

江苏联合职业技术学院海门分院  
五年制高等职业教育专业实施性人才培养方案  
(2025 级)

专业名称：酒店管理与数字化运营

专业代码：540106

制订日期：2025 年 7 月 25 日

## 目录

一、专业名称（专业代码） .....	1
二、入学要求 .....	1
三、基本修业年限 .....	1
四、职业面向 .....	1
五、培养目标 .....	1
六、培养规格 .....	2
七、课程设置 .....	3
（一）公共基础课程 .....	3
（二）专业课程 .....	4
（三）实践性教学环节 .....	9
八、教学进程及学时安排 .....	10
（一）教学时间表（按周分配） .....	10
（二）专业教学进程安排表（见附件） .....	11
（三）学时安排表 .....	11
九、教学基本条件 .....	11
（一）师资队伍 .....	11
（二）教学设施 .....	13
（三）教学资源 .....	15
十、质量保障 .....	16
十一、毕业要求 .....	18
十二、其他事项 .....	18
（一）编制依据 .....	18
（二）执行说明 .....	18
（三）研制团队 .....	20
（四）进程表附件 .....	21

## 一、专业名称（专业代码）

酒店管理与数字化运营（540106）

## 二、入学要求

初中应届毕业生

## 三、基本修业年限

五年

## 四、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	旅游类（5401）
对应行业（代码）	住宿业（61）、餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	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）、旅店服务员（4-03-01-03）、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（4-03-02-12）、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）
主要岗位（群）或技术领域	饭店服务、餐饮服务、客房服务、民宿服务、邮轮服务、酒店数字化运营与管理等
职业类证书	1. 餐厅服务员职业技能等级证书（人力资源与社会保障局职业技能第三方鉴定机构，中级） 2. 客房服务员职业技能等级证书（人力资源与社会保障局职业技能第三方鉴定机构，中级） 3. 茶艺师职业资格证书（人力资源与社会保障局职业技能第三方鉴定机构，中级）

## 五、培养目标

本专业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，面向住宿与餐饮行业的前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员、茶艺师、咖啡师、调酒师、调饮师、侍酒师、宴会定制服务师以及其他住宿和餐饮服务人员等职业，能够从事饭店服务、餐饮服务、客房服务、民宿服务、邮轮服务、酒店数字化运营与管理等工作的高技能人才。

## 六、培养规格

本专业学生应在系统学习本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. 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；

2. 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，具备社会责任感和担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、英语、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 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，学习英语并结合本专业加以运用；

5. 掌握住宿与餐饮业职业礼仪、消费者行为心理、运营管理等专业基础理论知识；

6. 掌握住宿与餐饮业对客服务接待及各部门数字化运营、住宿与餐饮业数字营销、督导管理及人力、财务、客户关系等数字化管理的

专业知识；

7. 掌握住宿与餐饮业从业人员开展跨行业、跨岗位工作需具备的拓展性知识；

8. 掌握住宿与餐饮行业前厅接待、客房服务、餐饮服务、数字化运营及产品数字化营销等技术技能；

9. 具有团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力；

10. 具有人力、财务和客户关系管理的实践能力；

11. 具有服务住宿新业态和高端接待业的综合性能力；

12. 掌握信息技术基础知识，具有适应住宿与餐饮行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

13. 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；

14. 掌握身体运动的基本知识和足球、篮球等体育运动技能，达到国家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；

15. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成对海门绣品、蓝印花布鉴赏等艺术特长或爱好。

16. 树立正确的劳动观念，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动能力、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。

## **七、课程设置**

### **（一）公共基础课程**

按照国家、省、学院有关规定开齐开足公共基础课程。

开设中国特色社会主义、心理健康与职业生涯（I）、哲学与人生、职业道德与法治、思想道德与法治、毛泽东思想和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、形势与政策、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史、

心理健康与职业生涯（II）、国家安全教育、劳动教育等必修课程。

结合学校实际情况，开设地理、中华优秀传统文化、创新创业教育等限选课程。

结合地方特色和专业实际情况，开设海门红色文化、海门改革开放史、职业礼仪、演讲与口才、书法、口语交际、文化艺术品鉴赏、古诗词鉴赏等任选课程（表1）。

表 1：公共基础课程任选课程开设情况

序号	课程名称	课程形式	开设学期	学时	实践学时	学分	选课形式
1	海门红色文化/ 海门改革开放史	线下课程	第 6 学期	32	17	2	系部公选 (二选一)
2	职业礼仪/ 演讲与口才	线上课程	第 7 学期	32	17	2	系部公选 (二选一)
3	书法/ 口语交际	线下课程	第 8 学期	32	17	2	系部公选 (二选一)
4	文化艺术品鉴赏 /古诗词鉴赏	线上课程	第 9 学期	32	17	2	系部公选 (二选一)
合 计				128	68	8	

## （二）专业课程

专业课程包括专业平台课程、专业核心课程和专业拓展课程。

### 1. 专业平台课程

专业平台课程是旅游类专业需要前置学习的基础理论知识和基本技能，为专业核心课程提供理论和技能支撑。

开设旅游概论、中国旅游地理、旅游职业礼仪与交往、旅游消费者行为、沟通技巧、酒店英语、旅游服务质量管理、管理学基础等必修课程（表2）。

表 2：专业平台课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容与要求
1	旅游概论	①了解旅游相关概念，能借助案例诠释旅游活动的特点； ②掌握旅游业、旅游市场的概念与特征，能搜集旅游相关数据，开展行业企业调研，分析旅游业态发展； ③了解生态旅游与可持续发展的相关理论，积极参与绿色旅游、文明旅游等实践活动。

2	中国旅游地理	<ul style="list-style-type: none"> <li>①了解中国地理概况，能识读地图；</li> <li>②了解中国旅游区的划分方法，掌握各旅游区的基本概况；</li> <li>③能结合案例分析各旅游区的自然地理、人文地理特点；</li> <li>④践行“两山”理论，积极参与区域地理调研等实践活动。</li> </ul>
3	旅游职业礼仪与交往	<ul style="list-style-type: none"> <li>①了解职业礼仪的基础知识，掌握微笑、坐、立、行、走等基本礼仪技能；</li> <li>②掌握职场交往的原则与方法，具备职场交往的相关技能；</li> <li>③了解职业形象塑造的特点与要求，掌握职场形象相关的妆发及服饰搭配技能；</li> <li>④了解外事、节日等礼仪要求，增强个人道德修养，积极参与校内外礼仪服务等实践活动。</li> </ul>
4	旅游消费者行为	<ul style="list-style-type: none"> <li>①了解旅游消费者行为的相关概念与特点；</li> <li>②掌握旅游消费者行为的影响因素；</li> <li>③掌握旅游消费者行为的分析方法，能结合行业企业的数据与案例，分析旅游消费者典型行为的特点；</li> <li>④能积极参与区域旅游消费者行为调研等实践活动。</li> </ul>
5	沟通技巧	<ul style="list-style-type: none"> <li>①了解沟通的相关概念与原理知识；</li> <li>②掌握沟通的方式与技巧，具备商务谈判、处理投诉、处理突发事件的沟通技能；</li> <li>③具有良好的沟通心态，能积极参与校园、家庭、职场的沟通实践活动。</li> </ul>
6	酒店英语	<ul style="list-style-type: none"> <li>①掌握酒店相关工作场景的词汇与句式；</li> <li>②掌握酒店相关工作场景的接待流程与服务要求，能运用英语进行客房预订、接待入住、客房服务、餐饮服务、康乐服务等；</li> <li>③掌握涉外礼仪规范，具有跨文化沟通能力。</li> </ul>
7	旅游服务质量管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>①了解旅游服务的标准，掌握旅游服务质量评价方法，能开展顾客满意度与忠诚度调查；</li> <li>②了解服务者角色及应达成的指标，能进行旅游服务质量监督；</li> <li>③熟悉旅游服务过程管理，能结合案例分析运营数据，提出改进策略。</li> </ul>
8	管理学基础	<ul style="list-style-type: none"> <li>①了解管理学基础理论，掌握组织结构与设计、人力资源管理、领导与沟通、决策与计划、控制与协调等理论知识；</li> <li>②掌握现代旅游企业管理方法，能结合行业企业案例进行案例分析；</li> <li>③运用管理学前沿知识解决行业企业现实问题。</li> </ul>

## 2. 专业核心课程

专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程。

开设餐饮服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、前厅服务与数字化运营、酒店客户关系管理、酒店数字化营销、酒店财务管理、

酒店人力资源管理、酒店督导管理实务等必修课程（表3）。

表3：专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	餐饮服务与数字化运营	①中西餐预订、值台、服务及宴会设计 ②鸡尾酒调制与侍酒服务 ③餐厅活动策划、预算、成本控制、在线经营与分析、服务质量控制等	①了解中国餐饮文化和基本礼仪； ②熟悉菜品和酒水知识，掌握中西餐服务流程与标准； ③掌握餐厅服务的基本技能和方法，具备中西餐服务、主题设计以及餐厅数字化运营的能力； ④能运用餐饮管理软件开展餐厅市场分析与经营定位、市场推广与活动策划、产品在线运营与分析等。
2	客房服务与数字化运营	①客房清扫和楼层服务 ②布草洗涤及洗衣房运转 ③公共区域清洁与日常保养 ④客房安全、质量管理及在线运营	①掌握酒店客房服务及运转的基本知识，掌握客房清扫、楼层服务、管家服务、VIP接待等服务技能； ②了解客房数据收集、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数字化管理知识； ③具备客房接待、智能客控系统应用及数字化管理的能力。
3	前厅服务与数字化运营	①总机及客房预订服务 ②礼宾及总台接待服务 ③大堂及行政楼层服务 ④前厅客户数据分析及服务质量管理	①掌握客房预订、礼宾服务、总台接待等前厅服务流程与标准； ②能运用前厅管理系统进行前厅智能化服务、宾客关系管理、客户投诉处理、前厅客户数据收集及分析、前厅服务质量管理等； ③具备酒店产品营销和前厅数字化管理能力。
4	酒店客户关系管理	①客户需求分析与客户开发 ②客户信息收集、处理及客户价值分析 ③客户投诉处理及服务补救 ④酒店客户满意度管理	①了解客户类型划分与定位、不同客户类型的需求分析、客户开发方法等； ②掌握酒店客户信息收集及数据分析、酒店客户价值分析、线上及线下沟通等的相关知识； ③掌握酒店客户满意度管理，具备客户管理和投诉处理的能力。
5	酒店数字化营销	①市场营销环境分析 ②酒店产品组合、渠道管理、线上线下营销活动策划 ③酒店市场推广与新媒体运营 ④酒店价格体系管理及数字化营销推广	①了解酒店市场营销的基本理论和知识； ②熟悉在线直销、在线分销、内容营销等酒店数字营销的模式； ③掌握搜索引擎营销、节事营销、短视频与直播营销、社群营销等酒店数字营销方法； ④掌握新媒体图文制作、数字营销平台构建、落地页制作等酒店数字营销基本技能； ⑤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。
6	酒店财务管理	①酒店资金管理、应收账款管理、存货管理、收	①了解管理目标、内容、方法等酒店财务管理基础；

		入管理、成本管理、利润和利润分配管理等 ②酒店经营预算管理 ③酒店经营数据分析	②熟悉酒店筹资管理、投资管理、营运资金管理和内部控制、会计信息系统应用、供应链管理系统应用； ③掌握酒店预算的编制与执行、酒店财务分析方法； ④掌握酒店财务分析的基本方法，具备酒店运营过程中的预算编制、成本控制等能力。
7	酒店人力资源管理	①酒店员工配置 ②酒店员工招聘 ③酒店员工培训 ④酒店员工绩效考核 ⑤酒店员工薪酬与福利管理	①了解酒店组织架构设计原则和方法、工作分析方法以及员工配置原则等； ②掌握酒店员工招聘渠道、程序和方法等； ③熟悉酒店员工绩效考核、员工薪酬与福利管理及劳动关系管理等； ④掌握酒店人力资源管理的理论基础，具备组织架构设计、工作分析、员工招聘与培训、薪酬体系设计、绩效考核和劳动合同管理、劳动争议处理等能力。
8	酒店督导管理实务	①团队建设 ②运用领导艺术激励员工 ③酒店服务质量评价体系构建及服务质量管理	①了解团队的发展阶段、学习型组织的构建等； ②掌握宾客服务质量评价指标、服务质量管理方法、员工授权、领导艺术和员工激励方法等； ③掌握督导管理的基本理论和知识，具备员工培训、服务质量控制、员工沟通与激励等能力。

### 3. 专业拓展课程

专业拓展课程是对接住宿与餐饮行业前沿，根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，提升学生的综合职业能力。

开设茶文化与茶、鸡尾酒调制、食品营养与卫生、民宿运营与管理、酒店文化、宴会设计与运营等课程，满足本专业学生综合素养提升（表4）。

表4：专业拓展课程（必修课程）主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	茶文化与茶	①策划茶文化推广活动 ②冲泡并品鉴六大茶类 ③熟悉中国六大茶类的加工工艺	①理解职业道德的重要性，掌握茶文化的基本知识框架 ②了解各类茶叶的分类、产地、制作工艺、品质特征及其品鉴方法 ③熟悉各类茶具的特点，掌握正确的使用与保养方法 ④熟练掌握多种茶叶的冲泡技巧，具备较高的茶叶品鉴能力
2	鸡尾酒调制	①调制经典鸡尾酒 ②设计季节性特饮 ③根据顾客需求定制个	①对接真实职业场景或工作情境，在校内外组织开展实训 ②能够进行现代酒水销售、酒吧行业调研

		性化鸡尾酒	与分析 ③能够进行团队合作与有效沟通 ④能在实训中培养创新创造意识和严谨细致、团队协作的劳动品质
3	食品营养与卫生	①编制个性化膳食营养评估报告 ②制定顾客个性化食谱	①掌握食物中的各类营养素及其功能，了解人体对营养素的需求及摄入标准，熟悉中国居民膳食指南及营养宝塔的内容。 ②掌握食品卫生的基本概念、原则及法律法规。了解食品生产、储存、运输、销售过程中的卫生问题及其预防措施。 ③熟悉食品污染（包括生物污染、化学污染、物理污染等）的来源、危害及防控措施。
4	民宿运营与管理	①策划‘民宿日记’系列短视频 ②组织月度主题活动	①民宿发展变迁有一定的认识和了解，进而结合管理学、营销学等知识能够对民宿的日常运作进行经营和管理 ②能够结合所学知识对民宿的创建提出文化融合发展和绿色可持续发展等建议 ③并能够把握民宿未来发展的趋势为住宿业发展创造竞争优势。
5	酒店文化	①制定酒店文化战略 ②策划融合南通非遗、节庆活动的互动活动 ③优化服务行为标准	①对接真实职业场景或工作情境，在校内外组织开展实训 ②能预测酒店发展的趋势、学会透过案例分析解决问题的能力 ③能够将品牌建设的理念运用于酒店服务实践中
6	宴会设计与运营	①策划主题宴会方案 ②制定菜单与餐饮搭配 ③场地布置与动线规划	①了解宴会物品设计要求，掌握常见宴会类型、主题的场景设计 ②了解宴会菜品设计的技巧，了解台面及摆台设计的要求，能够初步设计出符合宴会主题又美观实用的摆台方案 ③熟悉宴会服务流程，掌握宴会质量控制的技巧，能够识别并解决宴会过程中出现的问题，了解宴会成本核算基础内容

结合地区和学校特色，开设酒店实用美学、插花、咖啡、饮品调制、南通民俗文化、南通地方景点知识、形象设计、化妆技巧、餐饮会计实务、现代酒店管理、商务谈判、商务英语口语、公共关系、人力资源管理等等任选课程（表5）。

表5：专业拓展课程任选课程开设情况

序号	课程名称	课程形式	开设学期	学时	实践学时	学分	选课形式
1	酒店实用美学/插花	线下课程	第1学期	34	17	2	专业内公选（二选一）
2	咖啡/饮品调制	线下课程	第2学期	17	9	1	专业内公选（二选一）

3	南通民俗文化/ 南通地方景点知识	线下课程	第4学期	34	17	2	专业内公选 (二选一)
4	形象设计/化妆 技巧	线下课程	第5学期	51	26	3	专业内公选 (二选一)
5	餐饮会计实务/ 现代酒店管理	线下课程	第6学期	68	34	4	专业内公选 (二选一)
6	商务谈判/商务 英语口语	线下课程	第7学期	17	9	1	专业内公选 (二选一)
7	公共关系/人力 资源管理	线下课程	第8学期	68	34	4	专业内公选 (二选一)
8	客源国概论/民 俗旅游	线下课程	第9学期	84	51	5	专业内公选 (二选一)
合 计				373	197	22	

### (三) 实践性教学环节

实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动、军训等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

#### 1. 实训

在校内外结合本专业主要岗位群实际需求和职业类证书考试要求，对接真实职业场景或工作情境，在实践中提升学生专业技能、职业能力、劳动品质和劳动安全意识。

开设前厅服务技能实训、客房服务技能实训、餐饮服务技能实训、酒店信息系统实训、酒店数字化运营实训等单项技能实训、综合能力实训、生产性实训（表6）。

表6：实训项目主要教学内容与要求

序号	实训项目名称	主要教学内容与要求	实训类型
1	餐厅服务技能实训	①工作台准备，中餐宴会摆台实训 ②中餐宴会对客服务实训 ③西餐宴会摆台实训、西餐宴会对客服务实训 ④中西餐主题餐台设计与推介	依托餐厅生产性实训基地进行生产性实训
2	客房服务技能实训	①工作车准备，中式铺床实训； ②客房清洁实训 ③楼层对客服务实训 ④主题夜床设计实训	依托客房生产性实训基地进行生产性实训
3	前厅服务技能实训	①运用前厅操作系统登记入住及结账离店实训 ②酒店产品营销实训	单项技能训练

		③前台服务应对实训	
4	酒店信息系统实训	①客史资料操作 ②散客预订操作, 团队预订操作 ③收银操作 ④客房管理操作	综合能力实训
5	酒店数字化运营实训	①模拟酒店运营、数据采集、分析 ②数字化人力资源管理, 智慧酒店产品与服务设计 ③数字化收益管理	综合能力实训

## 2. 实习

根据《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, 学校遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则, 经实地考察后, 确定经营合法、管理规范, 人才培养、选拔体系比较完善的高星级酒店作为酒店管理与数字化运营专业校外实习基地, 并签署学校、学生、实习单位三方协议。

目前本专业有南通光华国际大酒店有限公司、南通东恒盛国际大酒店、南通绿洲国际假日酒店、南通中天钢铁大酒店等稳定的校外实习基地。可提供餐饮服务、客房服务、前厅服务、康乐服务、会展接待服务、酒店产品策划与营销、酒店产品网络运营、茶艺师、侍酒师等与专业对口的相关实习岗位, 能涵盖当前现代酒店业发展的主流技术; 学校和实习单位双方共同制订实习计划, 能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理, 实习

单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师, 开展专业教学和职业技能训练, 完成实习质量评价, 做好学生实习服务和管理工作, 有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度, 有安全、保险保障, 依法依规保障学生的基本权益。

## 八、教学进程及学时安排

### (一) 教学时间表 (按周分配)

学期	学期周数	理论与实践教学		实践性教学环节		机动周
		授课周数	考试周数	实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动、军训等	周数	

一	20	17	1	军事理论与军训	1	1
二	20	17	1	认识实习	1	1
三	20	17	1	餐厅服务技能实训	1	1
五	20	17	1	餐厅服务技能实训	1	1
四	20	17	1	客房服务技能实训	1	1
六	20	17	1	前厅服务技能实训	1	1
七	20	17	1	酒店数字化营销综合实训	1	1
八	20	17	1	酒店数字化运营生产实训	1	1
九	20	14	1	毕业设计	4	1
十	20	0	0	岗位实习	18	2
合计	200	150	9		30	11

## (二) 专业教学进程安排表 (见附件)

## (三) 学时安排表

序号	课程类别	学时	占比	要求
1	公共基础课程	1924	39.86%	不少于总学时的25%
2	专业课程	2003	41.50%	/
3	实践性教学环节	900	18.65%	/
总学时		4827	/	/
其中: 选修课程		501	10.38%	不少于总学时的10%
其中: 实践性教学		2541	52.64%	不少于总学时50%

说明: 实践性教学学时包括采用理实一体化形式进行教学的实践学时和集中实践形式进行教学的实践学时。

## 九、教学基本条件

### (一) 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍, 将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

#### 1. 队伍结构

酒店管理与数字化运营专业专任教师9人, 学生人数125人, 学生数与本专业专任教师比例达到14:1, “双师型”教师6人, 达到66%, 高级职称专任教师5人, 占比55%, 研究生教师1人, 占比11%, 专任教师队伍职称、年龄等梯队结构合理。同时选聘南通光华国际大酒店人事部耿云峰、海门东恒盛餐饮总监吴中礼组建了一支校企合作、专兼结合的教师团队, 并定期开展专业教研活动。

表 7：专业教学团队一览表

序号	姓名	类型	学历/学位	职称	双师型称号
1	宋文彬	专业带头人	本科	高级讲师	旅游类高级
2	樊丽	专业专任教师	本科	高级讲师	旅游类初级
3	顾晓燕	专业专任教师	本科	高级讲师	旅游类初级
4	朱娟	专业专任教师	本科	高级讲师	电子与信息类 中级
5	杨军花	专业专任教师	本科	高级讲师	财经商贸类中 级
6	杨滨榕	专业专任教师	本科	讲师	旅游类初级
7	许诺言	专业专任教师	本科	讲师	
8	胡航玲	专业专任教师	研究生	助理讲师	
9	薛海侠	专业专任教师	本科	助理讲师	
10	吴中礼	企业兼职教师	本科		
11	耿云峰	企业兼职教师	本科		
12	张 晶	企业兼职教师	本科		

### 3. 专业带头人

专业带头人宋文彬老师，具有旅游管理专业高级讲师职称，现为餐厅服务高级技师、国家酒店行业餐厅服务考评员，江苏省酒店服务技能大赛优秀教练员、南通市旅游与教育协会理事，南通市职业教育旅游类中心教研组成员，江苏省心理咨询协会青少年心理健康专业委员会特聘讲师。宋文彬老师长期坚守酒店专业教学一线，实践能力强，教学经验丰富，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。

### 3. 专任教师

专任教师有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；

具有教师资格证和酒店管理、旅游管理专业领域有关证书；具有旅行社运营与管理、旅游规划与管理、旅游管理、财务管理、等相关专业本科及以上学历；具有酒店、旅游管理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、跟踪住宿和餐饮业发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或实训基地实训，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

#### 4. 兼职教师

兼职教师 3 名，主要从校企合作单位，如南通光华国际大酒店有限公司、南通东恒盛国际大酒店、南通绿洲国际假日酒店、南通中天钢铁大酒店等本地高星级酒店优秀员工中聘任。兼职教师均具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，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教学任务。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。

### （二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实训实习基地。

#### 1. 专业教室

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。本专业教室配备黑（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，具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。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. 校内外实验、实训场所

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实

训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展餐厅服务技能实训、客房服务技能实训、前厅服务技能实训、酒店信息系统实训、酒店数字化运营等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 8：校内外实训场所基本情况

序号	校内外实验、实训场所	主要设施设备配置建议	主要功能
1	中餐及虚拟仿真服务实训室	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、符合行业标准的中餐宴会厅设备与物品、中餐虚拟仿真系统、虚拟点菜系统等设备设施	用于中餐服务基本礼仪、中餐服务基本技能实训、中餐宴会服务、主题宴会设计与服务、情景应变服务等项目的实训教学
2	西餐及虚拟仿真服务实训室	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、符合行业标准的西餐厅设备与物品、西餐虚拟仿真系统、虚拟点菜系统等设备设施	用于西餐服务基本礼仪、西餐服务基本技能实训、侍酒服务、西餐零点服务、主题宴会设计与服务、自助餐服务、鸡尾酒会服务、情景应变服务等项目的实训教学
3	客房及智慧服务实训室	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、符合行业标准的标准间设备与物品、酒店智慧客房系统、智慧门锁等设备设施	用于客房中式铺床、客房清洁、主题夜床设计、对客服务、智能客控系统应用等项目的实训教学
4	前厅及数字化服务实训室	配备电脑、网络、多媒体设备、人脸识别系统、POS机、钥匙卡制作机、专业教学资源库、前厅操作系统等设备设施	用于前台接待服务、客户关系管理、客诉处理、模拟金钥匙服务、酒店产品营销等项目的实训教学
5	酒店信息系统实训室	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、数字媒体相关软件、酒店信息管理系统等设备设施	用于酒店信息技术管理、酒店信息系统运维实训等项目的实训教学
6	酒店数字化运营实训室	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、数字媒体相关软件、酒店管理沙盘软件系统等设备设施	用于酒店数字化营销、酒店人力资源管理、酒店财务管理、酒店数字化运营生产性实训等课程的实训教学

### 3. 实习场所

符合教育部等八部门印发的《职业学校学生实习管理规定》（教

职成〔2021〕4号）、教育部等六部门印发的《职业学校校企合作促进办法》（教职成〔2018〕1号）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的需要和未来就业需求，实习基地能提供前厅接待、客房服务、数字化运营与管理岗位（群）等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表 9：主要实习场所基本情况

序号	合作单位名称	主要提供的岗位	合作模式
1	南通光华国际大酒店	餐饮服务、餐饮产品策划与销售、茶艺师、侍酒师等	现代学徒制
2	南通东恒盛国际大酒店	餐饮服务、客房服务、前厅服务、康乐服务、酒店产品策划与营销、酒店产品网络运营	现代学徒制
3	南通绿洲国际假日酒店	餐饮服务、客房服务、前厅服务、康乐服务、酒店产品策划与营销、酒店产品网络运营	校外实习
4	南通中天钢铁大酒店	餐饮服务、酒店产品策划与营销、酒店产品网络运营	校外实习

### （三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

#### 1. 教材选用

依据国家、省、学院关于教材的相关管理规定,学校制定了《江苏联合职业技术学院海门分院教材管理办法》,通过教研组-系部-教务处层层检查、审核,经学校党委审批通过后实施,杜绝不合格的教材进入课堂。学校经规范程序,通过学院教材管理系统择优选用学院出版的院规教材或推荐教材。专业(技能)课程教材体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态。

## 2. 图书文献配备

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。专业类图书文献包括:经管类、教育类、艺术类、历史类等学科基础书籍,文化及旅游类专业领域的优秀期刊,以及酒店管理与数字化运营相关的技术、方法、操作规范和实务案例类专业书籍和文献等。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

学校拥有超星数字图书馆,在教学楼中放置电子阅读机,学校电子图书馆包含电子期刊、电子图书合计 30 万册和音频等不同的数字化资源,每年定期更新数字图书资源。建设、配备与本专业有关的数字化教学案例库、虚拟仿真软件、仿真素材库、数字教材、真实企业平台行业案例等专业教学资源,种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

# 十、质量保障

1. 依据《海门分院专业设置与动态调整实施办法》,加强专业调研及专业论证,制订并滚动修订专业实施性人才培养方案。

2. 依据《海门分院课程管理制度》,制订并滚动修订课程标准,积极引进企业优质资源,与企业合作开设课程、共建课程资源。

3. 依据《海门分院教学质量标准编制与管理办法》,明确课堂教学、实验教学、实习实训、毕业设计等教学环节的质量标准,并进行

动态修订。

4. 依据《海门分院教学诊断与改进工作实施方案》《海门分院教育教学督导工作方案》，加强教学质量监控管理，持续推进人才培养质量的诊断与改进。

5. 依据《海门分院教学常规检查制度》、《海门分院教师教学常规考核管理办法》、《海门分院教学“五认真”规范》和《海门分院实训教学规范》等制度，加强日常教学的运行与管理，严明教学纪律，强化教学组织功能，保持优良的教育教学秩序。

6. 依据《海门分院学生岗位实习管理条例》、《海门分院学生岗位实习跟踪调查制度》、《海门分院学生岗位实习管理考核办法》，加强实习教学环节的监控和反馈，提升人才培养质量。

7. 海门分院作为联院酒店管理与数字化运营专业建设指导委员会的委员单位，积极参加专指委的各类专业建设和教学研究活动，学习教学改革、资源建设等方面的先进做法。

8. 依据《海门分院教研活动制度》、《教师集体备课制度》，定期召开教学研讨会议，定期开设公开课、示范课并集中评课，通过集中研讨、评价分析等有效提升教师教学能力，持续提高教学质量。

9. 通过各级教学大赛、教学培训，结合《海门分院教学质量考核办法》，不断激励教师创新教学方法，将信息化、数字化、项目任务等应用于日常教学，开展开放、有效的课堂互动，提升课堂教学效能，提高人才培养质量。

10. 依据《海门分院学生素质综合测评办法》《海门分院学生素质综合测评办法实施细则》《海门分院学分认定互兑方案》等制度，对学生五年全周期、德智体美劳全要素进行评价，注重过程评价和结果评价结合，探索多元化互通评价，引导学生积极主动发展，促进五年制高职学生个性化成长和多样化成才。

11. 依据《海门分院毕业生跟踪管理制度》，建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，从生源情况、职业道德、技能水平、就业质量等方面，分析人才培养质量和培养目标达成情况，促使对学校教学管

理进行螺旋式改进。

## 十一、毕业要求

1. 综合素质毕业评价等级达到合格及以上；
2. 根据本方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满 263 学分。

## 十二、其他事项

### （一）编制依据

1. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）；
2. 《教育部职业教育与成人教育司关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）；
3. 《职业教育专业目录》（2021年）；
4. 《职业教育专业简介》（2022年修订）；
5. 《职业教育专业教学标准》（2025年修（制）订）；
6. 《职业学校专业（类）岗位实习标准》；
7. 《关于深入推进五年制高职人才培养方案制（修）订工作的通知》（苏联院教〔2023〕32号）；
8. 《省教育厅关于印发五年制高等职业教育语文等十门课程标准的的通知》（苏教职函〔2023〕34号）；
9. 《江苏联合职业技术学院五年制高等职业教育酒店管理与数字化运营专业指导性人才培养方案（2025版）》（苏联院教〔2025〕20号）。

### （二）执行说明

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学期周数按 20 周计算，其中教学周为 18 周，考试周为 1 周、机动 1 周。
2. 教学进程表中，中国特色社会主义、心理健康与职业生涯（I）、

哲学与人生、职业道德与法治、历史、艺术按 18 周计算学时，其余公共基础课程按 16 周计算学时，专业课程按实际开设周数计算学时，每 16~18 学时折算 1 学分（小数点后数字四舍五入）。实践性教学环节按实际开设周数计算学时，1 周为 30 学时，并折算 1 学分。根据《江苏联合职业技术学院海门分院学分认定通兑方案》，学生在德育、智育、体育、美育、劳育五个项目中取得相应成绩，经认定与审核，可以兑换成相应的学分。

3. 开齐开足思政课、历史课、艺术课，因集中实践周导致学时不足的部分，需在其余时间补足。

4. 充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。加强劳动教育、心理健康教育、宪法法治教育、国家安全教育、国防教育、创新创业教育，实施学生体质强健计划。加强和改进美育工作，以音乐、美术课程为主体开展美育教育，积极开展艺术实践活动，推进美育浸润行动。组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

5. 实践性教学环节共 30 周，包括军事理论与军训 1 周，认识实习 1 周，餐厅服务技能实训 2 周，客房服务技能实训 1 周，前厅服务技能实训 1 周，酒店数字化营销综合实训 1 周，酒店数字化运营生产性实训 1 周，毕业设计 4 周，岗位实习 18 周。按实际开设周数计算学时，1 周为 30 学时，并折算 1 学分。

6. 自主开设具有地区特色、校本特色的任选课程。采用系部公选（二选一），考查的考核方式，开设地方红色历史、改革历程、职业礼仪、演讲与口才、书法、口语交际、文化艺术品鉴赏、古诗词鉴赏等方面的拓展课程，并将有关内容融入课程教学中。

7. 落实“1+X”证书制度，鼓励学生在取得毕业证书的同时，取得与专业相关的职业资格证书或职业技能等级证书，鼓励学生经过培训并通过社会化考核，取得与提升职业能力相关的其他技术等级证书。将餐厅服务员职业技能等级证书（中级）、客房服务员职业技能等级证书（中级）、茶艺师职业资格证书（中级）、全国计算机等级考试一级证书、全国英语等级考试二级证书，纳入课程教学模块，开展过程性评价。

8. 岗位实习是学生在校学习的重要组成部分，是培养学生综合职业能力的主要教学环节之一。岗位实习教学计划由校企根据生产岗位对从业人员素养的要求共同制订，教学活动主要由企业组织实施，学校参与教学管理和评价。

9. 学校制定毕业设计形式和指导要求，配备指导老师，加强毕业设计全过程管理，严格加强学术道德规范。

### （三）研制团队

序号	姓名	单位名称
1	薛海侠	江苏联合职业技术学院海门分院
2	朱敏敏	江苏联合职业技术学院海门分院
3	宋文彬	江苏联合职业技术学院海门分院
4	杨滨榕	江苏联合职业技术学院海门分院
5	杨军花	江苏联合职业技术学院海门分院
6	吴鸿雁	南通光华国际大酒店
7	卜裕原	南通中天钢铁大酒店
8	陈焕智	南通东恒盛国际大酒店

### (四) 进程表附件

附件：五年制高等职业教育酒店管理与数字化运营专业教学进程安排表

五年制高等职业教育酒店管理与数字化运营专业教学进程安排表																				
类别	性质	序号	课程名称	学时及学分			每周教学时数安排										考核方式			
				学时	实践教学学时	学分	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	考试	考查		
							17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	14+4周	18周				
公共基础课程	必修课程	1	中国特色社会主义	36	0	2	2										✓			
		2	心理健康与职业生涯（I）	36	0	2		2										✓		
		3	哲学与人生	36	0	2			2									✓		
		4	职业道德与法治	36	0	2				2								✓		
		5	思想道德与法治	48	16	3					3							✓		
		6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	0	2							2					✓		
		7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	0	3								3				✓		
		8	形势与政策	24	0	1						总8	总8	总8				✓		
		9	语文	288	48	18	4	4	4	2	2	2						✓		
		10	数学	256	24	16	4	4	2	2	2	2						✓		
		11	英语	256	48	16	4	4	2	2	2	2						✓		
		12	信息技术	128	64	8	2	2	2	2	2							✓		
		13	体育与健康	288	256	18	2	2	2	2	2	2	2	2	2			✓		
		14	艺术（美术、音乐）	36	12	2	1	1										✓		
		15	历史	72	4	4	2	2										✓		
		16	心理健康与职业生涯（II）	16	0	1							1					✓		
		17	国家安全教育	16	4	1								1				✓		
		18	劳动教育	16	4	1	1											✓		
		19	地理	64	12	4	2	2										✓		
		20	中华优秀传统文化	32	6	2							2					✓		
		21	创新创业教育	32	6	2								2				✓		
		22	海门红色文化/海门改革开放史	32	17	2						2						✓		
		23	职业礼仪/演讲与口才	32	17	2							2					✓		
		24	书法/口语交际	32	17	2								2				✓		
		25	文化艺术品鉴/古诗词鉴赏	32	17	2									2			✓		
公共基础课程小计				1924	572	118	24	23	14	12	11	10	9	10	4	0				
专业课程	专业平台课程	必修课程	1	旅游概论	34	17	2	2									✓			
			2	中国旅游地理	68	34	4		4								✓			
			3	旅游职业礼仪与交往	34	17	2			2								✓		
			4	旅游消费者行为	34	17	2				2							✓		
			5	沟通技巧	34	17	2					2						✓		
			6	酒店英语	68	34	4						4					✓		
			7	旅游服务质量管理	34	17	2							2				✓		
			8	管理学基础	68	34	4							4				✓		
	专业核心课程	必修课程	9	餐饮服务与数字化运营	204	153	12			4	4	4						✓		
			10	客房服务与数字化运营	136	68	8			4	4							✓		
			11	前厅服务与数字化运营	136	68	8			4	4							✓		
			12	酒店客户关系管理	68	34	4					2	2					✓		
			13	酒店数字化营销	136	68	8					4	4					✓		
			14	酒店财务管理	136	68	8							4	4			✓		
			15	酒店人力资源管理	68	34	4							2	2			✓		
			16	酒店督导管理实务	124	68	7								4	4	4	✓		
			专业拓展课程	必修课程	17	茶文化茶艺	34	17	2				2							✓
					18	鸡尾酒调制	34	17	2					2						✓
					19	食品营养与卫生	34	17	2						2					✓
					20	民宿运营与管理	34	17	2						2					✓
	21	酒店文化			56	28	3									4		✓		
	任选课程	22		宴会设计与运营	56	28	3									4		✓		
		23		酒店实用美学/插花	34	17	2	2										✓		
		24		咖啡/饮品调制	17	9	1		1									✓		
		25		南通民俗文化/南通地方景点知识	34	17	2				2							✓		
		26		形象设计/化妆技巧	51	26	3					3						✓		
	实践教学环节	实践教学环节	27	餐饮会计实务/现代酒店管理	68	34	4					4						✓		
			28	商务谈判/商务英语口语	17	9	1							1				✓		
			29	公共关系/人力资源管理	68	34	4								4			✓		
			30	客源国概论/民俗旅游	84	51	5									6		✓		
专业课程小计				2003	1069	115	4	5	14	16	17	18	15	14	18	0				
1			军事理论与军训	30	30	1	1周											✓		
2			认识实习	30	30	1		1周									✓			
3			餐厅服务技能实训	60	60	2			1周		1周						✓			
4			客房服务技能实训	30	30	1				1周							✓			
5			前厅服务技能实训	30	30	1						1周					✓			
6	酒店数字化营销综合实训	30	30	1							1周				✓					
7	酒店数字化运营生产性实训	30	30	1								1周			✓					
8	毕业设计	120	120	4									4周		✓					
9	岗位实习	540	540	18											18周	✓				
实践教学环节小计				900	900	30	1周	1周	1周	1周	1周	1周	1周	1周	4周	18周				
合计				4827	2541	263	28	28	28	28	28	28	24	24	22	0				

说明：中国特色社会主义、心理健康与职业生涯（I）、哲学与人生、职业道德与法治、历史、艺术按18周计算学时，其余公共基础课程按16周计算学时，每16~18学时折算1学分。专业课程按实际开设周数计算学时，每16~18学时折算1学分。实践教学环节按实际开设周数计算学时，1周为30学时，并折算1学分。