



辽宁生态工程职业学院
LIAONING VOCATIONAL COLLEGE OF ECOLOGICAL ENGINEERING

酒店管理与数字化运营专业 自评报告

辽宁生态工程职业学院

2021年10月30日



目 录

第一部分 酒店管理与数字化运营专业简介.....	1
第二部分 定量评价指标自评.....	2
一、培养目标.....	2
二、培养规格.....	2
三、课程体系.....	6
四、师资队伍.....	10
（一）专业带头人基本情况.....	10
（二）专业教师基本情况.....	11
五、教学基本条件.....	13
（一）校内实训基地.....	13
（二）校外实训基地.....	16
六、专业建设成效.....	19
第三部分 定性评价指标自评.....	19
一、专业顶层设计.....	19
（一）专业发展规划.....	19
（二）专业人才培养特色.....	21
二、质量保障与持续改进.....	22
（一）质量保障体系.....	22
（二）持续改进机制.....	26
（三）持续改进效果.....	26
三、“三教”改革.....	28
（一）教师改革.....	28
（二）教材改革.....	34
（三）教法改革.....	36
四、产教融合、校企合作.....	42
（一）产教融合、校企合作机制.....	42
（二）知行合一工学结合, 聚焦高技能培养.....	47
五、服务辽宁.....	51
（一）与辽宁产业契合度高.....	52
（二）招生规模大、就业率高.....	52
（三）开展技术技能培训.....	53
（四）在企业知名度与毕业生在辽企业满意度高.....	54

酒店管理与数字化运营专业自评报告

第一部分 酒店管理与数字化运营专业简介

辽宁生态工程职业学院是辽宁省示范高职院校。我校酒店管理与数字化运营专业始建于 2005 年。2009 年被评为辽宁省品牌专业，是我校现代学徒制人才培养模式改革试点专业，是国际合作化办学试点专业。2010 年酒店管理专业教学团队被评为辽宁省优秀教学团队。2019 年酒店管理专业立项辽宁省现代学徒制试点专业。2020 年酒店管理与数字化运营专业被辽宁省教育厅评为订单定制定向示范专业。2021 年酒店管理与数字化运营专业被辽宁省教育厅评为现代学徒制示范专业。

我校酒店管理专业紧接酒店服务行业的实际岗位需求，自专业开办之始，就探索校企合作的订单人才培养，从最初 2006 年的与四星级国内单位酒店开始订单，到当下的与五星级全球酒店集团的深度合作，从最初的 30%（招生计划）零星订单到当下的 90%以上的抢手集团订单，凝聚了专业办学的发展历程，专业人才培养质量的逐步提升的见证。目前，我校已成为洲际酒店集团、瑰丽酒店集团英才培养学院，希尔顿全球酒店集团战略合作院校，凯宾斯基酒店集团区域人才发展计划院校，与集团旗下 33 家五星级酒店实施订单培养。

2014 年与加拿大亚岗昆学院合作开展了酒店管理专业合作办学项目，探索培养国际化人才；2015 年同洲际酒店、沈阳凯宾斯基酒店分别合作，开展现代学徒制人才培养，校企共育人才。2017 年被希尔顿酒店集团评为“卓越人才培养贡献奖”，2019 年被洲际酒店集团评为“校

企合作创新奖”。

第二部分 定量评价指标自评

一、培养目标

本专业是为香格里拉，凯宾斯基，瑰丽等酒店集团订单培养思想政治坚定、德技并修、全面发展、爱岗敬业、团结协作的，具有创新精神和工匠精神，较高外语、计算机应用、语言表达能力、公共知识、酒店管理专业知识，具备酒店集团服务与管理能力，获得高等职业教育学历证书，能从事酒店服务与管理工作的，符合酒店业及其相关服务行业一线需要的“下得去，留得住、用得上”，实践能力强，具有可持续发展能力的、面向现代酒店行业，住宿业等高素质劳动者和技术技能人才。

二、培养规格

酒店管理与数字化运营专业毕业生应具备的专业知识、专业能力和专业核心能力、基本素质详见下表：

表 1 酒店管理专业知识结构

一级知识名称	二级知识名称	备注
基本知识	体育锻炼基本知识	
	政治理论基本知识	
	英语基本知识	
	计算机应用基本知识	
专业基础知识	普通话知识	
	酒店情境英语知识	
	酒店礼仪知识	
	日常交际英语口语知识	
专业知识	客房服务与管理知识	
	前厅服务与管理知识	
	餐饮服务与管理知识	

酒店管理与数字化运营专业自评报告

	现代饭店管理知识	
	酒店人力资源管理知识	
	宴会设计与管理知识	
	酒水知识与酒吧管理	
	酒店花艺知识	
	酒店物品艺术鉴赏知识	
	酒店市场营销知识	
	酒店会计知识	
	酒店管理心理学知识	
	酒店沟通技巧知识	
	康乐服务与管理知识	
综合素质知识	社会学知识	
	人际关系学知识	
	提出问题，分析问题，解决问题的能力	
	身心健康知识	

表 2 酒店管理专业能力结构

一级能力名称		二级能力名称	备注
基础能力		体育锻炼方面的技能	
		英文的听说、阅读及翻译能力	
		计算机操作及专业软件应用能力	
职业能力	单项职业能力	普通话能力	
		酒店情境英语听说读写能力	
		判断及维护酒店合法经营能力	
		文明礼貌服务能力	
		宴会设计与管理能力	
		酒店物品鉴赏能力	
		调酒及茶艺演示能力	
		宴会及客房插花能力	

酒店管理与数字化运营专业自评报告

		酒店市场营销能力	
		酒店企业会计核算能力	
		判断顾客消费心理能力	
		康乐服务与管理能力	
		酒店良好沟通能力	
	核心职业能力	客房服务与管理能力	
		前厅服务与管理能力	
		餐饮服务与管理能力	
		酒店人力资源管理能力	
	综合职业能力	酒店知识综合运用能力	
		协调、沟通和协作能力	
		可持续发展能力	

表 3 酒店管理专业素质结构

一级素质名称	二级素质名称	备注
思想道德素质	正确的世界观、人生观、价值观	
	拥护中国共产党领导	
	树立中国特色社会主义共同理想	
	践行社会主义核心价值观	
	深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感	
	崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪	
	具有社会责任感和参与意识	
身心和文化素质	具有健康的体魄和心理、健全的人格	
	掌握基本运动知识和一两项运动技能	
	具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力	
	具有一定的审美和人文素养	
	能够形成一两项艺术特长或爱好	
	掌握一定的学习方法	
	具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力	

酒店管理与数字化运营专业自评报告

职业素质	良好的旅游职业道德和职业素养	
	具有精益求精的工匠精神	
	具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神	
	具有较强的集体意识和团队合作精神	
	能够进行有效的人际沟通和协作	
	与社会、自然和谐共处	
	国际化酒店服务与管理标准化的职业素养	
	具有旅游酒店行业职业生涯规划意识	
创新创业素质	具有创新意识	
	具有创业意识	
	具有自我意识与主动精神	
	具有参与和实干精神	

三、课程体系

酒店管理与数字化运营专业课程分为四大部分：基础能力学习领域；单项职业技能学习领域；综合职业能力学习领域；拓展能力学习领域。具体开设的课程，学时和学期等内容详见下表：

表 4 酒店管理专业三年制综合订单教学计划表

学习领域				周 数				第一学年			第二学年			第三学年			
类别	序号	课程代码	课程名称	学分	总学时	理论教学时数	实践教学时数	周学时数									
								I	II	暑假	III	IV	暑假	V	寒假	VI	
								16	16/2		18	19		18		20	
基础能力学习领域	1	3700001001	思想道德修养与法律基础	3	48	40	8	3									
	2	3700001002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	56	8		4								
	3	3500001001	英语	8	128	128		4	4								
	4	3500001002	计算机应用基础	3	48	16	32		3								
	5	3600001001 3600001002	体育	4	64	10	54	2	2								
	6	3500001003	大学生心理健康教育	2	32	32		2									
	7	3500001004 3500001005	职业生涯规划与就业指导	2	38	22	16	22 学时	16 学时								
	8	1000001001 1000001002	国防教育	4	148	36	112	[2]	36 学时								
	9	3700001005	形势与政策	1	16	16			16 学时								

酒店管理与数字化运营专业自评报告

	10	2300001001	生态文明教育	1.5	26	10	16		26 学时							
	11	3500001008	创新创业教育	2	32	16	16		32 学时							
	12	1000001003	劳育	2	28		28		28 学时							
			小计	36	672	382	290	13	12							
单项职业技能学习领域	1	3012703001	普通话	2	32	32		2								
	2	3012703002	酒店礼仪	2	48	48		3								
	3	3012704001	*餐饮服务与管理	2	32	32		2								
	4	3012704002	*客房服务与管理	2	32	32			2							
	5	3012703003	酒店会计	3	48	48			3							
	6	3012703004	宴会设计与管理	1.5	28	28			[1]							
	7	3012703005	酒店花艺	1.5	28	28			[1]							
	8	3012703006	1+X 证书课程 1	4	64	64			4							
	9	3012703007	酒店物品艺术赏析	2	32	32			2							
	10	3012704003	*酒店情境英语	4	54	54				3						
	11	3012703008	1+X 证书课程 2	2	36	36				2						
	12	3012704004	*酒店人力资源管理	3	54	54				3						
	13	3012704005	*酒店市场营销	3	54	54				3						
	14	3012704006	*前厅服务与管理	2	36	36				2						
	15	3012703009	酒店信息管理技术	3	48	48				3						
	16	3012703010 3012703011	△酒店管理案例分析	3	40	40					[1]		[1]			
		小计	40	666	666	0	7	11	18							
综合职业能力	1	3012706001 3012706004	跟岗实习	35	700		700				[18]		[17]			
	2	3012706002	顶岗实习	19	380		380									[19]
	3	3012706003	毕业设计答辩	1	20		20									[1]

酒店管理与数字化运营专业自评报告

学习领域			小计	55	1100		1100									
合计				131	2438	752	1686	20	23		18					
拓展能力学习领域	1	3500002001 3500002002	大学生艺术鉴赏	4	64	64		32 学时	32 学时							
	2	3500002006	应用文写作（语文）	2	32	32		32 学时								
	3	3500002004	大学生交际礼仪与养成训练	2	32	32		32 学时								
	4	3012705001	旅游基础英语	2	32	32		32 学时								
	5	3012705006	现代饭店管理	2	32	32		32 学时								
	6	3500002003	中国近现代史纲要	2	32	32			32 学时							
	7	3500002007	大学生健康讲座	2	32	32			32 学时							
	8	3012705002	西餐西点厅运营创新创业教育	2	32	32			32 学时							
	9	3012705004	酒水知识与酒吧管理	2	32	32			32 学时							
	10	3012705005	酒店沟通技巧	2	32	32					32 学时					
	11	3500002008	大学生安全教育	2	32	32					32 学时					
	12	3500002005	积极心理学	2	32	32					32 学时					
	13	3012705003	旅游文化	2	32	32					32 学时					
	14	3500002009	专升本考试辅导课程	2	48	48					48 学时					
				小计	30	496	496		拓展学习领域课程至少达到 14 学分							
课外学分	课外学分认定依据《学分制管理制度》规定执行															
总计				145												

注：（1）考试课用下划线标出；核心课程在课名前加*；学习周数用“（周数）”标注；集中上课用“[周数]”标注，网络教学课名用△标注。

（2）校内实训学时含现场教学学时数。

- (3) 学分总计=合计学分+拓展学习领域课程至少达到学分
- (4) 毕业设计答辩可根据各专业实际情况安排实施。
- (5) 第一、二、三、四学期每学期教学周数要表示出理论周数/实习周数.

四、师资队伍

（一）专业带头人基本情况

阎文实，男，1969年5月生，中共党员，辽宁大学工商管理硕士，教授，旅游经济师，现任生态旅游学院院长。中国旅游教育协会理事，辽宁省旅游教育协会理事，辽宁省餐饮烹饪协会常务理事，全国院校技能大赛西餐宴会服务项目裁判，全国院校技能大赛拟申报赛项（旅游轻纺组）评审专家，全国职业院校技能大赛酒店服务赛项裁判组组长。

从事酒店管理工作十五年，曾任辽宁凤凰饭店人力资源部经理，2001年赴奥地利学习旅游与酒店管理，并在ROGNER BAD BLUMAU酒店工作，回国后先后为多家酒店进行培训与管理咨询，获得国家旅游局颁发的旅游行业经理岗位资格证书。主要研究方向酒店管理。

2009年酒店管理专业辽宁省品牌专业负责人；

2010年酒店管理专业辽宁省优秀教学团队带头人；

2014年荣获辽宁省优秀教学成果三等奖（主持人）；

主持辽宁省教育科学“十二五”规划课题《校企“无缝对接”，培养高职酒店人才实践和研究》2015年结题鉴定为优秀；

2014年辽宁省对接产业集群森林生态旅游示范专业带头人

2012年辽宁省院校技能大赛裁判（教育厅主办）；

2012年辽宁青年现代服务业技能大赛总决赛评委（团省委主办）；

2013年沈阳市旅游服务技能大赛评委（沈阳市旅游局主办）。

2016年全国院校技能大赛西餐宴会服务项目裁判（教育部）

2017 年全国院校技能大赛拟申报赛项（旅游轻纺组）评审专家
2014 年辽宁省示范性高职院校重点支持建设的森林生态旅游专业（群）项目负责人，
2014 年辽宁省示范建设重点建设实训基地项目负责人，
2014 年辽宁省示范建设重点建设核心课程负责人
2019 年辽宁省现代学徒制试点——酒店管理专业负责人
2019 年全国职业院校技能大赛中职酒店服务赛项裁判组成员
2020 年全国职业院校技能大赛试点赛高职餐厅服务赛项裁判组成员
2021 年全国职业院校技能大赛中职酒店服务赛项裁判组组长

（二）专业教师基本情况

酒店管理专业教学团队是生态旅游学院以酒店管理教研室教师为主体，结合教学发展需要形成的教学团体，承担着酒店管理及相关专业的教学任务。是伴随着学院教学改革不断深入而成长起来的一支与时俱进的双师型教学团队，是旅游学院的一个充满朝气，积极进取，迅速成长的教学队伍，在生态旅游学院专业建设和专业人才培养中发挥着重要的作用。酒店管理专业成为辽宁省品牌专业，辽宁省订单定制定向示范专业和辽宁省现代学徒制试点专业，示范专业，辽宁省优秀教学团队。

目前，酒店管理专业教学团队教师 20 人，其中教授 1 人，副教授 1 人，讲师 17 人，企业外聘能工巧匠 1 人。教学经历方面，70% 教师具有 8 年以上的教学经验。所有专任教师均为双师型教师，拥有

调酒师、茶艺师、人力资源师、1+X 现代服务质量管理职业技能等级培训师、1+X 研学旅行策划与管理培训师、导游员等职业资格证书。专任教师无论学结构、学历结构、职称结构、年结构，均能满足教学、科研及培训等要求。团队教师对课程、学科的了解和把握都比较好，尤其是视野比较开阔，接受新知识、新方法的能力比较强。总体上是一支老中青结合，结构合理，朝气蓬勃、积极向上的团队。

表 5 酒店管理专业教师基本情况表

姓名	性别	出生年月	专业技术职务	行政职务	最终学位	是否为双师型素质教师	教师学科背景是否符合	是否有企业实践经历
阎文实	男	19690531	正高级	生态旅游学院院长	硕士	是	是	是
王杨洋	女	19880405	中级		硕士	否	是	是
陈士奇	男	19851101	中级		硕士	是	是	是
程芳	女	19880510	中级		硕士	是	是	是
丁雪	女	19810909	中级		学士	是	是	是
冯雷	男	19830618	中级		学士	是	是	是
纪欢庭	女	19820501	中级		硕士	是	是	是
孟玲娜	女	19820306	中级		硕士	是	是	是
王艳利	女	19850103	中级		硕士	是	是	是
温昭苏	女	19800101	中级		硕士	是	是	是
肖源鸿	女	19880926	中级		硕士	是	是	是
于秋阳	女	19890815	中级		硕士	否	是	是
袁硕	男	19860426	中级		学士	是	是	是
张睿	女	19860126	中级		硕士	是	是	是
张骁	男	19901021	中级		硕士	是	是	是
张溢轩	男	19880704	中级		硕士	否	是	是
周景喜	男	19681007	中级		学士	是	是	是
马芙	女	19771113	副高级		硕士	是	是	是
薛丹	女	19820813	中级	校企合作部副部长	硕士	是	是	是
周妍	女	19880317	企业能工巧匠	酒店人事经理（外聘）		是	是	是

五、教学基本条件

我院的校内实习实训基地以及校企合作企业实习实训基地资源，能充分满足学生各门课程教学项目实施的需求，保证实践教学的顺利进行，使学生在仿真的和真实的职业环境中得到熏陶，保障工学结合人才培养模式的实施。

（一）校内实训基地

1. 调酒实训中心

调酒实训中心占地面积 100 平方米左右，主要面向酒店管理与数字化运营专业，适用课程为《酒水知识与酒吧管理》、《酒吧服务实训》等。实训中心配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机、多种调酒用具、杯具等各项设备，设备总值 19.8 万元。调酒实训中心是融“教、学、做”为一体，通过在本中心的学习和实训，能掌握国际 IBM 调制鸡尾酒标准配方，学会打壶、调制多款鸡尾酒和鸡尾饮料、制作简单意式咖啡、奶茶等酒水的技能和方法。调酒技能达到中级调酒师的职业标准，能进行酒吧经营、承担调酒师的培训任务。实训室能让学生在真实的企业环境中进行理论学习和实践操作学习，是供教学实习的实训场所，为酒店管理与数字化运营专业学生提供了重要的实践锻炼保障。使教学内容真正与企业接轨，调酒实训中心按照模拟企业方式经营，采用教师指导下的学生经营模式，提供真实的企业环境，为学生创造一个实际操作的平台，提高专业实际操作的机会，实现教、学、做一体化，另外还可以丰富在校生的课余

文化生活，创设环境雅致集教学、实践、娱乐、休闲于一体的校园酒吧。

2. 茶艺实训中心

茶艺实训中心占地面积 130 平方米左右，主要面向酒店管理与数字化运营专业，设备总值达到 28.3 万元。通过在本中心的学习和实训，能掌握花茶，红茶，绿茶，乌龙茶等不同种茶品的浸泡技能和方法。茶艺技能达到中级茶艺师的职业标准，能进行茶吧经营、承担调酒师的培训任务。让学生在模拟茶馆的环境中进行理论学习和实践操作学习，是供酒店专业学生教学实习的实训场所，为学生提供了重要的实践锻炼保障。随着学院的不断发展，按照学院“十四五规划”发展的目标，使教学内容真正与企业接轨，所以拟将茶艺实训中心按照企业方式经营，采用教师指导下的学生经营模式，提供真实的企业环境，为学生创造一个实际操作的平台，提高专业实际技能操作的机会，实现教、学、做一体化，另外还可以丰富在校生的课余文化生活，创设环境雅致集教学、实践、娱乐、休闲于一体的校园茶吧。

功能：适用课程为《酒店物品艺术赏析》、《调酒与茶艺》等，承担沏茶，品茶等技能培训任务。

3. 餐饮一体化实训室

餐饮一体化实训室占地面积 90 平方米左右，主要面向酒店管理与数字化运营专业。实训室配置教学主控台及配套软件、投影仪等电子教学设备。此外实训室还配备直径 1.8m 餐桌、宴会餐椅、工作台、中餐摆台餐具等两套；西餐实训室配备 2.4m×1.2m 餐桌、西

餐椅、工作台、西餐宴会餐具等两套。用于中、西餐服务实训。设备总值 5.5 万元。实训室主要承担以《宴会设计理》、《餐饮服务与管理》为主的课程教学实训任务。主要实训项目包括：托盘服务、中西餐摆台、餐巾折花、酒水服务、菜肴服务等技能。为学生提供餐饮服务实践操作场所。是与餐饮摆台技能实训配套的实践教学场地。通过在模拟环境里实训学习，使学生掌握餐饮服务的基本技能和工作程序，从而达到理论知识转成能力的目的，全面提高业务素质和实际操作能力，掌握扎实的操作技能，为今后实习和就业奠定良好基础。

4. 客房一体化实训室

客房一体化实训占地面积 90 平方米左右。主要面向酒店管理与数字化运营专业，主要承担以《客房服务与管理》为主的课程教学实训任务。本实训室主要配有客房实训室应配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机、两种规格的床（2m×1.2m/2m×1.8m）的标准床、床头柜、床单、枕头、枕套、被、被套等床上用品。主要实训项目包括：客房整理操作技能、中式和西式做床技能、客房甩单定位、开夜床等技能操作。本实训室为学生提供客房实践操作场所。是与客房技能实训配套的实践教学场地。可展开《客房服务与管理》等课程的教学实践，使学生了解客房及服务台的基本结构和服务内容、训练学生客房服务职业技能、接待及推销技巧、如何处理投诉、了解酒店所有产品及服务的组合等。为生态旅游学院学生提供了重要的实践锻炼保障，发挥了重要作用。

5. 前厅综合实训室

本实训室占地面积 60 平方米左右，主要面向酒店管理与数字化运营专业。实训室配置教学主控台及配套软件、投影仪等电子教学设备。此外实训室还配备模拟前台工作台、模拟大堂吧等设备。主要承担功能：适用课程为《前厅服务与管理》、《酒店情景英语》、《酒店礼仪》等，承担前厅接待，职业化装等培训。

6. 酒店信息系统实训室

占地面积 90 平方米左右，主要面向酒店管理与数字化运营专业，设备总值达到 148.3 万元。实训室配置了教学主控台及前台接待软件-OPERA 操作系统、投影仪、台式计算机等，用于前厅服务实训主要面向酒店管理与数字化运营专业，主要承担功能：适合课程《酒店计算机信息系统》、《前厅管理》、等课程，承担酒店信息系统操作培训与实习。

(二) 校外实训基地

在全国酒店行业中，我院精心选择五星级、有品牌、管理科学规范，可接收学生进行酒店服务、管理见习等岗位的顶岗实习。酒店管理专业现有校外实习、实训基地 33 家，年可接纳学生总量达 150 人以上。历年合作的基地名称见下表：

表 6 酒店管理与数字化运营专业订单酒店一览表

年限	酒店集团	企业名称	星级	人数	备注
2006		沈阳金都饭店	4	30	
2007		北京世豪国际酒店	5	28	
		沈阳三隆中天酒店	4	30	
2008	洲际酒店集团	北京临空皇冠假日酒店	5	30	
		北京龙城丽宫国际酒店	5	30	
		深圳金晖酒店	4	28	
2009	天伦酒店集团	沈阳黎明国际酒店	5	29	
		北京稻香湖景酒店	5	29	

酒店管理与数字化运营专业自评报告

		沈阳三隆中天酒店	4	28	
		深圳中油阳光酒店	4	24	
2010	凯宾斯基酒店	沈阳凯宾斯基饭店	5	28	
	雅高酒店集团	上海东方佘山索菲特大酒店	5	29	
	日航酒店集团	大连日航饭店	5	30	
	豪生酒店集团	宁波华侨豪生大酒店	5	30	
		北京稻香湖景酒店	5	30	
2011	港中旅集团	南京维景国际大酒店	5	13	
		沈阳北约克维景国际大酒店	5	24	
	天伦酒店集团	沈阳黎明国际酒店	5	10	
		沈阳天伦瑞格酒店	4	10	
	瑰丽酒店集团	大连新世界酒店	5	20	
		沈阳三隆中天酒店	4	19	
2012	希尔顿集团	沈阳希尔顿逸林酒店	5	20	
		北京华尔道夫酒店	5	9	
		北京王府井希尔顿酒店	5	14	
		北京希尔顿酒店	5	12	
		北京希尔顿逸林酒店	5	12	
		北京首都机场希尔顿酒店	5	12	
	香格里拉集团	深圳福田香格里拉大酒店	5	24	
		上海浦东嘉里大酒店	5	20	
	凯宾斯基集团	沈阳凯宾斯基饭店	5	20	
2013	洲际酒店集团	北京北辰洲际酒店	5	13	
		北京临空皇冠假日酒店	5	15	
		沈阳中山皇冠假日酒店	5	12	
		沈阳国际皇冠假日酒店	5	10	
	瑰丽酒店集团	大连新世界酒店	5	12	
		北京新世界酒店	5	27	
	如家酒店集团	沈阳、大连如家门店	3	33	
		三隆春天酒店	4	21	
2014	希尔顿集团	沈阳希尔顿逸林酒店	5	14	
		北京华尔道夫酒店	5	36	
		北京王府井希尔顿酒店	5		
		北京希尔顿酒店	5		
		北京希尔顿逸林酒店	5		
		北京首都机场希尔顿酒店	5		
		石家庄希尔顿酒店	5	14	
	香格里拉集团	上海浦东香格里拉大酒店	5	13	
	凯宾斯基集团	沈阳凯宾斯基饭店	5	20	
		厦门凯宾斯基饭店	5	10	
	如家酒店集团	沈阳、大连如家门店	3	26	
2015	洲际酒店集团	沈阳中山皇冠假日酒店	5	72	
		沈阳国际皇冠假日酒店	5		
		北京北辰洲际酒店	5		
		北京临空皇冠假日酒店	5		
	瑰丽集团	北京新世界酒店	5	28	
		大连新世界酒店	5		
	港中旅集团	南京维景国际大酒店	5	45	
		沈阳北约克维景国际大酒店	5		
		苏州维景国际大酒店	5		
		北京远通维景国际大酒店	5		
	香格里拉集团	上海浦东香格里拉大酒店	5	24	
		上海浦东嘉里大酒店	5		
	朗廷酒店集团	深圳东海朗廷酒店	5	12	
	三隆集团	沈阳三隆春天酒店	4	17	
2016	希尔顿集团	沈阳希尔顿逸林酒店	5	77	
		沈阳世茂希尔顿	5		

酒店管理与数字化运营专业自评报告

		北京华尔道夫酒店	5		
		北京王府井希尔顿酒店	5		
		北京希尔顿酒店	5		
		北京康莱德酒店	5		
		北京首都机场希尔顿酒店	5		
		石家庄希尔顿酒店	5		
	香格里拉集团	上海浦东香格里拉大酒店	5	14	
	凯宾斯基集团	沈阳凯宾斯基饭店	5	18	
		厦门凯宾斯基饭店	5	12	
		天津利兹卡尔顿	5	16	
	万豪集团	北京金茂万丽	5	12	
		厦门温德姆酒店	5	12	
2017	洲际集团	北京临空皇冠假日酒店	5		
		北京北辰洲际酒店	5		
		沈阳中山皇冠假日酒店	5	36	
		沈阳国际皇冠假日酒店	5		
		北京新云南皇冠假日酒店	5		
	新世界集团	北京新世界酒店	5	16	
		大连新世界酒店	5		
	香格里拉集团	上海浦东香格里拉大酒店	5	15	
		上海浦东嘉里酒店	5		
	港中旅集团	沈阳北约克维景酒店	5		
		北京远通维景酒店	5	26	
		北京维景国际大酒店	5		
		苏州维景酒店	5		
		南京维景酒店	5		
	朗庭集团	深圳东海朗庭酒店	5	5	
	三隆集团	沈阳三隆酒店	5	7	
2018	希尔顿集团	大连金石滩鲁能希尔顿	5		
		沈阳希尔顿逸林	5		
		沈阳康莱德酒店	5		
		沈阳世贸希尔顿	5		
		北京希尔顿逸林	5	60	
		北京王府井希尔顿	5		
		北京华尔道夫酒店	5		
		北京希尔顿	5		
		北京机场希尔顿	5		
		北京康莱德酒店	5		
	万豪集团	沈阳万丽酒店	5	8	
	凯宾斯基集团	沈阳凯宾斯基	5	12	
	香格里拉集团	上海浦东嘉里	5		
		上海浦东香格里拉	5	15	
2019	凯宾斯基酒店集团	沈阳凯宾斯基	5		
	港中旅集团	北京远通维景国际大酒店	5		
		南京维景国际大酒店	5	20	
		北京维景国际大酒店	5		
		三亚维景	5		
		苏州维景国际大酒店	5		
		沈阳北约克维景国际大酒店	5		
	洲际集团	北京新云南皇冠假日酒店	5		
		北京北辰洲际酒店	5	20	
		北京临空皇冠假日酒店	5		
		沈阳中山皇冠假日酒店	5		
		沈阳国际皇冠假日酒店	5		
	香格里拉集团	上海浦东香格里拉大酒店	5		
		上海浦东嘉里大酒店	5	10	

酒店管理与数字化运营专业自评报告

	凯悦集团	深圳柏悦酒店	5	4	
2020年	希尔顿集团	大连金石滩鲁能希尔顿	5	9	
		沈阳希尔顿逸林	5	8	
		沈阳康莱德酒店	5	9	
		沈阳世贸希尔顿	5	6	
		北京希尔顿逸林	5	44	
		北京王府井希尔顿	5		
		北京华尔道夫酒店	5		
		北京希尔顿	5		
		北京机场希尔顿	5		
		北京康莱德酒店	5		
	瑰丽酒店集团	大连新世界	5		2
	香格里拉集团	上海浦东嘉里	5	8	
		上海浦东香格里拉	5	8	
	凯宾斯基集团	沈阳凯宾斯基酒店	5	10	
		北京环球影城度假区酒店	5	8	
2021年	洲际酒店集团	北京新云南	5	4	
		北京北辰洲际酒店	5	6	
	港中旅集团	南京维景酒店	5	5	
		北京远通维景酒店	5	5	
	瑰丽酒店集团	沈阳芊丽酒店	5	8	
		大连新世界酒店	5	8	
	香格里拉集团	上海浦东嘉里	5	4	
		上海浦东香格里拉	5	3	
	凯宾斯基集团	沈阳凯宾斯基酒店	5	10	
合计				1769人	

六、专业建设成效

荣获2014年辽宁省优秀教学成果三等奖。《高职酒店管理专业校企无缝对接人才培养模式研究与实践》。2019年酒店管理专业被遴选为辽宁省现代学徒制试点专业。2020年酒店管理专业被遴选为辽宁省订单定制定向示范专业。2021年酒店管理专业被遴选为辽宁省现代学徒制示范专业。

第三部分 定性评价指标自评

一、专业顶层设计

(一) 专业发展规划

1. 建设目标

(1) 全方位构建校企合作育人平台，形成校企“联合招生、联

合培养、一体化育人”的技术技能人才培养的长效机制。

(2) 打造优秀专业教学团队，能够承担旅游酒店行业领域教学、实训、科研、培训等多方面需求；

(3) 搭建专业核心课程的数字化资源建设平台，满足学生多样化学习的需要，为线上线混合式教学模式提供资源支撑；

(4) 推进一凭多证，课证融合，毕业生双证书获证率 100%；

(5) 完善实践条件，改扩建经营性校内实训基地 2 个，新建校外实习基地 6-8 个；

(6) 增强专业社会服务能力，实现年培训 500 人次以上。

2. 建设主要任务

(1) 深化“现代学徒制”订单式人才培养模式改革

根据合作企业所需工作岗位人员的实际需求，由组织专业教师与企业技术部门人员共同开发专业人才培养方案，共同制定专业教学标准、课程标准、岗位标准、企业师傅标准、质量监控标准及相应的实施方案。

(2) 完善专业实践教学条件

跟踪旅游酒店行业动态，以校企合作方式共建具有产品生产（服务）特征的集教学、科研、生产、培训四大功能于一体的开放式网络化实训基地，以满足本专业及专业群专业教学与服务社会一体化的需要。

(3) 开发数字化专业课程教学资源

加强精品资源共享课、微课、MOOC 建设，为开展线上线下混合

式教学模式改革提供资源保证。

（4）加强“双师型”教学团队建设

与旅游酒店企业联合培养专业教师，通过双师培训、提高学历、聘请客座教授、行业专家、人才引进、实践锻炼等途径优化专任教师队伍，形成一支结构优化、梯队合理、师德高尚、教学水平高、实践技能强的专兼结合教学团队。

（5）提升专业社会服务能力

在 5 年的专业建设中面向旅游酒店行业发展，积极开展社会培训、科技研发、技术咨询、信息服务等社会服务功能和示范作用。

3. 预期效果

通过建设，专业在校生人数稳定在 500 人左右。学生职业道德规范、专业技能扎实、职业素质深厚、就业层次和职业发展空间广阔；学生及用人单位对学生满意率高，辐射带动省内同类院校酒店管理专业的发展。

（二）专业人才培养特色

1. 校企合作订单式、现代学徒制特色

为了更好地凸现高职的专业特色，酒店管理与数字化运营专业加强与企业联姻，深化校企合作，建立产学研结合的人才培养机制，企业参与人才培养过程。选择国内外知名的旅游酒店企业集团作为合作对象，建立了校企深度融合的校企命运共同体。2006 年开始，深入开展订单式培养模式，与沈阳金都饭店签订合作办学协议，设立“金都班”，开创了学院以“订单式”培养模式培养酒店管理人才先河。历

经 15 年时间，在与希尔顿酒店集团、港中旅酒店公司、凯宾斯基酒店集团等酒店集团实施战略合作后，与洲际酒店集团、瑰丽酒店集团合作开办了洲际酒店集团和瑰丽酒店集团英才培养学院。与旗下 30 余家酒店签订订单培养校企合作协议，订单培养学生 2000 人。填补了校企联系不紧密的空白，校企合作体制机制有了明显的改善和提高。2020 年与沈阳凯宾斯基饭店联合开展现代学徒制项目试点被辽宁省教育厅批准立项，酒店管理专业并被辽宁省教育厅遴选为订单定制教学改革示范专业。

2. 面向现代旅游与国际化人才培养特色

学院与加拿大亚岗昆学院开展酒店管理专业中外合作办学项目，有学生赴加拿大深造。与台湾朝阳科技大学旅游类专业开展互换学分交流。与法国品阁餐饮学院开展中法线上烹饪教学课堂。与世界最具知名的校企合作企业开展海外培训项目，与上海迪士尼度假区联合开展学生赴美国奥兰多迪士尼度假区培训项目，联合培养旅游与酒店专业人才。

二、质量保障与持续改进

（一）质量保障体系

1. 整体设计

酒店管理与数字化运营专业的教学质量管理体系是在遵循专业内部自身发展的趋势特点，按照一定的原则来完成。专业教学质量保障体现在过程的全过程、全方位、全人员参与的科学管理，具有系统性、协调性、动态性等特点系统性原则。在建立教学质量保障体系时，

系统全面考察与教学质量相关的各个要素和各要素之间的关系，使保障体系能包括对影响教学质量各要素、教学过程各环节进行有效控制的保障成分，并确保这些要素形成有机整体。贯彻系统性原则，主要把握三个方面：首先，教学质量保障体系在构成成分上是完备的，能包括对影响教学质量的各个要素，体系中的制度规范也应该是明确的、全面的；其次，质量保障体系中的各项规章制度，是相互联系，相辅相成的；最后，教学质量保障体系不是一成不变的，根据职业教育发展要求和行业发展要求，教学质量保障内容和方法都会随之进行调整。

与此同时，在构建高校教学质量保障体系时，紧紧围绕质量控制进程，组织协调各种力量来实现教学目标。一方面在质量保障体系中，建立了具体明确的定位机制，并制定相应的评价反馈机制，以预防目标的偏离；另一方面，落实管理，从领导层、监督层到执行层，层层明确职责、落实责任、权责分明，并与校企合作的酒店企业联合成立教学质量监控小组，由校企职能部门共同牵头，学校旅游学院院长任组长，由饭店人力资源总监及生态旅游学院副院长担任副组长，饭店培训经理及酒店管理教研室主任任组员，负责落实、统筹、协调、监督人才培养模式中教学过程的正常运行，对学校教学和企业训练过程进行监督与指导，确保了所有教学任务能够按时保质地完成。建立了立体化的质量评价体系，评价体系以综合素养为中心，以职业能力为标准，建立多元立体化的学生学习质量评价模式，将学生自我评价、教师评价、师傅评价、企业评价、社会评价相结合，由企业对学生岗位技能进行达标考核。理论考核与操作考核相结合，切实提高学生

的就业基础能力、岗位核心能力、职业迁移能力，实现“人人有技能，个个有特长”的目标。

2. 体系构成

（1）教学质量管理体系建设

生态旅游学院教学教学督导委员会、确保专业教学质量工作有部署、有督查、有总结、有反馈。

（2）教学质量目标体系建设

根据学校定位和办学思路、集合酒店行业专家意见，多次修订完善酒店管理及数字化运营专业人才培养目标，确定培养规格，做到毕业生应达到的知识、能力、素质要求具体化。

（3）教学资源保障体系建设

不断加强师资队伍建设，逐年加大教学经费投入，改善教学设施，为专业建设和发展提供了有力的支撑。

（4）教学过程管理体系建设

明确专业建设规划、专业定位、人才培养目标，全面加强专业课程、实践教学体系、实验室、实习基地建设，做到了专业有特色，教学有改革。

（5）教学质量监控体系建设

建立了社会监控、内部监控结合的教学质量监控体系，全面监控专业培养目标、办学条件、社会知名度、毕业生质量、课堂教学质量、实践教学质量等。

（6）教学质量激励体系建设

通过技能大赛、教学质量工程等多种形式的评优活动，充分调动了广大教师的工作积极性、主动性和创造性。

3. 责任分工

表 7 责任分工表

教学质量	辽宁生态工程职业学院教务处、督导组、生态旅游学院督导组
质量目标	生态旅游学院督导组、酒店管理与数字化运营教研室、沈阳凯宾斯基饭店
资源保障	酒店管理与数字化运营教研室
质量监控	辽宁生态工程职业学院教务处、督导组、生态旅游学院督导组、沈阳凯宾斯基饭店
质量激励	辽宁生态工程职业学院教务处

4. 专业教学标准

每年编制《酒店管理与数字化运营专业》人才培养方案，方案编写成员由生态旅游学院院长、教研室主任及专业骨干教师联合沈阳凯宾斯基饭店专家共同编写，并交由学院专业人才培养方案审核委员会进行审核。

5. 企业参与情况

企业从人才培养方案制定、招生、人才培养到就业全程参与教学质量管理工作。人才培养方案制定成员包括企业专家，在招生宣传和新生入学介绍中都有企业参与咨询和服务，学生在校学习期间，企业定期入学进行授课，学生在企业实习期间企业对学生技能进行培养和考核，同时校企高层定期会晤就人才培养进行研讨。学生学习期间的成绩评定及考核由校内导师、企业导师共同实施，师傅带徒水平的评价由教学质量监控小组负责组织开展，同时引入第三方评价机构开展毕业生质量跟踪调查。

（二）持续改进机制

为了持续提高人才培养质量，保障教学工作科学有序地运行，根据教育部《关于全面提升高等职业教育教学质量的若干意见》《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》《高等职业院校内部质量保证体系诊断与改进指导方案》等有关文件，我院制定了包括《辽宁生态工程职业学院教学督导工作管理办法》《辽宁生态工程职业学院社会评教管理办法》《辽宁生态工程职业学院教学管理工作规范》等相关教学质量保障文件，形成了较为完善的教学管理机制。

结合酒店管理专业教学实际情况，生态旅游学院设有包括校外专家参与的酒店管理专业指导委员会及院内教学督导组，根据学校相关教学管理制度对酒店管理专业的各类日常教学活动进行监督和评价。例如对于酒店管理专业教学质量的评价，采用较为科学的四位一体评估法-学生评教-教师评教-教师评学-社会评教。

为了更好的了解办学效果，根据学院相关的毕业生跟踪反馈机制相关要求，每年定期对毕业生进行问卷调查，走访用人单位了解我院毕业生的职业能力水平，从而根据反馈的信息作为导向来了解现行的人才培养方案的教学效果和存在问题，并在研究撰写下一个人才培养方案时进行合理化的改进。

（三）持续改进效果

以每年度调查结果为导向，针对用人单位和毕业生意见，我院每年都在从课程设置、教学方法、考核方法等多角度持续完善人才培养过程。

通过近几年的调查发现,我院在教学中需要改进的项目集中体现在外语交流能力、创业能力课程教学质量及校外实践教学管理的细化方面。针对以上情况,我们进行了相应教学改革,经过改革我院学生的职业能力得到显著提高,在校期间我院学生参加酒店各类技能大赛多次获得优异的成绩,学生在实习及就业期间多次受到企业好评,在企业举办的各类职工技能评比中获奖,许多优秀的毕业生经过企业的培养,已经走上了酒店各级管理岗位,成为酒店优秀的管理人员。

表 8 改进效果统计表

毕业生年度	教学质量相关问题(集中表现在中差评价)	整改方案
2019 届	英语交流能力较薄弱 缺乏创业能力课程	建设《旅游基础英语》络精品资源共享课 在人才培养方案拓展学习领域中 加入创业课程
2020 届	实习时间安排 实践教学水平	将顶岗实习时间从规定的 6 个月调整为不少于 4 个月,起始时间还是毕业当年 1 月 1 日开始,结束时间不早于 4 月 30 日(满足正常一个正教学学期),留出足够时间让学生进行毕业设计和安排就业。 安排实践教学教师到企业参加挂职锻炼。 安排教师参加各类职业技能提升培训课程。
2021 届	学生就业期待过高 高质量就业机会	因为疫情影响,20,21 届酒店专业毕业生就业问题较为突出,为了解决学生就业困难,每位学生配备专门的毕业就业指导导师,旅游学院多方为学生寻找优质企业,并将企业招聘信息通过外网或是微信群发给学生。

三、“三教”改革

（一）教师改革

1. 教师改革的整体规划

（1）组建高水平、结构化教学创新团队。激励教师主动适应信息化、人工智能等新技术变革，推进教师定期到企业挂职锻炼，学习岗位上最新的专业知识及专业技能，以高水平、结构化教学创新团队建设为载体深化教师改革，由多人共同开展一门课教学。

（2）建设高素质双师型教师队伍。实施我院教师素质提高计划，引领带动各地建立一支技艺精湛、专兼结合的双师型教师队伍，“双师型”教师占专业课教师总数超过 90%，并建设一批职业教育教师教学创新团队。建立高等学校、行业企业联合培养双师型教师的机制，抓好“双师型”教师的培养。

（3）建立主讲教师制度，让骨干教师引领教学。

本专业的基础课和专业课每门课安排了 1 名主讲教师，副教授和讲师都承担了主讲课程的任务。主讲教师制度的建立，不仅保证了课堂教学质量，同时发挥了骨干教师“以老带新”、对青年教师的培养作用。

（4）稳步推进专业教师管理制度。提高教师的综合素质与教学能力。增加专业教师中具有企业工作经历的教师比例，安排专业教师到企业顶岗实践，积累实际工作经历，提高实践教学能力。聘请行业企业的专业人才和能工巧匠到学校担任兼职教师。加强对专业教师的考核及评价，双师型教师考核评价要充分体现技能水平和专业教学能

力。支持企业经营管理者、行业大师与职业院校管理者、骨干教师相互兼职制度。

2. 改革的举措

(1) 师德师风方面

学院成立了由党政领导、教师代表和学生代表组成的师德师风建设工作小组，加强师德师风建设组织领导，切实加强师德师风建设的组织领导。把师德师风建设与日常的教学、科研、社会服务等工作结合起来。

强化师德师风专项教育，多渠道、分层次开展师德师风教育，坚持经常性教育与集中性教育相结合。酒店与西餐党支部召开师德专题学习会议“学高为师，身正为范”，带领广大党员学习《师德教育工作方案》，以及新修订的《中华人民共和国教育法》，重点加强教师的思想政治教育、职业道德规范教育、法制法规教育、心理健康教育、学风和学术规范教育等专项教育培训。教研室也会开展丰富多彩的教师教学实践能力提升活动，调动教师教学、科研、创作、等工作的积极性，进一步推动师德师风建设工作。

二级院通过开展师德师风先进个人评选、组织优秀师德师风典型进行重点宣传等一系列活动，广泛宣传师德师风先进事迹，营造师德师风的良好风尚。进一步完善师德师风激励措施，对在师德师风方面表现突出的教师，学校进行表彰和奖励，并在岗位聘用、培训及进修、各类评优奖励等方面，在同等条件下给予优先考虑。本年6月，酒店专业群的冯雷老师荣获“辽宁省教育系统学雷锋先进个人”的荣誉称号。

号，在疫情期间报名为疫情防控志愿者，负责核算检测等工作，党支部通过宣传冯雷老师的事迹，号召全体党员立足本职岗位，以身作则，多维度引导学生树立正确价值观，培育时代新人。

（2）课程思政方面

我院积极推进三全育人工作，积极探索思想政治教育融入课程建设与改革。二级院院长及党支部书记多次召开党政联席会研究课程思政改革方案，落实工作清单，明确责任人和完成时间。此外，二级院督导也多次深入课堂，现场观摩，与教师一同探讨课程思政改革的思路和途径，酒店专业带头人阎文实为全体教工做“课程思政”专题讲座，使广大教师进一步提高了对“课程思政”的认识，拓宽了“课程思政”的建设视野，大家纷纷表示将在今后的教学中“守好一段渠，种好责任田”，努力培养合格的社会主义建设者和接班人。酒店专业群教师孟玲娜也做了关于课程思政的教学案例分析，并跟老师们共同探讨了如何更好、更有效的实施课程思政化。她期待与大家共同进步，在课程思政化的道路上取得更多的成果，响应习主席的号召，完成好高校教师担负的教书育人的责任和使命。

酒店专业还邀请思政部专家共同研讨，挖掘课程思政元素，最近，多门专业课程将“请党放心，强国有我”主题的思政元素融入课程，向学生展示了一百年来中国共产党领导中国人民践行初心使命，引导学生全面了解辽宁在新中国发展史中的重要位置，引导学生发现家乡之美，肩负起生态旅游人的使命与担当，为家乡建设做出贡献。学生十分感兴趣，互动率很高，授课效果优秀。

（3）教师实践能力方面

酒店管理专业成立教师实践流动站。教师实践流动站是培养“双师型”教师的重要载体，是推动旅游酒店企业高技能人才与高职院校教师双向流动的协作共同体。生态旅游学院与沈阳凯宾斯基饭店紧密合作，依托企业平台，管理等方面的优势，按照“双主体，双责任，互惠互赢”的校企合作机制，在沈阳凯宾斯基酒店企业建立教师流动工作站，是学院的专职教师和企业员工共同参与培训，管理和实践教学过程中提升专业教学能力，不断提高教书育人能力，为企业培养更多高质量的高技能人才，成为培养职业，专业教师的基地，为学生实习，“双师型”教师的培养创造良好的环境，实现校企人员互聘，教学生产互融，校企师资共育的师资建设目标。

2014年派遣肖源鸿、孟玲娜、林美彤、代雨晗4位青年教师到沈阳凯宾斯基酒店进行挂职锻炼，2015年派遣张骁、岳越、纪欢婷、张溢轩到沈阳凯宾斯基酒店进行挂职锻炼，2016年派遣孟玲娜、林美彤、张睿、唐昊、王艳利、纪欢庭、肖源鸿、张骁、程芳、代雨晗、冯雷、袁硕、张溢轩、李进冬到沈阳中山皇冠假日酒店进行挂职锻炼，2017年派出孟玲娜、林美彤、张睿、唐昊、王艳利、纪欢庭、肖源鸿、张骁、程芳、代雨晗、冯雷、袁硕、张溢轩到沈阳国际皇冠假日及沈阳希尔顿逸林酒店进行挂职锻炼，2018年派出王艳利、程芳、冯雷、唐昊、张骁、袁硕、代雨晗、张睿、张溢轩到沈阳国际皇冠假日进行挂职锻炼，2019年派出王艳利、程芳、冯雷、唐昊、张骁、袁硕、代雨晗、纪欢庭、李伟、张溢轩到沈阳希尔顿逸林酒店行挂职

锻炼，2020年派遣程芳参加万豪集团“万里豪程”教师挂职锻炼项目到青岛艾美酒店进行挂职锻炼。教师外出培训学习通过围绕产、学、研、训一体化展开，推动校企联合培养，提升人才培养质量。促进校企共同育人、合作研究、共建机构、共享资源、联合开展人才培养、技术创新、社会服务和文化传承。

学院重视实践教学管理，提高实践教学地位。生态旅游学院加大对实践教学的财力投入，积极帮助教师联系实践单位，改变实践教学流于形式的局面，并把教师的实践教学能力作为职称评聘推荐的重要指标。强化实践教学管理，能增强教师提高自身实践教学技能的意识，激发他们提高实践教学技能的自觉性。学校要提高实践教学的地位，充分调动广大教师投身于实践教学中，对贡献突出的教师给予经济奖励，向广大教师传递正能量，引导更多的教师自觉、自愿、积极承担实践教学任务，使实践教学质量得到保障。

（4）教师教学能力方面

教师在教法上不断改革创新，在理论教学上，我们改变传统的单一黑板讲授和填鸭式的满堂灌，进行教学一体化改革，取而代之的是多媒体教学和案例教学法、情景教学法、任务驱动教学法、项目教学法。如：《酒店情境英语》、《餐饮服务与管理》、《前厅服务与管理》等核心课程将教师、学生进行角色转换，模拟酒店的管理者及酒店服务人员，在每天的早会上将当天的接待任务、接待要求布置下去，由学生根据服务程序和服务标准分组进行情景模拟，最后由学生互评及教师评价总结，学生普遍反映这样的教学方式大家比较感兴趣，并由

任务驱动，学生学习积极性明显提高，收到了很好的课堂效果；《现代饭店管理》、《酒店市场营销》、等课程都采用案例教学方法，以案例入手，从案例导引理论再运用所学理论知识分析解决现实案例中的问题，受到学生的欢迎。教研室里掀起了“案例教学深入课堂活动”，通过组织优秀教师的“观摩课”、“公开课”等互相学习，以老带新使广大教师，特别是年轻教师对案例教学和课堂互动有了深刻的认识。

3. 经费投入

2014年至今，学院投入建设课程资源建设和教材建设62万，学院投入教师培训资金35.7万，2019年至今，希尔顿酒店集团、凯宾斯基酒店集团、香格里拉酒店集团等旗下酒店向学院捐赠助学助教奖金13.6万，共计111.3万。

4. 改革效果

（1）师德师风建设水平得到了提高。

坚持把师德师风作为教师素质评价的第一标准，健全师德考核制度，建立教师个人信用记录，完善诚信承诺和失信惩戒机制，推动师德建设常态化长效化，引导广大教师教书育人和自我修养相结合，做到以德立身、以德立学、以德施教，更好担当起学生健康成长指导者和引路人的责任。

（2）“课程思政”贯穿专业教育，改善班级学风。

通过将课堂专业知识与思政元素相结合，从爱国主义教育入手，激发了学生上课的积极性，大大增强了学生的使命感和社会责任感。学院还将进一步推进专业课程思政的优质教学资源共享，将思政元素

融入专业课，充分发挥了课堂主渠道在高校思政工作中的作用。近年来，随着“课程思政”的深入实施，做好学生的理想信念教育和价值引领，酒店管理专业在人才培养的质量上也慢慢发生更为积极多元的变化，形成了良好的学习氛围。

（3）教师教科研能力水平得到提高。

酒店管理专业教学团队为辽宁省优秀教学团队，专业带头人阎文实多次被教育部全国院校技能大赛执委会聘为酒店服务赛项裁判组组长、裁判组成员和大赛赛项申报评审专家。取得多项教科研成果，《校企“无缝对接”培养高职酒店人才的探索与实践》获辽宁省教学成果奖三等奖；《高职酒店管理专业“订单式”人才培养模式的研究与实践》荣获辽宁省高等教育学会十二五中期高等教育研究优秀成果二等奖；辽宁省教育厅人文社会科学研究课题《沈阳市旅游饭店核心竞争力提升策略研究》已结题；辽宁省教育科学规划课题《高职酒店管理专业“现代学徒制”的实践探索》已结题；辽宁省教育科学规划课题《高职高专〈酒店人力资源管理〉教材建设研究》课题已结题；辽宁省职业技术教育学会科研规划项目《酒店情境英语课程考核与评价模式创新研究与实践》已结题。主编、副主编教材《旅游饭店服务与管理》《酒店管理会计》《餐厅服务与实训》《旅游情境英语》《酒店人力资源管理》。

（二）教材改革

1. 教材改革的整体规划

开发校企双元开发融媒体教材 1 部《旅游酒店服务与管理》，活

页式教材 1 部《酒店情境英语》，工作手册式教材 2 部《餐饮服务与管理》、《客房服务与管理》，培育教育部职业教育规划教材 1 部。

2. 改革举措

(1) 制定酒店管理专业教材标准。切实做好高职高专酒店管理专业教育教材的建设规划，严把教学标准关口，与行业企业共同开发紧密结合生产实际的实训教材，确保优质教材进课堂。

此外，专业带头人、骨干教师以及合作酒店联合制定与专业人才培养方案配套的《前厅服务与管理》、《餐饮服务与管理》、《客房服务与管理》、《酒店情境英语》、《酒店市场营销》五门核心专业课的课程标准，制作课程整体设计与单元设计，实现课程教学过程与实际工作过程对接，五门课程建设成为以工作项目为载体、工作过程为导向的“教学做一体化”的优质核心课程。并针对不同类型的课程建立不同的评价标准，建立以能力为核心，多元共同参与的学生评价模式，并根据学校制定的校外学分制管理办法规定，积极开展校外学分制认定工作。

(2) 开发教材信息化资源。基于职业教育教材标准，遴选认定一大批职业教育在线精品课程，建设一大批校企“双元”合作开发的国家规划教材，加强文字教材、实物教材、电子网络教材的建设和出版发行工作。倡导使用新型活页式、工作手册式教材并配套开发信息化资源。

校企合作共同研制开发“教学做一体化”的优质校本专业教材，先后出版了《旅游酒店服务与管理》、《酒店会计》等 5 门优质核心课

程教材。在教材编写过程中校企合作、校际合作成立教材开发团队，使开发的教材不仅用于教学，也用于企业培训。开发与教材相配套的课程网站，纸电同步，为学习者的自主学习提供便利。

我校专业教师与合作酒店沈阳凯宾斯基饭店联合开发微课作品，共同开发创新型实用教材，为学生线上线下学习提供丰富的教学资源，并同企业人员联合研发了教材《酒店会计》，《旅游酒店服务与管理》，以项目为载体的一体化教材，创作了 180 余个微课作品，制作慕课《酒店情景英语》。

3. 实施效果

本专业重视各种教材、实训指导书的编写工作，把教材、实训指导书、多媒体教学手段融会一起，对学生的教学形式多样，效果明显。主编、副主编教材《旅游饭店与管理》《酒店管理会计》《餐厅服务与实训》《旅游情境英语》《酒店人力资源管理》等教材。

（三）教法改革

1. 教学模式改革与教学方法改革的总体设计

（1）建立与职业岗位能力相适应的知识和技能课程结构及教学模式

根据高等职业技术教育的特点，课程体系以职业技能训练为主线，具有鲜明的实践性。不仅在一系列实践课程中安排实训、上机和练习，将知识加以应用和深化；还设计了系统的职业技能训练，从而使课程体系有效地反映了知识、能力、素质相结合；学校、行业、社会相结合；学习、应用、创造相结合的办学理念以及人才培养以“理论与实

践相结合；实验、实训与资格证考核相结合；学校教学与社会用人单位相结合”的应用型高等技术人才培养模式。

在课程体系的实施中，专业带头人及教师不断深入酒店企业、进行调查研究，力求使人才培养体现未来角色的要求。知识结构强调够用和应用，即在一定的理论基础知识的基础上掌握旅游业务相关知识、技能，并能熟悉相关的旅游政策与法规；能力和素质的培养强调实践性，保持学校教育和实际应用的一致性。

（2）形成基本实践能力与操作技能、专业技术应用能力与专业技能、综合实践能力与综合技能有机结合的实践教学体系专业设计中强调理论知识够用，突出实践动手能力，专业理论课不强调知识系统性，而是突出适用性和针对性；不讲究单纯管理理论和操作概念，而是重视动手能力的训练与提高，为学生毕业设计和融入企业打下基础；构建了“理论课程实务化、实务课程实践化、实践课程能力化”的三级特色鲜明的专业综合素质培养体系，突出动手能力培养。

2. 改革实施条件

（1）学院建立了有关实习实训管理的规章制度

实践教学是高职教育的重要环节。学院非常重视包括实验和实训教学在内的各个教学环节，为此，出台了一些相关的管理规定：《实习、实训教学管理规定》、《教学与实验安全事故应急处理预案》、《实习、实训计划制定细则》、《实习、实训经费划拨与使用管理办法》等，从制度上保证了实验、实训环节的顺利进行，为实习实训活动的开展提供了有力保障。

（2）学院完善了实训室及实践单位的管理

为了加强专业实训室的管理，本专业还制定了相关的规章制度，对各实训场地进行规范化管理，对教学做一体化教学环节的实施，以及提高实验实训教学效果都起到了较大的促进作用。对于校内实训基地和实训室配有专门的实验员进行管理，严格规章制度，完全保障了教学任务的正常开展。

本专业现有校内实训室 5 个，包括餐饮一体化教室、客房一体化教室、酒吧茶艺实训中心、前厅实训中心、西餐实训室，能够满足教学实训的需要。本专业现有校外实训基地 33 个，包括凯宾斯基酒店集团、香格里拉酒店集团、希尔顿酒店集团等。

3. 改革的内容和举措

根据用人单位反馈的意见及酒店专家意见，我院不断改进教学方法，改善教学计划，科学规范制定专业人才培养方案，引导教师坚持以学生为中心，根据学生特点和技术技能人才培养规律，着眼于学生个性化成才成长，因材施教，积极主动运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，创新项目教学、案例教学、情景教学、工作过程导向教学、课堂现场双向教学等，调动学生学习积极性，提高人才培养质量，以培养国际集团化五星级酒店服务管理人才为特色的专业定位和培养目标来创新建立课程体系，使人才培养与岗位和岗位群灵活对接；注重对职业素养的培养和双证融通，充分体现以学生为本的主体思想。订单式培养特色突出。

在课程设置上密切结合社会、企业的需求是我们一贯坚持的做法。

通过调查问卷、座谈、研讨等多种形式及时了解企业的需求，科学设置课程，根据酒店各岗位能力群的要求设置了通用的基础素质模块和专业基础素质模块，按岗位的要求将核心业务素质模块细分为前台服务、餐饮业务、客房业务等子模块；这样，学生可以根据个性的发展需求以及社会和行业的需求，有针对性的选择子模块，从而实现了社会的需求和学生个性化发展的有机结合。教学计划共包含 144 学分，其中基础能力模块 36 学分，单项职业技能模块 39 学分，综合职业能力模块 55 学分，理论课与实践课的比率为 3.5：6.5。本专业严格执行了教学计划的各项要求。

专业建设规划符合学院整体发展规划。面对现代服务业的发展对酒店管理专业人才的需求，在学院“十三五”和“十四五”规划的指导下，明确了“坚持以服务为宗旨、以就业为导向、以提高质量为核心、以增强专业特色为重点，围绕区域经济社会发展的需要，走产学研合作的发展道路，培养酒店行业急需的高素质技能型专门人才”专业建设指导思想。在此基础上确定了专业建设中长期发展规划：走校企合作道路，努力建设一支专兼结合、德技双馨的教学团队；有重点、分阶段的建设校内实训基地和稳定的校外实习基地；深入教学改革，重视课程建设，积极创设“教、学、做一体化”教学情境，推行项目化、任务驱动、案例教学、虚拟仿真教学等符合高职旅游类专业教学特点的教学模式；不断提高人才培养质量，提升专业的社会服务能力。将酒店管理专业建设成为“学生满意、企业欢迎、社会认可”的、在省内影响力的重点、特色专业。

另外，围绕着专业建设、人才培养工作，不断开展教育教学改革、改进实践教学条件、扩大和优化师资队伍、增强社会服务功能等方面，开展了大量的工作，并取得了一定的成效，从不同侧面为专业建设方案的实施进行努力。建立了“1.5+1.5”实践教学模式，即人才培养过程立足于现代学徒制教育，与企业联合培养。特别是强化教学外置的实施力度，贯彻“从黑板上走下来，从教室里走出去”的方针，将一部分的课程外置到校外实训基地真实环境中与企业教师联合授课，或将企业大师请进来，为学生答疑解惑。彻底摒弃传统的先理论授课毕业前再短期实习的培养模式，利用三个学期时间学习基础理论、训练操作技能、考取职业资格证书；第四、第五学期在用人单位跟岗实习，由企业师傅进行指导，学习专业基础业务能力，第六学期再带着实践经验和感悟进一步学习和提升核心业务能力进行顶岗实习。在企业实训过程中，配备学院和企业双方专业指导教师联合施教，在岗位真实情景中学习业务课程。如《餐饮服务与管理》、《前厅服务与管理》、《客房服务与管理》课程学生可以在轮岗实训中对书本上的知识点有更深了理解，“1.5+1.5”模式是“教学以致用”理念的充分体现，是一种行之有效的“教学外置”，为了有效实现教学实习的目的，我院对顶岗实习学生采取集中管理、统一安排。建立健全了《实习指导教师工作规范》、《顶岗实习课程标准》、《跟岗实习课程标准》、《实习指导教师管理制度》，确保实习指导教师与学生同步、学生在实习单位学习与院内教学同质量、同秩序。从而实现理论教学和实践教学、校内教学与校外教学有机结合。改革后的“1.5+1.5”模式不是粗放的

顶岗工作，也不是“学校到企业寻求实习场所，企业从学校获得廉价劳动力”的浅层合作，而是企业全程参与人才培养计划制定、课程建设、课程讲授、实训指导、毕业设计指导等人才培养过程的联合培养，把专业实习和未来就业深度链接。经过订单人才培养模式探索，我们培养了千余名学生。合作酒店 33 家，与洲际酒店集团签订了英才培养学院项目。获希尔顿酒店集团卓越人才培养贡献奖和洲际酒店集团校企合作创新奖。酒店管理专业被教育厅评为辽宁省订单定制定向人才培养模式改革示范专业。

4. 改革效果

教学效果优良，教学方法受到同学们的好评。教学中，倡导教师不断转换教育观念，树立以学生为中心，让每个学生都成功的教学理念，改进教学方法，培养学生的创新能力。积极开展教学方法改革，从以知识传授为本转变为学生发展为本，从对知识的关注到对学生的关注。培养学生实践性学习，探索新知识并致力专业发展的精神。多数专业课程采用符合专业特点的讨论教学、案例教学、技能训练教学、等多种教学方法。注重学生的实践和创新能力，内容由浅入深，由简单到复杂，螺旋上升。其中，专业基础课，专业课中开设了大量的实训课程，实训课程与教学理论体系互相配套、互相交叉、互相渗透，又有机融合。设置的综合实训项目更训练了学生对专业知识的理解，做到融合贯通和灵活运用。校企大师互聘，企业师傅现场教学等教学手段创新都使学生技能得到提高，酒店管理专业的学生在各级各类技能大赛中获奖，2012 年获辽宁省院校技能大赛中餐主题宴会设计大

赛一、二、三等奖，付雨薇代表辽宁省参加全国院校技能大赛中餐主题宴会设计大赛获三等奖；在2011年举办的第三届全国旅游服务技能大赛中获得团体情景剧表演项目第四名，调酒项目二等奖，中西餐摆台项目三等奖。第三届全国旅游服务技能（饭店服务）大赛在山东省济南市举行，我院酒店094班张宝龙、酒店084班姜雨萌、李文华等三位同学以扎实的理论知识和过硬的酒店服务技能在大赛中取得佳绩，分别荣获高校组调酒二等奖、西餐摆台二等奖，中餐摆台三等奖的优异成绩。另外，张宝龙等4位同学表演的集体项目酒店情景剧荣获高校组第四名的佳绩。2016年辽宁省学生技能大赛西餐宴会服务荣获三等奖，2016年辽宁省学生技能大赛中餐宴会主题设计荣获三等奖。2018年辽宁省学生技能大赛中餐宴会主题设计荣获三等奖。2020年辽宁省学生技能大赛中餐宴会主题设计荣获三等奖。

四、产教融合、校企合作

（一）产教融合、校企合作机制

辽宁生态工程职业学院酒店管理专业全面深化产教融合、校企合作，搭建“校企、校行、校政、校地、校研、校校”之间深层互动、资源互通、人才共育、科研共创、成果共享、责任共担的深层次、多元交叉互动桥梁。立足服务辽宁区域经济发展，推动了酒店管理与数字化运营专业与产业发展相适应，遵循“共商、共建、共享、共赢”原则，构建了企业制学院和“三三五”校企无缝对接的人才培养新模式，不断提升了人才培养质量。

1. 产教融合、校企合作机制整体规划设计

酒店管理与数字化运营专业办学十几年以来，构建了企业制学院和“三三五”校企无缝对接的人才培养新模式，不断探索现代学徒制人才培养模式，校企无缝对接，学生实践能力不断提升，毕业生深受企业青睐。为进一步深化产教融合、校企合作，酒店管理与数字化运营在未来三年将从以下几个内容重点开展工作：

（1）牵头组建“共建共享”省旅游类专业协作体

联合开展中高职专业标准体系建设和人才培养模式改革，引领中职学校发展，探索职业教育本科，与企业联合培养，搭建合作发展平台，实现校企协同发展。

（2）深化现代学徒制人才培养模式改革

与上海迪士尼度假区、希尔顿酒店集团等开展现代学徒制人才培养。实施“双主体”育人、“双导师”教学、“双身份”管理、“双评价”考核。

（3）构建“现代生态旅游产业学院”

围绕绿色饭店产业，与希尔顿酒店集团、上海尼度假区等企业共建“现代生态旅游产业学院”。建立产教协同机制，协同创新人才培养模式。

（4）建设开放共享校内实训基地

组建开放共享的，集教学、研发、培训、服务四位一体的综合实训基地，新建4个实训室，升级5个实训室。

（5）建设产教融合校外实训基地

建成集实习、技能培养、创新创业功能于一体的实训基地6个，

开发综合实训项目 20 项，实现校企深度合作，资源共建共享。

2. 产教融合、校企合作机制和内容

(1) 以企业制学院为特色的校企协同育人体制机制，双主体育人，培养酒店职业人

企业制学院是近年来我院校企合作体制机制改革与创新的成果之一。是在订单班的校企合作基础上，以互相支持、优势互补、利益共享、合作共赢为基本原则，从实际、实用、实效出发，以订单培养为基础，利益共享为纽带，校企双向全程融合为目标，适应市场需求的创新型校企合作办学模式。从本质讲，它是校企双方共同承担教育责任，开展人才培养合作的办学组织形式。目前学院与洲际酒店集团、瑰丽酒店集团合作开办了洲际酒店集团和瑰丽酒店集团英才培养学院。

生态旅游学院从 2006 年开始，致力于探究在酒店管理专业中实施校企合作订单培养的人才培养模式。经过十五年的订单培养道路，生态旅游学院的订单培养规模从单体国内酒店做到目前的与多家世界著名的国际五星级酒店集团进行订单合作。目前生态旅游学院已经成为希尔顿集团的全球战略合作伙伴单位，洲际集团的英才培养学院，凯宾斯基酒店区域发展计划合作单位，瑰丽集团英才培养学院。目前包括上述酒店集团在内，我院在国内设有 30 余家酒店管理专业校外实训基地，能够完全容纳酒店管理专业学生进行高质量的实习和就业。

(2) 以“双语化”“国际化”为特色的教学组织实践，共建教学资源、基地和师资

根据行业对人才的需求，在酒店管理专业教学实践中大胆开拓创新，形成了教学意识国际化、教学内容国际化、教学标准国际化。专业课双语教学已经成为酒店管理专业的特色和亮点，聘请来自酒店集团的经理、总监等高级管理人员和技术能手，承担企业文化、服务理念和实践技能的授课任务。尤其通过聘请酒店外籍经理、专职外教，更使学生得到了与国际化酒店管理与文化接触的良好机会。合作办学的加拿大亚岗昆学院酒店管理专业的 5 名教师定期来校授课，为培养酒店管理的国际型人才奠定了基础。

在与多家酒店集团进行校企合作的过程中，我们的合作内容也从单一的实训基地建设发展到招生、教学、科研、学生思想培养等多个方面的合作。目前所有同我院签署校企合作的订单集团都积极投身到专业招生、课程改革、教材建设、科研课题、日常授课、教师培养、学生校园文体活动等工作中。建设了企业文化教室，合作开展洲际集团科研项目一项、同企业人员联合研发教材《酒店会计》，《旅游酒店服务与管理》，以项目为载体的一体化教材，创作了 180 余个微课作品，制作慕课《酒店情景英语》，校企共同制定人才培养方案二十余个，企业教师每年定期到校为学生举行大型讲座和日常授课 20 余次，每年我院还会派出一线教师到企业进行挂职锻炼，从而加强教师同企业的联系，及时了解行业发展动态，学习先进的行业服务和管理理念。

（3）构建了“三三五”订单式人才培养模式

“三三五”校企无缝对接的订单式现代学徒制人才培养新模式。即“三项载体、三大体系、五个对接”。通过以企业学院制、订单培

养、校企战略联盟三项为载体的校企“无缝对接”的人才培养新模式，构建了人才校企共同培养、见习就业共同承担、校企生资源优势互补的校企合作三大体系，实现了五个对接：校企之间理念和文化的对接；人才培养的教学目标与企业的岗位要求对接；教学项目与企业真实经营项目对接；教学环境与企业环境相对接；校企双栖教师之间的相对接。

（4）实施现代学徒制人才培养模式改革试点

探索现代学徒制人才培养模式，在 2015 年酒店管理专业与洲际酒店集团，2016 年、2018 年与沈阳凯宾斯基饭店合作开展了现代学徒制人才培养的试点，实行了三段式育人机制。以酒店企业用人需求与岗位资格标准为导向，以学生（学徒）技能培养为核心，以学校、企业的深度参与和教师、师傅的深入教授为支撑，形成了校企合作、协同育人、共同发展的长效机制。

3. 产教融合、校企合作机制实施效果

通过企业制学院和“三三五”校企无缝对接的人才培养新模式，深化了校企合作领域，订单式培养、现代学徒制专业人才培养模式缩短了学生的适应期，学生毕业即就业，实现了三个“零距离”目标，即专业设置与市场需求零距离，人才培养与就业岗位零距离，培养标准与企业用人标准零距离。毕业生深受用人单位青睐，辽宁电视台曾以“订单培养，备受青睐”为题在新闻联播节目中进行了报道。2009 年被辽宁省教育厅评为“高职品牌专业”，2020 年被辽宁省教育厅评为“订单、定制、定向”示范专业，2021 年被辽宁省教育厅评为“现

代学徒制示范专业”，发挥了示范带动作用，形成了特色鲜明的人才培养模式。

（二）知行合一工学结合，聚焦高技能培养

1. 全学成技能培养

酒店管理与数字化运营专业以立德树人为根本，坚持技能为本、能力为重，按照“学生→学徒→准员工→员工”四位一体的全学成人才培养总体思路，以酒店企业用人需求与岗位资格标准为导向，以学生（学徒）技能培养为核心，以学校、企业的深度参与和教师、师傅的深入教授为支撑，深化教育模式改革，推进教育机制创新，增强酒店高职教育对行业发展的人才支撑力，提升我院酒店管理专业教育的核心竞争力，形成校企合作、协同育人、共同发展的长效机制。逐步建立高职学生质量标准化体系和质量监督评价体系，切实提高学生岗位技能，培养“三有三成”（有德成人、有技成才、有职成业）人才。

以提高学生技能水平为目标，我专业按照“学生→学徒→准员工→员工”四位一体的人才培养总体思路，实行0.5+1+1.5三段式育人机制。

学生第一学期为在学校的公共课程学习和酒店职业素养形成期。完成大学生基本文化课程学习任务，（马列、英语、计算机等）；以及酒店基本素质职业化培养。

第二、三学期为学生在酒店企业的学徒期。由学校老师和企业师傅共同合作教学做一体化讲授完成专业课程学习任务，一半的时间用于讲授，一半时间用于实践操作，掌握专业所需各项基本技能，让学

生体验、模仿、尝试、感悟酒店企业文化；

学生第四、五、六学期转为准员工顶岗实习期。开始顶岗实习，让学生实岗践行酒店企业工作和企业文化。同时，实施企业班组化管理模式，1个师傅不多于带5个徒弟，组成学习小组，确保学生切实掌握实习岗位所需的技能。

2. 教学资源配置

表9 教学资源配置表

校内实训基地						
序号	实训室名称	建筑面积(平方米)	设备数(台套)	设备总值(万元)	开设实训项目	年使用情况(人次)
1	客房一体化教室	90.00	59	2.9	1.中式做床实训 2.西式做床实训 3.客房清扫实训 4.客房服务实训	3471
2	餐饮一体化教室	85.00	19	3.9	1.中餐摆台实训 2.西餐摆台实训 3.餐巾折花操作实训； 4.托盘操作实训； 5.中餐宴会布局与摆设操作实训； 7.中餐服务实训； 8.西餐服务实训 9.餐饮管理检查项目的操作实训。	2364
3	旅游酒店经营工作室	140	49	97.6	1.旅游会计实训 2.Fidelio 酒店管理系统操作实训 3.opera 酒店管理系统操作实训 4.前台服务实训 5.礼宾服务实训 6.商务中心服务实训 7.行政楼层服务实训 8.总机服务实训	3111
4	茶艺实训中心	150	59	28.3	1.茶艺实训	3080
5	调酒实训中心	150	19	18.9	1.调酒实训 2.酒吧服务实训	1206

6	西餐工艺实训室	300.00	254	45.9	1.蛋糕类西点操作实训 2.混/清酥类西点操作实训 3.泡芙类西点操作实训 4.甜品类西点操作实训 5.面包类西点操作实训	1350
7.	导游模拟实训室	139.35	80	24.6	1.酒店礼仪实训 2.酒店英语口语实训	4050

3. 考核标准

酒店管理与数字化运营专业为实现专业产教融和、校企协同发展，特制定质量监控与评价体系制度和现代学徒制双导师考核评价制度

(1) 成立校企联合督导机构

与沈阳凯宾斯基饭店等企业联合成立教学质量监控小组，由校企职能部门共同牵头，学校教学单位和企业人力资源负责人、骨干教师、企业技术专家共同组成，负责对学校教学和企业训练过程进行监督与指导。

(2) 建立立体化的质量评价体系

评价体系以综合素养为中心，以职业能力为标准，建立多元立体化的学生学习质量评价模式，将学生自我评价、教师评价、师傅评价、企业评价、社会评价相结合，由企业对学生岗位技能进行达标考核。理论考核与操作考核相结合，切实提高学生的就业基础能力、岗位核心能力、职业迁移能力，实现“人人有技能，个个有特长”的目标。

(3) 现代学徒制双导师的考核与评价

建立《企业学习双导师工作考核激励制度》。学生在实习时，校内及企业需给每名学生分配一名校内指导教师，一名企业指导教师。在每个学期结束后将由现代学徒制试点教学工作管理小组对每位导师的指导工作进行《企业学习双导师工作考核激励制度》的规定进行

考核。学校将校内导师在指导现代学徒制试点班学生取得的成果纳入教师年度考核并作为加分项目；企业将企业导师承担的教学任务纳入年度考核目标，作为年终考核、提干、加薪、表彰、带薪休假等评定的重要依据。同时，学校与企业共同出资设立“优秀师徒”评选，对于企业优秀导师给予一定的物质奖励。

对于考核出现问题的导师由现代学徒制试点教学工作管理小组进行约谈，针对问题进行指导与帮助，责令改进；对于情节特别严重并改进无效的导师需要报告给现代学徒制试点工作领导小组审核，并作相关处理。将考核结果与年终考核、晋升专业技术职务、提干、加薪、带薪休假等挂钩，切实作好考核、激励、奖惩工作。

4. 技能竞赛

参与旅游酒店类职业技能大赛是检验学院学改革的风向标,对职业院校专业课程教师教学方式、学生评价标准及实训教学、校企合作等都产生了明显的引领作用。我院高度重视参加省、国家级技能大赛,精心组织选拔指导教师、参赛选手,同时,邀请旅游酒店企业专家、行家参与到实际指导中,将选手深入企业实际工作中去锻炼学习,丰富实践经验来应对技能大赛。参加省赛三次获得一等奖2人次,二等奖1人次,三等奖10人次;参加国家赛事获得三等奖3次。每次参赛都会对教师、学生有较为深刻的认识。赛后认真总结参赛过程专业指导经验,结合实际教学过程特点,不断完善实践中给予的指导作用,探索教育教学改革带了较为丰富的指导建议。同时,也是通过职业技能赛事检验我们教育教学改革的成功与否,事实证明,在校企合作育

人体机制下，酒店管理专业人才培养模式日渐成熟，也在培养具有较扎实的学科专业知识和力量且具有较强实践操作技能的，下得去、留得住、用得上、干得好、能发展的高层次应用型人才的工作中，不断成长。

表 10 学生获奖情况统计表

序号	获奖级别	获奖时间	获奖项目	获奖学生
1	国家级	2011年5月	第三届全国旅游服务技能大赛中获团体情景剧表演项目第四名，调酒项目二等奖，中西餐摆台项目三等奖	张宝龙
2	国家级	2011年5月	第三届全国旅游服务技能大赛中获中西餐摆台项目三等奖	李文华
3	省级	2012年5月	辽宁省职业院校技能大赛中餐主题宴会设计赛项一等奖	付雨薇
4	国家级	2012年6月	全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项三等奖	付雨薇
5	省级	2016年11月	辽宁省职业院校技能大赛高职组西餐宴会服务赛项三等奖	陈婷婷
6	省级	2016年11月	辽宁省职业院校技能大赛高职组西餐宴会服务赛项三等奖	王李雪
7	省级	2016年11月	辽宁省职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项三等奖	谭鑫、戴玉林、张欣
8	省级	2017年6月	辽宁省职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项三等奖	吴鹏、宿丽颖、罗佳祎
9	省级	2021年8月	辽宁省职业院校技能大赛高职组中餐厅服务赛项三等奖	鲁珍硕、于悦

5. 创新创业培养

在大众创业、万众创新的今天，开展创业教育、组织创业活动，对拥有创业热情的学生进行个性化指导，开展创新创业大赛，提高学生的创业热情。在第五届中国创新创业大赛（辽宁赛区）中，酒店管理与数字化运营专业学生组建的沈阳华庭宴会策划工作室创业团队参赛，获得全省行业赛团队组三等奖。

五、服务辽宁

（一）与辽宁产业契合度高

辽宁省拥有丰富的自然资源、悠久的历史和多姿多彩的少数民族文化，这些构成了辽宁省独特的自然和文化旅游资源。从我国旅游业发展来看，改革开放以来，随着中国经济与国民收入的增长，旅游逐步成为国民大众日常生活常态。中国已成为世界上酒店业发展最快的国家，酒店业也成为全球十大热门行业之一。

在党和国家关于振兴东北老工业基地的战略指引下，辽宁省区域经济发展水平稳步提高。国民旅游消费需求增加，从而刺激了酒店业的发展。2015年开始，辽宁省旅游总收入呈直线上升趋势，2018年旅游总收入为5369.8亿元，占生产总值比重22.84%；2019年旅游总收入为6222.8亿元，占生产总值比重24.98%。在全省生产性、生活性服务行业大发展的大环境下，辽宁省酒店行业得到了迅猛发展，高素质高技能的酒店管理专业人才需求量大幅提高。

从酒店品牌来看，辽宁省目前已获得洲际、万豪、希尔顿、凯宾斯基、香格里拉、喜达屋等多家酒店集团的投资。这些五星级酒店市场空间巨大，为酒店管理专业毕业生提供了更广阔的发展前景，但同时也对酒店管理专业人才的规格提出了更高的要求，懂得中国本土文化，又具有国际视野的技能型人才才是人才市场的需求主流。

（二）招生规模大、就业率高

1. 专业在辽招生情况

2018年酒店管理与数字化运营专业计划招生人数为112人、录取115人、报到102人、报到率为88.70%；2019年计划招生人数为

111人、录取93人、报到85人、报到率为91.40%；2020年计划招生人数为123人、录取120人、报到112人、报到率为93.33%。酒店管理与数字化运营班毕业生为辽宁省酒店行业输送了大量的技能人才。

2. 专业在辽就业情况

2018届酒店管理与数字化运营专业毕业数187人、就业人数180人、就业率96.26%、省内就业人数159人、省内就业率88.33%；2019届毕业数169人、就业人数157人、就业率92.90%、省内就业人数115人、省内就业率78.25%；2020届毕业数130人、就业人数118人、就业率90.77%、省内就业人数84人、省内就业率71.19%；2021届毕业数100人、就业人数96人、就业率96.00%、省内就业人数72人、省内就业率75%。通过订单培养和现代学徒制订单培养，极大的提高了专业人才培养质量，学生的就业能力和竞争力增强。我院酒店管理与数字化运营专业毕业生因服务意识强，具有爱岗敬业精神，英语口语佳，综合素质高受到酒店用人单位的青睐，使我院成为各家酒店集团重要的核心合作伙伴。涌现出沈阳凯宾斯基饭店西餐厅经理、大堂吧经理主管、前厅宾客关系主任等一批优秀毕业生。

（三）开展技术技能培训

近年来专业建设中以服务地方经济建设和社会发展为目标，充分发挥人才、专业资源优势，适应社会及行业企业对技能型人才的需求，积极开展技术技能培训、技术合作、技术研发、职业资格认证等社会服务功能和示范作用。

1. 专业对辽行业、企业技术服务情况

为进一步促进沈阳市文化旅游产业优质快速发展，提高旅游星级饭店经营和管理水平，提升旅游服务质量，增强饭店星级评定与复核工作的规范性、科学性、时效性。2020年专业带头人阎文实教授受沈阳市文化旅游和广播电视局的邀请，作为沈阳市旅游星级饭店评定委员会专家库专家、沈阳市旅游星级饭店评定专家组组长，为沈阳凯宾斯基饭店、沈阳黎明国际酒店、沈阳金都饭店、沈阳玫瑰大酒店、沈阳迎宾馆、沈阳悦客来酒店、沈阳科隆酒店、沈阳华苑大酒店、沈阳鸿宇山庄、辽宁杏林苑宾馆、辽宁省玉龙山庄、辽宁东湖度假酒店、沈阳空港来登饭店等沈阳13家酒店进行星级复核。

2. 专业对辽企业职业培训服务情况

近三年来为沈阳凯宾斯基酒店、白玉兰酒店、清源县宾馆、华富人家酒店等酒店企业员工开展酒店礼仪、中餐服务、西餐服务、插花艺术、水果雕刻、酒店日语口语、酒店韩语口语等技术技能培训，着力提升酒店员工的专业技能、职业素养，推动辽宁酒店人才需求扩容体质。培训3479人天。

（四）在企业知名度与毕业生在辽企业满意度高

专业从2005年开始，致力于探究在酒店管理专业中实施校企合作订单培养的人才培养模式。经过十五年的订单培养道路，订单培养规模从单体国内酒店做到目前的与多家世界著名的国际五星级酒店集团进行订单合作。目前已经成为希尔顿集团的全球战略合作伙伴单位，洲际集团的英才培养学院，凯宾斯基酒店区域发展计划合作单位，

瑰丽集团英才培养学院。目前包括上述酒店集团在内，我院在国内设有 30 余家酒店管理专业校外实训基地。与省内各星级酒店建立了校企合作关系，毕业生受到各企业的欢迎，在省内酒店有着良好的知名度和美誉度。

多年来通过专业人才培养模式改革，深化了校企合作领域，订单式培养、现代学徒制专业人才培养模式缩短了学生的适应期，学生毕业即就业，实现了三个“零距离”目标，即专业设置与市场需求零距离，人才培养与就业岗位零距离，培养标准与企业用人标准零距离。专业与洲际、希尔顿、凯宾斯基等酒店集团建立了广泛的校企合作关系，极大的提高了专业人才培养质量，学生的就业能力和竞争力增强。用人单位对本专业毕业生的满意度达 95%以上。