

海南省中高职“3+2”分段培养试点
酒店管理与数字化运营专业
一体化人才培养方案

海南经贸职业技术学院

海南省商业学校

2021年8月

2021 级中高职“3+2”分段培养试点项目酒店管理与数字化运营人才培养方案

一、专业名称及代码

- (一) 专业名称：酒店管理与数字化运营
- (二) 专业代码：540106

二、招生对象与学制

- (一) 招生对象：初中毕业生、同等学历者
- (二) 学制：五年（前 3 年为中职段学习，后 2 年为高职段学习）

三、培养目标与规格

（一）培养目标

通过中高职“3+2”分段培养，将学生培养成为适应社会经济发展需要，掌握酒店管理专业所必须的基本理论、基本知识和基本技能，具有较好的组织管理能力、较强的交流沟通、环境适应和团队合作的能力，并具有良好的职业素质和职业道德及较强的社会责任感的高素质技能型人才。

1. 中职阶段培养目标

本专业中职阶段培养有良好思想品德和职业道德，既有熟练技能，又能熟练运用所学知识面向酒店前厅、客房、餐饮、康乐等部门的一线工作人员。

2. 高职阶段培养目标

本专业面向海南自由贸易港建设，培养具有良好的政治思想素质、专业精神、职业精神、工匠精神和综合职业素质，掌握以现代酒店业为主体、新业态为拓展的现代住宿业的服务、管理与运营流程、技能和方法，具备从事现代住宿业市场营销、客户关系、前厅、客房、餐饮、人力资源管理岗位群的服务、管理与数字化运营的基本理论知识和技术技能运用职业能力，能胜任国际品牌酒店集团、高端酒店、精品民宿、国际邮轮、餐饮集团、行业协会及相关管理咨询机构等企事业单位从事现代服务接待、管理、运营、咨询等工作任务的业务技能娴熟，管理与运营能力趋强的高素质复合型、创新型技术技能人才。

（二）基本规格

1. 素质要求

- (1) 具有良好的人际交往能力和团队合作精神；
- (2) 具有严格执行旅游、酒店相关法律法规的态度；
- (3) 具有诚实守信、公私分明的职业道德；
- (4) 具有不断学习新知识、接受新事物的进取精神；

- (5) 具有高度的工作责任心和认真仔细的工作态度；
- (6) 具有主动、热情、耐心的服务意识。

2. 知识结构要求

- (1) 掌握酒店各部门管理基础知识；
- (2) 掌握海南主要旅游客源国相关知识；
- (3) 掌握酒店各部门运营知识；
- (4) 掌握酒店数字化营销和产品推广知识；
- (5) 掌握酒店服务礼仪知识；
- (6) 掌握酒店人力资源管理知识；
- (7) 掌握酒店英语知识；
- (8) 掌握酒店行业最新发展动态知识。

3. 专业能力要求

- (1) 沟通、协作能力；
- (2) 酒店数据化思维能力；
- (3) 酒店基层团队的运作能力；
- (4) 酒店产品的销售与推广能力；
- (5) 酒店突发事件的应变与处理能力；
- (6) 酒店岗位外语听说能力；
- (7) 信息采集、资料查询和办公软件的操作能力；
- (8) 个人职业生涯规划能力；
- (9) 初级岗位管理能力。

四、职业面向

(一) 就业岗位

国内外五星级（高端）酒店、邮轮等旅游企业餐饮服务与管理岗位、客房服务与管理岗位、前厅服务与管理岗位、酒吧服务与管理岗位、咖啡厅服务与管理岗位等；以及其他旅游服务公司、旅游休闲度假区、景区（点），会展等服务与管理岗位、大中型企事业单位服务与管理岗位。

主要面向 7 个岗位群的 36 个职业岗位，其中 7 个为初始岗位，7 个为发展岗位，22 个相关岗位。

表 1 专业面向岗位群一览表

序号	岗位群	初始岗位	发展岗位	相关岗位
1	前厅	前厅服务员	前厅部经理	礼宾、总台、宾客关系、商务中心
2	客房	客房服务员	客房部经理	房务管理、楼层管理、保洁、送餐
3	餐厅	餐厅服务员	餐饮部经理	迎宾、吧台、值台服务、传菜
4	康乐	康乐服务员	康乐部经理	健身房、泳池、SPA 管理
5	销售	销售协调员	销售经理	销售、公共关系

6	人力资源部	文员	人力资源部经理	员工招聘、培训、薪酬绩效考核
7	旅行社	客服、计调	业务经理	导游、文员

(二) 技能特长

学生修完本专业教学进程表所规定的课程并达到合格标准，修满规定的学分，同时可考取以下职业资格证书。

表 2 职业资格证书一览表

证书名称	考证级别	颁证机构	获证要求
酒店运营管理	初级、中级	中国饭店协会	初级、中级
旅游大数据分析	初级、中级	上海棕榈电脑系统有限公司	初级、中级
电子商务数据分析	初级、中级	北京博导前程信息技术股份有限公司	初级、中级

五、课程设置与特点

(一) 课程体系的基本框架说明

校企双方人员组成“课程体系开发团队”，共同调研酒店相关企业岗位任职标准和工作任务，构建课程体系。根据行业需求和专业性质，主要就业岗位以前厅、客房、餐厅和销售部门为主。基于此，把以上 4 个部门的工作岗位，确定为五年制酒店管理专业毕业生面向的关键岗位，并对这 4 个关键就业岗位的工作任务和能力要求进行了分析。

表 3 基于工作任务能力路线设计的课程与实践体系



								校外顶岗 实习	酒店前 厅部顶 岗实习	
酒店 客房部	→	1. 清洁卫生服务 2. 客房安全服务 3. 客房设备用品管理 4. 客房服务	→	1. 准确掌握客房清洁标准 2. 掌握客房设备用品的使用、维护及管理要求 3. 准确、熟练地掌握铺床技能 4. 准确掌握洗衣服务、小酒吧服务、擦鞋服务、加床服务、托婴工作流程和服务 5. 掌握针对性服务的要求，具有较强的安全服务意识	→	1. 客房服务与管理（综合实训） 1. 酒店管理概论 2. 酒店公共关系 3. 酒店服务心理学 4. 客房服务知识与技能 5. 客房英语口语 6. 酒店服务礼仪与实训	→	校外顶岗 实习	客房各 岗位操 作技能	校内 § 校外
								单项技能 训练↓	客房工 作流 程	
								综合模拟 训练 ↓	实训中 心客 房服 务	
								校外顶岗 实习	酒店餐 饮部 顶岗 实习	
酒店 餐饮部	→	1. 中餐服务 2. 西餐服务 3. 酒吧服务	→	1. 熟练掌握中西餐服务的工作流程和标准 2. 熟练掌握中西餐摆台、菜单制作、调酒等技能 3. 熟悉各种酒水的特性、饮用方法和制作方法 4. 准确把握餐饮服务礼仪的要求，可以根据客人需求进行菜品酒水的搭配和组合 5. 熟悉宴会服务流程	→	1. 餐饮服务与管理（综合实训） 2. 酒吧经营与管理（综合实训） 1. 酒店管理概论 2. 酒店公共关系 3. 酒店服务心理学 4. 餐饮英语口语、酒店英语 5. 餐饮服务知识与技能 6. 食品营养与卫生	→	单项技能 训练	餐厅各 岗位操 作技能	校内 § 校外
								综合模拟 训练 ↓	餐厅工 作流 程	
								校外顶岗 实习	酒店餐 饮部 顶岗 实习	
								校外顶岗 实习	酒店餐 饮部 顶岗 实习	
酒店 销售部	→	1. 酒店产品销售 2. 酒店公共关系	→	1. 全面了解酒店产品的属性 2. 熟练掌握酒店产品销售的技能和技巧 3. 能拟定基本的酒店产品促销策划方案 4. 能适时策划并组织各种酒店公共关系活动 5. 掌握酒店数字营销方式方法	→	1. 酒店营销实务 2. 形体训练 3. 旅游礼仪 1. 酒店公共关系 2. 酒店服务心理学 3. 酒店英语	→	单项技能 训练		校内 § 校外
								综合模拟 训练 ↓		
								校外顶岗 实习	酒店销 售部 顶岗 实习	
								校外顶岗 实习	酒店销 售部 顶岗 实习	
		1. 人力资	→	1. 有效预测酒店人才需求，根据内部和外部环境的变化为				单项技能 训练↓		校内

酒店人力资源部	→	源规划和岗位设计 2. 招聘和甄选 3. 员工培训 4. 薪酬管理 5. 员工活动设计与组织	酒店合理配置岗位 2. 掌握各岗位人才招聘和甄选的方法及应用技巧 3. 能针对需求合理的设计员工培训项目并对员工进行有效的培训 4. 能合理评定员工薪酬等级	→	1. 酒店人力资源管理 2. 酒店文案实操	1. 酒店人力资源管理 2. 酒店督导管理 3. 旅游政策与法规 4. 酒店英语	综合模拟训练 ↓		§ 校外
							校内生产性实训 ↓		
							校外顶岗实习	酒店人力资源部顶岗实习	

(二) 课程描述

1. 职业素养课

职业素养课可以分为三大类，分别是社会科学素养课、自然科学素养课和实践环节课程。职业素养课是培养德智体全面发展人才，为进一步学习提供方法论的不可缺少的课程。

表 4 职业素养课一览表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式(方法)	考核方式与要求	参考学时
1	思想道德修养与法律基础(简称“思修法律”)	<p>教学内容: 本课程主要对学生进行爱国主义、集体主义、社会主义和人生观、价值观教育; 阐述社会主义道德的基本理论和价值导向, 进行道德观教育; 阐述法律基本理论知识, 进行法制观教育</p> <p>教学目标: 通过课堂教学以及社会实践, 帮助大学生尽快适应大学生活, 提高大学生的思想道德修养和法律修养, 树立正确的世界观、人生观、价值观和法制观, 树立远大崇高的理想, 树立以“八荣八耻”为主要内容的社会主义荣辱观, 培养完善的人格和良好的心理素质, 使他们逐渐成长为全面发展的社会主义事业的合格建设者和可靠接班人</p>	混合式教学	C 总评成绩=60% (过程性考试成绩)+40%(期末机考成绩)	48
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(简称“毛中概论”)	<p>教学内容: 帮助学生了解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本内容, 帮助学生理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系是马克思主义的基本原理与中国实际相结合的两次伟大的理论成果, 是中国共产党集体智慧的结晶以及对当代中国发展的重大战略意义</p> <p>教学目标: 使学生了解中国化马克思主义的形成、发展和理论成果, 学会运用马克思主义世界观和方法论去认识和分析问题, 坚定在中国共产党的领导</p>	混合式教学	K 总评成绩=60% (平时综合成绩)+40%(期末机考成绩)	64

		下走中国特色社会主义道路的理想信念,增强在党的领导下全面建设小康社会,加快推进社会主义现代化的自觉性和坚定性			
3	形势与政策	<p>教学内容: 根据教育部社政司下发的《高校“形势与政策”教育教学要点》,围绕党的理论方针、政策以及结合社会实际情况和学生关注的热点、焦点问题来确定</p> <p>教学目标: 使学生较为全面系统地掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识,学会正确的形势与政策分析方法,掌握正确理解政策的途径;引导和帮助学生国内外重大事件、社会热点和难点问题等进行思考,提高分析和判断能力,使之能科学预测和准确把握形势与政策发展的客观规律,形成正确的政治观</p>	讲授式教学	C 本课程考核采取学年考试的方式进行。 总评成绩=60%（一学年的考勤）+40%（学年论文、心得体会或调查报告）	共计64学时,第1-4学期每学期各16学时
4	大学生心理健康教育	<p>教学内容: 了解心理健康的基础知识,了解自我,发展自我,提高自我心理调适能力</p> <p>教学目标: 通过心理健康知识传授、心理体验与行为训练提高学生心理素质,促进学生全面发展</p>	混合式教学	C 综合评分:考试成绩×40%+平时成绩(出勤)×30%+学习态度×30%	共计32学时,第1、2学期各16学时
5	体育与健康	<p>教学内容: 基本的体育理论以及田径、球类、健美操、武术等项目的基本知识、技术、技能</p> <p>教学目标: 提高学生体能和运动技能水平;增强体育实践能力和创新能力;发展良好的心理品质,增强人际交往技能和团队意识;形成运动爱好和专长,培养终身体育的意识和习惯</p>	混合式教学 任务驱动法	C 综合评分:考试成绩×40%+平时成绩(出勤)×30%+学习态度×30%	共计90学时,第1,2,3学期分别为26、32、32学时
6	英语听说	<p>教学内容: 通过灵活有效的听说训练,打破学生“惧怕英语”的心结,从根本上激发学生的学习兴趣,训练学生的英语听说能力,培养学生初步运用英语在酒店服务中进行交际的能力。</p> <p>教学目标: 旨在培养学生运用英语进行交际的能力,提高其听说水平,使学生初步掌握酒店服务用语,能够使用英语准确地与外宾交流,迅速理解对方的意图,有良好的英语沟通能力和应变能力,让学生具备毕业后从事工作所需的英语基本技能。</p>	教师采用灵活机动、切合实际的教学方法,如模拟实践教学法、合作学习法、竞赛激励法等,并结合晨读、英语角、APP语言	H 采取形成性考核和终结性考核相结合的考核方式,形成性考核成绩(占70%),由考勤、学习态度以及在模拟实践、小组合作、竞赛、晨读、英语角及APP学习	58(第一学期26,第二学期32)

			训练等课外活动形式,使得课内、课外活动丰富多彩。	中的表现综合评定;终结性考核(占30%),采取口试形式,考试内容包括基本句型考查、对话、情景表演等。	
7	酒店英语	<p>教学内容: 训练学生的酒店英语交际能力,使学生熟练掌握酒店英语的专业句型和词汇,灵活运用前台接待、客房服务、餐厅酒吧、商务中心服务、康体服务等各大业务活动的英语会话,能够较准确地胜任涉外酒店服务工作。</p> <p>教学目标: 课程旨在培养学生酒店英语接待能力,使学生掌握前台、客房、餐饮及其他服务的英语服务用语,掌握相关的专业术语及服务用语的英文表达,能够比较全面地了解酒店主要部门及岗位中的常见服务情景、服务规范和礼仪,使之毕业后能用英语在酒店主要部门及岗位工作中进行顺利交流与沟通,为今后酒店工作中顺利接待外宾打好语言基础。</p>	灵活运用多种先进的教学手段,有效地调动学生的学习积极性,主要教学方法,如模拟实践教学法、合作学习法、任务驱动法、竞赛激励法、酒店服务视频教学等,并结合晨读、英语角、APP语言训练等课外活动形式,使得课内、课外活动丰富多彩。	H 采取形成性考核和终结性考核相结合的考核方式,形成性考核成绩(占70%),由考勤、学习态度以及在模拟实践、小组合作、竞赛、晨读、英语角及APP学习中的表现综合评定;终结性考核(占30%),采取口试形式,考试内容包括专业句型和词汇考查、对话、情景表演等。	64
8	计算机应用基础	<p>教学内容: 以全国计算机等级考试一级 MS Office 考试大纲为依据,主要包括:计算机基础知识、操作系统的功能和使用、文字处理软件的功能和使用、电子表格软件的功能和使用、PowerPoint 的功能和使用、因特网(Internet)的初步知识和应用</p> <p>教学目标: 通过课程的学习要求学生具有微型计算机的基础知识(包括计算机病毒的防治常识)。了解微型计算机系统的组成和各部分的功能。了解操作</p>	示范教学法 项目教学法 直观演示法 任务驱动法 等教学方法	K 总评成绩=平时成绩(平时表现10%+作业15%+单元测试15%) 40%+期末成绩60%	共计64学时,第一学期24学时,第二学期40学时

		系统的基本功能和作用,掌握 Windows7 的基本操作和应用。了解文字处理的基本知识,熟练掌握文字处理 Word 的基本操作和应用,熟练掌握一种汉字(键盘)输入方法。了解电子表格软件的基本知识,掌握电子表格软件 Excel 的基本操作和应用。了解多媒体演示软件的基本知识,掌握演示文稿制作软件 PowerPoint 的基本操作和应用。了解计算机网络的基本概念和因特网(Internet)的初步知识,掌握 IE 浏览器软件的基本操作和使用			
9	军事教育	教学内容: 军事教育课程开课在军训期间,分为理论课堂教学和军事技能训练,军事技能训练 2 周,采用校内集中训练的形式完成。在军训期间通过举办军歌大合唱比赛、军训文艺晚会、军训汇演、军训内务大赛等内容 教学目标: 军事教育是学校开展国防教育的重要形式。加强学生的国防观念和爱国情怀,增强学生的集体荣誉感,提高学生综合素质		C 综合评分: 考试成绩×40%+平时成绩(出勤)×30%+学习态度×30%	36
10	职业发展与就业指导	教学内容: 按照教育部下发的《大学生职业发展与就业指导课程教学要求》的文件精神,内容基本上涵盖大学生职业生涯规划、求职准备、就业创业政策、报到流程、职业发展和创新创业教育等模块 教学目标: 通过对大学生进行科学有效的职业生涯规划指导,激发大学生职业生涯发展的自主意识,树立正确的就业观,促使大学生理性地规划自身未来的发展,并努力在学习过程中自觉地提升就业能力和生涯管理能力,实现个体与职业的匹配,体现个体价值的最大化	混合式教学	C “职业天空”在线测评,作业总评成绩=40%(考勤及课堂表现)+60%(职业测评或作业)	共计 26 学时,第 4、5 学期(2+1 模式)的专业为 3、4 学期)分别为 14、12、学时
11	大学生创新创业基础	教学内容: 学习和掌握创业的基础知识和基本理论,创业的基本流程和基本方法,创业的法律法规和相关政策 教学目标: 通过学习创业课程,使学生掌握创业的基础知识和基本理论;熟悉创业的基本流程和基本方法;了解创业的法律法规和相关政策,激发学生的创业意识,提高学生的社会责任感、创新精神和创业能力,促进学生创业就业和全面发展	任务驱动法	C 总评成绩=5%(上课出勤)+25%(在线学习时间)+70%(计划书制作)	24
12	中华文化选读	教学内容: 通过学习,引导学生理解中国传统文化,	任务驱动法	总评成绩=30%	24

	<p>提高学生整体文化素养，从而关注、分析传统文化的现代价值与意义，进而培养适应生活与职场发展的能力。</p> <p>教学目标：本课程崇真、尚善、创美、智慧、仁和、礼乐六个月方面入手，对中国传统文化进行介绍，着眼于探讨和揭示中华文化概念本身的深层内涵，使学生理解、掌握中国传统思想观念文化及其演变的内容与实质。</p>		(线下教学) +70% (线上教学)	
--	--	--	-----------------------	--

2. 专业能力基础课

专业能力基础课是酒店管理专业学生专业核心课学习的基础。它主要培养学生在礼仪、形体、酒店服务意识、旅游法律法规、酒店文案写作、酒店管理等方面的基本能力和素养。

表5 专业能力基础课一览表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式 (方法)	考核方式与要求	参考学时
1	酒店概论	<p>教学内容：本课程主要向学生讲授酒店管理的基本概念、基本理论和基本方法，为旅游管理类学生提供通识教育基础，为酒店管理类专业学生进一步的专业学习打下基础</p> <p>教学目标：通过本课程的学习，使学生掌握酒店管理工作高级技术应用型人才必备的基本理论和专业知识，掌握酒店管理基本技能，熟悉酒店的业务流程和管理程序，能综合运用所学知识通过校内外实践训练，具备从事酒店服务与管理实际工作要求的能力，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神</p>	讲授式教学 情境教学法	K 1. 考勤及课堂表现 (20分) 2. 作业 (30分) 3. 小组讨论及案例分析 (50分)	32
2	酒店服务心理学	<p>教学内容：酒店客人旅游知觉、消费动机、客人的态度、人格、情绪和情感以及客人的消费决策；对客服务心理、酒店内部人际关系和酒店员工的心理保健</p> <p>教学目标：使学生掌握客人心理的需求与规律，培养学生对客人心理的分析应用能力，以及个人的服务心理调节能力，为对客服务工作奠定良好的心理基础</p>	案例分析法 项目教学法	H 1. 平时考勤成绩 20% 2. 章节作业成绩 50% 3. 期末作业成绩 30%	32

3	酒店公共关系	<p>教学内容: 酒店公共关系概论、酒店公共关系的职能及原则、酒店公共关系主体、酒店内部的公共关系、外部公众关系、酒店公共关系传播、酒店公共关系工作程序、酒店公共关系专题活动</p> <p>教学目标: 本课程教授酒店公共关系的基本理论, 对酒店公共关系实务工作的基本技能进行训练, 使学生掌握酒店公共关系基本知识和操作实务, 以公共关系理论指导酒店公共关系工作实践。通过学习, 增强学生分析问题和解决问题的能力, 并能熟练掌握酒店公共关系实务技巧, 同时增进学生对所学专业和未来职业的了解, 为学生进入工作岗位, 适应职业变化打下基础</p>	案例分析法 讨论教学法	<p>H</p> <p>1. 考勤及课堂表现 (20 分)</p> <p>2. 作业 (30 分)</p> <p>3. 小组讨论及案例分析 (50 分)</p>	32
4	旅游政策与法规	<p>教学内容: 主要学习旅游法概述、旅游企业管理法律制度、旅游市场管理法律制度、保护旅游消费者权益法律制度、旅游出入境管理法律制度、导游人员管理法规制度、旅游资源管理法律制度</p> <p>教学目标: 使学生系统地掌握旅游法的基本理论, 基本观点。能运用旅游法的基本原则、基本方法解决旅游及酒店经营中的法律问题</p>	讲授式教学 启发引导法 案例分析法	<p>K</p> <p>1. 平时考核 60%: 考勤 20%; 作业 30%; 小组及个人表现 50%</p> <p>2. 期末考核 40%: 个人表现 (笔试) 30%; 团队表现 (口试) 70%</p>	32
5	酒店督导管理	<p>教学内容: 酒店督导基本知识、有效的管理沟通技巧、酒店营运与服务质量标准、工作安排与计划管理、工作流程与营业现场管理、员工培训管理、员工纪律管理、物品卫生管理、投诉管理、客户关系管理等</p> <p>教学目标: 通过学习, 学生能够掌握酒店营运督导的基本原理、了解各营业部门的结构与各岗位运作流程; 能结合酒店的实际情况组织、管理员工并制定有效的激励机制; 能掌握酒店的基本营运标准和一线具体管理实务; 能制定一线员工培训计划并指导员工工作; 通过督导管理理论的学习和技能的训练, 实现熟练运用管理理论和管理技能进行基层管理工作</p>	讲授式教学 角色扮演法 项目教学法 情景教学法	<p>H</p> <p>1. 考勤 (10%)</p> <p>2. 课堂表现 (20%)</p> <p>3. 作业 (20%)</p> <p>4. 酒店督导管理案例分析 (50%)</p>	32

6	酒吧经营与管理	<p>教学内容: 酒水基础知识、酒水品鉴与服务、酒吧选址与服务、酒吧设立与布局、酒吧对客服务技巧、酒水单的设计与筹划、酒吧经营与营销管理、酒吧成本管理、酒吧员工的培训与考核、酒吧服务质量管理。</p> <p>教学目标: 通过本课程的学习,针对酒吧如何筹建、设计、招聘、培训、营销、运营等方面,突出管理能力的培养。</p>	示范教学法 项目教学法	H 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 酒水知识和酒吧管理实操 (60%)	32
7	酒店人力资源管理	<p>教学内容: 人力资源招聘、培训、规划、绩效、薪酬与福利、员工关系</p> <p>教学目标: 让学生了解酒店企业人力资源管理“选人、用人、育人、留人”的工作内容;掌握人力资源招聘、培训、规划、考核、薪酬和员工关系处理的操作方法和流程;使学生具备一定的人力资源管理能力,为学生今后提升到管理岗位奠定基础</p>	讲授式教学 启发引导法 项目教学法 案例分析法	H 1. 考勤 (10%) 2. 课堂表现 (20%) 3. 作业 (20%) 4. 酒店人力资源管理案例分析 (50%)	32
8	酒店报表与文案实操	<p>教学内容: 主要学习酒店常用日常文书、酒店常用事务文书、酒店介绍类文书、酒店礼仪类文书、酒店投诉类文书、酒店经营类文书、旅游论文和酒店业务表格、报表</p> <p>教学目标: 培养学生在旅游企业工作中最基本的公文写作能力</p>	任务驱动法	H 1. 考勤及课堂表现 (20分) 2. 各类旅游文案写作(60分) 3. 作业 (20分)	32
9	服务礼仪	<p>教学内容: 社交礼仪的本质、起源、功能、原则、表现形式,以及社交礼仪在人际交往中的重要意义</p> <p>教学目标: 学会在日常生活及交往中以礼仪指导、约束自己的言行;注重社交及社交能力的培养;人际关系网络的建设和维护、人际魅力的打造和完善</p>	示范教学法 角色扮演法 项目教学法	H 1. 考勤及课堂表现 (含出勤率、学习态度、进步幅度), 占总成绩的 30% 2. 平时考核, 由任课教师随堂考查, 占总成绩的 30% 3. 礼仪操占总成绩的 40%	32

3. 专业能力核心课（见表6）

专业能力核心课是学生掌握职业技能，提升职业能力，促进职业发展的核心课程。主要培养学生在酒店前厅、餐厅、客房等工作岗位的核心工作能力。

表6 专业能力核心课一览表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式 (方法)	考核方式与要求	参考学时
1	中餐服务与管理	<p>教学内容: 中餐部工作概述、中餐厅服务流程、中餐零点摆台及服务、中餐宴会摆台及服务、食品安全、宴会服务</p> <p>教学目标: 培养学生掌握中餐厅经营全过程的服务、管理等方面知识。掌握餐饮服务工作中的礼仪标准与要求，了解客人的心理特征从而提高服务水平，达到本岗位高标准的职业综合素质与能力要求</p>	情景教学法 示范教学法 项目教学法 竞赛激励法	<p>K</p> <p>1. 考勤及课堂表现 (10%)</p> <p>2. 课堂讲解 (30%)</p> <p>3. 中餐厅服务实操 (60%)</p>	26
2	西餐服务与管理	<p>教学内容: 西餐部工作概述、西餐厅服务流程、西餐零点摆台及服务、西餐宴会摆台及服务、食品安全、宴会服务</p> <p>教学目标: 培养学生掌握西餐厅经营全过程的服务、管理等方面知识。掌握餐饮服务工作中的礼仪标准与要求，了解客人的心理特征从而提高服务水平，达到本岗位高标准的职业综合素质与能力要求</p>	情景教学法 示范教学法 项目教学法 竞赛激励法	<p>K</p> <p>1. 考勤及课堂表现 (10%)</p> <p>2. 西餐厅服务实操 (60%)</p> <p>3. 作业 (30%)</p>	32
3	前厅服务与管理	<p>教学内容: 客房预订服务、礼宾服务、前台接待服务、问讯服务、收银服务、商务中心服务、总机服务、客史档案管理、投诉处理等</p> <p>教学目标: 培养学生前厅服务技能和管理能力；提高学生的语言表达能力、沟通能力和人际交往能力；学会情绪管理，使学生随时保持良好的职业心态；具备良好的服务意识、职业道德、爱岗敬业、踏实肯干的酒店管理专业素养，达到本岗位高标准的职业综合素质与能力</p>	示范教学法 项目教学法 角色扮演法 案例分析法 实景教学法	<p>K</p> <p>1. 考勤及课堂表现 (10%)</p> <p>2. 课堂讲解 (30%)</p> <p>3. 前厅服务实操(60%)</p>	26
4	客房服务与管理	<p>教学内容: 客房服务、中式铺床、客房清扫、客房安全管理、客房部设备用品管理</p> <p>教学目标: 培养学生客房服务技能和管理能力；使学生随时保持良好的职业形象；具备良好的服务意识、职业道德、爱岗敬业、踏实肯干的酒店管理专业素养，达到本岗位高标准的职业综合素质与能力</p>	示范教学法 项目教学法 角色扮演法 案例分析法 实景教学法	<p>H</p> <p>1. 考勤及课堂表现 (10%)</p> <p>2. 课堂讲解 (30%)</p> <p>3. 前厅服务实操(60%)</p>	32

5	酒店数字营销实务	<p>教学内容: 酒店营销基础理论和发展历程; 客人购买行为分析; 酒店市场调查; 酒店市场营销战略; 酒店产品和品牌策略; 酒店价格策略; 促销策略; 现代酒店营销工具的运用; 酒店营销管理</p> <p>教学目标: 掌握酒店传统营销方式方法, 掌握酒店数字化营销方式方法</p>	合作学习法 角色扮演法 任务驱动法 案例分析法	H 1. 考勤 (10%) 2. 课堂表现 (20%) 3. 作业 (20%) 4. 酒店营销实务及案例分析 (50%)	64
---	----------	---	----------------------------------	--	----

4. 专业能力拓展课 (见表 7)

表 7 专业能力拓展课一览表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式 (方法)	考核方式与要求	参考学时
1	中华茶艺品鉴	<p>教学内容: 掌握红茶、绿茶、花茶、普洱茶和乌龙茶的冲泡技艺及品鉴, 主要有冰红茶、泡沫红茶及红茶清饮的冲泡; 绿茶的玻璃杯泡法、盖碗泡法、壶泡法及各种名茶茶艺; 花茶茶艺; 普洱茶茶艺; 乌龙茶的潮汕工夫、武夷山工夫、台湾工夫等茶艺; 各地特色民族茶艺与品鉴等技能</p> <p>教学目标: 其主要任务是让学生学会茶的泡饮与品鉴技巧。包括不同种类绿茶、红茶、花茶和乌龙茶的识别、鉴赏; 不同茶类不同品种茶叶冲泡的茶具选配; 泡茶用水及水温选择; 茶艺礼仪、泡茶环境布置及音乐、服装等配置等内容</p>	示范教学法 项目教学法 启发引导式	H 1. 考勤和平时作业 20% 2. 四次阶段性考核占 80%	32
2	咖啡与酒水品鉴	<p>教学内容: 咖啡制做原理、原料知识、加工流程、设备使用、品种演变、多种咖啡饮品; 酒水概述、发酵酒、蒸馏酒、混配酒、无酒精饮料、酒水调制、酒吧概述、酒吧服务</p> <p>教学目标: 通过本课程的学习, 学生能基本了解相应的咖啡原材料、生产过程和工艺、咖啡品种甄别。要求学生掌握咖啡调制技能、咖啡创新设计; 掌握酒水酒吧管理的基本理论知识, 了解不同酒水知识。</p>	示范教学法 项目教学法 启发引导式	H 1. 考勤和平时作业 10% 2. 三次阶段性考核各占 30%	32
3	酒店鉴赏	<p>教学内容: 本课程根据旅游酒店相关专业的教育特点和当前学生学习认知规律, 以及酒店市场需求, 遵循“实际、实用、提升艺术鉴赏力”的原则, 介绍和欣赏了部分酒店建筑设计、装修装饰、常用物品。</p> <p>教学目标: 培养酒店管理专业学生的审美能力, 使其不仅对酒店中富有艺术气息的物品“知其然”而且“知其所以然”, 提升学生艺术鉴赏力、丰富其知识内涵。</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法	H 1. 考勤和平时作业 20% 2. 四次阶段性考核各占 20%	32

4	民宿管理	<p>教学内容: 内容共包括认识民宿、民宿的设计和规划、民宿的设立、民宿产品的开发、民宿的接待服务、民宿的日常管理、民宿 IP 建设与传播、国内外民宿建设及未来发展布局</p> <p>教学目标: 通过学习, 使得学习了解民宿的管理、运营, 为从事民宿管理工作奠定基础</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法	<p>H</p> <p>1. 考勤和平时作业 20%</p> <p>2. 四次阶段性考核各占 20%</p>	32
---	------	---	-------------------	--	----

六、教学进程与安排

(一) 教学时间分配表

表 8 教学时间分配表

学年	学期	总周数	军事教育	实习/毕业设计周数	教学周数	考试周数	机动周数	学时	平均周学时 (学时/教学周数)
一	1	18	6	0	16	1	1	368	31
	2	20	0	0	18	1	1	390	25
二	3	20	0	0	18	1	1	398	25
	4	19	0	0	18	1	2	386	23
三	5	19	0	0	0	0	0	320	
	6	16	0	16	16	1	2	326	21
四	7	17	2	0	13	1	2	382	38
	8	19	0	0	16	1	2	468	33
五	9	19	0	0	16	1	2	392	26
	10	16	0	16	0	0	0	352	-
合计		183	8	32	131	8	13	3480	

(二) 各类课程学时、学分分配表

表 9 各类课程学时、学分分配表

课程类别	总学时	理论学时	实践学时	学时百分比	学分	学分百分比
思想素养课	300	204	96	8.59%	15	7.11%
职业素养课	908	428	480	26.00%	62	29.38%
职业素养拓展课	0	0	0	0.00%	3	1.42%
专业基础课	1060	560	500	30.36%	62	29.38%
专业核心课	476	234	242	13.97%	30	14.22%

专业能力拓展课	64	24	40	1.83%	4	1.90%
军训	0			0.00%	1	0.47%
课程综合实践	320	0	320	9.16%	16	7.58%
毕业顶岗实习	320	0	320	9.16%	16	7.58%
实习报告	32	0	32	0.92%	2	0.95%
合计:	3480	1450	2030	100.00%	211	100.00%

(三) 3+2 模式教学进程表

2020 级酒店管理专业（3+2 中高职对接）教学进程表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	管理单位	学分	学时分配			学期周学时分配										考核方式	备注			
						总学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					
									16周	18周	18周	18周	16周	16周	13周	16周	16周	16周					
思想素养课	B	1	法律常识(合同法、消费者权益保护法)	商业学校	2	36	30	6			2											C	
	B	2	思想道德修养与法律基础(简称“思修法律”)	马克思	3	48	36	12						课程综合实践			4						C

B	4	就业指导与创业教育		2	36	30	6												H
B	5	劳技课		1	14	0	14	1											H
				1	14	0	14		1										
				1	14	0	14			1									
				1	14	0	14				1								
				1	14	0	14					1							
B	6	语文		2	32	10	22	2										K	
				2	36	30	6		2										
B	7	基础英语		4	64	50	14	4										K	
	8	社交口才		2	32	6	26												
B	9	健美操		2	32	26	6											H	
B	10	艺术鉴赏		2	32	26	6						2					C	
B	11	计算机应用基础		2	36	20	16	2										C	
				2	36	20	16		2										
B	12	体育与健康		2	32	4	28	2										C	
				2	32	4	28		2										
				2	32	4	28			2									
				2	32	4	28				2								
		体育与健康(一)	人文艺术学院	2	26	2	24						2					C	选项课

		体育与健康 (二)		2	32	2	30						2				
		体育与健康 (三)		2	32	2	30							2			
B	13	职业发展与就业指导 (一)		0.5													C
		职业发展与就业指导 (二)		0.5													
B	14	大学生心理健康教育 (一)		1													C
		大学生心理健康教育 (二)		1													
B	15	大学生创新创业基础		1													混合式教学
B	16	中华文化选读		1													C
	17	体测										第一次	第二次				
B	18	计算机应用基础(一)	工程技术学院	1.5	24	12	12					2					H
		计算机应用基础(二)		2.5	40	20	20						3				K
		英语听说	国际教育学院	2	26	18	8					2					
B	19	英语听说		2	32	24	8						2				H

			酒店英语		4	64	32	32									4		K			
	小计				62	908	428	480	13	7	5	9		5	6	7	6					
职业素养拓展课	G	1	技能素养拓展课	人文	1.5	24	16	8											C			
	G	2	艺术素养拓展课		1.5	24	16	8											C			
	G	3	人文素养拓展课		1.5	24	16	8											C			
	小计				3				0	0	0	0		0	0	0	0		C			
专业能力课	B	1	酒店概论	商业学校	2	32	22	10	2													
	B	2	食品营养与卫生基础知识		2	32	22	10		2										K		
	B	3	酒店服务礼仪		2	32	6	26	2												H	
					2	36	6	30	2											H		
	B	4	形体训练		2	36	6	30			2										H	
					2	36	28	8		2										H		
					2	32	26	6				2								K		
	B	7			4	72	30	42						4						C		
	B	8	粤语		2	32	12	20						2							H	
	B	9	酒水知识与调酒		6	108	30	78			6										H	
		10	咖啡调制		2	36	10	26					2								H	
	B	11	茶艺知识与服务		4	64	20	44				4										H
					4	72	32	40				4										H
		12	酒店财会		4	72	32	40							4							H
	13	前厅英语口语	4	72	54	18				4										C		
B	14	餐饮英	4	72	54	18		4												H		

专 业 核 心 课			英语口语																		
	B	15	客房英语口语		4	72	54	18												H	
	B	17	服务礼仪	国际 旅游 学院	2	32	26	6						2						H	
	B	17	旅游政策与法规		2	32	24	8							2					H	
	B	18	酒店报表与文案实操		2	32	10	22							2					C	
	B	19	酒店督导管理		2	32	26	6							2					H	
	B	20	酒吧经营与管理		2	32	10	22							2					K	
	B	21	酒店人力资源管理		2	32	26	6							2					H	
	小计				62	1060	560	500	4	10	12	12	10	0	4	10				K	
	B	24	客房服务知识与技能* ★		商业 学校	2	32	12	20	4											
				2		32	12	20			4										K
	B	25	前厅服务知识与技能* ★	2		32	12	20				4									
				2		32	12	20					2								K
	B	26	餐饮服务知识与技能* ★	2		32	12	20	4												
				4		64	24	40			4										
			2	32		12	20					2								K	
B	27	酒店市场营销知识*★	2	40		28	12						2							K	
B	28	酒店公共关系与实务* ★	2	32	26	6						4							K		

		B	29	中餐服务与管理★*		2	26	20	6										2						K				
		B	30	西餐服务与管理★*		2	36	16	6												2					K			
		B	31	前厅服务与管理★*	国际 旅游 学院	2	26	20	6										2							K			
		B	32	客房服务与管理★*		2	32	16	16													2					K		
		B	33	酒店数字营销实务★*		4	64	32	32															4			K		
		小计					30	488	234	242	8	8	6	2			6	4	4	2									
专业 能力 拓展 课	X	1		中华茶艺品鉴		旅游	2	32	8	24												2	2				H	2 选 1	
				咖啡品鉴	2		32	8	24														2	2					
	X	2		酒店鉴赏	旅游	2	32	16	16													2	2				H		
				民宿运营		2	32	16	16															2	2				
			小计				4	64	24	40													4	4					
			合计				176	2808	1450	1358	31	25	25	23		21	26	27	24										
其他		B	1	军训		1													0										
		B	2	课程综合实践		16	320	0	320										320										
		B	3	毕业顶岗实习		16	320	0	320															320					
		B	4	实习报告		2	32	0	32																				
		小计				35	672	0	672	0	0	0	0		0	0	0	0							32				
	合计				211	2480	1450	2050	31	25	25	23	320	21	26	27	24	352											
总计（所有课程）				开设课程总数				65																					
考查课程数				23				考核课程数				21				考试课程数				21									

备注：

1. “思修法律”和“毛中概论”由马克思主义学院安排。形势与政策理论课由马克思主义学院实施，

实践课由各二级学院实施。大学生心理健康教育由人文艺术学院安排，实践学时由学工处在课外进行。军事教育共2周，由学生工作处统筹，理论课由马克思主义学院实施。

2. 课程性质：必修课用B表示，限选课用X表示，公选课用G表示。

3. 考核方式：考试课用K表示，考查课用C表示，考核用H表示。

4. 职业发展与就业指导课理论学时由人文艺术学院安排，在第7、8学期开设，实践学时由各二级学院执行，安排在要求学期的课外进行。

5. 计算机应用基础课程8学分，130学时，在第一学年和第四学年完成。学生考取全国计算机等级考试一级或以上证书可免修或替换该课程成绩。

6. 职业素养拓展课（公选课）分人文、艺术、技能、职业能力核心四类课程，学生于第7-9学期分别选修一门课程，必须达到4.5学分。

7. 专业核心课程用“*”标注，理实一体课用“★”标志。

8. 本专业实行“3+2”教学模式，其中：中专学习：中专两年在校理论学习，第5学期课程综合实践，第6学期返校上课。大专学习：1.5年在校授课，毕业顶岗实习安排在第10学期，计6个月（不同的实习单位，实习时间有所差别），共计32学分，320学时；实习报告于第10学期第5周至第6周，计2学分，32学时。

9. 计算机应用基础课程4学分，64学时，在第四学年内分两学期完成。学生考取全国计算机等级考试一级或以上证书可免修或替换该课程成绩。参加院级以上级别体育比赛并获二等奖（以上）的可替代《体育与健康》课程学分；替换的课程成绩记为免考。

10. 本专业每学期根据酒店要求和海南酒店行业淡旺季特点安排1-2周课程实践周。

11. 利用专业委员会的平台，邀请委员会委员或酒店高管不定期到学院开设本专业系列讲座。

12. 《暑期社会实践》，1学分，1周，必修课，安排在第四学年的暑假，由马克思主义学院和团委共同安排。

13. 体测共安排2次，分别安排在第7、8学期进行，成绩于第9学期期末录入正方系统。

14. 选择专业能力拓展课模块一需收取少量耗材费。

（二）集中实训

表 11 集中实训安排表

序号	集中实训课程	学期	学分	学时	所在周	教学实践内容、要求	实践地点	考核方式
1	酒店服务实训	5、10	学 分 含 在 课 程 综 合 实 践 内 或 毕 业 顶 岗 实 习 内	1-3个月	1-13	教学实践内容：酒店各经营部门的服务程序、服务技能（主要包括餐厅服务、客房服务、前台服务）及方法。 教学要求：掌握酒店各经营部门服务程序，达到酒店上岗的基本要求。	国际品牌酒店、五星级酒店	考查
2	酒店管理实训	5、10				教学实践内容：酒店各经营部门的基层管理，		

						对一线员工的初级培训。 教学要求：掌握酒店各经营部门的流程及基层管理事项，管理能力应达到一定的水平		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

注：具体实践地点和时间仍需要与企业进一步协商。

(三) 第二课堂

表 12 课外职业素养教育安排表

序号	活动项目	实施单位	活动地点	开展时间	参与对象	举行方式	培养能力	学分
1	入学教育	学生工作处	多媒体教室	新生军训期间	全体新生	讲座	适应能力	1 课外学分
2	思想政治与道德素质教育	旅游管理学院学工办	学术交流中心、校园	第 7、8、9 学期	酒店管理学生	讲座、主题活动	职业素养	2 课外学分
3	人文素质教育	旅游管理学院学工办	校内外	第 7、8、9 学期	酒店管理学生	竞赛、调 实践、讲 座	职业能 力、实践 能力、自 主学习能 力	2 课外学 分
4	身心素质教育	旅游管理学院学工办	校内	第 7、8、9 学期	酒店管理学生	讲座、竞 赛、表演	实践能 力、团队 合作能力	2 课外学 分
5	劳动教育	学生工作处	校园	第 7、8、9 学期	酒店管理学生	义务劳动	动手能力	2 课外学 分

表 13 课外专业能力教育安排表

序号	活动项目	实施单位	活动地点	开展时间	参与对象	举行方式	培养能力	学分
1	专业讲座	旅游管理学院	多媒体教室或校外实训基地	第 7、8、9 学期	酒店管理专业学生	讲座	自学能力、 搜集信息 能力	4 学 分
2	课外技能训练	旅游管理学院	实训室	第 7、8、9 学期	酒店管理专业学生	实训、 培训	实践能力	8 学 分
3	职业素质养成	旅游管理学院	户外、 宿舍	第 7、8、9 学期	酒店管理专业学生	礼仪操、 户外拓展	团队合作 能力、自我 管理能力	2 学 分

(四) 创新（奖励）学分及其赋分标准

为培养学生创新精神与创业能力，促进学生全面发展，学院鼓励学生利用课外时间积极从事科研、竞赛和发明创造活动。对于参加本专业技能考证、技能竞赛、技术革新、发明创造和撰写学术论文等活动取得优异成绩的学生，可给予相应的创新（奖励）学分（见海南经贸职业技术学院学生创新活动奖励办法）。创新（奖励）学分可

以累计，但每个方面的学分只能计算1次，同一项目中有多项符合学分给予条件者，取该项奖励学分的最高值。创新（奖励）学分可依据其性质替代相应课程的学分（见海南经贸职业技术学院课程考试改革实施办法）。

七、保障与措施

（一）教学设施保障

学院图书馆是学院的标志性建筑，建筑面积达 22648 m²。经过多年的文献资源建设，形成了以经济学、管理学为主，计算机、外语、机械工程等多学科协调发展、各种载体互补的文献资源体系，现馆藏图书 75.3 万册（其中纸质图书 44.1 万册，电子图书 31.2 万册），报刊 9970 种（其中纸质报刊 2045 种，中文电子期刊 8600 种，外文电子期刊 1370 种）。设有社哲类、经济类、教育、语言类、文学类、工业技术类、综合类、工具书、赠送书、教材类图书阅览室；现刊、过刊阅览室；多媒体室；电子阅览室等多个文献信息服务库室，拥有各类阅览座位 1370 个。

图书馆内设备先进，功能齐全，实行开放式借阅一体化的服务方式和现代化的计算机管理。图书馆建有图书资料库，阅览室包括：图书阅览室、专业阅览室、期刊报纸综合阅览室、自习室、电子阅览室、校史展览室、多功能报告厅、大型会议室等。

学院实验楼建筑面积约 40000m²，分第一实训楼、第二实训楼，已规划建设 100 多个实验实训室，拥有先进的实验设备，可满足在校学生实验实训教学需要。

学院教学楼教室大多数为多媒体教室，并配备有电扇或空调，为师生创造更好的教学环境，保障教学工作更加有序稳定进行。

（二）教学资源保障

1. 校内基地具备条件

国际旅游学院酒店类实训室有 9 间，分别是前厅实训室、中餐实训室、西餐实训室、客房实训室、咖啡实训室、酒水实训室、茶艺实训室、形象设计实训室和形体实训室。此外，旅游类实训室包括导游实训室等也可根据需要安排使用。按 50 人为自然班，具体配置要求见表 13。

表 14 实训条件列表

实训类别	实训项目	主要设备（用品）名称	数量(台/套)
前厅部服务实训	散客预订服务实训、团队预订服务实训、散客接待服务实训、团队接待服务实训、前厅总机服务实训、前台收银服务实训、前厅问讯服务实训、前厅礼宾服务实训、前厅服务特殊问题处理实训、召开例会、督导对员工的培训、酒店英语实训项目、酒店日语实训项目、前厅服务员培训考证	120 度立体金属幕	1
		高档进口投影机	3
		6 通道多媒体图形融合一体机	1
		前厅教学模拟系统平台	1
		前厅工作模拟软件	1
餐饮部服	餐位预订服务、餐位预订服务、	台式电脑	4

务实训(中餐)	托盘端托服务、餐巾折花、铺台布服务、中餐摆台、餐厅插花、餐前会、迎宾服务、迎宾服务、餐前服务、点菜和点酒水服务、点菜和点酒水服务、斟酒服务、上菜服务、分菜服务、撤换餐用具、结账与收银服务、结账与收银服务、送客与收尾服务、管理日志的填写、进行餐饮企业选址策划、学会餐厅布局和餐饮环境设计、菜单制作和分析、原料采购程序制作、餐厅生产计划书的制作、营销计划书的制作、餐厅定员及排班、餐饮产品开发与创新	投影机	3
		教师多功能控制台	1
		笔记本电脑、录音笔	1
		餐巾、餐具、餐桌(椅)、管理软件、各种菜单、酒水及其他清洁用品	根据实训教学需要实时配置
餐饮部服务实训(西餐)	主要进行西餐厅服务工作训练,使学生掌握西餐餐饮服务的基本技能、服务标准和流程,能让学生到酒店就业后能够立即从事餐饮服务岗位工作和基层管理工作。培训内容:西餐服务与管理培训、餐饮服务与管理技能培训、西餐服务礼仪、西餐餐具及用品识别实训、西餐零点摆台、西餐折花、西餐酒水服务、西餐宴会设计摆台、西餐用餐服务、西餐自助餐服务具体训练有项目有托盘练习模块、西餐摆台操作模块、折花模块、酒水服务模块、各国西餐就餐服务模块、西餐宴会设计及服务模块	台式电脑	4
		投影机	4
		无线点菜系统	1
		自动咖啡机、餐巾、餐具、餐桌(椅)、管理软件、各种菜单、酒水及其他清洁用品	1
客房部服务实训	布置工作车、按程序进客房、中式铺床、清洁用品/工具的使用、卫生间的清洁与布置、房间的清洁与布置、夜床服务、地毯的清洁与保养、房务中心工作、客人住店期间的其他服务及问题处理、查房	投影机、台式电脑	各1
		照相机	1
		单人床、床上用品、清洁用品(具)、工作车	根据实训教学需要实时配置
茶艺实训	该实训室的核心特点就是将茶艺服务教学和实训所需要的各种真实场景在实验室中还原和再现,让教师和学生通过模拟仿真环境完成教学和训练	投影机	1
		照相机	1
		台式电脑	1
		音箱	1
		茶艺表演台	13
酒水实训	主要用于学生酒水服务训练,包括酒水知识与操作规范、酒单设计;鸡尾酒调制训练,包括鸡尾酒调制工具介绍、鸡尾酒调制的基本方法(摇和法、调和法、兑和法、电动搅合法)、鸡尾酒调制规程、鸡尾酒操作实践;鸡尾	投影机	1
		照相机	1
		台式电脑	1

	酒装饰训练,包括装饰物的分类、饮品装饰规律、装饰物制作;酒吧服务训练,包括酒吧空间布局、吧台用具、酒吧服务程序;花式调酒训练	音箱	1
		调酒用品(具)、各酒酒水及装饰物、吧台(椅)	根据实训教学需要实时配置
咖啡实训	识别咖啡豆、咖啡出品的品质描述、专用咖啡机的工作原理及保养方法;过滤式咖啡机、虹吸壶、摩卡壶的工作原理及保养方法、奶沫的制作、花式咖啡的制作、创意咖啡的制作、咖啡饮品的成本核算、咖啡服务接待与销售、咖啡的保存及设备的维护、培训与管理、开店与经营	投影机	1
		照相机	1
		台式电脑	1
		音箱	1
		咖啡机	5
形体实训	形体实训、礼仪操、颁奖、剪裁、会议礼仪接待、前厅礼仪接待实训、礼宾接待、拓展实训	投影机	1
		便携式DV	2
		伸展舞台	1
		台式电脑	20
		礼仪旗袍	20

2. 校外基地具备条件

表 15 校外实训基地一览表

实训基地名称	主要业务	地址	开始合作时间(年月)	主要联系人	职称/职务	联系方式
三亚高胜发展有限公司海棠湾君悦酒店	订单人才培养、顶岗实习、职业培训	海南省三亚市海棠湾镇海棠北路68号	2016年9月	黄悦	人力资源总监	18976001034
三亚国光豪生度假酒店	学生社会实践、顶岗实习、课程共建	海南省三亚市三亚湾路188号	2010年9月	杨晓明	人力资源总监	13086097158
海口丽思卡尔顿酒店及海口万丽酒店	学生社会实践、顶岗实习、课程共建	海南省海口市羊山大道39号	2017年7月	傅晓青	人力资源副总监	15120678399
海口鲁能希尔顿酒店	老师挂职锻炼、学生顶岗实习	海南省海口市美兰区琼山大道2号	2015年9月	黄阅	人力资源总监	15120665433

观澜湖海口国际高尔夫度假区	学生社会实践、顶岗实习	海南省海口市观澜湖大道1号	2012年9月	杜云杰	人力资源总监	13637508066
三亚海棠湾天房洲际度假酒店	订单人才培养、顶岗实习	海南省三亚市海棠湾国家旅游度假区	2014年9月	李文君	人力资源总监	18089798830
海口华彩华邑度假酒店	订单人才培养、顶岗实习	海南省海口市碧海大道21号	2016年7月	李斌	培训经理	1379072538
福建晋江爱乐假日酒店	学生社会实践、顶岗实习、课程共建	福建省晋江市	2009年7月	谢冬凤	人力资源经理	13859722323
福建宝龙大酒店	学生社会实践、顶岗实习、课程共建	福建省晋江市	2016年9月	郑婉朋	人力资源经理	15280217202
福建泉州大酒店	学生社会实践、顶岗实习、课程共建	福建泉州市鲤城区庄府巷22号	2010年7月	林佳文	人力资源经理	13906991662
三亚亚龙湾美高梅度假酒店	学生社会实践、顶岗实习、课程共建	海南省三亚市亚龙湾国家旅游度假区	2014年7月	周经理	人力资源经理	13976972970
三亚凤凰凯莱度假酒店	学生社会实践、顶岗实习、课程共建	海南省三亚市河东路555号凤凰水城凯莱度假酒店	2012年7月	陈觉婉	人力资源经理	13807503400
三亚亚龙湾瑞吉度假酒店	学生社会实践、顶岗实习、课程共建	海南省三亚市亚龙湾国家旅游度假区	2012年7月	邓德慧	人力资源经理	18976592542

(三) 师资队伍保障

1. 师资基本要求

表 16 师资队伍的基本要求

项 目	要 求
师生比	按 1: 18 师生比配备教师
专任教师比	按 1:1 配备专兼职教师
双师素质结构	双师素质型占全部教师比例的 95%以上
专业带头人	实行双带头人制度，专兼职带头人各 1 名
学历结构	具有硕士学位教师占专业教师的 50%
年龄结构	老中青教师比例为 2:3:5
职称比例	高级、中级、初级职称比例为 2:5:3

2. 专业教师要求

(1) 专业带头人

表 17 专业带头人的具体要求

项 目	要 求
双师素质	具有酒店行业的职业资格证书或连续累计 1 年以上酒店工作经历。
学历和职称	具有硕士研究生以上学历和副教授以上职称。
科研成果	主持或作为主要参与人（排名前三）完成省级以上科研课题 3 项。
教学成果 (满足其一即可)	主持或作为主要参与人（排名前三）完成省级以上教学改革课题 2 项；获得省级教学成果奖或教学名师等；在省级以上教学比赛中获奖；指导学生在省级以上职业技能大赛中获得前 3 名。
主要职责	提出人才培养模式并进行调研和论证；制定人才培养方案；组织教师进行教学改革和课程开发；组织教师为行业企业提供社会服务。

(2) 骨干教师

表 18 专业骨干教师的具体要求

项 目	要 求
双师素质	具有酒店行业的职业资格证书或连续累计半年的酒店工作经历。
学历和职称	具有硕士研究生以上学历和讲师以上职称。
科研成果	主持或作为主要参与人（排名前三）完成省级以上科研课题 2 项。
教学成果 (满足其一即可)	主持完成院级教学改革课题 1 项；在院级教学比赛中获奖；指导学生在省级以上职业技能大赛中获得前 5 名。
主要职责	主讲 3 门以上专业课程；主持 1 门以上专业课程开发；配合专业带头人进行课程教学改革。

(3) 专任教师

表 19 专任教师的具体要求

项 目	要 求
双师素质	具有酒店行业的职业资格证书或连续累计半年的的酒店工作经历。
学历和职称	具有本科以上学历和讲师以上职称。
科研成果	作为主要参与人（排名前三）完成省级以上科研课题 1 项或主持院级科研教研课题 1 项。
教学成果（满足其一即可）	主持完成院级教学改革课题 1 项；在院级教学比赛中获奖。
主要职责	主讲 1 门以上专业课程；参与 2 门以上专业课程开发；配合专业带头人参与课程教学改革。

3. 兼职教师要求

(1) 兼职专业带头人

表 20 兼职专业带头人的具体要求

项 目	要 求
行业资历	具有 5 年以上的酒店工作经历，并在所属行业有一定的知名度与影响力。
学历和职称	具有本科以上学历和相当于高级职称的职业技术资格。
科研成果	成功运作 1 个大中型酒店或担任大中型酒店的重要职务，并带领酒店取得良好的经济效益和社会效益。
主要职责	提出人才培养模式并进行调研和论证；制定人才培养方案；指导教师根据行业和岗位标准进行教学改革和课程开发；指导教师为行业企业提供社会服务。
其他要求	通过学院组织的专业教学能力测试。

(2) 兼职骨干教师

表 21 兼职骨干教师的具体要求

项 目	要 求
行业资历	具有 3 年以上的酒店工作经历，并在自己领域内取得一定的成绩。
学历和职称	具有大专以上学历和相当于中级职称的职业技术资格。
科研成果	担任大中型酒店部门的重要职务，并取得良好的经济效益和社会效益。
主要职责	修订与完善实训课程课程标准和实训指导书；指导学生进行社会实践和顶岗实习；帮助学生进行职业指导。
其他要求	通过学院组织的专业教学能力测试。

项 目	要 求
师生比	按 1: 18 师生比配备教师
专任教师比	按 1:1 配备专兼职教师
双师素质结构	双师素质型占全部教师比例的 95%以上
专业带头人	实行双带头人制度，专兼职带头人各 1 名
学历结构	具有硕士以上学位教师占专业教师的 80%
年龄结构	老中青教师比例为 2:3:5
职称比例	高级、中级、初级职称比例为 2:8:1

4. 本专业专任教师基本情况

表 22 专业专任教师基本情况一览表

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务	毕业学校及专业	获得学位或学历	技师以上职业资格或非教师系列中级以上职称、执业资格名称
1	吉家文	男	50	教授	武汉体育学院 体育运动心理学	硕士	心理咨询师技师
2	陈芳	女	53	副教授	海南师范大学英语	本科	高级考评员、高级公共营养师、高级会展策划师
3	王多惠	女	45	教授	海南大学旅游管理专业	硕士	餐厅服务员技师、高级咖啡师、中级导游员
4	毛江海	男	59	副教授	云南大学旅游管理专业	学士	高级考评员、高级餐厅服务员
5	黄莉	女	41	副教授	西南林业大学旅游管理专业	硕士	考评员、餐厅服务员技师、
6	卢玉祥	女	46	高讲	西南林业大学旅游管理专业	硕士	高级考评员、高级职业经理人、餐厅服务员技师、中级导游员
7	肖玉林	女	42	高讲	中南林学院饭店管理	本科、学士	餐厅服务技师、高级茶艺师
8	黄觉民	男	46	讲师	华东师范大学旅游经济管理	学士	考评员、高级会展策划师
9	林煌	男	41	副教授	西南林业大学旅游管理专业	硕士	高级会展策划师、考评员
10	林文超	男	37	副教授	西南林业大学旅游管理专业	硕士	考评员、高级茶艺师

11	卢耿华	女	45	讲师	东北财经大学旅游管理	硕士	考评员、高级茶艺师
12	杨卿	男	41	讲师	华中农业大学食品科学与工程 工程专业	学士	高级调酒师、餐厅服务员 技师、公共营养师技师
1	周媛	女	40	讲师	海南大学 MBA	硕士	餐厅服务员技师、考评 员，高级会展策划师
14	王晓明	女	39	讲师	山西财经大学旅游管理、英语 专业	硕士	高级咖啡师、高级礼仪师
15	林敏捷	女	34	讲师	海南大学 MBA	硕士	餐厅服务员技师、高级茶 艺师
16	庄丽琴	女	34	讲师	海南大学旅游管理专业	硕士	餐厅服务技师、中级导 游员
17	马宇魁	男	34	讲师	天津商业大学酒店管理	本科、学 士	高级餐厅服务员

（四）教学管理

1. 教学质量管理体制

学院通过机构、制度和平台建设，建立两级教学质量管理体制。学院成立了教学委员会、学术委员会和教学督导组，先后出台了《教师教学质量评价方案》、《教学工作规程》、《专业核心课程评价方案》等规章制度，完善教师教学质量评价、课程评估等教学质量监控和评价体系。通过设立教学质量投诉信箱、投诉电话、投诉网络平台，编辑出版投诉与反馈简报、教学简报，定期发布学生到课率抽查公告，初步形成了教学质量信息反馈机制。各二级学（部）通过巡视、检查、听课等方式对教学工作实施实时监控和动态管理。

2. 创建“一评两报三查四巡五听”的教学常规管理模式

“一评”是指学生评教，即每学期期末由教务处组织全体学生由对任课教师进行网上测评。“两报”是指学院教务处每学期出三期《教务简报》；教务处根据各教学班学生信息员每周定期上交的“教学信息学生反馈表”，定期出《投诉与反馈简报》。“三查”是指开展期初、期中、期末检查。“四巡”是指学院领导每学期不定时巡查全院的的教学情况；学院教务处和教学督导组每周不定时巡视全院的的教学情况；二级学院（部）领导和辅导员每周不定时巡视本院（部）教学情况；学工部门与学生联合会联合巡查学生上课情况。“五听”是指学院领导听课制；教务处和教学督导组听课制；各二级学院（部）领导听课制；教研室主任与任课教师听课制；校外行业、企业专家听课制。

3. 建立健全院级管理制度

顶岗实习的一系列规章制度，实践教学的一系列规章制度，实训室使用与管理的一系列规章制度等。

4. 建立全方位、多层次的指导机制

（1）海南经贸职业技术学院学术委员会和教学委员会

国际旅游学院院长是学院学术委员会委员，教学副院长是学院教学委员会委员。

两位领导定期邀请学院学术委员会和学院教学委员会的专家对于专业建设和课程建设进行指导。

(2) 酒店管理与数字化运营专业指导委员会

酒店管理与数字化运营专业指导委员会主要由酒店行业高层管理人员及相关专家组成。主要职责是研究海南酒店业发展及其对酒店管理专业人才的需求，对酒店管理与数字化运营专业的培养目标、教学计划、课程设置、课程教学大纲、专业知识技能考试考核的标准及方法提出指导性建议，为酒店管理与数字化运营专业专业的校外实训和实践教学以及校企横向合作课题等提供支持和指导。

(3) 国际旅游学院教学委员会

国际旅游学院教学指导委员会主要有主管教学的领导、各专业负责人、副教授以上职称的骨干教师，同时邀请 1-2 名学院教学督导组专家组成。该委员会主要职责是通过不定期的随堂听课，对青年教师的教学方法、教学手段和教学效果进行指导和评价。

(五) 顶岗实习管理

1. 顶岗实习教学要求

(1) 本专业顶岗实习为必修课程，学生顶岗实习考核合格方能取得相应学分。

(2) 本专业顶岗实习时间为第十学期。在顶岗实习过程中，学生至少完成一套完整的岗位技能训练项目和一项毕业实习报告工作任务。

(3) 在顶岗实习过程中，学生不仅要接受岗位技能的训练，还要接受和学习实习单位管理制度、企业文化、行业标准，接受实习单位、学院的双重管理。

2. 顶岗实习组织和管理

(1) 顶岗实习由学院、实习单位、学生三方共同参与，学院在三方中居于主导地位，实习单位是三方中最关键的一方，直接负责学生的顶岗实习工作。

(2) 顶岗实习实行院、二级学院两级领导，以二级学院为主的管理模式。学院成立顶岗实习领导机构，各二级学院成立顶岗实习领导小组，负责顶岗实习的组织管理和实施工作。

(3) 对顶岗实习的学生实行双重指导。各二级学院在安排校内教师指导学生顶岗实习的同时，还要聘请实习单位技术骨干为指导教师，负责学生顶岗实习的组织管理、技能训练等工作。

(4) 落实安全保障制度。学生顶岗实习前，要对学生进行安全教育。组织安排学生实习，要严格遵守国家有关法律法规，为学生实习提供必要的实习条件和安全健康的实习环境。

(5) 学生的顶岗实习工作由实习单位的技术人员和校内的专业教师共同指导完成，各专业要积极聘请实习单位的技术人员作学生顶岗实习的实习指导教师，原则上校内外指导教师共同负责指导的学生每次不超过 20 人。

3. 各方主要职责

(1) 顶岗实习领导小组职责

负责与实习单位、行业的联系，共同制定各专业顶岗实习发展规划，不断拓宽学

生顶岗实习和就业的渠道；

与实习单位共同制定顶岗实习各项管理规章制度，落实学生顶岗实习岗位，代表学院组织学院、实习单位、学生三方就顶岗实习工作签订相关协议；

制定各专业顶岗实习大纲和顶岗实习计划；

管理实习指导教师，加强与实习单位指导教师的沟通，协调各方关系，明确各方职责；

负责组织学生顶岗实习期间的巡回检查，对顶岗实习的全过程进行监督评价。

（2）校内指导教师职责

对顶岗实习学生比较集中的单位，各二级学院要安排顶岗实习指导教师。指导教师应在实习前熟悉专业顶岗实习方案和专业顶岗实习计划，按要求参加顶岗实习动员大会，及时与学生取得联系，做好实习前的各项准备工作；

具备条件的专业可实施“学生顶岗实习，老师顶岗锻炼”办法。年青教师或没有企业经历的教师，同时参加专业实践，提高自身专业技能；

加强与实习单位联系，积极配合实习单位工作，及时解决实习中的问题，争取实习单位的支持和帮助，注意搞好实习单位与学院的关系；

及时了解、掌握及检查学生完成实习的情况，指导学生撰写顶岗实习总结以及生产报告、调查报告、论文等各种形式的毕业作品。对在实习中违反纪律且情节严重的学生，指导教师要对其进行批评教育，并及时向顶岗实习领导小组汇报；

检查批阅学生实习记录，督促学生全面完成实习任务；

参与学生顶岗实习成绩的评定工作。

（3）实习单位指导教师职责

负责学生顶岗实习期间的岗位技能训练指导工作；

指导教师要根据学校和实习单位共同制定的顶岗实习计划，具体落实顶岗实习任务，指导学生加强职业技能、职业素质、行业规范的训练。在业务指导中应注意培养学生严谨求实的工作作风和创新精神，并详细作好指导记录；

指导教师在学生实习结束前要指导学生撰写顶岗实习总结和实习报告，应避免出现科学性错误，保证学生的实习质量和水平；

在学生顶岗实习即将结束时，代表实习单位做好实习生的鉴定与成绩评定工作；

（4）顶岗实习学生职责

顶岗实习是学院教学计划的重要组成部分，所有学生都必须按专业教学计划的要求按时参加顶岗实习。顶岗实习期间，学生应至少完成一套完整的岗位技能训练项目和一项毕业实习报告工作任务；

对于正常安排的顶岗实习，实习学生应当严格遵守学院和实习单位的规章制度，服从管理；未经学院批准，不准擅自离开实习单位；违反实习纪律的学生，应接受指导教师、学院和实习单位的批评教育，情节严重的，学院可责令其暂停实习，限期改正；

学生实习期未滿，不得擅离或调换实习单位。个别学生确因特殊情况，中途调换实习单位的，须本人提出书面申请，报学院和指导教师批准。学生未经批准擅离、调

换实习单位的，实习成绩为零分，期间发生的一切问题由学生本人负责；

学生顶岗实习期间，要遵守国家法律法规，遵守学院和实习单位的规章制度，要严格遵守所在岗位的操作规程、劳动纪律，爱护劳动工具、仪器、设备，并注意自身安全，防止意外事故发生。学生因违反实习纪律和安全规则造成自身伤害的由学生本人负责；造成他人伤害和经济损失，由学生本人及家长承担相应的经济 and 法律责任；

学生在实习单位应尊重实习单位的领导、实习指导老师和其他员工，要服从分配，认真工作，并遵守单位的保密制度。若遇到问题，应及时与指导老师或辅导员联系，由学院与实习单位协商解决，学生不得与实习单位直接发生冲突。若因学生原因给学院声誉造成不良影响，学院将根据有关规定给予相应处分；

学生顶岗实习期间，应当积极主动与学院、专业老师、实习单位指导老师及家长保持紧密联系，完成顶岗实习总结和实习报告。学生的毕业实习报告应结合顶岗实习的岗位技能训练任务完成。

(5) 顶岗实习单位职责

负责提供顶岗实习岗位，与学院共同制定顶岗实习计划与大纲；

实习单位要指定专门人员负责学生实习工作，根据需要推荐安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师；

实习单位应当加强对顶岗实习学生的劳动安全教育，增强学生安全意识，提高其自我防护能力；

顶岗实习期满，实习单位应当对实习生签署书面鉴定意见，作为评定学生实习成绩的依据，由学院存入学生档案。

4. 顶岗实习考核与评价

(1) 考核原则

学生在顶岗实习期间接受学院和实习单位的双重领导，双方要加强对顶岗实习过程的控制和考核，实行以实习单位为主、学院为辅的校企双方考核制度，由双方指导教师共同填写《顶岗实习考核表》。

(2) 成绩考核评定

顶岗实习成绩分为一是校内专业指导老师评定成绩占 30%，二是实习单位指导教师评定成绩占 70%。总评成绩采用五级计分制，优秀、良好、中等、及格和不及格。实习总成绩不及格者，不能取得毕业资格，应参加下一届学生的顶岗实习。

指导老师评分标准

优秀：实习态度端正，能很好地完成实习任务，达到实习大纲中规定的全部要求，实习报告能对实习内容进行全面、系统总结，并能运用学过的理论对某些问题加以分析，并有某些独到见解。

良好：实习态度端正，能较好地完成实习任务，达到实习大纲中规定的全部要求，实习报告能对实习内容进行比较全面、系统的总结。

中等：实习态度端正，能完成实习任务，达到实习大纲中规定的主要要求，实习报告能对实习内容进行比较全面的总结。

及格：实习态度端正，完成了实习的主要任务，达到实习大纲中规定的基本要求，

能够完成实习报告，内容基本正确，但不够完整、系统。

不及格：实习态度不端正，未完成了实习的主要任务，未达到实习大纲中规定的基本要求。

（六）校企合作制度

校企合作是学院办学优良传统和特色的重要体现，是提高学院办学实力的重要途径。为加快校企合作建设，促进教学、科研水平全面提升，带动招生、就业良性循环，适应社会需求和学院发展需要。

1. 合作原则

（1）服务企业原则

为企业服务是学校的指导思想，也是打开校企合作大门的前提和基础，决定着合作成败和成功率的高低。学院主动深入企业调研，了解企业人才需要状况、用人标准、技术需求，积极为企业开展培训，急企业之所急。

（2）校企互利原则

校企合作双方互利是校企合作的基础。企业有权优先选拔留用学生，有权根据学生能力对学生就业进行部分淘汰。

（3）统一管理原则

校企合作是双项活动，校企双方的利益与责任必须高度统一，必须统一领导、统一管理、统一规划、统一实施、统一检查考评。

（4）校企互动原则

学院定期组织专业理论教师到企业现场培训，请企业高级技师或能工巧匠来学院讲座。通过校企互动，学校教师在企业学到了实践知识和能力，企业技术人员增长理论知识，实现理论与实践互补，实现理论与实践一体化。

2. 基本任务

根据学院的要求，本专业要至少建立两至三家有实质性合作、专业对口、相对稳定的校外合作基地。校外合作基地的基本任务：接受学生参观、生产实习、顶岗实习等实践教学环节；接受教师参观、调研、双师型教师的培养；实现资源共享，互派专业人员讲学、培训；共同参与人才的培养；力所能及承接合作基地的生产任务；优先满足合作基地的用人需求；其它方面的合作。

3. 合作模式

校企合作，其根本目的在于通过学校和企业的合作，实现资源共享、优势互补，共同发展。合作模式可以灵活多样，检验的标准是是否促进了双方共同发展，是否双方满意。以下是几种合作模式。

（1）“订单”合作模式

招生前与企业签订联合办学协议，录取时与学生、家长签订委培用工协议，录用时与学生综合测评成绩挂钩，实现了招生与招工同步，实习与就业联合体。校企双方共同制订教学计划、课程设置、实训标准；学生的基础理论课和专业理论课由学校负责完成，学生的生产实习、顶岗实习在企业完成，毕业后即参加工作实现就业，达到企业人才需求目标；具体设有定向委培班、企业冠名班、企业订单班等。

(2) 工学交替模式

是企业因用工需求，向学院发出用人订单，并与学院密切合作，校企共同规划与实施的职业教育。其方式为学生在学校上理论课，在合作企业接受职业、工作技能训练，每学期实施轮换。

(3) 教学见习模式

是学生通过一定的在校专业理论学习后，为了解合作单位的产品、生产工艺和经营理念及管理制度，提前接受企业文化职业道德和劳动纪律教育，培养学生强烈的责任感和主人翁意识，到合作企业对企业工作过程和生产、操作流程等进行现场观摩与学习；并安排学生实地参与相关工作、亲自动手制作产品、参与产品管理，较为系统地掌握岗位工作知识，有效增强协作意识、就业意识和社会适应能力。

(4) 顶岗实习模式

即学生在校完成教学计划规定的全部课程后，采用学校推荐与学生自荐的形式，到用人单位进行为期一个学期的顶岗实习。学校和用人单位共同参与管理，合作教育培养，使学生成为用人单位所需要的合格职业人。

(5) 产学研模式

发挥学校专业师资优势，加强校企合作研发，帮助中小型企业解决相关的科研难题，走“利用专业优势办专业，办好产业促专业”的新思路，使专业建设与产业发展紧密结合，帮助中小型企业走健康发展之路。

4. 共建校外实习基地

学校根据专业设置和实习教学需求，本着“优势互补，互惠互利”的原则在有发展前景又有合作意向的企业建立校外实习基地。这些基地不仅可成为师生接触社会、了解企业的重要阵地，而且学校可以利用基地的条件培养学生职业素质、动手能力和创新精神，增加专业教师接触专业实践的机会，促进专业教师技能提高；基地也可以从实习生中优先选拔优秀人才，满足企业日益增长的用工需求，达到“双赢”的效果。

5. 合作建立职工培训基地

根据各企业职工培训特点及不同培训方向或培训教学的需要，与相关企业建立两种合作模式的职工培训基地，一是企业独立设定的职工培训基地（培训地点在企业或学校）；二是不同企业同类工种的职工培训基地（培训地点在学校或企业）。

6. 成立专业教学指导委员会

根据学校长设专业的不同特点，聘请行业专家、企业领导与学校教师共同组建“专业教学指导委员会”。明确专业人才的培养目标，确定专业教学计划的方案，提供市场人才需求信息，参与学校教学计划的制定和调整，根据企业、行业的用工要求及时调整学校的专业计划和实训计划，协助学校确立校外实习、实训基地。

7. 举办校企联谊会及企业家报告会。学院每年举办校企联谊会，聘请有较高知名度的企业家来校为学生作专题报告，让学生了解企业的需要，尽早为就业做好心理和技能准备。

(七) 质量监控保障

1. 组织机构

表 23 专业建设指导委员会成员一览表

序号	姓名	委员会 职务	工作单位	单位职务	职称
1	吉家文	主任委员	海南经贸职业技术学院	国际旅游学院 院长	教授
2	王晓明	委员	海南经贸职业技术学院	国际旅游学院 副院长	副教授
3	毕海斌	主任委员	三亚志轩酒店管理有限公司	总经理	客座教授
4	吴芬	委员	三亚丽思卡尔顿酒店及海口万丽酒店	人力资源总监	校外职业发展 导师
5	范丹	委员	三亚海棠湾艾迪逊酒店	人力资源总监	校外职业发展 导师
6	冯丽洁	委员	三亚海棠湾仁恒皇冠假日度假酒店	人力资源总监	校外职业发展 导师
7	黄莉	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	教研室主任	副教授
8	林煌	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	专业负责人	副教授
9	邹振高	委员	海南省商业学校	教学部主任	讲师
9	肖玉林	委员	海南省商业学校	骨干教师	高讲
12	卢玉祥	委员	海南省商业学校	骨干教师	高讲

2. 建立全方位、多层次的指导机制

(1) 海南经贸职业技术学院学术委员会和教学委员会

国际旅游学院院长是学院学术委员会委员，教学副院长是学院教学委员会委员。两位领导定期邀请学院学术委员会和学院教学委员会的专家对于专业建设和课程建设进行指导。

(2) 酒店管理与数字化运营专业指导委员会

酒店管理与数字化运营专业指导委员会主要由酒店高层管理人员、酒店各经营部门管理人员、酒店行业协会、中高职酒店专业教师等酒店行业领域的专家组成。主要

职责是研究海南酒店行业经济发展及其对酒店管理人才的需求，对酒店管理与数字化运营专业的培养目标、教学计划、课程设置、课程教学大纲、专业知识技能考试考核的标准及方法提出指导性建议，为酒店管理与数字化运营专业的校外实训和实践教学以及校企横向合作课题等提供支持。

（3）旅游管理学院教学质量监控小组

国际旅游学院教学质量监控小组主要有主管教学的领导、各专业带头人、副教授以上职称的骨干教师，同时邀请 1-2 名学院教学督导组专家组成。该委员会主要职责是通过不定期的随堂听课，对青年教师的教学方法、教学手段和教学效果进行指导和评价。

八、建议与说明

（一）教学方法、手段与教学组织形式建议

1. 讲授式教学法

在专业课程的教学过程中，许多内容需要教师来直接讲授。比如，对酒店经营的认知、酒店行业的起源与发展等背景知识的介绍、对我国酒店业相关政策观点的分析和酒店相关定义等。

2. 讨论（或辩论）式教学法

对在专业课程中涉及的酒店经营相关知识，可采取讨论式教学法。比如，酒店营销实务中的分销渠道，可以用人工直接推销，也可以用网络推销，它们各有利弊等等都可采取分组讨论（或辩论）的方式进行。

3. 情境教学法

情境教学法可以使学生置身于活动情境之中，这有助于提高学生对相关知识的理解和记忆。在专业课程的教学过程中，相关内容可采用情境教学法。比如，酒店客房服务和餐厅服务等等。

（二）教学评价、考核建议

1. 过程评价

学生积极参与到教学过程中来，是实现教学目的的前提条件之一。通过对学生学习过程的考核，可以使学生将精力集中到课堂教学中来，积极融入到教学活动之中。过程考核可采取发言计分、参与活动计分等办法进行。

2. 结果评价

专业课程某专题学习结束后，可以采用小测验的方法进行结果考核。根据该专题内容设计测试卷，学生测评结束后由教师讲评。这有助于促使学生及时复习和巩固本专题所学的知识，同时为后续学习提供知识基础和经验借鉴。

3. 撰写小论文

可就专业课程某一方面的问题，让学生自拟题目，撰写小论文。这样既可考查学生对所学知识的掌握情况，也可考查学生分析问题、解决问题的能力。

专业负责人： _____ (海南经贸职业技术学院国际旅游学院)

_____ (海南省商业学校)

审 核： _____ (海南经贸职业技术学院国际旅游学院)

_____ (海南省商业学校)