

高 等 职 业 教 育

酒店管理与数字化运营专业 人才培养方案

学 制： 三 年

专 业 代 码： 540106

适 用 年 级： 2024 级

编 制 人： 杨玲玲

审 核 人： 杨美美

复 审 人： 史磊

渤海理工职业学院

二〇二四年四月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	2
六、课程设置与要求	4
七、教学进程总体安排	13
八、实施保障	17
九、毕业要求	23
十、附录	23

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、中等职业学校毕业或具有同等学力。

三、修业年限

全日制三年，最长修业年限五年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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)	主要岗位群或 技术领域举例	职业资格证书和 职业技能等级证书举例
旅游大类 (54)	旅游类 (5401)	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) 宴会定制服务师 (4-03-02-13)	前台接待 客房协调 销售部协调 餐厅服务 酒吧调酒	餐厅服务员职业资格证书 客房服务员职业资格证书 前厅服务员职业资格证书 康乐服务员职业资格证书 茶艺师职业资格证书 调酒师职业资格证书 营养师职业资格证书

本专业岗位能力分析如表 2 所示。

表 2 本专业岗位能力分析表

工作 岗位	典型工作任务	职业能力	课程设置
餐 饮 服 务 员	1. 中餐基本接待服务 2. 西餐基本接待服务 3. 宴会基本接待服务	1. 主动问候客人并引客入座，热情服务 2. 餐前能做好酒水(饮料) 3. 餐具等各项准备工作 4. 餐巾折叠技艺 5. 能够运用正确方法进行特殊酒水斟倒服务、宴会分菜服务	餐饮服务与管理实务、酒店服务礼仪
客 房 服 务	客房铺床、夜间铺床、做房、清洁、巡房、订餐、	1. 向客人正确介绍客房设备的各项性能及使用方法	房务服务与管理实务、酒店服务礼仪

工作岗位	典型工作任务	职业能力	课程设置
员	退房等	2. 能实施“大清洁”计划 3. 清洁设备的维护保养常识 4. 能布置、安排不同类型的会议室，安排服务人员 5. 掌握楼层布草房管理基本要求	
前厅服务员	1. 客房预订 2. 客人住宿登记 3. 客人行李服务 4. 客人离店服务 5. 与其它部门沟通协调	1. 能善于使用语言表达技巧与客人交流 2. 各类贵宾的接待规格及要求 3. 正确处理客人投诉及个性化需求 4. 能处理酒店的各种突发事件 5. 能为客人办理行李寄存服务 6. 进行夜间审计	房务服务与管理实务、酒店服务礼仪
营销人员	1. 维护现有客源 2. 发掘潜在客户 3. 为客户提供服务 4. 扩大酒店市场范围 5. 宴会、会议、客房营销等	1. 与客户联系，定期走访客户，搜集市场信息，进行市场预测与分析 2. 根据分工负责酒店服务项目的营销工作，制定营销策划，参与接待任务 3. 根据酒店的价格策略，与客户谈判，签订合同 4. 利用公关技巧，扩大酒店影响力。树立酒店良好的形象	酒店市场营销实务
人力资源人员	1. 人力资源招聘 2. 员工培训 3. 员工考核 4. 薪酬管理	1. 根据需求，制定招聘计划 2. 组织面试，进行招聘 3. 员工培训 4. 员工考核 5. 员工薪酬管理等	酒店人力资源管理
各部门领班、主管等	1. 服务人员的管理 2. 命令下达，意见上传 3. 协助、支持上级领导的工作	1. 合理组织、指挥服务员工作， 2. 检查督导服务员按程序标准操作 3. 调查客人的投诉，并提出改进措施 4. 制定各种计划	管理沟通、管理应用文写作

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德、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；掌握酒店管理与数字化运营基本理论和专业服务技能等基本知识，具备良好的沟通协调、数字化运营和酒店经营管理等能力，面向住宿业、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、民宿、邮轮等接待业的一线服务以及运营管理工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感 and 参与意识。

具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

2. 知识

知识结构	知识要求
文化基础知识	<p>了解中国特色的社会主义理论的基本原理。</p> <p>掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。</p> <p>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。</p> <p>掌握必要的法律知识、具有良好的职业道德和行为规范。</p> <p>熟练掌握计算机基础知识和数字化运营基础知识。</p> <p>掌握英语基本知识。</p> <p>了解国家的政治经济形势与政策。</p> <p>掌握公文写作知识。</p>
职业基础知识	<p>掌握现代礼仪知识。</p> <p>掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识。</p> <p>掌握管理学基础知识。</p> <p>掌握酒店业前厅、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。</p>
职业技术知识	<p>掌握酒店管理与数字化运营方法和原理。</p> <p>熟悉酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识。</p> <p>掌握餐饮管理的技术知识。</p> <p>掌握客房管理的技术知识。</p> <p>了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识。</p> <p>掌握酒店营销的技术知识。</p> <p>掌握酒店人力资源管理的知识。</p>
职业拓展知识	<p>了解酒店管理与数字化运营各种软件的使用知识。</p> <p>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。</p> <p>了解旅游管理、导游基础、导游实务等相关知识。</p> <p>了解茶艺等相关知识。</p>

3. 能力

能力结构	能力要求
基础能力	具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 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。 具有计算机应用的能力，具备通过全国计算机等级考试的能力。 具有英语听、说、读、写基本能力。 具有一定的应用文、公文写作能力。
职业核心能力	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。 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。 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数字化运营与管理能力。
职业拓展能力	具有创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。 具有职业生涯规划意识。 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。 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。

六、课程设置与要求

通过岗位职业能力需求分析，根据课程体系设计思路，将不同就业岗位职业能力需求的共同知识、技术和技能内容整合成基础技术和技能部分，各就业岗位不同的技术或技能需求分职业技术方向教学。具体课程体系见表 3。

表 3 本专业课程体系

分类	序号	课程模块	课程性质	课程名称	学分	周学时	开设学期	备注
公共基础课	1	政治素养	必修课	入学教育及军训	2	●	1	入学前 3 周，共计 112 学时，学分 2 学分
	2			军事理论	2	2	1	理论学时 36 学时，学分 2 学分
	3			形势与政策	1	●	1-6	1-6 学期每学期开设 8 学时，总计学分 1 学分
	4			思想道德与法治	3	3	1	3 学分
	5			毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	2	2	
	6			习近平新时代中国特色社会主义思想	3	3	3	
	7	文化修养		高等数学	2	2	1	
	8			大学英语	8	4	1-2	
	9			大学体育	6	2	1-3	

	10	人文素养		心理健康指导	2	2	1		
	11			国家安全教育	1	1	4		
	12			国学	0.5	●	2		
	13			劳动教育	1	1	4	16 学时，学分 1 学分	
14	职业素养	信息技术		4	4	2			
15		职业发展与就业指导		3	3	2			
16		创新创业就业教育		1	1	2			
17	综合素养	公共选修课		中华优秀传统文化类（选 1）	2	●	1	每门课程 32 学时，学分 2 学分，学生总计取得不少于 8 学分	
18				美育类（选 1）	2	●	2		
19				党史国史类（选 1）	2	●	3		
20				劳动素质类（选 1）	2	●	4		
专业（技能）课	1	专业（群）通识课	必修课	管理学基础	4	4	1		
	2			酒店管理概论	4	4	1		
	3			酒店服务礼仪	2	2	2		
	4			酒店服务心理学	2	2	3		
	5			管理沟通	2	2	2		
	6			食品营养与卫生	4	4	4		
	7			旅游学概论	4	4	1		
	8			管理应用文写作	2	2	4		
	9			会展策划与服务	4	4	4		
	10			茶艺服务与管理	2	2	3		
	11			民宿运营与管理	4	4	4		
	12			餐饮实训周	1	●	2		
	13			房务实训周	1	●	2		
	14			茶艺实训周	1	●	3		
	15			宴会实训周	1	●	3		
	16			会展实训周	1	●	4		
	17			康乐实训周	1	●	4		
	18			专业（群）核心课	餐饮服务与管理实务	4	4	2	
	19				酒店康乐管理	4	4	4	
	20				房务服务与管理实务	4	4	2	
	21				酒店宴会与会议业务实务	4	4	3	
	22				酒店人力资源管理	4	4	3	
	23				酒店市场营销实务	4	4	3	

	24	专业 (群) 拓展课	限定选 修课	客户关系管理	2	2		限选 5 门, 原则上第 3 学 期 2 门, 第 4 学期 2 门, 第 5 学期 1 门, (其中第 5 学期使用线上教学方式) 学分不低于 10 学分
	25			酒店信息化管理	2	2		
	26			直播运营	2	2		
	27			酒店数字化运营概论	2	2		
	28			商务活动组织与策划	2	2		
	29			中国旅游文化	2	2		
毕业 环节	1		必修课	毕业设计<论文>环节	8	●	6	
	2			岗位实习	18	●	5-6	5 学期 18 周, 6 学期 8 周
第 二 课 堂	1	社会实 践拓展	必修课	专业认识实习	3	●	1-2	第二课堂学分不低于 12 分
	2	综合素 质拓展	选修课	科研活动	10	●	●	
	3			专业技能大赛	8	●	●	
	4			群众性文体竞赛	6	●	●	
	5			论文或作品发表	10	●	●	
	6			专利发明	8	●	●	
	7			社团活动	4	●	●	
	8			等级考试	3	●	●	
	9			资格证书	3	●	●	

(一) 公共基础课

1. 思想道德与法治

思想道德与法治课程是“两课”教育的重要课程之一, 是对大学生进行系统的马克思主义理论和思想道德教育的主要渠道和基本环节。通过学习本课程可以帮助学生培养良好的职业道德, 让学生知法、懂法, 严格遵守法律法规, 培养学生爱岗敬业, 精益求精, 吃苦耐劳的职业精神。

2. 毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论

通过学习这门课程, 学生能够系统掌握马克思主义中国化的形成与发展、主要内容和精神实质, 坚定中国特色社会主义理想信念; 了解现代中国国情, 用科学的立场、观点、方法观察和分析社会生活现象, 为将来更好从事本专业工作树立正确的政治理念; 具备较快适应工作岗位的能力和素质, 具有良好的职业道德和团队协作精神, 爱岗敬业、遵纪守法, 不断增强理论思维能力和创新能力。

3. 习近平新时代中国特色社会主义思想

本课程主要包括习近平新时代中国特色社会主义思想的形成过程、科学内涵和核心。通过本课程学习, 帮助学生深切感悟习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想; 全面认识习近平新时代中国特色社会主义思想的原创性贡献; 自觉认同习

近平新时代中国特色社会主义思想的指导意义；切实增强社会责任感和使命担当。

4.高等数学

《高等数学》的主要研究对象是函数，通过本课程的学习，让学生充分理解极限、导数、微分、不定积分、定积分的概念，掌握基本的计算方法和计算技巧，为学习专业课程和进一步学习现代科学技术打下必要的数学基础。同时，培养学生用数学的思维方式去观察、分析、解决实际问题的能力，使学生具有一定的创新精神，既具有独立思考精神，又具有团体协作精神。

5.大学英语

大学英语课程是一门重要的公共基础课程，是以英语语言基础知识与英语跨文化交际为主要内容，在 EGP（基础英语）教学的同时融入专业相关的 ESP（专门用途英语）教学内容，集多种教学手段为一体，创设相关情境，增加本专业词汇的学习及翻译技巧，在提高学生综合文化素质和英语交际能力的同时，培养学生阅读和翻译本专业岗位英语资料的能力。

6.大学体育

学习基本的体育运动知识及锻炼方法，使学生能够掌握体育锻炼的基本技术和方法，科学进行身体锻炼，提高学生身体素质；培养一项或几项体育兴趣和特长项目，使学生养成体育锻炼的习惯，为终身体育锻炼奠定基础。同时结合本专业特点掌握体育护理、体育保健、如何避免运动损伤及损伤后的康复运动等知识。

7.心理健康指导

心理健康指导课程，使学生能够正确认识自我，不断增强自我调控，培养学生承受挫折、适应环境的能力，培养学生健全的人格和良好的个性心理品质；对少数有心理问题、行为问题和心理障碍的学生，给予科学的心理咨询和辅导，帮助学生尽快摆脱障碍，调节自我，形成健康的心理品质，提高心理健康水平。

8.创新创业就业教育

创新创业就业教育课程，是以培养大学生创新精神和创新能力为基本价值取向的，结合就业与创业进行动态教育，体例新颖、内容翔实、形式活泼、案例丰富、分析到位，从激发创新意识、训练创新思维、掌握创新技法、提升创新能力的角度开拓学生的创新意识，提升创新的强烈愿望和能力，训练全方位、多角度、创造性地解决实际问题，从寻找创业机会、整合创业资源、开办创业项目、强化创业管理等方面，促进学生全面发展，推动毕业生创业就业中展现才华，服务社会。

9.职业发展与就业指导

本课程是面向高职学生开设的一门公共基础课，旨在对大学生进行择业、就业、创业指

导。其任务是教育引导大学生在认识自我的基础上树立正确的职业理想和择业观；指导大学生科学规划职业生涯，了解国家的就业政策及法规，培养创业意识，学会求职择业的基本方法与技巧，正确选择职业，科学就业，为成才与发展打下良好的基础。

10.军事理论

军事理论课程让学生更好的了解我国的国防，军事思想，世界军事，军事高科技，高技术战争，核武器，步兵分队技术和中国人民解放军共同条令等军事知识；通过学习强化学生的爱国热情，增强爱国观念，并深刻的感受历史赋予大学生保卫祖国，建设国家的神圣使命和职责，激发大学生承担起为中华复兴而奋斗的历史使命。

11.形势与政策

形势与政策课是高校思想政治理论课的重要组成部分，是对学生进行形势与政策教育的主渠道、主阵地。针对国内外的热点问题和学生的思想特点，帮助学生认清国内外形势，教育和引导学生全面正确的理解党的路线、方针和政策，坚定在中国共产党的领导下走中国特色社会主义道路的信心和决心，积极投身于改革开放和现代化建设伟大事业。

12.国学

国学让学生在学习经典文化的过程中学会“励志”、懂得“包容”、领悟“人与大自然的关系”，对陶冶学生性情、滋润学生心灵，促进良好行为习惯的养成具有非常重要的意义；通过读经典圣贤书、写学习感想，开展学国学演讲比赛等活动，提升学生的人文素养，让优秀的传统文化浸润学子的心灵，让学生们感受到国学经典的智慧，传承国学精髓，正心正行。

13.信息技术

信息技术课程主要讲述文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任等计算机相关的各方面基础知识领域和操作技能；满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，培养学生现代办公基本的计算机技能，使学生快速适应职场需求，为后继课程学习和职业生涯发展奠定基础。

14.劳动教育

劳动教育，使学生树立正确的劳动观点和劳动态度，热爱劳动和劳动人民，养成劳动习惯的教育，是培养学生德智体美劳全面发展的主要内容之一。

15.国家安全教育

国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规。国家安全 12 个重点领域 5 个新型领域的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。

16.入学教育及军训

通过严格的军事训练，提高学生的政治觉悟，激发爱国热情，发扬革命英雄主义精神，培养艰苦奋斗、吃苦耐劳的坚强毅力和集体主义精神，增强国防观念和组织纪律性，养成良好的学风和生活作风，掌握基本军事知识和技能。

（二）专业（技能）课

1. 管理学基础

本课程主要讲述管理基本概念、管理理论的发展，及管理基本职能，计划、组织、领导、控制等知识，教学过程中注重实践与理论结合，通过学习使学生能够熟悉管理的一般方法和知识，初步具有分析和解决企业运营问题的能力，为将来从事基层工作奠定基础，同时为后续课程的学习做铺垫。

2. 酒店管理概论

本课程主要讲述管理学基础及酒店管理的基本内容，通过管理职能、管理制度、管理方法、经营理论和酒店业务运转等内容的教学，采用案例分析、课堂讨论、市场调查、业务见习等教学方法，使学生掌握酒店管理的基本理论和方法，为今后从事管理工作打下良好的理论基础。

3. 酒店服务礼仪

本课程是根据饭店服务人员的实际工作需要，从提高饭店管理与服务人员的礼仪修养出发进行构思、设计和讲授的，从酒店服务的角度提供了酒店服务过程中应该遵循的一些礼仪，具体包括：仪容规范、仪态规范、服饰规范、语言规范和餐饮、客房、前厅服务礼仪等，帮助学生提高服务质量和个人修养。

4. 酒店服务心理学

本课程主要讲述感觉与知觉、记忆与注意、需要与动机、情绪与情感、酒店餐饮服务心理、酒店前厅服务心理，客房服务心理、康乐商店服务心理交往与投诉心理等内容。课程培养学生分析顾客心理、进而提供人性化服务的能力，为学生今后独立工作奠定坚实的基础。

5. 管理沟通

本课程旨在探讨管理沟通的基本问题，如沟通标准、概念、写作和演讲技巧。将沟通技巧放在具体的情境中展开分析，使参与者意识到沟通是他们必须掌握的重要工具。通过对管理沟通的探讨，有助于参与者在职业发展中成为未来的管理者。

6. 酒店人力资源管理

本课程主要讲授酒店员工的招聘和录用、员工培训、员工考核、员工薪酬制度及如何保持健康安全的工作环境和员工积极性，通过模拟招聘、酒店用工规划制定等实践训练，使学生了解什么是人力资源管理，掌握酒店人力资源管理的基本方法。

7. 食品营养与卫生

本课程主要讲述营养学与食品卫生学的基本理论和基本技能，探讨食物、营养与人体健康的关系，培养学生对该专业现实营养与食品搭配有一定的了解，为今后独立工作奠定坚实的基础。

8. 旅游学概论

通过本课程的学习，使学生了解旅游学的基本原理，掌握旅游管理学科的结构体系；能比较系统地了解中外旅游活动的产生和发展概况，能够掌握旅游活动的三要素、旅游业的构成、旅游业对经济、社会、文化的影响、旅游业的宏观管理与协调、旅游业未来发展趋势等多方面问题。

9. 酒店康乐管理

本课程迎合饭店业的竞争需要，结合一线服务岗位需求，通过对饭店康乐中心发生的各种类型的案例，尤其是实际工作中易发的典型案例和困扰一线工作人员的突发案例、疑难案例的讲解，使学生掌握康体运用，娱乐活动，保健休闲等饭店康乐服务的技能技巧。

10. 会展策划与服务

从会展项目策划的角度出发，教授学生运用所学的知识与策划逻辑，发现会展项目需求并系统策划会展项目，从而实现自我价值为社会创造财富。学生从一个策划项目出发，经过系统策划调研、立项策划、策划思维模型打造、招展招商宣传策划、现场服务策划、会后评估策划等内容，掌握会展策划的逻辑和方法，培养企业家精神，从而提高会展策划能力，为毕业后的快速发展打下坚实的基础。

11. 茶艺服务与管理

本课程对学生进行基础理论知识和实际动手能力的讲授和训练。通过本课程教学，使学生对茶艺的历史有一定的了解，掌握茶文化的相关基本知识，增强学生的艺术修养，培养学生的茶艺技能水平，强化学生的茶艺服务能力，增强学生的动手能力。

12. 民宿运营与管理

课程以民宿的实际工作任务为导向，使学生掌握民宿规划开发、民宿渠道运营、民宿营销策划、民宿收益管理、民宿活动策划六大主要运营场景，课程还将创新创业和课程思政融入其中，采用任务导向和行动导向的教学模式开展课程教学。

13. 餐饮实训周

主要训练饭店餐饮服务的基本技能，通过实训使学生掌握餐厅服务中的托盘、中西餐摆台、餐巾折花以及撤换餐用具等餐间服务技能，使学生成为一名动手能力强、上岗即能上手的合格餐厅服务人员。

14.房务实训周

通过情景实践的形式，使学生从礼宾迎接、前台服务、客房清洁等多个方面进行亲身体验、实际操作，进而掌握酒店各岗位的职能分工和 workflows，了解酒店的整体运营，房务实训周为学生搭建了从校园到社会、从学生到职场人的过渡平台。

15.茶艺实训周

茶艺实训使学生通过干嗅、热嗅、汤色、温嗅、评味、冷嗅等操作，了解不同茶类的品质特点，学会用茶叶评语表达品质优劣；了解茶艺的基本要求，注意操作要求。让学生动手实践、出力流汗，接受锻炼、磨炼意志，培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质。

16.宴会实训周

主要训练宴会服务的基本技能，培养学生中西餐厅摆台、餐巾折花、托盘、斟酒、上菜与分菜、主题宴会设计、餐厅管理、宴会服务与管理、会议服务及管理技能，使学生成为一名动手能力强、上岗即能上手的合格宴会服务人员。

17.会展实训周

通过对会展空间设计知识以及会展活动管理知识进行实操性较强的模拟推演，学生进行会议组织、活动营销等任务和活动的实操，提升学生在会展项目组织、会场设计与布局等方面的专业实践能力。

18.康乐实训周

教学过程中会涉及到学生学习过的管理学基本原理及方法，人力资源管理，财务管理，市场营销等课程的知识，并结合康乐企业的特点特征，进一步深化这些知识的理解并融会贯通，运用到康乐企业。通过实训，使学生进一步掌握康乐服务和管理的基本知识，从而为今后从事康乐服务和管理的工作打下坚实的基础。

19.管理应用文写作

本课程将培养学生“解决实际问题的能力”和“自主学习能力”放在突出的位置，以日常文书、党政文书、事务文书、职业文书等文种的文体知识和写作训练为主要教学内容，并通过案例分析和写作训练培养学生处理常用应用文的写作能力；挖掘应用文写作课程中所蕴含的职业素养、职业精神、职业道德、职业行为规范等德育元素和功能，不断培育和提升学生自身的核心竞争力，从而实现对学生的能力培养与价值引导的有机统一。

20.餐饮服务与管理实务

本课程以工作过程为导向进行教学，使学生掌握餐饮业务内容、工作标准，具备餐饮服务意识与管理意识，做到动手能力强，管理意识强，具备餐饮企业主要营业点基层督导的素质和管理能力。

21.房务服务与管理实务

本课程以工作过程为导向，分模块教学，期望能够使学生无论在房务管理知识的掌握上还是在实践能力的锻炼上都能有较大的提高。基本达到能够熟练部门业务知识，并具有一定的管理意识和管理能力。初步具备客房部、前厅部主要区域的业务领班的素质和管理能力。

22.酒店宴会与会议业务实务

本课程通过多媒体授课和实训室实操的形式进行，让学生具有宴会会场设计与服务所必需的专业基础知识和服务技能，具有良好的职业素质，培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需要。

23.酒店市场营销实务

本课程教学以酒店市场营销为基础，全面系统地学习酒店营销的环境、酒店目标市场的选择和市场定位。通过该课程学习，使学生全面地了解酒店市场营销的内容，掌握酒店营销的策略及基本技能，学会酒店营销的注意事项，培养学生实际应用能力。

24.客户关系管理

本课程通过知识讲解、案例分析等方式，探讨如何区分客户、如何与客户互动、如何获得客户满意、如何处理客户的投诉等内容，指导帮助学生维护和发展客户关系，培养学生从科学理论出发来拉近和客户的关系，帮助企业在商海竞争中赢得客户口碑。

25.酒店信息化管理

本课程从酒店业务流程、信息流程、处理流程的角度系统的学习酒店信息管理的需求分析等知识，要求学生注重创新、强调实用。通过学习，让学生能够在短时间内了解自己所涉及的知识范畴，提高学生的职业技能。

26.直播运营

本课程使学生系统地学习直播电商运营的知识，包括走进直播电商、做好直播准备、设计直播活动、实施直播活动、直播后期运营、直播总结与优化等。整个教学过程使用内外部网络教学设施和模拟实训条件较为先进的实验室进行，部分操作项目进行岗位角色分工合作开展实训。

27.酒店数字化运营概论

本课程是学生已掌握酒店管理基本理论知识的基础上，通过运用多种教学方法，提高酒店数字化运营的知识水平，锻炼相关思维，培养学生酒店管理与数字化运营岗位上的理论理解能力。

28.商务活动组织与策划

本课程采用理论与实践相结合的教学方式，让学生认识到商务活动组织和策划在当前就

业环境中的重要地位，掌握基本的组织与策划技能，从而提高学生的操作能力，为学生今后就业打下坚实的基础，使其在就业环境中更加具有竞争力。

29.中国旅游文化

本课程是为了让学生拓宽知识面、提高文化素养而开设的一门综合性素质课程。通过学习，使学生在知识方面，了解中国旅游文化的概念，并掌握中国的历史文化、宗教文化、建筑文化、园林文化和饮食文化的基本内容和特点；在能力方面上，提高学生对中国的认识与涵养，建立诠释中国旅游文化现象的基础能力，全面提高学生文化素质、综合素质和人文修养。

七、教学进程总体安排

总课程： 50 门（含选修课 9 门）

总学时 2826 学时

公共基础课 20 门 902 学时

专业（技能）课 28 门 1244 学时

毕业环节 2 门 680 学时

其中：

选修课 9 门 288 学时

具体课程设置及教学安排表见表 4。

表 4 本专业课程设置及教学安排表

酒店管理与数字化运营专业课程设置及教学安排表(第一学年)

学年 岗位 目标	学期	序 号	课程分类	性 质	课程名称	学分	考核 类型	总 学时	理论 学时	实训 学时	集中 实践 学时	周 学时	备注
酒店 基层 服务 员	第 1 学期 14/14	1	公共基础课	必修	入学教育及军训	2	考查	112		112			入学后前三周
		2	公共基础课	必修	形势与政策	●	考查	8	8			●	
		3	公共基础课	必修	军事理论	2	考查	36	36			2	包含军训期间讲座 8 学时
		4	公共基础课	必修	思想道德与法治	3	考查	42	42			3	
		5	公共基础课	必修	高等数学	2	考试	28	28			2	
		6	公共基础课	必修	大学英语 I	4	考试	56	56			4	
		7	公共基础课	必修	大学体育 I	2	考查	36	2	34		2	包含早操 8 学时
		8	公共基础课	选修	中华优秀传统文化类公选课	2	考查	32	32			●	
		9	公共基础课	必修	心理健康指导	2	考查	32	32			2	含心理测试 4 学时

第 2 学期 16/18		10	专业(技能)课	必修	管理学基础	4	考试	56	42	14		4	
		11	专业(技能)课	必修	酒店管理概论	4	考试	56	42	14		4	
		12	专业(技能)课	必修	旅游学概论	4	考查	56	42	14		4	
		小 计				31		550	362	188		27	
		1	公共基础课	必修	形势与政策	●	考查	8	8			●	
		2	公共基础课	必修	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	2	考查	32	32			2	
		3	公共基础课	选修	美育类公选课	2	考查	32	32			●	
		4	公共基础课	必修	大学英语Ⅱ	4	考试	64	64			4	
		5	公共基础课	必修	大学体育Ⅱ	2	考查	36	2	34		2	包含早操 4学时
		6	公共基础课	必修	创新创业就业教育	1	考查	16	16			1	
		7	公共基础课	必修	职业发展与就业指导	3	考查	48	48			3	
		8	公共基础课	必修	信息技术	4	考查	64	32	32		4	
		9	公共基础课	必修	国学	0.5	考查	8	8			●	
		10	专业(技能)课	必修	餐饮服务与管理 实务●	4	考试	64	32	32		4	
		11	专业(技能)课	必修	房务服务与管理 实务●	4	考试	64	32	32		4	
		12	专业(技能)课	必修	管理沟通	2	考查	32	16	16		2	
		13	专业(技能)课	必修	酒店服务礼仪	2	考查	32	16	16		2	
		14	专业(技能)课	必修	餐饮实训周	1	考查	30			30	●	
		15	专业(技能)课	必修	房务实训周	1	考查	30			30	●	
		16	第二课堂	必修	认识实习	●						●	1-2 周
		小 计				32.5		560	338	162	60	28	
	合 计				63.5		1110	700	350	60	55		

酒店管理与数字化运营专业课程设置及教学安排表(第二学年)

学年 岗位 目标	学期	序号	课程分类	性质	课程名称	学分	考核 类型	总 学时	理论 学时	实训 学时	集中 实践 学时	周 学时	备注
酒店 领班	第 1 学期 16/18	1	公共基础课	必修	形势与政策	●	考查	8	8			●	
		2	公共基础课	必修	习近平新时代中国特色社会主义思想	3	考查	48	48			3	
		3	公共基础课	必修	大学体育 III	2	考查	36	2	34		●	
		4	公共基础课	选修	党史国史类公选课	2	考查	32	32			●	
		5	专业(技能)课	选修	限定选修一	2	考查	32	20	12		2	
		6	专业(技能)课	选修	限定选修二	2	考查	32	20	12		2	
		7	专业(技能)课	必修	酒店服务心理学	2	考查	32	20	12		2	
		8	专业(技能)课	必修	酒店市场营销实务●	4	考试	64	40	24		4	
		9	专业(技能)课	必修	酒店人力资源管理●	4	考试	64	40	24		4	
		10	专业(技能)课	必修	茶艺服务与管理	2	考查	32	16	16		2	
		11	专业(技能)课	必修	酒店宴会与会议业务实务●	4	考试	64	40	24		4	
		12	专业(技能)课	必修	茶艺实训周	1	考查	30			30	●	

		13	专业(技能)课	必修	宴会实训周	1	考查	30			30	●	
		小 计				29		504	286	158	60	23	
	第 2 学期 16/18	1	公共基础课	必修	形势与政策	●	考查	8	8			●	
		2	公共基础课	选修	劳动素质类公选课	2	考查	32	32			●	
		3	公共基础课	必修	劳动教育	1	考查	16	16			1	
		4	公共基础课	必修	国家安全教育	1	考查	16	16			1	
		5	专业(技能)课	选修	限定选修三	2	考查	32	20	12		2	
		6	专业(技能)课	选修	限定选修四	2	考查	32	20	12		2	
		7	专业(技能)课	必修	会展策划与服务	4	考查	64	40	24		4	
		8	专业(技能)课	必修	食品营养与卫生	4	考查	64	40	24		4	
		9	专业(技能)课	必修	酒店康乐管理●	4	考试	64	40	24		4	
		10	专业(技能)课	必修	民宿运营与管理	4	考查	64	40	24		4	
		11	专业(技能)课	必修	管理应用文写作	2	考查	32	20	12		2	
		12	专业(技能)课	必修	会展实训周	1	考查	30			30	●	
		13	专业(技能)课	必修	康乐实训周	1	考查	30			30	●	
		小 计				28		484	292	132	60	24	
	合 计				57		988	578	290	120	47		

酒店管理与数字化运营专业课程设置及教学安排表(第三学年)

学年 岗位 目标	学期	序 号	课程分类	性 质	课程名称	学 分	考核 类型	总 学时	理论 学时	实训 学时	集中 实践 学时	周 学时	备注
酒店 主管	第 1 学期 16/18	1	公共基础课	必修	形势与政策	●	考查	8	8			●	
		2	专业(技能)课	选修	限定选修五	2	考查	32	16	16		2	
		3	毕业环节	必修	岗位实习	18	考查	360			360		
		小 计				20		400	24	16	360	2	
	第 2 学期 0/16	1	公共基础课	必修	形势与政策	1	考查	8	8			●	
		2	毕业环节	必修	岗位实习	8	考查	160			160		
		3	毕业环节	必修	毕业设计<论文>环节	8	考查	160			160		
		小 计				17		328	8		320		
	合 计					37		728	32	16	680	2	

备注：核心课程在课程名称后用“●”标注。公选课学生通过线上学习平台进行选课，并参加规定的内容学习与考核。根据学院实践教学改革关于学生实习实践教学方面的改革规划，学生第一学年完成 1-2 周认识实习，第二、三学年共计完成不低于六个月的岗位实习。

本教学周数分配表见表 5。

表 5 酒店管理与数字化运营专业教学周数分配表（单位：周）

学期	课程 教学	集中实践教学				考试	军训	入学/毕 业教育	机动	合计
		集中实训	取证	岗位实习	毕业环节					
一	14	0	0	0	0	1	2	1	2	20
二	16	2	0	0	0	1			1	20

三	16	2	0	0	0	1			1	20
四	16	2	0	0	0	1			1	20
五	16	0	0	2(18)	0	1			1	20
六	0	0	0	8	8			3	1	20
总计	78	6	0	10(26)	8	5	2	4	7	120
说 明	第五学期岗位实习与课程教学同步进行									

本专业理论教学与实践教学比例配置表见表 6。

表 6 本专业理论教学与实践教学比例配置表

学 年	学 期	总学 时	理论教学		实践教学					学分	考试 课程 门数	考查 课程 门数
			学时	比例	课程 实训	集中 实训	实习与 毕业	小计	比例			
一	1	550	362	65.82%	188	0	0	188	34.18%	31.00	4	8
	2	560	354	63.21%	146	60	0	206	36.79%	32.50	3	12
二	3	504	286	56.75%	158	60	0	218	43.25%	29.00	3	10
	4	484	292	60.33%	132	60	0	192	39.67%	28.00	1	12
三	5	400	24	6.00%	16	320	40	376	94.00%	20.00	0	3
	6	328	8	2.44%	0	0	320	320	97.56%	17.00	0	3
第二课堂		/								12		
合计		2826	1318	46.64%	640	500	360	1500	53.08%	169.50	11	47

本专业实践教学进程表见表 7。

表 7 本专业实践教学进程表

序号	课程名称	内 容	形式	学期	周数
1	餐饮实训周	认识餐饮，餐饮技能操作	校内实训室	2	1
2	房务实训周	认识房务，房务技能操作	校内实训室	2	1
3	茶艺实训周	认识茶艺，茶艺技能操作	校内实训室	3	1
4	宴会实训周	认识宴会，宴会技能操作	校内实训室	3	1
5	会展实训周	认识会展，会展技能操作	校内实训室	4	1
6	康乐实训周	认识康乐，康乐技能操作	校内实训室	4	1
7	认识实习	进入企业进行企业认识实习	参观实习	1-2	1-2
8	劳动实践周	集中开展新时代校园爱国卫生活动	集中劳动	4	1
9	毕业设计<论文>环节	完成岗位实践报告及毕业论文撰写	实地工作	5	8

10	岗位实习	参加企业岗位实践	实地工作	5-6	26
----	------	----------	------	-----	----

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业师资队伍专兼结合、专兼比例适当，学生数与本专业专任教师数比例为 17:1，师资配备充足，双师型教师占比为 60%，师资队伍的职称“高、中、低”搭配合格，年龄的“老、中、青”梯度合理。团队成员共 44 人，校内专任教师 14 人，其中高级职称 2 人，硕士研究生以上学历 10 人，兼职企业教师 30 人。

2. 专任教师

专任教师具有高校教师资格和本专业相关证书；有理想信念，有道德情操，有扎实学识、有仁爱之心；具有酒店管理与数字化运营相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课堂教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

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，能广泛联系行业企业，了解行业企业对酒店管理与数字化运营专业人才的需求实际，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

主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，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。

专业课程师资条件配备表 8。

表 8 专业课程师资条件配置表

课程名称	专任教师配置要求		兼职教师配置要求	
	数量	基本要求	数量	基本要求
管理学基础	2	拥有高校教师资格证书，有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教科研能力、管理学基础相关理论功底；具有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
酒店管理概论	2	有理想信念、有道德情操、有扎实	1	具有本科以上学历，中级以上职

		学识、有仁爱之心，有教科研能力、酒店管理相关理论功底；具有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。		称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
酒店服务礼仪	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教科研能力、酒店服务礼仪相关理论功底；具有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
酒店服务心理学	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教科研能力、酒店服务心理学相关理论功底；具有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
管理沟通	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教科研能力、管理沟通相关理论功底；具有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
酒店宴会与会议业务实务	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教科研能力、酒店宴会与会议业务相关理论功底；具有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
食品营养与卫生	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教科研能力、食品营养与卫生相关理论功底；具有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
旅游学概论	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教科研能力、旅游学概论相关理论功底；具有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
酒店康乐管理	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教科研能力、酒店康乐管理相关理论功底；具有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
会展策划与服务	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教科研能力、会展策划与服务相关理论功底；具有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
茶艺服务与管理	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教科研能	2	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、

		力、茶艺服务与管理相关理论功底；具有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。		职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
民宿运营与管理	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教学研究能力、民宿运营与管理相关理论功底；具有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
餐饮服务与管理 实务	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教学研究能力、餐饮服务与管理相关理论功底；具有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
房务服务与管理 实务	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教学研究能力、房务服务与管理相关理论功底；具有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
酒店人力资源管理	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教学研究能力、酒店人力资源管理相关理论功底；具有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
酒店市场营销实务	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教学研究能力、酒店市场营销实务相关理论功底；具有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。
管理应用文写作	2	有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，有教学研究能力、应用文写作相关理论功底；具有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。	1	具有本科以上学历，中级以上职称，具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的一线生产工作经验的企业专家。

（二）教学设施

（1）校内实训条件

表 9 本专业校内实训基地一览表

序号	实训室名称	实训项目	实训功能
1	形体实训室	1. 仪容训练 2. 体态礼仪 3. 接送礼仪 4. 点菜、上菜、斟酒服务礼仪	1. 提供教学做一体化教学场地； 2. 能承揽对外技术服务业务与企业职工培训； 3. 提供职业技能鉴定场所及专业技能大赛场所。
2	酒店餐饮实训室	1. 中西餐摆台 2. 中西宴会服务	1. 提供教学做一体化教学场地； 2. 能承揽对外技术服务业务与企业职工培训；

			3. 提供职业技能鉴定场所及专业技能大赛场所。
3	酒店客房实训室	1. 客房清洁工作 2. 客房接待 3. 中式做床 4. 西式做床 5. 做夜床	1. 提供教学做一体化教学场地； 2. 能承揽对外技术服务业务与企业职工培训； 3. 提供职业技能鉴定场所及专业技能大赛场所。

(2) 校企合作建立校外实训基地

表 10 本专业校外实训基地一览表

序号	实训基地名称	实训项目	对应岗位	工位数
1	河北众城假日酒店	餐饮、客房、前厅、康乐等部门的基层服务实习	餐饮、客房、前厅、康乐服务员	30
2	黄骅金都花园酒店	餐饮、客房、前厅等部门的基层服务实习	餐饮、客房、前厅服务员	20
3	天津瑞湾开元大酒店	餐饮、客房、前厅、康乐等部门的基层服务实习	餐饮、客房、前厅、康乐服务员	30
4	浙商开元名都酒店	餐饮、客房、前厅、康乐等部门的基层服务实习	餐饮、客房、前厅、康乐服务员	30

(三) 教学资源

1. 教材选用制度

严格按照教育部《职业院校教材管理办法》进行教材的选用与征订。每学期对教材进行抽样检查，审核教材内容、出版时间、教材类型和意识形态等。思政类教材由学院党委会审核，保证教材符合社会主义意识形态和党的路线方针政策。适应“互联网+职业教育”发展需求，选用体现新技术、新工艺、新规范等的高质量教材，引入典型生产案例，开发和选用适用的活页式、工单式等新型产教融合教材。

2. 图书文献配备

围绕酒店管理与数字化运营专业，订阅有影响力的国内外专业期刊、杂志（如：《酒店风云》、《世界酒店》等），为专业教师及学生的专业素质提高提供有价值的、前瞻性的参考读物。

3. 数字资源配备

加快建设智能化教学支持环境，建设能够满足多样化需求的课程资源，建好用好专业教学资源库，促进优质资源共建共享，为学生、教师、企业搭建互通的桥梁，共享的平台，从而推动校企合作、帮助教师备课、促进学生学习，不断提高专业的社会影响和人才培养质量。资源库建设应包括如下资源：

(1) 学习资源：在完成专业课程设计的基础上，通过校企共建，组织专兼职优秀教师，

集中最优质的资源，共同编写出版符合本专业人才培养需要的教材，将理论、实训、实习各个教学环节有机地结合，充分体现教学做一体。在完成专业优质核心课教材的同时，需要进行教学资源库建设，将本专业已完成的优质核心课程课件、电子教案、学习包等内容充实到资源库。专业资源内容还包括多媒体课件库、课程特色库、案例库、专业文献库、课程标准与专业标准库、行业标准、行业发展动态以及师生互动平台等。通过网站进行辐射实现资源共享和网上教学，丰富教学资源库内容，并做到实时更新。积极开发和利用网络课程资源，充分利用诸如电子书籍、电子期刊、数据库、数字图书馆、教育网站和电子论坛等网上信息资源，使教学从单一媒体向多种媒体转变；教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；学生单独学习向合作学习转变。同时，建议加强常用课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，努力实现跨学校多媒体资源的共享，以提高课程资源利用效率。

（2）实践教学资源：注重实训教材和指导用书的开发和应用。校企合作开发实训课程资源，充分利用本行业的企业资源，进行产学合作，建立实习实训基地，实践“工学”交替，满足学生的实习实训需要，同时为学生的就业创造机会，实现双主体育人的培养模式。

（四）教学方法

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）讲授法：讲授法是最基本的教学方法，对重要的专业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，为学生的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生产模式设计建设，给学生一个真实的环境，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。这种教学方法在专业职业技能课程中的运用，不仅提高了学生的学习兴趣 and 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

建立多方位考察、全面评价、重视过程、与职业技能证书紧密结合的多元化考核评估模式。

1. 考核对象、内容与主体

评价对象：学生项目完成的全过程以及项目实施的成果。

考核评价内容：包括能力形成过程和实践操作客观结果两个方面，即学生职业核心能力和关键能力，做到职业资格证书与高等职业教育学历证书的有效结合。

考核主体：学生、企业、教师，向学生项目小组和学生个人延伸。

2. 考核制度与考核结构

全面考核学生的基础理论、基础知识和检测学生的实践运用能力，重点考核实践操作技能和解决实际问题的能力。注重解决问题的过程，并能解决实际问题。

注重对学生学习过程的评价，包括参与教学活动的程度、自信心，合作交流的意识，独立思考的习惯，动手能力，解决专业问题的水平等方面。

3. 教学评价

教学评价应重视评估专业课程教学内容和体系改革，教学内容和体系的实用性、先进性，符合高职人才和社会需要；注重评估改革传统教学方法，使用现代教育技术和多种教学方法手段；坚持理论教学与实践教学相结合，特别注重校内外实训基地等实践教学环节水平的提高，突出通用能力和专业技能培养，体现高职特色。

（六）质量管理

1. 院系共同建立专业建设和教学过程质量监控机制，对专业教学质量进行监控和管理。通过教学督导、两级督查、互听互评等多种形式，深入课堂教学，对教学效果进行客观评价，保证专业人才培养的质量。每学期通过专业调研、人才培养方案更新、课程资源建设等方式，不断调整教育教学过程，并在教学实施、过程监控、质量评价上持续改进，逐步达成人才培养规格。

2. 院系及专业建立日常教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理。提高课程建设水平，推动教学质量诊断与改进日常化，完善巡课、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、示范课等教研活动和涵盖各个方向的比赛项目，在比赛中进一步提升教师的教学能力。

3. 逐步建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，结合企业对岗位实习学生的技能掌握情况评价，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行深入分析，以此衡量和评价人才培养质量和培养目标的达成情况。

4. 专业教研室定期组织教研活动，并邀请企业兼职教师参与，积极探讨专业人才培养过程中的亮点和问题，有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的 169.5 学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。鼓励运用大数据等信息化手段记录、分析学生成长记录档案、职业素养达标等方面的内容，纳入综合素质考核，并将考核情况作为是否准予毕业的重要依据。

最低毕业学分：169.5 学分。

其中：

1. 公共基础课程模块必修 41.5 学分；
2. 专业（技能）课程模块必修 64 学分；
3. 毕业环节 34 学分；
4. 第二课堂不低于 12 学分；
5. 公共选修课程模块 8 学分，专业选修课程模块 10 学分。

十、附录

本专业教学进程表见表 11。

表 11 酒店管理与数字化运营专业教学进程表

周次 学 期 年 级																												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
一 年 级	第一 学期		★	★	★	√														:	=	=	=	=	=	=		
	第二 学期											√						S ₁	S ₂	:	=	=	=	=	=	=	=	
二 年 级	第三 学期					√												S ₃	S ₄	:	=	=	=	=	=	=		
	第四 学期											√						S ₅	S ₆	:	=	=	=	=	=	=	=	
三 年 级	第五 学期	/	/	/	/	√	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	:	=	=	=	=	=			



第六 学期	/	/	/	/	/	/	/	/	/	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	√	●	●	●										
----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

说明：★入学教育及军训

S₁-N 实训

：考试

■假期

☆毕业设计（论文）

●毕业教育

√机动

/校外学习

S₁: 餐饮实训

S₂: 房务实训

S₃: 茶艺实训

S₄: 宴会实训

S₅: 会展实训

S₆: 康乐实训