

《酒店管理与数字化运营》专业人才培养方案

一、专业名称（代码）

酒店管理与数字化运营(540106)

二、入学要求

普通高中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

学制为3年，修业年限为3-5年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别（或技 术领域）举例	职业资格（职业 技能等级）证书 举例
旅 游 大 类 (54)	旅 游 类 (5401)	住宿（61） 餐 饮 业 (62)	住宿服务人员 (4-03-01)， 其中包括： 前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 旅店服务员 (4-03-01-03) 餐饮服务人员 (4-03-02)， 其中包括： 餐厅服务员 (4-03-02-05) 其他住宿和餐饮 服务人员 (4-03-99)	酒店、餐饮以及 民宿、邮轮等其 他住宿新业态和 高端接待业的服 务、营销、运营 与管理岗位群	酒店运营管理 现代酒店服务 质量管理 餐饮管理运行 茶艺师

五、职业岗位工作分析

典型企业职业岗位任职要求	国家职业标准	国际职业标准
酒店前厅与客房管理： 1、具有酒店办公管理软件操作运用的能力； 2、具有对客人提供服务的主动性的意识； 3、具有进行客账管理的能力； 4、具有自学能力； 5、具备良好的职业道德和敬业精神； 6、具备人际交流能力和团队协作能力； 7、具有前厅接待操作能力； 餐饮服务： 1、掌握餐桌礼仪； 2、具有较强的沟通能力； 3、具有处理紧急事件的能力； 4、具有专业的学习方法； 5、具备自主学习的能力； 6、具备良好的职业道德和敬业精神； 7、具备人际交流能力和团队协作能力； 8、具备服务客人的意识； 管理层： 1、办公软件使用能力； 2、组织策划能力； 3、具有专业的学习方法； 4、具有独立学习能力和决策能力； 5、具备良好的职业道德和敬业精神； 6、具备人际交流能力和团队协作能力； 7、具备策划组织能力	酒店管理专业应具备以下几方面的知识和能力： 1. 酒店管理的基本理论和基本知识； 2. 酒店的运行； 3. 掌握管理应具备的基本技能； 4. 了解酒店行业； 5. 具备策划组织能力； 6. 了解酒店行业发展及市场需求； 7. 具备一定的管理能力；	



基本素质	必 备 知 识		职业核心能力	知识、能力 素质拓展
	职业基础知识	职业必须的 专门化知识		
敬 业 精 神、职 业道 德、沟 通能 力、 计 算 机 应 用 能 力、 团 队 协 作 能 力、 自 主 学 习 能 力	(1) 掌握从事本专业必需的文化基础知识，包括：政治理论、英语、计算机应用基础、体育运动理论和技能。 (2) 掌握酒店管理专业的基本理论和基本知识；具有策划与管理的能力。	(1) 掌握酒店业规划、构架、发展。 (2) 掌握酒店业的管理流程及各岗位职责。 (3) 掌握酒店沟通技巧及专业知识。	酒 店 服 务 礼 仪； 前 厅 与 客 房 管 理； 酒 店 餐 饮 服 务 与 宴 会 设 计；	策 划 组 织； 运 营 管 理；



典型工作任务
1 前厅服务 2 客房服务 3 餐饮服务 4 旅行社 5 旅游景区



职业基础课	职业能力支撑课	职业核心能力课
思想道德修养与法律基础 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 形势与政策 军事理论 大学体育 创新创业教育 职业发展与就业指导	酒店管理概论 酒店法律法规 酒店沟通技巧 酒店英语口语 酒店财务管理 酒店市场营销 酒店信息智能化	酒店服务礼仪 形体训练与基础 化妆 前厅与客房管理 餐饮服务与管理 客房服务管理

六、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，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、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备数字化思维和技术应用能力，面向住宿业、餐饮业的接待服务、数字化运营及管理岗位群，能够从事酒店、餐饮以及民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务、数字化营销、运营与管理工作的的高素质技术技能人才。

七、人才培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求：

（一）素质目标

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. 能够熟练掌握与本专业从事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，了解相关产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感 and 担当精神；

3. 具备一定的心理调适能力，保持身心健康，具有抗压耐挫能力和环境适应能力，正确认知并热爱酒店行业发展；

4. 培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民，珍惜劳动成果，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能；

5. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好；

6. 掌握基本身体运动知识和至少1项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯。

（二）知识目标

1. 掌握住宿与餐饮业服务和消费者行为心理、职业礼仪、法律法规、服务与安全、管理与运营等专业基础理论知识；

2. 学生应掌握酒店管理与与数字化运营专业的基本理论和基本知识；

3. 了解我国的酒店管理方针、政策和法规；

4. 了解酒店管理行业的现状与发展动态；

5. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、信息科学、应用文写作等文化基础知识。

（三）能力目标

1. 具有酒店、餐饮以及民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务及运营技能，具备团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力；

2. 具有适应住宿、餐饮业运营所需要的数据采集、分析及运用能力，掌握办公软件使用、在线沟通、信息系统操作、营销和客户管理等基本数字技能，掌握信息技术能力，掌握酒店管理领域数字化技能；

3. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力和文案写作能力；

4. 具有较强的集体意识和团队合作意识，掌握一门外语并结合本专业加以运用；

5. 具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力；

6. 具有探究学习、终身学习能力，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；

7. 具备统筹协调、时间管理、安全管理、安全公共卫生突发事件应对以及冲突处理能力。

（四）职业资格证书

证书名称	颁发单位	证书等级	考取时间
旅游酒店管理师	相关行业协会或培训认证机构颁发	分为助理旅游酒店管理师、旅游酒店管理师和高级旅游酒店管理师	大学期间
酒店经营管理师	中国商业联合会商业职业技能鉴定指导中心等	初级、中级、高级	大学期间
餐厅服务员中高级资格证	人力资源和社会保障局或其授权机构	中级、高级	大学期间
前厅服务员中高级资格证	人力资源和社会保障局或其授权机构	中级、高级	大学期间
客房服务员中高级资格证	人力资源和社会保障局或其授权机构	中级、高级	大学期间

八、课程体系设计

（一）思想政治教育模块（必修课）

1. 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》2学分，开设一个学期，每周2学时，总计36学时。

2. 《思想道德与法治》3学分，开设一个学期，每周4学时，总计64学时。

3. 《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》3学分，开设一个学期，每周4学时，总计64学时。

4. 《形势与政策》1学分，分设于6个学期完成，每学期8学时，总计48学时。

5. 《中国共产党史》开设9周，每周2学时，总计18学时，与线上课程《社会主义发展史》《新中国史》《改革开放史》合计1学分。

6. 军事课4学分，148学时，分《军事理论》《军事技能》两门课程。其中《军事技能》2学分，112学时，安排在第一学期，实际训练2周；《军事理论》2学分，36学时，由学院根据课程安排于第一学期与军事技能同步开设或第二学期开设。

7. 《国家安全教育》1学分，开设8周，每周2学时，共16学时。

8. 《大学生劳动教育》2学分，由线上课程、线下专题课程和劳动实践周组成。线下课程主要开展“劳动精神、劳模精神、工匠精神”和劳动者权益保护等专题教育，由学院根据课程安排于第一或第二学期开设，劳动实践周每学年开设1周，由教务处、学生处统一安排授课内容和实践内容。

（二）人文素质教育模块

1. 必修课

（1）《大学体育》6学分，为各专业开设，开设三个学期，每周2课时，共计108学时。

（2）《大学生心理健康教育》2学分，为各专业开设，开课一个学期，每周2学时，共计32学时。

（3）《人工智能通识》1学分，为各专业开设线上课程。

（4）《大学语文》4学分，根据专业需要开设，开设两学期，每周2学时，总计64学时。

（5）《大学英语》4学分，根据专业需要开设，开设两学期，每周2学时。

（6）《高等数学》4学分，根据专业需要开设，开设两学期，每周2学时。

2. 选修课

文化艺术选修课面向各专业，每门课程2学分，在第一二、三、四学期开设，学生毕业必须修满8个学分。鼓励各二级学院开发人文素质教育线上小微课程。

普通话列为选修课程，和其它语言类选修课程一并实施。

（三）创新创业教育模块

1. 《大学生职业生涯规划》2学分，公共必修课，在第一学期开设，每周2学时，分为线上4学时、线下32学时，共计36学时。

2. 《大学生就业与创业指导》2学分，公共必修课，在第四学期开设，每周2学时，分为线上4学时、线下32学时，共计36学时。

（四）职业技术教育模块

1. 专业基础课

（1）酒店管理概论：开设在第一学期，4学分。该课程系统介绍酒店实体内涵和外延，详尽描述酒店运行规律，提出酒店管理的基础理论。内容涵盖酒店管理的逻辑思维、组织管理、服务质量管理、人力资源管理、市场营销、公共关系、物资管理等方面，帮助学生构建酒店管理的知识体系，为后续学习和实践奠定基础。

（2）酒店服务礼仪：专业基础课，140学时，8学分。课程内容整合为礼仪文化传承、职业形象塑造、前厅服务礼仪、客房服务礼仪、餐饮服务礼仪、会务接待礼仪六大学习情境，下设14个典型学习任务和14个技能项目。通过学习，学生能掌握酒店服务各环节的礼仪规范，提升职业形象和服务素养。

（3）酒店英语口语：专业基础课，140学时，8学分。是高职酒店管理与数字化运营专业的专业基础必修课程。课程围绕酒店主要经营和管理领域，如礼貌用语、前厅部、客房部、餐饮部等，培养学生在酒店核心工作场景下使用专业英语解决涉外服务和管理问题的能力，让学生既能提高英语水平，又能提升在涉外酒店业务中的工作能力。

（4）食品营养卫生：专业基础课，32学时，2学分。该课程主要讲解食品营养成分、合理膳食搭配、营养与健康的关系等知识，同时介绍食品卫生安全标准、食品储存与加工过程中的卫生要求等内容。帮助学生了解食品营养与卫生相关知识，能够为客人提供合理的饮食建议，确保酒店餐饮服务的营养与安全。

(5) 酒店实用沟通技巧：专业基础课， 36学时，2学分。课程聚焦于酒店服务场景中的沟通技巧，包括与客人、同事、上级等不同对象的沟通方法和策略。通过案例分析、情景模拟等教学方法，让学生掌握倾听、表达、提问、反馈等沟通技巧，学会处理酒店服务中的沟通难题，提高服务质量和客户满意度。

(6) 服务心理学：专业基础课， 36学时，2学分。介绍心理学基本知识，阐述服务心理素质的培养，从感知觉、记忆与注意、需要与动机等方面研究心理学在饭店服务中的实践意义。深入分析宾客在前厅部、客房部、餐饮部等的心理需求和相应服务措施，还会涉及管理心理学、营销心理学等内容，帮助学生更好地理解客人需求，提供个性化服务。

(7) 酒店应用文写作：专业基础课， 72学时，4学分。教学内容包括酒店应用文概述、酒店行政公文、酒店通用公文、酒店商务公文、酒店社交礼仪文书等。通过学习，学生能了解酒店应用文写作的规范、要求及注意事项，掌握各种应用文的写作方法，能够撰写酒店工作中常见的文书，如计划、总结、报告、通知等，提高工作效率和文书处理能力。

(8) 美容化妆：专业基础课， 32学时，2学分。课程主要教授美容化妆的基础知识和技巧，包括面部皮肤护理、化妆工具与化妆品的使用、日常妆容和职业妆容的打造等内容。通过学习，学生可提升自身形象气质，以良好的精神面貌服务客人，同时也有助于提高学生在酒店服务中的审美能力和对客服务细节处理能力。

2. 专业核心课程简介

核心课程 1：前厅服务与管理	第2-3学期 参考学时： 72
学习目标 1. 熟悉酒店前厅的主要功能； 2. 熟悉酒店前厅的基本操作规范； 3. 掌握酒店前厅基本操作能力。	
学习内容 1. 酒店前厅的主要功能与基本操作步骤；2. 前厅接待服务；3. 前厅问询服务；4. 前厅礼宾服务；5. 商务中心服务。	
核心课程 2：客房服务与管理	第2-3 学期 参考学时：72学时

学习目标 1. 熟悉酒店客房部与康乐部的主要功能； 2. 熟悉酒店客房部与康乐部的基本操作规范； 3. 掌握酒店客房部与康乐部基本操作能力。	
学习内容 1. 酒店客房部与康乐部的主要功能与基本操作步骤；2. 客房清洁卫生服务；3. 客房送餐、擦鞋、小酒吧等服务；4. 康乐部设备使用与保养服务；5. 康乐部会员服务。	
核心课程 3：餐饮服务与管理	第 2-3 学期 参考学时：72学时
学习目标 1. 学生熟悉酒店餐饮管理的主要功能； 2. 学生熟悉酒店餐饮管理的基本操作技能； 3. 学生熟悉酒店中式摆台的基本技能； 4. 学生熟悉酒店西式摆台的基本技能。	
学习内容 1. 酒店中式摆台主要功能与基本操作步骤；2. 斟酒基本操作步骤；3. 分菜基本操作步骤；4. 菜点与酒水主要功能；5. 中式宴会菜单的设计；6. 中式宴会摆台的设计。7. 西餐服务与管理西式宴会菜单的设计；8. 西式宴会摆台的设计。	
核心课程 4：酒店市场营销	第 4 学期 参考学时：36学时
学习目标 1. 熟悉酒店营销策划的相关知识； 2. 掌握酒店营销能力能力； 3. 掌握酒店营销活动的策划能力。	
学习内容 1. 酒店市场营销原理；2. 酒店营销信息系统及调研；3. 酒店客源市场及细分；4. 酒店产品设计及定价；5. 酒店营销渠道选择与管理；6. 酒店营销活动策划与管理。	

3. 专业拓展课

(1) 酒店法律法规：专业拓展课，36学时，2学分。该课程主要讲解规范酒店行业经营活动的相关法律制度。内容涵盖酒店经营许可、服务标准、安全管理、消费者权益保护等方面，旨在让学生了解酒店经营过程中涉及的法律问题，掌握相关法律法规知识，能够运用法律手段解决实际问题，维护酒店和消费者的合法权益，促进酒店业健康合规发展。

(2) 酒店信息智能化：专业拓展课，72学时，4学分。课程聚焦于信息技术在酒店领域的应用。内容包括酒店信息系统的操作与管理，如客房管理系统、餐饮管理系统等，还会涉及物联网、大数据、人工智能等技术在酒店的应用，如智能客房控制、宾客数据分析等。通过学习，学生能掌握酒店信息化管理技能，适应酒店数字化运营发展趋势，提升酒店运营效率和服务质量。

(3) 会展服务：专业拓展课，36学时，2学分。主要介绍会展活动的策划、组织与服务等相关知识和技能。课程内容包括会展市场调研、会展策划方案撰写、会展场地布置、会展接待服务、会展营销等。通过学习，学生将具备会展服务与管理的能力，能够在会展中心、酒店会展部门等场所，从事会展策划、组织、接待等相关工作。

(4) 调酒及咖啡服务：专业拓展课，36学时，2学分。这是一门理论与实践相结合的课程，主要介绍调酒与咖啡两大模块。内容包括常见酒水如啤酒、白兰地等的分类及识别品鉴，经典鸡尾酒的调制方法，鸡尾酒会的组织，以及咖啡的种类、制作流程和花式咖啡的制作等。课程旨在培养学生的酒水和咖啡服务岗位能力，使学生具备调酒和咖啡制作技能，以及相关的服务和组织能力。

(5) 茶艺：专业拓展课，36学时，2学分。课程主要教授茶的知识与茶艺技能，包括茶叶的分类与品鉴、茶具的认识与使用、茶艺礼仪、茶艺表演等内容。通过学习，学生能掌握茶艺表演技巧，了解茶文化内涵，传承中华传统技艺，可在酒店茶室、茶楼等场所提供茶艺服务，提升酒店服务的文化品位。

(6) 健美操：专业拓展课，72学时，4学分。根据大学生职业特性开设，属于体育类课程。课程通过教授健美操的基本动作、套路和技巧，培养学生的身体协调性、柔韧性和节奏感，增强学生体质，提高学生的终身体育意识，同时也有助于学生塑造良好的体态，提升职业形象，可预防酒店管理相关工作中的职业病。

(7) 文学欣赏：专业拓展课，36学时，2学分。以提高高职学生的语文应用能力和职业人文素养为目标。课程内容主要分为中国古代文学、中国现代文学和应用文基础知识三个方面，涵盖了诗词、散文、小说等多种文学体裁，通过对经典文学作品的阅读和欣赏，培养学生的审美能力、文学素养和语言表达能力，使其能更好地与客人交流沟通，提升服务中的文化氛围和个人内涵。

(8) 中外民俗：专业拓展课，36学时，2学分。课程主要介绍中国和世界其他国家的民俗文化知识，包括民俗的起源、发展，以及在饮食、服饰、居住、节

日、礼仪等方面的表现。通过学习，学生能了解不同地区和民族的民俗习惯，拓宽文化视野，在酒店服务中能够更好地尊重客人的文化习俗，提供个性化、多元化的服务，避免因文化差异而产生的服务失误。

（五）实践教学

学期（日期）	课程教学(周)	军事训练(周)	实训实习（周）	劳动实践（周）	总计（周）
第一学期 2025.9-2026.1	16（含考试）	2		1	18
第二学期 2026.2-2026.7	18（含考试）				18
第三学期 2026.9-2027.1	18（含考试）			1	18
第四学期 2027.2-2027.7	18（含考试）				18
第五学期 2027.9-2028.1	本学期为弹性学期，技能达标者进入岗位见习，未达标者集中实训。部分课程安排线上教学。				
第六学期 2028.2-2028.7	岗位实习、毕业设计、毕业答辩				

九、毕业要求

（一）毕业学分要求

课程类别	课程性质	学分	学分比例
公共课	公共必修课	25	16%
	公共选修课	8	5.1%
专业课	专业课内必修课	74	47.7%
	专业实践课	43	27.7%
	专业选修课	6	3.8%
总计		155	100%

（二）毕业要求的核心维度

1. 专业基础能力

掌握酒店管理基础理论、服务规范与运营逻辑。

熟悉酒店各部门（前厅、客房、餐饮、康乐等）的管理流程。

2. 数字化运营能力

具备运用数字化工具（如酒店管理系统、数据分析软件）的能力。

掌握酒店业务数字化转型中的技术应用（如智能预订、客户关系管理、收益管理系统）。

3. 实践管理能力

具备酒店服务实操技能与现场管理能力。

能运用管理理论解决酒店运营中的实际问题。

4. 沟通协作与职业素养

具备良好的客户沟通、团队协作及跨部门协调能力。

形成酒店行业所需的服务意识、职业道德与创新思维。

5. 行业发展与持续学习能力

了解酒店行业数字化转型趋势与前沿技术。

具备自主学习能力，能适应行业技术迭代与管理模式创新。

十、实施保障

1、硬件保障

学院建有校内实训基地一个，拥有形体实训室三个、美容化妆实训室一个，客房服务实训室一个，餐饮服务实训室（中西餐）两个，咖啡调酒实训室，语言艺术社团实训室一个，茶艺社团实训室一个，剪纸社团工作室一个，手工制作室一个；校外实训基地有国家机关事务管理局北戴河服务局、中国铁路投资有限公司（会议服务），张家口国际大酒店、宣化宾馆、北京融通酒店集团、张家口崇礼滑雪场星级酒店、天津等地星级酒店、旅行社等八个签约实训基地。

2、师资保障

坚持四项基本原则，坚持贯彻党的教育方针政策，遵守国家法律法规，具有良好的职业道德，有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心。为人师表、作风正派、治学严谨、认真履行岗位职责，持有高校教师资格证书。

课程主讲教师学历要求本科以上毕业，有高校教师资格证，有到酒店工作经历，专兼职教师比1/3，双师教师占比95%。

3、教学资源保障

酒店管理与数字化运营专业课程所用教材均为“十四五”规划教材。学院积极开发教学资源，编写数字及校本教材。建设河北省酒店管理与数字化运营专业教学资源库，完善数字教学资源，能够满足学生专业学习，教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。

4、教学方法保障

酒店管理与数字化运营专业课程教学方法依据课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达到预期教学目标。采用理实一体化教学、案例教学、情景模拟教学等方法，坚持学中做、做中学。

5、质量管理保障

建立健全学院教学质量保障体系，以保障和提高酒店管理与数字化运营专业教学质量为目标，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，通过教学诊断与改进、质量年报等保证人才培养质量，统筹各环节的教学质量活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

附表1.《酒店管理与数字化运营专业教学进程表》

附表2.《宣化科技职业学院专业人才培养方案审批表》

附表3.《宣化科技职业学院人才培养方案变更申请表》

附表1三年制《酒店管理与数字化运营》专业教学进程表

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	学分	考核方式	学时			各学期周学时					
						总学时	授课学时	实践学时	一	二	三	四	五	六
思想政治教育课程	必修		思想道德与法治	4	考试	64	46	18	4*16					
			毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	考试	36	27	9		2*18				
			形势与政策	1	考查	48	36	12	2*4	2*4	2*4	2*4	2*4	2*4
			习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	考试	64	46	18				4*16		
			军事理论	2	考查	36	36		2*18					
			军事技能	2	考查	112		112	2周					
			中国共产党史	1	考查	18	12	6			2*9			
			社会主义发展史（线上）		考查	18								
			新中国史（线上）		考查	18								
			改革开放史（线上）		考查	18								
			国家安全教育	1	考查	16	14	2			2*8			
			大学生劳动教育	2	考查	18	12	6		2*9				
			劳动实践周		考查	每学年1周								
			小计	18		286	217	69	6.5	6.5	4.5	6.5	0.5	0.5
创新创业教育课程	必修		大学生职业生涯规划	2	考查	32	16	16	2*16					
			大学生就业与创业指导	2	考查	32	16	16				2*16		
			小计	4		64	32	32	2			2		
人文素质教育	必修		人工智能通识（线上）	1	考查	18		18	2*9					
			大学生心理健康教育	2	考查	32	20	12		2*16				
			体育Ⅰ	2	考试	36		36	2*16					
			体育Ⅱ	2	考试	36		36		2*18				

课程			体育III	2	考试	36		36			2*18			
			大学英语（根据专业需要开设）	4	考试	64	64		4*16					
			大学语文（根据专业需要开设）	4	考试	64	64		2*16	2*18				
			高等数学（根据专业需要开设）	4	考试	64	64		2*16	2*18				
	博约课选修													
			任选4门（每门2学分）	8		302								
	小计			17					5	6	4	2		
职业技术教育课程	专业基础课（8）		酒店管理概论	4	考试	64	64		4*16					
			酒店服务礼仪	8	考试	140	20	120	2*16	2*18	2*18	2*18		
			酒店实用沟通技巧	2	考试	36	16	20				2*18		
			服务心理学	2	考试	36	20	16			2*18			
			酒店英语口语	8	考试	140	70	70	2*16	2*18	2*18	2*18		
			酒店应用文写作	4	考试	72	36	36			2*18	2*18		
			食品营养与卫生	2	考试	32	32		2*16					
			美容与化妆	2	考查	32	16	16	2*16					
			小计	32		552	274	278	12	4	8	8		
	专业核心课（8）		酒店客户关系管理	2	考试	36	18	18			2*18			
			前厅服务与管理	4	考试	72	36	36		2*18	2*18			
			客房服务与管理	4	考试	72	36	36		2*18	2*18			
			餐饮服务与管理	4	考试	72	36	36		2*18	2*18			
			酒店市场营销	2	考试	36	18	18				2*18		
			酒店财务管理	2	考试	36	36			2*18				
			酒店督导管理事务	2	考试	36	18	18			2*18			
			酒店人力资源管理	2	考试	36	18	18				2*18		
			小计	22		396	216	180		8	10	4		
	专业拓展课（8）		酒店法律法规	2	考试	36	36			2*18				
			酒店信息智能化	4	考查	36	18	18			2*18	2*18		
			会展服务	2	考试	36	16	20				2*18		
			调酒及咖啡服务	2	考查	36	10	26				2*18		
			茶艺	2	考查	36	9	27				2*18		
			健美操	4	考查	68	20	48	2*16	2*18				
			文学欣赏	2	考查	36	36				2*18			
			中外民俗	2	考查	36	20	16		2*18				
			小计	20		320	165	155	2	6	4	8		
	专业实践课程		酒店工程管理	2	考查	36		36					2*18	
			康乐服务	2	考查	36		36					2*18	
			连锁酒店运营与管理	2	考查	36		36					2*18	
			饮品制作与服务	4	考查	72		72					4*18	
			酒店安全管理	2	考查	36		36					2*18	

		专业认知与专业教育	1		28		28	1周					
		专业实习实训											
		岗位实习	24		672		672					8周	16周
		毕业设计（论文）	6		168		168					6周	
		小计	43		1084		1084						
合计			155		3002	1055	1947	27.5	30.5	30.5	30.5		

附表2

宣化科技职业学院专业人才培养方案审批表

专业名称	酒店管理与数字化运营	所在学院	护理与现代服务
专业代码	540106	适用年级	2025级
总课时	3002	编制人	校内：李淑香、宋蕾、王晓雪、翟立静、管菁
总学分	155		校外：李勇太、李宜泽、冯春雨
专业群主任意见	签字： 年 月 日		
二级学院意见	签字： 年 月 日		
教务处意见	签字： 年 月 日		
主管院长意见	签字： 年 月 日		

注：此表一式三份，专业所属专业群、学院和教务处各留一份存档。

附表3

宣化科技职业学院专业人才培养变更申请表

20-20学年第学期			
专业		年级	
课程代码		课程名称	
调整 方案			
调整 原因			
二级学院 审核意见	负责人签字（盖章） 年月日		
教务处 审核意见	教务处（盖章） 年月日		