



焦作师范高等专科学校

酒店管理与数字化运营专业 人才培养方案（2024 版）

所属学院： 经济管理学院

主 笔： 岳杰、刘红霞

审核人员： 苏爱民

二〇二四年七月

一、专业名称及专业代码

专业名称：酒店管理与数字化运营

专业代码：540106

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业 类别 (代码)	主要岗位群 或技术领域 举例	职业资格证书和 职业技能等级证 书举例
旅游大类 (54)	旅游类 (5401)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 侍酒师(4-03-02-05) 茶艺师(4-03-02-07) 咖啡师(4-03-02-08) 调酒师(4-03-02-09)	前台接待 客房协调 餐厅服务 酒吧调酒	侍酒师(1星) 茶艺师(中级)

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平、良好人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握酒店服务与数字化管理

方面的专业知识、技能，具备分析解决酒店服务、经营、管理问题的能力
及信息化应用能力，面向住宿、餐饮行业的前厅服务、客房服务、侍酒师、
茶艺师、咖啡师、调酒师等职业群（或技术领域），能够从事前台接待、
客房协调、餐厅服务、酒吧调酒等工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业学生在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

（一）素质

1. 坚定拥护中国共产党领导，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

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

5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项目运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

6. 具有一定的审美和人文素质，能够形成一两项目艺术特长或爱好；

7. 具有较好的中华民族优良文化底蕴、文化礼仪和伦理道德修养；

8. 具有良好的酒店服务意识和沟通交流能力。

(二) 知识

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、安全消防等相关知识;
3. 掌握旅游消费心理学、人力资源管理 etc 基础理论知识;
4. 掌握酒店督导管理知识, 熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术;
5. 熟悉旅游新媒体营销和酒店收益管理、酒店信息化管理等知识;
6. 熟悉酒店前厅、客房、餐饮等各部门服务及运营流程和管理方法;
7. 了解中西餐菜肴知识, 掌握鸡尾酒的调制方法;
8. 了解咖啡、茶艺、葡萄酒等相关专业知识。

(三) 能力

1. 具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力;
2. 具备良好的语言、文字表达能力和沟通能力;
3. 具备良好的抽象思考能力, 具有一定的管理理论水平, 具备用管理思想解决实际问题能力;
4. 具备纯熟的工作技能, 包含中西餐主题设计和摆台、客房中式铺床、茶艺和常见的鸡尾酒的调制;
5. 具备良好的思维能力、组织能力、绩效管理能力;
6. 掌握酒店前厅、客房、餐饮及销售、人力资源等各部门各岗位业务流程;

7. 具备前厅部、客房部、餐饮部的实践操作技能和管理能力。
8. 具备酒店信息化管理方面的操作能力和管理能力。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

主要包括公共课程、专业课程及实践性课程。

1. 公共课程

包括公共基础必修课、公共基础限选课和公共基础任选课三部分。

（1）公共基础必修课程包括思想道德与法治、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思想概论、形势与政策、体育、职业生涯与发展规划、就业指导、大学生创业基础、心理健康教育、信息技术、劳动教育、国家安全教育、军事理论及训练等。

（2）公共基础限选课课程，从学校统一规划的马克思主义理论、党史国史、中华优秀传统文化、信息技术、语文、数学、外语、健康教育、美学、职业素养等课程中选择 144 个学时（9 学分）的课程，其中语言类、艺术类、文史类每类选择 16 个学时（1 学分）课程。

（3）公共选修课，从学校统一开设的关于节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的选修课程中选择 40 个学时（2 学分）的课程。

2. 专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程、专业选修课程，并涵盖有关实践

性教学环节。

(1) 专业基础课程

专业基础课程 8 门。包括旅游学概论、酒店管理概论、管理学原理、酒店政策与法规、酒店英语听说训练、旅游消费心理学、酒店职业礼仪、菜点酒水知识等。共计 268 学时（18 学分）。

序号	专业基础课程名称	课程目标	主要教学内容及要求
1	旅游学概论	通过本课程的学习,使学生了解旅游学的基本原理,掌握旅游管理学科的结构体系;能比较系统地了解中外旅游活动的产生和发展概况,能够掌握旅游活动的三要素、旅游业的构成、旅游业对经济、社会、文化的影响、旅游业的宏观管理与协调、旅游业未来发展趋势等多方面问题。	分章节学习旅游与旅游学、旅游的产生与发展、旅游者、旅游资源、旅游业、旅游的影响、旅游市场以及旅游组织与产业政策。
2	酒店管理概论	通过本课程的学习,使学生掌握酒店服务业的基础理论知识,熟悉该产业快速发展的全貌,了解该产业的未来发展趋势,并以全新视野看待酒店产业的强大,为未来的角色定位和职业发展提供帮助。	主要包括酒店业基础知识的介绍,具体内容包括酒店概念、分类、业态、星级划分、酒店集团化发展、酒店新型业态、酒店经营理念、酒店服务质量管理、酒店建筑与设备管理等内容。
3	管理学原理	旨在让学生树立现代管理的思想,全面地了解现代管理的基本理论和方法,为日后专业课的学习打下良好的基础。	管理的职能、管理者应具备的基本素质和技能、中外著名的管理理论和管理思想、决策、组织设计等。
4	酒店政策与法规	掌握我国的各项基本国策的内容;掌握我国公民的基本权利和义务;掌握民法权利、民事法律行为、合同法的相关概念和法律特征;掌握消费者权益保护法的法律特征;掌握旅行社相关法规的内容;掌握导游人员相关法规的内容;掌握旅游饭店星级评定的程序、评定的标准;熟悉旅游安全事故的处理程序;了解我国在旅游资源保护方面的主要法律法规;熟悉运输合同的相关知识。	是 1+X 餐饮服务管理证书涉及课程。旅游法与旅游法律关系、旅游合同法律制度、旅游消费者权益保护法律制度、旅行社法律制度、导游人员法律制度、旅游资源法律制度等。
5	酒店职业礼仪	系统地向学生介绍旅游服务礼仪的基本理论和专门知识。使学生牢固树立礼貌服务意识,具备良好的礼仪素养,养成良好的礼仪习惯,能掌握旅游服务的基本技巧、规范及操作方法,并能根据实际情况灵活、准确地加以运用。	酒店职业礼仪的基本原则、酒店员工职业形象、交往礼仪、酒店服务礼仪、会务服务礼仪等

6	酒店英语听说训练	培养英语学习的兴趣,提高英语语言表达能力,使学生具备良好的心理素质和应变能力。	前厅服务、餐饮服务、商务中心、康乐服务等常用语。
7	旅游消费心理学	通过介绍旅游过程中的一些基本心理学术语,使学生了解旅游消费心理、旅游服务心理和旅游企业管理心理等方面的基本知识;引导学生去关注旅游者的心理变化,使学生掌握对客服务的基本策略与技巧,训练学生善于察言观色、与人沟通和交往,使学生具备处理旅游突发事件的能力、抗挫能力及较强的心理调适能力,形成良好的职业道德、个性品质和善于与人合作的人文素养。	分模块介绍旅游感知觉、旅游者的情绪情感、旅游者的个性、旅游者的动机和态度、饭店服务心理、旅游企业员工的心理素质与能力、人际关系、心理压力与保健、领导心理等,掌握旅游过程中的游客消费心理、旅游服务心理及旅游企业管理心理。
8	菜点酒水知识	了解中国菜及外国菜知识,熟悉中式面点、西式面点相关知识,掌握菜品开发与创新的方法,掌握中外蒸馏酒、酿造酒、配制酒相关知识,熟悉软饮料分类及相关知识。	是1+X餐饮服务管理证书涉及课程。中国菜、外国菜、中西式面点、菜品开发与创新、软饮料、蒸馏酒、酿造酒、配制酒

(2) 专业核心课程

专业核心课程8门。包括食品营养与卫生、酒店人力资源管理、餐饮运行与管理、酒店收益管理、前厅与客房管理、酒店数字化营销、调酒与酒吧服务、主题宴会设计与服务。共计384学时(24学分)。

序号	专业核心课程名称	课程目标	主要教学内容及要求
1	食品营养与卫生	使学生系统掌握食品营养与卫生基本知识,学会食物营养搭配的方法,同时开阔视野、提高研究和管理水平。	是1+X餐饮服务管理证书涉及课程。分为食品营养和食品卫生两大部分。包括食物的消化与吸收、主要营养物质的消化和吸收、食品营养学基础、能量、矿物质和水等;食物中毒种类和防护方法等。
2	酒店人力资源管理实务	通过本课程的学习,使学生实现专业知识、专业技能、专业能力“三位一体”,培养学生的沟通能力、管理能力和协调管理。	酒店人力资源管理概述、酒店工作分析;员工招聘、培训、开发;酒店薪酬管理、绩效管理;员工劳动关系管理等。
3	餐饮运行与管理	通过本课程的学习,可以了解餐饮服务与管理的基础知识,掌握中餐服务员、西餐服务员、宴会服务员工作流程及标准,具备餐饮服务现场突发状况的预防与处理能力,掌握餐饮促销的形式和技巧。提高学生的餐饮服务能力和综合素质。	是1+X餐饮服务管理证书涉及课程。包括基本知识和基本技能两部分,基本知识包括餐饮部岗位设置和组织管理、餐厅的种类、菜肴酒水知识等内容,主要是让学生对餐饮部有一个全面的了解。基本技能包括托盘、餐巾折花、开瓶、斟酒、中西餐宴会和零点摆台、分菜及菜单管理和餐饮推销等多项服务技能。
4	酒店收益管理	本课程立足于酒店业发展前沿,介绍住宿类企业中收益管理的原理、作用	结合课程目标和1+X收益管理证书的要求,课程主要包括:市场细分、市场预测、

		和具体应用方法。通过学习，学生能清晰地梳理出收益管理的原理和发展历程，掌握收益管理的操作方法和技巧，帮助酒店优化产品服务和达成销售绩效目标。	价格优化、酒店客房的动态定价、酒店客房的容量控制、超额预订、收益报表、竞争对手在线分销调研等，熟悉酒店收益、预订、前厅、销售、财务等工作岗位上的收益管理要求。
5	前厅与客房管理	通过本课程的学习，使学生掌握前厅部和客房部的相关知识和操作技能；培养学生人际交往的能力、合作能力、交流协商能力。	是1+X餐饮服务管理证书涉及课程。本课程分为前厅篇和客房篇两大板块。前厅篇主要包括前厅预订业务、接待业务、礼宾服务、收银管理、客帐管理等多项内容；客房篇主要包括客房部组织管理、客房卫生管理、客房成本控制、客房部安全管理、客房部服务质量管理等内容。
6	酒店数字化营销	本课程是基于当前国内外酒店行业发展现状与前沿趋势，结合数字技术在酒店市场营销与运营中的应用而开发。通过课程的学习，使学生形成酒店数字化营销的总体概念，掌握数字化营销的基本原理与方法，能够灵活运用各种酒店营销策略及技能，为从事酒店住宿行业市场营销相关工作奠定良好基础。	酒店市场细分与定位、酒店产品策略、酒店价格策略、酒店销售渠道管理、酒店促销策略、酒店在线数字化营销、酒店与OTA、酒店数字化活动策划等。
7	调酒与酒吧服务	使学生了解酒文化知识、酒水推荐知识、酒吧行业和调酒师职业的现状与发展，培养学生的职业能力和综合素质、创业能力。	是1+X餐饮服务管理证书涉及课程。酒吧服务知识、酒水理论知识、鸡尾酒的调制、鸡尾酒制作与设计等。
8	主题宴会设计与服务	使学生掌握主题宴会设计的原则、方法、服务标准等；了解未来的职业岗位；激发学生的学习积极性。	典型宴会的策划、设计和服务、席间安排、餐台台面的设计、菜单设计等。

(3) 专业选修课程

包括酒店信息管理技术、民宿管家服务、国学经典选讲、茶文化与茶艺、酒店美学与产品设计、酒店综合实训、旅游客源国概况及会展旅游8门课程。选修其中7门课程，共计220学时（14学分）。

序号	专业选修课程名称	课程目标	主要教学内容
1	酒店信息管理技术	通过系统学习酒店信息管理的理论，使学生理解酒店如何利用酒店信息管理系统来完成和实现酒店的运营和管理；通过有关酒店计算机管理相关知识和实践技能的学习，让学生运用酒店管理的方法掌握酒店计算机管理中各项操作技能，包括预订接待系统、财务审核系统、客房中心系统、综合收银系统等，让学生能够很快地适应数字化时代现	课程主要内容分理论、实践和前沿三大模块。理论模块主要包括管理信息系统的概念、发展和开发，管理信息系统的技术基础，信息化和信息资源管理；实践模块主要有酒店信息化、酒店管理信息系统、酒店电子商务以及酒店管理信息系统业务流程与功能模块。前沿模块主

		代酒店管理者的要求。	要包括近年新兴的技术如物联网、云计算和大数据对酒店行业智慧化等的影响。
2	民宿管家服务	通过本课程可以使学生掌握民宿管家管理的基本问题，熟悉民宿各部门工作流程及工作标准；培养较强的服务意识，能够站在顾客的立场和角度提供优质服务，具有大局意识，工作责任心强；培养学生的沟通、协调及应变能力，能够妥善处理与客人之间发生的各类问题。	讲述民宿管家的基本概念、基本原理和基本知识，民宿各部门工作流程及工作标准，民宿的各类服务项目，包括预订、客房、餐饮服务等，民宿活动的组织策划、民宿客户关系管理、民宿客户社群搭建及运营、民宿自媒体营销、民宿管家人力资源管理等。
3	国学经典选讲	通过本课程的学习，弘扬中华民族传统文化，陶冶情操，与经典同行，培养学生开朗豁达的性情、自信自强的人格和善良诚信的品质；学用结合，领略古诗文的魅力，感受文言文的精华，提升学生的审美能力和创造能力，提高个人人文素养。	先秦时期、两汉时期、三国两晋南北朝时期、隋唐五代时期、宋金时期，以及元、明、清国学和近代国学。
4	茶文化与茶艺	让学生了解中国的茶文化，熟悉茶叶知识，掌握初级茶艺技能；完善专业知识结构，提高自身修养和欣赏水平。	是职业技能等级证书茶艺师的考试课程。包括中国茶文化、茶叶基本知识、茶健康、认识和使用茶具、茶叶冲泡要素与方法等内容。
5	酒店美学与产品设计	通过本课程的学习，使学生了解酒店的设计之美、内在之美、饮食之美、服务之美，提高对酒店美学和艺术的认知与体验，从而达到不仅能鉴赏，而且能为酒店美学设计提供合理建议和参考的目的。	美学认知、酒店设计之美（酒店建筑之美、酒店室内设计之美）、酒店内在之美（理念美、气味美、音乐美）、酒店饮食美（美食之美、美器之美、饮品之美、氛围之美）、酒店服务之美（礼仪之美、服饰之美）等。
6	酒店综合实训	使学生掌握酒店中西餐服务、宴会服务前厅与客房服务的流程及标准，掌握餐饮促销的形式和技巧，同时培养学生的与人沟通能力、现代化酒店管理软件的应用能力。	餐巾折花、托盘、斟酒、中西餐宴会摆台、中西餐宴会服务流程等；前厅预订业务、接待业务、礼宾服务、收银管理、客帐管理等多项内容；客房卫生打扫、客房成本控制、客房部安全管理等内容。
7	旅游客源国概况	学习旅游业发达国家的经验，了解游客的风俗习惯，有效地指点旅游实际工作，更好服务游客，促进我国旅游业的持续发展。	学习主要客源国家包括亚洲与太平洋地区、欧洲地区、美洲地区等主要国家的地理、历史、文化、经济、旅游等内容，学习发达国家的成功经验，提升我国旅游产品的竞争力。

（二）教学进程总体安排

本专业课程共计 2700 学时，每 16-18 学时折算为 1 学分。其中公共

基础课程总学时 716 学时，占总学时的 26.52%；专业基础课程 268 学时，占总学时的 9.93%；专业核心课程 384 学时，占总学时的 14.22%；专业选修课程 220 学时，占总学时的 8.15%；实践教学环节 1112 学时，占总学时的 41.19%，实践性教学总课时 1580 学时，占总学时的 58.52%；公共基础选修课程和专业选修课程共计 420 学时，占总学时的 15.56%。顶岗实习累计时间为 2 个学期，共 816 学时。

学时比例分配表

课程体系		学分	学时	理论学时	实践学时	比例 (%)
公共基础课	公共基础必修课程	30	516	356	160	19.11
	公共基础限选课程	10	160	106	54	5.93
	公共基础任选课程	2	40	20	20	1.48
	小计	42	716	482	234	26.52
专业课	专业基础课程	18	268	208	60	9.93
	专业核心课程	24	384	274	110	14.22
	专业选修课程	14	220	156	64	8.15
	小计	56	872	638	234	32.30
实践课	集中实践教学	29	1112	0	1112	41.19
	小计	29	1112	0	1112	41.19
合计		127	2700	1120	1580	100.00

（三）实践性教学环节

共计 1112 学时（29 学分）。主要包括校内双周实训、校外见习、实习、社会实践、技能训练、毕业实习报告等。在校内外进行中西餐摆台、客房铺床、酒吧调酒、茶艺服务、职业礼仪等综合实训、在旅游行业的酒店企业进行餐饮服务与管理、客房服务与管理等实习。实训实习既是实践性教学，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《职业院校酒店管理专业顶岗实习标准》和《焦作师范高等专科学校学生实习管理规定》要求。同时以各类实习实训课程为主要载体开展劳动教育，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、

精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。

（四）其他要求

结合实际，本专业注重书证融通，将餐饮服务管理、茶艺师等职业资格证书考核内容融入人才培养过程；开设有社会责任、安全教育、绿色环保、管理等方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入到专业课程教学中；将创新创业教育、劳动教育融入到专业课程教学和有关实践性教学环节中；自主开设有其他特色课程；组织开展有德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

教学团队由专职教师与兼职教师相结合，专业理论课教师由本校教师或企业专业技术人员承担，包括校内专职教师 11 人、校外兼职教师 5 人，校内专职理论课教师 7 人，专业实习实训教师 3 人，学生管理教师 1 人。学生数与本专业专任教师数比例（生师比）为 13: 1，双师素质教师占专业教师比高于 80%。专职教师大部分具有硕士研究生以上学历。教学团队中初、中、高级职称的比例分别为 10%、60%、30%，教师队伍职称、年龄，形成合理的梯队结构。兼职教师均为本科以上学历，以星级酒店高级管理人员、负责人为主，为学生搭建广阔的实习实训和就业平台。

2. 专任教师

专任教师均具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有酒店管理、企业管理、法律等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每五年累计不少于6个月的行业实践经历。

3. 专业带头人

具有副教授以上职称，能够较好地把握国内外酒店行业、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，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在酒店行业有较强的专业影响力。

4. 兼职教师

主要从酒店行业企业聘任，具备良好的思想政治素质和职业道德，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上行业相关专业技术资格，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。

(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、实训室和实习基地。

1. 专业教室

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WiFi环境，并具有网络安全防护措施。安装有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、能保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室（基地）

（1）中餐实训室

主要设备设施：餐桌、椅子、餐具等。

规模：可同时容纳 20 人左右。

功能：该实训室主要承担《餐饮运行与管理》课程中的摆台训练。

（2）模拟客房实训室

主要设备设施：床、衣柜、衣架、电视等。

规模：可同时容纳 20 人左右。

功能：该实训室主要承担《前厅与客房管理》课程中铺床训练。

（3）茶艺实训室

主要设备设施：桌椅、茶具等。

规模：可同时容纳 20 人左右。

功能：该实训室主要承担《茶文化与茶艺》课程实操训练。

（4）西餐实训室

主要设备设施：桌椅、餐椅、操作台等。

规模：可同时容纳 20 人左右。

功能：该实训室主要承担《主题宴会设计与服务》等课程的西餐服务实操训练。

（5）酒吧实训室

主要设备设施：桌椅、餐椅、操作台等。

规模：可同时容纳 20 人左右。

功能：该实训室主要承担《调酒与酒吧服务》课程的实操训练。

3. 校外实训基地

严格遵循《职业学校学生实习管理规定》、《高等职业院校酒店管理专业顶岗实习标准》，优先选择经营业绩良好、能提供开展“双元”教学、顶岗实习等实训活动的企业作为学生实习基地；优先选择实训设施齐备，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，且能为教师挂职锻炼提供平台的大型住宿企业集团作为实习基地。本专业校外主要校外实训基地如下：

- (1) 焦作迎宾馆实训基地
- (2) 三维戴斯酒店实训基地
- (3) 青岛颐瑞凯莱酒店实训基地
- (4) 杭州开元集团实训基地
- (5) 绍兴咸亨酒店实训基地
- (6) 北京唯实国际文化交流中心实训基地

4. 学生实习基地

能提供酒店前厅、客房、餐饮、宴会、人力资源、康乐部等相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

5. 支持信息化教学方面

该专业有多套多媒体教学资料，其中教学光盘、酒店管理及相关软件5套，校内精品在线开放课程一门《餐饮运行与管理》，基本满足教学需要。此外，专业课教师能够充分运用数字化教学手段帮助学生紧密追踪行业发展轨迹，并熟练掌握行业常用软件。

(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、图书及数字化资源等。

1. 教材选用

本专业严格按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校完善了教材选用制度，建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用团队，经过规范程序择优选用教材。原则上使用高职高专类教材，鼓励相关课程教师采用与职业资格证书、专升本考试内容相同或相近的教材。另外，学院配备有专门图书资料室，学校和学院共有酒店管理专业书籍近 20 种 2000 本，酒店管理相关期刊 10 多种。

2. 图书配备

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。专业类图书文献主要包括：饭店论坛、饭店现代化、旅游学刊、旅游科学、现代商业、现代企业、中外企业家、旅游纵览等。

3. 数字资源配备

本专业配有大量的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

(四) 教学方法

为了让学生掌握酒店管理专业领域的基本理论，培养学生运用专业理论知识发现、分析、解决问题的能力，在课堂教学过程中，基于课程内容和目前高职高专学生的特点，灵活运用案例引入分析讲解，基于问题展开讨论，引导学生积极思考，主动学习和实践，提高教学质量和效果。主要

包括:

1. 讲授法。讲授法是最基本的教学方法,对于基本理论,我们主要采用的是讲授法。

2. 案例分析法。课程主讲教师广泛采用案例教学法,通过案例导入课程教学,激发学生学习兴趣,加深学生对所学的理论知识的理解,并引导他们充分利用所学的相关知识,发现、分析和解决服务管理实践问题,培养其学以致用能力,而不仅仅是了解概念、原理等基本理论知识。

3. 课堂讨论法。课程主讲教师会通过引入现实问题,组织学生进行课堂讨论,激发学生的学习兴趣,培养学生独立思考、分析问题和解决问题的能力以及口头表达能力,加深学生对专业理论知识的理解。

4. 实践操作法。主讲讲师会带领学生在西餐厅、咖啡吧、调酒实训室、茶艺实训室、客房实训教室、酒店经营管理沙盘实训室等实践教学场所,让学生自己动手,通过实践操作,学习相关课程的服务技能。

5. 自主学习法。课程主讲教师通常给学生留思考题或对当前酒店中遇到的实际服务与管理问题,让学生利用网络资源,通过自主学习寻找答案,提出解决方案并进行讨论,从而充分拓展学生的视野,培养学生养成良好的学习习惯和自主学习能力。

(五) 学习评价

1. 建立以过程性考核为主的学生考评制度,学生课程成绩由平时成绩(即过程性考核成绩)和期末成绩综合评定。注重过程性考核评价,加大平时考核成绩比例(50%)。

2. 注重课上课下相结合的教学全过程考核,除出勤考核外每门课程选

用两种或两种以上过程性考核形式，过程性考核次数在3次以上。

九、质量管理

（一）学校和学院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，达到人才培养规格要求。

（二）学校、学院及专业完善教学管理机制，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。

（三）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、在校生学业水平、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。

（四）专业充分利用评价分析结果，针对人才培养过程中存在的问题，进行诊断与改进，有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

十、毕业要求

（一）认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想，树立正确的政治信念；具有良好的道德修养和社会责任感、符合社会进步要求的价值观念和爱国主义的崇高情感。具有较高的审美情趣、人文素养；具有时代精神和较强的人际交往能力；积极乐观地生活，充满责任感地工作。身

心素质具有健康的体魄和心理素质，具备稳定、向上、坚强、恒久的情感力、意志力和人格魅力，具有一定的沟通能力和团队协作意识。总之，具有良好的思想和身体素质，符合学校规定的德育和体育标准。

（二）成绩要求

根据酒店管理与数字化运营专业人才培养目标、培养规格及职业能力要求，结合学院办学情况及行业调研结果，本专业学生在三年内完成本专业人才培养方案中公共基础课程模块、专业课程模块和集中实践模块所有课程学习，按照每门课程考核标准进行考核，并能顺利通过各门课程考核；在校期间，必须完成所有实习以及实训环节，具有一定的实践经历和实操技能，具有一定的人文素质和职业素质，能适应社会对酒店人才的需求。学生毕业时完成本专业教学计划规定的 2700 学时(127 学分)，完成规定的各类教学活动，达到人才培养方案所规定的素质、知识和能力等方面的要求。

（三）职业资格证书要求

为了深化学校教育教学改革，实现学校办学方式和人才培养模式的多元化发展，探索出一条校企结合的开放办学之路，培养出更多更好能适应地方经济建设急需的应用型人才。实施“双证制”教育措施，即学生毕业时拥有专业技术和职业资格证书及毕业证书。

本专业学生可以通过课程学习，选择考取相关的国家职业资格证书和职业技能等级证书：酒店运营管理、餐饮服务管理、前厅运营管理等，真正有效的实现专业课程内容与职业标准的有机衔接。

（四）其他要求

为体现终身学习理念，明确本专业毕业生继续学习的渠道和接受更高

层次教育的专业面向，继续进行学历深造的本科专业有：旅游管理、市场营销、工商管理、人力资源管理、文化产业管理等。

附件：专业教学计划安排表

酒店管理与数字化运营专业教学计划表

课程性质	课程编号	开课部门	课程名称	学分	总课时	理论学时	实践学时	上课周数及周学时分配建议						考核类型	
								一	二	三	四	五	六		
								18	18	18	18	18	18		
公共基础课程	必修课	A0901001	马克思主义学院	思想道德与法治	3	48	48		3						考查
		A0901002	马克思主义学院	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32			2					考查
		A0901010	马克思主义学院	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48				3				考查
		A0901003	马克思主义学院	形势与政策	1	48	40	8	0.5	0.5	0.5	0.5			考查
		A6301001	心理健康教育教研室	大学生心理健康教育	1	16	16		1						考查
		A6301002	心理健康教育教研室	大学生心理健康教育	1	16		16		1					考查
		A0501001	体育学院	大学体育 I	2	32	6	26	2						考查
		A0501002	体育学院	大学体育 II	2	32	6	26		2					考查
		A0501003	体育学院	大学体育 III	2	32	6	26			2				考查
		A0501004	体育学院	大学体育 IV	2	32	6	26				2			考查
		A3401001	就业指导教研室	职业生涯与发展规划	1	16	16	0	1						考查
		A3401002	就业指导教研室	大学生就业指导	1	16	16	0				1			考查
		A3401003	就业指导教研室	创新创业教育	1	16	8	8		1					考查
		A0701018	信息工程学院	信息技术	4	64	48	16	4						考试
		A0901004	马克思主义学院	劳动教育	1	16	8	8				1			考查
		A3304001	军事理论教研室	军事理论	2	36	36	0							考查
		A1601001	教务处	国家安全教育	1	16	16	0			1				考查

		小计			30	516	356	160	8.5	7.5	5.5	7.5		
限选课 (各专 业需选 择不少 于144 学时,9 个学分的课 程,语言类、 艺术 类、文史类每 类至少 1门)	A0401001	外经贸学院	大学英语 I	3	48	32	16	3						考查
	A0401002	外经贸学院	大学英语 II	3	48	32	16		3					考试
	A0601001	音乐学院	音乐鉴赏	1	16	8	8		1					考查
	A1301001	美术学院	美术鉴赏	1	16	8	8		1					考查
	A0101004	文学院	大学语文	2	32	32	0							考查
	A1201006	数学学院	高等数学	2	32	32	0							考查
	A0801001	初等教育学院	社会科学概论	2	32	32	0							考查
	A0301001	理工学院	自然科学基础	2	32	32	0							考查
	A0101002	文学院	中华优秀传统文化	2	32	16	16							考查
	A0801005	马克思主义学院	党史国史	1	16	16	0		1					考查
	A0901006	马克思主义学院	马克思主义理论	1	16	16	0							考查
	A0301002	理工学院	健康教育	1	16	16	0							考查
	A0101003	文学院	美学	1	16	16	0							考查
	A3401004	经济管理学院	职业素养	1	16	10	6					1		考查
	小计			10	160	106	54	3	6	0	1			
公共任 选课			公共选修课(40学时,2学分)	2	40	20	20							考查
	合计			42	684	418	266	14.5	13.5	3.5	5.5			
专 业 课 程	专业基 础课	A0203018	经济管理学院	旅游学概论	2	28	28	0	2					考查
		A0203041	经济管理学院	酒店管理概论	2	28	26	2	2					考试
		A0203006	经济管理学院	管理学原理	4	56	50	6	4					考试
		A0203032	经济管理学院	酒店法规与法律实务	2	32	28	4		2				考查
		A0203021	经济管理学院	酒店英语听说训练	2	32	0	32			2			考查
		A0203022	经济管理学院	旅游消费心理学	2	32	30	2			2			考查
		A0203042	经济管理学院	菜点酒水知识	2	32	32	0		2				考试
		A0203034	经济管理学院	酒店职业礼仪	2	28	14	14	2					考查

		小计			18	268	208	60	10	4	4	0		
专业核心课 (6-8门)	A0204057	经济管理学院	酒店人力资源管理实务	2	32	28	4				2			考试
	A0204026	经济管理学院	食品营养与卫生	3	48	42	6					3		考试
	A0204027	经济管理学院	餐饮运行与管理	4	64	60	4		4					考试
	A0204058	经济管理学院	酒店收益管理	3	48	44	4					3		考试
	A0204029	经济管理学院	前厅与客房管理	4	64	60	4			4				考试
	A0204059	经济管理学院	酒店数字化营销	2	32	0	32		2					考查
	A0204031	经济管理学院	调酒与酒吧服务	4	64	32	32			4				考试
	A0204032	经济管理学院	主题宴会设计与服务	2	32	8	24			2				考试
		小计			24	384	274	110	0	6	12	6		
专业选修课程 (提供不少于144学时课程, 选学不少于96课时)	A0205035	经济管理学院	酒店美学与产品设计	2	32	24	8					2		考查
	A0205045	经济管理学院	民宿管家服务	2	32	32	0					2		考试
	A0205022	经济管理学院	国学经典选讲	2	28	28	0	2						考查
	A0205023	经济管理学院	茶文化与茶艺	2	32	16	16					2		考查
	A0205046	经济管理学院	酒店信息管理技术	2	32	28	4					2		考查
	A0205026	经济管理学院	旅游客源国概况	2	32	28	4		2					考查
	A0205047	经济管理学院	酒店综合实训	2	32	0	32			2				考查
	A0205027	经济管理学院	会展旅游	1	16	0	16							
		小计			14	220	156	64	2	2	2	8		
	合计			56	872	638	234	12	12	18	14			
集中实践	A3307001	军事理论教研室	军事训练	2	112	0	112	112						
	A0207080	经济管理学院	实训周实训项目 1: 酒店综合能力实训	1	48	0	48		48					
	A0207063	经济管理学院	实训周实训项目 2: 酒店实地实训	1	48	0	48			48				
	A0207097	经济管理学院	实训周实训项目 3: 岗前培训	1	40	0	40					40		
	A0207004	经济管理学院	顶岗实习	12	816	0	816						408	408
	A0207005	经济管理学院	毕业考核(毕业设计或报告)	2	48	0	48							48

	A0207006	经济管理学院	第二课堂（课外技能训练）	10	200			50	50	50	50			
	小计			29	1112	0	1112							
	总计			127	2700	1120	1580	23.5	25.5	23.5	22.5			