



仙桃职业学院
XIANTAO VOCATIONAL COLLEGE

2025 级专业人才培养方案

专业大类：旅游大类（54）

专业类：旅游类（5401）

专业名称：酒店管理与数字化运营

专业代码：540106

修业年限：三年

制订时间：2025 年 6 月

专业负责人：王曼

编制说明

本方案按照《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）等文件要求，落实《中共中央办公厅 国务院办公厅关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》（中办发〔2022〕65号）《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》以及《湖北省深化职业教育人才培养体系改革三年行动方案》等文件精神，对接职业教育专业简介（2022年修订）、高等职业教育专科专业教学标准（2025年修订）等国家标准，结合学院指导意见编制。

方案编制团队在学院酒店管理与数字化运营专业建设指导委员会的指导下扎实开展了调研、分析、起草、修改等工作，完成了本方案的编制。方案经论证会论证修改后，提交教务处审查、学院教学指导委员会审核、学院党委会会议审定，将于2025年9月正式实施。

编制成员名单

| 序号 | 姓名 | 工作单位 | 职务 | 职称 |
|----|-----|------------|--------|---------|
| 1 | 王曼 | 仙桃职业学院 | 专业负责人 | 讲师 |
| 2 | 王玲 | 仙桃职业学院 | 专业教师 | 副教授 |
| 3 | 刘雪婷 | 仙桃职业学院 | 专业教师 | 讲师 |
| 4 | 李洁 | 仙桃职业学院 | 专业教师 | 讲师 |
| 5 | 曹文竹 | 仙桃职业学院 | 专业教师 | 讲师 |
| 6 | 刘云 | 仙桃职业学院 | 专业教师 | 助教 |
| 7 | 朱小萍 | 武汉富力万达嘉华酒店 | 行政助理经理 | 酒店职业经理人 |
| 8 | 张战强 | 湖北湖北锦和酒店 | 总经理 | 酒店职业经理人 |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

备注说明：参与编写的主要成员，含校外专家

编制执笔人：

审核人：

（二级学院分管教学院长）

（二级学院院长）

（教务处处长）

（学院分管教学院长）

目 录

| | |
|------------------------|----|
| 一、专业名称及代码 | 1 |
| 二、入学要求 | 1 |
| 三、修业年限 | 1 |
| 四、职业面向 | 1 |
| (一) 职业面向 | 1 |
| (二) 岗位能力分析 | 1 |
| 五、培养目标与培养规格 | 5 |
| (一) 培养目标 | 5 |
| (二) 培养规格 | 5 |
| 六、课程设置 | 7 |
| (一) 课程体系 | 7 |
| (二) 课程设置及要求 | 8 |
| (三) 特色素质教育活动 | 20 |
| 七、学时安排 | 21 |
| (一) 教学时间分配表 | 21 |
| (二) 专业课程学时、学分分配表 | 22 |
| 八、教学进程总体安排 | 23 |
| 九、实施保障 | 26 |
| (一) 人才培养模式 | 26 |
| (二) 师资队伍 | 27 |
| (三) 教学设施 | 28 |
| (四) 教学资源 | 31 |
| (五) 教学方法 | 33 |
| (六) 教学评价 | 33 |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| (七) 质量管理 | 33 |
| 十、毕业要求 | 34 |
| (一) 学分要求 | 34 |
| (二) 外语、计算机、普通话要求 | 34 |
| (三) 职业资格证书要求 | 35 |
| (四) 学分替代 | 35 |
| 十一、专业建设指导委员会 | 35 |
| 十二、其他 | 36 |
| 附件 1: 专业人才培养目标分解 | 36 |
| 附件 2: 专业培养规格与培养目标对应关系 | 36 |
| 附件 3: 专业思政设计 | 37 |
| 附件 4: 课程地图 | 38 |
| 附件 5: 课程矩阵 | 39 |

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案（2025级）

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

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力。

三、修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业面向

表1 职业面向表

| | |
|--------------|---|
| 所属专业大类（代码） | 旅游大类（54） |
| 所属专业类（代码） | 旅游类（5401） |
| 对应行业（代码） | 住宿业（61）、餐饮业（62） |
| 主要职业类别（代码） | 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）、调饮师（4-03-02-10） |
| 主要岗位（群）或技术领域 | 酒店、餐饮、民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理岗位（群） |
| 职业类证书 | 酒店运营管理、现代酒店服务质量管理、餐饮管理运行 |

（二）岗位能力分析

表2 主要工作岗位及其岗位能力分析表

| 岗位名称 | 典型工作任务 | 工作过程 | 岗位能力要求 |
|------|--------|----------------------------------|-------------------------|
| 酒店接待 | 客房预订 | 1. 受理各类客人预订；2. 进行预订管理；3. 处理线上预订单 | 1. 熟悉酒店预订系统，能准确快速办理预订和入 |

| | | | |
|------|--------|---|--|
| | | 及时回复客人留言和评价。 | 住手续；2. 具备良好的沟通能力和客户服务意识，能够为客人提供优质的服务；3. 了解酒店产品特点，能够进行有效的推销；4. 掌握基本的办公软件操作，能够整理和管理客史档案；5. 具备应变能力，能妥善处理客人投诉和突发事件；6. 熟悉收银流程，具备基本的财务知识。 |
| | 礼宾服务 | 1. 在酒店入口迎接客人，协助行李搬运；2. 为客人提供叫车服务；3. 回答客人关于酒店设施和服务的咨询；4. 协助客人办理入住和退房手续。 | |
| | 接待服务 | 1. 为客人办理入住登记手续；2. 为客人办理退房结账手续；3. 回答客人问询，为客人提供周边旅游咨询服务；4. 处理客人住店期间的其他需求和问题；5. 处理各类投诉和突发事件。 | |
| 客房协调 | 客房清洁整理 | 1. 安排客房服务员进行客房清洁工作；2. 检查客房清洁质量，确保符合标准；3. 补充客房内的客用品；4. 处理客房清洁过程中发现的问题。 | 1. 掌握客房清洁标准和流程，能够指导员工完成清洁工作；2. 具备团队管理能力，能够合理安排客房楼层工作；3. 了解布草的材质和保养方法，能够进行有效的管理和控制；4. 熟悉客房服务规范，能够为客人提供高质量的服务；5. 具备沟通能力和服务意识，能够妥善处理客人投诉；6. 能够运用数字化工具进行客房管理和客户服务。 |
| | 客房楼层管理 | 1. 巡查客房楼层，监督员工工作；2. 管理客房楼层的物资和设备；3. 处理客房楼层的突发情况；4. 协调客房楼层与其他部门的工作。 | |
| | 布草管理 | 1. 负责布草的采购计划制定；2. 对布草进行验收、登记和发放；3. 做好布草的保养、清洗和更换工作；4. 统计布草的损耗和库存情况。 | |
| 餐厅服务 | 中餐服务 | 1. 为客人提供中餐零点服务；2. 为客人提供中餐包厢服务；3. 进行餐饮产品推销；4. | 1. 熟悉中西餐零点服务流程，能够熟练为客人提供用餐服务；2. 具备创意 |

| | | | |
|------|---------|--|--|
| | | 服务中突发事件的处理。 | 和设计能力，能够根据客人需求设计主题宴会；3. 了解宴会服务标准，能够确保宴会服务质量；4. 掌握基本的办公软件操作， |
| | 西餐服务 | 1. 为客人提供西餐零点服务； 2. 西餐自助餐开餐准备和对客服务；3. 处理用餐服务中突发事件。 | 能够填写日志和报表；5. 具备应变能力，能够妥善处理客人投诉和突发事件；6. 熟悉餐饮安全知识，能够落实防范措施；7. 具备推销技巧，能够有效推销酒店餐饮产品；8. 具备良好的沟通能力和服务意识。 |
| | 宴会服务 | 1. 与客户沟通宴会需求，确定宴会主题和形式；2. 设计宴会菜单；3. 宴会场地布置；4. 进行宴会服务培训；5. 协调服务人员，确保宴会顺利进行；6. 收集客人反馈，总结宴会服务经验。 | |
| 饮品调制 | 葡萄酒侍酒服务 | 1. 为客人提供葡萄酒品尝服务；2. 根据客人口味和需求推荐合适的葡萄酒；3. 介绍葡萄酒的产地、品种、酿造工艺等知识；4. 为客人开瓶、醒酒、倒酒等服务；5. 处理客人对葡萄酒的咨询和投诉。 | 1. 具备丰富的酒水知识，能够准确识别各类酒水和酒具；2. 熟练掌握鸡尾酒和饮品的调制技巧；3. 具备良好的服务意识，能够为客人提供优质的服务；4. 了解饮品市场趋势，能够进行有效的推销；5. 具备应变能力，能够妥善处理客人投诉和突发事件；6. 能够运用数字化工具进行客户服务和管理。 |
| | 鸡尾酒调制服务 | 1. 根据客人需求，设计鸡尾酒配方；2. 熟练操作调酒设备，调制鸡尾酒；3. 为客人提供鸡尾酒的装饰和呈现服务；4. 介绍鸡尾酒的原料和制作工艺；5. 处理客人对鸡尾酒的咨询和投诉。 | |
| | 茶饮冲泡服务 | 1. 为客人提供各类茶饮的冲泡服务；2. 介绍茶叶的产地、品种、功效等知识；3. 根据客人 | |

| | | | |
|------|---------|---|--|
| | | 口味，调整茶饮的冲泡时间和温度；4. 处理客人对茶饮的咨询和投诉。 | |
| | 咖啡制作服务 | 1. 为客人提供咖啡的制作服务；2. 根据客人口味，调整咖啡的制作参数；3. 介绍咖啡的产地、品种、烘焙程度等知识；4. 处理客人对咖啡的咨询和投诉。 | |
| 酒店营销 | 酒店数字化营销 | 1. 制定数字化营销策略，推广酒店产品和服务；2. 管理酒店官方网站、社交媒体账号等数字化平台；3. 分析市场数据，了解客户需求和趋势；4. 开展线上营销活动，提高酒店品牌知名度和影响力；5. 与线上旅游平台合作，拓展销售渠道；6. 评估营销效果，优化营销方案。 | 1. 具备市场分析能力，能够准确把握市场动态和客户需求；2. 熟悉数字化营销工具和技术，如 SEO、SEM、社交媒体营销等；3. 具备创意策划能力，能够设计吸引人的营销活动；4. 熟悉酒店产品和服务特点，能够进行有效的推广；5. 具备良好的沟通和协调能力，能够与各方合作；6. 掌握数据分析方法，能够评估营销效果并进行优化。 |
| 督导管理 | 各部门督导管理 | 1. 制定服务标准和工作流程；2. 监督员工的工作表现，确保服务质量；3. 处理客诉和突发事件；4. 组织员工培训和考核；5. 协调部门工作。 | 1. 具备团队管理能力，能够有效地培训和激励员工；2. 熟悉前厅、客房、餐厅的运营流程，能够进行督导管理；3. 掌握营销知识，能够制订有效的营销方案；4. 具备客户服务 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | 意识，能够建立良好的宾客关系；5. 具备问题解决能力，能够进行服务补救；6. 熟悉VIP接待流程，能够提供优质的服务。 |
|--|--|--|---|

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，传承技能文明和孝雅文化，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向住宿业、餐饮业行业的旅店服务员、茶艺师、宴会定制服务师、其他住宿和餐饮服务人员等岗位群，能够从事酒店、餐饮民宿、邮轮以及其他住宿新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理工作的高技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、安全防护、环境保护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，

具备社会责任感和担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、英语、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习英语并结合本专业加以运用；

5. 掌握信息技术基础知识，具有适应本领域数字化和智能化发展需求的数字技能；

6. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有综合运用所学知识、技能分析问题和解决问题的能力；

7. 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

8. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

9. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚；

10. 掌握住宿与餐饮业服务和消费者行为心理、职业礼仪、法律法规、服务与安全、管理与运营等专业基础理论知识；

11. 具有酒店、餐饮、民宿、邮轮以及其他住宿新业态和高端接待业的服务及运营技能，具备团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力；

12. 具备统筹协调、时间管理、安全管理、安全公共卫生突发事件应

对以及冲突处理能力；

13. 具备一定的心理调适能力，保持身心健康，具有抗压耐挫能力和环境适应能力，正确认知并热爱酒店行业发展。

六、课程设置

(一) 课程体系

通过分析前厅、客房、餐厅岗位群要求，结合酒店行业专家的论证意见，确定酒店核心岗位群能力要求，结合餐厅服务员、前厅服务员、调饮师等国家职业技能标准，融入酒店运营管理“1+X”职业技能等级标准、酒店服务国家职业院校技能大赛竞赛标准、餐厅服务世界技能大赛标准、酒店接待世界技能大赛标准和行业企业新技术、新标准和新素养等，推导出所需的基本素质与能力课程(包括公共基础必修课和公共基础选修课)、职业能力课程(专业基础课、专业核心课和专业拓展课)，构建以酒店核心岗位能力为核心，基于酒店运营与管理工作的能力进阶课程体系。

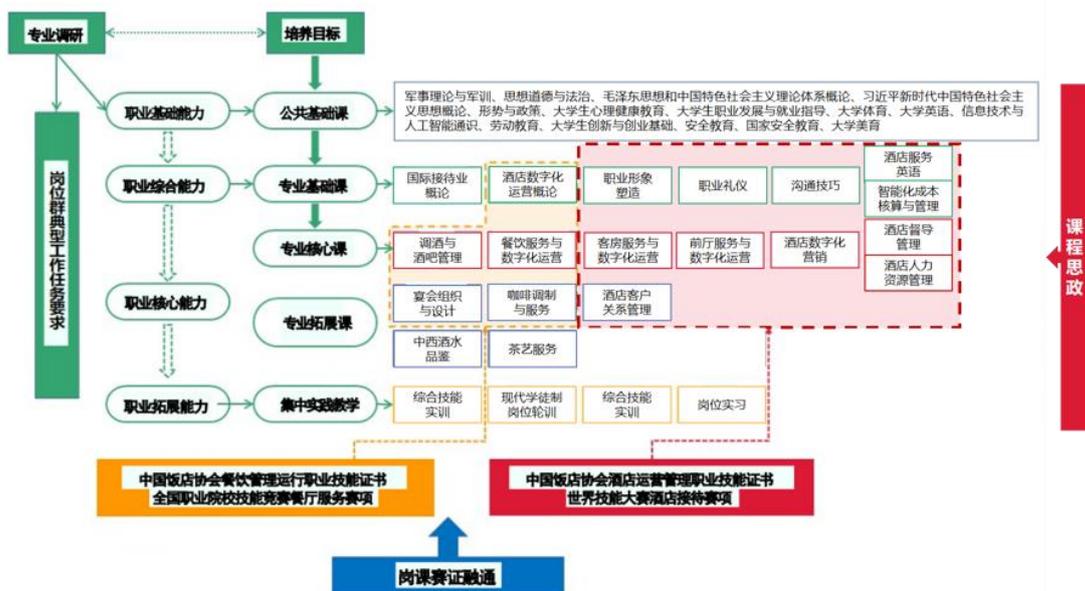


图1 酒店管理与数字化运营专业课程体系结构图

(二) 课程设置及要求

1. 公共基础课程

(1) 公共基础必修课程

表 3 公共基础必修课程说明表

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和教学目标 | 教学方式 (方法) | 考核方式 与要求 | 开设学期 及学时 |
|----|------------------------------|---|--------------|--|---|
| 1 | 军事理论与军训 | <p>教学内容: 由军事理论和军事技能两部分组成。军事理论部分主要包括我国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等内容；军事技能部分主要由承训部队对学生进行共同条令教育与训练、战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。</p> <p>教学目标: 使学生掌握军事基础知识和技能，树立牢固的国防观念、国家安全意识与忧患危机意识，弘扬并传承爱国主义精神与红色基因，从而提高其综合国防素质。</p> | 混合式教学 | 考查 总评成绩=60%（军事技能训练考核）+40%（军事理论考试成绩） | 第 I 学期开设，共计 148 学时，其中军事技能 112 学时，军事理论 36 学时 |
| 2 | 思想道德与法治 | <p>教学内容: 针对大学生成长过程中面临的思想道德和法治问题，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育。</p> <p>教学目标: 引导学生领悟人生真谛，坚定理想信念，践行社会主义核心价值观，做新时代的忠诚爱国者和改革创新的生力军；帮助学生形成正确的道德认知，引导学生积极投身道德实践，做到明大德、守公德、严私德；帮助学生全面把握社会主义法律的本质、运行和体系，理解中国特色社会主义法治体系和法治道路的精髓，增进法治意识，养成法治思维，更好行使法律权利、履行法律义务，做到尊法学法守法用法，成长为具备高尚思想道德素质和健全法治素养的时代新人。</p> | 混合式教学 | 考试 总评成绩=60%（平时成绩）+40%（期末成绩） | 第 I 学期开设，48 学时 |
| 3 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（简称“毛概”） | <p>教学内容: 主要包括毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果；中国特色社会主义理论体系的形成过程，重点阐释邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。</p> <p>教学目标: 引导学生全面把握中国共产党领导人民进行革命、建设、改革的辉煌历程与伟大</p> | 混合式教学 | 考试 总评成绩=60%（平时成绩）+40%（期末成绩） | 第 I、II 学期开设，32 学时 |

| | | | | | |
|---|--------------------|---|------------|--|---------------|
| | | 成就；深刻领会马克思主义基本原理同中国具体实际及中华优秀传统文化相结合的内在逻辑与历史必然；系统理解马克思主义中国化时代化所形成的理论成果及其精髓；能够自觉地运用马克思主义立场、观点与方法分析和解决实际问题，有效提升理论思维与实践能力。 | | | |
| 4 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | <p>教学内容：系统阐述习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义与理论体系，涵盖新时代坚持和发展中国特色社会主义、中国式现代化、党的全面领导、以人民为中心以及全面深化改革等理论基础与根本方向；包括高质量发展、教育科技人才战略、全过程人民民主、全面依法治国、文化强国建设、民生保障与社会建设、生态文明建设等实践路径与战略部署；涉及国家安全、国防和军队现代化、“一国两制”与祖国统一、人类命运共同体构建以及全面从严治党等安全保障。</p> <p>教学目标：帮助学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和科学体系，把握这一思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法，增进政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，切实做到学思用贯通、知信行统一。</p> | 混合式教学 | 考试 总评成绩=60%（平时成绩）+40%（期末成绩） | 第Ⅱ学期开设，48学时 |
| 5 | 形势与政策 | <p>教学内容：根据教育部社政司下发的《高校“形势与政策”教育教学要点》，围绕党的理论方针、政策以及结合社会实际情况和学生关注的热点、焦点问题来确定。</p> <p>教学目标：帮助学生科学把握国内外形势变化，准确理解党的路线方针政策，自觉在思想上和行动上同党中央保持高度一致。通过引导学生深入分析国内外重大事件、社会热点与难点问题，提升其形势研判与政策理解能力，把握时代发展脉络与政策导向。在此基础上，引导学生清醒认识自身所肩负的时代责任与历史使命，深刻理解远大抱负与脚踏实地之间的辩证关系，不断增强思想自觉和行动自觉，努力成长为德才兼备、全面发展的中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。</p> | 讲授式教学 | 考查 总评成绩=60%（考勤、心得体会、调研报告）+40%（期末考试成绩） | 第Ⅰ、Ⅱ学期开设，16学时 |
| 6 | 大学生职业发展与就业指导 | <p>教学内容：按照教育部《大学生职业发展与就业指导课程教学要求》的文件精神，内容涵盖大学生职业生涯规划、求职准备、就业创业政策、报到流程、职业发展等模块。</p> | 混合式教学+专题讲座 | 考查 总评成绩=50%（考勤及课堂 | 第Ⅰ、Ⅳ学期开设，38学时 |

| | | | | | |
|---|-----------|---|------------------------------|--|--|
| | | 教学目标: 通过科学有效的职业生涯规划指导,激发学生职业生涯发展的自主意识,树立正确的就业观,促使大学生理性规划自身未来的发展,并努力在学习过程中自觉提升就业能力和生涯管理能力,实现个体与职业的匹配,进而达成个体价值的最大化。 | | 表现等)+50%(职业测评或作业) | |
| 7 | 大学生心理健康教育 | 教学内容: 包括心理健康的标准及意义、大学生的入学适应、自我意识、个性和人格培养、人际交往、情绪调适、恋爱与性心理、生命教育和心理危机应对等。 教学目标: 引导学生明确心理健康的标准及意义,增强自我心理保健和心理危机预防意识,掌握并应用心理健康知识,培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力,切实提升心理素质,为学生的全面发展奠定坚实基础。 | 混合式教学 | 考查总评成绩=60%(平时成绩)+40%(期末考试成绩) | 第 I、II 学期开设,32 学时 |
| 8 | 大学体育 | 教学内容: 按照“以人为本、健康第一”理念,开展体育理论教学,并围绕田径、球类、小体操、武术等项目,传授知识、技术与技能。 教学目标: 通过传授体育理论知识,帮助学生明晰体质、健康与体育的内在关联,树立科学锻炼的观念;通过运动技能教学,使学生熟练掌握两项以上健身方法,学会常见运动创伤处置,以提升运动能力;通过体能训练发展学生力量、速度、耐力等身体素质,达到增强体质的目的;通过讲解规则与裁判法提高学生赛事欣赏水平,并着力于培养顽强拼搏、团结协作、敢于竞争的优良品质。 | 讲解与示范法、练习法、直观法、游戏与竞赛法、预防与纠正等 | 考查体能达标检测,总评成绩=30%(平时成绩)+20%(期中校园跑)+50%(期末考试成绩) | 第 I、II、IV 学期开设,108 学时 |
| 9 | 大学英语 | 基础模块: 教学内容: 涵盖职业与个人、职业与社会和职业与环境 3 个主题,围绕人文底蕴、职业规划、职业精神、社会责任、科学技术、文化交流、生态环境和职场环境等 8 个专题开展语言知识和语言技能教学,涵盖语音、词汇、语法、语篇等语言知识和听说、阅读、写作、翻译等语言技能。 教学目标: 帮助学生夯实英语基础知识,提升听、说、读、写、译等英语语言技能;运用语言知识和语言技能较准确地理解和表达信息、观点、情感,开展有效口头沟通和书面沟通;提高跨文化理解与表达能力,拓宽国际视野,加深对中华优秀传统文化的认同,形成正确的价值观;在语言思维方面体现出逻辑性、思辨 | 分层教学、线上线下混合式教学 | 基础模块 考试总评成绩=40%(平时成绩)+60%(期末考试成绩) 拓展模块 考查 | 基础模块 第 I、II 学期开设,128 学时 拓展模块 第 III 或第 IV 学期开设,不少于 32 学时 |

| | | | | | |
|----|-------------|---|-------------------|--|--------------|
| | | <p>性与创新性；养成自主学习习惯，提升多渠道获取学习资源能力，自主、有效地开展学习，形成终身学习意识和能力。</p> <p>拓展模块： 根据专业实际开设，具体包括职业提升、学业提升、素养提升三个类别。职业提升类别是专业必需、必要的专业英语课程，例如机电英语、酒店服务英语等课程；学业提升类别是专升本强化班开设的专升本英语；素养提升类别是为提升学生英语综合素养开设的英语阅读、英语写作等课程。</p> | | | |
| 10 | 信息技术与人工智能通识 | <p>教学内容：包括基础模块、人工智能通识模块两部分。基础模块包含文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任六部分内容。人工智能通识模块包含人工智能通识素养、人工智能专业技能、人工智能行业应用能力三个部分的内容。</p> <p>教学目标：以提升信息素养与人工智能素养为核心，培养学生熟练掌握支撑专业学习与实际问题解决的办公软件及信息技术；以理解技术趋势、社会特征与伦理规范为基础，强化其团队协作精神与职业操守；最终以塑造AI核心能力与伦理判断力为旨归，培养能够在复杂场景中创新应用AI技术、遵循人机协同规范、具备终身学习意识的复合型人才，全面提升其职业竞争力。</p> | 直观演示法、项目教学法、混合式教学 | <p>考试</p> <p>通过全国计算机等级考试一级《计算机基础及WPS Office应用》科目考试</p> | 第I学期开设，80学时 |
| 11 | 劳动教育 | <p>教学内容：分为理论教育和劳动实践两部分。理论教育部分主要涵盖三大模块，一是思想与文化基础，包括中华优秀传统文化、习近平新时代中国特色社会主义思想；二是核心精神内涵，即劳动精神、劳模精神和工匠精神；三是实用知识与规范，包括劳动与就业、社会实践与志愿服务、劳动安全与保护等相关知识。劳动实践部分则与专业实训、岗位实习深度融合，并统筹安排各类课外劳动实践活动。</p> <p>教学目标：引导学生确立马克思主义劳动观，铸牢“劳动最光荣、最崇高、最伟大、最美丽”的价值信念；懂得劳动创造美好生活、不分贵贱的道理，养成热爱劳动、尊重普通劳动者的品格，培育勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；掌握满足生存发展所需的基本劳动能力，最终形成终身受益的良好劳动习惯。</p> | 项目教学法、混合式教学、 | <p>考查</p> <p>总评成绩=40%（平时成绩）+60%（期末考试成绩）</p> | 第II学期开设，16学时 |

| | | | | | |
|----|------------|--|-------------|---|---------------|
| 12 | 大学生创新与创业基础 | <p>教学内容：主要包括创新创业的基础知识与理论、创业团队的组建与管理、商业模式的设计与验证、创业计划书的撰写、新创企业的经营管理以及项目路演技巧等。</p> <p>教学目标：培育学生的创新精神、创业意识与核心能力，使其掌握从团队组建、资源整合到商业计划撰写与公司开办的全流程基础知识；引导学生理解创新创业对个人职业发展及国家社会的重要意义，从而能够自觉遵循规律，勇于实践，将创新思维转化为创业行动。</p> | 项目教学法、混合式教学 | <p>考查总评成绩=50%（考勤、课堂表现、走访调研及路演）+50%（期末考试成绩或课程报告）</p> | 第III学期开设，32学时 |
|----|------------|--|-------------|---|---------------|

（2）公共基础选修课程

公共基础选修课程包括限定选修课和任意选修课。公共基础限定选修课包括安全教育、国家安全教育、大学美育等。公共基础任意选修课包括节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的课程，由学院教务处提供课程目录，学生在第II—IV学期进行选修，每学期1门。

表4 公共基础限选课程说明表

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和教学目标 | 教学方式（方法） | 考核方式与要求 | 开设学期及学时 |
|----|--------|--|---------------------|-------------------------------------|--------------|
| 1 | 安全教育 | <p>教学内容：主要包括消防安全、校园安全、实验室安全、公共安全、财产安全、人身安全、交通安全、食品安全、法律法规、应急知识、反诈禁毒等。</p> <p>教学目标：使学生了解个人安全常识，牢固树立“安全第一”的意识，掌握安全防范技能。</p> | 线上线下混合式教学 | <p>考查总评成绩=40%（平时成绩）+60%（期末考试成绩）</p> | 第I学期开设，16学时 |
| 2 | 国家安全教育 | <p>教学内容：主要包括国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规；国家安全各重点领域的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。</p> <p>教学目标：使学生理解中华民族命运与国家关系，践行总体国家安全观；系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安</p> | 线上学习，由教师指导，学生网上自主学习 | <p>考查总评成绩=40%（平时成绩）+60%（期末考试成绩）</p> | 第II学期开设，16学时 |

| | | | | | |
|---|------|---|---------------------|----------------------------------|-------------|
| | | 全意识转化为自觉行动，强化责任担当。 | | | |
| 3 | 大学美育 | <p>教学内容：主要包括美学发展历史、中西方美学范畴、自然美、社会美、表演艺术美、影视艺术美、科学美等领域的美的发现、欣赏与领悟。</p> <p>教学目标：通过引导学生主动参与审美实践，提升学生的良好的人文素养，为学生发现美、欣赏美乃至创造美奠定良好的基础，为培养身心和谐发展的当代大学生服务。</p> | 线上学习，由教师指导，学生网上自主学习 | 考查 总评成绩=40%（平时成绩）+60%（期末考试成绩） | 第Ⅲ学期开设，32学时 |

2. 专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和集中实践课程。

(1) 专业基础课程

表 5 专业基础课程说明表

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容与教学目标 | 教学方式（方法） | 考核方式与要求 | 开设学期及学时 |
|----|-----------|---|------------------------|--|-------------|
| 1 | 国际接待业概论 | <p>教学内容：国际接待业概述、国际接待业基础理论、国际接待业组织、接待服务业管理与领导力、各类接待业。</p> <p>教学目标：基本掌握各类接待业管理模式和生产管理形态，对接待业各职业岗位所需的专业知识与技能有所了解，同时对接待业的发展状况和态势有所掌握，为学生把自己打造成为真正的“酒店人”奠定坚实的理论基础。</p> <p>思政主题：国内外优秀酒店管理品牌，培养职业兴趣；优秀品牌酒店创始人故事，树立职业理想。</p> | 讲练结合、案例教学、项目教学、任务驱动等方法 | <p>考试</p> <p>平时考核：（课堂考勤占10%、作业占20%、笔记占10%）40%；期末考试占60%</p> | 第Ⅰ学期开设 32学时 |
| 2 | 酒店数字化运营概论 | <p>教学内容：酒店产业与数字化融合发展的历程、常用设备和系统、电子商务和网络营销的新概念和新趋势。</p> <p>教学目标：通过本课程教学，使学生对数字化社会背景和技术基础有初步的了解，对酒店信息化、数字化建立</p> | 讲练结合、案例教学、项目教学、任务驱动等方法 | <p>考试</p> <p>平时考核：（课堂考勤占10%、作业占20%、笔记占10%）40%；期末考试占60%</p> | 第Ⅴ学期开设 32学时 |

| | | | | | |
|---|--------|--|----------------------------|---|-----------------------|
| | | 全面的宏观构架，对酒店网络营销和推广有全面了解，能够理解数字化转型对酒店住宿业产生的作用，深刻理解社会、产业数字化转型的必然趋势，认识到国家推进数字化转型的深刻意义。 思政主题： 社会、产业数字化转型趋势，培养数字化素养；国家推进数字化转型的深刻意义，培养家国情怀。 | | | |
| 3 | 职业形象塑造 | 教学内容： 化妆基础知识、面部修饰、发型修饰、服饰搭配、整体职业形象打造。 教学目标： 通过学生的主动参与和各种“做学一体”的课堂教学活动设计，学生能按化妆的基本程序，独立完成妆面修饰及发型修饰，符合五星级酒店服务员的职业形象。 思政主题： 职业形象审美和塑造。 | 教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法 | 考查 平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、实践占20%）40%；期末考核成绩占60% | 第 I 学期 开设 32 学时 |
| 4 | 职业礼仪 | 教学内容： 形象礼仪、基础交往礼仪、沟通礼仪、办公场所礼仪、商务接待与会面礼仪、特定场景礼仪等。 教学目标： 使学生了解职业礼仪的内涵，掌握职业形象塑造、基础交往、沟通、办公、商务活动等核心场景的礼仪规范与标准。能够根据场景，熟练运用基础交往礼仪，具备良好的沟通能力，掌握倾听技巧。能在各类场景中得体着装，展现良好的仪容仪表仪态，遵循相应的礼仪规范，行为举止得当。能在跨文化交往中表现出基本的文化敏感性和适应性。 思政主题： 文化自信与传承，诚信与敬业，尊重与平等，责任与担当，和谐与友善。 | 教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法 | 考查 平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、实践占20%）40%；期末考核成绩占60% | 第 I、II 学期 开设 64 学时 |
| 5 | 沟通技巧 | 教学内容： 沟通基础与认知、核心沟通技能、情境化沟通应用，数字时代沟通等。 教学目标： 理解沟通的基本原理、过程模型及常见障碍；掌握核心沟通技能（倾听、表达、提问、反馈、非暴力沟通等）；能在特定情境（如工作 | 教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法 | 考查 平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、实践占20%）40%；期末考试成绩占60% | 第 III 学期 开设 32 学时 |

| | | | | | |
|---|------------|--|----------------------------|--|--------------|
| | | 汇报、团队协作、客户沟通、冲突处理、公众演讲、跨文化互动、邮件/在线交流)中有效运用沟通技巧。 思政主题: 诚信为本,言行一致;尊重差异,平等包容;责任担当,慎言敏行;团结协作,共谋发展;文化自信与文明交流。 | | | |
| 6 | 酒店服务英语 | 教学内容: 掌握饭店迎宾、入住手续、收银、行李接待、客房、餐厅、康乐等服务用语、常用词汇、常用句型,以练为主,要求能熟练会话。 教学目标: 能运用英语进行对客交流,熟悉酒店常用英语专业术语,具备基本的英语听说读写能力。 思政主题: 学好英语宣传中国传统文化。 | 教学做一体化(讲练结合)、案例、项目、任务驱动等方法 | 考试 平时考核:(课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%)40%;期末考试成绩占60% | 第III学期开设48学时 |
| 7 | 智能化成本核算与管理 | 教学内容: 包括各种要素费用的归集与分配方法;运用品种法、分批法、分步法、分类法计算产品成本;编制、分析成本报表;在成本性态分析的基础上运用标准成本法、定额成本法控制产品成本。 教学目标: 培养学生运用智能工具精准核算成本,优化管控流程,支撑精益决策,强化数据风险防控意识。 思政主题: 精益降耗增效、合规管控风险、数据真实为本。 | 教学做一体化(讲练结合)、案例、项目、任务驱动等方法 | 考查 平时考核:(课堂考勤占10%、作业占10%、实践占20%)40%;期末考试成绩占60% | 第III学期开设32学时 |

(2) 专业核心课程

表6 专业核心课程说明表

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容与教学目标 | 教学方式(方法) | 考核方式与要求 | 开设学期及学时 |
|----|------------|---|----------------------------|--|-----------------|
| 1 | 餐饮服务与数字化运营 | 教学内容: ①餐饮服务(包括中西餐、会议与宴会服务、餐饮管理软件应用等);②餐饮数字化运营与管理(包括餐厅市场分析与经营定位、市场推广与活动策划、预算与成本控制、餐饮产品在线运营与分析等)。 教学目标: 掌握餐厅服务的基本程序和方法、酒水基本知识,具备中西餐、酒水服务以及餐厅数字化运营的能力 | 教学做一体化(讲练结合)、案例、项目、任务驱动等方法 | 考试 平时考核:(课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%)40%;期末考试成绩占60% | 第II、III学期开设96学时 |

| | | | | | |
|---|------------|--|----------------------------|--|---------------------|
| | | 力。 思政主题： 餐饮从业人员职业素养。强调社会主义核心价值观；常清洁，常整理，进行劳动教育；“追求卓越、精益求精、用户至上”大国工匠精神；“厉行勤俭节约、反对餐饮浪费”的中华优秀传统文化。 | | | |
| 2 | 客房服务与数字化运营 | 教学内容： ①客房服务（包括客房清扫、楼层服务、管家服务与VIP接待、客房管理软件应用等）；②客房数字化管理（客房数据收集分析与运用、内部质量管理、成本控制、安全管理等）。 教学目标： 掌握酒店客房服务及运转的基本知识，具备客房接待、智能客控系统应用及数字化管理的能力。 思政主题： 客房从业人员职业素养，强调社会主义核心价值观；常清洁，常整理，进行劳动教育；“追求卓越、精益求精、用户至上”大国工匠精神；创意夜床设计，培养创新精神。 | 教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法 | 考试 平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60% | 第 III、IV 学期开设 96 学时 |
| 3 | 前厅服务与数字化运营 | 教学内容： ①前厅数字化服务（包括总机、预订、礼宾、接待服务、前厅管理系统应用、前厅智能化服务、宾客关系管理、客户投诉处理等）；②前厅数字化管理（包括前厅客户数据收集及分析、前厅服务质量管理等）。 教学目标： 掌握酒店客房服务及运转的基本知识，具备客房接待、智能客控系统应用及数字化管理的能力。 思政主题： 前厅从业人员职业素养，；常清洁，常整理，进行劳动教育；“追求卓越、精益求精、用户至上”大国工匠精神；VIP接待服务计划制订，培养创新精神。 | 教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法 | 考试 平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60% | 第 II、III 学期开设 96 学时 |
| 4 | 调酒与酒吧管理 | 教学内容： 酒水知识、鸡尾酒、咖啡调制操作技能。 教学目标： 了解调酒业的历史、现状与未来及调酒活动的特点，熟悉调酒师应有的素质及工作职责，酒水服务的工作程序，调酒师的调酒艺术，有 | 教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法 | 考试 平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60% | 第 II、III 学期开设 64 学时 |

| | | | | | |
|---|----------|--|----------------------------|---|------------|
| | | 关各种酒水、鸡尾酒、酒吧常用器具和设备，英语酒水配方翻译能力、创新能力及可持续发展能力。 思政主题： 调饮师职业素养，强调社会主义核心价值观；常清洁，常整理，进行劳动教育；以白酒和黄酒为基酒的创意鸡尾酒调制，培养创新精神和文化自信。 | | 绩占 60% | |
| 5 | 酒店数字化营销 | 教学内容： ①市场营销理论基础；②酒店产品和客户分析；③酒店营销技术工具；④酒店数字营销的模式；⑤酒店数字营销方法；⑥酒店数字营销的技能；⑦酒店数字营销效果分析。 教学目标： 掌握酒店市场营销的基本理论和知识，具备酒店营销活动策划，并使用新媒体工具进行酒店市场推广的能力。 思政主题： 酒店新媒体营销，培育数字素养；传统节日营销方案设计，培养创新精神和文化自信。 | 教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法 | 考试 平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60% | 第V学期开设64学时 |
| 6 | 酒店督导管理实务 | 教学内容： ①团队建设（包括团队的发展阶段、学习型组织的构建等）；②酒店服务质量管理（包括宾客服务质量评价指标、服务质量管理方法等）；③领导艺术（包括员工授权、领导艺术和员工激励方法等）；④现场督导（包括会议管理、工作氛围营造等）。 教学目标： 掌握督导管理的基本理论和知识，具备员工培训、服务质量控制、员工沟通与激励等能力。 思政主题： 多部门协同运营，大局意识。 | 教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法 | 考试 平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60% | 第V学期开设48学时 |
| 7 | 酒店人力资源管理 | 教学内容： 酒店组织架构设计和员工配置；酒店员工招聘；酒店员工培训和职业生涯发展；酒店员工绩效考核；酒店员工薪酬与福利管理；酒店劳动关系管理。 教学目标： 掌握酒店人力资源管理的理论基础，具备组织架构设计、工作分析、员工招聘与培训、薪酬体系设 | | 考试 平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60% | 第V学期开设48学时 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>计、绩效考核和劳动合同管理、劳动争议处理等能力。</p> <p>思政主题：弘扬“工匠精神”与“敬业爱岗”的职业价值观；践行“以人民为中心”与“以人为本”的管理理念；强化“诚信守法”与“社会责任”的经营底线；树立“文化自信”与“中国服务”的品牌意识。</p> | | | |
|--|--|--|--|--|--|

(3) 专业拓展课程

表 7 专业拓展课程说明表

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容与教学目标 | 教学方式（方法） | 考核方式与要求 | 开设学期及学时 |
|----|----------|--|----------------------------|--|--------------|
| 1 | 宴会组织与设计 | <p>教学内容：宴会主题设计、菜单设计与制作、环境布置，宴会策划与设计。</p> <p>教学目标：能够解读宴会信息，能编写创意计划书，能进行菜单设计和制作，能进行宴会策划与设计。</p> <p>思政主题：国宴设计展示主题宴会之美的同时有效传达“文化因交流而丰富，文化因互鉴而多彩”的中西餐融合之势，培养创新精神和文化自信。</p> | 教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法 | <p>考查</p> <p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、实践占 20%）40%；期末考试成绩占 60%</p> | 第IV学期开设64学时 |
| 2 | 酒店客户关系管理 | <p>教学内容：①酒店客户开发；②酒店客户信息管理；③酒店客户沟通管理；④酒店客户满意度管理。</p> <p>教学目标：掌握客户信息收集、线上及线下沟通的知识，具备客户管理和投诉处理的能力。熟悉客户关系管理软件的基本操作，初步掌握客户关系管理技能和方法，并能综合所学知识进行客户关系管理。</p> <p>思政主题：对宾客负责任，恪守职业道德，强调社会主义核心价值观。</p> | 教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法 | <p>考试</p> <p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60%</p> | 第V学期开设32学时 |
| 3 | 咖啡调制与服务 | <p>教学内容：咖啡文化，咖啡豆的种类，经典咖啡的制作，创意咖啡的制作。</p> <p>教学目标：能够制作经典咖啡和创意咖啡并为客人提供咖啡服务。</p> <p>思政主题：云南小粒咖啡品牌故事，中式茶底咖啡，培养文化自信。</p> | 教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法 | <p>考查</p> <p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、实践占 20%）40%；期末考试成绩占 60%</p> | 第III学期开设32学时 |

| | | | | | |
|---|--------|--|----------------------------|--|--------------|
| 4 | 茶艺服务 | <p>教学内容: 茶叶品级、观茶汤识茶、茶具配备、茶艺接待、表演台及品茗环境、泡茶的训练。</p> <p>教学目标: 识别各种茶叶,并能判定品级;学会识别茶具质量,懂得茶具配置;掌握泡茶基本程序;掌握碧螺春、乌龙茶、普洱茶、茉莉花茶、红茶的冲泡。</p> <p>思政主题: 中华茶文化,培养文化自信;创意茶饮培养创新精神。</p> | 教学做一体化(讲练结合)、案例、项目、任务驱动等方法 | <p>考查</p> <p>平时考核:(课堂考勤占10%、作业占10%、实践占20%)40%;期末考试占60%</p> | 第III学期开设32学时 |
| 5 | 中西酒水品鉴 | <p>教学内容: 中国酒文化,黄酒、白酒品鉴,西方酒文化,烈酒品鉴,葡萄酒品鉴。</p> <p>教学目标: 能对各种中西酒水进行品鉴。</p> <p>思政主题: 中华酒文化,培养文化自信。</p> | 教学做一体化(讲练结合)、案例、项目、任务驱动等方法 | <p>考查</p> <p>平时考核:(课堂考勤占10%、作业占10%、实践占20%)40%;期末考试占60%</p> | 第V学期开设32学时 |

3. 实践性教学环节

以职业技能培养为主线,遵循识岗、跟岗、顶岗的职业成长规律,按“基础能力-核心能力-职业素养”3个层次,“课程单元实训-课程综合实训-专业综合实训-岗位实习”4个阶段培养学生职业技能,构建“三层次四阶段”专业实践教学体系。实践性教学贯穿于人才培养全过程,主要包括实验、实训、实习、社会实践活动等形式。实验、实训主要在校内、外实训基地开展完成,岗位实习主要在校内外实训基地等开展;社会实践由学院组织,可在酒店、餐厅、民宿、社区及其它校外场所开展完成。本专业的集中实践性教学环节主要包括综合技能实训、现代学徒制酒店岗位轮训、岗位实习等,具体见下表:

表8 集中实践课程说明表

| 序号 | 集中实践课程名称 | 主要教学内容与教学目标 | 实践地点 | 开设学期 | 开设周数 | 考核方式 |
|----|------------|---|-------------------|-------------|-------|------|
| 1 | 酒店服务综合技能实训 | <p>教学内容: 前厅接待、中餐服务、休闲餐厅服务等技能大赛项目实操训练。</p> <p>教学目标: 能够用英语进</p> | 酒店管理与数字化运营专业校内实训室 | I、II、III、IV | 24*4W | 实操 |

| | | | | | | |
|---|--------|--|---|------|--------|------|
| | | 行前厅接待对客服务；能够运用系统进行入住登记、退房结账等操作；能够妥善处理客人投诉和突发事件；能够进行中式宴会设计和服务；能够用英语为客人提供休闲餐厅服务。 | | | | |
| 2 | 酒店岗位轮训 | 教学内容： 现代学徒制模式，了解酒店企业文化，深入了解岗位工作职责、掌握各岗位技能要求。 教学目标： 具备爱国情怀、大局精神、服务意识和工作责任感；掌握酒店各部门岗位工作技能和职责要求。 | 武汉富力万达嘉华酒店 | IV | 24*8W | 轮训总结 |
| 3 | 岗位实习 | 教学内容： 酒店管理岗位的专业技能训练。 教学目标： 提升各岗位的工作能力，为就业和职业发展奠定基础。 | 湖北锦和酒店、武汉富力万达嘉华酒店、武汉世贸希尔顿酒店、武汉泛海费尔蒙酒店、深圳美高梅酒店、温州开元名都大酒店 | V、VI | 24*24W | 实习报告 |

在酒店行业的高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮企业、民宿、邮轮单位进行岗位实习。学院严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求，建有稳定、够用的实习基地（见表15），选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生的实习的指导、管理和考核。

（三）特色素质教育活动

为推进课堂教学、科技文化活动、社会实践“三个课堂”有效联动，促进学生全面发展，本专业按照《仙桃职业学院素质学分管理实施办法（修订）》要求，围绕学院和二级学院活动整体规划，结合本专业实际，精心设计以下特色素质教育活动。

表9 本专业特色素质教育活动策划一览表

| 序号 | 活动模块 | 项目名称 | 项目主要内容 | 举办学期 | 认证学分 | 备注 |
|----|------|-------------|--------------------------------|-------------|------|----------------------|
| 1 | E | 专业认知讲座 | 专业认知与专业发展方向 | I | 0.2 | |
| 2 | E | 大学生职业生涯规划 | 职业及个人规划、自我管理能力的培养 | II | 0.3 | |
| 3 | E | 专业校内技能大赛 | 餐厅服务、鸡尾酒调制、中式铺床、酒店接待、咖啡服务、茶艺服务 | III | 6 | 每一项最高可认证1分 |
| 4 | E | 职业素质教育 | 职业道德、职业素养培养 | I、II、III、IV | 1 | |
| 5 | C | 仙桃市传统文化学习体验 | 了解地方传统文化、沙湖贝雕、皮影戏等 | I、II | 0.5 | 参与一项可获得0.1学分，最高0.5分。 |

七、学时安排

(一) 教学时间分配表

表10 教学时间分配表

| 学期 | 入学教育及军训 | 单元教学 | 集中实践 | | | 复习考试 | 机动 | 社会实践 | 毕业教育 | 合计 | 平均周学时 | 备注 |
|-----|---------|------|------|------|------|------|----|------|------|----|-------|----|
| | | | 技能训练 | 认识实习 | 岗位实习 | | | | | | | |
| I | 2 | 13 | 1 | | / | 1 | 1 | / | 21 | 29 | | |
| | | | | | | | 3 | | | 21 | 寒假 | |
| II | / | 13 | 1 | | / | 1 | 0 | / | 19 | 29 | | |
| | | | | | | | 4 | | | 19 | 暑假 | |
| III | / | 15 | 1 | | / | 1 | 1 | / | 20 | 25 | | |
| | | | | | | | 2 | | | 20 | 寒假 | |
| IV | / | 7 | 9 | | / | 1 | 1 | / | 20 | 22 | | |
| | | | | | | | 2 | | | 20 | 暑假 | |
| V | / | 11 | | | 4 | 1 | 1 | / | 19 | 23 | | |
| | | | | | 2 | | | | | 19 | 寒假 | |
| VI | / | | | | 18 | | 1 | 2 | 21 | | | |
| 合 | 2 | 71 | | | 24 | 5 | 5 | 2 | 120 | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 计 | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

(二) 专业课程学时、学分分配表

表 11 专业课程体系学时、学分分配表

| 课程类别 | | 课程门数 | 理论学时 | 实践学时 | 总学时 | 学分 | 占总学时百分比 (%) |
|--------------|---------|-------|--------|--------|------|-------|-------------|
| 公共基础课 | 公共基础必修课 | 12 | 388 | 338 | 726 | 40.5 | 26.63% |
| | 公共基础选修课 | 6 | 160 | 0 | 160 | 10 | 5.87% |
| | 小计 | 18 | 548 | 338 | 886 | 50.5 | 32.50% |
| 专业课 | 专业基础课 | 8 | 176 | 96 | 272 | 17 | 9.98% |
| | 专业核心课 | 7 | 256 | 256 | 512 | 32 | 18.78% |
| | 专业拓展课 | 5 | 80 | 112 | 192 | 12 | 7.04% |
| | 集中实践课 | 3 | / | 864 | 864 | 36 | 31.69% |
| | 小计 | 23 | 512 | 1328 | 1840 | 97 | 67.50% |
| | 其中 | 专业必修课 | 17 | 432 | 1216 | 1648 | 83 |
| | 专业选修课 | 5 | 80 | 112 | 224 | 14 | 8.22% |
| 合计 | | 41 | 1060 | 1666 | 2726 | 147.5 | / |
| 所占总学时百分比 (%) | | / | 38.88% | 61.12% | / | / | / |

八、教学进程总体安排

表 12 酒店管理与数字化运营专业教学进程安排表

| | | 学年 | | | | | | 一 | | 二 | | 三 | | 合计 | | | | |
|------------------|----|---|--------|------|------|------|------|-----|-----|----------|------|-----------|-----|----|----|--|--|-----------------|
| | | 学期 | | | | | | I | II | III | IV | V | VI | | | | | |
| | | 单元教学周数 | | | | | | 13 | 13 | 15 | 7 | 11 | | | | | | |
| | | 集中实践周数（含军训、实习、技能训练、毕业设计等在内的以整周为单位安排的集中实践教学） | | | | | | 3 | 1 | 1 | 9 | 4 | 18 | | | | | |
| 类别 | 序号 | 课程名称 | 课程代码 | 课程类型 | 课程性质 | 学分 | 计划学时 | | | 考核方式(学期) | | 周学时数/教学周数 | | | | | | 备注 |
| | | | | | | | 合计 | 理论 | 实践 | 考试 | 考查 | | | | | | | |
| 公共基础必修课 | 1 | 军事理论与军训 | JC1019 | B | 必修 | 4 | 148 | 36 | 112 | | I、II | 148 | | | | | | |
| | 2 | 思想道德与法治 | JC1013 | A | 必修 | 3 | 48 | 40 | 8 | I | | 48 | | | | | | |
| | 3 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | JC1003 | A | 必修 | 2 | 32 | 24 | 8 | II | | 16 | 16 | | | | | |
| | 4 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | JC1018 | A | 必修 | 3 | 48 | 40 | 8 | II | | | 48 | | | | | |
| | 5 | 形势与政策 | JC1004 | A | 必修 | 1 | 16 | 16 | 0 | | I、II | 8 | 8 | | | | | III-VI学期以讲座形式开展 |
| | 6 | 大学生心理健康教育 | JC1017 | B | 必修 | 2 | 32 | 16 | 16 | | I、II | 16 | 16 | | | | | |
| | 7 | 大学生职业发展与就业指导 | JC1006 | B | 必修 | 2.5 | 38 | 28 | 10 | | I、IV | 16 | | | 22 | | | |
| | 8 | 大学体育 | JC1008 | C | 必修 | 7 | 108 | 12 | 96 | | I-IV | 36 | 36 | | 36 | | | |
| | 9 | 大学英语 | JC1009 | A | 必修 | 8 | 128 | 112 | 16 | I、II | | 64 | 64 | | | | | |
| | 10 | 信息技术与人工智能通识 | JC1020 | C | 必修 | 5 | 80 | 24 | 56 | I | | 80 | | | | | | |
| | 11 | 劳动教育 | JC1015 | B | 必修 | 1 | 16 | 16 | 0 | | II | | 16 | | | | | |
| | 12 | 大学生创新与创业基础 | JC1016 | B | 必修 | 2 | 32 | 24 | 8 | | III | | | 32 | | | | |
| 小计（公共基础必修课 12 门） | | | | | | 40.5 | 726 | 388 | 338 | | | 432 | 204 | 32 | 58 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|-----------------|------------|--------|---|----|------|-----|-----|-----|--------|------|-----|-----|----|-----|----|----|--|
| 公共基础选修课 | 1 | 安全教育 | JC1021 | B | 限选 | 1 | 16 | 16 | 0 | | I | 16 | | | | | | |
| | 2 | 国家安全教育 | JC1022 | B | 限选 | 1 | 16 | 16 | 0 | | II | | 16 | | | | | |
| | 3 | 大学美育 | JC1023 | B | 限选 | 2 | 32 | 32 | 0 | | III | | | 32 | | | | |
| | 4 | 公共选修课 1 | JC2XXX | A | 任选 | 2 | 32 | 32 | 0 | | | | 32 | | | | | |
| | 5 | 公共选修课 2 | JC2XXX | A | 任选 | 2 | 32 | 32 | 0 | | | | | 32 | | | | |
| | 6 | 公共选修课 3 | JC2XXX | A | 任选 | 2 | 32 | 32 | 0 | | | | | | 32 | | | |
| | 小计（公共基础选修课 6 门） | | | | | | 10 | 160 | 160 | 0 | | | 16 | 48 | 64 | 32 | | |
| 合计 | | | | | | 50.5 | 886 | 548 | 338 | | | 448 | 252 | 96 | 90 | | | |
| 专业基础课 | 1 | 国际接待业概论 | JG124 | A | 必修 | 2 | 32 | 32 | 0 | I | | 32 | | | | | | |
| | 2 | 职业形象塑造 | JG106 | C | 必修 | 2 | 32 | 0 | 32 | | I | 32 | | | | | | |
| | 3 | 职业礼仪 | SC110 | B | 必修 | 4 | 64 | 32 | 32 | | I、II | 32 | 32 | | | | | |
| | 4 | 沟通技巧 | SC112 | B | 必修 | 2 | 32 | 16 | 16 | | III | | | 32 | | | | |
| | 5 | 酒店服务英语 | JG125 | B | 必修 | 3 | 48 | 32 | 16 | III | | | | 48 | | | | |
| | 6 | 酒店数字化运营概论 | JG126 | A | 必修 | 2 | 32 | 32 | 0 | | V | | | | | 32 | | |
| | 7 | 智能化成本核算与管理 | SC113 | A | 必修 | 2 | 32 | 32 | 0 | | III | | | 32 | | | | |
| | 小计（专业基础课 8 门） | | | | | | 17 | 272 | 176 | 96 | | | 96 | 32 | 112 | 0 | 32 | |
| 专业核心课 | 1 | 餐饮服务与数字化运营 | JG235 | B | 必修 | 6 | 96 | 48 | 48 | II-III | | | 64 | 32 | | | | |
| | 2 | 调酒与酒吧管理 | JG213 | B | 必修 | 4 | 64 | 32 | 32 | II-III | | | 32 | 32 | | | | |
| | 3 | 客房服务与数字化运营 | JG236 | B | 必修 | 6 | 96 | 48 | 48 | III-IV | | | | 64 | 32 | | | |
| | 4 | 前厅服务与数字化运营 | JG237 | B | 必修 | 6 | 96 | 48 | 48 | II-III | | | 64 | 32 | | | | |
| | 5 | 酒店数字化营销 | JG238 | B | 必修 | 4 | 64 | 32 | 32 | V | | | | | | 64 | | |
| | 6 | 酒店督导管理实务 | JG240 | B | 必修 | 3 | 48 | 24 | 24 | V | | | | | | 48 | | |
| | 7 | 酒店人力资源管理 | JG241 | B | 必修 | 3 | 48 | 24 | 24 | V | | | | | | 48 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|---------------|------------|-------|---|-------|------|------|------|-----|---|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| | 小计（专业核心课 7 门） | | | | | 32 | 512 | 256 | 256 | | | | 160 | 160 | 32 | 160 | | |
| 专业拓展课 | 1 | 宴会组织与设计 | JG328 | B | 限选 | 4 | 64 | 32 | 32 | | IV | | | | 64 | | | |
| | 2 | 咖啡调制与服务 | JG334 | C | 限选 | 2 | 32 | 0 | 32 | | III | | | 32 | | | | |
| | 3 | 茶艺服务 | JG330 | B | 限选 | 2 | 32 | 16 | 16 | | III | | | 32 | | | | |
| | 4 | 酒店客户关系管理 | JG329 | A | 限选 | 2 | 32 | 32 | 0 | V | | | | | | 32 | | |
| | 5 | 中西酒水品鉴 | JG331 | C | 限选 | 2 | 32 | 0 | 32 | | V | | | | | 32 | | |
| | 小计（专业拓展课 5 门） | | | | | 12 | 192 | 80 | 112 | | | | | 64 | 64 | 64 | | |
| 集中实践 | 1 | 酒店服务综合技能实训 | JG429 | C | 必修 | 4 | 96 | 0 | 96 | | I-IV | 24 | 24 | 24 | 24 | | | |
| | 2 | 酒店岗位轮训 | JG430 | C | 必修 | 8 | 192 | 0 | 192 | | IV | | | | 192 | | | |
| | 3 | 岗位实习 | JG428 | C | 必修 | 24 | 576 | 0 | 576 | | V、VI | | | | | 144 | 432 | |
| | 小计（集中实践课 3 门） | | | | | 36 | 864 | 0 | 864 | | | 24 | 24 | 24 | 216 | 144 | 432 | |
| 合计 | | | | | 97 | 1840 | 512 | 1328 | | | 120 | 216 | 360 | 312 | 400 | 432 | | |
| 总计 | | | | | 147.5 | 2726 | 1060 | 1666 | | | 568 | 468 | 456 | 402 | 400 | 432 | | |

九、实施保障

（一）人才培养模式

本专业不断健全产教融合、校企合作长效机制，基于学院“一中心双主体三引领四融合”（以学生为中心，以校企为双主体，坚持标准引领、技术引领、创新引领，着力推进“岗课赛证”融合育人）的人才培养模式顶层设计，创新实施“八双融合、工学交替”一体化育人的现代学徒制人才培养模式。

“八双融合”的现代学徒制人才培养模式，即“双主体、双身份、双导师、双体系、双环境、双考核、双文化、双证书”。学校和企业的育人“双主体”；学生同时具有学生和学徒的“双身份”，学生在学习期间享受学徒待遇，学生接受学校和企业的双重管理，接受校园文化、企业文化“双文化”熏陶；在教学中，形成教学主要由学校教师、企业高技能人才担任师傅的“双导师”施教格局；教学环节中，在学校、企业“双环境”中交替学习；构建现代学徒制的课程体系和企业培训评价“双体系”；对照学校教学标准和岗位工作标准进行“双考核”，学生完成学业，通过“1+X”职业技能考核，发放毕业证书和职业技能等级证书“双证书”，确保教育教学质量。

酒店管理与数字化运营专业以企业用人需求和酒店岗位资格作为制定人才培养规格的依据与标准，以学生(学徒)综合职业能力培养为核心，以校企合作为基础，以工作过程导向的课程为纽带，采取工学交替、岗位轮训、能力递进的运作方式，按照“学生—学徒—准员工—员工”四位一体的人才培养总体思路，实施四段式育人。第1、2学期以酒店新员工为模拟对象，学生在校学习专业基础课程，培养职业素养；第3、4学期以酒店学徒身份，学生在酒店由企业带教师傅传授酒店基本操作技能，

进行实践技能的学习，在“做中学，学中做”，了解掌握酒店各岗位职责与工作流程；第5学期以酒店基层管理者为模拟对象，学生在校学习管理类课程，培养基层管理能力；第6学期以准员工的身份，学生在酒店进行岗位实习，掌握实习岗位所需要的技能。



图2 “八双融合、工学交替”人才培养模式图

(二) 师资队伍

本专业按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

充分整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建了校企合作、专兼结合的教师团队，建立了定期开展专业教研机制。本专业现有授课教师14人（不含公共课），其中专任教师8人，兼职教师6人。学生数与本专业专任教师数比例为23:1，“双师型”教师占专业课教师数比例为100%，高级职称专任教师的比例为25%，专任教师队伍的职称、年龄、工作经验等梯队结构合理。本专业授课教师队伍结构见下表。

表13 本专业授课教师队伍结构

| | | | | | | | | |
|------|--------------------|----|------------|----|-----------------|----|--------|----|
| 专任教师 | 总人数 | | 8 | | 学生数与本专业专任教师数比例 | | 23 : 1 | |
| | 高级职称（含副高）专任教师的比例 | | 25% | | “双师型”教师占专业课教师比例 | | 100% | |
| | 年龄结构 | | 学历结构 | | 职称结构 | | 双师结构 | |
| | 30岁以下 | 1人 | 专科 | 0人 | 初级 | 1人 | 双师型 | 8人 |
| | 30~39岁 | 3人 | 本科 | 6人 | 中级 | 5人 | | |
| | 40~49岁 | 4人 | 硕士 | 2人 | 副高级 | 2人 | 非双师型 | 0人 |
| | 50岁以上 | 0人 | 博士 | 0人 | 高级 | 0人 | | |
| 兼职教师 | 总人数 | | 6 | | 职称结构 | | 初级 | 0人 |
| | 主要合作企业名称 (限填3个) | | 武汉富力万达嘉华酒店 | | | | 中级 | 3人 |
| | | | 荆州富力万达嘉华酒店 | | | | 副高级 | 3人 |
| | | | 湖北锦和酒店 | | | | 高级 | 0人 |

2. 专业带头人聘用要求

具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外酒店餐饮行业、专业发展，能广泛联系酒店餐饮等行业，了解酒店餐饮行业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师聘用要求

具有高校教师资格；原则上具有旅游管理、酒店管理与数字化运营等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪行业新技术发展趋势，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少1个月在酒店企业实践，每5年累计不少于6个月实践经历。

4. 兼职教师聘用要求

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职

称)或高级工及以上职业技能等级,了解教育教学规律,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专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才,根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

(三) 教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室条件

教室具备利用信息化手段开展混合式教学的条件,一般配备有黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备等,具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装有应急照明装置并保持良好状态,符合紧急疏散要求,安防标志明显,保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实验实训条件

本专业实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准(规定或办法),实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境,实训项目注重工学结合、理实一体化,实验、实训指导教师配备合理,实验、实训管理及实施规章制度齐全,能够顺利开展酒店线上与线下接待服务、酒店数字化运营、饮品制作等实验、实训活动。鼓励师生在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 14 本专业实验实训资源列表

| 实训室名称 | 主要设备名称 | 数量 (台/套) | 主要实训项目 | 支撑课程 | 工位 数 | 数量 (间) |
|-------|---------------------|-------------|-----------------------------|-----------------------|---------|-----------|
| 餐饮实训室 | 8人位中餐桌及配套台布、台裙、摆台小件 | 10套 | 餐饮服务六大技能;中西式主题宴会设计;休闲餐厅服务;餐 | 餐饮服务与数字化运营 宴会组织与设计 | 30 | 3 |
| | 6人位西餐桌及配 | 6套 | | | | |

| | | | | | | |
|--------------------------------|----------------------------------|-----|--------------------------------------|--------------------------------------|----|---|
| | 套台布、台裙、小件 | | 厅督导；突发事件处理等。 | | | |
| | 4人位休闲餐厅餐桌及配套台布、台裙、小件 | 10套 | | | | |
| “Weekend coffee Bar” 生产性实训室 | 各种不同品种的酒具和酒水、制作咖啡的全套设备、红酒柜、酒吧桌椅等 | 30套 | 鸡尾酒、无酒精饮料、咖啡调制等；茶具识别与使用；主要茶类的冲泡；茶服务。 | 调酒与酒吧管理 咖啡调制与服务 中西酒水品鉴 茶艺服务 | 30 | 2 |
| | 茶具全套 | 12套 | | | | |
| 职业形象塑造实训室 | 化妆椅 | 30把 | 色彩搭配；化妆技巧；服饰搭配；职业形象设计。 | 职业形象塑造 | 30 | 1 |
| | 镜子、化妆工具 | 30套 | | | | |
| 客房实训室 | 客房布草 | 8套 | 中西式铺床；夜床设计；客房清扫；客房服务。 | 客房服务与数字化运营 | 16 | 1 |
| | 床架 | 8套 | | | | |
| | 布草车 | 3辆 | | | | |
| | 各式客房清洁工具 | 8套 | | | | |
| 酒店运营实训室 | 电脑 | 50台 | 前厅服务实操；酒店运营管理职业技能等级证书考试。 | 前厅服务与数字化运营 酒店运营管理 | 50 | 2 |
| | 酒店运营管理职业技能等级证书理论考试系统 | 1套 | | | | |
| | 行李车 | 2台 | | | | |
| | 吧台 | 1个 | | | | |
| | 双屏智能入住登记机 | 2台 | | | | |
| | 酒店运营管理职业技能等级证书实操考核系统 | 2套 | | | | |
| | 身份证读卡器 | 2台 | | | | |
| 形体实训室 | 瑜伽垫、镜子、把杆 | 30个 | 形体训练 | 旅游职业礼仪 | 30 | 1 |

3. 实习场所条件

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，本专业经实地考察，与具有稳定合作关系的单位共建有一批实习基地，并签署了学校、学生、

实习单位三方协议。这些单位符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，能提供酒店、餐饮、民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习。

学院和实习单位双方共同制订实习计划，配备有相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的规章制度，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表 15 本专业实习基地一览表

| 序号 | 基地名称 | 主要功能 | 接纳学生数 | 备注 |
|----|------------|------------------------------|-------|----|
| 1 | 湖北锦和酒店管理 | 现代学徒制岗位轮训、宴会组织与设计校企开发课程、岗位实习 | 30 人 | |
| 2 | 武汉富力万达嘉华酒店 | 现代学徒制岗位轮训、岗位实习 | 20 人 | |
| 3 | 武汉世贸希尔顿酒店 | 岗位实习 | 20 人 | |
| 4 | 武汉富力威斯汀酒店 | 岗位实习 | 20 人 | |
| 5 | 武汉泛海费尔蒙酒店 | 岗位实习 | 20 人 | |
| 6 | 深圳美高梅酒店 | 岗位实习 | 20 人 | |
| 7 | 温州开元名都大酒店 | 岗位实习 | 20 人 | |

（四）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、图书及数字化资源等。

1. 教材资源

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材能体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

表 16 本专业核心课程教材使用建议表

| 序号 | 课程名称 | 教材名称 | 出版社 | 出版日期 | 主编 | 教材类型 | 备注 |
|----|------------|---------------|-----------|---------|-----|------|--------|
| 1 | 餐饮服务与数字化运营 | 餐饮服务与管理 | 中国旅游出版社 | 2023-07 | 黄松 | 传统教材 | 国家规划教材 |
| 2 | 客房服务与数字化运营 | 客房服务与管理 | 西南财经大学出版社 | 2024-04 | 佟安娜 | 传统教材 | 国家规划教材 |
| 3 | 前厅服务与数字化运营 | 前厅服务与管理 | 中国旅游出版社 | 2023-08 | 姜华 | 传统教材 | 国家规划教材 |
| 4 | 调酒与酒吧管理 | 酒水知识与酒吧管理 | 广西师范大学出版社 | 2021-02 | 殷开明 | 传统教材 | 国家规划教材 |
| 5 | 酒店数字化营销 | 现代酒店营销实务（第二版） | 华中科技大学出版社 | 2022-08 | 曾琳 | 传统教材 | 国家规划教材 |
| 6 | 酒店督导管理实务 | 酒店管理实务 | 清华大学出版社 | 2024-01 | 王颖凌 | 传统教材 | 国家规划教材 |

2. 图书文献资源

学院图书馆馆藏总量 130 余万册，其中纸质图书 72 余万册。学院及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献，常年订阅各类报纸杂志近 500 种，订购了 CNKI 中国知网期刊全文数据库、超星电子图书、掌阅精选数字图书，以及职业教育技能视频等各类数字资源，能满足本专业人才培养、专业建设、教研等工作的需要。

3. 数字教学资源

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、虚拟仿真教学软件、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。本专业依托超星学习通、出彩课堂等课程平台建有在线课程 10 门，其中院级在线精品课程 3 门，可

充分满足师生教学之需。学院和超星、智慧树等公司合作，引进了 50 多门优质网络课程供教师和学生使用。

（五）教学方法

本专业依据专业培养目标、课程教学要求，以学生学情分析为基础，根据岗位工作要求和课程学习内容，秉持“学生本位”的理念，注重工学结合、理实一体的教学设计和组织，积极将大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术广泛应用在教学中，践行以学生为主体的现代化教学理念，改革教学内容、教学方法以及教学评价。普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造有效课堂。

（六）教学评价

改革和完善教学评价标准和方法，强调教学过程的质量监控，积极实施“成果导向”的过程性考核。对教师评价，可采取课前注意教学资料检查评价；课中注重教师、督导随堂听课评价；课后注重学生评教评价，确保教学质量。对学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，可采用现场考核、考试、职业技能比赛、职业资格等级证书鉴定等多元化评价方式。改进学习过程管理与评价。严格落实培养目标和培养规格要求，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。严格考试纪律，健全多元化考核评价体系，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。强化实习、实训等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。

（七）质量管理

1. 学院和经济与管理学院建有较完善的专业人才培养质量保障机制，

不断健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。不断完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2. 学院和经济与管理学院不断完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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. 专业教研室不断完善集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

4. 学院不断完善毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十、毕业要求

(一) 学分要求

在修业年限内必须完成本专业规定课程学习且成绩合格，修满147.5学分，其中公共基础选修课10学分；完成6个月的岗位实习，考核合格；修满12个素质学分。

(二) 外语、计算机、普通话要求

1. 外语能力要求：具备一定的英语基础和阅读能力，鼓励取得全国大学生英语四级证书。

2. 计算机能力要求: 具备熟练应用计算机的能力, 鼓励取得全国计算机等级考试一级证书。

3. 普通话水平要求: 在校期间需取得普通话水平二级乙等证书, 新疆等地区的少数民族学生获得普通话水平三级证书即可。

(三) 职业资格证书要求

本专业学生在毕业前必须取得以下表中至少 1 个职业资格证书。鼓励学生考取高级别证书。

表 17 专业相关职业资格证书及职业技能等级证书

| 序号 | 证书名称 | | 发证单位 | 等级 |
|----|--------------|------------|------------|----|
| 1 | 职业资格 证书 | 导游证 | 省、市文化旅游局 | 初级 |
| 2 | | 茶艺师 | 人力资源和社会保障部 | 高级 |
| 3 | 职业技能 等级证书 | 酒店运营管理 | 中国饭店协会 | 中级 |
| 4 | | 现代酒店服务质量管理 | 华住酒店集团 | 中级 |
| 5 | | 餐饮管理运行 | 中国饭店协会 | 中级 |

(四) 学分替代

学生通过考取职业资格证书、技能等级证书, 参加专业技能竞赛、创业等方式, 获得各类有效的学分、奖励等成果, 经证明已达到或超过本专业毕业要求任务学习水平, 符合专业任务学习取得学分的标准, 可按照学院学分替代管理有关文件要求, 申请替换成本专业人才培养方案所规定的相关课程学分。

十一、专业建设指导委员会

表 18 专业建设指导委员会人员基本信息表

| 姓名 | 性别 | 出生年月 | 委员会职务 | 工作单位 | 职称/职务 |
|-----|----|----------|-------|------------|------------------|
| 周俊 | 男 | 1977. 11 | 主任委员 | 仙桃职业学院 | 经济与管理学院党总支 书记 |
| 朱小萍 | 女 | 1970. 09 | 副主任委员 | 武汉富力万达嘉华酒店 | 行政助理经理 |

| | | | | | |
|-----|---|---------|-------|------------|-----------------|
| 罗永平 | 男 | 1980.07 | 副主任委员 | 仙桃职业学院 | 经济与管理学院副院长 |
| 王玲 | 女 | 1982.06 | 委员 | 仙桃职业学院 | 经济与管理学院副院长 |
| 王曼 | 女 | 1988.09 | 委员 | 仙桃职业学院 | 酒店管理与数字化运营教研室主任 |
| 张战强 | 男 | 1979.10 | 委员 | 湖北锦和酒店 | 总经理 |
| 薛大路 | 男 | 1978.05 | 委员 | 武汉富力万达嘉华酒店 | 房务总监 |
| 吴迪娟 | 女 | 1989.09 | 委员 | 温州开元名都大酒店 | 人力资源总监 |

十二、其他

附件 1：酒店管理与数字化运营专业人才培养目标分解

表 19 专业培养目标分解表

| 序号 | 具体内容 |
|----|---|
| A | 能够践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展； |
| B | 掌握扎实的科学文化基础和消费者行为心理、营销、酒店督导管理及相关法律法规等知识； |
| C | 具备酒店接待服务、沟通、运营管理、数字化技术应用等能力； |
| D | 具有孝雅品格、人文情怀和工匠精神； |
| E | 具有良好的服务意识、人文素养和信息素养； |
| F | 能够从事酒店、餐饮、民宿以及邮轮等住宿新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理工作。 |

附件 2：酒店管理与数字化运营专业培养规格与培养目标对应关系

表 20 专业培养规格与培养目标对应关系

| 序号 | 培养规格 | 对应的培养目标 |
|----|------------------------|-----------|
| 1 | 良好的人文素养、职业礼仪和中英文客户沟通能力 | A、C、D、E |
| 2 | 良好的环境适应和抗压耐挫能力 | A、C、D、E、F |
| 3 | 线上和线下对客户服务接待及运营的能力 | C、E、F |
| 4 | 住宿、餐饮业数据采集、分析和应用能力 | C、E、F |
| 5 | 办公软件、酒店信息管理软件应用和文案写作能力 | C、F |
| 6 | 酒店产品营销与推广、新媒体运营与管理的能力 | B、C、F |

| | | |
|---|-------------------------|-----------|
| 7 | 团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力 | B、C、F |
| 8 | 安全管理和安全公共卫生突发事件应对的能力 | B、C、F |
| 9 | 探究学习、终身学习和可持续发展的能力 | A、C、D、E、F |

附件 3：专业思政设计

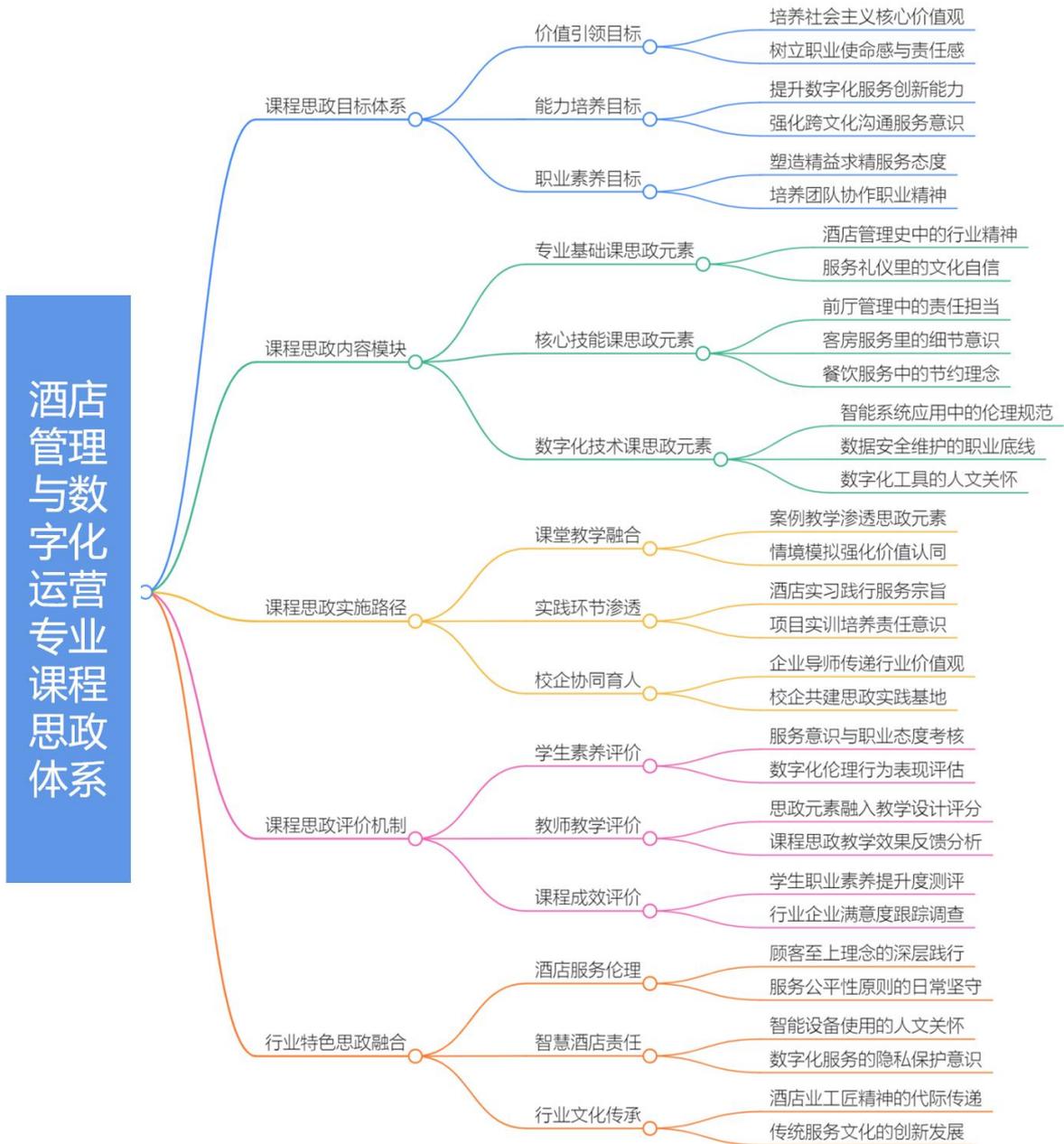


图 3 酒店管理与数字化运营专业思政设计结构图

附件 4：课程地图

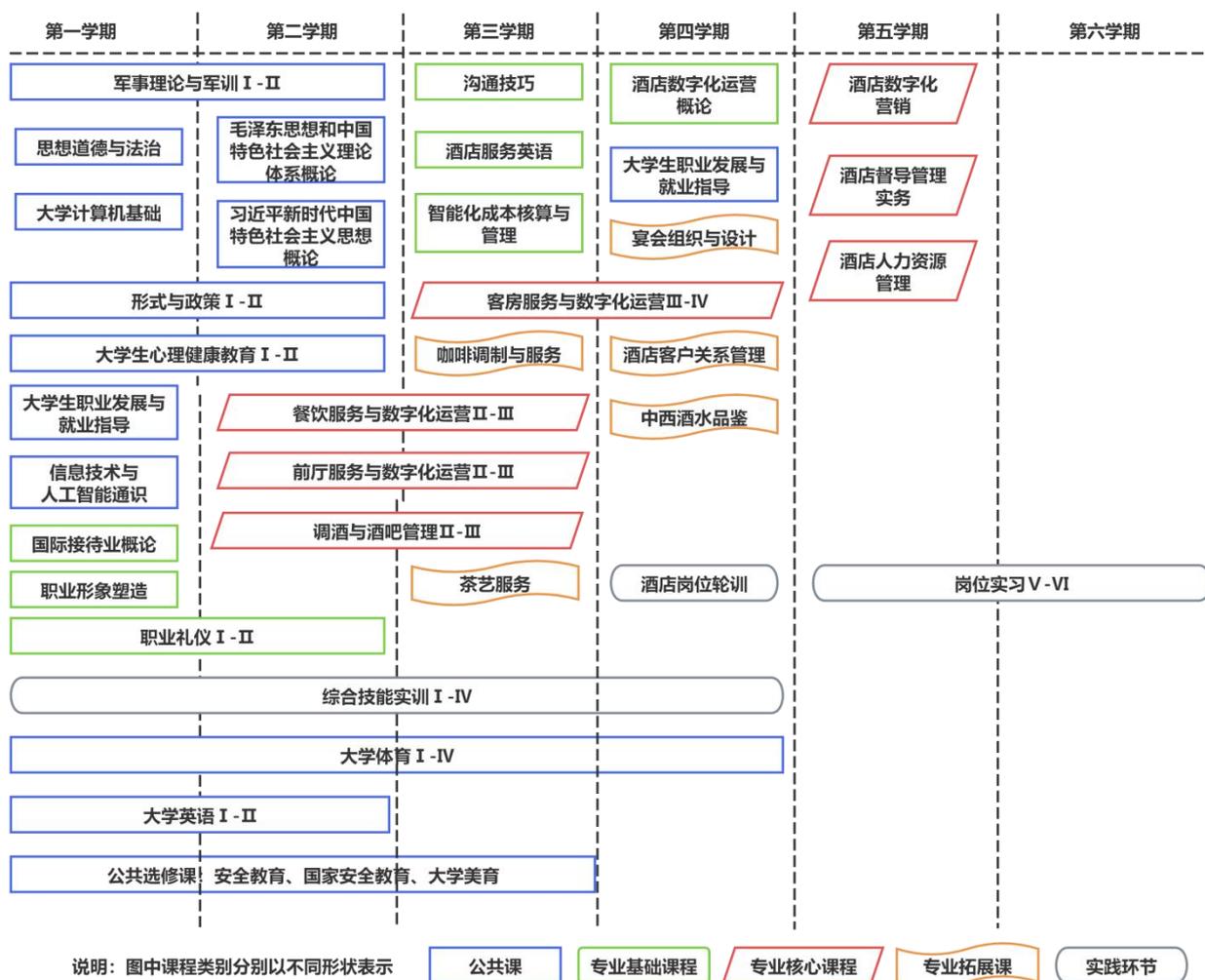


图 4 2025 级酒店管理与数字化运营专业课程地图

附件 5：课程矩阵

表 21 酒店管理与数字化运营专业课程矩阵

| 序号 | 课程类别 | 课程名称 | 培养 | |
|----|-------|----------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | 规格 |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | |
| 1 | 公共基础课 | 军事理论与军训 | H | | | M | | | M | | | | | | | | |
| 2 | | 思想道德与法治 | H | M | | | | | | | M | | | | | | |
| 3 | | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | H | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | H | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | 形势与政策 | H | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | 大学生心理健康教育 | | | | | | | | H | | | | | | | |
| 7 | | 大学生职业发展与就业指导 | | | | H | | | M | | | | | | | | |
| 8 | | 大学体育 | | | | | | | | H | | M | | | | | |
| 9 | | 大学英语 | | | | H | H | | M | | | | | | | | |
| 10 | | 信息技术与人工智能通识 | | | | H | | H | | | | | | | | | |
| 11 | | 劳动教育 | | | H | | | | | | | H | | | | | |
| 12 | | 大学生创新与创业基础 | | | | H | | | M | | | | | | | | |
| 13 | | 安全教育 | | | H | | | | | M | | | | | | | |
| 14 | | 国家安全教育 | M | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | 大学美育 | | | | | | | | | H | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---------|------------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| 16 | 专业 课 | 国际接待业概论 | | M | | | | | | | M | | | M | |
| 17 | | 酒店数字化运营概论 | | | L | | M | | | | | | | | |
| 18 | | 职业形象塑造 | | | | | | | | L | | M | | | |
| 19 | | 职业礼仪 | | | | | | | | | | M | | | |
| 20 | | 沟通技巧 | | | | H | | | | | | | | | |
| 21 | | 酒店服务英语 | | | H | | | | | | | | | | |
| 22 | | 智能化成本核算与管理 | | | | | | | | | | | H | | |
| 23 | | 餐饮服务与数字化运营 | | L | | M | L | | | | H | H | H | H | H |
| 24 | | 调酒与酒吧管理 | | L | | L | | | | | M | M | M | M | M |
| 25 | | 客房服务与数字化运营 | | L | | M | L | | | | H | H | H | H | H |
| 26 | | 前厅服务与数字化运营 | | L | | M | L | | | | H | H | H | H | H |
| 27 | | 酒店数字化营销 | | L | | H | H | | | | H | H | H | H | L |
| 28 | | 酒店督导管理实务 | | M | | | | | | | | H | H | H | H |
| 29 | | 酒店人力资源管理 | | M | L | | | M | | | M | M | M | M | M |
| 30 | | 宴会组织与设计 | | L | | L | | | | L | M | M | M | M | M |
| 31 | | 咖啡调制与服务 | | L | | L | | | | | M | M | M | M | M |
| 32 | | 茶艺服务 | | L | | L | | | | | | L | L | L | L |
| 33 | | 酒店客户关系管理 | L | L | L | H | H | | | | L | L | L | L | |
| 34 | | 中西酒水品鉴 | L | L | L | L | | | | | L | H | H | H | H |
| 35 | | 酒店服务综合技能实训 | L | H | L | H | L | H | | | H | H | H | H | H |
| 36 | 酒店岗位轮训 | L | H | L | H | L | H | | | H | H | H | H | H | |
| 37 | 岗位实习 | L | H | L | H | L | H | | | H | H | H | H | H | |