

山东省高水平中职学校联合高职院校举办 初中后五年制高等职业教育专业人才培养方案

学校名称 寿光市职业教育中心学校 (中职学校)

山东经贸职业学院 (高职院校)

潍坊万华酒店有限公司 (合作企业)

专业名称 高星级饭店运营与管理 专业代码 740104 (中职学校)

酒店管理与数字化运营 专业代码 540106 (高职院校)

联系人 姓名 马建 电话 13563668463 (中职学校)

电子信箱 majiantv@163.com

姓名 王卓恒 电话 13616361960 (高职院校)

电子信箱 476529630@qq.com

姓名 孙振瑜 电话 19862600693 (合作企业)

电子信箱 19862600693@198.com

二〇二六年三月

目 录

2026 年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	3
二、入学要求	3
三、修业年限	3
四、职业面向	3
五、职业能力和职业资格标准分析	4
六、培养目标	10
七、培养规格	30
八、课程结构框架	32
九、课程设置与要求	33
十、教学进程总体安排	48
（一）教学时间安排	48
（二）教学进程总体安排表	49
十一、实施保障	51
（一）师资队伍	51
（二）教学设施	52
（三）教学资源	56
（四）教学方法	56
（五）学习评价	57
十二、毕业要求	57
（一）学业考核要求	57
（二）证书考取要求	58
（三）继续专业学习深造建议	58

2026 年酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

（初中后五年制高等职业教育）

一、专业名称及代码

（一）高等职业教育专业名称及专业代码

1. 专业名称：酒店管理与数字化运营
2. 专业代码：540106

（二）对应中等职业学校专业名称及专业代码

1. 专业名称：高星级饭店运营与管理专业
2. 专业代码：740104

二、入学要求

初级中学毕业生或具备同等学力者。

三、修业年限

五年。

四、职业面向

（一）职业面向

本专业主要职业面向如表 1 所示。

表 1 职业面向

所属专业大类（代码）	54 旅游大类
所属专业类（代码）	5401 旅游类
对应行业（代码）	住宿业（61） 餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	客房服务员（4-03-01-02） 前厅服务员（4-03-01-01） 餐厅服务员（4-03-02-05） 茶艺师（4-03-03-02） 咖啡师（4-03-03-03） 调酒师（4-03-03-01） 推销员（4-01-01-01）
主要岗位（群）或技术领域举例	旅游饭店服务 经济连锁饭店服务 民宿服务 露营地服务 前台接待服务 正餐服务 快餐服务

	茶馆服务 咖啡厅服务 酒吧服务 康乐休闲接待服务 会展接待服务
职业类证书举例	餐饮服务管理职业技能等级证书（中级）☆ 前厅运营管理技能等级证书（中级）☆ 茶艺师 调酒师 咖啡师 普通话等级证 全国计算机等级证

五、职业能力和职业资格标准分析

职业能力与职业资格标准分析，如表 2 所示。

表 2 酒店管理与数字化运营专业的职业岗位描述

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
1. 前厅服务	1.1 客房预订	1.1.1 能够掌握前厅电话预订、网络预订等 1.1.2 能够掌握散客客房预订的流程 1.1.3 能够掌握团队客房预订的流程 1.1.4 能够掌握客人抵店前准备工作和要求，做好客人抵店前准备 1.1.5 能够掌握客人更改预订的流程 1.1.6 能够掌握客人取消预订的流程 1.1.7 能够正确填写各类预订表格 1.1.8 能够熟练操作相关酒店房务预订操作系统	1-1-1 能进行前厅电话预订、网络预订等 1-1-2 能散客客房预订 1-1-3 能团队客房预订 1-1-4 能按照客人抵店前准备工作和要求，进行客人抵店前准备 1-1-5 能为客人更改预订 1-1-6 能为客人取消预定 1-1-7 能填写各类预订表格 1-1-8 能熟练操作相关酒店房务预订操作系统
	1.2 总台接待	1.2.1 能够掌握前厅入住登记的程序和操作标准，为客人办理入住登记 1.2.2 能够熟知不同类型客人入住登记表的填写	1-2-1 能按照前厅入住登记的程序和操作标准，为客人办理入住登记 1-2-2 熟悉不同类型客人入住登记表的填写

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
		1.2.3 能够按照 VIP、团队客人的入住程序与操作标准，为客人提供服务 1.2.4 能看懂房态报告、客史档案等基本信息 1.2.5 能够排房、满足客人需求 1.2.6 能够熟练处理客人抵店或离店时发生意外事件	1-2-3 能按照 VIP、团队客人的入住程序与操作标准，为客人提供服务 1-2-4 能看懂房态报告、客史档案等基本信息 1-2-5 会排房 1-2-6 能熟练处理客人抵店或离店时发生意外事件
	1.3 礼宾服务	1.3.1 能够掌握驻机场迎宾服务的程序与标准，为客提供礼宾服务 1.3.2 能够掌握门厅迎送宾客的服务程序与标准，迎送客人 1.3.3 能够掌握行李服务的程序与标准，为客人提供行李服务 1.3.4 能够掌握行李寄存与提取的工作程序 1.3.5 能够掌握“金钥匙”服务的岗位职责和工作要求 1.3.6 能按照客务关系主任工作程序和要求，为客人解决问题 1.3.7 能够掌握熟练的语言（外语）表达能力和沟通技巧	1-3-1 能按照驻机场迎宾服务的程序与标准，为客提供礼宾服务 1-3-2 能按照门厅迎送宾客的服务程序与标准，迎送客人 1-3-3 能按照行李服务的程序与标准，为客人提供行李服务 1-3-4 熟悉行李寄存与提取的工作程序 1-3-5 能够为客人提供“金钥匙”服务 1-3-6 能按照客务关系主任工作程序和要求，为客人解决问题 1-3-7 掌握熟练的语言（外语）表达能力和沟通技巧
	1.4 总机服务	1.4.1 能够掌握酒店总机服务的工作制度 1.4.2 能够掌握酒店总机的工作流程与操作标准 1.4.3 能够把按照酒店总机的服务标准规范要求，完成转接电话、叫醒、免打扰的服务工作	1-4-1 能够遵守酒店总机服务的工作制度 1-4-2 能够掌握酒店总机的工作流程与操作标准 1-4-3 能够把按照酒店总机的服务标准规范要求，完成转接电话、叫醒、免打扰的服务工作

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
	1.5 前厅数字化运营	1.5.1 经营统计数据的运用 1.5.2 预抵宾客管理 1.5.3 客房分配管理 1.5.4 网络点评管理 1.5.5 客史档案管理	1-5-1 能够熟练运用经营统计数据 1-5-2 对预抵宾客进行管理 1-5-3 对客房进行分配管理 1-5-4 对网络点评进行管理 1-5-5 对客史档案进行管理
2. 客房服务	2.1 楼层服务	2.1.1 能够运用礼貌礼仪知识学会规范敲门进房 2.1.2 能学会折叠床单、被套、被芯、枕套等床上用品及中式铺床的整体要求 2.1.3 能运用房间的清扫程序，熟练清扫走客房 2.1.4 能了解其他客房的情况、并进行清扫工作 2.1.5 能识别客房状态，能认识空房、住客房、长住房、贵宾房、DND房 2.1.6 学会看房态，通过房态确定清扫顺序；根据客房清扫的标准确定房间清扫的程序 2.1.7 能根据客人的特点、性别、职业等心理学接待知识，对客人进行分类，能做好VIP客人的接待服务 2.1.8 能按客人要求做好准备工作，客人会客时协助做好接待工作 2.1.9 能运用礼貌礼仪的记得礼仪知识，礼貌地迎客并引领客人入房间。能做好客人离店的准备工作，热情地送别客人，仔细地做好善后	2-1-1 能够规范敲门进房 2-1-2 能折叠床单、被套、被芯、枕套等床上用品及中式铺床的整体要求。 2-1-3 能熟练清扫走客房 2-1-4 能熟知其他客房的情况、并进行清扫工作 2-1-5 能识别客房状态空房、住客房、长住房、贵宾房、DND房 2-1-6 能通过房态确定清扫顺序；根据客房清扫的标准确定房间清扫的程序 2-1-7 能够分析客人的特点、性别、职业，对客人进行分类，能做好VIP客人的接待服务 2-1-8 能够根据客人要求做好准备工作，客人会客时协助做好接待工作。 2-1-9 能运礼貌地迎客并引领客人入房间。能做好客人离店的准备工作，热情地送别客人，仔细地做

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
		工作	好善后工作
	2.2 客房中心服务	2.2.1 能认识客房服务各岗位工作表格的内容及各类服务质量，能够熟记楼层电话 2.2.2 能掌握客房防火与防盗的工作概况，熟记消防的配备情况及位置，认识各类安全标识 2.2.3 能根据酒店经营情况，安排楼层岗位；能处理好酒店内部信息沟通问题，能熟练运用计算机知识，处理各类文书；能按规程处理好客人的投诉 2.2.4 能够解决突发性事件应采取的措施，掌握处理各种突发事件的正确方法	2-2-1 了解客房安全管理的基本含义，能认识客房服务各岗位工作表格的内容及各类服务质量，能够熟记楼层电话 2-2-2 能够做好预防客房防火与防盗，熟记消防的配备情况及位置，认识各类安全标识 2-2-3 能根据酒店经营情况，安排楼层岗位；能处理好酒店内部信息沟通问题，能熟练运用计算机知识，处理各类文书；能按规程处理好客人的投诉 2-2-4 熟悉解决突发性事件应采取的措施，掌握处理各种突发事件的正确方法
	2.3 客房基层管理	2.3.1 负责客房的清洁状况和布置规格达到酒店规定的标准 2.3.2 负责客房楼层的家具、设备以及清洁卫生器具的保养工作 2.3.3 检查全部的VIP房，每班抽查一定数量的客房，发觉异常状况准时处理并向上级汇报 2.3.4 负责员工的日常部门培训和纪律教育，确保员工安全正确地操作，言行举止符合酒店相关制度的要求 2.3.5 审读每日领班交接班本和工作记录本 2.3.6 负责员工的排班、考勤和休	2-3-1 负责客房的清洁状况和布置规格达到酒店规定的标准 2-3-2 负责客房楼层的家具、设备以及清洁卫生器具的保养工作 2-3-3 检查全部的VIP房，每班抽查一定数量的客房，发觉异常状况准时处理并向上级汇报 2-3-4 负责员工的日常部门培训和纪律教育，确保员工安全正确地操作，言

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
		假的初审工作，依据客情需要及员工特点，支配日常工作，发觉日常工作中发生的问题要准时汇报与处理 2.3.7 负责客房区内物料的管理，编制财产三级账，教育和督导下属员工爱惜财务，勤俭节省，做到日清月盘，财务相符合，杜绝铺张 2.3.8 把握客房状态，准时将变化状况、客人特殊资料输入电脑，督促文员做好客人遗留物品记录及招领工作； 2.3.9 妥当处理好部门员工的劳动争议，并将初步处理意见报告部门经理 2.3.10 协助部门经理做好员工评估和考核工作 2.3.11 客房数据收集、分析与运用 2.3.12 客房产品在线运营与分析	行举止符合酒店相关制度的要求； 2-3-5 审读每日领班交接班本和工作记录本； 2-3-6 负责员工的排班、考勤和休假的初审工作，依据客情需要及员工特点，支配日常工作，发觉日常工作中发生的问题要准时汇报与处理； 2-3-7 负责客房区内物料的管理，编制财产三级账，教育和督导下属员工爱惜财务，勤俭节省，做到日清月盘，财务相符合，杜绝铺张 2-3-8 把握客房状态，准时将变化状况、客人特殊资料输入电脑，督促文员做好客人遗留物品记录及招领工作； 2-3-9 妥当处理好部门员工的劳动争议，并将初步处理意见报告部门经理 2-3-10 协助部门经理做好员工评估和考核工作 2-3-11 完成上级交给的各类临时事务 2-3-12 分析和运营在线客房产品
3. 餐饮服务	3.1 迎宾	3.1.1 能够熟练进行迎宾服务 3.1.2 能根据不同情况，及时处理迎接服务 3.1.3 能够检查当餐所用菜单、酒水单是否完好无损且无污渍，数量是否充足	3-1-1 能礼貌的、微笑的进行迎宾服务 3-1-2 能根据不同情况，及时处理迎接服务 3-1-3 检查当餐所用菜单、酒水单是否完好无损

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
		3.1.4 能够熟知餐厅或服务中推出的新项目及其服务要求 3.1.5 能够掌握餐厅服务岗位分配情况和各服务区预订情况 3.1.6 能够掌握迎宾的安全及注意事项	且无污渍,数量是否充足 3-1-4 熟悉了解餐厅或服务中推出的新项目及其服务要求 3-1-5 掌握餐厅服务岗位分配情况和各服务区的餐预订情况 3-1-6 能够掌握迎宾的安全及注意事项
	3.2 点餐	3.2.1 能够介绍餐厅的特色菜肴和制作方法 3.2.2 能够根据客人需求介绍餐厅时令促销菜 3.2.3 能够掌握本餐厅酒水和特色饮料的配备情况 3.2.4 能够根据客人的年龄和宴请情况推荐酒水和饮料	3-2-1 能向客人清楚简明地介绍餐厅的特色菜肴和制作方法 3-2-2 能根据客人需求介绍餐厅时令促销菜 3-2-3 能了解本餐厅酒水和特色饮料的配备 3-2-4 能根据客人的年龄和宴请情况推荐酒水和饮料
	3.3 零点服务	3.3.1 能够掌握上菜的操作服务程序和方法 3.3.2 能够掌握分菜服务的操作程序和方法 3.3.3 能够掌握不同酒水的斟倒程序和规范 3.3.4 能够掌握席间特殊情况处理要领和技巧 3.3.5 为客人提供结账服务 3.3.6 能够掌握餐后清理台面的流程	3-3-1 掌握上菜的操作服务程序和方法 3-3-2 掌握分菜服务的操作程序和方法 3-3-3 掌握不同酒水的斟倒程序和规范 3-3-4 掌握席间特殊情况处理要领和技巧 3-3-5 能够进行结账服务 3-3-6 能够运用清理台面的流程进行清洁工作
	3.4 宴会服务	3.4.1 能够掌握每天宴席预订、客人用餐和餐桌安排及当日特色菜点情况 3.4.2 能按照宴会服务工作规程和质量要求对客人进行优质细致的服务	3-4-1 掌握和了解每天宴席预订、客人用餐和餐桌安排及当日特色菜点情况 3-4-2 按照宴会服务工作规程和质量要求对客人

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
		3.4.3 能根据菜单变化和厨房货源情况，主动介绍和推销各种菜肴及酒水 3.4.4 能保持餐厅环境整洁，确保餐具、布件清洁完好，备齐各种物料用品 3.4.5 能够做好厅内餐具及物品交接，保证设施设备正确使用及维护 3.4.6 能够严格按照服务程序及规程对客进行服务 3.4.7 每餐结束后及时进行整理清扫工作	进行优质细致的服务 3-4-3 掌握菜单变化和厨房货源情况，主动介绍和推销各种菜肴及酒水 3-4-4 保持餐厅环境整洁，确保餐具、布件清洁完好，备齐各种物料用品 3-4-5 做好厅内餐具及物品交接，保证设施设备的正确使用及维护 3-4-6 严格按照服务程序及规程对客进行服务 3-4-7 每餐结束后参加餐厅的整理清扫工作
	3.5 餐饮数字化运营	3.5.1 餐饮服务管理软件的应用 3.5.2 餐饮市场分析与经营定位、产品设计、市场推广 3.5.3 餐饮物料管理 3.5.4 餐饮质量管控 3.5.5 餐厅数据收集、分析及运用 3.5.6 餐饮产品在线运营与分析	3-5-1 能够熟练操作餐饮服务管理软件 3-5-2 进行餐饮市场分析与经营定位、产品设计、市场推广 3-5-3 对餐饮物料进行管理 3-5-4 对餐饮质量进行管控 3-5-5 及时准确的餐厅数据收集、分析及运用 3-5-6 对餐饮产品在线运营与分析
4. 酒水服务	4.1 酒水分类及识别能力	4.1.1 酒水专业知识储备 4.1.2 感官鉴别能力 4.1.3 工具与技术应用能力 4.1.4 市场与法规知识 4.1.5 数据分析与客户沟通	4-1-1 掌握酒水的系统分类（如白酒、葡萄酒、啤酒、烈酒等）、酿造工艺、产区特点、年份差异等专业知识。 4-1-2 具备敏锐的嗅觉、味觉和视觉判断力，能通过颜色、香气、口感等特征鉴别酒水品质及真伪。

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			4-1-3 熟练使用专业工具（如分光光度计、电子舌）或数字化系统（如 AI 图像识别、数据库比对）辅助分类。 4-1-4 熟悉国内外酒水行业标准、标签法规（如 GB/T、AOC 认证）及市场动态。 4-1-5 能整理酒水数据（如库存分类、销售趋势），并向客户清晰传达鉴别结果或推荐建议。
	4.2 六大基酒识别能力	4.2.1 基酒品类特征掌 4.2.2 感官品鉴与风味分析 4.2.3 品牌与产区知识 4.2.4 调酒应用与搭配能力 4.2.5 法规与市场趋势洞察	4-2-1 熟悉六大基酒的原料、产地、酿造工艺及典型风味特征（如金酒的杜松子香、龙舌兰的植物气息）。 4-2-2 具备专业的嗅觉、味觉敏感度，能辨识基酒的核心风味（如朗姆酒的蔗糖甜、白兰地的果香与木香）。 4-2-3 了解主流品牌（如百加得朗姆酒、绝对伏特加）及核心产区特点（如苏格兰威士忌 vs. 波本威士忌）。 4-2-4 掌握基酒在鸡尾酒中的使用逻辑（如金酒用于马天尼、龙舌兰用于玛格丽特）。 4-2-5 熟悉基酒的生产标准（如墨西哥龙舌兰的 Tequila 认证）、市场流行趋势（如风味伏特加的

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			兴起)。
	4.3 配制酒的识别和服务	4.3.1 配制酒分类与风味掌握 4.3.2 原料与工艺知识 4.3.3 服务与饮用场景适配 4.3.4 鸡尾酒调制应用 4.3.5 市场趋势与法规合规	4-3-1 熟悉配制酒的主要类型(如水果利口酒、草药利口酒、奶油酒等)及其核心风味特征(如君度的橙香、野格酒的草本苦涩)。 4-3-2 了解配制酒的基酒(如伏特加、白兰地)、添加成分(水果、香料、糖分)及生产工艺(浸渍、蒸馏、调配)。 4-3-3 掌握配制酒的饮用方式(纯饮、加冰、调酒)及搭配场景(餐后酒、派对饮品)。 4-3-4 熟悉经典鸡尾酒中配制酒的使用(如玛格丽特中的君度、白俄罗斯中的咖啡利口酒)。 4-3-5 关注新兴配制酒品牌(如低糖、低酒精趋势)及标签法规(如进口利口酒的中文标识要求)。
	4.4 酒吧接待服务	4.4.1 客户服务与沟通能力 4.4.2 酒水知识与推荐能力 4.4.3 礼仪与职业形象 4.4.4 应变与冲突处理能力 4.4.5 团队协作与效率管理	4-4-1 具备优秀的语言表达和倾听能力,能主动热情地接待顾客,准确理解需求并提供个性化服务。 4-4-2 熟悉酒吧酒单(包括经典鸡尾酒、啤酒、葡萄酒等),掌握基本的风味特点和饮用方式。 4-4-3 保持专业的仪容仪表,掌握酒吧服务礼仪(如递酒姿势、微笑服务、适时互动)。

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			4-4-4 能冷静处理突发情况（如顾客醉酒、投诉或订单错误），灵活解决问题。 4-4-5 与调酒师、服务员等团队成员高效配合，兼顾多桌顾客需求并保持服务流畅。
	4.5 鸡尾酒的调制方法及运用	4.5.1 酒水知识与配方掌握 4.5.2 调酒技术与器具操作 4.5.3 风味平衡与创新研发 4.5.4 卫生与操作规范 4.5.5 客户互动与销售引导	4-5-1 熟记经典鸡尾酒配方（如玛格丽特、莫吉托、长岛冰茶）及现代流行款式，理解基酒、辅料和装饰的搭配逻辑。 4-5-2 掌握摇和（Shake）、搅拌（Stir）、兑和（Build）、搅打（Blend）等技法，熟练使用调酒壶、量杯、吧勺等工具。 4-5-3 具备敏锐的味觉判断力，能平衡甜、酸、苦、酒精度的比例，并创新融合时令食材或风味糖浆。 4-5-4 严格执行食品安全标准（如冰铲不接触手、器具消毒），保持操作台整洁高效。 4-5-5 通过展示调酒过程（如火焰表演）增强体验感，并推荐高价或特色酒款提升销售额。
5. 酒店数字化营销	5.1 酒店产品和客户分析	5.1.1 酒店产品知识体系化能力 5.1.2 客户数据挖掘与分析能力 5.1.3 市场趋势洞察能力 5.1.4 收益管理能力 5.1.5 跨部门协同落地能力	5-1-1 全面掌握酒店各类产品（客房/餐饮/会议/康乐等）的核心卖点、定价策略和服务流程。 5-1-2 熟练运用 CRM 系统/PMS 系统，建立客户画像

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			（消费习惯、偏好、价值等级）并进行行为预测。 5-1-3 持续跟踪行业动态（如 staycation 趋势、数字化服务需求），结合竞品分析优化产品结构。 5-1-4 掌握动态定价策略，能基于季节/事件/客源结构等因素进行价格敏感度测试。 5-1-5 将数据分析结论转化为可执行方案，协调前厅/餐饮/销售等部门共同实施改进。
	5.2 市场拓展与客户开发	5.2.1 市场调研与分析能力 5.2.2 商务谈判与提案能力 5.2.3 客户需求洞察能力 5.2.4 渠道开发与维护能力 5.2.5 数字化营销能力	5-2-1 掌握市场调研方法（问卷/访谈/竞品分析），能精准识别目标市场潜力与空白机会点。 5-2-2 具备专业的谈判技巧（共赢策略/条件交换），能制作具有说服力的商业合作方案。 5-2-3 通过有效提问和观察，深度挖掘客户潜在需求（显性需求与隐性需求）。 5-2-4 建立并维护多元合作渠道（OTA/旅行社/企业 HR 平台），设计分层激励机制。 5-2-5 熟练运用 SEO/SEM、社交媒体营销工具，实施精准获客策略。
	5.3 制定与执行销售计划	5.3.1 市场目标拆解与策略制定能力 5.3.2 销售预算与资源调配能力	5-3-1 能根据企业战略目标，分解季度/月度销售指标，并制定可落地的渠

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
		5.3.3 销售流程设计与标准化能力 5.3.4 团队执行监控与纠偏能力 5.3.5 销售数据分析与复盘能力	道策略（直销/分销/线上）和客户开发策略。 5-3-2 精准核算销售成本（推广/佣金/人力），合理分配预算到各渠道和客户层级。 5-3-3 建立从线索挖掘到成交回款的完整销售SOP，包括客户分级、跟进频率、报价审批等关键节点。 5-3-4 通过CRM系统跟踪销售漏斗转化率，及时发现执行偏差并调整策略。 5-3-5 熟练使用BI工具分析成交率/客单价/周期等数据，形成可复制的成功经验。
	5.4 市场分析与策略反馈	5.4.1 数据收集与处理能力 5.4.2 数据分析与洞察能力 5.4.3 竞品对标与SWOT分析能力 5.4.4 策略建议与落地能力 5.4.5 动态监测与反馈优化能力	5-4-1 熟练运用市场调研工具（问卷、访谈、行业数据库），精准获取市场趋势、竞品动态、客户需求等关键数据。 5-4-2 掌握数据分析工具（Excel、Tableau、SPSS），能从海量数据中提炼有效信息，发现市场机会或潜在风险。能系统分析竞争对手的产品、定价、营销策略，并运用SWOT模型评估自身优劣势。 5-4-3 能系统分析竞争对手的产品、定价、营销策略，并运用SWOT模型评估自身优劣势。5-4-4 基

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			于分析结论，提出可执行的优化方案（如定价调整、产品升级、渠道优化），并推动跨部门实施。 5-4-5 建立市场变化监测机制，定期评估策略效果，及时调整方向。
	5.5 数字化战略制定与落实	5.5.1 数字化趋势洞察与行业对标能力 5.5.2 数字化需求诊断与优先级排序能力 5.5.3 技术解决方案设计与选型能力 5.5.4 变革管理与落地推动能力 5.5.5 数据驱动与迭代优化能力	5-5-1 持续跟踪酒店科技发展趋势（如 AI 客服、智能客房、元宇宙体验），研究标杆企业的数字化实践，提炼可借鉴模式。 5-5-2 通过客户调研、运营痛点分析，精准识别数字化升级的关键场景（如在线预订转化率低、人工对账效率差）。 5-5-3 熟悉主流技术工具（CRM/PMS/BI 系统），能匹配业务需求制定技术方案（自研/外包/SaaS 采购）。 5-5-4 制定分阶段实施计划，协调 IT、运营、财务等部门资源，解决员工抵触情绪（如新系统培训）。 5-5-5 建立数字化项目的 KPI 体系（如订单处理时效提升率），通过 A/B 测试持续优化功能。
6. 会展服务	6.1 会展的推介服务	6.1.1 会展策划与方案定制能力 6.1.2 场地与资源协调能力 6.1.3 商务谈判与提案能力 6.1.4 全流程项目管理能力 6.1.5 客户关系与品牌传播能力	6-1-1 精准把握客户需求（规模、预算、主题），设计个性化会展方案（场地布置、流程设计、配套服务）。 6-1-2 熟悉酒店会场参数

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			（容量、设备、动线），高效协调餐饮、AV 技术、物流等资源。 6-1-3 精通报价策略与合同条款，能通过增值服务（如免费停车位）提升签约率。 6-1-4 制定甘特图管控进度，预判并规避风险（如天气对户外活动的影响）。 6-1-5 通过会后回访建立长期合作，收集案例素材用于市场宣传。
	6.2 参展商服务	6.2.1 需求分析与个性化服务能力 6.2.2 展位规划与搭建协调能力 6.2.3 现场运营与应急处理能力 6.2.4 商务对接与增值服务能力 6.2.5 满意度管理与长期关系维护能力	6-2-1 快速理解参展商的核心需求（展位位置、设备支持、宣传需求），提供定制化解决方案。 6-2-2 熟悉展馆布局与搭建规范，协调物流、电力、网络等资源，确保展位按时交付。 6-2-3 高效管理现场人流、物资调配，快速响应突发问题（如设备故障、人员短缺）。 6-2-4 主动链接参展商与潜在客户/合作伙伴，提供数据支持（如观众流量分析）。 6-2-5 通过会后回访收集反馈，转化为下届展会的优化方案，建立长期合作粘性。
	6.3 会展现场服务与管理	6.3.1 现场统筹与资源调度能力 6.3.2 应急响应与危机处理能力 6.3.3 服务质量监督与标准化执行	6-3-1 高效协调安保、保洁、技术等团队，确保动线流畅与设备稳定运行。

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
		能力 6.3.4 数据化监控与实时决策能力 6.3.5 多语言沟通与跨文化服务能力	6-3-2 预判突发风险（如人员受伤、火灾警报），熟练执行应急预案。 6-3-3 制定服务 SOP（如咨询台应答话术），通过巡检确保各环节达标。 6-3-4 运用人流热力图、投诉工单系统快速定位问题区域。 6-3-5 英语/小语种基础会话，应对国际参展商的特殊需求。
	6.4 会展设计与搭建服务	6.4.1 创意设计与方案呈现能力 6.4.2 材料工艺与成本控制能力 6.4.3 工程管理与进度把控能力 6.4.4 安全合规与风险评估能力 6.4.5 现场应变与问题解决能力	6-4-1 具备空间美学素养，能根据品牌调性设计展台方案（3D 效果图、动线规划），并精准传达设计理念。 6-4-2 熟悉展材特性（如环保 KT 板 vs 亚克力）、搭建工艺及预算分配，平衡效果与成本。 6-4-3 制定搭建甘特图，协调物流、电工、美工等多工种同步作业，确保按时交付。 6-4-4 掌握展馆安全规范（承重/防火/用电），提前排查隐患（如高空悬挂物加固）。 6-4-5 快速响应搭建中的突发问题（如尺寸误差、设备故障），提出备用方案。
	6.5 会展客户跟踪服务	6.5.1 客户需求分析与建档能力 6.5.2 主动沟通与关系维护能力 6.5.3 异议处理与危机公关能力	6-5-1 系统记录客户参展历史、预算、偏好及反馈，建立动态更新的客户数

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
		6.5.4 数据分析与精准推荐能力 6.5.5 增值服务设计与创收能力	据库。 6-5-2 制定定期回访计划（电话/邮件/拜访），通过节日问候、行业资讯分享保持粘性。 6-5-3 快速响应客户投诉（如展位位置不满），提出补偿方案（免费广告位升级）。 6-5-4 通过 CRM 系统分析客户行为（咨询频次、签约周期），预测续展意向。 6-5-5 挖掘客户潜在需求，打包销售衍生服务（展台设计、观众数据分析报告）。
7. 人力资源管理	7.1 制定人力资源规划	7.1.1 战略解码与业务洞察能力 7.1.2 数据建模与供需预测能力 7.1.3 成本预算与 ROI 分析能力 7.1.4 政策法规合规能力 7.1.5 弹性规划与动态调整能力	7-1-1 深入理解企业战略目标，将业务需求转化为人力资源需求（如扩张期需批量招聘，转型期需技能重塑）。 7-1-2 运用量化工具（回归分析、马尔可夫链）预测人才缺口，平衡内外部供给（校招/社招/内部竞聘）。 7-1-3 精准核算人力成本（薪资、培训、离职损耗），评估人才投资回报率。 7-1-4 掌握劳动法、社保新政及行业特殊规定（如跨境电商的跨境用工限制）。 7-1-5 建立规划滚动修订机制，应对外部变化（如

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			疫情后远程办公常态化)。
	7.2 招聘与甄选员工	7.2.1 岗位分析与需求定位能力 7.2.2 渠道开发与精准引流能力 7.2.3 人才评估与面试技术能力 7.2.4 雇主品牌营销能力 7.2.5 薪酬谈判与入职管理能力	7-2-1 精准解读岗位职责，提炼核心胜任力（硬技能+软技能），制定科学的《岗位说明书》。 7-2-2 熟悉主流招聘平台特性（BOSS 直聘/猎聘/LinkedIn），针对性布局垂直渠道（如 GitHub 招程序员）。 7-2-3 掌握 STAR 行为面试法、情景模拟测试等工具，识别真伪能力。 7-2-4 通过员工故事、成长体系展示企业优势，降低候选人拒签率。 7-2-5 平衡市场行情与内部公平性，高效完成 offer 谈判到背调全流程。
	7.3 员工培训	7.3.1 培训需求分析与诊断能力 7.3.2 课程开发与教学设计能力 7.3.3 培训组织实施与控场能力 7.3.4 效果评估与转化追踪能力 7.3.5 数字化学习平台运营能力	7-3-1 通过岗位胜任力模型、绩效差距分析等方法，精准识别员工技能短板与业务发展需求。 7-3-2 能自主开发体系化课程（理论+实操），运用案例教学、情景模拟等互动方式提升效果。 7-3-3 统筹培训资源（讲师/场地/设备），灵活应对突发状况（如设备故障、学员抵触）。 7-3-4 运用柯氏四级评估模型（反应/学习/行为/结果），量化培训对业绩的影响。

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			7-3-5 熟练使用 LMS（学习管理系统），设计微课、闯关任务等碎片化学习方案。
	7.4 绩效管理	7.4.1 绩效体系设计与优化能力 7.4.2 目标分解与对齐能力 7.4.3 绩效过程监控与反馈能力 7.4.4 绩效评估与面谈能力 7.4.5 绩效结果应用与激励设计能力	7-4-1 基于企业战略目标，设计科学的 KPI/OKR 指标体系，确保目标可量化、可达成、可追踪。 7-4-2 将组织目标逐层拆解至部门/个人，确保上下级目标协同一致。 7-4-3 定期跟踪绩效进展，通过 1 对 1 沟通、数据仪表盘等方式提供实时反馈。 7-4-4 客观公正地评估成果，运用 GROW 模型等工具进行发展性绩效面谈。 7-4-5 将考核结果与薪酬晋升、培训发展等挂钩，设计短期/长期激励方案。
	7.5 薪酬管理	7.5.1 市场薪酬调研与分析能力 7.5.2 薪酬体系设计与合规能力 7.5.3 成本测算与预算管控能力 7.5.4 个性化激励方案设计能力 7.5.5 薪酬沟通与员工关系能力	7-5-1 掌握行业薪酬报告（如美世、翰威特数据），精准对标竞企薪资水平，识别企业薪酬竞争力差距。 7-5-2 设计符合企业战略的薪酬结构（基本工资/绩效奖金/长期激励），确保符合劳动法、个税新政等法规。 7-5-3 建立人力成本模型，预测调薪、奖金发放对企业利润的影响。 7-5-4 针对核心人才（技

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			术骨干/高管)设计股权、项目跟投等差异化激励工具。 7-5-5 清晰解读薪酬政策,化解员工对公平性的质疑,维护组织信任。
8. 饭店财务管理	8.1 饭店财务日常业务基本程序与标准	8.1.1 账务处理与合规核算能力 8.1.2 现金流管理与预测能力 8.1.3 成本控制与分析能力 8.1.4 系统操作与数字化应用能力 8.1.5 审计配合与风险防控能力	8-1-1 熟练掌握饭店收入(房费/餐饮/会议)、成本(食材/能耗)的会计科目分类,确保符合《企业会计准则》及税务规范。 8-1-2 监控每日收支动态,预测旺季/淡季资金需求,规避短期流动性风险。 8-1-3 建立食材损耗率、能耗占比等预警指标,定位异常波动原因。 8-1-4 熟练使用 PMS(物业管理系统)、财务软件(如用友/金蝶)完成自动化对账。 8-1-5 规范单据留存(发票/验收单),快速响应内外部审计需求,识别舞弊红区。
	8.2 酒店筹资管理	8.2.1 融资渠道开发与维护能力 8.2.2 财务模型构建与风险评估能力 8.2.3 筹资方案设计与谈判能力 8.2.4 合规管理与法律文书能力 8.2.5 资金使用监管与成本优化能力	8-2-1 熟悉银行信贷、融资租赁、股权融资等多元筹资方式,建立稳定的金融机构合作网络。 8-2-2 能搭建现金流预测模型,评估不同筹资方案对资产负债率、利息覆盖率的影响。 8-2-3 设计具有吸引力的

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			融资条款（如抵押物组合、还款周期），高效完成商务谈判。 8-2-4 精通《民法典》《证券法》中融资相关条款，审核合同关键项（如违约条款）。 8-2-5 监控筹资资金流向，通过提前还款、利率置换等方式降低财务费用。
	8.3 酒店投资管理	8.3.1 市场分析与投资机会识别能力 8.3.2 财务建模与收益预测能力 8.3.3 尽职调查与风险评估能力 8.3.4 交易结构设计与谈判能力 8.3.5 投后管理与增值运营能力	8-3-1 掌握宏观经济趋势、区域旅游数据及竞争格局分析，精准评估项目投资价值。 8-3-2 构建动态财务模型（DCF/IRR 测算），评估项目回报周期与风险收益比。 8-3-3 系统核查法律合规性（产权/环评）、工程可行性（建筑结构/改造成本）等关键项。 8-3-4 设计灵活收购方案（股权并购/资产收购/合作经营），主导条款谈判。 8-3-5 制定投后整合计划（品牌切换/团队重组），监控 KPI 达成并启动退出机制。
	8.4 酒店营运资金管理	8.4.1 现金流预测与动态监控能力 8.4.2 应收账款与信用管理能力 8.4.3 应付账款与成本优化能力 8.4.4 营运效率分析与改进能力 8.4.5 短期融资与流动性应急能力	8-4-1 建立日/周/月现金流预测模型，精准预判经营收支波动（如节假日营收高峰与淡季资金缺口）。 8-4-2 制定客户信用分级

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			制度（如协议公司预付款比例），缩短回款周期。 8-4-3 统筹供应商账期（如食材周结 vs 布草月结），平衡付款压力与采购成本。 8-4-4 通过周转率指标（存货/应收账款）识别资金沉淀环节，提出优化方案。 8-4-5 熟悉过桥贷款、商业票据等工具，快速解决临时性资金短缺。
	8.5 酒店收入管理及成本控制	8.5.1 动态定价与收益优化能力 8.5.2 成本分析与精细化管控能力 8.5.3 数据建模与预测能力 8.5.4 库存与资源管理能力 8.5.5 跨部门协作与执行力	8-5-1 掌握市场需求预测方法，灵活调整房价、餐饮套餐价格，最大化 RevPAR（每间可用客房收益）。 8-5-2 识别成本驱动因素（如食材损耗率、能耗占比），制定针对性降本措施。 8-5-3 运用历史数据和市场趋势，建立收入与成本预测模型，支持决策制定。 8-5-4 优化客房、会议室、餐饮库存管理，提高资源利用率。 8-5-5 与销售、前厅、餐饮等部门协同，确保定价策略和成本控制措施落地。
9. 康乐服务	9.1 娱乐服务与管理	9.1.1 娱乐项目策划与运营能力 9.1.2 客户体验设计与服务标准执行能力	9-1-1 熟悉 KTV、酒吧、SPA 等娱乐业态的运营模式，能策划主题活动（如

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
		9.1.3 团队管理与培训能力 9.1.4 合规管理与风险控制能力 9.1.5 营收分析与成本优化能力	主题派对、歌手驻场）以提升客流。 9-1-2 制定 VIP 接待、隐私保护等高标准服务流程，确保高端客户满意度。 9-1-3 统筹演艺人员、服务员、安保团队协作，定期开展服务礼仪与应急演练培训。 9-1-4 严格执行治安管理条例（如身份证核验）、消防法规，规避涉黄赌毒风险。 9-1-5 监控酒水毛利率、人均消费等数据，通过套餐设计提升客单价。
	9.2 康体服务与管理	9.2.1 康体项目规划与品质管控能力 9.2.2 专业服务与安全救护能力 9.2.3 会员体系设计与私教营销能力 9.2.4 卫生管理与环境维护能力 9.2.5 健康数据分析与个性化服务能力	9-2-1 精通健身房、泳池、SPA 等项目的运营标准（如水质检测、器械维护），设计符合酒店定位的服务方案。 9-2-2 持有救生员、健身教练等资质，能规范指导器械使用并处理突发伤病（如泳池抽筋、运动拉伤）。 9-2-3 制定分级会员权益（如私教课包、健康评估），通过体验转化实现业绩增长。 9-2-4 执行高频率消毒流程（如瑜伽垫一客一换），确保设施符合公共卫生标准。 9-2-5 运用体测设备

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			(InBody 等)生成健康报告, 提供饮食/运动综合建议。
	9.3 休闲保健服务	9.3.1 健康理疗技术专业能力 9.3.2 个性化健康方案设计能力 9.3.3 高端客户隐私服务能力 9.3.4 卫生安全与感染控制能力 9.3.5 健康产品营销与会员维护能力	9-3-1 掌握中医推拿、芳香疗法、热石理疗等专业技术, 持有相关职业资格证书(如康复理疗师证)。 9-3-2 根据客人体质检测结果(如体脂率、睡眠质量), 定制调理计划(饮食建议+理疗项目组合)。 9-3-3 严格执行VIP客户信息保密制度, 提供独立包厢及“无打扰”服务模式。 9-3-4 熟练执行医疗器械消毒(如拔罐器具)、一次性用品更换等规范流程。 9-3-5 结合服务场景推荐关联产品(如草本精油、保健器械), 设计会员复购激励体系。
10. 宴会设计与服务	10.1 宴会策划	10.1.1 创意方案设计与主题策划能力 10.1.2 预算控制与资源协调能力 10.1.3 流程管理与时间把控能力 10.1.4 客户需求洞察与提案能力 10.1.5 风险预案与危机处理能力	10-1-1 根据客户需求(如婚礼、商务晚宴)设计独特主题, 融合场地布置、流程环节、互动体验等创新元素。 10-1-2 精准核算成本(餐饮、装饰、人员), 优化供应商合作(花艺、灯光、摄影), 确保高品质执行不超支。 10-1-3 制定分钟级活动流程表(如致辞、上菜、表演节点), 协调多团队

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
			（厨师、司仪、AV 技术）无缝配合。 10-1-4 通过深度访谈挖掘客户隐性需求（如企业文化展示、家族仪式感），提供超出预期的解决方案。 10-1-5 预判天气、设备、人员等风险，制定备用方案（如户外转室内、备用发电机）。
	10.2 场地设计	10.2.1 空间规划与动线设计能力 10.2.2 主题视觉呈现能力 10.2.3 装饰物料选配与成本控制能力 10.2.4 技术设备整合能力 10.2.5 应急调整与执行落地能力	10-2-1 精准测算场地容量，科学规划宾客流动路线（如签到区、舞台、餐饮区布局），避免拥堵并确保消防通道畅通。 10-2-2 将抽象主题（如“海洋之谜”“复古奢华”）转化为色彩、材质、灯光等具体元素，打造沉浸式场景。 10-2-3 熟悉花艺、布幔、道具等装饰品市场资源，平衡效果与预算（如仿真花替代鲜花）。 10-2-4 协调灯光、音响、投影等设备团队，确保技术效果（如追光、雾机）与设计图一致。 10-2-5 快速应对现场变更（如临时增加座席、设备故障），即时优化设计方案。
	10.3 菜单设计	10.3.1 餐饮需求分析与定位能力 10.3.2 菜品创意与营养搭配能力 10.3.3 成本核算与利润管控能力	10-3-1 精准把握宴会类型（婚宴、商务宴、庆典）及客户偏好（如地域口味）。

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
		10.3.4 流程标准化与出品稳定性能力 10.3.5 文化融合与美学呈现能力	味、宗教禁忌），定制差异化菜单策略。 10-3-2 融合时令食材与烹饪技法，设计冷热、荤素、口感层次平衡的套餐组合。 10-3-3 计算食材损耗率、人工成本及合理定价，确保毛利率达标（如高端宴会 60%+）。 10-3-4 制定可复制的烹饪 SOP（如火候、摆盘），确保大规模出餐品质统一。 10-3-5 结合宴会主题设计菜名、餐具及摆盘艺术（如中式婚宴“龙凤呈祥”雕刻）。
	10.4 服务流程设计	10.4.1 标准化流程制定与优化能力 10.4.2 动线规划与空间利用能力 10.4.3 人员分工与团队协作能力 10.4.4 应急预案与敏捷响应能力 10.4.5 客户体验洞察与创新设计能力	10-4-1 设计从预订、备餐到撤场的全流程 SOP，明确各环节责任人与时间节点（如上菜间隔≤10 分钟）。 10-4-2 科学规划传菜路径、宾客流动线及服务人员站位，避免交叉干扰。 10-4-3 根据宴会规模配置服务组（迎宾、上菜、酒水），设计 AB 角互补机制。 10-4-4 预判常见突发状况（如菜品延迟、设备故障），制定三级应急方案。 10-4-5 融合服务触点（如电子菜单、智能呼叫铃）提升科技感与便捷性。

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
	10.5 市场营销与客户关系维护	10.5.1 市场分析与精准定位能力 10.5.2 品牌包装与数字化营销能力 10.5.3 客户需求挖掘与提案能力 10.5.4 大客户关系维护与忠诚度管理能力 10.5.5 数据驱动与效果优化能力	10-5-1 研究行业趋势（如定制化婚礼、绿色宴会需求），细分目标客群（企业客户、婚庆群体），制定差异化营销策略。 10-5-2 策划宴会产品卖点（如明星同款场地、米其林联名菜单），通过社交媒体（小红书、抖音）、官网及 OTA 平台精准推广。 10-5-3 通过深度访谈与数据分析，识别客户隐性需求（如企业文化展示、家族仪式感），设计增值服务方案。 10-5-4 建立客户分级服务体系（如钻石/金卡会员），通过定期回访、专属优惠及 VIP 活动增强黏性。 10-5-5 分析转化率、客单价、复购率等核心指标，持续迭代营销策略与服务流程。

六、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，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、职业道德、服务意识和创新意识，具有爱岗敬业、正直诚信、专业专注、勤奋谨慎的职业精神，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，具备酒店接待服务、沟通、运营管理、数字化技术应用等能力和行动能力，面向各类型酒店、餐饮、民宿以及邮轮等企业的服务、营销、运营及管理岗位群，能够从事前厅接待、餐饮服务、客房服务、宾客沟通、数字化运营管理、数字化技术应用等工作的高技能人才。

七、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，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，掌握环境保护、安全防护、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、历史、数学、外语（英语等）、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 1 门外语并结合本专业加以运用；

（5）掌握旅游基础知识、旅游地理、旅游文化、旅游政策与法规等方面的专业基础理论知识，具有良好的人文素养和文化修养；

（6）掌握旅游心理学、旅游服务沟通技巧、景区服务、旅行社服务、酒店服务等相关知识，具有良好的礼仪素养和得体的行为举止；

（7）掌握旅行社、酒店、景区、旅游电子商务、定制旅行、研学营地（基地）服务所需掌握的技术技能，具有灵活运用专业基础理论知识的能力或实践能力；

（8）具备在旅游服务及旅游企业基层管理等工作中灵活处理问题的能力，能应对各种突发状况；

（9）具备把握旅游业、现代服务业发展趋势的能力，能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化的要求；

（10）掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

（11）具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

（12）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，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；

（13）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；

(14)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。

八、课程结构框架

课程主要包括公共基础课程和专业课程。课程结构体系如下：

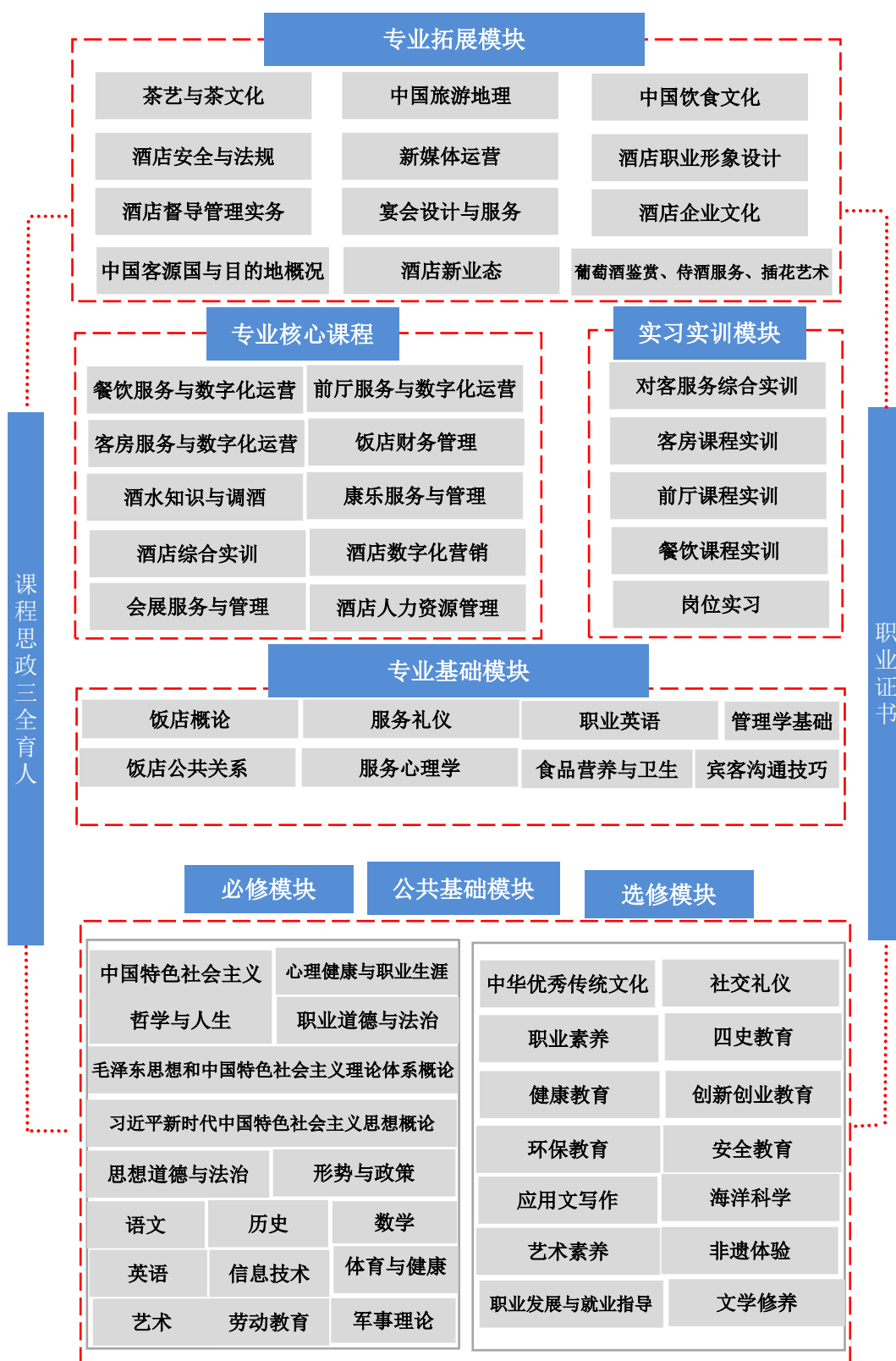


图 1 模块化课程结构体系图

九、课程设置与要求

1. 公共基础课程

公共基础必修课程教学要求

序号	课程名称	主教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设。通过本课程学习，使学生理解中国特色社会主义理论体系的基本内容和科学方法，帮助学生正确理解这一理论体系基本理论观点，深刻理解党在社会主义初级阶段的基本路线、基本纲领和基本要求，准确把握建设中国特色社会主义的总依据、总任务和总布局，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，为全面建成小康社会、实现中华民族伟大复兴而团结奋斗。	36
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设。通过本课程学习，使学生掌握心理健康的基本知识、方法和意识的教育，提高学生心理素质，帮助学生正确处理成长、学习、生活和求职就业中遇到的心理行为问题，促进其身心和谐健康发展。引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业创业创造条件。	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设。通过本课程学习，使学生掌握哲学的基本观点和方法，帮助学生运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确看待自然、社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。	36
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设。通过本课程学习，使学生掌握文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯。掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律知识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。	36
5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程是以中国化的马克思主义为主题，以马克思主义中国化为主线，以中国特色社会主义为重点，着重讲授中国共产党将马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，以及马克思主义中国化两大理论成果即毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系等相关内容，从而坚定大学生在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念。	36

序号	课程名称	主教学内容和要求	参考学时
6	思想道德与法治	本课程旨在帮助学生理解成长过程中面临的思想道德和法治问题，开展世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育。帮助学生提升思想道德素质和法治素养，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。学习本课程有助于学生领悟人生真谛、把握人生方向，追求远大理想、坚定崇高信念，继承优良传统、弘扬中国精神；有助于学生遵守道德规范、锤炼道德品格，把正确的道德认知、自觉的道德养成和积极的道德实践结合起来，引领良好的社会风尚；有助大学生学习法治思想、养成法治思维，自觉尊法守法学法用法，从而具备优秀的思想道德素质和法治素养。	54
7	形势与政策	本课程旨在对学生讲授新时代中国特色社会主义的生动实践，国家的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。	18
8	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	本课程旨在帮助学生深入学习领会习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求，进一步增强大学生的“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，对实现中华民族伟大复兴中国梦的信心。	54
9	军事理论	通过本课程学习，使学生掌握基本军事理论与军事技能，达到增强国防观念和国防意识，强化爱国意识、集体主义观念，加强纪律性，促进大学生综合素质的提高，为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实的基础。	36
10	语文	本课程第一至第三学期，依据《中等职业学校语文课程标准（2020年版）》开设；第四、五、六学期，主要学习古今中外的名家名作。通过阅读与欣赏、表达与交流和语文综合实践等学习活动，使学生具有较强的语言文字运用能力和思维能力，能够传承中华民族优秀文，吸收人类进步文化，提高人文素养，养成良好道德品质，成为全面发展的高素质技能人才。	342
11	历史	按照教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，促进学生进一步了解人类社会形态的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；培育和践	72

序号	课程名称	主教学内容和要求	参考学时
		行社会主义核心价值观，进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神；培养健全的人格和职业精神，树立正确的历史观和价值观，形成历史学科核心素养。必修内容，共 72 学时，包括“中国历史”45 学时和“世界历史”27 学时，共 4 学分。	
12	数学	本课程第一至第二学期，依据《中等职业学校数学课程标准（2020 年版）》开设；第三、四学期，主要学习极限与连续、导数与微分与专业数学等内容。通过本课程学习，使学生掌握职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学思想和数学方法，具备中等职业教育数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	288
13	英语	本课程第一至第二学期，依据《中等职业学校英语课程标准（2020 年版）》开设；第三、四学期，主要进行听力理解、口语表达、阅读理解、书面表达等内容的学习。通过本课程学习，使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力；培养学生的文化意识，提高学生的思想品德修养和文化素养；为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	216
14	信息技术	按照教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，对接信息技术的最新发展与应用，结合职业岗位要求和专业能力发展需要，重点培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养。引导学生通过多种形式的学习活动，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，培养适应职业发展需要的信息能力。包括基础模块和拓展模块，基础模块是必修内容，108 学时，6 学分。	108
15	体育与健康	按照教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》本课程第一至第五学期，依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020 年版）》开设；第七、八、九学期，主要进行田径项目、球类、武术、健美操等项目的学习。通过学习，使学生掌握体育基本理论知识、技术、技能和科学锻炼身体的方法，掌握一定的体育卫生保健常识，通过学习和锻炼，提高自身的运动能力。根据学生的生理、心理特点，选择良	288

序号	课程名称	主教学内容和要求	参考学时
		好的运动环境，全面提高学生身体素质。	
16	艺术（音乐美术）	按照教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，重点培养学生的艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解。充分发挥艺术学科独特的育人功能，通过观赏、体验、联系、比较、讨论等形式的学习方法，进一步积累和掌握艺术的基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。包括基础模块和拓展模块。其基础模块是必修内容，基础模块内容为音乐鉴赏与实践 36 学时/2 学分和美术鉴赏与实践 36 学时/2 学分；拓展模块是任意选修内容，72 学时/4 学分。	36
17	劳动教育	劳动教育是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，根据教育部印发的《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》（教材〔2020〕4 号）开设，以日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动为主要内容。日常生活劳动教育结合新时代校园爱国卫生运动，强化个人生活能力和习惯养成；生产劳动教育使学生亲历工农业生产等劳动过程，学会使用工具，掌握相关技术，感受劳动创造价值；服务性劳动教育强化为他人和社会提供服务，提高社会责任感。同时注重劳动精神、劳模精神、职业荣誉感和工匠精神的培育，每学年不少于 16 学时，培养学生正确的劳动价值观和良好的劳动品质。	72
18	心理健康教育	本课程主要学习大学生心理健康的新观念、认识自我、做情绪的主人、塑造健全人格、积极适应、应对挫折、学会交往、学会学习和学会恋爱、感恩教育和网络心理健康等知识，帮助学生正确认识自我，积极塑造自己的良好形象，培养健康的人格品质，提高挫折承受力，掌握学习交往的科学方法和技巧，树立科学的恋爱观，提高生存技能和生命质量，努力实现生命的价值。	36

公共限选课程教学要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	安全教育	主要学习国家安全各领域内涵及其关系，生活、职场等基本安全知识和防范技能以及生态环境现状、环境对健康的影响、环保政策法规等基础知识。通过学习，培养学生的社会安全责任感，使学生初步掌握国家安全各领域内涵及其关系，增强自觉维护国家安全的使命感；掌握必要	18

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		的安全行为的知识和技能，养成在日常生活和突发安全事件中正确应对的习惯，保障学生健康成长。	
2	党史国史	通过本课程的学习，引导学生了解党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，以史鉴今、资政育人，培养学生从党的历史中汲取智慧和力量，切实增强学生在生活实践中坚守初心、担当使命的思想自觉和行动自觉。	18
3	中华优秀传统文化	通过本课程学习，引导学生了解中国传统文化、传承中华民族精神，弘扬优秀文化传统，提高学校教育文化品位和学生人文素质。增强学生的文化涵养，丰富校园文化，发挥文化传承作用，全面提高学生的人文素质，引导学生形成高尚的道德情操和正确的价值取向。	18
4	职业发展与就业指导	通过本课程的学习，培养学生建立职业生涯发展的自觉意识，树立积极正确的职业态度和就业观念，制定出自身切实可行的职业生涯规划方案，有针对性地提高自身素质和职业需要的技能，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，为其实现自己的人生价值和社会价值打下坚实的基础。	18
5	职业素养	通过本课程学习，引导学生了解职场、了解职业，树立准职业人的身份意识；使学生成为崇尚劳动、敬业守信、创新务实的社会好公民；成为立足岗位、服务群众、奉献社会的准员工；成为德才兼备、创新进取、精益求精的优秀工匠。	18
6	创新创业教育	通过本课程的学习，培养学生的创新意识和创业精神，培养学生的批判性思维、洞察力、决策力、与领导力，使学生具备必要的创业能力；培养学生认知当今企业及行业环境；培养学生撰写创业计划书、模拟实践活动，让学生体验创业准备的各个环节；培养学生落实以创业带动就业，促进毕业生充分就业。	18
7	马克思理论类课程	通过本课程的学习，引导学生：了解马克思主义基本原理及其中国化时代化的最新成果，培养学生运用马克思主义立场、观点、方法分析和解决问题的能力，树立正确的世界观、人生观、价值观，坚定理想信念。	18
8	健康教育	通过本课程学习，培养学生健康行为与生活方式、疾病预防、心理健康、生长发育与青春期保健、安全应急与避险等五个方面的知识与技能，使学生懂得独立生活，自主学习的重要，养成会学习、会生活、会劳动的好习惯。	18

公共选修课程教学要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	四史教育	本课程主要学习党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，以史鉴今、资政育人，培养学生从党的历史中汲取智慧和力量，切实增强学生在生活实践中坚守初心、担当使命的思想自觉和行动自觉。	18
2	环保教育	主要学习低碳、环保、绿色生活的科学知识，人类与环境、化学与环境关系的方面的内容。通过学习，培养学生热爱生活、具有美好生态环境的积极理念与情感，能从生活的细微处入手，为绿色家园创建而努力。	18
3	安全教育	主要学习国家安全各领域内涵及其关系，生活、职场等基本安全知识和防范技能以及生态环境现状、环境对健康的影响、环保政策法规等基础知识。通过学习，培养学生的社会安全责任感，使学生初步掌握国家安全各领域内涵及其关系，增强自觉维护国家安全的使命感；掌握必要的安全行为的知识和技能，养成在日常生活和突发安全事件中正确应对的习惯，保障学生健康成长。	18
4	海洋科学	主要学习海洋自然环境的基本特征，海洋对人类生存和发展的价值，海洋环境问题等内容。通过学习，培养懂得学生积极参与海洋环境保护，维护国家海洋权益的重要意义，增强学生热爱祖国的情感。	18
5	应用文写作	通过本课程的学习，使学生熟悉常用应用文写作学习应用文的基本结构形式及常用表达方式，提高写作技能，以写出规范的应用文书，全面提高学生借助应用写作解决实际问题的能力，达到培养应用性人才的目的。	18
6	艺术素养	通过本课程的学习，帮助学生对不同设计作品，做出富有个性的艺术鉴赏，提升学生的设计艺术鉴赏水平和独立创意能力，使学生具备一定水平的艺术修养和美学素质。	18
7	文学修养	通过本课程的学习，让学生了解和继承不同国家、不同民族、不同时代的人类文化遗产，欣赏古今中外文学名著，提高文学思辨能力，养成正确的审美情趣和健全的人格。	18

2. 专业课程

(1) 专业基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	饭店概论	本课程以全方位的视角，讲述酒店各职能部门的任务、服务内容，介绍各部门各自的业务特点和职能。为学生全面了解酒店基本运作情况打下了坚实的基础。	72
2	服务礼仪	本课程使学生了解有关的服务基本礼貌礼节知识，掌握面客服务时应根据不同的场合来进行服务，同时在服务各种不同民族、职业、年龄、性别等的客人时能区别对待，宾至如归。	36
3	职业英语	本课程的任务是使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，指导学生初步了解酒店服务工作的常用英语知识，并掌握从事酒店、旅游接待服务工作的基本英语听力和口头表达能力，从而提高熟练运用英语与顾客交流和沟通的基本职业能力，培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力；促进学生心智发展，塑造学生健康品格，培养学生思维能力，提高学生文化素养；为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	144
4	饭店公共关系	本课程提升学生对所学专业综合运用的能力和技巧，也从根本上使学生将所学的专业知识转化为解决公共关系实务中处理实际问题的方法，借助公共关系的实务操作对其它课程起到举一反三的作用。	36
5	服务心理学	本课程从心理学角度研究酒店和酒店业的一门新型学科，是研究酒店活动中人的行为规律的科学。通过开设和系统讲授这门课程，使学生了解必要的心理学基础知识，掌握酒店者的需要、特点，初步掌握对酒店者鉴貌辨色的方法，培养学生对酒店者心理分析的能力，使学生具有良好的心理素质，培养学生的服务意识，为今后做好本职工作，提高服务质量打下良好的基础。	72
6	管理学基础	本课程以当前饭店业岗位的需求为导向，全面系统地介绍了现代饭店管理的基本原理、基本方法及其应用。通过本课程的学习，使学生对饭店及饭店业有一个全面的了解，熟悉饭店的基本业务和技能，明确饭店管理的基本内容和基本方法，培养掌握饭店管理知识、具有服务意识和经营管理能力，富有创新精神的高素质、应用型人才。通过本课程的学习，学生将掌握以饭店管理基本业务为主体的知识框架，了解饭店管理职业核心能力、专业能力与就业岗位的关系，了解饭店管理从业人员应该具备的基本职业道德，能够举一反三，为以后系统学习饭店管理专业课程打下基础。	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
7	食品营养与卫生	本课程的任务是讲授我国饮食文化及现代营养与卫生学的基础知识，培养学生的行业通用能力，为学生学习专业知识和继续深造奠定必要的知识和能力基础。	54
8	宾客沟通技巧	本课程主要任务是培养学生良好的沟通态度，帮助梳理正确的沟通意识，掌握交际沟通的基本方法，懂得交际沟通的根本礼节，使学生具备高素质专业人才所应具备的人际沟通与交流理论知识和技巧，并能熟练掌握交际沟通的技巧，在日后的社交中能应付自如，从而立足社会，取得事业的成功。	108

(2) 专业核心课程

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求	参考学时
1	餐饮服务与数字化运营	1. 认识餐饮 2. 托盘及中西餐百态技能 3. 中西餐台面设计原则 4. 菜品和酒水服务技能 5. 中西餐宴会和零点服务流程 6. 餐饮服务管理软件的应用 7. 餐饮市场分析与经营定位、产品设计、市场推广 8. 餐饮物料管理 9. 餐饮质量管控 10. 餐厅数据收集、分析及运用 11. 餐饮产品在线运营与分析	本课程主要学习中西餐服务与管理的基础理论和基本知识，熟悉饭店餐饮部运转与管理的基本程序和方法，使学生熟练掌握餐饮服务中的基本技能、服务规范，掌握餐厅运行中的产品设计、营销策划、人员和物料管控等知识，提升学生的服务意识和管理运营思维。	144
2	前厅服务与数字化运营	1. 认识前厅部 2. 客房销售与预订 3. 礼宾服务 4. 入住接待服务 5. 礼宾部、总机、前台等岗位 PMS 系统常用操作 6. 经营统计数据的运用 7. 预抵宾客管理	本课程旨在掌握客房预订、散客入住登记、问讯服务、离店结帐服务、疑难问题处理、投诉处理、推销酒店商品等操作技能，搭建部门管理与运营思维，结合行业发展，塑造学生的前厅部数字化运营及应用能力，注重培养学生本	72

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求	参考学时
		8. 客房分配管理 9. 网络点评管理 10. 客史档案管理	岗位的信息化系统操作能力、数据应用和分析能力,团队合作及沟通能力,组织和协调能力,使学生胜任前厅部的专业服务与基层管理工作。	
3	客房服务与数字化运营	1. 认识客房部 2. 客房清洁整理的准备工作 3. 客房清洁整理 4. 日常对客服务 5. 客房物资的采购管理与成本控制 6. 客房管理软件的应用 7. 客房数据收集、分析与运用 8. 客房产品在线运营与分析	本课程旨在讲授酒店客房部基层服务和督导管理层知识,培养学生基层岗位服务的能力以及数字化督导管理能力。学生初次就业岗位是客房楼层服务员或客房服务中心文员。通过自身努力,可以晋升到客房楼层主管或客房服务中心主管,未来职业发展可胜任客房部经理、房务总监、行政管家等管理岗位。	72
4	酒水知识与调酒	1. 酒水分类及识别能力 2. 六大基酒识别能力 3. 配制酒的识别和服务 4. 酒吧接待服务 5. 鸡尾酒的调制方法及运用 6. 酒吧日常管理能力 7. 鸡尾酒会策划能力 8. 鸡尾酒酒品成本控制和核算	本课程系统地对酒店管理专业的学生进行酒水知识与酒吧经营管理基础理论及相关技能的教学,使其了解并掌握各类酒及非酒精饮料的基本知识;熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求,中外名酒的分类、特点;通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制;熟悉酒吧各服务岗位的要求并掌握酒吧服务程序,使其掌握酒吧服务的相关技能。	72
5	酒店数字化营销	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. 酒店数字营销的方法 6. 酒店数字营销的技能 7. 酒店数字营销效果分析	本课程能够帮助学生掌握酒店管理与数字化运营专业所必需的营销基础理论和知识;增强学生营销活动方案撰写及酒店产品促销策划的能力;强化学生酒店产品分销渠道管理及互联网营销的能	108

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求	参考学时
			力；引导学生从精准市场定位、吸引更多客群、做好私域流量运营几方面入手提升营销策略。	
6	康乐服务与管理	1. 康乐部概述 2. 娱乐服务与管理 3. 康体服务与管理 4. 休闲保健服务	本课程主要包括康乐经营与管理概述,饭店康乐市场的特征,娱乐休闲类项目、运动类项目、保健休闲类项目的经营与管理,户外活动项目管理,康乐部安全与卫生管理,康乐部服务质量管理,康乐部促销管理等内容。对饭店康乐服务与管理中涉及的康体、健身、娱乐、酒水等服务,以及组织架构、规章制度、销售经营、服务质量管理、人才资源管理、康乐会员管理等内容,进行了系统的论述。康乐部服务质量管理项目内容及要求;组织康乐中心的营销活动项目内容及要求。	36
7	会展服务与管理	1. 会展服务概述 2. 会展的推介服务 3. 参展商服务 4. 会展现场服务与管理 5. 会展物流服务与管理 6. 会展设计与搭建服务 7. 会展服务礼仪 8. 会展安保清洁服务 9. 会展客户跟踪服务	本课程的主要任务是通过教与学,使学生正确把握会展业的基本理论与时代理念,掌握会展业发展的最新信息,了解会展业各细分市场与主要国际会展组织,汲取发达国家会展业的成功经验,明确我国会展业的市场化发展与会展人才的培养问题,并初步把握会展业的发展趋势。	72
8	酒店综合实训	1. 餐饮服务技能训练 2. 前厅服务技能训练 3. 客房服务技能训练 4. 酒店管理软件应用	掌握前厅部岗位职责及岗位操作技能;掌握前厅部组织结构设置及人员配备方法;掌握礼宾部、总机、前台等岗位 PMS 系统常用操作;熟悉前	72

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求	参考学时
			厅智能化服务;掌握客房部基础知识;熟悉客房常见房型;掌握客房管理软件的应用;掌握客房日常的清洁保养;掌握VIP 客人的接待服务;掌握托盘及中西餐摆台技能;掌握中西餐台面设计原则;熟悉菜品和酒水服务技能;掌握中西餐宴会和零点服务流程;掌握餐饮管理软件的应用。	
9	酒店人力资源管理	1. 人力资源概述 2. 制定人力资源规划 3. 招聘与甄选员工 4. 员工培训 5. 绩效管理 6. 薪酬管理	本课程的学习领域是面向酒店企业的中低级人力资源管理岗位,在培养学生的人力资源管理技能方面起着重要的作用。课程教学坚持以学生为中心,以能力培养为导向,通过人力资源管理的教学,使学生了解国内外人力资源管理技术的新趋势,掌握人力资源管理各个环节的工作内容、工作流程、工作规范,提高学生自我分析问题和解决问题的能力。	72
10	饭店财务管理	1. 酒店财务管理基础知识 2. 财务部日常业务基本程序与标准 3. 酒店筹资管理;酒店投资管理 4. 酒店营运资金管理;酒店收入管理及成本控制 5. 酒店固定资产管理;酒店财务预算管理 6. 酒店财务分析	本课程学习设置和登记总账、各种明细分类账,对酒店的全部经营活动,财产物资如实进行全面的记录、反映和监督;按酒店《财务报销管理制度》设置会计科目、处理各项经济业务、编制记账凭证,并做到内容齐全、完整、准确;对酒店的成本、费用进行正确核算,负责编制成本费用计划,每月进行对比分析,每月反映、监督、分析酒店下达的《费用计划执	72

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求	参考学时
			行情况》，按时报送有关部门。	

(3) 专业拓展课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶艺与茶文化	本课程的主要讲授六大基本茶类及特点；认识中国名优茶品；知道茶具的分类与特点；知道茶与中国传统哲学的关系；了解有代表性的国外茶俗及少数民族茶俗；了解常见茶叶品种的基本功效，能够科学饮茶。理解茶叶冲泡三要素，能够使用正确的方法和选择合适的茶具进行茶叶冲泡；理解对泡茶用水的选择与并知道如何正确处理；理解六大茶类冲泡方法不同的原因，知道中国茶文化简史；掌握站、立、行、鞠躬四大类行茶礼仪；理解茶叶的感官审评5因子法，知道红茶、绿茶、乌龙茶的审评方法。	72
2	中国旅游地理	本课程主要讲授中国自然人文旅游资源的基本特征，旅游价值及分布状况；中国旅游资源的主要类别与代表性景区景点；各旅游区旅游资源特征，各旅游区的区域概况及主要景观。培养学生成长为有知识、懂业务的服务从业人员，弘扬中国历史传统文化，热爱祖国大好河山。	36
3	中国饮食文化	本课程讲授中外饮食的起源和发展，中外悠久的饮食历史、民俗以及包括饮食哲学、美学、养生学在内的科学思想，掌握中外饮食文化的特点及其内涵，接受中外优秀饮食文化的熏陶，形成宣传和推销中外饮食商品的能力，进而大幅度提高学生的职业竞争力和创造力，为学生的酒店业的长远发展奠定深厚的人文基础。	72
4	酒店安全与法规	本课程基于现代饭店安全的实际情况，对饭店安全管理进行全面、系统的阐述和分析，将饭店安全管理中涉及的方方面面的内容有机的结合起来，突出可操作性，和岗位需求；作为一门酒店行业就业为导向，以学习者为中心，以学生职业生涯发展需要酒店管理专业综合素质课程；相关法律法规的掌握；相关安全管理知识的领会和理解；相关安全管理措施应对能力；培养高尚的情操；树立诚实守信的职业道德观念；塑造积极向上、开放健全的人格；强化协同合作的意识；通过课程的学习，提供学生的认识论和方法论，求真务实，开拓进取，钻研，毅力，勤奋，视野，批判性思维，创新意识、工匠精神等。	36
5	酒店新媒体运	本课程引导学生运用所学的新媒体基础知识与企业岗位技	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
	营	能进行整合，以项目驱动的方式组织教学来提高学生的短视频与直播新媒体实际运营能力。本课程使学生进一步了解新媒体运营的本质，在项目的实践过程中激发学生的创新意识，提高学生在新媒体实际运营过程中分析问题和解决问题的能力。	
6	酒店职业形象设计	本课程主要教授职业妆容、服饰、发饰等；学生能独立完成面部修饰及发型修饰，符合酒店行业的职业形象。	36
7	酒店督导管理实务	本课程是在学生已掌握基本的管理理论知识与基本技能的基础上，以酒店一线管理人员真实工作岗位典型工作任务为载体，通过大量的饭店管理业务操作，培养学生酒店前厅、客房及餐饮等一线部门管理人员日常工作所应具备的管理技能、职业素质和职业能力。	36
8	宴会设计与服务	本课程培养学生能针对不同的宾客需求，设计主题宴会方案，完成一整套宴会设计与管理工作，达到星级饭店餐厅、宴会厅 领班所具备的能力，具有宴会设计师和部门经理的潜质。该课程对学生职业能力培养起主要支撑作用，通过教学过程的组织实施，对学生职业素养养成起明显促进作用。	72
9	酒店企业文化	本课程主要讲授介绍企业文化的基本知识、基本原理；运用企业文化理论分析和解决企业实际问题；让学生树立敬业爱岗、维护企业形象的意识；掌握企业管理的方法。内容上看包括企业理论和企业实践两个方面。强化自己的服务意识，规范自己的职业行为，和谐地融入自己所在的酒店文化之中，做一名优秀的酒店员工。	72
10	中国客源地与目的地概况	本课程对主要客源国的地理环境、发展历史、政治制度、经济概况、旅游热点、旅游市场、主要城市、民俗风情、旅游须知等进行了全面阐述。迎合中国出入境旅游迅猛发展的大背景，把理论与实际结合起来，紧紧围绕发展中国出入境旅游这一主题，致力于体现教学改革的最新理念，在结构、内容等方面有所创新，给学生提出更多、更新、更系统、更富于指导的基本理论和知识，使学生更多、更好的了解世界主要旅游客源国和目的地的基本情况。	72
11	酒店新业态	本课程使学生熟悉酒店的运营管理的基本规律；掌握对酒店行业变化的适应性和应变性；能胜任酒店的中高级别管理工作和新酒店的开发工作；具有良好的自我管理能力、创新能力、分析和解决问题能力；熟悉商业模式分析	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		原理，培养学生运用商业模式分析不同业态、单体酒店的运行规律；熟悉旅游与酒店发展的内在逻辑关系，培养学生能够运用整体旅游数据判断酒店业的运行规律。	
12	葡萄酒鉴赏	本课程通过对葡萄酒起源、产地、产区、文化内酒、饮用习惯的讲解，使学生能够掌握葡镇酒文化的基础知识；学习葡萄酒的外观、品种分类、等级、品酒技巧、菜肴搭配以及侍酒流程等葡萄酒的品鉴过程，全面掌握识酒与品酒的方法。本课程打开眼界，增长知识，陶冶情操，提高感知鉴赏能力，为学生进一步在各专业深造和开拓提供活力。	36
13	侍酒服务	本课程内容包括侍酒服务与管理人员岗位设置、侍酒服务的工具及其维护、葡萄酒与烈酒的服务流程、佐餐酒水的餐酒搭配等内容。	
14	插花艺术	本课程主要包括插花艺术的基本知识、花器的选择，插花艺术基本理论与基本技能和实际插花练习等五大部分。通过系统讲授插花艺术的历史、特点、类型（东方式插花，西方式插花，现代插花）、及其用途等知识，使学生通过该课程的学习，能够动手进行不同类型插花的创作。	

（4）实践性教学环节

序号	实习实训项目	达到标准	实习实训地点	开设学期	参考学时
1	对客服务综合实训	通过本课程的教学，使学生全面熟悉和理解现代酒店业经营、服务与管理理念；熟悉现代酒店业组织结构及整体运作模式；掌握酒店业中主要业务部门的工作程序与操作方法，培养对所学专业知识和技能的综合应用能力；熟悉实习岗位的工作流程、职责与工作对象，具备一定的人际沟通能力、协作能力和自我发展能力，培养良好的职业道德与团队精神；撰写实习日志和实习周记，认真记录实习心得体会。定期对实习工作情况进行总结、交流，及时与实习指导教师沟通，汇报实习工作中的问题和困难。	校企合作酒店	9	72
2	客房课程实训	熟悉客房部业务知识；掌握客房服务工作流程。	校内客房	9	108

序号	实习实训项目	达到标准	实习实训地点	开设学期	参考学时
			实训室		
3	前厅课程实训	熟悉前厅部业务知识;掌握前厅接待工作流程。	校内前厅实训室	9	144
4	餐饮课程实训	通过本课程的学习,明确餐饮部各岗位的工作职责,培养良好的服务意识,增强学生思考、分析和解决实际问题的能力,培养学生的创新意识。	校企合作酒店	9	180
5	岗位实习	通过岗位实习,使学生更好地将理论和实践结合,全面巩固和锻炼学生的职业技能和实际岗位工作能力,为就业奠定坚实基础。本专业岗位实习主要使学生了解企业的运作、组织架构、规章制度和企业文化;拓宽知识面,增强感性认识,培养锻炼学生综合运用所学的专业知识和基本技能,去独立分析和解决实际问题的能力;把理论和实践结合起来,提高实践动手能力;熟悉各岗位的职业标准及规范,掌握前厅、客房、餐饮等岗位的工作流程、工作内容及核心技能;培养学生热爱劳动,不怕苦不怕累的工作作风,锻炼学生的意志;培养学生交流、沟通能力和团队精神,增加社会认知;养成爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神,培养良好的职业素养,增强学生的就业能力。	校企合作酒店	10	540

主要包括实训、实习、实验、毕业设计、社会实践等。在校内外进行餐饮服务、客房服务、前厅服务等综合实训。在旅游酒店行业的大型酒店企业进行实践实习。实训实习既是实践性教学,也是专业课教学的重要内容,应注重理论与实践一体化教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和《酒店管理专业岗位实习标准》要求。

3. 教学相关要求

(1) 公共基础课程教学,符合教育部有关教育教学及“三教”改革要求,打造优质课堂,推动课堂革命,调动学生学习积极性,为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定扎实基础。

(2) 专业（技能）课程教学，秉持“信念、健康、知识、能力、素养”五位一体育人理念，以社会主义核心价值观为引领，深化校企合作、产教融合，因材施教，德智体美劳全面推进，服务学生的全面健康持续发展。

十、教学进程总体安排

(一) 教学时间安排

周数 学年	内容	教学（含理实一体教学 及专门化集中实训）	复习 考试	机动	假期	全年 周数
一		36	2	2	12	52
二		36	2	2	12	52
三		36	2	2	12	52
四		36	2	2	12	52
五		36	1	1	12	52

(二) 教学进程总体安排表

课程类别	序号	课程名称	总学时	学分	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/周学时)									
						第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
						18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	20周
公共基础课程	公共必修课程	1	中国特色社会主义	36	2	4	2								
		2	心理健康与职业生涯	36	2	4		2							
		3	哲学与人生	36	2	4			2						
		4	职业道德与法治	36	2	4			2						
		5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	36	2	4				2					
		6	思想道德与法治	54	3	8						3			
		7	形势与政策	18	1	0						1			
		8	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	54	3	4							3		
		9	军事理论	36	2	2						2			
		10	语文	288	20		3	3	3	3	2	2			
		11	数学	180	16		3	3	2	2					
		12	英语	144	10		2	2	2	2					
		13	体育与健康	288	16	216	2	2	2	2	2	2	2		
		14	信息技术	72	4	54	2	2							
		15	历史	72	4	8	2	2							
		16	艺术(音乐美术)	36	2	18			1	1					
		17	劳动教育	72	4	72	1	1	1	1					
		小计(占总课时比例 32.48%)		1530	85	420	18	18	13	13	8	4	8	5	
	公共限选课程	1	安全教育	18	1		1								
		2	党史国史	18	1			1							
		3	中华优秀传统文化	18	1				1						
		4	职业发展与就业指导	18	1				1						
		5	职业素养	18	1				1						
		6	创新创业教育	18	1				1						
		7	马克思理论类课程	18	1					1					
		8	健康教育	18	1						1				
		小计(占总课时比例 4.06%)		144	7		1	1	2	2	1	1			
	公共选修课程	1	四史教育	18	1	9									
		2	安全教育	18	1	9									
		3	环保教育	18	1	9									
		4	海洋科学	18	1	9									
		5	应用文写作	18	1	9									
		6	艺术素养	18	1	9									

课程类别	序号	课程名称	总学时	学分	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/周学时)									
						第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
						18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	20周
专业基础课程	7	文学修养	18	1	9										
	小计（占总课时比例 1.02%）		54	3	18	1						1	1		
	1	国际接待业概论	72	4	24	4									
	2	旅游职业礼仪	36	2	24		2								
	3	酒店英语	144	8	36					4	4				
	4	酒店数字化运营概论	36	2	24		2								
	5	服务心理学	72	4	24								4		
	6	管理学基础	72	4	12							4			
	7	食品营养与卫生	54	3	24							3			
	8	宾客沟通技巧	108	6	30						6				
	小计 558（占总课时比例 10.5%）		594	31	198	4	4	0	0	4	10	7	4		
	1	餐饮服务与数字化运营	144	8	96			4	4						
	2	前厅服务与数字化运营	72	4	36				4						
	3	客房服务与数字化运营	72	4	48					4					
	4	酒水知识与调酒	72	4	36					4					
	5	酒店数字化营销	108	6	24						6				
	6	饭店公共关系	36	2	24					2					
	7	会展服务与管理	72	4	24						4				
	8	酒店综合实训	72	4	72							4			
	9	酒店人力资源管理	72	4	24								4		
	10	饭店财务管理	72	4	24								4		
	小计 756（占总课时比例 14.2%）		792	42	408	0	0	4	8	10	10	4	8		
	1	茶艺与茶文化	72	4	48				4						
	2	中国旅游地理	36	2	12							2			
	3	中国饮食文化	72	4	24			4							
	4	酒店安全与法规	36	2	24								2		
	5	酒店新媒体运营	36	2	48							2			
	6	酒店职业形象设计	36	2	24						2				
	7	酒店督导管理实务	36	2	24								2		
	8	宴会设计与服务	72	4	48					4					
	9	酒店企业文化	72	4	24							4			
	10	中国客源地与目的地概况	72	4	24			4							
	11	酒店新业态	72	4	24								4		
	12	葡萄酒鉴赏	36	2	18								2		
	13	侍酒服务	36	2											

课程类别		序号	课程名称	总学时	学分	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/周学时)									
							第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
							18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	20周
		14	插花艺术	36	2											
		小计 738（占总课时比例 13.9%）		648	41	342	0	0	8	4	4	2	8	10		
岗位实习		实习实训或毕业设计		1074	47	1074								28	19W	
其他课程		1	入学教育	18	1		√									
		2	军事技能	112	2	112	2W									
		3	社会实践	4W	4			1W		1W		1W		1W		
		4	劳动实践	4W	4			1W		1W		1W		1W		
		5	毕业教育	30	1											1W
		小计 160（占总课时比例 3%）		160	12	112										
周学时及学分合计				5320	286	2830	28	28	28	28	28	28	28			
总学时				5320												

说明: 1. w 表示集中实践教学周;

2. 社会实践、劳动实践等综合素养课程只计学分, 不计入总学时。

3. 劳动教育学校每学年设立集体劳动周, 同时进行 16 学时专题教育。

十一、实施保障

(一) 师资队伍

建立一支专兼结合、功能融合的双师型结构化教学团队, 按照生师比和有关文件要求配置专任教师、辅导员规模和企业兼职教师比例。

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1, “双师型”教师占专业课教师数比例不低于 60%, 高级职称专任教师的比例不低于 20%, 专任教师队伍要考虑职称、年龄, 形成合理的梯队结构。能够整合校内外优质人才资源, 选聘企业高级技术人员担任产业导师, 组建校企合作、专兼结合的教师团队, 建立定期开展专业教研机制。

2. 专业带头人

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, 能广泛联系行业企业, 了解国内外酒店服务行业发展新趋势, 准确把握行业企业用人需求, 具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力, 在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师

具有教师资格证书；具有旅游管理等相关专业学历；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；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

根据学校《兼职教师聘任与管理办法》，主要从本专业相关行业企业的高技术技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，原则上应具有中级及以上相关专业技术职称，鼓励聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，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。兼职教师比例应达到 30%。建立了专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

（二）教学设施

1. 专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或无线网络环境，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. 校内外实训场所基本要求

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、办法），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，实训指导教师配备合理，实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展景区服务、旅游电子商务服务、旅行社服务、导游服务、酒店服务等实训活动。鼓励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。根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需，按每班 40 名学生为基准，校内外实训条件配置如下：

（1）校内实训场所基本要求

序号	实训室名称及面积	对应课程	主要设施设备	
			名称	数量
1	中餐实训室 120 m ²	主要用于中餐服务与管理课程的教学及实训	中餐圆台	6
			中餐台面餐具	8
			餐车	6
			托盘	20

序号	实训室 名称及面积	对应课程	主要设施设备	
			名称	数量
			台布	8
			工作台	12
			椅套	60
			餐巾	200
			瓷圆盘	8
			中餐菜盘	10
			工作台裙	12
			不锈钢分菜叉勺	8
			中餐餐椅	60
			触控一体机	1
			台式空调	2
2	西餐实训室 80 m ²	主要用于西餐服务与管理课程的教学及实训	西餐长台	30
			西餐台面餐具	40
			餐车	10
			托盘	40
			台布	20
			工作台	10
			椅套	100
			餐巾	300
			瓷圆盘	10
			中号菜盘	300
			工作台裙	30
			不锈钢分菜叉勺	50
			烛台	6
			西餐餐椅	60
3	客房实训室 120 m ²	主要用于客房服务与管理课程的教学及实训	床（带床垫）	8
			中式床品	20
			橱柜	1
			工作台	10
			台式空调	1
4	前厅实训室 100m ²	主要用于前厅服务与管理课程的教学及实训	前厅接待台	1
			电脑	9

序号	实训室名称及面积	对应课程	主要设施设备	
			名称	数量
			电脑桌	4
			酒店信息化管理实训系统	1
			报刊架	1
			休闲桌椅	1
5	茶艺实训室 120m²	主要用于茶艺课程的教学及实训	博古架	1
			茶台	5
			茶具	18
			圈椅	17
			烧水壶	6
			8 寸平盘	5
			台式空调	1
			触控一体机	1
6	调酒实训室 100m²	主要用于酒水服务与调酒课程的教学及实训	吧台	1
			操作台	7
			圈椅	28
			调酒器具	28
			托盘	10
			充电式台灯	28
			吧凳	2
			制冰机	1
			调酒用酒杯	80
			台式空调	1
			触控一体机	1
7	智慧旅游实训室 100m²	主要用于智慧旅游运营实务、研学旅行策划与管理等课程的教学及实训	多媒体讲台	1
			教学音箱	2
			机柜	1
			VR 一体机	20
			无线 AP	1
			AI 人工智能导游教学实训软件	1
			酒店信息化管理实训系	1

序号	实训室名称及面积	对应课程	主要设施设备	
			名称	数量
			统	
			电脑	41
			六角桌椅	7
			触控一体机	1
8	文旅产业学院 100m ²	主要用于研学旅行服务与管理、导游综合实训等课程的教学及实训	室内全彩 P2 显示 LED 屏	1
			接待台	1
			休闲桌椅	2
			铁艺书架	2
			电脑	4
			电脑桌	4

(2) 校外实训场所基本要求

序号	实训基地名称	对应课程	主要设施设备	能开展的实训活动
1	寿光蓝海大酒店实训基地	前厅服务与管理、职业英语、西餐服务、服务礼仪、中餐服务与管理	酒店各部门必备硬件设施设备、房务管理系统	西餐服务、前厅、总机、酒吧服务轮流实践
2	潍坊万华酒店有限公司实训基地	客房服务与管理、西餐服务、服务礼仪、中餐服务与管理	酒店各部门必备硬件设施设备、房务管理系统	中餐服务、西餐服务、客房服务轮流实践
3	潍坊富华大酒店实训基地	中餐服务与管理、前厅服务与管理、客房服务与管理、服务礼仪	酒店各部门必备硬件设施设备、房务管理系统	中餐服务、前厅与客房、酒吧服务轮流实践
4	潍坊鸢飞大酒店实训基地	职业英语、中餐服务与管理、客房服务与管理、西餐服务、服务礼仪	酒店各部门必备硬件设施设备、房务管理系统	中餐服务、西餐服务与客房服务轮流实践
5	潍坊东方大酒店实训基地	客房服务与管理、中餐服务与管理、前厅服务与管理、服务礼仪	酒店各部门必备硬件设施设备、房务管理系统	中餐服务、前厅与客房服务轮流实践

3. 实习场所基本要求

符合《教育部等八部门关于印发<职业学校学生实习管理规定>的通知》（教职成〔2021〕4号）等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、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，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方

协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供餐饮服务、客房服务、前厅服务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；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备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，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。

（三）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. 教材选用要求

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、国家优秀教材和省级规划教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态。学校应建立由专业教师、行业企业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善教材选用制度。

2. 图书资料配备要求

图书资料配备应能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：《旅游纵览》《中国酒店》《中外酒店》等。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资料。

3. 数字资源配备要求

推进信息技术与教学有机融合，加快建设智能化教学支持环境，建设能够满足多样化需求的数字资源。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、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

公共基础课程教学，要符合教育部有关教育教学及“三教”改革要求，打造优质课堂，推动课堂革命，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定扎实基础。

专业课程教学，要坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，利用校内外实训基地，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色。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。将学生的自主学习、

合作学习和教师引导教学有机结合，优化教学过程，提升学习效率。

（五）学习评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，建立科学的评价标准。体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，吸收家长、行业和企业参与。注重校内评价与校外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程评价与结果评价相结合，探索增值评价，健全综合评价。鼓励运用大数据、人工智能等现代信息技术开展学习行为的精准分析，个性化评价学生的学习成果和学习成效。

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。强化实习、实训、毕业设计（制作）等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。

（六）质量管理

1.联合高职院校建立专业人才培养质量保障机制，建立专业建设和教学质量管理机制，创建与高职高专人才培养模式和课程模式相适应的教学管理制度。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训以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.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.专业教研组织应建立集中备课制度，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.建立毕业生跟踪反馈、社会评价与在校生培养改革联动机制，定期对生源情况、在校生学业水平、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。

十二、毕业要求

（一）学业考核要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。学校可结合办学实际，细化、明确学生课程修习、学业成绩、实践经历、职业素养、综合素质等方面的学习要求和考核要求等。要严把毕业出口关，确保学生毕业时完成规定的学时学分和各教学环节，保证毕业要求的达成度。接受职业培训取得的职业技能等级证书、培训证书等学

习成果，经职业学校认定，可以转化为相应的学历教育学分；达到相应职业学校学业要求的，可以取得相应的学业证书。根据本专业培养目标、培养规格及职业能力要求，明确对学生学业成绩、实践经历、综合素质等方面的考核要求、考核方式和考核标准，以及学生毕业时应全部课程考核合格或修满学分。

（二）证书考取要求

鼓励学生毕业时取得职业类证书或资格，或者获得实习企业关于职业技能水平的实践性证明，并通过职业教育学分银行实现多种学习成果的认证、积累和转换。

（三）继续专业学习深造建议

为体现终身学习理念，明确本专业毕业生继续学习的渠道和接受更高层次教育的专业面向。

接续高职本科专业举例：酒店管理与数字化运营专业。

接续普通本科专业举例：旅游管理专业、酒店管理专业、酒店管理与数字化运营专业。