

附件 2



黑龙江农业职业技术学院

2021 级中职专业人才培养方案

专业名称：高星级饭店运营与管理

专业代码：740104

负责人：王欢

制定时间：2021 年 8 月

二〇二一年 八月 二十三日

编制说明

按照教育部《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）和《省教育厅关于开展职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》要求，为贯彻落实《国家职业教育改革实施方案》、《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》，推进国家教学标准落地实施，提升职业教育质量，制定本专业人才培养方案。

学院与北京兴基铂尔曼饭店，北京中奥马哥孛罗酒店，北京梅地亚中心酒店等企业共同确立培养目标，依据岗位、工作任务和职业能力设置课程，优化了人才培养方案课程体系和课程结构更符合专业需求。本方案由管理类专业教学团队、企业（行业）人员共同研究讨论编制。

主要编制人员

姓名	单位/职务	职称
张雅静	黑龙江农业职业技术学院经济管理分院负责人	教授
王欢	黑龙江农业职业技术学院管理类专业带头人	讲师
赵玉静	黑龙江农业职业技术学院酒店管理专业教师	讲师
刘静	北京中奥马哥孛罗酒店人力资源部	人力资源主管
王悦	北京兴基铂尔曼饭店人才与文化部	人事专员

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.....	1
五、培养目标与培养规格.....	1
(一)培养目标.....	1
(二)培养规格.....	1
六、课程设置及要求.....	3
(一)公共基础课程.....	3
(二)专业课程.....	5
(三)实践性教学环节.....	7
(四)相关要求.....	7
七、教学进程总体安排.....	7
八、实施保障.....	11
(一)师资队伍.....	11
(二)教学设施.....	12
(三)教学资源.....	14
(四)教学方法.....	14
(五)教学评价.....	15
(六)质量管理.....	16
九、毕业要求.....	18
十、附录.....	19
(一)论证专家名单及论证意见.....	19
(二)人才培养方案变更审批表.....	20

一、专业名称及代码

高星级饭店运营与管理 740104

二、入学要求

一般为初中毕业生或具备同等学力者

三、修业年限

3年

四、职业面向

高星级饭店运营与管理专业毕业生就业职业面向领域及主要工作岗位群, 详见表 1。

表 1 高星级饭店运营与管理专业毕业生就业职业面向领域及主要工作岗位群

序号	对应职业(岗位)	职业资格证书举例	专业(技能)方向
1	前厅服务员	前厅服务员(四级)	前厅服务
2	客房服务员	客房服务员(四级)	客房服务
3	餐厅服务员	餐厅服务员(四级)	餐饮服务
4	茶艺师	茶艺师(四级)	
5	调酒师	调酒师(五级)	
6	咖啡师	咖啡师(四级)	
7	康乐服务员	康乐服务员(四级)	康乐服务
8	营养师	营养师(五级)	

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

培养与我国社会主义现代化建设要求相适应、德智体美等全面发展, 具有较强的综合职业能力, 在高星级饭店一线工作的中初级服务人员和管理人员。所培养的学生面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、主题饭店、豪华游轮、会员制俱乐部等企业, 培养从事高星级饭店及同类型企业餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门的服务、运营与管理, 德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下目标要求。

1. 素质目标

(1) 思政素养

坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

(2) 文化素质

具有爱国主义情怀和民主自豪感，爱党敬业，具有较强社会责任感及民族意识。具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

(3) 职业素质

勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。具有求真务实、实践创新、精益求精的精神，能够心系社会并有时代担当的技术性人才。

(4) 身心素质

具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。具有吃苦耐劳，踏实严谨，追求卓越的优秀品质。

2. 知识目标

- (1) 掌握本专业所必需的文化基础知识。
- (2) 具有一定的外语基础。
- (3) 掌握酒店管理与服务职业道德和礼貌礼节的基本知识。
- (4) 掌握人际交往与沟通的基本知识。
- (5) 掌握酒店前厅运营与管理知识。
- (6) 掌握酒店客房运营与管理知识。
- (7) 掌握酒店餐饮运营与管理知识。
- (8) 掌握酒店康乐运营与管理知识。

3. 能力目标

- (1) 具有较好的语言表达能力和思辨能力。
- (2) 能用外语进行接待服务和业务沟通。
- (3) 具有运用计算机进行业务操作的能力。

- (4) 具有一定的人际交往和社会协作能力。
- (5) 具有胜任前厅服务和前厅部基层管理的能力。
- (6) 具有胜任客房服务和客房部基层管理的能力。
- (7) 具有胜任餐饮服务 and 餐饮部基层管理的能力。
- (8) 具有胜任康乐服务和康乐部基层管理的能力。
- (9) 具有继续学习和适应职业变化的能力。
- (10) 具有吸收和应用新技术的能力。
- (11) 具有一定的创新和创业能力。

六、课程设置及要求

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。

(一) 公共基础课程

1. 入学教育/军训/军事理论

学习目标：增强学生国防观念，培养学生合作意识，使学生学会感恩，养成良好的卫生习惯和文明生活方式。

主要内容：掌握国防知识，革命传统教育和政治教育等知识。

2. 思想政治/工匠精神专题

学习目标：培养热爱祖国、热爱人民、关心国家发展的基本品质，热爱集体、奉献社会、团结友善、认真负责的基本素质，提高面对实际问题做出正确价值判断和行为选择能力。大力弘扬和培育“工匠精神”。

主要内容：“心理健康与职业生涯”、“职业道德与法治”、“哲学与人生”和“中国特色社会主义”及“工匠精神”专题等。

3. 语文

学习目标：语文素养提升到在校能满足其专业学习、毕业后能适应其社会生活和专业工作要求的程度。

主要内容：口语交际能力、书面语表达能力、精略随意的书面语阅读能力，以及运用网络新资源形态搜集和处理信息的能力。

4. 历史

学习目标：能进行历史思维能力，自主学习的能力，注重培养学生的创新意识，以及与他人合作和参与社会实践的能力。

主要内容：掌握基本的历史知识，了解历史的基本线索，了解重要的历史事件，历史人物和历史观点，以及理解重要的历史概念。

5. 体育与健康

学习目标：提高身体素质，掌握一到两项运动技能，培养学生终身体育意识。

主要内容：参与体育活动，形成锻炼习惯和意识；较熟练掌握两项以上健身方法。

6. 中华优秀传统文化—国学

学习目标：了解儒家思想、道家思想及其它学术流派的思想精华，阐释发掘蕴含其中的人文价值，引导学生悉心感悟其中的精义。

主要内容：儒家思想、道家思想及其它学术流派的思想精华，认识中国传统文化的基本精神、国学的基本常识、基本观点。

7. 职业素养

学习目标：学生能在态度、知识和技能三个层面均达到职业基本的目标。

主要内容：掌握职业价值观、职业道德、职业礼仪、职业沟通、职业协作和情绪管理等方面知识。

8. 中国特色社会主义

学习目标：本门课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。

主要内容：本课程设置 32 学时，内容涵盖了中国特色社会主义理论体系的方方面面，有利于帮助中职生理解中国特色社会主义理论，更加清楚地认识实现中华民族伟大复兴的宏伟愿景，更加明确奋斗目标，更加坚定行动方向，自觉践行社会主义核心价值观，弘扬劳模精神和工匠精神，做知识型、技能型、创新型劳动者。

9. 心理健康与职业生涯

学习目标：本门课程基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意

识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯规划指导，为职业生涯发展奠定基础。

主要内容：本课程设置 32 学时，主要内容包括时代导航、生涯筑梦，认识自我、健康成长，立足专业、谋划发展，和谐交往、快乐生活，学会学习、终身受益，规划生涯、放飞理想等。通过学习，帮助中职生了解心理健康、职业生涯的基本知识，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，为顺利就业创业创造条件。

10. 计算机应用基础

学习目标：熟练使用操作系统，掌握办公自动化软件的操作技巧，具备信息处理能力，并能够使用计算机解决学习和工作中的实际问题。

主要内容：计算机基础知识，Windows 操作系统的使用，Office 主要组件 Word、Excel、PowerPoint 的使用方法，计算机网络及病毒防治的基本知识。

（二）专业课程

职业核心课具体见表 2。

表 2 专业核心课程简介

序号	课程名称	课程目标、内容及教学要求
1	前厅服务与管理	掌握前厅运营与管理的基础理论和基本知识，熟悉饭店前厅部运转与管理的基本程序和方法，具有熟练的预订、接待、沟通、结账等各项前厅服务技能。热爱并能胜任饭店前厅运营与管理的工作，达到前厅服务中级工的水平。
2	客房服务与管理	掌握客房运营与管理的基础理论和基本知识，熟悉客房部运转与管理的基本程序和方法，具有熟练的清洁保养和对客服务技能，热爱并能胜任客房运营与管理的工作，达到客房服务中级工的水平。
3	餐饮服务与管理	主要讲授餐饮服务的基本知识与技能及餐饮管理的基本理论与方法。餐饮管理目标和餐饮业的发展趋势、餐厅服务技能、餐厅服务、宴会服务等教学内容旨在培养学生胜任饭店餐饮服务与餐饮部基层管理工作，适应行业发展与职业变化的基本能力。
4	饭店产品营销	能对饭店市场进行调查和分析，并根据调查和分析进行饭店客源市场的

		选择和细分；能描述饭店产品设计、创新与组合、饭店产品定价方法；能够通过广告宣传和营业推广对饭店产品进行宣传促销，并对饭店促销活动方案能提出合理化建议。
5	饭店服务活动策划	能够将所学的活动策划知识应用到饭店服务活动策划实践活动中；能培养学生的创新意识、形象意识、团队意识、沟通意识和统筹意识；能进行组织策划、创意应变，协调沟通、统筹指挥、检查评估等工作，具备一定项目策划案例分析及活动策划实战能力。
6	饭店财务会计	掌握结账技术，能独立完成外汇兑换，熟悉饭店会计六大要素；理解成本核算原理，了解成本控制体系；能预测保本点，能利用资产负债表和损益表的信息进行基本的业务分析。
7	饭店专业英语	有扎实的外语基础，至少能用一门准确、流利、规范的外语进行对客服务，胜任酒店常用外语应用文的写作。能运用简单的第二外语对客服务。

（三）实践性教学环节

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实验实训可在校内实验室、实训室以及校外实训基地等开展完成；社会实践、跟岗实习、顶岗实习可由学校组织在相关企业开展完成。实习实训主要包括在校内实训进行酒店服务技能、酒店企业模拟运营等实训。在住宿、餐饮等旅游企业进行一线服务、产品策划与营销、企业运营等跟岗、顶岗实习等。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和《中等职业高星级酒店运营与管理顶岗实习标准》。

（四）相关要求

学校统筹安排各类课程设置，注重理论与实践一体化教学；应结合实际，开设安全教育、社会责任、绿色环保、管理等方面的选修课程、拓展课程或专题讲座(活动)，并将有关内容融入专业课程教学；将创新创业教育融入专业课程教学和相关实践性教学；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

七、教学进程总体安排

总学时为 3056 学时，16 学时折算 1 学分，具体安排详见下表 3。

表 3 高星级酒店运营与管理专业学时学分分配表

项目	学期						合计	学时	学分
	一	二	三	四	五	六			
入学教育	(0.5)						(0.5)		
军训	2						2	2×30=60	2
课堂教学 (授课、实验)	16	16	16	16	12		76	2000	125
公选课	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)			3×32=96	6
专项实训实习		2	2	2			6	6×30=180	6
顶岗就业实习					6		6	22×30 =660	22
						16	16		
毕业设计(含答辩)						2	2	2×30=60	2
机动	1	1	1	1	1		6		
考试	1	1	1	1	1		5		

社会实践	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)		(5)		
总计	20	20	20	20	20	20	120	3056	163

表4 学时分配统计表

课程类型	课程门数	学分	学时	占总学时比例
公共基础课程	15	62	1020	33.37%
专业课程	27	101	2036	66.63%
选修课程	8	29	656	15.2%

理论学时：1148 占总学时比例：37.6% 实践学时：1908 占总学时比例：62.4%

教学进程总体安排是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养模式的具体体现，学校应尊重学生的学习规律，科学构建课程体系，优化课程安排次序，明确学期周数分配，科学编制教学进程安排表。

课程体系包含：公共基础课程（通识教育课程）、专业课程（职业能力课程）及实训实习3大模块。详见表5，表6。

表5 课程学时数与学分分配表

课程类别	课程性质	课程名称	学分	学时分配			按学期分配周学时						考核方式		开课院(部)		
							第一学年		第二学年		第三学年						
				合计	理论	实践	一 16	二 16	三 16	四 16	五 12	六	考查	考试			
公共基础课程	必修课	军训	2	60	0	60	(2 周)							√		团委学工处	
		心理健康与职业生涯	2	32	32	0		2						√		思政部	
		语文	10	160	80	80	5	5							√	应用技术学院	
		数学	8	128	96	32	4	4							√	应用技术学院	
		英语	8	128	64	64	4	4							√	国际合作学院	
		计算机应用基础	6	96	32	64	4	2						√		信息工程学院	
		体育与健康	9	144	24	120	2	2	2	3					√	军体部	
		历史	2	32	16	16		2							√	思政部	
		职业道德与法治	2	32	28	4				2						√	思政部
		中国特色社会主义(习近平新时代中国特色社会主义思想)	2	32	24	8	2									√	思政部
		公共艺术	2	32	16	16			2						√		信息工程学院
		哲学与人生	2	32	24	8			2						√		思政部
		劳动教育	1	16	16	0		(2)									教务处
		小计	56	924	452	472	21	21	6	5	0	0					
	选修课	中华优秀传统文化	2	32	32	0				2					√		应用技术学院
旅游地理		4	64	64	0					6				√		经济管理学院	
小计		6	96	96	0				2	6							
合计			62	1020	548	472	21	21	6	7	6						
专业(技能)课程	专业基	饭店管理概论	4	64	40	24	4								√	经济管理学院	
		饭店礼仪	4	64	32	32		4/1						√		经济管理学院	
		饭店服务心理学	4	64	40	24			4						√	经济管理学院	

	基础课	食品营养与健康	4	64	40	24			4			√		经济管理学院	
		会计学基础	4	64	40	24	4						√		经济管理学院
		小计	20	320	192	128	8	4	8						
	专业核心课	前厅服务与管理	4	64	32	32		4/1					√		经济管理学院
		客房服务与管理	4	64	32	32			4/1				√		经济管理学院
		餐饮服务与管理	4	64	32	32				4/1			√		经济管理学院
		饭店产品营销	4	64	32	32			4/1				√		经济管理学院
		饭店服务活动策划	4	64	32	32				4/1			√		经济管理学院
		饭店财务会计	4	64	32	32			4				√		经济管理学院
		饭店专业英语	4	64	32	32				4			√		经济管理学院
		小计	28	448	224	224		4	12	12					
	专业拓展课 (限选)	康乐运营与管理	3	48	24	24				3			√		经济管理学院
		形体训练	4	64	32	32			4				√		经济管理学院
		形象设计	4	64	32	32				4			√		经济管理学院
		调酒与咖啡制作	4	64	32	32					6		√		经济管理学院
		烹调基础知识	4	64	32	32					6		√		经济管理学院
		企业沙盘实训	4	64	32	32					6		√		经济管理学院
		小计	23	368	184	184			4	7	18				
	合 计		71	1136	600	536	8	8	24	19	18				
	总 计		133	2156	1148	1008	29	29	30	26	24				
周 学 时 (不包含括号内学时)						29	29	30	26	24					

表6 实训实习项目、学分、学时数分配表

序号	实训实习项目	学分	学时	按学期分配实训项目						实训地点	
				第一学年		第二学年		第三学年		校内	校外
				一	二	三	四	五	六		
1	饭店礼仪训练	1	30		√						
2	前厅服务训练	1	30		√						
3	客房服务训练	1	30			√					
4	饭店营销训练	1	30			√					
5	餐饮服务训练	1	30				√				
6	饭店活动策划训练	1	30				√				
7	顶岗实习 1	6	180					√			√
8	顶岗实习 2	18	540						√		√
9	毕业设计	2	60						√	√	
	合计	32	960								

备注：实践性教学环节严格执行《职业学校学生实习管理规定》和《中等职业学校高星级饭店运营与管理专业顶岗实习标准》。

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业共有专兼职教师 13 人，其中兼职教师 2 人，目前学生数与本专业专任教师比例 23:1（国家标准不高于 25:1），双师素质教师占专任教师比达到 90%（国家标准不低于 60%）2。专任教师中高级职称 3 人占专任教师人数的 20%；中级职称 6 人占专任教师人数的 60%；初级职称 2 人占专任教师人数的 20%，职称结构相对比较合理。

2. 专任教师

专任教师具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心具有酒店管理相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人应具有中级以上职称，相关专业硕士以上学位，能够较好地把握国内外酒店行业、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，

教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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。

表 7 本专业授课教师一览表

序号	姓名	出生年月	学历/学位	职称	所学专业	专(兼)职	是否双师
1	王欢	1982.6	本科/硕士	讲师	管理科学与工程	专任	是
2	邵娟	1976.10	本科/学士	副教授	会计	专任	是
3	张雅静	1971.10	本科/硕士	教授	经济管理	专任	是
4	侯思萌	1985.4	本科/硕士	讲师	物流工程管理	专任	是
5	肖晓旭	1983.9	研究生/硕士	讲师	企业管理	专任	是
6	朱晓铭	1986.1	本科/硕士	经济师	金融学	专任	否
7	赵玉静	1962.6	研究生/硕士	讲师	酒店管理	专任	是
8	尹德安	1983.1	本科/硕士	讲师	电子商务	专任	是
9	周越	1990.7	本科/学士	助教	国际贸易	专任	否
10	宋晓微	1983.9	本科/硕士	讲师	旅游管理	专任	是
11	陈东方	1970.5	本科/学士	副教授	电子政务	专任	是
12	韩亚金	1985.6	研究生/硕士		酒店管理	兼职	是
13	刘静	1986.9	研究生/硕士		酒店管理	兼职	是

注：1. 排名第一位的为本专业带头人
2. 来自行业、企业的教师为兼职教师。

(二) 教学设施

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、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或Wi-F环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室

具备功能比较齐全的实验实训场所及相应的设施设备，能够满足承担中餐摆台、调酒技能、酒吧服务、酒店信息系统、形体训练等教学与实训，见表 8。

表 8 校内实训室基本配置要求及功能说明

序号	实验实训室名称	基本配置要求	场地面积 / m ²	功能说明
1	酒店模拟实训室	中式餐桌椅、摆台用品、调酒器具等	80	中餐摆台、调酒技能训练
2	电子商务实训室	酒店前台模拟操作系统	80	模拟酒店前台业务操作
3	模拟财务实训室	财务操作软件、点钞券、凭证、账簿、报表等	80	模拟收银员岗位
4	形体训练室	满足学生形态训练要求的基本场地和设施设备	100	服务礼仪与形体训练

3. 校外实训基地

具有相对稳定的校外实训基地，能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制和提供较好的住宿条件；实习企业的职责和实习管理过程严格遵守《旅游类专业学生饭店实习规范》（LBT031-2014）。有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全保障，见表 9。

表 9 校外实训基地基本配置要求及功能说明

序号	实训基地名称	地址	功能说明	基地负责人
1	北京中奥马哥孛罗酒店	北京市朝阳区安立路 78 号	五星级国际高端品牌酒店可以满足前厅、餐饮、客房等岗位实习实训	刘静
2	北京兴基铂尔曼饭店	北京市亦庄经济技术开发区荣华南路 12 号	五星级国际高端品牌酒店可以满足前厅、餐饮、客房等岗位实习实训	韩亚金
3	佳木斯海天宾馆	佳木斯市前进区中山街 1 号	可以满足学生前厅客房服务与管理岗位实习实训	冯春
4	北京梅地亚中心酒店	上海市青浦区徐泾镇北青公路 2999 号	五星级国际高端品牌酒店可以满足前厅、餐饮、客房等岗位实习实训	祝英

4. 学生实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为：具有稳定的校外实习基地；能提供酒店管理等相关实习岗位，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；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；有保证实习生日常工作、学习、生活的

规章制度，有安全、保险保障。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

支持信息化教学方面的基本要求为：具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

（三）教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1. 数字化教学资源。

建设集教学设计、教学素材、虚拟实训及教学评价为一体的酒店管理与数字化运营专业教学资源库。包括课程标准、课程整体设计、单元设计、课件、视频、动画、典型案例、虚拟训练、实训项目、考核等素材资源。并积极与合作酒店合作，不断丰富优质教学资源。

2. 中职规划教材。

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。根据《黑龙江农业职业技术学院教材建设管理暂行规定》择优选用教材。按照学院要求，教材的选择由专业教师甄选优质的中职规划教材，再有分院领导和行业专家等对选用教材进行把关，经过规范程序择优选择教材。

3. 图书文献资源。

图书文献配备可以满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，师生查阅、借阅方便。专业类图书包括住宿、餐饮等旅游酒店管理等。

（四）教学方法

1. 理论课教学方法：在教学过程中采取启发式、情境模拟式、工作任务驱动式等生动性和形象化的教学方法，教学手段上采用多媒体教学、计算机操作等辅助教学，并随着酒店业的发展变化更新教学内容，适时向学生传输一些本领域先进的技术成果和最新信息，以开阔学生的眼界，激发其求知欲。

2. 实践教学：充分利用校内外实验实训资源，满足学生实习、实训的需求，采用现场教学，选用典型案例，教师示范操作，学生分组训练，让学生在操作过程中掌握酒店服务工作的基本要求和方法。

（五）教学评价

1. 课程教学考核

（1）考试课程：学习成绩是根据学生期末考试成绩、期中考试成绩和平时成绩（包括平时考勤、完成实验、课外作业、课堂讨论、平时测验等）综合评定。具体规定见《黑龙江农业职业技术学院学生成绩考核管理办法（修订）》。

（2）考查课程：学习成绩根据平时成绩和阶段性测验成绩综合评定。平时成绩可根据学生出勤、听课、作业、课堂讨论等情况评定，具体规定见《黑龙江农业职业技术学院学生成绩考核管理办法（修订）》。

2. 实践教学环节课程考核

（1）课程教学实训实习考核。分院依据《黑龙江农业职业技术学院实训实习教学工作规范》，学生按照实训实习或行业实习要求完成每项实训实习项目后，撰写实训实习报告，依据《黑龙江农业职业技术学院实训实习成绩评定质量标准》由任课教师批改后，凡评定成绩达到合格及以上标准的可获得该项目规定的学分。

（2）企业岗位课程考核

企业岗位课程是学生要在实习酒店完成规定学时的理论课程，根据实习酒店岗位安排选择相关课程进行学习，由企业教师进行全程的监控和考核。针对不同的考核内容采用恰当的考核形式。具体考核形式详见表 10。

表 10 企业岗位课程考核表

序号	考核项目	考核内容	考核人	建议考核形式
1	过程评价	岗位技能	企业导师	技能操作测试
		岗位专业知识		笔试考核
		工作绩效、责任事故		学生直属上级评价、奖惩情况
		工作纪律		考勤记录、奖惩情况
		职业道德、综合素养		学生直属上级及同班组员工评价
2	结果评价	学习期总体表现	实习生本人	自我评价
		学习期总体表现	企业导师	学习部门终期评价

（3）顶岗实习考核。

根据分院制定岗位就业实习（生产实习）指导书，学生按照指导书写好岗位就业实习日记、撰写岗位就业实习总结；岗位就业实习结束后，学生向分院上交在实习单位的岗位就业实习鉴定；分院指导教师依据《黑龙江农业职业技术学院实训实习成绩评定质量标准》凡成绩评定达到合格及以上标准的可获得该项目规定的学分。考核成绩由企业

考核成绩和学校考核成绩组成。

①企业考核成绩：由企业指导教师或班组（部门）领导进行考核，原则上考核成绩占学生实习成绩的60%。

②学校考核成绩：由学校指导教师进行考核，原则上考核成绩占学生实习成绩的40%。

③考核结果分为优秀、良好、合格和不合格四个等次，考核合格以上等级的学生获得学分，并纳入学籍档案。实习考核不合格，不予毕业。

（4）毕业论文（设计）考核。 毕业论文（设计）是中职学生在校学习期间最后一个综合性实践教学环节，是实践教学的重要组成部分。分院依据《黑龙江农业职业技术学院毕业论文（设计）教学工作规范》组织学生进行毕业论文（设计）的教学工作。本专业每名同学在指导教师的指导下，撰写本专业的毕业论文（设计），在规定的时间内上交分院，由本分院成立毕业论文（设计）答辩委员会根据《黑龙江农业职业技术学院毕业论文（设计）成绩考核质量标准》组织专家评定，凡评为合格以上者可获得相应的学分。

（5）学生军训实践考核。凡参加军训并完成每天的训练科目的同学由班主任或辅导员进行评分，合格以上者可获得相应的学分。

（六）质量管理

依据全面质量管理原则，对影响教育教学质量的各个要素进行分析，校企合作，对包括人才培养目标、人才培养方案及落实、师资队伍质量、实训基地建设与管理质量、学生学习质量、教学过程、教材质量、考试和考查、综合实训、顶岗实习、毕业设计（论文）等人才培养全过程进行管理和监控。针对确立的人才培养质量的关键性指标，重点抓好6个方面的管理监控工作。

1. 学情管理

每年对学生进行基本情况调研，对新生专业满意度、知识结构、学生个性、心理健康状态等进行分析，为专业教育及因材施教提供依据。针对不同生源特点，实行因材施教、分层教学，采取有针对性的教学管理模式。普高生文化基础较扎实，但专业知识和实践能力较欠缺；三校生文化课基础薄，但对专业知识有所了解，有一定的专业实践经历。针对不同课程在班级内可实行分层教学或个别化教学，重点指导。

2. 师资队伍建管理

完善相关制度和措施，优化师资结构；加强“双师”素质的培养；加强师德建设，打造一支素质优良、专兼结合的强有力的师资队伍。为每位教师制订专业技能培养方案，每年指派3名教师到校外实训基地进行固定项目的实践锻炼，参加酒店行业协会的培训等，以提高教师的业务和管理能力。每年选派2-3名教师到企业锻炼，参加酒店岗位实践。通过学术会议、双师能力培养等方式提高骨干教师的业务能力，能够主持课程开发、实施核心课教学、主持或参与课题研究、参与实训基地建设和技术咨询。同时注重教师职业素质的培养，每年校内进行专业教师教学方法的学习和展示，以促进每位教师的职业素养的提高。

3. 课程建设管理

加强对专业人才培养方案、课程体系设置、课程标准的制定、教学计划落实、教学质量等方面的管理与控制，使教学内容符合专业人才培养定位、适应产业调整、引进行业企业标准等进行管控。

通过对前厅服务员、礼宾员、餐饮服务员等岗位的调研和分析，根据高素质技能型人才的培养需要，打破原有的课程体系，针对酒店管理与数字化运营专业的岗位群，设置职业基础课、职业核心课、职业拓展课的能力递进式课程体系。结合能力递进式课程体系建设与酒店管理与数字化运营专业核心工作岗位能力发展的需要，确定适合酒店核心岗位发展的主干课程。顶岗实训，学生可以根据学校的培养计划及岗位爱好在企业选择相关的岗位群进行实训，企业需要对学生进行岗位培训，结合学生的实际岗位胜任能力最终定岗培养，建立双向培养机制。

4. 对教学质量的管理

教学是否以学生为主体，是否以能力训练为重点，是否基于工作工程的任务驱动式教学，是否理论联系实际，是否采用多种教学方法引导和激发学生学习兴趣。建立教学质量评价小组，对每位教师进行教学质量考核与评价，对优秀教学进行学习观摩，以促进整个专业团队教学质量的提高。

5. 考核方式管理

优质核心课程逐步实现教考分离，建立、完善职业技能考核试题库，理论考核与实践考核相结合，注重过程考核，工学结合课程和顶岗实训课主要由企业考核，提高学生的实际解决问题和分析问题的能力。监控课程考核是否通过多种考核方式结合检验学生学习成绩和教学效果，是否以职业能力为核心，对知识、能力、素质做全面考核。

6. 教学诊断与改进

加强日常教学组织运行与管理，每学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，开展教学团队活动，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。

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、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。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。

九、毕业要求

学生在学院规定年限内，达到以下要求，准予毕业，由学院颁发毕业证书。

1. 在3年内学生自身达到本专业所培养的素质、知识、能力要求
2. 修完本专业人才培养方案规定的课程，成绩合格并获得163学分；
3. 符合学院其他相关规定。

十、附录

(一) 论证专家名单及论证意见

专业论证专家名单

姓名	职称	单 位	联系电话	特长专业
吕玉林	副教授	黑龙江农业职业技术学院	13836646625	经济管理
张雅静	教授	黑龙江农业职业技术学院	13945485400	经济管理
陈冬方	副教授	黑龙江农业职业技术学院	13512664663	酒店管理
朱雷	人才与文化部总监	北京兴基铂尔曼饭店	13901337001	酒店管理
刘静	人力资源部主任	北京中奥马哥孛罗酒店	18001372369	酒店管理
<p>专家论证意见：</p> <p>该人才培养方案经过专家小组进行反复的论证、磋商、修改，最终形成了本方案。该方案立足企业实际需求，目的明确定位科学。</p> <p>该方案以实用、够用为原则，以提升学生岗位技能为目标，增强学生的专业岗位适应能力，有利于校企深度融合，满足企业用人需求，增加学生就业机会。</p> <p>该方案科学、严谨，同意其通过论证。</p> <p style="text-align: right;">组长签字： 年 月 日</p>				
<p>学院教学工作委员会意见</p> <p style="text-align: right;">(主任签字) 年 月 日</p>				
<p>学院主管部门意见</p> <p style="text-align: right;">(签字盖章) 年 月 日</p>		<p>省教育行政部门备案意见</p> <p style="text-align: right;">(盖章) 年 月 日</p>		

(二) 人才培养方案变更审批表

黑龙江农业职业技术学院人才培养方案变更审批表

分院名称		专业名称		专业层次	专科 <input type="checkbox"/> 中专 <input type="checkbox"/>
变更类型	<input type="checkbox"/> 课程(包括新增、撤销及课程名称、学时学分、开课学期、考核方式等的变更) <input type="checkbox"/> 实践环节(包括实习实训、课程设计、社会实践等的变更)				
变更原因					
变更后 课程情况	课程名称				
	课程类别	公共基础课 <input type="checkbox"/>	专业基础课 <input type="checkbox"/>	专业课 <input type="checkbox"/>	
		限选课 <input type="checkbox"/>	实践环节 <input type="checkbox"/>		
	课程学时		课程学分		实验(上机)学时
	开课学期			考核方式	考试 <input type="checkbox"/> 考查 <input type="checkbox"/>
	从何年级开始实施				
参与讨论 人员签名 (至少 5人)	年 月 日				
教学单位 意见	团队(教研室)意见: 专业带头人(教研室主任)签字: 年 月 日 分院意见: 签字(盖章): 年 月 日				
教务处 意见	教务处意见: 签字(盖章): 年 月 日				
教学指导 委员会意 见	教学指导委员会意见: 签字(盖章): 年 月 日				

注: 本表一式二份, 经批复后, 教务处存一份, 分院存一份。