

酒店管理与数字化运营专业  
人才培养方案  
(三年制)

---

# 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
五、培养目标.....	1
六、培养规格.....	1
七、课程体系设计与课程设置.....	3
八、课程指导性修读计划（教学进度表）（见附件）.....	11
九、实践教学课程安排.....	16
十、教学条件及实施保障.....	17
十一、毕业要求.....	35

# 酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

(三年制专科)

## 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

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

## 三、修业年限

标准学制为三年，学习期 3-5 年。

## 四、职业面向

本专业就业岗位(群)主要面向国际国内高星级酒店、主题公园、豪华游轮、高端社会餐饮企业、连锁酒店、轻餐饮连锁店、旅游企业、航空/铁路、奢侈品等企业从事前厅客房接待与服务、总机、中西餐及宴会销售与接待服务、吧台服务、调酒师、葡萄酒销售、行政文员等基层管理者岗位，其发展岗位包括前厅经理、中西餐厅经理、房务经理、销售经理、连锁酒店餐饮店咖啡店店长等。

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别或技术领域	职业资格或职业技能等级证书
旅游大类 (54)	旅游类 (5401)	住宿业 (66) 餐饮业 (67) 商务服务 (74)	酒店服务与 管理人员	高星级酒店、主题公园、豪华游轮、高端社会餐饮企业、连锁酒店、旅游企业、航空/铁路、奢侈品等企业从事前厅客房接待与服务、总机、中西餐及宴会销售与接待服务、咖啡师、调酒师、葡萄酒销售、行政文员等基层管理人员	餐饮服务与管理、酒店运营管理、调酒师、茶艺师、侍酒服务证等

## 五、培养目标

本专业立足云南，面向全国，辐射南亚、东南亚，依托产教融合示范园区，实施校企“双元”育人，提高人才培养与社会需求吻合度。培养具备酒店服务礼仪、数字化管理、餐饮管理、人力资源管理、市场营销等专业知识和技术技能，能在高星级酒店从事前厅服务、客房与餐饮管理、人力资源管理、商务营销等工作的高素质技术技能人才。

## 六、培养规格

经过专科阶段的培养，学生应在素质、知识、能力方面达到以下基本要求：

## 1. 素质要求

1.1 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。

1.2 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。

1.3 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。

1.4 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。

1.5 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。

1.6 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. 知识要求

2.1 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

2.2 掌握酒店管理基本理论，具有酒店行业基层管理和服务的知识和能力；

2.3 具有较好的礼仪与沟通能力，拥有熟练的普通话、英语口语表达技巧；

2.4 熟悉酒店各部门包括前厅、客房、中西餐厅、宴会等岗位的工作程序与服务规范，掌握酒店业服务与管理的基本技能；

2.5 具备较强的计算机运用能力，熟练掌握酒店信息系统的使用；

2.6 具有较强的酒店市场分析及服务各类宾客的能力；

2.7 具有较强的酒店经营与管理能力。

## 3. 能力要求

### 3.1 专业核心能力

3.1.1 熟练掌握酒店前厅、客房、餐厅、酒吧、大堂吧、商场和会议的基本服务流程，具备相应的服务技能；

3.1.2 具备酒店基层管理意识、团队精神和组织协调能力，有一定的酒店基层业务培训能力；

3.1.3 具有创新意识，能创造性的开展工作，满足宾客个性化需求；

3.1.4 具有酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划与执行、酒店员工绩效评价等酒店运营与管理能力；

3.1.5 具有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。

### 3.2 非专业通用职业能力

具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。

## 七、课程体系设计与课程设置

### (一) 课程体系设计

#### 1. 素质课程系统

##### 1.1 思想政治与法律素质

课堂教学课程：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论、形势与政策

实践教学课程：暑期开展的社会实践调查、撰写调查报告、相关课程实训教学

##### 1.2 身心健康素质

课堂教学课程：体育与健康、大学生心理健康教育

实践教学课程：体育专项、健康体质测试、日常行为素质养成考核、第二课堂活动，相关课程实训教学

##### 1.3 职业精神与素养

课堂教学课程：军训、军事理论、大学生职业生涯规划

实践教学课程：专业技能实训、专业综合实训、毕业顶岗实习，相关课程实训教学

##### 1.4 科学与人文素养

课堂教学课程：学校人文素养类、科学素养类公共选修课程中选修

实践教学课程：第二课堂活动、学生社团活动、创业创新教育与实践活动，相关课程实训教学

#### 2. 知识课程系统

##### 2.1 酒店管理基础知识

课堂教学课程：酒店管理概论、酒店市场营销

##### 2.2 酒店管理核心知识

课堂教学课程：酒店英语、酒店前厅客房服务与管理、餐饮服务与管理、会展实务、酒店宴会设计、酒水知识与酒吧管理、酒店管理信息系统实务、酒店人力资源管理

##### 2.3 酒店管理拓展知识

课堂教学课程：职场人际关系与沟通、国际接待业概论、旅游管理、秘书工作实务

#### 3. 能力课程系统

##### 3.1 专业核心能力培养课程

## 3.1.1 基础核心课程

课堂教学课程：酒店管理概论、酒店英语

## 3.1.2 专业核心课程

课堂教学课程：酒店前厅客房服务与管理、酒水知识与酒吧管理、餐饮服务与管理、酒店管理信息系统实务、现代酒店礼仪规范

## 3.1.3 拓展核心课程

课堂教学课程：酒店宴会设计、酒店人力资源管理、茶文化与茶艺

## 3.2 非专业通用职业能力培养课程

## 3.2.1 较强的语言文字表达及沟通交流能力

课堂教学课程：中国传统文化、经典赏析/书香雅韵系列课程、普通话与口头表达训练

实践教学课程：普通话等级证书获取、第二课堂活动、学生社团活动，相关课程实训教学

## 3.2.2 较强的外语资料查询与听说能力

课堂教学课程：实用外语

实践教学课程：第二课堂活动、学生社团活动，获取英语等级证书，相关课程实训教学

## 3.2.3 较强的问题解决能力，一定的技术革新与较强的工作创新能力

课堂教学课程：大学生职业生涯规划、创新创业教育与就业指导

实践教学课程：专业综合实训、毕业顶岗实习、第二课堂活动、学生社团活动，相关课程实训教学

## （二）课程设置及要求

### 1. 课程体系的模块化设计

#### 1.1 课程体系的模块化

表 2 课程模块、课程设置及证书对应情况表

课程系统	课程模块	课程设置	获取证书
素质课程系统	思想政治与法律素质	思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论、形势与政策	
	身心健康素质	体育与健康、大学生心理健康教育	体育达标、竞赛获奖
	职业精神与素养	军训、军事理论、大学生职业生涯规划	职业技能竞赛获奖
	科学与人文素养	学校人文素养类、科学素养类公共选修课程中选修	专利、等级证书
知识	酒店管理基础知识	酒店管理概论、酒店市场营销	酒店管理师

课程系统	课程模块	课程设置	获取证书
课程系统	酒店管理核心知识	酒店英语、酒店前厅客房服务与管理、餐饮服务与管理、会展实务、酒店宴会设计、酒水知识与酒吧管理、酒店管理信息系统实务、酒店人力资源管理	调酒师 茶艺师
	酒店管理拓展知识	职场人际关系与沟通、国际接待业概论、旅游管理、秘书工作实务	导游资格证
能力课程系统	基本核心能力	基础核心课程 酒店管理概论、酒店英语	
		专业核心课程 酒店前厅客房服务与管理、酒水知识与酒吧管理、餐饮服务与管理、酒店管理信息系统实务、现代酒店礼仪规范	
	延展核心能力	拓展核心课程 酒店宴会设计、酒店人力资源管理、茶文化与茶艺	人力资源管理师
	非专业通用职业能力	较强的语言文字表达及沟通交流能力、较强的外语资料查询与听说能力、较强的问题解决能力，一定的技术革新与较强的工作创新能力  中国传统文化、经典赏析/书香雅韵系列课程、应用文书写作、普通话与口头表达训练、常用办公软件与新媒体运用、实用外语、大学生职业生涯规划、创新创业教育与就业指导	普通话等级证书 外语相关等级证书 计算机等相关等级证书

## 1.2 学生职业发展的主要课程

### 1.2.1 等级证书课程设置

普通话与口头表达训练、实用外语、常用办公软件与新媒体运用

### 1.2.2 职业资格证书课程设置

茶文化与茶艺、鸡尾酒调制、酒店人力资源管理

### 1.2.3 升学课程设置

实用外语、酒店管理概论、酒店前厅客房服务与管理、餐饮服务与管理、酒店英语、旅游管理、大学生职业生涯规划、创新创业教育与就业指导

## 2. 课程的类别设计

### 2.1 公共基础课程

形势与政策、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论、军事理论、中国传统文化、实用外语、大学生职业生涯规划、大学生心理健康教育、常用办公软件与新媒体运用、经典赏析/书香雅韵系列课程、应用文书写作、创新创业教育与就业指导、军训、体育与健康、普通话与口头表达训练、校内实践劳动周、体育专项

### 2.2 专业课程

专业认知专题、酒店管理概论、酒店数字化营销、职场人际关系与沟通、国际接待业概论、旅游管理、酒店英语、酒店前厅客房服务与管理、餐饮服务与管理、会展实务、酒店宴会设计、酒水知识与酒吧管理、秘书工作实务、酒店管理信息系统实务、酒店人力资源管理

### 2.3 专业核心课程

前厅服务与数字化运营、酒水知识与酒吧管理、餐饮服务与数字化运营、酒店管理信息系统实务、现代酒店礼仪规范

表 3 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程	主要教学内容
1	前厅服务与数字化运营	课程系统讲授酒店前厅的数字化管理，包括基本功能、员工素质要求，前厅业务范围、系列服务、规范工作流程，掌握房价管理与客房经营统计分析方法，学会前厅部与其他部门的沟通协调方法，能正确处理客人投诉等问题。本课程注重学生英语口语在前厅服务中的运用能力，培养从客户资料管理与维护到接待与收银，从房务管理工作到夜审，涉及基本知识与行业思维方式，强调动手能力的培养，通过学习能胜任饭店前厅服务与前厅部基层管理工作。本课程在行业标准的基础上与校外合作企业实行校企共建，师资互聘的形式，授课内容尽量贴近企业生产需要。

2	酒水知识与酒吧管理	<p>将系统介绍酒水知识、鸡尾酒调制、咖啡制作、水果拼盘、酒吧服务操作技能，酒吧营销活动策划、酒水采购和保管、酒吧操作经营控制方法，特别是训练学生会鸡尾酒调制，能胜任酒店大堂吧、西餐厅等部门工作。</p>
---	-----------	--

序号	专业核心课程	主要教学内容
3	餐饮服务与数字化运营	系统讲授中西餐餐饮文化和服务的基础知识，训练学生酒店餐饮服务的基本操作技能，使学生熟悉饭店餐饮部服务的基本程序和方法，具有熟练的中西餐、酒水及宴会服务技能，热爱并能胜任酒店餐饮服务与管理工作。主要内容包括餐饮概况、餐饮从业人员职业素养、餐饮服务基本技能、菜肴和酒水知识、中西餐服务流程和服务技巧，还有餐饮管理知识包括市场分析与经营定位、餐厅布局与设计、餐厅组织与服务规范、经营产品设计，菜单设计，经营物资筹措、经营管理规范建立、中西餐厅督导管理、市场推广策划、经营预算与成本管理等各方面的管理理论、方法及案例、阐明了餐饮企业管理的过程。
4	酒店管理信息系统实务	涵盖了酒店管理信息化所需主要系统的相关基本知识与实际操作方法，能使即将进入酒店行业的大专生、本科生了解如何应用计算机及信息化系统进行酒店业务流程、财务资金流、宾客入住酒店信息流等的综合管理，并能按照各个信息系统的技术规范进行实际操作，提高其技能水平。以酒店 mis 系统和智能客房控制管理系统等几大系统为核心，以系统功能为平台，以酒店部门为单位，用实操界面、管理流程和文字组成教学内容，图文并茂，形象地进行了全面的管理与操作讲解。
5	现代酒店礼仪规范	从知识目标:熟练掌握酒店服务礼仪的基本知识;能力目标:提高学生灵活运用礼仪规范的能力;素质目标:具备饭店服务礼仪素质三个方面通过对该门课程的学习,应使学生注重礼仪素质的培养,掌握酒店服务礼仪的基本知识和在生活中的使用,为今后从事任何工作打下牢固的基础。

### 3. 课程的类型设计

A 类：形势与政策、思想道德修养与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论、军事理论、中国传统文化、专业认知专题、酒店管理概论、酒店服务质量管理、酒店财务管理。

B 类：实用外语、大学生职业生涯规划、大学生心理健康教育、常用办公软件与新媒体运用、经典赏析/书香雅韵系列课程、应用文书写作、创新创业教育与就业指导、酒店市场营销、职场人际关系与沟通、国际接待业概论、旅游管理、酒店英语、酒店前厅客房服务与管理、餐饮服务与管理、会展实务、酒店宴会设计、酒水知识与酒吧管理、秘书工作实务、酒店管理信息系统实务、酒店人力资源管理、茶文化与茶艺、鸡尾酒调制。

C 类：军训、体育与健康、普通话与口头表达训练、耕读教育、体育专项、健康体质测试、校内生产性实训、校外综合性实习、毕业调查、现代酒店礼仪规范、酒店新媒体运营。

### 4. 课程的类别与类型设计

#### 4.1 必修课程

##### 4.1.1 公共必修课程

理论型课程（A类）：形势与政策、思想道德修养与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论、军事理论、中国传统文化。

理实型课程（B类）：实用外语、大学生职业生涯规划、大学生心理健康教育、常用办公软件与新媒体运用、经典赏析/书香雅韵系列课程、应用文书写作、创新创业教育与就业指导。

实践型课程（C类）：军训、体育与健康、普通话与口头表达训练、耕读教育、体育专项、健康体质测试。

##### 4.1.2 专业必修课程

理论型课程（A类）：专业认知专题、酒店管理概论。

理实型课程（B类）：酒店市场营销、职场人际关系与沟通、国际接待业概论、旅游管理、酒店英语、酒店前厅客房服务与管理、餐饮服务与管理、会展实务、酒店宴会设计、酒水知识与酒吧管理、秘书工作实务、酒店管理信息系统实务、酒店人力资源管理。

实践型课程（C类）：校内生产性实训、校外综合性实习、毕业调查。

#### 4.2 选修课程

##### 4.2.1 公共选修课程

理论型课程（A类）：网络公选课

理实型课程（B类）：学校开设公选课

##### 4.2.2 专业选修课程

理论型课程（A类）：酒店服务质量管理、酒店财务管理。

理实型课程（B类）：茶文化与茶艺、鸡尾酒调制。

实践型课程（C类）：现代酒店礼仪规范、酒店新媒体运营。

#### 5. 课程的学时与学分设计

酒店管理与数字化运营专业总学时 2497 学时。每 18 学时折算 1 学分，专业总学分 132 学分。

其中，军事技能训练实际 2 周，按 60 学时、1 学分计算；健康体质测试按 1 学分计算；耕读教育每年 1 周，按 1 学分计算；专业认知专题按 15 学时、1 学分计算；校内生产性实训实际 9 周，按 64 学时、2 学分计算；校外综合性实习实际 18 周，按 128 学时、4 学分计算；毕业调查实际 18 周，按 72 学时、4 学分计算。

5.1 必修课程（2101 学时、110 学分， 占总学时的 84.1%、学分的 83.3%）

5.1.1 公共必修课程（898 学时、47.5 学分）

理论型课程（246 学时、15 学分）：形势与政策（48 学时、4 学分）、思想道德修养与法治（54 学时、3 学分）、毛泽东思想和中国特色社会主义理论（72 学时、4 学分）、军事理论（36 学时、2 学分）、中国传统文化（36 学时、2 学分）。

理实型课程（384 学时、21.5 学分）：实用外语（96 学时、5.5 学分）、大学生职业生涯规划（36 学时、2 学分）、大学生心理健康教育（36 学时、2 学分）、常用办公软件与新媒体运用（72 学时、4 学分）、经典赏析/书香雅韵系列课程（72 学时、4 学分）、应用文书写作（36 学时、2 学分）、创新创业教育与就业指导（36 学时、2 学分）。

实践型课程（268 学时、11 学分）：军训（60 学时、1 学分）、体育与健康（72 学时、4 学分）、普通话与口头表达训练（36 学时、2 学分）、耕读教育（每年 1 周、1 学分）、体育专项（36 学时、2 学分）、健康体质测试（1 周、1 学分）。

5.1.2 专业必修课程（1203 学时、62.5 学分）

理论型课程（75 学时、4.5 学分）：专业认知专题（15 学时、1 学分）、酒店管理概论（60 学时、3.5 学分）。

理实型课程（864 学时、48 学分）：酒店市场营销（72 学时、4 学分）、职场人际关系与沟通（72 学时、4 学分）、国际接待业概论（72 学时、4 学分）、旅游管理（72 学时、4 学分）、酒店英语（72 学时、4 学分）、酒店前厅客房服务与管理（72 学时、4 学分）、餐饮服务与管理（72 学时、4 学分）、会展实务（36 学时、2 学分）、酒店宴会设计（72 学时、4 学分）、酒水知识与酒吧管理（72 学时、4 学分）、秘书工作实务（72 学时、4 学分）、酒店管理信息系统实务（72 学时、4 学分）、酒店人力资源管理（36 学时、2 学分）。

实践型课程（264、10 学分）：校内生产性实训（64 学时、2 学分）、校外综合性实习（128 学时、4 学分）、毕业调查（72 学时、4 学分）。

5.2 选修课（396 学时、22 学分， 占总学时的 15.9%、学分的 16.7%）

5.2.1 公共选修（180 学时、10 学分）

理论型课程：网络公选课（108 学时、6 学分）

理实型课程：学校开设公选课（72 学时、4 学分）

实践型课程：第二课堂活动（1-6 学期各类竞赛活动获奖、专利计学分， 每项获奖或专利计 0.2-0.5 学分）

5.2.2 专业选修课程（396 学时、22 学分）

理论型课程（72 学时、4 学分）：酒店服务质量管理（36 学时、2 学分）、酒店财务管理

(36 学时、2 学分)。

理实型课程 (72 学时、4 学分)：茶文化茶艺 (36 学时、2 学分)、鸡尾酒调制 (36 学时、2 学分)

实践型课程 (72 学时、4 学分)：现代酒店礼仪规范 (36 学时、2 学分)、酒店新媒体运营 (36 学时、2 学分)

表 4 课程学时结构表

类别	公共必修课			专业必修课			公共选修课	专业选修课	合计	占比 (%)
	A	B	C	A	B	C				
理论学时	234	192	42	55	434	0	144	108	1201	48.1%
实践学时	12	192	226	20	430	264	36	108	1296	51.9%
学时小计	246	384	268	75	864	264	180	216	2497	
学时分类合计	898			1203			396			
比例 (%)	36.0%			48.2%			15.8%		100%	

表 5 课程学分结构表

类别	公共必修课			专业必修课			公共选修课	专业选修课	合计
	A	B	C	A	B	C			
学分	15	21.5	11	4.5	48	10	10	12	132
学分分类合计	47.5			62.5			10	12	132
比例 (%)	35.98%			47.35%			16.67%		100%
比例 (%)	83.33%						16.73%		100%

## 八、课程指导性修读计划（教学进度表）（见附件）

表 6 酒店管理与数字化运营专业课程指导性修读计划（教学进度表）

课程类别	课程代码	课程名称	考核方式	各学期周学时						学时			学分	承担单位	备注			
				1	2	3	4	5	6	总学时	理论学时	实践学时						
必修课程	公共必修课	理论型课程	Z30000001A01	形势与政策 I	考查	2						12	12	0	1	马克思主义学院		
			Z30000001A02	形势与政策 II	考查		2						12	12	0	1	马克思主义学院	
			Z30000001A03	形势与政策 III	考查			2					12	12	0	1	马克思主义学院	
			Z30000001A04	形势与政策 IV	考查				2				12	12	0	1	马克思主义学院	
			Z30000001A05	思想道德与法治	考试		3						54	54	0	3	马克思主义学院	
			Z30000001A06	毛泽东思想和中国特色社会主义理论 I	考试			2					36	36	0	2	马克思主义学院	
			Z30000001A07	毛泽东思想和中国特色社会主义理论 II	考试				2				36	36	0	2	马克思主义学院	
			B30000001A01	军事理论	考查		2						36	36	0	2	武装部	
			Y30000001A02	中国传统文化	考查		2						36	24	12	2		
			<b>小计</b>					<b>2</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>246</b>	<b>234</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	
	理实型课程	Y30000001B01	实用外语 I	考试	4						60	30	30	3.5				

			Y30000001B02	实用外语 II	考试		2					36	18	18	2			
			Y30000001B03	大学生职业生涯规划	考查		2					36	18	18	2			
			Y30000001B04	大学生心理健康教育	考查	2						36	18	18	2			
			Y30000001B05	常用办公软件与新媒体运用	考查		4					72	36	36	4			
			Y30000001B06	经典赏析/书香雅韵系列课程 I	考查	2						36	18	18	2			
			Y30000001B07	经典赏析/书香雅韵系列课程 II	考查		2					36	18	18	2			
			Y30000001B09	应用文书写作	考查	2						36	18	18	2			
			Y30000001B10	创新创业教育与就业指导	考查				2			36	18	18	2			
			<b>小计</b>				<b>10</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>384</b>	<b>192</b>	<b>192</b>	<b>21.5</b>		
		实践型课程	B30000001C01	军训	考查	2						60	0	60	1	武装部		
			Y30000001C01	体育与健康 I	考查	2						36	12	24	2		全校全部一年级学生按照男女生分开编班教学；成绩管理：第 1 学期录入期中成绩，占 50%；第 2 学期录入期末成绩，占 50%	
			Y30000001C02	体育与健康 II	考查		2					36	12	24	2		全校全部一年级学生按照男女生分开编班教学；成绩管理：第 1 学期录入期中成绩，占 50%；第 2 学期录入期末成	

																	绩, 占 51%	
		Y30000001C03	普通话与口头表达训练	考查	2						36	4	32	2			原课程为普通话, 课证融通课程, 一职向前系列	
		Y30000001C04	耕读教育 I		1周									0.5			耕读教育系列, 每年 1 周	
		Y30000001C05	体育专项	考查			2				36	10	26	2			形体训练与职业礼仪, 球类、围棋、健身等	
		Y30000001C06	健康体质测试	考查					1周		64	4	60	1			不排课, 全校全部学生利用业余时间安排测试, 成绩第 5-6 学期录入	
		Y30000001C07	耕读教育 II				1周							0.5			耕读教育系列, 每年 1 周	
		<b>小计</b>				<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>268</b>	<b>42</b>	<b>226</b>	<b>11</b>			
		<b>合计</b>				<b>16</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>898</b>	<b>468</b>	<b>430</b>	<b>47.5</b>			
专业必修	理论型课程	Y34102012A01	专业认知专题	考查	1						15	15	0	1				
		Y36902062A02	酒店管理概论	考试	3.5							60	40	20	3.5			
	理实型课程	Y34102012B01	酒店数字化营销	考试		4						72	46	26	4			
		Y34102012B02	职场人际关系与沟通	考试		4						72	30	42	4			
		Y34102012B03	国际接待业概论	考试		4						72	44	28	4			
		Y34102012B04	旅游管理	考试			4					72	44	28	4			

		Y34102012B05	酒店英语	考试			4				72	28	44	4		
		Y34102012B06	前厅服务与数字化运营	考查			2				36	36	36	2		
		Y34102012B07	餐饮服务与数字化运营	考查			2				36	36	36	2		
		Y34102012B08	会展实务	考查			2				36	18	18	2		
		Y34102012B9	酒店宴会设计	考查				4			72	20	52	4		
		Y34102012B10	酒水知识与酒吧管理	考查				4			72	28	44	4		
		Y34102012B12	秘书工作实务	考试				4			72	28	44	4		
		Y34102012B13	酒店管理信息系统实务	考试					8		72	52	20	4		
		Y34102012B14	酒店人力资源管理	考试					4		36	18	18	2		
		<b>小计</b>				<b>4.5</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>939</b>	<b>489</b>	<b>450</b>	<b>52.5</b>	
	实践型课程	Y34102012C01	校内生产性实训	考核					9周		64	0	64	2		
Y34102012C02		校外综合性实习	考核							18周	128	0	128	4		
Y34102012C03		毕业调查	考查							18周	72	0	72	4		6个月
		<b>小计</b>				<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>264</b>	<b>0</b>	<b>264</b>	<b>10</b>		
		<b>合计</b>				<b>4.5</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>1203</b>	<b>489</b>	<b>714</b>	<b>62.5</b>	

					<b>5</b>													
选修课程	公共选修课		Z39999993B01	学校开设公选课	考查			2	2			72	36	36	4	按照学院开设课程选 2 门		
			Z3666663A01	网络公选课	考查			2	4			108	108	0	6	按照学院开设网络课程选 6-8 门		
				奖励学分													按照规定申报获取, 最多 6 学分, 可冲抵公选课学分	
		<b>小计</b>						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>10</b>	
	专业选修课	理论型课程		Y34102014A01	酒店服务质量管理	考查					4		36	20	16	2	综合管理模块	
				Y34102014A02	酒店财务管理	考查					4		36	20	16	2		
		<b>小计</b>									<b>8</b>		<b>72</b>	<b>40</b>	<b>32</b>	<b>4</b>		
		理实型课程		Y34102014B01	茶文化与茶艺	考查					4		36	18	18	2	拓展实操模块	
				Y34102014B02	鸡尾酒调制	考查					4		36	18	18	2		
		<b>小计</b>									<b>8</b>		<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>4</b>		
		实践型课程		Y34102014C01	现代酒店礼仪规范	考查					4		36	12	24	2	数字化运营模块	
				Y34102014C02	酒店新媒体运营	考查					4		36	12	24	2		
		<b>小计</b>						0	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>4</b>	
		<b>合计</b>						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>244</b>	<b>152</b>	<b>22</b>	
<b>共计</b>						<b>20</b>	<b>33</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>2497</b>	<b>1201</b>	<b>1296</b>	<b>134</b>			

## 九、实践教学课程安排

表 7 包装策划与设计专业实践教学课程安排

课程类别	课程代码	课程名称	实践教学时间						实践学时	实验实训实习环境
			1	2	3	4	5	6		
	Y30000001A02	中国传统文化	√						12	教学场所
	Y30000001B01	实用外语 I	√						30	教学场所
	Y30000001B02	实用外语 II		√					18	教学场所
	Y30000001B03	大学生职业生涯规划		√					18	教学场所
	Y30000001B04	大学生心理健康教育	√						18	心理健康中心
	Y30000001B05	常用办公软件与新媒体运用		√					36	教学场所、机房
	Y30000001B06	经典赏析/书香雅韵系列课程 I	√						18	教学场所
	Y30000001B07	经典赏析/书香雅韵系列课程 II		√					18	教学场所
	Y30000001B09	应用文写作	√						18	教学场所、机房
	Y30000001B10	创新创业教育与就业指导				√			18	教学场所、双创园区
	B30000001C01	军训	√						2 周	运动训练场所
	Y30000001C01	体育与健康 I	√						24	运动训练场所
	Y30000001C02	体育与健康 II		√					24	运动训练场所
	Y30000001C03	普通话与口头表达训练	√						32	教学场所、机房
	Y30000001C04	耕读教育 I	√						1 周	教学场所
	Y30000001C05	体育专项			√				26	运动训练场所
	Y30000001C06	健康体质测试					√		1 周	运动训练场所
	Y30000001C07	耕读教育 II			√				1 周	教学场所
	Y36902062A02	酒店管理概论	√						20	教学场所
	Y34102012B01	酒店数字化营销		√					30	教学场所
	Y34102012B02	职场人际关系与沟通		√					36	教学场所
	Y34102012B03	国际接待业概论		√					36	教学场所
	Y34102012B04	旅游管理			√				32	教学场所
	Y34102012B05	酒店英语			√				36	教学场所、校内实训基地
	Y34102012B06	前厅服务与数字化运营			√				36	教学场所、校内实训基地
	Y34102012B07	餐饮服务与数字化运营			√				36	教学场所、校内实训基地
	Y34102012B08	会展实务			√				36	教学场所、校内实训基地
	Y34102012B09	酒店宴会设计				√			32	教学场所、校内实训基地
	Y34102012B10	酒水知识与酒吧管理				√			36	教学场所、校内实训基地
	Y34102012B11	秘书工作实务				√			36	教学场所、校内实训基地
	Y34102012B12	酒店管理信息系统实务					√		54	教学场所、

	课程代码	课程名称	实践教学时间						实践学时	实验实训实习环境
			1	2	3	4	5	6		
课程类别										校内实训基地
	Y34102012B13	酒店人力资源管理					√		54	教学场所、机房
	Y34802022C01	校内生产性实训					√		9周	各功能实训室
	Y34802022C02	校外综合性实习						√	18周	校外实习基地
	Y34802022C03	毕业调查						√	18周	各功能实训室、图书馆
	Y34102014A01	酒店服务质量管理					√		16	教学场所
	Y34102014A02	酒店财务管理					√		16	教学场所、校内实训基地
	Y34102014B01	茶文化与茶艺					√		18	教学场所、校内实训基地
	Y34102014B02	鸡尾酒调制					√		18	教学场所、校内实训基地
	Y34102014C01	现代酒店礼仪规范					√		24	教学场所、校内实训基地
	Y34102014C02	酒店新媒体运营					√		24	教学场所、机房

## 十、教学条件及实施保障

### （一）课程标准

#### 1. 公共基础课

##### 1.1 《形势与政策 I、II、III、IV》（课程代码：Z30000001A01-A04，48 学时）

（1）课程性质：必修课，考查课。

（2）课程目标：通过本课程学习，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。

（3）课程内容：本课程主要包括党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题。

（4）教学要求：以教学专题为单元，运用集中讲授法、案例分析法、小组研讨法等教学方法和信息化教学手段组织教学。课程考核通过平时成绩累加评定学生最终学习成绩

##### 1.2 《思想道德与法治》（课程代码：Z30000001A05，54 学时）

（1）课程性质：必修课，考试课。

（2）课程目标：通过本课程学习，帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心

价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和维护宪法法律权威，加强对学生的职业道德教育，提升思想道德素质和法治素养。

(3) 课程内容：本课程主要包括马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系。

(4) 教学要求：以教师为主导、以学生为中心，通过构建第一课堂与第二课堂联动、理论教学与实践教学融通、课堂教学与网络教学结合的教学模式，采用互动式、体验式、展演式、信息化等教学方法和手段，运用案例分析、课堂讨论、情境教学、课题研究、知识竞赛、模拟授课、参观考察等教学项目组织教学。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

### **1.3 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论 I、II》（课程代码：Z30000001A06-A07，72 学时）**

(1) 课程性质：必修课，考试课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，帮助学生理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想是一脉相承又与时俱进的科学体系，引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好，坚定“四个自信”。

(3) 课程内容：本课程主要包括中国共产党把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合产生的马克思主义中国化的两大理论成果。

(4) 教学要求：以教师为主导、以学生为中心，通过构建第一课堂与第二课堂联动、理论教学与实践教学融通、课堂教学与网络教学结合的教学模式，运用互动式、体验式、展演式、信息化等教学方法和手段，实施案例分析、课堂讨论、情境教学、课题研究、知识竞赛、模拟授课、参观考察等教学项目组织教学。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

### **1.4 《军事理论》（课程代码：B30000001A01，36 学时）**

(1) 课程性质：必修课，考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生掌握军事基础知识和基本的军事技能，具有较强的国防观念、国家安全意识、忧患危机意识和国防服务意识，能够弘扬爱国主义精神、集体主义精神，具备较强的组织纪律性、较高的综合国防素质，激发努力学习，报效祖国的热情。

(3) 课程内容：本课程主要包括中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等。

(4) 教学要求：采用线上线下混合式教学，综合运用案例教学、专题研讨等教学方法组织

与实施教学活动。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。

### 1.5 《中国传统文化》（课程代码：Y30000001A02，36 学时）

（1）课程性质：必修课，考查课。

（2）课程目标：通过学习本课程，帮助学生深入了解中国博大精深的传统文化，领略传统文化的魅力，解读传统文化的精髓，从中获得人生的启迪，提升学生的民族自尊心、自信心、自豪感，引领学生形成高尚的道德情操、正确的价值取向。

（3）课程内容：本课程的主要内容涉及中国传统哲学与宗教、传统文学、传统习俗与民间技艺、传统饮食文化、传统服饰、传统建筑、传统发明与科技、器皿与雕刻等内容。

（4）教学要求：本课程采取思想引领、案例教学、体验教学、经典导读等开展教学活动，并与学院文学社团的活动相结合，开展传统文化知识讲座、传统文化知识竞赛等，并同时与社会课堂相结合，对传统优秀文化进行梳理与引荐，引导学生自觉传承中国民族精神，弘扬优秀传统文化传统。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

### 1.6 《实用外语 I、II》（课程代码：Y30000001B01-B02，96 学时）

（1）课程性质：必修课，考试课。

（2）课程目标：通过本课程的学习，1. 知识目标：①掌握本课程所要求的语音、语法、词汇和基本句型结构；②并简单了解外国文化和语言背景知识。2. 技能目标：①基本掌握听、说、读、写等四项技能；②能够运用外语进行简单会话。3. 德育目标：①增强学习和生活的自信心，培养克服困难、自立自强的性格；②善于与他人沟通交流及协作。

（3）课程内容：本课程的主要内容包括外语语言知识与应用技能、学习策略和跨文化交际。

（4）教学要求：能听懂日常外语谈话和；能在学习过程中用外语交流。能在交谈中使用基本的会话策略；能基本读懂一般性题材的外文文章；能完成一般性写作任务；能借助词典对题材熟悉的文章进行外汉互译。其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

### 1.7 《大学生职业生涯规划》（课程代码：Y30000001B03，36 学时）

（1）课程性质：必修课，考查课。

（2）课程目标：通过本课程的学习，使学生掌握职业、职业生涯的基本理论知识、具备自我认识与分析技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能、求职技能等，提高学生的各种通用技能，激发学生的社会责任感，增强学生自信心，树立职业生涯发展的自主意识、正确的就业观和价值观、职业观；把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。

（3）课程内容：本课程的主要内容有职业认知、职业生涯概述、职业兴趣、职业性格、职

业能力、职业价值观探索、职场探索、制定职业生涯规划书、树立科学的就业观、求职材料准备、面试技巧及礼仪、就业政策与法规、自主创业等内容。

(4) 教学要求：采用理论与实践相结合、讲授与训练相结合的方式进行。采用课堂讲授典型案例分析、情景模拟训练、小组讨论、角色扮演、社会调查、实习见习等方法进行。使用相关的职业生涯与发展规划工具；调动社会资源，采取与外聘专家、优秀毕业生、职场人物专题讲座和座谈相结合。其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。

### **1.8 《大学生心理健康教育》（课程代码：Y30000001B04，36 学时）**

(1) 课程性质：必修课，考查课。

(2) 课程目标：通过本课程的学习帮助学生正确认识自我，积极塑造自己的良好形象，管理好自己的情绪，培养健康的人格品质，提高挫折承受力，掌握学习交往的科学方法和技巧，并帮助他们树立科学的恋爱观，提高生存技能和生命质量，努力实现生命的价值。

(3) 课程内容：本课程的主要内容包括大学生心理健康的新观念、认识自我、做情绪的主人、塑造健全人格、积极适应、应对挫折、学会交往、学会学习和学会恋爱、感恩教育和网络心理健康等章节。

(4) 教学要求：课程要采用理论与体验教学相结合、讲授与训练相结合的教学方法。在教学过程中，充分运用各种资源，利用相关的图书资料、影视资料、心理测评工具等丰富教学手段。也可以调动社会资源，聘请有关专家，举办专题讲座等各类活动补充教学形式。其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。

### **1.9 《常用办公软件与新媒体运用》（课程代码：Y30000001B05，72 学时）**

(1) 课程性质：必修课，考查课。

(2) 课程目标：通过本课程的学习，使学生建立起常用办公软件和常用新媒体平台的认知，具备在网上获取信息和交流的能力，掌握在信息社会里更好地工作、学习和生活所必须具备的常用办公软件和新媒体的基本知识 with 基本操作技能，培养学生的实际动手能力、自学能力、开拓创新能力和综合处理能力，为进行下一层次的后续课程学习打下坚实的基础。

(3) 课程内容：本课程的主要内容有计算机基础知识、Windows 操作系统介绍、Word 的基本应用、Excel 的基本应用、PowerPoint 的基本应用、计算机网络基础及应用、微信公众号、微博、抖音、知乎等新媒体平台的基本运用等。

(4) 教学要求：掌握计算机的基本结构、熟练掌握常用办公软件的基本操作技能，能熟练运用常用办公软件进行文字、表格和幻灯片制作与处理的能力，具有初步的 Internet 使用能力，掌握一定的新媒体运用知识，形成一定的新媒体运用能力。其中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。

**1.11 《经典赏析/书香雅韵系列课程 I、II》（课程代码：Y30000001B06-B06，72 学时）**

(1) 课程性质：必修课，考查课。

**1.12 《应用文写作》（课程代码：Y30000001B09，36 学时）**

(1) 课程性质：必修课，考查课。

(2) 课程目标：掌握应用文写作的基本知识、基本格式和文书处理程序；掌握基础写作技巧和方法。能力目标：能从材料中提炼主题，能够围绕主题选择材料，合理安排文章结构；能归纳出常用文种的写作方法和写作技巧；能根据不同工作需要独立地拟写、制作各类文书。

(3) 课程内容：本课程的主要内容有应用文基础知识；事务文书写作；党政机关写作；传播文书写作；日常文书写作；礼仪文书写作；经济文书写作和毕业设计写作等。

(4) 教学要求：以教师课堂讲授为主，灵活运用案例分析法、小组讨论法、翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等多种教学方式方法，以职教云、智慧职教 MOOC 学院网络平台为辅，精讲多练，提升学生写作能力。根据课程内容，提供写材料，或修改错例，或让学生进行调查实践，完成项目任务，提升教学效果。其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

**1.13 《创新创业教育与就业指导》（课程代码：Y30000001B010，36 学时）**

(1) 课程性质：必修课，考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生树立科学的创业观，提升创新意识、掌握开展创业活动所需要的基本知识，能正确的分析创业者、创业机会、创业项目，编制创业计划，进行创业资源整合。

(3) 课程内容：本课程主要包括创业与人生、创业者与创业团队、创业机会及其识别与评价、创业风险及识别与管理、商业模式及其设计与创新、创业资源及其管理、创业计划、新企业的创办 与管理等八个模块。

(4) 教学要求：充分利用网络教学平台，采用学生线上自主学习方式，科学合理设计课程内容，紧扣创业新趋势和大学生群体的特点，采用立体化和精细化设计，案例分析与理论讲授相结合。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 30%，终结性考核占 70%。

**1.14 《体育与健康 I、II》（课程代码：Y30000001C01-C02，72 学时）**

(1) 课程性质：必修课，考查课。

(2) 课程目标：通过本课程的学习，使学生掌握体育基本知识、基本技能和技术，科学的锻炼方法，提高学生身体素质、体育素养，培养学生爱好运动的习惯，全面发展，形成克服困难的坚强意志品质，良好的体育道德和团队合作精神，养成积极乐观的生活态度，增强学生终身体育意识和能力。

(3) 课程内容：本课程的主要内容有体育基础知识、基本体操、田径（跑、跳、投）、篮

球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、武术、瑜伽、健美操等。

(4) 教学要求：结合学生运动兴趣，指导学生进行选项并完成项目教学，健体与育人相结合。课程考核包括过程性和终结性考核评价，过程性考核占比 30%、终结性考核占比 70%。

### **1.15《普通话与口头训练表达》（课程代码：Y30000001C03，36 学时）**

(1) 课程性质：必修课，考查课。

(2) 课程目标：掌握普通话语音基本理论和普通话声、韵、调、音变的发音要领；掌握朗读字、词、句、篇和话题说话的方法。能够具备较强的方音辨别能力和自我语音辨正能力，以及能用标准或比较标准的普通话进行职场口语交际的能力。

(3) 课程内容：本课程的主要内容有普通话概况；普通话语音训练（包括普通话声、韵、调、音变的发音要领，朗读字、词、句、篇和话题说话的方法）；普通话等级测试的内容、过程及注意事项。

(4) 教学要求：以测促训，精讲多练。灵活运用翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等多种教学方式方法，教师讲解基本知识和训练方法，重点在学生练习，教师针对发音问题纠正。考核方式：根据课程内容设置经典文化诵读、微视频拍摄、音频录制等相应实训实践任务，提升教学效果。课程考核包括过程性和终结性考核评价，过程性考核占比 40%、终结性考核占比 60%。

## **2. 专业课**

### **2.1《酒店管理概论》（课程代码：Y36902062A02，60 学时）**

(1) 课程性质：专业必修课，考试课。

(2) 课程目标：培养学生从理论高度认识和掌握现代酒店管理的运作规律、业务特点及管理技能；能系统、全面地了解并掌握酒店管理的基本概念、基础知识和基本理论，能综合运用所学知识分析现代酒店数字化经营管理中的各种实际问题，为后续课程和今后的实践工作打下良好基础。

(3) 课程内容：本课程将系统地阐述酒店种类与特点，国际酒店经营组织和经营原理，国际酒店经营设施和设备，酒店的构成与质量管理以及国际酒店业的数字化发展方向与趋势等酒店管理核心理论知识。

(4) 教学要求：融入课程思政，立德树人贯穿课程始终；采用“项目驱动，案例教学，一体化课堂”的课堂教学模式开展教学；采用启发式教学方法，在实践教学中注重案例教学、小组教学、作品展示多种互动式教学形式，丰富教学内容与形式。引入实际案例、项目技能分析实训。课程考核包括过程性和终结性考核评价，过程性考核占比 40%、终结性考核占比 60%。

### **2.2《酒店市场营销》（课程代码：Y34102012B01，72 学时）**

(1) 课程性质：专业必修课，考试课。

(2) 课程目标：通过对酒店市场营销知识的系统学习，使学生树立正确的酒店市场营销理念、掌握实用的酒店营销手段与方法，具备酒店市场营销方案制订能力，为酒店产品服务开发与调整、市场调研以及促销、沟通工作打下必要的任职基础。

(3) 课程内容：该课程是依据酒店行业实际工作对市场营销职业能力的需要而设置的。鉴于对专业课程以及学生整体水平的综合考虑，课程设计走项目化基础酒店市场营销路线，即从培养酒店营销理念入手，打破以知识传授为主要特征的传统学科模式，以酒店营销计划制订的工作顺序为逻辑主轴组织教学过程，将酒店市场营销环境分析、酒店消费者购买行为分析、酒店市场营销调研、酒店目标市场决策、酒店产品策略、酒店价格策略、酒店渠道策略、酒店促销沟通策略串联起来，灵活运用模块化案例教学、案例分析、小组讨论、实地调研、启发引导、汇报交流、多媒体等教学方法与手段，形成项目引导、行业支持、融“教、学、做”为一体的课程特色。

(4) 教学要求：融入课程思政，立德树人贯穿课程始终；采用“项目驱动，案例教学，一体化课堂”的课堂教学模式开展教学；启发式教学方法等，在实践教学注重案例教学、小组教学、作品展示多种互动式教学形式，丰富教学内容与形式。引入实际案例、项目进行技能实训。过程性考核占比 40%、终结性考核占比 60%。

### **2.3 《职场人际关系与沟通》（课程代码：Y34102012B02，72 学时）**

(1) 课程性质：专业必修课，考试课。

(2) 课程目标：通过本课程的学习，学生能获得一定的社会能力、方法能力和专业能力，为学生的可持续发展奠定了基础。该学习领域对学生职业能力培养起重要支撑作用，通过教学过程的组织实施，对学生职业素质养成起明显促进作用。

(3) 课程内容：该课程紧紧围绕教育部“以服务为宗旨、以就业为导向”的高等职业教育办学指导方针，依据高职高专院校的办学性质、办学定位、办学目标，从工具性人文性审美性等角度，与提高高职院校学生就业竞争力的关系的角度，确立了与现代社会政治、经济、文化的发展相适应，与现代社会的生产方式、生活方式的发展变化合拍，以提高学生职场沟通交际能力为核心，强化学生职业道德教育，培养学生团队合作精神，夯实学生就业实力和能力的设计思路。

(4) 教学要求：融入课程思政，立德树人贯穿课程始终；采用“项目驱动，案例教学，一体化课堂”的课堂教学模式开展教学；启发式教学方法等，在实践教学注重案例教学、小组教学、作品展示多种互动式教学形式，丰富教学内容与形式。引入实际案例、项目进行技能实训。过程性考核占比 40%、终结性考核占比 60%。

#### **2.4 《国际接待业概论》（课程代码：Y34102012B03，72 学时）**

（1）课程性质：专业必修课，考试课。

（2）课程目标：帮助学生了解从事接待服务业所必需的知识结构、能力与素质要求，为在该产业的未来职业发展和应承担的领导角色提供帮助。通过该课程的学习可以获得接待服务业的基础理论知识，深入了解该产业快速发展的全貌，并以全新的视野来看待这个世界上最大的产业，把握该产业的未来发展趋势。

（3）课程内容：以现代管理学理论与方法为基础，阐述了接待服务业的主要类型及各自的内容和特点，涵括了酒店与住宿服务业、餐馆与饮食服务业、闲暇娱乐与活动产业等。打破传统旅游管理课程以酒店业代替接待服务业的局限，采取新视角，运用新理论，涉及范围更加广泛和多样。

（4）教学要求：融入课程思政，立德树人贯穿课程始终；主要采取讲授法、案例分析法、问题导向法、启发式教学方法等，在实践教学中注重和市场紧密结合、现场模拟、亲身体验等多种互动式教学形式。过程性考核占比 40%、终结性考核占比 60%。

#### **2.5 《旅游管理》（课程代码：Y34102012B04，72 学时）**

（1）课程性质：专业必修课，考试课。

（2）课程目标：掌握旅游管理问题研究的定性和定量分析方法；熟悉我国旅游业发展的方针、政策和法规；具有运用旅游管理理论分析和解决问题的能力。

（3）课程内容：旅游管理的基本理论和基础知识；旅游管理问题研究方法；我国旅游业的方针、政策和法规；旅游业发展动态。

（4）教学要求：融入课程思政，立德树人贯穿课程始终；主要采取讲授法、案例分析法、问题导向法、启发式教学方法等，在实践教学中注重和市场紧密结合、现场模拟、亲身体验等多种互动式教学形式。过程性考核占比 40%、终结性考核占比 60%。

#### **2.6 《酒店英语》（课程代码：Y34102012B05，72 学时）**

（1）课程性质：专业必修课，考试课。

（2）课程目标：本课程旨在培养学生具有较强的语言表达能力，掌握酒店服务工作的基本业务流程和技能，在培养学生扎实的英语语言表达能力的同时，联系旅游服务工作实际，使学生能用所学英语开展酒店服务活动，培养学生从事涉外酒店接待的实践能力，并为学生进一步从事酒店实践工作奠定良好的基础。

（3）课程内容：将基础英语和专门用途英语课程相结合，使学生在完成基础英语阶段学习之后，继续完成对酒店英语的学习，让学生熟练掌握酒店行业各种场景中的常用口语，使之能用英语与外宾进行简单的口头交流，在对客服务中较好地应用其专业知识与基本服务技能，增

强对文化差异的敏感性，提高工作效率，为学生进入酒店各部门工作打下必备的英语基础。

(4) 教学要求：采取能力本位的教学模式，突出能力目标，以项目和任务为载体，以学生为主体组织教学。任务的设计从易到难，逐步递进。

### **2.7《前厅服务与数字化运营》（课程代码：Y34102012B06，72 学时）**

(1) 课程性质：专业必修课，考查课。

(2) 课程目标：掌握酒店前厅基础知识及服务技能；能够按照前厅服务工作流程，进行接待服务；能妥善处理前厅工作中常见的问题和事故；能在服务过程中适当地处理客人的个别要求，为客人提供优质满意的服务。

(3) 课程内容：按照酒店前厅部对务与管理活动中的工作流程、工作标准、任务要求，学习客房预订，迎送服务、前台接待、处理投诉、结账收银等前厅服务与管理、网络预订与 OTA；OTA 网络评价等专业知识及专业技能。

(4) 教学要求：本课程是整合了酒店管理学和酒店前厅与客房服务业务实训内容的一门一体化课程。其总体设计思路是以高职高专教育专家和行业专家对酒店从业岗位工作任务和职业能力分析为基础，采用酒店管理和服务工作过程系统化为依据的课程开发方法，根据酒店经营等项目设置教学项目，依据前厅服务、客房服务等工作情景设计教学情景，以学习性的工作任务为导向，按照前厅与客房业务流程组织教学过程，以学生职业能力的培养和提升为核心，采用教学做一体的教学方法，反映了当前前厅与客房服务领域的业务内容，体现了工学结合的课程开发理念。

### **2.8《餐饮服务与数字化运营》（课程代码：Y34102012B07，72 学时）**

(1) 课程性质：专业必修课，考查课。

(2) 课程目标：通过本课程的学习，使学生掌握餐饮业务内容、工作标准，具备餐饮服务意识与管理意识，做到动手能力强，管理意识强，具备餐饮企业主要营业点服务员与基层管理员工的素质和管理能力。

(3) 课程内容：本课程紧紧围绕饭店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能，以饭店餐饮服务与管理岗位要求为导向，以职业岗位能力、行业基本素质培养和职业资格证书获取为目标，开展实践性教学。通过实践课程的学习，使学生掌握从事饭店餐饮服务与管理的能力，并能综合运用所学，通过实践训练，成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的，具有应变、创新与创业能力的餐饮高技能人才。

(4) 教学要求：“高职酒店管理专业培养的是应用型人才。”在这一培养理念的指导下，紧紧围绕课程内容，从餐饮服务技能入手，循序渐进地导入餐饮服务与管理知识，并结合目前

各大知名酒店的餐饮服务与管理案例，培养学生不仅具有丰富的专业知识和娴熟的专业技能，而且具有实战型的管理能力。注重课程理论知识的知识性、职业性、适应性与开放性，体现现代教育以人为本的理念。

### **2.9 《会展实务》（课程代码：Y34102012B08，36 学时）**

（1）课程性质：专业必修课，考查课。

（2）课程目标：该课程是学习和分析、演练会展活动在策划、设计、营销、服务各个不同阶段的工作流程、策略、工作方法和技巧，并发现和总结其一般规律和特点的课程。其实践性很强。通过该课程的学习，可以帮助学生学会客观地分析影响会展活动（项目）开展的各种因素，掌握会展操作的一些基本思路和常用手法，并能运用正确的理论知识指导我国会展行业的实际工作。

（3）课程内容：使学生掌握从事会展工作所必需的会展策划、会展设计、会展营销、会展服务方面的核心知识和技能，培养符合市场需求的高素质技能型会展专业人才。

（4）教学要求：采用项目教学法。在课堂教学中将理论和实践结合起来，以项目为主线、教师为引导、学生为主体，师生共同完成项目，共同取得进步。

### **2.10 《酒店宴会设计》（课程代码：Y34102012B09，72 学时）**

（1）课程性质：专业必修课，考查课。

（2）课程目标：通过该课程的学习，学生应该掌握如何设计宴会的主题，并根据主题布置会场，如何选择菜肴、酒水，并掌握与宴会相关的服务流程和服务技巧。该课程是酒店餐饮服务及管理的细分，是构成旅游专业知识体系的重要组成部分。

（3）课程内容：全面系统地掌握宴会的基本概念，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。

（4）教学要求：融入课程思政，立德树人贯穿课程始终；采用“项目驱动，案例教学，一体化课堂”的课堂教学模式开展教学；采用启发式教学方法，在实践教学注重案例教学、小组教学、作品展示多种互动式教学形式，丰富教学内容与形式。过程性考核占比 40%、终结性考核占比 60%。

### **2.11 《酒水知识与酒吧管理》（课程代码：Y34102012B10，72 学时）**

（1）课程性质：专业必修课，考查课。

（2）课程目标：通过系统地对酒店管理专业的学生进行酒水知识与酒吧经营管理基础理论及相关技能的教学，使其了解并掌握各类酒及非酒精饮料的基本知识；熟悉各类洋酒的常见品

牌、特性及服务要求,中外名酒的分类、特点;通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制;熟悉酒吧各服务岗位的要求并掌握酒吧服务程序,使其掌握酒吧服务的相关技能;结合课程的教学,培养学生的动手能力和创新能力,增强学生就业竞争力。

(3) 课程内容:了解酒的起源与发展及酒的风格;了解一定量的酒水品种及特点,并能清楚一定量的酒水生产及原材料生产知识,从而使酒水和选择过程中能有更好的识别、鉴赏力。了解中国酒文化。掌握蒸馏酒、发酵酒、配制酒的相关知识。了解常见茶叶的特点、掌握绿茶、花茶、乌龙茶、红茶、普洱茶的冲泡方法。了解鸡尾酒的种类和特点,鸡尾酒的发展,掌握各种鸡尾酒原料和配制原理,能正确使用吧匙和量酒器、摇酒壶、滤冰器、制冰机等调酒工具调制鸡尾酒。了解酒会的类型与酒会酒吧设置;鸡尾酒会工作流程;酒会筹划与核算,能够策划与组织小型鸡尾酒会。掌握酒吧运营流程。

(4) 教学要求:运用蒸馏酒和无酒精饮料,调制出不同基酒的鸡尾酒;运用所学知识,设计酒单;提高酒吧推销和服务技巧;在酒吧运营过程中的酒水成本管理;处理酒吧应急突发事件的能力。

### **2.12 《秘书工作实务》(课程代码: Y34102012B11, 72 学时)**

(1) 课程性质:专业必修课,考试课。

(2) 课程目标:培养学生的办公室日常事务管理能力、沟通协调能力和活动组织能力,对学习专业技能和养成良好的职业素养具有重要的支撑和促进作用。

(3) 课程内容:包括人际沟通、文书写作、办公室实务管理和各类会议和活动的组织和策划等内容,其知识体系主要围绕人和事进行理论知识组织,穿插由此而派生的一系列具有实用性、规范性、程序性和可操作性的实务技能,融专业理论知识与实际操作为一体,并以秘书工作项目为单位,由简到繁有序排列,是现代秘书工作知识的综合提炼。

(4) 教学要求:根据高职高专教育专业培养目标与教学特点的要求,以企业工作的实际需要为主线,以理论服务于实践为出发点,以必须、实用为原则进行。

### **2.13 《酒店管理信息系统实务》(课程代码: Y34102012B12, 72 学时)**

(1) 课程性质:专业必修课,考试课。

(2) 课程目标:通过学习,使学生能胜任酒店信息管理维护工作。

(3) 课程内容:了解如何应用计算机及信息化系统进行酒店业务流程、财务资金流、宾客入住信息流等的综合管理,并能按照各个信息系统的技术规定进行实际操作。

(4) 教学要求:能够按照各个信息系统的技术规定进行实际规范操作。

### **2.14 《酒店人力资源管理》(课程代码: Y34102012B13, 36 学时)**

(1) 课程性质:专业必修课,考试课。

(2) 课程目标：通过该课程的学习，使学生具备运用课程的基本原理和方法处理中小企业人力资源管理常用业务及个人的人力资源常用业务的能力。同时，具备较强的语言、文字表达能力，与人沟通合作的能力，组织协调工作的能力，具有良好综合素质和可持续发展能力。

(3) 课程内容：掌握人力资源管理概述和人力资源管理流程，重点掌握人力资源管理流程模块的工作分析、绩效管理、薪酬与福利管理。

(4) 教学要求：坚持以学生为中心，以能力培养为导向，通过人力资源管理的教学，使学生了解国内外人力资源管理技术的新趋势，掌握人力资源管理各个环节的工作内容、工作流程、工作规范，提高学生自我分析问题和解决问题的能力。

### **3. 选修课**

#### **3.1 《酒店服务质量管理》（课程代码：Y34102014A01，36 学时）**

(1) 课程性质：专业选修课，考查课。

(2) 课程目标：通过本课程的学习，可以使学生熟悉饭店服务与管理的基本程序和方法，具备较熟练的酒店主要一线部门的服务技能，热爱并胜任饭店服务与基层管理工作。

(3) 课程内容：该课程是依据旅游类行业实际工作对市场营销职业能力的要求所设置，从培养酒店服务与管理理念入手，打破以知识传授为主要特征的传统教学模式，以酒店职能微模块，使学生具有酒店服务的基本技能和一线接待服务及基层管理能力，并灵活运用案例分析、分组讨论、启发引导等教学方法，形成项目导向、教学做一体化的课程特色。

(4) 教学要求：融入课程思政，立德树人贯穿课程始终；主要采取讲授法、案例分析法、问题导向法、启发式教学方法等，在实践教学注重和市场紧密结合、现场模拟、亲身体验等多种互动式教学形式。

#### **3.2 《酒店财务管理》（课程代码：Y34102014A02，36 学时）**

(1) 课程性质：选修课，考查课。

(2) 课程目标：为日后从事酒店服务工作打下坚实的理论基础和有效的实践经验，使学生认识到酒店财务管理的掌握对于从事酒店工作的重要性。

(3) 课程内容：以单一酒店旅游企业主体为对象、以财务管理目标为导向、以资金流转为主线，在阐述财务管理目标、财务管理环境和财务观念的基础上，对企业筹集资金、运用资金和分配资金的基本理论和基本方法进行了系统地论述，介绍财务分析的基本方法和指标体系。

(4) 教学要求：强化基于问题的教学与学习，提高自主学习能力。以问题为导向的进行教与学，可以强调以学生为中心，激发学生对知识的兴趣和理解，使学生成为发现、理解、评价以及应用知识的主动参与者，进而有针对性地学习，在对现实问题思考中加深对财务管理课程的基本理论、基本原理与方法理解和应用能力。

### 3.3 《茶文化茶艺》（课程代码：Y34102014B01，36 学时）

（1）课程性质：专业选修课，考查课。

（2）课程目标：通过本课程系统的学习，培养学生具有茶艺与茶文化方面扎实的理论基础知识，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表演等知识。并培养学生具有自我发展、创作高水平茶艺表演的能力。同时注重培养学生具有良好的职业素质，为学生毕业后在茶艺与茶文化岗位顶岗实习及工作打下坚实的基础，培养学生成为真正的茶艺师，最终实现在茶艺行业的零距离就业。

（3）课程内容：本课程通过介绍茶叶、茶文化、茶艺展示，使学生具有茶艺、茶文化方面的基本知识和基本技能；使学生能正确运用茶文化知识，同时能陶冶情操，净化心灵，建立和谐人际关系，提高综合人文素质；适应社会需求，提高职业技能，拓展就业空间。

（4）教学要求：融入课程思政，立德树人贯穿课程始终；主要采取可采取项目教学法、实操法、小组合作学习法、教师演示法、讨论法等多种教学方法相结合的形式进行。

### 3.4 《鸡尾酒调制》（课程代码：Y34102014B02，36 学时）

（1）课程性质：专业选修课，考查课。

（2）课程目标：本课程的任务在于通过教学，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。

（3）课程内容：理解鸡尾酒的概念和主要成份、基本掌握鸡尾酒的调制技法。

（4）教学要求：采用项目引领发、情景模拟发、质疑启发法等多种教学方式。由浅入深、循序渐进的教学策略，以及团队合作和任务引领，鼓励学生动手操作，达到学生自主学习并理解掌握知识的目的。

### 3.5 《现代酒店礼仪规范》（课程代码：Y34102014C01，36 学时）

（1）课程性质：专业选修课，考查课。

（2）课程目标：使学生掌握服务礼仪的基本理论和知识，具备服务礼仪的理念和意识，认识酒店礼仪活动的规律，了解酒店礼仪活动的规程。

（3）课程内容：将礼仪与服务有机结合，提高学生的综合素质，重视理论与实际的结合，通过切实有效的礼仪教育，培养人们理解、宽容、谦逊、诚恳的待人态度，培养人们是非分明、与人为善、助人为乐的做人品行，培养人们庄重大方、热情友好、谈吐文雅、讲究礼貌的行为举止。

（4）教学要求：融入课程思政，立德树人贯穿课程始终；采用“项目驱动，案例教学，一

体化课堂”的课堂教学模式开展教学；与企业合作，进行启发式教学方法等，在实践教学注重案例教学、小组教学、作品展示多种互动式教学形式，丰富教学内容与形式。

### **3.6 《酒店新媒体运营》（课程代码：Y34102014C02，36 学时）**

（1）课程性质：专业选修课，考查课。

（2）课程目标：本课程使同学进一步了解新媒体运营的本质，在工程的实践过程中激发同学的创新意识，提高同学在新媒体实际运营过程中分析问题和解决问题的能力，以便使同学实现从学校到社会的平滑过渡。

（3）课程内容：文案筹划、自媒体运营、活动运营以及推广、短视频自媒体与音频自媒体运营、用户运营等。通过学习本课程使同学具备创立并运营管理各自媒体平台的力量，成为一名合格的自媒体人，为同学的就业成才多供应一条途径。

（4）教学要求：融入课程思政，立德树人贯穿课程始终；采用“项目驱动，案例教学，一体化课堂”的课堂教学模式开展教学；与企业合作，进行启发式教学方法等，在实践教学注重案例教学、小组教学、作品展示多种互动式教学形式，丰富教学内容与形式。

## **4. 实践性教学环节**

### **4.1 《校内生产性实训》（课程代码：Y34802022C01，64 学时）**

（1）课程性质：集中实践，必修课，考核课。

（2）课程目标：能与用户进行良好的沟通，培养学生分析问题能力、动手能力、实际操作规范、办事有条理的职业习惯；能独立进行包装项目设计的实践能力。

（3）课程内容：本课程的主要内容有企业项目包装装潢设计；包装工艺与印刷；包装项目分析报告的撰写。

（4）教学要求：融入课程思政，立德树人贯穿课程始终采用“项目驱动，案例教学，一体化课堂”的课堂教学模式开展教学。

### **4.2 《校外综合性实习》（课程代码：Y34802022C02，128 学时）**

（1）课程性质：集中实践，必修课，考核课。

（2）课程目标：能与用户进行良好的沟通，培养学生分析问题、处理问题能力；养成爱岗敬业、吃苦耐劳的良好习惯和实事求是、团结协作的工作作风；培养良好的职业道德和创新精神，提高自身的综合素质和能力。

（3）课程内容：本课程的主要内容有了解企业各种规范和制度；了解企业文化；了解产品、设备、技术与管理；熟悉本企业包装的市场情况、行业定位，主营方向；根据企业的统一安排，学生到工作岗位进行顶岗实习、深入生产部门或技术小组，参加包装平面设计、包装材料、测试、印刷等工作及技术会议，做好工作记录；熟悉自己顶岗实习之外的其他部门，其他专业技

术岗位职责范围，工作内容，以及专业技术要求。

(4) 教学要求：专业教师进行理论和技能指导、演示、答疑和讲授。企业教师进行现场指导、演示、答疑和讲授。

#### 4.3 《毕业调查》（课程代码：Y34802022C03，72 学时）

(1) 课程性质：集中实践，必修课，考查课。

(2) 课程目标：掌握大数据分析应用系统设计的一般流程、规范和方法；综合应用所学的大数据技术基础知识、大数据技术专业知识和大数据技术专业技能。

(3) 课程内容：本课程的主要内容有毕业调查选题确定；毕业调查结构设计；参考文献的查阅与引用；根据选题结合在校期间所学的包装策划与设计专业知识，进行科学分析进行包装的项目策划与设计。

(4) 教学要求：专业教师进行理论和技能指导、演示、答疑和讲授。

#### (二) 师资队伍保障

本专业有一支知识结构和年龄结构合理、专业能力强的教师队伍。现在职专兼职教师 21 人，其中教授 1 人，副教授 5 人，讲师 14 人，助教 1 人；硕士以上学历 15 人。另外，还常年聘请 10 多名具有丰富实践经验的企业工程技术人员作为兼职教师。

在加强专职教师队伍建设的同时，本专业还注重加强兼职教师队伍建设。常年聘请行业、企业一线的专家、工程师及技术人员参与课程的教学及实践活动，以此提高本专业的教学水平。成立专业建设指导委员会，聘请行业专家和优秀教师参与专业课程的建设，为专业发展提供了有力的保障。

#### (三) 教学设施要求

##### 1. 专业教室建设要求

专业教室一般配备黑(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，并实施网络安全防护措施；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. 校内实训室建设要求

为了保障实践教学的质量，根据实践课程教学实施和学生能力培养的需要，校内实践教学条件配置与要求见下表所示。

表 8 校内实训室建设要求

序号	实训室名称	主要软硬件设备数量及要求 (参数)		实训项目	支撑课程	社会服务
		主要软硬件设备数量及	数			

		要求(参数)	量			
1	酒店前厅实训室	办公电脑、前厅预订系统	1	酒店前厅服务技能训练	《酒店前厅服务与管理》	酒店员工培训
2	酒店客房服务与管理	标准床、各种床品	1	酒店客房服务技能训练	《酒店客房服务与管理》	酒店员工培训
3	中餐实训室	桌子、椅子、各种中餐用具	1	中餐服务技能训练	《餐饮服务与管理》 《宴会设计实务》	酒店员工培训
4	西餐实训室	桌子、椅子、各种西餐用具	1	西餐服务技能训练 酒水调制	《餐饮服务与管理》 《宴会设计实务》 《酒水调制与酒吧经营管理》	酒店员工培训
5	形象设计室	多媒体中控台、投影仪、化妆台	1	化妆、形象设计	《化妆与形象设计》	专业的资格证书培训与考试、就业培训与考试、岗前培训与考试、在职培训与考试
6	形体训练室	扶手、镜子、垫子、空调	1	形体训练、旅游服务礼仪	《形体训练》 《旅游服务礼仪》	舞蹈训练、礼仪训练
7	茶艺实训室	茶桌、椅子及茶艺各种器具	1	茶艺训练	《茶艺》	资格证书培训与考试、就业培训与考试、岗前培训与考试

### 3. 校外实习实训基地建设要求

优先开拓上海等国际化大都市凯悦、万豪、雅高、洲际等国际高端酒店或昆明市的品牌酒店作为学生校外实训基地。

#### （四）教学资源保障

本专业有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. 课程教材

优先选用高职教育国家规划教材、省级规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立有专业教师、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。

##### 2. 课程资源

图书、文献配备应能满足学生全面培养、教科研工作、专业建设等的需要，方便师生查询、借阅。主要包括：现有酒店专业群领域内的纸质或电子图书文献。

应建设和配置与本专业有关的一定数量的多媒体素材、教学课件、案例库、虚拟仿真软件、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。充分利用现有的 MOOC 慕课等资源库，完成辅助教学。

#### （五）教学方法

各门课程要坚持以学生为中心，以调动学生的学习积极性、主动性，提高学习效果与质量为目标，有针对性地选择采用教学方法与组合。教学方法选择运用的基本依据是教学目标、教学内容特点、学生实际特点、教师自身情况、教学环境条件。教师选择教学方法的目的是要在实际教学活动中有效地运用，首先，应当根据具体教学的实际对所选择的教学方法进行优化组合和综合运用；其次，无论选择或采用哪种教学方法要以启发式教学思想作为运用各种教学方法的指导思想；再次，在运用各种教学方法的过程中还必须充分关注学生的参与性。

教学手段现代化是一种历史的必然，它对促进教育现代化具有重要的作用，选择采用教学手段的基本原则是，有利于提高教学的质量，有利于同教学内容、方法形成有效配合与支撑，有利于促进教学改革，增强教育教学吸引力和调动学习者的积极性、主动性，传统教学手段与现代教学手段有机整合，拓展教学时空，降低教学成本，提高教学效率。

#### （六）学习评价

##### 1. 理论型课程学业评价方式方法

理论型课程是指课程教学内容不包括或包括较少的实践操作教学内容的课程。这一类课程的考核原则上采取平时成绩、技能考核、期末考试相结合的评价方式从知识、能力、素质方面

进行课程目标达成度的评价考核，着重评价知识的系统掌握程度，成绩考核以百分计，若低于 60 分则该课程成绩考核不及格。

建议：课程总成绩 = 平时 × 20% + 技能 × 30% + 期末 × 50%

### 2. 理实型课程学业评价方式方法

理实型课程是指一门课程既有理论教学、又有实践教学内容的课程。

课程任课教师应严格按照教学大纲中所规定的理论教学、实践教学内容组织教学和实训。

学生按照实训项目的要求完成相应的实训，并撰写实训报告，教师批改并给予成绩，具体评价内容如下表所示。同时，教师要登记学生成绩，作为技能成绩的依据。

这一类课程的评价原则上采取形成性与总结性评价相结合，知识学习与实践动手能力相结合，平时成绩、技能考核、期末考试相结合的评价方式从知识、能力、素质方面进行课程目标达成度的评价，兼顾知识掌握和实践动手能力两方面，技能成绩占总评成绩的 40%，技能成绩以百分计，若低于 60 分则重新训练通过测评。

建议：总评成绩 = 平时 × 20% + 技能 × 40% + 期末 × 40%

表 9 实训考核内容

评价项目	评价方式	评价内容	占总评成绩的权重
技能考核	业务实操、活动组织、关键能力测试或实训报告成绩	实训态度 20%	40%
		实训纪律 20%	
		实训能力 40%	
		实训效果 20%	

### 3. 实践型课程学业评价方式方法

实践型课程是指教学内容主要以教授学生操作或以操作形式进行教学的课程。这类课程着重考核学生的技术、技能掌握与操作熟练程度。其中主要包括专业技能实训、专业综合实训、毕业顶岗实习等课程。

专业技能实训、专业综合实训的评价标准可以参照“理实型课程”中的实训部分评价标准进行。

即：实训总评成绩 = 平时 20% + 技能 40% + 实训 40%。

毕业顶岗实习评价标准。毕业顶岗实训是学生毕业前到校外实训基地进行的综合性实践教学，主要应采用形成性和总结性相结合的评价标准与办法进行，由学生的顶岗实习指导老师和实习单位管理层人员进行双向评价。

### (七) 质量管理

### 1. 成立组织机构

为保证专业高质量发展，成立由 1 名专业负责人、3 名校内专业骨干和 3 名校外行业或企业专家组成的专业建设指导委员会，负责专业建设的规划、指导、咨询、监控等工作。

### 2. 构建专业人才培养质量保障体系

严格执行学校的人才培养质量保障制度。建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，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。

完善教学管理机制，加强日常教学组织运行和管理，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。专业从发展规划、教学建设与改革、教学运行管理、教学评价与质量监控等方面建立并完善各项制度，形成完备的教学管理制度体系。

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。定期进行《在校生教学质量跟踪评价》第三方评价，进行教学信息采集及分析，不断改进教学工作；定期与行业专家进行交流，为专业发展把脉，及时调整。通过教务管理系统、教学巡视、交叉听课、期中教学检查等主要工作，将常规检查与专项检查相结合，常规检查覆盖全过程、全师生、全课堂，专项检查按期初一期中一期末关键节点进行，建立教学评估督导体系，形成分析、评价、反馈制度。

专业严格贯彻落实学校、学院各项制度和质量标准，对专业人才培养方案、课程、课堂、考试、实习实训、毕业实践等各个教学环节实施科学、有效的质量监控手段，严格质量管理，严格把好专业教学环节每一道质量管理关，形成专业层面分析、评价、总结反馈制度，营造专业良好的教学环境，达到最佳教学效果。

## 十一、毕业要求

毕业证书：专科

毕业学分：学生在学期间须修满教学计划规定的 132 学分方能毕业。其中，公共必修课程 47.5 学分（理论型课程 15 学分、理实型课程 21.5 学分、实践型课程 11 学分），专业必修课 62.5 学分（理论型课程 4.5 学分、理实型课程 48 学分、实践型课程 10 学分），公共选修课 10 学分，专业选修课 12 学分（理论型课程 4 学分、理实型课程 4 学分、实践型课程 4 学分）。