



长沙商贸旅游职业技术学院

CHANG SHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

# 湘旅学院 2021 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

二〇二一年七月

## 目 录

一、专业名称/专业代码 .....	1
二、入学要求 .....	1
三、修业年限 .....	1
四、职业面向 .....	1
六、课程设置及要求 .....	4
七、教学进程总体安排 .....	28
八、实施保障 .....	34
九、毕业要求 .....	45
十、附录 .....	46

# 长沙商贸旅游职业技术学院

## 湘旅学院 2021 级酒店管理与数字化运营

### 专业人才培养方案

#### 一、专业名称/专业代码

酒店管理与数字化运营/540106

#### 二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

#### 三、修业年限

基本修业年限为三年。

#### 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) 茶艺师 (4-03-02- 07) 调酒师 (4-03-02- 09)	<b>初始岗位:</b> 前厅服务员、客房 服务员、餐厅服务 员 <b>发展岗位:</b> 领班或主管 楼面经理 部门总监 <b>迁移岗位:</b> 酒店创业经营管 理者	酒店运营管理 (1+X 证书) 茶艺师

表 2 典型工作任务

序 号	职业岗位	典型工作 任务	任务描述	对应课程
1	前厅服务 员、客房 服务员、 餐厅服 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、产品销售	前厅数字化运营与管理、职业礼 仪与跨文化交际、客房服务与管 理、中餐智慧服务与管理、西餐 智慧服务、宴会设计与会议接 待、酒店智能营销实务、酒店接

				待服务实务
2	领班或主管	酒店日常管理与运营	会议策划、服务设计、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、精准推销	宴会设计与会议接待、客房服务与管理、酒店管理信息系统、酒店智能营销实务、酒店运营管理、酒店美学、酒店餐具设计
3	楼面经理	酒店日常管理	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、精准推销	宴会设计与会议接待、客房服务与管理、酒店管理信息系统、酒店智能营销实务、酒店运营管理、酒店接待服务实务、酒店美学、酒店餐具设计
4	部门总监	酒店经营策略管理、员工管理	前厅组织运行管理、房务组织运行管理、酒店运营管理、会议组织运行管理、销售管理	前厅数字化运营与管理、客房服务与管理、酒店运营管理、酒店接待服务实务、酒店智能营销实务
5	酒店创业经营管理者	微型酒店创业经营管理	微型酒店选址规划、酒店运营、产品设计、战略管理、品牌推广、新媒体运营	酒店运营管理、酒店智能营销实务、酒店新媒体运营、民宿设计与运营

## 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，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识以及酒店人贯穿始终的服务意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握住宿业、餐饮业的安全法规、服务礼仪、服务心理、中国旅游历史文化等知识，具备服务接待、产品销售、宴会设计、酒店数字化运营等核心技能，面向住宿业、餐饮业等接待服务业能够从事服务接待、产品销售、酒店数字化运营等工作的复合型技术技能人才，打造品德高尚、智慧服务、精业创新的酒店精英。

### （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。

#### （一）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，传承百年红色基因。

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、劳动意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维。

4. 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，具有良好的个性品质和抗挫能力、较强的心理调适能力，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一两项运动技能，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，能够形成调酒、茶艺、插花等艺术特长或爱好。

## （二）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、消防及卫生安全、文明生产等相关知识。

3. 掌握良好的沟通、服务礼仪、服务心理基础知识。

4. 了解湖湘文化与物产、中国旅游文化和国际接待服务业的类型。

5. 掌握酒店前厅、客房、中西餐饮、会议服务、酒店运营管理等知识。

6. 掌握客户维护及酒店产品营销的方法和手段。

7. 掌握酒水知识与酒吧管理、茶文化与茶艺、民宿设计与运营等知识。

8. 熟悉大数据、信息分析和新媒体宣传的基础知识。

9. 熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术。

## （三）能力

1. 具有较强接受新知识、新事物以及探究学习、终身学习、分析问题和解决问题、职场适应与团队合作能力。

2. 具有良好的语言、文字表达能力、沟通能力和基本的英文沟通和书写能力。

3. 具有酒店前厅接待、客户关系处理、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、酒水知识与酒吧管理、茶艺与茶文化、酒店餐具设计等酒店餐饮服务与管理能力。

5. 具有酒店新媒体运营、酒店市场营销策划等酒店运营与管理能力。

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。

## 六、课程设置及要求

### (一) 课程设置

本专业有公共基础必修课程、专业群平台课程、专业基础课程、专业核心课程、综合实训课程、公共选修课程、专业拓展课/专业群选修课等 7 部分课程，总共 52 门课，150.5 学分。

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，开拓学生的国际视野，为学生在酒店或服务业领域的成功与发展奠定基础。

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，形势与政策教育，大学生心理健康教育，体育，英语 C，语文 C，信息技术 C，职业生涯规划，就业指导，创新创业 C，军事理论和军事技能，入学与安全教育，劳动教育，艺术类课程，管理学 ABC 等课程。	课程描述如表 4 所示
	专业必修	专业基础（平台）课程	主要有国际接待服务业概论，接待服务心理学，餐旅会安全与法规，职业礼仪与跨文化交际，大数据与餐旅会信息管理，湖湘文化与物产，酒店美学，酒店管	课程描述如表 5 所示

	课程		理系统实务，中国旅游历史文化，职业形象管理等课程。	
		专业核心课程	主要有中餐智慧服务与管理，西餐智慧服务，客房服务与管理，酒店接待服务实务，前厅数字化运营与管理，酒店运营管理，酒店智慧营销实务，宴会设计与会议接待等课程。	课程描述如表 6 所示
		综合实训课程	主要有第二课堂社会实践活动，酒店综合服务实训，酒店新媒体运营，实验项目课（群选），顶岗实习，毕业设计、实验项目课（群选三选一）等课程。	课程描述如表 7 所示
选修课程		公共选修课程	主要包含马克思主义理论类课程，党史国史，中华优秀传统文化，职业素养，人文素养，科学素养，信息素养等线上和线下开设的通识教育课程。	课程描述如表 8 所示
		专业拓展课/专业群选修课程	主要有民宿设计与运营，酒水知识与酒吧管理，茶文化与茶艺，酒店餐具设计，职业资格证、X 项目（群选）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><b>素质目标:</b> 养成积极进取的人生态度; 坚定马克思主义理想信念和中国特色社会主义共同理想; 培育爱国主义情怀; 提升思想道德素质和法律素养, 做有理想有本领有担当的时代新人。</p> <p><b>知识目标:</b> 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基础理论知识; 掌握法律的内涵、法律的运行、我国法律体系构架、法律权利和义务、法律思维的含义和特征等法律基础理论知识。</p> <p><b>能力目标:</b> 能正确掌握人生航向; 正确处理理想与现实的关系; 践行社会主义核心价值观; 能用法律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>本课程由世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法治观等构成; 包括理想信仰、爱国主义、民族精神、人生价值、社会公德、职业道德、家庭美德、职业观、网络安全、国防安全观以及各种法律观念、法律程序和各种法律制度等。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 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>
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p><b>素质目标:</b> 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, 增强民族自豪感和自信心, 明辨是非, 自觉维护祖国统一和民族团结, 承担社会责任和历史使命。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。</p> <p><b>能力目标:</b> 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、运用线上线下平台自主学习的能力、小组合作团队协作的能力、结合本专业提供解决问题方案的能力。</p>	<p>本课程主要包括毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论形成、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索理论、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、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、国防和军队现代化、中国特色外交、坚持和加强党的领导等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 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><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 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>

3	形势与政策教育	<p><b>素质目标:</b> 提升关心国家大事的政治素养, 自觉维护以习近平同志为核心的党中央领导, 维护国家安全与统一, 树立马克思主义的形势观, 具有民族自信心和社会责任感。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解国内外重大时事, 认识和正确理解党的基本路线, 重大方针和政策, 认清形势和任务, 掌握时代的脉搏。</p> <p><b>能力目标:</b> 在错综复杂的国内外形势中, 具有明辨是非的能力, 能正确分析和认清国内外形势中的热点难点, 解决实际的思想困惑。</p>	<p>本课程主要包括国内政治形势和党的路线方针和政策、国内经济形势、文化繁荣与两岸关系、国际形势与大国关系、时事热点、焦点解读等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 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><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 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> <p><b>使用教材:</b> 中宣部(中宣部委托)时事报告杂志社的《时事报告大学生版》、《形势与政策》教材和有关中央重要工作会议及文件精神、习近平主席的重要讲话。</p>
4	大学生心理健康教育	<p><b>素质目标:</b> 提高学生心理素质, 具备健全人格, 开发个体潜能, 培养学生乐观、向上的心理品质, 促进学生全面、健康发展, 适应未来社会对人才素质的要求。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解自身心理发展特点; 正确认识自我, 学会学习, 学会情绪调节的方式; 熟悉正确认识挫折失败、生命教育; 正确的交往观、恋爱观等。</p> <p><b>能力目标:</b> 提升学生的独立思考、管理情绪、有效处理人际关系、社会适应、自我成就提升等能力; 培养自省、自尊、自信、自律、自强, 促进身心全面发展。</p>	<p>入校环境改变与心理适应、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、面对挫折与失败、大学生常见心理障碍与防治、生命教育; 大学生人际交往实例培训、恋爱观念与成人教育培养、就业前生涯规划、就业指导。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 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	体育	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 养成良好的行为习惯, 形成健康的生活方式; 具有健康的体魄。</p>	<p>实践课模块分别为: 篮球、足球、排球、健美操、武术、跆拳道、网球、羽毛球、乒乓球、舞龙舞狮、体育舞蹈。</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><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 田径场、篮球场、室内场地。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 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>
6	英语 C	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 掌握 2300-2600 个常用英语单词、300 个与行</p>	<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。本课程主要面向餐旅会专业群, 包括国际服务业日常交际、餐旅会企业介绍、</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价</p>

		业相关的英语词汇以及基本的英语语法。 <b>能力目标:</b> 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。	餐饮接待、产品介绍、客户服务、职业规划等内容。	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%。
7	信息技术 C	<b>素质目标:</b> 具备信息意识、计算思维、数字化创新与发展、信息社会责任四个方面的素质。 <b>知识目标:</b> 了解现代社会信息技术发展趋势,理解信息社会特征并遵循信息社会规范;掌握常用的工具软件和信息化办公技术,了解大数据技术的概况与发展,具备支撑专业学习的基础知识。 <b>能力目标:</b> 通过掌握的常用工具软件以及新型信息技术,能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决实际问题,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。	文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任、大数据技术概况与发展七个部分内容。	<b>课程性质:</b> 公共基础必修课。 <b>教学场地:</b> 多媒体教室。 <b>教学方法:</b> 采用练习法、任务驱动法、案例教学法等教学方法。 <b>考核评价:</b> 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%。
8	职业生涯规划	<b>素质目标:</b> 树立正确的职业观念,学会一种精神(奋斗精神),形成两种意识(主动选择意识和个人生涯发展的责任意识)。 <b>知识目标:</b> 了解职业生涯规划基本理论知识,熟悉未来的职业发展趋势,掌握职业规划与调整的技能。 <b>能力目标:</b> 能够对自我有准确的认识和定位,能够掌握职业生涯规划技巧,根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划,完成职业生涯规划生涯书。	本门课程主要包括自我兴趣、性格、价值和技能探索,工作世界探索,生涯人物访谈与撰写职业生涯规划书,参加职业生涯规划海报设计大赛等内容。	<b>课程性质:</b> 公共基础必修课。 <b>教学场地:</b> 多媒体教室、生涯规划实训室。 <b>教学方法:</b> 采用小组教学、游戏教学、案例教学等教学方法。 <b>考核评价:</b> 采用结果考核和过程考核、理论考核与作品考核等相结合的方法。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%。
9	就业指导	<b>素质目标:</b> 树立正确的职业观、幸福观与择业观,具备基本职业素质和基本职业规范。 <b>知识目标:</b> 了解我国就业政策、社会就业形势、企业招聘需求,掌握并灵活运用求职方法和技巧,学会就业权益保护。 <b>能力目标:</b> 能明确求职方向、能制作专属简历、能模拟求职实践、能获得面试机会、能获得就业岗位。	就业形势与政策、就业信息收集与利用、简历制作、面试技巧、就业权益保护、学校招聘会现场实践、获得真实面试邀约、课程平台基础知识学习(劳动合同、五险一金、就业欺诈防范、职场问题应对等)。	<b>课程性质:</b> 公共基础必修课。 <b>教学场地:</b> 多媒体教室、招聘实训室、智慧职教 MOOC 学院平台。 <b>教学方法:</b> 采用情景教学法、探究教学法、案例教学法、小组教学法、现场教学法等教学方法。 <b>考核评价:</b> 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%。

10	创新创业 C	<p><b>素质目标:</b> 热爱餐旅会行业, 主动适应长沙餐饮、会展和旅游等现代服务业发展需要的责任意识、引领发展的担当意识和行业服务的奉献意识, 具有创新精神和创新创业热情, 树立科学的创业成长观。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握开展“餐旅会行业”创新创业活动所需要的基本知识, 理解餐旅会行业发展存在的痛点和创新的基本方法。掌握餐旅会行业创业者成长、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><b>能力目标:</b> 在掌握餐旅会行业专业技能的基础上, 实现创新创业教育与专业教育融合, 实现“七能”: 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><b>课程性质:</b> 公共基础必修课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、智慧职教 MOOC 学院平台、专业创新实训中心、创业孵化基地、企业经营现场</p> <p><b>教学方法:</b> 案例教学、小组讨论教学、实地调研、参与创新创业比赛、专家讲座、理论教授、角色扮演</p> <p><b>考核评价:</b> 课程考核采用作品考核和过程考核相结合的方法, 其中, 过程性考核占 45%, 终结性考核占 55%。</p>
11	军事理论和军事技能	<p><b>素质目标:</b> 弘扬爱国主义精神、增强国防观念、培养国家的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><b>知识目标:</b> 让学生了解中国国防、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><b>能力目标:</b> 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势力的性质及其危害, 能认清我国的维稳、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。</p>	<p><b>军事理论:</b> 中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。</p> <p><b>军事技能:</b> 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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、田径场。</p> <p><b>教学方法:</b> 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。</p> <p><b>考核评价:</b> 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> <p>《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, 112 学时, 记 2 学分。</p>
12	入学与安全教育	<p><b>素质目标:</b> 具备安全第一的意识; 具备积极正确的安全观; 树立健康的饮食观和食品安全意识; 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><b>知识目标:</b> 了解学校学院概论、行业基本情况; 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、无烟校区建设以及绿色生态校园建设的基本知识。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够正确认识大学, 实现角色转换; 能够有效保</p>	<p>包括 1、校史校情、专业发展情况、本行业企业发展现状和未来趋势; 2、人身、财产、突发公共安全与灾害教育; 3、树立大学生健康的饮食观、分辨垃圾食品或者“三无”食品、加强食品安全教育; 4、宣传无烟教室、无烟宿舍、无烟校区的幸福校园建设;</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 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>

		护自我；能分辨垃圾食品与有毒食品；能为无烟校园和绿色生态校园建设做出自己的贡献。	5、开展生态文明、节能节水节粮、垃圾分类爱护环境等绿色教育。	
13	劳动教育	<p><b>素质目标：</b>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。</p> <p><b>知识目标：</b>了解党和国家一系列方针政策和政治理论；熟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。</p> <p><b>能力目标：</b>能养成良好的劳动行为习惯，通过劳动教育弘扬劳动精神，促使学生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，培养他们的社会责任感，促进学生全方面发展。</p>	<p>劳动教育的本质目标是“通过适当的教育途径培养具有健康劳动价值观追求社会正义、实现体力脑力结合，以及养成具有自由个性的全面发展的人”。本课程侧重以下三方面内容的教育：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；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。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学及实践场地：</b> 教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。 实践场地：校园、教室、宿舍、食堂等</p> <p><b>教学方法：</b>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><b>考核评价：</b>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>
14	艺术类课程	<p><b>素质目标：</b>培养学生的审美情趣；培养学生对自身的美好气质的信心和热爱；提高学生艺术素养和人文素养。</p> <p><b>知识目标：</b>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。</p> <p><b>能力目标：</b>运用科学的方法进行艺术表演或表现的能力；善于发现美、创造美和欣赏美的能力。</p>	<p>按照文件要求开设制定鉴赏课程 4 门—《音乐鉴赏》、《美术鉴赏》、《舞蹈鉴赏》、《影视鉴赏》，特色艺术类课程 2 门—《湖南民歌》、《合唱艺术》、《形体训练》。介绍基础鉴赏理论及作品赏析，侧重艺术实践，突出艺术学科特点。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室、舞蹈室。</p> <p><b>教学方法：</b>体验性教学法、实践性教学法、案例教学法。</p> <p><b>考核评价：</b>平时学习占比 40%+期末测试占比 60%。</p>
15	语文 C	<p><b>素质目标：</b>具备感受、领悟语言文字的能力，具备想象力与创造力，理性思辨，直面挫折，坚持操守，具备健全的人格、社会责任感；能养成自主学习的习惯，具有团队合作精神。</p> <p><b>知识目标：</b>了解《史记》《诗经》等文史基础知识；理解作品的思想主旨、人物形象、审美视角；掌握阅读、评析诗词、散文、小说等的基本方法。</p>	<p>本课程主要面向餐旅会专业群，涵盖了与餐饮、文旅相关的中国文学题材，按主题分为 5 个单元：个人品行、修身立志、情感探微、寄兴山水、人性探究。为拓展学生视野，还包括一部分外国文学作品赏析和文学实践。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室。</p> <p><b>教学方法：</b>引导式教学法、情境教学法、项目驱动法、案例教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>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</p>

		<p><b>能力目标:</b> 具备较强的口头表达能力, 语音标准、用语准确、主旨明确、条理清晰、大方得体; 具备诗文阅读、理解、鉴赏、评析能力; 提升思维的逻辑性和思辨性; 能够将语文知识与本专业课程相结合进行创作性的学习。</p>		占 50%。
16	管理学 ABC	<p><b>素质目标:</b> 树立“管理即决策”的意识; 培养考虑组织管理问题的全局眼光; 具备基层管理者的执行力、人际沟通能力和协调能力。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解中西方管理思想; 理解管理、管理者的内涵; 熟悉环境因素对管理的影响; 掌握基层、中层、高层管理者所必需的技能; 掌握决策的定性、定量方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能运用 SWOT 分析等方法分析企业所处环境; 能运用定性、定量决策方法解决现实管理决策问题。</p>	认识管理与管理者、运用管理思想和管理理论、分析管理环境、进行管理决策。	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、校外实习基地。</p> <p><b>教学方法:</b> 多媒体教学与网络课程平台学习相结合, 理论讲授与任务驱动法相结合, 典型案例教学与小组讨论相结合, 积极组织团队参加企业管理案例讨论、参加校外实习企业进行企业管理实践调研、参加企业经营管理比赛等赛项。</p> <p><b>考核评价:</b> 课程考核以过程考核为主、线上与线下考核相结合的办法, 注重考核学生的能力、素质、针对现实企业管理案例进行分析、判断和决策的水平。其中, 过程性考核占 50%, 其他考核占 50%。</p>

表 5 专业基础/平台课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	国际接待服务业概论	<p><b>素质目标:</b> 有良好的有良好的服务意识和责任心, 具备国际接待服务业的职业素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解国际接待服务业的发展特点, 熟悉餐饮酒店业、旅游业、会展业行业的构成情况, 掌握国际接待服务业管理的基本理论和方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够培养学生独立思考和正确理解与餐饮酒店业、旅游业、会展业相关的社会现象的能力并能够分析总结行业发展的逻辑性和合理性, 从而培养学生从事国际接待服务与管理的全面能力。。</p>	<p>本课程包括涉外餐饮、旅游酒店、烹饪与营养、会展行业等国际接待服务业的主要类型, 国际接待服务业的新业态和新理念等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 本部分课程是专业群平台课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校内多媒体教室和线上教学平台。</p> <p><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 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>
2	接待业服务心理	<p><b>素质目标:</b> 具备“爱客人、爱岗位、爱祖国”的职业情操, 具备接待服务业所需的职业心理品质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解接待服务业客人一般消费心理原理, 熟悉餐饮酒店业、旅游业、会展业消费者的心理服务特点, 掌握心理服务策略和员工心理保健的基本方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够培养学生独立思考、正确理解与餐饮酒店业、旅游业、会展业相关的社会心理现象; 善于沟通, 具备接待业服务与管理所需的心理应对能力。</p>	<p>本课程主要包括餐饮、旅游、酒店和会展消费中的客人感知、需要、情绪情感、个性、人际关系及心理保健等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 本部分课程是专业群平台课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校内多媒体教室, 辅以校外实习实训基地。</p> <p><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 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>
3	职业礼仪与跨文化交际	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 能够针对职业岗位进行自我形象设计和管理; 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;</p>	<p>对接餐饮、旅游、会展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><b>课程性质:</b> 本部分课程是专业群平台课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校内多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 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>

		能够得体地组织和实施餐饮、旅游、会展行业的拜访、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。		
4	餐旅会安全与法规	<p><b>素质目标:</b> 具备办事依法、遇事找法、解决问题用法、化解矛盾靠法的职业素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握食品安全法、消防法、侵权责任法、合同法、公司法、广告法、消费者权益保护法、劳动法、商标法等相关法律知识。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备在“餐旅会”管理工作中运用法律分析与解决问题的能力，能够用法律法规处理相关突发事件。</p>	本课程主要包括场地安全、实体安全、食品安全、经营安全、用工安全、交易安全、品牌安全七大模块。其中，前4个模块为基础篇，侧重“餐旅会”基层管理人员必备的法规，主要涉及消防、食品卫生、企业证照、广告等内容；后3个模块为提高篇，侧重“餐旅会”中高层管理者须掌握的法规，主要涉及工伤、员工辞退、违约救济、商标等内容。	<p><b>课程性质:</b> 本部分课程是专业群平台课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校内多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 教学方法采用案例教学法与讲授法为主，角色扮演法与头脑风暴法等为辅，适当安排最新颁布的相关法规类专题讲座。</p> <p><b>考核评价:</b> 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40%（包含出勤、课上表现、平时作业等），期末考试占60%。</p>
5	大数据与餐旅会信息管理	<p><b>素质目标:</b> 具备良好的职业道德、敬业精神和创新精神；具备团队意识和社会责任心；具备良好的科学素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解大数据、云计算基本概念、大数据隐私与安全、大数据技术发展前景；熟悉大数据的采集、存储与预处理；大数据的可视化；概率、统计、数值分析的运用；掌握行业研究案例和典型解决方案。</p> <p><b>能力目标:</b> 具备大数据解决方案制定能力，能利用大数据辅助决策，具备利用大数据创新的能力。</p>	本课程主要包括大数据基本概念；大数据基础框架；大数据战略和商业模式变革；大数据的数据整合；大数据管理和治理；大数据数学理论和工具；大数据“餐旅会”行业解决方案；大数据工程保障体系建设；大数据创新方法论等内容。	<p><b>课程性质:</b> 本部分课程是专业群平台课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校内多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 教学采用案例教学，分组讨论法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 课程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>

6	湖湘文化与物产	<p><b>素质目标:</b> 具备服务意识; 具备吃苦耐劳、爱岗敬业的精神; 具有人文素养、审美情趣、审美能力; 培养学生传承湖湘文化传统。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解湖湘文化精神特质掌握湖湘文化的形成与发展; 掌握湖湘文化中湘菜、湘商、湘旅、湘展等方面的基本知识。</p> <p><b>能力目标:</b> 将专业能力的培养和文化知识的提升有机地结合在一起; 提升学生思想政治与爱国主义情操素质内涵的能力; 培养学生自主创新、综合分析能力。</p>	<p>本课程主要包含湖湘文化概述、湖湘文化的精神特质等基础知识和湖湘饮食文化、湖湘民俗风情、湖湘风物名胜、湖湘文学等专题内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 本部分课程是专业群平台课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校内多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 主要采用课堂讨论、案例教学、“互联网+”式等教学方式。</p> <p><b>考核评价:</b> 课程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% (考勤 10%+ 任务完成态度 10%+ 任务成果 30%), 终结性考核占 50%。</p>
7	酒店美学	<p><b>素质目标:</b> 理解和掌握美学的基本理论知识, 能运用美学原理知识分析和鉴赏酒店空间、色彩搭配和其它酒店领域的审美现象, 并能树立正确、健康、进步的审美观, 提高人文素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解酒店美的性质和特征。认识生活职业和酒店美学的关系。理解酒店美学的重要概念: 熟知在酒店环境、建筑、装饰、形象造型以及色彩、音响、灯光等在酒店美学中的运用。</p> <p><b>能力目标:</b> 理解美学基本原理, 并能够理论联系实际, 对酒店美学现象和审美实践进行分析, 自觉运用美学原理从事酒店美的创造活动。</p>	<p>本门课程主要包括: 美学基本原理教、色彩基础与酒店色彩美、酒店空间美、形象行为美、餐桌上的美及酒店装饰(插花)美等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 理论与实践教学</p> <p><b>教学场地:</b> 实训室</p> <p><b>教学方法:</b> 理论-理解掌握, 实训-练习熟练。</p> <p><b>考核评价:</b> 采用平时过程性考核与期末考核相结合的方式对学生本课程的学习进行综合性评价。过程性评价考核(出勤率、课堂参与率、团队合作精神、单项实践操作技能占比总成绩的 50%, 终结性考核(口试和技能操作两种形式)占。</p>
8	酒店管理系统实务	<p><b>素质目标:</b> 具备正确分析、判断问题和解决问题的能力; 具备爱岗敬业、吃苦耐劳、善于创新的能力; 具备团队合作精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解酒店计算机管理的相关知识, 熟悉饭店前厅信息管理的方法, 掌握饭店计算机管理中各项操作技能。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够熟练进行客户资料与课史档案管理、预订、入住、收银、住店客人服务、团队接待等系统操作各项操作; 能熟练进行夜审、报表等操作; 能看懂并调出各类报表。</p>	<p>本门课程主要包括: PMS 概述、客户资料与课史档案管理、预订、入住、收银、住店客人服务、团队接待等系统操作。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业基础课</p> <p><b>教学场地:</b> 具备酒店信息系统的机房。</p> <p><b>教学方法:</b> 讲授+上机实操+案例分析</p> <p><b>考核评价:</b> 以过程考核为主, 结合期末上机考试。其中, 过程评价占 60%, 期末考试占 40%。</p>

9	中国旅游历史文化	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 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>	<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>	<p><b>课程性质:</b> 专业基础课</p> <p><b>教学场地:</b> 智慧多媒体教室</p> <p><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 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>
10	职业形象管理	<p><b>素质目标:</b> 通过各项形象造型项目实训, 能修炼自身气质, 强化职业形象意识, 养成良好职业素养和气质, 塑造好自我职业形象。具备良好的敬业精神和协作精神, 具有良好的身体素质和心理素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解职业形象设计基本理论、形象设计基本技巧、面部化妆技艺、服饰搭配、发型造型; 掌握化妆的基本程序, 妆面修饰及发型造型, 提高学生职业形象的塑造能力。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够将理论知识、专业技能、职业能力和职业素养贯穿在一起, 提升职业沟通能力, 强化职业形象意识, 培养良好的职业行为规范。</p>	<p>本课程主要包括: 形象设计的概念、皮肤与保养基础知识、脸型与化妆、局部分解化妆、生活妆、职业妆、发型设计、服装搭配等内容</p>	<p><b>课程性质:</b> 理论与实践教学</p> <p><b>教学场地:</b> 实训室 (训室要求具备能开机的电脑。)</p> <p><b>教学方法:</b> 理论-理解掌握, 实训-练习熟练</p> <p><b>考核评价:</b> 采用平时过程性考核与期末考核相结合的方式对学生本课程的学习进行综合性评价。</p> <p>过程性评价考核 (出勤率、课堂参与率、团队合作精神、单项实践操作技能占比总成绩的 50%, 终结性考核 (口试和技能操作两种形式) 占比总成绩的 50%)。</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
1	中餐服务与管理	<p><b>素质目标:</b> 热爱酒店餐饮工作, 礼貌待人。具有宾客至上的职业道德观, 诚信服务; 具有爱岗敬业、竭诚服务的酒店职业道德风尚; 培养讲究卫生, 注重仪容仪表等良好的职业态度与职业习惯; 具有良好的合作意识, 乐于交流分享学习成功的乐趣, 积极地实现小组行动计划; 具有一定的审美情趣和文化品位, 使学生能够成为酒店的形象代表。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解中餐服务人员应具备的素质, 掌握酒店餐饮部门员工班次安排方法; 了解中餐菜肴知识和服务方式, 掌握中餐服务的工作流程和规范; 熟练酒店餐饮服务基本技能, 包括托盘、餐巾折花、斟酒、中餐摆台、点菜、上菜、分菜和送餐等各项技能的操作规程和操作标准; 了解中餐主题宴会台面设计的作用和原则, 了解不同类型餐饮宴会台面的特点, 掌握不同类型中餐宴会餐饮台面设计的基本要求; 掌握菜单设计的原则及注意事项。</p> <p><b>能力目标:</b> 能熟练操作中餐餐饮服务的各项技能: 托盘、餐巾折花、斟酒、摆台、点菜、上菜、分菜和送餐等服务操作技能; 能按标准服务程序进行中餐、餐饮服务; 根据酒店规模设计中餐厅的工作岗位及人员数量, 能安排中餐厅部门员工班次; 能设计酒店中餐零点菜单, 能制定菜肴的标准食谱; 能够合理设计不同类型的中餐宴会餐台, 合理配置宴会台面物品, 做好台面美化造型; 能确定酒店中餐部门物品消耗定额, 能用五常管理法进行酒店中餐部门物品的贮存与管理; 能根据酒店要求制定餐厅卫生质量、服务质量标准并做好质量管控工作。</p>	<p>本课程包含餐饮服务与管理概述、中餐服务基本技能、中餐餐饮服务、中餐菜单筹划与设计、中餐厅物品管理、中餐餐饮服务质量管理等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课  <b>教学场地:</b> 中餐服务实训室  <b>教学方法:</b> 项目式教学、情境模拟法、分组讨论法、成果导向法等教学方法。  <b>考核评价:</b> 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, 总体评分由学习态度 20%、学习效果 50%和项目学习成果 30%共同组成。</p>

2	西餐服务与管理	<p><b>素质目标:</b> 热爱酒店餐饮工作, 礼貌待人。具有宾客至上的职业道德观, 诚信服务; 热爱西餐服务工作、具有爱岗敬业、竭诚服务的酒店职业道德风尚; 培养讲究卫生, 注重仪容仪表等良好的职业态度与职业习惯;</p> <p><b>知识目标:</b> 了解西餐餐饮服务人员应具备的素质, 掌握酒店西餐服务员工班次安排方法; 掌握西餐菜肴知识及搭配原则及服务方式, 掌握西餐餐饮服务的工作流程和规范; 数量掌握西餐餐饮服务的基本技能, 包括托盘、餐巾折花、斟酒、西餐宴会摆台、西餐休闲摆台、英语点菜、西餐上菜和送餐等各项技能的操作规程和操作标准; 了解西餐宴会服务和主题宴会设计的原则, 掌握不同类型西餐宴会餐饮台面设计的基本要求; 掌握西餐菜单的设计原则及注意事项; 掌握酒店餐饮卫生质量、服务质量的标准和质量控制方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能熟练操作西餐服务的各项技能: 托盘、餐巾折花、斟酒、摆台、点菜、上菜和送餐等服务操作技能; 能按标准服务程序进行西餐服务及休闲餐厅服务; 根据酒店规模设计西餐厅部门工作岗位及人员数量, 能安排西餐部门员工班次; 能设计酒店西餐零点菜单, 能制定菜肴的标准食谱; 能够合理设计不同类型的西餐主题宴会餐台, 合理配置宴会台面物品, 做好台面美化造型。</p>	<p>本课程包含西餐常识以及西餐发展的历史, 西餐的菜肴及服务方式、西餐的基础技能及西餐礼仪, 西餐宴会服务及休闲餐厅服务, 以及西餐服务的日常管理及质量管理以及西餐厅相关服务英语等内容。部分课程内容可在校外实训基地学习。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课</p> <p><b>教学场地:</b> 校内西餐服务实训室, 校外实训基地, 为学生提供进行管理实习的全真职业环境。</p> <p><b>教学方法:</b> 项目式教学、情境模拟法、分组讨论法、成果导向法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 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西餐服务接待能力。该门课程考核包括过程式考核 30%、情景模拟 20%和期末考试 50%。</p>
3	客房服务与管理	<p><b>素质目标:</b> 具备客房服务工作的操作技术; 具备客房物资管理和人员分配的管理素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解酒店客房管理的基本理论和方法, 熟悉客房业务经营的发展趋势和科学管理方法的运用, 掌握中式铺床、客房清扫、楼面接待、主题客房设计等操作技能。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够独立完成客房部工作; 能够合理分配客房部的人员配置; 能够对客房部物资进行妥善保管; 能够对客房工作质量进行把控。</p>	<p>本门课程分为理论和实训两个部分。理论课程部分主要包括客房部概述、客房硬件设施及设备用品介绍、客房产品设计、客房对客服务、客房楼层安全、客房质量控制、主题客房设计等; 实训课程部分主要包括客房清扫训练、客房接待服务训练、客房部日常管理业务训练、VIP 接待标准等。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课</p> <p><b>教学场地:</b> 客房实训室</p> <p><b>教学方法:</b> 理论讲授与实训操作技能训练相结合</p> <p><b>考核评价:</b> 本课程根据“以能力为中心”的原则制定考核标准, 充分体现实际操作的重要性, 采用过程性考核 (40%) 和期末考试 (60%) 相结合的方式, 综合考察学生课堂参与程度与掌握程度。</p>

4	酒店接待服务实务	<p><b>素质目标:</b> 热爱酒店接待服务工作, 礼貌待人。具有宾客至上的职业道德观, 诚信服务; 具有爱岗敬业、竭诚服务的酒店职业道德风尚; 培养 具有良好仪容仪表、礼仪修养、沟通表达技巧等职业素养与职业习惯; 具有良好的合作意识, 乐于交流分享学习成功的乐趣, 积极地实现小组行动计划; 具有一定的审美情趣和文化品位, 使学生能够成为酒店的形象代表。</p> <p><b>知识目标:</b> 熟悉高星级酒店提供的常见服务和设施; 熟练掌握为客人办理预定、入住登记和退房的流程和手续; 熟悉与酒店客人沟通的程序和指南, 有效沟通的障碍和克服障碍的办法; 了解酒店的投诉程序, 灵活掌握和符合酒店接待服务工作程序的范围, 冲突管理所依据的原则; 了解酒店所在当地文化、历史和旅游信息、交通饮食情况, 以及当地的沟通 and 传统等方面情况; 掌握酒店 VIP 客人的接待服务要求及流程。</p> <p><b>能力目标:</b> 能有效地应用倾听技巧, 与客人、同事和供应商保持良好的专业关系和沟通; 能熟练、有礼貌地为客人提供酒店预定、入住、退房等接待服务; 能根据情况, 应用酒店的程序, 缓和投诉对象的情绪, 处理职责范围内的投诉; 能了解客人的需求, 通过故事讲述、实际体验和导游, 对地方、地区和国家进行推介, 并协助客人的交通出行; 能制定酒店 VIP 客人接待方案, 并进行良好的全程接待。</p>	<p>本课程对接世界技能大赛酒店接待服务赛项, 课程内容包括: 当地和相关旅游文化信息知识, 良好的酒店接待人员口语表达和有效沟通技巧, 解决突发事件的原则、方法和技巧, 宾客公共关系维护, 酒店收银、预定、接待问询、入住退房工作流程、酒店 VIP 客人接待等内容, 部分课程内容可安排到校外实训基地学习。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课</p> <p><b>教学场地:</b> 前厅接待实训室、校外实训基地</p> <p><b>教学方法:</b> 采用“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><b>考核评价:</b> 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。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	前厅数字化运营与管理	<p><b>素质目标:</b> 具备正确分析、判断问题和解决问题的能力; 具备爱岗敬业、吃苦耐劳、善于创新的能力; 具备团队合作精神与协调沟通能力。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解大数据和收益管理的最新动态和前沿知识; 了解客户心理学相关知识; 掌握酒店客房定价策略和定价方法、酒店市场定位和营销相关知识; 掌握基于 PMS 的酒店信息管理相关理论。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够正确处理前厅部对客关系和服务质量管理, 能掌握前厅部基本定价管理, 能运用大数据进行前厅部销售管理, 能正确进行前厅部信息分析及管理。</p>	<p>本门课程主要包括: 基于 PMS 及搜索引擎的客户关系管理、基于收益管理的客房定价管理、基于大数据的客房营销管理、基于数字化的前厅部信息管理。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课</p> <p><b>教学场地:</b> 具备酒店信息系统的实训室</p> <p><b>教学方法:</b> 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”。因此教学采用多媒体讲授、案例分析、小组讨论、方案制订、实训教学等相结合的教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 本课程评价方式上, 采用方案设计与试卷相结合, 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。其中过程评价 50%+ 期末考核 20%+ 期末试卷 30%</p>
6	酒店运营管理	<p><b>素质目标:</b> 学生具有正确的职业观, 良好的职业道德和专业、敬业的职业素养, 良好的组织、沟通、协调、分析、管理的综合素质, 树立正确的服务意识和具备自信、信任团队、控制压力、勇于创新、乐于奉献的心理素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解住宿业的发展现状、中国住宿业态的发展趋势, 了解酒店管理的含义、主要内容; 了解酒店管理者应具备的素质及管理理念; 了解酒店品牌的基本内涵和功能; 掌握酒店企业文化建设的原则和途径; 掌握酒店企业文化与酒店品牌文化的关系; 掌握酒店人力资源管理基本知识; 了解酒店前厅部、客房部、餐饮部、销售部运营管理方法及规律。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够运用酒店管理知识对当前酒店中发生的各种问题做出分析和判断, 并能提出大致的解决方案; 能够对某个酒店的决策提出自己的分析和判断; 熟悉酒店服务质量管理体系, 学会制度的订立和执行的程序, 熟悉酒店有效的服务质量管理方法; 掌握基本的酒店人力资源管理理论, 学会如何使用酒店人力资源的各种工具。</p>	<p>本课程主要包括酒店发展史、酒店类型、酒店管理职能与方法、酒店人力资源管理、酒店服务质量管理, 酒店业发展前景及趋势、战略管理思想、创新经营等内容, 部分课程内容可安排到校外实训基地学习。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课</p> <p><b>教学场地:</b> 专业智慧教室、校外实训基地</p> <p><b>教学方法:</b> 本课程通过现场参观、座谈会、交流互动、企业专家专题讲座、观看多媒体、案例讨论、项目作业等教学方法, 让学生理解专业、明晰未来, 树立牢固的专业思想。</p> <p><b>考核评价:</b> 考核评价依据是本课程标准规定的课程目标、教学内容和要求, 该门课程考核由作业成绩 30%、出勤 20% (课堂出勤、职教云平台学习记录等)、期末活动过程或项目执行方案考核 50%。</p>

7	酒店智慧营销实务	<p><b>素质目标:</b> 具备敏锐的市场意识、营销服务意识和一定的创新意识, 树立诚实守信的职业准则, 爱岗敬业; 具备组织和控制市场营销活动的的能力。</p> <p><b>知识目标:</b> 熟悉市场营销观念, 掌握部分营销理念在酒店营销中的应用; 了解酒店营销环境要素; 掌握酒店目标市场选择与定位方法; 了解酒店产品、价格、渠道、促销策略; 了解酒店新媒体营销、主题营销等知识。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够通过市场调研分析酒店营销环境, 具备创新酒店智慧营销活动的的能力。</p>	<p>本课程为了实现教学目标, 主要内容包括: 了解现代酒店市场营销观念, 发掘酒店市场机会, 定位酒店目标市场, 制定酒店营销策略, 酒店营销活动的组织、控制, 创新酒店智慧营销活动。部分课程内容可在校外实训基地学习。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课</p> <p><b>教学场地:</b> 专业智慧教室、校外实训基地</p> <p><b>教学方法:</b> 通过案例分析法、现场教学和情境教学法, 通过引入行业企业导师进行全程指导的项目实战教学法, 着力培养学生的酒店市场营销的实践能力。</p> <p><b>考核评价:</b> 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>
8	宴会设计与会议接待	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 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的。</p>	<p>本门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基本知识、宴会场境、菜单设计、主题台面设计、宴会运营管理等内容; 会议接待教学模块主要包括认知会议产业、策划酒店会议、布置会议场地、提供会议服务、开展会议管理等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课</p> <p><b>教学场地:</b> 中餐服务实训室、会议实训室</p> <p><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 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 30%、情景模拟 20%和期末考试 50%。</p>

表 7 综合实训课程描述

1	酒店综合服务实训	<p><b>素质目标:</b> 具备懂礼节、礼貌待人的职业素养; 塌实肯干、敬业爱岗、遵纪守法的工作态度; 较强的服务意识、团队协作意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解酒店主题营销设计的基本要求和方法, 熟悉菜单设计、主题宴会接待方案设计、主题客房设计、前厅 VIP 接待方案的内容和方法, 掌握餐饮服务、客房服务、前厅接待的服务技能和酒店运营的基本知识。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够娴熟的完成中西餐零点与宴会摆台、服务, 能独立完成菜单设计, 能设计主题宴会、主题客房、前厅 VIP 接待方案, 能基本完成酒店营销方案。</p>	<p>本课程主要包括前厅、客房、餐饮服务基本技能, 菜单设计、主题宴会接待方案设计、主题客房设计方案、前厅 VIP 接待方案设计、酒店营销方案设计等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 综合实训课</p> <p><b>教学场地:</b> 实训室或机房</p> <p><b>教学方法:</b> 采用演示法、操作法、分组讨论法、成果导向等方法开展课堂教学,</p> <p><b>考核评价:</b> 以过程评价(自评、互评、教师评价)和终结性评价相结合开展课程考核。其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
2	酒店新媒体运营	<p><b>素质目标:</b> 具备新媒体运营思维、创新意识和团队精神, 爱岗敬业。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解新媒体运营基础知识, 掌握组建新媒体运营团队知识, 了解部分新媒体运营平台。</p> <p><b>能力目标:</b> 能开展新媒体运营实践, 能够协助酒店企业开展新媒体运营工作。</p>	<p>本课程主要包括走进酒店新媒体运营、组建新媒体运营团队、微信运营、微博运营、短视频运营、网络直播运营、其他新媒体运营平台等。部分课程内容可在校外实训基地学习。</p>	<p><b>课程性质:</b> 综合实训课</p> <p><b>教学场地:</b> 智慧多媒体教室、机房、校外实训基地</p> <p><b>教学方法:</b> 本课程是一门实战性很强的综合实训类课程。采用案例分析法、情境教学法、项目实战法。以工作任务为引领, 以模块化的项目驱动, 小组协作完成各项目实战模块, 最终形成新媒体运营成果。</p> <p><b>考核评价:</b> 引入企业导师参与课程指导和成果评价, 培养学生在酒店企业实际工作中的新媒体运营能力。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% (包括考勤、作业、团队任务参与度、在线学习平台学习积分等), 终结性考核占 50%。</p>

3	顶岗实习	<p><b>素质目标:</b> 具备酒店从业人员的职业素养和职业道德规范;</p> <p><b>知识目标:</b> 了解酒店行业基本现状和发展趋势,熟悉顶岗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,掌握顶岗实习岗位的工作流程;</p> <p><b>能力目标:</b> 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>本门课程主要包括顶岗实习酒店概况、组织机构、规章制度;顶岗实习酒店的主要业务,顶岗实习岗位的工作职责和工作流程等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 综合实训课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 校企合作实训基地。</p> <p><b>教学方法:</b> 以任务驱动教学、案例教学、现代学徒制教学法等,使学生完成实习内容。</p> <p><b>考核评价:</b> 学生实习成绩由校企共同考核,实行以企业为主、学校为辅的校企双方考核制度。</p>
4	毕业设计	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 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>	<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>	<p><b>课程性质:</b> 综合实训课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 线上教学、多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 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>
5	实验项目课(群选三选一) (1) 高端国际会议餐旅会策划项目	<p><b>素质目标:</b> 培养、激发和发展学生的兴趣爱好,培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代,引导学生树立正确的人生观和价值观。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解高端国际会议餐旅会的基本内涵,熟悉高端国际会议餐旅会策划方法、要求与内容,掌握高端国际会议餐旅会策划技能。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够策划高端国际会议餐旅会的接待方案。</p>	<p>本门课程主要包括高端国际会议餐旅会基本内涵、高端国际会议餐旅会策划方法、要求等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 本课程是餐饮管理专业群综合实训拓展课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 线下多媒体教室、相关实训室,线上教学平台等。</p> <p><b>教学方法:</b> 主要采用讲授法、直观演示法、操作法、成果导向教学法等方法开展课堂教学。</p> <p><b>考核评价:</b> 以过程评价(自评、互评、教师评价)60%和终结性评价(作品考核)40%相结合开展考核评价。</p>

6	<p>实验项目课（群选三选一） （2）服务一带一路烹饪研学项目。</p>	<p><b>素质目标：</b>培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。 <b>知识目标：</b>了解一带一路与烹饪研学的内涵，熟悉一带一路烹饪研学服务的基本内容及标准，掌握一带一路烹饪研学服务技能。 <b>能力目标：</b>能服务一带一路烹饪研学活动的开展。</p>	<p>本门课程主要包括一带一路与烹饪研学的内涵、一带一路烹饪研学服务的基本内容及标准等内容。</p>	<p><b>课程性质：</b>本课程是餐饮管理专业群综合实训拓展课程。 <b>教学场地：</b>线下多媒体教室、相关实训室，线上教学平台等。 <b>教学方法：</b>主要采用讲授法、直观演示法、操作法、成果导向教学法等方法开展课堂教学。 <b>考核评价：</b>以过程评价（自评、互评、教师评价）60%和终结性评价（作品考核）40%相结合开展考核评价。</p>
7	<p>实验项目课（群选三选一） （3）湖湘美食旅游项目</p>	<p><b>素质目标：</b>培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。 <b>知识目标：</b>了解湖湘美食旅游的内涵，熟悉湖湘美食旅游接待服务的基本内容及标准，掌握湖湘美食旅游服务技能。 <b>能力目标：</b>能够完成湖湘美食旅游的接待</p>	<p>本门课程主要包括湖湘美食旅游内涵、湖湘美食旅游接待服务的基本内容及标准等内容。</p>	<p><b>课程性质：</b>本课程是餐饮管理专业群综合实训拓展课程。 <b>教学场地：</b>线下多媒体教室、相关实训室，线上教学平台等。 <b>教学方法：</b>主要采用讲授法、直观演示法、操作法、成果导向教学法等方法开展课堂教学。 <b>考核评价：</b>以过程评价（自评、互评、教师评价）60%和终结性评价（作品考核）40%相结合开展考核评价。</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	通识教育课程	<p>通识教育是指在高等教育阶段面向所有大学生普遍进行的基础性的语言、文化、历史、科学知识的传授，个性品质的训练、公民意识的陶冶以及学生所共需的一些实际能力的培养。</p> <p>通过课程学习，使学生认识、了解和掌握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，为大学生提供今后长远学习和发​​展所必须的方法和眼界。</p>	<p>主要包含马克思主义理论类课程，党史国史，中华优秀传统文化，职业素养，人文素养，科学素养，信息素养等线上和线下开设的通识教育课程。</p>	<p><b>课程性质：</b>本部分课程是公共选修课。</p> <p><b>教学场地：</b>教学场地主要是校内多媒体教室和线上教学平台。</p> <p><b>教学方法：</b>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><b>考核评价：</b>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，考核形式一般为考查。考核占比以各课程具体分配为准。</p> <p>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。</p>

表 9 专业拓展课/专业群选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	民宿设计与运营	<p><b>素质目标:</b> 具备民宿设计及运营的业务能力、综合素养, 以及抗压能力</p> <p><b>知识目标:</b> 了解中国民宿的起源和发展, 懂得东西方民宿发展的差异, 熟悉民宿运营的流程, 掌握前厅、客房、餐厅服务相关知识, 培养民宿设计美感</p> <p><b>能力目标:</b> 能够为客人提供喜出望外的个性化服务、具有创意的餐饮服务, 细致入微的服务及娱乐活动, 能独立完成民宿设计及运营, 处理实践过程中遇到的问题</p>	<p>本课程主要包括中国民宿的起源(莫干山)、国内外民宿的介绍、民宿的分类、民宿的特点、民宿的创建过程、民宿运营管理、产品设计、活动策划等项目</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课程</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、市内优秀民宿企业</p> <p><b>教学方法:</b> 主要采用理论讲授法、案例讨论分析和视频分析法、讨论法等为主要教学方法</p> <p><b>考核评价:</b> 该门课程考核由作业成绩 30% (由课余任务、职教云平台上传作业等)、出勤 20% (课堂出勤、职教云平台学习记录等)、期末综合项目考试 50%</p>
2	酒水知识和酒吧管理	<p><b>素质目标:</b> 增强学生文化自信, 提高综合素养和欣赏水平, 培养酒吧管理服务意识, 弘扬中国酒文化, 成为中国优秀传统文化传播的使者</p> <p><b>知识目标:</b> 了解中国酒文化发展演变及其精神内涵, 酒的起源和发展, 熟悉茶叶和酒水基本知识, 掌握不同酒水搭配调制技巧和品饮方法, 完善专业知识结构</p> <p><b>能力目标:</b> 能简单鉴别酒水品类, 能进行基本酒水调制服务, 和常用饮品、茶水冲泡和品饮; 能品鉴六大基酒和红白葡萄酒</p>	<p>本课程为了实现教学目标, 主要包括酒文化的起源与发展、酒具的认识与使用、酒水分类与识别、常见鸡尾酒调制与品饮葡萄酒知识、酒吧运营管理, 对客服务等</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课程</p> <p><b>教学场地:</b> 酒水实训室</p> <p><b>教学方法:</b> 如讲授法、演示法、引导自学法、视频教学法等。充分发挥学生的主体性, 按照建构主义的课程观, 引导学生开展基于工作过程的案例学习、问题学习、项目学习, 实景训教等; 有效地使用网络信息、多媒体等现代化教学手段</p> <p><b>考核评价:</b> 考核结合职业技能证考试内容, 以实训考核为主, 总体评分由学习态度 20%、学习效果 50%和项目学习成果 30%共同组成</p>

3	茶文化与茶艺	<p><b>素质目标:</b> 培养学生拥有平和、谦恭的处事心态, 增强文化自信, 塑造劳动光荣的意识, 提高综合素养和欣赏水平, 成为中国优秀传统文化传播的使者。</p> <p><b>知识目标:</b> 熟知中国茶文化发展演变及其精神内涵, 熟悉茶叶相关基本知识, 掌握常用茶类的冲泡技巧和品饮方法, 掌握酒店茶水服务的工作流程, 完善专业知识结构。</p> <p><b>能力目标:</b> 能鉴别六大茶类, 能在酒店进行茶艺服务, 能进行常用茶的冲泡和品饮; 能策划酒店茶文化主题活动。</p>	<p>本课程为了实现教学目标, 主要内容包括茶文化的起源与发展、茶具的认识与使用、茶叶分类与识别、常见茶类冲泡与品饮、酒店茶文化主题活动策划等, 部分课程内容可在校外实训基地学习。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课</p> <p><b>教学场地:</b> 茶艺实训室, 校外实训基地</p> <p><b>教学方法:</b> 从茶艺活动和高职学生的认知规律出发, 不断改进与丰富教学方法, 让学生在具体的情境中积极主动地完成项目教学的具体任务, 寓学于乐。在实施《茶文化与茶艺》课程项目教学的过程中, 采用多种的教学方法, 如讲授法、演示法、引导自学法、视频教学法等。充分发挥学生的主体性, 按照建构主义的课程观, 引导学生开展基于工作过程的案例学习、问题学习、项目学习, 实景训练、团队合作学习等。</p> <p><b>考核评价:</b> 本课程考核结合职业技能等级证考试内容, 以实训考核为主, 总体评分由学习态度 20%、学习效果 50%和项目学习成果 30%共同组成。</p>
4	酒店餐具设计	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 了解餐具文化的起源与发展, 掌握餐具色彩搭配的原则, 掌握餐具与不同主题宴会的搭配方法。掌握酒店主题宴会餐具设计的方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能鉴赏酒店的餐具搭配、色彩搭配; 能制定酒店主题宴会餐具设计方案。</p>	<p>本课程为了实现教学目标, 主要内容包括餐具文化的起源与发展、餐具的认识与使用、餐具与不同文化搭配的原则、餐具与不同主题宴会搭配的方法、酒店主题宴会餐具设计等。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课</p> <p><b>教学场地:</b> 校内智慧教室、实训室</p> <p><b>教学方法:</b> 讲授法、演示法、引导自学法、视频教学法、项目驱动法、成果导向法等。充分发挥学生的主体性, 按照建构主义的课程观, 引导学生开展基于工作过程的案例学习、问题学习、项目学习, 实景训练、团队合作学习等。</p> <p><b>考核评价:</b> 本课程以实训考核为主, 总体评分由学习态度 20%、学习效果 50%和项目学习成果 30%共同组成。</p>

5	职业资格 证课程	<p><b>素质目标:</b> 具备良好的职业素养、团队协作等素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解职业资格考核流程; 熟悉应知应会项目。</p> <p><b>能力目标:</b> 能达到职业资格考核内容。</p>	职业资格应知应会项目	<p><b>课程性质:</b> 公共选修课</p> <p><b>教学场地:</b> 实训室、校外实训基地、机房。</p> <p><b>教学方法:</b> 按照职业资格要求, 注重学习方法的传授与启迪思考, 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, 达到考取职业资格的目的。</p> <p><b>考核评价:</b> 鉴定方式为理论知识考试+技能考核方式。</p>
6	X 项目	<p><b>素质目标:</b> 具备良好的职业素养、团队协作等素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解群内其他专业对应 X 项目具备的知识。</p> <p><b>能力目标:</b> 能达到群内其他专业 X 项目的考核目标。</p>	群内其他四个专业分别包括以下 8 个项目, 餐饮管理专业 (餐饮服务、餐厅质检)、旅游管理专业 (导游讲解、旅游计调)、会展策划与管理专业 (展示设计、会展项目管理)、烹调工艺与营养专业 (中餐烹调、厨政管理), 各专业学生在非本专业的其他任意专业任选一个项目。	<p><b>课程性质:</b> 公共选修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 教学场地主要是校内智慧多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 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><b>考核评价:</b> 专业群互选拓展课程, 按照群内其他专业的 X 项目考核标准进行考核取得学分。</p>

## (二) 课证融通

将职业技能等级证书、职业资格证书等有关内容、标准有机融入专业课程教学，实行课证融通制度。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，我校将根据国家 1+X 职业技能等级证书相关要求适时调整人才培养方案。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	置换的课程名称	
1	职业技能等级证书 (1+X 证书)	酒店运营管理	初级	中国饭店协会	酒店数字化运营管理、 新媒体运营	4	酒店运营管理	
		酒店运营管理	中级	中国饭店协会	酒店数字化运营管理、 新媒体运营	6	酒店运营管理、酒店 新媒体运营	
2	职业资格证书	茶艺师	初级	长沙瑞吉酒店 集团	茶文化与茶艺、酒店美 学、职业礼仪与跨文化 交际	4	茶文化与茶艺	
		茶艺师	中级	长沙瑞吉酒店 集团	茶文化与茶艺、酒店美 学、职业礼仪与跨文化 交际	6	茶文化与茶艺、酒店 餐具设计	

## 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 (2021 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)		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19			20	军训	入学与 安全教 育、劳 动教育	劳动实 践	跟 岗					顶 岗	毕 业 设 计
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	2	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。见习原则上在专业课开始时安排，假期执行；跟岗实习根据专业教学进度安排；顶岗实习一般为 6 个月。 3、○开学准备 ↑入学与安全教育、劳动教育 #军训 ※课堂教学 ◎考试 △见习 ▲跟岗实习 ◇顶岗实习 ■毕业设计 &机动 …放假																															

## (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 周暑假劳动实践)	20 周	21 周 (含 1 周暑假劳动实践)	22 周 (含 2 周寒假顶岗实习)	18 周	
必修课程	公共基础必修课程	S0101004	思想道德与法治	54	3	36	18		√	2 (6-19)	2 (2-14)					
		S0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	46	18		√			2 (2-17)	2 (2-17)			
		S0101001	形势与政策教育	64	4	32	32		√	2 (10-17)	2 (10-17)	2 (2-9)	2 (2-9)	√	√	五、六学期网络授课
		T0101003	大学生心理健康教育	36	2	30	6		√	2 (12-19)	√	√	√	√		二、三、四、五学期集中授课
		T0203006	体育	108	6	10	98		√	2 (6-19)	2 (2-19)	2 (2-19)				其中 8 课时为分年级的大型体育集体授课活动 (如冬季长跑、春季体训活动) 或线上授课
		T0101004	英语 C	128	8	128	0	√		4 (6-19)	4 (2-19)	√	√	√		三、四、五学期学生可根据自身需求选修 2 学分以上拓展模块的内容
		R0203210	信息技术 C	48	3	24	24	√			4 (2-13)	√	√	√		三、四、五学期学生可根据自身需求选修拓展模块的内容
		C0201002	职业生涯规划	14	1	6	8		√	2 (6-12)						
		C0201003	就业指导	18	1	8	10		√						2 (2-6)	

		C0201001	创新创业 C	32	2	16	16		√		2 (15-19)	2 (12-19)				3 周网络平台学习
		T0102002 /T040100 1	军事理论和军事技能	148	4	36	112		√	# (2-4) (# 此标记代 表军训, 共 2 学分)	√	√	√	√		二、三、四、五学期集中授课
		T0201001	入学与安全教育	8	0.5	6	2		√	24 (5)						
		T0201002	劳动教育	16	1	6	10		√							
		W0202001	艺术类课程	32	2	16	16		√			2 (2-17)				《形体训练》、《音乐鉴赏》等 6 门课由艺术教研室统一安排
		W0203150	语文 C	28	1.5	20	8		√	2 (6-19)						
		G0101015	管理学 ABC	16	1	8	8							2(2-9)		
			<b>小计</b>	814	<b>44</b>	<b>428</b>	<b>386</b>			<b>14</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
专业 必修课程	专业 群平 台课 程	L0103001	国际接待服务业概论	56	3	50	6	√		4 (6-19)						
		L0201002	接待业服务心理	28	1.5	14	14		√				2 (10- 15), 4(16- 19)			
		X0203666	餐旅会安全与法规	28	1.5	18	10	√		2 (6-19)						
		X0203000	职业礼仪与跨文化交际	28	1.5	14	14		√	2 (6-19)						
		R0203777	大数据与餐旅会信息管理	32	2	16	16		√		2 (2-17)					
		W0203007	湖湘文化与物产	28	1.5	18	10		√				2 (2-15)			
		专业 基础	X0203032	酒店美学	24	1.5	12	12		√			4 (11-16)			
	X0203036		酒店管理系统实务	32	2	10	22		√		2 (16)					
	L0103631		中国旅游历史文化	28	1.5	20	8	√		2 (6-19)						
	X0203046		职业形象管理	36	2	12	24		√			4 (2-10)				

课程	小计		320	18	184	136			10	4	4	2	0		
	X0203054	中餐服务与管理	72	4	30	42	√			4 (2-19)					
	专业 核心 课程	X0203047	西餐服务与管理	52	3	22	30	√			4 (2-15)				
		X0203048	客房服务与管理	72	4	30	42	√				4 (2-19)			
		X0203056	酒店接待服务实务	64	4	24	40	√			4 (2-17)				
		X0203049	前厅数字化运营与管理	64	4	40	24	√			4 (2-17)				
		X0203302	酒店运营管理	56	3.5	28	28	√				2 (2-19)	2 (2-11)		
		X0203005	酒店智慧营销实务	64	4	32	32	√				4 (2-17)			
		X0203050	宴会设计与会议接待	72	4	36	36	√				4 (2-17)			
	小计		516	30.5	242	274			0	8	8	14	2		
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，记2学分，由学校团委负责认证。										
综合 实训 课程	X0403309	酒店服务综合实训	180	9	0	180		√					20 (2-10)		
	X0203051	酒店新媒体运营	32	2	16	16		√			2 (2-17)				
	以所选课程为准	实验项目课（群选）	24	1	0	24		√					1W（第10周）		
	T0203002	顶岗实习	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		836	39	16	820			0	0	2	0	20		

选修课程	公共选修课程	以所选课程为准	通识教育课程（涵盖线上和线下）	96	6	48	48	√						共计选修不超过6门，课程名称按照学生所选各类课程的具体名称为准，不得与已修、已选课程重复
				√										
				√										
				√										
				√										
	小计			96	6	48	48							
	专业拓展课程/专业群选修课程	X0203052	民宿设计与运营	32	2	20	12	√				2 (2-17)		
		X0203053	酒水知识与酒吧管理	48	3	30	18	√			4 (2-13)			
		X0203055	茶文化与茶艺	64	4	20	44	√				4 (2-16)		
		X0103301	酒店餐具设计	24	1.5	20	4	√			4 (14-19)			
以所选课程为准		职业资格证书课程（专选）	16	1	8	8	√				8 (18-19)			
以所选课程为准		X项目（群选）	24	1.5	12	12	√				12 (18-19)			
小计			208	13	110	98		0	0	4	6			
总计			2790	150.5	1030	1760		24	26	26	26	26	0	

表 13 集中实践(综合实训)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	入学与安全教育		1						
3	劳动教育								
4	劳动实践			1		1			暑假
5	第二课堂社会实践活动								
6	实验项目课(群选)						1		
7	职业技能证课程(专选)						1		
8	X项目(群选)						1		
9	毕业设计						0.5	0.5	
10	顶岗实习						8+2(寒假)	14	
合计(周数)			4	1	0	1	13.5	14.5	
总计(周数)			34						

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	44	428	386	814	47.42%	29.18%	
2		专业必修课程	10	18	184	136	320	42.5%	11.47%	
3		专业核心课程	8	30.5	242	274	516	53.1%	18.49%	
4		综合实训课程	6	39	16	820	836	98.1	29.96%	
5	选修课程	公共选修课程	6	6	48	48	96	50%	10.9%	占总学时比例要求≥10%
6		专业拓展课/专业群选修课程	6	13	110	98	208	47.12%		
总计			52	150.5	1028	1762	2790	63.15%	100%	

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

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 18:1 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%。

专业教学团队应能掌握本专业基本理论，能利用现代教育信息手段有效教学，能启发和指导学生完成核心技能与学习成果，能科学、准确的评价学生学习绩效。教学团队应具有新时代的工匠精神，较强的教学改革创新意识和横向课题科研能力，能将最新的酒店服务与管理理念，新技术和产业动态等反馈于教学。

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
321人	12	4	>70%	中年教师占40% 青年教师占60%	研究生学历>70%	高级占30% 中级占40% 初级占30%	2人	3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

具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

主要从本专业相关行业企业聘任，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《宴会设计与会议接待》、《民宿设计与运营》、《酒店新媒体运营》、《酒店运营管理》等专业课程教学，酒店服务、酒店营销、酒店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、实习实训所需的校内专业教室（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

实现课程教学、学生学习、课程管理、实训培训、技能考核、技能竞赛、产品生产、实体运营、创新创业九位一体。

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
1	智慧酒店运营仿真实训中心	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	50
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
3	中式铺床实训室	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；	30-40
4	中餐服务实训室	适用于学生掌握餐巾杯花折叠、托盘、中餐摆台技能	中餐零点餐台、餐椅、工作台、托盘、台布、餐巾、花瓶、餐具、酒具等； 多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	30-40
5	西餐服务实训室	适用于学生掌握餐巾盘花折叠、托盘、西餐摆台技能	西餐零点餐台、餐椅、工作台、托盘、台布、餐巾、花瓶、餐具、酒具等；多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	30-40

6	调酒实训室	适用于学生掌握斟酒、鸡尾酒调制技能	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	30-40
7	茶艺实训室	适用于学生掌握茶艺表演、茶饮服务技能	茶台、餐椅、工作台、各类成套茶具、茶叶、开水器、茶艺表演台等	30-40
8	会议实训室	用于学生掌握会议摆台、会议接待服务技能。	主席台、会议桌、会议椅、会议台裙、会议茶杯、会议白板、无线话筒等；多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	30-40

### 3. 校外实习实训基地基本要求

具有稳定的校外实训、实习基地。能够提供开展酒店服务、酒店运行、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 10 名以上学生实习；能够配备相应数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
1	长沙运达喜来登酒店校外实训基地	顶岗实习、酒店新媒体运营、酒店运营管理、酒店智慧营销实	10000 平方米	100

		务		
2	长沙瑞吉酒店校外实训基地	顶岗实习、酒店运营管理、酒店智慧营销实务	15000 平方米	100
3	长沙 W 酒店校外实训基地	酒店运营管理、顶岗实习、酒店新媒体运营、酒店智慧营销实务	10000 平方米	100
4	长沙步步高福朋喜来登校外实训基地	酒店新媒体运营、酒店智慧营销实务、顶岗实习	10000 平方米	100
5	深圳华为安朴酒店校外实训基地	顶岗实习	20000 平方米	100

### （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。鼓励校企合作开发或与 X 证书考评组织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。专业类图书文献包括：酒店业政策法规、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图书；酒店经营管理和民宿案例图书；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	<a href="https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/hruzawcqui jm8fabgup8og/sta_page/index.html?projectId=hruzawcqui jm8fabgup8og">https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/hruzawcqui jm8fabgup8og/sta_page/index.html?projectId=hruzawcqui jm8fabgup8og</a>	
2	《职业礼仪与跨文化交际》课程数字化资源	<a href="https://hncpu.zjy2.icve.com.cn/course.html?courseOpenId=h7ucaberr5fnpfnaqa4ow">https://hncpu.zjy2.icve.com.cn/course.html?courseOpenId=h7ucaberr5fnpfnaqa4ow</a>	
3	《国际接待业服务概论》课程数字化资源	<a href="https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/hruzawcqui jm8fabgup8og/sta_page/index.html?projectId=hruzawcqui jm8fabgup8og">https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/hruzawcqui jm8fabgup8og/sta_page/index.html?projectId=hruzawcqui jm8fabgup8og</a>	

#### (四) 教学方法

提出实施教学应该采取的方法指导建议，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顶岗实习基本要求，严格按照学校、学院相关制度执行，须建立顶岗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。学生顶岗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顶岗实习进行评测，原则上占总成绩的 30%。

学生顶岗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。

## 4. 毕业设计课程评测

本专业要求学生以顶岗实习中发现的实际问题作为毕业设计素材，形成以来源于酒店企业实际，符合专业培养目标的毕业设计考核制度。毕业设计的成绩评定，采用答辩方式进行考核，参考毕业实习鉴定以优秀、良好、合格和不合格评测学生综合知识应用能力、技术

应用能力、分析能力和思维创新能力。

## （六）质量管理

1. 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、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，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。本专业诊断与改进 8 字螺旋图如下图 3 所示，专业建设质量监控点见表 19。

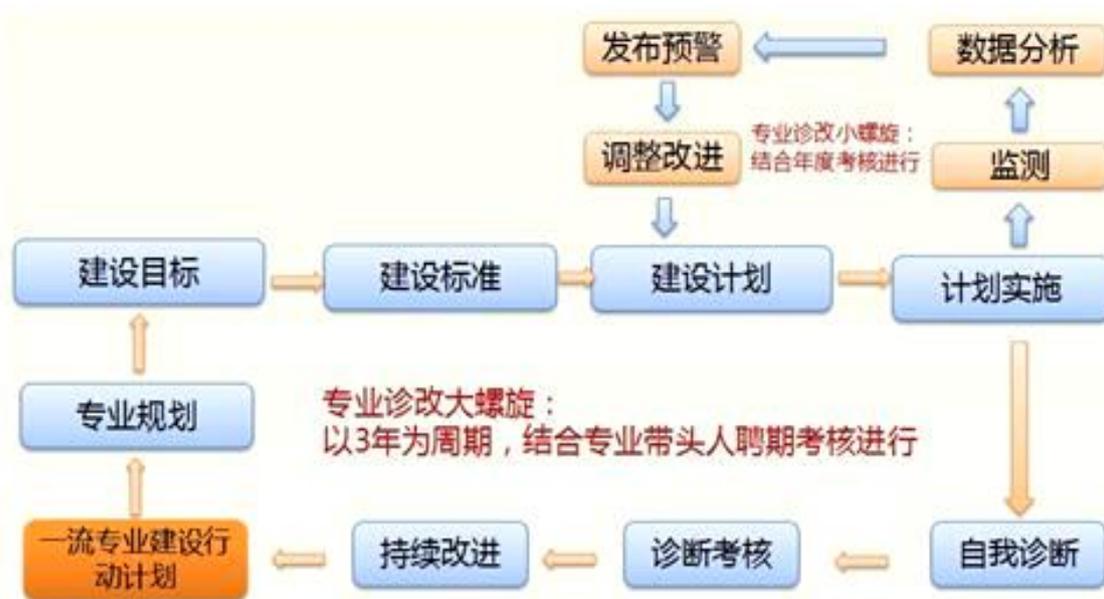


图 3 诊断与改进 8 字螺旋图

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	(5) 专业建设规划★	≥良好	良好
	(6) 课程建设规划★	≥良好	良好

(0.25)	(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%	85%
	(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) 专业师资队伍建设规划	≥良好	良好
	(15) 专任核心课教师 (名) ★	≥3	8
	(16) 副高以上专业技术职务教师 (名) ★	≥1	3
	(17) “双师型” 教师比例★	≥70%	100%
	(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
5. 专业人才培养质量 (0.15)	(28) 年度生均经费投入 (元) ★	≥7000	8000
	(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%
	(39) 对口就业率★	≥65%	80%
	(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. 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。

基于教学产出对教师教学工作进行评量。教师教学工作的评量包括二个部分，一是正式课程教学，包括授课与教学工作量、教学设计、课程评量与学生学习成果抽检吻合率；二是非正式课程教学，包括技能竞赛指导、技能考核指导、毕业设计指导、创新创业指导和其它专业教学活动等。各分项权重与评量标准见表 20。

**表 20 基于教学产出的教师教学工作评价表**

等级指标 项目及权重	优秀 (90-100)	良好 (80-89)	合格 (60-79)	不合格 (30-59)
授课与 教学工作量 (50)	能认真独立完成 2 门课程教学，其中 1 门为核心课程，工作量达标	能认真独立完成 1 门核心课程教学，协作完成 1 门其他课程教学，工作量达标	能独立完成 1 门课程教学，协作完成 1 门其他课程教学，工作量达标	不能独立完成 2 门课程教学，工作量不达标
教学设计 (10)	教学文件齐全，编制规范，有创新	教学文件齐全，编制规范	教学文件齐全，编制较规范	教学文件不齐全，编制不规范
课程评量与学生学习成果抽检吻合率 (20)	评量规范，数据准确；学生学习成果抽检吻合率 90% 以上	评量较规范，数据准确；学生学习成果抽检吻合率 80% 以上，90% 以下	评量还规范，数据还准确；学生学习成果抽检吻合率 60% 以上，80% 以下	评量不规范，数据不准确；学生学习成果抽检吻合率 60% 以下
技能竞赛 指导 (5)	省赛一等奖或国赛二等奖以上	省赛二等奖	省赛三等奖	未获奖
省级技能考核指导 (5)	省级技能考核获优秀	省级技能考核获合格前列	省级技能考核获合格中后列	省级技能考核获不合格
毕业设计指导 (4)	省级毕业设计抽检获优秀	省级毕业设计抽检获合格前列	省级毕业设计抽检获合格中后列	省级毕业设计抽检获不合格
创新创业指导 (4)	省级创业大赛获二等奖以上	省级创业大赛获三等奖	省级创业大赛获优秀奖	参与了省级创业大赛

专业教学活动 (2)	专业教学活动省内 获二等奖以上	专业教学活动省内获 三等奖	积极参加专业教学 活动	未参加专业教学 活动
---------------	--------------------	------------------	----------------	---------------

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校 生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培 养目标达成情况。建立基于能力目标与质量反馈控制的多主体人才培养 质量评价方式（见表 21）。坚持实施毕业生跟踪调查制度，建立毕业生 跟踪反馈机制及社会评价机制，多维度、综合评价人才培养质量和培养 目标达成情况。通过分析毕业生就业率、就业结构、就业质量、就业竞 争力及可持续发展能力，获得本专业毕业生就业岗位与所学专业对口程 度、专业培养的素能结构与行业企业需求吻合度，从而判断本专业毕业 生的综合能力、自身价值以及对企业、社会的贡献能力。

表 21 酒店管理与数字化运营专业人才培养质量评价要求

评价类型	评价主体	评价方式	评价内容
培养方评价	专兼职教师及学生	课程考核	对照课程教学目标，评价课程所要求的职业素养、专业知识及岗位技能是否达标
管理方评价	学校	毕业资格 审定	对照人才培养方案，评价本专业培养目标所规定的素质、能力和任职资格是否达标
第三方评价	实习及就业 单位	企业满意度 调查	评价毕业生在工作岗位上所表现出工作能力与企业工作岗位需求匹配度
	专业机构	调研分析 报告	由独立第三方对专业培养定位、专业培养过程、培养结果及校友进行调研分析，综合评价专业培养目标的达成情况

4. 专业教研组织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。若有教育目标、专业培养的素能结构的改变则须召开专家委员会议，科学调整培养目标，培养内容和培养方式，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，加强专业建设，持续提高人才培养质量。

## 九、毕业要求

本专业毕业生所修课程考核全部合格，至少修满 150.5 个学分（其

中包括军训 4 学分，入学与安全教育 0.5 学分，劳动教育 1 学分，毕业设计 1 学分，顶岗实习 24 学分)，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。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 1：2021 级专业人才培养方案论证书

附件 2：2021 级专业人才培养方案审批表

附件 3：2021 级专业人才培养方案变更审批表

附件 1:

2021 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	江波	教授/旅游管理教研室主任、专业带头人	湖南网络工程职业学院	江波
2	喻洁	副主任兼秘书长	湖南省旅游标准化技术委员会	喻洁
3	陈莉	副教授/湘旅学院院长	长沙商贸旅游职业技术学院	陈莉
4	李好	副教授/湘旅学院副院长	长沙商贸旅游职业技术学院	李好
5	鄢志芳	讲师/酒店管理教研室主任	长沙商贸旅游职业技术学院	鄢志芳
6	王琼	毕业生	冰火楼	王琼
7	于洪岩	毕业生	长沙步步高福朋喜来登酒店	于洪岩
论证意见				
<p>专业定位准确，培养目标清晰，符合行业要求；</p> <p>课程体系清晰完整，课程设置符合国家标准与行业最新要求，学时学分安排合理。</p> <p style="text-align: right;">专家论证组组长签字：江波</p> <p style="text-align: center;">2021 年 8 月 24 日</p>				

说明：专业建设委员会由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成的专业建设指导委员会，需包含 2 名以上的校外专家，由专家论证组组长签署意见，此表填写好扫描后与人才培养方案一并装订。

## 附件 2:

2021 级 酒店管理与数字化运营 专业人才培养方案审批表	
专业名称: 酒店管理与数字化运营 专业代码: 540106 所属院(部): 湘旅学院	
专业制订团队	<p>李新 郭志 张双志            郭志 郭志 郭志 郭志 郭志            郭志 郭志 (签名)</p>
二级学院意见	<p>该方案符合行业发展需求, 科学合理, 培养目标定位明确。</p> <p>(湘旅学院公章)</p>
学校教学工作委员会意见	<p>该专业人才培养目标明确, 课程设置合理, 专业特色明显, 符合职业教育的发展需求。</p> <p>(教学工作委员会公章)</p>
校长办公会审定意见	<p>本专业人才培养规格清晰, 课程结构合理, 方案科学合理。</p> <p>审议通过 (学校公章)</p>
校党委会审定意见	<p>本专业人才培养方案符合国家最新相关文件精神, 审议通过, 同意实施。</p> <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:

2021 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)。