

佛山市南海区理工职业技术学校



2024 级 高星级饭店运营与管理专业

(专业代码: 740104)

# 人才培养方案

执 笔 人 林晓纯 王炜

学校审核人

专业部: 林晓纯

教务处: 张济明 颜小玉

教学副校长: 华群青

企业审核人 廖旭 王玲

审 定

党总支书记: 焦玉君

二〇二四年六月制订

## 编制说明

### 1. 编制依据

本方案是根据教育部《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）、《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）和《关于印发〈中等职业学校公共基础课程方案〉的通知》（教职成厅〔2019〕6号）等文件精神，以及中华人民共和国教育部《高星级饭店运营与管理专业教学标准（试行）》，结合学校《高星级饭店运营与管理专业人才培养调研报告》、《高星级饭店运营与管理专业职业能力分析报告》修订完善。

### 2. 参与人员、单位

本方案由学校专业教师及佛山市旅游协会、佛山保利洲际酒店等多位企业专家共同开发完成。在开发过程中借鉴了工作过程系统化课程和发达国家先进的职业教育课程开发理念和开发方法，以酒店服务行业典型职业活动和核心职业技能为基础，构建工作过程、工作任务，在此基础上，开发编制了基于工作过程的高星级饭店运营与管理专业人才培养方案。

调研行业：酒店服务行业

调研企业：佛山保利洲际酒店、佛山东平保利洲际酒店、佛山希尔顿酒店、佛山南海和华希尔顿逸林酒店等10家企业。

实践专家：廖旭、王玲等8人。

# 佛山市南海区理工职业技术学校学校人才培养方案论证表

## (专业建设委员会专家论证用)

专业建设委员会名称	佛山市南海区理工职业技术学校专业建设委员会				
论证专业名称	高星级饭店运营与管理				
专业建设委员会 论证意见	<p style="text-align: center;">2024年6月13日，由佛山市南海区理工职业技术学校组织高星级饭店运营与管理专业建设委员会分会成员，对佛山市南海区理工职业技术学校高星级饭店运营与管理专业人才培养方案进行了论证，经听取专业负责人的汇报、查阅资料、答辩、专家论证等环节，委员会一致形成如下意见：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 专业发展规划清晰，明确了短期和长期的目标，且具有可操作性和可持续性，能够适应市场变化和行业发展趋势。</li> <li>2. 课程设置合理，紧密结合行业需求，涵盖了前厅服务、客房管理、餐饮运营等核心内容，注重实践与理论的融合。</li> <li>3. 师资队伍建设规划得当，通过引进企业兼职教师，有望提升教师的专业素养和教学水平。</li> <li>4. 实训基地建设具有实用性，场景设置贴合实际工作环境，设备齐全，能够满足学生实践需求，有效提升学生的实际操作技能和应对真实场景的能力。</li> </ol> <p style="text-align: center;">结论：通过论证，专家组一致认为：高星级饭店运营与管理专业人才培养方案目标明确，课程体系完整，课程对接当前经济区域人才需求岗位，同意实施该人才培养方案。</p> <p style="text-align: right;">专业建设委员会主任（签名） <i>林晓纯</i></p> <p style="text-align: right;">2024年6月13日</p>				
专业建设委员会成员	姓名	职称/职务	工作单位	专业特长	签名
	林晓纯	专业教学主任	佛山市南海区理工职业技术学校	专业建设	<i>林晓纯</i>
	刘凌燕	高级讲师	佛山市南海区理工职业技术学校	专业教学	<i>刘凌燕</i>
	王炜	专业负责人	佛山职业技术学院	专业建设	<i>王炜</i>
	廖旭	人力资源总监	佛山东平保利洲际酒店	酒店管理	<i>廖旭</i>
	王玲	人力资源经理	佛山市南海区保利洲际酒店	酒店管理	<i>王玲</i>
	傅圆圆	教研组长	佛山市南海区理工职业技术学校	专业教学	<i>傅圆圆</i>

佛山市南海区理工职业技术学校

高星级饭店运营与管理专业人才培养方案审批表

专业名称	高星级饭店运营与管理
专业组修订意见	<p>经过专业组论证，该人才培养方案课程设置紧密贴合行业需求，实践教学环节丰富且实用，能够有效提升学生的专业技能。师资配备合理，教学方法新颖，注重培养学生的创新与团队协作能力。整体方案目标明确、内容完善、路径清晰，符合高星级饭店运营与管理专业人才培养的要求，同意执行。</p> <p style="text-align: right;">专业负责人签名 <u>林晓俊</u> 2024年 7月 1 日</p>
教学部门意见	<p>该专业人才培养方案制订过程合理规范，符合相关管理要求，同意实施。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;">教务处主任签名: <u>陈少明</u> 2024年 7月 2 日</p> <p style="text-align: right;">教学副校长签名: <u>陈少明</u> 2024年 7月 2 日</p>
学校党总支审批意见	<p style="text-align: right;">书记签名: <u>华瑞</u> 2024年 7月 3 日</p> <div style="text-align: center;">  </div>



## “校企双元、工学结合”人才培养方案

# 酒店管理与数字化运营专业中高职贯通培养 三二分段专业 (2024 级)

执笔人：

中职：饶远慈、林晓纯

高职：王炜

企业：王玲

审核人：

学校：朱秀娟

企业：李媛

审批人：欧阳永中

时间：

南海理工职业技术学校

三水工业中等专业学校

佛山职业技术学院

# 2024 级酒店管理与数字化运营专业中高职贯通培养

## 三二分段专业

### “校企二元、工学结合” 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

具有广东省户籍与佛山市学籍的应届初中毕业生或具有同等学历者。

#### 三、修业年限

5 年

#### 四、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 （或技术领域）	职业技能等级证书、 社会认可度高的行业 企业标准和证书举例	备注
旅游大类（54）	旅游类（5401）	住宿和餐饮业及相关服务 （H-61） （H-62）	住宿和餐饮服务人员 （4-03GBM 40300）	酒店前厅部服务员 酒店客房部文员和服务员 酒店餐饮部和宴会部服务员 中级面点师 酒店部门基层领班	1+X 餐饮服务管理职业技能等级证书 旅游（客房实务、餐饮服务）课程证书 中级茶艺师证 中级面点师证	中职
旅游大类（54）	旅游类（5401）	住宿和餐饮业及相关服务 （H-61） （H-62）	餐饮服务人员（4-03）、饭店、旅游及健身娱乐场所服务人员 （4-04）	酒店前厅部服务员-主管-经理-房务总监； 客房部文员与服务人员-主管-经理-房务总监； 餐饮部服务员、吧台调酒师、咖啡师-主管-经理-餐饮总监； 宴会部服务员、营销部文员-主任-经理（传讯经理）-营销总监； 后勤文员-主管-经理-总监	茶艺师、评茶员、咖啡师、调酒师、1+X 餐饮服务管理等级证书、1+X 前厅运营管理等级证书、1+X 酒店运营管理等级证书、1+X 研学旅行策划与管理等级证书	高职

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

#### 中职人才培养目标：

对接佛山及珠三角酒店业（住宿与餐饮业）产业需求以及五年一贯培养酒店管理与数字化运营专业高职人才的需要，培养具有扎实的酒店管理与数字化运营专业知识和综合服务技能，具备可持续发展能力、具有良好的职业道德素养和服务意识，能从事酒店前厅、餐饮、客房、营销、宴会等部门的服务和基层管理等工作的高素质劳动者和技能型人才。

#### 高职人才培养目标：

培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应区域及行业产业需要，具有良好职业道德和敬业精神、服务意识、身心健康、人格健全、求实创新等素质，掌握酒店前厅服务、客房服务、餐饮服务、宴会与会展服务、数字化策划营销等知识和技术技能，面向国际品牌酒店、品牌精品连锁酒店、产权酒店和共管公寓、品牌餐饮连锁店、民宿等酒店、酒店相关营销策划服务领域的高素质劳动者和技术技能人才。

### （二）培养规格

人才规格	中职	高职
<b>素质要求</b>	<p>热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念；树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。</p> <p>具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯、自觉践行社会主义核心价值观。</p> <p>具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。</p> <p>具有基本的欣赏美和创造美的能力。</p> <p>具备主动、热情、周到、甘于奉献的服务意识；具有诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神；具有健康的体魄、良好的心理承受能力和抗挫折能力。</p> <p>具有乐于与人交往，具有人际交流沟通能力和团队协作精神；遵守旅游行业行为规范，具有良好的礼仪素养、优雅的形象气质。</p> <p>具有节约资源、倡导绿色消费的意识，具备适应行业变化、在旅游行业道路自我提升的潜质。</p>	<p>思想道德素质方面：热爱社会主义，坚决拥护共产党的领导，具有坚定的政治立场，具有正确的世界观、人生观和价值观；遵守社会公德，能正确对待自己、他人、集体、社会、国家、全人类和自然环境；遵守相关职业道德，工作勤奋踏实，具有团队意识和创新精神。</p> <p>文化素质方面：具有良好的人文素质、文化传承与创新意识；具备良好的科学文化素养和敬业精神；具备开放的意识，能够迅速适应环境的变化，接受新思想、新技术和新事物，勇于创新。</p> <p>身心素质方面：具有积极向上、乐观、大度、灵活、敏锐和坦荡的心理；具有良好的生活习惯；具有较强的意志力和长期从事艰苦工作的耐力；能较好地处理人际关系，善与他人交流，有较强的社会活动能力。</p> <p>专业素质方面：具有良好的专业产品审美意识，具有行业敏感触觉；具有数字化法律法规意识；具有良好的职业道德，热爱本职业，有较强的职业认同感；具有良好的服务意识、创业精神和创新精神。</p>
<b>能力要求</b>	<p>具备安全使用及日常维护与保养相关工作设备的能力，具有使用、指导使用、日常维护相关客用设施设备的能力。</p> <p>能使用外语（主要是英语）进行一般接待服务和业</p>	<p><b>职业通用能力</b></p> <p>具备口语和书面表达能力；具备解决实际问题的能力；具备终身学习能力；具备信息技术应用能力；具备独立思考、逻辑推理、信息加工</p>

人才规格	中职	高职
	<p>务沟通。</p> <p>了解心理学的基本知识，能正确分析旅游消费和旅游服务中的心理现象，提高服务的能力和服务效果。</p> <p>能把握现代服务业发展趋势，能创造性地开展服务工作，热情待客，真诚友善，满足宾客个性化的要求。</p>	<p>能力：具备自我管理 and 自我发展的能力；具备良好的沟通与交往能力；具备合作和协调能力；身体和心理健康，具备适应工作环境的能力；具备逻辑思维能力和判断能力；具备良好语言文字表达能力；具备自我提升所需的自学能力和创新创业能力；具备计算机应用与图文编辑能力；具备一门以上外语应用与服务能力；具备数据采集与分析能力、收益核算能力。</p> <p><b>专业核心能力</b></p> <p>具备前厅接待服务、处理宾客关系能力；具备餐饮与酒水服务能力；具备客房高质服务能力；具备宴会服务与策划、组织能力；具备饭店产品数字化营销策划能力；具备部门岗位督导能力。</p>
<b>知识要求</b>	<p>能叙述本专业所必需的旅游行业的基本知识并应用于日常工作。</p> <p>具备仪容、仪表、服饰、礼貌、礼节等基本礼仪知识，能按照服务礼仪规范开展旅游接待。</p> <p>掌握良好的语言表达与沟通技巧，能运用比较流利、标准的普通话与人交流和沟通。</p> <p>能描述与本专业有关的方针、政策、法律、法规，能以之为准则维护宾客、酒店和自身的利益。</p>	<p>具备饭店管理基本理论和知识；具备服务礼仪知识与职业形象相关知识；具备前厅接待基础知识；具备餐饮服务与酒水服务基础知识；具备客房接待与清洁知识；具备沟通技巧相关知识；具备饭店行业相关法规知识、饭店管理软件、产品知识；具备数字化营销策划知识；具备酒店收益管理知识本地相关经济文化；具备中国历史地理文化、宗教常识；具备客源国与跨文化沟通相关知识。</p>

## 六、职业岗位与职业能力分析

序号	职业岗位	典型工作任务	岗位能力要求及能力模块编号	备注
1	餐饮部服务员	餐前准备、餐中服务、餐后服务	1) 能运用中西菜点知识、中西餐服务方式、文化与礼仪； 2) 能辨别餐饮用具的种类及用途，能按照规范标准地进行餐厅基本服务技能的操作； 3) 能按照规范标准进行中餐厅早、午、晚餐服务； 4) 熟练进行各种西餐厅服务； 5) 能进行规范的宴会预订与服务； 6) 具有良好的实践能力和宴会设计能力，能进行初步菜单设计、菜肴定价、服务质量管理	中职
2	客房部文员与服务员	服务准备、清洁房间、对客服务	7) 能识别常见客房类型、客用设备及用品； 8) 能够按规范程序和标准独立完成各类客房的清扫、夜床服务，正确进行客衣收送、擦鞋、客房小酒吧控制、物品借用等服务以及客人委托代办的相关事宜； 9) 会选用合适的清洁剂和清洁设备并按照工作流程进行公共区域日常清洁； 10) 能够接待VIP、政府代表团等各类特殊客人，提供私人管家服务； 11) 懂得进行初步的成本控制工作。	



序号	职业岗位	典型工作任务	岗位能力要求及能力模块编号	备注
3	酒店前厅部服务员	行李寄存、租车服务、迎宾服务、前台接待、对客服务、其他服务	12)能辨别并正确使用前厅部设施设备和表单; 13)能描述预订服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准; 14)按照规范标准提供相应服务; 15)能初步处理前厅部领班、主管的督导工作; 16)能使用流畅的前厅对客服务用语; 17)适应前厅各部门的工作要求。	
1	前厅服务员	迎送宾客、行李服务、邮件服务、酒店代表、金钥匙超常服务; 入住与退房服务、行政楼层接待服务、问讯服务、商务文秘服务、票务、宾客关系处理; 客房预订、监控服务质量、VIP 接待; 电话转接、留言、咨询、应急指挥中心服务。	1) 熟悉前厅系列岗位的业务操作、工作程序、接待礼仪, 具有较强的工作技巧; 2) 具有较强的语言沟通和表达能力, 能熟练的运用多种语言与顾客进行有效沟通, 以及具有较强的中英文文书能力, 能进行跨文化交流; 3) 清楚了解旅游法规, 相关外事纪律、饭店业治安和消防法; 4) 能熟练操作酒店管理信息系统; 5) 具有较强的解决问题、应变能力、部门协调能力, 宾客问题与关系协调处理能力; 6) 能准确无误的完成账单结算; 7) 能了解各客源国的宗教、史地文化。	高职
2	客房服务员	房间清洁与台班服务、调度楼层客房工作、接待客人服务、管家式服务。	8) 熟悉酒店客房系列岗位的业务操作规范、工作程序、接待礼仪, 具有较强的工作技巧; 9) 具有良好的语言沟通和表达能力, 能熟练的运用中英文与顾客进行有效沟通; 以及具有一定的中英文文书能力;	
3	餐饮服务员	中、西餐的餐前和餐间服务, 餐后收尾工作, 酒吧调酒、咖啡调制, 房内送餐, 点菜与推介、宴会预订服务、酒水服务。	10) 熟悉酒店各式餐厅系列岗位的业务操作规范、工作程序、接待礼仪, 具有较强的工作技巧; 11) 能熟悉餐饮宴会服务包括预订、布置会场和安排席位等程序与规范; 12) 具备一定的菜品、营养、餐饮文化、创意设计的知识与设计能力;	
4	营销协调员、市场通讯员	酒店市场开拓、客房销售、宴会销售、市场传讯、酒店产品营销与推介、。	13) 具有较强的酒店公关能力; 14) 熟悉酒店产品与服务对象, 熟悉客人群体的心理与需求; 15) 具备一定的创新与拓展力, 能够适时策划并组织各种酒店公共关系活动; 16) 具备市场分析、数字化营销、数字化市场策划的知识与能力; 17) 能够熟练掌握酒店产品市场销售的技巧; 具备敏锐的职业触觉与市场观察能力、调研能力。	高职
5	宴会服务员	宴会现场服务、宴会预订、主题策划与菜单设计、宴会会场布置与设计。	18) 能熟悉宴会服务包括预定、布置会场和安排席位、餐饮服务程序与规范; 熟悉酒店产品与服务对象, 熟悉客人群体的心理与需求; 19) 具备宴会营销和宴会产品设计的知识与技能; 具备	

序号	职业岗位	典型工作任务	岗位能力要求及能力模块编号	备注
			敏锐的职业触觉与市场观察能力、调研能力； 20) 具备一定的菜品、营养、餐饮文化、创意设计的知识与设计能力。	
6	行政文职	人力资源部：员工招聘、培训、绩效考评与薪酬管理、员工激励与职业生涯规划； 财务收银：收银、夜审 部门文员与秘书：文书与协调； 仓库管理：库存调度、计划拟制。	21) 具备很强的文字表达能力，具有较好的数据分析与处理能力 22) 具有收益核算与管理的能力。	高职

## 七、职业能力与学习领域设计

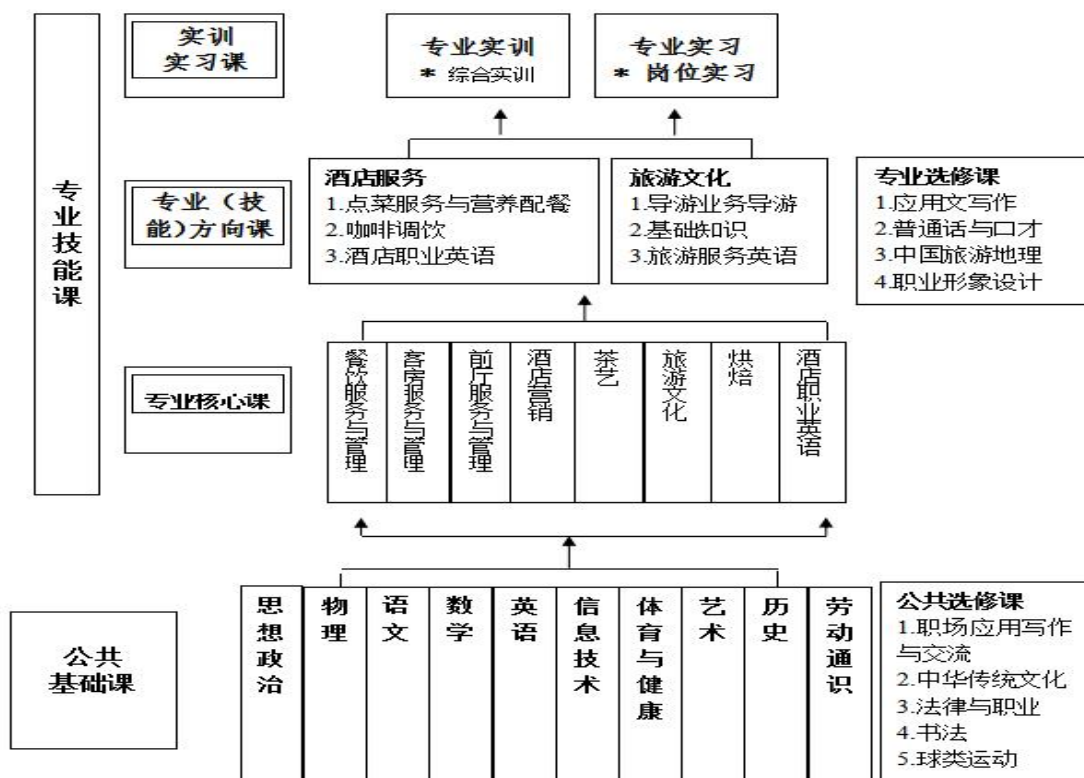
相近能力模块组合	学习领域名称	技能集中强化	类别	备注
1)、3)、5)	餐饮服务与管理	餐饮服务能力	职业基础	中职
7)、8)、9)、10)	客房服务与管理	客房服务能力		
11)、13)	前厅服务与管理	前厅接待服务能力		
10)、15)、16)	酒店职业英语	英语口语表达、服务能力	职业核心	
1)、2)、6)	点菜服务与营养配餐	点菜服务能力		
4)、10)、16)	咖啡调饮	咖啡调饮能力	职业拓展	
24)	应用文写作	顶岗实习	职业基础	高职
5) 18) 19)	消费心理及行为分析实务	顶岗实习		
1)、13)	职业形象设计	企业见习		
5) 13) 16) 17)	现代企业经营管理			
7)	客源国概况	企业见习		
3)	饭店法规	企业见习		
1) 8) 10) 14) 19)	国际接待业概论	企业见习		
2) 9) 13)	人际沟通技巧	企业见习、校企课程俱乐部、毕业设计、职业核心技能与创业实践、顶岗实习		
14) 15)	旅游文化	职业核心技能与创业实践、顶岗实习		
1) 5) 8) 11) 17) 19)	饭店督导管理	职业核心技能与创业实践、领导力与团队建设实训、顶岗实习		
4) 16) 19)	数字化运营基础	毕业设计		
4) 12) 16)	酒店数字化运营	毕业设计		
14) 15) 16) 17)	酒店数字化营销	毕业设计		
12)	茶艺	职业核心技能与创业实践	职业拓展	
12)	调酒与酒吧管理	职业核心技能与创业实践		
17) 22)	精品连锁酒店与分时度假酒店管理	顶岗实习、毕业设计		
15) 16) 17) )	邮轮服务与管理	毕业设计		

## 八、课程体系及人才培养模式

### (一) 课程体系构建

#### 1. 课程体系构建

中职：



高职:



## 2. 课程设置

学段	公共基础课	专业基础课	专业课（必修课）	拓展课 (限选课、任选课)
中职	思想政治 (中国特色社会主义)	旅游文化	★餐饮服务与管理	普通话与口才
	思想政治 (心理健康与职业生涯)	酒店人力资源	★客房服务与管理	中国旅游地理
	思想政治 (哲学与人生)	应用文写作	★茶艺	饭店法规
	思想政治 (职业道德与法治)		★前厅服务与管理	酒店管理概论
	历史		酒店营销	职场应用写作与交流
	英语		★烘焙	中华优秀传统文化
	语文		★酒店职业英语	法律与职业
	数学		点菜服务与营养配餐	书法
	体育与健康		咖啡调饮	球类运动
	艺术		职业形象设计	
	信息技术		认识实习	
	劳动教育		岗位实习（毕业实习）	
	职场应用写作与交流			
	中华优秀传统文化			
	法律与职业			
	书法			
	球类运动			
	入学教育（军训）			
	创新创业教育			
	毕业教育			
高职	<b>公共基础课</b>	<b>专业基础课</b>	<b>专业课（必修课）</b>	<b>拓展课 (专业限选课、素质任选课)</b>
	思想道德与法治	广东地方概况 1	国际接待业概论	咖啡文化与制作
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	客源国概况	饭店管理信息系统	酒店用品艺术赏析
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	现代企业经营管理	人际沟通技巧	主题酒店创意与管理
	形势与政策		酒店数字化运营	调酒与酒吧管理
	大学英语（技能）1		宴会设计	邮轮服务与管理
	大学英语（技能）2		酒店服务创新	高尔夫导程
	体育		酒店职业英语	数字化运营基础
	职业生涯规划与就业指导		会展实务	酒店风格与文化艺术
	军训（军事理论、国家安全教育、入学教育）		精品连锁酒店与分时度假酒店管理	
大学生心理健康教育		酒店督导管理实务		

学段	公共基础课	专业基础课	专业课（必修课）	拓展课 (限选课、任选课)
	马克思主义中国化时代化 进程与青年学生使命担当		酒店数字化运营	
			消费心理与行为分析实 务	
			创业管理实践	
			毕业设计（论文）	
			岗位实习	

### 3. 专业核心课程基本要求

中职：

核心课程 1	前厅服务与管理						
学期	3	总学时	108	理论学时	54	实践学时	54
<p>课程目标：</p> <p><b>课程知识目标：</b></p> <p>(1) 使学生了解前厅部基础知识，掌握前厅部的主要任务、组织机构和岗位设置及各岗位的主要职责；</p> <p>(2) 了解前厅部所销售的主要产品和服务特点；掌握前厅销售的基本策略；熟悉酒店客房价格的构成及类型；了解酒店客房价格执行的原则，合理控制、调整客户销售价格。</p> <p>(3) 掌握前厅部的业务工作流程，了解客房预订、前厅接待、前厅问讯、前厅收银、礼宾部、总机与商务中心、大堂副理等班组的工作内容及工作标准。</p> <p>(4) 了解前厅部业务管理内容，掌握前厅日常管理的工作内容及具体的工作方法。</p> <p><b>能力培养目标：</b></p> <p>(1) 初步具备现代酒店前厅部员工所需的沟通和协调的技能；</p> <p>(2) 会操作酒店前台管理信息系统等现代化前厅运作工具；</p> <p>(3) 能按要求独立完成各种客房预订业务、散客与团队客人的礼宾服务工作、前厅接待与收银工作、能向客人作针对性的客房及其他酒店产品推销，能熟悉商务中心及总机的各项业务；</p> <p>(4) 具备良好的语言表达能力、自我控制能力、推销能力、预测和判断能力、人际沟通能力、继续学习能力和应变能力，能与宾客进行有效的沟通，并能较有条理地处理本部门中相关的突发事件。</p> <p><b>课程素质教育目标：</b></p> <p>(1) 使学生了解本课程基本知识和技能在酒店的应用情况，为顺利就业提供帮助。</p> <p>(2) 培养学生树立良好的职业形象；具有良好的服务意识并形成职业化的思维习惯；具有较好的身体素质和较强的责任心及开拓创新精神。</p>							
<p>主要内容：</p> <p><b>一、基础业务模块：</b></p> <p>第一单元 客房预订</p> <p>第二单元 入住接待</p> <p>第三单元 住店服务</p> <p>第四单元 离店服务</p> <p><b>实训项目：</b></p> <p>1：客房预订实训项目 2：散客与团队入住登记实训项目 3：前厅服务常用英语实训项目 4：问讯服务实训项目 5：现场教学——商务中心服务实训项目 6：离店结帐服务实训项目</p> <p><b>二、对客服务过程模块</b></p> <p>第五单元 饭店前厅部环境</p> <p>第六单元 宾客关系</p> <p><b>实训项目：</b></p>							

7: 前厅布局设计实训项目 8: 处理投诉实训项目

### 三、基层管理过程模块

第七单元 前厅销售管理

第八单元 前厅信息管理

第九单元 前厅服务质量控制

第十单元 前厅部人力资源管理

#### 实训项目:

10: 推销酒店商品实训项目 11: 客房经营状况分析实训项目 12: 服务质量控制实训项目 13: 业务指导与培训

#### 教学要求:

##### 1. 教材

- (1) 必须依据本课程标准编写教材。
- (2) 教材应充分体现任务引领实践导向的课程设计思想，以工作任务为主线设计教材结构。
- (3) 教材在内容上应该简洁实用，把酒店前厅服务中的新知识、新技术、新方法融入教材，顺应岗位需要。
- (3) 教材应该以学生为本，图文并茂，表达简练、案例丰富，能够吸引学生的学习兴趣，提高学生学习的积极性和主动性。
- (4) 教材中注重实践内容的可操作性，强调在操作中理解与应用理论。

##### 2. 教学方法

- (1) 采用项目教学，在教学过程中，立足于坚持学生实际操作能力的培养，采用项目教学，设计不同的活动，提高学生学习兴趣。
- (2) 采用情景教学，在教学过程中，创设工作情景，采取情景模拟、角色扮演、案例分析等方法，并充分利用多媒体教学手段，提高教学效果。
- (3) 采用现场教学，选用典型案例，教师进行讲解并示范操作，学生分组训练，让学生在操作过程中掌握前厅服务工作的要求和方法。
- (4) 在教学过程中要关注本专业领域的新技术、新要求、新的发展趋势，更贴切前厅教学。

合作企业(2-3个): 佛山岭南天地康得思酒店、佛山保利洲际酒店

引入合作企业教学项目、生产典型案例: 客房经营状况分析

核心课程 2		客房服务与管理					
学期	2	总学时	108	理论学时	54	实践学时	54
<b>课程目标: 程知识目标:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 了解客房产品的概念和构成;</li> <li>2. 掌握客房部的主要任务、组织结构和业务分工及主要职责;</li> <li>(3) 认识客房部的业务特点,明确客房部员工的素质要求;</li> <li>(4) 熟悉各类客房清洁的程序、标准和要领;</li> <li>(5) 掌握清洁服务与质量控制的标准与方法;</li> <li>(6) 了解“绿色客房”的内涵、原则和创建措施;</li> <li>(7) 熟悉客房接待服务的环节和项目内容 ;</li> <li>(8) 掌握客房服务质量的含义、构成、标准和质量控制方法;</li> <li>(9) 明确规范化服务与灵活性、个性化服务的关系,认识优质服务的内含和要求;</li> <li>(10) 掌握公共区域卫生的特点、内容及质量控制方法;</li> <li>(11) 熟悉客房设施设备及物品的种类和标准;</li> <li>(12) 掌握客房设备用品使用、维护和控制管理的方法;</li> <li>(13) 了解客房安全管理的特点、原则和主要内容;</li> </ul>							

- (14) 掌握事故和特殊情况处理的方法和要领;
- (15) 了解客房部人力资源管理的重要性和主要内容。

**课程能力目标:**

- (1) 能够识别不同类型饭店客房设施的特点, 并能够正确介绍客房类型及客房设施的功能布局;
- (2) 能够初步掌握客房布置和装饰的方法
- (3) 能够掌握客房专业英语词汇的听说写
- (4) 能够熟练掌握客房中、西式包床的程序、方法和动作要领, 能在规定时间内按标准完成一张中式或西式床;
- (5) 能够按程序 and 标准独立完成走客房的清扫;
- (6) 能够掌握进房规范, 做到自然、熟练和操作标准;
- (7) 能够掌握开夜床的方法和标准;
- (8) 能够掌握领班客房卫生检查的程序、要求与标准, 学会查房的操作方法;
- (9) 能够掌握 VIP 客人接待的程序和标准;
- (10) 能够掌握宾客入住阶段主要服务项目的服务方法
- (11) 能够掌握地面清洁与维护保养方法;
- (12) 能够学会灵活而有效地应对和处理客房突发事件;
- (13) 掌握客房人员配置和工作安排的方法;
- (14) 掌握客房部员工培训的主要内容和方法。

**课程素质目标:**

通过该门课程的学习, 期望能够使学生在客房管理知识的掌握上还是在实践能力的锻炼上都能有较大的提高。基本达到能够熟练部门业务知识, 并具有一定的管理意识和管理能力。初步具备客房部主要区域的业务领班的素质和管理能力。

**主要内容:**

**一、基础业务模块:**

- 第一单元 客房部概述
- 第二单元 客房清洁保养工作及管理
- 第三单元 公共区域的清洁及保养

**实训项目:**

1: 进房服务实训 2: 撤床服务实训 3: 中西式铺床训练 4: 卧室的清扫 5: 卫生间的清扫 6: 开夜床服务 7: 空房的清扫

**二、对客服务过程模块**

- 第四单元 客房接待服务程序与标准
- 第五单元 行政商务楼层客房服务与管家服务

**实训项目:**

8.: 对客服务 9: 查房服务 10: 小酒吧服务、租借物品服务、托婴服务、擦鞋服务 11: 贵宾与管家服务

**三、基层管理过程模块**

- 第六单元 客房营运管理
- 第七单元 客房安全管理
- 第八单元 客房设备管理

**实训项目:**

12: 消防实训 13: 防盗实训 14: 客人受伤和死亡的防范

**教学要求:**

**1. 师资建议:**

- (1) 从事本课程教学的教师, 应具备以下相关知识、能力和资质:

- ①获得高校教师资格证（专任教师）；
  - ②获得国家中级以上客房服务员技能资格证；
  - ③熟悉酒店工作流程；
  - ④熟悉酒店执业标准和技术规范。
- (2) 本课程实践课采用双师授课,由专职教师和兼职教师共同授课。

**2. 教学硬件设施及配备建议**

- (1) 数量足够的备用器具；
- (2) 仿真模拟实训场地
- (3) 教学视频资料

**3. 教学方法:**

- (1) 本课程理论教学与实践配合教学,以技术和技能训练为主。
- (2) 本课程建议采用“一体化”教学,真正做到“教、学、练、做”一体化。
- (3) 实践教学尽量采用任务驱动,任务题目可多样化,关键的思路突破点可细化后以文字形式整理并逐步完善。
- (4) 课程设计以建议分组进行,通过校企合作、工学结合能更有效促进学生实践能力的提高。

合作企业(2-3个): 佛山岭南天地康得思酒店、佛山保利洲际酒店

引入合作企业教学项目、生产典型案例: VIP 顾客接待程序、客房报表制作

核心课程 3		餐饮服务与管理					
学期	1	总学时	108	理论学时	54	实践学时	54
<p>课程目标:</p> <p><b>课程知识目标:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)了解中外餐饮业发展概况,明确餐饮部在饭店中的地位 and 任务,掌握饭店餐饮过程中的特点以及餐饮部内部组织机构的特征,熟悉餐饮部与饭店其他部门之间的关系。</li> <li>(2)掌握餐饮服务中托盘、餐巾折花、摆台、斟酒等基本技能,熟悉中西式宴会摆台的布局方法、席位安排方法、桌面摆放程序和技巧。</li> <li>(3)掌握菜单的种类、菜品选择、菜单内容安排及菜品定价等基本知识。</li> <li>(4)掌握食品原料的采购、验收、储藏、发放及盘存、库存各环节的基本基础知识和管理要点。</li> <li>(5)了解餐饮生产管理的一般特征、了解生产组织机构及人员配置、了解生产场所的安排与布局;掌握餐饮生产质量控制的一般原理及控制方法;懂得饮品生产管理的方法。</li> <li>(6)掌握科学制定餐饮产品销售计划,合理确定餐饮产品的价格,掌握餐饮营业场所的销售决策方法,懂得如何进行餐饮销售控制。</li> <li>(7)掌握餐饮成本概念、成本结构特征以及对餐饮原料、营业费用、人工费用等方面进行有效成本控制的方法。</li> <li>(8)掌握餐饮促销的特征、方法及策略。尤其要掌握价格优惠促销的方法、产品促销的途径及人员促销和公关技巧等。</li> </ul> <p><b>课程能力目标:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)能选择正确的组织结构类型,正确设计一份三星级以上饭店餐饮部内部组织机构图。</li> <li>(2)能够正确完成一次中式和西式宴会摆台。</li> <li>(3)能综合运用菜单制作的规范和技巧,用定性和定量方法确定菜单上菜肴的取舍,完成一份三星级以上酒店的固定式菜单和一份 2000 左右的喜宴菜单的制作。</li> <li>(4)能根据餐饮企业的具体情况制定相应的采购保管规章制度,并制作和填写一份食品原料的采购、验收、储藏、发放及盘存、库存各环节的报表。</li> <li>(5)能根据具体不同的餐饮企业决定生产组织机构及人员配置,合理安排餐饮生产场所,控制餐饮生产质量,根据当地的实际口味原料来源,制作一份标准菜单。</li> </ul>							



- (6) 能够合理确定餐饮产品的价格，控制餐饮销售。
- (7) 能够对餐饮成本从原材料、营业费用、人工费用等方面进行核算。
- (8) 能够根据促销的方法和技巧，完成一次餐饮优惠促销的策划。

**课程素质目标:**

各项目通过切实可行的餐饮服务与基层管理技能训练，注重理论与实践的结合，又突出可操作性，锻炼学生解决实际问题，融会贯通，学以致用，勇于创新等基本素质，把酒店管理与数字化运营专业的学生培养成一个具备较强动手能力和创新意识、拥有良好职业素养的高素质的高素质技术型管理人才。

**主要内容:**

**一、基础知识与技能学习模块:**

- 第一单元 饭店餐饮概述
- 第二单元 餐饮文化发展史
- 第三单元 餐饮业发展趋势与创新
- 第四单元 餐饮服务基础技能

**实训项目:**

- 1: 服务礼仪实训项目; 2: 铺台布实训项目; 3: 托盘实训项目; 4: 斟酒实训项目; 5: 餐巾折花实训项目;
- 6: 中、西式摆台实训项目; 7: 餐位、宴席预订实训项目; 8: 餐前会实训项目; 9: 餐前卫生及生产场地安排设计实训项目

**二、服务知识与技能模块:**

- 第五单元 餐饮从业人员素质要求
- 第六单元 中餐服务(各环节程序、便餐及宴会服务、餐台设计)
- 第七单元 西餐服务(各环节程序、便餐及宴会服务、餐台设计)

**实训项目:**

- 10: 迎宾服务实训项目; 11: 餐前服务实训项目; 12: 点菜和点酒水服务实训项目; 13: 上菜服务实训项目;
- 14: 斟酒服务实训项目; 15: 分菜服务实训项目; 16: 撤换餐具实训项目; 17: 结账与收尾服务实训项目; 18: 送客与收尾服务实训项目; 19: 管理日志与餐后会实训项目

**三、管理知识与技能模块:**

- 第八单元 菜单设计与制作
- 第九单元 食品原料的采购、验收与库存
- 第十单元 餐饮销售管理
- 第十一单元 餐饮服务管理

**实训项目:**

- 20: 主题菜单设计实训项目; 21: 原料采供库存模拟实训项目; 22: 美食节方案策划实训项目; 23: 宴会服务生产、现场管理模拟

**教学要求:**

- 1. 本课程理论教学与实践配合教学，以技术和技能训练为主。
- 2. 本课程建议采用“一体化”教学，真正做到“教、学、练、做”一体化。
- 3. 实践教学尽量采用任务驱动，任务题目可多样化，关键的思路突破点可细化后以文字形式整理并逐步完善。
- 4. 课程设计以建议分组进行，通过校企合作、工学结合能更有效促进学生实践能力的提高。

合作企业(2-3个): 佛山岭南天地康得思酒店、佛山保利洲际酒店、佛山金城大酒店

引入合作企业教学项目、生产典型案例: 菜单制作、餐饮成本控制

核心课程 4	酒店职业英语						
学期	4	总学时	72	理论学时	72	实践学时	0
<p>课程目标:</p> <p>知识目标</p> <p>(1) 了解英语音素、音节和音标等相关知识;</p> <p>(2) 掌握酒店公共英语词汇(时间、季节、天气、物品描述、常见节假日、家族、重量、容级、人体部位);</p> <p>(3) 掌握酒店英语 100 句;</p> <p>(4) 掌握酒店服务功能英语七大模块的内容。</p> <p>职业技能目标</p> <p>(1) 能够使用音素、音节和音标等相关知识完成拼读新英文单词和句子的任务;</p> <p>(2) 能够使用酒店公共英语词汇进行相关英语描述;</p> <p>(3) 能够使用英语 100 句完成常规酒店服务;</p> <p>(4) 能够使用酒店服务功能英语完成“打招呼、送行、委婉拒绝客人要求、回应客人需求、提供帮助、道歉、同情、介绍和寒暄”等人际交往任务。</p> <p>职业素养目标</p> <p>(1) 具有良好的英语语言表达和沟通能力;</p> <p>(2) 具有良好的职业认同感;</p> <p>(3) 养成良好的服务意识, 具有吃苦耐劳的职业精神。</p>							
<p>主要内容:</p> <p><b>第一单元 酒店公共英语词汇</b></p> <p>1. 时间的英语词汇及表达方式</p> <p>2. 四季及天气的英语词汇及表达方式</p> <p>3. 重大节日的英语词汇及表达方式</p> <p>4. 人体部位的英语词汇及表达方式</p> <p>5. 家庭成员的英语词汇及表达方式的英语词汇及表达方式</p> <p>6. 方向指示的英语词汇及表达方式</p> <p>7. 形容物体的词汇的英语词汇及表达方式</p> <p><b>第二单元 酒店岗位、部门及设施</b></p> <p>1. 酒店岗位与职位的词汇的英语词汇及表达方式</p> <p>2. 酒店部门的词汇的英语词汇及表达方式</p> <p>3. 酒店设施设备的词汇的英语词汇及表达方式</p> <p><b>第三单元 酒店旅游服务信息</b></p> <p>1. 酒店岗位与职位的词汇的英语词汇及表达方式</p> <p>2. 酒店部门的词汇的英语词汇及表达方式</p> <p>3. 酒店设施设备的词汇的英语词汇及表达方式</p> <p><b>第四单元 酒店旅游服务信息</b></p> <p>1. 广州周边地区的旅游信息及英文表达形式。</p> <p>2. 佛山周边地区的旅游信息及英文表达形式。</p> <p>3. 旅游与票务的旅游信息及英文表达形式。</p> <p>4. 热点景区的旅游信息及英文表达形式。</p> <p>5. 酒店及饭店的服务信息及英文表达形式。</p> <p><b>第五单元 世界各国(地区)名称及拼写</b></p> <p>1. 亚洲客源国名称的英文表达词汇及听读形式。</p> <p>2. 澳洲客源国名称的英文表达词汇及听读形式。</p> <p>3. 欧洲客源国名称的英文表达词汇及听读形式。</p> <p>4. 美洲客源国名称的英文表达词汇及听读形式。</p> <p>5. 非洲客源国名称的英文表达词汇及听读形式。</p>							

**教学要求:**

本课程建设需要专业知识扎实、教学实践经验丰富、职称结构较为优化，教学研究水平较高，校企互融且呈梯队结构的教学团队。

合作企业（2-3个）：佛山岭南天地康得思酒店、佛山保利洲际酒店

引入合作企业教学项目、生产典型案例：佛山旅游景点介绍

核心课程 5		茶艺					
学期	3	总学时	108	理论学时	54	实践学时	54
<p>课程目标:</p> <p><b>课程知识目标:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 熟悉茶的相关概念</li> <li>(2) 明确茶的起源与发展</li> <li>(3) 掌握茶的分类标准</li> <li>(4) 明确中国茶区的分布情况</li> <li>(5) 掌握茶的基本成分</li> <li>(6) 熟悉茶与健康的科学理论</li> <li>(7) 熟悉常见茶具及其使用</li> <li>(8) 掌握不同茶叶与茶具的搭配</li> <li>(9) 掌握茶事服务中的礼仪要求</li> <li>(10) 熟悉冲泡茶叶的手法与原则</li> <li>(11) 掌握六大茶类的相关知识</li> </ol> <p><b>能力培养目标:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 能够说出茶的分类标准</li> <li>(2) 能够说出科学饮茶的方法及依据</li> <li>(3) 能够根据不同茶叶搭配茶具</li> <li>(4) 能够得体的进行茶艺冲泡服务</li> <li>(5) 能够独立完成绿茶的冲泡表演</li> <li>(6) 能够独立完成普洱茶的冲泡表演</li> <li>(7) 能够独立完成花茶的冲泡表演</li> <li>(8) 能够独立完成红茶的冲泡表演</li> <li>(9) 能够独立完成乌龙茶的冲泡表演</li> <li>(10) 能够为不同人群配茶</li> </ol> <p><b>课程素质教育目标:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 具有良好的职业素养</li> <li>(2) 具有良好的服务意识</li> <li>(3) 具有良好的文化艺术素养</li> <li>(4) 具有良好的审美情趣</li> <li>(5) 具有良好的修养气质</li> </ol>							
<p>主要内容:</p> <p><b>一、基础业务模块:</b></p> <p>第一单元 茶艺职业概况</p> <p>第二单元 茶艺从业人员职业道德</p> <p>第三单元 茶艺基础知识</p>							

**实训项目：**

1：茶艺从业人员的素质要求实训项目 2：茶品种辨别实训项目 3：茶艺基本知识实训项目

**二、对客服务过程模块**

第四单元 茶艺师的工作要求

**实训项目：**

4：茶艺师的礼貌礼仪实训项目 5：茶艺师的冲泡技巧实训项目 6：茶艺师的营销技巧实训项目

**三、基层管理过程模块**

第五单元 茶艺师国家技能鉴定考核

**实训项目：**

7：乌龙茶冲泡实训项目 8：红茶冲泡实训项目 9：绿茶冲泡实训项目 10：普洱茶冲泡实训项目

**教学要求：****1. 教材**

- (1) 必须依据本课程标准编写教材。
- (2) 教材应充分体现任务引领实践导向的课程设计思想，以工作任务为主线设计教材结构。
- (3) 教材在内容上应该简洁实用，把茶艺服务中的新知识、新技术、新方法融入教材，顺应岗位需要。
- (3) 教材应该以学生为本，图文并茂，表达简练、案例丰富，能够吸引学生的学习兴趣，提高学生学习的积极性和主动性。
- (4) 教材中注重实践内容的可操作性，强调在操作中理解与应用理论。

**2. 教学方法**

- (1) 采用项目教学，在教学过程中，立足于坚持学生实际操作能力的培养，采用项目教学，设计不同的活动，提高学生学习兴趣。
- (2) 采用情景教学，在教学过程中，创设工作情景，采取情景模拟、角色扮演、案例分析等方法，并充分利用多媒体教学手段，提高教学效果。
- (3) 采用现场教学，选用典型案例，教师进行讲解并示范操作，学生分组训练，让学生在操作过程中掌握前厅服务工作的要求和方法。
- (4) 在教学过程中要关注本专业领域的新技术、新要求、新的发展趋势，更贴切前厅教学。

合作企业（2-3个）：佛山岭南天地康得思酒店、佛山保利洲际酒店

引入合作企业教学项目、生产典型案例：中华茶席设计

核心课程 6		烘焙					
学期	4	总学时	72	理论学时	36	实践学时	36
课程目标：							
<b>课程知识目标：</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 了解面点的基本理论；</li> <li>(2) 掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理；</li> <li>(3) 掌握面点制作车间设施、设备、工具的布局；</li> <li>(4) 能使用和管理相关设备和工具；</li> <li>(5) 掌握面点加工基本技法；</li> <li>(6) 熟悉基本面点品种</li> <li>(7) 典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。</li> </ol>							
<b>能力培养目标：</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 能分析各类面点的加工原理；</li> <li>(2) 能分析烘焙基本技法及风味特色；</li> <li>(3) 能设计、加工各类面点品种；达到职业培养目标和职业技术资格的要求</li> <li>(4) 胜任各级各类烘焙面点加工的管理和技术工作。</li> </ol>							

**课程素质教育目标:**

- (1) 具有良好的职业素养
- (2) 具有良好的服务意识
- (3) 具有良好的工匠精神与素养
- (4) 具有良好的审美情趣

**主要内容:****一、基础业务模块:**

- 第一单元 概述  
 第二单元 面点原料  
 第三单元 烘焙设备与工具

**实训项目:**

1: 面点原料实训项目 2: 烘焙设备与工具辨别实训项目 3: 烘焙基本知识实训项目

**二、对客服务过程模块**

第四单元 实训服务与接待。

**实训项目:**

4: 蛋挞实训项目 5: 蛋糕卷烘焙接待实训项目 6: 肉松小贝实训项目

**三、基层管理过程模块**

第五单元 烘焙与健康

**实训项目:**

7: 烘焙营养成分实训项目 8: 烘焙与健康实训项目

**教学要求:****1. 教材**

- (1) 必须依据本课程标准编写教材。
- (2) 教材应充分体现任务引领实践导向的课程设计思想,以工作任务为主线设计教材结构。
- (3) 教材在内容上应该简洁实用,把茶艺服务中的新知识、新技术、新方法融入教材,顺应岗位需要。
- (3) 教材应该以学生为本,图文并茂,表达简练、案例丰富,能够吸引学生的学习兴趣,提高学生学习的积极性和主动性。
- (4) 教材中注重实践内容的可操作性,强调在操作中理解与应用理论。

**2. 教学方法**

- (1) 采用项目教学,在教学过程中,立足于坚持学生实际操作能力的培养,采用项目教学,设计不同的活动,提高学生学习兴趣。
- (2) 采用情景教学,在教学过程中,创设工作情景,采取情景模拟、角色扮演、案例分析等方法,并充分利用多媒体教学手段,提高教学效果。
- (3) 采用现场教学,选用典型案例,教师进行讲解并示范操作,学生分组训练,让学生在操作过程中掌握前厅服务工作的要求和方法。
- (4) 在教学过程中要关注本专业领域的新技术、新要求、新的发展趋势,更贴切前厅教学。

合作企业(2-3个): 佛山岭南天地康得思酒店、佛山保利洲际酒店

引入合作企业教学项目、生产典型案例: 节日西饼制作

**高职:**

核心课程 1	国际接待业概论						
学 期	7	总学时	40	理论学时	40	实践学时	0
课程目标:							
1. 了解饭店业的发展简史;							
2. 熟悉当今饭店业的新型业态;							
3. 掌握酒店的业务部门与管理;							

<p>4. 了解饭店业的经营与服务理念；</p> <p>5. 掌握饭店集团的管理模式；</p> <p>6. 了解饭店业的发展趋势。</p>	
<p>主要内容：</p> <p>一、饭店与饭店业：掌握饭店的作用与特点和我国饭店发展观念的演变与革新</p> <p>二、饭店业的发展：</p> <p>1. 重点掌握世界饭店业的发展历程与其不同阶段的特点</p> <p>2. 熟悉中国饭店业的产生和发展</p> <p>三、饭店的业态类型与等级：</p> <p>1. 掌握基本业态类型</p> <p>2. 熟悉现代饭店的新型业态</p> <p>3. 掌握国际饭店等级制度与表示方法</p> <p>4. 重点掌握中国饭店业星级标准体系</p> <p>四、饭店集团：</p> <p>1. 重点掌握饭店集团主要模式</p> <p>2. 熟悉国外著名集团经营的经验启示</p> <p>3. 了解中国饭店集团化发展路径</p> <p>五、饭店管理基础理论：</p> <p>1. 重点掌握饭店管理的概念</p> <p>2. 准确掌握饭店管理的基本理论、主要职能，管理方法和管理内容，并能结合饭店管理实际进行分析</p> <p>3. 饭店当今的信息化应用</p> <p>六、饭店主要业务管理：熟知三大主要业务部门的工作任务、岗位职责、业务规程</p> <p>七、服务意识：</p> <p>1. 掌握饭店服务质量的内容和特点</p> <p>2. 了解服务观念的内涵</p> <p>3. 掌握客人对饭店服务的需求，标准化服务、个性化服务、特殊服务的含义与内容</p>	
<p>教学要求：</p> <p>1. 由中级以上职称双师型校内专任教师或企业导师讲授；</p> <p>2. 授课场所需在多媒体教师或实训室进行。</p>	
合作企业	清远恒大酒店、如家酒店集团华南公司、佛山保利洲际酒店
引入合作企业教学项目、生产典型案例：当今饭店的数字化运营	

核心课程 2		酒店督导管理实务					
学 期	9	总学时	42	理论学时	32	实践学时	10
<p>课程目标：</p> <p>1. 懂得基层督导管理角色定位与职能管理理论；</p> <p>2. 掌握领导艺术、沟通、时间管理、解决问题技能；</p> <p>3. 掌握员工激励、基层培训、员工岗位配置与考评、团队建设的方法与技巧。</p>							
<p>主要内容：</p> <p>一、基础理论知识模块：</p> <p>第一单元 督导与职能管理</p> <p>实训项目：</p> <p>1. 管理职能项目训练</p> <p>二、个人督导素质提升模块</p> <p>第一单元 沟通</p>							

第二单元 领导艺术	
第三单元 时间管理	
实训项目： 2. 领导艺术案例角色表演项目训练 3. 领导风格沟通技巧项目训练 4. 事件时间配置项目训练	
三、督导业务模块	
第一单元 激励	
第二单元 员工配置与考评	
第三单元 团队建设	
第四单元 基层培训	
实训项目： 5. 九型人格分析项目训练 6. 激励技巧、员工配置考评项目训练 7. 团队组织建设项目训练 8. 基层培训实施项目训练	
教学要求： 1. 由中级以上职称双师型校内专任教师或企业导师讲授； 2. 授课场所需在多媒体教室或实训室进行。	
合作企业	清远恒大酒店、如家酒店集团华南公司、佛山保利洲际酒店
引入合作企业教学项目、生产典型案例：基层培训	

核心课程 3		酒店数字化营销					
学 期	9	总学时	40	理论学时	30	实践学时	10
课程目标： 1. 认识市场营销、数字营销及营销策划的基本理论及营销人员应具备的素质； 2. 学会分析市场环境和识别市场机会； 3. 掌握市场调研与预测分析的步骤和方法； 4. 掌握市场选择与进入的方法，能根据实际情况实施市场细分、目标市场选择和定位； 5. 掌握市场营销的主要策略并能够根据实际情况合理运用； 6. 掌握市场营销策划的基本理论与方法，能根据企业营销的过程撰写相关营销方案； 7. 了解数字化营销及其趋势； 8. 具备数字化营销思维，能够策划数字化营销方案。							
主要内容： 1. 旅游市场营销基本概念的认知； 2. 旅游市场营销环境的分析； 3. 旅游消费者分析； 4. 旅游市场调研； 5. 旅游市场细分与定位； 6. 旅游市场营销策略组合； 7. 市场营销策划 8. 数字营销							
教学要求： 1. 由中级以上职称双师型校内专任教师或企业导师讲授； 2. 授课场所需在多媒体教室或实训室进行； 3. 授课需配备相应的教学软件。							
合作企业	融创文董酒店、珠海万豪酒店						
引入合作企业教学项目、生产典型案例：市场调查与分析							

核心课程 4		精品连锁酒店与分时度假酒店管理					
学 期	8	总学时	40	理论学时	40	实践学时	0
<b>课程目标：</b> 1. 掌握精品连锁酒店经营与管理能力； 2. 掌握精品连锁酒店、分时度假酒店与星级酒店经营管理的异同点； 3. 掌握精品连锁酒店的价格定位方法； 4. 掌握精品连锁酒店、分时度假酒店的市场营销策略； 5. 懂得精品连锁酒店、分时度假酒店的选址和筹建知识； 6. 掌握精品连锁酒店和产权酒店的运行管理模式； 7. 掌握精品连锁酒店和产权酒店的客源定位与营销； 8. 掌握精品连锁酒店和产权酒店的对客服务技能； 9. 掌握产权酒店的物业服务技能。							
<b>主要内容：</b> 1. 精品连锁酒店概述； 2. 精品连锁酒店市场定位与营销； 3. 精品连锁酒店品牌建设； 4. 酒店主要业务部门管理； 5. 分时度假酒店概述； 6. 分时度假酒店的融资与开发； 7. 中国产权酒店发展现状； 8. 分时度假酒店主要业务部门管理。							
<b>教学要求：</b> 1. 由中级以上职称双师型校内专任教师或企业导师讲授； 2. 授课场所需在多媒体教室或实训室进行； 3. 授课需配备相应的教学软件。							
合作企业		首旅如家酒店集团、东呈酒店集团					
引入合作企业教学项目、生产典型案例：市场调查与分析							

## （二）人才培养模式

依托深度的校企合作办学，研究并创新构建了酒店管理“五维课堂”职业素质人才培养新模式。

将酒店管理学生职业素质培养目标确定为五个维度的职业素质组成，根据行业及企业用人要求，确定最核心的职业素质，通过三阶段三课堂贯穿融合培养：

五维度职业素质培养同步，三课堂融合：第一维度素质——职业品德素质（主要培养酒店管理职业道德）；第二维度素质——基础性职业素质（主要培养学生专业人文素养）；第三维度素质——关键性职业素质（主要培养学生沟通与团队合作、督导协调能力）；第四维度素质——专业性职业素质（主要培养学生专业技能、专业管理能力）；第五维度素质——发展性职业素质（主要培养学生创新思维与能力），五维度素质能力培养立体化嵌入人才培养过程中，五维度同步并进阶，通过第一、第二、第三课堂有机融通培养。

“三课堂”即第一课堂、第二课堂和第三课堂。对三个课堂的定义界定如下：第一课堂，指按照教人才培养方案、教学大纲的要求，在规定的教学时间里、在课堂（含教室、实验室、校内实训基地等）内组织的以系统传授学科知识为主要内容的课堂教学活动。主要包括公共课、专业必修课及专业选修课程；第二课堂，以校园为教学情境，教育对象为学生的各类各层次学术、科技、文化、体艺等



活动；第三课堂指校外企业实践、实习课程，包括企业实践实习、顶岗实习、参加企业培训及多形式、多层次的社会实践活动。

以第一课堂为育人主要渠道和延伸，重点建设以职业素质为本位的具专业特色的第二课堂、第三课堂，构建多层次多形式的校内及校外活动课程体系，重点培养五维度核心素质。

培养过程企业全参与。依托与合作办学企业的深度合作，通过本培养模式，通过三个课堂全程渗入企业文化，一则培养出企业忠诚的学员（准员），二则更好地推动校企深度合作，强化企业人才培养的责任和参与度，培育出更适应企业需求的专业人才。该人才培养模式源于实践，可操作性强，多课堂融通，使得处处是课堂。



### 酒店管理与数字化运营专业“五维课堂”职业素质人才培养新模式

#### （三）学生创新创业能力培养

##### 中职：

培养学生的开拓精神、自主精神、开放精神、学习精神，从创新精神内涵对企业和员工个人作用、教师应培养学生的创新精神、学生对创新精神的追求体现等角度进行提取。培养学生艰苦创业，科学求实，无私奉献，开拓创新，爱岗敬业。

##### 高职：

自十七大提出，以创业带动就业，促进就业观念改变，从而使更多劳动者成为就业者。目前我国专业教育与创业教育严重脱离，中国学生的创新能力没有很好地被挖掘。因此建立酒店管理与数字化运营专业创新创业教育体系是非常必要的，并刻不容缓的。

#### 1. 办出专业创新创业教育特色

创新创业教育是一种培养和提高人的生存能力的教育。本专业在课程体系中增加创新创业教育知识的模块与实践，融入专业课程，旨在创出特色。创新创业教育能挖掘学生潜能，提高学生发现问题、解决问题的能力和决策能力，拓宽就业方向，掌控人生目标，以提升学生创业基本素质，培养学生创业综合能力为目标。酒店管理与数字化运营专业的创新创业教育包括创业基础模块，创业实践课程。酒店管理创新创业课程体系相对传统课程体系的创新之处，就是把创新创业教育融入相关课程，使创新创业教育有效的开展起来。

#### 2. 酒店管理与数字化运营专业创新创业教育实施

##### ①通过课堂教学，以模块体系形式，由浅入深融入专业基础课程

实施创新创业教育在酒店管理学生刚刚步入大一的时候，开设创新创业意识类和创新创业类讲座与第二课堂，激发学生的创业兴趣，树立创业信心，能用辩证思维考虑创业和社会发展规律，对国内外创业情况更加了解。能拥有良好的创业品质心理，在遇见问题和困难的时候，进行自我调节，勇敢

面对挫折，做到胜不骄败不馁。并坚守自己的职业道德和社会公德，提升创业所需的品质。

上述课程模块内容均可融入到现有的《当今饭店业》、《管理学》等课程中，由专业教师抽取创业教育知识模块中的精华，编成课程的创业篇。此种方式很好地展现了素质教育和创业教育相融合，相辅相成。学生也在第一课堂中很快的接触到创新创业知识，并能很快接受。

#### ②通过酒店管理与数字化运营专业核心课渗透创新创业教育

通过酒店管理的相关核心课程，渗透创新创业教育，此种融合方式的好处，能使学生更好地了解本专业的知识，并在学习专业课的时候培养创新创业能力，能在自己熟知的领域进行创新创业，提高创业的成功概率。比如《酒店店督管理》、《酒店数字化营销》、等核心专业课程中，在学习酒店市场营销的基础上，了解更多的营销技巧，以及引导学生进行创新式营销模式的开发。

#### ③通过实践专周实训课程形式以及第二课堂进行创新创业教育

在贯穿四学期的第二课堂活动，该活动是在创业知识和创业精神基础上，对创业实际过程进行模拟。学生通过前期创新创业知识的学习，能够撰写商业计划，进行合理的资金管理，建立团队，同时也可充分运用专业核心课程《饭店督管理》的知识与技能。让学生根据所学的创新创业知识和专业知识，开设民宿或者旅馆，开设冷饮厅、开设饭馆等等。

### （四）课程思政

#### 中职：

帮助学生了解行业的国家战略、法律法规、最新动态和相关政策，引导学生深入服务行业进行社会实践、弘扬劳动精神，餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理要了解企业文化内涵，学习企业精神，关注现实问题，承担社会责任，烘焙课要求将理论联系实际，职业形象礼仪培育学生有礼有节、热情待客、诚信服务、懂法守规、热爱劳动、沟通协调、创新服务、敬业奉献的职业素养。

#### 高职：

根据酒店管理与数字化运营专业课程性质与特点，把握并挖掘拓展课。课程突出体现马克思主义中国化的最新理论成果，重视价值引导和优秀传统文化的传承，引导学生自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，不断增强“四个自信”；开设《广东地方概况》、《宴会设计》等课程突出了培育高尚的文化素养、健康的审美情趣、乐观的生活态度，《茶艺》、《酒店风格与艺术》等课程注重把爱国主义、民族情怀贯穿渗透到课堂教学中，帮助学生树立起文化自觉和文化自信。

### （五）劳动教育

开设形式多样，中职学段开设劳动教育（理论）必修课，共 16 学时。高职学段在实践教学（专周实训、认识实习、生产实习、顶岗实习等）设立劳动教育教学模块，丰富劳动教育形式、内容与场所，共计 16 学时。

序号	课程名称	教学内容	劳动教育内容 (不可变更)	学时(学时可调整,但 总计为 16)
1	国际接待业概论	增强劳动观念、培养劳动习惯与劳动精神	劳动精神	2
2	精品连锁酒店与分时度假酒店管理	强化劳动流程、劳动标准、劳动检查制度	工匠精神	2
3	酒店数字化营销	改进劳动工具、优化劳动组织方式、在传统劳动中运用新技术	劳动组织	4
4	顶岗实习	在企业师傅的指导下参与企业生产和技术创新,提升劳动素养	劳动安全	4

序号	课程名称	教学内容	劳动教育内容 (不可变更)	学时(学时可调整,但 总计为16)
5	酒店店督导管理	提炼劳动过程与成果	劳动法规	4
合计				16

## 九、教学进程总体安排

### (一) 课程设置与教学进程安排表

2024 级酒店管理与数字化运营中高职贯通培养三二分段专业课程设置与教学进程安排表

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	课程类型	考核学期	学分	计划学时			学期周数及周学时分配										考核评价方式	备注
								总学时	理论	实践	一 (16)	二 (18)	三 (18)	四 (18)	五 (18)	六 (18)	七 (17)	八 (18)	九 (18)	十 (16)		
中职阶段																						
公共基础课	必修课	1	GB05A	思想政治(中国特色社会主义)	理论	1	2	36	36	0	2*18W									考查		
		2	GB03A	思想政治(心理健康与职业生涯)	理论	2	2	36	36	0		2*18W									考查	
		3	GB06A	思想政治(哲学与人生)	理论	3	2	36	36	0			2*18W								考查	
		4	GB04A	思想政治(职业道德与法治)	理论	4	2	36	36	0				2*18W							考查	
		5	GB20A	历史	理论	1、2	4	72	72	0	2*18W	2*18W									考查	
		6	GB11A	英语	理论	1、2、3	8	144	144	0	3*18W	3*18W	2*18W								考试	
		7	GB08A	语文	理论	1、2、3、4	11	198	198	0	3*18W	3*18W	2*18W	3*18W							考试	
		8	GB10A	数学	理论	1、2、3	8	144	144	0	3*18W	3*18W	2*18W								考试	
		9	GB13B	体育与健康	理论+实践	1、2、3、4、6	10	180	30	150	2*18W	2*18W	2*18W	2*18W		2*18W					考查	
		10	GB02B	艺术	理论+实践	1、2	2	36	18	18	1*18W	1*18W									考查	
		11	GB14A	信息技术	理论+实践	1、2	6	108	40	68	3*18W	3*18W									考查	
		12	GB23A	劳动通识	理论+实践	1、2、3、4、6	5	90	10	80	1*18W	1*18W	1*18W	1*18W		1*18W					考查	
		13	ZB01C	入学教育(军训)	实践	1	1	30	0	30	1W										考查	
		14	ZB03C	创新创业教育	实践	1	1	30	0	30						1W					考查	
		15	ZB04C	毕业教育	实践	6	1	30	0	30						1W					考查	
小计							65.00	1206.00	800.00	406.00												

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	课程类型	考核学期	学分	计划学时			学期周数及周学时分配										考核评价方式	备注	
								总学时	理论	实践	一(16)	二(18)	三(18)	四(18)	五(18)	六(18)	七(17)	八(18)	九(18)	十(16)			
专业基础课	必修课	1	7401040Z21A	旅游文化	理论+实践	3	4	72	36	36			4*18W								考试		
		2	7401041B14A	酒店人力资源	理论+实践	5	4	72	18	54					4*18W						考查		
		3	1211001Z03A	应用文写作	理论+实践	5	4	72	18	54						4*18W					考查		
		小计						12.00	216.00	72.00	144.00												
专业课	必修课	1	7401041B04B	★餐饮服务与管理	理论+实践	1	6	108	54	54	6*18W										考试		
		2	7401041B03B	★客房服务与管理	理论+实践	2	6	108	54	54		6*18W									考试		
		3	7401041B05B	★茶艺	理论+实践	3	6	108	54	54			6*18W								考试		
		4	7401041B09B	★前厅服务与管理	理论+实践	3	6	108	54	54			6*18W								考试		
		5	7401041B12A	酒店营销	理论+实践	4	4	72	36	36			4*18W								考试		
		6	7401041Z23B	★烘焙	理论+实践	4	4	72	36	36			4*18W								考试		
		7	7401041B10A	★酒店职业英语	理论	4	4	72	72	0			4*18W								考试		
		8	7401041B17B	点菜服务与营养配餐	理论+实践	6	4	72	36	36						4*18W					考试		
		9	7401041Z07B	咖啡调饮	理论+实践	5	8	144	72	72						8*18W					考试		
		10	7401041Z19A	职业形象设计	理论+实践	6	4	72	36	36						4*18W							
		12	ZB02C	认识实习	实践	1	1	6	0	6	1天										考查		
		13	ZB05C	岗位实习(毕业实习)	实践	6	28	540	0	540							28					考查	
		小计						81	148	504	978.												
拓	限	1	1211001Z05	普通话与口才	理论+实	6	6	108	40	68					6*18W					考查	二选		

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	课程类型	考核学期	学分	计划学时			学期周数及周学时分配										考核评价方式	备注		
								总学时	理论	实践	一(16)	二(18)	三(18)	四(18)	五(18)	六(18)	七(17)	八(18)	九(18)	十(16)				
展选课	选课或任选课		B		践																	一		
		3	7401041Z06B	中国旅游地理	理论+实践	4	6	108	40	68						6*18W							考查	
		4	7401041B11A	饭店法规	理论	6	6	108	108	0				4*18W									考查	二选一
		5	7401041B13A	酒店管理概论	理论	6	6	108	108	0				4*18W									考查	
		6	GZ01B	职场应用写作与交流	理论+实践	1、2、3	6	108	8	100	2*9W	2*9W	2*9W										考查	五选一
		7	GZ02B	中华传统文化	理论+实践	1、2、3	6	108	8	100	2*9W	2*9W	2*9W										考查	
		8	GZ03B	法律与职业	理论+实践	1、2、3	6	108	8	100	2*9W	2*9W	2*9W										考查	
		9	GZ04B	书法	理论+实践	1、2、3	6	108	8	100	2*9W	2*9W	2*9W										考查	
		10	GZ05B	球类运动	理论+实践	1、2、3	6	108	8	100	2*9W	2*9W	2*9W										考查	
		小计							18	324	156	168												
学分、学时合计（中职阶段）							176	3228	1532	1696														
高职阶段																								
公共基础课	必修课	1	22070005	思想道德与法治	理论+实践	1	2	32	28	4							2				考查			
		2	22070006	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	理论+实践	1	1	16	14	2									2			考查		
		3	22070003	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	理论+实践	1	2	32	28	4									2			考查		

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	课程类型	考核学期	学分	计划学时			学期周数及周学时分配										考核评价方式	备注
								总学时	理论	实践	一(16)	二(18)	三(18)	四(18)	五(18)	六(18)	七(17)	八(18)	九(18)	十(16)		
		4	13060009	形势与政策	理论+实践	1.2	1	16	16	0							每学期8学时	每学期8学时			考查	
		5	19070008	马克思主义中国化时代化进程与青年学生使命担当	理论	1或2	1	20	20									10个专题,共20学时				
		6	24070013	大学英语(技能)1	理论	1	2.5	48	40	8							4*12				考试	
		7	24070014	大学英语(技能)2	理论	2	2.5	48	40	8								3*16			考试	
		8	13060010	体育	实践	1,2	3	56	0	56							2*12w	2*16w			考查	
		10	13060004	职业生涯规划与就业指导	理论	3	1	18	12	6							每学期4学时	每学期4学时	每学期4学时		考查	
		11	24070005	国家安全教育	理论	1	1	18	18	0							18学时					
		12	24070006	军训(军事理论、入学教育)	理论+实践	1	3	70	26	44							3W				考查	
		13	24070008	人工智能与数字化	理论+实践	1	1	36	18	18								2*18W			考查	
		小计					22.0	426	274	152							10.0	10.0	0.0	0	22.0	
专	必	1	18040055	广东地方概况1	理论	7	2	36	36	0							4*9W				考查	

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	课程类型	考核学期	学分	计划学时			学期周数及周学时分配										考核评价方式	备注	
								总学时	理论	实践	一(16)	二(18)	三(18)	四(18)	五(18)	六(18)	七(17)	八(18)	九(18)	十(16)			
业基础课	修课	2	13040027	客源国概况	理论	8	1	20	20	0								2*10W			考查		
		3	22040007	现代企业管理	理论	9	2	36	36	0									4*9W			考查	
		小计						5	92	92	0							3.0	1.0	2.0	0.0		
专业课	必修课	1	23040005	★国际接待业概论	理论	7	2	40	40	0								2*14W			考试		
		2	13040079	◎饭店管理信息系统	理论+实践	7	1.5	30	12	18								2*10W			考查		
		3	22040001	人际沟通技巧	理论	7	1	20	20	0								2*10W			考查		
		4	21040037	酒店数字化运营	理论+实践	8	1.5	24	18	6								2*12W			考查		
		5	1504004	◎宴会设计	理论+实践	8	2	36	20	16								4*9W			考查		
		6	16040014	酒店服务创新	理论+实践	8	1.5	26	20	6								2*13W			考查		
		7	4150003	酒店职业英语	理论+实践	9	3	56	30	26									4*14W			考查	
		8	23040038	★酒店数字化营销	理论+实践	9	2	40	30	10									4*10W			考试	
		9	16040012	★精品连锁酒店与分时度假酒店管理	理论	8	2	40	40	0								4*10W			考试		
		10	230400041	★酒店督导管理实务	理论+实践	9	2	42	32	10									6*7W			考试	
		11	13040096	◎会展实务	理论+实践	9	1.5	30	20	10									2*15W			考查	



课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	课程类型	考核学期	学分	计划学时			学期周数及周学时分配										考核评价方式	备注		
								总学时	理论	实践	一(16)	二(18)	三(18)	四(18)	五(18)	六(18)	七(17)	八(18)	九(18)	十(16)				
		12	21040018	消费心理与行为分析实务	理论	9	2	36	36	0									4*9W		考查			
		13	16040011	创业管理实践	实践	8	1	24	0	24								1W			考查			
		14	17070002	毕业设计(论文)		9	4	112	0	112									4W		考查			
		15	24070018	岗位实习	实践		24.0	480	0	480									4W	16W	考查			
		小计					51.0	1036.0	318.0	718.0								0.0	0.0	0.0	0.0			
拓展课	专业限选课	1	15040003	◎咖啡文化与制作	理论+实践	7	2	36	12	24									2*18W	2*18W		考查	二选一	
		2	13040149	酒店用品艺术赏析	理论	7	2	36	36	0										2*18W	2*18W			考查
		3	14040011	主题酒店创意与管理	理论	8	2	36	36	0										2*14W	2*14W		考查	二选一
		4	15040005	◎调酒与酒吧管理	理论+实践	8	2	36	12	24										4*9W	4*9W		考查	
		5	16040015	邮轮服务与管理	理论	9	2	36	36	0										2*14W	2*14W		考查	四选一
		6	20040038	酒店风格与文化艺术	理论	9	2	36	36	0										2*14W	2*14W		考查	
		7	14040030	高尔夫教程	理论+实践	9	2	36	18	18										2*15W	2*15W		考查	
		8	21040036	数字化运营基础	理论	9	2	36	36	0										4*9W	4*9W		考查	
			小计(要求至少选6学分)					6.0	144	84	60									5	5			
		素质任选课	素质任选课含党史、美育教育、健康教育、中华优秀传统文化教育等					4.0	72	50	22								由教务处统一开设					
	小计(要求至少选4学分)					4.0	72	50	22								0	0	0	0				
		小计					10.0	216.0	134.0	82.0								0.0	5.0	5.0	0.0			
		学分、学时合计(高职阶段)					88	1770	818	952									19.0	24.0	25.0	28.0		

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	课程类型	考核学期	学分	计划学时			学期周数及周学时分配								考核评价方式	备注	
								总学时	理论	实践	一 (16)	二 (18)	三 (18)	四 (18)	五 (18)	六 (18)	七 (17)	八 (18)			九 (18)
总学分、总学时合计							264	4998	2350	2648											
第二课堂				第二课堂			6.0	108.0												按《“第二课堂成绩单”制度实施办法(修订)》(佛职院字(2021)63号)相关要求执行。	
课程名前标注：专业核心课程加★，一体化课程加◎，自主网络学习课程加●																					

## (二) 联考课程一览表

序号	联考课程名称(类型)	联考学期	分数所占比重	备注
1	餐饮服务与管理(专业基础)	第一学期	10%	1. 每学期只能考试一门课程。 2. 考试课程必须包括公共基础课、专业基础课、专业核心技能课三种类型。 3. 考试分数所占比重：专业核心技能课占 50%，公共基础课和专业基础课占 40%。
2	语文(公共基础)	第二学期	15%	
3	旅游文化(专业基础)	第三学期	15%	
4	茶艺(专业核心, 实操)	第四学期	50%	

## (三) 各类课程学时(学分)分配表

### 中职:

课程类别	公共基础课	专业基础课	专业课	拓展课	总计
课程性质	必修课	必修课	必修课	专业限选课、素质任选课	
总学分数	65	12	81	18	176
理论课时	800	72	504	156	1532
理论课时占比(%)	66.33%	33.33%	34.01%	48.15%	47.46%
实践学时数	406	144	978	168	1696
实践学时占比(%)	33.67%	66.67%	65.99%	51.85%	52.54%
总学时数	1206	216	1482	324	3228

### 高职:

课程类别	公共基础课	专业基础课	专业课	拓展课	总计
课程性质	必修课	必修课	必修课	专业限选课、素质任选课	
总学分数	22	5	51	10	88
理论课时	274	92	318	134	818
理论课时占比(%)	64.32%	100.00%	30.69%	62.04%	46.21%
实践学时数	152	0	718	82	952
实践学时占比(%)	35.68%	0	69.31%	37.96%	53.79%
总学时数	426	92	1036	216	1770

## (四) 专业综合实践项目设置

序号	综合实践项目	开设学期	周数	主要内容及要求	备注
1	创业管理实践	第 8 学期	1	<p>主要内容:</p> <p>第一部分:</p> <p>以餐厅服务、客房服务、营销、茶艺、咖啡、酒水等职业核心技能进行主题户外活动组织、竞赛、实践调研项目;</p> <p>要求: 以主题实践活动为考核, 形成成果考核。</p> <p>第二部分:</p> <p>在创业知识和创业精神基础上, 对创业实际过程进行模拟项目实训。</p> <p>要求:</p> <p>带领学生去当地的创业园区考一一通过运用创新创业知识、督导管理、管理学、核心业务课程的学习, 撰写商业计划, 进行合理的资金管理, 建立团队。比如, 开设一家星级酒店或者旅馆, 开设冷饮厅, 开设饭馆, 拟</p>	

序号	综合实践项目	开设学期	周数	主要内容及要求	备注
				制方案等。	
2	岗位实习	第 9-10 学期	20	<p>主要内容： 分配到酒店实习基地，在前厅、餐饮、客房、宴会等一线接待部门的基层岗位，要求酒店企业为学生提供其他岗位的实习条件，让学生在真实的企业经营环境下进一步巩固第一阶段校内所学的前厅服务、餐饮服务、客房服务、宴会服务、后勤文职等多门专业核心课程和专业必修课程的基础服务技能，体验一线服务岗位的服务、了解并掌握岗位服务流程与规范要求，了解酒店各部门基本的生产管理安排与经营运作。</p> <p>要求： 实习期间，学生必须遵守学校和实习单位的一切规章制度，服从指导教师和实习单位的安排，并在校内指导教师、企业指导教师双方的共同指导下，结合专业知识和技能的应用完成企业岗位的职责和任务。做好职业规划与个人发展规划。完成个人实习周志和实习总结。</p>	

## 十、职业资格（或技能等级）证书

序号	证书名称	颁证单位	等级	学段
1	全国计算机等级考试	教育部考试中心	一级（含）以上	中职
2	计算机职业能力评价认证考试办公软件应用模块 MS Office 应用技能	广东劳动学会职业能力评价中心	中级（含）以上	
3	餐饮服务管理职业技能等级证书	北京首旅集团培训中心	初级	
4	旅游餐饮服务（中餐）课程证书	广东省教育考试院	中级	
5	旅游客房实务—中式铺床课程证书	广东省教育考试院	中级	
6	旅游导游和旅行社管理课程证书	广东省教育考试院	中级	
7	旅游餐饮服务（西餐）课程证书	广东省教育考试院	中级	
8	烹饪中式面点课程证书	广东省教育考试院	中级	
9	烹饪西式面点课程证书	广东省教育考试院	中级	
10	茶艺师	佛山市南海区职业技能鉴定指导中心	四级	
11	中式面点师	佛山市南海区职业技能鉴定指导中心	四级	
12	西式面点师	佛山市南海区职业技能鉴定指导中心	四级	
1	茶艺师	行业协会	中级	高职
2	评茶员	行业协会	初级	
3	咖啡师	广东省调酒与品酒鉴赏协会	初级	
4	调酒师	广东省调酒与品酒鉴赏协会	初级	
5	餐饮服务管理	首旅集团	中级	
6	前厅运营管理	首旅集团	中级	
7	酒店运营管理	中国饭店协会	中级	
8	研学旅行策划与管理	亲子猫（北京）国际教育科技有限公司	初级	

## 十一、毕业要求

### （一）学分及其他要求

毕业要求		中职	高职	备注
课程	总学分	176	88	在学制规定的年限内修满本专业

学分	必修课	158	78	相应学分。
	限选课	18	6	
	任选课	0	4	
第二课堂学分			6	具体要求见佛山职业技术学院“第二课堂成绩单”制度实施办法(修订)(佛职院字(2021)63号)
证书		原则上学生要获得1个专业相关职业资格证书(省级竞赛三等奖以上的证书可以代替)		
体育		104学时		

## (二) 体育课程要求

(1) 根据教育部关于印发《国家学生体质健康标准(2014年修订)》的通知(教体艺【2014】5号)文件精神,体质测试成绩达不到50分者,按照结业或肄业来处理(符合免测条件的学生除外)。

(2) 中职学段要求学时至少修满体育类课程108学时,参考《广东省学校体育三年行动计划(2015-2017)》要求。

(3) 高职学段,需要修满104学时,具体由以下四类课程组成,分别计算学时学分。

序号	体育类课程	学时(学分)	备注
1	体育课	56学时(3学分)	第一、二学期以必修课程形式开设,第三、四学期以俱乐部形式开设选修课,学生参加俱乐部体育活动累计达18学时计1学分。
2	阳光长跑	36学时(2学分)	每位一年级学生要参加阳光长跑活动,单次体育长跑距离不少于2公里,每学期必须达到60公里,纳入体育课成绩考核,占20%。
3	体质测试	6学时×2学年=12学时 (0.5学分)	每年测试一次,纳入体育课成绩考核,占30%。毕业时测试成绩不到50分者按结业或肄业处理(符合免测条件的学生除外)。
合计		104学时(5.5学分)	

## 十二、实施保障

### (一) 专业教学团队

#### 中职:

1. **队伍结构:** 高星级饭店运营与管理专业拥有一支精干的“双师”型师资队伍,佛山市南海区理工职业技术学校及三水工业中专专业教师具有扎实的专业基础及社会实践经验,以及深厚的教学基本功。教师团队近年来指导学生参加省市级技能大赛获得佳绩。达到中等职业教师任职资格的要求。专任教师具有初、中、高级职称教师10人,占专任教师比例为88%,专任教师中具有研究生学历或硕士及以上学位的教师5人,所占比例为63%;专业课中“双师”素质教师所占比例为100%。

#### 2. 专任教师

目前高星级饭店运营与管理专业专属教师10人。专业群教师中具有行业企业经历的教师10人,高级讲师1名,具双师资格比例达100%,有经验丰富的高级工、技师和考评员等

技能等级证书的有 9 人，占了总人数的 90%。

### 3. 专业带头人

讲师以上职称或者硕士学历，具有 2 年以上中职教学经历，能够把握国内外行业、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实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域有一定的专业影响力。

### 4. 兼职教师

高星级饭店运营与管理专业聘请了 4 位优秀的一线技术和管理人员担任兼职教师，本专业聘请的兼职教师为大型酒店管理集团中的企业专家、一线管理人员，不仅承担了校外顶岗实习等教学任务，还到校为在校生讲授专业课，各兼职教师根据自己的专长，结合世界酒店发展形势和中国酒店业现状，围绕酒店服务与运营，有的放矢地给同学们进行系统的培训教育。

校外兼职教师情况一览表

序号	姓名	性别	职位	职业技能证书	最高学历	所在单位
1	潘艳玲	女	人力资源部总监	企业一级人力资源经理	本科	佛山岭南天地康得思酒店
2	王玲	女	人事部经理	教师资格证	本科	南海保利洲际酒店
3	廖旭	女	人力资源部总监	导游证	本科	新城保利洲际酒店
4	余华松	男	人事部经理	高级调酒师	本科	佛山天嘉酒店管理公司

### 高职：

#### （一）师资队伍

##### 1. 专业专任教师

酒店管理与数字化运营专业为省级二类品牌专业，本专业充分利用优质校企合作单位引进兼职教师的机制，采取校企“互聘共培”方式建设教师队伍，引进校外专业带头人 1 人，能及时跟踪产业发展趋势和行业动态，把握专业建设与教学改革方向，制订团队建设规划和教师职业生涯规划。

目前酒店管理与数字化运营专业群教师共有 19 人，酒店管理与数字化运营专业专属教师 9 人。专业群教师中具有行业企业经历的教师 19 人，教授 1 名，副教授 7 名，具双师资格比例达 100%，有经验丰富的高级工、技师和考评员等技能等级证书的有 14 人，占了总人数的 73%。

##### 2. 本专业兼职教师

聘请行业企业的专业人才和能工巧匠担任兼职教师，专业核心课程实施“双导师”制。

酒店管理专业聘请了 14 位优秀的一线技术和管理人员担任兼职教师，本专业聘请的兼职教师为大型酒店管理集团中的企业专家、一线管理人员，不仅承担了校外顶岗实习等教学任务，还到校为在校生讲授专业课，各兼职教师根据自己的专长，结合世界酒店发展形势和中国酒店业现状，围绕酒店服务与运营，有的放矢地给同学们进行系统的培训教育。他们参与校内课程教学和实习指导，承担专业课教学、学生实习实训指导等教学任务，专兼职教师比例 1:1.2，比例合理。

#### （二）校内外实训基地

### 中职：

## 1. 校内实训室

实训实习环境要具有真实性或仿真性，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地包括基础实训室、专项实训室和综合实训室，要建设一批一体化实训室，满足专业教学要求。实训设备配置应不低于以下标准，主要设施设备的数量按照标准班（40人/班）配置。学校应根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求。

校内实训室配置主要设施设备名称及型号规格、数量见下表。

序号	实训室名称	实训室功能	名称及型号规格
1	茶艺实训室	开展《茶艺》课程教学、茶艺实训及相关活动培训	教学一体机
			茶艺台、凳等
			茶样、茶具陈列柜等
			茶席用具等
			茶道用具
2	中餐实训室	开展《餐饮服务与管理》及相关课程教学、技能训练等活动	教学一体机
			餐桌
			中餐摆台用具
			全身形体镜子
			椅子
			西餐桌子
			西餐椅子
			西餐摆台用品
			电脑
微波炉			
3	客房实训室	开展《客房服务与管理》相关课程教学、技能训练等活动	教学一体机
			床
			铺床用品
			会议台
			椅子
			工作台
			电视
			储物柜
			床头柜
			沙发
			茶几
			镜子
4	前厅实训室	开展《前厅服务与管理》课程教学、技能训练等活动	工作车
			大储物柜
			教学一体机
			打印机
			交互式平板电视（教学平台）
			大堂副理桌椅
			大茶几
大沙发组			

序号	实训室名称	实训室功能	名称及型号规格
			商务中心办公桌椅
			空调
			吧台
			打印机
			传真机
			扫描仪
			电话
			前厅部配套用品
			单人沙发
			小茶几
			双温工作台
			蛋糕展示柜
			咖啡机
			全自动封口机
			磨豆机

## 2. 校外实训基地

序号	基地名称	依托单位	建立时间	主要实习实训项目	是否签约
1	佛山市南海区理工职业技术学校-佛山岭南天地康得思酒店酒店管理专业校外实习实训基地	佛山岭南天地康得思酒店酒店	2012-12	专业认知实习、专业技能训练、餐饮服务与管理课程现场教学及毕业岗位实习	是
2	佛山市南海区理工职业技术学校-佛山市希尔顿酒店酒店管理专业校外实习实训基地	佛山市希尔顿酒店酒店	2017-09	专业认知实习、专业技能训练、客房服务与管理课程现场教学及毕业岗位实习	是
3	佛山市南海区理工职业技术学校-保利（佛山）酒店管理公司酒店管理专业校外实习实训基地	保利（佛山）酒店管理公司酒店	2016-08	专业认知实习、专业技能训练、前厅服务与管理课程现场教学及毕业岗位实习	是

### 高职：

#### 1. 校内实训基地

校内酒店管理实训基地包括1个实训中心和6个实训室，即酒店管理实训中心、前厅模拟实训室、中餐厅实训室、西餐与调酒咖啡实训室、会议综合实训室、客房实训室、专业英语实训室，可供酒店管理与数字化运营专业所有核心课程及专业特色课程实训教学，结构完善，整体专业校内基础总面积15000平方米，资产总值795.8万，可完成52个实训项目，其中酒店管理实训中心为生产性实训中心，拥有134间星级宾馆装修条件的客房和先进管理软件，学院投资714万兴建，为一生产性实训中心，为学生创造了一个动态的具备真实经营管理与服务的实践教学环境。

序号	实训基地（室）名称	建筑面积（平方米）	主要实训项目	对应课程
1	前厅模拟实训室	40	前厅系列服务实训	前厅服务与管理、客房服务与管理
2	中餐厅实训室	2081	中餐系列服务实训	餐饮服务与管理



序号	实训基地(室)名称	建筑面积(平方米)	主要实训项目	对应课程
3	西餐与调酒实训室	351	西餐系列服务实训、调酒实训、调咖啡实训	餐饮服务与管理、咖啡文化与制作、调酒与酒吧管理
4	客房实训室	256	客房系列服务实训(客房清洁实训、楼层服务实训)	客房服务与管理
5	会议实训室(综合实训室)	120	宴会设计实训、会展服务实训	市场营销与策划、饭店督导管理、会展策划与组织、餐饮服务与管理
6	茶艺实训室	100	茶艺、茶艺师培训、评茶员培训	茶艺

## 2. 校外实训基地

近五年,本专业积极拓展与珠三角多家著名品牌大型酒店的深入合作,积极开展多层次、多形式的合作形式,为合作办学、现代学徒制办学、学生实习实践、就业、师资顶岗培养、专业团队技术服务等多种形式的产学研提供了广阔平台。

酒店管理与数字化运营专业与洲际酒店集团合作,成立洲际英才学院;与恒大酒店管理集团、如家酒店集团实现管理培训生合作;与知名企业广州铂尔曼酒店、广州翡翠希尔顿酒店、东莞洲际酒店、佛山康得思酒店、三水绿湖温泉度假酒店、高明碧桂园凤凰酒店实现现代学徒制合作办学;此外我校与枫丹白鹭酒店、佛山希尔顿大酒店、索菲特大酒店、海泉湾集团等珠三角地区多家著名酒店建成校企合作、合作办学的关系,近年来为这些企业输送大量优秀专业人才,并赢得良好的社会赞誉,起到区域性的专业服务辐射作用。

酒店管理与数字化运营专业近年主要校外实践实习基地情况一览表

序号	实习基地名称	主要实训项目	对应课程
1	佛山保利洲际大酒店	主要业务岗位实训(前厅、餐饮、客房、吧台、康乐、宴会、后勤文职等)	校企课程俱乐部、毕业设计、顶岗实习
2	高明君御温德姆至尊酒店	主要业务岗位实训(前厅、餐饮、客房、吧台、康乐、宴会、后勤文职等)	毕业设计、顶岗实习
3	佛山岭南天地康得思酒店	主要业务岗位实训(前厅、餐饮、客房、吧台、康乐、宴会、后勤文职等)	毕业设计、顶岗实习
4	枫丹白鹭酒店	主要业务岗位实训(前厅、餐饮、客房、吧台、康乐、宴会、后勤文职等)	毕业设计、顶岗实习
5	桃园高尔夫	主要业务岗位实训(球会前台、球会餐饮、球会营销、后勤文职等)	毕业设计、顶岗实习
6	花都皇冠假日酒店	主要业务岗位实训(前厅、餐饮、客房、吧台、康乐、宴会、后勤文职等)	毕业设计、顶岗实习
7	港中旅(珠海)海泉湾度假区	主要业务岗位实训(前厅、餐饮、客房、吧台、康乐、宴会、后勤文职等)	毕业设计、顶岗实习
8	三水温泉度假村	主要业务岗位实训(前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等)	所有学徒制课程
9	如家酒店集团华南公司	主要业务岗位实训(前厅、客房、后勤文职等)	校企课程俱乐部、毕业设计、顶岗实习、领导力与团队建设实训、酒店营销企划
10	清远恒大酒店	主要业务岗位实训(前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等)	毕业设计、顶岗实习、酒店营销企划

序号	实习基地名称	主要实训项目	对应课程
11	佛山索菲特大酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	毕业设计、顶岗实习、酒店营销企划
12	广州广交会威斯汀酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	毕业设计、顶岗实习
13	佛山花园希尔顿酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	毕业设计、顶岗实习
14	佛山希尔顿酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	毕业设计、顶岗实习
15	东莞洲际酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	毕业设计、顶岗实习
16	广州融创嘉董酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	所有学徒制课程
17	广州融创文董酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	毕业设计、顶岗实习
18	珠海横琴丽新凯悦酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	毕业设计、顶岗实习
19	佛山乡村俱乐部有限公司	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	毕业设计、顶岗实习
20	广州翡翠希尔顿酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	所有学徒制课程
21	广州白云机场铂尔曼酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	所有学徒制课程
22	珠海万豪酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	毕业设计、顶岗实习
23	佛山新城洲际酒店	主要业务岗位实训（前厅、餐饮、客房、康乐、宴会、后勤文职等）	毕业设计、顶岗实习

### （三）质量保障

#### 中职：

教学管理是学校的中心工作，教学质量是教学管理的核心。为实现专业教学管理的程序化、规范化、科学化、信息化，专业部要依据本专业教学指导方案，规范制定本专业实施性教学计划，并加强对学校实施性教学计划执行的管理监督，加强对教学过程的质量监控。积极推行技能抽查、学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪调查等。要按照教育部关于建立职业院校教学工作诊断与改进制度的有关要求，全面开展教学诊断与改进工作，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。

#### 1. 目标管理机制

高星级饭店运营与管理专业在明确专业定位、人才培养目标和人才培养模式的基础上，从抓专业教学建设入手，开展课程建设、师资队伍培养和实验实训条件建设。针对教学环节的组织管理和教学效果两个方面，教务处、督导室、专业部三部门联合对本专业教学质量进行检查和评价。教学环节的组织管理主要包括期初、期中、期末教学检查和教师教学质量的评价等。教学效果评价主要从考试成绩、毕业生的职业能力、职业素质和就业率等方面进行，在这一过程中，要特别注意企业对毕业生的评价结果。通过总结归纳分析，将信息反馈到专

业教学建设中去进行整改。合理调配专业教师、专业实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

## **2. 组织管理机制**

构建科学的课堂质量管理体系，组建了学校-专业部-教研组三级教学质量督導體制。通过听课、日常巡查、专项检查、学生座谈、网上评教等手段，加强课堂教学质量监控与考核反馈。

## **3. 诊断与改进机制**

对照高星级饭店运营与管理专业人才培养方案，每学期编制教学实施计划，明确教学任务和质量要求。每年到企业进行调研、毕业生跟踪调查、撰写调研报告，为专业人才培养方案的优化提供依据。每学期对学生学习状态、教学效果达标率进行分析，对发现的问题及时改进。对教师教学，采用“听课评课、学生座谈、教案检查、作业检查、学生评教、督导评教”对教学过程进行监控、反馈与评价，不断优化，提高教学实效。对学生实行综合素质测评机制，每学期进行研究学生学业综合水平测评，包括学业成绩、学生操行、学生素质、学生发展等方面 进行研究学业能力综合测评，通过测评促进学生自我反思和改进，同时每年撰写专业质量年度报告，进行研究综合诊断与改进。

### **高职：**

#### **1. 教学质量监控**

本专业在课程、教材、实习实训基地、师资、教学、学生管理、教研活动、科研、毕业设计、考证与竞赛、教学督导、工学交替、项目教学、顶岗实习等方面加强了教学管理的制度建设，规范日常教学管理工作和流程，确保教学工作有序进行。

#### **2. 实习管理**

建立“三层一四共”框架精细化实习管理机制。

在执行学校《生产实习管理办法》、《顶岗实习管理办法》、《校外实习学生管理办法》下，酒店管理与数字化运营专业建构精细化实习管理体系，大大保障了实习教学质量与效果。“三层一四共”框架精细化实习管理机制的前提是做好“四个到位”的工作要求，“四个到位”即管理到位、跟踪到位、指导到位和文件到位。在此基础上实现“三层·四共”实习管理模式框架。

“三层”是指针对学生实习的分布情况，采用集中实习全程管理、分片实习定期巡视、分散实习远程控制的“三层级”管理模式框架。“四共”是指校企双方共同确定实习方案、制定管理办法、设计管理流程，共同对实习的过程进行管理与监控，共同对学生所从事的职业活动进行指导，共同对学生的实习表现和效果进行评价。“四共”的核心是强调校企合作管理，目的是最大限度地发挥企业在实习管理中的作用，提高管理效率。

#### **3. 积极发挥企业导师的作用**

在师资建设上以优化职称、学历结构、强化专业技能和能力为中心，以双师素质教师、中青年骨干教师、系主任、专业带头人为培养重点，坚持数量、结构、质量协调发展的方针，按照“聘任名师、培养骨干、校企合作、专兼结合”的原则，积极拓宽师资队伍来源渠道，采取“聘（聘企业专家和一线技术人员）、送（送专业教师参加国内外培训深造）、下（下

企业进行顶岗实践)、帮(以老帮新、以强帮弱)”等途径,努力实现专兼教师比例达1:1。增加专任教师的企业开发经历,使“双师型”教师达到90%以上,十四五期间酒店管理与数字化运营专业将建成一支学历结构合理、素质优良、校企互通的省内一流、行业内有影响力的专业教师梯队。

### 十三、附件

#### (一) 专业建设指导委员会名单

序号	姓名	性别	职务/职称	技术岗位	单位	专业指导委员会职务
1	谭金凤	女	院长	副教授	广东南华工商职业技术学院	专业指导委员会主任
2	王玲	女	人力资源总监	/	佛山保利洲际酒店	专业指导委员会委员
3	黄晓敏	女	人力资源经理	/	佛山岭南天地康得思酒店	专业指导委员会委员
4	李媛	女	人力资源经理	/	广州融创文旅城酒店群	专业指导委员会委员
5	林晓纯	女	高星级酒店与运营专业教师	讲师	南海理工职业技术学院	专业指导委员会委员
6	饶远慈	女	高星级酒店与运营专业教师	讲师	三水工业中等专业学校	专业指导委员会委员
7	腾晓蓉	女	副院长	副教授	佛山职业技术学院	专业指导委员会委员
8	陈瑞萍	女	副院长	副教授	佛山职业技术学院	专业指导委员会委员
9	石玉秋	女	酒店管理与数字化运营专业教师	副教授	佛山职业技术学院	专业指导委员会委员
10	王炜	男	/酒店管理与数字化运营专业教师	讲师	佛山职业技术学院	专业指导委员会委员
11	周艳丽	女	酒店管理与数字化运营专业教师	讲师	佛山职业技术学院	专业指导委员会委员/ 秘书
12	马锦	女	酒店管理与数字化运营专业教师	讲师	佛山职业技术学院	专业指导委员会委员
13	黄小浪	女	酒店管理与数字化运营专业教师	讲师	佛山职业技术学院	专业指导委员会委员
14	曾慧珠	女	酒店管理与数字化运营专业教师	助教	佛山职业技术学院	专业指导委员会委员

#### (二) 专业人才培养方案论证意见

人才培养方案整体设计布局合理,专业定位与专业培养目标明确,业务培养要求及学生应获得的知识能力和素质比较全面,课程设置与实践教学环节比例合理,专业特色比较明显。培养酒店行业人才时,应对学生沟通能力以及新媒体策划及营销方面的能力适当加强,同时,适当增强学生动手能力的培养。

专业指导委员会主任:谭金凤

2024年5月23日