

2022 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

1、专业名称：酒店管理与数字化运营

2、专业代码： 540106

二、招生对象

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

三年

四、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 举例	职业资格证书 或技能等级证 书举例
旅游大类 (54)	旅游类 (5401)	住宿业(61) 餐饮业(62) 酒、饮料和精制茶 制造业(15)	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 (4-03-01-05) 茶艺师(4-03-01-07) 咖啡师(4-03-01-08) 调酒师(4-03-01-09)	前台接待; 客房协调; 销售部协调; 餐厅服务; 酒吧调酒 调酒与侍酒;	酒店运营管理 餐饮服务管理 酒店收益管理 酒店管理师 茶艺师 侍酒师 品酒师 市场营销师

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业以落实立德树人为根本任务,坚持面向市场、服务发展、促进就业的人才培养方向,培养思想政治坚定,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、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;掌握本专业知识和技术技能,面向住宿业、餐饮业的前厅管理人员、客房管理人员、餐厅管理人员、茶艺师、咖啡师、调酒师等职业群,能够从事酒店、民宿、邮轮等接待业的一线服务以及运营管理工作的高素质技术技能人才。本专业学生通过高职三年学习,能取得学历证书和酒店运营管理证书,或酒店从业认可度较高的

1+X 证书。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1、素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，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、遵法守纪、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）具有酒店行业质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。具有诚信品质、敬业精神、责任意识和遵纪守法意识。具有坚持公平、公正的工作原则，保守职业秘密的素质。

（4）具有酒店行业岗位上自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。有正确的择业观，健康的择业态度，有风险意识、担当精神、吃苦耐劳精神，有文明生产，团结协作，热爱集体，求实创新的素质。

（5）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。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1~2 项艺术特长或爱好。

2、知识

（1）掌握必备的思想政理论、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）掌握酒店行业前厅、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、新理念、新技术。

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）具备查阅参考资料和本专业必需的信息技术应用能力。

(4) 具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对投诉等各种突发状况；

(5) 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与等酒店房务服务与督导管理能力；

(6) 具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管理能力；

(7) 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；

(8) 具有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；

(9) 具有一定的酒店品牌和文化建设、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

课程设置要求：强化课程思政。梳理每一门课程蕴含的思想政治教育元素，发挥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。

教学过程要求：进一步落实国家通用语言文字的规范和标准，推行教育教学语言文字规范。教师在教学中普通话标准，表达清晰流畅，板书清楚文字规范。

(一) 公共基础课

课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	学时
思想道德与法治	以社会主义核心价值观为引领，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，提高学生的思想道德素质和法律素质，培养学生良好的职业素养。培养学生的科学人文素养、批判思维和创新精神，树立对待人生历程中各种矛盾的正确态度和掌握科学的处理办法，把个人利益和集体利益结合起来，把个人梦与中国梦的实现结合起来，成为以民族复兴为己任的时代新人。	通过对教材中新起点新征程、走好新时代长征路、注入人生指路明灯、培育当代家国情怀、坚守价值观自信、引领道德风尚、尊法学法守法用法等内容的学习，引导学生深入了解和感悟新时代的内涵，树立中国特色社会主义的共同理想；引导大学生将远大的理想与对祖国的高度责任感、使命感结合起来，弘扬民族精神和时代精神；帮助大学生深刻认识道德在社会生活中的重要作用，自觉继承中华民族优良道德传统，努力提高道德修养的自觉性；全面领会习近平新时代中国特色社会主义思想，懂得运用法律知识维护自身权利，能履行法定义务。	36
形式与政策	使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、基本判断和基本结论，运用正确分析形势的方法、理解政策的途	通过从思想引领、经济改革、政治建设、稳定发展、筑梦青春、国际格局、进中求稳、合作共赢、地区热点、国际格局、	16

	径,理解和掌握我国的基本国情、党和政府的基本治国方略,形成正确的政治观,学会用习近平新时代中国特色社会主义思想的立场、观点和方法观察分析形势,理解和执行政策。	国际、国内时事热点等十二个专题内容的系统学习,引导学生正确认识国际国内形势、正确理解党和国家方针、政策,用党的路线方针政策统一大学生的思想行动,逐步树立大学生的形势观、政策观,培养学生的家国情怀,坚定大学生的理想信念,做肩负民族复兴起历史使命的时代新人。	
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	深刻理解毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想、科学发展观的科学涵义、形成发展过程、科学体系、历史地位、指导意义、基本观点及中国特色社会主义建设的路线方针政策等,坚定在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的信念,运用马克思主义的立场、观点和方法,提高分析解决现实问题的能力,并且在未来的职业生涯中,坚定不移走中国特色社会主义道路,为实现中华民族伟大复兴的中国梦而承担起历史使命。	通过对毛泽东思想(新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果)、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观等内容的学习,使学生掌握马克思主义中国化的历程和理论成果,确立中国特色社会主义的共同理想和信念,坚定马克思主义信念,增强理解与执行党的基本理论、基本路线、基本纲领、基本经验的主动性和自觉性,认识和分析当今中国的实际、时代特征,进一步培养学生独立思考和解决问题的能力。	28
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容;掌握中国特色社会主义的总任务理论,“五位一体”总布局理论,“四个全面”战略布局理论,习近平的强军思想、经济思想、法治思想、生态文明思想和外交思想。培养学生善于发现问题、正确认识问题、分析问题和解决问题的能力;培养学生正确认识社会、积极面对社会、较好适应社会和服务社会的能力;培养学生的主人翁意识和强烈的社会责任感;培养学生的艰苦奋斗意识和吃苦耐劳的行为习惯;培养学生的大局意识和集体主义精神;培养学生的团结协作意识和奉献精神;培养学生爱校爱班、尊敬师长、关爱同学的文明意识和良好的道德情操;培养学生口头表达、语言文字、社会交往、办事、管理等具体能力。	课程紧紧围绕习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想这一主题,以“十个明确”和“十四个坚持”为核心内容和主要依据,对习近平新时代中国特色社会主义思想作了全面系统的阐述。通过学生对习近平新时代中国特色社会主义思想学习领会,明确习近平新时代中国特色社会主义思想,是新时代中国共产党的思想旗帜,是国家政治生活和社会生活的根本指针,是当代中国马克思主义、二十一世纪马克思主义,树立实现中华民族伟大复兴的共同理想,坚定在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的信念,增强在党的领导下全面建设社会主义现代化国家的自觉性和坚定性,成为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。	48
“四史”——党史	通过对四史的学习,帮助大学生认识党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史。了解中国人民走上以共产党为领导力量的社会主义道路的历史必然性;了解实行改革开放和现代化建设的重大意义,联系中国现代化建设事业取得的巨大成就,懂得中国选择社会主义的正确性;进一步树立“只有社会主义才能救中国,只有社会主义才能发展中国”的信念,坚定不移的走中国特色社会主义道路。	中国共产党以马克思主义思想为指导,在实践过程中不断吸取历史经验,顺应时代变化来推进党的政治制度建设,成为具有强大政治领导能力的成熟政党;党的十八大以来,中国共产党提出深化经济体制改革,推进经济结构战略性调整,全面提高开放型经济水平,同时强调实施创新驱动发展战略的重要性,稳步向小康社会发展;改革开放,是十一届三中全会中国开始实行的对内改革、对外开放的政策,实质是在新的时代背景下为人民谋福祉,为民族谋复兴;建国以来,我国积极探索社会主义建设道	4

		路，改革开放四十年来，社会主义不再是外来的理论知识，而逐渐扎根于中国的土地，产生具有中国特色的社会主义，形成了毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系，为世界社会主义再创辉煌。	
大学语文	在以往语文学习基础上，使学生具备日常生活和职业岗位所需的阅读、理解、欣赏、表达等语文能力。储备必要语文知识，为继续深造、终身学习奠定基础。通过文化熏陶，养成良好个性，形成健全人格，成为有担当，有创新意识，爱岗敬业的合格职业劳动者。	应用文常用类型写作、古今中外文学作品阅读与鉴赏、普通话及口语表达。 教学要求：感悟文学作品蕴含的美好情愫和人文关怀，明确社会人应具备的道德观和责任感。通过口语练习提高听说能力，通过应用文写作练习，能写出格式规范、符合要求的应用文。	48
大学英语	高等职业教育专科英语课程的目标是全面贯彻党的教育方针，培育和践行社会主义核心价值观，落实立德树人根本任务，在中等职业学校和普通高中教育的基础上，进一步促进学生英语学科核心素养的发展，培养具有中国情怀、国际视野，能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。	Book 1 : Unit 1 Education 、 Unit 2 Friendship Unit3 Gifts、 Unit4 Movies、 Unit 5 Our Earth、 Unit 6 Part-Time Jobs; Book 2: Unit 1 New Fashions、 Unit 2 Our Living Environment、 Unit 3 Fast Food、 Unit 5 Modern Communication、 Review Test 1、 PRETCO. 教学要求：1. 坚持立德树人，发挥英语课程的育人功能；2. 落实核心素养，贯穿英语课程教学全过程；3. 突出职业特色，加强语言实践应用能力培养；4. 提升信息素养，探索信息化背景下教与学方式的转变；5. 尊重个体差异，促进学生全面与个性化发展。	48
体育	培养健康第一的体育锻炼理念，增强学生体质，增进身心健康，提高体育理论知识与技能。激发学生体育运动兴趣，培养终身体育意识。	主要内容：足球、篮球、排球、羽毛球、健美操。 教学要求：依据课程标准制定教学计划，严格按照教学计划安排教学内容。	48
信息技术	通过本门课程的学习，学生应当了解计算机的基础理论知识，能掌握 Windows 操作系统的基本操作，能完成文字处理、表格设计、幻灯片制作、Internet 访问及电子邮件收发等基本操作。	计算机基础知识、Windows 操作系统、Word 字处理软件、Excel 电子表格、幻灯片的设计与制作、计算机网络基础。通过学习使学生熟练应用上述工具，处理日常工作。	48
职业生涯规划	培养大学生树立起职业生涯发展的自主意识和就业观念，促使大学生较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会职业环境；学会撰写适合自己职业发展的职业生涯规划书。	1.学习职业与职业生涯规划概念，树立正确的职业观和就业观。 2.培养职业生涯与职业生涯规划意识。 教学要求： 1.具有高尚的思想道德修养和政治素养，潜移默化的影响和规范学生的思想行为，提升学生的政治思想品质。 2.具备一定的职业生涯规划知识理论，为学生提供恰当的职业生涯规划 and 就业指导。 3.具备指导学生编制职业生涯规划书、熟悉职业生涯规划基本要求和流程，指导学生撰写职业生涯规划书的能力。	4 + 0.4
创新创业	培养和提升大学生创新思维和创新意识的形成；激发学生的创新精神、创业精神、	1.充分认识创新创业社会价值，树立正确的创新创业观念。	16

指导与训练	时代精神和团队精神，强化创业能力和创新创业自信心；提升学生的创新思维能力和创业能力；培养学生的职业道德、职业精神和行业操守；强化民族自信心和国家自豪感。	<p>2.大学生创新人格的探索和培养途径。</p> <p>3.培养大学生创新思维能力，打破思维定势障碍能力提升。</p> <p>4.学会创新创业技术应用和创业能力培养。</p> <p>5.学会编制创业计划书、了解路演展示基本要求。</p> <p>教学要求：</p> <p>1.具有高尚的思想道德修养和勤奋、创新的敬业精神。以自己的思想觉悟与政治素养，潜移默化的影响和规范学生的思想行为，发挥自身榜样的力量，提升学生的思想品质。</p> <p>2.具备具备一定的创新创业知识理论结构，比较了解有关创新创业指导的理论、法律法规及国家政策。为学生提供恰当的创新创业指导和就业指导。</p> <p>3.具备指导学生编制创业计划书、熟悉路演展示基本要求，指导学生参加创新创业大赛的能力。</p>	
就业指导	坚持以人为本为理念，以科学发展观为指导，以培养学生职业素质为出发点，以提高大学生就业竞争力为核心，全面提升大学生综合素质和就业能力，最终帮助大学生实现成功就业。	<p>1.帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导学生充分认识自我，合理调整职业预期，积极主动参与就业活动。</p> <p>2.帮助大学生了解求职择业的基本常识，掌握简历技巧、招聘流程、职场礼仪、面试技巧等，提升就业竞争力。</p> <p>3.帮助大学生熟悉就业的基本程序，把握求职机遇，树立法律意识和诚信观念，预防求职陷阱。</p>	16
心理健康教育	宣传普及心理保健知识，学习并掌握自我心理调适方法；指导学生处理好学习成才、人际交往、情绪调节、恋爱情感和挫折应对等方面的困惑，化解心理问题，预防心理疾病和危机事件发生；指导大学生树立自我意识，学会正确认识评价自己，悦纳自我；增强社会生活的适应能力、自我管理能力、学习发展能力、人际交往能力、情绪管理能力、压力管理能力与问题解决能力；优化大学生心理品质，培养健全人格，开发大学生心理潜能，促进全面成才。	围绕心理健康概述与自我意识、大学生学习心理与网络心理调适、大学生情绪管理与压力管理、恋爱心理与心理危机应对等心理知识进行讲授，同时开展大学生心理素质提升训练与实践。通过学习，使学生了解心理健康的基本知识，明确维护心理健康的重要性，掌握自我调适的方法；同时，培养学生社会生活的适应能力、自我管理能力、学习发展能力、人际交往能力、情绪管理能力、压力管理能力与问题解决能力，树立正确的心理健康观念，学会处理日常生活中的心理困惑，化解心理问题，预防心理疾病和危机事件发生。	12
军事理论	通过理论课教学，使学生掌握基本军事理论，增强学生国防观念、国家安全隐患意识和忧患意识，提高学生综合国防素质。	<p>1.中国国防</p> <p>2.国家安全形势与战略选择</p> <p>3.军事思想--习近平强军思想的伟大力量</p> <p>4.现代战争</p> <p>5.信息化武器装备及其运用。</p>	12
中华优秀传统文化	通过本课程学习，让学生了解中华优秀传统文化的思想精华。了解甘肃，热爱甘肃，建	中华优秀传统文化类型和儒佛道思想。学习儒家五常四维八德，体会传统思想在生	8

传统文化	设甘肃。知道专业史所蕴含的文化现象和本质。提高文化素养,感知文化魅力,吸纳文化精髓。	活观念和社会习俗中的影响。 了解甘肃地域文化特色及甘肃丰富旅游资源,梳理家乡文化的优势。 了解农耕(园艺、园林、畜牧、饮食、养生等)文化或专业史中文化成果,明确文化是生产力。	
专业 (实验 室) 安全 与劳 动	通过劳动教育,使学生能够理解和形成马克思主义劳动观,牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念;体会劳动创造美好生活,体认劳动不分贵贱,热爱劳动,尊重普通劳动者,培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神;具备满足生存发展需要的基本劳动能力,形成良好劳动习惯。 使学生对实验室有系统的了解,全面认识实验室工作的特点及安全要求;使学生具备基本的实验室安全知识,掌握应急及急救方法。	劳动精神、劳模精神、工匠精神。养成认真负责、吃苦耐劳的品质和职业意识;具有劳动自立意识和主动服务他人、服务社会的情怀;培育学生精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。使学生增强诚实劳动意识,积累职业经验,提升就业创业能力,树立正确择业观,具有到艰苦地区和行业工作的奋斗精神,懂得空谈误国、实干兴邦的深刻道理;注重培育公共服务意识,使学生具有面对重大疫情、灾害等危机主动作为的奉献精神。 培养学生科学的生命观和实验观,强化学生实验室安全意识。	6
国家 安全 教育	通过国家安全教育学习,使学生能够理解中华民族命运与国家关系,践行总体国家安全观。系统掌握总体国家安全观“十个坚持”的内涵和精神实质。理解中国特色国家安全体系,树立国家安全底线思维,将国家安全意识转化为自觉行动,强化责任担当。	国家安全的重要性,我国新时代国家安全的形式与特点,总体国家安全观“十个坚持”的内涵、重点领域(政治、国土、经济、网络、文化、社会、生态、生物安全等)和重大意义,以及相关法律法规。	16

(二) 专业基础课

课程 名称	课程目标	主要内容与教学要求	学时
酒店 运营 管理	通过本课程的学习,使学生了解现代酒店行业服务与运营管理相关知识和管理方法,能够加强职业道德、培养艰苦奋斗的精神和立业创业的本领,牢固树立以顾客为中心的酒店市场营销理念,熟悉酒店市场营销活动的基本过程,掌握酒店市场营销各环节的基本操作方法,能制订酒店市场营销计划,并能把酒店市场调研和分析方法与行业应用相结合,同时,具有酒店信息收集能力、酒店市场机会识别能力、以及团队合作精神。	讲解各种营销理念;酒店产品所面临的宏观环境、微观环境;酒店整体产品理论知识;酒店产品生命周期理论;不同的酒店营销渠道;酒店营销渠道选择的影响因素;熟悉酒店促销的各种手段。据酒店营销工作的具体内容将教学内容分为五个模块:酒店市场营销环境分析、酒店消费者行为分析、酒店市场营销调研、酒店目标市场选择和市场定位、酒店市场营销策略组合。	54
酒店 管理 概论	通过本课程的学习,使学生全面了解酒店业的基本状况,系统掌握酒店管理的基本知识、基本理论、基本原理和科学方法,为进一步学习和研究酒店部门业务管理以及从事与酒店业相关工作提供必要的知识准备。课程紧紧围绕酒店管理的各个环节而展开,	从酒店发展简史、现代酒店业、餐饮业概述、住宿业概述到现代酒店经营管理(把酒店管理划分为职能管理和业务管理两大主题,围绕着酒店的经营管理、酒店营销管理、酒店服务管理、酒店人力资源管理、酒店信息与	60

	具有较强的新鲜感和时代感。	财务管理、酒店物资设备与安全管理、酒店危机管理)全面介绍了现代酒店业管理的各个层面。	
旅游实务	通过本课程的学习,让学生全面了解旅游、旅游学、旅游业、旅游管理的相关理论体系。使学生理解掌握有关的旅游概念、基本知识及旅游学理论,掌握旅游活动的本质、内容、种类、表现形式以及发展旅游业的基本要素及各要素之间的相互关系,认识旅游活动发展的基本规律,了解社会经济发展与旅游活动的关系,旅游对接待地区的基本影响以及旅游和旅游业的发展趋势,使其能够以专业的眼光理解、分析现实中存在的各种旅游现象,从而提高学生的旅游素养,为其他旅游理论的学习和今后的工作奠定良好的基础。旅游基础知识的内容完善了学生的知识结构,丰富了学生的知识内容,内化为能力后可以提高学生的综合素质并提高对客服务水平。	<p>主要包括旅游的概念及特点、旅游发展简史(古代、近代、现代);旅游业的三要素,旅游者、旅游资源和旅游业的构成(旅行社、景区、交通等)、旅游产品、旅游市场(国际、国内)和旅游业的影响(经济、社会、环境)、旅游业的发展前景。</p> <p>掌握旅游的概念、性质与特点;旅游的产生与发展;旅游者的特点;旅游资源的特点与分类;中国自然旅游资源;中国人文旅游资源;了解旅游业和旅游市场;旅游效应等。</p>	60
酒店商务英语	通过本课程的学习,培养学生的交际能力,流利准确地用英语与外国客人进行交流沟通,并为之提供优质服务的能力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。	<p>酒店服务工作环境中的客房预订、接待 入住、退房离店、礼宾服务、商务中心服务、总机服务、各项客房服务、餐位 预订、引座点菜、席间服务、结账、康乐服务等各项酒店业务英语服务工作;</p> <p>酒店服务各项工作任务的基本服务流程和要点,掌握用英语进行酒店各部门服务工作所必备的、基础的专业术语和表达句。</p>	56
酒店人力资源管理	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。	<p>学习酒店人力资源管理的过程及主要内容,了解我国酒店 HRM 现状;</p> <p>明确人力资源需求预测和供给预测的流程和预测方法;正确理解工作分析的作用、意义和工作说明书的编写格式及应用;熟悉招聘流程,掌握面试方法与技巧;了解绩效考评信息管理;了解酒店薪酬管理,掌握薪酬体系的设计;系统阐述酒店员工培训的特点和原则说明如何进行培训效果评估;了解酒店劳动争议的处理程序。</p>	56

(三) 专业核心课

课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	学时
旅游服务礼仪 (酒	通过本课程的学习,使学生掌握酒店服务人员的仪容仪表、仪态、语言艺术运用、会议服务礼仪、国际接待礼仪等方面的规范,使学生能	本课程主要包括酒店服务人员的仪容仪表和仪态、酒店服务的语言艺术、会议服务礼仪、国际接待礼仪、我国主要客源国和地区以及少数民族的习俗和礼节等内容,通过本课程的学习	54

店职业素养)	够把酒店服务礼仪的理论知识运用到实际操作中。培养良好的工作作风,提高对客服务的能力和素质。	习,要求学生掌握酒店对客服务过程中的礼仪规范,提高自身的实践技能。	
食品营养与卫生	通过本课程的学习,使学生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;掌握如何改善营养,预防食品污染、食品中毒和其他食源性疾病,并能运用于合理营养与膳食的实践,指导宾客平衡饮食,合理搭配膳食结构。注重培养学生对实际食品卫生问题具体分析及卫生监督管理的能力,以便为后续的工作实践和就业奠定坚实的基础。	主要学习人体需要的营养素和能量;各类食品的营养价值;科学烹饪与营养、膳食结构、特殊人群的营养与膳食;食品卫生学基础;各类食品的卫生;食物中毒及预防、食品添加剂;现代饭店食品卫生管理与食品卫生安全法制管理	56
餐饮经营管理	通过本课程的学习和训练,了解餐饮服务的基本技能、餐饮服务程序及方法、菜点知识、酒类知识、软饮料知识、餐饮服务人员的基本素质等餐饮服务的相关理论知识,掌握餐饮服务的基本技能。成为能胜任高星级酒店餐饮服务管理工作,并初步具备领班、主管管理能力的高技能人才。	全面掌握餐饮服务的主要环节,中餐服务、西餐服务和宴会服务的服务程序,服务标准和服务技巧;熟悉餐饮部的组织机构设置、餐饮部服务人员基本素质、中西餐台造型设计与布置;了解酒店餐饮促销策划,餐厅菜单的设计、餐饮服务质量管理与控制,了解餐饮营销基础知识。	86
前厅与客房管理	通过本课程的学习和训练,掌握酒店前厅、客房服务与管理的基本知识,熟悉饭店前厅、客房部运行与管理的基本程序和方法,具有熟练的礼宾大厅服务、预订服务、总台接待与收银服务、商务中心服务、总机服务、客房服务等技能,成为能胜任高星级酒店前厅客房服务工作,并初步具备领班、主管管理能力的高技能人才。	客房预订的渠道与方式,前厅接待与总机服务,客房的销售与房态管理,根据《客情预报总表》帮助客人做出客房选择,妥善处理婉拒的订房要求,酒店客房卫生相关标准,客房设备、设施的配备知识,客房类型及布置要求,客房运营知识,客房布草洗涤的相关知识,洗衣、皮革清洗、保养常识等。	86
中国旅游地理	通过本课程的教学,让学生初步掌握旅游地理学科的基本理论和方法,重点掌握中国旅游资源的基本特征和时空分布及其形成的原因,掌握各分区最具特色的优势旅游资源,主要旅游区和景点及其旅游价值以及重要旅游线路,从而全面认识中国旅游国情,深刻理解旅游兴国战略,树立为中国旅游业发展贡献力量的信念;同时,通过本课程的教学,培养学生的创新精神,提高学生的专业素质与能力。	主要学习各类旅游资源的旅游价值、空间分布规律;我国重要旅游景点的空间分布;学习与了解中国不同地域的景观特色,能正确解释其地理成因及旅游人地关系等。教学要高等职业教育特点出发,以适应“新旅游”时代需要和应用为目的,突出旅游地理课程的基础性、实践性特色,以必须够用为主,讲清中国旅游资源和各分区旅游资源的分布特点,结合实际强化训练,突出适应性、实用性和针对性,注意课堂讲授和实地考察相结合,尽量采用多媒体教学手段。	60

(三) 选修课

课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	学时
酒店安全与法规	通过本课程的学习,使学生理解酒店安全与法规的概念,定义、范围;掌握我国与国际现有的主要有关酒店安全方面的法律法规;学会制定酒店安全标准;了解食品卫生许可证、保健食品、ISO 质量管理体系认证的程序和体系文件编制方法。注重培养学生的法律意识和对法规的重视,成为懂法规、重安全的酒店从业技能人才。	酒店安全法规基本内容、作用和意义;标准化的方法原理、制定标准的原则;标准的制定程序;相关法律法规、程序性文件等及其在酒店中应用等,通过案例教学、现场教学、社会调查等方式,使“强制性”教学活动变为“主动性参与”教学活动,突出学生主体作用。	30
文化产业创意与策划	通过本课程的学习,让学生了解文化产业的发展现状,我省文化产业现状,培养学生艺术文化鉴赏能力、文化行业的观察和把握能力;掌握文化创意项目策划管理的基本理论和基本运作模式,了解文化创意项目策划面临的基本问题及掌握解决问题的方法,培养学生文化创意项目策划和咨询的基本能力,为后续课程的学习和未来职业生涯奠定基础。	文化创意产业的基本要素和特性,文化创意产业发展趋势,文化创意策划的基本要素与原理,文化创意策划的基本流程,文旅项目策划的调研方法,创意与文旅企业管理,文旅产业园区策划。	42
茶文化与茶艺	通过本课程的学习,使学生具有茶艺、茶文化方面的基本知识和基本技能,理解茶叶相关知识与发展,掌握茶艺发展、茶艺场景布置要求及茶艺服务、表演等知识,具备从事茶艺工作的技能。学生通过普及茶技艺,传承中华民族优秀的传统文化,通过修习茶艺,培养学生的思想情操、审美素养、礼仪风范。同时注重学生“文化熏陶”和“技能训练”的培养,广泛涉猎与茶艺相关的中国传统文化艺术,触类旁通,提升学生的综合素质,适应社会需求,提高职业技能,拓展就业空间。	中国茶艺概述 (茶艺的概念体系,茶艺与茶道的关系,中国茶起源和饮茶方式的演变,熟悉我国的饮茶民俗);茶基础知识(茶叶的生产概况、茶叶的商品分类,茶叶的品鉴方法,茶叶储藏基础知识);茶具的识别及配备;茶艺六要素(人、茶、水、器、境、艺);茶艺礼仪(茶艺人员的仪表要求、仪态要求、语言表情要求,涉外礼仪相关知识)。	44
酒水制作与咖啡制作	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。并为学习相关后续课程,如综合实训等课程打下一定基础。结合课程的教学,培养学生的动手能力和创新能力。 通过本课程的学习,使学生了解咖啡豆的种类、研磨和烘焙方法以及咖啡器具的使用和保养,初步掌握各种咖啡的调制方法,具有初步的咖啡调饮能力。	酒水分类及识别能力,了解六大基酒的识别及服务能力,熟悉配制酒的识别和服务,能够配制出经典鸡尾酒并具备酒吧接待服务能力。 了解咖啡豆的理论知识,掌握评价咖啡豆质量的标准,了解常见冲泡方法及咖啡饮品,能够独立完成咖啡豆的研磨、冲泡及经典产品出品并具备咖啡吧接待服务能力,了解咖啡的烘焙技巧。	60

宴会服务与设计	通过本课程的学习,使学生了解宴会的分类、特点,宴会厅的布置,宴前策划工作,掌握宴会服务程序与操作标准。掌握酒店宴会部工作的高素质技能型人才必备的专业理论知识,具备从事宴会设计与服务实际工作要求的技能,具有良好的接人待物、察言观色等职业素质,具备了良好的服务礼仪、礼貌,具有较好的服务意识,职业道德和爱岗敬业精神。成为能胜任高级宴会服务工作,并初步具备宴会设计、管理能力的高技能人才。	宴会的基本知识(概念,组织架构,宴会服务的安排,宴会厅设备概述,宴会作业流程,中式宴会摆设及服务,西式宴会摆设及服务,鸡尾酒会与自助餐的摆设及服务技巧,外烩的安排,宴会中葡萄酒的服务技巧,餐饮部门和宴会部的作业准则,宴会礼仪等。);宴会设计(商务宴会设计、家庭宴会设计、主题宴会设计)	46
会展服务与管理	通过本课程的学习,使学生了解会展服务与管理的重要性,了解会展服务与管理在员工的职位,会议服务与管理在会展策划、实施及评估中的作用。通过会展概述、会展服务、会展服务理念和质量管理理念树立会展服务价值链、网络化创新优质会展服务价值链。使学生了解会展服务流程的概念、特点、了解会展服务流程管理。成为能胜任高级别会展服务工作,并初步具备管理能力的高技能人才。	课程阐述了如何掌握会展服务市场要素、会展行业服务体系,会展服务价值链,会展服务流程的概念、特点、会展服务流程管理,会议的报到、会议安全保卫、以及会议的其他服务与管理与管理项目,会展组织服务、会展场地服务、展览展示工程服务、会展配套服务的内容和方法,会展服务流程、会议服务项目设计流程及内容、会展专业配套服务项目设计、展览策划流程和会展人员的服务技能。会展工作人员的公关礼仪知识。	30

七、教学进程总体安排

1、教学活动时间安排表

学期		一	二	三	四	五	六	合计
教学周数		20	20	20	20	20	20	120+3.8*
课堂理论与实验教学(周)		13.6	15	14	15			57.6
实践活动(周)	教学实习		0.6	2				2.6
	顶岗(毕业)实习						18+2*	18+2*
	入学教育	1						1
	国防教育及军训	2+0.8*						2+0.8*
	毕业汇报及毕业教育						2	2
	公益劳动		0.4					0.4
	职业技能鉴定(含1+X证)							
	职业生涯规划与就业指导	0.4			1			1.4
生产性教学实习						20+1*		20+1*
机动(周)		1	2	2	2			7
考试(周)		2	2	2	2			8
注:机动1周为上半年“五一”和运动会,下半年为“十一”。*为假期间实习。								

2、公共基础课和公共选修课

课程类别	编号	课程编码及名称	课程性质	总学时	理论学时	实验学时	教学实习周	周学时/上课周						学分	考核方式		备注
								一	二	三	四	五	六		考试	考查	
公共基础课	1	思想道德与法治	必修	36	36	4*		3/12						3	√		课外
	2	形势与政策	必修	16	16	8*		2/2	2/2	2/2	2/2			1		√	
	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修	28	28	4*			3/9					2	√		课外
	4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修	48	48	4*			4/12					3	√		课外
	5	“四史”——党史	必修	4	4			2/2						0.2		√	课外
	6	大学语文	必修	48	48			2/12	2/12					3	2	1	
	7	大学英语	必修	48	48			2/12	2/12					3	1	2	
	8	体育	必修	48	8	40		2/12	2/12					3		√	课外
	9	信息技术	必修	48	18	30		4/12						3	√		
	10	职业生涯规划	必修	4	4		0.4*	2/2						1		√	课外
	11	军事理论	必修	12	12			2/6						1		√	课外
	12	创新创业指导与训练	必修	16	16			2/8						1		√	课外
	13	心理健康教育	必修	12	12				2/6					1		√	
	14	就业指导	必修	16	10	6					2/8			1		√	讲座
	15	中华优秀传统文化	必修	8	8				2/4					0.5		√	课外
	16	专业（实验室）安全与劳动教育	必修	6	6	12*			2/3					0.3		√	
	17	国家安全教育	必修	16	10	6					2/5			1		√	讲座
	小计			414	332	82	0.4*	17	15		2			28			
公共选修课	18	高等数学	选修	60*	60*						4/15			4		√	理工类
	19	大学语文	选修	12*	12*									0.3		√	文科类
	20	普通话与经典诗朗诵	选修	16	4	12		2/2	2/2	2/2	2/2			1		√	
	21	素质拓展	选修	6*		6*										√	随劳动
	22	人文素质通识课（网络）	选修	32	32			1-4 学期完成						2		√	
	23	美育（网络）	选修	32	16	16		1-4 学期完成						2		√	课外
		艺术限定性选修课（网络）															
	24	各类讲座、活动（思政实践）	选修	32*	16*	16*								2*		√	课外
	小计			80	52	28								5			

3、专业基础课、专业核心课和选修课

课程类别	编号	课程名称	课程性质	总学时	理论学时	实验学时	教学实习学时	周学时/上课周						学分	考核方式		备注
								一 13.6	二 15	三 14	四 15	五	六		考试	考查	
专业基础课	25	酒店运营管理	必修	54	38	16		4						3+0.6	√		
	26	酒店管理概论	必修	60	42	18	0.6		4					4	√		
	27	旅游实务	必修	60	44	16			4					3	√		
	28	酒店商务英语	必修	56	38	18				4				3.5	√		
	29	酒店人力资源管理	必修	56	38	18	0.5			4				3.5+0.5	√		
	小计			286	200	86	1.1	4	8	8				17+1.1			
专业核心课	30	旅游服务礼仪（酒店职业素养）	必修	54	38	16		4						3	√		
	31	食品营养与卫生	必修	56	38	18	0.5/0			4				3.5+0.5	√		
	32	餐饮经营与管理	必修	86	50	36	0.5/0			4	2			5+0.5	√		
	33	前厅与客房管理	必修	86	50	36	0.5/0			4	2			5+0.5	√		
	34	中国旅游地理	必修	60	52	8					4			4	√		
	小计			342	228	114	1.5	4		12	8			20.5+1.5			
专业选修课	35	酒店安全与法规	选修	30	30	0			2					2		√	
	36	文化产业创意与策划	选修	42	30	12				3				2.5		√	
	37	茶文化与茶艺	选修	44	30	14					3			3		√	
	38	酒水制作与咖啡制作	选修	60	52	8					4			4		√	
	39	宴会服务与设计	必修	46	40	6					3			3		√	
	40	会展服务与管理	选修	30	30	0					2			2		√	
	小计			248	208	40			2	3	12			16.5			
合计				1374	1024	350	2.6	25	25	23	22		87+2.6				
实习	41	生产性教学实习	必修	600		600								20	校企 评价		
	42	顶岗实习	必修	540		540								18			
	43	寒暑假（生产性+顶岗）实习	必修	90*		90*								3*			
合计				1140		1140							38				
总计				2514	1024	1490	2.6	25	25	23	22		125+2.6				
文字符号说明：*不计入总学时、总学分																	

4、教学实习周数分配表

序号	课程名称	各学期教学实习周数分配（周）						合计
		一	二	三	四	五	六	
1	酒店管理概论		0.6					0.6
2	酒店人力资源管理			0.5				0.5
3	餐饮经营与管理			0.5				0.5
4	前厅与客房管理			0.5				0.5
5	文化产业创意与策划			0.5				0.5
小计			0.6	2.0				2.6

5、公共选修课安排表

序号	课程名称	建议学时	理论学时	实践学时	学分	考核	备注
1	普通话与经典诗朗诵	16	4	12	1	考查	一年级随语文同开
2	人文素质通识课（网络）	32	32		2	考查	超星尔雅平台
3	艺术导论	32	16	16	2	考查	艺术限选课 （超星尔雅平台）
4	大学美育	32	16	16	2	考查	
5	音乐鉴赏	32	16	16	2	考查	
6	美术鉴赏	32	16	16	2	考查	
7	影视鉴赏	32	16	16	2	考查	
8	戏剧鉴赏	32	16	16	2	考查	
9	舞蹈鉴赏	32	16	16	2	考查	
10	书法鉴赏	32	16	16	2	考查	
11	戏曲鉴赏	32	16	16	2	考查	

备注：1.每个学生在校学习期间，至少要在公共艺术限选课程中选修1门并且取得2学分，其他选修课可根据学院每学期开设情况选修。

6、思想政治理论课实践教学

活动主题	活动形式	活动内容	活动目标	开设学期	活动地点
继往开来 不负青春	座谈沙龙、观看影片、红色故事汇、道德小品、演讲、朗诵等形式	1. 开展“喜迎二十大·感悟祖国发展”专题实践活动 2. 开展“知农爱农强农兴农” 献礼学校115周年服务性学习专题实践活动 3. 开展“我们在行动”志愿服务专题实践活动	深入贯彻落实习近平新时代中国特色社会主义思想，引导师生将“思政小课堂与社会大课堂”相衔接，将“知国、爱国、兴国”的爱国奉献情怀，深化为新时代“服务社会、热爱人民、复兴中华”的实际行动。	1	校内
				1	
				1	
				1	
永远跟党走 奋进新征程	大学生讲思政课	开展红色爱国主义、民族精神和时代精神、校园食品安全保障、乡村	全面推动党的二十大精神 and 习近平新时代中国特色社会主义思想	2	校内

		振兴等主题实践	想进教材、进课堂、进头脑，着力推动大学生日常思想政治教育和思想政治理论课深度融合，引导学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识时代责任和历史使命，正确树立担当观，不断坚定四个自信。	2	
				2	
				2	

7、各类讲座

序号	主讲人	职称及专业	讲座名称	开设学期	地点	参加人员
1	行业专家	酒店职业经理人、旅游大类	酒店行业现状	1	校内或校外	旅游专业学生
2	企业人力资源总监	人力资源管理师、工商管理	行业需求、岗位认知	1	校内或校外	旅游专业学生
3	行业专家	职业经理人、旅游大类	文旅行业展望	2	校内或校外	旅游专业学生
4	企业高管	经济师、旅游大类	文旅企业管理经验及感悟分享	2	校内或校外	旅游专业学生
5	优秀管培生	管理助理、旅游大类	工作经历分享	3	校内	旅游专业学生
6	OTA 省级管理人	OTA 甘肃负责人、旅游大类	新疫情下酒店业 OTA 现状	3	校内	旅游专业学生
7	企业管理人	职业经理人、旅游大类	分享成功经验传递企业家精神	4	校内或校外	旅游专业学生
8	企业经理	管理师、旅游大类	大学生如何更好地走进企业	4	校内或校外	旅游专业学生

8、各类活动

活动主题	活动形式	活动内容	活动目标	开设学期	活动地点
大学生管理制度	考试	制度规范学习	遵守学院规章制度	1	本班教室
国防教育	竞技活动	射击比赛	争先创优，支持国防，热爱祖国	1	本班教室
国家安全教育宣传月活动	线上学习	国家安全观	筑牢国家安全防线	2	本班教室
入党积极分子	党课	党章、党史、党规、政治理论等	坚定共产主义理想信念	2	本班教室
专业技能大赛	竞赛	烘焙产品大赛	提高专业技能	3	烘焙实训室
拒绝毒品从我做起	比赛	大学生禁毒知识网络答题	学习掌握禁毒知识，增强识毒、防毒、拒毒的意识和能力	3	本班教室
心理健康月系列活动	形式多样	心理健康干预	营造大学生身心和谐发展的心理氛围	4	本班教室
征兵宣传月	征兵宣传动	征兵	强化大学生参军保卫祖国的意	4	本班

	员会		识		教室
--	----	--	---	--	----

9、课程、学时结构比例

(1) 课程结构比例

课程类别	公共基础课	专业基础课	专业核心课	选修课	合计
学时数	494	313	387	248	1442
%	34.3	21.7	26.8	17.2	100

(2) 学时结构比例

类别	理论课	实践（实验+教学实习）	合计
专业课学时	640	318（240+78）	958
%	66.8	33.2	100
类别	理论课	实践（生产性+岗位+实验+教学实习）	合计
总学时	1024	1568（1490+78）	2592
%	39.5	60.5	100

八、实施保障

(一) 师资队伍

1、队伍结构

本专业教学团队共有 23 人组成，团队专兼比例适当，职称结构、学历结构、学缘结构、年龄结构、知识结构良好，教学队伍以中青年教师为中坚骨干，长期承担食品营养与检测专业核心课程的一线教学工作和实验指导工作，具有深厚知识积累和较丰富的教学经验，是一支能体现人才培养理念和教学改革精神并能圆满完成高职高专人才培养目标要求的师资队伍。

2、专任教师

具有高校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有高尚的师德，爱岗敬业，遵纪守法；原则上要求具有食品营养与卫生相关专业本科及以上学历，同时具有扎实的食品营养与卫生相关理论功底和实践能力；具有信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3、专业带头人

具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外行业、专业最新发展，能密切联系行业企业和用人单位，了解行业企业和用人单位对食品营养与卫生专业人才的实际需求，教学研究和沟通协调能力强，在本区域或本领域有一定的专业影响力。

4、兼职教师

主要从食品企业、餐饮企业、健康管理企业、食品检测机构等相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的食品营养与卫生专业知识和丰富的实际工作经验，具有较高的专业素养和职业能力，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。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实训基地。

1、专业教室基本条件

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 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、校内实训室（基地）基本要求

已建成相对完善的校内实训环境包括客房、餐厅、后厨、营销实训室等。

（1）营养综合实训室

配备电脑、膳食调查软件、营养配餐软件、人体解剖模型、病理解剖模型、人体护理模型、食物交换份模型、膳食宝塔、血压计、血糖仪、身高体重计等设备。用于人体解剖生理学基础、公共营养、健康管理等课程的教学与实训。

（2）餐饮实训室。

餐饮实训室应配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机等。中餐实训室配备直径 1.8m 餐桌、宴会餐椅、工作台、中餐摆台餐具等；西餐实训室配备 2.4m × 1.2m 餐桌、西餐椅、工作台、西餐宴会餐具等。用于中、西餐服务实训。

（3）客房实训室。

客房实训室应配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机、两种以上规格的床(2m×1.2m/2m ×1.8m) 及棉织品等，用于客房服务实训。

（4）酒吧实训室。

酒吧实训室应配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机、调酒用具、杯具、酒水等，用于调酒技能、酒吧服务实训。

3、校外实训基地基本要求

具有稳定的校外实训基地；遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，选择经营情况比较理想，拥有专业技术能手，人才培养、选拔体系比较完善的行业龙头企业

为校外实训基地，可供完成前厅、客房、餐饮、康乐、销售等岗位群核心技能的训练和跟岗实习；实训设备齐备，实训岗位和实训指导教师确定，实训管理及实训规章制度齐全。与专业建立紧密联系的校外实训基地达 5 个以上。

4、学生实习基地基本要求

本专业有不少于 4 个相对稳定的、高水平的饭店作为顶岗实习、课程见习、实训的基地。建设校外实训基地应遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，选择运作比较成熟，经营情况比较理想，专业上有能工巧匠，人才培养、选拔体系比较完善的行业龙头企业，校外实训基地应能完成餐饮、前厅、客房、康乐、销售等岗位核心技能的训练，承担学校综合实训和顶岗实习之需，能满足学院教学改革要求，配合学院开展订单试培养、模块化教学等人才培养模式的探索。

5、支持信息化教学方面的基本要求

具有利用数字化教学资源库、移动教学课堂、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字资源等。

1、教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参加的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。根据需要组织编写校本教材，开发教学资源。

2、图书、文献配备基本要求

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，方便师生查询、借阅。其中专业类图书、文献主要包括：行业政策法规资料，有关职业标准，有关食品营养与卫生的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书。

3、数字资源配备基本要求

应建设和配置与本专业相关的一定数量的多媒体素材（如图形/图像、音频、视频和动画）、教学课件、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、满足教学。

（四）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。倡导因材施教、因需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

坚持学生在学习过程中的中心地位，教师是学习过程的组织者与协调者来进行教学设计，重组教学内容，让学生学会观察、思考、认知，乐于学习、实践、创造，实现“教、学、做”一体化，将素质教育有机融入到教学内容之中，依托优势企业，充分挖掘和依靠校外兼职教师的潜力和技能。

（五）学习评价

对学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。提倡和鼓励实施学分制，允许学生根据需要提前或延期完成学业。允许、鼓励学生工学交替，提前就业或创业，企业年限不受学制限制，但企业年限一般不少于2年，最长不超过5年。

（六）质量管理

建立健全校院（系）两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

九、毕业要求

- 1、思想素质：操行评定合格。
- 2、身体素质：达到教育部、国家体育总局颁布的《国家学时体质健康标准》的要求。
- 3、学制：基准学制为3年，实行学分制教学管理模式，修业年限为3-5年。
- 4、学分：学生在校期间完成专业人才培养方案所规定课程学习且成绩合格，至少应修满127.6学分。
- 5、证书：在校期间取得全国计算机等级考试一级合格证书。选择取得酒店运营管理、餐饮服务管理、酒店收益管理、酒店管理师、茶艺师、侍酒师、品酒师、市场营销师等职业资格证书。

