



湖南九懿职业技术学院

HU NAN JIU YI PROFESSIONAL INSTITUTE

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案（三年制）

专业代码：_____ 540106 _____

适用年级：_____ 2021 级 _____

教研室主任：_____ 刘水英 _____

制订时间：_____ 2021 年 6 月 _____

系部审批人：_____ 陈素芬 _____

审批时间：_____ 2021 年 7 月 _____

学院审批人：_____ 周利民 _____

审批时间：_____ 2021 年 8 月 _____

目 录

一、专业名称及专业代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标与培养规格.....	5
六、课程设置及要求.....	7
七、教学进程总体安排.....	46
八、实施保障.....	53
九、毕业要求.....	61
十、附录.....	61

2021 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

一、专业名称及专业代码

(一) 专业名称：酒店管理与数字化运营

(二) 专业代码：540106

二、入学要求

普通高级中学毕业生、中等职业学校毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本修业年限为全日制三年。

四、职业面向

(一) 职业面向

职业面向如表 1 所示。

表 1 职业面向一览表

所属专业大类 (代码) A	所属专业类 (代码) B	对应行业 (代码) C	主要职业类别 (代码) D	主要岗位群 (或技术领 域) E	职业资格证书和 职业技能等级证 书 G
旅游大类 (54)	旅游类 (5401)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 调酒师 (4-03-02-09)	前台接待 客房协调 餐厅服务 销售部协调 酒吧协调	侍酒师 (初级) 餐饮管理运行 前厅运营管理

(二) 课证融通

本专业相关技能证书主要分为通用证书与职业技能等级证书，如表 2 所示。

表 2 课证融通一览表

证书类别	证书名称	颁证单位	融通课程
通用证书	高等学校英语 应用能力考试证书	高等学校英语 应用能力考试委员会	大学英语
	普通话水平 测试等级证书	湖南省语言工作委员会	普通话
“1+X”职业技能 等级证书	餐饮管理运行	中国饭店协会	餐饮服务技术、餐饮运行与管理
	前厅运营管理	北京首都旅游 集团有限责任公司	前厅服务与管理

(三) 职业发展路径

本专业毕业生的职业发展路径如表 3 所示。

表 3 职业发展路径表

岗位类型	岗位名称
目标岗位	前台接待、客房服务员、餐饮服务员、销售协调、酒吧协调员
发展岗位	部门主管
迁移岗位	行政管理岗位

(四) 典型工作任务与职业能力分析

典型工作任务与职业能力分析如表 4 所示。

表 4 典型工作任务与职业能力分析

面向 岗位	职业岗位典型工作任务分析		需要的职业能力
	工作任务	工作要求	
前厅服务员	前厅预定	◇ 散客预订规范、标准 ◇ 预定中的对客销售熟练、有效	1. 能熟练和策略性进行酒店前厅预定、入住接待、收银服务、综合知识问讯服务、迎送宾客服务、行李服务和委托代办服务、总机综合服务。 2. 服务语言艺术运用能力。 3. 酒店产品推销能力。
	入住接待	◇ 散客接待服务热情、标准 ◇ 与客人沟通并推销酒店产品熟练	
	总机服务	◇ 总机工作流程与内容熟悉 ◇ 总机留言、叫早服务规范、标准	
	礼宾接待	◇ 门僮和行李员服务规范	
	问询服务	◇ 问询服务规范 ◇ 推销客房以及其他服务灵活高效	
	收银服务	◇ 散客结账规范	

前厅领班、主管、经理	前厅日常管理	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 处理疑难问题和突发事件灵活高效 ◇ 分析制定服务质量的测评标准科学 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具有编制前厅 VIP 和团队接待方案。 2. 前厅日常管理和突发问题处理能力。 3. 具有前厅宾客投诉处理能力。 4. 具有前厅客房服务质量管理能力。 5. 具有完成前厅日常管理的能力。
	大型 VIP 客人和团队客人接待方案	<ul style="list-style-type: none"> ◇ VIP 接待计划合理可行 ◇ 团队接待计划合理可行 	
	委托代办和金钥匙服务	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 委托代办规范 ◇ 金钥匙服务标准 	
客房服务员、楼层领班、主管、经理	客房清洁	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 中式铺床熟练、规范 ◇ 客房清洁熟练、标准 ◇ 客用品补充熟练、及时 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够独立完成中式铺床。 2. 能够掌握客房清扫的流程和标准。 3. 能够完成标准客房客用品补充。 4. 能够掌握客房日常服务标准流程。 5. 能够完成 VIP 开夜床创新。 6. 能够完成 VIP 主题客房设计方案。 7. 能够掌握领班查房服务的流程和标准。
	对客服务	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 客房日常服务标准、人性化 ◇ 开夜床标准、有特色 ◇ VIP 开夜床标准、有创新 ◇ VIP 主题客房设计规范、可实施 	
	客房楼层管理	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 走客房查房服务熟练、规范 ◇ 楼层客用品、布草盘点熟练、规范 ◇ 楼层组织机构人员配置合理 	
	客房部安全管理	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 火灾预防与处理熟练、标准 ◇ 盗窃事故预防处理熟练、及时 ◇ 宾客意外处理熟练、人性化 	
餐厅服务员	餐饮零点服务	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 掌握从事餐饮零点服务实际工作要求的 服务技术 ◇ 熟悉餐饮服务 工作环节、操作流程、工作标准 ◇ 能运用服务语言艺术独立接待中外就餐宾客 ◇ 会处理餐饮服务 工作过程中的常见问题，有效进行餐饮安全防范 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐饮服务基本技能（摆台、折花、托盘、餐桌插花）。 2. 中餐零点服务能力。 3. 扒房午晚餐服务能力。 4. 中、西餐宴会服务能力。 5. 餐厅设施、设备使用与保养能力。 6. 侍酒服务能力。
	宴会服务	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 掌握从事宴会服务实际工作要求的 服务技术 ◇ 熟悉宴会服务 工作环节、操作流程、工作标准 ◇ 能运用服务语言艺术独立接待中外就餐宾客 ◇ 会处理宴会服务 工作过程中的常见问题，有效进行餐饮安全防范 	

餐厅领班、 经理、主管	餐饮组织管理	◇ 餐饮认知与班组日常管理规范 ◇ 餐厅组织结构科学、合理	1. 能够对工作和人力进行有效组织、调配和协调。 2. 能够分析酒店餐饮运行管理业务问题。 3. 能够实际操作餐饮运行管理业务。 4. 能够进行客史档案管理及客户关系维护。 5. 能够应对酒店运营管理中各种突发状况。 6. 能够进行菜单设计、宴会设计、宴会运行与管理。
	餐饮物资 与原料管理	◇ 经营物资筹措 ◇ 物资与原料管理规范建立	
	餐饮服务 质量管理	◇ 餐饮服务质量管理制度规范 ◇ 餐饮服务质量管理顾客满意	
	宾客关系 管理	◇ VIP 客户档案管理规范、使用高效 ◇ 处理客人投诉和突发事件恰当	
	宴会设计 与组织	◇ 编制中西式宴会接待与组织管理方案科学、可行 ◇ 中西式宴会运行	
	餐饮成本 控制与分析	◇ 中西式宴会成本控制有效	
酒店 营销协调	营销认知	◇ 现代酒店新型营销模式的应用熟练	1. 能运用 SWOT 模型对酒店营销环境进行分析。 2. 掌握酒店顾客满意度调查问卷的设计、调查方法并予以分析。 3. 培养学生进行市场细分、市场定位的能力。 4. 根据酒店的实际情况和市场现状，制定酒店的营销策略，积极推销酒店产品的能力。
	市场调研	◇ 酒店营销环境分析科学、合理 ◇ 酒店市场调研全面、准确	
	目标市场 选择	◇ 顾客市场细分精准有效	
	制定营销 策略	◇ 酒店产品描述和评价标准 ◇ 价格策略制定科学	
	酒店促销	◇ 销售渠道策略科学 ◇ 广告策划书符合市场需求、有效 ◇ 开展人员推销高效 ◇ 营销方案编制科学、可行	
酒水部、 酒吧协调员	酒水认知	◇ 常见白酒品牌认知 ◇ 常见静止葡萄酒认知 ◇ 常见起泡葡萄酒认知 ◇ 常见国际蒸馏酒品牌认知 ◇ 常见发酵酒认知 ◇ 常见配制酒认知 ◇ 常见酒杯、开瓶器认知	1. 能够认知常见白酒品牌并完成白酒斟酒服务。 2. 能够认知常见静止葡萄酒、起泡葡萄酒品牌并完成餐酒搭配推荐，开瓶，醒酒，斟酒服务。 3. 能够完成几款经典鸡尾酒调制。
	侍酒服务	◇ 常见白酒侍酒服务 ◇ 常见静止葡萄酒侍酒服务 ◇ 常见起泡葡萄酒侍酒服务 ◇ 经典鸡尾酒调制	

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养为党育人、为党育才，坚持社会主义办学方向，坚持中国共产党的领导，理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，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的能力，掌握高星级酒店一线对客服务部门服务员和管理者知识和技术技能，能在国内酒店管理与数字化运营机构、餐饮机构、会展和外事活动等场所从事管理和服务的复合型技术技能人才。

（二）培养规格

根据本专业人才培养目标与定位，以素质、知识、技能协调发展为原则，以理论教学和实践教学改革为基本内容，以校企合作、产学研结合为途径，建立适合专业特色的人才培养模式，完成复合型技术技能人才培养的根本任务。

1. 素质目标

本专业的素质目标，如图1所示。



图1 素质目标示意图

2. 知识目标

知识目标主要分为通用知识、专业基础知识与专业核心知识目标，如图2所示。

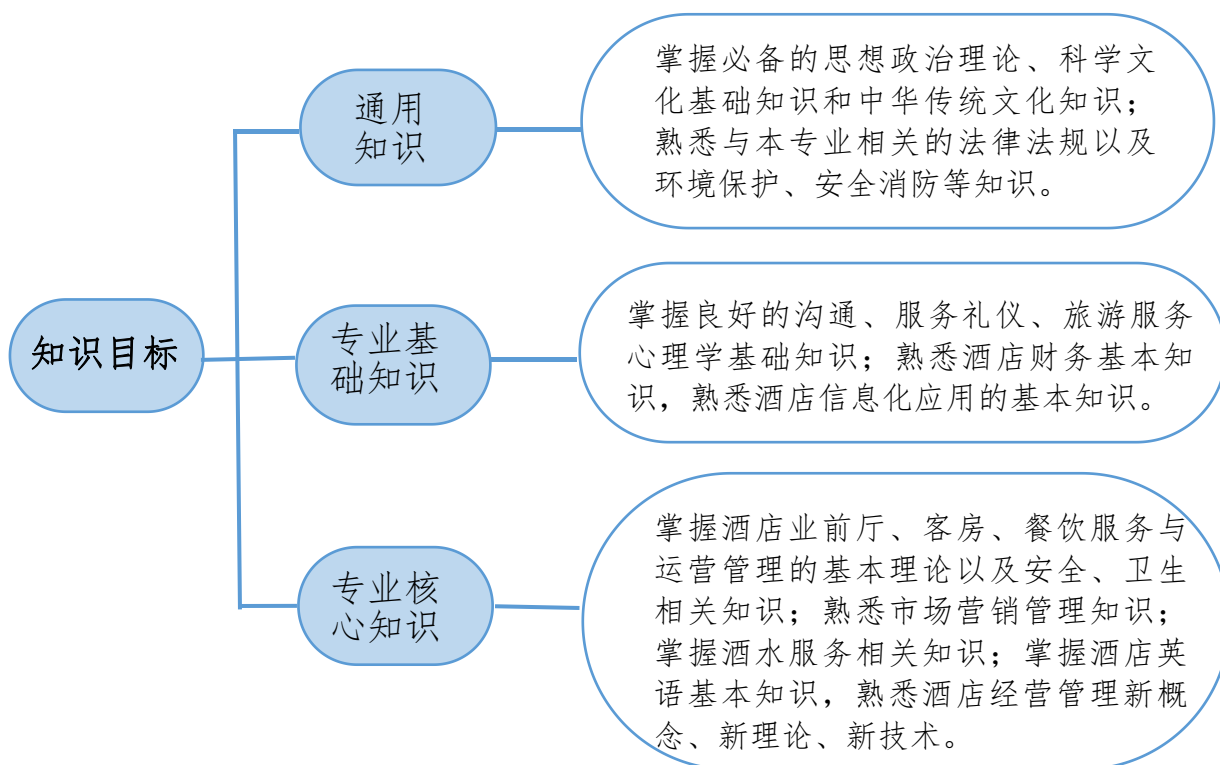


图 2 知识目标示意图

3. 能力目标

本专业的能力目标主要分为社会能力、方法能力和专业能力目标，如图 3 所示。

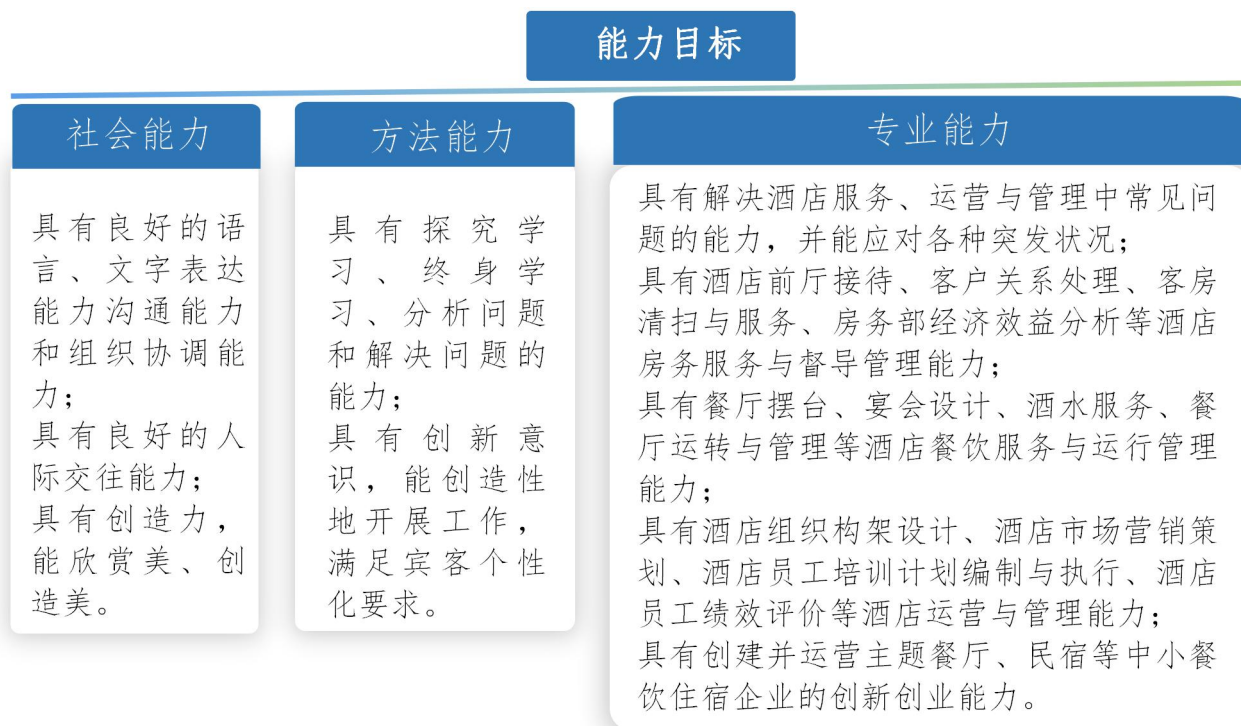


图 3 能力目标示意图

六、课程设置及要求

（一）课程结构

本专业课程分为五大模块：公共基础课程模块（必修、选修）、专业基础课程模块、专业核心课程模块、专业选修课程模块、专业集中实训模块，共 46 门课，3184 学时，182 学分。专业课程对接国家酒店管理与数字化运营行业标准，融入相关技术等级证书内容。持续深化“三全育人”综合改革，把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育各环节，推动课程思想政治工作体系贯穿教学体系、教材体系、管理体系，切实提升思想政治工作质量。结合高星级酒店业前厅、客房、餐饮、大堂吧、酒吧一线服务员和管理者职业道德与素养，融入课程思政元素，贯穿于专业课程教学全过程，具体课程结构如图 4 所示。



图 4 专业课程体系

（二）公共基础课程设置及要求

公共基础课程设置及要求如表 5 所示。

表 5 公共基础课程设置及要求

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	计划学时
思想道德与法治	<p>《思想道德与法治》以马克思主义、习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,针对大学生成长过程中面临的思想道德问题和法律问题,开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育,引导大学生提高思想道德素质和法治素养,成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。</p>	<p>本课程包括思想道德与法治两大部分,每个部分根据教学内容要求再分六个章节</p> <p>绪论:担当复兴大任 成就时代新人</p> <p>第一章:领悟人生真谛 把握人生方向</p> <p>第二章:追求远大理想 坚定崇高信念</p> <p>第三章:继承优良传统 弘扬中国精神</p> <p>第四章:明确价值要求 践行价值准则</p> <p>第五章:遵守道德规范 锤炼高尚品格</p> <p>第六章:学习法治思想 提升法治素养</p>	<p>坚持理论教学与实践教学结合的教学特色,理论教学突出重点,简明扼要、通俗易懂;实践教学形式多样,以志愿服务、团队素质拓展为主,辅之参观考察、课堂辩论等,通过理论教学明白为人做事的基本道理,增强高职大学生讲礼貌、善合作、守纪律、有涵养的职业素养。</p>	48
	<p>《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》是大学生学习和掌握马克思主义中国化理论成果基本知识的主渠道。通过该课程的教学,要使学生系统理解和掌握马克思主义中国化的理论素养及其理论精髓,全面提高学</p>	<p>《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》的内容包括马克思主义中国化的理论成果,帮助学生理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社</p>	<p>通过教、学、做相结合,学生从了解这样做、到理解为何这样做、再到做什么、最后掌握怎么做,其能力得到了培养,完成了获取—实践—内化—反思的认知过</p>	

<p>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论</p>	<p>生思想政治素质和中国特色社会主义理论素养；引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好，坚定“四个自信”；使学生科学把握社会主义的本质，真正认清社会主义初级阶段的基本国情，坚定中国特色社会主义的理想和信念；使学生从社会主义革命和建设的历史中进一步树立只有社会主义才能发展中国，只有中国共产党才是中国特色社会主义的领导核心的科学理念。使学生学会运用中国化马克思主义立场、观点和方法分析问题和解决问题；增强学生投身于改革开放和社会主义现代化建设的自觉性、主动性和创造性，成为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。</p>	<p>会主义思想等一脉相承又与时俱进的科学体系，课程的内容共有14个章节： 第一章毛泽东思想及其历史地位 第二章新民主主义革命理论 第三章社会主义改造理论 第四章社会主义建设道路初步探索的理论成果 第五章邓小平理论 第六章“三个代表”重要思想 第七章科学发展观 第八章习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位 第九章坚持和发展中国特色社会主义的总任务 第十章“五位一体”总体布局 第十一章“四个全面”战略布局 第十二章实现中华民族伟大复兴的重要保障 第十三章中国特色大国外交 第十四章坚持和加强党的领导</p>	<p>程，在整个教学过程中，始终是以“学生”为中心，“实践”为核心，“教师”为引导。教学效果评价采取形成性评价与终结性评价相结合的方式，通过理论与实践相结合，重点评价学生的综合素质。</p>	<p>72</p>
-----------------------------	---	---	---	-----------

<p>形势与政策</p>	<p>《形势与政策》课是高校思想政治理论课的主干课程，是全校各专业必修课程。形势与政策教育是高等学校学生思想政治教育的重要内容。形势与政策课是高校思想政治理论课的重要组成部分，是对学生进行形势与政策教育的主渠道、主阵地，是每个学生的必修课程，在大学生思想政治教育中担负着重要使命，具有不可替代的重要作用。</p> <p>通过了解和正确认识新形势下实现中华民族伟大复兴的艰巨性和重要性，引导学生树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想，增强学生实现“中国梦”的信心信念和历史责任感以及国家大局观念，全面拓展能力，提高综合素质。</p> <p>引导和帮助学生掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识。帮助大学生在学习世界政治经济与国际关系的基础知识中开阔视野，正确对待国</p>	<p>依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”，结合当前国际国内形势以及我校教学实际情况和大学生成长的特点确定选题。在介绍当前国内外经济政治形势、国际关系以及国内外热点事件的基础上，阐明了我国政府的基本原则、基本立场与应对政策。</p> <p>国内专题教学内容主要有进行党的基本理论、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。</p> <p>国际专题主要有：当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势；我国的对外政策；世界重大事件；我国政府的原则立场与应对政策。</p> <p>形势与政策课程具有很强的时效性，每年的教学重点和难点需要</p>	<p>课程采用专题式的教学方式，具体运用讲授法教学、案例教学、研讨式学习等教学方法，努力体现权威性、前沿性，注重理论与实际的结合、历史与现实的结合、稳定性与变动性的结合、学习知识与发展能力的结合，在相关问题的解读和分析上下工夫，力求达到知识传递与思想深化的双重效果。</p>	<p>40</p>
--------------	--	---	---	-----------

	<p>内为重大时事，认识当前形式，站稳政治立场。坚定社会主义理想信念，紧跟我国的主流意识形态，及时、准确、深入地理解党和政府的各项政策。培养学生较强的分析能力和适应能力。</p>	<p>依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”制定，2021年秋季拟开展奋斗百年路·启航新征程；迈向更高质量的经济。谱写乡村全面振兴新篇章；正确认识我国人口问题；完善“一国两制”制度体系护航香港长治久安；多边主义：世界发展的颇具之策；共同构建人与自然生命共同体等专题。</p>		
<p>“四史”教育</p>	<p>加强以党史教育为重点的“四史”教育，要以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面落实立德树人根本任务，教育引导学清楚当今中国所处的历史方位和自已所应担负的历史责任，深刻理解中华民族从站起来、富起来到强起来的历史逻辑、理论逻辑和实践逻辑，增强听党话、跟党走的思想和行动自觉，牢固树立中国特色社会主义的道路自信、制度自信、理论自信、文化自信。不</p>	<p>第一讲 党的历史 第二讲 新中国的历史 第三讲 改革开放的历史 第四讲 社会主义发展的历史</p>	<p>课程主要采取准确把握以党史学习教育为重点的，“四史”教育的思政课教学目标要求、重点内容、课程载体，立足学校、学段、学生实际，把握学生特点，贴近学生需求，着力讲好党的故事、革命的故事、英雄的故事，深挖教育系统红色资源,鲜活教材’，增强课程吸引力感染</p>	<p>48</p>

	<p>断增进大学生的政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，真正做到‘学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行’，坚定对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，以昂扬姿态为全面建设社会主义现代化国家努力奋斗。</p>		<p>力，切实提高育人成效。</p>	
<p>大学 语文</p>	<p>1. 知识目标：了解文学鉴赏的基本原理，掌握阅读、分析和欣赏文学作品的基本方法；能深刻理解中外优秀经典作品的内涵；熟练掌握现代语言交际的知识以及写作技巧。</p> <p>2. 能力目标：具备一定的文学鉴赏能力、理解能力和写作能力；能正确地理解和运用语言文字进行表达及交流；能够将语文知识与本专业课程相结合进行创作性的学习。</p> <p>3. 素质目标：养成阅读中华经典的习惯，形成良好的个性、健全的人格；继承和弘扬中华优秀传统文化，具备高尚的道德情操。</p>	<p>1. 中华经典典籍导读。</p> <p>2. 中国古典诗文鉴赏。</p> <p>3. 中国近代诗文鉴赏。</p> <p>4. 中国现当代诗文鉴赏。</p> <p>5. 国外文学作品鉴赏。</p> <p>6. 语言表达交流。</p> <p>7. 写作训练。</p>	<p>1. 课程以学生为中心，立德树人为根本，充分挖掘内容的思想性，实施课程全过程育人。</p> <p>2. 运用视频、音频、多种信息化教学资源 and 手段，采取情境教学法、案例教学法及小组讨论法等多种方法。</p> <p>3. 教学在多媒体教室，积极开发课程网络资源等。</p> <p>4. 通过过程性考核和终结性考核相结合的方式，检测学习效果。</p>	<p>36</p>

大学 英语	<p>1. 知识目标：熟练掌握英语语言基本知识与技能。</p> <p>2. 能力目标：能听懂生活和职场相关主题的对话；能就日常话题和未来职业相关话题进行会话；能读懂一般题材和未来职场相关的简单英文资料，并借助词典进行一般题材文章互译；能撰写常用的应用文。</p> <p>3. 素质目标：具有传承中华优秀传统文化的意识、跨文化交际能力以及国际化意识。</p>	<p>主题类别包括职业与个人、职业与社会和职业与环境三个方面。每个方面包含若干专题，每个专题包含不同话题。所有主题类别内容都应反映中外优秀文化。职场情境任务是在职场中运用英语完成的日常活动。专题包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 人文底蕴 2. 职业规划 3. 职业精神 4. 社会责任 5. 科学技术 6. 文化交流 7. 生态环境 8. 职场环境 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 坚持立德树人，发挥英语课程的育人功能。 2. 落实核心素养，贯穿英语课程教学全过程。 3. 突出职业特色，加强语言实践应用能力培养。 4. 提升信息素养，探索信息化背景下教与学方式的转变。 5. 尊重个体差异，促进学生全面与个性化发展。 	104
信息 技术	<ol style="list-style-type: none"> 1. 知识目标：能通过理论知识学习、信息技术的基本工具，概念和本领，理解构成信息技术的基本要素，知晓利用信息技术处理信息的基本工作原理。形成基本的信息技术知识框架，跟上信息技术的发展趋势。 2. 能力目标：熟练掌握常用的工具软件和信息化办公技术，了解大数据、人工智能、区块链等新兴信 	<p>基础模块：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 文档处理：文档的基本编辑、图片的插入和编辑、表格的插入和编辑、样式与模板的创建和使用、多人协同编辑文档等内容。 2. 电子表格处理：工作表和工作簿操作、公式和函数的使用、图表分析展示数据、数据处理等内容。 3. 演示文稿制作：演示 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 紧扣学科核心素养和课程目标，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务的基础上，突出职业教育特色，提升学生的信息素养，培养学生的数字化学习和利用信息技术解决实际问题的能力。 2. 课程内容以实际案例相结合，案例 	64

	<p>息技术，具备支撑专业学习的理论基础、技能训练、信息素养、信息技术和综合应用实践能力得到全面提升能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题。</p> <p>3.素质目标：养成学生团队意识和职业精神，具备独立思考和主动探究能力，为学生职业能力的持续发展奠定基础。</p>	<p>文稿制作、动画设计、母版制作和使用、演示文稿放映和导出等内容。</p> <p>4.信息检索与信息素养及社会安全责任等。</p> <p>拓展模块： 拓展学习信息安全、大数据、人工智能、现代通信技术、数字媒体与虚拟现实等相关知识内容。</p>	<p>的选取应贴近生活、贴近学习、贴近工作，在教学中注重使学生掌握操作过程和技巧，可采用“任务描述→技术分析→示例演示→任务实现→能力拓展”的形式组织教学。</p>	
体育	<p>1.知识目标：牢固树立“健康第一”思想，建立终身体育观。熟练掌握两项及以上健身运动的基本方法和技能。</p> <p>2.能力目标：能够编制可行的个人锻炼计划，具有一定的体育文化欣赏能力；能科学地进行体育锻炼，提高自己的运动能力；能选择良好的运动环境，全面发展体能，提高自身科学锻炼的能力，练就强健的体魄。</p> <p>3.素质目标：培养正确的胜负观，养成积极乐观的生活态度；运用适宜的方法调节自己的情绪，在运动中体验运动的乐趣和成</p>	<p>1.基础体育教学模块</p> <p>(1) 田径</p> <p>(2) 体操</p> <p>(3) 球类</p> <p>(4) 武术</p> <p>(5) 学生体质健康标准</p> <p>(6) 体育与健康教育</p> <p>2.职业实用性体育教学模块</p> <p>(1) 太极拳</p> <p>(2) 气排球</p> <p>(3) 篮球</p> <p>(4) 羽毛球</p> <p>(5) 乒乓球</p> <p>(6) 足球</p>	<p>1.树立“课程思政”理念，促进体育课程与思想教育的有机结合。</p> <p>2.坚持“健康第一”的指导思想，促进学生健康成长。</p> <p>3.采用“理论、实践一体化”教学模式。</p> <p>4.采用“研究完整法与分解法、讲解法与示范法、练习法、游戏与比赛法、预防和纠正动作错误法”的方法组织教学。</p> <p>5.在室外运动场和</p>	140

	<p>功的感觉；表现出良好的体育道德和合作精神，正确处理竞争与合作的关系。</p>		<p>室内多媒体教室进行教学。</p> <p>6. “基础体育教学模块”和“职业实用性体育教学模块”采用过程性考核与终结性考核相结合的形式进行考核评价。</p>	
<p>心理健康教育</p>	<p>1. 知识目标：了解心理学的有关理论和基本概念；明确心理健康的标准及意义；了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现；掌握自我调适的基本知识。</p> <p>2. 能力目标：掌握自我探索技能、心理调适技能及心理发展技能，如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往与沟通交流技能、生涯规划技能等。</p> <p>3. 素质目标：树立心理健康发展的自主意识；了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己；在遇</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 关注生涯发展 2. 正确认识自我 3. 塑造健康人格 4. 学会学习与创造 5. 有效管理情绪 6. 应对压力挫折 7. 优化人际关系 8. 邂逅美好爱情 9. 预防精神障碍 10. 敬畏神圣生命 	<p>1. 采用理论与体验教学相结合、讲授与训练相结合的教学方法，如课堂讲授、案例分析、小组讨论、心理测试、团体训练、情境表演、角色扮演、体验活动等，注重理论联系实际，注重培养学生实际应用能力。</p> <p>2. 要充分发挥师生在教学中的主动性和创造性。教师要尊重学生的主体性，充分调动学生参与的积极性开展课堂互动活动，避免单向的理论灌输和知识传授。</p> <p>3. 在教学过程中，要充分运用各种资</p>	<p>32</p>

	<p>到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。</p>		<p>源，利用相关的图书资料、影视资料、心理测评工具等丰富的教学手段，也可以调动社会资源，聘请有关专家，举办专题讲座等各类活动补充教学形式。</p> <p>4. 融入课程思政相关内容。</p> <p>5. 课程考核采用过程性考核与终结性考核相结合的方式。</p>	
<p>创新创业教育</p>	<p>1. 知识目标：掌握创新思维提升的基本方法；了解创业的基本概念、基本原理和基本方法；了解创业的产生与演变过程；掌握商业模式的设计、创业资源的开发与整合、新企业的经营与管理方法。</p> <p>2. 能力目标：具有创新创业者的科学思维能力和创业潜质分析能力；能够进行创业机会甄别和分析，能进行创业过程中的财务计算与分配；在项目运营过程中提升分析问题、概括、总结能力；提高合作</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 创新创业与人生发展 2. 创业者与创业团队 3. 创业机会与商业模式开发 4. 创业资源开发与整合 5. 创业计划书的撰写。 6. 新企业的开办 7. 新企业的经营管理 8. 投资理财规划 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用课堂讲授和小组讨论、案例分析、角色扮演、直观演示、视频播放等相结合的方法进行教学。 2. 融入课程思政相关内容。 3. 课程考核采用过程性考核与终结性考核相结合的方式。 	<p>36</p>

	<p>能力及信息获取与利用的能力。</p> <p>3.素质目标：主动适应互联网经济大趋势，养成主动创新意识，树立科学的创新创业观；提高社会责任感和创业精神；自愿为促进个人创业、就业和全面发展付出积极的努力。</p>			
<p>安全教育+性教育</p>	<p>1.知识目标：理解安全的基本内涵，掌握国家安全、校园安全、人身安全、消防安全等基础安全知识；了解基础的法律法规和生活安全基本常识；了解艾滋病防治知识；掌握日常生活、劳动安全防范知识和技能。</p> <p>2.能力目标：能够遵守法律法规和疫情防控的基本要求；具备良好的自主学习能力和自我保护、安全防护、抵御违法犯罪及应急处理的基本能力。</p> <p>3.素质目标：树立科学的安全理念，保持健康的心理状态；养成健全的法律意识和良好的安全意识，坚定安全无小事、生命诚可贵等科学理念；具备6S管理及劳动安全意识。</p>	<p>1. 树立科学的安全理念，创建文明安全校园</p> <p>2. 关注国家安全和公共安全，树立国家安全观，建立大学生意识形态的青年使命担当，以及公共安全事件的应急处理</p> <p>3. 人身安全，珍惜生命（包含生理健康和情感安全、性健康教育、艾滋病防治）</p> <p>4. 财产安全、法律法规</p> <p>5. 防火知识、消防安全</p> <p>6. 平安出行、交通安全</p> <p>7. 文明用网、网络安全</p>	<p>1. 本门课以学生为主体，理论引领与实践感悟相结合，实行线上学习、线下体验相结合的混合式教学方式。</p> <p>2. 将课程思政融入教学过程。</p> <p>3. 结合学生的专业性，树立职业安全基本意识。</p> <p>4. 课程考核采用线上、线下相结合、过程性考核与终结性考核相结合的方式。</p>	<p>16</p>

<p>职业发展与就业指导</p>	<p>1. 知识目标：了解职业特点，认识自己的特性以及社会环境；了解就业形势与政策法规；掌握制作简历的知识；熟悉签订就业协议的注意事项；掌握相关的职业分类知识以及创业的基本知识。</p> <p>2. 能力目标：掌握创业的基本能力，提高沟通能力和人际交往能力等各种通用能力；掌握制作简历的技巧，能制作求职简历。</p> <p>3. 素质目标：树立职业生涯发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，主动培养责任意识、服务意识，自愿为个人职业发展和社会发展付出积极的努力。</p>	<p>1. 建立生涯与职业意识</p> <p>2. 职业发展规划</p> <p>3. 提高就业能力</p> <p>4. 求职过程指导</p> <p>5. 职业适应与发展</p> <p>6. 创业教育</p>	<p>1. 注重理论联系实际，采用讲授与训练相结合的方式进行。教学采用课堂讲授、典型案例分析、情景模拟训练、小组讨论、角色扮演、社会调查等方法进行。</p> <p>2. 在教学的过程中，要充分利用各种资源，除了教师和学生自身的资源外，还可调动社会资源，采取与外聘专家、优秀毕业生、职场人物专题讲座和座谈相结合的方法。</p>	<p>36</p>
<p>军事技能</p>	<p>1. 知识目标：了解学院规章制度及专业学习要求，熟悉并掌握单个军人徒手队列动作的要领标准。</p> <p>2. 能力目标：具备一定的个人军事基础能力及突发安全事件应急处理能力。</p> <p>3. 素质目标：提高思想素质和心理素质，具备一定的军事素养。</p>	<p>1. 国防教育及爱国主义教育</p> <p>2. 军事训练</p> <p>3. 专业介绍，职业素养以及工匠精神培育，法制安全</p> <p>4. 学院文化教育</p>	<p>由军事教官进行军事训练，各专业带头人负责专业介绍，介绍学院文化。</p>	<p>112</p>

<p>军事理论</p>	<p>1. 知识目标：了解和掌握军事理论的基本知识，熟悉世界新军事变革的发展趋势。</p> <p>2. 能力目标：具备对军事理论基本知识进行正确认知理解、领悟和宣传的能力。</p> <p>3. 素质目标：增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识；弘扬爱国主义精神，传承红色基因，提高学生综合国防素质。</p>	<p>1. 中国国防</p> <p>2. 国家安全</p> <p>3. 军事思想</p> <p>4. 现代战争</p> <p>5. 信息化装备</p>	<p>综合运用讲授法，问题探究式，案例导入法等方法，充分运用信息化手段开展教学。</p>	<p>36</p>
<p>劳动教育 (劳动精神、劳模精神、工匠精神)</p>	<p>1. 知识目标：理解劳动在人类进化和人类社会产生过程中的推动作用；理解专业实习实训(含实验)中劳动实践的价值意义；理解劳模精神的时代内涵和实践指向；掌握创新劳动的概念；掌握基本劳动知识。</p> <p>2. 能力目标：具备满足生存发展需要的基本劳动能力；提升劳动技能水平。</p> <p>3. 素质目标：树立正确的马克思主义劳动价值观；牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；增强诚实劳动的意识和公共服</p>	<p>1. 认识劳动教育和劳动素养</p> <p>2. 劳动教育实践</p> <p>3. 劳动安全和劳动权益</p> <p>4. 激荡创新劳动的磅礴力量</p>	<p>1. 本门课以学生为主体，理论引领与实践感悟相结合，实行线上学习、线下体验相结合的混合式教学方式。</p> <p>2. 将课程思政融入教学中。</p> <p>3. 课程考核采用线上、线下相结合、过程性考核与终结性考核相结合的方式。</p>	<p>16</p>

	<p>务意识，热爱劳动，尊重普通劳动者；养成认真负责、安全规范的劳动习惯；形成爱岗敬业的劳动态度，形成勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神和精益求精、追求卓越的工匠精神；提升劳动中的创新意识，增强自身的职业认同感和劳动自豪感。</p>			
<p>普通 话</p>	<p>1. 知识目标：学习正确的语音、词汇和语法规范。 2. 能力目标：养成说普通话的习惯，熟练地掌握常用汉字的正确读音，提升听、说普通话的能力和交际能力。 3. 素质目标：增强语言规范意识，树立使用标准语言的信念。</p>	<p>1. 普通话概述 2. 普通话声母 3. 普通话韵母 4. 普通话声调 5. 普通话音节 6. 普通话的语流音变 7. 普通话水平测试</p>	<p>1. 以“学生为中心”，立德树人为根本，充分调动学生的积极性，实施课程全过程育人。 2. 运用视频、音频、多种信息化教学资源 and 手段，利用多媒体素材与学生共同欣赏、模仿，以提高口语表达能力。 3. 着重训练和提高听、说的能力；循序渐进，按科学方法严格训练；听、说同读、写相结合，互相促进。 4. 课程考核：采用口试形式，内容及难度与普通话水平测试相当。</p>	<p>32</p>

<p>职业素养</p>	<p>1. 知识目标：理解职业化精神的重要性及内涵；掌握职场个人礼仪及交往礼仪的内容；基本了解个人与团队的关系、团队合作基础理论与方法；基本了解自我管理基础理论、技能与方法；掌握时间管理、健康管理、学习管理的基本理论、具体流程和原则方法；掌握创新能力的结构体系及创新方法。</p> <p>2. 能力目标：能够在社会交际和职场情境下较为熟练而得体地完成交际沟通任务，取得较好的沟通效果；能够熟练应用职场人际交往所需的礼仪规范技巧；能胜任一般团队成员角色，具备一定的团队合作所需的基本能力；能够对自己的学习管理、时间管理、计划管理进行初步设计；能够对自身的情绪、压力及健康进行必要的调试与改进。</p> <p>3. 素质目标：树立起职业生涯发展的自主意识以及积极正确的人生观、价值观和就业观念；养成良好的职业素养；把个人发展</p>	<p>1. 职业化精神</p> <p>2. 职场（沟通、形象、协作）</p> <p>3. 管理（时间、健康、学习）</p> <p>4. 创新能力</p>	<p>1. 本门课以学生为主体，理论引领与实践感悟相结合，实行线上学习、线下体验相结合的混合式教学方式。</p> <p>2. 将课程思政融入教学中。</p> <p>3. 课程考核采用线上、线下相结合、过程性考核与终结性考核相结合的方式。</p>	<p>16</p>
-------------	--	--	--	-----------

	和国家需要、社会发展相结合，愿意为个人的生涯发展和社会发展付出努力。			
音乐欣赏	<p>1. 知识目标：学习和了解音乐基本表现要素和音乐常见结构以及音乐体裁形式等基础知识，感知不同艺术门类的主要表现手段和艺术形式特征，了解音乐与艺术之外的其他学科的联系。</p> <p>2. 能力目标：以聆听音乐为主，在情感体验的基础上对音乐作品进行分析、比较与评价，在欣赏音乐的实践活动中熟悉、理解音乐，具备音乐鉴赏和评价的能力。</p> <p>3. 素质目标：培养健康的审美情趣，树立正确的审美观念。</p>	<p>1. 介绍有关音乐常识</p> <p>2. 了解音乐的节奏、旋律、和声、音色、调式、织体、曲式等及其表现作用</p> <p>3. 初步了解中外不同历史时期音乐的风格流派、艺术成就及其发展变化</p> <p>4. 了解音乐的功能及音乐与人、音乐与社会的关系</p> <p>5. 欣赏中外优秀的、具有代表性的作品</p> <p>6. 欣赏我国优秀的民族、民间音乐作品，以弘扬祖国的优秀音乐文化，加强爱国主义教育</p> <p>7. 注重学习世界各国、各地区民族、民间音乐作品，以开阔学生的音乐视野</p>	<p>1. 调动学生的学习积极性，使他们主动地参与音乐审美活动。</p> <p>2. 利用各种现代化的、直观性的音乐教具与学具，最大限度地强化学生的听觉审美感受。</p> <p>3. 课堂欣赏教学与课外欣赏活动（音乐会、音乐欣赏讲座、教师推荐的音乐作品录音等）有机地结合，充分发挥欣赏教学对课外欣赏活动的指导作用。</p>	36

(三) 专业（技能）课程设置及要求

1. 专业基础课程设置及要求

专业基础课程设置及要求如表 6 所示。

表 6 专业基础课程设置及要求

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	计划学时
现代饭店管理	<p>1. 知识目标：使学生了解酒店的分类及等级、酒店的组织结构、酒店的房务餐饮运营等内容。</p> <p>2. 能力目标：掌握酒店运营管理的技巧，能够灵活运用所学的知识解决酒店运营过程中的实际问题。</p> <p>3. 素质目标：培养学生爱岗敬业、热情主动的工作态度，养成认真负责、实事求是、坚持原则的职业素养。</p>	<p>1. 论述认知酒店</p> <p>2. 走进酒店内部组织</p> <p>3. 营销饭店产品</p> <p>4. 选用育留酒店员工</p> <p>5. 房务餐饮运营</p> <p>6. 督导酒店服务质量</p> <p>7. 体验酒店文化</p>	<p>1. 教学方法：讲授法、案例教学法以及小组合作、自主学习法为主。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室；饭店管理知识扎实并有一定实践经验的资深教师。</p> <p>3. 考核要求：该课程为考试课。最终考核=平时成绩 40%+期末考试 60%。</p> <p>4. 结合时下热点，融入课程思政内容。</p>	64
管理学基础	<p>1. 知识目标：使学生能够掌握管理的基本概念和性质、管理理论的发展、管理者应具备的技</p>	<p>1. 管理理论的形成与发展</p> <p>2. 计划</p> <p>3. 组织</p>	<p>1. 教学方法：本课程采用课堂讲授、案例分析、情景模拟、启发</p>	64

	<p>能和方法；掌握管理的决策、计划、组织、领导、控制以及激励职能的相关知识。</p> <p>2. 能力目标：通过对管理的理论和职能的相关知识学习，使学生具备一定的计划、控制、组织、沟通等的能力，具备一定的管理能力。</p> <p>3. 素质目标：具备分析问题、解决问题以及逻辑思维能力；培养学生团队合作意识。</p>	<p>4. 领导</p> <p>5. 激励</p> <p>6. 沟通</p> <p>7. 控制</p> <p>8. 协调</p>	<p>讨论等教学方法。</p> <p>2. 教学条件：多媒体和网络学习平台；具备管理学基础及专业理论知识扎实过硬的教师。</p> <p>3. 考核要求：课程考核方式为期末笔试（闭卷）+平时成绩。平时成绩占 40%期末考试占 60%。</p> <p>4. 教学中穿插新闻时事，融入课程思政内容。</p>	
酒店 服务礼仪	<p>1. 知识目标：使学生理解礼仪在传统文化中的传承及在现代服务职业生涯中的重要意义；了解现代服务礼仪情境下，正确的仪容仪表，仪姿仪态表达方式，打造端庄的职业形象。</p> <p>2. 能力目标：加强学生沟通和交流基本能力，掌握不同岗位的服务礼</p>	<p>1. 礼仪概述</p> <p>2. 仪容仪表仪态</p> <p>3. 人际交往礼仪</p> <p>4. 酒店接待服务部门礼仪</p> <p>5. 国际交往礼仪</p> <p>6. 主要客源国地区的习俗与礼仪</p> <p>7. 宗教礼仪</p>	<p>1. 教学方法：利用线上教学资源，采用讲练评结合的教学模式，以教师讲解、示范、学生练习为主。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室和形体实训室；教师具备礼仪专业知识</p>	48

	<p>仪标准，并能够合理对服务流程提出改进和提升，培养良好的服务意识。</p> <p>3. 素质目标：具备国际化的服务视野，具备良好的职业道德，提升学生爱国情怀和民族自豪感以及文化自信。</p>		<p>和实践经验。</p> <p>3. 考核要求：本课程为考查课程，考核成绩=平时成绩 60%+期末考核 40%。</p> <p>4. 教学中结合时下礼仪交往案例，融入相关课程思政内容。</p>	
旅游心理学	<p>1. 知识目标：通过本门课程的学习，全面、系统地掌握旅游心理学的相关理论知识和分析方法。</p> <p>2. 能力目标：在未来工作岗位上能熟练运用旅游心理知识进行旅游产品的生产、销售、以及旅游服务质量的提升，提高旅游服务水平。</p> <p>3. 素质目标：提升职业素养和服务意识，提高学生的职业规范意识。</p>	<p>1. 心理学概述</p> <p>2. 旅游知觉</p> <p>3. 旅游需求与动机</p> <p>4. 旅游者态度的转变</p> <p>5. 旅游情绪情感管理</p> <p>6. 旅游个性的认识</p> <p>7. 旅游人际关系的改善</p> <p>8. 旅游压力与挫折管理</p> <p>9. 旅游服务心理调适</p>	<p>1. 教学方法：以讲授、讨论、案例分析和小组合作法为主。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室；专业教师具有讲师职称以上，具备相关心理学知识。</p> <p>3. 考核要求：本课程为考试课，采取过程性考核 40%+期末理论成绩 60%的形式。</p> <p>4. 教学中注意融入“四个”自信等课程思政内容。</p>	72

<p>酒店人力资源</p>	<p>1. 知识目标：使学生能够熟练酒店人力资源管理的基础知识，了解相应的政策法规，熟悉酒店内各岗位的职责和标准，</p> <p>2. 能力目标：学生能够制订招聘计划并实施。能够进行培训需求分析并实施培训计划；能够看懂薪酬绩效考核标准；具备从事酒店人力资源管理工作的技能技巧。</p> <p>3. 素质目标：培养良好的职业素质、优秀的个人品质与敏锐的洞察眼光，并养成认真负责、实事求是、坚持原则、一丝不苟、爱岗敬业的精神。</p>	<p>1. 饭店人力资源管理导论</p> <p>2. 饭店组织职务分析与设计</p> <p>3. 饭店员工的选聘与录用</p> <p>4. 饭店员工培训</p> <p>5. 饭店员工激励与团队建设</p> <p>6. 饭店员工绩效考核</p> <p>7. 饭店薪酬体系管理</p> <p>8. 饭店督导管理</p> <p>9. 饭店员工职业生涯规划与管理</p> <p>10. 饭店劳动关系管理</p>	<p>1. 教学方法：课程在基于信息化教学资源平台应用的基础上，采用“教、学、做”一体化教学方法。主要采用讲授法、小组合作法、案例教学法以及任务驱动法为主，辅以角色扮演法。</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室；选用“十三五”教材；具有丰富人力资源知识的专业教师。</p> <p>3. 考核要求：本课程为期末考试课程。采用过程性考核（40%）和期末理论成绩（60%）的形式进行考核。</p> <p>4. 结合时下热点和事例，融入课程思政内容。</p>	<p>72</p>
---------------	---	---	--	-----------

<p>营养与配餐</p>	<p>1. 知识目标：了解营养配餐的基本计算方法掌握营养配餐的基本理论知识。</p> <p>2. 能力目标：具有进行营养成分的简单计算能力；具有营养搭配能力。</p> <p>3. 素质目标：使学生适应餐饮管理和一线岗位需要，具有良好的职业道德和敬业精神，树立正确的营养观念。</p>	<p>1. 营养配餐概述</p> <p>2. 营养配餐基础</p> <p>3. 营养配餐准备</p> <p>4. 营养食谱制定</p> <p>5. 不同人群食谱设计</p>	<p>1. 教学方法：以教师课堂讲授、小组合作以及微视频为主，自主学习为辅。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室；具有较为深厚的营养配餐相关知识以及较丰富的教学经验的教师。</p> <p>3. 考核要求：本课程为考查课程。考核成绩=平时成绩（60%）+期末考核（40%）。</p> <p>4. 融入课程思政的相关内容。</p>	<p>72</p>
<p>酒店财务管理</p>	<p>1. 知识目标：使学生认识到酒店财务管理的掌握对于从事酒店工作的重要性，掌握酒店财务方面的相关报表知识。</p> <p>2. 能力目标：学习该课程之后，使学生具备一定酒店财务认识的能力，能将理论运用到实</p>	<p>1. 酒店财务管理基本原理</p> <p>2. 管理模式</p> <p>3. 酒店财务工作的预算管理</p> <p>4. 资金筹集管理</p> <p>5. 资金投放管理</p> <p>6. 资产营运管理</p> <p>7. 成本费用管理</p>	<p>1. 教学方法：采用讲授法、指导法、讨论法、练习法、情境教学法。</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室；选用适应高职生的十三五</p>	<p>72</p>

	<p>际。</p> <p>3. 素质目标：培养学生严谨以及一丝不苟的职业作风；具备诚实守信的职业道德；培养分析问题、解决问题的逻辑能力；具备精益求精的工匠精神。</p>	<p>8. 营业收入控制</p> <p>9. 利润分配管理</p> <p>10. 酒店财务管理成果归属的会计报表编制分析</p>	<p>国家规划教材；知识丰富，理论扎实的专业教师。</p> <p>3. 考核要求：课程总成绩由平时与期末笔试结合，以期末考核为主。</p> <p>4. 融入课程思政的相关内容。</p>	
<p>酒店 沟通技巧</p>	<p>1. 知识目标：掌握基本的沟通技巧；熟悉酒店内统统的注意事项和什么是有效沟通。</p> <p>2. 能力目标：使学生掌握沟通实战技巧、提升沟通实战能力。</p> <p>3. 素质目标：通过本课程的学习，增强人际沟通能力，提高职业素质，拥有适应时代需要的沟通技能。</p>	<p>1. 了解沟通的功能、分类、原则、模式与步骤</p> <p>2. 创设沟通场景提升学生的微笑、赞美、表达、倾听、提问、反馈、说服能力，提升沟通技巧与能力</p> <p>3. 与上司沟通、与下属沟通、与客户沟通、与同事沟通、一对多沟通、电话及网络通、会议沟通</p>	<p>1. 教学方法：以教师课堂讲授为主，实践教学、自主学习为辅。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室；授课教师应具备良好的人际交往与沟通能力。</p> <p>3. 考核要求：本课程为考查课，考核成绩=平时成绩 60%+期末考核 40%，以平时的考核为主。</p> <p>4. 融入课程思政的相关内容。</p>	36

2. 专业核心课程设置及要求

专业核心课程设置及要求如表 7 所示。

表 7 专业核心课程设置及要求

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	计划学时
餐饮运行与管理	<p>1. 知识目标：使学生了解餐厅班组日常管理方法；了解原材料采购与验收、贮存与发放程序；了解客户管理方法；掌握宴会组织与管理程序。</p> <p>2. 能力目标：使学生具有工作和人力的有效组织、调配和协调能力；具有客史档案管理及相关客户关系维护能力；具有应对酒店运营管理中各种突发状况能力；具有菜单设计、宴会设计、宴会运行与管理等能力。</p> <p>3. 素质目标：使学生能够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；爱岗敬业、</p>	<p>1. 餐饮认知与班组日常管理</p> <p>2. 餐厅开业筹备与规划</p> <p>3. 餐饮原料的管理</p> <p>4. 餐饮服务质量管理</p> <p>5. 餐厅宾客关系管理</p> <p>6. 中西式宴会组织与管理</p> <p>7. 餐饮成本分析</p>	<p>1. 教学方法：本课程的教学以教师主导、学生主体，采用混合式教学模式，通过课堂讲授、案例分析、小组讨论、头脑风暴等教学方式和手段，提高教学的时效性。</p> <p>2. 教学条件：主要教学场所为多媒体课室。选用《餐饮运营与管理》普通高等教育国家级规划教材最新版本统编教材。</p> <p>3. 考核要求：本课程为期末考试课程。采用过程性考核（40%）和</p>	72

	<p>尊重一切、热爱劳动，具有社会责任感和社会参与意识；具有环保意识、安全意识、创新思维。</p>		<p>期末理论成绩（60%）的形式进行考核。</p> <p>4. 融入课程思政的相关内容。</p>	
前厅服务与管理	<p>1. 知识目标：使学生熟悉前厅各个部门，掌握前厅各个岗位的工作流程及标准操作，并能够熟练完成对客服务。</p> <p>2. 能力目标：学生能够运用所学知识，胜任前厅部各个分部门的各项工作，并能在工作岗位上不断提升顾客满意度。</p> <p>3. 素质目标：传承细致周到、关爱他人的良好品行，培养一丝不苟的职业态度，固化准职业人的职业价值观；强化学生规范意识，提升学生细致周到的服务意识。</p>	<p>1. 前厅部概述</p> <p>2. 散客的预订工作</p> <p>3. 前台宾客入住接待</p> <p>4. VIP 客人及团队的客人的接待方案</p> <p>5. 前厅部日常服务与管理</p> <p>6. 行李服务</p> <p>7. 前厅和客房安全服务</p>	<p>1. 教学方法：利用课程网络资源，采用讲授法、任务驱动、示范法、案例分析、情景模拟等开展课程教学。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室和实训室；选用十三五国家规划教材；理论知识扎实并具备丰富的实操经验的专业教师。</p> <p>3. 考核要求：本课程为考试课程，过程性考核（40%）和总结性考核（60%）相结合的方式。</p> <p>4. 融入课程思政的相关内容。</p>	72

<p>客房服务与管理</p>	<p>1. 知识目标：全面掌握客房接待服务技能、技巧，初步具备客房接待服务的能力以及综合分析、解决客房对客服务过程中常见问题的能力。</p> <p>2. 能力目标：能够独立完成中式铺床、夜床服务和对客服务。</p> <p>3. 素质目标：具备良好的职业素养、职业道德和爱岗敬业的职业精神；具备吃苦耐劳的劳动精神以及良好的服务意识。</p>	<p>1. 客房部基础知识</p> <p>2. 客房的清洁保养</p> <p>3. 客房对客服务</p> <p>4. 公共区域的清洁保养</p> <p>5. 客房服务质量管理</p> <p>6. 客房部物资和设备管理</p> <p>7. 客房部安全管理</p> <p>8. VIP 主题客房设计，创新开夜床</p>	<p>1. 教学方法：采取线上线下相结合，以教师课堂讲授、任务驱动、小组合作、情境模拟为主，自主学习为辅。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室和实训室；理论扎实并具备的实操经验的专业教师。</p> <p>3. 考核要求：该课程为考试课，最终考核方式为平时的实际操作与最终的理论知识考试为主。</p> <p>4. 融入课程思政的相关内容。</p>	<p>72</p>
<p>餐饮服务技术</p>	<p>1. 知识目标：掌握餐饮服务基本技能；掌握中餐零点服务。</p> <p>2. 能力目标：具有独立完成中西餐摆台折花斟酒等基本技能操作的能力；具有能分组扮演好中餐零点服</p>	<p>1. 餐饮行业发展概况、餐饮从业人员职业素养。</p> <p>2. 餐饮服务基本技能</p> <p>3. 中西餐零点服务</p>	<p>1. 教学方法：教师示范、学生操练、个体考核。</p> <p>2. 教学条件：配备完善的中西餐实训室，能够容纳 50 位学生；主讲教师应具有具</p>	<p>72</p>

	<p>务中的角色任务能力。</p> <p>3. 素质目标：培养学生良好的职业道德和敬业精神；树立正确的对客服务观念；具备吃苦耐劳的劳动精神。</p>		<p>有扎实的理论和技能操作力。</p> <p>3. 考核要求：该课程为实训课，考核以平时成绩和最终的实操演练各占 50%的方式进行考核。</p> <p>4. 融入课程思政的相关内容</p>	
酒店实用英语	<p>1. 知识目标：使学生掌握用英语进行酒店各部门服务工作所必备的、基础的专业术语和表达句。</p> <p>2. 能力目标：能够正确运用酒店英语句型；能够运用酒店英语开展各岗位的对客服务工作；能够针对外宾提供个性化服务。</p> <p>3. 素质目标：培养学生良好的沟通协调能力，具有较好的服务意识，职业道德和爱岗敬业精神。</p>	<p>1. 前台服务</p> <p>2. 客房预订服务</p> <p>3. 礼宾服务</p> <p>4. 收银服务</p> <p>5. 总机服务</p> <p>6. 客房服务</p> <p>7. 餐厅服务</p> <p>8. 酒吧服务</p> <p>9. 商务中心服务</p> <p>10. 康体中心服务</p> <p>11. 会展中心服务</p> <p>12. 商场部服务</p> <p>13. 其他服务</p>	<p>1. 教学方法：线上线下相结合，采用讲授法、视频教学法、情景模拟法、任务驱动法等。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室；课程资源库；理论扎实的专业教师。</p> <p>3. 考核要求：过程性考核（40%）和总结性考核（60%）相结合的方式来考评。</p> <p>4. 融入文化自信等课程思政的相关内容。</p>	144

<p>酒水知识与酒吧管理</p>	<p>1. 知识目标：掌握酒吧服务基本知识；掌握酒店酒吧的日常操作流程；掌握不同酒水的认知；熟悉酒吧布局设计的基本知识；熟悉酒吧的销售与成本管理。</p> <p>2. 能力目标：能够分辨不同的酒水；能够对酒吧进行简单的布局设计；能够根据酒店运营状况进行酒店人员的编制；学生准确掌握酒店酒吧的日常操作流程使学生具备从事酒吧服务实际工作要求的技能。</p> <p>3. 素质目标：培养学生具备良好的服务礼仪、礼貌，具有较好的服务意识、职业道德和爱岗敬业精神。</p>	<p>1. 发酵酒</p> <p>2. 蒸馏酒</p> <p>3. 配制酒</p> <p>4. 鸡尾酒及无酒精饮料</p> <p>5. 酒吧布局设计</p> <p>6. 酒吧配置岗位</p> <p>7. 酒吧的日常业务管理</p> <p>8. 酒会的设计</p> <p>9. 酒吧的销售管理</p> <p>10. 酒吧的成本管理</p> <p>11. 酒单设计及酒吧的原料管理</p>	<p>1. 教学方法：线上线下相结合，利用视频等平台的资源库采用讲授法、示范法、小组合作法为主，辅以学生自主学习等教学方法。</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室以及酒水实训室；选用适合高职生发展的“十三五”国家规划教材；酒水知识扎实并具备一定酒水服务技能的专业教师</p> <p>3. 考核要求：该课程为考试课，最终考核方式为实际操作与理论知识考试相结合的方式，以最终的理论测试为主。</p> <p>4. 融入课程思政相关内容。</p>	<p>72</p>
------------------	---	--	--	-----------

<p>酒店 市场营销</p>	<p>1. 知识目标：掌握市场营销的基本理论，形成较强的营销实战能力；掌握基本的酒店营销策略；熟悉不同的营销组合策略。</p> <p>2. 能力目标：学生能够具备基本的市场营销能力，能够有效地售卖酒店客房与餐饮；能够制订营销组合策略；能够有效的进行营销活动的实施。</p> <p>3. 素质目标：培养学生良好的沟通协调能力，职业道德和爱岗敬业精神；树立正确的营销观念；养成吃苦耐劳的劳动观。</p>	<p>1. 酒店营销的认知</p> <p>2. 酒店营销环境调研与预测</p> <p>3. 酒店营销计划</p> <p>4. 酒店营销组合策略</p> <p>5. 酒店营销活动实施</p>	<p>1. 教学方法：线上线下相结合，采用讲授法、任务教学法、案例分析法等教学方法。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室；选用适合高职生发展的“十三五”国家规划教材；应具备较全面酒店管理与数字化运营基础知识和丰富的营销实际经验的教师。</p> <p>3. 考核要求：该课程为考试课，最终考核方式为平时成绩与理论知识考试，以最终的理论考试为主。</p> <p>4. 结合时下热点事件与新闻，融入课程思政相关内容。</p>	<p>72</p>
--------------------	---	--	--	-----------

3. 集中实训课程设置及要求

集中实训课程设置及要求如表 8 所示。

表 8 集中实训课程设置及要求

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	计划学时
毕业设计	<p>1. 知识目标：掌握专业基本理论、专业知识和基本技能。</p> <p>2. 能力目标：具有分析与解决实际问题的能力和独立工作的能力；具备基本的文案编辑能力。</p> <p>3. 素质目标：养成严谨、踏实、认真负责的工作作风；培养吃苦耐劳、爱岗敬业精神。</p>	<p>1. 毕业设计选题</p> <p>2. 文献资料查阅</p> <p>3. 毕业设计提纲撰写</p> <p>4. 毕业设计的操作流程与规范</p> <p>5. 毕业设计格式的要求</p>	<p>1. 教学方法：主要采用讲授法、任务驱动法。</p> <p>2. 教学条件：具有丰富的毕业设计指导工作经验的专业教师。</p> <p>3. 考核要求：系统、完整、规范的毕业设计创作。</p>	72
顶岗实习	<p>1. 知识目标：了解对企业组织机构与职能的运作方式；熟悉酒店前厅、客房、餐饮、大堂吧、一线对客服务部门工作环境、工作内容，掌握工作方法，技能。</p> <p>2. 能力目标：具有星级酒店前厅、客房、餐饮、大堂吧、酒吧、康乐中心一线对客服务的能力。</p> <p>3. 素质目标：爱岗敬</p>	<p>1. 企业认知</p> <p>2. 岗位实践</p> <p>3. 实习总结</p>	<p>1. 教学方法：企业一线部门技术能手或者主管师带徒教学，学校专业老师辅助指导。</p> <p>2. 教学条件：国际或者国内知名五星级酒店。</p> <p>3. 考核要求：要求综合运用三年来所学的各方面理论与实践知</p>	576

	业，认真负责，培养良好的职业道德；具备吃苦耐劳，勤俭节约的精神；养成精益求精的工作态度。		识，进行企业顶岗实习任务，结合职业方向选择适宜的岗位完成实习任务。	
客房服务与管理实训	<p>1. 知识目标：巩固酒店客房管理的基本理论和方法。</p> <p>2. 能力目标：掌握甩单、包角、中式铺床、客房清扫、楼面接待等技能，具备解决客房管理中所面临的各种问题的能力。</p> <p>3. 素质目标：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；具有良好的服务意识，具有良好的吃苦、耐劳、负责的职业精神，具有安全与环境敏感意识，具有成本意识。</p>	<p>1. 客房中式铺床</p> <p>2. 客房清扫、客房布置、客房检查</p> <p>3 常见对客服务、疑难问题处理</p> <p>4. 主题客房设计方案等</p>	<p>1. 教学方法：利用丰富的线上教学资源，本课程的教学以教师示范、学生练习、任务驱动为主。</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的客房实训室；任课教师应具有扎实的客房服务与管理实践经验。</p> <p>3. 考核方式：本课程进行综合考评；综合成绩结合实训课程考核成绩和职业技能抽查鉴定成绩，全面考核综合素质和能力。</p> <p>4. 融入相关课程思政内容。</p>	18

<p>前厅服务与管理实训</p>	<p>1. 知识目标：掌握前台的标准操作规范；熟悉礼宾部的标准操作流程；商务中心的服务范围及规范。</p> <p>2. 能力目标：能够为客人提供标准规范的服务，譬如：礼宾、入住、总机、结账、外币兑换等服务；能够及时处理客人的投诉。</p> <p>3. 素质目标：具备良好的沟通能力，爱岗敬业与一丝不苟的职业素养和规范化意识。</p>	<p>1. 有预定客人的入住退房手续</p> <p>2. 无预定客人的入住退房手续</p> <p>3. 前厅VIP接待方案</p> <p>4. 行李服务</p> <p>5. 传真复印服务</p>	<p>1. 教学方法：利用线上的视频资源，以任务驱动、教师示范、分组练习为主。</p> <p>2. 教学条件：前厅实训室；具备丰富前厅实操经验的专业教师。</p> <p>3. 考核要求：采用过程考核与终结性考核各占50%的方式。</p> <p>4. 融入正确的价值观等相关课程思政内容。</p>	<p>18</p>
<p>餐饮服务实训</p>	<p>1. 知识目标：了解中西餐摆台的基本流程；餐巾花常见的几种折法；掌握酒水的斟倒技巧。</p> <p>2. 能力目标：具有独立完成中西餐摆台折花斟酒等基本技能操作的能力；具有能分组扮演好中西餐零点服务中的角色任务能力；具有能按要求完成茶水、红酒、白酒的斟倒能力。</p>	<p>1 中餐摆台、折花与斟酒</p> <p>2. 西餐摆台、折花与斟酒</p>	<p>1. 教学方法：采用示范法与练习法、小组合作法与任务驱动法。</p> <p>2. 教学条件：餐饮实训室；理论扎实并具备丰富的实操经验的专业教师。</p> <p>3. 考核要求：课程考核采用过程考核与终结性考</p>	<p>36</p>

	<p>3. 素质目标：培养学生良好的职业道德；具备精益求精的工匠精神、吃苦耐劳的劳动精神。</p>		<p>核各占 50%相结合的方式。</p> <p>4. 融入相关课程思政内容。</p>	
酒水综合实训	<p>1. 知识目标：掌握酒水服务、鸡尾酒调制等各项基本技能技巧及酒吧日常管理岗位必备的组织、指挥等管理能力。</p> <p>2. 能力目标：能够独立完成静止葡萄酒开瓶、醒酒、斟酒服务的能力；能够进行鸡尾酒调制；能够制作简单的水果拼盘。</p> <p>3. 素质目标：具备一定的灵活应变能力、职业规范意识、吃苦耐劳的劳动精神和创新能力。</p>	<p>1. 侍酒服务</p> <p>2. 鸡尾酒调制</p> <p>3. 果盘制作</p>	<p>1. 教学方法：示范法、练习法、任务驱动法和自学指导法为主。</p> <p>2. 教学条件：综合实训室；具有较强的酒水调制等实践能力的教师。</p> <p>3. 考核要求：采用过程考核与终结性考核各占 50%相结合的考核方式。</p> <p>4. 融入相关课程思政内容。</p>	36
酒店信息技术应用实训	<p>1. 知识目标：熟悉酒店各种系统软件的相关理论知识；掌握各子系统的实际操作流程及标准并能独立操作。</p> <p>2. 能力目标：能够理论联系实际，运用酒店系统为客人办理相关服务</p>	<p>1. 酒店前台系统</p> <p>2. 酒店客房系统</p> <p>3. 财务系统</p> <p>4. 杂项系统</p>	<p>1. 教学方法：主要采用教师示范、学生练习、教师点评等教学方法。</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室与前厅实训</p>	36

	<p>手续；能够在系统中建立客史档案系统，为客人办理入住结账以及预订等手续。</p> <p>3. 素质目标：具备酒店规范化意识以及行业保密意识；形成严谨的工作态度；培养学生分析问题、解决问题的能力。</p>		<p>室；具备酒店信息技术知识以及丰富的实操经验的专业教师。</p> <p>3. 考核要求：采用过程考核与总结性考核相结合的方式。</p> <p>4. 融入相关课程思政内容。</p>	
酒店技能综合实训	<p>1. 知识目标：能熟练进行中西餐摆台实操；熟练掌握中西餐对客服务流程；掌握中式铺床及夜床服务能力；能够正确规范的为客人办理入住退房手续；具备基本的酒店接待英语口语。能够制定主题宴会接待方案。能够制定合理的前厅接待方案。</p> <p>2. 能力目标：具备酒店综合实操的能力，并能通过技能考核。</p> <p>3. 素质目标：职业意识、精益求精的工匠精神以及艰苦奋斗的劳动精神。</p>	<p>1. 中餐摆台</p> <p>2. 西餐摆台</p> <p>3. 前台接待流程</p> <p>4. 中式铺床与夜床服务</p> <p>5. 酒店英语口语</p> <p>6. 前厅VIP接待方案</p> <p>7. 主题宴会接待方案</p>	<p>1. 教学方法：以教师示范、学生小组练习、小组合作学习、学生互评为主要的教学方法。</p> <p>2. 教学条件：综合实训室；理论扎实并具备丰富的实操经验的专业教师。</p> <p>3. 考核要求：该课程为实训课，采用过程考核与总结性考核相结合考核方式。</p> <p>4. 融入相关课程思政内容。</p>	72

4. 专业选修课程设置及要求

专业选修课程设置及要求如表 9 所示。

表 9 专业选修课课程设置及要求

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	计划学时
客源国概况	<p>1. 知识目标：通过学习使学生加深对我国主要客源国历史文化和民族风情的认识，能掌握较为全面的客源国基础知识和基本理论；熟悉不同区域的景点以及风土人情；掌握各国人民的爱好以及禁忌；掌握我国少数民族的风俗；</p> <p>2. 能力目标：掌握我国主要旅游客源国的民族风情和饮食禁忌、生活礼仪等知识，具备为主要客源国人民提供优质服务的能力；能够为不同地区的顾客提供个性化的服务。</p> <p>3. 素质目标：细心、周密、热情的服务意识，团结、协作、宽容的合作意识；灵活、克制、诚信的职业意识。</p>	<p>1. 世界旅游市场</p> <p>2. 中国旅游业和海外客源市场</p> <p>3. 亚太地区</p> <p>4. 欧洲地区</p> <p>5. 美洲地区</p> <p>6. 中东和非洲地区</p>	<p>1. 教学方法：以讲授法、案例教学法、自学指导法和小组合作法为主。</p> <p>2. 教学条件：完善的多媒体教室；丰富的课程资源；具备扎实的旅游基础专业知识以及丰富的课堂实践与管理经验的任课教师。</p> <p>3. 考核要求：本课程为考查课，考核成绩=平时成绩 60%+期末考核 40%，以平时过程性考核为主。</p> <p>4. 融入相关课程思政内容。</p>	72

<p>中国 饮食文化</p>	<p>1. 知识目标：掌握中国饮食科学；感知中国各族饮食风俗及礼俗，掌握饮食习惯、饮食礼仪等方面的基础理论知识；掌握中国八大地方菜系的分布。</p> <p>2. 能力目标：能够阐述中国八大菜系的特点，能够列举中国其他风味菜系，能够阐述典型菜谱名称文化内涵；能把内在的文化素养在创新菜肴中体现出来。</p> <p>3. 素质目标：培养热爱生活 and 团队协作意识；培养口头语言表达能力和沟通能力；强化学生的文化自信，提升爱国情怀。</p>	<p>1. 中国饮食文化的认知</p> <p>2. 中国饮食文化发展历程</p> <p>3. 中国饮食科学与人物</p> <p>4. 中国饮食民俗与礼仪</p> <p>5. 中国肴馔文化</p> <p>6. 中国筵宴文化</p> <p>7. 茶文化</p> <p>8. 酒文化</p>	<p>1. 教学方法：以讲授法、微视频、案例教学法、自学指导法和小组合作法为主。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室；专业知识扎实的任课教师。</p> <p>3. 考核要求：本课程为考查课，考核成绩=平时成绩+期末考试，以平时过程性考核为主。</p> <p>4. 融入相关课程思政内容。</p>	<p>36</p>
<p>酒店 电子商务</p>	<p>1. 知识目标：了解电子商务在现代旅游业发展中的作用及应用领域、前沿理论及应用模式；理解旅游电子商务的基本概念及原理及运作规律。</p> <p>2. 能力目标：具有分析</p>	<p>1. 电子商务基础知识</p> <p>2. 旅游电子商务模式</p> <p>3. 旅游电子商务网络和数据库技术</p> <p>4. 电子商务支付</p>	<p>1. 教学方法：以讲授法、案例教学法、自学指导法和小组合作法为主。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室；电子商务专业知识扎</p>	<p>72</p>

	<p>旅游电子商务环境下实际解决问题的能力；能够完成电子商务支付；能够有针对性地进行网络营销哦。</p> <p>3. 素质目标：团队合作能力；思考问题以及解决问题的能力。</p>	<p>5. 旅游电子商务网络营销</p> <p>6. 旅游电子商务客户关系管理</p>	<p>实的任课教师。</p> <p>3. 考核要求：本课程为考查课，考核成绩=平时成绩 60%+期末考核 40%。</p> <p>4. 融入相关课程思政内容。</p>	
<p>茶文化 与茶艺</p>	<p>1. 知识目标：了解茶文化概述及茶的分类；熟悉绿茶、黄茶、白茶、乌龙茶、红茶、黑茶主要产区，特点；掌握玻璃杯、盖碗、紫砂壶冲泡的流程和技术要点。</p> <p>2. 能力目标：具有独立完成茶具选择，茶叶介绍，茶叶冲泡的能力；能够进行茶艺展示。</p> <p>3. 素质目标：提升个人涵养；培养良好的职业道德；形成良好的文化内涵以及强烈的文化自豪感。</p>	<p>1. 中国茶文化、茶叶基础知识。</p> <p>2. 茶艺基本要素</p> <p>3. 茶艺服务</p>	<p>1. 教学方法：采用线上线下混合式教学模式，理论讲授、教师示范、实物认知，自主学习，小组合作为主。</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室+实训室；具有扎实的茶文化知识和实践经验的老师。</p> <p>3. 考核要求：该课为考查课，考核成绩=平时成绩（60%）+期末考核（40%）。</p> <p>4. 融入文化自信等相关课程思政内容。</p>	<p>36</p>

<p>民宿运营与管理</p>	<p>1. 知识目标：全面系统地了解国内外民宿的发展概况；熟悉民宿的创建、设计、管理等基本流程。</p> <p>2. 能力目标：掌握民宿日常的经营管理知识，为融入乡村旅游相关工作岗位及从事专业双创打下一定的理论和实践基础；能够将理论知识运用到实际工作中。</p> <p>3. 素质目标：形成规范的职业意识；良好的对客服务意识；强烈的团队合作精神；有效的沟通能力，组织协调能力以及逻辑思维能力。</p>	<p>1. 民宿的起源、发展、经营管理模式。</p> <p>2. 国内民宿市场现状、</p> <p>3. 经营管理模式</p> <p>4. 民宿日常运营中的人员管理、物料管理。</p> <p>4. OTA 管理</p> <p>5. 关系协调</p>	<p>1. 教学方法：采用教师讲授、案例分析等教学方法为主</p> <p>2. 教学条件：多媒体教室；任课教师应具有扎实的理论功底和一定的实践经验。</p> <p>3. 考核要求：考核成绩=平时成绩（60%）+期末考试（40%），以平时的过程性考核为主。</p> <p>4. 融入相关课程思政内容。</p>	<p>36</p>
<p>宴会设计</p>	<p>1. 知识目标：掌握现场操作的专业知识；掌握餐饮设计作品评鉴的基本流程及注意事项。</p> <p>2. 能力目标：能够根据宴会设计主题的内涵与要求，设定具体地区、城市与宴请对象；能够小组合作，完成不同主题的创意并能符合规范</p>	<p>1. 认知宴会</p> <p>2. 确定宴会就餐形式</p> <p>3. 宴会菜单设计</p> <p>4. 宴会餐台设计</p> <p>5. 宴会场境设计</p> <p>6. 宴会服务设计与管理</p> <p>7. 宴会运营管理</p>	<p>1. 教学方法：以讲授法、微视频、小组合作法以及任务驱动法为主。</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室与实训室；知识丰富，理论扎实并具备丰富</p>	<p>72</p>

	<p>的展示演练出主题台面，并且能够用语言表达阐述出来。</p> <p>3. 素质目标：具备较强的创新意识，耐心、细致、精益求精的工作态度，团结协作的精神；具有主动了解竞赛规程并服从竞赛要求等竞赛精神的相关主要职业素养；培养学生胆大心细的个人素养，提高语言沟通表达能力。</p>		<p>的实操经验的专业教师。</p> <p>3. 考核要求：该课程为考查课，考核成绩=平时成绩 60%+ 期末考核 40%，以平时的过程性考核为主。</p> <p>4. 融入相关课程思政内容。</p>	
--	---	--	--	--

5. 素质、能力、知识三方面的课程保障

素质、能力、知识三方面的课程保障如表 10 所示

表 10 素质、能力、知识三方面的课程保障

序号	分类	名称	课程保障	实践保障
1	素质	思想素质、道德素质、身体素质	思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、劳动教育（劳动精神、劳模精神、工匠精神）、体育、“四史”教育	入学教育军训、社会实践
2		职业素质、心理素质	职业发展与就业指导、安全教育+性教育、心理健康教育、职业素养	社会实践、顶岗实习
3		人文素质	普通话、音乐欣赏	社会实践

4	能力	专业通用能力	信息技术、大学语文	社会实践、顶岗实习
5		专业基础能力	现代饭店管理、管理学基础、酒店服务礼仪、旅游心理学、酒店人力资源管理、营养与配餐、酒店财务管理、酒店沟通技巧	酒店技能综合实训
6		专业核心能力	前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮运行与管理、酒店市场营销、酒店实用英语、酒水知识与酒吧管理、餐饮服务技术	前厅服务与管理实训、餐饮服务实训、客房服务与管理实训、酒水综合实训
7	知识	公共基础知识	信息技术、大学英语、大学语文	
8		专业知识	酒店服务礼仪、现代饭店管理、管理学基础、旅游心理学、前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮运行与管理、酒店市场营销、酒店实用英语、酒店人力资源管理、酒水知识与酒吧管理、酒店财务管理	前厅服务与管理实训、餐饮服务实训、酒店信息技术应用实训、酒店技能综合实训、客房服务与管理实训、酒水综合实训
9		拓展知识	中国饮食文化、客源国概况、酒店电子商务、茶文化与茶艺、民宿运营与管理、宴会设计	

七、教学进程总体安排

(一) 课程类型结构

课程类型结构如表 11 所示。

表 11 课程类型结构

课程类型				开设课程
一级		二级		
名称	序号	名称	序号	
公共基础课	1	必修课	1	思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、体育、心理健康教育、大学语文、大学英语、信息技术、安全教育+性教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、劳动教育（劳动精神、劳模精神、工匠精神）、军事技能及军事理论
		选修课	2	“四史”教育、普通话、音乐欣赏、职业素养
专业课	2	专业基础课	1	现代饭店管理、管理学基础、酒店服务礼仪、旅游心理学、酒店人力资源管理、营养与配餐、酒店财务管理、酒店沟通技巧
		专业核心课	2	前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮运行与管理、酒店市场营销、酒店实用英语、酒水知识与酒吧管理、餐饮服务技术

		专业 选修课	3	中国饮食文化、客源国概况、酒店电子商务、茶文化与茶艺、民宿运营与管理、宴会设计
		集中 实训课	4	毕业设计、顶岗实习、前厅服务与管理实训、餐饮服务实训、酒店信息技术应用实训、酒店技能综合实训、客房服务与管理实训、酒水综合实训

（二）教学活动周进程安排

教学活动周进程安排如表 12 所示。

表 12 教学活动周进程安排表

注：顶岗实习安排在第三学年（第六学期）

学期	理实一体化教学	顶岗实习	军训入学教育	机动	考试	总周数
1	16		2	1	1	20
2	18			1	1	20
3	18			1	1	20
4	18			1	1	20
5	18			1	1	20
6		24				24
合计	88	24	2	5	5	124

（三）教学进程安排

教学进程安排如表 13、表 14 所示。

表 13 公共教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	学分	学时分配			学期/周课时数						考核方式
					总学时	理论面授	实践教学	一	二	三	四	五	六	
								16W	18W	18W	18W	18W		
	A	300201	大学语文	2	36	36			2					考试
	A	300202	大学英语	6	104	104		2	2	2				考试
	B	300203	信息技术	4	64	32	32	4						考查
	B	300204	体育	8	140	42	98	2	2	2	2			考查
	A	300205	心理健康教育	2	32	32		2						考查
	A	300206	创新创业教育	2	36	36					2			考查
	A	300207	职业发展与就业指导	2	36	36						2		考查
	B	300208	军事技能及军事理论	4	148	36	112	2W						考查
	A	300209	安全教育+性教育	1	16	16			4(讲座)	4(讲座)	4(讲座)	4(讲座)		考查
	A	300210	劳动教育 (劳动精神、劳模精神、工匠精神)	1	16	16			4(讲座)	4(讲座)	4(讲座)	4(讲座)		考查
	B	600002	思想道德与法治	3	48	42	6	3						考试

	B	600003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	64	8		2	2				考试
	A	600004	形势与政策	1	40	40		8节	8节	8节	8节	8节		考查
	公共必修课小计/周学时			40	788	532	256	13	8	6	4	2		
选修课 2	A	600006	“四史”教育	1	48	48		8节	10节	10节	10节	10节		考查
	B	300217	普通话	2	32	10	22	2						考查
	B	300220	音乐欣赏	2	36	24	12		2					考查
	A	300214	职业素养	1	16	16		4(讲座)	4(讲座)	4(讲座)	4(讲座)			考查
	公共选修课小计/周学时			6	132	98	34	2	2					
公共基础课合计/周学时				46	920	630	290	15	10	6	4	2		

表 14 专业教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	学分	学时分配			各学期周课时安排						考核方式	
					总学时	理论讲授	实践教学	一	二	三	四	五	六		
									16W	18W	18W	18W	18W	24W	
专业 课 1	基 础 课	B	400201	现代饭店管理	4	64	48	16	4						考试
		A	400202	管理学基础	4	64	64		4						考试
		B	400203	酒店服务礼仪	3	48	16	32	3						考查
		B	400204	旅游心理学	4	72	54	18				4			考查

	B	400205	酒店人力资源管 理	4	72	54	18				4			考试
	B	400206	营养与配餐	4	72	54	18			4				考试
	B	400207	酒店财务管理	4	72	54	18					4		考试
	B	400208	酒店沟通技巧	2	36	18	18		2					考查
	专业基础课小计/周学时			29	500	362	138	11	2	4	8	4		
核 心 课 2	B	400209	餐饮运行与管理	4	72	54	18			4				考试
	B	400210	前厅服务与管理	4	72	36	36		4					考试
	B	400211	客房服务与管理	4	72	36	36		4					考试
	B	400212	餐饮服务技术	4	72	18	54		4					考试
	B	400213	酒店实用英语	8	144	72	72			4	4			考试
	B	400214	酒水知识与酒吧 管理	4	72	54	18			4				考试
	B	400215	酒店市场营销	4	72	54	18					4		考试
	专业核心课小计/周学时			32	576	324	252		12	12	4	4		
选 修 课 3	A	400216	客源国概况	4	72	54	18				4			考查
	A	400217	中国饮食文化	2	36	36			2					考查
	B	400218	酒店电子商务	4	72	54	18					4		考查
	B	400219	茶文化与茶艺	2	36	18	18					2		考查
	A	400220	民宿运营与管理	2	36	36						2		考查

	B	400221	宴会设计	4	72	54	18				4			考查
	专业选修课小计/周学时			18	324	252	72			2	8	8		
集中实训课 4	C	400222	毕业设计	4	72		72					4		考查
	C	400223	顶岗实习	36	576		576						24	考查
	C	400224	客房服务与管理 实训	1	18		18		1					考查
	C	400225	前厅服务与管理 实训	1	18		18		1					考查
	C	400226	餐饮服务实训	2	36		36			2				考查
	C	400227	酒水综合实训	2	36		36			2				考查
	C	400228	酒店信息技术应 用实训	2	36		36				2			考查
	C	400229	酒店技能综合实 训	4	72		72					4		考查
		专业集中实训课小计/周学时			52	864		864		2	4	2	8	
	专业课合计/周学时			131	2264	938	1326	11	16	22	22	24		
素质教育活动								1W	1W	1W	1W	1W	1W	
课程考核与教学测评								1W	1W	1W	1W	1W	1W	
学生综合素质测评 S				5										

每学期周课时分配如表 15 所示

表 15 学期周课时分配表

课程类别	课程编码	课程名称	学分	学时分配			学期/周课时数						考核方式
				总学时	理论面授	实践教学	1	2	3	4	5	6	
							16W	18W	18W	18W	18W	24W	
		总学分、总学时、周学时	182	3184	1568	1616	26	26	28	26	26	24	

【说明】：

1. 集中实训课程是指独立开设的专业技能训练课程，包括单项技能训练、综合技能训练、顶岗实习等。
2. 以 16—18 学时计为 1 个学分，军训课共 148 学时（军事理论 36 学时，记 2 学分；军事技能 112 学时，记 2 学分）。
3. 在校学习时间为 5 个学期，每学年安排 40 周教学活动，每学期教学进程中的第 1 周为“素质教育活动周”，第 20 周为“课程考核与教学测评周”，均按实训周对待。
4. 课程性质 A 代表纯理论课程，B 代表理实一体化课程，C 代表纯实践课程。
5. 根据专业需要，本专业认识实习开设在第一学年第一学期期末，为期 1 周。跟岗实习开设在第二学年第四学期暑假，为期 2 个月。

(四) 学时与学分分配

学时与学分分配如表 16 所示。

表 16 学时与学分分配表

课程类别		课程 门数	学分 小计	学时分配				
				理论	实践	学时小计	合计	
公共基 础课程	必修课	14	41	532	256	788	920	
	选修课	3	5	98	34	132		
专业 (技 能)课 程	必修 课	基础课	8	29	362	138	500	2264
		核心课	7	32	324	252	576	
		集中实训 课	8	52		864	864	
	选修课	6	18	252	72	324		
综合素质测评			5					
总计		46	182	1568	1616	3184		
比例分析	公共基础课程学时占比：28.89%			专业课程学时占比：71.11%				
	选修课学时占比：14.32%			实践学时占比：50.75%				

备注：

1. 总学时数=公共基础课程学时数+专业（技能）课程学时数=理论教学学时数+实践性教学学时数。

2. 理论教学学时数=理论面授学时数，实践性教学学时数=实践教学环节课时和理论教学中的课内实践总学时。

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 师资队伍结构

本专业构建由公共基础课、专业（技能）课、课程负责人和实习指导教师、企业兼职教师组成的结构化创新教师团队。专业教学团队学历结构、职称结构、年龄结构合理，具有丰富的理论教学经验和实践教学经验，专业教师数量（含外聘教师）应按生师比例 18:1 左右配备，研究生学历专任教师数不低于 60%，“双师型”教师比不低于 70%。专业教学团队应能掌握本专业基本理论，能利用现代教育信息手段有效教学，能启发和指导学生完成核心技能与学习成果，能科学、准确的评价学生绩效。教学团队还应具有新时代的工匠精神，较强的教学改革创新意识和横向课题科研能力，能将最新的酒店服务与管理理念，新材料和科技动态等反馈与教学。专业教师团队所需数量为 12 人，具体结构见表 17 所示。

表 17 专业教师师资结构一览表

队伍结构		数量	比例
职称结构	教授	1	8%
	副教授	2	17%
	讲师	6	50%
	助教	3	25%
学历结构	博士	1	8%
	硕士	8	67%
	本科	3	25%
年龄结构	30 岁以下	3	25%
	30-45 岁	7	58%
	46 岁以上	2	17%
类型结构	专职教师	8	66%
	兼职教师	4	34%
男女结构	男	5	42%
	女	7	58%

2. 专任教师

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；具有旅游管理、酒店管理等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；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

有良好的思想政治素质和职业道德，副高以上职称和高级职业资格证书，专业技术应用能力强、教科研水平较高，能带领专业教师团队进行改革创新、在区域行业具有一定影响力，同时具备酒店管理专业教学能力与专业岗位能力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具备丰富的住宿、餐饮等企业服务与管理经验，担任中高级管理职务或是专业技术能手，技术技能水平高，具有较强的实践操作能力，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业教学资源开发、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

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

一般配备黑(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. 校内实训室基本要求

校内实训室配置与要求如表 18 所示。

表 18 校内实训室配置与要求

序号	实训室（基础）名称	功能	面积、设备、台套配置基本要求
1	客房服务实训室	1. 完成客房清洁程序的认知 2. 客房物品撤换实操练习 3. 客房铺床练习 4. 客房设备抹尘	训练床 6-8 张，配套床头柜、床单、被套、枕套、浴巾；整理箱若干；10 个实训用操作台；1 台投影仪。

2	客房 模拟实训室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 客房清扫 2. 客房检查 3. 夜床服务 4. 其他客房服务 	一间不小于 35 m ² 的，设施设备配备符合现实酒店的客房。
3	餐饮 服务实训室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 完成中西餐宴会、中西餐零点接待服务程序和操作训练 2. 托盘、折花、中餐零点摆台、中西餐宴会摆台、斟酒、分菜、餐台折花及就餐席间服务的操作技能 	<p>200 m²，8 套齐全中餐桌椅，中餐用餐具配备完整；</p> <p>5 套齐全西餐桌椅，西餐用餐具配备完整。</p>
4	前厅 接待实训室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 前厅预订 2. 问询 3. 入住接待与结账 4. 总机 	1 个工作台（含接待、问询、收银三个岗位）；3 张工作椅；1 台电脑；1 台电话；1 台点钞机；若干前台接待所需表格和 用具；1 个礼宾台；2 把工作椅（宾客用椅）。
5	形体实训室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 个人形象塑造 2. 职场交际礼仪 	1 间形体房（110 平米、木制或塑胶地面）；1 组把杆；1 组四面镜；1 台投影仪；1 组音响、麦克风。
6	酒吧实训室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酒水认知 2. 酒水服务 3. 酒水调制 4. 咖啡冲泡 	1 台制冰机；4 张调酒工作台；100 个鸡尾酒杯；20 个摇壶；20 把调酒吧匙；30 把水果刀；20 个砧板；2 台碎冰机；20 套咖啡杯；2 台冰柜。

3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地配置与要求如表 19 所示。

表 19 校外实训基地配置与要求

序号	实训基地名称	实习实训岗位	实训活动内容	容纳学生数
1	万喜登酒店	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	20
2	嘉隆酒店	餐饮 客房 前厅 人力资源	餐饮服务 客房服务 前厅服务 人事后勤服务	20
3	上海小木屋 会务有限公司	餐饮 客房 前厅 策划	餐饮服务 客房服务 前厅服务 文案策划	30
4	华天酒店 集团有限公司	餐饮 客房 前厅 人力资源 财务	餐饮服务 客房服务 前厅服务 人事后勤服务 收银服务	30
5	徐记海鲜	餐饮 人力资源 策划	餐饮服务 人事后勤服务 收银服务	20

4. 学生实习基地基本要求

具有稳定长期合作的校外实习基地。能提供足够数量的客房服务员、餐饮服务、前厅服务员等实习岗位，企业能涵盖当前酒店管理产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；该实习基地能够配备相应数量的指导教师全程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。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。能够鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，体现“以教师为主导，学生为主体”的教学理念。能够引导学生利用信息化教学条件自主学习，使教师由知识的传授者变为学生学习的帮助者，学生由外部刺激的被动接受者和知识的管束对象变为信息加工的主体，提升教学效果。

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

（1）选用国家级优质教材，首选教育部“十三五”职业 规划教材。如没有相应规划教材，需经教研室集体讨论后形 成统一意见方可征订，原则上征订国家一级出版社出版的教材。每学期对教材进行抽样检查，审核教材内容、出版时间、教材类型和意识形态等，严把教材关，只让合格的教材进入课堂。

（2）建立由专业教师、行业专家和教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。教材内容充分体现任务项目引领、职业能力导向课程的设计思想，结合酒店管理专业各岗位职业需求，创新内容，科学设计，方便学生课后线上学习。

（3）将本专业职业活动分解成若干典型的任务项目，按完成任务项目的需要和任务项目要求组织教材内容，通过实务操作机制，引入必要的理论知识，增加实践操作内容，强化基本理论在实际操作中的应用能力。

（4）教材形式可多样，如讲义、活页、任务书、指导书等相应的文档，按照课程标准和实际需要，由教研室编著相关实训指导书等，内容应体现先进性、通用性、实用性，使教材更贴近专业的发展和实际需要。

2. 图书文献配备基本要求

（1）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。专业类图书文献包括：有关酒店管理与数字化运营专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书和文献。

(2) 专业类图书文献主要包括：管理类、经济类、地理类、心理类、历史类、食品类等学科基础书籍，酒店类专业领域的优秀期刊或标准，以及专业书籍和文献。如订阅的专业期刊主要有《中外酒店》、《酒店职业经理人》、《旅游学刊》、《世界酒店》、《中国酒店》、《中国饭店》、《餐饮世界》、《中国茶》、《食品营养与卫生》等专业/行业知名期刊、杂志。

(3) 积极利用电子书籍、电子期刊、数字图书馆、各大网站等网络资源，使教学内容从单一化向多元化转变，使学生知识和能力的拓展成为可能。

3. 数字资源配备基本要求

(1) 搭建产学合作平台，充分利用各网络平台，完善学习通平台等，进一步开拓线上教学资源，满足学生线上学习；依托学校的实训教学条件开展实训和毕业实习，并在校企合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。与企业技术人员、专家共同开发教材和实验实训指导书，使教学内容更好地与实践结合以满足未来实际工作需要。

(2) 建设、配备与酒店管理专业有关的专业教学资源库，包含音视频素材、课程教学课件、数字化教学案例库、数字教材等以满足教学需要。

(3) 不断更新专业网页，进一步充实教学资源库。及时将本专业教学计划、教学大纲等教学文件以及主干核心课程的教师教学指导书、学生学习指导书、教案、课件、习题库等教学资源上网，并及时更新。

(四) 教学方法

1. 依据专业培养目标、课程教学要求，结合课程教学目标和课程特点以及有关学情和教学资源，选择每门课程的最优化教学方法。

2. 传统类课程，如《管理学》、《现代饭店概论》等课程强调教授理论、原则、方法的准确性；同时也关注原理、方法的最新发展。

3. 新兴课程如《酒店信息技术》，注意借助发达的网络，向专家求证，向行业人士求证，利用校内多媒体网络教学条件教学，确保知识的前沿性。

4. 核心课程的教学，倡导项目式教学方式，充分发挥教师引导、学生主体作用；教学应聚焦合作 企业实际、讲清理论，围绕典型岗位实例、练会技能，延伸到同一类企业实际、举一反三，拓展到同一类岗位实例、触类旁通，遴选一组学生现场展示、轮流示范，锁定一项岗位能力、即毕即考，精选一个学生作品、系统考核。

5. 素养类课程讲究潜移默化，一般以第二课堂方式开展，多开展课外活动。

6. 为了确保职业类教育的先进性，培养学生进入岗位的快速适应能力，适当引入行业专家，同步授课或者讲座传授。

（五）教学评价

1. 加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，积极实施“成果导向”的过程性考核。以学生在教学过程的参与程度作为评价的基本标准；考核采用平时考核加期末考试相结合的方式，平时成绩和期末考查成绩均以百分制计算。

2. 对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，采取笔试、面试、技能操作、职业技能竞赛、职业资格考试等评价方式，并注意结合实习基地指导老师的评价，建立多元化考核、评价方式。

（六）质量管理

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，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. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理。

（1）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。

（2）严明教学纪律，教师若发生教学事故，不得参与当年评优评先，年度考核不高于合格等次。

(3) 强化教学组织功能，新进教师必须上汇报课，鼓励优秀教师上示范课，每年度参与课程教学活动的教师比例在 10% 以上；提倡“老带新”教师指导活动。

(4) 鼓励教师团队积极参加学校、省市教师职业能力竞赛，设有奖励机制。

3. 建立并运用毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，出具具体的分析报告，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况，找出问题、分析原因，提出改进措施，为下一届人才培养提供参考依据。

4. 完善实践基地的质量评价

为保证实践基地的正常运行和规范提高，进一步完善实践基地评价系统，建立定期对实践基地运行质量评价的制度，建立实践基地正常进入/退出机制，保证实践基地能满足综合实训、毕业实习人才培养的需求，确保实践教学质量稳步提高。

九、毕业要求

(一) 学分要求：必须修满 182 学分。

(二) 毕业设计要求：合格。

(三) 学生综合素质测评：全部合格。

(四) 符合学校学生学籍管理规定中的相关要求。

十、附录

(一) 编写说明

本专业人才培养方案由酒店管理与数字化运营专业带头人、骨干教师和行业企业专家，通过对市场需求、职业能力和就业岗位等方面的调研、分析和论证，根据职业能力和职业素养养成规律，由专业带头人、骨干教师依据湖南九嶷职业技术学院 2021 年 5 月发布的原则性意见起草编制的。

本方案经本专业建设委员会、学校教学指导委员会充分研讨论证后，报学校党委会审定通过，将在 2021 级酒店管理与数字化运营专业实施。

(二) 变更审批表

湖南九嶷职业技术学院专业人才培养方案变更审批表

系部：管理系

专业名称	酒店管理与数字化运营	年级	2021 级三年制高职
更改内容			
更改原因	教研室主任签字： 年 月 日		
系部审核意见	系部负责人签字（盖章）： 年 月 日		
教务处审核意见	教务处长签字（盖章）： 年 月 日		
分管副院长审批	分管副院长签字： 年 月 日		