

佛山市南海区理工职业技术学校
2025 级高星级酒店运营与管理专业
(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: 酒管部

教务处: 张济明 颜小玉

教学校长: 陈俊清

企业审核人 廖旭、王玲

审 定

党总支书记: 周立新



二〇二五年六月制订

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）、《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）《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4号）等文件精神，以及中华人民共和国教育部《职业教育专业教学标准-2025年修（制）订》《高星级饭店运营与管理专业简介》，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、佛山岭南天地康得思酒店、佛山南海利泰皇冠假日酒店、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10人。

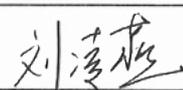
佛山市南海区理工职业技术学校

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
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>林晓红</u> 2015年 6月15日</p>
教学部门 意见	<p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">该专业人才培养方案制定过程合理规范 符合相关管理要求，同意实施。</p> <p style="text-align: right;">教务处主任签名: <u>陈小明</u> 2015年 6月15日</p> <p style="text-align: right;">教学学校长签名: <u>阮汉平</u> 2015年 6月15日</p> <div style="text-align: right;">  </div>
学校党总支 审批意见	<p style="text-align: right;">书记签名: <u>周立新</u> 2015年 6月15日</p> <div style="text-align: right;">  </div>

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>高星级饭店运营与管理专业人才培养方案，在大量专业调研的基础上，分析了当前中职职业教育人才培养的现状，通过与企业深度合作，深度发掘专业思政元素，有针对性地进行了课程体系与教学内容改革，将思政元素渗透教育教学全过程，加强了师资队伍和实验实训条件建设，完善了教学模式、课程体系、课程建设考核评价与职业技能认证，构建了“校企融合、课岗贯通”的人才培养模式，立足学生工作岗位，引导学生职业能力的提高，加强了该专业职业技能教育的针对性，突出了理论教学与实践教学的有机结合。</p> <p>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，符合专业人才培养规律，实施条件能够满足专业教学需要，能较好体现本专业与产业对接，课程对接岗位，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） </p> <p style="text-align: right;">2025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	
	刘凌燕	中学高级	佛山市南海区理工职业技术学校	专业教学	
	叶亚雯	专业负责人	广东生态工程职业学院	专业建设	
	廖旭	人力资源总监	佛山东平保利洲际酒店酒店	酒店管理	
	王玲	人力资源经理	佛山市南海区保利洲际酒店	酒店管理	
	傅圆圆	专业教研组长	佛山市南海区理工职业技术学校	专业教学	



广东生态工程职业学院
GUANGDONG ECO-ENGINEERING POLYTECHNIC

酒店管理与数字化运营专业 2025 年中高职贯通培养三二分段 人才培养方案

专业代码：540106

类 型：中高三二分段

二级学院（盖章）：旅游与文化学院

负责人（签字）：叶亚雯

审核人（签字）：黄伟谦

制 定 日 期：2025.5.22

2025 级高星级饭店运营与管理专业 人才培养方案

目录

1 概述.....	3
2 专业名称（专业代码）.....	7
3 入学基本要求.....	7
4 基本修业年限.....	7
5 职业面向.....	7
6 培养目标与培养规格.....	7
7 课程设置及要求.....	9
8 教学进程总体安排.....	19
9 实施保障.....	24
10 转段与毕业要求（含职业资格证书要求）.....	33
11 附录.....	35

酒店管理与数字化运营专业

2025 年中高职贯通培养三二分段

人才培养方案

(2028 年转入高职)

一、专业名称（专业代码）

1. 中职学段：高星级饭店运营与管理（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饭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 3 年，高职学段 2 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）A	旅游（54）
所属专业类（代码）B	旅游类（5401）
对应行业（代码）C	住宿业（H-61） 餐饮业（H-62）
主要职业类别（代码）D	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）
主要岗位（群） 或技术领域 E	住宿服务类 餐饮服务类
职业类证书 F	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

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（对应行业）的住宿及餐饮服务（主要职业类别）等职业群，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（主要岗位群或技术领域）等工作的技能人才。

2. 高职学段培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，发扬绿美广东，德智体美劳

全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备数字化思维和技术应用能力，具备职业综合素质和行动能力，面向住宿业、餐饮业行业的旅店服务员、茶艺师、宴会定制服务师、其他住宿和餐饮服务人员等岗位群，能够从事酒店、餐饮民宿、邮轮以及其他住宿新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理工作的技能人才

（二）培养规格

1. 中职学段培养规格

（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. 高职学段培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，总体上须达到以下要求。

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关产业文化，遵守职业道德准则和

行为规范，具备社会责任感和担当精神，能够讲好人与自然和谐共生的中国故事、广东故事，协同营造“绿美广东”的良好氛围，助力推进“绿美广东”生态建设重点任务；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的形体与礼仪、体育、美育教育、生态文化及职业英语等文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习一门外语并结合专业加以运用；

5. 掌握住宿与餐饮业服务和消费者行为心理、职业礼仪、法律法规、服务与安全、管理与运营等专业基础理论知识；

6. 具有酒店、餐饮、民宿、邮轮以及其他住宿新业态和高端接待业的服务及运营技能，具备团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力；

7. 具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力，基本掌握酒店管理与运营领域数字化技能；

8. 具有探究学习、终身学习能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

9. 掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

10. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

11. 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

12. 具备一定的心理调适能力，保持身心健康，具有抗压耐挫能力和环境适应能力，正确认知并热爱酒店行业发展。

13. 据谘统筹协调、时间管理、安全管理、公共卫生安全突发事件应对以及冲突处理能力；

14. 具有勇于奋斗、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。

15. 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。

16. 具备创建并运营主题餐厅、民宿等中小餐饮住宿企业的创新创业能力。

六、课程设置及要求

（一）课程设置

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 中职课程设置

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 2。

表 2 酒店管理 with 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 (心理健康与职业生涯)	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、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	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
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	依据《中等职业学校体育与健康课程标准- (2020	10

		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	年版)》开设,并与专业实际与行业发展紧密结合	
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,并与专业实际与行业发展紧密结合	2
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. 高职课程设置

(1) 公共基础课程

本专业设置的公共基础必修课程有 11 门，包括习近平新时代中国特色社会主义思想概论、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德与法治、形势与政策、体育、军事理论、军事技能、国家安全教育、美育教育、劳动教育、职业生涯规划与就业指导等课程。各门公共基础必修课程的详细教学内容与要求见附表 1。

附表 1 广东生态工程职业学院 2025 级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	思想道德与法治	教学内容：大学生生活的特点；正确的人生观、价值观；理想信念；中国精神；社会主义核心价值观；道德观、法治观。 要求：形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观、价值观和法制观。	3
2	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
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	教学内容：毛泽东思想；邓小平理论；“三个代表”重要思想；科学发展观；习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位；坚持和发展中国特色社会主义的总任务；“五位一体”总体布局；“四个全面”战略布局；全面推进国防和军队现代化；中国特色大国外交；坚持和加强党的领导。 要求：系统地掌握马克思主义中国化的两大理论成果。	2
4	习近平新时代中国特色社会主义思想	教学内容：习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要	3

	色社会主义思想概论	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。	
5	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。	7
6	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
7	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
8	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内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。 要求：培养具有创新意识和创业创新能力的高校大学生人才。	1
9	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，为学生的有效社会化和人生幸福奠定审美基础。	1
10	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。	1
11	职业生涯规划与就业指导	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。 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，掌握基本的劳动力市场信息以及相关的职业分类知识等。	1

(3) 本专业设置的公共基础限选课程有 8 门，包括创新创业基础、职业英语、党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史、中华民族发展史、生态文化等课程。各门公共基础限选课程的详细教学内容与要求见附表 2。

附表 2 广东生态工程职业学院 2025 级公共基础限选课程一览表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学分
----	------	-----------	----

1	创新创业教育与 实践	教学内容：创新创业教育概论、创业知识。要求：培养具有创新意识意识和创业创新能力的高校大学生人才。	3
2	党史	教学内容：涵盖党从创立至今的发展历程。 要点包括：新民主主义革命时期，党如何领导人民推翻“三座大山”；社会主义革命和建设时期，探索国家发展道路的经验教训；改革开放和社会主义现代化建设新时期，经济腾飞与社会巨变；以及新时代党取得的历史性成就，展现党为人民谋幸福、为民族谋复兴的初心使命。	1
3	新中国史	教学内容：不同时代青年的责任担当；习近平新时代中国特色社会主义思想；当代青年学生的使命担当。 要求：开展专题式教学，以习近平新时代中国特色社会主义思想教育为核心，帮助学生认清不同时代青年学生的使命任务。	1
4	生态文化	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。 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。	1
5	改革开放史	教学内容：涵盖改革与开放两方面。讲述农村家庭联产承包责任制、城市国企改革等经济体制改革历程，以及深圳等经济特区设立、加入世贸组织等对外开放重大举措。 要点：明晰改革从局部探索到全面深化、开放从点到线再到面的推进逻辑，理解改革开放对中国经济腾飞与社会巨变的关键意义。	1
6	社会主义发展史	社会主义史课旨在梳理社会主义思想与实践的发展脉络。教学内容涵盖空想社会主义的兴起与局限，科学社会主义诞生的背景、标志及基本原理，社会主义从理论到实践的跨越，如十月革命。要点包括理解不同阶段社会主义特征，明晰科学社会主义科学性所在，认识社会主义制度建立的曲折性与伟大意义，把握其发展规律与时代价值。	1
7	中华民族发展史	中华民族发展史课旨在展现民族发展历程。教学内容涵盖古代辉煌文明，如四大发明等推动世界进步；近代抵御列强侵略，无数仁人志士救亡图存；现代国家建设成就，从一穷二白走向繁荣富强。要点为梳理各阶段重大事件、人物事迹，挖掘民族精神内涵，让学生理解中华民族顽强生命力与创造力，增强民族自豪感与使命感。	1
8	职业英语	国外人文知识、职场交际英语、商务英语、翻译、运用英语进行实际交流的训练。	3.5

(3) 本专业学生任选的公共基础任选课程要求修够 2 学分，可选课程包括信息技术、人工智能导论、节能减排、金融知识、公共艺术、中国传统文化、社会责任、人口资源、职业素养等课程，以及相关行业专题讲座（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

本专业设置形体与礼仪、岭南文化与新媒体运营等 3 门必修专业基础课程。

表 3 酒店管理与数字化运营专业（中高三分段）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

本专业设置酒店服务心理学、酒店数字化运营、酒店英语、食品安全与营养、酒水知识、酒店财务管理基础、酒店营销与策划等 7 门必修专业（技能）核心课。

表 4 酒店管理与数字化运营专业（中高三分段）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;运用互联网数据,借助新媒体文案策划和运营,打造爆款酒店。	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。	2
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	4

			训内化理论, 便于将其灵活运用于工作中。	
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。	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力。	4

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音乐鉴赏和民宿经营与管理等 2 门必修专业拓展课程。

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。	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; 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
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专业综合实践课程

本专业设置酒店管理模拟沙盘实训 1 门综合实训课程, 综酒店服务技能综合实训 (模块周), 以及岗位实习与毕业设计等专业综合实践课程。

表 5 酒店管理 with 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。	<p>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。</p> <p>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。</p>	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。	<p>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。</p> <p>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。</p>	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。	<p>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。</p> <p>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）</p>	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。	<p>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。</p> <p>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）。</p>	4

本专业实习执行《职业学校学生实习管理规定》，达到《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。

（二）课程教学要求

1. 三全育人与课程思政。各院部应结合专业实际，落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。

2. 创新创业。将创新创业教育融入专业课程教学和有关实践性教学环节中，并积极组织、指导学生在校期间参加创新创业实践活动。

3. 劳动教育。将劳动教育元素融入公共基础课与专业课，引导学生认识人类劳动实践的创造本质，教育学生树立正确的劳动意识，树立正确的劳动观。依托实习实训，让学生参与真实的生产劳动和服务性劳动。第一学年的劳动实践融入前厅及客房综合实训，第二学年的

劳动实践融入餐饮服务综合实训，第三学年劳动实践融入岗位实习。

4. 美育教育。要以提高学生审美和人文素养为目标，弘扬中华美育精神，以美育人、以美化人、以美培元，把美育纳入人才培养全过程。美育教育实践环节，依靠第二课堂开展，学生在校期间参加艺术相关展演实践活动或按要求实地参观活动获得 1 个学分。

5. 实践活动。组织开展企业实践活动、志愿服务活动和其他实践活动。

6. 开设信息技术、人工智能导论、节能减排、金融知识、公共艺术、中国传统文化、社会责任、人口资源、职业素养等方面的线上慕课、专题讲座（活动），并将有关内容融入专业课程教学中；自主开设其他特色课程。



图 1 酒店管理与数字化运营专业创新创业实践教学体系架构图

七、教学进程总体安排

（一）中职学段

1. 教学学时比例表

表 12 酒店管理与数字化运营专业（中高三分段）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	必修课	12	65	1134	35.3

课	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	184	3240	100%
理论学时（占比%）		1550 (47.8%)		实践学时（占比%） 1690 (52.2%)	
必修课学时（占比%）		2943 (88.6%)		选修课学时（占比%） 378 (11.4%)	

2. 教学学时分配表

表 7 酒店管理与数字化运营专业（中高三分段）中职学段教学学时分配表

课程属性	课程性质	序号	课程代码	课程名称	学分	总学时			开课学期、授课周数和周学时						备注 考核方式			
						合计学时	理论学时	实践学时	授课周数	各学期周学时								
										一	二	三	四	五		六		
公共基础课	必修课	1	GB05A	思想政治(中国特色社会主义)	2	36	36	0	18	2								
		2	GB03A	思想政治(心理健康与职业生涯)	2	36	36	0	18		2							
		3	GB06A	思想政治(哲学与人生)	2	36	36	0	16				2					
		4	GB04A	思想政治(职业道德与法治)	2	36	36	0	18					2				
		5	GB20A	历史	4	72	72	0	18	2	2							
		6	GB11A	英语	8	144	144	0	18	2	2	2	2					
		7	GB08A	语文	11	198	198	0	18	3	3	2	3					
		8	GB10A	数学	8	144	144	0	18	2	2	2	2					
		9	GB13B	体育与健康	12	192	42	150	18	2	2	2	2	2	2	2		
		10	GB02B	艺术	2	36	18	18	18	1	1							
		11	GB14B	信息技术	6	108	40	68	18	3	3							
						小计	65	1134	818	316		20	20	11	8	3		
公共基础课	限定选修课	13	GZ01B	职场应用写作与交流	6	108	108	0	18	2	2	2						
		14	GZ02B	中华优秀传统文化	6	108	108	0	18	2	2	2						
		15	GZ03B	法律与职业	6	108	108	0	18	2	2	2						
		16	GZ04B	书法	6	108	108	0	18	2	2	2						
		17	GZ05B	球类运动	6	108	108	0	18	2	2	2						

		小计			30	540	540	0		10	10	10	16	6				
公共选修课	18	381201000 1	公选课 1		2	32	32		16		2							
	19	704028635	公选课 2		2	32	32		16		2							
	小计 (共 4 学分, 须修够 2 学分)				4	64	48	16										
公共基础课合计					31.5	588	348	240		9	12	12	16	6				
专业 (技能) 课	专业基础课	专业必修课	20	740104 1B13A	酒店管理概论		5	90	90	0	18				5		#	
			21	740104 1B14A	酒店人力资源		6	108	54	54	18				6		#	
			22	740104 1Z06B	中国旅游地理		5	90	36	54	18				5		#	
			23	740104 1B04B	餐饮服务与管理		7	112	50	62	16	7						#
			24	740104 1B03B	客房服务与管理		7	119	59	60	17		7					#
			25	740104 0Z21A	旅游文化		4	72	36	36	18			4				#
			26	740104 1B05B	茶艺		6	96	46	50	16			6				#
			27	740104 1B09B	前厅服务与管理		6	96	48	48	16			6				#
			28	740104 1B12A	酒店营销		6	108	54	54	18				6			#
			29	740104 1Z23B	烘焙		6	108	50	58	18				6			#
	30		740104 1B10A	酒店职业英语		4	72	36	36	18				4			#	
	31		ZB01C	入学教育 (军训)		1	30	0	30	1	30						☉	
	32		ZB02C	认知实习		1	6	0	6	0.2	6						☉	
	33		ZB03C	创新创业教育		1	30	0	30	1					30		☉	
	34		ZB04C	毕业教育		1	30	0	30	1					30		☉	
	35		740104 1B04C	餐饮服务与管理实训		1	30	0	30	1	30							
	36		740104 1B03c	客房服务与管理实训		1	30	0	30	1		30						
	37		740104 1B09C	前厅服务与管理实训		1	30	0	0	1			30					
	38		740104 1B05c	茶艺实训		1	30	0	0	1			30					
	39		ZB05C	毕业实习(岗位实习)		19	360	0	360	12						12周	☉	
40	ZB06C	毕业综合实训		8	156	0	156	6						6周				
专业必修课小计					104	2163	559	1604		13	7	16	16	16	29			
专业拓展课	专业选修课	40	740104 1Z07B	咖啡调饮		5	90	30	60	18				5		#		
		41	740104 1Z19A	职业形象设计		4	72	30	42	18						#		
		42	740104 1B17B	点菜服务与营养配餐		6	108	40	68	18				6		#		
		专业选修课小计				15	270	100	170					11		#		
专业课合计					119	2433	659	1774		13	7	16	32	27	29			
总计					184	3240	1550	1690		29	29	29	29	29	29			

(二) 高职学段

1. 教学学时比例表

表 13 酒店管理与数字化运营专业（中高三分段）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%）

2. 教学学时分配表

表 9 酒店管理与数字化运营专业（中高三分段）高职学段教学学时分配表

课程属性	课程性质	序号	课程代码	课程名称	学分	总学时			开课学期、授课周数和周学时				考核方式	备注		
						合计学时	理论学时	实践学时	授课周数	各学期周学时						
										一	二	三			四	
公共基础课	必修课	1	810020011	习近平新时代中国特色社会主义思想概论（中高）	2	32	26	6	16		2				□	
		2	810020005	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28	4	8	4					#	
		3	810020010	思想道德与法治（中高）	2	32	28	4	16		2				□	
		4	810010001	形势与政策（一）	0.5	8	8		4	2					□	
		5	810010002	形势与政策（二）	0.5	8	8		4		2				□	
		6	810010003	形势与政策（三）	0.5	8	8		4			2			□	
		7	810010004	形势与政策（四）	0.5	8	8		4				2		□	
		8	910020002	体育（一）	1	18	2	16	9	2					□	
		9	910020003	体育（二）	2	30	2	28	15		2				□	
		10	810010007	军事理论	2	36	36		2	18					□	
		11	810040001	军事技能	2	112		112	2	56					□	
		12	810020007	国家安全教育	1	16	12	4	8		2				□	
		13	910010001	美育教育	1	16	16		8		2				□	
		14	910040001	美育实践	1	16		16	8		2				□	
		15	1110010001	劳动教育	1	16	16		8	2					□	
		16	1711020003	职业生涯规划与就业指导（一）	0.5	8	4	4	4	2					□	
		17	1711020004	职业生涯规划与就业指导（二）	0.5	8	4	4	4		2				□	
小计					20	404	206	198		6	9					

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	本科

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
					1+X 餐饮服务等级证书考评员	

(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	周亚卿	女	招聘部经理	企业人力资源管理师四级	本科	佛山南海利泰皇冠假日酒店
2	王玲	女	人力资源部总监	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

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 11 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 25:1。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硕士学位,获得广东省教师教学能力大赛三等奖 1 项,广东省高职高专信息化教学大赛微课三等奖 1 项,担任一带一路金砖大赛酒店数字化营销赛项裁判员及第四届广东省职业技能大赛裁判员,指导学生参加比赛获一等奖 1 项,二等奖 3 项,三等奖 3 项,主持并参与多个省级课题,同时具有丰富的企业工作经验,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华辰文旅有限公司董事长,具有博士学位,是国家一级品酒师及国家一级酿酒师,担任华南师范大学旅游管理学院兼职硕士导师,勃艮第商学院葡萄酒与烈酒管理 MBBA 特聘讲师,《全球职业教育案例与实践》主编,曾获得全国教师教学能力大赛国家级一等奖 1 项,省级教学成果奖一等奖 1 项,指导学生技能竞赛获国家级三等奖 1 项,省级一等奖 2 项,出版教材 4 本,申请专利 6 项,参与并领导数个省级、国家级在线精品课程和金课项目建设。

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 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 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(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(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、实习等实践教学实践活动。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(中高三分段)中职学段校外主要实训实习基地情况表

序号	实训基地名称	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	毕业设计、	50

		房、康乐、宴会、后勤文职等)	岗位实习	
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、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，开展沉浸式劳动教育。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，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，结合课程标准的学習目标要求，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与完成任务时，结合课程标准的学習目标要求，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标准的学習目标要求，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. 转段考核满分为 300 分, 成绩由中职学段前两年 3 门课程 (1 门文化基础课和 2 门专业课) 成绩组成, 其中包括: 英语 (第 2 学期)、餐饮服务与管理 (第 1 学期)、茶艺 (第 3 学期)。转段考核总成绩不低于 3 门课程满分的 40% (≥ 120 分)。

2. 学生在转段录取年度必须完成当年的广东省普通高考报名。

3. 学生在中职学段毕业时, 必须取得中等职业教育毕业学历证书。

4. 参加转段考核的学生须在中职学段第五学期前获得一个或以上的专业对口职业资格证书:

(1) 广东省教育考试院颁发的专业技能课程等级证书;

(2) 国家职业资格中级 (含) 以上技能等级证书;

(3) 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;

(4) 国家开展试点的职业技能等级证书 (X 证书);

(5) 其他行业认可度较高的证书。

具体相关技能证书见下表。

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	教育部考试中心	必考 /选考
2	全国英语等级考试	教育部考试中心	必考 /选考
3	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	必考

			/选考
4	1+X 餐饮管理运行职业技能等级证书	中国饭店协会	必考 /选考
5	旅游餐饮服务（中餐）课程证书	广东省教育考试院	必考 /选考
6	旅游客房实务—中式铺床课程证书	广东省教育考试院	必考 /选考
7	旅游导游和旅行社管理课程证书	广东省教育考试院	必考 /选考
8	旅游餐饮服务（西餐）课程证书	广东省教育考试院	必考 /选考
9	烹饪中式面点课程证书	广东省教育考试院	必考 /选考
10	烹饪西式面点课程证书	广东省教育考试院	必考 /选考
11	茶艺师	佛山市南海区职业技能 鉴定指导中心	必考 /选考
12	中式面点师	佛山市南海区职业技能 鉴定指导中心	必考 /选考

5. 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。

（二）高职学段毕业要求

学生根据本方案确定的目标和培养规格，完成规定的学时和各教学环节，高职学段修够 110 学分，操行评定成绩在合格或以上，体质测试成绩达到 50 分或以上，准予毕业。

鼓励学生毕业时取得一个或以上相关职业证书，或者获得实习企业关于职业技能水平的写实性证明，并通过职业教育学分银行实现多种学习成果的认证、积累和转换。

表 21 酒店管理与数字化运营专业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、附录

(一) 教学进程表

表 22 酒店管理与数字化运营专业（中高三分段）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。																					

(二) 其他说明

.....