



广东碧桂园职业学院
Guangdong Country Garden Polytechnic

成人高等学历教育 专业人才培养方案

（函授教育专科层次）

广东碧桂园职业学院

2023年2月

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

(函授专科 2.5 年制)

一、专业基本信息

(一) 专业名称：酒店管理与数字化运营

(二) 专业类别：旅游管理大类

(三) 专业代码：540106

(四) 办学层次：专科

二、培养目标与人才规格

(一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，能践行社会主义核心价值观，身心健康，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化知识，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，掌握本专业知识和技术技能，具有较强的就业能力和可持续发展的能力，能够胜任本专业基层一线管理干部岗位（如领班、主管、核心岗位技术骨干）工作的高素质技术技能型人才。

(二) 培养规格

1. 素质要求

(1) 坚定拥护中国共产党领导和社会主义制度，深入学习领会习近平新时代中国特色社会主义思想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的家国情怀和中华民族自豪感，坚定“四个自信”。

(2) 具有深切的“爱心”、“责任心”，遵纪守法、诚实守信，尊重他人、心怀感恩，不非议、不抱怨，勇于担当；具有良好的职业道德、强烈的社会责任感和参与意识，“对人好，对社会好”。

(3) 具有坚定的“信心”和“进取心”，有明确理想信念和职业生涯规划，热爱劳动、节俭自律，心态平和，乐观向上，注意养成良好的健身与卫生习惯，锤炼健全的人格，“会做人、会做事”。

(4) 具有强烈的团队合作意识和“敬业心”，学会学习、聆听、观察、阅读、思考，爱岗敬业，勤奋努力，有较好的服务意识、质量意识、环保意识、安全意识、保密意识和工匠精神、创新思维。

(5) 具有一定中华优秀传统文化素养和审美及人文素养。

2. 知识要求

(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) 掌握沟通、服务礼仪、服务接待等与服务相关的知识；

(3) 掌握食品原料、酒水知识、食品营养、食品配餐和茶艺茶文化相关的知识；

(4) 熟悉酒店成本控制、市场营销和收益管理知识；

(5) 掌握酒店前厅、客房、餐饮服务基本理论及技能知识；

(7) 掌握酒店督导管理知识，熟悉日常运营管理知识。

3. 能力要求

(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，具备一定的专业英语听说、读写能力；

(3) 具备对客服务和解决对客服务中突发问题的能力；

(4) 具备酒店前厅、客房、餐饮服务与督导管理能力；

(5) 具备酒店市场营销、制定服务流程与标准、控制服务质量等能力；

(6) 具备酒店各基层部门日常运营事务管理能力；

(7) 具有创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求的能力。

三、修业年限

(一) 标准学制：2.5 年。

(二) 修业年限：入学后 5 年内。

四、课程设置

根据酒店管理职业岗位（群）分析和人才培养规格，结合专业特点和学生可持续发展需要，构建公共基础课、专业课和职业能力拓展课为体系的课程内容，融入酒店运营推广、销售数据分析、智慧运营等专业能力培养。

（一）公共基础课

公共基础课开设《思想道德与法制》等思政课程、《计算机应用》、《英语》、《岭南文化》、《安全教育》等基础课程，各门课程名称、教学形式、学时分配见教学进程表（附表 1）。

（二）专业课

专业课突出应用性和实践性，注重培养学生职业素质，融入行业企业新技术、新方法、新规范，开设《智慧酒店基础知识》、《数字化营销》、《酒店服务与管理》、《酒店收益管理与成本测算》、《督导管理实务》、《办公软件高级应用》、《人力资源管理》、《茶艺与茶文化》等课程，确保与职业面向、职业岗位（群）能力、岗位工作任务对接，各门课程名称、教学形式、学时分配见教学进程表（附表 1）。

（三）职业能力拓展课

结合酒店管理专业学生职业发展需求，开设《有效沟通技巧》、《现代管理基础——职场新人管理素养与技能》等职业能力拓展课程，提升学生职业

能力，各门课程名称、教学形式、学时分配见教学进程表（附表1）。

（四）实践教学环节

根据酒店管理专业特色和生源特点，设置实践教学环节，落实入学教育、毕业教育、毕业实习、毕业综合测试等环节要求，具体学时见教学进程表（附表1）。

五、教学形式

结合酒店管理专业特点和学生实际情况，开展形式多样，灵活多样的教学方式，其中线下教学原则上不少于人才培养方案规定总学时的20%。在确保线下教学的基础上，依托在线开放课程、精品教学资源库、慕课、微课等优质教学资源，开展线上教学，为学生提供丰富课程资料和学习资源。同时，依托现代化远程教学平台和软件，开展课程直播和远程在线教学。

六、学时、学分

学分要求：毕业前应最低修满100学分，共计1600学时。

以国家和地方“学分银行”制度为基础，制订本校学历继续教育学分认定与转换规则，促进学历继续教育与非学历教育、高等职业教育之间的学习成果认定、积累与转换。

七、考核与毕业要求

（一）考核方式

1. 公共基础课、专业课、职业能力拓展课等三部分考核方式采取过程性考核和终结性考核相结合的方式进行，具体见教学进程表（附件1）。课程期末考试成绩占总成绩比例原则上不低于40%，不超过80%。

2. 学生应按照规定如期完成毕业综合测试。

（二）毕业条件

学生在学校规定年限内，修完教学计划规定内容，修满学分和学时，成绩合格，准予毕业，由我院颁发国家教育部统一印制、省教育厅验印的毕业证书。

八、教学进程安排

本专业各学期课程安排、考核方式以见教学进程表（附件1）。

九、教学实施保障

（一）教材选用

建立完善的教材选用制度，一般选用近三年出版的优秀教材，优先从国家级和省级规划教材目录中选用专业课程教材。

图书馆配备供师生使用的专业图书，包括工具书、学习参考书、教育教育研究的理论书籍和应用型的专业书籍等，各学科图书数量结构合理。

（二）师资队伍

本专业校本部教学团队共10人，师资结构合理。其中教授1人，占10%；副教授1人，占10%；讲师4人，占40%，助教2人，占20%；企业兼职教师2人，占20%。专任教师团队全部拥有硕士及以上学历，其中博士学历教师1人，90%以上具有双师素质水平。

（三）教学及实验实训条件

酒店管理专业已建成生产性实训教学酒店，实训条件好，设备配置齐全，能够满足教学需要。

（四）数字化教学资源

数字化教学资源有电子教材、教学课件、微课、教学视频，还有专业案例演示视频、在线学习系统、在线测试系统等，同时搭建在线课程平台，和校内丰富的图书馆资源形成互补，满足教学资源需要。

（五）质量管理

1. 建立专业建设和教学过程质量监控机制，对教学准备、课堂教学、考试、毕业论文（设计）、毕业综合测试等各主要教学环节提出明确的质量要求和标准，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全巡课制度，严明教学纪律和课堂纪律。

3. 以“以学生为中心、以成果为导向、质量持续改进”的理念，建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，进行定期而有效的毕业生职业发展跟踪评，实现体系化构建、常态化监测、第三方质量评价的专业建设范式，评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 充分利用评价分析结果有效改进专业教学，加强专业建设，建立持续改善人才培养质量机制。

十、补充说明

1. 此计划对体育课不作具体安排，但要求学生要掌握科学方法锻炼身体，养成良好习惯，以健康的身体、充沛的精力完成学习和工作任务。

2. 每学期课程安排，在不影响顺序前提下可适当变更。

附表 1：广东碧桂园职业学院继续教育 酒店管理与数字化运营 专业教学进程表

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	总学时	各学期学时分配										考核方式		
						线上教学	线下教学	实验实训	一	二	三	四	五	过程性考核	终结性考核			
															闭卷	开卷		
公共基础课	1	9911001	思想道德与法治	3	48	24	24	0	48									√
	2	9911002	思想教育实践课	1	16	16	0	16	8	8					√			
	3	9911003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	18	18			36								√
	4	9911004	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	24	24	0			48							√
	5	9911005	形势与政策	1	16	0	16	0	4	4	4	4						√
	6	9911006	大学生心理健康	2	32	32	0	0	32									√
	7	9911007	英语	8	128	96	32	48	64	64								√
	8	3311008	岭南文化	4	60	32	28	0	60									√
	9	9911009	计算机应用基础	3	48	48	0	24	48									√
	10	9911010	安全教育	1	16		16		4	4	4	4						
专业课	11	3321011	职业素养与礼仪	4	64	64	0		64								√	
	12	3321012	智慧酒店基础知识	4	64	64	0			64							√	
	13	3321013	客户服务基础	4	64	64	0			64							√	
	14	3321014	办公软件高级应用	2	32	32	0			32							√	
	15	3321015	应用文写作	3	48	48	0				48						√	
	16	3321016	数字化营销	4	64	64	0				64						√	
	17	3321017	酒店收益管理与成本核算	4	64	64	0				64						√	
	18	3321018	前厅服务与管理	4	64	64	0				64							√

	19	3321019	客房服务与管理	4	64	64	0				64				√	
	20	3321020	餐饮服务与管理	4	64	64	0					64			√	
	21	3321021	督导管理实务	4	64	64	0					64				√
	22	3321022	茶艺与茶文化	3	48	48	0					48				√
	23	3321023	人力资源管理	3	48	48	0					48			√	
	24	3321024	管理实务	4	64	64	0					64			√	
职业能力拓展	25	3331025	有效沟通技巧	2	32	32	0			32						√
	26	3331026	现代管理基础---职场新人管理素养与技能	2	32	32	0					32				√
实践教学环节	27	3341027	入学教育	0.5	8	0	8	0	8							
	28	3341028	毕业教育	0.5	8	0	8	0					8			
	29	3341029	毕业实习	10	160	0	160	160					160	√		
	30	3341030	毕业综合测试	6	96	96	0	96					96	√		
合 计				100	1600	1266	334	344	340	340	328	328	264			
百分比 (%)						79.1%	20.9%	21.5%	21.3%	21.3%	20.5%	20.5%	16.5%			

备注：1.课程类别：高校也可根据实际情况自行确定课程分类。

2.学分与学时换算，按照 1 学分 16 学时进行换算。

3.请在考核方式中选择“√”填写。