



湖南九嶷职业技术学院

HU NAN JIU YI PROFESSIONAL INSTITUTE

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案 (三年制高职)

专 业 代 码 : _____ 540106 _____

适 用 年 级 : _____ 2025 级 _____

教研室主 任 : _____ 蒋陈敏思 _____

制 订 时 间 : _____ 2025 年 6 月 _____

系部审批人: _____ 唐琳斌 _____

审 批 时 间 : _____ 2025 年 7 月 _____

学院审批人: _____ 姚永辉 _____

审 批 时 间 : _____ 2025 年 8 月 _____

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
（一）职业面向	1
（二）典型工作任务与职业能力分析	2
五、培养目标与培养规格	4
（一）培养目标	4
（二）培养规格	5
六、课程设置及要求	6
七、教学进程总体安排	40
（一）教学活动周进程	40
（二）教学进程安排	41
（三）学时和学分配置	46
（四）课证模块对应关系	46
八、实施保障	47
（一）师资队伍	47
（二）教学设施	49
（三）教学资源	52
（四）质量管理	53
九、毕业要求	58
十、附录	58

2025 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

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、修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业面向

基本职业面向，如表1所示。

表1 基本职业面向一览表

所属专业大类 (代码) A	所属专业类 (代码) B	对应行业 (代码) C	主要职业类别 (代码) D	主要岗位群 (或技术领域) E			职业资格证书和职业技能等级证书 F
				初始岗位	发展岗位	迁移岗位	
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) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 调酒师 (4-03-02-09) 侍酒师 (4-03-02-12)	前厅服务、客房协调、餐厅服务、酒店数字营销、酒水服务	前厅领班、大堂副理；楼层领班、主管、经理；餐厅领班、主管、经理；酒店数字营销主管、经理；大堂吧、酒水吧、行政酒廊、酒吧领班、主管、经理	住宿业、餐饮业小微企业创业经营者	1. 前厅运营管理职业技能等级证书 2. 餐饮服务管理职业技能等级证书 3. 餐厅服务员职业技能等级证书

（二）典型工作任务与职业能力分析

本专业初始岗位典型工作任务与职业能力分析，如表2所示。

表2 初始岗位典型工作任务与职业能力分析一览表

面向岗位	岗位类别	职业岗位典型工作任务分析		职业能力要求
		典型工作任务	工作要求	
前厅服务	初始岗位	前厅预订	◇ 散客预订规范、标准 ◇ 预订服务规范、标准	素质要求： 1. 具有良好的思想政治素质和社会责任感； 2. 具有质量意识、安全意识、信息素养和数据化思维。 知识要求： 1. 具有前厅接待岗位服务流程和标准知识； 2. 具有前厅VIP接待方案设计要点知识； 3. 具有前厅突发事件处理的原则和预案制定的内容知识； 4. 具有酒店前厅信息通信技术知识。 能力要求： 1. 具有酒店前厅预订、入住接待、收银服务、问询服务、迎送宾客、总机综合服务、行李服务和委托代办服务能力； 2. 具有前厅VIP接待方案编制能力； 3. 具有投诉处理和应对各种突发状况的能力； 4. 具有客户关系管理、数据分析能力。
		入住接待	◇ 散客接待服务热情、标准 ◇ 与客人沟通并推销酒店产品熟练	
		总机服务	◇ 总机工作流程与内容熟悉 ◇ 总机服务规范、标准	
		礼宾接待	◇ 门童和行李员服务规范	
		问询服务	◇ 问询服务规范 ◇ 推销客房规范、标准	
		收银服务	◇ 散客结账规范	
		大型VIP客人和团队客人接待方案	◇ VIP接待计划合理可行 ◇ 团队接待计划合理可行	
客房协调	初始岗位	委托代办和金钥匙服务	◇ 委托代办规范 ◇ 金钥匙服务标准	素质要求： 1. 具备抗挫折力和应变能力； 2. 具备一定的协调能力和沟通能力； 3. 具备无私奉献、爱岗敬业的职业精神； 4. 具备亲和力。 知识要求： 1. 具有处理客户投诉事件的流程知识； 2. 具有酒店客房设施设备使用方法知识； 3. 具有客房部的的主要任务、组织构造和业务分工及主要职责知识； 4. 具有经营管理中对会员管理和房态管控的管理方法知识； 5. 具有酒店客房信息通信技术的知识；
		客房清洁	◇ 中式铺床熟练、规范 ◇ 客房清洁熟练、标准 ◇ 客用品补充熟练、及时	
		对客服务	◇ 客房日常对客服务标准、有特色 ◇ VIP开夜床标准、有创新 ◇ VIP主题客房设计规范、可实施	
		客房楼层管理	◇ 查房服务熟练、规范 ◇ 楼层客用品、布草盘点熟练、规范 ◇ 楼层组织机构人员配置合理	

面向岗位	岗位类别	职业岗位典型工作任务分析		职业能力要求
		典型工作任务	工作要求	
		客房部安全管理	◇ 火灾预防与处理熟练、标准 ◇ 盗窃事故预防处理熟练、及时 ◇ 宾客意外处理熟练、人性化	6. 具有酒店公共区域以及客房楼层的知识。 能力要求： 1. 具有处理客诉能力； 2. 具有清洁、检查客房卫生能力； 3. 具有维护公共区域卫生情况的能力； 4. 具有客房数字化客户关系管理能力。
餐厅服务	初始岗位	零点服务	◇ 餐饮零点服务符合规范 ◇ 餐饮服务工作标准 ◇ 服务语言艺术, 独立接待中外就餐宾客 ◇ 餐饮服务工作过程中的常见问题处理熟练、规范	素质要求： 1. 具备良好的职业道德和敬业精神； 2. 具有一定的审美情趣和文化品味； 3. 树立正确的对客服务观念。 知识要求： 1. 具有餐厅服务基本方法知识；
		宴会服务	◇ 从事宴会服务实际工作要求的服务技术熟练 ◇ 宴会服务工作标准、规范 ◇ 独立接待中外就餐宾客 ◇ 宴会服务工作过程中的常见问题处理及时、规范	2. 具有中西餐零点服务流程知识； 3. 具有中西餐宴会设计和服务流程知识。 能力要求： 1. 具有餐饮摆台、折花、斟酒能力； 2. 具有中西餐零点服务能力； 3. 具有中西餐宴会设计和服务能力。
酒店数字营销	初始岗位	营销认知	◇ 现代酒店新型营销模式的应用熟练	素质要求： 1. 具备良好的法制观念、职业道德, 诚实守信、具有社会责任感； 2. 具备质量意识、环保意识、安全意识、信息素养和数字化思维和数字化营销的创新精神； 3. 树立集体意识和团队合作意识。
		市场调研	◇ 酒店营销环境分析科学、合理 ◇ 酒店市场调研全面、准确	
		目标市场选择	◇ 顾客市场细分精准有效	
		制定营销策略	◇ 酒店产品描述和评价标准 ◇ 价格策略制定科学	知识要求： 1. 具有酒店营销的基本原理、方法与技巧知识；
		酒店促销	◇ 销售渠道策略科学 ◇ 广告策划书规范、有效 ◇ 开展人员推销高效 ◇ 营销方案编制科学、可行	2. 具有酒店新媒体营销技术知识； 3. 具有酒店前厅、客房、餐饮等产品的新媒体营销方法知识。 能力要求： 1. 酒店市场细分及市场定位能力； 2. 酒店营销方案制定能力； 3. 酒店营销活动策划实施能力； 4. 开展数字化营销能力； 5. 酒店在线销售、推广及客户关系管理能力。

面向 岗位	岗位 类别	职业岗位典型工作任务分析		职业能力要求
		典型工作任务	工作要求	
酒水 服务	初始 岗位	酒水认知	◇ 常见白酒品牌认知 ◇ 常见静止葡萄酒认知 ◇ 常见起泡葡萄酒认知 ◇ 常见国际蒸馏酒品牌认知 ◇ 常见发酵酒认知 ◇ 常见配制酒认知 ◇ 常见酒杯、开瓶器认知	素质要求： 1. 具备良好的职业道德和敬业精神； 2. 具备良好的服务意识和沟通能力； 3. 具备敏感的环境意识和一定的审美情趣； 4. 具备中国传统文化传承和创新意识，外来文化本土化融合和创新意识。 知识要求：
		侍酒服务	◇ 常见白酒侍酒服务 ◇ 常见静止葡萄酒侍酒服务 ◇ 常见起泡葡萄酒侍酒服务 ◇ 经典鸡尾酒调制	1. 具有葡萄酒、烈酒分类、主要产区、特点，侍酒用具、鸡尾酒用具认知，侍酒、鸡尾酒服务主要知识； 2. 具有酒水采购和储存知识； 3. 具有酒水单设计、酒会设计知识。 能力要求： 1. 具有葡萄酒销售和侍酒服务能力； 2. 具有鸡尾酒制作和对客服务能力； 3. 具有酒水采购和存储能力； 4. 具有酒水单设计、酒会设计能力。

五、培养目标与培养规格

（一）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“扎根大地、艰苦奋斗、朴实厚重、敬业奉献”的大地情怀和“精益求精、以诚为本”的精诚特质，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、廉洁意识、职业道德和创新精神，具有较强的就业能力、积极的心理品质和可持续发展的能力，掌握科学文化基础、国际接待服务、酒店服务礼仪、旅游心理学、酒店人力资源、酒店财务管理、酒店客户关系管理、酒店实用英语等知识；具备数字化餐饮服务、数字化营销、数字化前厅服务、客房服务等技能；具有服务意识、人文素养和信息素养，面向住宿业、餐饮业（包括高星级酒店、连锁酒店、精品民宿、社会餐饮业等）的接待服

务、酒店数字化运营与管理等岗位（群），能够从事高星级酒店的酒店服务与管理、社会住宿业主管，社会餐饮业主管，相关新业态技术岗位等工作的复合型技术技能人才。工作3~5年后还可以胜任高星级酒店前厅、客房、餐饮等相关部门主管/经理，或社会住宿业店长，社会餐饮业店长，相关新业态技术人员，新业态创业经营管理者。同时，为助力乡村振兴，服务地方产业，提供有理想信念、有道德情操、有工匠精神、有精湛技艺、有创新本领、有健康体魄的“六有”湖湘工匠。

（二）培养规格

本专业学生培养规格，如表3所示。

表3 培养规格一览表

素质	思想政治素质	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，具备吃苦耐劳的精神。
	身心素质	1. 具有健康的体魄、心理、健全的人格和人文素养； 2. 能够运用基本运动知识，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯，具备适应酒店服务的体能。
	职业素质	1. 具有质量意识、生态环保意识、安全意识、信息素养和数据化思维； 2. 具备数字化营销和运营的创新精神和工匠精神； 3. 具有良好的礼仪素养和抗压耐挫能力、较强的心理调适能力； 4. 具有较强的集体意识和团队合作精神。
知识	公共基础知识	1. 具有必备的思想政治理论、科学文化、信息技术基础知识和中华优秀传统文化知识； 2. 具备基本的语文、英语以及AI通识等基础知识； 3. 具有与本酒店管理与数字化运营专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。
	专业知识	1. 具有生态旅游、酒店服务接待礼仪规范、旅游服务心理以及接待服务业的特征、发展趋势等知识； 2. 具有酒店数字化营销的基本原理、方法与技巧，掌握客房、餐饮、康乐、购物等产品的在线运营知识与酒店行业细分市场及其客户的在线运营知识； 3. 具有人员管理、酒店财务知识以及客户关系管理知识、营养配餐基本知识以及民

		宿的设计要素及原则理念与民宿运营程序知识； 4. 具有酒店数字化工具应用知识以及酒店核心岗位服务用语和英语表达相关知识。 5. 具有餐厅服务基本流程，中西餐宴会服务的方法以及餐厅班组日常管理方法，宴会组织与管理程序等知识； 6. 具有前厅信息技术、前厅服务技术的工作程序和方法以及前厅运用管理的业务流程和方法等知识； 7. 具有楼层常规服务内容和安全管理常识与客房清洁流程和标准等知识； 8. 具有常见酒精饮料和非酒精饮料产品的认知和服务、侍酒服务与鸡尾酒调制等服务知识。
能力	专业能力	1. 具有完成中西餐摆台、中西餐零点和宴会服务的能力； 2. 具有设计零点菜单和宴会菜单，具有设计并组织实施宴会接待方案的能力； 3. 具有熟练为酒店客人办理客房预订、礼宾服务、接待服务、问询、总机服务等服务能力，具有制定个性化的团队接待方案和VIP旅游行程安排的能力； 4. 具有完成中式铺床、开夜床、查房和完成VIP主题客房设计方案的能力； 5. 具有使用酒店常用职业英语进行一般业务沟通的能力； 6. 具有完成鸡尾酒调制服务能力； 7. 具有设计酒店组织架构、编制与执行员工培训计划、进行酒店员工绩效评价等酒店运营管理及运用会计知识进行经营决策能力； 8. 具有操作酒店信息管理软件、入住退房和客房中心系统查询能力。
	方法能力	1. 具有较好的新技术、新知识的学习能力； 2. 具备对客服务接待及运营的能力； 3. 具备解决酒店服务、运营与管理中突发事件的应变能力； 4. 具备创新创业能力；具有较强的逻辑思维能力。
	社会能力	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、在线表达能力和沟通能力； 3. 具备创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。

六、课程设置及要求

（一）课程设置

1. 公共基础课程

公共基础课程主要包括必修课程和选修课程，其课程设置及要求如表4所示。

表4 公共基础课程设置及要求

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
思想道德与法治	素质目标： 1. 确立马克思主义的科学信仰，从现实做起，踏踏实实地向理想迈进；回顾中国的发展历史和取得的伟大成就，发扬爱国主义优良传统，做一个忠诚的爱国者。 2. 追求高尚的人生目的，树立科学的人生态度，努力创造有价值的人生；恪守基本道德规范，自觉养成良好的道德习惯，提高道德修养。 3. 遵守法律规范，维护法律权威，做一个遵纪守法的人。 知识目标： 1. 能通过案例分析，获得我们所处于中国特色社会主义新时代的世界观、人生观、价值观等理论相关知识； 2. 能通过理论学习和践行活动，获得社会主义核心价值观的基本内容和社会主义道德基本理论知识； 3. 能通过案例分析，获得、我国的法律体系和法治体系相关知识。 能力目标： 1. 会结合实际科学分析新时代高职院校生活学习的特点，提高适应人生新阶段和独立生活的能力。 2. 会结合实际分析，结	专题一：担当复兴大任，成就时代新人 专题二：领悟人生真谛，把握人生方向 专题三：追求远大理想，坚定崇高信念 专题四：继承优良传统，弘扬中国精神 专题五：明确价值要求，践行价值准则 专题六：遵守道德规范，锤炼道德品格 专题七：学习法治思想，提升法治素养	1. 教学条件： 授课使用多媒体教学讲授理论知识，小班授课，案例教学把理论知识讲深讲透讲活；利用永州市区周边的已挂牌的红色教育基地教学，律师事务所，进行实践教学。 2. 教学方法： 以案例教学法、任务驱动式教学法、讨论式教学法为主，文字资料与视频资料相结合，力求课堂教学形式和手段多样化，做到课内教学与项目实践紧配合，课堂教学与网络教学平台紧配合，课堂班级教学与系列专题讲座相结合，建议与思政基地导师、企业专家开展联席教学，打造立体化的课程教学模式。 3. 师资要求： 应具有高校教师资格；研究生学历或从事思想工作经验丰富的中、高级职称教师。一般具有党员身份。应有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心。 4. 考核方式： 为考	48

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	合个人，树立理想信念，与祖国同向同行，提升思想政治、服务社会的能力。 3. 会科学把握新时代弘扬爱国主义精神的主要内容，增强自觉弘扬爱国主义精神和践行社会主义核心价值观的能力。		试课程，采取形成性考核占 40%+终结性考核占 60%权重比的形式进行课程考核与评价。	
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	素质目标： 1. 树立正确的世界观、人生观和价值观，主动感悟人文底蕴、科学精神、职业素养、社会责任感和积极的人生态度，践行社会主义核心价值观。 知识目标： 1. 能通过案例分析，获得马克思主义中国化时代化进程中形成的理论成果知识； 2. 能通过史例分析，获得中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就等知识； 3. 能通过专题案例学习，获得中国共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略等相关知识。 能力目标： 1. 会运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，提升认识问题、分析问题、解决问题的能力； 2. 会通过对中国国	专题一： 马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果 专题二： 毛泽东思想及其历史地位 专题三： 新民主主义革命理论 专题四： 社会主义改造理论 专题五： 社会主义建设道路初步探索的理论成果 专题六： 中国特色社会主义理论体系的形成发展 专题七： 邓小平理论 专题八： “三个代表”重要思想 专题九： 科学发展观	1. 教学条件： 授课使用多媒体教学讲授理论知识，小班授课，把理论知识讲深讲透讲活；利用永州市区周边的已挂牌的红色教育基地教学，理论联系实际，进行实践教学。 2. 教学方法： 以讲授法、任务驱动式教学法、讨论式教学法、案例教学法为主，文字资料与视频资料相结合，课堂教学形式和手段多样化，课堂教学与实践教学相结合，课堂教学与线上网络教学相结合，建议与思政基地导师、企业专家开展联席教学，打造立体化的课程教学模式。 3. 师资要求： 应具有高校教师资格；研究生学历或从事思想工作经验	36

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	情、中国社会的状况的分析，提升战略思维、创新思维、辩证思维、法治思维、底线思维、历史思维等能力。		丰富的中、高级职称教师。一般具有党员身份。应有理想信念信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心。 4. 考核方式： 为考试课程，采取形成性考核占 40%+终结性考核占 60%权重比的形式进行课程考核与评价。	
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	素质目标： 1. 提高对中国特色社会主义的道路、理论、制度和文化自信； 2. 树立政治意识、大局意识、核心意识和看齐意识，厚植爱国主义情怀。 知识目标： 1. 能通过案例分析，获得习近平新时代中国特色社会主义思想的背景、核心要义、主要内容和历史地位等相关知识。 能力目标： 1. 会正确运用习近平新时代中国特色社会主义思想，提升认识问题、分析问题和解决问题的能力； 2. 会自觉将爱国情、强国志、报国行自觉融入到中国特色社会主义的发展之中、融入到社会主义现代化强国的建设之中和融入实现中华民族伟大复兴的奋斗之	专题一： 导论 专题二： 新时代坚持和发展中国特色社会主义 专题三： 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴 专题四： 坚持党的全面领导 专题五： 坚持以人民为中心 专题六： 全面深化改革开放 专题七： 推动高质量发展 专题八： 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略 专题九： 发展全过程人民民主 专题十： 全面依法治国 专题十一： 建设社会主义文化强国	1. 教学条件： 本课程按照中共中央宣传部、教育部全面开设习近平新时代中国特色社会主义思想的通知要求，作为大学生的公共必修课开设，采取线上线下集体备课。 2. 师资要求： 马克思主义学院的中、高级优秀老教师授课和已参与全国集体备课、并完成本课程培训结业的老教师授课。 3. 教学方法： 本课程以教师课堂讲授为主，灵活运用参与式、讨论式、案例式、移动课堂等多种教学方式方法。 4. 考核方式： 为考试课程，采取形成性考核占 40%+终结性考核占 60%权重	48

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	中，提升汲取智慧和力量的能力。	专题十二： 以保障和改善民生为重点加强社会建设 专题十三： 建设社会主义生态文明 专题十四： 维护和塑造国家安全 专题十五： 建设巩固国防和强大人民军队 专题十六： 坚持“一国两制”和推进祖国完全统一 专题十七： 中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体 专题十八： 全面从严治党	比的形式进行课程考核与评价。	
形势与政策	素质目标： 1. 积极主动投入社会主义现代化强国建设新征程； 2. 坚定对我国经济社会发展的信心； 3. 充分理解国家安全与我们成长成才密切相关，自觉做国家安全的坚定维护者。 知识目标： 1. 能通过深入学习与思考，获得党的二十大会议精神及二十届三中全会精神相关知识； 2. 能通过案例分析，获得当前我国经济形势和	专题一： 改革的实践续篇，现代化的时代新篇 专题二： 七十五载迎盛世，砥砺前行续华章 专题三： 加快发展新质生产力 专题四： 下好区域协调发展这盘棋 专题五： 更好端牢能源的饭碗 专题六： 坚定前行谋统一，续写民族新辉煌 专题七： 推动构	1. 教学条件： 大教室，合班上课，利用多媒体教学。 2. 教学方法： 多媒体教学法，理论联系实际教学法，师生互动法，小组讨论法，案例式教学法。 3. 师资要求： 应具有高校教师资格；研究生学历或从事思想教育工作经验丰富的中、高级职称教师。一般具有党员身份。应有理想信念、有道德情	40

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	国家战略相关知识； 3.能通过案例分析，获得共同维护国家和社会稳定、推进国家安全体系和能力现代化建设相关知识。 能力目标： 1.会通过厘清社会形势和党的路线方针政策精神，提升政治领会能力； 2.会通过对“两个确立”的意义进行科学分析，提升敏锐洞察时代的能力； 3.会深入理解我国经济发展的韧性，全面辩证看待我国总体国家安全形势，提升理性思维能力和社会适应能力。	建新时代的大国关系格局	操、有扎实学识、有仁爱之心。 4.考核方式：为考查课程，采取形成性考核占50%+终结性考核占50%权重比的形式进行课程考核与评价。	
党史	素质目标： 1.注重用党的奋斗历程和伟大成就鼓舞斗志、明确方向； 2.注重用党的光荣传统和优良作风坚定信念、凝聚力量，用党的实践创造和历史经验启迪智慧、砥砺品格。 知识目标： 1.能通过梳理党的历史脉络获得党的历史事实，回顾波澜壮阔的历史进程相关知识； 2.能利用案例分析，领会马克思主义是如何深刻改变中国、改变世界的知识，并通过感悟马克思主义的真理力量和实践力量获得马克思主义中国化时代化的知	专题一：开天辟地的大事变 专题二：轰轰烈烈的大革命 专题三：中国革命的新道路 专题四：抗日战争的中流砥柱 专题五：为新中国而奋斗 专题六：历史和人民的选择 专题七：在探索中曲折发展 专题八：建设有中国特色的社会主义 专题九：中国特色社会主义社会主义接续发展 专题十：中国特	1.教学条件：授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容采用故事的方式讲授出来，用视频的方式形象地演示出来，教学示范清晰可见。 2.教学方法：多媒体教学法，理论联系实际教学法，师生互动法，小组讨论法，案例式教学法 3.师资要求：应具有高校教师资格；研究生学历或从事思想教育工作经验丰富的中、高级职	8

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	识； 3. 能够结合案例分析，获得党的二十大以来党和国家事业发展取得历史性成就、发生历史性变革的进程，领会新时代党的创新理论知识。 能力目标： 1. 会通过弘扬红色传统、传承红色基因的实践，增强赓续共产党人精神血脉的能力； 2. 会通过实践体验，保持革命者的大无畏奋斗精神，提升迈进新征程、奋进新时代的精气神。	色社会主义进入新时代	称教师。一般具有党员身份。应有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心。 4. 考核方式：为考查课程，采取形成性考核占 50%+终结性考核占 50%权重比的形式进行课程考核与评价。	
廉政教育	素质目标： 1. 通过实施校园廉政文化建设，丰富校园文化内涵，营造浓厚的廉洁文化氛围； 2. 能够树立勤俭朴素、遵守纪律、明辨是非的基本观念，初步形成公民意识、法律意识以及诚实正直、遵纪守法等良好品质。 知识目标： 1. 能通过以理想信念教育学习，获得廉洁教育与思想政治教育、道德品质教育和纪律教育所产生的相关知识； 2. 能通过中华民族优秀传统文化和中国革命传统文化的学习，获得诚实守信，热爱劳动、艰苦奋斗的品格，做“自律、诚信、正直、勤俭、守法”的相关知识。	专题一：铭记党的廉政历史 专题二：学习践行领袖的廉政思想 专题三：做新时代廉洁自律的模范	1. 教学条件：授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用故事的方式讲授出来，用视频的方式形象地演示出来，教学示范清晰可见。 2. 教学方法：多媒体教学法，理论联系实际教学法，师生互动法，小组讨论法，案例式教学法。 3. 师资要求：应具有高校教师资格；研究生学历或从事思想教育工作经验丰富的中、高级职称教师。一般具有党员身份。应有理想信念、有	2

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	能力目标： 1. 会运用文明行为习惯、廉洁理念、高尚的思想品质、良好的道德情操理念，提升全面辨别是非的能力； 2. 会运用“以廉为荣、以贪为耻”的理念去影响家庭、影响社会，增强全社会反腐倡廉意识的能力。		道德情操、有扎实学识、有仁爱之心。	
大学语文	素质目标： 1. 能通过学习课程，培养阅读中华经典的习惯，自主思考，形成良好的个性、健全的人格； 2. 能继承和弘扬中华优秀传统文化，具备高尚的道德情操。 知识目标： 1. 能通过对中华经典的鉴赏实践，获得文学鉴赏基本原理的知识； 2. 能通过自主阅读，获得文学鉴赏的技巧； 3. 能通过对文章体裁的学习，获得文章写作方法、技巧等知识。 能力目标： 1. 会运用语言文字的基础知识，进行有效沟通与写作； 2. 会运用文学知识阅读、欣赏文学作品，能够批判性思考并独立阐述见解； 3. 会运用语文知识，结合专业学习要求，策划、组织和实施相应的语文实践活动。	模块一： 中华经典典籍导读 模块二： 中国古典诗文鉴赏 模块三： 中国近代诗文鉴赏 模块四： 中国现当代诗文鉴赏 模块五： 国外文学作品鉴赏 模块六： 语言表达交流 模块七： 写作训练	1. 教学条件： 授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象地演示出来，教学示范清晰可见；课程资源平台支持线上线下混合式教学模式，满足生源多样性及学生个性化学习的需求。 2. 教学方法： 主要采用线上线下混合式教学、翻转教学法、探究教学法、任务驱动和小组合作学习法、角色扮演法等教学方法。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有高校教师资格；应有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；有扎实的学科专业知识和学科教学知识；能够有效实施语文教学，开展教学研究。 4. 考核方式： 本课程为考试课程，采取形成性考核占40%+终结性考核占60%权重比的形式进	36

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
			行课程考核与评价。考核数据来自学习通等平台。	
大学英语	素质目标: 1. 能深刻理解人类命运共同体理念内涵, 在跨文化交际中坚守中华文化立场, 自觉传播中国声音, 形成“四个自信”与全球胜任力融合的价值观体系; 2. 能通过英语语篇分析开展文明互鉴, 在职场场景中践行社会主义核心价值观, 展现新时代技术技能人才的文化使命担当; 3. 在协作沟通中贯彻劳动精神、工匠精神, 熟练使用数字化沟通工具, 体现精益求精的职业态度和诚信友善的职业操守; 4. 培养“语言+职业”终身学习能力, 形成跨学科知识整合意识, 在团队项目中展现创新突破与攻坚克难的职业品质。 知识目标: 1. 能通过听、说、读、写, 获得必要的词汇和语音知识; 2. 能通过图文结合的岗位英文资料学习, 识别常见职场文书(邮件/通知/说明书)的结构特征, 理解专业领域基础术语的英文表达; 3. 掌握智能制造、绿色经济等领域的 10~15 个核心概念的双语对照表达, 建立专业词汇认知储备。 能力目标: 1. 会使用手机语音评测软件	模块一: 日常交际 模块二: 职业规划 模块三: 社会责任 模块四: 科学技术 模块五: 文化交流 模块六: 生态环境	1. 教学条件: 授课使用多媒体教学, 利用视听媒体, 将抽象的教学内容, 采用图文并茂的方式形象地演示出来, 教学示范清晰可见; 课程资源平台支持线上线下混合式教学模式, 满足生源多样性及学生个性化学习的需求。 2. 教学方法: 主要采用线上线下混合式教学、翻转教学法、探究教学法、任务驱动和小组合作学习法、角色扮演法等教学方法。 3. 师资要求: 担任本课程的主讲教师应具有高校教师资格; 应有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心; 有扎实的学科专业知识和学科教学知识; 有较强的实践能力、反思能力、信息化教学能力, 能够有效实施英语教学, 开展教学研究。 4. 考核方式: 本课程为考试课程, 采取形成性考核占 40%+终结性考核占 60%权重比的形式进行课程考核与评价。考核数据来自学习通等平台。	128

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	进行跟读训练，在简单工作场景（如接听电话/接待来访）中实现基本信息的准确传递； 2. 会结合职业情境实际，获得日常生活和职场话题中使用英文与人交流的能力； 3. 能运用略读、扫读等基础阅读技巧，理解职场常见英文资料（如图表说明/操作指南）的主要信息； 4. 能根据岗位模板完成简单职场文本（如请假条/会议记录）的撰写，学会使用在线翻译工具辅助完成基础应用文写作。			
信息技术（基础模块）	素质目标： 1. 增强信息意识、提升计算思维和数字化创新思维； 2. 树立正确的信息社会价值观和责任感； 3. 养成利用信息技术解决实际问题的习惯。 知识目标： 1. 能通过任务实践，获得文档处理、电子表格处理、演示文稿制作和信息检索的基本方法； 2. 能通过技术体验，获得大数据、人工智能、数字媒体等新一代信息技术的相关知识； 3. 能通过案例学习，获得信息素养、信息技术发展史、信息伦理与职业行为自律等信息行业的相关知识。 能力目标： 1. 会运用 office 或 WPS 软件，依据实际工作要求，进行文档处理、电子表格处理	模块一： 专业文档处理 模块二： 电子表格处理 模块三： 演示文稿制作 模块四： 信息检索实践 模块五： 新一代信息技术 模块六： 信息素养与社会责任	1. 教学条件： 在信息技术一体化实训室进行，安装 Windows 10 及以上版本操作系统、Office 2016 及以上版本或 WPS 办公软件、教学广播软件等，并接入 Internet。 2. 教学方法： 采用案例教学法、任务教学法、小组合作法的混合式教学方法等。 3. 师资要求： 具备计算机相关工作经验 3 年及以上，牢固树立良好的师德师风，符合教师专业标准要求，具有一定的信息技术实践经验和良好的教学能力。 4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由“过	48

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	和演示文稿制作，提升信息化办公应用的能力； 2. 会运用搜索引擎或专用信息平台，完成信息的获取、处理、分析及发布，提高信息技术技能解决实际问题的能力； 3. 会运用信息伦理知识和信息行业相关法律法规，提升虚假信息辨别虚假能力。		程评价 40%（课堂作业：课堂表现为 7:3）”和“结果考核 60%（期末上机考试）”两个部分组成。	
大学体育	素质目标： 1. 培养正确的胜负观，弘扬敢于拼搏的精神，养成积极乐观的生活态度； 2. 培养良好的体育道德精神，发扬“友谊第一，比赛第二”的竞赛精神； 3. 增强合作能力、沟通技巧，培养团队合作精神，能形成运动爱好和专长，树立“健康第一，终身体育”的思想意识。 知识目标： 1. 能通过身体健康教育、体育运动教育，获得体育的基础理论和竞赛技术知识； 2. 能通过体育项目运动实践，获得健康风险和疾病预防的知识； 3. 能通过体育健康理论分析，获得青春期心理卫生知识和认识自我心理的变化规律。 能力目标： 1. 会运用体育运动规律与标准，结合实际编制可行的个人锻炼计划； 2. 会结合体育活动实践优化身体机能，提升身体的耐力、力量、灵活性，提高技术水	模块一： 田径体育运动 模块二： 球类体育运动（乒乓球、羽毛球、网球、气排球、足球、篮球） 模块三： 操类体育运动（健身操、艺术体操） 模块四： 传统体育运动	教学条件： 提供适当的室内或室外场地，以便进行体育课的教学活动，提供足够的运动器材，以支持学生进行各种体育运动练习和比赛。教学示范清晰可见；课程资源平台支持线上线下混合式教学模式，满足生源多样性及学生个性化学习的需求。 教学方法： 根据不同的内容和目标采取不同的教学方式，常见的体育课教学方法包括示范教学法、分组教学法、个别指导法、问题解决式教学法、课堂讨论法。注重学生的参与性和体验性，同时结合理论知识和实际运动技能的培养，使学生在体育课中能够全面发展。 师资要求： 持有相关体育专业的本科或以上学历，取得相应的教师资格证书，具备全面的体育运动知	108

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	平和运动能力； 3. 会自觉参加体育与健康的附加训练，提高身体素质和提升应对职业生活的各项生理及心理问题的能力； 4. 会运用健康锻炼知识，提升常见运动创伤的处置能力； 5. 会运用科学的方法参与体育活动，体验运动乐趣，提高学生体育运动的竞技能力和体育欣赏能力。		识，对各项体育项目的规则、技巧、战术等有深入地学习，同时需要具备一定的教学技能和方法，并具备相应的健康体格。 考核方式： 本课程为考查课程，采取形成性考核占40%+终结性考核占60%权重比的形式进行课程考核与评价。考核数据来自日常教学及期末考核。	
大学生心理健康教育	素质目标： 1. 养成心理健康发展的自主意识； 2. 通过心理体验活动明晰自身的心理特点和性格特征，正确认识自己、接纳自己； 3. 在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，树立自主求助意识； 4. 立足心理层面与人的微观世界形成正确的人生观与价值观，实现个体的德智体美劳全面发展。 知识目标： 1. 能通过案例分析、心理体验活动等获取心理健康相关的理论知识和基本概念； 2. 能通过案例分析明确心理健康的标准和意义； 3. 能通过情景体验、角色扮演等活动获取自我调适的基本理论知识； 4. 能通过心理测评、自我觉察等活动有效获取大学阶段个体的心理发展特征和异常表现等相关知识。 能力目标：	模块一：大学生心理健康导论 模块二：大学生心理咨询与心理治疗 模块三：大学生常见心理困惑与异常心理 模块四：大学生自我意识发展 模块五：大学生人格发展塑造 模块六：大学生职业生涯规划与择业心理 模块七：大学生学习及常见学习心理障碍 模块八：大学生情绪管理 模块九：大学生人际交往 模块十：大学生恋爱与性心理问题管理 模块十一：大学生挫折应对与压力管理	1. 教学条件： 授课使用多媒体教学，实现课堂教学的形象化，利用在线平台，实现课堂教学的信息化。 2. 教学方法： 主要采用体验式教学、案例分析、小组讨论、心理测试、团体训练、情境表演、角色扮演、体验活动等教学方法。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有心理学相关学历背景研究生以上学历或心理学相关背景讲师以上职称，具备专业的心理学知识与一定的课堂教学能力。 4. 考核方式： 本课程为考查课程，课程考核由过程性考核和终结性考核两种方式构成，最终期末成绩=平时（60%）+期末考试（40%）。	32

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	1. 会运用自我意识的主要理论独立进行客观的自我评价和深刻的自我探索，从而有效识别和预防自我和他人的心理困扰； 2. 会熟练运用心理学的方法和技巧提升人际交往、生涯规划、压力管理、情绪调节等自我调节能力； 3. 会独立运用心理学的专业技巧助人、自助、互助。	模块十二：大学生生命教育与心理危机应对		
创新创业教育	素质目标： 1. 养成责任担当、适时践行的创业精神，培养创新创业与团队协作意识； 2. 培养正确的创业意识、创新思维和创业素质； 3. 积极投身创业实践，养成以创业带就业，以创新促发展的基本意识。 知识目标： 1. 能通过案例分析，获得创新、创业的基本概念、创新创业活动的基本规律的相关知识； 2. 能通过创业情景模拟，获得创业思维、创业机会的识别、创业评价、创业风险识别、创业团队的建立和创业资源整合等知识； 3. 能通过创业大赛项目实践，获得商业模式设计、创业计划展示、创业风险管理与发展新企业等基础知识。 能力目标： 1. 会运用创新思维，识别创业机会、创业风险和整合创业资源，完成创业计划书的撰写； 2. 会运用项目路演，设计商	模块一：创新思维训练与创新能力提升 模块二：创业者与创业团队 模块三：创业机会与商业模式 模块四：创业资源与创业风险 模块五：创业项目与创业计划 模块六：大学生创业指导	1. 教学条件：授课采用多媒体教学，利用视频、音频等多种信息化教学资源 and 手段，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象地演示出来，教学示范清晰可见。 2. 教学方法：主要采用情境模拟法、案例分析法、企业沙盘模拟和翻转课堂法。 3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历，熟悉创新创业理论，具有创业实战经验或企业合作背景，并具有指导学生创业项目、对接孵化器或投资机构的实操能力，能提供行业资源与创业支持。 4. 考核方式：本课程为考查课程，采取形成性考核方式，出勤 15%+随堂测试 35%+创业路演与计划书答辩 50%。	36

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	业营销模式，制定市场营销策略； 3. 会灵活运用商业模式和新企业的开办流程与管理方法，参与团队模拟创办企业或管理企业。			
职业发展与就业指导 (职业生涯规划部分)	素质目标： 1. 培养自我认知与职业探索的主动意识，树立终身学习与适应社会发展的价值观； 2. 增强职业责任感和使命感，形成以个人兴趣与社会需求相结合的职业选择观； 3. 提升团队协作与沟通能力，实现个人发展与集体目标的有机统一。 知识目标： 1. 能通过比较分析，获得职业测评工具（如 MBTI、霍兰德职业兴趣测试）的原理与应用场景等相关知识； 2. 能通过职业分类体系的学习，获得不同行业发展趋势的相关知识； 3. 能通过学习职业生命周期理论，获得分析不同阶段的职业发展路径与挑战的相关知识。 能力目标： 1. 能运用科学测评方法分析个人职业倾向，制定个性化职业发展目标； 2. 能结合行业动态与自身优势，撰写《职业生涯规划书》并定期修订； 3. 能通过模拟实践，验证并调整职业规划方案。	模块一：自我认知与职业探索 模块二：职业目标与路径规划 模块三：学业规划与能力提升 模块四：职业适应与心理调适	1. 教学条件：授课采用多媒体教学，通过职业测评工具（如霍兰德测试、MBTI）、行业动态视频、职业发展案例库等资源，直观展示职业路径与规划方法。 2. 教学方法：主要采用情景模拟法、案例分析法、任务驱动法和小组合作学习。 3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具备心理学、职业咨询或教育学背景，熟悉职业测评工具与生涯发展理论，并具有 3 年以上相关教学经验，能结合学生特点设计个性化指导方案。 4. 考核方式：本课程为考查课程，采取形成性考核方式，出勤 15%+随堂测试 35%+职业生涯规划书 50%。	18

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
职业发展与就业指导 (就业指导部分)	素质目标: 1. 树立诚信就业意识, 遵守劳动合同与职场伦理规范; 2. 增强求职中的抗压能力与心理韧性, 形成积极的职业心态; 3. 培养社会责任感, 关注国家就业政策与行业社会责任导向。 知识目标: 1. 能通过案例分析, 获得劳动力市场供需规律、热门行业岗位需求及薪资标准的基本知识; 2. 能通过角色扮演实践, 获得求职材料撰写技巧、面试求职技巧的相关知识; 3. 能通过案例分析与法规学习, 获得就业政策及国家社会保障政策、权益保护的方法与途径的相关知识。 能力目标: 1. 能根据岗位要求优化简历内容, 突出核心竞争力与匹配度; 2. 能通过模拟面试训练提升表达能力、应变能力与职业形象管理; 3. 能运用法律知识应对职场纠纷, 合理维护劳动权益。	模块一: 求职准备与材料优化 模块二: 面试技巧与实战演练 模块三: 就业权益与法律保护 模块四: 职业发展与职场适应	1. 教学条件: 授课采用多媒体教学, 通过企业真实面试视频、法律条文动画解析等资源, 直观呈现求职技巧与权益保护。 2. 教学方法: 主要采用角色扮演法、翻转课堂法、任务驱动法和案例教学法。 3. 师资要求: 担任本课程的主讲教师应具备人力资源管理、法律或企业实战经验, 熟悉招聘流程与劳动法规, 并具有 2 年以上就业指导教学经验, 能结合企业需求设计课程内容。 4. 考核方式: 本课程为考查课程, 采取形成性考核方式, 出勤 15%+随堂测试 35%+简历+求职计划书 50%。	18
军事理论	素质目标: 1. 树立正确的国防观, 增强国防意识和忧患危机意识; 2. 弘扬爱国主义精神, 传承红色基因, 激发爱国热情; 3. 增强打赢信息化战争的信心, 提高学习高科技的积极性, 为国防科研奠定人才基础:	模块一: 中国国防 模块二: 国家安全 模块三: 军事思想 模块四: 现代战争 模块五: 信息化装备	1. 教学条件: 有足够的教室或讲堂, 能够容纳所有学生和教师, 以及提供必要的教学设施和设备。提供包括投影仪、电脑、音响设备等, 以及军事模拟器、实物模型等教学辅助工具, 包括军事理论的教材、参	36

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	4. 提升军事审美能力，塑造刚毅、坚韧的人格。 知识目标： 1. 能通过对国防内涵和国防历史的分析，获得国防法规、武装力量、国防动员相关理论知识； 2. 能通过对现代国家安全形势分析，获得国家安全的内涵与总体国家安全观知识； 3. 能通过对军事思想的内涵和形成与发展历程分析，理解习近平强军思想的科学含义和主要内容； 4. 能通过历史战争案例分析，获得机械化战争、信息化战争的形成、主要形态、特征和战争发展趋势知识。 能力目标： 1. 会运用国防、战争案例分析，提升关心国防、热爱国防意识，促进自觉参加和支持国防建设。 2. 会应用科学的战争观和方法论，提高对高科技未来发展方向分析和判断的能力； 3. 会结合军事技能实践，培养观察和分析能力，提升反间防谍的基本能力和评估军事实力、军事意图的能力。		考书籍、期刊文献等，以及军事历史资料、战争案例等相关资料。 2. 教学方法：根据不同的内容和目标采取不同的教学方式，常见的军事理论课教学方法包括讲授法、案例分析法、讨论法、模拟演练法等，教学方法可以结合使用，根据不同的教学内容和学生群体的特点进行选择 and 组合，以达到更好的教学效果。 3. 师资要求：担任军事理论课的教学工作应具备扎实的军事理论知识和专业背景；丰富的军事教育教学经验和教学方法；较强的研究能力和学术背景，能够进行军事理论的深入探讨和研究；对军事理论和军事实践有较高的领导能力，能够指导学生进行模拟演练、案例分析等活动；具备良好的师德和教育情操，能够以身作则，对学生进行全面的教育和培养。 4. 考核方式：采用过程性考核与终结性考核相结合的考评方法，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。	
军事技能训练	素质目标： 1. 提高政治觉悟，激发爱国热情，发扬革命英雄主义精神，培养集体主义精神与吃苦耐劳精神，增强国防观念	模块一：《内务条令》教育 模块二：《纪律条令》教育与训练 模块三：《队列条	1. 教学条件：内务整理可选择在寝室进行，室外训练选择较为开阔的室外场地进行，如球场、田径场。	126

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	和组织纪律性，养成良好的学风和生活作风； 2. 增强集体观念和组织纪律观念，养成严格自律的良好习惯。 知识目标： 1. 能通过军事训练，获得内务制度与生活制度知识； 2. 能通过军姿、军纪及必备军事技术训练，获得基本队列动作标准与要领。 能力目标： 1. 会运用内务规范与标准，完成内务整理，提升生活自理能力。 2. 会运用军事训练队列动作基本要领，完成多种队列动作； 3. 会结合军事技术训练，提升一定的个人军事基础能力及突发安全事件应急处理能力。 4. 能通过模拟演练、实地考察等方法，运用军事理论分析和解决实际问题，提升军事分析和决策能力。	令》教育与训练 模块四：单个军人队列动作训练 模块五：分队队列动作训练	2. 教学方法：讲解与示范相结合，逐个动作地教练还可采取竞赛、会操、阅兵的方法；采用行动导向教学法、四步法、情境教学法、启发式教学法等教学方法；注重教养与学用一致，强调在日常生活、训练中养成优良的作风； 3. 师资要求：具有一定的军事理论知识，曾有部队服役经历或具有武装部颁发的四会教练员资格证书；由学校负责军事训练的机构，或军事机关军事教员按国家有关规定协助学校组织实施。 4. 考核方式：综合学生在军训期间的思想、训练学习、生活、内务、卫生、守纪等多方面的表现情况，由教官、班主任、临时班干部负责记录，按照优秀、良好、合格、不合格等级进行考核。	
国家安全教育	素质目标： 1. 牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全的意识，发扬面对国家安全问题的主动作为精神； 2. 坚定理想信念，增强忧患意识，树立国家安全底线思维； 3. 将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。 知识目标： 1. 能通过总体国家安全观内	模块一：我国国家安全形势和大学生学习总体国家安全观的基本要求 模块二：政治安全 模块三：国土安全 模块四：军事安全 模块五：经济安全 模块六：文化安全 模块七：社会安全 模块八：科技安全 模块九：网络安全	1. 教学条件：授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象地演示出来，教学示范清晰可见。 2. 教学方法：主要采用线上线下相结合开展专题讲座的形式讲授，运用讲授法、角色扮演和小组讨论教学方法。也可以调动社会资源，聘	18

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	涵分析，获得中国特色国家安全体系相关知识； 2. 能通过国家安全形势分析，获得大学生践行总体国家安全观的基本要求相关知识； 3. 能结合案例分析，获得国家安全各重点领域的基本内涵和面临威胁与挑战紧急处理的相关知识。 能力目标： 1. 会运用总体国家安全观的知识体系，增强国家安全知识传播能力； 2. 会运用统筹发展和安全这一治国理政的重要原则正确分析国家安全问题； 3. 运用现代信息技术提升应对国家安全风险和挑战的能力。	模块十：生态安全 模块十一：资源安全 模块十二：核安全 模块十三：海外利益安全 模块十四：新型领域安全：太空 模块十五：新型领域安全：深海 模块十六：新型领域安全：极地、生物	请国家安全局、军队等有关专家，举办模块讲座等各类活动补充教学形式。 3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有本科以上学历或讲师以上职称、具有相关教育背景和相关工作经验等方面的知识储备和较丰富的教学经验。 4. 考核方式：本课程考核实行过程性考核和终结性考核相结合的考核评价方式，过程性考核成绩占 50%，终结性考核成绩占 50%。	
健康教育（含性教育）	素质目标： 1. 树立建立正确的健康观念，养成良好的健康行为习惯，培养对自身和他人健康的积极态度； 2. 提升自我管理能力，增强自我保护意识，形成正确的伦理道德观念和性健康观念。 知识目标： 1. 能通过案例分析和参与健康宣传志愿服务活动，获得基础健康知识、艾滋病预防和毒品识别知识； 2. 能通过营养、运动、个人卫生等体验与实践，获得心理健康的概念、常见心理问题与应对措施、安全应急与避险知识、常见疾病的预防与应对措施、性与生殖健康	模块一：健康的生活方式 模块二：心理健康知识 模块三：安全应急与避险 模块四：常见病的预防知识 模块五：正确的性知识和性道德观念 模块六：艾滋病基本知识 模块七：新型毒品相关禁毒知识 模块八：现场救护基本知识 with 技能	1. 教学条件： 授课主要在报告厅进行，教学投屏清晰；有网络在线资源，能进行线上教学。 2. 教学方法： 以学生为中心，采用任务驱动式、案例教学、小组讨论、翻转课堂等教学方法，培养学生分析问题和解决问题的能力。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有讲师以上职称和执业医师资格证，具备较强的信息素养和专业能力，同时应拥有较丰富的临床实践经历和教学经验。	12

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	知识； 3. 能通过健康案例调研与分析，获得艾滋病临床表现及预防措施、新型毒品防御方法、现场救护基本知识。 能力目标： 1. 结合健康体验与个人卫生实践，增强学生对自身情感和心理健康的理解和自我照顾能力； 2. 运用健康生活方式技巧，提升健康运动质量，增强自觉防范毒品、抵制毒品意识； 3. 结合艾滋病志愿服务活动，增强正确判断及预防常见疾病的能力，以及增强艾滋病现场救护与处置能力。		4. 考核要求： 本课程为考查课程，课程考核采取过程性考核与终结性考核相结合的方式。	
劳动教育（劳动精神、劳模精神、工匠精神）	素质目标： 1. 树立正确的劳动观念，养成合法劳动的习惯，做遵纪守法好公民，增强劳动安全与环境保护的意识； 2. 增强爱岗敬业的劳动意识，弘扬精益求精、追求卓越的工匠精神，增强自身的职业认同感和劳动自豪感； 3. 感悟劳模身上的“闪光点”，培养自己的劳动品质和职业素养，提升劳动中的创新意识。 知识目标： 1. 能通过案例分析，获得劳动在人类进化和人类社会产生过程中的劳动概念、劳动价值、劳动发展史、劳动科学等知识； 2. 能通过劳动生产实践活动，获得劳动技能、劳动安全、劳动服务和劳动成果知识；	模块一：概念本质（劳动习惯、劳动成果、劳动安全） 模块二：实践要素（劳动技能、劳动创造、劳动服务） 模块三：价值体现（劳动价值、劳动精神、劳模精神）	1. 教学条件：授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象地演示出来，教学示范清晰可见。 2. 教学方法：主要采用翻转教学法、探究教学法、任务驱动法、小组合作学习法和角色扮演法等。 3. 师资要求：担任本课程的教师应具有本科及以上学历，具有班主任工作经验，对每个学生的心理和劳动能力有较清晰地了解，能督促和帮助学生更好地完成劳动教育的学习，并且具有较丰富的教学经验。 4. 考核方式：本课程为考查课程，采取形成性考核占 60%+终结性考核	36

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	3. 能通过大国工匠、劳模的事迹学习，获得工匠精神、劳模精神和劳动服务的时代内涵； 4. 能通过情景模拟、案例分析，获得劳动相关法律法规与劳动安全知识。 能力目标： 1. 会遵守劳动纪律，注意劳动安全，能正确使用劳动工具完成日常生活、学习中的劳动实践任务； 2. 会运用劳动技能，做好周密的劳动计划，提升生存发展需要的基本劳动能力。		占 40%权重比的形式进行课程考核与评价。	
AI 通识教育	素质目标 1. 培养在 AI 时代的批判性思维和理性判断能力； 2. 建立人机协作的思维模式，理解 AI 作为工具的辅助价值，能够识别 AI 生成内容的真伪； 3. 树立终身学习意识，主动适应 AI 技术快速迭代的发展环境。 知识目标 1. 掌握人工智能的基本概念、发展历史和核心技术框架； 2. 理解机器学习、深度学习、自然语言处理和计算机视觉等 AI 关键技术的基本原理； 3. 掌握 AI 工具(如 ChatGPT、DALL-E、Stable Diffusion 等)的使用方法和应用技巧； 4. 理解 AI 伦理、隐私保护和数据安全等相关法律法规知识。 能力目标 1. 能够理解和应用基础 AI	模块一： AI 基础概念 模块二： AI 核心技术 模块三： AI 工具应用 模块四： AI 与行业融合 模块五： AI 伦理与社会	1. 教学条件： 在智能教学一体化实训室进行，安装 Windows 10 及以上版本操作系统、并接入 Internet。 2. 教学方法： 采用案例教学法、任务教学法、小组合作法的混合式教学方法等。 3. 师资要求： 具备 AI 领域相关工作或研究经验 2 年及以上，熟悉人工智能发展现状及应用趋势，牢固树立良好的师德师风，符合教师专业标准要求，具有跨学科知识整合能力和 AI 技术实践经验，能够引导学生思考 AI 伦理问题，具备前沿技术敏感度和良好的教学能力。 4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程	36

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	概念； 2. 具备使用主流 AI 工具和平台（如 ChatGPT、Midjourney 等）解决实际问题的能力； 3. 能够识别和评估 AI 应用场景，合理选择适当的 AI 技术方案 4. 具备 AI 辅助创新能力，能将 AI 技术与专业领域知识结合。		评价与结果评价相结合，学生最终成绩由“过程评价 40%（课堂作业：课堂表现为 7:3）”和“结果考核 60%（期末上机考试）”两个部分组成。	
应急救护与安全素养	素质目标： （1）树立救死扶伤的人道理念，增强社会责任感和奉献精神； （2）培养尊重生命、关爱生命的价值观，弘扬红十字“人道、博爱、奉献”精神； （3）提升团队协作意识，在突发事件中主动承担救助责任； （4）强化心理韧性，面对灾难或紧急情况时保持冷静与理性。 知识目标： （1）掌握红十字运动基本知识（历史、宗旨、组织架构）； （2）理解急救原则（如“生命第一、先抢后救”）与常见伦理问题（如救助权限、隐私保护）； （3）掌握心肺复苏（CPR）、止血包扎、骨折固定、烧伤烫伤处理等基础急救技能的理论要点； （4）熟悉灾害现场急救流程（如地震、火灾、交通事故）及 AED 使用规范。 能力目标： （1）能独立完成成人、儿	模块一： 红十字运动 模块二： 救护概论 模块三： 心肺复苏理论与实践 模块四： 创伤救护理论与实践	1. 教学条件： 理论授课使用在线媒体教学，利用视频、音频等多种信息化教学资源 and 手段，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象地演示出来，教学示范清晰可见。 2. 教学方法： 主要采用课堂讲授、操作示范、实操练习与场景模拟等进行。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历或讲师以上职称，具有扎实医疗救护等方面的知识储备和较丰富的教学经验。 4. 考核方式： 本课程为考查课程，采取形成性考核方式，出勤 15%+湘红救护在线理论测试 25%+红十字救护员证 60%	16

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	童、婴儿 CPR 操作及 AED 使用； (2) 能规范处理常见创伤（如割伤、扭伤、大出血）和突发急症（中暑、癫痫、心脏病发作）； (3) 能在模拟灾害场景中快速评估环境安全，制定并执行急救方案； (4) 能通过团队协作完成多伤员急救任务，熟练使用急救设备与信息化工具。			
中华优秀传统文化	素质目标： 1. 开阔中国传统文化视野，丰富人文精神世界； 2. 通过学习传统美德，树立正确的价值观，增强对国家的热爱和忠诚； 3. 形成健康的个性和健全的人格。 知识目标： 1. 通过中国传统文化与儒家、道家思想等内容的对比与分析，获取传统文化的智慧，以及传统文化的精神内涵； 2. 通过对传统文学、艺术和科技的探究，获取文学和科技等成就的知识； 3. 通过传统习俗和礼仪的调研与实践，获得中国传统习俗的相关知识， 能力目标： 1. 会运用历史逻辑方法和传统文化知识，准确解析与阐述经典文献与历史事件； 2. 会运用传统文化智慧，正确分析现实社会问题并提出见解，提升文化判断力； 3. 综合运用中国传统文化中	模块一： 中国传统文化概论 模块二： 国学基础 模块三： 文化遗产与旅游 模块四： 中国山水文化 模块五： 中国传统文化的基本精神 模块六： 如何振兴中华文化	1. 教学条件： 授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象地演示出来，教学示范清晰可见；课程资源平台支持线上线下混合式教学模式，满足生源多样性及学生个性化学习的需求。 2. 教学方法： 主要采用线上线下混合式教学、翻转教学法、探究教学法、任务驱动和小组合作学习法、角色扮演法等教学方法。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有高校教师资格；应有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；有扎实的学科专业知识和学科教学知识；能够有效实施教学，开展教学研究。 4. 考核方式： 本课程为考查课程，采取形成性考核占 60%+终结性考核	18

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	的思想，阐述中华文化的独特性和多样性特点。		占 40%权重比的形式进行课程考核与评价。考核数据来自学习通等平台。	
音乐欣赏（美育）	素质目标： 1. 树立正确的审美观念，陶冶情操、尊重艺术，提升审美素养； 2. 培养高尚的情操、健全的人格和良好的审美情趣，塑造美好心灵，增强文化自信； 3. 在审美欣赏活动和审美创造活动中完善人格，提升进行自我教育的自觉性，促进德智体美劳全面和谐发展。 知识目标： 1. 能通过艺术案例赏析，获得基本的音乐审美概念、理论、特点、规律和美的本质内涵； 2. 能通过音乐体验实践，获得自然美、社会美、艺术美、技术美、诗歌美、音乐美、舞蹈美、创造美等相关知识。 能力目标： 1. 能通过欣赏艺术作品提高对美的事物的感受力、鉴赏力和审美能力； 2. 能通过学习音乐艺术实践，提升艺术实践能力和创造力； 3. 能通过聆听、演唱等艺术实践，提高思想传递、语言表达和情感表达能力。	模块一： 音乐概述 模块二： 民歌 模块三： 艺术歌曲 模块四： 流行音乐及电影音乐 模块五： 器乐 模块六： 歌剧 模块七： 舞剧 模块八： 音乐剧 模块九： 戏曲	1. 条件要求： 多媒体教室、音乐教室、演出舞台等。 2. 教学方法： 主要采用翻转教学法、探究教学法任务驱动和小组合作学习法、角色扮演法等方法。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历，较为深厚的艺术修养、艺术创造能力，同时具备较丰富的教学经验。 4. 考核要求： 本课程为考查课程，采取形成性考核占 60%+终结性考核占 40%权重比的形式进行课程考核与评价。	32

2. 专业（技能）课程

一般包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和集中实训课。

（1）专业基础课程

专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程。具体课程设置及要求如表5所示。

表 5 专业基础课程设置及要求

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
国际接待服务业概论	1. 素质目标：能养成爱岗敬业、热情主动的工作态度；能形成认真负责、实事求是、坚持原则的职业素养。 2. 知识目标：能通过视频资源对接待服务业和酒店业有前期的认识；能通过案例分析知道酒店管理的运行过程；能通过案例作业对酒店品牌提升进行了解；能通过专题学习知道闲暇活动和活动的产业。 3. 能力目标：会通过基本理论进行酒店管理的基本运行；会通过品牌管理策略进行酒店品牌的提升；能进行基本闲暇活动和活动产业的区分。	模块一：接待服务业和酒店业前期认识 模块二：酒店管理运行过程 模块三：酒店品牌提升管理 模块四：闲暇娱乐与活动产业	1. 教学方法：讲授法、案例教学法以及小组合作、自主学习法为主。 2. 教学条件：多媒体教室。 3. 师资要求：知识扎实并有一定实践经验的资深教师。 4. 考核要求：该课程考核方式为过程性考核 40%与终结性考核 60%相结合。	64
酒店服务礼仪	1. 素质目标：能形成正确的职业形象审美观，具备国际化的服务视野，具备良好的职业道德，提升学生爱国情怀和民族自豪感以及文化自信。 2. 知识目标：能通过课前资源知道酒店职业形象；能通过课堂讲授明白人际交往礼仪；能通过情景演练在现代服务礼仪情境下，有正确的仪容仪表，仪姿仪态表达	模块一：职业形象塑造 模块二：人际交往礼仪 模块三：酒店前厅服务礼仪 模块四：酒店餐饮服务礼仪 模块五：酒店客房服务礼仪 模块六：酒店会议服务礼仪	1. 教学方法：利用线上教学资源，采用讲练评结合的教学模式，以教师讲解、示范、学生练习为主。 2. 教学条件：多媒体教室和形体实训室。 3. 师资要求：教师具备礼仪专业知识和实践经验。 4. 考核要求：该课程为考查课，最终考核方式为过程性考核 60%与终结性考核 40%相结合。	64

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	方式；能通过学习打造端庄的职业形象；提升酒店行业中各种礼仪的规范性。 3.能力目标：会运用相关礼仪知识具备沟通和交流基本能力，并能够合理对服务流程提出改进和提升，培养良好的服务意识；能够在对客过程中灵活应变，为客人提供满意的服务。	模块七： 宗教礼仪		
酒店实用英语	1.素质目标：培养学生良好的沟通协调能力，养成较好的服务意识，职业道德和爱岗敬业精神。 2.知识目标：能通过各式学习资源和情景演练使学生能运用英语进行酒店各部门服务工作所必备的、基础专业术语和表达句。 3.能力目标：会通过小组合作、资源搜寻等方式方法，能够正确表达酒店英语句型；能够运用酒店英语开展各岗位的对客服务工作；能为外宾提供个性化服务。	模块一：前厅服务英语 模块二：客房服务英语 模块三：餐饮服务英语 模块四：其他服务英语	1.教学方法：线上线下相结合，采用讲授法、视频教学法、情景模拟法、任务驱动法等。 2.教学条件：多媒体教室；课程资源库。 3.师资要求：酒店理论知识扎实以及具备一定英语口语表达能力的专业教师。 4.考核要求：该课程为考试课，最终考核方式为过程性考核 40%与终结性考核 60%相结合。	144
旅游心理学	1.素质目标：能形成职业素养和服务意识，能增强学生的职业规范意识。 2.知识目标：能通过小组合作、情景演练等方法加深对本门课程的学习，全面、系统灵活运用旅游心理学的相关理论知识和分析方法。 3.能力目标：会通过岗位实践在未来工作岗位上能熟练运用旅游心理知识进行旅游产品的生产、销售，以	模块一：旅游心理学概述 模块二：旅游心理学理论基础 模块三：旅游者的知觉与学习 模块四：旅游者的需求与动机 模块五：旅游者的态度与情感 模块六：影响旅游者旅游行为的社	1.教学方法：以讲授、讨论、案例分析和小组合作法为主。 2.教学条件：多媒体教室。 3.师资要求：专业教师具有讲师职称以上，具备相关心理学知识。 4.考核要求：本课程为考查课，采取过程性考核 60%+期末理论成绩 40%的形式。	36

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	及旅游服务质量的提升，提高旅游服务水平。	会心理因素 模块七： 旅游企业员工的心理素质及职业发展心理		
酒店人力资源管理	1.素质目标：能培养良好的职业素质、优秀的个人品质与敏锐的洞察眼光，能培养认真负责、实事求是、坚持原则、爱岗敬业的精神。 2.知识目标：能通过课前预习认识酒店的机构设置；能通过专项案例概括酒店的人力资源规划；能通过资源网站和实践活动进行酒店人力资源培训；使学生能够熟练运用酒店人力资源管理的基础知识；会运用相应的政策法规维护自己的合法权益。 3.能力目标：会通过作业制定招聘计划并实施；会进行培训需求分析并实施培训计划；能够看懂薪酬绩效考核标准；具备从事酒店人力资源管理工作的技能技巧；会进行职业生涯规划的设计。	模块一：酒店的机构设置 模块二：酒店人力资源规划 模块三：招聘与配置 模块四：酒店人力资源培训 模块五：酒店的绩效管理 模块六：薪酬与激励 模块七：劳动关系管理 模块八：职业生涯规划设计	1.教学方法：采用“教、学、做”一体化教学方法。主要采用讲授法、小组合作法、案例教学法以及任务驱动法，辅以角色扮演法。 2.教学条件：配备齐全的多媒体教室。 3.师资要求：具有丰富人力资源知识的专业教师。 4.考核要求：该课程考核方式为过程性考核 40%与终结性考核 60%相结合。	72
酒店财务管理	1.素质目标：能培养学生分析及解决问题的逻辑能力与严谨和一丝不苟的职业作风；能培育诚实守信的职业道德。 2.知识目标：能通过课前资源知道财务入门；能通过课堂讲授认识酒店资金筹集管理；能通过课程作业使学生认识到财务管理知识对于从事酒店工作的重要性；能通过专项案例酒店财务	模块一：酒店财务入门 模块二：酒店资金筹集管理 模块三：酒店投资管理 模块四：酒店营运资金管理 模块五：酒店财务控制和收益管理 模块六：酒店利润分配管理	1.教学方法：采用讲授法、指导法、讨论法、练习法、情境教学法。 2.教学条件：配备齐全的多媒体教室。 3.师资要求：酒店财务理论知识扎实的教师。 4.考核要求：该课程考核方式为过程性考核 40%与终结性考核 60%相结合。	60

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	方面的相关报表知识处理实际问题。 3.能力目标：会进行酒店资金筹集管理、酒店投资管理、酒店营运资金管理、酒店财务控制和收益管理、酒店利润分配管理；学生能具备一定酒店财务认识的能力，能将理论运用到酒店实际工作。			
酒店客户关系管理	1.素质目标：能培养学生主动服务意识和以客户为中心的職業理念；能培育耐心细致、善于沟通的職業素养；能培养团队协作意识和客户关系维护的持久责任心。 2.知识目标：能通过课前资料了解客户关系管理的基本概念；能通过课堂教学掌握酒店客户细分与需求分析方法；能通过案例分析认识客户满意度与忠诚度管理要点；能通过实践训练掌握客户投诉处理技巧。 3.能力目标：会进行酒店客户信息收集与分析；能实施客户满意度调查与评估；会设计客户忠诚度提升方案；能处理客户投诉与服务补救；可开展客户关系维护与价值挖掘；能制定个性化客户服务策略。	模块一：酒店客户关系管理认知 模块二：酒店客户增长管理 模块三：酒店智能化客户信息管理 模块四：酒店客户满意管理 模块五：酒店客户忠诚管理 模块六：酒店客户投诉管理 模块六：酒店客户服务补救	1.教学方法：以教师课堂讲授为主，实践教学、自主学习为辅。 2.教学条件：多媒体教室。 3.师资要求：授课教师应具备良好的人际交往与沟通能力。 4.考核要求：本课程为考查课，考核成绩=过程性考核 60%+终结性考核 40%，以过程性考核为主。	30

（2）专业核心课程

专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程。具体课程设置及要求如表6所示。

表 6 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	餐饮服务技术	① 餐台准备 ② 迎宾引导、菜品推荐、上菜及酒水斟倒服务 ③ 用餐突发情况处理 ④ 餐具回收与餐厅环境复位	① 餐前准备（包括桌椅摆放、餐具准备等）。 ② 餐中服务（包括迎宾引导、菜品推荐、上菜、酒水斟倒、用餐过程跟进、突发情况处理等）。 ③ 餐后整理（包括餐具回收与清洁消毒、餐厅环境复位、服务总结与数据记录等）。 ④ 要求学生掌握餐饮服务全流程操作规范，具备智能化设备应用、客户需求响应及成本管控能力。
2	前厅服务管理与数字化运营	① 总机及客房预订服务 ② 礼宾及总台接待服务 ③ 大堂及行政楼层服务 ④ 前厅客户数据分析及服务质量管理	① 前厅数字化服务（包括总机服务、预订服务、礼宾服务、总台接待服务、前厅管理系统应用、前厅智能化服务、宾客关系管理、客户投诉处理等）。 ② 前厅数字化管理（包括前厅客户数据收集及分析、前厅服务质量管理等）。 ③ 要求学生掌握前厅服务接待的程序和方法，具备前厅数字化管理的能力。
3	餐饮运行管理与数字化运营	① 中西餐预订、值台及服务 ② 宴会设计与服务 ③ 餐厅活动策划、预算、成本控制、在线经营与分析、服务质量控制等	① 餐饮服务（包括中西餐服务流程与技巧、会议与宴会服务、菜品和酒水知识、菜单设计、宴会设计等）。 ② 餐饮数字化运营与管理（包括餐饮管理软件应用、餐厅市场分析与经营定位、经营物资筹备、市场推广与活动策划、餐厅经营预算与成本控制、餐厅数据收集、分析及运用、服务标准建立、经营管理规范建立、餐饮产品在线运营与分析等）。 ③ 要求学生掌握餐厅服务的基本程序和方法、酒水基本知识，具备中西餐、酒水服务以及餐厅数字化运营的能力
4	客房服务管理与数字化运营	① 客房清扫和楼层服务 ② 布草洗涤及洗衣房运转 ③ 公共区域清洁与日常保养 ④ 客房安全、质量管理及在线运营	① 客房服务（包括客房清扫、楼层服务、管家服务与VIP接待、特殊房态处理、客房智能客控系统应用、公共区域清洁与保养、布草房与洗衣房运转、客房管理软件应用等）。

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
			② 客房数字化管理（客房数据收集、分析与运用、客房内部质量管理、客房物资成本控制、客房部安全管理、客房产品在线运营与分析等）。 ③ 要求学生掌握酒店客房服务及运转的基本知识，具备客房接待、智能客控系统应用及数字化管理的能力。
5	酒水服务与管理	① 酒水品鉴及风味分析 ② 酒水点单与推荐、酒水调制与出品 ③ 酒水采购及质量管理	① 酒水知识基础（包括酒水分类与特点、酒水品鉴与风味分析、酒水储存与保鲜等）。 ② 酒水服务技能（包括酒水点单与推荐、酒水调制与出品、酒具使用与服务礼仪等）。 ③ 酒水运营管理（包括酒水采购与库存管理、酒水质量、酒水安全与法规等）。 ④ 要求学生掌握酒水基础知识与服务技能，具备酒水品鉴、调制及运营管理能力。
6	酒店数字化营销	① 市场营销环境分析 ② 酒店产品组合、渠道管理、线上线下营销活动策划 ③ 酒店市场推广与新媒体运营 ④ 酒店价格体系管理及数字化营销推广	① 市场营销理论基础。 ② 酒店产品和客户分析。 ③ 酒店营销技术工具（酒店营销管理工具、用户数据平台等）。 ④ 酒店数字营销的模式（在线直销、在线分销、内容营销等）。 ⑤ 酒店数字营销方法（搜索引擎营销、节事营销、短视频与直播营销、社群营销等）。 ⑥ 酒店数字营销的技能（新媒体图文制作、数字营销平台构建、落地页制作等）。 ⑦ 酒店数字营销效果分析（流量分析、获客与转化分析、营销活动数据分析等）。 ⑧ 要求学生掌握酒店市场营销的基本理论和知识，具备酒店营销活动策划，并使用新媒体工具进行酒店市场推广的能力。

（3）专业拓展课程

专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提

升综合职业能力的延展课程。具体课程设置及要求如表7所示。

表7 专业拓展课程主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	茶文化与茶艺	① 茶叶品类鉴别与品质评定 ② 茶艺表演与茶事服务 ③ 茶席设计与茶会策划 ④ 茶文化推广	① 茶学基础（包括茶叶分类、产地特征、加工工艺、冲泡原理等） ② 茶艺技能（涵盖茶具使用、冲泡技法、茶汤品鉴、茶礼仪等） ③ 茶文化应用（涉及茶道精神、茶席美学、茶会组织、茶旅融合等） ④ 要求学生掌握六大茶类冲泡技艺，具备茶艺演示与服务能力，能运用传统文化元素进行茶事空间营造。
2	客源国概况	① 全球主要客源国旅游政策及市场趋势调研 ② 客源国文化特征与游客消费行为分析 ③ 跨境旅游服务标准与多语种接待实务 ④ 国际客源数据统计与旅游产品开发建议	① 客源国综合认知（包括地理人文特征、出入境政策、旅游偏好、宗教信仰禁忌、国际旅游合作机制等）。 ② 跨文化服务能力（涵盖多语言沟通技巧、文化冲突处理、定制化行程设计、涉外服务礼仪等）。 ③ 要求学生掌握TOP10客源国市场动态，具备跨文化服务方案制定及国际游客大数据分析能力。
3	营养与配餐	① 膳食调查与营养状况评估 ② 不同人群的营养需求分析与配餐设计 ③ 餐饮企业的菜单营养分析与优化 ④ 营养健康教育及个性化饮食指导	① 营养学基础（包括营养素功能、食物营养价值、膳食指南、特殊人群营养需求等）。 ② 膳食设计与配餐技能（涵盖食谱编制、营养计算、食物搭配、功能性膳食制作等）。 ③ 健康管理及营养咨询（涉及营养评估方法、饮食干预策略、营养标签解读、健康餐饮推广等）。 ④ 要求学生掌握科学的营养配餐方法，具备针对不同人群制定合理膳食方案的能力，并能运用数字化工具进行营养分析与健康管理。
4	民宿运营与管理	① 民宿市场调研与选址评估 ② 民宿主题定位与场景化设计 ③ 民宿数字化营销与客户关	① 民宿产业认知（包括行业发展动态、政策法规、民宿类型与商业模式等）。 ② 民宿产品设计（涵盖文化主题植入、空间规划、当地元素融合、设施配置等）。

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
		系维护 ④ 民宿服务质量控制与特色活动策划	③ 民宿运营实务（涉及 OTA 平台运营、社群营销、在地资源整合、个性化服务设计等）。 ④ 要求学生掌握民宿筹建流程，具备差异化产品打造和精细化运营管理能力。
5	酒店信息管理技术	① 酒店管理软件（PMS）基础操作与维护 ② 客房状态实时监控与房态数据更新 ③ 客户档案数字化管理与数据分析 ④ 酒店各部门信息协同与系统故障处理	① 酒店信息系统基础（包括 PMS/CRS/POS 等系统功能模块、网络架构、数据安全等） ② 核心业务数字化处理（涵盖预订管理、入住登记、账务处理、报表生成等实操技能） ③ 数据应用与分析（涉及客户数据挖掘、经营指标解读、信息化决策支持等） ④ 要求学生掌握主流酒店管理软件操作，具备跨系统数据整合和业务协同处理能力。

3. 实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

（1）实训

在校内外进行毕业设计、前厅服务等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

（2）实习

在酒店、餐饮等企业实习，包括认识实习和岗位实习。实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。可根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。具体课程设置及要求如表8所示。

表 8 集中实训课程设置及要求

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
酒店技能综合实训	1. 素质目标：养成酒店规范化的职业意识以及艰苦奋斗的劳动精神；形成爱岗敬业、吃苦耐劳、善于创新的工作作风。 2. 知识目标：通过反复实践操作以及设计制定对客服务接待方案，归纳概括前厅对客服务技能知识、中西餐服务流程知识、中式铺床及夜床服务标准知识以及 VIP 接待服务礼仪规范知识。 3. 能力目标：会独立按照技能考核标准，完成基本技能与核心技能的操作；会将专业理论知识运用到实际操作，提升随机应变的对客服务能力。	模块一：前厅服务 模块二：客房服务 模块三：餐饮服务 模块四：VIP 接待服务	1. 教学方法：教师示范、小组合作学习、学生互评为主。 2. 教学条件：配备齐全的酒店综合实训室。 3. 师资要求：专业理论扎实，具备丰富实操经验的专业教师。 4. 考核要求：考核成绩=过程性考核 60%+终结性考核 40%。	20
餐饮服务实训	1. 素质目标：形成良好的对客服务意识、礼貌待客意识、酒店礼仪及良好的卫生习惯；增强环保节约意识；夯实爱岗敬业精神和吃苦耐劳精神；养成团结合作、精益求精的职业品质。 2. 知识目标：能通过小组合作探究，理清托盘、餐巾折花、斟酒、中西式摆台、上菜和分菜等各项技能的操作规程和操作标准；能通过练习，获取中西餐服务的服务程序，服务标准和主题宴会设计相关知识。 3. 能力目标：会根据顾客需求推荐合适的菜肴酒水，提升对客沟通销售能力；会在规定的时间内完成中西餐宴会摆台，提升动手实践能力；会熟练衔接餐前、餐中以及餐后服务；会进行主题宴会设计，提高餐饮对客服务能力。	模块一：操作基本技能 模块二：主题宴会设计	1. 教学方法：采用示范法与练习法、小组合作法与任务驱动法等实施教学。 2. 教学条件：餐饮实训室。 3. 师资要求：理论扎实并具备丰富的实操经验的专业教师。 4. 考核要求：考核成绩=过程性考核 60%+终结性考核 40%。	60
前厅服务实训	1. 素质目标：养成酒店规范服务意识、礼貌待客意识、礼仪修养；提高审美情趣和文化品位；夯实爱岗敬业精神和吃苦耐劳精神；养成团结合	模块一：对客服务工作技能 模块二：前厅 VIP 接待方案	1. 教学方法：以任务驱动、教师示范、小组合作分组练习为主。 2. 教学条件：前厅实训	60

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	作、精益求精的品质。 2. 知识目标: 能通过小组合作学习, 获取客人办理预订、入住登记和退房的流程知识; 能通过分组练习, 归纳酒店 VIP 客人的接待服务要求及流程知识。 3. 能力目标: 会依据服务规范标准, 有礼貌地为客人提供酒店预订、入住、退房等接待服务, 提高前厅对客服务能力; 会根据客人差异性制定酒店 VIP 客人接待方案, 并进行良好的全程接待, 提升沟通表达能力以及发现问题并解决问题的能力。	设计	室。 3. 师资要求: 讲师及以上职称; 具备丰富前厅实践经验的“双师型”教师。 4. 考核要求: 采用过程考核与终结性考核相结合, 技能考核与职业素养考核相结合。考核成绩=过程性考核 60%+终结性考核 40%。	
客房服务实训	1. 素质目标: 践行社会主义核心价值观, 形成深厚的爱国情感和中华民族自豪感; 养成良好的服务意识, 形成良好的吃苦、耐劳、负责的职业精神以及安全与环境敏感意识与成本意识。 2. 知识目标: 能通过学习线上线下资源, 获取酒店客房清扫程序、方法和动作要领知识; 能通过反复练习, 提炼主题客房设计的步骤。 3. 能力目标: 会运用中式铺床和夜床服务知识, 独立完成中式铺床和夜床服务, 提升酒店服务能力; 会根据客人需求, 按照主题客房设计要求, 设计符合客人需求的主题客房, 提升顾客满意度。	模块一: 客房中式铺床 模块二: 夜床服务 模块三: 主题客房设计	1. 教学方法: 以教师示范、学生练习、任务驱动为主。 2. 教学条件: 配备齐全的客房综合实训室。 3. 师资要求: 任课教师应具有扎实的客房服务与管理实践经验。 4. 考核要求: 根据考生操作的规范性、熟练程度、用时量和职业意识等因素评价过程成绩; 根据运行测试结果和设计作品质量等因素评价结果成绩, 过程考核占 60%, 终结性考核占 40%。	40
毕业设计	1. 素质目标: 养成严谨、踏实、认真负责的工作作风; 养成吃苦耐劳、爱岗敬业精神; 细化精益求精的工匠精神。 2. 知识目标: 学生能通过小组合作搜集和整理毕业设计中的素材, 归纳酒店管理与数字化运营专业理论知识; 通过学习相关案例, 理清前厅、客房、主题宴会相关的接待方案中的设计流程与要点。 3. 能力目标: 会运用酒店管理与数字	模块一: 毕业设计选题 模块二: 毕业设计素材收集与整理 模块三: 毕业设计撰写、PPT 的制作 模块四: 毕业答辩	1. 教学方法: 主要采用讲授法、任务驱动法。 2. 教学条件: 多媒体教室以及数字化运营实训室。 3. 师资要求: 具有丰富的毕业设计指导工作经验的专业教师。 4. 考核要求: 系统、完整、规范地毕业设计创作, 以终结性考核为主。	60

课程名称	课程目标	课程模块	教学要求	计划学时
	化专业知识独立分析与解决毕业设计过程中遇到的实际问题,提升发现问题并解决问题的能力;会借助计算机独立进行文案的编辑、会操作计算机并进行数据分析处理、会进行图文的编辑排版设计,提升计算机操作能力;会依据主题,完成毕业设计方			
顶岗实习	1.素质目标:养成精益求精的工作态度;形成良好的社会责任意识;增强服务意识和奉献精神;养成认真负责、实事求是的职业品质。 2.知识目标:通过企业实践,理清国内和国际酒店的市场需求;通过实际对客服务,获取酒店实际的工作内容和职业要求;能通过学习并实践,举例实际岗位的基本礼仪规范。 3.能力目标:会在工作中运用服务礼仪,提升沟通能力;会协作完成宴会服务;会根据客户需求,为客人提供精细的客房服务;会根据自身的兴趣、优势劣势编制一份切实可行的职业发展规划。	模块一: 企业认知 模块二: 岗位实践 模块三: 实习总结	1.教学方法: 企业一线部门技术能手或者主管师带徒教学,学校专业老师辅助指导。 2.教学条件: 国际或者国内知名五星级酒店。 3.师资要求: 企业带队教师以及企业老师。 4.考核要求: 要求综合运用在校所学的各方面理论与实践知识,进行企业岗位实习任务,结合职业方向选择适宜的岗位完成实习任务。	480

4. 相关要求

酒店管理与数字化运营专业的育人工作,核心在于构建一个以思政课程为政治引领与价值基石、以课程思政为全方位渗透载体、以拓展实践为综合素养提升路径的有机统一体系。在知识传授与技能培养中无缝嵌入安全教育、数字技术、现代管理等核心理念,实现思想政治教育与技术技能培养的深度融合与同向同行,真正做到全员、全过程、全方位育人。

在此基础上,专业建设通过开设聚焦行业前沿的新技术、创新创业等专题讲座,以及强化社会责任的服务与实践活动的协同发力,有效拓展了学生的视野与格局。最终,这一立体化的育人生态旨在培养出的不仅是精

通现代酒店运营与数字化技术的专业人才，更是具备坚定理想信念、高尚职业道德、自觉创新意识和强烈社会担当的德技并修的未来行业栋梁，从而真正实现立德树人的根本目标，为服务国家战略和经济社会发展输送高质量的新生力量。

七、教学进程总体安排

教学进程是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。

（一）教学活动周进程

教学活动周进程，如表9所示。

表9 教学活动周进程表

学期	理实一体教学	岗位实习	军训与入学教育	机动	考试	总周数
1	16	0	3	0	1	20
2	18	0	0	1	1	20
3	18	0	0	1	1	20
4	18	0	0	1	1	20
5	15	4	0	0	1	20
6	0	20	0	0	0	20
合计	85	24	3	3	5	120

(二) 教学进程安排

教学计划进程如表10所示。

表10 教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程类型	课程编码	课程名称	学分	学期/周课时数										考核方式	
						总学时	理论面授	实践教学	第一学年		第二学年		第三学年				
									一	二	三	四	五	六	考试	考查	
									20W	20W	20W	20W	20W	20W			
公共课	公共基础必修课	B	600001	思想道德与法治	3	48	40	8	3/16							√	
		B	600002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	30	6		2/18						√	
		B	600003	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	40	8			3/16					√	
		A	600004	形势与政策	1	40	40	0	8L	8L	8L	8L	8L			√	
		A	600005	党史	0.5	8	8	0		1/8						√	
		A	600010	廉政教育	0	2	2	0	2L（不计算学分）							√	
		A	700001	大学语文	2	36	32	4		2/18						√	
		B	700002	大学英语	6	128	92	36	4/16	4/18					√		
		B	700003	信息技术（基础模块）	3	48	16	32	3/16							√	
		B	700004	大学体育	6	108	12	96	2/16	2/18	2/18					√	
		B	700005	大学生心理健康教育	2	32	12	20	2/16							√	
		B	700007	创新创业教育	2	36	30	6		2/18						√	

课程类别	课程性质	课程类型	课程编码	课程名称	学分	学期/周课时数									考核方式		
						总学时	理论面授	实践教学	第一学年		第二学年		第三学年				
									一	二	三	四	五	六	考试	考查	
									20W	20W	20W	20W	20W	20W			
		B	700008	职业发展与就业指导 (职业生涯规划部分)	1	18	10	8	2/9							√	
		B	700008	职业发展与就业指导 (就业指导部分)	1	18	8	10					2/9			√	
		A	700009	军事理论	2	36	36	0	线上30 线下6							√	
		C	700010	军事技能训练	2	126	0	126	3W							√	
		A	700011	国家安全教育	1	18	18	0	4L	4L	4L	4L	2L			√	
		A	700012	健康教育(含性教育)	1	12	12	0	2L	2L	2L	2L	2L	2L		√	
		B	700014	劳动教育(劳动精神、劳模精神、工匠精神)	2	36	16	20	4L+4P	4L+4P	4L+4P	4L+4P	2P	2P		√	
		C	999999	学生德育实践	5	0	0	0	每学期1分, 不计课时								
	公共基础课小计/周学时				45.5	834	454	380	16	13	5		2				
	限定选修课	B	700051	AI通识教育	2	36	24	12		2/18						√	
		B	700034	应急救护与安全素养	1	16	4	12		线上4 线下12						√	
		B	700006	中华优秀传统文化	1	18	16	2			2/9					√	
		B	700013	音乐欣赏(美育)	2	32	12	20			2/16					√	
	选修课			详见附录 《任意选修课程一览表》	2	32	20	12	学生在2-5学期自主选择课程, 需完成不少于2学分课程, 课程详见附录《任意选修课程一览表》								√
	公共(限定)选修课小计/周学时				8	134	76	58		2	4						

课程类别	课程性质	课程类型	课程编码	课程名称	学分	学期/周课时数									考核方式	
						总学时	理论面授	实践教学	第一学年		第二学年		第三学年		考试	考查
									一	二	三	四	五	六		
									20W	20W	20W	20W	20W	20W		
专业必修课	专业基础课	B	400201	国际接待服务业概论	4	64	48	16	4/16						√	
		B	400202	酒店服务礼仪	4	64	16	48	4/16							√
		B	400203	酒店实用英语	8	144	72	72			4/18	4/18			√	
		B	400204	旅游心理学	2	36	18	18				2/18				√
		B	400205	酒店人力资源管理	4	72	54	18				4/18			√	
		B	400206	酒店财务管理	3.5	60	45	15					4/15		√	
		B	400207	酒店客户关系管理	1.5	30	15	15					2/15			√
		专业基础课小计/周学时			27	470	268	202	8		4	10	6			
	专业核心课	B	400211	★餐饮服务技术	4	72	18	54		4/18					√	
		B	400212	前厅服务管理与数字化运营	4	72	36	36		4/18					√	
		B	400213	餐饮运行管理与数字化运营	4	72	54	18			4/18				√	
		B	400214	客房服务管理与数字化运营	4	72	36	36			4/18				√	
		B	400215	酒水服务与管理	4	72	54	18				4/18			√	
		B	400216	酒店数字化营销	4	72	54	18				4/18			√	
		专业核心课小计/周学时			24	432	252	180		8	8	8				
	集	C	400230	酒店技能综合实训	1	20	0	20					4/5（后）			√

课程类别	课程性质	课程类型	课程编码	课程名称	学分	学期/周课时数									考核方式	
						总学时	理论面授	实践教学	第一学年		第二学年		第三学年			
									一	二	三	四	五	六		
									20W	20W	20W	20W	20W	20W	考试	考查
	中实践课	C	400231	餐饮服务实训	3.5	60	0	60					6/10			√
		C	400232	前厅服务实训	3.5	60	0	60					6/10			√
		C	400233	客房服务实训	2.5	40	0	40					4/10			√
		C	400234	顶岗实习	24	480	0	480					4W	20W		√
		C	400235	毕业设计	3	60	0	60						3W		√
	C	400236	毕业教育	1	20	0	20						1W		√	
	集中实践课小计/周学时				38.5	740	0	740					12			
专业必修课小计/周学时				89.5	1642	520	1122	8	8	12	18	18				
专业选修课	专业拓展课	B	400220	茶文化与茶艺	2	36	18	18			2/18					√
		B	400221	客源国概况	2	36	18	18				2/18				√
		B	400222	营养与配餐	2	36	18	18				2/18				√
		B	400223	民宿运营与管理	1.5	30	15	15					2/15			√
		B	400224	酒店信息管理技术	1.5	30	15	15					2/15			√
	专业选修课小计/周学时				9	168	84	84			2	4	4			
专业课合计/周学时				98.5	1810	604	1206	8	8	14	22	22				
			课程考核与教学测评						1W	1	1W	1W	1W			
总学分、总学时、总周时					152	2778	1134	1644	24	23	23	22	24			

说明:

1. 课程类型: A代表纯理论课、B代表(理论+实践)课、C代表纯实践课。

2. 标识“W”代表“周数”,例如“2W”表示该课程连续安排2周;标识“L”代表“讲座(Lecture)”型课程,例如“4L”表示该课程安排4课时的讲座;标识“P”代表“实践教学(Practical teaching)”型课程,例如“5P”表示该课程安排5课时的实践教学;第1学期有3周的军事技能实践课,故素质教育与课程考核合并为1周,2-4学期上课周数通常按18周计算,第5学期学生提前外出实习按16周算,第6学期岗位实习按20周计算;考核方式中考试√表示考试课程,考查√表示考查课程。

3.《劳动实践》课程除在校内1周外,在每学年的暑假分别安排1周(结合共青团中央“三下乡”“返家乡”“百万青年筑梦乡村”大学生志愿服务和“千校万岗·就业有位来”等社会实践活动开展服务性劳动)。

4. 涵盖交通安全、日常生活安全、运动活动安全、自然灾害应对、社会治安防范以及意外事故处理等多个领域的《安全教育》内容,将通过各学期的主题班会和课外实践活动进行深入学习。特别是每学期的开学第一课前,必须开展实训场地的安全教育,而在寒暑假期间,则将重点强化防溺水和交通安全教育。

5. 体育(必修)第一学期第16周、第二、三学期会在授课期间内任意一周中增加2课时。

6. 带“★”课程为产业学院课程,带“*”为线上开放课程

7.《应急救护与安全素养》错峰开设,机电工程系和汽车工程系第一学期开,经济管理系、艺术设计系和信息工程系第二学期开。

（三）学时和学分配置

学时和学分配置如表11所示。

表 11 学时与学分配表

课程类别			课程门数	学分	学时分配			占总学时比例	
					理论	实践	小计	实际占比	国家标准/学校
必修课	公共基础课		20	45.5	454	380	834	30.02%	≥25%
	专业技能课程	专业基础课	7	27	268	202	470	16.92%	
		专业核心课	6	24	252	180	432	15.55%	
		集中实践课	7	38.5	0	740	740	26.64%	
选修课	公共限定选修课		4	6	56	46	102	3.67%	≥10%
	公共选修课			2	20	12	32	1.15%	
	专业拓展课 (专业限定选修课)		5	9	84	84	168	6.05%	
合计				152	1134	1644	2778	100%	2600
比例分析									
类别		学时		占比		类别		学时	占比
公共课占比		968		34.85%		专业课占比		1810	65.15%
必修课程占比		2476		89.13%		选修课程占比		302	10.87%
理论课占比		1134		40.82%		实践课占比		1644	59.18%
说明：									
1. 总学时数=公共课程学时数+专业（技能）课程学时数=理论教学学时数+实践性教学学时数。									
2. 理论教学学时数=理论面授学时数+线上学习学时数，实践性教学学时数=实践教学学时数+自主学习学时数。									

（四）课证模块对应关系

课证模块对应关系如表12所示。

表 12 课证模块对应关系

序号	证书名称	等级	课程名称
1	餐饮服务管理	中级	餐饮服务技术、餐饮运行管理与数字化运营
2	前厅运营管理	中级	前厅服务管理与数字化运营
3	餐厅服务员	中、高级	餐饮服务技术、餐饮运行管理与数字化运营

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、质量管理等方面。

（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 18：1，“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%，专任教师队伍要考虑职称、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。

表 13 师资配置要求

队伍结构	类别	比例	
职称结构	高级职称	正高 ≥ 5%	≥ 20% (国家标准 20%以上)
		副高 ≥ 15%	
	中级职称	≥ 55%	
	初级职称及以下	25% ≤	
学历结构	研究生	博士 ≥ 1%	≥ 30% (国家标准15%以上)
		硕士 ≥ 29%	
	本科	90%	
年龄结构	45 岁以上	≥ 20%	
	35-45 岁	≥ 40%	
	22-35 岁	40% ≤	
	60-70 岁	≥ 1% 银龄教师（不作达标评判）	

队伍结构	类别	比例	
类型结构	专任教师	≥ 70%	
	兼职教师	≤ 30% 兼职教师占专 兼职教师总数的比例 （国标30%以下）	≥ 25% 行业导师占专兼 职教师总数的比例
			≤ 5% 校外教师占专兼 职教师总数的比例
校内双师素质教师 （不含公共课教师）	5年内企业实践经历6 个月以上	≥ 70%	≥ 70% （国家标准50%以上）
	高级技能等级证书及 以上	≥ 80%	
生师比		比例不高于18 ： 1	

2. 专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高级及以上职称（或中级职称且具有校级专业带头人资格）和较强的实践能力，能够较好地把握国内外住宿行业发展动态、专业发展，能广泛联系行业企业，定期到企业工作、挂职锻炼或每年与企业开展项目合作 2 个以上，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；原则上具有旅游管理、酒店管理等相关专业本科及以上学历；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。此外，新入职专业教师不具备三年以上企业

工作经历的，在参加工作后三年内到企业集中实践锻炼不少于六个月。

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，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。其中，来自行业企业一线的兼职教师占比不超过专兼职教师总数的30%。

（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、实验室、实训室和实习实训基地。其中生均校内实训基地工位数不低于 0.5 平方米。

1. 专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实验、实训场所基本要求

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配

备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展酒店服务、酒店运营、酒店产品营销等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 14 校内实训室配置与要求

实训教学类别	实训场所名称	面积、设备、台套配置基本要求	功能	
			主要实训项目	对应的主要课程
数字化技术综合实训	酒店数字化运营实训室	面积不小于 70 m ² 50 台电脑；酒店信息系统； 餐饮虚拟仿真系统	前厅 VIP 接待方案设计、主题宴会设计、主题客房设计、主题酒会设计、酒店产品设计、酒店新媒体营销方案设计等	酒店数字化营销、前厅服务管理与数字化运营、餐饮运行管理与数字化运营
前厅接待服务	前厅接待实训室	面积不小于 70 m ² 1 个工作台（含接待、问询、 收银三个岗位）；3 张工作 椅；1 台电脑；1 台电话；1 台点钞机；若干前台接待所 需表格和用具；1 个礼宾台； 2 把工作椅（宾客用椅）	适用于学生掌握前 台预订、入住、结账 技能等	前厅服务管理与数 字化运营
客房技能	客房服务实训室	面积不小于 90 m ² 训练床 10~12 张，配套床 头柜、床单、被套、枕套、 浴巾；整理箱若干；10 个 实训用操作台；1 台投影仪	适用于学生掌握客 房铺床、夜床设计、 主题客房设计技能 等	客房服务管理与数 字化运营
客房服务与技能	智慧客房实训室	面积不小于 35 m ² 设施设备配备符合现实酒 店的客房	适用于学生掌握客 房铺床、夜床设计、 主题客房设计技能 等	客房服务管理与数 字化运营
中西餐摆台与对客服务	餐饮服务实训室	面积不小于 200 m ² 8 套齐全中餐桌椅，中餐用 餐具配备完整；5 套齐全西 餐桌椅，西餐用餐具配备完 整	适用于学生掌握餐 巾杯花折叠、托盘、 中餐摆台技能等	餐饮服务技术、餐 饮运行管理与数字 化运营
饮品调制	酒吧实训室	面积不小于 70 m ² 1 台制冰机；4 张调酒工作	适用于学生掌握酒 水点单、鸡尾酒调制	酒水服务与管理

实训教学类别	实训场所名称	面积、设备、台套配置基本要求	功能	
			主要实训项目	对应的主要课程
		台；100个鸡尾酒杯；20个摇壶；20把调酒吧匙；30把水果刀；20个砧板；2台碎冰机；2台冰柜	技能等	
职业素养实训	形体实训室	面积不小于110 m ² 木质或塑胶地面；1组把杆；1组四面镜；1台投影仪；1组音响、麦克风	个人形象塑造 职场交际礼仪	酒店服务礼仪
茶艺服务	茶艺实训室	面积不小于70 m ² 1. 茶文化与茶艺区，10个工位（玻璃杯组合10组，盖碗组合10组，紫砂壶组合10组，煮茶用具2组。） 2. 茶艺表演区（茶席布置2组） 3. 教学一体机1台	适用于学生掌握茶水冲泡、茶饮服务技能	茶文化与茶艺

表 15 校外实训基地配置与要求

序号	实训基地名称	工作（实训）岗位	主要实训项目内容	数量	备注
1	餐饮服务教学实践基地	餐饮预订、咨客、宴会管家、餐饮服务人员	餐厅预订服务、中西餐服务、零点服务、主题宴会设计等服务技能	≥ 3	本专业至少建立5个及以上有一定规模、每年至少能接受10名以上学生岗位实习的校外实训基地，每个专业群有深度合作企业5-8家（其中本市3-5家）
2	前厅客房服务教学实践基地	客房协调员、楼层服务员、洗衣服务员	前台接待、礼宾、楼层与房间清洁服务、洗衣服务等服务技能与技巧	≥ 3	
3	酒店管理与数字化运营综合技能实习实训基地	餐厅服务员、前厅服务员、酒店数字营销、客房服务员、酒吧吧员	餐饮、客房、前厅、酒水、营销等服务技能与技巧	≥ 5	
4	思政教育教学实践基地	志愿服务	爱国主义教育主题班会教育志愿服务实践	≥ 2	
5	素质教育教学实践基地	传承传播	传统文化体验 非遗文化体验 艺术活动体验	≥ 3	
6	安全教育教学实践基地	交通安全员 消防安全员	安全意识 安全责任意识	≥ 3	

序号	实训基地名称	工作（实训）岗位	主要实训项目内容	数量	备注
			自我保护能力 安全预防预判能力		
7	专业实习与课程思政 “双基地”	专业实习 课程思政	工匠精神 劳动精神 专业课程思政	≥ 1	
8	创新创业实践基地	创新与创业	职业素养培训 创新实践 创业孵化 创业精神与创新思维	≥ 1	

（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、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家和省级职业教育优秀教材、规划教材，专业课程主要选用校企合作编写正式出版的教材，以及使用国家统编的思政课程教材、马克思主义理论研究和建设工程重点教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

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，生均图书 ≥ 80 册/生。

3. 数字教学资源配置基本要求

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。所建课程的数字资源文本类和图形（图像）类资源数量占比不超过 60%，原创资源占比不低于 30%，年更新比例不低于 5%。

（四）质量管理

1. 建立专业人才培养质量保障机制

学校与系部应健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2. 完善专业人才培养教学管理机制

学校与系部应加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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。

3. 建立线上线下相结合的集中备课制度

专业教研室应定期召开教学研讨会议，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。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制

对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

5. 创新教学方法与评价体系

专业的载体是课程，课程的载体是课堂，课堂教学效果的提升有赖于采用恰当的教学手段和教学方法。确定课程教学方法与手段时，教师可以依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用讲授法、

案例教学法、任务驱动教学法、引导文教学法、角色扮演法、头脑风暴法、思维导图法等教学方法，以达成知识、技能、素质等三维教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学组织形式、教学手段、教学方法和策略，采用线上线下、课内课外、虚实结合、理实一体等混合式教学，坚持学中做、做中学。本专业教学方法倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，坚持学中做、做中学。

（1）创新弹性学分转换

学分认定和转换是学校人才培养工作、创新创业教育、学分制改革的重要组成部分，认定的学分可纳入学生毕业总学分，可用部分认定的学分转换为公共课、专业课选修课或经认定的专业必修课、实践技能类对应课程的学分。依托校企深度合作，为进一步深化职业教育改革，增加高职教育的灵活性、适应性和开放性，实施弹性学分制，从而打破传统教育的时间和空间限制，为学习者提供了更加灵活的学习方式和路径，推动终身职业技能培训体系建设。凡就读于我校的全日制学生，根据其在校（籍）期间开展的各类活动和取得的各类成果可申请学分认定和转换。学生在获得学分认定的前提下，可申请免修课程或替换不及格课程学分。

表 16 学分认定与转换对应表（试行）

序号	学分转换类型	学分转换条件		对应课程	转换学时	学分
1	职业技能大赛 （非行业赛）	国家级技能竞赛奖	金	专业核心课程（必修）	1116	62
			银	专业核心课程（必修）	900	50
			铜	专业核心课程（必修）	684	38
		省级技能竞赛奖	金	专业核心课程（必修）	432	24

序号	学分转换类型	学分转换条件		对应课程	转换学时	学分
			银	专业核心课程（必修）	288	16
			铜	专业核心课程（必修）	144	8
		市级技能竞赛奖	金	专业核心课程（必修）	108	6
			银	专业核心课程（必修）	72	4
			铜	专业核心课程（必修）	36	2
2	国家职业技能等级证书（国家职业资格证书）	职业技能等级证书二级	技师	专业核心课（必修）	648	36
		职业技能等级证书三级	高级	专业核心课（必修）	72	4
		职业技能等级证书四级	中级	专业核心课（必修）	36	2
3	专业（行业）以及官方的体育、艺术类竞赛获奖荣誉	国家级	一等奖	相应的专业核心课、公共基础课（必修）	540	30
			二等奖	相应的专业核心课、公共基础课（必修）	450	25
			三等奖	相应的专业核心课、公共基础课（必修）	360	20
		省级	一等奖	相应的专业核心课、公共基础课（必修）	270	15
			二等奖	相应的专业核心课、公共基础课（必修）	180	10
			三等奖	相应的专业核心课、公共基础课（必修）	90	5
		市级	一等奖	相应的专业核心课、公共基础课（必修）	72	4
			二等奖	相应的专业基础课、公共基础课（选修）	54	3
			三等奖	相应的专业基础课、公共基础课（选修）	36	2
		县区级	一等奖	相应的专业基础课、公共基础课（选修）	36	2
			二等奖	相应的专业基础课、公共基础课（选修）	18	1
			三等奖	相应的专业拓展课、公共	9	0.5

序号	学分转换类型	学分转换条件		对应课程	转换学时	学分
				基础课（选修）		
		校级	一等奖	相应的专业拓展课、公共基础课（选修）	9	0.5
4	创新创业赛（一、二、三等奖）	国家级创新创业赛	一等奖	创新创业、就业指导、职业生涯规划	108	6
			二等奖	创新创业、就业指导、职业生涯规划	90	5
			三等奖	创新创业、就业指导、职业生涯规划	72	4
		省级创新创业赛	一等奖	创新创业、就业指导、职业生涯规划	54	3
			二等奖	创新创业、就业指导、职业生涯规划	36	2
			三等奖	创新创业、就业指导、职业生涯规划	18	1
		市级创新创业赛	一等奖	创新创业、就业指导、职业生涯规划	18	1
			二等奖	创新创业、就业指导、职业生涯规划	9	0.5
			三等奖	创新创业、就业指导、职业生涯规划	9	0.5
5	社会实践与志愿服务	共青团中央开展的“三下乡”、生源地“返家乡”“百万青年筑梦乡村”“推普助力乡村振兴”“百万青年志愿者服务社区行动”“七彩假期 志愿关爱”“圆梦工程 微心愿”社会实践活动和“千校万岗·就业有位来”等全国大学生暑期实习活动。（可以项目叠加，满一个月以上）		公共必修课	18	1
				公共选修课	18	1
				素质教育活动	18	1
6	在线课程学习（原则上不得超过毕业总学分的25%）	学习平台完成慕课，智慧职教、AI 通识教育等在线课程的学习并取得官方认可的合格学习证书。		线上所学课程与对应转换的公共基础课程要相同或相似（一般为非实践课）	36	2

序号	学分转换类型	学分转换条件	对应课程	转换学时	学分
7	义务兵役	退伍军人证 (可同时免修军事技能与军事理论和公共体育)	军事技能与军事理论 (必修)	162	4
			公共体育 (必修)	108	6
8	科研专利 (主持)	国家级实用新型专利	相应的专业基础/核心课 (必修)	90	5
		国家级外观专利	相应的专业基础/核心课 (必修)	72	4
		国家软著专利	相应的公共/专业基础课 (必/选修)	36	2
9	企业认证证书 (行业认证)	高级技能等级证书	相应的专业基础/拓展课 (必/选修)	36	2
		中级技能等级证书	相应的专业基础/拓展课 (必/选修)	18	1

注：内容相同相近的职业资格证书、竞赛奖励等成果不得重复认定，以最高级所对应的学分进行认定。同一学生、同一项目在同一学期内不得重复认定，只认定该项目最高学分分值；同一项目跨学期再次获得更高级别奖励，以计算补差值的方式认定学分；集体奖项与个人奖项有重复的，以最高值认定学分，不得重复认定。

(2) 学分转换的程序

①申请：学生在规定时间内向所在院系或教务部门提出学分转换申请，填写申请表，并提交相关证明材料，如职业资格证书、获奖证书、实践证明等。

②审核：每学年由教务处统一组织专家对学生申请材料进行审核，必要时可要求学生进行答辩或实地考察，以验证学习成果的真实性与有效性。

③认定与转换：审核通过后，根据学校制定的学分转换标准和规则，确定可转换的学分数量和对应的课程，办理学分转换手续。

④公示与存档：学分转换结果将在学校范围内进行公示，接受师生监督，无异议后，将结果存入学生学业档案。

九、毕业要求

严把毕业出口关，学生通过规定年限的学习，须修满本专业人才培养方案所规定的课程，达到毕业时应具备的素质、知识和能力等方面的要求方能毕业。

（一）学分要求：必须修满 152 学分，其中必修课 135 学分，专业选修课 9 学分，公共（限定）选修课 8 学分；学生注册后所修课程与学分，允许部分课程学分转换，3 年内有效。

（二）毕业实习要求：参加 6 个月岗位实习，考核合格及以上

（三）毕业设计（论文）要求：毕业设计成果、答辩合格及以上

（四）学生综合素质测评：合格及以上

（五）职业资格证书：鼓励获取本专业要求的中级及以上职业技能等级证书或其他类别职业技能鉴定资格证书。

（六）符合学校学籍管理规定中的相关要求

十、附录

附件 1：任意选修课程一览表

附件 2：2025 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案编制说明

附件 3：2025 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案论证书

附件 4：2025 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案修订审核表

附件 5：2025 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案变更审批表

附件 6：湖南九嶷职业技术学院学分认定与转换申请表（试行）

附件 1:

湖南九嶷职业技术学院

任意选修课程一览表

序号	课程名称	课程编码	学分	备注
1	加工中心编程与操作	110130	2	双千微课程
2	汽车电气设备构造与维修	110131	2	双千微课程
3	短视频拍摄与剪辑	110132	2	双千微课程
4	网店运营	110133	2	双千微课程
5	AI+室内效果图	110134	2	双千微课程
6	AI+包装设计	110135	2	双千微课程
7	食品化学与营养	110151	2	线上课程
8	烹饪化学	110152	2	线上课程
9	材料化学	110153	2	线上课程
10	建筑物理	110154	2	线上课程
11	物理学与现代科技	110155	2	线上课程
12	中华民族共同体概论	600007	1	专题讲座
13	从古至今话廉洁—大学生廉洁素养教育	600017	1	专题讲座
14	社会责任	700045	0.5	专题讲座
15	绿色环保	700052	0.5	专题讲座
16	数字经济	700053	0.5	专题讲座
17	中华民族精神	700081	0.5	专题讲座
18	中华诗词之美	700082	1	线下课程
19	中外服装史	501316	2	线下课程
20	普通话	700043	1	线下课程
21	应用文写作	700047	2	线下课程
22	艺术设计概论	501401	2	线下课程
23	信息素养：效率提升与终身学习的新引擎	700055	2	线下课程
24	形象设计与表演	501314	2	线下课程
25	传统手工艺——扎染	501324	2	线下课程
26	汽车文化	200401	2	线下课程
27	茶艺基础	400216	2	线下课程
28	服务礼仪	400202	1	线下课程

注：任意选修课程根据学校及平台资源实际情况，每学期会有一定的增减。（最终表格版本以后续发布为准）

附件 2：

湖南九嶷职业技术学院

2025 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案编制说明

本专业人才培养方案适用于 高中、中职或具有同等学力 起点 三年制 酒店管理与数字化运营 专业，由 酒店管理 教研室制定，并经专业建设指导委员会论证、教务处审核、学院党委批准实施。

主要编制人：

序号	姓名	职称	职务	所属单位或企业名称
1	蒋陈敏思	副教授	教研室主任	湖南九嶷职业技术学院
2	刘水英	副教授	专业教师	湖南九嶷职业技术学院
3	肖爱春	讲师	专业教师	湖南九嶷职业技术学院
4	盘早花	助教	专业教师	湖南九嶷职业技术学院
5	周友连	讲师	专业教师	湖南九嶷职业技术学院
6	魏桢干	/	专业教师	湖南九嶷职业技术学院

专家审定人：

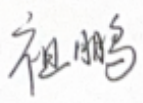
序号	姓名	职称	职务	所属单位或企业名称
1	张伟	教授	教务处长	永州职业技术学院
2	江波	教授	二级学院院长	湖南开放大学
3	陈娟	教授	教师	湖南机电职业技术学院
4	姚永辉	副教授	教务处长	湖南九嶷职业技术学院
5	唐少俐	教授	督导室主任	湖南九嶷职业技术学院
6	林常君	教授	教师	湖南九嶷职业技术学院

注：如企业方人员参与编制或审定请备注企业类型或是否校企合作单位；
此表与人才培养方案一并装订。

附件 3:

湖南九嶷职业技术学院

2025 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案论证书

专业建设指导委员会成员				
序号	姓名	职称	职务	所属单位或企业名称
1	杨桂	/	总经理	永州市故乡缘餐饮管理有限公司
2	王小兵	/	人力资源部 总监	东莞市康帝国际酒店有限公司
3	陶伟	/	人力资源部 经理	长沙富力万达文华酒店
4	戴冬香	副教授	商贸旅游学 院副院长	郴州职业技术学院
5	祖鹏	副教授	教研室主任	长沙商贸旅游职业技术学院
6	唐琳斌	讲师	经济管理系 系主任	湖南九嶷职业技术学院
7	蒋陈敏思	副教授	教研室主任	湖南九嶷职业技术学院
8	刘水英	副教授	专业教师	湖南九嶷职业技术学院
9	肖爱春	讲师	专业教师	湖南九嶷职业技术学院
10	盘早花	助教	专业教师	湖南九嶷职业技术学院
11	周友连	讲师	专业教师	湖南九嶷职业技术学院
12	贾凤鹏	毕业生代表	运营经理	安腾集团
13	肖美	毕业生代表	客房主管	中国兵器工业昆明疗养院
论证意见				
本人才培养方案符合学校的办学目标与定位,达到了行业对酒店管理与数字化运营人才的需求和国家的相关规定。 本人才培养方案依据职业岗位的升迁变化要求,坚持标准引领,体现了专业教学标准规定的各要素和人才培养的主要环节要求,课程设置科学、合理,体现了专业特色,整体具有科学性,适应性,可操作性。 专家论证组组长(签字)  2025年 7月 5 日				

附件 4:

湖南九嶷职业技术学院

2025 级专业人才培养方案制定（修订）审核表

专业名称	酒店管理与数字化运营
专业代码	540106
专业建设 指导委员会 意见	经专业建设指导委员会评议，该方案符合实际，可操作性强。对建设与发展本专业教学工作有较强的指导意义，建议公布后组织实施。 企业代表签名：杨桂 阳伟 王小兵 教师代表签名：刘小英 王平红 肖爱珍 周友连 学生代表签名：张红生 曾洁 贾凤鹏 肖美 2025 年 7 月 5 日
系（部） 审定意见	同意专业建设指导委员会意见，请经手拟制 （公章） 2025 年 7 月 5 日
院长办公会 审核意见	同意 （公章） 2025 年 9 月 9 日
学院党委会 议审定意见	（公章） 签名（章）： 年 10 月 13 日

附件 5:

湖南九嶷职业技术学院

2025 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案变更审批表

所属系部		专业名称		变更年级	
更改内容					
更改原因	教研室主任签字 年 月 日				
系部审核意见	系部负责人签字（盖章） 年 月 日				
教务处审核意见	教务处长签字（盖章） 年 月 日				
分管副院长审批	分管副院长签字 年 月 日				
院长审批	院长签字 年 月 日				

附件 6:

湖南九嶷职业技术学院学分认定与转换申请表（试行）

姓名		性别		民族		学号	
专业			班级			身份证号	
成果	成果形式： ☐ 职业资格证书或技能等级证书 ☐ 竞赛获奖荣誉 ☐ 创新创业 ☐ 社会实践与志愿服务 ☐ 在线课程学习 ☐ 义务兵役 ☐ 科研专利 ☐ 企业证书						
	成果名称：			申请认定学分：分			
拟转换课程及学分	课程名称		课程性质		开课学期	学分	认定成绩
申请理由	（对照相关规定陈述申请学分认定和转换的理由） 学生签字（手印）： 年 月 日						
证明材料目录	（逐条列出证明材料名称并将材料附于表后，可附件）						
所属系部初审结论	申请材料已核，本次认定_____学分的申请符合相关文件规定，该生已累计认定和转换_____学分。 （公章） 系部负责人签字： 年 月 日						
教务处认定意见	学术委员会（公章） 年 月 日 教务处（公章） 年 月 日						

注： 1. 转化学分累计总量不得超过总学分的 50%；
2. 证明材料包括：相关证书复印件，获奖文件及参赛证明、工作证明等；
3. 此表一式两份，分别由系部和教务处保存。