

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

一、专业名称和专业代码

专业名称：酒店管理与数字化运营

专业代码：540106

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力。

三、职业面向



图 1 专业能力图谱

表 1 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）	职业技能等级 证书和职业资格 证举例
--------------------	-------------------	----------------------	------------	------------------------	--------------------------

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 (4-03-99)	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)、门 店店长等。	酒店运营管 理、现代酒店 服务质量管 理、餐饮管理 运行等。
--------------	---------------	----------------------------	--	---	--

四、修业年限

学制：全日制专科三年

修业年限：实行学分制，基本修业年限三年，实行弹性学制，允许学生采用半工半读、工学交替等方式分阶段完成学业。

五、培养目标和培养规格

(一) 培养目标与方式

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

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位(群)需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，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) 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，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 and 担当精神；

(3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，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；

(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) 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；

(8) 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；

(9) 具备统筹协调、时间管理、安全管理、安全公共卫生突发事件应对以及冲突处理能力；

(10) 掌握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，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；

(11) 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；

(12) 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；

(13) 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。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程

课程包括：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、思想道德与法治、形势与政策、走在前列的广东实践、大学英语、体育、信息技术与人工智能、劳动教育、国家安全教育、艺术鉴赏、创新创业教育与职业规划、应用写作、大学生心理健康教育、军事理论、军事技能训练

中共党史（指定性选修课）、全校性公共选修课。

（二）专业课程

1. 专业基础课程

包括：旅游学原理、管理学原理、服务礼仪、酒店管理概论、服务心理学、酒店英语、酒店办公自动化、客户服务与管理。

2. 专业核心课程

表 2 专业核心课程主要教学内容与要求

课程名称	主要教学内容与要求	技能考核项目与要求
餐饮服务与管理	①中餐、西餐及宴会服务的标准流程； ②餐厅摆台技巧； ③菜单设计与酒水知识及推销技巧； ④餐饮突发事件处理及应对策略。	①中餐/西餐摆台：在规定时间内完成标准摆台，动作流畅优雅； ②口布折花：熟练折叠常见花型，成型美观； ③模拟点餐服务：准确记录客人需求，进行合理的菜品推荐与酒水搭配； ④托盘操作：轻托/重托行走平稳，物品不倾倒，姿态标准。
前厅运营与管理	①前厅部组织架构与岗位职责认知； ②客房预订受理、入住登记等流程； ③酒店管理系统的操作与房态控制； ④礼宾服务及突发事件处理技巧。	①散客入住接待：完成身份核验、排房、制卡及信息录入，话术规范； ②电话预订服务：准确记录预订信息，复述确认无误，符合礼貌用语规范； ③问询服务：熟练回答关于酒店设施及周边交通、景点的咨询； ④系统操作：准确完成换房、延住、挂账等系统指令操作。
客房运营与管理	①客房清扫程序与做床标准； ②客房清洁剂的识别、配比与安全使用； ③对客服务规范； ④客房设备设施的日常维护。	①中式铺床：甩单定位准确，包角紧实平整，耗时符合行业标准； ②客房清扫：按流程操作，无卫生死角，物品补充齐全； ③卫生间清洁：马桶、面盆、淋浴区无水渍、无毛发，消毒达标； ④夜床服务：按规定时间完成开夜床，氛围营造温馨，赠品摆放规范。
服务营销	①酒店服务产品营销组合策略； ②消费者行为分析与目标市场定位； ③数字化营销手段的应用； ④客户关系管理与会员营销策略。	①营销方案设计：针对特定节日或淡旺季，设计完整的酒店营销方案； ②新媒体文案撰写：撰写符合消费者需求的酒店新媒体营销文案； ③客户画像分析：分析客户消费心理并制定针对性服务方案； ④模拟营销：对常见酒店产品就行模拟营销，营销方法具有可操作性。
酒店服务质量管理	①全面质量管理理念在酒店业的应用； ②服务质量分析与标准化建设；	①SOP 编写：为酒店某一具体岗位编写标准化的作业指导书；

	③顾客满意度调查与数据分析; ④服务质量监控体系与改进机制。	②质检模拟:对常见酒店服务场景进行质量打分; ③投诉案例分析:针对典型投诉案例,分析根本原因并提出整改措施; ④满意度报告:根据模拟数据撰写一份简短的服务质量分析报告。
会务管理与服务	①会议类型分类与会务筹备流程; ②会场布置形式与设备调试; ③茶歇设计与会议餐饮服务标准; ④大型活动应急预案与现场协调指挥。	①会场布置:独立完成标准课桌式或宴会式会场搭建; ②设备调试:熟练操作音响、投影、麦克风等设备,排除简单故障; ③会议接待:完成倒茶续水服务,节奏把控得当; ④会务策划:设计一份中型商务会议的接待执行方案。
酒店人力资源管理	①酒店人力资源规划与岗位工作分析; ②员工招聘渠道选择与面试甄选技巧; ③培训体系构建与新员工入职培训实施; ④绩效考核方法与薪酬激励设计。	①模拟面试:扮演面试官,针对特定岗位提问并做出评价,流程规范; ②培训计划制定:为某部门设计一份为期一周的技能提升培训大纲; ③岗位说明书编写:准确描述某一岗位的任职资格、职责与权限; ④绩效面谈:模拟与绩效不佳员工进行面谈,能够运用沟通技巧达成共识。
食品营养与卫生	①人体所需营养素的功能与食物来源; ②平衡膳食宝塔与营养食谱编制原则; ③食品安全法律法规与食物中毒预防; ④食品卫生管理制度与安全规范。	①营养食谱设计:为特定人群设计食谱,并计算营养含量; ②食品标签解读:正确识别食品标签上的营养成分表与添加剂信息; ③卫生操作演示:演示标准的七步洗手法及工用具清洗消毒流程; ④案例分析:依据案例分析是否存在食品安全隐患并提出整改意见。

3. 专业拓展课程

包括:消费者行为学、酒店服务标准与体验、中国旅游文化、酒水知识与调酒技能、酒店数字化营销、民宿运营与管理、客源国概况、酒店网页设计与制作、宴会设计与服务、酒店管理信息系统、酒店电子商务、酒店公共关系管理、旅游经济概论、旅游美学、酒店督导管理、潮汕旅游文化、茶艺与茶文化、酒店财务管理。

4. 综合能力课程

包括:普通话等级考试训练、酒店职业能力综合测评、岗位实习。

七、教学活动周数分配

表 3 教学活动周数分配表

学年	学期	入学教育、	课堂	复习	岗位实习、	机动	学期	学年
----	----	-------	----	----	-------	----	----	----

		军事技能训练	教学	考试	毕业论文（设计）、 毕业教育	周	合计	合计
一	1	1	15	2	0	2	20	40
	2	2	16	2	0		20	
二	3	0	18	2	0	0	20	40
	4	0	18	2	0	0	20	
三	5	0	18	2	0	0	20	40
	6	0	0	0	20	0	20	
合计		3	85	10	20	2		120

八、教学进程总体安排

（一）课程计划

表 4 各类课程学时、学分分配表

课程类别		学时	占总学时比例（%）	学分	占总学分比例（%）	相关标准要求
公共基础课程		834	31.4	43	30.5	学时不少于总学时的 1/4
专业（技能）课程		1819	68.6	98	69.5	
合计		2653	100	141	100	
其中	必修课	2185	82.4	115	81.4	
	选修课	468	17.6	26	18.6	学时不少于总学时的 10%
实践性教学学时		1526				学时 占总 学时 50%以上
实践性教学占总学时比（%）		57.5				

（二）教学进程安排

表 5 教学进程安排表

课程类别 、性质		序号	课程编码	课程名称	学分	学时	学时分配		课程安排及周学时数						备注
							理论 教学	实践 教学	第一学年		第二学年		第三学年		
									第一 学期	第二 学期	第三 学期	第四 学期	第五 学期	第六 学期	
									15 周	16 周	18 周	18 周	18 周	20 周	
									周学时数 / 学期学时数						
公共基础课程	必修 课	1	99000742B	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0			2				
		2	99000752B	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	52	52	0				3▲			
		3	99000522B	思想道德与法治(1)	3	24	22	2	1						
		4	99000532B	思想道德与法治(2)		30	26	4		2					
		5	99000032A	形势与政策（1）	1	8	8	0	(8)						
		6	99000612A	形势与政策（2）		8	8	0		(8)					
		7	99000062A	形势与政策（4）		8	8	0				(8)			
		8	99000072A	形势与政策（5）		8	8	0					(8)		

		9	99000952B	走在前列的广东实践	1	16	10	6			1					
		12	99000082B	大学英语(1)	3	56	30	26	3▲							
		13	99000092B	大学英语(2)	4	72	46	26		4▲						
		14	99000122B	体育(1)	2	36	4	32	2▲							
		15	99000132B	体育(2)	2	36	4	32		2▲						
		16	99000142B	体育(3)	2	36	4	32			2▲					
		17	99000612B	信息技术与人工智能	3	48	24	24		3▲						
		18	99000822B	劳动教育(1)	2	8	4	4	8							
		19	99000832C	劳动教育(2)		6	0	6		6						
		20	99000842C	劳动教育(3)		6	0	6			6					
		21	99000852C	劳动教育(4)		6	0	6				6				
		22	99000862C	劳动教育(5)		6	0	6					6			
		23	99000602A	国家安全教育	1	16	16	0		1						
		24	99000582B	艺术鉴赏	2	32	16	16				2				
		25	99000922B	创新创业教育与职业规划(1)	2	10	8	2	(12)							
		26	99000932B	创新创业教育与职业规划(2)		14	10	4		(12)						
		27	99000942B	创新创业教育与职业规划(3)		12	7	5					(12)			
		28	99000572B	应用写作	2	32	28	4		2						
		29	99000702B	大学生心理健康教育(1)	1	16	8	8	(16)							
		30	99000712B	大学生心理健康教育(2)	1	16	8	8		(16)						
		31	99000902A	军事理论	2	36	36	0		2						
		32	99000912C	军事技能训练	2	112	0	112		(112)						
		小计					41	798	428	370	10	14	6	5	0	
	选修课	1	99000293A	中共党史(指定性选修课)	1	18	18	0		(18)						
		2	99000783B	全校性公共选修课(说明:第2~5学期开设)	1	18	9	9								
		小计				2	36	27	9	0	0	0	0	0		
	公共基础课程合计					43	834	455	379	10	14	6	5	0		
	专业(技能)课程	专业基础课程	1	06100600B	旅游学原理	3	45	20	25	3						
			2	06100610B	管理学原理	3	45	20	25	3						
			3	06100620B	服务礼仪	3	45	20	25	3						
			4	06100630B	酒店管理概论	3	45	20	25	3						
			5	06100640B	服务心理学	3	48	24	24		3					
6			06100650B	酒店英语	4	64	32	32		4						
7			06100460B	酒店办公自动化	3	54	27	27				3				
8			06100470B	客户服务与管理	3	54	27	27					3			
小计				25	400	190	210	12	7	0	3	3				
合计				25	400	190	210	12	7	0	3	3				
专业核心课程		1	06100660B	餐饮服务与管理	4	64	32	32		4▲						
		2	06100490B	前厅运营与管理	4	72	36	36			4▲					
		3	06100500B	客房运营与管理	4	72	36	36			4▲					
		4	06100510B	服务营销	4	72	36	36			4▲					
		5	06100520B	酒店服务质量管理	4	72	36	36					4▲			

	业 群 共 享 课	6	06100530B	会务管理与服务	3	54	27	27					3▲			
		7	06100540B	酒店人力资源管理	4	72	36	36			4▲					
		8	06100550B	食品营养与卫生	3	54	27	27				3				
		小计			30	532	266	266	0	4	16	3	7			
		合计			30	532	266	266	0	4	16	3	7			
专业 拓展 课程	限 选 课	模 块 一 (6 选 3)	06100401B	消费者行为学	3	54	27	27			3				最低应 选修9 学分	
			06100411B	酒店服务标准与体验	3	54	27	27			3					
			06100431B	中国旅游文化	3	54	27	27				3				
			06100441B	酒水知识与调酒技能	3	54	27	27				3				
			06100451B	酒店数字化营销	3	54	27	27			3					
			06100461B	民宿运营与管理	3	54	27	27			3					
		模 块 二 (6 选 3)	06100471B	客源国概况	3	54	27	27				3				最低应 选修9 学分
			06100481B	酒店网页设计与制作	3	54	27	27				3				
			06100491B	宴会设计与服务	3	54	27	27					3			
			06100501B	酒店管理信息系统	3	54	27	27					3			
			06100511B	酒店电子商务	3	54	27	27					3			
			06100521B	酒店公共关系管理	3	54	27	27					3			
		模 块 三 (3 选 1)	06100531B	旅游经济概论	3	54	27	27				3				最低应 选修3 学分
			06100541B	旅游美学	3	54	27	27				3				
			06100551B	酒店督导管理	3	54	27	27				3				
	任 选 课	1	06100561B	潮汕旅游文化	3	54	27	27				3				最低应 选修3 学分
		2	06100571B	茶艺与茶文化	3	54	27	27				3				
		3	06100581B	酒店财务管理	3	54	27	27				3				
		小计	可选修课程学分			54	972	486	486	0	0	12	30	12		
	最低要求选修学分			24	432	216	216	0	0	6	15	6				
合计				24	432	216	216	0	0	6	15	6				
综合 能力 课程	必 修 课	1	06100600C	普通话等级考试训练	3	45	0	45	3							
		2	06100410C	酒店职业能力综合测评	4	74	0	74					4			
		3	06100420C	岗位实习	12	336	0	336						(336)	含毕业教育等	
		小计			19	446	0	455	3	0	0	0	4	336		
		合计			19	446	0	455	3	0	0	0	4	336		
	专业（技能）课程合计				98	1819	672	1147	15	11	22	18	20	336		
总学时				141	2653	1127	1526	25	25	28	23	20	336			
最低应修满学分				141												

说明： 1. 每学期考试科目均用“▲”在备注栏标注，没标注的为该学期考查科目；

2. 《健康教育》安排在新生入学教育期间以专题形式开展，不占用总学时。学生心理咨询工作安排学生在校期间以心理咨询、心理团辅、心理危机干预的形式开展，不占用总学时。

3. 专业群共享课程及开展线上教学的课程在备注栏中备注。

4. 岗位实习一般为6个月，计12学分，336学时；如毕业设计安排在第六学期，统一在“岗位实习”一栏的备注中说明。

九、实施保障

（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

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25：1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业教研机制。

2. 专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外住宿业及餐饮业等行业、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，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师

具有高校教师资格；具有旅游管理、酒店管理等相关专业本科及以上学历，适当引入信息技术、财务管理等专业背景教师，推进教师团队专业结构改革；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（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专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才。

（二）教学设施

1. 专业教室要求

教室均需配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实验、实训场所要求

表 6 校内实训室

序号	实训室名称	实训项目	设备配置	
			主要设备名称	数量
1	酒店管理综合实训室	前厅服务实训	模拟酒店服务前台	1
			台式计算机	1
			投影设备	1
		客房服务实训	1.8 米大床床头+床箱	2
			1.8 米大床床垫	2
			枕芯（硬）	4
			枕芯（软）	4
			枕套	8
			床单	8
			被芯	8
			床笠	4
			被套	8
			床罩	8
		中西餐服务实训	10 人圆桌	2
			西餐正方台	5
			宴会餐椅	20
			西餐椅	20
			椅套	20
			椅套	16
			钢化玻璃转盘	2
		酒吧服务实训	海波杯	50
			科林杯	10
			水杯	60
			高脚红酒杯	60
			白葡萄酒杯	60
			制冰机	1
			酒吧桌椅	6
			调酒操作台	2
			调酒工作台	2

表 7 校外实训、实习基地

企业类型	数量	功能	可接纳学生人数/年	备注
服务类企业	4	岗位实训	30	

		校外实训基地	20	
		岗位实习	20	
		课程见习、课程实训	40	

注：“企业类型”表示什么样的企业，例如：技术服务公司、设备供应商、经销商、企事业单位、制造类企业、设计类企业等。

（三）教学资源

表 8 教学资源要求

资源类型	有关要求
教材选用	严格审查教材选用，禁止不合格的教材进入课堂。原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用，优先选用近三年出版的职业教育国家、省级规划教材和精品教材，根据专业建设开发编写校本特色教材和实践指导书。
图书文献配备	本专业书籍主要包括《前厅服务与管理》《客房服务与管理》《餐饮服务与管理》《酒店英文》《酒店市场营销》《酒店法律法规》《茶艺》《服务心理学及应用》《酒店品牌管理》等本专业教材以及《南方职业教育学刊》等杂志相关资源。
数字资源配备	配置与课程配套的相关数字化教学资源： 1. 专业课程资源（含电子课件、在线课程、微课等）：均配有电子课件；《餐饮服务与管理》《服务礼仪》线上线下混合课程。 2. 数字电子资源（包括期刊、电子资源、外刊等，学习网址）： 中国知网 https://www.cnki.net/ 智慧职教 MOOC 学院 https://mooc.icve.com.cn/ 中国大学 MOOC https://www.icourse163.org

（四）教学方法

要全面贯彻实施好本专业人才培养方案，必须在课程实施过程中坚持学生为中心的理念，全面坚持行动导向教学法。本专业采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体化教学、仿真虚拟教学模式，打造优质课堂。

（五）学习评价

教学评价主要采用过程性考核和结果性考核相结合的评价方法。本专业每门课程针对学生学习效果设计多样化评价体系，构建多元参与、过程评价与终结考核相结合的课程教学评价体系，合理评价学生掌握知识、技能、素质能力。

（六）质量管理

1. 构建“1410+N”的育人工作体系。坚持“一个中心”（以立德树人为中心），深化“四大工程”（思政课程“铸魂”工程、课程思政“春雨”工程、红色文化“传播”工程、潮侨文化“传承”工程）建设，开展“十大育人”（课程、科研、实践、

文化、网络、心理、管理、服务、资助、组织）行动，培育 N 个示范学院、育人精品项目，形成“三全育人”品牌矩阵。

2. 建立课堂教学质量保证体系。坚持以评优教的质量保证体系，在教师自评、学生评价、同行评价、督导评价体系的基础上，“四位一体”与分类评价相结合、“多方”系统与精细评教相结合，监控目标与自我改进相结合，通过学生座谈会、教学检查、教师听评课活动、教学督导、教研活动、课堂教学质量评估等多种方式，帮助教师主动剖析自身差距和共同探讨课堂教学并共享经验，促进教师持续改进、不断提升专业教学能力，提高教学效果与学生学习成效。

3. 建立“人才培养目标—标准—课程体系”诊断改进机制。建立专业人才培养方案更新、修订、论证和审定机制，校、行、企多方参与的专业人才培养方案动态调整机制，每年定期组织专业人才培养方案修订，紧跟服务业发展趋势和酒店行业人才需求，以国际标准引领、体现酒店数字化运营培养特色为目标，完善酒店管理与数字化运营专业课程标准、岗位实习标准、酒店实训设施建设标准，促进专业与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接。

4. 健全学生知识、能力和素质达成的多元化考核评价体系。严格落实培养目标和培养规格要求，设计校、政、企多元参与、过程性评价与终结性考核相结合的考核评价体系，加大过程考核、实践技能考核，成绩在课程总成绩占比达 50%以上；利用岗位实习管理平台对学生实习进行全过程跟踪，强化实习过程管理与考核评价；实施“学历证书+餐饮服务管理职业技能等级证书”制度试点，将酒水知识与调酒技能、宴会设计与服务专业课程考试与餐饮服务管理职业技能等级考核同步考试（评价），促进书证融通，合理评价学生掌握知识、技能、素质能力。

5. 建立毕业生跟踪调查机制。应届毕业生主要围绕就业情况、专业教学满意度和毕业要求达成情况等开展调查。就业情况调查内容主要包括就业意向或就业状态、择业考虑因素、对学校就业指导措施评价等；专业教学满意度调查内容主要包括专业认同情况及对课程设置、教学内容、教师教学、教学条件、管理服务等方面的评价；毕业要求达成情况主要指学生对毕业要求达成情况的自我评价。

十、毕业要求

（一）基本素质要求

德、智、体、美、劳全面发展；思想品德及操行考核合格；体质健康测试达标。

（二）学分要求

实行学分制，实施学分制改革选课制，学生在最长学习年限内获得的总学分达到人才培养方案中规定的毕业最低总学分要求且必修课全部合格。

最低应修满 141 学分，其中公共基础必修课程应修满 41 学分，专业（技能）必修课程应修满 74 学分，选修课程应修满 26 学分。

学分置换按相关规定执行，其中专业核心课程不得免修和学分置换。

（三）等级证书要求

表 9 职业技能等级证书（含职业资格证书）

序号	证书名称	证书等级	颁证机构	获证要求	备注
1	餐饮服务管理职业技能等级证书	中级	北京首都旅游集团有限责任公司	建议获取	
2	前厅服务管理职业技能等级证书	中级	北京首都旅游集团有限责任公司	建议获取	
3	酒店运营管理	中级	中国饭店协会	建议获取	
4	研学旅行策划与管理（EPPM）职业技能等级证书	中级	亲子猫（北京）国际教育科技有限公司	自愿考取	

表 10 基本技能证书

序号	证书名称	证书等级	颁证机构	获证要求	备注
1	全国计算机等级考试一级合格证书	一级	教育部教育考试院	建议考取	
2	大学英语四、六级考试成绩报告单	四级、六级	教育部高等教育司 全国大学英语四、六级考试委员会	建议考取	
3	高等学校英语应用能力考试证书	B 级	高等学校英语应用能力考试委员会	建议考取	

十一、附录

（一）教学进程安排表

周次 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一			☆	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	△	△

二	☆	☆	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	△	△
三	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	△	△
四	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	△	△
五	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	△	△
六	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	☆ ◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎
1、以符号的形式填写； 2、符号说明：军训与入学教育、毕业教育☆ 教学-- 复习考试△ 综合实训◆ 认知实习、跟岗实习、研习//岗位实习◇毕业设计（论文）◎毕业演出●																				

（二）参与制订的企业

1. 汕头白天鹅酒店
2. 汕头市东方世纪酒店管理有限公司
3. 汕头国厦万豪酒店
4. 汕头龙光喜来登酒店