

# 酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

## 一、专业名称（专业代码）

酒店管理与数字化运营（540106）

## 二、入学要求

普通高中毕业、中等职业学校毕业或者具备同等学力者。

## 三、修业年限

学制：三年，修业年限最长不超过六年。

## 四、职业面向

表 1 本专业职业面向

所属专业大类 （代码）	所属专业类 （代码）	主要职业类别 （代码）	主要岗位群或技术领 域举例	职业资格证书举例
旅游大类(54)	旅游类 (5401)	前厅服务员（4-04-01-01） 客房服务员 (4-04-01-02) 餐厅服务员 (4-03-05-01) 调酒师 (4-03-03-01) 会展策划专业人员 (2-06-07-05)	住宿服务人员  销售人员  商务专业人员  娱乐场所服务人员	CAFA SOMMELIER 侍酒师证 红十字会救护证 美食营养师证 食品安全管理师证

## 五、培养模式

本专业采用两种培养模式：CC 专业和共建专业。CC 专业模式采取“中方课程+CC 课程”培养模式，公共课程部分主要依据教育部公布的专业教学标准制订，专业课程部分主要依据加拿大安大略省酒店管理专业教学标准和 CC 课程要求执行。共建专业模式采取“中方课程+引进课程”培养模式，主要依据教育部公布的专业教学标准制订课程，并辅以引进的 CC 课程。

## 六、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，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强道德就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向酒店、民宿、邮轮、会展等行业的接待、营销、销售、管理等职业群，能够从事宾客接待、客户关系管理、市场开发、策略制定、员工管理与督导等工作的具有国际视野的高素质技术技能人才。

### （二）培养规格

本专业学生应在素质、知识及能力等方面达到以下要求：

#### 1. 通识教育

（1）政治思想素质：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。

（2）职业道德素质：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）公民综合素质：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) 自主发展素质：勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力和职业生涯规划的意识。

(5) 身心健康素质：具有健康的体魄、心理和健全的人格，具有良好的自我认知，能恰当地进行自我评价与自我接纳；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。

(6) 人文艺术素质：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。

(7) 国际化素质：理解人类命运共同体的内涵与价值，有全球视野与胸怀，做好与国际文化对接、交流、沟通的准备。

## **2.通用职业能力**

(1) 具有探究学习、终身学习的能力，能适时创新学习方法及学习成果，适时更新知识和技能，适应新的环境和需求。

(2) 具有良好的中英文语言、文字表达能力和沟通能力，能与他人通过口头、书面形式进行有效沟通。

(3) 具有团队合作能力，能与团队其它成员相互合作，理顺工作关系，促进目标实现。

(4) 具有信息技术工具的应用能力，能有效地使用办公软件及其他现代信息技术工具，使各项任务顺利实现。

(5) 具有信息处理的能力，能从众多信息源中识别、收集、分析、组织信息，获得有效数据，使用合法合理的方式和手段表达和发布信息。

(6) 具有自我反思的能力，能对自己的行动、决定和结果负责，并做出反思，及时调整完善。

(7) 具有个人管理能力，能灵活应对变化，合理使用时间、资源，使项目任务顺利实现。

(8) 具有批判性思维和解决问题的能力，能通过自己已经掌握的知识与技能系统地分析、评估问题，并做出判断，提出解决问题的方法，能定性或定量地评价资料，并以此来接受别人的想法或提出质疑。

## **3.专业能力**

(1) 具有根据不同类型酒店的规模、组织架构与设计原理及相关营运基本模式进行酒店建设、质量控制的酒店管理能力。

(2) 具有酒店前厅接待、客户管理处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理能力。

(3) 具备酒店在线销售、解决酒店线上服务、运营与管理中常见问题的能力及数据分析可视化工具的使用能力。

(4) 具有酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划编制与执行，酒店员工绩效评价等酒店运营与管理能力。

(5) 具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，能够根据客人的特点与客人沟通，理解并尽可能地满足不同客人的要求。

(6) 具备敏锐的观察能力，随时关注宾客的需求、爱好、习惯及消费能力，并给予产品介绍和个性化服务，提出产品创新建议。

(7) 具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管理能力。

(8) 掌握和具备酒店财务、成本控制和收益管理的知识与技能。

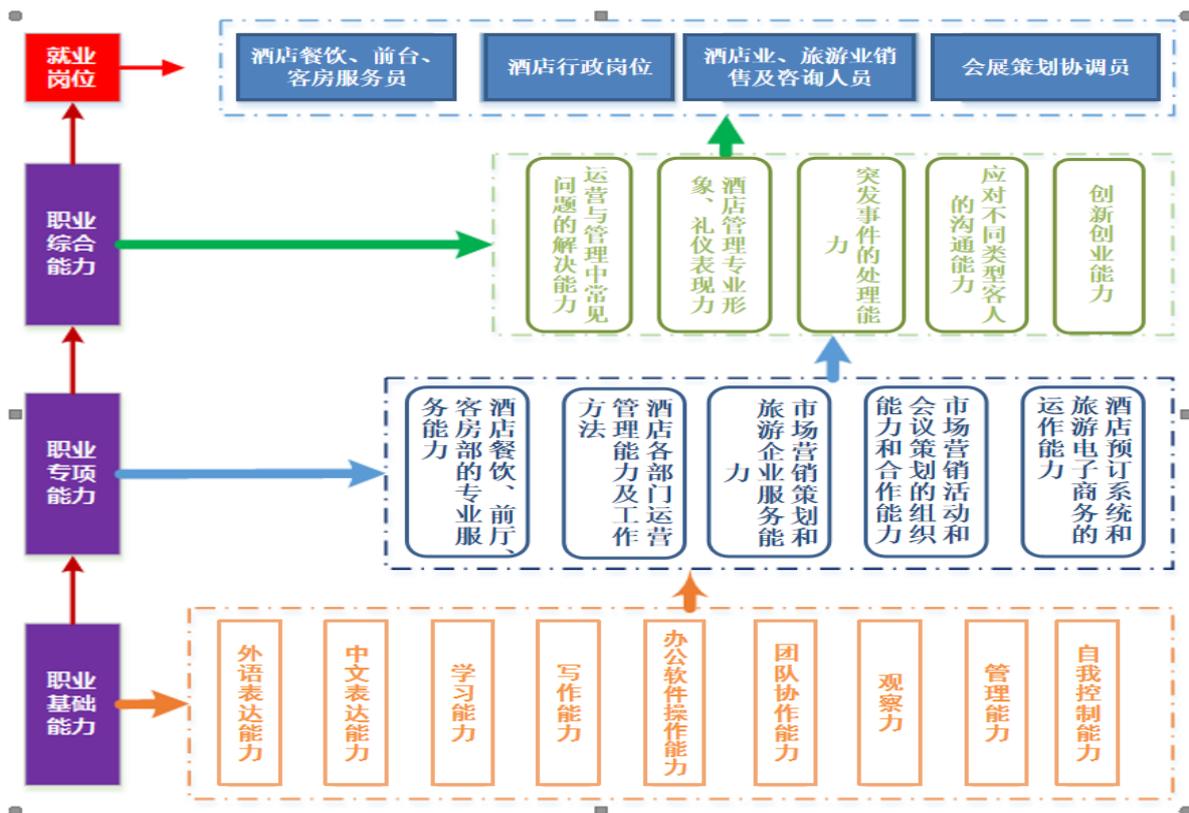


图 1 本专业的能力结构图

## 七、课程设置与学时安排

### (一) 共建专业课程设置与学时安排

#### 1. 课程体系架构

课程体系的设置服务于专业能力结构的要求，整个课程体系划分为公共课、专业基础课、专业核心课、专业拓展课、毕业实践等五大模块，为学生逐步构建职业基本素质、职业基础能力、职业专项能力和职业综合能力，以适应职业面向与岗位需求。



图 2 课程体系与职业能力之间的匹配关系

## 2.学时、学分安排

表 1 共建专业课程学时、学分分配表

课程性质	课程属性	课程门数	学时	学分	学时比	学分比	平均周学时分配					
							1	2	3	4	5	6
公共课	必修	12	836	44	30.36%	30.28%	19	17	4	2	0	0
	选修	3	108	6	3.92%	4.23%						
专业基础课	必修	6	432	24	35.29%	38.03%	4	4	8	8	0	0
专业核心课	必修	6	540	30			0	0	6	6	18	0
专业拓展课	选修	4	288	16	10.46%	11.27%	0	4	4	4	4	0
毕业实践	必修	2	550	22	19.97%	15.49%						22W
合计		33	2,754	142			23	25	22	20	22	
	其中专业实践学时占总学时						53.81%					
	选修课学时占比						14.38%					
	引进课程学时占专业课学时比						44.29%					

## 3.课程说明

公共基础课的课程说明见培养方案的通用部分。

表 3 专业基础课程说明

序号	课程名称	主要教学内容	课程思政要点
1	酒店管理概论	本课程旨在让学生了解酒店行业的发展趋势、规模、组织架构及相关营运基本模式。课程分为五大模块：旅游业发展概论、住宿业发展营运、餐饮业发展、娱乐消遣与酒店业的结合、互联网时代的酒店行业发展趋势。通过五大模块结合酒店实际案例的分析学习，学生熟练掌握以下知识体系：目前酒店业的主要发展趋势；世界范围内知名的住宿及餐饮品牌及分类；不同酒店之间的服务差异；互联网时代下的新型酒店运营、品牌推广及有效营销等。	本课程强调可持续发展战略。作为科学发展观的基本要求之一，该战略涉及到自然、环境、社会、经济、科技、政治等诸多方面，从酒店业角度来看，可持续发展在保证酒店经济增长的同时，必须保护自然资源、保护生态环境，与所处社区和谐相处、推广地方文化，有效回报社会。同时，积极响应健康中国号召，提高学生对康养型酒店的认知并做好技能储备。
2	简易烹饪	该课程突出实用的原则，注重培养学生解决实际操作中解决问题的能力。第一课时，介绍西餐的概念及特点，不同国家的烹饪和餐饮特点；第二课时，将带领学生熟悉西餐厨中常用烹饪原料，以及学习设备和工具的使用。接下来的课时将全部安排在西餐厨房进行烹饪实践课程。在带领学生烹饪不同的基本菜肴的过程中，现场演示并教授学生烹调的基本原理，了解食物最基础的几种烹调方法和调味方法以及指导他们的学习，回答他们提出的各种问题。	本课程旨在培养具有良好餐饮行业职业道德，具有较强职业能力的高技能人才，培养学生不仅仅是餐饮行业的服务者，美食的创造者，更是维护食品安全的卫士，还是中国饮食文化的传播者。
3	人力资源	在全球经济一体化的时代，人力资源综合素质的竞争尤为关键，酒店业急需大批熟悉现代人力资源管理与应用型人才。这门课程主要讲授人力资源管理的基本原理和实践知识，通过本课程的学习，让学生在在学习人力资源管理相关知识的过程中，掌握企业人力资源规划、人员招聘、绩效管理、薪酬与福利管理、员工培训、职业生涯管理、劳动关系管理等七大模块的实际操作技能，能够学	本课程蕴含丰富的德育元素：如平等、公正、法治、敬业、诚信等内容，强化学生在人力资源管理方面的大局意识和责任担当意识，帮助学生更好地认识自我、发挥自身人力资源的最大价值。

		会用人力资源管理知识指导开展企业人力资源管理的实践工作。	
4	葡萄酒与烈酒鉴赏	本课程通过理论知识讲授及实践操作训练, 让学生掌握全球范围内主要酒类不同的生产工艺、鉴赏方式、服务类型、品牌管理及营销模式等。该课程帮助学生提高对国内外酒文化的了解, 增进酒水品鉴和酒庄经营管理能力, 并能从实践层面正确使用调酒器具, 拓宽学生就业渠道并提高个人生活品味。课程内容主要分为四个模块: 葡萄酒理论知识及品鉴练习、六大基本烈酒理论及品鉴、其他酒水饮料及鸡尾酒调制练习、酒庄运营及管理概论。本课程包含 CAFA 侍酒师国际认证一级考试项目。	本课程注重培养学生的科学精神、创新创业精神、工匠精神等, 实现酒店管理专业课程与思政教育的有机融合。帮助学生树立正确的消费观念和法律观念; 树立正确的文化交流意识, 弘扬祖国传统文化的同时, 增进国际文化认知。
5	酒店会计	本课程的教学任务是全面、系统、准确地向学生介绍财务管理的基础理论、方法和内容。具体讲授企业的筹资管理、投资管理、资产管理、成本费用管理、收入管理、财务分析等内容。它是酒店管理专业的必修课。通过该课程的基础理论教学、案例分析等一系列教学活动, 培养同学们将财务管理的新理论、新方法、新思路与企业面临的现实问题和管理实践相结合, 具体分析问题, 解决问题。	对于会计从业人员而言, 讲求诚信和会计法规不仅是个人的道德素养, 而且是会计职业的从业要求。授课中将会从职业诚信, 会计法规这两个方面要求学生。一方面, 帮助学生理解会计职业诚信的重要意义, 使其领悟到要成为一名称职的会计从业人员, 既要具备扎实的专业能力, 又要遵守职业诚信。另一方面, 会进一步帮助学生理解个人诚信的价值与社会意义, 使其领悟到要成为一名称职的会计从业人员首先要成为一个遵守诚信原则的人。
6	酒店礼仪与沟通	本课程使学生了解礼仪与沟通在现代文明社会中的重要性, 能够对个人礼仪、商务会谈、接访及涉外礼仪、餐饮、社交聚会礼仪有一定的认识; 了解沟通的主要障碍与策略模式、倾听策略与交谈技巧、说话策略与演讲策略、工作、生活中的沟通技巧, 并掌握其中的相关内容和技巧。在沟通模块中还将阐述宾客消费心理及酒店服务心理的一般规律; 使学生能运用基本原理和方法分析酒店服务中的各种心理现象, 提高酒店服务人员的服务与管理心理素质; 为从事酒店服务与管理工作打下坚实的理论基础。	从教学内容方面, 将思想政治教育融入到酒店礼仪与沟通课程之中, 让学生们更好地掌握礼仪知识的过程中, 树立正确的价值观。通过对个人形象的塑造来提升社会形象, 引导学生有意识地提高个人的礼仪素质, 培养学生们的爱国主义情怀。通过学习专业的服务知识, 端正职业服务态度, 展现工匠精神。

表 4 专业核心课程说明

序号	课程名称	主要教学内容	课程思政要点
1	酒店市场营销	本课程以酒店市场营销项目化为基础路线, 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。在互联网技术大力发展的时代, 本课程会将酒店网络营销作为重点, 使学生能在网络	本课程旨在强调酒店市场营销中的爱国思想、诚信经营思想与守法思想。即市场分析调研中不作假, 讲诚信。酒店制定营销战略要结合国家发展的战略和目标。营销计划和策略要符合社会主义核心价值观。引导学生发扬爱岗敬业精神与创新精神。

		条件下开展市场调研、网络营销的方法和技术手段。	
2	餐饮服务与管理	本课程通过理论授课和酒店实训两大块部分，让学生掌握酒店餐饮服务的基本操作和餐饮部门基层的管理技能。其中餐饮服务技能包括：托盘的使用、餐巾折花、中西餐摆台、斟酒等。餐饮管理部分是以餐饮管理的理论为基础，以业务经营活动为中心，介绍餐饮企业的管理与运作模式。通过对餐饮经营管理理论与酒店实训，使学生掌握餐饮经营和管理餐饮企业的思路与方式，培养与增强学生运营企业的能力。	以新时代中国特色社会主义思想为指导，以社会主义核心价值观为引领，将思政教育融入餐饮服务知识与技能教学中，培养具有爱国情怀、爱岗敬业、大国工匠精神的高素质国际餐饮服务与基层管理人员。并从本课程中提炼出“爱岗敬业、工匠精神”等思政元素，然后将这些思政元素融入专业知识、技能当中。
3	房务管理	本课程将涵盖房务部门组织结构及每个分支的主要工作职责，学生将学习与宾客服务，预订，入住，宾客安全以及收益管理有关的概念；及房务各部门的标准操作工作流程；并通过完成培训，获得国际公认的物业管理系统 Opera 的证书。学生将利用学校实训室参与体验式学习，练习前台和客房部门各职位所需的重要技能，如铺床、客房打扫及查房等；利用实训室配备的物业管理系统，练习前台工作技能，包括预订，入住，退房等。	通过本课程的学习，能让学生认识到敬业的重要性，锻炼学生的语言表达能力；树立“人文酒店、绿色酒店、智能酒店”意识；树立安全第一、预防为主的安全意识；能学会有效沟通，认识到团队协作的重要性；能认识到“角色意识”的重要意义，激发更多的潜能；能认识到遵纪守法的重要意义，做一名知法懂法守法的酒店职业经理人。
4	饭店业督导	酒店管理专业学生在了解当代酒店管理相关理论、原理、规范及发展趋势等基础上，熟悉酒店的概念和功能、基本类型、组织结构以及面向顾客的管理技能，理解和掌握酒店星级评定问题、酒店管理发展的集团化问题、绿色环保问题、信息技术的应用及安全问题、饭店法制建设问题等，了解法律知识在酒店日常营运及服务过程中的重要性。教学内容主要集中在以下四个方面：酒店的功能及分类（价格、市场、管理模式等）、酒店组织架构、顾客消费行为、酒店安全纪律及相关法律监督管理。	本课程承担教育引导学生爱国爱岗、遵纪守法、敬业乐业、明礼诚信等重要的育人功能，课程思政要素有机融入教学内容，提高学生的职业认同感及法律意识，加强学生对职业道德、企业社会责任、法律法规等方面的深层次认知。
5	酒店数字化运营与管理	在酒店现代管理理论中，酒店管理信息系统已成为酒店现代科学管理的重要内容，是酒店经营必不可少的现代科学工具。本课程以酒店信息系统概述、PMS系统概述、客户资料的管理与维护、基本预订、接待入住、在店客人、收银与结账离店等 11 个任务为主体，按照酒店部门顺序依次进行讲解，介绍酒店一线部门 PMS 相关主题。本课程涉及酒店管理专业知识和行业思维模式，并主要培养学生的动手能力。	通过本课程的学习，能让学生感知时代变化，树立持续学习和不断创新意识；能让学生立足时代，树立正确观念和开放意识；使学生能诚信服务，德法兼修，保护宾客个人信息安全、保卫网络环境的健康与安全。
6	会展实务	本课程主要讲述会展组织者对会展的基本操作知识和流程，研究会展活动在决策、策划、筹备、展（会）中、展（会）后各个不同阶段的工作重点、策略、方法和技巧。通过学习，学生能了解会展操作的研究对象和主要内容；理解会展组织者决策的制定方法；了解会展策划宣传和现场服务的流程；掌握国内外参展实务；了解目标观众与展商的需求；研究组织会展各环节具体内容；以及会展实务发展战略和发展模式。	通过本课程的授课，能让学生理解：会展活动是推进构建人类命运共同体、“一带一路”等中国理念、中国方案的重要平台；我国举办的重大国际会议、展览等主场外交活动更体现了大国的力量与担当；理解会展在国家对外外交中的作用，激发学生的爱国情怀和自豪感，引导其立志成为能够担当民族复兴大任的时代新

			人。
--	--	--	----

表 5 专业拓展课程说明

序号	课程名称	主要教学内容	课程思政要点
1	食品营养与安全	食品营养与卫生是酒店管理专业的一门选修课程。本课程主要内容包括食品安全与营养健康两大部分。第一部分主要介绍各类营养素的特征、各类食物的营养价值及特点、食物来源等；第二部分介绍预防食品污染和食物中毒的技能以及食品安全与管理。该课程目标是通过本课程的学习，要求学生掌握营养学和食品安全学的基本理论知识，考取相关证书，并为学生今后从事本专业所需掌握的职业能力奠定基础。	在食品营养与安全这门课程讲述过程中，将通过案例分析，焦点问题分析，对学生进行安全、健康的节约意识、社会责任感与使命、科学精神及客观理性等价值观的引导。任课老师将会充分发掘课程中的思政元素，充分利用教学的各个环节，开展多样化的教育形式，加强思政教育，树立建立和自我防护意识，意识到食品质量关系着人类生命与健康，培养学生坚定的责任感和使命感。
2	酒店业创新及可持续发展	本课程旨在向学生介绍酒店业如何利用创新来吸引顾客的品牌忠诚度，以及利用创新来使酒店业能可持续的发展。本课程也将讨论如何利用创新，以及设计效果，让酒店更环保。在目前全球面临暖化危机的压力下，这是当前最需要重视的一项课题。	在授课过程中，培养学生的创新精神及环保意识。鼓励学生求异，培养创新思维；重视学生实践，培养创新能力；激发学生兴趣，培养创新意识。引导当代大学生树立环保意识、担当环保责任、实现美丽“中国梦”。
3	酒店英语	该课程以培养学生酒店实用英语服务能力为方向，在课程定位、教学内容方法、考试方法等方面突出高职特点，密切结合行业和岗位需要补充教学与训练内容，为专业教学和酒店后备高技能人才培养服务。本课程将以工作环境为情境，以岗位职业语言为素材，内容包括：预定客房、客房服务、餐饮服务、通信服务、会议服务、宴会服务、消遣服务、旅游咨询、解决投诉、应对难题、退房服务、传统节日等。同时涵盖听、说、读、写的基本训练。	通过情景英语实训让学生进行角色模拟，让学生转换角色，以在调动学生的学习兴趣的同时，激发其作为服务者和被服务者的情感共鸣，使其树立正确的价值观。同时，鼓励学生走出学校，在校外体验生活，在社会实践中学会做人做事，培养学生爱岗敬业的精神。主要将服务意识、合作能力、心理调节、礼貌礼节等职业基本素质和职业核心能力，以及社会主义核心价值观思想渗透进教学中，潜移默化地完成课程思政。

表 6 毕业实践课程说明

序号	课程名称	主要教学内容	课程思政要点
1	顶岗实习	顶岗实习是职业教育专业教学的重要组成部分，是培养学生良好职业道德，强化学生实践能力和职业技能，提高综合职业能力的重要环节。本专业学生的顶岗实习安排，面向酒店行业，针对酒店前厅部、餐饮部、客房部及市场营销部、人力资源部等部门的服务、管理岗位（群）。学生通过酒店管理专业顶岗实习，了解企业的运作、组织架构、规章制度和企业文化；掌握岗位的典型工作流程、工作内容及核心技能。	培养学生爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神，增强学生的就业能力。
2	毕业设计（论文）	毕业设计（论文）属于本专业的实践教学环节，实践对象为本专业的学生。实践环节的目的在于，使学生具备综合运用所学知识理论与理论，分析、阐述和解决酒店管理理论和实践问题的能力；巩固、深化和扩大学生所学基本理论、知识和基本技能；综合训练学生进行科学研究的基本过程、方法和程序，如调查研究、查阅文献以及文献综述和选题论证，设计方案的制定与论证，理论分析与实验研究，结合分析、报告、总结、撰写毕业论文；培养学生创新能力和良好的学术思想。	引导学生养成科学、严谨的工作态度，培养学生努力钻研的工匠精神，培养学生的创新思维，提高学生的创新能力，弘扬时代精神。

#### 4.培养规格实现矩阵（见附图 1）

#### 5.教学进度安排

（1）教学计划进度表——共建专业（见附表 1）

（2）教学活动时间分配表（见附表 2）

#### （二）CC 专业课程设置与学时安排

##### 1.课程设置

CC 专业课程体系划分为公共课、专业基础课、专业课三个模块，结合教育部专业教学标准和加拿大安大略省的专业教学标准制订课程体系，为学生逐步构建职业基本素质、职业基础能力、职业专项能力和职业综合能力，以适应职业面向和继续深造的需求。

表 7 CC 专业课程学时、学分分配表

课程模块	课程性质	课程门数	学时	学分	学时百分比
CC 语言课程	限选	3	990	66	
注：语言课程根据学生学业水平进入相应等级学习					
公共课	必修	9	440	22	77.74%
	选修	3	126	9	22.26%
专业课程	必修	20	1218	87	68.27%
合计		32	1784	118	100.00%
实践学时占比：54.70%					

##### 2.专业课程说明

表 8 CC 专业课程说明

序号	课程名称	主要教学内容	课程思政要点
1	Food Safety, Smart Serve, and First Aid 食品安全, 智能服务, 救护证	（1）救护证培训：救护证概念；心肺复苏、四项救护、常见意外伤害；（2）食品安全培训：餐饮业中食品常见污染及预防控制，食品安全事故处理、HACCP；（3）“酒牌”的相关培训。	该课程将积极引导把食品安全问题放在世界范围内看，引导学生把食品安全问题与食品工业发展阶段做比，这样形成横向和纵向多元对比，才能得出更客观的认知结论，进而增强学生民族自信热情。食品安全发展史和国内外食品安全案例分析等知识点的教学活动，能够帮助学生建立正确的认知观。融入了理想信念、社会主义核心价值观、爱国主义和中国传统文化等方面的教育。
2	Professional Service Experience 酒店职业服务体验	（1）了解基于交互式服务的有效的语言和非语言沟通技巧；（2）学习撰写专业的书面回复技巧；（3）学会处理客人的不同反馈的技巧，包括评论，称赞和投诉；（4）掌握酒店业服务客人的专业基本技巧和沟通方式等。	从教学内容方面，将思想政治教育融入到专业服务与礼仪课程之中，让学生们更好地掌握礼仪知识的过程中，树立正确的价值观。通过对个人形象的塑造来提升社会形象，引导学生有意识地提高个人的礼仪素质，培养学生们的爱国主义情怀。通过学习专业的服务知识，端正职业服务态度，展现工匠精神。
3	Food Theory 食物理论	（1）认识各种食材、认识烹饪工具；（2）掌握常用的烹调方式；（3）熟悉各种食物的制作方式；（4）了解酒店厨房中的运作。	随着社会文明的进步，对烹饪专业的人才提出了更高的素质要求。厨师也应具备一定的职业道德和文化修养，在授课环节中加强了思政教育适应社会对人才的需求。通过邀请烹饪相关专家讲述如

			何在工作中以良好的职业道德和情操获得相应的收获对学生进行德育教育，让思政教育更具有说服力还感染力。
4	Introduction to Hospitality Operations 酒店业导论	(1) 了解什么是服务，服务行业中的管理与营销面临的挑战，饭店业有哪些职业选择；(2) 了解饭店的组织，餐厅的组织与管理，饭店产业趋势；(3) 了解如何管理和领导饭店企业、人力资源管理、饭店业营销等。	本课程强调可持续发展战略，作为科学发展观的基本要求之一，该战略涉及到自然、环境、社会、经济、科技、政治等诸多方面，从酒店业角度来看，可持续发展在保证酒店经济增长的同时，必须保护自然资源、保护生态环境，与所处社区和谐相处、推广地方文化，有效回报社会。
5	Beverage, Bar and Dining Room 酒水、酒吧及餐厅	(1) 熟练掌握红酒基础理论知识，学习品尝红酒，练习侍酒服务操作；(2) 了解六大基酒、利口酒、鸡尾酒、啤酒及软饮的基本概念，能够识别各酒类之间的差异，练习调制酒吧基础款酒品；(3) 了解酒吧及餐厅服务礼仪。	本课程注重培养学生的科学精神、创新创业精神、工匠精神等，实现酒店管理专业课程与思政教育的有机融合。帮助学生树立正确的消费观念和法律观念；树立正确的文化交流意识，弘扬祖国传统文化的同时，增进国际文化认知。
6	Room Operations I+II 酒店房务管理 1+2	(1) 酒店房务部门组织结构及每个分支的主要工作职责；(2) 酒店房务各部门标准操作工作流程的掌握；(3) 酒店房务部收益管理知识的掌握；(4) Opera 物业管理系统。	通过本课程的学习，能让学生认识到敬业的重要性，锻炼学生的语言表达能力；树立“人文酒店、绿色酒店、智能酒店”意识；树立安全第一、预防为主的安全意识；能学会有效沟通，认识到团队协作的重要性；能认识到“角色意识”的重要意义，激发更多的潜能；能认识到遵纪守法的重要意义，做一名知法懂法守法的酒店职业经理人。
7	Introduction to Hospitality Sales and Marketing 酒店市场营销导论	(1) 了解什么是市场，明白市场营销中宏观及微观环境之间的区别，并学会分析影响公司运营的外部环境因素；(2) 了解目标市场及产品概念，结合目标市场和产品对公司内部状况进行分析；(3) 了解各种营销策略理论，结合公司实际状况并运用相关策略工具，提出合理有效的营销策略；(4) 了解什么是服务，服务在市场营销中的重要性，学习如何有效维护公共关系。	本课程旨在强调酒店市场营销中的爱国思想、诚信经营思想与守法思想。引导学生发扬爱岗敬业精神与创新精神。
8	Human Resources 人力资源	(1) 掌握人力资源管理基本理论；(2) 掌握基本人力资源管理理论和方法；(3) 了解酒店行业中人力资源管理基本原则和方法。(4) 掌握人力资源管理流程中的工作分析、招募甄选、绩效考核、职业生涯管理、薪酬管理等具体的操作环节；(5) 提高分析和解决人力资源管理实际问题的能力。	本课程蕴含丰富的德育元素：如平等、公正、法治、敬业、诚信等内容，强化学生在人力资源管理方面的大局意识和责任担当意识，帮助学生更好地认识自我、发挥自身人力资源的最大价值。
9	Introduction to Hospitality Accounting 酒店会计	(1) 认识酒店财务管理的掌握对于酒店的重要性；(2) 掌握酒店会计的基本理论、基本方法和基本技能；(3) 熟练掌握和运用各种	对于会计从业人员而言，讲求诚信和会计法规不仅是个人的道德素养，而且是会计职业的从业要求。授课中将会从职业诚信，会计法规这两个方面要求学

		酒店会计核算方法；（4）掌握酒店会计核算形式的种类及执行程序等。	生。一方面，帮助学生理解会计职业诚信的重要意义，使其领悟到要成为一名称职的会计从业人员，既要具备扎实的专业能力，又要遵守职业诚信。另一方面，会进一步帮助学生理解个人诚信的价值与社会意义，使其领悟到要成为一名称职的会计从业人员首先要成为一个遵守诚信原则的人。
10	Restaurant Operations 餐饮服务与管理	（1）餐厅及餐饮部的运营操作及相关服务；（2）了解酒店餐饮服务的组成，明确各个岗位的工作职责；（3）熟悉实际餐饮服务中可能会遇到的各种情景及应对；（4）掌握早餐，午餐，晚餐及自助餐的各种摆台与相关服务。	提升专业教育理念，融入思政教育观念，在专业教学中，将社会主义核心价值观和餐饮行业的职业道德的相关内容专业课教学相结合，让学生在学专业课的同时，乐于接受思政教育。强化思政教育内容，培养具有良好餐饮行业职业道德，具有较强职业能力的高技能人才，培养学生不仅仅是餐饮行业的服务者，美食的创造者，更是维护食品安全的卫士，还是中国饮食文化的传播者。
11	Principles of Hospitality Management 饭店业管理原理	（1）了解管理的基本特征及管理的任务、职能、层次；（2）熟悉管理过程包括：计划与决策、组织、领导、激励、沟通、控制等活动；（3）了解管理学发展的新趋势及面临的挑战。	该课程从国学中学东方管理智慧、从党史中学组织管理经验、从实践中自我管理工具，以马克思主义理论思想为引领，在教学中融入社会主义核心价值观、十九大精神、党的优秀组织管理经验等内容，通过管理思想、管理理论和管理实践的介绍，培养学生文化自信和民族自豪感，帮助学生树立正确的价值观，按照管理的规律进行科学的思维，成为本课程素质目标定位。
12	Hospitality Sales and Revenue Management 酒店销售与收益管理	（1）了解酒店在酒店运营中，收入管理、酒店销售与酒店收入最大化的关系；（2）掌握酒店收入管理的各种计算方法和原则，学会不同维度的酒店内部运营与市场表现分析；（3）学习细分酒店市场，根据不同酒店客人的需求进行销售；（4）学习如何有效构建酒店销售团队，使得酒店收益最大化。	在授课过程中，培养学生诚信经营，爱岗敬业的精神。让学生懂得尽管酒店收益管理旨在通过科学分析的办法实现酒店的收益最大化，但诚信经营，扎实服务才是酒店可持续发展的基础。通过本课程使得学生明白：“不可竭泽而渔，或做损人不利己的恶性竞争”这一道理。
13	Hospitality Management Career Preparation 酒店管理职业规划	（1）了解酒店业现状及未来发展趋势；（2）了解职业生涯规划的基本概念和基本思路；（3）简历书写的原则与技巧；（4）掌握面试过程中的技巧运用及注意事项；（5）提升学生的口头表达能力和沟通能力。	本课程帮助学生增强自信，明确发展方向，树立人生理想。引导学生将个人价值与社会价值进行结合，把个人利益与国家利益和社会利益保持一致。唤醒学生学会独立、学会感恩、增进社会责任感，激发学生树立自己的人生目标，敢想敢做，努力拼搏，成为更好的自己，培养大学生勤业、创业、立业、敬业的职业精神。
14	Risk Management 风险管理	（1）对法律基本常识进行基础认知，了解法律在商业活动中的重要性，如何有效规避酒店业中的违法事件；（2）了解酒店组织架构，了解法律知识在酒店日常营运及服	本课程承担教育引导学生爱国爱岗、遵纪守法、敬业乐业、明礼诚信等重要的育人功能，课程思政要素有机融入教学内容，提高学生的职业认同感及法律意识，加强学生对职业道德、企业社会责

		务过程中的重要性；（3）学习商业合同及酒店业合同，了解在合同审阅及签署过程中有哪些注意事项；（4）结合所学法律知识，了解如何合法管理酒店日常营运，合法管理员工并合法提供服务；（5）了解旅游业法规并分析相关案例。	任、法律法规等方面的深层次认知。
15	Principles of Food, Beverage and Labour Cost Controls 餐饮与劳工成本控制原则	（1）了解商业性餐饮服务的三种基本类型，餐饮管理的三个层次水平，餐饮管理过程中的步骤；（2）对有效的市场原则的理解，营养的重要性，菜单设计的原则，价格方式和设计理念；（3）了解标准配方菜单的优点，怎样决定标准配方菜单的餐饮成本，关于产品采购、接收、存放、发放的规定和原则，产品计划过程，生产的基本步骤，包括产品控制等。	酒店成本控制需在科学合理范围，并不是成本越低越好。以诚待客才能持续获客，保持酒店的在消费者心目中的信誉与口碑。而可持续发展才是餐厅经营发展的成功关键。本课程鼓励学生在工作岗位上，富有诚信精神与责任心。课程中也会通过案例引入守法思想。
16	Special Event Operations 会展实务	（1）了解会展行业现状及就业环境；（2）了解会展策划流程、策划要素、操作原理，以及会展相关活动工作；（3）掌握会展项目策划与管理的知识体系，基本规律，基本操作技能；（4）掌握会展目标的选择与策划的总体策略和策划评估；（5）根据会展的计划与安排以及会展策划的要素与要点完成会展策划方案等。	通过本课程的授课，能让学生理解：会展活动是推进构建人类命运共同体、“一带一路”等中国理念、中国方案的重要平台；我国举办的重大国际会议、展览、阅兵等主场外交活动更体现了大国的力量与担当；理解会展在国家对外外交中的作用，激发学生的爱国情怀和自豪感，引导其立志成为能够担当民族复兴大任的时代新人。

### 3.教学进度安排

教学计划进度表——CC专业（见附表3）

### 八、毕业条件

学生需要通过规定年限的学习，须修满专业人才培养方案所规定的学时学分且平均 GPA 达 2.0 以上，完成规定的教学活动，达到此前培养规格所规定的通识教育、通用职业能力和专业能力等方面要求，且至少获得一个本专业的职业资格证书。

### 九、实施保障

#### 1. 师资队伍

本专业共有校内师资 5 名，其中中级职称 1 人，初级职称 4 人。另有企业兼职教师 2 人，具备高级工程师职称的占 1 人。教师中具有双师背景的占 83%。师资队伍一览表见表 9。

表 9 师资队伍一览表

序号	姓名	单位	职称	专业特长	主讲课程	专兼职
1	刘祎	苏州百年职业学院	助教	酒店房务管理、酒店企业社会责任	Professional Service Experience, Rooms Operations 1+2, Career Preparation, Special Event Operations	专职

2	郑妮	苏州百年职业学院	讲师	餐饮相关	Theory of Food/Restaurant Operation/ Principles of Hospitality Management	专职
3	伍菡	苏州百年职业学院	助教	酒水服务、酒店风险管理	Introduction to Hospitality Operations, Beverage & Bar & Dining Room, Risk Management	专职
4	王诗雨	苏州百年职业学院	助教	酒店销售收益管理、酒店成本控制	Hospitality Sales and Revenue Management、Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls	专职
5	田森	门墩儿酒店职业发展与招聘平台	教授	酒店教育与人才培养	Career and Leadership Management	兼职
6	乔建辉	常州富力喜来登酒店	讲师	酒店管理	饭店业督导	兼职
7	张璇	苏州百年职业学院	助教	酒店市场营销	Hospitality Sales and Marketing	专职

## 2.教材与课程资源

### (1) 教材选择原则

①教材的选用应结合区域和学校实际，服务人才培养；选用过程须公开、公平、公正，并履行规定的审核、审批程序。

②必须使用国家统编的思想政理论课教材、马克思主义理论研究和建设工程重点教材。

③专业核心课程和公共基础课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。

④国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用。

⑤不得以岗位培训教材取代专业课程教材；不得选用盗版、盗印教材优先选用近三年出版的新教材或修订版教材。

⑥选用的教材必须是通过审核的版本，擅自更改内容的教材不得选用，未按照规定程序取得审核认定意见的教材不得选用。

⑦选用境外教材，按照国家有关政策执行：根据中外合作办学专业教学的安排，部分专业教材可以选择境外教材。如课程选用国外原版教材（含影印版或复印资料），各二级学院教材选用工作组要组织专家对教材的政治性、思想性、科学性和适应性进行全面审查，并形成书面使用审查意见，提交学校教材工作委员会审定批准。鼓励选用我国出版社翻译出版、影印出版的国外优秀教材。坚持按需选用，凡选必审，为我所用，严格把关；严格进口教材选用管理。

(2)教材的选择程序：每学期结束前组织专业（教研室）全体教师（含外聘）进行集体研究讨论，选择下一个学期适用的教材，二级学院教材选用工作组初审后报学校教材工作委员会审批和公示。

本专业的课程教材推荐如表 10

**表 10 专业课程教材推荐一览表**

序	课程名称	教材名称	出版社	出版	作者	书号
---	------	------	-----	----	----	----

号				时间		
1	Career Preparation	Professionalism: Skills for Workplace Success (4th Edition)	Pearson Education	2016	Lydia E. Anderson, Sandra B. Bolt	978-0-32-195944-7
2	Theory of Food	Professional Cooking for Canadian Chefs (9th Edition)	John Wiley & Sons Inc	2015	Wayne Gisslen	978-1-119-42981-4
3	Principles of Hospitality Management	Fundamentals of Management, Eighth Canadian Edition (8th Edition)	Pearson Education, Inc.	2016	Stephen P. Robbins, David A. DeCenzo, Mary A. Coulter, Ian Anderson	978-0-13-385674-3
4	Introduction to Hospitality Operations	Introduction to Hospitality	Pearson Education	2020	John R. Walker	978-0-135-20981-3
5	Beverage & Bar & Dining Room	The wine, beer, and spirits handbook	John Wiley & Sons, Inc.	2010	Joseph LaVilla	978-0-470-52429-9
6	Risk Management	Hospitality Law	John Wiley & Sons, Inc.	2008	Stephen C. Barth	978-0-470-08376-5
7	Principles of Food, Beverage and Labour Cost Controls	Principles of Food, Beverage and Labour Cost Controls	John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.	2009	Paul R. Dittmer, J. Desmond Keefe	978-0-471-78347-3
8	简易烹饪	专业烹饪	大连理工大学出版社	2005	韦恩·吉斯伦	978-7-561-12868-8
9	餐饮服务与管理	餐饮经营管理	中国旅游出版社	2006	Jack D 著, 张俐俐译	7-5032-2004-x
10	酒店管理概论	酒店管理概论 (第 2 版)	中国人民大学出版社	2020	朱承强 杨瑜	978-7-300-23891-3
11	人力资源管理	Human Resources Management in Canada (13th ed.)	Pearson Education Canada	2016	Dessler, D. & Chhinzer, N.	978-0-134-37692-9
12	葡萄酒与烈酒鉴赏	酒水知识与调酒 (第二版)	华中科技大学出版社	2019	王勇	978-7-568-05362-4
13	饭店业督导	饭店业督导	中国旅游出版社	2011	Raphael R. Kavanaugh	978-7-503-24094-2
14	食品营养与安全	食品营养与安全	首都经济贸易大学出版社	2016	凌强	978-7-563-82573-8
15	酒店英语	旅游英语(第3版)	清华大学出版社	2017	李燕、徐静	978-7-302-47907-9
16	酒店营销 2.0	酒店营销实务	清华大学出版社	2016	周显曙、闫莹娜、丁霞	978-7-302-42617-2

17	会展实务	会展概论	上海交通大学出版社	2020	吴信菊	978-7-313-03510-3
18	酒店数字化运营与管理	酒店信息系统实务	上海交通大学出版社	2019	穆林	978-7-313-06985-6
19	酒店会计	酒店财务管理	上海交通大学出版社	2018	陈安萍	978-7-313-14733-2

### 3.教学设施

#### (1)校内实训基地

酒店管理专业有 2 个校内实训室，其中餐饮实训室配置投影设备、酒水展示柜、吧台、吧椅、调酒杯、红酒杯等设备设施和各类酒水；烹饪实训室配置电视机、烹饪操作台、蒸烤箱、烘烤箱、冰箱等教学及烹饪设施设备。校内实训室主要用于酒店管理专业课程的教授及实训课程的开展，如表 11 所示：

**表 11 校内实训设施一览表**

序号	实训室名称	承担的主要实训项目或课程
1	酒店管理餐饮实训室	负责专业基础课教学，包括“餐饮经营与管理”，“酒水知识”等课程
2	酒店管理烹饪实训室	负责专业课教学，包括简易烹饪等课程

#### (2)校外实训基地

目前，本专业已就师资共享，课程共建，实训基地共用，实习就业优先推荐等方面与以下酒店进行了深入的合作。具体如表 12 所示。

**表 12 校外实训基地一览表**

序号	企业名称	基地主要作用
1	苏州中茵皇冠假日酒店	学生实训、顶岗实习基地
2	苏州托尼洛·兰博基尼书苑酒店	学生实训、顶岗实习基地
3	苏州 W 酒店	学生实训、顶岗实习基地
4	苏州尼依格罗酒店	学生实训、顶岗实习基地
5	苏州识喜识谊信息科技有限公司	学生实训、顶岗实习基地
6	苏州福朋喜来登酒店	学生实训、顶岗实习基地
7	苏州音昱水中天酒店	学生实训、顶岗实习基地

### 4.顶岗实习要求与管理

顶岗实习是必修课程，不得免修，如成绩不合格，必须重修。实习期间，学生在企业顶岗工作，既是企业的（准）员工，又是学校的学生，具有双重身份，校企双方均负有教育和管理的职责。顶岗实习一般安排在第五学期和第六学期，累计不少于 6 个月。二级学院可结合本部门专业教学进程的特点与需要，适当调整实习时间安排。实习岗位原则上要求和学生所学专业对口。

#### (1)顶岗实习组织管理

顶岗实习工作实行学校、二级学院、专业三级负责制，设立学校顶岗实习工作领导小组、二级学院顶岗实习工作管理小组、专业顶岗实习指导小组组成的三级管理机构。

学校顶岗实习工作领导小组由分管教学的副校长任组长，教学科研处、学生工作处、招生就业处负责人担任副组长，成员包括各二级学院院长。

学校顶岗实习工作领导小组负责对全校顶岗实习工作的领导、管理制度的制定和实习的组织管理、督促检查等工作。

教学科研处作为教学归口部门，负责对全校顶岗实习管理工作监控并检查工作的开展情况；负责建立健全学校顶岗实习管理制度；协调相关部门工作；收集全校顶岗实习工作信息进行统计分析并提出改进工作的意见和建议。

学生工作处作为学生管理归口部门，负责指导并督促二级学院顶岗实习期间的学生管理工作，处理各类学生突发事件。

招生就业处作为就业归口部门，积极协助二级学院落实学生顶岗实习单位，指导并配合二级学院的就业工作。

#### (2) 对学生的要求

按照《顶岗实习教学标准》要求，制定个人顶岗实习计划，认真完成实习任务。实习开始前向指导教师提交经实习单位盖章的《顶岗实习协议》

认真参加岗位技能和专业技术应用能力的训练，努力使自己的综合实践能力和社会适应能力得到锻炼、培养和提高。

主动与指导教师联系，每两周至少要与学校指导教师联系一次，提交顶岗实习工作周记、按要求汇报顶岗实习情况、完成顶岗实习工作周记。

实习学生应牢记“安全第一”，加强自我保护，维护自身合法权益，如遇问题及时向校内指导教师汇报。

加强组织纪律观念，遵守所在单位和学校的各项规章制度。

顶岗实习原则上不允许请假；如遇特殊情况，须经校内指导教师和顶岗实习单位同意，并履行请假手续；请假 3 天及以上的，需由本人提出书面申请，指导教师和顶岗实习单位审核，报二级学院审批，教学科研处备案。

在实习期间，实习学生（除非常特殊情况者）必须服从分配，按照要求顶岗实习，完成实习任务。实习期间，若中途更换实习单位，需及时向校内指导老师汇报，并提交新的《顶岗实习协议》备案。

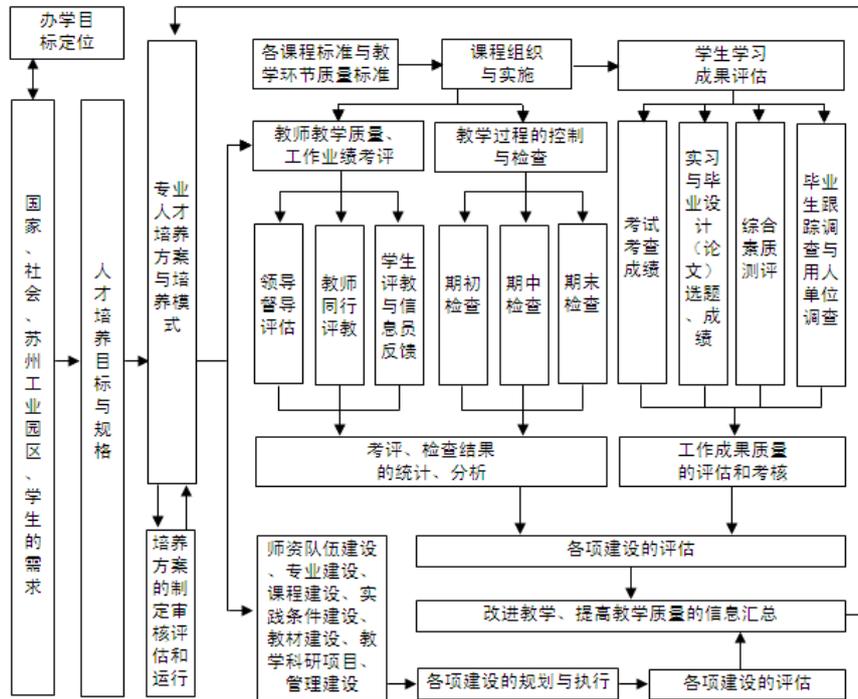
在顶岗实习过程中，发生重大问题，学生本人应及时向实习单位和校内指导教师报告，指导教师要及时向二级学院和实习单位双方负责人报告。

顶岗实习结束后，学生须撰写《顶岗实习总结》。

### 十、质量保障

学校以建立目标体系、完善标准体系和制度体系、提高利益相关方对人才培养工作质量的满意度为目标，按照“需求导向、自我保证、多元诊断、重在改进”的工作方针，切实履行人才培养工作质量保证主体的责任，建立常态化的内部质量保证体系和可持续的诊断与改进工作机制，建立《苏州百年职业学院教学质量监控与保障体系》，不断提高我校人才培养质量。

教学质量监控与保障体系的组织系统由决策系统、管理与执行系统、检查与评价系统和教学过程监控系统等四个方面构成，是一个逐层向下控制，逐层向上负责的质量管理系统。



## 十一、特色与其他

### 1. 中外办学 专业专精

- 培养方案、专业课程及学术资源与加拿大百年理工学院（CC）一致；
- 全球领先的人才培养模式，专注于酒店及服务业高级管理人才的培养；

### 2. 西式教学 注重实践

- 互动式小班授课的教学模式及全英教学，国际化的学习氛围；
- 实践课程比例高达 50%，充分利用校内仿真实训室进行教学；
- 100%的教师拥有海外学习和工作经历，75%的专业课教师拥有双师资质；

### 3. 业界认可 高端就业

- 中外合办专业，能力强英语好的优质毕业生深受企业认可；
- 校外实训基地数量多、等级高。与国内外高端品牌酒店合作共建校外实训基地；
- 提供优质实习机会，毕业生供不应求；

附图 1：培养规格实现矩阵

附表 1：教学计划进度表——共建专业

附表 2：教学活动时间分配表

附表 3：教学计划进度表——CC 专业



附表 1: 教学计划进度表——共建专业

酒店管理与数字化运营专业(共建)教学计划进程表

课程性质	课程代码	课程名称(中文)	课程名(英文)	学分	课程属性	学时		考核方式	学期课堂周课时						授课语言	备注	
						共计	实践		1	2	3	4	5	6			
公共课	COM027	思想道德与法治	Value, Morality and Rule of Law	3	必修	54	30	考试	3							中文	
	COM025	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	Contemporary Chinese Political Theories	2	必修	36	14	考试		2						中文	
	COM026	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	Xi Jinping Thought on Socialism with Chinese Characteristics for a New Era	3	必修	54	32	考试	3							中文	
	COM024-1	形势与政策	Situation and Policy	0.25	必修	4	0	考查	2							中文	
	COM024-2	形势与政策	Situation and Policy	0.25	必修	4	0	考查		2						中文	每学期2次课,第4学期统计成绩,不计入学期课内学时
	COM024-3	形势与政策	Situation and Policy	0.25	必修	4	0	考查			2					中文	
	COM024-4	形势与政策	Situation and Policy	0.25	必修	6	0	考查				2				中文	
	COM015	军事理论	Military Theories	2	必修	36	22	考试	2							中文	8周,拓展学时18
	COM016	职业发展与就业创业指导 I	Career Development & Job Search I	1	必修	18	6	考查								中文	8周
	COM019	大学生心理健康教育	Mental Health Education	2	必修	36	18	考查		2						中文	隔周上课,拓展学时18
	COM017	职业发展与就业创业指导 II	Career Development & Job Search II	1	必修	18	6	考查								中文	隔周上课
	COM018	职业发展与就业创业指导 III	Career Development & Job Search III	1	必修	18	6	考查				讲座*4				中文	四次讲座、拓展学时6
	COM005	军训与入学教育	Military Training	2	必修	80	70	考查	2W							中文	
	COM020	体育 I	Physical Education I	2	必修	36	24	考查	2							中文	2课时*14周+拓展学时8
	COM021	体育 II	Physical Education II	2	必修	36	24	考查		2						中文	
	COM022	体育 III	Physical Education III	2	必修	36	24	考查			2					中文	
	ENG005-1	基础英语 I (核心)	English Foundation I (Core)	8	必修	144	32	考试	8							英文	8课时*14周+拓展32学时
	ENG005-2	基础英语 I (进阶)	English Foundation I (Extensive)														
	ENG006-1	基础英语 II (核心)	English Foundation II (Core)	8	必修	144	36	考试		6						英文	6课时*18周+拓展36学时
	ENG006-2	基础英语 II (进阶)	English Foundation II (Extensive)														
COM023	计算机应用基础	Computing Fundamentals	3	必修	54	27	考试	4							中文	4课时*14周	
COM012	劳动教育	Labor Education	1	必修	18	12	考查	2							中文	3次理论课+课外劳动实践12学时	
	公共选修课		6	选修	108	0	考查		2	2	2				中文	隔周,拓展学时(18*3)	
	小计		50		944	383		19	17	4	2	0	0				
专业基础课	HDO101	酒店管理概论(引进)	Introduction to Hospitality Operations	4	必修	72	0	考查	4						双语	4课时*14周+拓展学时16	
	HDO102	简易烹饪(引进)	Food Theory	4	必修	72	54	考查		4					双语		
	HDO103	人力资源(引进)	Human Resources	4	必修	72	24	考查				4			中文		
	HDO104	葡萄酒与烈酒鉴赏	Wine and Spirits	4	必修	72	48	考试			4				中文		
	HDO105	酒店会计	Hospitality Accounting	4	必修	72	0	考试				4			中文		
	HDO106	酒店礼仪与沟通	Hospitality Courtesy and Communication	4	必修	72	40	考查			4				中文		
				24		432	166		4	4	8	8	0	0			
专业核心课	HDO107	酒店市场营销	Introduction to Hospitality Marketing	5	必修	90	24	考查					5		中文		
	HDO108	餐饮服务与管理	Food and Beverage Operations	6	必修	108	72	考试			6				中文		
	HDO109	房务管理(引进)	Room Operations	6	必修	108	72	考试				6			双语		
	HDO110	饭店业督导	Supervision in the Hospitality Industry	4	必修	72	24	考试					4		中文		
	HDO111	酒店数字化运营与管理	Hospitality Digital Operations and Management	5	必修	90	45	考查					5		中文		
	HDO114	会展实务(引进)	Special Event Operations	4	必修	72	24	考查					4		双语		
			30		540	261		0	0	6	6	18	0				
专业拓展课	PRCS-101(MC)	高效的写作技巧	Efficient & Effective Writing Techniques	4	限选	72	28	考查					4		双语	(CC的微专业课)	
	PRCS-102(MC)	公开演讲	Public Speaking	4	限选	72	28	考查			4				双语	(CC的微专业课)	
	HDO113	食品营养与安全	Food Safety and Nutrition	4	选修	72	18	考试					4		中文		
	HDO116	酒店业创新及可持续发展	Innovation and Sustainability in Hospitality	4	选修	72	24	考查				4			中文		
	HDO115	酒店英语	Hotel English	4	选修	72	24	考查		4					双语		
		五选四		16		288	122		0	4	4	4	4				
毕业实践	HDO P01	顶岗实习	Internship	18	必修	450	450	考查						18W	中文		
	HDO P02	毕业设计(论文)	Final Year Project	4	必修	100	100	考查						4W	中文		
		小计		22		550	550							22W			
合计			142		2754	1482		23	25	22	20	22					

注:

- 考核方式: 考试/考查, 考试: 平时考核+期末考试; 考查: 平时考核。每学期考试课程不应少于2门。
- 每学期安排20个教学周, 其中18周为常规教学周(含复习、考核), 2周为实践周。
- 实践周安排在寒暑假, 学分纳入第二课堂学分, 由学工处统筹。

附表 2：教学活动时间分配表

周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
学期																				
一	入学与军训			理论（含实践）教学													答疑考核		实践周	
二	理论（含实践）教学													答疑考核						
三	理论（含实践）教学													答疑考核						
四	理论（含实践）教学													答疑考核						
五	理论（含实践）教学													答疑考核		毕业实践				
六	毕业实践																		毕业教育	

附表 3：教学计划进度表——CC 专业

酒店管理与数字化运营专业（CC）教学计划进程表  
语言阶段课程

课程代码	课程名称	课程名（英文）	学分	课程属性	学时数分配		考核方式	开课学期	周学时	教学周	开课单位
					共计	实践					
ELLD 306	Integrated Core Skills	Integrated Core Skills	10	必修	150	0	考试	根据 学生 学业 水平	10	15	博雅学 院
ELLD 307	Communication Skills	Communication Skills	6	必修	90	0	考试		6	15	
ELLD 308	Enhanced Academic Skills	Enhanced Academic Skills	6	必修	90	0	考试		6	15	
ELLD 406	Integrated Core Skills	Integrated Core Skills	10	必修	150	0	考试		10	15	
ELLD 407	Communication Skills	Communication Skills	6	必修	90	0	考试		6	15	
ELLD 408	Enhanced Academic Skills	Enhanced Academic Skills	6	必修	90	0	考试		6	15	
ELLD 506	Integrated Core Skills	Integrated Core Skills	10	必修	150	0	考试		10	15	
ELLD 507	Communication Skills	Communication Skills	6	必修	90	0	考试		6	15	
ELLD 508	Enhanced Academic Skills	Enhanced Academic Skills	6	必修	90	0	考试		6	15	
小计			66		990	0					

公共课

课程代码	课程名称（中文）	课程名（英文）	学分	课程属性	学时数分配		考核方式	学期课堂周课时						授课语言	备注	
					共计	实践		1	2	3	4	5	6			
COM027	思想道德与法治	Value, Morality and Rule of Law	3	必修	54	30	考试	3							中文	
COM025	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	Contemporary Chinese Political Theories	2	必修	36	14	考试		2						中文	
COM026	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	Xi Jinping Thought on Socialism with Chinese Characteristics for	3	必修	54	32	考试		3						中文	
COM024-1	形势与政策	Situation and Policy	0.25	必修	4	0	考查	2							中文	
COM024-2	形势与政策	Situation and Policy	0.25	必修	4	0	考查		2						中文	每学期2次课，第4学期统计成绩，不计入学期课内学时
COM024-3	形势与政策	Situation and Policy	0.25	必修	4	0	考查			2					中文	
COM024-4	形势与政策	Situation and Policy	0.25	必修	6	0	考查				2				中文	
COM015	军事理论	Military Theories	2	必修	36	22	考查	2							中文	8周，拓展学时18
COM019	大学生心理健康教育	Mental Health Education	2	必修	36	18	考查		2						中文	隔周上课，拓展学时18
COM005	军训与入学教育	Military Training	2	必修	80	70	考查	2W							中文	
COM020	体育 I	Physical Education I	2	必修	36	24	考查	2							中文	2课时*14周+拓展学时8
COM021	体育 II	Physical Education II	2	必修	36	24	考查		2						中文	
COM022	体育 III	Physical Education III	2	必修	36	24	考查			2					中文	
COM012	劳动教育	Labor Education	1	必修	18	12	考查	2							中文	3次理论课+课外劳动实践
	公共选修课CC		9	选修	126	0	考查		3	3	3				中文	
小计			31		566	270		7	12	5	3	0	0			

专业课

HOSP101	计算机概论	Introduction to Computers	3	必修	42	42	考查			2						
HOSP 102	食品安全，智能服务，救护证	Food Safety, Smart Serve, and First Aid	2	必修	28	8	考查			2					英文	
HOSP 103	酒店职业服务体验	Professional Service Experience	2	必修	28	14	考查			2					英文	
HOSP 105	简易烹饪	Food Thory	2	必修	28	0	考查			2					英文	
HOSP 111	酒店管理概论	Introduction to Hospitality Operations	3	必修	42	0	考查			3					英文	
HOSP 122	酒水、酒吧及餐厅	Beverage, Bar and Dining Room	4	必修	56	56	考查			4					英文	
HOSP 201	房务管理I	Rooms Operations I	3	必修	42	0	考查				3				英文	
HOSP 204	酒店市场营销导论	Introduction to Hospitality Sales and Marketing	3	必修	42	0	考查				3				英文	
HOSP 210	人力资源	Human Resources	3	必修	42	0	考查				3				英文	
HOSP 215	酒店会计	Introduction to Hospitality Accounting	3	必修	42	0	考查				3				英文	
HOSP 222	餐饮服务与管理	Restaurant Operations	4	必修	56	56	考查				4				英文	
HOSP 220	饭店业管理原理	Principles of Hospitality Management	3	必修	42	0	考查					3			英文	
HOSP 301	房务管理II	Rooms Operations II	3	必修	42	42	考查					3			英文	
HOSP 304	酒店销售与收益管理	Hospitality Sales and Revenue Management	3	必修	42	0	考查					3			英文	
HOSP 307	酒店管理职业规划	Hospitality Management Career Preparation	2	必修	28	8	考查					2			英文	
HOSP 314	风险管理	Risk Management	3	必修	42	0	考查					3			英文	
HOSP 320	餐饮与劳工成本控制原则	Principles of Food, Beverage and Labour Cost Controls	3	必修	42	0	考查					3			英文	
HOSP 322	会展实务	Special Event Operations	4	必修	56	56	考查					4			英文	
HOSP 400	职业规划与领导力发展	Career and Leadership Development	2	必修	28	0	考查						2		英文	
HOSP 444	酒店实训课程	Work Integrated Learning: Hotel Operations	32	必修	448	448	考查							32	英文	
小计			87		1218	730		0	0	15	16	21	34			
合计			118		1784	1000		7	12	20	19	21	34			