

# 《酒店管理与数字化运营》专业

## 人才培养方案

学历层次		高耶	1	专业代码	540106		
教学系		商务	系	教研室	旅游酒店教研室		
编写人员(按工作 量大小排序)			朱思顼	旋、岑明仙、徐坤、纟	朱丽丽、王爽		
教学系负责人审核				马列室负责人审核			
教务处负责人审核				分管副院长审核			
学术委员会	经	年 )	月 日专题	[会议审查通过,同意	京提交院长办公会审核。		
院长办公会	经	经 年 月 日院长办公会审核通过,同意提交院党委会审核。					
党委会议	经	年)	月 日院党	:委会审核通过,同意	京实施。		

(2024版 2024级) 2024年6月制

## 目 录

一、	专业名称及代码	1
二、	入学要求	1
三、	修业年限	1
四、	职业面向及岗位分析	1
	(一)职业面向	1
	(二)岗位典型工作任务与职业能力分析表	1
五、	培养目标与培养规格	3
	(一)培养目标	3
	(二)培养规格	4
	(三)职业态度	6
	(四)应取得的证书	6
	(五)毕业生能力要求指标点	7
	(六)课程体系与毕业生能力指标点关联矩阵	8
六、	课程设置及要求	10
	(一)公共基础课	10
	(二)专业(技能)课程	10
七、	学时/学分分配	21
八、	职业能力结构表	
九、	专业技能实训内容和要求	
	(一)专业技能实训内容	24
	(二)专业岗位技能安排	
十、	实施保障	26
	(一)师资队伍	
	(二)教学设施	
	(三)教学资源	
	(四)教学方法	
	(五)学习评价	
	(六)质量管理	
	-、毕业要求	
十二	二、附录	
	附 1: 教学进程表	32
	附 2: 学院人才培养方案变更审批表	

## 一、专业名称及代码

专业名称: 酒店管理与数字化运营

专业代码: 540106

## 二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

## 三、修业年限

三年(2+1)

## 四、职业面向及岗位分析

## (一) 职业面向

表1《酒店管理与数字化运营》专业职业面向表

所属专业大	所属专业类	对应行业	主要职业类别	主要岗位群或	职业资格证书和职业技能
类(代码)	(代码)	(代码)	(代码)	技术领域举例	等级证书举例
			前厅服务员		
			(4-03-01-01)		
			客房服务员		
			(4-03-01-02)		茶艺师技能等级证书
		住宿业	餐厅服务员	前台接待	餐厅服务员技能等级证书
旅游大类	旅游类	(61)	(4-03-02-05)	销售部协调	前厅运营管理(1+X 中
(54)	(5401)	餐饮业	茶艺师	餐厅管理	级等级证书)
		(62)	(4-03-02-07)	酒吧调酒	普通话等级证书
			咖啡师		
			(4-03-02-08)		
			调酒师		
			(4-03-02-09)		

## (二)岗位典型工作任务与职业能力分析表

根据专业特色和优势,结合育人目标,通过对酒店行业、企业调研,结合职业岗位,对岗位典型工作任务进行归纳整理,得出岗位典型工作任务与职业能力分析表。

表 2 《酒店管理与数字化运营》专业岗位典型工作任务与职业能力分析表

序口	工作领域	埋与数字化运官》专》 <b>典型工作任务</b>	职业能力	课程设置
号	(工作项目)			
1	数字化运营	1.OTA 酒店运营; 2.数据体系化; 3. 管理智能化。	1.在线产品设计、 营销能力 2.数据分析能力 3.新媒体文案写作 能力	《酒店新媒体运营》 《前厅与客房服务数字 化运营》 《酒店数字化运营概 论》 《酒店人力资源管理》 《酒店客户关系管 理》 《酒店应用文写作》
2	前台服务	1.熟悉,提供 信息、 是是, 是是, 是是, 是是, 是是, 是是, 是是, 是是, 是是, 是是	1.熟悉酒店预订业 务知识 2.熟记办理入住登记的流程 3.熟悉酒店结账离店的流程 4.掌握突发事件处理及投诉处理	《旅游职业礼仪》 《前厅与客房服务数字 化运营》 《酒店英语》 《管理学基础》 《酒店客户管理关系》 《酒店财务管理》 《沟通技巧》
3	客房服务	1.按整理区位, 2.及和 房	1.了解客房清扫整理的程序 2.掌握客房铺床等技能 3.熟悉客房安全管理知识 4.掌握客房物品管理知识	《旅游职业礼仪》 《前厅与客房服务数字 化运营》 《服务心理学》 《酒店英语》 《民宿运营与管理》 《沟通技巧》

		办理离店手续。		
4	餐饮服务	1.负责开作,置合,上午年期的规和充,是不有一个,是不有一个,是不是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,	1.熟悉中西餐饮服 务程序与标准 2.熟练掌握托盘、 斟倒酒水、摆 台、菜、 上菜、 能 3.掌握酒水服务技 巧	《旅游职业礼仪》 《餐饮服务与数字化运营》 《酒店英语》 《茶艺与茶文化》 《酒吧服务与管理》 《沟通技巧》
5	销售协调员	1.负责酒店的市场 开拓、客源组织和 产品销售工作; 2.协助负责处理酒 店的公共关系事 务。	1.掌握酒店市场动态、特点和发展 趋势 2.熟悉国家和酒店相关的法规和政策	《酒店财务管理》 《酒店数字化营销》 《酒店数字化运营概 论》 《沟通技巧》

## 五、培养目标与培养规格

## (一)培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,积极培育和践行社会主义核心价值观,培养理想信念坚定,德、智、体、美、劳全面发展,适应现代酒店数字化运营发展需要,具有一定的科学文化水平,良好的人文素养、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能力,掌握现代酒店服务和管理知识与技能,面向现代酒店产业和服务业领域的前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员、茶艺师、咖啡师、调酒师等岗位群,能够从事营销、前厅、餐饮、人力资源等领域工作的复合型高素质技术技能人才。

### (二)培养规格

### 1.素质

- (1)坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度,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、数字化素养、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 1~2 项运动技能, 养成良好的健身与卫生习惯, 以及良好的行为习惯;
- (6) 具有一定的审美和人文素养,能够形成 1~2 项艺术特长或爱好;
- (7)树立正确的劳动观,崇尚劳动、尊重劳动,增强对劳动人 民的感情,报效国家,奉献社会。

#### 2.知识

包括对公共基础知识和专业知识等的培养规格要求。

## (1) 公共基础知识

掌握今后职业生涯发展中必需的基本知识和基本技能,以学生思想政治教育、英语和计算机应用能力的培养为重点,落实教育部

有关大学生思想政治教育的相关文件精神,建立高等教育专科学生 所需的一般文化知识、社会科学、自然科学、艺术、心理等相匹配 的大学生知识结构支持系统。

## (2)专业基础知识

掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识; 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; 掌握良好的沟通、服务礼仪、服务心理学基础知识; 掌握酒店业前厅、客房、餐饮服务与数字化运营管理的基本理论以及安全、卫生相关知识; 熟悉酒店财务、成本控制、市场营销等知识; 了解信息通信技术, 熟悉酒店信息化应用的基本知识; 掌握酒店基层督导管理知识, 熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术。

#### 3.能力

包括对通用能力和专业技术技能等的培养规格要求。

## (1) 通用能力

具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力;具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力;具备一定的英语听说、读写能力,熟练使用常用职业英语,并能进行一般业务沟通;具备创新意识,能创造性地开展工作,满足宾客个性化要求;

## (2) 专业能力

- 1) 具备解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力,并能应对各种突发状况;
  - 2) 具备线上和线下对客服务接待及运营的能力;
- 3) 具备酒店前厅预订、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;

- 4) 具备餐厅摆台、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管理能力;
- 5) 具备团队建设、员工培训、酒店员工绩效评价、服务质量控制等督导管理能力;
- 6) 具备住宿、餐饮业数据采集、分析和应用能力以及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。
- 7) 具备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。
  - 8) 具有办公软件、酒店信息管理软件应用和文案写作能力。

### (三) 职业态度

具有社会责任感和良好的职业操守,诚实守信、严谨务实;遵 守相关法律法规、标准和管理规定;具有终生学习理念,不断学习 新知识、新技能。

## (四)应取得的证书

表 3 《酒店管理与数字化运营》专业应取得证书

序号	职业资格证书名称	颁证单位	等级	是否 必考
1	茶艺师技能等级证书	国家人力资源与社会保障部	中级	
2	餐厅服务员等级证书	国家人力资源与社会保障部	高级	
3	普通话等级证书	国家语言文字工作委员会	二级乙等 及以上	四选一
4	前厅运营管理(1+X 中级等级 证书)	北京首旅集团培训中心	中级	

## (五)毕业生能力要求指标点

表 4 《酒店管理与数字化运营》专业毕业生能力要求指标点

毕业生能力要求	毕业生能力要求指标点
1.思想道德	1-1.坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度,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。
	1-2.崇尚宪法、遵纪守法、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。
	2-1.保持良好的的个人与工作卫生习惯。
2.职业素养	2-2.具有良好的语言、文字表达能力、沟通能力。
	2-3.基础专业知识扎实,有较为过硬的专业操作技能。
3.个人与团队	3-1.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。
	3-2.具有质量意识、环保意识、安全意识,强烈的服务意识,工匠精神、 创新思维。
4.专业知识与技能	4-1.具备酒店前厅预订、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;具备中餐和西餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转与管理、酒店市场营销等酒店餐饮服务与督导管理能力。
	4-2.具备团队建设、员工培训、酒店员工绩效评价、服务质量控制等督导管理能力。
5.交流与沟通	5-1.具备具有良好的人文素养、职业礼仪、语言文字表达能力和沟通能力,具备一定的英语听、说、读写能力,熟练使用常用英语,并能进行一般性沟通。
	5-2.具有环境适应能力、抗压耐挫能力和可持续发展的能力。
	6-1.具有办公软件、酒店信息管理软件应用和文案写作能力。
6.数字化运营管理	6-2.具备线上和线下对客服务接待及运营的能力以及酒店产品营销与推广、新媒体运营与管理的能力。
7.创新创业	7-1. 具备住宿、餐饮业数据采集、分析和应用能力以及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。
	7-2. 具备创新意识,能创造性地开展工作,满足宾客个性化要求。
	8-1.具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
8.终身学习	8-2.能掌握行业的最新发展动态,具有拓展知识面和不断学习新的专业知识的能力,能够应对各种突发状况。
. 4 \ + \	9-1.具有健康的体魄、心理和健全的人格,吃苦耐劳。
9.身心素质	9-2.具有一定的审美和人文素养。

## (六)课程体系与毕业生能力指标点关联矩阵

表 5 《酒店管理与数字化运营》专业课程体系与毕业生能力指标点关联矩阵

课程	课程名称		酒店管理与数字化运营专业毕业生能力要求指标点																	
性质	Mr II. II. V	1-1	1-2	2-1	2-2	2-3	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2	6-1	6-2	7-1	7-2	8-1	8-2	9-1	9-2
	管理学基础	•	•			•	•	•		•							•	•		
	旅游概论	•	•			•										•		•		
	旅游职业礼仪	•	•	•	•	•					•									•
专业基	沟通技巧	•	•		•						•			•						
础课	服务心理学	•	•		•	•					•	•				•			•	
	酒店英语	•	•		•				•		•									
	国际接待业概论	•	•																	
	酒店数字化运营概		•										•		•	•		•		
	论																			
	酒店客户关系管理	•	•	•			•	•	•	•										
	前厅服务与数字化	•	•	•	•	•			•		•	•	•	•			•	•	•	•
+ 11 12	运营																			
专业核 心课	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	•	•						•				•	•	•	•		•		

	酒店人力资源管理	•	•				•		•		•					•		
	酒店财务管理	•	•						•			•	•	•	•			
	酒店督导管理实务	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•			•
	民宿运营与管理	•	•	•	•	•	•	•	•	•							•	•
专业拓	酒吧服务与管理	•	•	•	•	•			•								•	•
展课	宴会设计与服务	•	•	•	•	•					•							•
	酒店新媒体营销	•	•				•		•		•	•	•	•	•		•	•

## 六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业(技能)课程。

## (一)公共基础课程

序	课程名称	课程目标	主要教学内容	开设学期
号	外任力机	外任日初	和要求	及学时
1	思想法治	综场教基和确和生念主治神观值观德提加想的业素养发代合、育本关的法确, 义观, , 观念修高强品自、质成展新运观、内心人制立树核,确牢,和养分自德觉爱和为的人用点道容的生观远立心弘立固教法和辨我修性国行德担打马和德,实观教大正价扬正树育律提是修养,、为、当下克方教从际、育的确值伟确立引意高非养,培诚能智民坚思法育当问价为理的观大的社导识思、的增养信力、族实思法有当问价为理的观大的社导识思、的增养信力、族实思法对学发、,坚观德国观义加强德、,法爱善把美大想的思治学发、,坚观德国观义加强德、,法爱善把美大想本政育面以德养的社、义价心法身质丑强用、道已全的础立治为临正观学信会法精值价律道,和思法敬德培面时。	以社分培代神斗素新社以的设教育、对会体养新,历,成会正青计育、近主现担人有程充果主确春分、法部思近民系融相体新建价息四治教时想平族列入关现时设值为个教育时想平族列入关现时设值为个教育时,关任述年人论特展鲜课思德	课二设学学48,3
2	贵州省情	通过课程教学,让学生全面了解贵州,认识贵州省情的本质特征,把握贵州经济社会发展规律,增强贵州发展的信心,激发学生热爱贵州、建设贵州和宣传贵州的热情,为贵州经济社会发展做出新的贡献。	深入贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想特别是习近平总书记关于贵州工作的重要指示精神,贯彻党的十九大和十九届历次全会精神,贯彻落实国务院《关于支持贵州在新时代西部大开发上闯新路时意见》(国发 2022<2>号)文件)和中共贵州省	课程在第 一学期开 设,18 学时,1 学分

	I			<u> </u>
			委第十二届九次、十次会	
			议精神,将党的二十大和	
			省委十三次党代会精神进	
			课程,深入讲解近十年来	
			党和国家对贵州的政策支	
			持、贵州脱贫攻坚成就和	
			乡村振兴规划、山川秀丽	
			的自然生态、源远流长的	
			发展历史、多民族团结互 助的社会生态、成就斐然	
			到的任宏生念、 成	
			地方文化、欣欣向荣的教	
			育卫生事业、后发赶超的	
			科学技术事业、党的十八	
			大以来贵州民主政治制度	
			建设的重要成就等。	
			/ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
			课程教学以马克思主义中	
			国化为主线,以建设中国	
			特色社会主义理论为重	
			点,让学生了解马克思主	
			义中国化的科学内涵及其	
			历史进程; 理解毛泽东思	
			想是马克思主义中国化第	
		(A)	一次历史性飞跃的理论成	
		通过课程教学,使学生了解马克思主义中国化理论成果产	果; 邓小平理论是马克思	
		生、形成和发展的背景,理解	主义中国化的第二次历史	
		其主要内容和精神实质,掌握	性飞跃的理论成果; "三	
	毛泽东思	其基本立场、观点和方法:初	个代表"重要思想是加强	课程在第
	想和中国	步形成运用马克思主义中国化	和改进党的建设、推进我	二学期开
3	特色社会	理论成果的基本立场、观点和	国社会主义自我完善和发	设, 32
	主义理论	方法综合分析和解决实际问题	展的强大理论武器; 科学	学时,2
	体系概论	的能力; 自觉提高思想觉悟和	发展观是发展中国特色社	学分
		政治素养,坚定"四个自	会主义所必须坚持的重大	
		信",努力成为堪当民族复兴	战略思想; 习近平新时代	
		重任的时代新人。	中国特色社会主义思想是	
			马克思主义中国化最新成	
			果,是党和人民实践经验	
			和集体智慧的结晶,是中国特色的	
			国特色社会主义理论体系	
			的重要组成部分,是全党	
			全国人民为实现中华民族	
			伟大复兴而奋斗的行动指	
			南,必须长期坚持并不断	

	ı			1
			发展。让学生掌握马克思	
			主义中国化的几大理论成	
			果,并运用这几大理论成	
			果分析问题和解决问题,	
			提高综合素质。	
			主要讲述党的十八大以	
			来,以习近平同志为主要	
		通过课程教学, 让学生全面准	代表的中国共产党人,坚	
		确理解习近平新时代中国特色	持把马克思主义基本原理	
		社会主义思想形成的时代背	同中国具体实际相结合、	
		景、核心要义、精神实质、丰	同中华优秀传统文化相结	
		富内涵、重大意义、历史地位	合, 坚持毛泽东思想、邓	
	习近平新	和实践要求,教育引导广大青	小平理论、"三个代表"	课程在第
	时代中国	年学生深刻领悟"两个确立"		一学期开
1	特色社会	一十十年休刻领后 两十辆立 的决定性意义,增强"四个意	重安心态、杆子及展观,   深刻总结并充分运用党成	于 <sub>-</sub>
4		识",坚定"四个自信",做		以,40 学时,3
	主义思想	, , , = , , , , , , , , , , , , , , , ,	立以来的历史经验,从新	
	概论	到"两个维护",始终做到感	的实际出发,创立了习近	学分
		党恩、听党话、跟党走,自觉	平新时代中国特色社会主	
		为坚持和发展中国特色社会主	义思想。讲述"十个明	
		义、实现中华民族伟大复兴的	确"、"十四个坚持"、	
		中国梦而努力奋斗。	"十三个方面成就",让	
			学生深刻理解习近平新时	
			代中国特色社会主义思想	
			的核心内容。	
		坚持以马克思列宁主义、毛泽	根据新世纪、新阶段面临	
		东思想、邓小平理论和"三个	的新情况和新问题, 加强	
		代表"重要思想、科学发展观	形势与政策教育教学的针	
		和习近平新时代中国特色社会	对性,着重进行党的基本	
		主义思想为指导, 牢固树立新	理论、基本路线、基本纲	
		发展理念,推动高质量发展和	领和基本经验教育;进行	课程在第
		全面建设社会主义现代化建设	我国改革开放和社会主义	, , , , , ,
		国家,实现中华民族伟大复兴	现代化建设的形势、任务	一、二、 -
	-/ 11. 1 -/	的中国梦的实际,针对学生关	和发展成就教育;进行党	三、四学
5	形势与政	注的热点问题和思想特点,帮	和国家重大方针政策、重	期开设,
	策	助学生认清国内外形势,教育	大活动和重大改革措施教	每学期各
		和引导学生全面准确地理解党	育; 进行当前国际形势与	8 学时,
		的路线、方针和政策, 树牢	国际关系的状况、发展趋	各 0.5 学
		"四个意识",坚定"四个自	势和我国的对外政策,世	分
		信",衷心拥护"两个确	界重大事件及我国政府的	
		立", 忠诚践行"两个维	原则立场教育; 进行马克	
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	思主义形势观、政策观教	
		扩 , 增强关现以单升放和社   会主义现代化建设宏伟目标的	□ 応主人ルガベ、	
		信心和社会责任感。同时使学	根据教育部每年下发的每	

		生基本掌握该课程的基础理论 知识、分析问题的基本方法, 并能够运用这些知识和方法去 分析现实生活中的一些问题, 把理论渗透到实践中,指导自 己的行为。	学期"形势与政策教育教学要点",以及结合我省、我院教学实际情况和学生关注的热点、焦点问题来确定,由马列主义教研室组织实施"形势与政策"课的教育教学工作。	
6	中国共产党党史	通过课程教学,让学生全面了解中国共产党百年奋,让学生全面了解中国共产党贡献,充分大意历程和历史性贡献的重通、故宗,开展党史学习教管、再通社会,工资生学性明明,增强"四个自信",做到"两个维护"。	主""地部解的学史会主主增的路的国来","我们是一个"一个","我们是一个"一个","这样,"一个","一个","一个","一个","一个","一个","一个","一个"	课程在第 三设,8 时,0.5 学分
7	国防教育 与军事统	以使生事事的人民族,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人	中国国际事思军学军时令要	课程在第 一学期 设,148 学时,8 个学分
8	入学教育 (含安全 教育)	通过课程学习,使学生树立安全第一的安全防范意识和积极正确的安全观,了解安全基本知识,掌握安全防范技能、安全信息搜索与安全管理技能、	主要讲授安全教育之旅、 维护校园稳定、反恐安 全、对毒品说不、国家安 全、公共安全、人身安 全、财产安全、心理健康	课程在第 一学期开 设,16 学时,1 个学分

		<b>以应人又少用办。企业均</b> 15.11.		
9	心理健康教育	以能等能生 通心中心里的 人名 电 是	与全全安 主展理時,	课程在第 一设,32 学时,2 学分
10	生态文明教育	通过课程学习,使学生掌握生态文明的基本内涵、特征和重要意义,培养学生发现自然、探索自然、保护自然的责任感,能将绿色、生态、环保的理念融会贯通到所产专业中,培养学生具备辩证思维能力和可持续发展生态道德观和价值观。	主要讲授教育国生文化生生之文的人名 电	课程在第 三学期 设,16 学时,1 学分
11	大学体育	通健国国体	开设有田径、连球、 是羽、 是羽、 是羽、 是羽、 是 。 是 。 是 。 是 。 是 。 是 。 是 。 是 。 是 。 是	课一三期每32时学在二四设期 832时学各2

	规划	业发展的阶段特点、就业形势 与政策法规,较为清晰地认识 自己的特性、职业的特性以及 社会环境;掌握自我探索技 能、信息搜索与管理技能、生 涯决策技能、求职技能等。	发展力适个职识展地的解掌息以高信涯决规划职发,是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是是	二个学期 开设,18 学时,1 学分
13	就业指导	通过课程学习,使学生了解就息 世界 一年	主业大求识育业作理协行中身时业对容明势和规创训职人适益教职义行所等的旅报需认 教、料代就护过对毕的关别职势和规创训职人适益教职义行所等的旅报需认 教、料代就护过对毕的专识的旅报需认 就制 业进程自业就业内部据 就报 ,	课程在第四学,12学分
14	大学语文	通过本课程学习,让学生掌握文学鉴赏的基本原理及一定的文学基本原理及阅读、分析和欣赏文学和欣赏文学的基本成赏文学的基本成赏文学作品的基本能力。能够运用语文基础知识进行日常公文的写作,为未来的写作,为未来更定一定文学基础。	主要讲授诗歌、文言文、 主要讲授诗歌、文言文 、	课程在第 二学期开 设,36 学时,2 学分

	T			,
			体写作能力,重点掌握工作计划、总结、会议记录、产品说明书、合同、招投标书的写作技巧,了解市场调研报告、可行性报告写作要领,提高学生的综合文化素质。	
15	大学英语	全社德学大师 医生生病 医生生病 医生生病 医生生病 医生生病 医生生病 医生生病 医生生	包法写情法法等别等掌汇识说能面常为语、神经、大学和讲型内英语等、对新的一个人,对对的人,对对的人,对对的人,对对的人,对对的人,对对对对对对对,对对对对对对对对	课一期每64时学各年学年,分
16	信息技术	通帮生现理社工具在合学神能发展,类解,息的,能综使 知识的身体,是有人们对对解决和,对对信息对,是有人们对对解决和,是有一个人们,是有一个人们,是有一个人们,是有一个人们,是有一个人们,是有一个人们,是有一个人们,是有一个人们,是有一个人们,是一个人们的,是一个人们们,是一个人们们,是一个人们们,是一个人们们们,是一个人们们们,是一个人们们们们们,是一个人们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们	通子作与容法生力操力加及全人息习和展养习的是,作为教升合能能达处息树好主实面素化大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	课程学,48学分

17	劳动教育	通过课程学习, 培养学生树立 立 对, 培养基本的劳习, 常上树立 对, 常上, 学生本的 为别, 是不 , 是不	决课劳内涵内精全展社法动性生大信一和实际主价与附、与劳习实使识体对脑技生期的授,,值和服规、勤掌能学劳动结术产的,方动模工承,。业助基强,的并,劳相技产的投,,值和服规、勤掌能学劳动结术产生,为遗址,有人有人,有人,有人,有人,有人,有人,有人,有人,有人,有人,有人,有人,有	课一三期每16时学在二四设期 各 第、学,各 1
		传统、弘扬开拓创新、砥砺奋	大到脑力劳动,并与现代 信息技术相结合,在掌握	, , ,

## (二)专业(技能)课程

专业(技能)课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程。

表 6 《酒店管理与数字化运营》专业课程描述

课程性质	课程	课程目标	主要内容
专业基础课程	管理学基础	使学生掌握管理学的基本理论 和基本方法,明确管理的四项职 能:计划、组织、领导、控制的 相关内容和相互关系,理解并掌 握各项职能的相关方法和技术; 能够结合相关案例进行分析、研 究,结合相应的实践进行教学, 培养学生在管理方面的应用能 力和创新能力。	管理学概论、管理学形成、发展、计划、组织、控制、领导、激励、沟通、企业与生产管理 概论等
	国际接 待业概 论	使学生了解国际接待业的各种 形式,熟悉酒店的各种类型、不 同的经营方式,对酒店内部各个	接待业的概念、发展历程及范围、从业人员的职业现状及从业要求和接待业的发展愿景;接待业的核心业务:

	部门的运营方式具备基本的认知;了解酒店、民宿、主题公园和景点、节事活动等不同产品与服务,对国际接待业形成总体的认识	餐饮、住宿、交通、游娱、 会展业等接待业的概念、发 展趋势以及接待内容;接待 业的经营与管理:包括接待 业的服务质量体系、满意度 与服务评价,接待业的客户 管理、信息管理、危机管理 及品牌管理;接待业的数字 化发展及创新
旅游概论	让学生掌握旅游学理论的基本 原理和基本知识; 熟悉该课程的 结构体系及重要的概念,并能运 用旅游学的知识观察和初步分 析现实旅游活动的现象; 能够根 据所掌握的旅游知识,触类旁 通,特别是对旅游业中各相关部 门、企业的工作有大致的把握	旅游学基本概念、原理和理论 框架的课程;旅游的定义、发 展历程、影响因素;旅游产业 的组成部分以及旅游市场的 特点等
旅游职业礼仪	让学生掌握旅游职业基本服务 礼仪,结合酒店各部门工作性质 及流程掌握专业的酒店服务礼 仪	酒店服务礼仪概述、酒店前厅 部礼仪、餐饮部服务礼仪、客 房部服务礼仪、酒店其它部门 服务礼仪
沟通技巧	让学生在掌握基本的沟通技巧 和具备基本的沟通能力的基础 上,能有效的解决对客服务当中 的各种问题,提高工作效率减少 顾客投诉	沟通的基本原理概述、高效的语言沟通、肢体语言的沟通、
服务心理学	让学生通过对心理学知识的学习,能够准确判断客人的心理进行有针对性服务	心理学的含义、良好服务心理 素质的培养、顾客服务心理、 顾客投诉心理、顾客管理心理 等
酒店英语	让学生在掌握基本的普通话接 待能力基础上,能够熟练的掌握 各部门英语对客服务技巧与接 待能力	酒店日常口语对话、前厅部日 常英语接待、餐饮部日常英语 接待、客房部日常英语接待、 康乐及其它部门日常英语接 待
酒店数 字化运 营概论	让学生了解酒店数字化运营的 现状和趋势;数字化运营战略和 目的;数字化运营的组织实施与 数字化运营人才的要求等;让学	酒店数字化运营的现状和趋势、数字化运营战略、数字化运营战略、数字化运营战略、数字化运营的组织变革、酒店运营技术应用、酒店运营管理技术应

		生具备与时俱进观念,对酒店数字化运营内容和价值有全面认知 使学生具有客户代表的基础知	用、酒店客户管理技术应用、 酒店智能设备技术应用、数字 化运营的岗位和职责
	酒店客户管理	识和基本技能,能够独立进行客户初级拜访的基础活动,形成处理的各户分析和客户异议经理的方法。	客户管理基础知识,客户拜访,客户服务、CRM 软件综合实训、客户满意与资信、大客户营销与服务实战等
专业核心	前厅服 务与数 字化运	培养学生酒店前厅服务岗位的服务技能,了解酒店前厅基层管理岗位的管理知识	前厅业务基础、客史档案管理、总机服务、客房预订服务、礼宾服务、总台服务、大堂及行政楼层服务、商务中心服务、宾客关系管理、前厅服务质量管理、前厅组织管理等
课程	客房服 务	让学生掌握客房服务员需要的 素质,掌握客房服务员基层管理 的基本技能	客房业务基础、客房清扫、对客服务、公共区域清洁保养、布草房与洗衣房运转、客房部组织管理、客房部质量管理、客房部费用控制、客房部安全管理等
	餐饮服 务与 达 营	让学生全面了解餐饮部运行与 管理的内容,掌握餐饮服务规范 和操作技能	餐饮行业发展概况、餐饮从业 人员职业素养、餐饮服务基本 技能、菜肴和酒水知识、中西 餐服务流程和服务技巧、宴会 服务、中西餐厅督导管理技巧 等
	酒店数 字化营 销	了解酒店数字化营销的概念和 重要性;熟悉酒店数字化营销的 基本原理和方法;掌握酒店数字 化营销的关键技术和工具,包括 搜索引擎优化(SEO)、搜索引	酒店数字化营销体系、酒店营销组织结构与岗位、市场营销理论基础、数字营销的发展演变、数字营销应用范围、线上线下营销方法、酒店产品组合

		擎营销(SEM)、社交媒体营销、 电子邮件营销等;了解酒店数字 化营销的策略和实施步骤,包括 目标市场分析、竞争对手分析、 目标制定、渠道选择、内容创作 等;能够为酒店设计和制定数字 化营销计划,并能够在实际运营 中执行和评估;了解酒店数字化 营销的最新趋势和发展方向,包 括人工智能、大数据分析、移动 营销等	与在线销售任务、酒店在线活动的策划与实施任务
	酒店人 力资源 管理	让学生掌握酒店员工招聘的程 序和方法,掌握酒店劳动关系主 要种类及管理方法	酒店人力资源管理概述、酒店 工作分析、员工招聘与配置、 酒店员工培训与开发、酒店绩 效管理、薪酬管理、员工劳动 关系管理等
	酒店督 导管理 实务	让学生掌握酒店督导管理的理 论知识与技能,能够在酒店管理 实践中的应用,培养酒店督导管 理能力;掌握解决督导管理过程 中的疑难问题技巧,提高管理水 平,为职业生涯奠定基础	督导概论、制定计划、实践管理、现场督导、沟通管理、会议管理、纪律管理、团队建设、 员工激励与评估及酒店督导实践等模块
	酒店财务管理	让学生掌握酒店财务管理的基础理论,包括成本控制、预算酒店财务报告和分析;掌握酒店财务报表的编制和分析方法;学生应能够熟练地编制和解查。流量表等财务报表;了解酒店的利润表、资产负债解酒店的根果;熟悉酒店成本的管理,对酒店的成本和收入管理,对酒店的价格等略提高酒店的收入和利润	酒店财务决策过程及影响财 务决策的因素、掌握资金筹 划与运作,成本分析与控 制、三大报表分析方法、成 本控制等
专业拓展课程	民宿运 营与管 理	让学生掌握民宿接待服务、管 理和产品开发推广的相关知识 与方法; 具备民宿设计、服务	民宿概述、民宿设计和投资 民宿的设立、 民宿产品的开 发、民宿的接待服务、民宿

	和管理能力,民宿产品开发和 推广能力	的日常管理、民宿 IP 建设 与传播、国内外民宿建设及 未来发展布局
酒吧服 务与管 理	让学生通过对酒吧知识的学习 对鸡尾酒、咖啡有充分的认知, 并掌握基本的鸡尾酒调制方法	鸡尾酒的认知、调酒工具的认知与使用方法、七大酒基的认知与使用、鸡尾酒调制技能、
宴会设	和意式咖啡的制作方法 让学生通过餐饮服务知识的学 习能够根据服务对象的不同设	咖啡制作等 中餐主题宴会设计、西餐主题
计与服 务 	计出不同的宴会摆台效果,具备宴会设计的能力 培养学生以典型工作任务为目	宴会设计、鸡尾酒会设计等
	标的营销活动策划与执行能力, 能够掌握各类数据分析工	
酒店新	具、营销推广工具的使用方法 和各类平台的运营规则,分析 与评估市场,确定活动主题与	市场分析、活动主题与目标 确定、活动方案设计与任务 分解、活动执行、活动过程
媒体营 销	活动目标,策划营销活动方案;整合各类资源,分解活动任务;开展整合营销与广告投	跟踪与数据分析、活动复盘 与总结; 营销推广工具、新 媒体平台、计算机等软硬件
	放; 跟踪、监控线上线下营销活动,分析活动效果,优化活	工具的使用
	动方案;评估并复盘整个营销 活动,提出有效改进方案	

## 七、学时/学分分配

本专业总学时为 2828 学时,总学分为 172 学分。其中,必修课总学时为 2526 学时,选修课总学时为 302 学时;理论课总学时为 96,占总学时的 3.39%;实践课总学时为 854,占总学时的 30.19%,理实一体课程总学时为 1878,占总学时的 66.40%。

表7《酒店管理与数字化运营》专业课程学时/学分分配

课程		学时/学分数分配及比例						
类型		学	时			学	分	
性质	总学时	理论课	实践课	理实一 体	总学分	理论课	实践课	理实一 体
必修课	2526	64	760	1702	154	4	47	103
专业选 修课	184	0	94	90	11	0	6	5. 5
公共选 修课	118	32	0	86	7	2	0	5
合计	2828	96	854	1878	172	6	53	113. 5
百分比		3. 39%	30. 19%	66. 40%		3. 47%	30. 72%%	65. 79%

## 八、职业能力结构表

表8《酒店管理与数字化运营》专业职业能力结构表

序号	能力模块	能力要素分解	[2] 专业职业能力结构 	
1	酒店前厅服务	1. 前台接待礼仪和房间销售技巧; 2. 入住登记办理和退房结账办理; 3. 门服务与与人。 3. 门服务与人。 4. 处发发的外语沟通能力。	《服务的理学》 《前厅服务与数字化 这一章》 《酒店女语》 《酒店督导管理实 务》 《酒店人力资源管理》 《酒店财务管理》 《酒店对务管理》 《酒店客户关系管理》	《前厅服务与数字化 运营》实训 《旅游职业礼仪》实 训 《沟通技巧》实训
2	酒店客房服务	1. 医内侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧侧	《服务公理学》 《服务》 《酒店督》 《香》 《香》 《香》 《香》 《香》 《香》 《香》 《香》 《香》 《香	《酒店新媒体营销》 实训 《旅游职业礼仪》实 训 《沟通技巧》实训 《客房服务与数字化 运营》实训

3	中餐主题宴会服务	1. 铺台布技能、托盘 技能; 2. 酒水服务技能、中 餐宴会摆台技能、餐 巾折花技能; 3. 宴会席间服务技 能、果盘制作、宴会 设计方案撰写等。	《宴会设计与服务》《餐饮服务与数字化营》《酒店数字化营销》《酒店人如理》《服务心理学》《服务时后督导管理实务》	《酒店新媒体营销》 实训 《旅游职业礼仪》实 训 《沟通技巧》实训 《餐饮服务与数字化 运营》实训 《宴会设计与服务》 实训
4	西餐休闲餐厅服务	1. 休闲餐厅服务流程; 2. 西餐宴会摆台; 3. 红白葡萄酒侍酒服务; 4. 西餐宴会服务流程; 5. 西餐经营与管理方法。	《酒店数字化营销》 《酒店人》 《酒店人》 《酒店时时, 《服务管理》 《服务的理》 《餐管》 《餐管》 《餐管》 《香》 《香》 《香》 《香》	《酒店新媒体营销》 实训 《旅游职业礼仪》实 训 《沟通技巧》实训 《宴会设计与服务》 实训 《餐饮服务与数字化 运营》实训
5	咖啡调酒制作	1. 基种点差调巧冲的等3. 识力口新酒服了础类、异制,泡调;具和,味颗品条咖啡和工2.酒啡,和了配。良秀够需对上,调咖法、良秀的根求特口咖本磨酒装,的的沟据,的个个人,不特口咖本磨酒装,多能同造啡化水不特口咖本磨酒装,多能同造啡化的同感啡技、水饰、意的出和的的同感非技、水饰、意的出和的	《酒吧服务与管理》 《酒店数字次源管理》 《酒店人办务管理》 《酒店财务管理》 《服务公理等》 《酒店督导》	《酒店新媒体营销》实训《酒吧服务与管理》实训《旅游职业礼仪》实训《旅游职业礼仪》实训《沟通技巧》实训
6	茶艺	1. 良好的语言表达技 巧; 2. 有效倾听与反馈的 能力; 3. 茶叶审评技巧;	《沟通技巧》 《茶艺与茶文化》 《酒店人力资源管 理》 《服务心理学》	《沟通技巧》实训 《茶艺与茶文化》实 训 《旅游职业礼仪》实 训

4. 茶品鉴赏能力; 5. 茶文化基础知识; 6. 熟悉茶艺与茶文化 表演的程序和技巧; 7. 茶叶采购、库存管理; 8. 茶馆运营管理。	

## 九、专业技能实训内容和要求

## (一)专业技能实训内容

表 9 《酒店管理与数字化运营》专业技能实训内容

- ب	衣		
序号	实训室名称	承担实训课程	实训项目内容
1	中西餐主题宴会实训室	《餐饮服务与数字化运营》《宴会设计与服务》	1. 托盘 2. 铺设台布 3. 折花 4. 中餐摆台 5. 斟酒 6. 迎宾 7. 开餐中服务 8. 茶水服务 9. 小毛中服务 10. 分菜 11. 点菜 12. 上菜 13. 撤换餐具 14. 酒水服务 15. 主题台面设计
2	客房服务实训室	《客房服务与数字化运营》	<ol> <li>1. 客房清扫</li> <li>2. 客房保养</li> <li>3. 客房对客服务</li> <li>4. 迎送服务</li> <li>5. 物品租借服务</li> <li>6. 洗衣服务</li> <li>7. 擦鞋服务</li> </ol>

			8. 房内小酒吧服务			
			1. 行李存取			
			2. 行李运送			
			3. 金钥匙服务			
			4. 登记入住			
	<b>公口</b> 应 泅户	"光口明友上料户小二共"	5. 外币兑换服务			
3	前厅实训室	《前厅服务与数字化运营》	6. 结账离店			
			7. 客房预订			
			8. 智慧入住			
			9. 机器人服务			
			10. 宾客投诉处理			
			1. 烈酒酒水知识			
			2. 调酒			
			3. 对客酒水服务			
		// 本咖 即 夕 卜 於 四 \\	4. 酒吧管理			
4	咖啡调酒实训室	《酒吧服务与管理》	5. 咖啡豆品鉴			
			6. 意式咖啡制作			
			7. 拉花基础训练			
			8. 单品咖啡手冲			
			1. 茶艺与茶文化基础知识			
			2. 茶汤品鉴			
5	茶艺实训室	《茶艺与茶文化》	3. 玻璃杯冲泡			
			4. 紫砂壶冲泡			
			5. 各种茶叶冲泡			

## (二)专业岗位技能安排

表 10 《酒店管理与数字化运营》专业岗位技能训练安排

<b>占</b> 日	والم الما الما الما الما الما الما الما	W. A	分 学时	按学期分配(周课时)								
序号	实训实习内容	学分		1	11	111	凹	五	六			
1	旅游职业礼仪实训	1.5	30	2								
2	前厅服务与数字化运营实训	3	48		4							
3	客房服务与数字化运营实	2.5	44			4						

	训							
4	餐饮服务与数字化运营实 训	3	48	4				
5	酒吧服务与管理实训实训	1.5	24	2				
6	宴会设计与服务实训	1	20			2		
7	酒店新媒体营销实训	1	22		2			
8	工学交替(2周)	5	80		40			
9	岗位实习(6月初开始实 习,实习期6个月)	37	600				300	300
	总计	55.5	916					

## 十、实施保障

### (一) 师资队伍

### 1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不低于 1: 18, "双师型"教师占教师比例 80%,专任教师队伍要考虑职称、年龄、形成合理的梯队结构。

## 2.专任教师

专任教师应具有高校教师资格;有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心,将思政元素、岗课赛证要求融入日常教学中; 具有酒店管理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;现有专任教师 26 人,其中,教授 1 人,副教授 6 人,讲师 17 人,组织专任教师到企业开展实践活动,逐步提高教师实践能力,提高教师"双师"比例,确保专任教师双师比例 3 年内达到100%。

## 3.专业带头人

专业带头人具有硕士研究生学历,专业理论扎实并有丰富的企业 实践经验,能够很好地把握国内外酒店行业及本专业发展动态,能广 泛联系行业企业,了解行业企业对酒店管理人才的需求实际,教学设计、专业研究能力强,组织开展教科研工作能力强,在本区域或本地域具有一定的专业影响力。

#### 4.兼职教师

酒店管理与数字化运营专业现有企业兼职教师 6 人。主要从酒店行业、企业聘任,具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神,具有扎实的专业理化知识和丰富的实际工作经验,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育教学任务。

### (二) 教学设施

### 1.专业教室基本要求

配备有黑(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,保持逃生通道畅通无阻。

## 2. 校内实训室

- (1)中西餐主题宴会实训室:配置教学主控合及配套软件、投影仪或多媒体一体机等。中餐实训室配备直径 1800mm 餐桌、宴会餐椅、工作台、中餐摆台餐具等。西餐实训室配备 2400x1200mm 餐桌、西餐椅、工作台, 西餐宴会餐具等。承担中、西餐服务。
- (2) 客房实训室: 配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机、两种以上规格的床(2000x1200mm/2000x1800mm)及棉织品等,承担客房服务。

- (3)咖啡调酒实训室:配置教学主控台及配套软件、投影仪或 多媒体一体机等。调酒用具、杯具、酒水等。承担调酒技能、酒吧服 务。
- (4)前厅实训室:配置前台接待软件、投影仪、台式计算机等。 承担前厅服务。
- (5) 茶艺实训室:配置标准茶桌,茶椅及茶具。承担茶艺与茶文化表演,品茶等实训项目。

## 3.校外实训基地基本要求

能提供完成前厅、客房、餐饮、康乐、销售等岗位群核心技能的 训练和跟岗实习等相关岗位,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。

序号	校外实训基地(合作企业)名称	用途	合作深度要求
1	富康国际酒店	酒店实训	实习实践、工学交替
2	湖景酒店	酒店实训	实习实践
3	上海东湖宾馆	酒店实训	实习实践
4	上海帝盛酒店	酒店实训	实习实践
5	上海浦东假日酒店	酒店实训	实习实践
6	上海东湖宾馆	酒店实训	实习实践
7	上海宝丽嘉酒店	酒店实训	实习实践
8	上海静安香格里拉大酒店	酒店实训	实习实践
9	上海洲际假日酒店集团	酒店实训	实习实践
10	贵阳凯宾斯基大酒店	酒店实训	实习实践
11	贵阳亨特索菲特酒店	酒店实训	实习实践

表 11 《酒店管理与数字化运营》专业校外实训基地

## (三)教学资源

## 1. 教材选用

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。学校建立了由专业教师、行业专家和科研人员等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。

#### 2.图书文献配备

专业图书文献主要包括:与专业相关的图书、期刊、资料、规范、法律法规等。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。

#### 3.数字化教学资源配置

建设、配备与专业有关的音视频素材、教学课件、虚拟仿真软件等专业教学资源库,种类丰富、形式多样,可满足基本教学。

## (四)教学方法

采用启发式教学、讨论式教学、情景教学、现场教学等教学方法, 注重分析问题的思路和方法,并配以适当的讨论,培养学生分析问题 和解决问题的能力。充分利用现代化教学技术,如多媒体课件、视频、 动画、网络资源等,采用理实一体教学,加强课程实训教学;指导学 生阅读参考书、查阅文献和资料,培养学生主动学习、获取知识的能力。

## (五)学习评价

学生评价要结合学生的个性化发展和可持续发展,评价标准多元 化,即学校评价和企业评价结合,既要注重评价结果,更要关注学生 的创新能力和实践能力,关注评价的教与学的过程,注重学生意识和 情感、伦理道德修养、科学技术常识和操作技能的全面评价即过程评 价与考核评价结合。

### (六)质量管理

商务系在学院教务处和质量办和专业教学委员会的指导下具体负责本专业的教学管理工作,并成立二级督导小组负责教学全过程的 监控。

- 1. 学校和系部建立专业建设和教学过程质量监控机制,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、毕业考核以及专业调研、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,达成人才培养规格。
- 2. 学校、系部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。
- 3. 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。

## 十一、毕业要求

思想品德考核合格;修完教学计划所规定全部课程、经考核成绩 合格,完成规定的教学活动,通过岗位实习、毕业考核等教学环节考 核、成绩合格,获得相应学分;并获得一项与专业(或岗位)必备能 力相关的职业资格证书或技能等级证书,方可毕业。

表 12 《酒店管理与数字化运营》专业毕业要求

序号	毕业要求	对应的培养目标
1	完成培养计划规定的要求	学生修完教学进程表所规定的课程,成绩合格,或取 得相应学分
2	完成实践环节的考核	工学交替、毕业考核、岗位实习考核合格,或取得相 应学分
3	双证书	学生获得一项与专业(或岗位)必备能力相关的职业 资格证书或技能等级证书

## 十二、附录

## 附 1: 教学进程表

课	课程			课	考	学	总	课内	]学时			开课:	学期及	学时	分配	
程	,	课程	课 程	程	核	分	学			_	_	=	三	四	五	六
要	类	代码	名 称	类	类			讲	实		1	2		2		
求	别			型	型		时	授	践	2 周	8 周	0 周	20	0 周	20 周	20
		10721	开学第一 课	A	С	0. 5	8	8		<b>√</b>		<b>√</b>	<b>√</b>	<b>√</b>		
		10849	思想道德 与法治	В	С	3	48	40	8			3				
		10902	贵州省情	В	S	1	18	16	2		2					
		10319	毛想 特主 水 無思 国 会 论	В	S	2	32	26	6			2				
	公共	10949	习时 特色 义思 概论	В	S	3	48	40	8		3					
必修课	素质	10912	形势与政 策(4周)	A	С	2	32	32			2	2	2	2		
	课程	10820	中国共产党党史(4周)	A	С	0. 5	8	8					2			
		10166	国防教育 与军事技 能训练	В	С	8	148	36	112	√						
		10387	入学教育 (含安全 教育)	В	С	1	16	8	8	<b>√</b>						
		10910	心理健康 教育	В	С	2	32	28	4		2					
		10403	生态文明 教育 (8 周)	A	С	1	16	16					2			
		10901	大学体育	В	С	8	144	24	120		2	2	2	2		

		I			ı	ı	1	1			ı —	1		1	1
	10570	职业生涯 规 划 (9 周)	В	С	1	18	10	8			2				
	10282	就业指导 (6周)	В	С	1	12	8	4					2		
公	10069	大学语文	В	С	2	36	26	10			2				
共	10068	大学英语	В	С	8	128	88	40		4	4				
技	10749	信息技术	В	С	3	48	16	32		4					
能	10821	劳动教育	С	С	4	64		64		1	1	1	1		
课程		小计			51	856	43 0	426	0	2 0	1 8	9	7		
	10163	管理学基 础	В	S	2	34	28	6		2					
	11177	国际接待 业概论	В	С	4	68	34	34		4					
	10315	旅游学概 论	В	S	2	34	30	4		2					
不辛	11178	旅游职业 礼仪	В	С	2	34	4	30		2					
基	10161	沟通技巧	В	С	2	34	17	17		2					
础课	10276	服务心理学	В	С	2	34	17	17			2				
	10770	酒店英语	В	S	4	66	33	33		2		2			
	11259	酒店数字 化运营概	В	S	2	32	12	20				2			
	小	计			20	336	17 5	161	0	1 4	2	4	0		
	11262	酒店客户 关系管理	В	S	4	64	32	32				4			
专业	11263	前厅服务与数字化运营	В	С	4	68	20	48			4				
业核心课	11264	客房服务 与数字化 运营	В	С	4	64	20	44				4			
程	11265	餐饮服务 与数字化 运营	В	С	4	68	20	48			4				
	11260	酒店数字 化营销	В	С	4	64	32	32				4			

		酒店财务			1			1	1			1	1			
		11317	酒店财务 管理	В	S	4	60	30	30					4		
		11318	酒店督导 管理实务	В	S	4	64	44	20				4			
		10819	酒店人力 资源管理	В	С	4	60	30	30					4		
		小	计			32	512	22 8	284	0	0	8	16	8	0	0
	4	11266	民宿运营 与管理	В	S	2	30	10	20					2		
	中等	10274	酒吧服务 与管理	В	С	2	34	10	24			2				
	拓展课	11261	宴会设计 与服务	В	С	2	30	10	20					2		
	程	11319	酒店新媒 体营销	В	С	2	32	10	22				2			
		,	小计			8	126	40	86	0	0	2	2	4	0	0
		10154	工学交替 (2周)	С	С	5	80		80				80			
	实习	10988	岗位实习	С	С	37	600		600						30 0	30 0
	实践	11320	毕业考核 (2 天)	С	С	1	16		16					1 6		
		力	、计			43	696	0	696	0	0	0	80	1 6	30 0	30 0
		11267	茶艺与茶 文化	В	С	4	60	20	40					4		
	专业	11267	民族技艺 传习	С	С	1. 5	30		30					2		
	业选修	11268	酒店插花 艺术	С	С	2	32		32				2			
	课	10505	形体训练	С	С	2	32		32				2			
选修	<b>*</b>	10280	酒店应用 文写作	В	С	1. 5	30							2		
课		小	计			11	184	20	134	0	0	0	4	8		
		10268	经典诵读	A	С	2	32	32			√	√	√	√		
	公共	10386	日常生活 应急救护	В	С	1	18	6	12					1		
	选修	11106	数字素养 通识课	В	С	2	34	10	24			2				
	课	11199	大学生创 新创业指	В	С	1	18	14	4			2				

		导 (9													
		周)													
	10571	职业素养 (8 周)	В	С	1	16	10	6					2		
	小	计			7	118	72	46	0	0	4	0	3		
总计					172	282 8	96 5	183 3	0	3 4	3 4	11 5	4	30 0	30 0

- 注: 1、课程类型分为: A 类(纯理论课程)、B 类(理论+实践课程)、C 类(纯实践课程)。
  - 2、考核类型分为: S(考试)、C(考查)。
  - 3、选修课(专业、公共)都按最低学时和学分计入"总计"学时和学分。
  - 4、第四学期的课程只上到15周(含考试),毕业考核2天,16周安排毕业实习。

附 2: 学院人才培养方案变更审批表

系(部)		年级		专业			
变动内	习容						
	课程名称				课程名称		
变	课程属性			变	课程属性		
动	学分数			动	学分数		
前	学时数			后	学时数		
	Ŧ	干设学期			开设学期		
变动理由							
变动起始时间							
专业带头							
(负责) 人意见					年	月	日
系(部)意见				年	月	日	
教务处意见					年	月	日
分管院长意见 注· 上交此表时同时报送						月	日

注:上交此表时同时报送相关证明材料,本表一式两份(教务处和开课教学系各存一份)。