

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（五年制）

经济与管理系

二〇二一年八月

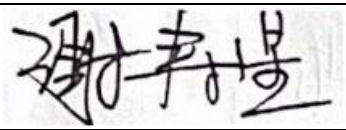
编制说明

本专业人才培养方案适于 5 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	教务处副处长/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	专业负责人/讲师
福州第二轻工业学校	林彩玲	骨干教师/专业组长
三明农业学校	杨舒芳	骨干教师/专业负责人
三明职业中专学校	陈敏海	骨干教师/专业负责人
永安职业中专学校	刘玉慈	骨干教师/专业负责人
三明医学科技职业学院	刘梅	骨干教师/助教

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，五年

【招生对象】符合招生条件的初中及同等学历毕业生

【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“0.5+0.5”新型人才培养模式，学生最后一学年全年深入企业，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，为本土酒店业输送更多优秀的酒店管理人才。

（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，酒店管理与数字化运营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 55%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要求。

二、入学要求

符合招生条件的初中及同等学历毕业生

三、修业年限

5 年

四、职业面向

本专业毕业生的职业面向主要如下：

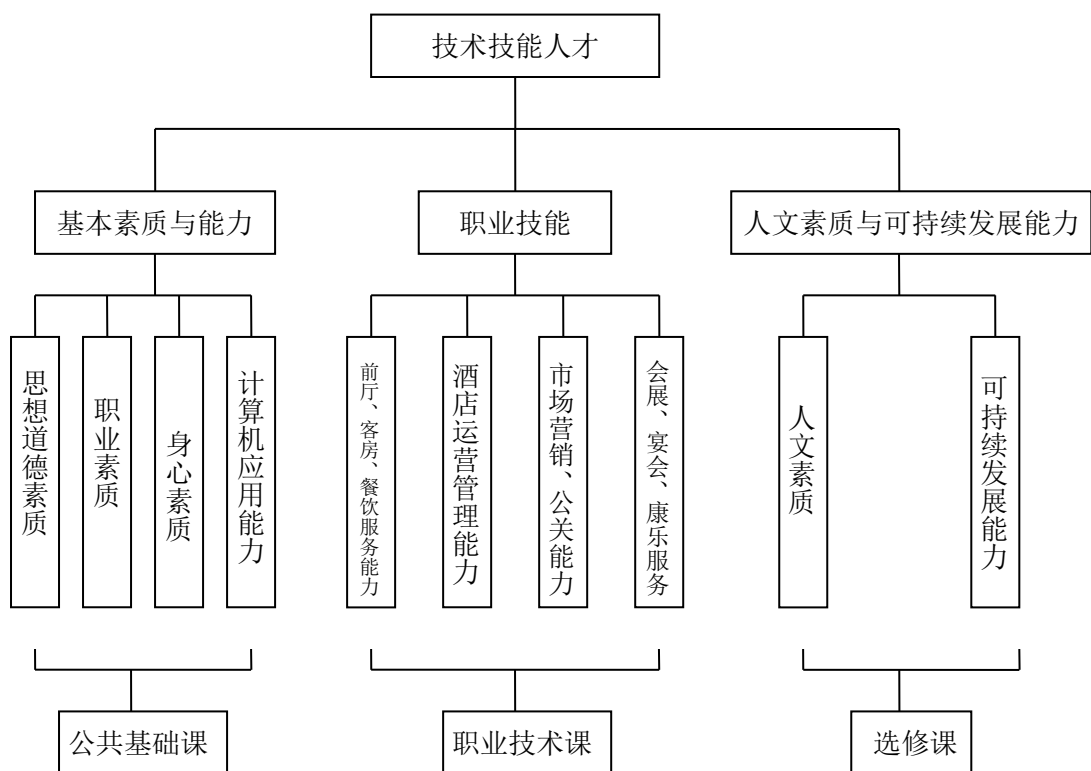
1. 初始岗位：主要面向大中型宾馆或大型餐饮企业、酒店等服务业，从事高星级酒店前厅、客房与餐饮服务及基层管理岗位
2. 相近岗位：高星级酒店市场开发、人力资源管理岗位、康乐管理及服务岗位、会议服务与管理岗位、旅游相关行业的服务与管理岗位
3. 发展岗位：高星级酒店前厅、客房、餐饮等部门领班、主管和部门经理

（一）职业岗位分析

岗位 (群)	专业培养目标要求的 岗位能力、素质 (素养)	知识要求	对应课程	获取职业资格证书 项目及等级
通用能力素质 (素养)	(素质素养一)较高的思想道德素质和职业素质、了解基本的法律知识	把握马克思主义中国化理论；了解国家的路线、方针、政策；学会做人、做事知识并转化为思想政治素养和能力。	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德修养与法律基础、形势与政策	
	(素质素养二)良好的人文素质	具备良好的道德修养及一定的艺术鉴赏力	书法、艺术欣赏等公共选修课	
	(素质素养三)较强的身体素质	掌握体育锻炼基本方法及军事基本知识，加强意志品质锻炼	体育、军训、军事理论教育	
	(素质素养四)较强的心理素质	了解心理健康的标准和调试的方法	心理卫生健康教育	
	(素质素养五)具备团队合作精神	了解并熟悉各项活动的前期策划与后期总结相关知识	第二课堂活动、学生社团活动	
	(能力一)自我学习与创新能力	拓广常识性知识面，精选专业深刻性知识的内容。	职业技能竞赛	
	(能力二)职业生涯发展与就业、创业能力	能较为清晰地认识自己及职业的特性，了解基本的创业知识，掌握生涯决策技能和求职技能等。	入学教育、职业生涯与发展规划、就业指导	
	(能力三)熟练的计算机基本操作技能	熟练掌握目前常用流行的操作系统和 OFFICE 办公软件	计算机应用基础	全国计算机等级证 (一级)

	(能力四)具备一定的英语听说读写能力	能进行基本的日常英语交际	大学英语	可参加四、六等级证书、英语 B 级考试
酒店基层服务岗位	星级酒店营业部门服务、管理能力	1. 掌握酒店经营的基本方法 2. 掌握酒店管理的原理、程序、方法和技巧 3. 有适应酒店管理的口语会话、英语阅读能力和计算机能力 4. 掌握酒店的前厅、客房、餐饮等业务技能和管理技能。	酒店管理概论 前厅运行与管理 客房运行与管理 餐饮服务与管理 酒水知识与酒吧管理 酒店情景英语	酒店管理师 调酒师
酒店相关部门管理岗位	星级酒店 HR、公关、市场营销、财务管理和风险决策管理能力	1. 具备职业适应能力 2. 具备现代企业需要的团队协作能力 3. 具备基本的交际沟通能力，掌握社交的基本技能。	现代酒店礼仪规范 酒店服务管理 酒店服务心理学 酒店人力资源管理 公共关系学 酒店财务管理 酒店市场营销	人力师
旅游行业发展岗位	旅游行业跨岗位工作能力	1. 具备跨职业工作能力 2. 具备独立思维和开拓创新能力	应用文写作 宴会设计与管理 会展策划与管理 康乐服务管理 旅游经济学 导游实务 茶艺基础 酒店艺术设计 旅游文化学	导游证 茶艺师

(二) 基于职业岗位能力培养的培养方案框架



(三) 证书要求

1. 全国计算机等级考试一级或以上证书；
2. 职业资格证书推荐

推荐证书	发证部门
普通话二乙以上等级证书	国家语言文字工作委员会
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
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

五、培养目标与培养规格

(一) 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。

(二) 培养规格

酒店管理与数字化运营实行“学做互动推进，技能递进提升”的专业人才培养模式，其中“学”代表专业知识学习，“做”代表专业技能实训，即结合酒店各岗位的知识与技能需求设置课程体系，通过学做互动推进，使学生的操作水平由浅入深、循序渐进，从基本技能实训到仿真综合实训，再到就业顶岗实习，完成“知岗——习岗——顶岗”三阶段，实现学生技能水平递进提升。

1. 基本素质要求

培养学生树立正确的信念、理想、态度，培养良好的身心素质及职业操守，成为一名遵纪守

法、文明礼貌，有较强的服务意识、较高的个人修养、较强的质量意识和市场意识，较强的团队合作意识和良好的人际关系以及良好的心理素质和健康的体魄的人。

2. 专业知识要求

了解酒店经营的基本方法和现代酒店经营管理理念，掌握酒店各部门服务与管理的原理、程序、方法和技巧。

3. 专业能力要求

掌握酒店的前厅、客房、餐饮等业务技能和管理技能，有适应酒店管理的口语会话、英语阅读能力和计算机能力，具备较强的交际沟通能力，掌握社交的基本技能。

4. 职业态度要求

不断学习新知识、新技术、新方法，具有较强的服务意识和职业适应能力，有一定创新意识，有较强的沟通与合作能力。立足本职岗位、明确工作目标、较强的执行能力，争取保质超额完成任务。

六、课程设置及要求

（一）公共基础课程

1. 思想道德修养与法律基础（45 学时/3 学分）

旨在运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，解决成长成才过程中遇到的实际问题，更好适应大学生活，促进德智体美劳全面发展。

2. 毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论（72 学时/4 学分）

旨在从整体上阐释马克思主义中国化理论成果，既体现马克思主义中国化理论成果形成和发展的历史逻辑，又体现这些理论成果的理论逻辑；既体现马克思主义中国化理论成果的整体性，又体现各个理论成果的重点和难点，力求全面准确地理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系，尤其是马克思主义中国化的最新成果——习近平新时代中国特色社会主义思想，引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，努力培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

3. 大学英语（56 学时/3 学分）

英语教学主要培养学生具有较强的阅读本专业英语书刊的能力，并能在实践中以英语为工具，获取本专业所需要的信息，为进一步提高英语水平打下较为坚实的基础。通过学习，使学生能够在日常交往中熟练地用英语进行简单会话，教学中注重学生听、说能力的培养。

4. 经济数学（68 学时/4 学分）

通过经济数学的学习,使学生掌握微积分的基本概念与原理,能够运用微积分知识解决经济问题中数量分析,建立相应的数学模型;掌握线性代数的基本概念与相关定理,能够用矩阵与线性方程组的有关知识分析、处理生产实际中的相关数据;掌握概率论与统计学的基本知识,能够对现实生活中的随机现象作出基本正确的判断与估计。

5. 信息技术 (56 学时/3 学分)

使学生了解计算机的基础知识,能够熟练地进行 Windows98 的操作,以及利用 Word2000、Excel2000 等常用的办公自动化软件进行文档编辑,了解数据库的基本应用以及计算机网络等相关知识,为适应现代化网络时代的社会打下基础

6. 体育 (66 学时/4 学分)

目的要求:通过体育训练,学习体育常识,增强学生体质,提高学生运动系统的灵活性、控制力和形体表现力,从而培养学生良好的体态,优美的气质与风度。

7. 军事理论 (36 学时/2 学分)

普通高等学校通过军事课教学,让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。

8. 形势与政策 (30 学时/2 学分)

通过教学,使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念和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。

9. 创新创业教育与职业生涯规划 (28 学时/2 学分)

课程结合当前大学生的就业形势,针对高职大学生的特点,理论联系实际,内容具有针对性、实用性、时代性和指导性。既有理论方面的深入阐述,又有切合高职大学生职业发展实际的能力训练、操作方法。《职业生涯规划与指导》不仅有利于引导高职大学生正确对待就业难题,从容应对就业竞争,而且还可以帮助他们树立职业目标,合理规划自己的学业,为将来个人职场成功奠定基础。

10. 大学生健康教育 (32 学时/2 学分)

提高全体学生的健康素质,优化每一个学生的人格,帮助学生解决成长发展中的各种困惑及问题,增强其适应现代社会生活的能力,开发个体心理潜能,使全体学生都能得到全面而健康的发展。

(二) 专业主干课程

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. 酒店管理营销实务（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，酒店市场调研研究和预测，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。

（三）学分、学时分配说明

本专业规定学生修满 268 学分准予毕业，专业总学时共计 4694 学时，实践教学总学时 2679

学时，超过总课时数 55%。

（四）大学生德育课程

学生德育课程成绩由团学处具体负责考评办法的制定、完善和实施指导。德育课程成绩由团学处负责考核评定, 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。

七、教学进程总体安排

（见附件）

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

1. 高职专任教师队伍

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. 中职专任教师

序号	姓名	性别	年龄	专业技术 职务	毕业学校及专业	获得学位 或学历	技师以上职业资格或 非教师系列中级以上 职称、执业资格名称
1	林彩玲	女	28	助理讲师	武夷学院 旅游管理	本科	导游证、三级人力资源管理师
2	廖彦燕	女	33	助理讲师	福建师范大学 历史	本科	高级茶艺师、导游证
3	冯留宾	男	30	助理讲师	闽江学院 历史	本科	高级餐厅服务员、高级 评茶师、高级西餐烹调 师
4	李巧燕	女	34	助理讲师	福建师范大学 舞蹈学	研究生	
5	李梦晴	女	37	讲师	福建师范大学 艺术学	研究生	
6	苏燕	女	34	讲师	福建师范大学 舞蹈学	本科生	北京舞蹈学院中国舞 等级证
7	胡艳芳	女	34	讲师	福建师范大学 法学	研究生	翻译师、餐饮证、育 婴师
8	陈丽	女	40	高讲	福建师范大学 英语	本科	餐厅服务员

9	陈嘉龙	男	34	讲师	福建师范大学 英语	研究生	餐厅服务员
---	-----	---	----	----	-----------	-----	-------

3、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
---------------	-----	---	--------	-----	----	--

（二）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	1. 梅园国际酒店管理系统软件的应用 2. 梅园国际酒店管理系统软件的应用 3. 餐饮管理系统软件的应用	电子商务实训 酒店管理信息系统
2	前厅客房服务实训室	1. 中式铺床 2. 客房清洁 3. 前厅预订、接待、收银服务 4. 经济型酒店信息系统应用	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	1. 中餐零点与宴会摆台 2. 中餐服务流程 3. 西餐零点与宴会摆台 4. 西餐服务流程 5. 主题宴会的设计与服务	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	1. 鸡尾酒调制 2. 咖啡、酒水品评 3. 酒吧服务流程与标准制定 4. 酒单设计	酒水与酒吧知识实训
5	茶艺实训室	1. 品茶（六大类） 2. 泡茶（六大类） 3. 茶艺表演 4. 茶艺馆服务流程与标准制定	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	实习基地名称	有否协议	实训项目名称
1	三明梅园国际大酒店	有	顶岗实习
2	福州光明港梅园国际大酒店	有	顶岗实习

序号	实习基地名称	有否协议	实训项目名称
3	德化梅园酒店	有	顶岗实习
4	福州梅园快捷酒店	有	顶岗实习
5	厦门梅园大酒店	有	顶岗实习
6	三明梅园餐馆	有	顶岗实习
7	三明天元国际大酒店	有	顶岗实习
8	三明天元列东饭店	有	顶岗实习
9	石狮爱乐皇冠假日酒店	有	餐饮服务
10	厦门天元酒店	有	顶岗实习
11	福建省政府办公厅后勤处	有	餐厅、客房服务会议接待
12	福州中庚聚龙大酒店	有	餐厅、客房服务
13	厦门翔鹭国际大酒店	有	前台、餐厅、客房服务
14	福州世纪金源大饭店	有	餐厅、客房服务
15	福州威斯汀大酒店	有	餐厅、客房服务

(三) 教学资源

1. 推荐教材

课程名称	教材名称	编者	出版单位	书号	备注
酒店服务礼仪规范	现代礼仪学概论	朱燕	清华大学	730212468X	新世纪高职高专规划教材
	商务礼仪概论	金正昆	北京大学	7301107838	教育部高职高专推荐教材
酒店餐饮服务与管理	酒店餐饮服务与管理	周志宏	湖南大学	9787811137866	教育部高职高专规划教材
	餐饮服务与管理(第2版)	姜红	大连理工大学	9787561130575	21世纪高职高专规划教材
酒店财务管理	酒店财务管理实务	周倩	清华大学	7512105398	新世纪高职高专规划教材
	酒店财务管理操作实务	方伟群	中国旅游出版社	9787503233111	新世纪高职高专规划教材
酒店前厅与客房服务	现代酒店前厅客房服务与管理	沈忠红	人民邮电	7115237875	教育部规划高职高专教材
	酒店前厅与客房管理	谢永健	复旦大学	9787309077421	21世纪高职高专规划教材
酒店情景英语	酒店情景英语	魏新民	北京大学	9787301191842	高职高专专业教材
	酒店情景英语	王青	中国轻工业	7501978530	教育部规划高职高专教材
酒店心理学	酒店服务心理学	程春旺	国防工业	7118083224	21世纪高等学校精品课程规划教材
	酒店服务心理	傅昭	浙江大学	9787308070065	高等教育“十三五” 高职高专规划教材
酒店人力资源管理	酒店人力资源管理	李增蔚	郑州大学	9787564502430	教育部规划高职高专教材
	酒店人力资源管理	汪晓梅	中国轻工业	7501982503	教育部高职高专规划教材
经济应	现代经济文书写作	杨文丰	人大	730004066746051547-1	高职高专教材

课程名称	教材名称	编者	出版单位	书号	备注
用文写作	新编财经应用文写作	张晔 王粤钦	大连理工	7-5611-2156-6	新世纪高职高专规划教材
酒店管理营销学	酒店市场营销管理与实务	李伟清	上海交通大学	7313063431	21世纪高职高专规划教材
	酒店营销实务	宿荣江	中国人民大学	7300092969	21世纪高职高专规划教材
会展服务与管理	会展服务	刘晓杰	化学工业	9787122061324	新世纪高职高专教改项目成果教材
	会展运营与服务管理	庞华	南开大学	7310034856	教育部高职高专推荐教材
酒店康乐服务与管理	康乐服务与管理	雷石标	北京师范大学	7303131051	21世纪高职高专规划教材
	酒店康乐服务与管理	李久昌	大象出版社	7534760232	21世纪高职高专规划教材

2. 数字资源

本专业依托学校数字教学平台建设有在线课程、专业资源库、学习通平台、智慧职教平台等数字资源。

（四）教学方法

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，酒店管理与数字化运营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 55%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。

（五）学习评价

遵循学校与企业共同协商建立“二元评价体系”，学生学习成绩的评价由学校教师和企业师傅共同完成，校方评价内容包括到课率、考试成绩、日常操行、课外活动等，企业方评价内容包括出勤率、技能水平、工作态度、工作绩效和顾客评价等。课程考核分考试、考查两种，考试课采用百分制记成绩，考查课采用等级成绩，毕业论文、毕业实习、社会实践由系组成评审组评定等级成绩。

（六）质量管理

为保证培养规格，促使教学效果达到专业教学标准及课程质量标准所规定的要求，对教学过程和效果进行指导、控制的活动。学生在学习阶段主要依据教学三维目标的分解、具体化，进行教学质量检查评价，对照比较，发现问题，改进教学，进行教学质量分析，找出解决或改进教学的路线和方法。对毕业生就业进行跟踪调查，对用人单位进行调查访问，依据分析结果，反馈教学质量控制，实施改进措施。

九、毕业要求

学生毕业应同时具备以下条件：

1. 在规定学习期间内，修满 269 学分；

2. 取得全国计算机等级考试一级或以上证书。

3. 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。

4. 德育合格：学生处规定的德育成绩合格，没有处分，或者处分已经撤销。

5. 专业实习：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。

附件：酒店管理与数字化运营课程设置表（三个部分组成）

（一）酒店管理与数字化运营课程设置表[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		四		五	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								16	16	16	16	16	16	15	17	18	18
公共 基础 课程	思政 课	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	20	256+（64）	256	（64）	4	2	2	4			2+（2）	2+（2）		
	6	语文	必/试	12	192	192	0	4	2	2	4						
	7	数学	必/试	12	192	192	0	4	2	2	4						
	8	信息技术	必/试	12	196	64	132	4	4		4				4		
	10	德育	必/试	8	128	128		2	2	2	2						
	11	体育	必/试	16	232+（36）	4	228+ （36）	2	2	2	2	2	2	（2）			
	12	历史	必/试	2	32	32				2							
	13	公共艺术	必/试	2	32	16	16		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2个学期， 每学期18学			
	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	公文写作	必/试	4	64	32	32					4					
公共基础课小计：1792学时，占总学时的38%				111	1792	1219	573	20	16	12	20	6	2	11	14		
职业技术课程	专业基础课		形体礼仪	必/查	4	64	0	64	4								
			服务心理学	必/试	4	64	32	32			4						
			前厅服务技能	必/试	4	64	16	48				4					
			客房服务技能	必/试	8	128	32	96		4	4						
			餐厅服务技能	必/试	8	128	32	96		4	4						
			康乐服务技能	必/试	4	64	16	48					4				
			旅游地理	必/试	4	64	32	32				4					
		1	管理学原理	必/试	3	60	30	30						4			
	专业核心课	2	旅游经济学	必/试	3	60	30	30						4			
		3	形象塑造	必/查	4	64	16	48				4					
		4	酒店服务礼仪	必/查	4	64	16	48					4				
		1	宴会设计与管理	必/试	3	52	16	36							3		
		2	酒店英语口语	必/试	4	64	16	48				4					
		3	酒店人力资源管理	必/试	3	52	26	26							3		
			酒店数字化营销	必/试	3	60	30	30						4			
		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	

专业课小计：1268 学时，占总学时的 27%				75	1268	448	820	4	8	12	0	16	8	12	6	12	
选修课	专业拓展课 (专业选修课)	1	酒水知识	选/查	4	64	32	32			4						
		2	旅游民俗文化	选/查	4	64	48	16		4							
			中国饮食文化	选/查	4	64	48	16					4				
		3	旅游政策与法规	选/查	3	52	36	16							3		
		4	旅游学概论	选/查	4	64	48	16	4								
		5	酒店艺术物品赏析	选/查	3	52	26	26							3		
		6	导游基础知识	选/查	4	64	32	32					4				
			导游实务	选/查	4	64	16	48					4				
		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	选/查	4	64	4	60			4						
			插花	选/查	4	64	4	60				4					
		10	市场调查与数据分析	选/查	2	36	12	24									
		11	演讲与口才	选/查	2	32	2	30					2				
		12	企业经营预测与决策	选/查	2	34	24	10									
		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									
	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)	
选修课小计 720 学时，占总学时的 15%				44	720	348	372	4	4	4	4	4	14		6	4	
学分/学时/周课时合计					230	3780	2015	1765	28	28	28	24	26	24	23	26	16

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” 第七学期大学英语基础模块，第八二学期为酒店专业英语模块

(二) 酒店专业课程设置表[集中实践环节]

课类	序号	课程名称	课程代码	实践周数	学时	学分	学年及学期实践周数					
							三		四		五	
							5	6	7	8	9	10
校内技能专周实训	1	企业经营模拟沙盘实训	03640105016	1	30	1			1			
	2	电子商务技能实训	03640105017	1	30	1				1		
	3	咖啡制作与品鉴实训*	03640105025	(1)	30	1				(1)		
校外综合实践	知岗实习	4	酒店知岗实习		4	104	4	4				
	跟岗实习	5	前厅客房服务实训	03640105019	4*	72	3				4*	
		6	餐饮服务实训	03640105020	4*	72	3				4*	
		7	酒店门店服务实训	03640105021	2*	36	1				2*	
	顶岗实习	8	酒店顶岗实习	03640105023	18	540	18					18
	毕业设计(论文)	9	毕业作业	03640105024	(6)	(180)	(6)					(6)
学时/学分/实践周数合计				24	914	32	4		1	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	26	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	26	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	26	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操训练	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操训练	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	1792	1219	589	111	38%
职业必修课	1268	448	820	75	27%
职业选修课	720	348	372	44	15%
通识课程（课程超市）				6	
集中实践	914		914	32	19%
总 计	4694	2015	2695	268	