

# 漯河职业技术学院五年制专科酒店管理与数字化运营专业

## 人才培养方案（中职阶段）

### （2022 年修订）

#### 一、专业名称及代码

（一）专业名称：酒店管理与数字化运营

（二）专业代码：540106

#### 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

#### 三、修业年限

全日制 3 年专科。

#### 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）	主要岗位群或技术领域	职业资格证书和技能等级证书
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)	前厅管理、客房管理、餐饮管理、行政管理、人力资源管理、计划财务管理、市场营销管理等	普通话等级证书

#### 五、培养目标与培养规格

##### （一）培养目标

培养理想信念坚定，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；掌握现代酒店管理与服务所需要的基础理论与专业知识，具备前厅部、客房部、餐饮部、康乐部、宴会部、酒吧等岗位能力和专业技能，面向国家事务招待、国际品牌酒店、国内知名餐饮企业、中西式快餐集团等企事业单位，培养面向服务、营销、管理的高级技能型应用人才。

## （二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

### 1. 素质

（1）坚定拥护中国共产党领导，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、崇德向善、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，具有学酒店管理、爱酒店管理的职业理念和服务“酒店管理专业”的职业理想；

（4）具有自我管理能力和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 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 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、文明生产等相关知识；

（3）培养具有酒店管理专业知识，能在各级酒店行政管理部门、酒店企事业单位从事酒店基层管理工作的服务型、应用型、技能型人才；

（4）培养本专业学生具有酒店管理基础知识，掌握酒店管理方面的基本理论和基本技能。注重学生酒店服务、经营管理、公关、英语、普通话等能力的培养。使学生在酒店服务产业中具有一定的分析问题和解决问题的能力。

### 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）具有前厅服务、客房服务、餐饮服务酒店实际操作的能力；

（4）具有对前厅部、客房部、餐饮部等部门管理的能力；

（5）具有对大型会议、宴会等主题活动的策划、运作能力；

（6）具有酒店行政管理、食品安全管理、设施设备维护管理的能力；

（7）具备较强的计算机运用能力，熟练掌握酒店电子预订系统的使用和旅游电子商务的运作；

(8) 具备较强的中英双语交际的能力,用普通话与国内客人交流,语音、语调、语气、语速标准适中;运用英语与外国客人自由交流;

(9) 具有酒店经营管理、接待、讲解的能力。

#### 4. 职业态度

(1) 自觉遵守相关法律法规、标准和管理规定;

(2) 具有吃苦耐劳,爱岗敬业的精神;

(3) 具有团队合作意识;

(4) 具有积极向上的态度和创新精神;

(5) 具有良好的沟通协调能力,较强的语言表达能力;

(6) 具有较好的文字处理能力;

(7) 具有较好的分析、判断和概括能力,较强的逻辑思维能力。

## 六、人才培养模式

根据专业人才培养目标,本专业采用校企合作、工学结合的 2.5+0.5 模式。两年半时间,5 个学期在校学习,半年时间,即 1 个学期学生校外实习。

## 七、课程设置及要求

### (一) 课程设置

主要包括公共基础课程和专业技能课程。

#### 1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定,将语文、数学、英语、中国特色社会主义、体育和健康、劳动教育、计算机应用基础、心理健康教育、普通话等列入公共基础必修课;并将美育(艺术欣赏)、中华优秀传统文化等列入限选课。

其中,计算机应用基础、职业生涯规划、心理健康教育、军事理论与训练、艺术欣赏、中华优秀传统文化等公共基础课程参照高职课程标准组织教学。

#### 2. 专业技能课程

##### (1) 专业基础课程

开设 5 门,包括:酒店英语、普通话、饮食文化、形体训练(一)、形体训练(二)。

##### (2) 专业核心课程

开设 3 门,包括:饭店概论、餐饮服务与管理、前厅与客房管理。

##### (3) 专业拓展课程

包括:美容化妆、客源国概况、酒店服务礼仪、酒店实训。

## （二）主干课程教学内容及要求

### 1. 语文

课程目标：提升学生现代、文言文阅读能力，提高学生口语交际水平，培养学生能欣赏优秀文学作品的的能力。形成高尚审美情趣。

主要内容：在初中语文的基础上，进一步加强现代文和文言文阅读训练，提高学生阅读现代文和浅易文言文的能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品的的能力；加强写作和口语交际训练，提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平。通过课内外的教学活动，使学生进一步巩固和扩展必需的语文基础知识，养成自学和运用语文的良好习惯，接受优秀文化熏陶，形成高尚的审美情趣。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感，总课时 144 学时，分别在第一、第二两个学期以语文（一）和语文（二）的课程进行，任课老师有多媒体授课的能力。

### 2. 数学

课程目标：在初中数学基础上，进一步学习数学的基础知识。使学生能够在进一步的专业课学习过程中熟练运用基本数学工具。

主要内容：在初中数学的基础上，进一步学习数学的基础知识。必学与限定选学内容为：集合与逻辑用语、不等式、函数、指数函数与对数函数、任意角的三角函数、数列与数列极限、向量、复数、解析几何、立体几何、排列与组合、概率与统计初步。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，构建“学-思-练”一体课堂，互动授课，总课时 144 学时，分别在第一、第二两个学期以数学（一）和数学（二）的课程进行，任课老师有多媒体授课的能力。

### 3. 英语

课程目标：在初中英语的基础上，巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法；使学生拥有基本的英语听、说、读、写能力，并为学习专门用途英语打下基础。

主要内容：在初中英语的基础上，巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法；培养学生听、说、读、写的基本技能和运用英语进行交际的能力；使学生能听懂简单对话和短文，能围绕日常话题进行初步交际，能读懂简单应用文，能模拟套写语篇及简单应用文；提高学生自主学习和继续学习的能力，并为学习专门用途英语打下基础。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感，总课时 144 学时，分别在第一、第二两个学期以英语（一）和英语（二）的课

程进行，任课老师有多媒体授课的能力。

#### 4. 职业道德与法治

课程目标：确立职业道德品质在职业生涯中的主导地位，对学生进行法律基础知识教育。提升学生分辨是非能力，培育具有较高法律素质的公民。

主要内容：本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课程，旨在对学生进行法律基础知识教育。其任务是：使学生了解宪法、行政法、民法、经济法、刑法、诉讼法中与学生关系密切的有关法律基本知识，初步做到知法、懂法，增强法律意识，树立法制观念，提高辨别是非的能力；指导学生提高对有关法律问题的理解能力，对是与非的分析判断能力，以及依法律己、依法做事、依法维护权益、依法同违法行为作斗争的实践能力，成为具有较高法律素质的公民。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感，总课时 36 学时，任课老师能结合实例开展课堂教学。

#### 5. 职业生涯规划

课程目标：对学生进行职业道德教育与职业指导。

主要内容：本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课程，旨在使学生了解职业、职业素质、职业道德、职业个性、职业选择、职业理想的基本知识与要求，树立正确的职业理想；掌握职业道德基本规范，以及职业道德行为养成的途径，陶冶高尚的职业道德情操；形成依法就业、竞争上岗等符合时代要求的观念；学会依据社会发展、职业需求和个人特点进行职业生涯设计的方法；增强提高自身全面素质、自主择业、立业创业的自觉性。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感，总课时 36 学时，任课老师能结合实例开展课堂教学。

#### 6. 计算机应用基础

课程目标：学习计算机基础知识，学会操作系统、基本应用软件的操作，为后期学习、工作打下基础。

主要内容：在初中相关课程的基础上，进一步学习计算机的基础知识、常用操作系统的使用、文字处理软件的使用、计算机网络的基本操作和使用，掌握计算机操作的基本技能，具有文字处理能力，数据处理能力，信息获取、整理、加工能力，网上交互能力，为以后的学习和工作打下基础。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感，总课时 72 学时，任课老师能结合实例开展课堂教学。

## 7. 美术欣赏

课程目标：通过本课程的学习，使学生掌握基本职业技能，培养他们的审美能力、审美水平及创造力，使学生具有较为扎实的职业技能，具备基本的图形表达、教室美化等教学辅助手段，并能在未来的教学中得到运用和发挥。

主要内容：学习美术的基础知识，掌握人物、物品的基本画法。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感。

## 8. 前厅与客房管理

课程目标：通过本课程的学习，使学生了解前厅部和客房的基础知识，掌握前厅部与客房部的主要任务、组织机构和岗位设置及各岗位的主要职责。

主要内容：本课程根据饭店前厅部和客房部对客服务活动特征为主线，设计了前厅部和客房部认知、客房和客房预订服务与管理、前厅和客房部接待服务与管理、前厅和客房部收银服务与管理、前厅和客房部问讯服务与管理、前厅和客房部礼宾服务与管理、总机服务与管理、商务中心服务与管理、大堂副理日常管理工作、前厅部和客房部基层日常管理工作十大学习情境，学习情境之间为并列关系，各学习领域的内容紧紧围绕前厅部和客房部各岗位的具体工作任务展开，将相关理论知识融入实际岗位工作中。

教学要求：采用项目教学，以任务引领型项目提高学生兴趣，本课程的教学关键是实践教学，“教”与“学”互动，教师演示，学生进行分组操作训练，通过角色扮演等活动项目，让学生在实践操作过程中完成学习任务；以实地考察、多媒体、仿真等辅助教学。

## 9. 餐饮服务与管理

课程目标：通过本课程的学习，使学生能够用餐饮服务与管理的基础理论知识来开展实际工作；能熟练独立完成各类餐饮服务基本技能；能够用标准的服务程序为客人提供相关餐饮服务；培养学生较强的岗位协调能力、人际沟通能力和处理问题的能力。

主要内容：该课程能熟练掌握餐厅服务的基本服务技能，包括托盘、餐巾折花、斟酒、中西式摆台、上菜和分菜等各项技能的操作规程和操作标准；全面掌握餐饮服务的主要环节；中餐服务、西餐服务和宴会服务的服务程序，服务标准和服务技巧；熟悉餐饮部的组织机构设置；餐饮部服务人员基本素质；中西餐台造型设计与布置；了解酒店餐饮促销策划；餐厅菜单的设计；餐饮服务质量和控制。

教学要求：该课程的教学活动分解设计成若干项目，创设相应的工作情境，以项目为单位组织教学，采用并列与流程相结合的结构展示教学内容，通过情境创设、仿真模拟、案例

分析、顶岗实习等教学方法，强调学生在“做”中“学”，使学生在技能训练过程中加深对专业知识的理解和应用，培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需要。

#### 10. 酒店英语

课程目标：通过本课程的学习，使学生能够用熟练的英语与外宾客人沟通、进行得体的礼仪服务、实际操作、处理外宾投诉、解决突发事件的应变能力；能用英语进行个性化服务和创新服务的能力；能够熟练地用英语进行客房、餐饮、前厅、康乐等服务。

主要内容：该课程通过对涉外酒店的各个重要岗位进行任务分类和职业能力测评等系统分析，并以工作任务为引领确定本课程的结构，以职业能力为基础确定本课程的内容。教学实施通过把本课程所要求掌握的基本技能按工作过程分解成6个项目并创设工作情景，进行讲授。然后，再通过大量的实验、实训操练，使学生能在仿真环境中尽快进入角色，清晰岗位职责，熟悉相关的工作内容，明了未来的职业发展方向。

教学要求：本课程的教学关键是现场教学，“教”与“学”互动，教师演示，学生操作，学生提问，教师解答、指导。由教师讲解，示范操作，学生进行分组操作训练，让学生在操作过程中，熟悉重点句型，增强自信。在教学过程中，对于情景对话和角色扮演等活动项目，应以实地考察、多媒体、仿真等辅助教学，使学生身临其境，能激发学生开口说英语的热情。

#### 11. 酒店服务礼仪

课程目标：通过本课程的学习，使学生做到行为有规范，举止有礼貌，言谈有修养。

主要内容：酒店工作人员个人礼仪，包括酒店工作人员仪态礼仪、仪容礼仪和服饰礼仪，酒店工作人员交际交往礼仪，包括问候礼仪、称呼礼仪、介绍礼仪、握手礼仪、名片礼仪、及其他常用的会面礼仪等；酒店工作人员沟通礼仪，包括与客人的沟通礼仪、与上司的沟通礼仪和同事共处的礼仪等。

教学要求：理论教学形式多样，能合理运用多媒体，采用引入情境式的教学方式，让学生有参与感。

#### 12. 客源国概况

课程目标：通过该课程的学习，使学生了解和认识客源国丰富多彩的概况，提高学生的品位，培养学生的文化情趣和民族自豪感，增强学生对客源国资源的认识能力和开发、挖掘能力。

主要内容：该课程主要介绍具有代表性的客源国世俗信仰、民族服饰、饮食特点、社交礼仪和传统节日。本课程为学生从事酒店管理打下深厚的知识与理论基础。

教学要求：讲授中注意理论与实践的紧密结合，在突破难点方面，注意选择典型的案例，

将理论阐述得深入浅出又透彻具体，极大地提高了学生的学习兴趣和主动性，活跃了学生的思维，开拓了学生的思路，使学生成为课堂教学的中心。

### 13. 饭店概论

课程目标：通过本课程的学习，使学生了解饭店的基本原理，掌握饭店管理学科的结构体系。

主要内容：该课程主要学习中外饭店活动的产生和发展概况，掌握饭店活动的三要素、饭店的构成、酒店业对经济、社会、文化的影响、酒店业的宏观管理与协调、酒店业未来发展趋势等多方面的问题。

教学要求：教学组织总体采取任务驱动、项目导向等教学模式。对于项目任务的教学主要通过收集案例、分组讨论、角色模拟、汇报交流等方法进行；教学项目尽可能来自企业，以加深学生对饭店概论的理解与实际工作中的灵活运用。

### 14. 饮食文化

课程目标：本课程的教学目的是使本专业学生了解饮食文化的概念、研究对象、内容和方法，研究的现状；了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；了解世界饮食文化和中国饮食文化区域性；掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪；了解中外饮食文化交流的历史和现状，以及饮食文化交流的障碍和途径。

主要内容：中国饮食文化的定义及特征；中国饮食文化的地域差异；饮食文化的研究内容；历史先人们的饮食之道；环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁；中外饮食民俗、中外饮食礼仪。

教学要求：要求学生对中国饮食文化的地域差异，饮食文化的研究内容以及对中国古人的饮食之道有基本了解，掌握饮食文化的概念及中国饮食文化的特征；世界饮食文化和中国饮食文化区域性；中外饮食民俗、中外饮食礼仪。

### 15. 形体训练

课程目标：使学生掌握形体训练的基本知识、基本技术、基本能力。提高学生对形体美的鉴赏和创造的能力。能将形体语言恰当的运用到实际工作中。

主要内容：形体礼仪训练；体态语言，包括表情、手势、致意、递物和接物等的姿态；芭蕾舞体训练，以健身为目的，着重提高人的基本素质并调整人的形体姿态；舞蹈和健美体操训练，让学生在得到美的形体的同时，运用身体语言，配合音乐表达内心情绪，同时增强学生体力，以满足工作的需求。

教学要求：掌握形体美的基本要素、标准；掌握人体运动的基本原理；完成舞蹈组合的



同时要求动作规范、流畅、优美；动作协调。

#### 16. 普通话

课程目标：普通话教学课程是酒店专业学习的必修课，是一门涉及面广、影响力大、实践性强的课程，课程以专业的培养目标和当前社会岗位的需求为导向，通过本课程的学习，能提升学生使用普通话的水平，为今后走向工作岗位奠定良好的基础。

主要内容：普通话水平测试介绍；普通话概述；双语拼音方案；声母；韵母；声调；音变；音节；字、词语音训练等内容。

教学要求：对于普通话课程教学组织总体采取任务驱动、项目导向等教学模式。对于项目任务的教学主要通过角色模拟、汇报交流等方法进行；教学项目尽可能模拟企业工作中的实际场景，以加深学生对普通话理解与实际工作中的灵活运用。

#### 17. 美容化妆

课程目标：通过教学提高学生的专业技能，使学生掌握化妆与造型具备的专业知识和操作技能，增强学生的责任感和使命感，提高职业素养；尽快地适应企业需求，适应就业岗位的要求和提供学生持续发展的需要。达到“培养具有良好的职业道德、科学的创新精神和熟练技能的应用型美容人才”的目标。

主要内容：明确本课程在专业体系中的地位和作用；各种化妆技巧；盘发技巧；日常妆和职业装的区别及基本要求等。

教学要求：本课程的教学关键是现场教学，“教”与“学”互动，教师演示，学生操作，学生提问，教师解答、指导。由教师讲解，示范操作，学生进行分组操作训练，让学生在操作过程中，增强自信，激发学生学习的激情。

#### 18. 酒店实训

课程目标：实训是学生进行学习的重要组成部分，是加强专业思想教育和业务训练、能力培养的重要环节。通过实训使学生把所学的基本理论、专业知识、基本技能运用到实践中，从而加深对所学专业的业务与管理规律的认识，强化技能训练，通过实训得以巩固和提高。

主要内容：明确酒店服务实训的要求；酒店服务的基本礼仪；酒店服务的基本知识；托盘、台布、餐巾花、中餐摆台、斟酒、上菜、分菜的基本方法和技巧等。

教学要求：该课程的教学活动分解设计成若干项目，创设相应的工作情境，以项目为单位组织教学，采用并列与流程相结合的结构展示教学内容，通过情境创设、仿真模拟、案例分析等教学方法，强调学生在“做”中“学”，使学生在技能训练过程中加深对专业知识的理解和应用，培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需要。

## 八、教学进程总体安排

见附录一：酒店管理与数字化运营专业教学进程表；附录二：学时与学分分配表；附录三：酒店管理与数字化运营专业教学任务分学期安排表。

## 九、实施保障

### （一）师资队伍

表 1 师资队伍结构与配置表

类别	数量	具体配备
师资队伍结构	8	学生数与本专业专任教师数比例为 18:1，双师素质教师占专业教师比 60%以上。
专业带头人	1	具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外酒店行业、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。
专任教师	5	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； 每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。
兼职教师	2	主要从酒店、餐饮等相关企业、机构聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的住宿、餐饮等酒店管理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。

### （二）教学设施

根据专业人才培养目标的要求，以突出培养学生职业能力和职业综合素质为目标，遵循学生认知规律和技能成长规律，构建以酒店服务技能训练为主体的实践教学条件体系，满足本专业课程教学的需要。



表 2 校内实践教学条件配置

序号	实验室或实训室名称	实验实训项目名称	主要实验实训仪器设备	备注（座 数）
1	前厅实训室	前厅服务实训	总台、电脑、电话、行李车、大堂副理、沙发、	30
2	客房实操训练室	客房服务实训	单人床、客房布草、工具车、吸尘器等	30
3	标准客房实训室	客房服务实训	单人床、床头柜、电视柜、行李架、写字台、梳妆台、电视机、布草等	30
4	中餐实训室	中餐服务实训	餐台、餐椅、餐厅布草、托盘、餐具等	60
5	食遇校园餐厅（与荣誉集团合作开办）	中餐服务实训	餐台、餐椅、餐厅布草、托盘、餐具等	30
6	咖啡茶艺实训室	咖啡、茶艺服务实训	茶道具组、茶桌、茶椅、茶车、消毒柜等	24
7	康乐实训室	康乐服务实训	跑步机、台球桌、乒乓球台、哑铃、拉力器等	30
8	酒店管理软件实训室	酒店管理软件实训	电脑、电脑桌椅、酒店管理软件等	30

表3 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称	备注(企业规格)
1	浙江世博大酒店	前厅、客房餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗实习	五星
2	福建荣誉集团	前厅、客房餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗实习	五星
3	宁波泛太平洋酒店	前厅、客房餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗实习	五星
4	临海双鸽和平国际酒店	前厅、客房餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗实习	五星
5	余姚太平洋大酒店	前厅、客房餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗实习	五星

### (三) 教学资源

#### 1. 教材选用

按照国家规定及学校教材选用制度，择优选用教材，禁止不合格的教材进入课堂。

#### 2. 图书文献配置

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。

#### 3. 数字资源配置

建设、配备与本专业有关的音视频素材、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

以“教、学、做”一体化为切入点，将传授知识与培养能力结合起来，以教学为载体，以教师为主导、以学生为主体，实现教学、学生和教师这三个层面的相互融合，促进教学质量的提高和学生学习积极性的增强，力求实现从“以教为中心”到“以学为中心”的转变。在教学过程中，积极探索任务驱动、项目导向的教学模式；将现代化教学手段与传统教学方法相结合，灵活运用角色扮演、情景模拟、亲身体验、小组讨论等多样教学方法，提高教学效果。

校内课程组织充分体现以学校为主体，企业参与的形式。学校导师承担的教学任务约占2/3，采取集中授课和校内实训形式完成教学任务。企业导师承担的教学任务约占1/3，通

过企业培训形式完成教学任务。在有条件情况下引入企业远程资源组织校内实训。

教学组织与实施体现岗位需求，工学交替，以学徒（学生）为中心、做中学、学中做的项目化教学理念，充分利用代教育技术，以工作任务为引领，实施真实的项目化教学。同时充分实现理论学习与操作实践一体化教学，结合岗位工作任务进行校内实训和考核。集中授课以问题导入、任务驱动、项目实施、案例分析、情景演示，突出培养学生解决和分析实际问题的能力。教学手段应多元化，鼓励使用多媒体教学，加大录像、图片、动画等直观教学元素多媒体课件中的使用。

### （五）学习评价

对学生学习评价的考核重点要考核其学习态度、学习方法和能力。对学习的考核应如强综合素质的考核，授课导师不定期向学徒（学生）了解学习情况和学习效果，应在专业能力考核的基础上增加对学徒（学生）的学习和工作态度、组织协调能力、诚信服务意识和自主学习积极性等综合素质方面的指标。专业能力从专业基础知识和岗位能力两方面展开，专业基础知识注重实践性及对技能操作的说明和指导。岗位能力的评价不但要看操作的结果，更要看操作过程的规范性，以及对问题的分析和解决能力。岗位实训的评价由企业导师主导，参照行业标准进行评价。

#### 1. 理论加实践课程考核评价方法

总成绩=平时成绩\*40%+过程考核成绩\*30%+期末笔试成绩\*30%

#### 2. 纯理论课程考核评价方法

总成绩=平时成绩\*40%+期末考试成绩\*60%

#### 3. 纯实践课程考核评价方法

总成绩=平时成绩\*40%+实训报告成绩\*60%

学生在规定学年内修满学分并取得相关专业技能证书，具备从事酒店管理行业的相应技能即为合格。

### （六）质量管理

1. 建立和完善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、资源建设等方面标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，实现人才培养规格。

2. 建立和完善教学管理机制，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. 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. 专业教研室将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。

## 十、升段要求

本专业学生升段时应达到培养目标及培养规格的素质、知识和能力等方面要求，同时满足以下条件。

### （一）学分条件

本专业学生在毕业前总学分须取得 142 个学分,最低学分要求及所包括内容如下表。

表 1 最低学分要求

课程类别类别		最低学分
公共基础课程	必修课程	60
	限选课程	4
	任选课程	4
	合计	68
专业课程	专业基础课程	18
	专业核心课程	14
	专业拓展课程	24
	合计	56
岗位实习及单列实习实训		18
总计		142

### （二）证书

学生在校期间，应考取必要的基本能力证书及职业资格证书，鼓励学生考取多项职（执）业资格证书。

表 2 考取证书一览表

证书类别	证书名称	考证等级要求	备注
基本能力证书	普通话	二级乙等	必考
职（执）业资格证书	餐厅服务员	中级（四级）	必考

### (三) 五年制中职阶段学生

中职阶段成绩合格直接转段。

## 附录一 酒店管理与数字化运营专业教学进程表

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时			学分	开课学期与周学时						考核方式	
				总学时	理论	实践		一	二	三	四	五	六		
公共基础课	必修课	1	语文（一）	171001	72	72	0	4	4						考试
		2	语文（二）	171020	72	72	0	4		4					考试
		3	数学（一）	171003	72	72	0	4	4						考试
		4	数学（二）	171021	72	72	0	4		4					考试
		5	英语（一）	171004	72	72	0	4	4						考试
		6	英语（二）	171022	72	72	0	4		4					考试
		7	中国特色社会主义	171040	36	36	0	2	2						考查
		8	心理健康教育	171010	36	36	0	2		2					考查
		9	职业生涯规划	171009	36	36	0	2		2					考查
		10	形势与政策	171017	9	9	0	0.5		2/4					考查
		11	哲学与人生	171008	36	36	0	2			2				考查
	12	职业道德与法治	171005	36	36	0	2				2			考查	
	13	时事政治	171016	9	9	0	0.5					2/4		考查	
	14	体育和健康（一）	171006	36	6	30	2	2						考查	
	15	体育和健康（二）	171023	36	6	30	2		2					考查	
	16	体育和健康（三）	171024	36	6	30	2			2				考查	
	17	体育和健康（四）	171025	36	6	30	2				2			考查	
	18	计算机应用基础	171011	72	36	36	4	4						考查	
	19	历史	171015	72	72	0	4			4				考查	
	20	劳动教育	171013	18	0	18	1	1						考查	
	21	音乐	172005	36	36	0	0					2			
	22	美术	172006	36	36	0	2	2						考查	
	23	军事理论与训练	172009	72	36	36	4	4						考查	
		普通话	172004	36	18	18	2			2					
		小计		1116	888	228	60	27	20	10	4	4			
限选课	24	职场应用写作与交流	172010	36	36	0	2				2			考查	
	25	国家安全教育	172011	36	36	0	2					2			
		小计		72	72	0	4	0	0	0	2	2			
任选	26	中华优秀传统文化	172003	36	36	0	2	2						考查	



	27	美术欣赏	172020	36	36	0	2					2	考查
	小计			72	70	0	4	2	0	0	0	2	
	28	酒店英语	173321	72	36	36	4				4		考查
	29	饮食文化	173228	108	54	54	6			6			考查
	30	形体训练（一）	173055	72	18	54	4				4		考查
	31	形体训练（二）	173265	72	18	54	4					4	考查
	小计			324	126	198	18	0	0	6	8	4	考查
专业核心课	32	饭店概论	173224	36	18	18	4	4					考试
	33	餐饮服务与管理	173220	72	36	36	4		4				考试
	34	前厅与客房管理	173229	108	54	54	6			6			考试
	小计			216	108	108	14	4	4	6	0	0	
专业拓展课	35	美容化妆	173060	72	36	36	4			4			考查
	36	客源国概况	173230	108	54	54	6				4		考试
	37	酒店服务礼仪	173216	108	54	54	6				6		
	38	酒店实训	173321	108	54	54	8					8	考试
	小计			396	198	198	24	0	0	4	10	8	
顶岗实习及单列	39	岗位实习	174024	324	0	324	18						考查
	小计			324	0	324	18	0	0	0	0	0	
教学计划总计				2520	1464	1056	142	33	24	26	24	20	

备注：1. 每学期安排 20 周的教学活动，其中第 19、20 周为复习考试时间。

2. 第六学期原则上安排岗位实习。

## 附录二 学时与学分分配表

课程类别		学时	占总学时比例%	学分	占总学分比例%
公共基础课程	必修课	1116	44.3	60	42.3
	限选课	72	2.8	4	2.8
	任选课	72	2.8	4	2.8
专业课程	专业基础课	324	12.9	18	12.7
	专业核心课	216	8.6	14	9.8
	专业拓展课	396	15.7	24	16.9
实践教学占比①		324	12.9	18	12.7

总 计	2520	100	142	100
-----	------	-----	-----	-----

注：①指所顶岗实习及单列实习实训及专业集中实践课程。

附录三：酒店管理与数字化运营专业教学任务分学期安排表

第一学期				第二学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时
171001	语文（一）	公共基础必修课	4	171020	语文（二）	公共基础必修课	4
171003	数学（一）	公共基础必修课	4	171021	数学（二）	公共基础必修课	4
171004	英语（一）	公共基础必修课	4	171022	英语（二）	公共基础必修课	4
171040	中国特色社会主义	公共基础必修课	2	171010	心理健康教育	公共基础必修课	2
171006	体育和健康（一）	公共基础必修课	2	171009	职业生涯规划	公共基础必修课	2
171011	计算机应用基础	公共基础必修课	4	171017	形势与政策	公共基础必修课	2
171013	劳动教育	公共基础必修课	1	171023	体育和健康（二）	公共基础必修课	2
172006	美术	公共基础必修课	2	173220	餐饮服务与管理	专业核心课	4
172009	军事理论与训练	公共基础必修课	4				
172003	中华优秀传统文化	公共基础任选课	2				
173224	饭店概论	专业核心课	4				
第三学期				第四学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时
171008	哲学与人生	公共基础必修课	2	171005	职业道德与法律基础	公共基础必修课	2
171024	体育和健康（三）	公共基础必修课	2	171025	体育和健康（四）	公共基础必修课	2
171015	历史	公共基础必修课	4	171010	职场应用文写作与交流	公共基础限选课	2
172004	普通话	公共基础必修课	2	173321	酒店英语	专业基础课	4
173228	饮食文化	专业基础课	6	173005	形体训练（一）	专业基础课	4
173229	前厅与客房管理	专业核心课	6	173230	客源国概况	专业拓展课	4
173060	美容化妆	专业拓展课	4	173216	酒店服务礼仪	专业拓展课	6
第五学期				第六学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时

171016	时事政治	公共基础必修课	2	174024	岗位实习	顶岗实习	18
172005	音乐	公共基础必修课	2				
172011	国家安全教育	公共基础限选课	2				
172020	美术欣赏	公共基础任选课	2				
173265	形体训练(二)	专业基础课	4				
173321	酒店实训	专业拓展课	8				

## 编制说明

本人才培养方案适用于五年制中职阶段全日制酒店管理与数字化运营专业，由漯河职业技术学院酒店管理与数字化运营专业建设委员会组织专业教师，与浙江世博大酒店、福建荣誉酒店集团等合作企业的专家共同制订，经中国共产党漯河职业技术学院委员会审定，批准从2022级五年制专科酒店管理与数字化运营专业学生开始实施。

主要编制人员一览表

序号	姓名	所在单位	职称/职务	签名
1	李会凯	漯河职业技术学院	副教授/系主任	李会凯
2	赵弼	漯河职业技术学院	副教授/副主任	赵弼
3	侯冰	漯河职业技术学院	副教授/教学负责人	侯冰
4	张静	漯河职业技术学院	讲师/教研室主任	张静
5	张彩虹	漯河职业技术学院	讲师/教研室主任	张彩虹
6	熊婷燕	漯河职业技术学院	讲师/双师教师	熊婷燕
7	徐静	漯河职业技术学院	骨干教师	徐静
8	胡晓业	漯河职业技术学院	骨干教师	胡晓业

专业负责人: 张静  
系、部主任: 李会凯



复核人: 赵弼

