

广东茂名幼儿师范专科学校

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

学 院 _____ 旅游学院

专 业 _____ 酒店管理与数字化运营

年 级 _____ 2023

制 定 人 _____ 郭飞羽

审定人（院长） _____

审批人（教务部长） _____

主 管 副 校 长 _____

2023 年 10 月

广东茂名幼儿师范专科学校

2023 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

一、专业名称(代码)

酒店管理与数字化运营(专业代码:540106)

二、入学要求

符合三二分段中职转段考核要求的学生

三、基本修业年限

二年

四、职业面向

(一) 职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别（或技术领域）举例	职业资格（职业技能等级）证书举例
旅游大类	旅游类	住宿和餐饮业	住宿餐饮企业接待服务与运营管理人员、酒店营销与收益人员、OTA 新媒体运营人员、调酒师、茶艺师、咖啡师、调饮师、门店店长	前台接待；客房协调；销售部协调；餐厅服务；酒吧调酒	北京三快在线科技有限公司颁发的酒店收益管理职业技能等级证书（中级）、中国饭店协会颁发的酒店运营管理技能等级证书（中级）、南京奥派公司颁发的新媒体技能职业等级证书

(二) 职业岗位群和核心能力分析

岗位	岗位能力要求	岗位职责	导出课程	综合开设课程
前厅部	1、掌握酒店前厅预订受理、酒店信息系统操作、英语听说、分析顾客心理	1、客房预订； 2、客房住宿登记； 3、接受客人询问的服	《酒店管理概论》 《前厅与客房管理》 《酒店服务心理学》	《酒店管理概论》 《前厅与客房管理》 《餐饮服务与管理》

接待服务岗位	等技能； 2、了解酒店客房的基本常识、服务工作程序、服务礼仪、销售客房等相关知识；	务； 4、客人迎接与行李服务； 5、客人结帐离店服务； 6、与酒店其他部门沟通与协调	《酒店营销管理》 《酒店英语》 《酒店信息系统》 《酒店综合实训》	《酒店服务心理学》 《酒店营销管理》 《新媒体营销》 《旅游电子商务》 《食品营养与卫生》 《酒店信息系统》 《酒店英语》 《酒店英语听说训练》 《酒店综合实训》 《调酒与咖啡》 《茶艺》 《旅游职业礼仪》
餐饮服务岗位	具备餐厅接待英语听说能力、餐厅服务接待技能、菜单设计、分菜服务、餐厅营销等相关知识与能力	1、餐厅、宴会接待宾客服务； 2、餐厅、宴会摆台服务工作； 3、宴会酒水服务工作； 4、分菜服务工作	《餐饮服务与管理》 《宴会设计与服务》 《酒店服务心理学》 《酒店营销管理》 《酒店综合实训》	
客房部服务接待岗位	了解饭店客房卫生相关标准、客房类型及布置要求、客房部运营、客房常用品配备、会议礼仪、英语口语表达、酒店客房设备设施的配备等相关知识与能力	1、迎接住客前期准备； 2、客房迎接服务； 3、客房对客服务； 4、会议布置与服务； 5、对客房用品管理	《前厅与客房管理》 《酒店服务心理学》 《酒店管理概论》 《旅游职业礼仪》	
销售部岗位	1、掌握酒店营销管的相关知识 2、具备细分市场并选定目标市场的知识与能力； 3、掌握市场调研方法	1、酒店市场分析； 2、酒店营销计划的制定； 3、营销组合的确定； 4、酒店营销管理工作	《酒店管理概述》 《酒店营销管理》 《旅游电子商务》 《新媒体营销》	
调饮师	1、食品安全意识强； 2、具有良好个人形象和卫生习惯； 3、具有饮品创新意识，擅长调酒、咖啡制作、果汁鲜榨等工作； 4、熟悉饮品基础理论及实操技能	1、采购工作所需要的材料； 2、装饰吧台、操作台，陈设原料； 3、设计调饮配方； 4、调制混合茶、奶制品、咖啡、时令饮品等； 5、展示、推荐饮品。	《调酒与咖啡》 《食品营养与卫生》 《酒店营销管理》 《餐饮服务与管理》 《茶艺》	

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑，德、智、体、美、劳全面发展，践行社会主义核心价值观，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，掌握商务礼仪、人际沟通、酒店各业务部门运营督导管理、营销收益、饮品文化等相关知识和客户接待、饮品品鉴与制作、营收数据分析与收益提升等相关技术技能，适应珠三角、茂名市酒店产业高端发展需要，面向旅游行业的住宿、餐饮、营销及旅游新媒体运营职业群，能够从事数字时代酒店接待、餐饮服务、饮品调制与创新、酒店营销、基层督导管理等工作的高素质的复合型、创新型技术技能人才。

六、培养规格

（一）素质

（1）思想政治素质：树立马克思主义的世界观、人生观、价值观，拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，热爱祖国，热爱中华民族，具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，积极践行社会主义核心价值观。

（2）文化素质：具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力。

（3）职业素质：具有良好的职业态度和职业道德修养，具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会；具备从事职业活动所必需的基本能力和管理素质：脚踏实地、严谨求实、勇于创新、具备工匠精神。

（4）身心素质：具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成锻炼身体、讲究卫生的良好习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育健康标准；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

（二）知识

（1）掌握本专业培养目标所要求的基础理论知识、专业知识和技能；

（2）具备酒店经营管理新观念、新理论、新技术的能力；

（3）掌握酒店业前厅、餐饮、客房服务与运营管理的基本理论以及安全、卫生相关知识；

（4）掌握酒店信息化应用、OTA 及旅游新媒体运营、酒店基层督导管理等专业技能；

（5）掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理等基础知识基本素质。

（三）能力

（1）具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和社交沟通能力，具备一定的英语听说、读写能力，熟练使
- (3) 用常用职业英语，并能进行一般业务沟通的能力；
- (4) 具备创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求的能力；
- (5) 具备酒店前厅、客房、餐厅、酒吧、会展等业务部门的职业技能操作方法和操作规范，并具备从事高级服务的能力；
- (6) 具备计算机、酒店信息系统、OTA 运营及新媒体运营的基本操作与应用的能力；
- (7) 具备餐饮店、茶吧、酒吧、咖啡吧等餐饮企业开店的初步创业能力的的能力；
- (8) 具备行业发展趋势判断能力。

七、毕业要求

1. 毕业要求

- (1) 毕业总学分不得低于 152 学分，必修学分 131 学分，选修学分不低于 21 学分。
- (2) 项目替代学分。比赛获奖、考证、参加项目开发等根据专业认定可以替换专业非核心岗位课程学分。替换学分不得超过 20 学分。

在校期间参与项目开发每周可替换非专业核心课 1 学分，但累计不得超过 10 学分；参与专业技能竞赛最多可替换非专业核心课 5 学分（省级一等奖、二等奖、三等奖分别可替换 3 学分、2 学分、1 学分；国家级一等奖、二等奖、三等奖分别可替换 5 学分、4 学分、3 学分）。

类别		可替换学分
技能竞赛类	教育行政主管部门组织的竞赛	市级三等奖、二等奖、一等奖、特等奖可分别替换 0.5 学分、1 学分、2 学分、3 学分；省级优秀奖、三等奖、二等奖、一等奖、特等奖可分别替换 2 学分、3 学分、4 学分、5 学分、6 学分；国家级优秀奖、三等奖、二等奖、一等奖、特等奖可分别替换 5 学分、6 学分、7 学分、8 学分、9 学分。
	其他行业协会或社会组织的竞赛	市级一等奖、特等奖可分别替换 0.5 学分、1 学分；省级优秀奖、三等奖、二等奖、一等奖、特等奖可分别替换 1 学分、2 学分、3 学分、4 学分、5 学分；国家级优秀奖、三等奖、二等奖、一等奖、特等奖可分别替换 4 学分、5 学分、6 学分、7 学分、8 学分
	校级竞赛	校级技能竞赛一等奖以上可替换 0.5 学分
项目开发类	自主实施的项目开发	提供合作企业证明文件、工商登记证明等有效证明文件由专业负责人认定可替换学分。

	参与老师组织的项目开发	参与老师组织的项目开发,由专业负责人和项目主持老师认定可替换学分,原则上参加2周替换1学分。
职业资格 证书类	人力资源和社会保障系统职业资格证书	取得中级工可替换1学分,高级工可替换2学分,技师级可替换6学分
	驾照	取得驾驶证可替换2学分
发明专利	发明专利	取得发明专利可替换8学分
	实用新型专利	取得实用新型专利可替换6学分
	外观设计专利	取得外观设计专利可替换4学分

2. 考证要求

- (1) 导游证
- (2) 酒店收益管理证书
- (3) 现代酒店服务质量管理职业技能等级证书
- (4) 餐饮管理运营职业技能等级证书
- (5) 酒店运营管理职业技能等级证书

七、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

1. 公共基础课程一般包括思想政治理论课、军事课、大学英语、体育、心理健康、就业指导、创新创业、职业素质等方面的课程或专题讲座(活动)。

2. 专业课一般包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程,并涵盖有关实践性教学环节。专业课分三个岗位方向,分别为对客接待服务岗位、酒店新媒体运营岗位、饮品调制岗位,不同岗位核心课程不同。学生可以根据自己的个性特点选择对应岗位。学生在第二学期末进行岗位的选择,从第三学期开始按所选岗位进行上课。

专业基础课程举例:管理学基础、服务礼仪、服务心理学、酒店英语、酒店管理概论等。

专业核心课程举例:饭店前厅与客房管理、餐饮服务与管理、酒店营销管理、酒店管理信息系统、酒店人力资源管理、酒店财务管理等。

专业拓展课举例:旅游大数据、研学旅游、旅游景区规划与开发等。

3. 专业核心课程名称及主要教学内容

序号	专业核心课名称	主要教学内容
1	饭店前厅与客房管理	前厅服务与管理:构建前厅管理体系;前厅预订服务与管理;前厅接待服务与

		管理;前厅综合服务管理:宾客关系管理。客房业务基础、客房清扫;对客服务、公共区域清洁保养;布草房与洗衣房运转、客房部组织管理;客房部质量管理、客房部费用控制、客房部安全管理等
2	餐饮服务与管理	餐饮行业发展概况、餐饮从业人员职业素养;餐饮服务基本技能、菜肴和酒水知识;由西餐服务流程和服务技巧、宴会服务;菜单设计、中西餐厅督导管理技巧;市场分析与经营定位、餐厅布局与设计;餐厅组织与服务规范、经营产品设计;经营物资筹措、经营管理规范建立;市场推广策划、经营预算与成本管理等
3	酒店营销管理	酒店市场营销原理、酒店营销信息系统及调研;酒店客源市场及其细分;酒店产品设计、酒店产品定价;酒店营销渠道选择与管理;酒店营销活动策划、市场营销活动管理与预算等
4	酒店管理信息系统	酒店信息技术基础、PMS 系统概要:客史管理、预订销售;前台收银、夜审与日审;价格体系管理、宴会销售系统等
5	酒店人力资源管理	酒店人力资源管理概述、酒店工作分析;员工招聘与配置、酒店员工培训与开发;酒店绩效管理、薪酬管理;员工劳动关系管理等
6	酒店基层督导管理	酒店业务部门各岗位工作流程制定:业务部门的服务质量标准制定;业务部门作绩效标准体系建立;基层员工的培训技巧训练:时间管理项目训练:员工激励与团队建设。

实践性教学环节主要包括顶岗实习、软件开发项目实训、社会实践、毕业项目综合实训、创新创业实践等。

(二) 学时安排

本专业总学时为 1633 学时,其中实践性教学学时为 690 学时,占总学时的 57.75%。其中,顶岗实习为六个月,约 252 学时。

理论与实践教学分配及比例表							
项目			学时	占总学时的百分比	学分	占总学时的百分比	备注
必修课	综合素质课	理论	288	17.64%	16.4	15.98%	
		实践	378	23.15%	21.2	20.66%	
	专业课	理论	312	19.11%	18.3	17.84%	
		实践	470	28.78%	27.7	27.00%	
选修课	综合素质课	理论	80	4.90%	4.8	4.68%	
		实践	69	4.23%	4.2	4.09%	
	专业课	理论	10	0.61%	0.6	0.58%	
		实践	26	1.59%	1.4	1.36%	
技能训练			60		4	3.90%	
其他实践活动			120		4	3.90%	
合计			1633	100	102.6	100	
理论实践教学比		理论教学	690	42.25%	44.1	42.98%	
		实践教学	943	57.75%	58.5	57.02%	
总计			1633	100	102.6	100	
					制表人：郭飞羽		

十、教学基本条件

（一）教师队伍

1. 专任教师

专任教师一览表

序号	姓名	职称、职务		学历学位		是否双师	
1	冼周	副教授、院长		本科硕士		是	
2	彭章宏	讲师、副院长		研究生硕士		否	
3	谢红虹	讲师、综合办公室主任		本科硕士		否	
4	李德伟	副教授、专任教师		本科学士		否	
5	黄寿佳	讲师、专任教师		本科硕士		否	
6	战赤嘉	讲师、专任教师		本科学士		否	
7	黄琳	讲师、专任教师		研究生硕士		是	
8	郭飞羽	讲师、专任教师		研究生硕士		是	
9	王颖君	助教、专任教师		研究生硕士		是	
10	黎思琪	助教、专任教师		本科学士		是	
11	吴志丽	助教、专任教师		研究生硕士		是	
12	李知恒	助教、专任教师		研究生硕士		是	
13	李超斌	助教、专任教师		研究生硕士		是	
14	杨思雅	助教、专任教师		研究生硕士		否	
15	江尉昀	助教、专任教师		研究生硕士		否	
16	严丽璇	助教、专任教师		本科学士		否	
职称结构		高级		中级		初级	
		人数	比例	人数	比例	人数	比例
		2	12.5%	6	37.5%	8	50%
年龄结构		35岁以下		35-45岁		45岁以上	
		人数	比例	人数	比例	人数	比例
		9	56.25%	4	25%	3	18.75%
学位结构		博士		硕士（含在读）		学士	
		人数	比例	人数	比例	人数	比例
		0	0	12	75%	4	25%
双师素质		是		否			
		人数	比例	人数	比例		
		8	50%	8	50%		
行业企业经历		有		无			
		人数	比例	人数	比例		
		8	50%	8	50%		

2. 兼职教师

酒店管理与数字化运营专业还聘请了企业经验丰富的兼职老师，负责本专业的部分实践教学。

兼职教师一览表

序号	姓名	工作单位	职称职务
1	张宝琳	佛山皇冠假日酒店	人力资源总监
2	黄志刚	佛山皇冠假日酒店	餐饮部总监

3	刘雁洋	广州天河希尔顿酒店	培训与发展经理
---	-----	-----------	---------

（二）教学设施

本专业有校内实训基地五个，分别是茶艺实训室、调酒与咖啡实训室、客房实训室、礼仪实训室、酒店综合实训室，电脑实训室有一个，可以提供所有上机实训。校外实训基地八个，可以提供学生校外真实项目实训。

校内实训基地一览表

序号	实训室名称	位置	教学科目	实验设备	教学项目
1	茶艺实训室	茂实 B307	《茶艺》	六大茶类冲泡器具	茶叶识别、冲泡等
2	调酒与咖啡实训室	茂实 B307	《调酒与咖啡》	咖啡研磨、冲煮器具；各类酒水品鉴与调制器具	咖啡豆的鉴别、研磨、制作；咖啡的品鉴；鸡尾酒调制与创新等
3	酒店综合实训室	茂实 B305	《酒店综合实训》	餐台、餐具、工作台等	前厅接待、宴会台面设计、宴会菜单设计等
4	客房实训室	荟文 2-419	《酒店综合实训》	床、床头柜、床上用品等	客房清洁、客房接待等
5	礼仪实训室	茂实 B319	《酒店服务礼仪》	形体镜、化妆台等	形象塑造、体态训练等
6	酒店信息系统实训室	茂实 B312	《酒店信息系统》	电脑、酒店前台系统等	酒店信息系统概述与运用等

校外实训基地一览表

序号	名称/合作企业	主要实训内容
1	广州长隆酒店	酒店前厅、客房、餐饮、会议等方面的接待服务、基层督导等方面的实训教学以及学生岗位实习
2	珠海长隆酒店	酒店前厅、客房、餐饮、会议等方面的接待服务、基层督导等方面的实训教学以及学生岗位实习
3	佛山皇冠假日酒店	酒店前厅、客房、餐饮、会议等方面的接待服务、基层督导等方面的实训教学以及学生岗位实习
4	惠州皇冠假日酒店	酒店前厅、客房、餐饮、会议等方面的接待服务、基层督导等方面的实训教学以及学生岗位实习

5	清远狮子湖喜来登酒店	酒店前厅、客房、餐饮、会议等方面的接待服务、基层督导等方面的实训教学以及学生岗位实习
6	广州天河希尔顿酒店	酒店前厅、客房、餐饮、会议等方面的接待服务、基层督导等方面的实训教学以及学生岗位实习
7	顺德保利假日酒店	酒店前厅、客房、餐饮、会议等方面的接待服务、基层督导等方面的实训教学以及学生岗位实习
8	东莞富力万达文化酒店	酒店前厅、客房、餐饮、会议等方面的接待服务、基层督导等方面的实训教学以及学生岗位实习

（三）教学资源

1. 教材选用有关基本要求：要有教材选用制度，优先从国家和省两级规划教材目录中选用教材，鼓励与行业企业合作开发特色鲜明的专业校本教材。

2. 图书配备有关基本要求：要有足够数量的，能满足教师学习、教师专业教学研究和教学实施的图书。

3. 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，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。。

九、质量保障

（一）需遵循专业建设和教学过程质量监控机制，主要课程以企业标准进行课程评价，对教学主要环节要有严格的质量要求和标准，对教学实施、过程监控、质量评价要进行有效的管理，以达成人才培养规格。

本专业尝试“学分替换”制改革。所谓“学分替换”制，是指学生可以通过参与实际项目开发、相关竞赛等方式来替换非核心课程的学分。学生可以通过参加考证、项目开发、职业技能大赛、发明创造等来获取并替换课程学分，从而可以申请免修相关的课程。“学分替换”的实施需要预先申请，需根据比赛及项目的内容而确定可替换哪门课程，在经过专业考核通过之后，方可免修并替换相关课程学分。总替换学分不超过 20 学分。

其中，学分替换规则如下表所示：

类别		可替换学分
技能竞赛类	教育行政主管部门组织的竞赛	市级三等奖、二等奖、一等奖、特等奖可分别替换 0.5 学分、1 学分、2 学分、3 学分；省级优秀奖、三等奖、二等奖、一等奖、特等奖可分别替换 2 学分、3 学分、4 学分、5 学分、6 学分；国家级优秀奖、三等奖、二等奖、一等奖、特等奖可分别替换 5 学分、6 学分、7 学分、8 学分、9 学分。
	其他行业协会或社会组织的竞赛	市级一等奖、特等奖可分别替换 0.5 学分、1 学分；省级优秀奖、三等奖、二等奖、一等奖、特等奖可分别替换 1 学分、2 学分、3 学分、4 学分、5 学分；国家级优秀奖、三等奖、二等奖、一等奖、特等奖可分别替换 4 学分、5 学分、6 学分、7 学分、8 学分
	校级竞赛	校级技能竞赛一等奖以上可替换 0.5 学分
项目开发	自主实施的项目开发	提供合作企业证明文件、工商登记证明等有效证明文件由专业负责人认定可替

类		换学分,每学期累计不得超过 8 学分。
	参与老师组织的项目开发	参与老师组织的项目开发,由专业负责人和项目主持老师认定可替换学分,原则上参加 2 周替换 1 学分。
职业资格证书类	人力资源和社会保障系统职业资格证书	取得中级工可替换 1 学分,高级工可替换 2 学分,技师级可替换 6 学分
发明专利类	发明专利	取得发明专利可替换 8 学分
	实用新型专利	取得实用新型专利可替换 6 学分
	外观设计专利	取得外观设计专利可替换 4 学分

(二) 建立健全巡课和听课制度,严明教学纪律和课堂纪律,对日常教学组织加强管理。

(三) 建立毕业生跟踪反馈机制和社会评价机制,定期评价人才培养质量和培养目标的达成情况。

(四) 要充分利用评价分析结构有效改进专业教学,加强专业建设,持续提高人才培养质量。

十、教学进程安排

1. 理论与实践教学分配及比例表(见附件 1—1)
2. 综合素质课教学进程表(见附件 1—2)
3. 专业课教学进程表(见附件 1—3)
4. 实践课教学进程表(见附件 1—4)

附件 1-1

理论与实践教学分配及比例表							
项目			学时	占总学时的百分比	学分	占总学时的百分比	备注
必修课	综合素质课	理论	288	17.64%	16.4	15.98%	
		实践	378	23.15%	21.2	20.66%	
	专业课	理论	312	19.11%	18.3	17.84%	
		实践	470	28.78%	27.7	27.00%	
选修课	综合素质课	理论	80	4.90%	4.8	4.68%	
		实践	69	4.23%	4.2	4.09%	
	专业课	理论	10	0.61%	0.6	0.58%	
		实践	26	1.59%	1.4	1.36%	
技能训练			60		4	3.90%	
其他实践活动			120		4	3.90%	
合计			1633	100	102.6	100	
理论实践教学比		理论教学	690	42.25%	44.1	42.98%	
		实践教学	943	57.75%	58.5	57.02%	
总计			1633	100	102.6	100	
					制表人：郭飞羽		

综合素质课教学进程表																			
专业名称：酒店管理与数字化管理（二年制）												2022年10月							
课程类别	课程性质	课程序号	课程名称	课程代码	课程类型	学时分配			学分	教学进度周学时分配				考核方式	核心课程	备注			
						总学时	讲授	实践		第一学年		第二学年							
										1	2	3	4						
										15	18	18	18						
综合素质	必修课	1	军事训练与国防教育	XXGG001S	B	72	36	36	4	36/2				■		全校			
		2	国家安全教育	XXGG034(A-E)	B	20	15	5	1	4	4	4		■		1-5学期，每学期4学时（讲座）			
		3	思想道德与法治(一)	XXGG002A	B	30	24	6	2	2/15				★		全校			
		4	思想道德与法治(二)	XXGG002B	B	36	28	8	2		2/18			★		全校			
		5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	XXGG003A	A	54	54	0	3			3/18		★		全校			
		6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	XXGG003B	B	36	28	8	2			2/18		★		全校			
		7	形势与政策(一)、马中化	XXGG005A	B	30	20	10	1.4	1/15				■		全校			
		8	形势与政策(二)	XXGG005B	B	6	4	2	0.2		2/3			■		全校			
		11	体育与健康(一)	XXGG004A	B	30	15	15	2	2/15				■		非计体育学院专业学生			
		12	体育与健康(二)	XXGG004B	B	36	18	18	2		2/18			■		非计体育学院专业学生			
		15	大学生心理健康与教育（一）	XXGG006A	A	8	4	4	0.5	2/4				■		全校			
		16	大学生心理健康与教育（二）	XXGG006B	A	8	4	4	0.5		2/4			■		全校			
		20	中华优秀传统文化	XXGG035S	A	18	18	0	1	18/1				■		全校			
		21	劳动教育	XXGG009S	B	30	20	10	2	30/1				■		全校开课，统一安排			
		22	认识实习	XXGG012S	B	60	30	30	4		30/2			■		全校			
		23	毕业实习	XXGG013S	C	252	0	252	14				18/14	■		全校			
		24	毕业设计	XXGG014S	B	120	60	60	4			30/4		■		全校			
		小计					666	288	378	37.6									
	选修课	1	计算机应用基础（一）	XXGG007A	B	30	15	15	2	2/15				★		非计算机学院专业学生			
		2	计算机应用基础（二）	XXGG007B	B	36	18	18	2		2/18			★		非计算机学院专业学生			
		6	大学生职业生涯规划	XXGG010S	B	15	10	5	1	1/15				■		全校			
		7	大学生创新创业教育	XXGG031S	B	18	9	9	1		1/18			■		全校			
	公共	11	就业指导	XXGG011S	B	18	12	6	1			1/18		■		全校			
		12	具体课程每学期公布			32	16	16	2		2/18			■					
		小计					149	80	69	9									
	合计					815	368	447	47	8	9	6							
课程类型：A纯理论课；B理论+实践；C纯实践。												▲核心课			★考试 ■考查				
说明：																			
1、形势与政策课以讲座形式进行，第一、二、三、四学期各上3次，共12次。另有认识实习、毕业论文等，不列入总学时。																			
2、综合素质选修课要求学生最多选一门，由于每学期选修课课程不定，因此不一一列举。																			

附件 1—3

专业课教学进程表																
专业名称：酒店官理与奴子化运营（二年制）										2022.11.3						
课程类别	课程性质	课程序号	课程名称	课程代码	课程类型	学时分配			学分					考核方式	教学场所	备注
						总学时	讲授	实践		第一学年		第二学年				
										3	4	5	6			
										18	18	18	18			
		1	酒店数字化营销	LYJD005S	B	60	40	20	4	4				★		▲
		2	酒店英语	YJD007（C-D）	B	66	46	20	4	2	2			★		
		3	酒店人力资源管理	LYJD008S	B	60	20	40	4	4				★		▲
		4	酒店法律实务	LYJD009S	A	36	20	16	2			2		★		
		5	酒店服务心理学	LYJD010S	B	72	52	20	4		4			★		▲
		6	饭店服务质量管理	LYJD011S	B	72	52	20	4		4			★		
		7	旅游电子商务	LYLG016S	B	36	10	26	2			2		★		
		8	酒店信息系统	LYJD001S	B	66	10	56	4	2	2			■		
		9	调酒与咖啡	YJD013（D-E）	B	72	10	62	4		2	2		■		
		10	餐饮服务与管理	LYJD014S	B	60	10	50	4	4				★		▲
		11	酒店英语听力与口语实训	LYJD016S	B	72	10	62	4			4		■		
		12	茶艺	LYJD003S	B	36	10	26	2			2		■		
		13	酒店基层督导管理	LYJD020S	B	36	10	26	2		2			★		▲
		14	酒店服务礼仪	LYJD018S	B	36	10	26	2			2		■		
			小计				780	310	470	46	16	16	14			
	1	插花艺术	LYJD019S	B	36	10	26	2		2			■			
		小计				36	10	26	2		2					
		合计				816	320	496	48	16	18	14				
		制表人：郭飞羽														
		课程类型：A纯理论课；B理论+实践；C纯实践。▲核心课										★考试		■考查		

附件 1-4

实践教学进程表															
专业名称：酒店管理与数字化运营（二年制）							2022年10月								
项目	项目 序号	课程代码	项目 名称	课程类型	学分	总周数	教学进度周学时分配						考核 方式	教学 场所	备注
							第一学年		第二学年		第三学年				
							1	2	3	4	5	6			
专业技能 实训	1	XXGG012S	认知实习	C	4	2				30			考查	校外	
	小计				4	2				30					
其他 实践 活动	1	XXGG014S	毕业设计	C	4	4				30			考查	校内	
	小计				4	4				30					
													制表人：郭飞羽		
			课程类型：A纯理论课；B理论+实践；C纯实践。							▲核心课			★考试		
注：本实践课按周计算，在统计学时/周计算															