



普通高等职业教育  
酒店管理与数字化运营专业  
人才培养方案及核心课程标准

(2023年4月30日)



# 目 录

附件 1: .....	1
广西现代职业技术学院关于制订 2023 级专业人才培养方案的指导意见 .....	1
附件 2 .....	7
高等职业教育酒店管理与数字化运营专业 2023 级现代学徒制人才培养方案 .....	7
附件 3 .....	错误! 未定义书签。
酒店管理与数字化运营专业人才需求与专业改革调研报告 .....	错误! 未定义书签。
附件 4: 专业核心课程标准 .....	30
《餐饮管理与服务》课程标准 .....	错误! 未定义书签。
《茶艺》课程标准 .....	错误! 未定义书签。
《酒店数字化营销》课程标准 .....	56
《酒水知识与调酒》课程标准 .....	67
《前厅管理实务》课程标准 .....	74
《客房管理实务》课程标准 .....	80
附件 5 人才培养方案专业建设指导委员会评审意见表.....	86
附件 6 专业人才培养方案系部自查表.....	88

# 附件 1:

## 广西现代职业技术学院关于制订 2023 级专业人才培养方案的指导意见

各系部:

专业人才培养方案是职业院校落实党和国家关于技术技能人才培养总体要求,组织开展教学活动、安排教学任务的规范性文件,是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。为落实《国家职业教育改革实施方案》,推进国家教学标准落地实施,更好地适应区域经济发展和行业企业对技术技能人才的要求,深化工学结合的人才培养模式改革,加强内涵建设,提高人才培养质量,结合我院实际,现就我院 2023 级各专业人才培养方案制定提出如下指导意见:

### 一、方案制订基本依据

(一) 国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知(国发〔2019〕4号);

(二) 教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见(教职成〔2019〕13号)

(三) 关于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)

(四) 教育部办公厅国家发展改革委办公厅财政部办公厅关于推进 1+X 证书制度试点工作的指导意见(教职成厅函〔2019〕19号)

(五) 教育部关于印发《高等职业学校物流管理专业实训教学条件建设标准》等 21 项职业教育教学标准的通知(教职成函〔2019〕9号)

(六) 教育部等九部门关于印发《职业教育提质培优行动计划(2020—2023 年)》的通知(教职成〔2020〕7号)

(七) 关于发布《高等职业学校种子生产与经营专业教学标准》等 347 项高等职业学校专业教学标准的公告

(八) 广西壮族自治区人民政府关于印发《广西职业教育改革实施方案的通知》(桂政发

(2019) 35 号)

(九) 自治区教育厅关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知 (桂教职成〔2019〕38 号)

(十) 教育部关于印发《职业教育专业目录(2023 年)》的通知 (教职成〔2023〕2 号)

(十一) 中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见

(十二) 教育部关于印发《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》的通知 (教社科〔2018〕2 号)；

(十三) 教育部关于加强新时代高校“形势与政策”课建设的若干意见 (教社科〔2018〕1 号)；

(十四) 关于切实加强学校体育工作促进学生健康成长的实施意见 (桂教规范〔2015〕6 号)；

(十五) 教育部办公厅关于印发《大学生职业发展与就业指导课程教学要求》的通知(教高厅〔2007〕7 号)；

(十六) 关于深化高等学校创新创业教育改革实施方案的通知 (桂政办发〔2016〕50 号)；

(十七) 《中共广西壮族自治区教育厅党组印发<关于进一步加强广西高等学校学生心理健康教育工作的实施意见>的通知》 (桂教党〔2018〕38 号)；

(十八) 自治区教育厅办公室转发教育部关于切实加强新时代高等学校美育工作的意见的通知 (桂教办〔2019〕189 号)；

(十九) 自治区教育厅办公室关于转发《普通高等学校军事课教学大纲》的通知 (桂教办〔2019〕25 号)；

(二十) 教育部办公厅关于印发高等职业教育专科英语、信息技术课程标准(2023 年版)的通知 (教职成厅函〔2023〕4 号)

其它有关教育部、自治区教育厅对公共课设置的文件要求。

## 二、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的十九大精神，按照全国教育大会部署，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出职业教育的类型特点，深化产教融合、校企合作，推进教师、教材、教法改革，规范人才培养全过程，加快培养复合型技术技能人才。

### 三、基本原则

（一）坚持育人为本，促进全面发展。全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑，积极培育和践行社会主义核心价值观。传授基础知识与培养专业能力并重，强化学生职业素养养成和专业技术积累，将专业精神、职业精神和工匠精神融入人才培养全过程。

（二）坚持标准引领，确保科学规范。以职业教育国家教学标准为基础遵循，贯彻落实党和国家在课程设置、教学内容等方面的基本要求，强化专业人才培养方案的科学性、适应性和可操作性。

（三）坚持遵循规律，体现培养特色。遵循职业教育、技术技能人才成长和学生身心发展规律，处理好公共基础课程与专业课程、理论教学与实践教学、学历证书与各类职业培训证书之间的关系，整体设计教学活动。

（四）坚持完善机制，推动持续改进。紧跟产业发展趋势和行业人才需求，建立健全行业企业、第三方评价机构等多方参与的专业人才培养方案动态调整机制，强化教师参与教学和课程改革的效果评价与激励，做好人才培养质量评价与反馈。

### 四、人才培养方案制订主要内容及要求

专业人才培养方案应当体现专业教学标准规定的各要素和人才培养的主要环节要求，包括专业名称及代码、入学要求、修业年限、职业面向、培养目标与培养规格、课程设置、学时安排、教学进程、总体安排、实施保障、毕业要求等内容，并附教学进程安排表等。

#### （一）教学周数及学时规定

1. 三年制高职教学总周数为 117 周，其中第一学期 19 周（含新生报到和军训等两周），第二学期至第五学期为 20 周（含考核和机动各 1 周），第六学期 18 周（含机动 1 周）。

五年制高职教学总周数为 195 周，其中第一学期 19 周（含新生报到和军训等两周），第二学期至第八学期为 20 周（含考核和机动各 1 周），第九、十学期 18 周（含机动 1 周）。

2. 三年制高职各专业的教学活动的总学时控制在 2800-3200 学时，总学分为 140-150 学分，周学时为 26~30 学时。

五年制高职各专业的教学活动的总学时控制在 4500-4800 学时，总学分为 220-230 学分之间，前两年为中职阶段、后三年为高职阶段。

3. 三年制高职各专业的课堂教学应尽量按照“前紧后松”的原则进行安排，以保证学生在有充裕的时间进行毕业（顶岗）实习与参加就业招聘活动。

#### （二）课程设置

按课程性质分为必修课程和选修课程两大类，其中必修课分为公共必修课和专业必修课，选修课又分为专业选修课和公共选修课。

必修课是保证实现培养目标和培养规格的基本课程，学生必须修读培养方案规定的所

有必修课程。

选修课是为扩大学生知识面，培养和发展学生兴趣和潜能，提高综合素质，以及根据专业方向、专业知识结构或职业拓展的需要而设置的课程，学生应选修一定科目的选修课程。

## **1.公共必修课（共 33.5 学分）**

### **(1) 思想政治课（共 8 学分）**

《思想道德修养与法律基础》（简称“思与法”，3 学分）安排在第一学期完成，设为统考科目；

《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》（简称“特色理论概论”，4 学分）安排在第二学期完成，设为统考科目；

《形势与政策》（1 学分）采用讲座形式，安排在 1-4 学期，每学期 8 节，设为考查科目，由思想政治课教学部制定方案组织实施。

### **(2) 心理健康教育（共 2 学分）**

《大学生心理健康教育》（2 学分）安排在第 1 或第 2 学期，设为考查科目，由心理健康教研室组织实施。

### **(3) 体育与健康（共 6 学分）**

设 6 学分，安排在第 1、2、3 学期，设为考试科目，考核方式灵活多样，由体育部组织实施。

### **(4) 就业创业教育（共 4 学分）**

《大学生创新创业教育》（2 学分）安排在第三学期；《生涯规划与就业指导》（2 学分），安排在第四学期。两门课程均设为考查科目，由创新创业教研室组织实施。

### **(5) 英语（普高班共 6 学分，2+3/3+3 班级 3 学分）**

《大学英语》（6 学分）安排在第 1、2 学期，普高班开课，设为统考科目；《应用英语》（3 学分）安排在第 2 学期，2+3/3+3 班级开课，设为考试科目。两门课程由英语教研室组织实施。

### **(6) 计算机应用基础（共 3 学分）**

《计算机应用基础》（含云大物智模块）（3 学分）安排在第 1 或第 2 学期，其中机电工程系，建筑工程系，信息与电气工程系（计应计网专业），教育系（小教专业）第 1 学期开设，财经与商贸系，资源工程系，信息与电气工程系（非计应计网专业），教育系（学前、早教专业）第 2 学期开设，设为考试科目，由基础教研室组织实施。

### **(7) 军事课（共 4 学分）**

由《军事理论》《军事技能》两部分组成，共 4 学分，安排在第 1 学期，由学生工作

处在军训期间组织实施。

### **(8) 安全教育（共 1.5 学分）**

设 1.5 学分，安排在第 1-4 学期，通过班会课、班级活动形式开展，由法治保卫处组织实施。

### **(9) 劳动教育课程（共 1 学分）**

设 1 学分，安排在第 1-4 学期，通过班会课、班级活动及实习实训等形式开展，由学生工作处和各系组织实施。

## **2.专业必修课**

专业必修课是为反映专业特点和人才培养目标而设置的课程。各专业要依据《普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录》（2023 版）《高等职业学校专业教学标准（2018 年）》及相关行业标准等，结合现代学徒制试点工作，以能力为核心，面向行业职业需求，优化课程设置和教学内容，紧密联系生产劳动实际和社会实践，突出应用性和实践性，将技能鉴定、证书培训内容纳入课程设置体系中，注重学生职业能力和职业精神的培养。

## **3.公共选修课**

设 8-10 学分。面向全院开设的公选课：

(1) 《中国共产党简史》（1 学分），限定选修课，第一学期开设，由思想政治课教学部制定方案组织实施。

(2) 《红色文化和传统文化概论》（1 学分），限定选修课，第二学期开设，由思想政治课教学部制定方案组织实施。

(3) 《大学语文》（2 学分），由各系根据需要酌情安排，安排的学期由各系自定。

(4) 《高等数学》《应用数学》《经济数学》（2 学分），由各系根据需要酌情安排，安排的学期由各系自定。

(5) 开设艺体生活、自然科学、人文社科、知识工具等模块的网络选修课程，每个学期选修 1 个模块，共计 4 学分。

根据各系课程特点需要开设的公共选修课由各系自行安排。

## **4. 专业选修课**

专业选修课是为拓展学生专业能力，巩固和深化学生的专业知识而设置的课程。

### **(三) 实践教学**

实践教学包括实验、实训课、上机、实习、课堂设计、毕业实训（设计）、顶岗实习、军训等教学环节，实践教学学分（学时）原则上占教学活动总学分（学时）的 50%以上。

1.全校统一安排集中实践环节：入学/毕业教育 0.5 学分，军事训练 2 学分，实习教育 0.5 学分。

2.认知实习、综合见习等学分由各专业根据培养目标和基本规格要求确定，不少于 3 学分。

3. 毕业设计（论文）由各系根据专业特点自行安排在第四、五或六学期，共 4-8 周，设 4-8 学分。

4.顶岗实习以“周”为单位，每周按 30 节计算，不少于六个月，设 24 个学分。

#### **（四）创新实践教学**

为倡导和鼓励学生积极参与科学研究、技术开发、学科竞赛、文体活动及各类社会实践活动，激发和培养大学生的创新精神、创新意识和就业创业实践能力，提高我院学生的人文素养、科学素质和艺术修养，结合共青团“第二课堂成绩单”制度推广实施，总体安排创新实践教育活动。总学分不少于 6 学分，包括公共必修课中《大学生创新创业教育》

课程 2 学分，创新实践拓展学分 4 学分（根据《广西现代职业技术学院学生创新实践学分管理办法》《广西现代职业技术学院第二课堂成绩单制度实施办法》认定）。

#### **（五）学分规定**

##### **1.学分规定**

学期学分（每学期必修课与选修课学分之和）：不超过 30 学分。

毕业学分：各专业学生毕业应达到的总学分为 140—150 学分（含创新实践学分 6 学分），其中必修课学分应占毕业学分的 80%（112-120 学分），选修课占 16%（22-24 学分），创新实践学分占 4%（6 学分）。必修课、选修课、创新实践学分之间不能互相替代。

##### **2.学分计算**

课程学分的计算以课程在人才培养方案中安排的课时和课程的性质与地位为依据，一般以学期为单位时间进行阶段学分的统计。各专业总学分为 140-150 学分，其中公共必修课为普高专业 35 学分，“3+3”对口专业 32 学分，公共选修课为 8-10 学分，专业课学分根据各专业课程情况自行分配。

#### **（六）毕业要求**



根据国家有关规定、专业培养目标和培养规格，结合专业实际，进一步细化明确学生毕业要求。严把毕业出口关，确保学生毕业时完成规定的学时学分和教学环节，结合专业实际组织毕业考试(考核)，保证毕业要求的达成度，坚决杜绝“清考”行为。

## 五、其它要求及注意事项

(一) 人才培养方案是实施人才培养的重要纲领性文件，是确保人才培养目标实现的根本保障，也是组织教学活动的首要依据。各系要高度重视，精心组织，认真调研论证，做好新旧目录衔接，根据专业内涵变化对人才培养方案进行必要的调整更新，要坚持以人才培养质量提升为核心，以应用能力培养为主线，以人才培养模式创新与实践为根本，不断加强学生“学”与“用”的紧密结合，科学合理优化课程体系，推进专业升级和数字化改造，确保人才培养工作质量。

(二) 各系在制订 2023 级人才培养方案时，应根据教育部、自治区教育厅下发文件精神，按照《高等职业学校专业教学标准》要求，结合现代学徒制试点工作，将现代学徒制人才培养内容有机融入专业人才培养方案，优化课程设置和教学内容，统筹教学组织与实施，及时调整优化师资配备、开发或更新专业课程教材，深入推进教师教材教法“三教”改革，既要有继承，更应有创新，不断提高人才培养的灵活性、适应性、针对性。

(三) 为保证人才培养方案的科学性和准确性，其制订必须由专业教师集中讨论，并征询相关行业（企业）和专家的意见。由教研室主任或专业带头人执笔统稿，两个以上承担本专业课程教学的教师、分管教学主任进行审核，交各专业建设指导委员会审定，相关执笔者和审核人均需签字。

(四) 各系所负责制（修）订的专业按照我院 2023 年的招生计划确定，形式要规范，学分数统计要精准，各个表格、教学进程安排表的学分数要认真核对，确保毕业总学分与实际开课学分累加结果保持一致。

(五) 专业名称要使用全称并认真核查专业代码，课程名称要使用全称。

(六) 为便于管理，各专业的公共课应按统一课程标准执行（相同教学大纲、课时、进程、授课、考核）；统一专业大类各专业的相同课程也尽量按照同一标准执行。

## 附件 2

# 高等职业教育酒店管理与数字化运营专业 2023 级 现代学徒制人才培养方案

### 一、专业名称及代码

640106

### 二、学制与学历层次

(一) 学制：基本年限 3 年，有效年限 2—5 年

(二) 学历层次：普通专科

### 三、入学要求

参加普通高招生考试的普通高中、中职毕业生。

### 四、职业面向

酒店管理与数字化运营专业的毕业生主要面向涉外旅游企业、外资企业从事国际经营管理、会展策划与管理、酒店营销管理、酒店房务与餐饮管理、酒店人事与培训管理等工作、政府管理部门和经贸管理部门从事行政管理工作、房地产、互联网/电子商务、物流服务、金融等其他行业从事服务管理工作的岗位。

表 1 酒店管理与数字化运营专业就业职业领域和主要工作岗位表

序号	职业领域	初始岗位	发展岗位	职业岗位升迁 平均时间/年
1	茶楼	茶艺师	店长	3~5 年
2	餐饮业	服务员	店长	3~5 年
3	酒店管理	服务员	经理	5~7 年
4	房地产	业务员	经理	3~5 年
5	物业管理	业务员	物业公司经理	3~5 年
6	商业中心	服务员	主管	3~5 年
7	互联网/电子商务	客服	经理	3~5 年
8	金融	业务员	客服经理	3~5 年
9	其他企业	行政助理	行政总监	5~8 年
10	政府文旅部	基层工作人员	部长	5~8 年

## 五、人才培养目标与规格

### （一）培养目标

#### 1. 育人目标

全面贯彻党的教育方针,以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,落实立德树人根本任务。教育引导學生掌握科学理论知识和技能,坚定“四个自信”,厚植爱国主义情怀,自觉维护国家荣誉、国家利益和民族团结,培育和践行社会主义核心价值观,继承和弘扬中华优秀传统文化,树立正确的世界观、人生观和价值观,树立法治意识,培养身心健康、德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

#### 2. 专业培养目标

本专业立足于地方经济发展,培养适应现代当地特色的酒店业、餐饮业、会所、会展业、交通服务业等领域第一线需要,具有良好的职业素养,掌握酒店管理与数字化运营的基本知识,具备酒店前厅、客房、餐饮等部门基层岗位服务能力与督导管理能力,具备企业一线人员岗位接待能力,具备“一技之长+综合素质”的德、智、体、美等方面全面发展的高素质技能型人才。

### （二）培养规格

#### 1. 素质结构和要求

（1）**思想政治素质** 热爱社会主义祖国,拥护中国共产党领导,拥护国家的各项方针政策,努力学习马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想,有正确的人生观、价值观、道德观和法制观。

（2）**职业素质** 具有良好的服务意识与服务心态;具有爱岗敬业、吃苦耐劳、诚实守信、奉献社会的精神和严谨求实的作风;具有从事酒店服务工作所必需的服务技术以及管理和创新素质。

（3）**人文素养与科学素质** 具有较为宽阔的视野,文理交融,具有一定的科学思维和科学精神,具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观点、较强的审美能力,个性鲜明、学有所长。

（4）**身心素质** 养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯,掌握一定的运动技能,达到国家规定的体育锻炼标准;具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

#### 2. 知识结构与要求

（1）掌握饭店管理概论的基本理论知识,熟悉酒店的建立基础和发展历程,熟悉当下酒店行业的管理方法和模式,探索酒店行业发展轨迹,培养符合社会要求的酒店应用型人才。

（2）掌握服务沟通的基本理论知识,熟悉各类服务礼仪,掌握不同岗位的沟通技术。

（3）掌握客人的消费心理知识,熟悉客人行为理论,了解本区域客人的消费习惯,为客人提供个性化服务。

(4) 掌握不同岗位的岗位职责及内容，熟悉岗位服务内容及基本流程，能够流畅的提供对客服务。

(5) 掌握饭店营销的基本知识，熟悉各类销售管理知识，能够根据酒店的实际情况，为酒店排房定价，制定营销策略，确定酒店客户群体，为酒店培养忠诚客户。

(6) 掌握基础的营养搭配知识，会分析身体健康状况，并根据身体情况制定科学的食谱。

(7) 掌握鉴别茶叶品质的方法，懂得制茶泡茶技艺，根据客人的身体情况，进行茶事服务，推销茶叶、茶水等。

(8) 掌握基本调酒技巧，会正确使用设备和用具，熟练掌握操作程序；了解酒背后的习俗。

(9) 了解不同地方的客人有不同的饮食风俗、宗教信仰和习惯，根据客人的宗教信仰和习惯，提供贴心的服务和推销合适的产品。

(10) 掌握人力资源管理、企业战略管理知识；

### 3. 能力结构与要求

(1) 具有英语、计算机应用能力；

(2) 具有酒店岗位服务能力，掌握酒店前厅、客房、餐厅、酒店茶艺、康乐、商场和会议的基本服务流程；

(3) 具有酒店督导管理能力，具备基层管理意识、团队精神和组织协调能力，有一定基层业务培训和服务环节质量控制能力；

(4) 具有酒店营销公关能力，具备酒店全员营销意识和酒店形象意识，能对酒店产品供应和顾客需求迅速反应，具备一定的策划和促销技能；

(5) 酒店人际沟通能力，具备良好的语言服务能力和服务礼仪，熟练运用英语、普通话和对客服务，能恰当处理客我关系和日常酒店人际关系等；

(6) 具有酒店行政文秘能力，掌握常用酒店中英文文书写作、文档管理、会议准备、办公电脑应用和部门间协作要求。

### 4. 职业资格证书要求

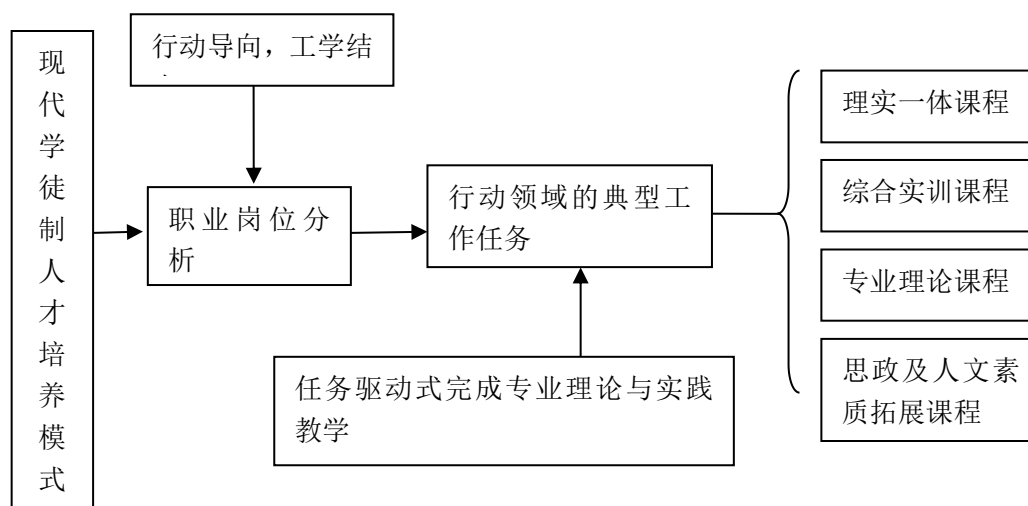
学生毕业前应获得普通话乙等职业资格证书。其他类技能证书，如茶艺师、导游资格证书、英语 B 级等，鼓励学生但不作为硬性要求。

表 2 酒店管理 with 数字化运营专业职业岗位与对应职业资格证书关系

序号	职业岗位	职业资格证书名称	发证单位	等级	考证学期
1	茶艺师	茶艺师	职业技能鉴定中心	四级	4

2	导游员	导游从业资格证	旅游与文化委员会	四级	4
3	酒店经理	助理酒店管理师	中国技术培训和技 术指导中心	初级	6

## 六、人才培养模式



采用现代学徒制人才培养模式，为了实现培养目标，在课程体系安排上贴近社会、贴近生产、贴近生活，实行“学校—企业—社会”相结合的培养机制，把综合素质和职业能力的培养贯穿于整个教学活动的始终。

要求：

1. 学校为企业的人才需求进行定向培养。学校根据行业标准，结合酒店人才需求，制定现代学徒制定向培养班现代学徒制人才培养方案，实施针对性教育；新生入学后，通过以学校为桥梁，建立起学生、企业双向选择的现代学徒制定向培养班；

2. 结合每个酒店的人才要求，将现代学徒制定向培养班岗位素质培养贯穿整个教学过程，并以企业高管的讲座、企业岗前素质能提升训练相辅，坚持教学实践与企业实践相结合，实现校企合作、产教融合。

3. 把产教融合、校企合作两者的观念带到教学中，细化融合方式，把“企业”带进课堂，增加学生对专业、对社会的认知，从而对自己的职业进行规划，即建立企业思维；同时通过这样的方式，培养学生职业素养。具体操作方式如下：（1）把班级当成企业，班干部按企业职能来划分，班干则相当于企业各个部门的负责人，做好本部门工作的同时，还要做好与其他部门的协调沟通。把班级的每位同学都划分都不同的部门，整个企业相互合作但部门之间又可以相互竞争，且鼓励学生相互竞争。（2）采用师傅带徒弟的方式，结合定向班的班级岗位安排，对学生进行在岗学习指导；（3）开展企业精品课程教学活动。

企业根据经营实际情况，每月不定期开展一堂精品课程，课程内容包括：前厅、餐厅、客房、酒吧、果盘、市场营销、人力资源等。

4. 注重语言的训练，增加专业英语课时，加强对专业英语的掌握和运用；对普通话，要求必须都通过普通话二级乙等等级考试，以此加强学生职业素养的培养。

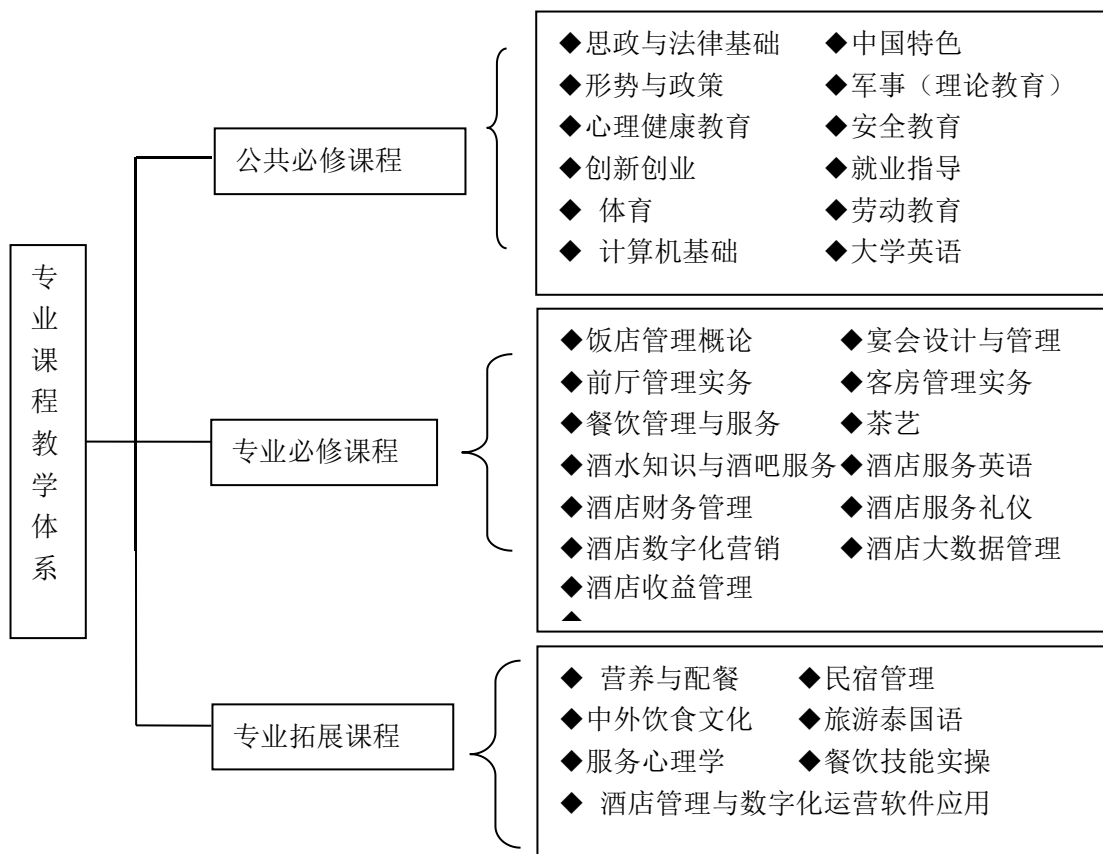
5. 通过校内外礼仪、接待活动、企业实践见习等，服务于当地产业发展。

6. 学生实践考核。学生在企业实践过程中，要求对学生进行综合考评：学校要求学生每个月提交一次工作总结；驻场老师每月根据酒店精品课程内容进行课堂验收考核；企业按照酒店员工考核的方式对学生进行岗位考核；学生结束专业实践后，企业按一定比例优先给与学校对口专业应届毕业生晋升名额。

## 七、专业课程体系与核心课程（教学内容）

### （一）课程建设思路：

1. 根据专业培养目标和人才培养规格构建课程类型和体系，由公共必修课、专业必修课（含专业理论课和专业技能课）和专业拓展课（含公共选修课和专业选修课）三大类构成：



## 2. 岗位→能力→课程

通过对专业岗位工作的主要职责、工作任务、工作流程、工作对象、工作方法、所需的知识与能力等方面的分析，明确岗位职业能力，进行能力的组合或分解，以工作过程为参照系，基于认知规律和职业成长规律，构建专业主要课程。

表3 酒店管理与数字化运营专业“岗位→能力→课程”一览表

序号	工作(职业)岗位	典型工作任务	职业知识、能力和素质要求	课程名称
1	前厅部	前台接待服务、总机服务、礼宾服务、收银结账服务、投诉处理办法	<p><b>职业知识:</b>掌握前厅部各岗位的岗位职责以及工作流程;</p> <p><b>能力要求:</b>能进行前厅部各岗位基本的服务以及对客服务;</p> <p><b>素质要求:</b>发掘对客服务的乐趣以及兴趣,做一个高素质高水准的服务人员。</p>	前厅服务与管理
2	客房部	客房服务、房务中心调度	<p><b>职业知识:</b>掌握客房部各岗位的岗位职责以及工作流程;</p> <p><b>能力要求:</b>能进行客房部各岗位基本的服务以及对客服务;</p> <p><b>素质要求:</b>不怕苦不怕累,做好成为一名客房部基层服务人员的思想准备</p>	客房管理实务
3	餐馆、酒店餐饮部	餐桌摆台、席间服务、传菜服务、收银结账服务	<p><b>职业知识:</b>掌握客房部各岗位的岗位职责以及工作流程;</p> <p><b>能力要求:</b>能进行餐饮部各岗位基本的服务以及对客服务;</p> <p><b>素质要求:</b>做好成为一名餐饮部基层服务人员的思想准备。</p>	餐饮运行管理
4	茶庄、酒店大堂吧	茶艺服务、茶叶销售、收银结账服务	<p><b>职业知识:</b>了解中国茶文化基本知识,具体到茶叶、茶具、泡茶用水、茶与健康等知识;</p> <p><b>能力要求:</b>掌握六大茶类的基本冲泡方法;</p> <p><b>素质要求:</b>对茶道有一定的认识,并将其精髓传达给宾客,弘扬中国传统茶文化。</p>	茶艺

5	酒吧、酒店大堂吧	调酒服务、酒水销售、收银结账服务	<p><b>职业知识:</b> 了解酒水基本常识, 了解全世界各大名酒以及知名饮料的特点及品性;</p> <p><b>能力要求:</b> 能出品各经典款鸡尾酒, 并能根据各种酒类的品性自己自创调制出新品;</p> <p><b>素质要求:</b> 将调酒与文化内涵融合起来, 向客人传播酒文化深层次的内涵。</p>	酒水与酒吧服务
6	酒店人力资源部	人员招聘、人员培训、绩效考核、职位晋升、工资晋升、组织协调等	<p><b>职业知识:</b> 掌握人事部各岗位的岗位职责以及工作流程;</p> <p><b>能力要求:</b> 具有较强的语言文字表达、人际沟通、组织协调及领导的基本能力;</p> <p><b>素质要求:</b> 做一名积极乐观的人事管理人员, 时刻向员工传递欢乐和正能量。</p>	人力资源管理
7	中西餐馆、酒店餐厅、酒店宴会厅	主题宴会设计、宴会流程设计、组织安排及工作人员协调调度、成本预算与结算	<p><b>职业知识:</b> 了解宴会流程以及宴会设计的原理, 包括宴会服务人员的配置及协调;</p> <p><b>能力要求:</b> 能从实际出发, 从统观全局的角度去独立设计、筹备、规划一场宴会</p> <p><b>素质要求:</b> 有统观全局的组织能力、协调能力以及领导能力</p>	宴会设计
8	酒店餐饮行业	对客沟通服务、翻译服务	<p><b>职业知识:</b> 掌握酒店、旅游行业的基本情景对话及基本的专业用语;</p> <p><b>能力要求:</b> 能与客人进行最基本的语言交流沟通。</p> <p><b>素质要求:</b> 跨过语言的门槛接触到更多高等级客人进而掌握更高规格的服务水准。</p>	酒店服务英语
9	营销代表	活动推广、营销策划、跟踪服务、与客户的合同签订	<p><b>职业知识:</b> 掌握饭店市场营销学、消费者行为学、商务谈判</p> <p><b>能力要求:</b> 良好的沟通和表达能力; 良好的信息捕捉能力; 良好的适应能力和应变能力。</p>	饭店营销、企业战略管理



			<b>素质要求：</b> 诚实守信、遵守工作纪律；积极主动、具有进取精神；大胆创新、能够拓展业务局面。	
--	--	--	---	--

## （二）专业实践教学体系

（1）实践教学主要采取现代学徒制人才培养模式，根据现代学徒制定向培养班人才培养方案，结合合作的企业文化及管理要求，对标对岗，进行针对性实践。以下企业进行教学实践、见习、顶岗实习，以及企业入校等方式，实施专业教学实践。

（2）把课堂企业模式化。把班级当成企业，班干职能按企业职能来划分，班干则相当于企业各个部门的负责人，做好本部门工作的同时，还要做好与其他部门的协调沟通。同时通过实训操练、实训作业、案例分析、上机操作、岗位模拟训练、实践分段考评、岗位见习、毕业实习等形式进行和评定成绩。凡是已经实行统一鉴定考试的专项技能课，必须参加有关部门组织的鉴定考试，并取得一定的等级证书，如普通话，必须过二级乙等。

（3）采用师傅带徒弟的方式进行一对一指导实践。学生进入企业进行教学实践过程中，通过拜师，以师傅带徒弟方式，加深对岗位的认知、理解和实际操作能力。

## （三）专业主要（核心）课程简介（只介绍主要课程）

### 1. 前厅管理实务

（1）课程目标：掌握酒店前厅知识及管理服务流程。

（2）主要内容：前厅各项业务的工作内容，包括预订服务、总台接待服务、礼宾服务、客户关系维护、电话总机服务、商务中心服务、商务楼层服务等。通过各项内容的学习，学生不仅能够学习酒店服务文化，而且能够根据客人的需求，提供相应的前厅服务，从而满足客人需求

（3）教学要求：本课程采用理论与实际操作相结合的方式进行考核，考核学生对前厅各部门的岗位设置、岗位职责、操作规范及前厅部管理等内容的掌握程度进行考核，考核学生前厅业务操作能力，要求学生能熟练地将前厅的相关知识与技能应用到酒店前厅管理及服务的实际工作中去。

### 2. 客房管理实务

（1）课程目标：掌握酒店客房部管理基本方法和业务操作流程

（2）主要内容：本课程结合了饭店客房服务与管理工作的实际，由认识客房、客房清扫、客房服务、特殊情况的处理、公共区域清洁服务等内容组成。综合了从事岗位操作必须掌握的知识、技能、态度，通过本课程的学习，学生能够掌握到客房管理及服务的技能，能针对不同的客人需要提供有针对性的服务。

（3）教学要求：采用理论与实际操作相结合的方式进行考核，要求学生能正确掌握客房管理及服务的相关知识，熟练掌握中式做床、客房卫生、客房对客服务、夜间整理、公

共区域卫生、客房墙面及地面保养、各种清洁设施及清洁剂的正确使用和保养等技能。

### 3. 餐饮管理与服务

(1) 课程目标：掌握酒店餐饮管理基本知识与方法，掌握餐饮对客服务流程及标准，掌握餐饮六大基本技能操作。

(2) 主要内容：餐饮服务、餐饮部的组织机构与职能、餐饮服务基本技能、中餐厅服务、西餐厅服务、餐饮管理、餐厅、酒吧运行与管理、菜单的设计与制作、会部运行与管理、餐饮服务质量管理、餐饮营销管理等内容。

(3) 教学要求：要求学生具有餐饮部各项职能管理能力，熟练地掌握餐饮服务操作的各项技能，包括中西餐宴会、零点摆台，餐巾折花、斟酒、托盘、菜单设计等。

### 4. 茶艺

(1) 课程目标：掌握茶叶基本知识及行茶服务流程，包括红茶、乌龙茶、红茶等。

(2) 主要内容：本课程介绍茶及茶文化知识，内容包括茶叶基础知识，饮茶与健康，中国茶文化、茶馆文化、少数民族及地方习俗茶文化的发生、发展与美丽的传说，茶事艺术的概述与赏析，主要名茶的产地、特点及质量标准等。

(3) 教学要求：采用理论与技能相结合的方式进行考核，要求学生全面掌握茶叶知识、茶文化、茶艺鉴赏等方面的知识，熟练掌握各类茶艺操作，茶艺操作的艺术创新设计等。

### 5. 酒水知识与调酒

(1) 课程目标：学会酒水基础知识，包括酒水的作用、分类等，掌握鸡尾酒的基本调制方法。

(2) 主要内容：介绍各种酒类及饮料，包括发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒、茶、饮料，以及酒吧管理和中国酒文化方面的知识，综合了酒水及饮料的知识及调酒技术，全面介绍酒吧的职能及管理

(3) 教学要求：采用理论与技能相结合的方式进行考核，要求学生全面掌握各类酒水及饮料的相关知识，掌握各种基本的调酒技术。

### 6. 酒店数字化营销

(1) 课程目标：掌握数字化营销的基础知识，学会酒店电子数字化营销动作流程，线上营销的基本基本模式。

(2) 主要内容：围绕新时代、新零食、新技术背景介绍酒店数字营销，包括酒店数字化营销基础，前台数字化营销、餐饮数字化营销、酒店网络营销、网上支付、酒店移动电子商务等。

(3) 教学要求：理论与实训教学相结合，通过理论教学，让学生掌握基础知识，通过学校机房让学生进行数字化营销的实路线，包括微信小程序、OTA、酒店网站营销等。

## （四）公共必修课程简介

1. 思想道德与法律
2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论
3. 形势与政策
4. 大学生心理健康教育
5. 体育与健康
6. 大学生创新创业教育
7. 生涯规划与就业指导
8. 大学英语
9. 计算机应用基础
10. 军事课
11. 安全教育
12. 劳动教育

## 八、课程考核与毕业要求

### （一）课程考核方式、方法与成绩评定

**1. 必修课、选修课和实践性教学环节，都要进行考核。**课程考核要重视理论与实践相结合，考核采用考试或考查方式，考试通常采用闭卷形式，对于教学内容以技能学习为主（占50%以上）、独立设置的实践课、综合实训课，可采用半开半闭卷的形式考核，即理论知识的考核采用闭卷形式，技能考核采用开卷形式。考查可采用灵活多样的形式（如开卷、半开卷、现场操作考核等）。针对现代学徒制定向培养学生，除了在校考核，还特别引进校企合作企业，参与学生实践技能及综合能力的评定。

**2. 课程成绩考核评定。**要根据学生上课学习纪律、参与课堂讨论和回答问题、完成作业和实习见习报告、测验与课程论文和期末考核等进行综合评定。公共必修课和公共选修课的成绩，期考占70%，平时占30%；专业课的成绩，分理论考试成绩、技能操作考试成绩和平时成绩三个部分，其中理论考试成绩占40%，技能操作考试成绩占40%，平时表现占20%。

**3. 逐步建立专业课程试题库（试卷库），实行考教分离。**

**4. 酒店服务英语施行单独教考、当面教考方式和试卷相结合的方式，重点考查学生的听说能力。**

### （二）学生毕业要求

学生应达到如下要求，才能取得毕业资格。

1. 思想品德考核合格。
2. 通过高校或学院计算机一级考试取得合格证，参加英语应用能力B级或学院考试取得合格成绩；
3. 修完教学计划规定课程、教学项目，并获得该科成绩的合格成绩；

4、普通话要求学生必须通过二级乙等。

## 九、教学实施保障

### （一）专业师资条件要求

1. 应有一名中级或硕士以上专业教师作为专业带头人，负责专业建设工作。

2. 应有专业教师 5 人以上，生师比不大于 25: 1；专业教师均要有本科以上学历，硕士研究生学历不低于 30%；70%以上的专业教师具有中级以上职称；兼职教师比例不超过 30%，兼职教师应具有 3 年以上酒店管理与数字化运营及相关岗位工作经历，有丰富的实际工作经验。

### （二）实训实习基地条件要求

#### 1. 校内实训基地：

（1）**实训场所：**校内酒店管理与数字化运营实训中心分设六个实训室：餐饮服务实训室、客房服务实训室、茶艺实训室、酒吧服务实训室、插花艺术实训室（拟建）、前厅实训室（拟建）。实训室应根据各实训的特点进行有针对性的艺术装修，需配备多媒体设备及全面先进的硬件设施，全面的专业耗材用品，以保证酒店管理与数字化运营专业理实一体化教学的需要。

酒店管理与数字化运营专业实训中心

名称	主要设施	主要功能	耗材用品
餐饮服务实训室	餐饮服务设施	中西餐宴会及零点服务台面设计	餐具、餐巾、桌布、桌椅
客房服务实训室	客房服务设施设备	客房服务技能操作	六小件、纸巾、布草
茶艺茶道实训室	茶艺操作设施	茶艺服务技能操作	茶叶、茶具
酒吧服务与酒店实训	模拟酒吧服务台、调酒设施器具	酒吧服务与调酒操作	各类基酒、饮料、调料、装饰用品、冰块
数字化运营实训室	前厅设施设备、前厅预订及入住登记软件；酒店管理系统；酒店收益管理软件	前厅服务技能操作；酒店收益管理；酒店数字化运营	各类纸质表格、笔、复印纸等

（2）**实训设备：**酒店管理与数字化运营及服务所用到的各类设施设备及耗材，如电脑、打印机、复印机、身份证扫描仪、桌椅、茶具等，以确保各专业实训的正常运转；

- (3) **仿真实训资料**: 酒店服务各类表格、服饰及相关的酒店设备和用品;
- (4) **模拟实训软件**: 酒店预订软件、入前厅管理软件、点餐软件、房务管理软件等;

## 2. 校外实训基地:

巴马君澜酒店; 上海沪华酒店集团; (杭州) 长兴龙之梦集团

### (三) 专业教学资源库建设要求 (包括教材与课程网站等的建设)

酒店管理与数字化运营专业标准、课程标准、教材、电子课件 (讲义)、习题库、试题库、案例素材库、教学素材资料包、酒店服务业务操作流程教学录像及技能演示录像、酒店服务职业资格考试大纲及模拟习题等。具体见下表:

项 目	资源情况
人才培养模式	建立现代学徒制人才培养方案
专业标准	根据岗位要求制定专业标准
课程标准	根据岗位能力制定课程标准
教材 (讲义)	各科制定讲义
课程考核与评价标准	各科制定考核与评价标准
习题、试题 (含答案)、案例	建立题库
电子课件	各科建立电子课件
精品课程	逐步筹建精品课程, 并责任到人
网络课程	在建中

### (四) 毕业论文 (设计) 的组织实施

本专业学生在要求完成专业课程进修后结合教学及实践在第 4 学期中安排 6 周时间撰写毕业论文一篇。毕业论文的主题围绕酒店管理与数字化运营专业的学习内容, 并结合酒店服务实践活动进行设计, 每位学生配备一名专业教师进行指导。要求学生通过市场调查研究分析、并取得第一手材料的基础上进行毕业论文撰写, 毕业论文经审核合格才可准许毕业。

### (五) 毕业顶岗实习的组织实施

本专业学生教学实践、顶岗实习安排在第 5 学期至第 6 学期, 总共 28 周。根据学院毕业顶岗管理相关制度规定, 由分管顶岗实习的系领导负责组织实施管理。顶岗实习学生配备相应的驻场指导教师, 与酒店签订相关协议, 顶岗实习学生要求完成顶岗实习相关要求, 按时填写并提交顶岗实习鉴定等相关材料, 经考核审定成绩合格者方可获得毕业证书。

### (六) 教学模式与方法的应用

课程性质	教学模式	教学方法
------	------	------

公共基础课	教学一体化 实例式教学模式	讲授法、情景模拟、角色扮演、参观法、辩论赛等
专业基础课	实例式教学模式 探究型教学模式 合作学习模式 自学——辅导式	讲授法、小组讨论、案例讨论、情景模拟、角色扮演、技能操作演练等
专业理论课	实例式教学模式 探究型教学模式 合作学习模式 自学——辅导式	讲授法、小组讨论、案例讨论、情景模拟、角色扮演、参观法、辩论赛等
专业技能课	教学做一体化	任务驱动教学法

## （七）教学质量的评价与控制方法

### 1. 组织机构

系下设酒店管理与数字化运营专业教研室，由酒店管理与数字化运营专业负责人、骨干教师，结合兼职教师、校企互聘教师组成专业教学组织机构，负责实施日常教学工作。

### 2. 教学组织与管理运行机制

#### （1）教学管理制度

为了使教学工作顺利进行，结合学校教学管理制度，建立以下教学管理工作制度。

①教学工作常规检查。即每学期开学第一周按照教务处的要求检查本学期上课教师的教学任务书、教案、电子课件、授课进度表等。

②不定期抽查。即系领导及专业负责人每学期不定期抽查教案、作业，期末对考试、考查情况进行检查。

③建立听课制度。本专业教师每学期听课不得少于4次。

④建立了青年教师导师制度。根据学校有关规定，系里为每年新进的青年教师配备一名专业指导教师，进行结对子，以老带新。

⑤严肃考试管理制度。规范命题制卷、严肃考试纪律，严格考场管理。规范阅卷环节，坚持考前教育与考场严格管理相结合，建立巡考检查责任制，充分发挥试卷成绩分析在反馈教学效果方面的重要作用，针对性地改进教学，以不断提高教学质量。

#### （2）顶岗实习管理制度

酒店管理与数字化运营专业制订了学生顶岗实习管理制度，主要包括校内实训管理制度、实验室使用规定、校外实训管理制度、实训课程标准、实训手册。校外实训管理制度依据校企合作酒店的管理制度执行。

### （3）教学质量保障体系

酒店管理与数字化运营专业教学质量监控以“专业标准”、“课程标准”等教学方面的质量标准为依据，系教学主管人员定期和不定期组织教师座谈会、学生座谈会，及时了解教学、管理中存在的问题，听取教师和学生意见、建议，并形成书面记录，有关意见和建议要及时进行反馈或做出处理。教师座谈会、学生座谈会（分专业）每学期至少分别召开一次。

### 3. 校企合作运行机制

酒店管理与数字化运营专业凭借专业特色和社会服务能力较强的特点，与酒店建立了深入的“双赢”关系，以保障校企合作机制的良好运行。

（1）组建由系领导和企业负责人及有关专家参加的专家委员会，由专家委员会制订专业人才培养目标，共谋人才培养模式和专业教学计划，充分发挥校企两个优势，共同实施现代学徒制人才培养方案。

（2）校企双方相互兼职，即合作酒店负责人及有关领导兼任专业导师，系领导兼任企业有关部门职务。

（3）聘请合作酒店有关专家和富有丰富实践经验的员工为专业特聘教授或实习指导老师。

### 4. 教学质量评价

教学质量评价包括诊断性评价、形成性评价和总结性评价。

#### （1）诊断性评价。

在学习领域课程实施过程中，了解学生的职业认知情况，检查学生在资讯、计划、决策、实施、检查和评价各阶段的工作与学习表现，针对学生在工作中出现的问题，分别进行点评，并提出专业建议。

#### （2）形成性评价。

在学习领域课程实施过程中，观察学生的工作方法和操作步骤，结合课程的学习目标要求，检查学生完成学习性工作任务进程的合规性和经济性。

#### （3）总结性评价

总结性评价包括两部分，一是学生评价，二是教师评价，三是企业评价。

学生评价主要遵循以下方法进行。一是学习领域中情景工作任务或案例分析结束后，根据专业标准、课程标准要求，结合职业成长规律，对学生完成整体学习性工作任务的综合表现进行评定，每学期进行一次学生技能考核抽查；二是通过分析学生的学习总结，检查学生在完成工作与学习任务后，对整体职业活动的认知和掌握程度，主要通过任课教师课程平时和期末考核完成；三是通过专业工作要求的实现程度，观察学生对实践工作能力的适应和掌握程度，以及企业与社会要求的协调能力和创新能力，以实践课程或实习鉴定进行考核。

教师评价按照学院相关教师质量考核文件规定。具体评价标准如下：教师考核由教师课堂教学量化测评和课堂外工作量化测评两部分组成，教师课堂教学量化测评成绩占教师工作量化测评成绩的 60%，教师课堂外工作量化测评成绩占教师工作量化测评成绩的 40%。教师课堂教学量化成绩由学生测评、同行测评、教学系（部）测评、院教学督导组测评等四方面内容组成。按照学生测评占 35%、教研室教师同行测评占 10%、教学系（部）测评占 35%、院教学督导组测评占 20%，得出每个任课教师课堂教学量化的测评总分。教师课堂外工作量化测评由相关部门按照测评标准进行。考核结果记入教师工作量化考核档案，作为教师晋升专业技术职务、聘任、奖惩、培训的重要依据。

企业评价。结合酒店的管理制度，企业按照学生在企业实践和实习过程中的综合表现，从行业的角度，对现代学徒制 21 级人才培养的方案和培养效果给予总体评价。

## 十、教学活动安排

### （一）教学活动时间分配表

序号	教 学 活 动		各学期时间分配（周）						合计
			一	二	三	四	五	六	
1	教学活动 时间 (110周)	课程教学(含实习、 实训和考试)	16	18	18	18	0		70
2									
3		顶岗实习					20	8	28
4		毕业论文(设计)							
5		职业资格培训考证							
7	其它活动 时间 (7周)	新生报到、入学教 育和军训	2						2
8		实习教育		1	1	1	0	9	12
9		节日放假或机动	1	1	1	1	0	1	5
合 计			19	20	20	20	20	18	117
备注：毕业论文(设计)、职业资格培训考证时间由各系根据专业特点自行安排，列入相应位置，三年总周数 117 周。									



## (二) 课程设置及教学进程安排表

### 1.公共必修课（共 616 节，33.5 学分，占总课时的 21%，总学分的 22.95%）

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						开课单位	备注
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六		
									19 周	20 周	20 周	20 周	20 周	18 周		
1	ggbx0009	思想道德与法治	B	3	48	42	6	考试 笔试/开卷	3/16						思政部	
2	ggbx0010	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	4	64	58	6	考试 笔试/开卷		4/16					思政部	
3	ggbx0011	形势与政策	A	1	32	32		考查	8 节/ 学期	8 节/ 学期	8 节/ 学期	8 节/ 学期			思政部	
4	ggbx0002	军事理论	A	2	36	36		考查	讲座						军事理论课教研室	
5	ggbx0012 ggbx0013	大学生心理健康教育	B	2	24	16	8	考查	2 节/ 单双周	2 节/ 单双周					心理健康教研室	
6	ggbx0001	安全教育	A	1.5	24	24		考查	讲座	讲座	讲座	讲座			法治保卫处	
7	ggbx0005	大学生创新创业教育	B	2	32	20	12	考查			2/16				创新创业教研室	
8	ggbx0004	就业指导	B	2	36	28	8	考查				2/18			创新创业教研室	
9	ggbx0006 ggbx0007 ggbx0008	体育	C	6	104	16	88	考查	2/16	2/18	2/18				体育部	
10		酒店服务英语	B	6	136	60	76	考试 笔试/开卷	4/16	4/18					英语教研室	
11	ggbx0024	计算机应用基础（含云大物智通识模块）	C	3	64	8	56	考试 机试/闭卷	4/16						基础教研室	
12	ggbx0093	劳动教育	C	1	16		16	考查	讲座	讲座	讲座	讲座			学生工作处	
合 计					33.5	616	340	276		12	14	4	2			

注：1. 课程类别分为 A 类（纯理论课教学）、B 类（理实一体课教学）和 C 类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类别符号。

2. 《形势与政策》1-4 学期开设，第 4 学期录成绩。

3. 《军事理论》与军事技能训练合并，第 1 学期录成绩。

4. 《安全教育》贯穿三年整个学习过程，主要通过班会课、班级活动形式开展，第 4 学期录成绩。

5. 《大学英语》鼓励各专业与专业课相结合开设。

6. 《计算机应用基础》课程内容含基础模块和云大物智通识模块，机电系，建筑系，信电系（计应计网专业），教育系（小教专业）第 1 学期开设，财贸系，资源系，信电系（非计应计网专业），教育系（学前、早教专业）第 2 学期开设。

7. 《劳动教育》贯穿三年整个学习过程，主要通过班会课、班级活动、实习实训课形式开展，第四学期录成绩。

## 2.公共选修课（共 92 节，9 学分，占总课时的 3.14%，总学分的 6.16%）

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						开课单位	备注
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六		
									19 周	20 周	20 周	20 周	20 周	18 周		
1	ggbx0051	红色文化和传统文化概论	A	1	1	18	18	考查		2/18					思政部	限定选修
2	ggxx0027	中国共产党简史	A	1	1	18	18	考查	2/18						思政部	限定选修
3		走近中华优秀传统文化	A	1	10	10		考查			2/18				教务处	分单双周
4		世界地理	A	2	24	24		考查		2/18					教务处	分单双周
5		心理学的智慧	A	1	12	12		考查			2/18				教务处	分单双周
6		现场生命急救知识与技能	A	1	10	10		考查				2/18			教务处	分单双周
7		大学语文	A	2	36	36	0	考查	2/18							
8																
合 计					10	180	144	36		4	4	4	2			

- 注：1. 《中国共产党简史》《红色文化和传统文化概论》为限定选修课、
2. 艺体生活、自然科学、人文社科、知识工具模块为网络选修课程，每个模块必须选修1学分。
3. 根据各系课程特点需要开设的公共选修课由各系自行安排。

### 3.专业基础课（共 408 节，24 学分，占总课时的 13.91%，总学分的 16.44%）

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						备注
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六	
									19周	20周	20周	20周	20周	18周	
1	jgbx0015	酒店管理概论	A	4	64	64	0	试/闭卷	4/16						
2	jgbx0056	宴会设计与管理	B	4	72	46	26	试/闭卷		4/18					
3	cmbx0309	酒店财务管理	B	4	64	32	32	试/闭卷			4/16				
4	jgbx0028	酒店服务礼仪	B	4	72	36	36	试/闭卷		4/18					
5		酒店大数据管理	B	4	72	36	36	试/闭卷			4/18				
6		酒店收益管理	B	4	64	32	32	试/闭卷				4/16			
合 计					24	408	246	162		4	8	8	4		

注：课程类别分为 A 类（纯理论课教学）、B 类（理实一体课教学）和 C 类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类别符号。

### 4.专业核心课（共 400 节，24 学分，占总课时的 13.63%，总学分的 16.44%）

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						备注
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六	
									19周	20周	20周	20周	20周	18周	

1	jgbx0037	前厅管理实务	B	4	64	32	32	试/闭卷	4/16						
2	jgbx0033	客房管理实务	B	4	64	32	32	试/闭卷				4/16			
3	jgbx0009	餐饮管理与服务	B	4	64	32	32	试/闭卷	4/16						
4	jgbx0031	酒水知识与调酒	B	4	72	36	36	试/闭卷			4/18				
5	jgbx0011	茶艺	B	4	72	36	36	试/闭卷			4/18				
6		酒店数字化营销	B	4	64	32	32	考查				4/16			
合 计					24	400	200	200		8	0	8	12		

注：课程类别分为A类（纯理论课教学）、B类（理实一体课教学）和C类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类别符号。

### 5.专业拓展课（共208节，12学分，占总课时的7.09%，总学分的8.22%）

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						备注
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六	
									19周	20周	20周	20周	20周	18周	
1	jpgx0028	中外饮食文化	B	2	36	30	6	考试/开卷		2/18					
2	jgbx0059	营养与配餐	B	4	64	32	32	考试/开卷			4/16				
3		服务心理学	B	2	36	18	18	考试/开卷				2/18			
4	jgbx0044	旅游泰国语	A	2	36	36	0	考试/开卷				2/18			
合 计					12	208	146	62		0	2	4	4		

注：课程类别分为A类（纯理论课教学）、B类（理实一体课教学）和C类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类别符号。

**6. 单项实践（实训）课（共 108 节，5.5 学分，占总课时的 3.68%，总学分的 3.77 %）**

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						备注
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六	
									19 周	20 周	20 周	20 周	20 周	18 周	
1		餐饮技能实操	C	4	72	0	72	考查		4/18					
2		酒店管理与数字化运营软件应用	C	2	36	0	36	考查				2/18			
		职业素质提升课程	C	1.5	36	0	36	考查	1 天	1 天	1 天	10 天			
合 计					5.5	108	0	108		0	6		0		

注：课程类别分为 A 类（纯理论课教学）、B 类（理实一体课教学）和 C 类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类别符号。

**7. 综合实践（实训）课（共 1102 节，38 学分，占总课时的 37.56%，总学分的 26.03 %）**

序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						开课单位	备注	
					总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六			
									19 周	20 周	20 周	20 周	20 周	18 周			
1	ggbx0002	军事技能	C	2	112		112	考查	2 周						学生工作处		
2	ggbx0003	入学/毕业教育	C	0.5	30		30	考查	1 周						各系		
3		综合见习	C	3	90		90	考查		1 周	1 周	1 周			各系		
		实习教育	C	0.5	30		30	考查				1 周			各系		
	ggbx0034	顶岗实习	C	24	720		720	考查					18 周	8 周	各系		
	ggbx0035	毕业设计（论文）	C	4	120		120	考查		2 周	2 周				各系		
		创新拓展实践	C	4				考查				5 周			团委		
合 计					38	1102		1102		3 周	1 周	1 周	7 周	20 周	8 周		

注：

1. 毕业设计（论文）根据专业需要自行安排，不少于4周，第6学期录成绩。
2. 顶岗实习不少于24周，第6学期录成绩。
3. 创新拓展实践主要记录“第二课堂成绩单”成绩，由团委根据《广西现代职业技术学院第二课堂成绩单制度实施办法》认定，录入成绩。
4. 军事技能与军事理论课合并，第1学期录成绩。

### 8. 各教学项目学时数比例表

序号	教 学 项 目		学 时 数			占本专业总学时比例	学分数	占本专业总学分比例	备 注
			总学时数	理论教学	实践教学				
1	课程教学	公共必修课	616	340	276	21.00%	33.5	22.95%	指课堂讲授、课堂讨论、习题课、课程试验（实训）等
		公共选修课	92	92	0	3.14%	9	6.16%	
		专业基础课	408	246	162	13.91%	24	16.44%	
		专业核心课	400	194	206	13.63%	24	16.44%	
		专业拓展课	208	146	62	7.09%	12	8.22%	
		合 计	1724	1018	706	<b>58.76%</b>	<b>102.5</b>	70.21%	
2	实践教学	单项实践（实训）课	108	0	108	3.68%	5.5	3.77%	每周按30节计算
		综合实践（实训）课	1102	0	1102	37.56%	38	26.03%	每周按30节计算
		合 计	1210	0	1102	41.24%	43.5	29.79%	
总 合 计			<b>2934</b>	<b>1018</b>	<b>1916</b>	<b>100%</b>	<b>146</b>	100%	
理论与实践比例				34.70%	65.30%				

毕业学分要求：135 分

(1) 必修课学分：111 分

公共必修课学分：33.5 分

专业必修课学分：53.5 分

(2) 选修课学分：20 分

公共选修课学分：9 分

专业选修课学分：12 分

(3) 创新创业学分：4 分

制定人：韦金萍

审核人：刘泽汀

2023 年 4 月 22 日

## 附件 4: 专业核心课程标准

### 《酒水知识与调酒》课程标准

#### 一、课程信息

表 1 课程信息表

课程名称	酒水知识与调酒		开课系部	财经与商贸系
课程代码	jgbx0031		考核方式	考试
前导课程	《饭店概论》《餐饮运行管理》			
后续课程	《宴会设计》《饮食文化》			
总学时	72	课程类型（方 框内打√）	理论课	36
			实践课	36
			理论+实践	√
适用专业	酒店管理与数字化运营			

表 2 课程标准开发团队名单（含校外专家）

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	韦进荣	广西现代职业技术学院	讲师
2	韦金萍	广西现代职业技术学院	助教
3	陈文斌	巴马赐福湖君澜度假酒店	人事总监
4	王德伟	上海沪华酒店	人事总监
5			

#### 二、课程性质

本课程是酒店管理与数字化运营专业的必修课，主要是学习酒水的基本理论知识和酒水基本服务技能，重点程是培养调酒技能。通过本课程的学习，使学生掌握常见的酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展。熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求。通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制，并能进行鸡尾酒的创新。结合课程的教学，培养学生的动手能力和创新能力。

#### 三、课程目标

##### （一）知识目标



(1) 使学生掌握酒水、酒精度的概念，了解酒度的表示与换算酒的不同分类方法及按照生产工艺分类的内容。

(2) 了解葡萄酒的含义、特点；掌握葡萄酒的命名、年份、贮存、等级、酿造工艺和类别；了解法国葡萄酒、意大利葡萄酒和中国葡萄酒的著名品牌。

(3) 了解啤酒的起源、制作原料、生产工艺；掌握啤酒的分类、中外著名啤酒名牌；了解中国黄酒的起源、功效、产地及其特点，掌握中国黄酒的分类；了解中国名优黄酒。

(4) 了解世界六大蒸馏酒的起源及主要生产工艺，熟悉其酿造原料和生产地，掌握六大蒸馏酒的主要分类、名品与饮用服务。

(5) 了解中国白酒的起源及主要生产工艺，熟悉中国白酒的酿造原料和产地。掌握白酒的主要分类、名品与饮用服务。

(6) 了解配制酒的含义和特点，掌握著名的开胃酒、甜食酒、利口酒的特点、生产工艺及名品。

(7) 了解咖啡的起源、品种、饮用服务，熟悉世界著名咖啡品牌，掌握茶的种类、名品及饮用特点，了解其他无酒精饮料。

(8) 掌握鸡尾酒的概念与特点，了解鸡尾酒的不同分类，重点掌握鸡尾酒的基本结构及常用的四种调制方法，掌握 20 款世界著名鸡尾酒的调制。

(9) 掌握酒吧的概念、种类及构成，掌握酒吧的组织结构、岗位设置于职责，了解酒吧常用的设备，掌握酒吧服务的标准与程序。

## **(二) 能力目标**

(1) 酒水分类及识别能力

(2) 六大基酒的识别及服务能力

(3) 配制酒的识别和服务能力

(4) 四种鸡尾酒调制方法运用能力

(5) 20 经典鸡尾酒调制能力

(6) 鸡尾酒创新、创作能力

(7) 酒吧接待服务能力

## **(三) 素质目标（方法能力和社会能力标）**

(1) 注重职业兴趣和职业道德的养成

(2) 注重服务意识和管意识理的养成

(3) 注重团队精神和敬业精神的养成

(4) 使学生成为有职业素养的酒店人

#### 四、课程学分与时数分配

课程名称	酒水知识与调酒	总学时	72	学分	2
序号	教学项目名称	主要内容			参考学时
1	酒水概述	酒水概念及分类、酿酒原理、酒品风格			4
2	发酵酒	葡萄酒、啤酒、中国黄酒、清酒的认知			12
3	蒸馏酒	中国白酒及六大基酒（白兰地、威士忌、伏特加、金酒、朗姆酒、龙舌兰）的认知			12
4	配制酒	中国配制酒、国外配制酒的认知			4
5	鸡尾酒	鸡尾酒概述、鸡尾酒的成分、鸡尾酒调制技巧、鸡尾酒调制、鸡尾酒创作			20
6	咖啡	咖啡概述、咖啡制作			16
7	酒吧管理	酒吧概述、酒吧人员管理、酒吧服务管理、酒单设计、酒水成本管理、酒水销售管理			4

#### 五、课程设计思路

通过教学团队对教学内容进行整合，设计出三大模块的教学内容：知识篇——以酒水理论知识为主线，系统、全面地讲授酒水的理论知识，能力篇——以服务和产品制作为目标，使学生全面地了解酒水所包含的内容和形式，学会制作各类酒水产品及承担相关酒水的服务工作，培养学生实际应用能力和创新能力。素质篇——以岗位素质为依托，培养学生的职业道德和从业素养。课程教学过程注重理论教学与实践训练的统一，并采用讲授法、多媒体辅助法、讨论法、自学指导法、示范法、实地操练法等教学方法使学生掌握所需的知识能力，养成必须的职业素养。

## 六、课程内容与教学要求

项目(任务)名称	子项目或学习任务	教学目标	教学重、难点	考核点	教学方法和建议	参考学时
酒水概述	酒水概念及分类、酿酒原理、酒品风格	了解酒类生产工艺；了解酒品风格的形成；掌握饮料分类；掌握酒的成分；掌握酒的风格	重点：酒水分类 难点：酒品风格	酒水分类及酒品风格	运用讲授法讲授知识点、图片案例分析	4
发酵酒	葡萄酒、啤酒、中国黄酒、清酒的认知	了解葡萄酒的含义、特点、命名、年份、贮存、等级、酿造工艺和类别；了解法国葡萄酒、意大利葡萄酒和中国葡萄酒的著名品牌；了解啤酒的起源、制作原料、生产工艺；掌握啤酒的分类、中外著名啤酒名牌；了解中国黄酒的起源、功效、产地及其特点，掌握中国黄酒的分类；了解中国名优黄酒；了解日本清酒的特点及名品。	重点：葡萄酒的特点 难点：葡萄酒优劣鉴别	葡萄酒、啤酒、黄酒、清酒的特点及名品；葡萄酒的服务程序	运用讲授法讲授知识点，演示法进行技能操作教学、用任务驱动法布置相关练习任务	12
蒸馏酒	中国白酒及六大基酒（白兰地、威士忌、伏特加、金酒、朗	了解中国白酒的起源、命名、分类和名品；掌握白兰地的特点及法国白兰地的著名品牌和特点；掌握著名威士忌的产区和特点；掌握荷氏金酒和法式金酒的	重点：六大基酒的特点及名品 难点：白兰地、威士忌饮用服务	中国白酒及六大基酒的名品和饮用方式	运用讲授法讲授知识点，演示法进行技能操作教学、用任务驱动法布	12

	姆酒、龙舌兰)的认知	著名品牌；掌握著名伏特加酒及其特点；掌握著名朗姆酒及其特点			置相关练习任务	
配制酒	中国配制酒、国外配制酒的认知	掌握中国配制酒的口味及其特点；掌握开胃酒、甜食酒、利口酒的特点。	重难点：国外配制酒特点	国外配制酒特点	运用讲授法讲授知识点，演示法进行技能操作教学	4
鸡尾酒	鸡尾酒概述、鸡尾酒的成分、鸡尾酒调制技巧、鸡尾酒调制、鸡尾酒创作	了解调酒用品的专业说明及使用方式；熟悉掌握四种调酒方法，及各种方法的主意事项，所需设备；掌握常用的水果装饰物	重难点：调酒技法的运用及装饰物制作	酒具名称、调酒技法、装饰物制作	用讲授法讲授知识点，示范法、实地操练法、小组讨论法进行技能操作教学	20
咖啡	咖啡概述、咖啡制作	了解咖啡的起源、品种；了解咖啡豆的种类及其烘焙；掌握咖啡的泡煮方法	重点：咖啡豆的烘焙 难点：咖啡泡煮方法及程序；	咖啡泡煮方法及程序	用讲授法讲授知识点，示范法、实地操练法进行技能操作教学	16
酒吧管理	酒吧概述、酒吧人员管理、酒吧服务管理、酒单设计、酒水成本管理、酒水销售管理	了解酒吧分类；掌握酒吧设施、设备的使用和保养；掌握酒吧服务程序；掌握酒吧服务标准；掌握酒吧推销技巧；掌握酒水成本控制	重点：酒吧服务程序 难点：酒吧推销技巧	酒吧服务程序	运用讲授法讲授知识点、用案例分析法让学生练习使用和保养方法	4

## 七、教学实施的建议

### （一）授课教师基本要求

1. 能够负责课程的整体建设、内容的调整、课程的持续发展；
2. 协调课程的授课过程；
3. 有从事酒水制作第一线制作工作经验，能够严格按照酒水制作的规范对学生的专业技能进行实践指导。

### （二）教学实训条件要求

#### 1、校内实训基地

- （1）配备多媒体教室
- （2）完备的酒水实训资源，即建立和完善酒水实训室。
- （3）相应的原材料、工具等教学环境。

#### 2、巴马君澜实训基地、上海沪华酒店

充分利用酒店相关资源，使之成为学生体验、学习、实践场所。

### （三）教学方法与教学策略

**1. 教学方法：**在本门课的教学过程中主要采用到讲授法、任务驱动法、讨论法、案例分析法、多媒体辅助法、示范法、实地操练法等。

#### 2. 教学策略

- （1）理论与实践相结合，重理论、强实践

理论与实践交互渗透，将理论与实践融合在一起。强调边理论边实践、交互渗透、逐渐递进，从而达到螺旋上升的教学效果。依托工学交替的人才培养模式，学生一半学期在学校，一半学期在企业，通过在校内的实训室模拟操作和巴马君澜实训基地顶岗实习相结合，强化对理论知识的理解，并增强解决实际问题的能力。

- （2）把课堂搬到社会酒吧或酒店大堂吧实训中心，实施现场教学

实施工学交替的培养模式，校企共享教学资源，聘请大量的兼职教师进行现场教学，酒吧真实的服务环境给学生提供了现场服务的操作机会。

- （3）改革课程考核鉴定的方式，采用诊断性鉴定以确定学生学习需求，在学校和企业的学习过程中进行形成性鉴定，每个项目结束后进行终结性鉴定。采用多种鉴定清单，包括观察清单、口头和书面提问清单、文件包清单以及酒店的第三方报告等，多样化的鉴定方式能够全面的考核学生的综合素质和能力。

- （4）挑选典型工作任务，设计学习情境，进行项目教学。通过一个个具体的项目实施，增强学生解决实际问题的能力。

#### (四) 课程考核与评价方法

过程考评 60%		期末考评 (卷面考评) 40%
平时考评 20%	实操考评 40%	
1. 由教师根据学生的考勤进行考评 (10%) ; 2. 由教师根据学生的作业完成情况 (10%) 。	1. 由实训指导教师根据学生进行实训操作情况进行考评 (30%) ; 2. 由教师根据学生完成的实训报告情况进行考评 (10%) 。	按照教考分离原则, 由学院教务处或系部组织考评。
1. 不无故迟到、旷课, 上课认真听讲; 2. 认真按时、按量完成老师布置的作业	1. 严格遵守操作规程、工具使用正确、操作过程正确、任务完成良好 2. 认真撰写和完成实训报告, 准确完整、字迹工整	建议题型: 填空、单向选择、判断、简答、创新创意题等

#### (五) 教材及参考书选用

##### 1. 教材

贺正柏、祝红文《酒店餐饮服务与管理》北京: 旅游教育出版社, 2006

##### 2. 参考书目

[1] 《酒水与酒吧管理》 李晓东, 重庆大学出版社, 2004

[2] 《酒水与调酒》周力, 武汉大学出版社, 2005

[3] 《酒水调制与酒吧管理》 贾丽娟, 东北财经大学出版社, 2000

#### (六) 课程资源建设要求

1. 建设形成丰富的课程资源题库: 把历年的知识题库综合形成课程题库;
2. 建设课程教学视频资料库;
3. 利用网络技术手段把相关资料上传, 让学生在课堂之余可以自学, 增强课程技能;
4. 扩大实训场地建设, 每年定期补充实训用品耗材;

5. 大力推进校企深度融合，建设巴马君澜实训基地、上海沪华和酒店实训基地。