

2019

1

1 业

| | | | | | |
|----|------|----------|------------|--|--|
| | | | | | |
| 64 | 6401 | GBM40704 | 4-07-04-01 | | |
| 64 | 6401 | GBM40704 | 4-07-04-03 | | |
| 64 | 6401 | GBM40704 | 4-07-04-04 | | |
| 64 | 6401 | GBM40704 | 4-01-02-01 | | |

2

2

| | | | | | |
|----|------|----------|------------|--|--|
| | | | | | |
| 64 | 6401 | GBM40704 | 4-07-04-02 | | |
| 64 | 6401 | GBM40704 | 4-01-02-01 | | |
| 64 | 6401 | GBM40704 | 4-07-04-03 | | |

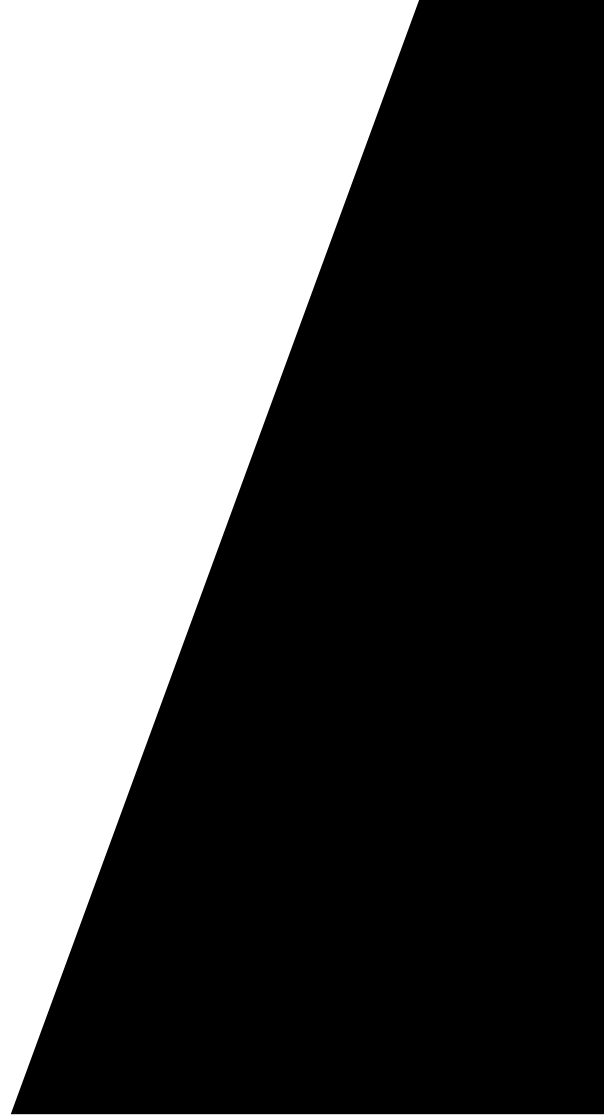
(一)

(二)

1

2

3





(二) 主 业

主干课程与职业岗位要求对应关系分析表

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

(三)

(一) 专业

1

(二)

1.

2

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

3.

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |

(三) 专业

1.

2.

1

2

3

3.

()

“ ”

(五) 习



1.

2.

1

2017 84

2

3

()

1

2

3

4

1

1

2

3

4

2

1

146

49.5

| | | | | |
|---|------|------|----|------|
| 4 | | 30.5 | | 19.5 |
| | 15.5 | | 31 | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |

湖南商务职业技术学院2019级教学计划表

专业名称：酒店管理

培养目标：复合型技术技能人才

学 制：三年

招生对象：高中毕业生及同等学力者

表一 教学活动时间分配表

| 环节 周数 学期 | 理论教学 (理实一体) | 入学 教育 军训 | 课程 设计 大型 作业 | 课程 实训 | 专业 技能 综合 实训 | 社会 实践 | 考证 实训 | 毕业 设计 指导 | 毕业 教育 | 顶 岗 实 习 | 毕业 实 习 | 毕业 设计 | 机 动 | 复 习 考 试 | 总 周 数 | 假 期 | 总 计 |
|----------------|----------------|----------------|----------------------|----------|----------------------|----------|----------|----------------|----------|------------------|--------------|----------|----------|------------------|-------------|-----------|------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 16 | 2 | | | | | | | | | | | | 1 | 19 | 4 | 23 |
| 2 | 18 | | | 2 | | | | | | | | | | 1 | 21 | 8 | 29 |
| 3 | 18 | | | 2 | | | | | | | | | | 1 | 21 | 5 | 26 |
| 4 | 16 | | | 2 | | | | | | | | | | 1 | 19 | 7 | 26 |
| 5 | 9 | | | | 5 | | | | 1 | 4 | | | | 1 | 20 | 5 | 25 |
| 6 | 0 | | | | | | | | | | 11 | 6 | 2 | 1 | 20 | | 20 |
| 合 计 | 77 | 2 | 0 | 6 | 5 | | 0 | | 1 | 4 | 11 | 6 | 2 | 6 | 120 | 29 | 149 |

表二 基本素养及拓展模块教学进程安排表

| 课程类别 | 课程编号 | 课程名称 | 课程代码 | 课程学分 | 课程学时 | | | 年级/学期/理论课周数/周课时 | | | | | | 考核方式 | | 备注 |
|-----------|------|--------------|-----------------|-------------|------------|------------|------------|-----------------|-----------|----------|----------|----------|----------|------|-----|-----|
| | | | | | 总学时 | 其中 | | 一学年 | | 二学年 | | 三学年 | | 考试 | 考查 | |
| | | | | | | 理论学时 | 实验实训学时 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | |
| 基本素养必修课程 | 1 | 思政概论 | 0601024 | 4.0 | 64 | 64 | | 4*12 | | | | | | | 1 | |
| | 2 | 思政基础 | 0601025 | 3.0 | 48 | 48 | | | 4*12 | | | | | 2 | | |
| | 3 | 形势与政策 | 0601028 | 1.0 | 16 | 16 | | 4*2 | 4*2 | | | | | | 2 | |
| | 4 | 思政实践 | 0601065-0601066 | 1.0 | 16 | | 16 | | | | | | | | 2 | ① |
| | 5 | 入学教育与军训 | 0801001 | 2.0 | 56 | | 56 | 2周 | | | | | | | 1 | 15天 |
| | 6 | 军事理论 | 0801178 | 2.0 | 32 | 32 | | | | | 2 | | | | 4 | |
| | 7 | 大学体育 | 0603001-0603004 | 8.0 | 144 | 20 | 124 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | 1.4 | |
| | 8 | 心理健康教育 | 0601039 | 2.0 | 32 | 32 | | | 2 | | | | | | 2 | |
| | 9 | 职业发展与就业指导(一) | 0601030 | 1.0 | 16 | 16 | | 1 | | | | | | | 1 | |
| | 10 | 职业发展与就业指导(一) | 0601030 | 1.0 | 16 | 16 | | | | | 1 | | | | 4 | |
| | 11 | 创业基础 | 0801080 | 2.0 | 32 | 32 | | | | | 1*16 | | | | 4 | ② |
| | 12 | 劳动实践 | 0801080 | 2.0 | 32 | | 32 | | | | | | | | 5 | ③ |
| 小计 | | | | 29.0 | 504 | 276 | 228 | 7 | 8 | 2 | 6 | 0 | | | | |
| 基本素养限选课程 | 1 | 马克思主义原理概述 | 0801179 | 2.0 | 32 | 32 | | | 2 | | | | | | 2 | |
| | 2 | 红色潇湘 | 0601169 | 2.0 | 32 | 32 | | 2 | | | | | | | 1 | |
| | 3 | 大学英语 | 0203001-0203002 | 8.0 | 120 | 90 | 30 | 4 | 4 | | | | | 2 | 1 | ④ |
| | 4 | 大学语文 | 0201039 | 3.0 | 46 | 46 | | 3 | | | | | | | 1 | |
| | 5 | 应用文写作 | 0201039 | 1.0 | 16 | 16 | | | 1 | | | | | | 2 | |
| | 6 | 中国优秀传统文化 | 0801180 | 1.0 | 16 | 16 | | | 1 | | | | | | 2 | |
| | 7 | 湘商文化 | 0201232 | 1.0 | 16 | 16 | | | 1 | | | | | | 2 | |
| | 8 | 经济数学 | 0602001 | 4.0 | 60 | 60 | | | 4 | | | | | | 2 | |
| | 9 | 计算机应用 | 0401001 | 2.5 | 40 | 20 | 20 | | 3 | | | | | | 2 | |
| | 10 | 信息技术 | 0801181 | 2.5 | 40 | 20 | 20 | 3 | | | | | | | 1 | |
| | 11 | 安全教育 | 0801080 | 1.0 | 16 | 8 | 8 | | | | | | | | | ⑤ |
| | 12 | 美育课程 | 0801182 | 2.0 | 32 | | | | 2 | | | | | | 2 | ⑥ |
| 小计 | | | | 16.5 | 254 | 196 | 58 | 7 | 9 | 0 | 0 | 0 | | | | ⑦ |
| 基本素养拓展课程 | 1 | 网络通识课程 | | | | | | | | | | | | | | ⑧ |
| | 2 | 校内公共选修课程 | | | | | | | | | | | | | | ⑨ |
| | 小计 | | | | 4.0 | 64 | 64 | | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | | |
| 合计 | | | | 49.5 | 822 | 536 | 286 | 14 | 17 | 4 | 8 | 0 | 0 | | | |

①思政实践第一、二学期各开设8学时；

②创业基础，另安排选修网络课程16学时；

③劳动实践课以分散劳动方式开设，根据学校相关管理办法执行；

④大学英语分层授课，第一学期开设60节；第二学期A级班不开课，B级班开设60节；

⑤安全教育，第一、二学期各完成4学时理论授课，第三、四学期开展比赛、讨论、演讲等多种形式安全宣传教育；

⑥开设《硬笔书法》《音乐鉴赏》等美育课程，由学生选修；

⑦基本素养限选课程要求学生从12门课程共30学分中，修满20.5学分；

⑧⑨网络通识课程和校内公选课程详见“公共选修课程表”。

表三 专业基础及核心模块教学进程安排表

| 课程类别 | 课程编号 | 课程名称 | 课程代码 | 课程学分 | 课程学时 | | | 年级/学期/理论课周数/周课时/实训周 | | | | | | 考核方式 | | 备注 |
|--------|------|-------------|---------|------|------|------|--------|---------------------|----|-----|----|-----|---|------|----|---------|
| | | | | | 总学时 | 其中 | | 一学年 | | 二学年 | | 三学年 | | 考试 | 考查 | |
| | | | | | | 理论学时 | 实验实训学时 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | |
| | | | | 16 | 18 | 18 | 16 | 9 | 0 | | | | | | | |
| 专业基础课程 | 1 | 管理学基础 | 0104004 | 3 | 48 | 30 | 18 | 3 | | | | | | | 1 | |
| | 2 | 酒店礼仪 | 0202154 | 2 | 32 | 16 | 16 | 2 | | | | | | | 1 | |
| | 3 | 酒店管理概论 | 0202008 | 3 | 48 | 30 | 18 | 3 | | | | | | 1 | | |
| | 4 | 沟通与交际 | 待定 | 2 | 32 | 16 | 16 | | 2 | | | | | | 2 | |
| | 5 | 酒店信息技术 | 待定 | 2 | 32 | 16 | 16 | | 2 | | | | | | 2 | (3-18周) |
| | 6 | 旅游服务英语 | 待定 | 4 | 60 | 30 | 30 | | | 4 | | | | | 3 | (4-18周) |
| | 7 | 酒店心理学 | 0202014 | 3 | 48 | 30 | 18 | | | 4 | | | | 3 | | |
| | 8 | 经济学基础 | 待定 | 3 | 48 | 30 | 18 | | | 4 | | | | 3 | | |
| 专业核心课程 | 9 | 房务服务与管理 | 0202028 | 4 | 60 | 30 | 30 | | 4 | | | | | 2 | | |
| | 10 | 会展服务技术 | 待定 | 2 | 32 | 16 | 16 | | 2 | | | | | | 2 | |
| | 11 | 中餐服务与管理 | 0202212 | 4 | 60 | 30 | 30 | | | 4 | | | | 3 | | |
| | 12 | 民宿运营与管理 | 待定 | 2 | 32 | 16 | 16 | | | 3 | | | | 3 | | |
| | 13 | 西餐服务与管理 | 0202178 | 2 | 32 | 16 | 16 | | | 2 | | | | | 3 | |
| | 14 | 酒水知识与酒吧管理 | 0202142 | 3 | 48 | 24 | 24 | | | | 4 | | | 4 | | |
| | 15 | 酒店人力资源管理 | 0202015 | 3 | 48 | 24 | 24 | | | | 4 | | | 4 | | |
| | 16 | 酒店市场营销 | 0202112 | 3 | 48 | 24 | 24 | | | | 4 | | | 4 | | |
| 小计 | | | | 45 | 708 | 378 | 330 | 8 | 10 | 21 | 12 | 0 | 0 | | | |
| 实训课程 | 1 | 房务运行与管理实训 | 待定 | 2 | 56 | | 56 | | 2 | | | | | | 2 | |
| | 2 | 中餐服务与管理实训 | 0202213 | 1 | 28 | | 28 | | | 1 | | | | | 3 | |
| | 3 | 西餐服务与管理实训 | 0202215 | 1 | 28 | | 28 | | | | | | | | | |
| | 4 | 酒水知识与酒吧管理实训 | 0202215 | 1 | 28 | | 28 | | | | | | | | | |
| | 5 | 酒店人力资源管理实训 | 0202215 | 1 | 28 | | 28 | | | | | | | | | |
| | 6 | 酒店市场营销实训 | 0202215 | 1 | 28 | | 28 | | | | | | | | | |
| | 7 | 酒店信息技术实训 | 0202215 | 1 | 28 | | 28 | | | | | | | | | |
| | 8 | 沟通与交际实训 | 0202215 | 1 | 28 | | 28 | | | | | | | | | |
| | 9 | 旅游服务英语实训 | 0202215 | 1 | 28 | | 28 | | | | | | | | | |
| | 10 | 酒店礼仪实训 | 0202215 | 1 | 28 | | 28 | | | | | | | | | |
| 小计 | | | | 10 | 280 | | 280 | | 2 | | | | | | | |
| 合计 | | | | 55 | 988 | 378 | 610 | 8 | 12 | 23 | 12 | 0 | 0 | | | |

表四 专业能力拓展模块教学进程安排表

| 课程类 别 | 课程编 号 | 课程名 称 | 课程代 码 | 课程学 分 | 课程学时 | | | 年级/学期/理论课周数/周课时/实训周 | | | | | | 考核方式 | | 备注 |
|----------|----------|--------------|----------|----------|---------|----|----|---------------------|---|-----|---|-----|---|--------|--------|----|
| | | | | | 总学 时 | 其中 | | 一学年 | | 二学年 | | 三学年 | | 考 核 | 考 核 | |
| | | | | | | 理论 | 实验 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | |
| | | | | | 18 | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 1. 中国茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 2. 食品安全与食品检验 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 3. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 4. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 5. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 6. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 7. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 8. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 9. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 10. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 11. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 12. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 13. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 14. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 15. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 16. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 17. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 18. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 19. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 20. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 21. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 22. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 23. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 24. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 25. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 26. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 27. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 28. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 29. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 30. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 31. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 32. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 33. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 34. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 35. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 36. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 37. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 38. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 39. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 40. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 41. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 42. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 43. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 44. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 45. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 46. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 47. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 48. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 49. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 50. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 51. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 52. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 53. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 54. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 55. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 56. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 57. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 58. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 59. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 60. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 61. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 62. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 63. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 64. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 65. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 66. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 67. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 68. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 69. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 70. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 71. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 72. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 73. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 74. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 75. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 76. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 77. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 78. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 79. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 80. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 81. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 82. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 83. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 84. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 85. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 86. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 87. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 88. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 89. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 90. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 91. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 92. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 93. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 94. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 95. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 96. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 97. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 98. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 99. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 100. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 101. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 102. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 103. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 104. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 105. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 106. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 107. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 108. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 109. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 110. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 111. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 112. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 113. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 114. 茶艺与茶艺师 | | 2 | | | | | | | | | | | | |

表五 周课时及学时统计表

| 模块 | 节(周)数 | 一年级 | | | | 二年级 | | | | 三年级 | | | | 教学学时(节) | | |
|---------------------|-------|------|-----|------|-----|------|-----|------|-------|------|-----|------|-----|---------|--------|------|
| | | 第一学期 | | 第二学期 | | 第三学期 | | 第四学期 | | 第五学期 | | 第六学期 | | 理论学时 | 实训实验学时 | 合计 |
| | | 周课时 | 实训周 | 周课时 | 实训周 | 周课时 | 实训周 | 周课时 | 实训周 | 周课时 | 实训周 | 周课时 | 实训周 | | | |
| 基本素养及拓展模块 | | 14 | 2 | 17 | 0 | 4 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 536 | 286 | 822 |
| 专业基础及核心模块 | | 8 | 0 | 10 | 2 | 21 | 2 | 12 | 2 | 0 | 10 | 0 | 17 | 403 | 1229 | 1632 |
| 专业能力拓展模块 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 8 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0 | 164 | 92 | 256 |
| 合 计 | | 22 | 2 | 27 | 2 | 27 | 2 | 28 | 2 | 24 | 10 | 0 | 17 | 1103 | 1607 | 2710 |
| 基本素养及拓课程学时数占总学时的比例: | | | | | | | | | 30.3% | | | | | | | |
| 选修课课程学时占总学时的比例: | | | | | | | | | 15.0% | | | | | | | |
| 实践学时占总学时的比例: | | | | | | | | | 59.3% | | | | | | | |
| 本专业应修学分总计: | | | | | | | | | 143.5 | | | | | | | |

湖南商务职院技术学院公共选修课课程表

| 网络课程名称 | 学分 | 学时 | 制作公司 | 讲师 | 讲师介绍 |
|-----------|----|----|------|-----|--|
| 文化地理 | 2 | 29 | 尔雅 | 韩茂莉 | 北京大学城市与环境学院教授 |
| 古代名剧鉴赏 | 2 | 28 | 尔雅 | 陈维昭 | 复旦大学教授，博士生导师。中国金瓶梅学会副秘书长、中国古代戏曲学会常务理事、中国红楼梦学会理事。 |
| 国际经济学 | 2 | 27 | 尔雅 | 彭刚 | 中国人民大学国际经济系教授 |
| 世界建筑史 | 2 | 35 | 尔雅 | 陈仲丹 | 世界史专业教授 |
| 中西文化比较 | 2 | 32 | 尔雅 | 覃正坤 | 北大外语学院世界文学研究所教授、博士生导师、所长 |
| 大学生恋爱与健康 | 2 | 18 | 尔雅 | 李子勋 | 中日友好医院 主任医师 |
| 旅游文化学 | 2 | 32 | 尔雅 | 沈祖祥 | 复旦大学副教授 |
| 茶与健康 | 2 | 32 | 尔雅 | 屠幼英 | 浙江大学教授、博导 |
| 口才艺术与社交礼仪 | 2 | 32 | 尔雅 | 艾跃进 | 南开大学教授，全国著名演讲家，口才艺术、社交礼仪专家 |
| 食品安全与日常饮食 | 1 | 15 | 尔雅 | 陈芳 | 中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授 |
| 中华诗词之美 | 1 | 23 | 尔雅 | 叶嘉莹 | 南开大学中华古典文化研究所所长，博士生导师 |
| 形象管理 | 2 | 21 | 尔雅 | 王红 | 南开大学教授 |
| 伦理与礼仪 | 2 | 28 | 智慧树 | 孙君恒 | 北京大学伦理学专业的哲学博士 |
| 韩国语入门 | 2 | 30 | 智慧树 | 张英美 | 延边大学教学团队 |
| 中国女性文化 | 2 | 28 | 智慧树 | 赵树勤 | 湖南师范大学文学博士，湖南师范大学文学院教授，博士生导师 |
| 大学生创新创业指导 | 1 | 17 | 智慧树 | 姚金海 | 湖南师范大学招生与就业指导处副研究员、国家高级职业指导师。 |
| 中外美术评析与欣赏 | 2 | 28 | 智慧树 | 陈飞虎 | 湖南大学建筑学院教授、博士生导师，湖南省美术家协会副主席，中国美术家协会会员 |

备注：以上课程为部分网络在线课程，选修学生可以在寒暑假期间学习。每学期选修课程会进行动态调整。

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |