



湖南安全技术职业学院
Hunan Vocational Institute of Safety Technology

课程标准

课程名称 _____ 毕业设计 _____

课程代码 _____ 040626 _____

课程类型 _____ 实践课 _____

课程总学时 _____ 120 _____

适用专业 _____ 酒店管理 _____

课程负责人 _____ 唐进 _____

现代商务学院酒店管理专业团队制定

2019年10月

《毕业设计》课程标准

课程代码：040626

课程类型：实践课

学时/学分：120 学时/5 学分

适用专业：酒店管理

1. 课程概述

1.1 课程性质

本课程是酒店管理专业的一门专业实践课程,是在学习了《前厅服务与管理》、《客房服务与管理》、《餐饮服务与管理》、《会议服务与管理》、《酒店英语》、《酒店市场营销》等课程、具备了酒店服务技能、酒店营销策划能力的基础上开设的一门综合性实践课程,其功能是对接专业人才培养目标,面向酒店前厅、客房、餐饮、会议、营销等工作岗位,通过对毕业设计要素及结构、毕业设计撰写规范、毕业设计选题调研及拟定、毕业设计创新设计等内容的综合训练,培养学生综合运用专业知识和专业技能,分析解决酒店企业实际问题的能力,具备一定创新能力、独立工作能力,达到全面提高学生的综合素质、增强适应职业变化需求能力和实践技能的专业实践课程。

1.2 课程定位

本课程对接的工作岗位是酒店前厅、客房、餐饮、会议、营销各部门服务员、领班、主管,通过学习应具备酒店服务与经营管理等有关知识,熟练掌握酒店服务的实际操作技能,具备从事酒店服务与酒店企业基层经营管理工作的能力、适应行业发展与职业变化的能力、求新务实与开拓创新的能力。

2. 课程目标

本课程的培养目标是能了解酒店企业管理体系,认识酒店业的发展趋势,掌

握酒店服务技能、技巧，具备酒店服务管理能力，培养诚实守信、沟通协作的职业态度和职业行为，提高职业素质，为将来从事酒店服务与管理工打下坚实的基础。

知识目标：

掌握酒店项目设计的格式规范、类型与要求；

掌握前厅接待的特点和要求；

掌握酒店服务英语接待用语；

掌握主题客房、主题宴会、主题菜单、主题会议的设计方法；

掌握酒店各类产品的营销推广方法；

掌握旅游酒店行业创业项目产品的设计方法。

技能目标：

能根据自己所学专业 and 顶岗工作岗位选择确立毕业设计题目；

能根据选择的毕业设计题目收集、筛选、整理行业、企业的资料；

能根据选择的毕业设计题目，结合工作岗位或创业项目，撰写毕业设计方案和提纲。

能根据设计方案、提纲，搜集资料，完成毕业设计；

能根据学校指导老师和企业指导老师意见修改毕业设计，进行答辩和总结。

素质目标：

培养学生诚实、守信、爱国的基本素质；

培养学生严肃认真的学习态度和工作作风；

培养学生语言表达、方案制作、分析解决问题能力；

提升学生职业思维力、职业分析力、职业创新力等职业必备素质；

提升学生较强的适应能力、承受能力和人际交往能力；

培养获取信息、自我继续学习的能力；

培养学生具备良好的心理素质，适应社会生存与职场竞争的压力。

3. 课程实施和建议

3.1 毕业设计选题类别

针对专业培养岗位确定选题类别。针对本专业设置的人才培养岗位（前厅服

务、客房服务、餐厅服务、酒店营销等), 考量岗位的实际工作的主要内容, 综合考虑学生顶岗实习的工作岗位, 确定本专业的毕业设计主要为方案设计类。

3.2 毕业设计选题要求

(1) 选题应符合本专业人才培养目标, 有一定的综合性、典型性和实际应用价值。能体现学生进行需求分析、信息收集和处理、产品设计、方案设计、成本核算等专业综合能力和团队协作、安全环保、创新创效、吃苦耐劳、爱岗敬业等意识的培养。

(2) 选题应紧贴酒店行业发展的前沿, 围绕酒店企业(酒店、餐饮机构、会展公司等)的新业态和生产实际, 立足于酒店企业岗位真实生产项目, 解决生产实际问题。

(3) 选题应大小适中、难易适度。难易度和工作量应适合学生的知识和能力状况, 使学生在规定时间内工作量饱满, 且能完成任务。

(4) 选题原则上做到“一人一题”, 对于工作量较大的设计课题, 可分解为若干子课题, 由多名学生共同完成, 但应明确分工并进行独立设计, 避免成果雷同。

3.3 选题示例

方案设计类:

- (1) XX 酒店针对某细分市场酒店产品策划方案设计
- (2) XX 酒店年度营销策划方案设计
- (3) XX 酒店节日(黄金周)促销方案设计
- (4) XX 酒店开业(周年)庆典策划方案设计
- (5) XX 酒店主题客房方案设计
- (6) XX 主题酒店(餐厅)策划方案设计
- (7) XX 酒店中餐主题宴会方案设计
- (8) XX 酒店西式主题宴会方案设计
- (9) XX 酒店中餐主题菜单方案设计
- (10) XX 酒店西餐主题菜单方案设计
- (11) XX 酒店主题会议接待方案设计
- (12) XX 酒店外宾接待方案设计

- (13) XX 酒店新媒体运营管理方案设计
- (14) XX 酒店新员工培训方案设计
- (15) XX 酒店实习生招聘计划方案设计
- (16) XX 经济（商务）型酒店营销策划方案设计
- (17) XX 酒店形象推广方案设计
- (18) XX 酒店开业筹备方案设计

3.4 毕业设计工作流程

毕业设计工作从全部课程结束,学生进入毕业实习环节开始,整个毕业设计工作可分为毕业设计和毕业成果评阅(答辩)两大环节。与此同时,学生应就毕业设计的相关问题与指导老师主动联系,实现良好的沟通,在为期 24 周的毕业实习中,同期将毕业设计撰写探讨的理论和毕业实习的实际工作实践紧密结合。

1、毕业设计环节

在指导老师的指导下,充分良好的师生沟通,按规定时间规定要求完成毕业设计的选题立项,调研和资料收集工作,在指导老师下达任务书之后,学生独立完成设计的撰写工作。指导老师对学生的设计指导不少于三次。学生完成设计,经指导老师审查定稿后才能进行答辩。

(1) 毕业设计选题方案确立、项目调研与资料收集要求

通过毕业设计,学生在指导教师的指导下,通过调查研究和毕业顶岗实习,收集和调查有关项目资料和技术资料,掌握信息收集、归纳、整理等方法、确立毕业设计方案,按照指导老师下达的任务书方可开始毕业设计写作。

(2) 毕业设计修改与定稿要求

毕业设计尽可能与生产实践、顶岗工作岗位相结合,突出高职高专教育特色。设计要求内容实用、正确,结构合理、完整,条理清楚,资料翔实,文字通顺;毕业设计正文字数至少 3-4 千字。

2、毕业设计成果评阅(答辩)环节

(1) 毕业设计评阅

毕业设计结束时,评阅教师在答辩前应对每个学生的毕业设计审阅并写出评语,并按等级分别提出评分初步意见。

(2) 答辩

A. 过程自述：这一过程要让学生在三分钟之内完成对毕业生设计内容的简要介绍，着重说明在这次毕业设计中我做了什么，为什么做，做到了什么程度。总时长不超过三分钟。

B. 回答提问：答辩老师要向学生提出 1-3 个问题，前两个必答问题都是涉及与旅游管理专业理论相关的内容，也是学应该具备的专业常识和能够回答的问题，另外一个自由选答的问题，与毕业实习工作相关，要求学生以毕业实习的工作实例阐释毕业设计的要点。

3.5 教学方法和教学手段

1、案例教学法，项目教学法，任务驱动法，以工作任务为出发点、以项目流程为主线组织教学，激发学生的学习兴趣，以模拟的工作现场为教学场景。

2、发挥教师主导作用，加强对学生设计的组织、指导，培养学生从事酒店服务与基层管理岗位工作应具备的职业素质和实践能力。

3、指导中要结合毕业设计内容的特点，培养学生独立学习的习惯，开动脑筋，努力提高学生的自学能力和创新精神，分析原因，找到解决问题的方法和技巧。

4、加强对学生服务与创新技能的指导，教师要认真细心地指导，多作示范。

5、在规范的前提下，注重对学生创新设计、运营策划能力的引导。

6、指导教师根据学生情况，可对设计的难易度进行调整，以达到教学目的。

3.6 毕业设计评价

毕业设计的成绩评定，采用设计成果和设计评阅（答辩）方式进行考核，以五级分制即优秀、良好、中等、及格和不及格评价学生综合知识应用能力、技术应用能力、分析能力和思维创新能力。

毕业设计最终成绩=设计成果成绩*0.6+设计评阅（答辩）*0.4，采用百分制转等级制。并将最终等级填入《学生毕业设计汇总表》中。毕业设计成绩实行等级制，分为优（100-90分）、良（89-80分）、中（79-70分）、及格（60-69分）、不及格（<60分）五个等级，具体标准依据如下表：

（1）毕业设计成果质量评价

表 1 方案设计类毕业设计成果质量评价指标及权重

评价指标	指标内涵	分值权重 (%)
科学性 (30分)	方案切实可行，使用和提供的信息准确	10
	方案选定的目标市场准确	10
	方案设计吻合目标市场的消费特征	10
规范性 (20分)	方案撰写规范结构完整、要素完备，能清晰表达设计内容，符合行业、企业应用标准	15
	参考资料的引用、参考方案的来源等标识规范、准确	5
	方案完整反映产品或活动的设计依据、理念及特色	15
完整性 (30分)	方案对产品设计或活动安排各环节的内容、目标要求、实施过程落实具体	15
	方案能解决企业生产、社会生活中的实际问题，有一定应用价值	20
	方案切实可行，使用和提供的信息准确	10
实用性 (20分)	方案选定的目标市场准确	10
	方案设计吻合目标市场的消费特征	10
	方案撰写规范结构完整、要素完备，能清晰表达设计内容，符合行业、企业应用标准	15

(2) 毕业设计评阅(答辩)标准

序号	评分项目	优秀 (100≥X≥90)	良好 (89≥X≥80)	中等 (79≥X≥70)	及格 (69≥X≥60)	不及格 (X≤59)
1	答辩报告水平	答辩内容组织合理，报告水平高。	答辩内容组织较合理，报告水平较高。	答辩内容组织可以，报告水平尚可。	答辩内容组织得一般，报告水平一般。	答辩内容组织得不好，报告水平差。
2	回答质疑	能准确流利地回答各种问题。	能较恰当地回答与论文有关的问题。	对提出的主要问题一般能回答，无原则错误。	对提出的主要问题经提示后能做出回答或补充。	主要问题答不出或有错误，经提示后仍不能回答或纠正。
3	答辩思维表达	能简明扼要、重点突出地阐述论文的主要内容。	能比较流利、清晰地阐述论文的主要内容。	能基本叙述出论文的主要内容。	能阐明论文的基本观点。	不能阐明论文的基本观点。

4. 课程资源

4.1 行业标准

前厅服务员 国家职业资格标准（中华人民共和国人力资源和社会保障部. 北京：中国劳动社会保障出版社，2015）；

客房服务员 国家职业资格标准（中华人民共和国人力资源和社会保障部制定. 北京：中国劳动社会保障出版社，2015）；

餐厅服务员 国家职业资格标准（中华人民共和国人力资源和社会保障部制定. 北京：中国劳动社会保障出版社，2015）；

高职高专酒店管理专业教学基本要求（教育部高等学校高职高专旅游管理类专业教学指导委员会 2015 年 9 月）；

2019 年湖南省职业院校技能大赛高职组“中餐主题宴会设计”赛项规程（湖南省职业院校技能大赛组委会 2019 年 1 月）；

2019 年湖南省职业院校技能大赛高职组“西餐宴会服务”赛项规程（湖南省职业院校技能大赛组委会 2019 年 1 月）；

全国旅游饭店服务行业职业技能竞赛基本技术要求和评分标准（全国旅游饭店服务行业职业技能竞赛组委会，2015 年 6 月）；

全国旅游饭店服务行业职业技能竞赛西餐宴会摆台基本技术要求和评分标准（旅饭协发【2015】10 号）；

华天酒店集团技能竞赛规程（华天国际酒店管理有限公司，2015）；* 旅游饭店的星级划分与评定 GB/T14308-2010（国家旅游局）；

中国旅游饭店行业规范（中国旅游饭店业协会 2015 年 8 月修订版）；

中国饭店行业服务礼仪规范（中国旅游饭店业协会 2007 年 10 月版）。

4.2 参考资料

酒店服务精细化管理-全案（王宏. 北京：人民邮电出版社，2015）；

固本培元，卓越引领（全国旅游职业教育教学指导委员会. 北京：旅游教育出版社，2015）；

餐饮奇葩，未来之星（全国旅游职业教育教学指导委员会. 北京：旅游教育出版社，2014）；

餐厅服务员-国家职业技能培训与鉴定教程(廖明旗.长沙:湖南科学技术出版社,2015);

English for Hotel 酒店英语(张丽君.北京:清华大学出版社,2010);

4.3 网络资源

<https://www.mct.gov.cn> 国家文化旅游部

<http://whhlyt.hunan.gov.cn> 湖南省文化旅游厅

<http://www.hntha.org> 湖南省旅游饭店协会

<http://www.hotelschools.cn> 酒店教育在线

5. 师资队伍

(1) 指导教师必须具有讲师以上专业技术职务并经二级学院领导批准的教师担任,助教不能独立指导毕业设计,但可以协助指导教师工作。

(2) 指导教师需为酒管、旅游管理、经管或相关专业背景,具备一定的工作经历或挂职锻炼经历,指导教师需具有酒店服务管理的基本原理和酒店服务技能,熟悉各类酒店信息系统及相关软件等相关教学和实操能力。

6. 实践教学

需配备酒管信息化实训室 1~2 间,每间配备 50~60 个工位,安装有办公 office 软件,用作资料收集与整理、主题方案编制工作场地。

需配备酒管客房实训室 1 间,每间配备 5~6 个床位,用作中式铺床、开夜床实训场地。

需配备酒管宴会服务实训室 1 间,每间配备 5~6 个工位,配备餐具、布草、酒杯,用做中西餐宴会摆台、折花与斟酒实训场地。

需配备酒管综合实训室 1 间,每间配备 5~6 个工位,配备有投影仪和音响、话筒设备,用做国际会谈摆台实训场地。

需根据毕业生人数,为毕业生联系校外实习单位,满足毕业生通过校外定岗实习,完成毕业设计的需要。

编写:唐进

校对:刘晓玲

审核:曾懿

湖南安全技术职业学院 现代商务 (学院)

2019年10月20日

