

酒店管理与数字化运营专业 人才培养方案

学 院： ××××学院

适用年级： 2021 级

执 笔 人：

审 核 人：

制订时间： 2021 年 6 月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求.....	1
三、基本修业年限	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标.....	2
(二) 培养规格.....	3
六、课程设置及学时安排.....	4
(一) 岗课赛证融通.....	4
(二) 课程体系设计	5
(三) 课程类别与学时	9
(四) 学时安排.....	16
七、教学进程总体安排.....	16
(一) 教学周数分配.....	16
(二) 教学进程	17
(三) 各类型课程学时统计	19
八、实施保障.....	20
(一) 师资队伍	20
(二) 教学设施.....	20
(三) 教学资源.....	22
(四) 教学方法	23
(五) 学习评价	23
(六) 质量管理.....	23
九、毕业要求.....	23
十、附录	24

表单目录

表 1 本专业职业面向表.....	1
表 2 行业、企业职业技能证书一览表.....	2
表 3 典型工作任务与相关课程一览表.....	4
表 4 公共基础必修课程设置及学时安排.....	9
表 5 专业基础课程设置及学时安排.....	11
表 6 专业核心课程设置及学时安排.....	12
表 7 实践实习课程设置及学时安排.....	15
表 8 第二课堂活动安排表.....	15
表 9 教学周数分配表.....	16
表 10 各类课程学时分配情况统计表	19
表 11 校内实训条件配置与要求	21
表 12 人才培养方案变更审批表	24

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理与数字化运营，专业代码：540106。

二、入学要求

普通高级中学毕业生、中等职业学校毕业生或具备同等学力者。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业的职业面向表如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向表

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）		
所属专业类（代码）	旅游类（5401）		
对应行业（代码）	住宿业(61)、餐饮业(62)		
主要职业类别（代码）	前厅服务员(4-03-01-01)；客房服务员(4-03-01-02)； 旅店服务员(4-03-01-01)；餐厅服务员(4-03-02-05)； 康乐服务员(4-13-04-04)；调酒师(4-03-02-09)； 茶艺师(4-03-02-07)；咖啡师(4-03-02-08)		
岗位类型	岗位名称	就业方向	建议获取的职业资格证书
初始就业岗位	前厅部服务员	前台、礼宾接待	前厅服务员职业资格证书 1+X 酒店运营管理职业技能证书
	客房部服务员	客房楼层服务	客房服务员职业资格证书 1+X 酒店运营管理职业技能证书
	餐饮部服务员	各类餐厅、酒廊服务	餐厅服务员职业资格证书
	康乐部服务员	娱乐、康乐项目服务	救生员资格证书
	酒吧、茶吧服务员	酒吧、茶吧服务	调酒师职业资格证书 茶艺师职业资格证书 侍酒师、品酒师
	人力资源部助理	招聘、员工关系	人力资源管理师职业资格证书
	销售助理	销售活动	营销师职业资格证书
升迁就业岗位	前台主管、礼宾司、宾客关系主任	前台、礼宾管理、服务督导	酒店职业经理人
	餐厅、酒廊主管、	客房楼层管理、服务督	酒店职业经理人

	经理	导	
	客房楼层主管、经理	各类餐厅、酒廊管理、服务督导	酒店职业经理人
	康乐主管、经理	休闲娱乐项目管理、服务督导	救生员资格证书
	酒吧、茶吧主管、经理	酒吧、茶吧服务管理、服务督导	调酒师职业资格证书 茶艺师职业资格证书 侍酒师、品酒师
	人力资源部主管、经理	招聘、员工关系、薪酬、培训等	人力资源管理师职业资格证书
	销售主管、经理	销售策划、收益管理等	营销师职业资格证书
社会认可度高的行业 企业标准举例		丽思卡尔顿酒店黄金标准	

说明：对应行业参照现行的《国民经济行业分类》，主要职业类别参照现行的《国家职业分类大典》。

表 2 行业、企业职业技能证书一览表

序号	证书名称	考核等级	发证机构	需求岗位
1	茶艺师	四级及以上	第三方社会评价组织	初始岗位
2	调酒师	四级及以上	第三方社会评价组织	
3	西式面点师	四级及以上	第三方社会评价组织	
4	中式面点师	四级及以上	第三方社会评价组织	
5	人力资源管理师	五级及以上	第三方社会评价组织	晋升岗位
6	侍酒师	一星以上	社会培训机构	

注：用“*”标注毕业前必须获得的职业技能证书。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业高职阶段以服务××自由贸易港建设为目标，培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平和数字化运营管理意识，具备良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精、不断创新的服务意识；具有较好的学习能力、创新能力、国际交流能力；较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握旅游酒店专业知识和技术技能，面向住宿业、餐饮业的前厅、客房、餐厅、康乐等部门主管、经理等职业群，能够从事酒店、邮轮、餐饮等接待业的一线部门运营及管理工作的的高素质技术技能人才。

(二) 培养规格

1.知识

K1 掌握基本的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

K2 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识；

K3 掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识；

K4 掌握酒店业前厅、客房、餐饮运营与管理的基本理论以及安全、卫生相关知识；

K5 了解酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识；

K6 了解数字化技术，熟悉酒店数字化运营的基本知识；

K8 掌握酒店中、基层督导管理知识，熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术。

2.能力

S1 具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

S2 具备良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

S3 具备较好的英语听说能力，能够使用常用职业英语对客交流；

S4 具备创新意识，能够创造性地开展工作，满足宾客个性化要求；

S5 具备解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能够应对各种突发状况；

S6 具备酒店前厅接待、客户关系处理、楼层服务、房务部经济效益分析等酒店房务部运营管理能力；

S7 具备餐厅服务、宴会筹划、酒水成本控制、餐厅运营与管理等酒店餐饮部运营管理能力；

S8 具备酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店运营与管理能力；

S9 具备创建并运营主题餐厅、民宿等中小餐饮住宿企业的创新创业能力；

S10 具备销售数据分析和酒店数字化管理运营能力；

S11 具备一定的酒店品牌与文化建设、酒店经营管理标准与质量控制、酒店业宏观发展动态与趋势判断等酒店高级管理能力。

3.素质

Q1 普通话水平达到三级甲等以上；

Q2 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代 中国特色社

会主义思想指引下,践行社会主义核心价值观,具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感;

Q3 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动,履行道德准则和行为规范,具有社会责任感和社会参与意识;

Q4 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维;

Q5 勇于奋斗、乐观向上,具有自我管理能力、职业生涯规划的意识, 有较强的集体意识和团队合作精神;

Q6 具有健康的体魄、心理和健全的人格,掌握基本运动知识和一两项运动技能,养成良好的健身与卫生习惯,良好的行为习惯;

Q7 具有良好的服务态度和服务意识,具备优秀的人际沟通意识。

六、课程设置及学时安排

(一) 岗课赛证融通

表 3 岗课赛证一览表

岗		证	赛	职业能力要求	课	备注
工作领域	典型工作任务	相关职业资格标准、行业标准	竞赛标准		相关课程	
A 酒吧、俱乐部、大堂吧	A-1 酒水服务	国家职业资格标准 《调酒师》		酒水服务能力 餐酒搭配能力 各类酒水销售能力	调酒与茶艺 西餐宴会 餐饮服务与管理	
	A-2 鸡尾酒制作	国家职业资格标准 《调酒师》		鸡尾酒制作能力 各类调制制作能力 新型鸡尾酒创作能力	调酒与茶艺	
B 前台	B-1 客房预定	1+X 酒店运营管理职业技能等级考试 (中级) 国家职业资格标准 《前厅服务员》		能够为客人办理客房预订、变更与取消;处理超额预订及预订失误控制;预订中的特殊要求的处理	前厅服务与 PMS 管理 客户沟通技巧 公共关系与网络传播 酒店专业英语	
	B-2 办理入住	2+X 酒店运营管理职业技能等级考试 (中级) 国家职业资格标准 《前厅服务员》		能够受理散客入住接待程序、受理团队入住接待的程序、受理 VIP 入住接待程序、受理会议团队入住接待程序、能处理前台接待常见问题	前厅服务与 PMS 管理 服务礼仪 客户沟通技巧 公共关系与网络传播 酒店专业英语	
	B-3 办理离店	3+X 酒店运营管理职业技能等级考试 (中级) 国家职业资格标准 《前厅服务员》		能够受理散客退房接待程序、受理团队退房接待的程序、受理 VIP 退房接待程序、受理会议团队退房接待程序、能处理前台接待常见问题	前厅服务与 PMS 管理 服务礼仪 客户沟通技巧 公共关系与网络传播 酒店专业英语	
C 礼宾	C-1 接送机服	礼宾部职位说明书(JD)		能够为客人提供机场接送机服	前厅服务与 PMS 管理	

	务	礼宾部标准操作流程(SOP) 礼宾部政策及程序(P&P) 国家职业资格标准 《前厅服务员》 国际金钥匙组织会员资格		务	客户沟通技巧 客户关系管理实务	
	C-2 陪伴客人 办理入住	礼宾部职位说明书(JD) 礼宾部标准操作流程(SOP) 礼宾部政策及程序(P&P) 国家职业资格标准 《前厅服务员》 国际金钥匙组织会员资格		能够完成店外迎送宾客服务, 门厅迎送客人服务及陪伴客人 入住服务	前厅服务与 PMS 管理 客户沟通技巧 客户关系管理实务	
	C-2 行李寄存	礼宾部职位说明书(JD) 礼宾部标准操作流程(SOP) 礼宾部政策及程序(P&P) 国家职业资格标准 《前厅服务员》 国际金钥匙组织会员资格		能够完成散客行李服务、团队 行李服务, 行李存取服务, 委 托代办服务	前厅服务与 PMS 管理 客户沟通技巧 客户关系管理实务	
D 总机	D-1 转接电话	总机职位说明书(JD) 总机标准操作流程(SOP) 总机政策及程序(P&P)		能够解答客人询问的技巧; 提 供留言的程序, 能为客人提供 总机电话转接服务、查询服务 等	前厅服务与 PMS 管理 客户沟通技巧 客户关系管理实务 酒店专业英语	
	D-2 叫醒服务	总机职位说明书(JD) 总机标准操作流程(SOP) 总机政策及程序(P&P)		能够为客人提供叫醒服务 (系 统叫醒和人工叫醒)	前厅服务与 PMS 管理 客户沟通技巧 客户关系管理实务 酒店专业英语	
	D-3 点餐服务	总机职位说明书(JD) 总机标准操作流程(SOP) 总机政策及程序(P&P)		能够为客人提供客房点餐服务	前厅服务与 PMS 管理 客户沟通技巧 客户关系管理实务 酒店专业英语	
E 宾客关系	E-1 处理客诉	万豪集团 LEARN 模式, 希 尔顿集团 HEART 模式等		能够帮助客人发现问题并解决 问题	前厅服务与 PMS 管理 客户沟通技巧 客户关系管理实务	
F 楼层	F-1 楼层服务	1+X 酒店运营管理职业技 能等级考试 (中级) 国家职业资格标准 《客房服务员》	××省客房 服务与形 象技能大 赛	楼层基层管理人员服务管理能 力 确保为客人住店期间提供良好的 各项常规性服务、特殊服务 和个性化服务。	客房服务与管理 客户沟通技巧 公共关系与网络传播 英语口语	
	F-2 宾客中心 服务	1+X 酒店运营管理职业技 能等级考试 (中级) 国家职业资格标准 《客房服务员》	××省客房 服务与形 象技能大 赛	具备宾客中心服务督导技能, 及时有效地处理客人的问题, 具备灵活处理和随机应变的能 力。	客房服务与管理 客户沟通技巧 公共关系与网络传播 英语口语	
G 餐厅	G-1 迎宾服务	1+X 酒店运营管理职业技 能等级考试 (中级) 国家职业资格标准	××省职业 院校技能 大赛-中餐	熟悉餐厅各部位状况及环境, 引导客人就餐等服务, 运用规 范性服务用语接待客人, 熟练	餐饮服务与管理 旅游服务礼仪 旅游心理学	

		《餐厅服务员》	主题宴会设计	引导客人及具有一定的应变能力，能熟悉各种菜肴的特点及价格	客户沟通技巧 数字化市场营销	
	G-2 席间服务	1+X 酒店运营管理职业技能等级考试（中级） 国家职业资格标准 《餐厅服务员》	世界技能大赛餐厅服务	具备对此项工作任务的英文沟通能力；能够运用餐饮服务英语按照服务程序为宾客提供服务；	餐饮服务与管理 旅游服务礼仪 旅游心理学 客户沟通技巧 数字化市场营销	
	G-3 传菜服务	1+X 酒店运营管理职业技能等级考试（中级） 国家职业资格标准 《餐厅服务员》	世界技能大赛餐厅服务	根据宴会的规格完成餐台的台面设计，并进行合理的美化。根据不同类型宴会做好食品供应，餐，酒用具的配备，运用规范性服务用语为客人提供席间服务	餐饮服务与管理 旅游服务礼仪 旅游心理学 客户沟通技巧 数字化市场营销	
	G-4 酒水服务	1+X 酒店运营管理职业技能等级考试（中级） 国家职业资格标准 《餐厅服务员》	世界技能大赛餐厅服务	能明确中国酒和外国酒的分 类，向客人介绍主要的中国或外国酒水的特点，熟练掌握酒水推销技巧，为客人进行酒水服务	餐饮服务与管理 旅游服务礼仪 旅游心理学 客户沟通技巧 数字化市场营销	
H 茶吧	H-1 茶艺服务	国家职业资格标准 《茶艺师》	全国茶艺职业技能竞赛；××省茶艺职业技能大赛	各类茶艺表演能力；能有效地与顾客沟通；接待能够根据顾客特点，进行针对性的接待服务	调酒与茶艺 客户沟通技巧	
	H-2 茶事服务	国家职业资格标准 《茶艺师》	全国茶艺职业技能竞赛；××省茶艺职业技能大赛	能够介绍清饮法和调饮法的不同特点； 能够根据客户需求提供茶品； 能够解答顾客有关茶的问题	调酒与茶艺 酒店管理实务	
I 康乐部	I-1 健身中心服务			具备对酒店健身项目服务、管理和运营的能力。	休闲娱乐服务与管理 数字化市场营销	
	I-2 游泳池服务	游泳救生员证		具备对泳池项目维护、安全管理和运营的能力。	休闲娱乐服务与管理 旅游心理学	
	I-3 水疗接待服务			具备对酒店水疗项目介绍、管理和运营的能力。	休闲娱乐服务与管理 客户关系管理实务 数字化市场营销	
	I-4 儿童乐园服务			具备对酒店儿童乐园项目服务、管理和运营的能力。	休闲娱乐服务与管理 旅游心理学	
J 市场销售部	J-1 酒店产品销售	国家职业技能鉴定 《营销师》		酒店产品销售能力	数字化市场营销 客户关系管理实务 客户沟通技巧	
	J-2 酒店效益			酒店市场分析能力、酒店效益	酒店收益管理	

	分析			分析能力	数字化市场营销 客户关系管理实务	
	J-3 酒店定价			酒店定价能力	酒店收益管理 数字化市场营销 客户关系管理实务	
	J-4 酒店预测			酒店预测能力、酒店收益管理能力	酒店收益管理 数字化市场营销 客户关系管理实务	
K 人力资源部	K-1 招聘与培训	国家职业技能鉴定《企业人力资源管理师》		具备招聘的程序和方法专业知识、具备培训技能。	人力资源管理 酒店管理实务	
	K-2 薪酬与绩效管理	国家职业技能鉴定《企业人力资源管理师》		具备制定薪酬和绩效管理方案的能力。	人力资源管理 酒店管理实务	
	K-3 劳动关系	国家职业技能鉴定《企业人力资源管理师》		具备劳动关系处理的能力。	人力资源管理 酒店管理实务	

(二) 课程体系设计

1. 课程体系总体设计

酒店管理与数字化运营专业课程体系设计以职业能力培养为核心, 基于职业岗位要求, 以真实工作任务为驱动, 优化课程结构, 进行整合与规划, 构建符合岗位要求和职业能力发展规律的“岗-课-证”一体化课程体系。根据酒店典型岗位的工作过程分析和专业人才培养目标定位, 通过对岗位能力分析, 对课程体系进行改革。注重酒店行业的发展要求, 依据国家职业资格标准, 围绕岗位要求, 结合职业性、应用性、实践性三原则, 设计人才培养模式的框架, 以培养技术应用能力为主线, 将职业道德、人文素质培养贯穿于人才培养的全过程, 构建基于工作过程的包含六大知识能力培养的专业课程体系。课程体系设计思路见下表所示。

遵循职业教育规律, 以能力培养为主线, 第 1、2 学期培养学生专业基础能力, 第 3 学期培养学生职业基础能力, 第 4 学期按专业岗位方向培养学生职业核心能力, 第 5、6 学期 (岗位实习) 培养学生职业综合能力。在整个培养进程中, 始终贯穿对学生进行职业素质教育, 突出职业发展能力培养。根据职业岗位群所对应的岗位要求, 对行业企业岗位进行分析, 获取各个核心岗位要求, 并以此为依据设计课程体系, 建立专业基础课程模块、专业核心课程模块、专业拓展课程模块。并根据专业群建设要求设计专业群平台课程模块。将职业资格证书考核内容和标准融入专业核心技能课程, 主动适应行业企业需求, 以达到提升专业能力之目标。学生可根据自身职业生涯规划,

选择岗位方向进行专门学习，快速达到“零距离”适岗就业之目的。

岗				课				证
目标岗位	岗位能力	专业群平台课	专业基础课	专业核心课	专业拓展课	对应证书		
初始岗位 前厅服务员 餐厅服务员 客房服务员 康乐服务员 调酒师 茶艺师	晋升岗位 前厅经理/总监 餐厅经理/总监 客房经理/总监 康乐经理 酒吧经理 茶艺经理	基本能力 前台/礼宾服务能力 迎宾/接待服务能力 楼层清洁/服务能力 康乐项目服务能力 酒水制作/销售能力 茶艺表演/销售能力	晋升能力 礼宾服务/前台服务/宾客关系协调能力 餐厅管理能力/宴会筹划能力 楼层清洁服务协调和督导能力 休闲娱乐项目管理协调能力 酒水创作能力/酒吧运营能力 茶馆经营/茶艺活动策划能力	饮食营养与卫生 调酒与茶艺 烘焙与面点 客户沟通技巧 短视频与直播电商运营	英语口语 酒店管理实务 人力资源管理 旅游概论 旅游心理学 休闲娱乐服务与管理 酒店收益管理	酒店专业英语 旅游服务礼仪 客房服务与管理 前厅服务与PMS管理 餐饮服务与管理 西餐宴会	海洋旅游学 新型现代应用文写作 客户关系管理实务 职业形象塑造 短视频与直播电商运营 公共关系与网络传播 烘焙与面点	调酒师 茶艺师 1+X饭店运营与管理 1+X邮轮运营服务 人力资源管理师

2.实践教学体系设计

依据本专业技术技能培养要求，进行实践教学体系设计，原则上应设计实践教学体系设计示意图。

调研与需求分析	行业需求分析 岗位需求分析 职业标准分析
▼	▼
培养目标定位	确定岗位 确定培养目标与需求
▼	▼
实践教学体系	课内实训 校内实践 寒暑假认知实践 岗位实习

3.课程思政体系设计

结合专业特点,将每门课程教学目标、教学内容等与职业品格、职业素养、工匠精神紧密联系在一起,诠释工匠精神的内涵,培养学生爱岗敬业、精益求精、勇于创新的职业素养。在教学实践过程中将工匠精神融入各个环节,将敬业、精业、奉献的工匠精神灌输到学生脑海中,在点滴之中化无形为有形,从而提升了学生的职业素养,使工匠精神入脑入心。结合多文化维度课程设计,既促进了学生的文化自信,又让学生了解多元的文化底蕴。通过核心课程实训环节强化学生的操作精准度和规范性,同时鼓励学生进行创新,使教和学能为创新服务。

(三) 课程类别与学时

主要包括公共基础课程和专业(技能)课程两类。

1. 公共基础课程

本专业的公共基础必修课程设置及学时安排如表4所示。

表4 公共基础必修课程设置及学时安排

序号	课程名称	课程目标	主要内容	对人才培养规格的支撑	总学时	备注
1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	通过学习,使学生更好理解把握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本精神、基本内容、基本要求,自觉地用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑、指导实践、推动学习。	习近平新时代中国特色社会主义思想的历史地位、主要内容、重大意义等	K1、K2、S1、Q2、Q3	56	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	通过理论学习,使学生牢固树立“四个意识”,坚定“四个自信”,培养担当民族复兴大任的时代新人。	毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想。	K1、K2、S1、Q2、Q3	36	
3	思想道德与法治	教育引导大学生提高思想道德素质与法治素养,为社会培养德才兼备的技术技能型人才。	人生观、价值观、理想信念、爱国主义、道德观以及法律基础知识。	K1、K2、S1、Q2、Q3	54	
4	形势与政策	培养学生分析问题、解决问题的能力,使学生能科学预测和准确把握形势与政策发展的客观规律。	国内外重要时事。	K1、K2、S1、Q2、Q3	32	
5	大学英语	提高学生英语听、说、阅、写的综合运用能力,增强学生英语翻译能力;学生在今后工作和社会	3400个英语单词,基本的英语语法规则,英语对话和陈述,实用口语,	K3、S2、S3	162	

		交往中能用英语有效地进行口头和书面的信息交流。	简短英文资料的阅读技巧, 应用文题材作文技巧和词汇等。			
6	信息技术基础	学生掌握计算机的基本使用方法, 具备计算思维及较强的计算机操作技能。	计算机基本知识、上网基本常识、office 办公软件操作。	K6、S10、Q4	68	
7	体育	学生身体素质增强, 并掌握基本运动技巧。	基本身体素质训练, 各运动项目、游泳技能。	S1、Q4、Q5、Q6	114	
8	大学生创新创业	培育学生的创新创业精神和意识, 初步掌握创新创业基本理论, 孵化创业实践。	创新创业时代背景、激发创新意识、培养创新思维、掌握创新方法	K8、S4、S9、S11、Q4、Q5	36	
9	大学语文	通过大学语文教育, 使已具备高中语文程度的学生, 进一步提高阅读能力和审美能力, 提高文化素养, 为学习高等教育各类专业课程、接受通才教育打下较为坚实基础	《诗经》名篇赏析、《蜀道难》与李白的诗歌传奇解读、杜甫与《秋兴八首》解读、《长恨歌》解读、《念奴娇·赤壁怀古》解读、海子的文学作品解析、里尔克《豹》解析、摹写淋漓, 悲咽可涕的《李将军列传》等	K3、S1、S2、Q2、Q4	18	
10	劳动教育	通过劳动教育使学生能够理解和形成马克思主义劳动观, 牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念。	进行劳动精神、劳模精神、工匠精神等专题教育吗, 有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动。让学生切实经历动手实践, 出力流汗, 接受锻炼, 磨练意志。	S4、Q4、Q6	72	
11	大学生心理健康	通过教学使学生明确心理健康标准, 提高自我认知能力、人际交往能力和自我心理调节能力。学生掌握并应用心理健康知识完善健全自我人格, 促进自我全面发展。	心理健康的标准; 如何培养健康的心理; 当代大学生的心理特点; 当代大学生健康心理的表现及自我修炼。	K2、K3、Q2、Q5、Q6	18	
12	职业发展与就业指导	学生们能够确立正确的择业观和职业理想, 转变就业观念, 明确岗位要求、树立服务意识, 促进学生心理健康成长, 提升学生的就业竞争力, 让学院毕业生就业率稳步提升, 就业质量不断提高。	职业生涯规划与职业探索, 就业指导, 角色认知与角色转换, 创新创业认知。	S1、S11、Q5	18	
13	军事理论	通过理论教学, 使大学生掌握基本军事理论知识, 达到增强国防观念和国家安全意识, 强化爱国	军事思想、中国国防、国际战略环境与国际安全、信息时代武器装备。	K1、S1、Q2、Q3	36	

		主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高。				
14	军事技能	使学生掌握基本军事知识和技能，增强学生的组织纪律观念、培养艰苦奋斗的作风，提高学生的综合素质。	中国人民解放军纪律条令；内务条令及内务整理；队列条令及队列训练。	K2、S1、Q5、Q6	112	
15	国家安全教育	通过国家安全教育，使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力。	政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全以及太空、深海、极地、生物等不断拓展的新型领域安全。	K1、K2、S1、Q2、Q3	18	

2. 专业（技能）课程

专业（技能）课程设置要与培养目标相适应，包括专业基础课程、专业核心课程（6-8 门）、专业拓展课程及实践实习，需将思政教育全面融入专业课程。专业基础课、专业核心课、实践实习类课程设置及学时安排分别见表 5、表 6、表 7。（课程目标描述不超过 100 字，主要内容描述不超过 100 字。）

表 5 专业基础课程设置及学时安排

序号	课程名称	课程目标	主要内容	课程思政点	对人才培养规格的支撑	总学时
1	英语口语 1&2	能在学习过程中用英语交流，并能就某一主题进行讨论；能就日常话题和来自讲英语国家的人士进行交谈；能就所熟悉的话题经准备后作简短发言，表达比较清楚，语音、语调基本正确。培养学生的口语表达能力。	Interview Hotel Service Travel	英语口语的主题主要涉及生活的方方面面，在语言的学习中培养学生正确的世界观、人生观和价值观、提高其英语语言的组织能力、表达能力和交际能力。	K1,K3,S1,S2,S3,Q2,Q5,Q7	66
2	酒店管理实务	学生对酒店有基本的了解，掌握酒店主要部门的工作职责及人员素质要求，工作流程及对客服务标准。培养善于分析，勤于学习的精神，具备人情服务，周到接待的所要求的具体的能力。具有饭店从业人员所应具备的基本素质。	酒店从业者职业素养；酒店前厅、餐饮、客房服务与管理；酒店质量管理；酒店计划、组织、安全管理等	从近代开始讲述酒店的发展历史，对比国外和中国酒店的发展历程。从酒店行业引申到中国政治经济文化的飞速进步，增强民族认同感和自豪感。	K3,K4,K6,K8,S1,,S3,S4,S7,S6,S10,Q3,Q4,Q5,	60
3	人力资源管理	以培养学生学习和掌握酒店行业人	市场预测分析；人力规	人才强国战略,少年强则国	K1,K3,K	36

		事管理的基本方法和技能为宗旨,遵循人力资源管理的一般流程,即选人、育人、用人、留人的基本顺序,从而更加符合认知规律和工作规范。	划;识人、选人、培训、薪资福利、员工激励、绩效考核;人力资源系统设计;市场调研;处理劳动争议	强,从人才培养重要性角度强调自我提升,让学生树立人才竞争意识,立足社会,明确人生目标。	4,K5,K9,K10,S1,S2,S3,S4,S7,Q3,Q4,Q5,Q6	
4	旅游概论	能够牢固掌握与旅游相关的基础知识、基本原理、基本方法。通过案例教学,课堂讨论等教学方式,使学生能够从经济,社会文化,环境三方面对现实中的旅游活动进行分析和判断。运用旅游学概论中的基本理论来指导在旅游行业中的实际工作。	旅游概述;旅游三要素对旅游的影响;旅游;旅游者;旅游资源;旅游业;旅游对经济、生态、文化和社会的影响。	树立保护、弘扬中国传统文化意识,体会我们中华民族自古以来所具有的开放胸怀、创造精神和文化自信,强化民族自信心、自豪感。	K1、K2、S1、S2、S9、Q2、Q4	30
5	旅游心理学	在完成旅游心理学的基本理论外,培养学生将这些理论在旅游实践工作中灵活应用旅游者出行旅游动机;旅游者旅游生活需求;旅游者旅游购物心理;旅游者旅游心理活动等能力,以提高学生的全面旅游素质。	旅游者的决策方式和影响旅游者行为的诸因素;有关知觉的心理学原理及其如何影响人们对各种旅游现象产生知觉;旅游者的学习过程;旅游动机的强度、方向及冲突。	通过案例分享,让学生从真实案例中掌握服务行业的所有参与者的心理活动,从而让学生在日后进入行业后能够更好的为旅游者提供有温度的服务,同时也能做一个有共情力的旅游者。	K3,S2,S3,S4,Q2,Q3,Q4,Q5,Q6,Q7	36
6	休闲娱乐服务与管理	掌握现代酒店康乐部的地位和作用;了解发达国家的酒店康乐部经营方式和管理方法;了解我国酒店康乐部发展的现状与趋势;掌握我国酒店康乐部管理的基本业务与经营策略,对酒店康乐部的组织框架、工作内容、流程及相关质量标准有所把握,掌握常见康乐活动服务技能和管理能力。	酒店康乐市场;娱乐休闲类、运动类、保健休闲类、户外活动项目的经营与管理;康乐部安全与卫生、服务质量、促销管理	从休闲娱乐行业的发展来培养民族认同感和自豪感。其次是作为服务行业从业者而言,培养工匠精神。与人为善,乐于助人的服务理念,渗透服务意识。	K2,K3,K6,K8,S4,S5,S11,Q2,Q3,Q4,Q5,Q6,Q7	36
7	酒店收益管理	了解收益管理在饭店企业中的作用,能够清晰地认识收益管理原理,知晓收益管理在饭店运营中的作用,够掌握收益管理的基本应用方法。有助于饭店或饭店集团建立收益管理组织,制定收益管理战略和实施收益管理策略。	收益管理的概念;饭店产品组合与价格决策;饭店市场细分与销售渠道管理;市场预测;价格优化与动态定价;容量控制;客房超订;餐厅收益管理;隐性收益管理;饭店收益管理组织构建	通过数据分析和收益管理的学习,让学生具备基本的收益管理知识,意识到企业乃至国家的经济实力才是市场地位和世界地位的重要体现,结合当前行业发展形式,认识到企业做大做强的根本需要数据的支撑。	K5,K6,K8,S1,S6,S8,S10,S11,Q2,Q3,Q4,Q5	36

8	客户沟通技巧	掌握与酒店客户沟通的基本技巧，能够适应行业发展与职业变化的基本沟通能力。能够灵活运用所学技巧与方法，正确处理各种人际关系，实现人际间的高效沟通。能进行有效的自我沟通；具有一定的人际沟通能力和良好的沟通态度。	沟通认知；亲和力；知人力；表述力；促成力；异议化解能力；常用沟通方式等。	通过训练学生的自我沟通和有效沟通的能力，让学生从自我沟通阶段上升到人际沟通阶段包括抱有双赢思维去实现有效沟通等。让学生进入社会后可以更好地通过沟通来满足自己的需求和他人的需求。	K3,S1,S2,S3,S4,S5,Q1,Q2,Q3,Q4,Q5,Q6,Q7	36
9	应用文写作	掌握应用写作的基本知识，包括写作常识、文种知识，掌握应用写作基础知识和应用文常识，熟悉若干主要文体的写作格式、写作要求；掌握常用文种的写作方法和写作技巧，提高学生应用写作技能和语言表达能力水平，并写出比较规范的常用的应用文章。	应用文写作基础知识；行政公文；事务文书；告示知照；讲话致辞；函牍电信；便笺条据；应聘简历；网络软文；产品文案	结合课程名称的改革，在课程当中会和同学们强调网络文书写作合理合法的重要性。培养同学树立正确的人生观和价值观，对于繁杂的网络文书有自己的辨别能力和评判能力。	K1,K3,S1,S2,S11,Q2,Q3,Q4,Q5,Q7	36

表 6 专业核心课程设置及学时安排

序号	课程名称	课程目标	主要内容	课程思政点	对人才培养规格的支撑	总学时
1	酒店专业英语 1&2	认知并掌握酒店各岗位、各部门的专业词汇、专业表达及常用句子；能用英语与客人进行相应情境下的交流，并能用英语为客人解决他们所遇到的问题。能听懂并运用课堂英语；能用英语回答酒店工作的一般日常问题；能掌握酒店用语，比较熟练地表达所规定的语言功能项目等	前厅服务英语；客房服务英语；餐厅服务英语；其他服务英语	了解酒店各大功能板块和具体职位对英语的需求，通过模拟练习和学习，培养学生的专业素质，提高学生的英语听说能力和英语服务意识，做高素质的专业酒店人。	K3, K4, S2, S3, S4, S5, Q2, Q3, Q5, Q7	144
2	旅游服务礼仪	掌握旅游从业人员礼貌、礼节在学习、生活和工作中的应用，使学生具备能够适应行业发展与职业变化的基本能力，熟悉和掌握旅游从业人员仪容、仪表、仪态、宴请活动礼仪、语言修养、我国少数民族礼仪、我国主要客源国礼仪和一些常见的国际礼宾礼仪等。	旅游从业者的礼仪行为规范；仪容、仪表、仪态；宴请活动礼仪；旅游从业者的语言修养；我国少数民族礼仪；我国主要客源国的习俗与礼节；宗教礼仪常识；常见的国际礼宾活动	从礼仪本身出发，让学生从生活的一点一滴中培养知礼懂礼并从而规范自己的行为举止。对个人来说，礼仪是一个人的思想道德水平、文化修养、交际能力的外在表现，对社会来说，是一个国家社会文明程度、道德风尚和生活习惯的反映。	K1,K3,S1,S2,S4,S5,Q2,Q3,Q4,Q5,Q6,Q7	60
3	客房服务与管理	能够识别不同类型饭店客房设施、客房类型及功能布局；能够熟练掌握客房中、西式铺床的程序、方法和动作要领；能够按程序和标准独立完成走	客房部介绍；客房设备用品；客房安全；客房服务；客房卫生清洁；产品客房设计；客房清	培养学生吃苦耐劳的精神,从小事做起,有责任心、专业、专注，树立干一行爱一行，脚踏实	K1,K2,K3,K4,K6,S1,S2,S3,S4,S5,S7,S10,Q3,Q4,Q5	72

		客房的清扫;能够掌握开夜床的方法和标准;能够掌握领班客房卫生检查的程序与标准,学会查房的操作方法;能够掌握VIP客人接待的程序和标准;能够掌握宾客入住阶段主要服务项目的服务方法;能够学会灵活而有效地应对和处理客房突发事件。	洁实训;客房服务培训等	地的精神。	,Q6,Q7	
4	前厅服务与PMS管理	熟练掌握前厅服务的基本操作程序与技能,具有良好的语言表达能力、应变能力、沟通协调能力;能根据顾客需求提供准确的客房预订;按企业标准和顾客的需求,为客人提供完善、周到的礼宾服务;熟练使用PMS系统为客人办理前台接待业务;具备为客人提供问讯、商务中心与总机服务的能力;能够为客人提供收银服务;根据客人需求和酒店任务,销售客房;能快速、合理处理客人投诉,维护客人与酒店关系。	前厅部简介;客房预订;前厅礼宾服务;前台接待服务;前厅系列服务;前台收银业务;前厅部销售管理;前厅部服务质量管理等	培养学生诚实守信、遵纪守法的职业态度,善待他人、沟通协作的服务意识以及吃苦耐劳、积极上进的工作精神。	K3,K4,K6,K8,S1,S2,S3,S4,S5,S6,S10,Q2,Q3,Q4,Q5,Q6,Q7	72
5	餐饮服务与管理	掌握餐饮企业服务与管理应该具备的技能及基础理论知识。熟练掌握餐饮服务各个环节的业务知识和技能;熟练掌握餐饮服务的服务程序;有较强的岗位协调能力。有较强的人际沟通和处理问题的能力。	餐饮简介;餐饮部组织机构与职能;铺台布、托盘等;斟酒、折花、中餐摆台等;酒吧运行与管理等;餐饮服务质量管理等	引导学生树立正确“三观”,塑造良好人格;结合职业特点渗透社会主义核心价值观和职业道德要求;树立学生的服务意识、诚信意识、团队意识、责任意识、敬业精神等。	K1,K2,K3,K4,K6,S1,S2,S3,S4,S5,S7,S9,Q2,Q3,Q4,Q5,Q6,Q7	72
6	调酒与茶艺	了解酒的起源与发展;掌握发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒及相关非酒精饮料的知识。使学生具有接待服务,调酒与茶艺服务、高档酒具的使用保管,酒吧管理等基本知识和能力。使学生在工作中具备调酒及茶艺技巧,有较好的解决实际问题的思路和方法,实现酒吧管理创新。	酒水认知;酒水的起源和发展,发酵酒、蒸馏酒知识;鸡尾酒调制;茶艺基础知识;茶艺等	在教学过程中将工匠精神融入教学各个环节,将敬业、精业、奉献等工匠精神灌输到学生脑海中,在点滴之中化无形为有形,从而提升了学生的职业素养,使工匠精神入脑入心。	K4、K5、K8、S1、S2、S4、S5、S6、S7、S9、Q4、Q5、Q7	72
7	西餐宴会	能正确和熟练地使用西餐主要餐用具。能熟练的运用西餐各种摆台技巧。能描述各种西餐菜单、西餐菜式、西餐酒水,了解西餐用餐习惯、传统礼仪和西餐服务方式。能按照标准进行西餐基本服务、西餐宴会和酒会服务。能使用流畅的西餐对客服务用语,适应各种西餐厅的工作要求。	西餐宴会简介;西餐宴会种类;西餐宴会服务;西餐宴会礼仪;西餐宴会酒水服务;西餐宴会菜单、菜单设计与制作。	结合课程特点,让学生了解中西方餐饮文化的异同点,既促进了学生的文化自信,了解多元的文化底蕴。通过实训环节强化学生的操作精准度和规范性,同时鼓励学生进行创新,使教和学最后为创新服务。	K1, K3, K4, K5, K6, S2, S4, S5, S7, S9, Q2, Q4, Q5, Q7	72

表 7 实践实习课程设置及学时安排

序号	课程名称	课程目标	主要内容	课程思政点	对人才培养规格的支撑	总学时
1	岗位实习	通过岗位实习,熟悉酒店的运营方式,熟练掌握酒店某岗位的工作标准及过程,能够胜任这个岗位的工作,达到这个岗位正式员工的标准。	前厅、餐饮、客房、人事、财务等部门相应岗位实践。	通过实际岗位实习,让学生充分将日常学习的课程综合运用到岗位工作中,对行业和职业有更加充分的认识。	K3, K4, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, Q1, Q2, Q3, Q4, Q5, Q7	960

3. 第二课堂活动

第一学期至第四学期,每学期至少完成 18 小时第二课堂活动,计为 1 学分。毕业前完成 4 学分,累计 72 小时。

表 8 第二课堂活动安排表

序号	活动模块	活动项目	实施单位	具体内容	举行方式	开展时间	开展目的
1	思想成长	入学教育	学工处 教务处 各学院	校规校纪、安全教育、专业认知	讲座	第1学期 1-2周	适应大学生活
2		思政实践	学工处 各学院	新时代特色社会主义思想、爱国主义教育、道德法律教育	讲座、主题班会、主题活动、社团活动、志愿者活动等	1-4学期	强化爱党、爱国思想,树立正确三观
3		劳动教育	学工处	校内义务劳动、校外公益活动,进行工匠精神、劳模精神等专题教育	设计劳动主题活动日	每学期	强化吃苦耐劳能力,养成勤奋习惯
4	文体活动	人文素质教育	学工处 教务处 各学院	体育、文化等	文体活动、社团活动、启智大课堂讲座活动、阅读活动、竞赛等	每学期	拓展视野,提升人文素养
5	志愿公益	志愿服务	学工处	组织学生参加重大活动、公益活动等志愿服务	依据志愿服务方案开展	每学期	增强社会责任感,深化奉献精神
6		社会责任 绿色环保	学工处 各学院	社会公益活动、绿色环保宣传教育活动	讲座,公益宣传活动,志愿者服务、探访、孤儿院及养老院等	每学期	培养和强化社会责任感、尊老爱幼美德及环保意识
7		科普活动	教务处	依托学校科普	参与讲解团队、	每学期	提升科学文化

				基地开展科普教育活动	开展科普讲解		素养, 强化服务意识
8	技能特长	职业素养	学工处各学院	进行职业道德、职业素养、职业行为习惯培养, 职业精神等专题教育	讲座、系服日、企业参观、专业文化塑造等	1-4学期	培养职业精神, 提升职业素养
9		技能比赛	教务处各学院	专业技能比赛竞赛	比赛竞赛	1-4学期	提高专业技能
10	创新创业	创业教育	教务处	创业意识、创业知识等	讲座、创业大赛	每学期	培养创新、创业能力

(五) 学时安排

本专业总学时为 3106 学时, 一般课程以 18 学时折算 1 学分, 总学分为 157。其中, 岗位实习 1 周计为 24 学时 1 学分。公共基础课学时占总学时的 31.91%, 实践性教学学时占总学时的 56.80%, 其中, 岗位实习累计时间为 10 个月, 集中安排在第三学年第五学期、第六学期。各类选修课程学时累计占总学时的 11.61%。

七、教学进程总体安排

(一) 教学周数分配

说明: 采用 2+1 教学模式的专业, 详见下表, 学生岗位实习时间为 10 个月。原则上先安排适当安排认识实习之后, 再安排岗位实习。

表 9 教学周数分配表

序号	内容	学期						合计
		一	二	三	四	五	六	
1	课内教学	14	17	17	17			65
2	军事技能	2						2
3	学期考核	1	1	1	1			4
4	社会实践		2		2			4
5	冬季小学期	2		2				4
6	岗位实习					20	20	40
7	毕业教育						1	1
学期周数		19	20	20	20	20	21	120

(二) 教学进程

见附件 酒店管理与数字化运营专业教学进程表 EXCEL 版。

酒店管理与数字化运营专业教学进程表										
课程类型	课程编码	课程名称	教学时数				学期	上课周	周课时	考核方式
			总学分	总学时	理论学时	实践学时				
公共基础课	21A00A01	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	56	56	0	一	4-17	4	√
	21A00A02	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	0	二	1-9	4	√
	21A00A03	思想道德与法治	3	54	54	0	二	10-18	6	*
	21A00A04	形势与政策	2	32	32	0	一、二、三、四	14-17	2	*
	21A00A05	大学英语（一）	5	90	60	30	一	4-18	6	√
	21A00A06	大学英语（二）	4	72	50	22	二	1-18	4	√
	21A00A07	信息技术基础	4	68	34	34	二	1-18	4	√
	21A00A08	体育（一）	2	30	2	28	一	4-18	2	*
	21A00A09	体育（二）	2	36	2	34	二	1-18	2	*
	21A00A10	体育训练（三）	2	48	0	48	一、二、三、四	2-15	1	*
	21A00A11	大学生创新创业	2	36	20	16	二	1-18	2	*
	21A00A12	大学语文	1	18	18	0	一	5-12	2	*
	21A00A13	劳动教育	4	72	16	56	二	1-18	4	*
	21A00A14	大学生心理健康	1	18	10	8	二	1-18	2	√
	21A00A15	职业发展与就业指导	1	18	18	0	三	11-17	2	*
	21A00A16	军事理论	2	36	36	0	一	1-18	2	*
	21A00A17	军事技能	2	112	0	112	一	1-2	56	*
	21A00A18	国家安全教育	1	18	18	0	二	3-12	2	*
	必修课小计		43	850	462	388				
	选修课	1.限定选修课：开设习近平新时代中国特色社会主义思想、马克思主义理论类课程、党史国史、宪法法律、中华优秀传统文化、企业文化、语文、英语、数学、健康教育、美育课程类课程；毕业前须修满8学分144学时。 2.自主选修课：学生可自主选修国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的课程。								
	公共基础课合计		51	994	606	388				

课程类型	课程编码	课程名称	教学时数				学期	上课周	周课时	考核方式
			总学分	总学时	理论学时	实践学时				
		21G10C01	2	30	16	14	一	4-18	2	*
		21G10C02	2	36	20	16	二	1-18	2	*
		21G10C03	4	60	60	0	一	4-18	4	√
		21G10C04	2	36	36	0	三	1-18	2	*
		21G10C05	2	30	30	0	一	4-18	2	√
		21G10C06	2	36	30	6	二	1-18	2	*
		21G10C07	2	36	30	6	三	1-18	2	*
		21G10C08	2	36	30	6	四	1-18	2	*
		21G10C09	2	36	24	12	四	1-18	2	√
		21G10C10	2	36	24	12	三	1-18	2	*
		专业基础课小计	22	372	300	72				
	专业核心课	21G10D01	4	60	20	40	一	4-18	4	√
		21G10D02	4	72	48	24	三	1-18	4	√
		21G10D03	4	72	48	24	四	1-18	4	√
		21G10D04	4	72	36	36	二	1-18	4	√
		21G10D05	4	72	36	36	三	1-18	4	√
		21G10D06	4	72	36	36	二	1-18	4	√
		21G10D07	4	72	36	36	四	1-18	4	√
		21G10D08	4	72	36	36	三	1-18	4	√
		专业核心课小计	32	564	296	268				
	专业拓展课	21G10E01	2	36	36	0	四	1-18	2	*
		21G10E02	2	36	36	0	四	1-18	2	*
		21G10E03	2	36	36	0	四	1-18	2	*
		21G10E04	2	36	36	0	三	1-18	2	*
		21G10E05	2	36	10	26	三	1-18	2	*
		21G10E06	2	36	20	16	四	1-18	2	*
		专业拓展课小计	8	144	144	0				
		毕业前至少修满8学分144学时								
	实践课	21G10F01	20	480	0	480	五	1-20	24	*
		21G10F02	20	480	0	480	六	1-20	24	*
		实践课小计	40	960	0	960				
	专业课 (技能) 合计		102	2040	740	1300				

课程类型	课程编码	课程名称	教学时数				学期	上课周	周课时	考核方式
			总学分	总学时	理论学时	实践学时				
第二课堂		1-4学期,每学期应完成18小时第二课堂活动,计为1学分。毕业前完成72小时,4学分。								
	总计		157	3106	1346	1760				
公共课占比	32.00%	实践课比例	56.66%				选修课占比		11.59%	
填写说明	1. 原则上,总学时不低于2500,参照国家专业教学标准,不高于3200。 2. 公共课占总学时比例须在25%以上,实践教学学时占比须在50%以上,选修课学时占比须在10%以上。 3. 进程表中第一学期按15周计算学时,第二至四学期按18周计算学时。 4. 一般情况下,18学时计为1学分,学分统计最小单位为0.5学分。 5. 综合实践、认知实习、跟岗实习、顶岗实习、毕业报告:1周计为24学时,1周计为1学分。 6. 公共选修课学时统一计为理论学时,第二课堂学时统一计为实践学时。 7. 第二课堂活动1个小时计为1学时,18学时计为1学分;冬季小学期、社会实践周活动均为第二课堂。 8. 1-4学期,课内教学每周应安排22~28学时的教学任务。 9. 公共课按“公共课开课说明”要求填写;限定选修课、自主选修课每学期由教务处统筹安排,各专业不需要添加课程。 10. “√”为考试课程,“*”为考查课程。 11. 专业核心课程开设6-8门。 12.职业学校学生实习仅包括认识实习和岗位实习,“跟岗实习”和“顶岗实习”统一为“岗位实习”。 13.酒店运营管理1+X职业技能等级证书涉及课程用“★”标识,调酒师、茶艺师等职业技能等级证书涉及课程用▲标识。									

(三) 各类型课程学时统计

表 10 各类课程学时分配情况统计表

课程类别		总学分	总学时		实践性教学学时	实践性教学学时占比
公共基础课	必修课	43	850	994	388	45.65%
	选修课	8	144		0	0.00%
专业(技能)课	专业基础课	22	372	2040	72	19.35%
	专业核心课	32	564		268	47.52%
	专业拓展课	8	144		0	0.00%
	实践实习	40	960		960	100.00%
第二课堂		4	72	72	72	100.00%
合计		157	3106	3106	1760	
公共基础课学时占比 (%)		32.00%				
实践性教学学时占比 (%)		56.66%				
选修课学习占比 (%)		11.59%				

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比例为 66.67%。专任教师队伍职称、年龄，形成合理的梯队结构，其中副高职称 1 人，中级职称 3 人，具备各类职业资格证书 5 人。

2.专任教师

具有高校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有酒店管理相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业理论功底和一年及以上住宿业、餐饮业等行业实践经历；具有信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

酒店管理与数字化运营专业现有专任教师 8 人，双师型教师 6 人，具备研究生学历 7 人，高级职称 3 人，中级职称 3 人。

3.专业带头人

原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外行业、专业发展动态，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的实际需求，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

主要从相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具备丰富的住宿、餐饮等旅游企业服务与管理经验，担任中高级管理职务或是专业技术能手，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。目前专业聘任企业兼职教师 22 人，均具备行业企业多年工作经验，并任经理以上职位。

(二) 教学设施

1.校内实训条件配置与要求

表 11 校内实训条件配置与要求

序号	实训室名称	实训面积	实训功能	主要设备配置	设备价值	主要服务的课程
1	餐饮实训室	100m ²	承担中、西餐服务、宴会筹划设计、摆台等教学	配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机等。直径1800mm 餐桌、宴会餐椅、工作台、中 餐摆台餐具等；2400x1200mm 餐桌、西餐椅、工作台，西餐宴会餐具等	35 万	餐饮服务与管理、西餐宴会
2	客房实训室	120m ²	可承担省级客房服务与管理形象技能大赛。	配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体 一体机、两种以上规格的床 (2000x1200mm/2000x1800mm) 及棉织品等	22 万	客房服务与管理
3	酒吧实训室	120m ²	酒水品鉴、鸡尾酒及饮品制作、茶艺表演、茶席设计	配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机等。调酒用具、杯具、酒水等。承担调酒技能、酒吧服务。	50 万	调酒与茶艺
4	酒店信息系统实训室	120m ²	承担前厅服务、系统操作等实训。	配置教学主控台及前台接待软件、投影仪或多媒体一体机、学生操作台式计算机等。	36 万	前厅服务与PMS 管理、酒店收益管理
5	礼仪化妆实训室	120m ²	承担旅游服务礼仪、客户沟通技巧、职业形象塑造等实训	配置教学主控台、投影仪或多媒体一体机等。	5 万	旅游服务礼仪、客户沟通技巧、职业形象塑造

2. 主要校外实习实训基地一览表

表 12 主要校外实习实训基地一览表

序号	实习实训基地名称	实习实训功能	主要实习实训条件	实训课程
1	××亚特兰蒂斯度假酒店	前厅接待，餐饮服务，康乐服务，楼层服务	奢华度假综合体	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
2	海棠湾天房洲际度假酒店	前厅接待，餐饮服务，康乐服务，楼层服务	奢华品牌度假酒店	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
3	××半山半岛洲际度假	前厅接待，餐饮服务，康	奢华品牌	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管

	酒店	乐服务, 楼层服务	度假酒店	理、餐饮服务与管理、西餐宴会
4	亚龙湾丽思卡尔顿度假酒店	前厅接待, 餐饮服务, 康乐服务, 楼层服务	奢华品牌度假酒店	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
5	××文华东方度假酒店	前厅接待, 餐饮服务, 康乐服务, 楼层服务	奢华品牌度假酒店	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
6	亚龙湾美高梅度假酒店	前厅接待, 餐饮服务, 康乐服务, 楼层服务	奢华品牌度假酒店	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
7	太阳湾柏悦度假酒店	前厅接待, 餐饮服务, 康乐服务, 楼层服务	奢华品牌度假酒店	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
8	海棠湾香格里拉度假酒店	前厅接待, 餐饮服务, 康乐服务, 楼层服务	奢华品牌度假酒店	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
9	××湾红树林度假世界	前厅接待, 餐饮服务, 康乐服务, 楼层服务	奢华度假综合体	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
10	亚龙湾万豪度假酒店	前厅接待, 餐饮服务, 康乐服务, 楼层服务	奢华品牌度假酒店	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
11	亚龙湾希尔顿度假酒店	前厅接待, 餐饮服务, 康乐服务, 楼层服务	奢华品牌度假酒店	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
12	恒大海花岛	前厅接待, 餐饮服务, 康乐服务, 楼层服务	奢华度假综合体	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
13	富力欢乐海洋世界	前厅接待, 餐饮服务, 康乐服务, 楼层服务	大型水上游乐综合体	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
14	皇家加勒比邮轮	餐饮服务, 康乐服务, 酒水服务	豪华邮轮	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会
15	中国江苏国际经济技术合作公司	餐饮服务, 康乐服务, 酒水服务	豪华邮轮	前厅服务与 PMS 管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、西餐宴会

(三) 教学资源

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材, 禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构, 完善教材选用制度, 经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要, 方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括: 住宿、餐饮等旅游酒店管理等方面的专业图书、文献资源, 并订阅不少于 10 种专业领域的优秀期刊。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

(四) 教学方法

以保证教学质量为目标，以技能培养为核心，以有利于学生升学为考量，结合职业教育立交桥项目特点进行教学方法、手段与教学组织形式的设计。

1. 一个对接：建议专业核心课程采用案例教学、项目教学、模块化教学、现场教学、理实一体化教学等形式完成教学，实现教学过程与工作过程对接。
2. 二个结合：传统课堂与信息化教学相结合；教材与多种媒体教学资源相结合。
3. 多种形式：结合课程、教学资源及学生特点采用多种教学组织形式开展教学。如分组教学、自主学习、任务驱动教学等教学组织形式。

(五) 学习评价

1. 核心课程实施以技能操作等实践性过程考核与课程理论考试多方位考核的模式，采用“过程评价+技能操作+理论测试”相结合的方式，着重突出学习效果和学生职业能力地培养；
2. 实行“以证代考，奖励学分”，即课程考核与岗位要求、国家职业资格鉴定或相关行业技能认证相结合；
3. 推行“以赛促学”，学生的个性特长和特殊表现受到国家、省、市等不同奖励，可作为奖励学分使用。
4. 考核形式：过程考核与终结考核相结合，鼓励学生利用现代信息技术自主学习，根据课程的特点，过程性考核占综合成绩的60%以上。

(六) 质量管理

1. 学校和二级学院应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。
2. 学校、二级学院应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建

立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研室应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

学生通过 3 年的学习，修满 3106 学时 157 学分，获得相关 1+X 职业技能等级证书或职业资格证书，英语达到通过酒店面试水平，获得计算机一级等级证书，毕业时达到了本专业对口就业或转段方面要求。

学生若达到学校相关条件，则可申请授予“副学士学位”。

十、附录

表 12 人才培养方案变更审批表

二级学院	
专业	
年级	
变更原因及变更内容说明	
专业负责人签名： 年 月 日	
所在二级学院意见	盖章 年 月 日

教务处 意见	盖章 年 月 日
-------------------	---