

# 广东碧桂园职业学院 2020 级 酒店管理 专业教学进程表

专业方向：服务管理与餐厅智能技术应用

人才培养阶段	课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	课程类型	总学分	总学时	学时分配		核心课程	考核方式	学期周学时安排								
								理论学时	实践学时			1	2	3	4	5	6			
第一阶段	公共基础课	必修	9012010	思想道德修养与法律基础	A	3	60	45	15*			3								
			9012040	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概	A	4	72	54	18*					3						
			9013031	形势与政策	A	1	32	32						每学期8学时						
			9013041	军事体育	C	6	108	16	92					2	2	1	1			
			9013010	军事技能	C	2	36		36					2w						
			9011010	军事理论	A	2	36	36							2					
			9012030	大学生心理健康教育	A	2	36	24	6+6*					2						
			9011020	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	A	1	24	20	4					2						
			9013021	大学生职业发展与就业指导	B	2	36	18	18					1w	每学期6学时					
			9012050	大学生创新创业	B	2	36	18	18*						1					
	小计						25	476	263	213			9	8	1	1				
	公共基础课	限选	---	“自我发展”体验（劳动教育）	C	1	18		18				1w							
			---	美育教育类课程	A	2	36	20	16				课程设置面向全校，学生在限定课程中选择修学							
			---	信息技术类课程	A	2	36	20	16											
			---	健康教育类课程	A	1	18	10	8											
			---	中华优秀传统文化类课程	A	2	36	20	16											
			小计						8	144	70	74								
	公共基础课	任选	---	人文素养类课程	A	2	36	20	16				课程设置面向全校，学生在给定范围内任选							
			---	科学素养类课程	A	2	36	20	16											
			小计						4	72	40	32								
公共课合计						37	692	373	319			9	8	1	1					
第二阶段	专业平台课 (必修)	1121101	人工智能与机器人应用	A	1.5	24	20	4		▲		2								
		3121101	酒店基础知识	A	1.5	30	26	4		▲		2								
		3121102	餐饮行业介绍	A	1.5	30	24	6				2								
		3121201	酒店专业英语口语（1）	B	1.5	30	15	15				2								
		3121103	职业素养与形象	A	1.5	30	20	10				2								
		3121202	有效沟通	B	1.5	30	15	15				2								
		3121301	办公软件应用（1）	C	1.5	30	6	24				2								
		3121203	机器人餐厅装备与管理	B	2	36	18	18	★	▲			2							
		3121104	酒店公文写作	A	2	36	36	0		▲			2							
		3121204	酒店专业英语口语（2）	B	2	36	18	18					2							
		3121105	食品安全与营养配餐	A	2	36	32	4					2							
		3121304	<b>茶艺与茶文化</b>	<b>C</b>	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>10</b>	<b>26</b>						<b>2</b>						
		3121302	酒水知识与调制	C	2	36	10	26					2							
		3121106	岭南文化	A	2	36	36	0					2							
		3121303	办公软件应用（2）	C	2	36	6	30					2							
		3121107	酒店产品营销	A	3	54	50	4			▲			3						
		3121205	中餐工艺分解及机器人技术应用	B	3	54	30	24							3					
		3121206	酒店督导管理实务	B	2	36	18	18	★	▲					2					
		3121207	酒店专业英语口语（3）	B	2	36	18	18							2					
		3121208	前厅服务	B	3	54	30	24	★	▲						3				
3121209	客房服务	B	3	54	30	24	★	▲						3						
3121211	餐饮服务	B	3	54	30	24	★	▲						3						

人才培养阶段	课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	课程类型	总学分	总学时	学时分配		核心课程	考核方式	学期周学时安排					
								理论学时	实践学时			1	2	3	4	5	6
第二段 岗位分流专业知识和专业技能强化训练			3121108	餐饮门店实务	A	2	36	32	4					2			
			3121109	收益管理与成本核算	A	2	36	30	6					2			
			3121111	酒店办公室日常事务管理	A	2	36	36	0					2			
		小计					51.5	942	596	346			14	19	22		
	机器人餐厅岗位限选课		3131201	酒店专业英语口语(4)	B	2	36	18	18						2		
			3131101	顾客投诉与突发事件处理	A	2	36	30	6	★	▲				2		
			3131102	机器人餐厅管理系列讲座(校内-校企合作)	A	2	36	36	0						2		
			3133201	机器人餐厅管理实务	B	2	36	18	18		▲				2		
			3133301	餐厅机器人操作实训	C	3	54	4	50		▲				3		
			3133302	机器人餐厅岗位分流实践课程包(校外)	C	12	216	36	180						12		
	小计					23	414	142	272						23		
	前厅岗位限选课		3131201	酒店专业英语口语(4)	B	2	36	18	18						2		
			3131101	顾客投诉与突发事件处理	A	2	36	30	6	★	▲				2		
			3131102	酒店管理系列讲座(校内-校企合作)	A	2	36	36	0						2		
			3133202	前厅管理实务	B	2	36	18	18		▲				2		
			3133303	前厅服务技能强化实训	C	3	54	4	50		▲				3		
			3133304	前厅服务岗位分流实践课程包(校外)	C	12	216	36	180						12		
	小计					23	414	142	272						23		
	客房岗位限选课		3131201	酒店专业英语口语(4)	B	2	36	18	18						2		
			3131101	顾客投诉与突发事件处理	A	2	36	30	6	★	▲				2		
			3131102	酒店管理系列讲座(校内-校企合作)	A	2	36	36	0						2		
			3133203	客房管理实务	B	2	36	18	18		▲				2		
			3133305	客房服务技能强化实训	C	3	54	4	50		▲				3		
			3133306	客房服务岗位分流实践课程包(校外)	C	12	216	36	180						12		
	小计					23	414	142	272						23		
	餐饮岗位限选课		3131201	酒店专业英语口语(4)	B	2	36	18	18						2		
			3131101	顾客投诉与突发事件处理	A	2	36	30	6	★					2		
		3131102	酒店管理系列讲座(校内-校企合作)	A	2	36	36	0						2			
		3133204	餐饮管理实务	B	2	36	18	18		▲				2			
		3133307	餐饮服务技能强化实训	C	3	54	4	50		▲				3			
		3133308	餐饮服务岗位分流实践课程包(校外)	C	12	216	36	180						12			
小计					23	414	142	272						23			
第三阶段 基层管理干部(技术骨干)岗位职务能力企业实践教学培养	企业实践教学培养(必修)		3141401	专业岗位职务能力提升课	C	28	504		504							15w	13w
			3141201	集中授课	B	5	90	45	45							3w	2w
			3141402	毕业设计	C	3	54		54								3w
	专业课合计					110.5	2004	783	1221			14	19	22	23		
学时、学分及学期周学时总计					147.5	2696	1156	1540			23	27	23	24			

注：\*表示课外实践；★表示核心课程；▲表示考试课程，其余为考查；w表示集中实践教学周  
 学生素质拓展贯穿全课程，素质拓展学分为12学分以上