

酒店管理与数字化运营(三年制) 专业人才培养方案

所 属 学 院： 航空旅游学院

所属教研室： 酒店管理

执 笔 人： 陈基香

校 对 人： 刘菲

审 核 人： 黄朝铭

编 制 时 间： 2025.05.30

厦门东海职业技术学院

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

一、专业代码、入学要求与修业年限

- (一) 专业代码：540106
- (二) 入学要求：中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力。
- (三) 修业年限：学制 3 年，学生修业年限最长不超过 5 年。

二、职业面向与证书

(一) 职业面向

专业名称	专业所属 大类（代 码）	所属专业 类（代码）	本专业所 对应的行 业	主要职业类别	主要岗位 类别（技 术领域）	职业技 能等级 证书	社会认 可度高 的行业 企业标 准和证 书举例
酒店管 理与数 字化运 营	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)、旅 店服务员 (4-03-01-03)、餐 厅 服 务 员 (4-03-02-05)、茶 艺师 (4-03-02-07)、 咖 啡 师 (4-03-02-08)、调 酒师 (4-03-02-09)、 调 饮 师 (4-03-02-10)、侍 酒师 (4-03-02-12)、 宴 会 定 制 服 务 师 (4-03-02-13)、其 他住宿和餐饮 服务人员 (4-03-99)	酒店、餐 饮、民宿 等其他住 宿新业态 和高端接 待业的服 务、数 字化运营 与管理岗 位等	饭店高 级前厅 服务员 职业资 格证、 饭店高 级餐饮 服务员 职业资 格证、 饭店高 级客房 服务员 职业资 格证	1+X 餐 饮服务 管理职 业技能 等 级 (中级) 证、 高级调 酒 师 证、中 级茶艺 师证

（二）就业岗位

主要就业面向：面向高星级酒店和国际知名连锁品牌酒店,从事前厅部、客房部、餐饮部、康体部，人力资源部、营销部工作。

初始岗位：高星级酒店前厅部、餐饮部、客房部、康体部，人力资源部、营销部服务人员。

目标岗位（晋升岗位）：酒店前厅部、餐饮部、客房部、康体部，人力资源部、营销部等部门主管、经理。

（三）基本技能与职业资格证书

本培养方案既强调基本技能要求，同时也融入了岗位职业资格证书的要求，在学习期间，可以参加下列基本技能与职业资格证书考试：

1. 基本技能证书

序号	证书项目	发证部门	建议考证时间
1	全国英语等级考试四级证书	教育部考试中心	第二至四学期考证
2	普通话水平测试等级证书	国家语委普通话与文字应用培训测试中心	第二学期考证
3	全国计算机等级考试一级证书	教育部考试中心	第三学期考证

2. 职业资格证书

序号	证书项目	发证部门	建议考证时间
1	高级调酒师证书	福建省职业技能鉴定指导中心	第四学期考证
2	中级茶艺师	福建省职业技能鉴定指导中心	第四学期考证

三、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，具备职业综合素质和行动能力，掌握住宿与餐饮业服务和消费者行为心理、职业礼仪、法律法规、服务与安全、管理与运营等知识，具备酒店、餐饮、民宿以及其他住宿新业态和高端接待业的服务及运营技能，具备数字化思维和技术应用能力，面向住宿业、餐饮业等行业的旅店服务员、茶艺师、宴会定制服务师、其他住宿和餐饮服务人员

等职业岗位，能够从事酒店、餐饮民宿、邮轮以及其他住宿新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理等工作的高技能人才。

四、培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

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

2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

5. 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

6. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

7. 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

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

9. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚；

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

11. 具有酒店、餐饮、民宿以及其他住宿新业态和高端接待业的服务及运营技能，具

备团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力；

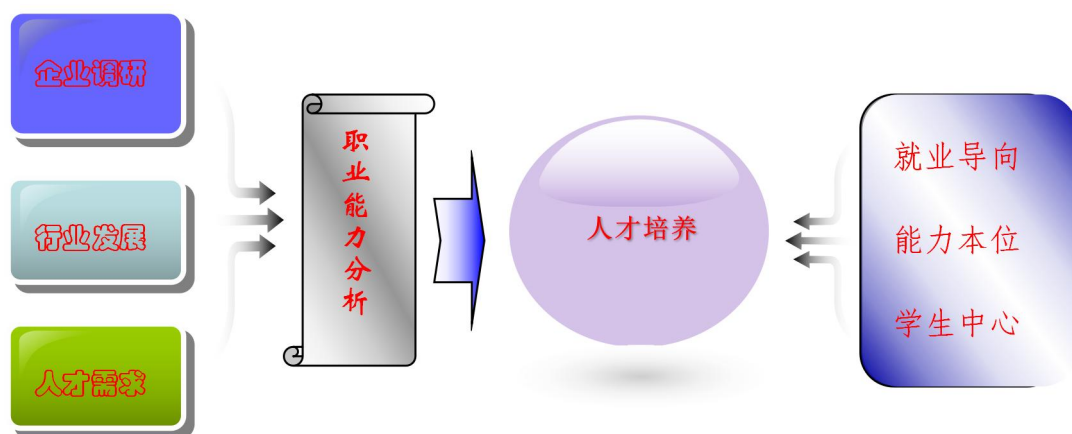
12. 具备统筹协调、时间管理、安全管理、安全公共卫生突发事件应对以及冲突处理能力；

13. 保持身心健康，具有抗压耐挫能力和环境适应能力，正确认知并热爱酒店行业发展。

五、培养模式

请结合本专业人才培养模式，提炼具有本专业特色的人才培养模式，进行简要的解释和剖析。如三明治模式（工学交替）、工学结合模式、订单培养模式、课证融合模式、校企合作模式、“教学做”一体化模式等。一般在文字说明基础上，配有人才培养模式的整体框架图示。

酒店管理与数字化运营专业始终坚持以市场需求为培养目标这一主线，突出岗位能力的培养，以“工学结合”为切入点，坚持“就业为导向、能力为本位、学生为中心”的原则，进一步完善“校企合作”的办学机制；根据酒店管理专业技能和岗位要求，构建“一个导向、两个突出、三个结合”的人才培养模式（“一个导向”：以就业为导向；“两个突出”：突出岗位能力培养、突出课证融合；“三个结合”：理实结合、工学结合、产教融合）。



人才培养模式

六、课程设置及要求

本专业课程体系包括公共基础课程（必修、选修）、专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程以及集中性实践教学等五大模块。

（一）公共基础课程

1. 必修课程：包括军事理论、入学教育、军事训练、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、劳动教育、大学生职业生涯规划、大学体育、大学英语、大学语文、大学生心理健康教育、就业指导、信息技术、创新创业、国家安全教育等 17 门必修课程。

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
1	思想道德与法治	本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实《新时代公民道德建设纲要》，使学生尽快适应大学生活，牢固树立社会主义核心价值观，形成良好的思想道德素质和法律素质，成长为全面发展的社会主义事业合格建设者和可靠接班人。	模块一：时代新人要以民族复兴为己任； 模块二：人生的青春之问； 模块三：坚定理想信念； 模块四：弘扬中国精神； 模块五：践行社会主义核心价值观； 模块六：明大德守公德严私德； 模块七：遵法学法守法用法。	在专题教学中注重实用性和针对性，贴近学生实践中常见的情境，理论联系实际，力争融知识传授、能力培育、素质提高于一体，使学生在思考中构建知识体系和发展综合能力。	48/3
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	通过马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程的讲授，使学生能够系统掌握马列主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，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”，提高自己的综合素质，增强社会责任感与使命感。	模块一：毛泽东思想（毛泽东思想及其历史地位；新民主主义革命理论；社会主义改造理论；社会主义建设道路初步探索的理论成果）； 模块二：邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观； 模块三：习近平新时代中国特色社会主义思想（习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位；坚持和发展中国特色社会主义的总任务；“五位一体”总体布局；“四个全面”战略布局；全面推进国防和军队现代化；中国特色大国外交；坚持和加强党的领导）。	以“知识、能力和素质三位一体”的教育思想为指导，贯彻“意识、信念和责任三位一体”的德育教育思想，教学中以专题讲授为主，适时结合采用问题探究、案例教学法、实践教学法等，把知识、技能和态度自然融入教学每个环节，使学生在思考中发展综合能力。	32/2
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	引导大学生深入学习习近平新时代中国特色社会主义思想产生的历史条件、核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求，理解和把握习近平新时代中国特色社会主义思想是马克思主义	第1讲 新时代、新思想、新飞跃； 第2讲 坚持党的全面领导； 第3讲 坚持以人民为中心； 第4讲 全面建设社会主义现代化国家； 第5讲 全面深化改革；	教学中以专题讲授为主，坚持问题导向，将理论教学与实践教学相结合，以问题探究、案例教学法、实践教学法等，把知识、技能和态度自然融入教学每个环节，使学生在思考中发展综合能	48/3

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		中国化理论成果的新飞跃,是全党全国人民为实现中华民族伟大复兴而奋斗的行动指南,从而深刻领悟“两个确立”的决定性意义,进一步增强“四个意识”,坚定“四个自信”,自觉做到“两个维护”。	第6讲 习近平经济思想; 第7讲 新时代中国特色社会主义政治思想; 第8讲 习近平法治思想; 第9讲 新时代中国特色社会主义文化思想; 第10讲 新时代中国特色社会主义建设思想; 第11讲 习近平生态文明思想; 第12讲 新时代坚持和发展中国特色社会主义的重要保障; 第13讲 推动构建人类命运共同体; 第14讲 全面从严治党; 第15讲 做担当时代大任的青年;	力。	
4	形势与政策	本课程运用马克思主义的立场、观点和方法对国内外热点问题做出分析,使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、正确分析形势的方法,理解政策的途径及我国的基本国情、党和政府的基本治国方略,形成正确的政治观,学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析形势,理解和执行政策。	紧密围绕习近平新时代中国特色社会主义思想,依据教育部《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,重点讲授党在全面从严治党、我国经济社会发展、港澳台工作、国际问题等方面的理论创新最新成果和新时代中国特色社会主义的生动实践,及时回应学生关注的热点问题。	坚持“教师主导、学生主体”教学理念,根据专题内容,依托信息化教学平台,构建“课堂讲授”+“专题讲座”+“教学实践活动”三位一体的教学模式,引导学生牢固树立“四个意识”,坚定“四个自信”,做到“两个维护”。	16/1
5	军事理论	1. 知识目标 (1) 了解我国的国防历史和现代化国防建设的现状,增强依法建设国防的观念; (2) 掌握中国古代军事思想、毛	中国国防,包括国防动员、国防法规、国防建设、武装力量等;国家安全,包括国家安全概述、国家安全形势、国际战略形势等;军事思想,包括中国古代军事思想、毛泽东军事思想、当代中	通过军事理论课教学,让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,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。	32/2

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		泽东军事思想、邓小平和江泽民的新时期军队建设思想； （3）掌握军事思想的形成和发展过程，初步掌握我军军事理论的主要内容，树立科学的战争观和方法论； （4）了解世界军事及我国周边环境，增强国家安全意识； （5）掌握高科技军事精确制导技术、空间技术、激光技术、夜视侦察技术、电子对抗技术及指挥自动化等军事高技术方面的概况； （6）熟练掌握当代高技术战争的形成及其特点，明确高技术对现代战争的影响。 2. 能力目标 （1）通过国防法概述、国防法规、国防建设、国防动员的学习，能进行国防概念、要素、历史、法规、公民国防权利和义务、国防领导体制、国防建设成就、国防建设目标和国防政策、国防教育的宣传； （2）通过军事思想的学习，能进行军事思想形成与发展、体系与内容、历史地位和现实意义的宣传； （3）通过战略环境的学习，能进行战略环境、发展趋势、国家安全政策	国军事思想、习近平强军思想等；现代战争，包括新军事革命、信息化战争概述、机械化战争、信息化战争的发展趋势等；信息化装备，包括信息化装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统、信息化杀伤武器等。		

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		的宣传； （4）通过对军事高技术的学习，能进行军事高技术的发展趋势，对现代作战的影响的宣传； （5）通过对高技术与新军事改革，能进行高技术与新军事改革的根本动因、深刻影响的宣传； （6）通过对信息化战争的特征与发展趋势的学习，能进行信息化战争的特征与发展趋势的宣传； （7）通过对信息化战争与国防建设的学习，能进行信息化战争与国防建设的宣传。 3. 素质目标 （1）培养严明的组织纪律观念； （2）树立良好的职业道德观； （3）培养严谨的科学态度； （4）培养敬业乐业、精益求精的工作作风； （5）培养学生交流、沟通能力； （6）培养团队协作意识； （7）能进行批评、接受批评和反思。			
6	军事训练	1、增强国防意识，了解我国近代国防史和世界军事形势。了解现代武	军事训练技术教学(单个军人徒手队列动作教学、队列动作教学、紧急集	通过军事训练,使学生就学期间履行兵役义务,接受国防教育,激发爱国	112/2

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		器,现代军事科学技术和现代战争的特点和发展趋势,激发学生的爱国主义热情。 2、掌握基本的军事技能,培养良好的军人素质和作风。 3、增强组织性和纪律性,培养吃苦耐劳和顽强拼搏的精神,促进校纪校风和校园精神文明建设。	合、阅兵式、分列式训练);内务教学(军人行为规范、宿舍内务)。	热情,树立革命英雄主义精神,增强国防观念和组织性、纪律性,掌握基本的军事知识和技能,为中国人民解放军训练后备兵员和培养军官打好基础。	
7	劳动教育	1. 知识目标: (1) 理解劳动在人类进化和人类社会产生过程中的推动作用; (2) 掌握合法劳动的具体要求,理解合法劳动的重要意义; (3) 理解专业实习实训(含实验)中劳动实践的价值意义,树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的思想观念; (4) 理解劳模精神的时代内涵和实践指向; (5) 掌握创新劳动的概念,感受创新劳动对推动人类社会进步的重要作用。 2. 能力目标: (1) 明确劳动创造了人类,自觉抵制“神创造人”等的各种错误观念和迷信思想; (2) 培养新时代大学生的法治思维和法制意识,提高合法劳动能力 (3) 掌握专业实习实训(含实验)劳动知识和技能,具备完成劳动实践所	学习劳动精神、劳模精神、工匠精神,结合社会实践、专业实践,开展必要的劳动实践活动。	坚持以马克思主义劳动观为指导,坚持以马克思主义劳动思想中国化的最新成果——习近平总书记关于劳动问题的重要论述作为指导思想,深入贯彻落实习近平总书记在全国教育大会上的重要讲话精神,全面贯彻落实党的教育方针,培育和践行社会主义核心价值观。通过对劳动的基本理论学习,学生能够深刻认识人类劳动实践的创造本质,深入理解劳动实践对于立德树人的重大意义,深切感悟劳动实践对于人的自由全面发展所具有的重要推动作用,树立正确的劳动意识,形成正确的劳动观;进一步明确我国工人阶级的劳动实践在实现中华民族伟大复兴中国梦的伟大征程中所发挥的主力军作用,真正在思想意识层面切实认识和领会习近平总书记反复强调的“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”	32/2

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		需的设计、操作和团队合作能力,养成认真负责、安全规范的劳动习惯; (4) 理解劳模故事,传承劳模精神,营造“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的校园劳动氛围; (5) 充分认识到创新劳动的个体价值,感受创新劳动对劳模人物成就精彩人生的价值引领。 3. 素质目标: (1) 科学认识自然界——劳动——人类社会的关系,树立正确的马克思主义劳动价值观; (2) 引导大学生主动学法、懂法、用法,树立正确的劳动观念,养成合法劳动的习惯,做遵纪守法好公民; (3) 形成爱岗敬业的劳动态度和精益求精、追求卓越的工匠精神,增强自身的职业认同感和劳动自豪感; (4) 通过学习和感悟劳模身上的“闪光点”,培养自己的劳动品质和职业素养; (5) 提升大学生劳动中的创新意识与创新能力,善于在自我职业发展中充分发挥创新劳动,创造出彩人生。		的深刻道理及其重大意义,从而真正树立起尊重劳动、尊重知识、尊重人才、尊重创造的意识。	
8	大学生职业生涯规划	1. 素质目标:树立起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。	模块一:树立职业理想、做好职业准备、提升职业素质; 模块二:清楚认识“我是谁”、探索职业兴趣、认知职业性格、开发职业能力、	本课程坚持以人为本的原则,采取理论联系实际的教学方式,紧密结合社会现实,联系不同专业的特点,帮助学生树立职业理想、做好职业准备。	16/1

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		2. 知识目标: 基本了解职业发展的阶段特点; 较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境; 了解就业形势与政策法规。 3. 能力目标: 掌握自我探索技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能、求职择业技能等, 提高自我管理技能和人际交往技能等各种通用技能。	澄清职业价值观; 模块三: 认识职业环境、搭建职业目标金字塔、做好职业决策; 模块四: 修炼情商、大学生职业生涯规划实操、职业生涯规划书的评估与修正。		
9	大学体育	1. 素质目标: 树立正确的理想信念和价值观, 提高身体素质。 2. 知识目标: 掌握一到两项自我身体锻炼的基础知识, 并掌握基本的竞赛规则和裁判法; 了解运动康复基本知识。 3 能力目标: 掌握一到两项终身体育锻炼的能力。	模块一: 基本身体素质训练(速度、耐力、协调性等); 模块二: 篮球、排球的技术训练; 模块三: 篮球、排球的竞赛训练。	1. 会基本的运动前热身、运动后放松运动。 2. 知道如何进行身体素质训练。 3. 会篮球、或排球的运动。 4. 会篮球、或排球的基本竞赛。	108/4
10	大学英语	1. 素质目标: 树立正确的理想信念和价值观, 全面提高文化素养和综合职业素养。 2. 知识目标: 掌握一定的语言基础知识, 包括跟专业相关的基本词汇, 并了解中西方文化差异。 3 能力目标: 掌握听说读写译的综合应用能力, 跨文化交际能力。	模块一: 英语听说技能训练; 模块二: 英语阅读技能训练; 模块三: 英语应用文写作及跟专业相关的简单材料翻译技能训练。	听懂日常对话, 能用英语回答简单问题。根据所听材料进行信息转述, 并能参与讨论。读懂一般性英语文章大意, 理解相关信息。学会套用格式进行简单的应用文写作, 并能借用工具书进行简单的英汉互译。	128/8
11	大学语文	1. 知识与技能目标 初步掌握最基本的公文使用情景,	1. 应用写作理论知识; 2. 社交文书;	培养学生掌握应用文写作中相关文种的基础理论、基本知识和基本技	32/2

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		并能将各类文书进行区分。 2. 过程与方法目标 能力或方法能力：理论联系实际。 教学做三位一体 3. 情感态度与价值观目标 (1) 具备诚实守信的职业道德； (2) 具有踏实严谨的工作作风 (3) 具有较强的竞争意识和风险意识； (4) 具有良好的创新精神和团队合作精神	3. 公文； 4. 专用文书； 5. 职场文书。	能，使学生具有分析、应用一般性应用文写作的能力，以及培养学生具备良好的公文用语使用的素质。	
12	大学生心理健康教育	1. 素质目标: 使学生了解自身的心理特点和性格特征, 自觉加强自身心理素质的训练和优化, 形成健全的人格。 2. 知识目标: 学生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。 3 能力目标: 使学生掌握自我探索技能, 心理调适技能及心理发展技能。	模块一: 了解心理健康的基础知识; 模块二: 了解自我, 发展自我; 模块三: 提高自我心理调适能力;	课程要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。	32/2
13	就业指导	1. 素质目标: 从明晰就业法律法规、搜集就业信息、掌握求职技巧、健全就业心理等方面引导大学生自觉提高就业能力; 2. 知识目标: 了解国家和各级政府	模块一: 中国的就业形势与政策分析、大学生就业的基本权益; 模块二: 掌握信息 拓宽渠道, 分析和利用就业信息; 模块三: 简历与求职信的制作、求职的	本课程以提升学生综合素质和就业创业能力为基本要求, 教师实行互动式、实训化教学的方式, 通过问题思考、活动引导、案例分析、情景模拟、角色扮演等行为导向的教学方法, 最终达到	16/1

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		的就业创业政策,掌握必要的求职择业方法和技巧 3 能力目标: 提高大学生的从业能力、职业发展能力、就业能力、创业能力和毕业生自主能力, 提高职业素养, 增强就业竞争力。	基本礼仪、笔试基本类型与应对技巧、面试基本类型与应对技巧; 模块四: 求职择业心理误区分析、就业心理误区的调适, 适应发展, 走向职业成功。	提高毕业生就业率和就创业质量的双重目的。	
14	信息技术	1. 素质目标: 通过本课程的学习, 提高学生的信息素养, 使其具备分析问题与解决问题的能力, 以及具备良好的沟通能力和团队精神; 2. 知识目标: 通过本课程的学习, 使学生能够学习掌握信息技术基本知识, 理解 AI 的基础概念, 知晓 AI 在日常生活中的典型应用场景(如智能助手、图像识别等); 3. 能力目标: 通过本课程的学习, 使学生能够在 Windows 7/Windows 10 操作系统环境下管理计算机资源、正确理解与使用计算机、在学习工作中运用办公软件, 具备基本的计算机操作技能。	项目一: 了解并使用计算机; 项目二: 了解计算机新技术; 项目三: 学习操作系统知识; 项目四: 管理计算机中的资源; 项目五: 编辑 Word 文档; 项目六: 排版文档; 项目七: 制作 Excel 表格; 项目八: 计算和分析 Excel 数据; 项目九: 设置并放映演示文稿; 项目十: 认识并使用计算机网络; 项目十一: 做好计算机维护与安全。	本课程采用课堂讲授与上机操作教学相结合, 要求学生通过该课程的学习, 能够了解计算机的相关知识, 学会进制转换及编码, 掌握计算机的资源管理相关操作, 掌握 office 办公软件的应用并通过国家计算机一级考试。	64/4
15	创新创业	1. 素质目标 (1) 具备主动创新意识, 创业潜质分析能力; (2) 能够进行创业机会甄别和分析; (3) 树立科学的创新创业观;	模块一: 创新思维; 模块二: 创新方法; 模块三: 创业机会挖掘与选择; 模块四: 创业资源。	培养学生的创业技能与开拓创新精神, 以适应全球化、知识经济时代的挑战, 并将主动创业作为未来职业生涯的一种选择, 转变传统的就业观念和行	32/2

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		(4) 激发学生的创新创业意识, 提高学生的社会责任感和创业精神, 促进学生创业、就业和全面发展。 2. 知识目标 (1) 熟悉掌握创新思维提升的基本方法; (2) 明确创业的基本概念、基本原理和基本方法; (3) 明确创业的产生与演变过程; (4) 掌握商业模式的设计; (5) 能对互联网经济趋势有较为全面的认识, 主动适应互联网经济大趋势。 3. 能力目标 (1) 逐步形成创新创业者的科学思维; (2) 懂得创业过程中的财务计算与分配方式; (3) 能掌握在项目运营过程中团队组建、人脉关系积累、资金筹措的方法; (4) 通过加强社交能力, 从而提升信息获取与利用, 提高合作的能力。	模块五: 创业计划(创业计划书结构与写法、创业计划书撰写、创业计划书“微型路演)	为选择。实施创新创业课程的教育目的是培养“多样化”的创新型人才。“创新”首先着眼培养学生具有创新意识、创新思维, 养成创新人格, 锻炼创新能力; “创业”则传授给学生必要的创业知识和技能, 训练其市场开发和经营能力, 锻炼培养其创业心智, 并努力具备企业家的综合素质。	
16	国家安全教育	通过本课程的教学, 让学生了解掌握国家安全基础知识、总体国家安全观, 学会分析国家安全形势的方法, 增强国家安全意识和危机忧患意识, 弘扬安国注意精神、传承红色基因, 提高学生综合国家安全素质。激发学生为我国国防的强大和持续保障国家安全而努力的决心和热情, 培养我国社会主义建设、军队建设、国防后备力量建设及维	1. 总体国家安全观 2. 政治安全 3. 国土安全 4. 军事安全 5. 经济安全 6. 文化安全 7. 社会安全 8. 科技安全	1. 针对学生不易理解和掌握的重点与难点问题, 在教学过程中, 采取“讲授+研讨”的方式进行。结合案例分析, 提升课堂讲授的教学效果。 2. 在精讲基本理论基础上, 要跟踪形势变化, 配以相关的视频进行教学。做到基础理论精讲、变化的形势用最新的事例和视频配合教学。	16/1

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		护国家安全的合格人才。	9. 网络安全 10. 生态安全 11. 资源安全 12. 核安全 13. 海外利益安全 14. 新型领域安全		
17	入学教育	本课程旨在引导新生认知职业教育、融入校园环境、明确学业规划、树立职业理想。通过一系列教育活动,帮助学生快速完成角色转变,了解所学专业及其行业前景,熟悉校规校纪和教学要求,掌握高效的学习方法,初步建立职业认同感和生涯规划意识,为将其培养成为高素质技术技能人才奠定坚实的思想基础。	1. 用心育人, 安全在线 2. 青春风采, 规划未来 3. 陪伴心灵成长, 让青春更美好 4. 坚守底线, 不越红线 5. 防诈骗主题 6. 入学引航, 挺膺担当	本课程要求旨在通过系统化、规范化的安排, 确保新生能够全面、深入地了解并适应大学生活, 为其后续的专业学习和职业发展奠定坚实基础。课程要求内容全面、形式多样、考核严肃、组织保障。	16/1

2. 公共选修课程的说明

(1) 公共限定选修课程：本专业应选修中华优秀传统文化或四史教育、职业素养等课程，其中职业素养结合本专业学生应具备的职业素养相关内容设置选修的内容。

(2) 公共选修课程：包括美育、人文、科学三个类别的课程，学生可以从第 2 学期开始选修，主要通过线上自主学习的方式进行。要求学生毕业时至少要选修 6 学分的课程，其中必须至少包含 2 学分美育类课程。课程由教务处在超星学习通开设，各学院负责督促、监控学生选课、学习完成情况。

(二) 专业课程

1. 专业基础课程

本专业基础课程设置 8 门，共计 18 学分。包括：服务礼仪与形体、职业形象塑造、主要客源国概况、酒店数字化运营概论、酒店英语、管理学基础、服务心理学、食品营养与卫生。

2. 专业核心课程

本专业核心课程设置 7 门，共计 26 学分。包括：前厅客房服务与数字化运营、酒店客户关系管理、餐饮服务与数字化运营、酒店财务管理、酒店数字化营销、酒店督导管理实务、酒店人力资源管理。

3. 专业拓展课程

本专业专业拓展课程 8 门，共计 16 学分。包括：酒店管理信息系统运维、酒店大数据应用与分析、民宿运营与管理、酒店急救、饮品制作与服务、茶艺与茶文化、宴会服务、酒店新媒体传播。

学生毕业时应修满专业拓展课程 12 学分。

(三) 专业主要课程的主要教学内容与要求（包含专业基础课程、专业核心课程）

1. 专业基础课程

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
1	服务礼仪与形体	1. 素质目标：培养良好的职业形象与职业素养，树立“以礼待人、以仪塑形”的职业意识；增强文化自信，传承中华传统礼仪文化，展现文明有礼的精神风貌；提升个人气质修养，塑造自信、大方、亲和的服务仪态；提升人际沟通能力，养成耐心、细致、热情、得体的服务态度。 2. 知识目标：掌握服务礼仪的基本原则与规范（如仪容仪表、言谈举止、位次礼仪等）；掌握服务行业形体训练的基本原理与方法（站姿、坐姿、走姿、手势等）；精通各岗位服务礼仪规范（前台、餐饮、会议、客房等场景礼仪） 3. 能力目标：能规范运用职业仪态（如微笑、手势、站姿、坐姿）展现专业形象；能通过形体训练矫正不良体态，展现专业服务形象；能灵活应对宾客需求，运用礼仪技巧提升服务质量（如投诉处理、VIP 接待）；能在数字化服务场景（如在线客服、视频会议）中保持专业礼仪素养。	模块一：服务礼仪概述 模块二：服务人员的仪表仪容规范 模块三：服务人员仪态规范与形体训练 模块四：服饰礼仪规范 模块五：服务人员语言规范 模块六：实用人际交往礼仪 模块七：服务人员的岗位规范	要求学生掌握服务人员仪容规范、仪态规范、服饰规范、语言规范和服务场景规范。	32/2
2	职业形象塑造	通过本课程的学习，学生能掌握空乘形象设计的基本原理和技巧，包括服饰搭配、妆容设计、发型梳理等方面的知识，培养学生的审美观和艺术修养，使其具备对美的敏感度和鉴赏力，能够根据不同的场合和需求进行形象设计。	模块一：男士女士职业发型设计、 模块二：男士女士职业妆容设计及职业造型 模块三：职业装着装要求。	本课程要求学生能按规定进行职业盘发和职业妆容设计，按照职业装的着装要求着装。	32/2
3	主要客源国概况	1. 素质目标：培养细心、热情、诚信的服务意识，及团结协作的职业精神。提升文化素养，增强对不同文化的	模块一：国际旅游市场概况	本课程要求学生全面掌握各客源国的地理、历	32/2

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		理解和尊重。 2. 知识目标:掌握主要客源国的历史文化、风俗习惯、旅游需求等基础知识,了解其地理、经济、政治背景,为酒店服务提供理论支持。 3. 能力目标:培养学生运用知识分析适应不同客源国游客需求的能力,提供个性化服务,增强跨文化交流和客户服务技能。	模块二: 亚洲旅游区 模块三: 欧洲旅游区 模块四: 美洲旅游区 模块五: 大洋洲旅游区 模块六: 非洲旅游区	史、文化、经济和旅游特征,提升跨文化沟通和个性化服务能力,培养国际视野和职业道德,为从事酒店服务工作打下坚实基础。	
4	酒店数字化运营概论	1. 素质目标:树立敬业负责的职业态度,培养热情周到的服务意识与团队协作精神;增强对饭店行业的认同感。 2. 知识目标:掌握饭店管理基础理论与各部门运营知识,理解管理职能与服务质量标准,了解行业发展趋势。 3. 能力目标:能运用理论分析前厅、客房等部门的实际问题,具备基层岗位服务操作技能,可执行简单的服务质量管理与客户沟通工作。	模块一: 饭店管理概述 模块二: 饭店前厅、客房、餐饮核心部门运营管理 模块三: 饭店人力资源管理 模块四: 饭店营销管理 模块五: 饭店服务质量管理 模块五: 饭店物资和设备管理 模块六: 饭店安全管理 模块七: 饭店企业文化管理	本课程以培养学生饭店管理专业素养与实践能力的核心,教师运用互动式、案例式、情景模拟式教学方法,借助多媒体教学资源,开展理论讲授与实训操作。通过问题研讨、角色扮演等活动,引导学生理解饭店管理理论,掌握各部门运营实操技能,实现知识与能力的双提升,为学生在饭店行业就业创业筑牢基础。	32/2
5	酒店英语	通过仿真模拟语言训练,掌握在酒店各个主要部门的工作岗位上,掌握对国外宾客的服务规范、经营要点、外	模块一: 前厅部 1. 客房预订 2. 接待服务 3. 礼宾服	本课程以酒店管理专业学生在酒店进行的服务与管理实习为主线,将现代酒店	64/4

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		语交际技能和跨文化背景知识。	务 4. 货币兑换 5. 总机服务 6. 问询服务 7. 处理投诉 8. 结账离店 模块二：客房部 1. 迎宾服务 2. 客房清扫 3. 顾客要求 4. 洗熨服务 5. 送餐服务 6. 失物招领服务 7. 维修与赔偿 模块三：餐饮部 1. 餐台预订服务 2. 餐厅迎客服务 3. 点餐服务 4. 中餐服务 5. 西餐服务 6. 自助餐与咖啡厅 7. 接受抱怨 模块四：商务中心 1. 会展服务 2. 旅游服务 3. 康乐中心服务酒店管理和介绍 4. 面试和迎新培训 5. 酒店介绍 模块五：其它 1. 邮政服务 2. 购物服务 3. 美丽沙龙	的工作流程、服务规范、经营要点、外语交际技能和跨文化背景知识、职业道德、语言习惯、管理理念融于一体、全方位、多层次地向学生展示了酒店服务与管理的实际情况与最新成果，使学生掌握在各种不同的酒店服务场合，面对不同的情景与对象，使用英语的能力。	
6	管理学基础	1. 素质目标：培养现代管理意识，树立“科学决策、以人为本”的管理理念；强化团队协作精神，提升组织协调与沟通能力；形成创新思维和问题解决意识，培养管理者的战略眼光；树立职业道德和社会责任感，遵守管理伦理规范。 2. 知识目标：掌握管理学基本理论、原理和发展趋势；	模块一：管理与管理系统 模块二：管理思想 模块三：计划 模块四：组织	课程要求学生在掌握管理学基本理论框架的基础上，能够运用管理原理分析和解决实际问题。课程强调理论与实践相结合，学生需通过案例分析、小组讨论、角	32/2

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		熟悉计划、组织、领导、控制等管理职能；了解常见组织结构类型和管理模式特点；理解决策过程和基本决策方法；认识现代管理的新理念和数字化趋势。 3. 能力目标:能运用管理理论分析实际问题；能制定简单的工作计划和实施方案；能运用基本管理工具进行组织协调；能进行基础决策分析和方案评估；能运用沟通技巧处理管理中的关系能适应数字化管理的基本要求。	模块五：领导 模块六：控制 模块七：管理创新	色模拟等教学活动，深入理解计划、组织、领导、控制等管理职能的运作机制。同时，课程要求学生关注数字化时代的管理变革，了解现代管理信息系统和智能化工具的应用趋势。在素质培养方面，注重培育学生的团队协作精神、决策分析能力和创新思维，并树立正确的管理伦理观和社会责任感。最终使学生具备基础的管理认知能力和实践应用能力，为后续专业课程学习和未来职业发展奠定坚实基础。	
7	服务心理学	1. 素养目标:培养学生对酒店服务行业的热爱和敬业精神，树立以顾客为中心的服务理念，增强服务意识和责任感；帮助学生形成良好的心理素质，如耐心、同理心、情绪管理能力等，以应对服务工作中的各种压力和挑战；提高学生的职业素养，使学生明白在酒店服务中，关注顾客和员工心理是提升服务质量和企业竞争力的重要因素。 2. 知识目标:掌握酒店服务心理学的基本概念、原理和方法，例如顾客的消费心理、服务过程中的心理互动机制等；理解酒店顾客在不同消费阶段的心理需求和行为特	模块一 基础理论: 介绍心理学的基本概念、研究方法，以及服务心理学在酒店行业中的应用。 模块二 顾客心理: 分析酒店顾客的需求、动机、感知、态度等心理因素，以及不同类型顾客的心理特点。 模块三 服务心理: 探讨酒店服务过程中的心理规律，如服务接触、服	本课程以提升学生沟通能力和综合服务技能为基本要求，教师实行互动式、实训化教学的方式授课，其中课堂讲授部分强调理解与分析，情景教学强调应用和技能。通过问题思考、活动引导、案例分析、情景模拟、角色扮演等行为导向的教学方法，最终达到提高学生	32/2

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		点,如入住前的期待、入住期间的体验和离店后的评价等心理变化;熟悉酒店员工的心理状态对服务质量的影响,包括工作动机、职业倦怠等方面的知识。 3.能力目标:能够运用所学的心理学知识分析酒店服务场景中的各种心理现象,比如通过顾客的表情、语言等判断其情绪和需求;培养学生与顾客和同事进行有效沟通的能力,掌握倾听、表达、反馈等沟通技巧,以更好地满足顾客需求和协调团队工作;提升学生解决实际问题的能力,当遇到顾客投诉、员工矛盾等问题时,能运用心理学方法提出有效的解决方案。	务质量、服务失误与补救等。 模块四 员工心理:研究酒店员工的工作满意度、工作压力、激励、团队合作等心理问题,以及如何提高员工的工作绩效和忠诚度。 模块五 沟通心理:讲解酒店服务中的沟通技巧和策略,包括语言沟通和非语言沟通,以及如何与不同类型的顾客进行有效的沟通。 模块六 营销心理:介绍酒店营销中的心理策略,如市场细分、目标市场选择、产品定位、广告宣传等,以及如何满足顾客的心理需求,提高酒店的市场竞争力。 模块七 管理心理:涉及酒店服务管理中的领导风格、组织文化、决策心理等内容,帮助学生了解如何运用心理学原理进行有效的	综合素质和毕业生就业率的双重目的。	
8	食品营养与卫生	1.素质目标:通过本课程学习,培养健康意识和服务精神,提升团队合作与社会责任感,强化职业道德,为个人健康和职业发展打下坚实基础。 2.知识目标:掌握营养学基础知识,熟悉我国居民膳食指南与平衡膳食宝塔,理解合理营养与平衡膳食的关	模块一: 导论 模块二: 营养学基础知识 模块三: 各类食物营养价值 模块四: 合理营养与膳食结构 模块五: 食品污染、食物中毒预防、	本课程要求学生掌握营养学基础知识,熟悉膳食指南,具备编制食谱和评估营养的技能,培养健康意识,强化职业道德,为职业发展奠定基础。	32/2

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		系，了解食品污染、食物中毒及预防措施。 3. 能力目标：具有灵活运用中国居民平衡膳食指南和平衡膳食宝塔指导居民膳食和生活的能力；具有食物选择及编制平衡食谱的能力。	食品卫生管理		

2. 专业核心课程

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
1	酒店客户关系管理	1. 素质目标：培养“以客户为中心”的服务理念，树立诚信、责任、细致的职业价值观；增强客户服务中的同理心和情绪管理能力，保持专业服务态度；提升跨文化交际素养，尊重不同客户群体的个性化需求。 2. 知识目标：掌握客户关系管理（CRM）的核心理论及在酒店业的应用场景；熟悉客户生命周期管理流程（开发、维护、挽回）及关键策略；了解数字化客户关系管理工具（如 PMS 系统、客户数据分析平台）的操作逻辑。 3. 能力目标：能运用 CRM 系统建立完善的客户档案，实施精准客户分层管理；能设计并执行客户忠诚度计划，提升复购率和满意度；能妥善处理客户投诉，运用服务补救技巧转化危机为机遇；能通过大数据分析识别客户需求，提供个性化服务方案。	模块一：酒店客户开发（包括客户类型划分与定位、不同客户类型的需求分析、客户开发方法等）。 模块二：酒店客户信息管理（包括酒店客户信息收集及数据分析、酒店客户价值分析等）。 模块三：酒店客户沟通管理（包括线上线下沟通方法、投诉处理、客户服务自动化、客户服务补救等）。 模块四：酒店客户满意度管理（包括满意度管理、忠诚度管理、触点管理、客户运营数据分析等）。	要求学生掌握客户信息收集、线上及线下沟通的知识，具备客户管理和投诉处理的能力。	32/2
2	前厅客房服务与数	1. 素质目标：培养学生的职业道德、服务意识、诚信意识、社会责任感、爱国情怀、工匠精神、团队合	模块一：前厅数字化服务（包括总机服务、预订服务、线上线下礼宾服务、总	要求学生掌握前厅服务接待的程序和方法，具备	96/6

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
	数字化运营	作精神和创新能力，树立正确的世界观、人生观和价值观。 2. 知识目标：学生应掌握饭店前厅与客房服务的基本理论知识、服务流程和管理原则。 3. 能力目标：学生应具备前厅接待服务、客房服务、客户沟通、团队协作等能力，同时能够运用所学知识解决实际问题。	台接待服务、前厅管理系统应用、前厅智能化服务、宾客关系管理、客户投诉处理等）。 模块二： 前厅数字化管理（包括前厅客户数据收集及分析、前厅服务质量管理等）。 模块三：客房服务（包括客房清扫、楼层服务、管家服务与 VIP 接待、特殊房态处理、客房智能客控系统应用、公共区域清洁与保养、布草房与洗衣房运转、客房管理软件应用等）。 模块四：客房数字化管理（客房数据收集、分析与运用、客房内部质量管理、客房物资成本控制、客房部安全管理、客房产品在线运营与分析等）。	前厅数字化管理的能力；要求学生掌握酒店客房服务及运转的基本知识，具备客房接待、智能客控系统应用及数字化管理的能力	
3	餐饮服务与数字化运营	1. 素质目标：培养学生良好的职业感情、服务态度和正确的价值观；培养学生具有协作与沟通能力，协调与组织能力；培养学生敬业精神、团队精神与创新精神；培养学生应变能力和创新能力。 2. 知识目标：了解餐饮业的发展趋势；熟练掌握餐饮服务基本技能，独立快速完成基本的服务技能操作，如摆台、斟酒、上菜、分菜等；掌握餐饮服务程序，能进行基层服务管理，如点菜服务、迎宾领位服务、预定服务与管理等；掌握餐饮销售管理、餐饮质	模块一：餐饮服务（包括餐饮服务基本技能、中西餐服务流程与技巧、会议与宴会服务、菜品知识、菜单设计、宴会设计、餐饮管理软件应用等）。 模块二：餐饮数字化运营与管理（包括餐饮管理软件应用、餐厅市场分析与经营定位、经营物资筹备、市场推广与活动策划、餐厅经营预算与成本控制、餐厅数据收集、分析及运用、服务标准建	要求学生掌握餐厅服务的基本程序和方法、菜品基本知识，具备中西餐以及餐厅数字化运营的能力	64/4

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		量管理、餐饮成本与费用管理的基本理论，能策划餐饮促销活动，筹划与设计菜单等。 3. 能力目标：掌握餐饮服务的基本技能及基层服务管理方法，并能够处理和解决餐饮服务与管理中的一般性问题。	立、经营 管理规范建立、餐饮产品在线运营与分析等）。		
4	酒店数字化营销	1. 素质目标：培养市场洞察力与创新思维，树立客户至上理念和团队协作精神。 2. 知识目标：掌握酒店营销理论，熟悉产品、价格、渠道、促销策略，了解细分市场营销及前沿理念。 3. 能力目标：能分析市场、制定策略，策划执行营销活动，运用数字化工具推广品牌、管理客户关系。	模块一：市场营销理论基础。 模块二：酒店产品和客户分析。 模块三：酒店营销技术工具（酒店营销管理工具、用户数据平台等）。 模块四：酒店数字营销的模式（在线直销、在线分销、内容营销等）。 模块五：酒店数字营销方法（搜索引擎营销、节事营销、短视频与直播营销、社群营销等）。 模块六：酒店数字营销的技能（新媒体图文制作、数字营销平台构建、落地页制作等）。 模块七：酒店数字营销效果分析（流量分析、获客与转化分析、营销活动数据分析等）。	要求学生掌握酒店市场营销的基本理论和知识，具备酒店营销活动策划，并使用新媒体工具进行酒店市场推广的能力	64/4
5	酒店财务管理	1. 素质目标：培养严谨细致的财务职业操守，树立“诚信为本、规范管理”的职业价值观；强化成本控制意识，形成开源节流、精益管理的财务管理理念；	模块一：酒店财务管理基础（酒店财务管理目标、内容、方法等）。	要求学生掌握酒店财务分析的基本方法，具备酒店运营过程中的预算编制、	32/2

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		提升风险防范意识，具备财务合规性和职业道德敏感性。 2. 知识目标：掌握酒店财务管理的基本理论、方法和流程体系；熟悉酒店业特有的财务核算内容（客房收入、餐饮成本等）；理解酒店预算编制、成本控制、财务分析的关键要点；了解数字化财务管理系统（如 PMS 对接财务模块）的操作规范。 3. 能力目标：能独立完成酒店日常财务核算和基础报表编制；能运用财务分析工具评估酒店经营绩效；能制定合理的成本控制方案并监督执行；能识别财务风险并提出防范措施；能操作酒店财务管理系统进行数字化管理。	模块二：酒店财务数字化运转（酒店筹资管理、投资管理、营运资金管理和内部控制、会计信息系统应用、供应链管理系统应用）。 模块三：酒店财务预算和大数据分析（酒店预算的编制与执行、酒店财务分析方法及应用）。	成本控制等能力	
6	酒店督导管理实务	1. 素质目标：培养学生管理者角色意识，树立“以身作则、公平公正”的督导理念；强化服务领导力，具备团队凝聚力和员工激励的职业素养；提升危机处理意识，形成沉着冷静、果断决策的管理风格；树立持续改进意识，保持追求卓越服务质量的管理态度。 2. 知识目标：掌握酒店督导管理的核心职能和工作流程；熟悉酒店各部门运营标准及质量监控要点；理解员工培训、绩效考核和团队建设的方法；了解数字化管理工具在督导工作中的应用。 3. 能力目标：能制定并执行部门工作计划和排班方案；能有效开展现场督导和质量检查工作；能运用沟通技巧处理员工关系和客户投诉；能组织实施员工培	模块一：团队建设（包括团队的发展阶段、学习型组织的构建等）。 模块二：酒店服务质量管理（包括宾客服务质量评价指标、服务质量管理方法等）。 模块三：领导艺术（包括员工授权、领导艺术和员工激励方法等）。 模块四：现场督导（包括会议管理、工作氛围营造等）。	要求学生掌握督导管理的基本理论和知识，具备员工培训、服务质量控制、员工沟通与激励等能力	64/4

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	学时/ 学分
		训和技能考核；能使用数字化系统进行运营数据分析和问题诊断。			
7	酒店人力资源管理	1. 素质目标：树立“以人为本”的管理理念，培养员工关怀与团队发展的职业意识；强化公平公正的用人原则，遵守劳动法规与职业道德；提升跨文化管理素养，尊重员工多样性需求；培养人力资源管理的战略思维与创新意识。 2. 知识目标：掌握酒店人力资源管理六大模块核心理论；熟悉酒店业特有的用工模式与排班管理特点；了解员工培训体系设计与绩效考核方法；掌握劳动法规与员工关系管理要点；理解数字化人力资源管理系统应用。 3. 能力目标：能制定并实施酒店人力资源规划方案；能独立完成招聘、面试与录用工作；能设计员工培训计划并组织实施；能运用绩效考核工具评估员工表现；能处理员工关系与劳动纠纷；能操作人力资源管理系统进行数字化管理。	模块一：酒店组织架构设计和员工配置（包括酒店组织架构设计原则和方法、工作分析方法以及员工配置原则等）。 模块二：酒店员工招聘（包括酒店员工招聘渠道、程序和方法等）。 模块三：酒店员工培训和职业生涯发展（包括员工培训需求分析、培训内容构建、培训方法以及如何帮助员工做好职业生涯规划等）。 模块四：酒店员工绩效考核（包括酒店绩效考核方案的制定与实施）。 模块五：酒店员工薪酬与福利管理（包括员工薪酬体系设计和福利发放原则和方法等）。 模块六：酒店劳动关系管理（包括员工劳动合同管理和劳动争议处理方法等）。	要求学生掌握酒店人力资源管理的理论基础，具备组织架构设计、工作分析、员工招聘与培训、薪酬体系设计、绩效考核和劳动合同管理、劳动争议处理等能力	64/4

（四）集中性实践教学

本专业实践性教学环节包括：

1. 社会实践，2 学分，2 周时间，由学生工作处统一组织，原则上在寒暑假进行。

2. 认知实习与跟岗实习：企业综合生产实训 6 周（6 学分），原则上以周为单位集中进行，包括以下项目：参观酒店、前厅部跟岗实习、客房部跟岗实习、餐饮部跟岗实习。

3. 岗位实习，原则上一般为 6 个月，设置为 28 学分，672 学时。岗位实习的组织形式为：依据学生实际情况，结合“人性化”管理方式，由实习单位与学生双向选择后，确定岗位实习岗位。实习期间采取校内专任教师与企业实践专家共同管理的方法，对学生在岗位实习期间进行指导、督促、检查。实行双向评分的管理考评制度，学生岗位实习的成绩由校内专任教师与企业实践专家共同评价，校内专任教师根据对学生岗位实习情况的检查结果，以及学生的实习周记、实习报告来评定成绩，企业实践专家根据学生在岗位实习期间的表现来评定成绩，并且按 50%：50%（校内指导老师鉴定 50%，实习单位鉴定 50%）的比例计入岗位实习总评成绩。

七、教学进程总体安排

（一）教学进程安排表

酒店管理与数字化运营专业教学计划进程表

模块 名称	课程性 质	序号	课程编码	课程名称	课程 类型	学分	计划学 时	学时分配		开课学期与周学时						考核方式	备注
								理论	实践	一		二		三			
										1	2	3	4	5	6		
公 共 基 础 课	必修	1	99091101	思想道德与法治	B	3	48	42	6	3						考试	
		2	99091102	毛泽东思想与中国特色社 会主义理论体系概论	B	2	32	28	4		2					考试	
		3	99091103	习近平新时代中国特色社 会主义思想概论	B	3	48	42	6		3					考试	
		4	99081101	大学生职业生涯规划	A	1	16	16	0	1						考查	
		5	99081143	大学体育（一）	C	2	36	0	36	2						考查	
		6	99081144	大学体育（二）	C	2	36	0	36		2					考查	
		7	99081127	大学体育（三）	C	1	18	0	18			1				考查	
		8	99081128	大学体育（四）	C	1	18	0	18				1			考查	
		9	99081129	大学英语（一）	B	4	64	52	12	4						考试	
		10	99081130	大学英语（二）	B	4	64	52	12		4						
		11	99021101	信息技术（一）	B	3	48	24	24		3					考查	计算机一 级证书
		12	99021102	信息技术（二）	B	1	16	8	8			1					
		13	99081131	大学语文	A	2	32	32	0	2						考查	
		14	99981101	军事理论	A	2	32	32	0	2						考查	
		15	99981105	军事训练	C	2	112	0	112	3周						考查	

模块 名称	课程性 质	序号	课程编码	课程名称	课程 类型	学分	计划学 时	学时分配		开课学期与周学时						考核方式	备注
								理论	实践	一		二		三			
										1	2	3	4	5	6		
程		16	99981106	入学教育	A	1	16	16	0	1							前三周
		17	99091104	形势与政策	A	1	16	16	0	1-5 学期，每学期 8 学时						考查	
		18	99971101	创新创业	B	2	32	16	16		2					考查	
		19	99081109	大学生心理健康教育	A	2	32	32	0		2					考查	
		20	99971102	就业指导	A	1	16	16	0				2			考查	
		21	99101104	劳动教育	B	2	32	16	16	√	√	√	√			考查	
		22	99091110	国家安全教育	A	1	16	16	0	1						考查	
		“公共必修课程”模块小计				A8、 B9、 C5	43	780	456	324	16+3 周	18	2	3			
限定选 修	1	99091204	中华优秀传统文化	A	1	16	16	0			1				考查	至少修读 一门	
		99091203	四史教育	A	1	16	16	0			1				考查		
	2	99971201	职业素养	A	1	16	16	0					1		考查		
	“公共限定选修课程”模块小计				A2	2	32	32	0	0	0	1	0	1	0		
选修	1	99999001	公共选修课-美育	A	2	32	32	0		√	√	√	√		考查	必修	
	2	99999002	公共选修课-人文	A	2	32	32	0		√	√	√	√		考查		
	3	99999003	公共选修课-科学	A	2	32	32	0		√	√	√	√		考查		
	“公共选修课程”模块小计				A3	6	96	96	0								

模块名称	课程性质	序号	课程编码	课程名称	课程类型	学分	计划学时	学时分配		开课学期与周学时						考核方式	备注
								理论	实践	一		二		三		考试/考查	
										1	2	3	4	5	6		
专业基础课程	必修	1	03002106	服务礼仪与形体	B	2	32	16	16	2						考查	
		2	03002107	职业形象塑造	B	2	32	6	26	2						考查	
		3	03002102	主要客源国概况	B	2	32	28	4	2						考试	
		4	03002105	服务心理学	B	2	32	20	12				2			考查	
		5	03112105	酒店数字化运营概论	B	2	32	24	8	2						考试	
		6	03112106	酒店英语	B	4	64	32	32			4				考查	
		7	03002108	管理学基础	B	2	32	28	4				2			考查	
		8	03112108	食品营养与卫生	B	2	32	16	16				2			考查	
		“专业基础课程”模块小计			B8	18	288	170	118	8	0	4	6				
专业核心课程	必修	1	03116101	前厅客房服务与数字化运营	B	6	96	32	64		6					考查	
		2	03116102	酒店客户关系管理	B	2	32	16	16			2				考查	
		3	03116103	餐饮服务与数字化运营	B	4	64	32	32			4				考查	
		4	03116104	酒店财务管理	B	2	32	16	16			2				考试	
		5	03116105	酒店数字化营销	B	4	64	32	32				4			考查	
		6	03116106	酒店督导管理实务	B	4	64	32	32			4				考查	
		7	03116107	酒店人力资源管理	B	4	64	32	32				4			考查	

模块名称	课程性质	序号	课程编码	课程名称	课程类型	学分	计划学时	学时分配		开课学期与周学时						考核方式	备注
								理论	实践	一		二		三			
										1	2	3	4	5	6		
		“专业核心课程”模块小计			B7	26	416	192	224	0	6	12	8				
专业拓展课程	限定选修	1	03114208	酒店管理信息系统运维	B	2	32	4	28		2	4	6			考查	
		2	03114209	酒店大数据应用与分析	B	2	32	20	12						考查		
		3	03114210	民宿运营与管理	B	2	32	16	16						考查		
		4	03114211	酒店急救	B	2	32	4	28						考查		
		5	03004209	饮品制作与服务	B	2	32	4	28						考查	高级调酒师	
		6	03004210	茶艺与茶文化	B	2	32	8	24						考查	中级茶艺师	
		7	03114212	宴会服务	B	2	32	16	16						考查		
		8	03114213	酒店新媒体传播	B	2	32	16	16								
		“专业拓展课程”模块小计			B8	12	192	56	136		2	4	6				
集中性实	必修	1	03115101	服务礼仪训练	C	2	48	0	48		2周						
		2	03115102	模拟前厅客房服务训练	C	2	48	0	48			2周					
		3	03115103	模拟餐饮服务训练	C	2	48	0	48				2周				
		4	99005104	认知实习	C	3	72	0	72					3周			

模块名称	课程性质	序号	课程编码	课程名称	课程类型	学分	计划学时	学时分配		开课学期与周学时						考核方式	备注
								理论	实践	一		二		三			
										1	2	3	4	5	6		
实践教学		5	99005105	跟岗实习	C	3	72	0	72					3周		考查	
		6	99005103	岗位实习	C	28	672	0	672					12周	16周	考查	
		7	99005102	社会实践	C	2	48	0	48	1周				1周		考查	
	“集中性实践环节”模块小计				C7	42	960	0	960	1周	2周	2周	2周	19周	16周		
总计					A13 B21 C7	149	2764	998	1766	24+4 周	26+2 周	23+2 周	23+2 周	1+19 周	16周		
占总学时比例		A类课程比例		B类课程 理论部分比例			B类课程 实践部分比例			C类课程比例							
		11.00%		25.25%			21.06%			42.69%							
		理论课时比例：36.25%						实践课时比例：63.75%									

注：

- 原则上“计划学时”=“周学时”X“课堂教学与课内实践周数”。如未排满一学期的课程，应在备注栏中注明实际上课周数。
- 课内教学活动原则上每 16-18 学时或全学期安排 1 个周学时折算为 1 学分。集中实践教学原则上以周为单位进行，每周按 24 学时计算，折算为 1 学分。
- 模块比例按学分进行统计，各类课程占总学时比例按学时进行统计。
- A 类课程为纯理论课程，B 类课程为理论+实践课程，C 类课程为纯实践课程。
- 《形式与政策》第 1-5 学期每学期开设，每学期 8 课时，通过讲座的形式进行，累计到最后一学期记录成绩。

6) 凡是有课证融通的课程必须在备注栏中注明具体考证项目及等级。

7) 社会实践由学生工作处统一组织，各院系配合，原则上在寒暑假进行，不计学时。

(二) 教学计划总体安排 (单位: 周) (每学期按 20 教学周计算)

学年	一		二		三		合计
学期	1	2	3	4	5	6	
课堂教学与课内实践	15	16	16	16			63
考试	1	1	1	1			4
入学教育与军事训练	3						3
专业集中实践		2	2	2	7		13
岗位实习					12	16	28
机动	1	1	1	1	1	1	6
毕业鉴定及教育						3	3
小计	20	20	20	20	20	20	120

(三) 各学期课程门数与周学时汇总表

类 别		第一学期		第二学期		第三学期		第四学期		第五学期		第六学期	
		门数	周学时	门数	周学时	门数	周学时	门数	周学时	门数	周学时	门数	周学时
公共基础课程	必修	11	16+3周	9	18	4	2	4	3	0	0	0	0
	选修	0	0	1	0	2	1	1	0	1	1	0	0
专业基础课程	必修	4	8	0	0	2	4	3	6	0	0	0	0
专业核心课程	必修	0	0	1	6	4	12	2	8	0	0	0	0
专业拓展课程	选修	0	0	1	2	2	4	3	6	0	0	0	0
集中性实践环节	必修	1	1周	1	2周	1	2周	1	2周	4	19周	1	16w
合计		16	24+4周	13	26+2周	15	23+2周	14	23+2周	5	1+19周	1	16w

(四) 课程结构比例

模块名称		课程门数	计划学时	占总学时比例	学分	占总学分比例
公共基础课程	必修	22	780	28.22%	43	28.86%

	选修	5	128	4.63%	8	5.37%
专业基础课程	必修	8	288	10.42%	18	12.08%
专业核心课程	必修	7	416	15.05%	26	17.45%
专业拓展课程	选修	6	192	6.95%	12	8.05%
集中性实践环节	必修	7	960	34.73%	42	28.19%
合计		55	2764	100%	149	100%

（五）其他说明

1. 课程教学模式

本专业课程突出能力培养，把从业所需要的知识、技能、态度有机整合在一起，把职业标准和能力要求转化成课程目标，把增强学生的职业适应能力和应变能力作为课程目标的基本要素，建立实物和多媒体演示，系统训练和模拟操作，以及项目测试和综合考核的“教、学、做、验、证”一体化的教学模式。

2. 课程思政的融入

在酒店管理与数字化运营专业教学中，课程思政的融入需遵循“价值引领、专业为基、润物无声”的原则，将文化自信、爱国情怀、劳动精神、工匠精神等思想政治教育元素有机嵌入专业课程体系。要求教师以行业需求为导向，在传授专业技能的同时，结合酒店服务业的职业特性（如职业道德、服务意识）和数字化发展的时代特征（如创新精神、数据安全），通过案例教学（如抗疫期间酒店业的社会担当）、情境模拟（如处理宾客投诉中的诚信原则）等方式，自然融入社会主义核心价值观（如敬业、诚信）、中华优秀传统文化（如礼仪文化、待客之道）和可持续发展理念（如绿色运营、数字化转型）。最终实现知识传授、能力培养与价值塑造的有机统一，培养兼具专业素养和社会责任感的高素质技术技能人才。

3. 证书简介

本专业学生必须考取的计划内证书为：高级调酒师；建议学生考取的计划外证书为：中级茶艺师、1+X 餐饮服务管理职业技能等级（中级）证等。

4. 校园专业活动开展计划

根据《中华人民共和国职业教育法》（2022 版）规定，每年 5 月的第二周为职业教育活动周，为进一步丰富本专业学生校园生活，提高学生专业技能水平，作为本专业人

才培养过程中的一个环节，拟为学生开设以下专业活动，并将学生参与活动的情况计入素质教育活动学分中。

序号	活动名称	涉及专业技能	面向群体
1	餐厅服务大赛	中餐摆台	一年级/二年级
2	服务礼仪大赛	形象及礼仪展示	一年级/二年级
3	调酒技能展示	行业技能拓展	一年级/二年级
4	导游服务大赛	导游讲解及才艺	一年级/二年级

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

1. 师资队伍结构

目前，专任教师 12 名，其中副高以上 4 人，讲师 5 人；拥有全国初高级导游证、高级调酒师、中级旅游经济师、高级礼仪培训师等专业资格证书的双师型教师占教师总数的 75%。此外，本专业还聘请酒店行业的技术骨干作为专业课兼职教师 5 人，参与教学及教研活动，共同制定人才培养方案、参与专业技能课程的教学、参与编写教材、课程的建设与改革、实训基地的建设、指导学生的岗位实习等。这支稳定的专业教学团队，有效促进了专业建设与模式改革。

2. 本专业师资配置方面存在的不足，并提出师资队伍建设的规划

目前，酒店管理与数字化运营专业的师资配置上硕士以上学位教师比例低。今后，在师资队伍建设规划上，应优化教师队伍学历结构，加强高素质教师队伍建设。

（二）教学设施

1. 校内实训基地

（1）现有校内实训基地情况

序号	校内实训基地（室）名称	主要设备	实训内容（服务课程或项目）	备注
1	餐饮实训室	中餐桌、中餐椅、餐具（骨碟、筷子、筷架、毛巾碟、红酒杯、白酒杯、餐巾、烟灰缸等）、托盘。	中餐摆台、端托行走、端托斟酒、餐巾折花等	
2	西餐与酒吧实训室	西餐桌、西餐椅、西餐餐具（装饰盘、刀、叉等）、调酒用具、各类进口酒水。	西餐摆台、英式调酒	

3	前厅模拟实训室	计算机、前厅模拟操作系统	前厅预订登记、前厅入住登记、离店结账服务、房态管理	
4	礼仪实训室	玻璃镜墙面、舞蹈把杆、多媒体设备（电脑、投影仪、音箱等）	仪容仪表、姿态训练、形体训练	
5	客房实训室	标准床及床垫、床上用品（床单、被套、枕套、被芯等）、客房工作车等	中式铺床训练	
6	化妆实训室	化妆镜、化妆品等教学工具、落地镜	化妆、发型、服饰设计	
7	茶艺实训室	茶具、茶桌椅组合、茶叶、茶盘等	茶艺技能训练	

（2）校内实训基地建设需求

目前，前厅模拟实训室的饭店管理信息系统相对较旧，需要建设一个与行业前沿接轨的数字化实战教学平台,更新一套集教学与实训于一体的现代饭店管理信息系统。

2. 校外实训基地建设

（1）现有校外实训基地情况

序号	校外实训基地名称	地点	基地功能
1	厦门地缘维多利亚大酒店	福建省厦门市思明区环岛南路 6699 号	实训、岗位实习
2	厦门景逸商务管理有限公司万豪酒店分公司	厦门市同安区西柯镇观滨路 236 号	实训、岗位实习
3	全总（厦门）安养中心	福建省厦门市思明区环岛南路 2699 号	实训、岗位实习
4	厦门希尔顿逸林酒店	厦门市湖里区五缘湾木浦路 105 号	实训、岗位实习
5	厦门金雁大酒店	厦门思明区湖滨南路 99 号	实训、岗位实习
6	厦门天元大酒店	厦门市思明区环岛东路 1813 号	实训、岗位实习
7	厦门佰翔软件园大酒店	厦门市软件园观日路 1 号	实训、岗位实习
8	厦门信息集团酒店运营有限公司	厦门市思明区湖滨南路 95 号	实训、岗位实习
9	厦门凯悦大酒店	厦门市思明区嘉禾路 102 号	实训、岗位实习
10	厦门香格里拉大酒店	厦门市思明区观音山国际运营中心台东路 168 号	实训、岗位实习
11	泉州酒店	泉州市惠安崇武镇	实训、岗位实习
12	厦门光之城酒店管理有限公司万丽酒店分公司	厦门市同安区观滨路 66 号，	实训、岗位实习

13	厦门京闽中心酒店	福建省厦门市思明区屿后南里 158 号	实训、岗位实习
14	漳州半月山温泉大酒店	漳州市长泰区林墩工业区池仔头	实训、岗位实习

（三）教学资源

1. 选用优质教材

按照学校规定选用优质教材，由教师申请，再由教研室主任、院部及教务处审核，禁止不合格的教材进入课堂。鼓励教师自编校本教材。

2. 图书文献配备基本够用

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。专业类图书文献主要包括：酒店服务、酒店管理等方面的专业图书、文献资源，并订阅不少于 10 种专业领域的优秀期刊。

3. 配置丰富的数字教学资源

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，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

主要采取讲授教学法、示范教学法、任务驱动教学法、角色模拟教学法、项目教学法、案例教学法等多种教学方式，尊重学生在教学过程中的主导地位，变单向灌输为师生协同互动，真正做到因材施教，做到既改革教师的教学方法，又指导学生改进学习方法和思考方法，充分重视培养学生发现问题、分析问题和解决问题的能力。

（五）学习评价

根据教学目标、教学方式，采用形式多样的考核办法。考核内容应体现：能力本位的原则、实践性原则、实用性原则、针对性原则及可持续性原则。

考核方式应体现：“过程考核，结果考核，综合评价，以人为本”，强调以人为本的整体性评价观。

评价主体应体现：从过去校内评价、学校教师单一评价方式，转向企业评价、社会评价、开放式评价。

1. 公共基础课

采用以学生的学习态度、思想品德，以及学生对知识的理解和掌握程度等进行综合评定。要注重平时教学过程的评定，将课堂表现、平时作业、实践环节和期末考试成绩有机结合，综合评定成绩。

2. 专业基础课与专业技能课

采用上机实操、项目实训、实训报告、实习总结、考勤情况、劳动态度和单位评价等综合评定成绩的考核方法。技能部分必须动手操作，现场考核，由教师、行业专家和能工巧匠参与。形成“过程+成果”的考核评价方法。

3. 岗位实习

(1) 校企双重考核学生在工作态度和工作业绩，其中学生能否上岗就业（与企业签订就业协议书）作为考核学生岗位实习成绩的重要指标。企业考核占总成绩的 50%，若此项成绩不合格，岗位实习总成绩不合格。

(2) 学习计划目标完成情况，占总成绩的 50%，以学院考核为主，企业考核为辅。

(六) 质量管理

1. 学校和二级院建立了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. 学校、二级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，建立健全了巡课、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，定期开展公开课等教研活动。

3. 健全毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、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。

4. 专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

1. 毕业生须在德智体美劳五方面全面发展，不仅需完成所有课程且成绩合格，更需具备坚定的理想信念、扎实的专业素养、健康的身心素质、良好的审美情趣以及正确的劳动观念与实践能力；

2. 完成公共选修课和专业拓展课程的最低学分；

3. 毕业学分不低于 149 学分。

4. 应取得大学生计算机一级证书以及至少一个专业技能证书，如高级调酒师证、

中级茶艺师证、1+X 餐饮服务管理职业技能等级（中级）证等。