



长沙商贸旅游职业技术学院

CHANG SHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

湘旅学院 2025 级

酒店管理与数字化运营专业 人才培养方案

长沙商贸旅游职业技术学院

二〇二五年六月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	3
六、课程设置及要求	6
七、教学进程总体安排	33
八、实施保障	41
九、毕业要求	50
十、附录	51

长沙商贸旅游职业技术学院

湘旅学院 2025 级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

酒店管理与数字化运营/540106/旅游管理专业群

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

基本修业年限为三年。可以根据学生灵活学习需求，合理、弹性安排学习时间，原则上为 2—6 年。

四、职业面向

表 1 职业面向表

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或技术领域举例	主要职业技能等级证书、职业资格证书或社会认可度高的行业企业标准举例
旅游 (54)	旅游类 (5401)	住宿业 (H61) 餐饮业 (H62)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 调酒师 (4-03-02-07) 茶艺师 (4-03-02-09)	初始岗位: 前厅服务员、客房服务员、餐饮服务 发展岗位: 领班或主管 楼面经理 部门总监 迁移岗位: 酒店创业经营管理者	职业技能等级证书 餐厅服务员、客房服务员、前厅服务员职业技能等级证书 行业企业职业技能等级证书 酒店运营管理 餐饮管理运行

表 2 典型工作任务

序号	职业岗位	典型工作任务	任务描述	职业能力分析	主要对应课程
1	基层服务员	前厅接待服务、客房服务、餐饮服务	前厅接待、礼宾服务、客房服务、餐饮服务、会议服务、产	在人工智能背景下，具有良好的人际交往及沟通能力，了解客户心理，能进行客户	职业礼仪与跨文化交际、前厅服务与数字

序号	职业岗位	典型工作任务	任务描述	职业能力分析	主要对应课程
		务	品销售	<p>接待；</p> <p>具有较强的服务意识和食品安全意识，卫生健康意识、绿色环保节约意识、能正确处理突发情况；</p> <p>具有良好的卫生习惯，锻炼吃苦耐劳的劳动精神、能够灵活运用酒店文化知识和食品营养卫生知识响应客户需求；</p> <p>具有创新精神和工匠精神，能够为客户提供酒店个性化服务；</p> <p>具有较强的责任心与质量意识，能够进行服务质量的检查与反馈。</p>	化运营、客房服务与数字化运营、餐饮服务与数字化运营、宴会设计与会议接待、酒店数字化营销
2	领班或主管	酒店日常/基层管理	服务设计、活动策划、产品销售、点菜及说菜、主题宴会设计、主题客房设计、VIP接待、会议管理、商务谈判、客户关系维护、精准营销	<p>具有较强的责任心、食品卫生意识、食品安全意识和质量意识，能运用智能化手段对酒店运营中的各个流程进行现场管理、督导和反馈；</p> <p>具有较强的沟通协调能力和团队合作意识，能进行各部门员工的管理，培养优秀团队；</p> <p>具有较强的成本意识和成本数据分析能力，能分析并管控餐厅成本；能进行宴会等接待活动的策划、组织、实施和检查。</p>	前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、餐饮服务与数字化运营、宴会设计与会议接待、酒店数字化营销、酒店新媒体运营
3	楼面经理	酒店运营管理	产品组合设计、宴会组织与设计、成本控制、酒店运营、楼层管理、客户关系维护、商务谈判、数字化营销	<p>具有敏锐的市场洞悉力和法治意识，能结合市场调研和市场定位制定营销策略；</p> <p>具有较强的客户服务意识和抗压能力，能洞察客户需求，提升客户体验，完成销售目标；有一定的创新意识，能熟练运用数字化新媒体渠道和手段进行营销活动的策划、实施和反馈；能结合实际设计符合客户体验需求的个性化酒店产品。</p>	前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、餐饮服务与数字化运营、宴会设计与会议接待、酒店数字化营销、酒店新媒体运营、酒店宾客关系管理、酒店人力资源管理
4	部门总监	酒店经营策略管理、员	前厅组织运行管理、房务组织运行管理、	具有较强的市场洞察力，具有较强的法治意识和成本管	前厅服务与数字化运营、客

序号	职业岗位	典型工作任务	任务描述	职业能力分析	主要对应课程
		工管理	餐饮组织运行管理、会议组织运行管理、销售管理、酒店运营管理	<p>控意识，能运用酒店信息化系统分析财务经营数据，制定、调整并落实经营计划；</p> <p>具有较强的责任心和团队合作精神，能带领团队共同成长；</p> <p>具有较强的食品卫生意识、食品安全意识和质量意识，能运用智能化手段对酒店各部门工作质量进行检查和督导；</p> <p>具有较强的客户意识和服务意识，能设计定制化酒店产品，能对部门重大接待活动进行管控与督导；能及时处理应急事务和危机公关。</p>	房服务与数字化运营、餐饮服务与数字化运营、宴会设计与会议接待、酒店数字化营销、酒店新媒体运营、酒店宾客关系管理、酒店人力资源管理
5	酒店创业经营管理者	微型住宿业创业经营管理	微型酒店选址规划、酒店运营、产品设计、战略管理、品牌推广、数字化营销	<p>具有较强的市场洞悉力，能运用大数据分析酒店品牌发展情况，进行酒店品牌策划；</p> <p>具有较强的法治意识，能根据市场动向制定企业经营策略和目标；</p> <p>具有较好的酒店行业美学修养，能进行微型酒店或民宿环境和设施的规划设计；</p> <p>具有较强的成本意识和服务意识，能设计符合品牌定位的菜单；能运用数字化新媒体渠道和手段进行品牌营业推广；</p> <p>能运用智能化手段进行酒店的运营和管理。</p>	国际接待服务业概论、文旅业大数据与 AI 应用、接待业服务心理、前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、餐饮服务与数字化运营、酒店数字化营销、民宿运营与管理

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业本专业以“五育并举”为导向，对接湖南“4×4”现代化产业体系中的文旅产业，湖南旅游五张名片中将长沙打造世界旅游目的地、世界美食之都、国际会展名城的目标，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、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精

精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力的人才；具备服务接待、产品销售、宴会设计、酒店数字化运营等技能，具备数字化思维和技术应用能力，具备职业综合素质和行动能力，面向住宿业、餐饮业等行业的酒店服务员、宴会会议定制服务师、其他住宿和餐饮服务人员等岗位群，能够从事酒店、餐饮、会议、民宿以及其他住宿新业态和高端接待业的智慧服务、数字化运营与管理工作的高技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在**素质、知识和能力**方面达到以下要求。

1. 素质

（1）以“五育并举”为根本遵循，始终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，具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解酒店行业文化，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、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）掌握信息技术基础知识，具有适应酒店行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

（6）具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

（7）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大

学生体质健康测试合格标准，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；

(8) 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。

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) 理解与本专业相关的法律法规以及环境保护、食品卫生、安全消防、文明生产等相关知识。

(3) 掌握住宿与餐饮业服务和消费者行为心理、职业礼仪、服务与安全、运营与管理等专业基础理论知识；

(4) 掌握酒店前厅、客房、中西餐饮、宴会设计、会议服务、人力资源管理、酒店运营管理等知识。

(5) 掌握宾客关系维护及酒店产品营销的方法和手段。

(6) 掌握酒水知识、茶文化与茶席设计、民宿运营与管理等知识。

(7) 理解文旅业大数据与 AI 应用的基本逻辑，掌握通过 AI 技术分析消费者行为数据、优化服务推荐的方法，熟悉大数据、信息分析和新媒体宣传的基础知识。

(8) 熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术。

3. 能力

(1) 能探究学习，能坚持终身学习，能分析问题和解决问题。

(2) 能清晰运用语言与文字表达思想，能有效开展沟通交流。

(3) 具有酒店前厅接待、宾客关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与管理能力以及酒店信息系统及酒店大数据处理能力。

(4) 具有中西餐饮服务、宴会设计、会议接待等酒店服务与管理能

力。

(5) 具有酒店、餐饮、民宿以及其他住宿新业态和高端接待业的服务及运营技能，具备团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力；

(6) 具备创建并运营民宿等中小住宿企业的创新创业能力。

(7) 具有一定的酒店品牌与文化建设、酒店经营管理标准与质量控制、酒店业宏观发展动态与趋势判断等酒店高级管理以及国际视野与跨域学习能力；

(8) 具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，能运用文旅业大数据与 AI 应用技术，分析消费者行为数据，通过 AI 算法实现特殊需求预判、酒店服务流程优化等个性化服务推荐。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系

本专业通过思想素养、信息素养、职业素养教育使学生具备正确的人生观、价值观、提升文化修养和综合素质；通过服务技能、生产实践、智能服务教育，提高学生酒店智慧服务能力；通过运营管理、设计经营教育，培养学生酒店运营管理能力，酒店服务产品设计能力、酒店经营及创新创业能力，促进综合职业能力形成；职业拓展课程则通过与酒店相关的广泛融合的知识与技术的学习，国际酒店管理理念的教育，为学生在酒店或服务业领域的成功与发展奠定基础，并形成了相应的课程体系及专业思政体系图。

总体目标		培养“政治坚定、技能精湛、服务卓越”的酒店行业先锋				
核心 维度	维度	家国情怀		职业精神		文化自信
	内涵	服务地方战略、传承红色基因、践行服务人民美好生活的使命		安全责任意识、工匠精神、精进服务技能、跨文化沟通能力		讲好中国历史文化故事、传播中华优秀传统文化、展现大国服务风范
	支撑课程	《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》《党史国史教育》《国家安全教育》等		《餐饮服务与数字化运营》《职业礼仪与跨文化交际》《宴会设计与会议接待》等		《中国旅游历史文化》《茶席设计与茶会组织》《入境旅游接待实务》等
融合 路径	课程类型	公共必修课	专业基础课	专业核心课	实践类课程	选修课
	融合点	例如： 形势政策教育→国家文化旅游政策战略解读 劳动教育→服务岗位价值认同	例如： 中国旅游历史文化→传播中华优秀传统文化 文旅业大数据与AI应用→文旅数智融合创新	例如： 餐饮、客房、前厅接待服务技能→工匠精神培养 酒店数字化营销→团队协作精神	例如： 岗位实习→工匠精神培育 毕业设计→解决行业痛点问题	例如： 廉洁教育→职业诚信建设 短视频制作→中国文化传播
	典型案例/载体	军事理论课融入“中国旅游历史文化”案例； 心理健康课强化“高压服务情境应对”训练	酒店接待活动设计与实施引入近年大型国家接待活动案例； 酒店运营管理综合生产实践项目开发“酒店宾客投诉处理应急处置”模拟训练	宴会接待活动策划模拟“国际高端宴会”服务全流程； 酒店数字化营销融入“乡村振兴”主题实践	红色研学路线设计（长沙-韶山线）； 酒店运营管理综合生产实践项目强化“宾客至上”理念	“主题宴会设计”中国文化展示； 茶艺课服务外宾礼仪实践
保障 机制	师资建设	专业课教师+思政教师“双导师”制		劳模、工匠、服务之星等进课堂	校企共建“双师型”教学团队、AI导师协助	
	评价体系	思政表现纳入岗位实习、毕业设计考核		服务满意度作为岗位实习、毕业设计核心指标	建立“学生思政成长档案”，追踪职业精神发展轨迹	
	资源支持	建设“红色旅游思政数字馆”、VR模拟跨境服务场景等		编写体现中国服务的工匠精神校本教材	开发“红色旅游研学线路”实践基地	

图 1 酒店管理与数字化运营专业课程思政设计实施图

(二) 课程设置

本专业有公共基础必修课、公共限定选修课、公共任选课、专业必修课（专业基础课/专业群平台课、专业核心课、专业实践课）、专业限定选修课（专业拓展课）、专业任选课等 6 类课程，总共 44 门课。

表 3 课程体系设置框架表

课程性质	课程类型	主要课程名称	备注	
必修课程	公共基础必修课程	主要有思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策教育、大学生心理健康教育、体育、大学英语、信息技术、职业规划与就业指导、创业基础、军事理论、军事技能、国家安全教育、劳动教育、入学教育等课程。	课程描述如表 4 所示	
	专业必修课程	专业基础课程	主要有国际接待服务业概论、职业礼仪与跨文化交流、接待业服务心理、中国旅游历史文化、文旅业大数据与 AI 应用等课程。	课程描述如表 5 所示
		专业核心课程	主要有餐饮服务与数字化运营、前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、酒店宾客关系管理、酒店数字化营销、酒店人力资源管理、宴会设计与会议接待等课程。	课程描述如表 6 所示
		专业实践课程	主要有第二课堂社会实践活动、酒店运营管理综合生产实践项目、岗位实习、毕业设计等课程。	课程描述如表 7 所示
选修课程	公共限定选修课程	主要包含廉洁文化教育、中华优秀传统文化与语文，党史国史教育、艺术类课程、高职应用数学等课程	课程描述如表 8 所示	
	公共任选课程	线上+线下通识课程	课程描述如表 8 所示	
	专业限定选修课程（专业拓展课）	主要有专业拓展课民宿运营与管理、酒水制作与品鉴、酒店新媒体运营等课程。	课程描述如表 9 所示	
	专业任选课程	主要有入境旅游接待实务、茶席设计与茶会组织、旅游短视频制作、红色研学产品设计与实施等课程。	课程描述如表 9 所示	

表 4 公共基础必修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	思想道德与法治	<p>素质目标: 增强对马克思主义、共产主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对实现中华民族伟大复兴的信心; 养成积极进取的人生态度; 培育爱国主义情怀和改革创新精神; 培育社会主义核心价值观; 提升思想道德素质和法治素养, 立大志、明大德、成大才、担大任, 努力成为堪当民族复兴重任的时代新人。</p> <p>知识目标: 掌握新时代的内涵和要求; 树立科学世界观、人生观和价值观; 把握中国精神的内涵和新时代爱国主义的要求; 掌握道德的起源和功能, 道德的传承和发展等思想道德理论知识; 掌握法律的含义、法律的运行、习近平法治思想、宪法的权威与实施、中国特色社会主义法治体系、法治中国、法律权利和义务、法治思维的含义和特征等法律基础知识。</p> <p>能力目标: 能正确掌握人生航向; 能正确处理理想与现实的关系; 具有正确的道德认知、判断和践行能力; 践行社会主义核心价值观; 能用法治思维分析和处理问题; 全面提高分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。</p>	<p>由世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法治观等内容构成; 主要包括人生价值、理想信念、民族精神、时代精神、社会公德、职业道德、家庭美德、网络安全、国防安全观以及法律概念、法律程序、习近平法治思想、宪法、法律制度等。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p>教学方法: 采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程考核为 60%, 终结性考核为 40%。</p>
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>素质目标: 提升思想政治理论素养, 坚定共产主义理想信念, 坚定中国特色社会主义道路、理论、制度、文化自信; 自觉拥护中国共产党的领导, 培养家国情怀和国际视野, 努力成为担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>知识目标: 掌握马克思主义中国化的历史进程、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容。</p> <p>能力目标: 具有运用马克思主义基本立场、观点和方法, 全面、客观地认识和分析社会现象的能力; 运用辩证唯物主义和历史唯物主义的方法剖析问题, 结合所学专业提供解决问题的方案的能力。</p>	<p>包括马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果、毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观等内容。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课</p> <p>教学场地: 多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。</p> <p>教学方法: 用专题教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程考核为 60%, 终结性考核为 40%</p>

3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>素质目标：坚持习近平新时代中国特色社会主义思想的指导地位，增强对新时代中国特色社会主义的政治认同、思想认同、情感认同，理性地认识中国特色社会主义所处的历史阶段和历史方位，坚定走中国特色社会主义道路的决心和信心。</p> <p>知识目标：全面、准确地掌握并理解习近平新时代中国特色社会主义思想的形成发展过程和主要内容；理解习近平新时代中国特色社会主义思想是当代中国马克思主义、21世纪马克思主义。</p> <p>能力目标：能运用习近平新时代中国特色社会主义思想基本立场、观点和方法，全面、客观地认识和分析社会现象；能够正确认识到坚持和发展中国特色社会主义，是改革开放以来我们党全部理论和实践的鲜明主题，也是习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义；能认识到只有社会主义才能救中国，只有坚持和发展中国特色社会主义才能实现中华民族伟大复兴。</p>	<p>包括习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、实现中华民族伟大复兴的重要保障、中国特色大国外交、坚持和加强党的领导等内容。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。</p> <p>教学方法：采用专题教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为60%，终结性考核为40%。</p>
4	大学生心理健康教育	<p>素质目标：立德树人，育心育德，提高学生心理素质；健全完整人格，开发个体潜能，减少心理困惑，培养乐观积极的心理品质，促进全面、健康发展，同时注重不同职业类型的个体的健康心理塑造，符合未来社会对职业人才素质的心理健康方面的要求。</p> <p>知识目标：熟知心理健康的要点，了解自身心理发展与人格等特点，正确认识自我，学会情绪调节的方式，熟悉正确认识挫折失败、生命教育，学会正确的交往观、恋爱观，加强职业教育中的心理问题培养，学会在工作中发现心理问题，解决问题。</p> <p>能力目标：提升学生能独立思考、管理情绪、有效处理人际关系，能适应社会、提升自我成就等；能自省、自尊、自</p>	<p>包括入校环境改变与心理适应、心理健康要点、自我意识、心理健康普查；自我人格特征、学习中出现的问题与创造力、直面情绪调控、压力处理和应对、挫折教育专题、面对挫折与失败的应对实操训练、抗压训练、大学生常见心理障碍与防治、生命教育，人际交往内涵，沟通技巧；大学生人际交往实例培训、恋爱观念与成人教育培养、心理问题求助方式；针对不同专业，</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：全面推进健康中国建设，培育学生理性平和的健康心态，加强人文关怀和心理疏导，坚持育心与育德相结合，坚持培养学生自尊自信，积极向上的健康心态，促进学生心理健康素质的提升。注重心理健康知识教育的全覆盖，全程关注学生心理健康，聚焦关键时期，全方位渗透，满足学生不同阶段的心理成长需求，加强本课程的心理育人功能，助力学生心理成长。</p> <p>教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。</p>

		信、自律、自强，促进身心全面发展。有针对性地讲授心理学与心理健康的基本知识和维护心理健康的基本技能和技巧，树立高职学生的心理健康意识，认识与识别心理异常现象，学会调整自己的心理状态与情绪问题。同时为将来不同职业类型学生走入社会营造良好的心理健康环境。	开设沟通技巧实操培训等内容、不同职业工作人员的心理特点专题、旅游心理学、消费心理学、服务意识心理学以及接待业专业心理学等职业教育心理培养专题内容。	<p>教学方法：采用讲授法、情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>
5	大学英语	<p>素质目标：培养学生具备职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升和自主学习完善能力，培养具有中国情怀与国际视野，在日常生活和职场中能用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。</p> <p>知识目标：掌握2300—2600个常用英语单词、300个与行业相关的英语词汇以及基本的英语语法。</p> <p>能力目标：能听懂、交流、读懂和翻译日常生活用语以及用英语处理与未来职业相关的业务能力，提升跨文化交际能力，坚定文化自信。</p>	主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略。	<p>课程性质：公共基础必修课</p> <p>课程思政：以落实“立德树人”为根本任务，以突出“民族文化自信”为宗旨，将思政教学融入英语语言学习之中，助力学生感受中华古典文化情怀与新时代奉献精神，引导学生不忘本来、吸收外来、面向未来，更好构筑中国精神、中国价值、中国力量，向世界介绍中国，弘扬中华文化。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法。</p> <p>考核评价：以过程考核为主，形成性评价与终结性评价相结合，注重考核学生的能力、素质等内容。其中过程性考核占50%，其他考核占50%。</p>
6	军事理论和军事技能	<p>素质目标：弘扬爱国主义精神、增强国防观念、培养国家安全意识和忧患危机意识，传承红色基因、提高学生综合国防素质。</p> <p>知识目标：了解中国国防、国家安全、国际战略格局的现状和发展趋势、军事高科技对军事变革和军队建设的影响等相关军事基础理论知识。</p> <p>能力目标：能自觉履行国防义务，能进一步认清极端主义、分裂主义和恐怖主义等三股恶势力的性质及其危害，能认</p>	<p>包括军事理论和军事技能两部分。</p> <p>军事理论：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军</p>

		清我国的维稳、反恐、安边形势的严峻和任务的艰巨性，自觉维护社会稳定和民族团结。	军事技能：共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。	事素养为重点，为实施军民融合发展战略和国防后备力量建设服务。 教学场地： 多媒体教室、田径场。 教学方法： 采用讲授法、混合式教学法、仿真训练法、模拟教学法等教学方法。 考核评价： 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。 《军事理论》教学时数36学时，记2学分；《军事技能》训练时间3周，168学时，记2学分。
7	形势与政策教育	素质目标： 1. 牢固树立“四个意识”，增强“四个自信”，增强学生对实现中华民族伟大复兴的信心信念和历史责任感；2. 培养学生知行合一、协同配合、学以致用能力，塑造“诚、勤、信、行”和“有理想、有道德、有文化、有纪律”融于一体的新时代大学生。 知识目标： 1. 掌握形势与政策问题的基本理论和基础知识，科学分析形势发展变化规律等；2. 掌握并正确理解党的路线方针政策的基本内容，正确理解党的基本路线，重大方针和政策；3. 增强对国内外政治、经济、文化、科技等各个领域的动态了解。 能力目标： 1. 把对形势与政策的认识统一到党和国家的科学判断和正确决策上，把握正确的世界观、人生观和价值观，提高分析问题和解决问题的能力；2. 推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，提高学生的逻辑思维能力与自主学习能力；3. 正确认识世界和中国发展大势，正确认识时代责任和历史使命，提高对错误思潮的鉴别和抵御能力。	围绕加强党的建设、经济形势、涉港澳台事务、国际形势四部分每学期更新教学内容。	课程性质： 公共基础必修课 教学场地： 多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地； 教学方法： 采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法； 考核评价： 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为60%，终结性考核为40%；

8	体育	<p>素质目标：通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍，养成积极乐观的生活态度。</p> <p>知识目标：熟练掌握 2 项以上健身运动的基本方法和技能；掌握常见运动创伤的处置方法。</p> <p>能力目标：能有良好的行为习惯，形成健康的生活方式，具有健康的体魄。</p>	<p>包括基础模块与拓展模块。</p> <p>分别为：篮球、足球、排球、健美操、武术、跆拳道、网球、羽毛球、乒乓球、散打、飞盘、八段锦、舞龙、舞狮、体育舞蹈等。</p> <p>理论课分为：裁判法、救急与急救、心肺复苏术、创伤急救基本技术等。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：为完成“立德树人”根本任务，充分发挥体育课程教学的德育功能与价值引领，把培育和践行社会主义核心价值观渗透于体育课程教学中。</p> <p>教学场地：田径场、篮球场、室内场地。</p> <p>教学方法：采用任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>
9	信息技术	<p>素质目标：具备信创意识、计算思维、数字化创新与发展、人工智能等四个方面的素质。</p> <p>知识目标：了解人工智能基本概念，掌握 AI 技术在各个场景的应用，掌握信息检索的途径、方法和步骤、搜索引擎的工作原理和类型，掌握常用的工具软件和信息化办公技术，具备支撑专业学习的基础知识。</p> <p>能力目标：通过掌握的常用工具软件以及新一代信息技术代表人工智能技术，能在日常生活、学习和工作中综合运用新一代信息技术，人工智能解决实际问题，具备独立思考和主动探究能力，拥有团队意识和职业精神，为学生职业能力的持续发展奠定基础。</p>	<p>Windows 操作系统使用、信息资源检索、WPS Office 文字处理、WPS Office 表格处理、WPS Office 文稿处理、AI 开发语言 Python 编程、AI 大模型技术应用、AI 机器学习、计算机视觉、AI 自然语言处理、AI 智能文档处理。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：以信息素养和人工智能伦理培养为目标，以人工智能典型生活应用场景为载体，通过“教师示范-学生模仿-独立实践”三阶段的教学做一体，持续训练学生从学会，会做到做精的过程中让学生沉浸过程，享受成果，不断培养学生爱岗敬业、精益求精、专注执着、科技创新的数智工匠精神。</p> <p>教学场地：多媒体机房。</p> <p>教学方法：通过信息技术和人工智能典型案例为驱动，采用任务驱动法、教学做一体化等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。</p>

10	国家安全教育	<p>素质目标：具备安全第一的意识；具备积极正确的安全观；理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当；树立健康的饮食观和食品安全意识。</p> <p>知识目标：牢固树立和全面践行总体国家安全观，落实2020年10月教育部印发的《大中小学国家安全教育指导纲要》；了解安全基本知识，了解突发公共安全与灾害的自我保护知识、相关的食品安全问题分类知识。</p> <p>能力目标：通过国家安全教育课程，使学生在日常的学习生活中，自觉养成维护国家安全的良好习惯。掌握必要的安全行为和知识技能，能够有效保护自我。能分辨垃圾食品与有毒食品。</p>	<p>包括：落实教育部印发的《大中小学国家安全教育指导纲要》，将国家安全意识转化为自觉行动。人身、财产、突发公共安全与灾害教育。分辨垃圾食品或者“三无”食品等内容</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：国家安全教育纲要要求全面增强中小学生的国家安全意识，提升维护国家安全能力，为培养社会主义合格建设者和可靠接班人打下坚实基础，这就是“课程思政”的理论依据和行为指南，课程将思政教育贯穿于全过程。通过国家安全教育，使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力，通过以点带面的方式形成全课程育人、全员育人的新格局。达到价值塑造、思想引领、知识促进、能力培养、行为动员的教学效果，激发了同学们的爱国主义热情和使命担当精神并以实际行动捍卫国家安全。</p> <p>教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室、宿舍、食堂。</p> <p>教学方法：采用专题讲座的形式，运用讲授法、演示法、案例教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：以过程性考核为主，采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>
11	劳动教育	<p>素质目标：具备诚实守信、勤奋踏实、爱岗敬业、吃苦耐劳、精益求精的职业素质。遵法守纪、崇德向善、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。具备劳动精神、劳模精神、工匠精神和创新思维；具备节能节水、爱护环境、维护无烟校园等绿色环保意识。</p> <p>知识目标：了解党和国家一系列方针政策和政治理论；熟</p>	<p>包括劳动价值观，劳动光荣，好逸恶劳可耻；社会制度正义，反对和逐步消除劳动异化，鼓励受教育者追求“按劳分配”的社会主义分配原则与社会制度正义；</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：培养学生正确的劳动价值观；提升学生的责任感、荣誉感；继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统。</p>

		<p>悉跟自身相关的法律法规常识和公民基本道德规范；掌握劳动精神、劳模精神和工匠精神的内涵；无烟校园建设以及绿色生态校园建设的基本知识。</p> <p>能力目标：能养成良好的劳动行为习惯、能通过劳动教育弘扬劳动精神、形成良好的劳动习惯和积极的劳动态度，切实体会到“生活靠劳动创造，人生也靠劳动创造”的道理。具有社会责任感，促进全方面发展。能为无烟校园和绿色生态校园建设做出自己的贡献。</p>	<p>现代教育观，教育与生产劳动相结合，培育具有自由个性的全面发展的人；树立大学生健康的劳动观，开展生态文明、节能节水节粮、垃圾分类、无烟校园爱护环境等绿色教育。</p>	<p>教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。</p> <p>实践场地：校园、教室、宿舍、食堂等。</p> <p>教学方法：采用理论讲授和实践操作的形式，运用讲授法、演示法、实践操作法等教学方法。</p> <p>考核评价：采用过程性考核，占比100%，主要聚焦学生劳动生活的全过程，通过导师讲座与学生校园劳动、寝室劳动、社会实践、专业服务、实习实训等方式开展劳动理论与实践教育，将劳动精神、劳模精神、工匠精神与专业有机融合。</p>
12	职业规划与就业指导	<p>素质目标：通过理论教学与案例引导，帮助学生树立科学职业观，培育奋斗精神与责任意识，形成主动选择、积极进取的职业心态，为终身职业发展奠定思想基础。</p> <p>知识目标：系统传授生涯规划理论、职业趋势分析方法，深度解析就业政策、市场形势及企业用人需求，强化就业权益保护与本地就业路径认知，提升学生职业决策的科学性与前瞻性。</p> <p>能力目标：运用专业测评工具与生涯访谈技术，助力学生精准自我认知与职业定位，训练简历制作、面试沟通等核心求职技能，最终实现从职业规划到岗位获取的全链条能力突破，助力高质量充分就业。</p>	<p>课程聚焦自我认知与就业实战，通过专业测评解析个人兴趣、性格、技能，结合行业调研明确职业方向；系统传授简历优化、面试应对等技巧，并强化就业权益保护意识，助力学生实现高质量就业。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：让学生树立把个人发展与国家需要、经济社会发展趋势相结合，培养学生主动心、责任心、诚信、团队精神，提升做人、做事、学习的良好习惯和素养。</p> <p>教学场地：多媒体教室、生涯规划实训室、招聘实训室、智慧职教MOOC学院平台。</p> <p>教学方法：采用小组教学、游戏教学、案例教学、课程平台等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>

13	创业基础	<p>素质目标：主动适应区域经济社会发展需要的责任意识、引领行业发展所需要的“敢闯”的精神。具体培养学生“树情怀、勇担当、善合作”的品质和“敢为先、奋力拼搏、乐奉献”的精神。</p> <p>知识目标：掌握开展创新创业活动所需要的“会创”的知识。具体是掌握创新的基本方法，理解创业者成长、创业团队组建、创业机会识别、创业项目选择、创业资源管理、商业模式设计、创业计划撰写和创业项目运营等内容的基本特点和内涵。</p> <p>能力目标：形成“创优”的潜质。具体是能运用创新的方法，能组建创业团队，能选择创业项目选择和资源，能分析并创新商业模式，能撰写商业计划书，能参加商业路演，能实现一段创业实践经历。</p>	<p>创新创业基本方法训练、创业者与创业团队、创业机会与创业项目选择、创业资源管理、商业模式设计、创业计划书撰写、商业路演、新企业创办、新开办企业管理与运营。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：以“在创新创业中增长智慧才干，在艰苦奋斗中锤炼意志品质”为主线，以大学生创新创业“七个一”为核心，即政策、基金、孵化、导师、课程、典型、宣传，全方位为大学生创新创业保驾护航，培养“树情怀、勇担当、奋力拼搏、敢为先、善合作、乐奉献”六大素养，激活创业基因、锤炼创业品质、点燃创业梦想。</p> <p>教学场地：多媒体教室、智慧职教 MOOC 学院平台、创新实训中心、创业孵化基地、企业经营现场</p> <p>教学方法：案例教学、小组讨论教学、实地调研、创新创业比赛实战教学、专家讲座、理论教授、角色扮演、游戏教学法、商业路演实训室</p> <p>考核评价：课程考核采用终结性考核和过程考核相结合的方法，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>
----	------	--	---	---

表 5 专业基础课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
----	------	------	------	------

1	职业礼仪与跨文化交际	<p>素质目标：有良好的国学素养，并熟知中西方礼仪差异；有良好的亲和力，沟通力，协调力，合作力；有爱心、责任心和良好的抗挫折力及应变能力；身心健康，内外兼修、乐活、乐学、乐业。</p> <p>知识目标：熟悉职业礼仪的中西方差异；掌握塑造职业形象的原则和方法；掌握社交礼仪、会议礼仪的基本方法和技巧；掌握中西方餐饮礼仪的基本原则和方法；熟悉中国主要客源国的民俗礼仪与禁忌；掌握必备的宗教礼仪。</p> <p>能力目标：能够针对职业岗位进行自我形象设计和管理；能够熟练运用 AI 工具检索客情、工作场景共性及规律；能够根据客情灵活运用恰当的职业礼仪营造和谐的人际关系；能够得体地组织和实施餐饮、旅游、会展、酒店、高铁客运服务等行业的拜访、接待、宴请、会务等商务活动；能够灵活、得体地完成宗教人士、外宾等人群的接洽工作。</p>	<p>对接餐饮、旅游、会展、酒店、高铁客运服务行业职业岗位技能需求，本课程主要包括走进职业礼仪、塑造职业形象、有“礼”赢在职场，深谙餐饮礼仪四个项目。</p>	<p>课程性质：专业群平台课。</p> <p>课程思政：通过 AI 赋能背景下，对社交、会议、餐饮、民俗等礼仪的学习，通过对中西方在礼仪和文化上的差异，引导学生坚定的树立文化自信，通过文化润物细无声，增强学生的“五个认同”。</p> <p>教学场地：智慧教室、中、西餐智慧餐厅、高铁乘务实训室、酒店实训室。</p> <p>教学方法：采用理实一体化，“训、战、赛、创”项目化教学模式，“引导激发爱”快乐五环教学法。</p> <p>考核评价：课程采用自评、团队互评、教师评价、校企导师评价相结合的全程多元考评方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>
2	接待业服务心理	<p>素质目标：确立准确的职业道德和社会责任感，遵纪守法开展接待服务与营销工作；培养学生必备的自信心，培养学生的文化认同和爱国情怀，增强文化自信，具备接待服务业所需的职业心理品质。</p> <p>知识目标：掌握接待业消费者心理过程一般规律、消费者的需要和动机类型；理解接待业消费者态度与决策理论模型；理解不同消费者个体和群体的心理与行为差异原理，掌握餐旅行业基本的营销策略和方法。</p> <p>能力目标：能够针对不同消费对象识别其消费需要和动机；学会一整套能说服消费者改变消费态度的方法；能运用基于决策的消费心理与行为原理拟定或设计简单的策划方案；能理解、预测并有效管理服务提供者与顾客双方的心理状态与行为，最终提升顾客满意度、忠诚度及服务团队效能。</p>	<p>主要包括酒餐饮、旅游、会展、酒店、高铁客运服务行业的客人感知、需要、情绪情感、个性、跨文化沟通障碍与技巧、文化敏感度培养及心理保健等内容。</p>	<p>课程性质：专业群平台课。</p> <p>课程思政：引导学生掌握接待业服务心理学知识，用心打磨对客户心理服务技能，做专研服务艺术的行业工匠。培养学生良好的职业服务意识和心理服务，树立为人民服务的理想信念，帮助学生形成正确的服务价值观。</p> <p>教学场地：校内多媒体教室，辅以校外实习实训基地。</p> <p>教学方法：主要采用探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等教学方法。</p> <p>考核评价：课程考核采取过程</p>

				性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占40%，终结性考核占60%。 评价方式： 课堂参与（案例分析讨论、角色扮演表现），个人/小组案例分析报告（需融合不同领域视角），服务心理调研或观察报告（针对特定场景），期末项目（设计一个融合多领域的服务心理优化方案）
3	国际接待服务业概论	<p>素质目标：激发学生接待服务业热情，厚植职业情怀与行业大爱。强化职业素养，提升服务意识，优化服务态度。树立接待管理大局意识，增强责任担当，凝匠心笃匠行，助力职教中国梦。</p> <p>知识目标：熟悉接待服务业的行业现状、新时代背景下接待服务业新业态，对接待服务业具有总体认知。掌握接待服务业中的经营内容、运作机理、行业管理等系统知识。</p> <p>能力目标：能承担接待服务业的相关岗位工作，能分析和解决接待服务业常见问题和突发事件。能很好地与他人进行协调和沟通，完成国际友人的接待工作，具备国际接待服务能力。</p>	本课程包括餐饮、旅游、会展、酒店、高铁客运服务行业等接待服务业的多元业态、经营内容、运作机理和国际接待服务业发展的新趋势和新理念。	<p>课程性质：本部分课程是专业群平台共享课。</p> <p>教学场地：校内多媒体教室和线上教学平台。</p> <p>教学方法：问题教学法、情景教学法、探究教学法、案例教学法、实践教学法等</p> <p>考核评价：课程考核采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>
4	文旅大数据与AI应用	<p>素质目标：培养学生具备文旅产业数字化转型的前瞻意识，树立“数据驱动决策”的现代管理理念。培育学生遵循数据伦理规范，在数据采集、分析和应用中恪守职业操守和法律法规。塑造学生团队协作精神，提升在文旅数字化项目中的沟通协调与跨部门合作能力。</p> <p>知识目标：系统掌握文旅大数据的基本特征、技术架构和典型应用场景。深入理解人工智能技术在智慧景区、数字营销、服务优化等领域的创新应用模式。熟悉行业主流数据分析工具（如Excel、Power BI）和基础AI技术框架的操作原理。</p> <p>能力目标：能够运用数据采集工具完成文旅业务数据的规范化处理与分析。具备基于数据分析结果提出运营优化建议的实务能力。能够设计简单的智慧文旅解决方案，并评估其可行</p>	<p>1. 文旅数字化变革趋势：产业政策、技术演进与商业模式创新</p> <p>2. 大数据技术体系：数据采集（爬虫、API）、清洗（ETL）、存储（数据仓库）</p> <p>3. 数据分析方法：描述性分析、预测性分析、可视化呈现</p> <p>4. AI应用场景：智能客服、影像识别、个性化推</p>	<p>课程性质：专业平台课。</p> <p>课程思政：以信息素养、大数据思维和人工智能伦理培养为目标，培养学生爱岗敬业、精益求精、专注执着、科技创新的数智工匠精神。</p> <p>教学场地：文旅数字化实训室。</p> <p>教学方法：采用“理论讲授+仿真实训+企业案例”三位一体的教学方法。</p> <p>考核评价：实施项目化考核：个人作业：数据清洗报告（20%）；团队项目：智慧文旅解决方案设计</p>

		性。	荐、需求预测 5. 行业实践案例：景区智慧管理、酒店收益优化、文旅营销精准投放 6. 数据合规管理：个人信息保护法、数据安全法在文旅场景的应用	(40%)；综合测试：实务案例分析(40%)。
5	中国旅游历史文化	<p>素质目标：课程注重突出人文教育，围绕中国旅游历史文化的知识进行授课，使学生具备较高的旅游历史人文素质。</p> <p>知识目标：了解中国历史文化，熟悉完整、系统的旅游历史文化知识。</p> <p>能力目标：培养初步领悟旅游历史文化精神内涵、分析旅游历史文化现象及其形成原因的能力。</p>	本课程主要包括中国历史文化常识、民俗文化、宗教文化、建筑文化、传统艺术文化、饮食文化、园林文化等内容。	<p>课程性质：专业拓展课</p> <p>课程思政：通过对历史文化的学习，引导学生建立文化自信和民族自豪感，传承民族文化，增强爱国主义精神。</p> <p>教学场地：智慧多媒体教室</p> <p>教学方法：课程主要采用讲授法、案例教学和互动展示等教学方法。</p> <p>考核评价：课程考核采取以终结性考核为主，过程评价为辅的方式。其中，过程评价占40%，期末考试占60%。</p>

表6 专业核心课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
----	------	------	------	------

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	前厅服务与数字化运营	<p>素质目标：（1）培养学生良好的职业道德与职业素养，使其具备强烈的服务意识、责任意识和团队协作精神；（2）树立诚实守信、热情周到的服务理念，增强沟通能力与应变能力，能够以积极的态度应对前厅服务工作中的各种挑战；（3）引导学生关注行业发展趋势，培养创新意识与可持续发展的职业观。</p> <p>知识目标：（1）系统掌握前厅服务与数字化运营的基础理论知识，包括前厅部的组织机构与职能、服务流程与规范；（2）深入理解前厅管理系统、智能化服务设备的工作原理与操作方法；（3）熟悉宾客关系管理、客户投诉处理的原则与技巧；（4）掌握前厅客户数据收集、分析及服务质量管理的相关知识。</p> <p>能力目标：（1）熟练运用前厅管理系统、智能化设备完成总机服务、客房预订、礼宾接待、总台服务等工作任务；（2）具备独立处理前厅客户投诉、维护良好宾客关系的能力；（3）能够对前厅客户数据进行有效收集、整理和分析，为前厅服务质量管理提供数据支持；（4）能够根据市场需求和行业发展趋势，提出前厅服务与管理的优化建议，具备一定的数字化运营创新能力。</p>	<p>1.前厅数字化服务</p> <p>（1）总机服务；</p> <p>（2）预订服务；</p> <p>（3）礼宾服务；</p> <p>（4）总台接待服务；</p> <p>（5）前厅管理系统应用；</p> <p>（6）前厅智能化服务；</p> <p>（7）宾客关系管理；</p> <p>（8）客户投诉处理。</p> <p>2.前厅数字化管理</p> <p>（1）前厅客户数据收集及分析；</p> <p>（2）前厅服务质量管理；</p> <p>（3）前厅部收益管理；</p> <p>（4）前厅部销售管理</p> <p>（5）前厅部督导管理。</p>	<p>课程性质：本课程是高职酒店管理与数字化运营专业的核心专业课程，具有较强的实践性和应用性。课程紧密结合行业实际需求，以培养学生前厅服务与数字化运营能力为核心，注重理论与实践相结合，为学生从事前厅相关工作奠定坚实的基础。</p> <p>课程思政：在教学过程中，融入课程思政元素，将社会主义核心价值观、职业精神、工匠精神等内容贯穿教学始终。通过案例分析、角色扮演等方式，引导学生树立正确的职业价值观和服务理念，培养学生的社会责任感和爱国情怀，使学生在掌握专业技能的同时，具备良好的道德品质和职业素养。</p> <p>教学场地：配备酒店信息系统及网络的机房，同时配备前厅模拟实训室，模拟真实的酒店前厅环境，设置总台接待区、礼宾服务台、总机室等功能区域。</p> <p>教学方法：该课程的总体设计思路是“项目导向、任务驱动、过程考核、模块进阶”。因此教学采用任务驱动、案例教学、情景教学、小组合作学习等相结合的教学方法。</p> <p>考核评价：本课程评价方式上，采用实操考核与期末试卷相结合，个人项目与小组项目相结合、第一课堂与第二课堂相结合，学生互评与师评相结合的评价方式。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
2	客房服务与数字化运营	<p>素质目标：通过本课程的学习，使学生树立宾客至上的职业道德观，增强服务意识、高标准意识、细节意识和社会责任感，树立主动为客着想的服务意识，具有良好的合作意识，热爱客房服务工作；让学生更加清晰的了解客房部运行流程，紧跟时代发展的步伐，深入探究数字化客房管理，实现学生职业素养智能化培育。</p> <p>知识目标：通过本课程的学习，使学生了解客房部组织机构和岗位职责，掌握客房清扫服务的基本要求 and 规范，熟悉客房接待服务的质量标准和控制方法；培育学生的客房服务意识及个性化服务，有效为宾客提供针对性服务，掌握客房服务数字化运营综合运用方法；树立对客房产品的正确认知，基本掌握客房用品使用方法，了解主题客房设计理念和主题客房设计方向，学会认识主题客房和设计主题客房。</p> <p>能力目标：通过本课程的学习，培养学生的团队协作能力和组织能力；加强学生实际操作能力培养，客房设备管理的规范意识，增强客房操作安全管理运用能力；培养学生对美学设计感的敏锐度，以及细致的观察力，增强学生学习的主动性。</p>	<p>客房服务与数字化运营课程以客房基础认知、客房清洁管理、客房对客服务、客房数字化运营、主题客房设计等为主要内容，培养客房基本技能操作能力和客房综合管理素质。</p>	<p>课程性质：专业核心课。</p> <p>课程思政：通过“新发展理念、新发展阶段、新发展格局”等不同角度融入课程思政，加强政治认同，培养学生服务至上的工匠精神。</p> <p>教学场地：客房实训室、多媒体教室。</p> <p>教学方法：本课程采用双元互动、校企共育教学模式，以学生为中心、以任务为载体组织教学，利用网络学习平台，实现学生自主学习的良好学风。</p> <p>考核评价：课程考核方式为期末实训考核 50%+过程考核 50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
3	餐饮服务与数字化运营	<p>素质目标：具备较强的服务意识、服务质量管理思维及良好的职业素养。</p> <p>知识目标：了解当前餐饮服务特征，熟悉中西餐服务、餐厅运营流程，掌握餐饮服务各项标准，了解酒店产品、餐饮组织管理、物料管理、生产管理、质量管理。</p> <p>能力目标：能阐明、分析和解决餐饮运行过程中的实际问题，能有效处理各项突发事件、应对特殊情况，能为客户量身定制个性化服务方案。</p>	<p>本课程包含餐饮概述、餐饮服务技能、中餐西餐服务、餐饮生产管理、餐饮原材料管理、餐饮服务质量管理等内容。</p>	<p>课程性质：本课程是专业核心课程，课程实施形式为理实一体课程。</p> <p>课程思政：在教学过程中，融入课程思政元素，将社会主义核心价值观、职业精神、工匠精神等内容贯穿教学始终。通过案例分析、角色扮演等方式，引导学生树立正确的职业价值观和服务理念，培养学生的社会责任感和爱国情怀，使学生在掌握专业技能的同时，具备良好的道德品质和职业素养。</p> <p>教学场地：在校内建立实体运营的宴会厅与会议室，为学生提供进行宴会设计与会议接待的全真职业环境。在校外与星级酒店建立实习基地，为学生提供进行管理实习的全真职业环境。</p> <p>教学方法：课程主要采用以项目式教学、情境模拟法、分组讨论法、成果导向等方法开展课堂教学。</p> <p>考核评价：本课程采取理论、技能测试及成果展示为一体的综合评价方式开展课程考核。引入企业导师参与课程指导和成果评价，提高学生在酒店企业实际运作中的餐饮技能和餐饮服务能力。该门课程考核包括过程式考核 40%和期末考试 60%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
4	酒店人力资源管理	<p>素质目标：具有良好的礼貌礼仪形象；具有强烈的服务意识和高尚的职业道德；具有勇于创新、敬业、乐业的工作作风；具有良好的语言表达能力、沟通能力和人际交往能力，能够进行情绪管理；具有可持续发展的能力</p> <p>知识目标：掌握酒店人力资源管理的过程及主要内容，了解我国酒店 HRM 现状；明确人力资源需求预测和供给预测的流程和预测方法；正确理解工作分析的作用、意义和工作说明书的编写格式及应用；熟悉招聘流程，掌握面试方法与技巧；了解绩效考评信息管理；了解酒店薪酬管理，掌握薪酬体系的设计。</p> <p>能力目标：能够独立完成酒店岗位分析、招聘方案设计 & 员工培训计划制定；具备设计酒店绩效考核体系、薪酬方案及员工关系管理的实践能力；能够运用人力资源管理工具解决酒店员工流失、服务质量提升等实际问题。</p>	<p>本课程主要包括酒店人力资源管理认知和规划、工作分析、人员招聘、员工绩效薪酬及人际关系管理、人力资源培训与开发等内容。部分课程内容可在校外实训基地学习。</p>	<p>课程性质：专业核心课。</p> <p>课程思政：培养学生的行业使命和家国情怀、具备承担社会责任和诚实守信的精神和全局意识，树立终身学习理念。</p> <p>教学场地：多媒体教室、酒店人力资源实训室及市内优秀酒店企业。</p> <p>教学方法：采用理论讲授法、案例教学法、项目驱动法、情景模拟法、角色扮演法等，结合酒店真实案例和行业热点问题开展教学。</p> <p>考核评价：采取过程评价与终结评价相结合的方式，理论与实践相结合，以及在过程中表现出来的与人沟通及团队合作的态度、创新精神与能力，突出对学生职业能力的考查。终结性评价考核成绩占 50%。过程性评价成绩占 50%，其中课堂表现 20%，实践操作 30%。</p>
5	酒店数字化营销	<p>素质目标：（1）培养学生诚信守法、爱岗敬业的职业操守，增强团队协作意识与创新精神；（2）引导学生树立敏锐的市场洞察力和客户服务意识，使其具备适应酒店数字化营销行业快速发展的职业素养，提升沟通协调与抗压能力。</p> <p>知识目标：（1）使学生系统掌握市场营销理论基础，深入理解酒店产品特性与客户需求分析方法；（2）熟练掌握酒店营销技术工具、数字营销模式、方法及技能相关知识；（3）精通酒店数字营销效果分析的指标与方法，构建完整的酒店数字化营销知识体系。</p> <p>能力目标：（1）学生能够独立完成酒店市场营销环境分析，精准定位市场需求；（2）熟练策划酒店产</p>	<p>1. 市场营销理论基础：系统讲解市场营销基本概念、原理与发展趋势，重点剖析其在酒店行业的应用场景。</p> <p>2. 酒店产品和客户分析：深入研究酒店产品的独特性，运用专业方法进行客户细分与需求洞察。</p> <p>3. 酒店营销技术工具：详细介绍酒店营销管理工具、用户数据平台等的功能与操作方法。</p> <p>4. 酒店数字营销的模式：全面解析在线直销、在线分销、内容营销等数字营销模式的特点与运营策略。</p> <p>5. 酒店数字营销方法：深入探讨搜索引擎营</p>	<p>课程性质：本课程是高职酒店管理与数字化运营专业的核心专业课程，兼具理论性与实践性，旨在培养学生在酒店数字化营销领域的综合职业能力，为学生从事酒店营销相关工作奠定坚实基础。</p> <p>课程思政：将课程思政融入教学全过程，在教学内容中挖掘思政元素。如在讲解酒店营销案例时，引导学生树立诚信经营、社会责任意识；在团队协作项目中，培养学生的集体主义精神与工匠精神；通过行业发展动态介绍，激发学生的民族自豪感与创新报国情怀，实现知识传授与价值引领的有机统一。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p>品组合、渠道管理及线上线下营销活动；（3）能够运用新媒体工具开展酒店市场推广与运营工作；（4）合理制定酒店价格体系，并通过数字化手段实现高效营销推广；（5）具备运用数字营销工具进行图文制作、平台构建及落地页制作的能力，能够科学分析营销活动数据，优化营销效果。</p>	<p>销、节事营销、短视频与直播营销、社群营销等方法的原理与实践技巧。</p> <p>6. 酒店数字营销的技能：重点培养学生新媒体图文制作、数字营销平台构建、落地页制作等核心技能。</p> <p>7. 酒店数字营销效果分析：教授流量分析、获客与转化分析、营销活动数据分析等方法。</p>	<p>教学场地：配备多媒体教室，满足理论教学与案例演示需求；建设数字化营销实训室，配备酒店营销管理软件、用户数据平台模拟系统等，为学生提供真实的实践操作环境。</p> <p>教学方法：采用任务驱动法、项目教学法，以典型工作任务为导向，将教学内容融入实际项目中；运用案例教学法，引入丰富的酒店数字化营销成功与失败案例，引导学生分析讨论，提升解决实际问题的能力；结合小组合作学习法，组织学生开展小组项目策划与实施，培养团队协作能力；充分利用线上教学资源，开展混合式教学，拓展学习时空，提高学习效率。</p> <p>考核评价：构建多元化考核评价体系，过程性考核与终结性考核相结合。过程性考核占比 50%，终结性考核占比 50%。</p>
6	宴会设计与会议接待	<p>素质目标：具备职业道德和敬业精神、工匠精神和创新思维、团队协作精神和安全意识等素质。</p> <p>知识目标：了解宴会基本知识、熟悉主题台面设计和宴会运营管理，掌握宴会会务策划相关知识与策划基本方法；了解会议产业基本知识、熟悉会议策划与实施过程，掌握会议服务与管理技巧。</p> <p>能力目标：能制定符合宴会任务及其目标要求需要的宴会实施方案，能解决设计与管理中遇到的实际问题；能够设计与实施会议策划方案，开展会议服务与管理工作。</p>	<p>本课程教学内容分为宴会设计与会议接待两个教学模块，宴会设计模块包括宴会知识概述、宴会组织设计、宴会物品设计、宴会场境设计、宴会餐台设计、宴会出品设计、宴会菜单设计、宴会服务设计、宴会运营管理等内容；会议接待教学模块主要包括会议理解与认知、会议调研与销售、会议策划与设计、会议准备与实施、会议服务与评估、会议模拟与演练等内容。</p>	<p>课程性质：本课程是基于酒店宴会部宴会与会议工作岗位而开发的课程，是酒店管理专业的核心课程，课程实施形式为理实一体课程。</p> <p>课程思政：通过“知识传授+技能培养+思政教育”三位一体的教学模式，培养具备中华优秀传统文化传承意识、精益求精工匠精神、高度责任心与诚信服务理念、创新思维及团队协作能力的宴会与会议专业人才。</p> <p>教学场地：在校内建立实体运营的宴会厅与会议室，为学生提供进行宴会设计</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>与会议接待的全真职业环境。在校外与五星级酒店建立实习基地，为学生提供进行管理实习的全真职业环境。</p> <p>教学方法：课程主要采用案例分析法、情境教学法、任务驱动法和项目实战法。</p> <p>利用学校配备的虚拟仿真系统，使学生掌握智能宴会设计软件、数字会议系统应用；运用 AI 客户分析优化服务；具备数字化流程管理及虚拟场景（VR/AR）实操能力，实现数据驱动决策。</p> <p>考核评价：本课程通过小组协作完成各项目实战模块，引入企业导师参与课程指导和成果评价，提高学生在酒店企业实际运作中的宴会设计和会议接待能力。该门课程考核包括过程式考核 40% 和期末考试 60%。</p>
7	酒店宾客关系管理	<p>素质目标：培养学生爱岗敬业的精神，培养学生职业形象的意识，培养学生危机意识；培养学生团队合作的意识，培养学生吃苦耐劳的精神；培养学生观察的意识，培养学生热情、坦率、谦虚、礼貌等习惯。</p> <p>知识目标：掌握酒店不同类型的客户表现的特征，掌握服务的特性，掌握酒店中客户服务部组织机构的设置原则及岗位职责；理解潜在客户概念，理解潜在客户的寻找方法，掌握潜在客户的评估及管理方法，掌握客户资料卡的内容和收集方式；理解沟通相关的基础知识，掌握拜访中问候客户的方法、了解客户需求的技巧、产品推荐的方法、异议处理的步骤、客户利益说服的技巧、获得拜访结果及结果处理的方式，掌握客户资料卡的内容和收集</p>	<p>本门课程通过提升客人满意度和忠诚度，最终实现酒店收入和声誉的最大化。主要讲授宾客关系管理的定义与演进、GRM 的战略价值、识别每个关键触点上与客人交互的机会、酒店客户关系建立与维护、酒店客户流失与挽救等。</p>	<p>课程性质：本课程是高职酒店管理与数字化运营专业的核心专业课程，兼具理论性与实践性，旨在培养学生在酒店客户维护的综合职业能力，为学生从事酒店营销及运营管理工作奠定坚实基础。</p> <p>课程思政：将课程思政融入教学全过程，在教学内容中挖掘思政元素。如在讲解酒店宾客关系案例时，引导学生树立诚信经营、社会责任意识；在团队协作项目中，培养学生的集体主义精神与工匠精神；通过行业发展动态介绍，激发学生的民族自豪感与报国情怀，实现知识传授与价值引领的有机统一。</p> <p>教学场地：配备多媒体教室，满足理论</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p>方式；理解信息、环境、情感需求的内容，掌握不同类型客户的接待方法，掌握客户流失后的挽救方法及技巧。</p> <p>能力目标：能熟练使用客户服务基本理论，并会设计不同类型酒店的客户管理方案，能根据具体工作应用需求，实施客户服务，并能综合运用所学专业知知识构建简单的酒店客户管理方案，并贯彻实施。</p>		<p>教学与案例演示需求；建设机房，配备酒店用户数据平台模拟系统等，为学生提供真实的实践操作环境。</p> <p>教学方法：采用任务驱动法、项目教学法，以典型工作任务为导向，将教学内容融入实际项目中，让学生在“做中学”；运用案例教学法，引入丰富的酒店客户关系管理成功与失败案例，引导学生分析讨论，提升解决实际问题的能力；结合小组合作学习法，组织学生开展小组项目策划与实施，培养团队协作能力；充分利用线上教学资源，开展混合式教学，拓展学习时空，提高学习效率。。</p> <p>考核评价：构建多元化考核评价体系，过程性考核与终结性考核相结合。过程性考核占比 50%，包括课堂表现、小组作业、项目实践、阶段性测试等，重点考查学生的学习态度、参与度、知识掌握与实践应用能力；终结性考核占比 50%，通过理论考试与综合项目答辩，全面评估学生对课程知识的系统掌握与综合运用能力。</p>

表 7 专业实践课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	酒店运营管理综合性实践项目	<p>素质目标: 培养良好的职业道德、服务意识和团队协作精神; 增强沟通协调能力和应急处理能力和创新意识; 树立绿色酒店、可持续发展的行业理念; 体现乐于奉献、积极自信的的素质素养。</p> <p>知识目标: 掌握酒店运营管理的基本概念、原则及核心流程。了解酒店管理者应具备的素质及管理理念; 熟悉前厅、客房、餐饮等部门的业务流程与管理要点; 理解酒店人力资源管理、财务管理、市场营销等职能的协同关系; 了解智慧酒店技术(如智能客房系统、收益管理软件)的应用场景。</p> <p>能力目标: 能够独立完成酒店前厅接待、客房服务设计、餐饮服务组织等基础运营工作; 具备制定部门运营计划、处理客户投诉、优化服务流程的能力; 掌握酒店成本核算、收益分析及运营风险管控的方法; 能够运用数字化工具(如酒店管理系统、数据分析软件)提升运营效率。</p>	<p>本课程主要包括酒店运营管理基础知识、酒店类型、酒店管理职能与方法、酒店核心运营部门管理, 管理、酒店服务质量及信息技术管理管理, 酒店业发展前景及趋势、战略管理思想、创新经营等内容, 基于 AI 的服务质量大数据分析 with 改进方案设计。部分课程内容可安排到校外实训基地学习。</p>	<p>课程性质: 专业核心课。</p> <p>课程思政: 积极渗透工匠精神教育, 端正学生就业态度, 提升学生的职业技能。</p> <p>教学场地: 专业智慧教室、校外企业实训基地。</p> <p>教学方法: 本课程通过优秀酒店企业现场参观、座谈会、理论讲授、多媒体图像演示、案例分析、小组合作练习、情景模拟等方法让学生理解专业、明晰未来, 树立牢固的专业思想。</p> <p>考核评价: 采用过程性评价(40%)与终结性评价(60%)相结合的方式。其中过程性评价涵盖课堂表现(5%)、作业及小组项目完成(10%)、出勤率(5%)、实训(双元)操作(20%); 终结性评价即期末考试(60%), 采用闭卷形式。</p>
2	岗位实习	<p>素质目标: 具备酒店从业人员的职业素养和职业道德规范;</p> <p>知识目标: 了解酒店行业基本现状和发展趋势, 熟悉岗位实习部门的运营方式和基本情况以及部门各岗位的岗位职责, 掌握岗位实习岗位的工作流程;</p> <p>能力目标: 能够在校内和校外指导老师的指导下独立完成酒店指定岗位的工作。</p>	<p>本门课程主要包括岗位实习酒店概况、组织机构、规章制度; 岗位实习酒店的主要业务, 岗位实习的工作职责和 workflows 等内容。</p>	<p>课程性质: 综合实训课程。</p> <p>课程思政: 通过岗位实习, 进一步在工作中塑造学生工匠精神, 引导实践出真知的理念, 培养学生正确的价值观, 以及爱岗敬业的精神。进一步夯实对专业的忠诚度和认可度。通过实践, 培养学生不惧困难、勇挑重任、艰苦奋斗的精神。</p> <p>教学场地: 校企合作实训基地。</p> <p>教学方法: 以任务驱动教学、案例教学、使学生完成实习内容。</p> <p>考核评价: 学生实习成绩由校企共同考</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
				核，实行以企业为主、学校为辅的校企双方考核制度。
3	毕业设计	<p>素质目标：具备职业道德和敬业精神、文字修养和创新思维、信息挖掘与终身学习等素质。</p> <p>知识目标：了解酒店应用文写作知识、掌握现代酒店前厅服务与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理等专业知识。</p> <p>能力目标：能够撰写各类主题宴会设计、主题客房设计、前厅VIP接待、会议接待设计、人员培训方案设计等方案。</p>	本门课程教学内容主要包括毕业设计选题、素材收集与整理、毕业设计撰写、毕业设计答辩、毕业设计资料提交等方面的内容。	<p>课程性质：综合实训课程。</p> <p>课程思政：通过毕业设计的撰写，培养学生综合运用知识的能力，在文案设计中，提升审美意识和创新能力。</p> <p>教学场地：线上教学、多媒体教室。</p> <p>教学方法：采用线上线下混合式教学指导，要求指导老师全程跟踪毕业设计完成情况，定期进行指导，协助学生按时按质完成毕业设计。</p> <p>考核评价：课程考核评价采用最终评价加过程评价的方式。对毕业设计作品结果采取打分制，分为不合格、合格、良好、优秀四个等级，最终达到相应岗位能力的要求。</p>

表 8 公共选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	艺术类课程	<p>素质目标：具有审美能力和艺术鉴赏力；培养对艺术的热爱和尊重；坚定对中国传统文化的认同感和自豪感；欣赏和理解不同艺术的风格特点和魅力。</p> <p>知识目标：掌握艺术基本概念和艺术作品赏析的基本方法；掌握艺术表达的基本方法与技巧；掌握艺术的主要表演形式，理解多元文化艺术。</p> <p>能力目标：能够独立鉴赏和评价作品的艺术价值；能够掌握基本的艺术技能；能够结合所学专业运用所学知识进行表演或创作，展示个人才华和创意；</p>	本课程为艺术课程群，根据不同专业需求开设相关艺术类课程。主要课程方向有音乐、舞蹈、书法、美术、戏剧、曲艺等。以中华优秀传统文化传承发展和艺术经典教育为主要内容，强化艺术实践，注重与专业课程的有机结合。内容设计遵	<p>课程性质：公共必修或限定选修课程。</p> <p>课程思政：艺术类课程中蕴含着独特的思政教育价值，其真善美的价值追求与思政教育目标具有内在统一性。突出培育高尚的艺术素养、健康的审美情趣、乐观的生活态度，以及对不同文化的理解与尊重。注重把爱国主义、民族情怀贯穿渗透到课程教</p>

			循美育特点，发挥艺术学科特有的育人功能，以美育人、以美化人、以美培元。	学中，帮助学生树立起文化自觉和文化自信。 教学场地： 多媒体教室、形体房、书法室。 教学方法： 案例教学法、体验式教学法、任务驱动教学法。 考核评价： 过程性考核占比 60%+ 结果性考核占比 40%。
2	中华优秀传统文化与语文	<p>素质目标：具备对中国传统文化的热爱崇敬之情，具备民族自信心、自尊心、自豪感，具备人文素养，具备健全的人格、社会责任感，引领学生树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观，陶冶高尚情操，增强文化自信。</p> <p>知识目标：熟知并传承中国传统的基本精神，了解文化的多样性、丰富性，掌握一定的文学基本知识，掌握常用应用文书的基本要素、写作特点和写作方法。</p> <p>能力目标：能诵读传统文化中的名篇佳句；能吸收传统文化的智慧，能感悟传统文化的精神内涵，能掌握学习传统文化的科学方法；掌握一定的文学基础知识，常用应用文书写作方法；具有分析、评价文学作品的初步能力，提升阅读能力、文字运用和语言表达能力，能将语文知识与本专业课程相结合进行创作性的学习。</p>	本课程包含文学作品鉴赏、常用应用文书写作、中华优秀传统文化三个方面。文学作品精选名家名篇，主要包括怀古咏物、哲理人生、山水田园、亲情友情爱情等内容，还包括部分外国文学作品和实践训练。应用文书写作包含常用应用文书的写作特点和写作方法。中国传统文化包含中华传统美德、中国传统社会生活、饮食文化、中国传统艺术、中国传统节日等知识。	<p>课程性质：公共选修课</p> <p>课程思政：以立德树人为根本任务，从优秀的作品出发，用社会主义核心价值观铸魂育人，以润物细无声的课程思政优势促进学生增强文化自信、助力培养有理想、有本领、有担当的新时代大学生，树立为中华民族复兴而奋斗的远大理想。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：采用项目教学法、情境教学法、探究教学法、案例教学法、实践教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：本课程为考查科目。采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>
3	党史国史教育	<p>素质目标：深刻感悟中国共产党人的初心和使命，引导大学生知史爱国，知史爱党，明确作为时代新人所担负的责任和担当，提高思想政治素养。</p> <p>知识目标：了解中国共产党的光辉历程、光荣传统、宝贵经验和伟大成就，了解我们党和国家历史上的重要人物、重大事件、重要会议、关键节点，引导树立正确的党史观、大历史观。</p>	主要了解中国共产党和国家事业发展的来龙去脉，汲取党和国家的历史经验，深入了解党和国家历史上的重大事件和重要人物，树立正确的党史观、大历史观，提高大学生的政治素养和理论素养。	<p>课程性质：公共限定选修课程。</p> <p>教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p>教学方法：采用专题化教学法、案例教学法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程</p>

		<p>能力目标: 能以党史为重点的“四史”知识提升自身意识形态能力, 用党的创新理论指导学习和工作。</p>		性考核占 50%, 终结性考核占 50%。
4	廉洁文化教育	<p>素质目标: 完善自我意识, 培育强烈的使命感和社会责任感; 塑造健全人格, 树立正确的理想信念, 形成“廉洁光荣、腐败可耻”的行为价值取向; 强化廉洁意志, 不断提高道德自律意识, 培育廉洁认知, 构筑起拒腐防变的良好心理品质。</p> <p>知识目标: 了解和掌握廉洁文化教育、中国传统廉洁文化、中国特色社会主义廉洁文化、高校廉洁文化教育、大学生廉洁修身和廉洁行为、大学生廉洁从业等相关理论。</p> <p>能力目标: 能正确认识廉洁是政治的一种应然状态, 人们的社会生活应该提高廉洁自律意识; 能够明确廉洁文化教育中的责任和义务; 具有正确的廉洁行为的认知、判断和践行能力; 能用辩证思维分析和处理问题; 全面提高分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。</p>	包括廉洁文化教育概述、中国传统廉洁文化、中国特色社会主义廉洁文化、高校廉洁文化教育、大学生廉洁修身和廉洁行为、大学生廉洁从业等内容。	<p>课程性质: 公共限定选修课</p> <p>课程思政: 教育大学生涵养廉洁理念, 提升大学生廉洁素养, 引导大学生扣好“廉洁自律”第一粒扣子。</p> <p>教学场地: 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p>教学方法: 采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程考核为 60%, 终结性考核为 40%。</p>
5	高职应用数学	<p>素质目标: 用数学的方法辩证思考问题, 具备严谨务实的科学素养。</p> <p>知识目标: 掌握微积分、线性代数的基本概念及基本计算方法; 熟练应用数学知识解决相关实践问题。</p> <p>能力目标: 培养学生逻辑思维能力, 数学建模能力, 能用数学的方法分析和解决问题的能力。</p>	主要包括极限、导数、一元函数微分与积分、行列式、矩阵、线性方程组等概念、计算及应用。	<p>课程性质: 公共限定选修课程; 旨在提升数学素养的素质教育课;</p> <p>课程思政: 以立德树人为根本, 培养学生正确的世界观、人生观、价值观; 培养学生唯物、严谨、实事求是的科学精神; 提升学生的文化自信。</p> <p>教学场地: 多媒体教室、数学建模实训室;</p> <p>教学方法: 线上学生自主学习与线下教师讲授结合, 借助各种计算机软件辅助教学; 教师理论讲授与任务驱动法相结合。</p> <p>考核评价: 平时学习 70%+期末测试 30% (平时成绩由出勤、课堂表现、课堂练习、线上学习构</p>

				成)。
6	通识教育课程 (涵盖线上和线下)	<p>素质目标: 提高语言、文化、历史、科学等综合素养, 具备独立思考的习惯、可持续发展的能力。</p> <p>知识目标: 掌握基础性的语言、文化、历史、科学等知识, 训练个性品质、陶冶公民意识。</p> <p>能力目标: 具有不同专业方向的研究思路、方法、模式, 开拓视野、建立共识、发展学识; 能获取、传播、发现和创造知识, 具备思辨和批判的能力, 为今后长远学习和发所必需的方法和眼界。</p>	<p>节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养、健康教育、职业素养、信息素养等线上和线下开设的通识教育课程。</p>	<p>课程性质: 公共任意选修课。</p> <p>课程思政: 文化、历史、科学等综合通识类课程蕴含着丰富的思政元素, 课程深度发掘家国情怀、个人品格、科学思维、专业技能等方面的思政教育元素。将家国情怀、人生价值观、学科素养教育等渗透到教学的各个环节, 有效实现知识传授、能力培养和价值引领有机统一。</p> <p>教学场地: 教学场地主要是校内多媒体教室和线上教学平台。</p> <p>教学方法: 注重学习方法的传授与启迪思考, 教学方法采用讲授、案例分析、任务驱动、问题探究、情景体验、角色扮演等形式多样、灵活有效的方法。重视与学生的对话与交流, 给学生思考的空间和余地, 以引导学生进行研究性和探讨性学习为主。</p> <p>考核评价: 学生根据自身需求通过线上和线下选择相应课程, 课程的考核应重在过程性评价上, 检测学生自主学习情况, 注重学生对所学知识综合运用和解决问题能力的考核, 考</p>

				核形式为考查。考核占比以各课程具体分配为准。 通识教育课程不得与专业课程在课程名称、课程内容上重复。
--	--	--	--	---

表 9 专业选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	旅游短视频制作	<p>素质目标: 具有职业道德和敬业精神; 具有良好的沟通、协调能力, 集体意识和社会责任心强, 有版权意识。</p> <p>知识目标: 熟悉旅游视频剪辑制作流程; 掌握视频剪辑的方法和技巧; 掌握数字媒体语言的艺术分析方法。</p> <p>能力目标: 掌握旅游数字视频素材的采集加工、剪辑制作、音频加工特效、视音频合成技术、数字视频后期制作、影视调色等技能, 能够完成一般数字影视作品的制作。</p>	包括旅游视频制作的基础知识, 视听语言的基础知识, 视频剪辑的软件操作, 影视编辑的方法和技巧, 旅游主题短视频创作。	<p>课程性质: 专业任选课程。</p> <p>课程思政: 有机融入爱国主义、社会主义核心价值观、中华优秀传统文化教育, 学生短视频作品主题突出传承中华优秀传统文化和宣传中国大美河山。</p> <p>教学方法: 项目化教学模式, 六步教学法。</p> <p>教学场地: 多媒体教室、文旅产品研发中心。</p> <p>考核评价: 以过程考核为主, 形成性评价与终结性评价相结合, 注重考核学生的能力、素质等内容。其中过程性考核占 50%, 其他考核占 50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
2	入境旅游接待实务	<p>素质目标：本课程致力于培养学生具备良好的职业操守与服务意识，使其在入境旅游接待工作中展现出高度的责任感与敬业精神。通过学习，学生将深刻理解跨文化交际的重要性，能够尊重不同国家和地区游客的文化习俗、宗教信仰与生活习惯，以包容开放的心态开展接待工作，树立良好的职业形象，提升中国旅游行业的国际服务品质。</p> <p>知识目标：通过本课程的学习，使学生全面掌握入境旅游接待工作的基础理论知识，包括入境旅游的行业现状、发展趋势、政策法规以及出入境管理相关规定。深入学习不同国家和地区的文化背景知识，涵盖历史、宗教、礼仪、禁忌等方面，为精准服务入境游客奠定文化基础。</p> <p>能力目标：通过课程学习与实践训练，学生将具备独立完成入境旅游接待全流程工作的能力；熟练掌握接待前的准备工作，包括与游客的前期沟通、资料收集、物资准备等；熟练运用外语进行无障碍沟通，为入境游客提供优质、贴心的服务，提升游客的旅游体验与满意度。</p>	<p>课程内容围绕入境旅游接待全流程展开，先介绍行业概念、发展现状及政策法规，奠定理论基础；深入讲解跨文化交际知识，提升学生对不同文化差异的敏感度；通过模拟接待、实地考察、跟团实习等实践教学环节，促进学生将理论知识转化为实际操作能力，全面提升职业技能与综合素养。</p>	<p>课程性质：专业任选课程。</p> <p>课程思政：本课程培养具有家国情怀、文化自信、国际视野、职业担当的高素质入境旅游服务人才，使其成为“中国故事”的优秀讲述者和“中国形象”的积极维护者。</p> <p>教学场地：多媒体教室、智慧文旅服务产品展播厅。</p> <p>教学方法：主要采用理论讲授、案例教学等教学方法。</p> <p>考核评价：采用平时成绩的考核与期末考核相结合的方式，笔试和口试相结合，其中平时考核占 30%，期末考核占 70%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
3	红色研学产品设计与实践	<p>素质目标: 懂得关心和爱护中小學生，树立为天下育英才的人生理想抱负；热爱研学旅行行业，富有爱国热情；增强研学旅行行业的服务意识。</p> <p>知识目标: 了解不同研学群体的需求特征；研学旅行课程设计的基本要素及具体的设计方法与技巧。</p> <p>能力目标: 能根据不同研学群体的需求设计要素完整的、具有创新性的研学旅行课程。</p>	<p>本课程主要包括研学旅行课程单元设计、研学产品方案设计、研学学生手册设计、教学指导案设计。</p>	<p>课程性质: 专业任选课程。</p> <p>课程思政: 在研学旅行课程设计实践中，培养学生以生为本的教育初心，传播优秀传统文化的教育使命，养成精耕细作的工匠精神和勇于开拓的创新精神，并树立高度的科技自信和文化自信。</p> <p>教学场地: 多媒体教室、校内实训基地、校外实习实训基地。</p> <p>教学方法: 案例教学法、任务驱动法、项目教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>
4	茶席设计与茶会组织	<p>素质目标: 提高学生的综合素养和审美意识。树立正确、健康、进步的审美观，提高人文素养。</p> <p>知识目标: 了解茶的分类和辨别、茶具的分类和搭配、茶的功效、茶席设计等知识；熟悉与茶相关的历史、文化、习俗等知识；掌握不同茶类的冲泡和品饮技巧；</p> <p>能力目标: 能够培养学生观察、思考、分析等能力，具备茶事活动相关的接待服务、活动组织、营销、表演等能力。</p>	<p>本门课程主要包括茶文化、茶与健康、茶叶种类与鉴别、各类茶的冲泡、茶席设计、茶事服务等内容；启发广大学生传承中华茶文化，科学地饮茶、艺术地品茶，有助于学生在潜移默化中塑造品性和陶冶美好的心灵，更好地为其专业学习和今后的职业发展服务。</p>	<p>课程性质: 专业任选课程。</p> <p>课程思政: 通过茶席设计与组织的学习，区别中西外茶艺和茶文化，通过润物细无声的方式，坚定学生的树立文化自信。</p> <p>教学场地: 茶艺实训室。</p> <p>教学方法: 课程主要采取情境模拟、任务驱动、案例等教学法，鼓励与校外真实体验相结合</p> <p>考核评价: 课程采用自评、团队互评、教师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>

（三）“岗课赛证”融通

将职业岗位、职业技能大赛、职业技能等级证书、职业资格证书等有关内容、标准有机融入专业课程教学，实行岗课赛证融通制度。鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得若干职业技能等级证书。同时也鼓励学生取得职业资格证书、行业企业认可度高的证书。各类职业技能等级证书、职业资格证书等可计算学分，也可置换相关课程，具体如表 10 所示。

表 10 课证融通表

序号	证书类型	证书名称及级别		合作企业	证书相关课程	可置换的学分及课程名称		备注
		证书名称	等级			可置换的学分	可置换的课程名称	
1	职业技能等级证书	酒店运营管理	中级	中国饭店协会	前厅服务与数字化运营、餐饮服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、酒店数字化营销、酒店宾客关系管理、酒店人力资源管理	6	前厅服务与数字化运营、餐饮服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、酒店数字化营销、酒店宾客关系管理、酒店人力资源管理	
		餐厅服务员	中级	湖南省人力资源和社会保障厅	国际接待服务业概论、餐饮服务与数字化运营、职业礼仪与跨文化交际、宴会设计与会议接待	6	国际接待服务业概论、餐饮服务与数字化运营、职业礼仪与跨文化交际、宴会设计与会议接待	

七、教学进程总体安排

（一）教学进程安排表

表 11 教学进程安排表

专业名称：酒店管理与数字化运营（2025 级）

学年	学期	教学进程周次																		课堂 教学 (周)	开学 准备 (周)	实践教学(周)					机 动 (周)	考 试 (周)	学 期 教 学 周 数 合 计	寒 暑 期 (周)					
		预 备 周	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			18	考 试 周	军 训	入 学 教 育 、 国 家 安 全 教 育	劳 动 实 践					认 识 实 习	岗 位 实 习	毕 业 设 计		
																																		▲1 周 (暑 假)	1周 (暑 假)
第一学年	一	○	↑	#	#	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	⊙	14	1	3	1							1	20	6	
	二	○	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	⊙	18	1			▲1 周 (暑 假)						1	21	5
第二学年	三	○	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	⊙	18	1										1	20	6
	四	○	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	⊙	18	1			1周 (暑 假)							1	21	5
第三学年	五	○	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	⊙	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	10	1					8+2周 (寒 假)	0.5		0.5	22	4		
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	⊙	◇	◇	◇	◇	&	&			0	1					14	0.5	2	0.5	18	8		
总计																						78	6	3	1	1	1	24	1	2	5	122	34		
说明		1、三年 6 学期总周数共 122 周。 2、专业课理论教学与实践教学总学时数比例控制为 1:1 左右；认识实习原则上在专业课开始时安排，假期执行；岗位实习一般为 6 个月。 3、○开学准备 ↑入学教育、国家安全教育 #军训※课堂教学⊙考试▲认识实习◇岗位实习■毕业设计&机动…放假。 4、第二学期，因动态安排一周劳动教育实践周，理论教学周顺延一周。																																	

(二) 课程计划与进度总表

表 12 课程计划与进度总表

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注		
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年				
										一	二	三	四	五	六			
										20周	21周(含1周暑假认识实习)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假岗位实习)	18周			
必修课程	公共基础必修课程	S0101004	思想道德与法治	48	3	32	16		√	2(5-15)	2(2-14)						第二学期至少含3周课外实践课	
		S0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	2	24	8		√			4(2-9)						第三学期其中至少含2次课外实践课
		S0101009	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3	30	18		√			4(12-15)	2(1-16)					第四学期至少含3周课外实践课
		S0101001	形势与政策教育	48	1	48	0		√	2(5-12)	2(1-10)	2(13-18)						四五六学期网络授课
		T0101003	大学生心理健康教育	32	2	20	12		√	2(5-14) 4(15-17)								
		T0203006	体育	108	6	10	98		√	4(5-8) 2(9-18)	2(1-18)	2(1-18)						
		T0101004	大学英语	128	8	88	40	√		4(5-18)	4(1-9) 4(10-18)							第二学期(1-9)模块二(10-18)模块三
		R0203210	信息技术	48	3	24	24		√		4(1-12)							
		C0201010	职业规划与就业指导	32	2	14	18		√	2(11-18)			2(1-8)					
		C0201001	创业基础	32	2	16	16		√		2(11-18)	2(2-9)						
T0401001	军事技能	168	2	0	168		√	3周										

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										20周	21周(含1周暑假认识实习)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假岗位实习)	18周	
		T0101002	军事理论	36	2	36	0	√		2(1-9)(动态安排) 2(10-18)(动态安排)						18个课时的线下理论课, 4个课时的实践课, 14个课时的线上理论课
		B0201001	国家安全教育	16	1	10	6		√	2(9-13)						军训期间2个课时消防演练, 入学教育4个课时
		B0201002	劳动教育	16	1	6	10		√		动态安排一周					
		T0102001	入学教育	8	0.5	8	0			8(1)						由各专业组织, 向学生介绍校史校情、专业发展情况、本行业发展现状和未来趋势等。
		小计		800	38.5	366	434			15	16	8	4	0	0	
	专业基础课程/专业	L0103001	国际接待服务业概论	56	3.5	40	16	√		4(5-18)						设置6门左右
		L0203714	职业礼仪与跨文化交流	28	1.5	14	14		√	2(5-18)						
		L0103631	中国旅游历史文化	28	1.5	20	8		√	2(5-18)						
		L0203099	文旅业大数据与AI应用	36	2	16	20		√			2(1-18)				

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										20周	21周(含1周暑假认识实习)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假岗位实习)	18周	
	L0203008	接待业服务心理	36	2	26	10	√			2(1-18)						
	小计		184	10.5	116	68			8	0	4	0				
专业核心课程	L0203201	餐饮服务与数字化运营	72	4	36	36	√			4(1-18)						
	L0203202	前厅服务与数字化运营	72	4	36	36	√			4(1-18)						
	L0203203	客房服务与数字化运营	72	4	36	36	√				4(1-18)					
	L0203417	宴会设计与会议接待	72	4	30	42	√					4(1-18)				
	L0203743	酒店人力资源管理	54	3	32	22	√					4(1-9) 2(10-18)				
	L0203204	酒店宾客关系管理	54	3	32	22	√					2(1-9) 4(10-18)				
	L0203204	酒店数字化营销	64	4	32	32	√				4(1-16)					
		小计		460	26	234	226			0	8	8	10	0	0	
专业实践课程	第二课堂社会实践活动			2	包括寒暑假社会实践、劳动实践、创新创业实践、校园文化活动、各类竞赛活动、志愿者服务及其他社会公益等，不占用总课时，计2学分，由学校团委负责认证。											
	L0303203	酒店接待活动设计与实施	80	4	0	80		√					8(1-10)			
	L0303202	酒店运营管理综合生产实践项目	100	5	0	100		√					10(1-10)			

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										20周	21周(含1周暑假认识实习)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假岗位实习)	18周	
		T0203010	岗位实习	576	24	0	576						8+2(寒假)W	14W		
		T0203001	毕业设计	24	1	0	24						0.5W	0.5W		
		小计		780	36	0	780			0	0	0	0	0	0	
选修课程	公共限定选修课程	S0101011	廉洁文化教育	8	0.5	4	4		√	看备注	看备注 2(3-6) 2(7-10) 2(11-14)					总课时8课时。其中湘旅学院旅游管理专业试点开设32课时(第一学期16课时2(5-12),第二学期16课时2(1-8));湘菜湘商3-6周;湘旅会计7-10周;软件文创11-14周
		W0202001	艺术类课程	32	2	16	16		√		2(1-16)					
		G0202003	中华优秀传统文化与语文	32	2	20	12		√		2(1-16)					
		S01010010	党史国史教育	8	0.5	7	1		√	2(5-8) 2(9-12) 2(13-16)						湘菜学院5-8周;湘旅学院9-12周;文创学院13-16周
	公共任选课	以所选课程为准	通识教育课程(涵盖线上和线下)	32	2	16	16		√							修满2学分方可毕业
		小计		112	7	63	49			2	4	0	0	0	0	
	专业	L0203738	民宿运营与管理	36	2	18	18		√			2(1-18)				

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										20周	21周(含1周暑假认识实习)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假岗位实习)	18周	
		L0203205	酒水制作与品鉴	36	2	16	20		√				2(1-18)			四选二
		L0203737	酒店新媒体运营	36	2	16	20		√				2(1-18)			
专业 任 选 课 程		L0203635	入境旅游接待实务	28	1.5	20	8		√				2(1-14)			
		L0203615	红色研学产品设计与实施	28	1.5	20	8		√				2(1-14)			
		L0203646	旅游短视频制作	36	2	16	20		√				2(1-18)			
		L0203640	茶席设计与茶会组织	36	2	16	20		√				2(1-18)			
		小计		172	9.5	86	86			0	0	2	8	0	0	
总计				25108	127.5	865	1643			25	28	22	22	18	0	

表 13 集中实践（专业实践）教学计划安排表

序号	主要实践环节	职业技能测试	各学期安排（周数）						备注
			一	二	三	四	五	六	
1	军训		3						
2	国家安全教育		1						
3	劳动实践		1	1					暑假
4	认识实习			1					暑假
5	第二课堂社会实践活动								
6	酒店接待活动设计与实施						10		
7	酒店运营管理综合生产实践项目						10		
8	毕业设计						0.5	0.5	
9	岗位实习						8+2（寒假）	14	
合 计（周数）			5	2	0	0	20.5	14.5	
总 计（周数）			42						

表 14 教学总学时分配表

序号	课程性质	课程类型	课程门数	教学课时				实践学时比例（%）	占总学时比例（%）	备注	
				总学分	理论课	实践课	总学时				
1	必修课程	公共基础必修课程	16	38.5	366	434	800	47.3	31.90%	占总学时比例要求 ≥ 25%	
2		专业必修课程	专业基础（平台）课程	5	10.5	116	68	184	37.0%	7.34%	
3			专业核心课程	7	26	234	226	460	49.1%	18.34%	
4			专业实践课程	4	36	0	780	780	100	31.10%	
5	选修课程	公共限定选修课程	5	5	47	33	80	41.3	11.32%	占总学时比例要求 ≥ 10%	
6		公共任选课程	2	2	16	16	32	50%			
7		专业限定选修课/专业拓展课程	3	6	50	58	108	53.7			
8		专业任选课程	2	3.5	36	28	64	43.8			
总 计			44	127.5	865	1643	2508	65.5%			

备注：集中实践教学环节以整周为单位进行安排（一周折算为 24 课时）。

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

依托全国智慧红色旅游行业产教融合共同体资源平台及长沙市雨花经开区市域产教联合体的政策支持，实施“一师一企一项目”，形成“企业需求驱动—共同体搭建平台—教师深度参与”的良性循环机制。本专业由学院专任教师和酒店行业企业技术人员组成专兼结合的教学团队。专业教师数量（含外聘教师）生师比例不高于 25:1 配备，研究生学历专任教师数不低于 70%， “双师型”教师比不低于 70%。

表 15 师资队伍结构一览表

在校学生数	专任教师数	兼职教师数	双师教师比例	年龄结构	学历结构	职称结构	专业带头人	中青年骨干教师
360人	8	8	>70%	中年教师占 40% 青年教师占 60%	研究生学历 100%	高级占 20% 中级占 60% 初级占 20%	1人	2人

2. 专业带头人

校内专业带头人应具有高等职业学校及以上教师资格证书，热爱职业教育事业，关爱学生，具有副高及以上职称，家国情怀，德艺双馨，综合素质高。能够较好地把握国内外住宿业发展动态，了解住宿、餐饮行业企业对专业人才的实际需求，专业建设、教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，具备独立带领科研团队的能力，在酒店管理与数字化运营专业领域具有一定的影响力。来自酒店企业的专业带头人应具有酒店部门经理从业经历（不少于 5 年），具有部门经理或总经理上岗证书和良好的培训教育能力。

3. 专任教师

有高校教师资格和本专业领域有关证书；热爱职业教育事业，关爱学生，有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有旅游

管理、酒店管理等相关专业本科及以上学历；具有扎实的酒店管理和数字化运营专业相关理论功底和一年及以上住宿业、餐饮业等行业企业实践经历；对酒店各部门运营状况有实际的了解，具备酒店服务与管理的实际工作能力；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从全国智慧红色旅游行业产教融合共同体成员单位及市域产教联合体中的旅游、酒店等企业的高技能人才中聘任，要具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具备丰富的酒店、餐饮企业服务与管理经验，担任中高级管理职务或是专业技术能手，技术技能水平高，具有较强的实践操作能力，丰富的服务和管理经验，具有中级及以上相关专业职称，较强的课堂组织能力，能承担《民宿运营与管理》、《酒店人力资源管理》等专业课程教学，酒店餐饮服务、酒店数字化营销、主题餐宿设计、酒店运营管理等岗位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

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地。



1. 专业教室基本条件

本专业在校内应建设由专业智慧教室，体验式实训场，创业实体构成的智慧体验式教学基地。应配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并实施网络安全防护措施。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。教学设施等应达到国家发布的有关专业实训教学条件建设标准（仪器设备配备规范）。

2. 校内实训基本要求

表 16 校内实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训基地（室）名称	功能（实训实习项目）	面积、设备名称及台套数要求	容量（一次性容纳人数）	承担的课程
1	数智餐酒实训中心	前厅 VIP 接待方案设计、主题宴会设计、会议接待方案设计、主题客房设计、主题茶会设计、主题酒会设计、酒店产品设计、酒店新媒体营销方案设计、酒店营销方案设计	笔记本、平板电脑、智能会议一体机、智慧黑板、教学音箱、多媒体讲台、互动电视、激光打印机、课堂互动应用软件、红外线无线功放、红外线传感器、红外线颈挂式水滴性话筒、红外线手持话筒、嵌入式双路充电座、红外无线音频传输器等	100	酒店数字化营销、宴会设计与会议接待
2	前台接待实训室	适用于学生掌握前台预定、入住、结账技能	接待台、大堂副理台、礼宾台、沙发、客椅、点钞机、外币样本、计算机、电话机、帐单架、房价表（牌）、世界时钟、房卡、入住登记表、押金收据、笔、预订单、证件、虚拟纸币、行李车等；	30-40	前厅服务与数字化运营
3	客房服务实训室 酒店实训室	适用于学生掌握客房铺床、夜床设计、主题客房设计技能	床架、床垫、工作台、床单、被套、羽绒被、枕芯、枕套、床头柜等；	40	客房服务与管理
4	中西餐实训室	适用于学生掌握餐巾杯花折叠、托盘、中餐西餐摆台	中西餐零点餐台、餐椅、工作台、托盘、台布、餐巾、花瓶、餐具、酒具	40	餐饮服务与数字化运营

		技能、餐饮服务	等； 多媒体教学设备（计算机、投影仪等）		
5	酒水实训室	适用于学生掌握斟酒、鸡尾酒调制技能、酒水推荐、酒吧服务	调酒台、工作台、餐椅；鸡尾酒调酒设备、工具、杯具，；半自动、全自动咖啡机；冰箱、制冰机、空调、模拟酒吧、饮吧；多媒体教学设备（计算机、投影仪）等	40	酒水品鉴与制作
6	茶艺实训室	适用于学生掌握茶艺表演、茶饮服务技能、茶席设计	茶台、餐椅、工作台、各类成套茶具、茶叶、开水器、茶艺表演台等	40	茶席设计与茶会组织

3. 校外实习实训基地基本要求

依托全国智慧红色旅游行业产教融合共同体稳定的校外实训、实习基地。能够提供开展主题餐宿设计、酒店服务、酒店运营、酒店产品营销等实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。企业具有强烈的社会责任和教育情结，能执行教育部高等职业学校校外实习相关规定，承担相关义务和责任，具有对实习生进行规范管理的能力。能提供前厅、餐饮、客房服务，产品销售等基层服务、管理实习岗位，能涵盖当前酒店业发展的主流业务，同时可接待 100 名以上学生实习；实习环节实行“双导师制”，由共同体企业技术骨干与校内教师共同担任指导教师，对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

表 17 校外实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训基地（室）名称	功能（实训实习项目）	面积、设备名称及台套数要求	容量（一次性容纳人数）	承担的课程
1	长沙君悦酒店校外实训基地	岗位实习、酒店运营管理、酒店数字化营销	10000 平方米	100	岗位实习、酒店运营管理、酒店数字化营销
2	长沙建鸿达 JW 万豪酒店校外实训基地	岗位实习、酒店运营管理、酒店数字化营	15000 平米	100	岗位实习、酒店运营管

		销			理、酒店数字化营销
3	长沙 W 酒店校外实训基地	岗位实习、酒店运营管理、酒店数字化营销	10000 平方米	100	岗位实习、酒店运营管理、酒店数字化营销
4	长沙北辰洲际酒店校外实训基地	岗位实习、酒店运营管理、酒店数字化营销	10000 平方米	100	岗位实习、酒店运营管理、酒店数字化营销
5	长沙顺天凯宾斯基酒店校外实训基地	岗位实习	20000 平方米	100	岗位实习

（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、图书及数字资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，选用教育部“十三五”/“十四五”规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。鼓励校企合作开发新型活页式、工作手册式、数字教材。

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。专业类图书文献包括：酒店行业政策法规、行业标准、技术规范以及前厅、客房、餐饮服务与管理类实验实训手册等；酒店管理专业操作技术类图书和实务案例类、数字运营管理类图书；酒店经营管理和民宿案例、新媒体运营图书；中华饮食文化、酒店设计类图书；3种以上酒店管理专业相关期刊。

3. 数字资源配备基本要求

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。积极推行现代教育技术，以优质数字化资源建设为载体，以数字化校园为平台，校企共建纸质与电子、

静态与动态相结合的共享型专业资源库，实施开放式教学和资源共享。

表 18 酒店管理与数字化运营专业数字化资源选用建议表

序号	数字化资源名称	资源网址	备注
1	红色文化传承与创新资源库	https://www.icve.com.cn/cshsw	省级教学资源库
2	《职业礼仪与跨文化交际》课程数字化资源	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=zylzss043c1534	省级精品在线开放课程、双语课程
3	《国际接待服务业概论》课程数字化资源	https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/hruzawcuijm8fabgup8og/sta_page/index.html?projectId=hruzawcuijm8fabgup8og	省级精品在线开放课程
4	南京旅游职业学院旅游管理资源库地址	http://www.icve.com.cn/njlygl	联合主持国家级教学资源库

（四）教学方法

提出实施教学应该采取的方法指导建议，构建“AI 技术赋能+职业能力导向”的教学方法体系，通过智能手段升级传统教学模式，指导教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用讲授法、讨论法、自主学习法、任务驱动法等教学方法，以达成培养能从事酒店服务、酒店运营管理、酒店产品销售、中小住宿业创业经营等工作的复合型技术技能人才的的教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励创新情境模拟法、混合式教学方法和策略，采用成果导向、项目驱动等方法，坚持学中做、做中学。

（五）学习评价

1.学习成果的评测

基于 OBE 教育理论，本专业须对学生综合性的学习成果予以综合评量。评量分为两个阶段，一是任课教师和企业导师对学生学习成果的考

核；二是组织专家组对学生学习成果进行抽测和评价，综合值为学生学习成果成绩。

2. 实训课程评测

凡列入教学计划一周以上的集中实训都必须在实训结束时对学生进行综合考核，综合考核以实操考核为主，结合现场口试。实操考核应有操作标准或规范，注重评价的多元化，要体现职业素养。所有课程的最终考核，都应体现全过程性与全面性，实操考核应拍摄考核现场照片或视频留存，保存过程材料和学生考核作品，并挑选优秀的作品用以补充酒店管理与数字化运营专业教学资源库。

3. 实习课程评测

实习安排须遵照教育部岗位实习基本要求，严格按照学校、学院相关制度执行，须建立岗位实习的教学文件和资料，包括：实习协议，实习计划，实习报告，实习成绩，实习周志，实习巡回检查记录，实习考核表，实习证书等。

专业必须与实习企业共同制定实习评价标准，共同考核学生实习效果。学生岗位实习成绩的考核分两部分：一是实习企业指导教师对学生的考核，原则上占总成绩的70%；二是学校实习指导教师对学生的岗位实习进行评测，原则上占总成绩的30%。

学生岗位实习考核的成绩记入毕业成绩，考核结果分优秀、良好、合格和不合格。学生考核结果在合格及以上者获得学分，学校为其颁发由实习单位和学校共同认定的《学生实习证书》，并纳入学籍管理。

（六）质量管理

1. 完善“学校、二级学院、教研室、课程团队”四个层次教学质量保障体系。坚持“以生为本、持续改进、强化实效”原则，构建目标决策、教学运行、质量监控、质量评价、条件保障和教学能力提升系统组成“六体系”质量保障体系，完善运行机制，加强运行管理，通过数据

的比较分析进行全链接、多维度的教学质量分析评价，形成教学过程管理、评价、反馈和改进的闭环系统，不断提高课堂教学质量。本专业诊断与改进螺旋图如下图 2 所示，专业建设质量监控点见表 19。

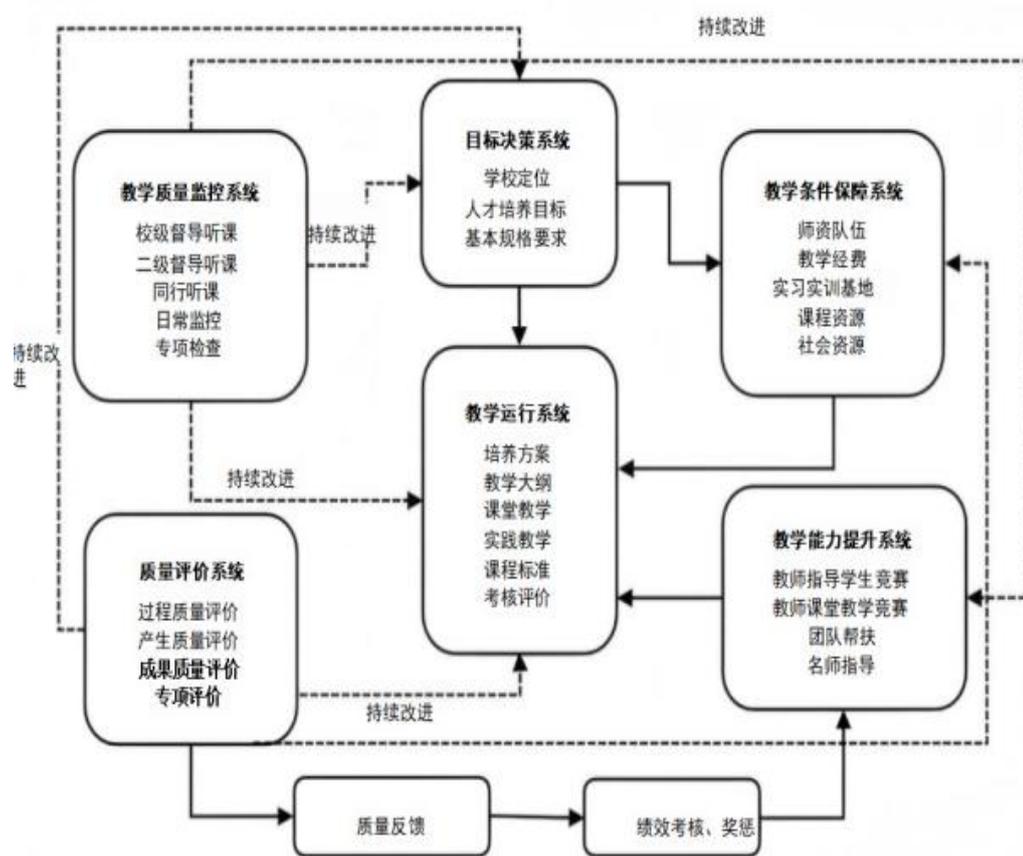


图 2 诊断与改进螺旋图

表 19 专业建设质量监控点（5 维 40 点）

监控维度	监控点	监控标准	监测值目标
1. 专业设置 (0.1)	(1) 专业设置论证报告★	≥良好	良好
	(2) 培养目标与规格	≥良好	良好
	(3) 校企合作体制机制建设	≥良好	良好
	(4) 年度专业人才市场需求调研报告★	≥良好	良好
2. 专业建设与改革 (0.25)	(5) 专业建设规划★	≥良好	良好
	(6) 课程建设规划★	≥良好	良好

监控维度	监控点	监控标准	监测值目标
	(7) 专业标准体系建设 (含专业教学标准, 专业技能考核标准及题库、毕业设计标准, 专业建设质量标准, 人才培养质量标准等) ★	≥良好	良好
	(8) 专业课程体系★	≥良好	良好
	(9) 教学组织设计★	≥良好	良好
	(10) 教学方法和手段	≥良好	良好
	(11) 实习实训项目开出率★	100%	100%
	(12) 整体项目开出率★	≥85%	90%
	(13) 专业制度体系建设 (课程管理, 教学管理, 队伍管理, 专业评估等) ★	≥良好	良好
3. 专业师资队伍 (0.25)	(14) 专业师资队伍规划建设	≥良好	良好
	(15) 专任核心课教师 (名) ★	≥3	6
	(16) 高级职称专任教师的比例★	≥20%	3
	(17) “双师型”教师比例★	≥70%	80%
	(18) 教师培养培训达标率	100%	100%
	(19) 平均年度发表论文与出版著作 (篇)	4	4
	(20) 平均年度在研课题与项目	3	3
4. 专业教学环境 (0.25)	(21) 平均年度获得院级及以上成果与获奖	1	1
	(22) 实训室建设规划	≥良好	良好
	(23) 生产性实训基地建设规划	≥良好	良好
	(24) 实训室数量及设备台套数★	≥良好	良好
	(25) 生产性实训基地数量	≥1	5
	(26) 专业网络平台建设	≥良好	良好
	(27) 专业图书资料 (册) ★	≥500	500
(28) 年度生均经费投入 (元) ★	≥7000	8000	
5. 专业人才培养质量 (0.15)	(29) 英语 A 级通过率	80%	80%
	(30) 计算机技能考核合格率	90%	90%
	(31) 专业技能抽查通过率★	100%	100%
	(32) 毕业设计合格率★	100%	100%
	(33) 双证书率★	≥90%	90%
	(34) 招生计划 (人) ★	≥50	200
	(35) 招生计划完成率★	≥90%	90%
	(36) 新生报到率★	≥90%	90%
	(37) 按时毕业率	≥95%	95%
	(38) 初次就业率★	≥85%	90%

监控维度	监控点	监控标准	监测值目标
	(39) 对口就业率★	≥65%	70%
	(40) 专业年度办学水平评估★	≥良好	优秀

注：标★号为湘教发〔2018〕39号文件必审指标。

2. 明确目标，强化过程管理。人才培养明确目标定位，注重社会需求与培养目标、培养目标与毕业要求、毕业要求与课程体系及教学内容之间的对应关系，优化课程体系，改革教学内容，构建与人才培养目标和毕业要求相契合的人才培养课程体系结构与实践教学体系，围绕学生学习过程，实施动态的形成性评价、反馈和改进。

3. 改革人才培养评价方式，强调多方参与。定期吸收行业、政府、用人单位专家、学生与家长代表参与的专业考核，修改和完善专业课程标准、专业技能考核标准及题库。每年开展毕业生就业去向调查，分析毕业生一年后主要从事的行业、职业、反馈意见等。并对在校生生源情况、学业水平等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。专业课程团队将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。

4. 充分发挥教研室、课程团队作用，确保质量监控工作到位。专业教研室、课程团队充分利用评价分析结果有效改进专业教学，按需召开研讨会，就专业和课程改革的发展战略或同层次问题进行研讨和反馈，持续提高人才培养质量。专业课程团队将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。

九、毕业要求

1. 本专业学生修读完成人才培养方案规定的全部课程，考核全部合格。

2. 至少修满 127.5 个学分（其中包括军事理论和军事技能 4 学分，国家安全教育 1 学分、劳动教育 1 学分，毕业设计 1 学分，岗位实习

24 学分)。

3. 符合学校其他制度规定的毕业要求，并且无纪律处分或已解除。

4. 鼓励获取普通话、英语三级等证书以及至少 1 个职业技能等级证书或职业资格证书。

十、附录

附件 1：2025 级专业人才培养方案论证书

附件 2：2025 级专业人才培养方案审批表

附件 3：2025 级专业人才培养方案变更审批表

附件 1:

2025 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案论证书

论证专家（专业建设指导委员会成员）				
序号	姓名	职称/职务	工作单位	签名
1	王昆欣	二级教授/全国旅游职业教育教学指导委员会副主任委员（浙江旅游职业学院原党委书记）	全国旅游职业教育教学指导委员会（原单位：浙江旅游职业学院）	王昆欣
2	文广轩	二级教授/全国旅游职业教育教学指导委员会委员（郑州旅游职业学院原校长）	全国旅游职业教育教学指导委员会（原单位：郑州旅游职业学院）	文广轩
3	文烽	长沙城发文旅集团常务副总、岳麓山旅游文化开发有限公司法人	长沙城发文旅集团 岳麓山旅游文化开发有限公司	文烽
4	汪峥嵘	湖南省湘菜产业促进会执行会长、龙牌食品股份有限公司董事长	湖南省湘菜产业促进会 龙牌食品股份有限公司	汪峥嵘
6	彭颂华	湖南省中青旅国际旅行社董事长	湖南省中青旅国际旅行社	彭颂华
6	陈莉	教授/院长	长沙商贸旅游职业技术学院	陈莉
7	李好	副教授/副院长	长沙商贸旅游职业技术学院	李好
8	祖鹏	副教授/副院长	长沙商贸旅游职业技术学院	祖鹏
10	颜瑾	毕业生代表	长沙国际会议中心	颜瑾
论证意见				
<p>人才培养方案目标明确，与专业调研报告相符，紧随行业变革，符合目前行业市场人才需求。</p> <p>课程体系的设计合理，课程安排次序科学、学时适中，符合高职教育教学规律，体现了专业特色。</p> <p>同意按本方案实施。</p> <p style="text-align: right;">专家论证组组长签字：王昆欣</p> <p style="text-align: right;">2025 年 07 月 25 日</p>				

附件 2:

2025 级 <u>酒店管理与数字化运营</u> 专业人才培养方案审批表	
专业名称: <u>酒店管理与数字化运营</u> 专业代码: <u>540106</u> 所属院(部): <u>湘旅学院</u>	
专业制订团队	<p>彭维捷、杨曦 邓浩 贺浪涛、邵妍</p> <p>(签名)</p>
二级学院意见	<p>经学院专业建设指导委员会讨论,该 人才培养方案科学可行,审议通过。</p> <p>(二级学院公章)</p> 
学校教学工作委员会 意见	 <p>(教学工作委员会公章)</p>
校长办公会审定意见	 <p>(学校公章)</p>
校党委会审定意见	 <p>(学校党委公章)</p>

说明: 本审批表需签署意见并盖章后扫描与人才培养方案一并装订。

附件 3:

2025 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案变更审批表			
20 -20 学年 第 学期			
申请学院		适用年级/专业	
申请时间		申请执行时间	
人才培养方案 调整内容	原方案		
	调整方案		
调整原因			
所在二级学院 (部) 意见	二级学院(部) 院长/主任 (签字盖章): 年 月 日		
教务处意见	负责人 (签字盖章): 年 月 日		
分管副校长 意见	(签字盖章): 年 月 日		

说明: 变更人才培养方案必须填写此表, 一式两份 (教务处一份, 提出变更的学院存一份)。