北京第二外国语学院中瑞酒店管理学院 酒店管理专业介绍

北京第二外国语学院中瑞酒店管理学院是经教育部批准、计划内招生、国家承认学历的四年制本科大学。学院于 2008 年成立,始终专注于酒店及高端服务业高级管理人才的培养。学院开设酒店管理一个专业,下设七个专业方向: 财务及投融资、人力资源管理、酒店运营理、奢侈品管理、现代市场营销、自主创业、健康服务与管理。



酒店管理

授予学位:管理学学士

学制: 四年

四年课程立足于酒店及服务业领域,以就业为导向,培养学生的职业素养、职业技能和职业习惯,学生在业界受欢迎、留得住、有发展。

课程安排

学生入学从酒店基本操作技能入门,继而学习运营管理和商务课程,然后上升到高级管理课程。

第三、第六学期在世界知名酒店和企业的操作与管理岗位实习, 汲取宝贵的职场经验。

最后一年是战略视野阶段,是对所学技能、知识和经验的综合应用,学生可根据自己的兴趣爱好选择不同的专业方向。

毕业设计(论文)旨在让学生解决酒店经营过程中所面临的实际问题,结合专业方向选择就业领域,为未来职业发展奠定基础。



第一学年

侧重于酒店基础运营(Fundamentals of Hospitality Operation),核心课程包括理论和实践教学交叉的中西餐烹饪、葡萄酒品鉴、餐饮服务、客务服务、财务基础、营养学、旅游学概论等。

第三学期

进入国际高端品牌酒店一线运营顶岗实习 (Internship), 是对

大一所学理论和实操技能的应用、检查和反馈。

第四和第五学期

酒店管理学习阶段,将商务知识与酒店实际运营相结合,学习未来管理者核心本领,核心课程包括统计学、经济学、商务沟通、市场营销、人力资源管理、财务管理、厨政管理、餐饮服务管理、客务服务管理等。团队合作完成作业(Group Work)将作为锻炼学生沟通合作、人际交往和领导能力的重要方法。

第六学期

面向酒店或企业的运营管理实习,单位和岗位与学生选定的专业方向相关联,积累的职场管理经验为最后一年的学习做足准备。

第四学年

基于不同专业方向的战略视野阶段(Strategic vision),学习的侧重点从日常经营管理上升到战略管理,要求学生能够识别竞争机会并创造性地制定企业的长期发展战略。核心课程包括战略管理、商法、旅游经济学、主题餐厅和专业方向课程等。

这一阶段的实践教学主要以创业计划、管理咨询项目或应用型研究课题的形式开展,需要学生综合运用四年所学的有关知识和理论, 开展社会调查,解决酒店经营管理活动中所面临的实际问题。



专业方向名称与专业方向课程名称

1. 酒店管理专业(财务及投融资方向): 酒店投融资与回报、酒店资产管理、财务法规、酒店内部控制与审计

注:选择财务及投融资方向的学生,须修完《高等数学1》,成绩合格者选修《高等数学2》,成绩合格后才能选择这一方向,不合格者选择其它方向。

2. 酒店管理专业(奢侈品管理方向):奢侈品概论、奢侈品品牌管理、奢侈品零售店运营管理

注:选择奢侈品管理方向的学生,须参加有关沟通能力、英语口语等方面的面试,面试合格者可选择这一方向,不合格者选择其它方向。

- 3. 酒店管理专业(人力资源管理方向):人力资源管理实务、 酒店培训、职业发展与激励
- 4. 酒店管理专业(酒店运营管理方向): 宾客体验管理、酒店规划与开发、最佳酒店绩效管理
- 5. 酒店管理专业(现代市场营销方向): 客户关系管理、品牌管理、数字化营销
 - 6. 酒店管理专业(自主创业方向): 中小企业创业与运营、创

新管理、创业案例分析

7. 酒店管理专业(健康服务与管理方向): 健康经营管理、健康产业战略管理、健康信息管理

培养目标

具备良好职业道德、职业素养和职业技能,能够用英文进行商务 交流,具有团队合作精神,掌握酒店及高端服务业经营管理方法的国 际化、应用型高级管理人才。



就业方向

酒店管理专业是基于酒店管理基础上的高端服务业管理,学院毕业生就业方向包括酒店、旅游、金融、投资、咨询、奢侈品、银行、传媒、房地产、航空、医疗、汽车等行业的高端服务领域,并具备从事中高级管理岗位工作的素质、能力和发展潜质。



专业教学特色

学院建设独立的教学酒店,用于实践教学,内设中餐厅、西餐厅、客房、宴会厅、红酒雪茄吧、酒吧、演示厨房、咖啡实验室、品酒教室,按照酒店标准将运营和教学进行完美的结合;

学生上课同时需运营酒店,教师授课同时需管理酒店,教学内容涵盖服务技能和管理实务;

专业教师全部拥有酒店高级管理岗位从业经验。

