



湖南工程职业技术学院  
HUNAN VOCATIONAL COLLEGE OF ENGINEERING

## 酒店管理专业 技能与开设课程对应表

专业代码：         640105        

所属学院：         生态文旅学院        

适用年级：         2020级        

专业主任：         朱    莲        

学院审核人：         石    洋        

制（修）订时间：         2020年8月

课程名称	主要技能	是否列入考核项目		备注
		是	否	
酒店市场营销	能进行酒店市场细分及市场定位	是		
	能进行酒店产品的营销与推广	是		
酒店情境英语	能在对客服务中运用英语进行听、说、读、写、译	是		
	能灵活运用跨文化交际能力和策略满足客人的需求、解决客人的问题	是		
	能运用文献检索和资料搜集的操作技能进行自主学习	是		
	能应用多种媒介进行语言和文字表达、人际沟通和团队协作	是		
前厅服务与管理	能运用信息数据进行宾客需求画像	是		
	能熟练应用智能技术为酒店客人办理住宿接待	是		
	能设计个性化的前厅接待方案	是		
	能灵活处理前厅接待各类问题和投诉	是		
	能运用技术保护酒店和客人人身财产安全	是		
	能运用信息数据进行宾客需求画像	是		
客房服务与管理	能完成符合酒店经营实际的主题客房设计方案	是		
	能完成全套的中式铺床及开夜床的布置	是		
	能掌握主题客房的特殊装饰布置	是		
	能对客户需求进行个性化服务设计	是		
餐饮服务技术 I	能完成斟酒、餐巾折花、中西餐摆台的基本操作	是		
	能进行中餐宴会服务	是		
	能进行休闲餐厅服务	是		
	能灵活处理对客服务过程中出现的特殊情况	是		
餐饮运行与管理	能运用客史档案进行宾客关系维护与管理	是		
	能有效处理酒店餐饮运营管理中各项突发事件	是		
	能进行菜单设计实施	是		
	能运用制定主题宴会服务方案	是		
餐饮创业与经营	能编制餐饮微创业方案	是		
	能根据餐饮创业类型编制菜单	是		

葡萄酒品鉴与侍酒服务	能介绍新旧世界主要葡萄品种和代表产区	是		
	能完成葡萄酒品质鉴赏	是		
	能完成葡萄酒侍酒服务	是		
	能知晓各种葡萄酒的保存方法	是		
鸡尾酒调制	能理解酒店酒吧典型岗位、主要工作和要求	是		
	能介绍蒸馏酒、配制酒、发酵酒定义、主要工艺、主要产区、代表品牌、饮用方法	是		
	能完成创意鸡尾酒酒单设计	是		
	能完成创意鸡尾酒对客服务	是		
现代服务礼宾礼仪	能掌握职业仪容仪表仪态礼仪	是		
	能运用日常商务礼仪	是		
	能运用中西餐用餐、服务礼仪	是		
	能运用服务礼仪进行酒店前厅、餐饮、客房和会议服务	是		
	能掌握职业仪容仪表仪态礼仪	是		
酒店人力资源管理	能完成酒店员工招聘和录用	是		
	能策划和组织酒店员工培训	是		
	能完成酒店绩效管理与考聘	是		
	能协调处理酒店员工劳动关系	是		
	能帮助和指导员工设计职业生涯规划	是		
酒店财务管理	能运用财务管理知识进行正确的酒店经营决策	是		
	能根据资产负债表和利润表、现金流量表等报表相关指标对酒店财务经营状况进行分析	是		