

# 酒店管理专业 人才培养方案

(C类)

菏泽家政职业学院

2019年8月

## 目 录

一、专业名称(专业代码).....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、人才培养目标.....	1
六、培养规格.....	2
七、课程设置.....	2
八、教学进程总体安排.....	6
九、教学实施保障.....	8
十、考核评价与毕业要求.....	11

## 一、专业名称(专业代码)

酒店管理 (640105)

## 二、入学要求

招生对象:普通高中及同等学历的下岗职工、农民工、农民、在岗职工。

对 C 类考生免于文化素质考试, 由学院相关专业组织职业适应性面试 (包括心理素质、身体条件、职业能力倾向、技术技能基础四部分), 依据职业适应性面试成绩综合评定录取。

## 三、修业年限

采用弹性学制, 学生入学可根据自身技能程度与需求, 采取灵活学习、网络学习和企业实践等相结合的多种形式完成学习, 学制为 3-6 年。

## 四、职业面向

本专业毕业生面向国内外著名酒店集团旗下酒店的前厅、客房、餐饮等岗位的一线服务与管理工

专业所属大类 (代码)	面向行业	主要职业类别 (代码)	主要岗位群举例	典型工作任务
旅游大类 (64)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 旅店服务员 (4-03-01-03) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 茶艺师 (4-03-02-07) 咖啡师 (4-03-02-08) 调酒师 (4-03-02-09)	前台接待; 客房协调; 餐厅服务; 销售协调; 人力资源管理; 酒吧调酒	为宾客提供咨询、迎送、入住登记、结账等服务; 在饭店、宾馆、旅游客船等场所清洁和整理客房, 并提供宾客迎送、住宿等服务; 为顾客安排座位、点配菜点, 进行宴会设计、装饰、布置, 提供就餐服务; 进行市场分析与营销, 沟通交际与人力资源管理; 酒水调酒服务等

## 五、人才培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握酒店服务与经营管理的基础知识，具备良好的语言沟通、酒店经营管理和团队合作能力，从事现代酒店业或高端服务业的一线服务和基层督导管理工作的高素质技术技能人才。

## 六、培养规格

### （一）知识结构

1. 具有扎实的专业基础知识；
2. 掌握现代服务理念，了解现代服务业发展趋势；
3. 掌握酒店前厅、客房、餐饮、康乐等部门的业务知识；
4. 熟悉我国酒店业发展的方针、政策和法规。

### （二）职业能力结构

1. 具备较强的自学创新能力；
2. 具备酒店的前厅、客房、餐饮、康乐、会展等管理与基本服务能力；
3. 具备较强的计算机操作、文字表达以及一定的职业外语表达能力；
4. 具备操作旅行社、导游等关联业务的能力；
5. 具备独立联系客户，并销售旅游产品的能力；
6. 具备饭店市场推广与文案策划的能力；
7. 具备妥善处理顾客投诉的能力和技巧；
8. 具备安排和调配本部门员工工作的能力；
9. 具备建构与维护饭店品牌的能力。

### （三）职业素质要求

1. 具备逐步树立正确的世界观、人生观、价值观的素质；
2. 具有良好的行为规范和社会公德；
3. 具有诚信、坚毅的品格和敬业、负责的职业道德与团队协作精神；
4. 具有不断学习、不断创新意识。

## 七、课程设置

### （一）公共基础课程

1. 思想道德修养与法律基础（54学时，3学分）

坚定科学的思想理念、倾注对祖国的忠诚与热爱、科学气氛人生的方向与道路、遵守道德规范涵养良好品德、弘扬社会主义法治精神、熟悉我国基本法律制度等。

2. 毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论（72学时，4学分）

包含辩证唯物主义基础、政治经济学基础、社会主义理论、毛泽东思想、邓小平理论、三个代表。

3. 体育与健康（108学时，6学分）

包含体操、田径、球类、武术等。旨在发展学生体质，培养学生体育精神和健康科学观念。

4. 形势与政策（24 学时，1 学分）

包含时事政治和政策法规。旨在发展学生公民意识，社会责任感，以及科学的社会价值观，正确理解对待社会现象和政治现象。

5. 军事理论（36 学时，2 学分）

包含军事常识、国防教育等。旨在使学生能够居安思危，具有国家军事安全意识和基本常识。

6. 军事训练（60 学时，2 学分）

包含步伐训练、队列训练，长途拉练和军事五项等，基本军事体育训练，旨在使学生具备基本军事身体素质。

7. 计算机文化基础（72 学时，4 学分）

包含计算机的基本应用：word、excel、powerpoint、frontpage 等办公软件的应用，Internet 的使用等。旨在使学生具备网络时代现代化信息应用能力。

8. 大学英语（72 学时，4 学分）

大学英语旨在使学生初步具有英语听、说、读、写等语言技能，激发和培养学生形成学习英语的兴趣，提高阅读理解能力，增强自主学习能力，具备基本的英语听说交流能力。

9. 大学语文（72 学时，4 学分）

包含汉语文学长河的古今游弋、汉语中的外文作品的译文、作文立意与构思、组织与结构、修辞与风格和口语表达的艺术等。旨在学生中国汉语文化的修养与汉语应用能力的培养。

## （二）职业基础课程

1. 管理学基础（72 学时，4 学分）

该课程包含社会学的概念、社会学的发展概况、社会学的意义和方法、社会结构、社会制度、社会运行的条件、人的社会化、社会角色、社会群体、社会分层、社会控制、社会行为、社会问题等内容。

2. 现代酒店概览（36 学时，2 学分）

全书主体内容在于对酒店现实形态的介绍与诠释，首创性地提出并使用新的分类方法来架构体系、界定概念。以酒店整体模态与人们感受性程度的主客观相结合的视角来划分类型，即将现代酒店形态划分为奢华型、精致型、主流型、经济型、另类型。这一分类可以覆盖当今的酒店业态，向读者、向世人展示一个相对完整的酒店世界。

3. 旅游学概论（72 学时，4 学分）

本书由旅游概述、旅游的产生与发展、旅游者、旅游资源、旅游业、旅游市场、旅游的影响、旅游组织和旅游的可持续发展等内容组成。内容新颖、实用、可操作性强，力图体现旅游概论的最新发展。

4. 餐饮市场营销实务（72 学时，4 学分）

以营销人员职业生涯发展路径为线索，由餐饮营销入门、营销运作技巧、餐饮营销管理等构

成，在介绍和传授知识的同时，注重培养学生的营销实战能力。强化场景设计，给学生一定的情景开展项目模块学习。

5. 餐饮企业管理与运作（36学时，2学分）

内容主要包括行业概述、经营策划、场所设计与布局、机构设置与人力资源管理、菜单管理、餐饮生产管理、服务质量管理、营销原理与促销技巧、餐饮娱乐项目开发与管理、餐饮信息管理等。

6. 现代饭店管理（72学时，4学分）

围绕现代饭店的运营过程，从饭店的经营理念与实践、饭店的战略模式与选择、饭店的投资与决策分析、饭店的组织与机构设置、饭店市场营销的策划与实施、饭店服务质量测定与控制、饭店人力资源开发与管理及饭店绩效评价体系与分析等方面，系统地阐述了现代饭店管理的原理、内容和方法。

### （三）职业技能课程

1. 酒店信息系统实务（36学时，2学分）

涵盖了酒店管理信息化所需主要系统的相关基本知识与实际操作方法，能使学生了解如何应用计算机及信息化系统进行酒店业务流程、财务资金流、宾客入住酒店信息流等的综合管理，并能按照各个信息系统的技术规范进行实际操作，提高其技能水平。

2. 酒水服务与酒吧管理（72学时，4学分）

内容包括：认识酒水、发酵酒及其服务、蒸馏酒及其服务、配制酒及其服务、鸡尾酒及其服务、非酒精饮料及其服务、认识酒吧、酒吧服务管理、酒吧成本管理、酒吧营销管理。理论内容的讲述上重点突出，深入浅出，通俗易懂，注重理论与实践相结合。

3. 酒店前厅服务与管理（72学时，4学分）

内容包括：客房预订作业、礼宾服务、总台接待作业、住店服务、收银服务、前厅销售管理和前厅部基层管理。采用任务驱动、案例教学的方式，以具体的实践任务贯穿整个教学过程，力求在新颖性、实用性、可读性三个方面有所突破。

4. 会议服务与管理（36学时，2学分）

内容包括：餐饮业概论，餐饮业市场，财务：价格与利润管理，活动策划，菜单设计，建立与客户的联系，完成销售，活动管理，生动有趣，实践性强。

5. 酒店人力资源管理（72学时，4学分）

包括酒店组织机构与人力资源部岗位设置、酒店员工活动和员工培训、酒店薪酬管理与绩效考核、员工招聘、员工激励与职业生涯规划等内容。

6. 酒店客房服务与管理（72学时，4学分）

客房服务与管理是现代饭店运行的重要组成部分。按照“从服务到管理、从管理到设计”的思路，整合成清洁卫生、住客服务、定编定员、工作流程、员工培训和产品设计等内容，帮助学习者逐步提升学习能力和应用能力。

#### 7. 餐饮服务与管理（72 学时，4 学分）

内容包括饭店餐饮概述、餐饮服务基本技能、菜肴与酒水知识、中餐厅服务、宴会服务、西餐及酒吧服务、菜单设计、采购与库存管理、厨房生产与管理、餐饮销售管理。紧跟餐饮业发展现状和趋势，力求满足餐饮服务与管理职业岗位能力的实际需要，具有较强的时效性、针对性和指导性；以餐饮业职业能力养成为主线，知识学习与能力培养紧密结合。

#### 8. 茶艺与花艺（72 学时，4 学分）

以茶艺师国家职业标准为依据,突出 能力目标,强调理论实践一体化,熔茶艺理论知识和实践技能于一炉,系统、简明地阐述了茶艺的基本概念和分类原理、茶具的演变和发展、鉴泉择水原则、茶席设计原理、茶艺礼仪规范、茶艺编演的原则和环节、民族民俗茶艺、茶艺形成与发展历史、外国茶艺,详解茶艺基本手法和玻璃杯泡 法、盖碗泡法、壶泡法、工夫法、调饮法等当代各种形式的茶艺技法。

#### 9. 饭店服务礼仪（36 学时，2 学分）

内容分别是塑造良好的职业形象、酒店工作人员常用社交礼仪、前厅服务礼仪、客房服务礼仪、餐饮服务礼仪、康乐服务礼仪、会展服务礼仪、宴会服务礼仪以及涉外商务接待礼仪。

#### 10. 饭店服务英语（36 学时，2 学分）

是根据饭店业相关职业岗位群的实际工作需要，从切实提高饭店服务人员的英语语言交际能力出发进行构思、设计和编写的，形式新颖、选材独到、内容丰富、语言规范、针对性强，对高职高专院校饭店管理与服务专业学生英语语言交际能力的强化训练具有较高的实用价值。

### （四）职业拓展课程

#### 1. 形体训练（36 学时，2 学分）

形体训练是一项比较优美、高雅的健身项目，主要通过舒展优美的舞蹈基础练习（以芭蕾为基础），结合古典舞、身韵、民族民间舞蹈进行综合训练，可塑造人们优美的体态，培养高雅的气质，纠正生活中不正确的姿态。可以说它是所有运动项目的基础。

#### 2. 公共关系学（36 学时，2 学分）

以公共关系的客观现象和活动规律为研究对象的一门综合性的应用学科，是研究组织与公众之间传播与沟通的行为、规律和方法的一门学科。公共关系学是一门应用性很强课程，适用于个人及任何组织。

#### 3. 中国传统文化（36 学时，2 学分）

内容包括中国传统文化的生成、发展与基本精神，以及古代哲学、文学、艺术、科技、教育、宗教与民俗等知识，力求以提高学生人文素质，传递人文精神与科学精神为基本价值取向。

#### 4. 大学生心理健康教育（36 学时，2 学分）

针对高职高专类院校学生的身心特点和思想，具有一定的理论性和很强的实用性。从各个角度介绍了大学生在日常的生活学习中遇到的各种心理健康的问题，指出了其原因，然后重点阐述了相关心理问题的自我调适方法。

5. 艺术欣赏（36 学时，2 学分）

精选视听觉艺术领域中最富代表性的音乐、舞蹈、书法、中国画、现代设计艺术五大类别，运用深入浅出的文字阐述，并能顺应读图时代的阅读习惯，图文并茂，突出艺术性、审美性，使读者在各个艺术门类的相互比较中感知艺术的总体规律以及不同艺术间各不相同的形象塑造、情感表达，在美的氛围中，培养、拓展美感，提高艺术欣赏能力。

6. 大学生职业发展与就业指导（36 学时，2 学分）

主要内容包括：认知自我和社会、科学决策方法、确立生涯目标；了解职场与职位、掌握简历写作方法、学习面试成功经验、提升大学生的就业能力；初入职场的心态调整、角色定位、合理规划、价值实现，学习如何获得幸福人生。以职业生涯规划的理论为基础，结合我国大学生的心理特点与需求，联系职业生涯教育和职业生涯咨询的实际，力求以多样的活动及丰富的个案让读者能够理解职业生涯规划的科学理念；掌握生涯规划的步骤和方法；增强“我的职业我做主”的信心和主动性。

## 八、教学进程总体安排

### （一）教学时间分配表

表 8—1 教学时间分配表

学年	学期	教学	考试	实习	入学教育及军训	机动	总计
一	1	18	1		1		20
一	2	18	1			1	20
二	3	18	1			1	20
二	4	18	1			1	20
三	5			19		1	20
三	6		1	18		1	20
总计		72	5	37	1	5	120

### （二）课程教学进程计划

表 8—2 课程教学进程计划表

课程体系	课程代码	课程名称	课程类别	学时学分				考核评价方式	考试学期	学年及学期分配（周学时）						
				总学时	理论	实践	学分			一		二		三		
										1	2	3	4	5	6	
公共基础课程		思想道德修养与法律基础	公共必修课	54	54	0	3	查	1	3						
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	公共必修课	72	72	0	4	试	2		4					
										1	2					
												2	2			

家政管理系 2019 级人才培养方案 (B 类)

	体育与教育	公共必修课	108	18	90	6	查	1/2/3	2	2	2						
									1	1	1	1	1	1			
	形势与政策	公共必修课	24	24	0	1	查	4	每学期 6 学时								
	军事理论课	公共必修课	36	36	0	2	查	1	2								
									2	0							
	大学英语	公共必修课	72	72	0	4	试	1/2	2	2							
									1	1	1	1					
	大学语文	公共必修课	72	72	0	4	试	1/2	2	2							
									1	1	1	1					
	计算机文化基础	公共必修课	72	22	50	4	试	1	2	2							
									1	1	1	1					
	小计		510	370	140	28			13	12	2						
									7	6	6	6	1	1			
职业 基础 课程	管理学基础	专业必修课	72	60	12	4	试	1	4								
									2	2							
	现代饭店管理	专业必修课	72	60	12	4	试	2			4						
											2	2					
	现代酒店概览	专业必修课	36	36	0	2	试	1	2								
										2	0						
	旅游学概论	专业必选课	72	60	12	4	试	2				4					
											2	2					
	餐饮企业管理与运作	专业必修课	36	36	0	2	查	4						2			
														2	0		
	餐饮市场营销实务	专业必修课	72	36	36	4	试	4						4			
														2	2		
	小计		360	288	72	20			6	8				6			
									4	2	4	4		4	2		
职业 技能 课程	酒店信息系统实务	专业必修课	36	6	30	2	查	2			2						
											1	1					
	酒水服务与酒吧管理	专业必修课	72	36	36	4	试	3				4					
												2	2				
	酒店前厅服务与管理	专业必修课	72	36	36	4	试	3				4					
												2	2				
	会议服务与管理	专业必修课	36	18	18	2	试	3				2					
											1	1					
	酒店人力资源管理	专业必修课	72	60	12	4	试	3				4					
											2	2					
	酒店客房服务与管理	专业必修课	72	36	36	4	试	4					4				
													2	2			
	餐饮服务与管理	必修双创课	72	36	36	4	试	4						4			
													2	2			

酒店管理专业人才培养方案（B类）

	茶艺与花艺	专业必修课	72	36	36	4	查	3						4						
														2	2					
	酒店服务礼仪	专业必修课	36	18	18	2	查	4									2			
														1	1					
	饭店服务英语	专业必修课	36	18	18	2	查	3						2						
													1	1						
小计			576	300	276	32							2	20	10					
													1	1	10	10	5	5		
实践课	大学生创新创业实践	公共选修课	60	0	60	2	查													
	军事训练	公共必修课	60	0	60	2	查													
	劳动教育与实践	公共必修课	60	0	60	2	查													
	校内专业实训	专业必修课	200		200	10												200		
	顶岗实习	专业必修课	600	0	600	30	查											200	400	
	酒店管理创业项目	双创项目				6	查													
	酒店管理创新项目	双创项目				6	查													
小计			980	0	980	46														
选修课	公共关系学	专业选修课	36	36	0	2	查	3					2							
													1	1						
	艺术欣赏	专业选修课	36	18	18	2	查										2			
														1	1					
	大学生心理健康教育	专业选修课	36	36	0	2	查	4									2			
													1	1						
小计			108	90	18	6							2		4					
													1	1	2	2				
任选课	中国传统文化	专业任选课	36			2	查	3					2							
	大学生职业发展与就业指导	双创任选课	36			2	查	4									2			
	形体训练	专业任选课	36			2	查	4									2			
合计（必修课及限选课）			2534	1048	1486	132							11	8	12	12	11	11	11	9

备注： 1. “集”代表集中教学，集中教学安排在寒暑假，第5学期，集中学习校内专业实训200学时；“分”代表分散教学。

2. “试”代表考试，“查”代表考查。

## 九、教学实施保障

### （一）教学场所

表 9—1 教学场所汇总表

教学场所分类	场所条件	教学活动
I 一般教室	校内教学楼多媒体教室	理论课教学
II 实训教室	校内实训中心多媒体、设施实训室	技能实践训练
III 校外实训基地	校外合作企业	顶岗实践

### （二）校外实训基地

我校已与济南金都大酒店建立了长期合作，为我校酒店管理学生提供实习岗位。

### （三）教学资源

#### 1. 教材选用基本要求

优先选用职业教育国家规划教材、建设部规划教材和省（市、自治区）规划教材，鼓励选用与行业企业合作开发特色鲜明的校本教材。

#### 2. 图书配备基本要求

配备与人文教育、专业教学相关的纸质图书资料和期刊，定期选购和更新相关图书资料，以满足教师和学生查阅、学习和提高，保证教师与学生顺利获取相关知识和信息，开展备课、学习和实训等教学活动。

#### 3. 数字资源配备基本要求

具备电子图书资料库，满足师生在线所搜查阅学习。具备使用山东省精品资源共享课资源的条件，能满足师生在线学习的需求。

#### 4. 建成的实训教学设备资源能够满足课程教学需求

表 9—2 酒店管理实训室及物品一览表

使用专业	单位名称	仪器名称	单价	数量	单位	总价（元）
酒店管理专业	中西餐厅	大圆桌	400	4	张	1600
		椅子	200	24	把	4800
		长木桌	1200	6	张	7200
		椅子	300	24	把	7200
		隔断酒柜	1000	1	个	1000
		屏风	300	3	组	900
		毛巾消毒柜	500	2	台	1000
		橱子	1380	1	个	1380
酒店管理专业	中西餐厅	茶水橱	300	2	个	600
		桌布	70	4	张	280
		桌布	135	4	张	540
		绣花台布	165	6	块	990
		绣花桌旗	56	6	块	336
		白托盘	16	24	个	384
		羽毛杯	7	24	个	168
		叉子、勺子、刀子	30	12	套	360
		花瓶	70	6	个	420
		背酒架、练习瓶	63	1	套	63

酒店管理专业		车式酒架	11	1	个	11
		装饰画	40	8	张	320
	吧台	吧台	9570	1	件	9570
		酒柜	25300	1	件	25300
		沙发	300	1	件	300
		茶几	200	1	件	200
		吧椅	280	2	把	560
	茶艺室	茶海、木凳	2000	1	套	2000
		金藤咖啡椅、圆桌	1800	1	套	1800
		茶具	280	2	套	560
		茶水橱	300	1	件	300
		沙发	300	1	对	300
		茶几	200	1	个	200
	标准客房	床	800	2	张	1600
		床垫	300	2	个	600
		床头柜	200	1	个	200
		厨子	500	1	个	500
		圈椅	200	1	对	200
		圆桌	100	1	个	100
		玻璃洗手盆	600	1	个	600
		毛巾架	50	1	个	50
		淋浴房	1600	1	套	1600
		电热水器	1300	1	个	1300
		梳妆台	300	1	张	300
		电视机	1600	1	台	1600
		电视机柜	300	1	个	300
VCD	360	1	台	360		
	总计				79952	

#### （四）教学方法

酒店管理专业教学过程中做到传统与现代的有机结合，灵活运用讲授法、案例教学法、情景教学法、项目教学法等教学方法，保证课堂教学的吸引力。本专业采用的教学方法有：

##### 1. 教学方法

（1）讲授法：讲授法是最基本的教学方法，对重要的酒店管理理论知识的教学采用讲授的教学方法，直接、快速、精炼地让学生掌握，为学生在实践中能更游刃有余地应用所学知识和技能打好坚实的理论基础。

（2）案例教学法：在教师的指导下，由学生对选定的具有代表性的酒店实际发生的典型案例，进行有针对性的分析、梳理和讨论，做出自己的判断和评价。这种教学方法拓宽了学生的思维空间，增加了学习兴趣，提高了学生的能力。案例教学法在课程中的应用，充分发挥了它的启发性、实践性，开发了学生思维能力，提高了学生的判断能力、决策能力和综合素质。

（3）情景教学法：情景教学法是本专业实操课最为普遍使用的一种教学方法。实训场所在规划、建设时均按照企业实际经营模式设计建设，给学生一个真实的环境，比如实际的酒吧、实际的前厅、客房环境下，在根据企业各岗位的工作任务，设定教学内容。再通过教师的组织、学生

的演练，在仿真近乎真实的环境下、切实的工作任务中达到教学目标，既锻炼了学生的临场应变、实景操作的能力，又让学生感受了企业工作的实际状态，提高了教学的感染力。这种教学方法在酒店专业职业技能课程中的运用，不仅提高了学生的学习兴趣和动手能力，还培养了学生适应今后工作环境的能力。

（4）项目教学法：学生在教师的指导下亲自参与完成一个项目的全过程，在这一过程中学习掌握教学计划内的教学内容。学生全部或部分独立组织、安排学习行为，解决在处理项目中遇到的困难，提高了学生的兴趣，自然能调动学习的积极性。“项目教学法”是一种典型的以学生为中心的教学方法。

### （五）学习评价

针对学生的学习评价包括线下过程性评价、笔试形式的终结性评价和线上过程性评价三部分组成：

学习评价类型	线下过程性评价	笔试形式的终结性评价	线上过程性评价
占比（100%）	30%	30%	40%

#### 1. 线上学习过程性评价

线上学习过程以学生的网络教学平台学习记录和在线测试、课程作业完成情况进行客观评价。

#### 2. 线下定期学习过程性评价

教师组织的定期集中学习，根据学生集中学习的参与情况、学习效果、技能掌握情况进行客观评价。

#### 3. 笔试形式的终结性评价

课程学习结束，通过笔试的形式，完成课程的终结性评价。

学生提供课程相对应的职业技能证书、工作经验证明，来置换对应课程学分，鼓励学生通过职业技能证书的自主学习，来提升自己的知识和技能。

### （六）质量管理

对于人才培养的质量，采用 PDCA 的动态循环质量管理模式，按照专业课程的人才培养方案的制订、执行、检查、处理过程来有效实施质量管理。同时根据课程教学效果、第三方评价反馈、教学督导反馈、企业单位评价、学生评价进行适当调整，从而促进人才培养质量的不断提升。

## 十、考核评价与毕业要求

### （一）学生成绩考核评价

学分式考核评价：考核主要包括知识、技能两方面。课程分考试课和考查课两种，考核应在规定的时间内进行，包括笔试考试和技术操作考试。学生每门课程总成绩由平时成绩和期末成绩组成，其中平时成绩占总成绩的 0%-50%，期末成绩占总成绩的 50%-100%。平时以出勤和课堂表现、作业为主。每学期考试课程一般为 3-5 门。考核合格给予相应学分。

### （二）毕业要求

#### （一）德育合格

学生处规定的德育成绩合格，没有处分，或者处分已经撤销

#### （二）学业合格

实行学分制，修业年限内修满规定学分，并在毕业考试中合格。

#### （三）体质健康测试达标

体质健康测试达标成绩在 50 分以上（含 50 分）。按照《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》测试的成绩达不到 50 分者按结业或肄业处理。符合免测条件、按规定提交免测申请并获得批准者不受本条毕业资格的限制。

#### （五）毕业实习（含顶岗实习、毕业论文或调研报告）成绩合格。