酒店管理与数字化运营专业 人才培养方案

学院： 旅游学院

执笔人： 常明

审核人： 赵恒德

制订日期： 2024年7月

修订日期： 2024年7月

辽宁理工职业大学 教务处制

二〇二四年七月

人才培养方案摘要

专业名称	酒店管理与数字化运营		
专业代码	540106	学制	三年
人才培养目标	<p>本专业培养能够践行社会主义核心价值观，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、科学素养、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，掌握本专业知识和技术技能，面向住宿业、餐饮业的接待服务、星级酒店数字化运营及管理岗位群，能够从事酒店、餐饮以及民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务、数字化营销、运营与管理工作的的高素质技术技能人才。</p>		
目标岗位	<p>酒店、餐饮以及民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务、营销、运营与管理岗位群。住宿服务人员（4-03-01），其中包括：前厅服务人员（4-03-01-01）客房服务人员（4-03-01-02）旅店服务人员（4-03-01-03）餐饮服务人员（4-03-02），其中包括：餐厅服务员（4-03-02-05）其他住宿和餐饮服务人员（4-03-99）。</p>		
所属本校专业群名称	旅游专业群		
课程门数	28	专业核心课程门数	8
专业核心课程名称	<p>餐饮管理、前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、餐饮服务与数字化运营、酒店数字化营销、酒店服务英语、酒吧服务与管理、酒店人力资源管理</p>		
职业技能等级证书	<p>酒店运营管理职业等级证书 现代酒店服务质量管理职业等级证书 餐饮管理运行职业等级证书</p>		
总学时	2660	总学分	147
公共课学时	704	占总学时比例	26%
选修课学时（公选+拓展）	256	占总学时比例	10%
集中实践环节学时	1124	占总学时比例	42%
实践性教学学时	1598	占总学时比例	60%
其他说明	无		
执笔人（签名）		审核人（签名）	
审核部门（学院专业建设指导委员会）	审批部门（学校教学工作委员会）	教学副校长批准执行	
主任（签名）： （学院代章）	主任（签名）： （教务处代章）	教学副校长（签字）：	

一、专业名称（代码）：

酒店管理与数字化运营专业（540106）

所属大类：

旅游大类（54）

二、入学基本要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学历。

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业岗位类别

表 1：职业岗位类别列表

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	旅游类（5401）
对应行业（代码）	住宿业（61）、餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	住宿服务人员（4-03-01），其中包括：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）餐饮服务人员（4-03-02），其中包括：餐厅服务员（4-03-02-05） 其他住宿和餐饮服务人员（4-03-99）
主要岗位（群）或技术领域举例	酒店、餐饮以及民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务、营销、运营与管理岗位群
职业类证书举例	酒店运营管理职业等级证书、现代酒店服务质量管理职业等级证书、餐饮管理运行职业等级证书

(二) 职业岗位能力分析

表 2：职业岗位能力分析列表

序号	职业岗位名称	职业能力	支撑职业能力课程
1	餐厅服务人员	具备零点餐厅、宴会服务的能力	餐饮管理、餐饮服务与数字化运营、酒店服务英语、餐厅服务实训、管理学基础、旅游公共关系等
2	酒吧服务人员	具备鸡尾酒调制、各式咖啡制作的能力	餐饮管理、餐饮服务与数字化运营、酒店服务英语、酒吧服务与管理、茶文化与茶艺、旅游电子商务、旅游新媒体运营、摄影技术与短视频制作等
3	客房服务人员	具备客房清扫、楼层房间服务的能力	客房服务与数字化运营、前厅与客房服务实训、酒店服务英语、普通话与沟通技巧、旅游电子商务、旅游新媒体运营、摄影技术与短视频制作等
4	前厅服务人员	具备前台接待、办理入住、离店手续的能力	前厅服务与数字化运营、前厅与客房服务实训、酒店服务英语等
5	人力资源部文职人员、培训部培训师	具备员工培训、招聘、入职等 HR 各项工作的能力	旅游酒店管理概论、酒店人力资源管理、酒店培训管理、旅游电子商务、普通话与沟通技巧等
6	市场营销、数字化运营人员	具备营销酒店各类产品的能力；组织与策划能力	酒店数字化营销、旅游公共关系、旅游酒店管理概论等
7	酒店各部门文职类人员	具备酒店一线部门服务与管理的能力；具备计算应用的能力	旅游酒店管理概论、酒店服务心理学、酒店服务礼仪、应用文写作、计算机基础等

（三）专业就业岗位

表 3：专业就业岗位列表

岗位类别	岗位名称
首岗就业岗位	高星级酒店中、西餐厅服务人员、宴会厅服务人员、酒吧服务人员、前厅服务人员、人力资源部文员、市场营销部员工。
拓展就业岗位	各旅游企业、高星级酒店各部门领班、主管、经理；酒店培训部培训讲师等。
可发展就业岗位	高星级酒店、高端邮轮及各管理类企业各部门总监、副总经理等。

五、培养目标及培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，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、科学素养、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，掌握本专业知识和技术技能，面向住宿业、餐饮业的接待服务、高星级酒店数字化运营及管理岗位群，面向酒店、餐饮以及民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务、数字化营销、运营与管理工作的的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，总体上须达到以下要求：

素质要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；
2. 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；
3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习一门外语并结合本专业加以运用；

5. 掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力；

6. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好。

7. 培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民，珍惜劳动成果，具备与酒店管理与数字化运营职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

知识要求：

1. 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；
2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习一门外语并结合本专业加以运用；

5. 掌握住宿与餐饮业服务和消费者行为心理、职业礼仪、法律法规、服务与安全、管理与运营等专业基础理论知识。

能力要求：

1. 具有探究学习、终身学习能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

2. 具有酒店、餐饮以及民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务及运营技能，具备团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力；

3. 具有适应住宿、餐饮业运营所需要的数据采集、分析及运用能力，掌握办公软件使用、在线沟通、信息系统操作、营销和客户管理等基本数字技能，掌握信息技术能力，掌握酒店管理领域数字化技能；

4. 具有探究学习、终身学习能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

5. 具备统筹协调、时间管理、安全管理、安全公共卫生突发事件应对以及冲突处理能力；

6. 具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力，基本掌握高星级酒店领域数字化技能。

六、学分学时安排及课程设置

（一）学时学分总体安排

本专业教学总学时为 2660 学时，总学分为 147 学分。其中公共基础课程为 704 学时，占总学时 26%；选修课（包含公共选修课和专业拓展课）为 256 学时，占总学时 10%；实践性教学（包含课程实践和集中实践教学环节）为 1598 学时，占总学时 60%；岗位实习时间为 6 个月；每学年安排 40 周教学活动，周学时 18-26 学时。

学分与学时换算说明：

1. 理论课（含理实一体课）

学分数 = 课程总学时 / 16（学分的最小单位为 0.5）

2. 形势与政策/体育课/校本特色技能课

学分数 = 课程总学时 / 32

3. 集中实践环节：

军训、入学教育、实习、毕业设计（论文）：学分数 = 教学周数。（每学分按 30 学时计算）

综合实训：学分数 = 课程总学时 / 16（学分的最小单位为 0.5）

（二）课程设置

专业培养方案课程体系由公共基础课程、专业课程、第二课堂三部分组成。其中公共基础课程包含公共基础必修课、公共基础选修课；专业课程包含专业基础课程（专业群平台课程）、专业核心课程、专业拓展课程、集中实践教学环节；第二课堂包含创新创业实践、核心素养类活动、课外体育活动、课外美育活动。

1. 公共基础课程

公共基础必修课程按照国家有关规定开齐开足。将思想政治理论、体育、军事理论与军训、公共英语、信息技术、职业发展与就业指导、创新创业教育、心理健康教育、劳动教育课程列入其中。

根据国家规定, 开设公共基础必修课程, 此部分课程由学校统一设置, 见表 4-7:

表 4 思想政治理论课学时设置

序号	课程名称	学分	学时	开课学期	考核方式
1	思想道德与法治	3	48	第 1 学期	考试
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	第 2 学期	考试
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	第 2 学期	考试
4	形势与政策	1	32	第 1-4 学期	考查

表 5 大学英语课程设置一览表

序号	课程名称	学分	学时	开课学期	考核方式
1	公共英语 (1)	3	48	第 1 学期	考试
2	公共英语 (2)	3	48	第 2 学期	考查
3	英语口语	2	32	第 1 或 2 学期	考查

表 6 其他公共基础必修课程一览表

序号	课程名称	学分	学时	开课学期	考核方式
1	心理健康教育	2	32	第 2 学期	考查
2	德育特色	1	16	第 3 学期	考查
3	劳动教育理论与实践	2	32	第 1-6 学期	考查
4	创新创业基础	1	16	第 3 学期	考查
5	职业生涯规划与就业指导	1	16	第 1 学期	考查
6	信息技术基础	3	48	第 1 或 2 学期	考试
7	体育 (1-3)	3	96	第 1-3 学期	考查

公共基础选修课程由学校面向全体学生统一开设, 要求学生最低修满 8 学分。统一开设党史国史、国家安全教育、英语拓展、社会责任、公共艺术、健康教育、美育、节能减排、绿色环保、金融知识、人口资源、海洋科学、管理、校本特色技能课 (演讲与口才、合作与礼仪、应用文写作) 等课程, 其中至少选择一门公共艺术类课程。

2. 专业课程

(1) 专业基础课程 (专业群平台课程)

设置 7 门。包括: 管理学基础、旅游酒店管理概论、酒店服务心理学、中国饮食文化概论、酒店英语视听说、酒店服务礼仪、中华优秀传统文化等。

(2) 专业核心课程

设置 8 门。包括: 餐饮管理、前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运

营、餐饮服务与数字化运营、酒店数字化营销、酒店服务英语、酒吧服务与管理、酒店人力资源管理。

（3）专业拓展课程

设置 8 门。包括：旅游公共关系、康乐服务与管理、茶文化与茶艺、酒店培训管理、旅游电子商务、酒店安全与法规、酒店收益管理、普通话与沟通技巧等。要求学生从中选修 4 门课程。

（4）实践性教学环节

主要包括课程实训、毕业设计、军事训练、入学（毕业）教育、社会实践等。在校内外进行前厅接待、客房服务、餐饮服务、酒店数字化营销、酒店运营等实训。在高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮企业、民宿、邮轮等单位进行岗位实习。实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，注重理论与实践一体化教学。严格执行《职业学校学生实习管理规定》和《高等职业学校酒店管理与数字化运营专业岗位实习标准》要求。

3. 第二课堂

包括通过第二课堂各项活动获得的创新创业实践学分、核心素养类活动学分、课外体育活动学分、课外美育活动学分，共设置 4 学分。其中创新创业实践设置 2 学分由教务处、各学院设立；核心素养类活动学分、课外体育活动学分、课外美育活动设置 2 学分分别由团委、马克思主义学院、创新创业学院、体育部、基础部、各学院设立。学生必须参加相应活动并获得相应学分，第二课堂学分纳入毕业资格审核。

（三）岗课赛证融通与学分银行

以“岗课赛证融通”四位一体的育人理念，形成“岗课”相衔接、“证赛”搭建“岗课”桥梁相通的高素质技术技能人才培养模式。

1. 学生获得本专业相关技能竞赛、创新创业比赛、大学生挑战杯大赛市级二等奖及以上，省级三等奖及以上可免修 2 学分的专业拓展课 1 门课程。

2. 学生取得酒店运营管理职业等级证书 1+X（中级）职业等级证书、研学旅行策划与管理 1+X（中级）职业等级证书，可免修 2 学分的专业拓展课 1 门课程。

3. 每名学生最多可免修 1 门专业拓展课。

（四）课程考核

课程考核分考试和考查两种形式，公共课考核由学校统一安排，专业课考

核要基于课程性质和课程特点确定，每学期各类考试课程为 3-5 门。

(五) 课程简介

表 7-1 专业重点课程简介

课程名称	餐饮管理				
开设学期	第二学期	学时	48	学分	3
<p>职业能力要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 中、西餐服务程序与标准制定； 2. 根据宴会的规格、性质设计宴会菜单（从菜品名称、数量、成本等方面评价）； 3. 通过销售额指数与顾客欢迎指数计算对菜品的畅销与利润进行分析；制作菜肴的标准食谱； 4. 为中、西餐厅菜肴进行合理定价；餐饮库存原料计价； 5. 餐饮生产折损控制等。 					
<p>课程目标（含思政目标）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 素质目标 <ol style="list-style-type: none"> (1) 增强学生思考、分析和解决实际问题的能力；培养学生的服务意识、管理意识及创新意识； (2) 具有良好的职业道德与敬业精神； (3) 具有敏锐的餐厅管理意识，善于整合资源、乐于团队协作； 2. 知识目标 <ol style="list-style-type: none"> (1) 明确服务质量是星级饭店餐饮部门市场竞争的重要决定因素，培养良好的服务意识； (2) 了解星级饭店餐饮部的组成，明确餐饮部各岗位的工作职责； (3) 了解和掌握酒店餐饮服务的专业知识、服务人员的基本素质，培养过硬的餐饮管理专业本领； (4) 掌握各餐饮菜单管理、采购管理、生产管理、前厅运营管理、服务管理、成本管理等内容。 3. 能力目标 <ol style="list-style-type: none"> (1) 培养树立权威，有效指挥的能力； (2) 培养有效激励，调动人的积极性的能力； 					

- (3) 培养协调关系和与他人沟通的能力；
- (4) 培养对餐饮管理工作有效控制的能力；
- (5) 培养创新精神与创新管理能力；
- (6) 培养现代酒店餐饮管理理念与运用现代酒店餐饮管理理论的能力；
- (7) 培养搜集与处理信息的能力，特别是利用网上资源的能力。

4. 课程思政目标

通过展示大数据时代智慧酒店餐饮管理，引导学生明确人生目标，鼓励学生提前做好职业规划，培养学生对餐饮行业有服务行业的热爱，并通过努力不断实现人生目标。

课程主要教学内容：

1. 餐饮市场分析与经营定位、餐厅及宴会服务程序、菜单管理、采购管理、厨政管理。
2. 餐厅布局与设计、餐厅组织与服务规范、经营产品设计、经营物资筹措、经营管理规范建立、市场推广策划、经营预算与成本管理等。

评价方式：

1. 强调教学全过程数据采用及过程评价，校内教师、企业、学生等多元评价。
2. 平时成绩、实操成绩、期末考试等方面进行考核（平时成绩占 30%；实操成绩占 20%；期末试卷占 50%）。
3. 本门课程学生成绩达到 60 分以上（含 60 分），为 3 学分。

表 7-2 专业重点课程简介

课程名称	餐饮服务与数字化运营 1.2				
开设学期	三、四学期	学时	96	学分	6
职业能力要求：					
1. 中西餐厅基础技能。					
2. 中西餐预订、值台、服务及宴会设计。					
3. 鸡尾酒调制与侍酒服务。					
4. 餐厅活动策划、预算、成本控制、在线经营与分析、服务质量控制等。					

课程目标（含思政目标）：

1. 素质目标

- (1) 具有良好的职业道德与敬业精神；
- (2) 具有敏锐的餐厅管理意识，善于整合资源、乐于团队协作；
- (3) 明确服务质量是饭店餐饮部门市场竞争的重要决定因素，培养良好的服务意识。

2. 知识目标

- (1) 使学生比较系统地了解餐厅服务理论、操作基础知识，基本技能和基本方法；
- (2) 培养学生能够进行中、西餐零点、宴会摆台与设计；按照中、西餐厅服务标准与程序为客人提供优质餐厅服务；
- (3) 快速高效优质完成中、西餐标准及创意设计等相关任务；
- (4) 按照服务程序与标准进行模拟服务流程演练。

3. 能力目标

- (1) 该课程培养学生动手操作能力；培养学生能够运用餐厅基本服务技术高效完成工作任务的能力；
- (2) 培养学生能够独立设计并进行中餐、西餐宴会创意摆台的能力；
- (3) 培养学生根据各类餐厅服务程序与标准进行餐饮服务的基本能力；
- (4) 增强学生思考、分析和解决实际问题的能力；培养学生的服务意识及创新意识；
- (5) 培养现代酒店餐饮管理理念与运用现代酒店餐饮管理理论的能力；
- (6) 培养搜集与处理信息的能力，特别是利用网上资源的能力。

4. 课程思政目标

通过展示智慧酒店餐饮服务与数字化运营，引导学生明确人生目标，鼓励学生提前做好职业规划，培养学生对餐饮行业有服务行业的热爱，并通过努力不断实现人生目标。让学生正确认知参加省赛的益处，为学生参加省职业技能竞赛夯实基础。

课程主要教学内容：

- 1. 餐饮服务基础技能实训（托盘、餐巾折花、铺台布、斟酒、中、西餐摆台、上菜、分菜、派菜、插花技术等）；
- 2. 餐饮数字化运营与管理实训（包括餐饮管理软件应用、餐厅市场分析与经营定位、经营物

资筹备、市场推广与活动策划、餐厅经营预算与成本控制、餐厅数据收集、分析及运用、服务标准建立、经营管理规范建立、餐饮产品在线运营与分析等)；

3. 中、西餐厅及宴会服务的基本程序和方法、酒水服务实训(包括中、西餐服务流程与技巧、会议与宴会服务、菜品和酒水知识、菜单设计、宴会设计、餐饮管理软件应用等)。

评价方式：

1. 强调教学全过程数据采用及过程评价，校内教师、企业、学生等多元评价；
2. 平时成绩、技能考核、期末考试等方面进行考核；
3. 本课程学生成绩达到 60 分以上(含 60 分)，为 6 学分，分两个学期开设。

表 7-3 专业重点课程简介

课程名称	酒吧服务与管理				
开设学期	第三学期	学时	32	学分	2
<p>职业能力要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 中国酒，外国酒以及软饮料相关知识； 2. 酒吧服务相关程序与标准； 3. 掌握所需的英式调酒技能，能按配方调出一定种类的鸡尾酒； 4. 懂得酒水领用、消耗记录、保管要求等管理方面的知识，掌握酒吧中酒具、服务工具的洗涤消毒方法。 					
<p>课程目标(含思政目标)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 素质目标 <ol style="list-style-type: none"> (1) 增强学生思考、分析和解决实际问题的能力；培养学生的服务意识、管理意识及创新意识； (2) 具有良好的职业道德与敬业精神； (3) 具有敏锐的酒吧服务与管理意识，善于整合资源、乐于团队协作； (4) 树立食品饮料安全、环保意识，懂得食品营养卫生知识； (5) 能自主学习，勤学苦练，具有团队精神和创新精神。 2. 知识目标 <ol style="list-style-type: none"> (1) 掌握餐厅酒吧服务的点酒技巧，能适时地推销餐厅酒吧的产品，能很快适应餐厅酒吧服务岗位工作； 					

(2) 掌握所需的调酒技能，能按配方调出一定种类的鸡尾酒，懂得酒水领用、消耗记录、保管要求等方面的知识，掌握酒吧中酒具、服务工具的洗涤消毒方法；

(3) 掌握葡萄酒的主要产地及著名葡萄酒庄园及葡萄品称。

3. 能力目标

(1) 培养树立权威，有效指挥的能力；

(2) 培养有效激励，调动人的积极性的能力；

(3) 培养协调关系和与他人沟通的能力；

(4) 培养对餐饮管理工作有效控制的能力；

(5) 培养创新精神与创新管理能力；

(4) 培养技能训练过程中要沿着中外酒水与酒吧服务这条线索来掌握调酒技艺与酒水服务的程序、方法的能力。

4. 思政目标

通过展示大数据时代智慧酒吧服务与管理，引导学生明确人生目标，鼓励学生提前做好职业规划，培养学生对酒水调制、咖啡制作行业的产生热爱，并通过努力不断实现人生目标。

课程主要教学内容：

1. 餐厅酒吧酒水相关知识，酒吧服务岗位职责；

2. 英式、美式的鸡尾酒调酒技能，调出一定种类的鸡尾酒，酒水领用、消耗记录、保管要求等方面的知识，酒吧中酒具、服务工具的洗涤消毒方法。；

3. 葡萄酒的主要产地及著名葡萄酒庄园及葡萄品称；

4. 各类咖啡制作。

评价方式：

1. 强调教学全过程数据采用及过程评价，校内教师、企业、学生等多元评价；

2. 平时成绩、实操成绩、期末考试等方面进行考核。

考核方式	比例	考核/评价细则
------	----	---------

平时考核	30%	出勤、笔记、作业、课前提问、课上完成相关实践任务等
------	-----	---------------------------

实践作业	20%	学生完成各类酒水认知与品鉴
------	-----	---------------

期末测试	50%	鸡尾酒调制、咖啡制作实操
------	-----	--------------

3. 本门课程学生成绩达到 60 分以上（含 60 分），为 2 学分。

表 7-4 专业重点课程简介

课程名称	酒店数字化营销				
开设学期	第三学期	学时	48	学分	3
职业能力要求：					
<p>1. 专业能力：理解数字化营销理念；熟悉营销产品所面临的宏观环境、微观环境；分析消费者需求、进行市场定位、做出战略决策；理解整体产品理论及品牌知识；掌握产品生命周期理论；熟悉营销渠道选择的影响因素；学会比较不同的营销渠道；熟悉促销的各种手段；熟悉客户沟通、服务和关系管理方面知识；掌握营销组合策划及组织实施、营销管理与控制、营销工作评价的理论与方法。</p> <p>2. 方法能力：能分析指定产品所面临的宏观环境、微观环境；能分析指定产品的竞争状况和目标消费者的购买行为特征；能运用市场营销的调研手段，进行调查问卷设计，组织实地调研并分析结果，撰写调研报告；能运用定位理论为产品进行产品定位设计；能针对不同的产品生命周期调整产品策略；能分析产品渠道模式，对指定产品设计合适的分销渠道模式；能确定合适的广告宣传主题，制定符合要求的媒体宣传计划等。</p> <p>3. 社会能力：通过本课程学习，要使学生：具备可持续发展的学习与适应能力，良好的职业素养，强烈的商业信誉观，良好的沟通、协调能力，良好的团队协作意识，吃苦耐劳的意志品质，具备创新精神。</p>					
课程目标（含思政目标）：					
<p>本课程是在明确酒店管理与数字化运营专业人才培养方向的前提下，深入开展酒店行业分析和酒店业调研的基础上，应用工作过程系统化方法开发的学习领域课程，具有广泛性、综合性、发展性和应用性的特点。本课程旨在树立学生的数字化营销意识，培养锻炼学生的分析判断能力、开拓创新能力、业务实施能力、组织协调能力、社会活动能力、语言文字表达能力和社会交往能力等。在教学过程中，利用数字、图片、视频、实例、案例等方式方法，充分挖掘教学内容中的思政元素，适时地对思政融入，在润物细无声中对学生进行爱党、爱国教育，进行“三观”的正确引导，进行专业思想的培养。</p>					
课程主要教学内容：					
酒店数字化营销理念、分析酒店市场机会、酒店市场调查、酒店数字化营销战略选择、酒店数字化营销策略制定等。					
评价方式：					
<p>过程考核：出勤、学习态度 10%；平时作业 10%；实训任务 30%</p> <p>期末考试：笔试考试 50%</p>					

表 7-5 专业重点课程简介

课程名称	前厅服务与数字化运营				
开设学期	第三学期	学时	32	学分	2
<p>职业能力要求：</p> <p>1. 专业能力：了解前厅部基础知识，掌握前厅部的主要任务、组织机构和岗位设置及各岗位的主要职责；了解前厅部所销售的主要产品和服务特点；掌握前厅销售的基本策略；掌握前厅部的业务工作流程等；</p> <p>2. 方法能力：熟悉客房预订、前厅接待、前厅问讯、前厅收银、礼宾部、大堂副理等部门的工作内容、工作标准与工作流程；</p> <p>3. 社会能力：强化学生的服务意识和创新意识；培养学生解决实际问题的思路与能力；培养学生的人际交往能力；培养学生吃苦耐劳和团队合作的精神；培养学生勇于创新、敬业、乐业的工作作风。</p>					
<p>课程目标（含思政目标）：</p> <p>通过理论与实践相结合的教学模式，使学生通过本课程的学习和实训，掌握酒店前厅服务与管理的基本知识，熟悉饭店前厅部运行与管理的基本程序和方法，具有熟练的预订服务、入住接待、离店结账、礼宾、问询、客房迎送、贵宾、清洁卫生等服务技能，成为能胜任高星级酒店前厅服务工作，并初步具备领班、主管管理能力的高技能人才。在教学过程中，利用数字、图片、视频、实例、案例等方式方法，充分挖掘教学内容中的思政元素，适时地对思政融入，在润物细无声中对学生进行爱党、爱国教育，进行“三观”的正确引导，进行专业思想的培养。</p>					
<p>课程主要教学内容：</p> <p>前厅部概述、预订服务与管理、接待服务与管理、礼宾服务与管理、收益管控</p>					
<p>评价方式：</p> <p>过程考核：出勤、学习态度 10%；平时作业 10%；实训任务 30%</p> <p>期末考试：笔试考试 50%</p>					

表 7-6 专业重点课程简介

课程名称	客房服务与数字化运营				
开设学期	第四学期	学时	32	学分	2

职业能力要求：

1. 专业能力：了解客房部基础知识，掌握客房部的主要任务、组织机构和岗位设置及各岗位的业务分工；明确客房部员工、领班、主管、经理等职位职责范围与任职条件；熟悉酒店客房类型；熟悉客房设施设备及物品的种类和标准；熟悉客房服务项目内容；明确客房服务质量的含义、构成、标准和质量控制方法；熟悉客房部各项安全制度；明确客房钥匙管理制度；掌握火灾事故处理、客房灭火器材的使用；
2. 方法能力：熟悉客房服务项目、服务内容、工作标准与工作流程等；
3. 社会能力：强化学生的服务意识和创新意识；培养学生解决实际问题的思路与能力；培养学生的人际交往能力；培养学生吃苦耐劳和团队合作的精神；培养学生勇于创新、敬业、乐业的工作作风。

课程目标（含思政目标）：

通过理论与实践相结合的教学模式，使学生通过本课程的学习和实训，掌握酒店客房服务与管理的基本知识，熟悉饭店客房服务与管理的基本程序和方法，成为能胜任高星级酒店客房服务工作，并初步具备领班、主管管理能力的高技能人才。在教学过程中，利用数字、图片、视频、实例、案例等方式方法，充分挖掘教学内容中的思政元素，适时地对思政融入，在润物细无声中对学生进行爱党、爱国教育，进行“三观”的正确引导，进行专业思想的培养。

课程主要教学内容：

客房部概述、客房对客服务、客房服务与质量管理、客房部安全管理等

评价方式：

过程考核：出勤、学习态度 10%；平时作业 10%；实训任务 30%
期末考试：笔试考试 50%

表 7-7 专业重点课程简介

课程名称	旅游企业人力资源管理				
开设学期	第二学期	学时	48	学分	3

<p>职业能力要求：</p> <p>1. 专业能力：通过本课程的学习，使学生：了解旅游企业机构设置和人员配置，掌握旅游企业人力资源规划方法和理论知识，掌握旅游企业员工招聘的程序和方法，掌握旅游企业人力资源工作分析的步骤与方法，掌握薪酬与激励运用的原则与方法等；</p> <p>2. 方法能力：通过本课程的学习，培养学生具备：旅游企业人力资源规划能力，旅游企业员工招聘与录用的能力，制定旅游企业各岗位工作说明书的能力，旅游企业绩效管理与考核的能力，旅游企业薪酬管理能力，协调处理旅游企业员工劳动关系的基本能力，帮助和指导员工设计职业生涯规划的能力等。；</p> <p>3. 社会能力：通过本课程学习，要使学生：具备可持续发展的学习与适应能力，良好的职业素养，良好的沟通、协调能力，良好的团队协作意识，吃苦耐劳的意志品质，具备服务意识和创新精神。</p>
<p>课程目标（含思政目标）：</p> <p>通过本课程的教学，可以使学生掌握旅游人力资源管理的基本原理；学会用人力资源管理理论分析和解决企业实际问题的方法，使学生熟练地掌握人力资源管理六大模块，具备人力资源岗位必备的组织、指挥、协调、控制、灵活处理突发事件的管理能力；使学生除了掌握人力资源管理的基本概念、原理以外，更为重要的是提高运用人力资源管理相关理论分析和解决酒店中存在的实际人力资源管理方面的问题的能力。让学生树立增强自身人力资本价值、关注职业发展的观念。通过教与学的双边活动，使学生了解人力资源管理的战略意义、策略原理，以及运作规程，结合专业实际，将所学的理论于职业活动、岗位的工作结合起来，提高学生的管理水平和能力。在教学过程中，利用数字、图片、视频、实例、案例等方式方法，充分挖掘教学内容中的思政元素，适时地对思政融入，在润物细无声中对学生进行爱党、爱国教育，进行“三观”的正确引导，进行专业思想的培养。</p>
<p>课程主要教学内容：</p> <p>旅游企业人力资源管理概述、旅游企业人力资源规划、旅游企业工作分析与设计、旅游企业员工招聘与选用、旅游企业员职业生涯设计、旅游企业员工激励等。</p>
<p>评价方式：</p> <p>过程考核：出勤、学习态度 10%；平时作业 10%；实训任务 30%</p> <p>期末考试：笔试考试 50%</p>

表 7-8 专业重点课程简介

课程名称	酒店服务英语 1.2				
开设学期	第三、四学期	学时	96	学分	6

<p>职业能力要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能综合运用所学的英语语言，从事酒店服务工作环境中的客房预订、接待入住、退房离店、礼宾服务、商务中心服务、总机服务、各项客房服务、餐位预定、引座点菜、席间服务、结账、康乐服务等各项酒店服务工作； 2. 具有从事涉外酒店接待的实践能力。
<p>课程目标（含思政目标）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能力目标 能综合运用所学的英语语言，从事酒店服务工作环境中的客房预订、接待入住、退房离店、礼宾服务、商务中心服务、总机服务、各项客房服务、餐位预定、引座点菜、席间服务、结账、康乐服务等各项酒店服务工作。 2. 知识目标 了解酒店服务各项工作任务的基本服务流程和要点，掌握用英语进行酒店各部门服务工作所必备的、基础的专业术语和表达句。 3. 思政目标 具备良好的职业素养、文化素养、沟通能力、应变能力和处理问题能力。
<p>课程主要教学内容：</p> <p>本课程以酒店服务的各项任务为主线，基于每项工作任务的基本服务程序，通过前厅服务、客房服务、餐饮服务、商务中心、康乐服务、会议服务、购物服务等多个学习任务的完成，直接指向英语应用能力的提高和职业技能的培养，体现职业教育的特点和旅游行业的特色。</p>
<p>评价方式：</p> <p>本课程的考核为：项目考核，口语考试课。7个项目口语考核。平时考核（包括无旷课、多次请假、迟到情况等）为倒扣分。</p>

表 7-9 专业重点课程简介

课程名称	旅游酒店管理概论				
开设学期	第一学期	学时	48	学分	3
<p>职业能力要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 酒店管理的基本理论和专业知识； 2. 运用所学的理论知识处理酒店各个部门中日常事务； 3. 掌握酒店运营管理规律，酒店管理方法与理念，为将来从事酒店管理工作夯实基础。 					
<p>课程目标（含思政目标）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 素质目标 (1) 探究问题的能力； 					

- (2) 与人沟通的能力归纳总结的能力；
- (3) 团队协作的能力；
- (4) 自学的能力；
- (5) 信息处理的能力；
- (6) 创新能力。

2. 知识目标

- (1) 了解酒店业务与酒店集团发展知识；
- (2) 浅识管理理论；
- (3) 掌握酒店管理方法与理念；
- (4) 掌握酒店内部组织机构设置；
- (5) 掌握选用、育留酒店员工知识；
- (6) 掌握酒店服务质量管理方法；
- (7) 掌握酒店产品营销计划与经营理念。

3. 能力目标

- (1) 培养分析环境，配置资源，制定计划的能力；
- (2) 培养分析界定问题，科学决策的能力；
- (3) 培养分析组织结构，协调职权关系，制定组织规范的能力；
- (4) 培养树立权威，有效指挥的能力；
- (5) 培养有效激励，调动人的积极性的能力；
- (6) 培养协调关系和与他人沟通的能力；
- (7) 培养对工作有效控制的能力；
- (8) 培养创新精神与创新管理能力；
- (9) 培养现代酒店管理理念与运用现代酒店管理理论的能力；
- (10) 培养搜集与处理信息的能力，特别是利用网上资源的能力。

4. 课程思政目标

通过展示大数据时代智慧酒店管理，引导学生明确人生目标，鼓励学生提前做好职业规划，培养学生对旅游酒店行业的热爱，并通过努力不断实现人生目标。

<p>课程主要教学内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 认识酒店、浅识管理理论、认识酒店管理； 2. 酒店内部组织及管理制度； 3. 先用育留酒店员工、督导酒店服务质量； 4. 营销酒店产品、体验酒店文化。
<p>评价方式：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 强调教学全过程数据采用及过程评价，校内教师、企业、学生等多元评价； 2. 平时成绩、实操成绩、期末考试等方面进行考核（平时成绩占 20%；平时实践成绩占 20%；期末试卷占 60%）； 3. 本门课程学生成绩达到 60 分以上（含 60 分），为 3 学分。

表 7-10 专业重点课程简介

课程名称	酒店培训管理				
开设学期	第四学期	学时	32	学分	2
<p>职业能力要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 酒店培训与管理的基本知识、基本原理； 2. 培训管理理论分析和解决企业实际问题的方法； 3. 具备酒店培训师必备的确定培训需求、培训与预算计划的确定、培训课程的设计和方法选择、培训实施以及培训评估周期过程。 					
<p>课程目标（含思政目标）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 素质目标 <ul style="list-style-type: none"> （1）增强学生思考、分析和解决实际问题的能力；培养学生的服务意识、管理意识及创新意识； （2）具有良好的语言表达能力和课堂驾驭能力； （3）具有敏锐的培训管理意识，善于整合资源、乐于团队协作； （4）培训学生具有良好的培训师职业道德素质，有优雅得体的气质与风度。 2. 知识目标 <ul style="list-style-type: none"> （1）了解酒店培训的基本原理、发展趋势； 					

- (2) 掌握酒店培训需求调查与分析;
- (3) 掌握酒店培训计划制定的步骤与方法;
- (4) 掌握酒店培训内容与方法的选对、应用;
- (5) 掌握酒店培训课程设计与实施;
- (6) 掌握培训师资的管理;
- (7) 熟知酒店培训评估的步骤。

3. 能力目标

- (1) 酒店培训需求调查的能力;
- (2) 酒店培训需求分析的能力;
- (3) 培训计划书制定的能力;
- (4) 合理选择培训内容与方法的能力;
- (5) 进行培训课程设计的能力;
- (6) 组织培训能力;
- (7) 培养搜集与处理信息的能力,特别是利用网上资源的能力;
- (8) 酒店内部培训师管理的能力。

4. 课程思政目标

使学生具备酒店内部培训师的技能与要求,掌握多种培训方法。具备与人合作的团队精神。培养学生爱岗敬业的精神,为学生毕业后进入企业进行培训与培训管理打下坚实的基础。

课程主要教学内容:

- 1. 酒店培训概况、培训需求调查、分析;
- 2. 培训计划制定、培训实施、培训师资管理、培训评估与反馈。

评价方式:

- 1. 强调教学全过程数据采用及过程评价,校内教师、企业、学生等多元评价;
- 2. 平时成绩、实操成绩、期末考试等方面进行考核(平时成绩占 30%; 8-10 分钟模拟培训课成绩占 20%; 期末试卷占 50%);
- 3. 本门课程学生成绩达到 60 分以上(含 60 分),为 2 学分。

七、实施保障

1. 师资队伍

(1) 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例为 18:1, “双师型”教师占专业课教师数的 60%, 高级职称专任教师的比例为 30%以上, 专任教师队伍职称、年龄, 形成合理的梯队结构。

(2) 专任教师

具有高校教师资格; 具有旅游管理、酒店管理、工商管理等相关专业本科学士及以上学历; 具有一定年限的相应工作经历或者实践经验, 达到相应的技术技能水平; 具有本专业理论和实践能力; 能够落实课程思政要求, 挖掘专业课程中的思政教育元素和资源; 能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革; 能够跟踪新经济、新技术发展前沿, 开展技术研发与社会服务; 专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼, 每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

(3) 专业带头人

本专业带头人具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力, 能够较好地把握国内外握国内外住宿业及餐饮业发展行业、专业发展, 能广泛联系行业企业, 了解行业企业对本专业人才的需求实际, 主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强, 在本专业改革发展中起引领作用。

(4) 兼职教师

从本专业相关行业企业的高技术技能人才中聘任, 具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验, 原则上具有中级及以上相关专业技术职称, 了解教育教学规律, 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。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才, 建立专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。建立专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

2. 实践教学条件

(1) 校内实训室(基地)基本要求

表 8-1: 校内实训室情况列表

实训室名称	中餐实训室	面积	139 平方米
序号	核心设备	数量	备注

1	立式冰柜	1	
2	冰箱	1	
3	教学一体机	1	
4	消毒柜	1	

表 8-2：校内实训室情况列表

实训室名称	西餐实训室	面积	110 平方米
序号	核心设备	数量	备注
1	立式冰柜	1	
2	冰箱	1	
3	教学一体机	1	
4	消毒柜	1	

表 8-3：校内实训室情况列表

实训室名称	咖啡与酒吧实训室	面积	110 平方米
序号	核心设备	数量	备注
1	立式冰柜	1	
2	冰箱	1	
3	制冰机	1	

表 8-4：校内实训室情况列表

实训室名称	茶艺实训室	面积	139 平方米
序号	核心设备	数量	备注
1	电脑	1	
2	多媒体设备	1	
3	极简教室中控主机	1	
4	极简教室中控面板	1	
5	智慧黑板	1	
6	督导录播软件	1	
7	录播智能盒	1	
8	教师摄像头	1	

9	学生摄像头	1	
10	电子班牌	1	
11	麦克风音响设备套装	1	
12	麦克风处理器	1	
13	专业数字功放	1	

表 8-5: 校内实训室情况列表

实训室名称	酒店服务综合实训室	面积	82.9 平方米
序号	核心设备	数量	备注
1	电脑	43	

(2) 校外实训基地基本要求

具有稳定的校外实训基地。能够开展本专业相关实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

表 9: 校外实训基地列表

序号	校外实习基地名称	合作企业名称	用途
1	珠海海湾大酒店	珠海海湾大酒店	岗位实习
2	北京半山温泉酒店	北京半山温泉酒店	岗位实习
3	北京歌华开元大酒店	北京歌华开元大酒店	岗位实习
4	沈阳世茂希尔顿酒店	沈阳世茂希尔顿酒店	岗位实习
5	大连洲际酒店	大连洲际酒店	岗位实习

3. 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、图书及数字化教学资源等。

(1) 教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过活页式教材等多种方式进行动态更新。

表 10: 专业教材选用列表

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
1	饭店管理概论	国家规划	大连理工大学	王秀荣	2022

		教材	出版社		
2	酒水服务与酒吧管理	国家规划教材	大连理工大学出版社	张波	2021
3	餐饮技能综合实训	精品规划教材	高等教育出版社	刘丹	2021
4	酒店培训管理	校内讲义		常明	2022
5	餐饮管理	校内讲义		常明	2022
6	管理学基础	高职高专	高等教育出版社	单凤儒	2021
7	中国传统文化	其它	高等教育出版社	张建	2020
8	旅游市场营销	国家规划教材	上海交通大学出版社	宋莎莎	2022
9	茶艺	国家规划教材	东北大学出版社	杨学富	2020
10	饭店服务英语（第四版）	国家规划教材	高等教育出版社	李玉娟	2021
11	饭店前厅客房服务与管理	国家规划教材	高等教育出版社	杨富荣	2020
12	旅游接待礼仪	国家规划教材	上海交通大学出版社	梁颖	2022
13	旅游企业人力资源管理	高职高专	中国旅游出版社	张满林	2019
14	旅游电子商务	高职高专	江苏大学出版社	宋佳	2020
15	旅游公共关系	高职高专	中国言实出版社	李瑞泉	2022
16	普通话教程	高职高专	江苏大学出版社	高乃尧	2020

（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。专业类图书文献主要包括：技术类和案例类图书，以及职业技术教育、信息技术和涉及业务领域的专业学术期刊等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

（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 11：专业数字化资源选用列表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	智慧树	www.zhihuishu.com
2	超星阅读平台	http://passport2.chaoxing.com/login
3	知网	http://www.cnki.net/
4	中国饭店协会	chinahotel.org.cn

4. 教学方法

专业课程教学注重将现代信息技术应用到教学方案中，使用雨课堂教学，探索翻转课堂、线上线下混合教学、现场教学等新型教学形式，主要采用项目式教学、理实一体化教学、情景模拟式教学等教学模式在教学过程中注重课程思政的实施。

5. 学习评价

学习评价由两部分部分组成：过程考核、期末考核。其权重根据课程实际灵活分配。过程考核核主要包括考勤、课堂纪律、作业、任务完成等；期末考核重在考察运用知识解决实际问题的能力。

6. 质量保障

(1) 学校和二级学院建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

(2) 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、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，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) 专业教研组织建立集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

(4) 学校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。

(5) 学校和二级学院建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

(6) 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、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，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。

(7) 专业教研组织建立集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

(8) 学校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。

七、毕业要求

在校期间遵守法律、法规，遵守学生行为规范及学校各项规章制度；根据专业人才培养方案确定的培养目标和培养规格，完成规定的教学环节，修完专业人才培养方案所规定的课程，修满 147 学分；按照《辽宁理工职业大学第二课堂学分管理办法》完成第二课堂学分，准予毕业。

(九) 教学进程安排

表 12:

酒店管理与数字化运营专业教学进程安排表（高职专科）

课程体系结构名称	课程编码	课程名称	考核方式	课程类型 (A、B、C)	学分	学时	理论学时	实践学时	学期学分分配						备注	
									第一学年		第二学年		第三学年			
									1	2	3	4	5	6		
公共基础课程	Z1000201	思想道德与法治/德育特色	考试	B	3	48	40	8	3							
	Z1000102	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	B	2	32	26	6		2						
	Z1000204	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	B	3	48	38	10			3					
	Z1000203-(1-4)	形势与政策（1-4）	考查	A	1	32	32	0	√	√	√	√				
	Z1000206	心理健康教育	考查	B	2	32	22	10		2						
	Z1100202	公共英语 1	考试	A	3	48	48	0	3							
	Z1100203	公共英语 2	考查	A	3	48	48	0		3						
	Z1100205	英语口语	考查	B	2	32	10	22	2							
	Z1200201-(1-3)	体育（1-3）	考查	B	3	96	6	90	1	1	1					
	Z1300205	国家安全教育	考查	A	1	16	16	0	√							
	Z1100204	军事理论	考查	A	2	32	32	0	√	√						
	Z1300206	劳动教育理论与实践	考查	B	2	32	8	24	√	√	√	√	√	√		理论部分 1 或 2 学期开设，实践部分 1-6 学期进行
	Z1300207	职业生涯规划与就业指导	考查	B	1	16	10	6	1							
	Z1300208	创新创业基础	考查	B	1	16	10	6			1					
	Z1300101	信息技术基础	考试	B	3	48	24	24		3						

	公共基础选修课程	全校统一公布选课科目 (该类课程面向全校各专业开设, 要求学生最低修满 8 学分。学生要选择两个以上模块的课程, 其中至少选择一门公共艺术类课程。本类课程包含“四史”、校本特色技能(演讲与口才、合作与礼仪、应用文写作等课程))			考查	A	8	128	128	0	2	2	2	2			课程目录 见通识选修课目录	
		公共基础课程小计						40	704	498	206	12	13	7	2	0	0	
专业课程	专业基础课	Z0801201	管理学基础	考查	A	3	48	48	0	3								
		Z0802201	旅游酒店管理概论	考试	B	3	48	42	6	3								
		Z0802202	中华优秀传统文化	考查	A	2	32	32	0	2								
		Z0802203	酒店服务礼仪	考查	B	2	32	16	16	2								
		Z0802204	酒店服务心理学	考试	B	3	48	40	8	3								
		Z0802205	酒店英语视听说	考查	B	2	32	16	16		2							
		Z0802206	中国饮食文化概论	考查	B	2	32	30	2		2							
	专业基础课小计						17	272	224	48	13	4	0	0	0	0		
	专业核心课程	必修课	Z0802207	餐饮管理	考试	B	3	48	40	8		3						
			Z0802208-1	餐饮服务与数字化运营 1	考查	B	4	64	32	32			4					
			Z0802208-2	餐饮服务与数字化运营 2	考查	B	2	32	16	16				2				
			Z0802209	前厅服务与数字化运营	考试	B	2	32	22	10			2					
			Z0802210	客房服务与数字化运营	考试	B	2	32	22	10				2				
			Z0802211	酒店数字化营销	考试	B	3	48	38	10			3					
			Z0801204	旅游企业人力资源管理	考试	B	3	48	24	24		3						
			Z0802212-1	酒店服务英语 1	考试	B	4	64	32	32			4					
			Z0802212-2	酒店服务英语 2	考试	B	2	32	16	16				2				
			Z0802213	酒吧服务与管理	考查	B	2	32	18	14			2					
	专业核心课程小计						27	432	260	172	0	6	15	6	0	0		
		Z0801219	旅游公共关系	考查	B	2	32	16	16			2						

		Z0801221	康乐服务与管理	考查	B	2	32	16	16				2				
		Z0801218	茶文化与茶艺	考查	B	2	32	16	16				2				
		Z0802214	酒店培训管理	考试	B	2	32	18	14				2				
		Z0801220	旅游职业礼仪	考查	B	2	32	16	16	2							
		Z0801222	旅游新媒体运营	考查	B	2	32	16	16	2							
		Z0801223	旅游电子商务	考查	B	2	32	16	16			2					
		Z0801224	普通话与沟通技巧	考查	B	2	32	16	16		2						
		专业选修课程小计						8	128	64	64	0	0	2	6	0	0
集中实践环节	Z0801225	摄影技术与短视频制作实训	考查	C	2	32	0	32				2					
	Z0801226	前厅客房服务实训	考查	C	4	64	0	64				2	2				
	Z0802215	酒店服务意识与服务礼仪实训	考查	C	4	64	0	64				1	3				
	Z0802216	酒店训导师培训实训	考查	C	4	64	0	64				1	3				
	Z0802217	餐厅与酒吧服务实训	考查	C	10	160	0	160				2	8				
	Z0802218	酒店英语实训	考查	C	4	64	0	64				1	3				
	Z1100206	军事训练			1	30	0	30	√								
	Z0000201	入学教育			1	16	16	0	√								
	Z0000202	社会实践			1	30	0	30	√	√	√	√	√				
	Z0000203	岗位实习（含毕业设计或论文）			20	600	0	600								20	
	集中实践环节小计						51	1124	16	1108	0	0	0	9	19	20	
第二课堂	Z0000204	创新创业实践			2											教务处、各学院	
	Z0000205	核心素养类活动			2											团委、马克思主义学院、创新创业学院、	
	Z0000206	课外体育活动														体育部、基础	
	Z0000207	课外美育活动															

																	部、各学院
第二课堂小计				4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
合计				147	2660	1062	1598	25	23	24	23	19	20				

表 13: 公共通识选修课列表

序号	课程分类	课程名称	学分	学时
1	人文社科类	旅游景观文化与赏析	2	32
2		英语考试的奥秘	2	32
3		商务礼仪实务	2	32
4		普通话训练与测试	2	32
5		中国传统文化	2	32
6		西方文化经典之旅	2	32
7		社会学	2	32
8		轻松学日语	1	16
9		中华国学	1	16
10		古诗词鉴赏	1	16
11		语言表达艺术	1	16
12		世界著名博物馆艺术经典	1	16
13		大学语文	2	32
14	经济管理类	互联网+供应链管理	2	32
15		新媒体运营	2	32
16		生活中的经济学	2	32
17		经济法理论与实务	2	32
18		消费者行为学	2	32

19	科学技术类	影视剪辑	2	32
20		动画场景制作	2	32
21		计算机系统结构	2	32
22		家居软装设计与搭配	2	32
23		建筑设计入门	2	32
24		好司机养成记—汽车驾驶技术与维护	2	32
25		3DMAX 基础建模	2	32
26		数控技术与数控机床	2	32
27		汽车维修技术	2	32
28		人工智能基础导学	2	32
29		汽车品牌文化	1	16
30		点亮我的家——家庭电工	1	16
31		传感器与检测技术	1	16
32		生活中的趣味物理	1	16
33		平面图像处理—PS 高手	1	16
34		网页制作	1	16
35	就业创业与国防教育类	大学生劳动就业法律问题解读	2	32
36		创新型创业成功的方法	2	32
37		职场 C 位指南——大学生职业素养养成	2	32
38		企业形象 CIS 策划与设计	2	32
39		人力资源管理	2	32
40		军事理论	2	32
41	美育类	大学美育	2	32
42		音乐与身心健康	2	32
43		音乐治疗学概论	2	32

44		艺术学概论	2	32
45		美术鉴赏	2	32
46		舞蹈鉴赏	2	32
47		音乐鉴赏	2	32
48		影视鉴赏	2	32
49		零基础学乐理	2	32
50		戏剧鉴赏	2	32
51		戏曲鉴赏	2	32
52		形象设计与训练	2	32
53		环境艺术设计 with 训练	2	32
54		摄影艺术	2	32
55		影视欣赏	2	32
56		书法鉴赏	2	32
57		多彩拉丁之旅	1	16
58		陶瓷装饰工艺	1	16
59		园林绿地规划与赏析	1	16
60		数字媒体艺术与民族文化传播	1	16
61	体育健康类	舞蹈形体修塑训练	2	32
62		大学体育——瑜伽	2	32
63		太极拳初级	2	32
64		认知心理学	2	32
65		心理学原理与应用	2	32
66		社会心理学	2	32
67		生命科学与健康	2	32
68		大学生安全教育	2	32

69	从基础到临床-全面认识新型冠状病毒肺炎	2	32
70	关爱生命——急救与自救技能	2	32
71	帆船运动基础	2	32

表 14：教学周数分配表

环节 周 学期	教学周	入学教育与 军训	考试周	岗位实习（含毕业 教育）	机动周	法定假日	学期总周数
一	16	2	1	0	0	1	20
二	17	0	1	0	1	1	20
三	17	0	1	0	1	1	20
四	17	0	1	0	1	1	20
五	17	0	1	0	1	1	20
六	0	0	0	20	0	0	20
总计	84	2	5	20	4	5	120

表 15：理论与实践教学分配比例表

必修/选修	总学时	公共必修	专业必修	公共选修	专业选修	理论/理实一体/实践	总学时	理论（A类）	理实一体(B类)	实践（C类）
学时	2660	576	1828	128	128	学时	2660	1062	490	1108
比例	100%	22%	69%	5%	4%	比例	100%	40%	18%	42%
必修/选修	总学分	公共必修	专业必修	公共选修	专业选修	理论/理实一体/实践	总学分	理论（A类）	理实一体(B类)	实践（C类）
学分	147	32	99	8	8	学分	147	26	66	55
比例	100%	22%	68%	5%	5%	比例	100%	18%	45%	37%