湖南艺术职业学院

文化旅游学院 2023 级三年制高职 专业人才培养方案

专业大类及代码:

旅游大类(54)

专业名称及代码:

酒店管理与数字化运营(540106)

专业负责人:

陈航

专业教学指导委员会主任:

许丽英

教务处审核:

张华

教学校长审批:

黄新平

学校党委审批:

周邦春

批准日期:

2023年9月1日

目 录

一 、	专业名称及代码
_,	入学要求1
三、	修业年限1
四、	职业面向1
五、	培养目标与培养规格
六、	课程设置及要求
七、	教学进程总体安排26
八、	实施保障30
九、	毕业要求34
十、	附录35

酒店管理与数字化运营专业 人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称:酒店管理与数字化运营专业

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力者。

三、修业年限

实行弹性学分制管理,一般修业年限为3年,弹性修业年限为3-6年。

四、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)	主要岗位类别(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 (H61) 餐饮业 (H62)	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)	初始 対始 対 対 が が が が が が が 形 多 、 後 は が は が は は が は が は が は が は が に に に に に に に に に に に に に	酒店运营管理职业技能等级证(1+X证书)、茶艺师

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业以立德树人作为教育根本任务,培养思想政治坚定、德技并修,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及较强的就业能力和可持续发展的能力,掌握酒店前厅数字化服务、客房、餐饮、服务礼仪、服务心理、客户关系管理等知识,具备服务接待、宴会设计、客房设计、前厅接待等核心技能,懂精准服务、能数字化运

营,面向住宿业、餐饮业、酒店等职业群的复合型高素质技术技能人才。职业发展初期能够从事酒店前厅、客房、餐饮部等一线服务和管理工作,3-5年后能从事酒店基层管理及各部门领班、主管等岗位。

(二) 培养规格

1. 素质

	分 类	要求
	思想道德素质	(1)坚决拥护中国共产党领导,树立中国特色社会主义共同理想,践行社会主义核心价值观,具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感; (2)崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪; (3)具有较高的道德修养、社会责任感和参与意识。
素质	职业素质	(1)崇德向善、诚实守信、爱岗敬业,具有精益求精的工匠精神; (2)尊重劳动、热爱劳动,具有较强的实践能力; (3)具有酒店服务质量意识、绿色环保意识、服务安全意识、食品卫生意识、信息素养、数字化分析素养、服务创新精神; (4)具有较强的集体意识和团队合作精神,较强的人际沟通和协作能力,具有一定的抗压抗挫折能力和心理调适能力; (5)具有酒店管理人员职业生涯规划意识; (6)具备一定新媒体技术运用于酒店管理的意识。
	人文素质	(1) 具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力,具有一定的审美和人文素养,能够形成茶艺、花艺等艺术爱好; (2) 具有良好的文化修养,对中国优秀传统文化、红色文化和社会主义先进文化有较深的了解; (3) 掌握一定的学习方法,具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。
	身心素质	(1) 拥有健康的体魄,养成良好的体育锻炼和卫生习惯,能够掌握基本运动知识和一两项运动技能; (2) 具有健康的心理和健全的人格,良好的情绪管理和抗压能力,积极乐观,勇于奋斗。

2. 知识

	分 类	要求
知	公共基础知识	(1)掌握思想政治理论知识; (2)熟悉中华优秀传统知识; (3)了解英语基本知识; (4)掌握计算机基本知识及常用办公软件应用知识; (5)掌握必备的科学文化基础知识。
识 识	专业基础知识	(1)掌握良好的沟通、服务礼仪、服务心理、客户管理管理基础知识; (2)掌握前厅、客房、餐饮服务与管理知识; (3)熟悉酒店财务、成本控制、酒店数字化市场营销、信息化、数字 化应用知识; (4)掌握基础的图文设计处理技巧、PPT设计等知识; (5)了解湖湘文化与物产、了解本省酒店不同客源的饮食、生活习惯 以及相关人文社会科学知识;

	(6)了解艺术鉴赏、审美、创意策划等基础知识; (7)了解新媒体运营相关知识。
专业核心知识	(1)熟练掌握餐饮数字化服务与管理知识及操作; (2)熟练掌握前厅数字化服务与管理知识及操作; (3)熟练掌握客房智慧服务与管理知识及操作; (4)熟练掌握酒店英语口语; (5)掌握宴会、客房的设计等知识; (6)掌握酒店新媒体运营等知识及操作。

3. 能力

(1) 具有探究学习、快速等	党习 终身受习的能力,
	印解决问题的能力; 是达能力和沟通交流能力;
能力 (4) 具有良好的艺术审美程 (1) 具有熟练的酒店餐饮、(2) 具备酒店前厅接待、客宴会设计等酒店服务于督 (3) 具有酒店管理部门和部 (4) 具有熟练的酒店英语 (5) 具有一定的数字分析 (6) 具备一定的创意策划能 (7) 具备一定的新媒体技术	客房、前厅运行能力; 在户关系处理、客房清扫与服务、餐厅服务、导管理能力; 可门之间协调的能力; 还流能力; 及运用能力;

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课

本专业共开设公共基础必修课16门、以及公共任选课6~8门。

	细和分粉	2月11日14二	十	类类型
序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	习时 特主 近代色义 概论 新国会想	大素悟个做治认 学时解平义逻义马点素的那确和作用,如对化全时解和之生,两识明,同。着义成理色系和和企业的,则是是一个做治认同。着义成理色系和和企业的,则是是一个人。有关的,是是一个人。一个人。一个人,是是一个人,是是一个人,是是一个人,是是一个人,是是一个人,是是一个人,是是一个人,是是一个人,是是一个人,是一个人,	以"十个明确""十个明确""十个明确""十个明确""十个明确""十个明确""十个明确""十个明确",全国对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。全记对于一个明确方。一个明确方面,是一个明确方面,是一个明确方面,是一个明确方面,是一个明确方面,是一个明确方面,是一个明确方面,是一个明确方面,是一个明确方面,是一个明确方面,是一个明确方面,是一个明确的方面,是一个明确的方面,是一个明确的方面,是一个明确的,是一个明确方面,是一个明确的,是一种的一种是一种的一种的一种的一种的一种的一种的一种的一种的一种的一种的一种的一种的一种的一	本课程48学时,3学实内 48 学时,3学时,48 学时,40学时,40学数 40学数 40学数 40学数 40学数 40 学数 40 经数 40 学数

		大学生运用马克思主义理 论分析解决问题的能力和 在重大政治问题上明辨是 非的能力。		和实践成绩)和终结性考试,过程性考核成绩占60%,终结性考试占40%。
2	思想道德与法治	素质是大的时间,是一个人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的	树立正确的世界观、 人生观、价值观;坚定理 想信念;弘扬中国精神; 践行社会主义核心价值 观;锤炼道德品格;提升 法治素养。	本48岁学生48岁学的,3岁实知教、40岁时,10岁时,10岁时,10岁时,10岁时,10岁时,10岁时,10岁时,1
3	毛想和色义概的思国会论的	大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	主要讲授毛泽东思想 及其历史地位、新民主义 革命理论、社会主义建设 理论、社会主义建设成果、 对步探索的理论成果、 国特色社会主义理论体平 国特色社会主义和心、 "三个代表"重要内 论、"三个代表"等主要内 容。	践8学时。本课程以党的

	.			
		马克思主义的基本的基本的基本的基本的基本的基本的基本的基本的基本的基本的基本的基本的基本的		与实践教学紧密而有机的结合,通过利用护培养学生创新能力、独立思考和核决问题的能力。课程考核坚持过程性考核相结合,过程性考核成绩占 60%,终结性考试占 40%。
4	形势与 策	下: 1000 素质 1000 素质 1000 素质 1000 素质 1000 素质 1000 素质 1000 素 1000 素 1000 素 1000 素 1000 素 1000 表 1000 素 1000 表 1000 素 1000	主要讲授习近平新时 代中国特色社会思想及那时代坚持习近平新时代坚持习近平的生态思想的生动的生动, 践;讲授中国工社会主义,现代化与中华民族伟大展、 乡村振兴、人民民主以及 台湾问题等国问题。	本课程 20 学时, 1 学 大课程 20 学时, 1 学 大年特末, 一年特本, 一年特本, 一年, 一年, 一年, 一年, 一年, 一年, 一年, 一年, 一年, 一年
5	写作与沟 通	素质目标:通过对企业文化和职场沟通方式的学习,引导学生适应写作与沟通由易而难、由熟而生的程序过程,提升逻辑思维能力和创新能力,形成较好的职业意识、职业情感、职业素养。	课程选取与学生生活、职业等紧密联系的应用文文种,根据它们之间的内在联系以模块化的形式对教学内容进行了整合。根据学生生活与职业岗位的能力需求分绪论、日常文书写作、事务文书	本课程 30 学时, 2 学分。本课程主要以项目教学法、启发式教学法、讨论法、情景模拟法为主要教学方法,注重知识学习与任务演练相融合;教学中要求教师具备扎实的专业技能和良好的人文素

		知与了。	写作、行政公文写作、经济文书写作和职业文书写作等模块安排教学内容。	养;教材应充分体现任务 引领、实践导向的课程考核方式, 许思想;课程考核方文或 许思想;课程考论文或调 查报告的写作,与平时 堂表现共同构成期末成 绩。
6	大学语文	的 生提位自展文具工型 言语地必国掌学中体奠进 和提以知持索文学增感终养劳精才知字规行的学阅品优,基传能解口助有大多民业的培养对业神劳 情,我等自学所素,对 " 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一	本课程内容包括以古今中外经典文学作品为主的基础模块,和包括书法、对联、演讲稿、辩论词、微型小说、剧本写作的实践模块,文艺相长,文艺相长,文德结合。	2 学求 蓝 托 经 合 为 《

		T		
		创业能力和终身发展能		
		力。		
7	大学英语	大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	高生、 高生、 高生、 高生、 高生、 一种、 一种、 一种、 一种、 一种、 一种、 一种、 一种	8 128 学品。 128 学用 28 学用, 28 学用, 29 学用, 20 学情, 20 学情, 20 学情, 20 学情, 20 学情, 21 等, 22 学、依跟学进特、 23 等对, 24 等, 25 等对。 26 等对。 27 等对。 28 学用, 28 等对。 28 等对。 29 等, 20
8	大学体育	素质明常 (本)		

_	1			
				10%、课外活动 10%, "结果评价"期以赛代考占30%。
9	信息技术	大大大学 医大型	课程,是是一个人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的人的	4 涵 水高层,学学现为、应能践求处出革艺教工与学结念导入 4 涵 水高层,学学现为、应能践求处出革艺教工与学结念导现为、应能践求处出革艺教工与学结念导流 人
10	心理健康教育	素素。理健所是,是是是一个人。 是是是一个人。 是是是一个人。 是是是一个人。 是一个人。 是一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个	课程内容包括自我意识、人格应是,是有的基本理,人格发展的基本理知识,人格应是,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个	本课程32学两、2学两为。记录,是是一个的人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个

	Г			
11	军事理论	学我理的压队 观高国集纪提训役 军历其规容队防内的 育学要战力高度、防沟理的质国思,义,为备打识论国趋防难,是重,目建成应掌与对巧强识激主强素解养基握国现国基质的想动法 :军照国强要义务,等国,发义组质放预础基国状防本和握主国 防论目培后培的是技通、第国,发义组质放预础基国状防本和握主国 防论目培后培政 以事强人国,实际 以事强人国,事政政政策, 以事强人国,事政政政政策, 以明强, 以明军者防入, 以明军者防入, 以明军者防入, 以明军者, 以明军者	武装力量,国防法规,国 防动员;军事思想概述; 世界军事;国家安全安全 概述,现代战争概述;军 事高技术,高技术战争;	以考查的方式进行,结合过程性评价与终结性评价与终结性评价,其中互动讨论、活理性评价占比不少于50%。 军事理论36学时,2学分。场学时,2学分。数学形对爱国主义。数学形对爱国主义。数学形对爱国主义。数学、校内外核要求成绩60%计算(等40%,考试成绩60%计算等级)录入教务管理系统。
		设者和保卫者服务。 素质目标:增强国家 安全意识,强化爱国主义、 集体主义观念,增强组织 纪律性,培养吃苦耐劳精 神,促进综合素质的全面	课程内容主要由《内 务条令》、《队列条令》、《纪 律条令》3个项目组成, 培养学生良好的行为习惯 和艰苦奋斗、坚定信念、	军事技能训练时间为 2周,实际训练时间不少 于14天112学时,新生入 学后立即组织开展,共2 学分;场地包括多媒体教
12	军事技能 (军训)	提高。 知识目标:在组织军事技能训练时,以中国人民解放军的条令、条例为依据,严格训练,严格要求,培养良好的军事素质。重视队列、军体拳等项目的基本动作训练,教官教学中要充分展示技术动作要领,严格遵守纪律,加强内务管理和出勤考核。	爱国爱校的情怀。	室;教学形式:教学理论与训练相结合,对学生进行严格训练;课堂理论教学、教官实地教学;考核要求:严格考核,并将考核成绩(等级)录入教务管理系统。

	T	1		
13	劳动教育	大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型	君 32 学等容增, 4 课理。 32 16 是明明。 32 16 是明明。 32 16 是明明。 32 16 是明明。 32 16 是明明。 32 2 学学结果业职职积重的。 32 2 学学结果业职职积重的。 32 2 学学结果业和技的等值, 32 2 学学结果业和技的等值, 32 2 学学结果业和技的等值, 32 2 学学结果业和技的等值, 33 2 学学结果业和技的等值, 34 2 学学结果, 35 3 2 学等容增, 36 3 3 4 的。 37 3 4 的。 38 3 4 的。 39 3 4 的。 30 3 4 的。 30 4 的。 31 5 的。 32 4 的。 33 5 的。 34 5 的。 35 5 的。 36 6 0 的。 36 6 0 的。 37 5 8 9 8 9 8 9 9 9 8 9 9 8 9 8 9 8 9 8 9
14	大学生职 业生涯规 划与就业 指导	素质目标:培养职业 要质目标:培养职, 可意识,和就 是涯发展确职业态度展和 业观。要与社会发展和 多点,是是一个。 一个。 一个。 一个。 一个。 一个。 一个。 一个。 一个。 一个。	根据大学生成长规律和教育的关键期,课程分为两部分,在第一学期开设"大学生职业生涯规划"部分,在第五学期开设"就业指导"部分。主要包括建立生涯与职业意识、职业发展规划、提高就业能力、求职过程指导、职业适应与发展等内容。	本课程 32 学时, 2 学 分。按模块在第 1 学期 第 5 学期分开授课,每学 期 16 学时。课程分课堂要 论教学和实践教育,不 60 人/间的解释。 60 人/间的的的文章, 60 人/间的的的文章, 60 人/间的的的文章, 60 人/间的的的文章, 60 人/间的的的文章, 60 人/间的的的文章, 60 人/自己的大型, 60 人/自己的大型, 60 人/自己的, 60 人

		法规;掌握基本的劳动力 市场相关的现址 的基本知识。 能力分类知识。 能力析技能、具备自息, 有量,是是是一个。 一个。 一个。 一个。 一个。 一个。 一个。 一个。 一个。 一个。		分组讨论法、实实等习法、实实等习法、实自采求实生,实践等学课,实践主用模式,实验主用模式,是是一个人工,,是是一个人工,,是是一个人工,,是是一个人工,,是是一个人工,,是是一个人工,,是是一个人工,,是是一个人工,,是是一个人工,,是是一个人工,,是是一个人工,,是一个人工,是一个人工,,是一个人工,是一个人工,,是一个人工,,是一个人工,,是一个人工,是一个人工,,是一个人工,是一个一个工,是一个人工,是一个一个工,是一个一个工,是一个一个工,是一个一个工,是一个一个工,是一个工,是
15	创新创业基础	大人 电子子 医子宫 医子宫 医子宫 医牙宫 医牙宫 医牙宫 医牙宫 医牙宫 医牙宫 医牙宫 医牙宫 医牙宫 医牙	包括作为人。 包括,这一个人。 包括,这一个人。 一个人。 一个人。 一个人。 一个人。 一个人。 一个人。 一个人。	本第32学课,32学课,32学课,32学课,32学课,32学课,32学课,32学课,

		过加强社交能力,从而提升信息获取与利用能力,提高合作的能力;能够独立撰写创业计划书、职业生涯规划书等创业就业文件。	W11 2 E 4 F 10 16	教研室自行编写的校本教材与当年实际创新创业政策相结合;考核评价分为过程式考核、期末总结性考试相结合的办法。期末总评成绩=过程性考核成绩(占40%)+期末总结性考核成绩(占60%)。平时考核成绩中课堂表现(占10%)、作业与考勤情况(占10%)、实践(占20%)、撰写商业计划书的方式(占60%)。
16	大学美育	素趣的审关是 一大學 一大學 一大學 一大學 一大學 一大學 一大學 一大學	课程主要包括艺术鉴 赏的概念、艺术的分类及 真的内容、艺术的分类之 其审美特征、各类艺术的 特征和鉴赏方法、艺术创作、 艺术作品等内容。	本课程共 32 课时, 2 学分。课程的教学方法以 艺术专业的要求为导向, 结合学院"美育培资源平台,教学相对。 会学有理论与实践一体 化的教学的有有大人的。 学生艺术。 学生艺术、 学生艺术、 学生艺术、 为考查。

(二)专业(技能)课

本专业共开设专业(技能)必修课22门(含核心课程6门)、专业(技能)选修课6门。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	★饮食文 化与菜单 设计	素质目标:具有从文 表质目标:具有从文 养的食用。 养,并能把该文化素; 菜单设计中体现出来; 菜单设计中体现出来; 基热爱生活操。 知识目标:熟悉中国 饮食演的饮食习惯和不同地域的饮食酒店宴席常知识; 熟悉调节,理解并掌握宴会菜	饮食文化起源与发展;中国各地区饮食习惯以及八大菜系的介绍;宴会菜单设计原则和技巧。	课程共 36 学时, 2 学分。本课程主要在机房实训室,每位学生配备电脑可以现场进行宴会菜单电子版本的设计。运用讲解教学、以宴会订单为任务驱动进行教学。课程成绩为试卷考试(30%)+宴会菜单文案设计(40%)+平时成绩(30%)。

		品搭配的规则和方法。 能力目标:能为客人		
		提供专业的点菜服务;能		
		通过 PPT 展示市场上宴会		
		的常用菜肴的做法、口感、		
		营养价值、成本等做清晰		
		的阐述;能根据酒店零点		
		菜单独立完成指定宴会订		
		单的宴会菜单的菜品及菜		
		单外形设计。	# 7 L. + + - L	VEITE II. SO WELL A W
		素质目标:树立爱岗 敬业,竭诚服务的餐饮职	餐饮基础知识;餐饮服务所需技能;餐饮服务	课程共72学时,4学分。本课程课堂教学是以
		业道德风尚;培养讲究卫	加分別而权能; 餐以加分 主要环节; 餐饮产品质量	分。本保住保呈教学定以 学生为主体,以教师为主
		生, 注重仪容仪表等良好	王安环 1; 餐以) 品灰里 管理; 餐饮销售管理。	字至为至体,以教师为主 导,加强师生互动,注重
		的职业态度与职业习惯;	日生; 良以阳日日生。	调动学生积极性主动性,
		树立"我为人人服务、人		主要在餐饮实训室进行;
		人为我服务"的观念;养		通过项目式教学、小组研
		成团队协作精神和敬业精		讨、案例分析开展教学;
		神。		考核方法: 考情 10%+课堂
		知识目标:了解餐饮		表现 40%+期末文案制作
		行业现状及发展趋势;熟		50%。
		悉餐饮企业的类型与特		
		点;掌握餐饮企业组织机		
		构与岗位职责;熟练掌握		
	★酒店餐	餐饮服务的基本服务技		
	饮数字化	能,包括托盘、餐巾折花、 斟酒、中西式摆台、上菜		
	服务与管	和分菜等各项技能的操作		
	理	规程和操作标准:全面掌		
		握中餐服务的服务程序,		
		服务标准和服务技巧;掌		
		握餐厅服务现场突发事件		
		的预防和处理方式; 掌握		
		餐厅数字化营销策略及营		
		销技巧。		
		能力目标:能根据餐		
		饮企业的规模设计餐饮企业的组织机构;能操作餐		
		业的组织机构; 能操作餐 饮服务的各项操作技能:		
		如托盘、餐巾折花、斟酒、		
		摆台、上菜与分菜等服务		
		操作技能;能按标准服务		
		程序进行中餐服务。		
		素质目标:培养学生	了解客房产品的概念	课程共72学时,4学
	 ★酒店客	的服务意识、职业素养,	和构成,掌握客房部的主	分。本课程主要在客房实
3	房智慧服	能够细心地感知客人的需	要任务、组织结构和业务	训室进行;采用现场教学、
	务与管理	求。 知识目标: 学生能够	分工及主要职责;熟悉各 类客房清洁的程序、标准	理实一体法、小组练习、 案例分析等教学方法;考
		知识目标: 字生能够 阐释客房服务与管理的基	尖各房宿洁的程序、标准	条例分析等教字方法; 考 核采取平时课堂过程性考
	<u> </u>	用件台加州为一目生的垄	四女	1/8 1/1

	т			
		本内容及要点,能够根据的要点,能够根据的要点,能够相当的成为。	控制的标准与方法;能够识别不同类型饭店客房设施的特点,并能够正确介绍客房类型及客房设施的绍客房类型及客房设施的功能布局;能够独立完成中式铺床、夜床操作;能够有智慧、有针对性的完成客房服务。	核、期终总结性考核相结合的方式,平时实践与考试成绩占30%,期终总结性考核成绩占40%,平时表现与考勤占30%。
4	★酒店前 厅及数字 化服务	素质目标:培养学生的职业技能、职业素养。良好的职业道德、职业人员。 素质目标:培养养合素质。 知识目标:让学生了解掌握酒店前厅还营的前,是是营的前,是是要的前,是是要求,是是要求,是是要求,是是是是是的,是是是是是的。是是是是是是的。是是是是是是是是是是是是是是是是	前厅部新员工应具备的必要技能:人际沟通、污沟通、计算机操作等,并是不为一个,并是不为一个,并是不是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,	课程共72学时,4学分。本课程教学条件:前厅实训室;教学方法:现场教学、理实一体法、小组练习、案例分析;考核采取平时课堂过程性考核、期终总结性考核相结合的方式,任务考核占30%,系统操作能力考核30%,期终总结性考核成绩30%,职业素养考核10%。
5	★宴会设	密的成。晓什会 宾,信菜,完根配会餐;规法部分成。晓什会 宾,信菜,完根配会餐;规据的成。晓什会 宾,信菜,完根配会餐。	宴会概况;宴会菜单设计;宴会主题认识;宴会台型设计;宴会台型设计;宴会台下。 宴会 服务 方案 制作。	课程共72学时,4学时,4学学要要实验,4学的,4学的,4学的,4学的,4学的,4学的,4、10分别,

		I (# () () () ()		
		设计宴会场境,能绘制场景简图;能根据客户意愿建议并设计特色宴会活动;会编制宴会预算;能完成宴会服务流程及接待方案撰写。		
6	★客房设 计	素质目标:培养学生的创新意识、信息素养则。	主题客房基本类型及 认知;客房主题确定及理 念描述;客房布局及基调 设计;客房服务设计;客 房成本核算。	课程共72学时,4 学男求在 学男求在 计算机房完定是要客房 设计方案,在客房完整 是一个人。 一个人。 一个人。 一个人。 一个人。 一个人。 一个人。 一个人。
7	酒店英语	素质目标:培养学生良好的职业素养、文化素养、沟通能力、应变能力和处理问题能力。 知识目标:帮助学生了解酒店服务各项工作任务的基本服务流程和严格,掌握用英语进行必备的、基础的专业术语和表达句。 能力目标:使学生能综合运用所学的英语语从事各项酒店服务工作。	学习酒店服务工作环境中的;客房预订;接待入住;退房房店;礼宾服务;高房中心服务;名或机服务;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。场景中的英语工作语言,为职业技能测试打好基础,全方位提升职业能力素养,培养高素质的酒店专业人才。	课程共72学时,4学分。本课程教学条件:多媒体教室、语音教室;教学方法:翻转课堂、情景模拟等;考核方法:考勤10%+课堂互动40%+口试50%,口试评分标准同技能测试评分标准。
8	酒店管理概论	素养目标:培养学生的职业价值认同。 家养,具备较好同。 职业认知、职业价值认酒店 及酒店管理的基本方法,部 医酒店管及基本业务管况 基本内酒店人工工产。 够熟知对有清晰的认识及 集团发展有清晰的认识及 整体把握。 能力目标:能够运用 基本管理知识问题,能够 基本管理中的问题,能够 清晰的列举国内外知名酒	酒店及酒店管理概述;酒店组织管理及服务质量管理;酒店安全管理及关系管理;酒店集团化管理。	课程共30学时,2学分。本课程主要在多媒体教室进行,能正常使用多媒体设备;主要采用案例分析教学法、小组合作教学法等;考核采取外组课程实践考核、期终统一考核相结合的方式,课程实践考核成绩占40%,期终统一考核成绩占50%,平时表现与考勤占10%。

	I			
		店并说出酒店的基本业 务。		
9	形体训练	无意思。 素质目标:方典類的 等。 素质目标:方典類的中式 方典類的中式 一种,是 一, 一种, 一种, 一种, 一种, 一种, 一种, 一种,	芭蕾基础训练: 芭蕾舞概述、把国海球、把国海外域、把下山海等基础训练,中国本理的一个人。 一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,	课程等 30 学至案循运视学典。 2 学室案循运视学典。 2 学室案循运视学典。 4 2 30 学野野野菜, 2 30 类野野野, 30 类野野野, 30 类野野, 30 类别, 30
10	酒水知识 与服务	素质目标:提升学生 职场宴会社交素养,以及 对品质生活和优雅人生的 追求。 知识目标:本课程熟 知中外知名酒水的起源、 分类、酿制和特点,以及 酒水餐食搭配。 能力目标:能掌握酒 水、咖啡品鉴酒水和诗酒 的方法使以及鸡尾酒调制 的基本方法	酒的历史、酿造、品鉴;葡萄酒、啤酒的历史、酿造、品鉴;鸡尾酒的基础知识和经典款调制;咖啡的基础知识。	课程共36学时,2学分。本课程主要在酒水实训室配备调酒、咖啡制作设备。分小组体验、教师示范、分组实操;课程成绩为平时成绩(50%)+酒水实操(50%)。
11	计算机图 文处理	素质目标: 学习通过 对 MicrosoftOfficePowe rPoint 和 PhotoshopCC 两 大软件的学习,提高文案 制作的图片设计能力。 知识目标: 了解 MicrosoftOfficePowerPo int 和 PhotoshopCC 两大 软件基础知识与操作技	Microsoft Office PowerPoint 按实际业务组织幻灯片内容,比如找素材、定风格、排版美化、加动画。 学习 Photoshop CC,包括海报设计、logo制作、宴会台面设计、客房布置设计等平面设计基本	课程共36学时,2学分。本课程主要在多媒体机房、超星泛雅教学平台;分小组体验、教师示范、实操;教学考核从软件熟练度、作品创新表现、设计思维三方面进行考核。采取平时课堂考核、期末统一考核方式相结合。平

	Γ). 	11- Ar.	마사사사자사사사건대교교
		法。 能力目标:掌握两大 软件的基本操作方法与应 用范围,并能独立使用两 大软件制作演示文稿、宴 会台面设计、客房个性设 计、前厅个性设计等。	技能。	时考核随堂进行和根据作业完成情况进行考核。平时练习与随堂小考占50%,期末统一考试成绩占40%。平时表现和考勤占10%。
12	酒店服务心理学	素的沟流性。 居理交、力量的, 居时要流群。 是好的为能析识这发学和的 是好的为能,是是有的,是是有的,是是有的,是是有的,是是有的,是是有的。 是是一个,是是一个,是是一个,是是一个,是是一个,是是一个,是是一个,是是一个	了解心理学的学科性 质、历史、现状及发展趋势;形成从心理学的角度 理解人的意识,初步形成 多视角的心理学观点;了解基础的心理学知识运用 的方法。	课程共36学时,2学分。本课程在多媒体教室进行;采用理实一体、案例分析教学;考核采取形成性考核、期终统一考核成相结合的方式,平时形成性考核成绩占30%,期终统一考核成绩占60%,平时表现与考勤占10%。
13	酒店数字 化营销	素质目标:培养学生市场观念、创新意识,生态、创新意识,生态、创新意识,业态。 对者的综合职业市场 一种理论框架,认会营销工概念和原理;学会营销工程,建立营销思维。 作方法;建立营销思维。 作为是,建立目标:能和营销人一样思考,发现、解决生活和适应,发展和餐饮工作。	市场营销概况;市场营销环境分析;市场细分,目标市场定位;消费者行为研究;产品策略;价格策略;分销策略;促销策略。	课程共36学时,2学分。本课程主要在多媒体教室进行;采用项目式教学、小组研讨、案例分析;考核以考勤10%+平时表现40%+笔试50%。
14	西餐服务	素质目标:具备严谨、 细致、精益求精的工作态 度和职业素养。 知识目标:了解西餐 起源及发展历程,代表西 餐菜肴知识,能够知晓西 餐服务礼仪。	西餐起源及发展历程; 西餐用餐和服务礼仪 西餐摆台及酒水服务; 西餐宴会服务整体流程实操训练。	课程共36学时,2学分。本课程主要在西餐实训室;采用讲解教学法、示范教学法、实操练习;课程成绩为平时成绩(50%)+西餐服务实操(50%)。

15	酒店人力理	规摆务操 析作聘公争冷在勤表真 能人符何理中用展 力的根岗形式 高。 素过神施做过、施好制致知理资要握薪关实献能源本不能备、服 在养力养处忍的中在,贵学如如员、人并为 能模法,作的精实正议静实奋的细 够力合把、的到贡 资基据位际,通中格培近过质程复标学划优分理节活。标六和企计能,,并从 在养力养处忍的中在,贵学如如员、人并为 能模法,作的人,对 一种	该课程主要有人力资源管理,组织基础等人力资源基础知识;在这基础上学习绩效管理、薪酬管理、员工招聘方式以及关系管理等人力资源进阶内容。	课程共36学时,2学分准在多媒体对数全型,2学家工程在多媒体对数学的工产。在多媒体对数学的工产。这个人,这个人,这个人,这个人,这个人,这个人,这个人,这个人,这个人,这个人,
		根据不同的企业,不同的		
16	中外民俗	素质目标:具有正确的审美观,具有自信、包容、开放、接納的心态,具有民族自尊心、自豪感认同感。 知识目标:掌握中外民俗的理论知识,掌握中国乃至世界各国民族民俗的不同特征,了解中外域	服饰民俗、饮食民俗、 居住民俗、交通民俗、岁 时节日民俗、人际礼仪民 俗、人生礼仪民俗、工艺 美术民俗、游艺民俗等。	课程共36学时,2学分。本课程主要在多媒体教室、形体教室、实训教室进行;教学以学生为导向,充分运用信息化教学手段,使用任务驱动教学法、现场教学法、案例教学等、情景教学法等;考核以考勤10%+平时表现40%+笔试50%。

		_		
17	普口语交际	性晶 解族用务质 的公秀信坚力 了达达解和重事辩点 握掌人言语生的达讲的 人名美国 医人名	能用等。 一种 一种 一种 一种 一种 一种 一种 一种 一种 一种	一个大型的人工, 一个大型的一个大型的一个大型的一个大型的一个大型的一个大型的一个大型的一个大型的
		的技巧进行日常口语表达、事务性口语表达、演		习的积极性,在解决实际问题的工作能力;获取新知识、新技能的学习能力;团队活动的合作能力;职
				=
				20%, 实践技能考核占 30%, 期末考核占50%。
18	商务礼仪 与沟通	素质目标:备良好的 个人素质和职业形象;具 备较强的沟通意识、服务	本门课程内容包括礼 仪的基本概念、基本准则; 商务形象礼仪,包括仪容、	教学场地设为多媒体 教室、形体教室、多功能 报告厅,学习通平台,流
		意识; 具备良好的团队合	服饰、仪态等; 商务社交	畅的网络, 手机或电脑;

		作意识和宗祖帝 () 有一识。	礼仪、安谈礼仪、交谈礼仪等;一般商务沟通知识,如求职面试沟通、营销沟通等;复杂商务沟通,如交易会谈判、合同谈判等。	以式行与用充段进小试专组财《版上"进化绩线测小测水学等和转货的和学生的对话,是不知识的,是是不是是一个人,是是一个人,是是一个人,是是一个人,是是一个人,是是一个人,是一个人,
19	酒店职业认知	素质目标:具有爱岗	酒店职业认知包括: 酒店企业文化;酒店行业 最新发展趋势;酒店组织 构架及各岗位设置。 撰写见习鉴定表, 对见习进行总结。	考核 40%。 本课程共 16 学时, 1 学分。教师要求: 有扎实的本专业相关的理论知识。 和实践操作能力,掌握。 和实践操作的相关参观、见习、讲座、调研等,数学点法: 指导老师全程跟踪学生,掌握了解行业岗位基本知识和对指导者核: 见习指导者核: 见习指导老师评分占 80%,见习单位评分占 20%。
20	酒店综合 实训	素质目标:具有良好的人文素养和职业素养,具备刻苦钻研、勇于创新、团队合作的精神;具有质量意识、法纪意识、环保意识。 知识目标:掌握对酒店知识基础理论的理解,	实训内容包括入住与 接待、客房服务、中西餐 服务、酒店英语、前厅 VIP 接待方案设计、主题客房 设计、主题宴会接待、菜 单设计、酒店培训、酒店 微营销等。	课程72课时,共4学分。本课程主要在实训室和多媒体教室完成;教学方法主要是实操法。课程考核方式为实训成绩80%+平时成绩20%。

	Т			
		巩固专业基本技能,把书本拉张,如强小人。 不知识和实际,加深认识,在对照比较,加深认识操业后独立,增加毕业后独立,增加多工作的统一,增加多工作的,不可启服务工作的,不可启服务,一个人。 是对,能够具备对。 是对,能够具备对。 是对,能够具备对。 是对,能够具备处理,是是一个人。 是对,是是一个人。		
21	毕业设计	素质目标:提高学生对酒店前厅、客房、设计 客房、设计 客房、设计 客房设计 的服务设计 的服务设计 不明目标:通过本不据 理教学,使学生,依性性 我型的 要求 不据 证明 一定 水平 编写 的 医 一定 水平 编写能 力 及 设进 行 性 化 服务 设计 的能力。	通过指导老师指导, 要求学生掌握毕业设计文 案制作的流程;学生能独 立的选择毕业设计选题方 向(前厅、客房、餐饮), 并设定一定的主题,根据 主题完成个性化的文案制 作。	课程共64学时,4学分。本课程主要在多媒体教室,机房;教学方法包括讲授、学生练习、项目教学法;考核以考勤10%+毕业设计文案制作40%+毕业作品答辩50%。
22	顶岗实习	素质目标:提高学生酒素质目标:提高学生酒店应社会的信求。	通过前期实践,要求 学生熟悉酒店的前厅、客 房、餐饮各岗位的工作流 程;通过岗位的跟岗及培 训,要求学生能独立的完 成前厅接待、礼宾、客房 清扫、餐饮服务等工作。	课程共 572 学时, 26 学分。本课程主要在酒店前厅、客房及餐饮部,通过启发式教学、跟岗、岗位实践; 教学评价包括岗位考勤 50%+顶岗期间工作表现 40%+顶岗酒店管理层评价 10%。
23	声乐	素质目标:提高学生 对音乐的倾听和表别能 力,培养良好的艺术审美 能力。 知识目标:通过本课 程教学,使学生熟悉不同 类型的声乐作品,并同时	声乐演唱基本技巧, 要求学生掌握声乐基础理 论知识和技能技巧;较准 确的理解、掌握声乐作品 的内容、风格;声乐舞台 表演训练,通过演唱训练 及舞台实践,要求学生具	课程共32学时,2学分。本课程需要钢琴、多媒体设备、话筒、音响;采用启发式教学、讲授法;采取平时课堂考核,期末统一考核方式相结合。平时考核随堂进行和根据作

		具备必要的演唱技能、音乐表达能力以及舞台表演水平。 能力目标:学生具备一定水平的声乐演唱能力,准确理解并表达声乐作品的音乐形象和风格,能够在舞台上声情并茂的歌唱。	有一定的舞台表演能力。	业完成情况进行考核,期末考核采取分组考试。平时练习与考试成绩占50%,期末统一考试成绩占40%,现场评分,平时表现和考勤占10%。
24	舞蹈	素质目标:古典基础值 言典基础值的。 言典,是一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个	芭蕾基础训练、把上 训练、把上 训练、把 计 训练; 中基本 把 计 ,中国 本 理 论概述、把 上 训练; 中国 古 典 舞 身 本 对 争 本 对 争 本 , 中	是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是
25	酒店财务管理	素质目标:培养学生基本的经济头脑和理财的问题力,提高他们分问题的所财务问题和解决财务问题的形力。 如识目标:了解并操控,等强力的相关业务等知识,等是对的酒店对务管理,等是和的酒店,是不知道的,是不知道的,是不知道的,是不知道的,是不知道的,是不知道的,是不知道。	酒店财务管理基础知识;财务部日常业务基本程序与标准;酒店筹资管理;酒店营运资金管理;酒店收入管理及成本控制;酒店固定资产管理;酒店财务预算管理;酒店财务分析。	课程共32学时,2学分。本课程在多媒体教室进行;运用讲授、学生练习、案例教学法、项目教学法、传真教学法;考核以考勤10%+课堂互动10%+作业20%+期末笔试60%。

	I	I	I	1
		策工作;能够编制简单的 财务预算;能根据酒店的 财务报表进行简单的财务 分析。		
26	茶艺	知识目标:了解六大不禁类的基础识,并懂不是的基础知识有种类型的茶选用何种方法。一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个	中华茶艺礼仪; 六大茶类的基础知识和冲泡方法; 茶叶品鉴; 茶席设计。	课程共32学时,2学分。本课程主要在茶艺实训室进行;教学方法:示范教学、讲解教学、实操练习;考核方法:本课程成绩为茶席设计(50%)+茶叶冲泡实操(50%)。
27	花艺	素质目标:培养学生的审美能力,培养学生的密美能力,净化心灵陶冶情操。 如识目标:能够知晓花艺基础识,掌握花材的要制作适合的花艺术、装饰、高、能够完成艺术、装饰、礼仪插花,独立完成花艺作品创作。	插花艺术基本概论和 基础;插花基本技能;现 代插花艺术多种造型;礼 仪插花;装饰插花;艺术 插花。	课程共32学时,2学分。本课程在花艺实训室,通过项目式教学、小组研讨、案例分析法进行;考核以考勤10%+课堂实操40%+期末检测50%。
28	新媒体运营	素质目标:具有传播 表意识化传播容力。 表质识化传播容别。 有实化传播容别。 有实化传播容别。 有对证验,有对通: 有对证验,有对通: 有对证验,有对通: 有对证验,有对通: 有对证验,有对通: 有对证验,有对证验,有对证验,有对证验,有对证验,有对证验,有对证验,有对证验,	主要内容包括: Microsoft Office PowerPoint 按实际业务 组织幻灯片内容,比美外。 组织幻灯片内容,比美人加动。是风格、排版等对 Photoshop CC,包括语传说计、1ogo制作等在技术,新型的一个大量,一个大量,一个大量,一个大量,一个大量,一个大量,一个大量,一个大量,	课程共32学时,2学 会工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工

29	摄影摄像	海悉程的体方辑广 和较格的具务能 学机以件实握辑艺像 的磨养影活恐惧等则阵,技营素践的剪人较识和知数设 Pre用实的,赏。力与影的像短点,建媒悉。:使影;职通一识:、造够用实的,赏。力与影的像短点,建媒态。:使影;职通一识:、造够用实的,赏。力与影的像短型,建媒技内媒 过生摄备素识的 生码操剪系统像出影 培作功,创证,是被不见质的具态目相的。一个人,是不是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,是一个人,一个人,是一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,一个人,	主要像次是工作。 主要像是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,是一个,	本课程32 学行。室子子,2 学程实专为教课、备过法、学行。室室型进化合品,是对实验,是对实验,是对实验,是对实验,是对实验,是对实验,是对实验,是对实验
				等。
30	酒店客户	素质目标: 培养学生 表质目标: 培养学 是好的沟通、 一种, 一种, 一种, 一种, 一种, 一种, 一种, 一种, 一种, 一种,	了解客户关系管理产 生的背景,以及市场份额 竞争与顾客份额竞争的基 本策略,系统理解客户关 系管理的理念,掌握分 收益性分析、客户细分管理策略等内容,了解数据控 振略等内容,了解数据控 掘方法在客户关系管理中 基本应用。	课程共32学时,2学分。本课程在多媒体教室进行;采用理实一体、案例分析教学;考核采取形成性考核、期终统一考核相结合的方式,平时形成性考核成绩占30%,期终统一考核成绩占60%,平时表现与考勤占10%。

		生的识人水平及应用能力。培养学生学习的自主性,促进学生自身心理发展,提高学生的心理健康水平。 素质目标:培养学生的创新意识、发展意识,形成爱岗敬业的态度,树	民宿管家的基本认 知,民宿管家服务工作内 容,民宿客户关系管理,	课程共36学时,2学分,本课程主要采用任务驱动教学法,运用民宿行
31	民宿管家 服务	立职业发展目标。 知识目标:了解民宿识目标:了解民宿识目标:了解民宿识目标:了解民宿识所是不是不是不是不是不是不是不是不是,是不是不是不是,是不是不是,是不是不是,是不是不是,是不是不是,是不是不是不是,是不是不是不是。	民宿管家服务质量管理。	业丰富的案例及典型工作任务引导学生"做中学",通过学生实操掌握知识要点与服务技能,考核突出过程性考核,平时表现与态度占 20%,课堂实践与测试占 40%,期终考核与测试占 40%。

注:★标记的为专业(技能)核心课。

七、教学进程总体安排

酒店管理与数字化运营专业教学进程总体安排表 (三年制高职)

		7/11 11 12	- 4//		<u> </u>	,_,_,,					
) H 4 H 3 k Tol	ト田 イロ シー ル が	me et		学时		er 33:				
序号	课程类型	课程门数	学分	理论学时	实践学时	合计	- - - - -				
1	公共基础必修课	16	44	474	342	816					
2	公共选修课	6~8	8	80	48	128	公共选修课有艺术概论、湖湘文化、健康教育、安全教育、中国共党史、湖湘名人选、中国传统文化、音乐欣赏、中外舞蹈作品赏析歌鉴赏等,采取线上+线下方式选修,要求学生在校期间修满8个约128学时;从第二学期起修读,每期开出选修课以当期公告为准。				
3	专业(技能)必修课	22	85	359	1235	1594					
4	专业(技能)选修课	6	12	96	96	192	体运营、酒店名	选修课有声乐、舞蹈、酒店财务管理、茶艺、花艺、新媒客户关系管理、摄影基础与制作、民宿管家共9门课程,期间选择其中6门课程进行学习,修满12个学分,共192			
	合 计	50-52	149	1009	1721	2730					
公	共基础课程学时占总学时	寸比例%	29.89%	选修课	学时占总学时的	勺比例%	11.72%	实践学时占总学时的比例% 63.04%			

酒店管理与数字化运营专业教学进程具体安排表(三年制高职)

课	课					学时	分配	各	学期教学周	周数、周学	対数(周数	女*周学时数	女)	考核	方式
程类	程性	序号	课程名称	课程代码	学分	总学	实践	_	=	三	四	五.	六	考	考
别	质					时	- 头斑	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	试	査
		1	习近平新时代中国特色社会主义 思想概论	A000000G01	3	48	8				12*4			√	
		2	思想道德与法治	A00000G10	3	48	8	12*2	12*2					√	
		3	毛泽东思想和中国特色社会主义 理论体系概论	A000000G11	2	32	8			8*4				√	
		4	形势与政策	A000000G12	1	20		2*2	2*2	2*2	2*2	讲座			√
		5	写作与沟通	A000000G21	2	30		15*2						√	
		6	大学语文	A000000G22	2	32			16*2					√	
	Λ.	7	大学英语	A00000G30	8	128		15*2	17*2	16*2	16*2			√	
公共	公共	8	大学体育	A000000G40	6	108	100	15*2	13*2	13*2	13*2				√
基	必	9	信息技术	A000000G50	4	62	42	15*2	16*2						√
础课	修 课	10	心理健康教育	A000000G60	2	32		8*2	8*2						√
		11	军事理论	A000000G90	2	36			9*2 (线下) 9*2 (线上)						√
		12	军事技能 (军训)	A000000G91	2	112	112	2周							√
		13	劳动教育	A000000G92	1	32	16		8*2	4*2 (实践)	4*2 (实践)				√
		14	大学生职业生涯规划与就业指导	A000000G81	2	32	16	8*2				8*2			√
		15	创新创业基础	A000000G82	2	32	16		16*2						√

		16	大学美育	A00000G70	2	32	16			16*2					√
			小计		44	816	342								
	公 共	1	艺术概论、湖湘文化、健康教育、 安全教育、中国共产党党史、湖 湘名人选、中国传统文化等	A000000R1-8	8	128	48								√
	选	2	其他学科领域课程												
	修 课		小 计	8	128	48	公共选修课有艺术概论、湖湘文化、健康教育、安全教育、中国共产党湖湘名人选、中国传统文化、音乐欣赏、中外舞蹈作品赏析、民歌鉴望采取线上+线下方式选修,要求学生在校期间修满8个学分,128学时;二学期起修读,每期开出选修课以当期公告为准。				民歌鉴赏	赏等,			
		1	★饮食文化与菜单设计	A540106I09	2	36	20			18*2				√	
		2	★酒店餐饮数字化服务与管理	A540106I12	4	72	48			18*2	18*2			√	
		3	★酒店客房智慧服务与管理	A540106I13	4	72	48			18*2	18*2			√	
		4	★酒店前厅及数字化服务	A540106I14	4	72	48			18*2	18*2			√	
		5	★宴会设计	A540106I15	4	72	48				18*2	18*2		√	
专		6	★客房设计	A540106I16	4	72	48				18*2	18*2		√	
业	专	7	酒店英语	A540106I17	4	72	48		18*2	18*2				√	
技	小小	8	酒店管理概论	A540106I01	2	30	8	15*2						√	
能)	修	9	形体训练	A540106I02	2	30	30	15*2						√	
课		10	酒水知识与服务	A540106I03	2	36	18		18*2					√	
		11	计算机图文处理	A540106I04	2	36	20			18*2				√	
		12	酒店服务心理学	A540106I05	2	36	13		18*2					√	
		13	酒店数字化营销	A540106I06	2	36	11			18*2				√	
		14	西餐服务	A540106I07	2	36	20				18*2			√	
		15	酒店人力资源管理	A540106I08	2	36	10				18*2			√	

	16		中外民俗	A540106I09	2	30	15	15*2						\ \ \	
									10.0						
	17		普通话与口语交际	A540106I11	4	66	43	15*2	18*2					√	
	18		商务礼仪与沟通	A540106I18	2	30	15	15*2						√	
	19		酒店职业认知	A540106I19	1	16	16		16*1						√
	20		酒店综合实训	A540106I20	4	72	72					8*9			√
	21		毕业设计	A540106I21	4	64	64					16*4			√
	22		顶岗实习	A540106I22	26	572	572					26周(2	六个月)	√	
			小 计		85	1594	1235								
		. M.	声乐	A540106J01	2	32	16		16*2					√	
	2	二选一	舞蹈	A540106J02	2	32	16		16*2					√	
	3		酒店财务管理	A540106J03	2	32	16			16*2				√	
	4	二选一	茶艺	A540106J04	2	32	16			16*2					√
	5		花艺	A540106J05	2	32	16			16*2					√
	6		新媒体运营	A540106J06	2	32	16				16*2			√	
	7		摄影摄像基础	A540106J07	2	32	16					16*2			√
	8	湟	雪店客户关系管理	A540106J08	2	32	16					16*2		√	
	9		民宿管家服务	A540106J09	2	32	16					16*2		√	
	小计				12	192	96	专业(技能)选修课有声乐、舞蹈、酒店财务管理、茶艺、花艺、新媒体运营、酒店客户关系管理、摄影基础与制作、民宿管家共9门课程,要求学生在校期间选择其中6门课程进行学习,修满12个学分,共192学时。							
,	合 计			149	2730	1721	本专业共设置 149 学分, 2730 学时, 顶岗实习时间为 6 个月, 设置 26 学分。								

注:★标记的为专业(技能)核心课

八、实施保障

(一) 师资队伍

根据教育部对专业师生比的要求和专业培养目标,积极深化"三教改革",本专业在校生与专任教师之比不高于 18:1 (不含公共课教师),"双师型"教师占 60%以上,硕士以上学位教师占 70%以上,专兼职教师比达到 7:3。

教师具备"四有好老师"的素质,具有高校教师资格;热爱教育事业,具有较高的政治素质和思想道德修养,事业心和责任感强,治学严谨、教风端正、为人师表;应具有丰富的教学经验及酒店服务与管理实践经验,具有较强的科研能力;专任教师每两年不少于三个月的企业实践经历。

专业带头人应具有副高以上职称,教龄在5年以上,能够较好地把握国内外行业、专业发展,能广泛联系行业企业,了解行业企业对本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,在本区域本领域具有一定的专业影响。

专任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;具有旅游管理、酒店管理、 工商管理等相关专业本科及以上学历;具有扎实的本专业相关理论功 底和实践能力;具有较强的信息化教学能力,能够开展课程教学改革 和科学研究。

兼职教师主要从相关行业企业聘任,具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神,具备丰富的酒店、旅游企业服务与管理经验,担任中高级管理职务或是专业技术能手,技术技能水平高,具有较强的实践操作能力,丰富的服务和管理经验,具有中级及以上相关专业职称,较强的课堂组织能力,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

(二) 教学设施

根据专业教学要求建设校内实习实训基地和校外实习实训基地。

校内实习实训基地数量、条件、功能、工位数能满足实践教学要求。校内实训室面积、设施设备必须达到教育部职业院校专业实训教学条件建设标准的基本要求,具有良好的信息化条件和设施设备,能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。包括前厅实训室、客房实训室、中餐餐厅实训室、西餐实训室、会议实训室、酒水实训室、茶艺实训室、花艺实训室、环绕宽屏数字多媒体实训室、形体实训室等。

校内教学场地

序号	实训室名称	主要教学设备配备	开设课程(项目)	工位数
1	前厅实训室	酒店前台接待台、多媒体	前厅运营与管理	20
2	客房实训室	标准床、工作准备台、客房 布草	客房服务与管理	7
3	中餐餐厅实训室	中餐台、备餐台及餐具	餐饮服务与管理	8
4	 西餐实训室	西餐台、备餐台及餐具	 西餐服务	12
5	会议实训室	长条、圆形会议桌、会议摆 台用品	会议摆台	10
6	酒水实训室	酒水吧台、咖啡机、调酒及 饮品制作配料及设备	酒水知识与服务	20
7	茶艺实训室	茶艺桌椅、茶具、茶叶、多 媒体	茶艺	20
8	花艺实训室	插花工具、操作围兜、花泥、 剑山、花材	花艺	20
9	数字多媒体实训室	电脑、环绕投影、实训软件、 网络	宴会、客房、前厅接待、 菜单等主题设计课程、 新媒体运营课程	30
10	形体实训室	音响、把杆、镜子、地板胶	形体实训	25
11	声乐实训室	钢琴、音响、话筒、	声乐实训	12
12	计算机实训室	30 台电脑、多媒体教学设备	方案设计实训、新媒体 运营课程	40
13	多媒体教室	多媒体教学设备、音响、课 座椅	理论课教学	50
14	数字多功能厅	电脑、LED显示屏、灯光、 音响、网络	专业展演	50

校外实习实训基地应规模适当、合作稳定,能满足学生认知实习、 跟岗实习和顶岗实习需求。能够满足前厅、客房、餐饮、人力资源、 营销等相关实训活动,实训设施齐备,实训岗位、实训指导教师确定, 实训管理及实施规章制度齐全,行业知名度较高。

校外实训基地

序号	实习基地名称	实习实训岗位	接纳人数
1	华雅国际大酒店	前厅部、客房部、餐厅部、娱乐部服务员;人力资 源办、办公室文员;营销人员	20
2	华晨豪生大酒店	前厅部、客房部、餐厅部、娱乐部服务员;人力资源办、办公室文员;营销人员	20
3	尼依格罗酒店	前厅部、客房部、餐厅部、娱乐部服务员;人力资源办、办公室文员;	15
4	长沙₩酒店	前厅部、客房部、餐饮部	15
5	长沙世景皇冠假日 酒店酒店	前厅部、客房部、餐饮部	15
6	潇湘华天大酒店	前厅部、客房部、餐厅部、娱乐部服务员;人力资源办、办公室文员;营销人员楼面服务人员	15
7	敬野舍民宿	民宿管家	10

(三) 教学资源

序号	资源类型	要 求
		专业理论课程教材以国家规划教材为主,教材应体现以学生为主体,文字表述要简明振要,内容展现应图文并茂、突出重点,重在提高学生学习的主动性和积极性,给学生创新的空间。
1	教材选用	专业实践课程教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想,实现理论和一体化教学。教材以完成典型工作任务的项目来驱动,通过录像、实际案例、情景模拟和课后拓展作业等多种手段来促进项目教学的完成。严格遵守校本教材选用制度,按照课程要求、企业行业要求和学生特点组织编写相关活页式校本教材。

2	图书文献	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。专业类图书文献包括:有关酒店管理专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书和文献,如旅游学刊、奇葩餐饮等专业图书资料不少于1000册。
3	数字资源开发	引入了知网、超星等学术资源共享,为信息化教学手段的运用提供了有利的保障。 利用现代信息技术和网络平台,建设网上教学课程资源,与线下课程结合,通过搭建起多维、动态、活跃、自主的课程训练平台,激发学生的主动性,积极性和创造性得以充分调动。

(四)教学方法

积极构建"三有"课堂,有用、有趣、有效,三位一体,各有侧重,相互促进,共同构成课堂教学的目标和要求。改革教学方法和手段;强化"以学生为中心"的理念,运用启发式、探究式、讨论式、参与式教学,将学生的被动学习转化为主动讨论和探究。同时探索课堂思政多元化教学方法,将价值引领与知识传授相结合。

- 1. 酒店管理采取将教学课程模块化,每个模块又分解成一个个的项目或任务来引导学生更自主地投入到学习中,做到以任务为驱动教学。
- 2. 专业教学内容大部分完成以酒店各类订单为教学任务和教学目标,基本实现教学内容订单化。
- 3. 充分利用信息化教学手段,翻转课堂、线上线下混合式教学等方式。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. 考核形式多样化

根据不同课程特点和要求采用笔试、现场实操、方案设计、技能测试、阶段测试、订单任务完成、调研报告等多种考核方式,甚至是多种考核方式相结合。

2. 注重学习过程考核

注重过程性评价为主的综合评价方式。专业课程教学采用的职教 云平台可以记录学生出勤,课堂参与形式多样的互动,问卷、堂测, 投票、讨论等)、学习进度、课堂测验、课后作业、项目考核等方面 的数据,教师根据课程情况设置各个环节的权重,从而清晰,准确地记录每个学生的学习情况。

3. 以赛促教、多方考核

除学校考核系统外,还通过参加校内外各种专业技能比赛,促进 学生的学习积极性也是有效检验学习效果和教学效果的手段,此外合 作企业作为第三方对学生实训、实习进行考核评定,形成校内校外多 方考核评定的教学评价系统。

4. 以证促教,以证促学

除学校的基本课程考核要求,鼓励学生参加 1+X 职业资格证书,前厅、客房、餐饮服务员资格证、茶艺师证等职业资格证书的考试,增强学生的学习积极性也是有效检验学习效果和教学效果的手段,以证促教,以证促学。

(六)质量管理

- 1. 学校和二级学院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。
- 2. 学校和二级学院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

本专业学生在规定修业年限内,修满专业人才培养方案规定的全部课程,考核全部合格,完成顶岗实习任务,毕业设计取得合格以上成绩,综合素质考核合格,取得规定学分149分,符合学籍管理规定的毕业条件,准予毕业。毕业时原则上应获得普通话二级甲等以上证书、1+X酒店运营管理等级证书(中级)等。

十、附录

1. 本专业人才培养方案编制依据

本方案依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13号)、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》(教职成司函〔2019〕61号)、《2019 年湖南省职业院校专业人才培养方案检查评分细则(试行)》、《湖南艺术职业学院关于进一步完善高职专业人才培养方案修订有关问题的通知》等文件,结合本专业(方向)人才培养市场调研报告研判后编制。

2. 人才培养方案调整审批表

湖南艺术职业学院人才培养方案调整审批表

20 ~20 学年第 学期

A						20	20	1 1 7	1 \\
	申请单位				适	用年级/专业			
	申请时间				申	请执行时间			
人才培养方案调整内容 複型 基整方案 調整原因 工级学院意见 院长(签章): 年月日 教务处意见 上级学院 年月日				课程名称及代码	马		学时	学分	开课学期
人才培养方案调整内容 課程調整 調整方案 調整方案 其它 Jacoba Ja									
案调整内容 调整 调整 1 其它 调整原因 ご数学院 意见 院长(签章): 年 月 日 教务处 意见 年 月 日			案.						
整		'	I +						
整	714,422,14,12								
其它 調整原因 二級学院 意见 意见 教务处 意见 数务处 意见 女长(签章): 年月日									
其它 調整原因 二级学院 意见 意见 N 大长(签章): 年月日 数务处 意见									
調整原因 二级学院 意见 意见 教务处 意见 女长(签章): 年 月 日 年 月 日			条						
二级学院 意见 院长 (签章): 年 月 日 教务处 意见 处长 (签章): 年 月 日		其	其它						
意见 院长(签章): 年月日 教务处意见 处长(签章): 年月日	调整原因								
意见									∃
							处长 (B
教学副校长 签字: 意见 年 月 日	教学副校长 意见	É					签字:	年月	日
学校党委 审批意见		1					签字:	年月	日

说明:变更人才培养方案必须填写此表,一式两份(教务处一份、提出变更的院部存一份)。

3. 本专业人才培养方案编制人员说明

专业人才培养方案编制人员说明

本专业人才培养方案适用于酒店管理与数字化运营专业(专业代码:540106),由湖南艺术职业学院文化旅游学院旅游管理教研室制定,并经专业建设指导委员会论证,学院批准在酒店管理与数字化运营专业实施。

主要编制人:

姓名	职称职务	所在部门或单位		
陈航	副教授, 教研室主任	文化旅游学院		
薛驰宇	副教授	文化旅游学院		
李 丹	讲师	文化旅游学院		
李苗苗	讲师	文化旅游学院		
陈土地	讲师	文化旅游学院		
张洪波	人力资源总监	华雅国际大酒店		
史蔚豪	财务总监	万怡酒店(10级酒店管理专业毕业生)		

专业建设指导委员会审定: (一般为 3-5 名)

姓名	职称职务	所在部门或单位	
许丽英	教授,二级学院院长	文化旅游学院	
刘莎	副教授、二级学院副院长	文化旅游学院	
刘 闳	副总经理	中南出版传媒集团	
刘兰妮	人力资源总监	长沙 W 酒店	

备注:如企业方人员参与编制或审定,请在"所在系部或单位"名称栏填写企业名称;此表与专业人才培养方案一并装订。