



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 叶亚雯

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《高星级酒店运营与管理专业教学标准（试行）》，结合学校《高星级酒店运营与管理专业人才培养调研报告》、《高星级酒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酒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>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> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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
	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>
	叶亚雯	专业负责人	广东生态工程职业学院	专业建设	<i>叶亚雯</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

高星级酒店运营与管理专业人才培养方案审批表

专业名称	高星级酒店运营与管理
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，符合高星级酒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>林晓纯</u> 2024年 7 月 1 日</p>
教学部门意见	<p>该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>林晓纯</u> 2024年 7 月 2 日</p> <p style="text-align: right;">教学副校长签名: <u>李国明</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>李国明</u> 2024年 7 月 3 日</p> <div style="text-align: right;">  </div>

酒店管理与数字化运营专业 2024 年中高职贯通培养三二分段人才培养方案

(2027 年转入高职)

合作中职学校：佛山市南海区理工职业技术学校

一、专业名称（专业代码）

1. 中职学段：高星级酒店运营与管理（740104）
2. 高职学段：酒店管理与数字化运营（540106）

二、入学要求

中职学段：初中毕业生或具有同等学历者

高职学段：转段考核合格的中等职业技术学校高星级酒店运营与管理专业的正式学籍学生。

三、修业年限

中高职衔接（“3+2”学制）：中职学段三年，高职学段二年。

四、职业面向

表 1 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）职业面向表

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游 (54)	旅游类 (5401)	住宿业 (H-61) 餐饮业 (H-62)	住宿服务人员 (4-03-01) 餐饮服务人员 (4-03-02) 其他住宿和餐饮服务人员 (4-03-99)	住宿服务类 餐饮服务类	国家普通话水平测试等级证书；“前厅运营管理”、“餐饮服务管理”、等 1+X 职业技能等级证书、中级茶艺师证、中级面点师证

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

1. 中职学段培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和酒店服务基础、接待礼仪、服务心理、食品营养与卫生安全等知识，具备高星级酒店餐饮服务、客房服务、前厅接待、销售服务等能力，具有良好的服务意识、工匠精神和信息素养，能够从事酒店餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门服务与基层管理工作的高素质劳动者和技能型人才。

2. 高职学段培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定科学文化水平、良

好人文素养、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，掌握本专业的知识和技术技能，面向住宿、餐饮行业的住宿服务人员、餐饮服务人员住宿管理人员、餐饮管理人员等职业群，能够从事住宿服务、餐饮服务等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 中职学段人才规格

（1）素质

① 坚定拥护中国共产党领导和我国的社会主义制度，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、遵纪守法、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 具有基本的欣赏美和创造美的能力。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。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。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。

（2）知识

①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。

②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。

③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。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。

（3）能力

①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。

②能使用外语（主要是英语）进行一般接待服务和业务沟通。

③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。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。

2. 高职学段人才规格

（1）素质

①坚定拥护中国共产党领导和我国的社会主义制度，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、遵纪守法、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。

⑤对酒店业在国民经济和社会发展中的重要作用有强烈的认同，热爱酒店行业。

⑥具备一定的文学艺术赏析水平，有较好的人文科学素养。

⑦具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1~2 项运动技能，养成

良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

⑧具有一定的审美和人文素质，能够形成 1~2 项艺术特此或爱好。

2. 知识

①掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

②熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

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了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用和数字化运营的基本知识。

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。

⑧掌握茶艺、插花、烘焙、酒水等基础理论知识。。

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。

③具有一定的信息加工能力和信息技术应用能力。

④具有一定的创新创业能力、团队合作能力。

⑤具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。

⑥具有酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与管理能力

⑦具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运营与管理等酒店餐饮服务与管理能力。

⑧具有酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店运营与管理能力。

⑨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。

⑩具有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

（一）课程描述

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 公共基础课程

（1）本专业设置的公共基础必修课程有 21 门，其中中职学段 12 门，高职学段 9 门。中职学段各门公共基础必修课程的详细教学内容与要求见表 2，高职学段各门公共基础必修课程的详细教学内容与要求见附表 1。

表 2 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）中职学段公共基础必修课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学分
1	思想政治 (中国特色社会主义)	通过思想政治课程学习，培育学生的思想政治学科核心素养	依据《中等职业学校思想政治课程标准-（2020 年版）》开设，并与专业实际与行业发展紧密结合	2
2	思想政治 (心理健康)	具有自立自强、敬业乐群 的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态；能够正确 认识自我，正确处理个人与他人、	依据《中等职业学校思想政治课程标准-（2020 年	2

	康与职业 生涯)	个人与社会的关系;明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性,懂得职业道德对职业发展和人生成长的意义;树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观	版)》开设,并与专业实际与行业发展紧密结合	
3	思想政治 (哲学与 人生)	初步掌握辩证唯物主义和 历史唯物主义基本原理,运用马克思主义立场、观点和方法,观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象,对社会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择	依据《中等职业学校思想政治课程标准-(2020 年版)》开设,并与专业实际与行业发展紧密结合	2
4	思想政治 (职业道 德与法 治)	了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识,理解法治是党领导人民治理国家的基本方式,明确建设社会主义法治国家的战略目标;树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念,形成法治让社会更和谐、生活更美好的认知和情感;学会从法的角度去认识和理解社会,养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯	依据《中等职业学校思想政治课程标准-(2020 年版)》开设,并与专业实际与行业发展紧密结合	2
5	历史	中等职业学校历史课程的目标是落实立德树人的根本任务,使 学生通过历史课程的学习,掌握必备的历史知识,形成历史学科核心素养	依据《中等职业学校历史课程标准-(2020 年版)》开设,并与专业实际与行业发展紧密结合	4
6	英语	中等职业学校英语课程的目标是全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务,在义务教育的基础上,进一步激发学生英语学习的兴趣,帮助学生掌握基础知识和基本技能,发展英语学科核心素养,为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础	依据《中等职业学校英语课程标准-(2020 年版)》开设,并与专业实际与行业发展紧密结合	8
7	语文	学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动,在语 言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展,自觉弘扬社会主义核心价值观,坚定文化 树立正确的人生理想,涵养职业精神,为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑	依据《中等职业学校语文课程标准-(2020 年版)》开设,并与专业实际与行业发展紧密结合	11
8	数学	中等职业学校数学课程的目标是全面贯彻党的教育方针,落实立德 树人根本任务。在完成义务教育的基础上,通过中等职业学校数学课程的学习,使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学 基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验,具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力	依据《中等职业学校数学课程标准-(2020 年版)》开设,并与专业实际与行业发展紧密结合	8
9	体育与健康	中等职业学校体育与健康课程要落实立德树人的根本任务,以体育 人,增强学生体质。通过学习本课程,学生能够喜爱并积极参与体育运动,享受体育运动的乐趣;学会锻炼身体的科学方法,掌握 1~2 项体育运动技能,提升体育运动能力,提高职业体能水平;树立健康观念,掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识,形成健康文明的生活方式;遵守体育道德规范和行为准则,发扬体育精神,塑造良好的体育品格,增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志,使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展	依据《中等职业学校体育与健康课程标准-(2020 年版)》开设,并与专业实际与行业发展紧密结合	10
10	艺术	中等职业学校艺术课程目标是坚持落实立德树人根本任务,使学生 通过艺术鉴赏与实践等活动,发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养	依据《中等职业学校艺术课程标准-(2020 年版)》开设,并与专业实际与行	2

			业发展紧密结合	
11	信息技术	中等职业学校信息技术课程要落实立德树人的根本任务，在完成九年义务教育相关课程的基础上，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力	依据《中等职业学校信息技术课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际与行业发展紧密结合	6
12	劳动通识	正确认识劳动在人类社会 发展中的作用，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用	通过不同形式的劳动实践，提高学生劳动积极性，增强学生劳动观念。由学生处统一安排	5

(2) 本专业设置的公共基础限选课程有 8 门，其中中职学段 5 门，高职学段 3 门。中职学段各门公共基础限选课程的详细内教学容与要求见表 3，高职学段各门公共基础限选课程的详细内教学容与要求见附表 2。

表 3 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）中职学段公共基础限选课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学分
1	职场应用写作与交流	通过任务驱动、案例教学、网络教学、理论实践一体化的教学方法，以职场就业为导向，服务于专业，进行应用型技能训练，以提升学生综合素质。	包括八个单元：第一单元导论；第二单元公文；第三单元宣传应用文；第四单元法律应用文；第五单元经济应用文；第六单元事务应用文；第七单元礼仪应用文；第八单元涉外应用文。	6
2	中华传统文化	通过学习本课程，帮助学生深入了解中国博大精深的传统文化，领略传统文化的魅力，解读传统文化的精髓，从中获得人生的启迪，提升学生的民族自尊心、自信心、自豪感，引领学生形成高尚的道德情操、正确的价值取向。	本课程将传统文化素养培养与综合职业能力提升相结合。课程内容注重学生的实际情况，将职业教育特色和传统文化传承相结合，重在培养学生的文化素养和综合职业能力。	6
3	法律与职业	帮助学生了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。	了解职业道德养成的作用，理解慎独在职业道德养成中的意义，运用内省的方法，提升职业道德境界；学习职业道德榜样，从小事做起涵养职业道德，在实践中逐步养成良好的职业行为习惯。	6
4	书法	要求学生了解书法艺术的性质、特点；了解书法历史概况；了解主要书体的艺术特点和书写技法；掌握书法美学的基础理论，鉴赏书法作品的一般原则和方法。以培养感受书法美的敏感，提高书法审美水平。	了解书法的分类；理解楷书行隶草篆的特点，掌握书法学习的方法；掌握楷书的运笔法及基本笔画分类；掌握行书的基本笔画分类与偏旁的分类；了解草书的欣赏方法、掌握阿拉伯数字、美术字的写法；通过对《书法》的学习，学生能够了解书法发展简史，以及对书法常识；熟悉各种字体的特点，掌握书法的学习方法。	6
5	球类运动	通过教学使学生学习和了解球运动的基础知识，学会和掌握该项运动的基本攻防技术，培养和激发学生对乒乓球运动的兴趣爱好和锻炼身体的自觉性；通过教学培养学生的进取性，锻炼其克服困难的意志品质，增长其才智；发展学生的灵敏和柔韧素质，提高专项的反应速度和动作速度；使学生了解球竞赛规则及裁判方法，提高观赏能力、执法能力和组织比赛的能力。	通过教学使学生学习和了解球类运动的基础知识，学会和掌握该项运动的基本攻防技术，培养和激发学生对乒乓球运动兴趣爱好和锻炼身体的自觉性。	6

(3) 公共基础（任选）课程

本专业学生任选的公共基础课程要求修够 4 学分，包括职业素养、节能减排、金融知识、社会责任、人口资源等人文素养/科学素养方面的课程，以及人力资源、市场营销、创新创业等与酒店管理专业相关的专题讲座（活动）。

2. 专业（技能）课程

专业课包括专业基础课程、专业（技能）核心课程、专业拓展课程，及相关实践性教学环节。

(1) 专业基础课程

本专业设置酒店管理概论、酒店人力资源、中国旅游地理等 6 门必修专业基础课程，其中中职学段 3 门，高职学段 3 门，详见表 4 和 5。

表 4 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）中职学段专业基础课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学分
1	酒店管理概论	本课程教学目的是使学生了解和掌握酒店经营服务的基础理论和基本工作流程，熟悉现代酒店业的经营理念 and 独特的产品特色、经营手法和企业形态，对以后进一步学习酒店经营和服务专业主干课程。帮助学生形成广义的旅游业服务管理的理念和情节，为进一步的酒店专业技能学习提供意识形态指导，并为未来的酒店经营、服务和管理工作打下扎实的理论基础。该课程的教学形式以多媒体为手段、以理论讲授为主，辅以实地考察和暗访、课堂讨论、案例分析等教学方式。	掌握现代酒店的分类；了解熟悉酒店产品、酒店企业和酒店产业的内涵；了解酒店集团化的概念，集团化的方式，发展趋势；了解绿色酒店的概念，特点；掌握个性化服务的涵义，个性化服务的基本做法；了解酒店与高科技；掌握酒店经营战略模式选择的方法，掌握酒店通用竞争战略的类别及其运用方法。	5
2	酒店人力资源	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，使学生能够胜任酒店人力资源部基础协调操作工作，并初步具备领班、主管管理能力，适应行业发展与职业变化要求。	通过对本课程的学习，学生能够掌握酒店人力资源管理部门人力资源规划、工作分析、人员招聘、绩效管理、薪酬管理、人力资源培训与开发、员工关系管理等基本知识和操作技能。它要以旅游学概论、饭店管理认知等课程的学习为基础，掌握饭店业基本结构及发展历程，也是进一步学习前厅服务与管理、客房服务与管理、管理学原理与技能训练、岗位实习等课程的基础。	6
3	中国旅游地理	通过本课程的教学，掌握旅游地理学的基本概念；熟悉中国旅游地理的学习方法；掌握中国旅游资源的基本特点；认识中国旅游资源的基本类型；掌握中国旅游交通网的分布；熟悉我国旅游交通网线；掌握中国八大文化区域的特征；熟悉中国不同文化区域的民俗特色；了解各个旅游区的旅游资源状况及成为旅游热点的优势；掌握最突出的优势旅游资源；掌握最重要的旅游景点概况；认识旅游区应该侧重发展的对象以及以后的发展趋势；学会设计旅游区的特色旅游线路；景点分布图的描绘；分析旅游区旅游的发展趋势，预测旅游发展前景。	掌握旅游地理学的基本概念，认识旅游资源的主要特点，掌握中国交通网，掌握中国旅游分区；了解本区的自然旅游环境，熟悉本区的人文地理环境，掌握本区的主要景观和风景名胜地；掌握旅游资源开发的定义和指导思想，理解旅游评价的内容和开发原则。	5

表 5 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）高职学段专业基础课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学分
1	形体与礼仪	掌握社交礼仪的基础知识、相关理论知识；培养学生良好的基本礼仪素质；塑造学生高贵、纤美的身体形态；提高审美情趣；提高学生的个人修养和文明程度；提高学生与人沟通的能力。	教学内容：礼仪基础知识、接待人员礼仪行为规范、仪容、仪表、仪态、宴请礼仪、接待与服务礼仪；形体方面通过肢体基本功练习与小组舞蹈动作练习。 要求：培养学生良好的精神风貌，塑造学生更优美的体态。	2
2	岭南文化	了解岭南文化积淀，领略岭南文化的独特魅力，提升自身的文化素养，增强民族自信心和自豪感。	教学内容：岭南思想文化、岭南艺术、岭南建筑、岭南名胜古迹、节日民俗、传统手工、非遗文化等二十八个章节，界定概念内涵、分析发展历程、介绍经典案例。 要求：讲、练、做、研四者结合，帮助学生清晰了解岭南文化的内涵，从而激发学生的爱国热情、文化自信和民族自豪感。	2
3	新媒体运营	能够熟悉新媒体文案的概念与目发展现状；掌握新媒体文案的具体写法，包括营销软文，电商、微信、社群和其他类型不同类型文案的写作方法；具备新媒体文案写作的能力，能够针对不同的新媒体营销渠道开展文案写作工作；能够综合利用各种新媒体渠道开展活动策划。能够熟练使用新媒体平台，使用各项运营必备工具和技能。	教学内容：新媒体文案写作、新媒体运营必备技能、新媒体平台运营、自媒体运营、短视频运营、新媒体活动策划、新媒体数据分析、整合营销活动运营； 要求：教学形式为案例导入+任务描述+知识准备+任务实训+任务考核+拓展延伸+项目实战与提升，提高新媒体适应能，培养学生的文案写作能力，提高学生的新媒体适应能力。	2

(2) 专业核心课程

本专业设置餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理等 15 门必修专业（技能）核心课其中中职学段 8 门，高职学段 7 门，详见表 6 和 7。

表 6 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）中职学段专业核心课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学分
1	餐饮服务与管理	经过课程学习，学生能够完成餐饮基层管理工作的内容、标准、工作流程和工作要领等，培养学生的业务组织能力，分析问题、处理问题的能力，协调管理的能力。培养学生团队合作能力、语言表达能力和职业素养。	能运用中西菜点知识、中西餐服务方式、文化与礼仪；能辨别餐饮用具的种类及用途，能按照规范标准地蚝餐厅基本服务技能的操作；能按照规范标准进行中餐厅早、午、晚餐服务；熟练进行各种西餐厅服务；能进行规	7

			范的宴会预订与服务；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	
2	客房服务与管理	学生通过对学习，熟悉客房服务与管理的基本工作过程，在强化的客房服务与管理实际案例分析、实训练习、现场模拟，运用网络教学等先进学习方法，掌握客房服务与管理各环节的基本操作方法，能够制定客房服务工作流程与计划，并能把管理基本方法行业应用相结合，同时，具有信息收集能力、持续学习能力、以及团队合作精神。	能识别常见客房类型、客用设备及用品；能够按规范程序 and 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；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保送 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，懂得进行初步的成本控制工作。	7
3	旅游文化	主要任务是旨在帮助学生掌握与旅游相关的历史文化、民族文化、宗教文化等知识，理解旅游的内涵，发掘旅游文化的价值，从而为今后从事旅游服务工作打下良好的专业基础。通过活动引导学生自主学习，理解旅游的基本概念，掌握与旅游相关的历史文化、民族文化、古代园林建筑文化、地理知识、饮食文化、宗教文化、旅游文学等知识，使学生具备旅游发展的基础理论知识和旅游基本文化常识。	了解并熟悉旅游的基本知识、源远流长的历史文化、淳朴自然的民俗风情、多姿多彩的自然景观、巧夺天工的园林与建筑、博大精深的饮食文化、神秘的宗教文化、流光溢彩的旅游诗文等内容，丰富学生的知识面，培养欣赏美、爱护美、传播美、创造美的意识和行为习惯。	4
4	茶艺	经过课程学习，学生能够掌握中级茶艺理论知识和进行茶艺表演，并且能够运用所学的知识进行岗位服务。同时，能够启发学生科学地饮茶、艺术地品茶，有助于学生塑造品性和培养文化移速修养，更好地为其专业学习和今后的职业发展服务。	了解并掌握泡茶的基本技法，了解行茶礼仪和茶事服务，掌握茶事服务的基本工作，认识六大茶类中的一种并熟练冲泡，了解饮料调制的步骤与方法，掌握简单的茶叶鉴别技能，热爱中华茶文化，能把传统茶文化与现代创新相结合能从事茶事服务的基本工作。	6
5	前厅服务与管理	学生通过对学习，树立职业自豪感，建立良好的职业道德、强烈的事业心与责任心，培养艰苦奋斗的精神、团队合作的意识、立业创业的本领，牢固树立以顾客为中心，满足消费者需求的前厅服务理念，熟悉前厅服务与管理的基本工作过程，在强化的前厅服务与管理实际案例分析、实训练习、现场模拟，运用网络教学等先进学习方法，掌握前厅服务与管理各环节的基本操作方法，能够制定前厅服务工作流程与计划，并能把管理基本方法行业应用相结合，同时，具有信息收集能力、持续学习能力、以及团队合作精神。	能辨别并正确使用前厅部设施设备和表单；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并按照规范标准提供相应服务；能初步处理前厅部领班、主管的督导工作；能使用流畅的前厅对客服务用语，适应前厅各部门的工作要求。	6
6	酒店营销	学生通过对学习，建立积极自信的人生态度、良好的职业道德和心理素质、强烈的事业心与	能对酒店行业市场进行调查和分析，并根据调查和分析进行酒店客源市场	6

		责任心,培养艰苦奋斗的精神、团队合作的意识、立业创业的本领,牢固树立以顾客为中心,满足消费者需求的市场营销理念,熟悉市场营销活动的基本过程,在强化的营销案例分析、电子及物理沙盘模拟实战、实习实训等先进教学方法及手段的支撑下,掌握市场营销各环节的基本操作方法,能够制定营销计划,并能把市场调研和分析方法行业应用相结合,同时,具有信息收集能力、市场机会识别能力、以及团队合作精神。	的选择和细分;能进行酒店产品的设计与创新,掌握一定的酒店产品定价方法;能较好地完成酒店产品推销任务;能通过广告宣传和营销推广对酒店产品进行宣传,能对酒店促销活动方案能提出合理化建议。	
7	烘焙	了解面点的基本理论,掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理,掌握面点制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具,掌握面点加工基本技法,熟悉基本面点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制;能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特色;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,胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作;能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特色;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,胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。	通过烘焙课程的理论学习和实操技能训练,掌握各种焙烤食品的制作方法,引入企业导师进课堂,逐步将理论知识与真实生产环境融相结合,让学生熟悉现代食品生产企业的产品制造设备、生产工艺及技术管理等方面的知识,为学生将来从焙烤食品企业生产技术和生产管理工作打下良好的技术基础。	6
8	酒店职业英语	本课程的主要目的是围绕酒店服务工作,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,使学生具有酒店服务工作的基本技能、较突出的语言表达能力,具有从事涉外酒店接待的实践能力,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。	能灵活掌握酒店工作中常用的英语词汇、术语、句型及习惯用语;能用英语向客人介绍酒店主要设施设备及服务项目;能听写、记录使用英语的客人的电话预订及留言;完成工作表中英语书写的有关信息的填写;能使用英语与外宾作基础沟通。	4

表 7 酒店管理与数字化运营专业(中高三二分段)高职学段专业核心课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学分
1	酒店服务心理学	使学生掌握服务心理学的基本理论,善于进行消费行为分析,并将其运用到工作中,灵活解决遇到的实际问题。	内容:酒店服务心理学基本理论;酒店消费行为分析;酒店服务人员的心理分析;酒店心理综合应用。 要求:模块化教学,采用案例分析、情景模拟、分组讨论、成果展示等方法教学,提高学生的综合能力。	2
2	酒店数字化运营	掌握并借助数字化技术对酒店客户数据进行聚合分析;掌握酒店数据分析处理软件;运	教学内容:数字营销的概念和模式;数据分析处理软件的使用;互联网时代品牌重塑实战、数字经济时代酒店营销模式、基	2

		用互联网数据,借助新媒体文案策划和运营,打造爆款酒店。	于社交媒体的内容运营。 要求:理论与实践相结合,采用讲授法、项目教学法、实操演练法等教学方法让学生掌握酒店数字化运营的类型、平台、模式和具体的实战,实现互联网时代酒店数字化、精益化、智能化管理。	
3	酒店英语	提高学生口语表达技能,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。	教学内容:前厅服务、客房服务、餐饮服务、商务中心、康乐服务、会议服务、购物服务等酒店英语表达。 要求:理论和实践结合教学,以工作任务为载体引入情境,通过让学生实战演练,提高口语能力。	4
4	食品安全与营养	使学生了解食品安全相关政策;掌握食品营养与卫生学的基本知识、人体所需营养元素及代谢的基本理论;理解食品安全与膳食要求,掌握不同生理与病理的营养要求,并能运用于合理营养与膳食的实践。	教学内容:烹饪原料、食品营养基础知识;食品安全、食品中毒及其预防;成本核算、营养配餐、营养食谱、制作营养餐等。 要求:运用多媒体、实地教学等手段,采用理论和实践结合的教学方法进行讲授,强化学生的认识,提高实操能力。	2
5	酒水知识	使学生了解酒水知识及调酒技巧,熟悉酒吧服务流程,掌握调酒方法、酒水,具调酒、品鉴能力;掌握咖啡基本知识,熟悉咖啡吧服务流程与操作手法,熟练掌握各类咖啡饮品制作。	教学内容:酒吧概述、杯具、器具鉴赏应用、酒标知识、鸡尾酒调制、发酵酒酿造工艺;咖啡概述、花式咖啡、咖啡壶、拉花技巧及奶制品的运用、Espresso 品鉴及制作。 要求:做到课课有主题,采用理论与实践结合的教学方法解决教学重点和难点;运用多媒体、实地教学等多种手段,强化学生的实际运用能力。	4
6	酒店财务管理基础	使学生掌握酒店财务管理的基本理论、基本方法和基本账务处理的操作技巧;培养学生分析和解决财务问题的能力,成为应用型人才。	教学内容:酒店财务管理概述、资产管理;预算管理、成本费用管理;价格及营业收入管理;税金管理与利润分配;财务分析、财务报表。 要求:做到课课有主题,采用模块教学的方式,让学生把重点理解透彻,再通过实训内化理论,便于将其灵活运用于工作中。	4
7	酒店营销与策划	使学生掌握酒店定价的影响因素、营销策略组合,掌握产品、价格、促销、渠道策略的构成和应用,通过应用技能训练,提高学生的营销技能和意识。 了解并熟悉在线旅行社(OTA)平台,如美团、携程、飞猪、马蜂窝、爱彼迎等线上平台营	教学内容:酒店营销基础知识、市场调研及分析、营销市场细分和营销策略、营销市场定位、产品营销、产品价格策略、营销渠道、促销策略与策划。在线旅行(OTA)平台的类型与实践应用、大数据时代品牌运营策略。 要求:采用知识模块化的教学形式,解决教学重点和难点;采用理论实践结合的应用技能训练方法,强化学生的实际运用能	4

		销模式：熟练使用线上入驻平台的软件，成功接入互联网服务商吸引代理入驻。	力。	
--	--	-------------------------------------	----	--

(3) 专业拓展课程

根据产业、行业与社会经济发展的新业态、新技术、新方法、新管理模式、新服务方式等需求，及对学生专业技术技能融合发展的要求，本专业设置专业拓展课程包括咖啡调饮、职业形象设计、点菜服务与营养配餐等 5 门必修专业拓展课程，其中中职学段 3 门，高职学段 2 门，详见表 8 和 9。

表 8 酒店管理 with 数字化运营专业（中高三二分段）中职学段专业拓展课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学分
1	咖啡调饮	经过课程学习，学生能够掌握中级茶艺理论知识和进行茶艺表演，并且能够运用所学的知识进行岗位服务。同时，能够启发学生科学地饮茶、艺术地品茶，有助于学生塑造品性和培养文化移速修养，更好地为其专业学习和今后的职业发展服务。	了解职业道德基本知识；了解茶艺师基本职业守则；能够介绍和传播中国传统茶文化知识；能够区分和描述六大茶类的特征；能够描述中国名茶及其产区；能够妥当保管茶叶并且能够鉴别茶叶优劣；能够描述介绍茶艺的品饮要义；能够正确搭配茶点；能够掌握咖啡调饮方法和技艺。	5
2	职业形象设计	通过实训教学，使学生 熟练掌握商务活动策划与组织各项技能，熟练掌握商务活动各种场合的职业形象规范，具有一定的沟通能力、组织能力、应变能力，团队合作精神，能够胜任相关岗位任职要求。	了解基本仪容仪表规范；了解酒店服务人员职业守则；了解餐饮部服务流程中的礼仪规范；掌握中西餐的服务礼仪；了解发声的技巧、掌握语言沟通的技巧；了解肢体语言的意义、掌握肢体语言的应用；了解站姿、走姿、坐姿、蹲姿，能够正确的规范自己的言行举止。	4
3	点菜服务与营养配餐	经过课程学习，学生应该能够完成：为客人进行菜品介绍、进行简单的宴会菜单设计，能根据客人的具体情况进行菜品推荐等具体工作任务，初步具备点菜部主要营业点、基层督导的素质和管理能力，培养学生胜任饭店点菜服务与点菜部基层管理工作，适应行业发展与职业变化的基本能力，最终培养学生服务的主观能动性，提高学生职业荣誉感和忠诚度。	了解合理营养与健康的关系，掌握营养学基础知识、各类食品的营养价值、不同人群食品的营养要求；掌握食品营养与卫生学的基本知识；了解学科发展方向；掌握如何改善营养。预防食品污染、食物中毒和其他食源性疾病，提高健康水平，增进体质，并能运用于合理的营养与膳食的实践，指导宾客平衡饮食，科学点菜。	6

表 9 酒店管理 with 数字化运营专业（中高三二分段）高职学段专业拓展课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学分
1	音乐鉴赏	提高学生的音乐鉴赏能力，弘扬民族音乐，培养爱国主义精	教学内容：音乐文化概述、歌舞音乐、意境深远的民族乐器、充满活力的电影音乐；	2

		神，通过对各种音乐作品的欣赏，尊重音乐创作者的劳动，尊重艺术作品。	中西方民歌、电影音乐以及歌舞音乐对比。 要求：教学过程中加强学生的参与感，通过预设问题、组织讨论、引导启发等环节提高学生的音乐鉴赏能力。	
2	民宿经营与管理	掌握民宿的概念、类型、特点、设计要素，深入分析民宿的营销、人员、安全管理等内容借鉴民宿经典案例进行全方位介绍和分析。	教学内容：概述、民宿类型、民宿的筹备流程、民宿的经营、民宿的内部管理、民宿的安全管理、民宿的品味等。 要求：运用多媒体等设备，开展专题式教学，开展实地调研等形式实践，让学生掌握民宿管理与经营的知识。	2

(4) 实践教学环节

表 10 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）中职学段实践性教学环节的主要内容与要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	开设学期
1	入学教育（军训）	通过学生军事训练与教学使学生掌握基本军事知识和技能，增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义和革命英雄主义观念；加强组织性和纪律性，培养吃苦耐劳和艰苦朴素的作风，促进学生综合素质的提高，为中国人民解放军培养后备兵员，为国家培养社会主义事业建设者和接班人打好基础	主要分为四部分：理论讲解、动作示范、组织练习、小结讲评。 理论讲解与动作示范相结合的进行教学（即边讲解边示范），要求指挥员用语准确，动作标准。 组织练习可分为体会练习、分解练习、集体操练等。根据训练中所出现的问题进行针对性的训练	1
2	认知实习	本课程是以本专业岗位的职业能力要求和专业培养方案的要求为目标，使学生对本专业及其相关行业有较深认识，产生职业岗位意识，了解本专业职业岗位人才应具备的知识、能力和素质，引导学生进入专业学习的殿堂，激发专业学习热情	企业认知，了解企业概况：规模，人员，经营状况，产品；主要技术和设备。 岗位认知：岗位的种类，工作任务，职业操守；工作流程或技术、设备、工艺工序；各岗位应具备的知识、职业能力和素质	1
3	创新创业教育	熟悉掌握创新思维提升的基本方法；明确创业的基本概念、基本原理和基本方法；明确创业的产生与演变过程；掌握商业模式的设计；能对互联网经济趋势有较为全面的认识，主动适应互联网经济大趋势	能理解什么是创新及创新思维；能了解对于个人及社会的重要性；能理解创新思维形成的阻碍；理解创业的概念、本质以及创业的重要性；树立正确的创业价值观	5

4	毕业教育	培养学生综合运用、巩固所学的基础理论和专业知识的能力；能够收集、整理、使用相关信息的能力；培养学生正确的理论联系实际的工作作风，严肃认真的科学态度	学生会灵活掌握就业信息；搜集整理实习资料：实习单位概况，实习的主要内容、实习岗位的流程、做好毕业的各项准备	5
5	餐饮服务与管理实训	能够完成餐饮基层管理工作的内容、标准、工作流程和工作要领等，培养学生的业务组织能力，分析问题、处理问题的能力，协调管理的能力。培养学生团队合作能力、语言表达能力和职业素养。与 1+X 餐饮服务管理证书课证融合	主要内容：能辨别餐饮用具的种类及用途，能按照规范标准地蚝餐厅基本服务技能的操作；能按照规范标准进行中餐厅早、午、晚餐服务；熟练进行各种西餐厅服务；能进行规范的宴会预订与服务；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； 教学要求：在餐厅实训室开展理实一体化教学。	1
6	客房服务与管理实训	理解客房服务与管理概念；能按标准完成客房清洁；具备良好的沟通、协调能力，具备良好的团队协作意识，与客房课程证书课证融合	主要内容：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。 教学要求：在客房实训室开展理实一体化教学	2
7	前厅服务与管理实训	掌握前厅服务与管理各环节的基本操作方法，能够制定前厅服务工作流程与计划，具有信息收集能力、持续学习能力、以及团队合作精神。与 1+X 前厅管理证书课证融合	主要内容：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并按照规范标准提供相应服务；能初步处理前厅部领班、主管的督导工作；能使用流畅的前厅对客服务用语，适应前厅各部门的工作要求。 教学要求：在前厅实训室开展理实一体化教学	3
8	茶艺实训	经过课程学习，学生能够掌握中级茶艺理论知识和进行茶艺表演，并且能够运用所学的知识进行岗位服务。同时，能够启发学生科学地饮茶、艺术地品茶，有助于学生塑造品性和培养文化移速修养，更好地为其专业学习和今后的职业发展服务。与茶艺师中级证书课证融合	主要内容：能够根据不同茶叶搭配茶具；能够得体的进行茶艺冲泡服务；能够独立完成绿茶的冲泡表演；能够独立完成花茶的冲泡表演；能够独立完成乌龙茶的冲泡表演；能够独立完成红茶的冲泡表演；能够独立完成普洱茶的冲泡表演；能够为不同人群配茶。 教学要求：在茶艺实训室开展理实一体化教学	3
9	岗位实习（中职）	完成满 6 个月的岗位实习	6 个月	第六学期
备注		每学年保证 1 周的劳动锻炼		

表 11 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）高职学段实践性教学环节的主要内容与要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	开设学期
1	酒店管理模拟沙盘实训	学生全面了解酒店运营与管理，掌握人力资源管理、财务管理、市场营销管理等酒店管理的基本知识与技能。帮助学生深刻理解酒店战略管理、整体运营、团队建设、沟通管理，并提高酒店管理人员商业计划与商业决策的能力。为从事酒店管理及管理经营奠定基础。	教学内容：以星级酒店内部管理为背景，以酒店客房业务为主线，通过模拟酒店整体运营，使学员在分析市场、制定战略、整体营销、客房管理、采购管理、人力资源管理和财务结算等一系列的活动中领悟科学管理规律，提高管理规划能力。 要求：以实践为主，理论为辅的方式进行教学。利用酒店管理沙盘道具进行实战操练，促进学生对酒店运营与管理的综合理解，强化学生的实际运用能力。	1
2	酒店服务技能实训	检验学生前期对知识的吸收程度和实践能力，培养学生综合服务能力。	教学内容：充分利用广交会等大型节日、活动人才需求大的机会，带领学生走进酒店，开展实践。 要求：以实践为主，理论为辅，通过不同岗位的实践锻炼提升学时服务技能，要求学生熟练将所学知识运用到实际工作中。	2
3	岗位实习（高职）	通过本阶段实践，学生快速转变角色，适应工作环境，在实习的岗位上将专业知识、技能与生产实际相结合，获得一定的职业经验。	教学内容：学生应在实习单位范围内进行岗位实习，原则上要求到与所学专业相匹配的企、事业单位工作岗位进行岗位实习。 要求：要求学生将所学知识、专业技能运用到工作岗位，形成良好的职业道德，提高综合素质，成为符合社会需要的人才。（6个月）	3
4	毕业设计（论文）	指导学生完成1篇与专业相关的论文。通过选题、调研、资料查阅等环节提出、分析和解决问题，完成论文，使学生具有独立分析和解决本专业范围内问题的能力。	教学内容：指导学生完成论文开题报告、初稿和二稿，针对学生论文存在的问题提出修改意见，完成两次论文修改后形成定稿提交学校。 要求：学院指导老师通过微信、电话、视频等方式指导学生修改论文，并审核学生打印的纸质论文。（3个月，从入学第二年开始，培养学生综合运用所学的基础理论、专业知识与基本技能、分析解决实际问题的动手和创新能力）。	4

中高职阶段的专业实习，应执行《职业学校学生实习管理规定》，达到《中等职业学校高星级饭店运营与管理专业岗位实习标准》《高等职业学校酒店管理与数字化运营专业岗位实习标准》的要求。

（三）相关要求

（1）立德树人与“三全育人”。

培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，要求学生要价值观端正、知识丰富、能力全面；把立德树人作为中心环节，把思想政治工作贯穿教育教学全过程，实现全程育人、全方位育人。

(2) 课程思政要求。积极构建“思政课程+课程思政”大格局，推进全员全过程全方位“三全育人”，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。结合高职学生特点，创新思政课程教学模式。

强化专业课教师立德树人意识，结合本专业人才培养特点和专业能力素质要求，梳理每一门课程蕴含的思想政治教育元素，发挥专业课程承载的思想政治教育功能，推动专业课教学与思想政治理论课教学紧密结合、同向同行。

(2) 劳动教育要求。

劳动教育是发挥劳动的育人功能，对学生进行热爱劳动、热爱劳动人民的教育活动，依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。

(3) 创新创业要求。通过全面实施创新创业教育与专业课程和有关实践性教学环节的融合，不断提升学生创新创业素质与能力，使毕业生不仅成为未来职业岗位技术工作的创新者，而且具有一定的自主创业能力。

(4) 书证融通要求。将职业技能等级标准/国家职业技能标准有关内容及要求有机融入专业课程教学，鼓励学生积极参加相关职业技能资格考试，取得 1 个以上证书。

(5) 课赛融合要求。

将各级职业技能比赛关内容及要求有机融入专业课程教学，鼓励学生积极参加相关职业技能大赛。

七、教学进程总体安排

(一) 教学学时比例表

表 12 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）中职学段教学学时比例表

课程类别	课程性质	门数	学分	学时	占总学时比例(%)
公共基础课	必修课	12	62	1116	33.6
	限选课	1	6	108	3.3
专业课	专业基础课（必修）	3	16	288	8.7
	专业核心课（必修）	8	46	783	23.6
	专业综合实践课（必修）	9	36	756	22.8
	专业拓展课（限选）	3	15	270	8.1
合计		36	181	3321	100%
理论学时（占比%）		1567 (47.2%)	实践学时（占比%）		1754（52.8%）
必修课学时（占比%）		2943 (88.6%)	选修课学时（占比%）		378 (11.4%)

表 13 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）高职学段教学学时比例表

课程类别	课程性质	门数	学分	学时	占总学时比例(%)
公共基础课	必修课	9	16	362	17.9
	限选课	3	3	48	2.4

	任选课	1	2	32	1.6		
专业课	专业基础课（必修）	3	6	88	4.3		
	专业核心课（必修）	7	22	332	16.4		
	专业综合实践课（必修）	4	57	1098	54.4		
	专业拓展课（限选）	2	4	60	3		
合 计		29	110	2020	100		
理论学时（占比%）		442（21.9%）		实践学时（占比%）		1578（78.1%）	
必修课学时（占比%）		1880（93.1%）		选修课学时（占比%）		140（6.9%）	

（三）教学进程及学时分配表

详见酒店管理与数字化运营专业 2023 年中高职贯通培养三二分段教学学时分配表（附表 3）。

（四）继续深造建议

本专业毕业生继续学习的渠道主要包括：专转本、专接本、专升本函授本科等，接受更高层次教育。

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 中职师资队伍

（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”型师资团队，佛山市南海区理工职业技术学校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 7 人，占专任教师比例为 77.7%，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 55.5%；现有专业教师 9 人，其中，中高级教师 4 人，高级茶艺师 9 人，高级调酒师 2 人，国际咖啡师 2 人，“双师”素质教师所占比例为 100%。

（2）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。

（3）专任教师

目前高星级饭店运营与管理专业专属教师 9 人，高级讲师 1 名，讲师 4 名，助理讲师 2 名。经验丰富的高级工、技师和考评员等技能等级证书的教师有 9 人，占了总人数的 100%。

表 14 佛山市理工职业技术学校校内专任教师

序号	姓名	性别	出生年月	职称	职业技能证书	最高学历
1	刘凌燕	女	1975.4	高级讲师	高级茶艺师 高级评茶师	硕士
2	林晓纯	女	1990.7	讲师	餐厅服务员考评员 茶艺师考评员	硕士
3	黄丽梨	女	1995.8	助理讲师	高级茶艺师 1+X 餐饮服务等级证书考评员	硕士
4	傅圆圆	女	1989.8	讲师	导游证（初级） 高级茶艺师	硕士
5	陈伟球	男	1976.9	讲师	高级茶艺师 高级评茶师	本科
6	李晓林	女	1983.3	讲师	导游证（高级）	硕士
7	王凯婷	女	1995.8	助理讲师	高级茶艺师 茶艺师考评员	本科
8	王玥	女	1989.8	暂未评定	高级茶艺师 1+X 餐饮服务等级证书考评员	本科
9	杨丽娜	女	1998.6	暂未评定	高级茶艺师 1+X 餐饮服务等级证书考评员	本科

(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,不仅承担了校外岗位实习等教学任务,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。

表 15 佛山市南海区理工职业技术学校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/学位	所在单位
1	杨婷婷	女	人力资源部总监	导游证	硕士	佛山南海利泰皇冠假日酒店
2	王玲	女	人事部经理	教师资格证	本科	佛山保利洲际酒店
3	廖旭	女	人力资源部总监	导游证	本科	佛山东平保利洲际酒店
4	郭健淙	男	咖啡馆主管	高级调酒师	本科	佛山市至臻志禾餐饮管理有限公司

2. 高职师资队伍

本专业拥有一支“有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心”,数量充足、

结构合理、专兼结合、德技双馨的专业教学团队。

共有专业教师 10 名，均具有高校教师资格和相关专业本科以上学历，学生数与本专业教师数比例为 24:1。其中，“双师型”教师 6 名，占专任教师比例 60%；教授 1 人、副高及以上职称 3 人，高级技术职务或相关高级职业资格证书教师占比 40%；有博士 2 人，硕士或研究生学位 8 人，具有研究生学位教师占专任教师的比例为 80%。

本专业采用校内校外双专业带头人制。校内专业带头人具有旅游大类高级职称、硕士，能够较好地跟踪国内外产业发展趋势和专业发展动态，能广泛联系行业企业，准确把握专业建设与改革方向。本专业校外专业带头人现担任广州星河湾酒店、星河湾半岛酒店的人力资源行政总监，拥有 12 年人力资源从业经验，曾经手过十余宗劳动纠纷案件，2016 年至今连续五年带领人力资源团队获得年度优秀团队荣誉。

本专业专任教师具有扎实的本专业理论功底和实践能力，有较强信息化教学能力；有每 5 年不少于 6 个月的企业实践经历。现教学团队能深入开展教学改革与课程建设、优化教学模式与方法，不断提升专业教学质量，积极开展科学研究和社会服务。

本专业从相关行业企业聘任兼职教师 2 名，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，主要承担专业课程教学、综合实训课和毕业设计（论文）指导。

（二）教学设施

中职学段有能满足正常课程教学的专业教室，实训实习所需校内实训室 6 个、校外实训实习基地 3 个等教学设施。生均教学科研仪器设备值为 4090 元/生，实验实习场所面积 1100m²，校内实践基地工位数 400 个。

高职学段有能满足正常课程教学的专业教室，实训实习所需校内实训室（基地）7 个、校外实训实习基地 15 个等教学设施。生均教学科研仪器设备值为 5000 元/生，实验实习场所面积 532m²，校内实践基地工位数 400 个。

1. 专业教室应达到的基本条件

每间专业教室均配备多媒体教学设备，智能教室配备液晶大屏一体机/智能黑板，并支持无线投屏，满足课堂多媒体互动教学的需要。互联网接入或 Wi-Fi 环境，设施网络安全防护措施。专业教室各项建筑设施均符合相关国家标准。

2. 校内实训条件

中职学段校内实训室（基地）情况见表 16：

表 16 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）中职学段校内主要实训室(基地)基本情况表

序号	实训室名称	功能用途/服务课程	主要设备/设施	工位数(个)/面积(m ²)
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	一体机、茶桌、茶具	70/185m ²
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	一体机、餐桌、餐椅、餐具	70/185m ²
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	一体机、床、布草	50/175m ²
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	一体机、前台、接待系统、咖啡机	70/185m ²

5	西餐实训室	开展《餐饮服务与管理》课程教学、技能训练等活动	餐桌、餐椅、餐具	70/185m ²
6	烘焙实训室	开展《烘焙》课程教学、技能训练等活动	一体机、烤箱、烘焙工具	70/185m ²

高职学段校内实训室（基地）情况见表 17：

表 17 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）高职学段校内主要实训室(基地)基本情况表

序号	实训室名称	功能用途/服务课程	主要设备/设施	工位数(个)/面积(m ²)
1	酒店餐厅服务实训室	(1) 培养学生的餐饮操作和能力，分为中餐厅、西餐厅两个部分。 (2) 作为餐厅职业资格考试的考前培训点。	中餐桌 4 张及摆台和服务设施设备若干。 西餐桌 2 张及摆台和服务设施设备若干。	50人/64m ²
2	酒店客房服务实训室	(1) 培养学生客房操作能力，包括客房整理和清洁、对客服务等； (2) 作为客房职业资格考试考前培训、开展实训项目的基地。	多媒体教学设备、床及床上用品 4 套。	50人/64m ²
3	酒店管理模拟沙盘实训室	开展酒店管理模拟沙盘实训，包括酒店筹建、运营管理、销售等全过程模拟。	86 寸智控一体机 1 台、酒店管理模拟沙盘五套。	50人/50m ²
4	酒店管理创新实践中心	(1) 前厅实训室：培养学生的前台接待和软件操作能力； (2) 茶艺实训室：开展识茶、泡茶、品茶等一些列茶艺实训； (3) 酒吧实训室：开展酒吧服务训练，进行鉴酒、调酒等实训； (4) 咖啡实训室：开展咖啡吧服务训练，进行各类咖啡饮品制作训练； (5) 烘培实训室：糕点制作实训，可作为烘培职业资格考试考前培训基地。	前厅实训、茶艺实训、酒水和咖啡实训、烘培糕点实训等设施设备各若干套。	100人/150m ²
5	酒店情境英语实训室	(1) 酒店英语口语训练； (2) 酒店英语听力训练； (3) 酒店英语情境设计、表演训练。	语音设备 50 套 多媒体设备 1 套	50人/64m ²
6	形体实训室	(1) 开展学生形体训练 (2) 酒店服务接待礼仪训练	空调、镜子、更衣柜、功放、等设备一套。	50人/50m ²
7	酒店管理智慧实训中心	开展专业相关课程小组任务实训。	智控一体机 1 台、可移动自由拼接实训桌椅 8 套。	50 人/90 m ²

3. 校外实训实习条件

本专业建有 18 个挂牌的校外实训基地，能够开展酒店前厅、客房、餐饮等相关技术岗位实训、实习等实践教学活动。各个专业实训基地均具备较为先进的实训设备及设施，实训

岗位明确，实训/实习指导教师确定，实训实习管理制度齐全。

中职学段校内实训室（基地）情况见下表 18：

表 18 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）中职学段校外主要实训实习基地情况表

序号	实习基地名称	主要实训实习项目/岗位	实践环节	接纳实习生人数(名)
1	佛山保利洲际酒店	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、岗位实习	50
2	佛山东平保利洲际酒店	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、岗位实习	50
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、岗位实习	50

高职学段校内实训室（基地）情况见下表 19：

表 19 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）高职学段校外主要实训实习基地情况表

序号	实习基地名称	主要实训实习项目/岗位	实践环节	接纳实习生人数(名)
1	广州市星河湾酒店有限公司	酒店前厅、客房、餐饮等岗位	酒店综合实训/岗位实习	50
2	广州市海怡星河湾酒店有限公司	酒店前厅、客房、餐饮等岗位	酒店综合实训/岗位实习	20
3	广州市白天鹅宾馆	酒店前厅、客房、餐饮等岗位	岗位实习	20
4	广州正佳极地海洋世界	景区接待、服务等岗位	岗位实习	20
5	广州长隆旅游度假区	酒店前厅、客房、餐饮服务、景区接待、景区服务等岗位	岗位实习	50
6	广州和营天下田园生态旅游有限公司	景区接待、景区服务等岗位	岗位实习	50
7	广州佰信国际旅行社有限公司	景区接待、景区服务等岗位	岗位实习	20
8	广东金佰晟旅游股份有限公司	景区接待、景区服务等岗位	岗位实习	10
9	广州市琪林里酒店管理有限公司	酒店前厅、客房、餐饮等	酒店综合实训/岗位实习	20
10	百胜餐饮（广东）有限公司	酒店前厅、客房、餐饮等	岗位实习	30
11	广州天河希尔顿酒店	酒店前厅、餐饮等	酒店综合实训/岗位实习	20

12	南沙花园酒店	酒店前厅、客房、餐饮等	酒店综合实训/岗位实习	20
13	广州岭南花园大角山酒店发展有限公司	酒店前厅、客房、餐饮等	酒店综合实训/岗位实习	20
14	广州从化碧水湾温泉度假村有限公司	酒店前厅、客房、餐饮等	酒店综合实训/岗位实习	20
15	广州白天鹅酒店管理有限公司	酒店前厅、客房、餐饮等	酒店综合实训/岗位实习	20

4. 支持信息化教学条件

(1) 中职学段教学条件

- ①学校现有校园网络已覆盖到所有教学、实训、活动和办公场所。
- ②学校建有数字阅览室、实训室提供一体机等数字场馆资源。

(2) 高职学段教学条件

- ①学校现有校园网络已覆盖到所有教学、实训、活动和办公场所。
- ②学校建有数字阅览室、3D 模拟导游综合实训室、智慧旅行社门店销售与管理综合实训室等数字场馆资源。
- ③学校建有优学院、超星网络教学平台和腾讯直播教学平台。
- ④中国大学慕课信息化教学资源库。
- ⑤全国林业专业课程教学资源库。

(三) 教学资源

1. 中职学段教学资源

(1) 教材选用

根据上级相关规定，为适应产业发展最新进展，对接科技发展趋势和市场需求，满足我校人才培养和教学改革的实际需要，及时吸收比较成熟的新技术、新工艺、新规范，近三年本专业主编或参编了《宴席设计》《酒水知识》《酒店接待英语》等多本反映自身专业特色的校企合作编写教材。

(2) 数字资源配备

本专业与行业企业紧密合作，共同开发建设了校级专业教学资源库，有 3 门校级精品资源在线开放课程（智慧职教）。

本专业相关课程的数字化通用性基础资源还包括：媒体素材（文本类、图形/图像类、音频类、视频类、动画类和三维模型类）、试题、试卷、课件（助讲型课件如 PPT 讲稿、助学型课件如学生学习的视频）、案例、文献资料等。

本专业有一体机设备 6 台。电脑设备等实训资源。

2. 高职学段教学资源

(1) 教材选用

根据上级相关规定，为适应产业发展最新进展，对接科技发展趋势和市场需求，满足我校人才培养和教学改革的实际需要，及时吸收比较成熟的新技术、新工艺、新规范，以面向酒店相关企业需求人才市场为导向，以工作过程或工艺流程为主线，结合职业技能、证书考核的要求，科学合理的选用符合课程标准、教育部推荐的高等职业教育国家规划教材，应突出实用性和创新性，其中选用近三年出版教材的比例 $\geq 90\%$ 。

(2) 数字资源配备

本专业与行业企业紧密合作，在优学院/超星平台建有“酒水知识、会展策划、人力资源管理”等 7 门网络课程（SPOC）。

本专业相关课程的数字化通用性基础资源还包括：媒体素材（文本类、图形/图像类、音频类、视频类、动画类和三维模型类）、试题、试卷、课件（助讲型课件如 PPT 讲稿、助学型课件如学生学习的视频）、案例、文献资料等。

本专业有酒店管理模拟沙盘、餐饮、客房、前厅、茶艺、酒吧、咖啡、烘焙、插花等仿真实训软件等仿真实训资源。

（四）教学方法

专业“三教改革”的主要思路与做法是加强专业教学团队整体教学能力，鼓励老师参加各种师资提升培训班，与兄弟院校进行广泛交流学习，取长补短；以专业课程为核心进行教材改革，做到教材内容常讲常新，与产业发展俱进，开发适应珠三角就业的指导性教材，并推动教学、实训的融合，学习、实践的互动，丰富课堂教法，使学生能学有所获、学有所用；

本专业以为酒店培养专业管理人才为导向，以职业能力为核心，主要采用讲授式、演示式、讨论式、探索式等教学模式（方式），实现理论教学与实践相结合，提升学生综合能力。理论教学以讲授法、任务驱动法、讨论法等教学方法为主，文字表述要简明扼要、深入浅出、突出重点，以提高学生学习的主动性和积极性。实践教学以体验式教学法、情景教学法、角色扮演法等教学方法为主，突出职业需求和技能为先的特点，切实注意在实际教学过程中的可操作性，同时要具有前瞻性，将本专业领域的发展趋势及实际业务操作中应遵循的新规定、新方法、新技术及时纳入其中，做到以学生为本。

（五）教学评价

以提升岗位职业能力为重心，针对不同教学与实践内容，构建多元化专业教学评价体系。教学评价的对象应包括学生知识掌握情况、实践操作能力、学习态度和基本职业素质等方面，突出能力的考核评价方式。

1. 完善综合素质评价体系

（1）中职阶段：根据教育部《关于职业学校进行学分制试点工作的原则意见》、《广东省中等职业学校开展学分制原则意见》等文件精神，实行学分制管理，由课程学分、实践学分、技能学分构成学生评价结构，并根据学校实际情况开发了学分制的管理系统。该管理系统操作方便、实用性强。

（2）高职阶段：建立并完善综合素质评价体系，分别从德、智、体、美、劳五个方面对学生进行评价，并按照学生的表现将五项成绩计入评价总成绩。

德育评价：通过在公共课程和专业课程中引入思政元素，从学生的心理特点出发引导学生养成良好思想道德、心理素质和行为习惯，传承红色基因，增强“四个自信”，立志听党话、跟党走，立志扎根于人民、具有奉献国家的情怀；从课程思政考核出发，把尊师重教、日常言行礼仪规范、遵守校纪校规等方面科学设计各级各类德育目标评价体系。

智育评价：坚持以智启人，构建富有特色的学科专业体系，深化学科专业内涵建设，优化专业人才培养体系，促进产教融合。从课程考核、各级技能竞赛参与情况、创新创业参与情况等方面建立评价体系。课程考核分考查和考试，逐步推进非标准化答案考试。根据课程目标和课程的知识、能力、素质要求制定考核内容，实行笔试、平时考核、实训考核、岗位考核的考核方式，理论测试注重实用性，实际操作以技能培养为中心，实现过程评价和课程评价相结合的方式进行课程的考核。实行过程性、阶段性的量化考核，各项目的工作任务完成后进行项目评价与考核，当课程的所有项目和任务都完成后，进行课程评价与考核，根据相应的课程考核标准进行知识与技能的综合考评。

体育评价：坚持以体育人，构建服务师生身心健康的体育工作体系。深化体育教学改革，完善体育教育教学评价机制，建立日常参与、体质监测和专项运动技能测试相结合的考查测评机制。强化课外体育锻炼，创新运动会举办形式，建立班级、院系、学校三级竞赛体系，推动全员参与。通过公共体育课、校园定向、社团活动、自由运动等形式，强调学生每天课外体育活动时间不少于 1 小时。完善定向帮扶机制，对体测不达标学生进行针对性辅导和强化，跟踪体测指标变化，提升学生健康水平。

美育评价：坚持以美化人，构建具有特色的美育工作体系。充分利用我系师资优势构建美育课程体系，开展《形体与礼仪》、《音乐鉴赏》等课程教学；结合学院书法社、摄影社、读书社等学生团体积极开展发现美、审视美等兴趣活动；通过内强素质、外塑形象系列活动提高本专业学生参加合唱团、礼仪队、舞蹈队三大团体的人数比例，丰富美育实践活动体系。通过给积极参加学院、系部活动的学生加分提升综合成绩。

劳育评价：坚持以劳塑人，构建体现时代特征的劳动教育体系。将劳动观念和劳动精神教育贯穿人才培养全过程，在酒店前厅、餐饮、客房等专业实践课程中有机融入劳动教育内容，开展浸入式劳动教育。以“学年劳动周”为载体，分层分类有序组织学生开展劳动实践，培养学生劳动技能和劳动习惯。通过学生劳动参与度、劳动完成情况、参与积极性等进行劳动评价。

2. 过程性考核与结果性考核有机结合

(1) 中职阶段

在考核标准方面，专业课成绩一般由过程分（占 50%）+平时阶段测试（占 25%）+期末测试分（占 25%）组成。

学生校外实习时，由企业管理人员和学校领队老师共同填写考核鉴定表和表现评分表，对学生实现“校企共同评价”，改变了原来单一的由学校评价的模式。实习的成绩一般由学生实习日志（占 30%）+实习总结（占 10%）+实习报告（占 20%）+实习单位评价（占 40%）组成。

(2) 高职阶段

教师根据教授课程的性质，强调理论与实践综合评价，采用过程性考核与结果性考核相结合的方式进行，成绩占比由课程性质而定。其中过程性考核包括课堂参与度、课堂训练、作业、课堂纪律与出勤等，结果性考核主要采用期末考试的方式。

3. 多元评价

(1) 中职阶段

高星级饭店运营与管理专业在过程考核中突出多元考核，多元主体参与的评价方式，采用教师评价+小组学生互评+学生自评相结合或教师评价+企业专家评价+小组学生评价+学生自评相结合。教师评价是指在课程实施过程中，结合课程的学习目标要求，以及学生完成学习性工作任务的情况，提出专业建议并给出评价结果。小组学生互评是指学生分组进行学习并完成学习任务时，结合课程的学习目标要求，检查小组其他同学完成学习性工作任务的情况，并给出评价结果。学生自评是指学生结合课程的学习目标要求，检查自己完成学习性工作任务的情况，并给出评价结果。企业专家评价采用线上评价和线下评价相结合，使教学目标和教学内容更加符合企业实际要求。

(2) 高职阶段

A、评价主体多元化。

学生评教。每年采取学生评教的方式检验教师的教学质量，学生评教方式为让学生对教师的课堂教学方式、课堂气氛、教学态度、师风师德等做出概述性的评价，形式是全体学生参与，全部学生的评价语言按优点、缺点分类记入教评表中。

督导、行政领导评教。采取督导、行政领导推门听课的方式，对教师的教学状态进行记录、做出评价的方式。

同行评教和教师自评。开展同行评价方式，各教师每学期都有一定的听课任务，教师通过“师带徒”的活动开展师傅与徒弟之间互相学习和互相评价。

各评价主体的评价结果按百分比综合平衡各评价主体的作用，最后将结果统计加权得出最终的综合评价。

B、评价内容多元化

各层次的评价主体均可对教师的教案材料、教学态度、教学方法、教学效果以及学生的学习表现进行评价。特别是学生的学习表现，因为学生是学习的主体，是课堂的主体，评价任课教师的教学质量，应该与学生的课堂参与状态联系起来。对学生的评价是对教师教学效果更有说服力的评价，与教师的教学方法、教学态度一起综合衡量教师的教学质量。

C、评价标准多元化

“个案诊断式”课堂教学评价模式。采用相对评价而非绝对评价，在评价时首先确定评价对象在群体中的相对位置，参照标准来自群体的内部。例如：评价教师的教学质量时，以同等工作经验的教师或以相关专业的教师为参照群体；评价学生的表现时，以本校学生或本专业学生为参照群体，在内部进行横向比较，或者以某一个教学班为参照，评价不同教师教学时学生的表现。

（六）质量管理

1. 教学过程质量监控机制

学校已基本建成院系（部）二级专业建设和教学过程质量诊断与改进机制，有较为齐备的专业教学质量监控管理制度，并不断完善和优化课堂教学、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、资源建设等方面的质量标准。通过教学设施、过程监控、质量评价和持续改进，达成专业人才培养规格。

在教学过程中，由系主任、教研室主任、专业带头人等各级教学管理人员，经常深入课堂，检查了解教学情况，及时发现和解决课堂教学中的问题，总结推广先进经验，不断促进课堂教学质量的提高。同时抓好教学计划和课程标准的落实情况，进行教学效果检查，切实把好“命题、监考、评卷”三关，不断提高课堂教学质量。

2. 教学管理机制

学校有完善的教学管理机制，教务部、质量管理中心和专业系部注重加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进。学校有健全的巡课、听课、评教、评学制度，初步建立起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。每学年开展全校或系部的公开课、示范课等教研活动，不断升教学质量水平。

3. 毕业生跟踪反馈及社会评价机制

学校已建立完善的毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、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. 持续改进机制

各专业教研室能够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。

(1) 在各门专业课程的教学准备上, 旅游教研室除了在正常的教学活动进行研讨外, 还组建了一个教学团队教学质量讨论群, 对教材、辅助教材、课件、教案等教学资料的准备工作力求与时俱进, 充分满足当下教学需求;

(2) 在专业课堂教学中, 针对目前学生的普遍上课状态, 建立二级督导随机听课机制, 课堂教学质量常抓不懈, 确保每一次课堂教学正常化、高效化;

(3) 在专业课程综合实训环节, 本专业旨在按社会需求培养合规格的职业技能, 包含酒店前厅与客房管理综合实训、餐饮服务与管理综合实训、酒店服务技能实训、酒店管理模拟沙盘实训等, 满足社会用工需求的同时, 还能拓展学生双创思维, 为以后毕业生创新创业夯实理论和技能基础。

(4) 在岗位实习环节, 本专业严格筛选用人单位提供工位的专业契合性, 并在每年四月份举办针对各类工位的说明会和岗位实习动员会, 结合学生兴趣爱好和对专业知识掌握情况作出精准的对岗动员, 使岗位实习按人才培养标准顺利完成;

(5) 专业课程在考试设计上, 除了考核学生对专业知识掌握程度外, 还特别强化实操技能环节的给分, 尤其是以考取从业资格证换学分的做法, 体现本专业培养学生职业技能的初衷。

(6) 毕业论文设计方面, 严格按照学院要求, 从选题、开题、写作、批阅均需按人才培养方案要求进行, 必须选取与本专业相关的题材进行设计。

九、转段与毕业要求 (含职业资格证书要求)

(一) 中高职转段要求

1. 学生转段考核总分不低于 200 分, 其中该成绩由中职学段前两年 5 门课程 (2 门文化基础课和 3 门专业课) 成绩组成 (满分为 500 分), 考核课程包括: 餐饮服务与管理 (第 1 学期)、语文 (第 2 学期)、英语 (第 3 学期)、茶艺 (第 3 学期)、酒店职业英语 (第 4 学期)。考试实行教考分离, 由广东生态工程职业学院组织命题, 对口中职学校在该课程学习结束时, 组织开展考试。

2. 获得广东省中等职业学校技能大赛一等奖或全国职业院校技能大赛三等奖及以上奖项的试点中职学校试点专业试点班在校生, 经省教育厅有关部门核实资格、高职院校公示无异议后, 符合相关要求的, 可免转段考核, 进入对口高职院校对口专业学习。

3. 参加转段考核的学生须在第五学期前获得相应专业对口的下列资格证书之一: 广东省教育考试院颁发的专业技能课程等级证书; 国家职业资格中级 (含) 以上技能等级证书; 省级 (含) 以上行政部门及其授权的省级 (含) 以上行业学会颁发的中级 (含) 以上职业技能等级证书; 国家开展试点的职业技能等级证书 (X 证书); 其他行业认可度较高的证书。具体相关技能证书见表 20。

表 20 酒店管理与数字化运营专业 (中高三二分段) 中职学段相关证书一览表

序号	证书名称	发证机关	备注
1	全国计算机等级考试一级合格证书	教育部教育考试院	选考
2	计算机职业能力评价认证考试办公软件应用模块 MS Office 应用技能证书 (中级 (含))	广东劳动学会职业能力评价中心	必考

	以上)		
3	餐饮服务管理职业技能等级证书(初级)	北京首旅集团培训中心	选考
4	旅游餐饮服务(中餐)课程证书	广东省教育考试院	选考
5	旅游客房实务一中式铺床课程证书	广东省教育考试院	选考
6	旅游导游和旅行社管理课程证书	广东省教育考试院	选考
7	旅游餐饮服务(西餐)课程证书	广东省教育考试院	选考
8	烹饪中式面点课程证书	广东省教育考试院	选考
9	烹饪西式面点课程证书	广东省教育考试院	选考
10	茶艺师(四级(含)以上)	佛山市南海区理工职业技术学校	选考

4. 其他转段要求详见相关中高三二分段转段考核方案。

(二) 高职学段毕业要求

1. 学生必须达到以下标准方可毕业:

(1) 操行评定成绩在合格或以上。

(2) 取得 291 学分或以上(其中: 中职教育阶段应修满 181 学分, 高职教育阶段应修满 110 学分)。

(3) 体质测试成绩达到 50 分或以上。

表 21 酒店管理与数字化运营专业(中高三二分段) 高职学段推荐取得相关证书一览表

序号	证书名称	等级	类别	颁发机构	备注
1	全国计算机等级考试(NCRE)/ 全国计算机应用水平考试(NIT) 基础科目	一级	等级认定类	教育部考试中心	选考
2	全国英语等级考试(PETS)/ 全国高等学校英语应用能力证书	二级 /B 级	等级认定类	教育部考试中心/ 高等学校英语应用能力考试委员会	选考
3	国家普通话水平测试等级证书	二乙	等级认定类	国家语言文字工作委员会	选考
4	人力资源管理师	二级	等级认定类	国家劳动部	选考
5	前厅运营管理职业等级证书	中级	等级认定类	北京首旅集团培训中心	选考

十、其他说明

(一) 教学进程表

表 22 酒店管理与数字化运营专业(中高三二分段) 中职学段教学进程表(三年制)

学期 周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
一	1	×	★	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	※	※	
	2	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	※	※
二	3	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	※	※
	4	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	※	※
三	5	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	※	※

6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◇	◇
说明	①×：入学，★：军事理论学习与军事技能训练，△：课程教学（含实训周），※：期末考核，○：岗位实习（中职），◇：毕业教育。 ②《军事理论》、《军事技能》开课时间计划为开学前 2 周，实际开课有可能根据实际情况有所更改。 ③第 5、6 学期采取线上、线下多种教学形式，开设《形势与政策》、专业拓展课。																			

表 23 酒店管理与数字化运营专业（中高三二分段）高职学段教学进程表（二年制）

学期 周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
一	1	× ★	★	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	※	※
	2	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	※
二	3	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	※	※
	4	○	○	○	○	○	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	◇	◇
说明	①×：入学，★：军事理论、军事技能，△：课程教学（含实训周），※：考核，○：岗位实习，▲：毕业设计(论文)，◇：毕业教育。 ②军事理论和军事技能开课时间计划为开学前 2 周，实际开课有可能根据实际情况有所更改。 ③第 3、4 学期采取线上、线下多种教学形式，开设形势与政策，专业拓展，创新创业等课程。																				

附表 1 2023 年中高职贯通培养三二分段（高职院校）公共基础必修课程一览表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学分
1	形势与政策	教学内容：国内形势与政策；国际形势与政策。 要求：培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	3
2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	教学内容：习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求。 要求：树立“四个意识”，增强“四个自信”，切实把思想和行动统一到习近平新时代中国特色社会主义思想上来。	3
3	体育	教学内容：国家学生体质健康标准；体育项目。 要求：培养终身体育意识。	6
4	军事理论	教学内容：国防知识；国家安全及世界局势；军事思想；现代战争；信息化装备。 要求：掌握军事基础知识和基本军事技能，提高学生综合国防素质。	2
5	军事技能	教学内容：队列动作的基本要领；中国人民解放军三大条令的主要内容；军营歌曲；防护知识、野外训练等。 要求：了解基本军事技能。	2
		要求：明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，切实提高心理素质。	
6	国家安全教育	教学内容：国家安全总论；国家政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、生态安全等多个重点安全领域。 要求：树立总体国家安全观，了解国家安全各重点领域的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。	1
7	创新创业基础	教学内容：创新创业教育概论、创业知识。 要求：培养具有创新创意意识和创业创新能力的高校大学生人才。	2
8	美育教育	教学内容：美的内涵、审美范畴、审美意识、审美心理、自然审美、社会审美、科学审美、技术审美与艺术审美等。 要求：培养基本的审美能力，塑造真善美相统一的高素质的大学生形象，为大学生的有效社会化和人生幸福奠定审美基础。	1
9	劳动教育	教学内容：劳动精神、劳模精神、工匠精神。 要求：使学生具有到艰苦地区和行业工作的奋斗精神；具有面对重大疫情、灾害等危机主动作为的奉献精神。 要求：以体力劳动为主，注意手脑并用、安全适度，让学生亲历多种多样的劳动过程。同时，要注重劳动实践之后的经验总结、反思、内省环节，以提升劳动的育人功能。	1

附表 2 2023 年中高职贯通培养三二分段（高职院校）公共基础限选课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学分
1	党史	认识没有共产党就没有新中国，只有社会主义才能救中国，并进一步提高学生联系实际，分析问题、解决问题的能力。	<p>教学内容：中国共产党发展的历史，马克思主义与中国革命、建设和改革实践相结合形成的毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和习近平新时代中国特色社会主义思想。</p> <p>要求：熟悉中共党史的主要内容，掌握中共党史学习的目的和方法。</p>	1
2	生态文化	了解生态文明基本知识。	<p>教学内容：包括思想、文字、语言，六艺等内容；生态文明，即新的社会发展形态和人类文明形态。</p> <p>要求：了解传统文化的各项基本知识；了解生态文明基本知识。</p>	1
3	职业生涯规划与就业指导	了解自我和个人职业和生涯规划决策方法，确立自我职业理想，形成初步的职业发展规划。	<p>教学内容：生涯唤醒；生涯规划发展理论；自我探索，认知自我；职业环境探索，深度理解职业；就业能力提升，炼成综合素养；决策方法和行动。</p> <p>要求：运用各种生涯规划工具资源，使用情景模拟训练、社会调查等教学方法充分发挥师生的主动性和创造性。</p>	1

附表 3 酒店管理与数字化运营专业 2023 年（中高三二分段）教学学时分配表

课程门类		学分	总学时			周学时数和授课周数																考核方式			
						中职阶段								高职阶段											
类别	课程性质		序号	课程名称	合计	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		第一学年		第二学年		考核方式							
								一	二	三	四	五	六	一	二	三	四								
		周学时						授课周	周学时	授课周	周学时	授课周	周学时	授课周	周学时	授课周	周学时		授课周	周学时	授课周	周学时	授课周		
公共基础课	必修课	1	思想政治(中国特色社会主义)	2	36	36	0	2	18															☉	
		2	思想政治(心理健康与职业生涯)	2	36	36	0			2	18														☉
		3	思想政治(哲学与人生)	2	36	36	0					2	16												☉
		4	思想政治(职业道德与法治)	2	36	36	0						2	18											☉
		5	历史	4	72	72	0	2	18	2	18														☉
		6	英语	8	144	144	0	3	18	3	18	2	18												#
		7	语文	11	198	198	0	3	18	3	18	2	18	3	18										#
		8	数学	8	144	144	0	3	18	3	18	2	18												#
		9	体育与健康	10	180	30	150	2	18	2	18	2	18	2	18	2	18								☉
		10	艺术	2	36	18	18	1	18	1	18														☉

		29	职业生涯规划与就业指导	1	16	8	8											2	4	2	4				☉		
		高职教育阶段小计 (共 3 学分, 要求修够 3 学分)			3	48	40	8											2		0						
	任 选 课		30	公选课 1 (公共艺术)	2	32	32														2	16				☉	
			31	公选课 2 (职业发展与就业指导、人文科学)	2	32	32																	16			☉
		高职教育阶段小计 (共 4 学分, 要求修够 2 学分)			4	64	64	0											0		2						
公共基础课总计				115	2130	1602	528	30		30		21		8		3		8		12							
专 业 课	专 业 基 础 课	32	酒店管理概论	5	90	90	0					5	18													#	
		33	酒店人力资源	6	108	54	54							6	18												#
		34	中国旅游地理	5	90	36	54							5	18												#
		中职教育阶段小计			16	288	180	108					5	11													
		35	形体与礼仪	2	28	12	16												2	14							
		36	岭南文化	2	28	12	16												2	14							
		37	新媒体运营	2	32	14	18												2	16							
	高职教育阶段小计			6	88	38	50											6									
	专 业 核 心	38	餐饮服务与管理	7	112	50	62	7	16																		#
		39	客房服务与管理	7	119	59	60			7	17																#
40		旅游文化	4	72	36	36					4	18														#	
41		茶艺	6	96	46	50					6	16														#	

广东生态工程职业学院 2023 年中高职贯通培养三二分段人才培养方案

课 (必 修)	42	前厅服务与管理	6	96	48	48					6	16											#		
	43	酒店营销	6	108	54	54						6	18										#		
	44	烘焙	6	108	50	58						6	18										#		
	45	酒店职业英语	4	72	36	36						4	18										#		
	中职教育阶段小计			46	783	379	404	7		7		16	16												
	46	酒店服务心理学	2	32	16	16														2	16				
	47	酒店数字化运营	2	32	16	16														2	16				
	48	酒店英语	4	56	26	30											4	14							
	49	食品安全与营养	2	28	14	14											2	14							
	50	酒水知识	4	64	24	40														4	16				
	51	酒店财务管理基础	4	56	28	28											4	14							
	52	酒店营销与策划	4	64	24	40														4	16				
高职教育阶段小计			22	332	148	184													10	12					
综 合 实 践 课 (必 修)	53	入学教育(军训)	1	30	0	30	30	1																☉	
	54	认知实习	1	6	0	6	6	0.2																	☉
	55	创新创业教育	1	30	0	30								30	1										☉
	56	毕业教育	1	30	0	30								30	1										☉
	57	餐饮服务与管理实训	1	30	0	30	30	1																	
	58	客房服务与管理实训	1	30	0	30			30	1															
	59	前厅服务与管理实训	1	30	0	30					30	1													

训周每周计 30 学时，1 个学分；岗位实习、毕业设计（论文）每周计 20 学时，1 个学分。
③《安全教育》其中 8 个学时与军事理论融合，由军训教官授课，剩下 8 个学时有校内教师授课。
④备注栏：“#”为考试；“□”为考查。
⑤《形势与政策》、《军事理论》、《军事技能》、《生态文化》和《职业生涯规划与就业指导》这五门课暂不计入周学时数。
⑥《劳动实践》其中 8 个学时为第一、二学期的日常生活劳动实践，8 个学时为第三、四学期的专业性劳动实践。
⑦高职阶段第三，四学期部分课程以慕课等线上教学形式开展教学。
⑧本专业学生应修满 291 学分（其中：中职教育阶段应修满 181 学分，高职教育阶段应修满 110 学分）方可毕业。