

2025 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理与数字化运营
专业代码：540106

二、入学基本要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力。

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

表 4-1 酒店管理与数字化运营专业职业面向

所属专业 大类（代 码）	所属专业 类(代码)	对应行业 （代码）	主要职业类别（代 码）	主要岗位（群）或技 术领域	职业类证书
旅游大类 （54）	旅游类 （5401）	住宿业 （61）、餐 饮业(62)	前厅服务员 （4-03-01-01）、 客房服务员 （4-03-01-02）、 旅店服务员 （4-03-01-03）、 餐厅服务员 （4-03-02-05）、 茶艺师 （4-03-02-07）、 咖啡师 （4-03-02-08）、 调酒师 （4-03-02-09）、 调饮师 （4-03-02-10）、 侍酒师 （4-03-02-12）、 宴会定制服务师 （4-03-02-13）、 其他住宿和餐饮 服务人员	酒店、餐饮、民宿、 邮轮等其他住宿新 业态和高端接待业 的服务、数字化运 营与管理岗位（群）	酒店运营管 理、现代酒店 服务质量管 理、餐饮管理 运行

			(4-03-99)		
--	--	--	-----------	--	--

五、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，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、餐饮业等行业的旅店服务员、茶艺师、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。

六、培养规格

（一）素质

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. 具有爱岗敬业的职业精神，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；

3. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚；

4. 养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划理念。

（二）知识

1. 掌握与本专业对应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，了解相关行业文化；

2. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识；

3. 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；

4. 掌握必备的美育知识、身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准；

5. 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能。

（三）能力

1. 具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

2. 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；

3. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力和文案写作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，掌握 1 门外语并结合本专业加以运用；

4. 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；

5. 具备统筹协调、时间管理、安全管理、公共卫生等突发事件应对以及冲突处理能力；

6. 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；

7. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，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。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

1. 公共基础课程

(1) 公共基础必修课程

公共基础必修课程共 10 门，根据党和国家有关文件规定，将思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、军事理论与军训、体育、心理健康教育、劳动教育、职业发展与就业指导等课程列为公共基础必修课程。

(2) 公共基础选修课程

开设的公共基础选修课程共 15 门：英语、大学语文、信息技术、中华优秀传统文化、大学生安全教育、劳动通论、突发事件及自救互救、人工智能、书法鉴赏、现场生命急救知识与技能、情商与智慧人生、国学智慧、有效沟通技巧、党史国史、国家安全教育。

2. 专业课程

(1) 专业基础课程

专业基础课程包括：酒店英语、旅游概论、管理学基础、酒店数字化运营概论、服务心理学、旅游职业礼仪、沟通技巧等。

(2) 专业核心课程

专业核心课程包括：前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、餐饮服务与数字化运营 I（中餐服务）、餐饮服务与数字化运营 II（西餐服务）、宴会设计、酒店数字化营销、酒店客户关系管理、酒店督导管理实务、酒店人力资源管理。

7-1 酒店管理与数字化运营专业核心课程的主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	酒店客户关系管理	①客户需求分析与客户开发。 ②客户信息收集、处理及客户价值分析。 ③客户投诉处理及服务补救。 ④酒店客户满意度管理。	①酒店客户开发（包括客户类型划分与定位、不同客户类型的需求分析、客户开发方法等）。 ②酒店客户信息管理（包括酒店客户信息收集及数据分析、酒店客户价值分析等）。 ③酒店客户沟通管理（包括线上线下沟通方法、投诉处理、客户服务自动化、客户服务补救等）。 ④酒店客户满意度管理（包括满意度管理、忠诚度管理、触点管理、客户运营数据分析等）。 ⑤要求学生掌握客户信息收集、线上及线下沟通的知识，具备客户管理和投诉处理的能力。
2	前厅服务与数字化运营	①总机及客房预订服务。	①前厅数字化服务（包括总机服务、预订服务、线上线下礼宾服务、总台接待服务、前厅管理

		②礼宾及总台接待服务。 ③大堂及行政楼层服务。 ④前厅客户数据分析及服务质量管理。	系统应用、前厅智能化服务、宾客关系管理、客户投诉处理等)。 ②前厅数字化管理(包括前厅客户数据收集及分析、前厅服务质量管理等)。 ③要求学生掌握前厅服务接待的程序和方法,具备前厅数字化管理的能力。
3	客房服务与数字化运营	①客房清扫和楼层服务。 ②布草洗涤及洗衣房运转。 ③公共区域清洁与日常保养。 ④客房安全、质量管理及在线运营。	①客房服务(包括客房清扫、楼层服务、管家服务与VIP接待、特殊房态处理、客房智能客控系统应用、公共区域的清洁与保养、布草房与洗衣房运转、客房管理软件应用等)。 ②客房数字化管理(客房数据收集、分析与运用、客房内部质量管理、客房物资成本控制、客房部安全管理、客房产品在线运营与分析等)。 ③要求学生掌握酒店客房服务及运转的基本知识,具备客房接待、智能客控系统应用及数字化管理的能力
4	餐饮服务与数字化运营 I (中餐服务)	①中餐预订、值台、服务及宴会设计。 ②侍酒服务。 ③餐厅活动策划、预算、成本控制、在线经营与分析、服务质量控制等。	①餐饮服务(包括中餐服务流程与技巧、会议与宴会服务、菜品和酒水知识、菜单设计、宴会设计、餐饮管理软件应用等)。 ②餐饮数字化运营与管理(包括餐饮管理软件应用、餐厅市场分析与经营定位、经营物资筹备、市场推广与活动策划、餐厅经营预算与成本控制、餐厅数据收集、分析及运用、服务标准建立、经营管理规范建立、餐饮产品在线运营与分析等)。 ③要求学生掌握餐厅服务的基本程序和方法、酒水基本知识,具备中餐、酒水服务以及餐厅数字化运营的能力。
5	餐饮服务与数字化运营 II (西餐服务)	①西餐厅餐前准备工作。 ②西餐厅早餐、正餐服务。 ③西餐厅宴会服务。 ④西餐厅鸡尾酒会及自助餐服务。	①餐前准备工作(包括预订服务、布置台面以及服务台的准备)。 ②西餐早餐服务(包括早餐的分类、早餐食品与餐具的搭配、早餐的服务程序)。 ③西餐正餐服务(包括西餐午、晚餐零点服务程序,以西餐午、晚餐零点服务操作流程)。
6	酒店数字化营销	①市场营销环境分析。 ②酒店产品组合、渠道管理、线上线下营销活动策划。 ③酒店市场推广与新媒体运营。 ④酒店价格体系管	①市场营销理论基础。 ②酒店产品和客户分析。 ③酒店营销技术工具(酒店营销管理工具、用户数据平台等)。 ④酒店数字营销的模式(在线直销、在线分销、内容营销等)。 ⑤酒店数字营销方法(搜索引擎营销、节事营销、短视频与直播营销、社群营销等)。

		理及数字化营销推广。	⑥酒店数字营销的技能（新媒体图文制作、数字营销平台构建、落地页制作等）。 ⑦酒店数字营销效果分析（流量分析、获客与转化分析、营销活动数据分析等）。 ⑧要求学生掌握酒店市场营销的基本理论和知识，具备酒店营销活动策划能力，并使用新媒体工具进行酒店市场推广的能力。
7	酒店督导管理实务	①团队建设。 ②运用领导艺术激励员工。 ③酒店服务质量评价体系构建及服务质量管理。	①团队建设（包括团队的发展阶段、学习型组织的构建等）。 ②酒店服务质量管理（包括宾客服务质量评价指标、服务质量管理方法等）。 ③领导艺术（包括员工授权、领导艺术和员工激励方法等）。 ④现场督导（包括会议管理、工作氛围营造等）。 ⑤要求学生掌握督导管理的基本理论和知识，具备员工培训、服务质量控制、员工沟通与激励等能力。
8	宴会设计	①宴会知识入门。 ②宴会组织设计。 ③宴会厅物品设计。 ④宴会菜单与出品设计。 ⑤宴会服务设计。 ⑥宴会餐台设计。 ⑦中外宴饮习俗。	①宴会基础知识、宴会发展历程、中国古今名宴等。 ②组建酒店宴会部、编制工作说明书、强化员工管理。 ③宴会用品设计、宴会餐具配备、宴会物品管理等。 ④宴会菜单设计、宴会酒水设计、宴会出品设计、宴会酒水设计。 ⑤中式宴会服务设计、西式宴会服务设计、宴会酒水服务设计。 ⑥掌握宴会餐台设计知识、宴会摆台设计、宴会台型设计。 ⑦中国宴饮习俗、外国宴饮习俗。
9	酒店人力资源管理	①酒店员工配置。 ②酒店员工招聘。 ③酒店员工培训。 ④酒店员工绩效考核。 ⑤酒店员工薪酬与福利管理。 ⑥酒店劳动关系管理。	①酒店组织架构设计和员工配置（包括酒店组织架构设计原则和方法、工作分析方法以及员工配置原则等）。 ②酒店员工招聘（包括酒店员工招聘渠道、程序和方法等）。 ③酒店员工培训和职业生涯发展（包括员工培训需求分析、培训内容构建、培训方法以及如何帮助员工做好职业生涯规划等）。 ④酒店员工绩效考核（包括酒店绩效考核方案的制定与实施）。 ⑤酒店员工薪酬与福利管理（包括员工薪酬体系设计和福利发放原则和方法等）。 ⑥酒店劳动关系管理（包括员工劳动合同管理和劳动争议处理方法等）。

			⑦要求学生掌握酒店人力资源管理的理论基础，具备组织架构设计、工作分析、员工招聘与培训、薪酬体系设计、绩效考核和劳动合同管理、劳动争议处理等能力。
--	--	--	--

（3）专业拓展课程

专业拓展课程包括专业拓展必修课程和选修课程。其中，专业拓展必修课程为：饮品制作与服务、酒店新媒体传播等。专业拓展选修课程为：情绪管理、婚恋——职场——人格、形象管理、创新思维训练等课程。

（4）实习实训

除在课程中设置一定的实验、实习、社会实践等安排之外，对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行餐饮服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、西餐服务、茶艺等实训。在符合条件的企业单位进行岗位实习，岗位实习严格执行《职业学校学生实习管理规定》（2021年修订）。

3. 其他要求

教育教学过程中，开展多种主题和专题教育或实践活动，鼓励学生参加对应的职业能力比赛以及与专业相关的应用能力等级考试，培养学生学习中的主体意识，工作中的协作整体意识，使他们成为一个全面发展、具有创新思维和工匠精神、具备专业知识和专业技能的高技能人才。

（二）学时安排（见附表）

总学时为 2941 学时，总学分为 175 学分。

公共基础课程合计 1063 学时（理论 673 学时+实践 390 学时），占总学时 36.14%；专业课程合计 972 学时（理论 486 学时+实践 486 学时），约占总学时 33.05%。具体教学进程总体安排和学时分配分别见文后附表 I 和附表 II。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

良好的师资力量是夯实专业基础、促进专业发展、引导专业升华的重要保障。在酒店管理与数字化运营专业发展和建设过程中，形成一支教师数量合理、专业

配置科学、基本结构稳定、实践能力丰富、指导实践能力强的专业教师队伍。

本专业现有专兼职教师 20 人，其中专任教师 12 人，高级职称 7 人，中级职称 10 人，硕士以上学历教师 8 人，双师结构比例达到 100%，为顺利完成本专业的教学计划提供了可靠保证。

2. 专任教师

专任教师具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有旅游管理相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 兼职教师

兼职教师从本专业相关的高技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般具有中级及以上相关专业技术职称或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，按照国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

（二）教学设施

1. 普通专业教室基本条件

普通专业教室配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备；有互联网接入和 Wi-Fi 环境，实施网络安全防护措施；安装应急照明装置保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室

实训室场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实训指导教师配备合理，实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展导游、酒店等实训活动，详见表 8-1。

8-1 酒店管理与数字化运营专业校内实训室

序号	实训室名称	功能	面积、设备、台套等基本配置要求
1	中餐实训室	承担在校生的实训教学任务，实施工学结合性质的实训以及相关竞赛的强化训练。	100 平米，中餐圆桌 6 个及配套餐具和杯具若干。
2	西餐实训室	承担西餐服务实训教学任务以及相关竞赛的强化训练。	100 平方米，西餐餐具和杯具 6 套及配套桌椅。

3	茶艺实训室	承担在校生的茶艺酒水实训教学任务以及相关竞赛的强化训练。	100 平方米，茶艺桌椅 6 套、茶道组 6 套等。
4	客房实训室	承担在校生的客房实训教学任务以及相关竞赛的强化训练。	50 平方米，标间 1.2 米/1.5 米单人床各两张及配套客房布草、衣柜、沙发等。

3. 校外实训条件配置

具有稳定的校外实训基地，能够开展酒店管理与数字化运营专业相关实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全，详见表 8-2。

8-2 酒店管理与数字化运营专业校外实训条件配备

序号	名称	数量 (家)	功能	企业要求
1	省内 酒店	4	承担认识实习、酒店服务技能集中实践、顶岗实习和部分理实一体课程的教学任务。	四星级以上酒店，企业岗位设置全面合理，具有熟悉高等职业教育的企业员工。
2	省外 酒店	6	承担认识实习、顶岗实习等的教学任务。	四星级以上酒店，企业岗位设置全面合理，具有熟悉高等职业教育的企业员工。
合计		10		

(三) 教学资源

1. 教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。根据专业发展变化速度较快的特点，选用近两年内出版的高职高专规划教材比例达到 80%。专业课程教材体现出本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：酒店企业管理手册、住宿及餐饮业管理的专业图书、文献资料以及专业领域的优秀期刊等。及时配置与新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源

建设、配备有与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、

动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

1. 项目教学法

通过与企业合作引入真实项目，主要适用于《酒店数字化运营概论》《宴会设计》《酒店数字化营销》等课程。将课程分为若干技能单元，每个技能单元作为一个教学项目，实行理论、实践一体化的单元式教学，每个单元都可以完成一个作业来结束。采用项目教学法可以将理论与实践紧密结合，使学生在真实的项目情境中学习，能够更好地理解和掌握专业知识与技能，提高学生的职业素养和综合能力，同时也加强了学校与企业的合作，为学生的就业奠定基础。

2. 案例教学法

教师收集整理酒店行业的经典案例和最新案例，如酒店数字化转型成功案例、酒店客户关系管理危机处理案例等。在课堂教学中，教师先呈现案例，提出相关问题，然后组织学生进行小组讨论，分析案例中涉及的问题、原因和解决方案。案例教学法能够激发学生的学习兴趣，培养学生的分析思维和决策能力，让学生了解行业实际情况和发展趋势，提高学生解决实际问题的能力，同时也丰富了教学内容，使教学更加生动形象。

3. 岗位任务驱动教学法

首先，教师对酒店岗位进行深入调研和分析，明确各岗位的工作任务和能力要求，如酒店前厅接待岗位、客房服务岗位、酒店数字化运营岗位等。然后，将岗位工作任务分解为具体的教学任务，在教学过程中，教师模拟岗位工作场景，布置工作任务，让学生在完成任务的过程中学习和掌握专业知识和技能。岗位任务驱动教学法能够使学生明确学习目标和职业方向，提高学生的岗位适应能力和职业竞争力，培养学生的职业意识和职业素养，实现教学与岗位工作的无缝对接。

（五）教学评价

酒店管理与数字化运营专业构建“全过程跟踪、多元化考核”的教学评价体系，贯穿人才培养全周期。在理论教学方面，通过课堂案例分析、项目方案策划、阶段性测试等方式评估学生的专业知识掌握程度；实践教学环节则采用“项目任务考核+实操表现评价+成果展示答辩”的模式，重点考察学生的策划执行能力、团队协作水平和创新思维能力。

（六）质量保障

1. 建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障措施，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

九、毕业要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部考核合格或修满学分，准予毕业。

十、附录

按照《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》（教职成司〔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）的相关要求，在专业建设委员会指导下，按照学校统一部署，前后开展了行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研等工作，分析产业发展趋势和行业企业人才需求，明确本专业面向的职业岗位（群）所需要的知识、能力、素质，形成了专业人才培养调研报告。经过由行业企业、教研机构、校内外一线教师和学生代表等参加的论证会论证，进一步明确了专业人才培养目标与培养规格，重构课程体系、安排教学进程，更新完善了教学内容、教学方法、教学资源、教学条件保障等要求。

2025年6月，对照职业教育专业教学标准（2025年）进行了最新制（修）

订。

附表 I

教学进程总体安排表

课程类别	课程性质	课程名称	学时数			学分	考核方式	开设学期						备注
			总学时	理论学时	实践学时			I	II	III	IV	V	VI	
公共基础课程	必修	思想道德与法治	36	36	0	3	1	2						
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	54	36	18	2	1		单周：2； 双周：4					1. 单周为理论课 2 学时，双周为理论课+实践课 2 学时。 2. 思政课实践教学统一安排在第二学期双周开设。
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	36	36	0	3	1			2				
		形势与政策 I	8	8	0	1	2	▲						每学期 8 课时
		形势与政策 II	8	8	0	1	2		▲					
		形势与政策 III	8	8	0	1	2			▲				
		形势与政策 IV	8	8	0	1	2				▲			
		军事理论与军训 I	112	0	112	2	2	▲						
		军事理论与军训 II	32	32	0	2	2	▲						
		体育 I	36	2	34	2	1	2						
		体育 II	36	2	34	2	1		2					
		体育 III	36	2	34	2	1			2				
		体育 IV	36	2	34	2	1				2			

		劳动教育 I	18	2	16	1	2	▲						每周 1 学时
		劳动教育 II	18	2	16	1	2		▲					
		劳动教育 III	18	2	16	1	2			▲				
		劳动教育 IV	18	2	16	1	2				▲			
		心理健康教育	36	26	10	2	2	2						
		职业发展与就业指导 I	36	20	16	2	2	2						
		职业发展与就业指导 II	36	26	10	2	2				2			
	选修	英语 I	36	36	0	2	2	2						全校限定选修
		英语 II	36	36	0	2	2		2					全校限定选修
		英语 III	36	36	0	2	2			2				文化旅游学院选修
		大学语文	36	36	0	2	2	2						文化旅游学院选修
		信息技术	36	12	24	2	2	2						全校限定选修
		中华优秀传统文化	16	16	0	1	2	▲						全校限定选修
		大学生安全教育-综合篇	32	32	0	3	2	▲						全校限定选修
		劳动通论	32	32	0	3	2		▲					全校限定选修
		突发事件及自救互救	22	22	0	2	2		▲					全校限定选修
		人工智能	32	32	0	2	2		▲					全校限定选修
		书法鉴赏	10	10	0	1	2			▲				全校限定选修
		现场生命急救知识与技能	10	10	0	1	2			▲				全校限定选修
		情商与智慧人生	16	16	0	1	2				▲			全校限定选修
		国学智慧	32	32	0	3	2				▲			全校限定选修
		有效沟通技巧	20	20	0	1	2					▲		全校限定选修
		党史国史	10	10	0	1	2					▲		全校限定选修
		国家安全教育	25	25	0	2	2						▲	全校限定选修
		小计	1063	673	390	65		14	7	6	4			
		占比	36.14%											
专业基础课程	必修	旅游概论	36	18	18	2	1	2						
		管理学基础	72	36	36	4	1	4						
		酒店数字化运营概论	36	18	18	2	1		2					
		服务心理学	36	18	18	2	2			2				
		沟通技巧	36	18	18	2	2	2						

			旅游职业礼仪	72	36	36	4	2		4				
			酒店英语	72	36	36	4	2			4			
	小计			360	180	180	20		8	6	6			
	占比			12.24%										
专业核心课程	必修	前厅服务与数字化运营	72	36	36	4	1		4					
		客房服务与数字化运营	72	36	36	4	1			4				
		餐饮服务与数字化运营 I（中餐服务）	72	36	36	4	1		4					
		餐饮服务与数字化运营 II（西餐服务）	36	18	18	2	1				2			
		宴会设计	72	36	36	4	1			4				
		酒店数字化营销	72	36	36	4	1				4			
		酒店督导管理实务	72	36	36	4	1				4			
		酒店客户关系管理	72	36	36	4	1		4					
		酒店人力资源管理	72	36	36	4	1				4			
	小计		612	306	306	34			12	8	14			
	占比		20.81%											
	必修	饮品制作与服务	72	36	36	4	2			4				
		酒店新媒体传播	36	18	18	2	2				2			
	选修	情绪管理	10	10	0	1	2	▲						
		婚恋—职场一人格	10	10	0	1	2		▲					
		形象管理	18	18	0	1	2			▲				
		创新思维训练	10	10	0	1	2				▲			
	小计		156	102	54	10				4	2			
	占比		5.3%											
第二课堂	思想成长					4		▲	▲	▲	▲	▲	▲	
	实践实习和志愿公益							▲	▲	▲	▲	▲	▲	
	创新创业							▲	▲	▲	▲	▲	▲	
	文体活动							▲	▲	▲	▲	▲	▲	
	工作履历							▲	▲	▲	▲	▲	▲	
	技能特长							▲	▲	▲	▲	▲	▲	

毕业实 习	必修	顶岗实习 I	360		360	20						▲		
		顶岗实习 II	360		360	20							▲	
		毕业设计（论文）	30	30		2							▲	
	小计		750	30	720	46								
	占比		25.5%											
总计			2941	1291	1650	175		22	25	24	20			

注：

1. 考试课用“1”表示，考查课用“2”表示。

2. ▲表示在对应学期开设课程

附表 II

酒店管理与数字化运营专业学时分配

课程类别			学时分配			学时比例
			总学时	理论学时	实践学时	
公共基础课程	必修		626	260	366	21.29%
	选修		437	413	24	14.86%
专业课程	专业基础课程（必修）		360	180	180	12.24%
	专业核心课程（必修）		612	306	306	20.81%
	专业拓展课程	必修	108	54	54	3.67%
		选修	48	48	0	1.63%
毕业实习（必修）			750	30	720	25.5%
合计			2941	1291	1650	
比例分配				43.9%	56.1%	