



贵州财经职业学院

2021 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案



编制部门： 工商管理系

执笔人： 兰江艳

审核部门： 教务科

二〇二一年三月

目 录

一、专业名称（专业代码）	- 4 -
二、入学要求	- 4 -
三、基本修业年限	- 4 -
四、职业面向	- 4 -
五、培养目标	- 5 -
六、培养规格	- 5 -
（一） 素质	- 5 -
（二） 知识	错误！未定义书签。
（三） 能力	错误！未定义书签。
七、课程设置及学时安排	- 5 -
（一）职业能力分析	- 7 -
（二）课程设置	- 11 -
（三）课程描述	- 12 -
八、教学进程总体安排	- 26 -
（一）学期周数分配表	- 26 -
（二）教学进程表	- 27 -
九、实施保障	- 35 -
（一）党建保障	- 35 -
（二）师资队伍	- 35 -
（三）教学设施	- 36 -
（四）教学资源	- 38 -
（五）教学方法	- 43 -
（六）学习评价	- 44 -
（七）质量管理	- 44 -

十、毕业要求	- 45 -
(一) 毕业学分要求	- 45 -
(二) 证书要求	- 45 -
(三) 学分认定、积累与转换	- 45 -
十一、编写说明	- 48 -
(一) 人才培养模式	- 48 -
(二) 课程建设思路	- 48 -
(三) 实训室建设原则	- 49 -
十二、附录	- 50 -
(一) 学生发展核心素养	- 50 -
(二) 实践育人教学安排表	- 50 -
附录 1. 学生发展核心素养	- 51 -
附录 2. 实践育人教学安排表	- 54 -

一、专业名称（专业代码）

酒店管理与数字化运营（540106）。

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

根据《中华人民共和国职业分类大典》和 1+X 证书试点目录以及教育部专业标准，经分析研究，酒店管理与数字化运营专业职业面向如下表所示。

表 4-1 本专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或技 术领域举例	职业资格证书 或技能等级证 书举例
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	住 宿 业 (61)	前厅服务员 4-03-01-01	为宾客提供咨询、 迎送、住宿登记、	前厅服务员
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	住宿业 (61)	客房服务员 4-03-01-02	在酒店、宾馆、旅 游客船,清洁整理 客房;迎送、住宿 接待等服务	客房服务员
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	住宿业 (61)	旅店服务员 4-03-01-03	在旅店、旅社、居 民客栈、公寓、家 庭旅馆,为宾客提 供咨询、住宿、客	前厅服务员、客 房服务员、餐厅 服务员
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (62)	餐厅服务员 4-03-02-05	在餐饮场所,安排 顾客座位,点配菜 点、进行宴会设	餐厅服务员

旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (62)	茶艺师 4-03-02-07	在茶室和茶楼, 展示茶水冲泡流程	茶艺师
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (62)	咖啡师 4-03-02-08	在咖啡馆和西餐厅, 对咖啡进行拼配、烘炒、制作;	咖啡师
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (62)	调酒师 4-03-02-09	在酒吧和餐厅, 进行酒水配置、销	调酒师

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定, 德、智、体、美、劳全面发展, 具有一定科学文化水平, 良好的人文素养、职业精神和创新意识, 精益求精的工匠精神、较强的就业能力和可持续发展能力, 主要面向酒店服务类企业/行业, 高星级酒店, 餐饮管理公司, 连锁品牌民宿及旅游服务类企业, 培养具有良好的思想品德、社会公德和职业道德, 具备较强的口语表达、组织协调、沟通协作、创新创业等能力, 具有人文艺术、审美情趣、现代礼仪等基本修养, 掌握酒店管理基础能力, 餐饮管理营销能力, 民宿管家能力及旅游服务类能力, 高度认同、热爱酒店行业, 潜心扎根酒店行业, 能在本地区酒店行业生产一线从事酒店管理与服务工作, 德智体美劳全面发展的复合型技术技能人才。

六、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:

(一) 素质

1. 具有正确的世界观、人生观、价值观。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, 在习近平新时代中国特色社会主义思想引领下, 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; 崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪; 具有社会责任感和参与意识。

2. 具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

3. 具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；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，能够形成一两项艺术特长或爱好；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。

4. 具有较好的文化素养和数字化思维。能够了解并热爱中华优秀传统文化，理解并熟悉贵州本土文化；具备数字化思维，包括系统性思维、逻辑性思维、数据化思维、创新思维等。

(二) 知识

1. 掌握酒店管理与服务知识；
2. 掌握酒店业国际国内发展动向，行业文化及服务专业知识；
3. 掌握与酒店服务业相关的方针、政策、法律法规和国际惯例知识；
4. 掌握常用计算机办公软件和酒店系统软件等相关专业理论知识；
5. 掌握酒店管理领域的理论前沿和发展动态知识；
6. 熟悉数字化技术和应用的基本知识；
7. 熟悉在线分销、在线直销、社交媒体传媒等营销知识。

(三) 能力

1. 具备酒店服务中所涉及的专业技能及基础管理能力，含酒店接待、中餐宴会设计与服务、西餐服务与管理、酒水服务等专业所需必备能力；
2. 具有处理酒店服务中常见问题的能力，具备应对酒店突发事件的能力；

3. 具有酒店接待服务、产品设计、项目策划、数字营销等能力；
4. 具有服务质量控制、客户关系维护、部门运营等旅游企业管理能力；
5. 具备酒店管理数字化业务处理能力，住宿、餐饮业数据采集、分析和应用能力；
6. 具有酒店产品营销与推广、新媒体运营与管理的能力；
7. 具有良好的语言和文字表达能力，良好的沟通和合作能力；
8. 具有团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力。

七、课程设置及学时安排

（一）职业能力分析

酒店管理与数字化运营专业主要工作岗位有前厅、客房、餐饮基础管理人员及酒店营销、精品民宿管家及咖啡师、茶艺师、店铺经营与管理等，职业能力及典型工作任务具体如下表：

表 2 典型工作任务与职业能力分析表

序号	工作岗位	典型工作任务	职业能力	对应课程
1	前厅管理	前厅服务： 前厅接待服务、前台账务处理、礼宾、预定、商务中心服务	掌握酒店软件的熟悉能力 掌握前厅岗位工作能力	《前厅服务与管理》 《职业形象与礼仪》 《酒店财务管理》 《酒店服务质量管理》 《酒店英语》 《旅游英语》
		前厅管理： 账务处理、投诉处理、组织协调、团队管理	具备基础管理能力 具备基础财务能力 具备协调组织能力	《前厅客房服务与管理》 《职业形象与礼仪》 《酒店财务管理》

				《管理学基础》 《酒店英语》 《旅游英语》
2	客房管理	客房服务： 客房清洁、客房服务、客房维护、开夜床、查房、遗留物品处理、托婴、洗衣、擦鞋、物品租借、公共区域维护	具备客房服务能力 具备酒店软件使用能力 具备组织协调沟通能力	《前厅客房服务与管理》 《职业形象与礼仪》 《酒店服务质量管理》 《酒店英语》 《旅游英语》
		客房管理： 排班、检查已清洁客房、分工协调、抽查、计划卫生、编制部门总结计划。	具备基础管理能力 具备基础财务能力 具备协调组织能力	《职业形象与礼仪》 《酒店服务质量管理》 《管理学基础》 《酒店英语》 《旅游英语》
3	餐饮管理	餐饮服务： 中西餐主题摆台与设计、餐间服务、包房服务、点菜、引位服务等	掌握餐饮服务技能 掌握语言表达、组织沟通能力	《餐饮服务与管理》 《职业形象与礼仪》 《酒店服务质量管理》 《酒店英语》 《旅游英语》
		餐饮管理： 餐饮销售、餐厅检查、排班、特殊事故的处理、员工考核、处理协	具备基础管理能力 具备基础财务能力 具备协调组织能力	《餐饮服务与管理》 《职业形象与礼仪》 《酒店服务质量管理》

		调员工内部问题、工作计划及总结的编制		《管理学基础》 《酒店英语》 《旅游英语》
4	民宿管家	特殊事故的处理、前台接待、问询服务、产品推介、账务处理	具备酒店接待、服务能力 具备基础财务能力 具备协调组织能力	《前厅客房服务与管理管理》 《餐饮服务与管理管理》 《职业形象与礼仪》 《酒店财务管理》 《酒店英语》 《旅游英语》
5	酒店产品销售	产品营销、酒店产品组合与设计、客户维护	具备产品推推介、组合设计、营销能力 具备良好的语言表达沟通能力	《商品营销》 《职业形象与礼仪》 《酒店英语》 《旅游英语》
6	咖啡师及创新创业	咖啡调制、咖啡豆等材料选购与存储、店面经营管理、客户维护	具备咖啡制作技能 具备基础管理能力 具备基础财务能力 具备协调组织能力	《酒水服务》 《酒店财务管理》 《职业形象与礼仪》 《酒店英语》 《旅游英语》
7	茶艺师及创新创业	茶叶营销、茶叶选购与存储、六大茶类的冲泡、茶具维护、店面经营管理与管理、客户维护	具备茶艺表演技能 具备基础管理能力 具备基础财务能力 具备协调组织能力	《酒水服务》 《酒店财务管理》 《职业形象与礼仪》 《酒店英语》

				《旅游英语》
8	人力资源管理	酒店员工招聘、培训和职业生涯管理、酒店用人与劳动关系管理、绩效管理、薪酬管理、工作环境管理等	具备人力资源管理能力，具备办公自动化处理能力，具备良好的人际沟通能力	《酒店人力资源管理》 《管理学基础》 《酒店智能化管理》 《酒店英语》 《旅游英语》
9	行政楼层工作人员	行政楼层客人的接待服务，行政走廊的酒水服务工作等	具备行政楼层的接待服务能力；具备接待服务VIP客人的能力，具备酒水制作和销售能力	《前厅客房服务与管理管理》 《餐饮服务与管理管理》 《酒水服务》 《酒店智能化管理》 《酒店财务管理》 《职业形象与礼仪》 《酒店英语》 《旅游英语》
10	商务中心工作人员	影印服务、传真服务、打印复印服务、翻译服务、票务服务、旅行社服务、邮递服务等	具备办公自动化处理能力，具备良好的人际沟通、协调能力	《前厅客房服务与管理管理》 《酒店智能化管理》 《职业形象与礼仪》 《酒店英语》 《旅游英语》
11	大堂吧工作人员	咖啡、茶水、流行饮料及甜点的制作、销售、服务和结算等	具备咖啡、茶水、饮料的制作、销售和服务技能	《酒水服务》 《前厅客房服务与管理管理》

				《职业形象与礼仪》 《酒店财务管理》 《酒店英语》 《旅游英语》
--	--	--	--	---

(二) 课程设置

根据人才培养目标和规格，课程设置分为通识能力、职业能力和职业延展三个模块，包括公共基础课程和专业（技能）课程。课程体系结构如表 2 所示。

表 3 本专业课程体系结构一览表

课程模块	课程类别		学分	学时	理论学时	实践学时	占总学时百分比 (%)
通识能力	公共基础课程	公共必修课程	35	590	392	198	22.3
		公共选修课程	8	144	72	72	5.4
职业能力	专业（技能）课程	专业群平台课程	6	108	54	54	4.1
		专业基础课程	10	176	82	94	6.6
		专业核心课程	20	360	126	234	13.58
		专业实践课程	47	1128	48	1080	42.56
职业延展		专业拓展课程	8	144	40	104	5.46
合计			134	2650	814	1836	100
理论教学学时/总学时						30.72	
实践教学学时（课内+综合实践）/总学时						69.28	

(三) 课程描述

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 公共基础课程

表 4 公共基础课程描述（范例，均需罗列）

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	掌握毛泽东思想、邓小平理论、‘三个代表’重要思想和科学发展观的基本原理，会用毛泽东思想、邓小平理论‘三个代表’重要思想和科学发展观的方法论和原理分析和解决问题。	毛泽东思想、邓小平理论、‘三个代表’重要思想和科学发展观。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
2	习近平新时代中国特色社会主义思想	引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信与以人民为中心的发展理念；厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现	以“八个明确”和“十个坚持”为核心内容和主要依据，涵盖历史方位、鲜明主题、奋斗目标、发展方式、总体布局、战略布局、发展动力、发展保障、安全保障、外部环境、政治保证、治国理政世界观方法论、价值观等方面内容。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。

		代化强国、实现中华民族伟大复兴、构建人类命运共同体的奋斗之中。		
3	思想道德与法治	引导学生树立中国特色社会主义的共同理想，坚定对马克思主义的信念，增强学生的爱国主义情感；引导学生自觉地加强道德修养和法律素养，切实地提高自身的道德素质和法律素质。	理想信念、中国精神、道德践行、廉洁修身、法制与法治。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
4	形势与政策	能科学预测和准确把握形势与政策发展的客观规律，形成正确的政治观。	国内外时事政治、高等教育的发展现状及其趋势、国内外及省内的形势与发展趋势。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
5	贵州省情	使大学生全面了解贵州、认识贵州，把握贵州经济社会的基本特征和发展规律，激发贵州大学生热爱贵州、宣传贵州和建设贵州的积极性和热情。	贵州特殊的地理环境；贵州悠久的发展历史和多民族的社会环境；潜力巨大的经济发展基础；贵州蓬勃发展的社会事业；贵州的社会主义政治、文化、社会和生态建设。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。

6	军事教育	树立正确的国防价值观，增强关注国防、参与国防建设、尽国防之义务的意识。	国防军事理论、军训	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
7	中华优秀传统文化	引导学生自觉传承传统文化，理解和认识中国传统文化的优秀要素和传统思维方式，启迪学生热爱祖国、热爱民族文化。	传统道德规范与传统美德、生活与民俗、中国古诗文赏析等。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
8	大学体育	在体育教学中为学生提供职业实用性的锻炼和帮助，提高学生的职业和环境适应的能力。	针对不同专业学生开设和职业相关的特色课程及训练。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
9	职业发展与就业指导	引导学生树立职业生涯发展的自主意识，树立积极的人生观、价值观和就业观，通过课程提高学生的沟通能力、解决问题的能力、自我管理能力和人际交往能力。	就业形势、职业基础、自我认知、职业规划、求职应聘、就业权益、就业适应、创业准备、创业实务。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。

10	大学生心理健康教育与生命教育	树立心理健康的意识，了解自身的心理特点和性格特征，正确认识自己、接纳自己，能够进行自我调适或寻求帮助。	心理健康的基础知识、自我心理调适、了解自我、学习方法与生涯规划指导。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
11	信息技术及应用	结合职业岗位要求和专业能力发展需要，着重培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养。在学习信息技术基础知识、基本技能的过程中，提升认知、合作与创新能力，发展本学科的核心素养，培养适应职业发展需要的信息能力。	信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
12	大学语文	掌握大学语文基本知识，具备语言文字表达能力。	语言文字表达、沟通、人文素养。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
13	大学数学	能利用数学思维和逻辑分析问题、解决问题。	函数微积分的基本概念、基本理论和基本运算；微分方程、矩阵、偏导数基本概念及基	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。

			本理论；数学建模初步知识等。	
14	大学英语	具备日常英语口语交流与基本书面沟通能力。	日常英语口语、书面基本规范用语。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
15	劳动教育	引导学生树立正确的劳动观点和劳动态度，热爱劳动和劳动人民，培养成劳动习惯。理解劳动创造价值，具有劳动自立意识和主动服务他人、服务社会的情怀。	工业、农业、商业、社会服务等基本劳动知识与实践。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
16	生态文明教育	提高生态文明意识，形成正确的生态文明价值观，养成生态文明行为。	生态文明基本理论和知识教育、生态文明意识教育、生态文明技能教育、生态文明法治教育。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
17	诚信大讲堂	营造诚信环境、弘扬诚实守信的优良作风，。	诚信文化、信用体系对个人及社会的意义。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
18	乡愁大讲堂	培养乡土情结，促进文化认同，培育和增	乡愁文化特色、民族文化、生活文化。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，



		强文化自觉和文化自信。		采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
19	大数据大讲堂	为了应对大数据时代带来的挑战与机遇，通过学习了解大数据的基本概念和发展趋势。具有初步的大数据思维。	大数据发展历史、大数据的现状、大数据的国家战略政策、大数据在贵州省的发展、大数据的特征、数据的价值、数据的思维、互联网的思维和计算的思维，发展大数据主要的制约因素等。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
20	财经素养大讲堂	培养学生“财经世界三观念”——“正确的劳动观、合理的金钱观、正义的财富观”，引导学生理解“财经生活九关系”，帮助学生成为“经济社会五合格”的人——“自食其力的劳动者、成熟理性的消费者、诚信规范的理财者、保有财富的管理者、财富人生的创造者”。	“收入与消费、储蓄与投资、风险与保险、制度与环境、财富与人生”5个维度的内容。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
21	职业素养与商	提高学生在生活中	职业素养和商务礼仪	在“理论教学+课堂互动+

	务礼仪	的职业素养和礼仪素养，能分析商务活动中的社交问题，并提出解决问题的办法，更快适应工作岗位需求。	概论、商务仪表礼仪、商务交际礼仪、商务办公礼仪、商务实务活动礼仪。	探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
22	中国近代史纲要	了解中国近现代史，筑牢中国特色社会主义理论自信、道路自信、制度自信和文化自信，巩固中华民族认同。	近现代中国社会发展和革命、建设、改革的历史进程及其内在的规律性。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
23	信息检索技术	引导学生掌握文献信息检索基本技能，提升学生信息素养，学会利用图书馆、网络资源解决实际问题。	介绍文献及信息种类、特点，信息检索基础知识及技能，网上信息筛选及检索，专业期刊及工具书特点及查找方法，电子资源数据库运用等。	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
24	美学与艺术鉴赏	具备美学思维能力与艺术鉴赏能力	美术鉴赏、美育教育	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
25	创新创业教育	掌握创新创业信息的收集、整理方法，具备创业的能力	创新创业思维培养	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、

				网络教学、自主学习等。
26	武术	使学生了解中国武术的基本知识，掌握一定的武术基本技巧，养成良好的健康习惯	初级长拳、初级刀术，武术运动基本理论知识	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
27	篮球	全面锻炼学生身体，有效增强体质、增进健康，让学生树立起终身体育观	篮球传球、运球、投篮、比赛	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
28	足球	全面锻炼学生身体，有效增强体质、增进健康，让学生树立起终身体育观	足球传接球，带球，比赛	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
29	羽毛球	全面锻炼学生身体，有效增强体质、增进健康，让学生树立起终身体育观	羽毛球步法、发球技术、击球技术、战术，比赛	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
30	形体训练	全面锻炼学生身体，有效增强体质、增进健康，让学生树立起终身体育观	基本姿态练习、基本素质训练、基本形态控制训练	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。
31	民族传统体育	全面锻炼学生身体，有效增强体质、增进健康，让学生树立起终身体育观	摔跤、武术、抢花炮、珍珠球、舞龙、舞狮等传统体育项目	在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等。

2. 专业（技能）课程

专业技能课课程设置主要实现专业学生基础能力、核心能力、拓展能力的培养，包含职业形象与礼仪、中餐服务与管理、西餐服务与管理、等课程，课程目标、主要教学内容、教学要求及学时分配具体如下表：

表 5 专业（技能）课程描述（均需罗列）

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求
1	企业讲堂	通过课程学习，了解企业文化，明确自身发展方向，根据岗位需求，有针对性地提高自身的技能	通过聘请企业专家进校园的形式，企业老师讲授关于企业文化、企业内部管理、制度、岗位要求等内容	企业老师合理选用教学资料，教学手段、教学方法科学、合理化
2	旅游英语	通过课程学习，掌握旅游行业的常见口语对话，为学生从事旅游及酒店相关工作打下基础	中国主要旅游城市及景区的自然景观、人文景观、宾馆饭店、饮食文化、社会习俗、民族文化、公共节日、历史遗迹等方面为内容，旨在提高旅游专业学生的专业英语实际运用能力	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
3	职业形象与礼仪	通过课程学习，掌握面试礼仪、对客服务礼仪等，为学生从事旅游及酒店相关工作打下基础	客户接待与拜访礼仪、商务会议礼仪、商务宴请礼仪、特定的商务活动礼仪、服务礼仪、求职面试礼仪、外事礼仪等	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化



4	国际接待业概论	通过课程学习，掌握国际接待服务业的相关概况，为专业学习奠定基础	接待服务与接待服务业、接待服务业管理与领导力、酒店商业、酒店房务、酒店餐饮、餐馆商业、社会饮食业、酒水生产与服务、公园与景区、俱乐部与娱乐业、会展业	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
5	饭店服务质量管理	通过课程学习，了解酒店管理中对客服务质量管理内容和体系，提高对客服务质量	饭店服务质量管理基础知识，一般要求和各个管理环节，服务产品质量管理，全面管理基本原理，管理方法改进以及创新等内容	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
6	酒店智能化管理	通过课程学习，掌握办公自动化技能，掌握酒店软件的熟悉使用	酒店智能化，预订销售，价格体系管理，财务信息管理，酒店楼宇信息化系统，酒店客房信息控制系统	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
7	管理学基础	通过课程学习，掌握现代酒店管理基础理论及技能，为学生职业提升打下基础	管理概述，管理思想与理论的发展，全球化管理，决策与决策方法，计划工作，战略管理，组织与组织设计，人力资源开发管理，组织文化，领导，激励，控制，	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化

			创新	
8	酒店英语	通过课程学习，掌握酒店服务过程中常见的英语会话，掌握英语沟通技巧	从酒店概述到酒店工作过程，主题包括客房预订、应接服务、入住登记、礼宾服务、客房服务、订餐、引位、点菜、上菜、送餐、解决投诉、餐饮结账、娱乐休闲服务、商务服务、退房等	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
9	民宿管家	通过课程学习，学习民宿经营管理知识，掌握民宿经营管理能力及民宿相关酒店类创新创业能力	民宿管理系统、民宿的经营管理、民宿的选址及运营等，民宿相关酒店类岗位的创新创业知识	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
10	酒店人力资源管理	通过课程学习，掌握酒店人力资源管理技能及方法，为到酒店人力资源岗位工作打下基础	酒店人力资源概述、酒店员工招聘、酒店员工培训、员工职业生涯管理、酒店用人与劳动关系管理、绩效管理、薪酬管理、工作环境管理等	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
11	酒水服务 (茶艺+咖啡+调酒)	通过课程学习，掌握茶艺服务技能、咖啡制作技能、调酒等饮品制作技能，为到酒	综合茶艺、咖啡、调酒技能为一体的综合教学内容	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化

		店大堂吧工作及自主创业就业奠定基础		
12	酒店财务管理	通过课程学习，掌握酒店管理及服务过程中所涉及的财务类知识，例如前台账务、餐饮销售类账务处理知识，同时掌握自主创业过程中店铺的财务管理知识	饭店财务管理导论，饭店筹资管理，饭店流动资产管理，饭店税金管理与利润分配，饭店成本费用管理，饭店收益管理，饭店财务预算以及财务分析	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
13	前厅客房服务与管理	通过课程学习，掌握酒店前厅、客房工作内容、工作流程和技巧，为前厅部工作岗位奠定基础	礼宾服务、预定服务、前台接待、总机服务、商务中心服务、宾客关系维护、收银服务、前厅督导管理、客房查询、客房清洁检查、客房维护等	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
14	餐饮服务与管理（中餐+西餐）	通过课程学习，掌握酒店餐饮部工作内容、工作流程和技巧，为去餐饮部工作奠定基础	餐饮概述、餐饮业的发展及特点、餐饮部的地位、餐饮部组织机构设计、餐饮服务基本技能、托盘的使用、斟酒服务、餐巾折花、摆台、上菜与分菜、撤换餐具、餐饮服务程序	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化

15	连锁餐饮管理	通过课程学习，掌握连锁餐饮管理公司运行模式，为实习就业进入连锁餐饮管理公司做好充分准备	连锁餐饮管理公司服务系统、质量、营销、人员和加盟扩张等方面专业知识	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
16	民宿管家	通过课程学习，了解民宿发展文化，把握民宿发展方向，清晰未来顾客消费倾向，为省内民宿业的发展起到推动作用	民宿的选址、民宿的设计、民宿的经营管理、民宿品牌的塑造等	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
17	酒水服务实训	通过实训练习，掌握茶艺、咖啡、调酒技能、对客服务技能和饮品销售技能，为酒店工作或自主创业奠定基础	茶艺服务、咖啡调制、调酒技艺及对客服务技能	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
18	行说贵州	通过课程学习，提高酒店英语知识能力，为导游考试做准备	采用跨越中美文化的沟通方式，对贵州的山地进行深度的阐释。以亲身体验进行“体演文化”讲述，即是对贵州文化走出去的有效探索，又对人类语言与文化进行了重新定义并	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化

			创新了语言的习得方式	
19	贵州旅游文化	通过课程学习，掌握酒店能力+（导游），为考取导游证奠定基础	历史贵州，夜郎自大，贵州及贵阳由来，古城镇远，贵州最古老的鱼龙化石，少数民族革家，向天坟，水书，酒文化博物馆苗族的苗历，中国最后一个枪手部落，屯堡人与地戏	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
20	导游业务	通过课程学习，掌握酒店能力+（导游），为考取导游证奠定基础	导游服务，导游，团队导游服务规范，散客导游服务规范，导游语言技能，导游带团技能，导游讲解技能，导游应变技能	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
21	烘焙	通过课程学习，掌握酒店能力+（烘焙师），为考取烘焙师奠定基础	初级烘焙工，工艺基础知识，制作工艺，操作实例，中级烘焙工，制作工艺，高级烘焙工，操作实例	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
22	全国导游基础	通过选修学习，拓展酒店专业学生实习就业选择面，为考取导游证做好基础准备工作	导游人员的思想道德、文化底蕴、人文素养等	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化

23	插花	通过选修学习，提高专业学生美学素养，同时掌握插花技艺，助力于后期学生就业实习	花艺技艺的基础技法、花艺设计的色彩搭配花艺定做等	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
24	西餐文化	通过选修学习，增强学生西餐知识储备，为酒店管理实习就业做好充分准备	西餐饮食文化、西餐菜品介绍、西餐配酒技巧等	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
25	中国饮食文化	通过选修学习，增强酒店管理工作岗位专业知识储备，为就业实习做好准备	中国饮食文化基本特征、中国饮食文化源流、中国菜系介绍及主要特征等	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化
26	营养师	通过选修学习，增强酒店管理工作岗位专业知识储备，为就业实习做好准备	营养师职业道德、不同人群的生理特点、营养学基础、膳食纤维等	合理选用符合市场需求、就业需要的教材，教学手段、教学方法科学、合理化

八、教学进程总体安排

(一) 学期周数分配表

内容 学期	课堂	认知	跟岗	集中	军事训练	劳动	社会	毕业教育	合计
	教学	实习	实习	实训	入学教育	教育	实践	顶岗实习 毕业设计	
一	16	1			2	1			20
二	18	1		1					20
三	18		1	1					20



四	18		1	1					20
五								20	20
六								20	20
合计	70	2	2	3	2	1	0	40	120

注：第一学期包含课堂教学（16周）、军事训练、入学教育（2周）、认知实习（1周）、劳动教育（1周），教学周为20周；第二学期包含课堂教学（18周）、认知实习（1周）、集中实训（1周），教学周为20周；第三学期包含课堂教学（18周）、跟岗实习或集中实训（2周），教学周为20周；第四学期包含课堂教学（18周）、跟岗实习或集中实训（2周），教学周为20周；第五、六学期包含毕业教育、顶岗实习和毕业设计（40周）。

（二）教学进程表

课程类别			序号	课程名称	学分	学时分配			第一学年		第二学年		第三学年		承担部门	考核方式		备注	
						总学时	理论教学	实践教学	1 16w	2 18w	3 18w	4 18w	5 20w	6 20w		考试	考查		
通识能力	公共基础课程	必修	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	60	12		4					基础教育部	√			
			2	习近平新时代中国特色社会主义思想	1	16	12	4	1							基础教育部	√		
			3	思想道德与法治	3	48	40	8	3							基础教育部	√		
			4	形势与政策	1	16	12	4	4H	4H	4H	4H				基础教育部		√	以讲座形式开展
			5	贵州省情	0.5	8	4	4			8H					基础教育部		√	以讲座形式开展
			6	军事教育	1	16	16		16H							学生科		√	以讲座形式开展
			7	中华优秀传统文化	1	18	10	8			1					基础教育部		√	
			8	大学体育	4	68	12	56	2	2						基础教育部	√		
			9	职业发展与就业指导	1	18	10	8				1				基础教育部		√	
			10	大学生心理健康与生命教育	1	18	12	6				1				基础教育部		√	

			11	信息技术及应用	2	32	12	20	2					教育及信息系	√		
			12	大学语文	4	68	34	34	2	2				基础教育部	√		
			13	大学数学	4	68	68		2	2				基础教育部	√		
			14	大学英语	4	68	48	20	2	2				基础教育部	√		
			15	劳动教育	1	16	6	10				16H		基础教育部		√	
			16	生态文明教育	1	16	12	4			2			基础教育部		√	1-8周/11-18周
			17	诚信大讲堂	0.25	4	4				4H			基础教育部		√	以讲座形式开展
			18	乡愁大讲堂	0.25	4	4					4H		基础教育部		√	以讲座形式开展
			19	大数据大讲堂	0.5	8	8					8H		教育及信息系		√	以讲座形式开展
			20	财经素养大讲堂	0.5	8	8			8H				会计系		√	以讲座形式

																	开展
		公共必修课程小计		35	590	392	198	14	12	3	2	0	0				
	1	职业素养与商务礼仪	1	18	12	6								基础教育部	√	人文素质选修课在第3-4学期任选四门，修满4学分。	
	2	中国近代史纲要	1	18	12	6							基础教育部	√			
	3	信息检索技术	1	18	12	6							图书馆	√			
	4	美学与艺术鉴赏	1	18									教育及信息系	√			
	5	创新创业教育	1	18									招就处	√			
	6	阳明文化概论	1	18													
		人文素质选修课程小计		4	72	36	36	0	0	2	2	0	0				
	1	武术	1	18	12	6								基础教育部	√	体育项目选修课在第3学期在前3门中任选2门，第4学期在后3	
	2	篮球	1	18	12	6							基础教育部	√			
	3	形体训练	1	18	12	6							基础教育部	√			
	4	足球	1	18	12	6							基础教育部	√			
	5	羽毛球	1	18	12	6							基础教育部	√			

		6	民族传统体育	1	18	12	6						基础教育部	√	门中选2门， 修满4学分。
		体育项目选修课程小计		4	72	36	36	0	0	2	2	0	0		
		公共基础课程合计		43	734	464	270	14	12	7	6	0	0		
		1	企业讲堂	2	36	18	18					4		√	
		2	旅游英语	2	36	18	18	2						√	
		3	职业形象与礼仪	2	36	18	18			4				√	
		专业群平台课程小计		6	108	54	54	2	0	4	0	4	0		
专业 基础 课程	必 修 课	1	国际接待业概论	2	36	18	18		2					√	
		2	酒店服务质量管理	2	36	18	18			2				√	
		3	酒店智能化管理	2	36	10	26				4			√	
		4	管理学基础	2	32	16	16	2						√	
		5	酒店英语	2	36	20	16					2		√	
		专业基础课程小计		10	176	82	94	2	2	2	4	2	0		
专业	必	1	酒店人力资源管理	2	36	18	18			2				√	

核心课程	修课	2	酒水服务（茶艺*咖啡*调酒）	6	108	36	72			2	2	2			√	课证融合		
		3	酒店财务管理	2	36	10	26				2					√		
		4	前厅客房服务与管理	4	72	20	52			2	2					√	课程融合世赛中餐厅服务内容	
		5	餐饮服务与管理（中餐*西餐）	4	72	20	52		4							√	课程融合世赛中餐厅服务内容	
		6	连锁餐饮管理	2	36	20	16					2				√		
		7	民宿管家	2	36	18	18					2				√		
		专业核心课程小计			20	360	126	234	0	4	6	8	6	0				
		专业实践课程	必修课	1	酒水服务实训	4	96	0	96		1w	1w	1w	1w			√	主要内容为茶艺、咖啡、调酒制作实

																		训
			2	认知实习	1	24	0	24	1w									√
			3	跟岗实习	2	48	0	48			1w	1w	1w					√
			4	顶岗实习与毕业设计	40	960	48	912					20w	20w				√
			专业实践课程小计		47	1128	48	1080	0	0	0	0	0	0				
职业 拓展 课程	专业 拓展 课程	选 修 课	1	行说贵州	2	36	10	26										√
			2	贵州旅游文化	2	36	10	26										√
			3	导游业务	2	36	10	26										√
			4	全国导游基础	2	36	10	26										√
			5	烘焙	2	36	10	26										√
			6	插花	2	36	10	26										√
			7	西餐文化	2	36	10	26										√
																		其中第6学期 含4周毕业设 计，学分为4 分。
																		选修课在第一 学期任选 一门，二三四 学期任选三 门，修满8学 分。

	8	中国饮食文化	2	36	10	26										√	
	9	营养师	2	36	10	26										√	
	专业拓展课小计		8	144	40	104	2	2	2	2	0	0					
专业（技能）课程合计			69	1916	350	1566	6	10	16	16	0	0					
合计			134	2650	814	1836	20	22	21	20	0	0					

注：1. 学时安排应根据学生的认知特点和成长规律，注重各类课程学时的科学合理分配；

2. 总学时数约为 2600-2750 课时，一般以 16-18 学时计为 1 个学分；

3. 公共基础课不少于总课时 25%，选修课占总学时的比例不少于总课时 10%；

4. 第一至四学期，原则上每周 18-24 课时。第五、六学期顶岗实习和毕业设计等，总学时数为 960 课时；

5. 整周的实践教学课程，每周按 24 学时计算，以 1 周为 1 学分；

6. 专业实践性教学环节包括认知实习、单项技能实训、专业综合实训、跟岗实习、毕业设计和顶岗实习；

7. 1+X 证书专业需在专业（技能）课程中将 1+X 证书的相关课程嵌入；

8. 专业实践课程以“周数”表示，例如“2W”表示该课程连续安排 2 周，讲座型课程以“总课时”表示，例如“6H”表示该课程安排 6 课时的讲座。

九、实施保障

（一）党建保障

为党育人守初心，为国育才担使命。习近平总书记曾多次强调，培养社会主义建设者和接班人是我们党的教育方针，是我国各级各类学校的共同使命。

加强理论武装，保障队伍思想无杂念。要始终把学习放在首位，突出理论学习，强化理论武装，夯实理论基础。要通过理论武装，提升党员教师及学生的政治意识、大局意识、核心意识、看齐意识，确保党员教师及学生在思想上紧紧跟随、行动上积极践行。

在育人过程中，强化党建引领作用，始终牢记立德树人的根本任务，践行“为党育人、为国育才”使命，坚持全员育人、全方位育人、全过程育人，培育和践行社会主义核心价值观，重视学生人生观、价值观、世界观的塑造，把价值引领放在重要位置，努力培养和造就一大批德才兼备的社会主义建设者和接班人。

（二）师资队伍

1. 校内专职教师及要求

培养 1-2 名双专业带头人，专业带头人必须具有良好的思想品德修养，为人师表，热爱关心学生，具备扎实的专业知识和专业实践技能，承担专业建设任务及学校教学任务的同时在行业或企业兼任相应职务，承担相应企业工作任务。

组成约 10 人的校内专职教师团队，研究生学历覆盖达 65% 以上，专职教师具有良好的思想品德修养，为人师表，热爱关心学生，具备扎实的专业知识和专业实践技能，同时取得相应教师资格证书和技术职称，并能够及时了解所任教专业与对应行业、企业、职业（岗位）、就业的相关信息，科学预估行业发展趋势，

及时融入先进新理念，组建一个以专业带头人为引导、骨干教师为核心、专兼结合的“双师型”教师团队。

2. 企业兼职教师及要求

聘请约为 10 名行业、企业有丰富实践经验的技术骨干或管理人员为兼职教师，指导专业人才培养方案的修订、开展高水平的专业讲座及其它专业建设工作及专业教学工作。

(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、实训室和实训基地。

1. 本专业教室基本条件

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 本专业所需校内实训条件要求

为实现学生专业能力的培养，保障教学任务的顺利完成，本专业设置智慧酒店实训室、餐饮实训室、茶艺实训室等 7 个校内实训，具体列表如下：

表 6 本专业校内实训基地一览表

序号	实训室名称	面积	工位数	实训课程	开设实训项目
1	中餐实训室	120	60	《餐饮服务与管理》	中餐宴会摆台、中餐折花、斟酒、分菜、托盘、包房服务、餐间服务、引位、点菜等服务。
2	西餐实训室	60	30	《餐饮服务与管理》	西餐摆台、西餐折

				理》	花、西餐服务技巧等
3	智慧酒店实训室	120	60	《前厅客房服务与管理》 《餐饮服务与管理》	酒店软件的使用、账务处理等
4	茶艺实训室	90	60	《酒水服务》	茶叶品鉴、茶具使用及保养、泡茶技巧、茶艺表演
5	咖啡、调酒实训室 (备赛实训室)	90	60	《酒水服务》 《调酒服务》	世界技能大赛赛项咖啡、调酒技艺
6	智慧导游实训室	150	60	《导游业务》	导游职业道德与法律法规、地陪、全陪、领队等岗位职责及工作程序等

3. 本专业对校外实习实训基地要求

专业配备省内外实习基地共 11 家，其中省外实习基地 2 家，省内实习基地 9 家。充分满足专业学生实习实训需求。专业校外实习尽量实现每一门专业课程均对应相应的校外实习企业，基地主要分为两大类，专业核心课课程实习基地，专业基础课程实习基地，专业拓展课程实习基地。

表 7 本专业校外实训基地一览表

序号	实习实训基地名称	功能类别	所在地点	实习实训内容	企业联系人及联系方式
1	贵州大饭店	酒店服务	贵阳	酒店服务及基础管理技能	刘娇
2	贵阳凯宾斯基大酒	酒店服务	贵阳	酒店服务及基	刘美林

	店			基础管理技能	
3	贵阳世纪金源大酒店	酒店服务	贵阳	酒店服务及基础管理技能	孙洁
4	贵阳东景希尔顿酒店	酒店服务	贵阳	酒店服务及基础管理技能	吕斌
5	贵阳铂尔曼大酒店	酒店服务	贵阳	酒店服务及基础管理技能	魏峰
6	贵阳瑞银鸟文化公司	酒店服务	贵阳	餐饮营销	鲍安翠
7	上海新思源大酒店	酒店服务	上海	酒店服务及基础管理技能	官衍忠
8	晋江爱乐国际大酒店	酒店服务	福建	酒店服务及基础管理技能	钟祥广
9	贵阳吾界咖啡馆	咖啡服务	贵阳	咖啡制作及店铺经营管理	强华
10	贵阳茉莉巷烘焙	烘焙	贵阳	烘焙技巧及店铺经营管理	蒋雅颂
11	贵阳茶舍	茶艺服务	贵阳	茶艺及店铺经营管理	刘玉娥

(四) 教学资源

为保证教学任务的顺利实施，本专业配备齐全的教学资源库，主要包含以教材为主，以电子课件、教学视频、微课等为教学辅助的教学资源，具体如下表：

表 8 课程教材与教学资源一览表

序号	课程名称	教材（或教学资源）	教材（教学资源）形式	备注
----	------	-----------	------------	----

1	企业讲堂	企业文化资料、案例资料、内部制度、运营和岗位需求等资料	企业教师利用企业内部相关资料，利用丰富的教学手段和形式进行教学	专业平台课
2	旅游英语	教材《旅游英语》、微课、PPT课件、企业案例	利用教材、企业案例、微课、网络资源等，通过学习通 app 进行教学，丰富教学形式	专业平台课
3	职业形象与礼仪	教材《职业形象与礼仪》、微课、PPT 课件、企业案例	利用教材、企业案例、微课、网络资源等，通过学习通 app 进行教学，理实一体丰富教学形式	专业平台课
4	国际接待业概论	教材《国际接待业概论》、PPT 课件、企业案例	利用教材、企业案例、网络资源等，通过学习通 app、校企双元进行教学，丰富教学形式	专业基础课
5	饭店服务质量管理	教材《饭店服务质量管理》、PPT 课件、企业案例	利用教材、企业案例、网络资源等，通过学习通	专业基础课

			app、酒店模拟系统，丰富教学形式	
6	酒店智能化管理	教材《酒店智能化管理》PPT 课件、企业案例	利用教材、企业案例、网络资源等，通过学习通app、酒店模拟系统，理实一体丰富教学形式	专业基础课
7	管理学基础	教材《管理学基础》PPT 课件、企业案例	利用教材、企业案例、网络资源等，通过学习通app、酒店模拟系统，丰富教学形式	专业基础课
8	酒店英语	教材《酒店英语》、微课、PPT 课件、企业案例	利用教材、企业案例、网络资源等，通过学习通app，理实一体丰富教学形式	专业基础课
9	民宿管家	教材《民宿管家》、PPT 课件、企业案例	利用教材、企业案例、网络资源等，通过学习通app、酒店模拟系统，丰富教学形式	专业基础课

10	酒店人力资源管理	教材《酒店人力资源管理》、PPT 课件、企业案例	利用教材、企业案例、网络资源等，通过学习通 app、酒店模拟系统，丰富教学形式	专业核心课程
11	酒水服务	教材《酒水服务》PPT 课件、微课	利用教材网络资源等，通过学习通 app，理实一体丰富教学形式	专业核心课程
12	酒店财务管理	教材《酒店财务管理》、PPT 课件、企业案例	利用教材、企业案例、网络资源等，通过学习通 app、酒店模拟系统，丰富教学形式	专业核心课程
13	前厅客房服务与管理	校企合编教材《前厅服务与管理》、微课、PPT 课件、企业案例	利用教材、企业案例、微课、网络资源等，通过学习通 app、校企双元进行教学，理实一体丰富教学形式	专业核心课程
14	前厅客房服务与管理	校企合编教材《客房服务与管	利用教材、企业案例、微课、网	专业核心课程

		理》、微课、PPT 课件、企业案例	络资源等，通过 学习通 app、校 企双元进行教 学，理实一体丰 富教学形式	
15	餐饮服务与管理	校企合编教材 《餐饮服务与管 理》、微课、PPT 课件、企业案例	利用教材、企业 案例、微课、网 络资源等，通过 学习通 app、校 企双元进行教 学，理实一体丰 富教学形式	专业核心课程
16	酒水服务实训	教材《酒水服务》 PPT 课件、微课	在学校实训室、 合作企业，对学 生进行饮品制 作技能实训	专业实践课程
17	行说贵州	教材《行说贵 州》、微课、PPT	利用教材、微 课、网络资源 等，通过学习通 app、酒店模拟 系统，丰富教学 形式	专业拓展课
18	贵州旅游文化	教材《贵州旅游 文化》、微课、 PPT	利用教材、微 课、网络资源 等，通过学习通 app，丰富教学	专业拓展课

			形式	
19	导游业务	教材《导游业务》、微课、PPT	利用教材、微课、网络资源等，通过学习通app、酒店模拟系统，丰富教学形式	专业拓展课
20	烘焙	教材《从零开始学烘焙》、微课、PPT 课件	利用教材、微课、网络资源等，通过学习通app、校企双元进行教学，丰富教学形式	专业拓展课

（五）教学方法

1. 参观教学法

学生进校后，安排学生到合作企业学习，进行企业认知，企业教师向学生介绍实际工作场景及工作内容，过参观教学法让学生清楚认知就业岗位及需求。

2. 现场教学法

教师及过现场讲课及现场实操技能演示向学生传授知识。企业教师在进课堂环节指导学生实操技能及职业素养的培育。

3. 任务驱动法

教师通过课前任务驱动的方法，让学生在课前完成课程预习和自习，完成教师分配的任务。

4. 案例分析法

课中教师通过经典案例讲解，向学生深入分析工作情景中遇见的特殊情况处理办法，让学生掌握各种情景下的处理程序与办法。企业教师通过自身在岗位工作中实际遇见的特殊案例对同学们进行分享，并对科学的处理办法进行分析和讲解，让学生掌握面对特殊情景时，应对危机的能力。

（六）学习评价

课程评价有效结合专业人才培养方案，评价内容结合过程性评价及总结性评价，评价主体及内容多元化。评价主体为学生自评与互评、教师评价、企业评价，体现“双元育人”的人才培养理念；评价内容多元化，主要体现三育评价，兼顾学生职业技能、职业精神、社会品德的培育，关注学生正确价值观的形成及终身发展。评价系统线上依托学习通 APP，线下借助技能操作过程性评价表等方式，线上线下协作完成评价工作。

（七）质量管理

1. 建立专业建设和教学过程质量监控机制，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，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. 从学校、系部及专业层面完善教学管理机制，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，定期开展公开说课、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. 健全教研室，定期开展专业集体教研活动，充分发挥教研室在专业教学质量保证中的主体作用；规范教研室常规教研活动及教师工作绩效量化考核机制。

十、毕业要求

（一）毕业学分要求

完成第一课堂、专业认知实习、跟岗实习、顶岗实习及毕业设计等，成绩合格，取得相应学分。最低毕业学分为 134 学分。

（二）证书要求

序号	证书名称	等级	取证时间安排	证书颁发机构	毕业取证要求
1	普通话	二级	大学期间	国家语言工作委员会	必考
2	茶艺师	初级	大学期间	行业协会	选考
3	导游证	初级	大学期间	贵州省旅游局	选考
4	办公自动化	中级	大学期间	国家工信部	选考

（三）学分认定、积累与转换

允许学生在校期间通过以下方式进行学分认定互换：

1. 英语三级等级证书对应大学英语（1）、大学英语（2）课程、行说贵州课程；

2. 计算机一级等级证书对应信息技术及应用（1）、信息技术及应用（2）课程；

3. 茶艺师证书对应茶艺师课程；

4. 导游证对应贵州概览、贵州旅游文化、导游业务课程；

5. 办公自动化对应酒店智能化管理、前厅服务与管理课程；

6. 学科（技能）竞赛根据所获奖项情况进行对应课程学分认

定、互换，具体标准如下表：

表 学科（技能）竞赛学分认定、互换标准

项目		学分	评定依据
学科（技能）竞赛	国家级奖	一等奖	10 学分
		二等奖	8 学分
		三等奖	6 学分
	省级奖项	一等奖	6 学分
		二等奖	4 学分
		三等奖	3 学分
	校级奖项	一等奖	2 学分
		二等奖	1 学分

提供获奖证书或官方文件，同一奖项以最高奖项为准，不同奖项可以累加，行业学科（技能）竞赛相应降低 1 个档次。

5. 第二、三课堂素质教育学分，经申报审批通过后可进行公共任选课程学分认定、互换，具体标准如下表：

表 第二、三课堂素质教育学分认定、互换标准

项目		学分	评定依据
人文与专业素质类讲座、活动		修满 3 个讲座/活动为 1 学分，总共不超过 2 学分	以讲座、活动考勤记录为依据
知识与素质拓展	党课	每 24 学时为 1 学分	由党课考勤记录为依据
	社会实践	每实践一周 1 学分，总共不超过 2 学分	提供社会实践活动证明材料
创新创业	参与创新创业	3 学分	提供官方机构的批文等创业证明材料
	发明专利、实用新型技术、外观设计	3 学分	提供国家知识产权证书等证明材料
论文、作品编著	公开发表文章（第一作者）	1 学分，总共不超过 2 学分	提供发表文章证明材料

主题活动	公益劳动	修满 2 次 1 学分，总共不超过 2 学分	提供主题活动证明材料
	素质拓展活动	修满 2 次 1 学分，总共不超过 2 学分	
	街道社区服务	修满 2 次 1 学分，总共不超过 2 学分	
	爱心活动	修满 2 次 1 学分，总共不超过 2 学分	

注：素质学分评定需按依据提交资料，取得的第二、三课堂素质教育学分可以折抵公共任选课程学分（不超过 4 学分）。

十一、编写说明

（一）人才培养模式

为响应国家产教融合号召，紧密联系我专业人才培养需求，结合行业、企业人才需求标准，坚持立德树人，全面贯彻本专业“双元三育”人才培养理念，深化产教融合，紧密联合行业企业进行教学内容重构、教学资源库建设、教学评价改革等；强化校企合作，通过校企共育实现“三育”情感目标，一育职业技能，二职业精神，三育社会品德。教学过程坚持以学生为主体，以实践为中心，为培养高技能、高水平且具有正确三观的实用性技能人才而服务。

（二）课程建设思路

本专业课程建设严格按照国家职业教育课程标准，以市场需求、就业需要为导向，落实立德树人，全面贯彻本专业“双元三育”人才培养理念，深化产教融合，紧密联合行业企业进行教学内容审定、教学资源库建设、教学评价改革等；强化校企合作，通过校企“双元”主体教学实现“三育”目标，将课程设置紧密与



学生酒店管理能力+相结合，通过专业群平台课实现专业群旅游大类学生通识能力的培养，通过专业基础课程实现酒店管理与数字化运营专业学生专业基础能力的培养，通过专业核心课程实现酒店管理核心技能的培养，通过专业实践课程夯实学生实际操作能力，通过拓展课程实现学生酒店管理能力+，拓宽学生就业选择面，整个课程建设以实践为中心，为培养高技能、高水平且具有正确三观的实用性技能人才而服务。

（三）实训室建设原则

教育部《关于组织开展“十三五”职业教育国家规划教材建设工作的通知》提出：坚持产教融合，校企双元开发。强化行业指导、企业参与，广泛调动社会力量参与教材建设，鼓励“双元”合作开发教材，注重吸收行业企业技术人员、能工巧匠等深度参与教材编写。紧跟产业发展趋势和行业人才需求，及时将产业发展的新技术、新工艺、新规范纳入教材内容，反映典型岗位(群)职

因此，为进一步贯彻落实国务院《关于深化产教融合的若干意见》

教育部《国家职业教育改革实施方案“职教20条”》等重要政策文件部署和安排，顺应“三教”改革、“1+X”证书改革等现代职教发展潮流，紧密匹配区域旅游产业发展人才需求，有效应对人工智能、VR、大数据、5G等为代表的新一代趋势性技术变革与传统旅游产业并融发展对专业办学、人才培养带来的重大冲击和挑战，本专业立足现状、面向未来，紧密联合行业企业，建设具有适度前瞻、体系完整、科学合理、区域特色、动态更新、内涵发展的旅游综合实训基地，以推动酒店管理与数字化运营专业做优、做特、做强，快速适应新时代、新经济、新业态、新技术、新职教发展需求。



十二、附录

(一) 学生发展核心素养

(二) 实践育人教学安排表

附录 1. 学生发展核心素养

序号	类别	核心素养	具体要求
1	思想政治	(1) 政治素养	爱国情感： 坚定拥护中国共产党领导和社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。
2	文化基础	(2) 人文底蕴	<p>1. 人文积淀：具有古今中外人文领域基本知识和成果的积累；能理解和掌握人文思想中所蕴含的认识方法和实践方法等；</p> <p>2. 人文情怀：具有以人为本的意识，尊重、维护人的尊严和价值；能关切人的生存、发展和幸福等；</p> <p>3. 审美情趣：具有艺术知识、技能与方法的积累；能理解和尊重文化艺术的多样性，具有发现、感知、欣赏、评价美的意识和基本能力；具有健康的审美价值取向；具有艺术表达和创意表现的兴趣和意识，能在生活中拓展和升华美等。</p>
		(3) 科学精神	<p>1. 理性思维：崇尚真知，能理解和掌握基本的科学原理和方法；尊重事实和证据，有实证意识和严谨的求知态度；逻辑清晰，能运用科学的思维方式认识事物、解决问题、指导行为等；</p> <p>2. 批判质疑：具有问题意识；能独立思考、独立判断；思维缜密，能多角度、辩证地分析问题，做出选择和决定等；</p> <p>3. 勇于探究：具有好奇心和想象力；能不畏困难，有坚持不懈的探索精神；能大胆尝试，积极寻求有效的问题解决方法等。</p>
3	自主发展	(4) 学会学习	1. 乐学善学： 能正确认识和理解学习的价值，具有积极的

		<p>习</p>	<p>学习态度和浓厚的学习兴趣；能养成良好的学习习惯，掌握适合自身的学习方法；能自主学习，具有终身学习的意识和能力等；</p> <p>2. 勤于反思：具有对自己的学习状态进行审视的意识和习惯，善于总结经验；能够根据不同情境和自身实际，选择或调整学习策略和方法等；</p> <p>3. 信息意识：能自觉、有效地获取、评估、鉴别、使用信息；具有数字化生存能力，主动适应“大数据、互联网+”等社会信息化发展趋势；具有网络伦理道德与信息安全意识等。</p>
		<p>(5) 健康生活</p>	<p>1. 珍爱生命：理解生命意义和人生价值；具有安全意识与自我保护能力；掌握适合自身的运动方法和技能，养成健康文明的行为习惯和生活方式等；</p> <p>2. 健全人格：具有积极的心理品质，自信自爱，坚韧乐观；有自制力，能调节和管理自己的情绪，具有抗挫折能力等；</p> <p>3. 自我管理：能正确认识与评估自我；依据自身个性和潜质选择适合的发展方向；合理分配和使用时间与精力；具有达成目标的持续行动力等。</p>
<p>4</p>	<p>社会参与</p>	<p>(6) 责任担当</p>	<p>1. 社会责任：自尊自律，文明礼貌，诚信友善，宽和待人；孝亲敬长，有感恩之心；热心公益和志愿服务，敬业奉献，具有团队意识和互助精神；能主动作为，履职尽责，对自我和他人负责；能明辨是非，具有规则与法治意识，积极履行公民义务，理性行使公民权利；崇尚自由平等，能维护社会公平正义；热爱并尊重自然，具有绿色生活方式和可持续发展理念及行动等；</p>

		<p>2. 国家认同：具有国家意识，了解国情历史，认同国民身份，能自觉捍卫国家主权、尊严和利益；具有文化自信，尊重中华民族的优秀文明成果，能传播弘扬中华优秀传统文化和社会主义先进文化；了解中国共产党的历史和光荣传统，具有热爱党、拥护党的意识和行动；理解、接受并自觉践行社会主义核心价值观，具有中国特色社会主义共同理想，有为实现中华民族伟大复兴中国梦而不懈奋斗的信念和行动；</p> <p>3. 国际理解：具有全球意识和开放的心态，了解人类文明进程和世界发展动态；能尊重世界多元文化的多样性和差异性，积极参与跨文化交流；关注人类面临的全球性挑战，理解人类命运共同体的内涵与价值等。</p>
	<p>(7) 实践创新</p>	<p>1. 劳动意识：尊重劳动，具有积极的劳动态度和良好的劳动习惯；具有动手操作能力，掌握一定的劳动技能；在主动参加的家务劳动、生产劳动、公益活动和社会实践中，具有改进和创新劳动方式、提高劳动效率的意识；具有通过诚实合法劳动创造成功生活的意识和行动等；</p> <p>2. 问题解决：善于发现和提出问题，有解决问题的兴趣和热情；能依据特定情境和具体条件，选择制订合理的解决方案；具有在复杂环境中行动的能力等；</p> <p>3. 技术运用：理解技术与人类文明的有机联系，具有学习掌握技术的兴趣和意愿；具有工程思维，能将创意和方案转化为有形物品或对已有物品进行改进与优化等。</p>

附录 2. 实践育人教学安排表

表 1 校内实践教学安排表

项目名称	课程名称	学期	学时	主要内容及要求	实训成果
酒水服务技能实训	《酒水服务》	第二、三、四学期	96	茶艺、调酒 咖啡实训技能 网红饮品制作技能	通过考核并取得技能证书

表 2 校外实践教学安排表

项目名称	学期	学时	主要内容及要求	实习成果
认知实习	1-2	24	了解就业环境 了解工作岗位流程及要求 明确职业规划	填写认知实习表并获合格
跟岗实习	5	48	在所跟岗位熟悉工作环境 在所跟岗位熟悉工作流程及工作内容 协助岗位管理人员解决日常工作内容 并尝试独立应对工作内容	填写跟岗实习表格并获企业认同合格
顶岗实习 毕业设计	6	540	实习就业	实习合格



校训

诚信至上

