

三明医学科技职业学院

酒店管理与数字化运营 专业人才培养方案

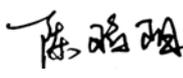
(2023 级用)

经济与管理系

二〇二三年六月

## 人才培养方案审核意见表

本专业人才培养方案适用于 2023 年全日制高职专业，由旅游类专业建设委员会与梅园商务学院等共同制订，经专业建设委员会论证后，于 2023 年 5 月上报院学术委员会评审，提出评审及修改意见，并根据专家评审意见进行修改，形成此稿，于 2023 年 6 月 30 日经院党委会审议通过。

专业名称				酒店管理与数字化运营		
课程门数				56	总学时数	2706
实践课时比例				59.79%	毕业学分	157
专业建设委员会	序号	姓名	性别	单 位	职称/职务	委员属性
	1	谢寿星	男	三明医学科技职业学院	经管系主任	教科研人员
	2	陈晗阳	女	三明医学科技职业学院	讲师	专业带头人
	3	赖文歆	女	三明梅园国际大酒店	人资总监	行业企业专家
	4	王桂菊	女	三明天元国际大酒店	人资总监	行业企业专家
	5	刘梅	女	三明医学科技职业学院	讲师	一线教师
	6	张宣	女	三明医学科技职业学院	助教	一线教师
	7	余声垚	男	三明天元国际大酒店	中餐主管	毕业生代表
专业建设委员会论证意见	<p>酒店管理与数字化运营专业人才培养方案密切围绕专业特色和优势，在人才培养、课程体系、师资队伍、实习基地等方面进行合理规划，人才培养目标和定位符合福建省旅游酒店行业人才需求。</p> <p>一致同意 2023 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案，建议按照方案组织实施。</p> <p style="text-align: right;">负责人签字： </p> <p style="text-align: right;">2023 年 6 月 8 日</p>					
二级院系审核意见	<p>酒店管理与数字化运营专业人才培养方案总体符合培养目标和要求，体现专业特色。</p> <p style="text-align: right;">负责人签字（盖章）： </p> <p style="text-align: right;">2023 年 6 月 8 日</p>					

# 酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

(2023 级用)

【专业名称】酒店管理与数字化运营

【专业代码】540106

【学 制】全日制，3 年

【招生对象】普通高中、中专、技校及职高等毕业生

【简史与特色】酒店管理专业于 2013 年起正式招生，并于 2018 年正式成为教育部现代学徒制试点专业，自办学以来坚持“校企双轨导学、工学一体化”教学方式，校企对接技能岗位要求，共同制定并实施人才培养方案，开发和完善了创造性的“2+0.5+0.5”新型人才培养模式，学生第三学年全年深入企业，即学即练，用工作实践巩固课堂知识，再用课堂知识提高工作实践，形成理论实际相结合的良性循环，并帮助学生提前积累工作经验，实现学校到社会的无缝对接，获得了学生、企业和社会的一致好评。

## 一、专业介绍与人才培养方案说明

### （一）专业背景

酒店管理，是全球十大热门行业之一，酒店管理的范围非常广泛，包括星级酒店管理、国际旅游商务管理、高级餐厅管理，以及近年来非常时髦的高尔夫球场管理、俱乐部和夜总会管理等。近年来，在国际人才市场上，酒店管理人才出现了供不应求的局面，中国对旅游、酒店管理专业人才的需求也日益增大。目前，旅游、酒店业已成为全世界最重要的经济产业，2020 年前中国酒店总数约 25 万家，其中高端酒店占比约 7.4%，中端酒店占 28.6%，且供给增长迅速，定位愈发清晰，业态逐渐丰富，行业逐渐走向健全和成熟。2023 年受新冠疫情防控政策调整以及从中央到地方多种政策的利好支持，酒店行业也率先迎来复苏，出现了大量的人才缺口。社会需要大量熟悉酒店、餐饮企业管理方法及数字化运营方式，具备较高服务技能与管理水平、具有良好职业道德的高技能人才，这为酒店管理专业的发展提供了诱人的前景。

### （二）专业发展历程与特色

我院酒店管理与数字化运营专业作为创办于 2013 年的特色专业，为了抓住国家大力推广职业教育改革的大好时机进一步提高专业办学质量，通过对于本省各大酒店管理企业的多方考察和衡量，与多家本土酒店集团签订了校企合作协议，共同培养企业需要的实用性人才。本专业采用联合招工招生的方式，校企双方共同构建“半工半读、学做结合”的课程体系，学校企业融为一体，工作与学习互相促进，理论实践密切结合；严格贯彻“双导师”制度，由我院

优秀专业教师和星级酒店一线管理人员共同承担教学任务；基础知识以够用实用为原则，突出企业的需要，同时灌输现代企业管理知识，做到技能立身、文化立人，为本土酒店业输送了诸多优秀的酒店管理人才。截至 2022 年 6 月，本专业已有约 400 名全日制毕业生和近百名二元制毕业生，其中有半数以上至今仍在省内各大酒店集团任职，就业前景明朗。

### （三）人才培养方案说明

为了满足现代社会旅游服务行业的高速发展对专业人才提出的更高要求，酒店管理专业在对省内多家星级旅游饭店进行人才需求调研的基础上，贯彻省教育厅相关文件精神，以现代学徒制和“七个二元”作为指导方针，以行业工作岗位通用的工作任务和职业基础能力为依据制定教学方案，以学生为主体，突出行业指导和企业需求，突出学校的服务意识和行为，急企业所急，想企业所想，充分发挥行业专家指导委员会的作用，校企共同制定修改教学方案；在课程体系的设计上大胆进行教学改革，大幅度提高实践教学的比例（占总学时的 60%以上），但也保证全日制在学校的上课时间。在任课教师方面坚持师傅与教师二元教学，推动任课教师改革课堂教学模式，在课堂上师生平等对话，通过课堂研讨、案例分析，或在企业现场教学等方式授课，教学相长，共同提高。

经专业建设委员会组织专家进行了评审，提出了评审及修改意见，根据专家评审意见进行了修改，形成此稿。

### （四）人才培养方案设计理念

认真学习领会国务院《国家职业教育改革实施方案》（职教 20 条）、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》、《高等学校课程思政建设指导纲要》、中共中央办公厅国务院办公厅《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》、《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》。贯彻落实职业教育实现 5 个对接：“服务经济社会发展和人的全面发展，推动专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接”的指导思想，以教促产、以产助教、产教融合、产学合作，功能定位由“谋业”转向“人本”，设计 2023 级酒店管理与数字化运营专业专业人才培养方案。

### （五）主要衔接专业

序号	层次	专业大类	专业名称	专业代码
1	中职	旅游大类	高星级饭店运营与管理	740104
2	中职	旅游大类	旅游服务与管理	740101
3	普通本科	旅游管理类	酒店管理	120902

序号	层次	专业大类	专业名称	专业代码
4	普通本科	旅游管理类	旅游管理	120901K
5	高职本科	旅游大类	酒店管理	340102
6	高职本科	旅游大类	旅游管理	340101
7	专业硕士	管理类	旅游管理	125400

## 二、职业面向

酒店管理与数字化运营专业对接福建省旅游酒店行业发展，本专业毕业生的职业面向国内外酒店集团、星级酒店、国际高端品牌酒店、高端民宿等住宿接待企业的经营管理、策划、咨询和培训等岗位（群）。本专业职业面向如下表：

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 或技术领域举例	职业资格证书和 职业技能等级证书
旅游大类 (54)	旅游类 (6501)	住宿业 (63) 餐饮业 (64)	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)	前台接待; 客房服务; 餐厅服务; 酒吧服务;	酒店运营管理 现代酒店服务质量管理 前厅运营管理

## 三、培养目标

本专业培养理想信念坚定，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、适应区域经济发展和现代旅游业发展需要的，具数字化运营管理能力，从事酒店管理、酒店服务、餐饮企业服务与管理等岗位的高素质技术技能人才。

## 四、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

培养学生树立正确的信念、理想、态度，培养良好的身心素质及职业操守，成为一名遵纪守法、文明礼貌，有较强的服务意识、较高的个人修养、较强的质量意识和市场意识，较强的团队合作意识和良好的人际关系以及良好的心理素质和健康的体魄的现代酒店人。

### （二）知识

了解酒店经营的基本方法和现代酒店经营管理理念，掌握酒店各部门服务与管理的原理、程序、方法和技巧，掌握星级酒店前厅、客房、餐饮等主要岗位服务流程和业务知识，了解

现代酒店管理新知识、新技术、新方法。

### （三）能力

掌握酒店的前厅、客房、餐饮等业务技能和管理技能，有适应酒店管理的口语会话、英语阅读能力和计算机能力，具备较强的交际沟通能力和任务执行能力，掌握社交的基本技能和服务礼仪，能够进行个人职业形象设计，具有较强的服务意识和职业适应能力。

## 五、课程设置与要求

### （一）公共基础课模块

本专业公共基础课程是培养学生人文素质、职业素质、思想道德、人文基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。公共基础课程在高素质技术技能人才的培养过程中具有重要的基础和奠基作用，基本素质课程不仅承担着学生思想教育、基础知识、基本技能的培养，还承担着打造学生人文科学素养、身心素质等可持续发展性能力的任务，学生职业技能的形成、就业竞争力的提高密切相关，开设的课程主要包括：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德与法治、形势与政策、四史、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、英语、信息技术、体育、大学生心理健康教育、创新创业教育与职业生涯规划、大学生就业指导、大学语文、军事理论课、劳动教育、书法等课程，建议采用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法。并积极探索多元、多维、增值等评价方式对学生进行考核评价，健全多元化考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。

### （二）专业(技能)课模块

本专业专业(技能)课程是培养学生专业知识、行业素养、岗位技能和职业道德及职业自我发展能力的课程。建议采用讲授法、演示法、练习法、实习作业法、任务驱动法、自主学习法等教学方法。采用过程性评价与考试结合的方式对学生进行考核评价，探索多元、多维、增值等评价方式，健全多元化考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，从知识、能力、素质多维度进行考核，注重学生学业成就影响的净增值的评价，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。

#### 1. 专业基础课程

本专业的专业基础课程主要包括：管理学基础、旅游经济学等课程、会展服务与管理、宴会设计与管理、（现代酒店）专业英语等，旨在培养学生的专业理论和基础技能，通过这些课程的学习，学生可以掌握旅游酒店专业领域的基本理论和方法，为进一步学习打下基础。

#### 2. 专业核心课程

本专业的专业基础课程主要包括：酒店餐饮服务与管理、前厅客房服务与管理、酒店人力资源管理、酒店数字化营销等课程组成。专业核心课程主要学习内容如下表：

序号	课程名称	知识目标	能力目标	素质目标
1	酒店餐饮服务与管理	<p>(1) 了解：餐饮管理的一些基本原理和一些有关新成果、新信息。</p> <p>(2) 理解：餐饮部组织结构及岗位职责、餐饮人员推销的基础知识、厨房生产管理、厨房卫生与安全知识。</p> <p>(3) 掌握：餐饮管理的相关知识及餐饮服务的一些基本技术操作技能。</p>	<p>(1) 能根据餐饮企业的规模设计餐饮企业的组织机构；</p> <p>(2) 能设计厨房的组织机构；</p> <p>(3) 能够应用食品营养知识进行菜谱设计；</p> <p>(4) 能够实际完成一次完整的原料采购、验收、库存及发放；</p> <p>(5) 能够制定中厨及西厨作业流程；</p> <p>(6) 能够制定中餐、西餐、宴会、管事服务员工作流程及标准；</p>	<p>(1) 注重职业兴趣和职业道德的养成；</p> <p>(2) 注重服务意识和管意识的养成；</p> <p>(3) 注重团队精神和敬业精神的养成；</p> <p>(4) 使学生成为有职业素养的酒店人。</p>
2	酒店前厅客房服务与管理	<p>(1) 了解前厅部和客房部职业岗位所需的专业基础知识；</p> <p>(2) 熟悉目前行业对岗位人员素质的具体要求；</p> <p>(3) 掌握前厅部和客房部各岗位主要工作内容及服务流程。</p>	<p>(1) 熟练掌握前厅部、客房部各岗位服务基本程序；</p> <p>(2) 具有初步的前厅管理与客房产品生产管理、质量管理及服务管理的能力；</p> <p>(3) 能初步处理各岗位服务中出现的问题。</p>	<p>通过本课程学习，学生能正确认识和理解前厅部和客房部的工作性质，养成良好的服务意识，树立团队协作精神和正确的就业观，科学规划职业生涯。</p>
3	酒店人力资源管理	<p>(1) 了解酒店人力资源现状；</p> <p>(2) 掌握酒店人力资源管理的基本原理与手段；</p> <p>(3) 熟悉酒店人力资源规划的制定；</p> <p>(4) 明确招聘的基本程序以及招聘的渠道和优缺点。</p>	<p>(1) 学会运用基本理论分析现实人力资源管理问题；</p> <p>(2) 掌握现代人力资源管理相关资料的收集、甄选方法；</p> <p>(3) 能够敏锐的捕捉和获取现代人力资源管理的相关信息并进行分析；</p> <p>(4) 能将所学的人力资源专业知识融会贯通，在实际工作中加以运用。</p>	<p>(1) 具有从事人力资源管理活动所必需的理论及实务操作应用的素质，能熟练地运用计算机从事档案制作、录入、处理、存储、传输、整理汇总等；</p> <p>(2) 具有继续学习、能独立获取新知识能力；</p> <p>(3) 具备分析和解决人力资源管理实际问题的基本能力。</p> <p>(4) 具有良好的从业道德，严谨的工作态度和良好的团队合作精神；</p>
4	酒店数字化营销	<p>(1) 理解各种营销理念</p> <p>(2) 熟悉酒店产品所面临的宏观环境、微观环境</p> <p>(3) 理解酒店整体产品理论知识</p> <p>(4) 掌握酒店产品生命周期理论</p> <p>(5) 比较不同的酒店营销渠道</p> <p>(6) 熟悉酒店营销渠道选择的影响因素</p> <p>(7) 熟悉酒店促销的各种手段</p>	<p>(1) 能运用合理的酒店营销理念</p> <p>(2) 能分析指定酒店产品所面临的宏观环境、微观环境</p> <p>(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</p> <p>(4) 能运用酒店管理营销学的调研手段，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</p> <p>(5) 能运用定位理论为酒店产品进行产品定位</p>	<p>(1) 具备良好的职业素养</p> <p>(2) 具备良好的沟通能力</p> <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>

序号	课程名称	知识目标	能力目标	素质目标
			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	
5	前厅客房岗位实习	(1) 了解前厅部和客房部职业岗位所需的专业基础知识; (2) 熟悉目前行业对岗位人员素质的具体要求; (3) 掌握前厅部和客房部各岗位主要工作内容及服务流程。	(1) 熟练掌握前厅部、客房部各岗位服务基本程序; (2) 具有初步的前厅管理与客房产品生产管理、质量管理及服务管理的能力; (3) 能初步处理各岗位服务中出现的问题。	通过本课程学习, 学生能正确认识和理解前厅部和客房部的工作性质, 养成良好的服务意识, 树立团队协作精神和正确的就业观, 科学规划职业生涯。
6	餐饮服务岗位实习	(1) 掌握餐饮服务的基本知识与技能。 (2) 了解、熟悉并掌握餐饮部的概况和餐厅服务技能。 (3) 掌握中餐服务, 宴会服务及其他餐饮服务的程序。 (4) 掌握中餐宴会服务程序。	(1) 具有轻托、重托操作能力, 能熟练掌握50余种各式餐巾折花。 (2) 掌握斟酒操作流程。 (3) 熟练掌握上菜、分菜的能力。 (4) 具有中餐宴会各式台面摆台的能力。 (5) 具有中餐宴会服务的能力。	(1) 具有较高的文化素质修养, 具备良好的团队合作精神; (2) 具有较好的心理素质, 勇于克服困难, 积极进取的精神; (3) 具有较强的身体素质, 能适应艰苦工作需要; (4) 具有较强的专业素质, 具备质量责任感、安全意识; (5) 具有餐饮部主要营业点基层督导的素质和管理能力。

### (三) 专业拓展课程

类课程侧重于岗位职业能力的提升及培养学生的可持续发展能力。专业拓展课程为选修课程, 学生可根据自己职业发展规划及个人兴趣进行选修。主要由以下专业方向及课程组成, 酒店管理方向: 酒店艺术物品欣赏、咖啡调制与品鉴, 导游方向: 导游实务、中国旅游民俗文化等。

### (四) 实践教学环节

实践教学环节主要包括实验、实训、认知实习、岗位实习、社会实践等。实践教学环节主要在校内实训室、校外实训基地等开展完成; 社会实践、岗位实习由学校组织在本专业签约合作企业开展完成; 实训实习主要包括企业经营模拟沙盘实训、电子商务技能实训、咖啡制作与品鉴实训等。应严格执行教育部等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知和《酒店管理专业岗位实习标准》。具体实践性教学环节要求如下表:

序号	课程名称	内容与要求	学期	学时	教学场地	考核
1	企业经营模拟沙盘实训	以沙盘模拟的方式模拟企业的商务运作,了解企业经营方法	3	26	多岗位综合实训中心	过程性+结果性
2	电子商务技能实训	旨在通过实训让学生掌握基本的电商知识,包括网店的开始,维护和营销,有助于学生在将来的酒店工作中利用网络技能帮助酒店进行网络营销。	3	26	多岗位综合实训中心	过程性+结果性
3	咖啡制作与品鉴实训*	蒸汽咖啡机的使用、咖啡的调制与品评	4	26	旅游酒店情景体验实训中心	过程性+结果性
4	前厅客房岗位实习	对于酒店客房、前厅等相关服务岗位的实际操作训练	5	72	高职学校合作酒店	过程性+技能考核
5	餐饮服务岗位实习	对于酒店中餐、西餐、宴会等相关服务岗位的实际操作训练	5	72	高职学校合作酒店	过程性+技能考核
6	酒店岗位实习	省内高星级酒店核心岗位实习	6	480	高职学校合作酒店	过程性+结果性

## 六、教学进程总体安排

(一) 教学进程表 (见附表)

(二) 学时分配表

学时分配汇总表

课程类别	学时						学分	备注
	总学时	比例	理论	理论比例	实践	实践比例		
公共基础课	720	26.61%	546	20.18%	174	6.43%	48.5	中职阶段不少于总学时的1/3
其中:公共选修课	138	5.10%	112	4.14%	26	0.96%	8.5	高职阶段不少于总学时的1/4
专业(技能)课程	852	31.49%	360	13.30%	492	18.18%	47	
专业拓展课程	386	14.26%	182	6.73%	204	7.54%	22	
实践教学环节	748	27.64%	0	0.00%	748	27.64%	39.5	
合计	2706	100%	1088	40.21%	1618	59.79%	157	
其中:选修课程	524	19.36%	294	10.86%	230	8.50%	30.5	不少于总学时的10%

## 七、大学生德育课程

学生德育课程成绩由学生处具体负责考评办法的制定、完善和实施指导。德育课程成绩由学生处负责考核评定,学生德育课程以学期为单位,每学期测评一次,学生德育课程满分为100分,及格分为60分。

## 八、成绩考核与毕业

(一) 修完规定课程,成绩合格,修够157学分。

(二) 职业资格证书要求:鼓励学生(工作后)考取人力资源师、酒店管理师等职业资格证书,

在校期间职业资格证书要求如下表:

序号	类别	证书名称	颁证单位	等级	备注
1	技能等级证书	全国计算机等级考试(NCRE)证书	教育部考试中心	一级	自选

序号	类别	证书名称	颁证单位	等级	备注
2	1+X证书	葡萄酒侍酒服务与推介	新疆芳香思教育咨询有限公司		自选
3	技能等级证书	茶艺师	福建人社厅	中级	自选

(三) 工作经历证书的要求：学生在校学习期间，需要在 2 个冬季学期、2 个夏季学期参与社会实践与企业实习，按要求填写工作经历证书。

(四) 体质健康测试达标：按照《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》测试的成绩达不到 50 分者按结业或肄业处理。符合免测条件、按规定提交免测申请并获得批准者不受本条毕业资格的限制。

(五) 德育合格：学生处规定的德育课程成绩合格，没有处分，或者处分已经撤销。

(六) 其他要求：强化二元评价体系，由企业对于学生在企业实习实训期间的表现进行考核评价，对于未按规定完成实习、有重大违纪等现象的学生不予毕业。

## 九、教学条件

### (一) 教学团队建设

#### 1. 专业建设委员会

由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成专业建设委员会，开展专业行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，结合实际落实专业教学标准，明确专业行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，结合实际落实专业教学标准，明确专业人才培养目标与培养规格，合理构建课程体系、安排教学进程，明确教学内容、教学方法、教学资源、教学条件保障等要求，制（修）订专业人才培养方案。专业人才培养方案经专业建设委员会论证后，提交院党委会审定

#### 2. 专业负责人简介

陈晗阳，女，汉族，讲师，1991 年 4 月生，福建师范大学旅游学院 MTA，三明市政协委员，九三学社三明市委委员，九三学社三明医学科技学院支社主委。2013 年 9 月起任酒店管理专业专任教师，2017 年起担任酒店管理专业带头人，2018 年获得福建省职业院校教师信息化教学能力大赛三等奖。

#### 3. 专业教学团队

本专业贯彻落实具有学徒制特色的“双导师”制，在师资队伍建设上强调“外引内训”相结合，优化师资结构，通过对专业教师的培训与进修、引进具有丰富经验的行业专家、聘请技能人才等方式，建立起了一支结构合理、能适应高职教育特点的专兼结合的教师队伍。酒店管理与数字化运营专业现共有教师队伍共 32 人，其中专任教师 14 人，副教授以上职称 6 人，研

究生以上学历 10 人，专任教师队伍中一半以上教师均在企事业单位或行业协会担任秘书长、独立董事、法律顾问等职务；企业兼职教师 18 人，全部为省内星级酒店和旅游服务行业现任高管，具有丰富的行业经验。

## (二) 教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

### 1. 专业教室

配备黑（白）板、多媒体计算机、视频设备、音响设备、校园网接入及 WIFI；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. 校内实验、实训设施

序号	实训室名称	实训项目	实训设施	实训课程
1	梅园商务学院	1. 梅园国际酒店管理系统软件的应用 2. 梅园国际酒店管理系统软件的应用 3. 餐饮管理系统软件的应用	主机、教师用机、学生用机、教学软件等	电子商务实训 酒店管理信息系统
2	前厅客房服务实训室	1. 中式铺床 2. 客房清洁 3. 前厅预订、接待、收银服务 4. 经济型酒店信息系统应用	(拟景酒店)单床房、双床房、收银台等	前厅客房服务与管理 前厅服务实训 客房服务实训 酒店服务礼仪
3	餐饮服务实训室	1. 中餐零点与宴会摆台 2. 中餐服务流程 3. 西餐零点与宴会摆台 4. 西餐服务流程 5. 主题宴会的设计与服务	中餐圆桌、西式宴会桌、休闲餐桌、餐椅、餐具、布草、摆件等	餐饮服务实训 宴会设计与服务实训 省技能竞赛训练
4	酒水实训室	1. 鸡尾酒调制 2. 咖啡、酒水品评 3. 酒吧服务流程与标准制定 4. 酒单设计	调酒工具、基酒、配料、水果切配工具、蒸汽咖啡机、咖啡杯、装饰品等	酒水与酒吧知识实训
5	茶艺实训室	1. 品茶（六大类） 2. 泡茶（六大类） 3. 茶艺表演 4. 茶艺馆服务流程与标准制定	电动茶桌、六大类茶叶、紫砂茶具、瓷器茶具、玻璃杯等	茶艺实训
6	礼仪实训室	1. 仪态训练 2. 女士化妆技巧训练 3. 男士领带的系法 4. 酒店接待礼仪情境训练 5. 交谊舞（华尔兹）训练	带镜梳妆台	服务礼仪与职业形象设计

### 3. 校外实训基地

序号	实习基地名称	有否协议	实训项目名称
1	三明梅园国际大酒店	有	实践教学/岗位实习
2	福州光明港梅园国际大酒店	有	实践教学/岗位实习
3	德化梅园酒店	有	实践教学/岗位实习

序号	实习基地名称	有否协议	实训项目名称
4	福州梅园快捷酒店	有	实践教学/岗位实习
5	福州旗山梅园酒店	有	实践教学/岗位实习
7	三明天元国际大酒店	有	实践教学/岗位实习
8	三明天元列东饭店	有	实践教学/岗位实习
9	厦门天元酒店	有	实践教学/岗位实习
10	明城酒店管理公司沙县运营管理中心	有	实践教学/岗位实习
11	福州佰翔海瀛湾酒店	有	实践教学/岗位实习
12	厦门佰翔软件园酒店	有	实践教学/岗位实习

### (三) 教学资源

1. 教材建设：成立三明医学科技职业学院教材建设与选用管理委员会，制定《三明医学科技职业学院教材建设与选用管理办法》，规范教材选用制度。意识形态课程选用国家统编教材，其它公共基础课程，专业核心课程选用国家职业教育规划教材；公共选修课程、专业（技能）课程、专业方向课程可采用校本教材。

2. 课程建设：完善“岗课赛证”综合育人机制，按照生产实际和岗位需求设计开发课程，开发模块化、系统化的实训课程体系，提升学生实践能力。及时更新教学标准，将新技术、新工艺、新规范、典型生产案例及时纳入教学内容。建设、配备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。必修课程、专业核心要有配套数字资源，支持线上教学，满足教学要求，并融入课程思政，要求课程思政全覆盖

3. 专业图书资料建设：图书馆和系部专业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。建设满足本专业师生需要的电子图书、期刊、在线文献检索等电子阅览资源和设备。

## 十、质量保障

(一) 学校和二级院系应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、毕业设计以及专业调研、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。

(二) 学校和二级院系及专业应完善教学管理机制，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。

（三）学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、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。

（四）专业教研组织应充分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。

附表：酒店管理 with 数字化运营专教学进程表

课 类	序 号	课 程 名 称	性 质	学 分	学 时	学时分配		学 年 及 学 期 周 学 时 数						备 注	
						理 论 教 学	实 践 教 学	一		二		三			
								1	2	3	4	5	6		
公 共 基 础 课	1	思想道德与法治	必/试	2.5	46	46		2.5							
	2	四史	限选	1	18	16	2	1							
	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必/试	2	36	32	4		2						
	4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必/试	2.5	46	46			2.5						
	5	思想政治理论课综合实践	必/试	1	16		16	0.5	0.5						
	6	形势与政策	必/查	1	30	30		3次	3次	3次	3次	3次			
	7	英语	必/试	8	64+ (64)	64+ (64)	0	2+ (2)	2+ (2)						
	8	信息技术	必/试	4	72	36	36		4						
	9	体育	必/试	6	72+ (36)	8	64+ (36)	2	2	(2)					
	10	大学生心理健康教育	必/查	2	16+ (16)	16	(16)		1+ (1)						
	11	创新创业教育与职业生涯规划	必/查	2	32	32	0	2							
	12	大学生就业指导	必/查	1	16	16	0				(16学时)				
	13	大学语文	必/试	2	32	32	0	2							
	14	经济应用文写作	必/试	2	34	34	0				2				
	15	军事理论课	必/查	2	36	36	0	2							
	16	劳动教育	必/查	2	36	8	28	9学时	9学时	9学时	9学时				
	17	CPR (心肺复苏)	限选	0.5	8		8								
	18	三明食疗乡土药膳	选修	1	16		16								
	19	生态文明通论	选修	1	16	0	16								
	20	书法	选修	1	16	0	16								
		线上美育选修	限选	6	96	96	0								
小计：720学时，48.5学分，占总学时26.6%															
其中选修课程最少修满138学时，8.5学分，占5%				48.5	720	546	174	14	14	0	2				
专 业 （ 技 能 ） 课	专 业 基 础 课	1	管理学原理	必/试	3	60	30	30	4						
		2	旅游经济学	必/试	3	60	30	30	4						
		3	酒店财务管理	选/查	4	72	36	36			4				
		4	会展服务与管理	必/试	3	54	18	36			3				
		5	宴会设计与营销	必/试	3	52	16	36	3						
		6	专业英语	必/试	4	72	20	52			4				
	专 业 核 心 课	1	酒店人力资源管理	必/试	3	52	26	26				3			
		2	酒店数字化营销	必/试	3	54	26	28			3				
		3	酒店信息化管理	必/试	4	72	22	50			4				
		4	酒店服务礼仪与职业形象设计	必/查	3	52	10	42			3				

课 类	序 号	课 程 名 称	性 质	学 分	学 时	学时分配		学年及学期周学时数						备 注	
						理 论 教 学	实 践 教 学	一		二		三			
								1	2	3	4	5	6		
课	5	酒店服务心理学	必/试	2	36	18	18				2				
	6	康乐服务与管理	必/试	4	72	36	36						4		
	7	前厅客房运行与管理	必/试	4	72	36	36						4		
	8	餐饮服务与管理	必/试	4	72	36	36						4		
<b>小计: 852学时, 47学分, 理论 42.25%, 实践 57.75%</b>				<b>47</b>	<b>852</b>	<b>360</b>	<b>492</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>12</b>			
专 业 拓 展 课	1	Excel 在经济管理中应用	选/查	2	36	6	30			2					
	2	旅游民俗文化	选/查	2	36	18	18		2						
	3	旅游政策与法规	选/查	3	52	36	16				3				
	4	旅游学概论	选/查	2	36	26	10		2						
	5	酒店艺术物品赏析	选/查	3	52	26	26				3				
	6	导游实务	选/查	2	36	12	24			2					
	7	酒店公共关系	选/查	2	36	26	10						2		
	8	酒店企业文化	选/查	2	36	26	10						2		
	9	茶艺基础	选/查	2	36	6	30			2					
	10	演讲与口才	选/查	2	30	0	30	2							
<b>小计: 最少修满 10 门, 386 学时, 22 学分, 占 14.26%</b>				<b>22</b>	<b>386</b>	<b>182</b>	<b>204</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>			
实 践 教 学 环 节	1	入学教育及军事训练	必/查	3	120		120	3周							
	2	毕业教育	必/查	1	60		60						1周		
	3	认识实习	必/查	0.5	10		10		(10课时)						
	4	企业经营模拟沙盘实训	必/查	1	26		26			1周					
	5	电子商务技能实训	必/查	1	26		26			1周					
	6	咖啡制作与品鉴实训*	必/查	1	26		26				(1周)				
	7	前厅客房岗位实习	必/查	4	(72)		(72)						4*		
	8	餐饮服务岗位实习	必/查	4	(72)		(72)						4*		
	9	岗位实习	必修	18	480		480							18周	
	10	毕业设计(论文)	必修	6	(180)		(180)								
<b>小计: 748学时, 39.5学分, 占 27.64%</b>				<b>39.5</b>	<b>748</b>	<b>0</b>	<b>748</b>								
<b>总 计</b>				<b>157</b>	<b>2706</b>	<b>1088</b>	<b>1618</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>16</b>			

备注: ①表中( )数字是指课外时间实践或线上教学; ②四史(社会主义发展史、中国共产党史、新中国史、改革开放史)四门课程, 学生至少选其中一门; ③心理健康、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育、美育课程、职业素养等列为必修课或限定选修课; ④线上美育选修课程由教务处统一组织开课(理工类专业4学分, 文科类专业6学分)。