

2023 级酒店管理与 数字化运营专业 人才培养方案

专业代码：540106

执笔人：_____ 叶丽君 _____

专业教师代表：_____ 陈秀芳、罗婷 _____

行业（或企业）代表：_____ 陈辰、李萱 _____

专业带头人：_____ 叶丽君 _____

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、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业生或具备同等学力者。

三、修业年限

实行弹性学制，基本修业年限为3年，允许学生在3-6年内完成学业。

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)	主要岗位类 别(或技术 领域)	职业资格 证书或技 能等级证 书举例
旅游大 类 (54)	旅游 类 (54 01)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	前厅服务(4-03-01-01) 客房服务(4-03-01-02) 旅店服务(4-03-01-03) 餐厅服务(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)	前台接待 客房协调 销售部协调 餐厅服务 酒吧调酒	茶艺师证 餐厅服务 员证 导游证、商 旅服务、电 子商务师

五、培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应旅游酒店行业发展需要，具备酒店接待服务、沟通、运营管理、数字化技术应用等能力，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养，掌握扎实的科学文化基础和消费者行为心理、营销、酒店督导管理及相关法律法规等知识和技术技能，面向旅游业、住宿业、餐饮业等职业群，能够从事酒店、餐饮、民宿等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的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

（一）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. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

4. 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；

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一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

6. 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

（二）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，熟悉酒店数字化和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、新理论、新技术。

（三）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，具备一定的英语听说、读写能力，熟练使用常用职业英语，并能进行一般业务沟通。

3. 具备创新意识，能创造性地开展工作，能够线上和线下对客服务，满足酒店宾客个性化要求。

4. 具备解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。

5. 具备酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理能力；

6. 具备餐厅摆台、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. 具备酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、新媒体运营与管理、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店数字化运营与管理能力；

8. 具备一定的酒店品牌与文化建设、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。

七、课程设置与学时学分安排

（一）课程设置

1. 职业素养与基础知识领域

包括：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；军事理论和军事技能；形式与政策、职业生涯规划；就业指导；大学生创新创业教育；体育与健康；信息技术；大学英语；心理健康教育；应用文写作；沟通与礼仪训练；管理学基础；闽商文化等。

2. 职业技术能力领域

（1）专业技能课程

包括：餐饮服务与数字化运营；宴会设计；茶艺基础；饮食文化；酒水服务与管理；前厅客房服务与数字化运营；康乐服务与管理；酒店人力资源管理；酒店市场运营；酒店督导管理等。

（2）专业核心课程

序号	专业核心课程	主要教学内容与要求
1	餐饮服务与数字	教学内容：

	化运营	<p>课程内容包括餐饮概述、中餐厅服务、西餐厅服务、酒水知识、餐厅员工管理、餐饮设备、用品管理、餐饮服务质量管理和餐饮安全管理等。</p> <p>教学要求：</p> <p>（一）知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解餐饮行业现状、发展趋势、餐饮企业的空间划分与规划要点。 2. 熟悉餐厅与厨房的合理定员和餐饮企业的类型与特点、餐饮企业组织机构与岗位职责。 3. 熟练掌握餐饮服务的基本服务技能、服务程序、服务标。 4. 掌握餐厅服务现场突发事件的预防和处理方式。 5. 掌握餐厅营销策略及营销技巧。 <p>（二）能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能根据餐饮企业的规模设计餐饮企业的组织机构。 2. 能操作餐饮服务的各项操作技能，能按标准服务程序进行服务。 3. 能根据餐饮企业的具体情况制定相应的采购保管规章制度。 4. 能对新开餐厅进行合理选址及布局设计。 5. 能对下一级员工进行餐厅理论及技能培训指导。 <p>（三）素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 树立爱岗敬业，竭诚服务的餐饮职业道德风尚。 2. 培养讲究卫生，注重仪容仪表等良好的职业态度与职业习惯。 3. 摒弃餐饮职业低人一等的观念，树立人格无贵贱，‘我为人人服务、人人为我服务’的观念。 4. 养成团队协作精神和敬业精神。 5. 具有一定的审美情趣和文化品位, 使学生能够成为旅游饭店餐饮业的形象代表。
2	前厅客房服务与数字化运营	<p>教学内容：</p> <p>前厅部的相关基本功能和重要地位，前厅部的技能和流程，包括总机服务、商务中心服务、礼宾服务、总台服务、宾客关系管理等前厅服务的流程及管理；客</p>

		<p>房部的相关基本功能和重要地位，客房部的技能和流程，包括客房楼层服务、客服中心服务、客房仓库管理等客房服务的流程及管理。</p> <p>教学要求：</p> <p>（一）知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握前厅部及客房部的基础知识、基本程序、基本方法和管理的基本技能； 2. 掌握前厅部及客房部基本功能和重要地位； 3. 掌握前厅部及客房部各项服务基本规程及各项服务的技能要求。 4. 熟悉信息化时代酒店前厅部及客房部管理方法和体系。 <p>（二）能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能灵活运用其基本理论和方法，解决前厅客房预定，礼宾、问讯、总机、商务中心等的实际问题； 2. 运用前厅及客房部工作人员与客人之间协调的理论与方法，能够接受和处理客人投诉的原则和技巧。 <p>（三）素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能从宏观的角度去认识酒店前厅部及客房部，树立正确的职业意识； 2. 具备语言交际能力，能够协调和处理客人投诉； 3. 具有良好的职业道德和行为规范。
3	酒店人力资源管理	<p>教学内容：</p> <p>包括员工档案管理、人力资源规划、职务分析与说明、招聘与录用、培训与开发、员工福利薪资管理、绩效管理、员工激励、人事调整、人事关系等。</p> <p>教学要求：</p> <p>（一）知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解酒店机构设置和人员配置。 2. 掌握酒店人力资源规划方法和理论知识，掌握酒店员工招聘的程序和方法， 3. 掌握酒店人力资源培训的要求与方法。 4. 掌握薪酬与激励运用的原则与方法。 5. 掌握酒店劳动关系主要种类及管理方法。

		<p>6. 理解职业生涯规划基础知识。</p> <p>(二) 能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 酒店人力资源规划能力。 2. 酒店员工招聘与录用的能力。 3. 策划和组织酒店员工培训的能力。 4. 酒店绩效管理与竞聘的能力。 5. 酒店薪酬管理能力。 6. 协调处理酒店员工劳动关系的基本能力，帮助和指导员工设计职业生涯规划的能力。 <p>(三) 素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生具备良好的职业道德素质，职业修养。 2. 做德才兼备人才。
4	酒水服务与管理	<p>教学内容：</p> <p>中外各类酒水特点、饮用方式、服务方法、经典鸡尾酒调制方法、咖啡调制方法，酒吧服务知识，酒吧经营管理知识等。</p> <p>教学要求：</p> <p>(一) 知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握酒水的基本概念； 2. 熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求； 3. 学会鸡尾酒的调制方法等。 <p>(二) 能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 酒水分类及识别能力； 2. 配制酒的识别和服务酒吧接待服务能力； 3. 四种鸡尾酒调制方法运用能力； 4. 鸡尾酒创新、创作能力； 5. 酒吧日常管理能力； 6. 鸡尾酒酒品成本控制和核算能力。 <p>(三) 素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备良好的团队合作精神和创新意识，有持续学习的能力； 2. 培养学生勤于思考，做事认真的良好作风； 3. 具有热爱所学专业，爱岗敬业的精神； 4. 具有较强的敬业精神，性格开朗、善于沟通、能承

		<p>受一定的工作压力；</p> <p>5. 思维活跃，具有开创精神，积极配合酒饮部进行市场策略的规划及实施。</p>
5	酒店市场运营	<p>教学内容：</p> <p>市场营销与营销管理哲学，酒店营销特征与管理战略，酒店市场营销环境，营销信息系统与营销调研，酒店客源市场及其细分，酒店产品设计与创新，内部营销与建立顾客忠诚，酒店产品定价，酒店营销渠道选择与管理，酒店产品促销等。</p> <p>教学要求：</p> <p>（一）知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 理解各种营销理念。 2. 熟悉酒店产品所面临的宏观环境、微观环境。 3. 理解酒店整体产品理论知识。 4. 掌握酒店产品生命周期理论。 5. 比较不同的酒店营销渠道。 6. 熟悉酒店营销渠道选择的影响因素。 7. 熟悉酒店促销的各种手段。 <p>（二）能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能运用合理的酒店营销理念。 2. 能分析指定酒店产品所面临的宏观环境、微观环境。 3. 能分析指定酒店产品的竞争状况和目标消费者的购买行为特征。 4. 能运用酒店市场营销的调研手段，进行调查问卷设计，组织实地调研并分析结果，撰写调研报告。 5. 能运用定位理论为酒店产品进行产品定位设计。 6. 能针对不同的酒店产品生命周期调整产品策略。 7. 能分析酒店产品渠道模式，对指定酒店产品设计合适的分销渠道模式。 8. 能确定合适的酒店广告宣传主题，制定符合要求的酒店媒体宣传计划。 <p>（三）素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备良好的职业素养。 2. 具备良好的沟通能力。

		<p>3. 具备良好的团队协作意识。</p> <p>4. 具有吃苦耐劳的精神。</p>
6	酒店督导管理	<p>教学内容：</p> <p>督导的职业角色；团队建设的技巧；人际关系处理技巧；督导的管理技巧；督导的核心技术；发现问题的技巧；训导的技巧等。</p> <p>教学要求：</p> <p>（一）知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 认识酒店督导的角色； 2. 了解督导管理的基本原理；掌握有效沟通技巧和方法； 3. 了解工作团队的定义、分类、形成阶段，掌握团队建设的方法； 4. 掌握酒店员工招聘和筛选的流程、方法；掌握运用领导艺术激励员工的方法等。 <p>（二）能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够拥有较强的语言表达、沟通和协调能力，能够协调相关人员之间关系； 2. 能够运用团队精神建设良好团队； 3. 能够合理的、规划的安排工作时间与其他时间，工作能够有条不紊； 4. 能够具备服从、敬业、负责、合作、创新的职业素质和承受压力、宽容大度、善良诚信的职业修养； 5. 能够具有主动、热情、耐心的服务意识。 <p>（三）素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生具备星级酒店一线管理人员基本的职业素养和基层管理能力； 2. 培养善于沟通与合作的职业品格； 3. 培养学生在实际工作中运用知识的能力。

(3) 课证融通

课程名称	学分	总学时	对应“1+X”证书	对应证书等级
餐饮服务与数字化运营	4	68	餐饮服务管理	中级

3. 专业素质拓展课程

包括：导游基础知识；导游业务；旅游政策与法规；普通话水平训练；四史

教育；民间艺术；劳动教育等。

4. 实践性教学环节

序号	实践项目	学期安排	周数	总学时	地点
1	酒店认知实训	第一学期	16	32	酒店
2	中西餐实践周	第二学期	1	20	校内、酒店
3	数字营销实践周	第三学期	1	20	校内、酒店
4	酒店岗位实践周	第四学期	1	20	校内、酒店
5	岗位实习 I	第五学期	18	360	酒店
6	岗位实习 II	第六学期	18	360	酒店

(二) 学时学分安排

1. 分学期周数统计表

学期周数	一	二	三	四	五	六	合计	备注
课堂教学周	16	18	18	18			70	
实践及机动周	1	1	1	1			4	
考试周	1	1	1	1	2		6	
入学教育及军训周	2						2	
岗位实习 I 周					18		18	
岗位实习 II 周						18	18	
毕业鉴定						2	2	
合计	20	20	20	20	20	20	120	

(备注：每一学期教学周数总计 20 周)

2. 分学期课时统计表

学期	总课时	理论课时	实践课时	教学周数	周课时数
1	574	253	321	18	31
2	522	241	281	18	29
3	464	247	217	18	26
4	446	211	235	18	25
5	368	8	360	18	20
6	368	8	360	18	20
合计	2742	968	1774		
占总学时	100%	35.3%	64.7%		

3. 各教学领域课程课时学分统计表

课程类别	学时	学分	占总学分比例	占总学时比例
职业素养与 基础知识领域	758	37	25.7%	27.6%
职业技术能力领 域	1652	88	61.1%	60.3%
素质拓展领域	332	19	13.2%	12.1%
合计	2742	144	100%	100%

(三) 课程与教学计划进程表 (见附件)

八、人才培养模式

本专业采用“2+1”工学结合人才培养模式。即酒店管理专业与现代学徒制合作酒店联合培养酒店职业人才,实现“合作育人、合作就业、合作发展”。酒店管理专业学生前四学期以学校理论和实践教学为主,合作酒店参与酒店专业人才培养过程,并从全体学生中分别选取部分优秀学生作为储备干部培养,并安排企业导师对学生进行指导和跟踪。从第五学期开始以酒店为主,学生到全方位学徒制跟岗实践,企业师傅全方位指导学生,酒店为学生提供就业和发展机会,学校也通过多种方式管理和培养现代学徒制学生。

九、实施保障

(一) 师资队伍

本专业生师比(含企业兼职)达16:1左右,要组建高素质的“双师型”教学团队。

专业教师任职要求:

具有高等职业学校及以上教师资格证书;或具有酒店从业经历不少于3年。任课教师具备本科及以上学历。其中高级职称教师不少于20%。教师要掌握信息现代化教学手段,具备使用或制作多媒体课件进行教学的能力;明确专业培养目标,能按照教学大纲的要求科学合理的安排教学内容;具备运用灵活多样的教学

模式、教学方法进行教学的能力；具有较强的语言表达能力；能够将学生思想道德教育融入到教学全程。

兼职教师任职条件：

行业兼职教师数量应占比例不低于本专业教师数量总数的 50%；具有 5 年以上本专业工作经历，专业知识水平较高；具有较强的语言表达能力和课堂组织能力。

（二）教学设施

为更好地开展实践教学工作，酒店专业有校内实训室和校外实训基地。目前酒店管理专业已有餐厅实训室、校园西餐厅等校内实训室。这些实训室得到了充分利用，在培养学生实践能力方面发挥了重要作用。特别是校园西餐厅，作为酒店管理专业的校内实训基地，它在培养学生的咖啡烘焙实操技能与管理方面发挥了重要的作用。学生在第二学期到第四学期学习咖啡服务、烘焙和西餐厅管理、数字营销技术等，而且不少于 60 学时，合格者可以获得 3 学分，并纳入毕业学分统一管理。同时，掌握咖啡烘焙技能也可以为学生今后创业打下基础。

此外酒店专业还有校外实训基地，如厦门海悦山庄酒店、北海湾万达嘉华酒店、佰翔酒店集团等，酒店专业不断加强校企深度合作，挖掘一些管理规范、层次较高的酒店成为校企合作的签约企业，为学生实训提供更加多元的场所，这为学生就业提供了一定的保障。

（三）教学资源

1. 教材

本专业 80%以上的教材选用高职高专统编教材。

2. 图书

本专业图书以专业期刊为主，同时为了丰富学生的知识，本专业还将扩充图书的种类，增加图书的订阅量。

3. 信息化教学资源

本专业利用数字化网络资源为专业教学提供各类学习资源，如专业人才培养方案、课程标准、电子教材、教学课件、典型案例等。利用文档、图表、动画、

视频等各种形式展示各类教学资源，满足学生在线自主学习要求。结合专业发展的新趋势、人才市场需求的新变化、及时进行教学资源与教学素材的调整补充更新，以满足育人市场化的特定需求。

（四）质量管理

1. 学校建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计等专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，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。充分利用学生评教以及专业动态调整评价分析结果，有效改进专业教学模式，持续提高人才培养质量。

3 学习评价以教师评价、学生互评与自我评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合，校内评价与校外评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。

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、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。

十、毕业要求

本专业学生必须修完本人才培养方案规定的内容（含必修部分和选修部分），并同时达到以下条件方可毕业：

1. 综合素质测评（含德育素质测评）合格
2. 《国家学生体质健康标准》测试成绩达标
3. 最低毕业学分：144 学分
4. 职业资格证书或技能等级证书要求，建议在校期间获取以下职业资格证书一本。

证书名称	级别	发证单位	考试时间	备注
------	----	------	------	----

导游证	初级	文化和旅游部	每年 11 月	建议考取其中之一
茶艺师	中级	人力资源和社会保障部	待定	
餐厅服务	中级	人力资源和社会保障部	待定	
电子商务师	中、高级	人力资源和社会保障部	待定	
1+X 餐饮服务管理	中级	教育部	待定	
商旅服务	专项	人力资源和社会保障部	待定	
其他	经贸学院专业委员会认定			


备注：如入学前已考取以上或者相关证书，可申请认定。职业技能证书具体考证可以根据人社部、工信部和商业联合会新增考证目录做增补。


十一、接续专业举例


接续高职本科专业举例：酒店管理、旅游管理


接续普通本科专业举例：酒店管理、旅游管理

十二、人才培养方案审核

二级学院专业指导委员会审核：（签名） 

教务处审核：（签名） 

校教学工作委员会审核：（签名） 

校学术委员会审核：（签名） 

后记：修订说明

1. 修订过程

本培养方案是在 22 级酒店管理与数字化运营专业培养方案的基础上，通过与厦门市多家酒店的部门高管进行充分交流，了解酒店行业对人才的素质能力要求，通过与本校酒店管理专业毕业生和在校生进行座谈，广泛征求多方意见，在此基础上通过本教研室全体教师讨论制订。最后经过专业指导委员会审议通过。

根据酒店管理与数字化运营专业人才培养目标的要求以及与酒店高管的商

讨，本专业开设了《导游基础知识》、《导游业务》、《旅游政策与法规》等选修课程，这些课程可以扩充酒店专业学生的知识面，让学生初步解除酒店之外的旅游行业相关知识与技能。

2. 职业技能证书具体考证可以根据人社部、工信部、教育部目录做增补。

3. 其它说明

一般课程 16-18 学时记 1 学分。

(三) 课程设置与教学计划进程表(酒店管理与数字化运营专业)

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学分	总学时	总学时分配		开课学期							
						理论	实践	一	二	三	四	五	六		
								教学与实践周数							
								16周	18周	18周	18周	18周	18周		
职业素养与基础知识领域	1*	思想道德与法治	10001B20	3.0	54	36	18	3							
	2*	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	10002B20	2.0	36	18	18		2						
	3*	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	10022B20	3.0	54	36	18		3						
	4*	形势与政策	10003A20	1.0	48	48	0	1-6学期开设							
	5*	军事理论与军事技能	10004B20	4.0	148	36	112	2w							
	6*	职业素养I(职业生涯规划)	10005A10	1.0	18	9	9	1							
	7*	职业素养II(大学生创新创业教育)	10019B20	1.0	18	9	9			1					
	8	职业素养III(沟通与礼仪训练)	10015B20	2.0	36	10	26		2						
	9*	职业素养IV(就业指导)	10006A10	1.0	18	9	9				1				
	10*	体育与健康I	10007C21	2.0	36	0	36	2							
	11*	体育与健康II	10007C22	2.0	36	0	36		2						
	12*	体育与健康III	10007C23	1.0	18	0	18			1					
	13*	体育与健康IV	10007C24	1.0	18	0	18				1				
	14*	心理健康教育I	10019A21	1.0	16	8	8	1							
	15*	心理健康教育II	10019A24	1.0	16	8	8		1						
	16	信息技术	10008C30	2.0	32	8	24		2						
	17	大学英语(B)I	10010A11	2.0	36	18	18	2							
	18	大学英语(B)II	10010A12	2.0	36	18	18		2						
	19	闽商文化	70010B20	1.0	16	8	8	1							
	20	管理学基础(B)	70005B20	2.0	32	16	16	2							
	21	应用文写作	10012B20	2.0	36	18	18		2						
小计				37.0	758	313	445	12	16	2	2	0	0	0	
职业技术技能领域	专业基础知识模块														
	1	酒店数字化运营概论	60201B10	3.0	64	32	32	4							
	2	酒店服务心理	60205B20	3.0	64	32	32	4							
	3	现代酒店礼仪	60206B20	2.0	34	17	17				2				
	4	旅游酒店英语	60115B20	4.0	68	34	34			4					
	餐饮岗位技能模块-1														
	5*	餐饮服务与数字化运营	60240B20	4.0	68	34	34		4						
	6*	酒水服务与管理	60233B20	3.0	64	32	32	4							
	7	宴会设计	60219B30	2.0	34	17	17				2				
	8	茶艺基础	60218B30	2.0	34	17	17		2						
	9	饮食文化	60210B20	2.0	34	17	17			2					
	前厅客房岗位技能模块-2														
	10*	前厅客房服务与数字化运营	60234B20	4.0	68	34	34		4						
	11	康乐服务与管理	60230B20	4.0	68	34	34			4					
	行政营销岗位技能模块-3														
	12*	酒店市场运营	60241B20	4.0	68	34	34			4					
	13*	酒店人力资源管理	60223B30	4.0	68	34	34				4				
	14*	酒店督导管理	60235B20	4.0	68	34	34				4				
	15	短视频拍摄与剪辑	60517B20	4.0	68	34	34				4				
	专业综合能力训练模块														
16	中西餐实践周	60217C20	1.0	20	0	20		1w							
17	数字营销实践周	60237C20	1.0	20	0	20			1w						
17	酒店岗位实践周	60238C20	1.0	20	0	20				1w					
19	岗位实习I	10021C21	18.0	360	0	360						20			
20	岗位实习II	10021C22	18.0	360	0	360							20		
小计				88.0	1652	436	1216	12	10	14	16	20	20		
素质拓展领域	限定选修模块(不低于216学时)														
	1	导游基础知识	60212B30	4.0	68	34	34			4					
	2	旅游政策与法规	60214B30	2.0	34	17	17			2					
	3	普通话水平训练	70008C30	1.0	18	0	18				1				
	4	导游业务	60213B30	4.0	68	34	34				4				
	5*	四史教育	10021B20	1.0	18	18	0	1							
	6*	民间艺术	10020B20	2.0	36	36	0			2					
	7*	劳动教育(劳动精神)	GX00201	1.0	18	8	10	1-4学期开设							
	任意选修模块														
8	第二学期至第四学期在全院任意选修课中至少选修4学分			4.0	72	72	0								
小计				19	332	219	113	1		8	5				
合计				144	2742	968	1774	25	26	24	23	20	20		

1、军事理论与军事技能在军训期间完成，含晚间；2、形势与政策每学期不少于8课时，合计1学分；

3、序号打*为必修公共课及核心课程，其中核心课每个专业确定6门左右。4. 限定选修模块包含专业选修课程