



湖南现代物流职业技术学院  
HUNAN MODERN LOGISTICS COLLEGE

# 酒店管理与数字化运营专业 人才培养方案

专业代码:	540106
所属学院:	物流人文艺术学院
适用年级:	2023级
专业带头人:	石通和
二级学院负责人:	龙雯
制订时间:	2023年6月22日

## 编制说明

本专业人才培养方案适于三年全日制高职专业，由石通和等人制订，经二级学院和学校教授委员会审核、主管教学副校长和校长审定、学校党委批准后，将在 2023 级酒店管理与数字化运营专业实施。

### 主要编制人：

石通和	专业带头人	湖南现代物流职业技术学院
毕文建	餐饮总监	长沙圣爵菲斯大酒店
谢宜敏	培训部主任	湖南省餐饮行业协会
童清华	骨干教师	湖南现代物流职业技术学院

### 论证专家：

龙雯	教授	湖南现代物流职业技术学院
姚济国	副教授	湖南现代物流职业技术学院
柯昌林	教授	湖南司法警官职业学院
李薇	教授	湖南安全技术职业学院
彭圣文	副教授	长沙航空职业技术学院
魏 春	客房总监	长沙圣爵菲斯大酒店
段喜莲	副教授	湖南环保职业技术学院
凌飞鸿	副教授	长沙职业技术学院
李 婵	房务总监（毕业生）	娄底华天大酒店
闵 娇	客房部经理（毕业生）	长沙大成华天大酒店
申 晨	营销部经理（毕业生）	长沙圣爵菲斯大酒店

## 目录

<b>一、专业名称及代码</b> .....	<b>1</b>
<b>二、入学要求</b> .....	<b>1</b>
<b>三、修业年限</b> .....	<b>1</b>
<b>四、职业面向</b> .....	<b>1</b>
<b>五、培养目标与培养规格</b> .....	<b>2</b>
(一) 培养目标 .....	2
(二) 培养规格 .....	2
<b>六、课程设置及要求</b> .....	<b>4</b>
(一) 课程体系与对应能力架构 .....	4
(二) 课程设置与课程描述 .....	6
(三) 岗课赛证融通 .....	28
<b>七、教学进程总体安排</b> .....	<b>29</b>
(一) 教学活动周数分配表 .....	29
(二) 教学进程总体安排表 .....	29
<b>八、实施保障</b> .....	<b>34</b>
(一) 师资队伍 .....	34
(二) 教学设施 .....	37
(三) 教学资源 .....	39
(四) 教学方法 .....	40
(五) 学习评价 .....	41
(六) 质量管理 .....	42
<b>九、毕业要求</b> .....	<b>42</b>
<b>十、附录</b> .....	<b>43</b>
附表 1 教学进程安排表附表 .....	44
附表 2 课外综合实践活动学分认定表 .....	47
附表 3 校内校外网上课程学分认定表 .....	48
附表 4 专业建设委员会成员一览表 .....	49

附表 5 教学计划变更审批表.....	50
附表 6 本方案编制的依据.....	51
附表 7 专业人才培养方案审批表.....	53

# 酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

1. 专业名称：酒店管理与数字化运营

2. 专业代码：（540106）

## 二、隶属专业群

现代商旅服务

## 三、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具有同等学力人员。

## 四、修业年限

基本修业年限三年, 最长修业年限不超过六年。

## 五、职业面向

### 1. 职业面向

表 1 职业面向一览表

序号	所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	本专业所对应的行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或技术领域举例			职业技能等级证书 (1+X证书)	社会认可度高的行业企业标准和证书
					初始岗位	发展岗位	升迁岗位		
1	旅游大类 54	旅游类 5401	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	前厅服务员 (4-04-01-01) 客房服务员 (4-04-01-02) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 调酒师 (4-03-02-09)	初始岗位	发展岗位	升迁岗位	酒店运营管理 酒店收益管理 餐饮管理运行 前厅运营管理 侍酒服务	中华人民共和国星级酒店国家标准 (GB/T14308-2002)
					前厅服务员	前厅部主管	前厅部经理		
					客房服务员	客房部主管	客房部经理		
					餐饮服务人员	餐饮部主管	餐饮部经理		
				酒吧服务员	酒吧主管	酒吧经理			

### 2. 典型工作任务及职业能力分析

表 2 典型工作任务及职业能力分析表

职业岗位	典型工作任务	核心职业能力
前厅服务员	客房预订；入住登记办理；行李服务；收银服务；总机服务；商务服务。	具备受理客房预订；办理客人入住登记；做好行李服务；胜任收银结算；做好服务和商务服务的能力
客房服务员	客房清洁整理；小酒吧服务；夜床服务；洗衣服务；PA 服务；客房中心调度。	具备完成客房清洁整理；小酒吧服务；夜床服务；洗衣服务；PA 服务；客房中心调度的工作能力
餐饮服务员	中餐零点服务；中餐宴会服务；西餐零点服务；西餐宴会服务；宴会预订服务；宴会菜单设计。	具备完成中餐零点服务；中餐宴会服务；西餐零点服务；西餐宴会服务；宴会预订服务；宴会菜单设计的工作能力
酒吧服务员	酒水鉴别；酒水储存保管；酒水服务；酒水调制。	具备酒水鉴别；酒水储存保管；红酒服务；酒水调制的工作能力。

## 六、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，秉承“明德,崇技,笃行,砺志”校训，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养；具有一定的科学文化水平，较强的职业道德和创新意识，较强的职业能力和可持续发展能力；具有现代酒店理念，掌握本专业基本知识和技术技能，能独立完成前厅预定、入住登记、住房变更、前厅收银、礼宾服务、叫醒服务、客房清洁整理、夜床服务、洗衣服务、查房服务、中、西餐零点服务、中、西餐宴会服务、宴会预订、菜单设计、红酒服务、经典鸡尾酒调制、酒店收益数据分析与管理等接待服务和技术操作；具有吃苦耐劳，精益求精的工匠精神，人格独立、尊重他人、团结同事的良好性格，忠于国家，爱岗敬业，遵纪守法的高素质复合型技术技能人才。经过 3-5 年的发展，能够胜任酒店前厅、客房、餐饮部门的领班、主管、经理等管理岗位。

### （二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

#### 1. 素质

- (1) 树立坚定拥护中国共产党领导和社会主义制度的理想信念，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；
- (2) 养成崇尚宪法、遵纪守法、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，担当社会责任和社会参与的意识；
- (3) 具有质量意识、法律意识、成本意识、安全意识、营销意识、守时意识、职业生涯规划意识、吃苦耐劳的精神和工匠精神；
- (4) 具有创新思维、全球视野和市场洞察力；
- (5) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、有较强的集体意识和团队合作精神；
- (6) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；
- (7) 具有普世审美观和价值观，良好的人文素养，具有一两项健康向上的艺术特长或体育爱好；
- (8) 具有“零缺点、零起点、零突破”的现代酒店管理理念；
- (10) 具有运用大数据技术进行市场营销、酒店内部运营管理、酒店收益分析管理的先进理念。

## 2. 知识

- (1) 了解中国传统商业文化和世界经济发展趋势，市场经济运行基本规则；
- (2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、设备安全等相关知识；
- (3) 熟悉智慧酒店、网络营销、网络预订等现代酒店发展的新知识、新技术。
- (4) 理解管理理论基本知识与方法；
- (5) 理解酒店市场分析、产品定位的基本知识和方法；
- (6) 理解酒店市场营销活动策划的基本知识与技术方法；
- (7) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；
- (8) 掌握酒店管理与数字化运营系统的构成要素，具备构建酒店管理与数字化运营架构的基本知识；
- (7) 掌握酒店产品质量管理的基本知识与技术方法；
- (9) 掌握酒店运作的基本知识与方法；
- (10) 掌握酒店服务及现场管理的基本流程和优化方法；
- (11) 掌握酒店客房、餐厅、前厅、康乐布局与酒店设施设备规划的基本知识与技术方法；
- (12) 掌握酒店一线营运部门基层管理的基本知识与方法；
- (13) 掌握酒店成本控制的基本知识和方法；
- (14) 掌握现代酒店信息技术运用的基本知识和方法；
- (15) 掌握酒店企业物资采购、验收、发放运营管理的基本知识和方法；
- (16) 掌握酒店前厅、客房、餐饮、康乐等营业部门的服务知识和操作知识；
- (17) 掌握酒店四大一线部门各种营运表格的填制和使用知识。

### 3. 能力

- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；
- (3) 能够阅读、填制酒店英语版营运表格，处理简单的英文函件，并能运用英语完成对外国宾客的接待；
- (4) 能够熟练运用 office 等办公软件，进行文档编辑、数据处理、演示汇报；
- (5) 能够进行自我情绪管理和心态调节；
- (6) 能够对酒店市场进行分析，定位酒店产品；
- (7) 能有效开展酒店市场营销活动的策划；
- (8) 能够独立完成前厅、客房、餐饮的基本服务技能操作；
- (9) 能够进行良好的对客交流和沟通，正确处理宾客投诉；
- (10) 能够有效完成酒店前厅、客房、餐饮部门的对客服务接待；
- (11) 能够完成中餐、西餐的对客服务与基层管理；
- (12) 能够有效进行酒店前厅、餐厅、客房、布局与酒店设施设备规划；
- (13) 能够完成酒店产品质量问题的搜集、分析，提出简单的整改措施；
- (14) 能够进行酒店成本核算与分析控制；
- (15) 能够运用大数据、互联网等先进技术提升酒店运作效率，分析市场动态，进行网络营销和预订；
- (16) 能够制定酒店物资采购、验收、发放管理的流程和标准；
- (17) 能够正确完成各种营业表格的填制和使用；
- (18) 能够完成简单的酒店文案撰写。

## 七、课程设置及要求

### (一) 课程体系与对应能力架构

本专业课程体系的开发与设计，是在对酒店企业、同行业的高职院校、一直从事本专业相关工作的毕业生的调查、咨询、访谈的基础上完成的。参考《高等职业学校酒店管理与数字化运营专业教学标准》、《中华人民共和国星级酒店国家标准》以及旅游行业其他规范性文件，对照本校十四五专业建设发展规划和 2022 年度酒店管理与数字化运营专业调研报告，依据酒店行业的发展，市场的需求而制定，首先确定本专业的主要职业面向和岗位群，再确定各岗位必须具备的知识结构和能力结构，综合考虑学生未来职业迁移需要，结合湖南酒店业人才的现实需求状况，针对性进行课程体系的设计。力求培养出符合酒店用人标准和岗位要求，具有吃苦耐劳，精益求精的工匠精神，人格独立、尊重他人、团结同事的良好性格，忠于国家，爱岗敬业，遵纪守法的高素质复合型技术技能人才。

本专业课程体系根据学生的基本素质、专业素质、职业迁移素质的需要设计，严格按照学科的先后连贯逻辑，知识层次递进的关系展开，充分考虑教育规律的内在逻辑，确保整个课程体系的科学合理、逻辑连贯、层次清晰。课程体系与对应能力架构一览表如下：



表 3 课程体系与对应能力架构一览表

能力架构		支撑能力的课程体系
大类	细分	
通用能力	道德素质提升与政治鉴别能力	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、思想道德与法治、形势与政策、四史选修课
	语言、文字表达能力和沟通能力	应用文写作、演讲与口才、普通话、实用英语
	自我管理与发展能力	体育与健康、体育俱乐部、军事技能、军事理论、心理健康指导、职业生涯规划、安全知识教育
	综合素养提升能力	大学生礼仪修养、大学生传统文化修养、大学生劳动教育、大学生艺术修养、大学生人文素养、大学生科技素养
	信息手段运用能力	信息技术
	创新创业能力	创新创业基础
	学习能力	实用英语、应用文写作、思想道德与法治、管理学基础、大学生传统文化修养、大学生人文素养、大学生科技素养
专业能力	通用管理能力、运用酒店专业知识认识和解决酒店实际问题的能力	酒店管理概论，酒店收益数据分析与管理
	酒店餐厅、前厅、客房、布局与酒店设施设备规划能力	前厅运行与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理、酒水知识与酒吧运营
	酒店产品质量管理能力	酒店管理概论、前厅运行与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理
	酒店市场分析、产品定位和客户开发能力	酒店市场营销、酒店收益数据分析与管理
	酒店成本核算与分析控制能力	酒店收益数据分析与管理
	酒店一线部门基层管理能力	酒店综合服务技术、酒店收益数据分析与管理、前厅运行与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理
	对客接待服务能力	前厅运行与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理、酒水知识与酒吧运营
	酒店物资采购、验收和发放的管理能力	酒店管理概论、餐饮服务与管理、客房服务与管理、酒水知识与酒吧运营
	酒店岗位设置、人员配备的管理能力	酒店管理概论、前厅运行与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理、酒店收益数据分析与管理
	经典鸡尾酒调制能力	酒水知识与酒吧运营
	各种接待方案的撰写能力	应用文写作，酒店文案撰写
	菜单、酒单设计与策划能力	餐饮服务与管理、酒水知识与酒吧运营

学期课程分布图如下：

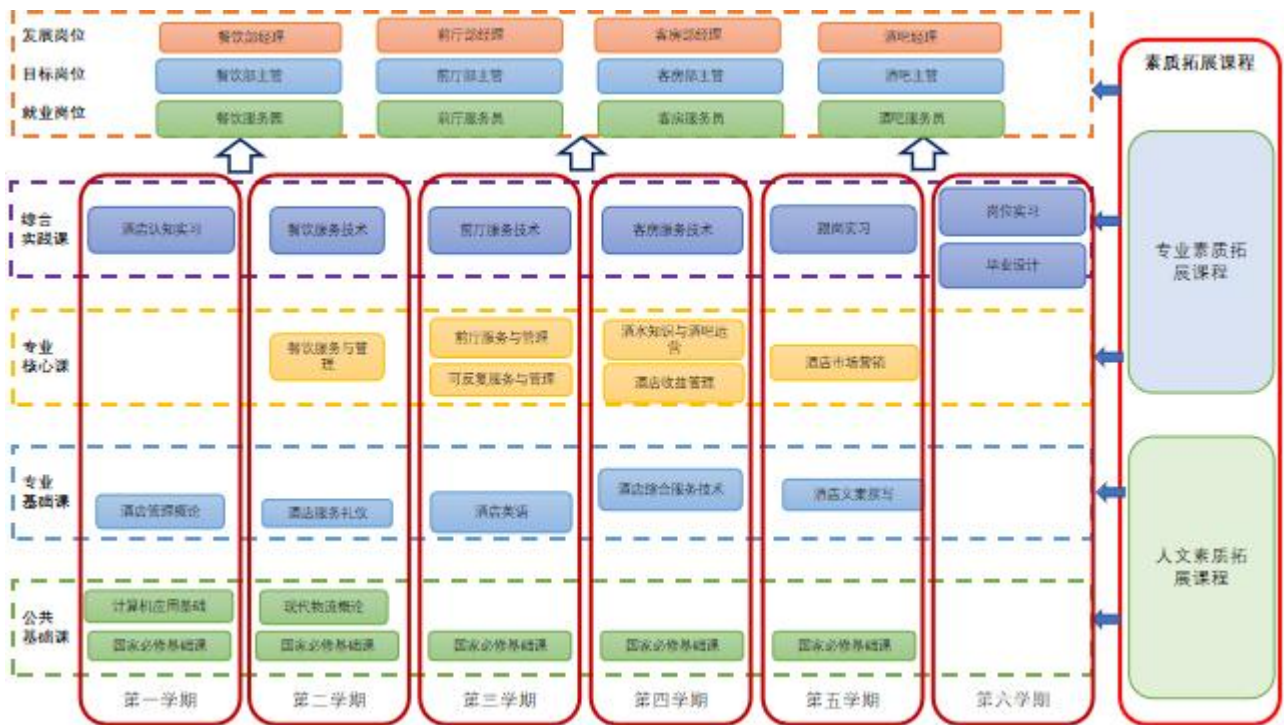


图 1 学期课程分布图

## (二) 课程设置与课程描述

本专业课程主要包括公共基础课程、专业基础课程、专业核心课程、专业综合实践课程。

### 1. 公共基础课程

#### (1) 公共平台（公共基础必修）课程

根据党和国家有关文件规定，将思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、应用文写作、演讲与口才、普通话、体育与健康、体育俱乐部活动、心理健康指导、职业生涯规划、实用英语、信息技术、现代物流概论、入学教育与军事技能、军事理论、大学生安全教育、创新创业基础、大学生就业指导、大学生劳动教育、大学生传统文化修养等 21 门课程列入公共平台课程，共 48 个学分。

表 4 公共平台课程设置与课程描述一览表

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
思想道德与法治	<b>素质目标：</b> 确立正确的人生观和价值观，树立崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，培养良好的思想道德素质和法律素养。	1. 绪论：担当复兴大任 成就时代新人； 2. 领悟人生真谛 把握	<b>教学方式方法：</b> 以教师课堂讲授为主，采取讲授法、案例分析法、问题导向法、参与体验式、启发式教学方法等，在实践教学注重社会调查、现场模拟、亲

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p><b>知识目标：</b>理解中国精神的基本内涵；理解社会主义法律的内涵；领会社会主义法律精神；熟悉社会主义基本道德规范；掌握中国特色社会主义法治体系以及《民法典》《刑法》相关法律常识。</p> <p><b>能力目标：</b>能够自觉服务他人、奉献社会；能够把道德理论知识内化为自觉意识，不断提高践行道德规范的能力；能够运用法律知识维护自身合法权益。</p>	<p>人生方向；</p> <p>3. 追求远大理想 坚定崇高信念；</p> <p>4. 继承优良传统 弘扬中国精神；</p> <p>5. 明确价值要求 践行价值准则</p> <p>6. 遵守道德规范 锤炼道德品格</p> <p>7. 学习法治思想 提升法治素养</p>	<p>身体验、团队合作与比赛等多种互动式教学形式。</p> <p><b>考核方式：</b>考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。成绩评定期末线上考核 40%+ 课堂表现（含考勤、课堂参与等）40%+ 实践成绩 20%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置 6 个实践教学任务（每年的任务会根据社会热点、教学重难点等不同适时调整更新），每个小组必须完成指定的实践教学任务才能通过实践考核。</p> <p><b>教师要求：</b>教师应具备思想政治教育、哲学、伦理学等学历背景，必须具有扎实的马克思主义理论基础。</p>
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p><b>素质目标：</b>从党的辉煌成就、艰辛历程、历史经验、优良传统中深刻领悟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等道理，从而坚定马克思主义的信仰、坚定实现共产主义远大理想和中国特色社会主义社会的信念，坚定“四个自信”。</p> <p><b>知识目标：</b>系统掌握马克思主义中国化时代化的理论成果—毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的形成发展、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，深刻理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系之间的关系。</p> <p><b>能力目标：</b>能够运用马克思主义的世界观和方法论去认识和分析问题，正确认识中国国情和社会主</p>	<p>1. 毛泽东思想及其历史地位</p> <p>2. 新民主主义革命理论</p> <p>3. 社会主义改造理论</p> <p>4. 社会主义建设道路初步探索的理论成果</p> <p>5. 中国特色社会主义理论体系及其历史地位</p> <p>6. 邓小平理论</p> <p>7. “三个代表”重要思想</p> <p>8. 科学发展观</p>	<p><b>教学方式方法：</b>以教师课堂讲授为主，灵活运用参与式、讨论式、演讲式、案例式、小组合作学习等多种教学方式方法。</p> <p><b>考核方式：</b>考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。成绩评定线上考核 40%（含线上学习参与度、考试）+ 课堂表现（包括考勤、课堂实践）20%+ 期末考试 40%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程设置 6 个实践教学任务（每年的任务会根据社会热点、教学重难点等不同适时调整更新），每个小组必须完成指定的实践教学任务才能通过实践考核。</p> <p><b>教师要求：</b>教师应具备思想政治教育、中共党史、马克思主义哲学、伦理学等学历背景，必须具有扎实的马克思主义理论基础。</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p>义建设的客观规律；提升深刻领悟马克思主义及其中国化时代化创新理论的立场、观点、方法。</p>		
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p><b>素质目标：</b>自觉深刻领悟“两个确立”的决定性意义，不断增进对党的创新理论的政治认同、思想认同、理论认同、情感认同。坚定对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对实现中华民族伟大复兴中国梦的信心。增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”。</p> <p><b>知识目标：</b>全面系统学习和掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的科学内涵、科学体系、精神实质、重大意义、实践要求等，把握这一重要思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法。</p> <p><b>能力目标：</b>能够运用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑，提升战略思维、历史思维、辩证思维、法治思维、创新思维、底线思维能力，站稳政治立场、分清是非界限、坚决抵制错误思想侵蚀。</p>	<p>1. 新时代中国特色社会主义思想的核心内容——“十个明确”</p> <p>2. 习近平新时代中国特色社会主义思想的“基本方略”——“四个坚持”</p> <p>3. 习近平新时代中国特色社会主义思想的重要组成部分——“十三个方面成就”。</p> <p>4. 习近平新时代中国特色社会主义思想的精髓要义——“六个必须坚持”</p>	<p><b>教学方式方法：</b>以教师课堂讲授为主，灵活运用参与式、讨论式、演讲式、辩论式、案例式、小组合作探究等多种教学方式方法。</p> <p><b>考核方式：</b>考核方式采用过程性考核与结果性考核相结合。成绩评定线上考核40%（含线上参与度、专题测试、课程实践指导书作业）+ 课堂表现（考勤、课堂表现、课堂实践）20%+ 期末考试40%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程设置6个实践教学任务（每年的任务会根据社会热点、教学重难点等不同适时调整更新），每个小组必须完成指定的实践教学任务才能通过实践考核。</p> <p><b>教师要求：</b>教师应具备思想政治教育、中共党史、马克思主义哲学、伦理学等学历背景，必须具有扎实的马克思主义理论基础。</p>
形势与政策	<p><b>素质目标：</b>学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，坚定“四个自信”，正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。</p> <p><b>知识目标：</b>了解党的理论创新最新成果；掌握新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践；领会国家主要外交政策；熟悉当前国</p>	<p>依据教育部每学期印发的《高校“形势与政策”课教学要点》安排教学。根据形势发展要求和学生特点有针对性地设置教学内容，及时回应学生关注的热点问题。</p> <p>1. 全面从严治党形势与政策的专</p>	<p><b>教学方式方法：</b>以教师课堂讲授为主，灵活运用讲授法、案例分析法、小组讨论法等多种教学方式方法，注重理论联系实际。</p> <p><b>考核方式：</b>课堂考核（70%）（包括考勤和课堂表现）+时事自测考核（30%）。</p> <p><b>教师要求：</b>教师应具备思想政治教育、哲学、伦理学等学历背景，有扎实的马克思主义理论基础和相应的教学水平与科研能力。</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p>际国内热点问题。</p> <p><b>能力目标：</b>能够正确认识新时代国内外形势；能够深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性机遇和挑战；能够正确判断和分析国内外重大事件、敏感问题、社会热点、难点、疑点问题。</p>	<p>题，重点讲授党的政治建设、思想建设、组织建设、作风建设、纪律建设以及贯穿其中的制度建设的新举措新成效；</p> <p>2. 我国经济社会发展形势与政策的专题，重点讲授党中央关于经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的新决策新部署；</p> <p>3. 港澳台工作形势与政策的专题，重点讲授坚持“一国两制”、推进祖国统一的新进展新局面；国际形势与政策专题，重点讲授中国坚持和平发展道路、推动构建人类命运共同体的新理念新贡献。</p>	
应用文写作	<p><b>素质目标：</b>树立遵纪守法的意识，养成规范、严谨的习惯，培养学生的诚实守信品质与吃苦耐劳精神，提高团队协作精神，提高学生的综合人文素质。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握应用文写作的基本知识、基本格式和文书处理程序；</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 应用文基础知识；</li> <li>2. 事务文书写作；</li> <li>3. 党政公文写作；</li> <li>4. 传播文书写作；</li> <li>5. 日常文书写作；</li> <li>6. 礼仪文书写作；</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>以教师课堂讲授为主，灵活运用案例分析法、小组讨论法、翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等多种教学方式方法，以职教云、智慧职教 MOOC 学院网络平台为辅，精讲多练，提升学生写作能力。</p> <p><b>考核方式：</b>考核方式采用过程性考核</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p>掌握基础写作技巧和方法。</p> <p><b>能力目标：</b>能从材料中提炼主题，能够围绕主题选择材料，合理安排文章结构；能归纳出常用文种的写作方法和写作技巧；能根据不同工作需要独立地拟写、制作各类文书。</p>	<p>7. 经济文书写作和毕业设计写作。</p>	<p>与终结性考核相结合。成绩评定线上考核40%（含线上学习参与度、单元测试、期末考试）+ 课堂表现（含考勤、课堂实践）20%+ 期末考查40%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容，提供写作材料，或修改错例，或让学生进行调查实践，完成项目任务，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有汉语言文学的学历背景，具有扎实的理论基础和较丰富的教学经验。</p>
演讲与口才	<p><b>素质目标：</b>培养学生的优秀的心理素质和自信心水平。培养学生的思维素质水平。帮助学生养成热情、积极、理性、敬业等精神品质。</p> <p><b>知识目标：</b>了解演讲与口才学习的基本内容；理解交际语言的特点；掌握口才训练的基本技巧与方式方法。</p> <p><b>技能目标：</b>能运用口才知识于人际交往中，从而建立良好的人际关系及良好的与人合作的能力；能练好本专业的行业口才。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 口才实施基础；</li> <li>2. 演讲口才艺术；</li> <li>3. 社交中口才艺术；</li> <li>4. 说服艺术；</li> <li>5. 面试中口才艺术；</li> <li>6. 谈判口才艺术；</li> <li>7. 辩论口才艺术；</li> <li>8. 职业口才训练。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>采用项目教学、案例教学、情境教学等理实一体教学方式。</p> <p><b>考核方式：</b>考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。成绩评定以作业、考勤、网上学习、课堂表现(50%)，期末考试(50%)作为依据。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置微视频、PPT、调研报告等多项实践任务，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师普通话水平要达到二级甲等以上，掌握必要的演讲与口才教学技能。</p>
普通话	<p><b>素质目标：</b>让大学生充分认识、大力推广、积极普及普通话，热爱祖国的语言文字，正确使用标准的普通话和规范的汉字，提高人文素养。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握普通话语音基本理论和普通话声、韵、调、音变的发音要领；掌握朗读字、词、句、篇和话题说话的方法。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 普通话概况；</li> <li>2. 普通话语音训练（包括普通话声、韵、调、音变的发音要领，朗读字、词、句、篇和话题说话的方法）；</li> <li>3. 普通话等级测试的内容、过程及注意事项。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>以测促训，精讲多练。灵活运用翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等多种教学方式方法，教师讲解基本知识和训练方法，重点在学生练习，教师针对发音问题纠正。</p> <p><b>考核方式：</b>考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。考核方式采用学习过程考核（80%）（包括课堂表现和考勤）+实践作业考核（20%）。</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p><b>能力目标:</b> 能够具备较强的方音辨别能力和自我语音辨正能力,以及能用标准或比较标准的普通话进行职场口语交际的能力。</p>		<p><b>实训实践要求:</b> 根据课程内容设置经典文化诵读、微视频拍摄、音频录制等相应实训实践任务,提升教学效果。</p> <p><b>教师要求:</b> 普通话水平要达到一级乙等以上,掌握相应的普通话语音知识和必要的普通话教学技能。</p>
体育与健康	<p><b>素质目标:</b> 培养终身体育意识、积极乐观的生活态度、良好体育的道德和合作精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握《国家体质健康标准》内容、测试方法及评价方法;掌握全面发展体能的知识与方法;掌握运动与营养知识、常见运动损伤处理方法;掌握与专业技能相结合的体能素质提高方法;掌握全民健身及全民健康之国家政策。</p> <p><b>能力目标:</b> 能科学进行体育锻炼;能正确评价体质健康状况,设计运动处方;能合理选择食物与营养;能正确处理常见运动创伤。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 《国家体质健康标准》的内容、测试方法及评价方法;</li> <li>2. 体育运动规律,体育锻炼原则和方法;运动与营养相关知识;</li> <li>3. 常见运动损伤处理方法;</li> <li>4. 与专业技能相结合的体能素质提高法则;</li> <li>5. 全民健身及全民健康之国家战略。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法:</b> 教师指导法:讲授法、分解法、纠错法。学生练习法:游戏、比赛、循环、重复、变换等练习法。</p> <p><b>考核方式:</b> 考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。成绩评定以课堂考勤、作业、学习态度、理论学习、社团参与、竞赛活动为依据占(50%)。期末考试占(50%)包括身体素质测试、教师课堂教授的运动技能技巧测试。</p> <p><b>实训实践要求:</b> 正确评价自身体质健康状况,科学设计运动处方,进行体育锻炼。</p> <p><b>教师要求:</b> 具备扎实的体育学科理论知识、具有示范引导能力、具有运动健康基本知识。</p>
体育俱乐部	<p><b>素质目标:</b> 塑造健康的体魄,体验体育运动项目的魅力,把体育项目运动精神内化到生活、学习中;培养职场中遵守规则、团队合作、顽强拼搏、积极向上、锐意进取的行为习惯;积极参与校园体育文化建设和社区体育服务,投身健康中国行动。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解体育项目运动健康机制;掌握体育运动项目发展</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 体育与健康选项项目之篮球选项、气排球选项、足球选项、羽毛球选项、乒乓球选项、健美操选项、形体选项、形体与舞蹈选项、瑜伽选项及女子防身术选项的发展及特点;</li> <li>2. 选项项目竞赛规则</li> </ol>	<p><b>教学方式方法:</b> 线上:学习、讨论、测验。线下:讲授、示范、团队合作与比赛、社团拓展与延伸。</p> <p><b>考核方法:</b> 考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。成绩评定采取过程考核占40%,包括学生平时出勤、工作态度及动作掌握情况,结果考核占60%,依据“身体素质测试、技能测试”的测试结果。</p> <p><b>实训实践要求:</b> 运用所选运动项目开</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p>特点、竞赛规则与裁判法则。</p> <p><b>能力目标：</b>能掌握至少两项健身运动技能；能科学运动，能以运动项目技能，提高身体健康水平，能对运动项目欣赏与评判。</p>	<p>和裁判法则；</p> <p>3. 选项项目基本技术、战术以及项目运动的健康机制。</p>	<p>展锻炼，科学健身，参与项目活动与竞赛，积极服务社区。推动全民健身。</p> <p><b>教师要求：</b>具备扎实的体育学科理论知识、具有示范引导能力、具有基本信息化教学能力。</p>
心理健康指导	<p><b>素质目标：</b>树立心理健康发展的自主意识，优化心理品质。</p> <p><b>知识目标：</b>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，掌握自我探索技能、自我调适技能及心理发展技能。</p> <p><b>能力目标：</b>能对自身的身心状态和行为能力等进行客观评价；能正确认识自己、接纳自己，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。</p>	<p>1. 大学新生心理适应与发展；</p> <p>2. 心理健康与精神障碍；</p> <p>3. 自我意识；</p> <p>4. 人格塑造；</p> <p>5. 人际关系；</p> <p>6. 自我管理；</p> <p>7. 恋爱与性；</p> <p>8. 生命教育等。</p>	<p><b>教学方式方法：</b>通过案例讨论、混合式教学、理实一体教学、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的实效性。</p> <p><b>考核方式：</b>课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。采用学习过程考核（80%）（包括课堂表现和考勤）+实践作业考核（20%）。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置微视频、PPT、调研报告等多项实践任务，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>教师应具有教育学、心理学或医学学历背景，且已获得国家三级以上的心理咨询师职业资格证书。</p>
职业生涯规划	<p><b>素质目标：</b>遵法守纪、崇德向善、诚实守信、环保守时；有较强的集体意识和团队合作精神。</p> <p><b>知识目标：</b>了解自我分析的基本内容与要求，职业分析与职业定位的基本方法；掌握职业生涯规划设计与规划的格式、基本内容、流程与技巧。</p> <p><b>能力目标：</b>能较好掌握职业生涯规划设计与规划的撰写格式；能撰写个人职业生涯规划设计与规划书。</p>	<p>1. 职业生涯规划与职业理想；</p> <p>2. 职业生涯发展条件与机遇；</p> <p>3. 职业发展目标与措施；</p> <p>4. 职业生涯发展与就业创业规划；</p> <p>5. 职业生涯规划设计与调整。</p>	<p><b>教学方式方法：</b>以教师课堂讲授为主，实践教学、自主学习为辅；通过案例分析法、问题导向法、混合式教学法等教学方式方法，提高教学的时效性。</p> <p><b>考核方式：</b>考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。采用学习过程考核（80%）（包括课堂表现和考勤）+实践作业考核（20%）。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置3个实践教学任务，小组采用微视频、PPT、头脑风暴等任意一种实践形式，完成实践教学任务。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有扎实理论基础和良好的专业背景。</p>
大学生	<p><b>素质目标：</b>引导和培养学生树立</p>	<p>1. 职业素养概述；</p>	<p><b>教学方式方法：</b>以教师课堂讲授为</p>



课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
职业素养	<p>正确的职业价值观和职业道德，发扬良好的职业作风，养成正确的职业习惯，掌握通用职业技能，提升就业能力，快速适应职场。</p> <p><b>知识目标：</b>熟知职业素养的基本要求及其构成要素，了解职业形象塑造提升的方法，知晓职场时间和情绪管理的技巧，掌握职场责任意识、团队协作、职场智慧的基本要素和要素。</p> <p><b>能力目标：</b>在求职和就业过程中，能体现良好的职业素养，展现职场工作智慧，以得体的职业形象，良好的自我管理能力和责任担当意识和团队协作能力，提升职场竞争力。</p>	<p>2. 职业意识与职业道德培养；</p> <p>3. 职业适应与自我管理；</p> <p>4. 职业形象塑造；</p> <p>5. 职业作风培养；</p> <p>6. 职业能力提升；</p> <p>7. 职业行为习惯养成；</p> <p>8. 通用职业技能提升。</p>	<p>主，实践教学、自主学习为辅，提升学生的职业素养。主要教学场所为多媒体教室，教学方式和手段为讲授、多媒体音频和视频分享、实践活动组织和开展等。</p> <p><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合，采用学习过程考核（80%）（包括课堂表现和考勤等）+实践作业考核（20%）。</p> <p><b>实训实践要求：</b>通过职业素养拓展活动课，学生参加各类职业素养提升活动，在学中做，做中学，提升职业素养。</p> <p><b>教师要求：</b>具有扎实职业素养和理论实践经验。</p>
实用英语	<p><b>素质目标：</b>树立正确的英语学习观；形成正确的世界观、人生观、价值观；坚持中国立场，具有国际视野；具备基本的英语语言文化素养和跨文化交际意识，增强文化自信；践行爱国、敬业、诚信、友善等价值观；培养沟通合作、创造创新等职业素养。</p> <p><b>知识目标：</b>了解多元文化知识，理解文化内涵；领会英语学习的意义；掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识；掌握职场相关基本英语知识。</p> <p><b>能力目标：</b>具备必要的英语听、说、读、看、写、译技能；能用英语进行生活和职场会话；能用英语讲述中国故事、传播中华文化；能</p>	<p>1. 教学内容和训练项目围绕“听、说、读、看、写、译”六个方面展开；</p> <p>2. 教学内容可根据不同授课对象在校园学习生活、毕业求职面试、商务机构组织、商务接待、商务办公会议、中国传统文化、商务旅游、产品推介、物流运输、商务贸易及售后、金融、个人职业发展与创业等主题中选取；</p> <p>3. 应用文体主要为通知、海报、备忘录、</p>	<p><b>教学方式方法：</b>实施线上+线下混合式学习，充分利用网络教学资源 and 平台，进行自主学习；采用任务教学法、情境模拟演练等多种方法，精讲多练。</p> <p><b>考核方式：</b>考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。成绩评定以课堂考勤、作业、学习态度为依据占(50%)，期末考试占(50%)。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置微视频、PPT、英语手抄报等多样化实践任务，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>需具有高度责任心和职业认同感；有扎实的学科专业知识和学科教学知识，有专业英语4级以上证书；能够有效实施英语教学，开展教学研究；能够不断探索学科发展新趋势和新方向。</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	处理一般涉外业务，完成涉外交际任务；具备进一步学习专业英语、终身学习英语的自学能力。	邀请函、会议纪要、行程安排、货运单据、商务信函等。	
信息技术	<p><b>素质目标：</b>确立正确的人生观和价值观，树立崇高的理想信念，弘扬使用“民族软件”的爱国主义精神，培养良好的思想道德素质和职业素养。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握计算机基础知识；掌握 windows 操作系统；掌握鸿蒙操作系统；掌握办公软件的使用；掌握病毒的特点和防范技巧；掌握信息检索相关知识；了解信息技术相关知识；了解信息素养与创新创业相关知识和技能。</p> <p><b>能力目标：</b>能够自觉服务他人、奉献社会；能处理常见的办公文件和办公数据处理；能进行计算机的基本维护，同时为下一步专业学习打好基础。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 计算机基础知识；</li> <li>2. 操作系统（Windows、鸿蒙系统）；</li> <li>3. 文字信息处理软件（Word）； 电子表格软件（Excel）；</li> <li>4. 演示文稿（PowerPoint）；</li> <li>5. 计算机网络基础；</li> <li>6. Internet 应用。</li> <li>7. 信息检索</li> <li>8. 信息素养与创新创业</li> <li>9. 新一代信息技术</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>主要采取讲授法、案例分析法、问题导向法、混合式教学法、理实一体教学法等教学方式方法；在实践教学注重社会调查、现场模拟、亲身体验等多种互动式教学形式。</p> <p><b>考核方式：</b>线上考核（含线上学习参与度、单元测试、期末考试）+ 课堂考勤 + 课堂表现与课堂实践作业。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置相应实践任务，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>教师应具备良好的思想品德，较好的专业知识以及很好的实际解决信息技术问题的能力。</p>
入学教育及军事技能	<p><b>素质目标：</b>提高思想素质，具备军事素质，保持良好心理素质，培养良好身体素质。</p> <p><b>知识目标：</b>了解学院规章制度及专业学习要求；熟悉掌握单个军人徒手队列动作的要领、标准。</p> <p><b>能力（技能）目标：</b>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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 专业介绍，职业素养以及工匠精神培育；</li> <li>2. 物院文化教育；</li> <li>3. 法制安全、常见疾病防治教育；</li> <li>4. 国防教育及爱国主义教育；</li> <li>5. 军事训练。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>通过理论讲授、案例导入、实操训练等方法，充分利用信息化教学手段开展理论教学及军事训练。</p> <p><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合，成绩评定采取过程考核占 40%，包括学生平时出勤、工作态度及作业情况，结果考核占 60%，依据“军事技能”的训练结果。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置相应实训实践任务，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>入学教育教师应具有良好</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
			的综合素养，军事训练教官应具有扎实军事理论基础与军事技能素养。
军事理论	<p><b>素质目标：</b>增强学生的国防观念、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><b>知识目标：</b>了解军事理论的基本知识；理解习近平强军思想的深刻内涵；熟悉世界新军事变革的发展趋势。</p> <p><b>能力目标：</b>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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中国国防；</li> <li>2. 国家安全；</li> <li>3. 军事思想；</li> <li>4. 现代战争；</li> <li>5. 信息化装备。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>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><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合，平时成绩占 50%（考勤、作业、实验实训等）、期末考查成绩占 50%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置相应实训实践任务，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有扎实军事理论基础与军事技能素养。</p>
大学生安全教育	<p><b>素质目标：</b>提高学生的安全文化素养，培养大学生树立安全意识，树立国家安全底线思维，从而达到提高国民素质和公民道德素养的目的。</p> <p><b>知识目标：</b>了解安全教育体系知识；了解各类突发事件应对知识、求生技巧、安全培训；掌握危机防范和应对知识；掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系。</p> <p><b>能力目标：</b>提高大学生安全意识和各类突发事件防范和应对能力；将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 校园安全教育；</li> <li>2. 人身财产安全；交通安全；</li> <li>3. 心理安全教育；</li> <li>4. 自然灾害安全教育；</li> <li>5. 消防安全教育；</li> <li>6. 职业安全教育等。</li> <li>7. 防电信诈骗讲座。</li> <li>8. 国家安全教育及讲座。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>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><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合，采用学习过程考核（80%）（包括课堂表现和考勤）+实践作业考核（20%）。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置相应实训实践任务，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有安全管理相应的职业背景与知识背景基础。</p>
创新创业基础	<p><b>素质目标：</b>使学生具有良好的学习态度；良好的沟通能力与创新能力；培养学生吃苦耐劳的品质与团队协作精神。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 创新创业教育；</li> <li>2. 创新能力；</li> <li>3. 创新思维；</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>以教师课堂讲授为主，实践教学、自主学习为辅，通过混合式教学、理实一体教学、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的时效</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p><b>知识目标：</b>了解创新创业发展趋势；理解创新对于推动整个人类社会发展和进步的重要意义；领会创新意识和创业精神；掌握创新创业政策及技能要求。</p> <p><b>能力目标：</b>使学生能用创业的思维和行为准则开展工作，并具有创造性地分析和解决问题的能力。</p>	<p>4. 创业者与创业团队；</p> <p>5. 创业准备和创业实施等。</p>	<p>性。</p> <p><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合，过程性考核+实践成果汇报+撰写创业计划书相结合。平时成绩（包括考勤、课堂表现等）占30%，实训考核成绩占30%（包括参加院校省级大赛），创业计划书成绩占40%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置相应实训实践任务，开展企业调研和大赛实训，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有扎实理论基础和良好的专业背景，并熟练掌握最新相关国家政策。</p>
大学生就业指导	<p><b>素质目标：</b>使学生具有良好的学习态度；良好的沟通能力、团队协作精神，能够与时俱进。</p> <p><b>知识目标：</b>了解就业形势与就业市场；理解择业定位与就业准备、求职与择业技能；领会适应与发展、就业权益与法律保障；掌握求职应聘的方法。</p> <p><b>能力目标：</b>培养就业市场分析、自己评估、简历编写、面试、职业生涯规划的能力。</p>	<p>1. 就业形势与就业市场；</p> <p>2. 择业定位与就业准备；</p> <p>3. 求职与择业技能；</p> <p>4. 职业适应与发展；</p> <p>5. 就业权益与法律保障、实训（模拟面试）。</p>	<p><b>教学方式方法：</b>以教师课堂讲授为主，实践教学、自主学习为辅，通过讨论研究、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的时效性。</p> <p><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合，采用学习过程考核（80%）（包括课堂表现和考勤）+实践作业考核（20%）。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置相应实训实践任务，开展企业调研和大赛实训，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有扎实理论基础和良好的专业背景。</p>
大学生劳动教育	<p><b>素质目标：</b>让大学生在当下的学习与今后的工作中，做到自觉弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。</p> <p><b>知识目标：</b>强化大学生劳动观念，形成崇尚劳动、尊重劳动、热爱劳动的氛围，并懂得劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的道理；掌握劳动法律法规的</p>	<p>1. 马克思主义劳动观；</p> <p>2. 新中国劳动教育史；</p> <p>3. 新时代习近平特色社会主义劳动观重要论述；</p> <p>4. 高校劳动教育现</p>	<p><b>教学方式方法：</b>理论课程采用讲授法、案例分析法、问题导向法、启发式教学法、混合式教学法等教学方法，主要在教室授课；实践课程，可以选择在家庭、学校或社会方面以体力劳动为主完成至少一项劳动，体验劳动过程。</p> <p><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合，采用学习过程考核</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p>基本内容。</p> <p><b>能力目标:</b>能够形成良好的劳动意识、劳动技能与劳动习惯。</p>	<p>状;</p> <p>5. 工匠与工匠精神;</p> <p>6. 古今中外工匠精神典范;</p> <p>7. 用劳动实现“中国梦”;</p> <p>8. 高校劳动教育实施的结合点;</p> <p>9. 劳动法律法规。</p>	<p>(80%) (包括课堂表现和考勤)+实践作业考核 (20%)。</p> <p><b>实训实践要求:</b>根据课程内容设置相应实训实践任务,提升教学效果。</p> <p><b>教师要求:</b>对我国劳动教育发展有较为扎实的理论基础。</p>
大学生传统文化修养	<p><b>素质目标:</b>培养学生对中国传统文化的热爱崇敬之情,增强学生的民族自尊心、自信心、自豪感;开阔学生视野,提高文化素养,不断提高自己的文化品位,不断丰富自己的精神世界。</p> <p><b>知识目标:</b>熟知并传承中国传统文化的基本精神;掌握中国传统哲学、文学、艺术、宗教、科技等方面的文化精髓。</p> <p><b>能力目标:</b>能诵读传统文化中的名篇佳句;能吸收传统文化的智慧和感悟传统文化的精神内涵,从文化的视野分析、解读当代社会的种种现象。</p>	<p>1. 高职高专大学生传统文化素养课程概述;</p> <p>2. 中国传统文化走向的方位与脉络;</p> <p>中国传统哲学和宗教;</p> <p>3. 中国传统语言文字和文学;</p> <p>4. 中国传统艺术;</p> <p>5. 中国传统节日习俗;</p> <p>6. 中国古代生活方式;</p> <p>7. 中国古代科技与教育;</p> <p>8. 中国古代典章制度。</p>	<p><b>教学方式方法:</b>以教师课堂讲授为主,实践教学、自主学习为辅,将传统文化素养培养与综合职业能力提升相结合。主要教学场所为多媒体教室,教学方式和手段为讲授、多媒体音频和视频分享、实践活动组织和开展等。</p> <p><b>考核方式:</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合,采用学习过程考核 (80%) (包括课堂表现和考勤)+实践作业考核 (20%)。</p> <p><b>实训实践要求:</b>通过优秀传统文化拓展活动课,学生参加各类优秀传统文化活动,思考中国优秀传统文化的继承和创新。</p> <p><b>教师要求:</b>具有扎实中国传统文化素养和理论实践经验。</p>

(2) 公共拓展 (选修) 课程

采取线下与线上混合教学模式，倡导自主学习与实践养成相结合，提升学生的综合素养。

表 5 公共拓展（选修）课程设置与课程描述一览表

课 程 名 称	教学目标	主要内容	教学要求
大学生礼仪修养	<p><b>素质目标：</b>通过自省、自律不断地提高当代大学生自身的综合修养，真正成为社会公德的倡导者和维护者。</p> <p><b>知识目标：</b>了解中华民族传统礼仪文化，增强文化自信。掌握礼仪的基础知识、基本规范及流程，养成好的礼仪习惯。</p> <p><b>能力目标：</b>能根据实际情况灵活、准确的运用规范的礼仪；能够展示出自己良好的基本仪态，规范的完成正式场合的迎接与拜访；能够以良好的个人风貌与人交往，成长为有较高人文素养的人。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 仪容仪表与人际</li> <li>2. 沟通礼仪；</li> <li>3. 公共场所礼仪；</li> <li>4. 校园交往礼仪；</li> <li>5. 应酬拜访礼仪。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>采用讲授法、案例分析法、问题导向法、启发式教学法、混合式教学法等教学方法，教师通过音频、图片、视频等各种多媒体形式对知识进行讲授，在课堂上结合实践展示行为礼仪的魅力。</p> <p><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合，考核方式采用学习过程考核（80%）（包括课堂表现和考勤）+实践作业考核（20%）。</p> <p><b>实训实践要求：</b>通过模拟不同场合的礼仪活动，学生在参与体验中，实现理论与实践的统一。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有扎实理论基础和较高的人文素养。</p>
大学生艺术修养	<p><b>素质目标：</b>引导学生提升自身涵养；感受艺术意境；传播中华艺术，坚持文化自信。</p> <p><b>知识目标：</b>理解中国的人文哲学思想；掌握鉴赏书画艺术、音乐舞动艺术、中国传统曲艺和中国建筑艺术的基本方法。</p> <p><b>技能目标：</b>能运用学习的艺术知识学唱中国传统民歌、区分各种民族乐器、辨别不同乐器音色；能辨认几大传统书法字体；能说出中国传统舞种；能设计简单的中国传统园林。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 艺术的基本知识；</li> <li>2. 品鉴书画艺术；</li> <li>3. 感受音乐律动；</li> <li>4. 欣赏中华舞蹈；</li> <li>5. 共享曲艺精粹；</li> <li>6. 鉴赏东方园林。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>采用讲授法、问题导向法、启发式教学法、混合式教学法，教师通过音频、图片、视频等各种多媒体形式对知识进行讲授，结合现场展示和实地考察对方式直观呈现艺术美。</p> <p><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合，采用学习过程考核（80%）（包括课堂表现和考勤）+实践作业考核（20%）。</p> <p><b>实训实践要求：</b>据课程内容设置相应实训实践任务，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师需要是艺术相关专业毕业，掌握必要的艺术学教学技巧。有一定的艺术表演能力。</p>
大学生人文素质	<p><b>素质目标：</b>增强大学生责任意识、协调能力和团队合作能力；培育大学生人文精神；强化大学生人文观念；提升大学生</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中国国情；</li> <li>2. 中国国力；</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>以教师课堂讲授为主，灵活运用案例法、小组讨论法、任务驱动法、参观教学法等多种教学方式方法，以职教</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
养	<p>人文素养；树立正确的世界观、人生观和价值观。</p> <p><b>知识目标：</b>了解中国国情；理解管理理论、领导科学相关知识；熟悉国史、党史；掌握经济、财政和金融相关知识。</p> <p><b>能力目标：</b>能简单阐述中国国情；能根据经济、财政和金融相关知识解释现在发生的经济、财政和金融事件；能运用管理理论、领导科学相关知识管理自己的学习和生活；能运用心理学知识调整好自己的心理，确定人生目标。</p>	<p>3. 中国国史；</p> <p>4. 中国党史；</p> <p>5. 经济与财政金融；</p> <p>6. 管理、领导科学；</p> <p>7. 社会责任；</p> <p>8. 公民素养；</p> <p>9. 生活与心理。</p>	<p>云、智慧职教 MOOC 学院网络平台为辅，精讲多练，提升学生写作能力。</p> <p><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合，采用学习过程考核（80%）（包括课堂表现和考勤）+实践作业考核（20%）。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容，提供人文素养相关材料让学生讨论，或让学生对社会热点进行讨论，并总结自己的观点，完成项目任务，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有历史、经济学、管理学、心理学这四个专业其中一个学历背景，具有较高人文精神和素养，具有扎实的理论基础和较丰富的教学经验。</p>
大学生科技素养	<p><b>素质目标：</b>确立正确的人生观、价值观，培养正确的科学发展观、科学系统性思维及科学探索精神；树立崇高的理想信念，弘扬科技兴国的爱国主义精神，培养良好的思想道德素质和职业素养。</p> <p><b>知识目标：</b>走进科学技术，领略科学精神；掌握高新技术常识，感受科技的魅力；掌握科学本质，探索科学前沿。</p> <p><b>能力目标：</b>能从“科学发展的视角”对比古今科技的发展与变革；能用“科学系统性的思维”分析日常生活中科学技术应用；能用“科学探索的精神”，探索科学前沿。</p>	<p>1. 科学技术与社会，现代技术革命，科技发展现状；</p> <p>2. 科学知识构成与基础科学理论；</p> <p>3. 信息技术、生物技术、新材料与新能源技术、生态环保技术以及其他高新技术。</p>	<p><b>教学方式方法：</b>融入课程思政，主要采取讲授法、案例分析法、启发式讨论教学方式方法等。</p> <p><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与终结性考核相结合，成绩评定为学习过程考核（80%）（包括课堂表现和考勤）+实践作业考核（20%）。</p> <p><b>实训实践要求：</b>学生通过科技活动周参与课外科技活动；参与挑战杯、建行杯等相关技能竞赛活动。</p> <p><b>教师要求：</b>教师应具备良好的思想品质，渊博的科技知识，良好的科学素养及科研能力。</p>
四史选修课	<p><b>素质目标：</b>强化学生对中国共产党领导的革命、建设和改革正确性的政治认同，引导大学生树立正确的历史观，涵养其爱国热情，激发其报国情怀；帮助大学生牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，自觉树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，培</p>	<p>1. 社会主义发展史；</p> <p>2. 中国共产党党史；</p> <p>3. 新中国史；</p> <p>4. 改革开放史。</p>	<p><b>教学方式方法：</b>主要采用讲授法、研究讨论法、情景演绎法、案例分析法等。</p> <p><b>考核方式：</b>课程评价将形成性考核与结果性考核相结合，成绩评定为学习过程考核（30%）（包括课堂笔记、课堂表现和考勤）+实践作业考核（20%）+线上考试（50%）。</p> <p><b>实训实践要求：</b>结合建党节、建军节、</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	育和践行社会主义核心价值观。 <b>知识目标：</b> 打牢大学生“四史”基础知识，构筑结构严密的“四史”知识逻辑体系；弄清历史事件的来龙去脉、前因后果及其路径走向，对历史发展有比较深入的认识和全景式把握；深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义道路为什么好。 <b>能力目标：</b> 学习“四史”，能够运用正确的党史观透过历史事件和历史细节来把握历史本质。能够研判世情、国情、党情，科学把握党和国家所处历史方位；能够理清历史脉络，锻炼大学生思辨能力，增强战略定力，旗帜鲜明地抵制和批判历史虚无主义。		国庆节、青年节、中国人民抗日战争胜利纪念日等重要时间节点，开展党员知识竞赛、专题党课、重走长征路、参观调研、基层宣讲等丰富多彩的实践活动。 <b>教师要求：</b> 教师应具备马克思主义基本原理、思想政治教育、中共党史相关专业的理论基础，有着坚定的共产主义的理想信念、牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”的良好品质；具有较强的思辨能力和较丰富的教学经验。

## 2. 专业（技能）课程

专业（技能）课程的设置，是在确定本专业的主要职业面向和岗位群的基础上，确定各岗位必须具备的知识结构和能力结构，综合考虑学生未来职业迁移需要和湖南酒店业人才的现实需求状况，针对性进行课程体系的设计。力求培养出符合酒店用人标准和岗位要求，具有吃苦耐劳，精益求精的工匠精神，具备较高的专业能力和素养的高素质复合型技术技能人才。

### （1）专业基础课程

专业基础课程 7 门：分别为酒店管理概论、酒店财务基础、管理学基础、酒店综合服务技术、酒店服务礼仪、酒店文案撰写、酒店英语，共 22 个学分。

表 6 专业基础课程设置与课程描述一览表

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
酒店管理概论	<b>素质目标：</b> 培养学生的诚实守信品质、吃苦耐劳精神，整体观和大局观，团队意识和合作精神；树立质量意识和品牌意识、成本控制意识。 <b>知识目标：</b> 了解酒店和酒店业的基本知识，酒店业发展历程，酒店管理与数字化运营的基本概念；理解品牌管理、酒店	1. 酒店和酒店业； 2. 店业的发展及作用； 3. 酒店管理与数字化运营与管理者； 4. 现代酒店经营管理	<b>教学方式方法：</b> 以教师课堂讲授为主，综合运用案例分析法、启发式讨论教学法、实地观摩认知法等。 <b>考核方式：</b> 形成性评价和终结性评价相结合。平时成绩（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）占 50%、期末测评占 50%。 <b>实训实践要求：</b> 到 1-2 家校外实习基地



课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p>经营管理的理念；掌握酒店业务管理、职能管理、公共关系管理基本知识和方法。</p> <p><b>能力目标：</b>能够构建酒店的运营架构、酒店的组织架构；能设计酒店的管理及运营模式；能完成简单的酒店基本的战略管理、品牌管理、人力资源管理、计划管理、组织管理、质量管理、安全管理、设备物资管理等工作。</p>	<p>5. 酒店业务管理第</p> <p>6. 酒店职能管理第；</p> <p>7. 酒店信息管；</p> <p>8. 酒店公共关系管理；</p> <p>9. 酒店品牌管理。</p>	<p>参观学习，形成对酒店的感性认知。学生自主社会实践调研酒店企业。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验，掌握酒店业态最新发展模式和技术。</p>
酒店文案撰写	<p><b>素质目标：</b>培养学生沟通协调能力、文字写作能力、统筹能力、团队合作意识；培养学生文化自信；养成思维严谨、逻辑连贯的思考习惯。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握菜单、酒单设计、运营表格设计的基本结构、要素构成等方面的知识和撰写方法。</p> <p><b>能力目标：</b>能完成简单的会议团队接待方案、宴会接待方案、酒会接待方案、主题客房布置策划方案、营销策划方案撰写，酒单、菜单的设计。</p>	<p>1. VIP 接待方案撰写；</p> <p>2. 会议团队接待方案撰写；</p> <p>3. 宴会接待方案撰写；</p> <p>4. 酒会接待方案撰写；</p> <p>5. 主题客房布置策划方案撰写；</p> <p>6. 菜单、酒单设计；</p> <p>7. 酒店运营表格设计的撰写；</p> <p>8. 酒店市场营销策划方案撰写。</p>	<p><b>教学方式方法：</b>以教师课堂讲授为主，实践教学、自主学习为辅。每个模块按照“讲、练、评、改”闭环一体的教学模式。</p> <p><b>考核方式：</b>形成性评价和终结性评价相结合的考核方式。平时成绩（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）占 50%、期末测评占 50%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据教学内容完成具体的文案撰写。</p> <p><b>教师要求：</b>具有较高的应用文写作水平，熟悉相关的酒店接待服务事宜安排，有酒店接单工作经验。</p>
酒店综合服务技术	<p><b>素质目标：</b>培养学生吃苦耐劳精神、精益求精的工匠精神和职业自豪感、质量意识和品牌意识；树立爱岗敬业职业道德，遵章守纪的行为规范。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握前厅服务、客房服务、餐饮服务各环节操作的流程、标准和规范的相关知识和要求。</p> <p><b>能力目标：</b>能独立完成受理预订、入住登记、换房续房、退房结账、叫醒服务的对客服务；客房清洁整理、物品租借、小酒吧服务、洗衣服务、夜床服务的对客服务；中餐、西餐零点服务，中餐、西餐</p>	<p>1. 前厅综合服务实训； (受理预订、入住登记、换房续房、退房结账、叫醒服务等服务技术)</p> <p>2. 客房综合服务实训； (进房流程、客房清洁整理、物品租借、小酒吧服务、洗衣服务、夜床服务等服务</p>	<p><b>教学方式方法：</b>主要采用理实一体教学，以实训为主、教师演示、学生实操练习是主要教学方式。</p> <p><b>考核方式：</b>形成性评价、实操测评结合的考核方式。实操测试成绩占 60%、实训报告占 10%、工作态度占 10%、出勤情况占 20%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>具有符合实训要求的实训室和实习工位。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验。具有从事承担相应教学任务模块企业工作经验一年以上。</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	宴会服务、送餐服务、红酒服务、点菜服务、上菜服务、分菜服务的对客服务。	技术)； 3. 餐饮综合服务技术； (中餐、西餐零点服务，中餐、西餐宴会服务、送餐服务、红酒服务、点菜服务、上菜服务、分菜服务等服务技术)	
酒店英语	<p><b>素质目标：</b>培养学生基本的英语语言文化素养；具备良好的英语沟通能力；爱岗敬业、诚信踏实的职业道德；沟通合作、创造创新的职业素养。</p> <p><b>知识目标：</b>了解酒店服务各项工作任务的基本服务流程和要点，掌握用英语进行酒店各部门服务工作所必备的基础专业术语和表达句式。</p> <p><b>能力目标：</b>能运用英语，从事客房预订、接待入住、退房离店、礼宾服务、商务中心服务、总机服务、客房服务、餐位预订、引座点菜、席间服务、结账、康乐服务等对客服务工作。</p>	1. 前厅服务； 2. 客房服务； 3. 餐饮服务； 4. 商务中心； 5. 康乐服务； 6. 会议服务； 7. 购物服务。	<p><b>教学方式方法：</b>实施线上+线下混合式学习，充分利用网络教学资源 and 平台，进行自主学习；采用任务教学法、情境模拟演练等多种方法，精讲多练。</p> <p><b>考核方式：</b>采用形成性评价和终结性评价相结合。平时成绩（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）占 50%、期末测评占 50%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>根据课程内容设置微视频、PPT、配音等多项实践任务，提升教学效果。</p> <p><b>教师要求：</b>获得英语六级证书，语音语调标准；具备一定的教育科研能力，能够不断探索学科发展新趋势和新方向。</p>
酒店服务礼仪	<p><b>素质目标：</b>培养学生谦虚有礼、尊重他人、举止优雅的仪态，自信、乐观、向上的积极心态。</p> <p><b>知识目标：</b>了解个人形象树立塑造的基本知识、方法、技能；熟悉商品部服务礼仪、国际迎送接待礼仪的流程和规范；掌握前厅部、客房部、餐饮部、康乐部服务礼仪的基本知识。</p> <p><b>能力目标：</b>能做好前厅部、客房部、餐饮部、康乐部服务礼仪，进一步提升酒店服务质量和产品规格</p>	1. 酒店员工个人形象礼仪； 2. 前厅部员工服务礼仪； 3. 客房部员工服务礼仪； 4. 餐饮部员工服务礼仪； 5. 康乐部员工服务礼仪； 6. 会议服务礼仪； 7. 商品部服务礼仪； 8. 国际迎送接待礼	<p><b>教学方式方法：</b>主要采用理实一体教学，以实训为主、教师演示、学生实操练习是主要教学方式。</p> <p><b>考核方式：</b>采用形成性评价、终结性评价和实操测评相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占 40%、期末占 30%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>具有符合实训要求的实训室和实习工位。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富的实践经验。具有礼仪师资格证，能完成高水平的礼仪。</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
		仪。	

### (3) 专业核心课程

专业核心课程 6 门：分别为餐饮服务与管理、前厅服务与管理、客房服务与管理、酒店收益数据分析与管理、酒水知识与酒吧运营、酒店市场营销，共 22 个学分。

表 7 专业核心课程设置与课程描述一览表

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
餐饮服务与管理	<p><b>素质目标：</b>培养学生的诚实守信品质、吃苦耐劳精神、精益求精的工匠精神；热爱中国饮食文化、酒文化、茶文化的民族自豪感。</p> <p><b>知识目标：</b>了解餐饮的基本概念、运营原理、组织结构；熟悉餐厅的布局、营销管理、成本管理、生产管理、卫生与安全管理。</p> <p><b>能力目标：</b>能独立完成餐巾折花、托盘，中、西餐摆台、斟酒等技能操作、能完成对零点餐厅客人的接待服务和宴会客人的接待服务。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐饮概述；</li> <li>2. 餐饮基本操作技能；</li> <li>3. 餐饮对客服务技能；</li> <li>4. 餐厅的设计与布局；</li> <li>5. 菜单的设计；</li> <li>6. 餐饮营销管理；</li> <li>7. 餐饮成本管理；</li> <li>8. 餐饮生产管理；</li> <li>9. 餐饮服务质量管理；</li> <li>10. 餐饮卫生与安全管理。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>主要采用理实一体教学，以实训为主，教师讲解、演示，学生实操练习是主要教学方式。</p> <p><b>考核方式：</b>采用形成性评价、终结性评价和实操测评相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占 40%、期末占 30%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>具有符合实训要求的中西餐实训室和实习工位。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验，具有从事餐饮服务一年以上工作经验。</p>
前厅服务与管理	<p><b>素质目标：</b>培养诚实守信品质、吃苦耐劳精神、精益求精的工匠精神；热情、好客，谦虚有礼的新时代中国青年形象。</p> <p><b>知识目标：</b>了解前厅的基本知识、内外沟通的运行；理解前厅人力资源管理、自动化管理系统；掌握总台服务、客房销售与预订、礼宾服务、商务服务的基本知识和方法。</p> <p><b>能力目标：</b>能受理客人预订服务，接待散客和团体客人入住服务；</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 前厅基础；</li> <li>2. 前厅沟通；</li> <li>3. 前厅质量管理；</li> <li>4. 前厅人力资源管理；</li> <li>5. 前厅管理自动化系统；</li> <li>6. 总台服务；</li> <li>7. 客房销售与预订；</li> <li>8. 礼宾服务；</li> <li>9. 商务服务。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法：</b>主要采用理实一体教学，“学、做”一体，教师讲解、演示，学生实操练习是主要教学方式。</p> <p><b>考核方式：</b>采用形成性评价、终结性评价和实操测评相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占 40%、期末占 30%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>具有符合实训要求的前厅实训室和实习工位。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有高尚的</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	能根据客人的需要提供问讯、礼宾、商务、总机服务。		品德、扎实的专业理论知识和丰富的实践经验，具有从事酒店前厅服务一年以上工作经验。
客房服务与管理	<p><b>素质目标:</b> 培养学生吃苦耐劳，精益求精的工匠精神；尊老爱幼，互帮互助的传统美德；成本控制意识和良好的职业习惯。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解客房部产品、组织结构、运行原理等基本知识；熟悉洗衣房及布草房管理客、房部安全管理、客房部成本管理的知识和方法；掌握客房清洁、客房部接待服的流程、规范和技能。</p> <p><b>能力目标:</b> 能完成饭店客房设施的配置和功能布局；能够按程序和标准独立完成走客房的清洁整理，夜床服务；能够做好客房部各项对客接待服务。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 客房部认知；</li> <li>2. 客房清洁卫生；</li> <li>3. 公共区域清洁卫生；</li> <li>4. 客房部接待服务；</li> <li>5. 洗衣房及布草房管理；</li> <li>6. 客房部安全管理；</li> <li>7. 客房部成本管理。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法:</b> 主要采用理实一体教学，“学、做”一体、教师演示、学生实操练习是主要教学方式。</p> <p><b>考核方式:</b> 采用形成性评价、终结性评价和实操测评相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占 40%、期末占 30%。</p> <p><b>实训实践要求:</b> 具有符合实训要求的客房实训室和实习工位。</p> <p><b>教师要求:</b> 任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富的实践经验，具有从事酒店客房服务一年以上工作经验。</p>
酒店收益数据分析与管理	<p><b>素质目标:</b> 培养学生严谨的思维逻辑、数据抓取与分析能力、基本的管理能力；成本控制意识、市场营销意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解市场分析、预测、评估的方法；熟悉提高市场占有率的方法和管控点；竞争指标分析，提高产品竞争力的策略；掌握酒店收益日常管控的策略；酒店预订进度的有效管控；酒店旺季收益策略的设定</p> <p><b>能力目标:</b> 能进行市场的分析、预测、评估；能进行竞争分析，制定产品竞争策略；能完成酒店收益日常管控，制定酒店旺季收益的策略；能设计提升酒店口碑及复购率的工作方法。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 酒店收入下滑征兆、现象分析与市场预测；</li> <li>2. 提高市场占有率的方法和管控点；</li> <li>3. 竞争指标分析，提高产品竞争力的策略；</li> <li>4. 酒店收益日常管控的策略；</li> <li>5. 酒店预订进度的有效管控；</li> <li>6. 有效设定酒店旺季收益的策略；</li> <li>7. 提升酒店口碑及复购率的工作方法；</li> <li>8. 连锁酒店收益管理的经营分析与解决方案。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法:</b> 主要采用理实一体教学，以教师讲解为主，案例分析、学生讨论为主要教学方式。</p> <p><b>考核方式:</b> 采用形成性评价、终结性评价相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）期末占 70%。</p> <p><b>实训实践要求:</b> 具有符合实训要求的校内外实训室和实习基地、符合课程实训教学所需的分析软件。</p> <p><b>教师要求:</b> 任课教师应具有高尚的品德、扎实的营销专业、财会专业知识和丰富的实践经验。具有至少一年以上从事酒店前厅服、财会、营销等部门工作经验。</p>
酒水知识与酒	<p><b>素质目标:</b> 培养学生吃苦耐劳，精益求精的工匠精神；尊老爱幼，互帮互</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 无酒精饮料；</li> <li>2. 发酵酒；</li> </ol>	<p><b>教学方式方法:</b> 主要采用理实一体教学，以实训为主、教师演示、学生实操练习</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
吧运营	<p>助的传统美德和求同存异的胸怀；创造创新的激情。</p> <p><b>知识目标：</b>了解酒水和酒吧的基本常识；熟悉无酒精饮和含酒精饮料的存储、保管和饮用方法；酒吧营销、管理、员工培训的知识和方法；掌握经典款鸡尾酒调制的流程、标准和规范。</p> <p><b>能力目标：</b>能运用所学知识进行酒吧环境设计、酒单设计；经典款鸡尾酒的调制；能完成酒吧摆台、斟酒和服务等操作技能。</p>	3. 蒸馏酒； 4. 配制酒； 5. 鸡尾酒； 6. 酒吧概述； 7. 酒单的策划与设计； 8. 酒吧设备用品的配置； 9. 酒吧营销； 10. 酒吧管理； 11. 酒吧员工培训； 12. 酒吧经营评估。	<p>是主要教学方式。</p> <p><b>考核方式：</b>采用形成性评价、终结性评价和实操测评相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占 40%、期末占 30%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>具有符合实训要求的酒吧实训室和实习工位。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验。具有调酒师资格证，从事酒吧服务一年以上的工作经验。</p>
酒店市场营销	<p><b>素质目标：</b>培养学生良好的观察能力、分析能力、解决问题的能力；创新思维和冒险精神；树立先进的酒店市场营销理念和清晰的营销思路。</p> <p><b>知识目标：</b>了解酒店市场营销的基本概念和知识，酒店市场营销的管理方法和手段；领会酒店市场营销的市场分析和目标市场的确立；掌握酒店市场营销的各种策略及综合运用营销策略的知识和方法。</p> <p><b>能力目标：</b>能完成市场调研和分析，确定目标市场和产品定位；能进行基本的酒店市场营销管理；会制定酒店市场营销策略、营销策划方案。</p>	1. 酒店市场营销管理概述； 2. 酒店市场营销环境与目标市场； 3. 酒店市场营销战略与目标管理； 4. 酒店市场营销的产品策略； 5. 酒店市场营销的价格策略； 6. 酒店市场营销的渠道策略； 7. 酒店新型营销策略； 8. 酒店促销管理的方法运用； 9. 酒店市场营销策划管理。	<p><b>教学方式方法：</b>课堂讲授为主，运用案例分析法，讨论教学法教学，以“学生为中心”组织教学活动。</p> <p><b>考核方式：</b>形成性评价和终结性评价相结合的考核方式。平时成绩（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）占 50%、期末测评占 50%。</p> <p><b>实训实践要求：</b>设计具体的营销策划方案，产品销售实践锻炼。</p> <p><b>教师要求：</b>任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验，具有企业营销工作（或实习）经历。</p>

#### （4）专业拓展（选修）课程

专业拓展（选修）课程 8 门：分别为餐饮服务技术、前厅服务技术、调酒技术、在线开放精品课程（任选五门），共 22 个学分。

表 8 专业拓展（选修）课程设置与课程描述一览表

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求

<p>餐饮服务技术</p>	<p><b>素质目标:</b> 培养学生吃苦耐劳,精益求精的工匠精神;养成良好的职业操守和热爱劳动的习惯。</p> <p><b>知识目标:</b> 熟练运用技能标准和规范进行实操训练。</p> <p><b>能力目标:</b> 能按照标准完成托盘、餐巾折花、斟酒、分菜、中餐摆台、西餐摆台等服务技能的操作。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 盘动作要领和托盘练习;</li> <li>2. 餐巾折花技法知识和练习常用餐巾花的折法;</li> <li>3. 斟酒顺序、斟酒量、斟酒技巧练习;</li> <li>4. 分菜程序和分菜技巧练习;</li> <li>5. 中、西餐摆台流程、操规范、标准、技巧练习;</li> </ol>	<p><b>教学方式方法:</b> “演示—练习—纠正”循环的教学模式。</p> <p><b>考核方式:</b> 形成性评价和实操测评结合进行考核。实操测评成绩占 60%、实训报告占 10%、工作态度占 10%、出勤情况占 20%</p> <p><b>实训实践要求:</b> 实训工位充分,实训设施用具齐备,装饰装潢达到星级酒店水平。</p> <p><b>教师要求:</b> 具备较高的实操能力,完全胜任实操演示、指导学生实训的教学任务,具有相应职业资格或餐饮从业经验。</p>
<p>前厅服务技术</p>	<p><b>素质目标:</b> 培养学生吃苦耐劳,精益求精的工匠精神;养成良好的职业操守、诚信守时的品德,谦虚有礼的良好形象。</p> <p><b>知识目标:</b> 熟练运用前厅接待服务的流程、标准、规范进行实训。</p> <p><b>能力目标:</b> 能完成预定受理、叫醒服务、入住登记,退房结账、礼宾服务的技能操作。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 受理预订的操作技巧;</li> <li>2. 叫醒服务的操作技巧;</li> <li>3. 办理入住登记技能;</li> <li>4. 退房结账的操作技巧;</li> <li>5. 礼宾服务操作技巧。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法:</b> “演示—练习—纠正”循环的教学模式。</p> <p><b>考核方式:</b> 形成性评价和实操测评结合进行考核。实操测试成绩占 60%、实训报告占 10%、工作态度占 10%、出勤情况占 20%。</p> <p><b>实训实践要求:</b> 实训工位充分,实训设施用具齐备,装饰装潢达到星级酒店水平。</p> <p><b>教师要求:</b> 具备较高的实操能力,完全胜任实操演示,指导学生实训的教学任务,具有相应职业资格或前厅从业经验。</p>
<p>客房服务技术</p>	<p><b>素质目标:</b> 培养学生精益求精的工匠精神和创新意识;具有良好的卫生习惯;养成良好的职业操守和热爱劳动的习惯。</p> <p><b>知识目标:</b> 熟练运用客房服务技能、标准、规范进行实操训练。</p> <p><b>能力目标:</b> 能按照标准完成铺床、夜床服务、小酒吧服务、洗衣服务的技能操作。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中式铺床的流程和标准;</li> <li>2. 夜床服务的流程和标准;</li> <li>3. 小酒吧服务的流程和标准;</li> <li>4. 洗衣服务的流程和标准。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法:</b> “演示—练习—纠正”循环的教学模式。</p> <p><b>考核方式:</b> 形成性评价和实操测评结合进行考核。实操测试成绩占 60%、实训报告占 10%、工作态度占 10%、出勤情况占 20%。</p> <p><b>实训实践要求:</b> 实训工位充分,实训设施用具齐备,装饰装潢达到星级酒店水平。</p> <p><b>教师要求:</b> 具备较高的实操能力,完全胜任实操演示、指导学生实训操作的教学任务,具有酒店客房工作一年以上实际从业经验。</p>

### (5) 专业综合实践课程

专业综合实践课程 3 门: 分别为毕业综合实训、顶岗实训、毕业设计, 共 32 个学分。

表 9 专业综合实践课程设置与课程描述一览表

课 程 名 称	教学目标	主要内容	教学要求
毕 业 综 合 实 训	<p><b>素质目标:</b> 培养学生职业养成习惯;全面提升学生职业能力;培养学生团队意识合作意识;培养大国工匠精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 熟练运用前厅服务、餐饮服务、客房服务知识解决实际问题。</p> <p><b>能力目标:</b> 能完成前厅接待、餐饮接待、客房接待对客服务工作。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 职业氛围营造;</li> <li>2. 前厅接待服务模拟实训;</li> <li>3. 餐饮接待服务模拟实训;</li> <li>4. 客房接待服务模拟实训;</li> <li>5. 宾客投诉处理模拟实训。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法:</b> “演示-练习-纠正-练习”闭环训练。任务驱动法教学,分小组训练。</p> <p><b>考核方式:</b> 形成性评价和实操测评结合进行考核。实操测试成绩占 60%、实训报告占 10%、工作态度占 10%、出勤情况占 20%</p> <p><b>实训实践要求:</b> 实训工位充分,实训设施用具齐备,装饰装潢达到星级酒店水平。</p> <p><b>教师要求:</b> 具备较高的实操能力,完全胜任实操演示、指导学生操作的教学任务,具有相关实训模块工作经历或资格证书。</p>
岗 位 实 习	<p><b>素质目标:</b> 培养学生吃苦耐劳,精益求精的工匠精神;养成良好的职业操守、诚信守时的品德,谦虚有礼的良好形象;具备良好的专业工作能力和遵章守纪的职业意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 全面系统地理解所学专业知</p> <p><b>能力目标:</b> 能运用所学知识指导工作,解决工作中的实际问题;能用实际工作中现状验证所学知识。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 前厅接待服务、收银服务、商务服务、预订服务、总机服务和礼宾服务;</li> <li>2. 中餐零点服务和宴会服务,西餐零点服务和宴会服务;</li> <li>3. 客房清洁整理服务和接待服务;</li> <li>4. 康乐服务。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法:</b>以学徒制为主要教学方法,师傅带徒弟的方式学习。</p> <p><b>考核方式:</b> 形成性评价与主观评价结合考核。学生个人的实习日志、实习总结、工作表现占 50%,上级主管和单位评价占 50%,形成最终考核结果。</p> <p><b>实训实践要求:</b> 酒店规模较大,部门齐全,设施设备充足,完全满足实习需要。四星级及以上酒店。</p> <p><b>教师要求:</b> 具备较高的实操能力,完全胜任实操演,指导学生操作的教学任务,至少一年以上相应工作经历。</p>
毕 业 设 计	<p><b>素质目标:</b> 培养学生严谨的学风、实事求是的客观态度和勇于创新的精神;塑造学生良好的行事规范。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握毕业设计写作的基本原则,写作技法;掌握酒店业毕业设计各类文体的写作范式;掌握设计类文体遣词造句的基本要求。</p> <p><b>能力目标:</b> 会检索、搜集文献资料;</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 毕业设计写作基本格式要求;</li> <li>2. 毕业设计的选题;</li> <li>3. 毕业设计写作框架的拟定;</li> <li>4. 具体写作、修改;</li> <li>5. 毕业设计写作常见错误及修正。</li> </ol>	<p><b>教学方式方法:</b> 主要采取讲授法、练习法、启发式教学法等。</p> <p><b>考核方式:</b> 测试成绩占 60%+实训报告占 10%+工作态度占 10%+出勤情况占 20%</p> <p><b>实训实践要求:</b> 根据指导老师的要求,反复修改毕业设计作品。</p> <p><b>教师要求:</b> 指导老师一般应具有中级以上专业技术职务或者具有 1 年以上相关专业实践经验。</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	会查找、修正语法错误；会设计主题客房、设计宴会菜单、设计酒单； 会制定接待方案、核算成本价格； 会分析目标人群需求；会做营销推广方案。		

### （三）岗课赛证融通

本专业人才培养方案在课程设置时注重专业岗位对能力的需求，专业技能竞赛对专业技能的考点和1+X考证对学生知识和技能的标准的融合，力求把岗、赛、证对学生专业能力的需求标准综合考量，融入到课程体系之中。

表 10 本专业岗课赛证融通一览表

职业岗位	对应课程	本专业技能竞赛对接内容	本专业职业资格证书对接内容	本专业1+X证书对接内容
部门主管	酒店管理概论 管理学基础 酒店收益数据分析与管理			酒店运营管理
餐厅服务员	餐饮服务与管理 酒店服务礼仪	中餐主题宴会设计 西餐宴会服务		餐饮管理运行
前厅服务员	前厅服务与管理			前厅运营管理
酒吧服务员	酒水知识与酒吧运营			侍酒服务



## 八、教学进程总体安排

### (一) 教学活动周数分配表

表 11 酒店管理与数字化运营专业教学活动周数分配表

单位：周

学期	入学教育、军事技能训练	课程教学	社会实践	专业综合实践	毕业设计	岗位实习	毕业教育	考试考查	合计
1	3	16						1	20
2		16	1	1				2	20
3		16	1	1				2	20
4		16	1	1				2	20
5		10		4		8		1	20+3
6					4	16	1		20+1
合计	3	74	3	7	4	24	1	8	124

备注：1. 每学期一般安排 20 周，最后 1-2 周为考试周。

2. 社会实践为校外人文、劳动、思政社会实践，其中第二、三学期各安排 1 周人文与劳动社会实践，第四学期安排 1 周思政社会实践；专业综合实践包括认知实习、跟岗实习、毕业综合实训等，具体内容与时长由各专业根据人才培养需要明确，若专业综合实践和岗位实习覆盖了寒暑假，则应单独计入，如表所示。

### (二) 教学进程总体安排表

表 12 教学进程总体安排表（每学期 20 周具体安排详见附表 1）

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	考核学期	考核方式	学分	总学时	实践学时	年级/学期/课时数						承担二级学院（部、部门）		
									一年级		暑假	二年级		暑假		三年级	
									1	2		1	2			1	2
公共基础课程	公共必修课	060001020	思想道德与法治	1	考试	3	48	18	4*12W							马克思主义学院	
	公共必修课	060001022	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	考试	2	32	12		2*16W						马克思主义学院	
	公共必修课	060001021	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	2	考试	3	48	16		4*12W						马克思主义学院	
	公共必修课	060001001-5	形势与政策 1-5	1-5	考查	1	40	16	8H	8H		8H	8H		8H	马克思主义学院	
	公共必修课	050001004	普通话	1	考查	1	16	8	4*4W							人文艺术学院	
	公共必修课	050001061	大学生职业素养	2	考查	1	16	8		4*4W						人文艺术学院	
	公共必修课	050001003	演讲与口才	1	考查	2	32	16	4*8W							人文艺术学院	
	公共必修课	050001007	应用文写作	2	考查	3	48	24		4*12W						人文艺术学院	
	公共必修课	050001001	体育与健康①	1	考查	2	30	27	2*15W							人文艺术学院	
	公共必修课	050001002	体育与健康②	2	考查	2	30	27		2*15W						人文艺术学院	
	公共必修课	050001008	体育俱乐部①	3	考查	1	24	24				24H				人文艺术学院	
	公共必修课	050001009	体育俱乐部②	4	考查	1	24	24					24H			人文艺术学院	
	公共必修课	022001001	现代物流概论	1	考查	1	16	16	8	2*8W						物流管理学院	

	公共必修课	090001003	心理健康指导①	1	考查	1	16	8	16H							学生工作处	
	公共必修课	090001004	心理健康指导②	2	考查	1	16	8		16H						学生工作处	
	公共必修课	052001001	职业生涯规划	1	考查	1	16	8	16H							人文艺术学院	
	公共必修课	050001050	实用英语①	1	考试	4	64	32	4*16W							人文艺术学院	
	公共必修课	050001051	实用英语②	2	考试	4	64	32		4*16W						人文艺术学院	
	公共必修课	010001004	信息技术①	1	考试	2	32	16	4*8W							物流信息学院	
	公共必修课	010001005	信息技术②	2	考试	2	32	16		2*16W						物流信息学院	
	公共必修课	090001002	军事技能	1	考查	2	112	112	112H							学生工作处	
	公共必修课	090001001	军事理论	2	考查	2	36	8		4*9W						学生工作处	
	公共必修课	100001002	大学生安全教育	1	考查	1	16	4	8H+8H (讲座)	2*4W						保卫处	
	公共必修课	080001001	创新创业基础	4	考查	2	32	16					2*16W			校企合作与就业处	
	公共必修课	080001002	大学生就业指导	5	考查	1	16	8						2*8W		校企合作与就业处	
	公共必修课	090001005	大学生劳动教育	4	考查	1	16	8					8H 理论 +8H 实践			学生工作处	
	公共必修课	050001010	大学生传统文化修养	1	考查	1	16	8	4*4W							人文艺术学院	
	小计							<b>48</b>	<b>888</b>	<b>500</b>							
专业 基础 课程	专业必修课	052003001	酒店管理概论	1	考试	4	60	12	4*15W							人文艺术学院	
	专业必修课	052003006	酒店综合服务技术	4	考查	4	64	32					4*16W			人文艺术学院	
	专业必修课	052003007	酒店服务礼仪	2	考试	2	32	16		2*16W						人文艺术学院	

	专业必修课	052003008	酒店文案撰写	5	考查	2	32	16						4*8W		人文艺术学院	
	专业必修课	052003009	酒店英语	3	考试	4	64	16				4*16W				人文艺术学院	
	小计						<b>16</b>	<b>252</b>	<b>92</b>								
专业 核心 课程	专业核心课	052003023	餐饮服务与管理	2	考试	4	64	32		4*16W						人文艺术学院	
	专业核心课	052003024	前厅服务与管理	3	考试	2	32	16				2*16W				人文艺术学院	
	专业核心课	052003025	客房服务与管理	3	考试	4	64	32				4*16W				人文艺术学院	
	专业核心课	052003022	酒店收益数据分析与管理	4	考试	4	64	16				4*16W				人文艺术学院	
	专业核心课	052003014	酒水知识与酒吧运营	4	考试	4	64	16				4*16W				人文艺术学院	
	专业核心课	052003015	酒店市场营销	5	考试	4	64	24						8*8W		人文艺术学院	
	小计						<b>22</b>	<b>352</b>	<b>132</b>								
拓展 (选 修) 课程	公共限选课	060002001	四史选修课	3	考查	1	16					2*8W				马克思主义学院	
	公共限选课	050002001	大学生礼仪修养	2	考查	0.5	8	4		8H						人文艺术学院	
	公共限选课	050002002	大学生艺术修养	3	考查	0.5	8	4				8H				人文艺术学院	
	公共限选课	050002003	大学生人文素养	4	考查	0.5	8	4				8H				人文艺术学院	
	公共限选课	010002001	大学生科技素养	5	考查	0.5	8	4						8H		物流信息学院	
		小计						<b>3</b>	<b>48</b>	<b>16</b>							
	专业 拓展 (选 修)	专业限选课	052004002	餐饮服务技术	2	考查	1.5	24	24		24*1W						人文艺术学院
	专业限选课	052004003	前厅服务技术	3	考查	1.5	24	24				24*1W				人文艺术学院	

课程	专业限选课	052004022	客房服务技术	4	考查	1.5	24	24				24*1W				人文艺术学院
	专业任选课	052004005-21	精品在线课程选修	1-5	考查	10	160	40		48h		48h	32h		32h	教务处
小计						<b>14.5</b>	<b>232</b>	<b>112</b>								
专业综合 实践课程	专业必修课	052003016	毕业综合实训	5	考查	4	96	96						96h		人文艺术学院
	专业必修课	052003026	岗位实习	5-6	考查	24	576	576						192h	384h	人文艺术学院
	专业必修课	052003018	毕业设计	6	考查	4	96	96						96h		人文艺术学院
	小计						<b>32</b>	<b>768</b>	<b>768</b>							
合计																
入学教育				1		1										
体能测试				1-2		1										
毕业教育				4		1										
通用资格证				2-5		2										
职业技能等级证				2-5		2										
小计						<b>7</b>										
总计						<b>142.5</b>	<b>2540</b>	<b>1620</b>								

**备注:**酒店管理与数字化运营专业总课时为 2540 课时，其中专业理论课时为 920 课时，理论课时占总课时比例为 36.2%；专业实践课时为 1620 课时，实践课时占总课时比例为 63.8%。鼓励学生在大学期间参加通用资格证考试，根据 1+X 证书推进情况取得职业技能等级证书，经专业建设委员会评估后可以替代相关课程内容的学分，具体根据学校学分置换关系办法执。

表 13 课时与学分分配表

学习领域	课程门数	课时分配				学分分配		备注	
		理论课时	实践课时	总课时	占总课时比例 (%)	学分	占总学分比例 (%)		
公共基础（平台）课程	27	388	500	888	34.9%	48	33.7%		
	专业基础课程	5	160	92	252	9.9%	16	11.2%	
	专业核心课程	6	220	132	352	13.9%	22	15.4%	
拓展（选修）课程	公共拓展（选修）课程	5	32	16	48	1.9%	3	2.1%	
	专业拓展（选修）课程	8	120	112	232	9.1%	14.5	10.2%	
	专业综合实践课程	3		768	768	30.2%	32	22.5%	
	入学教育						1	0.7%	
	体能测试						1	0.7%	
	毕业教育						1	0.7%	
	通用资格证						2	1.4%	
	职业技能等级证						2	1.4%	
	总计	54	920	1620	2540	100%	142.5	100%	

## 九、实施保障

### （一）师资队伍

#### 1. 队伍结构

组建了一支党和人民满意的高素质专业化创新型、双师型教师队伍，该团队由 1 名专业带头人、3 名以上专任专业核心课骨干教师，2 名以上企业兼职教师组成。大力加强专业师资队伍建设，努力从专兼职比、双师比、职称结构、年龄结构、教学科研能力等方面，构建一支职称、年龄、专兼职结构更为合理的专业教师团队，鼓励年轻教师积极提升学历、考取职业资格证书，形成学历（学位）层次较高、师资力量雄厚、学术队伍阵容强大的学术梯队，确保酒店管理与数字化运营专业人才培养工作的实施。现有教师结构如下：

表 14 师资队伍结构一览表

专兼职比	3: 1			
生师比	18:1			
双师比	62.5%			
职称结构	助教及同等职称	讲师及同等职称	副教授及同等职称	教授及同等职称
	2	3	3	

学历结构	本科	硕士	博士	
	3	5		
职业资格证书	无	初级	中级	高级
		2	2	3
年龄结构	30 岁以下	31-40 岁	41-50 岁	51-60 岁
	2	2	2	2

## 2. 专业带头人

专业带头人必须具有双师素质，必须能准确把握课程思政教育和指导，有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；能够引领酒店管理与数字化运营专业建设的发展方向，主持专业课程教学计划、教学标准的修订、审定与实施，负责本专业教学改革和实践技能培养方案的制定与实施等工作，分别配置 1 名专业带头人，1 名企业专业带头人，其基本要求如下：

(1) 专业带头人应具有副高及以上职称、硕士研究生学历，能够承担本专业 2 门及以上核心课程的教学项目；

(2) 专业带头人应具有良好的思想政治素质和较高的师德水平，具有一定的国际视野，了解国内外先进职教理念，具有较强的专业发展把控能力，能较好地把握国内外酒店行业、专业发展动态和趋势；

(3) 专业带头人应能够广泛联系行业企业，了解行业企业对人才的需求实际，准确把握酒店管理与数字化运营专业的发展方向；

(4) 专业带头人应具有 5 年以上本专业工作经验，具有一定的企业和学校人脉资源，能带领团队完成调研、制定人才培养方案，能按照市场需求和自身条件合理确定专业特色，打造专业品牌；

(5) 专业带头人应能在教学设计、专业研究能力方面具有较强的能力，应能主动适应信息化、人工智能等新技术变革，积极有效开展教学和科学研究，能引领酒店管理与数字化运营教科研的新发展，在湖南区域乃至全国区域，或在酒店行业领域具有一定的专业影响力；

(6) 专业带头人应具有较高的职业教育教学规律认识水平，熟悉基于工作过程、项目导向等课程开发流程与开发方法，具有丰富的教学经验；

(7) 专业带头人应具有扎实的课程建设能力，具有较强的酒店专业核心课程开发、课程标准制定等教学改革和科研能力，能够根据职业发展的需求及时调整人才培养方案和专业课程体系；

(8) 专业带头人应具有较强的科研服务能力：在科研开发、技术应用服务等方面起到表率作用，主持或参与省部级科研课题研究，能为企业解决技术难题；

(9) 专业带头人每年至少参加两次及两次以上的进修培训或学习交流，积极主动与其他兄弟院校专业带头人进行沟通交流，了解职业教育的发展态势，虚心学习兄弟院校在专业建设、课程改革、技能大赛、专业招生等方面的做法和经验，并将培训学习成果在本教研室和二级学院进行汇报交流。

### 3. 专任教师

(1) 专任教师双师素质应占比在 85%以上，并应不断提高双师素质比例，不具有双师素质的老师 2023 年前必须具有双师素质；所有专任教师应具有高校教师资格和本专业领域中级以上证书，原则上应具有中级及中级以上职称；新进教师要求具有硕士学位，并要求在两年内拥有讲师职称；能准确把握课程思政教育，有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；

(2) 专任教师应具有爱岗敬业和工匠精神，并在专业上不断创新、勇于进取，具有酒店管理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；

(3) 专任教师应至少精通一门专业课程教学，能够胜任两门以上课程的教学工作；

(4) 专任教师应具有授课计划编制能力和课程整体设计等教学能力，能有效运用项目驱动法、情景教学方法等方法实施课堂教学和实践教学；

(5) 专任教师应具有较强的信息化教学能力，能够开展和实施线上线下教学，具有参加省级教学竞赛或指导学生技能竞赛的能力，教学中能融入课程思政，落实立德树人根本项目，把培养德、智、体、美全面发展的社会主义建设者和接班人作为奋斗目标；

(6) 专任教师应具有一定的企业工作经验，熟悉酒店服务与管理岗位任职的职业技能要求，应坚持参加企业实践，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历，能有效开展课程教学改革和科学研究；

(7) 专任教师应坚持参加继续教育培训，每年参加继续教育培训不少于 90 课时，为教师跟进学术前沿、接受先进的教学理念提供保障，每位专任教师至少每两年参加一次酒店专业相关的进修培训或学习交流，应积极主动与其他兄弟院校教师沟通交流，了解职业教育的发展态势，虚心学习兄弟院校在专业建设、课程改革、技能大赛、专业招生等方面的做法和经验，并将培训学习成果在本教研室和二级学院进行汇报交流。

### 4. 兼职教师

兼职教师主要从酒店管理与数字化运营专业相关的酒店行业企业聘任，要求经验丰富，来源与数量稳定。兼职教师需参与教学研究，教学效果好，兼职教师数量的计算办法为每学年授课 160 学时为 1 名教师计算。

兼职教师的要求如下：

(1) 兼职教师应具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，能准确把握课程思政教育，有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，或担任过部门主管或经理以上的职位，在酒店企业或相关岗位从事酒店服务与管理 5 年以上；

(2) 兼职教师必须是与酒店相关企业的骨干人员，是担任过酒店、酒楼、酒吧等企业各部门的领班、主管、经理等岗位的有代表性的骨干，在上述岗位具有 3 年以上相关岗位工作经历，具有扎实的专业知识和丰富的营销工作经验，在上述岗位具有一定的行业影响力，能胜任本专业学生在上述岗位认知学习、跟岗实习、岗位实习的要求，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学项目。



## （二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所学的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

### 1. 专业教室

应配备投影设备、音响设备、教学一体机等数字设备的多媒体教室，配备支撑培养专业基础能力必须的专用教室。教室应配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音像设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；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。

### 1. 校内实训室

按照“校企共建+资源共享”原则，配备集教学、培训、生产、技术服务于一体的共享型生产性校内实训基地，营造与生产工作现场相一致的仿真、模拟及生产性实习实训职业教育环境，使校内实训基地成为学生职业技能和职业素质的训练中心，实现与企业生产现场无缝对接。校内实训室配备客房家具、电器设备、床上用品、居家用品；餐厅用桌椅、设施设备、客用餐具、服务餐具；前厅设施设备、电脑及房态管理软件；酒吧用桌椅、设施设备、客用杯具和服务用具、酒水耗材等。支持专业核心课程《餐饮服务与管理》、《前厅服务与管理》、《客房服务与管理》、《酒水知识与酒吧运营》、《酒店收益数据分析与管理》的相关实训，支持酒店专业认知实习、基本技能实训、岗位核心技能和跨岗综合技能实训、专业综合实训等专业实践课程教学。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。

表 15 校内实训室

序号	实训室名称	主要设施设备		面积	工位	主要功能
		名称	数量			
1	中餐实训室	托盘	20 个	140 平方米	8	承担课程： 餐饮服务与管理 主要实训内容： 1. 托盘、折花、摆台、斟酒服务 2. 中餐零点、宴会服务
		服务用具	8 套			
		餐桌	8 张			
		餐椅	80 张			
2	西餐实训室	客用餐具	100 套	140 平方米	8	承担课程： 餐饮服务与管理 主要实训内容： 1. 西餐零点服务 2. 宴会服务
		西餐 6 人宴会餐桌	8 张			
		餐椅	50 张			
		服务用具	8 套			
3	客房实训室	客房	4 间	140 平方米	8	承担课程： 客房服务与管理
		床	8 张			

		床头柜	16 个			主要实训内容： 1. 中式铺床 2. 夜床服务 3. 客房清洁整理 4. 客房布置设计
		电视	8 台			
		床上用品	16 套			
		行李柜（架）	4 个			
		电话	8 个			
		卫生间三件套	8 套			
		电视柜（书桌）	8 个			
		茶几（椅子）	8 套			
4	前厅实训室	柜台	1 个 1	40 平米	8	承担课程： 前厅服务与管理 主要实训内容： 1. 受理客房预订 2. 办理入住登记 3. 办理退房、换房、续房服务 4. 办理结账服务 5. 电话叫醒服务
		电脑	8 台			
		房态管理软件	1 套			
		行李车	1 个			
5	酒吧实训室	冰箱	1	80 平米	8	承担课程： 酒水知识与酒吧运营 主要实训内容： 1. 鸡尾酒调制 2. 酒吧服务
		制冰机	1			
		各式酒杯	80 个			
		调酒用具	8 套			
		酒吧桌椅	4 套			

### 3. 校外实习实训基地

#### (1) 遴选要求

校外实训基地基本要求为：具有稳定的仿真、模拟及生产性实习实训校外基地；能够满足前厅服务、客房服务、餐饮服务、酒吧服务的实习实训活动。酒店前厅、客房、餐饮、酒吧实习岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全，实习实训工位充足，能够完全满足学生实习实训需求；匹配工学交替、分段式、学徒制要求；能够配备相应数量的指导老师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，实习实训基地有资质、诚信状况良好、管理水平较高和一定的企业兼职教学师资，工作环境和生活环境等有安全、有保障。

#### (2) 基地功能

表 16 校企主要合作单位一览表

序号	合作企业	合作内容						
		人才培养方案制定	订单培养	员工培训	实训基地	课程建设	技术服务	项目开发
1	长沙圣爵菲斯大酒店	√	√	√	√	√	√	√

2	长沙瑞吉酒店	√	√	√	√	√	√	√
3	北京世纪华天大酒店	√	√	√	√	√	√	√
4	广东发展大厦	√	√	√	√	√	√	√

表 17 校外实训室配置与要求

序号	实习实训基地类型	岗位类型	数量	实习实训项目	实践教学	一次性容纳学生人数(人)
1	内资 综合性 酒店	前厅服务员	1-2	前厅服务	专业认知实习	5-10
		客房服务员	1-2	客房服务	跟岗实习	20-40
		餐饮服务人员	1-2	餐饮服务	轮岗实习 岗位实习	20-40
2	外资 综合性 酒店	前厅服务员	1-2	前厅服务	专业认知实习	5-10
		客房服务员	1-2	客房服务	跟岗实习	20-40
		餐饮服务人员	1-2	餐饮服务	轮岗实习 岗位实习	20-40
3	餐饮企业	餐厅服务员	1-2	餐饮服务	专业认知实习 跟岗实习 轮岗实习 岗位实习	20-40

### (三) 教学资源

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所需的教材、图书文献及数字资源配备等

#### 1. 教材选用

(1) 优先使用国家规划教材、全国百强出版社教材、省级优秀教材，教材设计应充分体现项目任务引领、职业能力导向的职业教育理念。同时，教材一般应配套有线上课程资源，方便学生课后线上学习。并根据教学实际需求，开发新型活页式、手册式教材，教材中文字和符号规范，图表正确、清晰、文图配合恰当。鼓励教师与企业技术人员、专家共同开发校本教材和实训指导书，使教学内容更好地与实践结合，以满足未来实际工作需要，使教材更贴近酒店专业和湖南经济的发展和实际需要；

(2) 教材内容应体现先进性、通用性、实用性，能及时跟踪、反映行业技术最新发展成果。应将酒店服务与管理职业活动分解成若干典型的项目任务，按完成项目任务的需要和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。教学过程中，教学内容不仅仅限于教材内容，应根据企业实际需要和湖南经济发展需要来增加课外内容；

(3) 学校建立专业教师、行业专家和教研人员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；

(4) 教材的选用既要符合教学标准的规定，又要符合学校专业培养的方向，同时兼顾学生的实际知识水平和接受能力，选用教材内容既易被学生接受，又能提高学生的知识和技能；

(5) 教材选用采取动态更新机制，每一年调整一次教材选用，优先选用近三年出版的教材，保证教

材内容更有利于培养德智体美全面发展的高素质复合型技术技能人才。

## 2. 图书文献配备

(1) 图书文献配备与人文教育、专业教学相关的纸质图书资料和期刊，定期选购和更新相关图书资料，以满足教师和学生查阅、学习和提高，保证教师与学生顺利获取相关知识和信息，开展备课、学习和实训等教学活动。专业类图书文献主要包括：有关市场营销理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书和经济、管理、营销、信息技术类文献等；

(2) 图书文献配备电子图书资料库，满足师生在线搜集查阅学习，具备使用精品资源共享课资源的条件，能满足师生在线学习的需求。

按照酒店管理与数字化运营专业人才培养要求，图书馆图书文献应该能满足人才培养、专业建设及教学科研需求，且方便师生查询、借阅。其中与旅游、酒店专业相关的藏书不少于 1500 册，与本专业相关期刊不少于 15 种。

## 3. 数字教学资源配置

(1) 积极建设本专业教学资源库，所有核心课程均建设在线课程资源，配备与课程相关的微课视频、音频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库；

(2) 开发和使用国家级、省级和校级在线精品开放课程资源，课程资源形式多样、使用便捷；

(3) 实现数字教育资源全覆盖和动态更新，每年至少更新 10%，每三年全部更新一次；

(4) 使用职教云、智慧职教 MOOC 学院等网络教学平台的酒店管理专业教学资源库。建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，开发和使用国家级、省级和校级在线精品开放课程资源。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

### 1. 教学模式

教学过程中强调精讲+多练，教、学、做一体化教学，实施线上+线下相结合的混合式教学、模块化教学等新型教学模式，以教师课堂讲授为主，辅以职教云、智慧职教 MOOC 学院等网络教学平台，充分利用网络教学资源 and 平台，鼓励学生自主学习。主要采取课堂“精讲多练+课外实训实践”的形式开展教学，突出实训实践技能，使职业教育特色更加鲜明。每一门专业课程的教学均通过课程标准的形式规定，由理论讲授、课内实训、课外实训（含集中模拟实训和校外实习两种形式）三种形式构成，将实践教学通过课内外实训完全融入到课程教学，真正做到“教、学、做”的统一，并专门设置校内外集中实训，从而凸显实践性教学特点，专业课实践教学课时超 50%以上。

### 2. 教学方法

教学过程中融入课程思政、技能抽查内容、以及工作岗位技能要求，以典型工作项目来设计课程教学内容，普及推广项目教学法、情景教学法、工作过程导向教学法、案例教学法、课堂讲授法、头脑风暴法、小组讨论法等教学方法。

### 3. 教学手段

大力推广大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的应用，推广远程协作、翻转课堂、移动学习等信息化教学模式，充分利用移动互联通信设备、多媒体、网络、空间等信息化手段实施教学，灵活采用班级授课、分组教学、现场教学、专题讲座等形式组织教学，积极开展师生教学互动，大力

倡导学生自主学习、自主探索，注重学生职业素养的养成教育、学生营销能力的锻炼教育、学生实践操作水平的提升教育，以提高教学的时效性。

## （五）学习评价

坚持理论与实践相结合，注重对综合素质的评价，突出专业课程与实践岗位对接，建立吸纳行业企业和社会有关方面组织参与的形成性多元考核评价体系，每门课程都要对学生进行形成性考核与终结性考核的评定。

（1）各课程的考核评价方式选择要符合《湘物院教【2018】1号教师教学工作规范》的相关规定；

（2）合理运用云计算、大数据、物联网等信息技术以及数字资源、信息化教学设施设备改造传统教学与实践评价方式，提高管理成效；

（3）对学生的课程考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，力图从态度、素质、知识、能力等方面进行全面评价，评价中注重形成过程的考核、自我管理和团队合作和管理，让学生在活动中增加团队合作意识和开拓创新能力；

一般而言，课程考核计分为平时成绩占30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验实训成绩占40%、期末考试占30%；实习实训课程考核计分为测试成绩占60%、学习过程（实训报告、工作态度、出勤情况）考核占40%（包括实训报告、工作态度、出勤情况占）；对于已开设在线精品开放课程的面授课程考核计分为线上学习过程40%（含线上学习参与度、在线测试、线上考试）、线下学习过程占30%、终结性考核占30%；对于已开设精品在线课程的网络选修课程考核计分为线上学习参与度50%、线上作业占15%、线上测试占15%、线上课程考试占30%；总课时16课时以下的课程考核计分为学习过程考核占80%（包括课堂表现和考勤）、实践作业考核占20%。（各课程评价方式与标准略有差异，详见各课程标准）。

### 1. 形成性考核

在形成性考核中突出多元考核，多元主体参与的评价方式，有效促进教学目标达成。形成性考核主要包括：

#### （1）基本学习素养

依据课堂表现（回答问题、讨论发言、听课状况）、考勤、作业等情况评定，鼓励学生积极思考，踊跃发言。使学生注重平时学习，改变学生期末考试前临时抱佛脚、搞突击的习惯。

#### （2）能力训练

由企业教师评价+专业教师评价+小组学生评价+学生自评相结合。教师评价由企业教师和专业教师共同进行，主要对学生在课程实施过程中，教师观察学生的工作方法和操作步骤，结合课程的学习目标要求，检查学生完成学习性工作项目进程的合规性和科学性，提出专业建议，并给出评价结果，占能力训练成绩的60%；小组学生评价即小组学生互评，是指学生分组进行学习并完成学习项目时，学生要同时观察小组中其他同学的工作方法和操作步骤，结合课程的学习目标要求，检查小组中其他同学的完成学习性工作项目进程的合规性和经济性，并给出评价结果，占能力训练成绩的20%；学生自评即指学生审视自己的工作方法和操作步骤，结合课程的学习目标要求，检查自己完成学习性工作项目进程的合规性和经济性，并给出评价结果，占能力训练成绩的20%。

### 2. 终结性考核

期末时，由教师根据专业标准、课程标准要求，结合职业成长规律，以笔试等形式考核学生完成课程学习项目所应掌握的知识，注重理论与实际的联系和对学生分析能力的考查。

## （六）质量管理

建立健全覆盖校院两级，全员、全过程、全方位育人的质量保障体系。

### 1. 学校建立专业人才培养方案调整机制

学校通过开展多层次和角度的专业调研，形成调研报告，根据调研掌握的行业发展趋势、企业技术和管理发展走向及要求，适时调整人才培养方案，专业人才培养方案的调整邀请了企业代表或行业专家参与，充分听取行业企业专家的意见，合理采纳其建议，保证所编制的专业人才培养方案紧跟企业需求。

### 2. 学校建立专业建设和教学质量诊断与改进机制

建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，形成“8字螺旋”，小螺旋分析预警，实时调控改进，大螺旋质量提升。加强日常教学组织运行与管理，建立健全日常教学巡查、专项检查、学生信息员、听课评课等教学质量管理制度，建立与行业企业联动的实践教学环节，强化教学组织功能，每学期开展公开示范课、集体备课等教研活动。通过专业技能抽查、毕业设计抽查以及学生技能竞赛以全面掌握学生的学习效果，达成人才培养目标。

### 3. 二级学院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，达到人才培养规格。

### 4. 二级学院完善教学管理机制

加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。任课教师根据所承担课程的知识、能力、素质目标，充分进行课前学情分析，梳理自身优势、缺点和机遇，认真备课；因材施教，做好每次课的教学反思与改进，定期进行每单元的测验与反馈、学生座谈或问卷调研、作业等形式了解教学目标达成情况，定期进行反思与诊改。

### 5. 专业建设小组建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制

专业建设小组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，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。专业带头人定期组织教研组成员充分利用评价分析结果，针对教学模式、人才培养模式、课程标准、课程体系、课程内容、教学方法等方面进行研讨与调整，有效改进专业教学效果，持续提高人才培养质量。

## 十、毕业要求

1. 具有良好的政治思想素质和职业道德素养；
2. 具有精益求精的工匠精神和信息素养；
3. 具有现代物流理念，在规定的修业年限内完成专业人才培养方案中规定的课程 54 门，取得相应学分 142.5 分；在总学分中，公共基础课程学分不低于 25%，综合素质拓展类选修课学分不低于 10%；
4. 通过体育达标、心理健康测试。
5. 积极参加政府、学校、社会组织的各级各类专业技能、素质能力拓展等各级各类竞赛活动，按照学校制定的大学生综合素质测评办法进行量化测评，测评成绩在合格以上；
6. 学生毕业前需结合专业理论和专业技能知识的认识和体验，提交 1 件与本专业相关的毕业设计作品，

成绩评定合格以上；

7. 按专业标准要求完成岗位实习，实习时间不少于 6 个月，实习成绩在合格以上。

## 十一、附录

附表 1：教学进程安排表

附表 2：课外综合实践学分认定表

附表 3：校内校外课程学分认定表

附表 4：专业建设委员会成员一览表

附表 5：教学计划变更审批表

附件 6：本方案编制的依据

附件 7：专业人才培养方案审批表

附表 1：教学进程安排表

学期	序号	课程名称	总课时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
第一学期	1	思想道德与法治	48	入学教育及军事技能训练			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									
	2	体育与健康①	30		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
	3	实用英语①	64		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
	4	心理健康指导①	16		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												
	5	职业生涯规划	16							2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							
	6	现代物流概论	16		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												
	7	信息技术①	32		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4												
	8	酒店管理概论	60		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
	9	普通话	16													4	4	4	4							
	10	演讲与口才	32		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4												
	11	大学传统文化修养	16																		4	4	4	4		
	12	形势与政策①	8																		2	2	2	2		
	13	大学生安全教育	16		2	2	2	2																		
	14	军事技能	112																							
	小计	482				28	28	28	28	28	28	28	28	28	20	20	20	20	16	16	16	10				
第二学期	1	实用英语②	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	餐饮服务技术	人文与劳动社会实践	期末考试				
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							
	3	体育与健康②	30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								
	4	信息技术②	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							
	5	餐饮服务与管理	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							
	6	酒店服务礼仪	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									
	7	心理健康指导②	16	2	2	2	2	2	2	2																
	8	大学生职业素养	16									2	2	2	2	2	2	2	2							
	9	形势与政策	8													2	2	2	2							
	10	军事理论	36	4	4	4	4	4	4	4	4	4														
	11	应用文写作	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4											



学期	序号	课程名称	总课时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
	12	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4												
	13	大学生礼仪修养	8	讲座																							
	14	精品在线课程选修	48	网络课程																							
	15	餐饮服务技术（实训）	24	实训																							
	小计		506	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	26	26	26	20	20	18					16	24	24	
第三学期	1	体育俱乐部①	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					前厅服务技术	人文与劳动社会实践	期末考试					
	2	前厅服务与管理	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								
	3	酒店英语	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								
	4	客房服务与管理	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								
	5	形势与政策	8	2	2	2	2																				
	6	四史选修课	16	2	2	2	2	2	2	2	2																
	7	前厅服务技术（实训）	24	实训																							
	8	精品在线课程选修	48	网络课程																							
	9	大学生艺术修养	8	讲座																							
小计		288	20	20	20	20	18	18	18	18	14	14	14	14	12	12	12	12									
第四学期	1	酒水知识与酒吧运营	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	客房服务技术	思政社会实践						
	2	酒店综合服务技术（实训）	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								
	3	酒店收益数据分析与管理	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								
	4	体育俱乐部②	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2													
	5	创新创业基础	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								
	6	形势与政策	8	2	2	2	2																				
	7	大学生劳动教育	16	2	2	2	2	实践																			
	8	大学生人文素养	8	讲座																							
	9	客房服务技术（实训）	24	实训																							
	10	精品在线课程选修	32	网络课程																							
小计		336	20	20	20	20	16	16	16	16	16	16	16	16	14	14	14	14	24	24							
第五学期	1	大学生就业指导	16	2	2	2	2	2	2	2	毕业综合实训						岗位实习										
	2	酒店市场营销	64	8	8	8	8	8	8	8																	

学期	序号	课程名称	总课时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	3	酒店文案撰写	32	4	4	4	4	4	4	4	4												
	4	形势与政策	8	2	2	2	2																
	5	大学生科技素养	8	讲座																			
	6	精品在线课程选修	32	网络课程																			
	7	毕业综合实训	96																				
	8	岗位实习	192																				
	小计		448	16	16	16	16	14	14	14	14	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
第六学期	1	岗位实习	384	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24					
	2	毕业设计	96																24	24	24	24	
	小计		480																				
三年	总计		2540																				

附表 2 课外综合实践活动学分认定表

级别	内容	认定学分	认定单位
院级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	一等奖 1.5 学分、二等奖 1 学分、三等奖 0.5 学分	二级学院
校级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	一等奖 2.5 学分、二等奖 2 学分、三等奖 1.5 学分，其他奖项 1 学分、参与者 0.5 学分	活动组织部门
市级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	一等奖 3 学分、二等奖 2.5 学分、三等奖 2 学分，其他奖项 1.5 学分、参与者 1 学分	教务处
省级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	一等奖 3.5 学分、二等奖 3 学分、三等奖 2.5 学分，其他奖项 2 学分、参与者 1.5 学分	教务处
国家级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	一等奖 4 学分、二等奖 3.5 学分、三等奖 3 学分，其他奖项 2.5 学分、参与者 2 学分	教务处

注：1、其它未列项目比照上述考核方式执行。

附表3 校内校外网上课程学分认定表

课程名称	课程学习形式	学分	考核方式	认定单位
初级会计电算化	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流商学院
供应链金融实务	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流商学院
网络营销	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
物流信息管理系统开发	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
物流信息管理系统分析与设计	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
射频技术与应用	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
条码技术与应用	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
电子商务文案策划与写作	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
电子商务沙盘	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
湖南导游基础	网上学习	1	学习记录和练习题测试	人文艺术学院
商务英语视听说	网上学习	1	学习记录和练习题测试	人文艺术学院
物流设施与设备	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流工程学院
冷链物流制冷技术与应用	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流工程学院
汽车发动机电控系统原理与维修	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流工程学院
物流地理	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流管理学院
报关实务	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流管理学院
Excel 在物流管理中的运用	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流管理学院

备注：上述课程为可以选修的“精品在线课程”。

附表4 专业建设委员会成员一览表

序号	姓名	所在单位	职称/职务	委员会中任职
1	龙 雯	湖南现代物流职业技术学院	教授/院长	主任
2	毕文建	长沙圣爵菲斯大酒店	人力资源管理师/餐饮总监	副主任
3	陈建华	湖南现代物流职业技术学院	教授/副校长	委员
4	姚济国	湖南现代物流职业技术学院	副教授/院长	委员
5	谢宜敏	湖南省餐饮行业协会	培训主任/ 特一级宴会设计师	委员
6	魏 春	长沙圣爵菲斯大酒店	房务总监	委员
7	石通和	湖南现代物流职业技术学院	副教授	委员
8	童清华	湖南现代酒店职业技术学院	副教授	委员
9	李 婵	娄底华天大酒店	房务总监（毕业生）	委员
10	闵 娇	长沙大成华天大酒店	客房部经理（毕业生）	委员
11	申 晨	长沙圣爵菲斯菲斯大酒店	营销部经理（毕业生）	委员

附表 5 教学计划变更审批表

院

年 月 日

<p>变更教学计划班级</p>	
<p>增开课程/减开课程/更改课程/ 调整开设时间</p>	
<p>变更理由</p>	
<p>二级学院 专业指导 委员会意见</p>	<p style="text-align: right;">签字(章) 年 月 日</p>
<p>教务处意见</p>	<p style="text-align: right;">签字(章) 年 月 日</p>
<p>主管院长意见</p>	<p style="text-align: right;">签字(章) 年 月 日</p>




附表6 本方案编制的依据

序号	人才培养方案编制的依据文件
1	国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知（国发〔2019〕4号）
2	教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见（教育部教职成〔2019〕13号）
3	教育部关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知（教职成司函〔2019〕61号）
4	《中共中央 国务院〈关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见〉》（2020年3月20日）
5	《教育部办公厅关于印发高等职业教育专科英语、信息技术课程标准（2022年版）的通知》（教职成厅函〔2022〕4号）
6	《教育部 中央军委国防动员部关于印发〈普通高等学校军事课建设标准〉的通知》（教体艺〔2019〕4号）
7	教育部职业教育与成人教育司编制的最新《高等职业学校专业教学标准》（2019年7月30、31日）
8	教育部《职业院校教材管理办法》（教材〔2019〕3号）
9	《教育部关于印发〈新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求〉的通知》（教社科〔2018〕2号）
10	《中共教育部党组关于印发〈高等学校学生心理健康教育指导纲要〉的通知》（教党〔2018〕41号）
11	《教育部关于印发〈高等学校体育工作基本标准〉的通知》（教体艺〔2014〕4号）
12	《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）
13	《湖南省职业教育改革实施方案》（湘政发〔2020〕2号）
14	《关于开展湖南省普通高等学校就业创业工作“一把手工程”督查的通知》（湘教通〔2020〕158号）
15	《关于印发〈湖南省职业学校学生实习管理实施细则〉的通知》（湘教发〔2018〕31号）
16	《关于印发〈湖南省高等职业教育（专科）专业设置管理实施细则〉的通知》（湘教发〔2018〕39号）
17	《关于加强职业院校课程建设的意见》（湘教发〔2018〕41号）
18	教育部关于印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》的通知（教材〔2020〕4号）
19	《教育部关于印发〈大中小学国家安全教育指导纲要〉的通知》（教材〔2020〕5号）
20	中共中央办公厅、国务院办公厅印发《关于全面加强和改进新时代学校体育工作的意见》和《关于全面加强和改进新时代学校美育工作的意见》
21	教育部关于印发《高等学校课程思政建设指导纲要》的通知（教高〔2020〕3号）

22	教育部等九部门关于印发《职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）》的通知（教职成〔2020〕7号）
23	湖南省教育厅《关于加强新时代高等职业教育人才培养工作的若干意见（湘教发〔2018〕38号）
24	中华人民共和国职业分类大典（2015年版）
25	教育部《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》（教职成〔2019〕6号）
26	高等职业学校酒店管理与数字化运营专业教学标准
27	教育部关于印发《高等学校课程思政建设指导纲要》的通知（教高〔2020〕3号）
28	教育部《高等职业教育专业简介》（2022年版）
29	中华人民共和国星级酒店国家标准(GB/T14308-2002)
30	2017-2020年度湖南省酒店管理专业技能大赛中餐主题宴会设计，西餐宴会服务规程
31	湖南现代物流职业技术学院2023级专业人才培养方案修订指导意见
32	湖南现代物流职业技术学院2023年度酒店管理与数字化运营专业调研报告



附表7 专业人才培养方案审批表

专业名称	酒店管理与数字化运营	专业代码	540106
二级院 审核 意见	<p>该专业人才培养方案制定流程规范，培养目标定位准确，课程体系设置合理，实施保障措施可行，符合行业企业用人需求，同意实施。</p> <p style="text-align: right;">             签名（盖章） 23.8.7         </p>		
教授委 员会审 核意见	<p style="text-align: center;">同意</p> <p style="text-align: right;">             签名（盖章） 23.8.11         </p>		
教 学 副 校 长 审 核 意 见	<p style="text-align: center;">同意</p> <p style="text-align: right;">           签名（盖章） 23.8.11         </p>		
校 长 审 核 意 见	<p style="text-align: center;">同意</p> <p style="text-align: right;">           签名（盖章） 2023.8.27         </p>		
学 校 党 委 审 批 意 见	<p style="text-align: center;">同意</p> <p style="text-align: right;">             签名（盖章） 2023.8.29         </p>		