**酒店管理与数字化运营专业**

**人才培养方案**

**（2023级）**

****

**管理学院**

**2023年5月**

**目录**

[一、专业名称和代码 - 1 -](#_Toc16306)

[二、入学要求 - 1 -](#_Toc26090)

[三、学制与学历 - 1 -](#_Toc31547)

[四、职业面向与岗位 - 1 -](#_Toc22984)

[五、人才培养目标与规格 - 1 -](#_Toc32595)

[（一）培养目标 - 1 -](#_Toc13580)

[（二）培养规格 - 2 -](#_Toc8962)

[六、人才培养模式 - 2 -](#_Toc25906)

[七、课程体系 - 2 -](#_Toc18902)

[（一）专业调研与岗位分析 - 2 -](#_Toc9325)

[（二）课程体系架构 - 4 -](#_Toc6102)

[（三）专业课程简述 - 5 -](#_Toc28350)

[（四）主要实训实践环节 - 6 -](#_Toc26252)

[八、课程设置与教学安排 - 7 -](#_Toc6590)

[（一）教学周数安排 - 7 -](#_Toc16321)

[（二） 教学进程安排 - 7 -](#_Toc8350)

[九、毕业条件 - 11 -](#_Toc4166)

[（一）学分要求 - 11 -](#_Toc10691)

[（二）证书要求 - 11 -](#_Toc1628)

[十、教学条件保障 - 12 -](#_Toc3604)

[（一）专业教学团队 - 12 -](#_Toc5199)

[（二）实践教学条件 - 13 -](#_Toc16623)

[十一、教学建议 - 13 -](#_Toc31948)

[（一）教学模式、教学方法与教学手段建议 - 13 -](#_Toc9487)

[（二）教学评价、考核建议 - 14 -](#_Toc10851)

2023级酒店管理与数字化运营专业

# 人才培养方案

# **一、专业名称和代码**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **专业名称** | 酒店管理与数字化运营 | **专业代码** | 540106 |
| **所属专业群名称** | / | | |
| **群内专业及代码** | / | | |

# **二、入学要求**

普通高中毕业、中等职业学校毕业或具有同等学力。

# **三、学制与学历**

1．学制：三年

2．学历：专科

# **四、职业面向与岗位**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **所属专业大类（代码）** | **所属专业类（代码）** | **对应行业（代码）** | **主要职业类别（代码）** | **主要岗位类别或技术领域举例** | **职业资格证书或技能等级证书举例** |
| 旅游大类（54） | 旅游类（5401） | 旅游饭店（6110） | 客房服务员（40301-02） | 客房服务与管理、民宿服务与管理 | 酒店运营管理、现代酒店服务质量管理、餐饮管理运行、数字营销技术应用 |
| 前厅服务员（40301-01） | 酒店前台服务与管理、民宿服务与管理 | 酒店运营管理、现代酒店服务质量管理、餐饮管理运行、数字营销技术应用 |
| 旅游正餐服务 （6210） | 餐厅服务员（40302-05） | 中西餐服务与管理 | 酒店运营管理、现代酒店服务质量管理、餐饮管理运行、数字营销技术应用 |

# **五、人才培养目标与规格**

# （一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新向往意识，精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力；掌握本专业知识和酒店服务、管理等技术技能，民宿业、餐饮业的前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员、茶艺师、咖啡师、调酒师等职业群，能够从事酒店、餐饮、民宿以及邮轮等住宿新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理工作的高素质技术技能人才。

# （二）培养规格

本专业毕业生应在知识、能力和素质等方面达到以下要求。

### 

### 1.知识结构

### （1）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

### （2）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。

### （3）掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识。

### （4）掌握酒店行业前厅、客房、餐饮服务与运营管理的基本理论以及安全、卫生相关知识。

### （5）熟悉酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识。

### （6）了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识。

### （7）掌握酒店基层督导管理知识，熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术。

### 2.能力结构

### （1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

### （2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

### （3）具有创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。

### （4）具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。

### （5）具有酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理能力。

### （6）具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管理能力。

### （7）具有酒店组织架构设计、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。

### （8）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。

### （9）具有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.素质结构

### （1）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。

### （2）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。

### （3）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。

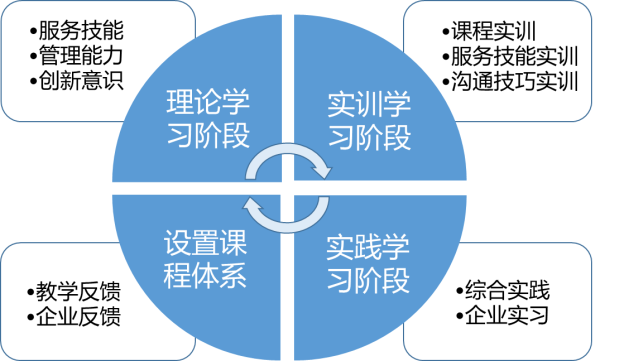
### （4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

### （5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1～2项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

### （6）具有良好职业道德与职业素养的酒店行业人才。

# **六、****人才培养模式**

### 本专业实施“混成式”的人才培养模式。把专业理论学习融化到工作过程的典型任务中，在项目运行实践中，增强学生对理论的理解、把握和运用；把学生的个人学习与学生班级活动、社团活动等集体学习活动有机统一起来，实现团体学习；把校内学习与丰富的社会实践结合起来，帮助学生个性化发展。



**酒店管理“混成式”的人才培养模式**

### 1.构建工学结合、校企合作的专业人才培养模式，在课程设置上，始终围绕企业的人才需求进行，力求确保人才培养的针对性和实用性，本专业将人才培养方式分为理论学习、实训学习及实践学习三个方面。

### （1）理论学习阶段：在职业岗位能力分析的基础上设置相关核心课程、基础课程及拓展课程，设置合理的教学课程体系，实现教学与岗位的零衔接。

### （2）实训学习：依托校内实训室，以实训项目为载体，把职业岗位必须的职业技能嵌入到实训中，使学生在实训中具备初步的职业能力。

### （3）实践学习阶段：在经过理论学习与实训学习之后，利用学生校外企业岗位实习的方式，强化学生的职业能力。

### 2.再学习能力的培养。根据酒店专业的发展迅速的特点，培养学生的文献检索、阅读能力，培养学生充分利用现代信息技术再学习再提高的能力。

### 3.双证书教育模式，学生在获得学历证书的基础上，要根据自己的实际能力获得至少一个职业能力证书，本专业学生可根据兴趣爱好以及未来期待的就业方向，选择所要考取的证书，使学生在不延长学制的情况下，同时获得学历证书和职业资格证书。

# **七、课程体系**

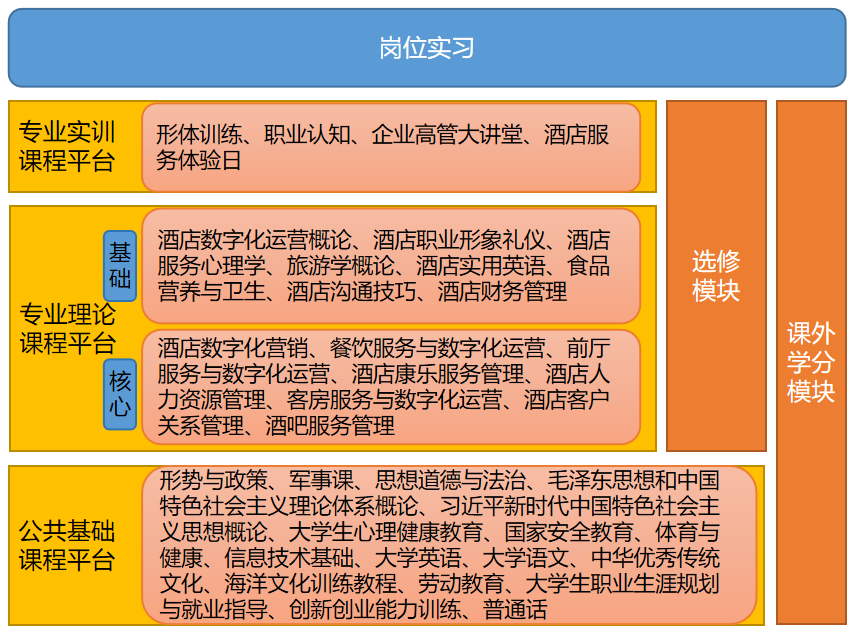
# （一）专业调研与岗位分析

通过对部分高职院校酒店管理与数字化运营专业进行调研，和开展广泛的行业企业调研和调查，确定酒店管理与数字化运营专业的职业岗位群，本专业典型就业岗位及其主要工作任务如表所示：

**酒店管理与数字化运营专业典型就业岗位及主要工作任务表**

| **岗位类别** | **典型就业岗位** | **主要工作任务** | **职业能力** |
| --- | --- | --- | --- |
| 核心岗位 | 酒店餐饮服务员 | 1.中西餐厅服务管理  2.客房送餐服务  3.酒水服务  4.咖啡服务  5.食品卫生安全管理  6.餐饮销售管理 | 1.中西餐厅服务管理能力  2.客房送餐服务能力  3.酒水服务能力  4.咖啡服务能力  5.食品卫生安全管理能力  6.餐饮销售管理能力 |
| 酒店客房服务员 | 1.客房清洁保养  2.客房对客服务  3.客房规划设计  4.客房安全管理  5.洗衣房布草间管理 | 1.客房清洁保养能力  2.客房对客服务能力  3.客房规划设计能力  4.客房安全管理能力  5.洗衣房布草间管理能力 |
| 酒店前台接待员 | 1.总台接待业务  2.礼宾服务  3.预订业务  4.信息技术应用  5.宾客服务质量管理 | 1.总台接待业务能力  2.礼宾服务能力  3.预订业务能力  4.信息技术应用能力  5.宾客服务质量管理能力 |
| 相关岗位 | 总机 | 1.熟悉本组范围内所有业务和知识  2.按工作程序迅速、准确地转接每一个电话  3.叫醒服务  4.掌握总机房各项设备的功能，操作时懂得充分利用各功能键 | 1.连接内外、沟通能力  2.信息处理能力  3.设备操作能力 |
| 酒店财务管理员 | 1.建立符合酒店实际的财务运作体系  2.严格资金管理，保证资金安全  3.每月按时出具并分析财务管理报告，为运营管理提供决策依据  4.审核并确保账相符、账实相符  5.处理好涉税事务，使酒店的涉税风险降到最低 | 1.通晓财务、采购、会计、金融、税务知识  2.掌握法律相关知识，熟练运用会计电算化，熟悉使用财务软件 |
| 人力资源部 | 1.全面落实酒店人力资源管理和开发战略部署，保持酒店人力资源处于竞争优势地位  2.为酒店可持续发展及时提供优质人力资源保障  3.管理酒店各项行政事务，确保日常行政工作正常有序 | 1.酒店相关行业知识  2.人力资源管理各模块专业知识及哲学、心理学、行为科学等相关知识  3.国家有关劳动法律法规知识 |
| 拓展岗位 | 旅游业服务工作 | 1.旅游行业  2.豪华游轮  3.航空/铁路  4.教育培训 | 1.旅游服务能力  2.游轮服务能力  3.航空/铁路服务能力  4.教育培训能力 |

# （二）课程体系架构

[[1]](#footnote-0)

**酒店管理与数字化运营专业“平台+模块”的课程体系**

**三平台：公共基础平台、专业理论课程平台、专业实训课**

公共基础平台：为专业服务和提升文化素质、职业素质而设置的全校性课程，包括：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论课程、习近平新时代中国特色社会主义思想概论课程、大学生心理健康教育课程、体育与健康课程、信息技术课程等。

专业理论课程平台：包括酒店数字化运营概论课程、酒店英语课程、服务心理学课程、沟通技巧课程等，为学生岗位迁移能力的培养和可持续发展奠定坚实基础。

专业实训课程平台：对应酒店工作岗位开设的实训课程，以职业能力培养为主线，将专业理论与工作实际和职业岗位需求紧密结合。

**三模块：专业方向模块、选修课程模块、课外学分模块**

专业方向课程模块：为增强学生的专业适应性和个性培养而设置的课程。

选修课程模块：分公共选修模块和专业拓展选修模块。

公共选修课程：如职业素质类和创业创新类的选修课程，提高学生综合素质。

专业拓展选修课：对专业必修课的补充，对应专业拓展岗位职业能力的培养。

课外学分模块：分技能训练模块、创新创业活动模块等。主要通过课外和第二课堂活动培养学生的综合素质和能力。

# （三）专业课程简述

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程专业内容** | **培养能力** | **学时** | **考核方式** |
| 1 | 酒店数字化营销 | 1.酒店市场营销原理  2.酒店营销信息系统及调研  3.酒店客源市场及其细分  4.酒店产品设计、酒店产品定价  5.酒店营销渠道选择与管理;酒店营销活动策划  6.市场营销活动管理与预算等 | 1.使学生树立正确的市场营销理念、掌握实用的营销手段与方法，具备市场营销方案制订能力  2.培养学生酒店市场营销环境分析、酒店消费者购买行为分析能力  4.掌握酒店市场营销调研、酒店目标市场决策、酒店产品策略、酒店价格策略、酒店渠道策略 | 68 | 过程性考核40%+结果性考核60% |
| 2 | 餐饮服务与数字化运营 | 1.餐饮部门及餐饮岗位职责与餐饮服务基本技能  2.餐前、餐中、餐后的基本服务技能  3..餐饮服务与营销管理餐饮服务数字化操作 | 1.较强的餐饮服务规范操作和个性化服务能力，以及良好的礼仪素养和表达沟通能力  2.具备处理常规问题及一般问题的能力 | 50 | 过程性考核40%+结果性考核60% |
| 3 | 前厅服务与数字化运营 | 1.酒店前厅的基本概况  2.酒店前厅的服务技能  3.酒店前厅的基本管理知识  4.酒店前厅数字化操作能力 | 1.能描述前厅部在酒店中的地位和作用  2.能掌握前厅服务人员所具备的素质要求  3.能描述电话预定、接待和离店结账、总机、商务、礼宾服务的工作流程  4.能掌握基本的前厅销售技巧和方法   5.能描述处理顾客投诉的程序   6.能描述客史档案建立的方法 | 68 | 过程性考核40%+结果性考核60% |
| 4 | 酒店康乐服务管理 | 1.文化娱乐类活动的服务与管理  2.运动健身类活动的服务与管理  3.观光活动服务与管理  4.休闲购物类活动的服务与管理 | 1.熟悉文化娱乐类活动服务与管理的基本内容  2.有一定的组织和参与型文化娱乐活动的设计与管理的能力  3.熟悉运动健身类活动的服务与管理  4.具备球类活动的服务与管理的能力  5.具备休闲购物类活动的服务与管理的基本知识和技能 | 68 | 过程性考核40%+结果性考核60% |
| 5 | 酒店人力资源管理 | 1.酒店人力资源管理概述  2.酒店工作分析  3.员工招聘与配置  4.酒店员工培训与开发  5.酒店绩效管理、薪酬管理员工劳动关系管理等 | 1.掌握酒店人力资源管理的基本理论和基础知识  2.熟练掌握人力资源管理的基本程序和方法  3.掌握各项人力资源工作操作技能  4.培养学生具有良好的沟通能力、应变能力、文案写作能力以及管理能力  4.提高学生可持续发展的能力，使学生能够胜任酒店人力资源部基础协调操作工作，并初步具备领班、主管管理能力，适应行业发展与职业变化要求 | 68 | 过程性考核40%+结果性考核60% |
| 6 | 客房服务与数字化运营 | 1.客房认知、客房清洁与保养、客房对客服务  2.客房公共区域及面层材料的清洁保养  3.棉织品房与洗衣房  4.中、西式铺床技能  5.酒店客房数字化操作能力 | 1.较强的客房服务规范操作能力和个性化服务能力2.良好的礼仪素养和表达沟通能力  3.具备处理常规问题及一般问题的能力 | 68 | 过程性考核40%+结果性考核60% |
| 7 | 酒店客户关系管理 | 1.客户关系管理的基本知识、要素  2.酒店行业客户关系管理的基本方法  3.酒店客户细分及其管理策略  4.数据挖掘方法在酒店客户关系管理中基本应用 | 1.客户识别能力  2.客户流失分析能力  3.客户关系数据挖掘能力和客户关系保持能力  4.掌握酒店客户关系管理的主要工作的任务和流程 | 50 | 过程性考核40%+结果性考核60% |
| 8 | 酒吧服务管理 | 1.酒水分类以及制作饮品装饰物  2.葡萄红、烈酒、斟酒服务  3.制作鸡尾酒  4.正确使用和管理吧台 | 1.熟悉酒吧运作  2.能够正确摆放吧台用具  3.能够准确地进行饮料服务以及利用吧台工具制作鸡尾酒饮料  4.熟练地进行斟酒的能力  5.具有规范的餐饮操作礼貌环节 | 68 | 过程性考核40%+结果性考核60% |

# （四）主要实训实践环节

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **实训**  **环节** | **实训项目名称** | **实训内容概要** | **实训**  **学时** |
| 综合  实训 | 形体训练 | 塑造学生良好的职业化形象，提升学生整体的职业气质 | 32 |
| 职业认知 | 该门课程主要以企业名师互动交流为主，使学生通过可靠的数据及行业职业人的经验，评估职业倾向与能力倾向 | 18 |
| 企业高管大讲堂 | 在学习中吸取专业人士的经验并能做到融会贯通 | 18 |
| 酒店服务体验日 | 体验酒店各个岗位，进行岗位实践 | 18 |
| 岗位实习 | 岗位实习 | 全面熟悉和理解现代酒店业经营、服务与管理理念及酒店组织结构及整体运作模式；运用所学知识到酒店各岗位轮岗实习，培养人际沟通能力、协作能力和自我发展能力，养成良好的职业道德与团队精神 | 720 |

# **八、课程设置与教学安排**

# （一）教学周数安排

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学年 | 学期 | 课堂教学专项训练 | 军事训练 | 劳动训练 | 训练机动 | 考试 | 岗位实习 | 毕业教育  毕业设计 | 合计 |
| 第一  学年 | 一 | 17 | 2 |  |  | 1 |  |  | 20 |
| 二 | 17 |  | 1 | 1 | 1 |  |  | 20 |
| 第二  学年 | 三 | 17 |  | 1 | 1 | 1 |  |  | 20 |
| 四 | 17 |  | 1 | 1 | 1 |  |  | 20 |
| 第三  学年 | 五 | 9 |  | 1 | 1 | 1 | 8 |  | 20 |
| 六 | 0 |  |  | 1 |  | 16 | 3 | 20 |
| 合计 | | 76 | 2 | 4 | 6 | 5 | 24 | 3 | 120 |

# 教学进程安排

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程**  **类别** | | **序号** | **课程名称** | **学时分配** | | | **学**  **分** | **考核学期** | | **按学年、学期教学进程安排**  **（周学时/教学周数）** | | | | | |
| **第一学年** | | **第二学年** | | **第三学年** | |
| **总**  **学时** | **理论**  **学时** | **实践**  **学时** | **考试学期** | **考查学期** | **一** | **二** | **三** | **四** | **五** | **六** |
| **20W** | **20W** | **20W** | **20W** | **20W** | **20W** |
| **公共基础课**  **程** | **公共基础必修课** | 1 | 形势与政策 | 32 | 32 | 0 | 2 |  | 1-4 | 每学期8学时，讲座授课 | | | |  |  |
| 2 | 军事课（含国家安全教育） | 32 | 32 | 0 | 2 |  | 1 | 2/16w |  |  |  |  |  |
| 3 | 思想道德与法治 | 48 | 40 | 8 | 3 | 1 |  | 4/12w |  |  |  |  |  |
| 4 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 32 | 28 | 4 | 2 | 1-2 |  | 2/8w | 2/8w |  |  |  |  |
| 5 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 48 | 42 | 6 | 3 | 2 |  |  | 4/12W |  |  |  |  |
| 6 | 大学生心理健康教育 | 32 | 30 | 2 | 2 |  | 1-2 | 2/8w | 2/8w |  |  |  |  |
| 7 | 体育与健康 | 100 | 14 | 86 | 6 |  | 1-4 | 2/17w | 2/17w | 2/8w | 2/8w |  |  |
| 8 | 信息技术基础 | 34 | 17 | 17 | 2 |  | 1 | 2/17w |  |  |  |  |  |
| 9 | 大学英语 | 68 | 62 | 6 | 4 |  | 2 |  | 4/17w |  |  |  |  |
| 10 | 大学语文 | 34 | 28 | 6 | 2 |  | 2 |  | 2/17w |  |  |  |  |
| 11 | 中华优秀传统文化 | 16 | 14 | 2 | 1 |  | 1 | 2/8w |  |  |  |  |  |
| 12 | 海洋文化训练教程 | 16 | 14 | 2 | 1 |  | 1 | 2/8w |  |  |  |  |  |
| 13 | 劳动教育 | 16 | 8 | 8 | 1 |  | 1-4 | 每学期4学时 | | | |  |  |
| 14 | 大学生职业生涯规划  与就业指导 | 34 | 17 | 17 | 2 |  | 3 |  |  | 2/17w |  |  |  |
| 15 | 创新创业能力训练 | 34 | 17 | 17 | 2 |  | 4 |  |  |  | 2/17w |  |  |
| 16 | 高等数学 | 68 | 64 | 4 | 4 |  | 2 |  | 4/17w |  |  |  |  |
| **小 计**  **（占总课时比例21.98%）** | | **644** | **459** | **185** | **39** |  |  | **14** | **18** | **3** | **3** | **0** |  |
| **公共基础选修课** | 1 | 国史党史（限选） | 16 | 14 | 2 | 1 |  | 1 | 2/8w |  |  |  |  |  |
| 2 | 普通话（限选） | 16 | 14 | 2 | 1 |  | 考证 |  |  | 2/8w |  |  |  |
| 3 | 人工智能（限选） | 34 | 17 | 17 | 2 |  | 2 |  | 2/1 7w |  |  |  |  |
| 4 | 公共选修课程（见附件） | | | | ≥3 |  | 2-4 |  | /自选不少于6学分。 | | |  |  |
| **小 计**  **（占总课时比例5.53%）** | | **162** | **93** | **69** | **10** |  |  | **1** | **2** | **1** |  |  |  |
| **专业课程** | **专业基础课** | 1 | 酒店数字化运营概论 | 68 | 48 | 20 | 4 | 1 |  | 4/17w |  |  |  |  |  |
| 2 | 酒店职业形象礼仪 | 102 | 34 | 68 | 6 | 2-3 |  |  | 4/17w | 2/17W |  |  |  |
| 3 | 酒店服务心理学 | 34 | 18 | 16 | 2 | 1 |  | 2/17w |  |  |  |  |  |
| 4 | 旅游学概论 | 50 | 42 | 8 | 3 | 2 |  |  | 3/17W |  |  |  |  |
| 5 | 酒店实用英语 | 68 | 34 | 34 | 4 | 3 |  |  |  | 4/17w |  |  |  |
| 6 | 食品营养与卫生 | 34 | 26 | 8 | 2 | 4 |  |  |  |  | 2/17W |  |  |
| 7 | 酒店沟通技巧 | 34 | 16 | 18 | 2 | 4 |  |  |  |  | 2/17w |  |  |
| 8 | 酒店财务管理 | 34 | 26 | 8 | 2 | 4 |  |  |  |  | 2/17w |  |  |
| **小 计**  **（占总课时比例14.47%）** | | **424** | **244** | **180** | **25** |  |  | **6** | **7** | **6** | **6** | **0** |  |
| **专业核心课** | 1 | 酒店数字化营销 | 68 | 50 | 18 | 4 | 3 |  |  |  | 4/17w |  |  |  |
| 2 | 餐饮服务与数字化运营 | 50 | 24 | 26 | 3 | 3 |  |  |  | 3/17w |  |  |  |
| 3 | 前厅服务与数字化运营 | 68 | 34 | 34 | 4 | 3 |  |  |  | 4/17w |  |  |  |
| 4 | 酒店康乐服务管理 | 68 | 34 | 34 | 4 | 3 |  |  |  | 4/17w |  |  |  |
| 5 | 酒店人力资源管理 | 68 | 50 | 18 | 4 | 4 |  |  |  |  | 4/17w |  |  |
| 6 | 客房服务与数字化运营 | 68 | 34 | 34 | 4 | 4 |  |  |  |  | 4/17W |  |  |
| 7 | 酒店客户关系管理 | 50 | 40 | 10 | 3 | 2 |  |  | 3/17W |  |  |  |  |
| 8 | 酒吧服务管理 | 68 | 34 | 34 | 4 | 4 |  |  |  |  | 4/17W |  |  |
| **小 计**  **（占总课时比例17.96%）** | | **508** | **300** | **208** | **30** |  |  | **0** | **3** | **15** | **12** | **0** |  |
| **专业选修课** | 1 | 茶文化与茶艺 | 34 | 16 | 18 | 2 |  | 考查 | 8选1（2/17W） | 7选1  （2/17W） |  | 6选2  （2/17W） | 4选2 |  |
| 2 | 宴会设计与服务 | 34 | 16 | 18 | 2 |  |  |  |
| 3 | 商务礼仪 | 34 | 16 | 18 | 2 |  |  |  |
| 4 | 咖啡制作 | 34 | 16 | 18 | 2 |  |  |  |
| 5 | 酒店安全与法规 | 34 | 16 | 18 | 2 |  |  |  |
| 6 | 研学旅行管理与服务 | 34 | 16 | 18 | 2 |  |  |  |
| 7 | 导游实务 | 34 | 16 | 18 | 2 |  |  |  |
| 8 | 导游基础知识 | 34 | 16 | 18 | 2 |  |  |  |
| **小 计**  **（占总课时比例6.96%）** | | **204** | **96** | **108** | **12** |  |  | **2** | **2** | **0** | **4** | **4** |  |
| **专业实践/实训课** | 1 | 形体训练 | 34 | 0 | 34 | 2 |  | 1 | 2/17W |  |  |  |  |  |
| 2 | 职业认知 | 18 | 0 | 18 | 1 |  | 5 |  |  |  |  | 2/9W |  |
| 3 | 企业高管大讲堂 | 18 | 0 | 18 | 1 |  | 5 |  |  |  |  | 2/9W |  |
| 4 | 酒店服务体验日 | 18 | 0 | 18 | 1 |  | 5 |  |  |  |  | 2/9W |  |
| **小 计**  **（占总课时比例3.00%）** | | **88** | **0** | **88** | **5** |  |  | **2** | **0** | **0** | **0** | **6** | **0** |
| **其他课程** | | 1 | 入学教育与军训 | 60 | 10 | 50 | 2 |  | 1 | 2W |  |  |  |  |  |
| 2 | 社会实践 | 60 | 0 | 60 | 2 |  | 3-4 | 2W |  | 30 | 30 |  |  |
| 3 | 毕业设计 | 60 | 0 | 60 | 2 |  | 6 | 2W |  |  |  |  | 60 |
| 4 | 毕业教育 | 30 | 0 | 30 | 1 |  | 6 | 1W |  |  |  |  | 30 |
| 5 | 岗位实习 | 672 | 0 | 672 | 24 |  | 5-6 |  |  |  |  | 8W | 16W |
| **小 计**  **（占总课时比例30.10%）** | | **882** | **10** | **872** | **31** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **学时总计** | | | | **2912** | **1202** | **1710** | **152** |  |  | **25** | **32** | **25** | **25** | **10** |  |

说明：

1.课程总学时2912学时，公共课总学时占总学时的27.67%，实践性学时占总学时的58.72%，选修课总学时占总学时的12.56%。

2.专业课程学时包含课程内理实一体化的技能实训、专门化集中实训时间和专业技能训练。

3.其他课程含入学教育与军训、社会实践、毕业设计、毕业教育和岗位实习等。

**附表：公共选修课**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **选修课名称** | **学时** | **学分** | **开设学期** | **考核方式** | **课程类别** |
| 1 | 英语电影鉴赏 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 | 基础能力提升模块 |
| 2 | 人工智能概论 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 3 | 跨境电商贸易文化与交流 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 4 | 经济法概论 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 | 思政模块 |
| 5 | 法律基础 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 6 | 国史党史 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 7 | 典型法律案例解析 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 8 | 排球 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 | 体育与健康模块 |
| 9 | 足球 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 10 | 篮球 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 11 | 武术散打 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 12 | 传统武术及南狮表演 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 13 | 心理电影赏析 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 | 心理健康模块 |
| 14 | 积极心理学 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 15 | 旅游文化 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 | 美育模块 |
| 16 | 航海人文素养 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 17 | 音乐欣赏 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 18 | 舞蹈 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 19 | 绘画艺术 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 20 | 书法 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 21 | 文学欣赏 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 22 | 文学素养 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 23 | 古典诗词鉴赏 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 24 | 旅游文化 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 25 | 中外舞蹈文化 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 26 | 美术欣赏 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 27 | 人际沟通技巧 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 28 | 中国饮食文化 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 29 | 法律类电影赏析 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 30 | 教育与人生修养 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 31 | 中国非遗文化概览 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 32 | 中国文学名著导读 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 33 | 中外美术欣赏 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 34 | 播音与主持 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 35 | 演讲与口才 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 36 | 摄影艺术 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 37 | 电影艺术欣赏 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 38 | 现代礼仪 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 39 | 应用文写作 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 40 | 养生与健康 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 41 | 素描 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |
| 42 | 办公软件应用 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 | 信息技术  模块 |
| 43 | 图形图像处理 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 44 | 音视频剪辑 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 45 | Flutter开发实战 | 32 | 2 | 2-4 | 考查 |
| 46 | 短视频设计 | 16 | 1 | 2-4 | 考查 |

# **九、毕业条件**

# （一）学分要求

在校期间完成规定课程学习且成绩合格。

# （二）证书要求

本专业学生毕业时建议取得下列证书：

### 1.基本能力证书

（1）普通话水平等级证书：二级乙等以上。

（2）全国计算机等级考试一/二级证书。

（3）“1+X”职业技能等级证书。

### 2.职业资格证书或通过学院的职业技能测评

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **职业资格证书名称** | **发证单位** |
| 1 | 酒店运营管理 | 中国饭店协会 |
| 2 | 数字营销技术应用 | 中教畅享科技有限公司 |
| 3 | 邮轮运营管理 | 中船舰客教育科技有限公司 |
| 4 | 导游资格证 | 文化和旅游局 |
| 6 | 茶艺师 | 人力资源和社会保障部 |

# **十、教学条件保障**

# （一）专业教学团队

### 1.校内专任教师要求

熟悉课程开发与课程建设，具有较高的高职教育认识能力；能准确把握本专业发展方向，熟悉酒店领域发展动态；具有较强的教研教改、学术研究及应用技术开发和组织协调能力。具有副教授及以上职称、并持有专业技术证书的“双师型”教师。

(2)教学团队要求

具有一支师德过硬、结构合理、专兼结合、适应本专业的高素质高技能人才培养需要、有较强社会服务能力的“双师型”教师的教学团队。

(3)教师任职资格要求

教师任职资格详见各课程标准说明，专业课程及专业技能课程教师应具备酒店管理相关工作经验。

### 2.校外兼职教师要求

(1)技术主管或技术骨干。教学能力、责任心、沟通能力强等要求。

(2)不定期聘请具有高层次、高学术水平的企业培训师、客座教授及专家来校讲课，参与酒店管理与数字化运营专业的综合素质教育及实操技能课程的教学。

本专业拥有一支“结构合理、能力突出、专兼结合、优势互补”的双师型教学团队，由11名学校专职教师和1名行业企业兼职教师构成。

**酒店管理专业教学团队人员一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **性别** | **年龄** | **职称** | **专业** | **学历** | **职业资格** |
| **1** | 李春 | 女 | 28 | 讲师 | 旅游管理 | 本科 | 导游资格证书 |
| **2** | 张婷 | 女 | 29 | 讲师 | 旅游管理 | 本科 | 高级茶艺师 |
| **3** | 卜愫 | 女 | 29 | 讲师 | 旅游管理 | 本科 | 高级茶艺师 |
| **4** | 王悦 | 女 | 28 | 讲师 | 舞蹈表演（礼仪与航空服务） | 本科 | 高级礼仪师 |
| **5** | 孙孟 | 女 | 25 | 助教 | 旅游管理 | 本科 | 高级茶艺师 |
| **6** | 王亚楠 | 女 | 29 | 讲师 | 表演  （空乘方向） | 本科 | 高级礼仪师 |
| **7** | 李浩宇 | 女 | 25 | 助教 | 旅游管理 | 本科 | 导游资格证书 |
| **8** | 厉溶榕 | 女 | 24 | 助教 | 播音与主持艺术（空乘方向） | 本科 | 广播电视播音员主持人资格证 |
| **9** | 扈倩文 | 女 | 24 | 助教 | 旅游管理 | 本科 | 导游资格证书 |
| **10** | 于祥斐 | 女 | 30 | 讲师 | 播音与主持（乘务方向） | 本科 | 导游资格证书 |
| **11** | 李萍 | 女 | 28 | 助教 | 表演（空中乘务方向） | 本科 | 中级茶艺师  礼仪培训师 |
| **12** | 郭兰兰 | 女 | 35 | 讲师 | 工商管理 | 本科 | 企业人力资源管理师 |

# （二）实践教学条件

本专业拥有完善的实践教学条件。现有校内实训基地5个，校外实训基地6个。

**酒店管理与数字化运营专业校内实训基地一览表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实训室名称** | **实训项目** | **实训设备** | **工位数** |
| **1** | 餐饮实训室 | 餐饮实训练习 | 餐饮设施 | 60 |
| **2** | 客房实训室 | 客房实训练习 | 铺床设施 | 60 |
| **3** | 茶艺实训室 | 茶艺技能练习 | 茶具 | 30 |
| **4** | 酒吧实训室 | 酒水服务练习 | 托盘，酒具 | 60 |
| **5** | 形体实训室 | 形体训练 | 全身镜、音响、投影 | 100 |

**酒店管理与数字化运营专业校外实训基地一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实训基地名称** | **实训项目** | **接纳**  **学生人数** |
| **1** | 上海亚湾酒店管理有限公司 | 餐饮、客房、前厅、会务等部门服务与管理工作 | 不限 |
| **2** | 山东龙泉书苑酒店 | 餐饮、客房、前厅、会务等部门服务与管理工作 | 不限 |
| **3** | 南京钟山高尔夫酒店 | 餐饮、客房、前厅、会务等部门服务与管理工作 | 不限 |
| **4** | 北京香格里拉大酒店 | 餐饮、客房、前厅、会务等部门服务与管理工作 | 不限 |
| **5** | 青岛国信酒店 | 餐饮、客房、前厅、会务等部门服务与管理工作 | 不限 |
| **6** | 日照东湖开元名都大酒店 | 餐饮、客房、前厅、会务等部门服务与管理工作 | 不限 |

# **十一、教学建议**

# （一）教学模式、教学方法与教学手段建议

### 1.教学模式

鼓励支持与行业、企业联合开展教学、实训，积极实施学徒制人才培养、订单培养、定向培养等，打造行业需求的专业化技能型人才。

### 2.教学方法

在酒店管理专业核心技能课程中，除基础理论课程讲授为主外，与酒店实际工作过程密切相关的可开发为基于工作过程的课程，主要包括餐饮服务运行综合实训、房务运行管理综合实训等。根据酒店工作任务划分，建立课程板块，引导学生在模拟场景甚至真实场景中分小组完成课程任务。寓学习于实践，在实践中学习。

鼓励支持与行业、企业联合开展教学、实训，积极实施订单培养、定向培养等，确保课程不少、学时不减、标准不降、质量不低。

### 3.教学手段

理论课教学要充分利用我校现有多媒体教室设备技术先进的优势，要求教师全部使用触控一体机或投影机进行多媒体教学。任课教师要充分利用网络教学资源，不断提高多媒体课件的制作水平和质量，促进教学效果的逐步提升。运用相关案例进行分析，在引入所学内容的基础上，培养学生创新思维能力与逻辑分析能力。运用小组讨论、情境导入、翻转课堂等模式，营造新颖多维的教学形态，激发学生的学习兴趣。

实践课教学在充分利用好校内实训设备和模拟实训软件强化技能训练的同时，要加强与企业的联系，进一步促进校企合作、产教融合，通过安排认识实习与岗位实习等措施，进一步推进校企一体化育人，全面提高学生职业素养和技术技能。

# （二）教学评价、考核建议

教学过程中积极创新本专业考核方式，以过程性和日常学习考核评价为主，不断增强教学的针对性和实效性。

严格公共基础课程和专业课程考试考核标准，综合运用考试、综合评价、技能监测等多种方式，分类对学生的学习成果进行考核评价，将日常表现、参加学习讨论积极性、作业完成情况等纳入考核。其中，考试均采用集中考试方式进行。

努力探索开展“1+X”证书制度试点，探索实现职业技能等级证书与学历证书互通衔接的模式。不以任何原因、任何形式降低毕业门槛，确保毕业质量。

### 1.形成性考核

注重对项目、任务、环节的过程考核，一般占总评成绩的40%左右。其中实践性较强课程，对技能要求较高的课程，占总成绩的50%。

### 2.终结性考核

灵活采用笔试、上机考试、课程设计、论文、线下项目等多种形式进行，一般占总评成绩的60%左右。其中实践性较强课程，对技能要求较高的课程，占总成绩的50%。

形成以学生、学校、行业三者共同评价的教学评价体系；以主题讲解评价与形成性考核方式为主，以专业技能资格证考评为辅的综合考核方式；实践环节则以工作能力评价、工作绩效评价和企业评价为主要考核依据。

1. [↑](#footnote-ref-0)