湖南安全技术职业学院
Hunan Vocational Institute of Safety Technology

人才培养方案

专 业 名 称： 酒店管理与数字化运营

专 业 代 码： 540106

专业带头人: 唐进

二 级 学 院： 现代商务学院

二〇二二年七月 制订

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、职业面向和相关赛证分析 1
五、培养目标与培养规格 3
六、课程设置及要求 5
七、教学进程总体安排 47
八、实施保障 48
九、毕业要求 52
十、附录 52

2022级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

专业名称：酒店管理与数字化运营
专业代码：540106

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学历者。

三、修业年限

基本修业年限三年。

四、职业面向和相关赛证分析

（一）职业面向分析

1.职业面向

职业面向如表1所示。

表1　酒店管理与数字化运营专业职业面向

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）	职业资格证书或技能等级证书举例
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） 民宿管家（4-14-06-02） 餐厅服务员（4-03-02-05） 宴会定制服务师（4-03-02-13） 茶艺师（4-03-02-07）	**初始岗位：** 前台服务员 客房服务员 餐厅服务员 销售部协调 **发展岗位：** 领班或主管 部门经理及总监 **迁移岗位：** 茶艺师	1+X证书： 前厅运营管理 餐饮服务管理 民宿管家 **职业资格证书：** 茶艺师

2.职业发展路径

专业毕业生职业发展路径如表 2 所示。

表 2　毕业生职业发展路径

岗位类型	岗位名称	岗位要求
目标岗位	前厅服务员	完成前厅预订、住宿接待、总机服务、礼宾接待、问询服务、收银服务，线上和线下对客服务接待及推销酒店产品；
	客房服务员	完成客房清洁、客房楼层管理和安全管理，线上和线下及时处理客人需求和投诉；
	餐厅服务员	掌握餐厅服务基本操作技能，完成中西餐厅零点服务、宴会设计和服务，线上和线下对客服务接待及推销酒店餐饮产品，会处理餐厅
	销售部协调	完成酒店产品的市场拓展及策划宣传工作，负责跟踪客户的售前、售中、售后服务，及时回馈客户最新服务信息。
发展岗位	领班或主管	完成酒店前厅、客房楼层、餐饮日常管理，能督导、协调各班组的各项工作完成。完成 VIP 接待方案与实施、主题客房设计、主题宴会设计、以及客户关系维护与精准推销；
	部门经理及总监	完成酒店经营策略管理，挖掘客户需求，组织实施酒店既定营销方案及策略调整；整合多个渠道的产品数据、价格以及库存，维持各渠道良好合作关系，处理房态、订单、评价、营销以及收益管理
迁移岗位	茶艺师	完成茶饮冲泡服务及茶席设计，线上和线下对客服务接待及适时推销茶饮。

3.典型工作任务与职业能力分析

典型工作任务与职业能力分析如表 3 所示。

表 3　典型工作任务与职业能力分析

职业岗位名称	典型工作任务	职业能力要求
前厅岗位	1. 前厅接待 2. 宾客关系	**1.**能够进行前厅接待和前厅收银 **2.**能够进行客房定价与收益管理 **3.**能够进行客房预定与营销 **4.**能够运用新媒体技术进行客房推广 **5.** 能够协调处理并宾客关系，做好宾客维护工作
客房岗位	1. 客房服务 2. 客房督导 3. 主题客房设计	**1.** 能够正确介绍客房 **2.** 能够按程序和标准进行客房清洁 **3.** 能够进行个性化的对客服务 **4.** 能够进行主题客房设计 **5.** 能够运用新媒体营销推广客房产品

餐厅岗位	1.中餐服务与督导 2.西餐服务与督导 3.宴会服务与督导 4.主题宴会及菜单设计	1.能够进行餐厅接待与餐厅收银； 2.能够进行宴会组织与菜单设计； 3.能够进行餐饮定价与收益管理； 4.能够运用新媒体营销推广餐饮产品
营销岗位	1.市场调研 2.产品设计开发与产品采编 3.数字化营销 4.营销方案设计	1.能够进行产品组合与设计 2.能够进行成本控制与收益管理 3.能够进行产品营销与线上推广 4.能够具备数字化思维能力

（二）相关竞赛分析

本专业的竞赛与课程融合如表 4 所示。

表 4　专业相关竞赛分析

赛项名称	组织机构	主要内容	拟融入课程
湖南省职业院校技能竞赛“酒店服务”赛项	省教育厅	前厅服务、中餐服务、西餐服务	前厅运营实务 餐饮服务实务 餐饮运营与管理 酒店服务英语
全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛（高职组）	中国旅游协会	餐厅服务、客房服务、鸡尾酒调制、英语水平测试	餐饮服务实务 餐饮运营与管理 客房运营实务 茶酒文化 酒店服务英语
“问途杯”酒店数字营销大赛（高职组）	中国旅游饭店协会 江苏旅游职业教育集团 广州问途信息技术有限公司	酒店产品与细分市场 酒店客房包价产品设计及在线制作 酒店数字营销方案策划 酒店在线商城仿真运营	客房运营实务 餐饮运营与管理 酒店数字化营销 酒店成本控制与收益管理 新媒体技术 酒店产品开发与营销 酒店客户关系与管理

（三）相关证书分析

本专业相关的证书与课程融合如表 5 所示。

表 5　专业相关证书分析

序号	证书名称	颁证单位	要求等级	拟融入课程
1	前厅运营管理	北京首都旅游集团	中级	前厅运营实务、前厅服务技术
2	餐饮服务管理	北京首都旅游集团	中级	餐饮服务实务、餐饮运营与管理 中餐服务技术、西餐服务技术
3	民宿管家	中国旅游协会教育学会	中级	客房运营实务、客房服务技术
4	茶艺师	湖南省茶业协会	中级	茶酒文化

五、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，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，较高的信息素养，较强的创新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，面向住宿业、餐饮业的服务接待、产品销售、数字化运营与管理等岗位群，能够服务接待、产品销售、酒店数字化运营等工作的复合型高素质技术技能人才。毕业 3~5 年后可以从任前厅、客房、餐饮等相关部门领班/经理，或酒店创业经营管理者等工作岗位。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

表 6 酒店管理与数字化运营专业培养规格一览表

项目	分项	基本要求
素质目标	思政素质	S1 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。
		S2 崇尚宪法、遵守法律，遵规守纪，崇德向善、诚实守信，爱岗敬业，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。
		S3 树立诚信、共赢、学习、创新的“新商科”理念
	职业素质	S4 具有质量意识、环保意识、安全意识、健康意识、信息素养、工匠精神、创新精神。
		S5 具有严谨、耐心、细致的工作态度。
		S6 具有利用互联网思维和一定的大数据思维、酒店数字化意识。
		S7 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力和较好的处理酒店各类突发事件的抗压能力。
	人文素质	S8 具有良好的身心素质、健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的卫生习惯、生活习惯、行为习惯和自我管理能力。
		S9 具有一定的审美和人文素养，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。
		S10 勇于奋斗、乐观向上，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处，具有职业生涯规划的意识，具有较强的集体意识和团队合作精神。
知识目标	通用知识	Z1 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础和中华优秀传统文化知识。
		Z2 掌握与本专业相关的法律法规以及安全生产、环境保护等知识。
		Z3 掌握良好的在线表达、沟通、服务礼仪基础知识。
	专业知识	Z4 了解酒店前厅、客房、餐饮等营业部门的服务与运营知识和操作方法。
		Z5 熟悉酒店数字化应用的基本知识，熟悉酒店产品创新和开发的方法，并了解 OTA 渠道的选择和管理。

		Z6 掌握酒店财务、成本控制和收益管理、酒店安全卫生知识。
能力目标	**通用能力**	N1 具有探究学习、终身学习、分析问题、解决问题和可持续发展的能力。
		N2 具有规范的语言、文字表达能力和良好的沟通能力。
		N3 具有文献检索、资料查询的能力，对所获得信息具有加工、独立思考、逻辑推理、分析能力。
	专业能力	N4 具有有效完成酒店前厅、客房、餐饮基本服务技能操作与基层管理的能力，具有一定的酒店英语应用能力。
		N5 具有对酒店市场进行分析，定位酒店产品、开展酒店营销活动策划的能力。
		N6 具有进行酒店成本核算与分析控制，具备数据化思维能力。
		N7 具有正确使用酒店运营系统，完成各类表格填制，处理简单的英文函件的能力。
		N8 具有运用大数据、互联网等先进技术提升酒店运作效率，分析市场动态，进行产品线上运营。
		N9 具有协调处理宾客关系，做好宾客维护的能力，能根据客户需求，创新客户体验。

六、课程设置及要求

（一）课程设置

本专业在充分的市场调研和专家论证基础上，结合“1+X”证书制度，兼顾学生职业技能大赛，为培养学生的专业技术能力和职业道德素养，本专业课程设置以岗位需求和就业需求为导向，将“1+X”考证内容、技能竞赛内容纳入课程教学，构建基于工作过程典型工作任务的“岗证赛课”相融合的课程体系，如表 7 所示。

本专业课程体系含公共基础课和专业课两部分，其中公共基础课含公共基础必修课和公共选修课，主要培养学生的通用素质、知识和能力；专业课程含专业基础（平台）课、专业核心课、技能强化训练课程、专业拓展课/专业群选修课，主要培养学生的专业素质、知识和能力。本专业课程体系一览表如表 7 所示。

表 7　课程体系一览表

课程性质	课程类型	课程名称	备注
必修课程	公共基础必修课程	入学教育、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、大学体育、应用文写作、军事技能、军事理论、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划、大学生就业指导、大学生创新创业教育、劳动与职业素养体验、大学生安全教育、毕业教育、信息技术。	

	专业必修课程	专业基础（平台）课程	现代酒店管理概论、酒店服务礼仪、酒店服务英语、酒店信息系统实务、酒店成本控制与收益管理、酒店客户关系管理。	
		专业核心课程	餐饮服务实务、客房运营实务、餐饮运营与管理、前厅运营实务、酒店数字化营销、酒店产品开发与营销。	
		技能强化训练课程	中餐服务技术、西餐服务技术、前厅服务实技术、客房服务技术、新媒体技术、酒店综合服务技术、专业认知实习、毕业设计、岗位实习。	
选修课程	公共选修课程		高等数学、大学英语、现场急救技术、健康教育、习近平关于应急管理的重要论述、党史教育、音乐欣赏、礼仪风范与人际沟通、大学语文。	
	专业拓展课/专业群选修课程		茶酒文化、酒店商业模式、旅游文化、酒店安全管理、OTA 渠道管理、酒店大数据、酒店沙盘模拟、酒店人力资源管理。	

（二）公共基础课程

1.公共基础必修课程

公共基础课程设置及要求如表 8 所示。

表 8　公共基础课设置及要求

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	学时	支撑培养规格
1	入学教育	**1.素质目标：**养成遵规守纪的行为习惯，树立学习目标，培养爱国、爱校、爱集体意识。 **2.知识目标：**了解学校的校情校史； 了解本专业人才培养模式、专业课程体系、专业学习方法及对未来职业规划；熟悉学校的教学管理制度、学生管理制度。 **3.能力目标：**具备服从能力、规划能力、自主学习能力。	1.校史校情； 2.教学管理制度； 3.学生管理制度； 4.专业人才培养方案。	**1.师资要求：**本课程的主讲教师以教务处、学生工作与保卫处等职能处室领导，二级学院教学、学管领导、专业带头人，以及优秀毕业生为主，能够熟悉掌握自己业务范围内的规章制度或专业领域的常识等。 **2.教学条件：**配备多媒体设备、无线网络的教室和各专业实训室、校史馆。 **3.教学方法：**采取讲授法、案例教学法、讨论式教学法、现场教学等教学方法。 **4.课程思政：**培养学生遵	24	**S1** **S2** **S3** **S4**

				章守纪和规划意识，乐观、积极的心态，向上向善的品质。 **5.考核评价：** 本课程为考查课程，采取过程性考核 70 %+终结性考核 30%的形式， 进行考核评价。		
2	思想道德与法治	**1.素质目标：**树立科学的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观。 **2.知识目标：**理解科学世界观、人生观和价值观的主要内容；把握中国精神和社会主义核心价值观的内涵；掌握社会主义道德的核心与原则；了解法治思想，掌握法律基础理论知识。 **3.能力目标：**能尽快适应大学生活；能正确对待人生矛盾，践行社会主义核心价值观；能按基本道德规范正确判断是非、善恶、美丑，形成良好道德行为；能自觉尊法学法守法用法。	1.担当复兴大任 成就时代新人； 2.领悟人生真谛 把握人生方向； 3.追求远大理想 坚定崇高信念； 4.继承优良传统 弘扬中国精神； 5.明确价值要求 践行价值准则； 6.遵守道德规范 锤炼道德品格； 7.学习法治思想 提升法治素养。	**1.师资要求：**主讲教师必须是中共党员，具备本科及以上学历。 **2.教学条件：**配备多媒体设备、无线网络的教室；同时借助网络教学平台、QQ 等辅助教学。 **3.教学方法：**根据教学内容灵活采用问题教学法、多媒体演示法、案例分析法、情景模拟法等多种教学方法。 **4..考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核 60%+终结性考核 40%的形式，进行考核评价。过程性考核包括考勤、课堂讨论、纪律、作业等日常表现 30%，实践项目 30%	48	**S1** **S2**
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	**1.素质目标：**增强马克思主义信仰，坚定中国特色社会主义“四个自信”，树立历史观点、世界视野、国情意识和问题意识，努力成为中国特色社会主义事业的建设者和接班人。 **2.知识目标：**把握马克思主义中国化时代化的理论成果的基本内容。 **3.能力目标：**能运用马克思主义理论的立场、观点和方法，全面、客观地认识和分析问题，	1.毛泽东思想； 2.邓小平理论； 3.“三个代表”重要思想； 4.科学发展观。	**1.师资要求：**本课程的主讲教师必须是中共党员，具备本科及以上学历。 **2.教学条件：**配备多媒体设备、无线网络的教室，同时借助超星学习通等平台辅助教学。 **3.教学方法：**采用问题教学法、案例分析法、互动式教学法、探究式教学法等多种教学方法。 **4.考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核 70%+终结性考核 30%的形式， 进行考核评价。	32	**S1** **S2**

		具备一定的独立思考和解决问题的能力。				
4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	**1.素质目标：**增强对中国特色社会主义的信仰，树牢“四个意识”，坚定“四个自信”，坚决做到“两个维护”，自觉投身中国特色社会主义伟大实践；提升社会主义现代化事业合格建设者所应有的基本政治素质，牢牢站稳人民立场。 **2.知识目标：**了解习近平新时代中国特色社会主义思想“十个明确”和“十四个坚持”；明确中国特色社会主义的总任务；科学把握“五位一体”总体布局和理解“四个全面”战略布局以及两者之间的关系；理解中国共产党在新时代的基本理论、基本路线和基本方略。 **3.能力目标：**能用马克思主义的立场、观点和方法认识问题、分析问题；能运用马克思主义中国化理论成果指导具体实践，达成“求懂、求用、求信、求行”四求能力目标；能养成良好的学习能力、沟通能力及团队协作能力；具有一定的创新思维。	1.马克思主义中国化时代化新的飞跃 2.坚持和发展中国特色社会主义的总任务 3.坚持党的全面领导 4.坚持以人民为中心 5.全面深化改革 6.以新发展理念引领高质量发展 7.社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略 8.发展全过程人民民主 9.全面依法治国 10.建设社会主义文化强国 11.加强以民生为重点的社会建设 12.建设社会主义生态文明 13.全面贯彻落实总体国家安全观 14.建设巩固国防和强大人民军队 15.坚持“一国两制”和推进祖国统一 16.推动构建人类命运共同体 17.全面从严治党	**1.师资要求：**主讲教师必须是中共党员，具备本科及以上学历。 **2.教学条件：**配备多媒体设备、无线网络的教室，同时借助超星学习通等平台辅助教学。 **3.教学方法：**课堂教学与实践教学相结合，线下教学与网络教学相结合，灵活采用问题教学法、案例分析法、互动体验式教学法、探究式教学法等多种教学方法。 **4.考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核70%+终结性考核30%的形式，进行考核评价。过程性考核包括考勤、课堂讨论、纪律、作业等日常表现40%，实践项目30%	48	**S1** **S2**
5	形势与政策	**1.素质目标：**提升关心国家大事的政治素养，维护国家安全与统一，树立马克思主义形势观，增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感。	1.国内形势； 2.国际形势。 （根据教育部、省教育厅下发的每学期“形势与政策教育教学要点”以及结合我院教学实际情况和学生关注的热点、焦点问题来确定）	**1.师资要求：**本课程的主讲教师必须具备本科及以上学历。 **2.教学条件：**配备多媒体设备、无线网络的教室，同时借助超星学习通等平台辅助教学。 **3.教学方法：**开展专题化	32	**S1** **S2**

		2.知识目标：了解国内外重大时事，认识和正确理解党的路线、方针和政策，认清形势和任务，掌握时代脉搏。 **3.能力目标：**在错综复杂的国内外形势中，具有明辨是非的能力，有坚定的立场、较强的分析能力和适应能力，能正确分析和认清国内外形势中的热点难点，解决实际的思想困惑。		教学，采用专题授课、线上线下相结合等方法实施。 **4.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核60%+终结性考核 40%的形式， 进行考核评价。		
6	大学体育	**1.素质目标：**打造坚韧意志品质，树立“终身体育”意识，培养学生坚韧不拔、团结协作、挑战自我的体育精神，提高学生的尚美意识、服务意识、安全意识、创新思维、精益求精的工匠精神等职业素养，使之成长为全面发展的创新型高素质专业技能人才。 **2.知识目标：**；懂得营养、环境和不良行为对身体健康的影响；掌握常见运动创伤的紧急处理方法、了解 1-2 项体育运动项目基本知识。熟练掌握选项体育课训练的基本方法和手段。 **3.能力目标：**形成正确的身体姿势，培养科学健身、发展身体素质的能力，培养活动组织交往能力和规则纪律意识，获得 1-2 项终身体育运动项目技能。	1.第一学期：健美操与球类 2.第二学期：24 式简化太极拳与田径 3.第三学期： 健身瑜伽	**1.师资要求：**本课程的主讲教师必须具备本科及以上学历，且为体育教育和运动训练相关专业教师。 **2.教学条件：**利用学校现有的运动场地、器材，采用线上、线下相结合的方式。第三学期根据职业岗位的需求，开设健身瑜伽项目，为保证教学质量，班级人数 50 人以上的，采用分班教学。 **3.教学方法：**采用任务驱动法、示范讲解法、竞赛法等教学方法。 **4.课程思政：**培养学生树立“健康第一”的指导思想，帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核70%+终结性考核 30%的形式，进行考核评价。	108	**S1** **S2** **S8**
7	应用文写作	**1.素质目标：**正确的写作材料观、主题观，正	1. 应用文概述 2. 出入职场模块	**1.师资要求：**遵从“四有”好老师标准，贯彻“两个	32	**S1** **S2**

		确的语体意识与语感，培养理论指导实践的科学态度；具备组织管理者的宏观眼光和策划意识，具有沟通、协调、竞争、双赢能力和宏观视野；数字化、表格化、规范化的工作习惯和严谨、规范的工作态度。 **2.知识目标：**掌握本课程最常用的文种的适用范围、基本格式与写作要领，掌握应用写作的一般方法和技巧。 **3.能力目标：**培养学生运用文种知识对具体的任务和环境进行分析、判断，明确所用文种的能力；培养学生对应用文体的辨别、认知、阅读能力；培养学生能够对给定材料进行分析、提炼、运用的能力，能够写作主题正确集中、材料充实有针对性、结构符合文种体式、语言表达简洁明确、严谨得体的应用文书；具有综合思考和分析、预见及理性思维的能力。	项目一 求职信 项目二 竞聘辞 3.日常事务模块 项目一 计划 项目二 总结 项目三 申请书 项目四 条据 项目五 启事 4.行政公务模块 项目一 公文概述 项目二 通知 项目三 请示 项目四 报告 5.专业事务模块 项目一 问卷设计 项目二 调查报告 项目三 经济合同 6.结课考试	规范”，认真备课，学习前沿职教理念，开展教改教研工作。 **2.教学条件：**有网络连接、音响的多媒体功能教室、“学习通”等移动教学平台。 **3.教学方法：**采用情境设置、任务驱动、案例剖析等教学方法。 **4.课程思政：**培养学生规范意识、诚信意识以及实事求是的作风；充分发挥课程案例的育人作用，选用与专业相关的案例，培育学生的职业素养和职业道德。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核70%+终结性考核30%的形式， 进行考核评价。		**N2**
8	军事技能	**1.素质目标：**培养学生文明、守纪、勇敢、坚毅、吃苦耐劳的意志品质和良好的心理素质；增强国防观念和国家安全意识，培养学生军事素质。 **2.知识目标：**了解军队的知识、军人的纪律，知道维护国家安全是军人应尽的义务；理解捍卫国家主权和领土	1.队列训练； 2.舍务管理； 3.素质拓展训练。	**1.师资要求：**持证上岗，每位教官凭“四会教练员”证上岗带训；做到服从命令、听从指挥、科学施训，严格按照训练计划组织训练。 **2.教学条件：**采用训练场地集中授课；基本理论内容讲授，借助超星学习通、微信等平台辅助教学。 **3.教学方法：**根据训练内	112	**S1** **S2**

		完整对国家安全的重要意义。 **3.能力目标：**掌握队列操练的基本技能；具备基本的军事技能。		容灵活采用问题教学法、示范演示法、案例分析法、情景模拟法等多种教学方法。 **4.课程思政：**训练中强化爱国主义、集体主义观念，培养组织纪律性、吃苦耐劳精神。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，每阶段考核由训练表现、内务整理、考勤三部分综合考核构成。期中训练表现占40%、内务整理30%、考勤30%		
9	军事理论	**1.素质目标：**具有大学阶段的国防观念、国家安全意识和忧患危机意识；强化爱国主义、集体主义观念、传承红色基因、提高学生综合国防素质。 **2.知识目标：**贯彻落实习近平强军思想，全面了解我国国防体制，国防战略，国防政策和国防历史。正确理解我国总体安全观，把握新形势下我国安全环境的新特点，树立正确的国防观。 **3.能力目标：**具备对军事理论基本知识进行正确认知、理解、领悟和宣传的能力。通过学习，达到和平时期，积极投身到国家的现代化建设中，战争年代是捍卫国家主权和领土完整的后备人才。	1.中国国防和国家安全； 2.军事思想； 3.现代战争； 4.信息化装备； 5.共同条令教育； 6.防卫技能与战时防护； 7.战备基础与应用。 8.武器常识及军事技能篇总结。	**1.师资要求：**本课程的主讲教师必须具备本科及以上学历。 **2.教学条件：**多媒体教室，同时借助超星学习通、微信等平台辅助教学。 **3.教学方法：**根据教学内容灵活采用问题教学法、多媒体演示法、案例分析法、情景模拟法等多种教学方法。 **4.课程思政：**引导学生建立正确的国防观念，提高军事理论素养。以史为鉴，将强烈的理想信念教育融入文化自信中，引导学生树立高度的文化自信，自觉践行中国特色社会主义文化，提高人文素质和涵养，厚植爱国主义。 **5.考核评价：** 本课程为考试课程，采取过程性考核60 %+终结性考核40 %的形式， 进行考核评价。	36	**S1** **S2**
10	大学生心理健康教育	**1.素质目标：**增强心理保健意识和心理危机预防意识，心理健康素养普遍提升；培育和	1.大学新生心理适应与发展； 2.心理健康与精神障碍； 3.自我意识；	**1.师资要求：**本课程的主讲教师必须具备相关专业领域本科及以上学历。 **2.教学条件：**多媒体教	32	**S1** **S2** **S8**

		弘扬社会主义核心价值观，坚持育心与育德相统一，促进学生心理健康素养与思想道德素养、科学文化素养协调发展。 **2.知识目标：**了解心理学的有关理论和基本概念；明确大学生心理健康的标准及意义；掌握自我调适的基本心理健康知识；了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现，能预防、识别、干预常见精神障碍和心理和行为问题。 **3.能力目标：**掌握自我探索技能，建立自尊自信态度；掌握心理调适技能，培养理性平和心理；掌握心理发展技能，塑造积极向上心态。	4.人格塑造； 5.人际关系； 6.自我管理； 7.恋爱与性； 8.生命教育。	室，同时借助超星学习通、职教云等平台辅助教学。 **3.教学方法：**采用启发式、研讨式、案例分析、角色扮演等教学方法。 **4.课程思政：**将育心与育德相结合，加强心理育人；将心理健康教育与思想道德修养有机结合起来，在心理教育的同时关注大学生健康向上的世界观、人生观、价值观形成，培育和弘扬社会主义核心价值。 **5.考核评价：** 本课程为考查课程，采取过程性考核 60 %+终结性考核 40%的形式， 进行考核评价。		
11	大学生职业生涯规划	**1.素质目标：**树立起职业生涯发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。 **2.知识目标：**基本了解职业发展的阶段特点；较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境。掌握职业生涯规划的基本方法与过程、职业选择与生涯路线的确定、职业生涯开发等基本知识。 **3.能力目标：**掌握自我探索技能、信息搜索与	1.建立生涯与职业意识； 2.自我探索与完善； 3.职业探索与定位； 4.生涯决策与制定。	**1.师资要求：**本课程的主讲教师必须具备本科及以上学历，有一定的心理学背景，有过指导学生就业或从事过学生管理的工作经历。 **2.教学条件：**采用线上线下相结合的方式，线上主要是基本理论内容的学习，线下主要通过多媒体教室小班授课。 **3.教学方法：**采用理论讲授与案例分析相结合、小组讨论与角色体验相结合、经验传授与求职就业实践相结合的教学方法。 **4.课程思政：**能够结合社会主义核心价值观引导学生树立“守法”“敬业”“诚信”等良好品质。 **5.考核评价：**本课程为考	16	**S1** **S2** **S10**

		管理技能、生涯决策技能等，还应该通过课程提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。		试课程，采取过程性考核70%+终结性考核30%的形式， 进行考核评价。		
12	大学生就业指导	**1.素质目标：**树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的职业发展和社会发展主动付出积极地努力。 **2.知识目标：**基本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以及创业的基本知识。 **3.能力目标：**使大学生掌握信息搜索与管理技能、简历制作的技巧、求职面试的技能等，还应该通过课程提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。	1.就业准备； 2.求职与应聘； 3.就业权益保护； 4.职业适应与发展。	**1.师资要求：**本课程的主讲教师必须具备本科及以上学历，有过指导学生就业或从事过学生管理的工作经历。 **2.教学条件：**采用线上线下相结合的方式，线上主要是基本理论内容的学习，线下主要通过多媒体教室小班授课。 **3.教学方法：**采用理论讲授与案例分析相结合、小组讨论与角色体验相结合、经验传授与求职就业实践相结合的教学方法。 **4.课程思政：**能够结合社会主义核心价值观引导学生树立“爱岗”“敬业”“诚信”“守信”等良好品质。 **5.考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核70%+终结性考核30%的形式，进行考核评价。	16	**S1** **S2** **S10**
13	大学生创新创业教育	**1.素质目标：**增强大学生创新创业意识与创新创业思维，提高创新创业能力与综合素质，培养具有创新精神、敢想敢干、有经济头脑、善于发挥自身优势、善于人际交往的创新型人才，鼓励大学生积极参与创新创业建设，勇于投身社会实践，推进科技成果向实际生产的转化，为建设创新型	1.创新创业、创新创业精神与人生发展； 2.创业者与创新创业团队； 3.创新创业机会与创业风险； 4.创新创业资源； 5.创新创业计划； 6.新企业的开办。	**1.师资要求：**本课程的主讲教师必须具备本科及以上学历，有过创业经历或指导过学生创新创业项目或指导过学生参加过省级以上创新创业大赛并获奖。 **2.教学条件：**采用线上线下相结合的方式，线上主要是基本理论内容的学习，线下主要通过多媒体教室小班授课。 **3.教学方法：**采用理论讲	32	**S1** **S2** **S4** **S10**

		国家作出贡献。 **2.知识目标：**掌握开展创新创业活动所需要的基本知识、具备基本的创新创业能力、学生树立科学的就业创业观。 **3.能力目标：**培养大学生创新创业理念、提升创新创业能力，通过开展创新创业实践，引导大学生利用其自身特长结合高科技进行创业，使最优秀的人才成为企业家，继而实现人力资源的优化配置。		授与案例分析相结合、小组讨论与角色体验相结合、经验传授与求职就业实践相结合的教学方法。 **4.课程思政：**能够结合社会主义核心价值观引导学生树立“守法”“敬业”“诚信”等良好品质。 **5.考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核70%+终结性考核30%的形式， 进行考核评价。		
14	劳动与职业素养体验	**1.素质目标：**学生通过参与劳动与职业素养的学习和实践，获得直接劳动体验，促使学生主动认识并理解劳动世界，逐步树立正确的劳动价值观。遵守劳动纪律；养成热爱劳动、珍惜劳动成果的良好习惯；培养学生正确的劳动价值观和良好的劳动品质，弘扬劳模精神，引导学生崇尚劳动、尊重劳动，增强对劳动人民的感情，报效国家，奉献社会。 **2.知识目标：**掌握相关劳动内容、劳动安全知识、绿色环保及垃圾分类常识；劳动工具、劳保用品的使用方法；掌握校园文明监督员、宣传员的工作任务和工作规范；了解职业道德基本内涵，理解爱岗敬业的职业素质要求。 **3.能力目标：**具备正确使用和维护劳动工具、劳保护品的能力；具备	1.劳动教育理论课程； 2.公益劳动体验教育； 3.职业劳动体验教育； 4.社会服务劳动教育。	**1.师资要求：**以学生工作与保卫部工作人员、总务处、二级学院、物业公司等部门领导、工作人员负责实施。 **2.教学条件：**智慧教室，学校相关职能处室和二级学院提供相应的岗位、场地进行教学。 **3.教学方法：**内容讲授与案例分析讨论、故事解读、实践体验等有效结合，深刻理解劳模精神、劳动精神、工匠精神 。 **4.课程思政：**教学过程中，弘扬劳模精神，引导学生崇尚劳动、尊重劳动，增强对劳动人民的感情，报效国家，奉献社会。 **5.考核评价：** 本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。劳动与职业素养体验1（劳动教育理论课程）采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。劳动与职业素养体验2（公益劳动体验教育模	32	**S1** **S2** **S8**

		垃圾分类的能力；具备校园环境卫生、寝室环境卫生宣传、维护、监督的能力；提高学生的就业能力和职场的适应能力。		块）、劳动与职业素养体验 3（职业劳动体验教育模块）、劳动与职业素养体验 4（社会服务劳动教育模块）过程性考核 40%，终结性考核 60%进行考核评价。		
15	大学生安全教育	**1.素质目标：**通过安全教育，大学生应当树立起国家安全理念、安全第一的意识，把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合，具备较高的安全素质。 **2.知识目标：**通过本课程的学习，使学生掌握国家安全教育相关知识、日常学习、生活和实习等方面的基本安全知识，掌握与安全问题相关的法律法规和校纪校规，安全问题的社会、校园环境；了解安全信息、相关的安全问题分类知识以及安全保障的基本知识。 **3.能力目标：**掌握国家安全理念、安全防范技能、防灾避险能力、安全信息搜索与安全管理技能；培养学生维护国家安全的意识和能力、认知自身所处安全形势的意识和能力、自我调节的意识和能力、面对突发事件应变的意识和能力，以及自我防范的意识和能力。	1.安全概述 2.政治安全与社会安全 3.生物安全 4.学习安全、就业安全 5.交际安全和心理安全 6.消防安全与逃生安全 7.财产安全与网络安全	**1.师资要求：**以学生工作与保卫部工作人员、二级学院等部门领导、辅导员负责实施。 **2.教学条件：**智慧教室、安全教育警示基地、应急演练场地支撑等。 **3.教学方法：**由老师、宣讲民警、防诈骗防专家、消防和应急知识教员，进行理论+案例讲述、安全知识培训、技能实操演练等，通过理论学习+培训演练的方法开展教学。 **4.课程思政：**从生命财产安全到国家安全，帮助学生树立积极正确的安全观，把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合，将立德树人贯穿安全教育课程全过程。 **5.考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核 60%+终结性考核 40%的形式，进行考核评价。	16	**S1** **S2** **S4**
16	毕业教育	**1.素质目标：**培养团队协作的工作精神， 增进学生、老师、学校感情；感受生动活泼、健康有序， 又充满温情的和谐毕业氛围；培养	1.毕业生大会、毕业生活动 2.举办各种报告和讲座（1）邀请优秀毕业生做报告、讲座，介绍他们的成才之路，对毕业生思想	**1.师资要求：**课程应由经验丰富的辅导员组织；部分内容应由二级学院、学保处、招就处等相关部门组织。 **2.教学条件：**学术报告	24	**S1** **S2** **S4** **S10**

		正确的价值观念，增强学生热爱学校、建设祖国、服务社会的责任感；引导学生正确认识和把握当前的就业形势，为走向社会做好准备。 **2. 知识目标：**了解优秀毕业生的成才之路；了解毕业生职业发展一般要求；掌握就业环节技能技巧。 **3.能力目标：**能树立正确的人生观、价值观、择业观；具备良好的职业道德；实现零距离上岗。	进行有益的启迪；（2）邀请企业领导做报告，介绍企业对毕业生的基本要求；（3）邀请政府有关人员或专家介绍国内外就业情况，分析有关专业知识特点，讲解相关行业概况、发展潜力和对从业人员的要求等；（4）举行就业模拟试验、 择业面试技巧、修饰仪表仪容以及填写有关表格的讲座等。 3.聘请具有丰富经验的并受到过就业指导专门训练的职业人士对毕业生就业进行指导和咨询服务。	厅、多功能会议室、多媒体教室等。 **3.教学方法：**采用讲授法、讨论法、案例教学法等教学方法。 **4.课程思政：**培养学生树立正确的人生观、价值观、择业观 **5.考核评价：** 本课程为考查课程，采取过程性考核 70%+终结性考核 30%的形式，进行考核评价。		
17	信息技术	**1.素质目标：**增强学生的信息意识，提升计算思维，促进数字化创新与发展能力，树立正确的信息社会价值观和责任感，为其职业发展、服务社会和终身学习奠定基础。 **2.知识目标：**熟悉信息技术的基本知识，掌握常用工具软件和信息化办公技术，了解大数据、人工智能、云计算等新兴信息技术。 **3.能力目标：**具备支撑专业学习的能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题，以适应现代化办公对计算机能力的要求。	1.文档处理； 2.电子表格处理； 3.演示文稿制作； 4.信息检索； 5.新兴信息技术。	**1.师资要求：**主讲教师必须具备本科及以上学历，计算机或其他相关专业，能够熟练操作计算机和使用 OFFICE 软件对文档进行编辑。 **2.教学条件：**满足教学需要的机房，配备数量合理、配置适当的信息技术设备，提供相应的软件和互联网访问带宽。 **3.教学方法：**采用任务驱动法、案例教学法、启发式教学法等教学方法。 **4.课程思政：**了解我国的新技术、新发展，注重工匠精神的培养，提高信息安全意识。将时事新闻的文字、图片及数据形成素材，进行文档编辑和处理，加强思想政治教育。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核与终结性考核相结合的方式进行考核评价。其中实践成绩占 40%，平时成绩占 30%，期末考试成绩	48	**S1** **S2** **N3**

				占 30%。		

2.公共选修课程

公共选修课程设置及要求如表 9 所示。

表 9　公共选修课设置及要求

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	学时	支撑培养规格
1	高等数学	**1. 素质目标：**培养热爱祖国、爱岗敬业的家国情怀和文化自信；培养严谨细致、精益求精、求真务实的科学精神；培养艰苦奋斗、团结协作、诚信友善的人文素养。 **2. 知识目标：**了解高等数学中微积分相关的数学文化知识；理解高等数学中函数、极限、微分、积分的数学思想方法；掌握高等数学中导数、微分、积分等基本数学概念和原理等。 **3. 能力目标：**增强抽象的逻辑思维能力、数学语言表达能力；提高数学计算能力、空间想象能力和分析问题解决问题的能力；培养数学解决专业问题的应用能力和数学建模能力。	1. 基础模块： 微积分：一元函数微积分（函数、极限、导数，微分，积分）；二元函数的微分学（二元函数的概念和性质、极限、连续、偏导、全微分）. 2. 应用模块（根据专业需求补充内容）： ①三角函数、弧度及其应用、坐标正反算； ②常微分方程基础； ③概率与数理统计基础； ④线性代数基础； ⑤复数与向量. 说明：测绘工程、建筑工程类补充①④；财经类专业补充③④；电子信息类补充④⑤；计算机类补充②④；安全类补充②③。	**1. 师资要求：**具有数学专业本科以上学历；较为丰富的数学教育教学经验，专业技术扎实；对高职教育以及学生的数学学情有基本了解；具有一定的信息技术教学的能力。 **2. 教学条件：**有网络连接的多媒体功能教室、“学习通”等移动教学平台、直尺、三角板、几何教具、数学软件等工具辅助教学。 **3. 教学方法：**采用问题引入法、讲练结合法、数形结合法、案例分析法、项目驱动法、小组合作法、游戏法等多种教学方法相结合。 **4. 课程思政：**充分发挥数学的智育”“德育”“创育”价值，最终实现“培根铸魂，启智润心”的课程思政育人目的。通过数学文化培养爱国精神和文化自信；通过数学应用锤炼严谨细致、精益求精、求是创新的工匠品质；通过数学原理来领悟人生哲理；通过小组合作教法，培养团队协作、诚信友善等道德品质。 **5. 考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核 50 %（考勤、线上微课	64	**S1** **S2** **Z1**

				学习、作业、测试、课堂表现）+终结性考核 50%（期末考试成绩）的形式， 进行考核评价。		
2	大学英语	**1.素质目标：**具有敬业勤业精神、良好的职业道德和文化意识，提升职业综合素质；具有创新、竞争与合作意识，较强的爱国主义精神和家国共担的责任感，提高文化自信。 **2.知识目标：**掌握必须的、实用的英语语言知识和语言技能：如词汇、语法、句型、文化等，为全球化环境下的创新创业打好人文知识基础。 **3.能力目标：**在日常生活中、职场中用英语进行必要交流的口语交际能力，并具备一定的阅读能力和写作能力，培养他们的跨文化交际能力，能以正确的立场鉴别、处理涉外事务的能力。	1.涉及主题有：人际、性情、娱乐、 节日、美食、职业、旅行、环 境、网络、科技、健康、人生、梦想等方面 2.涉及各个主题的听、说、 读、写语言知识点学习； 3.涉及各个主题的听、说、 读、写等语言 技能训练：	**1.师资要求：**本课程的主讲教师必须爱岗敬业、品德高尚、关爱学生，且具备英语本科及以上学历，有过相关教学工作经历。 **2.课程条件：**有网络连接、音响的多媒体功能教室，“学习通”等移动教学平台。 **3.教学方法：**采用任务驱动法、问题引入法、情景教学法、角色扮演法、小组合作法、讲练结合法、案例教学法、游戏法等多种教学方法相结合。 **4.课程思政：**培养学生爱国情怀、文化自信、传统礼仪、敬业勤业精神、良好的职业道德、较高的职业素养、且能用英语表达中国文化。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采用过程性考核 70%，终结性考核 30%的形式， 进行考核评价。	128	**S1** **S2** **S4** **Z3**
3	现场急救技术	**1.素质目标：**培养学生救死扶伤、团结协作意识，具有沉着、冷静处理突发状况的能力。 **2.知识目标：**使学生熟悉伤情判断、求助、止血、包扎、固定、搬运、心肺复苏知识。 **3.能力目标：**具备在紧急情况下，对伤员进行伤情评估并采取相应的急救技术措施抢救伤员，挽救生命、降低危害的能力。	1.伤情判断与评估； 2.现场急救器材； 3.心肺复苏； 4.止血、包扎、固定、搬运； 5.常见意外和急症的现场急救。	**1.师资要求：**必须具备本科及以上学历，具备相关专业知识 **2.教学条件：**有网络连接、音响的多媒体功能教室，“学习通”等移动教学平台；有担架、心肺复苏模拟人等实操设备。 **3.教学方法：**采用案例教学法、现场演示法、任务驱动法等多种教学方法 **4.课程思政：**教学中突出生命至上的理念，培养学生救死扶伤、甘于奉献、	16	**S1** **S2** **S4**

				大爱无疆的意识。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核60%+终结性考核 40%的形式，进行考核评价。		
4	健康教育	**1.素质目标：**养成文明、健康的生活方式；增强防病意识，树立自我保健意识；增强维护全民健康的社会责任感。 **2.知识目标：**掌握健康管理和健康决策的基本方法；掌握维护健康的基本知识。 **3.能力目标：**具备自觉规避、有效应对健康风险的能力；具备防控传染病和慢性非传染疾病的能力；具备一定的在突发事件和伤害中自救与互救的能力。	模块一：健康生活方式 模块二：疾病预防 模块三：性与生殖健康 模块四：安全应急与避险	**1.师资要求：**具备系统的医学专业知识和一定的教育心理学知识；具有较强的语言表达能力和教育教学能力。 **2.教学条件：**教室配备多媒体设备、无线网络等。 **3.教学方法：**运用现代化教学手段，采用情景教学法、角色扮演法、任务驱动法等教学方法。 **4.课程思政：**融入典型公共卫生事件和健康中国战略，提升健康意识。 **5.考核方式：**本课程为考查课程，采取过程性考核60%+终结性考核 40%的形式，进行考核评价。	16	**S1** **S2** **S4**
5	习近平关于应急管理的重要论述	**1.素质目标：**提升学生在认识社会中逐步认识自我，牢固树立马克思主义信仰、中国特色社会主义信念，增强为应急安全事业勤奋学习的积极性和主动性。 **2.知识目标：**掌握马克思主义的基本立场、观点和方法，了解习近平关于应急管理与安全生产重要论述的基本原则、实践方向、时代价值、主要内容，以及当前我国应急管理体系改革、国家综合性消防救援队伍建设等方面内容。 **3.能力目标：**理论联系实际，了解我国应急管理与安全生产工作的实际情况，注重知和行	1.导论 观看《生命重于泰山》 2.习近平总书记关于应急管理的重要论述及其时代价值 3.习近平应急管理重要论述的主要内容 4.习近平总书记关于应急管理体制改革的重要论述 5.习近平总书记关于应急救援队伍建设的重要论述	**1.师资要求：**本课程的主讲教师必须具备本科及以上学历。 **2.教学条件：**配备多媒体设备、无线网络的教室，同时借助超星学习通等平台辅助教学。 **3.教学方法：**采用体验式、任务驱动式等教学方法。 **4.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核50%+终结性考核 50%的形式，进行考核评价。	16	**S1** **S2** **S4**

		的统一，能正确运用习近平关于应急管理与安全生产的重要论述等理论解决实际问题的能力，提高认识能力、实践能力和社会适应能力。				
6	党史教育	**1.素质目标：**使学生继承和发扬党的优良作风，继承和发扬老一辈无产阶级革命家和革命先烈热爱祖国、忠于人民等革命精神，坚定为共产主义事业奋斗到底的决心和信心。 **2.知识目标：**了解中国共产党成立100年来的奋斗历程，及中国共产党在领导中国革命、建设和改革开放以来发展进程中所取得的历史经验。 **3.能力目标：**紧密结合中共党史的历史实际，通过对有关历史进程、事件和人物的分析，提高运用科学的历史观和方法论分析历史问题、辨别历史是非的能力。	1.新民民主主义革命； 2.社会主义革命和社会主义初步探索； 3.改革开放和社会主义现代化建设； 4.中国特色社会主义进入新时代。	**1.师资要求：**本课程的主讲教师必须是中共党员，具备本科及以上学历。 **2.教学条件：**多媒体教室，超星学习通等网络教学平台。 **3.教学方法：**采用启发式教学法、案例分析法、情景模拟法等多种教学方法。 **4.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核60%+终结性考核 40%的形式， 进行考核评价。	16	**S1** **S2**
7	音乐欣赏	**1.素质目标：**树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观，提高审美和人文素养，培养创新精神和实践能力，塑造健全人格 **2.知识目标：**了解声乐、器乐、传统音乐、流行音乐等领域的音乐风格特点，理解经典音乐作品中音乐语言的艺术情感表现，开拓学生音乐文化背景知识的了解 **3.能力目标：**具备一定	1.绪论-音乐概述 2.声乐艺术 3.中西乐器介绍与名曲欣赏 4.器乐作品体裁与名曲赏析 5.巴洛克音乐、古典主义音乐、浪漫主义音乐概述 6.中国传统音乐 7.流行音乐	**1.师资要求：**遵从“四有”好老师标准，具备扎实的音乐专业能力，学习前沿职教理念，开展教改教研工作。 **2.教学条件：**多媒体教室，超星学习通等网络教学平台。 **3.教学方法：**采用分组讨论、情境教学、角色扮演、小组竞争、任务驱动等教学方法。 **4.课程思政：**教学中将音乐种类、形式、创作情境与文化历史紧密结合，在	16	**S1** **S2** **S9**

		的艺术感知能力，提升音乐的审美品味；具备一定的艺术鉴别能力，能运用音乐语言分析音乐作品； 提高文化艺术素养，增强爱国主义精神。		富有思想性、艺术性的经典作品中，体验、理解、感悟音乐 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核 50 %+终结性考核 50%的形式， 进行考核评价。		
8	礼仪风范与人际沟通	**1.素质目标：**具有良好的语言表达能力；具有良好的组织与协调能力；具有良好的团队合作精神；具有应对多元化的人际交往以及职场中出现的相关情况的能力。 **2.知识目标：**礼仪性质、功用，行为举止礼仪，仪容仪表礼仪，社会交往规范。 **3.能力目标：**使学生在日常生活中能够留意自己仪表、仪容、仪态和言语，克服不良习惯；明了在特定场合的基本礼仪规范，在关键时刻能够懂礼、用礼，避免无谓的失误；了解基本的礼仪习俗，能够做到入乡随俗，避免犯忌，具有良好的合作精神	1.绪论：礼仪性质 2.个人形象礼仪： 仪容礼仪 仪表礼仪 仪态礼仪 面试礼仪 交往风范： 握手礼仪 介绍礼仪 名片礼仪 称谓礼仪 交谈礼仪 电话礼仪 馈赠礼仪 中餐礼仪 西餐礼仪 职场礼仪： 拜访礼仪 接待礼仪 办公室礼仪 会议礼仪	**1.师资要求：**具备扎实的礼仪专业技能和高尚的职业道德素养 **2.教学条件：**多媒体教室，超星学习通等网络教学平台。 **3.教学方法：**采用角色扮演教学、情境教学、案例教学等教学方法 **4.课程思政：**紧密联系实际，教育生活化，行为规范化，树立良好个人形象、组织形象、国家形象。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核 50%+终结性考核 50%的形式， 进行考核评价。	16	**S1** **S2** **Z3**
9	大学语文	**1.素质目标：**提高学生的文化素养和审美素养；培养优良品德，培养乐观向上的生命态度，激发学生对优秀传统文化的热爱，树立正确的“三观”；从中国优秀传统文化中激发传承中国传统文化的责任感，增强文化自信。 **2.知识目标：**理解诗文中重点字词的读音、含	1.文学阅读与鉴赏 2.职场交流与写作	**1.师资要求：**本课程的主讲教师应具备本科及以上学历，具备相关专业知识，有从业资质。 **2.教学条件：**教室，多媒体，学习通 APP **3.教学方法：**通过任务驱动、问题引导、案例分析等教法和自主、合作、探究式学法，提高学生的参与度，实现知行合一。运用有效的信息化手段如学习通、为你读诗、鸿合教学软件等 APP 辅助	32	

		义及典型意象、表现手法；理解诗文的思想内涵及感情基调；拓展了解与诗文有关的中华优秀传统文化。了解常用文书的基本格式、特点和写作要求。 **3.能力目标：**能够借助意象和表现手法感悟诗文的意境，提高诗文的鉴赏能力；能够学以致用，知行合一，提高提炼主题的能力；能够将中华优秀传统文化与专业技术有机结合，提高创新能力；提高学生自主探究、合作学习的能力，搜集整理资料的能力，阅读、分析和口语表达的能力。掌握常用文书的写法。		教学，激发学生学习兴趣。 **4. 课程思政：**教学中以“一个目标”——责任与担当，引领“八个思政点”——国家认同、社会责任、家国情怀、文化自信、理想信念、审美情趣、奋斗意识、坚强意志，分别从“人文底蕴”（如何做人）和“社会参与”（如何做事）两个层面融入课堂教学。 **5. 考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核 50%+终结性考核 50%的形式，进行考核评价。		

（三）专业（技能）课程

1.专业基础课程

专业基础课程设置及要求如表 10 所示。

表 10　专业基础课设置及要求

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	学时	支撑培养规格
1	现代酒店管理概论	**1.素质目标：**培养专业服务意识、沟通协调素养，培养富有创新精神的管理者素养。 **2.知识目标：**了解酒店的概念、内涵和战略发展；掌握酒店类型及其业务内容、特点；掌握酒店组	1. 酒店概述 2. 酒店经营理论 3. 酒店战略管理 4. 酒店组织管理 5. 酒店人力资源管理 6. 酒店建筑设计 7. 酒店服务质量管理 8. 酒店营销管理 9. 酒店收益管理 10.酒店安全管理	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的客房运营管理理论及实务基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。**2.教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、专业机房、校内客房实训室和校外实训基地。**3.教学方法：**教学过程中	48	Z2 Z4 Z6

		织结构类型；理解酒店人力资源的开发和利用；基本掌握酒店最新的数字化营销推广，了解酒店收益管理、安全管理的基本内容、要点。 **3.能力目标：**能开展简单的酒店新媒体营销；能对酒店的运营管理进行基本评估。		主要采用案例分析法、任务驱动法，情境教学法，线上线下结合，充分利用资源延伸课堂。 **4.课程思政：**开扩眼界，培养大局意识；树立诚信经营、顾客至上、质量宗旨的商业精神；培养吃苦耐劳、百折不挠的工匠精神。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核30%+终结性考核70 %的形式，进行考核评价。		
2	酒店服务礼仪	**1.素质目标：**具有良好的礼貌礼仪形象；具有强烈的服务意识和高尚的职业道德；具有沟通协作、礼貌待客的服务品质；具有良好的语言表达能力、沟通能力和人际交往能力，能够进行情绪管理；具有可持续发展的能力。 **2.知识目标：**使学生了解酒店服务礼仪的基本理论和知识；了解酒店服务礼仪的理念；了解酒店礼仪活动的规律及规程；了解酒店礼仪活动的规程；了解酒店服务语言、礼宾次序与仪式礼仪；了解酒店前厅、客房、餐饮、营销服务礼仪规范。 **3.能力目标：**培	1.酒店礼仪概述 2.个人仪态、仪容仪表 3.酒店职业形象塑造 4.酒店见面礼仪 5.酒店电话礼仪 6.酒店礼宾次序与仪式礼仪 7. 酒店前厅、客房、餐饮服务礼仪	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为酒店管理类相关专业背景，具备全面的酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、专业机房、校内酒管综合实训室和校外实训基地。 **3.教学方法：**以任务驱动教学法和情景教学法为主，配合以小组讨论、案例分析等教学方法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**培养学生主动服务意识和职业认同感；端正学生劳动态度，培养学生认真负责、吃苦耐劳的职业精神。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核50 %+终结性考核50 %的形式，进行考核评价。	48	Z3 N2

		养学生能进行酒店服务人员的角色定位；能根据具体场合设计自己的仪容和仪表；能使自己的行为举止优雅得体，符合服务礼仪规范；能与宾客有效沟通，恰当地介绍自己个与人交谈；能运用餐饮迎接、助客点菜、就餐服务、结账收银等餐厅接待服务礼仪；能准确掌握前厅、客房、会务服务的礼仪；能熟悉主要客源国的禁忌、习惯以及服务礼仪。				
3	酒店服务英语（1.2）	**1.素质目标：**培养学生了解酒店服务英语的知识、技能和策略，初步树立英语服务观念，培养学生具备良好的职业素养、文化素养、沟通能力、应变能力和处理问题能力，提高学生今后在实践工作中的就业竞争力和综合素质。 **2.知识目标：**使学生了解酒店服务各项工作任务的基本服务流程和要点，使学生掌握用英语进行酒店各部门服务工作所必备的、	1.前厅服务英语 2.客房服务英语 3.餐饮服务英语 4.康乐、购物、商务、会议服务英语 5.处理投诉和建议 6.基础英语	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为酒店管理类相关专业背景，具备全面的酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**多媒体教室 **3.教学方法：**以启发式教学法法为主，配合以小组讨论法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**开扩眼界，培养团队合作意识；树立顾客至上的服务精神；培养吃苦耐劳、爱岗敬业的服务精神；培养文化自信，在服务外宾的同时传播优秀的民族文化。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核 60 %+终结性考核 40 %的	**96**	N2 N4

		基础的专业术语和表达句。 **3.能力目标：**使学生能综合运用所学的英语语言，从事酒店服务工作环境中的客房预订、接待入住、退房离店、礼宾服务、商务中心服务、总机服务、各项客房服务、餐位预订、引座点菜、席间服务、结账、康乐服务等各项酒店服务工作。		形式，进行考核评价。		
4	酒店成本控制与收益管理	**1.素质目标：**具有良好的职业道德，诚实守信，忠于职守；树立合法经营、良性竞争、企业社会责任等方面的商业伦理价值观；具备良好的服务意识，养成一定的职业行为习惯；具备良好的人际沟通、组织协调、督导管理能力和团队合作精神；能够严格遵守安全操作规范，确立职业观念； 具有创新意识和自主创业意识。 **2.知识目标：**掌握酒店收益管理的概念、内涵、特征；掌握衡量酒店客房经营效果的六大指标；掌握酒店竞争群	**1.收益管理概述：** 收益管理的起源；收益管理的内涵；衡量酒店客房经营的指标 。 **2.酒店竞争群的建立：** 酒店竞争群的概念；建立酒店竞争群的原则与方法。 **3.酒店的市场细分：** 市场细分的概念、意义与作用；酒店市场细分体系；细分市场的评估。 **4.客房价格管理：** 动态定价；最佳可用房价；客房定价方法；酒店客房价格体系。 **5.酒店市场需求预测：** 预测的概念；酒店市场预测的内容；酒店市场预测的方法。 **6.收益管理策略：** 价格弹性；超额预订；停留时间控制；团队	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为酒店管理类相关专业背景，具备全面的酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**配备机房，安装酒店收益管理软件、办公软件。 **3.教学方法：**本课程采用线上讲解、项目导向、任务驱动、案例教学、教学做一体化的“线上讲解、线下实践”的教学模式。在教学中采用边讲解、边操作、边指导的方法进行教学。 4.**课程思政：**注重学生思辨能力的培养，提升学生分析问题和解决问题的能力，激发学生的创新思维和创新精神；增强学生对本专业的学习兴趣及学习意愿，并帮助学生树立起正确的人生观、价值观与世界观。 5.**考核评价：**本课程为考	64	Z6 N6 N8

		的概念、建立竞争群的原则及方法；掌握酒店市场细分的概念、作用、划分市场的原则及方法；掌握最佳可用房价的概念、酒店客房动态定价及差异定价的方法以及酒店价格体系的制定；掌握酒店营销渠道的概念、分类以及对酒店经营的影响。 **3.能力目标：**能有将所学知识应用于酒店管理的实践中；能对酒店行业中所引起的社会和生活问题做出合理的判断； 能使用对立统一、发展变化等唯物主义辩证法观分析问题；能掌握一定的学习方法、自主学习能力、职业行为和职业习；能综合运用各类专业课程知识，综合评估和诊断酒店客房经营状况。	置换。 **7.营销渠道管理：** 酒店营销渠道的概念及分类；直销与分销渠道；线上渠道的选择及影响因素。	查课程，采取过程性考核50%+终结性考核 50%的形式， 进行考核评价。		
5	酒店客户关系管理	**1.素质目标：**培养学生爱岗敬业的精神，培养学生职业形象的意识，提升学生的服务意识、礼貌待客意识、服务礼仪，培养学生热情、坦率、谦	1.客户关系管理概述 2.客户关系管理系统 3.客户增长管理 4.数据驱动客户运营场景 5.客户运营数据分析 6 客户关系运营实训	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的旅游或酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课	48	Z3 N2 N9

		虚、礼貌等习惯。 **2.知识目标：**使学生了解潜在客户的概念与寻找方法，掌握潜在客户的评估及管理方法，掌握客户资料卡的内容和收集方式；掌握准确描述客户、服务、客户服务三大专业术语，掌握酒店不同类型的客户表现的特征；掌握服务的特性； **3.能力目标：**培养学生能使用网络平台和网络信息技术，掌握了解客户需求技巧、产品推荐方法、客户利益说服技巧以及异议处理。熟悉客户关系管理软件基本操作，综合运用所学知识进行客户关系管理。		程教学、实习实训所需要的专业教室、专业机房、校内酒管综合实训室。 **3.教学方法：**以任务驱动教学法和情景教学法为主，配合以小组讨论、案例分析等教学方法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 4.**课程思政：**培养学生主动服务意识和职业认同感；培养学生认真负责、吃苦耐劳的职业精神。树立良好的职业道德观和正确的社会主义核心价值观。提升学生创新意识，精益求精的工匠精神。 5.**考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核50%+终结性考核 50%的形式，进行考核评价。		
6	酒店信息系统实务	**1.素质目标：**树立诚信、共赢、学习、创新的“新商科”理念；培养酒店服务质量意识、信息素养；培养工匠精神、创新思维；培养集体意识和团队合作精神、吃苦耐劳的精神。 **2.知识目标：**了解酒店信息系统的产生背景和起源，信息技术应用概况和对酒店	1. 酒店管理信息系统的概念基础。 2. 酒店数字化和数字化转型。 3. 客房管理信息系统操作实训 。 4. 餐饮管理信息系统操作实训。 5.WORD、PPT、EXCEL等办公软件实训。	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为酒店管理类相关专业背景，具备全面的酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2. 教学条件：**配备机房，安装酒店管理软件、办公软件。 **3. 教学方法：**以项目驱动法为主，配合以情景模拟法和案例分析法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4. 课程思政：**引导学生	64	N3 N7

		经营的影响；理解饭店管理业务的流程；掌握酒店管理系统（包括客房管理信息系统、餐饮管理信息系统、电子商务系统）的内容和作用；掌握WORD、PPT、EXCEL等办公软件在酒店管理中的基本使用。 **3.能力目标：**能进行房务管理系统、餐饮管理系统的基本设置；能进行房务系统预定、入住、换房、收银、库存管理等基本操作；能进行餐饮系统的开单、结账、外卖等基本操作；能使用WORD、PPT、EXCEL等办公软件。		感受到国家的强大，感悟爱国、敬业、科学探索等伟大精神；学生感悟酒店行业的热情，树立良好的行业自信；引导学生实现知识学习的融会贯通和新旧迁移。 **5. 考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核40%+终结性考核 60%的形式， 进行考核评价。		

2.专业核心课程

专业核心课程设置及要求如表11所示。

表11 专业核心课设置及要求

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	学时	支撑培养规格
1	餐饮服务实务	**1.素质目标：**培养学生爱岗敬业的精神，培养学生职业形象的意识，提升学生的服务意识、礼貌待客意识、服务礼仪，培养学生	1.餐饮企业组织机构 2.餐饮服务基本技能 3.中西餐标准摆台 4.中西餐零点、宴会服务 5.中西餐主题宴会接待方案设计	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的旅游或酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**教学设施主	**64**	**S2** **S6** Z4 N4

		热情、坦率、谦虚、礼貌等习惯。 **2.知识目标：**熟练掌握餐饮企业组织机构与岗位职责；熟练掌握托盘、折花、中西餐摆台、斟酒、上菜等基本服务技能操作规范；了解中西餐服务的服务程序，服务标准和服务技巧。 **3.能力目标：**培养学生能运用中西餐服务的服务程序，服务标准和服务技巧；.能预防和处理餐厅服务现场突发事件；能具备中西餐主题宴会设计创新能力。		要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、专业机房、校内餐饮实训室。 **3.教学方法：**以任务驱动教学法和情景教学法为主，配合以小组讨论、案例分析等教学方法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**培养学生主动服务意识和职业认同感；培养学生认真负责、吃苦耐劳的职业精神。树立良好的职业道德观和正确的社会主义核心价值观。提升学生创新意识，精益求精的工匠精神。 5.**考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核50%+终结性考核 50%的形式，进行考核评价。		
2	客房运营实务	**1.素质目标：**培养学生团结协作、敬业爱岗和吃苦耐劳的品德、培养高度的责任感和诚实正直的品质，勤奋努力，乐于奉献，开拓创新；提升管理沟通能力和语言表达能力。 **2.知识目标：**掌握酒店客房服务实务及客房管理的基础知识和操作技能，掌握对客服务规程、客房基层管理理论，创新主题客房产品设计、基本掌握客房数字化营	1. 客房基础知识 2. 客房清洁保养 3. 对客服务 4. 客房督查管理 5. 客房产品设计 6. 客房营销管理	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的客房运营管理理论及实务基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。**2.教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、专业机房、校内客房实训室和校外实训基地。部分课时需要四节连排。 **3.教学方法：**教学过程中将综合运用理论讲授法、案例教学法、项目教学法、情境教学法、小组实践法等课程教学方法。线上线下结合，充分利用资源延伸课堂。 **4.课程思政：**培育学生工	64	**S2** **S6** Z4 N4 N9

		销推广技术。 **3.能力目标：**能胜任酒店客房服务与客房部基层管理、销售管理工作，能设计客房产品，适时适当运用新媒体营销推广客房产品，达到中级客房服务员水平		匠精神；培养安全、政治意识。 **5.考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核30%+终结性考核70 %的形式进行考核评价。		
3	餐饮运营与管理	**1.素质目标：**培养学生爱岗敬业的精神，培养学生职业形象的意识，提升学生的服务意识、礼貌待客意识、服务礼仪，培养学生热情、坦率、谦虚、礼貌等习惯。 **2.知识目标：**熟练掌握零点菜单、宴会菜单的设计、制作的方法与技巧；掌握餐饮成本的特点、构成与分类。掌握餐厅选址及主题餐厅设计的基本理论及原则；掌握餐厅营销策略及营销技巧；掌握餐厅服务质量控制及设备用品管理的方法。 **3.能力目标：**能掌握综合运用菜单制作的规范和技巧；能熟练向客人推销餐饮产品、掌握餐饮成本核算的方法；能掌握撰写主题餐厅策划活动方	1.餐饮管理基础 2.餐饮经营计划 3.餐饮经营策略 4.餐饮产品价格管理 5.中西餐菜单设计与筹划 6.餐饮服务质量 7.餐饮成本控制 8.主题中西餐厅策划	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的旅游或酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、专业机房、校内餐饮实训室。 **3.教学方法：**以任务驱动教学法和情景教学法为主，配合以小组讨论、案例分析等教学方法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**培养学生主动服务意识和职业认同感；培养学生认真负责、吃苦耐劳的职业精神。树立良好的职业道德观和正确的社会主义核心价值观。提升学生创新意识，精益求精的工匠精神。 5.**考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核50%+终结性考核 50%的形式，进行考核评价。	**64**	**S2** **S6** Z4 N4 N6 N9

		案的基本方法；能对新开餐厅进行合理选址及布局设计；能运用新媒体技术推广餐饮产品；能掌握餐厅各种安全问题的预防与处理。				
4	前厅运营实务	**1.素质目标：**具备良好酒店服务质量意识、绿色酒店环保意识、酒店卫生安全意识；具备良好的沟通能力；具备良好的团队协作意识；具有吃苦耐劳的精神。 **2.知识目标：**了解前厅部基础知识，掌握前厅部的主要任务、组织机构和岗位设置及各岗位的主要职责；了解前厅部所销售的主要产品和服务特点；了解前厅部业务管理内容，掌握前厅日常管理的工作内容及具体的工作方法；掌握前厅部的业务工作流程，了解客房预订、前厅接待、前厅问讯、前厅收银、礼宾部、总机与商务中心、大堂副理等班组的工作内容及工作标准；掌握前厅销售的基本策略；能根据客房价格执行的原则，合理控制、调整客房销售价格；熟练掌	1.前厅部认知 2.前厅预订 3.前厅接待 4.前厅收银 5.前厅礼宾 6.前厅总机 7.前厅问询 8.VIP 接待方案编写	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为酒店管理类相关专业背景，具备全面的酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**多媒体教室、前厅实训室。 **3.教学方法：**本课程采用项目导向、任务驱动、案例教学、教学做一体化的“工作站”式教学模式。在教学中采用边讲解、边操作、边指导的方法进行教学。 **4.课程思政：**培养学生诚实守信、遵纪守法的职业态度，善待他人、沟通协作的服务意识以及吃苦耐劳、积极上进的工作精神。 **5.考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核 40 %+终结性考核 60 % 的形式，进行考核评价。	**64**	**S2** **S6** Z4 N4 N6 N9

		握前厅接待、前厅收银的操作流程。 **3.能力目标：**能与宾客进行有效的沟通，并能较有条理地处理本部门中相关的突发事件；能按要求独立完成各种客房预订业务、散客与团队客人的礼宾服务工作、前厅接待与收银工作；能向客人作针对性的客房及其他酒店产品推销，能熟悉商务中心及总机的各项业务；具备良好的语言表达能力、自我控制能力、推销能力、预测和判断能力、人际沟通能力、继续学习能力和应变能力。				
5	酒店数字化营销	**1. 素质目标：**培养学生实践动手操作能力，树立科学的设计创新意识；培养学生的沟通能力和协作精神；培养学生爱岗敬业的工作作风；培养学生具有良好的职业道德和较强的工作责任心。 **2. 知识目标：**理解各种营销理念；熟悉酒店产品所面临的宏观环境、微观环境；掌握市场调研和分析方法；掌握市场细分、目标	1.酒店数字化营销概论及任务发布 2.酒店环境分析 3.酒店市场调研 4.酒店市场选择与定位 5.酒店产品设计与定价 6.酒店相关创业产品设计与定价 7.渠道设计与促销方案 8.新媒体营销	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为酒店管理类相关专业背景，具备全面的酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**多媒体教室。 **3.教学方法：**本课程基于任务驱动，采用各环节灵活利用信息化教学手段，具体为：多媒体、线上课堂、翻转课堂等。 **4.课程思政：**引导学生关注时事及行业发展、中华优秀传统文化融入课程教学，弘扬家国情怀，引导学生树立正确的价值观、培养职业道德养成职	**64**	**S5** **S6** Z5 N6 N8

		市场选择和市场定位；理解酒店整体产品理论知识；掌握酒店产品设计的步骤和方法；掌握酒店产品采编和新媒体传播的方法；掌握产品定价方法；熟悉不同的酒店营销渠道和酒店促销的各种手段；熟悉酒店营销计划（方案）的框架和内容；熟悉通过微信和短视频进行酒店产品推广的方法。 **3. 能力目标：**培养信息收集分析能力、酒店市场机会识别能力、酒店产品开发能力、产品信息采集能力、渠道策划和促销手段应用能力、数字营销工具应用能力，最终形成酒店数字营销运营能力。		业情怀。 **5.考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核 40 %+终结性考核 60 % 的形式，进行考核评价。		
6	酒店产品开发与营销	**1.素质目标：**培养学生爱岗敬业的精神，培养学生职业形象的意识，提升学生的服务意识、礼貌待客意识、服务礼仪，培养学生热情、坦率、谦虚、礼貌等习惯。 **2.知识目标：**理解各种营销理念；熟悉酒店产品所	1.店庆产品的 4P 策略 2.节庆产品的 4P 策略 3.主题餐饮产品的 4P 策略 4.其他主题产品的 4P 策略 5.中西餐菜单设计与筹划 6.酒店产品营销方案设计	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的旅游或酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、专业机房、校内餐饮实训室。 **3.教学方法：**以任务驱动	**64**	**S5** Z5 N5

		面临的宏观环境、微观环境及成本导向的产品定价方法； 掌握酒店整体产品理论知识；熟悉不同的酒店营销渠道、促销的各种手段；熟悉酒店营销计划（方案）的框架和内容 **3.能力目标：**掌握酒店市场营销的调研手段，具备SWOT综合分析能力；能熟练运用市场细分理论及目标市场理论确定目标市场；能熟练为酒店产品进行产品定位设计；能为酒店产品制定合适的价格、分析酒店产品渠道模式，对指定酒店产品设计合适的分销渠道模式；能较熟练设计有效的面对中间商、消费者的营销推广方案		教学法和情景教学法为主，配合以小组讨论、案例分析等教学方法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**培养学生主动服务意识和职业认同感；培养学生认真负责、吃苦耐劳的职业精神。树立良好的职业道德观和正确的社会主义核心价值观。提升学生创新意识，精益求精的工匠精神。 5.**考核评价：**本课程为考试课程，采取过程性考核50%+终结性考核 50%的形式，进行考核评价。		

3. 技能强化训练课程

技能强化训练课程设置及要求如表12所示。

表12　技能强化训练课设置及要求

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	学时	支撑培养规格
1	中餐服务技术	**1.素质目标：**培养学生爱岗敬业的精神，培养学生	1.中餐服务礼仪 2.中餐标准摆台 3.中餐席间、点菜服务	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全	**24**	

		职业形象的意识，提升学生的服务意识、礼貌待客意识、服务礼仪，培养学生热情、坦率、谦虚、礼貌等习惯。 **2. 知识目标：**学生掌握中餐服务基本服务技能、中餐服务的服务程序，服务标准和服务技巧；了解撰写中餐主题宴会策划活动方案的基本方法 **3.能力目标：**培养学生中餐服务操作技能和实际工作能力；能根据中餐服务的服务程序，服务标准和服务技巧，进行餐饮服务；能策划中餐宴会策划和设计菜单。	4.中餐主题宴会设计 5.中餐菜单设计 6.餐饮产品微营销方案设计	面的旅游或酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、专业机房、校内餐饮实训室。 **3.教学方法：**以任务驱动教学法和情景教学法为主，配合以小组讨论、案例分析等教学方法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**培养学生主动服务意识和职业认同感；培养学生认真负责、吃苦耐劳的职业精神。树立良好的职业道德观和正确的社会主义核心价值观。 5.**考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核 50%+终结性考核 50%的形式，进行考核评价。		**S2** **S4** **S5** **S7** **Z4** **N4**
2	客房服务技术	**1. 素质目标：**培养学生团结协作、敬业爱岗和吃苦耐劳的品德、培养高度的责任感和诚实正直的品质，勤奋努力，乐于奉献，开拓创新；提升管理沟通能力和语言表达能力。 **2. 知识目标：**掌握中式铺床、开夜床等对客服务操作流程、主题客房设计策略、基本掌握客房数字化营销推广技术。	1. 中式铺床、创意开夜床 2. 对客服务 3. 主题客房设计 4. 客房营销推广	**1. 师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的客房运营管理理论及实务基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2. 教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、专业机房、校内客房实训室。 **3. 教学方法：**教学过程中将综合运用项目教学法、情境教学法、小组实践法等课程教学方法。 **4. 课程思政：**培育学生工匠精神；培养安全、政治意识。	**24**	**S2** **S4** **S5** **S7** **Z4** **N4**

		3. 能力目标：能按程序和标准进行中式铺床，创意开夜床设计，能灵活有效地提供对客服务，处理突发事件，推广各类客房。		**5. 考核评价：**本课程为考查课程，采取终结性考核的形式进行考核评价，最终以不合格、合格、中、良、优五级制评定分数。		
3	西餐服务技术	**1.素质目标：**培养学生爱岗敬业的精神，培养学生职业形象的意识，提升学生的服务意识、礼貌待客意识、服务礼仪，培养学生热情、坦率、谦虚、礼貌等习惯。 **2.知识目标：**学生掌握西餐服务基本服务技能、西餐服务的服务程序，服务标准和服务技巧；了解撰写西餐主题宴会策划活动方案的基本方法。 **3.能力目标：**培养学生西餐服务操作技能和实际工作能力；能根据西餐服务的服务程序，服务标准和服务技巧，进行餐饮服务；能策划西餐宴会策划和设计菜单。	1.西餐服务礼仪 2.西餐标准摆台 3.西餐席间、点菜服务 4.西餐主题宴会设计 5.西餐菜单设计 6.餐饮产品微营销方案设计	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的旅游或酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、专业机房、校内餐饮实训室。 **3.教学方法：**以任务驱动教学法和情景教学法为主，配合以小组讨论、案例分析等教学方法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**培养学生主动服务意识和职业认同感；培养学生认真负责、吃苦耐劳的职业精神。树立良好的职业道德观和正确的社会主义核心价值观。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核 50%+终结性考核 50%的形式，进行考核评价。	**24**	**S2** **S4** **S5** **S7** **Z4** **N4**
4	前厅服务技术	**1.素质目标：**培养良好的、规范的服务习惯和严谨的、细致的工作作风。 **2. 知识目标：**学生能够了解前厅部的工作特点；	1.预定业务 2.前台接待 3.离店结账 4.VIP 接待服务	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为酒店管理类相关专业背景，具备全面的酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**前厅实训	**24**	

		熟练掌握前厅部预订处、接待处、收银处、礼宾处的服务流程和要求；能够利用信息系统，进行基本的前厅服务操作。 **3.能力目标：**实际掌握前厅服务技能，增强学生业务操作能力提高学生在前厅服务方面的动手能力和分析问题、解决问题的能力。		室，准备相关表单；机房，安装办公软件。 **3.教学方法：**以演示法和案例教学法为主，配合以情景模拟法。 **4.课程思政：**将“工匠精神、职业道德、核心主义价值观、文化自信”等思政元素应用于课程教学。将“铸行业精英、育时代新人”理念理念融入课程教育全过程。 5.**考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核 50%+终结性考核 50%的形式，进行考核评价。		**S2** **S4** **S5** **S7** **Z4** **N4**
5	新媒体技术	**1.素质目标：**培养学生实践动手操作能力；树立科学的设计创新意识；培养学生的沟通能力和协作精神；培养学生爱岗敬业的工作作风；培养学生具有良好的职业道德和较强的工作责任心。 **2.知识目标：**了解新媒体运营的基础和基本要素；深入理解新媒体运营的操作流程和文案策划的具体实施步骤；理解活动运营以及推广的操作流程；了解自媒体平台的操作流程以及方法。 **3.能力目标：**掌握微信运营的操作流程；熟练掌握短视频自媒体和音频自媒体的内	1.微信运营 2.文案策划 3.活动运营 4.推广运营 5.短视频自媒体与音频自媒体运营	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为酒店管理类相关专业背景，具备全面的酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**机房，安装办公软件、图文编辑软件。 **3.教学方法：**以案例教学和任务驱动法为主；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**引导学生在信息化背景下成为社会主义核心价值观的坚定信仰者、积极传播者和模范践行者。 5.**考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核 50%+终结性考核 50%的形式，进行考核评价。	**24**	**S6** **N8**

		容生产和传播规则；掌握活动运营和推广的操作方法。				
6	酒店综合服务技术	**1.素质目标：**培养学生爱岗敬业的精神，培养学生职业形象的意识，提升学生的服务意识、礼貌待客意识、服务礼仪，培养学生热情、坦率、谦虚、礼貌等习惯。 **2.知识目标：**学生了解前厅服务接待、客房服务设计、宴会接待、菜单设计、餐厅服务、外语服务、酒店微营销的基本知识；了解撰写酒店各类活动策划方案的基本方法。 **3.能力目标：**培养学生前厅、客房、餐饮、营销服务与管理技能；.能进行前厅服务接待、客房服务设计、宴会接待、菜单设计、餐厅服务、外语服务、酒店微营销、酒店安全管理实践。	1.前厅岗位实训 2.客房岗位实训 3.餐厅岗位实训 4.营销推广岗位实训	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的旅游或酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、专业机房、校内酒管实训室。 **3.教学方法：**以任务驱动教学法和情景教学法为主，配合以小组讨论、案例分析等教学方法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**培养学生主动服务意识和职业认同感；培养学生认真负责、吃苦耐劳的职业精神。树立良好的职业道德观和正确的社会主义核心价值观。提升学生创新意识，精益求精的工匠精神。 5.**考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核40%+终结性考核 60%的形式，进行考核评价。	**110**	
7	专业认知实习	**1. 素质目标：**培养学生爱岗敬业的精神，培养学生职业形象的意识，提升学生的服务意识、礼貌待客意识、服务礼仪，培养学生	1. 酒店行业发展现状和趋势； 2. 酒店概况、组织 机构、规章制度； 3. 酒店的主要业务，各岗位的工作流程。	**1. 师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的旅游或酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2. 教学条件：**校内外实习	**24**	

		热情、坦率、谦虚、礼貌等习惯。 **2. 知识目标：**1. 了解酒店行业基本状况； 2. 熟悉酒店组织机构和酒店 经营管理情况；3. 掌握各岗位工作流程。 **3. 能力目标：**.能自我规划职业生涯。		实训基地 **3. 教学方法：**以集中实践教学为主，聘请专家进入课堂，组织学生走出学校，到当地国际酒店集团或餐饮企业进行 实地认知。 4**. 课程思政：**提升酒店从业人员基本素质和职业道 德规范，具备趋势敏感 性和职业规划性。树立良好的职业道德观和正确的社会主义核心价值观。 5. **考核评价：**本课程为考查课程，采取终结性考核的形式进行考核评价，最终以不合格、合格、中、良、优五级制评定分数。		**S2** **S4** **S5** **S10** **Z4** **N4**
8	毕业设计	**1.素质目标：**培养学生爱岗敬业的精神，培养学生职业形象的意识，提升学生的服务意识、礼貌待客意识、服务礼仪，培养学生热情、坦率、谦虚、礼貌等习惯。 **2.知识目标：**掌握酒店服务技能，酒店营销策划、酒店服务创新等基础知识，培养学生综合应用所学的酒店相关理论知识和技能。了解撰写酒店各类活动策划方案的基本方法。 **3.能力目标：**能制定调研计划与方案，并开展调研；能统计分析调研结果，得出调研	1.毕业设计要素及结构 2.毕业设计撰写规范 3.毕业设计选题调研及拟定 4.集中评阅、答辩与成绩评定	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的旅游或酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**选拔符合一定条件的专业老师作为指导老师，对每一位学生各安排校内、企业指导老师各一人。每位指导老师学生不得超过 15 人；设计选题由学生在设计选题库中自行选择，但选取同一选题的学生不得多于 3 人。 **3.教学方法：**以任务驱动教学法和情景教学法为主，配合以小组讨论、案例分析等教学方法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**培养学生主动服务意识和职业认同感；培养学生认真负责、	**120**	

		结论，提出对策建议；能根据调研结果和对策建议，针对性设计主题方案；能按标准规范文本格式，并按要求打印、装订。		吃苦耐劳的职业精神。树立良好的职业道德观和正确的社会主义核心价值观。 5.**考核评价：**本课程为考查课程，采取终结性考核的形式进行考核评价，最终以不合格、合格、中、良、优五级制评定分数。		
9	岗位实习	**1.素质目标：**培养学生具备一定的人际沟通能力、协作能力和自我发展能力，培养良好的职业道德与团队精神。 **2.知识目标：**全面熟悉和理解现代酒店业经营、服务与管理理念；熟悉现代酒店业组织结构及整体运作模式；掌握酒店业中主要业务部门的工作程序与操作方法；熟悉实习岗位的工作流程、职责与工作对象。 **3.能力目标：让**学生至少在一个（或以上）岗位上从事较长时间的与酒店服务业有关的具体业务工作；培养对所学专业知识、技能的综合应用能力；使学生初步具备岗位独立工作的能力，为学生的就业和专业发展奠定基础。	1.酒店各营运部门的岗位实习工作 2.撰写实习报告	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，具有丰富实践经验和实习指导经验，以及较强的人际交往能力；指导教师在实习期间对学生应严格要求，全面关心，耐心指导。 **2.教学条件：**校外实习实训基地 **3.教学方法：**以集中实践教学为主，聘请专家进入课堂，组织学生走出学校，到当地国际酒店集团或餐饮企业进行 实地认知。 4.**课程思政：**培养学生树立服务意识、安全意识、规范和创新意识；培养学生吃苦耐劳和爱岗敬业的工作精神。5.**考核评价：**本课程为考查课程，采取终结性考核的形式进行考核评价，最终以不合格、合格、中、良、优五级制评定分数。	**480**	**S2** **S4** **S5** **S10** **Z4** **N4**

4. 专业拓展课程

专业拓展课程设置及要求如表 13 所示。

表 13　专业拓展课设置及要求

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	学时	支撑培养规格
1	茶酒文化	**1. 素质目标：**培养学生爱国情怀、工匠精神、团队协作、雅致气质，提高学生职业素养及创新能力，提高幸福指数。 **2. 知识目标：**了解酿造酒、蒸馏酒、配制酒生产工艺；熟悉中国白酒、六大基酒的常见品牌、特性；了解经典鸡尾酒的调制；了解中国茶文化发展历程及精神核心；掌握我国六大茶类的内容、特点及十大代表品牌；熟悉通用茶艺；基本掌握品鉴茶的审评指标。 **3. 能力目标：**能正确品鉴六大茶类代表茶品；能在不同职业情境下设计简单的茶席；能合理践行酒桌礼仪；能有礼有节与客人进行有效沟通，自信地适应职场变换；能常怀文雅之心，以茶酒为载体体验有品质	1. 中国茶文化概述 2. 中国茶礼仪 3. 茶品鉴 4. 通用茶艺 5. 茶席设计 6. 酒文化概述	**1. 师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的茶酒知识及，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2. 教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的茶艺、酒水专业教室/实训室、专业机房、校外实训基地。 **3. 教学方法：**进行启发式、讨论式，小组合作式、信息化教学、情境教学、项目教学、案例法等多种教学方式，整合各类资源，全程全员全方位强化专业技艺的练习和实践。 **4. 课程思政：**从“世界上所有跟茶有关的事和活动都来自于我国”激发学生爱国热情开始，到课中小组集体探索不同茶品鉴别方法、冲泡技艺、品鉴技巧，再到典型酒品的辨别品鉴，最后到课程结束学生运用所学优雅待客、科学布席、创新营销等，全员、全程、全方位“浸润”在爱国情怀、工匠精神、团队协作、雅致氛围中，思政元素多样，思政内涵丰富。 **5. 考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核+终结性考核的形式进行考核评价。最终以不合格、合格、中、良、优五级制评定分数。	**32**	**S9** **Z1**

		有情调的雅致生活。				
2	酒店商业模式	**1.素质目标：**树立诚信、共赢、学习、创新的“新商科”理念；培养学生实践动手操作能力，树立科学的设计创新意识；培养学生的沟通能力和协作精神。 **2. 知识目标：**了解酒店企业的消费者目标群体、价值主张、分销渠道、客户关系、收入来源、核心资源、关键业务、成本结构、重要合作等九大要素。 酒店企业各种资源的交易关系和连结方式。 **3.能力目标：**能理解中小型酒店的商业模式，能为餐饮店、民宿等小型创业项目设计商业模式。	1.商业模式的概念 2.商业模式的九大要素 3.七天、亚朵、悦榕庄等酒店企业的商业模式分析	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为酒店管理类相关专业背景，具备全面的酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**多媒体教室 **3.教学方法：**以启发式教学法和案例教学法为主；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**开扩眼界，培养大局意识；树立诚信经营、顾客至上、质量至上的商业精神；培养吃苦耐劳、百折不挠的营销精神。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核 50 %+终结性考核 50 % 的形式，进行考核评价。	**32**	**S1** **S3** **Z5** **N5** **N8**
3	旅游文化	**1. 素质目标：**增加学生对旅游文化知识的了解，增强对中国传统文化的理解和认识，培养学生的民族自豪感，培养学生勇于创新、敬业、乐业的工作作风 **2. 知识目标：**掌握我国主要的历史、山岳、水域旅游文化；掌握我国主要的建筑	1. 中国传统思想流派 2. 中国宗教文化 3. 中国民俗文化 4. 中国皇权与职官制度 5. 中国古代建筑文化 6. 中国古代园林文化 7. 中国工艺美术文化 8. 中华武术与中医中药 9. 中国饮食文化	**1. 师资要求：**教师应为“双师型”教师，为酒店管理类相关专业背景，具备全面的酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2. 教学条件：**多媒体教室 **3. 教学方法：**以启发式教学法法为主，配合以小组讨论法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4. 课程思政：**加强学生对中国传统文化的理解，帮	**32**	

		园林文化；掌握我国主要的饮食旅游文化；掌握掌握我国主要的民宿旅游文化。 **3.能力目标：**培养学生具备旅游文化知识的学习能力、理解能力、应用能力和传播能力；培养学生具备自然资源景观和人文旅游景观欣赏的能力；培养学生查阅信息、收集信息和处理信息的能力。		助学生树立积极地人生观与价值观；增强对中国传统文化的认识，培养学生的民族自豪感和文化自信。 **5.考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核70 %+终结性考核30 %的形式，进行考核评价。		**S9** **Z1**
4	酒店安全管理	**1.素质目标：**灵活处理酒店各类安全事务，培育专业意识和责任担当精神，管理沟通、创新变通等职场思维，提高个人综合素养。 **2.知识目标：**了解国家相关安全法律法规；了解酒店安全管理内容；熟悉客人、员工人身、心理安全管理内容和应对措施；熟悉酒店食品中毒、过期、卫生不达标等安全管理内容和应对措施；掌握酒店火灾因素，掌握火灾应对措施；了解自然灾害、火灾、食品卫生、公共卫生、治安事件、	1.国家安全法律法规 2.酒店安全管理概论 3.酒店人员安全管理 4.酒店财物安全管理 5 酒店食品卫生安全管理 6.酒店消防安全管理 7.酒店安全事故应急预案编制 8.酒店数字化危机处理	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的客房运营管理理论及实务基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室/实训室、专业机房、校外实训基地。 **3.教学方法：**以任务驱动法、展示法、情景模拟法为主要教学方法。 **4.课程思政：**学生灵活处理自身、客人及酒店本身安全事务的技能，提升学生沟通、协调、服务管理能力，培育专业意识和责任担当精神。 **5.考核评价：** 本课程为考查课程采取过程性考核50%+终结性考核50 %的形式，进行考核评价。	**32**	**S4** **Z2** **Z6**

		设施设备突发故障等应急预案制定知识。了解数字化时代危机管理知识。 **3. 能力目标：**能有效处理酒店人身、财物安全事件；能进行火灾自救；能运用所学解决实际问题。				
5	OTA 渠道管理	**1.素质目标：**培养学生爱岗敬业的精神，培养学生职业形象的意识，提升学生的服务意识、礼貌待客意识、服务礼仪，培养学生热情、坦率、谦虚、礼貌等习惯。 **2.知识目标：**掌握各种营销理念；熟悉酒店营销渠道的基本构成；掌握酒店 OTA 运营的关注点、不同的酒店 OTA 营销渠道 ；了解酒店营销渠道选择的影响因素、营销外部引流的各种方式；熟悉酒店 OTA 运营计划（方案）的框架和内容。 **3.能力目标：**能分析指定酒店 OTA 渠道的用户行为，进行客户画像；能熟练运用 OTA 运营模式，选择相应主流 OTA 平台；能熟练提	1.酒店销售渠道 2. OTA 基础运营 3.酒店营销与外部引流 4.OTA 主流平台德吉经济模式 5. OTA 运营数据分析	**1.师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的旅游或酒店管理理论基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2.教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室/实训室、专业机房、校外实训基地 **3.教学方法：**以任务驱动教学法和情景教学法为主，配合以小组讨论、案例分析等教学方法；线上、线下结合，充分利用资源与延伸课堂。 **4.课程思政：**培养学生主动服务意识和职业认同感；培养学生认真负责、吃苦耐劳的职业精神。树立良好的职业道德观和正确的社会主义核心价值观。 5.**考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核 50%+终结性考核 50%的形式， 进行考核评价。	**32**	**S6** **Z5** **N9**

		升 OTA 运营平台流量以及转化率；能熟练运用营销理论对酒店网络评价进行管理；能解决不同的 OTA 客人常见投诉问题；能根据要求完成完整的酒店 OTA 运营方案制定。				
6	酒店大数据	**1. 素质目标：**培养学生基本商业判断力和数据分析运用能力，培养学生分析应用和解决问题的综合素质。 **2. 知识目标：**了解酒店大数据建设发展历程；知晓酒店电子商务；熟悉酒店大数据挖掘与应用。 **3. 能力目标：**能掌握酒店大数据的形态及分析方法；能利用案例分析、曲线分析对酒店发展趋势进行分析；能运用酒店大数据理论对酒店企业效益改善进行分析。	1. 酒店大数据建设实践 2. 酒店电子商务 3. 酒店大数据挖掘 4. 酒店大数据应用	**1. 师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的客房运营管理理论及实务基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2. 教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室/实训室、专业机房和软件，校外实训基地。 **3. 教学方法：**任务驱动法、案例分析法、情境分析法、小组实践法为主要教学方法。 **4. 课程思政：**学生爱岗敬业、吃苦耐劳；有安全意识和政治意识；懂得人际沟通和创新变通、熟知法律法规等管理思维。 **5. 考核评价：** 本课程为考查课程，采取过程性考核 40%+终结性考核 60 %的形式，进行考核评价。	**32**	**S6** **Z5** **N8** **N9**
7	酒店沙盘模拟	**1. 素质目标：**培养学生商业运作和管理能力，培养学生协调协作和解决问题的综合素质。 **2. 知识目标：**了解酒店概况及组	1. 酒店经营竞争模拟 2. 酒店经营报告 3. 酒店经营结果 4. 酒店经营各类表单编制	**1. 师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的客房运营管理理论及实务基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2. 教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课	**32**	

		织设置；熟悉酒店经营竞争模拟项目；知晓酒店经营报告总结；掌握酒店经营各类表单编制。 **3. 能力目标：**能及时跟踪酒店运行状况，对业务运行过程进行控制和监督；能正确解读酒店经营全局，了解酒店经营流程；能独立完成相关流程，并准确完成各类表单的编制。		程教学、实习实训所需要的专业教室/实训室、专业机房和软件，、校外实训基地。 **3. 教学方法：**任务驱动法、情景模拟法、小组实践法为主要教学方法。 **4. 课程思政：**学生爱岗敬业、吃苦耐劳；有安全意识和政治意识；懂得人际沟通和创新变通等管理思维。 **5. 考核评价：** 本课程为考查课程，采取过程性考核 50%+终结性考核 50 %的形式，进行考核评价。		**S6** **Z5** **N8** **N9**
8	酒店人力资源管理	**1. 素质目标：**培养学生良好职业道德素养，优雅气质，坚持原则，有爱岗敬业，团队协作精神。培养学生协调协作和解决问题的综合素质。 **2. 知识目标：**了解酒店机构设置和人员配置；掌握人力资源规划方法和理论知识；掌握酒店员工招聘程序和方法；掌握酒店员工培训的要求和方法；掌握酒店薪酬和激励运用的原则与方法；掌握酒店劳动关系主要种类及管理方法；理解职业生涯规划设计基础知识。 **3. 能力目标：**能	1.酒店组织结构 2.酒店员工招聘与录用 3.酒店员工培训 4.酒店员工绩效考核与激励 5.酒店员工薪酬管理 6.酒店员工关系管理 酒店员工职业规划	**1. 师资要求：**教师应为“双师型”教师，为旅游类相关专业背景，具备全面的客房运营管理理论及实务基础，及一定的相关工作经历；应有三年以上教学经历。 **2. 教学条件：**教学设施主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室/实训室、专业机房和软件、校外实训基地。 **3. 教学方法：**以任务驱动法、情景模拟法、小组实践法为主要教学方法。。 **4. 课程思政：**学生爱岗敬业、原则意识和政治意识；懂得人际沟通和创新变通等管理思维。 **5. 考核评价：**本课程为考查课程，采取过程性考核 50%+终结性考核 50 %的形式，进行考核评价。	**32**	**S1** **S5** **S7** **Z4**

		进行酒店人力资源规划，能进行酒店员工招聘与录用；能策划与组织员工培训；能进行绩效考核和薪酬管理；能协调员工与酒店关系。能帮助员工职业生涯设计。				

七、教学进程总体安排

（一）教学活动时间分配

表 14 教学活动时间分配表（单位：周）

环节 / 学期	入学（毕业）教育	军事技能	理实一体教学周	实践教学周	考试考核	素质教育活动周	教学总周数
一	1	2	15	1	1		20
二			16	2	1	1	20
三		1	16	2	1		20
四			17	1	1	1	20
五		1	12	6	1		20
六	**1**			19			20
合计	**2**	**4**	**76**	**31**	**5**	**2**	**120**

（二）学时学分比例统计

表 15 学时比例统计表

课程类别		课程门数	学分	学时分配			占总学时比例	
				理论课	实践课	合计	实际占比	国家/学校标准
公共基础课		17	37	316	372	688	26.4%	≥25%
专业（技能）课		21	83	488	1118	1606	61.5%	
选修课	公共选修课	3	10	64	96	160	12.1%	≥10%
	专业选修课	5	10	98	58	156		
合计		46	140	966	1644	2610	100%	2500-2612
占总学时比例				37%	63%	100%		

（三）教学进程安排

见附录 1：教学进程安排表

八、实施保障

（一）师资队伍

师资配置及要求如表 16 所示。

表 16　师资配置及要求

序号	内容	基本要求
1	教师总数	根据学生规模，专兼职教师能够满足教学需要，总数不少于 8 人，原则上每门专业核心课程配备 1-2 名专任教师。
2	教师储备	学生数与本专业专任教师数比例不高于 18:1，双师素质教师占专业教师比不低于 90%。
3	专兼职教师比	1.5
4	年龄结构	年龄结构合理，形成老带新、新助老的正态分布。
5	学历与职称结构	具有讲师及以上专业技术职称或具有硕士及以上学位教师占教师总数的比例不低于 90%，具有副教授及以上职称的教师占教师总数的比例不低于 30%。
6	专业带头人	原则上应具有副高及以上职称或硕士以上学位,能够较好地把握国内外行业、专业发展动态,能广泛联系行业企业,了解行业企业对本专业人才的实际需求,在本区域或本领域具有一定的专业影响力。能够准确把握酒店管理与数字化运营专业发展方向，引领本团队教师开展教学改革和科学研究，并积极服务本地区酒店职业教育发展。
7	骨干教师	具有高校教师资格和本专业领域有关证书； 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有酒店管理相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业理论功底和一年及以上住宿业、餐饮业等行业实践经历；具有信息化教学能力,能够开展课程教学改革和科学研究；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。
8	师德师风	按照教师职业道德规范严格要求自己，忠诚人民的教育事业，为人师表。时刻按照教师职业道德的标准去做，树立良好的教师形象，努力从各方面提高自己的师德水平。
9	教学能力	掌握酒管与数字化运营专业完整的知识架构，胜任酒店相关岗位能力课程的理论、实践教学及实训、实践指导课，具备良好的语言能力、创新能力以及应用现代化教育技术的能力。
10	科研能力	具有具备一定的科研能力，能够开展本专业领域科学研究。

（二）教学设施

主要包括校内专业教室、校内实验实训室和校外实训基地

1. 校内专业教室

一般设置黑（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，并实

施网络安全防护措施。采光照明、采暖、通风条件良好，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.校内实训室

校内实训室条件要求见表 17。

表 17　校内实训室配置要求一览表

序号	实训室名称	主要设施设备	主要实训项目	工位数	要求
1	酒店管理综合实训室	西餐方形桌（会议桌） 西餐椅 操作台 酒柜 前台、吧台储物柜 多媒体设备	餐饮服务实训 酒店服务礼仪实训 茶酒服务实训	5	
2	客房服务实训室	1.2米宽的床席床垫 四件套、被芯、枕芯床头柜 操作台	中式铺床及开夜床实训 客房服务礼仪实训	6-8	
3	酒店信息管理实训室	电脑 软件 FideliolV7 酒店管理PMS系统	前厅接待实训 前厅收银实训 信息管理实训	50	
4	宴会服务实训室	中餐圆桌 中餐餐椅储柜 操作台	中餐宴会服务实训 中餐服务礼仪实训	5	
5	语音室	电脑 语音设备 多媒体设备	英语听说实训 酒店英语实训	50	

3.校外实训基地

校外实训基地配置与要求见表 18。

表 18　校外实训基地配置要求一览表

序号	实训基地名称	工作（实训）岗位	主要实训项目	接纳人数（一次性接纳）	备注
1	57 度湘实训基地	迎宾、收银、服务员	中餐零点服务实训 中餐宴会服务实训	50	认知实习 岗位实习
2	长沙富力万达文华实训基地	前厅、客房、餐饮、营销	前厅服务实训 客房服务实训 餐饮服务实训 营销推广实训	15	认知实习 岗位实习
3	湖南佳兴世尊实训基地	前厅、客房、餐饮、营销	前厅服务实训 客房服务实训 餐饮服务实训 营销推广实训	20	认知实习 岗位实习
4	长沙芙蓉国温德姆豪庭实训基地	前厅、客房、餐饮、营销	前厅服务实训 客房服务实训 餐饮服务实训 营销推广实训	10	认知实习 岗位实习

5	湖南亦间实训基地	前厅、客房、餐饮、营销	前厅服务实训 客房服务实训 餐饮服务实训 营销推广实训	20	认知实习 岗位实习
6	长沙湘福苑实训基地	迎宾、收银、服务员	中餐零点服务实训 中餐宴会服务实训	10	认知实习 岗位实习

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书和数字化资源等。

1.教材选用

按照国家规定，选用学院指定出版社出版的高职高专国家级规划教材教材，比如高等教育出版社、电子工业出版社等。本专业教学团队编制的优质教材优先选用，禁止不合格的教材 进入课堂。由专业教师、行业专家和教学管理人员共同参与的教材选用，由教材选用委员会对教材选用进行论证，按学院要求规范程序择优选用教材，确保教材符合教学需求。

2.图书文献配备

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要,方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：住宿、餐饮、形体礼仪、酒店营销等旅游酒店管理等方面的专业图书、文献资源,并订阅不少于 10 种专业领域的优秀期刊。

（1）纸质图书藏量生均达到 40 册以上；住宿、餐饮、形体礼仪、酒店营销等旅游酒店管理等方面的专业图书生均 3 册以上；报刊种类 40 种以上；

（2）保障有种类齐全、数量充足、内容广泛的专业技术资料和国家、行业颁布的最新相关标准供教学使用；

（3）有种类齐全、内容丰富、使用便捷、更新及时的数字化图书资源。

3.数字教学资源配备

配备酒店管理与数字化运营专业教学资源库。包括音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等，要求种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学需要。

（四）教学方法

在专业教学中，倡导因材施教、因需施教，鼓励创新教学方法和策略。在教学方法上，将传统教学和多媒体教学相结合，积极运用在线开放课程和教学资源库等在线资源，开辟教师和学生

网络空间，创新基于网络的课程教学方法，开展线上线下、课内课外、虚实结合、理实一体等混合式教学，积极推广现代学徒制，做到学校里老师教学生、企业中师傅带徒弟并重，实现学中做、做中学，达到本专业应具有的素质、技能、知识三维目标。

强化“以学生为中心”的理念，以项目导向、任务驱动、案例探究等教学法为主线，通过项目实践、任务实施、案例讨论 和分析等环节，提高学生运用专业知识解决实际问题的能力。

探索课堂思政多元化教学方法，推进全员全过程全方位“三全育人”，实现思政教育与知识技能培养的有机统一。结合学生特点创新思政课程教学模式。强化专业课教师立德树人意识，结合专业人才培养特点和专业能力素质要求，梳理、提炼每一门课程蕴含的思想政治教育元素，纳入课程标准，写进教案或教学课件，作为教学内容进课堂。积极推进“三教改革”，在教学过程中，不断探索，将劳动教育、服务意识、工匠精神的培养，融入教学各个环节。

（五）学习评价

1.结果评价

结果考核原则上以理论知识测试与专业技能抽查相结合设计，占比不高于50%。

2.过程评价

在课程标准中加强考核评价设计，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重，两项占比原则上分别不得低于 20%、30%；

(1) 校内教学对学生学习评价主要采取过程考核和终结性考核相结合的原则，学习过程性考核占总分值的 50%，终结性考核占总分值的 50%。过程性考核包括学生上课考勤、学习态度、职业能力完成情况等方面；终结性考核即课程期末卷面（上机）考试或项目考查。

(2)岗位实习、课程实训及实训的过程性考核由考勤、实习日志、实习总结、指导教师评 价、企业评价等组成，建立与实习企业联合考评机制，专业教师与企业导师共同对学生进行学习评价。

（3）毕业设计的成绩评定包含选题、任务完成、作品质量、答辩等，成绩按照优、良、 中、合格、不合格进行等级评定。

3.增值评价

在日常教学过程中，通过个别谈话、成长资 料审阅、大数据分析等方法全方位地了解学生在人文底蕴、责任担当、 实践创新等方面的情况。关注学生学习过程性变化，及时纠正不良态 度、行为和习惯，强化优秀品质，肯定进步提升，形成学生个体增值评价结果，逐步推进多元立体的螺旋式上升评价体系。

4.综合评价

构建家校、师生、行业企业、第三方等多元化考核评价机制，健全口试、笔试、答辩、鉴定、抽考等形式多样的考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，引导学生自我管理、

主动学习，提高学习效率。专门制定计划方案，强化实习、实训、毕业设计，加强校内外各种专业技能比赛等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。

（六）质量管理

1.学校和二级院系应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制,健全专业教学质量监控管理制度,完善课堂教学,教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设,通过教学实施、过程监控, 质量评价和持续改进,达成人才培养规格。在省级人培合格检查和优秀检查中应达到合格，以及学生技能抽查和毕业设计抽查应达到合格。

2.学校、二级院系应完善教学管理机制,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.学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制,并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析, 定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

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

九、毕业要求

学生必须通过规定年限的学习，完成规定的教学活动，达到规定的素质、知识和能力要求，方可获取毕业证书：

（一）理想信念坚定，德智体美劳全面发展，思想品德与综合素质测评合格。

（二）至少获得总学分 140 学分，其中必修课 120 学分，选修课 20 学分。

（三）鼓励学生在校期间取得英语等级证书和与专业相关的职业资格证书或技能证书。

十、附录

附录 1：教学进程安排表

附录 2：人才培养方案修订审批表

附录 3：2022级专业人才培养方案制（修）订说明

附录 4：2022级非新增专业人才培养方案、技能考核标准及题库修订说明

附录 1

教学进程安排表

课程性质	课程类别	课程序号	课程编码	课程名称	课程类型	学分	课时数			年级/学期/课内周数/周学时						考核方式		备注
							总课时	其中		一年级		二年级		三年级		考试	考查	
								理论课	实践课	1 20 周	2 20 周	3 20 周	4 20 周	5 20 周	6 20 周			
中餐服务技术必修课	公共基础课	1	000001	入学教育	C	1	24	0	24	1W							√	
		2	000002	思想道德与法治	B	3	48	32	16	2*12	2*12					√		
		3	000003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	2	32	24	8	3*11						√		
		4	000015	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	48	32	16		3*16					√		
		5	000004	形势与政策	A	1	32	32	0	8H	8H	8H	8H				√	按讲座形式开设，每学期 8 学时
		6	000005	大学体育	B	6	108	4	104	2*18	2*18	2*18					√	
		7	000006	应用文写作	B	2	32	24	8		2*14						√	4 学时线上学习
		8	000007	军事技能	C	4	112	0	112	2W		1W		1W			√	
		9	000008	军事理论	A	2	36	36	0		2*9						√	18 学时线上学习
		10	000009	大学生心理健康教育	B	2	32	22	10	2*14							√	4 学时讲座
		11	000010	大学生职业生涯规划	B	1	16	8	8	2*4							√	8 学时线上学习
		12	000011	大学生就业指导	B	1	16	8	8				2*4				√	8 学时线上学习
		13	000012	大学生创新创业教育	B	2	32	16	16		2*8						√	16 学时线上学习
		14	000013	劳动与职业素养体验	B	2	32	16	16	2*8	6H		6H	4H			√	
		15	000014	大学生安全教育	A	1	16	16	0			2*8					√	
		16	000025	毕业教育	A	1	24	24	0						1W		√	
		17	030001	信息技术	B	3	48	10	38		2*16						√	16 学时线上学习
		小计				**37**	**688**	**316**	**372**	**11**	**13**	**2**	**4**					
	专业	1	040601	●现代酒店管理概论	B	3	48	38	10	4*12							√	

	（技能）课	2	040602	●酒店服务礼仪	B	3	48	28	20	4*12							√	错位延后 1 周开课
		3	040603	★餐饮服务实务	B	4	64	24	40		4*16					√		
		4	040604	★客房运营实务	B	4	64	40	24		4*16					√		
		5	040605	中餐服务技术	C	1	24	0	24		1W						√	
		6	040606	客房服务技术	C	1	24	0	24		1W						√	
		7	040607	●酒店服务英语（1.2）	B	6	96	60	36			4*12	4*12				√	
		8	040608	★餐饮运营与管理	B	4	64	40	24			4*16				√		
		9	040609	★前厅运营实务	B	4	64	40	24			4*16				√		
		10	040610	●酒店成本控制与收益管理	B	4	64	40	24			4*16					√	
		11	040611	西餐服务技术	C	1	24	0	24			1W					√	
		12	040612	前厅服务技术	C	1	24	0	24			1W					√	
		13	040613	●酒店客户关系管理	B	3	48	28	20			4*12					√	
		14	040614	●酒店信息系统实务	B	4	64	40	24				4*16				√	
		15	040615	★酒店数字化营销	B	4	64	40	24				4*16			√		错位延后 1 周开课
		16	040616	★酒店产品开发与营销	B	4	64	40	24				4*16			√		
		17	040617	新媒体技术	C	1	24	0	24				1W				√	
		18	040618	●酒店综合服务技术	B	5	110	30	80					10*11			√	错位延后 1 周开课
		19	040619	专业认知实习	C	1	24	0	24	1W							√	
		20	040620	岗位实习	C	20	480	0	480					2W	18W		√	寒假 4 周
		21	040621	毕业设计	C	5	120	0	120					4W	1W		√	
		小计				**83**	**1606**	**488**	**1118**	**8**	**8**	**20**	**16**	**10**				
选修课	公共选修课	1	000016	高等数学	B	4	64	56	8		4*16						√	大学英语 4 学时线上学习 最少应修 10 学分
		2	000017	大学英语	B	8	128	56	72	2*14	2*16	2*16	2*16				√	
		3	000018	现场急救技术	B	1	16	8	8			2*8					√	
		4	000019	健康教育	B	1	16	12	4				2*8				√	
		5	000020	习近平关于应急管理的重要论述	B	1	16	12	4	2*8							√	
		6	000021	党史教育	B	1	16	12	4	2*8							√	

		7	000022	音乐欣赏	C	1	16	0	16			2*8					√	
		8	000023	礼仪风范与人际沟通	B	1	16	12	4				2*8				√	
		9	000024	大学语文	B	2	32	24	8		2*16						√	
		小计				**10**	**160**	**64**	**96**	**2**	**2**	**4**	**2**					
	专业拓展课	1	040622	茶酒文化	B	2	28	18	10	2*14							√	最少应修 6 学分
		2	040623	酒店商业模式	B	2	32	20	12		2*16						√	
		3	040624	旅游文化	B	2	32	20	12		2*16						√	
		4	040625	酒店安全管理	B	2	32	20	12			2*16					√	
		5	040626	OTA 渠道管理	B	2	32	20	12				2*16				√	
		6	040627	酒店大数据	B	2	32	20	12				2*16				√	
		7	040628	酒店沙盘模拟	B	2	32	20	12				2*16				√	
		8	040629	酒店人力资源管理	B	2	32	20	12					4*8			√	
		小计				**10**	**156**	**98**	**58**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**				
总计						**140**	**2610**	**966**	**1644**	**23**	**25**	**28**	**24**	**14**				

注：

1.标★号的课程为专业核心课，标●号的为专业基础课，所有标号均标在课程名称前。

2.课程类型：纯理论课程（A）、理论实践一体化课程（B）、纯实践课程（C）。

3.考核方式：考试、考查。

4.第 2、4 学期教学进程中的第 1 周为“素质教育活动周”，按实训周对待。

附录 2

湖南安全技术职业学院人才培养方案变更审批表

二 级 学 院 ： 专 业 ： 年 级 ：

<table>
<tr><td colspan="4">原人才培养方案教学安排</td><td colspan="4">变更后培养方案教学安排</td></tr>
<tr><td>课程代码</td><td>课程/教学环节名称</td><td>学时
学分</td><td>开课学期</td><td>课程代码</td><td>课程/教学环节名称</td><td>学时
学分</td><td>开课学期</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>调整类别</td><td colspan="7">☐增设课程 ☐取消课程 ☐规范课程名称 ☐增加课时（学分）
☐减少课时（学分） ☐开课时间提前 ☐开课时间延后 ☐其他
（请在相应的类别打“√”）</td></tr>
<tr><td>调整原因（可附表说明）</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>专业教研室意见</td><td colspan="2">教研室主任（专业带头人）签字:
年
月 日</td><td rowspan="2">课程承担单位意见（跨学院开课填写）</td><td colspan="4" rowspan="2">二级学院院长签字:
年 月 日</td></tr>
<tr><td>二级学院意见</td><td colspan="2">二级学院院长签字:
年 月 日</td></tr>
<tr><td>教务处
意见</td><td colspan="7">负责人签字: （公章）
年 月 日</td></tr>
<tr><td>学校
意见</td><td colspan="7">主管校领导签字:
年 月 日</td></tr>
</table>

附录 3

湖南安全技术职业学院

2022 级专业人才培养方案制（修）订说明

本专业人才培养方案适用于三年制全日制高职专业，由湖南安全技术职业学院现代商务学院酒店管理与数字化运营专业团队制定，并经专业建设指导委员会、学院批准在酒店管理与数字化运营专业实施。

一、主要编制人：

姓名	职称	二级学院或部门名称
唐进	讲师	现代商务学院
曾懿	副教授	现代商务学院
钟成	人资经理	温德姆大酒店
刘晓玲	讲师	现代商务学院
张红	讲师	现代商务学院
谭青燕	人资经理	佳兴世尊大酒店
林梦娇	运营主管（毕业生）	57度湘餐饮集团天然台餐厅

二、审 定：

姓名	职称	二级学院或部门名称
严品	副教授	现代商务学院
谢力雄	副教授	现代商务学院
刘海妹	副教授	教务处

注：如企业方人员参与编制或审定请在各二级学院名称或部门名称栏填写企业名称。

附录 4

2022 级非新增专业人才培养方案、技能考核标准及题库修订说明

<table>
<tr><td>专业名称</td><td>酒店管理与数字化运营</td><td>修订项目</td><td>1.人才需要市场分析报告（√）
2.人才培养方案（ √ ）
3.技能考核标准及题库（ √ ）</td></tr>
<tr><td>修订理由</td><td colspan="3">1.2022 年人才需要分析报告调研的相关问题以及调研分析的行业发展趋势、行业所需专业人才的素质、技能要求等结果，进行 2002 级人才培养方案的拟定，增减部分课程、重新调整课程体系.
2.根据拟定的 2022 级人才培养方案，以及相对应的职业能力、工作岗位将技能考核标准以及题库，进行相应调整。结合专业更名，运营及营销的比重适当加大。
3.因专业实训室条件有限，会议服务实训条件未满足基本条件，将会议运营实务、会议服务技术取消。
4.根据酒店数字化运营实践，关于客户会员体系运营内容，增设了酒店客户关系管理课程，关于新媒体运营，增设新媒体技术实训项目。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">修订前后比较</td><td>修订前</td><td colspan="2">修订后</td></tr>
<tr><td>人才培养方案：
1.040618，会议运营实务，4 学分，第 4 学期开设；
2.040620，会议服务技术，1 学分，第 4 学期开设；
3.040614，酒店新媒体营销，4 学分，第 4 学期开设。
题库：
取消会议模块</td><td colspan="2">人才培养方案：
1.040616，酒店客户关系管理，2 学分，第 3 学期开设；
2.040620，新媒体技术，1 学分，第 4 学期开设
3.040614，酒店数字化营销，4 学分，第 4 学期开设。
题库：
营销推广模块比重加大，增设客房、餐饮、酒店节庆产品文字图片采集和编辑。</td></tr>
<tr><td>专业团队意见</td><td colspan="3">结合本次专业培养方案修订工作，团队教师共同参与，发挥专业团队、校企合作企业的优势，认真组织行业企业专家、毕业校友对人才培养方案进行讨论，本人才培养方案的修订，有行业企业专家以及团队主讲教师共同参与。经团队讨论，调整课程体系相应课程，对课程进行微调整以及增加题库项目技能考核点，并且按照新版模板进行修订。

专业带头人签字：唐进

2022 年 8 月 1 日</td></tr>
</table>

湖南安全技术职业学院

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案论证意见表

	姓名	单位	职务/职称	论证身份	签名
人才培养方案论证专家组	毛政珍	湖南商务职院	教务处处长	职教专家	
	陈丽佳	湖南信息学院	管理学院院长	职教专家	
	吴轶群	湖南外贸职院	国际商务学院副院长	职教专家	
	沈丹鹤	简聘人才集团	政府事业部总监	企业专家	
	文利	湖南金拱门食品有限公司	人力资源主管	企业专家	

论证意见：

方案文本规范。坚持立德树人根本任务，按照教育部有关要求，开足开齐了各类思想政治理论课。符合《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》要求，目标定位准确，课程结构合理，课程说明规范，实习安排合理，师资、教学条件等能满足人才培养的需要。同意该方案在2022级酒店管理与数字化运营专业人才培养过程中使用。

专家组组长签字：

2022年 8月 6日

审核：

中共湖南安全技术职业学院委员会（签章）