



湖南高尔夫旅游职业学院
HUNAN GOLF AND TOURISM COLLEGE

酒店管理与数字化运营专业 人才培养方案

专业代码： 540106

适用年级： 2021 级

专业负责人： 彭惠林

制定时间： 2021 年 6 月 10 日

学部审批人： 湛杰

学部审批时间： 2021 年 7 月 15 日

学校审批人： 陈巨红

学校审批时间： 2021 年 7 月 30 日

目录

一、专业名称/专业代码.....	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.....	1
(一) 培养目标.....	1
(二) 培养规格.....	2
六、课程设置及要求.....	3
(一) 公共基础课程.....	3
(二) 专业(技能)课程.....	11
七、教学进程总体安排.....	21
(一) 教学活动周数安排.....	21
(二) 教学总学时分配.....	21
(三) 教学进程表.....	22
八、实施保障.....	28
(一) 师资队伍.....	28
(二) 教学设施.....	29
(三) 教学资源.....	31
(四) 教学方法.....	32
(五) 教学评价.....	32
(六) 质量管理.....	32
九、毕业要求.....	33
十、人才培养方案编制的有关说明.....	33
(一) 学分制.....	33
(二) 课证融通制度.....	33
(三) 动态调整机制.....	34
附件 2: 制(修)订审批表.....	35

2021 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

一、专业名称/专业代码

酒店管理与数字化运营/540106

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

表 1 职业面向表

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	职业技能等级证书 举例
旅游大类(64)	旅游类 (6401)	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 (4-03-01-05) 茶艺师(4-03-02-07) 调酒师(4-03-02-09) 企业人力资源管理师 (4-07-03-04)	前厅接待、客房服务、 餐厅服务、销售部协 调、酒水服务、茶艺 服务、花艺服务、人 资管理服务等	茶艺师、人力资源 师等

五、培养目标及规格

(一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定、德技并修，德、智、体、美、劳全面发展，适应酒店行业需要，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、较强的创新意识与可持续发展的能力等酒店行业

从业人员该有的综合素质，掌握本专业理论知识和技术技能，面向餐饮业餐厅服务员、住宿业前厅服务员和客房服务员、茶艺师、插花员、调酒师等职业群，能够从事酒店、民宿、旅馆、茶楼等服务业的复合型高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求：

1. 素质

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、信息素养和创新思维；

4. 具备勇于奋斗、乐观向上的心理素质，具有自我管理能力、钻研本专业和职业生涯规划意识，有较强的集体观念和团队精神；

5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好健身与个人形象打理的习惯；

6. 具有责任心，有一定的审美和人文素养，至少能够形成一项特长或爱好。

2. 知识

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. 掌握一定的沟通、服务礼仪、酒店服务心理学基础知识；

3. 掌握酒店行业前厅、客房、餐饮服务与宴会设计的基本理论以及安全、卫生相关知识；

4. 熟悉插花员基本的工作内容以及花店管理常识；

5. 了解电子商务知识，熟悉酒店信息化应用的基本知识；
6. 掌握普通话标准，并掌握基本酒店日常英语服务用语；
7. 掌握初级茶艺师、调酒师应具备的基本知识；
8. 掌握酒店基础会计知识、了解酒店收益管理的基本渠道；
9. 了解民宿运营与管理的基础知识；
10. 了解酒店管理中数字化运营的基本常识；
11. 了解酒店人力资源管理知识，掌握六大模块基本内容。

3. 能力

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，能创造性的开展工作，满足宾客个性化需求的能力，能正常使用酒店常用智能设施设备；
4. 具有解决酒店或民宿在运营、服务与管理中常见问题的能力，并能勇敢应对各种突发状况；
5. 具有酒店前台接待、客房清扫与对客、茶艺表演、宾客投诉处理等基本服务能力；
6. 具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、菜单设计与基层管理等能力；
7. 具有一定的财务数据分析能力。

六、课程设置及要求

本专业开设公共基础课程和专业（技能）课程两大类课程。其中公共基础课程包括公共基础必修课和公共选修课两类；专业（技能）课程包含专业基础课、专业核心课、专业拓展课专业选修课和集中实训课五类。本专业共有 51 门课，2820 个学时，157 个学分。

（一）公共基础课程

1. 公共基础必修课

主要有中国传统文化、大学语文、大学体育、大学英语、信息技术、思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学心理健康教育、职业生涯规划、就业指导、创业基础、入学教育与军事技能、军事理论、劳动教育、普通话等16门课程，共42学分，744学时。

表 2 公共基础必修课程描述表

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	课时
1	中国传统文化	<p>素质：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备对中国传统文化的热爱之情和敬畏之心； 2. 具备强烈的民族精神、人文精神、科学精神； 3. 具备良好的审美情趣和审美能力；具有良好的人生社交和工作态度。 <p>知识：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解中国传统哲学、文学、宗教等文化精髓，扩大学生视野； 2. 掌握并传承中国传统文化的基本精神，读懂更多的经典名著名篇； 3. 熟悉中国古代的艺术、科技、文化成果，弘扬中国传统礼仪、风俗及美食文化。 <p>能力：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有能从文化的视野，分析、解读当代社会的种种现象，把内在的文化素养在言行举止中体现出来的能力； 2. 具有能将中国传统文化精神运用于实际社会生活，并将思考所得用符合现代测评规范的、感染人的语言文字表达出来，影响周围的人的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 传统思想与礼仪风俗 2. 中国传统的思想文化 3. 中国传统物质文化 4. 中国传统节日及风俗 5. 中国传统艺术 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议：本课程是公共基础必修课，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法：实行专题化、模块化的教学模式，着眼于以点、以话题、以案例为驱动，既将华夏文明的精彩部分呈现给学生，又注重引导学生开展各种教学实践和社会实践，使学生在课程教学与实践中提高自己的职业能力和职业素养。 3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。 	32
2	大学语文	<p>素质：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备较强的口语表达能力、写作能力、学习能力、工作能力、创新能力，从而树立正确的人生观和职业观的素质； 2. 具备人文精神，提升文化品位的素质。 <p>知识：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解古今中外优秀文学作品；熟悉朗诵、演讲、辩论等口语训练； 2. 掌握计划、总结等各种应用文写作训练。 <p>能力：</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 诗歌 2. 散文 3. 小说 4. 戏剧 5. 公文概述 6. 口语交际 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议：本课程是公共基础必修课，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法：实行专题化、信息化的教学模式，范文讲解与专题讲座相结合，组织课堂讨论、辩论会或习作交流会。结合校园的文化建设，指导学生积极参与第二课 	32

		<p>1. 具有全面系统的现代汉语的知识，提高运用规范的现代汉语进行口头和书面交流的能力；</p> <p>2. 具有比较准确地阅读和理解文学作品及文字材料，并具备一定的文学鉴赏水平、较好的综合分析能力和较高的写作能力。</p>		<p>堂活动。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	
3	大学体育	<p>素质：</p> <p>1. 具备良好的体育卫生与保健和心理调适能力素质；</p> <p>2. 具备良好的体育道德和团队协作精神；</p> <p>3. 具备体育安全保护意识和健康生活方式意识。</p> <p>知识：</p> <p>1. 掌握两项以上健身运动的基本方法和技能；能科学地进行体育锻炼，提高运动能力；掌握常见运动创伤的处置方法；</p> <p>2. 掌握简单测试和评价健康状况，掌握有效提高身体素质、全面发展体能的知识和方法。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具有用科学的方法参与体育活动的的能力；</p> <p>2. 具有与专业特点相适应的体育素养能力，以适应社会的需要；</p> <p>3. 具有编制个人锻炼计划和一定体育欣赏的能力；</p> <p>4. 具有调节心理情绪的能力。</p>	<p>1. 体育理论 体育锻炼方法、体育卫生与保健、体育欣赏、大学生体质健康标准和田径、球类运动竞赛组织工作。</p> <p>2. 体育技能：田径、篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、健美操、武术等项目。</p> <p>3. 学生健康达标测试 立定跳远、引体向上（男）、仰卧起坐（女）、1000米（男） 800米（女）、身高体重、肺活量、坐位体前屈、50米。</p>	<p>1. 课程性质及建议：本课程是公共基础必修课，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法：本课程遵循模块化教学的理念，灵活运用情境教学、任务驱动、探究式、演示法、实践指导、分组等多种教学方法</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	126
4	大学英语	<p>素质：</p> <p>1. 具备跨文化交际意识；</p> <p>2. 具备良好的职业道德素质。</p> <p>知识：</p> <p>1. 掌握英语基础语音知识；</p> <p>2. 掌握基础的语言知识和基本语言技能。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具备一定的听、说、读、写、译的语言运用综合能力。</p>	<p>大学英语 1:</p> <p>1. A Brand New Day</p> <p>2. Valuable Friendship</p> <p>3. Amazing Travel</p> <p>4. Yummy Food</p> <p>5. Culture Diversity</p> <p>6. Social Network</p> <p>大学英语 2:</p> <p>1. True Love</p> <p>2. New Lifestyles</p> <p>3. Money</p> <p>4. Fashion</p> <p>5. Game isn't Nothing</p> <p>6. True Love</p>	<p>1. 课程性质及建议：本课程是公共基础必修课，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法 任务驱动法、小组讨论、情景模拟。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	124
5	信息技术	<p>素质：</p> <p>1. 具备处理信息、利用信息的意识</p> <p>2. 具备自觉遵守与信息相关的道德、法律和规范等方面的品德。</p> <p>知识：</p> <p>1. 掌握计算机软硬件基础知识；</p>	<p>1. 计算机的基础知识</p> <p>2. Windows 操作系统及应用</p> <p>3. 文字处理软件软件 Word</p>	<p>1. 课程性质及建议：本课程是公共基础必修课，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p>	32

		<p>2. 掌握 Windows7 操作系统相关知识;</p> <p>3. 掌握 Word2010、Excel 和 PowerPoint2010、计算机网络基础等应用软件的相关知识。</p> <p>能力:</p> <p>1. 具有信息表达能力;</p> <p>2. 具有信息处理能力;</p> <p>3. 具有信息获取能力;</p> <p>4. 具有信息交流能力;</p> <p>5. 具有实践能力、创新能力、分析和解决问题的能力。</p>	<p>4. 电子表格软件 Excel</p> <p>5. 演示文稿 PowerPoint</p> <p>6. 计算机网络及其应用</p> <p>7. 常用工具软件</p>	<p>2. 教学方法: 本课程遵循模块化教学的理念, 灵活运用情境教学、任务驱动、探究式、演示法、实践指导、分组等多种教学方法。</p> <p>3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	
6	思想道德修养与法律基础	<p>素质:</p> <p>1. 具备对自身、家庭、职业、社会、国家的责任感和荣誉感意识;</p> <p>2. 具备团队合作、踏实实干的精神;</p> <p>3. 具备自觉遵守职业道德和行业规范意识。</p> <p>知识:</p> <p>1. 了解新时代的中国、大学生生活和高职生活的特点, 科学的世界观、人生观、价值观相关理论;</p> <p>2. 熟悉社会主义道德基本理论、中华民族优良传统, 以及职业、家庭、社会生活中的道德与法律规范;</p> <p>3. 掌握择业与创业的方法, 明确劳动者依法享有的权利和维权的途径。</p> <p>能力:</p> <p>1. 具有根据个人性格和特点独立自主地进行人生规划的能力; 具备理论联系实际, 辩证地看中国与世界大势, 科学看待问题, 明辨是非的能力;</p> <p>2. 具有将道德的相关理论内化为自觉意识、自主要求的能力, 以及外化为自身行为和习惯的能力;</p> <p>3. 具有分析和解决职业、家庭、社会公共生活等领域现实一般法律问题的能力。</p>	<p>1. 绪论</p> <p>2. 人生的青春之问</p> <p>3. 坚定理想信念</p> <p>4. 弘扬中国精神</p> <p>5. 践行社会主义核心价值观</p> <p>6. 明大德、守公德、严私德</p> <p>7. 尊法、学法、守法、用法</p>	<p>1. 课程性质及建议: 本课程是公共基础必修课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法: 讲授法、案例法、讨论法、启发法。</p> <p>3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	48
7	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>素质:</p> <p>1. 具备正确的历史观、世界观;</p> <p>2. 具备国情意识、问题意识、爱国主义意识。</p> <p>知识:</p> <p>1. 了解基本理论;</p> <p>2. 掌握从整体上把握马克思主义中国化的理论成果的科学内涵、理论体系, 特别是中国特色社会主义理论体系的基本观念。</p> <p>能力:</p> <p>1. 具有理论思考的习惯;</p> <p>2. 具有提高理论思维能力;</p> <p>3. 具有分析问题、解决问题的能力。</p>	<p>1. 毛泽东思想及其历史地位</p> <p>2. 新民主主义革命理论</p> <p>3. 社会主义改造理论</p> <p>4. 社会主义建设道路初步探索的理论成果</p> <p>5. 邓小平理论</p> <p>6. “三个代表”重要思想</p> <p>7. 科学发展观</p> <p>8. 习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位</p>	<p>1. 课程性质及建议: 本课程是公共基础必修课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法: 讲授式教学法、问题讨论教学法、案例教学法。</p> <p>3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	64

			<p>9. 坚持和发展中国特色社会主义的总任务</p> <p>10. “五位一体”总体布局</p> <p>11. “四个全面”战略布局</p> <p>12. 全面推进国防和军队现代化</p> <p>13. 中国特色大国外交</p> <p>14. 坚持党的领导</p>		
8	形势与政策	<p>素质:</p> <p>1. 具备关心国家大事的意识;</p> <p>2. 具备爱国素养。</p> <p>知识:</p> <p>1. 了解国家相关政策;</p> <p>2. 掌握时政常识。</p> <p>能力:</p> <p>1. 具有正确把握国家形势的能力;</p> <p>2. 具有逻辑思辨的能力。</p>	<p>国内</p> <p>1. 党的建设模块</p> <p>2. 经济社会发展模块</p> <p>3. 生态文化模块</p> <p>国际</p> <p>1. 大国外交模块</p> <p>2. 重大国际事件及中国的应对模块</p> <p>备注 本课程具有很强的时效性,每年的教学重点需依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”而制定。</p>	<p>1. 课程性质及建议: 本课程是公共基础必修课课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法: 讲授法、谈话法、讨论法、案例教学法等。</p> <p>3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	16
9	大学生心理健康教育	<p>素质:</p> <p>1. 具备体育锻炼、卫生保健方面的知识;</p> <p>2. 具备健康的生活方式, 良好的生活习惯、卫生习惯;</p> <p>3. 具备健康的体魄;</p> <p>4. 具备心理健康方面的必备知识和自我调适能力;</p> <p>5. 具备心理健康, 人格完善。</p> <p>知识:</p> <p>1. 掌握心理健康教育的有关理论和有关方法与技巧;</p> <p>2. 掌握心理健康教育必要的理论知识。</p> <p>能力:</p> <p>1. 具有与同学和朋友, 其他群体交往和沟通的能力;</p> <p>2. 具有情绪宣泄、人际交往、自主学习等的能力;</p> <p>3. 具备心理健康教育的能力。</p>	<p>1. 心理健康概述</p> <p>2. 适应与心理健康</p> <p>3. 自我意识与心理健康</p> <p>4. 情绪与心理健康</p> <p>5. 学习与心理健康</p> <p>6. 人际交往与心理健康</p> <p>7. 恋爱与性心理健康</p> <p>8. 择业与心理健康</p> <p>9. 磨练意志, 塑造人格</p> <p>10. 常见的心理疾病及心理咨询</p>	<p>1. 课程性质及建议: 本课程是公共基础必修课课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法: 讲授法、谈话法、讨论法、案例教学法等等。</p> <p>3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	32
10	职业生涯规划	<p>素质:</p> <p>1. 具备职业生涯规划意识;</p> <p>2. 具备正确自我认知的素养;</p> <p>3. 具备因势利导、灵活灵便的思维。</p> <p>知识:</p> <p>1. 了解职业生涯规划的概念;</p> <p>2. 熟悉职业生涯规划程序;</p>	<p>1. 认识大学生生活与职业规划</p> <p>2. 学会自我认知</p> <p>3. 加强职业认知</p> <p>4. 职业生涯规划决策与实施</p>	<p>1. 课程性质及建议: 本课程是公共基础必修课课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法: 混合式教学法、讲授法、实践展</p>	16

		<p>3. 掌握职业生涯规划调适方法。</p> <p>能力:</p> <p>1. 具有职业生涯规划、管理的综合能力;</p> <p>2. 具有开展自我职业生涯规划的专业能力。</p>	<p>5. 评估与修正职业生涯规划</p> <p>6. 学会管理职业生涯规划</p>	<p>示法。</p> <p>3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	
11	就业指导	<p>素质:</p> <p>1. 具备自主就业意识;</p> <p>2. 具备较强就业实践素养;</p> <p>3. 具备平等就业、先就业后择业的理性思维。</p> <p>知识:</p> <p>1. 了解就业的概念、程序、就业选择分析模型;</p> <p>2. 熟悉国家就业政策;</p> <p>3. 掌握各类笔试面试技巧。</p> <p>能力:</p> <p>1. 具有自主就业的综合能力;</p> <p>2. 具有合理合法就业维权的专业能力。</p>	<p>1. 就业心理调试</p> <p>2. 就业选择分析</p> <p>3. 就业信息筛选</p> <p>4. 求职材料准备</p> <p>5. 笔试面试突破</p> <p>6. 就业手续办理</p> <p>7. 就业权益维护</p> <p>8. 就业适应训练</p> <p>9. 就业道德操守</p>	<p>1. 课程性质及建议: 本课程是公共基础必修课课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法: 混合式教学法、讲授法、实践展示法。</p> <p>3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	18
12	创业基础	<p>素质:</p> <p>1. 具备创新创业意识;</p> <p>2. 具备自主创新素养; 具备实践创新思维。</p> <p>知识:</p> <p>1. 了解创新创业的概念、程序;</p> <p>2. 熟悉创新创业奖励、鼓励政策;</p> <p>3. 掌握创业分析模型。</p> <p>能力:</p> <p>1. 具有创新创业的综合能力;</p> <p>2. 具有运用专业知识开展创新活动的的能力。</p>	<p>1. 开启创业梦想</p> <p>2. 塑造创业团队</p> <p>3. 捕捉创业机会</p> <p>4. 掌握创业风险</p> <p>5. 论证商业模式设计</p> <p>6. 整合创业资源</p> <p>7. 启动创业计划</p> <p>8. 开办创业企业</p>	<p>1. 课程性质及建议: 本课程是公共基础必修课课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法: 混合式教学法、讲授法、实践展示法。</p> <p>3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	32
13	入学安全教育与军事技能	<p>素质:</p> <p>1. 具有坚强的国防观念、高度的爱国主义精神;</p> <p>2. 具有较强的集体主义精神。</p> <p>知识:</p> <p>1. 掌握学校各项规章制度;</p> <p>2. 了解军事技能的各项任务。</p> <p>能力:</p> <p>1. 具有军事技能;</p> <p>2. 具有良好的组织纪律和团队合作能力。</p>	<p>1. 学院学生管理制度学习教育、安全教育和专业介绍</p> <p>2. 共同条令条例教育与训练</p> <p>3. 射击与战术训练</p> <p>4. 防卫技能与战时防护训练</p> <p>5. 战备基础与应用训练</p>	<p>1. 课程性质及建议: 本课程是公共基础必修课课程。</p> <p>2. 教学方法: 采用“理论教学+实践操课”的教学模式, 入学安全教育以课堂讲授为主, 军事技能训练以实践教学为主。</p> <p>3. 考核评价: 课堂考勤 30%、过程性考核 70%。</p>	120
14	军事理论	<p>素质:</p> <p>1. 具有忧患意识和国防意识;</p> <p>2. 具有爱国主义精神。</p> <p>知识:</p> <p>1. 了解国际环境对我国构成的挑战, 明确自身肩负的责任和使命;</p> <p>2. 掌握基本的军事理论知识, 认识国防与国家民族兴衰存亡的关系;</p> <p>3. 掌握当代高技术战争的形成及</p>	<p>1. 中国国防</p> <p>2. 国家安全</p> <p>3. 军事思想</p> <p>4. 现代战争</p> <p>5. 信息化装备</p>	<p>1. 课程性质及建议: 本课程是公共基础必修课课程。</p> <p>2. 教学方法: “理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中, 采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等多种教学方法实施。</p>	36

		其特点，明确高技术对现代战争的影响。 能力： 1. 具有对国防知识、军事知识、信息化战争与国防建设的宣传能力； 2. 具有良好的职业道德观念。		3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。	
15	劳动教育	素质： 1. 具备马克思主义劳动观； 2. 具备劳动精神和工匠精神。 知识： 掌握基本劳动知识。 能力： 具有满足生存发展需要的劳动能力，形成良好劳动习惯。	1. 劳动精神专题教育 2. 劳模精神专题教育 3. 工匠精神专题教育 4. 劳动技能与劳动实践	1. 课程性质及建议：本课程是公共基础必修课程。 2. 教学方法：采用“专题教育+实践活动”的教学模式，在校期间组织劳动周，利用假期组织劳动月实践活动。 3. 考核评价：劳动纪律 20%、劳动态度 30%、劳动技能 50%。	16
16	普通话	素质： 1. 具备认识世界、了解社会、研究问题、开展工作的素质； 2. 具备必要的管理、交际、应变、表达、分析、解决问题的能力； 3. 具备阅读和鉴赏作品的素质。 知识： 1. 了解普通话语音特征、发音技巧与普通话水平测试的要求； 2. 掌握一般口语表达的基本理论与技能。纠正个人表达中的各种语病，提升表达的能力和有效性。 能力： 1. 具有掌握规律，突破难点，提高语言表达能力； 2. 具有一定的语言感受能力，掌握精读略读的方法，培养默读的习惯，提高阅读速度的能力； 3. 具有能用普通话正确流利地朗读课文，教给学生不同文体阅读的基本方法，以使掌握规律的能力。	1. 要求掌握 21 个声母、39 个韵母的发音规则。 2. 声调的调值和调类。 3. 轻声、变调、儿化及语气词的音变。 4. 音节的拼读和拼写。 5. 掌握停顿、重音、语调、节奏等朗读基本技巧。 6. 培养用普通话进行思维和表达的习惯，掌握口语化的语气、语调和节奏。	1. 课程性质及建议：本课程是公共选修课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法：教学坚持理论和实践相结合，课堂训练和自我训练相结合，课内学习和课外活动相结合，理论指导，训练主导。掌握规律，突破难点，提高语言表达能力。 3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。	32

2. 公共选修课

主要有党史国史、公益创业、美育、大数据应用、大学生职业素养、艺术鉴赏等 6 门课程。共选修 6 学分，96 学时。

表 3 公共选修课程描述表

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	课时
1	党史国史	素质： 1. 具备增强历史洞察力，培养珍惜历史、尊重历史的意识； 2. 具备增强民族自尊心、自信心和自豪感，坚定马克思主义信仰、坚定对中国共产党的信任、坚定	1. 反对外国侵略的斗争 2. 对国家出路的早期探索 3. 辛亥革命与君主专制制度的终结	1. 课程性质及建议：本课程是公共选修课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。	32

		<p>社会主义信心的素质。</p> <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解帝国主义入侵中国及其与中国封建势力相结合给中华民族和中国人民带来的深重灾难; 2. 了解近代以来中国面临的争取民族独立、人民解放和实现国家富强、人民共同富裕两大历史任务,认识中国革命的必要性、正义性、进步性; 3. 了解近代以来中国的先进分子和人民群众为救亡图存而进行艰苦探索、顽强奋斗的历程及其经验教训。 <p>能力:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有运用历史唯物主义、方法论,分析和评价历史问题、辨别历史是非能力; 2. 具有把握社会发展方向的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 4. 开天辟地的大事变 5. 中国革命的新道路 6. 中华民族的抗日战争 7. 为新中国而奋斗 8. 社会主义基本制度在中国的确立 9. 社会主义建设在探索中曲折发展 10. 改革开放与现代化建设新时期 	<ol style="list-style-type: none"> 2. 教学方法: 讲授式教学法、问题讨论教学法、案例教学法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。 	
2	公益创业 (创新创业类)	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备公益创业思维; 2. 具有关注公益事业的素养; 3. 养成社会效应与经济效益并重的意识。 <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解公益创业的概念、分析模型、实践方法; 2. 掌握公益创业的流程; 3. 熟悉公益创业的政策、法规。 <p>能力:</p> <p>具有开展公益创业的综合能力。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 公益创业与社会组织 2. 如何做公益项目 3. 如何开发公益项目 4. 如何制定项目计划书 5. 公益项目的预算和财务管理 6. 社会组织的筹资 7. 社会组织的创新 8. 社会组织的人力资源管理 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是公共选修课程,教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 混合式教学法、讲授法、实践展示法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。 	32
3	美育	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备良好的职业道德; 2. 具备一定的审美能力和艺术素养; 3. 具备勤奋学习,吃苦耐劳、团结协作、勇于创新的精神; 4. 具备较强的身体素质和良好的心理素质。 <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解具象艺术; 意象艺术和抽象艺术的理论知识; 2. 熟悉并掌握中外美术鉴赏基本理论知识。 <p>能力:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有对形式美的敏锐觉察能力、感受能力、认知能力和创造能力; 2. 具有使用美术的艺术语言点、线、面、色、体去观察创造形象的专业能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 美术的形式 2. 美术的价值 3. 美术的风格 4. 美术作品的题材类别 5. 建筑艺术鉴赏 6. 绘画艺术鉴赏 7. 书法艺术鉴赏 8. 雕塑艺术鉴赏 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是公共选修课程,教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 本课程在教学过程中以学生为中心,针对学生的认知特点和不同的教学内容,在使用传统的讲授法的基础上进行了多种教学方法的拓展,将传统板书教学和多媒体教学、现场教学相结合。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。 	16
4	大数据应用	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备数据意识; 2. 具备数据素养。 <p>知识:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新时代背景下的数据与大数据技术的发展 2. 大数据与云计算、 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是公共选修课程,教师应根据学生的学习程度、专业背 	16

		<p>1. 了解大数据概念及相关新技术；</p> <p>2. 熟悉数据处理各环节及大数据应用；</p> <p>3. 掌握大数据思维，探寻大数据与自己专业的应用结合点。</p> <p>能力：</p> <p>具有将大数据技术与本专业相结合并应用在工作中以提高工作效率和创新的能力。</p>	<p>物联网、人工智能的关系</p> <p>3. 数据采集、存储、管理、分析全流程技术</p> <p>4. 大数据在各领域中的典型应用</p> <p>5. 大数据时代的新思维及数据共享带来的新挑战</p> <p>6. 大数据伦理基础及数据安全与隐私保护</p> <p>7. 大数据与政府政务公开战略</p>	<p>景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2、教学方法：</p> <p>本课程以深入浅出的理论结合丰富的实际应用案例进行教学，并安排课堂讨论，以深化学生对知识的理解，开拓学生视野，培养学生大数据思维。</p> <p>3、考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	
5	大学生职业素养	<p>素质：</p> <p>1. 具备提升自身职业素养的意识；</p> <p>2. 具备较强的合作意识、团队意识；</p> <p>3. 具备不断提升自我的职业思维。</p> <p>知识：</p> <p>1. 了解职业素养的概念；</p> <p>2. 掌握职业素养提升的方法。</p> <p>能力：</p> <p>具有职业素养提升的综合能力。</p>	<p>1. 职业认知与选择</p> <p>2. 职业意识</p> <p>3. 职业道德</p> <p>4. 职场礼仪</p> <p>5. 职业法律</p> <p>6. 自我管理</p> <p>7. 沟通能力</p> <p>8. 团队合作能力</p> <p>9. 创新能力</p>	<p>1. 课程性质及建议：</p> <p>本课程是公共选修课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法：混合式教学法、讲授法、实践展示法。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	32
6	艺术鉴赏	<p>素质：</p> <p>1. 具备创造力和想象力的素质；</p> <p>2. 具备审美情趣等的素质。</p> <p>知识：</p> <p>1. 了解艺术学科及与其他学科之间的联系；</p> <p>2. 掌握对艺术内涵的认知，树立正确的、科学的、健康的美学观。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具有审美的方法；</p> <p>2. 具有对艺术作品有一定的鉴赏和判断的能力，并能给予一定水准的评价。</p>	<p>1. 艺术鉴赏引论</p> <p>2. 建筑艺术鉴赏</p> <p>3. 绘画艺术鉴赏</p> <p>4. 雕塑艺术鉴赏</p> <p>5. 工艺美术鉴赏</p> <p>6. 音乐艺术鉴赏</p> <p>7. 舞蹈艺术鉴赏</p> <p>8. 戏剧艺术鉴赏</p> <p>9. 戏曲艺术鉴赏</p> <p>10. 摄影艺术鉴赏</p> <p>11. 电影艺术鉴赏</p>	<p>1、课程性质及建议：</p> <p>本课程是一门公共选修课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法：艺术体验与审美鉴赏”模块的所有课程在教学理念和方式、方法上倡导情境式、立体型、打通化。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	32

（二）专业（技能）课程

1. 专业基础课

主要开设有酒店管理概论、食品营养与卫生、人力资源管理、酒店服务礼仪、酒店会计基础、民宿运营与管理等，共 6 门课程，共 16 个学分，248 学时。

表 4 专业基础课程描述表

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	课时
1	酒店管理概论	素质: 1. 具备良好的酒店服务礼仪习惯; 2. 具备服务精神和意识。 知识: 1. 了解酒店的概念和内涵; 2. 了解酒店组织管理; 3. 了解酒店服务质量; 4. 熟悉酒店组织管理。 能力: 1. 具备酒店基层管理的专业能力; 2. 具备分析和判断酒店决策的综合能力。	1. 酒店概述 2. 酒店管理内容 3. 酒店组织管理 4. 酒店质量管理 5. 酒店智慧化营销策划 6. 酒店人力资源管理 7. 酒店设备管理 8. 酒店安全事故处理 9. 酒店关系管理 10. 酒店危机管理	1. 课程性质及建议 本课程是专业基础课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 讲授法、案例分析法、课堂实训法、讨论法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。	30
2	食品营养与卫生	素质: 1. 具有服务意识和吃苦耐劳的精神; 2. 具有节约、避免浪费的意识。 知识: 1. 掌握食品营养基础理论知识和食品卫生公共知识; 2. 了解食品营养与人体健康之间关系的相关知识; 3. 掌握食品污染的种类及预防措施相关知识; 4. 能为特殊生理阶段的人群和患有营养相关疾病的人群设计合理膳食。 能力: 1. 具备信息收集、分析与判断能力及快速决策能力; 2. 具备制定、实施工作计划的能力。	1. 食品营养与卫生的基本知识 2. 六大营养素 3. 了解膳食结构 4. 为特殊人群编制营养食谱 5. 预防生物性污染、化学性污染及放射性污染	1. 课程性质及建议 本课程是基于工作过程的专业基础课程, 也是一门理论与实践融为一体的课程。 2. 教学方法: 讲授法、任务驱动法、实操法、项目演练法、课堂讨论法、多媒体辅助法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。	30
3	人力资源管理	素质: 1. 具有语言表达能力及沟通能力; 2. 具有文案写作能力及管理能力; 3. 具有团队沟通与协调能力。 知识: 1. 酒店人力资源部的组织结构和岗位职责; 2. 了解招聘流程、面试方法与技巧 3. 了解绩效考核管理; 4. 了解酒店薪酬管理及薪酬体系的设计; 5. 了解酒店员工培训的特点和方法。 能力: 1. 具备酒店人力资源规划能力; 2. 具备酒店员工招聘与录用的能力; 3. 具备策划和组织酒店员工培训的能力;	1. 认识酒店人力资源管理 2. 酒店人力资源部的组织结构和岗位职责 3. 工作分析方法及流程 4. 酒店招聘与录用 5. 酒店员工培训 6. 员工职业生涯规划 7. 酒店绩效考核 8. 薪酬管理 9. 酒店员工激励	1. 课程性质及建议 本课程是专业基础课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 讲授法、任务驱动法、实操法、项目演练法、多媒体辅助法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 40%、期末考试 40%。	64

		4. 具备员工绩效考核与管理能力; 5. 具备员工劳动关系处理能力。			
4	酒店服务礼仪	素质: 1. 具备良好的酒店职业意识和职业道德; 2. 具备团队协作精神的能力。 知识: 1. 掌握酒店服务礼仪形象打理技巧; 2. 掌握日常交际礼仪; 3. 掌握酒店各部门服务礼仪。 能力: 1. 具备利用所学习的礼仪知识加强职业素养,提高自身修养,树立良好的职业形象的能力; 2. 具备美化自身、美化服务过程的能力; 3. 具备运用酒店服务礼仪提升自己的服务能力,规范服务流程,与宾客有效沟通的能力。	1. 酒店服务人员仪容仪表礼仪 2. 酒店服务人员仪态礼仪 3. 酒店常见服务礼仪 4. 中国主要客源国的礼仪文化	1. 课程性质及建议本课程是酒店管理与数字化运营专业必修的专业基础课程。 2. 教学方法:灵活运用案例分析、分组讨论、情景模拟、任务驱动、多媒体等教学方法。 3. 考核评价:课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。	62
5	酒店会计基础	素质: 1. 具备良好的酒店会计意识和职业道德; 2. 具备时间观念、效率意识的能 3. 具备初步的数字和会计思维; 4. 具备良好的心理素质。 知识: 1. 掌握会计的概念、特点、职能; 2. 掌握会计工作流程; 3. 理解会计要素、会计科目和会计账户; 4. 掌握会计等式和借贷记账法; 5. 掌握酒店的日常核算; 6. 掌握认知和初步填制各种记账凭证、会计账簿、会计报表的知识 7. 掌握基本的财产清查方法。 能力: 1. 具有从事会计工作的基本核算和监督能力; 2. 初步具有会计职业的就业能力和会计岗位初步职业判断能力; 3. 具备简单财务数据分析能力。	1. 会计总论 2. 会计科目和复式记账 3. 会计科目和复式记账的应用 4. 会计账户分类 5. 会计凭证 6. 会计账簿 7. 账务处理程序 8. 财产清查 9. 会计报表	1. 课程性质及建议本课程是酒店管理与数字化运营专业必修的专业基础课程。 2. 教学方法:灵活运用案例分析、分组讨论、情景模拟、任务驱动、多媒体等教学方法。 3. 考核评价:课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。	30
6	民宿运营与管理	素质: 1. 具备良好的民宿服务意识; 2. 具备团队协作精神的能力。 知识: 1. 掌握民宿的发展历程; 2. 掌握民宿的对客服务与产品; 3. 掌握市场的主要特点; 4. 了解民宿的行业标准。 能力: 1. 具备基本的民宿经营能力; 2. 具备基本的民宿产品设计能力; 3. 具备初步的民宿服务、沟通能力。	1. 民宿基础 2. 民宿就业与教育 3. 民宿客人 4. 民宿女主人 5. 民宿产品 6. 民宿市场 7. 民宿旅游的作用与影响 8. 民宿标准化	1. 课程性质及建议本课程是酒店管理与数字化运营专业必修的专业基础课程。 2. 教学方法:灵活运用案例分析、分组讨论、任务驱动、多媒体等教学方法。 3. 考核评价:课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。	32

2. 专业核心课

主要有前厅数字化运营与管理、餐饮数字化运营与管理、客房智慧化服务与管理、宴会设计、酒水基础知识、酒店智慧化营销、会展服务与管理等，共 7 门课程，共 26 个学分，420 学时。

表 5 专业核心课程描述表

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	课时
1	前厅数字化运营与管理	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备基本的前厅信息化素养; 2. 具备一定的酒店前厅服务意识; 3 具有优质服务的意识。 <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解前厅部功能布局和环境营造; 2. 了解前厅部各岗位的服务项目、流程标准; 3. 掌握宾客投诉的处理原则与方法。 <p>能力:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有酒店前厅部总台服务的专业能力; 2. 具有处理好宾客投诉的综合能力; 3. 具有前厅部销售的专业能力; 4. 具有建立客史档案并能有效利用的综合能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 前厅部的组织结构 2. 客房预订 3. 前台服务 4. 宾客投诉的处理 6. 前厅部销售 7. 客史档案的建立 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是专业核心课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 讲授法、任务驱动法、项目演练法、多媒体辅助法、情景模拟法、小组讨论法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 40%、期末考试 40%。 	60
2	餐饮数字化运营与管理	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备职业道德和敬业精神的意识; 2. 具备主动服务的意识; 3. 具备较好的身体素质和较强的责任心及开拓创新精神的意识。 <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解餐饮服务技能知识; 2. 了解宾客投诉及处理的程序。 <p>能力:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备餐饮服务的能力; 2. 具备能根据中西餐标准提供标准化、个性化服务; 3. 能灵活处理服务过程中的客人投诉事件的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐饮服务 2. 菜单设计步骤 3. 餐饮促销活动策划 4. 认知餐饮服务质量与优质餐饮服务 5. 餐饮投诉处理 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是专业核心课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 讲授法、任务驱动法、实操法、项目演练法、多媒体辅助法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 20%、实训占比 30%、期末考试 30%。 	72
3	客房智慧化服务与管理	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有严谨认真的学习态度, 具备良好的团队意识和社会责任心等; 2. 具有一定的管理意识和管理能力; 3. 具备客房服务员、领班的素质和管理意识。 <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解客房部组织结构; 2. 熟悉各类客房清洁的程序、标准和要领; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 客房产品概述 2. 客房的对客服务与投诉处理 3. 客房的清洁用具与实施 4. 火灾预防及处理 5. 客房部的人力资源管理 6. 主题客房的基 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是专业核心课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 讲授法、任务驱动法、实操法、项目演练法、多媒体辅助法。 	64

		<p>3. 熟悉客房接待服务的环节和项目内容；</p> <p>4. 了解优质服务的内涵和要求；</p> <p>5. 掌握特殊情况处理的方法。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具备识别饭店的功能布局能力；</p> <p>2. 具备按标准完成中式铺床的能力；</p> <p>3. 具备完成客房清扫的能力；</p> <p>4. 具备掌握开夜床的方法和标准的能力。</p>	<p>基础知识与设计</p>	<p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 40%、期末考试 40%。</p>	
4	宴会设计	<p>素质：</p> <p>1. 具备良好的酒店职业意识(形象意识、服务意识、协作意识等)和职业道德；</p> <p>2. 具备创新精神和开拓能力；</p> <p>3. 具备较强的语言表达、职业沟通和协调能力；</p> <p>4. 具有团队协作精神。</p> <p>知识：</p> <p>1. 了解宴会导论,包括宴会的发展概况、中西式宴会特点、宴会设计特点及宴会组织机构设置；</p> <p>2. 掌握中西式宴会设计与管理,包括中西式餐台设计的基本要素、台面的命名、席位安排。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具备根据不同宴会主题设计出花台、台面、台型的能力；</p> <p>2. 具备针对不同宴会主题制作宴会菜单、酒水单的能力；</p> <p>3. 具备根据客人要求进行主题宴会摆台,并提供个性化服务的能力。</p>	<p>1. 认知宴会的类型</p> <p>2. 宴会预订与策划</p> <p>3. 宴会台面设计与制作</p> <p>4. 宴会菜单设计与制作</p> <p>5. 中西餐宴会服务设计</p> <p>6. 宴会酒水设计</p> <p>7. 宴会主题策划</p>	<p>1. 课程性质及建议：本课程是专业核心课程,教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法：讲授法、任务驱动法、团队协作法、项目演练法、多媒体辅助法。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	64
5	酒水基础知识	<p>素质：</p> <p>1. 具备职业道德和敬业精神的意识；</p> <p>2. 具备主动服务的意识；</p> <p>3. 具备业务素质过硬、语言表达能力提高、推销能力增强的意识。</p> <p>知识：</p> <p>1. 了解各类酒水类型；</p> <p>2. 了解熟练操作各类酒服务的相关环节及细节的知识；</p> <p>3. 了解 6 款以上的常见鸡尾酒调制方法以及经典鸡尾酒制作的知识。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具备使用调制鸡尾酒的常用器具和设备的能力；</p> <p>2. 具备区别各种调酒的方法。</p>	<p>1. 酒的起源与发展</p> <p>2. 酿酒原理和酒品风格</p> <p>3. 中国酒文化</p> <p>4. 外国酒文化</p> <p>5. 软饮料</p> <p>6. 鸡尾酒</p> <p>7. 酒单设计原则及内容</p> <p>8. 鸡尾酒会策划、组织实施</p>	<p>1. 课程性质及建议：本课程是专业拓展课程,教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法：讲授法、任务驱动法、实操法、项目演练法、多媒体辅助法。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考核 50%。</p>	32
6	酒店智慧化营销	<p>素质：</p> <p>1. 具备良好的酒店职业意识和职业道德；</p> <p>2. 具备较强的语言表达、职业沟通和协调能力；</p> <p>4. 具有团队协作精神。</p> <p>知识：</p> <p>1. 了解酒店智慧化营销概述,包括了解酒店市场、进入酒店市场；</p> <p>2. 掌握酒店营销渠道的选择。</p>	<p>1. 了解酒店智慧化营销</p> <p>2. 酒店营销 SWOT 分析</p> <p>3. 酒店市场预测</p> <p>4. 选择酒店目标市场</p> <p>5. 设计酒店广告</p> <p>6. 开展酒店人员推销</p>	<p>1. 课程性质及建议：本课程是专业核心课程,教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法：讲授法、任务驱动法、团队协作法、项目演练法、多媒体辅助法。</p>	64

		能力: 1. 具备运用酒店智慧化营销的调研手段, 进行调查问卷设计, 组织调研并分析结果, 撰写调研报告的能力; 2. 具备运用定位理论为酒店产品进行产品开发及定位设计的能力; 3. 具备确定合适的酒店广告宣传主题, 制定符合要求的酒店媒体宣传计划的能力。	7. 运用酒店公共关系 8. 策划酒店营业推广活动	3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。	
7	会展服务与管理	素质: 1. 具有职业道德和敬业精神; 2. 具有团队沟通协调精神。 知识: 1. 熟悉会展调查的基本流程和方法; 2. 熟悉会议活动的策划流程; 3. 掌握会展项目管理的内容。 能力: 1. 具备会展策划基本流程的能力; 2. 具备策划会议活动的能力; 3. 具备撰写会议活动方案的能力。	1. 会展策划的概述 2. 会议活动策划 3. 会展营销管理 4. 会展项目管理 5. 产品发布会策划 6. 展览与会议(节事)策划案的撰写 7. 会展预算与评估	1. 课程性质及建议: 本课程是专业选修课限选课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 讲授法、任务驱动法、实操法、项目演练法、多媒体辅助法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。	64

3. 专业拓展课程

主要开设有酒店专业英语、酒店服务心理学、茶艺基础、酒店收益管理、自媒体营销与运营等, 共 5 门课程, 16 学分, 256 学时。

表 6 专业拓展课程描述表

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	课时
1	酒店专业英语	素质: 1. 具备爱岗敬业的奉献精神、团队协作的合作精神和开拓进取的创新意识; 2. 具备良好的沟通能力、应变能力和处理问题的专业素养。 知识: 1. 了解酒店设施设备英语专业术语; 2. 熟悉酒店业英语交际技能。 能力: 1. 具备用简单明了的英语来表达服务用意, 且与客人进行基本的沟通和交流的综合能力; 2. 具备在酒店服务工作中进行交流, 为境外游客提供服务的专业能力。	1. 前厅服务 2. 客房服务 3. 餐饮服务 4. 康乐中心服务 5. 购物服务 6. 商务中心服务 7. 处理客人投诉服务	1. 课程性质及建议: 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境专业核心课程。 2. 教学方法: 讲授法、任务驱动法、实操法、多媒体辅助法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。	96
2	酒店服务心理学	素质: 1. 具备需要识别的意识; 2. 具备引导动机需求的思维; 3. 具备情绪识别素养。 知识: 1. 了解酒店服务心理学的基本内容; 2. 掌握酒店客人动机的类型与激发酒店客人消费动机的策略; 3. 了解客人投诉的原因及投诉时的心理需	1. 酒店服务心理学的发展、研究对象。 2. 客人的感觉与知觉。 3. 客人在酒店的需要、动机与服务。 4. 客人的气	1. 课程性质及建议: 本课程是专业基础课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 任务驱动法、案例分析法、	64

		<p>求；</p> <p>4. 了解员工的压力来源、后果及心理防卫机制；</p> <p>5. 了解心理健康的表现。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具备良好的感知觉能力；</p> <p>2. 具备分析、判断酒店客人的消费需要与消费动机的能力；</p> <p>3. 具备正确认识及面对压力的能力。</p>	<p>质、性格与服务。</p> <p>5. 客人的情绪情感与服务。</p> <p>6. 酒店客人投诉心理。</p>	<p>小组合作探究法、角色扮演法。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	
3	茶艺基础	<p>素质：</p> <p>1. 具有培养学生的服务意识和吃苦耐劳的精神；</p> <p>2. 具有培养学生的职业道德与敬业精神。</p> <p>知识：</p> <p>1. 掌握茶艺基础的基础理论知识；</p> <p>2. 了解各类茶艺表演流程以及茶叶冲泡知识；</p> <p>3. 掌握中国传统七大茶类的茶叶成分保健功能，并能合理饮茶的知识。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具备现场控制的能力；</p> <p>2. 具备终生学习能力、组织协调的能力；</p> <p>3. 具备较强的语言表达能力和良好的沟通能力；</p> <p>4. 具备有较强的现场茶艺表演能力。</p>	<p>1. 茶文化的内涵</p> <p>2. 茶的起源与传播</p> <p>3. 择水与候汤</p> <p>4. 茶具的选择</p> <p>5. 认识茶叶的保健功能</p> <p>6. 六大茶类介绍及冲泡</p> <p>7. 茶席设计的结构方式及题材和表现方法</p>	<p>1. 课程性质及建议： 《茶艺基础》是酒店管理专业与数字化运营专业的专业拓展课程，是校企合作开发的基于工作过程的课程，也是一门理论与实践融为一体的课程。</p> <p>2. 教学方法：讲授法、任务驱动法、实操法、项目演练法、多媒体辅助法。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	64
4	酒店收益管理	<p>素质：</p> <p>1. 具有培养学生的服务意识和团队协作的精神；</p> <p>2. 具有培养学生的职业道德与敬业精神；</p> <p>3. 。</p> <p>知识：</p> <p>1. 掌握收益管理的起源与作用；</p> <p>2. 初步了解客房的价格管理；</p> <p>3. 初步掌握客房收益管理策略。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具备分析问题和解决问题的能力；</p> <p>2. 具备终生学习能力、创新能力；</p> <p>3. 具备较强的语言表达能力和良好的沟通能力；</p> <p>4. 具备初步分析酒店收益渠道的能力。</p>	<p>1. 收益管理概述；</p> <p>2. 客房价格管理；</p> <p>3. 酒店市场预测；</p> <p>4. 酒店收益管理策略。</p>	<p>1. 课程性质及建议： 本课程是酒店管理与数字化运营专业的专业拓展课程。</p> <p>2. 教学方法：讲授法、任务驱动法、实操法、项目演练法、多媒体辅助法。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	16
5	自媒体营销与运营	<p>素质：</p> <p>1. 具有培养学生的服务意识和创新的精神；</p> <p>2. 具有培养学生的职业道德与敬业精神；</p> <p>3. 具有培养学生的自媒体运营思维。</p> <p>知识：</p> <p>1. 了解自媒体类型和运营平台；</p> <p>2. 了解自媒体运营的基本操作；</p> <p>3. 了解一定文案策划的常识。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具备一定文案写作能力；</p> <p>2. 具备一定主流自媒体平台的操作能力；</p> <p>3. 具备一定自媒体运营的操作能力；</p> <p>4. 具备终生学习的能力。</p>	<p>1. 认识个人自媒体平台营销；</p> <p>2. 认识企业自媒体平台营销；</p> <p>3. 自媒体平台的内容营销；</p> <p>4. 自媒体平台营销与运营技巧。</p>	<p>1. 课程性质及建议： 本课程是酒店管理与数字化运营专业的专业拓展课程。</p> <p>2. 教学方法：讲授法、任务驱动法、实操法、项目演练法、多媒体辅助法。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	16

4. 专业选修课

主要开设客源国概况、插花艺术、酒店电子商务运营管理、导游基础、职业形象塑造与服务礼仪训练、调酒与咖啡、网络与新媒体应用等，共7门课，14学分，224学时。其中客源国概况、插花艺术、酒店电子商务运营管理三门为限选课。

表7 专业选修课程描述表

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	课时
1	客源国概况	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备为主要客源国提供优质服务的素质; 2. 具备资料收集及团队合作的意识。 <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解世界旅游资源的概况; 2. 熟悉亚太各客源国的基本情况; 3. 了解其他旅游区主要客源国家的旅游资源特色和主要旅游地。 <p>能力:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备将我国主要客源国的民俗风情、饮食禁忌、生活礼仪等知识,运用于实际对客服务的能力; 2. 具备了解8个以上客源国的代表性景点。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 世界旅游业概况 2. 世界旅游区概况 3. 中国海外旅游客源市场 4. 韩国 5. 日本 6. 泰国 7. 澳大利亚 8. 香港 9. 澳门 10. 台湾 11. 英国 12. 法国 13. 俄罗斯 14. 加拿大 15. 美国 16. 其他国家 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是专业选修限选课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 讲授法、案例分析法、课堂实训法、小组讨论及讲解。 3. 考核评价: 课堂考勤20%、过程性考核40%、期末考试40%。 	32
2	插花艺术	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有较强的团队意识和协作能力; 2. 具有较强的语言表达能力和协调人际关系能力。 <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握插花的艺术流派及其风格特点; 2. 掌握插花的原理, 了解基本造型、花材和花器的选择; 3. 掌握东西方插花艺术的技法与要求, 现代插花艺术及插花艺术作品的鉴赏及评判以及前卫另类插花等。 <p>能力:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备分辨中西式插花风格的能力; 2. 具备赏析插花作品的的能力; 3. 具备仿真花插花的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学习插花艺术的基本知识 2. 学习礼仪插花 3. 学习生活插花 4. 学习创意插花 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是专业拓展课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 讲授法、项目演练法、多媒体辅助法、小组训练法、实操法。 3. 考核评价: 课堂考勤20%、过程性考核30%、期末考试50%。 	32
3	酒店电子商务运营管理	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备培养学生团队协助的品质; 2. 具备电子商务安全防范意识; 3. 具有良好的沟通能力和组织能力。 <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握电子商务的基本理论、基本方法; 2. 了解互联网环境下酒店消费者特点; 3. 掌握相关平台运营技巧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酒店信息化 2. 酒店网络营销 3. 酒店网站建设 4. 酒店微博营销 5. 酒店微信营销功能 6. 酒店微信公众号运营策划 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是专业选修限选课程, 教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 讲授法、任务驱动法、实操法、 	64

		<p>能力:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备掌握酒店网络销售渠道的采购流程; 2. 具备利用电子商务平台设计和策划酒店官网主页的能力; 3. 具备与酒店 OTA 平台进行合作交流,了解电子商务法律法规的能力。 		<p>项目演练法、多媒体辅助法。</p> <p>3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	
4	导游基础	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备工匠精神,熟悉中国传统古建文化的从业者们; 2. 具备学生良好的旅游意识和服务意识。 <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉中国历史文化小常识; 2. 了解中国四大宗教知识; 3. 熟悉中国主要自然景观的知识; 4. 了解中国古代建筑、园林的发展知识; 5. 熟悉中国烹饪的主要流派的特点、代表作品; 6. 掌握中国最具特色的工艺品的基本常识。 <p>能力:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备世界三大宗教常识; 2. 具备运用古代建筑知识常识; 3. 具备运用中国古代园林知识与欣赏。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中国共产党的发展历程 2. 中国古代历史文化常识 3. 中国主要菜系 4. 名茶与名酒 5. 手工艺品 6. 中国古建筑 7. 中国各民族及其传统节日 8. 佛教、道教、基督教、伊斯兰教 9. 常见旅游景观 10. 主要客源国概况 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是专业选修课程,教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 讲授法、任务驱动法、情景演练法、多媒体辅助法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。 	32
5	职业形象塑造与服务礼仪训练	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备良好的酒店职业意识和职业道德; 2. 具备团队协作精神的能力。 <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握酒店服务礼仪形象打理技巧; 2. 掌握日常交际礼仪; 3. 掌握酒店各部门服务礼仪。 <p>能力:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备利用所学习的礼仪知识加强职业素养,提高自身修养,树立良好的职业形象的能力; 2. 具备美化自身,美化服务过程的能力; 3. 具备运用酒店服务礼仪提升自己的服务能力,规范服务流程,与宾客有效沟通的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酒店服务人员仪容仪表礼仪 2. 酒店服务人员仪态礼仪 3. 酒店常见服务礼仪 4. 中国主要客源国的礼仪文化 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 该课程是酒店管理与数字化运营专业必修的一门专业基础课程《酒店服务礼仪》的延伸课,具有实际应用强、知识内容内在关联度高等特点。 2. 教学方法: 灵活运用案例分析、分组讨论、情景模拟、任务驱动、多媒体等教学方法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。 	32
6	调酒与咖啡	<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备职业道德和敬业精神的意识; 2. 具备主动服务的意识; 3. 具备业务素质过硬、语言表达能力提高、推销能力增强的意识。 <p>知识:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解各类酒水类型; 2. 了解熟练操作各类酒服务的相关环节知识; 3. 了解常见鸡尾酒调制方法。 <p>能力:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备使用调制鸡尾酒的常用器具和设备的能力; 2. 具备区别各种调酒方法的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酒的起源与发展 2. 酿酒原理和酒品风格 3. 中国酒文化 4. 外国酒文化 5. 软饮料 6. 鸡尾酒 7. 酒单设计原则及内容 8. 鸡尾酒会策划、组织实施 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是专业拓展课程,教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。 2. 教学方法: 讲授法、任务驱动法、实操法、项目演练法、多媒体辅助法。 3. 考核评价: 课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考核 50%。 	32
		<p>素质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有培养学生的主观服务意识和营销 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 认识网络与新媒体概述; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程性质及建议: 本课程是酒店管理与数 	

7	网络与新媒体应用	<p>创新的精神；</p> <p>2. 具有培养学生的职业道德与敬业精神；</p> <p>3. 具有培养学生的新媒体运营意识。</p> <p>知识：</p> <p>1. 了解新媒体类型和运营平台；</p> <p>2. 了解新媒体运营的基本操作；</p> <p>3. 了解一定文案策划的常识。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具备一定文案写作能力；</p> <p>2. 具备一定主流新媒体平台的操作能力；</p> <p>3. 具备一定新媒体运营的操作能力；</p> <p>4. 具备终生学习的能力。</p>	<p>2. 微信运营；</p> <p>3. 头条运营；</p> <p>4. 短视频运营；</p> <p>5. 网络直播运营；</p> <p>6. 知识社区运营；</p> <p>7. 微博运营；</p> <p>8. 其他新媒体平台运营。</p>	<p>字化运营专业的专业拓展课程。</p> <p>2. 教学方法：讲授法、任务驱动法、实操法、项目演练法、多媒体辅助法。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	32
---	----------	---	---	--	----

5. 集中实训课

主要有岗前专业技能综合训练、企业顶岗实践、毕业设计等，共 3 门课，37 学分，832 学时。

表 8 集中实训课程描述表

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	课时
1	岗前专业技能综合训练	<p>素质：</p> <p>1. 具备客情收集及团队合作的意识；</p> <p>2. 具备为客人提供针对性、特色化服务的能力；</p> <p>3. 具备客房、餐饮基层管理的能力。</p> <p>知识：</p> <p>1. 了解酒店常规对客服务的流程；</p> <p>2. 掌握酒店基层管理知识；</p> <p>3. 掌握酒店微营销途径和方法。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具备前厅、客房、餐饮对客的能力；</p> <p>2. 具备常见酒水服务的能力；</p> <p>3. 具备酒店微营销设计的能力。</p>	<p>1. 前厅服务技能</p> <p>2. 客房服务技能</p> <p>3. 客房基层管理能力</p> <p>4. 餐饮服务技能</p> <p>5. 餐饮基层管理能力</p> <p>6. 酒吧服务技能</p> <p>7. 会议接待服务技能</p> <p>8. 酒店微营销技能</p>	<p>1. 课程性质及建议：本课程是集中实训课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。</p> <p>2. 教学方法：讲授法、案例分析法、课堂实训法、小组讨论及讲解。</p> <p>3. 考核评价：课堂考勤 20%、过程性考核 30%、期末考试 50%。</p>	160
2	企业顶岗实践	<p>素质：</p> <p>1. 具有爱岗敬业、吃苦耐劳的良好品质和求真务实的工作作风；</p> <p>2. 具有良好的职业道德和创新精神。</p> <p>知识：</p> <p>1. 了解专业岗位的工作过程；</p> <p>2. 熟悉工作任务的相关内容；</p> <p>3. 掌握工作岗位的专业技能。</p> <p>能力：</p> <p>1. 具有独立工作能力；</p> <p>2. 具有实践动手能力；</p> <p>3. 具有团队协作能力。</p>	<p>1. 顶岗实践前的准备</p> <p>2. 企业顶岗实践</p> <p>3. 实践报告</p>	<p>1. 课程性质及建议：本课程是专业课中的集中实训课程。</p> <p>2. 教学方法：企业指导教师负责学生专业技能教学，学校指导教师负责学生日常管理及协调沟通。</p> <p>3. 考核评价：企业指导教师对学生实习的综合考核占 70%；学校指导教师对学生的实习报告进行评价，占 30%。</p>	576
3	毕业设计	<p>素质：</p> <p>1. 具备实事求是、严肃认真的工作作风；</p>	<p>1. 题目选定</p> <p>2. 毕业作品撰写</p>	<p>1. 课程性质及建议：本课程是专业课中的集中实训课程。</p> <p>2. 教学方法：指导教师应根</p>	

		2. 具备刻苦钻研,勇于创新的工作精神。 知识: 1. 了解专业岗位的工作内容; 3. 掌握实际工作基本方法和步骤。 能力: 1. 具有独立工作的能力; 2. 具有团结协作的工作能力; 3. 具有工作任务策划能力。	写 3. 毕业答辩	据学生的专业特点以及选题指南,指导学生依据任务书的要求制定毕业设计工作进度计划及设计方案。 3. 考核评价:毕业设计总成绩按照指导教师评定成绩占60%、答辩小组评定成绩占40%的权重计算。	96
--	--	--	--------------	---	----

七、教学进程总体安排

(一) 教学活动周数安排

表9 教学活动周安排表

学年	学期	教学准备周	军训	课堂教学	考试	实训周	劳动	社会实践	顶岗实习	毕业设计	合计
第一学年	一	1	3	15	1	0	0	0	0	0	20
	二	1	0	17	1	0	1	0	0	0	20
第二学年	三	1	0	18	1	0	0	0	0	0	20
	四	1	0	17	1	0	0	1	0	0	20
第三学年	五	1	0	0	1	10	0	0	8	0	20
	六	0	0	0	0	0	0	0	16	4	20

(二) 教学总学时分配

表10 教学总学时分配表

序号	课程类型		课程门数	教学课时			实践学时比例	备注	
				总学分	理论课	实践课			总学时
1	公共基础必修课		16	42	322	422	744	57%	
2	专业必修课	专业基础课	6	16	128	120	248	48%	
3		专业核心课	7	26	187	233	420	55%	
4		专业拓展课	5	16	114	142	256	55%	
5	公共选修课		7	6	48	48	96	50%	

6	专业选修课	7	14	90	134	224	60%	
7	集中实训课	3	37	0	832	832	100%	
总 计		51	157	889	1931	2820	68%	
公共基础课程学时比例		26%						
选修课程学时比例		11%						

备注：集中实践教学环节以整周为单位进行安排（一周折算为 24 课时）

（三）教学进程表

详见附件 1。

附件 1:

2021 级酒店管理与数字化运营专业三年制高职教学计划进程表

课程类型	课程性质	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学期周学时数分配						备注
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										(15/20)	(17/20)	(18/20)	(18/20)	(10/20)	(0/20)	
公共基础课	公共基础必修课	GG00001	中国传统文化	32	2	16	16	√		2						一次讲座
		GG00002	大学语文	32	2	16	16		√		2					
		GG00003	大学体育	126	8	16	110		√	2	2	2	2			
		GG00004	大学英语	124	8	62	62	√		4	4					
		GG00005	信息技术	32	2	16	16		√		2					信息技术课程在第二期开设
		GG00006	思想道德修养与法律基础	48	3	30	18		√	3						单周 2 节，双周 4 节
		GG00007	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	48	16	√			4					
		GG00008	形势与政策	16	1	16	0		√							第一至四学期各 2 次

																讲座
	GG00009	大学心理 健康教育	32	2	24	8		√	2							一次讲 座
	GG00010	职业生 涯规 划	16	1	10	6		√	2(6周)							2周网 络平 台学 习
	GG00011	就业指 导	18	1	8	10		√				2(5周)				4周网 络平 台学 习
	GG00012	创业基 础	32	2	16	16		√		2						
	GG00013	入学安 全教 育与 军事 技能	120	3	8	112		√	集中训练							集中实 践3周
	GG00014	军事理 论	36	2	36	0		√	2							面授+网 课
	GG00015	劳动教 育	16	1	0	16		√		√						劳动周、 专题教 育
	GG00016	普通话	32	2	16	16		√		2						
	小计		744	42	322	422			15	18	2	2				
公共 选修 课	GX10001	党史国史	32	2	16	16		√		2						公益创 业课和 大学生 职业素
	GX10002	公益创业	16	1	16	16		√				2				
	GX10004	美育	32	2	8	8		√			2					
	GX10005	大数据应	16	1	8	8		√					2			

		用														养课,2 选1。课 程均为 线上教 学。
	GX10006	大学生职业 素养	16	1	16	16	√					2				
	GX10007	艺术鉴赏	16	1	16	16	√					2				
	小计		96	6	48	48			0	0	0	0	0	0		
专业 (技能) 课程	专业 基础 课	Z11601	酒店管理 概论	30	2	20	10	√		2						
		Z11602	食品营养 与卫生	30	2	20	10	√		2						
		Z11603	人力资源 管理	64	4	30	34	√				4				
		Z11604	酒店服务 礼仪	62	4	28	34	√		2	2					
		Z11605	酒店会计 基础	30	2	10	20	√		2						
		Z11606	民宿运营 与管理	32	2	20	12	√				2				
		小计		248	16	128	120			8	2	6	0	0	0	
	专业 核心 课	Z11601	前厅数字 化运营与 管理	60	4	25	35	√		4						
		Z21602	餐饮数字 化运营与 管理	72	4	30	42	√			4					

		Z21603	客房智慧 化服务与 管理	64	4	30	34	√				4				
		Z21604	宴会设计 与运营	64	4	30	34		√			4				
		Z21605	酒水基础 知识	32	2	12	20	√				2				
		Z21606	酒店智慧 化营销	64	4	30	34		√				4			
		Z21607	会展服务 与管理	64	4	30	34	√					4			
		小计		420	26	187	233			4	4	10	8	0	0	
	专业 拓展 课	Z31601	酒店专业 英语	96	6	42	54		√			2	4			
		Z31602	酒店服务 心理学	64	4	30	34		√				4			
		Z31603	茶艺基础	64	4	30	34		√			4				
		Z31604	酒店收益 管理	16	1	6	10		√				2 (8周)			
		Z31605	自媒体营 销与运营	16	1	6	10		√				2 (8周)			
		小计		256	16	114	142			0	0	6	10	0	0	
	专业 选修 课	X21601	客源国概 况	32	2	12	20	√			2					根据专 业方向 开设
		X21602	插花艺术	32	2	12	20		√				4 (8周)			

		X21603	酒店电子商务运营管理	64	4	30	34	√					4		4-8 门专业（群）选修课，客源国概况、插花艺术和酒店电子商务运营为限选课，学分达到14 学分即可。
		X21604	导游基础	32	2	16	16	√		4（8 周）					
		X21605	职业形象塑造与服务礼仪训练（学银在线）	32	2	10	22	√			4（8 周）				
		X21606	调酒与咖啡（学银在线）	32	2	10	22	√				4（8 周）			
		X21607	网络与新媒体应用（中国大学 MOOC）	32	2	10	22	√				4（8 周）			
		小计		224	14	90	134				2			6	
	集中实训课	Z41601	岗前专业技能综合训练	160	9	0	160	√						16	16（10 周）
		Z41602	企业顶岗实践	576	24	0	576	√					√	√	24 周
		Z41603	毕业设计	96	4	0	96	√						√	4 周
		小计		832	37	0	832							16	24
	总计			2820	157	889	1931			27	26	24	26	16	24

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业学生数与教师数比例为 20:1，师资队伍专兼结合，“双师型”教师占 80%以上，专任教师队伍应考虑职称、学历、年龄、教研能力，形成合理的梯队结构。

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，有良好的思想政治素质和职业道德，学士及以上学位，专业技术应用能力较强，有一定科研能力，具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；在专业课程建设方面能起带头作用，为同时具备理论教学和实践教学能力的“双师型”教师。累计有 1 年及以上酒店工作经历，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人，有良好的思想政治素质和职业道德，具有副高以上职称和高级职业技术等级证书，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，专业技术应用能力强、教科研水平较高，能带领专业教师团队进行改革创新、在区域行业具有一定影响力，同时具备酒店管理与数字化运营专业教学能力与专业岗位能力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从相关行业企业聘任，有 3 年以上酒店工作经验，且有 2 年以上酒店一线服务经历，现职为酒店中高层管理职位者优

先考虑，技师以上职业资格证书，有熟练的专业岗位技术能力和一定的教学水平，现阶段从事本专业岗位技术工作。选聘的兼职教师具备良好的职业道德和职业素养，较强的责任心，良好的沟通能力，服从学校的管理规定，有足够的精力投入其承担的教学工作。并能对学生进行实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

表 11 专业教学团队配置与要求

师生比	1: 20				
专兼职比	3: 1				
双师比	75%				
年龄	20-30 岁 (%)	30-40 岁 (%)	40-50 岁 (%)	50-60 岁 (%)	
	25	40	25	10	
学历学位	本科 (%)	硕士 (%)	博士 (%)	博士以上 (%)	
	50	40	10	0	
职称	见习 (%)	助教(同等职称) (%)	讲师(同等职称) (%)	副教授(同等职 称) (%)	教授(同等职称) (%)
	10	45	40	5	0

(二) 教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实训基地。教学活动区域实现无线网络覆盖，推行运用手机终端、App 开展教学活动，基本满足泛在、移动、个性化学习方式的需要。

1. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

表 12 教学场地、设施配置及功能

序号	教学场地	设施配置	功能
1	多媒体教室	配备黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具备互联网接入条件。安装应急照明装置，设置灭火器等消防设备，符合紧急疏散要求。配备风扇等降温设施。	实施理论性内容教学。
2	计算机机房	配备黑板、计算机及网络系统。安装应急照明装置，设置灭火器等消防设备，符合紧急疏散要求。配备空调等降温设施。计算机网络安装教师广播控制系统及相关软件。	实施上机操作性内容教学。
3	专业实训室	配备黑板、工作台、电脑及配套投影设备，配套桌椅、其他相关仪器设备等。具备互联网接入条件。安装应急照明装置，设置灭火器等消防设备，符合紧急疏散要求。配备空调或风扇等降温设施。	实施理实一体化教学。

表 13 实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训基地（室）名称	功能（实训实习项目）	面积、设备名称及台套数要求	容量（一次性容纳人数）
1	客房实训室	客房服务技能训练	56 ² /储存柜 3 套、中式席梦思床 20 张、床上用品四件套共 40 套、多媒体计算机 1 台、立式空调 2 台、移动黑板 1 块、工作桌 10 张	50
2	餐饮实训室 1	餐饮服务技能训练	56 ² /储存柜 3 套、圆桌 5 张、立式空调 1 台、配套木椅 50 张、移动黑板 2 块、多媒体计算机 1 台、工作桌 6 张	50
3	餐饮实训室 2	餐饮服务技能训练	75 ² /储存柜 5 套、圆桌 8 张、配套木椅 100 张、移动黑板 1 块、多媒体计算机、投影设备、音响设备各 1 台、工作桌 8 张	100
4	茶艺实训室	茶文化与茶艺实训	60 ² /储存柜 3 个、茶艺长桌 13 张、茶具 13 套、凳子 100 张、多媒体计算机、投影设备、音响设备各 1 台	50
5	花艺实训室	花艺欣赏与插花训练	56 ² /花艺方桌 9 张、多媒体计算机、投影设备、音响设备各 1 台、配套木椅 60 张	50
6	导游模拟实训室	导游讲解训练	65 ² /多媒体计算机、投影设备、音响设备、Led 显示屏各 1 台、话筒一对、学生桌椅 80 套	100

3. 校外实训基地基本要求

本校自备两家以上稳定的校外实训基地，涉及汉寿、长沙等地区；可供完成前厅、客房、餐饮、康乐、销售等岗位群核心技能的训练和跟岗实习；实训设备齐全、实训岗位和实训指导教师稳定，实训管理及实训规章制度齐全。

4. 学生实习基地基本要求

与湖南等地十家以上酒店企业知名品牌建立校外实训基地合作关系，如洲际、万达、希尔顿、凯悦、喜来登、湖南宾馆等。能提供给学生前厅、餐饮、客房等重要岗位的实习机会，以利于学生更深入了解专业知识，培养职业素质，提高技术技能水平。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

本专业充分利用现代化信息技术与互联网大数据资源，重视信息化技术参与的课程内容设计，实现信息化技术与课程内容点的有效整合。引导鼓励教师开发并利用网络信息化教学资源，采取翻转课堂、一体化教学、情景教学等多元化教学模式，通过 MOOC、超星学习通、蓝墨云班课、雨课堂等教学平台来活跃课堂气氛，增加学习兴趣、开放眼界，学习新知识，从而达到创新教学方法、提升教学效果的目的。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字资源等。

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。建立选择由专业教师、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。专业类图书文献包括：有关住宿、餐饮

等酒店管理与数字化运营专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书和文献。

3. 数字资源配备基本要求

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。

表 14 数字资源配备情况

音视频素材 (G)	教学课件 (个)	数字化教学案例 (个)	虚拟仿真软件 (个)
60	30	40	1

(四) 教学方法

提出实施教学应该采取的方法指导建议，指导教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用讲授法、任务驱动法、情景模拟法、角色扮演法、小组讨论法、案例教学法等，以达成素质、知识、能力三维教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学组织形式，如教学手段、教学方法和策略，采用课内课外、线上线下、赛教融合等方法，坚持学中做、做中学。

(五) 教学评价

对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

(六) 质量管理

1. 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. 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. 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. 专业教研组织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

学生在规定修业年限内，修读完成人才培养方案规定的全部课程并取得规定学分 157 分，按学院规定到实习单位完成顶岗实习任务，毕业设计合格以上；原则上应获得普通话、英语应用能力等证书，鼓励获得职业资格证及若干职业技能等级证书，符合学籍管理规定的毕业条件，准予毕业，并颁发毕业证书。

十、人才培养方案编制的有关说明

（一）学分制

实行学分制。学生可提前或推迟毕业，但学生在校修业年限不得少于 2 年，或超过 6 年。

（二）课证融通制度

实行课证融通制度。鼓励学生在获得学历证书的同时，积极提供校内外正规培训等途径获取若干职业技能等级证书和职业资格证

书。同时，部分职业技能等级证书和职业资格证书相对应的核心课程不管本校开设与否，学生获取的证书只要符合学校要求，都应予以认可。各类职业技能等级证书、职业资格证书可计算学分，也可置换相关课程，具体见下表：

表 15 职业技能等级证书转换学分、课程表

序号	职业技能等级证书	职业技能等级证书等级及可转换的学分		职业技能等级证书可置换的 <u>专业必修课程</u>	备注
		等级	可计算的学分		
1	茶艺师	初级	4	茶艺基础	
		中级	8	茶艺基础、食品营养与卫生	
2	企业人力资源管理师	四级	4	人力资源管理	
		三级	8	人力资源管理、酒店智慧化营销	
3	导游员证	初级	2	客源国概况	
		中级	4	客源国概况、导游基础	

表 16 职业资格证书转换学分、课程表

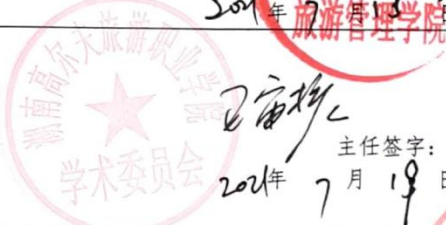


序号	职业资格证书名称	职业资格证书等级及可转换的学分		职业资格证书可置换的 <u>专业必修课程</u>	备注
		等级	可计算的学分		
1	导游人员资格证书	初级	4	客源国概况和导游基础	

（三）动态调整机制

本方案根据经济社会发展需要和年度诊改结论，在学校专业建设委员会的指导下，会适时对课程和相关安排进行调整，以确保人才培养质量达标培养目标。

附件2:

2021级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案审批表

本培养方案主要编制人			
姓名	职称	职务	所属单位
彭惠林	副教授	专业负责人	湖南高尔夫旅游职业学院
施丹	讲师	专业教师	湖南高尔夫旅游职业学院
陈希	助教	专业教师	湖南高尔夫旅游职业学院
章艳	助教	专业教师	湖南高尔夫旅游职业学院
蔡娟	讲师	专业教师	湖南高尔夫旅游职业学院
朱仁梅	助教	专业教师	湖南高尔夫旅游职业学院
周宏	无	副总经理	长沙芙蓉国温德姆至尊豪庭大酒店
二级院审查意见	 <p>院长(二级院)签字: (公章) 2021年 月 日</p>		
学术委员会审查意见	 <p>主任签字: (公章) 2021年 7月 19日</p>		
教务处审查意见	 <p>教务处处长签字: (公章) 2021年 7月 20日</p>		
主管校长审批意见	<p>同意 2021年 7月 26日</p> <p>教主管校长签字: (公章)</p>		
党委会审定意见	 <p>党委书记签字: (公章) 2021年 8月 20日</p>		

(说明:本专业人才培养方案适用于三年全日制高职专业,由 旅游酒店 专业教研室制定,经专业建设指导委员会论证,学院党委会批准在 2021 级 酒店管理与数字化运营专业实施,本审批表随人才培养方案一起装订)。