



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)
学制:	三年
适用年级:	2024 级
专业负责人:	崔筱力
制定日期:	2024 年 5 月 20 日

目录

第一章	编制说明	4
第二章	酒店管理与数字化运营专业人才培养方案	5
	一、专业名称及代码	5
	二、入学要求	5
	三、基本修业年限	5
	四、职业面向	5
	(一) 主要职业面向	5
	(二) 工作岗位举例	6
	(三) 工作任务与职业能力分析	6
	五、培养目标与培养规格	7
	(一) 培养目标	7
	(二) 培养规格	7
	六、课程设置及要求	9
	(一) 公共基础课	9
	(二) 专业基础课	12
	(三) 专业核心课	13
	(四) 专业拓展课	14
	(五) 实践教学安排	16
	七、教学进程总体安排	18
	(一) 教学进程总体安排(单位:周)(每学期按20周计算)	18
	(二) 专业教学计划进程表(详见附录2)	18
	(三) 实践教学体系各环节具体安排	18
	(四) 课程结构比例	19
	八、实施保障	19
	(一) 师资队伍	19

(二) 教学设施 (对校内外实习实训基地、教室等提出有关要求。)	20
(三) 教学资源	22
(四) 教学方法	23
(五) 学习评价	23
(六) 质量保障	24
九、毕业要求	25
十、附录	26
附录 1: 酒店管理与数字化运营专业人才培养方案评审表	26
附录 2: 专业计划进程表	27

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专业教研室与厦门京闽中心酒店、厦门临港假日智选酒店等企业共同制订，并经教学指导委员会审定、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

酒店管理教研室：

崔筱力 教授

许爱云 教授

朱赛洁 副教授

王馨晔 助教

鄢婷婷 助教

厦门京闽中心酒店：

许一晟 总经理助理

厦门临港假日智选酒店：

郑乃枕 总经理

审定：

厦门南洋职业学院：

许智坚 副校长/教授

崔筱力 教授/外国语与旅游学院院长

厦门航空酒店管理公司湖里物业分公司：

林跃真 项目负责人/企业副院长

厦门临港假日智选酒店：

郑乃枕 总经理/企业兼职副教授

第二章 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

酒店管理与数字化运营（540106）

二、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毕业生

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

（一）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 客户管理专员 收益管理专员	1+X 餐饮运营管理证书、1+X 前厅运营管理证书、导游人员资格证、茶艺师、旅游饭店服务英语等级证书 酒店数字化运营证书	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/C GA； 3A 酒店英语；1+X 前厅运营证； 1+X 餐饮运营证

(二) 工作岗位举例

序号	职业领域	工作岗位		
		初始岗位	目标岗位	发展岗位
1	住宿业	前厅接待员	前厅主管/经理	前厅部经理
2	住宿业	客房服务员	客房主管/经理	房务总监
3	餐饮业	餐厅及宴会服务员	餐厅及宴会主管/经理	餐饮总监
4	餐饮业	茶艺师	中级茶艺师	高级茶艺师
5	餐饮业	调酒师/待酒师	酒水部主管	酒水部经理
6	娱乐业	康乐服务员	康乐主管/经理	康乐部经理
7	酒店行业	数字营销专员	数字营销经理	营销总监
8	酒店行业	客户管理专员	客户关系经理	副总
9	酒店行业	收益管理专员	收益管理经理	总经理

(三) 工作任务与职业能力分析

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专业	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》 《酒店数字化运营概论》 《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	《客房服务与数字化运营》 《服务心理与沟通》 《酒店数字化运营概论》 《酒店客户关系管理》

		5. 数据分析能力 6. 客房服务的沟通、组织、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》 《酒店数字化运营概论》 《酒店数字化营销》

五、培养目标与培养规格

（一）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。

（二）培养规格

1. 素质规格

（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。

2. 知识

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。

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。

- (1) 了解国内外形势、新技术、旅游业新动态。
- (2) 掌握旅游业基本的文学、历史、地理、营销学、管理学知识。
- (3) 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。
- (4) 掌握良好的沟通与服务礼仪知识。
- (5) 具备基本的市场营销相关知识。
- (6) 掌握行业细分市场及其客户的在线运营知识。
- (7) 熟悉在线分销、在线直销、社交媒体传播、客户关系管理知识。
- (8) 掌握酒店行业客房、餐饮、康乐、购物等产品的运营知识。

3. 能力（从基本职业能力、核心职业能力、职业拓展能力等方面描述）

（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。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课

1. 课程规定

公共基础课分为必修和选修,课程时数不少于教学活动总学时数的 25%(高职)。公共基础课在教务处的统一指导下,由课程归属学院或公共教研室负责管理。公共基础课开设的学期原则上不得随意调动,若确有特殊情况,需先向教务处提出调整申请,批准后方可执行。

2. 公共必修课说明

公共必修课应严格依照下表设置:

公共必修课程说明表(高职)							
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;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;理论教学30课时,实践教学6课时。

公共必修课程说明表（高职）							
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
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	3	/	48	马克思主义学院	考试	高职第1至第6学期开设，第6学期评定最终成绩。
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	2	108	教育学院	考查	理论教学12学时，实践教学96学时，在第1学期至第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	36	人文社科学院	考试	以学院为单位二选一在高职第1或第2学期开设，理论教学36课时。
9	应用文写作	2	2	36	人文社科学院	考试	
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，线下教学10课时，线上教学6学时（智慧树平台）。
12	生涯体验-创业教育	2	/	32	三创学院	考查	高职第3学期开设，线下教学10学时，线上教学22学时（校级精品录播课程）。

公共必修课程说明表（高职）							
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
13	生涯体验-就业指导	1	/	16	三创学院	考查	高职第4学期开设，线下教学10学时，线上教学6学时（智慧树平台）。
14	大学生心理健康教育	2	2	32	心理健康中心	考查	原则上安排在高职第一学年单周开设，理论教学16学时，实践教学16学时。
15	大学英语	8	4	128	外国语学院	考试	该课程一般在第一学年开设，由《基础英语》与《职场通用英语》组成，由公共英语教研室根据《高等职业教育专科英语课程标准（2021年版）》组织实施。
16	信息技术	3	3	48	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12学时，实践教学36学时，学生须通过全国计算机等级考试（NCRE）。
17	入学教育	1	/	16	学工处	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、校纪校规等共16学时。
18	安全教育	1	/	16	马克思主义学院	考查	依照《大中小学国家安全教育指导纲要》要求组织开展教学。
19	大学生成长学	2	/	32	学工处	考查	采取模块化教学，高职一年级双周执行，由学工处统一组织教学。

3. 公共选修课

限制性选修课程说明表							
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	美育概论	2	2	32	艺术设计学院	考查	由美育教研室统一组织教学。
2	“四史”概论	2	2	32	马克思主义学院	考查	以党史、国史教育为主要内容，通过智慧树平台开展在线学习。

限制性选修课程说明表							
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
3	职业素养	2	2	32	招生就业办公室	考查	通过智慧树平台开展在线学习。
4	中华优秀传统文化	2	2	32	人文社科学院	考查	通过智慧树平台开展在线学习。

公共选修课包含“限制性选修课”与“任意性选修课”两种类型的课程。任意性选修课通过在线教育平台开展教学，每门课程 2 学分，需修满 4 学分方可毕业；限制性选修课由《美育概论》等 4 门课程构成，共计 8 学分，2024 级在校学生必须修满方可毕业。

（二）专业基础课

专业基础课要求学生掌握必须具备的本专业基础知识、基本理论和基本技能。专业基础课程设置需以教育部《专业简介》为基本依据，结合培养目标、遵循教学规律，充分利用专业群内教学资源开设，专业群共享的专业基础课程需在备注中体现。专业基础课程数量应控制在 6-8 门，模块学时应控制在 192-576 之间。

专业基础课程说明表			
序号	课程名称	主要教学内容	备注
1	管理学基础	本课程讲授管理与管理学的基本原理、基本方法和一般规律，管理学的发展历史与发展趋势，现代管理的计划，组织，领导，协调，控制等基本职能，掌握管理方法，能够帮助我们建立现代管理思维，强化自我管理能力和社会适应能力。	
2	国际接待业概论	本课程讲授现代接待业管理总论，包括酒店发展溯源、酒店管理特殊性、现代酒店企业、酒店企业组织管理、计划管理、营销管理、服务管理、安全管理等内容。	

专业基础课程说明表			
序号	课程名称	主要教学内容	备注
3	服务英语	本课程讲授旅游服务准备工作、迎接服务、入住服务、餐饮服务、参观游览服务、购物娱乐服务、送团服务、后续工作等旅游工作环境下的英语听、说、读、写。	专业共享课
4	酒店英语	本课程讲授酒店前台英语、礼宾英语、客房英语、餐饮英语、综合酒店英语等几个部分的内容。	
5	酒店数字化运营概论	本课程主要讲授酒店数字化发展历程、现状和趋势；常见信息设备的功能及使用方法；常见酒店渠道，理解酒店产业渠道变革的历程；主要的新媒体，媒体的变革及其对酒店产业的影响；信息安全相关知识，保护信息安全和顾客隐私；数字技术对酒店产业的变革和创新作用。	
6	服务礼仪	本课程主要介绍旅游社交礼仪在个人发展和旅游业中的重要作用与地位，礼仪的基本概常识、基本原理及方法技巧，旅游从业各个环节的服务礼仪，如客源国的民俗习惯、握手礼、欢送礼、从业着装方式等。	专业共享课
7	服务心理与沟通	本课程主要介绍人际关系的基本理论，人际沟通的基本原则及沟通技巧，不同人际风格的上司、下属和客户沟通的各种沟通技巧等。	专业共享课

（三）专业核心课

专业核心课是一个专业中开设的富有专业特色，以该专业中以及相对应的岗位群中最核心的理论和技能为内容的课程。专业核心课的设置需严格依照教育部《专业简介》执行，结合学校实际开设 6-8 门（至少开设 6 门及以上《专业简介》中所列课程），专业核心课程确有困难无法开设的，需由教研室提交报告，院领

导同意后上报学校教学指导委员会，经学校教学指导委员会批准方可减设相应课程。

专业核心课程说明表			
序号	课程名称	主要教学内容	备注
1	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、总台服务、商务中心服务、宾客档案管理、宾客关系处理等等内容	
2	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	
3	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	
4	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。	
5	酒店客户关系管理	课程主要介绍了酒店客户关系管理在数字时代的新概念、酒店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。	
6	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、	

专业核心课程说明表			
序号	课程名称	主要教学内容	备注
		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。	
7	酒店人力资源管理	课程主要介绍了酒店人力资源计划、酒店组织工作分析、酒店员工招聘与管理、酒店员工培训管理、酒店员工培训管理、酒店员工薪酬管理等内容。	

(四) 专业拓展课

根据专业方向，围绕培养学生多方位、多层次的职业相关能力提高课程，这些课程应以满足学生在学习本专业时针对就业定位和不同发展方向的需要设置。各专业可根据本专业多个岗位的的不同能力要求为依据开设专业课程，并对学生的选修提出要求，原则上不能开设与职业面向无关课程。专业群争取建成2门以上相关专业共享优质拓展课程，群内共享课程应在备注中体现。专业拓展选修课分为一般专业递进课程、竞赛递进课程、创新创业类课程和自主创课。

专业拓展课程说明表			
序号	课程名称	主要教学内容	备注
1	酒水知识与酒吧管理	本课程讲授无酒精饮料、发酵酒、蒸馏酒、配制酒的分类、名品和服务方式，鸡尾酒酒谱识别，鸡尾酒调制的基本方法，酒吧的基本服务流程和运营管理等内容。	
2	客源国概况	本课程讲授中国的主要客源国的基本情况，包括它们的国情概要，历史政治，经济，人文习俗等方面的内容，以及各个国家旅游业的发展状况，和来华旅游市场的发展趋势。	
3	会展服务与管理	本课程讲授会展概论、会展的推介服务、参展商服务、会展现场服务与管理、会展物流服务与管理、会展设计与搭建服务等内容。	

专业拓展课程说明表			
序号	课程名称	主要教学内容	备注
4	民宿运营与管理	本课程系统地阐述了民宿发展历程与变迁、民宿与旅游业发展的互动与依托关系,介绍了国内各旅游大区独特文化背景下构建的民宿、海外主要旅游目的地国家和地区独特文化背景下构建的民宿;管理方面侧重民宿组织管理、营销管理、信息管理和品牌管理等几个现代民宿发展的重要领域,最后对民宿未来的发展趋势进行了展望。	
5	导游基础知识	本课程系统地阐述了中国历史、民族民俗、主要宗教、古代建筑与园林、旅游景观、风物特产、饮食风味及台港澳地区概况等。	
6	茶文化与茶艺	本课程系统地阐述了中国茶文化的发展史、茶叶类别、茶具种类、茶的营养保健功效、各地饮茶习俗等基本知识;茶叶鉴别、茶具选配、不同茶类的冲泡等技能。	

(五) 实践教学

1. 专业实践

本专业不单设实训周,实训内容溶入各门不同课程的模块中。

2. 综合实践

综合实践分为勤工助学与社会实践两个部分,均由学工处(学生工作部)管理、认定。其中勤工助学作为毕业基本要求之一,但不列入教学计划进程表。

(1) 勤工助学

勤工助学为在校学生利用在校课余时间从事生产、服务相关的活动总称,学生所在班级辅导员提供相应指导。原则上高职学生第1-4学期应开展不少于320小时的勤工助学。

(2) 社会实践

社会实践为学校利用寒暑假统一组织开展的非教学实践活动，旨在提高学生综合素质，培养社会责任感，加强劳动意识，高职在校生应开展不少于 48 小时的社会实践。

（3）岗位实习

岗位实习，亦称“毕业岗位实习”，本质是教学活动，是实践教学的重要环节。组织开展学生实习应当坚持立德树人、德技并修，遵循学生成长规律和职业能力形成规律，保障学生的合法权益。学生在实习单位的岗位实习时间一般为 6 个月，不低于 384 学时，应基本覆盖专业所对应岗位（群）的典型工作任务，不得仅安排学生从事简单重复劳动。岗位实习必须严格依照《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4 号）及其他国家相关文件执行，由教务处统一管理、认定。

（4）毕业设计/论文

毕业设计/论文是评估学生学业水平的重要依据，是学生在校学习期间完成专业人才基本训练最后的综合性实践教学环节，毕业设计/论文评定为“不合格”的不予毕业。毕业设计参照国家相关标准及《厦门南洋职业学院关于毕业设计（论文）工作管理办法（试行）》执行。毕业设计开展学时通常为 8 周，通常于第 5 集中开展。

七、教学进程总体安排

(一) 教学进程总体安排 (单位: 周) (每学期按 20 周计算)

学年	学期	课内教学								课外教学		
		课堂教学与课内实践	考试	入学教育与军训	专业实践	毕业岗位实习	毕业设计(论文)	预备周	小计	勤工助学	社会实践	小计
一	1	16	1	2	0	0	0	1	20	0	2	8
	2	18	1	0	0	0	0	1	20	2		
二	3	18	1	0	0	0	0	1	20	2		
	4	18	1	0	0	0	0	1	20	2		
三	5	10	1	0	0	4	4	1	20	2	0	0
	6	0	0	0	0	16	4	0	20	0	0	0
合计		80	5	2	0	20	8	5	120	8	2	8

(二) 专业教学计划进程表 (详见附录 2)

(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	备注
1	专业实践	餐厅服务员操作实训		2	2	餐厅摆台、餐厅礼仪、宴席服务等	实训室、企业	根据需要安排
		1+x 证书考前集训		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
		茶文化与茶艺		4	2	茶文化、茶艺、鸡尾酒等训练等	茶艺、酒水实训室	每批 30 人
2	勤工助学	/	/	1-4	/	校内外	学工认定	
3	社会实践	/	2	1-4	2	/	校外	暑期执行
4	岗位实习	/	20	5-6	20	/	校外	6 个月
5	毕业设计(论文)	商务项目设计及策划	8	5	8	餐饮、酒店、民宿商务项目设计、创新服务项目策划等	校内, 实地调研	根据需要安排

序号	环节	项目名称	学分	学期	周数	内容	场所	备注
6	证书培训	1+X 前厅服务与运营管理	/	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 前厅餐饮服务与运营管理	/	3	2	1+X 餐饮证书考前辅导	实训室、企业	根据需要安排

(四) 课程结构比例

模块名称	课程类别	学时数			学分数	学时百分比%	
		总学时	理论	实践			
公共课	公共必修课	836	404	432	45	29.81%	36.66%
	公共选修课	192	192	0	12	6.85%	
	专业基础课	416	208	208	26	14.84%	
	专业核心课	448	224	224	28	15.98%	
	拓展课	256	128	128	16	9.13%	
	综合实践	656	0	656	30	23.40%	
	总计	2804	1156	1648	157	100.00%	

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学生评价、质量管理等方面。

(一) 师资队伍

1. 队伍结构（师生比例、双师型教师比例、职称结构、年龄结构等）

按照专业建设规划,师资队伍实施分阶段调整。第一阶段由专业建设负责人、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。本专业共有专任教师8人,其中教授2人,副教授3人,讲师1人,助教2人,硕士及以上学历老师6人,“双师型”教师比例达到87.5%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	51	本科	教授	是
2	许爱云	女	47	硕士	教授	是
3	朱赛洁	女	37	硕士	副教授	是
4	王馨晔	女	25	硕士	助教	否
5	鄢婷婷	女	36	硕士	助教	是
6	徐惠焯	女	36	本科	讲师	是
7	方晓勤	女	39	硕士	讲师	是
8	张荀	男	37	硕士	讲师	是

3. 专业带头人

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。主要兼职教师有：郑乃枕（厦门临港假日智选酒店总经理）、许一晟（厦门京闽中心酒店总经理助理）。

（二）教学设施（对校内外实习实训基地、教室等提出有关要求。）

1. 校内实训基地

序号	校内实训基地名称	主要设备	实训内容（项目）	备注
----	----------	------	----------	----

序号	校内实训基地名称	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	

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
2	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
3	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
4	厦门临港假日智选酒店	厦门市环岛北路 509 号	学生专业见习、参访、实习	第 2-6 学期
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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。演示教学能使学生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；能提供一些形象的感性材料，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；能使学生通过观察和思考，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。

（六）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。

九、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 155 学分	
学分结构	公共基础课程 55 学分；专业基础课 26 学分；专业核心课程 28 学分；专业拓展课 16 学分。	
职业技能证书	获得 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、导游人员资格证、1+x 研学旅行策划与管理、茶艺师、商务礼仪证书考取其中一个即可	
其它	需完成不少于 640 小时的勤工助学	

十、附录

附录 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	郑乃忱	厦门临港假日智选酒店	总经理	
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	
教学工作指导委员会评审意见				
<p>评审组长签字：_____年 月 日</p>				
<p>学校意见</p> <p>分管校长签字：_____年 月 日</p>				

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中。

2024级酒店管理与数字化运营专业教学计划进程表(三年制)

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						备注			
						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						第3或第4学期,需与体育教研室协商决定	
	G04418	大学英语1	4	B	64	32	32	4									
	G04419	大学英语2	4	B	64	32	32		4								
	G02727	信息技术	3	B	48	12	36		2+1								电影、艺术、建工、机电、信息第一学期;其余学院第2学期。(每周2课时线下+1课时线上)
	G00826	大学生心理健康教育	2	B	32	16	16	1	1								单周开设
	G00010	军事课	4	B	148	36	112	√									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。
	G00009	形势与政策	3	B	48	24	24	√	√	√	√	√	√	√	√	√	第6学期线上上课
	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	36	36	0	2									
	G02215	劳动教育	1	B	16	4	12		√								
G04397	大学生成长学	2	A	32	32	0	1	1								双周开设	
G04422	安全教育	1	A	16	16	0	1									每学年不少于2课时	
G00030	入学教育	1	A	16	16	0	√										
“公共必修课”模块小计			45	/	836	404	432	14	15	2	0	0	0	0			
公共选修课 %	G02892	美育概论	2	A	32	32	0	2								经管、外旅医、机电第一学期,其余专业第二学期	
	G04415	“四史”概论	2	A	32	32	0									线上执行	
	G04416	职业素养	2	A	32	32	0									线上执行	
	G04417	中华优秀传统文化	2	A	32	32	0									线上执行	
	/	任意性选修课	4	A	64	64	0										线上执行
公共选修课模块小计			12	/	192	192	0	2	0	0	0	0	0	0	0		
“公共基础课”模块小计			57	/	1028	596	432	16	15	2	0	0	0	0			
专业基础课 %	G00150	管理学基础	2	B	32	16	16			2							
	G04191	国际接待业概论	4	B	64	32	32	4									
	G00429	服务英语	4	B	64	32	32			4						专业群共享课	
	G00477	酒店英语	4	B	64	32	32				4						
	G03048	酒店数字化运营概论	4	B	64	32	32		4								
	G02070	服务礼仪	4	B	64	32	32	4								专业群共享课	
G01808	服务心理与沟通	4	B	64	32	32			4						专业群共享课		
专业基础课模块小计			26	/	416	208	208	8	4	10	4	0	0	0			
专业核心课程 %	G04192	前厅服务与数字化运营	4	B	64	32	32		4								
	G03899	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								
	G03725	酒店数字化营销	4	B	64	32	32			4							
	G00146	酒店客户关系管理	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	/	448	224	224	4	8	8	4	4	0	0			

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						备注
						理论	实践	一		二		三		
								1	2	3	4	5	6	
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		
	G03049	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			
	G00975	茶文化与茶艺	2	B	32	16	16				2			
拓展课程模块小计			16	/	256	128	128	0	0	2	10	4	0	
“课内教学活动”总计			127	/	2148	1156	992	28	27	22	18	8	0	
综合实践%	G00031	社会实践	2	C	48	0	48						社会实践周安排在暑假	
	G03962	岗位实习	20	C	480	0	480				4周	16周		
	G00032	毕业设计(论文)	8	C	128	0	128					4周	1学分16学时	
	综合实践模块小计			30	/	656	0	656						勤工助学学分不低于34, 学时不低于640
总计			157	/	2804	1156	1648	28	27	22	18	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类课程比例					
	9.13%		32.10%			35.38%			23.40%					
	理论部分					实践部分(应在50%以上)								
	41.23%					58.77%								
酒店管理与数字化运营专业	执笔人(签名)		许爱云			审核人(签名)						年 月 日		