

XXXX 学院与老挝 XXX 技术学院

高职专科专业人才培养方案

(2023 级)

专业名称： 酒店管理与数字化运营

专业代码： 640105 学 制： 三 年

老挝 XXX 技术学院培养： 1.5 年

XXXXXX 学院： 1 年

老挝拉萨翁万达文华酒店（中资酒店）： 0.5 年

招生对象： 老挝 XXX 技术学院

适用班级： 酒店管理大二

专业负责人（签名）： _____

部门负责人（签名）： _____

制订时间： 2023 年 09 月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向领域及主要工作岗位群	1
五、专业人才培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	2
六、课程设置及要求	4
(一) 课程体系	4
(二) 教学进程总体安排	5
(三) 职业能力和素质、培养目标、课程设置	6
(四) 专业岗位课程建构规划表	7
(五) 课程说明	9
七、实施保障	14
(一) 师资队伍	14
(二) 教学设施	16
(三) 教学资源	19
(四) 教学方法	19
(五) 学习评价	19
(六) 质量管理	199
(七) 专业教学指导委员会	20
八、毕业要求	21
九、附录	22
(一) 专业知识图谱	22
(二) 专业技能图谱	23

2023 级酒店管理专业（老挝班）人才培养方案

为实施江西省教育厅颁布《江西省职业教育“9+5+N”服务大国外交布局体系规划》鼓励江西高校实施职业教育“伴企出海”专项行动。学校与老挝 XXX 技术学院合作“职教出海”项目。对接新产业、新业态、新模式下酒店、餐饮、民宿等岗位（群）的新要求，满足老挝中资酒店高质量发展对技能人才的需求，提高人才培养质量，遵循现代职业教育总体要求，参照国家相关标准编制要求，结合老挝学生实际和自身办学定位，制订本校酒店管理专业老挝班在华期间人才培养方案（一年）。

一、专业名称及代码

酒店管理与数字化运营/640105/所属省级双高专业群 旅游管理专业群

二、入学要求

老挝 XXX 技术学院 二年级学生，通过 HSK3 级

三、修业年限

1 年

四、职业面向领域及主要工作岗位群

所属专业大类	所属专业类	对应行业	主要职业类别	主要岗位群或技术领域	职业等级证书
旅游类 54	旅游大类 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 4-03-02-09 调酒师 4-03-02-09 民宿管家 4-14-06-02	前厅接待 市场营销 餐厅服务 酒水服务 客房服务 民宿管家	职业技能等级证书： 前厅运营管理（初级） 餐饮服务管理（初级） 葡萄酒推介与侍酒服务（初级）

五、专业人才培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业致力于培养面向老挝、中国—东盟区域酒店产业需求的老挝留学生，使其成为能够促进中老文化交流与理解，德智体美劳全面发展，具备良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识与敬业精神，传承精益求精的工匠精神，掌握扎实的酒店管理专业知识与技术技能，拥有较强的跨文化适应能力、就业创业能力和可持续发展潜质的老挝籍高素质技能人才。毕业生应具备运用所学知识和数字化手段，在住宿业（酒店、民宿、邮轮等）、餐饮业以及相关高端接待服务业，从事服务、运营与管理工作的综合能力，并能在老挝本土及跨国企业中贡献价值。

（二）培养规格

本专业老挝留学生应在系统学习专业知识并完成中国境内及跨国企业践习、实习实训基础上，全面提升素养、知识与能力，掌握并实际运用面向中国—东盟区域住宿与餐饮业岗位（群）的核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 素质

（1）具有对中国酒店文化的认知，了解中国酒店历史、经济发展及中老合作意义，树立服务跨境酒店业的职业意识。

（2）具有多元文化包容素养，尊重不同国家民俗习惯，在服务中规避文化冲突，展现国际服务礼仪。

（3）具有传承中华优秀传统文化的意识，能运用相关技能传递文化，承担中老文化交流角色。

（4）具有酒店行业职业道德，遵守职业规范，践行“宾客至上”理念，秉持精益求精的工匠精神。

（5）具有跨文化沟通协作素养，能用中老双语有效沟通，具备团队合作精神，协同完成服务任务。

（6）具有良好身心素养，保持适配岗位的体力，能缓解服务高压压力，快速适应中国学习工作环境。

（7）具有正确劳动价值观，尊重一线服务岗位，在实习中积极实践，夯实

职业认知基础。

2. 知识

(1) 掌握中国国情与文化知识，熟悉中老友好历史，了解酒店服务相关的中国餐饮礼仪、服务习俗及在华工作生活常识。

(2) 掌握中外民俗知识，熟悉不同国家节庆、礼仪、饮食文化差异，理解客群民俗需求。

(3) 掌握酒店行业基础认知，了解全球接待业趋势、中国酒店数字化现状及老挝中资酒店特点，熟悉酒店业务架构。

(4) 掌握酒店核心岗位知识，包括前厅服务流程与系统操作、客房清扫与安全管理、餐饮服务与数据应用、酒水特性与服务规范。

(5) 掌握酒店数字化运营知识，熟悉数字化工具应用逻辑，了解市场分析、线上营销及数据初步分析方法。

(6) 掌握中老双语职业应用知识，能运用双语应对酒店服务场景沟通，具备基础专业英语能力。

(7) 掌握创新创业与安全知识，了解中老创业政策与酒店相关创业流程，熟悉酒店安全法规与应急规范。

3. 能力

(1) 能运用中老双语开展酒店服务沟通，完成入住、点餐、投诉处理等场景的口头与书面交流。

(2) 能独立完成酒店前厅服务操作，熟练操作管理系统，办理入住、退房及礼宾服务。

(3) 能规范完成客房服务操作，按标准清扫客房、铺床，操作智能设备，处理客房用品问题。

(4) 能开展餐饮与酒水服务操作，完成中西餐摆台、斟酒，介绍菜品酒水并推荐搭配，调制鸡尾酒。

(5) 能运用数字化工具开展运营，整理数据、发布营销内容、处理订单，完成系统数据录入查询。

(6) 能处理酒店服务常见问题与突发情况，按流程化解客人投诉，协调解决简单安全问题。

(7) 能参与跨文化服务与营销，为不同客群提供适配服务，协助策划客源营销活动，撰写双语文案。

(8) 能在团队中完成督导辅助工作，配合部门衔接，协助检查服务质量、指导新员工基础流程。

(9) 能设计简单创新服务方案，结合老挝资源推出特色服务，具备将创意转化为实践的初步能力。

(10) 能适应中资酒店环境并持续学习，融入企业节奏，主动补充知识技能，适配行业发展需求。

六、课程设置及要求

包括职业素质课程、基本学习领域课程、核心学习领域课程、拓展提升领域课程和实践课程五大模块。

(一) 课程体系

老挝拉萨翁万达文华酒店用工需求导向下，课程体系围绕中资酒店餐饮、前厅、客房三大岗位群构建。职业素养课程筑牢基础，基本学习领域课程传授汉语听说读写等通用能力；核心学习领域课程针对不同岗位群，从文化互鉴到专业服务运营，匹配《中国概况》《酒水服务》等课程，强化餐饮、客房、前厅服务及数字化运营等核心技能；拓展提升领域课程借《创新创业基础》等拓宽发展维度，实践课程贯穿全程，全方位培养适配酒店岗位的专业人才。

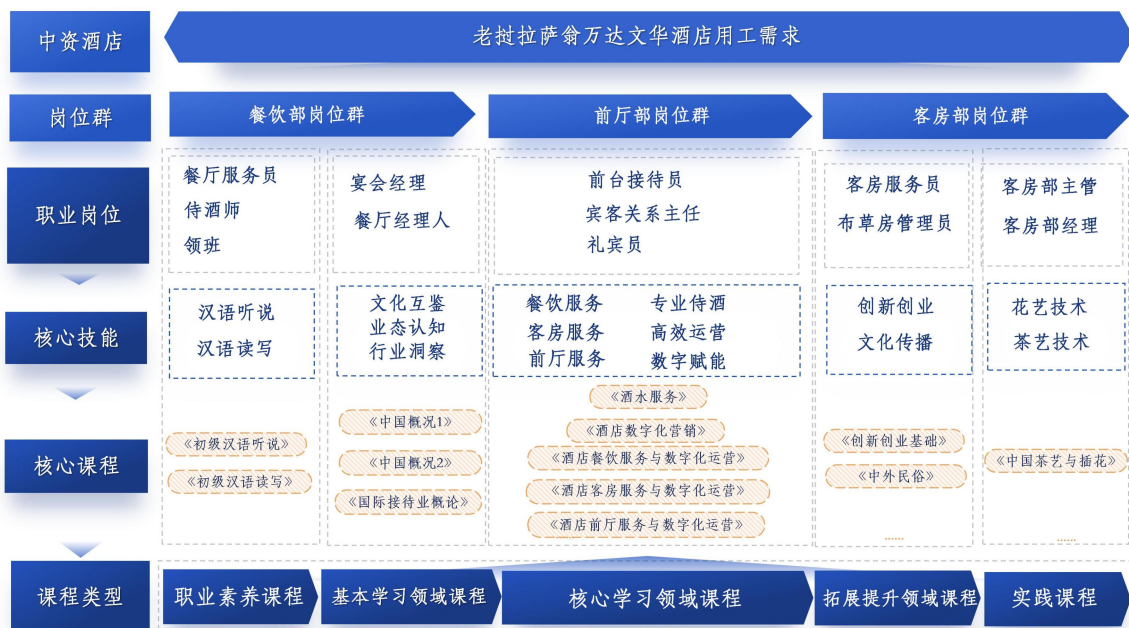


图 1: 课程体系

(二) 教学进程总体安排

在华期间教学计划

学期	课程名称	学时	总学分	理论	实践
第三 学期	中国概况 1 Understanding China 1	32	2	32	0
	初级汉语听说 Elementary Chinese listening and speaking	72	4	36	36
	中外民俗 Chinese and foreign customs	54	3	54	0
	国际接待业概论 Introduction to Hospitality	32	2	24	8
	酒店餐饮服务与数字化运营 Hotel Catering Services and Digital Operations	72	4	36	36
	酒店客房服务与数字化运营 Hotel Housekeeping Service and Digital Operations	72	4	36	36
	酒店前厅服务与数字化运营 Hotel Front Office Services and Digital Operations	72	4	36	36
第四 学期	中国概况 2 Understanding China 2	32	2	32	0
	初级汉语读写 Elementary Chinese reading and writing	72	4	36	36
	创新创业基础 Fundamentals of Innovation and Entrepreneurship	32	2	32	0
	中国茶艺与插花 Chinese Tea Art and Flower Arrangement	54	3	36	18

	酒水服务 Beverage Service	72	4	54	18
	酒店数字化营销 Hotel digital marketing	72	4	36	36
合计					

Long-term student teaching plan

备注：中外民俗、酒店餐饮服务与数字化运营、酒店前厅服务与数字化运营两门课程在老挝授课 20 个课时，其余到校授课。

(三) 职业能力和素质、培养目标、课程设置

类别	能力和素质名称	具体培养目标	对应的课程/活动	课证融通课程所对应的通用能力证书或职业技能等级职业资格证书
通用职业能力和素质	身体素质	健康的身心	相关活动等	
	文化素质	良好的文化底蕴	中国概况 中外民俗 中国茶艺与插花	
	职业素质	正确的职业价值观	国际接待业概论及相关活动等	
	基本通用能力	中文能力	初级汉语听说 初级汉语读写	HSK 中文等级证书
	关键社会能力	交流沟通能力	初级汉语听说 初级汉语读写	
	创新创业能力	创新精神 创造性思维	创新创业基础 创新创业训练与管理 学习相关活动等	
	工匠精神	敬业 精益求精 专注等方面的能力	通过技能比赛 学院相关活动	

专业职业能力和素质	酒店管理 与数字化 运营基础 能力	了解酒店接待业的现状与趋势，掌握中国客人特点与消费心理，具备良好的行为举止及普通话表达能力，能用中文提供一般对客服务。	中外民俗 酒店数字化营销	
	酒店管理 与数字化 运营专业 能力	了解酒店主要业务部门服务、运营与管理的基本知识，掌握对客服务的基本技能，具备一定的处理突发事件的能力、饭店产品推销能力，具备一定的与专业相关的创新创业能力。	酒店餐饮服务与数字化运营 酒店客房服务与数字化运营 酒店前厅服务与数字化运营 酒水服务 酒店数字化营销 社会实践	前厅运营管理 餐饮服务管理

(四) 专业岗位课程建构规划表

职业岗位	学习领域课程分类	学习领域课程
酒店职业经理人	职业素养课程	初级汉语听说
		初级汉语读写
	基本学习领域课程	中国概况 1
		中国概况 2
	核心学习领域课程	酒店餐饮服务与数字化运营
		酒店客房服务与数字化运营
		酒店前厅服务与数字化运营
		酒水服务
		酒店数字化营销
	拓展提升领域课程	中外民俗
酒店餐	职业素养课程	初级汉语听说

饮部 岗位群		初级汉语读写
	基本学习领域课程	中国概况 1
		中国概况 2
	核心学习领域课程	酒店餐饮服务与数字化运营
		酒水服务
	拓展提升领域课程	中外民俗
实训课程	中国茶艺与插花	
酒店前 厅部 岗位群	职业素养课程	初级汉语听说
		初级汉语读写
	基本学习领域课程	中国概况 1
		中国概况 2
	核心学习领域课程	酒店前厅服务与数字化运营
	拓展提升领域课程	中外民俗
实训课程	中国茶艺与插花	
酒店客 房部 岗位群	职业素养课程	初级汉语听说
		初级汉语读写
	基本学习领域课程	中国概况 1
		中国概况 2
	核心学习领域课程	酒店前厅服务与数字化运营
	拓展提升领域课程	中外民俗
实训课程	中国茶艺与插花	

（五）课程说明

职业素质课程、基本学习领域课程、核心学习领域课程、拓展提升领域课程和实践课程五大模块。

1. 职业素养课程

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	初级汉语听说	① 职业情境下酒店中文听力理解 ② 职业场景中中文口语表达 ③ 互联网在线汉语学习与应用	① 职业情境汉语酒店听力训练 ② 职业情境汉语酒店口语训练 ③ 在线汉语酒店情境应用技能 ④ 要求学生掌握职业综合汉语基础听说知识与技能，能基本胜任涉外交际和职业活动中口语、在线形式的初级汉语交流，为提升国际理解、汉语应用能力及学业与职业发展奠定基础；
2	初级汉语读写	① 职业情境下中文阅读 ② 职业场景中中文写作 ③ 互联网在线汉语读写应用	① 职业情境汉语阅读训练（包括酒店服务规范、工作通知、客户需求表单、简单涉外文档等阅读，提升学生对职业相关中文文本的理解、信息提取能力）。 ② 职业情境汉语写作训练（包括工作记录撰写、简单服务报告起草、客户沟通邮件编辑、在线平台信息回复编写等，培养学生准确、规范的书面表达能力）。 ③ 在线汉语读写应用技能（包括使用在线汉语学习平台阅读职业相关材料、提交写作练习、检索整理互联网职业汉语文档资源等）。

2. 基本学习领域课程

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
3	中国概况 1、2	① 中国旅游文化脉络梳理 ② 中国餐饮文化研究 ③ 中国酒店发展历程分析 ④ 旅游餐饮酒店融合案例模拟	① 核心教学内容：系统讲解中国旅游文化（地域旅游资源、民俗旅游文化、旅游节庆活动）；介绍中国餐饮文化（八大菜系、特色小吃、餐饮礼仪、饮食民俗）；梳理中国酒店发展历程（传统客栈到现代酒店业态、不同档次酒店特征、酒店业政策与市场趋势）；分析旅游、餐饮、酒店融合发展模式与典型案例。 ② 教学要求：学生需掌握中国旅游、餐饮文化核心知识及酒店发展关键节点，具备将文化元素融入酒店餐饮与旅游接待的初步能力，提升跨文化服

			务素养；教师采用案例教学、多媒体展示、小组研讨、情景模拟等方式组织教学，为学生从事旅游酒店相关工作及参与中老文旅合作奠定基础。
4	国际接待业概论	<p>① 国际接待业（含旅游、酒店、餐饮）分类与内涵梳理</p> <p>② 中外旅游酒店餐饮接待案例分析</p> <p>③ 中华旅游餐饮酒店文化挖掘</p> <p>④ 文旅融合下的接待服务方案设计</p>	<p>① 核心教学内容：系统讲解国际接待业（含旅游、酒店、餐饮）的基本内涵、分类体系、全球发展历程与趋势；介绍中国旅游酒店餐饮接待业的发展现状、优势特色与挑战，借鉴国际接待业先进运营经验；阐述“以文塑旅、以旅彰文”理念，分析旅游、文化与酒店餐饮接待业的融合路径；挖掘中华传统旅游、餐饮、待客文化在现代接待业中的价值，分享中国接待业（旅游、酒店、餐饮）典型案例与故事。</p> <p>② 教学要求：学生需初步掌握国际接待业（含旅游、酒店、餐饮）基础框架，了解中国旅游酒店餐饮接待业现状与文化特色，建立对行业的认知、熟悉与热爱；教师采用理论讲授、案例研讨、小组讨论、文化分享等方式，结合行业视频、案例资料等多媒体资源组织教学，引导学生树立行业认同感。</p>

3. 专业核心课程说明

序号	课程	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
5	酒店餐饮服务与数字化运营	<p>① 中西餐预订、值台、服务及宴会设计。</p> <p>② 餐厅活动策划、服务质量控制等。</p>	<p>① 餐饮服务（包括中西餐服务流程与技巧、会议与宴会服务、菜品和酒水知识、菜单设计、宴会设计、餐饮管理软件应用等）。</p> <p>② 餐饮数字化运营与管理（包括餐饮管理软件应用、餐厅市场分析、餐厅数据收集、分析及运用、服务标准建立、餐饮产品在线运营与分析等）。</p> <p>③ 要求学生掌握餐厅服务的基本程序和方法、酒水基本知识，具备中西餐以及餐厅数字化运营的能力。</p>
6	酒店客	① 客房清扫和楼层服	① 客房服务（包括客房清扫、楼

	房服务与数字化运营	<p>务。</p> <p>② 布草洗涤及洗衣房运转。</p> <p>③ 公共区域清洁与日常保养。</p> <p>④ 客房安全、质量管理及在线运营</p>	<p>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、客房管理软件应用等)。</p> <p>② 客房数字化管理(客房数据收集、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)。</p> <p>③ 要求学生掌握酒店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。</p>
7	酒店前厅服务与数字化运营	<p>① 总机及客房预订服务。</p> <p>② 礼宾及总台接待服务。</p> <p>③ 大堂及行政楼层服务。</p> <p>④ 前厅客户数据分析及服务质量管理。</p>	<p>① 前厅数字化服务(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、客户投诉处理等)。</p> <p>② 前厅数字化管理(包括前厅客户数据收集及分析、前厅服务质量管理等)。</p> <p>③ 要求学生掌握前厅服务接待的程序和方法,具备前厅数字化管理的能力。</p>
8	酒水服务	<p>① 中国酒水推介与侍酒服务操作</p> <p>② 国外酒水服务与赏析</p> <p>③ 酒水晶鉴与品质判断</p> <p>④ 中老交流晚宴酒水服务模拟与实战</p> <p>⑤ 酒水服务相关竞赛项目训练</p>	<p>① 讲解黄酒、啤酒、配制酒、葡萄酒、烈性酒、鸡尾酒的知识与服务规范,融入青岛啤酒、李渡烧酒等案例及中国酒文化。</p> <p>② 介绍国外清酒、啤酒、配制酒、葡萄酒、烈性酒、鸡尾酒的服务要点。</p> <p>③ 传授酒水晶鉴、侍酒操作、酒水推介技能,开展中老交流晚宴酒水服务模拟与竞赛训练。</p> <p>④ 掌握中外酒水核心知识,了解世界技能大赛酒水赛项规则,能用中文推介中国酒水。</p> <p>⑤ 具备中外酒水晶鉴、侍酒实操能力,能设计酒水推荐方案、参与竞赛,适配老挝中资酒店侍酒师岗位。</p>

			⑥传承中国酒文化，树立跨文化交流意识与职业素养，培养团队合作与创新能力。
9	酒店数字化营销	<p>① 市场营销环境分析。</p> <p>② 酒店产品组合、渠道管理、线上线下营销活动策划。</p> <p>③ 酒店市场推广与新媒体运营。</p> <p>④ 酒店价格体系管理及数字化营销推广。</p>	<p>① 市场营销理论基础。</p> <p>② 酒店产品和客户分析。</p> <p>③ 酒店营销技术工具（酒店营销管理工具、用户数据平台等）。</p> <p>④ 酒店数字营销的模式（在线直销、在线分销、内容营销等）。</p> <p>⑤ 酒店数字营销方法（搜索引擎营销、节事营销、短视频与直播营销、社群营销等）。</p> <p>⑥ 酒店数字营销的技能（新媒体图文制作、数字营销平台构建、落地页制作等）。</p> <p>⑦ 酒店数字营销效果分析（流量分析、获客与转化分析、营销活动数据分析等）。</p> <p>⑧ 要求学生掌握酒店市场营销的基本理论和知识，具备酒店营销活动策划，并使用新媒体工具进行酒店市场推广的能力。</p>

4. 拓展提升领域课程

序号	课程	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
10	创新创业基础	<p>① 旅游酒店行业创新项目构思</p> <p>② 创业计划书撰写与优化</p> <p>③ 创业项目市场调研与分析</p> <p>④ 创新商业模式模拟推演</p>	<p>① 核心教学内容：讲解创新创业基本理论（创新思维、创业精神、商业模式设计等）；分析旅游酒店行业创新创业案例（如特色民宿、主题餐厅、智慧酒店服务创新等）；传授创业实践技能（市场调研方法、商业计划书框架、项目融资基础、风险评估与管控等）；介绍创新创业政策与扶持资源（针对旅游酒店领域的创业补贴、孵化平台等）。</p> <p>② 教学要求：学生需掌握创新创业基础理论与方法，具备旅游酒店行业创新项目构思、市场分析及商业计划书撰写的初步能力，培养创新思维与创业意识；教师采用案例教学、小组讨论、项目式学习、创业模拟实训等方式组织教</p>

			学，结合行业创新案例视频、政策文件等资源，为学生未来参与旅游酒店行业创新创业实践奠定基础。
11	中外民俗	<p>① 中外旅游接待相关民俗梳理</p> <p>② 跨民俗文化服务场景模拟</p> <p>③ 民俗文化与旅游酒店产品结合设计</p> <p>④ 中外民俗差异案例分析</p>	<p>① 核心教学内容：系统讲解中国民俗文化（节日民俗、饮食民俗、礼仪民俗、地域特色民俗等，重点关联旅游酒店服务场景）；介绍主要客源国民俗文化（如东南亚、欧美等地区的礼仪习惯、禁忌文化、消费偏好等）；分析民俗文化对旅游酒店业的影响（如民俗元素在酒店装饰、餐饮设计、服务流程中的应用）；传授跨民俗文化服务技巧（民俗禁忌规避、民俗礼仪应用等）。</p> <p>② 教学要求：学生需掌握中外核心民俗文化知识，具备识别与应对跨民俗文化服务场景的能力，能将民俗元素初步融入旅游酒店产品设计；教师采用情景模拟、民俗文化展示、案例研讨、多媒体教学（民俗视频、图片）等方式组织教学，提升学生跨文化服务素养，助力旅游酒店接待服务质量提升。</p>

5. 实践课程

序号	课程	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
12	中国茶艺与插花	<p>① 中国茶艺冲泡与品鉴操作</p> <p>② 茶席设计与茶艺表演编排</p> <p>③ 中国传统插花造型创作</p> <p>④ 茶艺与插在酒店场景应用设计</p>	<p>① 核心教学内容：讲解中国茶艺基础（茶叶分类、冲泡器具、不同茶类冲泡技艺、茶艺礼仪等）；传授中国传统插花知识（插花流派、花材选择、构图原则、工具使用、养护技巧等）；指导茶艺与插花实践操作（绿茶、红茶、乌龙茶等冲泡训练，瓶插、盘插等插花造型练习）；分析茶艺与插在酒店场景的应用（如酒店茶室服务、客房花艺布置、宴会茶席设计等）。</p> <p>② 教学要求：学生需熟练掌握中国茶艺冲泡与传统插花的基本技能，具备茶席设计、插花造型创作及在酒店场景应用的初步能力，提升传统文化素养与酒店服务附加值；教师采用实操教学、示范指导、场景模拟（酒店茶室服务、宴会茶席布置）、作品点评等方式组织教学，结合茶艺表演视频、插花案例图片等资源，强化学生实践能力。</p>

七、实施保障

（一）师资队伍

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1,“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 60%,高级职称专任教师的比例不低于 20%,专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作。

1. 专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力,能够较好地把握国内外软件和信息技术服务、互联网和相关服务等行业、专业发展,能广泛联系行业企业,了解行业企业对本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,在本专业改革发展中起引领作用。

2. 专任教师

具有高校教师资格;原则上具有酒店管理、旅游管理、工商管理等相关专业本科及以上学历;具有一定年限的相应工作经历或者实践经验,达到相应的技术技能水平;具有本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。

专任教师名单

序号	姓名	职称	联系电话
1	XXX	副教授	139XXXX5210
2	XXX	副教授	137XXXX1766
3	XXX	副教授	139XXXX2597
4	XXX	副教授	138XXXX1264
5	XXX	副教授	166XXXX3458
6	XXX	副教授	139XXXX1252

7	XX	讲师	136XXXX4060
8	XX	讲师	151XXXX1169
9	XXX	讲师	151XXXX1325
10	XXX	助讲	158XXXX1856
11	XXX	助讲	188XXXX5822
12	XX	企业导师	151XXXX1325

3. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，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专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

兼职教师名单

序号	姓名	职称	联系电话
1	XX	教授	139XXXX7558
2	XX	教授	186XXXX1272
3	XX	教授	136XXXX1476
4	XX	教授	138XXXX3075
5	XXX	副教授	180XXXX0825

(二) 教学设施

1. 校内实训场地

校内实训场地一览表

校内实训基地名称	实训室	主要设备名称、价格	主要功能、工位数
1. 酒店管理生产性实训基地	XXXX	30 余间各类客房、前台、酒吧、餐厅、厨房	用于酒店管理专业学生生产性实践教学,能满足前厅、餐厅、客房、宴会等教学项目综合实训,实训工位数 100
2. 旅游实训基地	酒吧服务实训室	16 组酒吧桌椅、4 台咖啡机、2 台制冰机、酒吧用品若干、投影、音响	<ol style="list-style-type: none"> 1. 识别酒吧设备、用品 2. 各式酒鉴赏及服务 3. 鸡尾酒调制法 4. 咖啡、水果拼盘制作 5. 酒吧服务程序 实训工位数 80
	茶艺插花实训室	8 组花艺桌椅、茶具若干、花艺设备若干、投影、音响	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各式茶具的功能及用途 2. 各种茶、叶的基本鉴别方法 3. 茶艺美形的基本要素、分解动作及训练 4. 乌龙茶行茶法、红茶行茶法、绿茶行茶法、普洱茶行茶法、花茶行茶法 5. 花艺造型设计与制作、修饰、组合搭配 实训工位数 50
	餐厅服务实训室	6 组中餐桌椅、中餐餐具、布草、投影、音响,6 组西餐桌椅、西餐餐具、布草、投影、音响	<ol style="list-style-type: none"> 1. 托盘、斟酒、餐巾折花、摆台、上菜、分菜 2. 餐厅点菜电子系统操作 3. 餐厅结帐、菜单制作 4. 中餐服务程序 5. 中餐豪华包房服务 6. 团队用餐服务程序 7. 识别西餐用具 8. 西餐零点餐厅餐摆台 9. 西餐宴会摆台、服务 10. 西餐服务程序 11. 冷餐会、自助餐、鸡尾酒会服务程序

			实训工位数 80
	客房实训室	12 组床具、家俱、2 台房务车、客房布草若干	<ol style="list-style-type: none"> 1. 房务工作车的使用 2. 客房卫生清洁整理 3. 中式铺床、夜床服务 4. 客房用品摆放 5. 宾客离店服务 6. VIP 客人的接待 7. 客房灭火器的使用 实训工位数 50
	前厅实训室	16 组前台办公桌椅、1 台小型电话交换机、16 台电话、酒店专业软件 OPERA、投影、音响	<ol style="list-style-type: none"> 1. 客房预订、入住接待、换房、续住、加床服务 2. 退房结账、外币兑换服务 3. 贵重物品寄存服务 4. 现金、信用卡服务 5. 普通物品寄存服务 6. 电话服务 实训工位数 50
	Opera 软件实训室	3 台服务器、120 台电脑、酒店专业软件 OPERA PMS、OPERA S&C、投影、音响	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酒店前台信息管理系统操作 2. 酒店餐饮信息管理系统操作 3. 酒店销售与宴会信息管理系统操作 4. 酒店客房信息管理系统操作 实训工位数 110

2. 校外实训基地

校外实训基地一览表

实训基地名称	单位性质、基本条件	主要功能、教学任务 (该基地主要开设实训项目、接收实习人数、服务课程、培养能力的说明。)
华住酒店集团 江西各门店	住宿、餐饮、健身、会议服务	实习见习 实践教学 校外实训
深圳麒麟山庄	为来深党和国家领导人提供生活后勤服务。来深领导人住宿服务、来深领	实习见习 实践教学

	导人餐饮服务、相关医疗保健服务、社会机构会议场地及食宿服务提供	
广州新长隆酒店	度假酒店；住宿、餐饮、游泳池、健身房；会议服务	实习见习 实践教学
厦门海悦山庄酒店	酒店企业管理；住宿、餐饮、游泳池、健身房；会议服务	实习见习 实践教学
上海明城酒店	餐厅服务、住宿、酒店管理等	实习见习 实践教学
上海东怡酒店	餐厅服务、住宿、酒店管理等	实习见习 实践教学
宁波东港喜来登酒店	宾馆（住宿）、公共浴室（水吧 SPA）、游泳馆、酒吧、咖啡馆、理发店；中西餐类制售、单纯烧烤、风味餐馆、点心制售，日餐制售，意大利餐厅制售；卷烟、雪茄烟零售；打印、复印；食品的批发零售等	实习见习 实践教学
宁波泛太平洋酒店	餐饮、客房等	实习见习 实践教学
南昌香格里拉酒店	酒店企业管理，住宿，餐饮，酒吧，健身中心，食品销售等	实习见习 实践教学 校外实训
南昌格兰云天酒店	餐饮服务；住宿；公共场所（宾馆、茶座、健身房、公共浴室经营）	实习见习 实践教学 校外实训
南昌开元名都酒店	酒店企业管理；住宿、餐饮、游泳池、健身房；会议服务	实习见习 实践教学 校外实训
南昌富力万达嘉华酒店	住宿；特大型餐馆（含凉菜、含裱花蛋糕、含生食海产品）；公共场所（宾馆、饭馆、咖啡馆、酒吧、公共浴室、理发店、游泳场）经营	实习见习 实践教学 校外实训

（三）教学资源

本专业主要选用高等教育出版社、上海交通大学出版社、东北师范大学出版社、江西高校出版社等近三年出版的，由本院教师主编或参编的高职高专规划教材。本专业岗位核心领域课程均建有课程网站，为学生提供大量数字资源。另外，学校图书馆配有各类数字资源，便于学生学习。

（四）教学方法

以创建“项目化课程”为目标，对酒店专业课程进行项目化教学设计，按照“模块教学，工学结合，校企共建”，基于工作过程的项目化教学设计理念，制定编写课程标准，创新教学模式，有效的组织教学。将政策支持、校企合作、师资建设和实训基地作为课程建设的运行和保障机制，树立以课程为主线，以能力为核心，整合各种教学资源和要素的全面发展观，积极而有效地促进课程教学质量的全面提高。

（五）学习评价

本专业具有实践性、职业性、创新性的特点，考核学生采用理论评价与实践评价相结合，教师评价与企业评价相结合的办法。考核注重过程化，包括平时成绩考核、实践能力考核和期末考核三部分。平时成绩考核包括学生出勤情况（占5%）、课堂回答问题情况（占10%）及学习任务完成情况（占15%），占成绩比例的30%；实践能力考核占成绩比例的50%，也可运用各类竞赛、企业考核等形式进行；期末考核可采用机考、试卷考核、方案考核等形式，占成绩比例的20%。

（六）质量管理

1. 老师负责课堂质量把控

解决“如何培养人”的问题。教师负责课堂的内部管理把控，通过教学目标确定教学内容与方法，在课堂中监测课堂教学和学习效果，从而检验教学目标，不断循环修正，使教学实施环节符合教学目标，如教学内容的调整、教学手段的变革和教学过程的改革等。

2. 二级学院和专业教研室负责校内管理把控

解决“培养什么样的人”的问题，目标确定学生应具备的能力素质以及课程体

系、课程目标、学习标准和教学目标，再通过教学目标 检验培养目标，不断循环修正，使教学标准符合培养目标，并对接学生的学业发展、职业发展、个人发展和团队发展四个领域，建立和完善了学生的“四个素质”标准，即学业素质、职业素质、社会素质和个性素质，从而促进学生德技并修、全面发展，提高人才培养质量，满足现代化经济体系建设 对技术技能人才的需求。

3. 产业需求决定校外质量把控

解决“为谁培养人”的问题。学院通过调研产业需求确定培养目标，通过培养目标检验学习效果，通过学习效果适应产业需求，不断循环修正，使人才培养符合社会需求。学校在优化专业规划布局的基础上，加强产教融合、实训室、师资队伍等建设的规划。

(七) 专业教学指导委员会

专业教学指导委员会成员一览表

序号	姓名	单位	职称	职务	职务	联系方式	
						电子邮件	联系电话
1	xx	XX 学院	教授	学校党委委员 旅游学院院长	主任	535XXXX73@ qq.com	139XXXX75 58
2	xx	XX 学院	教授	旅游学院副院长	副主任	1060XXXX50 @qq.com	136XXXX14 76
3	xx	XX 学院	副教授	旅游学院副院长	委员	469XXXX77@ qq.com	138XXXX30 75
4	xxx	XX 学院	副教授	旅游学院酒店管理教研室主任	委员	297XXXX51@ qq.com	139XXXX52 10
5	xx	南昌文化 旅游住宿 业协会	研究员	会长	委员	jiangXXXX2 0000@126.c om	138XXXX62 94
6	xxx	上海名城 酒店管理 公司		总经理	委员	peter.XXXX @lizsuprem etower.com	138XXXX68 18
7	xxx	老挝拉萨		人力资源总监	委员	XXX.lu@wan	188XXXX76

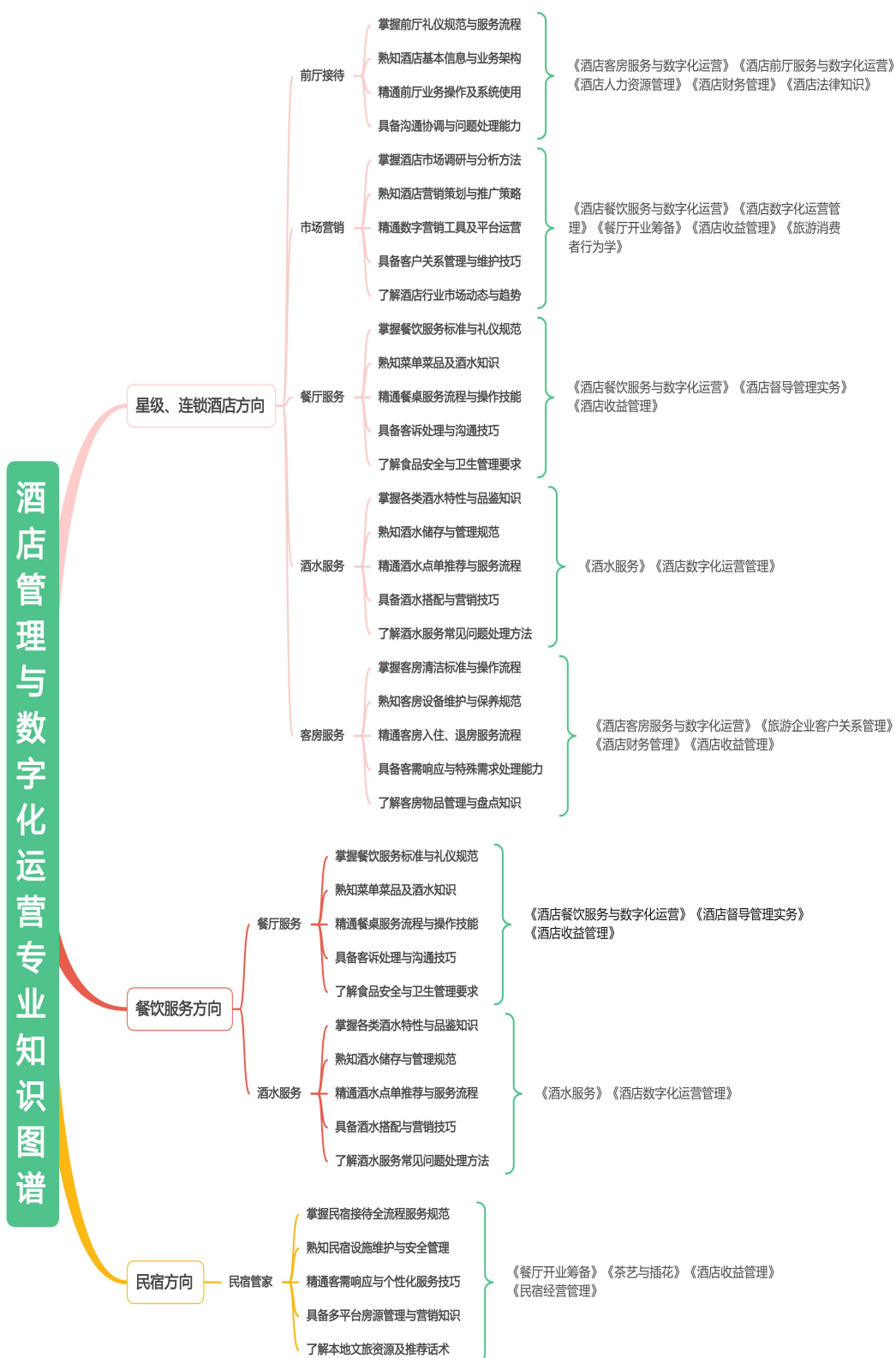
		翁万达文 华酒店				dahotels. c om	08
8	xx	老挝拉萨 翁万达文 华酒店		人力资源总监	委员	XXX. lu@wan dahotels. c om	137XXXX61 27

八、毕业要求

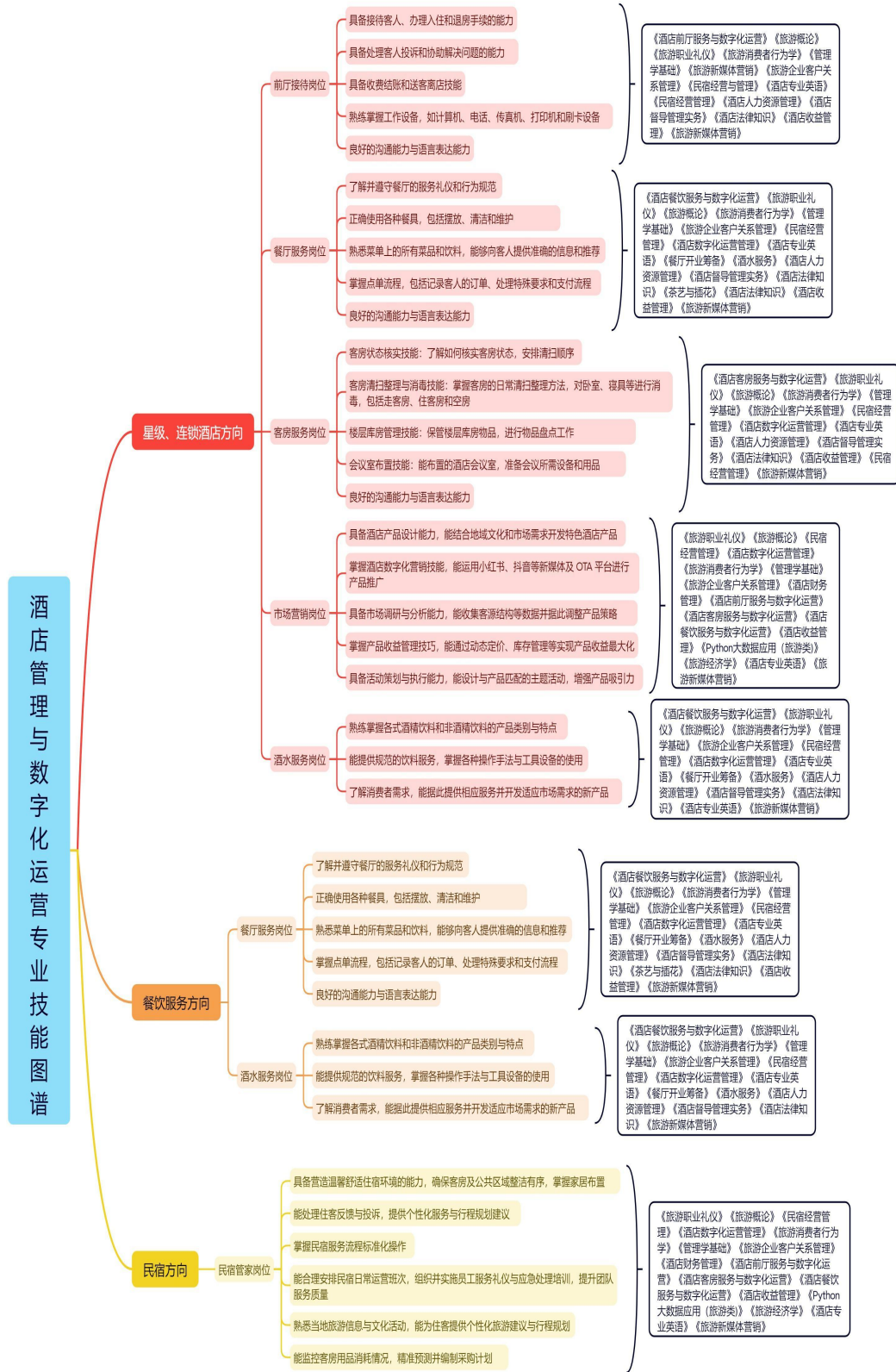
学生通过规定年限(一年)的学习,须修满酒店管理专业人才培养方案所规定的学时和学分;完成规定的教学活动;达到酒店管理专业人才培养方案所规定的素质、知识和能力等方面的要求;参加相关规定的实习见习,并成绩合格。

九、附录

(一) 专业知识图谱



(二) 专业技能图



Presented with xmind