



河南林业职业学院

HENAN FORESTRY VOCATIONAL COLLEGE

酒店管理与数字化运营专业

华住精英班

人 才 培 养 方 案

专业代码：540106

适用年级：2024 级

制定日期：2024 年 7 月

目 录

一、专业名称和专业代码.....	03
二、入学要求	03
三、修业年限	03
四、职业面向	03
五、课程核心素养与课程目标	04
六、课程设置及要求.....	06
七、课程设置总体安排.....	45
八、实施保障	46
九、毕业要求	53
十、附录	55

酒店管理与数字化运营专业华住精英班

人才培养方案

一、专业名称和专业代码

专业名称：酒店管理与数字化运营

专业代码：540106

二、入学要求

普通高中毕业生、中职学校毕业生或具有同等学力。

三、修业年限

3 年

四、职业面向

酒店管理与数字化运营专业职业面向如表 1 所示。

表 1 酒店管理与数字化运营专业职业面向一览表

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)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书 或技能等级证书 举例
旅游大类 (54)	旅游类 (5401)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	前厅服务员 (4-04-01-01) 客房服务员 (4-04-01-02) 餐厅服务员 (4-03-05-01) 茶艺师 (4-03-03-02) 咖啡师 (4-03-03-03) 调酒师 (4-03-03-01)	高星级酒店餐饮服务岗； 前厅接待岗； 人力资源基层管理岗； 经济型酒店基层管理岗； 中小微餐饮企业运营管理岗	茶艺师等级证书； 餐饮服务员等级证书； 现代酒店服务质量管理 1+X 等级证书

酒店管理与数字化运营专业学生应取得职业资格证书或职业技能等级证书如表 2 所示。

表2 酒店管理与数字化运营专业职业技能等级证书一览表

序号	证书名称	等级	对应专业课程	颁发单位	备注
1	现代酒店服务质量管理 1+X 等级证书	中级	《前厅服务与数字化运营》	华住集团	必考
2	餐饮服务等级证书	高级	《餐饮服务与数字化运营》 《中西餐宴会设计》	河南林业职业学院	选考
3	茶艺师等级证书	高级	《茶艺》	河南林业职业学院	选考

五、课程核心素养与课程目标

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、职业道德和创新意识，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，掌握现代酒店管理的专业知识，熟悉现代酒店经营管理方法和手段，具备酒店经营管理专业能力，具有创新意识、沟通协作、语言表达、酒店营销、大数据分析等职业素质，能运用沟通技巧在酒店服务中进行有效沟通；能够在国际国内知名酒店集团从事前厅、餐饮、客房、人力资源等部门相关工作；能够撰写酒店数字化营销策划方案、人力资源规划方案、新媒体运营方案等；能够在酒店管理过程中从事运营、策划、营销、新媒体等岗位工作的应用技能型专业人才。

（二）培养规则

根据对酒店管理与数字化运营专业典型职业面向、职业能力的调研分析，本专业应具有以下职业素质、专业知识和技能：

1. 素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）爱岗敬业、吃苦耐劳、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、公共卫生意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

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

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1~2 项艺术特长或爱好；

(7) 具有从事酒店行业的基本专业素质，能很快适应岗位要求，有发展潜力，能进行业务更新；

(8) 具有从事酒店服务管理工作的服务意识、安全意识、创新意识。

2. 知识

(1) 掌握科学文化基础知识和中华民族优秀传统文化知识；

(2) 掌握计算机应用、英语的基础知识；

(3) 熟悉本专业所需的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识；

(4) 掌握酒店业前厅、餐饮、客房服务与数字化运营的基本理论及安全、卫生相关知识；

(5) 掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识；

(6) 熟悉酒店市场数字化营销和收益管理知识；

(7) 熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术；

(8) 掌握酒店计算机系统（华住、绿云）的操作方法与使用技巧；

(9) 了解会展策划、接待、组织等基本知识；

(10) 熟悉生态文明知识，了解自然教育的意义；

(11) 熟悉华住企业文化；

(12) 掌握华住酒店服务规范与要求。

3. 能力

(1) 具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

(2) 具备良好的语言、文字表达能力和有效沟通能力；

(3) 具有良好的团队合作精神和人际交往能力；

- (4) 具有较强的创新创业能力；
- (5) 具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并应对各种突发状况；
- (6) 具有酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、客房经济效益分析等酒店服务与数字化运营管理能；
- (7) 具有熟练使用 Office、PMS、Photoshop 等专业相关软件的能力；
- (8) 具有中餐服务、西餐服务、餐厅摆台、宴会设计、酒水服务等服务与管理能力；
- (9) 具有酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店运营与管理能力；
- (10) 具备设计创建并运营主题餐厅、民宿等中小餐饮住宿企业的创新创业能力；
- (11) 具备酒店专业英语听、说、读、写能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系

1. 课程设置概况

本专业课程体系由公共必修课、公共选修课、专业基础课、专业核心课和专业拓展课组成，共开设课程 47 门，三年总计 2748 学时，总学分为 135 学分。

2. 能力要求与课程设置

	能力描述	工作任务	主要课程设置（含实训）
基础能力	能说	能够用英语完成西餐餐间服务和前厅接待服务	《大学英语》 《酒店服务英语》
		能够很好地与客人沟通，能了解客人的需求，并能通过语言服务，提高客人的满意度	《酒店沟通技巧》 《客户关系管理》
		能够掌握酒店新媒体营销的各类话术技巧	《酒店数字化营销》
	会写	能够掌握办公软件的基本使用方法，并能完成文档设计、图片设计	《办公软件应用》
		能够设计一份简历	《大学生职业发展与就业指导》

		能够设计一份酒店市场营销策划案	《酒店数字化营销》
		能够完成各类酒店新媒体文案设计	《酒店数字化运营》
		能够撰写酒店人力资源规划方案	《酒店人力资源管理》
职业能力	能够掌握中餐摆台流程和服务要求	独立完成十人中餐摆台，并能完成餐间服务	《餐饮服务与数字化运营》
	能够掌握中西餐宴会设计的方法和注意事项	团队协作完成 2-3 类中西餐宴会设计方案	《中西餐技能综合训练》
	能够掌握前台接待服务流程	结合 PMS 软件操作，独立完成前台办理入住和离店手续，并能熟练应对突发事件	《前厅服务与数字化运营》
	能够掌握客房服务流程	在规定的时间内独立完成做床服务	《客房服务与数字化运营》
	能够掌握花艺设计技巧和方法	利用花艺技巧设计宴会主题中心装饰物	《酒店花艺技巧》
	能够掌握调酒和制作咖啡的方法	能独立制作 2-3 种鸡尾酒；独立利用 1-2 种方法冲泡咖啡，并能完成简单拉花	《调酒与咖啡》
	能够掌握基本的茶艺手法	独立完成 2-3 种泡茶手法	《茶艺》
	能够掌握基本的急救技能和方法	能独立完成心肺复苏和海姆利克急救法	《急救技能操作》
	能够掌握基本的接待礼仪和服务礼仪；能够掌握基本的化妆技巧	能熟练地展示各类接待礼仪和服务礼仪，并能结合餐饮服务、前台服务流程；能熟练的使用化妆方法	《酒店服务礼仪》 《化妆技巧》
	能够掌握营养与配餐的基本方法和注意事项	根据 2-3 类客人的具体情况，进行菜品的推荐和搭配	《营养与搭配》
	能够掌握酒店数字化运营的方法	团队协作运用各类新媒体，完成对一家酒店的数字化推广	《酒店市场营销》 《Photoshop 应用》
	能够掌握酒店收益管理的预测和分析能力	利用酒店数据，对房价进行分析，找到房价浮动的关键点	《酒店收益管理》
	能够掌握酒店人力资源管理的基本方法	独立设计一份招聘计划，并利用办公软件设计一份招聘海报	《酒店人力资源管理》
	能够熟练使用 Photoshop 的基础功能	能利用 Photoshop 处理图像、图形、文字、视频。结合专业需求，设计一份完整的作品，并能应用到其他相关课程和场景中。	《Photoshop 应用》

（二）公共基础课

1. 公共必修课

（1）思想道德与法治

课程编码	040411、010507			学分	3		
开设学期	1	总学时	48	理论学时	48	实践学时	0
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 具有良好的职业道德和个人品德； 2. 宣传介绍企业文化，地区文化，红色文化的知识储备和能力； 3. 具备基本的行业法律知识，能够进行对客服务和日常纠纷处置。						
课程目标	具备良好的职业道德和个人品德，培养爱国、诚信、友善等基本道德信念，诚实守信地履行酒店行业工作；建立健全从业人员服务意识，以客户的需求为中心，坚持“以人为本”的服务理念，认真细致对待每位客人，提供优质的服务；掌握酒店行业相关合同，消费者权益保护，侵权责任等行业相关法律法规，提高学生纠纷应变能力和纠纷解决的能力；						
项目/模块安排	专题一 个人品德与职业道德信念养成模块 专题二 地区文化，红色文化模块 专题三 职业法律实务模块						
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核。 2. 评价方式：基于酒店专业人与人互动性较强的特点，该课程采用多元化评价体系，以过程性评价、教师评价和书面评价相结合。注重对学生在知识、职业素质与道德养成的综合考核以及学生运用法规解决实践能力能力的考核，强化过程考核。 3. 成绩构成：课程过程性考核，平时表现 40%（考勤、作业、课堂表现等）+ 教师评价 20%；综合测试 40%。 4. 评价标准：						
	考核方式及权重	过程性考核 60%				结果性考核 40%	
		出勤率	课堂提问	课堂实操	作业	综合测试	
	考核实施	10%	15%	20%	15%	40%	
		由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂的回答表现进行考评。	由任课教师根据学生课堂上的实际操作结果进行考评。	由任课教师学生作业完成情况进行考评。	理论测试综合测验，根据得分核算分数。	

（2）毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

课程编码	040410			学分	2		
开设学期	2	总学时	32	理论学时	24	实践学时	8
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 通过基本知识的学习，帮助大学生坚定社会主义信念，认清只有在中国共产党领导下坚持社会主义道路，才能救中国和发展中国； 2. 能够运用马克思主义的基本立场、观点、方法及党的路线方针政策和解决实际问题； 3. 具有当代大学生的使命感和社会责任感，具备社会主义现代化事业合格建设者所应有的基本政治素质和相应的能力； 4. 能够运用建设中国特色社会主义理论和党的路线方针政策，对我国经济、政治和社会发展现状和社会现实问题，具有初步的分析和判断能力。						
课程目标	掌握毛泽东思想相关知识；掌握邓小平理论相关知识；掌握三个代表重要思想相关知识；掌握科学发展观相关知识；能理解马克思主义中国化时代化系列成果是一个具有内在逻辑的思想体系；能理解党和政府所制定的路线、方针、政策；培养学生良好的职业道德，包括爱岗敬业、诚实守信、遵守相关的法律法规等；培养对学生坚定走社会主义道路的信念。						
项目/模块安排	专题一 正确认识马克思主义中国化时代化的历史必然性；正确把握马克思主义中国化理论成果。 专题二 了解毛泽东思想的形成和发展，毛泽东思想的主要内容和活的灵魂，科学认识毛泽东和毛泽东思想的历史地位。 专题三 认识新民主主义革命理论形成的时代特征、新民主主义革命的总路线和基本纲领；了解新民主主义革命道路的基本内容；了解新民主主义革命理论的历史意义。 专题四 认识新民主主义社会是一个过渡性的社会；理解社会主义改造的总路线；了解社会主义改造的过程和历史经验；了解社会主义基本制度的确立及其重大意义。 专题五 了解社会主义建设道路初步探索的重要思想成果；正确认识社会主义建设道路初步探索的意义和经验教训。 专题六 邓小平理论 专题七 “三个代表”重要思想的形成；“三个代表”重要思想的核心观点和主要内容；“三个代表”重要思想的历史地位。 专题八 科学发展观的形成；科学发展观的科学内涵和主要内容；科学发展观的历史地位。						
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核。 2. 评价方式：学习过程考核内容包括课堂出勤情况、课堂表现、作业情况、期末综合测试等。 3. 成绩构成：平时考勤 10%；课堂表现 20%；作业 30%；期末综合测试 40%。 4. 评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。						

(3) 习近平新时代中国特色社会主义思想概论

课程编码	000058			学分	3		
开设学期	3	总学时	48	理论学时	40	实践学时	8
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 树立正确的职业道德，包括爱岗敬业、诚实守信、遵守相关的法律法规等； 2. 形成良好的团队协作能力，协调人际关系，增强集体荣誉感、责任感； 3. 提高实践能力，通过组织实践活动，如实践教学、志愿活动等，锻炼分析和解决问题能力，激发创新意识。						
课程目标	掌握习近平新时代中国特色社会主义思想相关知识；掌握习近平经济思想相关知识；掌握习近平生态文明思想相关知识；掌握习近平外交思想相关知识；掌握习近平法治思想相关知识；能理解习近平新时代中国特色社会主义思想是一个具有内在逻辑性的完整的思想体系；培养学生成为实现中华民族伟大复兴的合格建设者和新时代中国特色社会主义伟大事业合格的接班人。						
项目/模块安排	专题一 导论 专题二 新时代坚持和发展中国特色社会主义 专题三 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴 专题四 坚持党的全面领导 专题五 坚持以人民为中心 专题六 全面深化改革开放 专题七 推动高质量发展 专题八 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略 专题九 发展全过程民主 专题十 全面依法治国 专题十一 建设社会主义文化强国 专题十二 以保障和改善民生为重点加强社会建设 专题十三 建设社会主义生态文明 专题十四 维护和塑造国家安全 专题十五 建设巩固国防和强大人民军队 专题十六 坚持“一国两制”和推进祖国完全统一 专题十七 中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体 专题十八 全面从严治党						
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核。 2. 评价方式：学习过程考核内容包括课堂出勤情况、课堂表现、作业情况、期末考试等。 3. 成绩构成：平时考勤 10%；课堂表现 20%；作业 30%；期末考试 40%。 4. 评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。						

(4) 形势与政策

课程编码	040402			学分	1		
开设学期	1-4	总学时	32	理论学时	32	实践学时	0
课程类型	理论课						
职业能力要求	<p>1. 认知时事 即通过“形势与政策”教育教学使学生认知国内外重大时事，为分析国际、国内形势积累必要的知识和阅历。</p> <p>2. 认同政策 通过“形势与政策”教育教学使学生认同党和国家的大政方针和政策，从而激发投身我国社会主义建设的热情。</p> <p>3. 认清趋势 通过“形势与政策”教育教学使学生认清国际、国内形势的发展大局和大趋势，对未来形势的趋向有一定的前瞻性。</p>						
课程目标	本课程主要是帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务，拥护党的路线、方针和政策，使学生较为全面系统地掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识。						
项目/模块安排	<p>专题一 学习贯彻党的二十届三中全会精神</p> <p>专题二 正确看待我国经济发展面临的挑战和优势</p> <p>专题三 树立正确的大学生就业观和择业观</p> <p>专题四 深刻把握教育、科技、人才在全面建设社会主义现代化国家中的地位作</p> <p>专题五 深刻认识国家安全总体形势</p> <p>专题六 坚决拥护新时代党解决台湾问题的总体方略</p> <p>专题七 科学认识世界之变、时代之变、历史之变</p> <p>专题八 乌克兰危机的深远影响及中国主张</p>						
考核方式	<p>1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核。</p> <p>2. 评价方式：学习过程考核内容包括课堂出勤情况、结合闭卷考试与课堂讨论、小组报告，注重理论与实践结合；评价方式采用教师评分与学生互评，增强互动性。</p> <p>3. 成绩构成：平时考勤 10%，课堂表现 20%，命题小作文 70%。</p> <p>4. 评价标准：依据知识点掌握、分析能力、创新见解及学习态度，综合评价学生理解与应用能力。</p>						

(5) 大学生心理健康教育

课程编码	010406			学分	2		
开设学期	2	总学时	32	理论学时	24	实践学时	8
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	<p>1. 能较快适应周围环境的改变；</p> <p>2. 对自我认知明确，树立职业理想；</p> <p>3. 能较好地进行压力管理和挫折应对；</p> <p>4. 能顺畅地与人沟通交往，合理调控自我，更好地进行问题解决；</p> <p>5. 能根据岗位需要，塑造核心能力并有一定的生涯规划能力。</p>						

课程目标	通过本课程的教学，使学生树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。
项目/模块 安排	专题一 大学生心理健康概述 专题二 大学生人格塑造 专题三 大学生适应能力培养 专题四 大学生情绪管理 专题五 大学生人际交往 专题六 大学生职业生涯规划 专题七 大学生的爱情观与性心理 专题八 大学生压力与挫折 专题九 大学生生命教育 专题十 大学生心理危机及其干预 专题十一 大学生心理问题与心理咨询 专题十二 大学生网络心理
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核。 2. 评价方式：教学评价、学生互评、学生自评、小组评价等方式结合，重点进行课堂出勤情况、理论考核成绩、课堂外能力评价等。 3. 成绩构成：由老师根据学生每次理论教学的出勤、课堂表现和课后延伸任务等具体情况给分，满分 40 分；学生自我成长评价、学生共同成长评价等 60 分。 4. 评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在知识、技能和素质的综合考核以及学生解决问题能力的考核，强化过程考核。

(6) 体育 1 、 2

课程编码	040601、040602			学分	4		
开设学期	1、2	总学时	60	理论学时	6	实践学时	54
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 初步掌握体育的基本理论知识、基本运动技能和正确锻炼身体的方法； 2. 通过体育课程学习能够结合自身专业发展，深度了解与本专业相关的体育知识，并能够通过实际运用来规避职业因素带来的运动损伤以及其他疾病； 3. 培养学生全面的综合素质，树立健康的人生观、价值观、自我管理能力、团队协作能力以及解决问题的能力，培养学生“能说会写的基本素质”，培养学生成为社会高素质技术技能人才服务社会。						
课程目标	了解健康的概念与评价指标体系，可以通过检测判断自我身体健康状况； 了解运动的影响、运动损伤、运动营养和运动养生等，可以为自己的健康促进与提升制定运动处方；能分析自己专业岗位工作的职业体能需求、职业危害与职业病，能通过针对性的训练有效提升职业身体素质，能运用运动手段有效避免职业危害和辅助治疗职业病。						

项目/模块 安排	模块一 力量素质练习 模块二 耐力素质练习 模块三 速度素质练习 模块四 灵敏度、柔韧度素质练习 模块五 运动损伤、职业疾病预防 模块六 技术类素质练习
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核 2. 评价方式：教师评价/增值评价 3. 成绩构成：平时成绩 40%（出勤率 30%、运动参与 10%）；身体素质考核 20%；健康理论 10%；运动技能考核 30%。 4. 评价标准：平时表现——学生在平时上课的课堂表现以及在课外参与体育活动（如运动会、体育社团等等）方面的积极性；身体素质——学生的基本运动素质或专项运动素质结合国家学生体质健康标准做出客观评分；运动技能——学生学习某一项体育专项技能的熟练程度、完成度和相关的理论知识掌握情况；增值评价——用动态的眼光去评价学生、观察学生，以发展和提高作为评价标准的重要组成部分，对不同程度、不同条件的学生设立不同的考核标准，用成绩的增幅去判断学生的学习情况。

（7）体育 3

课程编码	040603			学分	2		
开设学期	3	总学时	38	理论学时	4	实践学时	34
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 初步掌握体育的基本理论知识、基本运动技能和正确锻炼身体的方法； 2. 通过体育课程学习能够结合自身专业发展，深度了解与本专业相关的体育知识，并能够通过实际运用为工作实践服务； 3. 培养学生全面的综合素质，树立健康的人生观、价值观、自我管理能力、团队协作能力以及解决问题的能力，培养学生“能说会写的基本素质”，培养学生成为社会高素质技术技能人才服务社会。						
课程目标	了解健康的概念与评价指标体系，可以通过检测判断自我身体健康状况；能分析自己专业岗位工作的职业体能需求、职业危害与职业病，能通过针对性的训练有效提升职业身体素质；表现出良好的体育道德和合作精神；正确处理竞争与合作的关系。						
项目/模块 安排	模块一 健身气功项目概述 模块二 传统体育——八段锦教学实践 模块三 传统体育——二十四式简化太极拳教学实践 模块四 达标测试						
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核 2. 评价方式：教师评价/增值评价 3. 成绩构成：平时成绩 40%（出勤率 30%、运动参与 10%）；身体素质考核 20%；健康理论 10%；运动技能考核 30%。 4. 评价标准：平时表现——学生在平时上课的课堂表现以及在课外参与体育活动（如运动会、体育社团等等）方面的积极性；身体素质——学生的基本运动素质或专项运动素质结合国家学生体质健康标准做出客观评分；运动技能						

	——学生学习某一项体育专项技能的熟练程度、完成度和相关的理论知识掌握情况；增值评价——用动态的眼光去评价学生、观察学生，以发展和提高作为评价标准的重要组成部分，对不同程度、不同条件的学生设立不同的考核标准，用成绩的增幅去判断学生的学习情况。
--	--

(8) 中华优秀传统文化

课程编码	010314			学分	2		
开设学期	1	总学时	32	理论学时	26	实践学时	6
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 通过教学，让学生了解中国传统文化的道德要求，帮助学生形成仁义礼智信、温良恭俭让、恭宽信敏惠、忠孝廉耻勇这些道德准则和处世原则，弘扬民族精神，使学生形成高尚的道德品格； 2. 通过教学，让学生了解中国先人在哲学思想、科学技术、文学艺术等方面取得的卓越成就，增加学生的民族自豪感，树立文化自信，更加爱党爱国； 3. 与专业技能课程对接，使学生了解中国传统茶文化，并锻炼一定技能基础。						
课程目标	熟知并传承中国传统文化的基本精神，领会中国传统文学、艺术、宗教、科技等方面文化精髓；熟知中国传统道德规范和传统美德；熟知中国古代科学、技术、艺术等文化成果；熟知中国传统服饰、饮食、民居、婚丧嫁娶、节庆等文化特点及习俗；掌握中国茶文化的艺术表现形式；培养爱国主义感情、社会主义道德品质，逐步形成积极的人生态度和正确的价值观。培养学生形成良好的个性、健全的人格，促进其职业生涯的发展。						
项目/模块安排	模块一 璀璨夺目的古代文学 模块二 巧夺天工的科学技术 模块三 异彩纷呈的民俗文化 模块四 梦笔生花的古代艺术 模块五 卓然独居的古代建筑 模块六 茶文化传承与创新实践						
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核。 2. 评价方式：教学评价、学生互评、学生自评、小组评价等方式结合，重点进行课堂出勤情况、课堂表现、实践项目等考核。 3. 成绩构成：平时考勤 10%；课堂表现 10%；作业 20%；技能实践水平 40%；期末结果评价 20%。 4. 评价标准：将过程性评价与结果性评价结合，注重对学生讲解传统文化的表达及创作能力的考核；专业实践对接模块，注重对学生文化传承传播与技能操作应用结合的考核。						

(9) 公共英语 1

课程编码	040501			学分	4		
开设学期	1	总学时	64	理论学时	48	实践学时	16
课程类型	理论+实践课						

职业能力要求	<p>1. 词汇是语言的基础，学习词汇与应用词汇对于提高职场涉外沟通素养至关重要。词汇掌握的熟练程度将直接影响英语应用能力的发展；</p> <p>2. 考虑到学生在中等职业学校或普通高中已经学习了必要的语法内容，高等职业教育专科阶段应根据学生需求，遵循“实用为主、够用为度”的原则，查漏补缺，夯实语法基础；</p> <p>3. 基础模块的语篇知识内容要求包括写作目的、体裁特征、标题特征、篇章结构、修辞手段、衔接与连贯手段、语言特点、语篇成分（句子、句群、段落）之间的逻辑语义关系等；</p> <p>4. 学习和掌握一定的语用知识有助于提升学生的语用意识，帮助学生根据不同情境，进行得体、有效的交际；</p> <p>5. 了解酒店服务环境下基本要点，能理解酒店工作服务环境下的文章或对话。</p>																										
课程目标	<p>掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，具备必要的英语听、说、读、看、写、译技能；能够通过英语学习获得多元文化知识，理解文化内涵，汲取文化精华，树立中华民族共同体意识和人类命运共同体意识，形成正确的世界观、人生观、价值观；了解酒店服务工作，理解酒店工作场景下的阅读文章，并理解基本工作流程。</p>																										
项目/模块安排	<p>模块一 自我发展-低碳生活，时尚</p> <p>模块二 社交发展-酒店接待，媒体</p> <p>模块三 科技发展-运输，自动化</p> <p>模块四 职业发展-博览会，旅行及酒店</p>																										
考核方式	<p>1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，设置多元化考核主体，形成集观察、口试、笔试、实践、职业技能大赛等多种评价方式为一体的考核体系。</p> <p>2. 评价方式：将学习态度、平时作业、课堂实践项目完成情况等过程性评价作为学生质量评价的重要组成部分。过程性评价占 60%，结果性考核评价占 40%。</p> <p>3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%</p> <p>4. 评价标准：</p> <table border="1"> <tr> <th rowspan="3">考核方式及权重</th><th colspan="4">过程考核 60%</th><th>结果性考核（40%）</th></tr> <tr> <th>出勤率</th><th>课堂互动</th><th>课堂实操</th><th>作业</th><th>综合测试</th></tr> <tr> <td>10%</td><td>20%</td><td>20%</td><td>10%</td><td>40%</td></tr> <tr> <td>考核实施</td><td>根据学生出勤情况进行考评</td><td>包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等</td><td>个人+小组等实践性学习任务的完成情况</td><td>各项作业的完成情况 进行考评</td><td>综合测试学生对英语基础的掌握及语言应用能力。</td></tr> </table>					考核方式及权重	过程考核 60%				结果性考核（40%）	出勤率	课堂互动	课堂实操	作业	综合测试	10%	20%	20%	10%	40%	考核实施	根据学生出勤情况进行考评	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等	个人+小组等实践性学习任务的完成情况	各项作业的完成情况 进行考评	综合测试学生对英语基础的掌握及语言应用能力。
考核方式及权重	过程考核 60%				结果性考核（40%）																						
	出勤率	课堂互动	课堂实操	作业	综合测试																						
	10%	20%	20%	10%	40%																						
考核实施	根据学生出勤情况进行考评	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等	个人+小组等实践性学习任务的完成情况	各项作业的完成情况 进行考评	综合测试学生对英语基础的掌握及语言应用能力。																						

(10) 公共英语 2

课程编码	040502				学分		4	
开设学期	2	总学时	64	理论学时	40	实践学时	24	
课程类型	理论+实践课							
职业能力要求	1. 拓展模块应 在基础模块词汇量基础上增加 400 个左右的新单词和一定数量的短语，累计掌握 2700～3000 个单词； 2. 学习和掌握一定的语用知识有助于提升学生的语用意识，帮助学生根据不同情境，进行得体、有效的交际； 3. 高等职业教育专科英语课程的文化知识涵盖哲学、经济、科技、教育、历史、文学、艺术、社会习俗、地理概况，以及中外职场文化和企业文化等； 4. 职业英语技能指在职场中运用英语进行有效沟通的能力，包括理解技能、表达技能和互动技能。理解技能指听、读、看三种技能；表达技能指说、写、译三种技能；互动技能指对话、讨论、辩论、谈判等技能。职业英语技能能够提升学生与职业岗位相关的英语应用能力，有助于学生拓宽就业范围、增强择业自信心； 5. 提升英语表达能力，熟悉酒店服务工作用语。							
课程目标	通过分析英语口头和书面话语，能够辨析语言和文化中的具体现象，了解抽象与概括、分析与综合、比较与分类等思维方法，辨别中英两种语言思维方式的异同，具有一定的逻辑、思辨和创新思维水平；认识英语学习的意义，树立正确的英语学习观，具有明确的英语学习目标；能利用学到的英语语言，进行酒店服务工作的描述或对话，为之后的专业英语学习打下基础。							
项目/模块安排	模块一 自我发展-理财，留学 模块二 社交发展-酒店服务，公共关系 模块三 科技发展-汽车，食品加工 模块四 职业发展-酒店广告，职业规划							
考核方式	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，设置多元化考核主体，形成集观察、口试、笔试、实践、职业技能大赛等多种评价方式为一体的考核体系。 2. 评价方式：将学习态度、平时作业、课堂实践项目完成情况等过程性评价作为学生质量评价的重要组成部分。过程性评价占 60%，结果性考核评价占 40%。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40% 4. 评价标准：							
	考核方式及权重	过程考核 60%				结果性考核（40%）		
		出勤率	课堂互动	课堂实操	作业	综合测试		
		10%	20%	20%	10%	40%		
考核实施	根据学生出勤情况进行考评	包括课堂提问、抢答、主题讨论、问卷等	个人+小组等实践性学习任务的完成情况	各项作业的完成情况进行考评	综合测试学生对英语基础的掌握及语言应用能力。			

(11) 大学生职业发展与就业指导

课程编码	11012400010002			学分	2		
开设学期	4	总学时	38	理论学时	22	实践学时	16
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	<p>1. 通过本课程的教学，使大学生基本掌握职业发展的阶段特点，认识自己的特性、职业的特性以及社会环境，了解就业形势与政策法规，学会运用人力资源市场信息、相关的职业分类知识以及创业的基本知识；</p> <p>2. 帮助学生提升职业意识，规范职业行为，养成优秀职业品质。引导学生了解职场、了解职业，以一个准职业人的身份要求自己；</p> <p>3. 使学生成为崇尚劳动、敬业守信、创新务实的社会好公民；成为立足岗位、服务群众、奉献社会的准员工；成为德才兼备、创新进取、精益求精的优秀工匠。</p>						
课程目标	<p>理解职业生涯规划及做好职业生涯规划对自己学业和人生事业的重大意义；学会搜索相关就业信息，掌握一定的求职择业的方法与技巧；掌握自我探索技能，能正确地评价自我；掌握生涯决策技能。能制定合理地职业生涯规划 and 大学学业计划，提高自我觉察和控制监督能力，成为自己职业生涯发展的主人。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 职业生涯规划——启梦</p> <p>模块二 职业生涯规划——筑梦</p> <p>模块三 职业生涯规划——圆梦</p> <p>模块四 求职过程指导</p> <p>模块五 提升就业能力</p>						
考核方式	<p>1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核。</p> <p>2. 评价方式：教学评价、学生互评、学生自评、小组评价等方式结合。其中过程考核占 60%，结果性考核占 40%。</p> <p>3. 成绩构成：平时考勤 20%；课堂表现 20%；作业 30%；期末综合测试 40%。</p> <p>4. 评价标准：认真听讲，积极参与课堂互动；重在考核学生以理论认识问题和分析问题的能力；每学期旷课三分之一以上者取消考试资格，迟到三次算作旷课一次。</p>						

(12) 大学生生态文明教育

课程编码	01012400010001			学分	1		
开设学期	1	总学时	16	理论学时	4	实践学时	12
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	<p>1. 强化大学生的生态文明意识；</p> <p>2. 培养大学生的生态文明行为；</p> <p>3. 提升大学生的生态文明建设能力；</p> <p>4. 聚焦国家乡村振兴战略和产业发展急需，结合自身专业找到服务于生态文明建设的方法和渠道，练就“专业+乡村产业”多样态技能，培养具有自然生态素养、家国责任担当、乡村创业愿景，精准服务和美丽乡村建设的“新林人”。</p>						
课程目标	<p>掌握习近平生态文明思想；掌握生态文明的内涵及特征；熟悉生态文明的时代与环境；掌握生态文明的内容及建设原则；熟悉为什么建设生态文明、建</p>						

	设什么样的生态文明、怎样建设生态文明等问题；弘扬尊重自然、保护自然、顺应自然的生态文明理念，“知行合一”，具备生态文明价值观。
项目/模块 安排	项目一 洛阳周边生态文明乡村、美丽乡村实践活动 项目二 洛阳周边乡村振兴基地实践活动 项目三 洛阳周边生态农业基地、生态林果业基地实践活动 项目四 孟津湿地生态建设调查 各专业根据实际情况安排 1 天，完成 1-2 个项目调研实践。
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核。 2. 评价方式：教学评价、学生互评、学生自评、小组评价等方式结合。 3. 成绩构成：理论+实践考勤 40%；实践专项活动报告撰写 60%。 4. 评价标准：将过程性评价与结果性评价结合，注重对学生了解生态文明、传播生态文明建设、调研生态文明发展等能力的考核；注重对学生调研报告撰写和生态文明宣讲能说、会写能力的考核。

(13) 军事理论

课程编码	000003			学分	2		
开设学期	1、2	总学时	36	理论学时	36	实践学时	0
课程类型	理论课						
职业能力要求	本课程是在学习军事课程，具备了军事技能实践能力的基础上，开设的一门理论的课程，其功能是对接专业人才培养目标，面向所有工作岗位，培养学生爱国、奉献积极投身国防建设的能力，为后续爱国主义教育，思想政治等课程学习奠定基础。修完本门课程后，通过提高学生的军事理论、军事技能，全面提高军事素质，全面服务其他课程。						
课程目标	《军事理论》是全院高职学生必修的一门公共基础课。它是以国防教育为主线，以军事理论教学为重点，深入贯彻落实科学发展观，按照教育要面向现代化、面向世界、面向未来的要求，适应我国人才培养战略目标和加强国防后备力量建设的需要，为培养高素质社会主义事业的建设者和保卫者服务。						
项目/模块 安排	专题一 国防概述、法规、建设和动员 专题二 国家安全形式、提升保密意识、战略环境概述、国际战略格局和我国周边安全环境 专题三 毛泽东军事思想、邓小平新时期军队建设思想、江泽民论国防和军队建设思想、习近平关于国防和军队建设重要论述 专题四 战争内涵、要素、发展历程以及新军事革命的内涵和发展演变 专题五 信息化战争概述、信息化战争的特征与发展趋势和信息化战争与国防建设 专题六 中国人民解放军三大条令主要内容						
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核/结果性考核 2. 评价方式：教师评价/增值评价 3. 成绩构成：平时成绩 30%（线上学习）；理论考核 40%；军训考核 30%。 4. 评价标准：学生在线上学习、作业提交以及参加相关军事知识赛事和社团活动等方面；军训中出勤情况及思想态度表现；强调学生的主体地位和教师的主导地位，重视师生互动，引导学生积极思考，激发学生的学习兴趣从而增强学习自觉性。每个项目成绩都是从知识、技能、态度三方面考核。						

2. 公共选修课程

(1) 舞蹈鉴赏

课程编码	10032400010001				学分		2																
开设学期	1	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16																
课程类型	理论+实践课																						
职业能力要求	1. 价值观塑造：要求学生在思想上积极向上，树立正确的世界观、人生观和价值观，具备良好的道德品质和社会责任感。通过学习使酒店管理的学生感受美、追求美、评判美, 有效地促进个性的发展, 从而健全人格； 2. 知识储备：要求酒店管理专业学生掌握舞蹈学习的基本方法，能够识别不同舞种（如芭蕾舞、古典舞、民族舞等）的风格特征，通过学习提高学生的韵律感、节奏感和身体的协调能力。引导酒店管理专业学生自觉地加入到培养自身形体美的行列, 在形体训练中增强身体素质, 更加完善自己的体型, 提高自我表现力和表演能力, 培养学生的自信心、高雅气质和良好风度, 培养学生“美的意识”, 使其养成注重形体美的习惯, 以适应酒店行业对多元化人才的需求； 3. 实践能力：要求酒店管理专业的学生具备较强的实践能力，鼓励学生参与舞蹈实践，通过亲身示范、自主体验等方式，增强学生对舞蹈艺术的直观感受和理解，培养学生的团结协作精神、礼仪修养和良好的职业道德； 4. 综合素质：要求酒店管理专业的学生在舞蹈鉴赏的培养过程中，注重提升自身的综合素质； 5. 社会责任感：帮助学生增长社会、文化知识、自然知识，为酒店行业培养具有多元化才能和良好职业素养的优秀人才贡献自己的力量。																						
课程目标	舞蹈鉴赏课程是高等职业学校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是：通过舞蹈赏析和舞蹈实践活动，使酒店管理专业的学生了解或掌握舞蹈专业的基本理论、舞蹈基本技术知识和实践技能，改善学生形体方面的问题，克服学生害羞、胆怯的心理, 提高他们的自我表现力、表演能力和鉴赏美的能力, 培养酒店管理专业学生的自信心。引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与文化自信，丰富学生人文素养与精神世界，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识。																						
项目/模块安排	模块一 芭蕾舞项目 模块二 古典舞项目 模块三 中国民族民间舞项目																						
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核。 2. 评价方式：教学评价、学生互评、学生自评、小组评价等方式结合。注重对学生音乐鉴赏力、应用能力的考核 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性考核评价×60%+结果性考核评价×40% 4. 评价标准： <table><tr><td rowspan="3">考评方式及权重</td><td colspan="4">过程考评 60%</td><td>结果性考评 40%</td></tr><tr><td>出勤</td><td>课堂提问</td><td>课堂实操</td><td>作业考评</td><td>综合实操</td></tr><tr><td>10%</td><td>10%</td><td>30%</td><td>10%</td><td>40%</td></tr></table>							考评方式及权重	过程考评 60%				结果性考评 40%	出勤	课堂提问	课堂实操	作业考评	综合实操	10%	10%	30%	10%	40%
考评方式及权重	过程考评 60%				结果性考评 40%																		
	出勤	课堂提问	课堂实操	作业考评	综合实操																		
	10%	10%	30%	10%	40%																		

	考 评 实 施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据课堂的提问进行考评。	由任课教师根据课堂的实操进行考评。	由任课教师根据学生作业完成情况进行考评。	由任课教师根据学生操作情况进行考评。	
--	------------------	----------------------	-------------------	-------------------	----------------------	--------------------	--

(2) 党史国史

课程编码	000023			学分	1		
开设学期	4	总学时	18	理论学时	18	实践学时	0
课程类型	理论课						
职业能力要求	<p>1. 价值观塑造：要求学生在思想上积极向上，树立正确的世界观、人生观和价值观，具备良好的道德品质和社会责任感；</p> <p>2. 知识储备：要求学生具备扎实的党史知识和技能，同时掌握相关学科的基础理论和实践能力，为未来的职业发展奠定基础；</p> <p>3. 实践能力：要求学生具备较强的实践能力，能够运用所学知识解决实际问题，具备创新意识和创新能力；</p> <p>4. 综合素质：要求学生具备较高的综合素质，包括良好的沟通能力、团队协作能力、自我管理能力等，能够适应社会发展的变化和 demand；</p> <p>5. 社会责任感：要求学生关注社会热点问题，了解国家政策和法律法规，积极参与社会公益活动，为社会的发展和进步贡献自己的力量。</p> <p>总之，党史的学习旨在要求培养德智体美劳全面发展的高素质人才，为国家和社会的繁荣发展做出贡献。</p>						
课程目标	<p>《中共党史》是高校思想政治理论课的重要组成部分，是立德树人的关键课程。使同学们通过学习，了解党史、新中国史的重大事件、重要会议、重要文件、重要人物，了解我们党领导人民进行艰苦卓绝的斗争历程，深刻认识到“没有共产党就没有新中国”和“只有社会主义才能够救中国”的真理，努力成长为担当复兴大任的时代新人。</p>						
项目/模块安排	<p>模块一 中国共产党的创立</p> <p>模块二 国民革命和开辟农村包围城市革命新道路</p> <p>模块三 抗击外敌入侵与实现民族解放</p> <p>模块四 新民主主义革命胜利与新中国的成立</p> <p>模块五 巩固新生的人民政权</p> <p>模块六 社会主义基本制度的确立</p> <p>模块七 社会主义新中国建设成就</p> <p>模块八 社会主义中国走上改革开放新道路</p> <p>模块九 从温饱不足到总体小康、奔向全面小康及构建社会主义和谐社会</p> <p>模块十 构建社会主义和谐社会</p> <p>模块十一 改革永远在路上</p> <p>模块十二 全面从严治党</p> <p>模块十三 全面建成小康社会</p> <p>模块十四 走近世界舞台中央</p>						

考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核。 2. 评价方式：教学评价、学生互评、学生自评、小组评价等方式结合。 3. 成绩构成：平时考勤 20%；课堂表现 10%；作业 20%；章节测验 20%；期末综合测试 30%。 4. 评价标准：本课程坚持过程性评价与结果性评价相结合，突出评价主体的多元性、评价方式的多样性、评价过程的开放性、评价内容的全面性、评价结果的科学性，注重对学生在获取知识的能力、应用所学知识分析问题和解决问题能力以及创新能力的考核，强化过程考核。
------	---

（3）创新与创业教育

课程编码	000020			学分	1		
开设学期	4	总学时	16	理论学时	8	实践学时	8
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 探索科学的职业生涯规划路径和目标，明晰大学学业规划； 2. 引导学生确立正确的创新价值观，激发大学生创新意识，了解创新推进的基本元素，启动人生的创新探索之路； 3. 普及大学生创新创业知识，激发创新思维与创业意识，引导理性思考人生的创业抉择。						
课程目标	通过职业生涯规划课程的学习，了解本身专业学习发展方向，后期自身就业方向，了解职业生涯规划基本知识；了解创新在整个人类社会发展过程中的重要意义和影响，建立起创新意识，加强对实际问题的分析、解决的应用能力；学会职业测评的基本方法，会分析职业测评报告，使大学生能更加客观地评估自己、分析就业形势，学会制定适合自身发展的职业生涯规划。						
项目/模块安排	模块一 大学生创业与创新认知 模块二 创新与创业能力 模块三 创新的内涵 模块四 创新思维						
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核。 2. 评价方式：教学评价、学生互评、学生自评、小组评价等方式结合。 3. 成绩构成：平时考勤 10%；课堂表现 20%；作业 30%；综合能力测试——撰写一份职业生涯规划书 40%。 4. 评价标准：认真听讲，积极参与课堂互动；重在考核学生以理论认识问题和分析问题的能力。						

（三）专业（技能）课程

包括群共享课、专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖了有关实践性教学环节。

1. 群共享课

(1) 服务心理学

课程编码	030307				学分		2	
开设学期	1	总学时	30	理论学时	16	实践学时	14	
课程类型	理论+实践课							
职业能力要求	1. 掌握顾客的需求特点，初步掌握对消费者鉴貌辨色的方法； 2. 培养学生对消费者进行心理分析的能力； 3. 培养学生具备良好的心理素质。							
课程目标	通过本课程的学习，使学生认识酒店服务心理学在酒店业发展中的作用、地位和意义；掌握宾客消费心理、酒店管理心理以及酒店服务心理的一般规律；运用基本原理和方法分析酒店服务中的各种心理现象，对人的消费行为进行准确预测；并能够采取相应的措施和办法，提高酒店服务人员的服务与管理心理素质；为从事酒店服务与管理工作打下坚实的理论基础。							
项目/模块安排	模块一 心理学概述 模块二 顾客心理分析 模块三 服务心理分析 模块四 管理心理分析 模块五 职业心理分析							
考核方式	1. 课程考核方式：采用过程性考核与结果性考核相结合的考核方式，设置多元化考核主体，形成集口试、案例分析、情景演示等为一体的考核体系。 2. 评价方式：通过教师打分、学生互评等方式对学生单元实践技能进行客观评价。结合学生作品的表现力、随机应变能力等方面进行综合评价。注重学生的学习过程和努力程度，给予积极的反馈和指导。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×50%+结果性考核评价×50% 4. 评价标准：							
	考核方式及权重	过程考核（50%）				结果性考核（50%）		
		出勤率	课堂提问	单元实训任务	期末综合能力测试			
		10%	10%	30%	50%			
	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂回答问题的积极性和正确率综合进行考评。	由任课教师根据学生单元实训任务完成情况进行考评。	由任课教师根据教学安排设置综合考核内容，根据学生完成情况进行考评。			

(2) 沟通技巧

课程编码	09012401040010			学分	2		
开设学期	1	总学时	30	理论学时	8	实践学时	22
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 培养学生良好的沟通态度，树立正确的沟通意识；						

	2. 掌握交际沟通的基本原则，懂得交际沟通的基本礼节； 3. 熟练掌握交际沟通的技巧，具备岗位需求的随机应变能力。																			
课程目标	通过本课程的学习，使学生了解了人际沟通的相关理论和实务，掌握了人际沟通的基本原则及实用的沟通技巧，从而全面培养学生的沟通实践能力，提高学生的综合素质和社会适应性。																			
项目/模块安排	模块一 沟通方式介绍 模块二 沟通认知模块 模块三 自我沟通模块 模块四 与客沟通模块 模块五 表述能力练习 模块六 酒店岗位事务沟通综合练习																			
考核方式	1. 课程考核方式：采用过程性考核与结果性考核相结合的考核方式，在教学中分任务模块评分，课程结束时进行综合模块考核																			
	2. 评价方式：结合模块内容设计情景，考验学生在情景中的沟通应变能力。评价标准包括：服务用语得当、突发事件处理得当、团队协作情况等。																			
	3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×70%+结果性考核评价×30%																			
	4. 评价标准：																			
	<table><tr><td>考核方式及权重</td><td colspan="3">过程考核（70%）</td><td>结果性考核（30%）</td></tr><tr><td></td><td>出勤率</td><td>课堂参与度</td><td>单元实训任务</td><td>综合能力测试</td></tr><tr><td></td><td>10%</td><td>10%</td><td>50%</td><td>30%</td></tr><tr><td>考核实施</td><td>由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。</td><td>由任课教师根据学生课堂的表现、情景演示的积极性等综合进行考评。</td><td>由任课教师根据学生单元实训任务完成情况进行考评。</td><td>由任课教师结合酒店岗位要求设计期末考核，根据学生完成情况进行考评。</td></tr></table>	考核方式及权重	过程考核（70%）			结果性考核（30%）		出勤率	课堂参与度	单元实训任务	综合能力测试		10%	10%	50%	30%	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂的表现、情景演示的积极性等综合进行考评。	由任课教师根据学生单元实训任务完成情况进行考评。
考核方式及权重	过程考核（70%）			结果性考核（30%）																
	出勤率	课堂参与度	单元实训任务	综合能力测试																
	10%	10%	50%	30%																
考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂的表现、情景演示的积极性等综合进行考评。	由任课教师根据学生单元实训任务完成情况进行考评。	由任课教师结合酒店岗位要求设计期末考核，根据学生完成情况进行考评。																

（3）办公软件应用

课程编码	03022400010001			学分	2		
开设学期	1	总学时	30	理论学时	6	实践学时	24
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	<p>1. 掌握计算机基础知识、计算机操作系统应用能力；</p> <p>2. 掌握 WPS Office 办公软件应用及处理技巧；</p> <p>3. 了解计算机网络及安全管理相关技能。</p>						
课程目标	通过题库素材和最终效果文件，让学生在做题过程强化学习办公软件，最终能够熟练操作办公软件。本课程结合酒店实际案例，进行案例教学，使学生能熟练地掌握 WPS Office 办公软件的使用，并且提高独立分析问题，解决问题的能力，学以致用，掌握办公必备的技术。						

项目/模块 安排	模块一 Windows 操作系统基础知识 模块二 WPS Office 文字处理 模块三 WPS Office 电子表格应用 模块四 WPS Office 演示的应用 模块五 网络安全		
考核方式	1. 课程考核方式：采用过程性考核与结果性考核相结合的考核方式。 2. 评价方式：以实践操作为主，学生运用 WPS Office 办公软件，结合专业需要，设计文稿、PPT。从文稿、PPT 的设计创意、文字表现、熟练程度等来进行评价。评价者由任课教师、专业教师、行业指导教师组成。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40% 4. 评价标准：		
	考核 方式 及权 重	过程考核（60%）	结果性考核（40%）
		课堂项目设计	课后作业
		30%	30%
	考核 实施	由任课教师根据学生课堂的参与度、项目设计的完成度进行综合考评。	由任课教师根据课后作业的完成效果进行考评。
			由任课教师结合酒店专业需求进行设计综合能力测试题，根据学生完成度、完成效果等进行考评。

2. 专业基础课程

(1) 酒店管理概论

课程编码	010346			学分	2		
开设学期	1	总学时	30	理论学时	20	实践学时	10
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 掌握酒店的组织机构、管理模式和生产管理形态； 2. 了解酒店各职业岗位所需的专业知识和技能； 3. 掌握酒店的发展现状和态势； 4. 具备酒店管理的服务意识和职业道德。						
课程目标	通过课程学习，使学生掌握《酒店管理概论》的研究内容与方法，学会将管理学一般原理运用于酒店的业务实际，同时培养学生树立正确的酒店意识和服 务观念，以达到“酒店人”应具有的素质与修养，此外对我国酒店业现状、存 在问题及发展趋势有正确认识 and 评价。						
项目/模块 安排	模块一 酒店发展史 模块二 酒店管理基础理论 模块三 酒店组织计划管理 模块四 酒店经营理念与战略 模块五 酒店服务质量管理						

考核方式	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，设置多元化考核主体，形成集口试、笔试、实践操作等为一体的考核体系。			
	2. 评价方式：将学习态度、平时作业、课堂实训任务完成情况等过程性评价作为学生质量评价的重要组成部分，重点考查学生的语言表达能力、随机应变能力、团队协作能力等。			
	3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%			
	4 评价标准			
	考核方式及权重	过程考核（60%）		
		出勤率	课堂提问	项目实训
		10%	20%	40%
	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂回答问题的积极性和正确率综合进行考评。	由任课教师根据学生项目实训完成情况进行考评。
				由任课教师根据教学安排设置综合考核内容，根据学生完成情况进行考评。

（2）酒店服务礼仪

课程编码	09012411050018			学分	2		
开设学期	2	总学时	60	理论学时	10	实践学时	50
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 掌握酒店服务社交的基本技巧、规范及操作方法，并能根据实际情况灵活、准确地加以运用； 2. 通过本课程的学习和训练，牢固树立礼貌服务意识； 3. 具备良好的礼仪素养，养成良好的礼仪习惯； 4. 具备基本的礼仪素养，塑造自身良好的个人礼仪形象。						
课程目标	按照综合职业能力的要求，本课程的目标，旨在丰富学生的知识结构，提高学生的酒店服务礼仪素质，培养学员的在职场中的礼仪意识，加强自身的礼仪修养，提高实际的与人交际及办事能力。						
项目/模块安排	模块一 服务礼仪意识唤醒 模块二 岗前形象修饰 模块三 待人接物 模块四 礼宾次序安排 模块五 社交礼仪 模块六 酒店职业礼仪						

考核方式	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，设置多元化考核方式，形成以课堂实训、综合能力考核为主的考核体系。				
	2. 评价方式：重点考核实践效果，以学生的礼仪展示中是否符合酒店行业规定、是否具有美感、礼貌礼节是否规范等，对在学习和运用上能结合实际岗位需求和有创新的学生予以特殊鼓励，全面综合评价学生的能力。				
	3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×70%+结果性考核评价×30%				
	4. 评价标准：				
	考核方式及权重	过程考核（70%）			结果性考核（30%）
	出勤率	课堂表现	实训任务	综合能力考核	
	10%	10%	50%	30%	
	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂练习的积极性以及完成度进行考评。	根据教学任务安排，每个实训任务的展示，任课教师根据学生的完成质量来进行评价。	由任课教师根据教学安排设置综合考核内容，根据学生完成情况进行考评。

（3）酒店服务英语口语

课程编码	040509			学分	2		
开设学期	3	总学时	28	理论学时	8	实践学时	20
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 掌握旅游酒店日常接待服务专业词汇 1000 个； 2. 掌握酒店三大业务部门对客服务各岗位所需的口语及重点句型； 3. 能熟练的运用所学的口语知识进行对客服务和日常接待。						
课程目标	通过本课程的学习，使学生掌握酒店专业英语对客服务中酒店英语口语的使用情境，依据酒店岗位特色和能力需求培养学生酒店英语对客服务能力，提升学生职业能力素养。						
项目/模块安排	模块一 前厅接待英语模块 模块二 餐饮服务英语模块 模块三 客房服务英语模块 模块四 其他岗位服务英语						

考核方式	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，采用多元化评价体系，以过程性评价、教师评价和学生互评相结合为主；以企业指导教师评价为辅。			
	2. 评价方式：重点考查学生英语口语的交际能力以及结合专业的适应性。设置专业情景，根据剧情的发展使用英语口语的流畅度、临场发挥的适应性、单词语法的准确度等来对学生进行综合评价。			
	3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×70%+结果性考核评价×30%			
	4. 评价标准			
考核方式及权重	考核方式	过程考核（70%）		结果性考核（30%）
		出勤率	课堂表现	实训任务
		10%	10%	50%
考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂练习的积极性以及完成度进行考评。	根据教学任务安排，每个实训任务的展示，任课教师根据学生的完成质量来进行评价。	由任课教师根据教学安排设置综合考核内容，根据学生完成情况进行考评。

（4）管理学原理

课程编码	08022401060001			学分	4		
开设学期	4	总学时	60	理论学时	40	实践学时	20
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 树立现代管理的思想观念； 2. 掌握和运用管理学基本原理和方法，提高自身的管理素质； 3. 培养和提高学生的理论素质和实践技能，并通过实践技能训练，提高学生的实践能力、创新能力和职业能力； 4. 培养学生在中基层管理岗位的综合管理技能和素质。						
课程目标	以培养基层管理岗位综合管理技能为主线，培养学生四大关键能力，即计划与决策能力、组织与人事能力、领导与沟通能力和控制与信息处理的能力。让学生树立现代管理的思想观念，掌握和运用管理学的基本原理和方法，提高自身的管理素质，培养和提高学生的理论素质和实践技能，并通过实践技能训练，提高学生的实践能力、创新能力和职业能力。						
项目/模块安排	模块一 管理认识 模块二 计划与决策 模块三 组织与人事 模块四 领导与沟通 模块五 控制与信息处理						
考核方式	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，采用多元化评价体系，对学生的评价与考核分三个部分：职业素养考核、知识考核、技能考核。 2. 评价方式：在过程性评价中，重点考核学生的学习过程，包括其学习态度、努力程度以及表现出来的效果；在期末综合实训中，根据学习过的知识，进行						

	综合管理问题的处理，考核学生的实际动手能力和对知识的综合掌握情况。				
	3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性考核评价×40%				
	4. 评价标准：				
	考核方式及权重	过程考核（60%）			结果性考核（40%）
		出勤	课堂提问	作业	课堂实训
		10%	20%	10%	20%
		40%			
考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂回答问题的积极性和正确率综合进行考评。	由任课教师根据学生作业完成情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂实训完成情况进行考评。	由任课教师根据教学安排设置综合考核内容，根据学生完成情况进行考评。

（5）Photoshop 应用

课程编码	10042401040001			学分	4		
开设学期	3	总学时	56	理论学时	16	实践学时	40
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 掌握 PS 工具，并能通过融入案例和软件工具解析相结合的方式，全方位的拓展学生的设计思维，学会灵活的运用软件的操作方法和操作技巧； 2. 与专业需求结合，能独立完成相关案例设计。						
课程目标	通过本课程教学，要求学生通过学习该门课程，能够了解 Photoshop 相关的理论知识、软件工具的操作方法以及该专业学习的重要性，通过在教学中融入案例制作，掌握 PS 的工具，并能熟练地综合应用 PS 软件。						
项目/模块安排	模块一 Photoshop 基础知识 模块二 Photoshop 软件操作 模块三 Photoshop 酒店项目案例实训						
考核方式	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合，采用多元化评价体系，形成以课堂表现、实训技能操作、作品展示为一体的考核方式。 2. 评价方式：通过打分、评级等方式对学生作品进行客观评价。结合学生的技术技能、完成度、创意等方面进行综合评价。考查学生掌握 ps 基本操作技能的熟练程度以及作品的完成度，注重学生的学习态度与努力程度，给予正面激励。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×70%+结果性考核评价×30% 4. 评价标准：						
	考核方式及权重	过程考核（70%）			结果性考核（30%）		
		出勤率	课堂表现	实训任务	综合能力考核		
		10%	10%	50%	30%		

	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂练习的积极性以及完成度进行考评。	根据教学任务安排，每个实训任务的展示，任课教师根据学生的完成质量来进行评价。	由任课教师根据教学安排设置综合考核内容，根据学生完成情况进行考评。
--	------	----------------------	-----------------------------	--	-----------------------------------

(6) 化妆技巧

课程编码	09012401040005				学分		2	
开设学期	1	总学时	36	理论学时	10	实践学时	26	
课程类型	理论+实践课							
职业能力要求	1. 掌握形象设计和美容化妆的方法； 2. 掌握基本的服饰搭配、发型设计、化妆流程和技巧，并能与结合岗位要求、职业需求设计不同的妆型和搭配。							
课程目标	本课程的目标是让学生了解形象设计和美容化妆的基础理论，掌握基本的服饰搭配、发型设计、化妆的流程和技巧，以及不同妆型的造型设计和操作技能，从而使学生的形象达到酒店服务员的上岗要求。							
项目/模块安排	模块一 化妆技巧实践 模块二 职业服饰搭配与妆造设计 模块三 汉服妆容搭配设计与实践							
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核 2. 评价方式：过程性评价主要是从学生在学习本课程的学习情况和实际应用能力的发展情况；结果性评价主要是考核学生在学完本课程后所达到的水平，主要评估学生对本课程基本知识的掌握情况与综合运用能力。采用教师评价与学生互评相结合。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×70%+结果性考核评价×30% 4. 评价标准：							
	考核方式及权重	过程考核（70%）				结果性考核（30%）		
		出勤率	课堂参与	实训任务		综合能力考核		
		10%	10%	50%		30%		
	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂练习的积极性以及完成度进行考评。	根据教学任务安排，每个实训任务的展示，任课教师根据学生的完成质量来进行评价。		由任课教师根据教学安排设置综合考核内容，根据学生完成情况进行考评。		

3. 专业核心课程

(1) 中西餐技能综合训练

课程编码	09012411050020				学分		5	
开设学期	2	总学时	90	理论学时	20	实践学时	70	
课程类型	理论+实践课							
职业能力要求	1. 掌握中西餐服务规范和操作技能； 2. 学会处理和解决餐饮服务与管理中的一般性问题，培养学生实际应用能力和创新能力； 3. 以星级酒店餐厅区域为教学背景，能够进行中西餐宴会的布局与台面创新设计；							
课程目标	本课程紧紧围绕酒店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能，以酒店餐饮服务与管理岗位要求为导向，开展实践性教学。通过实践课程的学习，使学生掌握从事酒店餐饮服务与数字化管理的能力，并能综合运用所学，通过实践训练，成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的，具有应变、创新与创业能力的餐饮高技能人才。							
项目/模块安排	模块一 中餐服务技能 模块二 西餐服务技能 模块三 中西餐宴会设计							
考核方式	1. 课程考核方式：本课程采用“全程化、开放化”考核体系，过程考核与结果考核相结合、理论考核与技能操作考核相结合、课程考核与职业资格考核相结合。 2. 评价方式：以高级餐饮服务技能资格证书的考核规范为技能测试标准；期末综合职业技能测评主要测试学生掌握本课程理论知识的水平及分析处理事情的能力。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×70%+结果性考核评价×30% 4. 评价标准：							
	考核方式及权重	过程考核（70%）				结果性考核（30%）		
		出勤率		实训任务		综合能力考核		
		10%		60%		30%		
	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。		根据教学任务安排，每个实训任务的展示，任课教师根据学生的完成质量来进行评价。		由任课教师根据教学安排设置综合考核内容，根据学生完成情况进行考评。		

(2) 前厅服务与数字化运营

课程编码	09012411050015				学分	6	
开设学期	2	总学时	72	理论学时	20	实践学时	52
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 掌握现代酒店前厅管理的特点及各岗位的操作技能； 2. 熟练操作 PMS 软件； 3. 培养学生能解决前厅服务中面临的各种问题的能力； 4. 锻炼学生的应变能力、客户沟通能力、数字化管理运营能力。						
课程目标	学生通过学习能了解并掌握酒店前厅部各部门的岗位职责和工作程序。使学生具备酒店前厅部高素质人才所需要的基础知识和基本技能，熟练掌握酒店前厅部各岗位的操作技能，使学生能运用所学解决生产实践中的问题，达到高星级酒店前厅部的岗位要求，岗课赛证对接，为以后进一步学习酒店其他部门的操作技术奠定坚实的基础。						
项目/模块安排	模块一 前厅部认知 模块二 预订客房 模块三 接待服务 模块四 PMS 软件操作 模块五 行李服务和委托代办服务 模块六 客人投诉处理 模块七 综合实训 模块八 华住前厅管理						
教学评价	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合的，设置多元化考核方式，由个人过程性综合作业及课内实践、分组实践操作考核、综合能力考核三部分组成。 2. 评价方式：在分组实践操作考核中，模拟情景，角色扮演，根据学生的剧本情景设计、学生角色扮演表现情况、学生的随机应变表现、处理问题的能力等来综合评价；综合能力考核中，考查学生对前厅服务基础知识的理解和基本技能的应用。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×70%+结果性评价考核成绩×30%。 4. 评价标准：						
	考核方式及权重	过程性考核 70%				结果性考核 30%	
		出勤率	课堂提问	课堂实操	作业	综合实操	
		10%	10%	30%	20%	30%	
	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂的表现进行考评。	由任课教师根据学生课堂实操进行考评	由认可教师根据学生作业完成情况进行考评。	由任课教师根据学生操作完成情况进行考评。	

(3) 客房服务与数字化运营

课程编码	010759				学分	4	
开设学期	3	总学时	56	理论学时	16	实践学时	40
课程类型	理论课						
职业能力要求	1. 通过在校的理论学习、技能操作训练，能够胜任酒店客房服务岗位工作与客房部基层管理工作，达到客房服务员中级水平标准； 2. 培养学生团结协作、敬业爱岗和吃苦耐劳的精神。						
课程目标	通过本课程的学习使学生具备客房对客服务的基本素质并初步具备客房部主要区域的业务领班的素质，熟悉酒店客房部组织机构和基本职能及其在岗工作职责和工作程序，熟练掌握各项客房清洁基本操作技能及操作程序；具有良好的沟通协调能力和极强的技能操作能力。						
项目/模块安排	模块一 客房对客服务模块 模块二 客房做床技能操作模块 模块三 客房的清洁保养保养及安全管理模块 模块四 华住客房管理模块						
教学评价	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合的，设置多元化考核方式，形成观察、口试、动手能力测试、做床实操测试等多种评价方式为一体的多元化考核体系。						
	2. 评价方式：本课程突出过程与模块评价，结合课堂讲解表现、课堂项目操作、项目训练、综合训练及考试情况，加强实践性教学环节的考核，综合评价学生成绩。重点考查学生的做床技能实践水平。						
	3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×70%+结果性评价考核成绩×30%						
	4. 评价标准：						
	考核方式及权重	过程考核（70%）				结果性考核（30%）	
	出勤率	实训任务			综合能力考核		
	10%	60%			30%		
考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	根据教学任务安排，每个实训任务的展示，任课教师根据学生的完成质量来进行评价。以做床的时间、做床的流程、做床的规范等为评价标准。			由任课教师根据教学安排设置综合考核内容，根据学生完成情况进行考评。		

(4) 酒店客户关系管理

课程编码	09012401040021			学分	2		
开设学期	3	总学时	28	理论学时	18	实践学时	10
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 掌握酒店客户关系管理的理论、策略和实践方法； 2. 提高学生应用理论分析问题和解决问题的能力； 3. 培养学生良好的职业态度、职业道德。						

课程目标	本课程将客户关系管理与酒店行业发展需求相结合，立足“以客户为中心”的服务理念，从酒店不同部门入手，探析酒店客户管理流程，将课程内容与前厅、市场部、客房、餐饮、安保等一线岗位相融合，帮助学生掌握客户关系管理的基本理论、方法、和策略，增强客户粘性，提高客户管理技能，培养学生创新和实践能力，提高职业素养。			
项目/模块安排	模块一 建立酒店客户关系 模块二 识别与管理酒店客户 模块三 维护与提升酒店客户关系 模块四 酒店客户服务设计			
考核方式	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合的，设置多元化考核方式，形成观察、口试、情景展示、案例分析等多种评价方式为一体的多元化考核体系。 2. 评价方式：采用校内教师、学生考核评价相结合。平时成绩以上课表现为主，包括出勤率、回答问题、平时作业以及个人 PPT 汇报；期末综合能力测试主要侧重于考核学生对客户关系管理相关知识的了解、理解及掌握程度。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性评价考核成绩×40% 4. 评价标准：			
	考核方式及权重	过程性考评 60%		结果性考评 40%
		出勤率	个人作业	小组项目作业
		10%	10%	40%
	考评实施	由任课教师根据学生出勤情况进行考评。	由任课教师根据个人作业完成情况进行考评。	由任课教师根据教学安排，设置小组实训任务，根据学生完成情况进行考评。
				由任课教师设置期末综合能力测试，根据学生各项完成情况综合评价。

（5）酒店数字化营销

课程编码	09012401040025			学分	5		
开设学期	3	总学时	90	理论学时	20	实践学时	70
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 比较全面的掌握酒店数字化营销的基本概念、基本思想、基本策略等基本知识和技能； 2. 能把握当前酒店数字化营销的总体情况并对未来酒店市场的发展趋势作出判断； 3. 能够针对某一具体酒店制订营销计划； 4. 学会用理论知识分析酒店企业的市场营销战略，并能够结合所学知识自觉运用于酒店工作实践中； 5. 能结合各新媒体的特点，运用直播、短视频、微信、微博等方式进行酒店营销推广。						
课程目标	该课程为专业核心课程，实践性和应用性课程，旨在培养具备数字化营销思						

	维与实践能力的人才。通过学习学生应掌握酒店数字化营销的核心知识和技能，能够独立策划和执行营销活动，提升酒店业务绩效。此外，课程还注重培养学生的创新思维和问题解决能力，以适应不断变化的市场环境。														
项目/模块 安排	模块一 酒店数字化营销理念 模块二 营销环境分析 模块三 营销调研 模块四 市场细分与目标市场选择 模块五 4P 营销策略 模块六 华住数字化营销实操														
教学评价	<div>1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合的，设置多元化考核方式，形成营销能力、营销作业展示、直播、数据分析等多种评价方式为一体的多元化考核体系。</div> <div>2. 评价方式：本课程以实践为主，采用教师评价、企业导师评价和学生互评相结合、过程评价和结果评价相结合、课内评价和课外评价相结合的方式。采用课堂表现+营销作品+成果展示+书面报告+新媒体平台数据的形式，以百分制计分。</div> <div>3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×80%+结果性评价考核成绩×20%</div> <div>4. 评价标准：</div> <table><tr><td rowspan="3">考核 方式 及权 重</td><td colspan="2">过程考核（80%）</td><td>结果性考核（20%）</td></tr><tr><td>出勤率</td><td>实训任务</td><td>作品展示</td></tr><tr><td>10%</td><td>70%</td><td>20%</td></tr><tr><td>考核 实施</td><td>由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。</td><td>根据教学任务安排，每个实训任务的展示，任课教师根据学生的完成质量来进行评价。</td><td>学生完成的综合作业进行展示，由任课教师、学生、企业导师三方进行评价。</td></tr></table>	考核 方式 及权 重	过程考核（80%）		结果性考核（20%）	出勤率	实训任务	作品展示	10%	70%	20%	考核 实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	根据教学任务安排，每个实训任务的展示，任课教师根据学生的完成质量来进行评价。	学生完成的综合作业进行展示，由任课教师、学生、企业导师三方进行评价。
考核 方式 及权 重	过程考核（80%）		结果性考核（20%）												
	出勤率		实训任务	作品展示											
	10%	70%	20%												
考核 实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	根据教学任务安排，每个实训任务的展示，任课教师根据学生的完成质量来进行评价。	学生完成的综合作业进行展示，由任课教师、学生、企业导师三方进行评价。												

（6）酒店人力资源管理

课程编码	010696			学分	4		
开设学期	3	总学时	56	理论学时	30	实践学时	26
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 能运用人力资源管理相关理论分析和解决酒店中存在的实际人力资源管理方面的问题； 2. 树立增强自身人力资本价值、关注职业发展的观念； 3. 结合专业实际，将所学的理论职业活动、岗位的工作结合起来，提高学生的管理水平和能力。						
课程目标	通过本课程的教学，使学生掌握酒店人力资源管理的基本原理，学会用人力资源管理理论分析和解决企业实际问题，使学生掌握酒店督导层必需的理论知识和岗位技能，学会选对人、育好人、用对人及留住人，做到“人尽其才，才尽其用”，优化企业人力资源配置，发挥人力资源的最大效能。同时培养学生良好的职业道德素质，为学生毕业后成功地走向社会参加企业经营						

	管理实践打下基础。		
项目/模块安排	模块一 酒店人力资源规划 模块二 招聘 模块三 培训 模块四 激励与薪酬 模块五 职业生涯规划设计		
考核方式	1. 课程考核方式：采取过程性考核与结果性考核相结合的，突出学生职业技能和职业素养考核， 采用“知识、技能和职业素养”考核于一体，学院与社会共同参与的形性考核评价体系。各项目考核成绩按权重计算得出课程成绩。		
	2. 评价方式：课程考核是按照项目分别进行考核，课程考核成绩则是项目考核成绩的累计；每个项目成绩都是从态度、能力、知识三方面进行考核，每一个项目形成性考核成绩可依据课堂活动评定、实训项目活动评定、作业评定等方式进行；结果性考核方式可采用提交一份职业生涯规划或为某一酒店设计一份人力资源计划等多元化考核形式。		
	3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性评价考核成绩×40%		
	4. 评价标准：		
	考核方式及权重	过程考核（60%）	
	出勤率	模块实训任务	综合作业撰写
	10%	50%	40%
考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	根据教学任务安排，每个实训任务的展示，任课教师根据学生的完成质量来进行评价。	学生完成的综合作业进行展示，由任课教师、学生、企业导师三方进行评价。

4. 专业拓展课程（选修）

（1）茶艺

课程编码	010683			学分	4		
开设学期	4	总学时	60	理论学时	10	实践学时	50
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 掌握茶艺的基本知识和基本技能，能讲述茶文化的起源及传播，掌握基本的茶艺冲泡技能； 2. 能够在茶艺表演中展示仪容美、仪态美； 3. 能够在茶艺表演中提高团队协作能力。						
课程目标	本课程的教学目标是通过项目教学，让学生了解中国的茶文化，熟悉茶叶知识，掌握初级的茶艺技能；完善专业知识结构，提高自身修养和欣赏水平。通过本课程的学习，还有助于学生人文素质的提高，完成学生文化人格的塑造。						

项目/模块安排	模块一 中华传统茶道认知与传承 模块二 地方茶品演艺与推广 模块三 现代创意茶饮制作与展示 模块四 中西茶歇活动设计与展示			
考核方式	1. 课程考核方式：采用平时过程性考核与结果性考核相结合的方式对学生本课程的学习进行综合性评价。 2. 评价方式：在教学组织过程中，以教师和学生共同课堂学习表现、对项目实施过程中的工作态度、协作精神、完成结果等进行评定，作为平时过程性考核成绩；课程学习结束时，以口试和技能操作两种形式进行评定并给予期末考核成绩。 3. 成绩构成：成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×80%+结果性评价考核成绩×20% 4. 评价标准：			
	考核方式及权重	过程性考核 80%		结果性考核 20%
		课堂表现	自主学习完成情况	模块任务考核
		10%	10%	60%
	考核实施	由任课教师根据学生考勤、课堂参与及表现进行评价考核。	根据学生完成在线学习情况由系统进行评价考核。	由教师、企业、学生共同参与评价，根据模块任务完成情况评价考核。
				由项目考核组根据学生最终项目完成及汇报情况评价考核。

(2) 急救技能操作

课程编码	09012401040022			学分	2		
开设学期	1	总学时	36	理论学时	8	实践学时	28
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 熟练掌握按压和人工呼吸的技巧，保持正确的频率和力度； 2. 熟练掌握海姆利克急救法； 3. 能够迅速判断出血情况的严重程度，并能采取相应的止血措施； 4. 能够准确判断中毒和药物过量的症状和严重程度，并能采取相应的拯救技巧； 5. 能够判断烫伤的程度，并能采取相应的措施。						
课程目标	本课程旨在使学生掌握基本的急救知识与实用技能，以应对突发的伤害和紧急情况，确保自身及他人的安全与健康。通过系统学习，使学生全面了解急救的基本原则、重要性和应用场景，认识正确地进行急救对于挽救生命、减轻伤痛的重要性。重点培养学生掌握心肺复苏（CPR）、海姆立克、止血包扎、中毒、药物过量以及烫伤等常见伤害的急救技能，以及急救过程中冷静分析、迅速判断，并能制定出合理的急救方案。						

项目/模块安排	模块一 心肺复苏模块 模块二 海姆立克急救法 模块三 其他常见急救技能					
考核方式	1. 课程考核方式：采取过程性考核，学生互评、学生自评、小组评价、企业导师评价等方式结合。 2. 评价方式：在教学中分任务模块评分，重视对学生在紧急环境下急救能力的考核。 3. 成绩构成： 考勤（10%）；课堂提问（10%）；心肺复苏急救（30%）；海姆立克急救法（20%）；其他常见急救技能（30%）。 4. 评价标准：					
	考核方式及权重	过程考核（100%）				
		出勤率	课堂提问	心肺复苏急救	海姆立克急救法	其他常见急救技能
		10%	10%	30%	20%	30%
	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生课堂回答问题的积极性及准确度进行考评。	由任课教师根据心肺复苏急救技能标准进行考评	由任课教师根据海姆立克急救法的技能标准进行考评。	由任课教师根据每项急救技能标准进行考评。

（3）酒店花艺设计

课程编码	010768			学分	2		
开设学期	4	总学时	30	理论学时	10	实践学时	20
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	掌握各类插花技巧，具有酒店不同空间及场合进行作品创作的能力。						
课程目标	通过本课程学习，以让学生比较全面、系统地掌握掌握插花艺术基础知识，包括花材、花器、色彩搭配、造型原理原则、花语等内容，东方式插花、西方式插花的基本特点、要求及表现方法以及酒店不同场景下的需求，具备从事酒店活动所需要的工作方法和学习方法及社会行为能力，养成良好职业道德。具有吃苦耐劳、实事求是、勇于创业团结协作的精神。						
项目/模块安排	模块一 当前花艺发展的动态与趋势 模块二 演讲台、会议桌花、中西餐宴会等作品创作 模块三 酒店花艺设计						
考核方式	1. 课程考核方式：采用训练项目过程考核和综合实训作品考核相结合，综合评定课程成绩。 2. 评价方式：对学生完成的每个训练项目，从职业素养与规范、训练项目作品质量两个方面进行评价；以酒店服务场景为设计主题，从是否满足酒店服务场景需求、审美方面、技能操作熟练程度等方面进行评价。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×40%+结果性评价考核成绩×60%						

	4. 评价标准:			
	考核 方式 及权 重	过程性考核（40%）		结果性考核（60%）
		出勤率	实训任务	综合实训作品
		10%	30%	60%
	考核 实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	根据教学任务安排，每个实训任务的展示，任课教师根据学生的完成质量来进行评价。	学生完成的综合作业进行展示，由任课教师、学生、企业导师三方进行评价。

（4）调酒与咖啡

课程编码	09012401040024				学分		4	
开设学期	3	总学时	56	理论学时	10	实践学时	46	
课程类型	理论+实践课							
职业能力要求	1. 通过实际操作训练，培养学生的动手能力和创新能力，掌握经典鸡尾酒的调制，并能进行鸡尾酒的创新； 2. 掌握咖啡制作的方法和技巧，掌握基本的拉花技巧。							
课程目标	本课程通过对相关岗位工作任务的分析得出酒水师工作应该具备的职业能力。通过实际操作训练，培养学生的动手能力和创新能力，掌握经典鸡尾酒的调制，并能进行鸡尾酒的创新，为学生从事调酒岗位的工作打下坚实的基础。同时掌握咖啡的基本制作方法和技巧。							
项目/模块安排	模块一 咖啡制作与品鉴 模块二 鸡尾酒调制 模块三 创意饮品制作							
考核方式	1. 课程考核方式：过程性考核+结果性考核 2. 评价方式：本课程以实践为主，注重学生的实操过程和呈现的成果。采用过程性评价和成果展示评价相结合的方式。考查重点是经典鸡尾酒的调制和咖啡的制作。调酒从技能的熟练程度、创新性、口感等方面进行评价；咖啡的制作从咖啡制作的熟练程度、拉花展示效果、口感等方面进行评价。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性评价考核成绩×40% 4. 评价标准：							
	考核方式及权重	过程性考核 60%				结果性考核 40%		
		各模块任务成果评价				调酒师技能等级模拟考核		
		60%				40%		
考核实施	由教师、企业、学生共同参与评价，根据模块任务完成情况评价考核；				由项目考核组根据调酒师技能等级考核标准对学生技能操作进行评价考核。			

(5) 乡村民宿产品创新设计

课程编码	10042401040002				学分	4	
开设学期	4	总学时	60	理论学时	30	实践学时	30
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 具有创新意识，能创造新开展工作，满足民宿个性化要求； 2. 具有一定的民宿品牌与文化建设、民宿经验管理与质量控制的能力。						
课程目标	本课程在概述民宿产品概念的基础上，主要涵盖了民宿产品设计、民宿创意空间设计、创意设计思维及创意元素运用、民宿美学与空间营造、民宿游览产品、文创产品、娱乐产品及主题产品设 以及精品案例分析及讲解，让学生掌握民宿产品设计所需要的专业基础理论知识及具体的操作规范，形成良好的职业素养和职业道德，培养学生的创新思维、创新设计及创新实践能力。						
项目/模块安排	项目一 民宿产品基础知识 项目二 民宿游览产品 项目三 民宿文创产品 项目四 民宿娱乐产品 项目五 民宿主题产品						
考核方式	1. 课程考核方式：采用过程性考核原则，包括出勤率、项目成果考核。 2. 评价方式：重点考查学生对民宿概念的理解以及对民宿产品设计的创新性。学生在完成项目作业和设计主题民宿时，从作品是否符合主题、是否具有创新性、是否符合当地政策和文化环境特点、团队合作情况等方面进行评价。 3. 成绩构成：出勤、课堂参与度，占 10%；各项目设计方案完成情况，占 90%。 4. 评价标准：						
	考核方式及权重	过程性考核（100%）					
		课堂表现	主题民宿设计	民宿游览产品设计	民宿文创产品设计	民宿娱乐产品设计	民宿主题产品设计
	考核实施	10%	40%	10%	10%	10%	20%
	由任课教师根据学生课堂出勤率、课堂参与度进行考评。	由任课教师根据小组任务的完成情况、团队协作情况进行考评。	由任课教师根据小组任务的完成情况、团队协作情况进行考评。	由任课教师根据小组任务的完成情况、团队协作情况进行考评。	由任课教师根据小组任务的完成情况、团队协作情况进行考评。	由任课教师根据小组任务的完成情况、团队协作情况进行考评。	

(6) 酒店收益管理

课程编码	010733				学分		4	
开设学期	4	总学时	60	理论学时	30	实践学时	30	
课程类型	理论+实践课							
职业能力要求	1. 培养学生善于数据分析，勤于学习的精神； 2. 具备正确的收益管理指导思想，以及创新酒店收益管理的具体能力； 3. 具有酒店从业人员所应具备的基本理论与实践素质，贴近学生未来的职业场景的需要。							
课程目标	本课程要求学生掌握酒店收益管理理念、收益管理方法，培养学生善于分析、勤于学习的精神，具备正确的收益管理的指导思想，以及创新酒店收益管理的具体能力，具有酒店从业人员所应具备的基本理论与实践素质，贴近学生将来职业场景的需要。							
项目/模块安排	模块一 收益管理概述 模块二 战略性收益管理 模块三 战术性收益管理 模块四 酒店数据分析及应用							
考核方式	1. 课程考核方式：采用过程性考核与结果性考核相结合的考核方式。 2. 评价方式：采用期末综合能力测试、大型作业、阶段测试等多种评价方式。重点考查学生对酒店收益管理理念的理解和应用。从学生的计算能力、数据的采集能力、数据的分析能力、学生制作 PPT 的表现水平等方面进行评价。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性评价考核成绩×40% 4. 评价标准：							
	考核方式及权重	过程性考核（60%）				结果性考核（40%）		
		出勤率	数据分析、PPT 讲解			期末综合能力测试		
		10%	50%			40%		
	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。		任课教师根据学生数据采集、整理、分析的情况以及利用这些数据形成的 PPT 分析汇报情况进行考评。		由任课教师根据课程性质设计期末综合能力测试，对学生的收益管理综合能力进行考评。		

(7) 会展策划

课程编码	09012401040023			学分	4		
开设学期	4	总学时	60	理论学时	30	实践学时	30
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	要求学生能够熟练掌握会展项目策划的基本步骤和内容，能够根据社会及市场的实际需要，策划出有效的会展项目及促销方案。						
课程目标	通过阐明会展策划的内涵、性质、特征、类别和发展状况，对会展调查的内						

	容、方法和步骤进行了系统讨论与分析，在此基础上，对会展主题策划、项目立项策划、展览策划、会议策划、相关活动策划、会展宣传策划等方面进行全面的论述，使学生在整体上、较为深入地对会展策划活动的内容、方法有比较清晰而深刻的记忆，并能策划出结构完备的、较为简单的会展项目及其相关活动。			
项目/模块安排	模块一 会展认知 模块二 会展设计与策划 模块三 会展服务与管理			
考核方式	1. 课程考核方式：本课程以实践为主，采用过程性评价和成果展示评价相结合的模式。			
	2. 评价方式：采用教师、学生、企业三方相结合的评价方式，重点考查学生对会展的策划设计能力。			
	3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×40%+结果性评价考核成绩×60%			
	4. 评价标准：			
	考核方式及权重	过程性考核（60%）		结果性考核（40%）
		出勤率	小组实训任务	主题会展作品设计与实施
		10%	30%	60%
	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	任课教师根据学生小组实训任务的完成度以及团队协作能力进行考评。	主题会展设计从作品是否贴近主题、是否具有创新性、是否具备可行性、团队协作情况等来综合评价。采用教师、学生、企业三方相结合的评价方式。

（8）食品营养与膳食设计

课程编码	09012401040020			学分	2		
开设学期	4	总学时	30	理论学时	10	实践学时	20
课程类型	理论课						
职业能力要求	1. 在对食物营养摄入量 and 食物本身所包含的营养素具有基本辨别能力的基础上，掌握营养调查与分析的方法； 2. 使学生能准确推荐合理营养搭配及标准膳食营养搭配方案； 3. 使学生能够为一般个体及群体编制食谱，并进一步对特殊人群进行营养指导和营养宣教。						
课程目标	本门课程的教学目标是培养与营养相关行业及酒店餐饮业所需要的懂得营养基本理论知识并且具备一定的实践操作能力的高技能应用型人才，在教学中要向学生完整地介绍营养配餐人员、营养师、餐厅服务人员、餐饮管理人员等的工作所需的营养配餐知识、方法与技能操作，加强学生的职业素质和职业精神培养，使学生既具备较高的业务素质，又具有良好的思想素质和敬业精神，且能够运用食品营养与膳食设计的知识实施餐饮服务和营养配餐的基本技能，做到理论知识与实际操作能力的合理结合的目的。						

项目/模块 安排	模块一 营养发展史及相关政策法规 模块二 人体营养状况评价 模块三 膳食调查 模块四 食谱编制及调整 模块五 特殊人群营养配餐设计		
考核方式	1. 课程考核方式：采用过程性考核与结果性考核相结合的考核方式，从理论学习能力、岗位需求与社会责任、解决问题能力等方面考查学生的学业水平。 2. 评价方式：从对学生在学习过程中自主学习、协作学习、探索学习的能力；学生在完成项目任务中掌握的营养配餐的基础知识和职业能力；学生对所学的配餐基础知识，解决生活、学习和工作中实际问题的能力这三个方面进行评价。 3. 成绩构成：课程总成绩=过程性评价考核成绩×60%+结果性评价考核成绩×40% 4. 评价标准：		
	考核 方式 及权 重	过程性考核（60%）	结果性考核（40%）
		出勤率	综合能力测试
		10%	40%
	考核 实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	任课教师根据学生小组实训任务的完成度以及团队协作能力进行考评。
			由任课教师根据学生对理论知识的理解和运用进行综合考评。

（9）自然教育

课程编码	01012401040001			学分	2		
开设学期	4	总学时	30	理论学时	8	实践学时	22
课程类型	理论+实践课						
职业能力要求	1. 能够根据自然教育课程特点，完成行前准备、组织实施、活动评价、基本服务保障、基本安全防护处理等工作； 2. 能够根据自然教育课程理论知识的基本原则，完成自然教育课程需求调研、需求评估分析及课程资源开发等工作。						
课程目标	本课程要求学生了解自然教育相关政策法规，熟悉自然教育的相关标准。实施自然教育活动过程中，高度重视自然教育参与者将保护自然教育参与者人身安全放在首位，有维护自然资源和环境的安全的意识，保障自然教育活动安全进行，能认同开展自然教育的意义，热爱自然教育师事业，具有职业理想和敬业精神。						
项目/模块 安排	模块一 自然教育认知 模块二 自然教育课程设计 模块三 自然教育课程实施						

考核方式	1. 课程考核方式：本课程采用单列周的方式集中授课，以实践为主，采用过程性评价和成果性评价的方式，教师评价与学生互评相结合。		
	2. 评价方式：从学生自然教育活动的策划能力、组织能力以及活动执行效果来进行综合评价。		
	3. 成绩构成：出勤、课堂参与度，占 30%；自然教育课程设计及实施，占 70%。		
	4. 评价标准：		
	考核方式及权重	过程性考核（30%）	结果性考核（70%）
		出勤率	课堂参与度
		10%	20%
	考核实施	由任课教师根据学生课堂出勤情况进行考评。	由任课教师根据学生对自然教育课程设计的完成度以及课程实施的效果进行综合考评。

（四）教学要求

除了以上公共课和专业课以外，还要认知学习、企业实践、社会活动等等。

1. 认知学习

为了让学生更多地了解酒店管理与数字化运营专业，增强学生对专业的认识，提高学生对专业学习的兴趣，在一年级上学期组织学生到酒店或旅游相关企业进行观岗实训，让学生对企业文化知识、岗位能力基本要求等有一定的认知，能较直观地了解相关的工作岗位，增强学生学习专业知识和掌握专业技能的信心，为后继学习专业知识和专业技能奠定坚实的基础。

2. 岗位实习

华住精英班的学生在第二学期安排为期两周的花会认知实习，企业采用师傅带徒弟的形式对学生进行实践性教学，学校教师亲自陪同学生进入门店，参与企业的培训学习和管理工作，让学生顺利转变角色，把学校所学与企业要求结合起来，最快速度适应企业需求，为岗位实习打下基础。

在学校和华住的共同组织下，学生到华住集团旗下不同品牌门店进行顶岗实习，使学生了解华住集团一线生产、服务和人文环境，能运用所学知识和技能完成岗位工作任务，初步具备酒店业务接待服务的能力、酒店基层运营管理能力及酒店数据分析的能力。注重培养学生能说回学、与人沟通的能力、随机应变的能力以及团队协作能力，提高学生酒店业务服务、酒店数字化运营、酒店数字化

营销、酒店数据分析等职业综合素养。

3. 社会活动

组织学生参与生产劳动性活动，既有志愿服务实践活动，又有社会实践活动等，在实践中，引导学生通过参加专业调研、专业技术推广、劳动实践、创新创业实践、志愿服务及其他社会公益活动，促进学生增长才干、锻炼毅力、培养品格，提升学生适应社会的本领，增强学生社会责任感、提高动手能力，促进学生“德智体美劳”全面发展。

七、课程进程总体安排

表 3 酒店管理与数字化运营专业课程学时学分构成

课程类型			小计		小计		备注
			学时	占总学时比例（%）	学分	占总学分比例（%）	
必修课程	公共必修课		724	26.91	35	26.52	
	专业必修课程	专业基础课程	420	15.61	29	21.97	
		专业核心课程	392	14.57	26	19.70	
		认知实习	60	2.23	2	1.51	
		岗位实习	576	21.41	6	4.55	
		毕业设计或论文	30	1.12	2	1.51	
选修课程	公共选修课程		66	2.46	4	3.03	
	专业拓展课程（选修）		422	15.69	28	21.21	
合计			2690		132		
学时比例分析	公共课程占比（%）		29.37		专业课程占比（%）		70.63
	必修课程占比（%）		81.86		选修课程占比（%）		18.14
	理论课程占比（%）		32.04		实践课程占比（%）		67.96

表 4 酒店管理与数字化运营专业教学周数安排表

学期	课堂教学环节	集中实践环节			复习考试 (其他)	合计
		军事训练	集中实践	岗位实习		
一	15	3			2	20
二	12		5		3	20
三	14		3		3	20
四	15		2		3	20
五	0			16	4	20
六	0			8	12	20
合计	56	3	10	24	27	120

八、实施保障

(一) 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

- (1) 本专业学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1；
- (2) 具有研究生学位教师占专任教师的比例不低于 20%；高级职称以上教师占专任教师比例不低于 30%，“双师型”教师占专任教师比例不低于 60%；
- (3) 教师团队 35 岁以下教师不少于 3 人；
- (4) 兼职教师承担专业课时比例不低于 20%以上；
- (5) 2024 年以后新进教师应具有一年以上企业工作经历并具有本科以上学历，特殊高技能人才（含具有高技工以上职业资格人员）可以放宽学历要求。

2. 专业带头人

- (1) 具有研究生以上学历或副高级以上职称，“双师型”教师；
- (2) 能够较好把握行业动态和专业发展趋势，在文化、酒店及相关行业 and

当地具有一定的影响力；

（3）具有先进的教育理念、扎实的理论基础、丰富的实践经验；

（4）具有较强的教学能力、研究能力和服务能力，主持参与过国省重大教学建设项目或省级以上科研项目，主持参与过企业技术攻关、技术服务和职业培训；

（5）能够较好地把握国内酒店行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求；

（6）具备培养青年骨干教师、引进行业先进人才能力。

3. 专任教师

（1）具有硕士以上学位，与本专业相同或相近的教育背景；

（2）具有高校教师任职资格，并取得相关的职业资格证书或专业技术资格证书；

（3）教育理论扎实，专业基本技能和教育教学技能娴熟，知识结构合理，教学经验丰富；

（4）具有较强的酒店管理及服务经验的专业能力、教学建设、教学改革、教学研究能力；具有较强的教研能力和较丰富的教研经验，教研成果突出；

（5）具有6个月以上企业实践经历；

（6）有理想信念、有道德情操、有扎实学从、有仁爱之心；

（7）具有较强信息化教学能力，创新能力，能够开展课程教学改革和科学研究。

4. 兼职教师

（1）具有本科以上学历，中级以上专业技术职务资格；具有高级技工以上职业资格人员，可适当放宽学历要求至高职；

（2）具有五年以上与本专业相关的行业企业工作经历；

（3）具有较强的教学建设、教学改革、教学研究或科学研究、竞赛指导、社会服务能力等；

（4）具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；

（5）能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

酒店管理与数字化运营专业教学设备和场地条件能满足理实训一体化教室教学要求。

1. 专业教室要求

根据专业需求，建立满足教学的智慧教室、专业机房等，智慧教室需配备智慧双屏幕黑板，音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，具备可活动分组教学桌椅；专业机房需配备黑（白）板、至少满足 40 人操作的计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，具备可移动分组教学桌椅；所以授课场所均需具有网络安全防护措施，安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实验实训室要求

为完成本专业的实训课程要求，需要建设酒店服务数字化实训室、酒店数字化运营实训室、茶艺实训室、酒水咖啡实训室、餐饮实训室、客房实训室等，具体设备情况见表 5。

表 5 酒店管理与数字化专业校内实验实训室一览表

序号	实验实训室名称	主要设备	配置需求和功能	主要实训内容
1	酒店服务数字化实训室	电脑	系统 win10 以上，能满足所需软件运行环境。	中西餐餐厅服务 前厅 PMS 系统操作 客房数字化服务
		中西餐数字化服务系统	虚拟摆台、虚拟主题宴会设计、虚拟场景服务；虚拟点菜系统：中西餐零点点菜服务。	
		前厅数字化服务系统	酒店管理信息系统软件（PMS）：能够进行预订、入住、离店结账、客户档案管理、对接财务软件、生成营运报表等。	
		客房与智慧服务系统	基于物联网的酒店智慧客房系统，能够实现灯光、窗帘、背景音乐等场景化控制，支持语音控制。	
2	酒店数字	智慧黑板	85 寸，满足交互式教学使用。	酒店营销数据

	化运营实训室	数据挖掘分析软件	酒店数字化营销课程教学，具有机器学习与数据挖掘等功能。	分析酒店收益管理策略制定
		数据库营销与管理软件	用户数据平台和营销自动化。	
		酒店管理沙盘软件系统	教师课堂教学以及学生操作演示，具有酒店市场营销、前厅管理、客房管理、餐饮管理、人力资源管理、财务管理、工程管理、采购管理等实践功能。	
		电脑组机	系统 win10 以上，能满足所需软件运行环境。	
		桌椅	可移动，满足学生分组讨论	
3	酒水服务实训室	酒水操作台	满足调酒制作需求	鸡尾酒制作 奶茶制作 咖啡制作 咖啡拉花制作
		调酒器具	波士顿调酒壶套组等	
		冷冻冷藏设备	冰箱、冷柜、酒柜等	
		咖啡制作设备	意式咖啡机、美式滴滤机、磨豆机、榨汁机、净水器、冰滴咖啡机、搅拌机等	
		桌椅	可移动，满足学生分组讨论	
		智慧黑板	85 寸，满足交互式教学使用。	
4	茶艺实训室	茶台	1.2m*1.2m	茶艺实训
		茶具	符合教学要求	
		智慧黑板	85 寸，满足交互式教学使用。	
5	餐饮实训室	中餐具	中式餐具、桌椅、配饰等	中餐宴会摆台 中餐宴会设计 西餐宴会摆台 西餐宴会设计
		西餐具	西式餐具、桌椅、配饰等	
		智慧黑板	满足交互式教学使用	
6	客房实训室	床及床品	按照技能大赛用具要求	中式铺床实训 客房小景设计
		衣柜	存储各种布草、制服	
		智慧黑板	85 寸，满足交互式教学使用。	

3. 校外实习基地要求

校外实习基地主要以真实的生产任务训练为主，对校内实训基地设备、场所和功能有效补充。依据专业人才培养方案的要求，贯彻以工学结合、做中学、学中做的教学理念，选择那些适合本专业学生特点，能为学生提供实习实践岗位的

企业进行校企合作，需要校外实习基地具备本行业大中型企业规模，具备满足学生实习的工位数量，具备一定数量能指导学生实习的企业管理人员，根据实习要求，具备学生基本生活的条件，能保证学生人身安全和干净卫生条件。

表 6 酒店管理与数字化运营专业校外实习基地一览表

序号	校外实习基地名称	实习项目	实习内容	合作深度要求
1	商务型酒店集团	酒店餐饮、前厅服务、客房服务、新媒体营销	1. 中餐服务； 2. 前台接待服务； 3. 楼层宾客服务； 4. 西餐服务； 5. 宴会服务； 6. 新媒体营销策划或直播。	1. 具备五星级酒店资质； 2. 国际或国内知名商务型酒店集团； 3. 至少能提供 10 个实习岗位。
2	度假型酒店集团	酒店餐饮、前厅服务、客房服务、新媒体营销	1. 中餐服务； 2. 前台接待服务； 3. 楼层宾客服务； 4. 西餐服务； 5. 宴会服务； 6. 新媒体营销策划或直播。	1. 具备五星级酒店资质； 2. 国际或国内知名度假型酒店集团； 3. 至少能提供 10 个实习岗位。
3	快捷连锁酒店	前厅服务、新媒体营销	1. 前台接待服务； 2. 新媒体营销策划或直播。	1. 国内或国际知名快捷酒店品牌； 2. 至少能提供 10 个实习岗位。
4	连锁餐饮公司	酒店餐饮服务、新媒体营销	1. 餐饮服务； 2. 新媒体营销策划或直播。	1. 国内或国际知名连锁餐饮公司； 2. 至少能提供 10 个实习岗位。
5	民宿集团	酒店前厅服务、客房服务、新媒体营销	1. 前台接待服务； 2. 客房清扫服务； 3. 新媒体营销策划或直播。	1. 国内知名民宿集团； 2. 至少能提供 10 个实习岗位。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学科研和教学实施需要的教材、图书及教学资源等。

1. 教材选用要求

按照《职业教育教材管理办法》，优先选用高职高专国家级、省级规划教材、新形态教材等和近三年出版的教材；适应酒店管理与数字化运营复合型技术技能型人才培养需求，鼓励专业教师与行业专家、技术骨干联合开发实训教材，将行业职业鉴定标准和新技术、新方法、新设备等相关知识融入教材。教材内容不追求较强的理论性和系统性，但应体现以工作过程为导向，以职业能力培养这一宗旨，尽可能地减少概念和原理论述，突出实践教学，充分贯彻理论上必须够用为度，加强职业能力培养的原则。取材紧密结合生产，内容浅显易懂，符合认识规律；能体现以学生为主体的理念；配有适当的习题，有利于学生对基本知识和基本技能的掌握。校内自编教材、实训指导书以及校企合作开发的自编教材要按照相关程序审核，确保质量。

2. 图书文献配备要求

专业图书文献配备满足人才培养、专业建设、教学科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。现有专业类图书文献主要包括：专业规范、酒店管理理论、餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、酒店数字化营销、酒店收益管理、国内外酒店信息、语言应用等类型；专业拓展图书文献主要包括：经济、管理、营销和文化等类型。引导学生查阅资源，了解行业前沿信息，养成自学的良好习惯。

3. 数字资源配备要求

（1）加强专业及课程的网络教学资源建设，满足数字化专业学习要求；

（2）根据专业教学改革需求，共享本专业教学资源库相关教学资源，建设在线开放课程，开发文本类、图形/图像类、音频类、视频类、动画类、虚拟仿真类以及微课、课件等教学资源。优化教学过程，提高教学质量和效率，以利于规范学生操作流程，有利于培养学生专业素质；

（3）逐步实现大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在专业教育教学中的广泛应用。

（四）教学方法

倡导因材施教、因需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。构建基于酒店服务过程的课程体系，实现教学目标能力化，实践教学全程化，课程体系项目化，教学环境职

业化，教学手段多元化。做到教学内容与岗位职能对接，教学项目与生产任务对接，教学环节与工作过程对接，教学效果与就业质量对接。

总结推广现代学徒制试点经验，普及启发式教学、探究式教学、讨论式教学、参与式教学、项目式教学、案例教学、情境教学、模块化、分层式教学等方式方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式在专业教学中的应用，强化职业能力、创新能力和就业能力的培养。结合酒店行业特点，将实习实训与行业需求紧密结合，专业核心课程至少要安排 1 项以上生产任务作为实习实训项目的实习。

（五）学习评价

凡列入培养方案的课程均要进行考核，实行考试、考查与实践操作相结合的考核办法。凡实践、实训、实习成绩达不到合格要求者，需重修。方案中不允许补考的课程考核不合格者须进行重修，允许补考的课程考核不合格者须进行补考，补考不合格者须进行重修。重修不合格者按学院有关文件规定处理。

公共基础课考核评价可依据《河南林业职业学院课程考核与成绩管理办法》进行，也可结合专业课需求，采用过程性评价与结果性评价相结合的方法，具体参考以下专业课考核评价要求。

专业课考核评价需融入职业资格标准，全面引入行业企业评价要素，将对应职业岗位的入职标准和具体要求体现到培养过程中，关注学生全面发展，科学评价学生的知识学习和技能训练效果，同时引导培养学生良好的行为习惯和职业素养。校企合作，邀请企业全面参与，依靠行业、企业设立监测指标，完善企业现场教学的督导标准，充分利用外部质量判断客观反映教学状态。

以项目教学、模块教学为主导，对学生的学习、工作成果分阶段、分层次进行考核：形成以学生、学校、企业三者共同评价的教学评价体系；以实操评价与形成性考核方式为主，以专业技能资格证考评为辅的综合考核方式；部分岗课赛证融通课程，可与企业评价、专业技术资格考试、“1+X”证书考试相结合，采用资格认证的形式进行课程评价。

岗位实习考核实行以企业为主、学校为辅的校企双方考核制度。岗位实习成绩由学生实习报告评价、实习过程表现评价和综合能力评价三部分组成。实习报告由校内指导教师评定，实习过程表现由校内指导教师与实习单位导师共同评价

决定，另由企业对学生整个实习过程中综合能力表现做出评价。岗位实习综合评价不合格者，不予取得相应学分。

毕业设计（论文）的成绩评定采取指导教师审核评分办法，根据真实性、规范性、可读性、简洁性、原创性等，判定毕业设计（论文）成绩与评语。成绩按照优、良、中、合格、不合格进行等级评定。

（六）质量管理

建立健全校（二级学院）两级的质量保障体系，在贯彻执行学校相关管理制度精神的基础上，制订和完善教学管理制度，使教学组织、实施和管理制度化、合理化、科学化，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

根据行业发展和人才需求，建立健全企业及第三方评价机构等多方参与的专业人才培养方案动态调整机制，强化教师参与教学和课程改革的效果评价与激励，做好人才培养质量评价与反馈。

建立校企合作的长效机制，健全岗位实习保障机制，精心选择实习企业（岗位），科学设计实习计划，以专业资源为平台，积极服务乡村农旅发展，与地方酒店企业进行合作，实现专业与企业“资源共享、人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”。

探索建设多方评价制度，真实评估酒店管理与数字化运营专业建设质量。全面采集学生（毕业生）、教师、管理人员日常学习、教学、工作、培训信息，在数据分析基础上实现科学决策专业设置、人才培养方案调整、制度设计、办学成本核算等功能。

规范学校与家长沟通制度、学生信息员制度、师生座谈会制度。

九、毕业要求

本专业学生在规定的学习期限内，修完专业人才培养方案规定的学习内容，修满规定学分，准予毕业。

本专业毕业学分规定为必修课程 100 学分（含军训及军事理论为 4 学分，劳动实践或社会实践 1 学分，华住特色线上课 3 学分）；限定选修课程 28 学分，任意选修课程学分 4 学分；毕业顶岗实习与毕业设计（论文）2 学分。总计 132

学分。

鼓励学生参加专业职业资格证、相关工种的职业技能鉴定和各类技能等级考核，取得相应职业资格证书和技术等级证书，获得相应学分；鼓励学生参加各种竞赛、比赛、创新创业实践、志愿服务及其他社会公益活动，获得相应学分；鼓励学生发表论文、申请专利、参与科研课题，获得相应学分。根据学院有关规定获得的学分可以进行转换。学分转换依据《河南林业职业学院学分制管理办法》、《河南林业职业学院学生参与创新创业和社会实践活动管理办法》执行。

其他依据《河南林业职业学院学生管理规定》执行。

酒店管理与数字化运营专业华住精英班毕业能力要求

序号	毕业能力要求
1	能够具备良好的口头表达能力，以职业化的语言、态度和形象，运用酒店服务、智能管理和数字化运营专业知识和技术展示有效的和合适的对客服务的技巧，满足客人需求。
2	能够辨识酒店宾客需求，寻找机会改进对客服务，建立和维持有效的对客关系。
3	能够初步处理突发事件与客人投诉。
4	能够以良好的口头表达，以酒店职业化的礼仪与酒店员工建立起亲密关系以促进团队精神和有效的双向交流，与具不同文化背景的客人有效沟通。
5	能运用英语进行简单的对话交流，能看懂酒店基础的专业标准。
6	能够操作计算机及常用办公软件。
7	能够具备良好的书面表达能力，通过理解和编写有效文档，实现工作中的有效沟通。
8	知晓酒店法律法规知识和设备使用知识，酒店职场的安全、环保、健康等要素，能够内化为自觉行为行动，同时传递和分享给酒店宾客和员工。
9	能运用酒店预定部、销售部、员工培训等初级管理岗位的专业知识完成班组管理工作。
10	具备团队领导能力、质量意识、标准意识和责任意识能够协调基础管理工作中的各项问题。
11	能熟练掌握检索工具，运用酒店智能信息技术进行自主学习。
12	具有持续扩展知识，提升能力的学习意识，了解酒店专业职业培训或继续教育途径。
13	熟悉河南省及全国酒店行业的发展现状及趋势。
14	懂酒店市场营销类基础知识，会市场营销基础概念，具有客户思维，具有大数据分析基础能力，并加以应用。

十、附录

表 8 酒店管理与数字化运营专业华住精英班教学进程总体安排表

课程性质	课程属性	序号	课程名称	学时			学分	学期与学时分配（周）						备注	
				总学时	理论	实践		一	二	三	四	五	六		
								26	26	26	24				
								每周学时数							
必修课	公共基础课	1	大学英语 1	64	48	16	4	4							理实一体+会话实践（能说会写）
		2	大学英语 2	64	40	24	4		4						理实一体+会话实践（能说会写）
		3	体育 1	32	4	28	2	2							
		4	体育 2	28	2	26	2		2						
		5	体育 3	38	4	34	2			2					课外限选
		6	思想道德与法治	48	48	0	3	4/ 1-12 周							理论教学+课外实践
		7	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	24	8	2		2						理论教学+课外实践
		8	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	40	8	3			4/ 1-10 周					理论教学+课外实践
		9	形势与政策	32	32	0	1	8 学时	8 学时	8 学时	8 学时				集中讲座
		10	大学生心理健康教育	32	24	8	2		2						理论教学+课外实践
		11	军事理论	36	36	0	2	2							线下 18+线上 18
		12	军事训练	168	0	168	2	3 周							线下
		13	大学生职业发展与就业指导	38	22	16	2					2			理论教学+课外实践 华住生职业生涯规划线上课程（90 分钟）
		14	大学生生态文明教育	16	8	8	1	16 学时							线下集中授课+实践
		15	中华优秀传统文化	32	26	6	2	2							理论教学+课外实践
		16	劳动教育	16	0	16	1	4 学时	4 学时	4 学时	4 学时				
	小计			724	358	366	35								
	专业基础课	群共享课	1	服务心理学	30	16	14	2	2						
			2	沟通技巧	30	8	22	2	2						能说
3			办公软件应用	30	6	24	2	2						会写	

	小计			90	30	60	6							
	1	酒店管理概论		30	20	10	2	2						
	2	酒店服务礼仪		72	20	52	6		6				单列	
	3	酒店服务英语口语		28	8	20	2			2			能说	
	4	管理学原理		60	40	20	4				4			
	5	化妆技巧		36	10	26	2	6/1-6周						
	6	Photoshop 应用		56	16	40	4			4				
	小计			282	114	168	20							
	华住课程	1	华住企业文化	16	16	0	1	16					线上	
		2	酒店集团化发展优势和经营模式	16	16	0	1	16					线上	
		3	新技术与酒店智能设计	16	16	0	1	16					线上	
	小计			48	48	0	3							
	专业核心课	1	中西餐技能综合训练 （竞赛课程）		90	20	70	5		3周				华住餐饮管理模块企业授课8学时
		2	前厅服务与数字化运营（1+X 证书对接课程、竞赛课程）		72	20	52	6		6				华住前台服务流程模块企业授课8学时
		3	客房服务与数字化运营		56	16	40	4			4			华住客房管理模块企业授课8学时
		4	酒店客户关系管理		28	18	10	2			2			能说
		5	酒店数字化营销		90	20	70	5			3周			单列（包括华住酒店销售营销模块企业授课8学时）能说会写
		6	酒店人力资源管理		56	30	26	4			4			会写
		小计			392	124	268	26						
		认知实习			60	0	60	2		2周				花会实习
		岗位实习			576	0	576	6				16周	8周	周24学时
		毕业设计或论文			30	0	30	2					1周	
	必修课小计			2202	674	1528	100							
选修课	专业选修课	1	调酒与咖啡 （竞赛课程）	56	10	46	4			4				
		2	茶艺	60	10	50	4				4			
		3	酒店花艺设计	30	10	20	2				1周		单列	
		4	急救技能操作	36	8	28	2	6/7-12周						
		5	乡村民宿产品创新设计	60	30	30	4				4		会写	

	6	自然教育	30	8	22	2				1 周			单列
	7	酒店收益管理	60	30	30	4				4			包括华住收益管理企业授课 8 学时
	8	会展策划	60	30	30	4				4			
	9	食品营养与膳食设计	30	10	20	2				2			
	12	旅游概论	32	32	0	2	2						线上
	13	中国旅游文化	56	56	0	4		4					线上
	14	河南省情	16	16	0	1	16 学时						线上
	15	专升本考前辅导	96	96	0	6						12/1-8 周	线上
	学分 41 (至少选修 28 学分)		622	346	276	41							
公共选修课	1	舞蹈鉴赏	32	16	16	2	2						理论教学+课外实践
	2	党史国史	18	18	0	1				18 学时			集中讲座
	3	创新与创业教育	16	8	8	1				16 学时			集中讲座
	4	普通话	16	16	0	1	16 学时						线上
	5	中华诗词鉴赏	16	16	0	1		16 学时					线上
	6	职业素养	16	16	0	1				16 学时			线上
	7	生理健康教育	16	16	0	1			16 学时				线上
	8	通识教育选修课	64	64	0	4	通识教育选修课由学校统一提供课程目录, 学生根据自己的兴趣和爱好自主选修。原则上每学期最多选修 1 门						线上
	学分 12 (至少选修 4 学分)		194	170	24	12							
	选修课小计		816	516	300	53							
	应修学分与课时合计		2690	862	1828	132							
	各学期开课门数						22	12	12	14			

备注:

1. 公共选修课要求每生需修完 4 学分。
2. 专业选修课要求每生学习 28 学分。

表9 集中实践环节教学进程安排表

实践地点	序号	课程名称	课程代码	学分	学时	周学时/周数					
						第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
校内	1	军事技能	12022400010001	2	168	56/3					
	2	劳动教育	1202240001000	1	16	4/0.2	4/0.2	4/0.2	4/0.2		
	3	酒店花艺设计	010768	2	30				30/1		
	4	中西餐技能综合训练		3	90		30/3				
校外	1	华住门店考察	04012404200009	0	24	8/0.2	8/0.2	8/0.2			
	2	牡丹花会实习	04012404200006	2	60		30/2				
	3	岗位实习	09012401040008	6	576					24/16	24/8
	4	毕业设计或论文（岗位实习期间开展）	09012401040009	2	30						30/1
实践技能课总计				18	994						
集中实践周数						3.4	5.4	0.4	1.2	16	9

附表 10 2024 级 酒店管理与数字化运营专业华住精英班教学计划执行版



学期	课程	学分	周学时	考试课	是否允许补考	实习实训安排	备注
第一 学期 15 周	大学英语 1	4	4	考试			
	体育 1	2	2	考试			
	思想道德与法治	3	4/1-12 周	考试			
	中华优秀传统文化	2	2	考查			
	服务心理学	2	2	考试			
	沟通技巧	2	2	考试			
	办公软件应用	2	2	考试	否		
	酒店管理概论	2	2	考试			
	化妆技巧	2	6/1-6 周	考查	否		
	急救技能操作	2	6/7-12 周	考试	否		
	舞蹈鉴赏	2	2	考查			
	形势与政策	0.25	2	考查			开 4 周
	军事理论	2	36				线上+线下
	军事训练	2	168				线下
	大学生生态文明教育	1	4	考查			大学生生态文明教育 4 周，周学时 4，课外实践。

	劳动教育	0.25	4				
	华住企业文化	1		考查			华住企业线上课程，由学生线上选课，企业评价。
	酒店集团化发展优势和经营模式	1		考查			
	新技术与酒店智能设计	1		考查			
第二学期 14周	大学英语 2	4	4	考试		花会实习 2 周	
	体育 2	2	2	考试			
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	2	考试			
	大学生心理健康教育	2	2	考查			
	酒店服务礼仪	6	6	考试	否		
	中西餐技能综合实训	6	30	考试	否		单列 3 周
	前厅服务与数字化运营	6	6	考试			
	形势与政策	0.25	2	考查			开 4 周
	劳动教育	0.25	4				
	认知实习	2	30				花会实习 2 周
第三学期 14周	体育 3	2	2	考试			
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	4/1-10 周	考试			
	酒店服务英语口语	2	2	考试			

	Photoshop 应用	4	4	考试	否		
	客房服务与数字化运营	4	4	考试	否		
	酒店客户关系管理	2	2	考试			
	酒店数字化营销	5	30	考试			单列 3 周
	酒店人力资源管理	4	4	考试			
	调酒与咖啡	4	4	考查	否		
	形势与政策	0.25	2	考查			开 4 周
	劳动教育	0.25	4				
第四 学期 16 周	大学生职业发展与就业指导	2	2	考查			
	管理学原理	4	4	考试			
	茶艺	4	4	考查	否		
	乡村民宿产品创新设计	4	4	考试	否		
	自然教育	2	30	考查			单列 1 周
	酒店收益管理	4	4	考试			
	会展策划	4	4	考试	否		
	食品营养与膳食设计	2	2	考试			
	酒店花艺设计	2	30	考查			单列 1 周
	党史国史（讲	1	本学期 18 学	考查			

	座)		时				
	形势与政策	0.25	2	考查			开 4 周
	劳动教育	0.25	4				
	创新与创业教育	1	本学期 16 学时				
第五学期 16 周	跟岗实习	4	24			安排学生 16 周跟岗实习	
第六学期 16 周	毕业设计/论文 (2 学分)+毕业实习 (安排学生 8 周跟岗实习, 2 学分)						
合计		132					

附表 11 2024 级 酒店管理与数字化运营专业华住精英班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
专业负责人	杨娟
<p>人才培养方案制定简要说明：</p> <p>2024 年 4 月-7 月，本教研室老师与华住集团以及洛阳区域人资经理进行多次座谈，讨论校企合作模式和人才培养模式，在此基础上，结合酒店行业发展的现状、用人标准，以及本校教学资源等特色，制定了 2024 年酒店管理与数字化运营人才培养方案。与此同时，在专业课程的安排上还对照相应职业岗位（群）的能力要求，推进岗课赛证融通，开展创新创业教育，以创新精神、创业精神和创新能力培养为导向，创新人才培养体制机制，全面深化人才培养模式和教育教学方法改革，依托校企合作，采用订单培养的模式对学生进行分类培养，为酒店行业 and 全社会培养优秀的应用型人才。</p>	
<p>学院（部）审核意见：</p> <div style="text-align: center;">   </div> <p style="text-align: right;">学院院长签字（盖章） 2024 年 8 月 21 日</p>	
<p>教务处审核意见：</p> <p style="text-align: right;">教务处处长签字（盖章） 年 月 日</p>	
<p>学校审核意见：</p> <p style="text-align: center;">校长签字</p> <p style="text-align: right;">学校公章 年 月 日</p>	

