

安徽冶金科技职业学院 精品课程申报表

课 程 名 称	现代饭店管理
课程类型	理论课（含实践）
所属专业名称	酒店管理
所 在 院 系	经济管理系
课 程 负 责 人	汪 为 春
联系电话	13855579466
申报日期	2013、4

安徽冶金科技职业学院教务处制
二〇一三年 四 月

填 写 要 求

- 一、 以 word 文档格式如实填写各项。
- 二、 表格文本中外文名词第一次出现时，要写清全称和缩写，再次出现时可以使用缩写。
- 三、 除课程负责人外，根据课程实际情况，填写 1~3 名主讲教师的详细信息。
- 四、 本表栏目未涵盖的内容，需要说明的，请在说明栏中注明

1. 课程负责人情况

1-1 基本 信息	姓 名	汪为春	性别	男	出生 年月	1970、1
	最终 学历	本科	专业技 术职务	讲师	电 话	13855579466
	学 位	硕士	职业资 格证书	高校教师	传 真	
	所在 院系	经济管理系		E-mail	wwcmas@sina.com	
	通信地址（邮编）		安徽冶金科技职业学院经济管理系（243000）			
	教学与技术专长		现代酒店管理 餐饮服务技能			
	工作简历（含在行业、企业的工作经历和当时从事工作的专业领域及所负责任） 1995、8-1999、4 马鞍山南山中学任教 1999、5-2002、8 马钢党校任教 2002、8 至今安徽冶金科技职业学院任教 2003-2005 安徽师范大学同等学力研究生班旅游管理专业学习（获省教育厅结业证书） 2006 年至今主要担任旅游管理专业与酒店管理专业专业课教学与学生实践实习指导					
1-2 教学 情况	近五年来承担的主要课程（含课程名称、周学时，届数及学生总人数，不超过五门）；主持的教学研究课题（含课题名称、来源、年限，不超过五项）；作为第一署名人在国内外公开发行的刊物上发表的教学研究论文（含题目、刊物名称、时间，不超过十项）；获得的教学表彰/奖励（不超过五项） 承担的主要课程： 现代饭店管理（周学时 3）、餐饮服务与管理（周学时 3）、旅游学概论（周学时 3）、旅游心理学（周学时 3）； 2006 级——2011 级旅游管理专业和 2009 级——2012 级酒店管理专业，学生总人数 628 人； 教学研究课题： 主持“旅游管理专业学生顶岗实习的教育管理模式研究”（安徽冶金科技职业学院 2011 年院内课题）； 主持“新形势下高职院校旅游管理专业建设研究”（安徽冶金科技职业学院 2012 年院内课题）。 教学研究论文： 高职人文素质教育的调查与对策研究[J]. 安徽冶金科技职业学院学报, 2012. 1.					

	高职人文素质教育的特点、问题及其对策[J]. 中国科教创新导刊,2013、4. 高职院校人文素质教育体系的构建[J]. 职教通讯,2013、6. 新形势下高职院校旅游管理专业建设研究[J]. 马钢党校,2012、2.
1-3 技术 服务	近五年来承担的技术开发或技术服务（培训）项目及效果（含项目/培训名称、来源、年限、本人所起作用，不超过五项）；在国内外公开发行刊物上发表的相关专业技术论文（含题目、刊物名称、署名次序与时间，不超过五项）；获得的表彰/奖励或获得的专利（含奖项名称、授予单位、署名次序、时间，不超过五项） 2011 年、2012 年承担学院酒店管理专业学生餐厅服务员考证培训，主讲教师，通过率 100%； 2008——2012 年，每年承担学院酒店管理专业、旅游管理专业学生酒店助理管理师考证培训，主讲教师，通过率 100%。

2. 主讲教师情况(1)

2(1)-1 基本 信息	姓 名	徐 玮	性 别	男	出生 年月	1984、11
	最终 学历	本科	专业技 术职务	助教	电 话	18055565233
	学 位	硕士在读	职业资 格证书	高校教师	传 真	
	所在 单位	经济管理系		E-mail	xwxkean@163.com	
	通信地址（邮编）		康泰佳苑 36 栋 302			
	教学与技术专长		前厅与客房管理、旅游文化			
	工作简历（含在行业、企业的工作经历和当时从事工作的专业领域及所负责任） 2007-至今：安徽冶金科技职业学院 教师 2008-至今：马鞍山友谊之旅 导游					

2(1)-2 教学 情况	近五年来承担的主要课程（含课程名称、周学时、届数及学生总人数，不超过五门）；主持的教学研究课题（含课题名称、来源、年限，不超过五项）；作为第一署名人在国内外公开发行的刊物上发表的教学研究论文（含题目、刊物名称、时间，不超过十项）；获得的教学表彰/奖励（不超过五项） 主要课程：《导游业务》、《客源国概论》、《旅游文化》、《前厅与客房管理》
2(1)-3 技术 服务	近五年来承担的技术开发或技术服务（培训）项目及效果（含项目/培训名称、来源、年限、本人所起作用，不超过五项）；在国内外公开发行刊物上发表的专业技术论文（含题目、刊物名称、署名次序与时间，不超过五项）；获得的表彰/奖励或获得的专利（含奖项名称、授予单位、署名次序、时间，不超过五项） 2011 年、2012 年承担学院酒店管理专业学生餐厅服务员考证培训，主讲教师，通过率 100%； 2008——2012 年，每年承担学院酒店管理专业、旅游管理专业学生酒店助理管理师考证培训，主讲教师，通过率 100%。

3. 教学队伍情况

3-1 人员 构成 （含 兼职 教师 ）	序 号	姓 名	性 别	出生年月	专业技 术职务	职业资 格证书	专业 领域	在课程 教学中 承担的 任务	兼职教师 在行业企 业中所任 职务
	1	汪为春	男	1970、1	讲师	高校教 师资格 证	酒店管理	主讲	
	2	徐玮	男	1984、11	助教	导游证	旅游管理	主讲	
	3	金涛	男	1965、6	培训师	职业经 理	工商管理	讲座	马 鞍 山 海 外 海 总 经 理
	4	霍璐	女	1974、3	培训师	餐厅考 评员		讲座	马 鞍 山 梦 都 培 训 部 经 理
	5								
	...								

3-2 教师队伍 整体 结构	“双师”结构，专任教师比例，学缘结构，年龄结构， “双师”结构比例 75%； 专任教师比例 50%； 学缘结构中专兼职教师都为旅游或酒店管理专业； 年龄结构都为中青年教师； 职称及职业资格结构：中级职称占 75%，职业资格 100%拥有资格证。
3-3 教学改革 与技 术服 务/ 培训	近五年来教学改革、教学研究成果及其解决的问题（不超过十项）；主持或参与的技术开发、技术服务（培训）项目、完成情况及成果、效益 教学改革： 1、为增强该课程的实际教学效果，提高学生专业兴趣，在教学中实践教学比例逐步加大，增加了教学中的校内实训与校外见习环节（大一马鞍山海外海皇冠假日、大二南京梦都）； 2、为适应现代饭店信息管理的需要，在课堂教学内容中增加了“现代饭店信息管理”。 教学研究成果： 1、主编《前厅、客房、餐饮实训指导用书》（校内教材），使学生实训有了针对性的教材； 2、主编《现代饭店管理》（现代教育出版社），教学有了自己的教材； 3、参编（副主编）《餐饮服务与管理》（上海交通大学出版社），作为教学中的辅助教材； 4、参编（副主编）《旅游心理学》（江苏人民出版社）增加了教学中的辅助教材；
3-4 师资 培养	近五年师资培养情况（包括职教理论水平、专业技术水平提高，教学能力、职业能力培养） 1、汪为春、徐玮老师参加学院“岗位业务能力提升培训班”学习（2011、5、5——9、24，2012、5、27——12、24） 2、汪为春老师 2011 年 6 月 21-24 日参加马鞍山海外海皇冠假日学生岗前培训学习 3、汪为春老师 2011 年 9——12 月安徽工业大学进修学习 4、徐玮老师 2008 年 6—12 月酒店挂职学习

4. 课程设置

4-1 课程性质与作用

《现代饭店管理》是以饭店管理的理念和方法为主要内容，揭示饭店业务运作规律并服务于饭店管理实践的一门重要的专业基础课程。该课程为旅游管理和酒店管理专业的核心必修专业基础课。围绕专业培养目标及岗位群的工作任务，本课程设计了现代饭店业发展概况、管理理念与方法；现代饭店系统管理、资源管理、公共关系管理和 Service 质量管理等教学内容。

本课程目标是通过课程的学习，使学生掌握饭店管理工作高级技术应用型人才必备的基本理论和专业知识，掌握饭店管理基本技能，熟悉饭店的业务流程和管理程序，能综合运用所学知识，通过校内外实践训练，具备从事饭店服务与管理实际工作要求的能力，具有良好的职业素质，职业道德和爱岗敬业精神，为后续的《餐饮企业管理》、《前厅和客房管理》、《饭店人力资源管理》等课程，提供基础知识和实际技能操作基础。

4-2 课程设计的理念与思路

酒店管理专业与旅游管理专业的培养目标是为社会输送一批德才兼备，具有符合旅游和饭店管理需要的高素质技能型专门人才。同时，《现代饭店管理》是一门实践性和应用性很强的课程。根据酒店管理专业与旅游管理专业人才培养模式，根据酒店管理专业与旅游管理职业岗位群技能培养的需要，结合本课程特点，在教学过程中做了许多改革与尝试，主要设计思想包括：

以职业能力为取向的"2+1"教学模式，加强实践教学，注重职业技能培养

根据课程内容和学生特点，以工学结合为切入点，根据市场对酒店人才的需求，结合职业技能培训，探索以职业能力为取向的"2+1"教学模式，取得了明显的教学效果。

实践教学采取短期见习和半工半读模式的长期实训方式，短期见习既是作为单独的一种实践教学方式，同时又作为随后将开展的半工半读实践教学活动的磨合和预演。

加强校内实训教学

学生在课程学习期间可以到校内实训基地进行相关服务技能的训练，组成兴趣小组，并配备相应的实践教师。为了巩固强化课内实训内容，鼓励学生自主实训，学生可自主利用课余时间到校内实训场所进行技能训练。

推行技能考核与旅游酒店职业资格鉴定结合的实践教学模式

鼓励学生参加酒店助理管理师、客房服务员、前厅服务员、餐厅服务员职业资格鉴定，并将现代饭店管理课程技能考核内容与国家职业资格鉴定接轨。

5. 教学内容

5-1 教学内容的针对性与适用性

《现代饭店管理》是旅游管理及酒店管理专业的专业基础课,它在专业课学习中起着承前启后的重要作用。本课程以就业为导向,以培养学生职业道德和职业素养,促进学生职业能力发展为目标,通过任务驱动、顶岗实习和工学交替等实践教学模式,要求学生能掌握饭店主要岗位服务与管理的方法、标准和程序,培养学生发现问题、分析问题和解决问题能力,具有较强的针对性。

本课程主要包括:现代饭店经营管理的理念与实践、饭店管理的基本理论、饭店经营战略选择与实施、饭店组织设计与管理体制、饭店市场营销策划与实施、饭店服务质量测定与控制、饭店人力资源开发与利用、饭店物资与设备管理、饭店信息管理等,适用于现阶段的酒店管理应用。

现代饭店管理课程的重点是理解并灵活运用现代饭店经营管理的基本理论、基本原则和基本方法。难点是掌握饭店管理方面的规律,提高学生运用现代饭店管理理论和方法解决现代饭店管理实际问题的能力。

5-2 教学内容的组织与安排

现代饭店管理课程的重点是理解并灵活运用现代饭店经营管理的基本理论、基本原则和基本方法。难点是掌握饭店管理方面的规律,提高学生运用现代饭店管理理论和方法解决现代饭店管理实际问题的能力。

一、教学内容及对应课时

按照从学生到酒店管理者的成长逻辑,进行课程的科学编排。以"饭店组织管理理论"、"饭店经营管理理论"、"饭店岗位服务理论与技能"三大教学模块为核心,培养品牌酒店及相关延伸行业(会所、会展中心、俱乐部、游轮公司)所急需的具备基层督导素质和能力的应用型人才。

《现代饭店管理》教学内容及对应课时

模块	顺序	课程内容	理论，实践学时	备注
概述	第一讲	现代饭店概述	4+4	星级饭店感性认识
饭店组织管理理论 (内部管理)	第二讲	现代饭店管理基础理论	12+4	岗位管理认知
	第三讲	现代饭店组织与计划管理		
	第四讲	饭店人力资源的开发与管理		企业调研
	第五讲	饭店服务质量管理	4+2	饭店服务质量调查
	第六讲	饭店经营战略的选择与实施	6+2	企业调研
	第七讲	饭店市场营销	8+4	营销方案设计
	第八讲	饭店物资与设备管理	4+2	
	第八讲	饭店信息管理	4+2	企业调研
饭店岗位服务理论与技能	第十一讲	客房服务与管理	4+4	客房服务技能
	第十二讲	前厅服务与管理	4+4	前厅服务技能
	第十三讲	餐饮服务与管理	4+4	餐饮服务技能
合计			54+32	

二、教学内容的安排

1、在进行饭店组织管理模块教学中，主要要求学生掌握饭店管理的基本知识，理解并灵活运用现代饭店经营管理的基本理论、基本原则和基本方法；在教学方法上采用讲授法和比较法为主。在实践上以学生对星级饭店有个感性认识为主，适当安排学生对马鞍山的一些星级酒店进行参观。

2、饭店经营管理模块中除运用讲授法、比较法，增加了研究法，让学生通过企业调研、饭店服务质量调查、营销方案设计等方法，研究饭店经营战略、服务质量管理、市场营销、经营绩效、产品的管理与创新的意义。

3、饭店岗位服务理论与技能模块教学中,充分利用实训基地的资源,做到真正的教、学、做结合,让学生在校内实训基地里"学"、"练",在校外实训基地体会服务技能的演变,并掌握一定的服务技巧。

4、处理好与管理学概论、餐饮企业管理、前厅与客房管理等课程的衔接问题。避免教学内容的重复,同时又要保持课程本身的学科完整性。

5、按照"少而精"的原则,在有限的课时内讲授重点和难点,在注重本学科系统的基础上,讲解重点配置案例分析应用等。

6、删除陈旧过时的内容,及时吸收本学科的最新研究成果,实现有生命力的经典内容与学科前沿研究的有机结合。

7、在"2+1"教学模式的指引下,在课程技能操作模块中,让学生到校外实训基地实地练习,在饭店经营管理模块教学时,可以聘请行内专家开设专题讲座,增加学生对饭店管理知识的理解。

三、重点、难点问题的解决办法

1、改革教学方法,采用教、学、观、做一体化教学模式。采用启发式教学,充分发挥学生学习的积极性和主体作用,针对不同生源的学生,因材施教,追求实效;增强互动性,坚持以学生为本,重视学生的参与,让学生亲自动手,亲自操作;把基础知识、理论与实际应用挂上钩,做到讲与练的结合,讲为练开路,练加深对所讲内容的理解掌握。教师少而精的讲,学生恰当地练,有效地培养了学生举一反三的能力,真正做到了学用结合。同时,改革教学手段,通过采用文字讲授、实物形象、示范演示、音像演播等图文并茂的多媒体教学形式,从各个侧面强化教学效果,提高了学生的学习兴趣,有助于学生能力的培养。

2、利用饭店综合实训室增加现场教学的次数。讲授客房服务和餐厅服务内容时安排现场教学,使理论教学和实践教学有机地结合起来。

3、鼓励学生课外自主实训,可利用课余时间到实训场所进行技能训练,巩固强化课内实训内容。

4、加强校企合作,建立了许多个稳定的校外实践教学基地,聘用业内行家担任实践指导教师。《现代饭店管理》教学内容及对应课时

5-3 教学内容的具体表现形式

1. 教材使用与建设

本课程目前使用的教材是由课程负责人汪为春主编、现代教育出版社出版的《现代饭店管理》，该教材是高职高专系列规划教材，作者在编写本教材时，充分结合了高职学生的特点、知识结构以及教学规律、培养目标等内容，本着理论知识够用为度、加强实践环节、注重职业技能培养的精神，认真组织教材内容，注重教学方法，努力使该教材符合理论教学的实际需要。

实验实训教材

本课程实验教材选用的是课程负责人汪为春主编的《前厅、客房、餐饮实训指导用书》（校内印刷）。

3. 扩充性资料

（1）我校图书馆拥有本课程的教辅图书数十种，可供学生借阅参考。

（2）课程负责人参编的（副主编）《餐饮服务与管理》、《旅游心理学》中“饭店服务心理”可作为学生参考资料。

4. 课件、案例及习题

制作了完整的教学课件、案例库、试题库等教学资源。

6. 教学方法与手段

6-1 教学模式的设计与创新

设计以职业能力为取向的教学模式，表现为：

1、由职业岗位的任务驱动、项目导向的教学

通过市场调研，了解酒店岗位需求，实施任务驱动、项目导向的教学，实现了学校、企业及学生三赢；同时，也培养了学生职业道德、敬业精神和专业技能，提高了就业竞争力。

2、校企结合的实践教学

为满足学生顶岗实训要求，为旅游饭店业培养急需的技能型人才，我们与马鞍山海外海皇冠假日酒店、梦都饭店集团、北京保利大酒店等企业单位签订了协议书，建立了稳定的校外教学实训基地。这种校企结合的实践教学，使学生的职业能力得到很好的培养。同时聘请企业管理人员进行教学，保证学生学到的就是企业正在使用的。

3、技能考核与国家职业资格鉴定结合的教学

鼓励学生参加各项饭店服务技能的职业资格鉴定。

4、教、学、做、考、赛并举的教学

利用校内、校外实训基地进行现场教学,让学生动手做,并且设定一定的考核办法,如餐厅实训课程中的"铺台布",要求一次成型,十字居中等。在一些项目上设计了竞赛的环节,如端托行走,组成小队进行接力比赛,看哪个小队的同学完成的又快又好,培养学生互相帮助的团队精神。在考核中学习、竞赛中学习,充分培养职业能力,注重学生的个性发展,激发学生的创新能力。

6-2 多种教学方法的运用

根据课程内容和学生特点,灵活运用启发引导、案例分析、分组讨论等教学方法。

1、启发引导与教学互动:活跃的课堂气氛,需要教师运用启发、引导的技巧,来增加教与学的互动性。教师要善于提出问题,揭示矛盾,激发学生求知欲。

2、案例分析:一个生动的案例,可以代替一番枯燥的长篇大论。引用案例解析,告诉大家为什么不能这样做,使大家恍然大悟,印象也非常深刻。

3、分组教学:学生上课规模理论教学一般为50人/班,实践教学如《饭店技能操作》课程一般分小组4-6人进行,每个小组选出小组长,进行实际操作的演练,教师最后进行评论

4、利用图片、光碟及计算机进行网络教学:对于比较抽象又难于掌握的知识,如"客房基本构造"我们利用收集到的图片、光碟教学,学生一目了然。根据学生喜欢上网的心理特点,要求学生上网收集本学科的有关信息,学生会更加主动积极学习。

5、利用实践性教学,激发学生的学习热情:青年学生一般都偏爱户外活动,充满好奇心。本课程充分利用实践教学的机会,鼓励学生走出校门。如"酒店星级划分"内容时可以让学生参观不同星级的具有代表性的酒店,让学生直观的感受酒店星级划分的要求。在讲到"饭店服务质量管理"和"饭店市场营销"课程时,需要设计调查表,培养学生自主思考的能力;调查中不断出现的新问题,激发了学生强烈的求知欲。

6-3 现代教学技术手段的应用

充分利用现代化教学手段,采用多媒体教学。教师结合课程特点及教学要求,制作了多媒体课件并用于教学,利用文字、图片、声音、动画、影视等方式以提高学生的学习积极性和学习兴趣,加深学生对知识的理解和认识。

在教学过程中,尽量采用案例教学法,有助于职业能力的形成。

6-4 网络教学资源 and 硬件环境

学校已建成校园宽带网,并建有多个高配置网络机房和可上网的多媒体教室,为师生开展网络教学提供了必要条件和保证。

中国国家旅游局: <http://www.cnta.com/>

中国旅游饭店网: <http://www.ctha.org.cn/>

中国酒店管理网: <http://www.hotel120.com/>

携程旅游网: <http://www.ctrip.com/>

7. 实践条件

7-1 校内实训设备与实训环境

根据实践教学的需要,学校建有餐厅实训室、客房实训室和前厅实训室等,学生可根据课程要求,在实训室模拟餐饮服务、客房服务和前厅服务等训练。教师则严格贯彻"精讲多练"、"边讲边练"的教学理念,辅导学生完成课堂训练,使得《饭店技能操作》、《前厅与客房管理》、《餐饮管理》等课程取得了良好的教学效果

序号	名称	主要实训项目
1	餐厅实训室	中、西餐酒水服务
2	客房实训室	客房服务
3	前厅实训室	前厅服务
4	海外海皇冠假日、南京梦都会	前厅、餐饮、客房见习实践

7-2 校外实习基地的建设与利用

定期组织学生赴酒店实地参加实训实习活动。酒店管理专业与旅游管理专业学生分别都会在第4学期与第5学期分赴不同的酒店进行为期一学期的顶岗实习。另外,学院还定期地安排学生到酒店参加培训。例如,2009级、2010级酒店管理专业学生在考餐厅服务员证之前在原绿野大酒店接受了店方为期一周的培训。

序号	名称	主要实训项目
1	北京保利大酒店	顶岗、毕业实习
2	安徽梦都饭店集团	实践、实习、毕业实习、顶岗实习
3	马鞍山海外海皇冠假日	顶岗实习、见习、毕业实习

8. 教学效果

8-1 校外专家、行业企业专家、校内督导及学生评价

一、其他高校专家评价

安徽师范大学国土资源与旅游学院副院长卢松教授认为：该课程教学内容切合酒店企业运行管理实际，充分体现了职业和就业导向，在教学模式和方法上进行大胆创新和改革，实行"2+1"的人才培养模式，把理论讲授与学生的实践活动有机结合起来，极大提高了学生的现代饭店管理的职业能力和职业素养，课程的规划与发展具有深厚的可持续性。

二、行业企业专家评价

酒店业内人士马鞍山海外海皇冠假日酒店总经理金涛、马鞍山梦都雨山湖饭店培训部经理霍璐、南京梦都会接待部经理何孝磊等认为该课程能紧紧围绕高职教学的特点，不断更新教学内容，创新教学方法，注重对学生实践能力、创新能力的培养，调动了学生课程学习的积极性，同时对我院针对该门课程配套开展的"2+1"人才培养模式改革给与了高度评价。

三、校内督导评价

学院督导组认为：

1、新制定的教学大纲在内容及安排上更加合理，具有较强的针对性、实用性和可操作性。

2、能不断吸收新的发展成果来丰富教学内容，对马鞍山市各高星级酒店作了重点介绍，形成了自己的特色。

3、广泛利用多媒体教学，生动形象，直观易懂。现代化教学手段的应用，给课堂讲授注入了新的活力，令人耳目一新。新的教学手段不仅增强了学生的学习兴趣，而且达到了事半功倍的效果。

4、建立与健全了基础知识、实验实训、技能考核制度，促进了学生对理论知识和实践操作技能的全面掌握。

四、学生评价

学生对本课程开课质量的评价："这门课内容比较全面，能引起同学们的兴趣，使同学们的实践和创新能力得到提高"，"课堂教学内容丰富，信息多，生动有趣，教学进度由浅入深，学生容易接受，总体效果显著"，"该课程注重理论联系实际，现场教学课的安排也很合理，大大激发了同学们的学习兴趣"，"采用多媒体教学，图文并茂生动形象，激发兴趣"；"该课程学习后，对后续课程学习十分有帮助"，毕业后的同学，也对该课程及授课教师印象深刻。

8-2 社会认可度

为了培养适合地方经济发展需要的专业人才,学院十分重视对毕业生的跟踪调查。从用人单位反馈的信息来看,对我院学生都做了较高的评价。综合评价中认为"思想道德素质"文化素质"较好的为 100%, "身体心理素质"、"工作能力"较好的达 80%以上, "综合评价"较好以上的达 100%。从各项统计数据中我们发现,用人单位对毕业生"组织、表达、协调、适应"等各项能力指标上肯定的比率高,但在"外语、计算机"水平中还提出了更大的希望,这也为学院教学工作提供了宝贵资料。从本专业来看,许多毕业生在上岗之初,甚至顶岗实习期间便已成为单位的业务骨干。例如 09 酒店学生孙启东现北京渔阳大酒店中餐厅经理, 09 旅游学生胡双双现任北京梦都酒店前厅部经理, 等等。

从整体上看,本专业毕业生中有的成为了饭店中的业务骨干,走上了管理工作岗位,在用人单位都取得了较好的成绩。

9. 特色与创新

9-1 本课程的特色与创新点(在课程建设、课程改革和课程教学上的突破及独创性成果,对同类课程建设具有积极引导意义和实际借鉴作用,并在本表 4-8 栏中未见表述)

一、开放式教学

教学运行中强调开放性。

1、开放式的教学环境及现代技术的灵活运用,为学生提供了一个符合时代特征的学习环境;

2、融教学、生产、科研于一体,使学生能够在做中学、学中做;

3、开放式的评价主体,让教师、学生、企业专家都成为学习成效的评价主体;

4、开放式的评价标准,让学生作业水平、联系工作实践的程度、职业情感职业素质的提升等等都作为评价的重要标准。

二、实训课题真实化

基于真实工作过程确定教学内容的职业能力养成的逻辑关系,用真实的具体的项目引入课堂,或模拟真实的项目,确立汇聚实案关键要素的虚拟案例进行教学。

三、教学实施与生产接轨

学院建设了校内前厅、客房、餐饮实训室,校外有梦都饭店、马鞍山海外海皇冠假日见习实训基地。给学生提供了与企业生产完全接轨的教学条件。

四、教材完全自主化

本课程理论与实训教材包括参考辅助教材都使用课程负责人汪为春主编的《现代饭店管理》、《前厅、客房、餐饮实训指导用书》、《餐饮服务与管理》、《旅游心理学》。

9-2 本课程与国内外同类课程的比较

与省内外其它院校同类课程的比较来看，本课程的优势表现：

1、课程环境及内容的比较

我院有劳动与人力资源社会保障部设置的职业技能鉴定所，为学生考证提供方便，同时我院又是由马钢企业投资办学的职业院校，企业的资源为该课程方便使用。从国内其它院校同类课程设置内容来看，本课程的特色在于以工学结合为特征，加大课程的优化整合，这样的设置符合了经济发展的趋势。

2、实习实训基地的比较

在我国同类院校中，我院拥有完整的校内实训场地，校外实训基地能完全满足学生顶岗实习需要。

3、课程特色的比较

本课程完全做到教材自主化，针对性、实用性强。课程将职业技能素质培养放在伴随职业生涯发展过程中进行。餐饮服务内容课还适用于农民工培训。

9-3 本课程改进的方向与途径

1、加强实践性教学条件的建设，实现校内实训室企业化

进一步加强校外实习实训基地建设，扩大实习实训基地的分布范围，更进一步地满足教学需要。加强与企业之间的合作，实现校内实训室企业化，使学生在课余时间随时可以到工作室参观学习和实训，以利于学生岗位职业技能的培养和提高。

2、紧跟行业发展趋势，不断提高课程团队

进一步提高课程团队的职教理论水平；加强校企合作、院校之间的合作，积极参与高等院校的技术交流和学术交流活动，以及加强教师的自主学习，不断开阔视野，提高教师的教学水平和专业知识水平；增加教师下企业进行培训、进行科研活动的力度，进一步提高教师的专业技术能力。

3、根据行业的发展，不断调整课程设计

加强行业调研，根据行业发展状况和学生的实际，不断调整课程设计，使课程教学内容及时吸纳新技术、新工艺、新知识、新标准；不断完善和创新教学模式、教学方法，使培养出的学生能在工作岗位上迅速脱颖而出。

4、丰富和更新课程教学资源

依据课程设计要求，不断修订和完善教学资料以及用于课程多媒体教学的有关课件，更新和丰富网络教学资源。

10. 课程建设规划

10-1 本课程的建设目标、步骤及三年内课程资源上网时间表

1. 建设目标

(1) 进一步提高教师的学历层次。从精通主讲课程和掌握教学基本功两个方面,对青年教师严格要求、悉心指导,以使他(她)们在高起点上进入自己的角色。

(2) 探讨现代化教学手段在课堂教学中应用的可行性和形式,进行更广泛的多媒体教学。

(3) 实验教学和实践性教学将进一步加强。在3年时间,使实验教学呈现一种新的模式。

(4) 利用两年时间进一步充实教学网络资源。根据我们的具体情况,拟从二个方面开展工作。

第一方面是充实网上习题课内容。习题课是课堂教学的一种很好形式,对学生学习的作用是其它形式取代不了的。习题课上网很好地解决了这一问题,预期可以收到很好的效果。

第二方面是进一步完善实验教学软件。使学生能够更好地在网络上完成对实验的预习和准备、实验结果的整理和检查。

2. 建设步骤

(1) 在结合课程负责人主编的《现代饭店管理》教材的基础上,进一步充实和完善,力争在三年内编写出版一部有交大特色的优秀教材。编写配套的思考题库并附参考答案,配套电子教案和配套学习辅导光盘等。

(2) 进一步建设教学实验室,添置设备与餐具,满足实训需要。

(3) 学生实践环节建设:利用实训条件与企业资源,争取2年内参加一些操作技能大赛,并取得良好成绩。

3. 三年内课程资源上网时间表

(1) 2013年9月-2014年7月:进一步完善课程教学大纲,补充修改课程的上网多媒体教案、习题库、以及学科前沿知识讲座等资源。

(2) 2014年9月-2015年7月:按理论教学—专题讨论—创新实践模块结构的教学框架将全部课程上网。

(3) 2015年9月-2016年7月:与全省及其他相关高校相关专业开展相互间的课程群建设交流,借鉴和总结课程建设的优秀成果。

10-2 三年内授课录像上网时间表

1、2013 年 9 月-2014 年 7 月：完善课程授课教案，补充完善课程多媒体辅助课件，修改自编教材并网上试用。

2、2014 年 9 月-2015 年 7 月：添置课程录像资料，进行课程教学的全程录像。

3、2015 年 9 月-2016 年 7 月：全程授课录像上网，做好补充、维护和完善工作。

10-3 本课程已经上网资源（网上资源名称列表）

暂无上网资源

10-4 学生学习评价及参考答案链接（仅供专家评审期间参阅）

旅游 08 汪笑：学习了该课程后，使我们对饭店管理有了深刻的了解和兴趣。老师生动的讲解使管理理论做到浅显易懂，通过实训室的实训和进酒店实际见习学习，大大增强了我们的学习兴趣，整个课程的学习即注重上岗前的专业技能培训，更注重从实践中积学、积才、积势，丰富个人的业务素质。对于即将走向酒店单位的我们，是受益匪浅的！

酒店管理 09 汪玉青：“现代饭店管理”这门课是我们入学上的第一门专业基础课，为我们点燃了起步的明灯，增添了学习的乐趣。通过老师运用多媒体教程，进马鞍山海外海 5 星酒店见习，不仅让我们刚进大学的学生开了眼界，也为我们树立了职业目标。老师运用的案例教学，不仅将管理理论实践化，更增强了我们的业务能力，为我们今后走上工作岗位奠定基础。图形并茂的课件，配上教育的实景图片，让我们体会到了赏中学、学中赏。

酒店管理 12 刘梦雅：学习了该课程后，使我们原来对该专业的模糊认识渐渐有了清晰的了解，并使我们对这门课与该专业产生兴趣。老师将许多管理的理论生活化，用我们身边的实例讲解，通俗易懂，将本来的理论课变得丰富有趣。特别是进酒店企业的实际参观学习，更是大大激发了我们对这门课和这个专业产生兴趣，也为我们将来的职业规划提供的明确的方向。

