



阜新高等专科学校
FUXIN HIGHER TRAINING COLLEGE

酒店管理与数字化运营 专业人才培养方案 (2022 级)



2022 年 5 月 20 日

【专业简介】

酒店管理与数字化运营专业从 2011 年秋季正式开始招生,专业发展 11 年来,探索形成了以校企深度合作为理念,以强化专业技能、完善职业综合素养为核心的人才培养体系。专业教师队伍职称、年龄结构合理,绝大多数为硕士研究生和“双师型”教师,并且从酒店聘请了具有丰富实践经验的企业管理人员和业务骨干作为兼职教师,进一步提高了教学质量。本专业现有中餐服务实训室、西餐服务实训室、模拟客房实训室、客房操作实训室等四个校内实训室,还有沈阳凯莱酒店、北京深圳大厦酒店等多家校外高星级酒店实训基地,实行“校企共建、订单培养”的人才培养模式。并且与企业进行深度的校企合作,合作内容不仅局限于实习实训活动,而且拓展到了共建校内实训环境、共建教师队伍、共同制定专业人才培养方案等方面。坚持以赛促练,本专业学生分别在 2013 年、2016 年、2017 年、2018 年、2021 年的省级技能大赛中获得二等奖三次,三等奖三次,就业率也连年稳定在 98%以上,而且毕业生在各大酒店表现突出,有许多人已晋升到了管理岗位。

目 录

一、专业名称及代码	- 1 -
二、入学要求	- 1 -
三、修业年限（学制）	- 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	- 1 -
六、毕业要求	- 1 -
七、课程设置及修读要求	- 3 -
（一）公共基础与职业素质平台课（42 学分）	- 4 -
（二）专业平台课程（118 学分）	- 5 -
（三）公共选修与职业素质拓展课程（12 学分）	- 6 -
八、学年学期设置表	- 7 -
九、培养模式	- 7 -
十、实施保障	- 8 -
（一）师资队伍	- 8 -
（二）教学设施---校内与校外实践教学保障情况	- 9 -
（三）教学资源	- 10 -
（四）教学方法	- 10 -
（五）学习评价	- 10 -
（六）质量管理	- 10 -
十一、有关附件附表	- 10 -
（一）专业建设指导委员会	- 12 -
（二）课程设置情况表	- 12 -
1. 公共基础与职业素质平台课部分	- 12 -
2. 专业平台课部分	- 14 -
（三）专业人才培养方案审定意见	- 16 -
（四）课程体系执行表	- 18 -

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。

三、修业年限（学制）

学制：三年

四、职业面向

表 1：专业所属大类及主要岗位类别情况表

所属专业大类 (代码)	旅游大类 (64)	所属专业类 (代码)	旅游类 (6401)	对应行业 (代码)	住宿业(61) 餐饮业(62)
主要职业类别	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(4-03-02-07) 调酒师(4-03-02-09)				
主要岗位类别	前台接待 客房协调 餐厅服务				

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，积极培育和践行社会主义核心价值观，培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，适应现代酒店数字化运营发展需要，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能力，掌握现代酒店服务和管理知识与技能，能够在酒店、民宿、邮轮、餐饮企业从事前厅、餐饮、客房等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

1.素质

●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；

●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；

●具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养和数据化思维、工匠精神、创新思维；

●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；

●具有一定的审美和人文素养，具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的行为习惯与卫生习惯。

2.知识

●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；

●掌握良好的沟通、服务礼仪、服务心理学、相关法律法规等基础知识；

●熟悉酒店康乐、市场营销、公共关系、信息化和数字化应用等方面的知识；

●掌握酒店行业前厅、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；

●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

●具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

●具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

●具备创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求；

●具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况；

●具有运用数字化技术进行酒店前厅接待、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督导管理能力；

●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；

●具有一定的酒店数字化营销、公关策划等酒店运营与管理能力。

●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。

六、毕业要求

在规定学制期间完成培养计划中规定课程的学习且课程成绩均达到及格或以上水平，总学分达到的 172 学分，方可毕业并获得本专业毕业证书。

七、课程设置及修读要求

本专业的课程包括公共基础与职业素质平台课组、专业平台课组和公共选修与职业素质拓展课程，并涵盖有关实践教学环节，共 172 学分。

表 2：分类课程学时与学分分类统计表

类型	名称	总学时	学分	实践学时	实践学时占
公共基础课	1. 公共基础与职业素质平台课	720	42	296	41%
	2. 公共选修与职业素质拓展课程	192	12	120	63%
专业理论与实践课程	3. 专业群平台课程	272	16	156	57%
	4. 专业核心课程	576	32	338	59%
	5. 专门化领域课	528	30	302	57%
	6. 实习平台课	720	40	720	100%
合计		3008	172	1932	64%

（一）公共基础与职业素质平台课（42 学分）

通识教育课程分为思想政治素质与爱国主义教育课程、国防军事、双创教育与实践劳动、基础文化素质能力培养四类，共 42 学分，全部为必修学分。

1. 思想政治素质与爱国主义教育课程

思想政治素质与爱国主义教育课程包括思想道德与法治、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、习近平总书记教育重要论述讲义、党史国史教

育、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、传统文化与爱国主义教育、马克思主义基本原理、大学美育等课程，共 12.5 学分，全部为必修课程。主要引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的中国梦之中。

2.国防军事理论课程

国防军事课程分为军训、军事理论与国防教育等课程，共 3.5 学分，全部为必修课程。通过国防和军事课教学，使大学生了解当前国际军事斗争形势，掌握基本的军事技能和军事理论知识，履行法律所赋予的义务，为其成为高素质的社会主义建设者和保卫者奠定基础。

3.双创教育与实践劳动课程

双创教育与实践劳动课程包括大学生创新创业教育、大学生职业发展与就业指导、社会实践与大学生劳动教育等课程，共 5 学分，全部为必修课程。

培养创新思维与创业能力兼具的技能人才,服务地方区域经济发展,积极推动创新创业教育与思想政治教育紧密结合,与专业教育深度融合,促进学生全面发展,让创新引领创业,以创业带动就业。在教学实施过程中完成大学生职业生涯规划、大学生创新创业指导、大学生就业指导三个主要方面的教学内容，同时积极开展多种形式的创新创业活动与竞赛。

结合专业人才培养，依托实习实训和社会实践，使学生参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强学生的职业认同感和劳动自豪感，培育学生精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。每学期开设劳动教育课，并积极融入各假期的社会实践过程之中。

4.基础文化素质能力培养课程

基础文化素质能力培养课程包括体育、英语、信息技术、大学生心理健康、大学生卫生健康等课程，共 21 学分，全部为必修课程。

（二）专业平台课组课程（118 学分）

专业平台课组课程包括专业必修课组课程和实习平台课组课程，全部为必修课程。其中专业必修课组课程包括专业群平台课程、专业核心课程、专门化领域课程，共 78 学分；实习平台课组课程，共 40 学分。

1.专业必修课组课程（全部为必修课程）

（1）专业群平台课程（全部为必修课程）

本专业设置 5 门专业群平台课程，共 16 学分,全部为必修课程。

表 3：专业群平台课课程设置

课程名称	课程代码	学分	周学时	学周	含实践学时	开课学期
普通话训练		4	4	16	52	一
酒店服务礼仪		4	4	16	32	一
办公自动化与新媒体运营		4	4	18	36	三
茶文化与茶艺		2	2	18	18	四
酒店应用文写作		2	2	18	18	四

（2）专业核心课程（全部为必修课程）

本专业设置 7 门专业核心课程，共 32 学分,全部为必修课程。

表 4：专业核心课课程设置

课程名称	课程代码	学分	周学时	学周	含实践学时	开课学期
西餐文化与服务		4	4	18	50	二
餐饮服务与管理		6	6	18	64	二
客房服务与管理		4	4	18	44	三
民宿运营与管理		4	4	18	28	三
酒水服务与酒吧管理		6	4、2	36	72	三、四
前厅服务管理与数字化运营		4	2、2	36	44	三、四
酒店督导管理		4	4	18	36	四

（3）专门化领域课程（全部为必修课程）

本专业设置 11 门专门化领域课程，共 30 学分（不包含岗位职业培训学分）,全部为必修课程。

表5：专门化领域课程设置

课程名称	课程代码	学分	周学时	学周	含实践学时	开课学期
酒店经营管理		4	4	16	24	一
酒店服务心理学		2	2	16	12	一
形体训练		2	2	18	30	二
点菜师实务		4	4	18	36	二
酒店插花艺术		2	2	18	26	二
酒店服务英语		8	4	36	110	三、四
酒店安全与法规		2	2	18	14	四
康乐服务与管理		2	2	18	14	四
酒店公共关系实务		2	2	18	18	四
酒店数字化营销		2	2	18	18	四
岗位职业培训(酒店信息管理技术、沟通技巧、酒店财务管理、服务技能训练)		5*	40*	2	56*	四

2.实习平台课组课程（全部为必修课程）

实习平台课组课程共 40 学分,为必修课程。

表6：实习平台课组课程设置

课程名称	课程代码	学分	周学时	学周	含实践学时	开课学期
岗位实习		40	30	24	720	五、六

（三）公共选修与职业素质拓展课程（12 学分）

公共选修与职业素质拓展课程分为一级选修、二级选修、职业能力提升三部分，共 12 学分。

表7：公共选修与职业素质拓展设置一览表

课程分类名称	开设要求	备注
人文科学类选修课程（校级）	学校按年度统一开设，各专业学生选择学习。	可进行学分转化计算
自然科学类选修课程（校级）	学校按年度统一开设，各专业学生选择学习。	可进行学分转化计算
学生社团（校级）	参加社团获奖并获得学分	可进行学分转化计算
文体竞技（校级）	参加文体竞技获奖并获得学分	可进行学分转化计算
选修课（系级）	二级教学单位开设学生选择学习	不进行学分转化计算
大学生课外活动（系级）	----	不进行学分转化计算
专业第二课堂	参加校内专业第二课堂成绩排名前 10%可获得学分。	可进行学分转化计算

专业技能竞赛	学生职业技能大赛获奖可获得学分。	可进行学分转化计算
英语等级证书	英语等级证书获得学分可与相应级别的英语课程学分互认。	可进行学分转化计算
计算机等级证	计算机等级证书获得学分可与信息技术课程学分互认。	可进行学分转化计算
1+X 证书	获得本专业 1+X 证书可与专业核心课程学分互认。	可进行学分转化计算

八、学年学期设置表

表 8：学年学期设置表

年 级	一		二		三	
	1	2	3	4	5	6
学 期	1	2	3	4	5	6
学期总周数	20	20	20	20	20	20
军训周数	2	0	0	0	0	0
考试周数	1	1	1	1	1	1
社会实践周数	1	1	1	1	7	7
上课周数	16	18	18	18	12	12

九、培养模式

本专业立足于服务地方酒店业发展，遵循职业教育规律，根据酒店行业特点及对人才的需求，采取“校企共建、订单培养”的人才培养模式。即以院系为主导、企业订单培养为基础，以校企共建为特征，由院系、企业、学生三方共同参与的一种人才培养模式。

人才培养过程中，企业和学校两个育人主体相互融合，两个育人环境相互融合，企业文化与学校文化相互融合。企业和学校共同谋划专业建设与发展，企业直接参与专业人才培养方案制定，直接参与人才培养过程质量控制，直接参与教学过程评价，直接参与校内实训室建设，充分发挥其主体参与力。学生在校学习期间，企业骨干定期到校对企业文化以及专业知识进行授课，增强学生对企业的认同感，加强二者之间对接，最后学生到订单企业进行顶岗实习，进一步加深、细化、熟练已学的知识和技能，提高职业素养，最后择优就业。这种培养模式是一种工学结合、产教融合的理论与实践的密切结合。

十、实施保障

(一) 师资队伍

酒店管理专业现有专任教师 9 人(在读博士 1 人, 硕士学历 3 人, 本科学历 5 人), 教授 2 人, 副教授 3 人, 讲师 4 人, 其中 4 人拥有全国导游证、2 人拥有高级调酒师证及高级茶艺师证, 双师型教师比例达 55%。在抓好专业教师队伍建设的同时, 本专业还从酒店聘请了具有丰富实践经验的企业管理人员和业务骨干作为兼职教师。

表 9: 师资队伍情况表

教师类别	教师性质	姓名	教师职业能力情况
校内专任	专业带头人	刘晶	毕业于内蒙古民族大学, 硕士研究生学历, 副教授, 从教 16 年。辽宁省第十批“百千万人才工程”“万”层次人才; 阜新市第四批青年专业技术拔尖人才; 拥有导游证、茶艺师等职业证书和全国导游人员资格证考试(辽宁考区)面试评委资格, 双师型教师。曾先后获得优秀教师、十佳青年教师、优秀共产党员等称号并多次指导学生在省、市技能大赛中获奖。主讲餐饮服务与管理、酒店服务礼仪、酒店服务心理学等课程。
校内专任	专业教师	赖宝成	毕业于辽宁师范大学, 教授。先后发表国家级、省级论文 10 余篇, 参与多项科研课题。2016 年, 阜新高等专科学校先进工作者; 2011 年, 阜新高等专科学校名师荣誉称号, 2014 年, 阜新市社会科学立项课题优秀成果奖主讲酒店市场营销、酒店安全与法规。
校内专任	专业教师	王新	毕业于辽宁师范大学汉语言文学教育专业, 教授, 从教 36 年。辽宁省语言文字工作先进个人、辽宁省就业工作先进个人、教育局系统优秀党员、校级名师、校优秀教师、校先进工作者, 主讲酒店公共关系实务。
校内专任	专业教师	杨丽丽	毕业于渤海大学, 副教授。先后发表国家级、省级论文 10 余篇, 参与多项科研课题。曾荣获辽宁省大学生就业工作先进个人、阜新市教育局系统优秀共产党员、阜新市职业技能大赛优秀指导教师、阜新市人才智慧库“宣传文化旅游及广电咨询组”专家、校十佳青年教师、优秀共产党员。主讲普通话训练。
校内专任	专业教师	柏灵	毕业于沈阳师范大学旅游管理专业, 硕士研究生学历, 副教授, 从教 14 年。中级导游员, 双师型教师。主要荣誉: 辽宁省百千万人才工程“万”层次人才; 优秀班主任、优秀就业先进工作者等; 指导学生顶岗实习并多次获优秀指导教师称号, 负责人文系就业创业指导工作, 多次指导学生参加创业大赛并获奖。主讲客房服务与管理、点菜师实务、酒店督导管理。
校内专任	专业教师	马乐	毕业于鞍山师范学院, 从教 19 年, 讲师; 校十佳教师、阜新市职业技能大赛一等奖指导教师, 校优秀实习指导教师, 校优秀教师, 省微课大赛二等奖; 主讲酒店应用文写作。
校内专任	专业教师	吴师岚	毕业于辽宁大学, 讲师, 从教 18 年; 校优秀教师, 多次指导学生在省、市技能大赛中获奖。主讲前厅服务与管理、酒店插花艺术等。

校内专任	专业教师	李亚卓	毕业于渤海大学，教育硕士，讲师，从教14年。高级导游员、高级调酒师、高级茶艺师，双师型教师。国培旅游专业课程设计一等奖、2018年辽宁省微课大赛三等奖、2018省电大系统微课大赛二等奖和教学设计奖、2016年辽宁省导游职业技能大赛三等奖优秀指导教师、2016-2019市级职业技能大赛一等奖指导教师。主讲酒水服务与酒吧管理、康乐服务与管理、客源国概况等课程。
校内专任	专业教师	张漪婷	毕业于辽宁师范大学旅游管理专业，硕士研究生学历，博士在读，讲师，从教7年。人力资源管理师，星级酒店管理师，商务英语资格高级翻译员，双师型教师。校优秀教师，并多次指导学生在省、市技能大赛中获奖。主讲西餐文化与服务、形体训练等课程。
企业聘任	实践指导教师	王芳	北京深圳大厦酒店人力资源总监
企业聘任	实践指导教师	尤丽萍	沈阳凯莱酒店人力资源总监
企业聘任	实践指导教师	佟小娱	北京深圳大厦酒店人力资源部经理
企业聘任	实践指导教师	王庆富	沈阳凯莱酒店餐饮服务经理

(二) 教学设施---校内与校外实践教学保障情况

1.校内实践教学条件情况表

表 10： 校内实践教学场所情况表

序号	实践场所名称	主要完成的实训项目	主要设备设施及数量
1	中餐服务实训室	中餐服务、茶艺服务技能训练	中餐餐桌6张，宴会餐椅30把，工作台2张，中餐餐具、服务用具若干，茶具、茶叶若干
2	模拟客房实训室	中西式铺床、卧室清扫、卫生间清扫、开夜床等训练	双人床1张，衣柜一组，沙发一套，茶几一张，写字台一张，卫生间1间，床品和卫生用品若干
3	客房操作实训室	中西式铺床训练	单人床5张，布草若干
4	西餐服务实训室	西餐服务、酒水服务、鸡尾酒调制、咖啡制作以及插花训练	中餐餐桌6张，宴会餐椅30把，工作台2张，中餐摆台餐具若干，茶具若干；西餐桌2张，西餐椅30把，西餐餐具若干；调酒器皿、酒水若干；咖啡机、咖啡杯若干；花器、花材若干

2.校外实践教学条件情况表

表 11： 校外实践教学情况表（校企合作）

序号	企业名称	主要合作内容
1	北京深圳大厦酒店	北京深圳大厦酒店是一家由锦江国际管理公司管理的高档四星级涉外酒店，开业至今已20年，拥有一个可容纳350名宾客、面积为400平方米的宴会大厅、5个大小不同的会议室或宴会厅，以及各式各样的康乐设施，为宾客提供全方位一条龙的服务。

2	沈阳凯莱酒店	沈阳凯莱大酒店是由中国沈阳大粮发展公司和英属维尔京岛合资创办的酒店，于1995年9月开业，是沈阳地区开业较早的外资酒店之一，由凯莱国际酒店集团管理，该集团在2002年度被评为中国酒店管理集团20强之一。
---	--------	---

（三）教学资源

教材选用国家高职高专规划教材，同时使用国家职业教育资源数字资源库（智慧职教平台），积极使用国家精品课资源网，中国大学慕课等网络教学平台进行日常教学，达到传统教材与数字化教材兼容使用；校本教学资源可供学生免费使用；学校图书馆有大量相关专业的期刊、专业用书和影像资料，上述教学资源可满足学生日常教学需求。

（四）教学方法

教学方法上, 理论教学主要采用讲授与讨论分析相结合, 运用案例教学法, 探究教学法等; 实训教学强调精讲多练, 主要采用示范与训练结合的教学方法。以学生为中心, 教师适时引导, 及时总结, 鼓励学生在自主摸索与学习的过程中, 充分发挥主观能动性, 主动探究, 积极进取, 团结协作, 实现在做中学、学中做, 真正把专业知识及职业技能学精学实学到位, 为实习就业做好充足的准备。

（五）学习评价

课程考核采用教学过程中的考核评价和期末考核评价相结合的方式。教学过程中的考核评价和期末考核评价所占比例依据课程性质确定。过程性考核一般针对各个学习环节, 如: 课堂考勤、课堂表现、作业、单元测试等进行考核, 期末考核评价主要以闭卷笔试、随堂考核或综合测评的形式进行。

（六）质量管理

1.建立和完善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、人才培养方案更新等方面标准建设, 通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进, 实现人才培养规格。

2.完善教学管理机制, 严明教学纪律, 加强日常教学组织运行与管理, 建立健全巡课听课、评教、评学等制度, 定期开展公开课、示范课等教研活动。

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。

4.专业教研室将充分利用评价分析结果，进一步加强专业建设。

十一、有关附件附表

- (一) 专业建设指导委员会
- (二) 课程设置情况表
- (三) 专业人才培养方案审定意见
- (四) 课程体系执行表

修订日期：2022年5月20日

(一) 专业建设指导委员会

姓名	职务	工作单位/职称	联系电话
魏彤光	主任	阜新高等专科学校/副校长	18641877887
李春雨	副主任	阜新高等专科学校/教务处长	13898541802
赖宝成	成员	阜新高等专科学校/文旅系主任	18641875885
杨丽丽	成员	阜新高等专科学校/文旅系副主任	15841876741
王芳	成员	北京深圳大厦酒店/人力资源总监	13911687928
尤丽萍	成员	沈阳凯莱酒店/人力资源总监	13304048626
刘晶	成员	阜新高等专科学校/教研室主任	15941881958
柏灵	成员	阜新高等专科学校/专业教师	15041898818
马乐	成员	阜新高等专科学校/专业教师	13204318280
吴师岚	成员	阜新高等专科学校/专业教师	15904220911
李亚卓	成员	阜新高等专科学校/专业教师	18504189565
张漪婷	成员	阜新高等专科学校/专业教师	13020385708
佟小娱	成员	北京深圳大厦酒店/人力资源部经理	13911687822
王庆富	成员	沈阳凯莱酒店/餐饮服务经理	13304049873

(二) 课程设置情况表

1. 公共基础与职业素质平台课部分

课程名称	课程目标	课程主要教学内容	课程教学要求 (考核评价体系)
思想道德与法治	引导学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华民族传统美德，弘扬中国精神，尊重和维宪法、法律权威，提升思想道德素质和法治素养，从而使具备优秀的思想道德素质和法治素养。	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。包括思想政治教育、道德教育、法治教育等内容。	理论+实践 期末考试+平时 实践过程性考核
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	使学生对马克思主义中国化过程中形成的理论成果有更加准确的把握；对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革、复兴的历史进程、历史变革、历史成就有更加深刻的认识；对中国	以马克思主义中国化为主线，集中阐述马克思主义中国化理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，反应中国共产党不断推进马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合的历史	理论+实践 期末考试+平时 实践过程性考核

	共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略有更加透彻的理解；使学生学会运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题。	史进程和基本经验；以马克思主义中国化最新理论成果（习近平新时代中国特色社会主义思想）为重点，全面把握中国特色社会主义进入新时代，系统阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位，充分反映全面建成社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴中国梦的战略部署。	
形势与政策	使学生更加准确地把握党的历史发展的主题主线、主流本质；使学生正确认识我国经济社会发展形势、政策及其给自身带来的机遇和挑战有；使学生更加透彻的理解党的创新理论，坚定走好中国道路、实现中华民族伟大复兴的信心和决心；引导广大大学生为社会主义现代化建设奉献青春力量。	以习近平新时代中国特色社会主义思想特别是习近平总书记最新重要讲话精神为主线，全面贯彻落实党的历次全会精神，系统阐释党的百年奋斗重大成就和历史经验，深入阐释我国沉着应对百年变局和世纪疫情，深入阐释“十四五”良好开局和发展态势及党中央关于经济发展、新发展理念、构建新发展格局等重大决策部署，充分反映习近平总书记关于时代趋势和国际局势的重大判断。	理论 平时过程性考核
大学美育	1. 通过艺术、自然、社会人生诸种形态的审美教育以及潜移默化的方式，培养大学生健康完整的人格。 2. 借助新媒体手段，适应媒体变革带来的对教育方式、思维方式的变革，实现新媒体环境下的最优化教学效果。	大学美育课程共6个部分，第1部分导论包括审美教育溯源等内容；第2部分美术之美包括再现与表现、意境等内容；第3部分诗歌之美包括抒情表意等内容；第4部分戏剧之美包括剧场之美等内容；第5部分人生之美包括人生之美的前提等内容；第6部分小城之美包括潮州小城之美探寻等内容。	理论教学 考查
军事理论与国防教育	。国防教育——军事理论课程是按照中国《兵役法》《国防法》《国防教育法》等法律基本要求开设的，通过国防教育——军事理论课程学习，增强大学生的中国国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，树立总体国家安全观，为中国国家培养高素质后备人才奠定基础。	概述：介绍习近平强军思想及新时代国防教育；中国国防：讲述了国防教育概念及法规，以及现代国防的内涵和外延等内容；国家安全：讲述了分析国际战略格局及中国周边的安全形势的方式；军事思想：讲述了中国源远流长、博大精深的军事思想发展史及其特点，以及毛泽东军事思想的概念及内容；现代化战争：讲述了新军事变革的发展趋势及战争形态的发展历史，以及当今面临的战争形式；信息化装备：讲述了信息化装备及新概念武器、核生化武器等；军事高技术：讲述了军事与技术发展的关系、技术对中国国防的重大影响。	理论教学 考查
大学生创新创业教育	本课程目的是为大学生创新创业提供全面指导，帮助大学生培养创新精神、创业意识和创新创业能力。不仅为大学生创新创业理论知识积累，而且为有志于创新创业的大学生提供平台支持，让大学生在最短的时间内最大限度地延展人生的宽度和广度，积累起人生最宝贵的经验值和成就感。	了解创新创业的内涵和知识；提升创新创业能力；辨识创新创业机会；整合创新创业资源；选择创新创业模式；规避创新创业风险；制定创新创业计划并实践。	本课程采取线上线下教学相结合的方式，教学。成绩评定采用过程性评价考核：课件学习20% + 出勤20% + 课堂参与10% + 作业20% + 期末考试30%
大学生职业发展与就业指导	通过本门课程教学，使学生树立起职业生涯发展的自觉意识，树立积极正确职业态度和就业观	了解职业发展的阶段特点；清晰地了解自身角色特性、未来职业的特性以及社会环境；了解就业形势与政策法规；掌	本课程采取线上线下教学相结合的方式，教学。

	念,把个人发展和国家需要、社会发展相结合,确立职业的概念和意识,愿意为实现个人的生涯发展和社会发展主动做出努力的积极态度。	握基本的劳动力市场相关信息、相关的职业分类知识以及就业创业的基本知识。	成绩评定采用过程性评价考核: 课件学习 20% + 出勤 20% + 课堂参与 10% + 作业 20% + 期末考试 30%。
社会实践与大学生劳动教育	准确把握社会主义建设者和接班人的劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平的培养要求,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,全面提高学生劳动素养,增强学生社会实践能力,培养他们的社会责任感,弘扬砥砺奋进的时代精神,促进学生全方面发展。	根据新时代劳动教育精神以及人才培养方案,明确劳动教育课程的教学目标,以劳动精神、劳模精神和工匠精神为核心加强马克思主义劳动观理论教育,落脚劳动实践教学,劳动教育实践教学内容包括日常生活劳动教育、生产劳动教育和服务性劳动教育三个方面。	要求学生完成规定次数的实践活动,实践活动完成过程和效果由二级学部负责考核。

2. 专业平台课部分

课程名称	课程目标	课程主要教学内容	课程教学要求(考核评价体系)
酒水服务与酒吧管理	知识目标: 熟悉发酵酒、蒸馏酒、软饮料等各种酒水饮料常识性知识,包括产地、等级、口感特色。 能力目标: 能进行葡萄酒侍酒服务及经典鸡尾酒的调制。 素质目标: 具有良好的服务意识;成为懂酒水知识的酒店经理人。	发酵酒、蒸馏酒、软饮料等酒水知识 鸡尾酒的调制 葡萄酒侍酒服务等	采用教学过程中的考核评价和期末考核评价相结合的方式
西餐文化与服务	知识目标: 了解西餐文化以及西餐菜单编写、西餐餐具、西餐宴会餐前准备和服务等知识。 能力目标: 能辨别西餐用具的种类及用途,熟练地使用西餐用具;能描述西餐菜单、菜式、酒水;能进行西餐服务、客房送餐服务和酒会服务;能使用流畅的西餐对客服务用语,适应各种西餐厅的工作要求。 素质目标: 具备在西餐厅工作的职业素养,胜任西餐厅服务和基层管理工作。让学生树立更好的从业道德,服务技术更符合职业规范。	酒店西餐服务岗前基本知识 西餐服务基本环节 西餐厅服务 西餐宴会服务 西餐宴会设计	采用教学过程中的考核评价和期末考核评价相结合的方式
餐饮服务与管理	知识目标: 熟悉饭店餐饮业的发展历史、现状及未来发展趋势;全面掌握饭店餐饮服务的各种流程及方法;掌握饭店餐饮管理的基本理论。 能力目标: 熟练掌握餐饮服务的基本技能;具备一般团队和散客的餐饮接待能力;具备宴会服务能力;具备酒店餐饮的基层管理能力。 素质目标: 具有良好的为顾客、为酒店、为社会服务的意识;具有良好的职业道德、诚信观念和事业责任心;树立团队意识、协作精神。	饭店餐饮概述 餐饮服务基本技能 餐饮服务程序 宴会服务 餐厅布局 菜单的设计 餐饮原料的采购与库存管理 餐饮营销	采用教学过程中的考核评价和期末考核评价相结合的方式
前厅服务管理与数字化运营	知识目标: 掌握酒店前厅运营的基本知识;了解前厅服务与管理中的英语专业术语及基本服务用语。 能力目标: 掌握做为前厅部新员工应具备的必要技能;掌握前厅部对客服务操作技能;掌握基层管理人员相应的管理能力。 素质目标: 具有一个“酒店人”的基本素质;具	基础知识模块 前厅部基础知识;前厅的部门划分、人员安排和工作内容;前厅布局。 对客服务模块 客房类型、房价;预定	采用教学过程中的考核评价和期末考核评价相结合的方式

	<p>有高效、细心、全面考虑问题的职业素质；具有良好的职业道德和以顾客为服务中心、服务者与被服务者人格平等的理念。提高学生的社会公德意识，养成健康的工作习惯和生活习惯；具有质量意识、安全意识、信息素养和数据化思维，具备数字化营销和运营的创新精神和工匠精神。</p>	<p>客房操作；接待程序；离店程序；话务中心服务程序。</p> <p>案例实践活动模块 大堂副理工作职责和宾客投诉解决；金钥匙的工作安排和物品存储服务。</p>	
客房服务与管理	<p>知识目标：掌握客房服务的基本知识、服务技能和相应管理知识等。</p> <p>能力目标：掌握客房清扫程序；做床、地毯和大理石地面的清洁技能；接待服务技能等客房服务能力。</p> <p>素质目标：培养学生良好的思想道德素质；具备细心、周密、热情的服务意识；团结、协作、宽容的合作意识；灵活、克制、诚信的职业意识。</p>	<p>客房基础知识 客房清洁整理 公共区域 洗衣房、制服房与布草房 综合服务</p>	采用教学过程中的考核评价和期末考核评价相结合的方式
民宿运营与管理	<p>知识目标：掌握民宿接待服务、管理和产品开发推广的相关知识与方法。</p> <p>能力目标：具有民宿设计、服务和管理能力；民宿产品开发和推广能力。</p> <p>素质目标：通过本课程的学习，培养学生良好的职业素质，创新精神，集体意识和社会责任心，养成认真负责，诚实守信的爱岗敬业精神。</p>	<p>民宿概述 民宿设计和投资 民宿的设立 民宿产品的开发 民宿的接待服务 民宿的日常管理 民宿 IP 建设与传播 国内外民宿建设及未来发展布局</p>	采用教学过程中的考核评价和期末考核评价相结合的方式
酒店督导管理	<p>知识目标：熟悉酒店基层组织管理，掌握处理投诉的程序与技巧；掌握建立良好的人际关系方法；管理的领导艺术和技巧；掌握前厅、客房和餐饮等部门领班与主管工作内容和职责。</p> <p>能力目标：能制定领班与主管范围内的工作计划和培训新员工的能力；能妥善处理客人投诉；能看懂各部门领班与主管常用表格；掌握前厅、客房及餐饮等部门领班与主管工作流程。</p> <p>素质目标：具备独立学习新技术的方法能力、人际交往及有效沟通能力；培养学生的合作能力及交流与协商能力；培养学生勇于创新、敬业、乐业的工作作风。</p>	<p>酒店基层管理概论 酒店基层管理基本职能 酒店基层培训 酒店基层服务质量管理 酒店基层管理中的人际关系与沟通 酒店基层管理实务</p>	采用教学过程中的考核评价和期末考核评价相结合的方式

(三)

2022 级人才培养方案制（修）订审核意见表

教学单位名称		文化旅游系			
人才培养方案专业名称		酒店管理与数字化运营			
制（修） 订参与人	姓名	职称	学历学位	工作年限	人员身份
	赖宝成	教授	本科/学士	35	系主任
	杨丽丽	副教授	本科/学士	19	系副主任
	刘晶	副教授	硕士研究生/硕士	16	教研室主任
	柏灵	副教授	硕士研究生/硕士	14	专业教师
	马乐	讲师	本科/学士	19	专业教师
	吴师岚	讲师	本科/学士	18	专业教师
	李亚卓	讲师	本科/硕士	14	专业教师
	张漪婷	讲师	硕士研究生/博士在读	7	专业教师
	王芳			23	北京深圳大厦酒店人力资源总监
	尤丽萍			26	沈阳凯莱酒店人力资源总监
制（修） 订依据	1. 《高等职业学校专业教学标准》； 2. 教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成[2019]13号）； 3. 教育部职成司《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函[2019]61号） 4. 《阜新高等专科学校专业人才培养方案制订工作指导意见》				
制（修） 订基本情 况	2022 级三年制高职酒店管理与数字化运营专业人才培养方案，制定 5 门专业群平台课，8 门专业核心课，11 门专门化领域课，1 门岗位实习课程，共 172 学分。				

<p>教学单位审核意见：</p> <p>负责人签字（公章）： 年 月 日</p>	<p>教务处审核意见：</p> <p>负责人签字（公章）： 年 月 日</p>
<p>学校主管 领导意见</p>	<p>负责人签字（公章）： 年 月 日</p>
<p>学校党委 意见</p>	<p>负责人签字（公章）： 年 月 日</p>

(四) 课程体系执行表

阜新高等专科学校酒店管理与数字化运营专业人才培养方案课程体系执行表（三年制高职）																			
教学课程体系类别	序号	课程名称	课程代码	教学形式	授课方式	评价方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	开设学期	是否进入周学时	按学期分配课程（周学时）						
													第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	
公共基础与职业素养平台课程组	1	思想道德与法治		理实一体	学时授课	考试	3	54	48	6	1	是	3						
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系		理实一体	学时授课	考试	4	64	54	10	2	是		3					
	3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论		理实一体	学时授课	考试	3	54	36	18	3	是			3				
	4	形势与政策		理论讲授	专题授课	考试	2	36	36	0	1-6	否	※	※	※	※	※	※	
	5	习近平总书记教育重要论述讲义		理论讲授	专题授课	考查	0.5	9	9	0	1	否	※						
	6	党史国史教育		理论讲授	专题授课	考查	0.5	9	9	0	2	否		※					
	7	传统文化与爱国主义教育		专题讲座	专题授课	考查	0.5	9	9	0	3	否			※				
	8	马克思主义基本原理		理论讲授	专题授课	考查	0.5	9	9	0	4	否					※		
	9	大学美育		专题讲座	专题授课	考查	0.5	9	9	0	4	否					※		
	10	军训		理实一体	学时授课	考查	3	54	0	54	1	否	※						
	11	军事理论与国防教育		理论讲授	专题授课	考查	0.5	9	9	0	1	否	※						
	12	大学生创新创业教育		专题讲座	专题授课	考查	1	18	9	9	2-3	否		※	※				
	13	大学生职业发展与就业指导		专题讲座	专题授课	考查	1.5	24	12	12	1.4-6	否	※				※	※	※
	14	社会实践与大学生劳动教育		社会实践	自主实践	考查	2.5	40	0	40	1-4	否	※	※	※	※			
	15	体育1-2-3		理实一体	学时授课	考试	6	104	30	74	1-3	是	2	2	2				
	16	英语1-2		理论讲授	学时授课	考试	8	136	136	0	1-2	是	4	4					
	17	信息技术		理实一体	学时授课	考试	4	64	0	64	1	是	4						
	18	大学生心理健康		理实一体	专题授课	考查	2	36	18	18	1-2	否	※	※					
	19	大学生卫生健康		理实一体	专题授课	考查	1	18	9	9	1、4	否	※				※		
公共基础与职业素养平台课程组计入总学时、周学时数及学分合计								44	756	442	314			13	9	5	0	0	0
专业平台课程组	20	普通话训练		理实一体	学时授课	考查	4	64	12	52	1	是	4						
	21	酒店服务礼仪		理实一体	学时授课	考查	4	64	32	32	1	是	4						
	22	办公自动化与新媒体运营		理实一体	学时授课	考查	4	72	36	36	3	是			4				
	23	茶文化茶艺		理实一体	学时授课	考查	2	36	18	18	4	是				2			
	24	酒店应用文写作		理实一体	学时授课	考查	2	36	18	18	4	是				2			
	25	西餐文化与服务		理实一体	学时授课	考试	4	72	22	50	2	是		4					
	26	餐饮服务与管理		理实一体	学时授课	考试	6	108	44	64	2	是		6					
	27	客房服务与管理		理实一体	学时授课	考试	4	72	28	44	3	是			4				
	28	民宿运营与管理		理实一体	学时授课	考试	4	72	44	28	3	是			4				
	29	酒水服务与酒吧管理		理实一体	学时授课	考试	6	108	36	72	3-4	是			4	2			
	30	前厅服务管理与数字化运营		理实一体	学时授课	考试	4	72	28	44	3-4	是			2	2			
	31	酒店督导管理		理实一体	学时授课	考试	4	72	36	36	4	是				4			
	32	酒店经营管理		理实一体	学时授课	考试	4	64	40	24	1	是	4						
	33	酒店服务心理学		理实一体	学时授课	考试	2	32	20	12	1	是	2						
	34	形体训练		理实一体	学时授课	考查	2	36	6	30	2	是		2					
	35	点菜师实务		理实一体	学时授课	考试	4	72	36	36	2	是		4					
	36	酒店插花艺术		理实一体	学时授课	考查	2	36	10	26	2	是		2					
	37	酒店服务英语		理实一体	学时授课	考试	8	144	34	110	3-4	是			4	4			
	38	酒店安全与法规		理实一体	学时授课	考查	2	36	22	14	4	是					2		
	39	康乐服务与管理		理实一体	学时授课	考查	2	36	22	14	4	是					2		
40	酒店公共关系实务		理实一体	学时授课	考查	2	36	18	18	4	是					2			
41	酒店数字化营销		理实一体	学时授课	考查	2	36	18	18	4	是					2			
42	岗位职业培训（酒店信息技术、沟通技巧、酒店财务管理、服务技能训练）		理实一体	学时授课	考查	5*	80*	24*	56*	4	否					2W			
43	岗位实习		岗位实践	学时授课	考查	40	720	0	720	5-6	是							30	30
专业教学课程组计入总学时、周学时数及学分合计								118	2096	580	1516			14	18	22	24	30	30
公共选修与职业素养拓展课程	1	人文科学类选修课程（校级）	学分置换不编码	理论讲授	专题授课	考试	1	16	16	0		否							
	2	自然科学类选修课程（校级）	学分置换不编码	理论讲授	专题授课	考试	1	16	16	0		否							
	3	学生社团（校级）	学分置换不编码	活动参与	专题授课	考查	1	16	0	16		否							
	4	文体竞技（校级）	学分置换不编码	竞技比赛	专题授课	考查	1	16	0	16		否							
	5	选修课（系级）	学分置换不编码	理论讲授	专题授课	考试	0.5	8	8	0		否							
	6	大学生课外活动（系级）	学分置换不编码	活动参与	专题授课	考查	0.5	8	0	8		否							
	7	专业第二课堂	学分置换不编码	专项参与	专项实践	认证	2	32	16	16		否							
	8	专业技能竞赛	学分置换不编码	专项参与	专项实践	认证	1	16	0	16		否							
	9	英语等级证书	学分置换不编码	自主考取	标准认证	认证	0.5	8	8	0		否							
	10	计算机等级证	学分置换不编码	选择考取	标准认证	认证	0.5	8	8	0		否							
	11	1+X证书	学分置换不编码	选择考取	标准认证	认证	3	48	0	48		否							
公共选修与职业素养拓展课程组计入总学时、周学时数及学分合计								12	192	72	120								
合计								174	3044	1094	1950			27	27	27	24	30	30