

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

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

普通高中毕业生、中等职业学校毕业生、其他具有同等学力的学生。

三、基本修业年限

三年制，专科

四、毕业要求

1、本专业规定学生须修满 150 学分，其中选修课程最低学分为 43 学分；

2、本专业规定学生须获得以下任一职业资格证书（或省级职业技能大赛二等奖及以上、专项职业能力证书、从业资格证书或其它职业能力证明材料）。

序号	职业资格证书名称	证书等级	发证机关	相应职业岗位
1	茶艺师、品茶员	中级	国家劳动保障局	大堂吧、茶室
2	侍酒师	初级、中级	行业协会	酒水吧
3	督导师	中级	行业协会	督导师
4	紧急救护心肺复苏技术	初级、中级	温州红十字会	酒店各岗位
5	前厅运营管理职业技能等级证书	初级、中级	北京首都旅游集团管理有限公司	酒店前厅岗
6	餐饮运营管理职业技能等级证书	初级、中级	北京首都旅游集团管理有限公司	酒店餐饮岗
7	浙江省高校计算机等级证书	一级 6	浙江省教育厅	酒店数字运营岗

五、培养目标与人才规格

（一）培养目标

本专业培养德、智、体、美、劳全面发展，践行社会主义核心价值观，具有良好的职业道德、人文素养和创新精神，掌握酒店数字化运营基本知识，熟练使用酒店管理软件，具备一定酒店管理技能，能够从事前厅服务、餐饮运营与管理、客房数字化运营、行政管理等岗位的高素质技术技能人才。主要面向全域住宿业与现代服务业，形成以高端酒店为主、有限服务酒店与高端连锁民宿为辅，其他现代服务业为补充的广阔就业面，从事酒店数字化运营管理、高端服务、酒店数字化营销等相关工作。

（二）人才规格

素质	思想政治素质	热爱祖国，拥护党的基本路线，坚持教育的社会主义方向，能够准确理解和把握社会主义核心价值观的深刻内涵和实践要求，具有正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的职业道德和社会责任感。
	文化素质	具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长和爱好；具有良好的人际沟通能力；具有开拓进取的健全人格；具有适应环境、善于调节的健康心理。善于自学，同时关注本行业技术的新发展，不断更新知识；具有社会交往、处理人际关系的基本能

		力。
	职业素质	具有合理的知识结构和一定的酒店服务知识储备；具有不断更新知识和自我完善的能力；具有持续学习和终身学习的能力；掌握科学的学习方法，能够独立思考，有较强的观察能力和反应能力，具有创新精神和研究能力；具有良好的职业道德与职业操守；具备较强的组织观念和集体意识；具备良好的形体与礼仪；具备一定的英语听说能力，普通话标准；具有较强的服务意识和良好的团队合作意识。
	身心素质	具有坚强的意志力和自律能力，积极进取的健康心态；具有健康的体魄、健全的人格、良好的心理素质和行为习惯；具有良好的人际关系和社会适应能力；具有坚强的意志品质和自律能力。
知识	通用知识	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；掌握公共基础知识，包括数字化运营知识、服务心理学、服务礼仪等。具有较强的英语听、说等交流能力。使用英语进行酒店接待、会展策划及相关服务工作。
	专业知识	熟悉与本专业相关的法律法规以及国家有关酒店经营政策和对酒店服务人员管理的基本方针、法律和法规；了解酒店产业基本情况、酒店管理专业知识及相关酒店服务等基本常识和服务流程。
能力	通用能力	具有较强的自学能力、分析问题和解决问题的能力，广泛的交往能力和较强的组织才能；具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力、较强的社交活动能力、组织协调能力和管理能力。
	专业技能	具备进行酒店（前厅、客房、餐饮）数字化运营的能力、酒店应急设备检查与使用的能力、酒店会展策划、运营管理、酒店数字化销售的能力；具有较熟练的专业英语听说能力和较好的办公自动化应用能力。

六、职业面向与岗位能力

（一）职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别
旅游大类	旅游类	住宿业 餐饮业	企业职能部门 经理或主管； 调酒师； 茶艺师； 咖啡师 酒店运营师。	前台接待； 客房协调； 销售部协调； 餐厅服务； 酒吧调酒

(二) 岗位—任务—能力—课程

序号	核心岗位	典型工作任务	核心能力要求	相应核心课程
1	前厅管理岗	1. 客房预订 2. 总台接待 3. 总机服务 4. 商务接待 5. 日常运行管理	1. 能掌握接待礼仪和客房销售技巧; 2. 会办理散客和团队入住登记和退房手续; 3. 能根据客人类型合理排房; 4. 会建立和维护客户资料; 5. 能有效沟通; 6. 能使用标准业务用语; 7. 能处理应急事件。	《前厅服务与管理》、《酒店管理信息系统》、《酒店英语》。
2	餐饮运营与管理岗	1. 中餐接待与运营 2. 西餐接待与运营 3. 酒水服务与管理 4. 宴会接待与管理 5. 日常运行管理	1. 能掌握零点餐厅的接待程序; 2. 会有效沟通; 3. 能处理餐饮工作中发生的特殊情况; 4. 掌握宴会的设计与布置; 5. 能识别、品鉴各类酒水; 6. 掌握大堂吧、行政酒廊日常接待与管理; 7. 能进行大型会场接待与管理。	《餐饮运营与管理》、《酒店英语》。
3	客房管理岗	1. 楼层服务管理 2. 客房中心管理 3. 洗衣房管理 4. 日常运行管理	1. 能独理解析房态, 正确安排清扫顺序; 2. 能独立为客人提供个性化服务; 3. 能做好消防安全工作; 4. 能有效沟通; 5. 能对客房物资进行有效管理; 6. 能掌握安全事故的预防和处理方法。	《客房服务与管理》、《酒店英语》。
4	行政管理岗	1. 服务质量管理 2. 安全管理 3. 人力资源管理 4. 营销管理	1. 能按服务质量管理标准执行; 2. 能有效沟通与管理; 3. 掌握人力资源的招聘、培训、考核等管理能力; 4. 掌握办公自动化、新媒体信息编辑等技能; 5. 掌握营销策划能力。	《酒店人力资源管理》、《酒店市场营销》。
拓展(发展)	茶艺师	1. 茶叶管理 2. 形象管理 3. 营销管理	1. 实际操作能力, 会选茶、择水、备具、冲泡 2. 掌握冲泡过程中同步解说的表达能力	茶艺与茶文化

岗 位			3. 具备茶叶评审能力 4. 具备美学鉴赏能力 5. 具备产品推介能力	
	侍酒师	1. 酒窖管理 2. 餐酒搭配管理 3. 新产品开发管理	1. 具备对入库半成品酒分级和质量评价能力 2. 掌握酒水贮存质量管理能力 3. 掌握餐酒搭配艺术 4. 掌握宴会策划能力 5. 掌握新产品感官质量鉴定能力	酒水与酒吧管理

七、课程设置与模式构建

(一) 学分、学时分配

1、本专业设定总学分为 150 分，其中必修课程学分为 109 学分，选修课程学分为 41 学分，选修课程所占学分比率为 27.33%。

2、本专业设定总学时为 2428 学时，其中理论教学 1080 学时，实践教学 1348 学时，实践教学学时占总学时比例为 55.45%。

(二) 课程模块比例分配

课程模块	课程类别	学时	学分	比例
公共基础课	公共必修课	396	26	17.33%
	公共选修课	144	15	10.00%
专业课	专业基础课	288	17	11.33%
	专业核心课	608	34	22.67%
	专业拓展课	452	26	17.33%
综合实践课	认知实习课	+18	1	0.67%
	专项综合实践课	36	2	1.33%
	专业社会实践课	+18	1	0.67%
	跟岗实习课	216	12	8.00%
	顶岗实习课	216	12	8.00%
	毕业设计（论）	72	4	2.67%
合 计		2428	150	100.00%

(三) 专业课程设置表

课程模块	课程类型	序号	课 程 名 称	课程性质	课程类型	学分	学时分配		学 年 及 学 期 周 学 时 数						备注		
							计划学时	实践学时	第一学		第二学		第三学				
									1	2	暑 假	3	4	暑 假		5	6
公共基础	公共必修	1	思想道德修养与法律基础	必/	B	3	48	9	3								
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必/试	B	4	72	9		4							
		3	形势与政策	必/	A	1	32	0	√	√		√	√				
		4	军训	必/	C	2	+2W	+112	+2W								

课	课	5	军事理论	必/	A	2	36	0								
		6	高职英语	必/	B	2	32	12	2							
		7	大学生职业生涯规划	必/	B	1	18	6	2*9							
		8	大学生就业指导	必/	B	1	18	6					2*9			
		9	大学生心理健康教育	必/	B	2	36	20	2							
		10	基础体育课	必/	C	2	32	30	2							
		11	体育选项课	必/	C	2	36	32	2							
		12	阳光体育课	必/	C	1	+20	+20	+1							
		13	体质测试训练	必/	C	1	+20	+20				+0.	+0.			
		14	应用文写作	必/	B	2	32	12								
	公共选修课	1	艺术类选修课	选/	B	2	32	12	2							
		2	人文类选修课	选/	B	2	32	12	2							
		3	科学类选修课	选/	B	2	32	12	2							
		4	体育类选修课	选/	C	2	32	32	2							
		5	创业类选修课	选/	B	2	32	16	2							
		6	素质拓展类选修课	选/	B	6	+96	+48	+6							
		7	党史	选/	A	1	16	0	1							
	合 计					41	536	188	10	8		4	4			
专业课程	专业基础课	1	形体训练	必/	B	2	36	24	2							
		2	服务礼仪	必/	B	2	32	16	2							
		3	沟通技巧	必/	B	2	36	6	2							
		4	大学信息技术基础	必/	B	3	48	24	3							
		5	酒店概论	必/	B	2	32	10	2							
		6	中西饮食文化	必/	B	2	36	10	2							
		7	管理学基础	必/	B	2	32	16	2							
		8	大数据与人工智能基础	必/	B	2	36	18	2							
	合 计					17	288	124	9	8						
	专业核心课	1	酒店英语	必/	B	4	68	34	2	2						
		2	房务运营与管理	必/	B	6	108	54	3		3					
		3	酒店管理信息系统	必/	B	4	72	36			2	2				
		4	餐饮运营与管理	必/	B	4	72	36			4					
		5	酒店督导管理实务	必/	B	4	72	36				4				
		6	酒店数字营销	必/	B	4	72	36				4				
		7	酒店人力资源管理	必/	B	4	72	32				4				
	合 计					34	608	300	2	5		11	16			
	专业拓展课	1	职业素养与职业形象	选/	B	2	32	16	2							2
		2	酒店安全与紧急救护	选/	B	2	32	16	2							选
		3	酒店公共关系	选/	B	2	36	18	2							3
		4	酒店电子商务	选/	B	2	36	18	2							选
		5	酒店服务心理学	选/	B	2	36	18	2							2
		6	茶文化与茶艺	选/	B	3	48	24			3					3
		7	咖啡文化与技能	选/	B	3	48	24			3					选
		8	酒水知识与鸡尾酒调制	选/	B	3	48	24			3					2

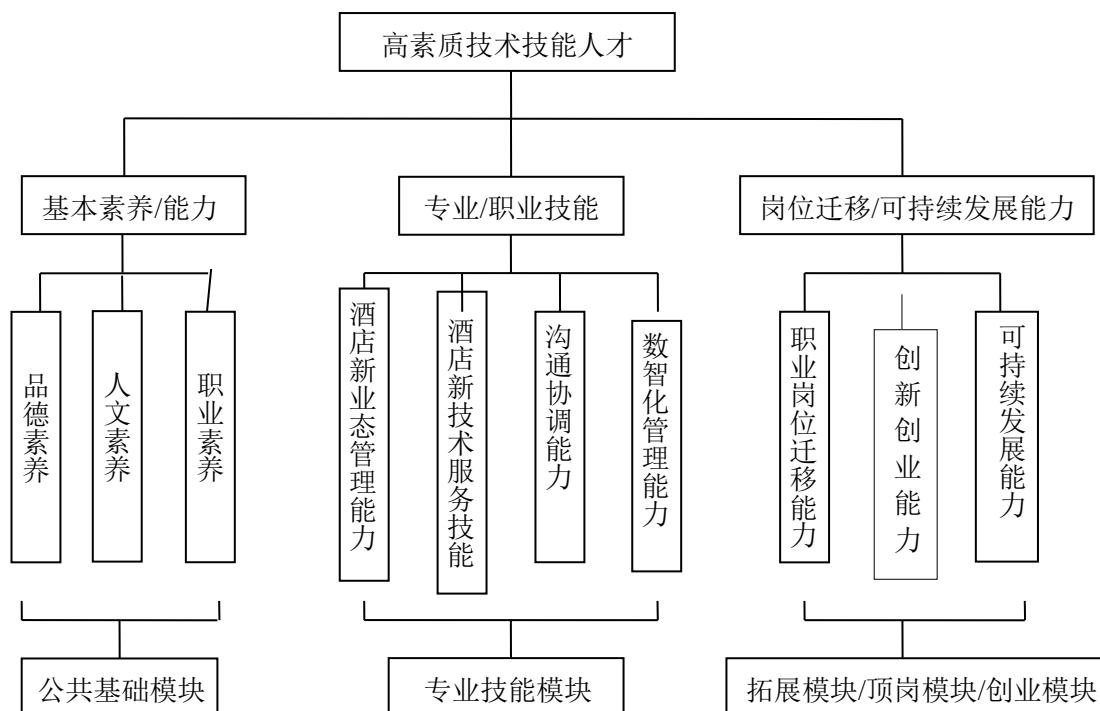
		9	民宿运营与管理	选/	B	2	36	18				2					3	
		10	中国旅游文化	选/	B	2	36	18				2					选	
		11	食品营养与卫生	选/	B	2	36	18				2					2	
		12	酒店新媒体营销	选/	B	2	36	18					2				3	
		13	客源国概况	选/	B	2	36	18					2					
		14	酒店品牌建设与管理	选/	B	2	36	18					2					
		15	酒店岗位英语	选/	B	2	36	18					2	2				6
		16	酒店活动策划	选/	B	2	36	18					2			一起		
		17	酒店数字传播	选/	B	2	36	18						2		一起		
		18	商业摄影	选/	B	2	36	8								9*4		3
		19	酒店法规与法律实务	选/	B	2	36	8								9*4		
		20	酒店收益管理	选/	B	2	36	8								9*4		
		21	酒店财务管理	选/	B	2	36	8								9*4		
		22	酒店质量管理	选/	B	2	36	8								9*4		
		23	世界名品鉴赏	选/	B	2	36	8									9*4	
合 计						26	452	196	2	4		10	4		27			

综合实践课	认知实习	1	认知实习（酒店相关岗位）	必/查	C	1	+18	+18	1W								2
		2	认知实习（酒店相关岗位）												1		
	专项综合	1	（“课证赛训”综合实践，含 1+X 课证实训及企业进课堂）	必/查	C	2	36	36					+2				
	专业社会实践	1	寒暑假专业社会实践（酒店服务类）	必/查	C	1	+18	+18		1W							2
		2	寒暑假专业社会实践（旅游文化类）												1		
	跟岗实习	1	跟岗实习（酒店服务类）	必/查	C	12	216	216							12W		2
		2	跟岗实习（旅游文化类）												1		
	顶岗实习	1	毕业顶岗实习（酒店服务类）	必/查	C	12	216	216								12W	2
		2	毕业顶岗实习（旅游文化类）												1		
	毕业设计	1	毕业综合实践报告（酒店服务类）	必/查	C	4	72	72								4W	2
		2	毕业综合实践报告（文化旅游类）												1		
合 计						32	540	540									

实际教学课时 总计						150	2428	1348	23	25		25	24		27	
-----------	--	--	--	--	--	-----	------	------	----	----	--	----	----	--	----	--

备注：①课程性质分为必修课与选修课，考核方式分为考试与考查；②课程类型分为 A（纯理论课程）、B（理论与实践一体课程）、C（纯实践课程）。③专业拓展课可以是 2 选 1、3 选 1 等，自行设计，但同一系列的备选课程必须课程性质、课程类型、学分学时等一致；④综合实践课为必修选项课程，但须设计不同的实训项目与顶岗岗位供学生选择，学分按选修课程计算。⑤顶岗实习一般为 6 个月（含寒假），但学分按 12 学分计。

（四）培养模式构建



八、专业核心课程简介

序号	课程名称	课程目标	教学内容	学分	学时
1	酒店英语	1. 知识目标：掌握酒店实用英语的词汇及表达，能针对不同酒店场景进行对话； 2. 技能目标：通过翻译、口译、讨论、阅读等练习，使学生更有效地掌握语言运用及职业技能；培养跨文化交际能力； 3. 素质目标：提高跨文化交际意识。	本课程以酒店实际工作内容来设计教学内容，分为酒店概述、前厅部、客房部、餐饮部、商务中心、特殊服务 6 个模块。每个模块设置不同的主题情境，每个主题情境设有任务目标，通过教学使学生掌握基础的词汇及表达，能针对不同酒店场景进行对话，通过翻译、口译、讨论、阅读等练习，使学生更有效地掌握语言运用及职业技能。	4	68
2	房务运营与管理	1. 知识目标：掌握房务管理的理论和方法； 2. 技能目标：掌握房务管理的理论和方法；	客房卫生管理、楼层服务管理、公共卫生管理、客房安全管理、设备物资管理和人力资源管理。	6	108

		3. 素质目标：具备房务基层管理员的能力和素质条件。			
3	酒店管理信息系统	1. 知识目标：掌握酒店计算机管理中各项操作技能：包括预订接待系统、账务审核系统、客房中心系统、综合收银系统等； 2. 技能目标：掌握酒店计算机管理中各项操作技能：具备预订接待能力、账务审核能力、客房中心系统查询能力、综合收银能力等； 3. 素质目标：具备较强的服务意识和较高的职业道德，养成良好的业务素质与身心素质。	建立档案、创建预订、前厅入住、收银、房态管理、应收账款管理、支付操作与查询、杂项、运行夜审等。	4	72
4	餐饮运营与管理	1. 知识目标：掌握餐饮管理的基础知识，学会运用餐饮管理知识和方法； 2. 技能目标：掌握餐饮管理的基本岗位和工作要求； 3. 素质目标：具备餐饮基层管理人员的知识、能力和素质条件。	餐饮品牌管理、餐饮营销推广、餐饮采购管理、餐饮质量管理、餐厅食品安全控制、餐厅运营安全管理等。	4	72
5	酒店督导管理实务	1. 知识目标：掌握酒店督导管理的基础知识； 2. 技能目标：掌握督导管理的基本岗位和工作要求； 3. 素质目标：具备督导管理人员的知识、能力和素质条件。	酒店督导管理概况、酒店督导管理人员职业素养、督导管理基本技能、管理理论知识、督导管理技巧、服务质量管理、督导现场管理技能。	4	72

6	酒店市场营销	1. 知识目标：掌握酒店市场营销原理的基础知识； 2. 技能目标：熟悉和运用酒店营销信息系统及调研、酒店客源市场及其细分、酒店产品设计、酒店产品定价；酒店营销渠道选择与管理，酒店营销活动策划，市场营销活动管理与预算等团队建设等； 3. 素质目标：培养职业道德和营销意识。	酒店市场营销原理、酒店营销信息系统及调研、酒店客源市场及其细分、酒店产品设计、酒店产品定价、酒店营销渠道选择与管理，酒店营销活动策划、市场营销活动管理与预算等。	4	72
7	酒店人力资源管理	1. 知识目标：掌握酒店人力资源管理的基础知识； 2. 技能目标：熟悉和运用酒店工作分析，员工招聘与配置，酒店员工培训与开发，酒店绩效管理，薪酬管理；员工劳动关系管理等； 3. 素质目标：培养职业道德和人力资源管理意识。	酒店人力资源管理概述、酒店工作分析；员工招聘与配置、酒店员工培训与开发；酒店绩效管理、薪酬管理；员工劳动关系管理等。	4	72

九、实践教学总体设计

（一）实践教学总体目标

酒店管理与数字化运营专业实践教学的重点是突出培养学生的综合服务能力，掌握服务规范，具备良好的职业素养。教学应达到如下目标：

1. 了解酒店设施设备的使用和维护，了解酒店服务各个岗位的工作流程和要求，掌握相关岗位的专业操作技能和服务规范；
2. 具备良好的语言表达能力，能够使用标准普通话进行沟通，处理突发事件的能力；
3. 具有一定的外语水平，能在服务中较流利地使用英文与顾客交流。
4. 具有一定的抗压能力，良好的心理素质，有团队合作能力。
5. 具有一定的数字化运营知识，能解决工作过程中的简单的数字化设备维护与保养。

（二）实践教学具体安排

1. 校内实践教学安排表

序号	实训项目	学期安排	周安排	学时	学分	主要内容与要求	实训成果
----	------	------	-----	----	----	---------	------

1	企业进校园	2	2	6	0.3	内容: 合作企业根据用人要求介绍企业文化, 员工职业发展规划、组织活动等 要求: 学生选取意向企业并参与企业活动	实训报告、作业; 志愿者活动、技能大赛、寒暑假实践等
2	企业进校园	3	2	6	0.3	内容: 合作企业安排相关活动, 如职业经理人进课堂、企业团建活动 要求: 学生按照企业要求参与活动, 并撰写活动报告	
3	企业进校园	4	2	7	0.4	内容: 合作企业安排相关活动 要求: 学生按照企业要求参与活动, 并撰写活动报告	

2. 校内课外实训安排表

序号	实训项目	依托课程	学期安排	学时	学分	内容与要求	实训成果
1	职业形象实训	职业形象塑造	3-4	36	2	内容: 通过日常的形象训练, 结合制服日等活动, 培养学生化妆能力和自我形象塑造能力, 提升整体气质形象。 要求: 正确着制服, 配领带、丝巾、化淡妆, 盘发。	实训心得、考核报告、作业; 志愿者活动; 比赛等。
2	礼仪形体实训	酒店服务礼仪、形体训练	2-4	54	35	倾听、赞美、说服与拒绝、微笑服务	

3. 校外实践教学安排表

序号	实习名称	实习岗位	学期安排	周安排	学时	学分	主要内容与要求	实训成果	备注
1	认知实习	酒店或相关服务行业	1	1	18	1	内容: 在酒店相关系统内或者服务行业, 参加为期一周的认知实习活动 要求: 遵守各项工作制度, 认真学习岗位职责和服务规范, 按要求完成实践报告	认知实践总结	
2	专业社会实践	酒店及相关服务行业	2-4	1	+18	1	内容: 利用寒暑假参与专业社会实践 要求: 遵守各项工作制度, 认真学习岗位职责和服务规范, 按要求完成实践报告	专业社会实践总结	

3	跟岗实习	酒店前厅岗	5	5/1-16	21 6	12	内容： 在酒店前厅区域服务，主要从事前台客房预订、客房入住、退房，顾客接待等工作 要求： 遵守各项工作制度，认真学习岗位职责和服务规范，按要求完成实践报告	实习手册、周记、总结	
		酒店客房服务岗	5	5/1-16			内容： 在酒店客房部门服务，主要从事客房整理、客房服务等工作 要求： 遵守各项工作制度，认真学习岗位职责和服务规范，按要求完成实践报告	实习手册、周记、总结	
		酒店餐饮服务岗	5	5/1-16			内容： 在酒店餐饮部门服务，主要从事后厨餐饮准备、订餐、点餐、供餐等工作 要求： 遵守各项工作制度，认真学习岗位职责和服务规范，按要求完成实践报告	实习手册、周记、总结	
4	顶岗实习	酒店等相关服务行业服务员、管理人员等	6	1-12	21 6	12	内容： 根据岗位要求完成酒店工作任务，并完成毕业顶岗实习要求中规定的相关 要求： 1. 积极参与顶岗实习，融入团队文化； 2. 按时提交顶岗实习报告。	顶岗实习报告	
5	毕业设计（论文）	酒店等相关服务行业服务员、管理人员等	6	1-6	72	4	内容： 毕业设计侧重于酒店服务（前厅、餐饮和客房）、酒店营销、酒店管理和酒店安全领域 要求： 1. 严格参照报告规范，根据实习工作进行撰写； 2. 工作量务必达到毕业设计的要求； 3. 按时提交毕业综合实践文档。	毕业综合实践文档	

十、人才培养方案实施说明

（一）人才培养模式及特色

酒店管理与数字化运营专业人才培养充分利用校内外优质资源共同培养具有数字化素养的国际视野的高端复合型管理人才。

1. 以培养“懂数字、能营销、会管理”的酒店运营管理人才为目标，对学生

进行分层分类教学。

根据酒店业的行业特点,酒店管理专业重新确立培养目标,以培养“懂数字、能营销、会管理”的酒店职业经理人为目标。根据酒店行业新业态、新技术、新服务与学生实际、学生兴趣相对接,将学生分为针对国际品牌酒店(万豪酒店集团、香格里拉酒店集团)、国内酒店(华住酒店集团、君亭酒店集团)、茶艺师、调酒师、侍酒师等技能类人才,进行分方向培养。通过专业主题活动策划激发学生兴趣,根据学院情况分配学习、工作任务,把酒店管理理念融入到课程教学,以项目教学法为手段,培养学生的管理意识、服务意识、职业意识,从而树立良好的职业信心。

2. 深化校企合作,产教共融,以职业论坛入手充实第二课堂

根据酒店管理专业学生学情分析,邀请专业教师为学生开展职业论坛活动,从专业角度着手,与学生面对面交流、加强学生的职业生涯规划意识。通过组织灵活多样的业余活动,加强学生学习的主动性,从而树立坚定的学习信念,继而实现全面发展。精选校企合作单位,重点培养精选几家可以深度合作的校企合作单位,与其共同培养人才。采用订单班、企业进课堂、一课双师、专业寒暑期社会实践、线上教学等方式多途径、多角度培养人才。

3. 课岗证融合,以技能大赛为抓手培养精英人才

2021 年浙江安防职业技术学院将酒店专业“餐饮服务”作为省级技能大赛培育项目。在课程设置的过程中,针对专业技能大赛设置相应的模块化课程。对应“餐饮服务”技能大赛设置课程餐饮运营与管理、宴会主题设计等课程,针对中华茶艺大赛设置茶文化与茶艺等课程,针对咖啡大赛设置咖啡,针对调酒、侍酒大赛设置酒水与酒吧管理课程等等,通过课程学生掌握相关技能,从而为比赛做好一切知识及技能储备,并从中挑选精英人才,树立专业标杆与旗帜,起到领导与标榜作用。

4. 结合学院的“准警务化”管理特色

在培养学生专业能力的同时,开展学生的警体技能训练,强化行为规范的养成。酒店管理服务人员不仅要求具有良好的职业形象,更要求具有良好的职业素养,要有良好的职业道德、团队精神和纪律意识。实施“准警务化”管理,坚持严格教育、严格管理、严格训练、严格纪律,培养学生的团队精神、纪律意识和身体素质。

(二) 教学条件与教学资源

1. 师资队伍坚持采取“引进、培养、和外聘”相结合的师资队伍结构建设。现有本专业相关专任教师 11 人,其中副高职称以上 3 人,教师队伍中具有硕士研究生学历比例 90%,双师比例 60%。此外,聘请酒店行业资深高层管理人员 2 名为专业建设委员会委员,为专业建设提供指导性意见。对于青年教师实施学院导师制计划,同时定期安排专业任课教师参加企事业相关专业培训。利用暑期时间安排专业教师到酒店业企业中顶岗实习锻炼,加强教师的实践经验,以便于以后能更好地开展酒店管理理论教学以及实践教学活

(1) 校外实训基地

落实酒店管理专业学生的实验实训需要,狠抓实习实训基地建设,利用有利资源积极与浙江省内酒店业企业建立良好的校企合作关系,为学生提供良好的校外实训基地,提高学生的实际操作技能及人际沟通能力。已有意向的校外实训基地:

实训基地情况表

实训基地名称
XX 香格里拉大酒店
XX 阿外楼度假大酒店
XX 铂尔曼酒店
XX 华侨饭店
XX 万怡酒店
XX 洲际酒店
XXX 喜来登酒店
XX 华住酒店管理有限公司
XX 咸亨酒店
XX 生态酒店集团
XX 温德姆大酒店
XX 威斯汀酒店

(2) 校内实训基地

根据酒店管理专业教学要求，充分利用现有的实训室，合理建设专业课程教学需要的功能完备的实训室。

学院现有实训室一览表

序号	实训室	实训项目
1	中、西客房餐实训室	餐饮服务与管理、客房服务与管理
2	智慧前厅、客房实训室	前厅服务与管理、酒水酒吧服务、咖啡服务
3	形体训练房	形体、礼仪、舞蹈等实训项目
4	室内恒温泳池	游泳、救生训练
5	体能训练中心（健身房）	体能训练和体质测试
6	计算机机房	计算机基础训练、酒店 OPERA 操作系统
7	化妆室	美容与化妆、职业形象塑造等
8	茶艺室	茶艺训练、小组讨论、洽谈等

(三) 人才培养方案实施建议

1. 深化校企合作，搭建多方合作平台，对接行业标准，培养高素质高质量的人才。

2. 以“工匠精神”为引领,强化职业精神养成,加强服务意识的培养,加强服务技能培训,提升酒店管理、服务人员的综合职业素养。

3、培养学生数字化思维、数字化素养,数字运营能力

（四）学生可持续发展建议

本专业学生毕业可从事酒店数字化运营、酒店数字营销,从基层服务成长为酒店基层管理者、中层管理者甚至高层管理人员。酒店管理专业学生也可以在接受相关专业培训后,从事酒店营销推广、会展策划、酒店督导管理等工作。学生可以在校自考本科或通过函授、网络学院专升本。

（五）质量保障体系

1. 学院和系（部）应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制,健全专业教学质量监控管理制度,完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计（论文）以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设,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. 学院、系（部）应完善教学管理机制,加强日常教学组织运行与管理,定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进,建立健全巡课、听课、评教、评学等制度,建立与企业联动的实践教学环节督导制度,严明教学纪律,强化教学组织功能,定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 学院应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制,并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析,定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学,持续提高人才培养质量。