

2023 级高职酒店管理与数字化运营 专业人才培养方案

目 录

一、专业基本信息	3
(一) 专业名称及代码	3
(二) 入学要求	3
(三) 修业年限	3
(四) 职业面向	3
(五) 制订人员	3
二、专业培养目标与毕业要求	5
(一) 培养目标	5
(二) 毕业要求	5
三、人才培养模式	7
四、“双元三维四体系”课程体系	7
(一) 课程体系结构表	7
(二) 基本素养体系	8
(三) 专业技能体系	8
(四) 管理能力体系	21
(五) 创新创业体系	21
五、人才培养工作安排	22
(一) 教学活动时间分配表	22
(二) 课程学分学时比例构成	23
(三) 第一课堂进程安排	23
(四) 第二课堂教育活动进程安排	33
六、实施保障	35
(一) 实训基地配备	36
(二) 结构化教学团队	37
(三) 教学资源	37
(四) 教学方法	38
(五) 学习评价	38
(六) 质量管理	38
七、有关人才培养方案的补充说明	38
八、附件	39
(一) 职业/岗位分析	39
(二) 课程对应的职业资格/技能等级证书一览表	39
(三) 职业能力标准	39
(四) 专业社会调研报告	39

一、专业基本信息

（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（高中毕业/中职毕业）。

（三）修业年限

基本学制 3 年，弹性学习年限 2-8 年。

（四）职业面向

表 1-1 酒店管理与数字化运营专业职业面向表

专业对应行业	住宿业、餐饮业
专业对应的主要职业类别	前台接待、总机、宾客关系、餐厅服务、客房服务、调酒、酒水服务、侍酒师、茶艺师、咖啡服务、市场销售、宴会统筹
专业对应的主要岗位（或技术领域）	前厅服务员、餐厅服务员、楼层服务员、茶艺师、侍酒师、咖啡师、调酒师、营销专员
职业技能等级证书/行业企业标准和证书举例	黄金服务师、国际侍酒师（初级、中级、高级）、前厅接待员技能等级证、餐厅服务员技能等级证、客房服务员技能等级证、侍酒师职业资格证、调酒师职业资格证、酒店运营 1+X 技能等级证书、茶艺师（初级、中级、高级）、酒店专项技能等级证书

（五）制订人员

表 1-2 参与人才培养方案评审会的审核论证专家一览表

序号	姓名	职务/职称	专长	工作单位
1	***	常务副总经理	旅游管理	****旅行社
2	***	人力资源行政总监	酒店管理	****酒店
3	***	高级安检员	安检技术	****机场

4	***	某二级学院院长/副教授	酒店管理	*****学院
5	***	某二级学院副院长/教授	旅游管理	*****学院
6	***	某二级学院副院长/	工商管理	*****学院
7	***	****专业负责人/副教授	旅游管理	*****学院
8	***	****专业负责人/讲师	英语教育	*****学院

表 1-3 参与人才培养方案制定的人员一览表

序号	姓名	职务/职称	专长	所属部门	承担制订工作
1	***	酒店管理与数字化运营专业负责人/讲师	酒店管理	酒店管理与数字化运营专业	制订/修订人才培养方案
2	***	专任教师/讲师	酒店管理	酒店管理与数字化运营专业	制订/修订人才培养方案
3	***	专任教师/讲师	酒店管理	酒店管理与数字化运营专业	制订/修订人才培养方案、调研
4	***	专任教师/讲师	酒店管理	酒店管理与数字化运营专业	制订/修订人才培养方案、调研
5	***	专任教师/讲师	酒店管理	酒店管理与数字化运营专业	修订人才培养方案
6	***	专任教师/未定级	酒店管理	酒店管理与数字化运营专业	修订人才培养方案
7	***	专任教师/未定级	酒店管理	酒店管理与数字化运营专业	制订/修订人才培养方案
8	***	专任教师/未定级	酒店管理	酒店管理与数字化运	制订/修订人才培养方

				营专业	案、调研
9	***	培训副经理	酒店管理	*****酒店	工作任务分析、人才需求调研
10	***	人事部副经理	酒店管理	*****酒店	工作任务分析、人才需求调研
11	***	市场销售副总监	酒店管理	*****酒店	工作任务分析、人才需求调研
12	***	中餐厅经理	酒店管理	*****酒店	工作任务分析、人才需求调研
13	***	前厅部值班经理	酒店管理	*****酒店	工作任务分析、人才需求调研

二、专业培养目标与毕业要求

（一）培养目标

1. 培养目标

对接住宿业、餐饮业、旅游业，定位国际连锁五星级酒店、大型餐饮企业中的服务、营销、数字运营、管理等技术领域，促进学生德才兼备和全面发展，培养具有良好职业道德、工作态度及行为规范等优良素质，掌握符合国际标准的现代酒店服务技能和酒店管理专门知识和技术，懂国际规则，具有国际视野、跨文化交流能力、数字化思维能力和技术应用能力，胜任服务、营销、运营、督导管理工作，有理想信念、工匠精神、高超技艺的“素养·管理·创新”国际化复合型技术技能人才。

2. 岗位要求

（1）初次就业岗位

餐厅服务员、侍酒师、前厅服务员、客房服务员、领班等；

（2）发展岗位

主管、大堂副理、部门经理；

（3）拓展岗位

培训师、餐企创业等

（二）毕业要求

1. 学分、活动分和诚信分要求

学分：总学分 150 学分，其中必修课学分 135 学分，选修课不低于 15 学分。

活动分：120 活动分

诚信分：1800 分

2. 人才培养规格

表 2-1 培养规格

培养规格分类	培养规格要求
素质	1.1 能坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感 1.2 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神 1.3 能掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯 1.4 能弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能 1.5 具有一定的心理调适能力，保持身心健康，具有抗压耐挫能力和环境适应能力，正确认知并热爱所从事的行业发展
知识	2.1 能掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的信息科学、应用文写作等文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力 2.2 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，掌握一门外语并结合本专业加以运用 2.3 能掌握住宿与餐饮业服务和消费者行为心理、职业礼仪、法律

	法规、服务与安全、管理与运营等专业基础理论知识 2.4 能掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好
能力	3.1 具有酒店、餐饮以及民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务及运营技能，具备团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力 3.2 能适应住宿、餐饮业运营所需要的数据采集、分析及运用，掌握办公软件使用、在线沟通、信息系统操作、营销和客户管理等基本数字技能，掌握信息技术能力，掌握酒店管理领域数字化技能 3.3 具有探究学习、终身学习能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力 3.4 具有统筹协调、危机与冲突处理和时时间管理能力

三、人才培养模式

在酒店产业发展的大背景下，通过教学目标对接职业标准，教学任务对接岗位要求，教学过程对接工作流程，教学环境对接工作场景，教师学生对接经理员工，实现产学全方位对接，构建“三融合四交互”酒店英培养模式。

“三融合”：融合一流标杆院校的专业建设理念、融合一流的国际化职业认证标准、融合一流的国际连锁品牌酒店；“四交互”：通过“理论-实践-理论-实践”四交互教学环节设计，升级“精技能、能营销、会运营、懂管理”的酒店英培养模式。



图 3-1 人才培养模式结构图

四、“双元三维四体系”课程体系

（一）课程体系结构表

校企二元协同，铺设课堂、活动、环境三维育人路径，完善基本素养、专业技能、管理能力、创新创业四个体系，培养培训“卓越工匠”（见表4-1）。

表 4-1 “三维四体系” 结构表

三维 四体系	课程	活动	环境
基本素养 体系	思想政治类课程 职业素养类课程 身心健康类课程 应用基础类课程	基本素养第二课堂 系列活动 通用技能竞赛	匠心校园文化 专业实践环境 “精益实训”文化 双创实践与训练 环境 劳动教育环境
专业技能 体系	新技术通识课 专业平台课 专业方向课 专业拓展课	专业第二课堂系列 活动 专业技能竞赛	
管理能力 体系	精益生产与管理基础 管理类选修课程 专业类管理课程	管理类讲座和活动	
创新创业 体系	职业发展与就业指导（一） 职业发展与就业指导（二） 创新与创业实务（一） 创新与创业实务（二） 专创融合课程	创新创业类竞赛 创新创业活动	

（二）基本素养体系

按照“服务社会、服务专业、服务学生；共性与个性相结合、必修与选修相结合、课内与课外相结合；在教学中有有机融入价值引领、思想政治教育、职业核心能力培养”的原则，形成基本素养体系，具体设置课程见表6-4：第一课堂进程安排表。

（三）专业技能体系

1. 职业/岗位分析

表 4-2 酒店管理与数字化运营专业工作任务分析及岗位职业能力要求一览表

序号	工作项目 (工作领域)	典型工作任务	职业能力
1	餐饮服务	1-1 餐饮销售	1-1-1 了解酒店产品知识
			1-1-2 懂销售技巧，回访、拜访客户
		1-2 用餐服务	1-2-1 熟知迎宾、接客、服务流程
			1-2-2 熟知餐厅摆台流程
			1-2-3 能进行点单系统操作
			1-2-4 接听电话礼仪标准
			1-2-5 熟知菜品、酒水
			1-2-6 熟知刷卡、现金、房账结账流程
			1-2-7 能进行财务数据分析
		1-3 客诉管理	1-3-1 具有投诉处理、应变能力
2	前厅服务	2-1 前台服务	2-1-1 能认知基础的财务知识
			2-1-2 能操作 OPERA 系统
			2-1-3 有挑战精神
		2-2 礼宾服务	2-2-1 有驾驶证（非必要）
			2-2-2 主动服务能力
			2-2-3 车辆安排能力
			2-2-4 完成票务代买能力
			2-2-5 完成行李寄存、运送工作的能力
			2-2-6 旅游路线规划
			2-2-7 身体素质
		2-3 总机服务	2-3-1 普通话标准
		2-4 宾客服务	2-4-1 客户心理分析能力
			2-4-2 客房安排的统筹规划能力
3	客房服务	3-1 客房清扫	3-1-1 客房清洁技能
		3-2 住店服务	3-2-1 能够完成客房送物

			3-2-2 收洗衣的能力
		3-3 公区服务	3-3-1 完成公共区域卫生管理能力
		3-4VIP 管家服务	3-4-1 会熨烫衣物
			3-4-2 检查房间状态
			3-4-3 有独立处理客人住店期间问题的能力
4	康体服务	4-1 前台服务	4-1-1 语言表达能力
			4-1-2 熟悉康体收费标准
		4-2 现场服务	4-2-1 掌握设备性能
			4-2-2 运动健康知识
			4-2-3 主动服务意识
			4-2-4 掌握基本急救知识
5	市场销售	5-1 客户接待	5-1-1 耐心周到的处理客户关系
			5-1-2 准备资料
			5-1-3 逻辑能力
			5-1-4 迎宾接待
			5-1-5 思维能力
		5-2 销售预定	5-2-1 计算机操作
			5-2-2 专业技能
			5-2-3 产品了解
		5-3 客户档案管理	5-3-1 合同管理
6	人力资源	6-1 员工招聘管理	6-1-1 招聘渠道开拓
			6-1-2 熟悉酒店各岗位
			6-1-3 人脉资源维护
		6-2 员工关系维护	6-2-1 心理学知识
		6-3 薪酬福利管理	6-3-1Excel 表格公式使用
			6-3-2 办公软件操作能力
			6-3-3 劳动法认知能力
		6-4 培训与发展管理	6-4-1 英语说写能力

7	财务管理		6-4-2 创新思维能力
			6-4-3 活动策划能力
		7-1 会计统筹	7-1-1 了解国家财税政策
			7-1-2 熟记酒店销售价格
			7-1-3 掌握各种结账方式方法
			7-1-4 辨别真假币的能力
			7-1-5 掌握财务统计知识
			7-1-6 性格细腻
			7-1-7 熟悉财务系统操作
		7-2 采购管理	7-2-1 了解产品供货渠道
			7-2-2 较好的职业操守
			7-2-3 懂得辨别产品质量
			7-2-4 具备一定谈判技巧
		7-3 成本管理	7-3-1 熟悉酒店财务政策
			7-3-2 表格制作
			7-3-3 函数计算
			7-3-4 具备物流知识

2. 专业课程结构表

专业课程有专业群平台课、专业方向课、专业拓展课（X 证书）等，具体的专业课程结构及课程名称，见表 6-4：第一课堂进程安排表。

表 4-3 专业课程结构表

课程模块	课程名称
专业群共性平台课	应用文写作、客户心理分析、直播营销、紧急安全救护、服务礼仪
专业方向课	中餐服务与数字化运营、西餐服务与管理、前厅客房服务与数字化运营、酒店质量控制、酒店数字营销运营、酒店信息管理、酒店财务管理、葡萄酒品鉴、短视频营销、酒店情景

		英语、旅游学概论、会议和宴会设计与服务、食品营养与卫生、酒吧经营管理、酒店数字化运营基础、酒店人力资源管理、调酒技术
专业群 拓展课	语言类	日语、越南语、法语、语言表达训练（普通话）
	特色 技能类	茶艺、咖啡、侍酒、定制服务

3. 课程矩阵

课程矩阵包含公共课和专业课。用来确定课程与培养规格之间的对应关系及相关度。课程与培养规格的相关度，按照高相关、中相关、低相关三级划分，分别用 H、M、L 在表中标注，无对应关系则用“—”标注。

表 4-4 课程矩阵

培养规格 课程名称		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4
1	军事技能	H	M	M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	军事理论	H	M	—	—	—	—	—	—	—	M	—	—	—
3	形势与政策	H	M	—	—	M	—	—	—	—	M	—	—	—
4	思想道德与法治	H	M	—	M	M	—	—	—	—	M	—	—	—
5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	H	—	—	—	—	—	—	—	—	M	—	—	—
6	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	H	—	—	—	—	—	—	—	—	M	—	—	—
7	劳动教育—工业·匠心	M	—	L	—	H	M	M	—	—	—	—	M	—

8	职业发展与就业指导	M	M	—	—	H	—	L	—	—	M	—	L	—
9	创新与创业实务	M	H	—	—	M	M	M	L	—	M	—	M	—
10	大学生安全教育	M	H	—	L	—	—	—	—	—	—	—	—	—
11	高职学生心理健康教育	M	—	M	—	H	—	—	—	H	—	—	—	—
12	体育与健康	—	—	H	—	M	—	—	—	—	—	—	—	—
13	基础英语	—	—	—	—	—	H	M	—	—	—	—	L	—
14	职场英语	—	—	—	—	—	H	M	—	—	—	—	L	—
15	高职语文	—	—	—	—	—	H	M	—	—	—	—	M	—
16	信息技术（云物大智基础）	M	—	—	—	—	H	—	—	—	—	H	M	—
17	经济数学	—	—	—	—	—	—	—	—	—	L	M	L	—
18	中国共产党简史	H	M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
19	社会主义发展史	H	M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20	新中国史	H	M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
21	改革开放史	H	—	—	L	—	—	—	—	—	—	—	—	—
22	中国优秀传统文化	H	—	—	H	L	—	—	—	—	—	—	—	—
23	艺术修养	—	—	—	—	L	—	H	L	H	—	—	L	—
24	通用礼仪	L	L	—	M	L	M	M	H	—	—	—	—	—
25	精益生产与管理基础	—	H	—	—	—	H	M	—	—	H	H	H	H
26	跨文化交际英	L	—	—	—	—	H	H	—	—	—	—	L	—

	语													
27	应用文写作	L	—	—	—	—	H	H	—	—	—	—	L	—
28	客户心理分析	L	—	—	—	—	H	H	H	—	—	—	H	—
29	营销基础	L	L	—	—	—	H	M	M	—	—	H	M	—
30	紧急安全救护	L	—	M	—		H	—	—	—	—	—	L	M
31	服务礼仪	L	L	—	L	L	H	M	H	H	M	M	M	M
32	*中餐服务与数字化运营	M	M	—	H	L	M	M	H	L	—	—	H	H
33	*西餐服务与管理	M	M	—	H	L	M	M	H	L	H	H	H	H
34	*前厅客房服务与数字化运营	M	M	—	H	L	M	H	H	L	H	H	H	H
35	*酒店质量控制	M	—	—	H	—	H	M	—	—	H	H	H	M
36	*酒店数字营销运营	M	M	—	H	—	H	M	—	—	H	H	H	M
37	*酒店信息管理	M	H	—	H	—	H	M	—	—	H	H	H	M
38	*酒店财务管理	M	H	—	H	—	H	M	—	—	H	H	H	M
39	酒店情景英语	M	M	—	H	—	H	H	—	—	—	—	M	M
40	管理学基础	M	M	—	H	L	H	H	H	H	H	H	H	H
41	酒店数字化运营基础	—	M	L	M	—	H	—	M	—	H	—	H	M
42	短视频营销	M	M	—	H	—	H	M	—	—	H	H	H	M
43	旅游学概论	M	M	—	M	M	H	H	H	L	M	H	H	M
44	会议和宴会	M	—	—	H	—	H	M	M	M	H	—	L	M

	设计与服务													
45	食品营养与卫生	—	H	M	H	—	H	M	—	M	—	—	M	—
46	酒吧(含茶吧、咖啡馆)经营管理	M	—	—	H	L	H	M	H	H	M	—	L	L
47	葡萄酒品鉴	—	—	—	H	L	H	M	H	L	M	—	L	L
48	酒店人力资源管理	M	M	—	H	—	H	M	—	—	H	—	M	—
49	入学教育与专业入门	M	—	—	L	M	M	M	—	—	—	—	—	—
50	毕业设计(论文)/职业能力测试(整周实践)	—	H	—	M	M	H	M	H	—	M	—	H	—
51	通用核心能力测试	—	M	—	M	M	M	—	—	—	M	—	H	—
52	职业素养训导(整周实践)	—	H	—	—	H	M	M	—	—	M	—	H	—
53	预就业实习(整周实践)	—	H	—	M	M	M	M	—	—	M	—	H	—
54	调酒技术	L	—	—	H	L	H	M	M	M	—	—	L	L
55	茶艺	L	M	—	H	L	H	L	L	M	—	—	L	L

备注:

1.1 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度,以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,践行社会主义核心价值观,具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感

1.2 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定,掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能,了解相关产业文化,遵守职业

道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神

1.3 掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯

1.4 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能

1.5 具有一定的心理调适能力，保持身心健康，具有抗压耐挫能力和环境适应能力，正确认知并热爱所从事的行业发展

2.1 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的信息科学、应用文写作等文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力

2.2 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，掌握一门外语并结合本专业加以运用

2.3 掌握住宿与餐饮业服务和消费者行为心理、职业礼仪、法律法规、服务与安全、管理与运营等专业基础理论知识

2.4 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好

3.1 具有酒店、餐饮以及民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务及运营技能，具备团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力

3.2 具有适应住宿、餐饮业运营所需要的数据采集、分析及运用能力，掌握办公软件使用、在线沟通、信息系统操作、营销和客户管理等基本数字技能，掌握信息技术能力，掌握酒店管理领域数字化技能

3.3 具有探究学习、终身学习能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力

3.4 具备统筹协调、危机与冲突处理和时间管理能力

3. 专业核心课程描述

专业核心课程是对达成培养目标和毕业要求起到关键支撑作用的、工学结合的专业课程，一般是与工作领域相对应的学习领域课程。本专业核心课程的数量为 7 门。专业核心课程描述见表 4-4。

表 4-5 专业核心课程描述

序号	课程名称	课程主要内容	学时	开设学期
1	中餐服务与数字化运营	1.中餐服务（中餐零点摆台规范、中餐服务程序、中餐个性化服务、餐厅服务沟通技巧、中餐点菜技巧、餐饮促销策略、应急事件处理、中餐服务日常管理） 2.中餐数字化运营与管理（餐厅经营预算与成本控制、餐厅数据收集、分析及运用、服务标准建立、经营管理规范建立、餐饮产品在线运营与分析等）	80	2
2	西餐服务与管理	1.西餐服务（西餐服务主要类型、西餐服务程序、西餐服务技巧、餐酒服务、西餐菜单制作、西餐服务的日常管理） 2.西餐数字化运营与管理（包括西餐厅市场分析与经营定位、经营物资筹备、市场推广与活动策划、餐厅数据收集、分析及运用、餐厅经营预算与成本控制等）	64	2
3	前厅客房服务与数字化运营	1、前厅数字化服务（包括总机服务、预订服务、线上线下礼宾服务、总台接待服务、前厅管理系统应用、前厅智能化服务、宾客关系管理、客户投诉处理等）。 2、前厅数字化管理（包括前厅客户数据收集及分析、前厅服务质量	80	3

		管理等)。要求学生掌握前厅服务接待的程序和方法,具备前厅数字化管理和语音的能力 3、客房服务(包括客房清扫、楼层服务、管家服务与VIP接待、特殊房态处理、客房智能客控系统应用、公共区域清洁与保养、布草房与洗衣房运转、客房管理软件应用等)。 4、客房数字化管理(客房数据收集、分析与运用、客房内部质量管理、客房物资成本控制、客房部安全管理、客房产品在线运营与分析等)		
4	酒店数字营销运营	1. 酒店市场营销概论 2. 酒店市场营销入门培训 3. 酒店营销策划与广告营销 4. 酒店文化营销与促销方案 5. 互联网思维与酒店电子商务 6. 酒店网络营销 7. 酒店数字营销工具	64	5
5	酒店质量控制	1.酒店计划管理 2.酒店基层组织管理 3.酒店基层控制、指挥管理 4.酒店基层培训 5.酒店基层组织质量管理 6.酒店基层管理方法与艺术	48	2
6	酒店信息管	1. 酒店信息系统概论	48	3

	理	2. 客户资料管理与维护 3. 预订的新建、修改与取消 4. 客人的接待与入住 5. 账务处理与收银 6. 房务管理与夜审 7. 酒店信息管理新信息		
7	酒店财务管理	酒店财务管理基础（酒店财务管理目标、内容、方法等） 酒店财务数字化运转（酒店筹资管理、投资管理、营运资金管理和内部控制、会计信息系统应用、供应链管理系统应用） 酒店财务预算和大数据分析（酒店预算的编制与执行、酒店财务分析方法及应用）	48	5

4. 实习设计与安排

为了培养学生良好的职业道德、熟练的专业技能、较强的可持续发展能力，我们将实践教学由校内向校外延伸，在实施理论教学、实践教学的同时，根据学生从掌握“酒店服务技能到酒店管理技能”的规律和学生从“角色体验到角色转变”职业素质养成的规律，我们设计了两个阶段的实习。实习时间不少于6个月。实习设计安排见表4-4。

第一阶段“职业素养训导”。它是酒店管理与数字化运营专业核心课程的实践教学环节，通过该阶段的岗位实习，使学生在高星级酒店和餐饮连锁企业的工作中体验不同企业文化，提高学生专业基本技能和对客服务技巧，培养学生独立分析和解决实际问题的能力，培养学生具有吃苦耐劳、耐心细致、认真负责的工作态度，培养学生交流、沟通能力和团队精神，树立良好的服务意识、质量意识和安全意识，实现学生由学校向社会的转变，为下一阶段的“预就业”实习奠定基础。

第二阶段“预就业实习”。通过该阶段的岗位实习，全面提升学生的人文素质和综合能力，使学生增强服务质量意识和责任意识，全面熟悉现代酒店的基本操作流程和服务技能，巩固和掌握高度专业化和职业化的酒店服务技能，成为既具有较强的服务意识

和管理能力，又具有一定的就业能力和职业发展能力，适应酒店业发展需要的高级技能型、应用型人才。开始进行预就业实习的时间，在第五学期每年12月份第一次学校组织的“双选会”以后。

表 4-6 实习设计安排表

阶段	时间	实习项目（内容/任务）	实习形式 （跟岗/顶岗）	考核要求	主要合作企业
职业素养训导	第四学期 （6个月）	实践高星级酒店人应具备的职业素质，培养良好的服务意识和职业发展意识；熟悉现代酒店经营和管理的模式；掌握现代酒店餐饮服务工作流程和基本操作技能	岗位实习	案例及总结+企业考核+专业教师考核	***酒店集团、***酒店管理集团等
预就业实习	第六学期 （3个月）	全面提升学生的人文素质和综合能力。培养学生组织协调、沟通与管理能力；培养学生职业技能的应用能力、解决问题的能力，培养学生的职业技能和综合服务能力；提高学生的就业能力为走向职场做好全面准备，实现零距离就业。	岗位实习	实习总结+企业考核+专业教师考核	校外实习基地

5. 职业能力测试

职业能力测试包括通用模块和专业模块，时间安排在第5学期进行。

其中，通用模块测试由通识教育学院负责，采用课外时间机考方式进行测试。

专业模块测试由专业所在二级学院负责。专业模块测试统一按照两级进行设计，一级为毕业门槛，要求所有学生通过考核才能毕业。二级提供给具有较强学习能力的学生

进行自选。职业能力测试是综合性的,包括理论及实践测试,设置为多个模块,体现“6+N”评价维度,即至少从规范性、合作性、经济性、环保性、忠诚性、创新性 6 个维度进行评价(评分),此外还可根据专业特点增加如展示性、功能性等等。6 为必试维度,N 为可选维度。酒店管理专业职业能力测试根据专业制定的职业能力等级标准进行安排。职业能力测试包括通用核心能力测试和毕业设计(论文)/职业能力测试。

具体内容详见附件。

(四) 管理能力体系

以培养自我管理能力和一线管理能力和精益生产管理能力为目标,开设管理类课程并把管理能力融入系列课程,开展全员实训管理,打造融入精益精神的教学和实训环境。

表 4-7 管理能力体系一览表

课程名称	活动名称
1.精益生产与管理基础	全员实训管理
2.管理类选修课程: 酒店运营管理	运营管理实训
3.专业类管理课程: 酒店质量控制	业务管理 服务质量管理

(五) 创新创业体系

系统设计创新创业教育,细化创新创业素质能力要求,不断完善创新创业教育课程体系,针对不同学生的需求开设创新创业系列选修课程和培训课程,开展专创融合教学改革。

表 4-8 创新创业能力体系一览表

课程名称	活动名称
1.职业发展与就业指导(一)	1.创新创业训练营
2.创新与创业实务(一)	2.创客马拉松
3.职业发展与就业指导(二)	3.科学商店进社区
4.创新与创业实务(二)	4.双创活动月
创新创业系列选修课程	1.移动商务创业 2.精益创业 3.大学生 KAB 创业基础

	4.SYB 创业基础 5.创业之星虚拟运营 6.桌游艺术——职场能力训练
专创融合课程 （会议和宴会设计与服务、酒吧经营管理）	1.餐厅服务技能大赛 2.主题餐吧创业（创意）项目设计

五、人才培养工作安排

（一）教学活动时间分配表

表 5-1 酒店管理与数字化运营专业教学活动时间分配表（单位：周）

	学年	一		二		三		总计
		1	2	3	4	5	6	
1.学期教育总周数小计		20	20	20	20	20	20	120
其中：课堂教学		12.5	14.5	13	2.5	13	——	55.5
集中实训教学		5	5	5	——	5	——	20
军事技能		2	—	—	—	—	—	2
毕业设计（论文）/职业能力测试		——	——	1	——	1	——	2
实习		——	——	——	17	——	17	34
校运会		0.5	—	0.5	—	0.5	—	1.5
劳动周		——	0.5	0.5	0.5	0.5	——	2
企业课程周		1	—	1	—	1		3
2.寒暑假		4	6	4	6	4	6	30
3.机动		1	1	1	1	1	1	6
合计		52		52		52		156

（二）课程学分学时比例构成

表 5-2 各类课程学分学时比例构成表

纵向 结构	学 分	学 时	学分 比例 (%)	学时 比例 (%)	横向 结构	学 分	学 时	学分 比例 (%)	学时 比例 (%)
公共必修课程	41	748	27.33 %	28.73 %	必修课	135	2364	90%	90.78%
群平台课程	9	144	6%	5.53%	选修课	15	240	10%	10.20%
专业方向课程	43	688	28.67 %	26.42	小计	150	2604	100%	100%
专业拓展课程	12	192	8%	7.37%	理 论 学 时	--	1112	--	42.70%
综合实践课程	30	592	20%	22.73 %	实 践 学 时	--	1492	--	57.30%
合计	135	2364	90%	90.78 %	小计		2604		

注：学时比例，学分比例均为占总学分、学时的比例

（三）第一课堂进程安排

1. 公共课安排

表 5-3 公共课安排表

序号	课程名称	开设时间、形式等说明	负责部门
1	军事技能	第 1 学期开设	保卫处（武装部）
2	入学教育与专业入门	第 1 学期开设	学生工作处、各二级学院
3	大学生安全教育	第 1 学期至第 5 学期开设	学生工作处

	(一) - (五)		
4	军事理论	第 1、第 2 学期开设	马克思主义学院
5	形势与政策 (一) - (四)	第 1 学期至第 4 学期以讲座形式开设	马克思主义学院
6	思想道德与法治	在第 1 学期开设	马克思主义学院
7	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	第 2 学期开设	马克思主义学院
8	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	1.贸易与旅游管理学院、汽车工程学院、财经与物流管理学院、艺术学院第 1 学期开设； 2.机电工程学院、电子信息工程学院、环境与食品工程学院第 2 学期开设。	马克思主义学院
9	劳动教育—工业·匠心	在一年级下学期安排	马克思主义学院
10	高职生心理健康教育（一）	第 1 学期开设。	通识教育学院
11	高职生心理健康教育（二）	第 2 学期开设。	通识教育学院
12	职业发展与就业指导（一）	第 1 学期开设	通识教育学院
13	创新与创业实务（一）	第 2 学期开设	通识教育学院
14	职业发展与就业指导（二）	第 3 学期开设	通识教育学院
15	创新与创业实务（二）	第 4 学期开设	通识教育学院
16	基础英语	第 1 学期开设	通识教育学院

17	职场英语	第 2 学期开设	通识教育学院
18	跨文化交际英语	1.电子信息工程学院、汽车工程学院、贸易与旅游管理学院所有专业第 3 学期开设； 2.财经与物流管理学院、机电工程学院、艺术学院、环境与食品工程学院第 4 学期开设。	通识教育学院
19	高职语文	1.汽车工程学院、财经与物流管理学院、贸易与旅游管理学院、艺术学院安排在第 1 学期开设； 2.机电工程学院、电子信息工程学院、环境与食品工程学院安排在第 2 学期开设。	通识教育学院
20	高等数学	1.机电工程学院所有专业第 1 学期开设，电子信息工程学院的现代通信技术、大数据技术、虚拟现实技术应用、物联网应用技术、人工智能技术应用等专业第 1 学期开设； 2.汽车工程学院所有专业在第 2 学期开设，环境与食品工程学院所有专业在第 2 学期开设，电子信息工程学院的计算机网络技术、计算机应用技术、软件技术等专业第 2 学期开设，艺术学院建筑装饰工程技术专业在第 2 学期开设。	通识教育学院
21	经济数学	1.贸易与旅游管理学院所有专业第 1 学期开设； 2.财经与物流管理学院智慧物流专业群第 2 学期开设。	通识教育学院
22	经济数学与统计	财经与物流管理学院智慧财会专业群第 2	

		学期开设。	
23	体育与健康 (一) — (四)	1.体育与健康(一)、(二) 分别在第 1、第 2 学期开设; 2.体育与健康(三)、(四) 分别在第 4、第 5 学期开设。	通识教育学院
24	通用礼仪	1.机电工程学院、环境与食品工程学院、电子信息工程学院第 1 学期开设; 2.汽车工程学院、财经与物流管理学院、贸易与旅游管理学院、艺术学院第 2 学期开设。	通识教育学院
25	艺术修养	1.汽车工程学院、财经与物流管理学院、贸易与旅游管理学院、艺术学院在第 3 学期开设; 2.机电工程学院、电子信息工程学院、环境与食品工程学院在第 4 学期开设。	艺术学院
26	精益生产与管理基础	1.机电工程学院、财经与物流管理学院在第 2 学期开设; 2.电子信息工程学院、汽车工程学院在第 3 学期开设。	财经与物流管理学院
		1.环境与食品工程学院、艺术学院在第 3 学期开设; 2.贸易与旅游管理学院在第 4 学期开设。	贸易与旅游管理学院
27	信息技术(云物大智基础)	机电工程学院、电子信息工程学院、贸易与旅游管理学院、艺术学院在第 1 学期开设; 环境与食品工程学院, 汽车工程学院、财经与物流管理学院在第 2 学期开设。	电子信息工程学院

2. 第一课堂进程安排

表 5-4 第一课堂进程安排表

模块名称及比例		序号	课程名称	课程类型	总学分	总学时	线上线下学时		理论实践学时		第一学年		第二学年		第三学年		是否新技术课程
							线下	线上	理论	实践	1	2	3	4	5	6	
公共必修课程	思想政治类	1	军事技能	C	2	112	112	0	0	112	112						
		2	军事理论	A	2	36	22	14	36	0		36					
		3	形势与政策（一）	B	0.25	8	3	5	3	5	8						
		4	形势与政策（二）	B	0.25	8	3	5	3	5		8					
		5	形势与政策（三）	B	0.25	8	3	5	3	5			8				
		6	形势与政策（四）	B	0.25	8	3	5	3	5				8			
		7	思想道德与法治	B	3	48	48	0	36	12	48						
		8	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	2	32	32	0	24	8		32					
		9	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	48	48	0	40	8	48						
	职业素养	10	劳动教育—工业·匠心	B	1.5	24	8	16	12	12		24					
		11	职业发展与就业指导（一）	B	1	16	10	6	10	6	16						

	类	12	创新与创业实务（一）	B	1	16	10	6	10	6		16				
		13	精益生产与管理基础	B	1	16	16	0	8	8				16		
		14	创新与创业实务（二）	B	1	16	10	6	10	6				16		
		15	大学生安全教育（一）	B	0.7	7	3	4	3	4	7					
		16	大学生安全教育（二）	B	0.3	4	2	2	2	2		4				
		17	大学生安全教育（三）	B	0.5	6	3	3	3	3			6			
		18	大学生安全教育（四）	B	0.3	4	2	2	2	2				4		
	职业素养类	19	大学生安全教育（五）	C	0.2	3	0	3	0	3					3	
	身心健康类	20	高职生心理健康教育（一）	B	1	16	8	8	13	3	16					
		21	高职生心理健康教育（二）	B	1	16	8	8	13	3		16				
		22	体育与健康（一）	B	2.5	40	34	6	4	36	40					
		23	体育与健康（二）	B	2.5	40	34	6	4	36		40				
	应用基础类	24	基础英语	B	2.5	40	30	10	20	20	40					
		25	职场英语	B	2.5	40	30	10	20	20		40				
		26	高职语文	B	2.5	40	30	10	20	20	40					
		27	信息技术（云物大智基础）	B	4	64	48	16	20	44	64					

		28	经济数学	B	2	32	26	6	20	12	32						
		小计			41	748	580	168	344	404							
公共 限定 选修 课程	思想 政治 类	1	中国共产党简史	A	1	16	16	0	16	0	至少选修 1 门						
		2	社会主义发展史	A	1	16	16	0	16	0							
		3	新中国史	A	1	16	16	0	16	0							
		4	改革开放史	A	1	16	16	0	16	0							
		5	中国优秀传统文化	A	1	16	16	0	16	0							
	身心 健康 类	6	艺术修养	B	2	32	16	16	16	16			32				
		7	体育与健康（三）	B	1	16	16	0	2	14				16			
		8	体育与健康（四）	B	1	16	16	0	2	14					16		
	职业 素养 类	9	通用礼仪	B	1	16	16	0	6	10		16					
		10	职业发展与就业指导（二）	B	1	16	10	6	10	6			16				
	应用 基础 类	11	跨文化交际英语	B	3	48	24	24	24	24			48				
		小计			10	160	120	40	76	84							
专业	群平	1	服务礼仪	B	2	32	32	0	16	16	32						

必修 课程	台课 程	2	客户心理分析	B	2	32	32	0	20	12	32						
		3	应用文写作	B	2	32	32	0	20	12				32			
		4	直播营销	B	2	32	32	0	20	12		32					√
		5	紧急安全救护	B	1	16	16	0	8	8				16			
		小计			9	144	144	0	84	60							
	专业 方向 课程	6	酒店数字化运营基础	B	2	32	32	0	24	8					32		√ 企业 课程
		7	*西餐服务与管理	B	4	64	48	16	32	32		64					企业课 程
		8	*酒店信息管理	B	3	48	36	12	30	18			48				√
		9	*酒店财务管理	B	3	48	36	12	30	18					48		企业课 程
		10	*中餐服务与数字化运营	B	5	80	64	16	44	36		80					√
		11	*前厅客房服务与数字化	B	5	80	60	20	40	40			80				√ 企业 课程
		12	*酒店数字营销运营	B	4	64	48	16	48	16					64		√
		13	短视频营销	B	3	48	48	0	36	12			48				√
		14	*酒店质量控制	B	3	48	32	16	24	24		48					

		15	酒店情景英语(一)(二)(三)	B	9	144	144	0	84	60	32	64	48				
		16	管理学基础	B	2	32	32	0	16	16		32					
		小计			43	688	580	108	408	280							
	专业拓展课程 (X证书)	17	会议和宴会设计与服务	B	4	64	64	0	32	32			64				
		18	葡萄酒品鉴	B	2	32	28	4	28	4				32			
		19	酒吧(含茶吧、咖啡馆)经营管理	B	2	32	24	8	20	12				32			
		20	酒店人力资源管理	B	1	16	16	0	12	4					16		
		21	旅游学概论	B	2	32	32	0	28	4					32		
		22	食品营养与卫生	B	1	16	16	0	12	4		16					企业课程
					12	192	180	12	132	60							
	综合实践课程	23	入学教育与专业入门	B	1	16	16	0	8	8	16						
		24	毕业设计(论文)/职业能力测试(整周实践)	B	4	80	80	0	4	76					80		
		25	通用核心能力测试	B	1	16	4	12	4	12		16					
		26	职业素养训导(整周实践)	B	6	120	120	0	16	104					120		
		27	预就业实习(整周实践)	B	18	360	360	0	8	352						36	

																0	
			小计		30	592	580	12	40	552							
			小计		94	1616	1484	132	664	952							
专业 选修 课程	专业 选修 课程	1	调酒技术	B	3	48	48	0	32	16		48					企业课 程
		2	茶艺	B	2	32	32	0	16	16					32		企业课 程
		3	酒店运营管理	B	2	32	32	0	16	16					32		√
		4	专升本专业课基础训练	B	2	32	32	0	20	12					32		
		5	专升本专业课强化训练	B	2	32	32	0	20	12					32		
			小计		5	80	80	0	48	32							
合计					150	2604	2264	340	1132	1472							—
周学时（说明：周学时用范围表示，前者是必修课时，后者含选修课时）											29- 30	29- 30	20- 21	17 -1 8	18- 19	14	—

注：1. 如果一门课程在多个学期开设，请注明不同学期的学分数。

2. 公共课和专业平台课实施考教分离，统一出题、统一阅卷。3-5 学期的专业课程，每学期安排 1-2 门课程进行统考。

3. 课程类型分为 A 类（纯理论课）、B 类〔（理论+实践）课〕、C 类（纯实践课）

（四）第二课堂教育活动进程安排

表 5-5 第二课堂活动安排表

活 动 体 系 分 类	序 号	活动名称	活 动 分	学期安排						组织实施	
				1	2	3	4	5	6		
基 本 素 养 体 系 （ 活 动 ）	1	行为规范准则教育	4	√						学生工作处+ 各二级学院	
	2	校情教育与学习管理教育	4	√							
	3	安全教育	4	√	√	√	√	√	√		
	4	适应教育	4	√				√			
	5	励志教育	4		√		√				
	6	感恩教育	4		√		√		√		
	7	诚信教育	4	√		√		√			
	8	5.25 心理健康教育	4		√		√				
	9	素质大讲堂讲座	4	每个学院每个学期 2 次							
	10	心理健康团体辅导	4	√	√	√	√	√		学生工作处+ 团委+各二级	
	11	心理电影赏析	4	√	√	√	√	√			
	12	禁毒、防艾教育	4	√		√		√			
	13	“新生节”系列活动	4	√							团委+各二级 学院
	14	“五四文化艺术节”系列活动	4		√		√				
	15	“社团文化艺术节”系列活动	4	√		√					
	16	假期社会实践	4		√		√				
	17	志愿服务活动	4	√	√	√	√	√	√		
	18	暑期“三下乡”	8		√		√				
	19	乡村社区挂职	8		√		√				
	20	垃圾分类教育	4	√	√					后勤保障处+ 学生工作处+ 团委+各二级	
	21	劳动教育周	8		√	√	√	√			
	22	阳光长跑	4	√		√		√			通识教育学院+各二级学

	23	数学文化讲座	4		√					通识教育学院
	24	阅读	4	√	√	√	√			图书馆
基 本 素 养 体 系 (赛)	25	大学生演讲赛	4	√		√				马克思主义学院+各二级学院
	26	大学生辩论赛	4		√		√			学生工作处+各二级学院
	27	田径运动会	4	√		√		√		通识教育学院+各二级学院
	28	气排球联赛	4	√		√		√		
	29	羽毛球联赛	4		√		√		√	
	30	篮球联赛	4		√		√		√	
	31	英语口语技能赛	4	√	√	√		√		
	32	英语演讲赛	4	√		√		√		
	33	全国大学生英语竞赛	4		√		√		√	
	34	英语口语风采赛	4		√		√		√	
	35	经典诵读比赛	4	√	√					
	36	数学建模竞赛	8	√	√	√	√	√		
	37	大学生数独竞赛	4	√		√		√		
	38	心理剧大赛	4		√		√			学生工作处+通识教育学院+各二级学院
	39	模拟招聘大赛	4				√			招生就业处+通识教育学院
管 理 能 力 体 系	40	班级管理活动	4	√	√	√	√	√		各二级学院
	41	二级学院分团委管理活动	4	√	√	√	√	√		
	42	社团管理活动	4	√	√	√	√	√		团委+各二级学院
创 新 创 业 体 系	43	创新创业训练营	4	√	√					通识教育学院+各二级学院
	44	创客马拉松	4	√		√		√		通识教育学院
	45	科学商店进社区	4		√		√		√	

	46	职业生涯规划大赛	4		√		√			通识教育学院+各二级学
	47	中国互联网+大学生创新创业大赛	8		√		√		√	创新创业学院+通识教育
专 业 能 力 体 系	48	星级酒店参观	4	√						教学团队
	49	酒店行业专家讲坛	4	√	√		√	√		教学团队
专 业 能 力 体 系	50	主题宴会设计大赛	8		√					二级学院+教学团队
	51	酒店数字营销大赛	4				√			二级学院+教学团队

六、实施保障

根据专业群“素养、管理、创新”国际化复合型创新人才培养模式，以及人才培养目标的要求，结合专业群课程体系的特点，构建了以企业真实项目为载体、体现学生职业技能的不断提升、分层递进（分为“服务技术领域”——“管理技术领域”——“数字运营技术领域”三个层次）的实践教学体系。

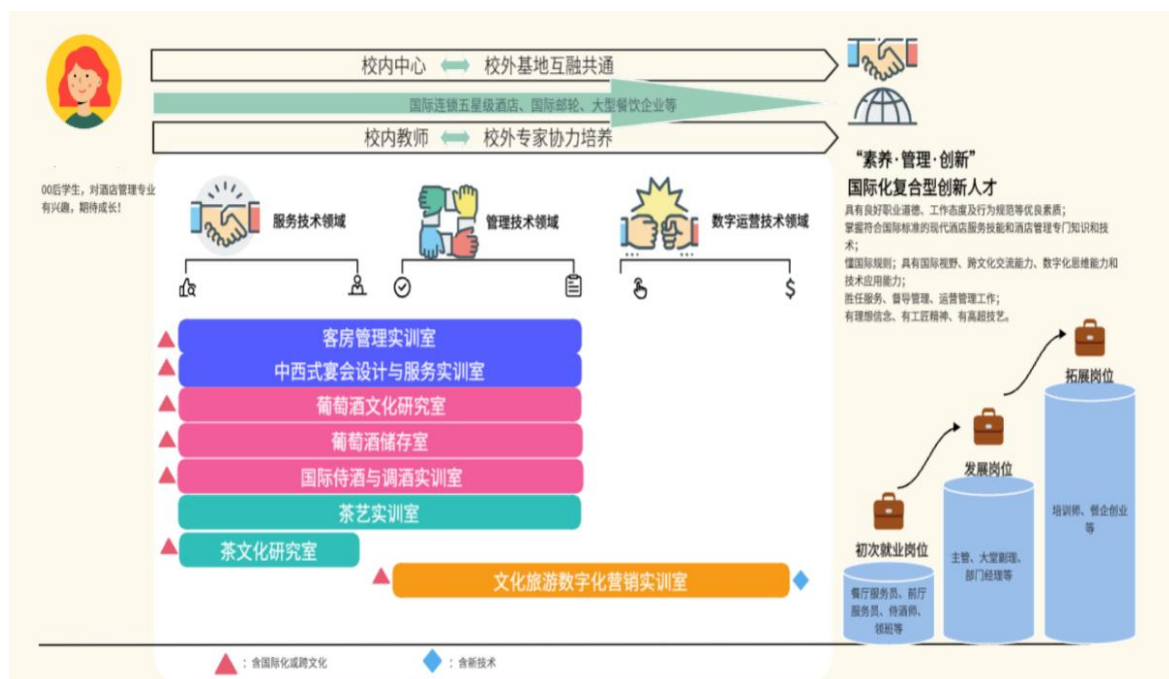


图 6-1 酒店管理与数字化运营专业实践教学体系结构图

实践教学的教学项目设计由简单到复杂，以真实项目运营为主线，充分利用校内外各种资源、引入真实项目、开展形式多样的实践教学（专业技能实训、综合实

践课、课外指导等），逐步提升学生的酒店管理与数字化运营的综合技能。

（一）实训基地配备

整合校内实训资源，对接文化旅游产业集群的人才需求，创建“文化旅游人才培养创研基地”，面向专业群通用技能、专项技能、创新创业能力，采取“共享中心+单元模块+共享平台”的模式，共享教、学、做、训、创、研相衔接并融通的实训平台；同时，实训基地的文化环境建设将以内涵建设为主线，以教学需求为原则，以精益化建设为基础，以创造美的环境为标准，突出广西“壮苗瑶侗”主要民族民俗文化，营造具有精致旅休文化特色的氛围为目标，最终形成整体功能凸显的示范性实训基地。本专业共享的专业群基地详见下表：

表：实训条件配备

序号	实训室名称	校内/ 校外	主要设备名称	配 备 数量	实训项目/内容	备注
1	文化旅游 数字化营销 实训室	校内	OPERA 酒店前台运营管理软件、DOSSM 酒店营销管理软件、电脑、桌椅、多媒体设备	40 个 工位	大数据分析、酒店数字营销运营、客户心理分析、房务管理	融 入 新 技 术
2	中西式宴会 设计与服务 实训室	校内	教学多媒体、中西餐操作台、工作台、餐具、展示柜、吧台、桌椅、冰柜等	40 个 工位	现场管理、餐饮管理、宴会设计、应急处理等	
3	客房管理实训室	校内	教学多媒体、客房标准间、单人床、布草等	40 个 工位	客房清洁服务、客房质量控制、中式铺床训练、客房小整理服务、洗衣服务、VIP 服务、夜床服务	

4	国际侍酒与调酒实训室	校内	教学多媒体、调酒、品酒操作台、工作台、餐具、酒柜、展示柜、桌椅、消毒柜、冰柜等等	40 个工位	侍酒师、餐饮服务、餐饮管理、酒会策划与设计、酒店英语	融入国际标准
5	茶艺实训室	校内	教学多媒体、中式茶桌、茶具、博古架、消毒柜、冰柜等	40 个工位	六大茶类的识别和冲泡、绿茶茶艺表演、乌龙茶茶艺表演、红茶调饮、黑茶调饮	

整合校外实习资源，与校外企业合作，建设稳定的校外实习教学基地。一方面，与一流的标杆企业****酒店集团开展专业建设合作，对接国际水平产业标准，塑造高水平、高技能的准职业人，养成式全程加深全产业链岗位认知，过程中不断完善职业生涯规划。另一方面，与本地有深度合作基础的企业，如****酒店开展校企课程开发合作，与****酒店共同开展英国学徒制本土化项目合作。

（二）结构化教学团队

本专业共有校内外专（兼）职教师 16 名，其中校内专任教师中，高级职称比例 35.71%，双师素质教师比例 82.76%，获得了硕士学位 80%，3 名教师具有海外留学经历，今年来，到五星级酒店进行挂职锻炼的教师比例为 100%。专任教师多次推荐参加国内外专项培训、到国际知名旅游企业、培训机构、访学、攻读学位，学习发达国家先进产业技术、管理模式、职业教育理念和教学方法，教师的业务能力、实践能力、双语教学能力均得到大幅度的提升，目前已有部分课程开展双语教学。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家教材管理相关规定选用优质教材，教材选用应结合区域和学校实际，切实服务人才培养。教材选用过程须公开、公平、公正，严格按照程序选用。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能够满足人才培养、专业建设、教学科研等工作需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关劳动与社会保障技术、方法、思维以及实务操作类图书，经济、管理、法律和文化类文献等。

3. 数字教学资源配备基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、微课、在线课程、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等数字教学资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

结合学生和教学内容的实际情况，选择适当的教学方法，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式、广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法。同时，在酒店专业国家级教学资源库的建设基础上，建立校级酒店管理专业教学资源库，突破传统的教学模式，适应互联网对教学的新要求，为学生提供多层次及全方位的立体信息学习环境。推广翻转课堂、混合式教学、理实一体化教学等新型教学模式，推进信息技术与教学有机融合。

（五）学习评价

全面推行“教考分离”，建立试题库。推进和拓展“完一课，成一事”课程考核。构建与国家和行业接轨的职业能力测试标准，实施职业能力测试，构建具有学院特色的学生职业能力测试体系。

（六）质量管理

本专业根据每年旅游产业发展调整专业结构与定位，优化各个年级的人才培养方案，修订教学标准。同时，贯彻***-卓越绩效模式，严格按照评价体系对专业和课程、教师和学生进行多方、多元评价，并动态调整和持续改进，保证教学质量。

七、有关人才培养方案的补充说明

1. 根据新专业目录调整后对专业建设标准提出的新要求，调整《酒店管理会计》

课程为专业核心课程，将《葡萄酒品鉴》课程调整为专业拓展课；

2. 将《调酒技术》的课程由专业必修课调整为专业选修课。

八、附件

（一）职业/岗位分析

（二）课程对应的职业资格/技能等级证书一览表

（三）职业能力标准

（四）专业社会调研报告