

酒店管理专业人才培养方案

(中加合作)

一、专业名称（专业代码）

酒店管理(640105)

二、入学要求

普通高中毕业、中等职业学校毕业或者具备同等学力。

三、基本修业年限

基本修业年限为三年，最长不超过六年。

四、职业面向

表 1 本专业职业面向

对应行业	主要职业类别	主要岗位或技术领域	职业资格证书
住宿业 餐饮业	前厅服务员 客房服务员 旅店服务员 餐厅服务员 会展策划师 咖啡师 调酒师 茶艺师	前台接待 客房协调 销售部协调 餐厅服务 酒吧调酒	饭店业准职业经理人 ISA 美国侍酒师协会 初级侍酒师 WSET 国际初级品酒师 初级红十字救护证 中级美食营养师

五、培养目标

本专业旨在培养德、智、体、美、劳全面发展、具有较高综合素养及职业技能、突出的英语交际能力，掌握酒店管理专业的基础理论知识和专业知识以及酒店管理业中前厅、客房、餐饮、销售、财务等基本管理与服务技能，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，具备宽广的国际化视野和一定创新精神的高素质技术技能人才。

六、培养规格

(一) 培养规格

本专业学习者在完成学业后应：具有较强的酒店服务管理能力、服务市场营销能力和企业管理能力；具有稳定的职业思想、良好的职业道德、优秀的团队精神、宽厚

的文化基础、扎实的专业知识和熟练的专业技能。能胜任服务业第一线各类生产、服务、管理等工作。

1. 专业能力标准

- (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，能创造性地展开工作，满足宾客个性化要求的能力。
- (4) 掌握和具备本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识与技能。
- (5) 掌握和具备酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识与技能。
- (6) 具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，能应对各种突发状况。
- (7) 具有酒店前厅接待、客户管理处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理能力。
- (8) 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。
- (9) 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。

2. 通用职业能力标准

本专业学生在毕业前，应：

- (1) 具备良好的人际沟通能力，能与他人通过口头、书面形式进行有效沟通。
- (2) 有效和适当地使用各种现代信息技术工具，使各项任务顺利实现。
- (3) 与团队其它成员相互合作，理顺工作关系，促进目标实现。
- (4) 从众多信息源收集、分析，并组织重构信息。
- (5) 为自己的行为和决定负责。
- (6) 适时更新知识和技能，适应新的环境和需求。
- (7) 使用适当的方式和手段表达和发布信息。
- (8) 具备生存及自我保护能力，能健康和安全地生活。

- (9) 合理管理好相关资源，实现个人理想和规划。
- (10) 运用相应的数学方法辅助解决问题并作出决定。
- (11) 在自我认知的基础上，形成合适的自我态度，并进行自我评价与自我接纳。
- (12) 创新学习方法及学习成果。
- (13) 定性和定量地评价资料，并以此来接受别人的想法或提出质疑。
- (14) 在接收或挑战他人研究成果时，对存在争议的问题或观点给予评定

3. 通识教育标准

通识教育旨在培养积极参与社会生活的、有社会责任感的、全面发展的社会的人和国家的公民，其要求主要体现为：

(1) 核心价值观认同：理解并自觉践行社会主义核心价值观，在复杂的社会环境和多变的社会思潮中坚定理想信念，不断增强价值观自信。

(2) 文化与国家认同：理解、欣赏、弘扬中华优秀传统文化和社会主义先进文化，了解国情历史，对祖国有强烈的归属感，有为实现中华民族伟大复兴中国梦而不懈奋斗的信念和行动。

(3) 公民素养：履行公民义务，承担社会责任，具有民主精神和民主能力，学习和遵守法律，做一个负责任的世界公民。

(4) 国际理解：理解人类命运共同体的内涵与价值，有全球视野与胸怀，具有与国际文化对接、交流、沟通的能力。

(5) 人文情怀与气质素养：以人为本，尊重、维护人的尊严和价值，关切人的生存、发展和幸福，具有文学艺术作品的理解能力和健康的审美价值取向。

(6) 合作与交流素养：能够有效进行沟通，与他人建立良好的关系，善于进行团队合作，能有效化解冲突与矛盾。

(7) 自主发展素养：自尊自信，能正确认识和评价自己，能自主学习、终身学习，创造性地解决人生中的各种疑难问题。

(8) 信息素养：能高效地获取和存储信息，能合理地、批判性地甄别信息，能使用信息社会中的多种媒体和技术，改善学习方式、工作方式、生活方式。

本专业的能力结构图见附图 1

七、课程设置与学时安排

1. 课程体系架构

课程体系的设置服务于专业能力结构的要求，整个课程体系划分为语言阶段课、公共课、专业课、社会与专业实践等四大模块，为学生逐步构建通用职业能力、专业能力和职业基本素养，以适应职业面向与岗位需求。

课程体系与职业能力之间的匹配关系如附图 2

2. 学时、学分安排

表 2 各类课程学时、学分分配表

课程属性	课程性质	课程门数	学时	学分	学时百分比
语言阶段课程	必修	9	990	66	35.33%
公共课	必修	12	510	29	18.21%
	选修	3	126	9	4.51%
专业课	必修	18	728	52	25.99%
社会与专业实践	必修	1	448	32	15.99%
合 计		43	2802	188	100%
		其中专业实践学时占总学时 <u>50</u> %			

3. 课程说明

表 3 语言阶段课程说明

序号	课程名称	主要教学内容
1	English Language Learning	<p>CC 语言课程（English Language Learning,简称 ELL）包含四个级别，为提升学生英语能力设置。为学生未来进入学院、大学或走上工作岗位打好语言基础。ELL 课程包括：2 级（初级）、3 级（前中级）、4 级（中级），5 级（中高级）每个级别 1 个学期。每一级别包含 7 个单元，每个单元需 2-3 周。</p> <p>课程教授语法、阅读、写作、听力、口语和发音。学生将通过交流活动、实际练习、小组演讲和作业来提高英语能力。ELL 的每个级别都有特定课程，学生需要通过测试来决定进入哪个级别学习。</p> <p>CC 语言课程立足于交流教学和学习实践相结合，学习均由 ESL 的专业教师进行指导。</p>

表 4 公共基础课程说明

序号	课程名称	主要教学内容
1	思想道德修养与法律基础	<p>《思想道德修养与法律基础》是系统地对大学生进行马克思主义理论教育和品德、法律教育的主渠道和基本环节，是我国高等学校课程体系中的必修课程。该课程是适应大学生成长成才需要，帮助大学生正确认识人生的课程。学习这门课的主要目的，是从当代大学生面临和关心的实际问题出发，以正确的人生观、价值观、道德观和法制观教育为主线，通过理论学习和实践体验，帮助大学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观和价值观，自觉认同和践行社会主义核心价值观，培养良好的思想道德素质和法律素质，进一步提高分辨是非、善恶、美丑和加强自我修养能力，为逐渐成为德智体美全面发展的社会主义事业的合格建设者和接班人，打下扎实的思想道德和法律基础和提升实践能力。</p>
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》是中共中央宣传部和国家教育部规定的高职院校思想政治理论教育二门课程中的骨干和核心课程，是高等学校学生必修的基础教育课。通过本课程学习，能够帮助学生系统掌握马克思主义中国化的两大理论成果——毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的形成发展、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义；以马克思主义中国化最新成果为重点，全面把握中国特色社会主义进入新时代，系统阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位，充分反映建设社会主义现代化强国的战略部署；不断增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，坚定中国特色社会主义理想信念。</p>
3	形势与政策	<p>“形势与政策”课是一门在全校各专业、各班级学生中普遍开设的公共必修课。本课程采用专题教学的形式展开。教学专题是根据中共中央宣传部和教育部印发的形势与政策教育教学要点的要求，结合学生思想实际，反复斟酌认真挑选出来的。一般分为国内政治形势篇、国内经济形势篇、国内文化建设篇、台海局势篇和国际形势篇等。通过适时地进行形势政策、世界政治经济与国际关系基本知识的教育，帮助学生开阔视野，及时了解和正确对待国内外重大时事，正确认识国家的政治、经济形势，国家改革与发展所处的国际环境、时代背景，正确理解党的基本路线、重大方针和政策，正确分析社会关注的热点问题，激发学生的爱国主义热情，增强其民族自信心和社会责任感，把握未来，勤奋学习，成才报国。</p>

4	军事理论	<p>军事理论课是普通高等学校学生的必修课程,课程以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循,全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观,围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求,着眼培育和践行社会主义核心价值观,以提升学生国防意识和军事素养为重点,为实施军民融合发展战略和建设国防后备力量服务。通过军事理论课教学,让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。课程包含了五个方面内容即:中国国防、国家安全、军事思想、现代战争和信息化装备。</p>
5	军训与入学教育	<p>本课程包含军训和入学教育两部分: 军训的目的是通过严格的军事训练提高学生的政治觉悟,激发爱国热情,发扬革命英雄主义精神,培养艰苦奋斗,刻苦耐劳的坚强毅力和集体主义精神,增强国防观念和组织纪律性,养成良好的学风和生活作风,掌握基本军事知识和技能。</p>
6	体育I-III	<p>体育 1: 主要开设的项目有 8 式太极拳、瑜伽、散打、篮球、羽毛球、体育理论知识等。通过基础体育课教学,使学生正确认识体育的目的和意义,获得必要的体育基本理论知识,打下良好的身体素质基础,学会科学锻炼身体的方法,培养对体育运动的兴趣。</p> <p>体育 2: 主要提高学生的运动能力、培养体育兴趣、培养终身体育意识和健身习惯。养成终身体育锻炼的好习惯,使他们成为体魄健壮、精力充沛、品德高尚、勇于克服困难、具有开拓创新能力社会主义建设者的合格人才。</p> <p>体育 3: 以各项目教学比赛和娱乐健身方法为主要手段。将体育课寓促进身心和谐发展、思想品德教育、文化科学教育、生活与体育技能教育于身体活动并有机结合的教育过程;是实施素质教育和培养全面发展的人才的重要途径。</p> <p>保健体育课,该课程贯穿全部大学体育课程体系。该课程主要针对伤、病、残、体弱、特殊体型(过胖过瘦)等学生开设。根据学生实际情况,有针对性的组织康复、保健体育教学。疫情期间在教学内容的选择上以太极拳、基本素质、康复保健知识以及物理康复治疗等内容为主。</p>
7	大学生心理健康教育	<p>大学生心理健康教育是一门面向全校学生开设的公共必修课。本课程主要介绍心理健康知识,使大学生能够正确认识自我和环境,树立心理健康意识和心理保健意识;传授心理调适的方法,增强大学生的自我心理调节能力,有效消除心理困惑,提高受挫能力和适应能力;解析心理异常现象,使大学生了解常见心理问题产生的原因及主要表现,以科学的态度对待各种心理问题。</p> <p>课程由七个专题组成:心海泛舟——什么是心理健康;爱的密码——恋爱心理学;命运钥匙——人格发展;缘聚你我——人际交往关系;放飞心灵——情绪管理;心灵氧吧——自我意识;礼赞生命——压力管理。</p>

表 5 专业课程说明

序号	课程名称	主要教学内容
1	Food Safety, Smart Serve, and First Aid 食品安全, 酒牌, 救护证	(1) 救护证培训: 救护证概念; 心肺复苏、四项救护、常见意外伤害; (2) 食品安全培训: 餐饮业中食品常见污染及预防控制, 食品安全事故处理、HACCP; (3) “酒牌”的相关培训。
2	Professional Service Experience 酒店职业服务体验	(1) 了解基于交互式服务的有效的语言和非语言沟通技巧; (2) 学习撰写专业的书面回复技巧; (3) 学会处理客人的不同反馈的技巧, 包括评论, 称赞和投诉; (4) 掌握酒店业服务客人的专业基本技巧和沟通方式等。
3	Food Theory 食物理论	(1) 认识各种食材、认识烹饪工具; (2) 掌握常用的烹调方式; (3) 熟悉各种食物的制作方式; (4) 了解酒店厨房中的运作。
4	Introduction to Hospitality Operations 酒店业导论	(1) 了解什么是服务, 服务行业中的管理与营销面临的挑战, 饭店业有哪些职业选择; (2) 了解饭店的组织, 餐厅的组织与管理, 饭店产业趋势; (3) 了解如何管理和领导饭店企业、人力资源管理、饭店业营销等。
5	Beverage, Bar and Dining Room 酒水、酒吧及餐厅	(1) 熟练掌握红酒基础理论知识, 学习品尝红酒, 练习侍酒服务操作; (2) 了解六大基酒、利口酒、鸡尾酒、啤酒及软饮的基本概念, 能够识别各酒类之间的差异, 练习调制酒吧基础款酒品; (3) 了解酒吧及餐厅服务礼仪。
6	Rooms Operations I+II 酒店房务管理 1+2	(1) 酒店房务部门组织结构及每个分支的主要工作职责; (2) 酒店房务各部门标准操作工作流程的掌握; (3) 酒店房务部收益管理知识的掌握; (4) Opera 物业管理系统。
7	Introduction to Hospitality Sales and Marketing 酒店市场营销导论	(1) 了解什么是市场, 明白市场营销中宏观及微观环境之间的区别, 并学会分析影响公司运营的外部环境因素; (2) 了解目标市场及产品概念, 结合目标市场和产品对公司内部状况进行分析; (3) 了解各种营销策略理论, 结合公司实际状况并运用相关策略工具, 提出合理有效的营销策略; (4) 了解什么是服务, 服务在市场营销中的重要性, 学习如何有效维护公共关系。

8	Human Resources 人力资源	(1) 掌握人力资源管理基本理论；(2) 掌握基本人力资源管理理论和方法；(3) 了解酒店行业中人力资源管理基本原则和方法。(4) 掌握人力资源管理流程中的工作分析、招募甄选、绩效考核、职业生涯管理、薪酬管理等具体的操作环节；(5) 提高分析和解决人力资源管理实际问题的能力。
9	Introduction to Hospitality Accounting 酒店会计	(1) 认识酒店财务管理的掌握对于酒店的重要性；(2) 掌握酒店会计的基本理论、基本方法和基本技能；(3) 熟练掌握和运用各种酒店会计核算方法；(4) 掌握酒店会计核算形式的种类及执行程序等。
10	Restaurant Operations 餐厅运作	(1) 餐厅及餐饮部的运营操作及相关服务；(2) 了解酒店餐饮服务的组成，明确各个岗位的工作职责；(3) 熟悉实际餐饮服务中可能会遇到的各种情景及应对；(4) 掌握早餐，午餐，晚餐及自助餐的各种摆台与相关服务。
11	Principles of Hospitality Management 饭店业管理原理	(1) 了解管理的基本特征及管理的任务、职能、层次；(2) 熟悉管理过程包括：计划与决策、组织、领导、激励、沟通、控制等活动；(3) 了解管理学发展的新趋势及面临的挑战。
12	Hospitality Sales and Revenue Management 酒店销售与收益管理	(1) 了解酒店在酒店运营中，收入管理、酒店销售与酒店收入最大化的关系；(2) 掌握酒店收入管理的各种计算方法和原则，学会不同维度的酒店内部运营与市场表现分析；(3) 学习细分酒店市场，根据不同酒店客人的需求进行销售；(4) 学习如何有效构建酒店销售团队，使得酒店收益最大化。
13	Hospitality Management Career Preparation 酒店管理职业规划	(1) 了解酒店业现状及未来发展趋势；(2) 了解职业生涯规划的基本概念和基本思路；(3) 简历书写的原则与技巧；(4) 掌握面试过程中的技巧运用及注意事项；(5) 提升学生的口头表达能力和沟通能力。
14	Risk Management 风险管理	(1) 对法律基本常识进行基础认知，了解法律在商业活动中的重要性，如何有效规避酒店业中的违法事件；(2) 了解酒店组织架构，了解法律知识在酒店日常营运及服务过程中的重要性；(3) 学习商业合同及酒店业合同，了解在合同审阅及签署过程中有哪些注意事项；(4) 结合所学法律知识，了解如何合法管理酒店日常营运，合法管理员工并合法提供服务；(5) 了解旅游业法规并分析相关案例。
15	Principles of Food, Beverage and Labour Cost Controls 餐饮与劳工成本控制原则	(1) 了解商业性餐饮服务的三种基本类型，餐饮管理的三个层次水平，餐饮管理过程中的步骤；(2) 对有效的市场原则的理解，营养的重要性，菜单设计的原则，价格方式和设计理念；(3) 了解标准配方菜单的优点，怎样决定标准配方菜单的餐饮成本，关于产品采购、接收、存放、发放的规定和原则，产品计划过程，生产的基本步骤，包括产品控制等。

16	Special Event Operations 会展实务	(1)了解会展行业现状及就业环境；(2)了解会展策划流程、策划要素、操作原理，以及会展相关活动工作；(3)掌握会展项目策划与管理的知识体系，基本规律，基本操作技能；(4)掌握会展目标的选择与策划的总体策略和策划评估；(5)根据会展的计划与安排以及会展策划的要素与要点完成会展策划方案等。
17	Career and Leadership Development 职业规划与领导力发展	(1)了解设定目标的程序与方法；(2)探索职场中的人际关系；(3)掌握处理职场人际关系的原则；(4)了解领导力来源以及领导力模型，提升领导意识；(5)掌握领导力激励的方法和技巧，提升情境领导力。

4. 培养规格实现矩阵（见附图 3）

八、教学进度安排

- 1.教学计划进度表（附表 1）
- 2.教学进度安排逻辑表（附表 2）
- 3.教学活动时间分配表（附表 3）

九、毕业标准

- 1.修满本专业要求学分，且所有课程考核合格可获得大专文凭；
- 2.所有课程考核合格且 GPA 达 2.0 以上可获得 CC 文凭。

十、实施保障

1. 师资队伍

本专业共有校内师资 4 名，其中中级职称 1 人，初级职称 3 人。专任教师全都具有硕士学位及 2-5 年不等的海外留学和工作经历，并都经过中方及加拿大大学的师资认证。另有企业兼职教师 3 人，均为从事酒店行业多年的一线酒店管理者，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验。教师中具有双师背景的占 75%。

师资队伍一栏表见表 6。

表 6 师资队伍一览表

序号	姓名	单位	职称	专业特长	主讲课程	专兼职
1	刘祎	苏州百年职业学院	助教	酒店房务管理、酒店企业社会责任	Professional Service Experience, Rooms Operations 1+2, Career Preparation, Special Event Operations	专职
2	郑妮	苏州百年职业学院	讲师	餐饮相关	Theory of Food/Restaurant Operation/ Principles of Hospitality Management	专职
3	伍菡	苏州百年职业学院	助教	酒水服务、酒店风险管理	Introduction to Hospitality Operations, Beverage & Bar & Dining Room, Risk Management	专职
4	王诗雨	苏州百年职业学院	助教	酒店销售收益管理、酒店成本控制	Hospitality Sales and Revenue Management、 Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls	专职
5	田森	门墩儿酒店职业发展与招聘平台	教授	酒店教育与人才培养	Career and Leadership Management	兼职
6	乔建辉	常州富力喜来登酒店	讲师	酒店管理	饭店业督导	兼职

2. 教材与课程资源

(1) 教材选择原则

要坚持正确的政治方向和价值取向。必须体现党和国家意志。坚持马克思主义指导地位，教材选用严格遵守《普通高等学校教材管理办法》、《学校选用境外教材管理办法》的文件要求，课程教材由加拿大百年理工学院推荐，经教学科研处审核后，通过图书进出口公司采购使用。本专业的课程教材推荐如表 7。

表 7 专业课程教材推荐一览表

序号	课程名称	教材名称	出版社	出版时间	作者	书号
1	Career Preparation	Professionalism: Skills for Workplace Success (4 th Edition)	Pearson Education	2016	Lydia E. Anderson, Sandra B. Bolt	978-0-32-195944-7
2	Theory of Food	Professional Cooking for Canadian Chefs (9 th Edition)	John Wiley & Sons Inc	2015	Wayne Gisslen	978-1-119-42981-4
3	Principles of Hospitality Management	Fundamentals of Management, Eighth Canadian Edition (8 th Edition)	Pearson Education, Inc	2016	Stephen P. Robbins, David A. DeCenzo, Mary A. Coulter, Ian Anderson	978-0-13-385674-3
4	Introduction to Hospitality Operations	Introduction to Hospitality	Pearson Education	2020	John R. Walker	978-0-135-20981-3
5	Beverage & Bar & Dining Room	The wine, beer, and spirits handbook	John Wiley & Sons, Inc.	2010	Joseph LaVilla	978-0-470-52429-9
6	Risk Management	Hospitality Law	John Wiley & Sons, Inc.	2008	Stephen C. Barth	978-0-470-08376-5
7	Principles of Food, Beverage and Labour Cost Controls	Principles of Food, Beverage and Labour Cost Controls	John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.	2009	Paul R. Dittmer, J. Desmond Keefe	978-0-471-78347-3

3. 教学设施

(1) 校内实训基地

酒店管理专业有 2 个校内实训室，其中餐饮实训室配置投影设备、酒水展示柜、吧台、吧椅、调酒杯、红酒杯等设备设施和各类酒水；烹饪实训室配置电视、烹饪操作台、蒸烤箱、烘烤箱、冰箱等烹饪设施设备。校内实训室主要用于酒店管理专业课程的教授及实训课程的开展。

如表 8 所示：

表 8 校内实训设施一览表

序号	实训室名称	承担的主要实训项目或课程	台套数
1	酒店管理餐饮实训室	负责专业基础课教学，包括“餐饮经营与管理”，“酒水知识”等课程	1 套
2	酒店烹饪实训室	负责专业课教学，包括简易烹饪等课程，同时负责国际项目如法国 SKEMA 商学院中餐项目	8 套

(2) 校外实习基地

目前，本专业已就师资共享，课程共建，实训基地共用，实习就业优先推荐等方面与以下酒店进行了深入的合作。

具体如表 9 所示。

表 9 校外实训基地一览表

序号	企业名称	主导产品	基地主要作用
1	苏州中茵皇冠假日酒店	客房、餐饮	学生实训、顶岗实习基地
2	苏州平江华府精品酒店	客房、餐饮	学生实训、顶岗实习基地
3	苏州托尼洛·兰博基尼书苑酒店	客房、餐饮	学生实训、顶岗实习基地
4	苏州 W 酒店	客房、餐饮	学生实训、顶岗实习基地
5	阳澄湖喜柯大酒店	客房、餐饮	学生实训、顶岗实习基地

4. 顶岗实习要求与管理

顶岗实习是必修课程，不得免修，如成绩不合格，必须重修。实习期间，学生在企业顶岗工作，既是企业的（准）员工，又是学校的学生，具有双重身份，校企双方均负有教育和管理的职责。顶岗实习一般安排在第五学期和第六学期，累计不少于 6 个月。二级学院可结合本部门专业教学进程的特点与需要，适当调整实习时间安排。实习岗位原则上要求和学生所学专业对口。

(1) 顶岗实习组织管理

顶岗实习工作实行学校、二级学院、专业三级负责制，设立学校顶岗实习工作领导小组、二级学院顶岗实习工作管理小组、专业顶岗实习指导小组组成的三级管理机

构。

学校顶岗实习工作领导小组由分管教学的副校长任组长，教学科研处、学生工作处、招生就业处负责人担任副组长，成员包括各二级学院院长。

学校顶岗实习工作领导小组负责对全校顶岗实习工作的领导、管理制度的制定和实习的组织管理、督促检查等工作。

教学科研处作为教学归口部门，负责对全校顶岗实习管理工作监控并检查工作的开展情况；负责建立健全学校顶岗实习管理制度；协调相关部门工作；收集全校顶岗实习工作信息进行统计分析并提出改进工作的意见和建议。

学生工作处作为学生管理归口部门，负责指导并督促二级学院顶岗实习期间的学生管理工作，处理各类学生突发事件。

招生就业处作为就业归口部门，积极协助二级学院落实学生顶岗实习单位，指导并配合二级学院的就业工作。

（2）对学生的要求

按照《顶岗实习教学标准》要求，制定个人顶岗实习计划，认真完成实习任务。实习开始前向指导教师提交经实习单位盖章的《顶岗实习协议》

认真参加岗位技能和专业技术应用能力的训练，努力使自己的综合实践能力和社会适应能力得到锻炼、培养和提高。

主动与指导教师联系，每两周至少要与学校指导教师联系一次，提交顶岗实习工作周记、按要求汇报顶岗实习情况、完成顶岗实习工作周记。

实习学生应牢记“安全第一”，加强自我保护，维护自身合法权益，如遇问题及时向校内指导教师汇报。

加强组织纪律观念，遵守所在单位和学校的各项规章制度。

顶岗实习原则上不允许请假；如遇特殊情况，须经校内指导教师和顶岗实习单位同意，并履行请假手续；请假3天及以上的，需由本人提出书面申请，指导教师和顶岗实习单位审核，报二级学院审批，教学科研处备案。

在实习期间，实习学生（除非常特殊情况者）必须服从分配，按照要求顶岗实习，

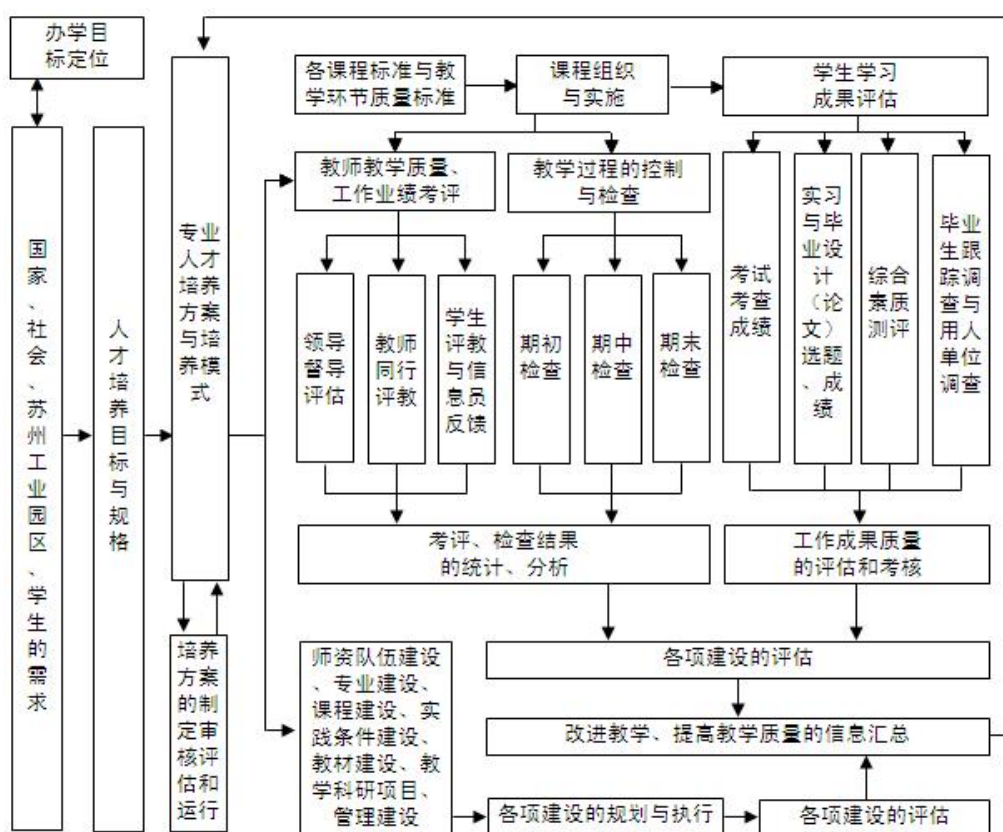
完成实习任务。实习期间，若中途更换实习单位，需及时向校内指导老师汇报，并提交新的《顶岗实习协议》备案。

在顶岗实习过程中，发生重大问题，学生本人应及时向实习单位和校内指导教师报告，指导教师要及时向二级学院和实习单位双方负责人报告。

顶岗实习结束后，学生须撰写《顶岗实习总结》。

十一、质量保障

学校以建立目标体系、完善标准体系和制度体系、提高利益相关方对人才培养工作质量的满意度为目标，按照“需求导向、自我保证、多元诊断、重在改进”的工作方针，切实履行人才培养工作质量保证主体的责任，建立常态化的内部质量保证体系和可持续的诊断与改进工作机制，建立《苏州百年职业学院教学质量监控与保障体系》，不断提高我校人才培养质量。



教学质量监控与保障体系的组织系统由决策系统、管理与执行系统、检查与评价系统和教学过程监控系统等四个方面构成，是一个逐层向下控制，逐层向上负责的质量管理系统。

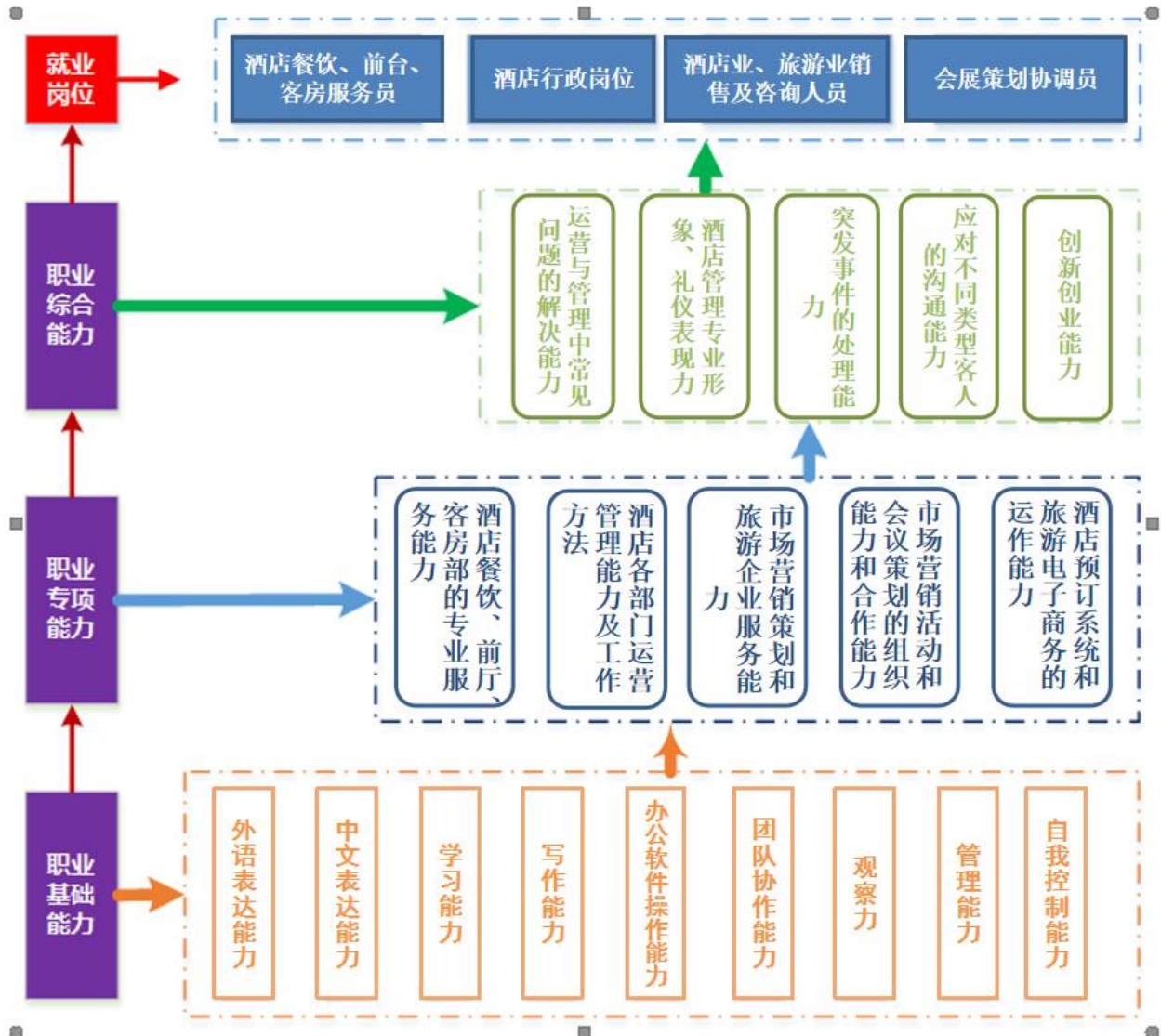
十二、特色与其他

1. 本专业实行“四双”（双录取，双学籍，双培养，双文凭）培养，学生不仅可以获得国内全日制大专文凭，还可以获得加拿大百年理工学院的大专文凭，直通加拿大本本科院校。

2. 本专业采用小班化教学模式，全英文教学，科学把握课程进度，确保学生学有所成，学以致用。注重培养综合素养及职业技能俱佳，英语交际能力突出，具备国际化视野和创新精神的应用型高端技能型酒店管理专门人才。

3. 本专业定期开展外国留学生来校短期交流、本校酒店管理专业学生赴国外研学旅行活动，帮助学生开拓国际视野，接轨国际市场。

附图 1：专业能力结构图



附图 2：课程体系架构图



附表 1: 教学计划进度表

语言阶段课程											
课程代码	课程名称	学分	课程类型	课程性质	学时数分配 共计	实践	考核方式	开课学期	周学时	教学周	开课单位
ELLD 306	Integrated Core Skills	10	A	必修	150	0	考试		10	15周	博雅学院
ELLD 307	Communication Skills	6	A	必修	90	0	考试		6	15周	
ELLD 308	Enhanced Academic Skills	6	A	必修	90	0	考试		6	15周	
ELLD 406	Integrated Core Skills	10	A	必修	150	0	考试		10	15周	
ELLD 407	Communication Skills	6	A	必修	90	0	考试		6	15周	
ELLD 408	Enhanced Academic Skills	6	A	必修	90	0	考试		6	15周	
ELLD 506	Integrated Core Skills	10	A	必修	150	0	考试		10	15周	
ELLD 507	Communication Skills	6	A	必修	90	0	考试		6	15周	
ELLD 508	Enhanced Academic Skills	6	A	必修	90	0	考试		6	15周	
小计		66			990	0					
公共课程											
课程代码	课程名称	学分	课程类型	课程性质	学时数分配 共计	实践	考核方式	开课学期	周学时	教学周	开课单位
COM001	思想道德修养与法律基础	3	B	必修	48	18	考试	1	3	16周	教育服务学院
COM002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	B	必修	64	30	考试	2	4	16周	
COM003	形势与政策	1	A	必修	16	0	考查	1-4	2	2周	
COM004	军事理论	2	A	必修	36	0	考查	1	2	16周	
COM005	军训与入学教育	2	B	必修	80	70	考查	1	2	16周	
COM006	体育I	2	B	必修	32	24	考查	1	2	16周	
COM007	体育II	2	B	必修	38	24	考查	2	2	16周	
COM008	体育III	2	B	必修	38	24	考查	3	2	16周	
COM009	大学生心理健康教育	2	B	必修	32	16	考查	2	2	16周	
HOSP 101	Introduction to Computers	3	C	必修	42	42	考查	1	3	14周	教育服务学院
COMM 160/161	College Communications 1	3	A	必修	42	0	考查	1	3	14周	
COMM 170/171	College Communications 2	3	A	必修	42	0	考查	2	3	14周	
GNED	General Education Elective	3	A	选修	42	0	考查	1	3	14周	
GNED	General Education Elective	3	A	选修	42	0	考查	2	3	14周	
GNED 500	Global Citizenship: From Social Analysis to Social Action	3	A	选修	42	0	考查	4	3	14周	
小计		38			636	248					
专业课											
课程代码	课程名称	学分	课程类型	课程性质	学时数分配 共计	实践	考核方式	开课学期	周学时	教学周	开课单位
HOSP 102	Food Safety, Smart Serve, and First Aid	2	A	必修	28	0	考查	1	2	14周	教育服务学院
HOSP 103	Professional Service Experience	2	A	必修	28	6	考查	1	2	14周	
HOSP 105	Food Theory	2	A	必修	28	20	考查	1	2	14周	
HOSP 111	Introduction to Hospitality Operations	3	A	必修	42	0	考查	1	3	14周	
HOSP 122	Beverage, Bar and Dining Room	4	C	必修	56	56	考查	1	4	14周	
HOSP 201	Rooms Operations I	3	A	必修	42	12	考查	2	3	14周	
HOSP 204	Introduction to Hospitality Sales and Marketing	3	A	必修	42	0	考查	2	3	14周	
HOSP 210	Human Resources	3	A	必修	42	0	考查	2	3	14周	
HOSP 215	Introduction to Hospitality Accounting	3	A	必修	42	0	考查	2	3	14周	
HOSP 222	Restaurant Operations	4	A	必修	56	30	考查	2	4	14周	
HOSP 220	Principles of Hospitality Management	3	A	必修	42	0	考查	3	3	14周	
HOSP 301	Rooms Operations II	3	A	必修	42	24	考查	3	3	14周	
HOSP 304	Hospitality Sales and Revenue Management	3	A	必修	42	0	考查	3	3	14周	
HOSP 307	Hospitality Management Career Preparation	2	A	必修	28	0	考查	3	2	14周	
HOSP 314	Risk Management	3	A	必修	42	0	考查	3	3	14周	
HOSP 320	Principles of Food, Beverage and Labour Cost Controls	3	A	必修	42	0	考查	3	3	14周	
HOSP 322	Special Event Operations	4	C	必修	56	56	考查	3	4	14周	
HOSP 400	Career and Leadership Development	2	A	必修	28	0	考查	4	2	14周	
HOSP 444	Work Integrated Learning: Hotel Operations	32	C	必修	448	448	考查	4	32	14周	
小计		84			1176	652					
合计		188			2802	900	实践学时比:			50%	

附表 2：课程安排逻辑表

序号	课程名称	学分	学时	第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期
1	Integrated Core Skills	30	450	10	10	10			
2	Communication Skills	18	270	6	6	6			
3	Enhanced Academic Skills	18	270	6	6	6			
4	思想道德修养与法律基础	3	48	3					
5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64		4				
6	形势与政策	1	16	0.25	0.25	0.25	0.25		
7	军事理论	2	36	2					
8	军训与入学教育	2	80	2					
9	体育 I	2	32	2					
10	体育 II	2	38		2				
11	体育 III	2	38			2			
12	大学生心理健康教育	2	32		2				
13	Introduction to Computers	3	42	3					
14	College Communications 1	3	42	3					
15	College Communications 2	3	42		3				
16	General Education Elective	3	42	3					
17	General Education Elective	3	42		3				
18	Global Citizenship: From Social Analysis to Social Action	3	42				3		
19	Food Safety, Smart Serve, and First Aid	2	28	2					
20	Professional Service Experience	2	28	2					
21	Food Theory	2	28	2					
22	Introduction to Hospitality Operations	3	42	3					
23	Beverage, Bar and Dining Room	4	56	4					
24	Rooms Operations I	3	42		3				
25	Introduction to Hospitality Sales and Marketing	3	42		3				
26	Human Resources	3	42		3				
27	Introduction to Hospitality Accounting	3	42		3				
28	Restaurant Operations	4	56		4				
29	Principles of Hospitality Management	3	42			3			
30	Rooms Operations II	3	42			3			
31	Hospitality Sales and Revenue Management	3	42			3			
32	Hospitality Management Career Preparation	2	28			2			
33	Risk Management	3	42			3			
34	Principles of Food, Beverage and Labour Cost Controls	3	42			3			
35	Special Event Operations	4	56			4			
36	Career and Leadership Development	2	28				2		
37	Work Integrated Learning: Hotel Operations	32	448				32		
	小计	188	2802	53.25	52.25	45.25	37.25	0	0

附表 3：教学活动时间分配表（单位：周）

项目 \ 学期	一	二	三	四	五	六	合计
军事理论及实践	2						2
劳动技能课		1	1	1			3
考试周	1	1	1	1	1	1	6
理论教学/跟（顶）岗实习	14	13	17	17	18	18	97
实践教学	1	4					5
毕业教育						1	1
机动周	2	1	1	1	1	0	6
合计	20	20	20	20	20	20	120