

《酒店管理与数字化运营》专业人才培养方案(普通三年制)

一、专业名称(专业代码)

酒店管理与数字化运营(540106)

二、入学基本要求

招生对象:中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力。

招生类型:物理类、历史类兼收。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

所属专业大类(代码)A	旅游类(54)
所属专业类(代码)B	旅游类(5401)
对应行业(代码)C	住宿业(61)、餐饮业(62)商务服务业(72)
主要职业类别(代码)D	住宿服务人员(4-03-01),其中包括: 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) 餐饮服务人员(4-03-02),其中包括: 餐厅服务员(4-03-02-05)其他住宿和餐饮服务人员(4-03-99)
主要岗位(群)或技术领域举例E	酒店、餐饮以及民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务、营销、运营与管理岗位群
职业类证书举例F	酒店运营管理、现代酒店服务质量管理、餐饮管理运行、侍酒师、调酒师、咖啡师、茶艺师

五、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 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	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、创新与

序号	工作岗位	典型工作任务	职业能力	支撑课程
		2. 礼宾服务	1. 具有良好的中英文沟通能力	思维、职业生涯规划与发展规划、创新创业、酒店英语、酒店接待礼仪、前厅客房服务与数字化运营、酒店数字化营销、沟通技巧、企业实践、岗位实习、茶艺、咖啡制作、葡萄酒品鉴与侍酒服务、调酒与酒吧服务、民宿概论
			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	
			2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务	
			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	
			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	

序号	工作岗位	典型工作任务	职业能力	支撑课程
2	客房服务员	1. 楼层服务	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、中文写作与沟通、应用英语、创新与思维、职业生涯与发展规划、创新创业、酒店英语、前厅客房服务与数字化运营、酒店数字化营销、沟通技巧、企业实践、岗位实习、酒店业法律与法规、企业实践、岗位实习、酒店业法律与法规、茶艺、咖啡制作、葡萄酒品鉴与侍酒服务、调酒与酒吧管理
			2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务	
			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	
			4. 熟悉住客姓名、相貌特征，留心观察并报告特殊情况	
			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	
		2. 清洁保养	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	
			2. 检查及报告客房设备、物品遗失损坏情况	
			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	
		3. 客房服务中心	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. 能统一调控对客服务工作	
			4. 能收集和处理客情信息	
			5. 能正确显示客房状况	
			6. 能保管和处理客人遗留物品	
			7. 能领取和分发客房部所需物资	
			8. 能协助有关管理人员进行人力和物资调配	
			9. 能与相关部门进行联络和协调	
3	餐厅服务员	1. 中餐服务	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、中文写作与沟通、应用英语、信息处理技术、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、宴会设计与管理等、餐饮服务技能实
			2. 能运用恰当的服务礼仪对客服务	
			3. 掌握中餐各种服务方式的适用场合及各自具体的服务方法和主要环节，具备从事中餐服务的能力	
			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	
			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	
			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	

序号	工作岗位	典型工作任务	职业能力	支撑课程
			7. 能够对新员工进行培训	训、酒店管理信息系统、酒店数字化营销、企业实践、沟通技巧、岗位实习、酒店业法律与法规、茶艺、咖啡制作、葡萄酒品鉴与侍酒服务、调酒与酒吧服务
		2. 西餐服务	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. 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	
			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	
			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	
			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	
			7. 能够对新员工进行培训	
		3. 宴会服务	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. 能根据主题进行宴会厅布局	
			4. 能按照宴会程序规范进行宴会服务	
			5. 能够对新员工进行培训	
		4. 酒水服务	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. 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	
			4. 根据不同酒水饮料的特点，为客人提供个性化服务	
			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	
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、中文写作与沟通、应用英语、信息处理技术、创新与思维、职业生涯规划与发展规划、创新
		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	

序号	工作岗位	典型工作任务	职业能力	支撑课程
			3. 能对员工进行考核奖惩, 选拔培养, 调动员工积极性	创业、酒店人力资源管理、酒店市场营销、酒店财务管理、前厅客房服务与数字化运营、酒店管理信息系统、酒店数字化营销、沟通技巧、茶艺、咖啡制作、葡萄酒品鉴与侍酒服务、调酒与酒吧服务、企业实践、岗位实习
		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. 物品与设备管理	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、中文写作与沟通、应用英语、信息处理技术、创新与思维、职业生涯与发展规划、创新创业、酒店人力资源管理、前厅客房服务与数字化运营、酒店管理信息系统、酒店数字化营销、沟通技巧、茶艺、咖啡制作、葡萄酒品鉴与侍酒服务、调酒与酒吧服务、企业实践、岗位实习
		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	
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、中文写作与沟通、应用英语、信息处理技术、创新与思维、职业生涯与发展规划、创新创业、酒店人力资源管理、餐饮服务与管理、
		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	

序号	工作岗位	典型工作任务	职业能力	支撑课程
			2. 能建立合理的餐饮部劳动组织, 制定劳动定额和定员	酒店管理信息系统、酒店数字化营销、沟通技巧、企业实践、茶艺、咖啡制作、葡萄酒品鉴与侍酒服务、调酒与酒吧服务、酒吧运营与管理、岗位实习
			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	

六、培养目标与培养规格

(一) 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, 掌握本专业知识和技术技能, 具备职业综合素质和行动能力, 具备精准服务、数字化运营、智慧化管理能力, 面向住宿业、餐饮业、商务服务业的服务、营销、运营与管理岗位群, 能够从事服务和运营管理工作的高技能人才。

(二) 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中国特色社会主义制度, 以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导, 践行社会主义核心价值观, 具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感;

(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 and 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) 掌握酒店服务礼仪、沟通技巧、企业文化等方面的专业基础理论知识, 具有酒店接待、工

作沟通的能力；

(6) 掌握前厅、客房、餐饮等方面的专业基础理论知识，具有前厅接待、餐饮服务管理、客房服务与管理的能力；

(7) 掌握管理学、酒店人力资源管理、财务管理等方面的专业基础理论知识，具有管理的基能力；

(8) 掌握咖啡、调酒、茶艺、插花等方面的专业基础理论知识，具有制作咖啡、调酒、茶艺展示、插花的能力；

(9) 掌握葡萄酒品鉴与侍酒、美食与美酒等方面的专业基础理论知识，具有葡萄酒品鉴与侍酒、美食与美酒搭配的能力；

(10) 掌握新媒体运营、数据分析、数字化营销、酒店管理信息系统等方面的专业基础理论知识，具有开展数字化产品营销与运营、酒店管理系统应用的能力；

(11) 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；

(12) 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；

(13) 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；

(14) 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；

(15) 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。

七、教学进程总体安排

(一) 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 (含机动、运动会)	13.5	17		17	17.5		65
实习(集中实验实训)	1.5	1	17	1	1	18	39.5
考试	1	1	1	1	1	1	6
公休假	1	0.5	1	0.5	1	0.5	4.5
寒暑假	5	7	5	7	5		29
总计	25	27	24	27	26	20	149

备注：军事实际为三周，双休日不休息。

(二) 课程方案

1. 公共基础课程

	课程编码	课程名称	学分	总学时	讲授	课内实验	实践	考核方式	周学时	开课学期	周数	开课学院
公共基础课程	113002305	思想道德与法治一	1.5	24	20	4		考查	2	1	12	马院
	113002306	思想道德与法治二	1.5	24	20	4		考试	2	2	12	马院
	113001802	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	24	8		考查	3	3	11	马院
	113002401	形势与政策一	0.25	4	4			考查	2	1	2	马院
	113002402	形势与政策二	0.25	4	4			考查	2	2	2	马院
	113002403	形势与政策三	0.25	4	4			考查	2	4	2	马院
	113001803	形势与政策	0.25	4	4			考查	2	5	2	马院
	113002201	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	40	8		考试	4	4	12	马院
	113002502	中华民族共同体概论	1	16	16			考查	2	2	8	马院
	113002406	国家安全教育	1	16	16			考查	2	1	8	马院
	114002301	体质锻炼一	1	26			26	考试	2	1	13	体育部
	114002302	体质锻炼二	1	26			26	考试	2	2	13	体育部
	114002303	体质锻炼三	1	28			28	考试	2	4	14	体育部
	114002304	体质锻炼四	1	28			28	考试	2	5	14	体育部
	112002201	写作与沟通	2	32	32			考查	3	4	10.5	文理学院
	112002301	应用英语	3	48	48			考试	4	1	12	文理学院
	112002401	美育	2	32	16	16		考查	2	2	16	文理学院
	105002501	信息技术与人工智能基础	4	60	30	30		考查	4	1	15	信息学院
	301001804	创新创业	2.5	40	20	20		考查	4	2	10	创新创业学院
	301001802	职业生涯与发展规划	1.5	20	10	10		考查	2	1	10	招就处
	301001803	就业指导	1.5	20	10	10		考查	2	2	10	招就处
	305001801	军事	4	148	36		112	考查		1		学生处
	305001808	心理健康一	1	12	12			考查	2	1	6	学生处
	305001802	心理健康	1	20	20			考查	2	2	10	学生处
	305001807	劳动一	0.5	15	8		7	考查		1		学生处
	305001804	劳动二	0.5	15	8		7	考查		2		学生处

		课程编码	课程名称	学分	总学时	讲授	课内实验	实践	考核方式	周学时	开课学期	周数	开课学院
选修课程		305001805	劳动三	0.5	15	8		7	考查		4		学生处
		305001806	劳动四	0.5	15	8		7	考查		5		学生处
	应修小计			39.5	776	418	110	248					
		113002309	“四史”之一	1	16	16							马院
			在沟通交际、 文明礼仪课程等课程中选修5个学分。	5	80	80							教务处
	应修小计			6	96	96							
	合计			45.5	872	514	110	248					

2. 专业课程

课程类别	课程编码	课程名称	学分	总学时	讲授	课内实验	实践	考核方式	周学时	开课学期	周数	开课学院
专业课程	专业基础课程	111012242	管理实务	2	32	32		考试	3	1	11	旅管学院
		111022501	国际接待业概论	2	32	32		考试	3	1	11	旅管学院
		111022801	酒店接待礼仪	2	32	16	16	考试	3	2	11	旅管学院
		111021812	酒店英语一	2	32	16	16	考试	3	2	11	旅管学院
		111022602	酒店英语二	2	32	16	16	考试	3	4	11	旅管学院
		111022502	酒店运营数据分析与应用	2	32	16	16	考试	3	5	11	旅管学院
		111021829	酒店管理信息系统	2	32	16	16	考试	3	5	11	旅管学院
		111012242	沟通技巧	2	32	16	16	考查	3	5	11	旅管学院
		应修小计		16	256	160	96					
	专业核心课程	111021806	酒店财务管理	2	32	16	16	考试	3	5	11	旅管学院
		111021805	酒店人力资源管理	2	32	16	16	考试	3	5	11	旅管学院
		111022406	餐饮服务与数字化运营	3	42	20	22	考试	4	2	10.5	旅管学院
		111022807	房务运营与管理	3	42	20	22	考试	4	4	10.5	旅管学院
		111021833	酒店数字化营销	2	32	16	16	考试	3	5	11	旅管学院
		111021810	酒店督导管理实务	2	32	16	16	考试	3	5	11	旅管学院
		应修小计		14	212	104	108					
	专业拓展课程	11012239	咖啡制作	2	30	14	16	考试	4	5	7.5	旅管学院
		111022815	调酒与酒吧管理	2	30	14	16	考试	4	4	7.5	旅管学院
		11012237	茶艺	2	30	14	16	考试	4	2	7.5	旅管学院
		111023807	葡萄酒品鉴与侍酒服务	2	32	16	16	考试	3	2	11	旅管学院

课程类别	课程编码	课程名称	学分	总学时	讲授	课内实验	实践	考核方式	周学时	开课学期	周数	开课学院
综合实践课程	111022601	民宿概论	1	16	8	8		考查	2	4	8	旅管学院
	111021815	宴会设计与管理	2	32	16	16		考试	3	5	11	旅管学院
	111022809	新媒体运营	2	30	14	16			2	4	15	旅管学院
	111021812	企业文化	1.5	20	20			考查	2	4	10	旅管学院
	应修小计		13	200	96	104						
	301002501	入学教育	0.5	15			15		15	1	1	旅管学院
	301002502	毕业教育	0.5	15			15		15	6	1	旅管学院
	111031801	专业认知实习	0.5	15			15	考查	15	1	1	旅管学院
	111021825	餐饮服务技能实训	1	30			30	考查	30	1	1	旅管学院
	111021826	企业实践	19	536	20	36	480	考查	30	3	18	旅管学院
	301002301	岗位实习	18	540			540	考查	30	6	18	旅管学院
	111022605	咖啡制作实训	1	30			30	考试	30	5	1	旅管学院
	111022606	调酒与酒吧管理实训	1	30			30	考试	30	4	1	旅管学院
	111022607	茶艺实训	1	30			30	考试	30	2	1	旅管学院
	应修小计		42.5	1241	20	36	1185					
	合计		85.5	1909	380	344	1185					

备注:

1. 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。

(三) 学时学分分配统计表

课程体系		学分	占总学分%	学时	占总学时%	备注
公共基础课程 (通识课)	必修课程	39.5	30.15%	776	27.90%	
	选修课程	6	4.58%	96	3.45%	
专业课程	专业基础课程	16	12.21%	256	9.21%	
	专业核心课程	14	10.69%	212	7.62%	
	专业拓展 (选修) 课程	13	9.92%	200	7.19%	
	综合实践课程	42.5	32.44%	1241	44.62%	
合计		131	100%	2781	100%	
其中	课内理论教学			894	32.15%	
	实验与实践教学			1887	67.85%	
	合计			2781	100%	

八、课程目标及实施方法

（一）公共基础课程

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帮助学生系统掌握人生观、价值观、道德观、法治观和职业观，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，增强对以中国式现代化全面推动中华民族伟大复兴的认识和信心；

③培养学生的综合素质能力和责任使命，为学生解决人生问题、道德问题和法治问题提供科学认识论和方法论的指导。

（3）主要内容：主要讲授马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观、职业观，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让学生理解中国共产党不断推进马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合的历史进程和基本经验，掌握马克思主义中国化时代化理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义；

②提升学生运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题的能力；

③让学生厚植家国情怀、增强使命担当，积极投身全面建设社会主义现代化国家的伟大实践。

（3）主要内容：主要讲授中国共产党不断推进马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合的历史进程和基本经验，集中阐述马克思主义中国化时代化理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，重点阐述毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观。

（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：五级等级制。

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，以及新时代的中国发展理念、思想与战略；

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，牢固树立在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路、为实现中华民族的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、历史性变革以及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、中国特色和国际比较、时代责任和历史使命。

(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+期末考核、线上考核+线下考核。平时考核：考勤、作业、笔记、课堂表现。期末考核：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、四、五学期：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：

①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的时代背景、科学体系、精神实质、丰富内涵、重大意义、历史地位和实践要求，牢牢把握习近平新时代中国特色社会主义思想的世界观和方法论，坚持好、运用好贯穿其中的立场观点方法；

②培养学生系统掌握马克思主义中国化时代化理论成果的科学思维，运用马克思主义中国化时代化最新成果分析现实社会问题和解决问题的能力；

③引导学生增强全面建设社会主义现代化国家和实现中华民族伟大复兴的使命感，坚定马克思主义信仰、中国特色社会主义信念和共产主义信念，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”、做到“两个维护”。

(3) 主要内容：主要讲授习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、科学体系、精神实质、丰富内涵、重大意义、历史地位和实践要求，以及习近平新时代中国特色社会主义思想的世界观和方法论，充分反映新时代伟大实践和伟大变革。

(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：百分制。

5) 中华民族共同体概论

(1) 学时学分：16 学时，1 学分。

(2) 课程目标：

①学习中华民族从远古时代到现代的发展历程，能分析中华民族形成和发展中的“四个共同”，能正确把握“四对重大关系”；能概括中华民族在不同历史阶段的样态与特点；

②辨别并反对有害于铸牢中华民族共同体意识的错误史观；能联系中华民族形成和发展的过程，深刻领会铸牢中华民族共同体意识的必要性及中国共产党是铸牢中华民族共同体意识的核心与掌舵者；能准确认识中华民族取得的文明成就以及对人类文明的重大贡献，增强对中华民族的认同感和自豪感；

③树立正确的中华民族历史观，不断增强“五个认同”，树立“四个与共”的共同体理念，铸牢中华民族共同体意识，积极参与各民族交往交流交融；学会在铸牢中华民族共同体意识的社会大势中规划人生蓝图，努力为实现中华民族伟大复兴伟业贡献力量。

(3) 主要内容：

主要讲授中华民族起源、形成和发展的历史脉络，全面呈现中华民族生存与发展空间、内涵和构成演变的动态过程。从中华先民的起源、华夏族的融合、国家制度的演变以及中华民族在各个历史时期的文化、科技和经济等方面的进步，介绍不同历史时期的特点和重要事件，探讨中华民族不断发展壮大的过程，即各民族交往交流交融不断加强的过程。

(4) 实施方法：课堂讲授、案例分析、观看视频、小组讨论、主题实践。

(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：第二学期，五级等级制。

6) 国家安全教育

(1) 学分数：1 学分，16 学时

(2) 课程目标:

①通过学习, 让学生全面把握习近平总书记关于总体国家安全观重要论述, 准确理解总体国家安全观的重大意义、科学内涵、核心要义。

②通过学习, 引导学生系统把握总体国家安全观, 提升维护国家安全的意识, 树牢国家利益至上的观念。

③通过学习, 使学生增强学习贯彻总体国家安全观的思想自觉和行动自觉, 增强维护国家安全的能力。

(3) 主要内容: 我国国家安全面临的形势、我国国家安全工作的战略部署和重点任务; 总体国家安全观的理论体系、筑牢各重点领域安全屏障、新时代大学生践行总体国家安全观的实践要求; 新时代大学生践行总体国家安全观的基本要求。

(4) 实施方式: 理论讲授、案例分析、分组研讨、专题讲座、社会实践。

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

7) 体质锻炼

(1) 学时学分: 108 学时, 4 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损伤与康复, 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、运动损伤与康复。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。

8) 写作与沟通

(1) 学时学分：32 学时；2 学分。

(2) 课程目标

①知识目标。了解职场应用文写作的基本知识；了解并掌握常用职场求职文书、职场社交文书、职场事务文书、职场会议文书、职场调研文书的结构和写作要求；了解职场口头表达和人际沟通的基本要求。

②能力目标。能熟练撰写与自己专业密切相关的职场应用文，具备职场工作相应的书面表达与口头表达能力，具有职场沟通、组织策划、团队协作、汇报展示、评价总结等方面综合能力。

③素质目标。在教学中以立德树人为根本，贯穿爱国精神、民族精神、劳动精神、工匠精神、文化自信的教育。在专项学习训练中培养实事求是、严谨规范、平实准确的文风和自信大方、诚恳待人、恰当表达的沟通技巧。在综合实践训练中培养团队合作意识、职业意识、创新意识，增强学生职业核心能力和就业竞争力。

(3) 主要内容：

①专项学习训练。包括认识应用文、职场求职文书、职场社交文书、职场事务文书、职场会议文书（选学）、职场调研文书、职场人际沟通与职场演讲。

②综合实践训练。根据学生实际情况选择开展 2-4 次（备用活动方案包括职场面试、职场推介、经典诵读、学习分享、主题演讲、编写手抄报、趣味辩论等）。

(4) 实施方法：按照“以学生为主体，以教师为主导；以职场为情境，以能力为核心；服务学生就业，着眼持续发展”的理念，以“专项学习训练+职场情景化综合训练”为核心，实行线上线下混合教学，提升学生语文应用能力和综合素质。

(5) 考核方式：课堂考勤+专项学习训练（书面作业、课堂表现）+综合实践活动+线上学习+期末小测（机动）。

(6) 成绩记载方式：五级等级制。

9) 应用英语

(1) 学时学分：学时学分：48 学时，3 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) 主要内容：基础英语+ 职场通用英语+文化素养提升英语。

①基础英语：围绕校园生活、社会问题、人生规划三个层面主题，引导学生学会交流，学会思考，学会表达。

②职场通用英语：围绕求职、面试、实习、入职、职场礼仪、职业规划等职业相关主题，帮助学生规划职场、规划未来，确定人生发展方向。

③文化素养提升英语：围绕礼仪、习俗、禁忌、肢体语言、一带一路、教育等主题，帮助学生了解和感悟中西方优秀文化的内涵，正确认识和对待文化差异。

(4) 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。

(5) 考核方式：过程性考核+期末考试。

(6) 成绩记载方式：百分制、五级等级制。

10) 美育

(1) 学时学分：32 学时，2 学分。

(2) 课程目标：

①知识目标。帮助学生理解并掌握美育的基本理论知识。掌握美与美育、审美活动、艺术之美、书法之美、文学之美、自然之美、生活之美和影视之美的核心概念。

②技能目标。全面提升学生文化理解、审美感知、艺术表现、创意实践等核心能力，丰富学生的精神文化生活，培养学生对中华优秀审美文化的热爱，陶冶情操、完善人格。

③素质目标。引导学生树立正确的审美观念、陶冶高尚的道德情操、培育深厚的民族情感、激发想象力和创新意识、拥有开阔的眼光和宽广的胸怀，培养造就德智体美全面发展的社会主义建设者和接班人。

(3) 主要内容：《美育》是一门重要的人文课程，本课程讲解各种审美活动，全面描述了美的内容，包括美与美育、审美活动、艺术之美、书法之美、文学之美、自然之美、生活之美和影视之美，以提高学生审美和人文素养为目标，引领学生树立正确的审美观念，陶冶高尚的道德情操、塑造美好心灵，遵循美育特点，弘扬中华美育精神，以美育人、以美化人、以美培元，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

(4) 实施方法：课堂讲授、实践活动、观看视频、网络学习。

(5) 考核方式：理论考核 50%（文理学院）+实践考核 50%（学生处）。理论考核：课堂考勤+课堂表现+课程作业+课堂笔记等方面，主要由文理学院执行实施。实践考核：学生参与校内外演讲活动、摄影比赛、朗诵比赛、文艺演出、征文比赛、绘画比赛、观影活动、科技展览、美术（博物）展览、各类讲座等十项审美活动，以参与度、获得奖励等作为考核依据，具体细则由学生处负责实施并提供成绩证明。

(6) 成绩记载方式：五级等级制，由学生处、文理学院共同制定考核办法及标准。

11) 信息技术与人工智能基础

(1) 学时学分：60 学时，其中讲授 30 学时，课内实训 30 学时；4 学分。

(2) 课程目标：

①理解计算机系统的基本组成结构，计算机软件系统和硬件系统的特点，能根据实际情况选择合适的软件产品和硬件设备；

②熟悉常用操作系统的使用；

③熟悉常用办公文档处理、电子表格制作、演示文稿制作等软件的使用；

④掌握计算机的网络与安全的基本知识和基本设置；

⑤熟悉浏览器的使用；

⑥掌握 Internet 基本知识和常用信息检索方法；

⑦具备基本的信息素养和社会责任；

⑧了解新一代信息技术的发展情况。

⑨了解人工智能技术的发展历史，基础知识及在生产中的应用。

(3) 主要内容：主要包含计算机发展历史，计算机功能与分类；计算机软件与硬件功能与组成；操作系统使用；文档处理软件使用；电子表格软件使用；演示文稿制作软件使用；计算机网络与 Internet 应用；信息检索技术；新一代信息技术；信息素养和社会责任；人工智能技术的发展历史，人工智能技术的基础知识及人工智能在生产中的典型应用等内容。

(4) 实施方法：项目引导、任务驱动、线上线下混合教学。

(5) 考核方式：过程性考核（考勤、课堂表现、线上学习、平时作业、课后拓展等）+终结性评价（相关职业资格证书、上机考试等）。

(6) 成绩记载方式：百分制、五级等级制。

12) 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；2.5 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。

13) 职业生涯与发展规划

(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；职业生涯发展条件与机遇；职业生涯发展目标与措施；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。

14) 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。

15) 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；防卫技能与战时防护训练；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、训练过程考查、会操表演效果等成绩综合考核。

(6) 成绩记载方式：百分制。

16) 心理健康

(1) 学时学分：32 学时，2 学分

(2) 课程目标：

①知识目标：帮助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。

②技能目标：掌握自我探索、心理调适及心理发展技能。如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能和生涯规划技能等。

③素质目标：增强学生心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养学生认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，提高心理素质，促进学生全面发展。

(3) 主要内容：从大学适应、心理健康相关知识、认识自我、调控情绪、应对挫折、优化个性、人际交往、探索爱情、团体心理辅导等开展教学。

(4) 实施方法：线上线下混合教学，线下专题讲座和班级面对面解疑答惑，线上课程教学。

(5) 考核方式：线下考核+线上学习情况及考试考核。

(6) 成绩记载方式：百分制、五级等级制。

17) 劳动

(1) 学时学分：60 学时，2 学分

(2) 课程目标:

①知识目标: 坚定树立马克思主义劳动观, 理解劳动、劳动理念、劳动价值、劳动精神、工匠精神的内涵; 认识劳动的意义, 感悟劳动情感; 掌握日常生活劳动、生产性劳动与服务性劳动的基本内涵、特点和意义; 了解相关劳动法律及政策。

②能力目标: 增强诚实劳动意识, 树立正确劳动观和择业观; 在学习、工作中弘扬劳动精神, 强化塑造公共服务意识; 有意识的培养职业素养, 形成良好的劳动习惯, 提升创造性劳动能力; 自觉用法律武器维护自己的合法权益。

③素质目标: 践行社会主义核心价值观, 向劳动模范学习, 在实践中努力成为合格的劳动者; 积极学习产业新业态、劳动新形态, 在实践中积累职业经验, 提升就业创业能力; 真正懂得劳动创造价值、劳动关乎幸福人生的道理, 强化服务社会理念, 树立到艰苦地区和行业工作的奋斗精神。

(3) 主要内容: 劳动与劳动者的认知、劳动价值观的树立、劳动习惯的养成、劳动知识的积累、劳动技能的培养、新时代的劳动关系。

(4) 实施方法: 课堂讲授, 影视学习, 实践劳动, 专业实训, 企业实训, 专题讲座。

(5) 考核方式: 过程性考核+成果性考核。

(6) 成绩记载方式: 五级等级制。

(二) 专业课程

1. 专业基础课

1) 管理实务

(1) 学时学分: 32 学时, 讲授 32 学时, 2 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) 国际接待业概论

(1) 学时学分：32 学时，2 学分。讲授 32 学时。

(2) 课程目标：

- ① 掌握国际接待业的基本概念及发展状况；
- ② 熟悉酒店产业、业态的基本情况；
- ③ 掌握新型旅游接待业的特点；
- ④ 掌握会展业、旅游系统方面的接待业流程；
- ⑤ 了解酒店管理系统；
- ⑥ 掌握旅游管理的基本知识。

(3) 主要内容：国际接待业的基本知识，酒店业态、酒店管理系统、传统旅游接待业、新型旅游接待业、会展业、旅游系统方面的接待业流程等内容。

(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：32 学时，2 学分。其中讲授 16 学时，课内实践训练 16 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) 酒店英语

(1) 学时学分：64 学时，分两学期开设，4 学分。其中讲授 32 学时、实训 32 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+五级等级制。

5) 酒店运营数据分析与应用

(1) 学时学分：32 学时，2 学分。其中讲授 16 学时、实训 16 学时。

(2) 课程目标：

- ①了解酒店运营数据分析的价值；
- ②掌握酒店运营数据分析的思维；
- ③掌握酒店运营数据分析的流程；
- ④掌握酒店运营数据分析的方法；
- ⑤掌握基于预测视角的分析方法。

(3) 主要内容：主要讲授酒店运营数据分析思维与流程、酒店运营分析实战、酒店运营数据分析方法在不同场景中的应用、酒店运营数据分析报告的组成以及写作的技巧等内容。

(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+五级等级制。

6) 酒店管理信息系统

(1) 学时学分：32 学时，2 学分。其中讲授 16 学时，课内实践训练 16 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：五级等级制。

7) 沟通技巧

(1) 学时学分：32 学时，2 学分。其中讲授 16 学时，课内实践训练 16 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：五级等级制。

2. 专业核心课

1) 酒店财务管理

(1) 学时学分：32 学时，2 学分。其中讲授 16 学时，课内实践训练 16 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。

2) 酒店人力资源管理

(1) 学时学分：32 学时，2 学分。其中讲授 16 学时，课内实践训练 16 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。

3) 餐饮服务与数字化运营

(1) 学时学分: 42 学时, 3 学分。其中讲授 20 学时, 课内实践训练 22 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 掌握中西餐零点及宴会服务技能;
- ④ 掌握酒店餐饮产品定价的原则;
- ⑤掌握酒店酒店餐饮部质量管理原则;
- ⑥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, 中西餐零点及宴会服务技能、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。

4) 房务运营与管理

(1) 学时学分: 42 学时, 3 学分。其中讲授 20 学时, 课内实践训练 22 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掌握前厅接待及客房服务流程;
- ④掌握酒店客房产品定价的原则;
- ⑤掌握酒店酒店房务部质量管理原则;

⑥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,前厅接待及客房服务流程,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。

5) 酒店数字化营销

(1) 学时学分:42 学时,3 学分。其中讲授 20 学时,课内实践训练 22 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) 酒店督导管理实务

(1) 学时学分:32 学时,2 学分。其中讲授 16 学时,课内实践训练 16 学时。

(2) 课程目标:

①掌握排班调度、工作规划与在岗培训等督导管理工具;

②能实施现场服务巡检,妥善处理宾客投诉与突发服务异常;

③能制定班组接待计划,组织岗位技能培训并评估员工表现;

④掌握前厅、客房、餐饮等一线部门的督导定位与运营规律;

⑤树立基层管理风范,强化宾客至上意识、服务品质意识与职业认同;

(3) 主要内容:督导角色认知与自我管理,团队建设与协调,服务质量控制与设备设施管理,

督导职业素养与管理艺术，工作计划与运营管理等内容。

(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. 专业拓展（选修）课

1) 咖啡制作

(1) 学时学分：30 学时，1 学分。其中讲授 14 学时，实践训练 16 学时。

(2) 课程目标：

①了解咖啡的起源、主要产区与咖啡豆风味特征，掌握咖啡品鉴的基本方法；

②掌握意式咖啡萃取原理及牛奶打发的相关理论知识；

③了解意式咖啡机、手冲咖啡器具、虹吸壶、摩卡壶等设备的工作原理与使用规范；

④掌握常见意式咖啡的配方构成与出品标准；

⑤了解咖啡行业发展趋势与酒店、餐饮场景下的咖啡服务规范，培养良好职业素养。

(3) 主要内容：咖啡文化与产区知识、咖啡豆的鉴别与品鉴方法、意式咖啡萃取理论、牛奶打发原理与基础实操、意式咖啡机操作规范与日常维护、手冲咖啡器具及使用原理、虹吸壶与摩卡壶的使用原理、常见意式咖啡配方与出品标准等。

(4) 实施方式：在校内实训基地开展，采用理论讲授与基础实践训练相结合，综合运用任务驱动、案例教学、线上线下混合教学等方式组织教学。

(5) 考核方法：过程考核与理论考核相结合。

(6) 成绩记载方式：五级等级制。

2) 调酒与酒吧管理

(1) 学时学分：30 学时，1 学分。其中讲授 14 学时，实践训练 16 学时。

(2) 课程目标：

①了解世界六大基酒的分类、酿造工艺与风味特征，掌握常见利口酒及辅料的基本知识；

②掌握经典鸡尾酒的配方构成、调制原理与出品标准；

③掌握摇和法、调和法、搅和法、漂浮法等调酒基本技法及其适用场景；

④了解酒吧常用设备与器具的种类、使用规范及日常维护方法；

⑤了解酒吧运营管理的基本内容，包括酒水成本控制、库存管理、吧台布局与服务流程；

⑥了解中外酒水文化及行业发展趋势，培养良好职业素养与服务意识。

(3) 主要内容：世界六大基酒识别与品鉴基础、利口酒及辅料知识、经典鸡尾酒配方解析、调酒技法原理（摇和法、调和法、搅和法、漂浮法等）、酒吧设备与器具操作规范、酒水成本核算与库存管理入门、酒吧运营管理基础、中外酒水文化概论、酒吧服务流程与职业规范等。

(4) 实施方式：在校内实训基地开展，采用理论讲授与基础实践训练相结合，综合运用案例教

学、任务驱动、线上线下混合教学等方式组织教学。

(5) 考核方法：过程考核与理论考核相结合。

(6) 成绩记载方式：五级等级制。

3) 茶艺

(1) 学时学分：30 学时，1 学分。其中讲授 14 学时，实践训练 16 学时。

(2) 课程目标：

①了解茶的起源、主要产区和分类特征，掌握茶叶鉴别的基本方法；

②掌握六大茶类功夫茶冲泡的相关步骤和文化内涵；

③了解玻璃杯、紫砂壶、盖碗等茶具的使用规范和基本品质鉴别；

④掌握常见功夫茶中干茶、茶汤、叶底的品质特征；

⑤了解茶艺行业发展趋势与酒店、餐饮场景下的茶艺服务规范，培养良好职业素养。

(3) 主要内容：功夫茶的冲泡、茶席设计、茶叶鉴别、宋代点茶、茶品创意调饮设计与制作、仿真酒店场景茶艺服务模拟、职业规范与综合技能考核展示等。

(4) 实施方式：在校内实训基地开展，采用理论讲授与基础实践训练相结合，综合运用任务驱动、案例教学、线上线下混合教学等方式组织教学。

(5) 考核方法：过程考核与理论考核相结合。

(6) 成绩记载方式：五级等级制。

4) 葡萄酒品鉴与侍酒服务

(1) 学时学分：32 学时，1 学分。其中讲授 16 学时，实践训练 16 学时。

(2) 课程目标：

①能够掌握葡萄酒品鉴知识与侍酒技巧；

②能够识别世界各地的葡萄酒，

③能够熟练使用葡萄酒器具和设备，进行侍酒服务；

④能够使用恰当的语言，与客人沟通互动，提供餐酒搭配建议，进行建议性销售。

(3) 主要内容：了解葡萄酒侍酒服务的基本要领，能运用葡萄酒品鉴技术对葡萄酒进行专业品评，掌握各类葡萄酒的饮用温度以及葡萄酒与菜品搭配的原则，掌握葡萄酒侍酒服务基本术语，学会酒刀的使用方法，掌握葡萄酒在红酒篮中完成红酒的开启过程，学会整个服务流程，特别是老年份葡萄酒、香槟（起泡酒）、甜酒等侍酒服务礼仪；学会向客人推介不同产地和品牌的葡萄酒，并能根据客人要求进行特色服务。

(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：五级等级制。

5) 民宿概论

(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掌握民宿的定义、类型、起源与发展历程，了解国内外典型模式与行业趋势；
- ②具备民宿筹建、产品开发、日常管理能力；
- ③掌握数字化营销及运营优化的实操能力；
- ④树立创新思维、客户服务意识与社会责任感。

(3) 主要内容：民宿基础认知，定义、类型、与酒店对比、起源与发展；市场分析与政策法规；筹建与设计、选址、规划、投资、；产品与服务管理；运营实务，包括组织、安全、成本、收益等；营销推广，包括 OTA、新媒体、品牌等；民宿文化建设；民宿集聚区与社区协同；创新与可持续发展。

(4) 实施方法：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：五级等级制。

6) 宴会设计与管理

(1) 学时学分：32 学时，1 学分。其中讲授 16 学时，实践训练 16 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。

7) 新媒体运营

(1) 学时学分：30 学时，2 学分。其中讲授 14 学时、实训 16 学时。

(2) 课程目标：

- ①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+五级等级制。

8) 企业文化

(1) 学时学分：20 学时；1.5 学分。其中讲授 20 学时。

(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。

4. 综合实践课程

1) 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；

①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。

2) 专业认知实习

(1) 学时学分：15 学时，0.5 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: 五级等级制。

3) 餐饮服务技能实训

(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: 五级等级制。

4) 企业实践

(1) 学时学分: 536 学时, 19 学分。其中讲授 20 学时, 实践 36 学时, 跟岗实习 480 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：五级等级制。

5) 岗位实习

(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、岗位实习。

(4) 实施方式：在校外实训基地理论讲授、岗位实习、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：岗位实习：五级等级制；实习答辩：百分制。

6) 咖啡制作实训

(1) 学时学分：30 学时，1 学分。实践训练 30 学时。

(2) 课程目标：

- ①熟练掌握意式咖啡机的实操技能，能够独立完成拿铁、卡布奇诺等常见意式咖啡的制作；
- ②熟练掌握牛奶打发技术，能够完成基础咖啡拉花；
- ③熟练掌握手冲咖啡、虹吸壶、摩卡壶的完整操作流程，达到规范出品标准；
- ④能够在仿真酒店服务场景中独立完成咖啡制作与出品的全流程服务；
- ⑤具备咖啡创意调饮的基础设计与实操能力，达到酒店咖啡服务岗位的上岗要求。

(3) 主要内容：意式咖啡机实操强化训练（萃取参数调整与出品稳定性）、牛奶打发技术精练与咖啡拉花基础技艺、手冲咖啡完整流程实操、虹吸壶与摩卡壶综合制作训练、冰咖啡与创意调饮设计与制作、仿真酒店场景咖啡服务模拟、职业规范与综合技能考核展示等。

(4) 实施方式：在校内实训基地以仿真工作情境为载体，采用技能强化训练、综合项目任务、情景模拟、技能竞赛等方式集中开展，强调岗位标准与职业规范的全程贯穿。

(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：五级等级制。

7) 调酒与酒吧管理实训

(1) 学时学分：30 学时，1 学分。实践训练 30 学时。

(2) 课程目标：

- ①熟练掌握摇和法、调和法、搅和法、漂浮法等调酒技法的实操技能，达到规范出品标准；
- ②能够独立完成指定经典鸡尾酒的制作，保证出品质量与一致性；
- ③具备根据顾客需求进行创意鸡尾酒设计与调制的能力；
- ④能够在仿真酒吧服务场景中独立完成接待、点单、调酒、出品与收银的全流程服务；
- ⑤掌握酒吧吧台日常运营的基本操作技能，包括盘点、补货与卫生管理；
- ⑥达到酒店及餐饮酒吧服务岗位的上岗要求，具备团队协作与基本管理意识。

(3) 主要内容：调酒技法强化训练（摇和、调和、搅和、漂浮、分层等）、经典鸡尾酒集中实操与出品标准化演练、创意鸡尾酒设计与调制实践、酒吧设备与器具综合操作训练、仿真酒吧场景全流程服务模拟（接待一点单一制作—出品—结账）、吧台日常管理实操（盘点、补货、清洁规范）、综合技能考核与成果展示等。

(4) 实施方式：在校内实训基地以仿真酒吧工作情境为载体，采用技能强化训练、综合项目任务、情景模拟、技能竞赛等方式集中开展，强调岗位标准与职业规范的全程贯穿。

(5) 考核方法：综合实操考核，依据操作规范、出品质量、服务礼仪、吧台管理及完成效率等维度进行综合评定。

(6) 成绩记载方式：五级等级制。

8) 茶艺实训

(1) 学时学分：30 学时，1 学分。实践训练 30 学时。

(2) 课程目标：

- ①熟练掌握六大茶类功夫茶的实操技能，能够独立使用玻璃杯、紫砂壶、盖碗等常见茶具；
- ②熟练掌握各大茶类的饮用特点，能够完成对客茶品销售；
- ③熟练掌握宋代点茶、茶品调饮、茶席设计等操作流程，达到规范出品标准；
- ④能够在仿真酒店服务场景中独立完成茶叶冲泡与出品的全流程服务；
- ⑤具备茶咖、茶酒、茶果等创意调饮的基础设计与实操能力，达到酒店茶吧服务岗位的上岗要求。

(3) 主要内容：功夫茶的冲泡、茶席设计、茶叶鉴别、宋代点茶、茶品创意调饮设计与制作、仿真酒店场景茶艺服务模拟、职业规范与综合技能考核展示等。

(4) 实施方式：在校内实训基地以仿真工作情境为载体，采用技能强化训练、综合项目任务、情景模拟、技能竞赛等方式集中开展，强调岗位标准与职业规范的全程贯穿。

(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：五级等级制。

九、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）教学条件

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、岗位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. 对标职业本科，积极构建并实施“学业导师制”人才培养模式，从日常学业、课外阅读、实践教学、特长培养、体育美育等方面对学生进行动态管理和指导，并以学生学业成绩单为载体，对师生进行考核。其核心在于关注学生学习过程，根据学生个性特点培养其技能特长，从而达成全面提升学生综合素质、职业后续发展能力以及就业率的教育目的。

3. 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。

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

5. 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。

6. 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。

7. 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。

十、毕业条件

（一）学时要求

本专业毕业要求 2781 学时。

（二）学分要求

本专业毕业要求最低学分为 131 分，其中公共选修课最低学分 6 分。

（三）学分互换

学生学习期间获取的职业技能等级证书、培训证书等学习成果，经学校审核认定后可转换为相应课程学分，并计入毕业总学分。

十一、附录

（一）制定（修订）依据

根据《陕西农林职业技术大学关于制定（修订）2026 级招生专业人才培养方案的通知》（陕农大发〔2026〕44 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

陕西农林职业技术大学：袁晋锋、赵辉、王晓娟、刘燕威、叶甜、曾家珩

青岛瑞吉酒店：马雨馨

西安丽思卡尔顿酒店：樊爱青

青岛铭家尚品餐饮管理有限责任公司：敬树森

执笔人：袁晋锋

审核人：王红相

（四）附表

1. 人才培养方案论证意见表
2. 人才培养方案变更审批表