



重庆航天职业技术学院
Chongqing Aerospace Polytechnic

高等职业教育2023级 专业人才培养方案



重庆航天职业技术学院教务处制



2023 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

一、专业名称与代码

(一) 专业名称：酒店管理与数字化运营

(二) 专业代码：540106

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

三年

四、职业面向

所属专业 大类（代码）	所属专业类 （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）	职业资格证书或 技能等级证书举例
5401	540106	住宿（61） 餐饮（62）	前厅服务员 4-03-01-01 客房服务员 4-03-01-02 餐厅服务员 4-03-02-05 茶艺师 4-03-02-08 调酒师 4-03-02-09	餐饮服务员 客房服务员 茶艺师 前厅服务员 酒吧调酒师	茶艺员职业 资格证书 鸡尾酒及饮品 调制资格证书 1+X 职业技 能等级证书

五、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，德技并修，全面发展，适应社会高速发展的需要，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，面向住宿业、餐饮业的前厅服务员、客房服务员、餐厅



服务员、茶艺师、咖啡师、调酒师等职业群，能够从事酒店、民宿、邮轮等接待业的一线服务以及运营管理工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）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）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。

（6）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。

2. 知识。

（1）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）掌握良好的沟通、服务礼仪、酒店服务心理学基础知识。

（3）掌握酒店行业前厅、客房、餐饮服务与运营管理的基本理论以及安全、卫生相关知识。

（4）熟悉酒店财务、成本控制、数字化营销和收益管理知识。

（5）了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识。

（6）熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技

3. 能力。

（1）具有探究学习、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）具有创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。

（4）具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。

（5）具有酒店前厅接待、客户关系处理、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。

（6）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。

（7）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。

（8）具备创建并运营主题餐厅、民宿等中小餐饮住宿企业的创新创业能力。



(9) 具有一定的酒店品牌与文化建设、酒店经营管理标准与质量控制、酒店业宏观发展动态与趋势判断等酒店高级管理能力。

(10) 具有良好的思想品德、法制观念和职业道德，具有吃苦耐劳精神。

(11) 具有爱岗敬业、诚实守信、务实勤奋、谦虚好学的品质。

(12) 具有健康的体魄和健全的人格，形成良好的行为习惯。

(13) 具备人际交往、协调人际关系的能力和团队协作精神。

六、专业课程主要教学内容及要求（进程表中所有专业必修课和选修课必须填写）

序号	课程代码	课程名称	主要教学内容及要求
1	04031185	现代社交礼仪	学习情境 1：仪容仪表礼仪，学习情境 2：交谈礼仪 学习情境 3：电话礼仪，学习情境 4：宴会礼仪 学习情境 5：送访礼仪，学习情境 6：体姿礼仪 学习情境 7：服饰礼仪，学习情境 8：次序礼仪 学习情境 9：空间礼仪
2	04011048	职岗认识(酒店管理与数字化运营)	学习情境 1：参观国际酒店 学习情境 2：了解前厅、客房、餐饮三个部门的营运 学习情境 3：通过访谈了解三大营运部门各岗位人员的素质要求
3	04021229	管理学基础	学习情境 1：管理与管理学，学习情境 2：管理思想的演化和发展 学习情境 3：管理的四大职能，学习情境 4：激励机制
4	04031039	前厅服务与管理	学习情境 1：前厅部概述 学习情境 2：客房预订 学习情境 3：前厅接待工作服务 学习情境 4：前厅礼宾工作服务 学习情境 5：前厅总机工作服务 学习情境 6：酒店实训



5	04031089	饮食营养与文 化	学习情境 1: 食物原料的营养价值 学习情境 2: 不同人群的营养需要 学习情境 3: 构建营养科学膳食 学习情境 4: 饮食文化概述 学习情境 5: 四大菜系文化与营养 学习情境 6: 酒、茶文化与营养
6	04021289	服务心理学	学习情境 1: 态度、性格与气质等心理学基础知识。 学习情境 2: 人际关系的处理 学习情境 3: 员工的心理保健 学习情境 4: 员工的压力管理
7	04031178	语言与沟通艺 术	学习情境 1: 求职面试的程序及应对技巧 学习情境 2: 推销的步骤及技巧 学习情境 3: 人际交往中交流困境的解决
8	04031179	酒店职业英语 1	学习情境 1: Meeting Guests 学习情境 2: Hotel Check-in 学习情境 3: Housekeeping Services 学习情境 4: Food & Beverage Services 学习情境 5: checking Out
9	04020096	茶文化与茶艺	学习情境 1: 茶叶的分类, 高品茶的鉴赏技巧 学习情境 2: 各类茶的泡茶流程及技巧推销的步骤及技巧 学习情境 3: 茶水服务的流程、技巧及推销
10	04031018	酒店人力资源 管理	学习情境 1: 酒店组织机构与人力资源规划 学习情境 2: 招聘与选拔 学习情境 3: 酒店员工培训与员工活动组织 学习情境 4: 酒店绩效考评与薪酬管理 学习情境 5: 员工激励与职业生涯设计
11	04021248	酒店信息系统 技术	学习情境 1: PERA 操作系统概况 学习情境 2: 预定操作系统



			学习情境 3: 账务审核系统 学习情境 4: 客房中心系统 学习情境 5: 综合收银系统
12	04051011	餐饮服务	学习情境 1: 餐饮概述 学习情境 2: 餐饮服务技能 学习情境 3: 中餐厅服务 学习情境 4: 西餐厅服务 学习情境 5: 餐饮生产管理、 学习情境 6: 餐饮销售管理
13	04031135	酒吧与酒水服务	学习情境 1: 认识中国酒 学习情境 2: 认识外国酒 学习情境 3: 认识软饮料 学习情境 4: 鸡尾酒调制 学习情境 5: 酒吧服务与管理
14	04041004	客房服务与管理	学习情境 1: 楼层服务员的对客服务 学习情境 2: 楼层服务员房间清扫服务流程及质检标准 学习情境 3: 楼层服务员开夜床服务、VIP 服务 学习情境 4: 客房销售技巧
15	04021024	宴会组织与设计	学习情境 1: 家庭类酒店宴会设计与策划 学习情境 2: 商务类酒店宴会设计与策划 学习情境 3: 主题宴会设计与策划
16	04021211	酒店职业英语 2	学习情境 1: Meeting Guests 学习情境 2: Hotel Check-in 学习情境 3: Housekeeping Services 学习情境 4: Food & Beverage Services 学习情境 5: checking Out
17	04031194	酒店数字化营销	学习情境 1: 数字营销认知 学习情境 2: 数据分析的作用



			<p>学习情境 3: 数据分析的步骤</p> <p>学习情境 4: 电子商务营销</p> <p>学习情境 5: 移动营销</p> <p>学习情境 6: 社会化新媒体营销</p>
18	04031137	酒店综合服务技能实训	<p>学习情境 1: 目标岗位的素质要求</p> <p>学习情境 2: 目标岗位的工作流程及质检标准</p> <p>学习情境 3: 目标酒店的企业文化</p> <p>学习情境 4: 规范的对客服务</p>
19	04021250	酒店财务管理	<p>学习情境 1: 酒店财务管理基础</p> <p>学习情境 2: 酒店筹资管理</p> <p>学习情境 3: 酒店投资管理</p> <p>学习情境 4: 酒店资金运营管理</p> <p>学习情境 5: 酒店收入管理及成本控制</p> <p>学习情境 6: 酒店财务分析和预算管理</p>
20	04021251	餐饮运营与管理	<p>学习情境 1: 餐厅选址</p> <p>学习情境 2: 厨房设计与管理</p> <p>学习情境 3: 餐厅设计与管理</p> <p>学习情境 4: 菜单设计与管理</p> <p>学习情境 5: 餐饮企业营业推广</p>
21	04161013	顶岗实习	<p>学习情境 1: 了解企业的规章制度</p> <p>学习情境 2: 熟悉企业相关薪酬激励机制</p> <p>学习情境 3: 上岗培训、见习</p> <p>学习情境 4: 逐渐独立上岗</p>
22	04081013	毕业设计(酒店管理与数字化运营)	<p>学习情境 1: 中餐服务流程质检标准及对实习企业的相关部门管理进行诊断</p> <p>学习情境 2: 前厅服务流程质检标准及对实习企业的相关部门管理进行诊断</p> <p>学习情境 3: 酒水服务流程质检标准及对实习企业的相关部门管理进行诊断</p>



			学习情境 4: 企业岗位诊断后的整改建议形成文字
23	04021287	咖啡调制	学习情境 1: 咖啡的历史渊源及咖啡豆的种类和特点 学习情境 2: 咖啡豆的研磨及烘焙技巧 学习情境 3: 单品咖啡的制作方法 学习情境 4: 咖啡饮用礼仪
24	04021283	医疗常识与急救	学习情境 1: 掌握急救医学的基本理论和基本概念; 学习情境 2: 掌握院前急救, 急救问题的紧急评估与处理; 学习情境 3: 熟悉各急症的概念、病因、发病机制、分类; 学习情境 4: 掌握各急症的临床表现, 识别及处理, 特别是早期识别及处理、转院前处理、转院途中处理; 学习情境 5: 熟悉急危重症病人的监护内容; 学习情境 6: 掌握常用急救药物; 学习情境 7: 掌握常见疾病的特征处理方法;
25	04021286	创意手作	学习情境 1: 纸的造型: 创作练习, 采用折、切、编等方法, 创作出立体形态 学习情境 2: 线型材质的特性, 硬度、色彩、粗细。采用编、弯、扭、方法做好立体构架 学习情境 3: 通过空间的构架, 色彩的搭配, 材质质感的把握, 创作出作品

七、教学进程总体安排

(一) 课程进程表 (三年制), 2023 级酒店管理与数字化运营专业教学计划进程表 (用 EXCEL 文档或进程表生成平台: <https://ls.smrte.cn/school/> 编制) 参见表 1、2。



重庆航天职业技术学院高等职业教育

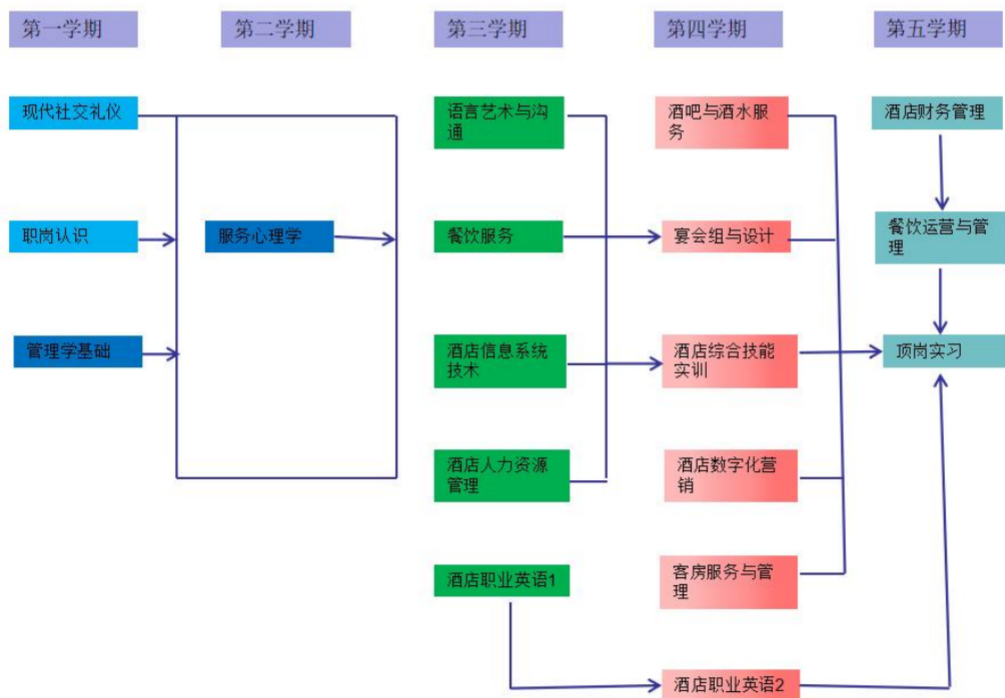
2023级 酒店管理与数字化运营 专业教学计划进程表 2023.07																	
课程类别	课程序号	课程代码	课程名称	计划内学时数					考核方式		开课学期与学时						开课部门
				性质	学分	总学时数	理论教学	课内实践	实习实训	考试	考查	一	二	三	四	五	
公共基础课	1	00001079	军事理论	B	2	36	36			2	36					武装部	
	2	00010005	职业发展与就业指导	B	1	18	18			4			18			就业处	
	3	00010022	航天精神与航天文化	B	1	16	16			2	16					马克思主义学院	
	4	00010025	劳动教育	B	1	16	16			1	16					学生处	
	5	00021078	大学生安全教育	B	2	32	32			1	32					武装部	
	6	00021080	军事技能	B	2	36			2w	1	36					武装部	
	7	00021087	大学生心理健康教育	B	2	32	32			1	32					学生处	
	8	10010001	体育1	B	1	26	4	22		1	26					基础学科部	
	9	10010002	体育2	B	1	28	4	24		2	28					基础学科部	
	10	10030006	大学语文与写作	B	3	54	46	8		2	54					基础学科部	
	11	10030007	信息技术	B	3	54	24	30		2	54					基础学科部	
	12	10030009	职场通用英语1	B	3	54	36	18		1	54					基础学科部	
	13	10050001	职场通用英语2	B	5	74	48	26		2	74					基础学科部	
	14	11020010	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	2	32	24	8		1	32					马克思主义学院	
	15	11030002	思想道德与法治	B	3	54	54			2	54					马克思主义学院	
	16	11030010	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	48	36	12		1	48					马克思主义学院	
	17	11040001	形势与政策	B	1	40	40			1-5	8	8	8	8	8	马克思主义学院	
	18	公共选修课	科学与人文素质模块	X	2	32	32			2-5						教务处	
	19		创新创业教育模块	X	2	32	32			2-5						教务处	
	20		科学与人文素质模块	X	2	32	32			2-5						教务处	
小计					42	746	562	148	36	占总学时的： 30.25%							
专业必修课	18	04021229	管理学基础	B	2	36	20	16		1	36				航空与旅游管理学院		
	19	04011048	岗位认识(酒店管理与数字化运营)	B	1	30	30			1	30				航空与旅游管理学院		
	20	04031185	现代服务礼仪	B	3	54	20	34		1	54				航空与旅游管理学院		
	21	04021289	服务心理学	B	2	36	20	16		2	36				航空与旅游管理学院		
	22	04031199	酒店人力资源管理	B	3	54	44	10		3	54				航空与旅游管理学院		
	23	04051011	★餐饮服务	B	5	90	40	50		3	90				航空与旅游管理学院		
	24	04031179	酒店职业英语1	B	3	54	30	24		3	54				航空与旅游管理学院		
	25	04031178	语言艺术与沟通技巧	B	3	54	24	30		3	54				航空与旅游管理学院		
	26	04021248	酒店信息系统技术	B	2	32	12	20		3	32				航空与旅游管理学院		
	27	04031089	饮食营养与文化	B	3	54	54			3	54				航空与旅游管理学院		
	28	04031194	★酒店数字化营销	B	3	54	20	34		4	54				航空与旅游管理学院		
	29	04031039	★宴会组织与设计	B	3	54	34	20		4	54				航空与旅游管理学院		
	30	04021211	酒店职业英语2	B	2	36	18	18		4	36				航空与旅游管理学院		
	31	04041004	★客房服务与管理	B	4	72	30	42		4	72				航空与旅游管理学院		
	32	04031135	酒吧与酒水服务	B	3	54	34	20		4	54				航空与旅游管理学院		
	33	04031206	酒店综合技能实训	B	3	60	0	60		4	60				航空与旅游管理学院		
	34	04021024	★前厅服务与管理	B	2	36	26	10		4	36				航空与旅游管理学院		
	35	04041251	餐饮运营与管理	B	2	36	20	16		5	36				航空与旅游管理学院		
	36	04021250	酒店财务管理	B	2	36	20	16		5	36				航空与旅游管理学院		
37	04161017	顶岗实习(酒店管理与数字化运营)	B	16	480	480			5	480				航空与旅游管理学院			
38	04081016	毕业设计(酒店管理与数字化运营)	B	8	240			8W	6	240				航空与旅游管理学院			
小计					75	1652	976	436	240	占总学时的： 66.99%							
专业选修课	39	04021499	职业能力拓展一	X	2	32	10	22		3	32				航空与旅游管理学院		
		04021500	职业能力拓展二	X	2	32	10	22		4	32				航空与旅游管理学院		
	40	00020026	重庆旅游	X	2	36	36			5	36				航空与旅游管理学院		
		04031196	民宿运营与管理	X	3	36	30	6		5	36				航空与旅游管理学院		
小计					4	68	43	25	0	占总学时的： 2.76%							
素质拓展教育					6					至少取得6学分						学生处	
合计					127	2466	1581	609	276	开课门数	12	9	8	10	5	1	
必修学分：111		选修学分：10		素质拓展学分：6				理论学时：实践学时=1581.0/885.0=1.79/1									



(二) 分学期时间安排表

项目 学期	课内教学周					集中实践教学周		入学教 育毕业 教育	考试周	合计(周)	
	周数	学分	理论教 学学时	实践教 学学时	周平均 学时数	周数	学分			周数	学分
一	15	21	254	148	26.2	2	2	1	1	20	22
二	19	22	272	124	21.8				1	20	25
三	19	21	212	156	19.1				1	20	19
四	19	23	218	226	22.8	3	3		1	20	22
五	10	9	98	54	12	16	16		1	20	21
六		-	-	-	-	8	8			20	8
总计	82	96	1054	708		29	29	1	5	120	117

(三) 专业(技能)课程地图



八、实施保障

(一) 师资队伍

1、专兼职教师数量与结构



专业拥有专任教师 10 人，专职教师 6 人，兼职教师 4 人，其中副教授 3 人，讲师 3 人，硕士 5 人。

2、专兼职教师素质能力要求

专兼职教师素质能力要求

教师类型	素质能力要求
专任教师	具备强烈的职业道德素质，具有较强的实际操作能力，工程实践能力，具有一定的科研攻关能力。
兼职教师	具备良好思想政治素质和职业道德，在行业内具有较高的专业素养和技能水平

(三) 学习评价

1. 考核方式：

理论与实践一体化评价。本专业大部分课程考核采用过程考核和目标考核相结合的评价方法，过程考核主要在教学过程中对学生的学习态度、操作能力、课堂讨论、作业等情况进行的评价；目标考核是在课程结束时,对学生在知识和技能的整体掌握情况的评价。以公平地评价学生学习的效果。也使学生更注重学习过程，提高了学生学习兴趣。

2. 考核比例及要求：

(1) 平时成绩占 20%。主要包括对课堂提问、讨论、作业及单项实训等情况进行评价计分；

(2) 综合实训占 10%。采用学生自评、学生互评、教师评价方式对学生进行评价，学生提交实训报告，其中包括学生自评成绩、实训小组评定成绩，教师给出综合成绩。

(3) 期末考试成绩占 70%。采用闭卷形式，建试题库，从中抽取，并结合从业资格考试内容进行笔试。

(六) 质量管理

教学管理是在主管院长的领导下，实行学院、分院（系）两级负责，学院是教学管理的主体力量，主要通过以下形式进行：

1.建立教学管理组织协调系统，专业教研室配合教务处、各分院（系）对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题。

2.学院、分院（系）两级督学系统，聘请有丰富教学经验和教学管理经验的老教师与其他教学管理人员组成校院两级科学小组，实现“督教、督学、督管”。



3.分院（系）同行教师评价系统，由分院（系）进行主讲教师的聘任，教师试讲和教学效果评价工作。

4.学生信息员系统，聘任学生担任本专业的教学质量监督言息员，及时掌握专业的教学信息，对教学中存在的问题及时向分院（系）、学院进行反馈。

5.教师—学生双向课堂教学效果反馈系统，每天组织学生填写《课堂教学反馈》小程序，对所有上课教师的教学效果进行反馈。同时，教师每学期应至少填写一次《课堂教学信息卡》，将课堂教学过程出现的问题（如学生的学习效果、学习风气、教学条件、教学设备的使用情况）反馈给学院督导。

6.网络教务反馈系统，通过网络获取教学信息。

为了达到全面控制教学过程、提高教学质量的目的，进行课堂教学检查时，各类检查人员应填写相应的评估表和反馈表，及时对评估表和反馈表进行统计处理，将结果反馈给教师所在的教研室，并以适当的方式反馈给教师。每学期以分院（系）为单位，综合各种渠道的检查结果和反馈结果，采取先定量后定性的办法，对所有任课教师的教学效果和质量进行评价。评价结果经分院（系）审核后，将结果存入教师教学工作档案，作为教师晋职、评优的重要依据。每学期，学院教务处对教学质量方面存在的共性问题采取简报、总结等形式，对存在的个性问题采取座谈会、个别交流、文字材料等形式，以随时总结经验，改进教学。

九、毕业要求

毕业前取得 127 学分。（其中公选课学分 6 学分，专业选修课 6 学分，第二课堂素质教育学分 6 学分）。且要求：

1. 获得全国高等学校英语应用能力过级证书（B 级）。

2. 获得以下职业技能证书的至少一项：

①获得全国高等学校英语应用能力过级证书(B 级)。

②获得以下职业技能证书：（四选一）

初级茶艺员证

普通话二级甲

1+X技能等级证书（中级）

鸡尾酒及饮品调制资格证书



十、继续专业学习深造建议

(1) 专升本

本专业专升本考试科目：大学英语、计算机基础、大学语文。（大学英语、计算机基础、高等数学）

(2) 专本衔接

本专业专升本考试科目：组织行为学、旅游资源规划与开发、旅游企业投资与管理、中外民俗、毕业论文等。

2023 年 7 月 13 日