

浙江经济职业技术学院
ZHEJIANG TECHNICAL INSTITUTE OF ECONOMICS

智慧旅游学院
2026 级酒店管理与数字化运营 H 专业
人才培养方案



二零二六年五月

目 录

引言	1
一、专业名称及代码	2
二、入学要求及生源类型	2
三、修业年限及学历	2
（一）修业年限	2
（二）学历	2
四、职业面向	2
五、培养目标与培养规格	4
（一）培养目标	4
（二）培养规格	4
（三）培养模式	6
六、课程设置及要求	7
（一）公共基础课程	7
（二）专业（技能）课程	15
（三）实践性教学环节	21
（四）岗课赛证融通情况说明	22
七、教学进程总体安排	22
（一）教学周数表	22
（二）教学进程表	23
（三）学时安排表	23
八、教学基本条件	23
（一）师资队伍	23
（二）教学设施	24
（三）教学资源	26
（四）教学方法	27
（五）学习评价	27
（六）质量管理	27
九、毕业要求	28
（一）学分要求	28
（二）其他要求	28
十、附录	28

2026 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

执笔人：阮晓明 审核人：崔悦

引言

智慧旅游专业群依托学校国省双高建设布局，对接国家及浙江省“十五五”文旅发展规划，适配文旅数智化转型、低空经济、入境游高质量发展等新业态，打造“交通+旅游+智慧服务”交叉融合特色专业集群。专业群遵循“文旅引领、数智赋能、国际视野、服务为本”的人才培养理念，构建覆盖旅游前、中、后全链条的人才培养体系，致力于培养懂文化、善沟通、精运营、通数字、会策划的高素质技术技能型文旅人才，为浙江文旅高质量发展、世界级旅游目的地打造和旅游强国建设提供人才与智力支撑。

专业群紧扣旅游“吃、住、行、游、购、娱”六大场景数智化升级需求，依托三大专业分工协作、互补赋能，构建全链条文旅人才培养体系。酒店管理与数字化运营专业作为“吃、住、娱”场景核心支撑，聚焦智慧酒店运营，培养能够熟练操作酒店 PMS、AI 客房管理系统，可创新设计文旅主题服务方案的技术技能人才，全面提升游客目的地沉浸式体验品质。空中乘务专业作为交通文旅融合的践行载体，立足旅游“行”场景服务升级，在传统航空服务基础上融入航线旅游产品设计、航空文旅定制服务等内容，培养贯通空中服务与目的地接待的复合型人才。智慧旅游技术应用专业作为专业群数智赋能底座，聚焦文旅场景数字化适配，主攻旅游大数据分析、数字化运营等核心领域，为智慧酒店运营、航空文旅服务提质升级提供技术支撑，推动旅游全服务链条智能化转型。

酒店管理与数字化运营专业是智慧旅游专业群核心专业，是“十三五”浙江省特色专业，建有省级课程 3 门、省级实训基地 1 个，省级规划教材 2 本，为专业人才培养方案的实施提供了优质教学资源 and 教学场所。

经过多次深入酒店行业协会、杭州远洋凯宾斯基酒店、杭州西溪悦榕庄酒店、盛泰开元名都酒店等代表性合作企业，以及省内旅游类高等院校、行业专家、本专业毕业生与在校生开展调研，依据高等职业教育旅游类专业教学标准和酒店服务类国家职业技能标准，针对校内数字化实训条件不足、数智化课程占比不高、数智化技能训练场景薄弱、专业与数智化岗位需求衔接不够紧密等专业建设剖析问题，结合前期专业市场调研结论，对专业人才培养方案进行系统性修订。修订后的人才培养方案突出数字化运营能力培养、国际品牌服务标准融入、中国特色学徒制与现场工程师项目协同育人，并经学院专业建设指导委员会论证通过，学校教学工作委员会审议通过，学校校长办公会、党委会审定通过。

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、入学要求及生源类型

入学要求：高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

生源类型：普高生源/三校生源/提前招生/留学生

三、修业年限及学历

（一）修业年限

基本修业年限：3 年/5 年

（二）学历

专科

四、职业面向

表 1 专业职业面向一览表

专业大类 (代码)	专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别或 技术领域	职业技能等级 (职业资格)证书 举例
旅游大类(54)	旅游类 (5401)	住宿业(61) 餐饮业(62)	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) 餐厅服务员(4-03-02-05) 茶艺师 (4-03-02-07) 咖啡师 (4-03-02-08) 调酒师(4-03-02-09) 调饮师(4-03-02-10) 侍酒师(4-03-02-120) 宴会定制服务师 (4-03-02-13) 其他住宿和餐饮服务人员 (4-03-99)	前台接待岗 礼宾服务岗 餐饮服务岗 休闲服务岗 咖啡师岗 茶艺师岗	1.咖啡师职业技能等级证书 2.茶艺师职业技能等级证书 3.调饮师职业技能等级证书 4.侍酒师职业资格证书 5.宴会定制服务师职业资格证书

表 2 典型工作任务面向一览表

主要岗位类别	典型工作任务	工作过程	职业能力
前厅	前厅接待服务与管理	预订房间-迎送-住宿登记与分配客房-行李服务与物品保管-推销与公关协调-结账	1.得体优雅的仪容仪表仪态； 2.熟练运用酒店英语、日语进行对客接待服务； 3.了解酒店在各个渠道售卖信息，快速无误帮助客人办理入住手续，能准确回答客人的问讯，快速帮助客人反馈处理问题； 4.熟练操作酒店前厅软件系统；

主要岗位类别	典型工作任务	工作过程	职业能力
			5.情绪管理与控制; 6.人际沟通与突发情况的应急处理。
客房协调	客房标准化、VIP 服务	1.客房日常对客标准服务人性化服务; 2.常规开夜床服务; 3.VI开夜床服务; 4.VIP 主题客房设计。	1.能综合运用客房接待礼仪、提供个性化服务的能力; 2.制定特色主题客房设计方案的能力; 3.处理客房服务突发状况的能力。
餐饮	餐厅服务	餐前准备-迎宾入座-点单服务-用餐服务-结账送客-餐后服务	1.得体的仪容仪表仪态; 2.熟练运用酒店英语、日语进行对客接待服务; 3.熟练运用饮食文化及菜系的知识为顾客服务; 4.了解酒店在各个渠道售卖信息,熟练的进行中西餐正餐、自助餐、酒吧与宴会设计服务,厅面日常管理; 5.人际沟通与突发情况的应急处理。
	餐厅管理	餐饮计划-菜单设计-原料购买-成本核算-餐饮生产流程-销售推广-质量管理	1.了解店面选址的原则及进行菜单计划; 2.制定原材料采购说明书的及采购,正确的验收、存储、发放餐饮原料; 3.根据厨房生产的动线进行厨房日常管理;能够进行基本的餐饮成本核算和管理; 4.能够通过酒店餐饮产品的组合设计美食节等营销活动; 5.运用餐饮服务质量管理方法,处理餐饮投诉及加强餐饮服务质量管理。
	茶艺服务与管理	鉴茶、泡茶-选择相适的水和冲泡器具-选配茶点、音乐、服装、插花、熏香-展示、解说茶水冲泡-介绍名茶、名泉及饮茶知识、茶叶保管方法等。	1.得体的仪容仪表仪态; 2.各类茶的鉴赏、冲泡技艺,茶点的选择与搭配,茶具鉴赏与茶席装饰; 3.花艺、服装、音乐等审美鉴赏; 4.销售推广能力; 5.人际交往与沟通。
	咖啡服务与管理	咖啡豆鉴别、选用/烘焙-使用咖啡设备、器具,制作/调制咖啡饮品及其他饮料-展示咖啡技艺-咖啡知识介绍与产品推介-咖啡设备、器具的维护保养和清洁-日常管理与核算。	1.得体的仪容仪表仪态; 2.熟练运用酒店英语、日语进行对客接待服务; 3.咖啡豆的鉴赏与选用; 4.各类咖啡饮品的制作与销售; 5.各类咖啡设备的选择、维护与保养; 6.人际沟通与处理突发情况; 7.饮品创新与营销推广。

主要岗位类别	典型工作任务	工作过程	职业能力
康乐休闲	康体中心服务与管理	办理健身和娱乐服务项目 预订-介绍设施、器材的使用-根据需要进行技术指导-游泳池、健身房等康乐场所的日常维护管理、卫生清洁-处理救生、器械伤害等意外事故-提供饮品服务-结账、收费-公关销售与日常管理。	1.得体的仪容仪表仪态； 2.准确介绍设施器材，耐心的对客人进行技术指导，准确回答客人的问讯、进行饮品服务； 3.销售与营销推广； 4.能够对康乐场的设备设施进行简单的日常维护和管理； 5.人际交往与突发情况的应急处理。
销售协调	策划与服务设计	客户开发维护-定制方案 报价-内外资源协调-活动现场统筹-数据复盘运营。	1.酒店各岗位知识的综合运用能力； 2.根据客情，进行服务设计的能力； 3.数据收集与分析运用能力； 4.活动方案的制定、展示、实施推广； 5.内外协调与沟通。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持社会主义办学方向，培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向长三角区域高端住宿业、餐饮行业的服务员、茶艺师、咖啡师、宴会定制服务师、其他住宿和餐饮服务人员等岗位群，能够从事酒店、餐饮、民宿以及其他住宿新业态的高端接待服务、数字化运营与管理工作的的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 素质

●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；

●掌握与本专业对应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、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感 and 担当精神；

●掌握国家安全知识，具有国际视野，养成国家安全意识和国家安全理念，

并能够自觉维护国家安全；

- 掌握身体运动的基本知识和至少1项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，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；

- 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好；

- 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚；

- 具有现代酒店服务意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

- 具有自我管理能力和较好的处理酒店各类突发事件的抗压能力；

- 具有酒店职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

2. 知识

- 掌握马克思列宁主义、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及必需的法律知识；

- 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的数学、外语等文化基础知识，掌握信息技术基础知识，具有适应本领域数字化和智能化发展需求的数字技能；

- 掌握体育运动的基本常识和相关运动项目的运动知识，并能安全地进行体育活动；

- 掌握创新方法技巧、创业基本认知，明确创新与创业之间的联系，内容涉及创新思维、创业实务、机会识别、市场调研等基础知识；

- 具有在酒店业的数字化背景下，酒店管理的基本知识和相关的信息化手段；领会酒店数字化运营的场景与方法；

- 具备作为一名酒店人的礼仪知识，在酒店中不同岗位进行礼仪要求和规范应用，领会消费者心理的知识和服务行业沟通技巧；

- 掌握酒店各部门如前厅、客房、餐饮、康体、销售、财务、人资等部门业务运行的相关知识，以及酒店相关的行业企业，如餐饮企业运营的相关知识；

- 具有餐、茶、咖的文化知识及日常营养常识、食品功能，了解我国及客源国社会人文、政治经济和旅游业概况，更好的应用于个性化服务；

- 领会酒店经营管理过程所涉及的法律法规，提高依法治国、依法经营管理酒店及旅游企业的自觉性，具有较高的法律意识和常识，并能运用法规知识分析和解决实际问题。

3. 能力

●具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 2 门外语并结合本专业加以运用；

●具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

●能熟练操作使用计算机，掌握常用办公软件、工具的应用技能；

●能够熟练写出符合规范的日常应用文书，包括通知、报告、请示、计划、总结等；

●具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，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；

●具有酒店前厅、客房、餐饮、康乐等业务岗位所必备的接待与营运技能、员工培训与团队建设能力，服务质量控制等督导能力；掌握酒店主要职能部门如人力资源部、销售部、财务部的技能；

●综合应用服务礼仪、服务规范开展接待服务、进行内外沟通协调、应对突发事件的能力；

●具备茶、咖啡等饮品的制作、开发与销售，具有茶、咖等饮品鉴赏与个性化推荐能力；

●具备依据客人需求进行酒店接待服务设计、会议与宴会定制化设计、休闲活动设计等精准定制服务能力；

●具有应用常见的新媒体平台进行信息发布，企业品牌与产品宣传推广，直播带货，与外界进行双向沟通能力。

（三）培养模式

专业以“产教融合、数字赋能”为核心，以“系统综合实践”的能力训练模式为抓手，对接产业新业态、新技术，根据学生的职业成长规律，结合酒店管理与数字化运营专业特色，构建专业课程体系，实施校企深度融合、双元育人的人才培养模式，培养面向高端住宿业全领域的数字化技术技能人才。

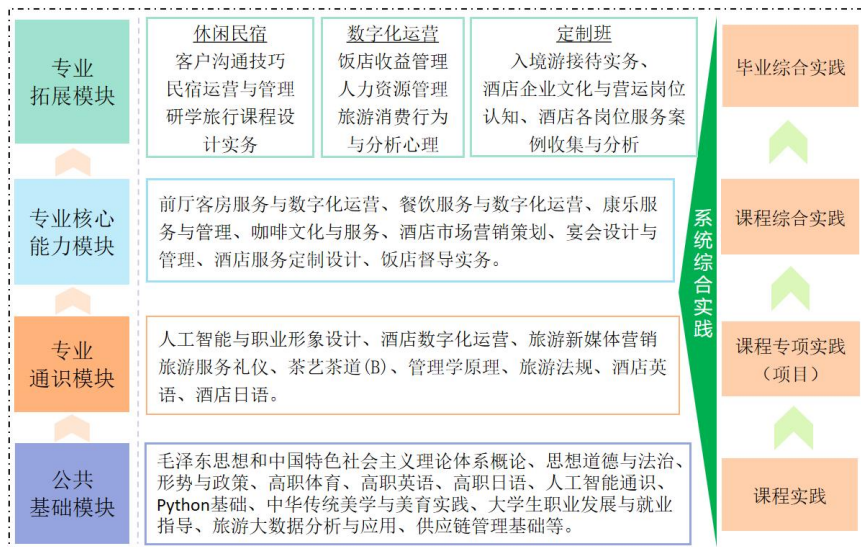


图 1 专业课程体系

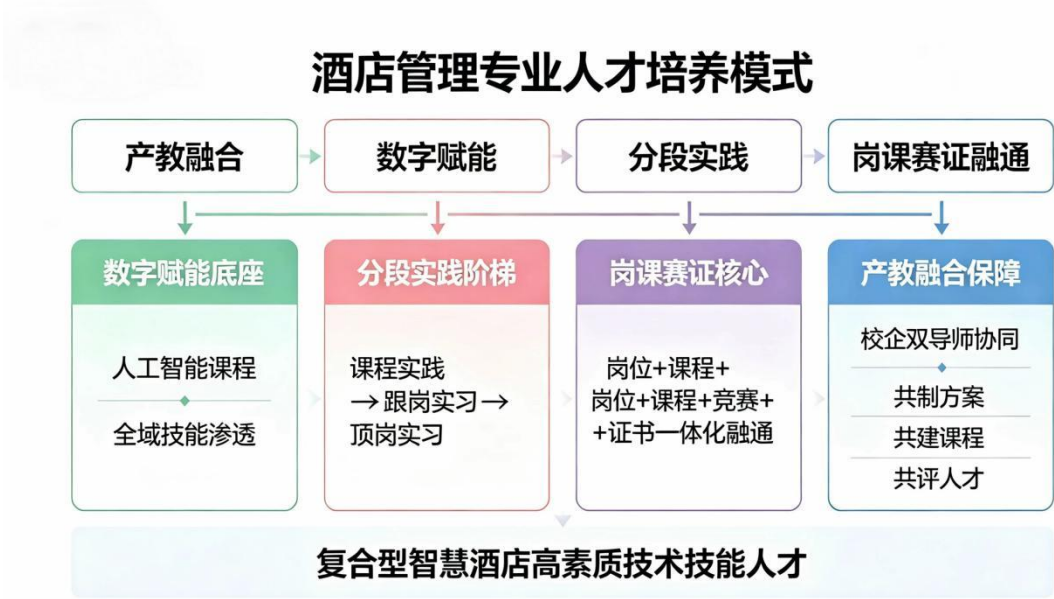


图 2 专业培养模式

六、课程设置及要求

（一）公共基础课程

1. 公共必修课程

表 3 公共必修课程介绍

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修	本课程以马克思主义中国化时代化为主线，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理同中国具体实际结合、同中华优秀传统文化相结合的历史进程和基本经验，集中阐述马克思主义中国化时代化理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。教学采用专题讲授、案例研讨相结合的方式，要求学生认真研读经典文献，积极参与课堂讨论，注重理论联系实际，从而帮助大学生对中国共产党领导人民进行革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加全面地了解；对中国共产党坚持把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合，不断推进马克思主义中国化时代化有更加深刻的理解；对马克思主义中国化时代化进程中形成的理论成果有更加准确的把握；对运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题的能力有更加明显地提升，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修	本课程主要讲授新时代坚持和发展中国特色社会主义、以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴、坚持党的全面领导、坚持以人民为中心、全面深化改革开放；推动高质量发展、社会主义现代化建设的教育科技人才战略、发展全过程人民民主、全面依法治国、建设社会主义文化强国、以保障和改善民生为重点加强社会建设、建设社会主义生态文明；

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
		维护和塑造国家安全、建设巩固国防和强大人民军队、坚持“一国两制”和推进祖国完全统一、中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体、全面从严治党。教学采用专题讲授、案例研讨相结合的方式，要求学生认真研读经典文献，积极参与课堂讨论，注重理论联系实际，从而帮助大学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和科学体系，把握这一思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法，增进政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，切实做到学思用贯通、知信行统一。
思想道德与法治I	必修	本课程针对大学生成长过程中面临的思想道德问题，开展马克思主义的人生观、价值观教育。教学采用专题讲授、案例研讨相结合的方式，要求学生积极参与课堂讨论，注重理论联系实际，通过学习本课程，帮助大学生领悟人生真谛、把握人生方向，追求远大理想、坚定崇高信念，继承优良传统、弘扬中国精神，广泛践行社会主义核心价值观，引导大学生立大志、明大德、成大才、担大任，不断提升思想道德素质，学思践悟、奋发有为，努力成为堪当民族复兴大任的时代新人。
思想道德与法治II	必修	本课程针对大学生成长过程中面临的思想道德与法治问题，开展马克思主义的道德观、尤其是大学生的职业道德教育、法治观教育。教学采用专题讲授、案例研讨相结合的方式，要求学生积极参与课堂讨论，注重理论联系实际，通过学习本课程，帮助学生遵守道德规范、锤炼道德品格，把正确的道德认知、自觉的道德养成和积极的道德实践紧密结合起来，引领良好的社会风尚；有助于大学生学习法治思想、养成法治思维，自觉尊法学法守法用法，从而具备优秀的思想道德素质和法治素养。引导学生成为担当民族复兴大任的时代新人，必须有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗，不断提升思想道德素质和法治素养，努力为新时代贡献青春力量。
形势与政策I	必修	本课程主要讲授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，马克思主义形势观和政策观、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。教学采用“理论讲授+案例分析+专题研讨”相结合的教学模式，注重课堂教学与社会现实、学生思想实际的衔接。运用互动式、启发式、案例式等教学方法，结合热点解读、政策解读等形式，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。
形势与政策II	必修	本课程主要讲授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，马克思主义形势观和政策观、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。教学采用“理论讲授+案例分析+专题研讨”相结合的教学模式，注重课堂教学与社会现实、学生思想实际的衔接。运用互动式、启发式、案例式等教学方法，结合热点解读、政策解读等形式，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

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
		识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。
形势与政策Ⅲ	必修	本课程主要讲授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，马克思主义形势观和政策观、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。教学采用“理论讲授+案例分析+专题研讨”相结合的教学模式，注重课堂教学与社会现实、学生思想实际的衔接。运用互动式、启发式、案例式等教学方法，结合热点解读、政策解读等形式，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。
形势与政策Ⅳ	必修	本课程主要讲授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，马克思主义形势观和政策观、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。教学采用“理论讲授+案例分析+专题研讨”相结合的教学模式，注重课堂教学与社会现实、学生思想实际的衔接。运用互动式、启发式、案例式等教学方法，结合热点解读、政策解读等形式，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。
中国共产党简史	必修	本课程聚焦中国共产党自成立以来带领中国人民争取民族独立、人民解放、实现国家富强和民族振兴的奋斗历程，通过系统讲解党史上的重大事件、重要会议、重要文件与重要人物，结合第一课堂与第二课堂联动、理论教学与实践教学融通的教学模式，运用互动式、体验式等多元教学方法及案例分析、经典阅读、参观考察等组织形式，帮助学生厘清新中国发展史脉络，深刻理解历史和人民选择马克思主义、中国共产党、社会主义道路及改革开放的历史必然性，明确当今中国所处的历史方位与自身肩负的历史责任，进而增强拥护中国共产党的领导和接受马克思主义指导的自觉性，真正实现学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行，做到知史爱党、知史爱国。
军事理论	必修	本课程以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为指导，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，紧扣立德树人根本任务与强军目标根本要求，聚焦培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识、军事素养与综合国防能力为核心目标，系统涵盖中国国防、军事思想、国家安全、现代战争、信息化装备等核心内容，同时结合最新国防法规、军事动态与红色资源拓展教学维度，通过理论讲授、案例分析等多元教学方式，帮助学生扎实掌握军事基础知识，增强国防观念、国家安全意识与忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因，全面提高综合国防素质，自觉履行国防义务，为军民融合发展战略实施和新时代国防后备力量建设筑牢人才根基。

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
军事技能	必修	本课程以习近平强军思想为根本遵循，全面贯彻党的教育方针与新时代军事战略方针，紧扣立德树人根本任务和强军目标要求，聚焦提升学生国防观念、军事技能与作风素养，通过队列训练、内务整理、纪律教育、应急避险、战术基础、国防知识普及等核心内容，结合理论讲解与实操训练相结合的教学方式，着力锤炼学生吃苦耐劳、坚韧不拔的意志品质，培养令行禁止、团结协作的优良作风，增强国家安全意识与国防责任担当，传承红色基因、弘扬爱国主义精神，引导学生自觉履行国防义务，成长为兼具家国情怀与过硬素质的新时代青年，为国防后备力量建设奠定坚实基础。
高职体育I	必修	本课程以“夯实基础、激发兴趣”为核心，贯彻“健康第一”指导思想，落实《国家学生体质健康标准》要求。开设篮球、排球、足球、羽毛球、太极拳、健美操等选项课程，兼顾不同学生兴趣与体质差异。教学重点为各项目基础理论、基本动作规范及科学锻炼方法，同步开展基础体能训练，提升学生心肺功能与身体协调性。注重培养学生体育锻炼意识，规范课堂纪律与运动安全习惯，结合简单趣味竞赛激发参与热情，为学生后续体育学习和终身体育奠定基础。
高职体育II	必修	本课程以“提升技能、养成习惯”为核心，在第一学期基础上侧重技术组合练习与技战术运用能力。针对各类专项开展动作组合、成套练习及简易对抗或展示训练，提升学生技术衔接与实际运用能力。强化学生规则意识、团队协作与体育精神，引导学生在练习与小型比赛、展示活动中灵活运用所学技能。帮助学生熟练掌握1-2项运动技能，形成良好锻炼习惯。
高职体育III	必修	本课程以“基础夯实、认知导入”为核心，衔接一年级基础体能，聚焦职业体能基础储备与职业素养启蒙。围绕不同职业岗位核心体能需求，开展针对性基础体能训练，搭配基础职业体育技能教学，帮助学生建立岗位体能认知。同时融入职业保健基础内容，普及职业病预防知识，培养学生科学锻炼、重视职业健康的意识，为岗位针对性训练奠定基础。
高职体育IV	必修	本课程以“岗位适配、能力提升”为核心，衔接上学期内容，实现从基础到专项的过渡。结合各类职业岗位特征，开展针对性职业体能强化训练，搭配岗位适配的职业体育技能实操，提升学生体能与技能的岗位适配度。深化职业保健知识，教授劳损康复、职场健康管理技巧，同时强化职业素养培养，引导学生将体能训练与职业发展结合，全面提升适配未来职业岗位的体能与综合素养。
高职体育V	必修	本课程涵盖课外体育锻炼（阳光长跑）、体质干预课与国家学生体质健康测试。体质干预课于1-4学期分散实施，每学期4课时，旨在通过系统化体能训练与健康管理指导，学习体质评价与干预策略，提升学生体能素质与健康水平。课程采用线上线下融合的教学模式，强调实践操作，引导学生掌握个性化健身计划制定，培养自主健康管理能力，同时促进团队协作与个人意志力的磨炼，达成身心健康和谐发展的综合目标。

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
大学生国家安全教育	必修	本课程深入贯彻总体国家安全观，遵循“生命至上、安全第一、预防为主”的理念，旨在引导学生筑牢国家安全防线，争做总体国家安全观的坚定践行者。课程采用“线上+线下+实践”三维融合教学模式，围绕“识别风险—掌握技能—养成习惯”的逻辑主线，通过案例教学与模拟演练（如消防逃生、反诈情景测试），增强学生对政治安全、网络安全、人身财产安全及实验室安全等全场景风险的认知与防范技能。通过系统化学习，将安全意识转化为自觉行动，全面提升大学生的风险应对能力、法治责任感与心理韧性，实现“安全意识入脑、安全技能上手、安全行为自觉”的教学目标。
大学生心理健康教育	必修	本课程主要学习内容包括心理学的有关理论和基本概念，心理健康的标准及意义，大学阶段人的心理发展特征及异常表现以及自我调适能力等基本知识，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，利用图书资料、影视资料、测评工具等手段，通过课堂讲授、案例分析、小组讨论、心理测试、团体训练、情境表演、角色扮演、体验活动等形式，进行知识传授、心理体验和行为训练。课程以线上知识测验与线下综合实践项目汇报相结合的形式开展考核，除了了解学生对知识的理解和掌握程度，重点评估学生解决实际问题的能力。
大学生职业发展与就业指导I	必修	本课程是面向全体学生设计的公共基础必修课，是落实立德树人根本任务、深化“三全育人”、服务学生高质量充分就业的重要课程。课程紧密结合“人工智能+职业教育”建设理念，旨在提升学生在数字化时代的职业竞争力与生涯适应力。课程通过引导学生树立正确的职业观、就业观与核心价值观，帮助学生明确个人定位并科学规划职业路径，实现从“学生”向“职业人”的角色转变。教学内容遵循“认知—探索—规划—实践”的进阶逻辑，主要包括生涯唤醒、自我认知、人机协同的职业趋势洞察、职业决策、行动计划制定与职业道德教育等内容。
大学生职业发展与就业指导II	必修	本课程是面向全体学生的公共基础必修课。课程紧密结合新时代“人工智能+职业教育”建设理念，依托智慧教学平台与AI赋能技术，助推毕业生就业能力与职业竞争力全面提升。课程旨在引导学生树立正确的职业观、就业观与核心价值观，帮助学生在复杂就业环境中进行精准定位与科学决策，增强其生涯适应力与职业心理韧性。教学内容包括AI时代职业趋势洞察、就业形势与政策分析、简历制作与面试实务训练，以及就业程序规范与求职心理调适等就业准备的关键方面。

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
劳动教育	必修	本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持立德树人，贯彻落实国家关于加强劳动教育的方针政策，并主动融入人工智能与智慧课程的建设理念，紧紧围绕高校劳动教育教学的课程特点和现实需求，突出劳动教育的时代性、职教特色，致力于中国特色劳动教育模式的探索尝试，阐释了劳动思想、劳动知识、劳动技能和劳动实践等内容。课程以“树立观念—培育精神—掌握能力—养成习惯—投身实践”为主线组织教学，以典型案例、实践任务、学生实践总结为主要载体，构建“理论认知+实践体验”的行动导向教学模式，强调学生在“做中学”、“学中做”，实现劳动素养的全面提升。
人工智能通识	必修	本课程为全校大一新生必修素养类通识课程，立足人工智能普及育人定位。课程以通俗化、案例化方式，讲解人工智能发展脉络、核心概念、关键技术、典型应用场景、常规模型与工具应用、伦理规范与行业发展趋势，涵盖大数据、机器学习、智能识别、生成式AI等基础常识。引导学生建立系统的人工智能认知框架，明晰人工智能与各专业的融合路径，树立智能化时代学习观与职业发展新观，全面提升学生数字智能综合素养。
Python基础	必修	本课程面向大一零基础学生开设，是全校公共数字基础核心通识课。课程以Python编程语言为依托，系统讲授编程环境搭建、基础语法、数据类型、流程控制、函数应用（面对理工类专业）等基础内容。课程突出案例化、项目化教学，着重培养学生逻辑思维能力、代码编写能力以及运用编程解决学习、办公实际问题的能力，为后续专业数字化课程、数据分析、智能应用学习筑牢底层基础。

2. 公共限选课程

表 4 公共限选课程介绍

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
高职英语I	选修	本课程为高职公共基础选修课，在中学英语基础上发展核心素养，培养具有中国情怀与国际视野的高素质技术技能人才。课程突出基础性与衔接性，实施分层教学，帮助学生从通用英语过渡到职场英语，夯实沟通能力。依据课标，涵盖日常交际、职场沟通、中国文化等主题，融入产教融合及AI辅助学习。教学突出职业实践，尊重差异，坚持“以产引教”，融入行业标准，提升职场英语应用及跨文化交际能力，服务新质生产力发展。
高职英语 II	选修	本课程为《高职英语I》的后续课程，聚焦职场沟通、跨文化交际及自主学习能力提升。教学内容涵盖求职应聘、职场礼仪、商务接待、产品介绍、客户服务、行业动态及中国文化职场表达等主题。教学坚持“岗课赛证”融通，以岗位需求为导向、实践项目为载体，继续实施分层教学，系统提升学生英语应用、跨文化思辨及可持续发展能力，服务新质生产力发展与高质量就业。

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
日语I	选修	本课程的核心内容为从零开始学习日语的字母五十音图。包括平假名和片假名。目标是让学生准确认读、书写，并掌握准确的发音。融合传统课堂教学和现代信息化教学手段，构建真实、开放、交互、合作、自主的教学环境。通过课堂练习和场景对话，培养学生听力、口语的基础能力。最终目标是能进行简单的日语对话（如日常打招呼、购物等），并为通过日语能力考试N5打下基础。
大学生创新创业基础	选修	本课程为公共基础课，旨在通过学习创新创业基本理论，提升学生的创新意识与创业素养。课程构建第一课堂与第二课堂联动、理论教学与实践教学融通的教学模式，综合运用互动式、信息化等教学手段，实施线上线下混合式教学、案例分析、课堂讨论、情境教学、调研观察等多种教学组织形式。基于过程化考核评价体系，采用口试、机试或者论文相结合的考核方式。通过课程学习，使学生掌握关于创业的基本理论知识和现行创业政策，了解创业活动过程的内在规律及创业活动本身的独特性，培养和锻炼机会识别、创新、资源整合、团队建设、知识整合等创新创业能力。
中华传统美学	选修	本课程立足高职教育职业素养培养，以“认知—鉴赏—应用—创新”为能力主线，系统引导学生认知中华传统美学的基本范畴与精神内涵。课程内容涵盖书画、文学、工艺、园林等八大核心领域，重点解析“意境”、“气韵”、“虚实”、“中和”等核心范畴，以及“天人合一”、“形神兼备”等核心精神。通过“理论认知—实践鉴赏—创新应用”的三维融合模式，引导学生掌握传统美学元素的提取与应用方法，并尝试将其融入现代文创设计、文旅服务等专业实践中。通过本课程，学生将建立起系统的传统美学认知体系，树立“传承经典、创新发展”的文化自信，提升综合职业素养与审美创造能力。
美育实践（诵读）	选修	本课程作为《中华传统美学》的后续课程，是中华美学理念在语言艺术领域的具象化落地与实践。课程以中华经典诵读为载体，涵盖诵读基础常识、普通话语音规范、古诗词与古文诵读、现代诗文朗诵、舞台表现技巧等教学内容，通过示范模仿、情境练习、作品赏析、成果展示等多样化教学形式，引导学生在声韵体验与情感共鸣中感知汉语言艺术魅力，解读文本背后蕴含的中华优秀传统文化内涵，涵养人文底蕴。实践过程注重全员参与，采用过程性、表现性评价相结合的方式，关注学生个体成长。课程兼具普及性、趣味性与文化性，能以声传情、以读润心，丰富校园美育生态，全面提升学生在诵读实践中发现声韵美、感受诗文美、表现情感美、鉴赏意境美、创造表达美的能力，助力学校高素质技术技能人才培养。

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
美育实践 （音乐）	选修	本课程作为《中华传统美学》的后续课程，是中华美学理念在音乐艺术领域的具象化落地与实践。课程以中国传统音乐欣赏为载体，涵盖音乐基础常识、中国民间歌舞、传统戏曲、民族器乐等经典艺术作品赏析内容，通过沉浸式聆听、专业鉴赏、文化解读等多样化教学形式，引导学生在听觉体验与情感共鸣中感知艺术魅力，解读音乐作品背后蕴含的中华优秀传统文化内涵，涵养人文底蕴。实践过程注重全员参与、轻负高效，采用过程性、表现性评价相结合的方式，关注学生个体成长，不设专业技能门槛，零基础也能学有所获。课程兼具普及性、趣味性与文化性，能丰富校园美育生态，全面提升学生发现美、感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，助力学校高素质技术技能人才培养。
美育实践 （书法）	选修	本课程作为《中华传统美学》的后续课程，是中华美学理念在书法艺术领域的具象化落地与实践。课程以传统书法经典研习为依托，涵盖书法五体临写、笔墨笔法运用、字形结构布局等学习内容，运用理论讲授、经典碑帖临摹、创意创作实践等多元教学模式，带领学生在笔墨书写与静心研习中体悟笔墨意趣，探寻书法艺术蕴藏的中华优秀传统文化底蕴，积淀文化素养。课程兼具实用性、传承性与竞技性，充实校园美育育人体系，切实培育学生识美、悟美、写美、创美的综合素养，锤炼沉稳专注、持之以恒的优良品格，厚植文化底蕴，助力培育兼具文化涵养与良好品行的高素质实用型人才。
供应链管理基础	选修	本课程旨在帮助学生掌握供应链管理的基础理论与技能，培养供应链思维，并提升供应链协调与优化、协同运营等职业基础能力。课程系统介绍供应链的基本结构、构建与协调方法、绩效评价与激励等内容，使学生建立对供应链管理的系统性认知。通过案例分析、仿真模拟等实践环节，将理论教学与技能训练深度融合，帮助学生熟练掌握企业供应链管理的实际操作技巧，深入理解其底层逻辑与实用方法，在实践中养成“精益协同、协作创新”的职业素养，显著提升供应链管理效率，为后续专业课程学习和供应链职业发展奠定坚实基础。
现代物流管理	选修	本课程旨在帮助学生了解现代物流管理的基础理论与实务操作技能，培养具备现代物流运营与管理能力的应用型人才。课程介绍物流基础、运输管理、仓储与库存控制、配送作业、物流信息处理及供应链协同等模块内容，使学生对现代物流体系形成系统性认知。通过案例分析、仿真模拟等多元化实践环节，帮助学生深入理解物流运作的底层逻辑。在教学中注重培养学生的精益管理思维与团队协作精神，助力其在未来的物流及相关职业发展中快速适应岗位需求，奠定坚实基础。
智慧供应链入门	选修	本课程旨在引导初学者洞悉数字化时代的供应链变革。课程将解析物联网、大数据与人工智能等核心技术如何赋能传统供应链，实现全链路的实时可视与智能决策。内容涵盖智慧采购、智能仓储、数字化物流及需求精准预测等关键模块。通过学习，学员将掌握智慧供应链的基本架构与应用场景，理解其如何帮助企业降本增效、提升抗风险能力，为未来从事相关管理与运营工作奠定坚实的认知基础。

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
旅游大数据分析与应用	选修	本课程为智慧旅游专业群的数智模块课程。课程旨在培养学生掌握旅游大数据基础理论、采集、处理与分析能力，能运用工具完成旅游行业数据研判，具备数智化岗位实操与应用思维。课程内容主要涵盖旅游大数据来源、数据清洗、可视化分析、客流监测、文旅运营数据分析、行业典型案例应用等内容。教学过程要求坚持理实一体，侧重实操训练，对接文旅行业岗位标准，引导学生学以致用，依托数据解决旅游运营、管理、服务中的实际问题。
Python在智慧旅游中的应用	选修	本课程为智慧旅游专业群的数智模块课程。课程旨在培养学生掌握Python 基础语法、文旅数据编程处理能力，能运用 Python第三方库完成旅游数据提取、统计分析与自动化处理，具备旅游数字化编程实操与工具应用思维。课程内容主要涵盖 Python 基础语法、旅游网络数据爬取、文旅数据结构化处理、pandas 数据统计、matplotlib 旅游图表绘制、Python 文旅业务实操案例等内容。教学过程要求坚持理实一体，侧重代码实操训练，对接文旅数智岗位标准，引导学生学以致用，依托 Python 编程解决旅游数据统计、客源分析、信息采集的实际问题。
人工智能在智慧旅游中的应用	选修	本课程为智慧旅游专业群的数智模块课程。课程旨在培养学生掌握人工智能基础理论、旅游场景AI技术原理与实操能力，能运用主流AI工具完成文旅场景智能应用落地，具备文旅行业智能化改造与创新应用思维。课程内容主要涵盖旅游智能客服、图像识别文旅核验、游客画像智能推荐、AI 文旅导览、客流智能预警、智慧文旅 AI 落地典型案例等内容。教学过程要求坚持理实一体，侧重场景化实操训练，对接文旅智慧岗位能力标准，引导学生学以致用，依托人工智能技术解决旅游服务、营销、管控中的实际问题。

3. 公共选修课程

公共选修课须修满 6 学分，其中，课余素质类 2 学分，任意类 4 学分。

（二）专业（技能）课程

1. 专业平台课程

表 5 专业平台课程介绍

课程名称	课程性质	课程简介 (包括课程目标、主要内容及教学要求)
人工智能与职业形象设计	必修	本课程是智慧旅游专业群平台课程，课程融合形象设计与AIGC技术，培养学生运用AI工具进行职业形象设计与创新表达的能力。课程目标是掌握AI形象分析、职业妆发设计及多场景造型设计方法。主要内容包括AI形象认知、肤质脸型分析、职业妆发实操及AIGC造型设计等。教学采用理实一体化模式，要求完成多场景形象设计实践，提升审美能力与数字素养。
旅游新媒体运营	必修	本课程是智慧旅游专业群平台课程，课程聚焦文旅新媒体内容生产与运营，培养学生数字化内容创作与传播能力。课程目标是掌握摄影摄像、视频剪辑、AI内容生成及账号运营方法。主要内容包括文旅内容策划、拍摄剪辑、AI创作、平台运营及直播实务等。教学采用项目驱动模式，要求完成新媒体账号运营实践，提升内容创作与运营能力。

课程名称	课程性质	课程简介 (包括课程目标、主要内容及教学要求)
旅游服务礼仪	必修	本课程为智慧旅游专业群平台课程,立足文旅服务岗位实际,将理论知识与实操训练有机融合。课程采用多元教学手段,结合情景模拟、实操演练与案例分析等方法开展教学,课程内容主要包括服务礼仪的基础知识、文旅从业人员仪容、仪表、仪态职业规范,服务语言沟通、商务社交、服务接待等。通过本课程学习,学生能够系统掌握专业礼仪知识,塑造规范得体的职业形象,树立真诚专业的服务意识,锤炼优良职业素养,提升岗位服务能力与职业竞争力,为文旅服务从业发展夯实基础。
旅游法规	必修	本课程为专业平台课程,主要通过构建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、知识竞赛、模拟授课等教学组织形式开展教学,基于过程考核评价体系,采用理论考试为主考核方式,学习旅游法律关系、合同法律制度、旅行社管理法规制度、酒店争议与纠纷处理法律制度等内容。实现学生掌握酒店经营管理过程所涉及的法律法规,提高依法经营管理酒店及旅游企业的自觉性,能够运用所学旅游法规知识分析和解决实际问题的目标。
酒店数字化运营	必修	本课程为专业平台课程,在教学中理论结合案例,帮助学生了解酒店产业与数字化融合的发展历程,了解常用设备和系统,熟悉酒店数字化运营与管理的新概念和新趋势。课程充分体现产教融合、校企合作的建设思路,引入多家酒店集团的企业标准、服务流程和运营案例,运用丰富的数字化素材,考查学生对酒店管理中数字化技术的理解应用,具体包括:服务流程、销售渠道、推广手段、组织结构、商业模式等多个层面的数字化变革。本课程使学生能更好地适应酒店行业的数字化转型,从而为新形势下的就业打下坚实基础。
管理学原理	必修	本课程为专业平台课程,在学生职业能力培养方面具有重要地位。通过课程学习,了解中国管理思想特别是改革开放以来中国政府和企业在实践和理论方面的贡献,养成勇于创先争优的改革开放精神。培养学生的集体主义观念,劳动素养和敬业精神,使学生了解和劳动素养和敬业精神,使学生了解和掌握管理学知识体系和企业各项职能管理、业务管理基础知识,课程师资要求:具备扎实的专业理论基础和丰富的企业经营管理经验,能够结合社会发展动向、高职学生特点进行教学和人才培养。设施设备要求:多媒体教室、机房。
茶艺茶道(B)	必修	本课程为专业平台课程,也是酒店管理与数字化运营专业特色课。主要通过课堂教学、实践操作等方式,学习茶艺与茶文化、六大茶类认知、绿茶茶艺、红茶茶艺、乌龙茶茶艺、品饮茶艺、茶席设计与创新等内容并与高校思想道德修养教育相融合,实现对中华民族传统文化及茶文化进行有效传承与发展的目标。
酒店英语(上)	必修	本课程为专业平台课程,主要通过理论教学与实操演练、课堂教学与网络教学相结合的教学模式,通过听、说、拼写等多学多练,模拟情境应用为主的学习和考核方式学习掌握在接待国外客人时各种情境下的英语对话,具体情境包括:预订、入住、退房、总机、订票服务、外币兑换、投诉、咨询介绍、引客进房服务、客房服务、洗衣服务、叫醒服务等内容。使学生能在酒店各部门、旅游服务、各企事业单位等一线接待岗位做好外宾接待服务与交流,具备

课程名称	课程性质	课程简介 (包括课程目标、主要内容及教学要求)
		能在酒店及企事业工作的英语表达与沟通能力,能更好地就业和发展,提升学生的综合素质。
酒店英语 (下)	必修	本课程为专业平台课程,主要通过理论教学与实操演练、课堂教学与网络教学相结合的教学模式,通过听、说、拼写等多学多练,模拟情境应用为主的学习和考核方式学习掌握在接待国外客人时各种情境下的英语对话,具体情境包括:餐饮接待、中餐服务,西餐服务、酒吧服务、商场服务等内容,使学生能在酒店各部门、旅游服务、各企事业等一线接待岗位做好外宾接待服务与交流,具备能在酒店及企事业工作的英语表达与沟通能力,能更好地就业和发展,提升学生的综合素质。
酒店日语 I	必修	本课程为专业平台课程,主要通过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、信息化等方式,学习各模块教学内容。主要学习五十音图综合训练、入住与退房用语、公共交通用语等内容,最终实现让学生提升日语日常交流能力,了解日本风土人情,在酒店工作时能听懂日本客人的要求,提供相应的服务的目标。
酒店日语 II	必修	本课程为专业平台课程,主要通过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、信息化等方式,学习各模块教学内容。主要学习叫醒服务用语、餐饮服务用语、客房服务用语、投诉建议用语、紧急情况用语等内容。最终实现让学生提升日语日常交流能力,了解日本风土人情,在酒店工作时能听懂日本客人的要求,提供相应的服务的目标。

2. 专业核心课程

表 6 人才培养目标与专业核心课程逻辑映射表

课程名称	对应培养规格
前厅客房服务与 数字化运营	1.领会和识别酒店前厅、客房等业务岗位所必备的接待与业务运行的相关知识; 2.具有现代酒店服务意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维以及处理酒店各类突发事件的抗压能力; 3.应用相关软件进行数据攫取与分析,具有酒店前厅接待、礼宾服务、客房服务所必备的技能。
餐饮服务与数字 化运营	1.领会和识别酒店餐饮岗位服务与管理的相关知识,以及餐饮企业运营的相关知识,掌握饮食文化的知识; 2.具有现代酒店服务意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维以及处理餐饮服务中各类突发事件的抗压能力; 3.具有酒店中餐、西餐、自助餐、酒吧、宴会等业务岗位所必备的接待技能、员工培训与团队建设能力,服务质量控制等督导能力。
康乐服务与管理 B	1.领会和识别酒店康乐服务与部门业务运行的相关知识,以及康体中心设备使用的相关知识; 2.具有自我管理能力和较好的处理酒店各类突发事件的抗压能力; 3.具有酒店康乐服务所必备的接待与营运技能、员工培训与团队建设能力,服务质量控制等督导能力。

课程名称	对应培养规格
酒店市场营销策划 B	1.掌握酒店市场营销基础知识、市场调研与数据分析方法；目标市场定位、产品、价格、渠道及促销策略等； 2.具有现代酒店服务意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维； 3.具备数字化与新媒体营销工具应用、策划方案撰写与效果评估、市场分析、策略设计与数字营销等综合能力。
咖啡文化与服务 (A)	1.掌握咖啡起源、产区风味、豆种特性、烘焙程度对风味影响，咖啡机原理、服务流程与礼仪等知识； 2.具有一定的咖啡文化修养、审美能力、沟通技巧、细节把控、抗压能力； 3.具有设备操作能力、标准冲泡技法、拉花技巧、客诉处理、菜单设计与营销推荐等能力。
宴会设计与管理 (B)	1.具有宴会主题策划逻辑、餐饮文化礼仪、菜单设计原理、场地布局规范、宴会流程节点及相关法规的知识； 2.具备创意策划、跨部门协调意识、应急处理思维、服务意识； 3.应用软件绘制宴会平面图、宴会成本核算与报价、现场督导、花艺与场景布置实操、菜单定制与酒水搭配，以及多场次并行时的统筹管理。
酒店服务定制化设计	1.掌握市场细分逻辑、客户画像构建方法、定制化服务设计理论、酒店个性化服务标准、以及定制化服务相关法规的知识； 2.熟悉酒店全区域运营场景，精准把握入境、亲子、商务、团建等不同客群需求，可结合服务触点完成定制化服务设计与落地执行； 3.具备具有用户需求洞察力、跨资源整合意识、独立思考能力与服务产品创新思维，能够结合酒店真实运营场景开展定制设计，适配行业发展需求。
饭店督导实务 (A)	1.掌握饭店督导基础概念、核心理论、管理方法与实操技能，熟悉酒店基层督导工作流程、运营体系与岗位标准，构建系统的饭店督导管理专业知识体系； 2.具备酒店现场督导、沟通协调、案例分析与问题处置能力，能够灵活运用督导管理方法，有效解决饭店一线服务、运营管理中的各类实际问题； 3.树立以人为本、服务至上的职业理念，养成爱岗敬业、严谨务实、开拓创新的职业作风，具备良好的职业操守、服务素养与团队协作意识，契合酒店督导岗位发展需求。

表 7 专业核心课程介绍

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
前厅客房服务与数字化运营	必修	本课程为专业核心课程，通过学习掌握酒店前厅服务接待的程序和方法，具备前厅数字化管理的能力；掌握客房服务及运转的基本知识，具备客房接待、智能客控系统应用及数字化管理的能力。采用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、信息化等教学方法和手段，学习酒店前厅数字化服务与管理：包括总机服务、预订服务、线上线下礼宾服务、总台接待服务、前厅管理系统应用、前厅智能化服务、宾客关系管理、客户投诉处理、前厅客户数据收集及分析和服务质量管理等。客房服务与数字化管理：包括客房清扫、楼层服务、管家服务与 VIP 接待、特殊房态处理、客房智能客控系统应用、公共区域清洁与保养、布草房与洗衣房运转、客房管理软件应用、客房数据收集、

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
		分析与运用、客房内部质量管理、客房物资成本控制、客房部安全管理、客房产品在线运营与分析等。注重德技并修、价值引领，培养诚信守时、爱岗敬业、认真做事的劳动精神。
餐饮服务与数字化运营	必修	本课程为专业核心课程，主要通过理论学习+实践操作的学习方式和案例分析、课堂讨论、情境教学、参观考察等教学方式，学习餐饮历史文化、酒店餐饮部门的组织机构和职能、餐饮各岗位服务基本技能和对客服务流程，饭店中西餐菜式的基础知识、菜单的设计和制作、餐饮原料和产品管理、市场推广与活动策划、饭店餐饮服务质量管理等内容。掌握餐厅服务的基本程序和方法、酒水基本知识，具备中西餐、酒水服务以及餐厅数字化运营的能力，实现了解酒店餐饮各岗位的业务工作，熟练应用餐饮服务技能进行日常工作，处理饭店餐饮工作日常的突发事件等知识技能目标和传承饮食文化、民族自信、工匠精神、创新意识等思政目标。
康乐服务与管理 B	必修	本课程为专业核心课程，学习包括康乐部的认知、康体类项目服务与管理、娱乐类项目服务与管理、休闲保健服务与管理、酒店康乐部的经营与管理四个方面的内容，涉及到的主要康乐项目有台球、高尔夫、游泳、健身、保龄球、SPA、美容美发、棋牌室等内容。通过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、参观考察等教学组织形式开展教学。帮助学生了解掌握酒店、会所康乐部工作的高素质技能型人才必备的专业理论知识，具备了从事康乐服务实际工作要求的技能。本课程融文化自信、爱国情怀、责任担当等课程思政元素，培养学生爱岗敬业的职业品格，以及实事求是、尊重科学的精神。
酒店市场营销策划 B	必修	本课程为专业核心课程，通过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、信息化等教学方法和手段，实施案例分析、课堂讨论、参观考察等教学组织形式开展教学。主要学习酒店市场营销基础知识、酒店市场营销环境分析、消费者购买行为分析、酒店市场细分与市场定位、酒店产品策略、酒店价格策略、酒店营销渠道策略、酒店促销策略等内容。帮助学生了解酒店营销的活动及其发展变化的规律，掌握酒店营销的基本原理、知识和技能。本课程融民族自信、爱国情怀、创新意识等思政元素，培养学生利用数字化平台开展酒店营销实战意识。
咖啡文化与服务 (A)	必修	本课程为专业核心课程，通过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、实践操作、参观考察等教学组织形式开展教学，基于过程性考核评价体系，采用以实践操作为主的考核方式。内容包括咖啡基础知识、咖啡文化、咖啡烘焙、咖啡品鉴、咖啡制作、咖啡专业赛事等。培养学生对咖啡文化的兴趣和咖啡专业服务的基本能力，为学生未来从事咖啡师或调酒师职业奠定基础。本课程注重德技并修，培养学生的精益求精的职业品格和工匠精神。

课程名称	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
宴会设计与管理(B)	必修	本课程为专业核心课程，通过理论学习+实践操作的学习方式和案例分析、课堂讨论、情境教学、参观考察等教学方式，学习宴会和宴会设计的基础知识，宴会组织设计内容；宴会用品用具选择；宴会场地设计与布置；宴会菜单设计与成本核算；宴会出品管理；宴会服务设计与管理等内容。实现帮助学生更加自主的、灵活应对不同宴会设计需求，锻炼学生宴会定制化服务的能力。
酒店服务定制化设计	必修	本课程为专业的核心课程，聚焦酒店前厅、客房、餐饮、宴会、康乐、商务中心等真实运营场景，面向入境旅居、亲子家庭、银发康养、婚庆宾客、商务商旅、企业团建等多元客群需求，依托酒店全流程服务触点，开展教学。课程坚持理实融通、线上线下混合式教学模式，融合互动式、体验式、展演式信息化教学手段，依托案例研讨、课堂思辨、企业研学等多元形式组织教学。课程构建全过程考核评价体系，采用理论筑基、实践赋能的考核模式，巩固学生酒店专业基础知识，培育学生在酒店真实服务场景中的定制业务实操能力与产品创新思维。
饭店督导实务(A)	必修	本课程为专业核心课程，内容包括饭店督导概述、饭店督导基本理论、饭店督导方法、饭店督导技能。通过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、参观考察等教学组织形式开展教学。本课程融入传统文化、开拓创新、以人为本等思政元素，帮助学生掌握督导管理的方法和技巧，更好的服务于酒店工作。

3. 专业拓展课程

表 8 专业拓展课程介绍

课程名称	方向	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
旅游消费者心理与行为	数字化运营方向	选修	本课程为专业拓展课程，以心理学、行为经济学等多学科视角，解析旅游消费决策全链条行为逻辑。通过理论、案例与实践，培养学生在产品开发、市场细分、品牌营销中的消费者洞察能力，助力其成为具备科学思维与创新能力的旅游行业专业人才，适应旅游业数字化与体验化趋势。课程教学采用案例分析、实训操作与项目考核的方式，使学生在扎实掌握消费心理的原理与核心技术的基础上，结合互联网经济、共享经济等消费趋势，能够精准把握消费者的心理与行为特点进而采取高效的营销与服务对策，不断完善消费者的消费体验，最终为企业创造更高的经济效益。课程主要教学内容包括消费者的心理活动过程、消费者个性心理与群体心理、商品品牌心理、商品价格心理、商品包装心理、营销服务心理和广告心理等。
饭店收益管理	数字化运营方向	选修	本课程为专业拓展课程，通过数据分析、策略运用，实施市场细分、调价管控与库存优化，全面提升酒店收入与利润水平。内容包括饭店收益管理的基本概念、饭店产品组合与价格决策、价格

课程名称	方向	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
			优化与动态定价、差别定价与容量控制、收益管理的客房超订、餐厅收益管理等。通过构建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、角色扮演等教学组织形式开展教学。
人力资源管理(B)	数字化运营方向	选修	本课程为专业拓展课程,对接国家人力资源和社会保障部颁发的企业人力资源管理师职业资格证书。主要通过线上线下混合式教学方式,学习企业人力资源规划、工作分析、招聘管理、培训管理、职业生涯管理、绩效管理、薪酬管理、劳动关系管理等工作内容,实现学生在人力资源管理领域的知识储备和实践技能训练目标,为其未来的职业发展奠定坚实的基础。
民宿运营与管理	休闲民宿方向	选修	本课程为专业拓展课程,通过激励启发、情景模拟、案例分析、任务驱动、合作学习等教学方法,提升学生在民宿领域的综合管理能力,使其掌握民宿日常管理、运营相关工作技巧,并能够应对民宿运营中出现的各种问题。同时,本课程贯彻“以学生为主体,教师为主导”的教育理念,教学内容涵盖民宿基础知识、选址设计、民宿服务、活动组织、营销推广等方面知识。着力培养适应民宿行业快速发展需求,兼具专业素养与实践能力的高素质应用型人才。
客户沟通技巧(B)	休闲民宿方向	选修	本课程为专业拓展课程,通过线上线下混合式教学、小组商讨与汇报、基于事务情景的边学边练、学前测评与学后测评、全人格能力考评的知行合一教学方式,学习沟通基础知识、人际沟通理论原理与方法、沟通客户五步模式、沟通技巧与心法、职场沟通事务要则等内容,实现敢表达、有效沟通客户、积极自我沟通以孕育阳光心的全人目标。
研学旅行课程设计与实务	休闲民宿方向	选修	本课程为专业拓展课程,培养学生掌握研学旅行课程开发与实施的核心能力,适应中小学综合实践教育及文旅融合发展的新需求。通过课程学习,使学生理解研学旅行的教育理念与政策导向,掌握课程设计的基本原则、流程与方法,具备独立策划、组织、实施与评价研学旅行项目的的能力,能够融合教育目标与旅游服务,设计安全、科学、富有教育意义的研学产品,为从事研学旅行策划、运营与教学工作打下坚实基础。要求学生需完成至少一个完整的研学课程设计方案,并进行试讲与团队协作实践。鼓励创新思维,关注行业案例,提升跨领域整合能力。
入境游接待实务	订单班方向	选修	本课程为专业拓展课程,通过跟岗实践,使学生掌握国际游客接待的基本理论与实操技能,提升跨文化交流能力与旅游服务质量。课程目标包括:熟悉入境旅游相关法律法规及主要客源国文化习俗、掌握外宾接待流程及突发事件应对方法,并能熟练开展入境游客人的接待是各项工作。强化学生的服务意识与职业素养,同时要求具备良好的外语表达能力和团队协作精神,为从事国际旅游接待工作奠定坚实基础。
酒店各岗位服务案	订单班方向	选修	本课程为专业拓展课程,通过跟岗实践,提高学生的在酒店各实践岗位的观察能力和服务能力,锻炼处理各种服务问题的应变能

课程名称	方向	课程性质	课程简介（包括课程目标、主要内容及教学要求）
例收集与分析			力，以及对问题的总结归纳能力，提升学生的综合素质，使其在实践中逐步具备酒店基层管理者所应该具备的素质及能力。内容以学生实习酒店的岗位实践为基础，收集服务中发生的典型案例，对案列进行总结、归纳与分析，并给合理化建议。
酒店企业文化与营运岗位认知	订单班方向	选修	本课程为专业拓展课程，通过跟岗实践实习，使学生充分了解企业的概况、文化背景、历史发展，经营与服务理念等，从而使自身的工作的理念及服务意识与企业文化相一致。通过在各岗位综合训练，充分理解和熟悉实习岗位中的前厅、餐饮、康乐等营运岗位的工作职责、服务流程及管理制度，为后续实践打下基础。

（三）实践性教学环节

序号	实践性教学环节名称	学分	学期	实训项目名称	组织形式	
					集中	分散
1	军事技能	1	1	军事训练	√	
2	劳动教育	1	1	专业劳动实践	√	
3	艺术实践	1	1		√	
4	课余素质拓展	2	1-6	思想政治与道德修养、社会实践与志愿服务、学术科技与创新创业、文体艺术与身心发展、绿色学校与社团活动、安全教育等课余素质拓展项目		√
5	课程综合实践I	1	1	认识实习		√
6	课程综合实践II	2	2	专业实践		√
7	课程综合实践III	2	3	专业实践		√
8	课程综合实践IV	2	4	专业实践		√
9	毕业综合实践I	10	5	岗位实习	√	
10	毕业综合实践II	16	6	岗位实习	√	

（四）岗课赛证融通情况说明

职业技能等级（职业资格）等证书名称或职业技能竞赛名称	对应课程名称
职业技能证书（咖啡师） （5级、4级、3级）	咖啡文化与服务
职业技能证书（茶艺师） （5级、4级、3级）	茶艺茶道(B)

七、教学进程总体安排

（一）教学周数表

学期	一	二	三	四	五	六
理论实践教学	14	16	16	16	8	
课程综合实践	1	2	2	2		
毕业综合实践					10	16
军训/入学教育	3					
毕业环节						3
考试/考核/答辩	1	1	1	1	1	(2)
机动	1	1	1	1	1	1
总周数	20	20	20	20	20	20

注：上表括号中的数字表示该教学环节已穿插在其他教学环节的周数之中。

(二) 教学进程表（见附录）

(三) 学时安排表

课程类别	学分小计	学时小计	总学时占比	学时分配			
				理论学时	实践学时	必修学时	选修学时
公共必修课程	31	422	15.58%	243	179	422	0
公共限选课程	19	288	10.64%	136	152	0	288
公共选修课程	6	96	3.55%	64	32	0	96
专业平台课程	26	416	15.36%	226	190	416	0
专业核心课程	24	384	14.18%	196	188	384	0
专业拓展课程	7	112	4.14%	50	62	0	112
综合实践环节	33	990	36.56%	0	990	990	0
总计	146	2708	100%	915	1793	2212	496

注：不含军事理论网络学时、军事技能学时及大学生国家安全教育网络学时。

八、教学基本条件

(一) 师资队伍

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于25:1（不含公共课），“双师型”教师达90%，专任教师数不少于7名，专任教师中高级职称比例不低于30%，中级职称比例不低于60%，平均年龄在45岁以内，且老中青分布合理，形成一支结构合理的专兼师资队伍。

2.专业带头人

专业带头人具有副高及以上职称,能够较好地把握国内外住宿业及餐饮业等行业、专业发展,能广泛联系酒店、餐饮行业企业,了解酒店行业企业对本专业人才的需求实际,教学设计、专业研究能力强,组织开展教科研工作能力强,在酒店管理与数字化运营专业或酒店、餐饮行业领域具有一定的影响力;并统筹开展酒店、餐饮职业技能等级证书培训。

3.专任教师

专任教师应具有高校教师资格和酒店、餐饮、旅游专业相关职业资格证书;有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心;具有旅游管理、酒店管理专业本科及以上学历;具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力;具有较强数字化教学能力,能开展课程教学改革和科学研究,不断完善教学理念、教学设计、教学方法、教学组织实施;能落实课程思政要求,挖掘专业课程思政教育元素和资源;能够跟踪新经济、新技术发展前沿,开展技术研发与社会服务;专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼,每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

4.兼职教师

主要从悦榕中国、杭州远洋凯宾斯基酒店等合作企业的技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才中聘任,应具有坚实的专业知识和丰富的实际工作经验,原则上应具有中级及以上相关专业技术职称,了解教育教学规律,能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等实质性教学任务。本专业所有兼职教师所承担的本专业教学任务授课课时一般不少于专业课总课时的10%。

(二) 教学设施

1.专业教室基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。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.校内实(研)训室基本要求

酒店管理与数字化运营专业依据职业能力分析和岗位技能要求,按照“真设备、真流程、真环境”的设计原则,与企业共同进行生产性实训场馆的规划与开发,建成具有集教学、培训、技能鉴定、技术开发与服务于一体的礼仪、前厅与客房、餐饮、咖啡、茶艺等实训室,服务于专业建设。探索开放实训项目和场地的管理模式,与企业深度融合,建立可持续发展的管理运行机制。

实(研)训室名称	主要设备名称	台套数量	适用课程
前厅与客房实训室	服务软件	1	1.前厅与客房实务

	计算机	1	2.服务礼仪
	行李车	2	3.酒店英语
	CPR心肺复苏设备	2	4.全国（浙江省）职业院校技能大赛高职组（旅游赛道）训练
餐饮实训室	计算机	1	1.餐饮实务
	中餐桌椅	6	2.宴会设计与服务管理
	西餐桌椅	4	3.服务礼仪
	中餐摆台与服务餐具	12	4.酒店英语
	西餐摆台与服务餐具	6	5.课程综合实践
	大屏幕	1	6.全国（浙江省）职业院校技能大赛高职组（旅游赛道）训练
咖啡实训室	一体机	1	1.咖啡文化与服务
	意式赛事桌	2	2.咖啡鉴赏与制作
	意式咖啡机	9	3.课程综合实践
	意式磨豆机	9	4.各类咖啡赛事训练
	单品咖啡磨豆机	4	5.职业技能鉴定
康乐实训室	拉伸器械	1	1.康乐服务与管理
	跑步机	2	2.全国（浙江省）职业院校技能大赛高职组（旅游赛道）训练
	动感单车	若干	
礼仪综合实训室	电脑	1	1.旅游服务礼仪
	形体镜	1	2.课程综合实践
	桌椅	若干	3.比赛训练
烘焙实训室	烤箱	4	1.食品营养与烘焙 2.茶艺茶道评茶部分 3.课程综合实践
	微波炉	1	
	华夫饼炉	2	
	冰箱	1	
茶艺实训室	各类冲泡器具	若干	1.茶艺茶道
	茶桌	6	2.职业技能鉴定
	茶具	若干	3.茶艺赛事训练

3.校外实训基地基本要求

具有稳定的校外实训基地,能够开展酒店管理与数字化运营专业相关实训活动。实训设施齐备,实训岗位、实训指导教师确定,实训管理及实施规章制度齐全。

实训基地名称	实训基地功能	实训岗位
杭州西溪悦榕庄	通过课程综合实践项目、毕业综合实践项目,锤炼学生实操技能、服务意识与沟通应变能力,培育奢华酒店作业素养、岗位协作能力及职业礼仪素养,夯实酒店岗位综合从业能力。	前厅、礼宾、客房管家、餐饮、酒吧、康体中心。

杭州远洋凯宾斯基酒店	通过课程综合实践项目、毕业综合实践项目，锤炼学生实操技能、服务意识与沟通应变能力，培育高星级酒店作业素养、岗位协作能力及职业礼仪素养，夯实酒店岗位综合从业能力。	前厅、中餐、西餐、廊吧、宴会、康体中心、销售协调等。
------------	--	----------------------------

4.学生实习基地基本要求

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，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养要求与未来就业需求，实习基地需具备以下条件：能够提供酒店、餐饮等与专业对口的实习岗位，覆盖住宿业、餐饮业发展的主流技术，并可接纳一定规模的学生实习；学校与实习单位需共同制定实习计划，配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，其中实习单位应安排经验丰富的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学与职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务与管理工作；同时需建立保障学生日常工作、学习、生活的规章制度，具备安全与保险保障，依法依规维护学生基本权益。

与悦榕集团旗下酒店、杭州市高星级企业等6家企业签订长期合作实习协议，共建学生实习基地，形成了校企共建实训基地的长效运行机制。

学生主要实习基地名称	相关实习岗位
杭州远洋凯宾斯基酒店	前厅、餐饮、康体中心、人力资源及办公文员等岗位
杭州西溪悦榕庄	前厅、餐饮、客房管家、康体中心、人力资源及销售等岗位
杭州湖畔居有限公司	茶楼茶水服务、餐饮服务、前台接待等岗位
浙旅雷迪森酒店管理集团酒店	前厅、餐饮、康体中心、人力资源及办公文员等岗位
皮氏上海有限公司	咖啡师
木守西溪酒店	礼宾、前台、餐饮等

（三）教学资源

1.教材选用基本要求

压实党委在教材选用工作中的主导责任。建立健全教材选用、使用、监控及评价的闭环机制，严格执行“凡选必审”的基本原则。按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。牢牢把握意识形态领导权，深化推进习近平新时代中国特色社会主义思想融入教材内容，特别是在对应课程中，必须严格使用马克思主义理论

研究和建设工程指定的重点教材，确保意识形态教育的正确方向。境外教材的选用须严格遵循国家现行的相关政策法规。

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：酒店企业管理手册、住宿及餐饮业管理的专业图书、文献资料以及专业领域的优秀期刊等。能及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配备基本要求

建设、配备与本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，满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。

（四）教学方法

按照“产教融合、数字赋能”的总体建设思路，以高技能人才培养为目标，紧密联系生产劳动实际和社会实践，开展模块化课程改革与建设。在课程设计中，首先通过分析对应的岗位典型工作任务、工作过程确定课程教学内容，并按照工作过程将教学内容整合为学习项目，对课程进行整体设计；其次，针对每个学习项目中的“工作任务”按照“资讯、计划、决策、实施、检查、评价”进行教学设计，构建与人才培养模式相适应的“教、学、练、做、评”的项目课程教学模式，并在具有生产氛围的校内实（研）训室、校外实训基地中坚持“学做相融，全程动态考评”的原则，基于翻转课堂、混合式教学等教学模式，采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方法和启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方式，培养学生职业岗位工作综合能力。使教师的教、学生的学、练、做融合为一体，贯穿于整个项目课程的教学过程中。教学过程中注重将思想政治教育、职业素养、学生美育、劳动教育、创新创业教育等有机融合。

（五）学习评价

学习评价主体由班主任、任课教师、辅导员、教学秘书等组成；评价内容包括专业知识、技能、素质等方面；评价要注重过程评价考核，评价方式多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等多种方式。

（六）质量管理

1. 建立专业人才培养质量保障机制

健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

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、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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。

3.建立集中备课制度

专业（教研）室应定期召开教学研讨会议，开展有组织的教研活动，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。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制

对生源情况、在校生学业水平、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。

九、毕业要求

（一）学分要求

通过规定年限的学习，修完本专业人才培养方案所规定的课程，完成规定的教学活动，毕业时达到的素质、知识和能力等方面要求，修满146学分，方可毕业。

（二）其他要求

职业资格、职业技能等级证书等要求：

- 1.鼓励取得英语B级及以上证书，或相当于英语B级及以上的日语证书；
- 2.鼓励取得与本专业相关的技能证书，如导游资格证书、宴会师、侍酒师、办公软件应用/计算机应用等级证书等职业资格证书；
- 3.鼓励取得浙江省人社厅职业等级技能证书，如咖啡师（中、高级）、茶艺师（高级）等。

十、附录

包括教学进程安排表、变更审批表等。