

目 录

一、专业名称（专业代码）	- 3 -
二、入学要求	- 3 -
三、基本修业年限	- 3 -
四、职业面向	- 3 -
五、培养目标	- 4 -
六、培养规格	- 4 -
（一）素质	- 5 -
（二）知识	- 5 -
（三）能力	- 6 -
七、课程设置及学时安排	- 6 -
（一）职业能力分析	- 6 -
（二）课程设置	- 7 -
（三）课程描述	- 10 -
八、教学进程总体安排	- 21 -
（一）学期周数分配表	- 22 -
（二）教学进程表	错误！未定义书签。
九、实施保障	错误！未定义书签。
（一）党建保障	错误！未定义书签。
（二）师资队伍	错误！未定义书签。
（三）教学设施	错误！未定义书签。
（四）教学资源	28
（五）教学方法	错误！未定义书签。
（六）学习评价	错误！未定义书签。
（七）质量管理	错误！未定义书签。
十、毕业要求	错误！未定义书签。



（一）毕业学分要求	错误！未定义书签。
（二）证书要求	错误！未定义书签。
（三）学分认定、积累与转换	错误！未定义书签。
十一、编写说明	错误！未定义书签。
（一）人才培养模式	错误！未定义书签。
（二）课程建设思路	错误！未定义书签。
（三）实训室建设原则	错误！未定义书签。
十二、附录	错误！未定义书签。
（一）学生发展核心素养	错误！未定义书签。
（二）实践育人教学安排表	错误！未定义书签。

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

(一) 专业名称

酒店管理与数字化运营

(二) 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

全日制三年。对退役军人、下岗职工、农民工和新型职业农民等群体在标准不降前提下，实行弹性学习时间和多元教学模式，可根据学习需求，灵活、合理、弹性安排学习时间。

四、职业面向

根据《中华人民共和国职业分类大典》和 1+X 证书试点目录以及教育部专业标准，经分析研究，酒店管理与数字化运营专业职业面向如下表所示。

面向住宿业、餐饮业的接待服务、数字化运营与管理等岗位（群）

表 4-1 本专业职业面向

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)	主要岗位群或技 术领域举例	职业资格证书 或技能等级证 书举例
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	住宿业 (61)	旅店服务员 4-03-01-03	在旅店、旅社、居民 客栈、公寓、家庭旅 馆，为宾客提供咨	前厅服务员、客房 服务员、餐厅服务 员

旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (62)	餐厅服务员 4-03-02-05	在餐饮场所,安排 顾客座位,点配菜 点、进行宴会设	餐厅服务员
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (62)	茶艺师 4-03-02-07	在茶室和茶楼,展 示茶水冲泡流程	茶艺师
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (62)	咖啡师 4-03-02-08	在咖啡馆和西餐 厅,对咖啡进行拼 配、烘炒、制作;	咖啡师
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (62)	调酒师 4-03-02-09	在酒吧和餐厅,进 行酒水配置、销	调酒师
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (62)	调饮师 4-03-02-10	以水果、奶、茶 叶等食材为原料,	调饮师
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (62)	侍酒师 4-03-02-12	从事餐厅葡萄酒 文化普及、酒单	侍酒师
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	餐饮业 (62)	宴会定制服务 师 4-03-02-13	从事宴会主题策 划,定制并组织	宴会定制服务 师

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定,德智体美劳全面发展,掌握扎实的科
学文化基础和消费者行为心理、营 销、酒店督导管理及相关法律法规
等知识,具备酒店接待服务、沟通、运营管理、数字化技术应用、营
销等能力,具有良好的服务意识、人文素养和信息素养,能够从事酒
店、餐饮、 民宿以及邮轮等旅游住宿、餐饮新业态和高端接待业的服
务、数字化运营与管理工 作,适应经济发展急需的“讲政治、守诚信、精
技能、记乡愁”的高素质复合型技术技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求:

(一) 素质

1. 坚决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、国家认同感、中华民族自豪感，具有正确的世界观、人生观、价值观。

2. 崇尚宪法、遵纪守法、明德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，具有较强的实践能力，遵守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、绿色环保意识、安全意识、数学素养、信息素养、创新精神、逻辑思维；

4. 具有良好的身心素质、人文素养和一定的审美能力，具有健康的体魄和心理、健全的人格，热爱一到两项运动项目，养成一到两项艺术特长；

5. 具有良好的学习方法、生活习惯、行为习惯和自我管理能力，具有职业生涯规划意识。

(二) 知识

1. 基础知识

(1) 掌握必备的思想政理论知识的核内涵和实践要求；

(2) 掌握一定的文化基础知识和人文社会科学知识，掌握本专业必需的数学、英语、信息技术应用和体育与健康等基础知识；

(3) 掌握文献查阅的基本知识；

(4) 掌握国家、行业的相关标准和安全规范；

(5) 掌握服务礼仪的基本规范。

2. 专业知识

(1) 掌握酒店管理与服务知识；

(2) 掌握酒店业国际国内发展动向，行业文化及服务专业知识。

(3) 掌握与酒店服务业相关的方针、政策、法律法规和国际惯例知识；

- (4) 掌握常用计算机办公软件和酒店系统软件等相关专业理论知识；
- (5) 掌握酒店管理领域的理论前沿和发展动态知识。

(三) 能力

1. 方法能力

- (1) 具备对新知识、新技能的学习能力和创新、创业能力；
- (2) 具备独立寻找解决问题途径的能力；
- (3) 具备独立制作工作计划、组织协调完成任务的能力；

2. 专业能力

(1) 具备熟练运用酒店基础管理能力及酒店业相关的法律法规的应用能力；

(2) 具备酒店管理数字化业务处理能力，住宿、餐饮业数据采集、分析和应用能力，酒店产品营销与推广、新媒体运营与管理的能力；

(3) 具备酒店服务中所涉及的专业技能及基础管理能力，含酒店接待、中餐宴会设计与服务、西餐服务与管理、酒水服务等专业所需必备能力；

(4) 具有线上和线下对客服务接待及运营的能力；

(5) 具备良好的酒店管理职业素养，良好的与客沟通能力、具备面对突发事件的处理和应变能力，具备较高的组织、管理、协调能力，具有团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力；

3. 职业生涯发展能力

能够准确把握行业发展趋势，具备独立、科学规划职业生涯的能力，能够随社会、经济、技术的更新发展不断更新、提升个人素养，具有终身学习的发展理念。

七、课程设置及学时安排

(一) 职业能力分析

以本专业的的主要就业面向岗位为主，按照职业岗位工作顺序和各道工序中每项工作的具体要求为标准，确定完成工作所需的能力和支撑能力的

知识。

表 2 典型工作任务与职业能力分析表

序号	工作领域	典型工作任务	职业能力	对应课程
1	前厅管理 及服务	前厅服务：前厅接待、入住与退房业务、迎宾、行李寄存、文件收发等	掌握酒店软件的应用能力 掌握前厅部门各岗位工作能力	《前厅客房服务与管理》 《酒店管理概论》 《酒店英语》 《酒店职业素养与礼仪》
		前厅管理：投诉处理、组织协调、团队管理	具备基础管理能力 具备协调组织能力 具备应急事故处理能力	《前厅客房服务与管理》 《管理学基础》 《酒店英语》 《酒店职业素养与礼仪》
2	客房管理 及服务	客房服务：客房清洁、开夜床、遗留物品处理、托婴、洗衣、擦鞋、物品租借、公共区域维护	具备客房服务能力 具备酒店软件使用能力 具备组织协调沟通能力	《酒店管理概论》 《前厅客房服务与管理》 《酒店英语》 《酒店职业素养与礼仪》
		客房管理：排班、检查已清洁客房、分工协调、抽查、计划卫生、编制部门总结计划。	具备基础管理能力 具备良好沟通协调组织能力 具备应急事故处理能力	《酒店管理概论》 《管理学基础》 《酒店英语》 《酒店职业素养与礼仪》
3	餐饮管理	餐饮服务：中西餐主题	掌握餐饮服务技	《餐饮服务与管理》

及服务	摆台与设计、餐间服务、包房服务、点菜、引位服务等	能 掌握语言表达、组织沟通能力	《酒店英语》 《酒水服务》 《酒店职业素养与礼仪》
	餐饮管理：餐饮销售、餐厅检查、排班、特殊事故的处理、员工考核、处理协调员工内部问题、工作计划及总结的编制	具备基础管理能力 具备协调组织能力 具备应急事故处理能力	《餐饮服务与管理》 《酒水服务》 《管理学基础》 《酒店英语》 《酒店职业素养与礼仪》
	咖啡师：咖啡调制、咖啡豆等材料选购与存储、店面经营管理、客户维护	具备咖啡制作技能 具备基础管理能力 具备基础财务能力 具备协调组织能力	《酒水服务》 《酒店数字营销》 《产品拍摄及短视频制作》 《酒店职业素养与礼仪》
	茶艺师：茶叶营销、茶叶选购与存储、六大茶类的冲泡、茶具维护、客户维护	具备茶艺表演技能 具备基础管理能力 具备基础财务能力 具备协调组织能力	《酒水服务》 《酒店数字营销》 《产品拍摄及短视频制作》 《酒店职业素养与礼仪》
	调酒师：鸡尾酒调制、	具备鸡尾酒调制	《酒水服务》

	鸡尾酒营销、各大酒类的维护与管理、客户关系的维护	能力 具备基础管理能力 具备基础财务管理能力 具备协调组织能力	《酒店数字营销》 《产品拍摄及短视频制作》 《酒店职业素养与礼仪》
	侍酒师：葡萄酒开瓶、品酒服务、侍酒服务	葡萄酒品鉴能力 葡萄酒侍酒服务 葡萄酒营销能力	《酒水服务》 《酒店数字营销》 《产品拍摄及短视频制作》 《酒店职业素养与礼仪》
	酒店数字营销：酒店数字营销软件的使用、数字营销策略制定、推广宣传及营销产品的数字了解	具备数字化软件操作技能、具备数字营销技巧、具备良好的礼仪服务及沟通技巧	《酒水服务》 《酒店数字营销》 《产品拍摄及短视频制作》 《酒店职业素养与礼仪》

(二) 课程设置

根据人才培养目标和规格，课程体系结构如表 3 所示：

表 3 本专业课程体系结构一览表

课程性质		学分	学时	实践学时	占总学时百分比 (%)
公共基础课程		13	218	66	8.2%
专业 (技能) 课程	专业基础课程	16	288	134	10.8%
	专业核心课程	24	424	304	15.9%
	专业实践课程	40	888	628	33.4%
	专业选修课程	10	180	130	6.8%

实践环节总学时	—	1568	—	58.9%
选修课总学时	—	288	—	10.8%
教学总学时	2662			

(三) 课程描述

1. 公共基础课程

表 4 公共基础课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	引导学生增强“四个意识”、坚定“四个自信”、衷心拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”，坚定理想信念，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持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奋斗之中。使学生了解习近平新时代中国特色社会主义思想，是新时代中国共产党的思想旗帜，是国家政治生活和社会生活的根本指针，是当代中国马克思主义、二十一世纪马克思主义。	学习“八个明确”和“十四个坚持”核心要义，涵盖历史方位、鲜明主题、奋斗目标、发展方式、总体布局、战略布局、发展动力、发展保障、安全保障、外部环境、政治保证、治国理政世界观方法论、价值观等方面内容。	48
2	思想道德修养与法律基础	引导学生树立中国特色社会主义的共同理想，坚定对马克思主义的信念，增强学生的爱国主义情感；引导学生自觉地加强道德修养和法律素养，切实地提高自身的道德素质和法律素质。	理想信念、中国精神、道德践行、廉洁修身、法制与法治。	48
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	掌握毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想的基本原理，会用毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想分析和解决实际问题。	毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想。	36

4	中国近现代史纲要	了解中国近现代史，筑牢中国特色社会主义理论自信、道路自信、制度自信和文化自信，巩固中华民族认同。	近现代中国社会发展和革命、建设、改革的历史进程及其内在的规律性。	18
5	贵州省情	使大学生全面了解贵州、认识贵州，把握贵州经济社会的基本特征和发展规律，激发贵州大学生热爱贵州、宣传贵州和建设贵州的积极性和热情。	贵州特殊的地理环境；贵州悠久的发展历史和多民族的社会环境；潜力巨大的经济发展基础；贵州蓬勃发展的社会事业；贵州的社会主义政治、文化、社会和生态建设。	18
6	形势与政策	能科学预测和准确把握形势与政策发展的客观规律，形成正确的政治观。	国内外时事政治、高等教育的发展现状及其趋势、国内外及省内的形势与发展趋势。	32
7	生态文明教育	提高生态文明意识，形成正确的生态文明价值观，养成生态文明行为。	生态文明基本理论和知识教育、生态文明意识教育、生态文明技能教育、生态文明法治教育。	18
8	大学语文	掌握大学语文基本知识，具备语言文字表达能力。	语言文字表达、沟通、人文素养。	68
9	大学数学	能利用数学思维和逻辑分析问题、解决问题。	函数微积分的基本概念、基本理论和基本运算；微分方程、矩阵、偏导数基本概念及基本理论；数学建模初步知识等。	68
10	大学英语	具备日常英语口语交流与基本书面沟通能力。	日常英语口语、书面基本规范用语。	68
11	信息技术	结合职业岗位要求和专业能力发展需要，着重培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养。在学习信息技术基础知识、基本技能的过程中，提升认知、合作与创新能力，发展本学科的核心素养，培养适应职业发展需要的信息能力。	信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步。	32
12	军事理论	树立正确的国防价值观，增强关注国防、参与国防建设、尽国防	国防军事理论	36

		之义务的意识。		
1 3	军事技能	树立正确的国防价值观，增强关注国防、参与国防建设、尽国防之义务的意识。	军事技能训练	112
1 4	大学体育	在体育教学中为学生提供职业实用性的锻炼和帮助，提高学生的职业和环境适应的能力。	针对不同专业学生开设和职业相关的特色课程及训练。	108
1 5	劳动教育与 实践	引导学生树立正确的劳动观点和劳动态度，热爱劳动和劳动人民，培养成劳动习惯。理解劳动创造价值，具有劳动自立意识和主动服务他人、服务社会的情怀。	工业、农业、商业、社会服务等基本劳动知识与实践。	16
1 6	大学生心理 健康教育	树立心理健康的意识，了解自身的心理特点和性格特征，正确认识自己、接纳自己，能够进行自我调适或寻求帮助。	心理健康的基础知识、自我心理调适、了解自我、学习方法与生涯规划指导。	36
1 7	中华优秀传 统文化	引导学生自觉传承传统文化，理解和认识中国传统文化的优秀要素和传统思维方式，启迪学生热爱祖国、热爱民族文化。	传统道德规范与传统美德、生活与民俗、中国古诗文赏析等。	18
1 8	健身健美	随着人们生活质量的快速提升，健身健美运动在我国已经火热开展起来，并以其独有的魅力受到各类人士的推崇，深受人们的喜爱，更是倍受当代大学生的青睐。大学生是一个强大有生命力的队伍，应当在高校学生在校期间就开展健身健美运动，树立其正确的体育健康意识，培养健身健美技能，把“健”与“美”完美的结合，充分发挥健身健美运动所具有的健康、娱乐、健美等价值，为人类提供和谐健康的体育运动文化理念。	本课程通过健身基础理论（健身健美训练的原理与方法、人体解剖（肌肉）、健身健美运动的生理与营养学基础知识等）、专项技术（主要包括胸部、背部、肩部、腹部、手臂、腿部、腰部等肌肉群）、健身球、弹力带、身体素质（速度、力量、耐力、协调、柔韧）以及运动处方的制定课程，引导学生了解基本的健身常识和掌握科学的健身训练方法，全面发展学生身体素质，为学生培养体育兴趣爱好和参加其他	18

			体育项目奠定良好的基础。	
1 9	信息检索与利用	引导学生掌握文献信息检索基本技能，提升学生信息素养，学会利用图书馆、网络资源解决实际问题。	介绍文献及信息种类、特点，信息检索基础知识及技能，网上信息筛选及检索，专业期刊及工具书特点及查找方法，电子资源数据库运用等。	18
2 0	美学与艺术鉴赏	具备美学思维能力与艺术鉴赏能力	美术鉴赏、美育教育	36
2 1	创新创业与就业指导	掌握创新创业信息的收集、整理方法，具备创业的能力。	创新创业思维培养	18
2 2	职业素养与商务礼仪	提高学生在生活中的职业素养和礼仪素养，能分析商务活动中的社交问题，并提出解决问题的办法，更快适应工作岗位需求。	职业素养和商务礼仪概论、商务仪表礼仪、商务交际礼仪、商务办公礼仪、商务实务活动礼仪。	36
2 3	人工智能与信息社会	面向大学生和社会公众，结合社会热点和算法实践项目，介绍人工智能技术的基本概念、发展历史、经典算法、应用领域和对人类社会的深远影响，展示信息社会各领域中人工智能的应用发展前景，为大学生和社会公众提供一个深入理解人工智能的入门基础。	人工智能发展简史、基于仿生算法的智能系统、基于神经网络的智能系统、人工智能与人类社会未来	18
2 4	有效沟通技巧	培养和增强沟通技巧、能够制定解决冲突的全过程，以期建立起良好关系并创造互利机会、提高在政府机构工作的沟通能力	高效沟通概述、有效沟通技巧、有效的肢体语言、高效沟通的基本步骤	36
2 5	经济社会：如何用决策思维洞察生活	掌握日常生活中常用的几种运用决策性思维洞察生活的方法，能够在社会经济发展的同时，能更好的引导自身的生活。	从企业、家庭，社会等角度切入，结合生动鲜活的案例、情景式教学、启发式讲解，从“决策者”视角理解各种社会现象，从全新的视角理解经济学思维和原理，使经济学变成一门知行合一的行动科学。	36



2 6	财商普识	旨在引导学生树立健康的劳动观、金钱观、财富观和人生观。培养自食其力的劳动者，理性规划的消费者，风险意识的投资者，诚信自律的生活者，识别陷阱的清醒者，财富人生的创造者。培养学生解决生活中财务规划、消费分析、投资决策、征信等问题的实践能力。	围绕九个主题展开，即财富与国家、财富与人生、理性消费、社保与商保、公民税收常识、防骗拒“贷”、信用与征信、投资与规划、创业中的财务常识。	18
2 7	中国古典哲学名著选读	本课程作为公共基础选修课，着重培养学生的基础文化素养，并通过古典哲学名著选读，提升青年学生的辩证思维能力。	本课程从中国古代哲学及其相关概念论述出发，通过对中国哲学基本问题进行思辨，引导学生思考哲学基本问题是如何尝试澄清人与世界的关系这一基本命题，探18 讨人与世界的辩证关系、小18 我与大我的关系、主观与客观的关系、理想与现实的关系等等。	18
2 8	中国历史文选 / 法律与社会	本课程作为公共基础选修课，着重培养学生的基础文化素养，并通过历史文选的阅读，提升青年学生的汉语基础及表达能力。	通过本课程的学习，培养学生了解中国古代史籍发展概况，掌握重要的史籍、著名史家以及研读史籍的基本常识，培养阅读、翻译、运用文言文史料的能力。在历史文选中汲取道德营养，培育新时代青年学生的综合素养。望通过《中国历史文选》课程的开设，务实营造学院良好的文化氛围，真正做到有传承有发展，坚定理想信念，让中国历史文化学以致用，结合实际，推动学院文化建设和高质量发展。	18
2 9	会计基础	通过对会计职业最基本的职业活动和工作过程的介绍和技能训练，使学生初步了解大数据会计工作的环境和职业道德，认识会计工作的一般流程，理解会计要素、会计等式和复式记账法的基本原理，熟练掌握填制和审	原始凭证真实性、合法性、合规性和完整性的审查；达到准确识别原始凭证的要求；记账凭证准确的填制。达到完成简单的采购、生产和销售业务凭证编制的要求；日记	36

		核凭证、登记账簿和编制会计报表,使学生具备学习后续专业课程的专业基础能力,为其进一步学习打下良好的基础。	账、明细账、总账的登记。达到准确完成登记各类账簿的要求;会计账务处理流程运用。达到熟练选择账务处理流程进行经济业务处理的要求。	
30	财经应用文写作	会常规意义文秘类日常工作处理,要掌握企业行政与财经专业方面的综合性事务。	财经应用文写作基本方法。	18

2. 专业(技能)课程

表5 专业(技能)课程描述(均需罗列)

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	管理学基础	通过课程学习,掌握现代酒店管理基础理论及技能,为学生职业提升打下基础	<p>管理概述,管理思想与理论的发展,全球化管理,决策与决策方法,计划工作,战略管理,组织与组织设计,人力资源开发管理,组织文化,领导,激励,控制,创新</p> <p>有效结合酒店管理专业特性,合理选用符合市场需求、就业需要的教材,教学手段、教学方法科学、合理化</p>	36
2	酒店管理概论	通过课程学习,掌握国际接待服务业的相关概况,为专业学习奠定基础	<p>接待服务与接待服务业、接待服务业管理与领导力、酒店商业、酒店房务、酒店餐饮、餐馆商业、社会饮食业、酒水生产与服务、公园与景区、俱乐部与娱乐业、会展业</p>	32

3	贵州旅游文化	<p>通过本课程使学生深入了解贵州的旅游文化,能够熟练向游客介绍贵州地方特色</p>	<p>本课程分模块深入讲解贵州的酒文化、茶文化、银饰文化、中草药文化等地方特色文化,使学生对家乡的特色资源产生浓厚的自豪感</p>	36
4	酒店英语	<p>通过课程学习,了解酒店英语对于酒店行业的重要性,树立专业学生正确的语言观,掌握基础的酒店常用沟通英语,为实习就业打下基础</p>	<p>酒店常用英语,旅游日常口语,前厅接待英语,客房沟通英语、餐饮服务英语 结合国内外旅游业发展动态,同时兼顾地区旅游业发展特点,培养学生英语使用习惯对于职业生涯发展意义深远,该课程应注意授课内容,解决学生就业实际需求,树立学生正确的语言使用认知。</p>	32
5	酒店职业素养与礼仪	<p>根据旅游管理专业人才培养总目标,通过任务引领的项目活动,培养学生良好的服务意识与职业素养,帮助学生掌握旅游服务过程中的各项礼仪要求,并将礼仪知识运用于服务流程中。</p>	<p>课程通过系统讲授、示范操作与训练,使学生掌握旅游服务礼仪的基本概念、常识、基本原理及方法技巧,结合其他旅游专业知识,为今后开展高品质旅游服务工作奠定坚实的基础。</p>	36
8	前厅客房	<p>通过课程学习,掌握</p>	<p>礼宾服务、预定服务、前台接</p>	72

	服务与管理	酒店前厅、客房工作内容、工作流程和技巧,为前厅部工作岗位奠定基础	待、总机服务、商务中心服务、宾客关系维护、收银服务、前厅督导管理、客房查询、客房清洁检查、客房维护等 课岗赛证一体化课程,课程除了前厅客房管理及服务知识技能外,酒店服务礼仪及沟通技巧均需要全部融入课程中	
9	餐饮服务与管理	通过课程学习,掌握酒店西餐工作内容、工作流程和技巧,为去餐饮部工作奠定基础,同时为餐厅服务技能大赛奠定基础	西餐服务礼仪、西餐餐前准备、西餐上菜、点菜流程、红白葡萄酒品鉴、收台的流程,迎送宾客等课岗赛证一体化课程,课程除了中西餐管理及服务知识技能外,酒店服务礼仪及沟通技巧均需要全部融入课程中。	64
10	酒水服务与本土化运营 1	通过课程学习,掌握茶艺服务技能、咖啡制作技能等饮品制作技能,为到酒店大堂吧工作及自主创业就业奠定基础	咖啡调制技能、茶艺技能 该课程为课岗赛证一体化课程,综合茶艺、咖啡、调酒技能为一体的综合教学内容。	72
11	产品拍摄与短视频制作	通过课程学习,掌握商品拍摄技巧及短视频制作技巧,为学	产品拍摄技巧、短视频制作技能、软文写作技巧、数字化营销产品制作注意事项。该课程	72

		生实习就业中的酒店产品的数字化营销及酒水服务的创就业奠定技能基础	为课岗赛证一体化课程，也是促进学生创新创业的基础课程，依托酒店数字化营销软件及酒水服务创就业课程，为就业做好基础	
12	酒水服务与本土化运营 2	通过课程学习，掌握烈酒、葡萄酒，鸡尾酒等饮品品鉴、服务及制作技能，为到酒店大堂吧工作及自主创业就业奠定基础	烈酒、红白葡萄酒品鉴与服务，鸡尾酒调制技能。该课程为课岗赛证一体化课程，综合烈酒、红白葡萄酒、鸡尾酒调制技能为一体的综合教学内容。	72
13	酒店数字营销	通过课程学习，学生了解营销学基础，充分结合酒店数字化营销软件及酒店数字营销产品，精准做好酒店产品的数字化营销工作	营销的分类、营销策略手段、营销技巧、酒店数字产品概念及分类、数字产品营销策略手段及技巧。该课程需要有效结合市场营销基础技能及数字化酒店营销软件，针对酒店数字产品，制定符合市场需求的营销策略	72
14	沙盘模拟经营实训	了解企业真实营运环境；认知企业主要的经济活动，了解供产销之间的关系，了解资产负债所有者权益的组成情况，理	ERP 手工沙盘、电子沙盘进行模拟经营对抗比赛。通过实训指导教师，完成物理和电子沙盘实训，对企业经营实训流程有一定的了解。	24

		<p>解利润形成的原因，现金在企业经营过程中的重要性，理解团队合作的重要性，培养学生竞争意识、规则意识，以及商业机密保护意识。</p>		
15	酒水技能实训	<p>通过实训练习，掌握烈酒、红白葡萄酒的品鉴，六大茶类及不同器具的茶艺，咖啡调制品鉴技能，为茶艺、咖啡、侍酒师等职业资格证书的考取、茶大赛及酒店工作或自主创业奠定基础</p>	<p>烈酒、红白葡萄酒的品鉴，六大茶类及不同器具的茶艺，咖啡调制品鉴技能。该课程为课岗赛证一体化课程，通过实训周，加强学生技能掌握水平。</p>	24
16	酒店服务综合实训	<p>通过实训周，让学生掌握餐厅服务员资格证书所需技能，同时为餐厅服务相关中西餐赛项奠定基础</p>	<p>中餐宴会设计、中餐宴会摆台、中餐服务、西餐服务、红白葡萄酒鉴酒服务、中西餐迎送客人、中西餐点菜服务等。该课程为课岗赛证一体化课程，属于专业课程中重要位置，课程的开设既要满足职业资格证书的考取需求，又要满足每年行业、行政主管部门各级各类餐</p>	24

			厅服务大赛需求	
17	岗位实习	运用所学知识完成毕业岗位实习。	岗位实习。在相关指导教师的指导下，完成岗位实习	768
18	毕业设计	运用所学知识完成毕业设计。	毕业设计，在相关指导教师的指导下，完成毕业设计。	24
20	EXCEL 数据处理与分析			
21	导游业务	通过课程学习,拓宽学生就业选择,掌握初级导游具备的基本业务能力	地陪导游的工作流程及工作内容、全陪导游的工作流程及内容,导游突发情况的处理等。该课程为课岗赛证一体化课程,主要为了拓宽学生就业选择,对于有兴趣考取导游证的同学提供学习平台	36
22	西餐文化与调酒	通过课程学习,选修该课程的学生分为两类,一类为对西餐与调酒兴趣浓厚,一类为积极备赛餐厅服务各类比赛的学生,通过学习,均能有效针对两类学生达成学习目标	西餐服务流程、西餐服务技能、迎送客人、西餐点菜、西餐服务礼仪、鸡尾酒调制、红白葡萄酒品鉴等。该课程为课岗赛证一体化课程,对酒水服务创就业有辅助作用,同时对有意愿参加餐厅服务的学生有针对性指导意义	36
23	全国导游基础知识	通过课程提升学生对全国旅游资源、风	了解中国历史、旅游地理、民族民俗、古代建筑、古代园林、	36

		俗人情、历史文化等方面业的认识	宗教文化、饮食文化、文学艺术、风物特产相关的基本知识，提升学生在讲解和对客表达中的文化内涵	
24	烘焙	通过学习,让学生掌握基础的烘焙技巧,为酒店西点工作岗位打下基础,同时促进学生烘焙技能的创就业有引导作用	烘焙技能,蛋糕的制作技巧、抹胚、裱花等技能,店铺运营管理能力等该课程为专业拓展技能课程,丰富学生校园生活的同时对促进学生烘焙类创就业有积极的引导作用,课程依托院内烘焙企业,集生产与实践于一体,融入烘焙店面运营与管理技能,促进学生创就业。	36
25	研学旅行	能够为中小學生提供针对性安全管理和教学实施管理,对中小學生进行实践教学,掌握课程策划和设计等新知识、新技能	职业道德认知、研学旅行行业认知、研学旅行常用工具和管理技能方法应用、研学旅行创新思维与企业运营管理	36
26	葡萄酒文化	葡萄酒产区、品酒、配餐、评分、酒会等知识	鉴酒能力,侍酒服务能力,根据餐食合理搭配红酒能力,组织酒会的能力	36

八、教学进程总体安排

(一) 学期周数分配表

内容 学期	课堂教学	集中实训	军事训练	岗位实习	毕业论文 (设计)	复习考试	合计
一	16	1	2	3		1	20
二	18	1				1	20
三	18	1				1	20
四	18	1				1	20
五	4			16			20
六				16	20		20
合计	74	4	2	32	20	4	120

注：第一学期包含课堂教学（16周）、认知实习（1周）、军事训练（2周）、复习考试（1周），教学周为20周；第二学期包含课堂教学（18周）、集中实训（1周）、复习考试（1周），教学周为20周；第三学期包含课堂教学（18周）、集中实训（1周）、复习考试（1周），教学周为20周；第四学期包含课堂教学（18周）、集中实训（1周）、复习考试（1周），教学周为20周；第五学期包含课堂教学（4周）、岗位实习（16周）；第六学期包含岗位实习（16周）和毕业论文（设计）（4周）。

(二) 教学进程表



知识类别	课程性质	课程序号	课程名称	课程代码	学分	学时分配				第一年		第二年		第三年		任课部门	考核方式		备注		
						课程学时	理论学时	实践学时	在线学时	1	2	3	4	5	6		考试	考查			
通识教育课程	公共基础课程	1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	JC012301	3	48	32	16		3						马克思主义教学部	√				
		2	思想道德修养与法律基础	JC012302	3	48	32	16		3						马克思主义教学部	√				
		3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	JC012303	2	36	24	12			2					马克思主义教学部	√				
		4	中国近现代史纲要	JC012304	1	18	12	6		1						马克思主义教学部		√			
		5	贵州省情	JC012305	1	18	12	6					1			马克思主义教学部		√			
		6	形势与政策	JC012306	2	32	28	4		0.5	0.5	0.5	0.5			马克思主义教学部		√	8学时/学期		
		7	生态文明教育	JC012307	1	18	12	6					1			马克思主义教学部		√			
		思政政治理论课小计					13	218	152	66	0	7	2	1	1	0	0				
		8	大学语文	JC012308	4	72	64	8	72			2	2	4			基础教育部	√		线上教学仅针对专升本, 不计总学时及学分	
		9	大学数学	JC012309	4	72	64	8	72			2	2	4			基础教育部	√			
		10	大学英语	JC012310	4	72	64	8	72			2	2	4			基础教育部	√			
		11	信息技术	JC012311	2	32	12	20		2							统计与信息系		√		
		12	军事理论	JC012312	2	36	36			2							国防教育教研室		√		
		13	军事技能	JC012313	2	112	24	88		2w							国防教育教研室		√	军训	
		14	大学体育	JC012314	6	108	12	96		2	2	2					基础教育部	√		第一学期加4课时特色体育课。	
		15	劳动教育与实践	JC012315	1	16	4	12					1				基础教育部	√		各系实施	
		16	大学生心理健康教育	JC012316	2	36	24	12			2						基础教育部		√		
		公共必修课程小计					27	556	304	252	-	6	4	8	7	0	0				
		17	中华优秀传统文化	JC022301	1	18	16	2			1	1	1				基础教育部		√	需2-5学期修满6个学分	
		18	健身健美	JC022302	1	18	4	14			1		1				基础教育部		√		
		19	信息检索与利用	JC022303	1	18	14	4			1	1	1				信息检索应用教研室		√		
		20	美学与艺术鉴赏	JC022304	2	36	32	4	36		2	2	2	2			人文艺术系		√		
		21	创新创业与就业指导	JC022305	1	18	12	6				1	1				创新创业教研室		√		
		22	职业素养与商务礼仪	JC022306	2	36	18	18			2	2	2				工商管理系		√		
		23	人工智能与信息社会	JC022307	1	18	16	2	18		1	1	1	1			统计与信息系		√		
		24	有效沟通技巧	JC022308	2	36	34	2			2	2	2				工商管理系		√		
		25	经济与社会: 如何用决策思维洞察生活	JC022309	2	36	34	2	36		2	2	2	2			财政金融系		√		
		26	财商普及	JC022310	1	18	16	2			1	1	1				财政金融系		√		
		27	中国古典哲学名著选读	JC022311	1	18	16	2	18		1	1	1	1			基础教育部		√		
		28	中国历史文选/法律与社会	JC022312	1	18	16	2	18		1	1	1	1			基础教育部		√		
29	财经应用文写作	JC022313	1	18	12	6			1	1	1				基础教育部		√				
30	会计基础	CWKJ002301	2	36	18	18			2	2	2				财务会计系		√				
公共选修课程小计					6	108	54	54	-	-	-	-	-	-	-						
公共基础课程合计					46	882	510	372	-	13	6	9	8	-	-						
职业能力	必修课程	1	管理学基础	GSGL002301	2	36	20	16				2				工商管理系		√			
		2	酒店管理概论	GSGL112301	2	36	26	10		2						工商管理系		√			
		3	贵州旅游文化	GSGL122308	2	36	18	18				2				工商管理系		√			
		4	酒店英语	GSGL112302	4	72	36	36		2	2					工商管理系		√			
		5	酒店职业素养与礼仪	GSGL112303	4	72	36	36		2	2					工商管理系		√			
		6	旅游政策法规	GSGL122304	2	36	18	18					2			工商管理系		√			
	专业基础课程小计					16	288	154	134	-	6	4	4	2	-	-					
	必修课程	1	前厅客房服务与管理	GSGL112304	4	72	20	52			4						工商管理系		√		
		2	餐饮服务与管理	GSGL112305	4	64	20	44		4							工商管理系		√		
		3	酒水服务与本土化运营1	GSGL112306	4	72	20	52			4						工商管理系		√		
		4	产品拍摄与短视频制作	GSGL112308	4	72	20	52				4					工商管理系		√		
		5	酒水服务与本土化运营2	GSGL112307	4	72	20	52				4					工商管理系		√		
		6	酒店数字营销	GSGL112309	4	72	20	52					4				工商管理系		√		
	专业核心课程小计					24	424	120	304	0	4	8	8	4	-	-					
	必修课程	1	沙盘模拟企业经营实训	CWKJ002302	1	24	0	24					1w				财务会计系		√		
		2	酒水技能实训	GSGL112310	2	48	0	48			1w	1w					工商管理系		√		
		3	酒店服务综合实训	GSGL112311	1	24	0	24		1w							工商管理系		√		
		4	岗位实习	GSGL112315	32	768	256	512						16w	16w		工商管理系		√		
		5	毕业论文(设计)	GSGL112316	4	24	4	20							4w		工商管理系		√		
	专业实践课程小计					40	888	260	628	-	-	-	-	-	-	-					
	选修课程	1	EXCEL数据处理与分析	TJXX002301	2	36	10	26									统计与信息系				
		2	导游业务	GSGL122307	2	36	10	26									工商管理系				
		3	西餐文化与调酒	GSGL112312	2	36	10	26									工商管理系				
		4	全国导游基础知识	GSGL122305	2	36	10	26									工商管理系				
5		烘焙	GSGL112313	2	36	10	26									工商管理系					
6		研学旅行	GSGL122312	2	36	10	26									工商管理系					
7		地方导游基础	GSGL122306	2	36	10	26									工商管理系					
8		葡萄酒文化	GSGL112314	2	36	10	26									工商管理系					
专业选修课程小计					10	180	50	130	-	0	2	4	4	-	-						
专业(技能)课程合计					90	1780	584	1196	-	10	12	12	6	-	-						
合计					136	2662	1094	1568	-	23	18	21	14	-	-						

九、实施保障

按照新时代高校党建双创工作要求，推动党建与专业建设融合发展，把主题教育工作、党建工作和专业建设深度融合，专业带头人应兼任支部书记，发挥基层党组织在专业教育教学工作中的先锋模范带头作用，推动党员教师在专业建设、人才培养、科学研究、成果培育、大学生创新创业及就业等领域的重要作用。主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

建立健全酒店管理与数字化运营专业教师标准，组建一支由行业企业专家与校内教师组建、以专业带头人为核心、以骨干教师为引领、以“双师”素质教师为主体、以跨专业交叉协同教学为特色、校企互聘建设符合项目式、模块化教学需要的教学创新团队。

1. 队伍结构

教师队伍学历、年龄、职称结构合理，梯次清晰。其中具有副高级专业技术职务以上的专业教师占专任教师总数比例不低于25%且不少于5人，每门主要专业技能课程至少配备中级技术职务以上的专任教师4人；专任教师中“双师型”教师不低于60%，中级专业技术职务以上的“双师型”专任教师至少5人；专业教师均具备财经类学科背景，全部专业教师的学科方向能覆盖本专业教育教学的全部内容。

2. 专任教师

本专业专任教师应具备高校教师资格和本专业职业资格或技能等级证书；专任教师与学生比例不超过1:18；专任教师研究生以上学历不低于20%；“双师型”教师占专业教师比例不低于50%；

具有良好的师德，具备实施酒店管理与数字化运营专业教学能力和职业实践能力，具有一定的科研能力，原则上应具有旅游管理、酒店管理相关专业硕士及以上学位；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

本专业实行双专业带头人制度，其中校内一名、校外酒店行业专家一名。专业带头人应熟悉国内外酒店行业、专业前沿动态，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，能准确定位本专业培养目标，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域具有一定的专业影响力。校内专业带头人原则上应具备副高级以上职称，校外酒店管理与数字化运营专业带头人应具有高星级酒店部门总监（部门经理）或以上职务。

4. 兼职教师

兼职教师人数不超过本专业专任教师人数的二分之一，应从行业、企业一线聘请，具备一定教育教学能力，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有一定理论基础、丰富实践经验，具有部门主管或以上职务，具有相关职业资格数，5年及以上行业企业工作经历，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，组建一支“专兼结合”的教学团队。

（二）教学设施

本专业必须具备满足课程教学需要的理论教学和实践教学条件，具有先进的现代化教学手段和优质的网络教学环境，具有完

善的教室、校内实训室和充足的校外实训、实习基地。

1. 本专业教室基本条件

配备智慧黑板、教学监控、多媒体计算机、投影设备、音响设备等，接入互联网或具备 WiFi 环境，并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。具备条件的教室可配备休闲交流设施设备及绿色植物等，适当布置专业文化或职业场景氛围。

2. 本专业所需校内实训条件要求

配备理实一体化酒店综合服务实训室、中西餐实训室、智慧导游实训室、咖啡实训室、酒水服务实训室、茶艺实训室、烘焙实训室等。

表 6 本专业校内实训基地一览表

序号	实训室名称	面积	工位数	实训课程	开设实训项目
1	中餐实训室	120	60	《餐饮服务与管理》	中餐宴会摆台、中餐折花、斟酒、分菜、托盘、包房服务、餐间服务、引位、点菜等服务。
2	西餐实训室	60	30	《餐饮服务与管理》	西餐摆台、西餐折花、西餐服务技巧等
3	智慧酒店实训室	120	60	《前厅客房服务与管理》 《餐饮服务与管理》	酒店软件的使用、账务处理等
4	茶艺实训室	90	60	《酒水服务》	茶叶品鉴、茶具使用及保养、泡茶技巧、

					茶艺表演
5	酒水实训室	90	60	《酒水服务》 《调酒服务》	世界技能大赛赛项 咖啡、调酒、酒水服 务技艺
6	智慧导游实训室	150	60	《导游业务》	导游职业道德与法 律法规、地陪、全陪、 领队等岗位职责及 工作程序等

3. 本专业对校外实习实训基地要求

校外实习实训基地是满足理论联系实际的重要教学场所，积极建立稳定的校外实训基地，并配套良好的运行保障机制，校外实训基地的建设注重实效，根据人才培养与教学开展的需求有目标、有结构的开展校外实训基地建设工作，省内外实习基地共 10 家，其中省外实习基地 3 家，省内实习基地 7 家。与其深化校企合作，使其充分满足学生职业实践能力培养的目标，切实发挥校外实训基地在专业建设、人才培养中的重要地位。

表 7 本专业校外实训基地一览表

序号	实习实训基地名称	功能类别	所在地点	实习实训内容	企业联系人及联系方式
1	贵州大饭店	顶岗实习 教师实践	贵阳	酒店服务及基 础管理技能	刘娇
2	贵阳凯宾斯基大酒 店	顶岗实习 教师实践	贵阳	酒店服务及基 础管理技能	刘美林
3	贵阳世纪金源大酒 店	顶岗实习 教师实践	贵阳	酒店服务及基 础管理技能	孙洁
4	贵阳东景希尔顿酒	顶岗实习	贵阳	酒店服务及基	刘存咏

	店	教师实践		础管理技能	
5	三亚亚龙湾希尔顿酒店	顶岗实习 教师实践	三亚	酒店服务及基础管理技能	邓洁
6	三亚亚龙湾喜来登酒店	顶岗实习 教师实践	三亚	酒店服务及基础管理技能	邓德慧
7	华庭酒窖	教师实践 顶岗实习	贵阳	酒水服务	何清
8	贵阳瑞银鸟文化公司	教师实践 跟岗实习	贵阳	银饰设计与制作	鲍安翠
9	羊城西饼	教师实践 跟岗实习	贵阳	烘焙技巧及店铺经营管理	夏建国
10	裕禅茶堂	教师实践 职业资格 考试	贵阳	茶艺及店铺经营管理	刘玉娥

（四）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生学习、教师教学和科研等需要的教材、图书资料以及数字资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定及学院教材选用制度优先选用职业教育国家规划教材、教育部规划教材、财政部规划教材和省级规划教材等优质教材，鼓励与行业企业合作开发特色鲜明的专业课程校本教材。坚持“凡选必审、凡编必审”的原则，禁止不合规格的教材进入课堂。建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的专业教材选用机制，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

树牢责任意识和阵地意识，配备有酒店管理与数字化运营专

业理论、技术、方法、思维以及实务操作类，以及人文教育类、专业教学相关的图书资料和期刊，坚持“凡选必审、凡编必审”的原则，定期选购和更新相关图书资料，能够在人才培养、专业建设、教科研等工作的需要时查阅和学习，保证教师与学生能够顺利获取相关知识和信息，开展备课、学习、实训等教学活动。

3. 数字教学资源配备基本要求

树牢责任意识 and 阵地意识，配备相关电子图书资料库，满足师生在线搜索查阅学习。具备使用国家高职酒店管理与数字化运营教学资源库数字化课程教学资源、国家精品资源共享课程资源的条件，满足师生在线学习的需要；有计划的建设具有酒店管理与数字化运营特色的专业教学资源库，建设和利用数字化课程在线学习平台，包括电子教材、教学课件、教学设计文件、典型案例、政策法规、图片库、习题与试题库、职业资格考试信息等。

（三）教学方法

本专业应总结推广现代职业教育经验，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用。加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造高效课堂。

（四）学习评价

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。必要时可开展毕业生调研，了解毕业生就业状况、就业岗位、薪酬水平等情况，了解用人单位对毕业生职业能力的评价和建议，获取企业职业岗位对知识、技能、素质方面的要求，评价人才培养质量和培养目

标达成情况。

根据毕业生反馈和社会评价结果进行科学甄别、筛选、分类、分析，针对培养目标、培养模式、培养方案、课程体系、课堂教学、课外活动、实习实训等方面进行分析，充分利用评价分析结果调整人才培养方案，有效改进专业教学，加强专业建设，促进人才培养质量的持续提升。

（五）质量管理

1. 建立专业建设和教学质量监控管理机制

建立由专业带头人、行业企业代表、骨干教师代表和毕业生等代表组成的专业建设指导委员会，健全专业建设和教学质量诊断与改进机制，完善专业教学质量监控管理制度。通过调研论证，制定科学的专业人才培养方案，制定专业核心课程的教学标准，制定专业技能实训考核标准，明确认知实习、跟岗实习、顶岗实习要求。细化和完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，实现人才培养目标。

2. 完善日常教学管理机制

成立以专业为单位的教研室，坚持教研室集体备课制度，完善教研室日常教学管理机制，鼓励与行业企业或校外机构成立虚拟教研室等新型教学组织形态，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平、教学方法和教学质量诊断与改进，建立健全检查教案、巡课听课、评教评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

十、毕业要求

(一) 毕业学分要求

完成第一、二、三课堂，专业技能实训、跟岗实习、顶岗实习及毕业设计等，成绩合格，取得相应学分。最低毕业学分为 136 学分。

(二) 证书要求

表 8 酒店管理与数字化运营专业学生获取证书一览表

序号	证书名称	等级	证书颁发机构	毕业取证要求
1	英语	三级及以上	高等学校英语应用能力 考试委员会	鼓励获取
2	全国高等学校计算机 考试证书	一级及以上	教育部教育考试院	鼓励获取
3	导游证	初级	文旅部	鼓励获取
4	茶艺师	初级	人力资源和社会保障部	鼓励获取
5	餐饮服务员	中级及以上	人力资源和社会保障部	鼓励获取

(三) 学分认定、积累与转换

允许学生在校期间通过以下方式进行学分认定互换：

1. 英语三级等级证书对应大学英语（1）、大学英语（2）、酒店英语课程；
2. 计算机一级等级证书对应信息技术（1）、信息技术（2）课程；
3. 茶艺师对应酒水服务课程及酒水服务实训；
4. 餐厅服务员对应餐饮服务管理课程及酒店综合实训；
5. 学科（技能）竞赛根据所获奖项情况进行相关对应课程学分认定、互换，具体标准如下表：

表 9 学科（技能）竞赛学分认定、互换标准



项目		学分	评定依据
学科（技能）竞赛	国家级奖项	一等奖/金奖	10 学分
		二等奖/银奖	8 学分
		三等奖/铜奖	6 学分
	省级奖项	一等奖/金奖	4 学分
		二等奖/银奖	3 学分
		三等奖/铜奖	2 学分
	校级奖项	优胜奖	1 学分
一等奖		0.5 学分	

提供获奖证书或官方文件，同一奖项以最高奖项为准，不同年限、不同奖项均可累加，行业学科（技能）竞赛相应降低 1 个档次。具体互换学分课程由学生按程序自主申请。

6. 第二/三课堂素质教育学分，经申报审批通过后可进行公共任选课程学分认定、互换，具体标准如下表：

表 10 第二/三课堂素质教育学分认定、互换标准

项目		学分	评定依据
河滨讲堂		修满 3 个讲座/活动为 1 学分，总共不超过 2 学分	以讲座、活动考勤记录为依据，由图书馆统一核计学分
知识与素质拓展	党课	每 24 学时为 1 学分	由党课考勤记录为依据
	社会实践	每实践一周 1 学分，总共不超过 2 学分	提供社会实践活动证明材料
创新创业	创新创业	3 学分	提供官方机构的批文等创业证明材料
	发明专利、实用新型技术、外观设计	3 学分	提供国家知识产权证书等证明材料
论文、作品编著	公开发表文章（第一作者）	1 学分，总共不超过 2 学分	提供发表文章证明材料
主题活动	公益劳动	修满 2 次 1 学分，总共不超过 2 学分	提供主题活动证明材料
	素质拓展活动	修满 2 次 1 学分，总共不超过 2 学分	
	街道社区服务	修满 2 次 1 学分，总共不超过 2 学分	
	爱心活动	修满 2 次 1 学分，总共不超过 2 学分	

注：

1. 素质学分评定需按依据提交资料，取得的第二/三课堂素质教育学分可以折抵公共任选课程学分（不超过 4 学分）。

2. 共青团系统第二课堂共设 10 个学分，不占总学时，具体课程内容及考核标准、成绩均由学生工作部和院团委负责。

十一、编写说明

（一）人才培养模式

本专业采用双元三育四体的人才培养模式。深入开展校企合作，实行校内校外双专业带头人负责制，充分利用学校和企业二元主体，共同培养酒店、旅游类人才，构建了双主体育人的人才培养模式。通过共建校内外实训基地、共同制定专业人才培养方案、共同开发精品课程、共同出版教材和共同指导学生实习实训等方式，将企业元素渗透到人才培养的每个环节，为学生的实习就业提供良好的培养环境。共同针对三方面对学生进行培育，一育学生家国情怀，二育学生职业素养，三育学生职业能力，培养过程依托课岗赛证一体化的人才培养方式进行，通过“以课促证，以训促赛，以证赛促岗”的方式提升学生的职业能力，实现课证赛训岗融通。

（二）课程建设思路

本专业课程建设遵循“能力本位、工学结合、校企合作、持续发展”的教育教学理念，采用“理实一体教学、校内仿真实训、校外跟岗实习、顶岗实习”结合的课程体系。理实一体教学以专任教师为主、兼职教师为辅，组织课堂教学；校内仿真实训由专任教师、兼职教师、实训指导教师共同完成，通过分岗实训、混岗实训相结合的形式组织实训教学；校外跟岗实习、顶岗实习以校外指导教师为主、校内指导教师为辅，通过在生产、经营、管理一线顶岗实践组织教学。

（三）实训室建设原则

本专业实习实训建设秉承“理实一体、虚实结合、校企互动”

的原则，通过产教深度融合方式进行，根据现有基本校内实践条件和专业建设需要不断补充和完善，满足学生进行旅游、酒店相关实训及未来一定时期实际工作需求的真实（或仿真）实训室，实践实训课开出率要达到 50%以上，充分利用校内实训基地开展教学。

考虑满足职称考试、资格考试需求，并立即申请建立相应的职称考试、资格考试、1+X 证书等考点。同时校内实训基地建设还可适当考虑建成公共实训室，将校内实训基地最大化利用，更好地服务社会。

十二、附录

（一）学生发展核心素养

（二）实践育人教学安排表

（三）人才培养方案修订依据

附录 1.

学生发展核心素养

序号	类别	核心素养	具体要求
1	思想政治	(1) 政治素养	爱国情感： 坚定拥护中国共产党领导和社会主义制度，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	文化基础	(2) 人文底蕴	<p>1. 人文积淀：具有古今中外人文领域基本知识和成果的积累；能理解和掌握人文思想中所蕴含的认识方法和实践方法等；</p> <p>2. 人文情怀：具有以人为本的意识，尊重、维护人的尊严和价值；能关切人的生存、发展和幸福等；</p> <p>3. 审美情趣：具有艺术知识、技能与方法的积累；能理解和尊重文化艺术的多样性，具有发现、感知、欣赏、评价美的意识和基本能力；具有健康的审美价值取向；具有艺术表达和创意表现的兴趣和意识，能在生活中拓展和升华美等。</p>
		(3) 科学精神	<p>1. 理性思维：崇尚真知，能理解和掌握基本的科学原理和方法；尊重事实和证据，有实证意识和严谨的求知态度；逻辑清晰，能运用科学的思维方式认识事物、解决问题、指导行为等；</p> <p>2. 批判质疑：具有问题意识；能独立思考、独立判断；思维缜密，能多角度、辩证地分析问题，做出选择和决定等；</p> <p>3. 勇于探究：具有好奇心和想象力；能不畏困难，有坚持不懈的探索精神；能大胆尝试，积极寻求有效的问题解决方法等。</p>
3	自主发展	(4) 学会学习	<p>1. 乐学善学：能正确认识和理解学习的价值，具有积极的学习态度和浓厚的学习兴趣；能养成良好的学习习惯，掌握适合自身的学习方法；能自主学习，具有终身学习的意识和能力等；</p> <p>2. 勤于反思：具有对自己的学习状态进行审视的意识和习惯，善于总结经验；能够根据不同情境和自身实际，选择或调整学习策略和方法等；</p>



		<p>3. 信息意识：能自觉、有效地获取、评估、鉴别、使用信息；具有数字化生存能力，主动适应“大数据、互联网+”等社会信息化发展趋势；具有网络伦理道德与信息安全意识等。</p>
	(5) 健康生活	<p>1. 珍爱生命：理解生命意义和人生价值；具有安全意识与自我保护能力；掌握适合自身的运动方法和技能，养成健康文明的行为习惯和生活方式等；</p> <p>2. 健全人格：具有积极的心理品质，自信自爱，坚韧乐观；有自制力，能调节和管理自己的情绪，具有抗挫折能力等；</p> <p>3. 自我管理：能正确认识与评估自我；依据自身个性和潜质选择适合的发展方向；合理分配和使用时间与精力；具有达成目标的持续行动力等。</p>
4	社会参与	(6) 责任担当 <p>1. 社会责任：自尊自律，文明礼貌，诚信友善，宽和待人；孝亲敬长，有感恩之心；热心公益和志愿服务，敬业奉献，具有团队意识和互助精神；能主动作为，履职尽责，对自我和他人负责；能明辨是非，具有规则与法治意识，积极履行公民义务，理性行使公民权利；崇尚自由平等，能维护社会公平正义；热爱并尊重自然，具有绿色生活方式和可持续发展理念及行动等；</p> <p>2. 国家认同：具有国家意识，了解国情历史，认同国民身份，能自觉捍卫国家主权、尊严和利益；具有文化自信，尊重中华民族的优秀文明成果，能传播弘扬中华优秀传统文化和社会主义先进文化；了解中国共产党的历史和光荣传统，具有热爱党、拥护党的意识和行动；理解、接受并自觉践行社会主义核心价值观，具有中国特色社会主义共同理想，有为实现中华民族伟大复兴中国梦而不懈奋斗的信念和行动；</p> <p>3. 国际理解：具有全球意识和开放的心态，了解人类文明进程和世界发展动态；能尊重世界多元文化的多样性和差异性，积极参与跨文化交流；关注人类面临的全球性挑战，理解人类命运共同体的内涵与价值等。</p>



		<p>(7) 实践创新</p> <p>1. 劳动意识：尊重劳动，具有积极的劳动态度和良好的劳动习惯；具有动手操作能力，掌握一定的劳动技能；在主动参加的家务劳动、生产劳动、公益活动和社会实践中，具有改进和创新劳动方式、提高劳动效率的意识；具有通过诚实合法劳动创造成功生活的意识和行动等；</p> <p>2. 问题解决：善于发现和提出问题，有解决问题的兴趣和热情；能依据特定情境和具体条件，选择制订合理的解决方案；具有在复杂环境中行动的能力等；</p> <p>3. 技术运用：理解技术与人类文明的有机联系，具有学习掌握技术的兴趣和意愿；具有工程思维，能将创意和方案转化为有形物品或对已有物品进行改进与优化等。</p>
--	--	--

附录 2.
实践育人教学安排表
表 1 校内实践教学安排表

项目名称	课程名称	学期	学时	主要内容及要求	实训成果
模拟企业经营实训	ERP 沙盘模拟经营实训	4	24	通过 VR 了解企业真实运营环境；认知企业主要的经济活动，了解供产销之间的关系，了解资产负债所有者权益的组成情况，理解利润形成的原因，现金在企业经营过程中的重要性，理解团队合作的重要性，培养学生竞争意识、规则意识，以及商业机密保护意识	实训报告
酒店综合服务实训	酒店综合服务	1	24	运用实训，学习中餐宴会设计、中餐餐间服务、西餐服务、调酒技能等了解酒店中西餐核心技能，同时通过该实训，充分了解技能大赛的比赛内容，做好备赛工作	实操现场考核
酒水服务实训	酒水服务实训	2、3	48	通过实训，让学生掌握酒水技能，为职业资格考试奠定基础	实操现场考核

表 2 校外实践教学安排表

项目名称	学期	学时	主要内容及要求	实习成果
岗位实习	5	384	在校内实训室和校外实训基地完成。包括通过虚拟商业社会环境综合实训了解酒店相关岗位的任务与工作流程，参观校外实训基地，熟悉实习基地培训工作岗位，通过移动课堂等，企业员工给学生培训，让学生把握工作岗位的要求。	实习报告



岗位实习 毕业论文 (设计)	6	408	学生经过前期学习和实践后，已经初步具备酒店专业相关岗位的独立工作能力，能完成各岗位的工作流程，强化各岗位的操作能力。	实习日记 实习报告 毕业论文 (设计)
----------------------	---	-----	--	------------------------------



表 3 军事技能安排表

训练类别与名称		学期	学时	主要内容及要求	教学目标
共同条令教育与训练	*共同条令教育	1	40 - 56	《内务条令》《纪律条令》《队列条令》教育	了解中国人民解放军三大条令的主要内容,掌握队列动作的基本要领,养成良好的军事素养,增强组织纪律观,培养学生令行禁止、奋进、顽强拼搏的过硬作风
	*分队的队列动作	1		集合、离散,整齐、报数,出列、入列,行进、停止,方向变换	
	现地教学	1		走进军营,学唱军营歌曲,走进爱国主义教育基地	
射击与战术训练	*轻武器射击	1	20 - 28	轻武器性能、构造与保养,简易射击学理,武器操作、实弹射击	了解轻武器的战斗性能,掌握射击动作要领,进行体会射击;学会单兵战术基础动作,了解战斗班组攻防的基本动作和战术原则,培养学生良好的战斗素养
	*战术	1		单兵战术基础动作、分队战术	
防卫技能与战时防护训练	*格斗基础	1	32 - 48	格斗常识、格斗基本功、捕俘拳等	了解格斗、防护的基本知识,熟悉卫生、救护基本要领,掌握战场自救互救的技能,提高学生安全防护能力
	*战场医疗救护	1		救护基本知识、个人卫生,意外伤的救护、心肺复苏,战场自救互救	
	*核生化防护	1		防护基本知识和技能,防护装备使用	
战备基础与应用训练	*战备规定	1	20 - 36	战备规定主要内容、要求	了解战备规定、紧急集合、徒步行军、野外生存的基本要求、方法和注意事项,学会识图用图、电磁频谱监测的基本技能,培养学生分析判断和应急处置能力,全面提升综合军事素质
	*紧急集合	1		紧急集合要领、紧急集合训练	
	*行军拉练	1		行军拉练基本要领、方法,徒步行军实践,宿营	
	野外生存	1		识别和采集野生食物,寻找水源和鉴别水质,野炊	
	识图用图	1		地形图基本知识、地图使用训练	
	电磁频谱监测	1		电磁频谱监测基本知识、方法训练	

附录 3.

人才培养方案修订依据

1. 《中华人民共和国职业教育法》
2. 《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）
3. 中共中央 国务院印发《中国教育现代化 2035》
4. 中共中央 国务院关于印发《深化新时代教育评价改革总体方案》的通知
5. 中共中央办公厅 国务院办公厅印发《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》
6. 教育部等四部门印发《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》的通知
7. 《中共中央国务院关于全面深化新时代教师队伍建设改革的意见》（2018年1月）
8. 《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》（国发〔2014〕19号）
9. 《职业教育专业目录（2021年）》（教职成〔2021〕2号）
10. 《国务院办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意见》（国办发〔2015〕36号）
11. 《国务院关于推动创新创业高质量发展打造“双创”升级版的意见》（国发〔2018〕32号）
12. 《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》（国办发〔2017〕95号）
13. 教育部等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知（教职成〔2021〕4号）

14. 教育部中央军委国防动员部关于印发《普通高等学校军事课教学大纲》的通知(教体艺〔2019〕1号)
15. 教育部关于印发《教育信息化2.0行动计划》的通知
16. 教育部关于印发《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》的通知(教社科〔2018〕2号)
17. 《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》(教职成〔2015〕6号)
18. 《职业院校教材管理办法》(教材〔2019〕3号)
19. 《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》(教职成函〔2019〕13号)
20. 《省教育厅关于开展2019年职业院校中高职贯通培养模式试点工作的通知》(黔教职成发〔2019〕53号)
21. 《高等学校课程思政建设指导纲要》
22. 《中华人民共和国职业分类大典》
23. 《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》
24. 《贵州财经职业学院关于制定2023级专业人才培养方案的指导性意见》



校训 诚信至上

