



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

**酒店管理与数字化运营专业**

**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（三年制）

## 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（三年制）

## （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）	住宿业 （61） 餐饮业 （62） 租赁业 （72） 商务服 务业 （78）	前厅服务人员 （4-03-01-01） 客房服务人员 （4-03-01-02） 旅店服务人员 （4-03-01-03） 餐厅服务人员 （4-03-01-05） 茶艺师 （4-03-01	1. 各类酒店职能部门：包括康乐、餐厅、客房、前厅等服务人员、基层行政工作及管理人员； 2. 酒店旅游等服务型企业行政管理部：基层行政工作及管理人员，包括市场营销、人力资源、财务等； 3. 餐饮行业包括酒吧、咖啡馆、茶	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） 全国计算机等级考试（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） 国际品酒师（WSET） SCA 咖啡师证书

			—07) 咖啡师 (4—03—01 —08) 调酒师 (4—03—01 —09)	馆等服务人员、基层行政工作及管理人员； 4. 旅游会展服务行业服务人员、基层行政工作及管理人员； 5. 商务代理代办服务人员、行政工作及管理人员； 6. 名胜风景区导游业务服务人员、基层行政工作及管理人员。	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/首席收益管理师/高级数据分析师	酒店集团总经理/区域总经理	高级职业资格证书/高级酒店管理师资格证	硕士及以上	10年以上
V	宴会厨师长/高级调酒师/数字化运营经理	酒店副总经理/区域经理/部门总监	中级职业资格证书/中级酒店管理师资格证	本科	8-10年
IV	客房服务专家/餐饮服务专家/数字营销专家	部门经理(如前厅、客房、餐饮)	初级职业资格证书/初级酒店管理师资格证	本科	5-7年
III	客户关系管理师/宴会策划师/数字营销助理	运营主管/销售主管	专业技能证书/酒店管理专业技能证书	专科	3-5年
II	客房服务员/餐饮服务/数字化运营专员	前台主管/客服主管/领班	在职培训证书/酒店管理从业资格证书	专科	1-3年
I	实习技术员/实习客房服务员/实习餐饮服务	部门协调员/实习前台接待/实习客户服务代表	无/酒店管理基础证书	中职/高职	0-1年

## 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、劳全面发展的社会主义现代化建设事业的建设者和接班人。本专业立足湛江、服务广东，面向全国，培养酒店、餐饮行业的管理、服务、数字化运营等岗位，培养扎实掌握本专业知识和技术技能，能够从事现代旅游酒店业等现代服务业的生产、建设、管理、服务等工作，具备一定科学素养、人文素养、工匠精神、就业能力和可持续发展能力的复合式、创新型、高素质技术技能人才。

### （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 前台服务与管理	01-01 客户服务	01-01-01 技能：提供专业的客户接待和服务	前厅客房管理
		01-01-02 工具：前台管理系统、CRM 软件	酒店服务心理学
		01-01-03 方法：客户沟通和问题解决技巧	康乐服务与管理
		01-01-04 要求：保持高标准的客户满意度	管理学基础

	01-02 预订与入住管理	01-01-05 知识: 客户服务标准和流程	民宿管理
		01-02-01 技能: 处理预订和入住流程	前厅客房管理
		01-02-02 工具: 预订系统、POS 系统	前厅客房管理
		01-02-03 方法: 订单处理和客户资料管理	前厅客房管理
		01-02-04 要求: 确保信息准确和高效服务	前厅客房管理
		01-02-05 知识: 预订政策和入住程序	前厅客房管理
02 客房管理	02-01 客房维护与清洁	02-01-01 技能: 执行客房清洁和维护任务	前厅客房管理
		02-01-02 工具: 清洁工具和设备	前厅客房管理
		02-01-03 方法: 客房检查和质量保证	前厅客房管理
		02-01-04 要求: 达到清洁标准和维护客房状态	前厅客房管理
		02-01-05 知识: 客房维护政策和清洁程序	前厅客房管理
	02-02 客房调度与分配	02-02-01 技能: 客房分配和调度	前厅客房管理
		02-02-02 工具: 客房管理软件	前厅客房管理
		02-02-03 方法: 客房状态跟踪和优化分配	前厅客房管理
		02-02-04 要求: 满足客户需求和提高客房利用率	前厅客房管理
		02-02-05 知识: 客房分配策略和调度原则	前厅客房管理
03 餐饮管理	03-01 餐饮服务与顾客满意度	03-01-01 技能: 提供高质量的餐饮服务	中国饮食文化
		03-01-02 工具: 点餐系统、库存管理软件	餐饮服务与管理
		03-01-03 方法: 顾客反馈收集和服务质量改进	宴会设计
		03-01-04 要求: 提升顾客满意度和忠诚度	酒水知识与酒吧管理
		03-01-05 知识: 餐饮服务标准和顾客满意度指标	餐饮管理
	03-02 餐饮运营与成本控制	03-02-01 技能: 餐饮成本分析和控制	酒店收益管理
		03-02-02 工具: 成本控制软件、财务分析工具	经济学
		03-02-03 方法: 成本效益分析和预算管理	会计学
		03-02-04 要求: 实现成本效益和利润最大化	财务管理
		03-02-05 知识: 餐饮成本结构和控制方法	餐饮管理
04 市场营销	04-01 市场调研与分析	04-01-01 技能: 市场调研和数据分析	管理学基础
		04-01-02 工具: 市场调研工具、统计软件	酒店市场营销
		04-01-03 方法: 市场趋势分析和消费者行为研究	饭店管理
		04-01-04 要求: 提供准确的市场洞察和预测	酒店市场营销
		04-01-05 知识: 市场调研方法和数据分析技术	酒店市场营销
	04-02 营销策略与推广	04-02-01 技能: 制定和执行营销策略	酒店市场营销
		04-02-02 工具: 营销自动化工具、社交媒体平台	酒店市场营销
		04-02-03 方法: 品牌推广和营销活动组织	酒店市场营销
		04-02-04 要求: 提升品牌知名度和市场占有率	酒店市场营销
		04-02-05 知识: 营销理论、策略制定和推广渠道	酒店市场营销
05 数字化运营	05-01 数字营销与社交媒体	05-01-01 技能: 社交媒体营销和数字广告	酒店数字化运营
		05-01-02 工具: 社交媒体管理工具、SEO/SEM 工具	直播营销
		05-01-03 方法: 内容营销和网络推广策略	商务数据分析与应用
		05-01-04 要求: 提高在线品牌影响力和用户参与度	酒店数字化运营

05-02 数据分析与客户洞察	05-01-05 知识：数字营销原理和社交媒体趋势	酒店数字化运营	
	05-02-01 技能：数据收集、处理和分析	酒店数字化运营	
	05-02-02 工具：数据分析软件、数据可视化工具	酒店数字化运营	
	05-02-03 方法：客户行为分析和个性化营销	酒店数字化运营	
	05-02-04 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	
	05-02-05 知识：数据分析方法和客户洞察技术	酒店数字化运营	
06 职业素养(通用能力、核心技能、关键能力)	06-01 沟通交流	06-01-01 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，展示酒店的专业形象。	酒店公共关系
		06-01-02 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
		06-01-03 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、中国传统文化
	06-02 数字应用	06-02-01 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
		06-02-02 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
		06-02-03 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
	06-03 革新创新	06-03-01 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
		06-03-02 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
		06-03-03 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
	06-04 自主学习	06-04-01 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
		06-04-02 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
		06-04-03 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理论、数学思维、数学文化
	06-05 团队合作	06-05-01 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
		06-05-02 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
		06-05-03 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

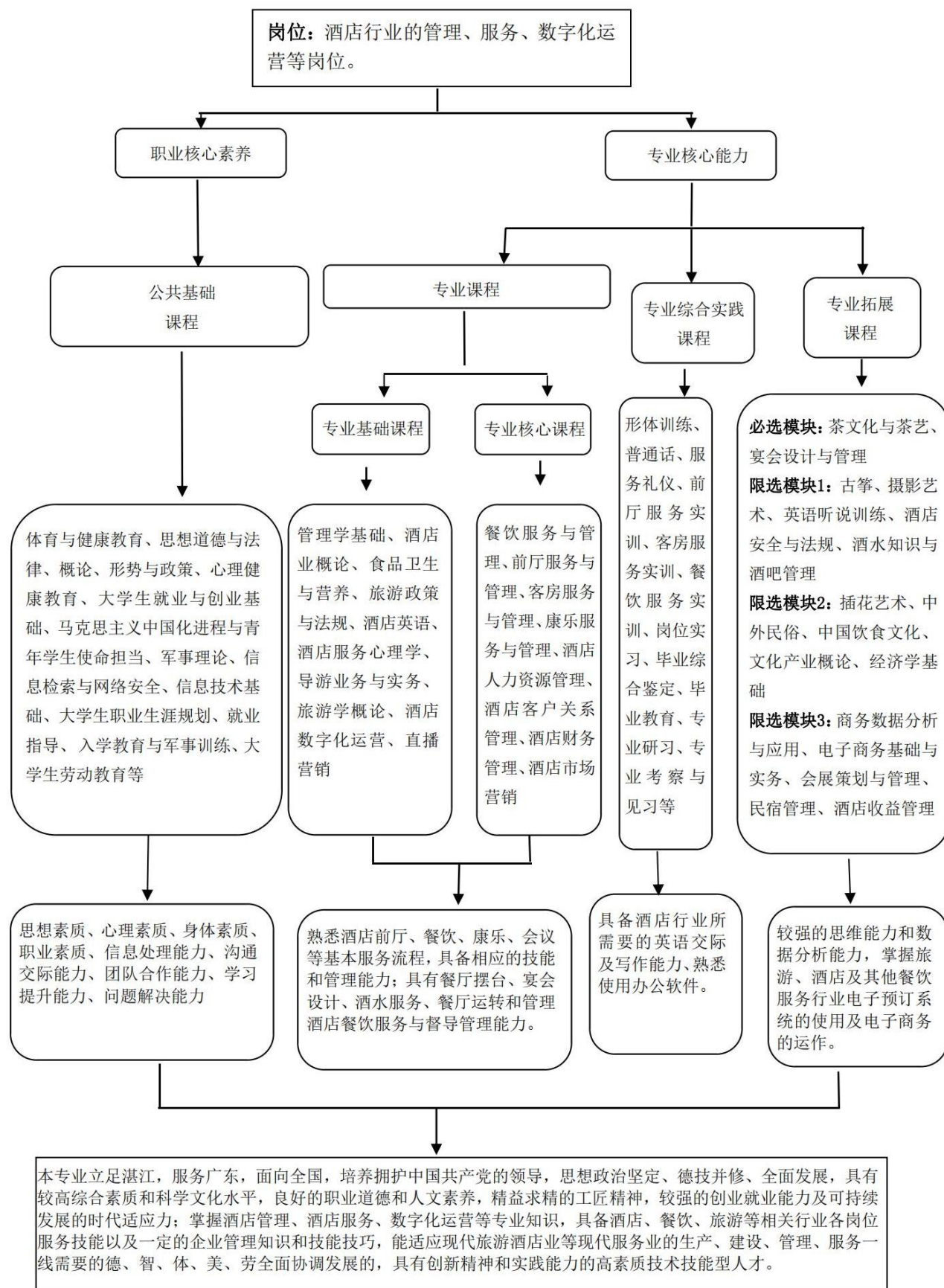
	06-06 解决问题	06-06-01 通用能力：面对客户问题和日常运营挑战时，能够采取有效措施。	思想道德与法治、军事理论、
		06-06-02 核心技能：分析问题根源，提出创新解决方案，提高问题解决效率。	国家安全教育
		06-06-03 关键能力：在复杂和压力情境下，作出明智决策，确保客户和团队满意。	心理健康教育、中华优秀传统文化
	06-07 信息处理	06-07-01 通用能力：管理客户信息和运营数据，确保信息的准确性和及时性。	高等数学、统计初步、数学文化
		06-07-02 核心技能：运用信息管理系统优化工作流程，提高运营效率。	酒店电子商务、经济学、财务管理
		06-07-03 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
	06-08 责任(安全)意识	06-08-01 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
		06-08-02 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。	
		06-08-03 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。	
	06-09 外语应用	06-09-01 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
		06-09-02 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
		06-09-03 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
06-10 时间控制	06-10-01 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	
	06-10-02 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	
	06-10-03 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

本专业根据广东省酒店与旅游行业、酒店集团和餐饮企业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 32 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	该课程将涵盖酒店业的基本知识和技能，包括酒店经营管理、顾客服务、房务管理、餐饮服务、营销和销售等方面内容。本课程旨在让学生了解酒店行业的基本知识，包括不同类型的酒店、酒店经营模式和组成部分等；掌握酒店管理的基本理论和实践技能，包括人力资源管理、财务管理、市场营销、房务管理和餐饮服务等；掌握不同类型顾客的需求和服务技巧，包括客房服务、前台服务和餐饮服务；了解酒店销售和营销的基本概念和技能，包括宣传、促销和代理等。	
3	食品卫生与营养	3	48	该课程旨在帮助学生了解食品的营养价值、食品安全与卫生的重要性，以及如何科学合理地摄取营养、预防食品安全与卫生问题，涵盖了食品营养学、食品卫生学、食品安全监管、食品营养教育与健康促进等方面。	
4	旅游政策与法规	3	48	该课程旨在通过介绍旅游业和旅游立法，让学生了解本学期学习主要的内容是教学的重点旅行社管理法规、导游人员管理法规、旅游饭店管理法规、旅游资源保护和管理法规是以及知识点的简单应用等内容。要求学生对于旅游政策与法规领域有一定的知晓，在此基础上进一步拓宽知识面。	
5	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的工作，能够正确运用英语进行交流和独立解决各类实际问题，有效实现课程教学与工作实践的近距离对接。	

6	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。
7	导游业务与实务	4	64	本课程着重讲解导游服务、导游人员、导游服务程序、导游服务技能、常见问题和事故的预防与处理、旅游者个别要求的处理以及导游服务相关的知识，是导游证考试的四门课之一。
8	旅游学概论	3	48	本课程让学生初步掌握有关旅游学的基本理论和基础知识，帮助学生形成对旅游的总体认识。主要介绍旅游学的基本概念、构成和基础理论，主要内容包括旅游的概念及特点、旅游发展简史、旅游者、旅游资源、旅游业的构成及构成、旅游产品、旅游市场、旅游业的影响、旅游业的发展前景。
9	酒店数字化运营	3	48	学习酒店数字化运营的基本概念、基本理论、实际应用、酒店数字化管理、数字化营销等基本内容。
10	直播营销	3	48	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。

## (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	餐饮服务与管理	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。	
2	前厅服务与管理	3	48	介绍前厅服务的基本概念、职责和重要性，学习客房预订流程、预订系统的使用和管理，理解前厅服务的各个方面和原理，培养学生熟练运用所学知识解决实际问题，建立良好的职业态度和服务意识。	
3	客房服务与管理	3	48	采用多媒体教学手段，以课堂讲授法为主，同时辅之以多种教学方法，如讨论法、案例法、调查法等多种形式为辅，并结合酒店见习、实习等，帮助学生多方位、多角度地掌握前厅与客房管理知识、管理技能，并培养学生的学以致用能力，使学生能够做到学用结合。	

4	康乐服务与管理	3	48	通过对康乐项目的设置、康乐部的组织与人力资源管理、康乐部经理、康乐服务质量管理、康乐部投诉的处理、康乐部的经营等方面内容的学习,使学生重点了解和掌握当前绝大部分康乐项目的管理细节。
5	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 with 操作技能。
6	酒店客户关系管理	3	48	介绍客户关系管理的概念、客户关系管理的基本原理和一般方法,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。
7	酒店财务管理	3	48	教授财务管理的基本概念、原则和方法,教授如何阅读和分析财务报表,包括资产负债表、利润表和现金流量表,教授如何进行财务决策,包括资本支出和运营决策。要求学生熟练使用财务软件和工具进行数据分析和决策,能够运用财务知识分析问题并提出解决方案,建立严谨的工作态度和良好的职业道德,使他们能够在酒店行业中有效地进行财务规划、控制和决策。
8	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。

### (3) 专业拓展课

本专业拓展课共开设 17 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	本课程深入探讨茶的历史、种类、制作工艺及其在不同文化中的地位。学生学习茶艺的基本知识,包括茶叶品鉴、泡茶技巧和茶道礼仪。通过实践操作和文化体验,课程培养学生对茶文化的理解和欣赏能力,以及将茶艺融入日常生活的艺术修养	
2	宴会设计与服务	2	32	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,提高学生专业技能和应变能力。	
3	古筝	2	32	本课程专注于中国传统乐器古筝的演奏技巧与文化背景。学生学习古筝的历史、结构、调音方法及基本演奏技巧,通过实践掌握不同流派的古筝曲目。	

				课程旨在培养学生的音乐素养，传承和推广中国民族音乐文化。
4	摄影艺术	2	32	本课程教授摄影的基本原理和技术，包括构图、光线运用、色彩处理等。学生通过实践拍摄和后期编辑，学习如何捕捉和表达视觉故事。课程旨在培养学生的审美能力、创意思维和技术熟练度，为摄影艺术创作打下坚实基础。
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	酒店安全与法规	2	32	本课程系统化地向学生教授酒店行业相关的安全知识、法律法规和标准操作程序。学生学习预防和应对火灾、盗窃等安全事件的方法，同时掌握食品安全、客户隐私保护等法规要求。通过案例分析、模拟演练等实践项目，提高学生的职业安全管理意识和应对能力，建立学生在未来任职酒店管理运营时的合法合规意识与安全意识。
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	插花艺术	2	32	本课程是一门结合美学与实践的艺术类课程课程内容涵盖了插花设计的基础理论，包括色彩搭配、形态构成、空间布局等，以及各种插花技巧和风格，如传统东方插花、现代西方花艺等。通过实际操作练习，学生从选择花材、修剪枝叶到构思设计，逐步掌握插花的艺术创作过程，培养其艺术表达能力和审美鉴赏力。
9	中外民俗	2	32	本课程旨在介绍世界各地的民俗文化，涵盖节日庆典、民间艺术、传统习俗和信仰。学生通过学习不同民族的生活方式和价值观，增进对多元文化的理解和尊重。课程结合案例分析、实地考察和文化体验，培养学生的跨文化交流能力和全球视野。
10	中国饮食文化	2	32	本课程深入探讨中国饮食的历史、地域特色和烹饪技艺。学生学习食材选择、烹饪方法和饮食礼仪，了解饮食与健康、社会习俗的联系。通过实践烹饪和文化分析，课程培养学生对中国饮食文化的深刻理解和鉴赏力，协助学生面对未来酒店行业工作中的多样化要求。

11	文化产业概论	2	32	本课程介绍文化产业的基本概念、发展历程和产业特点。学生学习文化产品的创意、生产、营销与管理，探讨文化与经济的互动关系。课程通过案例分析和实践项目，培养学生对文化产业的洞察力和创新能力，为文化产业的管理和运营打下基础。
12	经济学基础	2	32	本课程通过系统化、多样化的教学模式，引导学生学习掌握微观经济学、宏观经济学、市场分析、价格理论、成本与收益分析等核心知识。学生通过学习经济政策、国际经济学和经济模型，掌握数据分析和应用技能。通过课程中的模拟项目实践操作，如市场调研和案例分析，培养学生的分析问题、解决问题能力以及专业素养，为酒店管理职业打下坚实基础。
13	商务数据分析与应用	2	32	本课程课程专注于教授学生如何运用数据分析工具和技术来解决商务问题。课程内容包括数据收集、处理、分析和可视化，以及如何将数据分析结果应用于商业决策。学生通过实际操作和案例研究，培养数据驱动的决策能力，为在商业环境中有效运用数据提供理论基础和实践技能。
14	电子商务基础与实务	2	32	本课程为学生提供电子商务的基础知识和实操技能。涵盖在线市场分析、网站设计与管理、网络营销策略、电子支付系统等核心内容。通过案例研究、模拟经营和实际操作，培养学生的电子商务运营能力和解决在线商务问题的实际技巧。
15	会展策划与管理	2	32	本课程通过系统性的理论教学，运用多媒体等现代化教学工具，引导学生学习会展业的基本概念、发展历程和市场现状，学习会展策划的基本流程、方法和创意思维，了解如何策划会展项目，包括主题确定、内容设计和日程安排，学习如何选择和布置会展场地，以及场地管理技巧。实现提高学生的会展策划和组织的实际技能，帮助学生学会如何与团队成员、参展商和观众有效沟通，培养学生专业的工作态度和对会展行业的深刻理解。
16	民宿管理	2	32	本课程通过系统性的理论教学与技能实训实操相结合，引导学生学习民宿的起源、发展、特点以及在旅游业中的作用，掌握民宿的日常运营管理，包括客房管理、客户服务和预订系统，熟悉民宿的财务管理知识，如成本控制、定价策略和收益管理，了解民宿经营中需要遵守的法律法规和行业标准，学习如何利用信息技术提高民宿的运营效率。要求学生能够运用所学知识分析民宿经营中的问题并提出解决方案，思考如何在民宿行业中进行创新和差异化经营，培养学生良好的职业道德和服务意识，以及对民宿文化的尊重。

17	酒店收益管理	2	32	本课程专注于通过实操模拟的教学方式，系统化教授提高酒店收益的策略和方法，涵盖需求预测、价格优化、库存管理等关键领域。学生通过学习市场细分、动态定价和收益分析，掌握如何最大化客房收入和提升客户价值。课程结合案例研究和模拟实践，培养学生的数据分析能力和决策制定技巧，为未来进入酒店管理工作时的收益优化提供专业支持。
----	--------	---	----	---

#### (4) 专业综合实践课

本专业设置 12 门专业综合实践课程，共 20 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	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	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	2	2	校内

	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)	到的服务,从而表现出服务员良好风度与素养。			
咖啡鉴赏及调制	本课程专注于咖啡文化、品鉴技巧和调制艺术。学生学习咖啡的历史、种类、产地特点以及烘焙和冲泡技术。	通过实践操作,使学生掌握咖啡品鉴、拉花和创意调制,培养对咖啡风味的敏感度和调制技能,同时了解咖啡服务和经营策略,为咖啡行业的专业发展打下基础。	2	2	校内
前厅服务实训	本课程课程强调实操训练,通过专业的前厅服务实训室,模拟酒店前厅服务场景,教授学生前台接待、客房预订、客户服务和财务管理等专业技能。	通过实操训练,使学生掌握包括客户沟通、问题解决和前台软件应用等专业技能,旨在培养学生的服务意识、专业素养和实际操作能力,为酒店前厅管理岗位做好准备。	2	3	校外
客房服务实训	本课程使用专业的客房服务实训室,专注于教授给学生客房服务流程和技能,包括客房准备、清洁标准、客户服务和客房管理,学生通过实际操作学习客房布置、维护和问题应对技巧。	通过实操训练,培养学生细致的服务意识和高效的工作能力,让学生掌握客房服务的专业技能,为日后在酒店业提供高标准服务打下坚实基础。	2	3	校外
餐饮服务实训	本课程使用专业的餐饮服务实训室,通过实操实练培养学生的餐饮服务专业技能,涵盖餐桌布置、菜单介绍、点餐服务、酒水服务以及餐后服务等环节。	通过模拟餐厅环境的实操训练,提升学生的服务礼仪、沟通技巧和应急处理能力,以提升未来酒店工作中的服务质量和客户满意度,为未来在餐饮行业就业打下坚实基础。	2	3	校外
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	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	128	6	校外

	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。	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。			
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。	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。	64	6	校外
专业考察与见习	本项实践教学将课堂搬到校外,深入酒店、	提升学生对酒店管理专业的认识程度和学习兴趣,培养	64	6	校外

	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。	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。			
--	---	-------------------------------------	--	--	--

### (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	14.44	316	12.64
	公共基础限选课（选修）	17	12.5	280	10

	公共任选课（选修）	6	4.44	96	3.84
	公共综合实践课（必修）	6.5	4.81	232	9.28
专业课程	专业基础课（必修）	32	23.7	512	20.48
	专业核心课（必修）	24	17.7	384	15.36
	专业拓展课（选修）	10	7.4	160	8
	专业综合实践课（必修）	20	14.8	520	20.8
合计		135	100.00	2500	100.00
其中	公共基础课程	49	36.29	924	36.96
	专业课程	86	63.71	1576	63.04
合计		135	100.00	2500	100.00
	必修课	102	75.19	1964	78.56
	选修课	33	24.81	536	21.44
合计		135	100.00	2500	100.00
其中	理论教学	——	——	1074	44.02
	实践教学	——	——	1366	55.98
合计				924	100.00
其中	课内教学	108.5	80.37	1748	69.92
	综合实践	26.5	19.63	752	30.08
合计		135	100.00	2500	100.00

### （三）教学进度表（见附表）

## 九、实施保障

### （一）师资队伍

#### 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，具有中级以上职称，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

本专业授课的兼职教师多名，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。

## （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，基本满足电子商务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	30	现有

			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。		
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、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，开展直播带货、网络平台销售、农村电商、品牌孵化、跨境电商、主播培训等方面合作。

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，教育部“十三五”或“十四五”规划教材，也可以征订高等教育出版社、机械工业出版社、人民邮电出版社、中国人民大学出版社等优质出版社的教材，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、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。

#### （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

为有效评估和监控学生在酒店管理与数字化运营专业中的学习和能力，建议建立以学生、学校、行业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工作能力评价工作绩效评价和企业评价为主要考核依据。

对学生的学业考核评价内容以学生必备的基础理论与知识、职业能力与素质为核心，突出反映学生的专业核心能力和职业核心能力，兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。后续工作中将继续加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

## （六）质量管理

为保障和提高教学质量，我们将建立健全校系两级的质量保障体系。该体系以系统方法为指导，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，确保教学质量的持续提升。

### 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

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）	32
	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）	20
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合格证书 (一级或二级)	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
	客房服务员证书	JYPC 全国职业资格考试认证中心	建议获得
基本技能证书	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
	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

### (五) 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经济管理系	教授/系主任
陶然	湛江幼儿师范专科学校经济管理系	讲师/副主任
郑美华	湛江幼儿师范专科学校经济管理系	讲师/教研室主任
钟英战	湛江幼儿师范专科学校经济管理系	副教授/专任教师

欧炫佑	湛江幼儿师范专科学校经济管理系	讲师/专任教师
彭文琦	湛江幼儿师范专科学校经济管理系	助教/专任教师
莫一峰	湛江海滨宾馆有限责任公司	人事部经理
黄丽婷	湛江民大喜来登酒店	招聘经理
黄优娟	东莞市松山湖酒店有限公司凯悦酒店分公司	毕业生
陈嘉丽	2021 级酒店管理与数字化运营专业 2 班	在校生

执笔人：陶凡

审核人：林慧君

分管校领导：李小平

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	公共基础必修课	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
			5	14070001	体育与健康教育 I	2	2	30	32	2*16						考查
			6	14070002	体育与健康教育 II	2	2	30	32		2*16					考查
			7	14010001	心理健康教育 I	2	8	0	32	2*4						考查
			8	14010002	心理健康教育 II		8	0			2*4					
			9	14010003	心理健康教育 III		8	0				2*4				
			10	14010004	心理健康教育 IV		8	0					2*4			
			11	14070003	军事理论	2	28	8	36	2*18						考查
			12	14100001	信息检索与网络安全	0.5	8	0	8		2*2	2*2				考查
			13	14080002	大学生健康教育	1	8	8	16		1*8	1*8				考查
			14	14090005	形势与政策 I	1	4	0	16	2*2						考查
			15	14090006	形势与政策 II		4	0			2*2					

公共基础 限选课		16	14090007	形势与政策III		4	0				2*2					
		17	14090008	形势与政策IV		4	0					2*2				
		18	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		
		19	14090025	中国共产党党史	1	16	0	16	1*16		1*16				考查	
		20	34100016	信息技术基础	3	20	28	48	3*16	3*16					考查	
		21	34050009	大学英语 I	4	48	16	64	4*16						考查	
		22	34050008	大学英语 II	4	48	16	64		4*16					考试	
		23	34030016	大学语文	3 选 1	1	8	8	16		2*8					考查
		24	34030017	应用文写作												考查
		25	34030018	中外获奖文学作品欣赏												考查
		26	34040008	高等数学	4 选 1	1	12	4	16		2*8					考查
		27	34040007	数学文化												考查
		28	34040006	统计初步												考查
		29	34040005	数学思维												考查
	30	34030013	中华优秀传统文化	3 选 1	0.5	4	4	8		2*4					考查	
	31	34030014	论语导读												考查	
	32	34030015	蒙学经典导读												考查	
	33	34070002	体育与健康教育III（篮球）	15 选 1	2	2	30	32			2*16				考查	
	34	34070003	体育与健康教育III（排球、气排球）													
	35	34070004	体育与健康教育III（足球）													

		36	34070005	体育与健康教育III（羽毛球）													
		37	34070006	体育与健康教育III（乒乓球）													
		38	34070007	体育与健康教育III（健美操）													
		39	34070008	体育与健康教育III（排舞）													
		40	34070009	体育与健康教育III（武术）													
		41	34070010	体育与健康教育III（形体与健身）													
		42	34070011	体育与健康教育III（匹克球）													
		43	34070012	体育与健康教育III（体育舞蹈）													
		44	34070013	体育与健康教育III（体育游戏）													
		45	34070014	体育与健康教育III（飞盘）													
		46	34070015	体育与健康教育III（飞镖）													
		47	34070016	体育与健康教育III（棋牌）													
		48	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			N选1	2		32									

			然															
			艺术 与 审美			N 选 1	2			32								
					小计		6	48	48	96								
	公共综合 实践 课	必修	49	14010017	大学生职业生涯规划与就业指导 I		2	8	8	32	2*8						考查	
50			14010016	大学生职业生涯规划与就业指导 II		8		8					2*8					
51			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	
52			14070006	入学教育与军事训练		2	16	112	128	64*2								考查
53			14080008	大学生劳动教育		1	8	8	16	1*16							考查	
54			14090027	社会实践		2 选 1	0.5	0	40	40	10*4							考查
55			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	24110511	导游业务与实务		4	32	32	64				4*16			考试	

专业核 心课程		8	24110024	旅游学概论	3	24	24	48				3*16			考试	
		9	24110349	酒店数字化运营	3	24	24	48				3*16			考试	
		10	24110512	直播营销	3	24	24	48					3*16		考查	
				小计	32	256	256	512	160	144	0	160	48	0		
		必修	1	24110513	餐饮服务与管理	3	24	24	48		3*16					考试
			2	24110514	前厅服务与管理	3	24	24	48			3*16				考试
			3	24110515	客房服务与管理	3	24	24	48			3*16				考试
			4	24110516	康乐服务与管理	3	24	24	48			3*16				考查
			5	24110102	酒店人力资源管理	3	32	16	48				3*16			考查
			6	24110101	酒店客户关系管理	3	32	16	48					3*16		考试
			7	24110350	酒店财务管理	3	18	30	48					3*16		考试
			8	24110473	酒店市场营销	3	24	24	48					3*16		考试
					小计	24	202	182	384	0	48	144	48	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	
		2	24110192	宴会设计与管理	2	16	16	32			2*16				考试	
		3	24110228	古筝	5选1	2	16	16	32				2*16			考查
		4	24110480	摄影艺术			16	16	32				2*16			考查
		5	24110486	英语听说训练			16	16	32				3*16			考查
		6	24110472	酒店安全与法规			16	16	32				2*16			考查
		7	24110517	酒水知识与酒吧管理			16	16	32				2*16			考查
		8	24110051	插花艺术	5选1	2	16	16	32					2*16		考查
		9	24110214	中外民俗			16	16	32					2*16		考查
		10	24110211	中国饮食文化			16	16	32					2*16		考查

		11	24110351	文化产业概论	5 选 1	2	16	16	32					2*16		考查	
		12	24110097	经济学基础			16	16	32					2*16		考查	
		13	24110518	商务数据分析与应用			16	16	32					2*16		考查	
		14	24110068	电子商务基础与实务			16	16	32					2*16		考查	
		15	24110519	会展策划与管理			16	16	32					2*16		考查	
		16	24110128	民宿管理			16	16	32					2*16		考查	
		17	24110103	酒店收益管理			16	16	32					2*16		考查	
			小计		10	80	80	160	0	32	32	32	64				
	专业综合实践课	必修	1	24110520	形体训练		2	16	16	32	2*16						考查
			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	24110108	咖啡鉴赏及调制		1	8	8	16		2*8					考查
			5	24110521	前厅服务实训		2	0	32	32			2*16				考查
6			24110522	客房服务实训		2	0	32	32			2*16				考查	
7			24110523	餐饮服务实训		2	0	32	32			2*16				考查	
8			24110363	岗位实习		4	0	128	128						128		考查
9			24110362	毕业综合鉴定（毕业论文/设计）		1	0	16	16						16		考查
10			24110361	毕业教育		0	40	0	40						40		考查
11			24110360	专业研习		1	0	64	64						64		考查
12			24110378	专业考察与见习		1	0	64	64					64		考查	
		小计		20	96	364	520	96	16	96	0	64	248		考查		
专业课程合计					86	634	882	1576	256	240	272	240	320	248			
总计					135	1074	1366	2500	606	510	370	314	336	248			

