



临汾职业技术学院
LINFEN VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE

酒店管理与数字化运营 专业人才培养方案



二〇二一年九月

目 录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标与培养规格.....	1
(一) 培养目标.....	1
(二) 培养规格.....	2
1. 素质.....	2
2. 知识.....	3
3. 能力.....	3
六、课程设置及要求.....	5
(一) 公共基础课程.....	5
(二) 专业(技能)课程.....	11
七、教学进程总体安排.....	17
八、实施保障.....	20
(一) 师资队伍.....	20
(二) 教学设施.....	21
1. 校内实训基地.....	21
2. 校外实训基地.....	22
(三) 教学资源.....	23
(四) 教学方法.....	23
(五) 学习评价.....	23
(六) 质量管理.....	24
九、毕业要求.....	25
十、附录.....	26

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理与数字化运营

专业代码：540106

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力者

三、修业年限

三年

四、职业面向

表 1 职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别	职业资格证书或技能等级 证书举例
旅游 大类 (54)	酒店管理与 数字化运营 (540106)	住宿业 (51) 餐饮业 (52)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 旅店服务员 (4-03-01-03) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 茶艺师	前台接待 客房协调 销售部协调 餐厅服务 康乐服务	X 证书: 酒店管理类: 1. 酒店收益管理 2. 酒店运营管理 3. 现代酒店服务质量管理 酒店服务运营类: 1. 前厅运营管理 2. 餐饮服务管理 3. 餐饮管理运行

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，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

本专业知识和技术技能，面向五星级酒店住宿的前厅服务员、中西餐厅服务员、客房管家服务员、茶艺礼仪师等职业群，以及能够从事民宿、酒店等接待国家政府机关人员的一线服务以及运营管理工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

1. 素质

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

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；能理解企业战略和适应企业文化，保守商业机密。

（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，能够形成一两项艺术特长

或爱好。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 了解与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

(3) 掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识。

(4) 掌握酒店业前厅、客房、餐饮服务与运营管理的基本理论以及安全、卫生相关知识。

(5) 熟悉酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识。

(6) 了解信息通讯技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识。

(7) 掌握酒店基层督导管理知识，熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术。

3. 能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，具备一定的英语听说、读写能力，熟练使用常用职业英语，并能进行一般业务沟通。

(3) 具备创新意识，能创造性的开展工作，满足宾客个性化要求。

(4) 具备解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。

(5) 具备酒店前厅接待、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服务与督导管理能力。

(6) 具备餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管理能力。

(7) 具备酒店组织架构设计、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。

(8) 具备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。

(9) 具备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能力。

六、课程设置及要求

酒店管理与数字化运营专业理论与实践并重，服务与管理互融，学生通过全面的理论知识学习和系统的实习、实训等，既应掌握必备的理论知识，又需具有较强的实际动手能力，具备较强的职业能力。

本专业毕业生应掌握岗位基本技能并取得一种职业资格，能很快胜任所从事的岗位工作。本专业毕业生面向住宿业、餐饮业的前厅服务员、客房服务员、旅店服务员、餐厅服务员、茶艺师等职业群，能够从事酒店、民宿等接待业的一线服务以及运营管理工作。以行业岗位需求为导向，培养服务于山西地区产业结构发展的应用型人才。面向企业信息化的整个产业链，针对、“酒店”“民宿”联系紧密的两大行业诸多岗位、技能大赛及1+X证书要求，加大核

心课程的建设力度，把行业标准融入教学内容，将 1+X 职业技能等级鉴定纳入实训计划。结合人才培养目标，基于“岗、课、赛、证”融合思路，按照学习者的认知规律和职业成长、能力递进规律，依据专业教学标准，校企专家共同构建“育训结合、能力递进”的模块化、项目化课程体系。

（一）公共基础课程

表 2 公共基础课程设置及要求

公共必修课程 1：高职军事理论实用课程	
课程目标 (含思政育人目标)	通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。
主要内容	《军事理论》教学内容：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。《军事技能》训练内容：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。
教学要求	军事课纳入人才培养体系，列入学校人才培养方案和教学计划，课程考核成绩记入学籍档案。军事课由《军事理论》《军事技能》两部分组成。普通高等学校要严格按纲施教、施训和考核。
公共必修课程 2：思想道德与法治	
课程目标	《思想道德与法治》是对大学生进行思想政治教育的主渠道和主阵地。《思想道德与法治》是高校思想政治理论课系列课程中的首门课程，回答了“我们是谁”这个根本的理论问题，既是后续课程探求“这是怎样的社会”和“这是怎样的时代”问题的理论出发点，又是其实践落脚点。通过课程教学，让学生自觉践行社会主义核心价值观，尊重和维护宪法法律权威，识大局、尊法治、修美德；矢志不渝听党话跟党走，争做社会主义合格建设者和可靠接班人。
主要内容	主要讲授马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系，帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和维护宪法法律权威，提升思想道德素质和法治素养。高等职业学校结合自身特点，注重加强对学生的职业道德教育。

教学要求	通过本课程的教学改革与建设，使学生具有明确的职业理想、良好的职业道德、科学的职业价值观和较完善的职业纪律素质，为高职各专业人才培养目标的实现以及高职学生成长成才和终生发展打下坚实的基础。在教学中注重多样化评价方式，综合考核学生的思想政治素质。
公共必修课程 3：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	
课程目标	本课程指导学生运用马克思主义的世界观和方法论去认识和分析问题，正确认识中国国情和社会主义建设的客观规律，确立建设中国特色社会主义的理想信念，增强在中国共产党领导下全面建设小康社会、加快推进社会主义现代化的自觉性和坚定性；引导大学生正确认识肩负的历史使命，努力成为德智体美全面发展的中国特色社会主义事业的建设者和接班人，这将为高职学生的健康成长、文明生活、科学发展打下良好的基础。
主要内容	本课程着重讲授中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，充分反映马克思主义中国化的两大理论成果，帮助学生系统掌握毛泽东思想、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产生的时代背景、实践基础、科学内涵、精神实质和历史地位。
教学要求	通过本课程的教学改革与实践，要求学生理解马克思主义中国化进程中将马克思主义基本原理与中国具体实际相结合的主线，理解中国化马克思主义理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，重点掌握中国特色社会主义理论体系，从而树立正确的世界观、人生观、价值观，能够坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，努力培养德智体美全面发展的、有理想、有道德、有文化、有纪律的社会主义事业的建设者和接班人。
公共必修课程 4：形势与政策	
课程目标	《形势与政策》是理论武装时效性、释疑解惑针对性、教育引导综合性都很强的一门高校思想政治理论课，是帮助大学生正确认识新时代国内外形势，深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性机遇和挑战的核心课程，是第一时间推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，引导大学生准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略的重要渠道。它要求及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑，宣传党中央大政方针，牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，培养担当民族复兴大任的时代新人。

主要内容	主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观、政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。
教学要求	通过形势与政策的教育，使学生开阔视野，全面准确地理解党的路线、方针和政策，不断提高大学生认识把握形势的能力，逐步树立马克思主义的形势观、政策观。教学中要定期组织任课教师开展集体备课，确定教学专题、明确教学重点、研制教学课件、规范教学要求。要准确把握教学内容，规范建设教学资源，创新设计教学方式，注重考核学习效果。帮助学生及时了解和正确对待国内外重大时事，促进大学生在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力，自觉坚持党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验，做合格的社会主义建设者和可靠接班人。
公共必修课程 5：体育与健康	
课程目标 (含思政育人目标)	本课程是高等教育的重要组成部分，以身体练习为主要手段，通过合理的体育教育及科学的体育训练，以达到增强体质、促进身体健康发展、养成良好锻炼习惯的教学目标，从而培养具有现代化体育素养及“健康第一”、“终身体育”理念的全面发展的高素质人才。
主要内容	健康知识（基础理论知识、运动损伤等）技能（田径、广播体操、健美操、篮球、太极拳、足球、羽毛球、体能训练、身体素质训练）。
教学要求	通过本课程的学习，学生将熟练掌握两项以上锻炼身体的基本方法和技能并能做到科学进行体育锻炼，提高自己的运动能力，能够具备一定的身体素质。建立起对自我、群体和社会的责任感；培养良好的体育道德和集体主义、社会主义、爱国主义精神，充分体现竞争意识，表现出良好的体育道德和团队精神。
公共必修课程 6：大学生心理健康教育	
课程目标 (含思政育人目标)	通过本课程学习，使学生了解心理健康相关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义；了解大学生的心理发展特征及异常表现；掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能。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；能够保持健康的心理状态更好地适应大学生活，将来更好地适应社会，为个人发展和民族复兴而不断努力，真正成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

主要内容	根据教育部发布的《普通高等学校学生心理健康教育课程教学基本要求》，针对高等院校学生心理素质水平状况和思想实际，共分 14 个项目，包括大学生心理健康概论、大学生心理咨询、大学生的环境适应与心理健康、大学生自我意识的发展、大学生的气质应用及性格优化、大学生的情绪管理、大学生的人际交往、大学生学习状态的提升、大学生的社团活动、大学生恋爱和性心理健康、大学生的求职择业与心理健康、大学生挫折心理调控、大学生网络心理健康和大学生生命教育。
教学要求	根据课程目标与教学内容编写讲义与活动方案，紧密联系学生实际生活，选择具有时代气息、真实反映社会、学生感兴趣的题材进行教学，使教学内容符合学生的知识水平、认知水平和心理发展水平，让学生对社会有较为全面、客观的认识。倡导体验式教学模式，根据不同的目标、内容、条件、资源，结合教学实际，以活动为载体，选用并创设丰富多彩的活动形式，使学生通过参与、合作、感知、体验、分享、反馈等方式获得成长。
公共必修课程 7：劳动教育	
课程目标 (含思政育人目标)	通过本课程的教学，突出强调劳动教育的思想性，强调理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好的劳动习惯。
主要内容	劳动知识和劳动技能包括日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动、劳动习惯、劳动情感和态度、劳动价值观。
教学要求	掌握新时期劳动教育的基本理念，明确参加劳动的重要意义，使学生具有参加日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动的意识，让学生动手实践、出力流汗，接受锻炼、磨炼意志，培养学生正确劳动价值观和良好的劳动品质。
公共必修课程 8：校园安全教育	
课程目标 (含思政育人目标)	通过安全教育，引导大学生树立安全第一意识和积极正确的安全观，将安全问题与个人发展同国家需要、社会发展相结合，为构筑平安人生主动付出积极的努力。
主要内容	国家安全、心理安全、人身安全、财物安全、消防安全、交通安全、食品安全、网络安全、防灾避险等安全基本知识。
教学要求	通过理论与实践相结合的教学方法对学生进行安全防范、安全信息搜索、安全管理等技能的针对性训练，使学生掌握以安全为前提的自我保护技能、沟通技能和解决问题技能。

公共限选课程 1：大学英语	
课程目标 (含思政育人目标)	本课程是高职高专教学的重要组成部分，是为培养拥护党的基本路线，适应生产、建设、管理、服务第一线的需要，德、智、体等方面全面发展的高技术专门型人才，是培养高职学生综合素质、提升职业可持续发展能力的重要课程。在加强英语语言基础知识和基本技能训练的同时，重视培养学生实际运用英语进行交流的能力。同时也依托教学内容，实现思政课程与英语课程同向同行的过程，培养德技兼备的高职人才。注重教学内容的职业性、实用性、实践性。
主要内容	高职英语听说读写译，以《新航标职业英语教学大纲》为导向，以应用（Application）为目的，以实践（Practice）为核心，以知识（Knowledge）为主线，以职业（Vocation）为背景，设计整个课程的教学过程。
教学要求	要求学生能听懂有关熟悉话题的演讲、讨论、辩论和报告的主要内容。能就国内普遍关心的问题，如环保、人口、和平与发展等用英语进行交谈，表明自己的态度和观点；能利用各种机会用英语进行真实交际。
公共限选课程 2：大学美育	
课程目标 (含思政育人目标)	使学生了解马克思主义美学的基本原理及美育的意义、任务和途径，掌握艺术鉴赏方法，树立正确的审美观，培养高尚、健康的审美理想和审美情趣，传承中华优秀传统文化，凝聚强大民族精神，塑造完美人格，提高审美能力。
主要内容	理解美学基本原理，掌握美的概念，了解审美门户及审美范畴，从自然审美、社会审美、科学审美、技术审美与艺术审美等方面对美的现象与形态进行剖析解读，树立学生审美意识。
教学要求	充分运用多媒体手段播放图片、音频和视频资料，直观、形象、全面呈现作品之美；实践环节可适当安排观赏演出、参观展览、分析文学影视作品等活动，使理论知识通过审美实践得到进一步理解和掌握。
公共限选课程 3：“四史”、中华优秀传统文化	
课程目标 (含思政育人目标)	本课程以学习和研究中华民族数千年所创造的灿烂文化为目的，使学生了解祖国的历史文化、提高人文素质、增强民族自信心、自尊心和自豪感，培养高尚的爱国主义情操，从而创造中华民族的美好未来。
主要内容	中国文化的历史地理环境、中国文化植根的经济基础、中国文化依赖的社会政治结构、中国传统文化的发展历程、多民族文化融合与中外文化交汇。

教学要求	本课程的教学，主要培养学生运用辩证唯物主义的观点，历史的、科学的分析中国传统文化的特点，准确而深刻的认识中华民族、认识中国的国情，以理性态度和务实精神继承传统、创造新的先进文化。
公共限选课程 4：职业发展与就业指导	
课程目标 (含思政育人目标)	基本了解职业发展的阶段特点，较为清晰的认识自身特性、职业特性及社会环境，了解就业形势与政策法规，掌握劳动力市场信息及相关职业分类，树立职业生涯发展的自主意识及积极正确的世界观、人生观、价值观和就业观。
主要内容	大学生自我认知与探索，职业生涯发展环境认知，规划的决策与方法、制定与实施，大学生职业生涯规划书的评估调整及心理维护，职业生涯规划书的制作。
教学要求	运用恰当的教学方法，使学生掌握新时期的就业观念，掌握求职资料准备的基本要求，掌握获取就业信息的方法，指导学生进行职业生涯规划，使学生通过对社会、职业和自身的认知，树立良好形象，建立和谐人际关系，积极适应职业角色和社会环境，做好从“学校人”到“社会人”转变的准备。
公共限选课程 5：创新创业教育	
课程目标 (含思政育人目标)	通过本课程的教学，使大学生了解就业形势与政策法规，掌握创新创业的方法途径，树立职业生涯发展的自主意识和创新意识。
主要内容	大学生自我认知与探索、职业生涯发展环境认知、规划的决策与方法、制定与实施、大学生职业生涯规划书的评估调整及心理维护、职业生涯规划书的制作。
教学要求	运用恰当的教学方法，使学生掌握新时期的就业观念，掌握求职资料准备的基本要求，掌握获取就业信息的方法，指导学生进行创新创业规划，使学生通过对社会、职业和自身的认知，具备自主创业的能力和素养。
公共限选课程 6：信息技术	
课程目标 (含思政育人目标)	提高学生的计算机素养，使学生具有利用计算机分析问题、解决问题的意识与能力，为将来应用计算机知识和技能解决专业实际问题打下必要的基础。培养学生热爱祖国、热爱科学的态度和创新精神。
主要内容	信息与计算机科学、微机硬件系统、软件系统、多媒体技术基础、数据库技术基础、程序设计基础、通信与网络技术、信息系统安全。

教学要求	掌握计算机基本应用技能，掌握计算机软硬件技术的基本概念，理解典型计算机系统的基本工作原理，理解信息技术与计算科学的基本概念，了解信息处理的基本过程，了解计算机网络、数据库、多媒体等技术的应用领域、基本概念和相关技术，培养信息系统安全与社会责任意识。
公共限选课程 7：职业素养	
课程目标 (含思政育人目标)	以计算机应用技术专业的培养目标为依据，立足服务区域经济发展，以创业与就业要求为基础，坚持育人为本，德育为先，培养学生良好的 IT 职业人文素养。实现个人职业生涯可持续发展，最终成为 IT 行业需要的合格高职人才培养高素质的技能型人才。把立德树人作为根本任务，培养学生的学习能力、交流沟通能力、团队协作、实践能力、创造能力、就业能力、创业能力等职业通用能力。
主要内容	职业化精神、职场沟通、职业形象、职场协作、时间管理、健康管理、学习管理、创新能力等。
教学要求	在教学过程中，要遵循学生职业素养养成的基本规律，以行动导向的工作任务为载体组织教学内容，通过校内外实训活动，强化学生对 IT 职业基本素养的认知和体验，提升 IT 职业基本素养。
公共限选课程 8：应用文写作	
课程目标 (含思政育人目标)	课程旨在使学生了解应用文体的特点以及应用文写作的基本规律与技巧，掌握常用应用文种的内容、格式及写作方法与要求。能够熟练运用应用文写作技巧，在日常生活、工作实践中正确写作常用应用文种，有较强逻辑思维能力及书面语言表达能力，能适应企业的要求。具备一定的审美和认知能力，知识更新能力和创造性思维能力。引导学生培育正确职业道德和工匠精神，树立敬业、科学、务实、严谨的工作态度，提升个人职业素养及就业竞争力。
主要内容	应用文写作概述、党政公文、事务文书财经文书、法律文书、社交礼仪文书就业文书，采用教学流程为“①任务→②探究→③讲授→④写作实训→⑤评价反馈→⑥反复修改”。
教学要求	本课程遵循高职教育“能力本位、就业导向”的培养目标，在课程设计中以多元智能的学生观和建构主义的学习观为教学理论指导，根据培养应用型人才综合素养所需，选取的主要学习内容为日常应用文、事务文书及公关文书的写作，使学生在写作过程中深化理解理论知识并掌握写作技能。

(二) 专业（技能）课程

1. 专业课程设计思路

坚持把立德树人作为根本任务,将习近平新时代中国特色社会主义思想和社会主义核心价值观融入专业知识教育、技术技能培养、社会实践教育各环节,实现全员、全过程、全方位“三全育人”的新局面,推动财富管理专业教学与思想政治理论课教学紧密结合、同向同行。

2. 专业（技能）课程设置及要求

表 3 专业（技能）课程设置及要求

专业（技能）基础课程 1：酒店心理学	
课程目标 (含思政育人目标)	使学生能通过观察、交流等方法了解酒店消费者的消费需求,从而提供更好的食、宿、行、游、购、娱等服务、能正确辨识消费者在酒店前的咨询、住宿过程中和住宿结束后遇到的各种问题并依据不同的顾客行为特征有针对性的处理好问题。为后续专业课打下坚实的基础,同时注意培养学生创新思维能力和健康的心理、按时交作业的时间观念和团队合作精神,为其成长为一名合格的酒店管理或服务人员奠定良好的基础。
主要内容	消费者的个性倾向、购买态度和购买决策、消费行为;前厅、饭店、客房、餐饮等产品售后等服务心理;酒店从业人员的职业心理素质、员工的激励、员工的心理保护和调适;人际关系和管理、群体心理、组织管理心理。
教学要求	提高对自身心理健康状态的分析和调适能力;对酒店消费者者全面认识和分析能力;激发消费者旅游需要和动机的能力;转变消费者态度的能力;调动消费者和酒店员工积极情绪的能力;建立良好的人际关系的能力;员工压力和挫折的处理能力。
专业（技能）基础课程 2：酒店英语	
课程目标 (含思政育人目标)	本课程旨在围绕酒店服务工作,教授一定的英语知识,重点训练和提高学生英语表达技能,使学生能在酒店服务工作中进行流利地交流,为境外游客提供服务。通过该课程的学习,使学生具有涉外酒店服务工作的接待、服务的实践能力,并使学生为进一步从事涉外酒店实践工作奠定良好的基础。
主要内容	前厅、客房、餐饮、商务中心、康乐、会议和购物服务等日常英语沟通交流。
教学要求	本课程采用模块化教学,使用任务驱动的教学方法,采用讲练结合、课内与课外、示范与实训相结合的方式实施教学,让学生获得实境模拟体验。此外,通过分组作用、角色扮演等启发引导的教学方法,引导学生积极思考、乐于实践,提高教、学、做一体化效果,提高英语沟通交流能力。

专业（技能）基础课程 3：管理学原理	
课程目标 (含思政育人目标)	本课程旨在使学生了解和掌握管理学的基本原理，树立现代管理思想观念，掌握管理的基本原理与职能，培养管理意识和创新意识；注重理论联系实际，具备一定的分析问题与解决管理实际问题的能力。
主要内容	管理的基本概念和理论和基本原理、管理的基本职能（决策、计划、组织、人力资源、领导与激励、沟通、控制等）。
教学要求	管理学原理是直接为培养学生的管理能力服务，同时为进一步学习专业课和日后的实际管理工作奠定基础，坚持理论与实务结合，以管理技能培养为主线。为专接本考试做准备。
专业（技能）基础课程 4：酒店安全法规	
课程目标 (含思政育人目标)	通过教学和实践，使学生明白从事酒店相关职位应该具备的基本法律知识、运用法律的能力和素养，全面系统地了解和掌握酒店方面的法律知识，提高将这些知识运用于具体工作实践的能力，为其今后从事酒店工作打下坚实基础。
主要内容	酒店同客人的权利与义务、酒店的设立分类与管理集团、星级评定制度、旅游饭店行业规范、酒店合同、酒店的法律、酒店侵权责任、酒店消防法律法规等。
教学要求	酒店同客人的权利与义务、酒店的设立分类与管理集团、星级评定制度、旅游饭店行业规范、酒店合同、酒店的法律、酒店侵权责任、酒店消防法律法规等。
专业（技能）基础课程 5：食品营养与卫生	
课程目标 (含思政育人目标)	通过学习，学生能够了解各类食品的营养素的组成、应用以及食品卫生的基础知识，并能运用所学的知识对常见各类伪劣食品进行鉴别的能力；按任务要求运用所学知识提出工作方案，完成工作任务的能力。
主要内容	人体营养需要、食品安全控制、食品原料营养价值评价及卫生管理、平衡膳食制定、餐饮卫生管理。
教学要求	坚持“过程”教学的原则，建立从职业岗位出发，学生为主导的思想。定期组织学生参加营养咨询、营养调查、食品营养与卫生社会服务等活动，从调查表、调查问卷的设计到实施的全过程都让学生亲自参与，让学生在真实的环境中提高专业技能。
专业（技能）基础课程 6：酒店服务礼仪	
课程目标 (含思政育人目标)	引导学生按照美的规律塑造自己，促进身心协调、健康发展。提高学生审美能力和美的表现力增强对生活的热爱和自信心，为走向社会，参与竞争创造条件。
主要内容	基本素质训练、基本技能训练、健美训练、协调训练、个人仪态行为训练。
教学要求	形体训练是身心健美，强化审美意识的重要渠道，教学过程中应使学生全面掌握形体训练的知识与技能，培养其个性和能力，对其进行艺术美教育陶冶情操。

专业（技能）核心课程 1：前厅服务与管理	
课程目标 (含思政育人目标)	通过本课程的学习，使学生具备酒店前厅的基本知识和工作能力，养成沟通协作、真诚待客的服务品质，为学生毕业后能够胜任酒店前厅的各工作岗位和学生的职业发展打下良好的专业基础。
主要内容	前厅业务基础、客史档案管理、总机服务、总台服务、礼宾服务、大堂及行政楼层服务、商务中心服务、宾客关系管理、前厅服务质量管理、前厅组织管理等。
教学要求	充分利用现有实训条件做好服务技能实训，优化课程结构，运用多种教学手段，使学生初步掌握管理技能。
专业（技能）核心课程 2：客房服务与管理	
课程目标 (含思政育人目标)	通过本课程的教学，使学生了解和熟悉星级涉外酒店中客房部的整体工作内容；理解并掌握该部门重要工作岗位的工作程序与方法；学生的职业发展打下良好的专业基础。
主要内容	客房业务基础、客房清扫、对客服务、公共区域清洁保养、布草房与洗衣房运转、客房部组织管理、客房部质量管理、客房部费用控制、客房部安全管理等。
教学要求	充分利用现有实训条件做好服务技能实训，优化课程结构，运用多种教学手段，使学生初步掌握管理技能。
专业（技能）核心课程 3：餐饮服务与管理	
课程目标 (含思政育人目标)	通过该课程的学习，使学生全面地了解餐饮部服务的的内容，掌握餐饮服务规范和操作技能，学会处理和解决餐饮服务与管理中的一般性问题，培养学生职业能力。
主要内容	餐饮行业发展概况、餐饮从业人员职业素养、餐饮服务基本技能、菜肴和酒水知识、中西餐服务流程和服务技巧、宴会服务、菜单设计、中西餐厅管理技巧等。
教学要求	充分利用现有实训条件做好服务技能实训，优化课程结构，运用多种教学手段，使学生初步掌握管理技能。
专业（技能）核心课程 4：酒店财务管理实务	
课程目标 (含思政育人目标)	通过本课程的学习，使学生初步理解酒店财务管理的主要概念、基本原理，掌握酒店财务管理的基本方法和技能，并学会对酒店财务管理方面的实际问题进行初步的分析、判断和处理。
主要内容	通过本课程的学习，使学生初步理解酒店财务管理的主要概念、基本原理，掌握酒店财务管理的基本方法和技能，并学会对酒店财务管理方面的实际问题进行初步的分析、判断和处理。

教学要求	充分利用信息化教学手段，搭建多维、活跃的课程平台，充分调动学生觉得积极性、主动性、创造性。
专业（技能）核心课程 5：酒店信息系统实务	
课程目标 （含思政育人目标）	通过本课程的学习，使学生初步理解酒店信息管理的主要概念、基本原理，掌握酒店信息管理的基本方法和技能，并学会对酒店信息管理方面的实际问题进行初步的分析、判断和处理。
主要内容	酒店信息技术基础、信息系统概要、客史管理、预定销售、前台收银、夜审与日审、价格体系管理、宴会销售系统等。
教学要求	采用“项目驱动、案例教学、理实一体化”教学模式，理论教学与实践教学内容融为一体，整个课堂以一个完整的酒店信息系统建设项目为驱动，根据典型酒店信息系统管理构建课程内容，强调学生的实践动手能力，保证学生能够运用所学知识开发和部署基于酒店信息系统环境下的模拟实操练习。充分利用信息化教学手段，搭建多维、活跃的课程平台，充分调动学生觉得积极性、主动性、创造性。充分利用本行业的企业资源，满足学生参观实训需要。
专业（核心）核心课程 6：酒店市场营销	
课程目标 （含思政育人目标）	通过本课程的学习，使学生熟悉酒店营销活动的基本过程，掌握酒店营销各环节的基本操作方法，能制订酒店营销计划，并能把酒店市场调研和分析方法与行业应用相结合，同时，具有酒店信息收集能力、酒店市场机会识别能力、以及团队合作精神。
主要内容	酒店市场营销原理、酒店营销信息系统及调研、酒店客源市场及其细分、酒店产品设计、酒店产品定价、酒店营销渠道选择与管理、酒店营销活动策划、市场营销活动管理与预算等。
教学要求	该课程设计以项目化基础设计酒店市场营销路线，即从培养酒店营销理念入手，打破以知识传授为主要特征的传统学科模式，以酒店营销计划制订的工作顺序为逻辑主轴组织教学过程。
专业（技能）核心课程 7：酒店人力资源管理	
课程目标 （含思政育人目标）	本课程通过教学使学生掌握酒店人力资源管理的基本理论和基础知识，熟练掌握人力资源管理的基本程序和方法，掌握各项人力资源工作操作技能，培养学生具有良好的沟通能力、应变能力、文案写作能力以及管理能力，提高学生可持续发展的能力。
主要内容	酒店人力资源管理概述、酒店工作分析、员工招聘与配置、酒店员工培训与开发、酒店绩效管理、薪酬管理、员工劳动关系等。

教学要求	充分利用信息化教学手段，搭建多维、活跃的课程平台，充分调动学生觉得积极性、主动性、创造性。充分利用本行业的企业资源，满足学生参观实训需要。
专业（技能）拓展课程 1：宴会设计与服务	
课程目标 (含思政育人目标)	通过本课程学习，使学生了解宴会基础知识，宴会动线通道、灯光色调、温度湿度知识，认知菜单作用及类型，掌握宴会运营、台面及美化知识与宴会服务技能，为客人营造舒适的宴会氛围。
主要内容	宴会历史、种类、宴会服务及会前会中会后管理、宴会场地设计、宴会色彩背景音乐服务特色设计、菜单设计、宴会餐台设计、宴会服务设计及运营。
教学要求	宴会设计与服务是一门实践性和操作性极强的课程，通过大量的案例和示范教学，要求学生能根据酒店宴会档次配备一定标准的餐具、布草家具酒具，能够自主设计菜单和命名，能高效完成摆台及宴会服务，设计各类大中型宴会台型。以职业技能大赛为推手，设计模块学习。
专业（技能）拓展课程 2：酒水知识与酒吧管理	
课程目标 (含思政育人目标)	通过系统地酒店管理专业的学生进行酒水知识与酒吧经营管理基础理论及相关技能的教学，使其了解并掌握各类酒及非酒精饮料的基本知识；熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求，中外名酒的分类、特点；通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制；熟悉酒吧各服务岗位的要求并掌握酒吧服务程序，使其掌握酒吧服务的相关技能；结合课程的教学，培养学生的动手能力和创新能力，增强学生就业竞争力。
主要内容	能按照行业规范熟练进行各类发酵酒(中国黄酒、啤酒、香槟酒、葡萄酒)的识别与服务；掌握常用酒水的相关知识与服务流程；能熟练操作各类酒服务的相关环节及细节。了解咖啡的起源、品种、饮用服务，熟悉世界著名咖啡品牌，掌握茶的种类、名品及饮用特点，了解其他无酒精饮料。
教学要求	本课程在课程标准确立的思路，打破原来以知识传授为主要特征的教学模式，以酒店、酒吧岗位工作任务需求调查分析为基点，以酒吧服务中对各类酒水的服务、管理知识和技能的要求为基础，旨在提高学生的酒吧管理、酒水管理及其服务技巧与技能。
专业（技能）拓展课程 3：会展实务	
课程目标 (含思政育人目标)	通过本课程的学习使学生了解和掌握从事会展工作所必需的会展策划、会展设计、会展设计、会展服务方面的基本理论、基本方法，使其具备从事酒店会展服务工作的基本能力。

主要内容	会展与会展业、会展调研立项策划、展前策划与营销、展会服务、会议实务、会展评估及会展文案写作等。
教学要求	本课程教学按照会展活动的具体流程来划分学习项目，每一项目的课程内容都基于行业的实际工作流程来进行设计和安排。通过实践教学让学生模拟展会的立项调研、现场服务、展会营销等工作内容，逐步提高学生从事会展行业工作的能力。
专业（技能）选修课程 4：茶文化茶艺	
课程目标 (含思政育人目标)	了解中国茶文化、茶叶基础知识，掌握茶事服务相关知识与技能，掌握不同茶艺表演特点及技能，能根据需求对茶艺馆进行主题场景布置及管理。
主要内容	茶文化与茶艺基本知识、茶艺表演、技能训练。
教学要求	该课程实践性强，课程教学中应注重理论与实践的统一，促进学生掌握相关内容与技能，并能根据实际需求设计合理的造型，“教、学、做”三位一体，以操作融于情景教学之中，实现“教、学、做”相结合的实践教学“情景”。
专业（技能）选修课程 5：饮食文化	
课程目标 (含思政育人目标)	学生通过该课程的学习，加强对中国的饮食文化的具体认知和品鉴，提高学生的生活品位和质量、饮食文化素养，促进德、智、美的全面发展，丰富知识面和人文素养，为今后职业生涯打下坚实的基础。
主要内容	营养学的相关知识；饮食文化的概念，研究的对象、内容和方法、研究的现状；环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；中国饮食文化区域性；饮食民俗。
教学要求	能从文化的视野解读饮食文化发展的不同现象，能把内在的文化素养在餐饮服务中体现出来，能对日常生活的饮食从营养学的角度进行简单分析。

七、教学进程总体安排

表 4 各教学环节总周数分配表

学期	军训	教学	认知实习	跟岗实习	顶岗实习	公益活动	毕业论文	总计
一	3	16	0.5	/	/	0.5	/	20
二	/	19	1	/	/	/	/	20
三	/	18	/	2	/	/	/	20
四	/	18	/	2	/	/	/	20
五	/	/	/	20	/	/	/	20
六	/	/	/	/	18	/	2	20
总计	3	89	1.5	6	20	0.5	/	120

表 5 总学时安排

类别	性质	学时	学时分配		课程占总学时比例
			理论学时	实践学时	
公共基础课程	公共基础必修课程	530	108	422	25.1%
	公共基础限选课程	216	70	146	
专业（技能）课程	专业（技能）基础课程	396	80	316	13.3%
	专业（技能）核心课程	504	84	420	16.9%
	专业（技能）拓展课程	288	56	232	9.7%
实训毕业实习	认知实习	60		60	2.0%
	跟岗实习	410		410	13.8%
	毕业/顶岗实习	520		520	17.5%
	毕业论文	50		50	1.6%
合计		2974	398	1536	100%
总学时		2974			
选修课学时		504		实践学时	1536
选修课占比		16%		实践学时占比	51.6%

表 6 教学进程安排表

类别	性质	序号	课程代码	课程名称	学分	考核类型		考核方式	学时分配			教学活动及各学期周学时分配						占总学时比		
						考试	考查		计划学时	理论教学	实践教学	第一学年		第二学年		第三学年				
												I 16 周	II 19 周	III 19 周	IV 19 周	V 19 周	VI 20 周			
公共基础必修课程		1	100000101	高职军事理论实用课程	4	▲		++	148	4	140	集中三周							5.0%	
		2	100000102	思想道德与法治	2	▲		++	34	14	20	2							1.0%	
		3	100000103	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	▲		++	80	30	50		2	2					2.7%	
		4	100000104	形势与政策	1			○	++	16	6	10	2次讲座	2次讲座	2次讲座	2次讲座				0.5%
		5	100000105	体育与健康	6	▲		+++	114	14	100	2	2	2					3.8%	
		6	100000106	大学生心理健康教育	2			○	++	34	14	20	2							1.0%
		7	100000107	信息技术	4			○	++	72	12	60	4							2.4%
		8	100000108	劳动教育	1			○	++	16		16	2次讲座	2次讲座	2次讲座	2次讲座				0.5%
		9	100000109	校园安全教育	1			○	++	16	10	6	2次讲座	2次讲座	2次讲座	2次讲座				0.5%

类别	性质	序号	课程代码	课程名称	学分	考核类型		考核方式	学时分配			教学活动及各学期周学时分配						占总学时比	
						考试	考查		计划学时	理论教学	实践教学	第一学年		第二学年		第三学年			
												I 16 周	II 19 周	III 19 周	IV 19 周	V 19 周	VI 20 周		
		小计			25				530	108	422	10	4	4				17.8%	
公共基础 限选课		1	100000210	应用文写作	2	▲		++	36	16	20	2						1.2%	
		2	100000211	“四史”、中华优秀传统文化	2			○	++	36	16	20		2				1.2%	
		3	100000212	大学英语	2	▲		++	36	16	20	2						1.2%	
		4	100000213	美育课程	2			○	++	36	10	26		2				1.2%	
		5	100000214	创新创业教育	2			○	++	36	6	30				2		1.2%	
		6	100000215	职业发展与就业指导	2			○	++	36	6	30				2		1.2%	
			小计			12				216	70	146	4	4		4			7.2%
		合计			37				746	178	568	14	8		4			25.1%	
专业（技能） 基础课程		1	540106316	酒店心理学	2			○	++	36	16	20		2				1.2%	
		2	540106317	酒店英语	4	▲		+++	72	16	56	4						2.4%	
		3	540106318	管理学原理	4	▲		++	72	12	60				4			2.4%	
		4	540106319	酒店服务礼仪	4			○	+++	72	12	60	4						2.4%
		5	540106320	食品营养与卫生	4			○	++	72	12	60		4					2.4%
		6	540106321	酒店法规	4			○	+++	72	12	60	4						2.4%
			小计			22				396	80	316	12	6		4			13.3%
	专业（技能） 核心课程		1	540106422	前厅服务与管理	4	▲		+++	72	12	60		4					2.4%
			2	540106423	客房服务与管理	4	▲		+++	72	12	60		4					2.4%
			3	540106424	餐饮服务与管理	4	▲		+++	72	12	60		4					2.4%
			4	540106425	酒店财务管理	4	▲		++	72	12	60			4				2.4%
			5	540106426	酒店信息管理系统	4	▲		++	72	12	60				4			2.4%
			6	540106427	酒店市场营销	4	▲		+++	72	12	60			4				2.4%
		7	540106428	酒店人力资源管理	4	▲		+++	72	12	60			4				2.4%	
		小计			28				504	84	420		12	12	4			16.9%	
专业（技能） 拓展课程		1	540106529	宴会设计与服务	4			○	+++	72	12	60			4			2.4%	
		2	540106530	茶文化与茶艺	2			○	+++	36	6	30		2				1.2%	
		3	540106531	饮食文化	2			○	++	36	16	20			2			1.2%	
		4	540106532	酒水知识与酒吧管理	4			○	+++	72	10	62			4			2.4%	
		5	540106533	会展实务	4			○	+++	72	12	60			4			2.4%	
		小计			16				288	56	232		2	8	6			9.7%	
		合计			66				1188	220	966	12	20	20	16			39.9%	

类别	性质	序号	课程代码	课程名称	学分	考核类型		考核方式	学时分配			教学活动及各学期周学时分配						占总学时比
						考试	考查		计划学时	理论教学	实践教学	第一学年		第二学年		第三学年		
												I 16 周	II 19 周	III 19 周	IV 19 周	V 19 周	VI 20 周	
认知实习	1	540106634	/	3				60		60							2.0%	
跟岗实习	2	540106635	/	28		○	+++	410		410							13.7%	
顶岗实习	3	540106636	/	25		○	+++	520		520							17.5%	
毕业论文	4	540106637	/	3				50		50							1.6%	
总计					162			2974	398, 13.4%	1536, 51.6%							100%	
课程总数					33													

备注：顶岗实习时间一般为6个月，折算520学时。毕业论文/毕业考试共计50学时。考核方式中，期末考试用“+”表示；过程性考核+期末考试用“++”表示；实践技能考核+平时成绩+期末考试用“+++”表示。

八、实施保障

（一）师资队伍

通过“校企互聘共培”的方式，充实以行业企业专业人才和能工巧匠为代表的兼职教师队伍，鼓励专任教师到企业实践，提高专任教师的职业教育能力，建立一支教育理念先进、实践能力强、教学水平高、专兼职结合、双师结构优化、双师素质优良的教师团队。

表7 教师队伍结构（单位：人）

专任教师数	其中			兼职教师数	其中		
	副教授	讲师	其它		高级职称	中级职称	其它
15	3	4	9	3	1	1	1
专业双师型教师数	8			专业带头人		骨干教师	
				1	6		

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

专业教室配有黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 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。

2. 校内实训基地

校内现有 7 个专业实训室，设备先进、贴近工作实际，为本专业所开设的课程进行理实一体化教学、岗位专项技能实训、工种考核等教学提供了保证。

表 8 校内实训基地一览表

序号	实训室名称	主要设备名称及数量	实训项目
1	模拟导游实训室	投影机、播放一体机、环形幕布、数字化教学系统，三维模拟教学资源、航空座椅	导游职业素养、导游服务程序、景点讲解服务、专题讲解服务、事故预防及处理
2	形体礼仪训练室	把杆、镜子、音响	基本姿态，基本素质练习，基本形态控制练习 各种社交、职业礼仪练习
3	茶艺室	茶艺桌椅、煮水壶、茶具、茶盘	茶具和茶叶的识别训练、茶具的使用训练、茶叶的泡制和基本插到训练
4	中餐实训室	中餐转盘圆桌、中餐座椅、台布、中餐餐具等	中餐摆台、中餐宴会设计、中餐斟酒服务、中餐点菜、上菜、分菜等服务
5	西餐实训室	西餐摆台实木方桌、西餐摆台实木椅、西餐摆台餐具、桌布等	西餐摆台、西餐宴会设计、西餐斟酒服务、西餐点菜、上菜、分菜等服务
6	客房实训室	单、双人床、客房布草、布草车、床头柜、行李架，数字教学平台	中式铺床、西式铺床、客房整理、客房清洁、客房接待
7	酒店信息实训室	计算机 教学软件	酒店信息管理

3. 校外实训基地

校外实训、跟岗实习、顶岗实习是高职教育不可缺少的一个重要教学环节，也是直接关系到人才培养目标能否实现的关键性环节。为有效培养学生的岗位工作能力，达到课程内容与职业标准对接，我们签约并且有良好合作关系的校外实训基地有 16 家，基本上满足了教师实践、学生识岗、顶岗实习和技能实训的需要，满足了学生从课堂教学、综合实训到跟岗、顶岗实习全过程校企共育的需要。

表 9 校外实训基地一览表

序号	基地名称	实训项目	联系人
1	苏州香格里拉大酒店	前厅、客房、餐饮服务管理	张晓燕
2	镇江涵田朗月星辰酒店	前厅、客房、餐饮服务管理	蔡正安
3	南京涵田栖云山房	客房、餐饮、康乐服务管理	蔡正安
4	苏州湾东太湖大酒店	客房、餐饮、信息服务管理	张晓燕
5	苏州日航酒店	前厅、客房、餐饮、酒吧、信息服务管理	张晓燕
6	苏州书香门第酒店	前厅、客房、餐饮、康乐	蔡正安
7	太湖国际会议中心大酒店	前厅、客房、餐饮、酒吧	张晓燕
8	金鸡湖凯宾斯基大酒店	前厅、客房、餐饮、礼仪	张晓燕
9	中茵皇冠假日酒店	前厅、客房、餐饮、礼仪	蔡正安
10	苏州同里湖大酒店	前厅、客房、餐饮、礼仪	张晓燕
11	临汾天鹅大酒店	前厅、客房、餐饮服务管理	于婷
12	临汾京都花园大饭店	前厅、客房、餐饮服务管理	郭喜平
13	华尧国际度假中心	客房、餐饮、康乐服务管理	张松
14	临汾思麦尔大酒店	前厅、客房、餐饮、康乐	刘进才
15	洪洞大酒店	前厅、客房、餐饮、酒吧	王娟娟
16	临汾可道酒店	综合	薛芳

（三）教学资源

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所需的教材资源、网络资源库、精品资源共享课、人文素养教学资源等。

1. 选用优质的国家级高职高专规划教材，深化校企合作，共同开发新形态系列教材

选用优质的国家级高职高专规划教材，深化校企合作，共同开发新形态系列教材充分利用多年来各出版社的教材建设成果，尤其是国家级“十三五”规划教材、“教育部高职高专规划教材”等精品教材、优质教材，根据本专业课程和教学要求选用合适的教材。同时，深入推进习近平新时代中国特色社会主义思想进教材、进课堂、进头脑，校企共建，融入新技术、新工艺、新规范等产业先进技术，采用新媒体等信息化手段，紧贴酒店、民宿发展前沿，开发具有直观性、互动性和成长性的新形态系列教材。

2. 建设“教学、培训、服务、研发”多形态信息化教学资源库

对标国家职业教育专业教学资源库建设标准，满足课程教学要求，校企“双元”合作开发，融入MES等新技术、新工艺、新规范，建成可持续更新、协同开放、整合共享、统一规划、服务区域经济的专业群教学资源库。内容涵盖微课、标准化操作视频、VR+ 虚拟仿真、题库及测评等资源。

（四）教学方法

推进课堂革命，实现教法改革。树立以学生为本的教学理念，

对接生产过程，以“实用性”为原则，深化项目导向、任务驱动、情境教学等教学方法改革，推动课堂革命，激发学生主动思考，不断提升学生的职业素养和职业能力。充分利用大数据、VR、AR 等信息技术，将真实酒店、民宿虚拟到 VR、AR 中，完善“互联网 + 职场化”教学模式，实施线上线下混合式、虚拟仿真、启发式等教学方法，促进“知识课堂”向“智慧课堂”转变。

（五）学习评价

人才培养方案规定开设的所有课程均需进行考核评价。根据课程特点和性质采用多元化的考核评价方式和方法，考核重点放在学生的综合素质及能力的评价方面，加大过程性考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。

课程考核与评价建议采用多元化形式，将过程性考核与结果性考核相结合，理论与实践相结合，线上与线下相结合，校内评价与企业评价相结合，他评、自评、互评相结合，根据课程不同特点，各考核项分配不同的比例进行成绩评定。

严格考试纪律，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。强化实习、实训、毕业设计（论文）等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。

表 10 课程考核内容及成绩评定表（1-6 学期）

课程类型	过程性考核			结果性考核
理论课程	过程性考核（40%）			结果性考核（60%）
	出勤考核(10%)	日常表现（10%）	作业（20%）	
理实一体化课程	过程性考核（50%）			结果性考核（50%） 期末进行理论考试
	出勤考核(10%)	日常表现（10%）	实训任务、作业（30%）	
	出勤次数	回答问题、参与讨论 积极参与小组活动	作业和实训是否能按时完成	期末考试卷面成绩
实训课程	过程性考核（60%）			结果性考核（40%） 进行实践考试
	出勤考核(10%)	实训完成情况（50%）		
	出勤次数	回答问题、参与讨论、实训任务完成情况		实践考试
跟岗和顶岗实习	由企业考核			企业考核

备注：根据课程不同特点，各考核项可分配不同的比例进行成绩评定。

（六）质量管理

建立专业建设诊断与改进机制，依据专业教学质量监控管理制度，对本专业的专业管理、师资队伍、教学资源、教学方法、教学评价、实习实训、毕业设计等实施质量监控。以提高教学质量为宗旨，以完善保证体系为重心，深化改革，驱动创新，对人才培养工作进行多元化、全方位、全过程、全环节的质量监控，加强教学质量管理工作，切实保障和促进人才培养质量的持续提升。

1. 加强日常教学组织与管理，实行与企业联动的实践教学督导制度，专业建设委员会及教学指导委员会成员、学院及系部各级领导干部定期巡课、听课、评教、评学，进行教学质量诊断。

2. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况进行分析，定期评价培养目标达成情况。

3. 加强教研室管理，定期开展公开课、示范课等教研活动，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

1. 学生须修完本专业培养方案中所有课程，全部合格，获得159学分；

2. 综合素质评价达合格以上水平，“专业综合水平测试、顶岗实习”合格；

3. 建议学生毕业前考取以下1至3项职业资格证书或技能等级证书。

表 11 相关职业技能等级证书一览表

序号	1+X 职业技能证书名称	等级	备注
1	酒店受益管理	初级、中级	任选
2	酒店运营管理	初级、中级	
3	现代酒店服务质量管理	初级、中级	
4	前厅运营管理	初级、中级	
5	餐饮服务管理	初级、中级	
6	餐饮管理运行	初级、中级	
7	会展管理	初级、中级	

十、附录

1. 临汾职业技术学院人才培养变更审批表

2. 临汾职业技术学院课程变更审批表

附录 1

临汾职业技术学院人才培养变更审批表

系 部		年 级	
专业名称			
变更情况 说 明	教研室主任签字： <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		
系 部 审核意见	系主任签字： <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		
教 务 处 审核意见	教务处长签字： <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		
分管领导 审核意见	分管院长签字： <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		

注：如变更内容较多，可附详细计划表说明情况。

教务处制

附录 2

临汾职业技术学院课程变更审批表

系 部		课程名称	
开设年级		开设学期	
变更内容	增设课程 <input type="checkbox"/> 取消课程 <input type="checkbox"/> 减少课时 <input type="checkbox"/> (原____课时, 变更为____课时) 增加课时 <input type="checkbox"/> (原____课时, 变更为____课时) 其 它 <input type="checkbox"/>		
变更原因 (详细说明)	教研室主任签字: <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		
系 部 审核意见	系主任签字: <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		
教 务 处 审核意见	教务处长签字: <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		
分管领导 审核意见	分管院长签字: <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		

注：如变更内容较多，可附详细计划表说明情况。

教务处制

