

三明医学科技职业学院  
酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

\_\_\_\_\_ 经济管理 \_\_\_\_\_ 系

二〇二一年八月

## 编制说明

本专业人才培养方案适于 3 年全日制高职专业，由经管系经济教研室与梅园商务学院共同制订，于 2021 年 4 月 10 日，经旅游酒店专业指导委员会专家评审论证后上报给教务处。2021 年 7 月校两委会组织专家进行了评审，提出了评审及修改意见，根据专家评审意见进行了修改，形成此稿。

主要编制人：

单位	姓名	职务/ 职称
三明医学科技职业学院	谢寿星	经管学院院长
梅园酒店管理公司	朱庆洪	董事长
天元酒店集团	朱庆添	董事长
福州光明港梅园国际大酒店	陈金柳	总经理
三明医学科技职业学院	丁长峰	教务处处长/副教授
三明医学科技职业学院	薛俊林	工商系主任/副教授
三明医学科技职业学院	陈晗阳	骨干教师/讲师

审核人：

审核人	职务	姓名（签名）
谢寿星	三明医学科技职业学院 经济与管理系主任	
戴贵龙	三明医学科技职业学院 经济与管理系副主任	

# 2021 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

【专业名称】酒店管理与数字化运营

【专业代码】540106

【学 制】全日制，3 年

【招生对象】普通高中毕业生、中专、技校、职高毕业生等

【简史与特色】酒店管理专业于 2013 年起正式招生，并于 2018 年正式成为教育部现代学徒制试点专业，2021 年改名为酒店管理与数字化运营专业，自办学以来坚持“校企双轨导学、工学一体化”教学方式，校企对接技能岗位要求，共同制定并实施人才培养方案，开发和完善了创造性的“2+0.5+0.5”新型人才培养模式，学生第三学年全年深入企业，即学即练，用工作实践巩固课堂知识，再用课堂知识提高工作实践，形成理论实际相结合的良性循环，并帮助学生提前积累工作经验，实现学校到社会的无缝对接，获得了学生、企业和社会的一致好评。

## 一、专业介绍与人才培养方案说明

### （一）专业背景

酒店管理，是全球十大热门行业之一，酒店管理的范围非常广泛，包括星级酒店管理、国际旅游商务管理、高级餐厅管理，以及近年来非常时髦的高尔夫球场管理、俱乐部和夜总会管理等。近年来，在国际人才市场上，酒店管理人才出现了供不应求的局面。随着 2008 北京奥运会成功的举办，以及 2010 上海世博会和越来越多的国际大型活动将在中国举行，中国对旅游、酒店管理专业人才的需求也日益增大。目前，旅游、酒店业已成为全世界最重要的经济产业，近 20 年来，年均增长达 20%。根据世界旅游组织(WTO)预测，到 2020 年，中国将成为全球最大的旅游目的地国和第 4 大客源输出国，接待外国游客和出国旅游人数将分别达 1.3 亿人次和 1 亿人次，国际旅游创汇 600 亿美元，国内旅游收入可达 2 万亿人民币。

随着国内旅游业的迅猛发展，酒店业也迅速兴起，短短 20 几年，我国已由不足 500 家涉外酒店发展到 5000 家。世界旅行旅游理事会(WTTC)主席鲍姆加藤预计，在未来 10 年，中国的饭店、航空、旅行社等旅游业将创造 1500 万个就业岗位，与此相关的产业也将增加 3500 万个。然而，目前绝大多数旅游、酒店行业的员工是“半路出家”，具有大专以上学历和专业知识的人不到 40%，亟需很多专业管理人才。社会需要大量熟悉酒店、餐饮企业管理方法

及运作方式，具备较高服务技能与管理水平、具有良好职业道德的高技能人才，这为酒店管理与数字化运营专业的发展提供了诱人的前景。

## **（二）专业发展历程与特色**

我院酒店管理专业作为创办于 2013 年的新专业，为了抓住国家大力推广职业教育改革的大好时机进一步提高专业办学质量，经管学院通过对于本省各大酒店管理企业的多方考察和衡量，与多家本土酒店集团签订了校企合作协议，共同培养企业需要的实用性人才。本专业采用联合招工招生的方式，校企双方共同构建“半工半读、学做结合”的课程体系，学校企业融为一体，工作与学习互相促进，理论与实践密切结合；严格贯彻“双导师”制度，由我院优秀专业教师和星级酒店一线管理人员共同承担教学任务；基础知识以够用实用为原则，突出企业的需要，同时灌输现代企业管理知识，做到技能立身、文化立人，为本土酒店业输送了诸多优秀的酒店管理人才。截至 2019 年 6 月，本专业已有超过 150 名毕业生，其中有半数以上至今仍在省内各大酒店集团任职基层管理岗位，就业前景明朗。

## **（三）人才培养方案说明**

为了满足现代社会旅游服务行业的高速发展对专业人才提出的更高要求，酒店管理专业在对省内多家星级旅游饭店进行人才需求调研的基础上，贯彻省教育厅相关文件精神，以现代学徒制和“七个二元”作为指导方针，以行业工作岗位通用的工作任务和职业基础能力为依据制定教学方案，以学生为主体，突出行业指导和企业需求，突出学校的服务意识和行为，急企业所急，想企业所想，充分发挥行业专家指导委员会的作用，校企共同制定修改教学方案；在课程体系的设计上大胆进行教学改革，大幅度提高实践教学的比例（占总学时的 60% 以上），但也保证全日制在学校的上课时间。在任课教师方面坚持师傅与教师二元教学，推动任课教师改革课堂教学模式，在课堂上师生平等对话，通过课堂研讨、案例分析，或在企业现场教学等方式授课，教学相长，共同提高。

经教学指导委员会组织专家进行了评审，提出了评审及修改意见，根据专家评审意见进行了修改，形成此稿。

## **（四）人才培养方案设计理念**

认真学习领会《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》国发〔2014〕19 号文件和《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见》（教职成〔2014〕9 号）文件精神，贯彻落实职业教育实现 5 个对接“服务经济社会发展和人的全面发展，推动专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，

职业教育与终身学习对接”的指导思想。认真学习“一带一路”精神，根据海西地区经济发展以及人才需求状况，设计2021级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案。

### （五）人才培养模式说明

本专业采用将传统学徒培训与现代职业教育相结合，以“招生即招工、入校即入厂、校企联合培养”为主要内容的现代学徒制校企联合人才培养模式，通过“工学交替、分段培养”使学徒逐步掌握岗位操作技能和提升职业素养，使之更好适应技能岗位工作要求。

## 二、培养目标

本专业培养适应区域经济发展和职业岗位需要的，具有良好的职业道德和综合管理能力的，从事高星级现代酒店管理、酒店服务、餐饮企业服务与管理等岗位的高素质技术技能人才。

## 三、职业面向

本专业毕业生的职业面向主要如下：

1. 初始岗位：主要面向大中型宾馆或大型餐饮企业、酒店等服务业，从事高星级酒店前厅、客房与餐饮服务及基层管理岗位
2. 相近岗位：高星级酒店市场开发、人力资源管理岗位、康乐管理及服务岗位、会议服务与管理岗位、旅游相关行业的服务与管理岗位
3. 发展岗位：高星级酒店前厅、客房、餐饮等部门领班、主管和部门经理

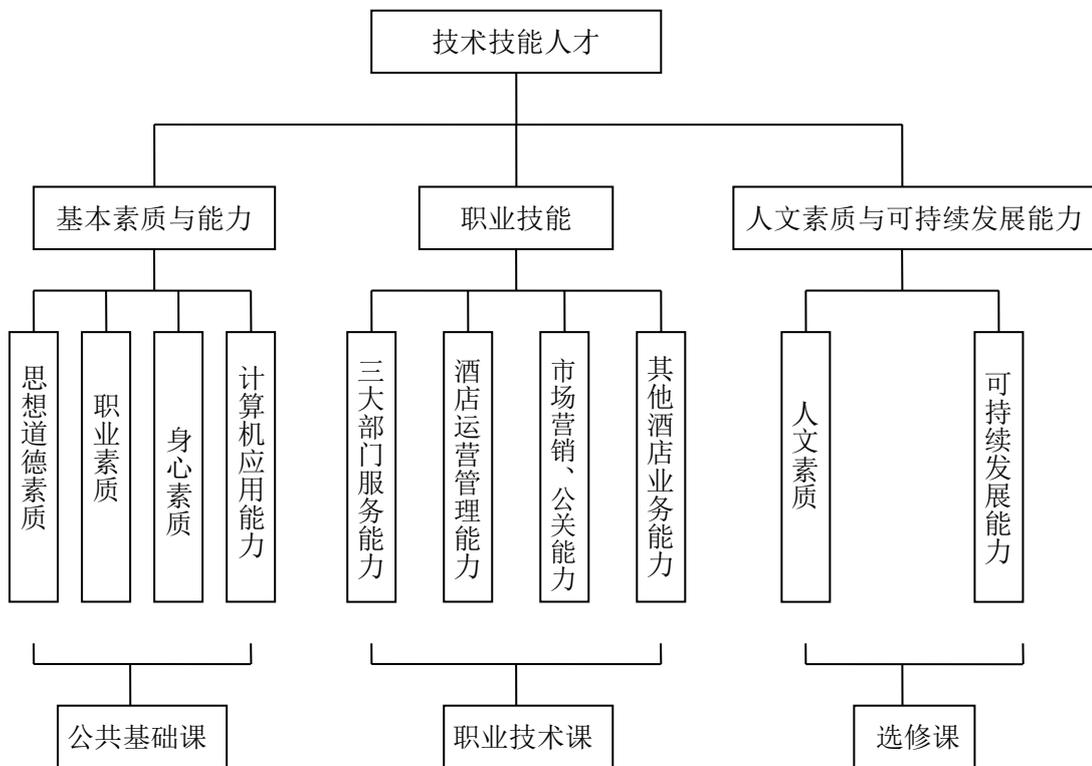
## 四、职业岗位能力分析、培养方案及资格证书要求

### （一）职业岗位分析

序号	就业岗位	岗位描述	胜任岗位的职业技能与素质要求	相应课程或教学环节
1	前厅服务员 前厅部经理	酒店前厅部服务与管理岗位	英语学习和口语表达；销售知识；前厅服务及管理的基本知识；主要客源国概况知识；掌握顾客心理和前厅接待的方法、技巧；应急处理能力。	前厅服务与管理 酒店服务礼仪 酒店服务心理学 酒店情景英语 前厅服务实训
2	餐饮服务员 餐饮部经理	酒店餐饮部及餐饮企业服务管理岗位	外语口语能力；食品营养知识；餐饮服务知识；销售知识；餐饮服务的流程、方法、技巧。管理学基础知识；餐饮经营管理知识；企业管理的基本职能以及餐饮行业的特殊属性。	餐饮服务与管理 宴会设计与管理 酒店服务礼仪 酒店服务心理学 餐饮服务实训

3	客房服务员 客房部经理	酒店客房部服务管理岗位	客房服务及管理的基本知识；客房服务的内容、方法、方式。对客服务技巧；管理学基础知识；企业管理的基本职能。	客房服务与管理 酒店服务心理学 酒店服务礼仪 客房服务实训
4	酒店市场专员	酒店销售部工作岗位	经营管理知识；销售知识；行业知识；对客服务知识；外语知识；基本的财务知识；市场调研知识。	旅游经济学 酒店市场营销 酒店财务管理 酒店公共关系 电子商务实训 ERP 沙盘模拟实训
5	酒店 HR	酒店人力资源部管理岗位	人力资源管理知识；秘书知识；酒店经营管理知识。	管理学原理 酒店人力资源管理

### (二) 基于职业岗位能力培养的培养方案框架



### (三) 证书要求

1. 全国计算机一级或以上证书；
2. 职业资格证书推荐

推荐证书	发证部门	等级	备注
茶艺师资格证书	人力资源和社会保障部 职业技能鉴定中心	初级/中级	可选考
评茶员资格证书	人力资源和社会保障部 职业技能鉴定中心	初级/中级	
普通话二乙以上等级证书	国家语言文字工作委员会	无	
人力师资格证书	人力资源和社会保障部 职业技能鉴定中心	初级	

## 五、专业主干课程介绍

### 1. 餐饮服务与管理（72 学时/4 学分）

本课程主要以了解和掌握酒店餐饮服务、经营管理、管理理论为目的。课程内容包括餐饮服务与餐饮管理、餐饮概述、餐饮部的组织机构与职能、餐饮服务基本技能、中餐厅服务、西餐厅服务。餐厅、酒吧运行与管理、菜单的设计与制作、宴会部运行与管理、餐饮服务质量管理、餐饮营销管理、餐饮人力资源管理。

### 2. 前厅客房服务与管理（72 学时/4 学分）

本课程以培养酒店前厅服务和管理能力为目的,将管理学的基本原理与饭店前厅业务和客房服务管理有机结合,系统学习了客房预订、大厅服务、总台接待、客房销售管理、客房信息管理、宾客关系管理、前厅服务质量管理、客房清洁与卫生、客房服务技巧等内容,使学生掌握服务操作的程序和规范,培养学生的应用技能。

### 3. 酒店人力资源管理（52 学时/3 学分）

本课程以培养酒店人力资源管理的能力,能根据酒店人力资源的供求状况制定酒店的人力资源规划为目的。内容包括:酒店人力资源管理概述、酒店工作分析、酒店员工招聘、酒店培训、酒店考核、酒店薪酬设计、酒店劳动关系管理等。

### 4. 酒店数字化营销（52 学时/3 学分）

本课程以培养现代星级酒店的营销策划和市场管理能力为目的。内容包括:旅游市场营销到酒店市场营销环境分析与运筹,酒店市场调查研究和预测,酒店市场细分和目标市场选择与定位及酒店市场管理等。吸收国内外最新研究成果,力求反映最新研究动态,突出案例教学的特点,增强教材的生动性。

### 5. 前厅客房服务实训（72 学时/4 学分）

本课程是酒店管理与数字化运营专业的主干专业课程,是学生必修的岗位能力课程。本课程注重实践性,通过操作训练和岗位实践培养学生的操作能力;根据酒店运营实际分为“客房”与“前厅”两大模块根据服务流程设计教学程序,分为客房预订、大厅服务、总台接待、客房销售管理、客房信息管理、宾客关系管理、前厅服务质量管理、客房清洁与卫生、客房服务技巧等模块开展实践教学,让学生通过实训掌握客房服务规范和操作技能,学会处理和解决前厅服务与管理中的一般性问题,培养学生实际应用能力和创新能力。

### 6. 餐饮服务实训（72 学时/4 学分）

本课程是酒店管理与数字化运营专业的主干专业课程，是学生必修的岗位能力课程。本课程注重实践性，通过操作训练和岗位实践培养学生的操作能力；根据服务流程，设计五大模块的教学内容：餐巾折花、托盘、斟酒、中餐宴会摆台、中餐宴会服务程序。掌握餐饮服务规范和操作技能，学会处理和解决餐饮服务与管理中的一般性问题，培养学生实际应用能力和创新能力。

#### **7. 企业门店岗位实训（90 学时/3 学分，地点：校外）**

本课程为专业知岗实习，通过让学生到企业门店为期三周的实训，使学生能够熟悉企业门店营运管理各岗位的工作内容、职责和要求，掌握各项基层服务技能，初步具备门店经营定位、商品结构确定、商品促销等经营管理能力，培养及提高学生的职业素养，方法能力、社会能力和自主创业能力，让学生在中学会学习，在学习中学会工作。

#### **8. 毕业顶岗实习（540 学时/18 学分，地点：校外）**

通过顶岗实习，进一步提高学生的专业实践技能，增强社会适应能力、就业能力，了解社会，熟悉企业生产经营活动业务全过程，增强对职业岗位认识，为顶岗从事专业工作奠定坚实的基础。

## **六、课程设置及学时学分分配**

### **（一）专业课程设置表（见附件）**

### **（二）学分、学时分配说明**

本专业规定学生修满 148 学分准予毕业，其中必修课程最低学分为 118 学分，选修课程为 30 学分（原则上要求，公选课中学生必须选修 2 个学分以上的艺术类课程）。

本专业总学时共计 2772 学时。实践教学总学时 1779 学时，其中中期实习和毕业实习共 810 学时。

## **七、大学生德育课程**

学生德育课程成绩由学生处具体负责考评办法的制定、完善和实施指导。德育课程成绩由学生处负责考核评定，学生德育课程以学期为单位，每学期测评一次，学生德育课程满分为 100 分，及格分为 60 分。

## **八、成绩考核与毕业**

（一）修完规定课程，成绩合格，修够 148 学分。

(二) 获取的职业资格证书要求：鼓励取得导游证、茶艺师等级证书等旅游类专业相关的 1 项职业资格证书或本专业 1+X 证书。

(三) 获取的基本能力证书的要求：须取得全国计算机等级一级合格证书。

(四) 工作经历证书的要求：学生毕业前需在酒店完成为期半年的半理论半实践与半年的毕业实习，酒店根据学生实习表现给予月度考评和实习成绩鉴定，从高到低依次为优秀、良好、中等、合格与不合格，凡最终成绩不合格，或月度考评超过两次以上不合格的学生，皆不予毕业。

(五) 体质健康测试达标：按照《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》测试的成绩达不到 50 分者按结业或肄业处理。符合免测条件、按规定提交免测申请并获得批准者不受本条毕业资格的限制。

(六) 德育合格：学生处规定的德育课程成绩合格，没有处分，或者处分已经撤销。

## 九、办学条件

### (一) 专业指导委员会

为适应高职教育人才培养的要求，促进酒店管理与数字化运营专业建设与教学改革不断深化，使专业人才培养规格更加符合和满足三明地区经济建设对人才结构、产业结构与经济结构的客观需求，根据学校工作部署，经研究决定，成立旅游酒店类专业建设委员会。由经管系主任担任专业建设委员会主任，聘请本地区旅游酒店行业专家和龙头企业技术骨干为副主任和成员。旅游酒店类专业建设委员会定期召开研讨会，对本专业规划、专业发展、专业建设等予以具体指导和工作协调。旅游酒店类专业建设委员会成员名单，详见下表：

序号	姓名	性别	单位	职务/职称	专业建设委员会职务
1	朱庆洪	男	梅园酒店管理公司	董事长	主任
2	谢寿星	男	三明医学科技职业学院	经管学院院长	委员
3	朱庆添	男	天元酒店管理公司	董事长/三明市烹饪协会会长	委员
4	陈金柳	女	福州光明港梅园国际大酒店	总经理	委员
5	薛俊林	男	三明医学科技职业学院	工商管理系主任/副教授	委员
6	黄京华	女	三明医学科技职业学院	骨干教师/副教授	委员

7	陈常拥	男	三明医学科技职业学院	骨干教师/讲师/律师	委员
8	陈晗阳	女	三明医学科技职业学院	骨干教师/助教	委员
9	刘梅	女	三明医学科技职业学院	骨干教师/助教	委员

## (二) 师资队伍

### 1. 校内专任教师队伍

课程名称	配备教师情况						
	姓名	性别	出生年月	毕业院校及专业	职称	学历	备注
酒店财务管理	林克明	男	74.07	福建经济干部学校 会计学	副教授	硕士	双师型
个人理财规划	王盛勇	男	71.12	安徽财贸学院 贸 易经济	副教授	本科	双师型
旅游政策与法规	薛俊林	男	74.09	厦门大学 法律	副教授	硕士	双师型
管理学原理 旅游学概论	黄琳	女	81.11	集美大学 工商管理	讲师	硕士	双师素质
旅游经济学	黄京华	女	75.09	华侨大学 企业管理	副教授	硕士	双师型
酒店服务心理学 劳动法与劳动关系	陈常拥	男	79.12	安徽工业大学 法 学	讲师	本科	双师型
酒店公共关系 酒店艺术物品赏析 旅游民俗文化	陈晗阳	女	91.04	山西财经大学 旅游管理	讲师	本科	双师型

酒店人力资源管理 会展服务与管理	刘梅	女	82.09	福建师范大学 旅游管理	助教	硕士	双师型
宴会设计与管理 酒店服务礼仪	李靖	男	91.07	北京中瑞酒店管理 学院	助教	本科	双师素质

## 2、企业导师队伍

单位名称	配备教师情况					
	姓名	性别	出生年月	职称/职务	学历	备注
梅园酒店管理公司	陈金柳	女	1975.2	总经理	大专	十几年的餐饮管理经验，在经营管理及产品营销方面有着丰富的经验，以及酒店机建、筹建经验，擅长酒店从业人员心态管理、销售课的培训，星级评定内审员、北京 EMBA 企业班总裁学员、福建省旅游酒店总经理资格培训
梅园酒店管理公司	吴冬凤	女	1972.1	人力总监	高中	十几年的中、西餐管理经验，有着丰富大型宴会接待和重要政务接待经验，有着多家酒店餐饮筹建经验，长年从事餐饮管理及培训工作，近三年任职人力资源部，酒店员工入店培训、专题培训、会议主持、晚宴宴会的策划有着一定培训经验，星级酒店星评内审员、北京 EMBA 企业班总裁学员
梅园酒店管理公司	张晓芳	女	1982.1	房务总监	高中	客房工作经验十几年，有着丰富的实操经验，擅长客房服务流程、服务标准、案例分析、服务礼仪培训、星级酒店评定内审员、北京 EMBA 企业总裁班学员、福建省旅游酒店房务总监资格培训
梅园酒店管理公司	赖文歆	女	1987.4	前厅经理	本科	6 年的前厅管理经验，在突发性事件处理及与客公共关系方面有着丰富的经验，擅长前厅的服务流程、标准培训，员工礼仪培训、北京 EMBA 企业总裁班学员
天元酒店管理公司	朱建锋	男	198201	副总经理	大专	具有 10 年酒店管理经验，擅长酒店运营管理、财务管理、企业文化建设、从业人员心态管理、销售课的培训
天元酒店管理公司	王桂菊	女	198004	人资副经理	本科	具有 6 年酒店工作经验，酒店内训师，擅长酒店服务礼仪、酒店服务意识、酒店员工高效沟通、员工阳光心态培训，有教师资格证、心理咨询师证、福建省

						星评委证
天元酒店管理公司	施金娇	女	198309	中餐经理	大专	酒店工作经验8年，餐饮部门内训师，有很强的餐饮服务、管理能力，擅长中餐服务流程、标准化培训，VIP接待等
天元酒店管理公司	赵勇	男	198101	客房副总监	中专	酒店工作经验10年，有着丰富的酒店工作经验，擅长客房服务流程、客房销售与管理培训、VIP个性化客房服务等
三明中国国际旅行社有限公司	吴大陆	男	1968.7	总经理	本科	资深英语导游，带团资历超过20年，多年来从事旅行社经营管理工作，具有丰富的导游实战经验和旅游企业经营管理经验

### (三) 教学设施

#### 1. 校内实验、实训设施

序号	实训室名称	实训项目	实训课程
1	多岗位综合实训基地	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 梅园国际酒店管理系统软件的应用</li> <li>2. 梅园国际酒店管理系统软件的应用</li> <li>3. 餐饮管理系统软件的应用</li> </ol>	电子商务实训 酒店管理信息系统
2	前厅客房服务实训室	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中式铺床</li> <li>2. 客房清洁</li> <li>3. 前厅预订、接待、收银服务</li> <li>4. 经济型酒店信息系统应用</li> </ol>	前厅客房服务与管理 前厅服务实训 客房服务实训 酒店服务礼仪
3	餐饮服务实训室	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中餐零点与宴会摆台</li> <li>2. 中餐服务流程</li> <li>3. 西餐零点与宴会摆台</li> <li>4. 西餐服务流程</li> <li>5. 主题宴会的设计与服务</li> </ol>	餐饮服务实训 宴会设计与服务实训 省技能竞赛训练
4	酒水实训室	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鸡尾酒调制</li> <li>2. 咖啡、酒水品评</li> <li>3. 酒吧服务流程与标准制定</li> <li>4. 酒单设计</li> </ol>	酒水与酒吧知识实训
5	茶艺实训室	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品茶（六大类）</li> <li>2. 泡茶（六大类）</li> <li>3. 茶艺表演</li> <li>4. 茶艺馆服务流程与标准制定</li> </ol>	茶艺实训

6	礼仪实训室	1.仪态训练 2.女士化妆技巧训练 3.男士领带的系法 4.酒店接待礼仪情境训练 5.交谊舞（华尔兹）训练	服务礼仪与职业形象设计
---	-------	---	-------------

## 2. 校外实训基地

序号	实训基地名称	酒店性质	有否协议	实训项目名称
1	三明梅园国际大酒店	五星级	有	顶岗实习
2	福州光明港梅园国际大酒店	五星级	有	顶岗实习
3	德化梅园酒店	四星级	有	顶岗实习
4	三明悦竹酒店	精品酒店	有	顶岗实习
5	三明天元国际大酒店	五星级	有	顶岗实习
6	三明天元列东饭店	四星级	有	顶岗实习
7	石狮爱乐皇冠假日酒店	五星级	有	餐饮服务
8	厦门天元酒店	五星级	有	顶岗实习
9	福州悦竹酒店	精品酒店	有	顶岗实习



附件：酒店管理与数字化运营专业课程设置表（三个部分组成） **酒店管理与数字化运营专业课程设置表（三个部分组成）**

（一）酒店管理与数字化运营专业课程设置表[不含集中实践环节]

课 类	序 号	课程名称	性 质	学 分	学 时	学时分配		学年及学期周学时数						
						理论 教学	实践 教学	一		二		三		
								1	2	3	4	5	6	
								15	17	18	17	18	18	
公共 基础 课程	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必/试	4	72	64	8		4					
	2	思想道德修养与法律基础	必/试	3	54	45	9	3						
	3	形势与政策	必/查	1	18	18	0	共3学期，每学期3次						
	4	四史	必/查	1	16	16	0	1						
	5	英语	必/试	8	64+ (64)	64	(64)	2+ (2)	2+(2)					
	6	信息技术	必/试	4	72	36	36		4					
	7	体育	必/试	6	72+ (36)	4	68+ (36)	2	2	(2)				
	8	大学生健康教育	必/查	1	16+(16)	16	(16)	1+ (1)						
	9	创新创业教育与职业生涯规划	必/查	2	32	32	0		2					
	10	大学生就业指导	必/查	1	16	8	8				(4次)			
	11	经济数学	必/试	4	60	60	0	4						
	12	劳动教育	必/查	2	36	8	28	共4个学期，每学期9学时						
	13	军训	必/查	2	112	0	112	2周						
	14	军事理论课	必/查	2	36	36	0		2					
	15	经济应用文写作	必/试	2	34	34					2			
公共基础课小计：710学时，占总学时的25.7%				43	694	441	253	14	16		2			

职业 技术 课程	专业 基础 课	1	管理学原理	必/试	3	60	30	30	4					
		2	旅游经济学	必/试	3	60	30	30	4					
		3	酒店财务管理	选/查	4	72	36	36			4			
		4	酒店人力资源管理	必/试	3	52	26	26				3		
		5	酒店数字化营销	必/试	3	54	26	28			3			
		6	会展服务与管理	必/试	3	54	18	36			3			
	专业 核心 课	1	宴会设计与管理	必/试	3	52	16	36		3				
		2	专业英语	必/试	4	72	20	52			4			
		3	酒店信息化管理	必/试	4	68	20	48				4		
		4	酒店服务礼仪与职业形象设计	必/查	3	52	10	42				3		
		5	酒店服务心理学	必/试	2	34	16	18				2		
		6	康乐服务与管理	必/试	4	72	36	36					4	
		7	前厅客房运行与管理	必/试	4	72	36	36					4	
		8	餐饮服务与管理	必/试	4	72	36	36					4	
<b>专业课小计:</b>					<b>47</b>	<b>846</b>	<b>356</b>	<b>490</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>
选修 课	专业 拓展 课 (专 业 选 修 课)	1	Excel 在经济管理中应用	选/查	2	36	6	30			2			
		2	旅游民俗文化	选/查	2	34	18	16		2				
		3	旅游政策与法规	选/查	3	52	36	16				3		
		4	旅游学概论	选/查	2	34	24	10		2				
		5	酒店艺术物品赏析	选/查	3	52	26	26				3		
		6	导游实务	选/查	2	36	12	24			2			
		7	酒店公共关系	选/查	2	36	26	10					2	
		8	酒店企业文化	选/查	2	36	26	10					2	
		9	茶艺基础	选/查	2	36	6	30			2			
		10	市场调查与数据分析	选/查	2	36	12	24			2			

	11	演讲与口才	选/查	2	34	4	30	2					
	12	企业经营预测与决策	选/查	2	34	24	10				2		
	13	劳动法与劳动关系	选/查	2	36	26	10					2	
	14	个人理财与规划	选/查	2	36	26	10			2			
	公共选修课 (理工类专业 4 学分, 文科类专业 6 学分)			6	(108)				(2)	(2)	(2)		
<b>选修课小计 422 学时, 占总学时的 29%</b>				<b>30</b>	<b>422</b>	<b>196</b>	<b>226</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	
<b>学分/学时/周课时合计</b>					<b>120</b>	<b>1962</b>	<b>993</b>	<b>969</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>16</b>

备注: 1. ( ) 数字是指课外时间实践或线上教学;

2. 公共选修课程由教务处统一组织开课 (理工类专业 4 学分, 文科类专业 6 学分)。

3. 公共基础课程学时应当不少于总学时的 1/4, 选修课教学时数占总学时的比例均应当不少于 10%。

4. “英语”第一学期为基础模块, 第二学期为酒店专业英语模块, 第三学期“专业英语”教学内容承接第二学期“英语”教学内容

## (二) 酒店专业课程设置表[集中实践环节]

课类	序号	课程名称	实践周数	学时	学分	学年及学期实践周数					
						一		二		三	
						1	2	3	4	5	6
校内技能专周实训	1	企业经营模拟沙盘实训	1	30	1	1					
	2	电子商务技能实训	1	30	1		1				
	3	咖啡制作与品鉴实训	1	30	1				1		
校外综合实践	跟岗实习	5	前厅客房服务实训	4*	72	3					4*
		6	餐饮服务实训	4*	72	3					4*
		7	酒店门店服务实训	2*	36	1					2*
	顶岗实习	8	酒店顶岗实习	18	540	18					18
	毕业设计(论文)	9	毕业作业	(6)	(180)	(6)					(6)
<b>学时/学分/实践周数合计</b>			21	810	28	1	1	0	1	10*	18

备注：若为打散实训可在数字后加“\*”，如2\*表示每周为两课时实训课，不带符号的表示实践周数。

## (三) 酒店管理与数字化运营专业集中实践环节课程教学主要内容与要求

序号	课程名称	内容与要求	学期	学时	地点	考核
1	企业经营沙盘模拟实训	以沙盘模拟的方式模拟企业的商务运作，了解企业经营方法	1	30	校内实训室	经营报告
2	电子商务技能实训	旨在通过实训让学生掌握基本的电商知识，包括网店的开始，维护和营销，有助于学生在将来的酒店工作中利用网络技能帮助酒店进行网络营销。	2	30	校内实训室	成果总结
3	咖啡制作与品鉴实训	蒸汽咖啡机的使用、咖啡的调制与品评	4	30	校内实训室	技能测试
4	前厅客房服务实训	对于酒店客房、前厅等相关服务岗位的实际操作训练	5	72	校外实训室	技能测试
5	餐饮服务实训	对于酒店餐厅、客房、前厅等相关岗位的实际操作训练	5	72	校外实训室	技能测试

## (四) 各类课程学时数分配表

课程类别	学时数			学分数	学时数比例
	总学时	理论学时	实践学时		
公共必修课	694	441	253	43	25.7%
职业必修课	846	356	490	47	30.3%
职业选修课	422	196	226	24	15%

通识课程（课程超市）	(108)			6	
集中实践	810		810	28	29%
总 计	2772	993	1779	148	

