



贵州财经职业学院

— Guizhou Vocational College of Finance and Economics —

酒店管理与数字化运营专业 人才培养方案

2022年9月

目 录

一、专业名称及代码	- 2 -
二、入学要求	- 2 -
三、修业年限	- 2 -
四、职业面向	- 2 -
五、培养目标与培养规格	- 3 -
(一) 培养目标	- 3 -
(二) 培养规格	- 3 -
六、课程设置及要求	- 5 -
(一) 公共基础课程	- 5 -
(二) 专业(技能)课程	- 11 -
七、教学进程总体安排	- 17 -
八、实施保障	- 23 -
(一) 师资队伍	- 23 -
(二) 教学设施	- 24 -
(三) 教学资源	- 27 -
(三) 教学方法	- 28 -
(四) 学习评价	- 28 -
(五) 质量管理	- 29 -
九、毕业要求	- 29 -
十、附录	- 32 -

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

（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

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

全日制三年。对退役军人、下岗职工、农民工和新型职业农民等群体在标准不降前提下，实行弹性学习时间和多元教学模式，可根据学习需求，灵活、合理、弹性安排学习时间。

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。

面向住宿业、餐饮业的接待服务、数字化运营与管理等岗位（群）

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 (“1+X”)
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、客房、餐饮、结算、代办等服务	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、进行宴会设计、装饰、布置、用餐服务等	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,展示茶水冲泡流程和技巧;传播品茶知识等	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;咖啡技艺展示等	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、销售;酒技展示等	调酒师
旅游大类(64)	旅游类(6401)	餐饮业(62)	调饮师 4-03-02-10	以水果、奶、茶叶等食材为原料,设计、调配、制作口味多元化调制饮品。	调饮师
旅游大类(64)	旅游类(6401)	餐饮业(62)	侍酒师 4-03-02-12	从事餐厅葡萄酒文化普及、酒单设计、餐酒搭配、酒窖管理、酒水知识培训等。	侍酒师
旅游大类(64)	旅游类(6401)	餐饮业(62)	宴会定制服务员 4-03-02-13 4-03-02-13	从事宴会主题策划,定制并组织提供个性化餐饮服务。	宴会定制服务员

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定,德智体美劳全面发展,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,具备酒店接待服务、沟通、运营管理、数字化技术应用、营销等能力,具有良好的服务意识、人文素养和信息素养,能够从事酒店、餐饮、民宿以及邮轮等旅游住宿、餐饮新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理等工作,适应经济发展急需的“讲政治、守诚信、精技能、记乡愁”的高素质复合型技术技能人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求:

1. 素质

(1) 坚决拥护中国共产党领导和我国社会主义制度,在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下,践行社会主义核心价值观,具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感,具有正确的世界观、人生观、价

值观。

(2) 崇尚宪法、遵纪守法、明德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，具有较强的实践能力，遵守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、绿色环保意识、安全意识、数学素养、信息素养、创新精神、逻辑思维；

(4) 具有良好的身心素质、人文素养和一定的审美能力，具有健康的体魄和心理、健全的人格，热爱一到两项运动项目，养成一到两项艺术特长；

(5) 具有良好的学习方法、生活习惯、行为习惯和自我管理能力，具有职业生涯规划意识。

2. 知识

(1) 基础知识

掌握必备的思想政理论知识的核内涵和实践要求；

掌握一定的文化基础知识和人文社会科学知识，掌握本专业必需的数学、英语、信息技术应用和体育与健康等基础知识；

掌握文献查阅的基本知识；

掌握国家、行业的相关标准和安全规范；

掌握服务礼仪的基本规范。

(2) 专业知识

掌握酒店管理与服务知识；

掌握酒店业国际国内发展动向，行业文化及服务专业知识。

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；

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；

掌握酒店管理领域的理论前沿和发展动态知识。

3. 能力

(1) 方法能力

具备对新知识、新技能的学习能力和创新、创业能力；

具备独立寻找解决问题途径的能力；

具备独立制作工作计划、组织协调完成任务的能力；

(2) 专业能力

具备熟练运用酒店基础管理能力及酒店业相关的法律法规的应用能力；

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，酒店产品营销与推广、新媒体运营与管理的能力；

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；

具有线上和线下对客户服务接待及运营的能力；

具备良好的酒店管理职业素养，良好的与客沟通能力、具备面对突发事件的处理和应变能力，具备较高的组织、管理、协调能力，具有团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力；

(3) 职业生涯发展能力

能够准确把握行业发展趋势，具备独立、科学规划职业生涯的能力，能够随社会、经济、技术的更新发展不断更新、提升个人素养，具有终身学习的发展理念。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程

表 6-1 公共基础课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	引导学生增强“四个意识”、坚定“四个自信”、衷心拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”，坚定理想信念，厚植爱国	学习“八个明确”和“十四个坚持”核心要义，涵盖历史方位、鲜明主题、奋斗目标、发展方式、总	48



		主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴、构建人类命运共同体的奋斗之中。使学生了解习近平新时代中国特色社会主义思想，是新时代中国共产党的思想旗帜，是国家政治生活和社会生活的根本指针，是当代中国马克思主义、二十一世纪马克思主义。	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。	
2	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。	48
3	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实际问题。	毛泽东思想、邓小平理论、‘三个代表’重要思想和科学发展观。	36
4	中国近现代史纲要	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。	18
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。	18
6	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。	32

7	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。	18
8	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。	68
9	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本理论；数学建模初步知识等。	68
10	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。	68
11	信息技术	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，培养适应职业发展的需要信息能力。	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。	32
12	军事理论	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	36
13	军事技能	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。	军事技能训练	112
14	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。	108
15	劳动教育与实践	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。	16
16	大学生心理健康教育	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	心理健康的基础知识、自我心理调适、了解自我、	36



		识自己、接纳自己，能够进行自我调适或寻求帮助。	学习方法与生涯规划指导。	
17	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。	18
18	健身健美	随着人们生活质量的快速提升，健身健美运动在我国已经火热开展起来，并以其独有的魅力受到各类人士的推崇，深受人们的喜爱，更是倍受当代大学生的青睐。大学生是一个强大有生命力的队伍，应当在高校学生在校期间就开展健身健美运动，树立其正确的体育健康意识，培养健身健美技能，把“健”与“美”完美的结合，充分发挥健身健美运动所具有的健康、娱乐、健美等价值，为人类提供和谐健康的体育运动文化理念。	本课程通过健身基础理论（健身健美训练的原理与方法、人体解剖（肌肉）、健身健美运动的生理与营养学基础知识等）、专项技术（主要包括胸部、背部、肩部、腹部、手臂、腿部、腰部等肌肉群）、健身球、弹力带、身体素质（速度、力量、耐力、协调、柔韧）以及运动处方的制定课程，引导学生了解基本的健身常识和掌握科学的健身训练方法，全面发展学生身体素质，为学生培养体育兴趣爱好和参加其他体育项目奠定良好的基础。	18
19	信息检索与利用	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。	18
20	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	36
21	创新创业与就业指导	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	18
22	职业素养与商务礼仪	提高学生在生活中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	职业素养和商务礼仪概论、商务仪表礼仪、商务交际礼仪、商务办公礼	36



		办法，更快适应工作岗位需求。	仪、商务实务活动礼仪。	
2 3	人工智能与 信息社会	面向大学生和社会公众，结合社会热点和算法实践项目，介绍人工智能技术的基本概念、发展历史、经典算法、应用领域和对人类社会的深远影响，展示信息社会各领域中人工智能的应用发展前景，为大学生和社会公众提供一个深入理解人工智能的入门基础。	人工智能发展简史、基于仿生算法的智能系统、基于神经网络的智能系统、人工智能与人类社会未来	18
2 4	有效沟通技 巧	培养和增强沟通技巧、能够制定解决冲突的全过程，以期建立起良好关系并创造互利机会、提高在政府机构工作的沟通能力	高效沟通概述、有效沟通技巧、有效的肢体语言、高效沟通的基本步骤	36
2 5	经济社会： 如何用决策 思维洞察生 活	掌握日常生活中常用的几种运用决策性思维洞察生活的方法，能够在社会经济发展的同时，能更好的引导自身的生活。	从企业、家庭，社会等角度切入，结合生动鲜活的案例、情景式教学、启发式讲解，从“决策者”视角理解各种社会现象，从全新的视角理解经济学思维和原理，使经济学变成一门知行合一的行动科学。	36
2 6	财商普识	旨在引导学生树立健康的劳动观、金钱观、财富观和人生观。培养自食其力的劳动者，理性规划的消费者，风险意识的投资者，诚信自律的生活者，识别陷阱的清醒者，财富人生的创造者。培养学生解决生活中财务规划、消费分析、投资决策、征信等问题的实践能力。	围绕九个主题展开，即财富与国家、财富与人生、理性消费、社保与商保、公民税收常识、防骗拒“贷”、信用与征信、投资与规划、创业中的财务常识。	18
2 7	中国古典哲 学名著选读	本课程作为公共基础选修课，着重培养学生的基础文化素养，并通过古典哲学名著选读，提升青年学生的辩证思维能力。	本课程从中国古代哲学及其相关概念论述出发，通过对中国哲学基本问题进行思辨，引导学生思考哲学基本问题是如何尝试澄清人与世界的关	18



			系这一基本命题，探讨人与世界的辩证关系、小我与大我的关系、主观与客观的关系、理想与现实的关系等等。	
28	中国历史文选 / 法律与社会	本课程作为公共基础选修课，着重培养学生的基础文化素养，并通过历史文选的阅读，提升青年学生的汉语基础及表达能力。	通过本课程的学习，培养学生了解中国古代史籍发展概况，掌握重要的史籍、著名史家以及研读史籍的基本常识，培养阅读、翻译、运用文言文史料的能力。在历史文选中汲取道德营养，培育新时代青年学生的综合素养。望通过《中国历史文选》课程的开设，务实营造学院良好的文化氛围，真正做到有传承有发展，坚定理想信念，让中国历史文化学以致用，结合实际，推动学院文化建设和高质量发展。	18
29	会计基础	通过对会计职业最基本的职业活动和工作过程的介绍和技能训练，使学生初步了解大数据会计工作的环境和职业道德，认识会计工作的一般流程，理解会计要素、会计等式和复式记账法的基本原理，熟练掌握填制和审核凭证、登记账簿和编制会计报表，使学生具备学习后续专业课程的专业基础能力，为其进一步学习打下良好的基础。	原始凭证真实性、合法性、合规性和完整性的审查；达到准确识别原始凭证的要求；记账凭证准确的填制。达到完成简单的采购、生产和销售业务凭证编制的要求；日记账、明细账、总账的登记。达到准确完成登记各类账簿的要求；会计账务处理流程运用。达到熟练选择账务处理流程进行经济业务处理的要求。	36
30	财经应用文写作	会常规意义文秘类日常工作处理，要掌握企业行政与财经专业方面的综合性事务。	财经应用文写作基本方法。	18

(二) 专业（技能）课程

表 6-2 专业（技能）课程描述（均需罗列）

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	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	<p>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,创新</p> <p>有效结合酒店管理专业特性,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</p>	36
2	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	32
3	旅游职业礼仪	根据旅游管理专业人才培养总目标,通过任务引领的项目活动,培养学生良好的服务意识与职业素养,帮助学生掌握旅游服务过程中的各项礼仪要求,并将礼仪知识运用于服务流程中。	课程通过系统讲授、示范操作与训练,使学生掌握旅游服务礼仪的基本概念、常识、基本原理及方法技巧,结合其他旅游专业知识,为今后开展高品质旅游服务工作奠定坚实的基础。	32
4	酒店英语	通过课程学习,了解酒店英语对于酒店行业的重要性,树立专业学生正确的语言观,掌握基础的酒店常用沟通英语,为实习就业打下基础	酒店常用英语,旅游日常口语,前厅接待英语,客房沟通英语、餐饮服务英语。结合国内外旅游业发展动态,同时兼顾地区旅游业发展特点,培养学生英语使用习惯对于职业生涯发展意义深远,该课程应注意授课内容,解决学生就业实际需求,树立学生正确的语言使用认知。	32
5	沟通技巧	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理解沟通的含义和沟通的意义; 2. 熟悉沟通的类型 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 沟通的基本概念:沟通的定义,沟通中的非言语因素。 2. 沟通的类型:口头沟通与书 	36

		和模型； 3. 熟悉沟通的一般策略模式。	面沟通。 3. 沟通的模型：沟通的互动模型介绍，模型中沟通中各要素的作用和沟通者的反应。 4. 介绍沟通的一般策略模式和各种形式的沟通策略要素。	
6	服务心理学	让学生掌握从事旅游服务工作所需要的心理学的基本理论与基础知识；提高学生心理服务的能力，进而提高服务质量；增强学生的服务意识，提高学生的服务心理素质。	通过教学，使学生熟悉感知觉、需要、动机、情绪、情感、意志、个性心理、客我交往，沟通等心理学的基本知识点，并明确这些知识在旅游服务工作中的应用。本课程是心理学的分支学科，应用性很强，涉及了普通心理学、管理心理学、社会心理学等多个学科。通过教学使学生掌握旅游服务的基本心理知识适应旅游业发展与职业变化的基本能力，同时教育学生培养正确的价值观和世界观，树立敬业、专业、勤奋的职业形象。	36
7	前厅服务与数字化运营	通过课程学习，掌握酒店前厅工作内容、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、前厅督导管理等课岗赛证一体化课程，课程除了前厅客房管理及服务知识技能外，酒店服务礼仪及沟通技巧均需要全部融入课程中	72
8	餐饮服务与数字化运营	通过课程学习，掌握酒店西餐工作内容、工作流程和技巧，为去餐饮部工作奠定基础，同时为餐厅服务技能大赛奠定基础	西餐服务礼仪、西餐餐前准备、西餐上菜、点菜流程、红白葡萄酒品鉴、收台的流程，迎送宾客等课岗赛证一体化课程，课程除了中西餐管理及服务知识技能外，酒店服务礼仪及沟通技巧均需要全部融入课程中。	72
9	客房服务与数字化运营	通过课程学习，掌握酒店客房工作内容、工作流程和技巧，为客房部工作岗位奠定基础	客房查询、客房清洁检查、客房维护等课岗赛证一体化课程，课程除了客房管理及服务知识技能外，酒店服务礼仪及沟通技巧均需要全部融入课程中	72



10	酒店客户关系管理	为酒店管理和旅游管理学生提供客户关系管理方面的知识和技能。通过研究本课程,学生将掌握客户关系管理的理论、方法和策略,培养实际应用能力,为未来从事客户关系管理工作打下坚实基础。	客户关系管理概述、客户关系建立、客户关系维护、客户关系发展、客户关系营销、客户关系管理系统等。学生需要掌握客户关系管理的基本概念、原则和方法,了解客户需求和心理,研究如何建立和维护良好的客户关系,掌握客户关系营销策略和技巧,以及如何运用客户关系管理系统提升客户满意度和忠诚度。	72
11	酒店数字化营销	通过课程学习,学生了解营销学基础,充分结合酒店数字化营销软件及酒店数字化营销产品,精准做好酒店产品的数字化营销工作	营销的分类、营销策略手段、营销技巧、酒店数字产品概念及分类、数字产品营销策略手段及技巧。该课程需要有效结合市场营销基础技能及数字化酒店营销软件,针对酒店数字产品,制定符合市场需求的营销策略。	72
12	酒店财务管理	使学生掌握酒店财务方面的相关报表知识,尤其是酒店的财务如何更好地控制等问题,为将来的实习和工作奠定一定的理论和实际基础。	融预测、决策、融资、投资、分配、运营管理、分析评价于一体的边缘性经济管理学科,是酒店管理专业的必修课。它以酒店为对象,依据相关法律法规,利用价值形式,对酒店经营过程中客观存在的财务活动进行有效地组织,客观存在的财务关系进行恰当处理的一门科学。	72
13	酒店督导管理实务	通过本课程的教学使学习者掌握酒店督导和管理的整个过程,旨在让学生掌握酒店管理的基本方法与技巧,培养其良好的管理意识,通过训练使学生毕业后具备一个优秀的酒店督导管理人员的技能与素质,为学生毕业以后走上工作岗位,从事酒店基层管理工作打下坚实的理论基础。	本课程主要介绍酒店督导管理的基本理论和实务。教学内容共分十二章,分别为酒店督导概论、酒店督导基础管理理论概要、督导和管理过程、计划与时间管理、制定决策和解决问题、有效的授权、有效的沟通、员工激励、有效的领导、团队建设、实施控制和冲突和压力管理等。选讲内容:管理思想的演进、绩效评估和纪律管理。	72

14	酒店人力资源管理	<p>通过对本课程的学习,使学生系统掌握服务业人力资源管理的基本知识、原理和方法,具备组织设计、实施人力资源管理的体系方案和业务流程的实际技能,学会运用所掌握的人力资源管理知识分析和解决酒店等服务企业人力管理中的实际问题。</p>	<p>本课程的教学重点是学生要掌握人力资源规划、招聘与配置、培训与开发、绩效管理、薪酬福利管理、劳动关系管理等服务业人力资源管理主要的六大职能模块,教学难点是如何将人力资源管理的基本理论和策略方法运用到服务企业的实践中。</p>	72
15	沙盘模拟经营实训	<p>了解企业真实营运环境;认知企业主要的经济活动,了解供产销之间的关系,了解资产负债所有者权益的组成情况,理解利润形成的原因,现金在企业经营过程中的重要性,理解团队合作的重要性,培养学生竞争意识、规则意识,以及商业机密保护意识。</p>	<p>ERP 手工沙盘、电子沙盘进行模拟经营对抗比赛。通过实训指导教师,完成物理和电子沙盘实训,对企业经营实训流程有一定的了解。</p>	24
16	酒店服务综合实训	<p>通过实训周,让学生掌握餐厅服务员资格证书所需技能,同时为餐厅服务相关中西餐赛项奠定基础</p>	<p>中餐宴会设计、中餐宴会摆台、中餐服务、西餐服务、红白葡萄酒鉴酒服务、中西餐迎送客人、中西餐点菜服务等。该课程为课岗赛证一体化课程,属于专业课程中重要位置,课程的开设既要满足职业资格证书的考取需求,又要满足每年行业、行政主管部门各级各类餐厅服务大赛需求</p>	48
17	酒店运营综合实训	<p>掌握酒店运营管理的核心概念和流程,包括酒店组织结构、前台接待流程、房务管理和餐饮服务等方面的知识。</p>	<p>使用酒店管理软件进行业务处理的训练,让学生熟悉信息技术在酒店管理中的应用,并体会到其重要性和便利性。同时,通过团队合作解决实际运营问题,如客户投诉处理、预订管理和人员调度等,锻炼学生的团队合作和解决问题的能力。</p>	24

18	岗位实习	运用所学知识完成毕业岗位实习。	岗位实习。在相关指导教师的指导下，完成岗位实习	768
19	毕业设计	运用所学知识完成毕业设计。	毕业设计，在相关指导教师的指导下，完成毕业设计。	24
20	EXCEL 数据处理与分析	掌握 Excel 的基本操作和数据处理技巧,使学生能够利用 Excel 工具高效地进行数据处理、清洗、分析和可视化。结合企业管理实践,使学生能够运用 Excel 进行各种企业管理工作,如使用函数公式、数据透视表、图表、VBA 等高级工具处理实际问题。	Excel 的基本概念和基本操作,如工作簿、工作表及单元格的基本操作,公式的运算符及编辑数组公式等。Excel 的数据处理、统计与分析知识,包括数据清单的创建、排序、筛选及汇总操作,数据透视图的操作,以及利用 Excel 进行财务报表分析等。Excel 的高级功能学习,如宏与 VBA 的基础知识,以及利用 Excel 进行简单的 VBA 编程。	36
21	贵州旅游文化	通过本课程使学生深入了解贵州的旅游文化,能够熟练向游客介绍贵州地方特色。	本课程分模块深入讲解贵州的酒文化、茶文化、银饰文化、中草药文化等地方特色文化,使学生对家乡的特色资源产生浓厚的自豪感。	36
22	跨文化交际	通过课程学习,使学生能够了解不同文化的价值观、交际习惯和礼仪规范,掌握跨文化交际的基本理论和知识。培养学生具备跨文化交际能力,包括语言沟通能力、文化适应能力、解决问题的能力以及团队协作能力等,以便在国际酒店环境中有效沟通与合作。	介绍跨文化交际的基本概念、原则和重要性,以及文化差异的识别和应对策略。分析不同国家和地区的文化背景、历史传统和价值观,帮助学生了解各种文化间的异同点。训练学生的外语沟通能力,包括口语、听力、阅读和写作等方面,以便在跨文化交流中能够准确表达和理解。介绍不同文化中的礼仪规范、习俗和禁忌,使学生在国际酒店环境中能够得体地应对各种场合。结合酒店行业的实际案例,分析跨文化交际在酒店服务、管理、营销等方面的应用,提高学生的实践应用能力。	36
23	酒水服务与本土化运营	通过课程学习,掌握茶艺服务技能、咖啡制作技能等饮品制作技能、调酒技能,	咖啡调制技能、茶艺技能和调酒技能,该课程为课岗赛证一体化课程,综合茶艺、咖啡、调酒技能为一体的综合教学内	36



		为到酒店大堂吧工作及自主创业就业奠定基础。	容。	
24	西点制作	通过学习,让学生掌握基础的烘焙技巧,为酒店西点工作岗位打下基础,同时促进学生烘焙技能的创就业有引导作用	烘焙技能,蛋糕的制作技巧、抹胚、裱花等技能,店铺运营管理能力等该课程为专业拓展技能课程,丰富学生校园生活的同时对促进学生烘焙类创就业有积极的引导作用,课程依托院内烘焙企业,集生产与实践于一体,融入烘焙店面运营与管理技能,促进学生创就业。	36
25	休闲与养生	使学生了解休闲与养生的基本概念、原理和方法,掌握酒店休闲与养生服务的相关知识和技能,包括休闲设施管理、养生服务设计、健康饮食搭配等。培养学生的实际操作能力,提升学生的服务意识、职业道德和人文素养,培养其关注客人需求、注重服务细节的品质,以提供高品质的休闲与养生服务。	介绍休闲与养生的基本概念、发展历程和现状,分析其在酒店业中的重要性和应用前景。讲解酒店常见休闲设施的种类、功能和管理方法,包括健身房、游泳池、SPA等。介绍养生服务的理念、原则和方法,讲解如何根据客人的需求和特点设计个性化的养生服务方案,并指导学生进行实际操作和演练。讲解健康饮食的原则和营养搭配方法,介绍酒店健康餐饮的设计和服务流程,使学生了解如何通过饮食调理促进客人的健康养生。	36
26	新媒体应用	使学生了解新媒体的基本概念、特点和发展趋势,掌握新媒体在酒店营销、品牌推广、客户服务等方面的应用技能。培养学生运用新媒体平台进行酒店产品推广、活动策划、客户互动等实际操作能力,以及利用新媒体数据进行分析 and 优化的能力。	新媒体概述、新媒体营销策略、新媒体客户服务、新媒体数据分析与优化、新媒体平台操作实践。通过实际操作和案例分析,使学生掌握常见新媒体平台的操作技巧,如微博、微信、抖音等,并了解如何在这些平台上进行酒店营销和推广。	36
27	葡萄酒文化	葡萄酒产区、品酒、配餐、评分、酒会等知识	鉴酒能力,侍酒服务能力,根据餐食合理搭配红酒能力,组织酒会的能力	36

七、教学进程总体安排

根据人才培养目标和规格，课程体系结构如表 7-1 所示：

表 7-1 本专业课程体系结构一览表

课程性质		学分	学时	实践学时	占总学时百分比 (%)
公共基础课程		46	882	372	32.0%
专业 (技能) 课程	专业基础课程	14	232	116	8.4%
	专业核心课程	32	576	368	20.9%
	专业实践课程	40	888	628	32.2%
	专业选修课程	10	180	130	6.5%
实践环节总学时		—	1614	—	58.5%
选修课总学时		—	288	—	10.4%
教学总学时		2758			

学期分配表如表 7-2 所示：

7-2 学期周数分配表

内容 学期	课堂教学	集中实训	军事训练	岗位实习	毕业论文 (设计)	复习考试	合计
一	16	1	2	3		1	20
二	18	1				1	20
三	18	1				1	20
四	18	1				1	20
五	4			16			20
六				16	20		20
合计	74	4	2	32	20	4	120

注：第一学期包含课堂教学（16周）、认知实习（1周）、军事训练（2周）、复习考试（1周），教学周为 20 周；第二学期包含课堂教学（18周）、集中实训（1周）、复习考试（1周），教学周为 20 周；第三学期包含课堂教学（18周）、集中实训（1周）、复习考试（1周），教学周为 20 周；第四学期包含



课堂教学（18周）、集中实训（1周）、复习考试（1周），教学周为20周；第五学期包含课堂教学（4周）、岗位实习（16周）；第六学期包含岗位实习（16周）和毕业论文（设计）（4周）。



教学进程表如表 7-3 所示:

表 7-3 教学进程表

Table with columns: 知识类别, 课程性质, 课程序号, 课程名称, 课程代码, 学分, 学时分配 (理论, 实践, 在线), 第一, 第二, 第三, 考核方式, 备注. The table is divided into sections for 公共基础课 (Public Basic Courses), 专业(技能)课 (Professional/Skill Courses), and 选修课 (Elective Courses).

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. 总学时数不低于 2500 学时，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 20-26 课时。第五学期岗位实习，总学时数 384 课时，第六学期岗位实习和毕业论文（设计）等，总学时数为 408 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单项技能实训、专业综合实训、毕业论文（设计）和岗位实习；
7. 军事教育课程其中“军事理论”2 学分，36 学时；“军事技能”2 学分，实际训练时间不少于 14 天与 112 学时；
8. 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；
9. 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；
10. 职业能力课程重点围绕旅游管理专业相关岗位能力要求、导游员职业资格、茶艺师、餐饮服务员、1+X 餐饮管理运行职业技能、1+X 餐饮服务管理职业技能和技能大赛项目开展。

实践教学安排如表 7-4 所示：

表 7-4 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
模拟企业经营实训	ERP 沙盘模拟经营实训	4	24	通过 VR 了解企业真实营运环境；认知企业主要的经济活动，了解供产销之间的关系，了解资产负债所有者权益的组成情况，理解利润形成的原因，现金在企业经营过程中的重要性，理解团队合作的重要性，培养学生竞争意识、规则意识，以及商业机密保护意识	实训报告
酒店服务综合实训	酒店服务综合实训	1、2	48	中餐宴会设计、中餐宴会摆台、中餐服务、西餐服务、红白葡萄酒鉴酒服务、中西餐迎送客人、中西餐点菜服务等。该课程为课岗赛证一体化课程，属于专业课程中重要位置，课程的开设既要满足职业资格证书的考取需求，又要满足每年行业、行政主管部门各级各类餐厅服务大赛需求	实操现场考核
酒店运营综合实训	酒店运营综合实训	3	24	使用酒店管理软件进行业务处理的训练，让学生熟悉信息技术在酒店管理中的应用，并体会到其重要性和便利性。同时，通过团队合作解决实际运营问题，如客户投诉处理、预订管理和人员调度等，锻炼学生的团队合作和解决问题的能力。	实操现场考核

表 7-5 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
岗位实习	5	384	在校内实训室和校外实训基地完成。包括通过虚拟商业社会环境综合实训了解会计和审计相关岗位的任务与工作流程，参观校外实训基地，熟悉实习基地培训工作岗位，通过移动课堂等，企业员工给学生培训，让学生把握工作岗位要求。	实习报告



岗位实习 毕业论文 (设计)	6	408	学生经过前期学习和实践后，已经初步具备审计助理、会计助理等岗位的独立工作能力，能完成各岗位的工作流程，强化各岗位的操作能力。	实习日记 实习报告 毕业论文 (设计)
----------------------	---	-----	--	------------------------------

八、实施保障

按照新时代高校党建双创工作要求，推动党建与专业建设融合发展，把主题教育工作、党建工作和专业建设深度融合，专业带头人应兼任支部书记，发挥基层党组织在专业教育教学工作中的先锋模范带头作用，推动党员教师在专业建设、人才培养、科学研究、成果培育、大学生创新创业及就业等领域的重要作用。主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

建立健全酒店管理与数字化运营专业教师标准，组建一支由行业企业专家与校内教师组建、以专业带头人为核心、以骨干教师为引领、以“双师”素质教师为主体、以跨专业交叉协同教学为特色、校企互聘建设符合项目式、模块化教学需要的教学创新团队。

1. 队伍结构

教师队伍学历、年龄、职称结构合理，梯次清晰。其中具有副高级专业技术职务以上的专业教师占专任教师总数比例不低于25%且不少于5人，每门主要专业技能课程至少配备中级技术职务以上的专任教师4人；专任教师中“双师型”教师不低于60%，中级专业技术职务以上的“双师型”专任教师至少5人；专业教师均具备财经类学科背景，全部专业教师的学科方向能覆盖本专业教育教学的全部内容。

2. 专任教师

本专业专任教师应具备高校教师资格和本专业职业资格或技能等级证书；专任教师与学生比例不超过1:18；专任教师研究生以上学历不低于20%；“双师型”教师占专业教师比例不低于50%；

具有良好的师德，具备实施酒店管理与数字化运营专业教学能力和职业实践能力，具有一定的科研能力，原则上应具有旅游管理、酒店管理相关专业硕士及以上学位；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；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。

3. 专业带头人

本专业实行双专业带头人制度，其中校内一名、校外酒店行业专家一名。专业带头人应熟悉国内外酒店行业、专业前沿动态，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，能准确定位本专业培养目标，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域具有一定的专业影响力。校内专业带头人原则上应具备副高级以上职称，校外酒店管理与数字化运营专业带头人应具有高星级酒店部门总监（部门经理）或以上职务。

4. 兼职教师

兼职教师人数不超过本专业专任教师人数的二分之一，应从行业、企业一线聘请，具备一定教育教学能力，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有一定理论基础、丰富实践经验，具有部门主管或以上职务，具有相关职业资格数，5年及以上行业企业工作经历，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，组建一支“专兼结合”的教学团队。

（二）教学设施

本专业必须具备满足课程教学需要的理论教学和实践教学条件，具有先进的现代化教学手段和优质的网络教学环境，具有完

善的教室、校内实训室和充足的校外实训、实习基地。

1. 本专业教室基本条件

配备智慧黑板、教学监控、多媒体计算机、投影设备、音响设备等，接入互联网或具备 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。具备条件的教室可配备休闲交流设施设备及绿色植物等，适当布置专业文化或职业场景氛围。

2. 本专业所需校内实训条件要求

配备理实一体化酒店综合服务实训室、餐饮运营管理实训室、智慧酒店实训室、智慧旅游实训室、茶艺实训室、西点制作实训室、西餐厅生产性实训基地等。

表 8-1 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	酒店综合服务实训室	120	60	《酒店服务综合实训》《酒店运营综合实训》	前厅、餐饮、客房综合实训与运营
2	餐饮运营管理实训室	150	60	《餐饮服务与数字化运营》	中西餐零点、宴会服务与运营
3	智慧酒店实训室	120	60	《前厅服务于数字化运营》 《餐饮服务于数字化运营》 《客房服务于数字化运营》 《酒店客户关系管理》《酒店数字化营销》《酒店财务管理》 《酒店督导管理实务》《酒店人力资源管理》	酒店经营管理相关系统的实训
4	茶艺实训室	120	60	《酒水服务与本土化运营》	茶叶品鉴、茶具使用及保养、泡茶技巧、茶艺表演、贵州茶的创意与茶馆运营
5	智慧导游实训室	150	60	《贵州旅游文化》 《休闲与养生》《跨文化交际》《葡萄酒文化》《新媒体应用》	旅游文化讲解、对客沟通服务、新媒体媒介应用
6	西点制作实训室	120	60	《西点制作》	西点制作实训
7	西餐厅生产性实训基地	200	60	《餐饮服务与数字化运营》 《酒水服务与本土化运营》	餐饮服务与运营、酒水服务与运营

3. 本专业对校外实习实训基地要求

校外实习实训基地是满足理论联系实际的重要教学场所，积极建立稳定的校外实训基地，并配套良好的运行保障机制，校外实训基地的建设注重实效，根据人才培养与教学开展的需求有目标、有结构的开展校外实训基地建设工作，省内外实习基地共 10 家，其中省外实习基地 3 家，省内实习基地 7 家。与其深化校企合作，使其充分满足学生职业实践能力培养的目标，切实发挥校外实训基地在专业建设、人才培养中的重要地位。

表 8-2 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	实习实训内容	企业联系人及联系方式
1	贵州大饭店	顶岗实习教师实践	贵阳	酒店服务及基础管理技能	刘娇
2	贵阳凯宾斯基大酒店	顶岗实习教师实践	贵阳	酒店服务及基础管理技能	刘美林
3	贵阳世纪金源大酒店	顶岗实习教师实践	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	顶岗实习教师实践	贵阳	酒店服务及基础管理技能	刘存咏
5	三亚亚龙湾希尔顿酒店	顶岗实习教师实践	三亚	酒店服务及基础管理技能	邓洁
6	三亚亚龙湾喜来登酒店	顶岗实习教师实践	三亚	酒店服务及基础管理技能	邓德慧
7	华庭酒窖	教师实践 顶岗实习	贵阳	酒水服务	何清
8	贵阳瑞银鸟文化公司	教师实践	贵阳	银饰设计与制作	鲍安翠

		跟岗实习			
9	羊城西饼	教师实践 跟岗实习	贵阳	烘焙技巧及店铺 经营管理	夏建国
10	裕禅茶堂	教师实践 职业资格考试	贵阳	茶艺及店铺经营 管理	刘玉娥

（三）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生学习、教师教学和科研等需要的教材、图书资料、教学系统、数字资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定及学院教材选用制度优先选用职业教育国家规划教材、教育部规划教材、财政部规划教材和省级规划教材等优质教材，鼓励与行业企业合作开发特色鲜明的专业课程校本教材。坚持“凡选必审、凡编必审”的原则，禁止不合规格的教材进入课堂。建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的专业教材选用机制，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

树牢责任意识 and 阵地意识，配备有酒店管理与数字化运营专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类，以及人文教育类、专业教学相关的图书资料和期刊，坚持“凡选必审、凡编必审”的原则，定期选购和更新相关图书资料，能够在人才培养、专业建设、教科研等工作的需要时查阅和学习，保证教师与学生能够顺利获取相关知识和信息，开展备课、学习、实训等教学活动。

3. 教学系统

按照服务教学、服务师生理念，专业核心课程配备教学、实训相关软、硬件设施设备，包含电脑、笔记本、ipad、沙盘等硬件，以及前厅、客房、餐饮等相关软件。生产性实训基地配备生

产销售所需的必备软硬件。

4. 数字教学资源配备基本要求

树立责任意识和阵地意识，配备相关电子图书资料库，满足师生在线搜索查阅学习。具备使用国家高职酒店管理与数字化运营教学资源库数字化课程教学资源、国家精品资源共享课程资源的条件，满足师生在线学习的需要；有计划的建设具有酒店管理与数字化运营特色的专业教学资源库，建设和利用数字化课程在线学习平台，包括电子教材、教学课件、教学设计文件、典型案例、政策法规、图片库、习题与试题库、职业资格考试信息等。

（三）教学方法

本专业应总结推广现代职业教育经验，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，推动课堂教学革命，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用。加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造高效课堂。

（四）学习评价

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。必要时可开展毕业生调研，了解毕业生就业状况、就业岗位、薪酬水平等情况，了解用人单位对毕业生职业能力的评价和建议，获取企业就业岗位对知识、技能、素质方面的要求，评价人才培养质量和培养目标达成情况。

根据毕业生反馈和社会评价结果进行科学甄别、筛选、分类、分析，针对培养目标、培养模式、培养方案、课程体系、课堂教学、课外活动、实习实训等方面进行分析，充分利用评价分析结

果调整人才培养方案，有效改进专业教学，加强专业建设，促进人才培养质量的持续提升。

（五）质量管理

1. 建立专业建设和教学质量监控管理机制

建立由专业带头人、行业企业代表、骨干教师代表和毕业生等代表组成的专业建设指导委员会，健全专业建设和教学质量诊断与改进机制，完善专业教学质量监控管理制度。通过调研论证，制定科学的专业人才培养方案，制定专业核心课程的教学标准，制定专业技能实训考核标准，明确认知实习、跟岗实习、顶岗实习要求。细化和完善课堂教学、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，实现人才培养目标。

2. 完善日常教学管理机制

成立以专业为单位的教研室，坚持教研室集体备课制度，完善教研室日常教学管理机制，鼓励与行业企业或校外机构成立虚拟教研室等新型教学组织形态，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平、教学方法和教学质量诊断与改进，建立健全检查教案、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。

九、毕业要求

毕业要求完成第一、二、三课堂，专业技能实训、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 136 学分。

对标职业技能，鼓励获取相关职业技能证书。

表 9-1 酒店管理与数字化运营专业学生获取证书一览表

序号	证书名称	等级	证书颁发机构	毕业取证要求
1	英语	三级及以上	高等学校英语应用能力 考试委员会	鼓励获取
2	全国高等学校计算机 考试证书	一级及以上	教育部教育考试院	鼓励获取
3	导游证	初级	文旅部	鼓励获取
4	茶艺师	高级	人力资源和社会保障部	鼓励获取
5	餐饮服务员	高级	人力资源和社会保障部	鼓励获取
6	1+X 餐饮管理运行职业 技能	中级	中国饭店协会	鼓励获取
7	1+X 餐饮服务管理职业 技能	中级	北京首都旅游集团有限 责任公司	鼓励获取

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）、酒店英语课程；
2. 计算机一级等级证书对应信息技术（1）、信息技术（2）课程；
3. 茶艺师对应酒水服务与本土化运营课程；
4. 餐厅服务员、餐饮管理运行职业技能、餐饮服务管理职业技能对应餐饮服务与数字化运营课程；
5. 学科（技能）竞赛根据所获奖项情况进行相关对应课程学分认定、互换，具体标准如下表：

表 9-2 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	国家级奖项	一等奖/金奖	10 学分
		二等奖/银奖	8 学分
		三等奖/铜奖	6 学分
	省级奖项	一等奖/金奖	4 学分
		二等奖/银奖	3 学分
		三等奖/铜奖	2 学分

提供获奖证书或官方文件，同一奖项以最高奖项为准，不同年限、不同奖项均可累加，行业学科（技能）竞赛相应降低 1 个档次。具体互换学分课程由学生按程序自主申请。

		优胜奖	1 学分	
	校级奖项	一等奖	0.5 学分	

6. 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 9-3 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
河滨讲堂		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，由图书馆统一核计学分
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	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：

1. 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）。
2. 共青团系统第二课堂共设 10 个学分，不占总学时，具体课程内容及考核标准、成绩均由学生工作部和院团委负责。



十、附录

表 10 变更审批表

学历层次	高职	专业代码	540106
二级系部	工商管理系	教研室	酒店教研室
专业建设委员会 审核	校内负责人签字： 行业/企业代表签字：		
系部负责人 审核		马克思主义教学 部负责人审核	
教务处负责人 审核		分管副院长 审核	
院长	经 年 月 日专题会议审查， 同意提交院党委会审核。 签字：		
党委书记	经 年 月 日院党委会审核通过， 同意实施。 签字：		



校训 诚信至上

