

一、修业年限

三年制

二、授课语言

英语（雅思 5.5 以上，托福 46 分以上，多邻国 90 分以上）

三、培养目标

本专业培养具有职场汉语表达和跨文化交流能力、学习能力和创新能力，具有热忱的服务精神、良好的礼仪修养和人文素养，系统掌握现代酒店经营管理的基本知识，具备五星级酒店基本操作技能、接待能力、管理和营销能力，能适应五星级酒店服务、营销、管理需要的高素质技术技能人才，同时了解中国传统文化和人文历史。

四、就业岗位

主要岗位：

- （1）五星酒店前厅服务员
- （2）五星酒店餐饮服务员
- （3）五星酒店客房服务员
- （4）国际邮轮康乐咨询员
- （5）酒店人力资源师

次要岗位：

- （1）前厅主管
- （2）餐饮主管
- （3）客房主管
- （4）康乐营销
- （6）会展策展服务

五、合作企业

上海浦东丽思卡尔顿酒店

上海浦东香格里拉大酒店

上海亚湾酒店管理有限公司

无锡富力喜来登酒店

无锡君来湖滨饭店

无锡苏宁凯悦酒店

无锡太湖皇冠假日酒店

无锡拈花湾波罗蜜多酒店

无锡太湖华邑酒店

无锡融创酒店群

六、主要课程

序号	课程名称	课程主要内容 (限 80 字以内)	学时与 学分	课程 性质	开课 学期
1	旅游社交礼仪 C	本课程概括的介绍旅游接待人员礼仪行为规范、仪容仪表仪态、旅游从业人员的旅游接待与服务礼仪等方面知识,属于岗位基本学习领域,培养学生的核心素质,是其他课程学习的基础,实用性很强。	48 学时 3 学分	必修	3
2	宴会设计与餐饮服务管理	餐饮发展概述、餐饮服务基本技能、餐饮服务程序、用餐服务方式、餐饮服务的主要环节、菜单的筹划设计与制作、餐饮原料的采购与库存管理、餐饮产品的生产管理、餐饮销售管理、餐饮服务管理、宴会设计原则与方法。	48 学时 3 学分	必修	3
3	休闲活动策划与管理	本课程强调案例教学与课堂演练相结合,旨在让学生掌握休闲活动策划方案的撰写原则、内容、规范、过程、方案评估等方面,并能独立编制休闲活动项目方案,包括文化休闲活动、演出活动、运动休闲果冻、节日庆典活动以及赛事活动等活动项目。(全英文授课)	32 学时 2 学分	必修	3
4	葡萄品种与葡萄酒品鉴 I 1710094	帮助学生掌握葡萄酒品鉴的基本步骤,了解并掌握八个主流酿酒葡萄品种的特征及所酿葡萄酒的不同特性。结合产区知识了解不同风土对于葡萄酒风味的影响,为后续的非主流酿酒葡萄品种特性介绍打下基础。	16 学时 1 学分	必修	3

5	酒店人力资源管理 1710089	对酒店机构设置及人员配置、酒店人力资源规划、招聘与配置、酒店人力资源培训、酒店的绩效管理、薪酬与激励、劳动关系管理与职业生涯规划进行系统的介绍，本课程以项目为载体，以任务为驱动，以学生为主体，突出学生能力素质的培养。	32 学时 2 学分	必修	4
6	酒店管理信息系统 Opera 实训	Opera 是目前国际上最通用的酒店前台操作系统，它能满足不同规模酒店以及酒店集团的需求。通过实训，让学生熟练掌握处理客户资料、顾客预定、入住退房、客房分配、房内设施管理以及账户账单管理等系统功能及系统操作技能，为今后从事前台管理工作打下基础。	56 学时 2 学分	必修	4
7	酒店市场营销学	酒店市场营销基本概念、酒店市场营销中的环境分析、市场调查与预测、市场细分与目标市场定位和营销战略、4P 策略，酒店促销及旅游广告、酒店营业推广及酒店人员推销、酒店公共关系、酒店企业形象。	48 学时 3 学分	必修	4
8	酒店管理专业顶岗 实习	通过在前厅、餐饮、客房、康乐、人事、财务等业务或职能部门顶岗实习，促进工作与学习的有机结合，获得和提升实践工作技能和能力，培养职业素养，为今后的职业道路奠定坚实的基础。	560 学时 20 学分	必修	5