

## 酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

### 一、专业名称与专业代码

专业名称：酒店管理与数字化运营

专业代码： 540106

### 二、入学要求

高等职业学校学历教育入学要求一般为高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

### 三、修业年限

3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)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书 举例
旅游 大类(54)	旅游 类(5401)	住宿 业 (H61)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 旅店服务员 (4-03-01-03) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 营养配餐员 (4-03-02-06) 茶艺师 (4-03-02-07) 咖啡师 (4-03-02-08) 调酒师 (4-03-02-09)	前厅服务 员 客房服务员 旅店服务员 餐厅服务员 营养配餐员 茶艺师 咖啡师 调酒师	调酒师、 茶艺师、咖啡 师、插花师、 人力资源管理 师、咖啡师、 心理咨询师、 营养配餐员

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

根据《中华人民共和国职业教育法》（2022年修订版）、《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）等法律和文件精神，本专业培养目标为着力培养领会贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，政治坚定、德技并修、全面发展，践行社会主义核心价值观，适应数字化转型市场需求，德、智、体、美、劳等方面全面发展，面向生产、建设、管理和服务第一线，具备酒店前厅部、客房部、餐饮部等管理的知识和技术技能等系统动手能力，并且具有较好创新创业能力的高素质技术技能型人才。

### （二）培养规格

#### 1. 素质结构

##### （1）基本素质

掌握习近平新时代中国特色社会主义思想，热爱祖国，拥护党的路线、方针、政策；具有良好的社会公德、思想品德；具有集体主义观念、团结协作精神、吃苦耐劳的精神，能艰苦创业，服务意识强；具有健康的身体和良好的心理素质。

##### （2）职业素质

具有诚信意识、责任意识、合作意识；具有敬业精神、团队精神、创新精神；具有协作与沟通能力，协调与组织能力；具有较强的服务意识和良好的酒店行业职业道德素质。

##### （3）专业拓展素质

具有创新素质；具有较强的心理素质和应变能力；具有较严密的逻辑思维和形象思维的素质。

#### 2. 知识结构

##### （1）文化基础知识

掌握毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论和科学发展观基本原理、社会主义核心价值观、习近平新时代中国特色社会主义思想；

掌握计算机及网络基础知识，熟悉常用办公软件；

掌握英语基础知识，熟悉常用英语会话，理解本专业常用英文材料。

## （2）专业基础知识

掌握酒店管理理论、酒店人力资源管理等专业基础知识；

掌握营销推广、酒店督导管理等基础知识；

掌握酒店管理信息系统操作知识。

## （3）专业技能知识

掌握前厅部、客房部、餐饮部对客服务的专业知识；

掌握酒店对客服务礼仪基本常识；

掌握常见鸡尾酒的调制方法和品酒知识。

掌握中国各种茶叶的冲泡方法及品茶知识；

掌握咖啡的各种制作方法。

## （4）专业拓展知识

熟悉咖啡、甜点的制作知识；

了解职业素养；

了解客源国礼俗。

## 3. 能力结构

（1）通用基本技能：能够熟练运用计算机处理酒店管理信息系统，能运用英语与客人沟通，能够系统地掌握酒店业的基本理论、基本知识，前厅部、客房部、餐饮部等一线部门工作的基本技能与方法，能进行酒店管理和操作的工作。

## （2）专业基础技能

能按照酒店前厅部、客房部、餐饮部等部门的服务程序完成服务；

能针对不同类型客人采用不同的服务方法；

能处理酒店各类纠纷。

## （3）专业核心技能

能规范完成酒店各项操作；

能为客人提供有针对性的个性化服务。

## （4）专业拓展技能

能完成酒店组织管理；

能完成酒店各项操作；

能保持健康的心理。

## 六、课程设置

### （一）通识教育课程

本专业通识教育课程课共 17 门，计 39 个学分，包括学分不可替代课程与学分可替代课程。

学分不可替代课程共 13 门，计 29 学分，具体包括思想道德与法治（3 分）、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（3 分）、形势与政策（1 分）、大学体育与健康（4 分）、习近平新时代中国特色社会主义思想概论（3 分）、军事训练（4 分）、生态文明教育（2 分）、大学生职业生涯规划（2 分）、大学生就业指导（2 分）、创新创业教育（2 分）、大学生心理健康教育（2 分）、劳动教育（2 分）。

学分可替代课程共 4 门，计 10 学分，具体包括高职英语（4 分）、信息技术（4 分）、语言素质拓展（2 分）。

### （二）专业教育课程

专业教育核心课程共 5 门，计 20 个学分，具体包括餐饮服务（4 分）、前厅与客房服务（4 分）、酒店人力资源管理（4 分）、酒店督导管理（4 分）、餐饮店创办与经营（4 分）。

其他专业课共 21 门，计 77 个学分，具体包括酒店管理基础（2 分）、形体训练与化妆技巧（2 分）、中西式插花（2 分）、生态旅游（2 分）、西点烘焙（2 分）、劳动教育（2 分）、酒水知识与服务（4 分）、咖啡制作（2 分）、现代交际礼仪（3 分）、茶艺与茶文化（2 分）、英语口语（2 分）、酒店服务心理（2 分）、营销推广（3 分）、营养配餐与膳食设计（2 分）、酒店运营管理（4 分）、酒店情景英语（4 分）、酒店运营综合实训（2 分）、远洲集团特色课程（3 分）、餐饮经营管理综合实训（3 分）、会议及宴会管理综合实训（4 分）、岗位实习 1（10 分）、岗位实习 2（14 分）、毕业设计（汇报）（5 分）。

专业核心课和岗位实习为必修，学分不得替代。

### （三）拓展教育课程

拓展教育课至少选修 2 门，每门 2 个学分，共 4 个学分。包括中国旅游地理、舞蹈鉴赏、财会基础、湖北民歌鉴赏、心理健康教育等。

专业选修课至少选修 6 门，每门 2 个学分，共 12 个学分。具体包括手工咖啡、茶叶营养与健康、职业素养、客源国礼俗、甜点制作、婚恋心理、休闲综合体运营管理、手机摄影。

### （四）职业能力要求与课程设置

职业能力	工作任务	主要课程设置（含实训）
------	------	-------------

职业能力	工作任务	主要课程设置（含实训）
语言交际、写作能力 1. 英语交际能力 2. 普通话口语表达能力 3. 交际能力 4. 写作能力	1. 运用英语与外国客人自由交流； 2. 用普通话与国内客人交流，语音、语调、语气、语速标准适中； 3. 用中英文与客人自由、良好地沟通，维护客户关系； 4. 酒店常用社交文书、事务文书、行政公文和一些常用专业文书写作。	《高职英语》 《英语口语》 《酒店情境英语》 《语言素质拓展》
信息技术能力 1. 计算机操作能力 2. 网络与软件运用能力 3. 运用其他电子设备能力	1. 运用计算机处理酒店预订、结算、查询、客史记载、报表等业务； 2. 利用网络技术和酒店管理软件处理相关业务； 3. 正确使用传真机、复印机、打印机等常用电子设备。	《计算机基础》 《酒店运营管理》
星级酒店综合服务能力 1. 前厅服务技能 2. 客房服务技能 3. 餐饮服务技能 4. 酒水、咖啡、服务技能 5. 茶艺服务技能、甜点制作 6. 餐桌、客房插花技能	1. 提供标准化的预订、接待、行李、问讯、收银、话务、打印、复印服务，处理客人投诉等； 2. 中式铺床、西式铺床、清扫检查房间，洗衣房服务，客房助理工作等； 3. 具备六大操作技能（铺台布、托盘、餐巾折花、摆台、上菜与分菜、斟酒）和六大服务能力（预订服务、迎宾服务、点菜服务、席间服务、结帐服务、送客服务）； 4. 调制鸡尾酒、咖啡、果汁、奶昔，制作果盘等； 5. 掌握泡茶技艺及茶水服务技能，具备品茶和鉴别茶叶的能力等。	《形体训练与化妆技巧》 《现代交际礼仪》 《前厅与客房服务》 《餐饮服务》 《茶叶营养与健康》 《酒水知识与服务》 《手工咖啡》 《中西式插花》 《甜点制作》
酒店经营管理能力	1. 为企业生存与发展创造良好外部环	《酒店督导管理》

职业能力	工作任务	主要课程设置（含实训）
1. 市场调研、开发与营销能力、公关策划与形象推广能力 2. 人力资源开发与管理、行政管理能力 3. 前厅、客房、餐饮、康乐等业务部门中基层管理能力 4. 综合的组织经营管理能力	境，开发新的客源市场，积极推销酒店产品； 2. 对酒店员工进行培训、管理，不断提高其业务素质和工作效率，提高酒店人力资源管理效率； 3. 对前厅、客房、餐厅等主要业务部门实施日常经营与科学管理； 4. 对酒店整体的运营与市场竞争状况进行判断分析，制定经营管理决策。	《营销推广》 《酒店人力资源管理》
自主创业能力	具有餐饮店创办能力，酒水调制、咖啡制作、茶艺服务、甜点制作等服务技能，能创办餐饮店。	《餐饮店创办与经营》 《营养配餐与膳食设计》

### （五）课程描述

#### 通识教育课程

##### （1）《思想道德与法治》

《思想道德与法治》是面向大学生开设的公共政治理论课，是高校思想政治理论课的必修课程。本课程以马克思主义为指导，以正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法制观教育为主要内容，把社会主义核心价值观贯穿教学的全过程。通过理论学习和实践体验，帮助学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国精神，树立正确的人生观和价值观，加强思想品德修养，增强学法、用法的自觉性，全面提高大学生的思想道德素质、行为修养和法律素养。本课程大学一年级上学期开设，总学时 54 学时，其中理论教学 36 学时，实践教学 18 学时，3 个学分。

##### （2）《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》是 2005 年中宣部、教育部《关于进一步加强和改进高等学校思想政治理论课的意见》及实施方案确定的高校思想政治理论课之一，是我国高校本专科生必修的一门思想政治理论课核心课程。本课程以中国化的马克思主义为主题，以马克思主义中国化为主线，以中国特色社会主义建设为重点，从理论与实践、历史

与逻辑的统一上揭示了马克思主义中国化的理论轨迹，集中阐述了马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，充分展示了毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观在中国革命、建设、改革和实现中华民族伟大复兴中的重要历史地位和作用，是一门政治性、思想性、理论性和实践性很强的课程。通过理论学习和实践体验，培养学生理论思考的习惯，提高理论思维能力，引导学生做一个清醒的人、有信仰的人、智慧的人、务实的人，促进学生进一步增强以实际行动为中国特色社会主义事业和中国梦做贡献的主动性和自觉性。本课程大学一年级下学期开设，总学时 54 学时，其中理论教学 36 学时，实践教学 18 学时，3 个学分。

### （3）《形势与政策》

《形势与政策》是高等学校思想政治理论必修课，是高校思想政治理论课的重要组成部分，是对大学生进行形势与政策教育的主渠道和主阵地，在大学生思想政治教育中担负着重要使命。本课程坚持以马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观为指导，深入贯彻落实习近平同志治国理政新思想，着重进行党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验教育；进行我国改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成就教育；进行党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育；进行当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势和我国的对外政策、世界重大事件及我国政府的原则立场教育；进行马克思主义形势观、政策观教育。通过理论学习，帮助学生全面正确地认识和了解党和国家面临的形势和任务，拥护党的路线、方针和政策，增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感，提高当代大学生投身于国家经济建设事业的自觉性，明确自身的人生定位和奋斗目标。掌握形势与政策的基础理论知识、基本理论观点、分析问题的基本方法，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。总学时 18 学时，1 个学分。

### （4）《体育与健康》

《体育与健康》课程是众多体育课程中的一门课程，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环节。该课程是一项集娱乐、健身、竞争性于一体，能全面发展人的力量、速度、柔韧性、协调性、快速反应能力的周身运动的课程。该课程目标是：增强体质，增进健康，全面提高体能，能够对自然环境有较强地适应能力，身心得到全面发展（生理）；拥有终身锻炼身体的意识和习惯（监测方法）；能够拥有 2 项以上健身运动的方法，科学地进行体育锻炼（锻炼方法）；改善心理状态，建立良好的人际关系，养成积极乐观的生活态度，具有一定的体育文化欣赏能力（心理）。本课程的类别为公共必修课程；授课对

象为全校各专业学生。大学一年级上下两学期开设，总学时 72 学时，其中理论教学 12 学时，实践教学 60 学时，共计 4 个学分。

#### （5）《高职英语》

高等职业教育专科英语课程是高等职业教育专科课程体系的有机组成部分，是各专业学生必修或限定选修的公共基础课，兼具工具性与人文性。高等职业教育专科英语课程全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，以中等职业学校和普通高中的英语课程为基础，与本科教育阶段的英语课程相衔接，进一步促进学生学习英语和应用英语的能力发展，培养具有中国情怀、国际视野，能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。通过本课程学习，学生应该能够达到职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升、自主学习完善等核心素养发展目标。本课程大学一年级上学期和下学期开设，总学时 72 学时，其中理论教学 36 学时，实践教学 36 学时，4 个学分。

#### （6）《计算机应用基础》

《计算机应用基础》是面向全校所有专业开设的一门公共必修课，通过购买电脑配件过程，概括性的讲授计算机科学与技术中的一些基本概念、基础知识与应用技术，并配合必要的实践教学。课程主要任务是让学生掌握计算机的基本知识，掌握计算机的基本结构、熟练掌握计算机基本操作技能，能熟练运用计算机进行文字、表格、演示文稿制作与处理的能力，具有更专业的互联网使用能力，掌握一定的计算机安全知识，形成必备的计算机应用能力，为将来应用计算机进行文字、表格处理、演示文稿的制作、网络信息检索、电子邮件收发以及网络的学习打下良好基础。本课程大学一年级上学期开设，总学时 72 学时，其中理论教学 36 学时，实践教学 36 学时，4 个学分。

#### （7）《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》

《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》是深入推进习近平新时代中国特色社会主义思想“三进”工作、加强大学生思想政治教育的又一重要举措，是我国高校本专科生必修的一门思想政治理论课核心课程。本课程紧紧围绕习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想这一主题，以“八个明确”和“十四个坚持”为核心内容和主要依据，对习近平新时代中国特色社会主义思想作了全面系统的阐述，旨在帮助大学生深入学习领会习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求。通过理论学习和实践体验，有助于大学生对党中央治国理政的新理念新思想新战略理解和认同，从而进一步提高对党的路线方针政策贯彻落实的自觉性，增强同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致的坚定性，增强责任感、使命感，将个人追求融入国家富强、民族



振兴、人民幸福的伟大梦想之中。本课程大学二年级上学期开设，总学时 54 学时，其中理论教学 36 学时，实践教学 18 学时，3 个学分。

#### (8) 《军事训练》

《军事训练》包括军事技能和军事理论。军事技能按照《普通高等学校军事课教学大纲》的要求，由承训部队对学生进行共同条令教育与训练、战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练，培养学生良好的军事素养，提高学生应急处置能力、安全防护能力，从而全面提升综合军事素质。军事理论是依据《中华人民共和国国防法》、《中华人民共和国兵役法》、《中华人民共和国教育法》以及 2007 年 1 月教育部、总参谋部、总政治部联合颁发的新修订的《普通高等院校军事课》教学大纲的基本精神，以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和江泽民、胡锦涛、习近平同志关于国防和军队建设的重要论述为指导，按照教育要面向现代化、面向世界、面向未来的总要求，适应我国人才培养的战略目标和加强国防后备力量建设的需要，努力培养高素质的社会主义事业的建设者和保卫者。本课程以国防教育为主线，通过军事课教学，使大学生掌握基本军事理论知识，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。本课程大学一年级上学期开设，总学时 148 学时，其中理论教学 36 学时，实践教学 112 学时，4 个学分。

#### (9) 《生态文明教育》（绿色中国）

《生态文明教育》是特色校本思政课程，是我校一门公共必修课。“无山不绿，有水皆清，四时花香，万壑鸟鸣，替河山装成锦绣，把国土汇成丹青”。建设生态文明是事关中华民族发展的千年大计，生态文明建设对人的发展提出了新的要求，特别是人的实践方式、思维方式、价值理念、审美情趣等方面都要相应发生改变，也要求职业院校培养与生态文明建设相适应的具备生态人格的技术技能人才。本课程通过理论和实践教学，帮助学生获得生态文明基础知识，理解人与自然的关系，认识生态问题产生的过程，了解我国生态环境现状、特点以及产生的原因，养成生态文明品格，实现行为方式、生活方式和学习方式的绿色转向。本课程大学一年级上学期开设，总学时 36 学时，其中理论教学 14 学时，实践教学 22 学时，2 个学分。

#### (10) 《语言素质拓展与训练》

《语言素质拓展与训练》是我校通识教育课程体系下的公共必修课之一，适用于大一年级所有专业学生课程主要包含语言素质的作用、语言的历史人文、语言的艺术及语言在生活中的应用。通过本课学习，提高学生的语言综合应用能力，如语言表达能力、语言沟通能力、

应用写做能力（职场应用文类、求职写作类）、求职应变能力等，同时进一步提高大学生的人文艺术修养，提升学生诗词、书法、朗诵等艺术的鉴赏审美能力。本课程大学一年级下学期开设，总学时 36 学时，其中理论教学 18 学时，实践教学 18 学时，共 2 个学分。

#### （11）《大学生职业生涯规划》

《大学生职业生涯规划》作为公共必修课，旨在对学生的职业发展进行规划与指导。其任务是使学生通过了解自己、了解职业、了解社会。了解自己的人格特质、优点、缺点、兴趣、性格、能力、动机和需求、价值观等，从而根据自己的兴趣爱好、成长经历选择合适的职业。根据个人的特点和对职业世界的了解，制定长期和短期的职业发展目标，并且在现实生活中不断检验其可行性。学生要掌握依据社会发展、职业需求和个人特点进行职业生涯规划的方法；增强提高自身全面素质，提高自主择业、立业创业的自觉性。本课程大学一年级上学期开设，总学时 18 学时，其中理论教学 12 学时，实践教学 6 学时，共 2 个学分。

#### （12）《大学生就业指导》

《大学生就业指导》是伴随我国大学生“双向选择、自主择业”的就业制度改革而新兴的一门通识教育课程。这门课程以大学生专业知识、技能以及人文素养为基础，其目的和任务是帮助大学生了解就业形势和政策，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，以此提高大学生择业、就业的能力，最终指导和帮助大学生实现成功就业。本课程大学二年级下学期开设，总学时 18 学时，其中理论教学 12 学时，实践教学 6 学时，共 2 个学分。

#### （13）《创新创业教育》

《创新创业教育》是我校通识教育课程体系下的公共必修课之一，适用于大二年级所有专业学生。本课程的前导课程是大学生职业发展规划，后续课程是求职与就业，课程顺应国家“大众创业，万众创新”的创新型强国梦构想，根据国家《国务院办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意见》（国办发〔2015〕36 号）文件精神开设，主要内容包括创新创业的概念及重要性、创新内容、创新思维培养、创新方法、创新创业计划、创业的准备及过程等。通过本课程学习，让学生了解我国经济社会发展面临的全新形势，认识到创新创业是破解中国现实难题的必然选择，是国际职业发展趋势和国家经济发展的现实需求，在对创新创业的内涵、定位进行理性分析的基础上了解创新创业理论，培养学生树立全面、正确的创新创业观念，同时培养学生积极向上创新思维，结合专业、社会需求、就业创业灵活运用创新思维，拓展创新产品、创业项目等。本课程大学二年级上学期开设，总学时 36 学时，

其中理论教学 18 学时，实践教学 18 学时，共 2 个学分。

(14) 《大学生心理健康教育》

《大学生心理健康教育》是集知识传授、心理体验与行为训练为一体的公共必修课程，是大学生通识教育课程体系的必要组成部分，在提高和增强大学生心理素质，努力推进大学生健康成才，发挥着重要积极的作用。通过理论和实践教学，帮助大学生树立心理保健意识，认识心理活动的规律与自身个性特点，掌握心理健康知识和心理调适方法，学会化解心理困扰；指导大学生处理好环境适应、学习成才、人际交往、恋爱情感、求职择业、人格发展、情绪调节和挫折应对等方面的困惑，化解心理问题，预防心理疾病和危机事件发生；指导大学生树立自我意识，学会正确认识评价自己，悦纳自我，增强社会生活的适应能力、压力管理能力、学习发展能力、问题解决能力、人际交往能力、自我管理能力，科学规划自己的未来和人生；引导大学生拥有乐观向上、积极进取的人生态度，学会学习，培养创造性思维，训练坚强意志，优化心理品质，培养健全人格，开发心理潜能。本课程大学一年级上学期开设，总学时 36 学时，其中理论教学 18 学时，实践教学 18 学时，2 个学分。

专业教育课程：

(1) 酒店管理基础

课程名称	酒店管理基础			课程编码	246020011		
实施学期	1	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 认识酒店、认识酒店业。 2. 了解酒店专业，激发对本专业的学习兴趣，明确今后的学习方向，尽早给自己定位。 3. 培养学习能力以及信息采集、市场调查、比较判断、归纳总结、语言表达等基本技能。						
课程目标及课程思政	使学生了解酒店及酒店行业，熟悉酒店接待服务各环节、各岗位的操作标准，养成良好的从业习惯，规范自己的服务行为。 教师把岗位的职业精神融入到日常的教育教学中，认识酒店业、了解酒店，把企业各岗位实际要求与学生在校情况相结合，将课程思政与专业知识点有机结合，培育学生具备严谨工作、规范操作的良好的职业素养。						

课程主要内容	项目一、走进酒店行业 项目二、了解你的顾客 项目三、做一个合格的酒店从业者 项目四、了解酒店行业的发展趋势
学习重点与难点	学习重点 1. 酒店的基本业务和技能， 2. 酒店管理的基本内容和基本方法， 学习难点 酒店常见问题的分析能力和处理能力、业务管理能力和组织能力
教学组织	多媒体教室集中讲授、小组讨论、案例分析
教学方法和手段	情境教学法、案例教学法、课堂讨论法、讲授法
教学资料	《饭店管理概论》， <a href="#">广西师范大学出版社</a>
考核要求	采用根据期末考核实训项目成绩(占比 40%)、课堂实训项目成绩(占比 30%)及平时成绩(占比 30%)综合计算。

## (2) 形体训练与化妆技巧

课程名称	形体训练与化妆技巧			课程编码	246020021		
实施学期	1	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 使学生了解和掌握舞蹈形体的基本知识、基本技术和基本技能，全面发展身体素质； 2. 纠正不良体态，规范身体的基本姿态，培养端正的仪表，塑造健美的体形； 3. 使学生在进行航空服务时，基本姿态更标准，服务姿态更优美，外形气质风度更迷人； 4. 丰富学生的精神生活，培养学生高雅的气质和风度, 提高鉴赏美的能力。						
课程目标及课程思政	通过教学使学生了解和掌握形体的基本知识、基本技术和基本技能，全面发展身体素质，掌握良好形体、礼仪、个人形象塑造的基础知识和基本技能，使学生在进行服务时，基本姿态标准，并养成良好的锻炼习惯，						

	全面提高学生的综合素质。培养学生认真学习的态度、不怕吃苦的精神和探索新知识的兴趣，健康的审美能力，优雅的气质。
课程主要内容	项目一形体训练 项目二化妆技巧 项目三化妆训练
学习重点与难点	能主动展示形体与动作美，能独立化工作妆和其他妆容。
教学组织	分组教学
教学方法和手段	情景模拟法、角色扮演法
教学资料	《形体训练与形象设计》，作者： <a href="#">杨静</a> 、 <a href="#">郑大莉</a> 、 <a href="#">刘倩</a> 、 <a href="#">赵洁</a> ，清华大学出版社。
考核要求	采用根据期末考核实训项目成绩占 50%、课堂实训项目成绩占 20%、平时成绩综占 30%来评定。

### (3) 中西式插花

课程名称	中西式插花			课程编码	246020031		
实施学期	1	总学时	36	理论学时	16	实践学时	20
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	<p>知识要求： 要求学生了解插花艺术的基本理论、插花艺术的发展史，以及主要插花流派的风格特点；基本掌握现代插花艺术的发展方向；掌握造型原理在插花艺术中的应用及花材的选购和保养的常识。</p> <p>技能要求： 能熟练插作东西方各个基本花型；能绘制花艺设计图纸；能独立设计并插作各种应用性花艺设计作品；具有一定的插花作品的欣赏能力；具有一定的艺术插花创作能力。</p> <p>素质要求： 要求学生具有热爱劳动、吃苦耐劳、遵纪守法、敬业爱岗、认真负责、积</p>						

	极主动、踏实肯干、团结协作、开拓创新、严谨求实等职业道德，以及文献检索、语言表达、论文写作、组织协调、自我学习、提出问题、分析问题、解决问题、操作技能等综合能力。
课程目标及课程思政	课程目标：掌握东、西式插花艺术，通过不同的主题、环境、空间独立设计并完成不同风格与要求的作品。 课程思政： 1. 培养学生发现美、感受美、鉴赏美、创造美的能力，陶冶情操； 2. 培养学生的探究意识、实践意识和合作参与意识，培养学生的观察、思考、解决问题的能力与实践动手能力。
课程主要内容	项目一开业花篮的制作 项目二花束的制作 项目三直立式盘花 项目四三角形单面观 项目五水平式插花 项目六现代花艺设计制作技巧
学习重点与难点	学习重点：花艺作品的设计、花艺作品的技巧、花艺作品的特点。 学习难点：花艺作品制作
教学组织	多媒体教室集中讲授、小组讨论、案例分析
教学方法和手段	实行多媒体教学、小组工作法、角色扮演法、情景模拟等教学方法。
教学资料	《插花技能》，祝基群著，福建科学技术出版社。
考核要求	理论考核 20%，实践考核 80%，理论考核以期末考查为主，实践考核以设计某一插花主题并形成作品。

#### (4) 生态旅游

课程名称	生态旅游			课程编码	246020041		
实施学期	1	总学时	36	理论学时	20	实践学时	16
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	熟悉生态旅游的规划和管理原理						

课程目标及课程思政	<p>课程目标： 帮助学生全面地理解生态旅游，激发同学们对地球自然遗产资源以及寓于其中的人文遗产资源的热爱及保护的责任，推崇保护资源、对环境友善、低碳生活、可持续发展的旅游及旅游规划管理理念。</p> <p>课程思政： 将习主席的绿水青山就是金山银山的生态理念融入教学。</p>
课程主要内容	<p>项目一 生态旅游</p> <p>项目二 熟悉生态旅游的规划和管理原理</p> <p>项目三 生态旅游实践模式</p>
学习重点与难点	<p>学习重点： 生态旅游的规划和管理原理</p> <p>学习难点： 当今生态旅游在我国以及在全球的发展现状以及不同的实践模式</p>
教学组织	分组教学
教学方法和手段	情境教学法、案例教学法、课堂讨论法、讲授法
教学资料	高峻主编，《生态旅游学》，高等教育出版社。
考核要求	采用根据期末考核实训项目成绩占 50%、课堂实训项目成绩占 20%、平时成绩综占 30%来评定。

#### (5) 西点烘焙

课程名称	西点烘焙			课程编码	246020051		
实施学期	1	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	掌握酒店工作中所需的基本西点烘焙技能，胜任西点烘焙的专业技术性工作						
课程目标及课程思政	<p>使学生全面地了解掌握常用烘焙器具的具体用途及使用方法。②掌握常用烘焙材料的具体用法、各类工具、原料准备，称重、加工步骤以及烤箱温度设置。③掌握各类甜品的种类、工艺方法和注意事项。能够独立完成各种烘烤食品的制作，能够对西点展台创意装饰。</p> <p>教师把岗位的职业精神融入到日常的教育教学中，把企业岗位实际要求与学</p>						

	生在校情况相结合，从学生的仪容仪表、职业化着装、饮食安全、烘焙技能等实训操作，都严格规范要求学生。
课程主要内容	项目一、烘焙制作--蛋挞 项目二、烘焙制作--奶油纸杯蛋糕 项目三：烘焙制作--戚风蛋糕 项目四、烘焙制作--牛轧糖 项目五、烘焙制作--芝麻薄饼 项目六、烘焙制作--花式饼干
学习重点与难点	学习重点 1、职业道德基本知识；饮食卫生知识 2、常用烘培器具、烘培材料及用途 学习难点 烘焙操作流程，技巧
教学组织	多媒体教室理论讲授、西点烘焙实际场所实训
教学方法和手段	实行多媒体教学、小组实际工作法等教学方法。
教学资料	教学视频、案例集、教材等资料、实训原材料
考核要求	平时考勤（占比 40%）和实践考核（占比 60%），实践考核以完成某一主题西点烘焙为主。

#### (6) 餐饮服务

课程名称	餐饮服务			课程编码	246020072		
实施学期	2	总学时	72	理论学时	32	实践学时	40
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 掌握餐饮服务规范和操作技能，学会处理和解决餐饮服务的一般性问题。 2. 为客人提供标准化、个性化的餐饮服务。						
课程目标及课程思政	1. 使学生全面地了解餐饮服务的内容，培养学生服务能力，达到中级以上服务员资格水平，为今后在工作中进行餐饮服务打下坚实基础。 2. 教师把岗位的职业精神融入到日常的教育教学中，把企业岗位实际要求与学生在校情况相结合，从学生的仪容仪表、职业化笑容、职业化着装、餐饮						



	技能实训操作，都严格规范要求学生。
课程主要内容	项目一、餐厅服务技能 项目二、中餐服务 项目三、西餐服务 项目四、菜单设计
学习重点与难点	餐厅服务技能、餐厅服务、宴会服务、菜单设计等
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于企业高管讲座及企业参观学习。
教学方法和手段	实行多媒体教学、企业人士专题讲座与企业参观交流等教学手段，主要采用案例教学法、情景再现法、角色扮演法等教学方法。
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料
考核要求	理论与实践考核各占 50%，理论考核以期末考试为主，实践考核以操作技能考核为主。

### (7) 酒水知识与服务

课程名称	酒水知识与服务			课程编码	246020082		
实施学期	2	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 达到中级以上服务员资格水平，能胜任酒水部服务和管理工作。 2. 为客人提供标准化、个性化的酒水服务。						
课程目标及课程思政	使学生全面地了解酒水知识与服务的内容，培养学生服务能力，达到中级以上服务员资格水平，为今后在工作中进行酒水服务打下坚实基础。 教师把岗位的职业精神融入到日常的教育教学中，把企业岗位实际要求与学生在学校情况相结合，从学生的仪容仪表、职业化笑容、职业化着装、酒水服务技能实训操作，都严格规范要求学生。						
课程主要内容	项目一、熟悉英式调酒 项目二、兑和法 (Build) 项目三、调和法 (Stir)						

学习重点与难点	<p>学习重点</p> <p>1、英式倒酒的流程</p> <p>2、5种调酒方法</p> <p>3、装饰物的制作</p> <p>学习难点：掌握调酒技能</p>
教学组织	<p>理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学中侧重于企业高管讲座及企业参观学习。</p>
教学方法和手段	<p>实行多媒体教学、企业人士专题讲座与企业参观交流等教学手段，主要采用案例教学法、情景再现法、角色扮演法等教学方法。</p>
教学资料	<p>教学视频、案例集、教材等文字资料</p>
考核要求	<p>理论与实践考核各占50%，理论考核以期末考试为主，实践考核以调研报告、技能操作考核为主。</p>

## 8. 咖啡制作

课程名称	咖啡制作			课程编码	246020092		
实施学期	2	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	具有咖啡师的职业素养						
课程目标及课程思政	<p>1. 学会熟练地调制各种类型的咖啡；</p> <p>2. 将服务意识、合作能力、心理调节、礼貌礼节等职业基本素质和职业能力，以及社会主义核心价值观思想渗透进教学中，潜移默化地完成课程思政。</p>						
课程主要内容	<p>项目一：烘豆系列：咖啡的生长环境、结构；烘焙咖啡豆(演示)；学会运用烘焙记录表；</p> <p>项目二：单品、手冲咖啡：滤纸咖啡、摩卡壶、虹吸壶、比利时壶等；</p> <p>项目三：拉花、雕花咖啡：浓缩咖啡萃取、奶泡制作、巧克力酱雕花等；</p> <p>项目四：咖啡：欧蕾冰咖啡、浓缩咖啡、美式咖啡、拿铁、卡布奇诺、摩卡等。</p>						
学习重点与难点	咖啡调制的各种方法						
教学组织	多媒体教室集中讲授、讲学做一体、情景模拟、小组讨论						

教学方法和手段	实行多媒体教学、小组工作法、角色扮演等教学方法。
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料
考核要求	理论考核 20%，实践考核 80%，理论考核以期末考查为主，实践考核以调制某一种咖啡为主。

### (9) 现代交际礼仪

课程名称	现代交际礼仪			课程编码	246020102		
实施学期	2	总学时	54	理论学时	30	实践学时	24
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 培养学生理解、宽容、谦逊、诚恳的待人态度； 2. 培养学生是非分明、与人为善、助人为乐的做人品行； 3. 培养人们庄重大方、热情友好、谈吐文雅、讲究礼貌的行为举止。						
课程目标及课程思政	课程目标： 理解和掌握商务活动中礼仪的基本原则和规范，并能正确运用所学的礼仪知识，分析实际商务活动中的社交问题，并能提出解决的办法。培养人们庄重大方、热情友好、谈吐文雅、讲究礼貌的行为举止。培养学生注重自己的职场视觉形象和职业着装品味，进一步提高学生的职场素养，提升自身软实力； 课程思政：在学习现代礼仪的同时，引导学生关注中华传统礼仪，使学生深刻认识到中华礼仪之邦的内涵，培养学生对中国传统文化的热情；培养学生能够因地制宜的发扬中国传统文化，能够根据不同场合选择合适的交际文化。						
课程主要内容	项目一 个人礼仪 项目二 日常社交礼仪 项目三 其他礼仪						
学习重点与难点	学习重点：日常社交礼仪 学习难点：日常社交礼仪						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于企业高管讲座及企业参观学习。						

教学方法和手段	实行多媒体教学、企业人士专题讲座与企业参观交流等教学手段，主要采用案例教学法、情景再现法、角色扮演法等教学方法。
教学资料	《现代交际礼仪》，陆永庆主编，东北财经大学出版社。
考核要求	理论与实践考核各占 50%，理论考核以期末考试为主，实践考核以调研报告为主。

### (10) 茶艺与茶文化

课程名称	茶艺与茶文化			课程编码	246020113		
实施学期	3	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 具备初步的茶艺表演能力 2. 考取初中级茶艺师资格证						
课程目标及课程思政	通过本门课程的学习，让学生了解中国茶文化，掌握如何冲泡中国六大茶的技巧，培养和提高学生的个人修养，提升个人魅力，为以后从事的酒店业工作奠定良好的基础，弘扬中国传统茶文化。 教师在教学中将泡茶的全过程融入学生的一言一行，通过泡茶、喝茶来修炼个人的内在素质，使学生不仅具备一名合格的茶艺师的素质，而且为践行社会主义核心价值观，弘扬中国传统文化而努力。						
课程主要内容	模块一：认识中国茶 模块二：选用茶具 模块三：掌握泡茶要素 模块四：掌握冲泡程序 模块五：布置品茗环境 模块六：运用茶事服务						
学习重点与难点	学习重点： 1. 六大茶类的冲泡 2. 茶艺展示 学习难点：六大茶类的冲泡						
教学组织	理论教学为辅，以实践教学为主，理论教学中侧重于案例教学，实践教学						

	侧重于茶艺表演动手能力的实际演练。
教学方法和手段	实行多媒体教学、实训室教学，主要采用案例教学法、教师示范法、实操动手法、茶艺技能大赛等教学方法。
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料
考核要求	理论考核 20%，实践考核占 80%，理论考核以期末考查为主，实践考核以茶艺实操为主。

### (11) 前厅与客房服务

课程名称	前厅与客房服务			课程编码	246020123		
实施学期	3	总学时	72	理论学时	32	实践学时	40
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 初步掌握客房与前厅工作中的对客服务技能； 2. 达到中级以上服务员资格水平。						
课程目标及课程思政	1. 掌握前厅服务、预订与结帐、投诉处理等服务技能； 2. 掌握客房接待服务、客房物品管理等技能，为今后在工作中进行前厅与客房服务打下坚实基础； 3. 将客房预订时的人际交流礼貌礼节和与人合作、前厅客房销售时的心理调节和应变能力、系列服务时的服务意识、设备用品管理时的诚信和保障客房安全时需要的责任感以及社会主义核心价值观思想渗透进教学中，潜移默化地完成课程思政。						
课程主要内容	项目一、客房预订业务 项目二、前厅礼宾服务 项目三、前厅入住接待 项目四、前厅住店服务 项目五、前厅收银服务 项目六、前厅销售管理 项目七、前厅基层管理 项目八、客房清洁保养 项目九、客房对客服务						

	项目十、客房应急处理
学习重点与难点	1. 酒店前台服务技能，含预订、投诉处理等； 2. 酒店客房服务技能，含中西式铺床等。
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于企业高管讲座及企业参观学习。
教学方法和手段	实行多媒体教学、企业人士专题讲座与企业参观交流等教学手段，主要采用案例教学法、情景再现法、角色扮演法等教学方法。
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料
考核要求	理论与实践考核各占 50%，理论考核以期末考试为主，实践考核以操作技能考核为主。

(12) 英语口语

课程名称	英语口语			课程编码	246020133		
实施学期	3	总学时	36	理论学时	16	实践学时	20
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	熟练地运用英语与外宾交流与沟通						
课程目标及课程思政	具备从事酒店服务工作的基本英语听力及口头表达能力 在课程设计中将课程思政与专业知识点有机结合，培育学生具有爱国情怀、人文素养、工匠精神、社会责任、文化自信。						
课程主要内容	项目一：前台服务 项目二：客房服务 项目三：餐饮服务 项目四：商务中心						
学习重点与难点	学习重点 1. 酒店预定服务、登记服务 2. 客房投诉、解决投诉 学习难点 酒店预定、客房投诉						
教学组织	多媒体教室集中讲授、情景模拟、小组讨论						

教学方法和手段	实行多媒体教学、小组工作法、角色扮演法、情景模拟等教学方法。
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料
考核要求	理论考核 20%，实践考核 80%，理论考核以期末考查为主，实践考核以口试为主。

(13) 酒店服务心理

课程名称	酒店服务心理			课程编码	246020143		
实施学期	三	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 了解与认识酒店服务工作过程中客户的心理诉求，把握客户的心理。 2. 为客人提供标准化、个性化的服务。						
课程目标及课程思政	使学生了解必要的心理学基础知识，掌握顾客的需要特点，初步掌握对消费者鉴貌辨色的方法；培养学生对消费者进行心理分析的能力； 教师把岗位的职业精神融入到日常的教育教学中，把企业岗位实际要求与学生在校情况相结合，培养学生具有良好的心理素质，通过为今后做好本职工作，提高服务质量奠定良好的基础。						
课程主要内容	项目一、酒店心理学的概要、 项目二、酒店餐饮服务心理 项目三、酒店前厅服务心理 项目四、酒店客房服务心理 项目五、酒店管理心理学						
学习重点与难点	学习重点 1. 酒店前厅服务心理 2. 酒店餐饮服务心理 3. 酒店客房服务心理 学习难点：心理学学科的理论知识在酒店工作中的实践运用						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于企业高管讲座及企业参观学习。						
教学方法和手段	实行多媒体教学、企业人士专题讲座与企业参观交流等教学手段，主要采用						

	案例教学法、情景再现法、角色扮演法等教学方法。
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料、
考核要求	理论与实践考核各占 50% ，理论考核以期末考试为主，实践考核以调研报告为主。

#### (14) 营养配餐与膳食设计

课程名称	营养配餐与膳食设计			课程编码	246020153		
实施学期	3	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	运用营养学知识及相关学科的相关知识，结合各类人群的生理特点、年龄、性别、劳动强度、工作性质及特点、身体健康等情况，通过膳食设计，进行营养配餐为不同人群提供合理饮食参考。						
课程目标及课程思政	使学生在全面理解各类食品的营养价值和不同人群的营养要求基础上，掌握食品营养学的理论和实践技能，并且学会对食品营养价值的综合评定，学生具备公共营养师资格认证考试条件和能力。 教师把岗位的职业精神融入到日常的教育教学中，在课程设计中将课程思政与专业知识点有机结合，培育学生具备严谨工作、规范操作的职业素养。						
课程主要内容	项目一、营养配餐及膳食设计基础知识 项目二、膳食原料的营养价值 项目三、膳食设计						
学习重点与难点	学习重点 1. 营养配餐方法 2. 膳食设计 学习难点：学科理论的学习与餐饮从业人员实践相结合						
教学组织	多媒体教室集中讲授、小组讨论、案例分析						
教学方法和手段	实行多媒体教学、小组工作法、企业餐厅参访等教学方法。						
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料						
考核要求	理论考核 20%，实践考核 80% ，理论考核以期末考查为主，实践考核营养餐设计与制作实践为主。						



(15) 酒店运营管理

课程名称	酒店运营管理			课程编码	246020163		
实施学期	3	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 能够掌握酒店运营管理基础知识。 2. 能够进行酒店产品网络营销、网络预订、掌握酒店内部管理系统的运用。						
课程目标及课程思政	1. 培养学生酒店运营基础； 2. 能够操作酒店内部管理信息系统，处理与其它部门之间信息流的能力； 3. 在教学过程中强调服务意识和职业道德，使学生养成良好的业务素质和身心素质，潜移默化地完成课程思政。						
课程主要内容	项目一：酒店运营理论及案例 项目二：酒店管理信息系统实操演练						
学习重点与难点	酒店管理信息系统实操演练						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于实际操作。						
教学方法和手段	实行多媒体教学、软件实操教学手段，主要采用案例教学法、实操演练法等教学方法。						
教学资料	教学视频 案例、教材等文字资料						
考核要求	理论与实践考核各占 50% ，理论考核以期末考试为主，实践考核以实操演练为主。						

(16) 酒店人力资源管理

课程名称	酒店人力资源管理			课程编码	246020174		
实施学期	4	总学时	72	理论学时	40	实践学时	32
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 使学生掌握人力资源管理理论知识，并能够结合案例和酒店的实际情况灵活加以运用 2. 提高学生人力资源管理方面分析问题和解决问题的能力						

	3. 考取人力资源管理师资格证书
课程目标及课程思政	<p>本课程通过教学使学生掌握酒店人力资源管理的基本理论和基础知识，熟练掌握人力资源管理的基本程序和方法，掌握各项人力资源工作操作技能，培养学生具有良好的沟通能力、应变能力、文案写作能力以及管理能力，提高学生可持续发展的能力，使学生能够胜任酒店人力资源部基础协调操作工作，并初步具备领班、主管管理能力，适应行业发展与职业变化要求。</p> <p>将思想政治教育与课程内容的各项任务结合起来，培养学生遵纪守法、爱岗敬业的职业道德，牢固树立认真负责的工作态度，对于酒店管理的工作做到尽职尽责。</p>
课程主要内容	<p>项目一、酒店人力资源管理概述</p> <p>项目二、酒店工作分析</p> <p>项目三、酒店员工招聘</p> <p>项目四、酒店培训</p> <p>项目五、酒店考核</p> <p>项目六、酒店劳动管理</p>
学习重点与难点	<p>学习重点</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 酒店员工的招聘</li> <li>2. 酒店员工的培训</li> <li>3. 酒店员工的考核</li> <li>4. 酒店员工的劳动关系管理</li> </ol> <p>学习难点</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 酒店员工的招聘</li> <li>2. 酒店员工的激励</li> </ol>
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，实践教学侧重于企业高管讲座及企业参观学习。
教学方法和手段	实行多媒体教学、企业人士专题讲座与企业参观交流等教学手段，主要采用案例教学法、情景再现法、角色扮演法等教学方法。
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料
考核要求	理论与实践考核各占 50% ，理论考核以期末考试为主，实践考核以调研报告

	为主。
--	-----

(17) 营销推广

课程名称	营销推广			课程编码	246020184		
实施学期	4	总学时	54	理论学时	30	实践学时	24
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	<p>1. 通过学习，学生应了解市场营销学的起源、演变与最新进展；</p> <p>2. 掌握市场、市场营销、市场营销学的基本概念；</p> <p>3. 理解市场营销观念及其对企业营销的重要性；</p> <p>4. 熟悉企业战略计划的主要步骤和内容，熟记企业营销管理过程的主要内容；</p> <p>5. 知道如何分析营销环境、消费者市场、组织市场，从中发现营销机会，避开环境威胁；</p> <p>6. 掌握市场细分、选择目标市场和市场定位的基本理论、原理与方法；</p> <p>7. 灵活运用产品策略、定价策略、销售渠道策略、物流策略、人员促销策略、广告策略、营业推广方式与手段、公共关系策略。</p>						
课程目标及课程思政	<p>课程目标：</p> <p>1. 知识目标</p> <p>(1) 认识市场营销环境，掌握市场营销环境分析的基本策略；</p> <p>(2) 理解顾客价值理论，掌握研究消费者需要、动机和消费者行为分析的理论和方法；</p> <p>(3) 掌握市场细分的基本理论、目标市场策略、市场定位策略；</p> <p>(4) 掌握产品策略、价格策略、分销策略、促销策略的主要内容；</p> <p>(5) 了解市场营销战略和营销控制的相关内容。</p> <p>2. 能力目标</p> <p>(1) 初步掌握市场营销环境的分析方法，能运用所学方法，结合自己比较熟悉或了解的某个特定企业进行市场营销环境的分析；</p> <p>(2) 能够运用市场细分的若干种方法，选择相关企业所面对的市场进行市场细分，进而选择目标市场，推出相应的目标市场策略和市场定位策略；</p>						

	<p>(3) 能够比较准确地分析消费者的购买动机、购买行为和购买过程，并能采取相应的营销策略；</p> <p>(4) 能够针对具体的企业选择与设计产品策略与价格策略；</p> <p>(5) 能够结合相关案例对某企业实施的分销策略进行利弊分析，基本上能够设计和践行相关的营销活动；</p> <p>(6) 可以根据市场条件选择与设计促销策略，组织参与促销活动。</p> <p>3. 素质目标</p> <p>树立正确的市场营销观念，具备创新意识。</p> <p>课程思政：培养良好的职业情感和职业责任，爱岗敬业，吃苦耐劳；激发学生认真思考、认真讨论、积极实践的良好氛围，在潜移默化中培养社会主义核心价值观。</p>
课程主要内容	<p>项目一 市场分析</p> <p>项目二 营销环境分析</p> <p>项目三 消费者购买行为分析</p> <p>项目四 市场细分与目标市场的选择</p> <p>项目五 产品决策与新产品开发策略</p> <p>项目六 定价决策</p> <p>项目七 分销渠道决策</p> <p>项目八 促销策略决策</p>
学习重点与难点	<p>学习重点：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 市场竞争战略</li> <li>2. 消费者市场及其购买行为</li> <li>3. 市场营销信息系统</li> </ol> <p>学习难点：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 市场需求测量与预测</li> <li>2. 市场竞争战略</li> <li>3. 目标市场战略</li> </ol>
教学组织	大班授课+小组实训
教学方法和手段	在教学方法的运用上遵循“学为主体，导为主线，知识传授与能力培养并

	<p>重”的原则，重视学生在校学习与职场工作的一致性，有针对性地采用先进的职业教育方法，通过设计开发合适的教学项目和多种辅助手段有效设计“教、学、做”为一体的情境教学方法，把学生置于主体地位，让学生在真实或仿真的学习情景中完成工作任务，从而有效地调动学生学习兴趣，促进学生积极思考与实践，开展体验性学习，促进学生综合职业能力发展。除采用基本的教学方法外，针对不同的教学内容，灵活地采用以下方法开展教学：</p> <p>（1）案例教学法</p> <p>每一项目的教学内容由经过精心设计的案例导入，然后就案例提出相关的问题，将教学内容融入到问题之中，通过解决问题的方法达到教学目的。案例教学中，把学生作为教学活动的主体，一切围绕学生如何完成工作任务这个中心，实现教与学的双向互动，从而提高学习效率，培养学生的自主学习能力，提高学生分析问题和解决实际问题的能力，形成学生自主学习、合作学习、探索性学习的开放型的学习氛围，达到预期的实训效果。</p> <p>（2）实践教学法</p> <p>用工作任务来引领理论，突出实践能力培养，体现基于市场营销岗位群分析和具体工作过程的课程设计理念，以真实工作任务为载体组织实践教学的内容。弥补传统课程重理论、轻实践的缺陷。</p>
<p>教学资料</p>	<p>1. 参考用书</p> <p>《市场营销学实务》，华中师范大学出版社，梁树新；</p> <p>《市场营销学原理》，电子工业出版社，陆军；</p> <p>在选用教材的过程中应该选用规划教材、获奖教材。教师要善于结合实际教学需要，灵活地和有创造性地使用教材，对教材的内容、编排顺序、教学方法等方面进行适当的取舍或调整。教材使用一段时间以后，应该及时对使用情况进行总结分析，思考一下教材的使用是否达到了预先制订的教学目标；是否有利于提高教学效果；应该在哪些方面做进一步的调整；是否继续使用该教材等。</p> <p>2. 其他教学资源</p> <p>课程标准、授课教案、多媒体课件、在线自测、同步练习、模拟试题、实</p>

	实践教学、扩充性学习资源等。
考核要求	本课程的考核采取理论考核与实训考核相结合的方式，积极引导学生在重视营销职业能力的培养，其中理论考核占 40%，实训考核占 60%。

(18) 酒店情景英语

课程名称	酒店情景英语			课程编码	246020194		
实施学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 掌握酒店服务工作过程中通用的一般岗位英语 2. 具备在酒店各个部门工作的岗位英语能力 3. 获得英语口语初中级证书，大学英语三，四级						
课程目标及课程思政	培养学生酒店工作的一般语言交际能力;培养学生在酒店不同岗位工作服务外国客人能力;培养学生运用英语处理酒店内部信息系统、与其它单位或人士商务文件往来的语言能力  在课程设计中将课程思政与专业知识点有机结合，培育学生具有爱国情怀、人文素养、社会责任、文化自信。						
课程主要内容	项目一 预订服务 项目二 礼宾服务 项目三 入住登记 项目四 问询服务 项目五 离店服务 项目六 商务中心						
学习重点与难点	学习重点：酒店餐饮、前厅与客房、康乐等业务部门常用工作英语的专业词汇及特殊表达方式  学习难点：用酒店专业服务英语进行简短对话						
教学组织	以实践教学为基本教学方式，辅以视频。课堂组织方式侧重于小组对话，进行角色扮演，并采取酒店服务工作情景再现等方式						
教学方法和手段	实行多媒体教学、情景再现法、角色扮演法、小组工作法等教学方法。						
教学资料	教学视频 、案例集、教材等文字资料、 教师个人企业工作经历						

考核要求	理论考核 20%，实践考核 80%，理论考核以期末考查为主，实践考核口语对话为主
------	--

(19) 酒店督导管理

课程名称	酒店督导管理			课程编码	246020204		
实施学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	通过督导管理理论的学习和管理技能的训练，使学生能够掌握营运督导的基本原理；了解酒店各营业部门的结构与各岗位运作流程；能结合酒店的实际情况领导、管理员工并实施有效的激励；能掌握酒店的基本营运标准和一线具体管理实务；能制定一线员工培训计划并指导一线员工工作。它具有扎实的管理基本技能，能够较熟练运用管理理论和管理技能进行基层管理工作。						
课程目标及课程思政	通过课程的教学与学习使学生掌握酒店督导管理的基本方法与技巧，培养学生良好的管理意识，为其从事酒店基层管理工作打下基础。 把企业岗位实际要求与学生在校情况相结合，从酒店的团队建设技能到沟通技能，领导技能到激励技能，酒店运营技能等都与课程思政紧密结合，培育学生具有爱国情怀、人文素养、工匠精神、法制意识、社会责任、文化自信。						
课程主要内容	项目一、酒店督导基础知识 项目二、酒店督导基本技能 项目三、酒店督导专项技能						
学习重点与难点	学习重点 1. 酒店督导的基本技能 2. 酒店督导的专项技能。 学习难点：学科理论的学习融入对酒店管理活动实践						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例教学，开展多元化的实践教学						
教学方法和手段	体验式的职业化教学，案例教学和实践教学						
教学资料	校内外实训基地，与企业共建的教材						
考核要求	理论与实践考核各占 50%，理论考核以期末考试为主，实践考核以实操演						

	练、调研报告为主。
--	-----------

(20) 餐饮店创办与经营

课程名称	餐饮店创办与经营			课程编码	246020214		
实施学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	培养学生创新创业意识，结合所学专业知识和解决问题的能力，通过挫折教育培养学生顽强的意志和拼搏的精神						
课程目标及课程思政	<p>对如何经营餐饮店有个系统的认识；对餐饮店的架构有个系统的认识；能够运用所学理论分析现实中餐饮店的优缺点并解决方法。</p> <p>使学生全面地了解餐饮服务创办与经营的内容及流程，培养学生自主策划能力，教师把餐饮店开店的各个流程及经营策略以及餐饮店岗位的职业精神融入到日常的教育教学中，把开店的实际要求和怎样经营餐饮店与学生在校情况相结合，从学生的仪容仪表、职业化笑容、职业化着装、餐饮技能实训操作，都严格规范要求学生。</p>						
课程主要内容	<p>项目一、餐饮行业入门认知企业文化</p> <p>项目二、餐饮服务定位</p> <p>项目三、店铺选址</p> <p>项目四、店面翻新装修</p> <p>项目五、如何办理开店手续</p> <p>项目六、设备与人员配置</p> <p>项目七、菜品与服务质量</p> <p>项目八、迎客与店面管理</p>						
学习重点与难点	<p>学习重点</p> <p>1. 餐饮店的创办</p> <p>2. 创办餐饮店该如何经营</p> <p>学习难点</p> <p>餐饮店定位及选址</p>						
教学组织	多媒体教室集中讲授、情景模拟、小组讨论、实地调查						



教学方法和手段	实行多媒体教学、小组工作法、角色扮演、实地调研等教学方法。
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料
考核要求	理论考核 20%，实践考核 80%，理论考核以期末考查为主，实践考核以调查某一地区的餐饮店经营情况为主。
考核要求	理论考核 20%，实践考核 80%，理论考核以期末考查为主，实践考核以实地调查为主。

### (21) 酒店运营综合实训

课程名称	酒店运营综合实训			课程编码	246020224		
实施学期	4	总学时	36	理论学时	10	实践学时	26
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	是现代酒店业从业人员必备的素质，是酒店业提供优质服务，提高客人满意度的有效方法						
课程目标	理论联系实际，培养学生分析和解决酒店运营问题的能力						
课程思政	在课程设计中将课程思政与专业知识点有机结合，培育学生具备严谨工作、规范操作的职业素养。						
课程主要内容	项目一 酒店行业、企业介绍 项目二 前厅服务与管理 项目三 客房服务与管理 项目四 餐饮服务管理 项目五 人力资源管理						
学习重点与难点	学习重点：酒店各部门运营管理 学习难点：酒店运营管理实际训练						
教学组织	多媒体教室理论讲授、酒店实际场所实训						
教学方法和手段	实行多媒体教学、小组实际工作法等教学方法						
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料						
考核要求	理论考核 20%，实践考核 80%，理论考核以期末考查为主，实践考核为酒店运营管理的具体操作。						

(22) 远洲集团特色课程

课程名称	远洲集团特色课程			课程编码		246020235	
实施学期	5	总学时	72	理论学时	7	实践学时	65
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	1. 达到远洲酒店基础要求，能胜任实际岗位工作。 2. 为客人提供远洲亲近 E+1 的服务，。						
课程目标	使学生了解中外酒店品牌知识及远洲企业文化知识；全面掌握酒店运营岗位知识要点；了解远洲人才培养体系及晋升通道						
课程思政	在课程设计中将课程思政与远洲特色课程有机结合，培育学生具备严谨工作、规范操作的职业素养，以及责任意识和团队意识。						
课程主要内容	项目一 远洲企业文化鉴赏 项目二 远洲服务理念灌输 项目三 远洲人才培养体系建立 项目四 通用力课程及专业课程教学 项目五 拓展类课程教学						
学习重点与难点	学习重点 亲近 E+1 服务体系的贯穿和保持 学习难点 酒店行业发展及品牌认知						
教学组织	理论教学与实践教学并重，理论教学中侧重于案例及企业文化教学，实践教学侧重于通过工作坊的培训模式。						
教学方法和手段	实行多媒体教学、分小组教学主要采用案例教学法、情景模拟法、小组讨论法等教学方法。						
教学资料	教学视频、案例集、课件、培训道具等资料						
考核要求	理论与实践考核各占 50% ，理论考核以线上课程考试为主，实践考核以课						

	程互动分值为主。
--	----------

### (23) 餐饮经营管理综合实训

课程名称	餐饮经营管理综合实训			课程编码	246020245		
实施学期	5	总学时	72	理论学时	7	实践学时	65
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	是现代酒店业从业人员必备的素质，是酒店业提供优质服务，提高客人满意度的有效方法						
课程目标	理论联系实际，培养学生分析和解决酒店餐饮管理问题的能力						
课程思政	在课程设计中将课程思政与专业知识点有机结合，培育学生具备严谨工作、规范操作的职业素养。						
课程主要内容	项目一 餐饮企业的组织与管理 项目二 餐饮生产管理 项目三 餐务部作业与管理 项目四 餐饮服务管理 项目五 餐饮成本控制 项目六 餐饮营销与促销管理 项目七 餐饮创新 项目八 餐饮人力资源管理						
学习重点与难点	学习重点：餐饮服务管理 学习难点：餐饮服务管理实际训练						
教学组织	多媒体教室理论讲授、酒店实际场所实训						
教学方法和手段	实行多媒体教学、小组实际工作法等教学方法						
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料						
考核要求	理论考核 20%，实践考核 80%，理论考核以期末考查为主，实践考核以酒店餐饮服务管理的具体实务为主。						

### (24) 会议及宴会管理综合实训

课程名称	会议及宴会管理综合实训			课程编码	246020255		
实施学期	5	总学时	96	理论学时	10	实践学时	86
课程类型	理论+实践						
职业能力要求	熟悉与掌握酒店宴会部管理的流程						
课程目标	使学生重点掌握和了解当前会议及宴会管理的细节						
课程思政	在课程设计中将课程思政与专业知识点有机结合, 培育学生的安全意识和责任意识、团队合作意识。						
课程主要内容	项目一 宴会与会议接洽工作 项目二 宴会与会议成本控制 项目三 预算编制基础知识 项目四 宴会与会议配套设施知识介绍 项目五 未来宴会与会议的发展趋势						
学习重点与难点	学习重点 宴会与会议服务督导 学习难点 宴会与会议成本控制						
教学组织	多媒体教室理论讲授、酒店实际场所实训						
教学方法和手段	实行多媒体教学、小组实际工作法等教学方法						
教学资料	教学视频、案例集、教材等文字资料						
考核要求	理论考核 20%，实践考核 80%，理论考核以期末考查为主，实践考核以宴会部服务流程为主。						

### (25) 岗位实习 1

课程名称	顶岗实习 1			课程编码	246020265		
实施学期	5	总学时	200	理论学时	0	实践学时	200
课程类型	实践						
职业能力要求	掌握酒店相关岗位工作过程中所需的基本技能, 使学生能完成酒店工作岗位的实践工作。						

课程目标及课程思政	理论联系实际，掌握酒店相关工作岗位的理论与实践方法，了解酒店各工作岗位的主要内容。 在顶岗实习过程中，培育学生具备严谨工作、规范操作的职业素养，具有责任意识、团队意识、服务意识、工匠精神。
课程主要内容	项目一、酒店相关岗位职责学习 项目二、岗位培训 项目三、岗位实践 项目四、顶岗实习情况记录与总结
学习重点与难点	学习重点：酒店岗位实践 学习难点：一线对客服务中的抗压能力、心理素质
教学组织	酒店岗位培训、酒店实际场所实训
教学方法和手段	实行多媒体教学、小组实际工作法等教学方法
教学资料	教学视频、实际案例、培训资料等文字资料
考核要求	实践考核。在顶岗实习管理软件上每天签到（占比 40%），每周周记（占比 30%），每半年总结（占比 30%）。

## （26）岗位实习 2

课程名称	顶岗实习 2			课程编码	246020276		
实施学期	6	总学时	240	理论学时	0	实践学时	240
课程类型	实践						
职业能力要求	掌握酒店相关岗位工作过程中所需的基本技能，使学生能完成酒店工作岗位的实践工作。						
课程目标及课程思政	理论联系实际，掌握酒店相关工作岗位的理论与实践方法，了解酒店各工作岗位的主要内容。 在顶岗实习过程中，培育学生具备严谨工作、规范操作的职业素养，具有责任意识、团队意识、服务意识、工匠精神。						
课程主要内容	项目一、酒店相关岗位职责 项目二、培训 项目三、岗位实践						

	项目四、顶岗实习情况记录与总结
学习重点与难点	学习重点：酒店岗位实践 学习难点：一线对客服务中的抗压能力、心理素质
教学组织	酒店岗位培训、酒店实际场所实训
教学方法和手段	实行多媒体教学、小组实际工作法等教学方法
教学资料	教学视频、实际案例、培训资料等文字资料
考核要求	实践考核。在顶岗实习管理软件上每天签到（占比 40%），每周周记（占比 30%），每半年总结（占比 30%）。

(27) 毕业设计（汇报）

课程名称	毕业设计（汇报）			课程编码	246020286		
实施学期	6	总学时	100	理论学时	0	实践学时	100
课程类型	实践						
职业能力要求	掌握酒店管理专业毕业设计（汇报）所需的基本技能，使学生能汇报酒店工作岗位的实践工作。						
课程目标及课程思政	理论联系实际，掌握毕业设计（汇报）的理论与实践方法。 在毕业设计中，培育学生具备严谨工作、规范操作的职业素养，具有责任意识、团队意识、服务意识、工匠精神。						
课程主要内容	项目一、酒店相关岗位职责 项目二、培训 项目三、岗位实践 项目四、顶岗实习情况记录与总结、汇报						
学习重点与难点	学习重点：毕业设计需要掌握的相关软件的使用 学习难点：需要掌握的相关软件的使用细节						
教学组织	酒店岗位培训、酒店实际场所实训						
教学方法和手段	实行多媒体教学、小组实际工作法等教学方法						
教学资料	教学视频、实际案例、培训资料等文字资料						
考核要求	实践考核。在顶岗实习管理软件上的签到及周记情况占 70%，毕业设计（汇						

	报)占30%。
--	---------

## 七、学时安排

每学年安排40周教学活动。总学时数为2784学时，18学时计为1个学分，总学分为150学分。通识教育课学时为792学时，专业(技能)课学时为1704学时，选修课学时为288学时，实践性教学总学时为1742学时，学生岗位实习时间原则不超过6个月，按每周计1个学分。

## 八、教学进程总体安排

### (一) 总时间分配表

总时间分配表

单位:周

学年	学期	总周数	其中	具体分配					
			教学周数	课堂教学	实验实训(含岗位实习)	国防教育与入学教育	毕业教育	考试考核	机动
一		40	20	14		4		1	1
			20	18				1	1
二		40	20	18				1	1
			20	18				1	1
三		40	20	12	8				
			20		19		1		
小计		120		20	80	27	4	1	4
合计		120	120	20					

### (二) 课程性质和结构比例表

课程结构比例表

课程性质		学时数	其中		学分数	所占%
			理论	实训		
通识教育课程	学分不可替代课程	472	206	266	29	16.96%
	学分可替代课程	320	160	160	10	11.49%

专业教育课程	学分不可替代课程	288	144	144	20	10.34%
	学分可替代课程	1416	388	1028	75	50.86%
拓展教育课程		288	144	144	16	10.34%
合计		2784	1042	1742	150	100%

### (三) 素质教育计划表

素质教育计划表

学期	活动主题	教育目标	活动内容	活动形式	评价方式
一	军事训练	训练毅力、耐力	军事化训练	军训	军训考核
	专业入学教育	了解专业、行业、学校	专业讲座、行业参观、校内外实训室参观	讲座、参观实训室、参观酒店	谈参观感想
	生态文明教育	了解生态文明, 劳动教育	生态文明知识, 林地劳动	去大冶基地实训	大冶实训记录
二	语言素质拓展	增强语言表达能力	交际能力语言表达能力	语言表达训练	课堂考核
	公益劳动	培养吃苦耐劳精神	雷锋日活动	义务劳动	撰写心得体会
	暑期社会实践	了解社会、行业动向	专业行业发展调查	深入社会主题调研	社会实践记录
三	公益劳动	培养吃苦耐劳精神	雷锋日活动	义务劳动	撰写心得体会
	各类专业讲座	了解专业咨询	酒店行业、专业相关讲座	听讲座	小组分享听讲座感想
	综合安全教育	培养学生自我安全保护的意识、方法和能力	安全讲座	讲座	小组谈感想
四	心理健康教育	培养学生关注心理健康、预防和缓解心理问题的能力	心理健康讲座	讲座	大学生心理健康征文大赛



	调酒/茶艺 艺术欣赏	培养学生的审美	艺术欣赏	学生活动	小组谈感想
五	校园才艺 秀	艺术素养培养	才艺秀大赛	校级大赛	比赛
六	酒店顶岗 实习面试	实习就业方向指引	企业招聘活动	企业招聘活动	参加企业招聘

## 九、实施保障

### (一) 师资队伍

#### 1. 专业教师任职资格

##### (1) 专业教研室主任

有较高的教研教改能力，每年在期刊发表高水平的教研论文1篇以上；负责本专业核心课程建设，主持、参与各项酒店管理与数字化运营专业教研、科研工作；具有硕士研究生以上学位，具有丰富的企业挂职顶岗经验。

##### (2) 骨干教师

有较高的教研教改能力，每年发表高水平的教研论文1篇以上；负责本专业核心课程建设，参与酒店管理专业教研科研工作；积极参加国培、省培项目，具有企业挂职顶岗经验。

##### (3) 双师及一般老师

有一定的教研教改能力，每年发表教研论文1篇以上；负责本专业课程建设，参与酒店管理专业教研科研工作；积极参加酒店管理专业国培、省培项目，具有企业挂职顶岗经验。

#### 2. 专业教学团队要求

##### 1) 专业教研室主任的培养

掌握酒店管理专业的发展动态，能够准确把握专业教学改革的方向；有较高的教研教改能力，发表高水平的教研论文 1 篇；主持酒店管理与数字化运营专业建设工作；承担课程建设；指导骨干教师提高科研和技术服务水平；在本专业领域有较高的知名度和影响力。

#### (2) 骨干教师的培养

有较强的教研能力，发表高水平的教研论文；能主持课程开发和教材建设；承担专业课程的教学与实践的指导工作；具备较强教研科研和技术服务能力；达到双师素质教师要求。

#### (3) “双师型”教师的培养

有教强的教研能力；参与课程开发；掌握酒店相关的服务与管理能力；具备较强教研科研和技术服务能力。

#### (4) 兼职教师的培养

参与专业建设、课程建设；有较高的教师职业道德，具有较高的教师课堂教学能力；指导学生毕业实习。

酒店管理与数字化运营专业教学团队

序号	姓名	性别	年龄	学历	工作单位	所在单位职称/职务
1	付艳	女	35	硕士研究生	旅游管理学院	旅游系系主任/副教授
2	石瑞鹏	男	29	硕士研究生	旅游管理学院	酒店管理教研室主任
3	张曹	女	35	硕士研究生	旅游管理学院	骨干教师/讲师
4	周妮	女	37	硕士研究生	旅游管理学院	骨干教师/副教授
5	肖晓燕	女	47	硕士研究生	旅游管理学院	骨干教师/副教授
6	刘枚青	女	45	本科	旅游管理学院	骨干教师
7	闫晗	女	32	本科	旅游管理学院	双师型教师
8	向莉	女	45	本科	旅游管理学院	双师型教师
9	何紫薇	女	30	本科	旅游管理学院	双师型教师

10	罗培	女	34	本科	旅游管理学院	双师型教师
11	王可民	男	32	硕士研究生	旅游管理学院	双师型教师
12	陈雨婷	女	28	本科	远洲集团有限公司	人力资源招聘经理
13	彭彪	男	28	本科	远洲集团有限公司	人力资源部经理

## (二) 教学设施

### 1. 校内外实训基地

项目分类	实训基地名称	功能
校内	餐饮服务综合实训室	餐饮服务技能训练、调酒实际操作、甜点制作、咖啡制作
	茶艺实训室	茶艺表演，茶艺训练
	旅游酒店实训中心 生态非繁诚品酒店	前厅、客房、餐饮实训
校外	欧亚国际会展酒店	学生酒店顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	玛雅嘉途酒店	学生酒店顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	远洲酒店集团	学生酒店顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	保利大酒店	学生酒店顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	湖北楚天传媒酒店	学生酒店顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	洲际酒店集团	学生酒店顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	湖北星巴克咖啡	学生酒店顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	武汉亢龙太子酒轩	学生酒店顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等
	光谷希尔顿酒店	学生酒店顶岗实习，教学实习，技能比赛赛前培训选手等

### 2. 其他

无

### 教学资源

教学资源包括课程的课程标准、整体教学设计、单元教学设计、实训指导书、课程 PPT、教案、教学案例、习题集、课程相关拓展资源。

#### （四）教学模式与方法

根据职业教育特点、学生学情，结合本课程的特征，采用了项目引导、任务驱动、情境模拟等教学模式。

1. 实施“项目引导”、“任务驱动”、“情境模拟”教学模式，增强学生的综合职业能力。在教学组织上采用以实际项目为驱动的教学模式，以“任务”的形式，模拟真实的工作情境，来组织教学。将项目分成几个任务，设置模拟真实的工作情境，教师引导，小组合作学习的形式来完成工作任务，培养学生的职业技能，同时培养了学生的合作精神、交流能力，增强其综合职业能力。

#### 2. 采用课堂与实训地点一体化的工学结合教学模式

以工学结合为切入点，按照企业职业岗位对专业人才的理论知识、职业技能和职业素养的需求，精心选择教学内容，以能力为中心，知识、技能与态度三位一体，实现学生在校学习与实际工作的一致性。利用学院酒店专业实训中心和校外实习基地实训条件，采用“教学做一体化”教学方式，教师边讲边操作，学生现场观摩和练习，实现理论教学与职场训练相结合、任务导向与顶岗实习相结合的工学结合教学模式。引导学生自主学习、体验性学习、让学生在学中做，在做中学，达到理论和实践的有机结合。教学过程中始终贯穿“互动”理念，实现教师与学生互动、理论与实践互动、学校与企业互动，使学生的知识结构与实际能力的发展趋于合理，不断提高学生的职业素质和工作能力。

#### 3. 校企共同参与课程建设，开展“工学交替”实训

在课程建设过程中，注重教学过程的开放性和职业性，吸纳企业人员实质性参与课程建设。积极与远洲酒店集团合作成立了“远洲订单班”，聘请企业能工巧匠担任实践课指导教

师。按照教学进度或者教学内容的要求，分别安排学生到酒店企业短期实训，使学生在实训过程中将所学的理论知识运用到实训过程中，达到理论与实践相结合的目的。依托校外实训基地开展订单式培养、工学交替、顶岗实习、各类培训等活动，实现育人与用人的对接。

#### （五）教学评价

本专业课程的考核评价改变单一的终结性评价方法，采用过程考核评价和结果考核评价相结合、课程考试和技能考试相结合的方法，其中过程考核所占比例为 70%。课程部分考核学生对课程教学中各个知识点综合应用的掌握情况，技能部分评价学生是否具备酒店相关岗位的实操技能。灵活多样的考核方式可以全面考核学生的学习效果。课程考核方式参见下表。

考核项目		考核方法	比例
过程考核	态度纪律	根据作业完成情况、课堂回答问题、课堂实践示范情况，由教师和学生干部综合评定学习态度的得分； 根据上课考勤情况，由教师和学生干部评定纪律得分。	20%
	课堂实践	根据学生实践情况，由学生自评、他人评价和教师评价相结合的方式评定成绩； 根据完成的时间、功能的完善程序、是否有创新，由小组长评价和教师抽评相结合的方式评定成绩。	50%
结果考核	期末考试	由教师评定试卷。	30%
合计			100%

此外，本专业的学生评教、同行评教、行业专家评价一致良好，学校督导对本专业的评教良好，学生在本专业校级及以上技能竞赛中的获奖较多，如省级技能大赛的西餐宴会服务赛项，共获得 3 个一等奖，4 个二等奖，7 个三等奖，第 45 届世界技能大赛湖北省选拔赛餐厅服务项目 1 个三等奖，第 46 届世界技能大赛餐厅服务项目武汉市选拔赛 2 个三等奖，第 46 届世界技能大赛烘焙项目武汉市选拔赛 1 个二等奖，1 个三等奖。

## （六）质量保障

### 1. 组织保障

成立旅游专业群教育与科技委员分会，立足于学院目前的实际情况，根据市场需求，与时俱进，挖掘专业新的内涵，将课程根据岗位和学生需要进行调整，每周开一次教学研讨会，每学期召开专业建设研讨会及学生座谈会解决教育教学中存在的问题。

### 2. 制度保障

以教育教学为中心，着力提高学生综合能力的实训教学体系，不断完善教学计划、教学大纲、教学规程等教学文件。建立健全教学过程运行管理的各项规章制度，完善教学质量检查、监督、保障、调控体系。围绕信息技术的发展，不断深化教育教学改革，更新教学内容，改进教学方法，开发新的实训项目，以保证教学质量与教学水平的不断提高。

## 十、毕业要求

全日制高职学生在最长学习年限内获得的总学分达到 140 学分且学分不可替代课程全部合格方能毕业。

## 十一、专业建设委员会组成

姓名	性别	委员会职务	工作单位	职务（称）
付 艳	女	主任	湖北生态工程职业技术学院	旅游系主任
周 妮	女	副主任	湖北生态工程职业技术学院	骨干教师
汪伟红	男	委员	远洲集团	旅业副总裁
向自菊	女	委员	远洲集团	培训总监
张 曹	女	委员	湖北生态工程职业技术学院	骨干教师
刘枚青	女	委员	湖北生态工程职业技术学院	骨干教师
闫晗	女	委员	湖北生态工程职业技术学院	双师型教师
罗 培	女	委员	湖北生态工程职业技术学院	双师型教师
向 莉	女	委员	湖北生态工程职业技术学院	双师型教师

陈雨婷	女	委员（2015届 毕业生）	远洲集团	人力资源总监助理
-----	---	------------------	------	----------

## 十二、专业人才培养方案论证意见

### 论证意见：

为确保酒店管理专业人才培养达到高等职业教育的目标，2023年6月，学院组织召开酒店管理专业人才培养方案评审会，对2023年该专业人才培养方案进行了全面评审，评审专家普遍认为本方案符合我国高等职业教育理念及发展，人才培养目标定位准确，能注重学生综合素质、实践能力的提高和创新精神的培养，培养方案中课程体系设置，教学内容的规划以及学时、学分的分配科学合理，符合培养目标和学生认知规律。

专家组认为本方案总体可行性较高，建议教学团队根据各位专家的评审意见修订完成后予以执行。

负责人签字：

年 月 日

序号	姓名	工作单位	职务、职位	签名
1	胡先祥	湖北生态工程职业技术学院	教育与科技委员会	
2	袁芬	湖北生态工程职业技术学院	旅游管理学院院长	
3	盛夏	湖北生态工程职业技术学院	旅游管理学院专业	
4	鲍婷	湖北生态工程职业技术学院	旅游管理学院教学	
5	向自菊	远洲集团	培训总监	



附件：教学进程表

酒店管理与数字化运营专业教学进程表（2024 级）

课程类别	序号	课程编号	课程名称	课程类型	学分	学时	课时分配		课程每周时数						教学实训周数	备注
							理论	实验实训	第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期		
通识教育课程	1	10001010	*思想道德与法治	B	3	54	36	18	2							
	2	10001020	*毛泽东思想和中国特色	B	3	54	36	18		2						
	3	10001030	*形势与政策	A	1	18	18	0	√	√	√	√	√			第三学期每月 2 学时，其他学期每学期 2 学时
	4	10001041	*大学体育与健康 1	B	2	36	6	30	2							
	5	10001042	*大学体育与健康 2	B	2	36	6	30		2						
	6	10001051	高职英语 1	B	2	36	20	16	2							
	7	10001052	高职英语 2	B	2	36	16	20		2						
	8	10001060	信息技术	B	4	72	36	36	4							
	9	10001070	*习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	54	36	18			4					
	10	10001080	*军事训练	B	4	148	36	112	√							第 1 学期 1-4 周
	11	10001090	*生态文明教育（绿色中国）	B	2	36	14	22	2							
	12	10001100	语言素质拓展	B	2	36	18	18		2						
	13	10001120	大学生职业生涯规划	B	2	36	18	18	2	√		√				课堂教学于第一学期开展，其他学期开展竞赛、讲座等实践活动
	14	10001130	大学生就业指导	B	2	36	18	18			√	2	√			课堂教学于第四学期开展，其他学期开展竞赛、讲座等实践活动
	15	10001140	创新创业教育	B	2	36	18	18	√	√	2	√	√			课堂教学于第三学期开展，其他学期开展竞赛、讲座等实践活动

	16	10001150	*大学生心理健康教育	B	2	36	18	18	2						
	17	10001160	劳动教育	B	2	32	16	16		2					
	小计				39	792	366	426	16	10	6	2			
专业 教育 课程	1	246020011	酒店管理基础	B	2	36	18	18	4					1	要按学期顺序排列
	2	246020021	生态旅游	B	2	36	20	16	2						
	3	246020031	中西式插花	B	2	36	16	20	2						
	4	246020042	*餐饮服务	B	4	72	32	40		4					
	5	246020052	西点烘焙	B	2	36	18	18		2					
	6	246020062	酒水知识与服务	B	2	36	18	18		2					
	7	246020072	咖啡制作	B	2	36	18	18		2					
	8	246020082	现代交际礼仪	B	3	54	30	24		2					
	9	246020093	茶艺与茶文化	B	2	36	18	18			4				
	10	246020103	*前厅与客房服务	B	4	72	32	40			4				
	11	246020113	酒店情景英语	B	2	36	18	18			2				
	12	246020123	酒店服务心理	B	2	36	18	18			2				
	13	246020133	营销推广	B	3	54	30	24			2			1	
	14	246020143	营养配餐与膳食设计	B	2	36	18	18			2				
	15	246020153	酒店运营管理	B	4	72	36	36			4				
	16	246020164	*酒店人力资源管理	B	4	72	40	32				4			
	17	246020174	英语口语	B	2	36	16	20				4			
	18	246020184	*酒店督导管理	B	4	72	36	36				4		1	
	19	246020194	餐饮店创办与经营	B	4	72	36	36				4			
	20	246020204	酒店运营实训	B	2	36	10	26				√			1周
	21	246020215	远洲集团特色课程	B	3	54	18	36					√		10周，分2-3个模块，共240学时，理论课
	22	246020225	餐饮经营管理综合实训	B	3	54	18	36					√		10-20%

	23	246020235	会议及宴会管理综合实训	B	4	72	18	54					√				
	24	246020245	岗位实习	C	10	200	0	200					√			10周, 200学时	
	25	246020256	岗位实习	C	14	252	0	240					√			14周, 240学时	
	26	246020266	毕业设计(汇报)	C	5	90	0	90					√			5周, 100学时	
	小计					95	1704	532	1172	6	16	22	20				
拓展 教育 课程	1	246020313	客源国礼俗	B	2	36	18	18	2								
	2	246020283	茶艺与茶文化	B	2	36	18	18		2							
	3	246020293	茶叶营养与健康	B	2	36	18	18		2							
	4	246020303	职业素养	B	2	36	18	18			2						
	5	246020324	甜点制作	B	2	36	18	18				2					
	6	236020334	婚恋心理	B	2	36	18	18				2					
	7	236020344	休闲综合体运营管	B	2	36	18	18				2					
	8	236020354	手机摄影	B	2	36	18	18				2					
	小计					12	216	108	108			6	6				
	1	810000	拓展教育	中国旅游地理	B	2	36	18	18		2/18	2/18w	2/18w				
2	820000	(至少选2门)	舞蹈鉴赏	B	2	36	18	18		2/18	2/18w	2/18w					
3	830000		财会基础	B	2	36	18	18		2/18	2/18w	2/18w					
4	840000		湖北民歌鉴赏	B	2	36	18	18		2/18	2/18w	2/18w					
5	850000		心理健康教育	B	2	36	18	18		2/18	2/18w	2/18w					
小计					4	72	36	36									
总计					150	2784	1072	1712	26	26	28	22				总学分大于140	

注：1、课程类型分为A类、B类、C类。A类：理论课程，B类：理论+实践课，C类：实践课。  
2、带\*课程表示为学分不可替代课程。3、打“√”课程不在进程表中安排固定周学时，但学时数计入总的计划学时。

