



普通高等职业教育  
休闲服务与管理专业  
人才培养方案及核心课程标准  
(2021年7月版)



# 目 录

附件 1:.....	1
广西现代职业技术学院关于制订 2021 级专业人才培养方案的指导意见.....	1
附件 2.....	8
高等职业教育休闲服务与管理专业 2021 级人才培养方案.....	8
附件 3:.....	32
休闲服务与管理专业人才需求与专业改革调研报告.....	32
附件 4 专业核心课程标准.....	44
《中医保健护理》课程标准.....	44
《健康营养学》课程标准.....	54
《休闲活动策划与组织》课程标准.....	63
《健康大数据与管理》课程标准.....	84
《旅游电子商务》课程标准.....	84
《休闲企业经营与管理》课程标准.....	92
附件 5 人才培养方案专业建设指导委员会评审意见表.....	108
附件 6 专业人才培养方案系部自查表.....	110

## 附件 1:

# 广西现代职业技术学院关于制订 2021 级专业人才培养方案的指导意见

各系部:

专业人才培养方案是职业院校落实党和国家关于技术技能人才培养总体要求,组织开展教学活动、安排教学任务的规范性文件,是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。为落实《国家职业教育改革实施方案》,推进国家教学标准落地实施,更好地适应区域经济发展和行业企业对技术技能人才的要求,深化工学结合的人才培养模式改革,加强内涵建设,提高人才培养质量,结合我院实际,现就我院 2020 级各专业人才培养方案制定提出如下指导意见:

### 一、方案制订基本依据

- (一) 国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知(国发〔2019〕4号);
- (二) 教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见(教职成〔2019〕13号)
- (三) 关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知(教职成司函〔2019〕61号)
- (四) 教育部办公厅国家发展改革委办公厅财政部办公厅关于推进 1+X 证书制度试点工作的指导意见(教职成厅函〔2019〕19号)
- (五) 教育部关于印发《高等职业学校物流管理专业实训教学条件建设标准》等 21 项职业教育教学标准的通知(教职成函〔2019〕9号)
- (六) 教育部等九部门关于印发《职业教育提质培优行动计划(2020—2023 年)》的通知(教职成〔2020〕7号)
- (七) 关于发布《高等职业学校种子生产与经营专业教学标准》等 347 项高等职业学校专业教学标准的公告
- (八) 广西壮族自治区人民政府关于印发《广西职业教育改革实施方案的通知》(桂政发〔2019〕35号)

(九) 自治区教育厅关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知  
(桂教职成〔2019〕38号)

(十) 教育部关于印发《职业教育专业目录(2021年)》的通知(教职成〔2021〕2号)

(十一) 中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见

(十二) 教育部关于印发《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》的通知  
(教社科〔2018〕2号)；

(十三) 教育部关于加强新时代高校“形势与政策”课建设的若干意见(教社科〔2018〕1号)；

(十四) 关于切实加强学校体育工作促进学生健康成长的实施意见(桂教规范〔2015〕6号)；

(十五) 教育部办公厅关于印发《大学生职业发展与就业指导课程教学要求》的通知(教高厅〔2007〕7号)；

(十六) 关于深化高等学校创新创业教育改革实施方案的通知(桂政办发〔2016〕50号)；

(十七) 《中共广西壮族自治区教育厅党组印发<关于进一步加强广西高等学校学生心理健康教育工作的实施意见>的通知》(桂教党〔2018〕38号)；

(十八) 自治区教育厅办公室转发教育部关于切实加强新时代高等学校美育工作的意见的通知(桂教办〔2019〕189号)；

(十九) 自治区教育厅办公室关于转发《普通高等学校军事课教学大纲》的通知(桂教办〔2019〕25号)；

(二十) 教育部办公厅关于印发高等职业教育专科英语、信息技术课程标准(2021年版)的通知(教职成厅函〔2021〕4号)

其它有关教育部、自治区教育厅对公共课设置的文件要求。

## 二、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的十九大精神，按照全国教育大会部署，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出职业教育的类型特点，深化产教融合、校企合作，推进教师、教材、



教法改革，规范人才培养全过程，加快培养复合型技术技能人才。

### 三、基本原则

（一）坚持育人为本，促进全面发展。全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑，积极培育和践行社会主义核心价值观。传授基础知识与培养专业能力并重，强化学生职业素养养成和专业技术积累，将专业精神、职业精神和工匠精神融入人才培养全过程。

（二）坚持标准引领，确保科学规范。以职业教育国家教学标准为基本遵循，贯彻落实党和国家在课程设置、教学内容等方面的基本要求，强化专业人才培养方案的科学性、适应性和可操作性。

（三）坚持遵循规律，体现培养特色。遵循职业教育、技术技能人才成长和学生身心发展规律，处理好公共基础课程与专业课程、理论教学与实践教学、学历证书与各类职业培训证书之间的关系，整体设计教学活动。

（四）坚持完善机制，推动持续改进。紧跟产业发展趋势和行业人才需求，建立健全行业企业、第三方评价机构等多方参与的专业人才培养方案动态调整机制，强化教师参与教学和课程改革的效果评价与激励，做好人才培养质量评价与反馈。

### 四、人才培养方案制订主要内容及要求

专业人才培养方案应当体现专业教学标准规定的各要素和人才培养的主要环节要求，包括专业名称及代码、入学要求、修业年限、职业面向、培养目标与培养规格、课程设置、学时安排、教学进程、总体安排、实施保障、毕业要求等内容，并附教学进程安排表等。

#### （一）教学周数及学时规定

1. 三年制高职教学总周数为 **117** 周，其中第一学期 **19** 周（含新生报到和军训等两周），第二学期至第五学期为 **20** 周（含考核和机动各 **1** 周），第六学期 **18** 周（含机动 **1** 周）。

五年制高职教学总周数为 **195** 周，其中第一学期 **19** 周（含新生报到和军训等两周），第二学期至第八学期为 **20** 周（含考核和机动各 **1** 周），第九、十学期 **18** 周（含机动 **1** 周）。

2. 三年制高职各专业教学活动的总学时控制在 **2800-3200** 学时，总学分为 **140-150** 学分，周学时为 **26~30** 学时。

五年制高职各专业教学活动的总学时控制在 **4500-4800** 学时，总学分为 **220-230** 学分之间，前两年为中职阶段、后三年为高职阶段。

3. 三年制高职各专业的课堂教学应尽量按照“前紧后松”的原则进行安排，以保

证学生在有充裕的时间进行毕业（顶岗）实习与参加就业招聘活动。

## （二）课程设置

按课程性质分为必修课程和选修课程两大类，其中必修课分为公共必修课和专业必修课，选修课又分为专业选修课和公共选修课。

必修课是保证实现培养目标和培养规格的基本课程，学生必须修读培养方案规定的所有必修课程。

选修课是为扩大学生知识面，培养和发展学生兴趣和潜能，提高综合素质，以及根据专业方向、专业知识结构或职业拓展的需要而设置的课程，学生应选修一定科目的选修课程。

### 1.公共必修课（共 33.5 学分）

#### （1）思想政治课（共 8 学分）

《思想道德修养与法律基础》（简称“思与法”，3 学分）安排在第一学期完成，设为统考科目；

《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》（简称“特色理论概论”，4 学分）安排在第二学期完成，设为统考科目；

《形势与政策》（1 学分）采用讲座形式，安排在 1-4 学期，每学期 8 节，设为考查科目，由思想政治课教学部制定方案组织实施。

#### （2）心理健康教育（共 2 学分）

《大学生心理健康教育》（2 学分）安排在第 1 或第 2 学期，设为考查科目，由心理健康教研室组织实施。

#### （3）体育与健康（共 6 学分）

设 6 学分，安排在第 1、2、3 学期，设为考试科目，考核方式灵活多样，由体育部组织实施。

#### （4）就业创业教育（共 4 学分）

《大学生创新创业教育》（2 学分）安排在第三学期；《生涯规划与就业指导》（2 学分），安排在第四学期。两门课程均设为考查科目，由创新创业教研室组织实施。

#### （5）英语（普高班共 6 学分，2+3/3+3 班级 3 学分）

《大学英语》（6 学分）安排在第 1、2 学期，普高班开课，设为统考科目；《应用英语》（3 学分）安排在第 2 学期，2+3/3+3 班级开课，设为考试科目。两门课程由英语教研室组织实施。

#### （6）计算机应用基础（共 3 学分）

《计算机应用基础》（含云大物智模块）（3 学分）安排在第 1 或第 2 学期，其中机电工程系，建筑工程系，信息与电气工程系（计应计网专业），教育系（小教专

业)第1学期开设,财经与商贸系,资源工程系,信息与电气工程系(非计应计网专业),教育系(学前、早教专业)第2学期开设,设为考试科目,由基础教研室组织实施。

#### (7) 军事课(共4学分)

由《军事理论》《军事技能》两部分组成,共4学分,安排在第1学期,由学生工作处在军训期间组织实施。

#### (8) 安全教育(共1.5学分)

设1.5学分,安排在第1-4学期,通过班会课、班级活动形式开展,由法治保卫处组织实施。

#### (9) 劳动教育课程(共1学分)

设1学分,安排在第1-4学期,通过班会课、班级活动及实习实训等形式开展,由学生工作处和各系组织实施。

## 2.专业必修课

专业必修课是为反映专业特点和人才培养目标而设置的课程。各专业要依据《普通高等学校高等职业教育(专科)专业目录》(2021版)《高等职业学校专业教学标准(2018年)》及相关行业标准等,结合“1+X”证书试点工作,以能力为核心,面向行业职业需求,优化课程设置和教学内容,紧密联系生产劳动实际和社会实践,突出应用性和实践性,将技能鉴定、证书培训内容纳入课程设置体系中,注重学生职业能力和职业精神的培养。

## 3.公共选修课

设8-10学分。面向全院开设的公选课:

(1)《中国共产党简史》(1学分),限定选修课,第一学期开设,由思想政治课教学部制定方案组织实施。

(2)《红色文化和传统文化概论》(1学分),限定选修课,第二学期开设,由思想政治课教学部制定方案组织实施。

(3)《大学语文》(2学分),由各系根据需要酌情安排,安排的学期由各系自定。

(4)《高等数学》《应用数学》《经济数学》(2学分),由各系根据需要酌情安排,安排的学期由各系自定。

(5)开设艺体生活、自然科学、人文社科、知识工具等模块的网络选修课程,每

个学期选修 1 个模块，共计 4 学分。

根据各系课程特点需要开设的公共选修课由各系自行安排。

#### 4. 专业选修课

专业选修课是为拓展学生专业能力，巩固和深化学生的专业知识而设置的课程。

#### （三）实践教学

实践教学包括实验、实训课、上机、实习、课堂设计、毕业实训（设计）、顶岗实习、军训等教学环节，实践教学学分（学时）原则上占教学活动总学分（学时）的 50% 以上。

1. 全校统一安排的集中实践环节：入学/毕业教育 0.5 学分，军事训练 2 学分，实习教育 0.5 学分。

2. 认知实习、综合见习等学分由各专业根据培养目标和基本规格要求确定，不少于 3 学分。

3. 毕业设计（论文）由各系根据专业特点自行安排在第四、五或六学期，共 4-8 周，设 4-8 学分。

4. 顶岗实习以“周”为单位，每周按 30 节计算，不少于六个月，设 24 个学分。

#### （四）创新实践教育

为倡导和鼓励学生积极参与科学研究、技术开发、学科竞赛、文体活动及各类社会实践活动，激发和培养大学生的创新精神、创新意识和就业创业实践能力，提高我院学生的人文素养、科学素质和艺术修养，结合共青团“第二课堂成绩单”制度推广实施，总体安排创新实践教育活动。总学分不少于 6 学分，包括公共必修课中《大学生创新创业教育》课程 2 学分，创新实践拓展学分 4 学分（根据《广西现代职业技术学院学生创新实践学分管理办法》《广西现代职业技术学院第二课堂成绩单制度实施办法》认定）。

#### （五）学分规定

##### 1. 学分规定

学期学分（每学期必修课与选修课学分之和）：不超过 30 学分。

毕业学分：各专业学生毕业应达到的总学分为 140—150 学分（含创新实践学分 6

学分)，其中必修课学分应占毕业学分的**80%**（112-120 学分），选修课占**16%**（22-24 学分），创新实践学分占**4%**（6 学分）。必修课、选修课、创新实践学分之间不能互相替代。

## 2.学分计算

课程学分的计算以课程在人才培养方案中安排的课时和课程的性质与地位为依据，一般以学期为单位时间进行阶段学分的统计。各专业总学分为**140-150** 学分，其中公共必修课为普高专业**35** 学分，“3+3”对口专业**32** 学分，公共选修课为**8-10** 学分，专业课学分根据各专业课程情况自行分配。

### （六）毕业要求

根据国家有关规定、专业培养目标和培养规格，结合专业实际，进一步细化明确学生毕业要求。严把毕业出口关，确保学生毕业时完成规定的学时学分和教学环节，结合专业实际组织毕业考试(考核)，保证毕业要求的达成度，坚决杜绝“清考”行为。

## 五、其它要求及注意事项

（一）人才培养方案是实施人才培养的重要纲领性文件，是确保人才培养目标实现的根本保障，也是组织教学活动的首要依据。各系要高度重视，精心组织，认真调研论证，做好新旧目录衔接，根据专业内涵变化对人才培养方案进行必要的调整更新，要坚持以人才培养质量提升为核心，以应用能力培养为主线，以人才培养模式创新与实践为根本，不断加强学生“学”与“用”的紧密结合，科学合理优化课程体系，推进专业升级和数字化改造，确保人才培养工作质量。

（二）各系在制订**2021**级人才培养方案时，应根据教育部、自治区教育厅下发文件精神，按照《高等职业学校专业教学标准》要求，结合“**1+X**”证书试点工作，根据职业技能等级标准和专业教学标准要求，将证书培训内容有机融入专业人才培养方案，优化课程设置和教学内容，统筹教学组织与实施，及时调整优化师资配备、开发或更新专业课程教材，深入推进教师教材教法“三教”改革，既要有继承，更应有创新，不断提高人才培养的灵活性、适应性、针对性。

（三）为保证人才培养方案的科学性和准确性，其制订必须由专业教师集中讨论，并征询相关行业（企业）和专家的意见。由教研室主任或专业带头人执笔统稿，两个以上承担本专业课程教学的教师、分管教学主任进行审核，交各专业建设指导委员会审定，相关执笔者和审核人均需签字。

（四）各系所负责制（修）订的专业按照我院**2021**年的招生计划确定，形式要规范，学分学时统计要精准，各个表格、教学进程安排表的学分学时要认真核对，确保毕业总学分与实际开课学分累加结果保持一致。



(五) 专业名称要使用全称并认真核查专业代码, 课程名称要使用全称。

(六) 为便于管理, 各专业的公共课应按统一课程标准执行(相同教学大纲、课时、进程、授课、考核); 统一专业大类各专业的相同课程也尽量按照同一标准执行。

## 附件 2

# 高等职业教育休闲服务与管理专业 2021 级人才培养方案

### 一、专业名称及代码

休闲服务与管理 640106

### 二、学制与学历层次

(一) 学制: 基本年限 3 年, 有效年限 2—5 年

(二) 学历层次: 普通专科

### 三、入学要求

参加自主学院自主招生成绩合格, 参加高考成绩达高职高专录取线及以上。

### 四、职业面向

(一) 就业面向定位分析

休闲服务与管理面向旅游休闲、生活休闲等休闲行业, 从事服务与管理、休闲娱乐项目营销与产品开发、培训与活动策划等工作; 到各类景区景点、展馆等从事讲解与活动策划工作; 在社区卫生服务机构从事护理、保健、康复、健康教育等工作。

(二) 职业岗位分析

1. 度假酒店工作人员

主要工作内容:

## 2. 景点讲解员

主要工作内容：服从讲解所的统一管理，自觉和认真执行讲解所的各项规章制度；规范保管和使用讲解证；服从讲解所的日常工作安排，遵守讲解所关于团队运行中的相关注意事项，自觉维护景区利益，积极以优质的服务接待各方游客；讲解时做到站姿标准、讲解生动、语言文明规范、仪表整洁、举止端庄；妥善处理旅游相关服务各方面的协作关系，认真处理旅游者发生的各类问题；维护旅游者的人身和财物安全，做好事故防范和安全提示工作。

## 3. 旅游活动策划

主要工作内容：负责项目的考察、调研、业务交流等活动；完成旅游规划、策划类项目的策划和文本编写,包括:项目背景分析、建设条件分析、市场调研、项目开发 SWOT 分析、项目指导思想、项目开发理念、核心诉求与关键问题分析、趋势研究与案例分析、项目规划定位、核心项目策划、实施步骤、措施和方法等;完成旅游规划、策划类项目的策划和文本编写并进行相应的汇报工作。

## 4. 社区卫生服务机构职员

主要工作内容：在地方政府和卫生行政部门领导下，根据党的方针政策全面开展中心工作，积极开展以保护、促进人民健康、不断提高居民生活质量为目的的社区卫生服务工作，认真落实各项卫生工作指标。开展以社区为范围、家庭为单位、健康为中心、人的生命为全过程、以老年、妇女、儿童和慢性病人为重点的集预防、医疗、保健、康复、健康教育、计划生育指导为一体的综合性社区卫生服务；接受各专业防治、保健机构的业务指导；负责领导制订中心工作计划，按期布置、检查、总结工作，并向上级领导机关汇报；负责组织检查医疗、护理、防保工作，定期深入门诊、病房、社区站并采取积极有效措施，保证不断地提高医疗质量；保证医疗安全，积极开展安全、有序的双向转诊服务；教育职工树立全心全意为人民服务的思想和良好医德，改进医疗作风和工作作风，改善服务态度；督促检查以岗位责任制为中心的规章制度和技术操作规程的执行，严防医疗事故和差错发生。

## 5. 健康管理师

主要工作内容：通过健康评估、结合顾客实际问题，给予专业的健康咨询建议；负责与客户进行有效沟通，根据用户需求提供咨询服务；负责对为顾客解读健康检测报告，并开具个性化健康解决方案；专门针对亚健康问题进行调理和调养；指导客户合理执行健康解决方案并跟踪效果；负责健康数据统计分析，并提出新的解决方案设计建议。

休闲服务与管理专业就业职业领域和主要工作岗位表

序号	职业领域	初始岗位	发展岗位	职业岗位升迁
----	------	------	------	--------

				平均时间/年
1	度假酒店	服务人员	领班、主管、经理	2年
2	旅游度假区	服务接待人员	部长、经理	2年
3	旅游公司	旅游策划、销售	部长、经理	3年
4	休闲会所	接待、销售、活动策划	领班、主管、经理	2年
5	健康管理公司	保健员、健康管理师	部长、主管、经理	2年
6	社区卫生服务机构	社区工作职员	组长、主任	3年

## 五、人才培养目标与规格

### （一）培养目标

#### 1. 育人目标

全面贯彻党的教育方针,以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,落实立德树人根本任务。教育引导**学生掌握科学理论知识和技能,坚定“四个自信”,厚植爱国主义情怀,自觉维护国家荣誉、国家利益和民族团结,培育和践行社会主义核心价值观,继承和弘扬中华优秀传统文化,树立正确的世界观、人生观和价值观,树立法治意识,培养身心健康、德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。**

#### 2. 专业培养目标

休闲服务与管理专业培养面向**旅游度假区、休闲养生会所、度假疗养酒店等旅游养生产业机构,从事旅游企业管理、休闲旅游产品策划、养生服务管理、休闲旅游产品销售及开发、旅游企业产品和品牌推广、会所运营等工作的策划等产业链发展需求而进行的服务与管理型和综合应用型人才。**

### （二）培养规格

#### 1. 素质结构和要求

(1) 思想政治素质 热爱社会主义祖国,拥护中国共产党领导,拥护国家的各项方针政策,努力学习马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想,有正确的人生观、价值观、道德观和法制观。

(2) 职业素质 具有良好的服务意识与服务心态;具有爱岗敬业、吃苦耐劳、诚实守信、奉献社会的精神和严谨求实的作风;具有从事休闲服务企业活动策划、养生服务技能、旅游企业管理等所必需的服务技术以及管理和创新素质。

(3) 人文素养与科学素质 具有较为宽阔的视野,文理交融,具有一定的科

学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观点、较强的审美能力，个性鲜明、学有所长。

(4) 身心素质 养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

## 2. 知识结构与要求

(1) 掌握一定的人文社会科学知识；

(2) 掌握本专业必备的自然科学基础知识；

(3) 掌握必备的英语、计算机及其应用的基础知识；

(4) 掌握本专业必备的心理、管理学、商务礼仪基本知识；

(5) 掌握本专业必需的休闲养生活活动策划、休闲学管理、健康管理学、中医基础理论、中医保健护理、营养学基础、酒水知识与调酒、旅游休闲英语、旅游电子商务、健康大数据与管理、茶艺等知识；

(6) 掌握民宿管理、休闲企业经营与管理、健康心理学、旅游休闲自然地理等知识；

(7) 掌握一定的旅游政策与法规等知识。

## 3. 能力结构与要求

(1) 具有语言表达、计算机应用能力；

(2) 具有休闲养生活活动策划与组织能力，掌握中医理疗基本技能、养生服务技能、休闲旅游大数据分析能力、营养与健康配餐能力、旅游休闲养生企业管理能力等；

(3) 具有企业管理能力，具备较强的管理意识、团队精神的培养和组织协调能力，有一定基层业务培训和服务环节质量控制能力；

(4) 具有一定的休闲企业营销公关能力，具备休闲服务营销意识和形象意识，能对休闲服务产品供应和顾客需求迅速反应，具备一定的策划和促销技能；

(5) 人际沟通能力，具备良好的语言服务能力和服务礼仪，熟练运用英语、普通话和对客人服务，能恰当处理客我关系和日常人际关系等；

(6) 具有一定的行政文秘能力，掌握常用旅游英语接待服务、文档管理、会议准备、办公电脑应用和部门间协作要求。

## 4. 职业资格证书要求

(1) 本专业培养面向旅游休闲企业，要求掌握具有旅游服务、健康管理、营养保健等方面知识及能力。结合专业人才培养方向，本专业毕业生应注重职业技能证书的考试，所考取证书应属于国家职业资格目录、行业资格目录范围内，得到国家及行业的认可；

(2) 学生毕业前应获得健康管理师、营养师、茶艺师、导游从业资格证书等

职业资格证书。

表 2 休闲服务与管理专业职业岗位与对应职业资格证书关系

序号	职业岗位	职业资格证书名称	发证单位	等级	考证学期
1	健康管理师	健康管理师	国家卫生人才服务中心	四级	4
2	营养师	营养师	中国保健协会	四级	3
3	茶艺师	茶艺师	职业技能鉴定中心	四级	4
4	导游员	导游从业资格证	旅游与文化委员会		4



## 六、人才培养模式

为了实现培养目标，在课程体系安排上对标行业最新发展态势，结合旅游休闲企业人才需求标准，推进“学校—企业—行业”相结合的人才培养机制，把综合素质和行业职业能力的培养贯穿于整个教学活动的始终。要求：

1、新生入学后统一定制专业制服（夏冬两套），在上专业课时，统一要求穿制服上课；

2、休闲行业岗位素质培养贯穿整个教学过程，结合企业的讲座相辅，教学实践与企业实践相结合，实现校企合作、产教融合；

把产教融合、校企合作两者的观念带到教学中，细化融合方式，把“企业”带进课堂，增加学生对专业、对行业的认知，从而对自己的职业进行规划，即建立企业思维；同时通过这样的方式，培养学生职业素养。具体操作方式如下：

把班级当成企业，班干职能按企业职能来划分，班干则相当于企业各个部门的



负责人，做好本部门工作的同时，还要做好与其他部门的协调沟通。把班级的每位同学都划分都不同的部门，整个企业相互合作但部门之间又可以相互竞争，且鼓励学生相互竞争。

3、注重语言的训练，增加专业英语课时，加强对专业英语的掌握和运用；对普通话，要求必须都通过普通话二级乙等等级考试，以此加强学生职业素养的培养。

4、通过校内外礼仪、接待活动、企业实践见习等，服务于当地产业发展。同时，以实践的方式，加深同学们对专业知识、技能的运用和提升。

## 七、专业课程体系与核心课程（教学内容）

### （一）课程建设思路：

1. 根据专业培养目标和人才培养规格构建课程类型和体系，由公共必修课、专业必修课（含专业理论课和专业技能课）和专业拓展课（含公共选修课和专业选修课）三大类构成：

### 2. 岗位→能力→课程

通过对专业岗位工作的主要职责、工作任务、工作流程、工作对象、工作方法、所需的知识与能力等方面的分析，明确岗位职业能力，进行能力的组合或分解，以

工作过程为参照系，基于认知规律和职业成长规律，构建专业主要课程。

表 3 休闲服务与管理专业“岗位→能力→课程”一览表

序号	工作（职业）岗位	典型工作任务	职业知识、能力和素质要求	课程名称
1	度假酒店各部门	酒店酒吧、康乐、销售、茶艺接待及管理	<p>职业知识：掌握酒店各岗位的岗位职责以及工作流程；</p> <p>能力要求：能进行酒店各岗位基本的服务以及对客服务；</p> <p>素质要求：发掘对客服务的乐趣以及兴趣，做一个高素质高水准的服务人员。</p>	酒水知识与调酒茶艺
2	旅游度假区接待及管理	讲解员、游客接待	<p>职业知识：掌握度假区各岗位的岗位职责以及工作流程；</p> <p>能力要求：能进度假区各岗位基本的服务以及对客服务；熟练掌握旅游度假区设施的使用方法；</p> <p>素质要求：做一名积极乐观的服务人员，时刻向客人传递欢乐和正能量。</p>	休闲学管理 导游实务
	旅游公司策划及管理	旅游策划、销售	<p>职业知识：掌握旅游公司各岗位的岗位职责以及工作流程；</p> <p>能力要求：能进旅游公司各岗位基本的服务以及对客服务；熟练掌握旅游度假区设施的使用方法；</p> <p>素质要求：做一名积极乐观的服务人员，时刻向客人传递欢乐和正能量。</p>	旅游电子商务
	休闲会所各部门	休闲会所接待、销售、活动策划	<p>职业知识：掌握休闲会所各岗位的岗位职责以及工作流程；</p> <p>能力要求：能进休闲会所</p>	休闲活动策划与组织、服务礼仪

			各岗位基本的服务以及对客服务；熟练掌握旅游度假区设施的使用方法； 素质要求：做一名积极乐观的服务人员，时刻向客人传递欢乐和正能。	
	健康管理公司	健康咨询、管理	职业知识：掌握健康管理公司各岗位的岗位职责以及工作流程； 能力要求：能进健康管理公司各岗位基本的服务以及对客服务；熟练掌握旅游度假区设施的使用方法； 素质要求：做一名积极乐观的服务人员，时刻向客人传递欢乐和正能	健康大数据与管理、中医基础理论、中医保健护理、健康管理学
	社区卫生服务机构	社区卫生服务及管理	职业知识：掌握社区卫生服务机构各岗位的岗位职责以及工作流程； 能力要求：能进社区卫生服务机构各岗位基本的服务以及对客服务；熟练掌握旅游度假区设施的使用方法； 素质要求：做一名积极乐观的服务人员，时刻向客人传递欢乐和正能	健康大数据与管理、中医基础理论、中医保健护理、健康管理学

## （二）专业实践教学体系

（1）实践教学主要采取把课堂企业模式化的方式，把班级当成企业，班干部能按企业职能来划分，班干则相当于企业各个部门的负责人，做好本部门工作的同时，还要做好与其他部门的协调沟通。同时通过实训操练、实训作业、案例分析、上机操作、岗位模拟训练、实践分段考评、岗位见习、毕业实习等形式进行和评定成绩。凡是已经实行统一鉴定考试的专项技能课，必须参加有关部门组织的鉴定考试，并取得一定的等级证书，如普通话，必须过二级乙等。

(2) 休闲服务英语，必须参加专业英语考核，要求能流畅地进行简单对话、点单、对客服务等。

(3) 毕业实习及毕业设计由统一安排（或自主选择，但必须办理正式手续），实习结束后要完成毕业设计作业，并通过设计答辩。

### （三）专业主要（核心）课程简介（只介绍主要课程）

#### 1. 健康营养学

(1) 课程目标：本课程让学生掌握健康营养的基础理论、专业知识及现代健康营养理念及必备的健康营养技能；熟悉国家关于健康营养的方针政策、法律法规、评估方法、管理体系和运作规律。熟知现代医学的主要诊断技术及主要食疗方法，并能正确选择运用；具有能够熟练开展健康营养教育，并能够积极评价健康教育效果；培养学生适应于休闲健康管理工作的，提高学生的职业道德和良好的职业素质。

(2) 主要内容：医学相关的基础知识、健康营养涉及的信息管理、风险评估、健康教育、生活方式管理、心理干预、疾病管理等健康管理内容，同时也包括了公共场所、体检中心、保险行业中健康管理的相关知识，并对我国健康服务业发展现状进行概括和展望。

(3) 教学要求：本课程采用理论与实际操作相结合的方式进行教学及考核，考核学生掌握健康营养的基础理论、专业知识及现代健康营养的理念及必备的健康食疗技能；熟悉国家关于健康营养的方针政策、法律法规、评估方法、管理体系和运作规律；现代医学的主要诊断技术及主要治疗方法内容掌握程度进行考核，考核学生实际分析操作能力，要求学生能熟练地将健康管理学相关知识及技能应用到休闲健康的实际工作中去。

#### 2. 中医保健护理

(1) 课程目标：本课程让学生了解中医护理发展概论、中医基本理论，能正确应用中医护理基本程序，能运用中医养生保健的基本原则和方法进行健康教育，能进行中医用药护理，会进行中医护理技术操作；知道中医保健护理、养生保健、用药护理的基本特点、原则、方法，使学生树立整体观念和辩证思维，完善保健护理的知识能力结构，具有认真、严谨、耐心、细致的工作作风。

(2) 主要内容：中医基本理论、认识疾病、养生康复教育、中药用药护理、中医护理专科技术等

(3) 教学要求：本课程采用理论与实际操作相结合的方式进行教学及考核，考核学生掌握中医基本理论、认识疾病、养生康复教育、中药用药护理、中医护理专科技术等内容掌握程度进行考核，考核学生实际分析操作能力，要求学生能熟练地将中医保健护理相关知识及技能应用到休闲健康护理的实际工作中去。

#### 3. 休闲活动策划与组织

(1) 课程目标：本课程培养德智体美劳全面发展，具备良好的职业素质和文

化修养的休闲策划人才，要求学生了解现代休闲活动的基本概念、基本理论和掌握常见休闲项目的内容、方法，能理解休闲活动各个方面相互之间的关系和互补作用，能把所学的知识利用到现实生活中来；学生应具有独立运用科学方法进行休闲活动策划与较强的组织能力，具有采集使用信息、分析归纳、总结交流经验、技能、技巧的能力；提高学生的实践动手能力，能胜任休闲活动的策划与组织工作。

(2) 主要内容：休闲活动策划与推广、休闲活动策划的流程和模型、休闲活动策划环境分析、方案设计、休闲活动管理、休闲活动咨询服务等

(3) 教学要求：本课程采用理论与实际操作相结合的方式进行教学及考核，考核学生掌握休闲活动策划与推广、休闲活动策划的流程和模型、休闲活动策划环境分析、方案设计、休闲活动管理、休闲活动咨询服务等内容掌握程度进行考核，考核学生实际分析操作能力，要求学生能熟练地将休闲活动策划与组织相关知识及技能应用到休闲健康的实际工作中去。

#### 4. 健康大数据与管理

(1) 课程目标：本课程让学生掌握健康大数据与管理的基础理论、专业知识及现代健康管理的理念及必备的健康大数据管理技能；熟知健康大数据的管理与应用，并能正确选择运用；具有能够熟悉健康医疗大数据的构成与管理，大数据在临床医疗实践中的应用，并能够积极评价效果；培养学生适应于休闲健康大数据管理工作，提高学生的职业道德和良好的职业素质。

(2) 主要内容：健康大数据的概念与特点、健康大数据的收集与管理、健康大数据相关伦理问题、健康大数据的应用、健康大数据平台建设的建议、健康大数据在公共卫生领域、传染病、慢性病、环境与健康的应用等。

(3) 教学要求：本课程采用理论与实际操作相结合的方式进行教学及考核，考核学生掌握健康大数据的概念与特点、健康大数据的收集与管理、健康大数据相关伦理问题、健康大数据的应用、健康大数据平台建设的建议、健康大数据在公共卫生领域、传染病、慢性病、环境与健康的应用等内容掌握程度进行考核，考核学生实际分析操作能力，要求学生能熟练地将健康大数据与管理相关知识及技能应用到休闲业的实际工作中去。

#### 5. 休闲企业经营与管理

(1) 课程目标：本课程培养德智体美劳全面发展，具备良好的职业素质和文化修养的休闲企业经营管理人才，要求学生了解现代休闲经营管理的基本概念、基本理论和掌握常见休闲项目的内容、方法，能理解休闲活动各个方面相互之间的关系和互补作用，能把所学的知识利用到现实生活中来；学生应具有独立运用科学方法进行休闲活动经营管理的能力，具有采集使用信息、分析归纳、总结交流经验、技能、技巧的能力；提高学生的实践动手能力，能胜任休闲活动的经营与管理工作。

(2) 主要内容：休闲产业与经济、休闲消费行为分析、休闲空间研究、休闲



文化与教育、城市与乡村休闲产业经营与管理、度假休闲、生态休闲等。

(3) 教学要求：本课程对市场上一一些成功的休闲开发、经营与管理案例进行理论阐释探讨,把理论与实际操作相结合的方式的教学及考核,考核学生掌握休闲消费行为分析、城市与乡村休闲产业经营与管理的流程和模型等内容掌握程度进行考核,考核学生实际分析操作能力,要求学生能熟练地将休闲活动产业经营与管理相关知识及技能应用到休闲健康的实际工作中去。

## 八、课程考核与毕业要求

### (一) 课程考核方式、方法与成绩评定

1. 必修课、选修课和实践性教学环节,都要进行考核。课程考核要重视理论与实践相结合,考核采用考试或考查方式,考试通常采用闭卷形式,对于教学内容以技能学习为主(占50%以上)、独立设置的实践课、综合实训课,可采用半开半闭卷的形式考核,即理论知识的考核采用闭卷形式,技能考核采用开卷形式。考查可采用灵活多样的形式(如开卷、半开卷、现场操作考核等)。鼓励引进企业、用人单位参与学生学习成绩的评定。

2. 课程成绩考核评定。要根据学生上课学习纪律、参与课堂讨论和回答问题、完成作业和实习见习报告、测验与课程论文和期末考核等进行综合评定。公共必修课和公共选修课的成绩,期考占70%,平时占30%;专业课的成绩,分理论考试成绩、技能操作考试成绩和平时成绩三个部分,其中理论考试成绩占40%,技能操作考试成绩占40%,平时表现占20%。

3. 逐步建立专业课程试题库(试卷库),实行考教分离。

### (二) 学生毕业要求

学生应达到如下要求,才能取得毕业资格。

- 1、思想品德考核合格;
- 2、参加英语应用能力B级或学院考试取得合格成绩;
- 3、修完教学计划规定课程、教学项目,并获得该科成绩的合格成绩;
- 4、普通话要求学生必须通过二级乙等。。

## 九、教学实施保障

### (一) 专业师资条件要求

1. 应有一名中级或硕士以上专业教师作为专业带头人,负责专业建设工作。
2. 应有专业教师4人以上,生师比不大于25:1;专业教师均要有本科以上学历,硕士研究生学历不低于30%;70%以上的专业教师具有中级以上职称;兼职教师比例不超过30%,兼职教师应具有3年以上旅游休闲企业管理及相关岗位工作经历,有丰富的实际工作经验。

## （二）实训实习基地条件要求

### 1. 校内实训基地：

（1）实训场所：校内休闲服务与管理实训中心分设两个实训室：导游仿真实训室、中医理疗实训室应根据各实训的特点进行有针对性的艺术装修和文化建设，需配备多媒体设备及全面先进的硬件设施，全面的专业耗材用品，以保证休闲服务与管理专业理实一体化教学的需要。

休闲服务与管理实训中心

名称	主要设施	主要功能	耗材用品
导游仿真实训室	3D 环形投影仪、景区 3D 模拟软件、3D 眼镜	景区模拟影像、导游讲解	
中医理疗实训室	理疗床、理疗设施设备	理疗教学及实训	酒精、艾条、火油等

（2）实训设备：休闲服务与管理所用到的各类设施设备及耗材，如电脑、打印机、复印机、身份证扫描仪、桌椅等，以确保各专业实训的正常运转；

（3）仿真实训资料：休闲服务与管理各类表格、服饰及相关的休闲养生设备和用品；

（4）模拟实训软件：休闲健康分析软件、景区 3D 模拟软件等。

### 2. 校外实训基地：

休闲服务与管理专业紧密合作的校外实训基地 3 个以上，这些校外实训基地主要保证管理专业学期间短期弹性实训需要。同时，专门制定与实施校外实训教学计划、学生实训辅导监控制度，以保证学生实习率达到 100%。

## （三）专业教学资源库建设要求（包括教材与课程网站等的建设）

休闲服务与管理专业标准、课程标准、教材、电子课件（讲义）、习题库、试题库、案例素材库、教学素材资料包、酒店服务业务操作流程教学录像及技能演示录像、酒店服务职业资格考试大纲及模拟习题等。具体见下表：

项 目	资源情况
人才培养模式	建立人才培养方案
专业标准	根据岗位要求制定专业标准
课程标准	根据岗位能力制定课程标准
教材（讲义）	各科制定讲义
课程考核与评价标准	各科制定考核与评价标准

习题、试题（含答案）、案例	建立题库
电子课件	各科建立电子课件
精品课程	逐步筹建精品课程，并责任到人
网络课程	在建中

#### （四）毕业论文（设计）的组织实施

本专业学生在要求完成专业课程进修后结合教学及实践在第4学期中安排6周时间撰写毕业论文一篇。毕业论文的主题围绕饭店管理专业的学习内容，并结合饭店服务实践活动进行设计，每位学生配备一名专业教师进行指导。要求学生通过市场调研研究分析、并取得第一手材料的基础上进行毕业论文撰写，毕业论文经审核合格才可准许毕业。

#### （五）毕业顶岗实习的组织实施

本专业学生顶岗实习安排在第5学期，总共38周。根据学院毕业顶岗管理相关制度规定，由分管顶岗实习的系领导负责组织实施管理。顶岗实习学生配备相应的指导教师，与顶岗实习单位签订相关协议，顶岗实习学生要求完成顶岗实习相关要求，按时填写并提交顶岗实习鉴定等相关材料，经考核审定成绩合格者方可获得毕业证书。

#### （六）教学模式与方法的应用

课程性质	教学模式	教学方法
公共基础课	教学一体化 实例式教学模式	讲授法、情景模拟、角色扮演、参观法、辩论赛等
专业基础课	实例式教学模式 探究型教学模式 合作学习模式 自学——辅导式	讲授法、小组讨论、案例讨论、情景模拟、角色扮演、技能操作演练等

专业理论课	实例式教学模式 探究型教学模式 合作学习模式 自学——辅导式	讲授法、小组讨论、案例讨论、情景模拟、角色扮演、参观法、 辩论赛等
专业技能课	教学做一体化	任务驱动教学法

## （七）教学质量的评价与控制方法

### 1. 组织机构

系下设酒店管理专业教研室，由酒店管理专业负责人、骨干教师、系学生管理人员结合兼职教师组成专业教学组织机构，负责实施日常教学工作。

### 2. 教学组织与管理运行机制

#### （1）教学管理制度

为了使教学工作顺利进行，结合学校教学管理制度，建立以下教学管理工作制度。

①教学工作常规检查。即每学期开学第一周按照教务处的要求检查本学期上课教师的教学任务书、教案、电子课件、授课进度表等。

②不定期抽查。即系领导及专业负责人每学期不定期抽查教案、作业，期末对考试、考查情况进行检查。

③建立听课制度。本专业教师每学期听课不得少于4次。

④建立了青年教师导师制度。根据学校有关规定，系里为每年新进的青年教师配备一名专业指导教师，进行结对子，以老带新。

⑤严肃考试管理制度。规范命题制卷、严肃考试纪律，严格考场管理。规范阅卷环节，坚持考前教育与考场严格管理相结合，建立巡考检查责任制，充分发挥试卷成绩分析在反馈教学效果方面的重要作用，针对性地改进教学，以不断提高教学质量。

#### （2）顶岗实习管理制度

酒店管理专业制订了学生顶岗实习管理制度，主要包括校内实训管理制度、实验室使用规定、校外实训管理制度、实训课程标准、实训手册。

#### （3）教学质量保障体系

酒店管理专业教学质量监控以“专业标准”、“课程标准”等教学方面的质量标准为依据，系教学主管人员定期和不定期组织教师座谈会、学生座谈会，及时了解教学、管理中存在的问题，听取教师和学生意见、建议，并形成书面记录，有关意见和建议要及时进行反馈或做出处理。教师座谈会、学生座谈会（分专业）每学

期至少分别召开一次。

### 3. 校企合作运行机制

酒店管理专业凭借专业特色和社会服务能力较强的特点，与合作酒店建立了深入的“双赢”关系，以保障校企合作机制的良好运行

(1) 组建由系领导和企业负责人及有关专家参加的专家委员会，由专家委员会制订专业人才培养目标，共谋人才培养模式和专业教学计划，充分发挥校企两个优势，共同实施人才培养方案。

(2) 校企双方相互兼职，即企业负责人及有关领导兼任专业导师，系领导兼任企业有关部门职务。

(3) 聘请企业有关专家和富有丰富实践经验的员工为专业特聘教授或实习指导老师。

### 4. 教学质量评价

教学质量评价包括诊断性评价、形成性评价和总结性评价。

#### (1) 诊断性评价。

在学习领域课程实施过程中，了解学生的职业认知情况，检查学生在资讯、计划、决策、实施、检查和评价各阶段的工作与学习表现，针对学生在工作中出现的问题，分别进行点评，并提出专业建议。

#### (2) 形成性评价。

在学习领域课程实施过程中，观察学生的工作方法和操作步骤，结合课程标准的学习目标要求，检查学生完成学习性工作任务进程的合规性和经济性。

#### (3) 总结性评价

总结性评价包括两部分，一是学生评价。二是教师评价。

学生评价主要遵循以下方法进行。一是学习领域中情景工作任务或案例分析结束后，根据专业标准、课程标准要求，结合职业成长规律，对学生完成整体学习性工作任务的综合表现进行评定，每学期进行一次学生技能考核抽查；二是通过分析学生的学习总结，检查学生在完成工作与学习任务后，对整体职业活动的认知和掌握程度，主要通过任课教师课程平时和期末考核完成；三是通过专业工作要求的实现程度，观察学生对实践工作能力的适应和掌握程度，以及企业与社会要求的协调能力和创新能力，以实践课程或实习鉴定进行考核。

教师评价按照学院相关教师质量考核文件规定。具体评价标准如下：教师考核由教师课堂教学量化测评和课堂外工作量化测评两部分组成，教师课堂教学量化测评成绩占教师工作量化测评成绩的 60%，教师课堂外工作量化测评成绩占教师工作量化测评成绩的 40%。教师课堂教学量化成绩由学生测评、同行测评、教学系（部）测评、院教学督导组测评等四方面内容组成。按照学生测评占 35%、教研室教师同行测评占 10%、教学系（部）测评占 35%、院教学督导组测评占 20%，得出每个任



课教师课堂教学量化的测评总分。教师课堂外工作量化测评由相关部门按照测评标准进行。考核结果记入教师工作量量化考核档案，作为教师晋升专业技术职务、聘任、奖惩、培训的重要依据。

## 十、教学活动安排

### (一) 教学活动时间分配表

序号	教 学 活 动		各学期时间分配(周)						合计
			一	二	三	四	五	六	
1	教学活动 时间 (110周)	课程教学(含实习、 实训和考试)	16	18	18	18	0	0	70
2									
3		顶岗实习					18	8	26
4		毕业论文(设计)				5			5
5		职业资格培训考证							
7	其它活动 时间 (7周)	新生报到、入学教 育和军训	2						2
8		实习教育	1	2	1	1			5
9		节日放假或机动	1	1	1	1	0	0	4
合 计									112
备注：毕业论文(设计)、职业资格培训考证时间由各系根据专业特点自行安排，列入相应位置，三年总周数117周。									

(二) 课程设置及教学进程安排表

1.公共必修课 (共 616 节, 33.5 学分, 占总课时的 19.6%, 总学分的 22.3%)

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						备注
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六	
									19周	20周	20周	20周	20周	18周	
1	ggbx0009	思想道德修养与法律基础	B	3	48	42	6	试/开卷	4/16						
2	ggbx0010	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	4	64	58	6	试/开卷		4/16					
3	ggbx0011	形势与政策	A	1	32	32	0	考查	8节/学期	8节/学期	8节/学期	8节/学期			讲座形式, 1-4 学期开设, 第 4 学期录成绩
4	ggbx0002	军训 (理论教育)	A	2	36	36	0	考查	2/18 讲座			4/18			与军事技能训练合并, 第 1 学期录成绩
5	ggbx0012 ggbx0013	大学生心理健康教育	B	1.5	24	16	8	考查	2节/单双周						
6	ggbx0001	安全教育	A	1.5	24	24	0	考查	讲座	讲座	讲座	讲座			1-4 学期开设, 第 4 学期录成绩
7	ggbx0005	大学生创新创业教育	B	2	32	20	12	考查			2/16				
8	ggbx0004	就业指导	B	2	36	28	8	考查				2/18			
9	ggbx0006	体育	C	6	104	16	88	考查	2/16	2/18	2/18				

	ggbx0007														
	ggbx0008														
10		休闲英语	B	6	136	60	76	试/开卷	4/16	4/18					
11	ggbx0024	计算机应用基础	C	3	64	8	56	试/闭卷		4/16					
		劳动教育	C	1	16	0	16	考查							第1-4学期
合 计				33.5	616	340	276		12	14	4	6			

注：1. 课程类别分为A类（纯理论课教学）、B类（理实一体课教学）和C类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类别符号。

2. 《形势与政策》1-4学期开设，第4学期录成绩。

3. 《军事理论》与军事技能训练合并，第1学期录成绩。

4. 《安全教育》贯穿三年整个学习过程，主要通过班会课、班级活动形式开展，第4学期录成绩。

5. 《大学英语》鼓励各专业与专业课相结合开设。

6. 《计算机应用基础》课程内容含基础模块和云大物智通识模块，机电系，建筑系，信电系（计应计网专业），教育系（小教专业）第1学期开设，财贸系，资源系，信电系（非计应计网专业），教育系（学前、早教专业）第2学期开设。

7. 《劳动教育》贯穿三年整个学习过程，主要通过班会课、班级活动、实习实训课形式开展，第四学期录成绩。

2.公共选修课（共 180 节， 10 学分， 占总课时的 5.7%， 总学分的 6.7%）

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						开课单位	备注	
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六			
									19 周	20 周	20 周	20 周	20 周	18 周			
1		红色文化和传统文化概论		1	1	18	18	考查		2/18						思政部	限定选修
2	ggxx0027	中国共产党简史		1	1	18	18	考查	2/18							思政部	限定选修
3		艺体生活模块课程	A	1	1	18	18	考查	2/18							教务处	分单双周
4		自然科学模块课程	A	1	1	18	18	考查		2/18						教务处	分单双周
5		人文社科模块课程	A	1	1	18	18	考查			2/18					教务处	分单双周
6		知识工具模块课程	A	1	1	18	18	考查				2/18				教务处	分单双周
7		大学语文	A	2	36	36	0	考查	2/18								
8		经济数学	A	2	36	36	0	考查			2/18						
合 计					10	180	144	36		6	4	4	2				

- 注：1. 《中国共产党简史》《红色文化和传统文化概论》为限定选修课、  
 2. 艺体生活、自然科学、人文社科、知识工具模块为网络选修课程，每个模块必须选修 1 学分。  
 3. 根据各系课程特点需要开设的公共选修课由各系自行安排。

3. 专业基础课（共 480 节，28 学分，占总课时的 15.3%，总学分的 18.7%）

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						备注	
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六		
									19周	20周	20周	20周	20周	18周		
1	cmbx0701	休闲学管理	A	4	64	60	4	试/闭卷	4/16							
2		健康管理学	A	4	72	40	32	试/闭卷		4/18						
3	cmbx0703	中医基础理论	A	4	64	60	4	试/闭卷	4/16							
4	cnxx0709	服务礼仪	B	4	72	36	36	考试/闭卷		4/18						
5	jgbx0011	茶艺	B	4	72	36	36	试/闭卷			4/18					
6	jgbx0031	酒水知识与调酒	B	4	72	30	42	试/闭卷				4/18				
7	cmbx0709	导游实务	B	4	64	32	32	试/闭卷	4/16							
合计				28	480	294	186		12	8	4	4				

注：课程类别分为 A 类（纯理论课教学）、B 类（理实一体课教学）和 C 类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类别符号。

4. 专业核心课（共 424 节，23 学分，占总课时的 13.5%，总学分的 15.3%）

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						备注	
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六		
									19周	20周	20周	20周	20周	18周		
1	cmbx0704	中医保健护理	B	4	72	36	36	试/闭卷		4/18						
2		健康营养学	B	4	72	42	30	试/闭卷			4/18					
3		休闲活动策划与组织	B	4	72	36	36	考查				4/18				

4	健康大数据与管理	B	4	72	30	42	试/闭卷			4/18			
5	旅游电子商务	B	4	72	36	36	考查				4/18		
6	休闲企业经营与管理	B	3	64	40	24	考试/闭卷			4/16			
合 计				23	424	220	204		0	4	12	8	

注：课程类别分为 A 类（纯理论课教学）、B 类（理实一体课教学）和 C 类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类别符号。

**5.专业拓展课（共 216 节，12 学分，占总课时的 6.9%，总学分的 8.0%）**

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学 分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						备注
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六	
									19周	20周	20周	20周	20周	18周	
1	jgbx0038	民俗与文化	A	2	36	36	0	试/开卷			2/18				
2	cmbx0712	旅游政策与法规	A	2	36	36	0	试/闭卷			2/18				
3	cmxx0704	旅游休闲自然地理	A	2	36	36	0	试/开卷				2/18			
4		旅游泰国语	A	2	36	36	0	试/开卷				2/18			
5	cmxx0703	民宿管理	B	2	36	30	6	试/开卷			2/18				
6		健康心理学	B	2	36	16	20	试/闭卷				2/18			
合 计				12	216	190	26		0	0	6	6			

注：课程类别分为 A 类（纯理论课教学）、B 类（理实一体课教学）和 C 类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类别符号。



**6.专项实践（实训）课（共 120 节，5.5 学分，占总课时的 3.8%，总学分的 3.7%）**

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						备注
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六	
									19周	20周	20周	20周	20周	18周	
1		运动生理学	C	1.5	36	0	36	考查				2/18			
2	cmxx0707	急救护理	C	2	36	0	36	考查				2/18			
3		职业素质提升课程	C	2	48	8	40	考查	1天	2天	2天	10天			
合计				5.5	120	8	112		0	0	0	4			

注：课程类别分为 A 类（纯理论课教学）、B 类（理实一体课教学）和 C 类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类别符号。

**7.综合实践（实训）课（共 1102 节，38 学分，占总课时的 35.1%，总学分的 25.3%）**

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						开课单位	备注
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六		
									19周	20周	20周	20周	20周	18周		
1	ggbx0002	军事技能	C	2	112		112	考查	2周						学生工作处	
2	ggbx0003	入学/毕业教育	C	0.5	30		30	考查	1周						各系	
3		综合见习	C	3	90		90	考查		1周	1周	1周			各系	
		实习教育	C	0.5	30		30	考查				1周			各系	
	ggbx0034	顶岗实习	C	24	720		720	考查					18周	8周	各系	
	ggbx0035	毕业设计（论文）	C	4	120		120			2周	2周				各系	
		创新拓展实践	C	4				考查				5周			团委	

合 计		38	1102		1102		3周	1周	1周	7周	20周	8周	
-----	--	----	------	--	------	--	----	----	----	----	-----	----	--

注：

1. 毕业设计（论文）根据专业需要自行安排，不少于4周，第6学期录成绩。
2. 顶岗实习不少于24周，第6学期录成绩。
3. 创新拓展实践主要记录“第二课堂成绩单”成绩，由团委根据《广西现代职业技术学院第二课堂成绩单制度实施办法》认定，录入成绩。
4. 军事技能与军事理论课合并，第1学期录成绩。

#### 8. 各教学项目学时数比例表

序号	教 学 项 目	学 时 数			占本专业总学时比例	学分数	占本专业总学分比例	备 注	
		总学时数	理论教学	实践教学					
1	课程教学	公共必修课	616	340	276	19.63%	33.5	22.33%	指课堂讲授、课堂讨论、习题课、课程试验（实训）等
		公共选修课	180	144	36	5.74%	10	6.67%	
		专业基础课	480	294	186	15.30%	28	18.67%	
		专业核心课	424	220	204	13.51%	23	15.33%	
		专业拓展课	216	190	26	6.88%	12	8.00%	
		合 计	1916	1188	728	61.06%	106.5	71.00%	
2	实践教学	单项实践（实训）课	120	8	112	3.82%	5.5	3.67%	每周按30节计算
		综合实践（实训）课	1102	0	1102	35.12%	38	25.33%	
		合 计	1222	8	1214	38.94%	43.5	29.00%	
总 合 计		3138	1196	1942	100%	150	100%		
理论与实践比例			38.11%	61.89%					

★毕业学分要求：150 分

(1) 必修课学分：116 分

公共必修课学分：35.5 分

专业必修课学分：80.5 分

(2) 选修课学分：22 分

公共选修课学分：10 分

专业选修课学分：12 分

(3) 创新实践学分：6 分

制定人：

审核人：

2021 年 6 月 28 日

## 附件 3:

# 休闲服务与管理专业人才需求与专业改革调研报告

## 一、调研目的与对象

### (一) 调研目的

为了更好地提高人才培养质量、优化专业建设,使本专业培养目标更加贴近社会生产实际,我系进行了酒店及与酒店相关行业的人才需求调研活动。提供调研,可以及时地了解社会、行业以及企业对酒店管理专业人才知识、能力和素质的要求的变化趋势,进而掌握市场需求信息,并以此为据调整酒店管理专业的课程设置、专业人才培养目标和模式,优化专业建设方案,使本专业能更好的适应社会和市场的需求,培养出具有德智体美等方面全面发展的高素质技能型专门人才。

### (二) 调研对象

酒店行业、与酒店相关行业、酒店管理专业毕业生、各类招聘会。

## 二、调研方法与内容

### (一) 调研方法

面对不同的调研对象,采用不同的调研方式,具体有:访谈、座谈、走访、问卷、实地观察、文献检索、网站查阅等。

### (二) 调研内容

国内、广西酒店行业最新发展现状;酒店行业当前从业人员现状以及职业要求;酒店人才需求特点及发展趋势;广西高职院校休闲管理与服务设置情况;休闲管理与服务学生需要的知识和技能;企业用人单位对休闲管理与服务毕业生的要求和意见等

## 三、调研分析

### (一) 全国与地方(广西地区)行业发展现状与趋势

## 1. 全国酒店行业发展现状分析

### (1) 酒店数量及规模

根据国家统计局 (<http://www.cnta.gov.cn/>) 统计数据：截止 2016 年年底全国纳入星级饭店统计管理系统的星级饭店共计 11685 家，其中有 9861 家完成了 2016 年财务状况表的填报，并通过省级旅游行政管理部门审核。9861 家星级饭店财务数据显示：

——全国 9861 家星级饭店，拥有客房 142.0 万间，床位 248.3 万张；拥有固定资产原值 5174.5 亿元；实现营业收入总额 2027.3 亿元；上缴营业税金 66.9 亿元；全年平均客房出租率为 54.7%。

——在 9861 家星级饭店中：五星级饭店 800 家，四星级饭店 2363 家，三星级饭店 4856 家，二星级饭店 1771 家，一星级饭店 71 家。

——全国 2254 家国有星级饭店，2016 年共实现营业收入 483.7 亿元，上缴营业税 13.1 亿元。

——全国外商和港澳台投资兴建的 379 家星级饭店，全年共实现营业收入 246.2 亿元；上缴营业税 6.3 亿元。

### (2) 全国酒店行业发展现状分析

#### (2) 全国酒店分布情况分析

城市化及市场竞争压力进一步推动酒店向二三线城市布局，全国性市场基本形成，但区域发展水平不平衡。

以北京、上海、广州深圳为主导的一线城市酒店业绩指标在 2012 年都实现了显著的增长，二线城市业绩指标涨幅则趋于平缓。过度供给仍然是中国大多数酒店市场所面临的问题。

#### (3) 酒店需求情况分析

根据国家统计局统计数据：2017 年 1-4 月，我国内地酒店市场供给增长 3%，较 2016 年全年 3.9% 的供给增速回落 0.9 个百分点。从需求端来看，2017 年 1-4 月，我国内地酒店市场需求同比增长 8.1%，较 2016 年全年的 6.7% 的需求增速上升 1.4 个百分点。由此可见，我国内地酒店市供给增速放缓，而需求增速加快，供给过剩局面改善。此外，从我国有限服务连锁酒店（包括经济型酒店和中端酒店）市场来看，2016 年的供给增速也出现明显放缓。2016 年，我国共有有限服务连锁酒店 24150 家，同比增长 12.42%，增速较 2015 年放缓 18.76 个百分点；我国共有有限服务连锁酒店客房 213.47 万间，同比增长 8.41%，增速较 2015 年下降 20.94 个百分点。

## 2. 广西酒店发展现状分析

### (1) 酒店数量及规模

据广西旅游发展委员会统计数据，截至 2015 年末，广西共有旅游酒店 464 家，其中，五星级 11 家，四星级 105 家，三星级 246 家，二星 101 家，一星级 1 家。

## (2) 基本情况分析

我区酒店现状呈两头小，中间大的分布格局，以中端酒店居多，高低端酒店数量较少，主要集中在三星和四星两个级别。中高档酒店主要分布在南宁市（51家：五星级2家；四星级13家；三星级26家；二星级10家）、柳州市（45家：五星级2家；四星级10家；三星级25家；二星级8家）、桂林市（68家：五星级4家；四星级14家；三星级39家；二星级11家）、北海市（30家：五星级1家；四星级4家；三星级18家；二星级7家）等经济发达地区。

## (3) 需求现状分析

随着全区旅游产业的进一步发展，旅游星级酒店需求得到的有效的提升，近几年，全区旅游酒店的需求得到了有效的促进，据广西旅游发展委员会统计数据：2017年，全区接待国内外游客5.23亿人次，同比增长27.9%，实现旅游总消费5580.36亿元，同比增长33.1%；其中，接待入境过夜游客512.44万人次，同比增长6.2%，国际旅游（外汇）消费23.96亿美元，同比增长10.7%；接待国内游客5.18亿人次，同比增长28.2%，国内旅游消费5418.61亿元，同比增长33.9%。

## (二) 企业调研分析

从调研结果分析，当前我国旅游酒店较传统经营模式有了很大的变化，经总结提升，比较突出的表现在：

### 1. 从事酒店业的人员的素质将会越来越高

酒店行业属于服务行业，随着时代的发展，人们越来越注重生活的质量，人们在出游时更愿意自己入住的酒店可以给自己一种家的感觉，这也就对服务人员的素质有了更高的要求。同时，随着经济全球化的发展，中国的旅游业达到了前所未有的鼎盛时期，这也意味着我们的从业人员更应提高自己的素质，丰富自己的文化素质。

### 2. 连锁型酒店已逐步成为市场主体

随着社会的发展以及人口的变化，快捷连锁型酒店已经在逐渐超过了星级酒店在中国所占的市场份额。连锁型酒店的顾客主要锁定在中小企业商务人士、休闲及自助游客。

### 3. 网上预订和电子支付将成为主要方式

现在的互联网已经慢慢和我们的生活融为一体，它已经成为我们不可或缺的一环，所以，随着互联网的发展，网上支付成为新一代的酒店预订和支付的主流。

### 4. 智慧酒店大显身手

中国酒店开始出现机器人，而完全意义上的酒店自助入住也可得以实现。智慧酒店在降低人工成本、节能降耗等方面大显身手。

## (三) 广西高职院校休闲管理与服务设置情况

### 1. 基本情况分析



根据广西八桂职教网数据，广西现有 41 所高职院校，其中有 23 所高职院校开设了酒店管理专业，每年约有 1000 多名该专业的毕业生，远远不能满足广西酒店市场的需求。更重要的是酒店管理专业教育存在着诸如专业设置、培养目标、专业培养方案与酒店人才要求不相符等问题，使得酒店管理专业毕业生一定程度上存在学非所用、用非所长、实践能力差等现象。如何提高酒店管理的专业教育质量，培养出社会真正需求的专业人才，是摆在高职教育面前的难题。

## 2. 专业设置建议

在对广西高职院校设置酒店管理专业的调研中，我们发现，有些高职院校专业课程设置非常合理，人才培养质量高，有许多值得我们借鉴的地方，综合他们的成功经验，我们总结出：

### （1）确定适合酒店人才需求的培养目标，设置教学模式。

酒店管理专业建设的培养目标，应围绕酒店经营管理服务的基本理论、实际的操作技能，以及酒店管理人才的职业素质，培养能够适应现代酒店业发展所需要的各种技术应用性人才。在教学模式上酒店管理专业应注重加强企业实践模式教学，引进现代先进的职业教育人才培养模式，以更好地实现专业培养目标，比如：采用“2+1”教学模式，深入开展校企合作，积极探索“现代学徒”人才培养模式等。

### （2）建立以职业能力为核心的课程体系。

高职酒店管理专业校内课程应以五大模块为核心，即公共基础课、专业基础课、专业技能课、职业技能训练课、综合素质培养课。其中，公共基础课主要培养学生的基本素质，开设思想道德、实用英语、体育等课程；专业基础课主要培养学生掌握酒店相关学科的基础理论知识，开设酒店服务心理学、酒店情景英语、旅游学概论、旅游酒店法律法规等课程；专业技能课与职业技能训练课主要培养学生掌握酒店行业操作技能，开设酒店前厅管理实务、酒店客房管理实务、酒店礼仪、酒店营销实务、酒店后台管理实务、中餐知识与实务、西餐知识与实务、酒店培训实务、酒吧管理与调酒等课程；综合素质培养课主要培养学生的综合服务意识与人文修养，开设实用人际沟通技巧、中外民俗与文化、酒店外语口语、应用文写作、插花艺术、茶艺与茶道等课程。

### （3）强化实践环节

酒店行业是服务性行业，其从业者为消费者提供的是面对面服务，服务质量直接作用于消费者，并影响到企业的长远发展。因此，要求学生掌握扎实的操作知识和娴熟的操作技能。这些都要求有很强的专业实践性，所以酒店企业对学生的实际操作能力摆在第一位。这些实际操作体现在每一个岗位上，从酒店服务与管理到酒店礼仪规范，从前厅管理到客房管理，从餐饮管理到康乐管理等，这些操作是对食品营养与卫生方面的知识、酒店市场营销、酒店财务管理、会展概论、计算机应用、语言训练等

方面的训练并掌握操作要领。

#### （四）休闲管理与服务学生需要的知识和技能

##### 1. 酒店管理专业学生知识要求

- ①一定的人文社会科学知识；
- ②本专业必备的自然科学基础知识；
- ③必备的英语、计算机及其应用的基础知识；
- ④本专业必备的政治学、管理学、金融学的基本知识；
- ⑤本专业必需的旅游概论、酒店管理、饭店营销、服务礼仪、中外饮食文化、营养与配餐、酒店前厅管理与服务、客房管理与服务、餐饮管理与服务、宴会设计、酒店服务英语、调酒、茶艺等知识；
- ⑥人力资源管理、企业战略管理知识；
- ⑦一定的行政、经济法律知识。

##### 2. 酒店管理专业学生技能要求

- ①饭店督导层的管理服务技能；
- ②各种服务礼仪规范，礼仪化妆技巧；
- ③基本的饭店营销策划技巧；
- ④基本的旅游资源分析技能、导游服务技能；
- ⑤各类人群基本的食谱设计能力，掌握平衡膳食技巧；
- ⑥掌握酒店前厅、客房、餐饮等业务服务技能；
- ⑦较高水平的调酒及茶艺操作技能；
- ⑧各类宴会设计的方案制作、场景设计、台面设计、菜单设计、宴会组织及检查、管理、总结分析等；
- ⑨掌握基本的酒店服务英语的听说读写能力。

#### （五）职业资格认定

为降低制度性交易成本、推进供给侧改革，也是为大中专毕业生就业创业和去产能中人员转岗创造便利条件，自 2013 年以来，国务院分 7 批审议通过取消的国务院部门职业资格许可和认定事项共 434 项，其中专业技术人员职业资格 154 项、技能人员职业资格 280 项。至此，国务院部门设置的职业资格许可和认定事项已取消 70% 以上。

原酒店管理专业职业资格认定包括通过酒店管理师、前厅服务员、餐饮服务员、客房服务员、茶艺师、调酒师等职业资格证书考试，但这些职业资格证书抬高了行业入职门槛，都在被取消之列。因此，酒店管理专业职业资格认定主要包括：

1. 具有良好的职业道德；
2. 有较强的服务意识；
3. 有一定的岗位技能和服务能力；

4. 敬岗爱业；
5. 有一较为全面的礼仪服务能力；
6. 良好的形象。

#### （六）休闲管理与服务就业方向

1. 旅游酒店基层管理及前厅、客房、餐饮、康乐等部门服务工作；
2. 大型酒吧服务及调酒师；
3. 大型茶馆服务及茶艺师；
4. 旅行社、旅游公司管理及服务工作；
5. 办公室行政文员、人力资源管理；
6. 酒店营销、公关策划；
7. 国际会展管理、策划及服务；
8. 商业礼仪管理、服务。

#### （七）相关岗位和岗位要求

专业岗位	岗位要求
酒店服务员	热情周到的礼貌礼节、大方得体的仪容仪表、规范的仪态、周到的礼貌用语、较强的服务意识、良好的服务态度、过硬的岗位服务技能（前厅、餐饮、客房、康乐等专业服务技能）、全面的从业知识、良好的服务能力。
酒店督导	良好的管理（计划、组织、协调、控制、领导、创新）能力、过硬的管理岗位操作技能、良好的人际关系处理能力、一定的宏观管理技能、良好的个人素质及自我管理能力。
调酒师	酒水分类及识别能力、六大基酒的识别及服务能力、配制酒的识别和服务、酒吧接待服务能力、鸡尾酒调制创新能力、酒吧日常管理能力、鸡尾酒会策划管理能力、鸡尾酒成本控制核算能力、酒吧设备管理使用能力。
茶艺师	选茶、择水、备具、冲泡等操作能力，优雅娴熟的操作动作，良好的语言表达能力，出色的茶叶评审能力、良好的沟通交流能力，出色的美学鉴赏能力，优秀的产品推介能力。
礼仪服务	较强的亲和力、敏锐的观察力、良好的记忆能力、驾驭自如的语言能力、全面扎实的礼仪知识、过硬规范的礼仪操作、良好的合作精神。
旅游服务	较强的组织协调能力、良好的语言表达能力、灵活的应变能力、全面的旅游知识、及时处理旅游突发事故能力。

## （八）企业用人单位对休闲管理与服务毕业生的要求和意见

从我们调研的结果来看，旅游酒店对在选拔人才方面提出了良好的建议和要求，具体有：

### 1. 良好的职业道德

几乎所有的旅游酒店最看重的是员工的职业道德。在竞争激烈的市场环境下，从业人员的职业道德直接影响着酒店的声誉，加上现代社会信息技术的发展带来的信息传播的方便、迅捷，任何有关酒店声誉的信息，特别是负面的信息都可能在一夜之间传遍全世界，从而给酒店的经营带来极大的影响。前些年这一需求还不太突出，但近年来，企业对职业道德的认可占有越来越大的比重。在调研的所有岗位技能中，对职业道德提出明确要求占 74.38%，尤其是一些新兴的高星级酒店，这个比例更高达 78%。

### 2. 良好的沟通能力

在调查的所有岗位要求中，有 65.29% 的岗位提出此要求，旅游酒店要应付来来往往、各行各业的客人，不同生活习惯的客人需求具有多变性和随机性，沟通能力、应变能力也就显得尤为重要，这使酒店服务比一般的服务行业难度更高。

### 3. 良好的人际关系和形象礼仪

该项能力要求占调查岗位比例 61.16%。人际关系不仅在企业内部员工之间产生影响，也会直接对客人的服务质量产生影响，尤其是在处理各种矛盾时，良好的人际关系可以产生奇妙的甚至是立竿见影的效果。酒店的业务主要是接待各种各样的客人，因此，酒店对员工个人形象普遍比较重视，尤其是直接面对客人的员工。在不少酒店，仪小姐大行其道充分说明形象和气质在服务业和重要性。

### 4. 良好的电脑操作基础和营销意识

现在各大星级酒店普遍使用酒店管理信息系统(如 Fidelio、Opera 等)来进行基本的管理，相关文件处理也都要求在电脑和网络上直接操作，因此，要求员工掌握计算机操作的基础知识。由于现在电脑操作都是各类学校的必修课，现在的毕业生都具备电脑操作的能力，因此，对这一能力的强调，较前几年有所降低。酒店中的每个员工在工作过程中，特别是对人住的客人的接待中，都代表着企业进行着某种营销活动。营销能力对于企业的生存和发展具有实质意义，而保证企业营销活动开展的有效性和普遍性，是每个员工的义务和责任。因此，在市场竞争非常激烈的状况下，酒店企业都有强调员工的营销意识。

### 5. 流利的英语口语表达能力

占调研岗位的 33%；这一点相对前几年有所降低，尤其是近几年国内游客不断增加，以前的主要客源国，即传统的发达国家近年由于金融危机的影响，外国游客呈减少趋势。但在一些高星级涉外酒店，外籍客人的比例仍然可以达到 70% 以上，这类

企业都要求员工 能够用英语提供服务。

#### 6. 写作能力和行政管理能力

各占 19.01% 和 14.88%；个别岗位则提出了对财务管理的能力需求，占 9.09%。

### 四、调研结论

#### （一）行业企业人才需求程度

据世界酒店组织预测，到 2020 年，中国将成为世界上酒店业发展第一的大国，由此，社会对休闲管理与服务人才需求也在不断变化，根据调查反映，酒店管理专业的人才需求现状及未来需求趋势如下：

调查表明，酒店企业岗位管理类人才高级管理类别的需求占 10%，中级管理类别的需求占 20%，初级管理类别的需求占 70%，操作岗位高级操作人员占 75%，中级占 20%，初级占 5%，营销人才高级占 50%，中级占 40%，初级占 10%，总的来说，目前酒店企业人才需求已经呈现出一定的特点，管理型人才的需求量日益增大，高级技能型人才的需求量也越来越大，随着酒店企业竞争的加剧，营销部门在企业中的地位也越来越受到重视，营销型人才的需求量也在逐渐增加，针对此情况，酒店管理专业高职教育应立足企业需要，以培养高级技能型人才为基础，同时注重提高学生的理论水平，不仅仅局限于取得行业从业资格证书，也要横向拓展学生的其他技能。

因此，酒店行业企业人才需求程度越来越高，这不仅体现在数量上，更是在质量上，并且这一需求程度在呈现一年比一年更紧迫。

#### （二）就业领域、就业岗位的相对稳定性

应届毕业生可从事以下工作：各类高星级酒店的餐厅服务人员、前厅接待人员、预订人员、客房服务人员及康体娱乐部门人员等；各类酒店、饭店、宾馆楼层管理、大堂管理、咨询、会展等工作；各类酒店、饭店、宾馆的商务部门从事业务洽谈、对外联络服务工作；各类酒店、饭店、宾馆的商务部门从事市场调查、情报、信息服务等工作各类旅游公司，旅游管理部门工作人员。

#### （三）行业企业对专业人才培养的需求和预期

休闲管理与服务注重学生综合素质的培养，主要学习财经与商贸基础知识、酒店管理基本理论知识、前厅管理、客房管理、餐厅管理、酒吧管理、导游管理、食品营养学等，重点专业突出服务技能培训。学生在校学习期间，将接受酒店的前台、餐厅和客房等多方面的技能训练。

酒店企业对学生的要求越来越高主要体现在：学生的实际操作能力方面、学生的人际沟通和交流方面、学生处理问题的灵活能力方面、学生接受新知识的能力方面及学生的承受能力等都提出了更高的要求。

总之，在酒店发展不断成长的今天，酒店企业对人才的需求从数量上是不断增加的，对人才需求质量上的要求也越来越高，这不仅是行业健康有序发展的要求，也是



与世界接轨的需要，学校要与企业联系，根据市场需求，有针对性的培养符合市场需要的专业型人才。

#### （四）行业企业对就业人员能力的要求

- 1、具有诚信、坚毅的品格和敬业、负责的职业道德与团队协作精神；
- 2、具有较高的专业基础知识和自学能力、进取创新意识；
- 3、掌握现代服务理念，了解现代服务业发展趋势；
- 4、熟悉酒店前厅、客房、餐饮、康乐等部门的业务知识；
- 5、熟悉我国酒店业发展的方针、政策和法规；
- 6、掌握酒店的前厅、客房、餐饮、康乐、会展等管理与基本服务技能；
- 7、具有较强的计算机操作、中英文表达能力及对于突发事件的处理能力等。

#### （五）专业人才培养目标定位、培养规格要求

##### 1、人才培养目标

培养德、智、体、美、劳全面发展的，拥护党的基本路线，适应生产、建设、管理、服务等第一线需要的，重点掌握酒店管理、酒店服务等基本知识，同时熟悉旅游行业现状并且具备基本旅游服务技能和酒店各岗位服务技能、企业基层管理人员管理能力、社会交际能力，面向高星级酒店（宾馆、酒店）及餐饮企业管理、服务第一线，熟练掌握酒店、餐饮企业管理方法及运作方式，具备较高服务技能与管理水平、具有良好职业道德的高技能人才。

##### 2、人才培养规格

本专业学生主要学习酒店管理方面的基本理论知识，进行酒店行业基层服务操作技能的基本训练，具有酒店行业基层管理和服务的的基本知识和能力：熟悉酒店前厅、客房工作服务规范，掌握酒店业服务与管理的基本技能；熟悉中、西餐厅的工作程序与服务规范，掌握餐饮业服务与管理的基本技能；熟悉市场调查和公关策划的工作方法，掌握酒店公共关系宣传、社区关系协调、市场促销的基本技能；具备一定的英语读写、听说能力，在校期间取得高等学校英语应用能力等级证书；具备良好的形体与礼仪素质和熟练的普、英语口语表达技巧；具备较强的计算机运用能力，熟练掌握酒店电子预订系统的使用和旅游电子商务的运作，在校期间通过国家一级计算机水平考试；具有较强的创新意识和自我拓展能力。

#### （六）专业发展前景

酒店管理，是全球十大热门行业之一，高级酒店管理人才在全球都是一直很紧缺的。在国际人才市场上，酒店管理人才出现了供不应求的局面。

全世界已有 17 个国际酒店管理集团在上海投资或管理星级酒店，酒店行业在不断扩大，对人才的需求也不断增加，每年都需要数以千计的国际化酒店管理人才。



酒店行业一直以来是职场被忽略的“宝藏”。在职业规划意识为先的理性回归下，一些发展前景好、潜力大、薪资高的行业尤其受到家长、学生的关注。其中酒店行业尤被认为是职场上尚未被充分挖掘的“宝藏”。

### 1、行业容量大

作为全球十大热门行业之一，酒店管理专业在国际上一直属于就业热点。随着2008北京奥运会、2010上海世博会、2010年广州亚运会和越来越多的国际大型活动在中国举行，中国对酒店管理专才的需求也日益增大。

近几年，来自全球各个知名品牌的酒店集团纷纷瞄准了中国市场，并大力投资和加盟，导致行业内的高级专业人才形成了供不应求的局势。据国家旅游局统计，世界上每一分钟都有一个旅游酒店业的职位产生。

### 2、中高级人才匮乏

从行业特性来看，酒店业尤其需要那些专业度高、综合能力强的中高级人才。学院表示，那些语言能力强、具备全球化视野、接受过全球最先进的培训、有实战经验的人才将尤其受到酒店的青睐。

### 3、重视资历和持续发展

酒店管理行业不是一些家长认为的“吃青春饭”的行业。这一行业没有年龄、性别的限制，相反也是个越老越吃香，可以终身为之服务的行业。因为随着资历的增加，与人打交道的经验就越丰富，处理事情的能力也越强。

## 五、本专业教学改革建议及建设思路

### （一）休闲管理与服务人才培养目标和培养规格的建议及建设思路

#### 1. 休闲管理与服务人才培养目标的建议

根据调研结果，本专业应培养能适应现代酒店业、餐饮业、会所、会展业、交通运输业等领域第一线需要，具有良好的职业道德，掌握酒店管理的基本知识，的德、智、体、美等方面全面发展的高素质技能型人才。

#### 2. 休闲管理与服务人才培养规格的建议

##### （1）素质结构和要求

有正确的思想政治素质有正确的人生观、价值观、道德观和法制观；具有良好的服务意识与服务心态以及具有爱岗敬业、吃苦耐劳、诚实守信、奉献社会的职业素质；具有较为宽阔的视野，文理交融，具有一定的科学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观点、较强的人文素养与科学素质；养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质等身心素质。

##### （2）知识结构与要求

掌握一定的人文社会科学知识；掌握本专业必备的自然科学基础知识；掌握必备的英语、计算机及其应用的基础知识；掌握本专业必备的经济学、管理学、金融学的基本知识；掌握本专业必需的知识；掌握人力资源管理、企业战略管理知识；掌握一定的基础会计、经济法律知识。

### （3）能力结构与要求

具有英语、计算机应用能力；具有酒店岗位服务能力，掌握酒店各大职能部门的基本服务流程；具有酒店督导管理能力，具备基层管理意识、团队精神和组织协调能力，有一定基层业务培训和服务环节质量控制能力；具有酒店营销公关能力，具备酒店全员营销意识和酒店形象意识，能对酒店产品供应和顾客需求迅速反应，具备一定的策划和促销技能；酒店人际沟通能力，具备良好的语言服务能力和服务礼仪，熟练运用英语、普通话和对客服务，能恰当处理客我关系和日常酒店人际关系等；具有酒店行政文秘能力，掌握常用酒店中英文文书写作、文档管理、会议准备、办公电脑应用和部门间协作要求。

## （二）休闲管理与服务课程设计思路

根据专业培养目标和人才培养规格构建课程类型和体系，由公共必修课、专业必修课（含专业理论课和专业技能课）和专业拓展课（含公共选修课和专业选修课）三大类构成。同时，通过对专业岗位工作的主要职责、工作任务、工作流程、工作对象、工作方法、所需的知识与能力等方面的分析，明确岗位职业能力，进行能力的组合或分解，以工作过程为参照系，基于认知规律和职业成长规律，构建专业主要课程。

### （三）休闲管理与服务教学模式建议

对于公共基础课，主要采用教学一体化、实例式教学模式；对于专业基础课，主要采用实例式教学模式、探究型教学模式、合作学习模式、自学——辅导教学模式；对于专业理论课，主要采用实例式教学模式、探究型教学模式、合作学习模式、自学——辅导式教学模式；对于专业技能课，主要采用教学做一体化教学模式。

## （四）休闲管理与服务师资与教学条件配套建议及建设思路

### 1、专业师资建设思路

应有一名中级或硕士以上专业教师作为专业带头人，负责专业建设工作。此外，应有专业教师4人以上，生师比不大于20:1；专业教师均要有本科以上学历，硕士研究生学历不低于30%；70%以上的专业教师具有中级以上职称；兼职教师比例不超过30%，兼职教师应具有3年以上酒店管理及相关岗位工作经历，有丰富的实际工作经验。

### 2、教学条件配套建设思路

（1）校内实训基地：校内酒店管理实训中心分设六个实训室：餐饮服务实训室、客房服务实训室、茶艺茶道实训室（拟建）、酒吧服务与酒店实训（拟建）、插花艺术实训室（拟建）、前厅实训室（拟建）。实训室应根据各实训的特点进行有针对性

的艺术装修，需配备多媒体设备及全面先进的硬件设施，全面的专业耗材用品，以保证酒店管理专业理实一体化教学的需要。

(2) 校外实训基地：酒店管理专业紧密合作的校外实训基地 3 个以上，这些校外实训基地主要保证管理专业学期间短期弹性实训需要。同时，专门制定与实施校外实训教学计划、学生实训辅导监控制度，以保证学生实习率达到 100%。

(3) 教学资源建设（教材与课程网站等的建设）：酒店管理专业标准、课程标准、教材、电子课件（讲义）、习题库、试题库、案例素材库、教学素材资料包、酒店服务业务操作流程教学录像及技能演示录像、酒店服务职业资格考试大纲及模拟习题等。

## 附件 4：专业核心课程标准

# 《中医保健护理》课程标准

### 一、课程信息

表 1 课程信息表

课程名称	中医保健护理		开课系部	财经与商贸系
课程代码	Cmbx0704		考核方式	考试
前导课程	中医基础理论			
后续课程	健康大数据与管理			
总学时	72	课程类型（方框内打√）	理论课	32
			实践课	40
			理论+实践	√
适用专业	酒店管理			

表 2 课程标准开发团队名单（含校外专家）

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	韦鲜萍	广西河池市卫生学校	中医学高级讲师
2	韦金萍	广西现代职业技术学院	助教
3			

### 二、课程性质

《中医保健护理》课程是高职高专休闲服务专业（康养）的限选课程，属拓展能力课程。中医护理学是中医药学的重要组成部分，它是以中医基础理论为指导，运用整体观念对疾病进行辨证护理，以其独特的护理技术，对病人施以护理，以促进人体健康的一门应用学科。作为休闲服务专业（康养）专业的限选课，目标是通过本课程的教学，使学生了解中医护理学基本概念，熟悉中医学的基本理论、基本知识，掌握常用的中医适宜技术：如针灸、推拿、拔罐、刮痧等及疾病的护理等。使学生具有对常见病进行中医辨证施护的能力，具有运用中医常用适宜技术（针灸、推拿、拔罐、刮痧等）进行护理操作的能力，并具有运用中医理论来预防疾病、养生保健的能力。本课程不但能增强休闲服务专业学生的中医适宜技术，还能拓宽视野，开阔思路，加深对人类生理、病理现象的认识和理解，更好地运用于休闲服务业（康养）中。

### 三、课程目标

#### (一) 知识目标

1. 了解中医护理学的基本概念。
2. 熟悉中医护理学的基本理论、基本知识。
3. 掌握常用中医适宜技术：针灸、推拿、拔罐、刮痧。

#### (二) 能力目标

1. 能运用中医理论对常见病进行中医辨证施护。
2. 能运用中医常用的适宜技术对常见病证进行护理。
3. 能够根据临床病人的不同需求提供针对性的养生保健的指导。

#### (三) 素质目标（方法能力和社会能力标）

1. 具有爱岗敬业、乐于奉献的精神。
2. 具有团队协作能力。
3. 具有良好的医疗道德和严谨的工作作风。

### 四、课程学分与时数分配

课程名称	中医护理	总学时	72	学分	4
序号	教学项目名称	主要内容			参考学时
1	绪论	中医护理发展简史、中医护理学的特点、中医护理学的思维特点			4
2	中医护理学基础理论	中医护理哲学基础、藏象学说、气血津液学说、病因与病机、防护原则			10
3	中医护理评估基本内容	诊法、辨证、中医护理总则			8
4	中医一般护理	生活起居护理、情志护理			8
5	中医用药护理	中药方剂基本理论、中药煎服法护理、药物内服法的护理、药物外治法的护理			12
6	针灸疗法及护理	针灸学基础理论、针法灸法护理技术、火针电针拔火罐护理技术、刺络疗法及护理、水针疗法及护理			16
7	推拿护理技术	推拿疗法概述、常用推拿手法动作要领及临床应用、推拿手法训练。			4
8	内科常见病证护理	外感病证、肺系病证、脾胃病证、肾系			2

		病证、心系病证、肝胆病证、气血津液病证、经络肢体病证。	
9	妇科常见病证护理	月经病证、带下病证、妊娠病证、产后病证。	2
10	儿科常见病证护理	常见病证、时行病证、小儿杂病	2
11	中医急危重症护理	高热护理、神昏护理	2
12	考试		2

## 五、课程设计思路

该课程以中医护理理论（理念）为指导，以培养学生的职业能力为核心，以休闲服务专业中医保健养生职业资格标准为依据，突出对学生职业能力的训练，理论知识的选取围绕工作任务完成的需要来进行，同时又充分考虑了高等职业教育对理论知识学习的需要，并融合了相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求，达到理论知识、实践操作、技能考核融为一体的课程内容结构体系。教学过程中，通过多媒体教学，校内实训基地等多种途径，采取边教边学等形式，充分开发学习资源，给学生提供丰富的实践机会。教学效果评价采取过程评价与结果评价相结合的方式，通过理论与实践相结合，重点评价学生的职业能力。



## 六、课程内容与教学要求

项目(任务)名称	子项目或学习任务	教学目标	教学重、难点	考核点	教学方法和建议	参考学时
绪论	中医护理发展简史、中医护理学的特点、中医护理学的思维特点	1、掌握中医护理的基本特点。 2、熟悉中医护理的思维特点。 3、熟悉护理在中医学中的地位和作用。 4、了解中医中医护理发展概况。	重点：中医护理的基本特点、思维特点 难点：中医护理的基本特点、思维特点	中医护理的基本特点、著名医家及医学经典著作	用讲授法讲授知识点，用案例分析法让学生分析同病异治、异病同治	4
中医护理学基础理论	中医护理哲学基础、藏象学说、气血津液学说、病因与病机、防护原则	1、掌握阴阳五行学说的含义、基本内容。 2、熟悉阴阳五行学说在中医学中的应用。 3、掌握脏腑的概念、各脏腑的功能。 4、熟悉藏象学说的形成和特点。 5、了解气血津液的运行及脏腑之间的相互关系。 6、了解常见病因及致病特点。 7、熟悉防治原则在护理工作中的应用。	重点：阴阳五行学说、脏腑、气血津液 难点：病因及致病特点。	阴阳五行学说的含义、主要内容，脏腑的生理功能，气血津液的含义及生理功能、病因及致病特点	运用演示法进行技能操作教学、用任务驱动法布置相关练习任务	10

中医护理评估基本内容	诊法、辨证、中医护理总则	1、掌握望诊、闻诊、问诊、切诊的基本内容及临床意义。 2、熟悉中医护理的基本原则。 3、了解中医辨证的各种方法。	重点：四诊的基本内容及临床意义 难点：中医辨证方法	四诊的基本内容及临床意义	用病例分析、角色扮演法让学生进行角色练习	8
中医一般护理	生活起居护理、情志护理	1、了解生活起居护理的基本原则和方法。 2、熟悉情志护理的基本原则的方法，饮食护理的基本要求及饮食禁忌。 3、掌握常用的饮食调护方法。 4、熟悉常见食物的性味、功用和宜忌。	重点：生活起居护理、情志护理的基本原则和实施方法 难点：生活起居护理、情志护理的方法	生活起居护理、情志护理的基本原则和实施方法，饮食调护的基本方法	用讲授法讲授知识点，用案例分析法让学生分析生活起居护理、情志护理方法	8
中医用药护理	中药方剂基本理论、中药煎服法护理、药物内服法的护理、药物外治法的护理	1、掌握中药的药性理论，掌握中药的能效与应用。 2、掌握中药煎服法的护理。 3、掌握中药内服法的护理。 4、熟悉中药的性能及配伍 5、了解中成药及应用	重点：中药的性能、功效主治、用法、中药煎服法 难点：中药配伍	中药的性能、功效主治、用法、中药配伍、中药煎服法	用讲授法讲授知识点，用案例分析法让学生分析掌握中药的相关知识	12
针灸疗法及护理	针灸学基础理论、针法灸法护理技术、火针电针拔火罐护理技术、刺络疗法	1. 掌握腧穴的概念、分类、治疗作用及体表定位方法； 2. 熟悉常用腧穴的定位、主治及操作；	重点：针灸疗法各种操作方法及护理腧穴定位、主治、操作 难点：针灸疗法各种操	腧穴定位、主治、操作，毫针刺法各种操作方法，针刺意外的预防和护	1、用角色扮演法让学生进行角色练习 2、技能操作练习；腧穴定位	16

	及护理、水针疗法及护理	3. 掌握毫针刺法的适应范围、操作方法、和针刺意外的预防和护理 4. 熟悉艾灸、拔火罐的适应范围注意事项和护理 5. 了解电针、皮肤针、耳针、水针疗法的护理	作方法及护理	理，艾灸、拔火罐的适应范围注意事项和护理。	方法针法、艾灸法、拔罐法	
推拿护理技术	推拿疗法概述、常用推拿手法动作要领及临床应用、推拿手法训练。	1、掌握常用推拿手法的动作要领及临床应用。 2、掌握推拿疗法的适应症及禁忌证。 3、了解推拿介质的作用、种类及热敷方法 4、能使用适用的推拿手法对常见病进行按摩治疗。	重点：推拿手法的动作要领及临床应用 难点：推拿手法的动作要领及临床应用	推拿手法的动作要领及临床应用、推拿疗法的适应症及禁忌证	1、用角色扮演法让学生进行角色练习 2、技能操作练习推拿手法	4
内科常见病证护理	外感病证、肺系病证、脾胃病证、肾系病证、心系病证、肝胆病证、气血津液病证、经络肢体病证。	1、掌握内科常见病的辨证要点、分型、治法及护理措施。 2. 熟悉内科常见病的病因病机。能说出常见病的中医分型证治及中医相关的护理措施。	重点：内科病辨证要点、分型、治法及护理措施。 难点：内科病辨证要点、分型、治法及护理措施。	外感病、肺系病证脾胃病证的临床特点、辨证及护理措施	用病例分析、角色扮演法让学生掌握内科常见病的临床特点及护理措施	2
妇科常见病证护理	月经病证、带下病证、妊娠病证、产后	1、掌握妇科科常见病的辨证要点、分型、治法及护理措施。	重点：妇科病辨证要点、分型、治法及护理措施。	月经病的临床特点、辨证及护理措	用病例分析、角色扮演法让学生	2

	病证。	2. 熟悉常见病的病因病机。能说出妇科常见病的中医分型证治及中医相关的护理措施。	难点：妇科病辨证要点、分型、治法及护理措施。	施	掌握妇科常见病的临床特点及护理措施	
儿科常见病证护理	常见病证、时行病证、小儿杂病	1、掌握儿科常见病的辨证要点、分型、治法及护理措施。 2. 熟悉儿科常见病的病因病机。能说出儿科常见病的中医分型证治及中医相关的护理措施。	重点：儿科病辨证要点、分型、治法及护理措施。 难点：儿科病辨证要点、分型、治法及护理措施。	儿科常见病证的临床特点、辨证及护理措施	用病例分析、角色扮演法让学生掌握儿科常见病的临床特点及护理措施	2
中医急危重症护理	高热护理、神昏护理	1、熟悉常见中医急危重症的护理措施 2、了解常见中医急危重症的临床表现。	重点：中医急危重症的护理措施。 难点：中医急危重症的护理措施。	高热护理、神昏护理	用病例分析、角色扮演法让学生掌握中医急危重症护理	2

## 七、教学实施的建议

### （一）授课教师基本要求

1. 能够负责课程的整体建设、内容的调整、课程的持续发展；
2. 协调课程的授课过程；
3. 授课教师具有丰富的中医临床实践经验，具有扎实的中医理论知识和实践操作技能经验，能胜任中医方面的教学

### （二）教学实训条件要求

#### 1. 校内实训基地

（1）完善实训手册等相关资源，采用多媒体辅助教学，对于操作技能等实践环节的学习，可以采用多种方式展示，促进学生学习。

（2）搭建产学合作平台，充分利用企业资源，满足学生顶岗实习、专业实训和毕业设计的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的适当调整。

（3）积极利用电子书籍、电子期刊、数字图书馆、专业网站等网络资源，使教学内容从单一化向多元化转变，使学生知识和能力的拓展成为可能。

（4）建立对本专业开放的实训中心，使之具备现场教学、实践操作、职业技能证书考评的功能，实现教学与实训合一、教学与培训合一、教学与考证合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

### （三）教学方法与教学策略

1. 教学方法：采用“以教师为主导，以学生为主体”的教学，融“教、学、做”为一体，根据教学内容灵活应用各种教学方法，提高学生的学习兴趣。采用项目教学法、任务驱动法、讲授法、引导文教学法、角色扮演法、案例教学法、情境教学法等，根据学习项目的具体内容灵活运用多种教学方法，提高学生的学习兴趣和操作技能，培养学生理论联系实际的能力、独立思考的能力和自主学习的能力，在学习中学会解决问题，并在解决问题的成就感中培养学习的自信心和职业素质。

#### 2. 教学策略

##### （1）理论与实践相结合，重理论、强实践

理论与实践交互渗透，将理论与实践融合在一起。强调边理论边实践、交互渗透、逐渐递进，从而达到螺旋上升的教学效果。依托工学交替的人才培养模式，学生一半学期在学校，一半学期在企业，通过在校内的实训室模拟操作和校外实训基地顶岗实习相结合，强化对理论知识的理解，并增强解决实际问题的能力。

##### （2）素质教育全程化，工学结合一贯式，以能力为本位组织课程教学。课

程突出应用性、实践性的原则，重组课程结构，更新教学内容，建立技能型课程体系，增强学生社会适应性。课程以专业课程的职业定向性为依据，使学生获得的中医知识、技能，真正满足中医护士职业的需求。注重知识和技能的结合，专业知识强调针对性和实用性，培养学生评判性思维能力和综合能力，强化学生中医技能的训练，综合开发学生的职业能力。

(3) 注重学生能力的培养。“学生能力的培养不是老师教出来的，而是训练出来的。”理论教学中注意使用案例教学法教学，学生学习相关知识点后，结合案例分析提高学生运用知识解决问题的能力，并告知解决这种问题的通常思路和做法。课后布置一些需要学生进行独立资料收集，整理分析思考型的作业，锻炼学生收集资料和分析问题，解决问题的能力。使学生在做中发展自我能力，提高学习兴趣，掌握学习方法。

(4) 实践教学过程采用“教、学、做、评”合一课程设计，提高评判性思维能力。学生在学习针刺法时，每位同学都有一套针具，老师讲完注意事项后，老师一边做示范，学生跟着做训练，老师对学生做得不对的地方及时纠正。最后学生进行练习，并评价自己操作的情况，对自己操作过程进行一个反思，加深印象，思考怎样做最好。这样学生在边学边做边评的过程中掌握相应的技能，并提高评判性思维能力。

(5) 拓展学生实践能力，把实训室当病房，在业余时间开放实训室，学生可在业余时间到中医实训室进行推拿按摩、针灸、拔罐、刮痧等操作练习，以弥补课堂实训操作时间的不足。让学生在不断练习中不断提高自己的中医临床操作技能，锻炼实际工作能力，达到最大限度与临床实际操作的零距离的无缝连接的教学目的。

#### (四) 课程考核与评价方法

过程考评 60%		期末考评
平时考评 20%	实操考评 40%	(卷面考评) 40%



<p>1. 由教师根据学生的考勤进行考评（10%）；</p> <p>2. 由教师根据学生的作业完成情况（10%）。</p>	<p>1. 由实训指导教师根据学生进行实训操作情况进行考评（30%）；</p> <p>2. 由教师根据学生完成的实训报告情况进行考评（10%）。</p>	<p>按照教考分离原则，由学院教务处或系部组织考评。</p>
<p>1. 不无故迟到、旷课，上课认真听讲；</p> <p>2. 认真按时、按量完成老师布置的作业</p>	<p>1. 严格遵守操作规程、工具使用正确、操作过程正确、任务完成良好</p> <p>2. 认真撰写和完成实训报告，准确完整、字迹工整</p>	<p>建议题型：填空、单向选择、判断、简答、论述、案例分析等</p>

#### （五）教材及参考书选用

1. 教材：章涵《中医护理》郑州：郑州大学出版社，选自高等职业院校健康教育规划教材。

2. 参考书目：

（1）孙秋华. 中医护理学. 第6版. 北京：人民卫生出版社，2017

（2）范玲. 中医护理学基础. 第6版. 北京：人民卫生出版社，2017

#### （六）课程资源建设要求

1. 建设形成丰富的课程资源题库：把历年的知识题库综合形成课程题库；

2. 建设课程教学视频资料库；

3. 利用网络技术手段把相关资料上传，让学生在课堂之余可以自学，增强课程技能；

4. 扩大实训场地建设，每年定期补充实训用品耗材；

5. 大力推进校企深度融合，建设多个校外实训基地。

# 《健康营养学》课程标准

## 一、课程信息

表1 课程信息表

课程名称	健康营养学		开课系部	财经与商贸系
课程代码			考核方式	考试
前导课程	中医基础理论			
后续课程	健康大数据与管理			
总学时	72	课程类型（方框内打√）	理论课	42
			实践课	30
			理论+实践	√
适用专业	酒店管理专业			

表2 课程标准开发团队名单（含校外专家）

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	韦鲜萍	广西河池市卫生学校	中医学高级讲师
2	韦金萍	广西现代职业技术学院	助教
3			
4			
5			

## 二、课程性质

专业必修课

## 三、课程目标

通过多媒体教学、实物鉴赏与实践操作相结合的方式，使学生能够描述中国茶文化的历史起源、最基本的茶的分类以及中国十大名茶产地以及品性、泡茶用具以及泡茶用水的选择配备原则，以及茶对人体健康的作用以及日常生活中的茶保健知识；能通过看、闻、品等方式判别出茶叶的种类以及品质的好坏高低、据不同类型的茶叶配备其所需的相应的冲泡茶具并能用最基本的泡茶手法以及冲泡流程冲泡好一杯茶；养成善于动脑，勤于思考，及时发现问题的学习习惯、爱护设备和耗材的良好习惯，并由此养成平心静气、与人为善、温和处事、以诚相待的中华茶道精神理念。

### 1. 知识目标

- (1) 让学生了解中国茶文化的历史起源以及茶道的意义；

- (2) 了解最基本的茶的分类以及中国十大名茶特点；
- (3) 了解泡茶用具以及泡茶用水的选择配备原则；
- (4) 认知茶对人体健康的作用以及日常生活中的茶保健知识；
- (5) 了解茶道礼仪以及泡茶的基本方法、手法。

## 2. 技能目标

- (1) 能来辨别出大多数常见茶叶的名称、茶类属性；
- (2) 能通过看、闻、品等方式判别出茶叶品质的好坏、高低，具有最基本的鉴茶能力；
- (3) 能根据不同类型的茶叶配备其所需的相应的冲泡茶具；
- (4) 能掌握最基本的泡茶手法以及冲泡流程；
- (5) 能掌握绿茶、红茶、乌龙茶等基本茶类的冲泡方法。

## 3. 素质目标

- (1) 养成诚实、守信、吃苦耐劳的品德；
- (2) 养成善于动脑，勤于思考，及时发现问题的学习习惯；
- (3) 培养其对中国茶文化的由衷热爱以及继续研究下去的兴趣和动力；
- (4) 养成平心静气、与人为善、温和处事、以诚相待的中华茶道精神理念；
- (5) 养成爱护设备和耗材的良好习惯。

## 四、课程学分与时数分配

课程名称	茶艺	总学时	72	学分	4
序号	教学项目名称	主要内容			参考学时
1	中国茶文化历史	中国茶文化及茶道的起源、发展历史			4
2	茶叶基本知识	茶叶的属性、分类及品性			4
3	茶具知识	茶具的分类、作用及使用原则			4
4	品茗用水及科学饮茶	泡茶用水的等级分类及泡茶四要素			4
5	泡茶礼仪	行茶过程中的礼仪			4
6	冲泡手法	行茶过程中的手法技巧			8
7	绿茶冲泡方法	绿茶冲泡过程			14
8	红茶冲泡方法	红茶冲泡过程			14
9	乌龙茶冲泡方法	乌龙茶冲泡过程			14
10	教学机动周	技能测试、期末复习等			2

## 五、课程设计思路

《中国茶文化》是酒店管理专业的一门专业选修课程，主要是为了让学生掌握在今后的工作岗位中所应具备的最基本的茶文化知识，并由此培养学生对茶艺过程的操作技巧以及茶道的兴趣和热爱。通过把班级当成企业，按企业职能来划分岗位，通过情境、实物展示、PPT、视图影音等多媒体手段让学生了解中国茶文化的历史、茶艺的内容，从而激发出学生对学习茶艺与茶道的兴趣；通过实技演示操作让学生们了解茶艺操作的礼仪及过程，了解茶席设计的内容和规范，从而让学生将书本上的所学知识与实践操作结合起来，成为能掌握一定茶艺茶技基础的行茶之人，为今后走向专业工作岗位打下一定的基础。

## 六、课程内容与教学要求

项目(任务)名称	子项目或学习任务	教学目标	教学重、难点	考核点	教学方法和建议	参考学时
茶之源流	茶文化起源及历史	能讲述茶的起源；能描述中国茶文化发展进程中各个历史时期的饮茶习惯；掌握茶艺的概念及学习茶艺的意义；能跟客人讲述关于茶文化的历史以及与茶文化有关的茶趣	教学重点：中国茶文化发展进程中各个历史时期的饮茶习惯 教学难点：掌握茶艺的概念及学习茶艺的意义	茶文化历史	讲授法	4
草木英华	茶叶分类 茶叶制作过程	能描述基本茶类及其品质特征；能描述基本茶类的制作过程；能描述中国十大名茶产地及其品质特点；能通过赏色、闻香、品味能够分辨得出六大基本茶类；能通过赏色、闻香、品味能够分辨中国十大名茶。	教学重点：基本茶类及其品质特征；中国十大名茶产地及其品质特点 教学难点：通过赏色、闻香、品味能够分辨中国十大名茶	六大茶类的区分、名茶分辨	讲授法 实物展示法	4
择器选陶	茶具基本知识	能描述中国茶具的历史及种类；能描述各种材料质地的茶具特别是紫砂壶的特征及用法；能够根据不同茶类的茶艺配备相应的茶具；每次用完器具后都能够自觉主动地对茶具进行精心的冲洗、护理并摆放整齐。	教学重点：中国茶具的历史及种类；紫砂茶具特点； 教学难点：能够根据不同茶类的茶艺配备相应的茶具	茶具分类、给不同茶类的茶艺配备相应的茶具	讲授法 实物展示法	4

品茗用水	泡茶用水及科学饮茶	能描述水质对茶的重要性；能描述古人和现代人泡茶用水的要求；掌握泡茶四要素；能描述茶的各种基本功效；能描述生活中各类茶的科学利用；能描述基本的茶叶保存方法；掌握泡茶四要素，能根据茶叶种类的不同采用相应的茶艺泡好一壶茶；掌握茶的各种功效并将茶的功效与日常生活结合起来，在日常生活中加以利用。	教学重点：古人和现代人泡茶用水的要求；茶的各种基本功效 教学难点：泡茶四要素	泡茶用水的选择；饮茶科学	讲授法 实验展示法 作业辅助法	4
泡茶礼仪	行茶过程及待客基本礼仪	了解茶艺服务人员的站、坐、走、鞠躬等姿态的基本要求及要领；了解茶艺服务的常用礼节；了解茶艺服务人员的仪容仪表要求。	教学重点：茶艺服务的常用礼节 教学难点：茶礼之内涵	茶艺服务的常用礼节及待客之道	讲授法 演示法 自行练习法 情景模拟法	4
冲泡手法	冲泡手法及冲泡过程	了解行茶的基本手法；了解行茶的基本程式。	教学重点：行茶的基本手法；了解行茶的基本程式 教学难点：了解行茶的基本过程及内涵	泡茶基本过程及手法	讲授法 演示法 自行练习法	8
优雅的绿茶	绿茶冲泡方法	能描述绿茶的主要品种、产地、历史；能介绍冲泡绿茶需要用到相关茶具；能描述冲泡绿茶时应掌握的水温、时间、用茶量、冲	教学重点：根据冲泡绿茶时应掌握的水温、时间、用茶量、冲泡次数冲泡出	绿茶冲泡过程	讲授法 演示法 自行练习法	14



		泡次数以及科学饮用绿茶的相关知识；能正确使用所有冲泡绿茶需要用到相关茶具；能根据冲泡绿茶时应掌握的水温、时间、用茶量、冲泡次数冲泡出一杯好茶；在冲泡过程中能跟客人进行一定的交流，向客人介绍泡茶过程中所涉及到的茶艺相关知识；泡茶完毕后冲洗、护理、摆放好所用器具。	一杯好茶 教学难点：在冲泡过程中能随机应变跟客人进行一定的交流，向客人介绍泡茶过程中所涉及到的茶艺相关知识			
醇厚的 红茶	红茶冲泡方法	1、能描述红茶的主要品种、产地、历史 2、能介绍冲泡红茶需要用到相关茶具 3、能描述冲泡红茶时应掌握的水温、时间、用茶量、冲泡次数以及科学饮用红茶的相关知识。 4、能正确使用所有冲泡红茶需要用到相关茶具； 5、能根据冲泡红茶时应掌握的水温、时间、用茶量、冲泡次数冲泡出一杯好茶； 6、在冲泡过程中能跟客人进行一定的交流，向客人介绍泡茶过程中所涉及到的茶艺相关知识。 7、泡茶完毕后冲洗、护理、摆放好所用器具。	教学重点：根据冲泡红茶时应掌握的水温、时间、用茶量、冲泡次数冲泡出一杯好茶 教学难点：在冲泡过程中能随机应变跟客人进行一定的交流，向客人介绍泡茶过程中所涉及到的茶艺相关知识	红茶冲泡过程	讲授法 演示法 自行练习法	14

香郁的 乌龙茶	乌龙茶冲泡方法	<p>1、能描述乌龙茶的主要品种、产地、历史</p> <p>2、能介绍冲泡乌龙茶需要用到相关茶具</p> <p>3、能描述冲泡乌龙茶时应掌握的水温、时间、用茶量、冲泡次数以及科学饮用乌龙茶</p> <p>4、能正确使用所有冲泡乌龙茶需要用到相关茶具；</p> <p>5、能根据冲泡乌龙茶时应掌握的水温、时间、用茶量、冲泡次数冲泡出一杯好茶；</p> <p>6、在冲泡过程中能跟客人进行一定的交流，向客人介绍泡茶过程中所涉及到的茶艺相关知识。</p> <p>7、泡茶完毕后冲洗、护理、摆放好所用器具。</p>	<p>教学重点：根据冲泡乌龙茶时应掌握的水温、时间、用茶量、冲泡次数冲泡出一杯好茶</p> <p>教学难点：在冲泡过程中能随机应变跟客人进行一定的交流，向客人介绍泡茶过程中所涉及到的茶艺相关知识</p>	乌龙茶冲泡过程	<p>讲授法</p> <p>演示法</p> <p>自行练习法</p>	14
教学机 动周	技能测试、期末复习等					2

## 七、教学实施的建议

### （一）授课教师基本要求

1、授课教师应深入了解并具备该门课程所有相关理论知识，有一定的企业实战经验，能熟练使用实训器材并能熟练操作该门课程的所有技能项目；

2、掌握科学的教学规律，有深厚的课堂教学功底，对整个课堂教学以及实操环节过程有足够的自信和能力；

3、对课堂教学、实操环节以及学生行为有一定的把控和组织能力，能随机应变地处理教学过程中出现的各种问题以及有可能发生的意外。

### （二）教学实训条件要求

#### 1. 校内实训基地

酒水实训室（第二实训楼 404 教室）为茶艺课程专用实训室，其中包含的实训器材及耗材有：

##### （1）茶具

紫砂茶具四套（乌龙茶专用）、玻璃茶具四套（绿茶、花茶专用）、陶瓷茶具四套（红茶专用）、以及茶叶罐、茶洗、茶道六君子、茶盘、茶托等相关配件等

##### （2）茶叶

绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶、花茶等基本类型的茶叶

##### （3）其他

随手泡、废水桶、自来水、桌椅等

#### 2. 校外实习实训基地

河池大酒店中餐厅、御龙轩茶楼

### （三）教学方法与教学策略

1. 本课程教学的关键是现场教学，在教学过程中，学生提问与教师解答、教师示范和学生、训练互动，分组讨论、指导有机结合，让学生在“教”与“学”过程中，会辨别茶叶的种类、茶叶品质的好坏、根据不同的茶叶选配不同的冲泡器具、根据不同的茶叶类型进行相应的冲泡程序等。

2. 在教学过程中，要创设工作情景，同时应加大实践实操的容量，要紧密结合职业技能证书的考证，加强考证的实操项目的训练。

3. 在教学过程中，应立足于加强学生实际操作能力的培养，采用项目教学，以工作任务引领提高学生兴趣，激发学生的成就感。

4. 在教学过程中，要重视本专业领域新工艺、新理念的发展趋势，贴近企业、贴近生活。为学生提供职业生涯发展的空间，努力培养学生参与社会实践的创新精神

和职业能力。

5. 教学过程中教师应积极引导提升职业素养，提高职业道德。

#### （四）课程考核与评价方法

改革传统的学生评价手段和方法，采用阶段评价，过程性评价与目标评价相结合，项目评价，理论与实践一体化评价模式。

关注评价的多元性，将课堂提问、学生作业作为平时成绩，占总成绩的 20%；将项目考核、技能目标考核作为实践操作成绩，占总成绩的 40%；将理论考试为期末成绩，占总成绩的 40%。

应注意对学生动手能力和实践中分析问题、解决问题能力的考核，对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

#### （五）教材及参考书选用

1. 杨文. 中国茶艺基础教程. 北京：旅游教育出版社，2015.02；
2. 贾红文、赵艳红. 茶文化概论与茶艺实训. 北京：清华大学出版社，2016.06；
3. 谢红勇. 茶艺基础. 上海：上海交通大学出版社，2016.09；
4. 丁以寿、蔡荣章. 中国茶艺. 安徽：安徽教育出版社。2014.8

#### （六）课程资源建设要求

1. 注重课程资源和现代化教学资源开发和利用，如多媒体教室的应用，这些资源有利于创设形象生动的工作情景，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。同时，建议加强课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，努力实现跨学校多媒体资源的共享，以提高课程资源利用效率。

2. 注重实训指导书和实训教材的开发和应用。

3. 建立本专业开放式实训中心，使之具备现场教学、实训、职业技能证书考证的功能，实现教学与实训合一、教学与培训合一、教学与考证合一、满足学生综合职业能力培养的要求。

4. 校企合作开发实训课程资源，充分利用校内外实训基地，进行校企合作，满足学生的实习、实训，同时为学生的就业创造机会。

5. 积极开发和利用网络课程资源，充分利用诸如电子书籍、电子期刊、数据库、数字图书馆、教育网站和电子论坛等网上信息资源，使教学从单一媒体向多媒体转变；教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；学生单独学习向合作学习转变。同时应积极创造条件搭建远程教学平台，扩大课程资源的交互空间。

# 《休闲活动策划与组织》课程标准

## 一、课程信息

表 1 课程信息表

课程名称	休闲活动策划与组织		开课系部	财经与商贸系
课程代码			考核方式	考试
前导课程	饭店管理概论			
后续课程	宴会设计、饭店市场营销、酒吧管理与酒水知识			
总学时	72	课程类型（方 框内打√）	理论课	36
			实践课	36
			理论+实践	√
适用专业	酒店管理			

表 2 课程标准开发团队名单（含校外专家）

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	韦进荣	广西现代职业技术学院	讲师
2	韦金萍	广西现代职业技术学院	助教
3	张敏	河池大酒店	总经理
4			
5			

## 二、课程性质

《酒店管理概论》是旅游专业（旅游管理方向、酒店管理方向）（专科）的必修课程。通过教学活动使学员全面了解旅游饭店业的基本状况，系统掌握饭店管理的基本知识、基本理论、基本原理和科学方法，为进一步学习和研究饭店部门业务管理以及从事与旅游饭店业相关工作提供必要的知识准备。

## 三、课程目标

### （一）知识目标

- （1）了解和掌握饭店管理的概念；
- （2）掌握饭店经营管理知识；
- （3）掌握饭店管理的基础理论；
- （4）掌握饭店各部门基本功能与管理；

(5) 掌握饭店服务质量管理。

## (二) 能力目标

(1) 能够对案例进行分析，并且能解决在日常的服务工作中遇到的实际问题；

(2) 掌握防范潜在的灾难和面对突发事件应采取的措施的能力；

(3) 培养学生运用管理学知识分析问题、解决问题的能力

## (三) 素质目标（方法能力和社会能力标）

(1) 养成诚实、守信、吃苦耐劳的品德；

(2) 养成善于动脑，勤于思考，及时发现问题的学习习惯；

(3) 了解酒店服务的一些新理念，树立起服务意识、奉献意识、团队意识和团结协作精神等。

## 四、课程学分与时数分配

课程名称	饭店管理理论	总学时	72	学分	4
序号	教学项目名称	主要内容			参考学时
1	酒店概述与酒店业的发展及其未来	饭店的概念和功能，饭店的类型和等级，饭店管理的概念和内容；饭店业的发展趋势和饭店集团的经营形式和优势。			4
2	酒店建筑规划设计与酒店等级评定	饭店建筑选址的基本因素与理论、饭店建筑设计的基本内容；饭店规划、建筑结构功能与设计的基本原理；饭店星级评定的基本概括、方法			4
3	酒店经营与管理	饭店营销的基本概念、特点与对策，饭店营销组合策略；理解饭店新型的营销理念；市场机会分析的方法。			4
4	酒店管理的基础理论及其演变	饭店管理的基本理论之间的关系、优缺点和基本发展			4
5	酒店管理的基本观念与方法	饭店管理的基本思维和思想，饭店管理的主要观念			4
6	酒店基本管理职能	酒店战略管理的含义与战略类型、酒店的组织结构形式、酒店组织制度应注意			8



		的问题、酒店计划类型与计划的主要指标及实施的条件	
7	酒店的组织及其管理	酒店的组织结构形式，组织原则和设计	4
8	现代酒店集团和集团化	酒店集团的概念与发展过程、管理形式，集团发展的优势、管理形式中国酒店集团的现状与发展趋势，	4
9	酒店各部门的基本功能与管理与酒店服务质量	酒店各部门的服务与管理的内容、基本程序与标准、基本要求	4
10	补充内容	服务实训	4

## 五、课程设计思路

该课程以培养应用型人才为指导，把班级当成酒店，划分部门，制定部门岗位职责及工作内容。课程设计依据酒店工作岗位对职业能力的要求，紧紧围绕工作过程内容，从管理技能入手，循序渐进地导入管理知识，并结合目前典型酒店管理案例，培养学生不仅具有丰富的专业知识和娴熟的专业技能，而且具有实战型的管理能力。注重课程理论知识的知识性、职业性、适应性与开放性，体现现代教育以人为本的教育思路。。

## 六、课程内容与教学要求

项目(任务)名称	子项目或学习任务	教学目标	教学重、难点	考核点	教学方法和建议	参考学时
酒店概述与酒店业的发展及其未来	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 酒店的概念与功能</li> <li>2. 酒店发展简史</li> <li>3. 当今酒店发展状况与趋势</li> <li>4. 中国酒店业发展现状及趋势店的特点与类别</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟悉酒店概念功能</li> <li>2. 熟悉酒店的特点</li> <li>3. 了解当今酒店业及中国酒店业发展与未来的趋势</li> </ol>	<p>重点：酒店的功能及特点</p> <p>难点：酒店业的特点及发展趋势</p>	酒店业的发展现状及趋势	运用讲授法讲授知识点，运用实地考察法让学生对河池大酒店进行考察	10
酒店建筑规划设计与酒店等级评定	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 酒店建筑的选址</li> <li>2. 酒店建筑的规划设计</li> <li>3. 酒店等级评定</li> <li>4. 中国旅游酒店的星级评定</li> <li>5. 中国星级酒店的</li> </ol>	<p>◆ 掌握开设酒店，如何选址的方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. 掌握酒店建筑群设计的方法</li> <li>3. 熟悉酒店等级评定内容</li> <li>4. 熟悉中国旅游酒店星级评定的规则、流程</li> </ol>	<p>重点：酒店建筑的规划与设计</p> <p>难点：酒店建筑的规划与设计</p>	酒店建筑的规划设计	运用演示法进行技能操作教学、用任务驱动法布置相关练习任务	8

	评定规则					
酒店经营与管理	◆ 酒店管理概述 2. 酒店管理中顾客、员工与管理者	1. 熟练掌握酒店管理的概念 2. 掌握酒店人际关系的管理	重点：中国酒店管理的基本形式；酒店管理的方法 难点：酒店管理的方法	酒店管理的方法	用角色扮演法让学生进行角色练习	8
酒店管理的基础理论及其演变	1. 科学管理理论 2. 行为科学理论 3. 当代管理理论	1. 掌握各理论的优缺点 2. 会在不同的酒店运用不同的管理方法	重点：酒店管理的基本理论 难点：利用理论思考和分析问题	利用理论思考和分析问题	用讲授法讲授知识点，用案例分析法	6
酒店管理的基本观念与方法	1. 现代酒店管理的基本思维 2. 酒店管理的新概念 3. 酒店管理的基本思想和哲学 4. 酒店管理的基本方法	1. 熟悉酒店管理新概念的内容 2. 掌握酒店管理新方法的理论	重点：酒店管理的基本思维 and 思想 难点：酒店管理的主要观念	酒店管理的观念	运用讨论法让学生理解酒店管理观念	6
酒店的组织及其管理	◆ 酒店正式组织及其结构	◆ 熟练酒店正式组织及其结构	重点：酒店的战略管理、计划管理、酒店决	酒店的战略管理、计划管理、酒店决	运用讲授法讲授知识点、用案例	8

	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 酒店组织管理及其原则</li> <li>◆ 酒店组织的变革</li> <li>◆ 酒店非正式组织及其管理</li> </ul> <p>5. 酒店管理的基本制度</p>	2. 熟练掌握酒店非正式组织管理的方法	策 难点：酒店计划编制	策	分析法让学生练习决策、练习计划管理	
酒店基本管理职能	<p>(四) 酒店决策管理</p> <p>(五) 酒店战略管理</p> <p>(六) 酒店计划管理</p> <p>4. 酒店领导与指挥、协调与控制</p>	掌握酒店基本管理职能	重点：酒店的组织结构形式 难点：团队管理	酒店的组织结构形式 团队管理	用任务驱动法让学生进行团队管理练习	8
现代酒店集团和集团化	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 酒店集团化概念与发展过程</li> <li>◆ 酒店集团化的优势基本模式</li> <li>◆ 中国旅游酒店的</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 了解酒店集团化概念与发展过程</li> <li>2. 掌握酒店集团化的优势基本模式</li> <li>3. 熟悉中国旅游酒店的集团经</li> </ul>	重点：集团化的主要优势和管理形式；中国酒店集团的现状及发展趋势 难点：酒店集团的管理	集团化的主要优势和管理形式；中国酒店集团的现状及发展趋势	讲授法和讨论法	6

	集团经营	营的特点	形式			
酒店各部门的基本功能与管理 and 酒店服务质量	1. 酒店前厅部功能与管理 2. 酒店客房部功能与管理 3. 酒店餐饮部功能与管理 4. 酒店康乐部功能与管理 5. 酒店其他功能与管理 6. 酒店服务与服务 质量 7. 酒店服务质量管理的 内容 8. 酒店服务质量管理 的方法	1. 掌握酒店各部门功能与管理 2. 了解酒店服务与服务 质量 3. 掌握酒店服务质量管理的 内容 4. 掌握酒店服务质量管理 的方法	重点：各个部门的服务 与管理、基本程序与标 准 难点：服务质量的控制 的任务和方法	标准化服务、个性 化服务	运用讲授法讲授 知识点、用案例 分析法让学生训 练服务标准及个 性化服务	12

## 七、教学实施的建议

### （一）授课教师基本要求

1. 教师要认真钻研教学大纲和教材，熟练掌握本课程的教学内容并熟悉录像教材内容，使录像教材和文字教材能够有机结合；

2. 辅导教师要认真做好教学准备工作，解决学生学习中存在的重点、疑难问题，同时要密切结合饭店管理实践中的具体情况开展案例教学，以达到培养和提高学生思维能力和解决问题能力的目的；

3. 对本课程所涉及的其它学科知识在教学中应作适当的补充，组织学生就学习方法和某些饭店管理现实问题进行探讨。

### （二）教学实训条件要求

实训内容：

1. 熟悉饭店环境、设施设备、组织机构、岗位设置、岗位职责及服务项目等基本概况；了解饭店的经营理念、服务宗旨、品牌形象等。

2. 掌握托盘、摆台、餐巾折花、斟酒、中西式铺床、客房清洁保养等基本技能。

3. 明确中餐宴会、酒水服务、客房送餐及会议服务等服务程序。

4. 熟悉饭店质量管理的组织领导体系、质量标准体系及服务程序体系。

5. 掌握饭店人力资源的招聘、利用、激励、绩效考评、薪酬管理等管理制度。

6. 掌握饭店物资设备的采购、保管、发放、使用、维护保养、更新改造等系列管理及控制方法。

7. 掌握宾客投诉处理的程序及技巧和饭店安全卫生管理措施。

8. 了解饭店企业文化建设及实施情况

实训方法： 参观、观摩、座谈交流、听专题讲座、岗位体验

实训条件： 当地三星级以上饭店 1—3 家

### （三）教学方法与教学策略

1. 教学方法： 在本门课的教学过程中主要采用到讲授法、任务驱动法、情景模拟法、讨论法、案例分析法等。

#### 2. 教学策略

##### （1）理论与实践相结合，重理论、强实践

理论与实践交互渗透，将理论与实践融合在一起。强调边理论边实践、交互渗透、逐渐递进，从而达到螺旋上升的教学效果。依托工学交替的人才培养模式，学生一半学期在学校，一半学期在企业，通过在校内的实训室模拟操作和校外实训基地顶岗实习相结合，强化对理论知识的理解，并增强解决实际问题的能力。

##### （2）把课堂搬到酒店或酒店实训中心，实施现场教学



实施工学交替的培养模式，校企共享教学资源，聘请大量的兼职教师进行现场教学，酒店真实的服务环境给学生提供了现场服务的操作机会。

### (3) 改革课程考核鉴定的方式

采用诊断性鉴定以确定学生学习需求，在学校和企业的学习过程中进行形成性鉴定，每个项目结束后进行终结性鉴定。采用多种鉴定清单，包括观察清单、口头和书面提问清单、文件包清单以及酒店的第三方报告等，多样化的鉴定方式能够全面的考核学生的综合素质和能力。

### (4) 挑选典型工作任务，设计学习情境，进行项目教学。

通过一个个具体的项目实施，增强学生解决实际问题的能力。

## (四) 课程考核与评价方法

过程考评 60%		期末考评 (卷面考评) 40%
平时考评 20%	实操考评 40%	
1. 由教师根据学生的考勤进行考评 (10%) ; 2. 由教师根据学生的作业完成情况 (10%) 。	1. 由实训指导教师根据学生进行实训操作情况进行考评 (30%) ; 2. 由教师根据学生完成的实训报告情况进行考评 (10%) 。	按照教考分离原则，由学院教务处或系部组织考评。
1. 不无故迟到、旷课，上课认真听讲； 2. 认真按时、按量完成老师布置的作业	1. 严格遵守操作规程、工具使用正确、操作过程正确、任务完成良好 2. 认真撰写和完成实训报告，准确完整、字迹工整	建议题型：填空、单向选择、判断、简答、论述、案例分析等

## (五) 教材及参考书选用

1. 教材：李妍、韩军主编的《现代酒店管理》，湖南师范大学出版社，21 世纪应用型人才培养“十三五”规划教材。

### 2. 参考书目：

1. 斯蒂芬·P. 罗宾斯 (Stephen P. Robbins)、玛丽·库尔特 (Mary Coulter)、孙健敏. 管理学 (第 9 版) [M]. 北京：中国人民大学出版社，2008.
2. 陈日华. 企业人力资源管理实务 [M]. 西安：西安交通大学出版社，2010
3. 哈特利斯 (Hattersley M.E)、麦克詹妮特 (McJannet L). 管理沟通原理与实践 (第三版) [M]. 北京：机械工业出版社，2008

4. 张志军. 饭店安全管理实务[M]. 北京: 旅游教育出版社, 2008
5. 张利民, 王素珍主编. 饭店管理概论[M]. 北京: 中国林业出版社, 2008.

#### (六) 课程资源建设要求

1. 建设形成丰富的课程资源题库: 把历年的知识题库综合形成课程题库;
2. 建设课程教学视频资料库;
3. 利用网络技术手段把相关资料上传, 让学生在课堂之余可以自学, 增强课程技能;
4. 扩大实训场地建设, 每年定期补充实训用品耗材;
5. 大力推进校企深度融合, 建设多个校外实训基地。

# 《健康大数据与管理》课程标准

## 一、课程信息

表1 课程信息表

课程名称	健康大数据与管理		开课系部	财经与商贸系
课程代码			考核方式	考试
前导课程	饭店管理概论			
后续课程	健康营养学、中医基础理论、中医保健护理			
总学时	72	课程类型（方 框内打√）	理论课	30
			实践课	42
			理论+实践	√
适用专业	酒店管理			

表2 课程标准开发团队名单（含校外专家）

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	韦进荣	广西现代职业技术学院	讲师
2	韦金萍	广西现代职业技术学院	助教
3	张敏	河池大酒店	总经理
4			
5			

## 二、课程性质

本课程是高等职业技术学院酒店管理专业的专业核心课程，是一门偏理论性的课程。《饭店市场营销》针对当今饭店营销的相关知识、理论和策略，根据营销学的理论架构，注重实用性特点，向同学们进行了较为系统的阐述。通过对基础知识和基本理论的学习，使读者初步学会应用这些知识和理论，并领会和解决饭店企业在经营管理中可能遇到的相关营销事宜；学生在结束课程后，具备管理、经济、法律、饭店市场营销等方面的知识和能力。

## 三、课程目标

### （一）知识目标

（1）正确认识课程性质、任务及研究对象，全面了解营销课程体系、结构、整体认知营销；

（2）理解各种营销理念；

- (3) 熟悉产品所面临的宏观环境、微观环境；
- (4) 分析消费者需求、进行市场定位、做出战略决策；
- (5) 理解整体产拼理论及品牌知识；
- (6) 掌握产品生命周期理论
- (7) 比较不同的营销渠道
- (8) 熟悉促销的各种手段
- (9) 熟悉客户沟通、服务和关系管理方面知识；
- (10) 熟悉客户沟通、服务和关系管理方面的知识
- (11) 营销组合策划及组织实施
- (12) 营销管理与控制，对营销工作进行评价

## (二) 能力目标

- (1) 能分析制定产品所面临的宏观环境、微观环境
- (2) 能分析制定产品的竞争状况和目标消费者的购买行为特征
- (3) 能运用市场营销的调研手段，进行调查问卷设计，组织实地调研并分析结果，撰写调研报告
- (4) 能运用定位理论为产品进行产品定位设计
- (5) 能针对不同的产品生命周期调整产品策略
- (6) 能分析产品渠道模式，对指定产品设计合适的分销渠道模式
- (7) 能确定合适的广告宣传主题，制定符合要求的媒体宣传计划

## (三) 素质目标（方法能力和社会能力标）

- (1) 具备可持续发展的学习与适应能力
- (2) 具备良好的职业素养(职业道德、职业习惯、职业素质)
- (3) 具备强烈商业信誉观
- (4) 具备较强的专业技能
- (5) 具备良好的沟通、协调能力
- (6) 具备良好的团队协作意识
- (7) 具备吃苦耐劳的意志品质
- (8) 具备创新精神

## 四、课程学分与时数分配

课程名称	饭店营销	总学时	72	学分	4
------	------	-----	----	----	---

序号	教学项目名称	主要内容	参考学时
1	旅游饭店市场营销概论	市场营销学的发展、研究对象、研究方法；五种不同的市场营销观念；游饭店市场营销的新理念。	4
2	旅游饭店市场营销环境分析	旅游饭店市场营销的含义和特点；饭店市场营销宏观和微观环境因素；环境分析方法。	6
3	旅游饭店顾客购买行为分析	旅游饭店顾客购买行为的类型、模式；影响旅游饭店顾客购买行为的因素及决策过程，顾客购买心理	8
4	市场营销信息系统与市场研究	旅游饭店市场营销信息系统的构成；握旅游饭店市场调研的概念、方法技术；旅游饭店市场营销调研的过程，预测的概念、内容和方法。	6
5	饭店市场细分与目标选择	旅游饭店市场细分的概念、作用；旅游饭店进行有效市场细分的条件；旅游饭店市场细分的标准和程序等。	6
6	旅游饭店市场营销战略	旅游饭店市场营销战略的程序、含义、特点；旅游饭店市场发展策略的选择分析、市场地位分析；旅游饭店企业市场竞争策略；旅游饭店 4C、4P 市场营销组合策略。	8
7	旅游饭店产品策略	旅游饭店产品的内涵、特点；旅游饭店产品生命周期不同阶段的特点；旅游饭店产品生命周期不同阶段的销售策略、产品开发的原则、程序和趋势等。	8
8	旅游饭店产品价格策略	影响定价决策的内部因素，识别	6

		并办公室影响定价决策的外部因素，新产品定价中的市场撇脂定价和市场渗透定价等	
9	旅游饭店促销策略	旅游饭店促销和促销组合策略；旅游饭店的基本促销手段及其特点；旅游饭店广告、营业推广、人员推销和公共关系的综合运用。	6
10	旅游饭店产品分销渠道策略	分销渠道的概念与类型；旅游饭店中间商的概念、分类及功能；旅游知识饭店分销渠道的设计、选择、管理；旅游饭店分销渠道的形式。	2
11	旅游饭店市场营销管理	旅游饭店市场营销计划的制订；饭店市场营销组织的各种形式；环境下旅游饭店市场营销组织的新新变化；旅游饭店市场营销控制的重要性及程序和方法。	6

## 五、课程设计思路

该课程以培养应用型人才为指导，把班级当成企业，班干职能按企业职能来划分。课程设计遵循由易到难，由虚拟项目到真实项目逐步深入的原则，让学生由浅入深逐步掌握饭店营销的完整理论，并通过真实项目的策划训练，将理论应用到实践中去，并通过顶岗实习将知识转化为职业能力。教学过程中积极主动探索学生自主学习方式，注重培养学生的持续学习能力



## 六、课程内容与教学要求

项目(任务)名称	子项目或学习任务	教学目标	教学重、难点	考核点	教学方法和建议	参考学时
第一章旅游饭店市场营销概论	1 市场营销学的发展和研究方法 2 市场与市场营销 3 市场营销观念的演变	了解市场营销学的发展、研究对象、研究方法；了解并掌握五种不同的市场营销观念；了解并掌握旅游饭店市场营销的新理念。	重点：市场与市场营销 难点：市场营销	市场与市场营销	运用讲授法讲授知识点	4
第二章旅游饭店市场营销环境分析	1 环境概述 2 宏观环境分析 3 微观环境分析 4 环境分析方法	1. 知识目标：了解旅游饭店市场营销的含义和特点；理解并掌握饭店市场营销宏观和微观环境因素；掌握各种环境分析方法。 2. 技能目标：SWOT法，五力模型法的应用 3. 素质目标：具备环境分析的能力	重点：环境的各种要素 难点：环境分析法:SWOT法，五力模型法	环境分析法：SWOT法，五力模型法	运用演示法进行技能操作教学、用任务驱动法布置相关练习任务	6
第三章旅游饭店顾客购买行为分析	1 概述 2 影响因素 3 顾客购买决策过程	1. 知识目标：理解旅游饭店顾客购买行为的类型、模式；理解并掌握影响旅游饭店顾客购买行为的因素及决策过程。 2. 技能目标：把握顾客购买心理 3. 素质目标：具备分析顾客购买行为的基本能力。	重点：顾客购买决策过程 难点：把握顾客购买心理	顾客购买心理	用角色扮演法让学生进行角色练习	8
第四章市场营销信息系统与市场研究	1 旅游饭店市场营销信息系统 2 市场研究	1. 知识目标：了解旅游饭店市场营销信息系统的构成；掌握旅游饭店市场调研的概念、方法技术；熟悉旅游饭店市场营销调研的过	重点：市场调查与预测 难点：市场调	市场调查与预测	知识讲授和实践相结合	6

究	3 市场预测	程, 预测的概念、内容和方法。 2. 技能目标: (1) 掌握市场调查技能; (2) 做一些简单的市场预测。 3. 素质目标: 具备市场调查及预测的基本能力	查与预测			
第五章饭店市场细分与目标选择	1 旅游饭店市场细分 2 目标市场的选择 3 市场定位	1. 知识目标: 了解旅游饭店市场细分的概念、作用; 理解旅游饭店进行有效市场细分的条件; 理解并掌握旅游饭店市场细分的标准和程序等。 2. 技能目标: 学会基本的市场细分、定位、目标市场的选择分析 3. 素质目标: 具备饭店市场细分与目标选择能力。	重点: 市场细分、定位、目标市场的选择知识。 难点: 市场细分、定位、目标市场的选择	市场细分、定位、目标市场的选择	运用任务驱动法让学生完成市场细分、定位	6
第六章旅游饭店市场营销战略	1 概述 2 市场发展策略 3 市场竞争策略 4 市场营销组合策略	1. 知识目标: 掌握旅游饭店市场营销战略的程序、含义、特点; 理解旅游饭店市场发展策略的选择分析、市场地位分析; 理解并掌握旅游饭店企业市场竞争策略; 理解并掌握旅游饭店 4C、4P 市场营销组合策略。 2. 技能目标: 掌握市场发展策略、市场竞争策略、市场营销组合策略的基本操作。 3. 素质目标: 具备市场营销的基本战略能力。	重点: 市场营销组合策略 难点: 市场发展策略、市场竞争策略、市场营销组合策略	市场营销组合策略	运用讲授法讲授知识点、用案例分析法让学生练习市场营销组合策略	8
第七章旅游饭店产品策	1 旅游饭店产品与旅游饭店产品生命	1. 知识目标: 了解旅游饭店产品的内涵、特点; 理解旅游饭店产品生命周期不同阶段的	重点: 各种策略方法	产品开发、品牌及产品组合策	用任务驱动法让学生进行营销策	8

略	周期 2 新产品开发策略 3 产品品牌策略 4 产品组合策略	特点：掌握旅游饭店产品生命周期不同阶段的销售策略、产品开发的原则、程序和趋势等。 2.技能目标：把握基本的产品开发、品牌及产品组合策略 3.素质目标：具备产品策略的基本能力	难点：产品开发、品牌及产品组合策略	略	划练习	
第八章旅游饭店产品价格策略	1 影响因素 2 定价方法 3 定价策略	1.知识目标：概括出影响定价决策的内部因素，识别并办公室影响定价决策的外部因素，新产品定价中的市场撇脂定价和市场渗透定价等 2.技能目标：把握基本的产品定价策略 3.素质目标：具备基本的产品定价能力	重点：定价策略 难点：定价策略	定价策略	用案例分析的方法让学生进行产品定价	6
第九章旅游饭店促销策略	1 促销概述 2 旅游饭店广告 3 人员推销 4 营业推广 5 旅游饭店公共关系	1.知识目标：了解旅游饭店促销和促销组合策略；掌握旅游饭店的基本促销手段及其特点；学会旅游饭店广告、营业推广、人员推销和公共关系的综合运用。 2.技能目标：把握基本的旅游饭店广告、人员推销、营业推广、旅游饭店公共关系 3.素质目标：具备旅游饭店促销的基本能力	重点：各种促销方法技巧 难点：旅游饭店广告、人员推销、营业推广、旅游饭店公共关系	促销方法技巧	情景演练方法	6
第十章旅游饭店产品分销渠道策略	1 分销渠道概述 2 中间商 3 策略	1.知识目标：了解分销渠道的概念与类型；熟悉旅游饭店中间商的概念、分类及功能；掌握旅游知识饭店分销渠道的设计、选择、管理；初步掌握旅游饭店分销渠道的形式。	重点：分销渠道策略 难点：分销渠道策略	分销渠道策略	案例分析方法	2

		2.技能目标：能进行基本的分销渠道策略 3.素质目标：具备分销渠道的基本策略				
第十一章旅游饭店市场营销管理	1 营销管理过程 2 市场营销计划 3 市场营销组织 4 市场营销控制	1.知识目标：掌握旅游饭店市场营销计划的制订；饭店市场营销组织的各种形式；理解环境下旅游饭店市场营销组织的新新变化；了解旅游饭店市场营销控制的重要性及程序和方法。 2.技能目标：把握简单的营销管理技能 3.素质目标：具备市场营销的基本的管理能力。	重点：营销管理流程 难点：营销管理过程、市场营销计划、市场营销组织、市场营销控制	销管理流程	案例分析方法	6
实践教学	1 饭店市场营销环境分析方法 2 饭店市场营销调查方法 3 市场预测的基本方法 4 营销战略 5 产品策略 6 价格、促销、分销渠道策略	掌握各种方法及技巧的程序及要求	重点：市场与市场营销 难点：市场营销方法与技巧	市场营销方法与技巧		4

## 七、教学实施的建议

### （一）授课教师基本要求

1. 能够负责课程的整体建设、内容的调整、课程的持续发展；
2. 协调课程的授课过程；
3. 有饭店营销工作经验。

### （二）教学实训条件要求

表 4 教学实训条件要求一览表

项目/任务	实训条件要求	备注
第一章旅游饭店市场营销概论	多媒体、影音、网络	
第二章旅游饭店市场营销环境分析	多媒体、影音、网络	
第三章旅游饭店顾客购买行为分析	多媒体、影音、网络	
第四章市场营销信息系统与市场研究	多媒体、影音、网络	
第五章饭店市场细分与目标选择	多媒体、影音、网络	
第六章旅游饭店市场营销战略	多媒体、影音、网络	
第七章旅游饭店产品策略	多媒体、影音、网络	
第八章旅游饭店产品价格策略	多媒体、影音、网络	
第九章旅游饭店促销策略	多媒体、影音、网络	
第十章旅游饭店产品分销渠道策略	多媒体、影音、网络	
第十一章旅游饭店市场营销管理	多媒体、影音、网络	
实践教学	实训室、星级酒店及商场	

### （三）教学方法与教学策略

表5 教学模式与教学方法一览表

项目/任务	教学模式与教学方法
第一章旅游饭店市场营销概论	以讲授法为主，引用当前成功星级酒店营销案例进行说明
第二章旅游饭店市场营销环境分析	理论教学—用讲授、小组讨论及分析模型应用相结合进行教学
第三章旅游饭店顾客购买行为分析	理论教学—用讲授、分组讨论的形式进行教学
第四章市场营销信息系统与市场研究	理论与实践教学结合—用讲授、分组讨论及场景教学法相结合 实践教学：制作调查表，针对一定的企业进行市场预测
第五章饭店市场细分与目标选择	理论与实践教学结合—用讲授、分组讨论及场景教学法相结合 实践教学：就一定的酒店进行市场细分分析
第六章旅游饭店市场营销战略	理论与实践教学结合—用讲授、分组讨论及场景教学法相结合 实践教学：利用知名酒店进行市场营销战略分析
第七章旅游饭店产品策略	理论与实践教学结合—用讲授、分组讨论及场景教学法相结合 实践教学：分小组实施饭店产品策略策划比赛
第八章旅游饭店产品价格策略	讲授、分组讨论及场景教学法相结合 实践教学：进行饭店产品价格策略策划
第九章旅游饭店促销策略	讲授、分组讨论及场景教学法相结合 实践教学：进行一次饭店促销策划大赛
第十章旅游饭店产品分销渠道策略	用讲授、分组讨论的形式进行教学 实践教学：以河池大酒店为对象进行产品分销渠道分析
第十一章旅游饭店市场营销管理	结合案例分析、讲授、讨论的方式进行教学

### （四）课程考核与评价方法

过程考评 60%		期末考评 (卷面考评) 40%
平时考评 20%	实操考评 40%	
1. 由教师根据学生的考勤进行考评 (10%)； 2. 由教师根据学生的作业完成情况 (10%)。	1. 由实训指导教师根据学生进行实训操作情况进行考评 (30%)； 2. 由教师根据学生完成的	按照教考分离原则，由学院教务处或系部组织考评。

	实训报告情况进行考评（10%）。	
1. 不无故迟到、旷课，上课认真听讲； 2. 认真按时、按量完成老师布置的作业	1. 严格遵守操作规程、工具使用正确、操作过程正确、任务完成良好 2. 认真撰写和完成实训报告，准确完整、字迹工整	建议题型：填空、单向选择、判断、简答、论述、案例分析等

### （五）教材及参考书选用

1. 《旅游饭店市场营销》 李日欣主编 中国轻工业出版社 2011.08

2. 参考文献：

（1）《旅游饭店市场营销》 严伟 葛怀东 主编 上海交通大学出版社  
2003.08

（2）《现代市场营销学》作者：杨洪涛 机械工业出版社 2009.08

（3）互联网

### （六）课程资源建设要求

1. 学院图书馆订购旅游相关刊物及参考书；
2. 教研室建立每个年级的教学档案；
3. 采购相关的实训器材，建立旅游实训室，配备相关实训器材及软件；
4. 教师是最好的课程资源应委派专业教师参加专业培训；
5. 加强与其它院校的专业交流；
6. 开发或建立专业实训基地，让学生有实践的机会；
7. 建立与旅行社、旅游公司的联系，让学生参与导游带团活动；
8. 学院每年定期举办导游服务技能大赛。



# 《旅游电子商务》课程标准

## 一、课程信息

表1 课程信息表

课程名称	旅游电子商务		开课系部	财经与商贸系
课程代码	jgbx0028		考核方式	考试
前导课程	健康管理学、中医基础理论、导游实务			
后续课程				
总学时	72	课程类型（方 框内打√）	理论课	36
			实践课	36
			理论+实践	√
适用专业	酒店管理专业			

表2 课程标准开发团队名单（含校外专家）

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	韦进荣	广西现代职业技术学院	讲师
2	韦金萍	广西现代职业技术学院	助教
3	张敏	河池大酒店	总经理
4			
5			

## 二、课程性质

专业必修课

## 三、课程目标

通过大量的实例让学生了解礼仪规范在酒店服务过程中的重要性。同时，通过多媒体教学与实践操作相结合的方式，让学生了解酒店服务礼仪各种细则、惯例。并养成诚实、守信、吃苦耐劳的品德，养成善于动脑，勤于思考，及时发现问题的学习习惯；具有善于与工作伙伴共事的团队意识，能进行良好的团队合作，养成与人为善，以礼待人的良好习惯和意识。

### 1. 知识目标

- (1) 了解礼仪规范在生活中特别是在服务中的重要性；
- (2) 了解酒店服务人员工作中在仪容、仪表、仪态上的专业规范；

(3) 了解国际礼仪惯例以及中国礼仪惯例，并能归纳出二者的区别和联系；

(4) 了解服务过程以及与客人的沟通中中文明用语的礼仪规范。

## 2. 技能目标

(1) 能用专业的礼仪规范为每一个客人服务；

(2) 在掌握基本的岗位职责的前提下，能用标准的职业礼仪风范处理酒店各职能岗位最基本的业务流程；

(3) 具有对各种问题的应变能力，能够以较专业的职业技能以及专业的礼貌涵养应对不同类型的客人，礼貌地回应并处理不同类型的问题和投诉。

(4) 敢于热情主动地跟不同类型的客人打交道并从中了解客人的潜在需求；

## 3. 素质目标

(1) 对作为一名服务人员应具备怎样的职业素质有一定的认知和思考。

(2) 养成善于动脑，勤于思考，及时发现问题并积极解决问题的学习习惯；

(3) 养成诚实、守信、吃苦耐劳的品德；

(4) 具有善于他人共事的团队意识，能进行良好的团队合作；

(5) 养成爱护设备的良好习惯。

(6) 养成专业的仪容仪表精神面貌、专业的服务礼仪以及得体的职业用语习惯。

## 四、课程学分与时数分配

课程名称	酒店服务礼仪	总学时	72	学分	4
序号	教学项目名称	主要内容			参考学时
1	礼仪认知	礼仪概述			2
2	仪容	仪容礼仪、化妆			4
3	仪表	正装穿法、饰品搭配			6
4	仪态	站姿、坐姿、走姿、手势			8
5	礼仪惯例	女士优先、等距离原则等			6
6	礼貌用语	致谢、致歉、客套、赞美、拒绝			6
7	职场礼仪	餐桌礼仪、商务社交礼仪			6
8	前厅部礼仪	前台礼仪、礼宾礼仪、总机礼仪			8
9	餐饮部礼仪	传菜礼仪、席间服务礼仪			8
10	客房部礼仪	对客礼仪			8
11	复习总结	对所有理论、技能知识的复习			10

## 五、课程设计思路

《酒店服务礼仪》是酒店管理专业的一门专业基础课程，在酒店管理专业学生的整个学习生涯中起着举足轻重的作用，是学生掌握对客服务技能的基础。没有礼仪，再出类拔萃的专业技能都无法成功运用到实际中的对客服务中去。把班级当成企业，班干职能按企业职能来划分，通过不同岗位的礼仪要求，让学生分配岗位，从课前接待开始，以实践的方式，加深对礼仪运用的理解。辅以口头授课、PPT、视图影音等多媒体手段让学生加深了解酒店服务礼仪在整个对客服务过程中的地位和作用，了解酒店服务礼仪各种细则以及惯例。与此同时，通过大量相应的情景问题模拟，让学生了解在接待客人的过程中酒店服务人员应具备怎样文明礼貌素质，培养学生对基本服务礼仪的掌握程度以及对各种基本对客问题的应变处理能力。

## 六、课程内容与教学要求

项目(任务)名称	子项目或学习任务	教学目标	教学重、难点	考核点	教学方法和建议	参考学时
礼仪认知	礼仪概述	了解礼仪的起源、商务礼仪的起源；了解酒店服务礼仪的地位以及特点，以及学习酒店服务礼仪的途径；	教学重点：酒店服务礼仪的地位以及特点，以及学习酒店服务礼仪的途径	礼仪的起源	讲授法	2
仪容	仪容礼仪、化妆	了解仪容的重要性以及商务仪容原则；了解酒店员工的仪容要求；了解国际商务场合对仪容的基本要求	教学重点：能时刻注意自己的仪容细节； 教学难点：女生能掌握最基本的商务妆容技术	仪容礼仪	讲授法 教师演示法	4
仪表	正装穿法、饰品搭配	了解仪表的重要性以及商务仪表着装原则；了解酒店员工的仪表要求；了解国际商务场合对仪表的基本要求	教学重点：学会打领带最基本的三种方法； 教学难点：能根据自己所处的环境恰当地搭配自己的着装	正装穿法、饰品搭配	讲授法 实物展示法	6
仪态	站姿、坐姿、走姿、手势	了解仪态的重要性以及商务仪态原则；了解酒店员工的仪态要求；了解国际商务场合对仪态的基本要求	教学重点：掌握最基本的仪态 教学难点：能将仪态礼仪融入到服务中的每一个细节中去	站姿、坐姿、走姿、手势	讲授法 演示法 自行训练法	8
礼仪惯例	女士优先、等距离原则等	了解国际礼仪惯例具体细则；了解国际礼仪惯例与中国礼仪惯例的区别	教学重点：能将国际礼仪惯例活用到生活及服务中去 教学难点：灵活掌握国际礼仪	女士优先、等距离原则等	讲授法 演示法	6

			惯例与中国礼仪惯例的区别并能够在不同的场合使用相应的礼仪惯例		自行练习法 情景模拟法	
礼貌用语	致谢、致歉、客套、 赞美、拒绝	了解中国文明用语的原则；了解当今社会上、职场上、生活中的用于原则；了解用语禁忌	教学重点：客套、职场用语 教学难点：能将文明礼貌用语活学活用到生活中、工作中、服务中去	致谢、致歉、客套、 赞美、拒 绝	讲授法 演示法 自行练习法 情景模拟法	6
职场礼仪	餐桌礼仪、商务社交礼仪	了解职场礼仪基本原则；了解职场为人处事中的各种礼仪细则	教学难点：能自信地面对一场求职招聘活动，在求职过程中将所学礼仪知识活学活用上	餐桌礼仪、商务社交礼仪	讲授法 演示法 自行练习法 情景模拟法	6
前厅部礼仪	前台礼仪、礼宾礼仪、总机礼仪	了解前厅部员工的基本素质要求；了解前厅部各岗位服务礼仪	教学难点：能将所学的各种礼仪细节融入到各岗位工作的每一个细节中去，活学活用	前台礼仪、礼宾礼仪、总机礼仪	讲授法 演示法 自行练习法 情景模拟法	8
餐饮部礼仪	传菜礼仪、席间服务礼仪	了解餐饮部员工的基本素质要求；了解餐饮部各岗位服务礼仪	教学难点：能将所学的各种礼仪细节融入到各岗位工作的每一个细节中去，活学活用	传菜礼仪、席间服务礼仪	讲授法 演示法 自行练习法 情景模拟法	8

客房部 礼仪	对客礼仪	了解餐饮部员工的基本素质要求；了解餐饮部各岗位服务礼仪	能将所学的各种礼仪细节融入到各岗位工作的每一个细节中去，活学活用	客房服务 礼仪	讲授法 演示法 自行练习法 情景模拟法	8
复习总 结	对所有理论、技能 知识的复习	最本学期所学的理论知识进行统筹复习	最本学期所学的技能知识进 行统筹复习演练			10

## 七、教学实施的建议

### （一）授课教师基本要求

1、授课教师应深入了解并具备该门课程所有相关理论知识，有一定的企业实战经验，能熟练使用实训器材并能熟练操作该门课程的所有技能项目；

2、掌握科学的教学规律，有深厚的课堂教学功底，对整个课堂教学以及实操环节过程有足够的自信和能力；

3、对课堂教学、实操环节以及学生行为有一定的把控和组织能力，能随机应变地处理教学过程中出现的各种问题以及有可能发生的意外。

### （二）教学实训条件要求

#### 1. 校内实训基地

客房前厅实训室（第二实训楼 403 教室）为该课程专用实训室，其中包含的实训器材及耗材有：

（1）前厅部实训设备

（2）餐饮部实训设备

（3）客房部实训设备

（4）领带人手一条、相应的化妆品、多媒体、一体机、电脑、课桌椅人手一套

#### 2. 校外实习实训基地

河池大酒店中餐厅、御龙轩茶楼

### （三）教学方法与教学策略

1. 本课程教学的关键是现场教学，在教学过程中，学生提问与教师解答、教师示范和学生、训练互动，分组讨论、指导有机结合，让学生在“教”与“学”过程中学到相应知识以及技能。

2. 在教学过程中，要创设工作情景，同时应加大实践实操的容量，要紧密结合职业技能证书的考证，加强考证的实操项目的训练。

3. 在教学过程中，应立足于加强学生实际操作能力的培养，采用项目教学，以工作任务引领提高学生兴趣，激发学生的成就感。

4. 在教学过程中，要重视本专业领域新工艺、新理念的发展趋势，贴近企业、贴近生活。为学生提供职业生涯发展的空间，努力培养学生参与社会实践的创新精神和职业能力。

5. 教学过程中教师应积极引导提升职业素养，养成良好的职业道德习惯。

### （四）课程考核与评价方法

改革传统的学生评价手段和方法，采用阶段评价，过程性评价与目标评价相结合，项目评价，理论与实践一体化评价模式。



关注评价的多元性，将课堂提问、学生作业作为平时成绩，占总成绩的 20%；将项目考核、技能目标考核作为实践操作成绩，占总成绩的 40%；将理论考试为期末成绩，占总成绩的 40%。

应注意对学生动手能力和实践中分析问题、解决问题能力的考核，对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

### （五）教材及参考书选用

1. 何丽芳，隋海燕. 酒店实用礼仪 第三版. 广东：广东经济出版社有限公司，2015. 03；
2. 任杰玉. 酒店服务礼仪. 武汉：华东师范大学出版社，2014. 12；
3. 胡碧芳，姜倩. 酒店服务礼仪. 湖南：中国林业出版社，2016. 05；

### （六）课程资源建设要求

1. 注重课程资源和现代化教学资源开发和利用，如多媒体教室的应用，这些资源有利于创设形象生动的工作情景，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。同时，建议加强课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，努力实现跨学校多媒体资源的共享，以提高课程资源利用效率。

2. 注重实训指导书和实训教材的开发和应用。

3. 建立本专业开放式实训中心，使之具备现场教学、实训、职业技能证书考证的功能，实现教学与实训合一、教学与培训合一、教学与考证合一、满足学生综合职业能力培养的要求。

4. 校企合作开发实训课程资源，充分利用校内外实训基地，进行校企合作，满足学生的实习、实训，同时为学生的就业创造机会。

5. 积极开发和利用网络课程资源，充分利用诸如电子书籍、电子期刊、数据库、数字图书馆、教育网站和电子论坛等网上信息资源，使教学从单一媒体向多媒体转变；教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；学生单独学习向合作学习转变。同时应积极创造条件搭建远程教学平台，扩大课程资源的交互空间。

# 《休闲企业经营与管理》课程标准

## 一、课程信息

表1 课程信息表

课程名称	休闲企业经营与管理		开课系部	财经与商贸系
课程代码			考核方式	考试
前导课程	《饭店概论》《餐饮运行管理》			
后续课程	《宴会设计》《饮食文化》			
总学时	64	课程类型（方 框内打√）	理论课	40
			实践课	24
			理论+实践	√
适用专业	酒店管理			

表2 课程标准开发团队名单（含校外专家）

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	韦进荣	广西现代职业技术学院	讲师
2	韦金萍	广西现代职业技术学院	助教
3	张敏	河池大酒店	总经理
4			
5			

## 二、课程性质

本课程是酒店管理专业的必修课，主要是学习酒水的基本理论知识和酒水基本服务技能，重点是培养调酒技能。通过本课程的学习，使学生掌握常见的酿造酒、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。结合课程的教学，培养学生的动手能力和创新能力。

## 三、课程目标

### （一）知识目标

（1）使学生掌握酒水、酒精度的概念，了解酒度的表示与换算酒的不同分类方法及按照生产工艺分类的内容。

（2）了解葡萄酒的含义、特点；掌握葡萄酒的命名、年份、贮存、等级、酿

造工艺和类别：了解法国葡萄酒、意大利葡萄酒和中国葡萄酒的著名品牌。

(3) 了解啤酒的起源、制作原料、生产工艺；掌握啤酒的分类、中外著名啤酒名牌；了解中国黄酒的起源、功效、产地及其特点，掌握中国黄酒的分类；了解中国名优黄酒。

(4) 了解世界六大蒸馏酒的起源及主要生产工艺，熟悉其酿造原料和产地，掌握六大蒸馏酒的主要分类、名品与饮用服务。

(5) 了解中国白酒的起源及主要生产工艺，熟悉中国白酒的酿造原料和产地。掌握白酒的主要分类、名品与饮用服务。

(6) 了解配制酒的含义和特点，掌握著名的开胃酒、甜食酒、利口酒的特点、生产工艺及名品。

(7) 了解咖啡的起源、品种、饮用服务，熟悉世界著名咖啡品牌，掌握茶的种类、名品及饮用特点，了解其他无酒精饮料。

(8) 掌握鸡尾酒的概念与特点，了解鸡尾酒的不同分类，重点掌握鸡尾酒的基本结构及常用的四种调制方法，掌握 20 款世界著名鸡尾酒的调制。

(9) 掌握酒吧的概念、种类及构成，掌握酒吧的组织结构、岗位设置于职责，了解酒吧常用的设备，掌握酒吧服务的标准与程序。

## (二) 能力目标

- (1) 酒水分类及识别能力
- (2) 六大基酒的识别及服务能力
- (3) 配制酒的识别和服务能力
- (4) 四种鸡尾酒调制方法运用能力
- (5) 20 经典鸡尾酒调制能力
- (6) 鸡尾酒创新、创作能力
- (7) 酒吧接待服务能力

## (三) 素质目标（方法能力和社会能力标）

- (1) 注重职业兴趣和职业道德的养成
- (2) 注重服务意识和管理意识的养成
- (3) 注重团队精神和敬业精神的养成
- (4) 使学生成为有职业素养的酒店人

#### 四、课程学分与时数分配

课程名称	酒水知识与调酒	总学时	72	学分	2
序号	教学项目名称	主要内容			参考学时
1	酒水概述	酒水概念及分类、酿酒原理、酒品风格			4
2	发酵酒	葡萄酒、啤酒、中国黄酒、清酒的认知			12
3	蒸馏酒	中国白酒及六大基酒（白兰地、威士忌、伏特加、金酒、朗姆酒、龙舌兰）的认知			12
4	配制酒	中国配制酒、国外配制酒的认知			4
5	鸡尾酒	鸡尾酒概述、鸡尾酒的成分、鸡尾酒调制技巧、鸡尾酒调制、鸡尾酒创作			20
6	咖啡	咖啡概述、咖啡制作			16
7	酒吧管理	酒吧概述、酒吧人员管理、酒吧服务管理、酒单设计、酒水成本管理、酒水销售管理			4

#### 五、课程设计思路

通过教学团队对教学内容进行整合，设计出三大模块的教学内容：知识篇——以酒水理论知识为主线，系统、全面地讲授酒水的理论知识，能力篇——以服务和产品制作为目标，使学生全面地了解酒水所包含的内容和形式，学会制作各类酒水产品及承担相关酒水的服务工作，培养学生实际应用能力和创新能力。素质篇——以岗位素质为依托，培养学生的职业道德和从业素养。课程教学过程注重理论教学与实践训练的统一，并采用讲授法、多媒体辅助法、讨论法、自学指导法、示范法、实地操练法等教学方法使学生掌握所需的知识能力，养成必须的职业素养。

## 六、课程内容与教学要求

项目(任务)名称	子项目或学习任务	教学目标	教学重、难点	考核点	教学方法和建议	参考学时
酒水概述	酒水概念及分类、酿酒原理、酒品风格	了解酒类生产工艺；了解酒品风格的形成；掌握饮料分类；掌握酒的成分；掌握酒的风格	重点：酒水分类 难点：酒品风格	酒水分类及酒品风格	运用讲授法讲授知识点、图片案例分析	4
发酵酒	葡萄酒、啤酒、中国黄酒、清酒的认知	了解葡萄酒的含义、特点、命名、年份、贮存、等级、酿造工艺和类别；了解法国葡萄酒、意大利葡萄酒和中国葡萄酒的著名品牌；了解啤酒的起源、制作原料、生产工艺；掌握啤酒的分类、中外著名啤酒名牌；了解中国黄酒的起源、功效、产地及其特点，掌握中国黄酒的分类；了解中国名优黄酒；了解日本清酒的特点及名品。	重点：葡萄酒的特点 难点：葡萄酒优劣鉴别	葡萄酒、啤酒、黄酒、清酒的特点及名品；葡萄酒的服务程序	运用讲授法讲授知识点，演示法进行技能操作教学、用任务驱动法布置相关练习任务	12
蒸馏酒	中国白酒及六大基	了解中国白酒的起源、命名、分	重点：六大基酒的特点	中国白酒及六大	运用讲授法讲授	12

	酒(白兰地、威士忌、伏特加、金酒、朗姆酒、龙舌兰)的认知	类和名品; 掌握白兰地的特点及法国白兰地的著名品牌和特点; 掌握著名威士忌的产区和特点; 掌握荷氏金酒和法式金酒的著名品牌; 掌握著名伏特加酒及其特点; 掌握著名朗姆酒及其特点	及名品 难点: 白兰地、威士忌 饮用服务	基酒的名品和饮用方式	知识点, 演示法进行技能操作教学、用任务驱动法布置相关练习任务	
配制酒	中国配制酒、国外配制酒的认知	掌握中国配制酒的口味及其特点; 掌握开胃酒、甜食酒、利口酒的特点。	重难点: 国外配制酒特点	国外配制酒特点	运用讲授法讲授知识点, 演示法进行技能操作教学	4
鸡尾酒	鸡尾酒概述、鸡尾酒的成分、鸡尾酒调制技巧、鸡尾酒调制、鸡尾酒创作	了解调酒用品的的专业说明及使用方式; 熟悉掌握四种调酒方法, 及各种方法的主意事项, 所需设备; 掌握常用的水果装饰物	重难点: 调酒技法的运用及装饰物制作	酒具名称、调酒技法、装饰物制作	用讲授法讲授知识点, 示范法、实地操练法、小组讨论法进行技能操作教学	20
咖啡	咖啡概述、咖啡制作	了解咖啡的起源、品种; 了解咖啡豆的种类及其烘焙; 掌握咖啡的泡煮方法	重点: 咖啡豆的烘焙 难点: 咖啡泡煮方法及程序;	咖啡泡煮方法及程序	用讲授法讲授知识点, 示范法、实地操练法进行技能操作教学	16
酒吧管理	酒吧概述、酒吧人员	了解酒吧分类; 掌握酒吧设施、	重点: 酒吧服务程序	酒吧服务程序	运用讲授法讲授	4

	管理、酒吧服务管理、酒单设计、酒水成本管理、酒水销售管理	设备的使用和保养；掌握酒吧服务程序；掌握酒吧服务标准；掌握酒吧推销技巧；掌握酒水成本控制	难点：酒吧推销技巧		知识点、用案例分析法让学生练习使用和保养方法	
--	------------------------------	--	-----------	--	------------------------	--



## 七、教学实施的建议

### （一）授课教师基本要求

1. 能够负责课程的整体建设、内容的调整、课程的持续发展；
2. 协调课程的授课过程；
3. 有从事酒水制作第一线制作工作经验，能够严格按照酒水制作的规范对学生的专业技能进行实践指导。

### （二）教学实训条件要求

#### 1、校内实训基地

##### （1）配备多媒体教室

（2）完备的酒水实训资源，即建立和完善酒水实训室。

（3）相应的原材料、工具等教学环境。

#### 2、校外实训基地

联系大型社会酒吧和星际宾馆饭店，使之成为学生体验、学习、实践场所。

### （三）教学方法与教学策略

1. 教学方法：在本门课的教学过程中主要采用到讲授法、任务驱动法、讨论法、案例分析法、多媒体辅助法、示范法、实地操练法等。

#### 2. 教学策略

##### （1）理论与实践相结合，重理论、强实践

理论与实践交互渗透，将理论与实践融合在一起。强调边理论边实践、交互渗透、逐渐递进，从而达到螺旋上升的教学效果。依托工学交替的人才培养模式，学生一半学期在学校，一半学期在企业，通过在校内的实训室模拟操作和校外实训基地顶岗实习相结合，强化对理论知识的理解，并增强解决实际问题的能力。

##### （2）把课堂搬到社会酒吧或酒店大堂吧实训中心，实施现场教学

实施工学交替的培养模式，校企共享教学资源，聘请大量的兼职教师进行现场教学，酒吧真实的服务环境给学生提供了现场服务的操作机会。

（3）改革课程考核鉴定的方式，采用诊断性鉴定以确定学生学习需求，在学校和企业的学习过程中进行形成性鉴定，每个项目结束后进行终结性鉴定。采用多种鉴定清单，包括观察清单、口头和书面提问清单、文件包清单以及酒店的第三方报告等，多样化的鉴定方式能够全面的考核学生的综合素质和能力。

（4）挑选典型工作任务，设计学习情境，进行项目教学。通过一个个具体的项目实施，增强学生解决实际问题的能力。

#### （四）课程考核与评价方法

过程考评 60%		期末考评 (卷面考评) 40%
平时考评 20%	实操考评 40%	
1. 由教师根据学生的考勤进行考评(10%)； 2. 由教师根据学生的作业完成情况(10%)。	1. 由实训指导教师根据学生进行实训操作情况进行考评(30%)； 2. 由教师根据学生完成的实训报告情况进行考评(10%)。	按照教考分离原则,由学院教务处或系部组织考评。
1. 不无故迟到、旷课,上课认真听讲; 2. 认真按时、按量完成老师布置的作业	1. 严格遵守操作规程、工具使用正确、操作过程正确、任务完成良好 2. 认真撰写和完成实训报告,准确完整、字迹工整	建议题型:填空、单向选择、判断、简答、创新创意题等

#### （五）教材及参考书选用

##### 1. 教材

贺正柏、祝红文《酒店餐饮服务与管理》北京：旅游教育出版社，2006

##### 2. 参考书目

[1] 《酒水与酒吧管理》 李晓东, 重庆大学出版社, 2004

[2] 《酒水与调酒》周力, 武汉大学出版社, 2005

[3] 《酒水调制与酒吧管理》 贾丽娟, 东北财经大学出版社, 2000

#### （六）课程资源建设要求

1. 建设形成丰富的课程资源题库：把历年的知识题库综合形成课程题库；
2. 建设课程教学视频资料库；
3. 利用网络技术手段把相关资料上传，让学生在课堂之余可以自学，增强课程技能；
4. 扩大实训场地建设，每年定期补充实训用品耗材；
5. 大力推进校企深度融合，建设多个校外实训基地。

# 《康乐服务与管理》课程标准

## 一、课程信息

表1 课程信息表

课程名称	康乐服务与管理		开课系部	财经与商贸系
课程代码	jgbx0032		考核方式	考试
前导课程	饭店管理概论			
后续课程	无			
总学时	72	课程类型（方 框内打√）	理论课	40
			实践课	32
			理论+实践	√
适用专业	酒店管理			

表2 课程标准开发团队名单（含校外专家）

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	韦进荣	广西现代职业技术学院	讲师
2	韦金萍	广西现代职业技术学院	助教
3	张敏	河池大酒店	总经理
4			
5			

## 二、课程性质

本课程的教学旨在以现代管理学原理为基础，综合运用多学科知识，对现代康乐经营管理作全面、系统的阐述和研究。本门课程是酒店管理专业学生必修的一门专业课。学生通过这一学习领域的学习，能够学到康乐部服务员及领班岗位在的工作过程中所需的知识、技能和素质。

## 三、课程目标

### （一）知识目标

（1）了解饭店康乐部的组织架构及岗位职责，熟悉康乐部运行与管理的基本程序与方法；

（2）能熟练掌握康乐服务各岗位的业务知识与技能，如预订、接待、结账等；

（3）全面掌握康乐各岗位服务的程序与标准；

（4）理解并基本掌握康乐管理理论。

## （二）能力目标

- (1) 熟练掌握康乐服务工作各项流程及技能；
- (2) 会较好地处理宾客投诉，具备一定处理突发事件的能力；
- (3) 具有较强的观察和语言表达能力；
- (4) 具有一定的康乐部产品促销能力；
- (5) 较强的创新意识及较强的操作能力和基层管理能力。

## （三）素质目标（方法能力和社会能力标）

- (1) 具备自我约束力；
- (2) 较强的岗位协调与人际沟通及处理突发问题的能力；
- (3) 具有良好的团队精神，能进行良好的团队合作；
- (4) 具备良好的职业道德素质。

## 四、课程学分与时数分配

课程名称	康乐服务与管理	总学时	72	学分	
序号	教学项目名称	主要内容			参考学时
1	康乐部概述	◆ 康乐项目设置 ◆ 康乐部人员构成 ◆ 康乐部的组织结构 康乐部经营方式及管理特点			4
2	健身项目服务	1. 健身房介绍 2. 健身房的设计与布局 3. 健身房服务			8
3	游泳项目服务	1. 游泳项目介绍 2. 游泳池的设计与布局 3. 游泳项目的服务			8
4	台球服务	2. 台球项目介绍 3. 台球室的设计与布局 3. 台球室服务与管理			8
5	网球项目服务	4. 网球项目介绍 2. 网球项目服务与设计			8
6	歌舞厅经营与管理	1. 歌舞厅服务的内容 2. 歌舞厅服务注意事项			8
7	卡拉 ok 项目服务	5. 卡拉 OK 厅空间规划			8

		2. 卡拉 ok 厅服务项目	
8	游戏类项目服务	1. 游戏分类 2. 游戏室的服务与设计	8
9	桑拿保健类项目服务	2. 桑拿保健知识 3. 桑拿按摩保健中心的设计与布局 3. 桑拿按摩保健中心服务	8
10	康乐部服务质量管理	◆ 康乐部服务质量概述 ◆ 制定康乐部服务规程 3. 控制康乐部服务质量	4
11	组织康乐服务中心的营销中心	2. 康乐部消费者行为分析 3. 制定康乐营销计划 康乐营销活动实施	2
12	康乐部财物管理	◆ 康乐部财物控制预算 ◆ 康乐部内部控制 ◆ 康乐部服务设施设备的综合管理	2

#### 四、课程设计思路

把班级当成企业，班干职能按企业职能来划分，班干则相当于企业各个部门的负责人，做好本部门工作的同时，还要做好与其他部门的协调沟通。把班级的每位同学都划分都不同的部门，整个企业相互合作但部门之间又可以相互竞争，且鼓励学生相互竞争

1. 以康乐部各岗位的职业活动的基本知识和技能为依据，设计课程内容。以康乐服务与管理每个典型工作任务的完整工作过程为序，设计教学内容，训练学生康乐服务的职业能力。

2. 采用项目课程教学模式，将《康乐服务与管理》教学内容设计多个项目“学习任务”，采用“任务小组完成工作任务”的方法，将学生分成若干小组，课前先将工作项目任务布置给每个小组，由小组长负责组织学习、准备、演练、完成工作任务，从而掌握相关专业知识和技能，并提高学生自主学习能力和创新精神。

3. 注重学生的体验——设计相应的体验情境，让学生在体验中学习、感悟、升华，牢牢掌握专业知识，提高专业技能和素养。

4. 突出过程考核和能力考核。校内考核以工作任务的完成过程与成效评价为主、知识与综合项目操作测评为辅的考评结合评价方式。从各个方面、不同角度对学生进行综合评价。

## 六、课程内容与教学要求

项目(任务)名称	子项目 或学习任务	教学目标	教学重、难点	考核点	教学方法和建议	参考学时
康乐部概述	1. 康乐项目设置 2. 康乐部人员构成 3. 康乐部的组织结构 康乐部经营方式及管理特点	1. 掌握康乐项目设置的内容 2. 掌握康乐部经营方式及管理特点	重点: 康乐部的组织结构康乐部经营方式及管理特点 难点: 康乐项目设置	康乐项目设置	运用讨论法让学生认识酒店康乐部	4
健身项目服务	1. 健身房介绍 2. 健身房的设计与布局 3. 健身房服务	1. 根据健身区域面积能计算健身器材摆放数量 2. 掌握健身房需要区域 3. 掌握健身房服务能容	重点: 健身房服务能容 难点: 健身房的设计与布局	健身房服务能容	用角色扮演法让学生练习健身房服务过程	8
游泳项目服务	1. 游泳项目介绍 2. 游泳池的设计与布局 3. 游泳项目的服务	1. 了解游泳池的分类 2. 掌握游泳池安全管理注意事项 3. 掌握游泳池服务	重点: 游泳池服务 难点: 游泳池的设计与布局	游泳池服务	用案例分析法让学生掌握游泳项目服务	8
台球服务	1. 台球项目介绍 2. 台球室的设计与布局 3. 台球室服务与管理	1. 了解台球室服务内容 2. 掌握台球室服务与管理内容	重点: 掌握台球室服务与管理 难点: 台球室的设计与布局	掌握台球室服务与管理	用角色扮演法及视频演练法让学生掌握台球服务	8

网球项目服务	1. 网球项目介绍 2. 网球项目服务与设计	1. 了解网球项目内容 2. 熟悉网球项目服务与管理	重点: 网球项目服务 难点: 网球项目与设计	熟悉网球项目服务	运用讨论法让学生掌握网球项目服务	8
歌舞厅经营与管理	1. 歌舞厅服务的内容 2. 歌舞厅服务注意事项	1. 掌握歌舞厅服务的流程 2. 掌握歌舞厅安全服务事项	重点: 歌舞厅服务 难点: 歌舞厅服务	歌舞厅服务	用角色扮演法让学生掌握歌舞厅服务	8
卡拉 ok 项目服务	1. 卡拉 OK 厅空间规划 2. 卡拉 ok 厅服务项目	1. 掌握卡拉 ok 空间规划的特点 2. 熟悉卡拉 ok 服务内容	重点: 卡拉 ok 服务 难点: 卡拉 OK 厅空间规划	卡拉 ok 服务	用角色扮演法让学生掌握卡拉 ok 服务	8
游戏类项目服务	1. 游戏分类 2. 游戏室的服务与设计	1. 了解游戏分类 2. 掌握游戏室服务	重点: 游戏室的服务 难点: 游戏室的计	游戏室的服务	用任务驱动法让学生掌握游戏室服务项目	8
桑拿保健类项目服务	1. 桑拿保健知识 2. 桑拿按摩保健中心的设计与布局 3. 桑拿按摩保健中心服务	1. 了解桑拿按摩服务项目内容 2. 掌握桑拿保健中心的服务内容	重点: 桑拿按摩保健中心服务 难点: 桑拿按摩保健中心的设计	桑拿按摩保健中心服务	用讲授法讲授相关知识, 用案例法让学生掌握保健按摩服务	8
康乐部服务质量	1. 康乐部服务质量概述 2. 制定康乐部服务规程 3. 控制康乐部服务质量	◆ 掌握制定康乐部服务规程的内容 2. 掌握控制康乐部服务质量的方法	重点: 掌握控制康乐部服务质量的方法 难点: 掌握控制康乐部服务质量的方法	康乐部服务质量控制	用任务驱动让学生完成项目学习	4



量管理						
组织康乐服务中心的营销中心	1. 康乐部消费者行为分析 2. 制定康乐营销计划 康乐营销活动实施	1. 掌握康乐部消费者行为分析的方法 2. 掌握制定康乐营销计划内容 3. 掌握康乐营销活动实施的流程	重点: 制定康乐营销计划 难点: 制定康乐营销计划	康乐营销活动	用案例分析法进行知识授课	2
康乐部财物管理	1. 康乐部财物控制预算 2. 康乐部内部控制 3. 康乐部服务设施设备的综合管理	1. 基本掌握康乐部预算控制 2. 掌握康乐部服务内部控制内容 3. 掌握康乐部设计设备综合管理	重点: 康乐部预算控制 难点: 康乐部预算控制	康乐部预算控制	用讲授法讲授知识点	2

## 七、教学实施的建议

### （一）授课教师基本要求

主讲教师应具有较丰富的教学经验，具备较为全面的酒店管理知识，广泛的康乐项目知识，并有康乐项目实践经验，最好有酒店康乐部门工作经验。

### （二）教学实训条件要求

#### 1. 校内实训基地

有多媒体教室：集声、像、字画、动态显示为一体，图文并茂，形象生动，有丰富的康乐教学影像资源。本课程通过多媒体课件、各种视频资料，让学生更加容易理解接受，提高教学效果。

#### 2. 校外实习实训基地

广泛与有相关康乐项目的酒店、娱乐会所及娱乐项目机构建立教学融合。

### （三）教学方法与教学策略

#### 1. 教学方法

在本门课的教学过程中主要采用到讲授法、任务驱动法、情景模拟法、讨论法、案例分析法等。

#### 2. 教学策略

（1）在教学过程中，应立足于加强学生实际操作能力的培养，采用项目教学，以工作任务引领提高学生兴趣，激发学生的成就感。

（2）建议学院继续完善校企合作基地的建设。

（3）购买以及影音资料、其他辅导书籍。

（4）教学过程中教师应积极引导提升职业素养，提高职业道德。

### （四）课程考核与评价方法

学生评价由课堂提问、学生作业作为平时成绩，占总成绩的 20%；将项目考核、技能目标考核作为实践操作成绩，占总成绩的 40%；将理论考试为期末成绩，占总成绩的 40%。

应注意对学生动手能力和实践中分析问题、解决问题能力的考核，对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

### （五）教材及参考书选用

1. 教材：朱瑞明. 康乐服务实训[M]. 北京：中国劳动社会保障出版社，2011。建议使用新编 21 世纪高等职业教育旅游管理类规划教材。

#### 2. 参考书目：

[1] 张智慧 闫晓燕. 康乐服务与管理[M]. 北京：北京理工大学出版社

[2] 牛志文 周廷兰. 康乐服务与管理[M]. 北京: 中国物资出版社

[3] 从互联网上下载有关康乐服务与管理的经典案例

## (六) 课程资源建设要求

1. 注重实训指导书和实训教材的开发和应用。

2. 注重课程资源和现代化教学资源的开发和利用, 如多媒体教室的应用, 这些资源有利于创设形象生动的工作情景, 激发学生的学习兴趣, 促进学生对知识的理解和掌握。同时, 建议加强课程资源的开发, 建立多媒体课程资源的数据库, 努力实现跨学校多媒体资源的共享, 以提高课程资源利用效率。

3. 积极开发和利用网络课程资源, 充分利用诸如电子书籍、电子期刊、数据库、数字图书馆、教育网站和电子论坛等网上信息资源, 使教学从单一媒体向多媒体转变; 教学活动从信息的单向传递向双向交换转变; 学生单独学习向合作学习转变。同时应积极创造条件搭建远程教学平台, 扩大课程资源的交互空间。

## 附件 5

## 人才培养方案专业建设指导委员会评审意见表

系部（盖章）：

评审专业名称：

专业建设指导委员会名称					
成 员	姓名	职称/职务	工作单位	专业特长	签名
	韦金萍	专业负责人	广西现代职业技术学院	服务礼仪、茶艺	
	韦进荣	讲师	广西现代职业技术学院		
	庞家燕		广西现代职业技术学院		
	庞芳芳		广西现代职业技术学院		
评 审 意 见	<p>（包括但不限于对专业人才培养目标的定位，各类课程的比例以及课程之间关系的合理性、理论、实践、综合素质培养体系以及制定过程作出评价，提出存在问题及建议）</p> <p>休闲服务与管理专业是面向服务与管理、休闲娱乐项目营销与产品开发、培训与活动策划等休闲旅游活动策划营销服务等工作岗位，以及面向健康旅游方向发展的新兴专业。为培养符合行业的人才需求，课程设置跨越了酒店管理专业华和中医护理专业。</p> <p>课程设置的思路是围绕健康旅游产品开发设计，故课程安排中，安排了与健康有关的健康管理学、健康营养学、中医基础理论和中医保健护理；结合休闲旅游，设置了休闲学管理、导游、茶艺、服务礼仪，以及健康大数据与管理、电子营销、休闲活动策划与组织等。基于高职院校酒店管理专业学生的特点，课程设置采用理论结合实际的方式，且课程更偏向与实践操作应用能力的培养和提升。</p> <p>目前，健康旅游行业的发展还处在起步阶段，没有成熟的产业，学生校外没有合适的校外实践基地，对人才培养的考核体系无法进行考核。此外，再专业建设方面，校内实训基地还处于在建阶段，为更好的培养专业人才，建议尽快完善休闲专业的实训室。</p> <p style="text-align: right;">评审委员会主任（签名）： 年 月 日</p>				
	问 题 及 修 改 情 况	<p>休闲专业目前的问题，主要是师资的问题和实训室建设的问题。</p> <p>对于专业实训室建设问题，因康养休闲旅游项目很多都处于发展阶段，校外实训基地目前还在考察中。对于校内实训室，已初步考察并初步拟定了导游仿真实训室和中医理疗实训室，实训室建设方案已初步成型。</p> <p>师资方面，休闲活动策划与组织不是靠着一本书就能培养出人才，需要有行业经验的老师才能更好的给与学生专业指导。中医健康知识和护理知识，需要专职的</p>			

况	<p>老师，来对学生进行系统的学习指导，才能出效果。建议增加这两方面的专业人才的招聘力度，聘请专业人士来做专业的事。</p> <p style="text-align: right;">专业负责人（签名）： 年 月 日</p>
系部意见	<p style="text-align: right;">主任（签名）： 年 月 日</p>

（此表不够可另附页）

## 附件 6

专业人才培养方案系部自查表

序号	审查项目	审查意见	备注
规范性 审核	毕业学分符合学校统一的学分规定	<input type="checkbox"/> 是, 总学分____ <input type="checkbox"/> 否	
	课程(含实践课程)学时折合学分的计算准确; 各模块合计、总合计准确	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	课程周学时与总学时的折算是否准确	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	课程考核方式(考试/考查)明确, 每学期有 4-6 门集中考试科目	<input type="checkbox"/> 是, 集中考试科目____ <input type="checkbox"/> 否	
	人才培养方案中的文字部分所列举的主要课程 与教学进程表中所列的课程名称是否一致	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	课程名称是否规范	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	课程必修、选修的规定明确	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	每个模块的课程排序要求按开课学期的先后依 次排序, 一目了然	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	各专业实践教学学分占总学分比重是否符合规 定要求	<input type="checkbox"/> 是, 占比____ <input type="checkbox"/> 否	
	专业课程(含专业主干课、专业选修课)的总变动 率是否超过 10%	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
合理 性 审 核	课程体系设置是否科学、合理, 是否与人才培 养目标相适应	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	各模块学分结构、课程学分设置是否合理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	每学期学生应修学分是否合理, 学生各学期学 习负担是否相对均衡	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	课程开课学期是否合理, 先修课程与后修课程 的关系是否得到了正确处理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
进一步规范人才培养方案的其它意见(可在背面或另纸续写):			
检查人:		20 年 月 日	