



厦门南洋职业学院

酒店管理与数字化运营专业 人才培养方案

专业名称及代码:	酒店管理与数字化运营(540106)
适用年级:	2023 级
专业负责人:	崔筱力
制定日期:	2023 年 8 月 1 日

目录

第一章 编制说明	1
第二章 专业人才培养方案	2
一、专业名称	2
二、专业代码	2
三、入学要求	2
四、基本修业年限	2
五、职业面向	2
六、培养目标	4
七、培养规格	4
八、课程设置及学时安排	6
九、教学进程安排	12
十、实施保障	14
十一、质量保障	21
十二、毕业要求	21

第一章 编制说明

本专业人才培养方案适于三年全日制高职专业，由厦门南洋职业学院酒店管理与数字化运营教研室厦门京闽中心酒店等企业共同制订，并经专业建设指导委员会审定、学校批准在酒店管理与数字化运营专业实施。

主要编制人：许爱云

审定：李芹

第二章 专业人才培养方案

一、专业名称

酒店管理与数字化运营

二、专业代码

540106

三、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具有同等学力的毕业生。

四、基本修业年限

三年

五、职业面向

主要职业面向

专业名称	所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应的行业	主要职业类别	主要岗位类别(技术领域)	职业技能等级证书	社会认可度高的行业企业标准和证书举例
酒店管理与数字化运营	5401	540106	住宿业 餐饮业	公共服务业	前台接待 客房文员 销售部销售员 餐厅服务员 调酒师 茶艺师 数字营销专员 客户管理专	1+X 餐饮运营管理证书、1+X 前厅运营管理证书、导游人员资格等级证书、茶艺师、旅游饭店服务英语等级证	厦门市旅游饭店服务英语等级证书；饭店业职业经理人CFDR/CRS/CGA； 3A 酒店英语

					员 收益管理专 员	书 酒店数字 化运营证 书	
--	--	--	--	--	-----------------	------------------------	--

就业岗位

职业领域	工作岗位		
	初始岗位	目标岗位	发展岗位
住宿业 餐饮业	1. 前厅服务员 2. 客房服务员 3. 康乐服务员 4. 餐厅及宴会服务员 5. 茶艺师 6. 调酒师 7. 数字营销专员 8. 客户管理专员 9. 收益管理专员	1. 前厅主管/经理 2. 客房主管理/经理 3. 康乐主管/经理 4. 餐厅及宴会主管/经理 5. 中/高级茶艺师 6. 酒水部主管/经理 7. 数字营销经理 8. 客户关系经理 9. 收益管理经理	1. 各部门经理 2. 营销总监 3. 副总 4. 总经理

工作任务与职业能力分析表

专业名称	典型工作任务	职业能力	对应课程或项目
酒店管理与 数字运营	前厅运营管理 各项业务	1. 前厅接待和数字化服务能力； 2. 良好的语言理解、表达及交流能力； 3. 较强的应变能力； 4. 数据分析能力 5. 酒店客房销售与服务能力。	《前厅服务与数字化运营》 《旅游服务礼仪》 《服务心理与沟通》 《酒店数字化管理》 《酒店数字化营销》
	客房运营管理 各项业务	1. 客房接待和智慧服务能力； 2. 客部服务中特殊情况的处理能力； 3. 客房清扫、铺床操作能力； 4. 房务管理和数字化提升能力 5. 数据分析能力 6. 客房服务的沟通、组	《客房服务与数字化运营》 《服务心理与沟通》 《酒店数字化管理》 《客户关系管理》

		织、协调能力。	
	餐饮运营与管理各项业务	1. 餐厅服务技能； 2. 创意宴会设计能力 3. 菜单的设计与制作能力； 4. 餐饮产品促销能力； 5. 鸡尾酒调制能力 6. 数据分析能力 7. 餐饮服务过程中的沟通、组织、协调、应变能力；	《餐饮服务与数字化运营》 《酒水知识与酒吧管理》《酒店数字化管理》 《酒店数字化营销》

六、培养目标

本专业旨在培养具有良好的职业道德和综合素质、较强的专业能力和工匠精神，较强的就业、创业能力和可持续发展能力，掌握酒店前厅、客房、餐饮服务与管理，具有数字化运营思维和实践能力，能够从事数字时代下款待业运营工作的复合型、创新型的德智体美劳全面发展的高素质技术技能人才，为职业教育培养更多的面向现代酒店业、住宿业及餐饮业领域的应用型人才。

七、培养规格

（一）素质

1. 坚定拥护中国共产党的领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

2 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

4. 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 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。

（二）知识

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. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。
3. 了解国内外形势、新技术、旅游业新动态。
4. 掌握旅游业基本的文学、历史、地理、营销学、管理学知识；
5. 掌握厦门旅游业发展的基本概况、旅游接待、服务心理等知识；
6. 掌握良好的线上沟通与服务礼仪知识；
7. 具备基本的市场营销相关知识；
8. 掌握行业细分市场及其客户的在线运营知识；
9. 熟悉在线分销、在线直销、社交媒体传播、客户关系管理知识；

（三）能力

1. 基本职业能力

- （1）具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
- （2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
- （3）熟练计算机基本操作技能。
- （4）具备一定的英语听说读写能力。
- （5）职业生涯发展与就业、创业能力。

2. 核心职业能力

- （1）具备前厅接待和数字化服务能力；
- （2）具备客房接待和数字化服务能力；
- （3）具备餐饮接待和数字化服务能力；

- (4) 具备酒水服务与调制鸡尾酒能力；
- (5) 具有良好的在线表达、沟通和文案编辑能力；
- (6) 具有酒店数字化营销活动的策划和实施能力；
- (7) 具有对数据的觉察和认知能力；
- (8) 具备基层管理、团队协作和组织协调能力。

3. 专业拓展能力

- (1) 能做好餐饮管理和数字化提升；
- (2) 具有将业务问题转化为数据问题的能力；
- (3) 具有一定基层业务培训和服务环节质量控制能力。
- (4) 具有客户关系管理、数据分析与可视化工具的使用能力；
- (5) 具有服务和管理创新能力。

八、课程设置及学时安排

专业教学计划中设有公共课（必修、选修）、专业基础课（群平台课）、专业核心课、专业拓展课以及集中实践教学环节（勤工助学）等五大模块。

（一）课程设置

1.公共必修课

详见下表：

公共必修课程说明表							
序号	课程名称	学分	周学时	总学时	所属学院 (部门)	考核形式	备注

公共必修课程说明表

序号	课程名称	学分	周学时	总学时	所属学院 (部门)	考核形式	备注
1	思想道德与法治	3	3	54	马克思主义学院	考试	高职第1学期开设,每周理论2课时+实践1课时,3节连排,共计理论教学36课时,实践教学18课时。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	2	36	马克思主义学院	考试	高职第2学期开设,共计理论教学30课时,实践教学6课时。
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	3	54	马克思主义学院	考试	高职第2学期开设,每周理论教学2课时+实践教学1课时,3节连排,共计理论教学36课时,实践教学18课时。
4	形势与政策	1	/	48	马克思主义学院	考试	灵活采用讲座、视频直播、社会调查等形式进行高职第1至第6学期开设,第6学期以线上授课形式执行(使用智慧树平台)。
5	军事课	4	/	148	马克思主义学院	考试+考查	军事课由《军事理论》《军事技能》两部分组成。《军事理论》教学时数36学时,记2学分;《军事技能》训练时间2—3周,实际训练时间不得少于14天112学时,记2学分。
6	劳动教育	1	/	16	马克思主义学院	考查	课程成绩由理论成绩和实践成绩综合构成,马克思主义学院负责理论与实践成绩比例安排、理论教学、出具理论学时成绩并负责汇总评定课程总评成绩。
7	体育与健康	6	/	108	教育学院	考查	理论教学12学时,实践教学96学时,在第1、2、4学期开设健康跑总评成绩作为体育课的平时成绩,占该学期体育课成绩的20-30%。
8	大学语文	2	2	32	人文社科学院	考试	理论教学36课时,与《应用文写作》任选一门开设。
9	应用文写作	2	2	32	人文社科学院	考试	理论教学36课时,实践教学18课时,与《大学语文》任选一门开设。

公共必修课程说明表

序号	课程名称	学分	周学时	总学时	所属学院 (部门)	考核形式	备注
10	高等数学	4	4	64	人文社科学院	考试	如确有必要, 学时学分可根据实际情况调整。各专业可根据专业特点与教研室确认教学内容和考核标准, 开展分类分层教学。
11	生涯体验-生涯规划	1	/	16	三创学院	考查	高职第 2 学期开设, 理论教学 10 课时, 实践教学 6 学时
12	生涯体验-创业基础	2	/	32	三创学院	考查	高职第 3 或第 4 学期开设, 理论教学 16 学时, 实践教学 16 学时
13	生涯体验-就业指导	1	/	16	三创学院	考查	高职第 5 学期开设, 课堂教学 8 学时, 课程实践 8 学时
14	大学生心理健康教育	2	/	32	心理健康中心	考查	各学院分学期进行, 原则上安排在高职第 1 或第 2 学期开设, 理论教学 16 学时, 实践教学 16 学时
15	基础英语	4	4	64	外语与旅游学院	考试	该课程一般在第一学年开设, 由外语与旅游学院根据《高等职业教育专科英语课程标准(2021 年版)》组织实施, 各专业可结合企业需求, 与教研室协商教学内容和考核标准; 理论教学 32 学时, 实践教学 32 学时。
16	信息技术	4	4	64	信息工程学院	考证	第 1 或第 2 学期开设, 由信息工程学院根据《高等职业教育专科信息技术课程标准(2021 年版)》组织实施, 理论教学 16 学时, 实践教学 48 学时, 学生须通过全国计算机等级考试。
17	入学教育	2	/	32	/	考查	在新生军训期间完成, 内容包括校史介绍、专业介绍、学生学籍管理规定、校纪校规, 以及安全教育、爱国主义教育等内容。

2.公共选修课程

(1) 学生修读的公共选修课总学分应不少于 6 学分，包括公共任意选修课 4 学分和公共限选课 2 学分。

(2) 全校性任意选修课主要包括“文学修养与艺术鉴赏”、“经济活动与社会管理”“国学经典与文化遗产”、“大学生创新创业”“人际交往与沟通表达”等模块，鼓励学生跨院系、跨专业学习。

(3) 所有学生在校期间须修读不少于 2 学分的公共限选课。公共限选课美育概论等 2 门课程，课程 2 学分，32 学时。

(4) 各专业可在以上原则的基础上，根据专业特点对本专业学生公共选修课提出选课要求和建议。学生选修与本专业重复或相近的课程，不计入公共选修课学分；跨专业领域的课程修习可承认为公共选修课学分。

3.专业课

(1) 专业基础课

本专业基础课程设置 7 门，共计 28 学分。包括：

(群) 专业	学分	课程名称
酒店管理与数字化运营专业	4 学分	管理学基础
	4 学分	国际接待业概论
	4 学分	服务英语
	4 学分	酒店英语
	4 学分	酒店数字化管理
	4 学分	服务礼仪
	4 学分	服务心理与沟通

(2) 专业核心课程

本专业（群）核心课程设置 7 门，共计 28 学分。包括

(群) 专业	学分	课程名称
酒店管理与数字化运营专业	4 学分	前厅服务与数字化运营
	4 学分	客房服务与数字化运营
	4 学分	餐饮服务与数字化运营
	4 学分	酒店数字化营销
	4 学分	客户关系管理
	4 学分	酒店财务管理
	4 学分	酒店人力资源管理

(3) 专业拓展课程

本专业拓展课程设置 6 门，共计 16 学分。包括：

(群) 专业	学分	课程名称
(2) 酒店管理与数字化运营专业	4 学分	酒水知识与酒吧管理
	2 学分	客源国概况
	4 学分	会展服务与管理
	2 学分	民宿运营与管理
	2 学分	导游基础知识
	2 学分	英语口语

(4) 实习实训

专业核心课程名称	主要教学内容
前厅服务与数字化运营	课程主要包括客房预订、前厅接待工作服务、礼宾工人生服务、总机服务、商务中心服务、宾客档案管理、宾客关系处理等等内容
客房服务与数字化运营	课程主要包括客房服务与质量管理、客房物质管理与控制、客房部安全管理等内容
餐饮服务与数字化运营	课程主要包括餐饮管理的理论基础、餐饮经营计划、餐饮经营策略，以及餐饮运营中的预算与菜肴价格、菜单设计、餐饮原材料供应链、厨房布局与餐饮制品生产、中餐生产原理、西餐生产原理、餐饮服务与餐饮成本等内容
酒店数字化营销	课程主要介绍了市场营销和数字营销的最新理念、酒店产品和细分市场的全新解读、酒店数字化营销模式和流程的全新总结和定义、酒店数字营销基础技能、酒店线上线下营销方法。

专业核心课程名称	主要教学内容
客户关系管理	课程主要介绍了客户关系管理在数字时代的新概念、客户关系管理的框架，以及在大数据时代下的酒店与旅游业客户关系管理、数据驱动的客户运营方法、酒店与旅游营销与客户关系管理课程的数字化转型，如何提升客户体验和客户粘性等。
酒店财务管理	课程主要介绍了酒店财务管理基本知识、酒店财务管理的价值观念、酒店筹资管理、酒店投资管理、酒店营运资本管理、酒店成本费用管理、酒店利润及利润分配管理、酒店预算管理、酒店财务分析等内容。

4. 实践教学（含勤工助学）

(1) 社会实践：2 学分，由学工处统一组织。

(2) 校内专业实习实训 6 周（6 学分），原则上以周为单位集中进行，包括以下项目：餐厅服务员操作实训、1+X 证书考前集训、茶文化与茶艺。

(3) 毕业作业或毕业设计：4-8 学分，采取的方式为：毕业项目设计。

(4) 岗位实习：24 学分，按 24 周计算。岗位实习的组织形式为：分散与集中相结合。

实践教学环节（含勤工助学）学分、学时安排

开设学期	第一学期	第二学期		第三学期		第四学期		第五学期		第六学期
任务	勤工助学	校内 2 周专业实习实训	勤工助学	校内 2 周专业实习实训	勤工助学	校内 2 周专业实习实训	勤工助学	毕业设计	岗位实习	岗位实习
学分	2	2	2	2	2	2	2	4	4	12
学时	48	96		96		96		480		

学分总计	34 学分
学时总计	不低于 784 学时

(二) 学时学分安排

总学分控制在 150 学分以内。总学时在 2640 ，其中实践教学时数不低于总学时的 50%，公共必修课学时累计不少于 25%。

九、教学进程安排

(一) 教学进程总体安排（单位：周）（每学期按 20 周计算）

学年	学期	课堂教 学与课 内实践	考 试	入 学 教 育 与 军 训	社 会 实 践	专业实习实践		毕 业 岗 位 实 习	毕 业 设 计 (论 文)	毕 业 鉴 定、 毕 业 教 育	机 动 周	小 计
						课 内	勤 工 助 学					
一	1	16	1	2	2	0	0	0	0	0	1	20
	2	16	1	0	0	2	2	0	0	0	1	20
二	3	16	1	0	0	2	2	0	0	0	1	20
	4	16	1	0	0	2	2	0	0	0	1	20
三	5	12	1	0	0	0		4	4	0	1	20
	6	0	0	0	0	0		12	0	0	0	20
合 计		76	5	2	2	12		16	4	1	5	20

注：岗位实习 24 学分，其中 12 学分采用勤工助学方式实习，分散在第 1-5 学期，勤工助学 1 学分 40 小时折算成实践教学 24 学时。

(二) 专业教学计划进程表

(详见附件 2：2023 级酒店管理与数字化运营专业教学计划进程表)

(三) 实践教学体系各环节具体安排

序号	环节	项目名称	学分	学期	周数	内 容	场 所	可容纳学生数	备注	
1	校内模拟实验实训									
2	专业实习实训	餐厅服务员操作实训	2	2	2	餐厅摆台、餐厅礼仪、宴席服务等	校园、实训室、企业	根据需要安排		
		1+x 证书考前集训	2	3	2	1+X 前厅证书考前辅导	实训室、罗马假日、企业	根据需要安排	1+x 证书考前集训	
		茶文化与茶艺	2	3	2	茶文化、茶艺、鸡尾酒等训练等	茶艺、酒水实训室	每批30人		
3	社会实践	社会实践			社会实践	根据需要安排	根据需要安排	岗位实习 24 学分，其中 12 学分采用勤工助学方式岗位实习，分散在第 1-5 学期		
4	勤工助学	勤工助学	2	2	24	学生各种类型勤工助学	学生各种类型勤工助学		根据需要安排	
	毕业生岗位实习	相关企业岗位实习	24	5-6		餐饮住宿类服务业	餐饮住宿类服务业类企业		根据需要安排	
5	毕业设计（论文）	毕业项目设计及策划	4	5	4	餐饮、酒店、民宿商务项目设计、创新服务项目策划等	教室，实地调研	根据需要安排	文科类 4 学分，工科类 8 学分	
6	职业技能及岗位培训	企业认知实践	每 8 小时计	1		自发或学校组织到本专业对应的行业企业认知学习	企业	根据需要安排		
		志愿服务实践	1 学分							
		技能竞赛实践	1 学分							

（四）课程结构比例

模块名称	课程类别	学时数			学分数	学分百分比%	
		总学时	理论学时	实践学时			
公共课	公共必修课	752	340	412	38	25.33%	29.33%
	公共选修课	96	96	0	6	4.00%	
专业基础课程		448	224	224	28	18.67%	
专业核心课程		448	224	224	28	18.67%	
专业拓展课程		256	128	128	16	10.67%	
勤工助学（周）		784	0	784	34	28.16%	
总计		2640	1012	1628	150	100%	

注：课内教学活动原则上按 16-18 学时计 1 学分；专业实习实训每周按 24 学时计 1 学分；实践教学环节（C 类课程）24 学分，其中 12 学分采用勤工助学方式顶岗实习，分散在第 1-5 学期，勤工助学 1 学分 40 小时折算成课堂教学 24 学时。

十、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

按照专业群建设规划，师资队伍实施分阶段调整。第一阶段由专业群建设负责人、教学团队、人事处、教务处根据专业群实际需要，每年 7 月初将教学团队核心成员调整分配到位。第二阶段在每年 8 月底根据招生具体情况进一步调整完善。各专业根据新修订的专业教学计划提出每学年师资培训计划，加大教师培训力度，努力提升教师专业能力与教学能力。提交师资培训计划，着重做好青年教

师成长培训、教师专业转型培训、教师教学方法及信息化教学手段培训。将以专业群为单位组织教师教学能力与专业技能竞赛，通过竞赛提高全体教师专业能力。本专业共有专任教师 7 人，其中教授 2 人，副教授 1 人，讲师 2 人，助教 2 人，硕士及以上学历老师 5 人，“双师型”教师比例达到 100%以上，有留学经历教师 1 人。

对教师队伍建设建议：推行多元化的师资培训，使教学团队能适应“互联网+职业教育”新要求，教师具备较强的信息技术应用能力，能够把大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，能够积极及时地进行角色的转变和教育理念、教学观念、教学内容、教学方法以及教学评价等方面的改革，以适应教育改革和发展的需要。

2.专任教师

序号	姓名	性别	年龄	学历	职称	是否双师
1	崔筱力	女	50	本科	教授	是
2	许爱云	女	46	硕士	教授	是
3	朱赛洁	女	36	硕士	副教授	是
4	徐惠焯	女	34	本科	讲师	是
5	方晓勤	女	36	硕士	讲师	是
6	张荀	男	35	硕士	讲师	是
7	鄢婷婷	女	37	硕士	助教	是

3.专业带头人

旅游管理专业群负责人崔筱力，教授，双师型教师，国家饭店金钥匙、福建省星级饭店评审员。

酒店管理与数字化运营专业带头人许爱云，教授，省级专业带头人，校级教学名师，双师型教师，福建省餐饮研究会会员。

4. 兼职教师

本专业群还通过教师进修和外聘专家讲学，充分发挥学院、教研室对教育资源的组织转化功能，使本专业群的教学始终保持比较高的水平。

(二) 教学设施

1. 校内实训基地

序号	校内实训基地(室)名称	主要设备	实训内容(项目)	备注
1	餐饮(中餐摆台)实训室	中餐摆台设备	摆台实训	
2	西餐实训室	西餐摆台设备	摆台实训	
3	茶艺实训室	茶艺桌	茶艺训练	
4	形体训练房	形体器材	形体及化妆训练	
5	酒饮感观实训室	调酒设备	酒水实训	
6	客房(中式铺床)实训室	客房设备	客房服务实训	
7	模拟导游实训室	拟导游实训设备	导游实训	

2. 校外实训基地建设

(1) 现有校外实训基地情况

序号	校外实训基地名称	地点	功能	使用学期
1	厦门建发旅游集团	厦门市思明区环岛东路 1699 号 建发国际大厦 20 楼	学生岗位实习 会议服务	第 2-6 学期
2	厦门厦旅国际旅行社	枋湖西路 2 号厦门旅游大厦 D 栋 201	学生岗位实习	第 2-6 学期

3	厦门棒棒糖旅行社	厦门湖里区 1798 创业街 2 号楼 8520	旅行定制师培养 向导服务 学生岗位实习	第 2-6 学期
4	厦门福天福地旅行社	厦门市同安区朝晖路尚美花城东 南侧约 50 米	学生春秋游导游服 务	第 2-6 学期
5	厦门康辉国际旅行社	厦门市思明区美湖路 43 号惠豪 中心 7 楼	学生春秋游导游服 务	第 2-6 学期
6	厦门中旅旅行社	厦门市新华路 78 号华建大厦 3 层 A 区、4 层 A 区	学生春秋游导游服 务	第 2-6 学期
7	厦门老院子景区	厦门市集美区华夏路 9 号	学生岗位实习	第 2-6 学期
8	汉艺唐风厦门总部	厦门市华昌区 132 号华美空间 3C 楼 2L 单元	1+x 技能证书培训	第 2-6 学期
9	亲子猫研学国际教育 科技有限公司	北京市海淀区中关村大街 18 号 中关村互联网教育创新中心 19 层 1939	1+x 技能证书培训	第 2-6 学期
10	厦门弗安吉旅游服务 公司	思明区厦禾路 189 号银行中心 3 楼 316 之 38/39	教师顶岗 人才培养方案研究 学生岗位实习 技能大赛指导	第 2-6 学期
11	福建两岸国际旅行社 有限公司	福建省平潭综合实验区金井湾片 区台湾创业园 2 号楼 3 层	教师顶岗	第 2-6 学期
12	厦门集美湖豪生大酒 店	福建省厦门市集美区立功路 121 号	学生岗位实习	第 2-6 学期
13	厦门京闽中心酒店	福建省厦门市思明区屿后南里 158 号	学生岗位实习	第 2-6 学期
14	厦门航空金雁酒店	福建省厦门市思明区湖滨南路 99 号	学生毕业实习、讲 座、报告会	第 2-6 学期
15	厦门万豪集团（艾美、 威斯汀、喜来登）	福建省厦门市观滨路 236 号	学生毕业实习、讲 座、报告会	第 2-6 学期
16	厦门希尔顿逸林酒店	福建省厦门市五缘湾木浦路 105 号	学生毕业实习、讲 座、报告会	第 2-6 学期
17	厦门国际会议中心酒 店	福建省厦门市会展二路 199 号	校企合作、专业指 导、参与技能大赛 培训与指导、座谈。	第 2-6 学期
18	厦门日航酒店	福建省厦门市文兴东路 199 号	学生毕业实习、讲 座、培训	第 2-6 学期
19	厦门瑞颐酒店	福建省厦门市鹭江道 12 号	学生毕业实习、讲 座、培训	第 2-6 学期

（2）校外实训基地建设需求

注重与现代旅游管理专业群相关各类企业的信息资源融通共享，以厦门旅游产业链为依托，与学院一直坚持开放办学、合作办学的办学方向，建立了校外实践教学基地。与厦门京闽酒店、厦门金雁酒店、厦门威斯汀酒店、厦门希尔顿逸林酒店；厦门厦旅国际旅行社、厦门建发国际旅行社等多家企业共建校外实训基地，为学生的课程实践和岗位实习提供了可靠的保障。

（三）教学资源

1.教材选用基本要求

教材：严格按照学校要求进行教材的选用与征订。适应“互联网+职业教育”发展需求，选用体现新技术、新理念、新规范等的高质量教材。与专业群实际工作实践相结合，引入典型生产案例，开发和选用适用的活页式、工单式等新型产教融合教材。

2.图书文献配备基本要求

具体做法如下：

1.教材建设。针对本专业的教学特点及教学内容，编写相应的课程讲义，内部活页式教材，经试用及修改后，出版正式教材。

2.电子教案建设。在既有电子教案的基础上，搜集有关资料图片，补充新的教学内容，不断进行电子教案的更新建设。

3.习题库、课程设计指导书。根据培养目标要求，设计供学生进行单元测试、期末考试用的习题库。针对课程设计全程出现的问题，编写相应的课程设计指导用书。

4.加大课程的开放程度。加强与兄弟院校的课程交流，实现资源共享，不断更新、完善现有网上资料，做到优势互补。

5. 五年内课程资源上网时间表。本着边建设、边完善的原则，逐步将教师辅助教学资源、教学录像、电子课件、网页课件、案例库、习题集、教学大纲等课程建设成果公布于网上，并对上网资源不断充实完善。

3.数字教学资源配置其本要求

为加强核心课程建设，系统构建专业群课程体系，逐步实现专业群内相关课程的共建共享。每个专业群至少建成2门以上相关专业共享的优质核心课程（专业基本技能课程），群内各专业至少建成3门以上体现本专业特色的优质核心课程。建设包括案例、素材在内的专业课程教学资源库。强化数字化教学资源应用，探索建设云班课程资源、学习通课程建设、微课程和职业教育MOOC（慕课）等数字化教学资源。

（四）教学方法

教学过程中做到传统与现代的有机结合，灵活运用讲授法、演示法、案例教学法、情景教学法、项目教学法等教学方法，保证课堂教学的吸引力。采用的教学方法主要有：

1. 讲授法：讲授法是最基本的教学方法，对重要的管理理论知识的教学采用讲授的教学方法，直接、快速、精炼地让学生掌握，为学生在实践中能更游刃有余地应用所学知识和技能打好坚实的理论基础。

2. 演示法：教师在教学时，把实物或直观教具展示给学生看，或者作示范性的实验，通过实际观察获得感性知识以说明和印证所传授知识的方法。演示教学能使获得生动而直观的感性知识，加深对学习对象的印象，把书本上理论知识和实际事物联系起来，形成正确而深刻的概念；能提供形象的感性材料，引起学习的兴趣，集中学生的注意力，有助于对所学知识的深入理解、记忆和巩固；能使通过观察和思考，进行思维活动，发展观察力、想象力和思维能力。

3. 案例教学法：在教师的指导下，由学生对选定的具有代表性的实际发生的典型案例，进行有针对性的分析、梳理和讨论，做出自己的判断和评价。这种教

学方法拓宽了学生的思维空间，增加了学习兴趣，提高了学生的能力。案例教学法在课程中的应用，充分发挥了它的启发性、实践性，开发了学生思维能力，提高了学生的判断能力、决策能力和综合素质。

4. 情景教学法：情景教学法是旅游和酒店专业实操课最为普遍使用的一种教学方法。按照企业实际经营模式，给学生设计一个真实的工作环境，比如实际的酒吧、实际的前厅、客房环境下，在根据企业各岗位的工作任务，设定教学内容。再通过教师的组织、学生的演练，在仿真近乎真实的环境下、切实的工作任务中达到教学目标，既锻炼了学生的临场应变、实景操作的能力，又让学生感受了企业工作的实际状态，提高了教学的感染力。这种教学方法在旅游酒店专业职业技能课程中的运用，不仅提高了学生的学习兴趣和动手能力，还培养了学生适应今后工作环境的能力。

5. 项目教学法：学生在教师的指导下亲自参与完成一个项目的全过程，在这一过程中学习掌握教学计划内的教学内容。学生全部或部分独立组织、安排学习行为，解决在处理项目中遇到的困难，提高了学生的兴趣，自然能调动学习的积极性。“项目教学法”是一种典型的以学生为中心的教学方法。注重信息化手段应用。专业借助智能化、物联网、大数据、云计算的时代契机，基于职业教育旅游大类的教学资源库平台，利用信息化教学方式与手段，提高教学效度与质量。将资源应用于教学实践，打破时间与空间的界限，为开展学生的“自主学习”创造更为有利的条件。通过资源库平台，为现代旅游管理专业群的学生提供海量优质教学资源。

（五）学习评价

建立多方位考察、全面评价、重视过程，与国际化职业技能鉴定紧密结合的多元化考核评估模式。

考核评价内容：包括能力形成过程和实践操作客观结果两个方面，即学生职业核心能力和关键能力，做到职业资格证书与高等职业教育学历证书的有效结合。

注重对学生学习过程的评价，包括参与教学活动的程度、自信心、合作交的

意识，独立思考的习惯，动手能力，解决专业问题的水平等方面。

大部分课程为考查课，平时出勤成绩占 10%，实践实训成绩占 40%，期末考核考试占 50%。将课堂提问、学生作业（作品）、平时测验、项目考核、技能目标考核、实践操作考核与作品等纳入考核范围。

十一、质量保障

1. 建立专业建设、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。

2. 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，建立健全查课、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. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 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。

十二、毕业要求

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

项目	具体要求	备注
总学分	至少达到 150 学分	
学分结构	公共基础课程 44 学分；专业（群）基础课 28 学分；专业（群）核心课程 28	

	学分（空乘 30 学分）；专业（群）拓展课 16 学分（空乘 14 学分）；勤工助学 34 学分。	
职业技能证书	获得导游人员资格证、1+x 研学旅行策划与管理、茶艺师、1+x 前厅运营管理、1+x 餐饮服务管理、旅游饭店服务英语等级证书、乘务员证书、商务礼仪证书考取其中一个即可	
其它	计算机证书	

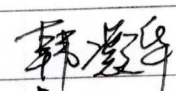
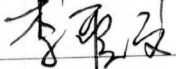

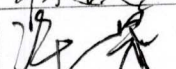
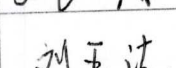
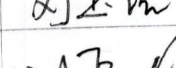
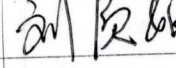
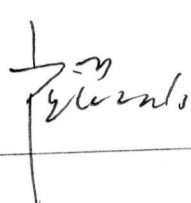
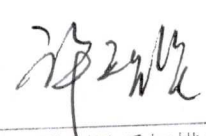
附件 1：酒店管理与数字化运营专业人才培养方案评审表

附件 2：2023 级酒店管理与数字化运营专业教学计划进程表

附件 3：2023 年酒店管理与数字化运营专业调研报告

附件 1:

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案评审表

评审专家 (教学指导委员会成员)				
序号	姓名	工作单位	职称/职务	签名
1	韩凝华	厦门弗安吉旅游服务有限公司	总经理	
2	李聪文	厦门厦旅国际旅行社	导游部经理	
3	林跃真	厦门航空酒店管理公司湖里物业分公司	项目负责人	
4	许一晟	厦门京闽中心邑酒店	总经理助理	
5	刘玉洁	元翔 (厦门) 国际航空港股份有限公司地勤服务分公司	贵宾室副主任	
6	刘质娴	厦门中航天诚教育服务有限公司	院校合作部总监	
7	许智坚	厦门南洋职业学院	副校长	
8	崔筱力	厦门南洋职业学院	院长	
教学指导委员会评审意见				
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;"> <p>评审组长签字: </p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>2023 年 8 月 30 日</p> </div> </div>				
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;"> <p>学校意见:</p> <p>分管校长签字: </p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>2023 年 9 月 28 日</p> </div> </div>				

注: 二级学院组织评审, 由评审专家签署意见后扫描电子档插入培养方案电子档

附件2：2023级酒店管理与数字化运营专业专业教学计划

模块名称	课程代码	课程名称	学分	课程类型	总学时	学时分配		各学期周学时分配						
						理论	实践	一		二		三		
								1	2	3	4	5	6	
公共必修课 %	G03174	思想道德与法治	3	B	54	36	18	3						
	G00002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	B	36	30	6		2					
	G03445	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	B	54	36	18		3					
	G00684	体育与健康1	2	B	36	4	32	2						
	G00578	体育与健康2	2	B	36	4	32		2					
	G00579	体育与健康3	2	B	36	4	32			2				
	G00004	基础英语	4	B	64	32	32		4					
	G02727	信息技术	4	B	64	16	48		2+2					
	G00826	大学生心理健康教育	2	B	32	16	16	2						
	G00010	军事课	4	B	148	36	112	√						
	G00009	形势与政策	1	B	48	24	24	√	√	√	√	√	√	√
	G01632	生涯体验——生涯规划	1	B	16	10	6		√					
	G01633	生涯体验——创业教育	2	B	32	16	16			√				
	G01634	生涯体验——就业指导	1	B	16	8	8					√		
	G00003	大学语文	2	A	32	32	0	2						
	G02215	劳动教育	1	B	16	4	12	√	或√					
G00030	入学教育	2	A	32	32	0	√							
“公共必修课”模块小计			38	2A15	752	340	412	9	15	2	0	0	0	
“限制性选修课” 第1-4学期开	美育概论	2	A	32	32	0	2							
	公共选修课	4	A	64	64	0				4				
	“综合素质选修课”模块小计 (至少应选修6学分)		6	A	96	96	0							
“公共基础课”模块小计			44	4A15B	848	436	412	11	15	2	4	0	0	
专业基础课程 %	管理学基础	4	B	64	32	32				4				
	国际接待业概论	4	B	64	32	32		4						
	G00429	服务英语	4	B	64	32	32			4				
	G00477	酒店英语	4	B	64	32	32				4			
	G03048	酒店数字化管理	4	B	64	32	32		4					
	G02070	服务礼仪	4	B	64	32	32	4						
	G01808	服务心理与沟通	4	B	64	32	32			4				
专业基础课模块小计			28	7B	448	224	224	4	8	8	8	0	0	
专业核心课程 %	前厅服务与数字化运营	4	B	64	32	32		4						
	客房服务与数字化运营	4	B	64	32	32	4							
	G02895	餐饮服务与数字化运营	4	B	64	32	32	4						
	酒店数字化营销	4	B	64	32	32			4					
	G00146	客户关系管理	4	B	64	32	32				4			
	G01162	酒店财务管理	4	B	64	32	32				4			

	G01163	酒店人力资源管理	4	B	64	32	32			4			
专业核心课模块小计			28	7B	448	224	224	8	4	8	8	0	0
拓展课程 %	G01042	酒水知识与酒吧管理	4	B	64	32	32				4		
	G00169	客源国概况	2	B	32	16	16			2			
	G03043	会展服务与管理	4	B	64	32	32					4	
		民宿运营与管理	2	B	32	16	16			2			
	G00158	导游基础知识	2	B	32	16	16					2	
	G01062	英语口语	2	B	32	16	16					2	
拓展课程模块小计			16	6B	256	128	128	0	0	4	4	8	0
“课内教学活动”总计			116	4A35B	2000	1012	988	23	27	22	24	8	0
专业实践 %	G00164	餐厅服务员操作实训	2	C	48		48		2周				
	G03050	1+X证书考前集训	2	C	48		48			2周			
	G00975	茶文化与茶艺	2	C	48		48				2周		
	专业实践模块小计			6	0	144	0	144	0	0	0	0	0
	G02729	校外实习实训	6	C	144		144		2周	2周	2周		
	G00031	社会实践	2	C	48		48	2					
		毕业岗位实习	16	C	384		384					4周	14周
	G00032	毕业设计（论文）	4	C	64		64					4	
“勤工助学”模块小计			34		640	0	640						
总计			156	4A35	2784	1012	1772	23	27	22	24	8	0
占总学时比例	A类课程比例		B类课程理论部分			B类课程实践部分			C类				
	6.06%		32.27%			37.42%							
	理论部分						实践部分（应在50%以上）						
	38.33%						61.67%						
酒店管理数字化运营专业	执笔人（签名）		许爱云			审核人（签名）							

注：

- “计划学时”=“周学时”×“课堂教学与课内实践周数（每学期按20周计算）”。如未排满一学期的课程，应在备注数。
- 课内教学活动原则上按16-18学时计1学分。实践教学按24学时计1学分。
- 模块比例按学分进行统计，各类课程占总学时比例按学时进行统计。
- 课程类型分为纯理论课程（A类）、理论+实践课程（B类）、纯实践课程（C类）。
- 《形势与政策》第1~6学期进行，共计48学时，第6学期线上课，每学期8学时，累计到最后一学期计1学分。岗位实习采用勤工助学方式岗位实习，分散在第1-5学期，勤工助学1学分40小时折算成课堂教学24学时
- 《军事理论》在军训期间集中安排。
- 综合实践课程中的专业实习实训部分课程按专业群开设课程，部分课程分专业方向开设课程。
- 凡是有认证要求的课程必须在备注栏中注明具体认证项目及等级。
- 《生涯体验——生涯规划》、《生涯体验——创业教育》与《生涯体验——就业指导》由三创学院组织实施。
- 入学教育由学工处负责，共32学时，2学分，含安全教育。
- 《劳动教育》课程由马克思主义学院和学工处组织实施，第1-2学期开展，每学期16学时，理论4学时，实践12学时。

