



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

高等职业教育2024级 专业人才培养方案



重庆航天职业技术学院教务处制



目录

一、专业名称及代码.....	3
二、入学要求.....	3
三、修业年限.....	3
四、职业面向.....	3
五、培养目标与培养规格.....	4
(一) 培养目标.....	4
(二) 培养规格.....	3
六、课程设置及要求.....	3
(一) 课程设置.....	3
(二) 课程内容及要求.....	5
七、教学进程总体安排.....	14
(一) 教学周安排表.....	14
(二) 教学计划(进程)表.....	15
(三) 学时(学分)统计表.....	15
八、实施保障.....	16
(一) 师资队伍.....	16
(二) 教学设施.....	16
(三) 教学资源.....	18
(四) 教学方法.....	19
(五) 学习评价.....	19
(六) 质量管理.....	20
九、毕业要求.....	21



2024 级酒店管理与数字化运营专业 3+2 人才培养方案

一、专业名称及代码

高职专业名称：酒店管理与数字化运营

代码：540106

中职专业名称：高星级饭店运营与管理

代码：740104

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本修业年限 3 年，根据学生灵活学习需求可拓展到 5 年。

四、职业面向

1. 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)	就业岗位 (群)	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 (51) 餐饮 (52)	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	高星级酒店 连锁酒店集团 高端餐饮企业 民宿 邮轮	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

2. 接续学习专业

本科：酒店管理、旅游管理

3. 职业发展或典型工作任务解析

就业岗位	典型工作任务	工作任务解析
前厅部	前厅接待、登记、房卡制作、离店办理、日常资料整理等	1、协调对客服务：前厅部要向有关部门下达各项业务指令，然后协调各部门解决执行指令过程中遇到的新问题，联络各部门为客人提供优质服务。



		<p>2、建立客账：建立客账是为了记录和监视客人与酒店间的财务关系，以保证酒店及时准确地得到营业收入。客人的账单可以在预订客房时建立（记入定金或预付款）或是在办理入住登记手续时建立。</p> <p>3、建立客史档案：为住店一次以上的零星散客建立客史档案。按客人姓名字母顺序排列的客史档案，记录相关内容。</p>
餐饮部	餐饮服务准备工作、餐饮摆台、餐中对客服务、餐后卫生服务	<p>1、接受领导分配的服务工作，向客人提供优质服务。</p> <p>2、搞好营业前后的卫生工作，保持餐厅环境整洁，确保餐具，部件等清洁完好。</p> <p>3、爱护餐厅设施设备，并对其实施保养、清洁，保证各种用品、调料的清洁和充足。</p> <p>4、严格按餐厅规定的服务程序和服务规格进行服务。为客人细节服务。</p> <p>5、熟悉菜单上所有品种的名称、单价、掌握菜品、饮料知识和服务操作技巧。</p> <p>6、做好安全保卫，节电节水工作。检查门窗，水、电、气开关，空调开关，音响情况。</p>
客房部	客房楼层及房间卫生打扫、客房的清洁与布置工作	<p>1. 负责酒店客房的清洁与保养，确保为客人提供一个整洁舒适的居住环境。</p> <p>2. 提供卓越的对客服务，包括擦鞋、接待客人、照看婴儿、洗衣、夜床、叫醒、送餐等服务。</p> <p>3. 确保客人的生命安全及财产安全，采取必要的安全措施。</p> <p>4. 加强成本控制，努力降低运营成本，提高经济效益。</p> <p>5. 保证客房内设施和设备的正常运作，维护酒店服务质量。</p> <p>6. 负责客衣服务，以及员工制服和布草的洗涤与保管工作。</p> <p>7. 与其他部门保持良好的协调与配合，确保客房服务需求的及时满足。</p>

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和消费者行为心理、营销、酒店督导管理及相关法律法规等知识，具备酒店接待服务、沟通、运营管理、数字化技术应用等能力，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养，能够从事酒店、餐饮、民宿以及邮轮等住宿新业态和高端接待业的服务、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

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。

(7) 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。

(8) 具有爱岗敬业、诚实守信、务实勤奋、谦虚好学的品质。

(9) 具备人际交往、协调人际关系的能力和团队协作精神。

2. 知识目标

(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。

(7) 掌握酒店新型营销策划知识，数字化营销的理念。

(8) 掌握酒店组织架构设计、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价的基本知识。

(9) 掌握酒店酒水服务、酒水调制等技能知识。

(10) 掌握餐厅摆台、宴会设计、餐厅经营与管理的基本技能和知识

2. 能力目标

(1) 具有良好的人文素养、职业礼仪和中英文客户沟通能力；

(2) 具有环境适应和抗压耐挫能力；

(3) 具有线上和线下对客服务接待及运营的能力；

(4) 具有住宿、餐饮业数据采集、分析和应用能力；

(5) 具有办公软件、酒店信息管理软件应用和文案写作能力；

(6) 具有酒店产品营销与推广、新媒体运营与管理的能力；

(7) 具有团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力；

(8) 具有安全管理和安全公共卫生突发事件应对的能力；

(9) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

(10) 具有绿色低碳理念，具有适应产业数字化发展需求的能力；

(11) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程设置



本专业的课程主要包括公共基础课程和专业课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家相关文件规定，本专业开设思想道德与法治、毛泽东思想与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、航天精神与航天文化、形势与政策、军事理论、军事训练、体育、信息技术、就业指导与职业发展、创新创业教育、心理健康教育、中国传统文化概况、劳动教育、英语、高等数学等 16 门公共基础必修课程。

开设中国共产党党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史、遨游电世界、航空航天概论、生活中的大数据思维、大学美育、趣味编程、钢笔淡彩、体育与健康、多媒体软件制作等 12 门公共选修课。

2. 专业课程

专业课程包括专业基础课（6-8 门）、专业核心课（6-8 门）、专业拓展（或选修）课

（1）专业基础课包括：管理学基础、民航服务礼仪、民航服务心理学、酒店信息系统技术、酒店职业英语 1、民航服务与沟通、饮食营养与文化、酒吧与酒水服务、酒店职业英语 2、餐饮运营与管理

（2）专业核心课包括：酒店人力资源管理、餐饮服务与数字化运营、酒店数字化营销、宴会组织与设计、客房服务与数字化运营、前厅服务与数字化运营、酒店财务管理

（3）专业拓展（或选修）课包括：职业能力拓展一、职业能力拓展二（茶道与茶艺、手工制作、医疗急救与常识）研学旅行服务、民宿运营与管理、旅游学概论、邮轮服务与管理、会展旅游服务、客源国概况。

（4）实践教学环节（实习实训课程）包括：认识实习（酒店管理与数字化运营）、酒店综合技能实训、毕业设计、岗位实习。

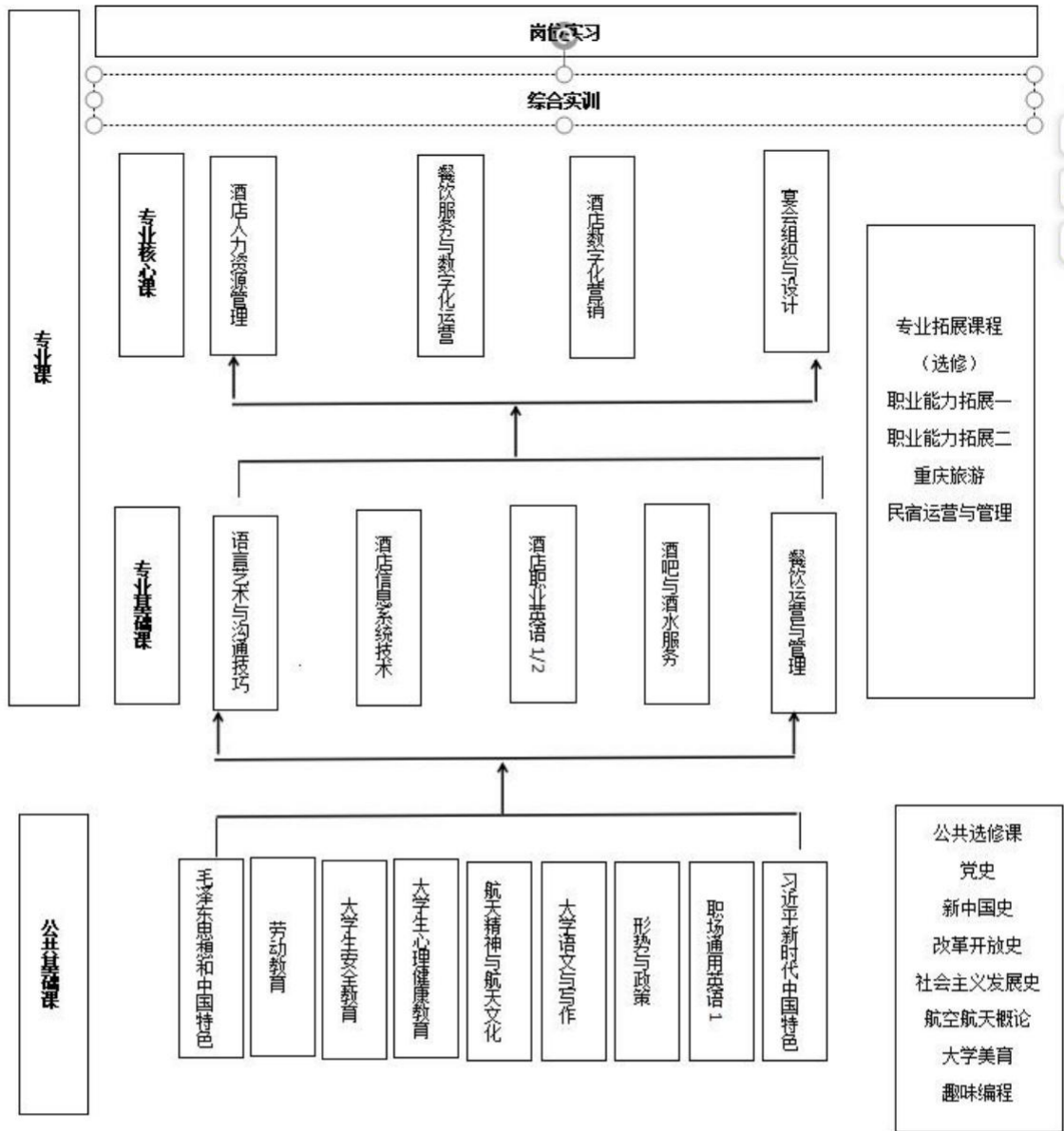


图 1 课程结构图

3. 素质教育活动。

本专业设立创新创业、科学与人文素养、学术讲座、第二课堂、志愿者服务等素质教育（实践）活动。

(二) 课程内容及要求

1. 公共基础课程

(1) 公共基础必修课

序号	课程名称 (学时/学分)	课程目标，主要内容和教学要求
1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (32 学时/2 学分)	课程目标: 准确的把握马克思主义中国化进程中形成的理论成果; 对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加深刻的认识; 对中国共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略有更加透彻的理解; 对运用马克思主义立场、观点和方法分析问题和解决问题能力的提升有更加切实的帮助, 不断



		<p>提高政治理论素养和思维能力；</p> <p>主要内容：本课程全面系统展示了毛泽东思想的主要内容和历史地位；阐述邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观各自形成的社会历史条件、形成发展过程、主要内容和历史地位；阐述习近平新时代中国特色社会主义思想。</p> <p>教学要求：课堂教学与课外读书相结合，特别重点强调增加“红色经典”阅读；课堂专题教学与课后服务相结合。社会实践教学改革，建立实践教学基地，参观考察，网络实践及课后社会调查等方式。最终目标提高学生运用马克思主义的思维观点分析问题解决问题，提高大学生自身的道德修养、职业关键能力等综合素质，实现大学生的全面发展。</p>
2	<p>习近平新时代中国特色社会主义思想概论 (48 学时/3 学分)</p>	<p>课程目标：旨在帮助大学生深入学习领会习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求，进一步增强大学生的“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”。</p> <p>主要内容：本课程主要讲授中国共产党把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合产生的最新理论成果，重点包括习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、实现中华民族伟大复兴的重要保障、中国特色大国外交、坚持和加强党的领导。</p> <p>教学要求：以教材为根，以学生为本，注重课堂教学设计，强化实践教学，组织学生讨论，提高分析问题、解决问题的能力，组织学生积极参与思政课学习竞赛活动，提升学生的理论水平和思想境界。</p>
3	<p>形势与政策 (40 学时/1 学分)</p>	<p>课程目标：了解国家政策以及国际和国内形势，开拓视野、构建科学合理的知识体系，培养关心时事政策的良好意识；能够正确认清社会形势，领会党的路线方针政策，培养学生敏锐的洞察力和深刻的理解力，提高学生的理性思维能力和社会适应能力。</p> <p>主要内容：本课程主要学习党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验；党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施；对当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势和我国的对外政策，世界重大事件及我国政府的原则立场；马克思主义形势观、政策观。</p> <p>教学要求：认真研读、领会教材内容和教育部颁发的教学要点，并且紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，把坚定“四个自信”贯穿教学全过程。注重考核学生对马克思主义中国化最新成果的掌握水平，考核学生对新时代中国特色社会主义实践的了解情况。</p>
4	<p>劳动教育 (32 学时/2 学分)</p>	<p>课程目标：理解劳动教育的内涵、特征及意义。了解当前劳动教育的主要途径和措施。</p> <p>主要内容：本课程主要学习劳动教育的内涵、特征。</p> <p>教学要求：通过教与学，提升大学生的劳动意识，使其在态度、知识和技能三个层面达到相应的目标。</p>
5	<p>航天精神与航天文化 (16 学时/1 学分)</p>	<p>课程目标：通过全面介绍航天领域知识、发展历程及国家相关政策，培养学生的航天情怀与高尚品质，提升其综合素质。课程不仅注重理论与实践的结合，还融入了思政元素，旨在增强学生的社会责任感与使命感，为国家的航天事业和现代化建设培养具有坚定理想信念、扎实专业知识及优秀综合素质的优秀人才。</p> <p>主要内容：该课程全面覆盖航天基础、精神文化、未来展望及思政教育，旨在通过理论与实践结合，培养学生航天情怀、高尚品质与综合能力。</p> <p>教学要求：理论实践结合，注重思政融入，培养航天情怀与素养。</p>
6	<p>大学生安全教育 (32 学时/2 学分;上课学院：电信学院，航空学院，智信学院，航旅学院，</p>	<p>课程目标：理解安全教育的内涵、特征及意义。了解当前安全教育的主要途径和措施。掌握基本的安全知识，包括生活安全、交通安全、网络安全、心理安全等方面的知识，提高学生的安全素养。掌握大学生如何提高自身的安全防范意识。</p>



2024 级酒店管理与数字化运营专业 3+2 人才培养方案

	财贸学院, 传媒学院, 学前教育学院)	<p>主要内容: 本课程主要学习安全教育的内涵、特征。日常生活安全教育, 包括防触电、防煤气中毒、防火、家务劳动安全、饮食卫生安全等。网络与公共安全, 避免网络诈骗, 交通与旅游安全, 确保在旅途中的人身和财产安全。同时关注学生的心理健康, 提供必要的心理安全教育和应对策略。</p> <p>教学要求: 通过教与学, 使学生理解安全问题的社会、校园环境, 了解安全问题的基本内容和分类知识以及安全保障的基本知识。提升大学生的安全防范意识, 使其在态度、知识和技能三个层面达到相应的目标。</p>
7	<p>职业发展与就业指导 (18 学时/1 学分; 上课学院: 电信学院, 航空学院, 智信学院, 航旅学院, 财贸学院, 传媒学院, 学前教育学院)</p>	<p>课程目标: 能够全面掌握职业的基本知识, 为符合职业要求做准备。全面了解面试的考核内容和必要的面试的技巧; 了解大学生就业形势和现行政策。运用职业测评系统, 进行自我认知, 了解个人优势和不足, 合理定位并做好职业生涯规划。</p> <p>主要内容: 本课程主要学习职业与职业生涯规划设计, 职业的特征和发展趋势、职业生涯规划的基本步骤; 人职匹配和职业测评的方式方法, 职业兴趣与气质性格以及价值观的常用测评工具使用; 我国就业形势与政策对就业影响的优势和劣势。</p> <p>教学要求: 理解当前高校毕业生的就业形势, 包括对整体就业市场、不同专业领域的就业趋势和特点等方面的了解。求职材料准备的基本要求, 包括简历撰写、求职信写作、面试准备等内容。学生需要了解就业信息的特性和作用, 以及如何获取、整理和使用就业信息。</p>
8	<p>大学语文与写作 (54 学时, 3 学分, 开课学院: 航旅学院、传媒学院, 学前教育学院)</p>	<p>课程目标: 掌握语言、文学基础知识, 包括常用字、词、短语、古今名句等, 培养学生对祖国语言文字的热爱。能够运用汉语进行一定层次的听、说、读、写、译活动, 人际沟通和语言交流无障碍, 自如恰当有条理地表达自己的思想, 自如阅读和写作常见文体, 对一般的文学作品能够进行基本的赏析和评价。</p> <p>主要内容: 本课程主要学习中国文学基础常识; 各种文学体裁的特点、发展历程、代表人物和作品等; 经典文学作品鉴赏; 探讨文学作品中蕴含的深刻思想; 写作练习和范文分析, 包括构思、文采、表达等方面的能力。</p> <p>教学要求: 通过本课程的学习系统掌握中国文学基础知识和理论, 能够理解和分析中国文学中的重要问题。熟悉不同文体的特点, 能够运用所学知识和理论进行实践操作。能够将所学知识和理论应用到实践中, 发挥自主学习和交流合作的积极性。</p>

(2) 公共基础选修课

序号	课程名称 (学时/学分)	课程目标, 主要内容和教学要求
1	<p>党史 (16 学时/1 学分)</p>	<p>课程目标: 了解中国共产党的建立和发展历程, 系统把握中国共产党领导中国人民从站起来、富起来到强起来的奋斗历程及其内在规律, 深刻领会马克思主义普遍真理与中国革命、建设、改革实践相结合的一系列重大理论成果。</p> <p>主要内容: 本课程主要涵盖了中国共产党的历史上的重要人物和重大历史事件, 以及中国共产党成立的重大意义, 还有中国共产党领导人民进行革命和建设道路艰辛探索的历史过程及取得的重大成就等。</p> <p>教学要求: 通过教学, 要培养学生正确认识和评价中国共产党历史上的重要人物和重大历史事件的能力, 同时也要让学生运用所学的理论知识联系实际分析问题和解决问题的能力。</p>



		力。
2	新中国史 (16 学时/1 学分)	<p>课程目标: 掌握中国近现代史的主要事件和人物的历史背景和历史意义。理解中国近现代史的进程和发展,认识现代化建设的历史经验和教训。培养学生的历史思考能力,提高历史素养和文化素质。</p> <p>主要内容: 本课程主要学习中国近现代史的重大事件和人物。中国近现代史的进程和发展。现代化建设的历史经验和教训。历史素养与文化素质的培养。</p> <p>教学要求: 通过本课程的学习使学生系统掌握中国近现代史的基本知识,包括主要事件、人物、进程和发展等。能够理解和分析中国近现代史中的重要问题,如现代化建设的历史经验和教训。能够提高历史素养和文化素质,具备对历史事件的独立思考能力和判断力。</p>
3	改革开放史 (16 学时/1 学分)	<p>课程目标: 旨在帮助学生正确把握中国共产党领导人民进行改革开放的历史进程及其内在的规律性,深刻理解习近平新时代中国特色社会主义思想,激发学生爱党爱国,勇担民族复兴大任的紧迫感和使命感。</p> <p>主要内容: 本课程系统讲解党和国家改革开放理论和内容等基本知识;正确地评价改革开放中的重要人物和重大历史事件;探讨中国共产党领导人民进行改革开放道路艰辛探索的基本规律;分析总结中国共产党领导人民取得改革开放的伟大功绩和经验教训。</p> <p>教学要求: 学习重大历史节点、历史事件、历史人物、历史环境、历史思想、历史影响,同时将历史与现实结合开展教学,有效提升学生的政治认同、思想认同、情感认同。</p>
4	社会主义发展史 (16 学时/1 学分)	<p>课程目标: 促进学生了解社会主义在磨难和淬炼中奔涌向前之路,引导学生讲信念、讲信心,树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想。</p> <p>主要内容: 结合学生的需要,围绕马克思主义理论的传播历史,社会主义运动波澜壮阔、跌宕起伏的发展历程,重点突出“信念”主题,讲好“信念”的故事。</p> <p>教学要求: 学习重大历史节点、历史事件、历史人物、历史环境、历史思想、历史影响,同时将历史与现实结合开展教学,有效提升学生的政治认同、思想认同、情感认同。</p>
5	创新创业教育 (32 学时/2 学分)	<p>课程目标: 了解创新创业的基本知识和理论,掌握创新创业的基本流程和方法,理解创新创业的法律法规和相关政策。具备创新创业的各项能力,包括批判性思维、洞察力、决策力、组织协调能力和领导力等。</p> <p>主要内容: 本课程主要学习创业的概念、要素、特征等,使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识。创新创业基本流程和方法:包括商业模式开发的过程、策略及技巧等,创新创业的基本流程和方法。创新创业法律法规和相关政策。</p> <p>教学要求: 通过本课程的学习,使学生系统掌握创新创业的基本知识和理论,能够理解和分析创新创业中的重要问题。</p>



	具备必要的创新创业能力，能够应用所学知识和理论进行实践操作。熟悉创新创业的基本流程和方法，能够掌握创业过程中的关键步骤。
--	--

2. 专业课程

(1) 专业基础课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求
1	酒店信息系统技术 32 学时 2 学分	<p>课程目标：通过本课程的教学，让学生了解酒店管理信息系统的观念、方法与执行步骤的基本知识，进一步锻炼学生“流程化”思考的能力，培养酒店管理信息系统的规划与执行能力。让学生能以本门课所学，构筑和健全专业知识结构，为专业课的学习奠定相应的基础，为将来的实际工作做好相应的准备。</p> <p>主要内容：本课程主要学习酒店前厅与客房管理信息系统实务、酒店餐饮管理信息系统实务、酒店销售管理信息系统实务和信息系统平台和网络预订系统及其应用等 4 大板块 6 个学习任务，掌握酒店管理信息系统的基本理论、基本方法和主要操作流程，</p> <p>教学要求：本课程按照“项目导向、任务驱动、工学结合”的现代职业教育理念，以职业岗位典型工作任务作为分析的出发点，通过对完成典型工作任务的工作过程分析，转化为学生在校的学习情境，设计教学环节，制定实施方案。</p>
2	酒店职业英语 1 54 学时 3 学分	<p>课程目标：本课程要求学生通过四大项目的学习，掌握用英语在饭店各相关服务部门及岗位(前厅部、客房部、餐饮部、购物中心、康乐中心等)用英语进行对客服务和交流、用英语处理涉外日常事务处理的应变能力以及用英语进行个性化服务的能力，同时培养学生具有良好的职业道德素质、爱岗敬业的职业精神、与人合作的团队精神。</p> <p>主要内容：本课程在内容设计上按照“项目教学法”的教学理念，编排了“模块、项目、典型工作任务”的结构组织。突出培养学生的饭店英语服务实际操作能力、用英语与客人交流沟通的能力、饭店英语日常事务处理的应变能力以及用英语进行个性化服务的能力。在模块与项目内容的顺序安排上参照了酒店相关部门岗位的工作所需。课程内容的选择以够用的理论知识结合实用的实践知识为原则，根据职业岗位的能力要求进行课程设计，突出对学生职业能力的训练，强化学生对专业知识的掌握与灵活运用。</p> <p>教学要求：课程通过四个大项目层层递进覆盖岗位要求。课程教学采用教、学、做一体化教学模式，主要运用现场引导教学、项目教学等教学方法以及多媒体教学先进教学手段，课程评价主要为过程考核加期末考试，以全方位考察学生的知识掌握能力。</p>
3	酒吧与酒水服务 54 学时	<p>课程目标：是让学生掌握中国酒，外国酒以及软饮料知识，懂得酒吧服务所需的礼节礼貌礼仪，掌握所需的调酒技能，能按配方调出一定种类的鸡尾酒，懂得酒水领用、消耗记录、保管</p>



	<p>3 学分</p>	<p>要求等方面的知识，掌握酒吧中酒具、服务工具的洗涤消毒方法。学习酒水知识与酒吧服务课程有助于提高学生的专业水平和综合能力。</p> <p>主要内容：本课程主要让同学们熟悉国外六大基酒的特点、生产工艺、名品、饮用和保存方法，让同学们学会鸡尾酒调制的流程和要求、熟练制作鸡尾酒装饰物、摇酒器练习、无酒精鸡尾酒的制作等，熟悉酒水贮存方法，掌握酒水服务技巧和礼仪。</p> <p>教学要求：为了充分体现任务引领、实践导向课程的思想，将本课程的教学活动分解设计成若干项目，创设相应的工作情境，以项目为单位组织教学，采用并列与流程相结合的结构展示教学内容，积极充分开发利用校内实训室与校外实习基地，巩固理论知识学习。灵活运用多种先进的教学方法，有效调动学生的学习积极性，促进学生积极思考，发展学生的学习能力。充分发挥教师的指导作用与学生的主体作用。变“教学”为“研究”，培养学生发现问题、解决问题的能力，使其养成勤动手、善思考、敢创新的良好习惯。教学效果评价采用过程评价与结果评价相结合，课堂参与和课前准备相结合，课内学习和课外时间相结合，重点评价学生的学习态度、学习效果和职业能力。</p>
<p>4</p>	<p>酒店职业英语 2 36 学时 2 学分</p>	<p>课程目标：根据学生在酒店工作岗位(前厅部、客房部、餐饮部、购物中心、康乐中心等)的任职要求，突出培养学生的酒店英语服务实际操作能力、用英语与客人交流沟通的能力、酒店英语日常事务处理的应变能力以及用英语进行个性化服务的能力。</p> <p>主要内容：掌握酒店英语口语中常用的专业英语词汇和句型，掌握酒店服务的基本业务知识，掌握用英语在酒店为客人提供服务、进行交流的各种表达。主要内容有：Meeting Guests; Hotel Check-in; Housekeeping Services; Food & Beverage Services; checking Out 等。</p> <p>教学要求：本课程按照“项目教学法”的教学理念，编排了“模块、项目、典型工作任务”的结构组织。在模块与项目内容的顺序安排上参照了酒店相关部门岗位的工作所需。课程内容的选择以够用的理论知识结合实用的实践知识为原则，根据职业岗位的能力要求来进行课程设计，突出对学生职业能力的训练，强化学生对专业知识的掌握与灵活运用。课程通过四个大项目层层递进覆盖岗位工作要求。课程教学采用教、学、做一</p>



		<p>体化教学模式，主要运用现场引导教学、项目教学等教学方法以及多媒体教学先进教学手段，课程评价主要为过程考核加期末考试，以全方位考察学生的知识掌握能力。</p>
5	<p>餐饮运营与管理 48 学时 3 学分</p>	<p>课程目标：课程是通过对酒店餐饮部服务及管理岗位和所涵盖的工作任务性质的分析，以实际工作过程为导向，确定学习任务，本课程以餐饮管理的理论为基础，以业务经营活动为中心，坚持注重基础，强化能力，突出重点，学以致用原则，即注重阐述餐饮服务与管理的基础知识，又力求理论联系实际，具有很强的可操作性，本教程着重在于服务技能的实操操作的学习和处理客人投诉的一些实际问题的应变能力的学习等等。</p> <p>主要内容：通过本课程学习，使学生能运用管理学、营养学、食品卫生法、会计与财务基础等相关知识设计菜单、提供中西餐标准服务、策划餐饮促销活动、进行原料管理、制定厨房生产与卫生安全标准、设计餐厅各岗位的服务流程，核算餐饮成本，具备从事餐饮企业管理的基本职业能力。在教学过程中，培养学生的管理意识、自主学习的能力，分析问题解决问题的能力，良好的团队合作意识和协作能力以及沟通能力。</p> <p>教学要求：本学习领域课程划分为学习情境的设计思路：按照酒店餐饮部的真实情况选择典型的工作任务作为学习情境的载体，每一个学习情境都是一个完整工作过程，各个学习情境之间是平行或包容的关系，并分别涵盖相关工作过程中涉及的知识点和能力要求。</p>

(2) 专业核心课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求
	<p>酒店人力资源管理 54 学时 3 学分</p>	<p>课程目标：本课程掌握酒店人力资源管理的基本概念、基本理论、管理功能和方法为基础，找出内在的规律性，推导出酒店人力资源管理的工作各个流程，结合酒店行业特点及其发展现状与趋势，在阐述人力资源内涵、人力资源管理功能和战略性人力资源管理等基本原理的基础上，分析了酒店人力资源管理现存的问题与挑战，介绍了酒店人力资源管理的各个核心职能模块。</p> <p>主要内容：本课程主要学习酒店酒店人力资源管理职位分析与胜任素质、人力资源规划和招募、员工甄选与配置、培训与开发、绩效管理、薪酬福利管理，以上内容对学生从事酒店等服务业的人力资源管理工作具有重要的指导意义，为学生了解人力资源管理的思想、职能和方法提供了比较完整的框架。</p> <p>教学要求：以“学以致用”为原则，以项目教学法、任务驱动教学法为教学手段，实行“教、学、做”一体化模式，注重学生创新意识和实践能力培养。分解为多个项目任务，以任务驱动教学模式为手段，教学互动，完成每个项目所要体现的职业能力目标。</p>
	<p>餐饮服务与数</p>	<p>课程目标：本课程掌握讲授餐饮（中餐和西餐）服务的基本知</p>



	<p>数字化运营 48 学时 3 学分</p>	<p>识与技能及餐饮管理的基本理论与方法，包括五个模块：职业意识树立、餐饮服务操作技能、餐饮服务程序、餐饮管理知识、餐饮企业创业知识五大模块。该课程实践性强，通过理论讲授让学生对餐饮部在饭店中地位，餐饮产品的产销特点、餐饮部的组织结构与职能等有较全面的了解，同时训练学生餐饮服务的基本技能。</p> <p>主要内容：本课程主要学习餐饮部员工素质要求、厅设计与布局、菜单设计、餐饮原料管理、中西餐服务技能、服务程序、宴会服务技能、服务流程及质检标准。</p> <p>教学要求：本课程坚持以行业、岗位服务为宗旨，以促进就业为导向的专业建设方针；坚持“以学为本”的教育理念和“以学生为主体”的教学理念；坚持“学以致用”原则，以职业能力培养为主线，加强实践能力培养；加强素质教育，强化学生专业、职业素养。</p>
	<p>酒店数字化营销 54 学时 3 学分</p>	<p>课程目标：本课程掌握现代新型营销基础理论知识，还需要具有通晓数字营销的基本操作性学问及与相关的运用工具和规则体系的应用能力。数字营销课程设计重在培养学生对数字营销基础知识的具体应用和实际操作能力，使学生掌握数字营销实务的基本原则、基本技能。通过对市场营销的系统学习，使学生树立正确的数字化营销理念、掌握实用的数字化营销手段与方法，具备市场营销方案制订能力，为酒店类相关行业的产品服务开发与调整、市场调研以及促销、沟通工作打下必要的任职基础。</p> <p>主要内容：本课程主要学习数字营销认知、电子商务营销的类型特点及应用、市场数据调查与预测、市场数据环境分析、开发、设计、组合、调整产品营销策略、运用各种新型营销手段有效促销产品。</p> <p>教学要求：采用典型工作任务项目化课程开发模式，打破原有的以理论为主的内容结构和课序，根据工作任务进行课程项目设计，重视实践教学，遵循科学的职业教育理念，确定本课程学习目标和学习内容。让学生通过项目化的实践，在真实的学习情境中学习并掌握酒店数字化营销能力。</p>
	<p>宴会组织与设计 54 学时 3 学分</p>	<p>课程目标：本课程掌握宴会预订，能够合理设计宴会的台面、菜单和酒水，并能够及时熟练提供宴会间服务，宴会结束后能够准确结账、熟练掌握送客的服务要求、清理现场和收台检查。</p> <p>主要内容：本课程主要学习商务类酒店宴会设计与策划、家庭类酒店宴会设计与策划、主题宴会设计与策划等内容。力求理解中西餐宴会的特点、熟练掌握中西餐宴会服务的技能、从而初步具备从事高星级酒店中西餐宴会设计与管理等管理工作的基本素质。</p>



	<p>教学要求：采用讲授法、问答法、讨论法、演示法、模拟设计法、练习法、案例分析法等多种教学方法，运用多媒体教学手段，确保学生学有所得，实现优良的教学效果，完成既定的教学目标。在条件允许的情况下，辅之以宴会市场调研、饭店宴会运作观摩实习、对各类宴会创新台面比赛进行点评等形式，进一步拓展学生的视野，充实学习内容，深化认识，构建高起点的学习和能力培养的平台。</p>
--	---

(3) 专业拓展课（或专业选修课）

(4) 实践教学环节（整周运行的**实习实训课程**，表结构有所不同）

序号	实践环节名称	主要内容、课程目标和教学要求	周数	学分
	酒店综合技能实训	<p>课程目标：掌握前厅部、客房部、餐饮部三个部门及相关岗位的实习任务，掌握各岗位的操作技能，熟悉前厅、客房、餐饮等部门的运转与管，遵照酒店管理与数字化运营专业中有关实训的规定，使学生充分感受酒店氛围，将理论知识与酒店实践相结合，提高学生的实际操作能力和专业知识水平，培养学生良好的敬业精神和职业道德，强化服务、服从、质量、管理等意识，更好地适应酒店对人才的需求。</p> <p>主要内容：本课程主要学习前厅、餐饮、客房岗位的素质要求，前厅、餐饮、客房工作流程及质检标准，酒店的企业文化，规范的对客服务。</p> <p>教学要求：本课程要求打破纯粹讲述理论知识的教学方式，实施项目教学以改变学与教的行为。每个项目的学习都按以酒店各主要对客服务部门工作人员的工作任务为载体设计的活动来进行。教学效果评价采取过程评价与结果评价相结合的方式，重点评价学生的职业能力。按照项目执行流程组织教学，同时培养学生的劳动态度、工匠精神等。</p>	2W	3
	毕业设计	<p>课程目标：掌握毕业设计撰写方法；能够独立自主完成毕业设计。</p> <p>主要内容：本课程主要学习毕业设计选题（学生自主选题），接受任务书，查阅相关资料，撰写毕业设计提纲，修改毕业设计提纲，撰写毕业设计，修改毕业设计，毕业设计定稿。</p> <p>教学要求：确定符合本专业的培养目标的选题，选题应能够达到培养学生知识综合能力和运用所学知识解决具体问题能力的目的；选题采取指导教师自报、教学小组集体讨论研究、教研</p>		4



		室主任签字并报系（学院）审批的方式；贯彻因材施教的方针，发挥学生的创造性，允许少数优秀学生自拟或自选学科相近的课题，经教研室主任审核并报系（学院）审批后执行。		
	岗位实习	<p>课程目标：掌握本专业实际工作岗位知识及技能；能够胜任本专业工作岗位。</p> <p>主要内容：本课程主要学习了解实习单位、实习岗位的基本情况，了解实习单位的管理过程、运营方式，了解实习单位管理人员和第一线的技术人员应具备的基本素质，学习实习岗位的专业技能，具有较强的动手能力。</p> <p>教学要求：能够尽快将所学专业知识与能力和生产实际相结合，实现在校期间与企业、与岗位的零距离接触，使学生快速树立起职业理想，养成良好的职业道德，练就过硬的职业技能，从根本上提高人才培养质量。</p>		16

七、教学进程总体安排

（一）教学周安排表

活动名称	学期						合计	备注
	一	二	三	四	五	六		
入学教育								
军训								
理论教学	16	16	10				42	（样例）
综合实训 生产性实训			2				2	各校根据 专周实习 实训实际 做出安排
认识实习 岗位实习				16			16	
毕业教育				1			1	
考试周	1	1	1				3	
机动周	1	1	1				3	
合计	18	18	14	17	0	0	67	



(二) 教学计划 (进程) 表

重庆航天职业技术学院高等职业教育

2024级酒店管理与数字化运营（三年制）专业教学计划进程表

课程类别	课程代码	课程名称	课程类别	考试/考查	学分	课程学时	理论学时	实践学时	学期 (理论教学周数) 学期总课时数						开课部门	
									1	2	3	4	5	6		
公共基础必修课程	11030003	思想道德与法治	必修	考查	3	48	48									马克思主义学院
	11020010	毛泽东思想和中国特色社会主义理论概论	必修	考查	2	32	24	8								马克思主义学院
	11030010	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修	考查	3	48	48		48							马克思主义学院
	00010017	形势与政策1	必修	考查	0.2	8	8		8							马克思主义学院
	00010018	形势与政策2	必修	考查	0.2	8	8			8						马克思主义学院
	00010019	形势与政策3	必修	考查	0.2	8	8				8					马克思主义学院
	00010020	形势与政策4	必修	考查	0.2	8	8					8				马克思主义学院
	00010021	形势与政策5	必修	考查	0.2	8	8						8			马克思主义学院
	00010022	航天精神与航天文化	必修	考查	1	16	16				16					马克思主义学院
	00021078	大学生安全教育	必修	考查	2	36	16	20	16							武装部
	00021085	军事理论	必修	考查	2	36	16	20	16							武装部
	00021086	军事技能	必修	考查	2	2W			2W	2W						武装部
	00010005	职业发展与就业指导	必修	考查	1	16	16					16				就业处
	00010025	劳动教育	必修	考查	1	16	16			16						学生处
	00021087	大学生心理健康教育	必修	考试	2	32	32		32							学生处
	10030010	体育1	必修	考查	1.5	24		24	24							基础学科部
	10030011	体育2	必修	考查	1.5	24		24	24							基础学科部
	10030012	大学语文与写作	必修	考试	3	48	40	8		48						基础学科部
	10030013	信息技术	必修	考试	3	48	48			48						基础学科部
	10040002	职场通用英语1	必修	考试	4	64	48	16	48							基础学科部
10040003	职场通用英语2	必修	考试	4	64	48	16	48			48				基础学科部	
公共基础必修课小计					37	632	456	164	232	288	8	24	8			
公共选修课程	创新创业教育模块		限选	考试/考查	2	32	12	20	/						/	教务处
	四史之一		限选	考试/考查	1	16	16		/						/	马克思主义学院
	四史之二		限选	考试/考查	1	16	16		/						/	马克思主义学院
	科学与人文素质模块		任选	考试/考查	2	32	12	20	/						/	教务处
应修公共选修课小计					6	96	56	40								
专业基础课程	04021506	管理学基础	必修	考查	2	32	20	12	32							航空与旅游管理学院
	04031209	民航服务礼仪	必修	考查	3	48	20	28	48							航空与旅游管理学院
	04021508	民航服务与沟通	必修	考查	2	32	20	12		32						航空与旅游管理学院
	04021248	酒店信息系统技术	必修	考查	2	32	12	20			32					航空与旅游管理学院
	04041266	酒店职业英语1	必修	考试	4	64	30	34			64					航空与旅游管理学院
	04021503	民航服务心理学	必修	考查	2	32	20	12			32					航空与旅游管理学院
	04031223	饮食营养与文化	必修	考试	3	48	28	20			48					航空与旅游管理学院
	04031224	酒店职业英语2	必修	考试	3	48	30	18				48				航空与旅游管理学院
	04031225	餐饮运营与管理	必修	考查	3	48	40	8					48			航空与旅游管理学院
	04021530	研学旅行服务	必修	考查	2	32	20	12					32			航空与旅游管理学院
专业基础课小计					26	416	240	176	80	32	176	48	80			
专业核心课程	04031226	酒店人力资源管理	必修	考试	3	48	40	8			48					航空与旅游管理学院
	04031227	餐饮服务与数字化运营	必修	考试	3	48	20	28			48					航空与旅游管理学院
	04031231	前厅服务与数字化运营	必修	考试	3	48	30	18			48					航空与旅游管理学院
	04031228	酒店数字化营销	必修	考试	3	48	40	8				48				航空与旅游管理学院
	04031229	宴会组织与设计	必修	考试	3	48	20	28			48					航空与旅游管理学院
	04031230	客房服务与数字化运营	必修	考试	3	48	20	28				64				航空与旅游管理学院
	04031232	酒店财务管理	必修	考试	3	48	40	8					48			航空与旅游管理学院
专业核心课小计					22	336	210	126	0	0	144	160	48			
专业拓展课程	04021499	职业能力拓展一	任选	考查	2	32	10	22			32					航空与旅游管理学院
	04021500	职业能力拓展二	任选	考查	2	32	10	22				32				航空与旅游管理学院
	04021538	旅游学概论	限选	考查	2	32	20	12				32				航空与旅游管理学院
	04021544	邮轮服务与管理		考查	2	32	20	12				32				航空与旅游管理学院
	04021532	会展旅游服务	限选	考查	2	32	20	12					32			航空与旅游管理学院
	04021543	客源国概况		考查	2	32	20	12					32			航空与旅游管理学院
应修专业拓展 (选修) 课小计					8	128	60	68	0	0	32	64	32			
实践教学环节	04011058	认识实习 (酒店管理与数字化运营)	必修	考查	1	20	0	20	1W							航空与旅游管理学院
	04021537	餐饮服务实训	必修	考查	2	32	0	32			32					航空与旅游管理学院
	04011054	前厅服务实训	必修	考查	1	16	0	16			16					航空与旅游管理学院
	04011053	客房服务实训	必修	考查	1	16	0	16				16				航空与旅游管理学院
	04041267	酒吧与酒水服务	必修	考查	4	64	20	44				64				航空与旅游管理学院
	04021536	酒店综合技能实训	必修	考查	2	40	0	40				40				航空与旅游管理学院
	04161021	岗位实习	必修	考查	16	480	0	480							24W	航空与旅游管理学院
	04081016	毕业设计	必修	考查	8	240	0	240							8W	航空与旅游管理学院
实践教学环节小计					35	908	20	888	1W		48	120	240	480		
素质拓展教育					6						至少取得6学分				学生处	
合计					140	2516	1042	1474	332	320	408	416	408	480		航空与旅游管理学院



(三) 学时 (学分) 统计表

课程类别		总学时	理论	实践	占比
公共基础课	公共基础必修课	332	280	52	24.26%
	公共选修课	64	44	20	
专业课程	专业基础课	266	138	128	
	专业核心课	210	118	92	
	专业拓展课 (选修)	100	56	44	7.89%
	实践教学环节	660	0	660	
合计		1632	636	996	61.02%

备注：应保证：总学分 ≥ 2500 （高职）；理论与实践学时比 $\geq 50\%$ ；公共基础课（必修+选修） $\geq 1/4$ （高职）；选修课（公共选修+专业选修）占比 $\geq 10\%$ 。

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

(二) 教学设施

1. 专业教室

教学要求在理论实践一体化教室（多媒体教室）完成，以实现“教、学、做”合一，要求实验室具备各类移动设备并能安装软件运行环境，提供快速运行软件环境，还要求安装多媒体教学软件，方便下发教学任务和收集学生课堂实践任务。同时，成立学习小组，实践课堂讨论、时间和课外的拓展学习。

2. 校内实训室基本要求

根据专业课程设置，按课程实践课程内容，配置相应的实践教学条件。按实践教学班人数不高于 50 人/班建设实践教学条件。根据情况，可实施分组教学。



3. 校内实训室

实训室名称	主要功能	主要设备、规格、数量	面积	工位数
餐饮实训室	实训室主要承担《餐饮服务与数字化运营》《宴会组织与设计》等课程的实训教学任务，为学生学习中西餐服务技巧提供高仿真的模拟环境。通过实训，学生能够了解中西餐厅的布局、设备及用品规格；掌握餐厅的摆台、餐巾折花、斟酒、托盘等服务技能；熟悉迎客准备、引领宾客、点菜、就餐服务、结账、送客等服务流程，使餐饮服务管理的理论知识与实践技能融会贯通。	中西餐餐桌、餐台、餐具	120 m ²	30
客房实训室	实训室现主要用于《客房服务与数字化运营》《酒店情景英语》等课程的实训教学。通过实训让同学们学会了解客房环境，学会中式铺床技能，掌握客房清扫、服务及管理的整套程序。通过客房实训，学生能够将理论应用于实践，增强实操能力，提升综合业务素养。	标准操作床、床单、被子、操作台	80 m ²	6
酒吧与酒水实训室	实训室主要承担《酒吧与酒水服务管理》《调酒技艺》《红酒文化与鉴赏》等课程。为学生提供酒水服务训练的仿真环境，使学生了解酒水知识、酒吧常用设备和器具，熟悉鸡尾酒调制、无酒精饮品冲调、果汁制作的步骤与方法，掌握酒水服务的基本技能，酒水服务礼仪以及红酒文化。	操作台、存酒柜、酒吧台、制冰机、冷藏柜、红酒展示柜	100 m ²	30
茶艺实训室	本实训室主要承担《茶道与茶艺》等课程，使学生熟悉和掌握茶叶及茶艺	操作台、展示柜、茶具	120 m ²	30



	<p>的基本知识,进行茶艺表演训练、熟悉茶样鉴别和茶馆服务与经营的场所,本实训室通过各类茶样、茶具的展示,结合主要茶品的鉴别和沏泡训练,使学生熟悉茶文化的基础理论知识,拓展其职业技能,全方位培养学生的综合素质及审美情趣。</p>		
--	--	--	--

4. 校外实习(实训)基地

基地名称	主要功能和作用	接收人数
重庆两江新区高科希尔顿酒店	<p>主要进行认识实习基地和学生岗位实习校外合作单位,实践教学的重要实践场所。利用企业与学校之间合作产生的校外合作实践基地,能够提升酒店管理实践教学的效果,为实习生提供良好的实习机会与场所</p>	20
重庆华宇温德姆至尊号大酒店	<p>主要进行认识实习基地和学生岗位实习校外合作单位,实践教学的重要实践场所。利用企业与学校之间合作产生的校外合作实践基地,能够提升酒店管理实践教学的效果,为实习生提供良好的实习机会与场所</p>	10
重庆雾都宾馆	<p>主要进行认识实习基地和学生岗位实习校外合作单位,实践教学的重要实践场所。利用企业与学校之间合作产生的校外合作实践基地,能够提升酒店管理实践教学的效果,为实习生提供良好的实习机会与场所</p>	10
重庆五洲金隅皇冠大酒店	<p>主要进行认识实习基地和学生岗位实习校外合作单位,实践教学的重要实践场所。利用企业与学校之间合作产生的校外合作实践基地,能够提升酒店管理实践教学的效果,为实习生提供良好的实习机会与场所</p>	10
重庆帕格森蒂大酒店	<p>主要进行认识实习基地和学生岗位实习校外合作单位,实践教学的重要实践场所。利用企业与学校之间合作产生的校外合作实践基地,能够提升酒店管理实践教学的效果,为实习生提供良好的实习机会与场所</p>	20

(三) 教学资源

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用高等职业院校规划教材中的优质教材,禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构,完善教材



选用制度，经过规范程序择优选用教材。

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，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关职业标准，有关酒店案例类图书和两种以上酒店或者旅游专业学术期刊。

3. 数字教学资源配置基本要求

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、满足教学。

（四）教学方法

1. 引入“慕课”和“翻转课堂”的教学手段

建成“云端+移动端”课程体系，形成“慕课+翻转课堂”的课程教学模式。翻转课堂的实施使得师生角色互换，教师成为学生学习的指导者与帮助者；使得教学目标更加注重过程、方法以及情感、态度与价值观。翻转课堂更多地采用讨论法与探究法，这些方法针对特定问题，刺激学生思考与交流，使学生获得多元化的思维空间，从而培养其情感、态度与价值观。而慕课实现了包括学习进度管理、在线交流答疑、作业批改等覆盖教学全过程的新型在线教育，教学互动性强，将极大地促进师生间的互动教学以及生生间的互动协同学习。

2. 通过“赛教结合”和“工学结合”的教学方式

职业技能大赛开创性地把高校、学生、企业、互联网商务平台进行充分整合，把企业的真实商务问题作为比赛题目，鼓励大学生主动学习，广泛参与和应用软件工具来解决企业问题。以竞赛为契机，有计划、系统地组织学生参赛，“以赛促教、以赛促学、以学促赛、以赛促训”，带动财会人才培养“工学结合”教学环节的开展。

3. 推行有效课堂，提高课堂教学质量

制定和完善有效课堂标准，推行专业群各专业核心课程有效课堂试点，并逐步推进专业群其它课程有效课堂认证。有效课堂的实施过程中，课堂设计富于变化，能激发学生的学习兴趣 and 积极性；能关注差异，精心设计师生互动，课堂节奏连贯紧凑，课后教学反思及时有效。

（五）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，并结合职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：

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。

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”。

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。

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。

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。

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

1. 学分要求

—— 毕业前取得 79.6 学分。（其中公选课学分 6 学分，专业选修课 6 学分，—— 高职选修含“四史”之一/中职思政选修至少 2 学分；

2. 取证要求

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

3. 其他要求