

# 高等职业教育

## 《酒店管理与数字化运营》专业人才培养方案（普招三年制）

专业代码：540106

### 一、学制及招生对象

- （一）学制：三年。
- （二）招生对象：高中(中职)毕业生。
- （三）招生类型：文理兼收。

### 二、培养目标与人才规格

#### （一）培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，具有较高综合素质、良好职业道德、创新精神和创业意识，掌握酒店管理基础理论和基本知识，具备精准服务、数字化运营、智慧化管理能力，在国内外星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮公司、会议中心、精品民宿、豪华邮轮、物业管理公司等相关企事业单位从事服务和运营管理第一线需要的高素质技术技能人才。

#### （二）人才规格

##### 1.素质目标

（1）思想政治素质：系统掌握马克思主义基本原理和马克思主义中国化理论成果，了解党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，认识世情、国情、党情，深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想，培养运用马克思主义立场观点方法分析和解决问题的能力；自觉践行社会主义核心价值观，尊重和维护宪法法律权威，识大局、尊法治、修美德；矢志不渝听党话跟党走，争做社会主义合格建设者和可靠接班人。

（2）职业素质：具有良好的职业安全、环境保护意识、职业道德、创新精神、创业意识，能够立足生产、建设、管理、服务一线，踏实进取，敬业奉献，善于合作，敢于竞争，勇于创新。

（3）人文科学素质：具有宽阔的视野、良好的科学思维品质、高雅的审美情趣和正确的审美观；能够正确认识社会、主动适应社会，有较强文字和语言表达能力，有较强的人际交往能力和自我发展能力。

（4）身体心理素质：具有健康的身体，良好的生活习惯，爱好体育运动，有一定的运动基础。具有健康积极的人生态度，良好的个性心理品质，有较强的心理调适能力和抗挫折能力。

##### 2.知识目标

- （1）具有必须的公共英语听、说、读、写基本知识和职业英语知识；
- （2）具有人文社会科学与管理学科的基础知识；
- （3）具有计算机应用的基本知识；
- （4）具有良好的职业道德和现代酒店业经营理念及服务意识；
- （5）掌握现代酒店管理运营基本理论、专业知识和服务技能；

(6) 具有资源节约、环境保护、安全生产的观念和基本知识。

### 3.能力目标

- (1) 具有熟练酒店各一线服务岗位基本技术的操作能力；
- (2) 具有计算机应用能力、外语应用能力、熟练运用办公软件等；
- (3) 具有初步的人际沟通能力、解决问题能力、基层管理能力；
- (4) 具有法制观念和良好的职业道德；
- (5) 具有良好心理素质及健康的体质；
- (6) 具有较强的自学能力、获取技能能力等可持续发展能力；
- (7) 具有创新创业能力，发展学生双创能力。

## 三、职业能力分析

### (一) 专业服务面向

毕业生能充分胜任国内外高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮公司、会议中心、精品民宿、豪华邮轮、物业管理公司等企业及其他相近服务类岗位旅游企业及其他相近服务类岗位。在获得一定工作经验后，2-3年能适应基层管理工作，5-8年能胜任中级管理及以上工作。

专业服务面向分析表

就业职业领域	工作岗位		
	初始岗位	发展岗位群	升职中层管理岗位的平均获得时间
高星级商务酒店、高级度假酒店	前厅部服务员	前厅部主管或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
	客房部文职人员、服务员	客房部主管或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
	餐饮部文职人员、服务员	餐饮部主管或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
	调酒员、侍酒师	酒吧领班、主管或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
	销售部营销员或其他部门行政人员	销售部或其他部门行政管理部门主管或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
高档餐饮连锁企业	餐厅服务员	餐厅领班或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
	行政部门文员	部门主管或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
会议中心	服务人员	前台领班或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
	行政部门文员	部门主管或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
精品民宿	民宿管家	店长	2-3 年升店长
	集团行政部门文员	部门主管或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
豪华游轮	服务人员	前台领班或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
	行政部门文员	部门主管或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
物业公司	物业管家	管家部主管或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理
	行政部门文员	部门主管或经理	2-3 年达到主管，5 年左右达到部门经理

## (二) 职业岗位与职业能力分析

序号	工作岗位	典型工作任务	职业能力	支撑课程
1	前厅服务员	1. 预定服务	1. 具有良好的中英文沟通能力	思想道德修养与法律基础、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、中国梦与核心价值观、中文写作与沟通、应用英语、信息处理技术、社会科学基础、自然科学常识、创新与思维、职业生涯规划、创新创业、酒店英语、酒店接待礼仪、前厅客房服务与管理、酒店管理信息系统、酒店数字化营销、收益管理、沟通技巧、企业实践、顶岗实习、饭店服务心理学、酒店业法律与法规
			2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务	
			3. 掌握预定流程，能完成预定受理、确认、婉拒、预定变更及取消等服务	
			4. 掌握酒店的销售政策，能根据情境运用恰当的推销技巧销售产品	
			5. 能够对新员工进行培训	
		2. 礼宾服务	1. 具有良好的中英文沟通能力	
			2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务	
			3. 能按照酒店服务流程，熟练地为客人提供门厅应接、行李和礼宾服务等相关事宜	
			4. 掌握酒店的销售政策、能根据情境运用恰当的推销技巧销售产品	
			5. 能够对新员工进行培训	
		3. 入住接待	1. 具有良好的中英文沟通能力	
			2. 能运用恰当的服务礼仪进行对客服务	
			3. 能按照酒店入住接待程序和方法，熟练地为客人办理入住登记手续、收银、钥匙制作等相关事宜	
			4. 掌握酒店的销售政策、能根据情境运用恰当的推销技巧销售产品	
			5. 能够对新员工进行培训	
		4. 住店服务	1. 具有良好的中英文沟通能力	
			2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务	
			3. 能按照酒店前厅系列服务的流程和方法，熟练地为客人提供查询留言、函件服务、商务代办、贵重物品寄存等服务	
			4. 应用服务技巧，妥善、灵活地处理客人住店期间的常见问题	
			5. 掌握酒店的销售政策，能根据情境运用恰当的推销技巧销售产品	
6. 能够对新员工进行培训				
5. 离店服务	1. 具有良好的中英文沟通能力			

			<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务</li> <li>3. 掌握客账核收、结算的方法以及散客和团队客人行李离店服务程序、操作步骤及标准；能应用服务技能技巧，妥善、灵活、有针对性地对不同客人进行结账、送别服务</li> <li>4. 掌握酒店的销售政策，能根据情境运用恰当的推销技巧销售产品</li> <li>5. 能够对新员工进行培训</li> </ol>	
2	客房服务员	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 楼层服务               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具有良好的中英文沟通能力</li> <li>2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务</li> <li>3. 能按照酒店客房服务的流程和方法为住客提供日常接待服务和委托代办服务</li> <li>4. 熟悉住客姓名、相貌特征，留心观察并报告特殊情况</li> <li>5. 掌握酒店的销售政策，能根据情境运用恰当的推销技巧销售产品</li> <li>6. 能够对新员工进行培训</li> </ol> </li> <li>2. 清洁保养               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能按照酒店客房清洁保养的流程和方法，清洁整理客房，补充客用消耗品</li> <li>2. 检查及报告客房设备、物品遗失损坏情况</li> <li>3. 能按照酒店清洁保养的流程，对酒店公共区域进行清洁保养</li> </ol> </li> <li>3. 客房服务中心               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具有良好的中英文沟通能力</li> <li>2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务</li> <li>3. 能统一调控对客服务工作</li> <li>4. 能收集和处理客情信息</li> <li>5. 能正确显示客房状况</li> <li>6. 能保管和处理客人遗留物品</li> <li>7. 能领取和分发客房部所需物资</li> <li>8. 能协助有关管理人员进行人力和物资调配</li> <li>9. 能与相关部门进行联络和协调</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具有良好的中英文沟通能力</li> <li>2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务</li> <li>3. 能按照酒店客房服务的流程和方法为住客提供日常接待服务和委托代办服务</li> <li>4. 熟悉住客姓名、相貌特征，留心观察并报告特殊情况</li> <li>5. 掌握酒店的销售政策，能根据情境运用恰当的推销技巧销售产品</li> <li>6. 能够对新员工进行培训</li> </ol>	<p>思想道德修养与法律基础、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、中国梦与核心价值观、中文写作与沟通、应用英语、信息处理技术、社会科学基础、自然科学常识、创新与思维、职业生涯规划、酒店英语、酒店接待礼仪、前厅客房服务与管理、酒店管理信息系统、酒店数字化营销、收益管理、沟通技巧、企业实践、顶岗实习、饭店服务心理学、酒店业法律与法规</p>
3	餐厅服务员	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中餐服务               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具有良好的中英文沟通能力</li> <li>2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务</li> <li>3. 掌握中餐各种服务方式的适用场合及各</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具有良好的中英文沟通能力</li> <li>2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务</li> <li>3. 掌握中餐各种服务方式的适用场合及各</li> </ol>	<p>思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形</p>

			<p>自具体的服务方法和主要环节，具备从事中餐服务的能力</p> <p>4. 掌握中餐服务的操作技能，能按照中餐服务的流程和方法，为宾客提供中餐服务</p> <p>5. 能根据中式菜肴的特点、烹调方法以及营养卫生知识，为客人提供个性化服务</p> <p>6. 掌握酒店的销售政策，能根据情境运用恰当的推销技巧销售产品</p> <p>7. 能够对新员工进行培训</p>	<p>势与政策、中国梦与核心价值观、中文写作与沟通、应用英语、信息处理技术、社会科学基础、自然科学常识、创新与思维、职业生涯与发展规划、创新创业、酒店英语、酒店接待礼仪、餐饮服务与管理、宴会设计与管理、餐饮服务技能实训、酒店管理信息系统、酒店数字化营销、收益管理、企业实践、沟通技巧、顶岗实习、饭店服务心理、沟通技巧、酒店业法律与法规、茶艺、咖啡制作、鸡尾酒调制、特长课</p>
	2. 西餐服务	<p>1. 具有良好的中英文沟通能力</p> <p>2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务</p> <p>3. 掌握西餐各种服务方式的适用场合及各自具体的服务方法，具备从事西餐服务的能力</p> <p>4. 掌握西餐服务的操作技能，能按照西餐服务的流程和方法，为宾客提供西餐服务</p> <p>5. 能列举西式菜肴的特点、烹调方法及营养卫生知识，为客人提供个性化服务</p> <p>6. 掌握酒店的销售政策，能根据情境运用恰当的推销技巧销售产品</p> <p>7. 能够对新员工进行培训</p>		
	3. 宴会服务	<p>1. 具有良好的中英文沟通能力</p> <p>2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务</p> <p>3. 能根据主题进行宴会厅布局</p> <p>4. 能按照宴会程序规范进行宴会服务</p> <p>5. 能够对新员工进行培训</p>		
	4. 酒水服务	<p>1. 具有良好的中英文沟通能力</p> <p>2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务</p> <p>3. 掌握各种酒水服务方式的适用场合及各自具体的服务方法，具备从事酒水服务的能力</p> <p>4. 根据不同酒水饮料的特点，为客人提供个性化服务</p> <p>5. 掌握酒店的销售政策，能根据情境运用恰当的推销技巧销售产品</p> <p>6. 能够对新员工进行培训</p>		

4	前厅部经理	1. 经营管理	1. 能计划、组织、指挥及控制所有房务事宜，确保前厅部的正常运转和各项计划指标的完成	思想道德修养与法律基础、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、中国梦与核心价值观、中文写作与沟通、应用英语、信息处理技术、社会科学基础、自然科学常识、创新与思维、职业生涯规划、创新创业、管理学基础、酒店人力资源管理、酒店市场营销、酒店财务管理、房务管理、酒店管理信息系统、酒店数字化营销、收益管理、沟通技巧、茶艺、咖啡制作、鸡尾酒调制、特长课、企业实践、顶岗实习、酒店业法律与法规
		2. 人力资源管理	1. 能根据饭店等级，制定前厅部员工的岗位职责和工作程序，确定用人标准和培训计划，并监督执行	
			2. 能建立合理的部门劳动组织，制定劳动定额和定员	
			3. 能对员工进行考核奖惩，选拔培养，调动员工积极性	
		3. 财务管理	1. 能制定部门预算，控制支出，降低成本	
		4. 市场营销	1. 能预定管理及客源预测，使客房销售达到最佳状态	
		5. 生产管理	1. 能巡视前厅部管辖范围，检查服务质量和安全消防工作	
		6. 质量管理	1. 能处理投诉，收集客人的要求及建议，有改进工作的能力	
7. 物流与设备管理	1. 能提出前厅部更新改造计划和陈设布置方案，确定设备、物品配备选购，提出采购方案			
5	客房部经理	1. 经营管理	1. 能计划、组织、指挥及控制所有房务事宜，确保客房部的正常运转和各项计划指标的完成	思想道德修养与法律基础、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、中国梦与核心价值观、中文写作与沟通、应用英语、信息处理技术、社会科学基础、自然科学常识、创新与思维、职业生涯规划、创新创业、管理学基础、酒店人力资源管理、前厅客房服务与管理、酒店管理信息系统、酒店数字化营销、收益管理、沟通技巧、茶艺、咖啡制作、鸡尾酒调制、特长课、企业实
		2. 人力资源管理	1. 能根据饭店等级，制定客房部员工的岗位职责和工作程序，确定用人标准和培训计划，并监督执行	
			2. 能建立合理的客房劳动组织，制定劳动定额和定员	
			3. 能对员工进行考核奖惩，选拔培养，调动员工积极性	
		3. 财务管理	1. 能制定房务预算，控制支出，降低客房成本，提高获利水平	
		4. 物流与设备管理	1. 能提出客房更新改造计划和陈设布置方案，确定客房物品、劳动用品、用具的配备选购，提出采购方案的能力 2. 能进行酒店物业管理	
5. 生产管理	1. 能巡视客房部管辖范围，检查卫生绿化、服务质量和设备设施运行情况			

		6. 质量管理	1. 能处理投诉, 收集客人的要求及建议, 有改进工作的能力	践、顶岗实习、酒店业法律与法规
6	餐饮部经理	1. 经营管理	1. 能计划、组织、指挥及控制所有餐饮部事宜, 确保餐饮部的正常运转和各项计划指标的完成	思想道德修养与法律基础、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、中国梦与核心价值观、中文写作与沟通、应用英语、信息处理技术、社会科学基础、自然科学常识、创新与思维、职业生涯与发展规划、创新创业、管理学基础、酒店人力资源管理、餐饮服务与管理、酒店管理信息系统、酒店数字化营销、收益管理、沟通技巧、公共关系、企业实践、茶艺、咖啡制作、鸡尾酒调制、特长课、顶岗实习、酒店业法律与法规
		2. 市场营销	1. 能设计菜单	
			2. 能制定促销方案	
			3. 能进行餐饮创新	
		3. 人力资源管理	1. 能根据饭店等级, 制定餐饮部员工的岗位职责和工作程序, 确定用人标准和培训计划, 并监督执行	
			2. 能建立合理的餐饮部劳动组织, 制定劳动定额和定员	
			3. 能对员工进行考核奖惩, 选拔培养, 调动员工积极性	
		4. 财务管理	1. 能制定部门预算, 控制支出, 降低成本, 提高获利水平	
		5. 物流与设备管理	1. 能提出餐厅更新改造计划和陈设布置方案, 确定设备、物品配备选购, 提出采购方案	
		6. 生产管理	1. 能巡视餐饮部管辖范围, 检查卫生、服务质量和设备设施运行情况	
2. 能进行宴会管理				
7. 质量管理	1. 能进行餐饮服务质量控制与监察			
	2. 能把握餐饮出品品质			

### (三) 职业资格证书

序号	职业资格证书名称	颁证部门	等级
1	普通话水平测试等级证书	国家语言文字工作委员会	二级乙等
2	咖啡师	人力资源和社会保障部	五、四级
3	侍酒师	中国饭店协会	一星、二星
4	茶艺师	人力资源和社会保障部	初级、中级
5	餐饮服务管理职业技能等级证书	北京首都旅游集团有限责任公司	中级
6	前厅运营管理	北京首都旅游集团有限责任公司	中级

#### 四、教学周安排表

学期	I	II	III	IV	V	VI	总计
军事	2						2
入学、毕业教育	0.5					0.5	1
劳动	0.5	0.5		0.5	0.5		2
课堂教学	12	19.5		18.5	17.5		67.5
实习（集中实验实训）	2		20			20.5	42.5
机动	1	1	1	1	1		5
考试	1	1	1	1	1	1	6
假期	4	6	4	6	4		24
总计	23	28	26	27	24	22	150

备注：军事实际为三周,双休日不休息。



## 五、课程方案

培养模块	序号	课程代码	课程名称	课程类别	课程性质	计划学时				学分	按学期分配（学时）							
						讲授	课内实验实训	集 实 实 （ 实 习）	中 训 实 训 （ 实 习）		总 计	第 I 学 期	第 II 学 期	第 III 学 期	第 IV 学 期	第 V 学 期	第 VI 学 期	
公共基础课程	价值塑造	1	113001801	思想道德与法治	必	理	40	8		48	3	24	24					
		2	113001802	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必	理	24	8		32	2				32			
		3	113001803	形势与政策	必	理	16			16	1	4	4		4	4		
		4		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必	理	40	8		48	3					48		
		5		中国梦与核心价值观	选	理												
	科学普及	6		社会科学基础	选	理	培养学生的中国梦与核心价值观、社会科学基础、自然科学常识、创新与思维等知识，学生根据课程内容安排自行选修，通过课程考核取得学分，学生最少取得7学分。											
		7		自然科学常识	选	理												
		8		创新与思维	选	理												
	通识课	人文浸润	9	301001901	艺术与审美（美育类课程）	必	理	培养学生的艺术与审美、文学欣赏、“四史”之一、哲学基础和公共关系等方面的知识，开设耕读教育类课程（涉农专业必修），学生根据课程内容安排自行选修，通过课程考核取得学分，学生最少取得8学分。										
			10	301002201	耕读教育类课程	必(选)	理											
			11		文学欣赏	选	理											
			12	113002101	“四史”之一	必	理											
			13		哲学基础	选	理											
	学业导师培养	14		公共关系	选	理	培养学生日常学业习惯，督导学生课外阅读、实践学习、特长培养、体育美育等，学生通过学业导师培养所涵盖的6类18项学业任务的学习，共取得10个学分。											
		15	111052204	学业导师培养	必	理+实												
	健康教育	16	114001801	体质锻炼	必	理+实	20	88		108	4	26	26		28	28		
		17	305001802	心理健康	必	理	32			32	2	32		开课时间由教研室具体安排				
	能力培养	18		大学语文	必	理	40			40	2.5					40		
		19	112001802	应用英语	必	理	60			60	4	60						
		20	105001801	信息处理技术	必	理+实	20	30		50	3	50						

行为养成	21	301001801	入学、毕业教育	必	实践			30	30	1	15					15	
	22	305001801	军事	必	理+实	36		112	148	4	148						
	23	305001803	劳动	必	理+实	培养学生良好劳动意识，其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育共 16 学时，具体开课时间由教研室安排，劳动实践课详见行为养成课考核办法及标准。											
	24	114001802	早操	必	实	培养学生良好的锻炼意识，详见行为养成课考核办法及标准。											
	25	301001805	文明礼仪	必	理+实	培养学生良好礼仪行为，详见行为养成课考核办法及标准。											
	26	301001806	卫生与安全	必	理+实	培养学生良好卫生习惯和安全意识，详见行为养成课考核办法及标准。26											
应修小计						332	134	146	612	$\geq 71.5$	277	104		96	120	15	
个性发展课	1		舞蹈类	选	理+实	通过过程教育培养学生舞蹈特长，详见个性发展课考核办法及标准。											
	2		声乐类	选	理+实	通过过程教育培养学生声乐特长，详见个性发展课考核办法及标准。											
	3		书画艺术类	选	理+实	通过过程教育培养学生书画艺术特长，详见个性发展课考核办法及标准。											
	4		体育类	选	理+实	通过过程教育培养学生体育特长，详见个性发展课考核办法及标准。											
	5		专业专项技能	必	理+实	通过过程教育培养学生专业专项技能，详见个性发展培养细则。											
	6		证书类	选	理+实	学生取得各种舞蹈、声乐、书画艺术、体育等证书，详见个性发展课考核办法及标准											
应修小计										$\geq 10$							
创新创业课	1	301001802	职业生涯与 发展规划	必	理	20			20	1.5	10 (+10)						
	2	301001803	就业指导	必	理	20			20	1.5					10 (+10)		
	3	301001804	创新创业	必	理	20		20	40	2				40			
	4		论文及专利	选	实践	通过过程教育培养学生论文和专利创作能力，详见创新创业课考核办法及标准。											
	5		社会实践	选	实践	通过过程教育培养学生社会实践能力，详见创新创业课考核办法及标准。											
	6		创新创业实践	选	实践	通过过程教育培养学生创新创业实践能力，详见创新创业课考核办法及标准。											
应修小计						80			80	$\geq 10$	20			40	20		
专业技能课程	专业基础课	1	111021801	管理学基础	必	理论	30	10		40	2.5	40					
		2	111021818	旅游概论	选	理论	40			40	2.5	40					
		3	111022801	酒店接待礼仪	必	理+实	10	30		40	2.5		40				
		4	111021806	酒店财务管理	必	理+实	20	20		40	2.5					40	
		5	111021805	酒店人力资源管理	必	理+实	20	20		40	2.5					40	
		6	111021812	酒店英语	必	理+实	60	60		120	7.5		40		40	40	
		7	111022802	前厅接待	必	理+实	8	8		16	1		16				
		8	111022803	餐饮服务	必	理+实	8	8		16	1		16				

	9	111022804	咖啡文化	必	理+实	8	8		16	1		16				
	10	111022805	茶文化	必	理+实	8	8		16	1		16				
	11	111022806	葡萄酒与烈酒	必	理+实	8	8		16	1		16				
	小计					220	180		400	20	80	160		40	120	
专业核心课	1	111022807	房务运营与管理	必	理+实	20	28		48	3				48		
	2	111022808	餐饮运营与管理	必	理+实	20	28		48	3				48		
	3	111021815	宴会设计与管理	必	理+实	20	28		48	3				48		
	4	111021829	酒店管理信息系统	必	理+实	20	28		48	3		48				
	5	111021833	酒店数字化营销	必	理+实	20	28		48	3					48	
	6	111021834	特长课	必	理+实	20	60		80	5				40	40	
	小计					120	200		320	20		48		184	88	
专业拓展课	1	111021816	企业文化	必	理	20			20	1.5					20	
	2	111021819	饭店服务心理	选	理论	40			40	2.5		40				
	3	111011822	职业形象塑造	选	理+实	20	20		40	2.5		40				
	4	111021822	酒店业法律与法规	选	理论	40			40	2.5				40		
	5	111021817	经济学基础	必	理论	40			40	2.5	40					
	6	111021831	专家讲座	选	理论	12			12	1		4		4	4	
	7	111021837	1=X证书培训	选	理+实	30	20		50	3					50	
	8	111021835	技能大赛训练	选	实践	160			160	8		160				
	9	111011823	沟通技巧	选	理+实	20	20		40	2.5		40				
	10	11012236	中国民俗文化	选	理论	40			40	2.5					40	
	11	111042202	弟子规与中国传统文化	选	理论	40			40	2.5		40				
	12	111022809	新媒体应用	选	理论	40			40	2.5				40		
	13	111022810	酒店插花	选	理+实	20	20		40	2.5					40	
应修小计					100			100	6.5							
综合能力培养	1	111021824	专业认识	必	理+实	15		15	30	1.5	30					
	2	111021825	餐饮服务技能	必	实践	15		15	30	1.5	30					
	3	111021826	企业实践	必	理+实	96		442	538	21			538			
	4	111021827	顶岗实习	必	实践			540	540	18						540
	小计					126		1044	1138	42	60		538			540
合计					978	514	1158	2650	≥180	437	312	538	360	348	555	

备注:

1. 体质锻炼课程中包含 1、2 学期课外活动 20 学时。
2. 职业生涯与发展规划、就业指导各包括专题讲座或报告会 10 学时。

## 特 长 课 方 案

专业特长	序号	课程代码	课程名称	课程类别	课程类别	计划学时				学分	按学期分配（学时）					
						讲 授	实 训	实 习	总 计		第 I 学 期	第 II 学 期	第 III 学 期	第 IV 学 期	第 V 学 期	第 VI 学 期
茶艺师	1	111022805	茶文化	必	理+实	8	8			1		16				
	2	111022811	功夫茶冲泡	必	理+实	20	20			2.5				40		
	3	111022812	茶品鉴	必	理+实	20	20			2.5				40		
	合 计						40	40			3.5		16		40	40
咖啡师	1	111022804	咖啡文化	必	理+实											
	2	111022813	意式咖啡	必	理+实	20	20			1				40		
	3	111022814	单品咖啡	必	理+实	20	20			1				40		
	合 计						40	40			2				40	40
调酒师	1	111022806	葡萄酒与烈酒	必	理+实	8	8			1		16				
	2	111022815	调酒与酒吧服务	必	理+实	20	20			1				40		
	3	111022816	酒吧筹划与运营	必	理+实	20	20			1				40		
	合 计						40	40			2				40	40

### 六、课程目标及实施方法

#### （一）通识课

#### 价值塑造课

#### 1.思想道德与法治

（1）学时学分：48 学时，3 学分。

（2）课程目标：

①帮助学生系统掌握理想信念、人生观、价值观、道德观和法治观等方面主要内容，着重解决大学一年级新生面对新生活、新转变所出现的思想困惑、道德困惑、法律困惑、职业困惑等理论问题；

②引导学生树立正确的人生观、价值观、道德观、法治观和职业观，提高学生的心理素质、思想素质、道德素质、法律素质和职业素质；

③培养学生的适应能力、交往能力、职业发展能力、科学思维能力、动手实践能力，为学生解决人生问题、道德问题和法治问题提供认识论和方法论的指导。

（3）主要内容：主要介绍马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系，帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和维护宪法法律权威，提升思想道德素质和法治素养。

(4) 实施方法：课堂讲授、讨论辩论、主题演讲、观看视频、实践体验、网络学习。

(5) 考核方式：平时考核+期末考核、线上考核+线下考核。平时考核：考勤、实践、作业、笔记、课堂表现。期末考核：测验。线上考核：自学、小测验、作业。线下考核：考勤、实践、课堂表现。

(6) 成绩记载方式：第一学期：五级等级制；第二学期：百分制。

## **2.毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论**

(1) 学时学分：32 学时，2 学分。

(2) 课程目标：

①帮助学生系统掌握毛泽东思想、中国特色社会主义理论体系的基本原理，系统掌握毛泽东思想、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会主义思想，重点把握中国特色社会主义的总依据、总任务、总布局；

②引导学生树立科学的世界观、人生观和价值观，坚定中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；

③培养学生良好的政治素质、坚定的政治立场、明确的政治方向，提高大学生运用马克思主义基本立场、观点和方法分析和解决实际问题的能力，为学生正确学习理解其他社会科学和自然科学专业知识提供认识论和方法论的指导。

(3) 主要内容：概括介绍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会主义思想是一脉相承又与时俱进的科学体系，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”。

(4) 实施方法：课堂讲授、讨论辩论、主题演讲、观看视频、实践体验、网络学习。

(5) 考核方式：平时考核+期末考核、线上考核+线下考核。平时考核：考勤、实践、作业、笔记、课堂表现。期末考核：测验。线上考核：自学、小测验、作业。线下考核：考勤、实践、课堂表现。

(6) 成绩记载方式：第三学期，百分制。

## **3.形势与政策**

(1) 学时学分：16 学时，1 学分。

(2) 课程目标：

①帮助学生系统掌握中国经济、政治、文化、生态、社会、外交等重大发展形势，国际经济、政治、文化等重要时政热点，帮助大学生系统掌握党的基本路线、方针和政策，以及我国社会发展新理念新思想新战略；

②引导学生全面正确认识党和国家面临的形势和任务，拥护党的路线、方针和政策，增强实现中华民族伟大复兴的“中国梦”的信心和社会责任感；

③培养学生坚定的政治立场、较强的分析能力和适应能力，牢固确立在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路、为实现中华民族伟大复兴而奋斗的共同理想和坚定信念。

(3) 主要内容：主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生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。

(4) 实施方法：课堂讲授、讨论辩论、观看视频、网络学习。

(5) 考核方式：平时考核+期末考试、线上考核+线下考核。平时考核：考勤、作业、笔记、课堂表现。期末考试：测验。线上考核：自学、小测验、作业。线下考核：考勤、课堂表现。

(6) 成绩记载方式：第一、二、三、四学期：五级等级制。

#### **4.习近平新时代中国特色社会主义思想概论**

(1) 学时学分：48 学时，3 学分。

(2) 课程目标：

知识目标：帮助学生全面准确理解习近平新时代中国特色社会主义思想形成的时代背景、核心要义、精神实质、丰富内涵、重大意义、历史地位和实践要求，从整体上牢牢把握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本立场观点方法，不断提高运用科学理论武装头脑、指导实践、推动学习和工作的能力和水平。

能力目标：培养学生马克思主义中国化的理论思维能力和表达能力；培养学生理论联系实际的能力，运用马克思主义中国化最新成果分析现实社会问题和解决问题的能力；培养学生积极投身中国特色社会主义现代化建设的能力；培养学生具备较高理论素养，增强自主学习、理论探索的能力。

素质目标：引导学生提高学习和运用的自觉性，增强建设社会主义现代化强国和实现中华民族伟大复兴的使命感，使学生具有坚定的马克思主义信仰、中国特色社会主义信念和共产主义信念，不断增强对新时代党的创新理论的政治认同、思想认同、情感认同，拥护“两个确立”，树牢“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”。

(3) 主要内容：“习近平新时代中国特色社会主义思想概论”，全面介绍与阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义，牢牢把握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本立场观点方法。

(4) 实施方法：课堂讲授、讨论辩论、主题演讲、观看视频、实践体验、网络学习。

(5) 考核方式：平时考核+期末考试、线上考核+线下考核

平时考核：考勤、实践、作业、笔记、课堂表现；

期末考试：测验；

线上考核：自学、小测验、作业；

线下考核：考勤、实践、课堂表现。

(6) 成绩记载方式：第四学期，百分制。

#### **5-8 中国梦与核心价值观、科学普及课**

培养学生的中国梦与核心价值观、社会科学基础、自然科学常识、创新与思维等知识，学生根

据课程内容安排自行选修，通过课程考核取得学分，学生最少取得 7 学分。

### 9-14.人文浸润课

培养学生的艺术与审美、文学欣赏、“四史”之一、哲学基础和公共关系等方面的知识，开设耕读教育类课程（涉农专业必修），学生根据课程内容安排自行选修，通过课程考核取得学分，学生最少取得 8 学分。

### 学业导师培养

	培养导学项目	培养类别	培养内容及考核办法	学分	依据及认定机构
学业导师培养	日常学业	必修	内容：4 子项，职业生涯规划、三年学业规划、学年学习规划、课程学习成绩 考核办法：规划、计划、成绩单	0.5 分，每学期 0.1 分	旅游与管理学院
	课外阅读	必修	内容：3 子项，图书借阅、学习笔记、学习竞赛 考核办法：学习笔记、竞赛成绩	6 分，每学期 1 分	旅游与管理学院
	实践学习	必修	内容：5 子项，实训课、技能大赛、创新创业大赛、“互联网+”大赛、社会实践活动 考核办法：课程考勤、大赛报名与成绩、活动记录	3 分，每学期 0.5 分	旅游与管理学院
	特长培养	必修	内容：2 子项，专业社团活动、特长兴趣培养 考核办法：活动记录	0.5 分，每学期 0.1 分	旅游与管理学院
	体育美育	必修	内容：3 子项，运动及体育锻炼、志愿者活动、审美艺术活动 考核办法：运动记录、活动记录	1 分，每学期 0.2 分	旅游与管理学院
	特色级加分项	必修	内容：创作、论文、项目、专利、证书等。 考核办法：成果	1	旅游与管理学院

### 健康教育课

#### 16.体质锻炼

(1) 学时学分：90 学时，其中讲授 20 学时，实训 70 学时；3 学分。

(2) 课程目标：“育人为本、健康第一、全面发展、服务社会”

①提高对身体和健康的认识，掌握有关身体健康的基本知识和科学健身的方法；

②提高自我保健意识，能选择人体需要的健康营养食品，形成健康的行为生活方式，增强体质、促进身体健康，养成良好的体育锻炼习惯，保持良好的心态；

③熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行并指导体育锻炼，提高运动技术水平，充分发挥自身的体育才能并能掌握常见运动创伤的处置方法，能把这一体育项目作为终身锻炼的手段。

④增强体质健康和心理健康养成积极乐观的生活态度，能运用适宜的方法调节自己的情绪，并在运动中体验成功的乐趣和克服困难的信心、增强社会适应能力。

⑤关心集体，团结互助，正确处理竞争与合作的关系，表现出良好的体育道德和合作精神。

(3) 主要内容：开设一般体能、专项体能、健康教育、球类、田径、体操类、健美操、啦啦操、花样跳绳、体质健康测试、核心力量训练。包括各选项项目的基本运动技术与技能；体育锻炼知识和方法；竞赛裁判法与体育健身理论知识；体质健康测试等内容。

(4) 实施方法：通过课堂理论教学、课堂赛事欣赏、室外课堂教学、日常体育锻炼、专项体育训练、体质健康测试、各级体育竞赛等形式进行组织教学。

(5) 考核方式：考勤、笔试、平时运动、测试、竞赛等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：百分制。

## 17.心理健康

(1) 学时学分：32 学时，2 学分。

(2) 课程目标：

①让学生尽快适应大学的学习方式，提高学习兴趣、动机和自觉性；

②培养学生助人观念、良好的人际意识和合作能力；

③培养学生对情绪有一个良好的认识和调节，积极乐观的度过大学生活；

④对少数有心理困扰或心理障碍的学生，给予科学有效的心理咨询和辅导，使他们尽快摆脱困扰，提高心理健康水平，增强自我调节能力。

(3) 主要内容：通过课程学习，使学生了解心理健康基本知识，掌握基本的心理调试方法，增强学生的自信心和耐挫性，培养学生乐观积极的生活态度和顽强的意识品质。

(4) 实施方法：理论教学采用多媒体讲授、案例讲解、互动体验等形式。实践教学采用参与心理健康教育实践活动、心理普查、专题讲座等形式。

(5) 考核方式：平时考勤、课堂表现等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级等级制。

## 能力培养课

## 18.大学语文

(1) 学时学分：64 学时；4 学分。

(2) 课程目标

①知识目标。了解中国文学基础常识，熟悉不同文体的特点，阅读各体文学作品，掌握常用文体写作知识并熟练运用，掌握文学鉴赏基本原理，掌握文学鉴赏基本方法。

②能力目标。能够运用汉语进行一定层次的听、说、读、写、（译）活动，人际沟通和语言交流无障碍，自如恰当有条理地表达自己的思想，自如阅读和写作常见文体，对一般的文学作品能够进行基本的赏析和评价，对文学艺术实践中常见的文学和艺术作品能够学以致用，可以进行分析、阐释及解决相关的汉语运用的问题。



③素质目标。在学习和运用汉语言文字的过程中，体会中华文化的源远流长和深远影响，增强热爱中华文化的思想感情，继承、弘扬中华优秀传统文化、革命文化和社会主义先进文化，增强为中华民族伟大复兴而奋斗的自豪感和使命感。培育文化自信，涵养职业精神。不断完善道德品质和人格修养。

(3) 主要内容：

结合真实语言生活和专业需要，阅读古今不同体裁优秀文学作品，了解作品内容，体会其精神内涵、审美追求和文化价值。学习优秀作品的表达，提高语言文字运用能力。在感受形象、品味语言、体验情感的过程中，增强听说读写能力，并用之于生活和专业学习中，提升人文素养。

(4) 实施方法：以学生为中心，根据不同体裁、不同阶段的教学要求，采用灵活机动、切合实际的教学方法，如小组合作法、角色扮演法、任务驱动法等。

(5) 考核方式：平时与期末考核、线上与线下考核相结合，增加过程性考核的权重，完善多元综合评价。具体为：总评成绩=平时考核（过程性考核）30%+ 终结性考试 70%。

(6) 成绩记载方式：百分制。

## 19.应用英语

(1) 学时学分：60 学时，4 学分。

(2) 课程目标：

① 知识目标：掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识；掌握必要的跨文化知识，理解文化内涵，汲取文化精华。

② 能力目标：具备必要的英语听、说、读、看、写、译技能；能够有效完成日常生活和职场情境中的沟通任务；能够辨别中英两种语言思维方式的异同，具有一定的逻辑、思辨和创新思维能力；掌握有效的语言学习方法和策略，提高英语综合应用能力。

③ 素质目标：提高职业素养，培养工匠精神；树立正确的跨文化交际意识，具备跨文化技能；了解中西方文化差异，通过文化比较加深对中华文化的理解，增强文化自信。

(3) 实施方法：线上线下混合教学，情景导入、任务驱动、模块化教学，练、学、拓、评一体化。

(4) 考核方式：过程性考核（考勤、学习态度、基本知识、基本技能、拓展创新、德育等）+ 终结性评价（能力等级测试、个人作品展示等）。

(5) 成绩记载方式：百分制和五级等级制。

## 20.信息处理技术

(1) 学时学分：50 学时，其中讲授 20 学时，课内实训 30 学时；3 学分。

(2) 课程目标：

①认识计算机系统的基本组成，能正确的连接计算机系统的各个部件和外部设备；

②懂得计算机的工作原理和 Windows 操作系统的的使用，能熟练的进行文件和文件夹的创建、保存、复制、移动、删除等操作；

③熟悉 MS-office 组件的基本操作，能熟练使用 Word、Excel、PowerPoint 等软件完成日常工作中文字处理、电子表格、演示文稿制作等任务；

④会使用 Internet 浏览信息、搜索资料、下载文件、收发电子邮件；

⑤能使用常用的工具软件解决实际问题；

⑥能进行计算机的网络与安全的基础设置。

(3) 实施方法：项目引导、任务驱动、线上线下混合教学。

(4) 考核方式：平时作业与上机考试等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：百分制。

### 21-26.行为养成课

行为养成课是以规范学生的日常行为作为学生发展的要素，以学生日常行为准则作为活动载体，以过程记录作为考核手段，积极引导、遵守学校的规章制度、养成良好学风、树立正确人生观。

行为养成课主要包括：入学、毕业教育，军事，劳动，早操，文明礼仪，卫生与安全。其中，入学、毕业教育、军事、劳动专题教育学时计入总课时，其他课程为过程教学课，只计学分，不计课时。学生在校期间应完成 20 学分。

考核方式：见下表。

行为养成课学分分值一览表

课程名称	课程类别	课程内容及考核办法	分值	依据及认定机构
入学、毕业教育	必修	入学教育 15+毕业教育 15，由二级学院组织实施。	1	各学院
军事	必修	理论 36+实践 112，共计 148 学时，由学生处组织实施。	4	学生处、各学院
劳动	必修	参加义务劳动 20、30、40 学时/学期，分别记 0.5、1.0、2.0 学分。	2/学期	学院学工办
		劳动专题教育分为劳动精神专题教育、劳模精神专题教育、工匠精神专题教育三部分，共计 16 学时。	1	学生处
早操	必修	以早操出勤为依据，60 天、75 天、90 天/学期，分别计 0.5、1.0、2.0 学分，	2/学期	体育课教学部
文明礼仪	必修	学生自由报名，组班学习，培训 20 课时，记 1.0 学分。	1	学院学工办
健康与安全	必修	宿舍卫生评比优秀 8 周/学期，计 0.5 学分，13 周/学期，记 1.0 学分，17 周/学期，记 2.0 学分。 健康知识讲座（如艾滋病等传染病预防）4 学时，安全知识讲座（如消防、交通、避震等）6 学时。	2.5/学期	学院学工办

## 21.入学、毕业教育

(1) 学时学分：30 学时；1 学分。

(2) 课程目标：

① 使学生充分了解学校，增强学习兴趣和信心，了解自己所在学院及专业，能自觉遵守学校的各项规章制度；

② 树立正确的心态，增强其步入社会的信心，做到文明离校。

(3) 主要内容：理想信念教育、爱国爱校教育、诚信纪律教育、安全文明教育、职业道德教育等。让新生了解学校及专业情况，遵守学校规章制度，提高毕业生安全防范与鉴别是非的能力，培养大学生的事业心和责任感。

(4) 实施方法：座谈、讲座、参观。

(5) 考核方式：考勤、过程表现、学习报告等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级等级制。

## 22.军事

(1) 学时学分：148 学时；4 学分。

(2) 课程目标：

① 掌握队列动作的基本要领，养成良好的军人作风，增强组织纪律观念、培养集体主义的精神，促进综合素质的提高，为中国人民解放军训练储备合格后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础。

② 了解军事思想的形成与发展过程，熟悉我国现代军事思想的主要内容、地位作用及科学含义，树立科学的战争观和方法论，增强国防观念意识。

③ 了解国际战略格局的现状、特点和发展趋势，正确认识我国的周边安全环境现状和安全策略。

④ 使学生提高国防观念、掌握国防知识、激发爱国主义和革命英雄主义精神，增强保卫国家安全的意识，自觉履行国防义务。

(3) 主要内容：教官指导下的完成基本军事技能训练，开展国情、军情、形势讲座教育；普法教育、校纪校规教育报告会；中国国防；国家安全；军事思想；现代战争；信息化装备；共同条令教育和训练；防卫技能与站时防护训练；战备基础与应用等。

(4) 实施方法：组织军事理论讲授、军事技能训练、国防教育专题报告等。理论教学主要采用讲授或观看视频，技能训练主要是场地训练。

(5) 考核方式：军事理论考试、训练过程考察、会操表演效果等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：百分制。

### (二) 个性发展课

**个性发展课：**是指学生在校期间参与各类文体活动及获得的各种文体活动成果和技能成果。成果认定以相关组织机构公布的文件或证书为准，对合作企业认定的成果须教务处审核。

个性发展课包括舞蹈类、声乐类、书画艺术类、体育类、专业专项技能和证书类。学生在校期间应该完成 10 个学分。

个性发展课程学分分值一览表

	课程名称	课程类别	课程内容及考核办法	依据及认定机构
个性 发展 课	舞蹈类	选修	积极参加学校、学院组织的活动，过程符合组织要求，记 1.0 学分。代表学校、学院参加比赛并获奖，个人赛奖记 2.0 学分，团队赛奖每人记 1.0 学分，获得社会机构赛奖，按证书类计算。	学校社团、学院社团、学校协会、团委、二级学院
	声乐类	选修		
	书画艺术类	选修		
	体育类	选修	<p>获得国家级及以上单项奖名次的，记 3 个学分。获得省级比赛奖项的，记 2 个学分，同时破纪录的，在单项基础上外加 1 个学分。获得学院运动会奖励的，每项记 1 个学分，最多计两个奖项。学院组织的团队赛，正式参赛队员集训记 1 个学分，取得团队赛奖项的，团队成员每人记 1.0 学分。</p> <p>学生可根据自己的兴趣、爱好，选择对口的体育兴趣小组、社团和俱乐部参加活动，修满规定学时或达到教学活动的规定次数，计 1 个学分。</p>	体育部、二级学院
	专业专项技能	必修	取得国家级比赛一、二、三等奖分别记 6、4、3 学分；取得省级一、二、三等奖分别记 4、3、2 学分；取得行业从业资格证书记 2 学分/个；取得学院技能资格证书记 1 学分/个；取得四六级证书记 3 学分/个。	二级学院确认，教务处负责登记
	证书类	选修	取得各种舞蹈、声乐、书画艺术、体育等级运动员等证书的，均记 2.0 学分	二级学院确认，教务处负责登记

(三) 创新创业课

**创新创业课：**是指学生在校期间在论文、专利、作品、社会调研、参与创新创业活动或自办企业等方面取得的成果。学生在校期间，除完成职业生涯规划课程、就业指导课和创新创业课 5 个学分外，其他学分由相关部门负责实施并认定。

创业创新课学分分值一览表

	项目	名称	分值	依据及认定
创 新 创 业 课	论 文	核心期刊	8	相关依据
		普通刊物	4	
		学校、社团刊物	0.5/次	最多每学期 3 分
	专 利	发明专利（不分排名次序）	8	专利证书
		实用专利（不分排名次序）	5	专利证书

社会实践	假期社会调研	2/次	各学院认定
	假期企业锻炼	2/次	企业证明，各学院认定
创新创业	职业生涯规划	1	理论教学
	就业指导	1	理论教学
	创新创业	1	理论教学
		1	与专业融合开展创新创业实践项目实训
	自主创办企业	8	营业执照
	参与学院企业管理	2	各学院认定
	创业建议书	3	各学院专家组认定
	创新意见书	3	各学院专家组认定
	参与教师项目	2	项目组证明，各学院认定
	企业行业项目解决方案	3	项目评审意见书
	创新设计产品	3	省级教育部门证书

### 1.职业生涯规划

(1) 学时学分：20 学时，其中讲授 10 学时，专题讲座或报告会 10 学时；1.5 学分。

(2) 课程目标：

① 明确大学生活与未来职业生涯的关系，为科学、有效地进行职业规划做好铺垫与准备，形成初步的职业发展目标；

② 掌握搜集和管理职业信息的方法；能够在生涯决策和职业选择中充分利用资源；能思考并改进自己的决策模式，并能将决策技能应用于学业规划、职业目标选择及职业发展过程；

③ 学会分析已确定职业和该职业需要的专业技能、通用技能以及对个人素质的要求，并学会通过各种途径来有效地提高这些技能。

(3) 主要内容：职业生涯规划与职业理想；职业生涯规划条件与机遇；职业生涯规划目标与措施；职业生涯规划管理与调整。

(4) 实施方法：课堂讲授、问题讨论、模拟体验、案例分析、小组讨论、专题讲座。

(5) 考核方式：案例分析报告、作业、个人职业规划等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级等级制。

### 2.就业指导

(1) 学时学分：20 学时，其中讲授 10 学时，专题讲座或报告会 10 学时；1.5 学分。

(2) 课程目标：

① 学会及时、有效地获取就业信息，提高信息收集与处理的效率与质量；

② 掌握求职过程中简历和求职信的撰写技巧，掌握面试的基本形式和面试应对要点，掌握适合自己的心理调适方法，更好地应对求职挫折，调节负面情绪；

③ 掌握权益保护的方法与途径，维护个人的合法权益；

④ 建立对工作环境客观合理的期待，在心理上做好进入职业角色的准备，实现从学生到职业人的转变；积累相关技能，发展良好品质，成为合格的职业人；

(3) 主要内容：了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识；提高学生的自我探索技能、信息搜索与管理技能、求职技能及各种通用技能。

(4) 实施方法：课堂讲授、问题讨论、案例分析、专题讲座。

(5) 考核方式：案例分析报告、作业、自荐书撰写等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级等级制。

### **3.创新创业**

(1) 学时学分：40 学时，其中讲授 20 学时，创新创业实训 20 学时；2 学分。

(2) 课程目标：

① 启蒙学生的创新意识，了解创新型人才的素质要求，掌握开展创新活动所需的基本知识。

② 培养学生的创新能力，以提高创新能力为核心，带动学生整体素质自主构建和协调发展。

③ 正确认识创业在社会中的作用，指导学生树立正确的创业观，鼓励毕业生把创业作为理性职业选择。

④ 培养学生创业精神，掌握创业需要具备的基本知识和技能，通过模拟教学，让学生体验创业过程。

⑤ 介绍自主创业的政策和法律法规。

(3) 主要内容：创新和创新意识的培养；创新思维和创新方法的开发和提升；创业团队的组建；创业机会的识别和选择；创业风险的规避；创业资源的整合；创业计划的撰写；企业创办及管理。

(4) 实施方法：知识讲授；案例分析；小组讨论分享；专题讲座；能力训练；各类创新创业大赛；创新创业探索活动。

(5) 考核方式：课堂表现、案例分析报告、创业设计撰写、实践锻炼报告等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级等级制。

### **(四) 专业课**

#### **专业平台课**

##### **1.管理学基础**

(1) 学时学分：40 学时，其中讲授 30 学时，实训 10 学时；2.5 学分。

(2) 课程目标：

① 具有服务意识、团队合作意识和敬业精神；

② 团队工作时，既能与人合作，又能发挥领导才能；

③ 能进行组织设计；

- ④能进行计划管理；
- ⑤能进行组织管理；
- ⑥能进行过程控制；
- ⑦能正确运用领导方法；
- ⑧能运用管理理论和方法解决实际问题。

(3) 主要内容：主要讲授管理学的产生与发展历程，中外管理思想，管理的基本职能，计划、组织、领导、控制、创新等内容。

(4) 实施方法：课堂讲授、案例分析、分组讨论、线上线下混合教学。

(5) 考核方式：作业、分组讨论报告、测验、期末考试、线上考核与线下考核相结合进行考核。

(6) 成绩记载方式：百分制。

## 2.旅游概论

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。

(2) 课程目标：

- ① 掌握旅游的基本概念及旅游业的发展状况；
- ② 熟悉旅游业三大支柱产业的基本情况；
- ③ 掌握我国旅游资源的分布及其特点；
- ④ 掌握我国旅游市场的构成、分布及规律；
- ⑤ 熟悉我国旅游环境的基本情况；
- ⑥ 掌握旅游管理的基本知识。

(3) 主要内容：旅游的基本概念及旅游业的发展状况，旅游业三大支柱产业的基本情况，我国旅游资源的分布及其特点，我国旅游市场的构成、分布及规律，我国旅游环境的基本情况，旅游管理的基本知识。

(4) 实施方式：课堂讲授、课外阅读、案例分析、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：考勤、课堂问答、作业等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：百分制。

## 3.酒店接待礼仪

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。其中讲授 20 学时，课内实践训练 20 学时。

(2) 课程目标：

- ①了解礼仪发展概论；
- ②掌握酒店接待礼仪；
- ③掌握旅游从业人员的社交礼仪；
- ④掌握宴请礼仪；
- ⑤掌握会议礼仪。

(3) 主要内容：礼仪的概念及发展，酒店接待礼仪，社交礼仪，宴请礼仪、会议礼仪。

(4) 实施方式：讲授、课程实践训练、线上线下混合教学。

(5) 考核方法：考勤、课堂问答、作业、项目设计、调研报告、实践考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：百分制。

#### 4. 酒店财务管理

(1) 学时学分：学时学分：40 学时，2.5 学分。其中讲授 20 学时，课内实践训练 20 学时。

(2) 课程目标：

①掌握企业预算报表的编制，为企业提供资金预测量；

②掌握企业筹资、投资、资金营运和利润分配的基本理论与操作方法；

③掌握企业筹资方式，能为企业筹集资金预测提供资金量；

④掌握资金结构的决策方法，为企业选择最优的资金结构提供依据；

⑤掌握项目投资评价指标地确定方法，为企业的对外投资决策提供参考依据；

⑥掌握最佳现金持有量、信用政策和存货经济批量的决策方法，为企业的营运资金管理提供参考依据；

⑦掌握收益的分配政策，能对企业的收益分配决策提供参考依据；

⑧掌握财务分析比率的计算，对企业的财务报告进行分析，并写出简要的财务分析报告。

⑨能够企业预算报表的编制；

⑩对企业的财务报告进行分析，并写出简要的财务分析报告。

(3) 主要内容：企业预算报表的编制，企业筹资、投资、资金营运和利润分配的基本理论与操作方法，资金结构的决策方法，收益的分配政策，财务报告进行分析。

(4) 实施方式：课堂讲授、案例分析、完成典型工作任务、模拟实训、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：考勤、课堂问答、作业、理论考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：百分制。

#### 5. 酒店人力资源管理

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。其中讲授 20 学时，课内实践训练 20 学时。

(2) 课程目标：

①掌握企业人力资源管理基本技能；

②能编写岗位说明书；

③能制订招聘计划，并开展校园招聘；

④能制订培训计划，并组织进行人员培训组织；

⑤能制定和实施员工绩效考核制度；

⑥能签订劳动合同。

(3) 主要内容：酒店人资资源管理内容，员工招聘与配制，员工培训与发展，绩效考核，薪酬管理，劳动关系管理。

(4) 实施方式：课堂讲授、案例分析、完成典型工作任务、模拟实训、线上线下混合教学等。



(5) 考核方法：考勤、课堂问答、作业、项目设计、调研报告、理论考试等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：百分制。

## 6. 酒店英语

(1) 学时学分：120 学时，分三学期开设，7.5 学分。其中讲授 60 学时、实训 60 学时。

(2) 课程目标：

- ①熟练掌握酒店各岗位常用语及营业点英语介绍；
- ②熟悉英语国家的风俗习惯和餐饮文化知识；
- ③能够进行酒店服务日常会话；
- ④能够运用外语与人交流和解决问题。

(3) 主要内容：酒店各岗位常用语及营业点英语，英语国家的风俗习惯和餐饮文化，酒店服务日常会话。

(4) 实施方式：讲授、情景模拟实践训练、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：考勤、课堂问答、随堂以及课后训练、理论考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：百分制+五级制。

## 7.前厅接待

(1) 学时学分：16 学时，1 学分。其中讲授 16 学时。

(2) 课程目标：

- ① 能准确描述前厅部的岗位设置及工作职责；
- ② 能使用前厅相关设备；
- ③ 能按照标准流程完成前厅接待工作；
- ④ 具有服务意识、团队合作意识和敬业精神

(3) 主要内容：前厅部的组织结构、岗位职责、各岗位工作内容、接待流程及标准。

(4) 实施方式：课堂讲授、课程实践训练、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：考勤、课堂问答、作业、实践考核、等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

## 8.餐饮服务

(1) 学时学分：16 学时，1 学分。其中讲授 16 学时。

(2) 课程目标：

- ① 能准确描述餐饮部的岗位设置及工作职责；
- ② 能使用餐饮部相关设备；
- ③ 能按照标准流程完成餐饮工作；
- ④ 具有服务意识、团队合作意识和敬业精神

(3) 主要内容：餐饮部的组织结构、岗位职责、各岗位工作内容、服务流程及标准。

(4) 实施方式：课堂讲授、课程实践训练、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：考勤、课堂问答、作业、实践考核、等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

## 9.咖啡文化

(1) 学时学分：16 学时，1 学分。其中讲授 8 学时，实践训练 8 学时。

(2) 课程目标：

①了解咖啡文化；

②掌握咖啡基本知识；

③掌握基础咖啡制作技能。

(3) 主要内容:咖啡师需要掌握的相关理论知识和基本技能，包括咖啡生长、种植、采收、处理手法、烘焙等知识，咖啡师需要掌握的相关卫生知识、咖啡制作等简单技能。

(4) 实施方式：讲授、课程实践训练、线上线下混合教学等。

(5) 课程考核方法：考勤、课堂问答、作业、调研报告、实践考试、理论考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

## 10.茶文化

(1) 学时学分：16 学时，1 学分。其中讲授 8 学时，实践训练 8 学时。

(2) 课程目标：

①了解茶的基础知识，例如，分类、加工、品质特征等；

②了解茶具的相关知识，例如，材质、窑口、优劣；

③掌握日常冲泡茶的基本点，例如，水温、用量等。

(4) 主要内容:茶、茶具、日常冲泡茶的基本点。

(4) 实施方式：讲授、课程实践训练、线上线下混合教学等。

(5) 课程考核方法：考勤、课堂问答、作业、调研报告、实践考试、理论考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

## 11.葡萄酒与烈酒

(1) 学时学分：16 学时，1 学分。其中讲授 8 学时，实践训练 8 学时。

(2) 课程目标：

①能准确说出酒的分类、酿造工艺及主要特点；

②能对酒的品质优劣进行鉴别；

③能用正确的方式进行酒的存储。

(3) 主要内容:酒的概念、分类、特点、酿造、等知识，调酒基本技能。

(4) 实施方式：讲授、课程实践训练、线上线下混合教学等。

(5) 课程考核方法：考勤、课堂问答、作业、调研报告、实践考试、理论考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

## 专业核心课

### **1.房务运营与管理**

(1) 学时学分：48 学时，3 学分。其中讲授 20 学时，课内实践训练 28 学时。

(2) 课程目标：

- ① 了解酒店房务部的设置；
- ② 了解酒店房务部设施设备的配备；
- ③ 掌握酒店客房产品定价的原则；
- ④ 掌握酒店酒店房务部质量管理原则；
- ⑤ 掌握酒店酒店房务部运营管理流程。

(3) 主要内容:房务部结构、设施、设备，客房产品定价、质量管理、运营管理。

(4) 实施方式：理论讲授、完成典型工作任务、模拟实训、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：考勤、课堂问答、作业、项目设计、调研报告、实践考试、理论考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：百分制。

### **2.餐饮运营与管理**

(1) 学时学分：48 学时，3 学分。其中讲授 20 学时，课内实践训练 28 学时。

(2) 课程目标：

- ① 了解酒店餐饮部的设置；
- ② 了解酒店餐饮部设施设备的配备；
- ③ 掌握酒店餐饮产品定价的原则；
- ④ 掌握酒店酒店餐饮部质量管理原则；
- ⑤ 掌握酒店酒店餐饮部运营管理流程。

(3) 主要内容:餐饮部结构、设施、设备，餐饮产品定价、质量管理、运营管理。

(4) 实施方式：理论讲授、完成典型工作任务、模拟实训、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：考勤、课堂问答、作业、项目设计、调研报告、实践考试、理论考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：百分制。

### **3.宴会设计与与管理**

(1) 学时学分：48 学时，3 学分。其中讲授 20 学时，课内实践训练 28 学时。

(2) 课程目标：

- ①能根据宴会形式要求布置会场场景和安排坐席；
- ②能设计主要宴会形式的餐台；
- ③能合理配置主要宴会形式台面物品；
- ④能设计宴会菜单和酒水；
- ⑤能准确进行宴会中酒水与菜肴的搭配。

(3) 主要内容:宴会的主要形式,不同主题宴会设计、宴会菜单及酒水设计。

(4) 实施方式:讲授、完成典型工作任务、模拟实训、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法:考勤、课堂问答、作业、项目设计、调研报告、实践考试、理论考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式:百分制。

#### **4.酒店管理信息系统**

(1) 学时学分:48 学时,3 学分。其中讲授 20 学时,课内实践训练 28 学时。

(2) 课程目标:

①了解 OPERA 系统功能模块;

②掌握各模块操作流程;

③能正确完成预定操作;

④能正确完成入住操作;

⑤能正确完成离店操作。

(3) 主要内容:OPERA 系统功能模块,各模块操作流程。

(4) 实施方式:在校内实训基地理论讲授、实践训练、技能比武、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法:考勤、课堂问答、作业、项目设计、实践考试、理论考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式:五级制。

#### **5.酒店数字化营销**

(1) 学时学分:48 学时,3 学分。其中讲授 20 学时,课内实践训练 28 学时。

(2) 课程目标:

①树立“以客户需求为中心”的营销理念及酒店策划的基本原理;

②能够在市场细分的基础上,描述目标市场的特征,剖析企业、商品的市场定位;

③能够识别和运用营销组合(产品、价格、渠道、促销)策略;

④能够联系具体的行业企业编制可操作的市场调研计划、撰写条理清晰的调研报告;

⑤能进行互联网营销策略分析;

⑥能编制互联网销售计划;

⑦能设计小型的互联网营销方案及撰写策划书;

⑧能进行客户关系管理、恰当地实施客户关怀。

(3) 主要内容:“以客户需求为中心”的营销理念及酒店策划的基本原理,互联网营销策略分析,互联网销售计划,互联网营销方案及撰写策划书。

(4) 实施方式:组建团队、案例分析讨论、市场调研、完成典型工作任务、营销策划竞赛、模拟实训、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法:考勤、课堂问答、作业、项目设计、调研报告、理论考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式:百分制。

## 6.特长课

### 6-1 茶艺师

#### 6-1-1 功夫茶冲泡

(1) 学时学分: 40 学时, 2.5 学分。其中讲授 20 学时, 实践训练 20 学时。

(2) 课程目标:

- ①了解六大茶类代表茶的冲泡方法;
- ②掌握玻璃杯、盖碗、紫砂壶的冲泡方法;
- ③能够进行基础的功夫茶冲泡表演。

(3) 主要内容:六大茶类代表茶的冲泡方法, 玻璃杯、盖碗、紫砂壶的冲泡方法, 功夫茶冲泡表演。

(4) 实施方式: 在校内实训基地理论讲授、实践训练、技能比武、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法: 过程考核与考卷考核相结合。

(6) 成绩记载方式: 五级制。

#### 6-2 茶的品鉴

(1) 学时学分: 40 学时, 2.5 学分。其中讲授 20 学时, 实践训练 20 学时。

(2) 课程目标:

- ①掌握六大茶类代表茶的品鉴;
- ②能正确的储存茶;
- ③能够设计简单的主题茶席。

(3) 主要内容:茶的品鉴、茶的储存、茶席设计。

(4) 实施方式: 在校内实训基地理论讲授、实践训练、技能比武、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法: 过程考核与考卷考核相结合。

(6) 成绩记载方式: 五级制。

#### 6-2 咖啡师

##### 6-2-1 意式咖啡

(1) 学时学分: 40 学时, 2.5 学分。其中讲授 20 学时, 实践训练 20 学时。

(2) 课程目标:

- ①掌握意式咖啡萃取牛奶打发的相关理论;
- ②掌握拿铁等常见意式咖啡的制作方法;
- ③掌握意式咖啡机的使用方法;
- ④能进行咖啡拉花。

(3) 主要内容:制作意式咖啡需要掌握的知识和相关技能, 包括有意式咖啡萃取的相关理论、牛奶打发的相关理论、意式咖啡机的使用方法、拿铁等常见意式咖啡的制作方法、咖啡拉花艺术等。

(4) 实施方式: 在校内实训基地理论讲授、实践训练、技能比武、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法: 过程考核与考卷考核相结合。

(6) 成绩记载方式: 五级制。

## 6-2 单品咖啡

(1) 学时学分: 40 学时, 2.5 学分。其中讲授 20 学时, 实践训练 20 学时。

(2) 课程目标:

- ①掌握咖啡豆的鉴别、咖啡品鉴的方法;
- ②掌握虹吸壶、摩卡壶的使用方法;
- ③掌握冰滴咖啡的制作方法;
- ④掌握手冲咖啡的制作方法。

(3) 主要内容: 单品咖啡制作需要掌握的相关理论和技能, 包括有咖啡豆的鉴别、咖啡品鉴的方法, 虹吸壶的使用方法、摩卡壶的使用方法、冰滴咖啡的制作方法, 手冲咖啡的制作方法等。

(4) 实施方式: 在校内实训基地理论讲授、实践训练、技能比武、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法: 过程考核与考卷考核相结合。

(6) 成绩记载方式: 五级制。

## 6-3 调酒师

### 6-1 调酒与酒吧服务

(1) 学时学分: 40 学时, 2.5 学分。其中讲授 20 学时, 实践训练 20 学时。

(2) 课程目标:

- ①能正确的运用四种基本调酒技法进行鸡尾酒调制;
- ②能根据标准制作出鸡尾酒装饰物;
- ③能独立、按照标准配方, 正确调制 20 款鸡尾酒;
- ④能正确的完成侍酒服务。
- ⑤能自创 1 款鸡尾酒, 并写出标准酒谱。

(3) 主要内容: 调酒技巧、标准酒谱、鸡尾酒装饰物的制作、鸡尾酒创新、侍酒服务。

(4) 实施方式: 在校内实训基地理论讲授、实践训练、技能比武、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法: 过程考核与考卷考核相结合。

(6) 成绩记载方式: 五级制。

### 6-2 酒吧筹备与运营

(1) 学时学分: 40 学时, 2.5 学分。其中讲授 20 学时, 实践训练 20 学时。

(2) 课程目标:

- ①能在市场调研的基础上完成酒吧的选址;
- ②能设计酒单;
- ③能策划酒会。

(3) 主要内容: 酒吧选址、酒单设计、酒会策划。

(4) 实施方式：在校内实训基地理论讲授、实践训练、技能比武、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：过程考核与考卷考核相结合。

(6) 成绩记载方式：五级制。

## 专业拓展课

### 1. 企业文化

(1) 学时学分：20 学时；1.5 学分。

(2) 课程目标：

① 了解企业文化的起源、形成和发展历程，了解企业文化的结构、内容和特点；

② 了解社会环境、企业和个人之间的关系；

③ 获得对企业经营哲学、社会责任和价值观的基本认识，掌握企业工作的基本行为模式；

④ 能够运用企业文化的基本原理去观察、分析和解释现实生活中比较简单和典型的企业文化现象和问题。

(3) 实施方式：讲授、讲座、阅读、视频教学相结合、线上线下混合教学等。

(4) 考核方法：过程考核与考卷考核相结合。

(5) 成绩记载方式：五级等级制。

### 2. 饭店服务心理

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。

(2) 课程目标：

① 能掌握心理学的基本理论；

② 能掌握消费者的心理，包括消费者的个性、气质、消费动机对消费行为的影响；

③ 能掌握饭店员工的心理，包括饭店员工的需要与动机、工作激励、面对压力、挫折时处理方法等；

④ 能运用饭店服务心理的基本知识；

⑤ 能运用饭店服务心理的操作方法。

(3) 主要内容：消费者的心理知识、饭店员工的心理知识、饭店服务心理知识及操作方法。

(4) 实施方式：课堂讲授、案例分析、习题课、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：考勤、课堂问答、作业等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

### 3. 职业形象塑造

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。其中讲授 40 学时。

(2) 课程目标：

① 理解形象塑造的内涵，掌握形象塑造的原则；

② 掌握服装 彩搭配的基本原则和技巧，了解服装搭配的基本要领；

③ 掌握站、 、坐、蹲等不同姿态的基本要领及规范。

(3) 主要内容：形象塑造的内涵及原则、服装 彩搭配的基本原则和技巧、服装搭配的基本要领，站、 、坐、蹲等不同姿态的基本要领及规范。

(4) 考核方法：考勤、课堂问答、作业、实践考试、理论考试等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：五级制。

#### **4.酒店业法律与法规**

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。其中讲授 40 学时。

(2) 课程目标：

①系统掌握我国有关酒店法的基本知识、基本理论；

②了解有关酒店企业经营、劳动者和消费者权益保护以及法律纠纷处理的法律、法规和大量规章；

③能运用所学知识正确分析并妥善解决遇到的法律问题；

④能明辩侵犯消费者合法权益的行为；

⑤能提请仲裁，能诉讼打官司。

(3) 主要内容：我国有关酒店法的基本知识、基本理论；酒店企业经营、劳动者和消费者权益保护以及法律纠纷处理的法律、法规和规章。

(4) 实施方式：课堂讲授、分组讨论、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：考勤、课堂问答、作业、实践考试、理论考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

#### **5.经济学基础**

(1) 学时学分：40 学时，其中讲授 40 学时， 2.5 学分。

(2) 课程目标：

①能掌握微观经济学和宏观经济学基本原理；

②能用经济思维思考问题；

③能运用基本经济分析工具和经济分析技巧分析经济活动；

④能用所学知识解释简单经济现象和经济问题；

⑤了解旅游经济的发展战略和发展模式。

(3) 主要内容：微观经济学和宏观经济学基本原理，旅游经济的发展战略和发展模式。

(4) 实施方式：课堂讲授、案例分析、习题课、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：考勤、课堂问答、作业等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

#### **6. 专家讲座**

(1) 学时学分：16 学时，1 学分。分三学期开设，其中讲授 16 学时。

(2) 课程目标：

①了解行业发展趋势；



②了解酒店业职业发展规划；

③了解从事酒店服务工作应具备的个人才能、价值及态度；

(3) 主要内容：行业发展趋势；行业前沿知识，职业规划。

(4) 实施方式：讲授、参观、讨论、座谈、等。

(5) 考核方法：实习态度、实习报告等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

### **7.1+X 证书培训**

(1) 学分：50 学时，3 学分。其中讲授 30 学时，实训 20 学时。

(2) 课程目标：

①理解 1+X 证书考试大纲；

②掌握 1+X 证书考证所需基本概念；

③能根据考证内容完成相关工作。

(3) 主要内容：考试大纲、考证技能辅导。

(4) 实施方法：经典案例讲解、基本理论学习、线上学习、虚拟情景训练（角色扮演）、专题讲座、实地演练、自主学习

(5) 考核方式：考勤、课堂问答、作业等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

### **8. 技能大赛训练**

(1) 学时学分：160 学时，其中集中实训 160 学时，8 学分。

(2) 课程目标：

①具有服务意识、团队合作意识和敬业精神；

②理解技能大赛规程；

③熟练掌握中餐宴会设计、中餐服务、西餐服务、鸡尾酒调制基本技能；

④能够有效的与人沟通；

(3) 主要内容：技能大赛规程、大赛基本技能训练、学员心理调节。

(4) 实施方式：在校内实训基地理论讲授、实践训练、技能比武、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：实习态度、过程考核、实习成果等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

### **9.沟通技巧**

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。其中讲授 40 学时。

(2) 课程目标：

①理解人际关系的含义、特征；

②认识个人在各种关系沟通中的角色功能；

③掌握非语言沟通的主要形式、作用及态度要求；

④掌握语言沟通的主要形式、作用及态度要求；

⑤能够灵活运用所学技巧与方法，正确处理各种人际关系，实现人际间的高效沟通等。

(3) 主要内容：人际关系的含义、特征，个人在各种关系沟通中的角色功能，非语言沟通的主要形式、作用及态度要求，语言沟通的主要形式、作用及态度要求。

(4) 考核方法：考勤、课堂问答、作业、实践考试、理论考试等成绩综合考核。

(5) 成绩记载方式：五级制。

## 10.中国民俗文化

(1) 学时学分：40 学时，其中讲授 40 学时；2.5 学分。

(2) 课程目标：

① 了解中国民俗文化的含义、特点、分类；

② 掌握中国服饰民俗的时代特和民族特点；

③ 掌握中国饮食习惯与节日饮食习俗、地方饮食特色、宴请习俗等；

④ 掌握中国居住习俗的特点、民居的主要类型等；

⑤ 掌握中国交通出行习俗及其特点；

⑥ 掌握中国岁时节日习俗；

⑦ 掌握中国娱乐民俗；

⑧ 了解中国语言民俗和民间文艺。

(3) 主要内容：中国民俗文化的含义、特点、分类；服饰民俗、饮食民生、居住习俗、交通习俗、岁节习俗等。

(4) 实施方法：课堂讲授、线上学习、问题讨论、习题练习。

(5) 考核方式：课堂表现、平时测验、课堂作业、期末考试等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级等级制。

## 11.弟子规与中国传统文化

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。

(2) 课程目标：

①了解中华民族优秀文化的基本要素，掌握中华传统文化的主要特征和根本精神；

②了解中国先秦诸子主要思想，熟悉中国传统思维模式，区别儒、道、墨、法四家的主要思想观念；

③掌握中国传统礼仪精神，合理应用并指导个人行为；

④能阅读并鉴赏中华传统文化中的名篇佳句。

⑤能发扬中华传统美德，养成良好的行为习惯，健全自己的人格。

⑥能运用中国传统文化中的智慧，处理好人与人、人与社会、人与自然的关系，解决生活中和工作的问题。

⑦培养学生对民族文化的崇敬之情，从而激发他们树立坚定的理想信念和爱国主义情怀，培养

学生为人处世的和合精神，增强学生的民族自尊心、自信心、自豪感，培养学生的传统美德，提高道德品质，培育济世救人、助人为乐的人文精神，增强学生传承和弘扬中华优秀传统文化的责任感和使命感

(3) 主要内容：本课程以弟子规为引，主要学习中华传统文化绪论、先秦诸子思想、中国传统礼仪、中华美德、中国古代教育、中国古典文学、中国传统艺术、中国传统民俗等内容。

(4) 实施方法：经典讲解、线上学习、虚拟情景训练（角色扮演）、专题讲座、实地演练、自主学习。

(5) 考核方式：考勤、过程考核、期末成绩、采用“平时成绩+期末考核”的模式。

(6) 成绩记载方式：五级制。

## 12.新媒体应用

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。

(2) 课程目标：

- ①了解了解新媒体运营的技术与应用；
- ②掌握新媒体文字处理技术，了解文字处理工具的价值；
- ③掌握新媒体图片设计技术，熟练应用新媒体图片处理技术；
- ④掌握新媒体文章排版技术，特别是排版网站的使用方法
- ⑤掌握视频的分类及发布平台、视频制作的流程、视频的制作方法和工具；
- ⑥掌握活动策划与执行应用，尤其是活动宣传和执行工具的法。

(3) 主要内容：主要讲授新媒体文字处理、图片设计、网站排版、视频制作、活动宣传和执行工具等内容。

(4) 实施方法：线上学习、虚拟情景训练（角色扮演）、专题讲座、实地演练、自主学习。

(5) 考核方式：考勤、过程考核、期末成绩、采用“平时成绩+期末考核”的模式。

(6) 成绩记载方式：五级制。

## 13.酒店插花

(1) 学时学分：40 学时，2.5 学分。

(2) 课程目标：

- ①了解插花艺术的定义与范畴、花卉装饰的意义、方式、规律；
- ②了解插花艺术的特点及效果，插花的艺术流派及其风格特点；
- ③掌握插花的原理，基本造型；
- ④掌握花材和花器的选择，花材的整理加工和保养、造型技法；

(3) 主要内容：插花艺术的定义与范畴、花卉装饰的意义、方式、规律，插花艺术的特点及效果，插花的艺术流派及其风格特点，插花的原理，基本造型，花材和花器的选择，花材的整理加工和保养、造型技法。

(4) 实施方法：线上学习、专题讲座、实地演练、自主学习。

(5) 考核方式：考勤、过程考核、期末成绩、采用“平时成绩+期末考核”的模式。

(6) 成绩记载方式：五级制。

### **综合能力培养课**

#### **1. 专业认识**

(1) 学时学分：30 学时，2 学分。其中集中实习 15 学时。

(2) 课程目标：

- ①了解酒店的历史现状及发展趋势；
- ②了解酒店的类型与分级；
- ③了解酒店的组织结构设置；
- ④了解从事酒店服务工作应具备的个人才能、价值及态度；
- ⑤了解酒店专业的人才培养模式；
- ⑥具有服务意识、团队合作意识和敬业精神。

(3) 主要内容：专业人才培养模式及课程体系、酒店业发展历史及趋势、酒店从业人员的才能、价值及态度，酒店企业参观，专家讲座，优秀毕业生交流。

(4) 实施方式：讲授、参观、讨论、座谈、岗位见习、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：实习态度、实习报告、实习成果等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

#### **2. 餐饮服务技能**

(1) 学时学分：30 学时，1 学分。其中集中实践训练 30 学时。

(2) 课程目标：

- ①具有服务意识、团队合作意识和敬业精神；
- ②熟练掌握中餐服务基本技能；
- ③熟练掌握西餐服务基本技能；
- ④能够有效的与人沟通；

(3) 主要内容：中西餐服务基本技能训练。

(4) 实施方式：在校内实训基地理论讲授、实践训练、技能比武、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：实习态度、过程考核、实习成果等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

#### **3. 企业实践**

(1) 学时学分：538 学时，21 学分。其中实习 442 学时。

(2) 课程目标：

- ①具有服务意识、团队合作意识和敬业精神；
- ②了解从事酒店服务工作应具备的个人才能、价值及态度；
- ③理解专业、社会和道德责任；

- ④能够有效的与人沟通；
- ⑤熟练掌握酒店各项服务技能；
- ⑥能够能独立上岗。

(3) 主要内容：岗位培训、跟岗实习。

(4) 实施方式：在校外实训基地理论讲授、跟岗实习、技能比武、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：实习态度、实习日记、实习报告、实习成果等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：五级制。

#### 4.顶岗实习

(1) 学时学分：540 学时，18 学分。实习 540 学时。

(2) 课程目标：

- ①具有服务意识、团队合作意识和敬业精神；
- ②了解从事酒店服务工作应具备的个人才能、价值及态度；
- ③理解专业、社会和道德责任；
- ④能够有效的与人沟通；
- ⑤能够能独立上岗；
- ⑥能运用所学知识发现和解决实际问题；
- ⑦能够进行企业的日常运营管理、市场营销、企业理财等活动。

(3) 主要内容：岗位培训、顶岗实习。

(4) 实施方式：在校外实训基地理论讲授、顶岗实习、技能比武、线上线下混合教学等。

(5) 考核方法：实习态度、实习日记、实习报告、实习答辩、实习成果等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：顶岗实习：五级制；实习答辩：百分制。

### 七、毕业要求

#### (一) 学时要求

本专业毕业要求 2650 学时。

#### (二) 学分要求：

本专业毕业要求最低 180 学分，其中价值塑造课、健康教育课、能力培养课和专业课学分为 120 分，科学普及课最低学分为 7 分，人文浸润课最低学分为 8 分，学业导师培养学分为 10 分，行为养成课最低学分为 20 分，个性发展课最低学分为 10 分，创新创业课最低学分为 10 分。

### 八、实施保障

#### (一) 师资队伍

本专业具有一支由专任教师、行业企业兼职教师组成的“专兼结合”的优秀教学团队，生师比不高于 16:1，专任教师的“双师”比达 95%以上，以满足日常教学的需要。专任教师中，应有 2 名专业带头人、1 名教授、2 名实训指导教师、8 名双师型教师，其中专业带头人 2 名（校内 1 名，校

外兼职〔外聘〕1名)。

1.专任教师均取得教师资格证,具有硕士以上学位,具备三年以上企业实践经历和本专业相关职业资格;

2.兼职教师任职资格具有本科以上学历,中级以上专业技术资格和相关本专业职业资格,或具有多年以上行业企业的工作经历,实践经验丰富、具备一定教育教学能力。

3.专业核心课程应由校内专任专业教师和行业企业兼职教师共同完成教学,其中,实践实训部分应以行业企业兼职教师指导为主,行业企业兼职教师数占比应不低于50%。

## (二) 教学设施

学院向本专业必须提供了课程教学需要的专业教室、校内实训室(基地),校外实训基地及支持信息化教学条件的智慧教室等。

### 1.专业教室

专业教室配备1室/班,每个教室配置包括学生上课用的桌椅、投影仪、挂图、展示台等。多媒体配置具备方便、快捷、高效的演示多媒体课件,形象、生动、直观的讲解装备工作原理、工作过程等专业知识,使一些抽象难懂的理论变得直观而形象,并能将大量的信息带给学生,使课堂教学活动变得更加活泼,富有启发性、真实性,使教师很好的进行理论授课。

智慧教室配备1室/专业。智慧教室是基于物联网技术集智慧教学、人员考勤、资产管理、环境智慧调节、视频监控及远程控制于一体的新型现代化教室,老师能将学校已有的信息技术手段和各种智能终端、信息化教学环境充分利用起来,聚焦课堂,研究新教法、探寻新模式,让所有学生都能够得到更好的学习体验,让我们的课堂真正焕发出活力。

### 2.校内实训室(基地)

校内实训室(基地)配置包括学生实训用的桌椅、投影仪、挂图、展示台等,专业电脑内配置装备相应的管理软件、职业能力培养的仿真软件、课程多媒体等软件及职业能力培养所学相关硬件设施条件等。其中学生实训用的桌椅按标准班级学生数配备,小实训室40—42套,大实训室80—85套;投影仪1部/室,展示台1部/室;每个实训室可挂与实训内容相关的操作流程、图片、图表等挂图4—8副;有关软件操作的实训室,生实训用的专业电脑按标准班级学生数配备,小实训室40—42套,大实训室80—85套,专业电脑内配置装备相应的管理软件不少于4个、旅游职业能力培养的仿真软件不少于4个、课程多媒体软件不少于2个;模拟导游实训室的3D实景讲解软件不少于30个。生均实验实训设备值应20000元以上,生产性实习的工位数达80%以上。实训室(基地)配备文件柜以方便方便学员自学、查阅、开展实验课程,配备有关资料、教材以及所涉及到的相关理论知识书籍,方便查阅。在实训室(基地)的墙壁张贴对设备及软件使用的规章制度、操作流程、注意事项等。

### 3.校外实训基地

校外实践教学条件包括与校方签订合作协议的政府、协会及各类企业等,为学生开展认知实习、专业基础实习、专业综合技能实习、顶岗实习提供业务指导和实习岗位,校外实训基地实习岗位数

达到学生数量的 2-3 倍。校外实训基地数不少于 30 个，其中深度合作企业 12 个，实习岗位数不少于 600 个。基地具有真实的职业环境，尽可能贴近旅游行业管理服务第一线，体现真实的旅游职业环境，让学生在一个真实的职业环境下按照未来旅游专业岗位群对基本技术技能的要求，得到实际操作训练和综合素质的培养；紧跟时代发展前沿的综合性服务管理训练项目，体现新理念、新思路、新方法，瞄准实际操作人才缺乏的高技术含量和新技术行业的职业岗位，在技术要求上要具有专业领域的先进性，使学生在实训过程中，学到和掌握本专业领域先进的技技术。

企业指导教师 30 人，应该具有本科以上学历，中级以上专业技术资格和导游资格证、旅行社经理人证、酒店经理人证、人力资源管理师证、（酒店）金钥匙证等相关旅游专业职业资格，或具有多年以上旅游行业企业的工作经历, 实践经验丰富、具备一定教育教学能力。

### **（三）教学资源**

本专业应结合课程特色，多渠道开展“校企合作、产教融合”、工学结合的“教、学、做”一体化、项目化教材开发。实习实训教材选用先进教材或由专业教学团队自主编完成，包括实训实习指导书及手册，每年根据行业企业的发展需求变化进行及时的内容更新和调整，以此紧扣专业人才培养和能力目标的要求；本专业应具有配套专业教学资源库或课程网站，内容应包括：教学设计文件、电子教材、教学课件、典型案例、政策法规、音视频文件、动画库、习题与试题库、职业资格考试信息、专业图片库等，形成数字化课程网站。配备与专业教学相关的图书资料、电子杂志等相关的学习辅助性资源，保证教师与学生可通过校园网络即时获取上述各项教学资源并可通过网络利用教学及实训软件开展备课、学习、实训等教学活动。

### **（四）教学方法**

1. 课堂教学采用讲授、演示、习题等多种教学方法，保证每门课程的教学效果。
2. 采用线上线下混合教学方式不少于总课程的 80%。

### **（五）学习评价**

1. 根据课程性质，选择不同的学习评价方式，多种考核方式并举，。
2. 过程评价比例逐渐加大，三个学年的课程考核中，实践过程考核不少于 50%。

### **（六）质量管理**

1. 成立由企业专家与学校教师组成的专业建设指导委员会，指导学校开展专业建设工作，涉及人才培养方案修订、实训条件建设、师资队伍建设、实习就业、课程建设、创新创业、科研项目等内容。

2. 建立专业建设和教学过程质量监控机制，对各主要教学环节提出明确的质量要求和标准，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。

3. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全巡课和听课制度，严明教学纪律和课堂纪律。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

5. 充分利用评价分析结果有效改进专业教学，加强专业建设，持续提高人才培养质量。

6.建立专业诊断改进机制和年度质量报告制度，形成质量保证体系完整的目标链、标准链、实施链、改进链。每年12月发布专业年度质量报告。

## 九、附录

### （一）制定（修订）依据

根据《杨凌职业技术学院关于制定（修订）2022级招生专业人才培养方案的通知》（杨职院发〔2022〕69号）要求，在深入调研社会人才需求情况基础上，与企业行业专家共同研讨，确定人才培养目标及职业岗位，分析每个岗位需要完成的工作任务及对应的职业能力，构建科学合理的课程体系，完成本方案的编制。

### （二）制定（修订）说明

1. 该计划适当拓宽了专业面，加强基础，提高学生的基本素质，增强社会适应性。
2. 依托校企合作、校企共建，体现“双主体、四融合、五递进”的人才培养模式。
3. 企业参与人才培养方案的制订，构建以工作过程为导向的课程体系。
4. 明确专业岗位群的知识、能力和素质三大模块。
5. 加强实践教学环节，注重理论联系实际提高学生的实动手能力和创新能力。

### （三）编制人员

杨凌职业技术学院：赵 辉、王晓娟、袁晋锋、刘燕威

上海鲁能 JW 万豪侯爵酒店：赵晓杰、黄贇昊

西安豪享来温德姆至尊酒店：朱菲菲

西安凯悦酒店：孙亚铃

西安中晶华邑酒店：胡洁

西安丽思卡尔顿酒店：魏青

执笔人：赵 辉

审核人：王红相