2023 级酒店管理与数字化运营专业

人才培养方案

制定日期： 2022 年 6 月

审核日期： 2023 年 6 月

目录

一、 专业名称及代码.....	3
二、 入学要求及学历.....	3
三、 基本修业年限.....	3
四、 职业面向.....	3
五、 培养目标及规格.....	4
(一) 培养目标.....	4
(二) 培养规格.....	5
六、 课程设置及学时安排.....	6
(一) 公共基础课.....	6
(二) 专业课程.....	10
(三) 实践课程体系.....	14
七、 教学进程总体安排.....	16
(一) 教学时间安排建议表.....	16
(二) 授课计划安排.....	17
八、 实施保障.....	17
(一) 教学要求.....	17
(二) 师资队伍.....	18
(三) 教学设施.....	19
(四) 教学资源.....	24
(五) 学习评价.....	24
(六) 质量保障.....	25
九、 毕业要求.....	25
十、 附录.....	26

2023 级酒店管理与数字化运营专业

人才培养方案

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、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向						
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）	主要岗位类别（或技术领域）		对应职业资格证书或技能证书
				初始岗位类别（或技术领域）	发展岗位类别（或技术领域）	
旅游大类（64）	旅游类（6401）	住宿业（H-61）	前厅服务员（4-03-01-01）	前台接待员 礼宾员 总机服务员 客户关系主任 网评管理员	大堂经理 首席礼宾司 行政楼层接待员 前厅各岗位管理人员 网评分析师	《前厅运营与管理》“1+x”证书； 《酒店收益管理》“1+x”证书（中级）；

旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	住宿业 (H-61)	餐厅服务员 (4-03-02-05);茶艺师 (4-03-02-07);咖啡师 (4-03-02-08);调酒师 (4-03-03-09)	中餐服务员 西餐服务员 咖啡师、侍酒师、茶艺师	中餐厅、西餐厅 宴会部、大堂吧 管理人员	《酒店收益管理》“1+x”证书; 《现代酒店服务质量管理》 “1+x”证书 技能等级证书: 茶艺师、品酒师、咖啡师
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	住宿业 (H-61)	客房服务员 (4-03-01-02);旅店服务员 (4-03-01-03)	楼层服务员 客房协调员	贴身管家 民宿管家 客房各岗位管理人员	
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (H-62)	餐厅服务员 (4-03-02-05)	中餐服务员 西餐服务员 餐饮预订员 侍酒师	中餐厅、西餐厅 宴会部管理 人员、餐饮营销 人员、餐饮连锁店 店长	《餐饮管理运行》“1+x”证书; 技能等级证书: 茶艺师、品酒师、咖啡师
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (H-62)	茶艺师 (4-03-02-07);咖啡师 (4-03-02-08);调酒师 (4-03-03-09)	调酒师、咖啡师、茶艺师、品茶员	饮品店店长、茶馆管理者、酒吧管理者	

五、 培养目标及规格

(一) 培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向国内外高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮公司、精品民宿、国际邮轮、物业管理公司等相关企业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的人文素养、职业道德和创

新意识,精益求精的工匠精神等素质,掌握酒店管理基础知识和技术等基础理论,具备精准服务、酒店产品设计、数字化运营、智慧化管理能力,毕业后能运用所学理论知识和技能,在高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮公司、精品民宿、国际邮轮、物业管理公司等企事业单位,从事餐饮、房务、人力、营销等岗位实际工作的高素质技术技能人才。

(二) 培养规格

1. 素质要求

(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引领下,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,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) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维;

(3) 具有勇于奋斗、乐观向上精神,积极的工作态度,具有自我管理能力和职业生涯规划的意识,有较强的集体意识和团队合作精神;

(4) 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和良好的行为习惯;

(5) 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;

(6) 具备知识转化和创新、创业意识;

(7) 具备主动学习,积极解决问题的意识;

(8) 具备数字化转型意识及数字素养。

2. 知识要求

(1) 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;

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识;

(3) 掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识;

(4) 掌握酒店行业前厅、客房、餐饮服务、管理的基本理论;

(5) 掌握酒店市场营销、产品设计、人力资源、财务、成本控制知识;

(6) 了解信息通信技术,熟悉酒店信息化应用的基本知识;

(7) 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. 能力要求

(1) 能运用信息技术和工具，完成工作用软件操作；能熟练运用 AI 智能工具；

(2) 能按照酒店服务要求，完成酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、餐厅服务与厨房管理等酒店服务与督导管理工作；

(3) 能运用酒店服务要求，完成客房产品设计、宴会设计、服务设计等酒店产品设计与实施工作；

(4) 能按照酒店运营和管理的要求，读懂酒店房务、餐饮等部门的经营报表，能进行房务、餐饮、会议等部门的经济效益分析、成本控制，通过制定收益管理策略，提升酒店收益；

(5) 能按照酒店市场营销工作要求，进行市场调查分析、酒店市场营销策划、自媒体营销等酒店营销运营与管理工作；

(6) 能运用酒店人力资源管理工具，完成酒店组织架构设计、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店人力资源管理工作。

六、 课程设置及学时安排

依据高职教育教学规律和学生认知发展规律，坚持以职业发展为导向的课程观，强化培养学生的职业素养和职业技能。遵循规范、引领、实用的原则，用先进的职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点，开发课程体系。

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程：

(一) 公共基础课

根据党和国家有关文件规定，坚持立德树人，着重培养学生的职业素养和人文素养，重视学生知识储备、人格修养、文化陶冶、艺术鉴赏及继续学习的需求，将思想政治理论、中华优秀传统文化、体育、军事理论与军训、职业生涯规划、心理健康教育、劳动教育、创新创业教育、信息技术、安全教育等列入公共基础必修课；并将党史国史、大学语文、公共英语、礼仪修养、美育、职业素养等列入必修课或选修课。

表 2 公共基础课主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容
1	旅游职业道德	课程内容涵盖道德基础理论、公共生活规范及旅游职业道德体系,通过案例分析、实践拓展等模块,阐述文明礼貌、宾客至上、敬业精业等核心准则。课程结合疫情防控、脱贫攻坚等时代性案例,融入行业政策与理想信念教育。同时,本课程还注重理论解析与实践应用的结合。
2	基础英语 1	本课程旨在训练学生听、说、读、看、写、译等技能。课程内容涵盖多方面:在语言知识上,帮助学生掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇、语用知识和跨文化知识;在学习策略方面,引导学生认识英语学习的意义;在阅读技巧上,教授概括文章大意、根据上下文猜词义等常用方法以提升阅读理解能力;在翻译技巧方面,让学生掌握选择词义、词类转换等常见技巧。
3	礼仪修养	本课程是以提升学习者礼仪素养与综合能力为核心目标,以礼仪理论知识为指导,以实际生活与交往场景为基础,以实用的礼仪规范与操作技能为主要内容,对礼仪的概念、起源、发展脉络及特点,个人形象塑造中的仪容打理、仪表着装、仪态展现,日常交往中的称呼、介绍、握手、递接名片、鞠躬、送花、电话、宴请等礼仪,以及通过案例分析、模拟演练、小组讨论等教学方法将理论应用于实践等诸多方面进行了全面而系统的阐述。
4	思想道德与法治	课程包括三大知识模块:一是思想政治教育,二是道德教育,三是法治教育,包括“法律的本质”等内容。主要帮助大学生了解法律特别是社会主义法律的特征和运行,掌握以宪法为核心的中国特色社会主义法律体系的基本内容,领会坚持走中国特色社会主义法治道路的基本原则,引导大学生积极培养法治思维,合理行使法律规定的权利和义务。
5	形势与政策	该课程是帮助大学生正确认识新时代中国国内外形势,深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得历史性成就、发生历史性变革、面临历史性挑战和机遇的核心课程。课程具有政治性、综合性和时效性特征,紧密结合形势最新发展变化,紧扣时事热点,帮助大学生深刻理解党和国家方针政策,在推进党的理论创新进教材进课堂进学生头脑方面发挥重要作用。
6	军事训练与入学教育	课程以提升大学生就业竞争力及发展潜力为主题,从认识大学、融入大学生活、法纪观念教育、安全教育、专业教育、校园礼仪教育、校园文化教育、国防教育、军事训练等方面系统阐述了大学新生入学教育与军事

		训练的内容和要求，旨在提升大学生人文素养，并为他们提供一些有参考价值的信息和建议，为将来立足社会扎下深厚的根基。
7	安全教育	本课程结合我国当前形势和高校安全教育和管理的重点，以总体国家安全观为引领，从政治安全、治安安全和消防安全等方面进行讲授，既关注日常消防和治安等生活安全、校园安全，又强调与大学生密切相关的政治安全和意识形态领域的安全等；把个人安全教育与国家安全教育和社会安全教育结合起来，通过培养和提提高大学生安全防范意识和防范能力，预防和减少各种安全事故的发生，保障师生平安，校园稳定。
8	写作	本课程向学生教授写作原理、写作方法以及实用写作、故事写作、学术论文、文学及文学评论写作的基本知识及方法等，培养学生的基本写作能力，提高学生的学术及文学素养。课程中，学生应了解和掌握写作的基本原理和基本方法；掌握实用写作、故事写作、学术论文、文学评论的文体特点、写作要求和写作方法。
9	信息技术与人工智能	本课程旨在帮助学生理解以计算机为核心的信息技术基本概念和原理，掌握 AI 产品的应用，培养学生在一个较高层次上使用计算机获取、加工、传播和应用信息的能力，提高学生的信息素养和计算思维能力，为将来利用计算机知识和技能解决实际问题打下必要基础。
10	公共体育	本课程是大学生以身体练习为主要手段，以体育理论知识、体育卫生与健康知识、体育运动技能和方法为主要学习内容，通过科学、合理的体育教育与锻炼过程，达到增强学生体质、增进学生健康和提高学生体育素养为主要目标的公共课程；是学校课程体系的重要组成部分，是高等学校体育工作的中心工作；是通过体育理论学习和技能锻炼，将思想品德教育，文化科学教育，生活与运动技能教育有机结合，促进学生身心和谐发展的教育过程；是实施素质教育和培养全面发展人才的重要途径。
11	心理健康教育	心理健康教育是提高大学生心理素质的重要途径与方法，也是思政教育的重要形式之一。通过《大学生心理健康教育》课程的讲授，能够帮助学生了解心理学在生活中的应用，掌握心理调节的方法，解决成长过程中遇到的自我认识、学习、人际交往、恋爱、情绪管理、危机预防等方面的困惑。并能促进他们形成自我思考，解决自身问题，寻求幸福生活的能力。从而全面提升大学生心理素质，有效预防心理危机，促进大学生幸福生活和健康成长。
12	劳动教育	大学生劳动教育是以学生获得各种劳动体验，形成良好的技术素养，增益创新精神和实践能力为目标，

		强调动手与动脑相结合，以探究性、操作性为特征的一门实践活动课。当前实施劳动教育的重点是在系统的文化知识学习之外，有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动，让学生动手实践、出力流汗，接受锻炼、磨炼意志，培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质。
13	创新创业教育	本课程旨在通过创业教育教学，对培养大学生的创新意识、创新精神和创业能力等方面的品质具有较强的针对性和实用性，使学生掌握创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，了解创业的法律法规和相关政策，激发学生的创业意识，提高学生的社会责任感、创新精神和创业能力，认识自身能力，促进大学生职业素质的发展。
14	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》课主要讲授中国共产党把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合产生的马克思主义中国化的三大理论成果，引领中华民族和中国人民实现了从站起来、富起来到强起来的伟大飞跃，从根本上证明了马克思主义必须中国化才能落地生根、本土化才能深入人心，也从根本上确证了“中国共产党为什么能，中国特色社会主义为什么好，归根到底是因为马克思主义行”的道理。
15	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	本课程重点讲述党的十八大以来，习近平总书记如何立足新时代以非凡理论勇气提出一系列原创性战略思想和创新理念而创立习近平新时代中国特色社会主义思想的，引导大学生感受领袖的赤子情怀、人格魅力、战略定力和雄韬伟略，感悟科学思想的真理力量、凝聚作用和指导意义，从马克思主义中国化理论演进轨迹上增强对“两个确立”的深刻理论认同和思想认同。
16	体育单项课	学校开设了丰富多样的体育单项课，以满足学生多元需求，助力学生全面发展。学院引入《户外徒步》《露营》《蹴鞠》等特色课程，与旅游专业特色紧密结合。通过露营课程，学生不仅掌握露营和户外休闲运动基本技能，还能提升团队协作与问题解决能力；蹴鞠课程则激发学生对中华优秀传统文化的热爱。此外，常规体育单项课如篮球、足球、乒乓球等一应俱全，从基本理论知识到实战技巧，全方位教学，帮助学生增强体质，培养体育精神，为其未来职业发展与个人生活筑牢健康根基。
17	体质测试	本课程全面贯彻落实教育部《国家学生体质健康标准》，从身体形态、身体机能和身体素质等方面对学生进行综合素质评价。以体能练习为主要手段，激励学生积极进行身体锻炼，并保持一定的运动量与强度，增强体质、增进健康，强化人格塑造，促进身心和谐发展。

18	职业发展与就业指导	该课程的任务是帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导大学生充分认知自我，合理调整职业预期，树立正确的择业观，增强就业竞争意识，掌握求职择业的基本常识和技巧，把握大学生就业市场的特点和功能，提高大学生的择业、就业能力。通过该课程的学习，让学生对社会、职业和自己有更好的认知，积极适应职业角色和社会环境，培养学生尽快适应社会的能力，做好从“学校人”到“社会人”转变的准备。
19	军事理论课	军事理论课程以国防教育为主线，通过教学，使大学生掌握基本军事理论与军事技能，达到增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高，为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础的目的。本门课程主要通过理论及实例讲解，要求学生了解中国国防的历史、现状及目前我国所处的国际环境和周边安全环境，了解现代化的军事武器装备及现阶段的战争形态特征。达到提高自身的国防意识，明确自己所担负的国防义务，做一名合格的社会主义接班人和保卫者的目标。
20	中华优秀传统文化	本课程高度概括中华文化的特征，通过分析中国人解决和思考问题的习惯（思维方式），将中华优秀传统文化的主要组成要素（思想、文学、艺术、科技、教育等）的基本特征阐释出来，既让学生掌握中华文化各组成要素的特征，又让学生学到自己去分析各种文化现象的方法。本课程通过专题的形式来进行教学。每讲各有侧重，具体内容包括：中国传统文化的发展历程、中国传统教育、中国传统文学艺术、中国传统科学技术等。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程 7 门，专业核心课程 7 门，专业拓展课程 6 门。

专业基础课程以拓宽学生专业基础为目的，以专业通识课程为主进行构建，培养学生专业通用知识和技能。主要包括酒店专业英语、旅游概论、服务心理学、沟通技巧、酒店实用美学、数据分析与应用、旅游电子商务。专业课程以各专业核心岗位能力培养为导向，精选专业核心课程培养学生各专业的核心知识和能力。

专业核心课程以专业岗位能力培养为导向，精选专业核心课程培养学生各专业的核心知识和能力，包括前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、餐饮服务与智能管理、酒水知识与酒吧管理（鸡尾酒与葡萄酒）、酒店人力资源管理、酒店数字化营销、旅游企业财务管理。

专业拓展课程以拓展学生的专业视野，提高学生的创新创业和职业生涯发展潜力为主进行设计，主要包括饮品制作与服务、现代厨房管理、酒店督导管理、酒店服务设计、酒店项目运营、酒店收益管理。

专业核心课程主要教学内容：

序号	课程名称	主要教学内容
1	前厅服务与数字化运营	该课程立足酒店前厅服务场景与数字化运营的深度融合，具有鲜明的实践性、技术性和综合性。课程以酒店前厅岗位群的实际需求为导向，将传统前厅服务标准与绿云 PMS 系统操作、数据分析工具应用等数字化技能相结合，聚焦培养学生在智慧酒店场景下的综合服务能力与运营管理思维，是连接专业基础学习与岗位实践的关键课程。
2	客房服务与数字化运营	本课程是酒店管理与数字化运营专业的一门专业核心课，其任务是使学生了解客房产品的种类、装饰设计要求，掌握客房清洁、对客服务、安全生产、客房成本控制的专业基础知识、基本方法，了解客房服务中的数字化应用，如智能客房控制系统、在线客房服务、客房清洁管理系统等，具备高级客房服务员或基层督导人员的工作能力和客房运营能力，为学生职业生涯的可持续发展奠定基础。
3	餐饮服务与智能管理	本课程是以餐饮经营服务与管理的运作流程为中心线索，以管理理论为指导，以餐饮实际业务活动为基础，以实用的管理方法与操作技能为主要内容，对餐饮管理的作用、地位、任务及特点、组织与管理职能、餐饮服务基本技能、餐饮服务主要环节、用餐服务方式、菜单的筹划设计于制作实施、食品原料的采购与库存管理、餐饮销售管理以及服务质量管理，学习餐厅运营特别是餐厅服务中的数字化工具和技术，如电子菜单、在线点餐系统、餐饮管理系统等诸多方面进行了全面而系统的阐述。
4	酒水知识与酒吧管理 (鸡尾酒与葡萄酒)	本课程以酒精类饮品，如鸡尾酒、烈酒等知识为基本的入手点，在培养学生基本的酒精类饮品的操作能力基础上，培养学生进行酒吧运营和管理的能力。以葡萄酒知识为基础，结合葡萄酒课程实践性强的特点，综合讲述了葡萄酒基础理论知识，包括葡萄酒历史、分类、酿造、质量、

		品鉴、八大品种、产区产国、酒餐搭配以及与侍酒服务相关操作技能、方法与程序。它涵盖了葡萄酒入门学生的基本范畴、知识点与技能操作，为酒店管理的餐饮课程、酒水课程起到补充与支撑作用，同时也促进了学生酒水、餐饮岗位服务与管理能力的提升。
5	酒店数字化营销	课程以“知识讲授+行业案例+自媒体技术“三位一体的策划理念。知识讲授重点为酒店市场营销学的4P理论为核心的市场营销学的专业知识；行业案例重点结合营销著名案例，尤其是当前”各行业+旅游行业+酒店业“中非常鲜活的案例进行分析；自媒体技术重点讲授微信营销、微博营销、社区营销等多种营销技能和操作流程。
6	酒店人力资源管理	本课程是酒店管理与数字化运营专业在学习了一定的专业基础课和和前厅、客房、餐饮等业务课程后的管理能力提升课程。主要讲述饭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、人力资源相关法律知识等，培训学生部门人力资源管理能力。
7	旅游企业财务管理	本课程以财务管理理念、货币的时间价值、资产管理、收入管理、成本费用管理、利润管理、预算管理、财务报表解读等为基本内容，着重培养学生解读重要指标、解读和分析财务报表的能力，从而指导其调整经营管理策略。
8	酒店督导管理	本课程阐述了酒店督导层（主管、领班）的管理原理、督导角色要求，介绍了督导层所运用管理技能，同时对督导层如何进行人力资源管理和产品质量管理作深入的探讨。

专业拓展课程主要教学内容：

表 4 专业拓展课程主要教学内容		
序号	课程名称	主要教学内容
1	现代厨房管理	本课程重点讲述了现代厨房生产的发展、厨房规划、生产运行管理、原料管理、质量管理、成本控制、设备管理、食品卫生、食品安全等方面内容。通过本课程的学习，使学生对现代厨房有一个全面的了解，熟悉厨房的基本业务和管理技能，明确厨房管理的基本内容和基本方法，培养掌握厨管理知识、具有管理意识和经营管理能力，富有创新精神的高素质、应用型人才。

2	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	本课程包含咖啡起源与传播、咖啡种植与健康、咖啡烘焙与萃取、咖啡器具与咖啡制作、调味茶知识、台湾饮品的制作等六大模块。课程的主要目的在于，使学生系统地了解并掌握咖啡和饮品的基础知识；能够对咖啡以及饮品的种类、特性等进行基础性鉴别；能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制，饮品制作等技能。从而提升饮品制作能力，增强就业竞争力及从业胜任力。
3	酒店新媒体运营	本课程旨在培养学生新媒体价值观和实操技能，掌握新媒体营销、新媒体营销技能、微信营销与运营、短视频营销与运营、直播营销与运营、微博营销与运营、在其他新媒体平台运营、综合实训等新媒体运营技巧，具备图文类、视频类、融媒体交互类新媒体平台的运营能力，培养提高学生的新媒体内容创作、运营推广、更新迭代和商业变现的职业核心能力和职业素养。为胜任新媒体运营、微信营销与运营、短视频营销与运营、直播运营等岗位工作提供核心支持。
4	酒店服务设计	本课程聚焦酒店服务设计，解析其内涵与价值。酒店服务设计是在服务全链条中精心雕琢每个细节，以客人需求为出发点，不仅满足期待，更追求超出预期的体验；同时，它也是将高品质服务理念通过系统部署转化为实际交付的关键。其设计与运营直接决定服务质量和客户满意度，是酒店筹备与运营的核心工作。通过学习，学习者能理解其本质与重要性，掌握提升酒店竞争力的关键方法。
5	酒店收益管理	本课程在吸纳经济学、管理学、统计学、市场学、信息科学等多种学科理论基础上，以酒店客房运营为核心展开收益管理理论体系的学习。课程内容从有效实施收益管理的行业特征入手，站在企业市场竞争的角度，以大量酒店经营数据、收益管理系统报表以及相关案例等课程资源为基础，详细解读了酒店客房经营指标、市场细分体系、房间价格体系、市场需求预测、渠道管理等方面的知识以及相互间的联系，并对酒店市场营销策略、饭店收益管理的实战技巧、工具等进行了介绍。
6	酒店项目运营	本课程专注于酒店项目运营，深入解析其核心要点与实践意义。酒店项目运营是对酒店项目从启动到落地全流程的统筹与把控，涉及服务流程优化、人力与物资资源协调、成本控制、客户关系维护等多方面工作，旨在确保酒店项目高效、有序运

		转。其运营成效直接关系到酒店的盈利水平、市场口碑及长期发展，是酒店稳定运营的核心支撑。通过本课程学习，学习者能明晰酒店项目运营的关键环节与逻辑，掌握科学的运营管理方法，提升推动酒店项目良性发展的实操能力。
7	酒店法规与工程实务	本课程聚焦酒店法规与工程实务，为学习者搭建起专业知识与实践应用的桥梁。课程将系统解读酒店运营涉及的各类法律法规，包括行业规范、安全标准、合同管理等内容，帮助学习者明晰酒店在筹备与运营中必须遵守的法律边界，规避法律风险。同时，课程还深入讲解酒店工程实务要点，涵盖选址规划、设施建设、设备维护、节能环保等工程环节的实操知识，助力学习者掌握保障酒店硬件设施合规、高效运行的关键技能。
8	民宿管家服务	通过本课程的教学，使学生能够正确认识课程的性质、任务及其研究对象，全面了解课程的体系、结构，对民宿管家管理有一个总体的认识。课程教学设计紧紧围绕着“融入乡村振兴，担当社会责任”而展开。结合专业人才培养目标，围绕民宿管家工作任务完成的需要来选择、组织和设计课程内容，增强课程内容与职业岗位能力要求的相关性，提高学生的就业能力。
9	酒店运营项目策划与实践	本课程聚焦酒店运营项目策划与实践，为学习者提供从项目构思到落地执行的全流程指导。在策划环节，课程将深入讲解市场调研、目标客群定位、项目主题设计、运营模式规划等核心内容，帮助学习者构建科学的策划逻辑，制定切实可行的项目方案；而在实践部分，则围绕方案落地过程中的团队协作、资源调配、风险应对、效果评估等实操要点展开，助力学习者掌握将策划蓝图转化为实际运营成果的关键技能。

（三）实践课程体系

实习实训是专业课程实践性教学的重要内容，实训包括专项实训和课程内实训、综合实训等多种形式，实习包括认识实习、跟岗实习、顶岗实习等多种形式。按照“基础层次、核心层次、发展层次”构建三层次能力递进的实践课程体系。

基础层次技能和能力培养，学生熟悉本专业对应岗位群所需的素质、技能和能力，为识岗阶段，开设如饭店服务技能、礼仪训练等课程，主要在校内实训室完成；

专业核心能力的学习和锻炼，为跟岗阶段，包括各专业课程中的实训内容，

进行实训指导、编撰实训报告，注重实训结果考核，主要在校内实训室、校内生产性实训中心（百川数字化实训中心）和校外实习基地完成；

发展能力的培养，是岗位群所需组织管理能力、创新能力、沟通能力、自我发展能力等综合素质和能力的训练阶段，为顶岗实习。主要在校企合作的校外酒店完成。

实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、顶岗实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，实施“教学做一体”教学模式。

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	专业知识与实践、特长生教育、创新创业教育、校外社会实践、社团、兴趣小组、各班各类技能比赛、企业大型接待项目、各类专业相关讲座				√	√
竞赛活动				饭店知识竞赛，系部技能比赛		
认识实习	线上线下结合					
综合实训			校内生产型实训			
理实一体教学环节			专业核心课程实践环节	专业核心课程实践环节		专业核心课程实践环节
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

学校统筹安排各类课程设置，注重工学结合的理想一体化教学。积极开展第二课堂，通过选修课程、拓展课程、专题讲座、在线课程等形式的课程，培养学生的安全意识、社会责任意识、绿色环保意识，提高管理能力，并将第二课堂的

内容，有机融入第一课堂教学中；坚持立德树人，在专业课程教学和相关实践性教学环节中融入课程思政教育，与思政课程一道，形成协同效应，组织开展德育活动、志愿服务以及其他实践活动，提高德育水平。积极开展多种形式的创新创业教育，通过课堂教学、社团活动、创业孵化中心建设等培养学生的创新意识，提升学生的创新创业能力。

七、 教学进程总体安排

教学进程是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。以下内容以表格的形式列出本专业开设课程类别、课程性质、课程名称、课程编码、学时学分、学期课程安排、考核方式，并反映有关学时比例要求。

（一）教学时间安排建议表

教学组织过程中坚持以人为本位，在强调教学内容专业性、系统性的同时，注重课程的实践性与适应性。既重视理论的传授，也重视实践能力的培养，更重视职业素质的养成。在课程设计中，采用了案例教学、实地观摩、实境教学、分组讨论等教学方法。多元化教学方法的灵活运用，实现了学生综合职业能力的培养。根据酒店行业特点，第五学期安排为期6个月的实习，在企业师傅的带领下，完成校外企业真实经营任务的教授与实践。推行“双导师”制，校企双方密切合作，共同关注实习学生的专业学习、心理指导、职业规划等各方面问题。

表6 学期周数分配表

周 学 期	项 目	课堂 教学	军训及入 学教育	综合 实训	岗位实 习	实习报 告	复习考 试	机动	总计
一		16	3				1		20
二		18					1	1	20
三		18					1	1	20
四		18					1	1	20
五					20	4			24
六		18					1	1	20

总计								124
----	--	--	--	--	--	--	--	-----

（二）授课计划安排

见附表 1。

（三）课程体系及学时学分结构表

酒店管理与数字化运营专业总学时为 2620，总学分为 139 学分。公共基础课程学时占总学时的 37%。实践性教学学时占总学时的 51%，其中，顶岗实习时间为 6 个月。各类选修课程学时累计占总学时的 10.3%。

表 7 各类课程学分数和学时数						
课程类别	学时	学时比例	学分	学分比例	学时分配	
					理论教学	实践教学
公共基础课	784	30	38	27	542	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	236	9	14	10	152	84
专业核心课	396	15	22	15	230	166
专业拓展课	396	15	22	15	198	198
综合实践教学	556	21	29	21	48	508
总计	2620	100	139	100	1296	1324
实践实训课时占教学学时比例 (%)					49%	51%

八、 实施保障

（一）教学要求

1. 遵循高职教育规律与学生认知特点，以职业发展为导向，强化职业素养与技能培养，注重工学结合的理实一体化教学。

2. 采用案例教学、实地观摩、实境教学、分组讨论等多元化教学方法，培养学生综合职业能力。

3. 将人工智能充分融入到教育教学的全过程，开发多模态教学资源，形成师机生互动，打造智慧课堂。

4. 将第二课堂内容有机融入第一课堂，培养学生安全、社会责任、绿色环保意识，提高管理能力。

5. 在专业课程及实践性教学环节融入课程思政教育，与思政课程形成协同效应，开展德育活动、志愿服务等，提升德育水平。

6. 开展多种形式创新创业教育，通过课堂教学、社团活动、创业孵化中心

建设等，培养学生创新意识与创新创业能力。

（二）师资队伍

1. 队伍结构

酒店管理与数字化运营专业学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比例不低于 75%，专任教师队伍职称、年龄，形成合理的梯队结构。目前酒店管理与数字化运营专业有专任教师 36 人，双师素质教师 29 人，占专业教师的 80%；专任教师中高级职称 7 人，占整个团队的 19%；中青年教师占比近 90%，梯队结构合理。酒店管理与数字化运营专业教学团队为省级教学团队，拥有省级教学名师 2 人，省级青年技能名师 1 人，山东省优秀教师 2 人。专任教师注重国际化发展，能够进行双语授课教师达到 50%左右，承担了蒙古留学生的专业教学任务，与韩国大学共同开设的国际化课程。

2. 专任教师

专任教师理想信念坚定，道德情操高尚，具有扎实的学识和对学生的仁爱之心，全部具有高校教师资格，具有酒店管理相关专业本科及以上学历，具有扎实的专业理论和实践能力，半数以上教师具有高星级酒店高层管理岗位从业经历，具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究。所有教师每年需完成不少于 1 个月的企业实践，每 5 年累计不少于 6 个月。

3. 专业带头人

专业带头人具有副高级及以上职称，能够较好的把握国内外酒店管理行业、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，在行业内具有较高的专业影响力。目前，酒店管理与数字化运营专业带头人具有教授职称，曾任高星级饭店高级管理人员，双师型教师，国家级星级饭店评审员，省级优秀教师，本专业省级技能鉴定员，教育部餐饮行指委委员；省饭店协会智库专家。近年来主持国家社科基金项目、国家旅游局研究项目、山东省社科规划项目等 30 余项，获国家级、省级奖项 20 余项，获国家级教学成果二等奖 2 项。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以

上相关专业职称或行业技术水平，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。

（三）教学设施

1. 校内实践教学条件

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、校内实训室、校内生产性实训中心和校外实训基地。

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量(人)
1	酒店软件信息化实训室	前厅服务系统操作实训	前厅服务与数字化运营、酒店收益管理	100
2	酒店模拟对战实训室	酒店经营实战训练	酒店项目运营	50
3	餐饮艺术中心	中、西餐服务实训	餐饮服务与智能管理	50
4	客房实训室	客房服务实训	客服务与数字化运营	50
5	酒吧实训室	调酒技能、酒吧服务实训	酒水知识与酒吧管理（鸡尾酒与葡萄酒）	50
6	葡萄酒酒窖	葡萄酒品鉴、侍酒服务及酒吧服务实训	酒水知识与酒吧管理（鸡尾酒与葡萄酒）	50
7	咖啡实训室	咖啡制作服务实训	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50
8	兰亭茶舍	茶艺服务实训	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50
9	花艺实训室	插花实训		
10	前厅数字化实训室	前厅服务与运营实训	前厅服务与数字化运营、酒店收益管理	50

11	百川数字化实训中心	酒店前厅部、各类客房 80 间、中餐厅、咖啡厅及中西宴会包间，可同时容纳 300 人用餐，大中小型会议室 4 个，中西厨房	酒店数字化营销、前厅服务与数字化运营、客服务与数字化运营、餐饮服务与智能管理、饮品制作与服务、酒店服务设计酒店法规与工程实务、现代厨房管理、	300
----	-----------	---	--	-----

2. 校外实践教学条件

酒店管理与数字化运营专业具有稳定的校外实习基地近 30 个，合作企业经营业绩良好，能够提供高水平的实践指导教师，具有完善的培训机制，并能提供较好的生活条件。实习企业严格遵循《旅游类专业学生饭店实习规范》(LB/T 031-2014)，认真履行实习单位职责和进行实习过程管理，有完善的保障实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有医疗和人身意外保险。

表 9 主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东大厦	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
2	北京歌华开元大酒店	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
3	鸿腾国际大酒店	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
4	龙泉美悦云禧酒店	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
5	济南中豪大酒店	国内四星级酒店	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
6	济南鲁能贵和洲际酒店	国际集团奢华酒店品牌	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
7	济南凯宾斯基	国际集团奢华酒店品牌	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
8	济南君瑞酒店	国内五星级酒店	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实

			训、校企共研
9	济南银座颐庭大酒店	国内五星级酒店	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
10	山东舜和酒店集团	本土餐饮住宿企业	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
11	青岛国信海天大酒店有限公司	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
12	青岛海尔洲际酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
13	青岛海景花园大酒店	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
14	北京国贸大酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
15	北京国谊宾馆	国内星级酒店	学生实习，品牌客房建设
16	上海万怡酒店	国际酒店集团中高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
17	上海西郊宾馆	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
18	上海金茂君悦	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职

19	上海中心J酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
20	上海苏宁宝丽嘉酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
21	广州香格里拉	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
22	厦门国际会议中心酒店有限公司	国内星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
23	广州圣丰索菲特大酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
24	深圳丽思卡尔顿	国际酒店集团奢华酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
25	金茂三亚亚龙湾丽思卡尔顿	国际酒店集团奢华酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
26	三亚国光豪生度假酒店	国际酒店集团中高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
27	杭州开元名都大酒店	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职

28	杭州开元森泊度假酒店	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
29	杭州英冠索菲特酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
30	济南舜耕山庄	国内星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
31	济南子曰酒店管理有限公司	国内星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
32	青岛涵碧楼	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
33	广州南沙大酒店	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
34	青岛斯维登集团	公寓住宿业	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职

3. 支持信息化教学方面基本条件

本专业具有可利用的数字化教学资源库，拥有省级精品课 3 门，省级资源共享课 2 门，省级在线精品课程 2 门，并不断充实教学信息和加强高水平多媒体课件制作，建立素材资料库为数字化教学提供教学支持。本专业拥有软件信息化实训教室 2 间，酒店数字化运营教室 1 间，酒店运营对战模拟平台实训教室 1 间，教师可利用数字化教学工具，创新教学方法，开展各种形式的教学活动，引导学生利用信息化教学条件开展自主学习、合作学习，构建混合式教学

方式，提升教学效果，实现课堂革命。

（四）教学资源

1. 教材选用

《普通高等学校教材管理办法》要求高校选用教材须符合国家规定，公开公正、实事求是，严禁违规操作，要对所选教材进行行政，治把关，确保教材的意识形态安全。同时，优先选用国家规划教材、精品教材及获得省部级以上奖励的优秀教材，且所选教材必须符合学校人才培养方案、教学计划和教学大纲要求。根据《普通高等学校教材管理办法》，学院建立由专业教师、行业专家和教研人员参与的教材选用委员会，制定教材选用审定实施细则，完善教材选用制度，规范教材选用程序，按照国家规定选用优质教材，禁止不合格教材进入课堂。

2. 图书文献配备

图书文献配备能够满足本专业人才培养、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：住宿、餐饮等旅游酒店管理等方面的专业图书、文献资源。

3. 数字教学资源配置

建设、配备了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，能满足教学要求。

（五）学习评价

本专业对学生的学业考核评价内容兼顾素养、认知、技能等多个方面，评价体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，主要包括项目考核、书面考核、以证代考等。

1. 项目考核

结合专业核心课程的项目化改革，在每个项目、任务教学完成以后，以理论测评、技能考核相结合的方式，考查学生的酒店企业核心岗位工作群典型任务所覆盖的知识、素质、能力目标达成情况。

2. 书面考核

书面考核主要包括卷面测试、项目报告撰写形式。根据课程教学目标，以主观题和客观题相结合、或者让学生撰写报告的形式，考查学生对某个知识点或某

门课程的掌握程度，以调节和完善教学活动。

3. 以证代考

在《餐饮服务与数字化运营》、《前厅服务与数字化运营》等课程教学过程中实施“以证代考”评价方式，以要求学生通过职业技能资格证书或能力等级证书的方式，评价学生对课程教学内容的掌握情况。

（六）质量保障

1. 建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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，达成人才培养规格。

2. 成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3. 不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，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。充分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。（无这一部分）

九、 毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质拓展活动，德育考核达标；修满规定的 139 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见下表。

表 10 毕业学分要求一览表	
课程体系	学分要求
公共基础课	38

公共选修课	共 14 学分，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门，2 学分艺术类课程
专业基础课	14
专业核心课	22
专业拓展课	22
综合实践课	29
合计	139

十、附录

表 11 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注		
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6					
公共基础课	210090010	1 旅游职业道德	1	16	16	0	16	2								是	旅游与休闲管理系(新)	单双周开课
	211090010	2 基础英语 1	2	32	32	-	32	2								是	旅游外语系(新)	
	212090030	3 礼仪修养	2	32	16	16	32	2								是	航空服务系(新)	
	214110011	4 思想道德与法治	3	48	48	-	48	3								是	思政部(新)	
	214110161	5 形势与政策[1]	1	8	8	0	8	√								是	思政部(新)	
	214130022	6 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	2								是	学生工作处	
	221090010	7 安全教育	1	16	14	2	16	2								是	通识教育部	单双周开课
	222090010	8 写作	2	32	32	0	32	2								是	通识教育部	
	2N6003104	9 信息技术与人工智能	2	32	16	16	32	2								是	工商管理系(新)	

表 11 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学 分	总学 时	学时分配			按学期周课时 分配						是 否 必 修	开课院 系	备注	
					理论 学时	实践 学时	合计	1	2	3	4	5	6				
	201090010	10 公共 体育	1	36	4	32	36		2						是	通识教 育部	
	204090011	11 心理 健康教育	2	36	36	0	36		2						是	学生工 作处	
	204090020	12 劳动 教育	1	18	18	0	18		2						是	饭店管 理系 (新)	单双周开 课
	205090020	13 创新 创业教育	1	18	18	0	18		2						是	通识教 育部	单双周开 课
	211090011	14 基础 英语 2	4	72	72	-	72		4						是	旅游外 语系 (新)	
	214110021	15 毛泽 东思想和中 国特色社会 主义理论体 系概论	2	36	36	-	36		2						是	思政部 (新)	
	214110162	16 形势 与政策[2]	1	8	8	0	8		√						是	思政部 (新)	
	214110300	17 习近 平新时代中 国特色社会 主义思想概 论	3	54	54	-	54		3						是	思政部 (新)	
	201090030	18 体育 单项课 1	1	36	4	32	36			2					是	通识教 育部	
	212090040	19 体质 测试	1	0	0	0	0	√		√					是	通识教 育部	
	214110163	20 形势 与政策[3]	1	8	8	0	8			√					是	思政部 (新)	
	201090031	21 体育 单项课 2	1	36	4	32	36				2				是	通识教 育部	
	205090010	22 职业 发展与就业 指导	1	18	18	0	18				2				是	通识教 育部	单双周开 课
	214110164	23 形势	1	8	8	0	8				√				是	思政部	

表 11 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		与政策[4]												(新)		
	214130021	24 军事理论课	2	36	36	0	36					2		是	通识教育部	
	222090020	25 中华优秀传统文化	2	36	36	0	36					2		是	通识教育部	
	学分小计		38					13	15	2	7					
	学时小计			784	542	242	784	17	15	3	7	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252								其中,须修满 2 学分创新创业类课程,1 学分劳动教育课程,“2 学分艺术类课程”“四史”课必选- 门	
专业基础课	2N1003001	26 旅游概论	2	32	24	8	32	2						是	饭店管理系(新)	
	209110780	27 沟通技巧	2	32	20	12	32	2						是	饭店管理系(新)	
	2N1003003	28 旅游电子商务*	2	32	24	8	32	2						是	饭店管理系(新)	
	2N1003097	29 消费心理学	2	32	20	12	32	2						是	饭店管理系(新)	
	209060060	30 饭店专业英语 1 ☆	2	36	20	16	36			2				是	饭店管理系(新)	
	209110760	31 数据分析与应用	2	36	20	16	36			2				是	饭店管理系(新)	
	209110690	32 酒店实用美学	2	36	24	12	36				2			是	饭店管理系(新)	
		学分小计		14					8	4	2					
	学时小计			236	152	84	236	8	0	4	2	0	0			

表 11 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学 分	总学 时	学时分配			按学期周课时 分配						是 否 必 修	开课院 系	备注		
					理论 学时	实践 学时	合计	1	2	3	4	5	6					
专业 核心 课	209120601	33 前厅 服务与数字 化运营	4	72	36	36	72			4					是	饭店管 理系 (新)		
	209120620	34 餐饮 服务与智能 管理	4	72	44	28	72		4						是	饭店管 理系 (新)		
	2N1003091	35 酒店 数字化营销	2	36	24	12	36		2						是	饭店管 理系 (新)		
	209110050	36 酒水 服务与酒吧 管理(鸡尾酒 与葡萄酒)	2	36	18	18	36			2					是	饭店管 理系 (新)		
	209120590	37 酒店 督导管理	2	36	24	12	36			2					是	饭店管 理系 (新)		
	209120611	38 客房 服务与数字 化运营	4	72	36	36	72		4						是	饭店管 理系 (新)		
	20906000	39 酒店 人力资源管 理	2	36	20	16	36				2				是	饭店管 理系 (新)		
	209120310	40 旅游企 业财务管理	2	36	28	8	36				2				是	饭店管 理系 (新)		
	学分小计			22						10	8	6						
	学时小计				396	230	166	496	0	10	8	4	0	0				
专业 拓展 课	209110530	41 现代 厨房管理	2	36	20	16	36			2					是	饭店管 理系 (新)		
	209120151	42 饮品制 作与服务(咖 啡与茶艺)	2	36	18	18	36			2					是	饭店管 理系 (新)		
	2N1003089	43 酒店 新媒体运营	2	36	20	16	36			2					是	饭店管 理系 (新)		

表 11 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学 分	总学 时	学时分配			按学期周课时 分配						是 否 必 修	开课院 系	备注		
					理论 学时	实践 学时	合计	1	2	3	4	5	6					
	209120220	44 酒店 服务设计	2	36	24	12	36					2			是	饭店管 理系 (新)		
	209120260	45 酒店 收益管理	2	36	28	8	36					2			是	饭店管 理系 (新)		
	209120270	46 酒店 项目运营	2	36	16	20	36					2			是	饭店管 理系 (新)		
	209120580	47 酒店 法规与工程 实务	2	36	20	16	36					2			是	饭店管 理系 (新)		
	2N1003096	48 民宿 管家服务	2	36	28	8	36					2			是	饭店管 理系 (新)		
	2N1003098	49 酒店 运营项目策 划与实践	6	108	24	84	108							6	是	饭店管 理系 (新)		
	学分小计		22															
	学时小计			396	198	198	396	0	0	6	10	0	6					
综合 实践 教学	201090040	50 认识 实习	1	16	0	16	16	√							是	饭店管 理系 (新)		
	209130031	51 实习 报告	4	60	0	60	60						√		是	饭店管 理系 (新)		
	214130081	52 岗位 实习	20	480	48	432	480						√		是	饭店管 理系 (新)		
	214130011	53 第二 课堂	4	0	0	0	0							√	是	饭店管 理系 (新)		
	学分小计		29						1									
	学时小计			556	48	508	556	0	0	0	0	0	0	0				
全程总计			139	2620	1296	1324	2620	21	25	20	23	0	6					
备注																		