



湛江幼儿师范专科学校
Zhanjiang Preschool Education College

2024 级酒店管理与数字化运营专业
(广州椰林订单班)

2024 级人才培养方案

经济管理系
2024 年 6 月

2024 级酒店管理与数字化运营专业（广州椰林订单班）

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专业（广州椰林订单班）

（二）专业代码

540106

二、入学要求

普通高级中学毕业生、中等职业学校毕业生或具有同等学力者

三、基本修业年限

基本学制 3 年，修业年限 3~6 年。

四、职业面向

（一）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）	主要岗位类别（或 技术领域）	职业技能等级证书、 社会认可度高的行业 企业标准和证书
旅游大类 （54）	旅游类 （5401）	餐饮业 （01）	前厅服务 人员 （4-03 -01- 01） 餐厅服务 人员 （4-03 -01- 02） 餐厅传菜 员 （4-03	1. 前厅服务人员： 礼宾员、前厅客 服、海鲜养殖员、 前厅营销员、储备 干部； 2. 餐厅服务人员： 服务员、储备干 部； 3. 茶艺师：茗茶销 售、冲泡服务，茶 礼仪，六大茶类的 介绍，茶具的认知	高等学校英语应用能 力考试合格证书（A 级或 B 级） 全国大学英语四、六 级考试（CET） 全国高等学校计算机 水平考试合格证书 （一级或二级） 国家普通话水平测试 二级乙等及以上证书 茶艺师资格证书 国际侍酒师（ISA）

			—01— 03) 餐厅茶艺 师 (4—03 —01— 04) 餐厅果吧 果饮师 (4—03 —01— 05)	和使用； 4. 果吧果饮：鲜榨 果汁制作，饮料酒 水进销存管理； 5. 传菜员：传菜， 产品传送保障，食 品安全生产的重要 性。	国际品酒师（WSET） SCA 咖啡师证书 1+X 电子商务数据分 析师 导游职业资格证等。
--	--	--	---	---	--

（二）职业发展路径

发展 阶段	工作岗位		职业类证书	学历层次	发展年限
	技术岗位	管理岗位			
VI	高级餐饮顾 问	酒店集团总经 理	高级酒店管理技师	硕士及以上	10 年以上
V	宴会厨师长 /高级调酒 师	酒店副总经理 /区域经理/部 门总监	高级酒店管理技师	本科	8-10 年
IV	餐饮服务专 家	部门经理	高级酒店管理师	专科	5-7 年
III	宴会策划师	运营主管/销 售主管	酒店管理师	专科	3-5 年
II	餐饮服务员	领班	餐厅服务员（三级/二级/一 级）/助理酒店管理师	专科	1-3 年
I	实习餐饮服 务员	实习客户服务 代表	餐厅服务员（五级/四级）	中职/高职	0-1 年

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

湛江幼儿师范专科学校将与广州椰林餐饮管理股份有限公司一起培养符合

椰林集团用人要求的创新型技术技能型复合人才，培养具有时间管理能力、拟订计划能力、职业生涯规划能力、团队协作能力、良好的待人之道，以及掌握良好的电子商务专业职业技能、热爱餐饮行业的储备干部和企业高管。

（二）培养规格

1. 素质

（1）坚定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和中华民族自豪感；

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行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、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有职业生涯规划意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好；

（7）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。

2. 知识

（1）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识；

（3）熟悉旅游法律法规、安全消防等知识；

（4）掌握良好的沟通、服务礼仪、旅服务心理学等基础知识；

（5）掌握酒店业前厅、客房、餐饮服务和运营管理的基本理论以及安全、卫生等相关知识；

(6) 熟悉酒店财务、人力资源、市场营销、宴会设计、酒店信息化应用等方面知识；

(7) 了解酒店基层督导管理知识；

(8) 了解现代旅游及酒店业的发展方向和趋势。

3. 能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

(3) 具备旅游、酒店及其它餐饮服务行业所需的中英文文书写作、文档管理、会议准备、办公软件应用以及各部门间协调等能力；

(4) 具有良好的与人沟通、与人合作、解决问题能力，能恰当处理日常酒店人际关系

(5) 掌握酒店前厅、餐饮、客房、康乐、会议等的基本服务流程，具备相应的服务技能和管理能力；

(6) 具备旅游、酒店及其它餐饮服务行业全员营销意识和企业形象意识，能对企业相关产品供应和顾客需求迅速反应，有一定的策划和促销技能

(7) 具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转和管理酒店餐饮服务与督导管理能力；

(8) 具有较强的思维能力和数据分析能力。

六、工作任务与职业能力分析

工作项目/ 职业素养	工作任务/ 职业素养分 类	职业能力 (技能、工具、方法、要求、知识)	对应课程
01 餐饮管理	01-01 餐饮服务与顾客满意度	01-01-01 技能：提供高质量的餐饮服务	中国饮食文化
		01-01-02 工具：点餐系统、库存管理软件	餐饮服务与管理
		01-01-03 方法：顾客反馈收集和服务质量改进	宴会设计
		01-01-04 要求：提升顾客满意度和忠诚度	酒水知识与酒吧管理
		01-01-05 知识：餐饮服务标准和顾客满意度指标	餐饮管理
	01-02 餐饮运营与成本控制	01-02-01 技能：餐饮成本分析和控制	酒店收益管理
		01-02-02 工具：成本控制软件、财务分析工具	经济学

		01-02-03 方法：成本效益分析和预算管理	会计学
		01-02-04 要求：实现成本效益和利润最大化	财务管理
		01-02-05 知识：餐饮成本结构和控制方法	餐饮管理
02 市场营销	02-01 市场调研与分析	02-01-01 技能：市场调研和数据分析	管理学基础
		02-01-02 工具：市场调研工具、统计软件	酒店市场营销
		02-01-03 方法：市场趋势分析和消费者行为研究	饭店管理
		02-01-04 要求：提供准确的市场洞察和预测	酒店市场营销
		02-01-05 知识：市场调研方法和数据分析技术	酒店市场营销
	02-02 营销策略与推广	02-02-01 技能：制定和执行营销策略	酒店市场营销
		02-02-02 工具：营销自动化工具、社交媒体平台	酒店市场营销
		02-02-03 方法：品牌推广和营销活动组织	酒店市场营销
		02-02-04 要求：提升品牌知名度和市场占有率	酒店市场营销
		02-02-05 知识：营销理论、策略制定和推广渠道	酒店市场营销
03 数字化运营	03-01 数字营销与社交媒体	03-01-01 技能：社交媒体营销和数字广告	酒店数字化运营
		03-01-02 工具：社交媒体管理工具、SEO/SEM 工具	直播营销
		03-01-03 方法：内容营销和网络推广策略	商务数据分析与应用
		03-01-04 要求：提高在线品牌影响力和用户参与度	酒店数字化运营
		03-01-05 知识：数字营销原理和社交媒体趋势	酒店数字化运营
	03-02 数据分析与客户洞察	03-02-01 技能：数据收集、处理和分析	酒店数字化运营
		03-02-02 工具：数据分析软件、数据可视化工具	酒店数字化运营
		03-02-03 方法：客户行为分析和个性化营销	酒店数字化运营
		03-02-04 要求：基于数据驱动的决策和优化营销效果	酒店数字化运营
		03-02-05 知识：数据分析方法和客户洞察技术	酒店数字化运营
04 职业素养（通用能力、核心技能、关键能力）	04-01 沟通交流	04-01-01 通用能力：能够与来自不同背景的客人和同事进行有效沟通，理解并满足客户需求，展示酒店的专业形象。	酒店公共关系
		04-01-02 核心技能：通过清晰沟通协调内部运营，解决客户问题，建立客户忠诚度。	酒店客户关系管理

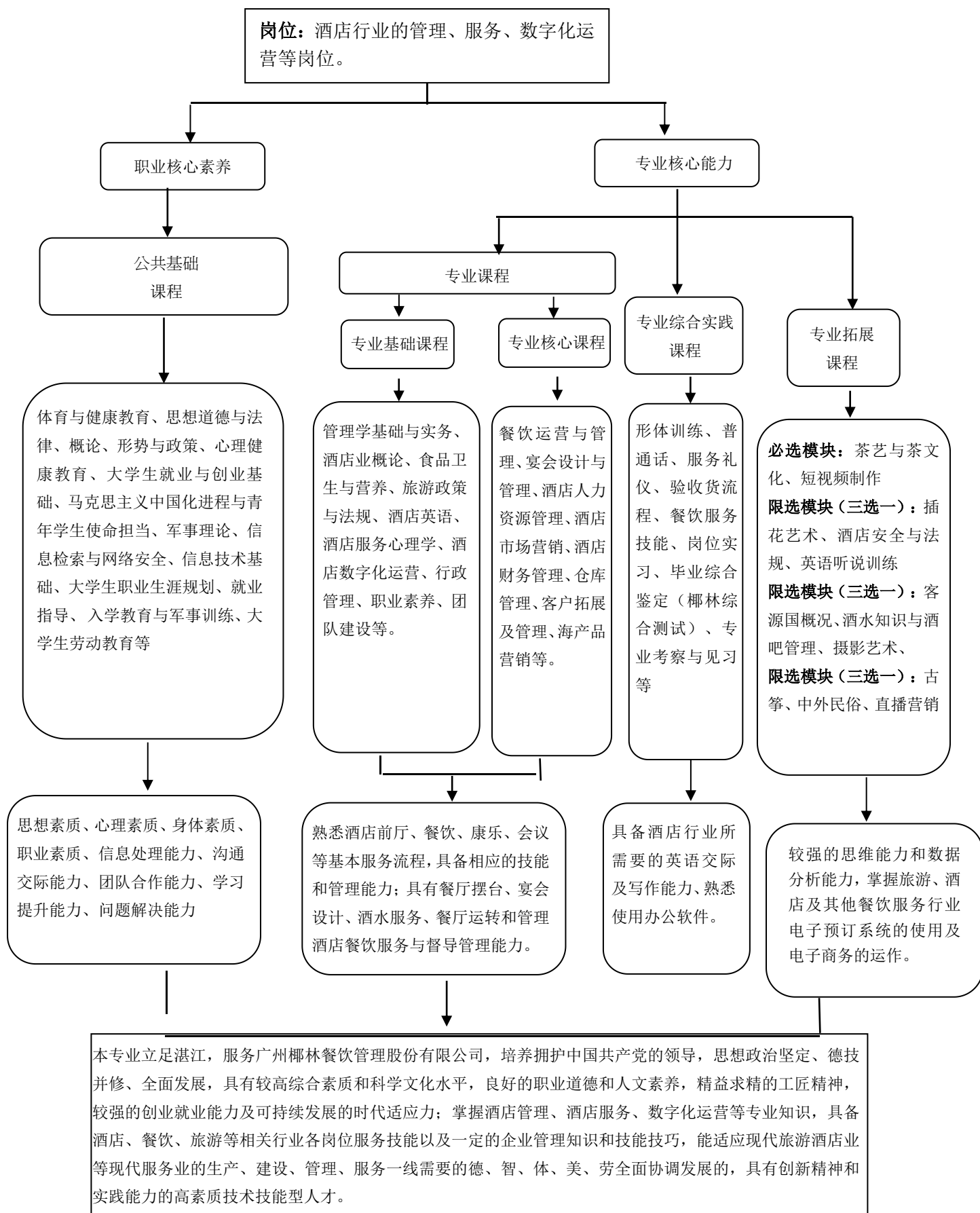
		04-01-03 关键能力：在处理客户投诉和紧急情况时展现出出色的沟通技巧，维护酒店声誉。	心理健康教育、中国优秀传统文化
04-02 数字应用		04-02-01 通用能力：掌握基本的计算机操作和酒店管理系统，以执行日常任务。	高等数学、统计初步、数学文化
		04-02-02 核心技能：利用数字工具进行客户数据分析，优化客户体验和运营效率。	旅游电子商务、经济学、财务管理
		04-02-03 关键能力：运用高级数据分析技能，支持战略决策和数字化转型。	创新创业教育、劳动教育
04-03 革新创新		04-03-01 通用能力：在工作中展现创造性思维，提出改进服务和运营的想法。	形势与政策、创新创业教育
		04-03-02 核心技能：开发和实施新服务或流程，以提高效率和客户满意度。	形势与政策、劳动教育、入学教育
		04-03-03 关键能力：领导创新项目，推动酒店业务的持续改进和增长。	形势与政策、劳动教育、入学教育
04-04 自主学习		04-04-01 通用能力：对酒店行业趋势保持好奇心和学习态度，适应行业变化。	思想道德与法治、心理健康教育、创新创业教育
		04-04-02 核心技能：不断学习新技能，如新兴的数字化工具，以提升个人职业发展。	思政课实践教学、劳动教育、入学教育与军事训练
		04-04-03 关键能力：主动寻求专业发展机会，引领团队和组织的学习文化。	习近平新时代中国特色社会主义思想概论、数学思维、数学文化
04-05 团队合作		04-05-01 通用能力：与团队成员协作，共同完成日常运营和服务任务。	论语导读、蒙学经典导读
		04-05-02 核心技能：在多部门团队中发挥作用，协调一致地实现酒店目标。	信息技术基础、信息检索与网络安全
		04-05-03 关键能力：培养团队精神，提升团队绩效，领导团队应对挑战。	信息检索与网络安全
04-06 解决问题		04-06-01 通用能力：面对客户问题和日常运营挑战时，能够采取有效措施。	思想道德与法治、军事理论、
		04-06-02 核心技能：分析问题根源，提出创新解决方案，提高问题解决效率。	国家安全教育
		04-06-03 关键能力：在复杂和压力情境下，作出明智决策，确保客户和团队满意。	心理健康教育、中国优秀传统文化
04-07 信息处理		04-07-01 通用能力：管理客户信息和运营数据，确保信息的准确性和及时性。	高等数学、统计初步、数学文化
		04-07-02 核心技能：运用信息管理系统优化工作流程，提高运营效率。	酒店电子商务、经济学、财务管理
		04-07-03 关键能力：保护客户数据安全，遵守隐私法规，防止信息泄露。	创新创业教育、劳动教育

	04-08 责任 (安全)意识	04-08-01 通用能力: 遵守酒店安全规定, 维护客人和员工的安全。	形势与政策、创新创业教育
		04-08-02 核心技能: 执行安全检查, 预防事故发生, 确保高标准的服务质量。	
		04-08-03 关键能力: 在紧急情况下展现领导力, 确保人员安全和财产保护。	
	04-09 外语 应用	04-09-01 通用能力: 使用外语与国际客人沟通, 提供服务。	大学英语、酒店英语
		04-09-02 核心技能: 掌握多语种, 以适应国际市场和客户群体。	大学英语、酒店英语
		04-09-03 关键能力: 运用语言技能和文化理解, 提升客户体验和满意度。	大学英语、酒店英语
	04-10 时间 控制	04-10-01 通用能力: 合理安排工作时间, 确保任务按时完成。	入学教育及军训
		04-10-02 核心技能: 优先处理任务, 有效应对高峰期工作量, 保持服务质量。	职业规划
		04-10-03 关键能力: 在紧张的工作环境中, 高效管理时间, 确保运营顺畅。	心理健康教育

七、课程设置及要求

(一) 课程结构图

本专业根据广州椰林餐饮管理股份有限公司等对毕业生职业核心素养和专业核心能力的要求, 以及本专业人才培养模式改革思路, 设计了“公共基础课程”“专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和专业综合实践课程”的“1+4”模块化课程体系。学生职业核心素养的培养主要由公共基础课程支撑, 同时在专业类课程中渗透。学生的专业核心能力的培养主要由专业基础课程、专业核心课程和专业综合实践课程支撑, 专业拓展课程为提升, 同时在公共基础课程中渗透。以下是酒店管理与数字化运营专业课程结构图。



(二) 各类课程主要教学内容及要求

1. 公共基础课程

公共基础课程分为公共基础必修课、公共基础限选课、公共任选课和公共综合实践课四大类，共 49 学分，其中公共基础必修课 19.5 学分，公共基础限选课 17 学分，公共选修课 6 学分，公共综合实践课 6.5 学分

2. 专业课程

(1) 专业基础课

本专业设置 10 门专业基础课程，共 31 学分，全部为必修课程。

序号	课程名称	学分	学时	主要教学内容（含实践项目）及要求	备注
1	管理学基础	4	64	该课程是管理专业的基础课程，通过该课程的学习，了解管理、管理学、管理过程、管理目标、管理原则和方法等一系列重要范畴和概念，有助于掌握管理学的基本知识，能为更进一步地学习管理类的其它课程打下良好的基础。	
2	酒店业概论	3	48	该课程要求学生理解并掌握酒店及酒店店管理的基本概念，酒店管理的基本内容和基本方法；使学生全面熟悉酒店业务部门的所有服务项目和服务技能，具备酒店常见问题的分析能力和处理能力、业务管理能力和组织能力；培养学生养成良好的酒店服务意识，初步树立酒店管理意识、奉献意识、团队意识和团结协作精神、以及语言思维能力和语言表达能力；培养学生在酒店员工管理和顾客管理中运用情感管理的方法和技巧，及时调整心态，树立员工是家人，顾客是亲人的亲情化管理理念。	
3	食品卫生与营养	3	48	包括绪论、营养学、食品卫生学三部分内容，主要针对餐饮业所涉及的营养学与食品卫生学的相关知识。其中，绪论主要介绍了营养学与食品卫生学的定义、联系与区别，以及发展现状与展望。营养学主要介绍食物与人体的关系以及食物在体内的过程、营养学基础、各类食物的营养价值、食品营养价值的影响因素、膳食结构与膳食平衡、不同人群的营养。食品卫生学主要介绍食品污染的危害和预防、各类食品原料的卫生要求、餐饮业食品安全监督和管理。	
4	酒店服务心理学	3	48	该课程以心理学的基本原理为基础，结合酒店服务的工作实践，研究酒店服务实际过程中所产生的心理活动及其规律。在实际教学中，会实施项目化教学，依据酒店服务业涉及的对象分成多个专题，引导学生掌握作为酒店从业人员应该具备的服务心理知识和技能。	

5	旅游政策与法规	3	48	根据最新旅游政策与法规,从旅游管理专业及相应职业技能鉴定的需要出发,简明、实用、通俗、全面地介绍了我国最新旅游政策与法规的基本知识和基本概念。
6	酒店英语	3	48	依据“基于工作过程,实践工作情景”的课程观,我们在课程中通过酒店情景模拟案例,模拟前厅部、客房部、餐饮部、康乐中心、购物部等部门从事相关服务与管理工
7	酒店数字化运营	3	48	本课程学习酒店概述、酒店管理理论、酒店组织与制度管理、主要职能部门管理、酒店后勤保障管理、酒店营销管理、酒店信息管理、酒店主要接待部门管理、酒店质量管理、危机管理等内容。在教授过程张,还加入了大量的最新旅游资料,如酒店数字化运营、“1+X”职业标准、餐饮世赛规则等,还配有校企合作酒店提供的鲜活案例,以及各种微信微博内容充实到教材中。
8	行政管理	3	48	介绍了行政管理各方面的内容,包括处理管理学的产生和发展、行政职能、行政管制、行政服务、行政组织、行政领导、人事行政、行政决策与执行、行政法治、行政监督、行政效率等。
9	职业素养	3	48	1、有正确的人生观,价值观,引导正向思想,正能量; 2、个人的礼貌礼节,接听电话礼仪,行为举止的规范; 3、化妆,仪容标准,动作规范; 4、个人执行力与团队执行力; 5、服务与被服务之间的关系分析,个人服务意识的提升。
10	团队建设	3	48	1、介绍椰林海鲜码头的企业文化及管理理念; 2、通过军事培训打造军事化管理,让学员们深化了解团队合作的重要性。

(2) 专业核心课

本专业设置 8 门专业核心课程,共 24 学分,全部为必修课程。

序号	课程名称	学分	学时	主要教学内容(含实践项目)及要求	备注
1	酒店人力资源管理	3	48	介绍酒店人力资源概述、酒店工作分析、人员招聘与配置、绩效与薪酬管理、酒店员工培训与开发、员工劳动关系管理等方面的基本知识与操作技能。	
2	餐饮运营与管理	3	48	介绍餐饮行业发展概况、餐饮从业员职业素养、餐饮服务基本技能、菜肴和酒水知识、中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等。	
3	酒店市场营销	3	48	本课程解释基本概念及其内在的联系,正确理解并掌握营销环境理论、营销分析、消费者分析和市场分析、营销组合、营销战略、营销战略管理理论。使学生能够	

				具备分析酒店营销环境的能力，及时跟踪顾客行为，有的放矢地制定营销策略，同时培养学生进行酒店营销调研、市场细分、市场定位的能力。
4	宴会设计与 管理	3	48	本课程通过多媒体授课、实训室实操和酒店顶岗实习的形式进行，带领学生学会多种基本类型的宴会设计，使学生具有宴会会场设计与服务所必需的专业基础知识和技能和服务技能，提高学生专业技能和应变能力。
5	酒店财务 管理	3	48	因为酒店财务管理是确保酒店经济效益和稳定运营的关键环节，所以本课程的开展，它涉及到资金筹措、预算编制、成本控制、收入管理等多个方面。通过有效的财务管理，酒店能够优化资源配置，降低成本，提高盈利能力。同时，合理的财务管理还能为酒店的长期发展提供有力支持。
6	仓库管理	3	48	库管理教学从多个角度对企业仓储流程进行了全方位的考虑，通过增强仓库管理的相关知识和技能。
7	客户拓展 及管理	3	48	1、同事同级之间，员工与上司，对客沟通技巧与注意事项。 2、客户开发途径及客情维护，培养学生初步解决一般客户关系管理问题的能力和综合管理素质。 3、掌握海鲜养殖的基础理论知识和技术，熟悉养殖的现状和发展趋势，具备较强的创新和实践能力。 4、需要了解节日文化的传播和理解、节日宴会的服务礼仪和服务细节、菜品的选择和调配、宴会布置和场景营造等。
8	海产品销售	3	48	掌握常见海产品的基础知识，学习海产品的陈列技巧以及海产品的销售能力。

(3) 专业拓展课

本专业拓展课共开设 11 门课程，学生选修 5 门专业拓展课程，共 10 学分，全部为选修课程。

序号	课程名称	学分	学时	主要教学内容（含实践项目）及要求	备注
1	茶艺与茶 文化	2	32	茶文化与茶艺课程内容包括茶文化概述、茶艺与茶道、茶礼、茶的基础知识、各类茶的冲泡与茶艺表演，运用选茶、辩水、选具、涤器、投茶等方法、技巧，沏泡出一壶好茶汤，是整个茶艺表演的基础，学习沏泡技艺是茶艺表演的基本功。培养茶叶的生产、加工、茶艺美学等方面的基本知识和技艺知识，掌握现代茶叶营销技巧、泡茶技艺、品茗环境设计、举办茶会等技能，具备茶艺与饮料、饮料食品的开发与营销能力及茶馆经营管理能力。	

2	短视频制作	2	32	《制作短视频》这个课程包括学习确定主题、如何制定计划、如何编写剧本、选择拍摄设备、掌握拍摄技巧、后期制作，以及发布推广等内容。
3	插花艺术	2	32	通过丰富而经典的插花作品实例，进行教学演示、讲解和评析，讲解插花艺术之美，解析抽象的艺术美为具象的美学体验；通过规则练习，引导非艺术专业学生快速掌握插花技巧，培养学生独立创造优美插花作品的素养，让学生在实践中体验花之绚烂，领悟人与花的自然合一。主要内容有插花的发展历史、自由花、生花、投入花、礼品花等。
4	酒店安全与法规	2	32	掌握酒店安全法规的运用技能和相关专业知识，具有诚实、守信、守法、善于沟通与合作的品质，热爱本职工作，为其职业能力发展打下良好的专业基础。
5	英语听说训练	2	32	本课程是《大学英语》的后续课程，通过多媒体等现代化教学工具，学习和欣赏外国原版情景剧、短剧、电影，增强学生对英语的学习兴趣，增进学生对英语文化的了解，提高学生在真实语境下运用英语会话交流的能力。
6	客源国概况	2	32	《客源国概况》主要介绍、研究中国旅游客源国或旅游客源地区的自然地理、历史人文、政治经济、文化、民俗、旅游业发展状况等内容。
7	酒水知识与酒吧管理	2	32	通过系统地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，使学生了解并掌握各类酒及非酒精饮料的基本知识；实习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；结合课程的教学，培养学生的动手能力和创新能力，增强学生就业竞争力。
8	摄影艺术	2	32	随着视觉传播在当代社会的勃兴及其与传媒越来越紧密的集合，学生迫切需要熟悉和掌握摄影的基本理论、基本技术技巧以及各类摄影图片的解读方法。通过本课程的理论与实践教学，能够实现如下几个目标。1、知识：全面掌握照相机基本原理和新闻摄影基础理论知识，掌握新闻摄影的内涵、特点；2、能力：熟练地使用照相机，熟悉照相机各个部件的操作要领，培养必备的照相机操作习惯；3、素质：通过摄影专题讲座部分的学习，使学生掌握更高层次的摄影思辨能力，掌握摄影照片的解读方法。
9	古筝	2	32	古筝入门、弹奏技法、快板及节奏、技法的综合运用等内容。通过教师的教学与学生的课堂练习，使学生掌握古筝的相关知识，并初步掌握古筝演奏的基本要求及指法“勾”与“托”。并初步掌握指法“抹”“小撮”，能够准确唱出古筝各个琴弦的唱名，并记住琴弦的排序。

10	中外民俗	2	32	本课程包含中国民族民俗概述、中国部分民族民俗、世界民族民俗概述、世界部分民族的民俗。本课程开设的主要目的是为了提高学生的旅游资源品位，培养学生的文化情趣和民族自豪感，增强学生对民族民俗旅游资源的认识能力和开发、挖掘能力。
11	直播营销	2	32	本课程从直播前期的平台选择、团队构建、主播打造、策划与筹备、商品规划等方面准备工作，到直播营销的引流预告、话术设计、直播间的氛围管理方法、直播间的商品介绍、直播间的促销设计、直播间的用户管理，以及直播结束后的复盘方法等具体实践方法，全方位、多角度地学习直播营销过程中每一个环节的知识点和操作技巧。通过本课程的学习，使学生掌握直播营销从业人员必备的各种知识和实战技能。

(4) 专业综合实践课

本专业设置 11 门专业综合实践课程，共 21 学分，全部为必修课程。

综合实践课名称	学习内容要求	职业技能与职业素质培养要求	学时(周)	学期	地点
形体训练	形体课是主要目的是融健身、健心、健美为一体，塑造优美体形及姿态和加强形体美的审美教育课程。形体课主要内容包括形体训练、初级艺术体操（包括“把杆”“芭蕾舞手位”“基本步伐”“华尔兹组合”等）、韵律操、健美操、垫上组合练习。	形体课是以健美练习，姿态练习，协调练习为主要手段，来改变体形的原始状态，提高人体运动系统的灵活性，控制力和表现力，培养高雅气质，并向学生进行美育教育的一门专业课。经过系统形体训练的学生，一般身体匀称，举止得体，行如风，坐如钟，立如松，睡如弓，落落大方，充分体现学生蓬勃向上的生命活力。	2	1	校内
普通话	普通话是我国的通用语言，它是以北京语音为标准音，以北方话为基础方言，以典范的现代白话文著作作为语法规范的现代汉民族共同语。普通话水平训练内容包括：读单音节字词、读双音节词语、400 字短文朗读、说话。目的是考查应试人在无文字凭借的情况下说普通话所达到的规范程度。	普通话语言训练对于提升个人沟通能力和文化素养至关重要。通过系统的训练，学生们可以掌握标准的发音、语调，提高口语表达的准确性和流畅性。同时，普通话作为全国通用语言，也是我们融入社会、参与交流的重要工具。	2	1	校内

服务礼仪	<p>服务礼仪：是各服务行业人员必备的素质和基本条件。基本内容如下： 礼仪精修仪态、语言： （从沟通语言，演讲技巧；站、坐、行、走、蹲等） 七大场景依次拆解：（称呼、握手、介绍、名片、递接、辞行） 四大场景综合运用：（日常接待、行进引导、电梯礼仪、乘车礼仪、宴会环节流程、坐次安排）</p>	<p>通过服务礼仪学习，学生要注重仪表、仪容、仪态和语言、操作的规范；热情服务则要求服务员发自内心地、热忱地向客人提供主动、周到的服务，从而表现出服务员良好风度与素养。</p>	2	2	校内
演讲与口才	<p>该课程内容不仅涵盖了口语表达的基础技巧，还包括了情绪管理、非语言沟通技巧的学习，以及通过实践活动如模拟演讲和角色扮演等方式，帮助学生提高口才能力，从而在个人发展和职业竞争中获得优势。</p>	<p>培养学生们做一名优秀的主持人，演说家，多方面了解学生们的专长技能，更合理的让学生们找到自己的自我价值与成就感，让学生们更自信，更出彩。</p>	2	3	校内
验收货流程	<p>通过学习验收货物的基本流程和方法，掌握对货物进行有效验证和监督，识别装载过程中的错误和危险，以确保每次交付货物的准确性和完整性。</p>	<p>主要包括 1、库存管理技能，2、物流管理技能，3、安全管理技能，4、组织协调技能，5、数据分析技能</p>	2	4	校内
餐饮服务技能	<p>1、茶知识，茗茶冲泡技能； 2、托盘操作技能与注意事项； 3、摆台与铺撤台布操作技能； 4、斟倒酒水操作技能； 5、上菜操作技能； 6、分菜操作技能； 7、席巾折花技能； 8、中式宴席服务管理是餐饮行业中重要的服务管理工作，能够提高服</p>	<p>通过本课程的学习，使学生掌握餐饮服务与管理基础理论，熟悉饭店餐饮部组织机构和基本职能及其在岗工作职责和工作程序，熟悉饭店餐饮部运行与管理的基本程序和方法，具备餐饮服务过程中的各项操作技能。本课程主要包括餐饮概述、餐饮服务基本技能及训练、餐饮服务质量管理、人事管理及安全卫生管理、餐厅投诉问题的处理及应变能力提高的训练</p>	4	32	校外

	务能力和管理素质； 9、通过对上述内容的学习和掌握，学习者能够提高宴席服务的效率和质量。	等。			
岗位实习	学生要在顶岗实践过程中，将专业知识、职业能力和实践工作有机的结合起来，了解专业发展态势与人才要求，熟悉旅游服务与管理的情况,学习旅游企业服务与管理的业务流程,对比实际工作要求发现自身知识与能力的不足。	通过顶岗实践，强化专业知识，夯实专业基础，培养学生独立开展工作能力，分析问题、解决旅游企业经营管理中实际问题能力，为作为一个合格的专业应用人才打下良好的基础。顶岗实习结束后，学生要撰写《顶岗实习报告》，由指导教师和实习单位共同对学生顶岗实习情况进行考核鉴定。	128	6	校外
毕业综合鉴定（毕业论文/设计）	学生按照学校要求，根据所学知识和关注的专业热点问题进行选题，在指导教师的指导下广泛调研、搜集资料、确定提纲，撰写论文。毕业论文应论点正确、观点新颖、有一定的独到见解，论据充实可靠，结构严谨，论证有力，结论正确合理，有一定的实际应用价值。	通过毕业论文检验学生专业理论知识和实践技能的综合运用能力，进一步培养学生独立分析问题和解决问题的能力，在学生走上工作岗位之前进行一次较全面的与本专业未来职业密切结合的实际工作能力的锻炼和检验。	16	6	校内
毕业教育	安排毕业生大会、毕业生活动等。 举办各种报告和讲座：请优秀毕业生做报告、讲座，介绍他们的成才之路，对毕业生思想进行有益的启迪；请企业领导作报告，介绍企业对毕业生的基本要求；举行就业模拟试验、择业面试技巧、修饰仪表仪容以及填写有关表格的讲座等。	教育毕业生进一步树立正确的人生观、价值观、择业观，培养良好的职业道德。 对毕业生进行比较全面的择业指导。	40	6	校内
专业研习	本项研习活动重点参观知名酒店企业，学生在参与认知实习的过程	通过活动，深入学习酒店行业具体业态，提高对酒店行业等方面的认识，为将来从	64	6	校外

	中，去进一步了解了酒店的组织架构、运营模式、酒店产品设计、规划、营销等专业内容。	事酒店管理行业工作和持续的专业发展奠定扎实的基础。见习、研习活动也为同学们提供了职业规划的新思路，进一步明晰了自身在学习中的努力方向。			
专业考察与见习	本项实践教学将课堂搬到校外，深入酒店、餐饮等企业，以移动课程形式开展专业考察，按照酒店服务与管理相关工作的程序，深入开展酒店服务、酒店管理、酒店营销、酒店产品设计实践操作与考察，加深专业认知。	提升学生对酒店管理专业的认识程度和学习兴趣，培养学生良好的酒店从业者的职业素养、良好的服务心态以及精益求精的工匠精神。	64	6	校外

(5) 相关要求

①具有探索精神、创新意识和实践能力，能够运用酒店管理原理，创新设计酒店产品及策划活动，有效解决酒店组织运行面临的问题，创新能力强。

②熟悉酒店行业创业的政策与流程，了解行业环境、创业机会和创业风险，创业素质高。

八、教学时间分配及教学安排

(一) 教学时间分配表

项目 周数 学期、年	教育和教学实践活动										总 计	寒暑 假
	上课	机动 复习	考试	社会实践 志愿服务	专业研习 考察与见习	岗位 实习	军训 入学教育	毕业 设计	毕业 教育			
一	1	16	1	1	0	0	0	2		0	20	4
	2	16	1	1	1	1	0	0		0	20	7
二	3	16	1	1	1	1					20	4
	4	16	1	1	1	1					20	7
三	5	16	1	1	1	1					20	4
	6	0	0	0		6	8		2	4	20	0

注：每学期共有 20 周，其中教学周 16 周，机动周或复习周 1 周，考试周 1 周，社会实践（志愿服务）1 周；第 2-5 学期各专业可根据人才培养需要开展 1-2 周专业研习、考察与见习活动；第六学期第 1-16 周为专业研习、专业考察与见习、岗位实习、毕业设计等，第 17-20 周为毕业教育周。

（二）分类课程学时（学分）分配表

课程类别		学分	比例	学时	比例
公共基础课程	公共基础必修课（必修）	19.5	15.35	316	13.32
	公共基础限选课（选修）	17	13.39	280	11.80
	公共任选课（选修）	6	4.72	96	4.05
	公共综合实践课（必修）	6.5	5.12	232	9.78
专业课程	专业基础课（必修）	31	22.96	496	19.84
	专业核心课（必修）	24	17.78	384	15.36
	专业拓展课（选修）	10	7.4	160	6.4
	专业综合实践课（必修）	21	15.56	536	21.44
合计		135	100	2500	100
其中	公共基础课程	49	36.3	924	36.96
	专业课程	86	63.7	1576	63.04
合计		135	100	2500	100
	必修课	102	75.56	1964	78.56
	选修课	33	24.44	536	21.44
合计		135	100	2500	100
其中	理论教学	1116	44.64		
	实践教学	1384	55.36		
合计		2500	100		
其中	课内教学	107.5	79.63	1732	69.28
	综合实践	27.5	20.37	768	30.72
合计		135	100	2500	100

（三）教学进度表（见附表）

九、实施保障

（一）师资队伍

在师资队伍建设上，我们将建设一支由校内专兼职教师+椰林企业导师组成的师资团队，开展订单班理论与实训课程的教学。校内专任教师担任理论课程的教学，实践课程和椰林特色课程由椰林企业导师担任，专业特色技能课程由

高水平兼职教师担任。

1. 队伍结构

本专业教学团队现有 10 名专任教师。专业课专任教师中“双师型”教师比例 100%。专任教师中，具有研究生学位教师占比达到 70%，其中博士学位教师占比达到 10%；具有高级职称的教师占比达到 10%，其中具有正高级职称的教师占比达到 0%；具有海外留学或研修经历的教师占比达到 30%；教师年龄结构优化，青年教师（40 周岁以下）占比为 60%。兼职教师总数占专业课教师比例达到 30%。

2. 专任教师

本专业专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有敬业精神；教师为人师表，从严治教，教学改革意识和质量意识强，具有较强信息化教学能力，能够高水平地开展课程教学改革；定期下企业实践，不断提高技能水平；具有较强的科学研究、社会服务和技术转化能力。

3. 专业带头人

本专业带头人为 1 人，获得硕士研究生学位，原则上具有高级职称，能够较好地把握专业及行业变化趋势，能广泛地联系企业行业，了解企业行业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，对本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

本专业的兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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。目前，椰林集团建设有椰林商学院，负责员工培训。师资队伍包括有研究生 2 名，本科生 8 名，专科讲师 30 名，以及 12 名特训教官，酒店专业本科生讲师 2 名，专科讲师 6 名。

（二）教学设施

1. 校内实训室

校内现建有新媒体运营中心、智慧物流实训室、会计综合实训室、茶艺与酒水实训室、服务礼仪实训室、创新创业基地等 6 个校内专业实训室，总投入 410 万，基本满足酒店管理与数字化运营专业课程的校内实训。

序号	实训室名称	主要功能	主要设备	容纳学生数	备注（现有、建设中、待建）
1	新媒体运营中心	承担网店运营、直播带货等相关课程教学与岗位技能学习实训。	电子商务企业实战平台系统、计算机及配套设备、数码相机、摄影机、摄影棚套装、摄影箱、直播配套设备、隔音设施设备、多媒体一体机、麦克风等。	37	现有
2	智慧物流实训室	承担智慧仓配一体化课程教学与岗位技能学习实训。	物流信息系统、智能物流机器人、物流机器人任务及调度系统、条码扫描设备、条码打印机、计算机及配套设备、图像跟踪摄像机、多层密集货架、多媒体一体机、麦克风等。	30	现有
3	会计综合实训室	承担“1+x”培训考试工作，以及电子商务数据分析、网店运营推广、图片处理、资金预算、会计核算、财务管理、大数据分析、供应链管理等相关课程教学与岗位技能学习实训。	电脑、会计专用财务软件、企业综合业务教学软件、企业经营管理软件、手持式分析仪、磁性分析仪(单机型)、会计办公用品等。	68	现有
4	服务礼仪实训室	承担电子商务礼仪相关课程教学与岗位技能学习实训。	盖碗、玻璃杯、紫砂壶、茶海、滤网、品茗杯、闻香杯、茶荷、随手泡、茶道组、红木桌子、茶巾、多媒体一体机、麦克风等。	36	现有
5	创新创业孵化中心	新建创新创业孵化中心，承担直播、短视频实训练习。	电脑、多媒体一体机、麦克风等。	50	现有

2. 校外实习实训基地

本专业重视校企深度合作，与广东茗上茗茶业有限公司、湛江民大喜来登酒

店、海滨宾馆、广州大茶园茶业有限公司、廉江橙乡网红直播基地、广东润橙农业科技有限公司、徐闻县“菠萝地海”直播基地、百达连新电子商务有限公司、廉江市电子商务公共服务中心、沃尔玛连锁超市等多家企业达成了合作关系或合作意向，共建校外实习实训基地，可提供学生到合作企业进行校外见习、实习、实训。

序号	名称	主要功能	接纳学生数/年	备注
1	广东茗上茗茶业有限公司	茶叶、茶具、茶工艺品等直播带货，网络营销方案策划等职业体验	30人	
2	广州市大茶园茶业有限公司	茶叶及相关产品网络销售、宣传推广等岗位认知	30人	
3	百达连新电子商务有限公司	跨境虾皮平台运营、电商运营、电商美工、电商客服直播、主播、短视频等	200人	
4	沃尔玛连锁超市	物流设施设备、仓储规划、物流系统等实训内容	30人	
5	深圳市头狼电子商务有限公司	网络营销推广、电子商务托管、网货品牌策划推广业务等	200人	
6	广东润橙农业科技有限公司	网络平台销售、直播带货等职业体验	30人	
7	湛江民大喜来登酒店	商务服务、人力资源	30人	

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，优先选用教育部“十三五”或“十四五”规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。鼓励校企合作开发新型活页式、工作手册式教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：纸质图书、电子图书、中外文刊等。学校建成面积约1.64万平方米的图书馆，生均馆舍面积达3.1平方米，文献数量

实现 80 册/生，纸质图书达到 42 万册以上，各类电子图书达到 60 万册以上，中外文报刊达到 1100 种以上，各种资源数据库达到 25 个以上。

3. 数字资源配备基本要求

现有多栋教学楼，能满足包含酒店管理专业在内的所有学生的授课要求，且所有教室均配备多媒体辅助教学设备设施，建成的标准化考场教室可供 6000 名以上学生同时进行各类考试，完全满足了多样化教育教学的需求。学校将逐步加大本专业日常教学经费、专业建设和教学改革经费的投入，在图书采购、课程建设、学术科研、师资队伍建设和实训室及实习基地建设等方面增加投入，保证专业建设不断完善。

4、广州椰林实习实训基地及教学资源

广州椰林餐饮管理股份有限公司有自己专属的椰林商学院，目前拥有特训基地 20 间，其中有总部健全体系的培训室和 19 间实操的特训基地。

其中尤为特色的是中国·椰林椰狼特训营，它是椰林为员工打造专属自己的特训学校，学校位于风景秀丽，绿树浓郁的万里山影度假村内，是椰林商学院其中一个特训基地，占地面积 4000 多平米，拥有宽阔的拓展训练场地、多功能培训室、拓展部培训室、楼面部培训室、出品部培训室，完整的体育活动设施。每期能同时容纳 150 名学员特训。中国·椰林椰狼特训营是广州餐饮管理有限公司总裁阮昌荣先生于 2018 年 6 月 5 日创立的军事文化塑造的特训团队，于 2018 年 9 月竣工。中国·椰林椰狼特训基地，源自总裁阮昌荣“国家有法律，椰林有法规”的军事文化塑造的理念，特聘请一批优秀的退伍军人为教官，在军事训练的同时，融入团队训练、管理培训、专业技能培训等课程，以“爱”与“人情味”融入军事文化管理当中，树立员工正确的人生价值观，同时，培养员工成长，让员工明确自己的职业规划，明确自己的人生道路，树立对生活的目标，为美好的生活而努力。让员工学会严格当中有活力，表现当中有自信，疯狂当中有纪律，给员工提供一个“寻找激情、提升管理、团结友爱”的平台。从而快速增长员工技能，提升公司整体管理素质，增强团队凝聚力，提升企业形象和竞争力。让更多的员工在椰林的平台上完成自己的梦想，成为优秀的椰林人。

（四）教学方法

1. 理实一体化教学法

将理论知识与实践操作紧密结合，学生通过理论学习和实际操作相结合的方式掌握知识和技能。

2. 项目教学法

通过设计真实的项目任务，让学生在完成项目的过程中学习和应用知识，培养学生的实践能力和解决问题的能力。

3. 案例教学法

通过分析和讨论实际案例，让学生理解和掌握相关知识和技能，培养学生的分析能力和解决问题的能力。

4. 情景导学法

通过设置真实或模拟的情景，让学生在特定情景中进行学习和实践，增强学习的趣味性和实际应用能力。

5. 分组研讨法

通过将学生分成小组，进行专题讨论和研究，培养学生的团队合作和独立思考能力。

6. 现场教学法

通过带领学生到实际工作场所进行现场观摩和学习，让学生亲身体验行业实际操作，增强实践能力。

（五）学习评价

形成以学生、学校、椰林三者共同评价的教学评价体系：以主题讲解评价与形成性考核方式为主，以专业技能资格证考评为辅的综合考核方式；技能实训及实践环节以椰林员工综合评价体系为主要考核依据。

（六）质量管理

为保证订单班的教学质量，我校制定了湛江幼儿师范专科学校订单班管理方法，对椰林订单班进行规范化管理，椰林集团也将制定有关订单班学生实习实训管理细则，校企双方共同提高订单班的办学质量。

1. 质量保障目标

以保障和提高教学质量为目标，围绕教学诊断与改进、质量年报等自主保证人才培养质量的工作，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

2. 质量保障措施

(1) 系统方法应用：运用系统方法全面分析和评估教学质量，识别影响因素并制定改进措施。

(2) 组织结构优化：建立明确的组织结构，确保各级职责分明，权责明确，形成有效的质量保障体系。

(3) 教学诊断与改进：定期开展教学诊断，识别教学中的问题和不足，制定针对性的改进措施。

(4) 质量年报机制：每年撰写和发布质量年报，总结教学质量保障工作的成果和经验，提出改进建议。

(5) 专业建设和教学质量诊断与改进机制：建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，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、专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面的质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

3. 完善教学管理机制

(1) 职业素养培养：将旅游、酒店及餐饮服务行业的企业管理模式与数字化运营模式融入教学，帮助学生理解行业运作方式和管理理念。通过实际案例和模拟实训，增强学生的职业意识，使其具备职业道德和服务精神。

(2) 教学特点和授课形式：注重酒店管理与数字化运营专业的特殊性，设计与行业实际紧密结合的课程内容和教学方法。采用项目教学法，设计真实的项目任务，培养学生解决实际问题的能力，提升其综合素质。

(3) 日常教学组织与管理：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，定期开展公开课、示范课等教研活动。

4. 反馈与评价机制

(1) 毕业生跟踪反馈机制：建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，及时了解和分析毕业生在就业市场的表现和用人单位的反馈。对生源情况、在校生成业水平、毕业生就业情况等进行全面分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

(2) 专业教学改进：专业教研组织应充分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。

十、毕业要求

(一) 学分要求

学生修完本人才培养方案规定的课程，考核合格，获得规定的学分，总学分不低于 135 学分，其中必修课 102 学分，选修课 33 学分。

允许学生通过学分认定和转换获得学分，具体认定和转换办法见《湛江幼儿师范专科学校学分认定和转换管理办法（试行）》。

课程类别		学分
公共基础课程	公共基础必修课（必修）	19.5
	公共基础限选课（选修）	17
	全校任选课（选修）	6
	公共综合实践课（必修）	6.5
专业课程	专业基础课（必修）	31
	专业核心课（必修）	24
	专业拓展课（选修）	10
	专业综合实践课（必修）	21
合计		135

(二) 证书要求

证书类别	证书名称	颁证机构	获证要求 (必须通过/建议获得)
职业资格证书	导游资格证书	国家文化和旅游部	建议获得
技能等级证书	茶艺师资格证书	中华人民共和国人力资源和社会保障部	建议获得
	国际侍酒师（ISA）	国际侍酒师协会	建议获得
	国际品酒师（WSET）	英国葡萄酒及烈酒教育基金会	建议获得
	SCA 咖啡师证书	国际咖啡协会	建议获得
	国家普通话水平测试二级乙等及以上证书	国家语言文字工作委员会	建议获得

	全国大学英语四、六级考试(CET)	教育部考试中心	建议获得
	全国高等学校计算机水平考试证书	教育部考试中心	建议获得
	1+X 电子商务数据分析师	中国电子商务协会	建议获得
	餐厅服务员证书	JYPC 全国职业资格考试认证中心	建议获得
基本技能证书	酒店管理师	中国旅游饭店业协会	建议获得
	餐饮经营管理师	中国商业联合会商业职业技能鉴定指导中心	建议获得

(三) 其他要求

第二课堂成绩 10 学分，具体认定办法见《湛江幼儿师范专科学校“第二课堂成绩单”学分认定及管理暂行办法》。

十一、研制团队

姓名	工作单位	职称/职务
林慧君	湛江幼儿师范专科学校	系主任/教授
陶然	湛江幼儿师范专科学校	系副主任/讲师
欧炫佑	湛江幼儿师范专科学校	专任教师/讲师
许华丽 (企业人员)	广州椰林餐饮管理股份有限公司	行政总监
钟焕华 (企业人员)	广州椰林餐饮管理股份有限公司	督导经理
谢小滢 (企业人员)	广州椰林餐饮管理股份有限公司	行政助理
张晓清 (学生)	湛江幼儿师范专科学校	2021 级酒店管理与数字化运营专业学生

执笔人：陶弘

审核人：林楚君

分管校领导：梁小斌

附表

教学进度表

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	学分	授课时数			各学期学时分配						考核方式	
						理论学时	实践学时	总学时	1	2	3	4	5	6		
公共基础课程	必修	1	14090001	思想道德与法治	2	24	8	32		2*16						考查
		2	14090003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	20	12	32			2*16					考试
		3	14090002	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	32	16	48				3*16				考试
		4	14090004	思政课实践教学	1	0	16	16		1*16						考查
		7	14070001	体育与健康教育 I	2	2	30	32	2*16							考查
		8	14070002	体育与健康教育 II	2	2	30	32		2*16						考查
		9	14010001	心理健康教育 I	2	8	0	32	2*4							考查
		10	14010002	心理健康教育 II		8	0			2*4						
		11	14010003	心理健康教育 III		8	0				2*4					
		12	14010004	心理健康教育 IV		8	0					2*4				
		13	14070003	军事理论	2	28	8	36	2*18						考查	
		14	14100001	信息检索与网络安全	0.5	8	0	8		2*2	2*2				考查	
		15	14080002	大学生健康教育	1	8	8	16		1*8	1*8				考查	
		16	14090005	形势与政策 I	1	4	0	16	2*2						考查	
		17	14090006	形势与政策 II		4	0			2*2						
		18	14090007	形势与政策 III		4	0				2*2					
		19	14090008	形势与政策 IV		4	0					2*2				

		20	14970001	国家安全教育		1	10	6	16		1*16					考查			
				小计		19.5	182	134	316	112	88	52	60	0	0				
公共基础 限选课	选修	21	14090025	中国共产党党史		1	16	0	16			1*16				考查			
		22	34100016	信息技术基础		3	20	28	48		3*16						考查		
		23	34050009	大学英语 I		4	48	16	64	4*16							考查		
		24	34050008	大学英语 II		4	48	16	64		4*16						考试		
		25	34030016	大学语文	3 选 1	1	8	8	16		2*8							考查	
		26	34030017	应用文写作														考查	
		27	34030018	中外获奖文学作品欣赏														考查	
		28	34040008	高等数学	4 选 1	1	12	4	16		2*8								考查
		29	34040007	数学文化															考查
		30	34040006	统计初步															考查
		31	34040005	数学思维															考查
		32	34030013	中华优秀传统文化	3 选 1	0.5	4	4	8		2*4								考查
		33	34030014	论语导读															考查
		34	34030015	蒙学经典导读															考查
		35	34070002	体育与健康教育III（篮球）	15 选 1	2	2	30	32			2*16							考查
		36	34070003	体育与健康教育III（排球、气排球）															
		37	34070004	体育与健康教育III（足球）															
		38	34070005	体育与健康教育III（羽毛球）															
39	34070006	体育与健康教育III（乒乓球）																	
40	34070007	体育与健康教育III（健美操）																	

		41	34070008	体育与健康教育III（排舞）													
		42	34070009	体育与健康教育III（武术）													
		43	34070010	体育与健康教育III（形体与健身）													
		44	34070011	体育与健康教育III（匹克球）													
		45	34070012	体育与健康教育III（体育舞蹈）													
		46	34070013	体育与健康教育III（体育游戏）													
		47	34070014	体育与健康教育III（飞盘）													
		48	34070015	体育与健康教育III（飞镖）													
		49	34070016	体育与健康教育III（棋牌）													
		50	34070001	体能测试			0.5	0	16	16	2*8						考查
		小计			17	158	122	280	80	152	32	0	0	0			
公共任 选课	选修	人文 与社会			N选1	2		32									
		科技 与自然			N选1	2		32									
		艺术 与审			N选1	2		32									

			美																
					小计	6	48	48	96										
公共综合实践课	必修	25	14010017	大学生职业生涯规划与就业指导 I	2	8	8	32	2*8								考查		
		26	14010016	大学生职业生涯规划与就业指导 II		8	8						2*8						
		27	14100017	大学生创新创业教育	0.5	8	0	8		2*4								考查	
			14010018	职业素养与工匠精神	0.5	4	4	8		讲座形式							考查		
		28	14070006	入学教育与军事训练	2	16	112	128	64*2									考查	
		29	14080008	大学生劳动教育	1	8	8	16	1*16								考查		
		30	14090027	社会实践	2 选 1	0.5	0	40	40	10*4								考查	
		31	14090026	志愿服务															
				小计	6.5	52	180	232	158	30	14	14	16	0					
公共基础课程合计					49	440	484	924	350	270	98	74	16	0					
专业课程	专业基础课程	必修	1	24110253	管理学基础	4	32	32	64	4*16								考试	
			2	24110019	酒店业概论	3	24	24	48	3*16									考试
			3	24110508	食品卫生与营养	3	24	24	48	3*16									考试
			4	24110126	旅游政策与法规	3	24	24	48		3*16								考试
			5	24110509	酒店英语	3	24	24	48		3*16								考查
			6	24110510	酒店服务心理学	3	24	24	48		3*16								考试
			7	24110349	酒店数字化运营	3	24	24	48					3*16					考试
			8	24110524	行政管理（椰林集团课程）	3	24	24	48					3*16					考试
			9	24110494	职业素养（椰林集团课程）	3	24	24	48							3*16			考试

		10	24110495	团队建设（椰林集团课程）	3	24	24	48					3*16		考查	
				小计	31	248	248	496	160	144	0	96	96	0		
专业核心课程	必修	1	24110525	餐饮运营与管理（椰林集团课程）	3	24	24	48		3*16					考试	
		2	24110526	宴会设计与管理	3	24	24	48		3*16					考查	
		3	24110102	酒店人力资源管理	3	24	24	48			3*16				考试	
		4	24110473	酒店市场营销	3	24	24	48			3*16				考试	
		5	24110350	酒店财务管理	3	24	24	48			3*16				考试	
		6	24110527	仓库管理（椰林集团课程）	3	24	24	48					3*16		考试	
		7	24110507	客户拓展及管理（椰林集团课程）	3	24	24	48					3*16		考试	
		8	24110528	海产品营销（椰林集团课程）	3	24	24	48					3*16		考查	
						小计	24	192	192	384	0	96	144	0	144	0
专业拓展课（17选5）	选修	1	24110467	茶艺与茶文化	2	16	16	32		2*16					考查	
			24110529	短视频制作	2	16	16	32			2*16				考查	
			24110051	插花艺术	3选1	2	16	16	32			2*16				考查
			24110472	酒店安全与法规		2	16	16	32			2*16				考查
		2	24110486	英语听说训练	3选1	2	16	16	32			2*16				考查
		3	24110113	客源国概况		2	16	16	32				2*16			考查
		4	24110530	咖啡与酒水	3选1	2	16	16	32				2*16			考查
		5	24110480	摄影艺术		2	16	16	32				2*16			考查
		6	24110228	古筝	3选1	2	16	16	32				2*16			考查
		7	24110214	中外民俗		2	16	16	32				2*16			考查
		8	24110354	直播营销		2	16	16	32				2*16			考查
				小计	10	80	80	160	0	32	64	64	0	0		
专业综	必	1	24110520	形体训练	2	16	16	32	2*16						考查	

合实践 课	修	2	24030021	普通话	2	16	16	32	2*16						考查	
		3	24110022	服务礼仪	2	16	16	32	2*16							考查
		4	24030108	演讲与口才	2	16	16	32				2*16				考试
		5	24110505	验收货流程（椰林集团课程）	2	16	16	32					2*16			考查
		6	24110531	餐饮服务技能（椰林集团课程）	4	32	32	64					4*16			考查
		7	24110363	岗位实习	4	0	128	128							128	考查
		8	24110362	毕业综合鉴定（毕业论文/设计）（椰林综合测试）	1	0	16	16							16	考查
		9	24110361	毕业教育	0	40	0	40							40	考查
		10	24110360	专业研习	1	0	64	64					64			考查
		11	24110378	专业考察与见习	1	0	64	64					64			考查
				小计	21	152	384	536	96	0	0	32	224	184		考查
		专业课程合计					86	672	904	1576	256	272	208	192	464	184
总计					135	1112	1388	2500	606	542	306	266	480	184		