

江苏联合职业技术学院常州旅游商贸分院
五年制高等职业教育实施性人才培养方案
(2024 级)

专业名称: 酒店管理与数字化运营
专业代码: 540106
修订日期: 2024 年 9 月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、基本修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标	1
六、培养规格	1
(一) 素质	2
(二) 知识	2
(三) 能力	3
七、课程设置	3
(一) 公共基础课程	3
(二) 专业课程	4
八、教学进程及学时安排	10
(一) 教学时间表	10
(二) 专业教学进程安排表	10
(三) 学时安排表	10
九、教学基本条件	10
(一) 师资队伍	10
(二) 教学设施	12
(三) 教学资源	14
十、质量保障	15
十一、毕业要求	16
十二、其他事项	16
(一) 编制依据	16
(二) 执行说明	17
(三) 研制团队	18
附件 1	19
附件 2	21

一、专业名称及代码

酒店管理与数字化运营（540106）

二、入学要求

初中应届毕业生

三、基本修业年限

5 年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	旅游类（5401）
对应行业（代码）	旅游饭店（611）
主要职业类别（代码）	前厅服务员（4-03-01-01） 客房服务员（4-03-01-02） 旅店服务员（4-03-01-03）
主要岗位（群）或技术领域	前厅、客房、餐厅、营销、管理等
职业类证书	餐厅服务员职业技能等级认定证书（人力资源和社会保障部职业技能认定第三方评价机构，高级）

五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德和创新意识，较强的就业创业能力和可持续发展能力，掌握本专业知识和技术技能，面向旅游饭店行业的前厅、客房、餐厅、营销、管理等岗位群，能够从事前厅接待、客房服务、餐厅运营、产品定制、数字营销、督导及其他运营管理工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业学生在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，须达到以下要求。

（一）素质

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理、国家安全等相关知识与技能，了解相关产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 具有较强的集体意识和团队合作意识；

4. 掌握基本身体运动知识和乒乓球、体育舞蹈类体育运动技能，达到国家学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力；

5. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成美术绘画、音乐类特长或爱好；

6. 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

（二）知识

1. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的思想政治理论和科学文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养；

2. 了解旅游饭店行业及数字化转型升级趋势下运营管理新理念；

3. 掌握旅游饭店行业从业人员应具备的职业礼仪、沟通技巧、旅

游文化等基础知识；

4. 掌握旅游饭店及相关企业的前厅接待、客房服务、餐厅运营等对客服务接待及运营的专业知识；

5. 掌握旅游饭店及相关企业数字营销、督导管理及人力、财务、客户关系等数字化管理的专业知识；

6. 掌握旅游饭店从业人员开展跨行业、跨岗位工作需具备的拓展性知识。

（三）能力

1. 具有探究学习、终身学习能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力，具备职业生涯规划能力；

2. 具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力，基本掌握酒店运营领域的数字化技能；

3. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力、英语会话能力；

4. 具有前厅接待、客房服务、餐厅运营等线上线下对客服务及酒店产品数字化营销的专业技能；

5. 具有旅游饭店团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理的专业能力；

6. 具有旅游饭店人力、财务和客户关系管理的专业能力；

7. 具有服务“酒店+”跨界新业态的综合性能力。

七、课程设置

本专业开设公共基础课程、专业课程等。

（一）公共基础课程

按照国家、省、学院有关规定开齐开足公共基础课程，开设中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习

近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策等思想政治理论课程和语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史、国家安全教育、地理、中华优秀传统文化等必修课程；根据常州地区文化特色、本校优势特色开设中国近现代史纲要、江南史、应用文写作、PPT演示与制作、中国历史人文地理、中国古典小说鉴赏、影响力从语言开始、光影中国、影视作品赏析、突发事件及自救互救等任选课程。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和技能实训课程等。

1. 专业基础课程

专业基础课程的设置应注重培养学生专业基础素质与能力，为专业核心课程的学习奠定基础。开设旅游概论、中国旅游地理、旅游职业礼仪与交往、旅游消费者行为、沟通技巧、管理学基础、酒店英语等必修课程。

表 7-1：专业基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
1	旅游概论 (34 学时)	旅游、旅游活动的概念与原理；旅游者、旅游资源的概念与特征；旅游业、旅游市场的发展与特征；生态旅游与可持续发展；旅游发展规划	借助情境案例诠释旅游相关概念与原理；能搜集旅游相关数据，开展行业调研，分析业态发展；挖掘时事政治、全球意识、可持续发展等思政元素，积极参与绿色旅游、文明旅游等志愿服务
2	中国旅游地理 (68 学时)	旅游地理与旅游地图；中国旅游区划分；东北、华北、华东、华中、华南、西北、西南地区的自然地理环境与人文地理环境	借助情境案例诠释旅游地理相关知识，结合旅游地图分析各地区自然地理、人文地理特点；挖掘“两山”理论、传统文化、科学探究等思政元素，积极参与区域地理调研及环保志愿服务
3	旅游职业礼仪与交往 (34 学时)	礼仪基础知识；形象塑造；职场礼仪与交往；节日礼仪及外事礼仪；职业道德	借助情境案例诠释礼仪基础知识；创设各种职场场景，开展职场礼仪实操；挖掘明礼遵规、孝亲爱国、团队协作等思政元素，积极参与校内外礼仪志愿服务

4	旅游消费者行为 (34 学时)	旅游消费行为过程；旅游消费行为的影响因素；旅游消费行为的分析方法；旅游消费者典型行为分析	借助情境案例诠释消费者行为的基本理论；对接旅行社、景区、酒店等典型案例与数据，分析旅游消费者行为；挖掘理性思维、人文情怀、科学调查等思政元素，积极参与旅游消费者行为调研
5	沟通技巧 (34 学时)	沟通认知；沟通效果；沟通心态；沟通方式；沟通氛围；沟通技能	借助情境案例诠释沟通技巧的相关理论；创设典型工作情境，探究沟通方式；挖掘团队协作、正确三观、诚信友善等思政元素，积极参与校园、家庭、职场的沟通实训
6	管理学基础 (34 学时)	管理学基础理论；组织结构与设计；人力资源管理；领导与沟通；决策与计划；控制与协调	借助案例诠释管理学基本概念、原理和方法；以旅行社、酒店、景区等旅游企业为例，掌握掌握现代旅游企业管理方法；挖掘责任担当、改革创新、民主管理等思政元素，运用管理学前沿知识解决现实问题
7	酒店英语 (68 学时)	前厅服务英语；客房服务英语；餐饮服务英语；其他服务英语	创设典型工作情境，在情境中训练不同场景的英语情景会话；挖掘国际认同、文化差异、文化自信等思政元素，组织开展对外交流活动，提高语言应用能力，发挥课程思政育人功能

2. 专业核心课程

专业核心课程的设置应结合本专业主要岗位群实际需求和职业类证书考试要求，注重理论与实践一体化教学，提升学生专业能力，培养学生职业素养。开设餐饮服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、前厅服务与数字化运营、酒店客户关系管理、酒店数字化营销、酒店财务管理、酒店督导管理实务、酒店人力资源管理等必修课程。

表 7-2：专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
1	餐饮服务与数字化运营 (204学时)	中国餐饮文化；中餐服务基本技能与礼仪；西餐服务基本技能与礼仪；餐厅数字运营；餐饮部质量、人员、物资、安全等督导管理	借助酒店餐饮服务场景和实训资源，结合典型工作任务，掌握餐厅服务基础知识与基本技能并能灵活运用于中西餐厅的零点和宴会服务、产品设计与数字营销等；挖掘爱岗敬业、传承优秀传统文化、服务人民等思政元素，引导学生在情景教学中提升服务意识、接待技能和营销能力

2	客房服务与数字化运营 (136学时)	客房部机构设置；人机协同的对客服务；客房中心服务；客房清扫服务；公共区域的清洁与保养；客房安全管理；客房部设备用品管理；客房人力资源管理	借助酒店客房服务场景和实训资源，结合典型工作任务，掌握客房服务基础知识与基本技能并能灵活运用于楼层对客服务、客房清洁、夜床设计等；挖掘热爱劳动、绿色环保、服务人民等思政元素，引导学生在情景教学中提升服务意识、卫生意识、安全意识和对客能力
3	前厅服务与数字化运营 (136学时)	前厅部概述；客房预订；前厅礼宾服务；总台接待；总台服务与商务中心；前厅客房销售与管理；前厅信息管理系统的使用；前厅宾客关系的数字化管理	借助酒店前厅服务场景和实训资源，结合典型工作任务，掌握前台接待服务内容和程序，开展预订、礼宾、接待、客房销售等实操；挖掘诚信友善、明礼遵规、信息素养、服务人民等思政元素，引导学生在真实工作情境中提升服务意识、接待技能和营销能力
4	酒店客户关系管理 (136学时)	客户关系概述；客户关系管理系统；客户关系管理系统与价格优惠；客户关系管理系统与服务增值；客户信息收集与管理；客户数据分析与决策；客户满意度评价与质量管理	借助酒店真实典型案例，设计典型工作任务，能进行客户数据的信息化管理，熟悉客户需求和偏好分析的方法；挖掘人文情怀、数字素养、网络安全等思政元素，引导学生在情景教学中开展模拟实践活动，关注与客户有效沟通
5	酒店数字化营销 (102学时)	酒店市场营销概述；数字营销理论基础；酒店自营数字营销平台；酒店数字营销工具；数字营销运营	借助酒店真实典型案例，设计典型工作任务，掌握数字化营销的基础知识和技能；挖掘信息素养、文化自信、求真精神、改革创新等思政元素，引导学生开展产品设计、数字营销等实践
6	酒店财务管理 (102学时)	酒店财务管理概述；酒店筹资管理；酒店投资管理；酒店营运资金管理；酒店成本费用管理；酒店收入及利润分配管理；酒店预算管理；酒店财务数据分析	借助酒店真实的典型案例，结合课程设计的具体工作任务，掌握酒店筹资、投资、成本收益等基本财务管理知识；挖掘政策法规、责任担当、理性思维、批判质疑、一丝不苟等思政元素，引导学生开展财务管理模拟实践
7	酒店督导管理实务 (136学时)	督导概论；制定计划；时间管理；现场督导；沟通管理；会议管理；纪律管理；团队建设；员工激励与评估及酒店督导实践	借助酒店真实的典型案例，结合课程设计的具体工作任务，掌握酒店督导管理的理论知识与技能；能够开展酒店督导管理情景实践，能解决督导管理的疑难问题；挖掘社会责任、质量意识、问题解决。

8	酒店人力资源管理 (90学时)	人力资源部门；人力资源的规划；工作分析与设计；人力资源的获取；人力资源的使用；人力资源的发展；人力资源的保持与人力资源的协调	借助酒店真实的典型案例，结合课程设计的具體工作任务，掌握酒店人力资源管理相关概念与理论知识；挖掘人文情怀、团队协作、平等公正、创新思维等思政元素，引导学生注重以人为本思想并开展人力资源管理实操
---	--------------------	--	--

3. 专业拓展课程

专业拓展课程的设置应对接住宿和餐饮行业前沿，促进学生全面发展，培养学生综合职业能力。专业拓展课程开设茶文化与茶、饮品与调酒制作、咖啡文化与制作、康乐服务与管理、国际品牌酒店文化等必修课程。根据常州地区文化特色及本校优势特色，专业拓展任选课程开设插花艺术、形体训练、膳食营养与食品安全、主题宴会策划、民宿新媒体营销、邮轮服务与管理、酒店心理学、智慧酒店、葡萄酒品鉴、旅游美学、旅游大数据分析、酒店新媒体营销、现代酒店管理等任选课程。

表 7-3：专业拓展课程主要教学内容与要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
1	茶文化与茶（68学时）	茶文化起源；茶叶基础知识；饮茶与健康；茶艺礼仪；六大茶类的品饮与冲泡方法；不同茶类的表演方式；茶席设计	借助情境案例诠释对各类常用茶的审评、鉴别；能够设计和布置品茗环境，选配茶具；能够演示多种茶品的冲泡技艺，同时能向服务对象介绍或其交流茶叶基础知识；能策划、实施各类茶会并能进行一般的茶馆经营和管理；进行创意性的茶席设计，弘扬中国传茶文化
2	饮品与调酒制作（68学时）	学生应掌握酒水分类及识别能力、基酒的识别及服务能力、鸡尾酒调制能力等，并能够进行鸡尾酒创新、鸡尾酒会策划等，同时培养学生的应变能力、创新能力和创业能力	借助情境案例诠释旨在培养具备调酒服务与管理知识及专业技能的高技能专业人才，课程不仅注重理论知识的传授，还强调实际操作技能的训练，旨在提高学生的综合服务能力、专业操作技能以及实际工作能力
3	咖啡文化与制作（68学时）	学习咖啡豆的产地和种类、咖啡豆的加工和烘焙、咖啡的萃取和调制等基础知识，以便更好地理解咖啡的口感和风味，为客人	借助情境案例诠释咖啡文化，使学生系统了解咖啡制作的基础常识；能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的鉴别，能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调

		提供优质的咖啡服务。掌握手冲、意式浓缩、卡布奇诺、拿铁等各种咖啡的制作方法	制等高水平的服务：掌握咖啡的基础调饮，同时具备较高的职业素质与服务意识
4	康乐服务与管理(68学时)	游泳知识与技巧，并具备一定救护知识；各种健身器械的性能、作用和使用方法、熟练掌握健身房服务工作内容、服务程序；了解球类运动的基本常识和球馆的主要设施设备，掌握球类运动的比赛规则和计分方法，熟练掌握球类运动工作内容、服务程序	借助情境案例诠释康体娱乐部门、康乐企业一线部门现场管理基础知识，采用项目驱动教学，以工作过程为导向，注重发挥学生的主体意识，注重教学过程的职业素养养成，熟悉饭店康乐部门或康体企业基层服务与管理的基本程序和方法，学会沟通与协调，经过进一步的实践锻炼，能胜任饭店康乐部门或康体企业的服务与基层管理工作
5	国际品牌酒店文化(34学时)	品牌定位、目标市场选择、市场细分、品牌传播、客户关系管理、品牌延伸、品牌适应性	借助情境案例诠释在竞争激烈的酒店行业中，品牌策略扮演着至关重要的角色，一个成功的品牌策略不仅能够帮助酒店在市场中脱颖而出，还能建立起强大的品牌忠诚度，从而带来持续的客源和市场份额

4. 技能实训课程

技能实训课程结合本专业主要岗位群实际需求和职业类证书考试要求，对接真实职业场景或工作情境，在实践中提升学生专业技能、职业能力和劳动品质。开设餐厅服务技能实训、客房服务技能实训、前厅服务技能实训、酒店信息系统实训、酒店数字化运营实训等。

表 7-4：技能实训课程主要教学内容与教学要求

序号	课程名称(学时)	主要教学内容	教学要求
1	餐厅服务技能实训(2周/60学时)	工作台准备；中餐宴会摆台实训；中餐宴会对客服务实训；西餐宴会摆台实训；西餐宴会对客服务实训；中西餐主题餐台设计与推介	对接高星级酒店餐饮部岗位工作任务、餐厅服务员职业技能标准和酒店服务赛项标准，创设真实职业场景或工作情境，在校内外组织开展实训；能熟练具备餐厅基本服务技能；能解决各类情境中的突发事件；能根据不同主题完成主题台面的创造和推广使用；能在实训中树立主动服务意识，培养严谨细致的劳动品质

2	客房服务技能实训 (1周/30学时)	工作车准备;中式铺床实训;客房清洁实训;楼层对客服务实训;主题夜床设计实训	对接高星级酒店客房部岗位工作任务、客房服务员职业技能标准和酒店服务赛项标准,创设真实职业场景或工作情境,在校内外组织开展实训;能熟练开展客房清扫、中式铺床、对客服务等工作;能解决各类情境中的突发事件;能完成主题夜床的设计和推广;能在实训中树立创新创造意识,培养吃苦耐劳、严谨细致、团队协作的劳动品质
3	前厅服务技能实训 (1周/30学时)	运用前厅操作系统登记入住及结账离店实训;酒店产品营销实训;前台服务应对实训	对接高星级酒店前台部岗位工作任务、前厅服务员职业技能标准和酒店服务赛项标准,创设真实职业场景或工作情境,在校内外组织开展实训;能熟练开展前台接待、酒店产品营销与推广;能解决各类情境中的突发事件;能在实训中树立主动服务、个性化服务和全员营销的意识,培养开拓创新、团队协作的劳动品质
4	酒店信息系统实训 (1周/30学时)	客史资料操作;散客预订操作;团队预订操作;收银操作;客房管理操作	对接现代酒店服务质量管理、酒店运营管理职业技能标准,创设真实职业场景或工作情境,在校内外组织开展实训;能熟练使用和维护酒店信息管理系统;能在实训中培养数字素养和严谨细致、团队协作的工作态度
5	酒店数字化运营实训 (1周/30学时)	模拟酒店运营;数据采集、分析;数字化人力资源管理;智慧酒店产品与服务设计;数字化收益管理	对接现代酒店数字化运营工作情境、酒店收益管理职业技能标准,创设真实职业场景或工作情境,在校内外组织开展实训;能熟练使用相关数字化软件开展市场营销、前厅管理、客房管理、餐饮管理、人力资源管理、收益管理、采购管理等实训;能在实训中培养数字素养和严谨细致、团队协作的工匠精神

八、教学进程及学时安排

(一) 教学时间表 (按周分配)

学期	学期周数	理论与实践教学		集中实践教学课程和环节		机动周
		授课周数	考试周数	实训、实习、毕业设计(论文)、社会实践、入学教育、军训等	周数	
一	20	17	1	军事理论与训练	1	1
二	20	17	1	劳动实践	1	1
三	20	17	1	餐厅服务技能实训	1	1
四	20	17	1	餐厅服务技能实训	1	1
五	20	17	1	客房服务技能实训	1	1
六	20	17	1	前厅服务技能实训	1	1
七	20	17	1	酒店信息系统实训	1	1
八	20	17	1	酒店数字化运营实训	1	1
九	20	14	1	毕业论文	4	1
十	20	0	0	岗位实习	18	2
合计	200	150	9		31	11

(二) 专业教学进程安排表 (见附件)

(三) 学时安排表

序号	课程类别	学时	占比	要求
1	公共基础课程	2003	39.4%	不低于 1/3
2	专业课程	2322	45.8%	/
3	集中实践教学环节	750	14.8%	/
总学时		5075	/	/
其中: 任选课程		674	13.3%	不低于 10%
其中: 实践性教学		2572	50.7%	不低于 50%

说明: 实践性教学学时包括采用理实一体化形式进行教学的实践学时和集中实践形式进行教学的实践学时。

九、教学基本条件

(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

酒店管理与数字化运营专业专任教师 12 人, 在校学生数约 120 人, 师生比约 1: 10, “双师型”教师 10 人, 占比 85.7%, 高级职称教师 7 人, 占比 50%, 研究生学历教师 10 人, 企业兼职教师 2 人, 专任教师队伍职称、年龄等梯队结构合理。

2. 专任教师

本校酒店管理与数字化运营专业专任教师有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有教师资格证和酒店专业相关的餐饮技师、茶艺师、调酒师、咖啡师、客房服务高级工等证书；具有酒店管理、旅游管理专业本科及以上学历；具有酒店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；能够跟踪住宿和餐饮业发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或实训基地实训，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

表 9-1：专任教师基本情况

序号	姓名	职称	双师	专业领域
1	芮*婷	副教授	是	餐饮服务、酒店品牌文化
2	王*平	副教授	是	沟通技巧、酒店客户关系管理
3	张*花	副教授	是	咖啡服务、管理学基础
4	施*丹	副教授	是	旅游职业礼仪、插花艺术
5	叶*	高级讲师	是	餐厅服务技能实训、形体训练
6	吴*南	高级讲师	是	中国旅游地理、形体训练
7	朱*勤	副教授	是	餐饮服务与数字化运营
8	何*娜	讲师	是	侍酒服务、咖啡服务
9	严*玉	讲师	是	茶文化与茶
10	秦*	讲师	否	酒店康乐服务与管理
11	邱*晶	讲师	是	酒店数字化营销
12	许*	讲师	否	客房服务与数字化运营

3. 专业带头人

专业带头人芮婷婷老师，具有酒店管理专业副高职称，常州市骨干教师。有较强的酒店实践能力，能够较好地把握国内外住宿和餐饮业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对酒店专业人才

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，在酒店管理专业改革发展中起引领作用。

4. 兼职教师

我校现聘任酒店管理专业相对稳定的兼职教师6名，皆酒店及旅游企业5年以上的管理工作经历，理论水平较高并具有一定的教学能力，具备高星级酒店部门经理、餐厅服务高级技师、酒店职业经理人等专业职称，每学期承担30学时的教学任务。

表 9-2：兼职教师基本情况

序号	姓名	学历	职务	专业领域
1	陈*华	本科	酒店总经理	酒店管理
2	王*	本科	酒店人力资源总监	酒店人力资源管理
3	许*斌	本科	酒店招聘经理	人力资源管理
4	钱*超	本科	酒店财务总监	酒店财务管理

（二）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、实训室和实训实习基地。

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. 校内外实训场所基本要求

校内外实训场所符合面积、安全、环境等方面的要求，实验、实训设施（含虚拟仿真实训场景等）先进，能够满足实验、实训教学需求，实验、实训指导教师确定，能够满足开展餐厅服务技能实训、客房服务技能实训、前厅服务技能实训、酒店信息系统实训、酒店数字

化运营实训等实验、实训活动的要求，实验、实训管理及实施规章制度齐全。鼓励开发虚拟仿真实训项目，建设虚拟仿真实训基地。

表 9-3：校内外实训场所基本要求

序号	校内外实训场所	主要功能	主要设施设备配置建议
1	中餐及虚拟仿真服务实训室	用于中餐厅摆台、点菜服务、上菜分菜服务、酒水服务、主题宴会设计与服务、情景应变服务等实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、符合行业标准的中餐宴会厅设备与物品、中餐虚拟仿真系统、虚拟点菜系统等设备设施
2	西餐及虚拟仿真服务实训室	用于西餐厅摆台、菜肴服务、侍酒服务、主题宴会设计与服务、自助餐服务、鸡尾酒会服务、情景应变服务等实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、符合行业标准的西餐厅设备与物品、西餐虚拟仿真系统、虚拟点菜系统等设备设施
3	客房及智慧服务实训室	用于中式铺床训练、客房清洁、布草折叠与收纳、对客服务等实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、符合行业标准的标准间设备与物品、酒店智慧客房系统、智慧门锁等设备设施
4	前厅及数字化服务实训室	用于前台工作任务训练、模拟行李服务、模拟金钥匙服务等实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、人脸识别系统、POS机、钥匙卡制作机、专业教学资源库、前厅操作系统等设备设施
5	酒店信息系统实训室	用于酒店信息技术管理、酒店信息系统实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、数字媒体相关软件、酒店信息管理系统等设备设施
6	酒店数字化运营实训室	用于酒店数字化营销、酒店数字化运营实训、酒店人力资源管理、酒店财务管理、酒店运营与管理等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、数字媒体相关软件、酒店管理沙盘软件系统等设备设施

3. 实习场所基本要求

本专业具有稳定的校外实训实习基地。遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，人才培养、选拔体系比较完善的中吴宾馆、九州喜来登、金陵江南大酒店等5家稳定的校外实习基地，可完成前厅接待、客房服务、餐厅运营、产品设计与数字营销、部门督导管理等等实习活动；配备了相应数量的企业指导教师对学生实习实训进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，签署学校、学生、

实习单位三方协议。符合《职业学校学生实习管理规定》、《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求。

表 9-4：主要校外实习场所基本情况

序号	合作单位	合作形式
1	常州中吴宾馆	产业学院
2	九州喜来登酒店	岗位实习、教师企业实践基地
3	金陵江南大酒店	岗位实习、教师企业实践基地
4	江苏晋陵文旅发展集团有限公司	岗位实习、教师企业实践基地
5	天目湖旅游股份有限公司	岗位实习、教师企业实践基地
6	常州环球恐龙城维景国际大酒店	岗位实习、教师企业实践基地

（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

依据国家、省、学院关于教材的相关规定，学校制定了《常州旅游商贸分院教材管理办法(试行)》、《常州旅游商贸分院校本教材开发和管理办法》等内部管理制度，通过教研室-系部-教学管理处层层检查、审核、审批教材，杜绝不合格的教材进入课堂。学校经规范程序，通过学院教材管理系统择优选用学院出版的院规教材或推荐教材。

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。专业类图书文献主要包括经管类、教育类、艺术类、历史类等学科基础书籍，订阅文化及旅游类专业领域的优秀期刊；重点采购与酒店管理与数字化运营专业相关的饮食文化、茶文化、咖啡文化、酒店数字化营销等新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式等专业书籍和文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

学校拥有超星数字图书馆,学校电子图书馆包含电子期刊、电子图书合计 18 万册和音频等不同的数字化资源,并建有数字图书馆资源管理系统,每月定期更新数字图书资源。建设、配备与酒店管理专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库,种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新,能满足日常教学要求。

十、质量保障

1. 依据学校《专业设置与动态调整实施办法》,加强专业调研及专业论证,制订并滚动修订专业实施性人才培养方案。

2. 依据学校《课程管理制度》,制订并滚动修订课程标准,积极引进企业优质资源,校企合作开设课程、共建课程资源。

3. 依据学校《教学质量监控制度》等相关制度,加强教学质量监控管理,持续推进人才培养质量的诊断与改进。

4. 依据学校《教学管理规范实施细则》,加强日常教学的运行与管理,建立健全巡课、听课、评教、评学等制度,严明教学纪律,强化教学组织功能,保持优良的教育教学秩序。

5. 学校作为联院旅游管理专业建设指导委员会的委员单位,积极参加专指委举办的各类专业建设和教学研究活动。

6. 依据学校《教研室工作条例》,建立集中教研制度,定期召开教学研讨会议,定期开设公开课、示范课并集中评课,通过集中研讨、评价分析等有效提升教师教学能力,持续提高人才培养质量。

7. 依据学校《学生综合素质评价发展规划》《学生综合素质评价实施方案》《学生综合素质评价量化指标评分细则》等制度,对学生五年全周期、德智体美劳全要素进行纵向与横向评价,引导学生积极主动发展,促进五年制高职学生个性化成长和多样化成才。

8. 依据学校《毕业生就业跟踪管理制度》,建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制,由第三方机构撰写《毕业生培养质量评价报告》,

就就业质量、人才服务贡献、学习成果、培养过程反馈、支持服务反馈等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十一、毕业要求

学生学习期满，经考核、评价，符合下列要求的，予以毕业：

1. 综合素质毕业评价等级达到合格及以上。
2. 完成本方案所制定的各教学环节活动，各门课程及毕业论文成绩考核合格。
3. 修满本方案所规定的 271 学分。
4. 取得高级餐厅服务员证书、普通话二级乙等证书、公共英语一级证书和计算机一级 B 证书。
5. 实践性教学环节要求取得合格以上等第；毕业论文必须取得合格以上等第。

十二、其他事项

（一）编制依据

1. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）；
2. 《教育部职业教育与成人教育司关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）；
3. 《高等职业教育专科酒店管理与数字化运营专业简介》；
4. 《高等职业教育专科酒店管理与数字化运营专业教学标准》；
5. 《关于深入推进五年制高职人才培养方案制（修）订工作的通知》（苏联院教〔2023〕32号）；
6. 《省教育厅关于印发五年制高等职业教育语文等十门课程标准的通知》（苏教职函〔2023〕34号）；
7. 《江苏联合职业技术学院五年制高等职业教育酒店管理与数字化运营专业指导性人才培养方案(2023版24年修订)》。

（二）执行说明

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学年教学时间40周。军训在按照常州市教育主管部门统一安排开设。岗位实习时间为6个月。

2. 理论教学和实践教学按16-18学时计1学分。集中开设的技能实训课程及实践性教学环节按1周计30学时1个学分。学生取得行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或已掌握有关技术技能，可按一定规则折算为学历教育相应学分。本专业学生每学期参加一项社团活动，奖励1学分；在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项的同学，按照奖项级别和等级，给予相应的学分奖励。其中市级一等奖奖励学分3分、二等奖奖励学分2分、三等奖奖励学分1分；省级一等奖奖励学分5分、二等奖奖励学分4分、三等奖奖励学分3分；国家级一等奖奖励学分7分、二等奖奖励学分6分、三等奖奖励学分5分。

3. 思想政治理论课程和历史艺术课程因集中实践周导致学时不足的部分，利用自习课补足。

4. 坚持立德树人根本任务，全面加强思政课程建设，整体推进课程思政，充分发掘各类课程的思想政治教育资源，发挥所有课程育人功能。在校外建立了中吴宾馆、九州喜来登、金陵江南大酒店等校外德育实践基地，定期组织学生开展志愿者服务、假期实践活动等社会服务，提升学生社会责任感、担当精神等综合素养。

5. 以实习实训课为主要载体开展劳动教育，开设劳动实践周，在劳动时间周内，开设劳动精神、劳模精神和工匠精神专题教育16学时。同时，在其他课程中渗透开展劳动教育，在课外、校外活动中安排劳动实践。依托学校“常州菜体验中心”、“如境酒店”等两个校内实践基地，有序开展劳动教育类、创新创业类比赛及活动等。在校外设立“中吴酒店”产业学院，定期组织学生开展劳动实践。

6. 技能实训课程根据相关专业课程在同一学期开设。“餐饮服务

技能实训”与“餐饮服务与数字化运营”课程匹配，“客房服务技能实训”与“客房服务与数字化运营”课程匹配，“前厅服务技能实训”与“酒店客户关系管理”课程匹配等。

7. 任选课程根据常州地区特色，结合本校优势课程，开设公共基础任选课程 15 门、专业拓展任选课程 24 门，学生在课程库中自主选课。具体按“附件 2：五年制高等职业教育酒店管理与数字化运营专业任选课程开设安排表(2024 级)”进行安排。

8. 落实“1+X”证书制度，将实践性教学安排与职业类证书考核有机结合，使学生具备体现修读五年制高等职业教育酒店管理与数字化运营专业核心能力的职业类证书所需要的知识和技能。在课程教学中提升学生普通话、英语、计算机等通用能力。

9. 加强和改进美育工作，以美术、音乐课程为主体开展美育教育，积极开展艺术实践活动。第 1 学期和第 2 学期分别开设美术、音乐课程（各 18 课时、1 学分）。

10. 依据学校《五年制高职毕业论文（设计）管理办法》，加强毕业论文全过程管理，引导学生遵循学术规范和学术道德。

11. 本专业严格执行教育部颁发的《职业学校学生实习管理规定》和《高等职业院校旅游管理专业岗位实习标准》要求，与合作企业共同制定岗位实习计划、实习内容，共同商定指导教师，共同制定实习评价标准，共同管理学生实习工作。

（三）研制团队

序号	姓名	单位名称	职称/职务	承担角色
1	芮婷婷	常州旅游商贸分院	副教授/教研室主任	负责人/执笔人
2	严云玉	常州旅游商贸分院	高校讲师/专业负责人	负责人/修订人
3	王小平	常州旅游商贸分院	副教授/酒店烹饪学院院长	审核人
4	演克武	江苏理工学院	副教授/文旅学院院长	高校专家
5	戴光宇	常州市文旅局	副处长	行业专家
6	王玲	中吴宾馆	人力资源总监	企业专家

附件1 五年制高等职业教育酒店管理与数字化运营专业教学进程安排表

类别	性质	序号	课程名称	学时及学分			每周教学时数安排										考核方式			
				学时	实践教学学时	学分	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	考试	考查		
							17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	14+4周			18周	
公共基础课程	必修课程	思想政治理论课程	1	中国特色社会主义	36	0	2	2										√		
			2	心理健康与职业生涯	36	0	2		2										√	
			3	哲学与人生	36	0	2			2									√	
			4	职业道德与法治	36	0	2				2								√	
			5	思想道德与法治	51	18	3					3							√	
			6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	34	0	2							2					√	
			7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	51	0	3								3				√	
			8	形势与政策	24	0	1							总8	总8	总8			√	
	9	语文	306	48	18	4	4	4	2	2	2						√			
	10	数学	272	24	16	4	4	2	2	2	2						√			
	11	英语	272	48	16	4	4	2	2	2	2						√			
	12	信息技术	136	64	8	2	2	2	2								√			
	13	体育与健康	300	256	17	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		√			
	14	艺术（美术）	18	6	1	1												√		
	15	艺术（音乐）	18	6	1		1											√		
	16	历史	72	8	4	2	2										√			
	17	国家安全教育	17	4	1								1					√		
	18	地理	68	12	4	2	2											√		
	19	中华优秀传统文化	34	0	2							2						√		
		任选课程	20	(见任选课程安排表)	186	60	9			2			2	2	6			√		
公共基础课程小计				2003	554	114	23	23	14	14	11	10	7	7	8	0				
专业课	专业基础课程	必修课程	1	旅游概论	34	17	2	2									√			
			2	中国旅游地理	68	34	4	2	2									√		
			3	旅游职业礼仪与交往	34	17	2	1	1										√	

程		4	旅游消费者行为	34	17	2		2									√		
		5	沟通技巧	34	17	2			2									√	
		6	管理学基础	34	17	2				2									√
		7	酒店英语	68	34	4					2	2							√
	专业核 心课程	必修 课程	8	餐饮服务与数字化运营	204	112	12			4	4	4						√	
			9	客房服务与数字化运营	136	82	8			4	4								√
			10	前厅服务与数字化运营	136	68	8			4	4								√
			11	酒店客户关系管理	136	89	8					4	4						√
			12	酒店数字化营销	102	51	6					4	2						√
			13	酒店财务管理	102	51	6							4	2				√
			14	酒店督导管理实务	136	56	8							4	4				√
			15	酒店人力资源管理	90	36	5								2	4			√
	专业拓 展课程	必修 课程	16	茶文化与茶	68	34	4					4						√	
			17	饮品与调酒制作	68	34	4						4					√	
			18	咖啡文化与制作	68	34	4							4				√	
			19	康乐服务与管理	68	34	4						4					√	
			20	国际品牌酒店文化	34	17	2					2						√	
			21	现代酒店安全管理	34	17	2								2			√	
		22	民宿运营	56	28	3									4		√		
		任 选 课 程	23	(见任选课程安排表)	398	192	23					3	4	4	5	9		√	
	技能实 训课程	必修 课程	24	餐厅服务技能实训	60	60	2		1周		1周							√	
			25	客房服务技能实训	30	30	1			1周								√	
			26	前厅服务技能实训	30	30	1					1周						√	
			27	酒店信息系统实训	30	30	1						1周					√	
			28	酒店数字化运营实训	30	30	1							1周				√	
	专业课程小计				2322	1268	131	5	5	14	14	17	18	20	19	17			
	集中实践教学环节	1	军事理论与训练（开学前）	30	30	1	1周											√	
		2	专业认识与入学教育	30	30	1	1周											√	
3		劳动实践	30	30	1		1周										√		
4		毕业论文	120	120	4									4周			√		
5		岗位实习	540	540	18										18周		√		
集中实践教学环节小计				750	750	25	1周	1周	1周	1周	1周	1周	1周	1周	4周	18周			
合计				5075	2572	270	28	28	28	28	28	28	28	26	25	18周			

附件 2

五年制高等职业教育酒店管理与数字化运营专业任选课程开设安排表（2024 级）

任选课程类别	序号	课程名称	开设学期	总学时	实践教学学时	学分
公共基础课程 任选课程	1	中国近现代史纲要/江南史/应用文写作	第4学期	34	10	2
	2	PPT演示与制作/中国历史人文地理/光影中国	第7学期	34	10	2
	3	中国古典小说鉴赏/影响力从语言开始/电影与幸福感	第8学期	34	8	2
	4	影视作品赏析/突发事件及自救互救	第9学期	28	14	1
	5	中西文化与文学专题比较/红色旅游与文化传承	第9学期	28	0	1
	6	中国民间艺术的奇妙之旅/创新创业实战	第9学期	28	14	1
专业拓展课程 任选课程	1	插花艺术/旅游救护常识/常州历史名人文化	第5学期	51	30	3
	2	膳食营养与食品安全/菜肴酒水知识	第6学期	34	10	2
	3	视频剪辑与后期制作/形体训练	第6学期	34	20	2
	4	侍酒服务/研学旅行指导实务/旅游大数据分析	第7学期	34	20	2
	5	景区服务与管理/酒店管家服务/饭店心理学	第7学期	34	10	2
	6	救护知识/图形图像处理/主题宴会策划	第8学期	34	20	2
	7	客户关系管理/葡萄酒品鉴/邮轮服务与管理	第8学期	51	30	3
	8	酒店安全管理/烹饪原料学	第8学期	34	4	2
	9	智慧酒店实务/旅游美学/西点烘焙	第9学期	56	40	3
	10	现代酒店管理/旅游英语	第9学期	70	10	4
	11	民宿管理/酒店新媒体营销	第9学期	56	20	3
合 计				674	270	37