2023级酒店管理与数字化运营专业（普通班、万豪班、蓝海班）人才培养方案

一、专业名称及代码：酒店管理与数字化运营 540106

二、招生对象：普通高中毕业生/中等职业学校毕业生

三、学制学历：三年 专科

四、职业面向

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 专业大类  （代码） | 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） | 职业资格证书或技能等级证书举例 |
| 旅游大类54 | 旅游类5401 | 住宿业61 | 住宿服务人员  4-03-01 | 酒店前厅服务与管理  酒店客房服务与管理  民宿管家服务 | 1、前厅服务管理职业技能等级证书  2、民宿管家 |
| 餐饮业  62 | 餐饮服务  人员  4-03-02 | 中西餐服务与管理 | 1、餐饮服务管理职业技能等级  证书  2、茶艺师 |

五、培养目标与规格

（一）培养目标

本专业围绕酒店住宿等产业的人才需求，培养理想信念坚定、德智体美劳全面发展的社会主义现代化建设事业的建设者和接班人。面向酒店职业经理人、中高端餐饮企业管理者、民宿主管、会展职业经理人等职业岗位群，培养具备现代酒店管理专业知识和技术技能，能够从事酒店住宿相关企业的服务、营销、创意策划和管理等工作，具有良好的人文素养、职业道德、创新意识，较强的就业创业能力的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质

（1）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；具有社会责任感和参与意识。

（2）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。

（3）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。

（4）具有良好的数字化思维。运用智慧酒店、数字营销等数字化管理手段运营酒店企业的意识，善于对餐饮业大数据进行分析与应用。

2.知识

（1）掌握必备的思想政治理论和一定的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）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理念，新理论，新技术。

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）具有利用数字化手段进行酒店运营与管理的能力。

（9）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。

（10）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

（一）课程体系构建理念

1.课程体系构建的总体理念

以能力为本位，依据学生就业及发展应具备的职业能力、核心能力、创新创业能力要求，设置通识教育、专业教育、创新创业教育三类课程。以岗位为导向，准确界定酒店管理与数字化运营专员对接的岗位群，梳理专业群共性岗位、专业核心岗位、特定岗位工作内容，设置“基础通用、专业平台、岗位导向”专业课程。

2.岗课赛证融合

酒店管理与数字化运营专业的课程体系遵循“六个对标”的理念，即对标技能大赛、国家职业技能标准、1+X职业技能标准、行业规范、企业标准以及企业最新动态。

将酒店服务技能大赛和酒水服务技能大赛的赛项规程和评分标准引入到课程教学中，做到赛教融合；紧跟人力资源和社会保障部颁布的茶艺师、调酒师、民宿管家等职业标准，设置课程内容，组织学生考取相关证书；对接首旅集团的餐饮服务职业技能标准，学生在校期间，在专业课程学习的基础上，经过统一培训和考试，能够获取餐饮服务职业技能证书。

酒店管理与数字化运营专业的职业技能等级证书与对应课程如下表：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 职业技能等级证书 | 等级 | 职业技能等级证书对应课程 |
| 1 | 前厅服务管理职业技能等级证书 | 中级 | 前厅服务与数字化运营 |
| 2 | 餐饮服务职业技能等级证书 | 中级 | 餐饮服务与数字化运营、宴会设计 |
| 3 | 礼仪培训师 | 中级 | 酒店服务礼仪、职业形象设计 |
| 4 | 茶艺师 | 中级 | 酒店服务礼仪、茶艺表演 |
| 5 | 邮轮服务与管理 | 中级 | 酒店实用英语、酒店数字化管理概论 |
| 6 | 民宿管家 | 中级 | 茶艺表演、酒店数字化管理概论 |

3.职业能力分析

根据酒店职业岗位的任职和专业技术发展水平要求，确定合格的人才培养目标。从职业岗位(群)能力和职业资格标准分析入手，确定课程教学内容。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **岗位** | **核心能力** | **支撑课程** |
| 餐厅主管 | 1.具备协调、组织、表达沟通、应变能力；  2.具备初级英文口语表达能力；  3.充分掌握餐厅服务基本知识技巧；  4.具备酒店餐厅产品设计与企划能力。 | 酒店服务礼仪、职业形象设计、餐厅服务与数字化运营、宴会设计、酒店督导管理实务、酒店实用英语、酒店信息化系统 |
| 客房主管 | 1.具备协调、组织、表达沟通、应变能力；  2.具备初级英文口语表达能力；  3.充分掌握客房服务基本知识技巧；  4.具备酒店餐客房产品设计与企划能力。 | 酒店服务礼仪、职业形象设计、客房服务与数字化运营、酒店督导管理实务、酒店实用英语、酒店信息化系统 |
| 前厅主管 | 1.具备协调、组织、表达沟通、应变能力；  2.具备初级英文口语表达能力；  3.充分掌握前厅服务基本知识技巧；  4.具备酒店前厅房产品设计与企划能力。 | 酒店服务礼仪、职业形象设计、前厅服务与数字化运营、酒店督导管理实务、酒店实用英语、酒店信息化系统 |
| 民宿管家 | 1. 具备口语表达、沟通、协调、应变能力； 2. 具备基本解说、初级英文口语表达之能力； 3. 具备热忱服务意识和针对不同类型游客提供个性化服务的能力；   4.具备酒店接待、咨询、餐饮服务、民宿管家服务知识与执行任务能力。 | 民宿运营与管理、旅游服务心理、酒店客户关系管理 |
| 会展策划主管 | 1.具备协调、组织、表达沟通、应变能力；  2.具备初级英文口语表达能力；  3.充分掌握会展策划服务基本知识技巧；  4.具备会展设计与企划能力。 | 酒店服务礼仪、职业形象设计、会展策划与管理、酒店督导管理实务、酒店实用英语 |

（二）课程体系架构

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 类别 | | 课程名称 | 课程数量 |
| 文化素养模块 | 公共必修课程 | 思想道德与法治 、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义社会主义思想概论、形势与政策、国防教育、军政训练、劳动教育、大学生心理健康教育、安全教育、大学美育、体育与健康、国家学生体质健康标准测试、百年党史、大学语文、高等数学、实用英语、信息技术、职业生涯规划、就业指导、创新创业基础 | 20门 |
| 公共任选课程 | 人文经典与文化传承、自然科学与工程技术、社会与法、创新创业与职业发展、运动与健康、生活与美、学生综合实践、非课程类教育教学活动。 | 8个课程模块，三年制学生需修满4学分 |
| 专业平台模块 | 专业基础模块 | 入学教育、酒店服务礼仪、职业形象设计、旅游服务心理、酒店数字化管理概论、酒店实用英语 | 6门 |
| 专业技能模块 | 酒店信息化系统、前厅服务与数字化运营、餐饮服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、食品营养与卫生、葡萄酒品鉴、韩国语、酒店实用英语、酒店数据分析与应用、酒店督导管理实务、酒店人力资源管理、酒店财务管理、酒店数字化营销、酒店模拟运营 | 14门 |
| 综合技能模块 | 岗位导向模块 | 酒店服务技能训练、酒店客户关系管理、民宿运营与管理、宴会设计、会展策划与管理、 | 5门 |
| 拓展技能模块 | 饮品制作、酒水调制、茶艺表演、插花技艺、酒店主播、果盘制作（六选三） | 3门 |
| 岗位实习模块 | 职场体验、酒店特色课程、岗位实习Ⅰ、岗位实习Ⅱ、毕业设计 | 5门 |
| 合计 | | | **53** |

（三）公共必修课程简介

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程主要内容 | 培养能力 | 学时 | 考核方式 |
| 1 | 思想道德与法治 | 本课程针对大学生成长过程中面临的人生困惑、价值冲突、思想道德和法律等问题，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育，帮助大学生确立正确的世界观、人生观和价值观，坚定崇高的理想信念，弘扬中国精神，践行社会主义核心价值观，使学生具有明确的职业理想、良好的职业道德、科学的职业价值观和较完善的职业纪律素质。 | 能够正确运用相关知识分析和解决现实问题，并能够准确表达自己的思想观点。能够提升学生适应社会生活和未来工作岗位的适应能力与发展能力，为高职学生的成长成才、终生发展打下坚实基础。 | 48 | 过程  考核+期末  考试 |
| 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 通过教学引导学生理解和掌握马克思主义中国化的理论成果即毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的理论体系和主要内容;并在理论学习的过程中引导学生更多地了解及党情、国情和世情，把握党史、新中国史、改革开放史和社会主义发展史的主要脉络，进一步开阔知识面和理论视野。 | 培养学生用马克思主义的立场、观点和方法思考问题和解决问题的能力；引导学生树立马克思主义政治信仰、历史使命感和社会责任感，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。 | 32 | 过程  考核+期末  考试 |
| 3 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 通过教学引导学生理解和掌握马克思主义中国化、时代化新的飞跃，即习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容、历史地位、非凡智慧和现实价值；了解和掌握党的十八大以来，党对我国经济社会发展作出的重要战略安排和方针政策。 | 引导学生站稳政治立场、提升理论素养、开阔现实视野、融会贯通地用党的创新理论武装头脑、指导学习、生活和实践；进一步增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。 | 48 | 过程  考核+期末  考试 |
| 4 | 形势与政策 | （1）本课程教学内容根据教育部下发的每学期“形势与政策教育教学要点”、《形势与政策》（山东高校专版）、教育部中宣部专题教学任务以及结合我校教学实际情况和学生关注的热点、焦点问题，按照“必须”、“够用”的原则来确定，力争“贴近学生、贴近社会、贴近时代”，每学期从国内、国际选四个专题作为理论教学内容，着重进行党的基本理论、路线、纲领和基本经验教育；进行我国改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成就教育；进行党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育；（2）进行当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势和我国的对外政策，世界重大事件及我国政府的原则立场教育。 | （1）帮助学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、正确分析形势的方法，理解政策的途径及我国的基本国情、党和政府的基本治国方略，形成正确的政治观，学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析形势，理解和执行政策。  （2）培养学生掌握正确分析形势和理解政策的能力，特别是对国内外重大事件、敏感问题、社会热点、难点、疑点问题的思考，分析和判断是非能力 、语言能力、策划研讨能力、调查研究能力、信息搜集整理能力、交往与实践能力。  （3）学生通过学习坚定政治立场和理想信念，关注国家前途命运，增强民族自信心和社会责任感，牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，成为担当民族复兴大任的时代新人。 | 48 | 过程  考核+期末  考试 |
| 5 | 国防教育 | （1）中国国防  （2）国家安全  （3）军事思想  （4）现代战争  （5）信息化装备 | （1）通过教学使大学生掌握基本军事理论与军事技能，达到增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、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;  （2）适应我国人才培养的长远战略目标和加强国防后备力量建设的需要，培养高素质的社会主义事业的建设者和保卫者,为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官，打下坚实基础。 | 36 | 学期  考核  制 |
| 6 | 军政训练 | （1）了解当前军事前沿信息，掌握队列和体能训练的练习方法，规范内务整理，发挥自身潜能，提高身体素质。  （2）掌握停止间科目、齐步行进与停止、正步行进与停止、正步与齐步的互换的训练方法与要求；熟练掌握分列式、行进间队形方向变换的规范要求和动作技能。 | 具备熟练整理内务卫生的能力，养成良好的卫生习惯。提高自尊自爱，注重仪表，真诚友爱，礼貌待人，严于律己，遵守公德等方面的自律意识，严格遵守作息时间，养成良好的生活习惯。培养学生相互协作和沟通能力。 | 84 | 过程  考核 |
| 7 | 体育与健康（Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ） | 以促进学生身心健康为目的，选取篮球、排球、足球、武术、健美操、太极拳、羽毛球、乒乓球、网球、健身气功、体育保健、体育舞蹈、花样跳绳、排舞、啦啦操、散打等体育运动项目和体育基础理论知识为主要教学内容。  为伤、病、残、弱等特殊群体学生开设体育保健类选项课。 | （1）通过学习体育与健康理论知识，能够科学有效指导自己进行身体锻炼；  （2）能够掌握2项体育运动的基本运动技术，培养终身体育锻炼的习惯；  （3）能够通过体育锻炼调控情绪，培养克服困难的坚强意志品质，并促进人际交往和团队合作能力。 | 112 | 考试 |
| 8 | 大学生心理健康教育 | 课程内容包括认识心理健康、认识自我、情绪管理、压力与挫折应对和学习心理、人际交往、恋爱心理及性心理、职业生涯发展与问题应对、大学生生命教育与心理危机预防与干预。 | 本门课程旨在帮助高职院校大学生了解自身的心理发展特点和规律，学会和掌握心理调适的方法，学会自助、求助和助人，解决成长过程中遇到的各种心理问题，增加积极情绪体验，形成自尊自信、理性平和、积极向上的健康心态，促进高职院校大学生全面发展。 | 32 | 考试 |
| 9 | 劳动教育 | 加强对马克思主义劳动观、社会主义劳动关系、习近平关于劳动教育、劳动精神的重要论述以及劳动法律法规与政策等知识的学习，讲授好开展劳动实践必修备的理论知识；有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务型劳动，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。 | 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；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。 | 32 | 过程性考核+终结性考核 |
| 10 | 国家学生体质健康标准测试 | 以国家健康测试《通知》为准，主要包含身高、体重，的肺活量，50米跑、坐位体前屈、中长跑、引体向上（男）、仰卧起坐（女）等内容。 | 能促进学生体质健康发展并有效激励学生积极进行身体锻炼的能力 | 16 | 测试 |
| 11 | 安全教育（Ⅰ、Ⅱ） | 结合典型案例和法律条文系统学习大学生安全教育的各方面内容，包括国家安全、政治安全、人身安全、交通安全、消防安全、食品卫生安全、财产安全、网络安全、防范自然灾害等内容。 | 激发大学生树立安全第一的意识，确立正确的安全观，并努力在学习过程中主动掌握安全防范知识和主动增强安全防范能力，预防和减少各类安全事故和大学生违法犯罪行为。 | 32 | 过程性考核+终结性考核 |
| 12 | 大学美育 | 包括音乐艺术审美、文学艺术审美、影视艺术审美、礼仪艺术审美、美术艺术审美、建筑艺术审美等教学模块。 | 1．提高学生人文素养，弘扬中华美育精神，陶冶情操、温润心灵，培养学生创新创造能力；  2．增强学生逻辑思维能力和独立思考能力，培养健康的审美情趣，提升学生的审美能力；  3．开拓大学生的艺术视野，进一步激发其爱国主义热情和民族自信心。 | 32 | 过程性考核+终结性考核 |
| 13 | 大学语文 | 1.作家作品知识  作者的姓名、生活年代、生平事迹、思想主张、文学流派、主要成就、历史地位等内容。  2.文体知识  诗歌、词曲、议论文、散文和小说等文体特征及主要表现手法。  3.应用文写作知识  应用文写作基本常识和格式规范要求，掌握几种常见的应用文的写作，培养学生基本写作素养。  4.文学作品阅读分析  侧重于以下内容的掌握：作品的主旨、思想意义；作品的主要表现手法、写作特色；作品中的修辞手法的特点和作用；文本中关键字词的含义或表达作用等。  5.作文  作文主要是考核学生的写作能力，也是对学生知识阅历、思想修养、认识能力和语文水平的综合检验。 | 1.了解中国文学的基本发展线索，掌握各时期、各文体的代表作家作品，认识中国文学的基本特点和优秀传统；进一步提高正确运用祖国语言文字的能力，提高口头表达和书面表达的能力。  2.进一步提高文学作品的阅读、分析能力，着重培养对作品的审美感悟和鉴赏能力。  3.培养丰富的想象、类比、直觉、感悟等形象思维能力，触发创造性思维。  4.了解中国语言文学及其蕴含的中国文化的优良传统，提高民族自信心和自豪感，增强爱国主义精神。通过经典作品的解读、赏析，培养高尚的道德情操和健康的审美情趣，提升自身的文化素养和品位。 | 32 | 过程性考核+终结性考核 |
| 14 | 高等数学 | 极限与连续、导数及其应用、积分及其应用。 | 提高学生的逻辑思维能力、抽象思维能力、调动学生的探索精神和创造力，使他们能够应用所学知识，解决实际问题。 | 32 | 过程性考核+期末考核 |
| 15 | 实用英语BI | 课程涵盖学生涉外职场环境中的典型英语场景或主题，内容贴近学生生活实际和未来职业，职业特色鲜明，活动设计丰富多样，强调学生的参与和互动；课程有机融入课程思政理念，展示中外优秀传统文化；课程内容注重时代性、信息性与实用性。 | 培养学生的英语综合应用能力，特别是在职场环境下运用英语的基本能力，培养学生文化自信、英语思维能力和自主学习能力，使学生掌握有效的学习方法和学习策略，提高学生的综合文化素养，为其职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。 | 56 | 过程性考核+终结性考核 |
| 16 | 信息技术 | 课程涵盖信息的获取、表示、传输、存储、加工、应用等各种技术。 | 学生通过学习本课程，能够增强信息意识、提升计算思维、促进数字化创新与发展能力、树立正确的信息社会价值观和责任感，为其职业发展、终身学习和服务社会奠定基础。 | 32 | 过程性考核+终结性考核 |
| 17 | 职业生涯规划 | 引导学生认识到职业生涯与发展规划的重要性，了解职业生涯与发展规划的过程，通过激发大学生职业生涯发展的自主意识，认识自我、认识职业、科学决策、付诸行动，促使学生理性地规划自身未来的发展，有针对性地提高自身素质和职业需要的技能，以胜任未来的工作需要。 | 帮助学生树立起职业生涯发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力，提高各种通用技能。帮助学生较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境；了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识，能具备基本的生涯管理能力和就业能力。 | 24 | 过程性考核+终结性考核 |
| 18 | 创新创业基础 | 掌握开展创业活动所需要的基本知识，包括创业的基本概念、基本原理、基本方法和相关理论，涉及创业者、创业团队、创业机会、创业资源、商业模式的设计与创新、创业风险等，掌握创新思维的工具和方法，掌握创业路演和创业计划书的相关知识。 | 通过创新创业教育教学，使学生掌握创新创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，了解创新思维工具方法，创新商业模式设计，开展创业路演，撰写创业计划书，激发学生的创业意识，提高学生的创新精神和创业能力。 | 32 | 过程性考核+终结性考核 |
| 19 | 就业指导 | 搜集就业信息，提高求职技能，增进心理调适能力，维护个人合法权益，有效地管理求职过程，引导学生顺利适应生涯角色的转换，为职业发展奠定良好的基础。 | 帮助学生掌握求职信息搜索技能、信息管理技能、生涯决策技能、求职面试技能等，提高学生的职场适应能力。 | 8 | 过程性考核+终结性考核 |

（四）专业核心课程简介（5-8门）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程主要内容 | 培养能力 | 学时 | 考核方式 |
| 1 | 前厅服务与数字化运营 | （1）前厅部服务工作的主要内容  （2）前厅部管理工作的方法和技巧 | （1）了解前厅部各级管理人员的岗位职责与素质要求  （2）对前厅部服务的各项工作有较为全面的认识，熟练使用PMS系统  （3）掌握前厅部管理人员的管理方法和技巧 | 36 | 线上理论考核+线下实操考核相结合，注重过程性考核的积累。 |
| 2 | 餐饮服务与数字化运营 | 1. 熟练掌握餐饮服务岗位的基本操作技能； 2. 熟悉中餐服务流程； 3. 熟练掌握西餐服务流程 4. 学会使用智能点菜系统； 5. 掌握餐饮质量管理、餐饮卫生管理、餐饮成本核算相关知识。 | 1. 能独立完成餐饮的餐前准备工作； 2. 能按照客人需求进行餐中服务； 3. 能独立完成餐后服务工作；   （4）能分析和处理基层管理中出现的卫生、服务质量和客人投诉问题。 | 72 | 线上理论考核+线下实操考核相结合，注重过程性考核的积累。 |
| 3 | 客房服务与数字化运营 | （1）熟悉酒店客房接待服务、清洁服务等工作规范  （2）掌握客房基层管理和督导工作内容 | （1）能熟练完成客房基本服务  （2）能够处理客房服务中的常见问题 | 36 | 线上理论考核+线下实操考核相结合，注重过程性考核的积累。 |
| 4 | 酒店财务管理 | （1）掌握酒店财务会计的基础知识。  （2）掌握酒店会计凭证填制、审核、登记账簿及编制会计报表等基本操作。 | （1）明确酒店财务相关工作岗位的工作内容及要求。  （2）具备酒店财务人员的诚实、踏实、细致、团结合作的职业素养。 | 36 | 线上理论考核+线下实操考核相结合，注重过程性考核的积累。 |
| 5 | 酒店人力资源管理 | （1）熟悉酒店岗位设置和人员安排  （2）掌握酒店员工招聘、培训、激励等方法 | （1）能够进行简单的员工分组安排  （2）能够运用酒店员工管理规律开展工作 | 36 | 线上理论考核+线下实操考核相结合，注重过程性考核的积累。 |
| 6 | 酒店数字化营销 | （1）理解市场营销基本规律  （2）掌握数字化手段的应用 | （1）能够进行营销方案的创意策划  （2）能够利用数字化手段进行酒店产品的营销 | 36 | 线上理论考核+线下实操考核相结合，注重过程性考核的积累。 |

七、教学进度安排

（一）进度安排表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类  别 | 课程名称 | | | | 课程  代码 | 课程  性质 | 总  学  时 | 学  分 | 学时分配 | | 周学时安排 | | | | | |
| 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | |
| 理论 | 实践 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 文化素养模块 | 公共  必修  课程 | 思想道德与法治Ⅰ | | | 310063 | 必 | 28 | 1.5 | 26 | 2 | 2/14W |  |  |  |  |  |
| 思想道德与法治Ⅱ | | | 310085 | 必 | 20 | 1.5 | 18 | 2 |  | 2/10W |  |  |  |  |
| 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | | | 310086 | 必 | 32 | 2 | 28 | 4 | 2/14W |  |  |  |  |  |
| 习近平新时代中国特色社会主义社会主义思想概论 | | | 310087 | 必 | 48 | 3 | 44 | 4 |  | 3/16W |  |  |  |  |
| 百年党史 | | | 310081 | 必 | 16 | 1 | 16 | 0 |  | 2/8W |  |  |  |  |
| 形势与政策Ⅰ | | | 310031 | 必 | 8 | 0.2 | 8 |  | 1/8W |  |  |  |  |  |
| 形势与政策Ⅱ | | | 310032 | 必 | 8 | 0.2 | 8 |  |  | 1/8W |  |  |  |  |
| 形势与政策Ⅲ | | | 310033 | 必 | 8 | 0.2 | 8 |  |  |  | 1/8W |  |  |  |
| 形势与政策Ⅳ | | | 310034 | 必 | 8 | 0.2 | 8 |  |  |  |  | 1/8W |  |  |
| 形势与政策Ⅴ | | | 310035 | 必 | 8 | 0.1 | 4 | 4 |  |  |  |  | 1/8W |  |
| 形势与政策Ⅵ | | | 310036 | 必 | 8 | 0.1 | 4 | 4 |  |  |  |  |  | 1/8W |
| 国防教育 | | | 310084 | 必 | 36 | 2 | 36 | 0 | 2/18 |  |  |  |  |  |
| 军政训练 | | | 280037 | 必 | 84 | 2 |  | 84 | 2W |  |  |  |  |  |
| 劳动教育 | | | 300821 | 必 | 32 | 2 | 16 | 16 |  |  | 2/16 |  |  |  |
| 大学生心理健康教育 | | | 080001 | 必 | 32 | 2 | 32 |  | 2/16W |  |  |  |  |  |
| 安全教育I | | | 300793 | 必 | 16 | 1 | 16 |  | 网课 |  |  |  |  |  |
| 安全教育II | | | 300794 | 必 | 16 | 1 | 16 |  | 2/8W |  |  |  |  |  |
| 大学美育 | | | 300819 | 必 | 32 | 2 | 32 |  |  | 2/16W |  |  |  |  |
| 体育与健康I | | | 320101 | 必 | 28 | 1.5 | 4 | 24 | 2/14W |  |  |  |  |  |
| 体育与健康Ⅱ | | | 320102 | 必 | 28 | 1.5 | 4 | 24 |  | 2/14W |  |  |  |  |
| 体育与健康Ⅲ | | | 320103 | 必 | 28 | 1.5 | 4 | 24 |  |  | 2/14W |  |  |  |
| 体育与健康Ⅳ | | | 320104 | 必 | 28 | 1.5 | 4 | 24 |  |  |  | 2/14W |  |  |
| 国家学生体质健康标准测试 | | | 320055 | 必 | 16 | 1 | 16 |  |  |  | 2/8w |  |  |  |
| 实用英语BI | | | 300475 | 必 | 56 | 3 | 56 | 0 | 4/14W |  |  |  |  |  |
| 高等数学 | | | 300823 | 必 | 32 | 2 | 32 | 0 |  | 2/16W |  |  |  |  |
| 大学语文 | | | 300625 | 必 | 32 | 2 | 32 | 0 |  |  | 2/16w |  |  |  |
| 信息技术 | | | 300767 | 必 | 32 | 2 | 16 | 16 |  | 2/16W |  |  |  |  |
| 职业生涯规划 | | | 300355 | 必 | 24 | 1.5 | 24 |  | 2/12W |  |  |  |  |  |
| 创新创业基础 | | | 300568 | 必 | 32 | 2 | 32 |  |  | 2/16W |  |  |  |  |
| 就业指导 | | | 300356 | 必 | 8 | 0.5 | 8 |  |  |  |  |  | 2/4W |  |
| 公共任选  课程 | 人文经典与文化传承、自然科学与工程技术、社会与法、创新创业与职业发展、运动与健康、生活与美、学生综合实践、非课程类教育教学活动8个模块 | | | | 选 | 64 | 4 | 64 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| **小计** | | | | | | **848** | **46** | **616** | **232** | **19** | **18** | **9** | **3** | **3** | **1** |
| 专业平台模块 | 专业  基础  模块 | 通用基础模块 | 入学教育 | | 280456 | 必 | 24 | 1 | 12 | 12 | 4天 |  |  |  |  |  |
| 酒店服务礼仪 | | 281100 | 必 | 32 | 2 | 16 | 16 | 2/16W |  |  |  |  |  |
| 职业形象设计 | | 280069 | 必 | 32 | 2 | 16 | 16 | 2/16W |  |  |  |  |  |
| 旅游服务心理 | | 281142 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2/18w |  |
| 酒店  概论  模  块 | 酒店数字化管理概论 | | 281101 | 必 | 32 | 2 | 16 | 16 | 2/16W |  |  |  |  |  |
| 酒店实用英语I | | 281271 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 | 2/18w |  |  |  |  |  |
| 专业技能模块 | 前厅  模  块 | 前厅服务与数字化运营 | | 281103 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  | 2/18w |  |  |  |  |
| 酒店信息化系统 | | 281102 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  | 2/18w |  |  |  |  |
| 酒店实用英语II | | 281106 | 必 | 72 | 4 | 36 | 36 |  | 4/18w |  |  |  |  |
| 餐饮模块 | 餐饮服务与数字化运营 | | 281105 | 必 | 72 | 4 | 36 | 36 |  | 4/18w |  |  |  |  |
| 食品营养与卫生 | | 280406 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  | 2/18w |  |  |  |
| 葡萄酒品鉴 | | 281273 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  | 2/18w |  |  |  |  |
| 客房模块 | 客房服务与数字化运营 | | 281104 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  | 2/18w |  |  |  |
| 酒店实用英语III | | 281272 | 必 | 72 | 4 | 36 | 36 |  |  | 4/18w |  |  |  |
| 管理模块 | 韩国语 | | 280181 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  | 2/18w |  |  |  |
| 酒店数据分析与应用 | | 281107 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2/18w |  |
| 酒店督导管理实务 | | 281105 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2/18w |  |
| 酒店人力资源管理 | | 280404 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2/18w |  |
| 酒店财务管理 | | 280408 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2/18w |  |
| 酒店数字化营销 | | 281108 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2/18w |  |
| 酒店模拟运营 | | 281128 | 必 | 36 | 2 |  | 36 |  |  |  |  | 2/18w |  |
|  | **小计** | | | | | | **840** | **47** | **402** | **438** | **8** | **14** | **10** | **0** | **14** | **0** |
| 综合技能模块 | 岗位导向模块 | 技能模块 | 酒店服务技能训练I | | 281274 | 选 | 32 | 2 |  | 32 | 2/16w |  |  |  |  |  |
| 酒店服务技能训练II | | 281275 | 选 | 36 | 2 |  | 36 |  | 2/18w |  |  |  |  |
| 民宿模块 | 民宿运营与管理 | | 280902 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  | 2/18w |  |  |  |
| 会展模块 | 宴会设计 | | 280405 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  | 2/18w |  |  |  |
| 会展策划与管理 | | 280497 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2/18w |  |
| 酒店客户关系管理 | | 281115 | 必 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  | 2/18w |  |  |  |
| 拓展技能模块 | 茶酒模块 | | 酒水调制 | 281111 | 选 | 36 | 2 | 18 | 18 |  | 2/18w |  |  |  |  |
| 茶艺表演 | 281110 | 选 | 36 | 2 | 18 | 18 |  | 2/18w |  |  |  |  |
| 果饮模块 | | 饮品制作 | 281114 | 选 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  | 2/18w |  |  |  |
| 果盘制作 | 281118 | 选 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  | 2/18w |  |  |  |
| 花艺模块 | | 酒店主播 | 281119 | 选 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2/18w |  |
| 插花技艺 | 281112 | 选 | 36 | 2 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2/18w |  |
| 岗位  实习  模块 | 职场体验 | | | 280035 | 必 | 26 | 1 |  | 26 |  | 1W |  |  |  |  |
| 酒店特色课程 | | | 281249 | 必 | 104 | 4 |  | 104 |  |  |  |  |  | 4W |
| 岗位实习I | | | 281235 | 必 | 468 | 18 |  | 468 |  |  |  | 18W |  |  |
| 岗位实习II | | | 281236 | 必 | 156 | 6 |  | 156 |  |  |  |  |  | 6W |
| 毕业设计 | | | 280549 | 必 | 104 | 4 |  | 104 |  |  |  |  |  | 4W |
| **小计** | | | | | | **1110** | **47** | **126** | **984** | **2** | **2** | **8** | **0** | **4** | **0** |
| **合计** | | | | | | | **2798** | **140** | **1144** | **1654** | **29** | **34** | **27** | **3** | **21** | **1** | |

（二）教学环节分配表（周）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学期 | 军政  训练 | 劳动  教育 | 职场  体验 | 整周  实训 | 项目  实践 | 顶岗  实习 | 毕业离校 | 机动  周数 | 考试  周数 | 课内  教学 | 假期  周数 | 总  周数 |
| 一 | 2 |  | 1 |  |  |  |  |  | 1 | 14 | 5 | 23 |
| 二 |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 18 | 7 | 27 |
| 三 |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 18 | 5 | 25 |
| 四 |  |  |  |  |  | 18 |  | 1 | 1 |  | 7 | 27 |
| 五 |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 18 | 5 | 25 |
| 六 |  |  |  | 4 | 4 | 6 | 2 | 1 | 1 |  | — | 18 |
| 合计 | 2 |  | 1 | 4 | 4 | 24 | 2 | 5 | 6 | 68 | 29 | 145 |

（三）各类课程学时比例、学分要求

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | | 学时 | | | 取得  学分 | 学分占比 |
| 总学时 | 理论学时 | 实践学时 |
| 文化素养模块 | 公共必修课程 | 784 | 552 | 232 | 42 | 30% |
| 公共任选课程 | 64 | 64 | - | 4 | 2% |
| 专业平台模块 | 专业基础模块 | 192 | 96 | 96 | 11 | 8% |
| 专业技能模块 | 648 | 306 | 342 | 36 | 25% |
| 综合技能模块 | 岗位导向模块 | 144 | 72 | 72 | 8 | 6% |
| 拓展技能模块 | 108 | 54 | 54 | 6 | 4% |
| 岗位实习模块 | 858 | - | 858 | 33 | 24% |
| 合计/占比 | | 2798 | 1144/41% | 1654/ 59% | 140 | 100% |

（四）专业实践课程教学计划表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程  名称 | 课程目标 | 实践教学项目或内容 | 课程  类型 | 实践学时 | 实践学分 | 时间  安排 | 考核  方式 |
| 1 | 入学教育 | 通过入学教育，让学生了解酒店管理与数字化运营专业基本情况，尽快适应学校生活，了解行业企业情况，确立学习目标 | 项目1：企业讲座  项目2：优秀毕业生讲座  项目3：酒店参观 | 一体化课程 | 12 | 1 | 第一学期 | 过程性考核 |
| 2 | 职场体验 | 通过酒店见习让学生初步了解酒店行业，确立以后的学习目标。 | 项目1：人力资源部门认识酒店组织机构和各岗位任职资格  项目2:了解前厅工作流程  项目3：了解餐饮部工作流程  项目4：了解客房部工作流程 | 实践课程 | 26 | 1 | 第二学期 | 过程性考核 |
| 3 | 酒店服务礼仪 | 通过实践使学生能够根据个人特点设计自己的职业形象；能够在服务情境中按照职业礼仪的要求正确表达站姿、坐姿、走姿、蹲姿、手势等姿态；能够用规范的礼仪为客人提供服务。 | 项目1：职业形象设计  项目2：职业仪态训练  项目3：沟通礼仪训练  项目4：服务礼仪训练 | 一体化课程 | 16 | 1 | 第一学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 4 | 职业形象设计 | 本课程以旅游化妆实训室为载体，通过分析了解学生未来职业形象的特点，以不同职业场景对形象设计的不同要求设置学习情景，以形象设计的典型工作任务为链接，提高学生在妆容形象设计、发型设计、服饰搭配等方面的设计操作能力，并在操作过程城中，注重培养学生礼貌的谈吐、优雅的仪表等旅游服务的职业素养。 | 项目1：大学生日常形象设计  项目2：职场面试形象设计  项目3：酒店服务岗位形象设计  项目4：酒店管理岗位形象设计 | 一体化课程 | 16 | 1 | 第一学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 5 | 葡萄酒品鉴 | 让学生了解葡萄酒的品种和分类，熟悉葡萄酒的酿造知识，学会品鉴葡萄酒。 | 项目1：葡萄酒的品种  项目2：葡萄酒的酿造  项目3：葡萄酒的品鉴 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第二学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 6 | 酒店信息化系统 | 通过本课程的学习和实践，学生要掌握酒店信息化系统的基本原理和模块设置，能够进行简单的基本操作，养成使用信息化技术手段的基本素养。 | 项目1：信息化系统简介  项目2：信息化系统的模块  项目3：信息化系统的应用规范 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第二学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 7 | 餐饮服务与数字化运营 | 通过实践使学生掌握端托、铺台布、折花、摆台等餐饮基本技能，掌握上菜、分菜、收台、结账等餐饮操作的标准和流程。通过实践，巩固已学的理论知识，为即将开展的酒店实习打下基础。 | 项目1：端托  项目2：铺台布  项目3：餐巾折花  项目4：摆台  项目5：点菜  项目6：上菜  项目7：分菜  项目8：酒水服务  项目9：撤换餐用具  项目10：餐厅督导 | 一体化课程 | 36 | 2 | 第二学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 8 | 食品营养与卫生 | 通过实践，市学生能够利用营养学与卫生学的知识解决实际生活中的实际问题 | 项目1：家庭餐饮结构调查  项目2:食材挑选  项目3：食品营养谣言识别  项目4：特殊群体的饮食注意事项  项目5：食品卫生管理流程  项目6：设计自己的一周食谱 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第三学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 9 | 酒店客户关系管理 | 通过本课程的学习和实践，学生能够了解酒店对客户关系的管理的基本理论和技巧，能够针对实际问题，制定合理有效的客户关系处理措施。 | 项目1：客户关系的原理  项目2：酒店客户关系的种类  项目3：客户关系存在的问题  项目4：客户关系维护方法 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第三学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 10 | 酒店实用英语 | 通过本课程的学习，使学生成为掌握酒店对外服务工作的基本技能，拥有较为突出的语言表达能力和交际能力，具备从事涉外酒店接待的实践能力，具有良好的职业道德素养、服务意识，并为学生从事涉外酒店实践工作奠定良好的基础。 | 项目1：前厅服务  项目2：礼宾服务  项目3：客房服务  项目4：餐饮服务  项目5：会展服务  项目6：总机服务  项目7：商务中心服务  项目8：康乐中心服务 | 一体化课程 | 90 | 54 | 第一、二三学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 11 | 韩国语 | 通过本课程的学习和实践，学生能够掌握在酒店服务情境中，使用的韩语基本发音、语法、对话技巧等。 | 项目1：前厅服务韩语  项目2：客房服务韩语  项目3：餐饮服务韩语 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第三学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 12 | 饮品制作 | 培养中职酒店管理与数字化运营专业学生所必须的一门专业技能课程。培养酒店管理与数字化运营专业高级应用性人才的必修课。本课程是理论与实际操作紧密结合的一门课程,课程的任务在于通过教学,使学生掌握咖啡制作、奶茶调饮、果茶制作的基本手法及技巧，并能进行创意饮品的开发。 | 项目1：咖啡制作  项目2：奶茶制作  项目3：果茶制作 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第三学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 13 | 酒水调制 | 通过酒水的识别与服务、鸡尾酒的调制、酒吧的服务与管理等技能的训练与相关理论知识的学习，达到酒吧内主要岗位的任职要求，使学生了解国内外名酒与饮料的历史、文化、种类及特点，熟悉我国酒水经营的实践经验，掌握鸡尾酒调制与创新的方式方法，把握酒吧经营管理技能和操作等。 | 项目1：白兰地酒服务与操作  项目2：金酒服务与操作  项目3：朗姆酒服务与操作  项目4：特基拉酒服务与操作  项目5：伏特加酒服务与操作  项目6：威士忌酒服务与操作 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第二学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 14 | 民宿运营与管理 | 通过对民宿基础知识的了解，掌握民宿的文化内涵、服务特点，以及运营过程中的对工作人员的能力要求，掌握民宿管家服务以及相关管理技巧。 | 项目1：民宿认知、见习  项目2：民宿管家服务  项目3：民宿场景设计 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第三学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 15 | 茶艺表演 | 通过茶艺实践，使学生了解茶艺的基本服务流程，了解茶的基本茶艺表演流程 | 项目1：绿茶玻璃杯茶艺实训  项目2：绿茶盖碗茶艺实训  项目3：花茶茶艺实训  项目4:普洱茶茶艺实训  项目5：乌龙茶茶艺实训 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第二学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 16 | 插花技艺 | 通过实践，使学生掌握花材养护的基本方法，掌握花泥、剑山的使用及花材、叶材的整理和造型方法，掌握几种经典花型的制作方法。 | 项目1：丝带花的制作  项目2：花材养护常用方法实践  项目3：非洲菊的整理  项目4：花泥、剑山的使用  项目5：花材的加工造型  项目6：撒的制作  项目7：瓶花的固定方法  项目8：叶材的加工整理  项目9：半球型插花的制作 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第五学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 17 | 酒店主播 | 通过本课程的学习和实践，学生能够掌握酒店主播应具备的基本素养、技术手段。能够根据实际情况，设置具体情境，编写剧本，合理有效的通过直播表达。 | 项目1：直播应具备的素养  项目2：直播技术要求  项目3：酒店直播情境设置  项目4：酒店直播实践 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第五学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 18 | 果盘制作 | 让学生了解果盘制作的基本方法，熟悉果盘常用刀法和造型特点等。 | 项目1：果盘制作的基本方法  项目2：果盘造型特点 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第三学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 19 | 会展策划与管理 | 通过实践让学生学习会展选题立项的策划、会议活动的策划、会展品牌策划和会议活动策划，培养学生在策划层面上的创新能力、计算机操作水平以及适当的艺术赏鉴能力，培养学生收集数据、分析数据的能力，培养学生文书写作能力。 | 项目1：会展策划基本原理  项目2：会展调查与分析  项目3：会展项目可行性分析  项目4：会展选题立项策划  项目5：招展策划  项目6：会议活动策划  项目7：会展品牌策划  项目8：会展相关活动策划 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第五学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 20 | 宴会设计 | 通过课程实践，学生了解宴会的基本情况，能够进行不同类型的宴会设计流程，包括场景设计、台面设计、菜单设计、服务设计等。 | 项目1：婚宴宴会设计实训  项目2：会议宴会设计实训  项目3：寿宴宴会设计实训  项目4：自助餐宴会设计实训  项目5：冷餐会宴会设计实训 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第三学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 21 | 酒店数字化营销 | 通过实践使学生了解市场营销制度及企业营销组织机构的设置，财务会计帐目的组成及编制。掌握企业成立的程序的过程及特点，掌握企业市场营销活动准备的相关基本内容。巩固已学的理论知识，为即将开展的营销实务活动打下基础。 | 项目1：分析指定酒店产品的宏观和微观环境以及带来的机会和威胁  项目2：设计调查问卷，组织实地酒店调研，并分析调研结果  项目3：设计酒店产品的附加值、产品名称  项目4：推广自己设计的营销方案  项目5：制定合适的酒店宣传主题以及设计符合酒店要求的宣传计划  项目6：广告的的设计与制作 | 根据实际选择：  一体化课程、实训、实习 | 18 | 1 | 第五学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 22 | 酒店人力资源管理 | 课程内容设计上打破原来按照教材章节顺序编排内容，按照“项目教学法”的教学理念，组合各个教学内容。整个课程按照“模块——项目——典型工作任务”的结构组织。其中模块与项目内容的顺序安排上紧扣酒店人力资源管理的工作流程。课程内容的选择以理论知识“必需够用”，实践知识“实际、实用、实践”为原则。 | 项目1：设置酒店组织机构  项目2：编制酒店人力资源规划  项目3：组织招聘与配置  项目4：进行酒店人力资源培训  项目5：酒店的绩效管理  项目6：酒店薪酬与劳动关系管理 | 根据实际选择：  一体化课程、实训、实习 | 18 | 1 | 第五学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 23 | 酒店财务管理 | 通过实践项目，使学生掌握酒店财务管理系统的使用以及酒店财务方面的相关报表知识，具备简单的财务报表分析能力。 | 项目1：初步认识和财务管理系统的使用  项目2：填写和审核会计凭证  项目:3：登记会计账簿，主要是特种日记账和总账账表的登记  项目:4：编制资产负债表和利润表  项目5：根据会计报表，进行财务数据的分析 | 一体化课程 | 18 | 1 | 第五学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 24 | 岗位实习I | 酒店管理与数字化运营专业课程体系中岗位导向课程，是理论与实践衔接的的实训课程。跟岗实习的主要目的是让学生熟悉现代酒店主要部门的运营与服务，熟悉服务岗位工作程序、工作方法，树立正确的服务意识，培养良好的职业素质和团队精神，初步具备岗位独立工作的能力，初步明确自身职业发展定位。 | 项目1：前厅实训  项目2：餐厅实训  项目3：客房实训 | 实习 | 468 | 18 | 第四学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 25 | 岗位实习II | 让学生熟悉现代酒店业的组织及整体运作模式，掌握酒店业主要业务部门的工作程序与方法，提高分析和解决酒店常见问题的能力，培养良好的酒店行业从业素养，使学生初步具备符合岗位要求的工作能力，为学生的专业学习和就业奠定基础。 | 项目1：了解前厅部各区域工作服务标准和服务流程  项目2：了解客房部各区域工作服务标准和服务流程  项目3：了解餐饮部各区域工作服务标准和服务流程 | 实习 | 156 | 6 | 第六学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 26 | 毕业设计 | 培养学生综合运用所学的基础理论、专业知识和基本技能,提高分析和解决实际问题的能力,使学生受到次较为系统的实际训练。通过毕业设计学生综合运用本专业所学的理论知识和基本技能解决一个轨道交通运营管理领域中的实际问题,以完成学生在校学习的综合考察。 | 项目1：实习项目汇报  项目2：实习收获汇报 | 设计 | 104 | 4 | 第六学期 | 过程性考核+终结性考核 |
| 27 | 酒店特色课程 | 让学生了解团餐企业文化理念，熟悉企业经营理念，能够尽快适应企业文化，融入企业的生产经营。 | 项目1：礼信年年企业文化  项目2：礼信年年职工发展规划 | 企业实践 | 104 | 4 | 第六学期 | 过程性考核+终结性考核 |

八、毕业要求及职业证书要求：

（一）毕业要求

本专业三年学习共修学分140学分，毕业学分最低为140学分（不得有必修课不及格现象）。本专业要求《国家学生体质健康标准（2014年修订）》测试成绩需达到50分，学生必须获得二级乙等及以上普通话证书，并完整完成实习任务，毕业设计合格方能毕业。

为鼓励学生踊跃参与酒店管理与数字化运营专业一类技能竞赛，参加训练但未获得奖项的学生，依据其训练表现，相关课程的成绩酌情定为良好或优秀等次。取得奖项的学生，按照学校相关规定，相关学期开设课程的成绩酌情定为良好或优秀等次。

（二）职业技能证书要求

本专业毕业生应至少取得1种职业技能证书或专业能力证书（1+X证书），（不包括山东省高职高专英语应用能力考试合格证和山东省非计算机专业计算机文化基础考试合格证）。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 职业证书名称 | 等级 |
| 1 | 前厅服务职业技能等级证书 | 中级 |
| 2 | 餐饮服务职业技能等级证书 | 中级 |
| 3 | 民宿管家 | 中级 |
| 4 | 茶艺师 | 中级 |

九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价、质量管理等方面，应满足培养目标、人才规格的要求，应该满足教学安排的需要，应该满足学生的多样学习需求，应该积极吸收行业企业参与。

（一）师资队伍

1．队伍结构

酒店管理与数字化运营专业现有专兼职教师28人，其中专任教师22人，企业兼职教师6人，3年以上企业工作经历教师14人，“双师型”教师20人,生师比为17:1，双师型教师占比为：91%。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 教师姓名 | 毕业院校 | 专业 | 学历学位 | 职称 | 职业资格证书 |
| 付坤伟 | 青岛大学 | 旅游管理 | 本科/硕士 | 讲师 | 高级会展职业经理人、高级礼仪培训师、茶艺技师 |
| 宁 双 | 山东财经大学 | 旅游管理 | 本科/硕士 | 讲师 | 高级餐厅服务员  高级茶艺师  人力资源管理师 |
| 郑 莉 | 山东师范大学/山东大学 | 英语 | 本科/硕士 | 副教授 | 茶艺师 |
| 胡秀丽 | 华中师范大学 | 旅游管理 | 硕士 | 讲师 | 茶艺师 |
| 山 淼 | 香港中文大学 | 可持续旅游 | 硕士研究生 | 讲师 | 茶艺师 |
| 贾世玲 | 大连海事大学 | 旅游管理 | 本科 | 讲师 | 茶艺师 |
| 岳洧竹 | 云南大学 | 旅游管理 | 硕士研究生 | 讲师 | 高级调酒师、  高级茶艺师  高级营养师 |
| 姜录录 | 湘潭大学 | 旅游管理 | 硕士研究生 | 讲师 | 茶艺师 |
| 张玉环 | 聊城大学 | 英语 | 本科硕士 | 讲师 | 心理咨询师 |
| 于小桐 | 韩国又石大学 | 流通 | 硕士研究生 | 讲师 | 高级茶艺师 |
| 律 丽 | 湖北工业大学 | 行政管理 | 本科 | 讲师 | 高级秘书资格证  中级咖啡师证  高级茶艺师证 |
| 张建霞 | 烟台师范学院 | 英语 | 本科硕士 | 讲师 | 高级导游证 |
| 刘 丹 | 江苏师范大学 | 教育经济与管理 | 硕士 | 讲师 | 高级礼仪师  人力资源管理师二级 |
| 武姣 | 辽宁大学 | 旅游管理 | 硕士 | 助教 | 茶艺师 |
| 杨兆永 | 山东蓝海酒店集团 | 酒店管理集团 | 学士 | 经理 | 集团人力资源管理 |
| 朱海滨 | 山东蓝海酒店集团 | 酒店管理集团 | 学士 | 经理 | 酒店职业经理人 |
| 牟蓓蓓 | 山东蓝海酒店集团 | 酒店管理集团 | 学士 | 经理 | 餐饮总监 |
| 刘丽 | 山东蓝海酒店集团 | 酒店管理集团 | 学士 | 经理 | 房务中心经理 |
| 刘智 | 日照市拓普联合 | 旅游酒店咨询 | 学士 | 经理 | 酒店管理咨询 |
| 张有美 | 日照市拓普联合 | 旅游酒店咨询 | 学士 | 经理 | 酒店员工培训 |
| 刘梅 | 日照市进出口公司 | 国际商务 | 博士 | 教授 | 进出口业务 |

（二）教学设施

1.校内实训设施

拥有酒店综合实训室、暖咖1987、润心茶社工作室，保证教学实训任务和操作技能考核的开展。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训室名称 | 实训工位数 | 主要设备 | 主要实训项目 | 对应课程 |
| 1 | 餐饮实训室 | 30 | 餐台、餐椅、工作台、防滑托盘、装饰布、台布、餐巾、装饰物、餐碟、味碟、汤勺、汤碗、长柄勺、筷子及筷套、西餐长台、西餐椅、工作台、台布、餐巾、装饰盘、面包盘、黄油碟 | 中餐宴会摆台  中餐零点摆台  中餐宴会服务  中餐零点服务  西餐服务操作  西餐宴会服务 | 《餐饮服务与数字化运营》《宴会设计》 |
| 2 | 客房实训室 | 30 | 床架、床垫、工作台、储物柜、椅子、多媒体、影仪设备、书写黑板 | 中式铺床  夜床设计 | 《客房服务与数字化运营》 |
| 3 | 前厅实训室 | 30 | 前台、电脑、行李车 | 前厅接待  入住接待  离店服务  礼宾服务 | 《前厅服务与数字化运营》 |
| 4 | 暖咖1987 | 50 | 咖啡机、调酒器、制冰机 | 饮品制作  调酒实训  咖啡厅实训 | 《酒水调制》《饮品制作》 |
| 5 | 润心茶社 | 40 | 茶具、茶船、公道组 | 茶艺实训 | 《茶艺表演》《插花技艺》 |
| 6 | 旅游实训中心 | 50 | 电脑 | PMS系统使用  综合模拟系统使用 | 《酒店信息化系统》  《酒店模拟运营》 |

2.校外实习基地

校外酒店能为专业的教学实践提供真实的工作环境，满足实践教学的需要。目前酒店管理专业已建立了包括万豪国际集团、蓝海集团、北京礼信年年餐饮管理有限公司、凯宾斯基酒店、青岛希尔顿酒店、青岛红树林酒店等20多家高星级酒店在内的校外实训基地。

（三）教学资源

按照国家规定，选用优质规划教材，禁止不合格的教材进入课堂，系部建立了由专业教师、思政教师和企业专家等共同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。

酒店管理与数字化运营教研室建设和配备了与本专业相关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、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，更新能满足教学要求。

（四）教学方法

改变传统的以理论讲授为主的教学模式。在课堂中学生是主角，教师是指导的作用，采用线上教学资源，采取线上线下混合式教学改革，在教学实践活动过程中会综合运用到以下教学策略和方法：

1.任务驱动教学

任务驱动教学法由教师根据当前教学主题（目标）设计并提出“任务”，针对所提出的任务，采取演示或讲解等方式，分析任务并给出完成该任务的思路、方法、操作和结果。在此基础上，教师也以任务方式引导学生边学边练（做），并独立或协作完成相应的学习任务。

实现“学中做” “做中学”，以达到学生真正掌握知识与技能之目的。通过项目导向和任务驱动的教学方法，开展体验性学习促进学生职业能力发展，实现培养学生职业能力的最终目标。

2.体验式教学

体验性教学主要是组织学生体验，让学生在获取知识的过程和实践中实现自我领域的充实，在反思中重构自己的经验，形成自己的行动策略和方式，这样才能培养学生的创新能力和实践能力，进而体现教学目标中的知识和能力、过程和方法、情感态度和价值观三个维度。

3.互动教学

在互动教学理念的指导下，我们的活动将在教学内容的选择、教学进度的控制上充分考虑学生的需求与兴趣，实现师生、生生间的互动，并采用由学生讲解知识、培训学生的形式。

4.协作学习

协作学习是指学生在教师指导下，采取小组协作或其他自由协作方式，围绕教学中的某一主题或任务，进行交互、讨论、协商、论辩、竞争、角色扮演等学习活动，在交流、合作与竞争中掌握知识的教学方法。

5.案例教学

案例教学是在学生掌握了有关基本知识和分析技术的基础上，在教师的精心策划和指导下，根据教学目的和教学内容的要求，运用典型案例，将学生带入特定事件的现场进行案例分析，通过学生的独立思考或集体协作，进一步提高其识别、分析和解决某一具体问题的能力，同时培养正确的管理理念、工作作风、沟通能力和协作精神的教学方式。

（五）教学评价

深刻分析酒店管理与数字化运营专业从业人员的素质要求、能力要求、技术要求，构建科学合理的酒店管理与数字化运营专业教学体系，探寻校企合作理实一体的培养模式；开展情景化课程教学，构建校内外实习实训基地，深化实践教学；对标行业标准、对标技能大赛，深化实施课程改革，实行线上线下相结合的、过程评价和结果评价并重的全方位评价体系。

《酒店客户关系管理》、《食品营养与卫生》等课程采取线上线下混合式教学，线上过程考核和线下实践考核结合，丰富考核评价方式。

学生实习期间认证餐厅服务员等职业技能等级证书，获证情况纳入学生考核评价体系。

学生毕业设计要从理论成绩、实习体会、就业创业等方面进行论述答辩，综合评定三年的学习成果。

（六）质量管理

按照教务处相关要求，通过学校督导、系部督导和教研室内部互评等方式，对课程教学质量监督管理。同时，教师授课要严格遵循课程标准，实行线上线下混合式教学，提高教学效果。落实线上线下相结合的、过程评价和结果评价并重的全方位评价体系，保障教学质量的稳定。

（七）专业教育

新生入学时进行专业教育，通过邀请酒店企业专家入校讲座、优秀毕业生返校交流等渠道，帮助学生认识专业，提早做好学习规划。开设“主任带我识专业、专家带我爱专业、导师带我学专业、学长带我融专业、我的学校，我的家、我的同学我的班”等环节，让学生尽快融入大学生活。

十、继续专业学习深造建议

1.保持“终身学习”的态度，参加专升本考试，继续学习专业知识。

2.不断提升酒店从业人员专业素养以及扩充各方面的知识。

3.考取茶艺师、餐饮管理等职业技能等级证书。

4.结合自身特点，从事酒店运营管理实践，提升酒店服务与管理能力。

5.提高英语水平，出国攻读更高层次的相关专业。