

无锡艾迪花园酒店有限公司
参与高等职业教育人才培养年度报告
(2023)



目 录

1. 企业概况	1
2. 参与办学总体情况	2
3. 资源投入	4
3.1 有形资源投入	4
3.2 无形资源投入	5
3.3 人才资源投入	7
4. 参与教育教学改革	8
4.1 专业建设	8
4.2 学生培养	10
4.3 师资队伍	13
5. 助推企业发展	14
5.1 企业职工队伍建设	14
5.2 企业研发能力	15
5.3 效益提高	15
6. 服务地方	16
7. 保障体系	17
7.1 院校治理	17
7.2 政策保障	19
8. 问题与展望	20

1. 企业概况

无锡艾迪花园酒店坐落于无锡市惠山新城软件外包园内，是一座按五星级标准建造，集餐饮、客房、会议、展览、休闲等为一体的国有多功能商务型花园酒店。酒店总建筑面积 45160 平方米。酒店功能设施齐全，是江苏地区酒店综合实力名列前茅的企业，是无锡地区规模较大、影响较大的精品特色酒店。

无锡艾迪花园酒店始终坚持品牌建设和高素质、高效率的专业化团队建设，致力于员工综合素质的提高，把“设备设施、清洁卫生、服务质量、美化环境、习惯养成、经营目标”作为酒店管理的主要抓手，坚持把“关注每一位员工，关注每一个细节，用心做好每一道菜，服务好每一位宾客”作为酒店管理的制胜法宝。企业文化和员工队伍建设卓有成效，经营业绩不断增长，服务品质不断提高，得到了社会的广泛认同，同行的敬重，创造了艾迪良好的社会效益和经济效益，为艾迪花园酒店可持续发展奠定了坚实的基础。

近年来，无锡艾迪花园酒店围绕企业的经营奋斗目标，寻找新的经营机会，调整经营策略，以适应市场变化，立足市场制高点。目前在突出主业的前提下，形成了“无锡艾迪花园酒店有限公司”、“无锡艾迪港商务酒店有限公司”、“无锡艾迪物业管理有限公司”三驾马车并驾齐驱的新格局，在关联市场竞争中互为组合、互为促进，大大增强了企业在区域市场竞争中的核心优势。

无锡艾迪花园酒店以坚持打造“中国精品酒店”为目标，致力于酒店服务质量的持续提高和酒店行业的持续发展，与优质职业院校开

展校企深度合作，践行素质为先、能力为本、实践为重的培养理念，系统培养学生的职业素养与职业能力，使学生成长为适应行业发展的高素质技术技能人才。



图 1-1 无锡艾迪花园酒店

2. 参与办学总体情况

无锡艾迪花园酒店顺应酒店业转型升级的趋势，与无锡城市职业技术学院旅游学院强强联手，积极推动酒店技术技能人才培养模式的改革与创新实践，推动校企深度合作，实现互利共赢，更好地服务区域经济社会发展。

校企双方在人才培养方案制订、实训基地建设、教学模式改革、职业培训等方面实现“深度合作”，推动职业院校进一步面向市场办学，促进酒店业新技术、新标准、新规范及时融入酒店管理与数字化运营专业教学，提升专业内涵；提升酒店美誉度、解决酒店自身及业务相关企业用人需求，为酒店业的升级储备人才；发挥无锡艾迪花园酒店校企合作育人龙头企业的引领示范作用，带动更多企业借鉴合作模式、深化校企合作。

2022年8月，校企合作共建艾迪产业学院荣获无锡市职业教育攀登计划重点项目——无锡市职业教育名企名校合作项目。

表 2-1 校企合作进程一览表

阶段	建设时间	项目名称	人才培养深化过程
一	2008.9-2011.7	“艾迪”冠名班	形成“校企合一，理实交融，系统育成”人才培养模式，对学生开展养成教育。
二	2011.9-2014.7	“艾迪”订单班	对中国特色学徒制培养进行持续探索与实践，实现校企联合招生招工，联合培养。
三	2015.9-2021.7	“艾迪英才”现代学徒制试点项目	连续四届选派45名学生分赴韩国（为期一个半月）、中国台湾（为期一个学期）开展境外研学，实现学分互认，122人次考取美国 Silicon Stone Education Inc 与韩国巧克力工艺师、咖啡师等国际职业资格证书。
四	2021.9-至今	艾迪产业学院	深化校企合作，优化人才培养方案，全面推进岗课赛证融通，共享共建育人平台。



图 2-1 无锡城市职业技术学院与无锡艾迪花园酒店签署校企合作协议

3. 资源投入

3.1 有形资源投入

无锡艾迪花园酒店与无锡城市职业技术学院酒店管理与数字化运营专业共建店中校——城院惠山校区，组建“艾迪英才班”，以培养具有国际视野、中国特色的服务业英才。企业积极捐助，“艾迪英才班”获得艾迪花园酒店专项助学资金6万每年。目前已有四批次艾迪英才班学生陆续完成赴韩、赴台研修学习项目，并考取国际咖啡师、调酒师等国际证书，充分展现校企合作、现代学徒制培养的亮眼成效。

为保障项目的顺利开展，艾迪花园酒店前期投入300余万元，建有设施一流的人才公寓、多媒体教室、计算机中心，宿舍配备空调、洗衣机、电视机，并建有图书室、文体活动室，经常性举办文艺活动，为“现代学徒制”试点第二、三阶段轮岗实训、顶岗实习提供重要保障。酒店后续还将投入100万元建设电化教室、机房，完善学生宿舍、浴室等生活配置，建设图书阅览室、乒乓球室等学习休闲中心。

为满足深度校企合作人才培养需求，艾迪酒店为酒管1901班、2020班学徒提供了前厅、客房、餐饮等部门的多个实习实训岗位，根据学生实习实训情况和酒店需求进行三个月一次的岗位轮换，保证了学生在实习实训中能对现代酒店管理和运营情况有充分的感性和理性认识，为其顺利进入顶岗实习阶段提供重要保障。



图 3-1 无锡艾迪花园酒店实习岗位上的城院酒管专业同学



图 3-2 学生食堂和宿舍

3.2 无形资源投入

3.2.1 企校协同构建“三全育人”体系

艾迪花园酒店与无锡城市职业技术学院酒店管理与数字化运营专业首创在无锡高星级酒店建立“党团共建基地”，聘请酒店高管担任“党建辅导员”，组建艾迪酒店实习生党员小组，每位实习党团员佩戴党徽或团徽上岗，展现青年大学生“不忘初心，牢记使命”的责任与担当，有效加强了学生实习期间的思想政治教育、心理健康教育、职业意识培养、职业生涯规划指导。



图 3-3 建立“党企共建基地”



图 3-4 组建艾迪酒店实习生党员小组

3.2.2 企业文化进校园

为进一步深化校企合作，让学生感受优秀企业文化魅力，增强对职业发展最新动向的了解，艾迪花园酒店积极参与“优秀企业文化进校园系列活动——艾迪文化月”活动。通过艾迪酒店文化宣传、艾迪酒店高管讲座等环节，让学生增进对艾迪酒店的了解，提升酒店管理职业意识与职业素养。无锡艾迪花园酒店董事长、总经理陈善军先生受邀作“现代服务业酒店人才素质培养”的专题讲座。

陈善军总经理结合自己的亲身经历和感受，从“现代服务业酒店对人才的需求、职业规划方面的建议、国家政策对旅游人才培养的指导意见、艾迪现代学徒制的人才培养模式”四个方面，向同学们讲述怎样适应和融入企业、如何做一名优秀员工，分享了他个人职业成长中面对生活、工作与学习的态度、应对方法，以及新时代酒店的管理模式等。陈总现身说法，引导学生树立正确的世界观、人生观与价值观，增强自信心，提升软实力，结合自身优势和人格特点，找到适合自己的职业目标导向。



图 3-5 无锡艾迪花园酒店总经理陈善军讲座现场



图 4-6 艾迪文化月介绍

3.3 人力资源投入

为推进校企深度合作，确保人才培养质量，校企双方实行了校企“双导师制”，并不断健全了双导师的选拔、培养、考核、激励制度，形成校企互聘共用的管理机制，进一步明确双导师职责和待遇。无锡艾迪花园酒店选拔优秀高技能人才担任师傅，明确师傅的责任和待遇，师傅承担的教学任务应纳入考核，并享受相应的带徒津贴。校企双方建立灵活的人才流动机制，校企双方共同制订双向挂职锻炼、横向科研、专业建设的激励制度和考核奖惩制度。

艾迪花园酒店陈善军等 6 位精英被聘为无锡城市职业技术学院兼职教师，负责师徒制运行管理和实践工作。



图 3-5 无锡艾迪花园酒店总经理陈善军教授聘书及授课现场



图 3-6 无锡艾迪花园酒店运行总经理钱芳英等担任校技能大赛评委

4. 参与教育教学改革

4.1 专业建设

4.1.1 企业深度参与人才培养方案的制订与实施，提高人才培养质量

本着“合作共赢、协作育人”的原则，校企双方为酒管（艾迪英才）班学生量身定制人才培养方案，采取“0.5+0.5+2”模式，即学生第一学期在学校完成基础课程与专业认知实习，第二学期赴海外完成相关专业课程的研修学习，通过学分互换修得相应学分，同时取得相应国际资格证书；第二、三学年进入艾迪花园酒店继续完成专业课程教学及专业顶岗实习。积极探索工学结合、工学交替、分段融合培养，学校教师和企业师傅共同承担教学任务，校企全程协同学徒教育

管理的现代学徒制培养模式。整个方案突出阶梯递进,注重系统育成,充分发挥企业“师傅”在实践育人中的作用,不断强化学生“学徒身份”。



图 4-1 学生在韩国金泉大学理论研修



图 4-2 学生在韩国开展实训学习

4.1.2 无锡城院、海外学校、合作酒店三方共建基于工作过程的专业课程体系

根据三方共订的人才培养方案确定的相关课程,将艾迪花园酒店的典型工作任务进一步归纳与整合,形成与专业对应的典型工作过程,根据工作过程知识构建和完成工作任务的职业能力形成确定行动领域,进而开设相关课程。



图 4-3 酒管(艾迪英才)1801班学生获取的韩国调酒师、咖啡师证书

酒店管理与数字化运营专业“艾迪英才班”1801班在赴韩研修

期间共有 18 人次获取咖啡师（韩国）、调酒师（韩国）等国际证书。

4.1.3 校企合作专业建设成效显著

无锡城市职业技术学院与艾迪花园酒店校企合作 14 年以来，不断深化产教融合，优化人才培养，共享共建育人平台，专业建设成效显著。酒店管理与数字化运营专业群入选 2021 年江苏省高等职业教育高水平专业群。创新传承非遗饮食文化，校企共建江南饮食文化研究中心，推进江苏省社科人文培育点（江南饮食文化遗产研究基地）建设，在 2022 年省厅考核中获评“优秀”。

4.2 学生培养

4.2.1 校企深入实践现代学徒制国际化培养模式

根据“一年熟悉、二年熟练、三年有志成为骨干”的高标准要求，在原有校企共同制订人才培养方案的基础上，校企共同探索现代学徒制国际化培养模式，与台湾侨光科技大学、韩国金泉大学达成合作协议，共同参与现代学徒制试点项目分段培养，为酒管（艾迪英才）班学生量身定制人才培养方案，积极探索与实践“校企合一，理实交融，系统育成”人才培养模式。

4.2.2 校企共同制订系列教学管理标准

自校企双方合作实施以来，艾迪酒店高层管理人员、技术骨干受聘担任学校专业指导委员会专家，全过程、全方位的介入学院课程设置、教学和实践安排等环节，共同讨论制定教学标准、开发基于岗位工作内容、融入国家职业资格标准的专业课程标准和岗位标准；校企共同制定企业师傅标准；制定质量监控标准；校企共同制定学生日常

事务管理方案。校企双方共同成立了惠山校区学生事务管理管委会，管委会负责校区的教学和日常事务。酒店管理与数字化运营专业带头人陈霞担任校区管委会主任，并兼任艾迪花园酒店见习副总经理，艾迪花园总经理陈善军先生担任校区管委会副主任，统筹校区建设与管理，全面落实各项教学安排，校企双方共同管理艾迪学徒。



图 4-4 酒店管理与数字化运营专业带头人陈霞赴艾迪花园酒店看望学生

无锡城市职业技术学院旅游学院实施领导轮值制，定期看望酒店（艾迪英才）班学生，全面了解学生在艾迪花园酒店学习、工作、生活等情况。实行双班主任制，企业班主任人力资源总监廖红女士负责学生实践和生活管理，学院选派酒店管理与数字化运营系专业骨干教师负责艾迪英才班的各个班级的教学和班级管理工作。

4.2.3 校企共同开发基于职业标准的教学内容和教材

艾迪英才班的专业教学内容在融入现代酒店管理与数字化运营行业高标准金钥匙培训课程内容和国内受到行业高度认可的资格证书考试内容的基础上积极引入国际资格证书，使用国际资格考证培训教材。

(1) 组织 City & Guilds 职业资格培训和考核。City & Guilds 职业资格作为工作技能的衡量标准,已被全球范围内的许多行业和雇主的认可。艾迪酒店和无锡城市职业技术学院合作,共同依托“校中店”和“店中校”的标准设施申报餐饮及服务管理证书、接待运作及服务证书和客房运作及服务三项国际职业资格证书,并通过审核,被授权成立无锡城市职业技术学院 City & Guilds 无锡中心(855564)。

(2) 校企共同开发教材。艾迪英才班所有课程均选用基于酒店客房、前厅等岗位工作内容、融入国家职业资格标准和企业标准的高职规划教材。无锡艾迪花园酒店与无锡城市职业技术学院校企共同开发完成专业教学中 100%的实训教材的编写工作,同时校企合作加大教材建设的力度,积极开发基于岗位工作内容、体现职业和企业双重标准的特色化教材,其中,《酒店英语》教材获评江苏省高等学校重点教材;《社交礼仪》获批“十四五”江苏首批职业教育规划教材。

4.2.4 建立科学全面的评价体系

(1) 采用多元化的考评方式。针对实训课程,实施“知识+技能”的考核方式,强调过程考核,重视能力实际具备状况的考核。分阶段累积测评,笔试、口试和操作有机结合,校内专业教师评价与企业指导教师评价结合,力争使学生扎实具备酒店工作需要的各种能力。例如,《酒店前厅数字化运行与管理》《酒店餐饮数字化运行与管理》《酒店客房数字化运行与管理》3门专业核心课程均采用以能力评价为主的考核手段,将从业必须的岗位技能考核和能力测评融入到考核内容中。同时根据课程特点积极进行考核方式的改革,如现场操作、

方案设计、活动策划、口试、论文写作等方式自由结合，过程考核和结果考核相结合，多样化、全面地考核学生。

(2) 建立多方参与的考评机制。开展包括学校教师评价、酒店师傅评价、学生自我评价、学习小组评价、客人评价等多方参与的综合性考核评价机制，邀请酒店管理专业建设指导委员会（包括无锡旅游局、无锡艾迪花园酒店等）对学徒实习实训岗位技能做出评价，对学徒的评价更加客观、真实，也更加全面、科学。跟岗、顶岗期间的实习考核采用双导师考核制度，即酒店师傅对学徒的考核评价占总成绩的 70%，学校指导教师的评价占 30%。



图 4-5 企业师傅与实习生合影

4.3 师资队伍

艾迪花园酒店与城院深度共建互聘互用的师资队伍，建立双向互聘、互兼的流动机制。建立了一支具有国际视野的专兼结合“双师双能”师资队伍，校企共同探索，实行双导师制，校企互聘、双向挂职，

艾迪花园酒店主要管理团队被聘为无锡城市职业技术学院兼职教师，负责学徒制运行管理和实践工作。院校教师的企业实践和技术服务也纳入教师考核并作为晋升专业技术职务的重要依据，酒店管理与数字化运营专业带头人陈霞被聘为总经理助理，林武、顾秀玲等老师分别被聘为餐饮、房务各部门见习经理进行挂职锻炼。校企双方建立灵活的人才流动机制，共同制订横向科研、专业建设的激励制度和考核奖惩制度。

为配合校企深度合作模式的顺利实施，校企共同加强师资团队建设，提升国际化育人水平。陈晓娟老师在台研修期间获得的国际资格证书：调酒师（美国）、茶艺师（美国）、咖啡师（美国）、咖啡师（台湾）、吧台师（美国）、旅馆管理师（美国）、餐旅管理师（美国）。沈言蓓老师在台研修期间获得的国际资格证书：调酒师（美国）、茶艺师（美国）、咖啡师（美国）、吧台师（美国）、巧克力工艺师（韩国）。

5. 助推企业发展

5.1 企业职工队伍建设

无锡艾迪花园酒店充分发挥合作院校的资源优势，建设职工继续教育基地，同时，开展酒店员工学历提升培训。依托无锡城市职业技术学院现有的英国 City & Guilds 无锡中心（855564），美国 Silicon Stone Education Inc 咖啡、调酒、旅馆管理、餐旅管理考证资质，Wine Spirit Education Trust 品酒师考证资质实施员工技能培训，无锡艾迪花园酒店 2 名管理人员获 WSET 葡萄酒中级品酒师证书、2

名管理人员获 City & Guilds 组织颁发的“国际餐饮及服务行业销售资格证书”。



图 5-1 艾迪高管和教师共同参加 WSET 红酒品鉴师职业资格证书考试学习

5.2 企业研发能力

艾迪花园酒店与无锡城市职业技术学院共建江苏省职业教育酒店管理与数字化运营“双师型”名师工作室、无锡职教名师工坊，为企业提供技术服务。校企合作开展技术革新、产品研发，艾迪花园酒店与无锡导游微信公众号合作开展线上订房。校企合作连续 5 年主办梁溪非遗美食节，助推非遗文化传承创新，企业方专家陈善军获“无锡市非物质文化遗产项目代表性传承人”。

5.3 效益提高

艾迪花园酒店与城院合作共建无锡市江南饮食文化研究中心，共同建立江南饮食文化遗产保护体系。中心自 2018 年成立后，在无锡饮食文化非遗保护、江南食俗传习、餐旅人才培育、餐饮非遗成果转化等方面做了大量工作，挖掘无锡非遗饮食文化，艾迪酒店在校餐饮研究学者指导下推出的云林宴、无锡老式面等享誉无锡餐饮届，2021 年 10 月无锡老式面列入《江苏省地标美食记忆名录》。2021 年 10

月艾迪花园酒店获评无锡市惠山区“高技能人才培养优秀单位”，2022年1月艾迪花园酒店获评无锡市非物质文化遗产传承示范基地，获批中餐文化海外推广中心及推广大使。

6. 服务地方

坚持对企校双方的合作的成效、成果不断回顾总结和推广为旅游企业人才培养模式起到标杆示范作用，为区域旅游业的发展肩负起企业的社会责任和使命。通过在酒店业树立的企校合作示范作用，推动区域酒店业的可持续发展，为更多人带来更好的生活。2019级酒店管理专业学生宋情朵，在2021年10月“太湖工匠智慧蓝领”惠山区第七届职业技能大赛中荣获“餐厅服务员项目二等奖”，获评餐厅服务员高级工。

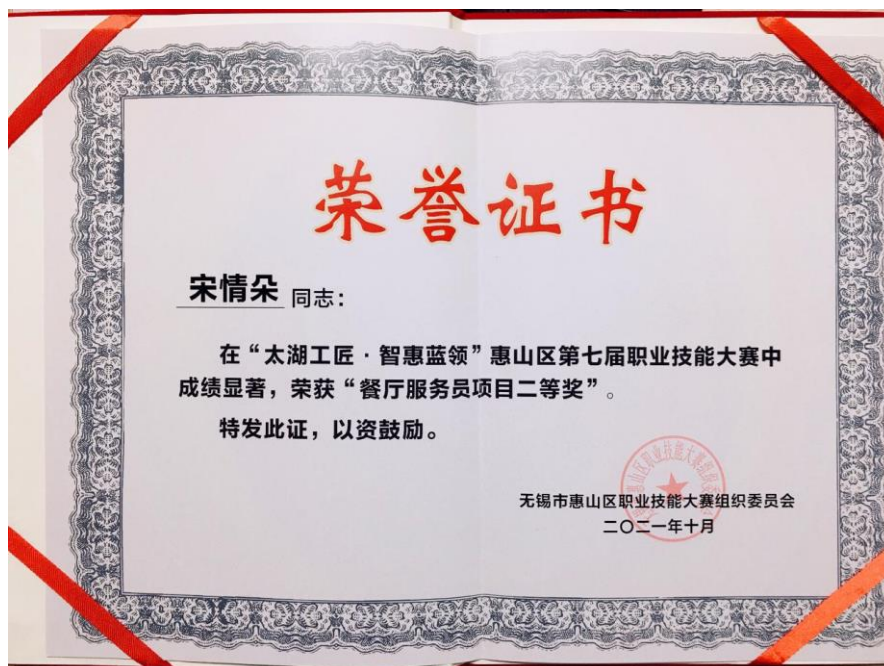


图 6-1 19 级酒管班学生宋情朵荣获“餐厅服务员项目二等奖”

校企共建的“江南饮食文化遗产研究基地”2018年策划“江南传统食俗系列传习传承传播活动”获省社科联社科普及项目资助，

2022年3月，江南饮食文化遗产研究基地通过省厅组织的江苏高校人文社会科学校外研究基地考核验收，鉴定结果“优秀”，是唯一获得“优秀”的江苏高职院校人文研究基地。校企合作参加省食文化研究会组织的系列经典江苏菜食文化研讨会，担任经典传承宴顾问、策划工作。

7. 保障体系

7.1 院校治理

为更好推进艾迪花园酒店深度参与高等职业教育活动，积极推动酒店技术技能人才培养模式的改革与创新实践，推动校企深度合作，艾迪花园酒店与无锡城市职业技术学院共同建立健全相关保障制度，保障企业参与高等职业教育的稳定性和长期性。

7.1.1 建立校企双方共同教育管理制度

学校成立校区管委会，酒店管理与数字化运营专业学校带头人担任校区管委会主任，并兼任艾迪花园酒店见习副总经理，艾迪花园管理方担任校区管委会副主任，统筹校区建设与管理，全面落实各项教学安排，校企双方共同管理艾迪实习生。

7.1.2 实行校企联合招生招工

由企校双方共同研制招生招工方案。学院将企业项目列入学院每年招生计划，在招生简章、学院网站、相关媒体上对试点项目进行专题介绍，对管理办法、专业培养方案、教学方式、日常管理办法、师资队伍、就业信息等方面进行专题详细介绍。在学生报到注册时，由艾迪酒店按照酒店面试流程、合理甄选面试内容组织面试，并按照双

向选择原则。

7.1.3 签订协议，明确各方权责

艾迪酒店和学校签订双方合作协议，协议中明确规定了“本着合作共赢、职责共担的原则，充分发挥各自优势和潜能，形成校企分工合作、协同育人、共同发展的长效机制”。并对教育模式、招生招工、人才培养计划、专业教学内容和教材、校企互聘共用的师资队伍、教育经费和实习费用来源和管理等方面作出了详细规定，校企双方权责分明。

7.1.4 科学安排学徒岗位，保证实习生合理报酬和合法权益

无锡艾迪花园酒店要为每位学生科学安排岗位、分配工作任务，并在大二二年级保证学生进行三个月一次的轮岗实训，以确保能够得到全方面、更丰富的能力培养和经验积累。同时校企双方依据教育部颁布的《职业学校学生实习管理规定》，制订了完善的学徒管理办法，落实学徒的责任保险、工伤保险，确保人身安全。保障学徒获得和员工同等的职务晋升机会、考察培训机会、留任酒店的特别奖励等合法权益，

7.1.5 共同健全实习岗位安全管理规范，安全管理贯彻始终

从入学教育阶段开始就对学徒制专业学生进行专项安全教育。实习开始前就对学生在实习期间的交通安全、操作安全、人身财产等伤害事故处理、危机事件处置、饮食卫生安全等方面进行教育，切实提高学生的自律意识、防范能力以及面临突发事件的应变处理能力。同时，加强与艾迪酒店联系，要求实习双导师要认真履行职责，深入学

徒实习岗位，全面了解实习学生的生活状况和安全环境，加强学生日常管理，认真排查安全隐患，切实落实安全措施，对各种安全隐患防患于未然，定时通过电话或短信等形式进行安全防范提示和警示。

7.2 政策保障

2022年4月新颁布的《中华人民共和国职业教育法》指出“国家推行中国特色学徒制，引导企业按照岗位总量的一定比例设立学徒岗位，鼓励和支持有技术技能人才培养能力的企业特别是产教融合型企业与职业学校、职业培训机构开展合作，对新招用职工、在岗职工和转岗职工进行学徒培训，或者与职业学校联合招收学生，以工学结合的方式进行学徒培养。”

为深入贯彻全国教育大会精神，落实《国家职业教育改革实施方案》，2019年5月教育部办公厅印发《关于全面推进现代学徒制工作的通知》（教职成厅函〔2019〕12号），其中明确全面推广现代学徒制的目标任务和工作举措，引导行业、企业和学校积极开展学徒培养。

《江苏省“十四五”教育发展规划》中指出，推动职业院校与重点产业、骨干企业深度合作，推动校企共建共管产业学院。探索中国特色学徒制的新路径新机制，加快培养高素质产业人才队伍。

《无锡市“十四五”教育事业发展规划》中明确指出要优化职业教育资源配置，推进职业教育提质培优，打造一批名企名校合作项目，推动职业教育增值赋能。

以上都为企业参与高等职业教育人才培养提供了政策支持，确保

校企深度融合，协同高质量发展。

8. 问题与展望

自艾迪花园酒店与城院酒店管理与数字化运营专业开展深度校企合作以来，经过不断探索和建设过程中也发现了一些问题和不足，主要体现在以下几个方面：一是教师培养力度、特别是“双师型”教师等师资队伍建设的内涵需进一步深化和提升；二是校企合作的国际化接轨上工作力度不够。在师资队伍建设上，酒店管理与数字化运营专业“双带头人”制度有待深化，开展酒店高级管理人员专题培训，培养高水平的企业专业带头人；教师赴酒店挂职锻炼计划亟需实施，专业教师与行业能手合作组成教学组合，担任酒管专业课程教学，调整充实教学团队成员，优化专业教师结构，深化“双师型”教师队伍建设内涵。支持教师进行境外专业学习交流或培训，提高双语教学能力。支持专任教师参加提升信息化教学能力培训学习。组建团队进行信息化教学设计、信息化实训教学设计、微课研讨与制作。支持教师积极参加各级各类信息化大赛，以赛促教，不断提升信息化教学能力。积极学习国际现代学徒制的成功经验，在现代学徒制人才培养国际化中，借鉴联合国世界旅游组织旅游教育质量认证的标准，引入世界先进的现代学徒制教育理念和教学方法，以及国际化的现代学徒制管理准则和激励机制，对酒店管理与数字化运营专业的师资结构、教师科研与发展、课程设置、教学方法、课程内容、学生满意度与接受度、课程综合评估，以及课程安排、课时安排、理论教学与实践教学的比例、学生要求、图书文献及影像资料、教学设施设备（教室、实验室、

图书馆等)、电子数据资料等具体问题建立规范标准,切实提高师资队伍建设水平、完善课程与教学体系、优化人才培养模式、全面提高人才培养质量。更要进一步突出品质意识,强化规范意识,推进教学质量标准与国际标准接轨。