

2021 年职业院校专业人才培养方案制订与实施

酒店管理与数字化运营
人 才 培 养 方 案

兰州现代职业学院

兰州现代职业学院

酒店管理与数字化运营专业

人才培养方案

学校名称： 兰州现代职业学院

学校主管部门： 兰州市政府

专业名称： 酒店管理与数字化运营

专业代码： 540106

参与编写： 翟文

项目审核： 兰州现代职业学院党委

完成日期： 2021 年 3 月

目录

一、专业名称及专业代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
(一)本专业职业面向	1
(二)本专业职业资格鉴定项目	1
五、培养目标与培养规格	2
(一)培养目标	2
(二)培养规格	2
六、课程设置及要求	5
(一)公共基础课程设置及要求(必修)	5
(二)专业(技能)课程	7
七、教学进程总体安排	15
(一)全学程教学历程	15
(二)公共课、专业课设置及学时分配	15
(三)理论课、实践课设置及学时分配	16
八、实施保障	16
(一)师资队伍	16
(二)教学设施	18
(三)教学资源	21
(四)教学方法	21
(五)学习评价	23
(六)质量管理	26
九、毕业要求	27
十、附录	28
附录一:编写说明	28
附录二:教学进度安排	29

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

一、专业名称及专业代码

酒店管理与数字化运营(540106)

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学历

三、修业年限

三年

四、职业面向

(一)本专业职业面向

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业(代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位群或技术领域举例
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)	前厅接待; 客房协调; 销售部协调; 餐厅服务; 康乐、商务部门服务接待; 酒吧调酒

(二)本专业职业资格鉴定项目

序号	职业资格(证书)名称	发证单位	等级	应取证书
1	普通话等级证	甘肃省语言文字工作委员会	二级乙等	必取
2	全国计算机等级考试(NCRE)证书	教育部考试中心	二级	必取
3	英语等级考试	高等学校英语应用能力考试委员会	A/B级	选取
4	酒店管理师资格认证	国家人力资源和社会保障部	初级	选取
5	营销员	国家人力资源和社会保障部	初级	选取

6	酒店运营管理证书	中国饭店协会	初级	必取
7	前厅运营管理证书	北京首旅集团培训中心	初级	选取

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业以落实立德树人为根本任务，持续深化“三全育人”综合改革，坚持面向市场、服务发展、促进就业的人才培养方向，健全德技并修、工学结合育人的机制，培养学生具有坚定的理想信念，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力。掌握酒店管理与数字化运营专业必备的基础理论和专业知识，面向住宿业、餐饮业的前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员、茶艺师、咖啡师、调酒师等职业群，能够从事酒店、民宿、邮轮等接待业的一线服务以及运营管理工作的高素质技术技能人才。通过三年学习，能取得酒店运营管理证书。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇尚向善、诚实守信、尊重

生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯；

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护，安全消防的意识知；

(3) 掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识；

(4) 掌握酒店行业前厅、客房、餐饮服务与运营管理的基本理论以及安全、卫生相关知识；

(5) 熟悉酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识；

(6) 了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识；

(7) 掌握酒店基层督导管理知识，熟悉酒店经营管理新理念、新理论、新技术。

3. 能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

(3) 具有创新意识，能创造性的开展工作，满足宾客个性化要求；

(4) 具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况；

(5) 具有酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析与等酒店房务服务与督导管理能力；

(6) 具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管理能力；

(7) 具有酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店运营与管理能力；

(8) 具有创建并运营主题餐厅、民宿等中小餐饮住宿企业的创新创业能力；

(9) 具有一定的酒店品牌和文化建设、酒店经营管理标准与质量控制、酒店业宏观发展动态与趋势判断等酒店高级管理能力。

六、课程设置及要求

全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑，按规定开齐开足公共基础必修课程、专业基础课程、专业核心课程，加强专业实训教学，突出特色开设人文素养、科学素养、专业综合能力提升等选修课程、拓展课程或专题讲座，积极组织学生参加劳动实践、创新创业实践、志愿服务及其他社会公益活动，将知识、技能、素养教育融入到专业教学和社会实践。

（一）公共基础课程设置及要求（必修）

序号	公共基础课程	主要教学内容及要求
1	思想道德修养与法律基础	本门课程是中宣部、教育部规定的大学生的必修课，各专业的公共基础课。通过学习，使学生树立科学的世界观、人生观、价值观、道德观、法制观。培养学生的爱国主义情操，坚定理想信念的自觉，激发敬业创新精神，形成健全人格的品质与心理素质，掌握工作、生活中的基础法律理论，树立法治意识。通过引导和学习，使学生具备作为现代公民的道德素养和法律素养。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本门课程是中宣部、教育部规定的大学生的必修课，各专业的公共基础课。本课程通过对马克思主义中国化理论成果怎样解决中国革命、建设、改革各个阶段问题的分析，帮助学生了解中国特色社会主义事业怎样在继往开来中不断向前发展，马克思主义中国化怎样在承前启后中持续向前推进；帮助学生深刻认识坚持马克思主义指导地位对实现中华民族伟大复兴的重要性，增强他们学习马克思主义理论的自觉性。
3	形势与政策	本课程结合当前国际国内形势以及高等教育改革形势，通过介绍当前国内外经济政治形势、国际关系以及国内外热点事件等，阐明我国政府的基本原则、基本立场与应对政策，宣传社会主义核心价值观，帮助

		学生树立正确的人生观、价值观。
4	大学语文（含应用文写作）	本课程以听、说、读、写为基本载体，着重培养学生的阅读与理解，表达与交流等语文应用能力，是融思想性、知识性、审美性、人文性和趣味性于一体，提高学生文化素养和职业基本素质，提升学生思想品质和审美悟性必修的公共基础课程。本课程对于提高学生的职业能力，丰富学生的职业情感，促进学生的职业发展，继承传统文化，建立精神家园、重塑人格，提升学生行为修养，为学生成长为高素质，有文化的现代职业人提供支撑和保障。
5	大学英语	本课程重点通过听、说、读、写教学，培养学生实际应用英语的能力，注重培养学生听说能力和实际应用语言的技能，特别是用英语处理与本专业职业生活相关的业务能力，培养具有一定的英语基础知识和语言技能的高素质技术技能人才。
6	计算机文化基础	本课程旨在使学生了解计算机应用基础知识，掌握 windows 操作系统，office 办公软件和使用互联网等计算机基本操作技能，能够运用计算机进行日常的信息加工和处理，提高学生办公事务的信息化处理能力，是培养学生的信息技术素养、网络安全意识、创新意识，提高学生职业能力和就业素质的一门必修公共基础课程。
7	大学体育	本课程旨在指导学生科学有效开展身体健康锻炼，重点以体育与健康知识，技能与方法为主要学习内容，树立健康生活工作方式，养成良好体育锻炼习惯，增强学生体质健康水平，完善与职业岗位相适应的身体素质储备，提升体育和素质素养为主要目的，是为学生未来的学习、生活、工作、职业发展提供良好的身心素质基础的一门公共基础必修课。
8	高等数学	本课程旨在培养学生运用数学中的微积分学、微分方程、概率论与数理统计等相关的基本思想方法，培养学生的基本运算能力，逻辑推理能力以及解决实际问题的能力，使学生能够运用数学思维解决实际学习和工作中出现的问题，提升学生的综合素质。

9	心理健康教育	本课程旨在宣传普及心理保健知识，帮助学生认识健康心理对成长成才的重要意义，指导学生树立心理保健意识，掌握心理健康知识和心理调适方法，指导学生学会正确认识评价自己，悦纳自己，增强社会生活的适应能力，压力管理能力，问题解决能力，人际交往能力，自我管理能力等，培养学生拥有乐观向上，积极进取的人生态度，并能够科学规划自己的未来和人生。是学生综合职业素养能力培养的一门必修公共基础课程。
10	人文素养、科学素养选修课程	根据专业人才培养需要，提供中国传统文化、创新创业、演讲与口才、安全教育、劳动教育等人文素养、科学素养网络选修课程，每学期至少选修1门课程，通过线上学习、线下辅导，在线考试获取选修课程学分。
11	劳动教育	主要包括日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。日常生活劳动教育立足个人生活事务处理，结合开展新时代校园爱国卫生运动，注重生活能力和良好卫生习惯培养，树立自立自强意识。生产劳动教育要让学生在工农业生产过程中直接经历物质财富的创造过程，体验从简单劳动、原始劳动向复杂劳动、创造性劳动的发展过程，学会使用工具，掌握相关技术，感受劳动创造价值，增强产品质量意识，体会平凡劳动中的伟大。服务性劳动教育让学生利用知识、技能等为他人和社会提供服务，在服务性岗位上见习实习，树立服务意识，实践服务技能；在公益劳动、志愿服务中强化社会责任感。
12	中国传统优秀文化	通过学习本课程，帮助学生深入了解中国博大精深的传统文化，领略传统文化的魅力，解读传统文化的精髓，从中获得人生的启迪，提升学生的民族自尊心、自信心、自豪感，引领学生形成高尚的道德情操、正确的价值取向。

(二) 专业（技能）课程

(1) 专业基础课程

序号	专业基础课程	主要教学内容与要求
1	旅游经济学	<p>旅游经济学也是人类旅游活动发展到一定阶段后兴起的一门交叉性很强的学科，它以经济学、管理学、社会学等的观点研究旅游运动发展过程中的经济现象、经济关系和经济规律，为旅游学科体系的形成打下了坚实的基础。本课程以两类基本规律为主要内容：一是旅游经济领域中的一般经济规律，如供求规律、价值规律等；二是旅游经济内部特殊的经济规律，如旅游业的结构、旅游消费、旅游市场、旅游管理体制等。本课程的教学目的包括：让学生掌握旅游经济研究的基本理论框架，具有分析问题、解决相关问题的能力。</p>
2	酒店管理概论	<p>通过本课程的学习，使学生全面了解酒店业的基本状况，系统掌握酒店管理的基本知识、基本理论、基本原理和科学方法，为进一步学习和研究酒店部门业务管理以及从事与酒店业相关工作提供必要的知识准备。课程内容：本课程把酒店管理划分为职能管理和业务管理两大主题，围绕着现代饭店管理理论、饭店计划与组织管理、饭店营销管理、饭店人力资源管理、饭店财务管理、饭店前厅管理、饭店客房管理、饭店餐饮管理、饭店康乐服务管理、饭店安全管理、饭店设备管理等方面进行了系统的介绍。</p>
3	酒店服务心理学	<p>通过本课程的学习，使学生把握顾客的心理、员工的心理的互动关系，结合职业活动特点，运用心理学的理论，进行心理调适，为顾客提供人性化和个性化的服务，从而提高酒店的竞争力。课程内容：酒店心理学的研究对象、研究方法；历史演变；酒店餐饮服务心理、酒店前厅服务心理，客房服务心理、康乐商店服务心理交往与投诉心理，酒店管理心理学等。</p>
4	食品营养与卫生	<p>食品营养与卫生学是研究食品、营养与人体健康关系的一门学科，具有很强的科学性、社会性和</p>

		应用性，与国计民生的关系密切，它在增进我国人民体质、预防疾病、保护和提高健康水平等方面起着重要作用。
5	中西菜点与酒水	本课程立足于旅游业发展现状，结合酒店业实际情况，具体阐述了中国菜、外国菜、中西点心、创新菜点、饮料概述、蒸馏酒、发酵酒、配制酒等内容，充分体现了菜、点、酒、水的特点。通过对饮食的起源与发展和食品制作与消费过程中的一般技术、科学、艺术，以及消费过程中所形成的基本观念、制度、习俗、礼仪、规范等内容学习，达到提高学生的旅游素养的目的。
6	酒店服务礼仪	过本课程的学习，使学生掌握酒店服务人员的仪容仪表、仪态、语言艺术运用、会议服务礼仪、国际接待礼仪等方面的规范，使学生能够把酒店服务礼仪的理论知识运用到实际操作中。培养他们良好的工作作风，提高对客服务的能力和素质。课程内容：本课程主要包括酒店服务人员的仪容仪表和仪态、酒店服务的语言艺术、会议服务礼仪、国际接待礼仪、我国主要客源国和地区以及少数民族的习俗和礼节等内容，通过本课程的学习，要求学生掌握酒店对客服务过程中的礼仪规范，提高自身的实践技能。
7	酒店实用英语	酒店实用英语是高等职业教育酒店管理专业的一门专业技能课。该课程旨在培养学生用英语为顾客提供酒店服务的职业能力、诚实守信的职业素养等。按照酒店部门，着重训练前厅、客房、餐饮、商务中心的各个岗位的英语服务。在酒店客源国际化的环境下，该课程是酒店管理专业培养英文过硬的高素质技能型人才的核心课程。该课程旨在培养学生饭店英语服务能力、英文沟通能力等。

(2) 专业核心课程

序号	专业核心课程	主要教学内容与要求
1	前厅与客房管理	通过本课程的学习和训练,掌握酒店前厅、客房服务与管理的基本知识,熟悉饭店前厅、客房部运行与管理的基本程序和方法,具有熟练的礼宾大厅服务、预订服务、总台接待与收银服务、商务中心服务、总机服务、客房服务等技能,成为能胜任高星级酒店前厅服务工作,并初步具备领班、主管管理能力的高技能人才。
2	餐饮服务与管理	通过了解餐饮服务的基本技能、餐饮服务程序及方法、菜点知识、酒类知识、软饮料知识、餐饮服务人员的基本素质等餐饮服务的相关理论知识,掌握餐饮服务的基本技能。
3	酒店财务管理	《酒店财务管理》课程是一门融预测、决策、融资、投资、分配、运营管理、分析评价于一体的边缘性经济管理学科,是酒店管理专业的必修课。它以酒店为对象,依据相关法律法规,利用价值形式,对酒店经营过程中客观存在的财务活动进行有效地组织,客观存在的财务关系进行恰当处理的一门科学。为日后从事酒店服务工作打下坚实的理论基础和有效的实践经验。
4	酒店人力资源管理	本课程由5个学习模块共13个学习任务组成,包括酒店组织机构与人力资源部岗位设置、酒店员工活动和员工培训、酒店薪酬管理与绩效考核、员工招聘、员工激励与职业生涯规划等内容。面向旅游管理专业酒店人力资源管理岗位,通过模拟工作情景,进行酒店人力资源管理的操作与训练,培养学生的服务和管理能力。
5	酒店市场营销	主要研究市场营销活动及其规律性,课程内容就是在买方市场条件下,旅游企业如何从顾客的需要出发,制订企业发展战略,组织企业市场营销活动,在满足顾客需求的前提下,使企业在竞争激烈的市场环境中获得生存和发展。通过本课程的教学,应使学生系统地掌握市场营销学的基本

		理论、基本知识和基本方法，了解分析市场营销环境、研究市场购买行为、制定市场营销组合策略、组织和控制市场营销活动的基本程序和方法，培养和提高正确分析和解决市场营销管理问题的能力。在实际工作中形成理论与实践相结合的思维习惯，善于创造性地设计旅游市场营销方案，有效地解决现实旅游市场营销问题。
6	酒店管理信息系统	通过本课程的学习，让学生掌握有关饭店计算机管理的相关知识，掌握酒店计算机管理中各项操作技能。通过本课程的学习使学生掌握酒店计算机管理中各项操作技能，具备预订接待能力、账务审核能力、客房中心系统查询能力、综合收银能力等。使学生具备较强的服务意识和较高的职业道德，养成良好的业务素质与身心素质。

(3) 专业拓展课程（选修课程）

序号	专业拓展课程	主要教学内容与要求
1	酒水知识与调酒技术	本课程是培养酒店管理专业高级应用性人才的必修课，是理论与实际操作紧密结合的一门课程，通过本课程的学习，使学生掌握中、外名酒的分类和特征，熟悉酒水服务过程并能灵活应用，能熟练示瓶、调节酒温、开瓶、滗酒、试酒、斟酒、添酒等酒水服务，会鸡尾酒的调制与创新。全面掌握酒水的进货、保管、领取和销售知识。达到中级以上服务员资格水平，能胜任酒水部服务和管理工作。课程内容：酒水分类及识别能力、六大基酒的识别及服务能力和配制酒的识别和服务、酒吧接待服务能力、四种鸡尾酒调制方法运用能力、20种经典鸡尾酒调制能力、鸡尾酒创新、创作能力、酒吧日常管理能力和鸡尾酒会策划能力、鸡尾酒酒品成本控制和核算能力。
2	茶艺	以一定的文化知识为基础，掌握茶艺的理论知识与实践技能，对提高学生综合素养起重要作用。
3	宴会策划与服务	通过本课程的学习与训练，旨在使学生系统的掌

		握中西餐宴会的布局与台面创新设计;中西餐餐饮宴会服务的基础知识,熟悉宴会部运营流程和操作规范,灵活创新的中西餐服务管理思想,掌握宴会工作的中级技术应用型人才必备的管理理论与服务技能。课程内容:中西宴会基础知识概述、中西式宴会介绍与分类、宴会部门的地位、任务和经营管理特点、宴会部门的组织机构设置与岗位职责、宴会部门统筹岗位职责与要求等内容。
4	世界著名饭店管理案例	世界饭店经营管理成功者是现代饭店管理原理和方法的伟大实践者、创新者。从那些影响世界饭店业发展的巨人身上,我们可以感受到饭店管理者的真实形象和力量,他们的经验与格言将给我们极大的后示。
5	酒店实用美学	是酒店管理系列课程之一,总结了国内外著名酒店经营管理的先进经验,反映了最新酒店管理理论的研究成果,内容简明、实用,操作性、科学性强,体系较为完善,取材具有一定的代表性。
6	旅游电子商务	从信息技术应用的角度,讨论了旅游行业对信息技术的需求特征及技术适应性,介绍了旅游电子商务的基本技术方法、类型、模式,总结了旅游电子商务的运营特征,提出了旅游电子商务发展战略的规划思路与设计方法。同时还讲述了电子商务在酒店、旅行社、景区、航空公司等行业中的具体应用。本课程的具体内容包括电子商务的兴起与发展、电子商务的功能与类型、电子商务的社会经济效应、电子商务的技术基础、电子商务的支付、电子商务安全、信息化潮流中的现代旅游业、旅游电子商务及旅游电子商务体系、电子商务与旅游市场、电子商务与旅游产业优化、旅游企业信息化、旅游企业信息化应用策略、网络营销的方法、旅游企业信息化实务与案例等。
7	形体训练	通过本课程的学习,使学生能系统的学习和掌握

		形体训练的基础理论和训练方法,让身体充分享受自、舒缓伸屈的动作,修塑高贵纤美的身体形态提高体育文化素养和审美情趣。课程内容:形体训练美育中的意义;形体训练的特点与作用;形体训练的基本内容与方法;人体美的标准;影响形体美的因素。
8	酒店安全管理与法律实务	培养学生社会责任感和参与意识熟悉酒店安全管理和酒店法律实务知识,能够运用酒店安全管理和法律知识对酒店实施管理。课程内容:酒店安全管理的组织;酒店安全的设施设备;酒店安全突发事件的应急预案;酒店前厅、客房、餐厅的法律纠纷案例。
9	酒店公共关系	通过本课程学习,使学生掌握公共关系的基本概念与基本原理,掌握公共关系应用的原则和方法;了解酒店组织及社会组织公共关系实务的一般操作形式和组织方法;掌握酒店组织公共关系的管理实务,能够具备职业经理人的公共关系能力和自主创业的能力。

(4) 素质拓展项目

序号	素养拓展项目	考核内容与方式	类别模块
1	特色晨读/晚读	传统文化、国内外经典作品诵读	文化素养
2	志愿者服务	累计时间达16个小时计1分,以此类推(出具主办方提供的证明)	感恩教育
3	社团活动	参加各级各类社团活动记录及指导教师评价成绩	职业素养
4	体育活动与竞赛	平时参加体育活动的记录,参加院级以上项目获奖可申请替代学分	素质教育
5	参加院校级各类比赛、作业作品展赛等活动	提供参加各级各类院校级比赛活动获奖证书,可申请替代学分	职业素养
6	勤工俭学(校内)	提供学生处开具的勤工俭学证明	职业素养

7	企业、市场、社会调研	根据专业对接行业企业，统一组织或学生个人前往企业、市场、社会开展考查调研，并完成调研报告（2000字）	专业素养
8	职业技能大赛	参加院级及以上职业技能大赛，获奖可申请替代学分	专业素养
9	假期社会实践	利用业余时间或假期参加时间，完成实践报告（2000字），获奖可申请替代学分	职业素养
10	参加各类专题讲座、研讨	参加院校组织的安全教育、社会责任、绿色环保、管理等人文素养、科学素养方面的专题讲座、专题研讨活动，提供每学期参加活动一览表及一份总结报告（2000字）	素质教育

(5) 专业实践教学

序号	专业实践项目	考核内容与方式	类别模块
1	企业认知实习	参加企业参观、见习、认知实习，提交认知实习报告（2000字）	职业素养
2	校内专项实训	根据专业课程安排，完成校内实训室实训项目训练，通过实训项目评比、实训作品评比考核，获奖可申请替代学分	专业技能
3	企业工学交替实训	根据教学安排，赴企业开展阶段性工学交替实训，填写工学交替实训手册，由企业师傅、指导教师、学生共同评出实训成绩，根据实训情况 16-18 学时计 1 学分	专业技能
4	顶岗实习	根据教学安排，学生赴企业开展不少于 6 个月的顶岗实习，填写顶岗实训手册，撰写顶岗实习总结，由企业师傅、指导教师、学生共同评出顶岗实训成绩	素质教育

5	毕业设计	根据专业特色，在教师指导下进行选题，完成开题报告、毕业设计，通过答辩，获得相应学分。	职业素养
---	------	--	------

本专业实践教学学时安排占总学时数 50%以上。通过实施“校内基地基本技能实训”“校外企业见习、实践进行职业能力训练”“企业工学交替、顶岗实习就业能力训练”的“三训结合实训教学模式”，有效组织学生赴企业认知实习、跟岗实习、顶岗实习等多种实习方式，强化以育人为目标的实习实训考核评价。认真落实学生顶岗实习 6 个月的规定，加强校内外实训基地建设，强化学生实习实训。统筹推进文化育人、实践育人、活动育人，广泛开展各类社会实践活动。

七、教学进程总体安排

(一) 全学程教学历程

酒店管理与数字化运营专业全学程教学历程表

周次 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	A	A	B	B	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	D
二	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	D
三	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	E	E	D	D
四	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	E	E	D	D
五	C	C	G	G	G	G	G	G	G	G	E	F	F	F	F	F	F	F	F	F
六	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F

注：A 入学教育，B 军事训练，C 课程教学，D 复习考试，E 技能鉴定，F 顶岗实习，G 毕业设计

(二) 公共课、专业课设置及学时分配

高职每学年安排 40 周教学活动。三年制高职总学时数不低于 2500，鼓励学生自主学习，公共基础课程学时应当不少于总学时的 1/4。高职选修课学时数占总学时的比例均应当不少于 10%。一般以 16—18 学时计为 1 个学分。鼓励将学生取得的行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或

已掌握的有关技术技能，按一定规则折算为学历教育相应学分。

1. 课程学时学分分配

学分分配	学时总数	学分总数	备注
总学时	≥2500	130-150	
公共基础课	≥625	≥35	
选修课	≥250	≥15	
实践课	≥1300	≥72	

2. 替代学分和奖励学分核算

项目	一等奖/高级	二等奖/中级	三等奖/初级
国家级获奖	12	10	8
省级获奖	10	8	6
市、院级获奖	8	6	4
系部级获奖	4	2	1
职业资格证书	6	4	2
技能等级证书	6	4	2
品德评价证书	6	4	2

（三）理论课、实践课设置及学时分配

理论与实践教学学时数比例表

课程类别	学时数	占总学时百分比	备注
理论教学	1144	45.96%	
实践教学	1345	54.04%	
总学时	2489	100%	

注：1、理论教学总学时包含公共课与专业课总学时（不含实验课）

2、实践教学总学时包含实验、实训学时数

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

学院酒店管理与数字化运营专业现有从事专业课教学

的教师 10 人。其中高级职称 5 人，中级职称 5 人，本科及以上学历比例为 100%。有 5 位教师参加了旅游管理专业国家级培训，10 人是具有酒店管理专业职业资格证书或有企业工作经历的“双师型”教师，专任教师双师型比例 100%。酒店管理专业教学团队平均年龄 35 岁，中青年教师比例高，师资基础较好，教师工作状态积极，发展潜力大，今后学院将通过加强师资培训，选派教师赴企业实践、加大人才引进、外聘企业兼职教师等不断优化师资结构，提高教学团队的教学、科研和企业项目实践能力，以保障酒店管理与数字化运营专业人才培养质量。

2. 专任教师

酒店管理与数字化运营专业专任教师能够严格遵守师德规范，努力争做有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心的“四有教师”；10 人具有酒店管理专业本科及以上学历，其中研究生学历 5 人；10 人具有高校教师资格证书及餐饮服务、客房服务（高级或中级或技师）证书；5 人次参加了旅游服务专业国家级骨干教师培训、省级骨干教师培训、国家级骨干教师赴企业实践锻炼，学院酒店管理专业专任教师能够通过参与校企合作工作、指导学生赴企业工学交替实践、顶岗实习等，完成教师赴企业实践任务。通过开展教学实践，具有扎实的酒店管理相关理论功底和实践能力，较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究，胜任学院酒店管理专业教育教学工作任务。

3. 专业带头人

学院在酒店管理与数字化运营专业专任教师中，选拔培养 1-2 名具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外旅游酒店行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对酒店管理与数字化运营专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力的专业带头人，学院将通过支持专业带头人参加国内外进修培训、参与企业产学研实践、参与课题研究，辅导学生技能竞赛、编写校本教材、开发课程资源等多种途径，不断提升专业带头人的理论水平、技术能力和教学能力，带动专业教学团队建设，在专业建设与课程改革中发挥重要作用。

4. 兼职教师

为了补充学院专业师资不足，优化师资队伍结构，提升专业教学团队的整体素质，根据专业教学需要，学院建立酒店管理与数字化运营专业兼职教师库，根据每学期专业教学实践需要，从酒店行业、企业聘任具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的酒店服务专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务的兼职教师，并加强兼职教师培养，支持兼职教师参与专业建设、实训基地建设、产学研实践等。

（二）教学设施

1. 具备的专业教室基本条件

每个教学班均配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设

备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 本专业校内实训室条件

序号	实训室名称	实训室功能简介
1	客房实训室 3001	本实训室有中式床 8 张，主要有中式铺床全套用具，主要实训项目包括：客房整理操作技能、中式铺床技能、走客房清扫、客房对客服务、客房中式铺床、开夜床等技能操作等。可满足培训学生的客房服务技能和房务部运行管理、对客服务综合能力的教学需求及承担省市中职学校技能竞赛的需求。
2	中餐服务实训室	本实训室是酒店管理、旅游管理专业进行实训操作的主要场所。该实训室主要承担《餐饮实务》、《餐饮服务与管理》、《宴会设计》等课程的实践教学任务。配有餐桌及相配套的餐椅、工作台、餐具等设备，可以进行托盘服务、摆台、餐巾折花、酒水服务、菜肴服务以及其他中餐服务技能实训项目训练。
3	西餐服务实训室	本实训室是酒店管理、旅游管理专业进行实训操作的主要场所。该实训室主要承担《餐饮实务》、《餐饮服务与管理》、《宴会设计》等课程的实践教学任务。配有餐桌及相配套的餐椅、工作台、餐具等设备，可以进行托盘服务、摆台、餐巾折花、酒水服务、菜肴服务以及其他西餐服务技能实训项目训练。
4	前厅实训室	本实训室设置总台、大堂副理工作台、宾客休息区等，同时还配备了擦鞋机、报刊杂志架、酒店宣传架等设备，可开展酒店服务前厅综合能力的训练，如大堂副理、礼宾服务、问讯服务、预订服务、接待服务、收银服务等多项教学训练及承担省市中职学校技能竞赛。
5	客房套间实训室	本实训室模拟酒店套间的设置，通过营造仿真教学环境，完成客房服务中客房整理操作技能、中式铺床技能、走客房清扫、客房对客服务、客房中式铺床、开夜床等基本技能训练。
6	中餐宴会厅实训室	本实训室配备了中餐餐桌椅，中餐餐具等设备。本实训室模拟真实的现场氛围，对学生进行中餐宴会服务技能操作的实训和中餐管理的训练。可进行的实训项目包括餐巾折花的造型与技法；托盘（理盘、装盘、端托、行走步伐、落托）的服务；摆台（中餐宴会、中餐零点）服务训练；酒水（斟酒）服务；撤换菜品及餐、酒用具的方法；中餐宴会布局与摆设；中餐上菜、派菜服务；中餐接待服务程序等专业技能。

3. 本专业校外实训室基地建设情况

具有稳定的校外实训基地，遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，供学生完成前厅、客房、餐饮、康乐、销售等岗位群核心技能和跟岗实习。

4. 本专业学生实习基地建设情况

具有稳定的校外实习基地；经营业绩良好、能够提供实践指导教师；具有完善的培训机制和提供住宿条件的企业作为学生实训基地；有保证实习生日常工作、学生、生活的规章制度，有安全、保险保障。

5. 支持信息化教学方面的情况

主动适应“互联网+职业教育”新要求，修订完善学院“三延伸两融合”教学模式改革实践，全面提升教师信息技术应用能力，积极推进信息技术与教学融合实践，通过数字化校园环境建设、数字化教学资源库应用与建设，加快建设智能化教学支持环境，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，引导鼓励教师利用信息化教学资源、教学平台，仿真模拟平台实施教学，积极推动教师角色的转变和教育理念、教学观念、教学内容、教学方法以及教学评价等方面的改革，为学生终身学习服务。具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；教师开发并利用信息化资源、教学平台、创新教学法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

（三）教学资源

1. 教材选用情况

学院制定完善教材选用制度，建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，坚持按照国家规定选用规划教材或能够体现新技术、新工艺、新规范等的高质量教材，支持和鼓励教师开发符合国家要求的校本教材，制定严格的校本教材使用规范。

2. 图书文献配备情况

学院建有 3.6 万平方米的图书馆，馆藏图书文献纸质版 23 万册，电子版图书 60 万册，配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，并为师生提升了方便的查询、借阅。购置了期刊库、有 400 多门网络课程的超星尔雅学习平台，专业类图书和学术期刊逐年采购和补充，能够满足本专业教育教学研究需要。

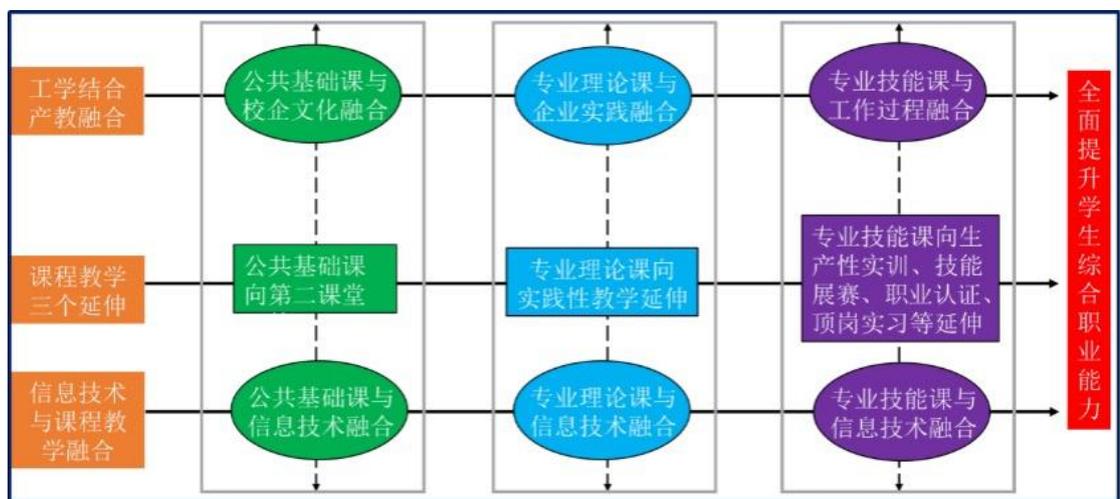
3. 数字教学资源配置情况

学院旅游管理专业建设和配备有多种教学资源，有丰富的音视频素材、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

构建适应“互联网+职业教育”新要求，积极推进“公共基础课向第二课堂和校企文化融合延伸”“专业理论课向实践性教学延伸”“专业技能课向工学结合、技能展赛、顶岗实习岗位技能延伸”“信息技术与教学融合”“产教融合”

的“三延伸两融合”教学模式改革实践，充分利用数字化教学资源、校企合作资源，推进本专业开展项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学、仿真模拟教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，逐步推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，加大实践教学力度，做好专业实训教学超过 50%，提高课堂教学质量，强化学生职业技能训练。



图：“三延伸两融合”教学模式图示

本专业构建了“以岗位职业能力需求为核心、以职业能力培养为主线、岗位工作为导向”的课程体系，通过实施“专业—岗位—能力—任务—项目—课程”六位一体式双向融通的人才培养模式，通过开展“课程教学项目化、实践教学任务化、技能训练标准化、实训项目专门化、顶岗实习岗位化”，将职业素质训练贯穿于教学及实训的各个环节，建设特色课程，有效实施“校内基地基本技能实训”“校外企业见习、实践进行职业能力训练”“企业工学交替、顶岗实习就业能力训练”的“三训结合实训教学模式”，促进校企文化融合，强化学生职业能力培养。

（五）学习评价

根据学院构建的“六位一体”多元化学生综合能力评价体系要求，充分利用数字化校园环境建设的优势，严格落实本专业培养目标和培养规格要求，有效开展“学生品德评价、学业成绩评价、拓展活动参与评价、技能定级评价、工学交替评价、顶岗实习评价”等六个方面的综合评价，引入自评、互评、企业评、社会评等多元评价，客观公正、全过程、全方位进行学生综合能力评价，引导学生自我管理、主动学习提高学习效率。为学生搭建展示才能的舞台，提高学生的综合职业能力。



图：“六位一体”多元化学生综合能力评价体系

替评价、顶岗实习评价”等六个方面的综合评价，引入自评、互评、企业评、社会评等多元评价，客观公正、全过程、全方位进行学生综合能力评价，引导学生自我管理、主动学习提高学习效率。为学生搭建展示才能的舞台，提高学生的综合职业能力。

1. 有效开展学生思想品德评价，建立学生成长档案。坚持把立德树人作为根本任务，深化“三全育人”综合改革，全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑，积极培育和践行社会主义核心价值观。通过加强学生思想品德教育，在学生的思想道德教育、文化知识教育、

技术技能培养、社会实践教育各环节融入社会主义核心价值观，推动专业课教学与思想政治理论课教学紧密结合，切实提升思想政治工作质量。通过制定学生思想品德评价标准，利用数字化教学环境建设、大数据分析等先进手段，建立学生思想品德成长档案，根据学生在校综合表现和参与各类活动的情况，在本专业各班开展学院、家庭、社会共同参与的学生思想品德评价改革。

2. 开展多形式学生学业成绩评价，完善学生学籍档案。

根据酒店管理与数字化运营专业学生在校期间开设的课程，根据公共基础课、专业理论课、专业技能课等课程教学特点和酒店管理专业特色，制定各学科考核标准和考试评价细则，采用理论测试、理论与技能测试相结合、技能竞赛、作业作品展评、技能定级等多种形式考核评价学生的学业成绩，修订和完善学生学籍档案，探索基于数字化教学环境，加强学生学籍档案管理的新模式，实现学生学业成绩信息化管理。

3. 重视学生专业拓展活动评价，强化学生职业素养培养。

制定酒店管理与数字化运营专业技能竞赛、作业展评、社团活动评价标准，构建以赛促学、以赛促练、以赛促评综合评价改革。结合酒店管理与数字化运营专业各学科教学特点，积极组织酒店管理与数字化运营专业各年级各学科学生广泛开展“科科有训练、周周有展示、学期有竞赛、层层有选拔”活动，实现以赛促学、以赛促练、以赛促评。制定酒店管理与数字化运营专业各学科各年级各项目竞赛训练队

活动方案、社团活动、作业作品展评的计划、实施方案、竞赛规程、评价标准，学生奖励制度等，鼓励学生结合自己的特长、兴趣参加学院各类竞赛训练、各种社团活动及作业作品展评活动等，整理归档各类活动资料，总结竞赛训练、社团活动、作业作品展评等活动的开展对促进学生专业技能和专业综合能力提升的成果。

4. 积极参与实施 1+X 证书制度试点。充分发挥学院职业技能鉴定所的服务功能，结合学院酒店管理与数字化运营专业的课程特点，以酒店管理专业相对应的岗位工种开展职业资格准入工作为抓手，认定技能和等级考试的科目，根据技能定级评价，鼓励学生制定技能定级标准和技能定级培训方案等，引进企业技能评价标准和职业资格认证，通过鼓励学生考取行业、企业认证有职业资格证书，积极开展“1+X”证书试点工作，实现“以定促学，以定促评”评价模式改革。

5. 企业共同参与学生工学交替实践评价，提升学生综合实践能力。充分发挥酒店管理与数字化运营专业校企资源优势，依托校内外实训基地，广泛开展学生实训基地见习、工学交替实践，制定学生工学交替实践考核评价细则、优秀实习生评价标准等，通过校企双方面共同评价学生工学交替实习的真正。

6. 利用信息化平台，加强学生顶岗实习跟踪管理，形成多元参与的顶岗实习评价机制。创新学生顶岗实习管理机制，完善酒店管理与数字化运营专业校企共同评价学生综合能力的内容和形式。广泛与酒店管理专业合作企业研讨，制

定校企合作协议，学生赴企业顶岗实习管理制度，学生实习就业协议等，完善班主任参与顶岗实习学生管理的相关规定，根据学生顶岗实习成绩评定表，实习总结，企业实习员工评价等相关资料综合评定学生顶岗实习成绩。依托数字化校园环境建设，逐步实现学生顶岗实习远程管理，创新基于网络平台的学生自评、互评、班主任评价、企业管理者评价等方式。

（六）质量管理

1. 为落实《国家职业教育改革实施方案》，推进国家教学标准落地实施，提升本专业教育教学质量，根据每年度《职业院校人才培养工作状态数据采集》、《职业院校教育质量年报》及甘肃省职业院校教学质量诊断与改进机制等工作要求，学院建立建全专业教学质量监控管理制度，不断完善课堂教学、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. 学院与二级学院不断修订完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 学院与二级学院共同合作，建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达

成情况。

4. 通过各专业教学部或专业教研积极参与教学质量诊断与改进工作，充分利用人才培养工作状态数据、质量年报、诊断与改进等评价分析结果，根据产业发展趋势和行业人才需求，引进行业企业、第三方评价机构等多方参与的专业人才培养方案动态调整机制，强化教师参与教学和课程改革的效果评价与激励，做好人才培养质量评价与反馈，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

根据酒店管理与数字化运营专业人才培养方案规定，学生的毕业要求是：学生通过三年学习，需达到以下毕业要求：

（一）学时学分及成绩要求：

学生必须完成不低于 2500 学时的教育教学活动，各门功课考核合格，至少考取一个与本专业相关的职业资格证书，修满不低于 150 学分的总学分，其中必修学分不低于 130，选修学分或专业拓展项目替代学分不低于 20。

（二）基础素养能力要求：

1. 具有良好的思想道德和职业道德修养；
2. 具有良好的文化修养；
3. 具有良好的身体素质；
4. 具有良好的心理素质。

（三）职业能力要求：

1. 具备正确使用酒店业各岗位设施设备的基本能力；
2. 具备酒店业各部门各岗位的基本技术与技能；

3. 具备企业基层的管理能力。

（四）跨行业职业能力：

1. 具有适应岗位变化的能力，该专业毕业生也能从事与旅游相关行业岗位的工作；

2. 具备市场营销及策划的能力，能从旅游营销等工作。

十、附录

附录一：编写说明

（一）方案编制依据：本计划以教育部《关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》、《关于制订高职高专教育专业教学计划的原则意见》和 2018 年兰州现代职业学院人才培养方案修订指导意见等文件为依据，并结合本专业目前的实际情况编写。

（二）方案的特点：本计划把社会主义核心价值体系贯彻到人才培养方案中，重视培养学生的诚实品质、敬业精神和责任意识，以“以服务为宗旨、以就业为导向”为指导设计学生的知识、能力、素质结构和人才培养方案，以培养高素质技能型人才为目标构建课程和教学内容体系，加大了实践教学环节的比例

（三）学分说明：本专业毕业的最低学分为 130 学分。

附录二：教学进度安排

附录二：酒店管理与数字化运营专业教学进程安排表

课程类型	课程名称	学时	学分	周学时	学时分配		学年、学期及周学时						考核		备注	
					理论学时	实践学时	一		二		三		考试	考查		
							1	2	3	4	5	6				
公共基础课	思想道德修养与法律基础	60	3	4	54	6	4							√		
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	72	4	4	60	12	4							√		
	大学英语	99	6	3	99	0	3	3						√		
	高等数学(含专业数学)	66	4	4	66	0	2	2							√	
	大学语文(含应用文写作)	66	4	2	66	0	2	2						√		
	普通话	33	2	1	15	18	1	1							√	
	计算机文化基础	96	5	4	48	48	4	2						√		
	大学体育	138	8	2	21	117	2	2	2	2				√		
	职业生涯规划	18	1	1	18	0			1						√	
	形势与政策	69	4	1	63	6	1	1	1	1					√	
	艺术欣赏	30	2	2	30	0	2								√	
	大学生创新创业	28	2	2	28	0					2				√	
	就业指导课	28	2	2	28	0					2				√	
	心理健康教育	36	2	2	36	0		2							√	
	中华优秀传统文化教育	16	1	1	6	10	1								√	
劳动教育	16	1	1	6	10	1								√		
小计		871	51	36	644	227	23	19	4	3	4					
专业基础课	旅游经济学	30	2	2	20	10	2							√		
	酒店服务心理学	30	2	2	20	10	2								√	
	酒店管理概论	54	3	3	36	18		3						√		
	中西菜点与酒水	30	2	2	20	10	2								√	
	酒店服务礼仪	36	2	2	12	24		2							√	
	食品营养与卫生	36	2	2	30	6		2						√		
	酒店实用英语	72	4	2	12	60		2	2					√		
	前厅与客房管理	90	5	5	30	60			5					√		
	餐饮服务与管理	90	5	5	30	60				5				√		
	酒店人力资源管理	54	3	3	18	36			3					√		
	酒店财务管理	54	3	3	18	36				3					√	
	酒店市场营销	36	2	2	30	6				2				√		
	酒店管理信息系统	36	2	2	10	26			2						√	
	酒水知识及调酒技术	72	4	4	18	54			4						√	
	宴会策划与服务	54	3	3	9	45				3					√	
酒店安全管理与法律实务	36	2	2	30	6				2				√			
茶艺	36	2	2	6	30				2					√		
旅游电子商务	36	2	2	30	6				2					√		
酒店实用美学	36	2	1.5	30	6					2				√		
形体训练	36	2	2	9	27			2					√			
世界著名饭店管理案例	18	1	1	16	2					1				√		
酒店公共关系	36	2	2	30	6				2				√			
小计		1008	57	54.5	464	544	6	9	18	21	3					
专业核心课	军事训练(含入学教育)	148	4		36	112	2周									
	毕业(顶岗)实习	360	20			360					20周					
	毕业(论文)设计	72	4			72					4周					
	就业前心理辅导专题										1周					
	专业发展专题										讲座					
素质拓展课	素质拓展课I	10				10										
	素质拓展课II	10				10										
	素质拓展课III	10				10										
合计		2489	136	90.5	1144	1345	29	28	22	24	7					

说明：第一学期按照15周、第二、三、四学期每学期18周、第五学期14周计算，周学时为24—30学时，毕业论文设计和顶岗实习按每周18学时计算。学分原则：学分=周学实数×实际授课周数=18，其中军训计4分，毕业论文设计4分和顶岗实习20分。

