



漯河职业技术学院
LUO HE VOCATIONAL TECHNOLOGY COLLEGE

漯河职业技术学院（群内）专业 人才培养方案 （2025 版）

专业名称： 酒店管理与数字化运营

专业代码： 540106

专业大类： 旅游大类

所属学院： 文化旅游学院

所属专业群： 旅游管理专业群

二〇二五年八月

目 录

一、专业描述	1
二、职业面向	1
(一) 职业面向岗位	1
(二) 职业发展路径及职业能力分析	1
三、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	2
四、人才培养模式	3
五、课程设置及要求	4
(一) 公共基础课程	4
(二) 专业(技能)课程	4
六、教学进程总体安排	8
七、实施保障	8
(一) 师资队伍	8
(二) 教学设施	8
(三) 教学资源	9
(四) 教学方法	10
(五) 学习评价	10
(六) 质量管理	10
八、毕业要求	10
(一) 学分条件	11
(二) 证书	11
附录一 酒店管理与数字化运营专业教学进程表	12
附录二 学时与学分分配表	14
编制说明	15

漯河职业技术学院酒店管理与数字化运营专业（群内）

人才培养方案

(2025 版)

一、专业描述

专业名称：酒店管理与数字化运营
专业代码：540106
入学要求：中等职业学校毕业，普通高级中学或具备同等学力
修业年限：三年
教育类型：高等职业教育
学历层次：专科
所属专业群名称：旅游管理专业群

二、职业面向

（一）职业面向岗位

表 1 酒店管理与数字化运营专业职业面向岗位一览表

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 群或技术领域	职业资格证书和技能等级证书
旅游大类 (54)	旅游类 (5401)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	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) 厅服务员 (4-03-02-05) 艺师 (4-03-02-07) 咖啡师 (4-03-02-08) 调酒师 (4-03-02-09) 调饮师 (4-03-02-10) 侍酒师 (4-03-02-12) 宴会定制服务 (4-03-02-13) 其他住宿和餐饮服务人员 (4-03-99)	酒店、餐饮、 民宿、邮轮等 其他住宿新业态和高端接待 业的服务、数字化运营与管理 岗位 (群)	酒店管理师 茶艺师 调酒师 餐厅服务员 公共营养师 商务礼仪师 运营管理 现代酒店服务 质量管理 管理运行

（二）职业发展路径及职业能力分析

表 2 酒店管理与数字化运营专业职业岗位及其岗位能力分析

序号	岗位群	岗位类别		岗位任务描述与核心能力要求	
		入职岗位	发展岗位	岗位任务描述	核心能力要求

1	前厅服务与管理	前厅接待员 预订员 礼宾员 总机接线员	前台主管 礼宾主管 预定主管 总机主管 酒店运营经理	宾客入住、退房 手续办理，宾客 咨询，处理宾客 投诉，行李服务， 委托代办服务， 处理 OTA 渠道订 单。	沟通能力，协调能 力，客户数据分析 能力，突发事件处 理能力，酒店管理 系统操作能力。
2	客房服务与管理	客房服务员	楼层领班 酒店运营经理	负责客房清洁与 维护，检查客房 设施设备，补充 客房用品，报告 客房维修需求， 执行客房消毒标 准，协助特殊客 房布置。	客房清洁和服务 技能，客房设施设 备维护技能。
3	餐饮服务与管理	餐厅服务员 宴会服务助理	餐厅主管 餐厅经理 宴会经理	为宾客提供餐饮 服务，策划各类 宴会活动方案， 设计宴会场地布 置，协调宴会服 务团队，管理餐 厅物资设备，控 制餐厅成本预 算。	沟通能力，餐饮服 务技能，宴会设计 能力，团队协作能 力、智能餐饮系统 操作能力。
4	旅游数字化营销	市场推广助理 会员管理专员 新媒体运营专员	营销主管 营销经理	市场调研，营销 方案撰写，广告 投放，微信公众 号、抖音运营， 小红书图文视频 内容创作，OTA 运 营，会员维护与 管理。	酒店产品组合、渠 道管理能力、线上 线下营销活动策划 能力、市场推广与 新媒体运营能力， 会员管理、会员体 系搭建能力。

三、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业依托酒店管理与数字化运营行业数字化、智能化的转型背景，结合旅游行业体验经济升级和区域酒店行业的发展现状，培养理想信念坚定，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、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握酒店管理与数字化运营的基本理论和实践技能，具备数字化思维和技术应用能力，具备职业综合素质和行动能力，面向住宿业、餐饮业的旅店服务员、茶艺师、宴会定制服务师、其他住宿和餐饮服务人员等岗位群，能够从事酒店、餐饮、民宿、邮轮以及其他住宿新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理工作的技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（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）掌握与本专业对应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，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，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）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（4）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，具有较强的集体意识和团队合作意识，掌握 1 门外语并结合本专业加以运用；

（5）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；

（6）具有酒店、餐饮、民宿、邮轮以及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；

（7）掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

（8）具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，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；

（9）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；

（10）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；

（11）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；

（12）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；

（13）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

四、人才培养模式

紧扣酒店行业“数字化转型+体验经济升级”双趋势，聚焦漯河文旅融合区域发展战略，以培养适配行业需求、扎根区域服务、具备可持续发展能力的高技能人才为核心定位，构建“三阶能力递进、四维深度融合、双驱价值赋能”的立体化培养体系：“三阶”是指从“职业基础能力”夯实服务根基，到“岗位核心能力”聚焦专业精进，再到“管理创新能力”驱动职业跃升，形成与酒店“基层服务→中层管理→高层储备”职业路径高度匹配的成长阶梯；“四维”是以“课程体系、实践平台、师资团队、评价标准”为四大核心载体，实现与行业标准、企业需求、技术变革、区域特色的全方位、深层次对接；“双驱”是叠加“数

数字化技术赋能 ”与“文旅融合特色 ”，既强化智慧酒店运营等技能，又融入漯河文旅资源开发、特色会展服务等区域产业需求，提升人才培养的精准度与竞争力。



五、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

见旅游管理专业群公共基础课程内容。

（二）专业（技能）课程

（1）专业群共享及专业基础课程

本专业开设专业群共享课 3 门，包括职业形象设计、服务沟通技巧、管理学基础，课程描述见旅游管理专业群共享课程。

专业基础课开设 3 门，包括酒店数字化运营概论、酒店英语和服务心理学。

表 3 专业基础课程描述

课程代码	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
123150	酒店数字化运营概论	培养学生对酒店行业的认知能力和职业敏感度，使其能初步分析行业问题，具备基本的职业规划意识。树立学生对酒店行业的职业认同感，培养服务意识、沟通能力和团队协作精神。	涵盖酒店业发展历程、业态分类、组织架构、岗位职责、服务标准及行业前沿动态（如数字化转型、ESG 管理趋势），结合漯河本地酒店案例（如漯河建业福朋喜来登酒店）、企业参访等形式增强实践认知。	采用理论讲授、案例研讨、实地考察相结合的方式，要求学生掌握行业基础知识，撰写调研报告，并积极参与互动，形成清晰的职业规划意识。

123162- 123163	酒店英语	通过本课程的学习，使学生能够用熟练的英语与外宾客人沟通、处理外宾投诉、解决突发事件；能用英语进行个性化服务和创新服务。	课程涵盖前台接待、客房服务、餐饮预订及客户咨询等核心场景英语，聚焦专业用语与沟通技巧，助力学生提升酒店职场英语应用能力。	采用情景模拟、角色扮演和案例分析法，重点培养学生预订、接待、投诉处理等真实场景下的英语沟通与解决问题的能力。
123151	服务心理学	通过本课程的学习，学生能深入理解游客心理需求、消费动机与行为特征，能精准识别游客在旅游过程中的心理变化规律。掌握与游客有效沟通、情绪疏导、冲突化解的心理技巧，增强游客满意度与忠诚度。	课程涵盖旅游者决策、动机、感知及满意度，分析旅游服务中的客我互动行为，并研究群体心理对旅游体验的影响。	采用案例研讨、角色模拟等方法，重点培养学生分析游客群体心理需求与行为特征的能力，并能将理论应用于优化旅游服务、处理客户投诉及设计个性化体验（如银发客群专属服务）等实际场景。

（2）专业核心课程

本专业开设 7 门，包括酒店数字化营销、餐饮服务与数字化管理、前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、客户关系管理、宴会设计和酒店财务管理。

表 4 专业核心课程描述

课程代码	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
123153	酒店数字化营销	通过本课程的学习，学生能够深入理解酒店数字化营销的基本理念、生态系统及当前发展趋势，树立以数据驱动的营销思维，掌握核心工具与策略，具备数据分析与应用能力及解决实际营销问题的能力。	课程涵盖数字化营销战略制定、目标客群精准画像、主流渠道(SEO/社交媒体/OTA)运营与内容创意、营销数据监测分析，以及基于效果的策略优化全流程。结合漯河食品博览会、文旅节等区域活动，设计酒店联动营销方案。	采用“理论讲授+案例剖析+项目指导”的混合式教学模式，要求学生能独立完成SEO优化、社交媒体内容创作、营销数据复盘等实操任务，并以小组形式输出可落地的酒店数字化营销方案。（鼓励结合漯河本地资源设计）
123154	餐饮服务与数字化管理	通过本课程的学习，学生能够掌握餐饮服务流程及核心技能。培养结合数字化手段解决酒店服务问题的思维，适应智慧酒店行业发展需求，具备基础管理与创新应用潜力。	本课程涵盖餐饮服务、数字化工具和实战应用三大模块，包括餐饮服务全流程，智能点餐系统、会员管理平台、餐饮数据分析工具的操作与应用。结合案例分析数字化在优化桌均消费、降低食材损耗、提升客户复购率等场景的落地方法，提升运营优化能力。增加漯河特色餐饮（如漯河胡辣汤）与酒店餐饮联动运营模	本课程采用“案例研讨+模拟餐厅+企业实训”的混合教学模式。要求学生分组完成智能餐厅设计方案、数字化运营流程重构等实践项目。可结合漯河本地餐饮资源设计酒店餐饮产品。

			块。	
123155	前厅服务与数字化运营	培养学生掌握酒店前厅数字化服务流程与系统操作能力，具备客户接待、预订管理、入住与离店服务等环节的数字化处理技能。	课程涵盖客户迎送、入住登记、退房结算及行李服务等核心流程，同时包括酒店 PMS 系统学习，结合案例训练培养前厅服务与运营协同能力。	采用理论讲解、系统演示、模拟操作、案例分析和角色扮演等教学方法，强调实操能力培养，要求学生熟练掌握至少一种前厅管理软件。
123156	客房服务与数字化运营	培养学生掌握客房服务数字化管理的基本知识与技能，能够运用数字化工具进行房态管理、清洁调度、物资控制及服务质量监控，提高客房运营效率与管理水平。	涵盖客房数字化管理系统操作、房态实时更新与协调、清洁任务分配与追踪、库存管理、设备维护及客户反馈处理等内容，通过实操项目强化应用能力。	采用讲授演示、模拟训练和实地考察等方式，注重系统实操与流程优化，要求学生完成客房数字化管理模拟项目。
123157	酒店客户关系管理	培养学生建立和维护酒店客户关系的综合能力，掌握客户数据收集、分析、挖掘与应用的方法，通过真实案例提升实战能力。	主要包括客户信息管理、客户行为分析、满意度调研、忠诚度计划、数据驱动营销策略及客户服务危机处理等。	采用案例教学、系统实训等形式，强调数据思维与客户导向，要求学生能够独立完成一份客户关系管理方案（可针对漯河本地企业客户或文旅客群设计）。
123158	宴会设计	通过本课程的学习，使学生系统掌握宴会设计的基本理论，掌握不同类型宴会的设计规律，灵活运用设计原则、设计方法，解决实际问题，制定宴会实施方案，不断提高学生的宴会设计水平。	内容分为三大部分，宴会预订与销售、主题宴会设计和宴会实施与管理。三大部分环环相扣，层层递进，使宴会设计与管理的课程内容架构趋于科学合理。	采用案例教学、情景模拟、项目分组设计等多种教学方法，要求学生设计一份结合漯河本地特色的主题宴会方案。确保学生学有所得。
123159	酒店财务管理	培养学生掌握酒店财务管理的基本理论与实务操作，能够运用数字化工具进行预算编制、成本控制、收益管理及财务报表分析。	主要包括酒店会计基础、预算管理、成本核算、现金流控制、财务分析、收益管理策略及数字化财务系统应用等内容，结合行业实际案例进行实战训练。	通过讲授、案例分析、小组练习和综合报告等形式，注重财务数据分析与决策应用，要求学生能够独立完成一份酒店财务分析报告或预算方案。

（3）专业拓展课程

包括体现行业发展新技术、当地区域经济特色的酒水知识与酒吧管理、旅游服务礼仪、咖啡服务、茶艺服务、酒店新媒体传播、民宿运营与管理。

表 5 专业拓展课程描述

课程代码	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
123149	酒水知识与酒吧管理	通过学习使学生熟练掌握酒水的基础知识，掌握鸡尾酒调制技能和经典鸡尾酒调制。	课程主要分为 4 个部分，分别为：发酵酒、蒸馏酒及配制酒的基础知识，餐酒搭配的基本要求及技巧；经典鸡尾酒调制及酒吧管理基础知识。增加漯河特色饮品（如本地果酒）调制模块。	采用知识讲授、情景模拟、小组训练等方式，要求学生熟练掌握酒水服务和鸡尾酒调制技能，完成任务考核。
123104	旅游服务礼仪	帮助学生掌握旅游服务行业的基本礼仪规范，培养良好的职业形象、沟通技巧和服务意识，提升客户满意度与职业竞争力，适应酒店服务岗位需求。	涵盖仪容仪表礼仪、言谈举止规范、接待服务礼仪、跨文化交际礼仪及危机处理技巧。	采用示范教学、情景模拟、小组训练等方式，要求学生熟练掌握礼仪规范，完成情景任务考核，并在实际服务场景中灵活运用礼仪技巧。
123022	咖啡服务	帮助学生掌握咖啡服务的基本流程与专业技能，包括咖啡知识、器具使用、饮品制作及客户服务，培养标准化操作能力和职业素养，胜任咖啡师岗位需求。	涵盖咖啡豆种类、烘焙与萃取原理、意式咖啡制作、拉花技巧及客户沟通等内容，结合实操演示、门店实训及赛事案例提升综合服务能力，增加咖啡师高级技能模块（如特色咖啡研发）。	采用理实一体化教学，通过分组训练、技能考核和模拟经营等方式，要求学生独立完成咖啡制作，并具备良好 的服务意识和团队协作能力，鼓励考取咖啡师高级职业技能等级证书。
123121	茶艺服务	本课程 旨在传授 中华茶文化历史，培养学生茶叶品鉴、茶艺操作及茶事服务等实践能力，提升美学素养与文化传播能力，掌握茶叶营销与茶空间运营的基础知识。	本课程内容包括 中国茶文化发展史、六大茶类加工与品鉴 、茶艺礼仪与冲泡技法、茶席设计与茶会组织、茶叶审评与收藏、现代茶产业模式及茶文化创意营销等理论与实践模块，融入漯河本地茶文化元素。	本课程采用文化传承+技艺实训模式，要求学生掌握茶叶审评、茶席设计、茶会策划等技能，并完成创新茶文化推广项目。
123160	酒店新媒体传播	培养学生掌握酒店新媒体生态运营，具备短视频创意、直播策划、社交媒体矩阵建设、数据化营销及危机公关能力。	本课程涵盖酒店新媒体账号体系构建、爆款内容创作方法论、直播活动策划与执行、私域流量运营策略、跨界营销合作模式、舆情监测与危机应对、ROI 效果评估与优化等核心内容，结合漯河本地酒店新媒	本课程采用平台实战+项目驱动教学模式，要求学生完成短视频创作、直播策划、数据复盘等任务，并输出品牌新媒体营销方案。

			体运营案例教学。	
123161	民宿运营与管理	培养学生具备房源规划、装修设计及安全卫生管理能力，能熟练开展客群运营、线上平台操作与接待服务，学会成本控制、收益优化及应急处理，融合在地文化提升民宿竞争力，胜任民宿全流程运营与管理岗位需求。	涵盖民宿行业概况、政策法规与市场定位，房源设计、装修风格规划及安全卫生标准，客群运营、线上平台管理、接待服务流程，成本控制、收益管理、应急处理及在地文化融合实践等核心内容。	通过讲授、案例分析、任务驱动、实地考察等方法，引导学生成立民宿创业团队，和周边民宿（如漯河本地乡村民宿）合作进行服务与实际运营，综合提升学生民宿运营与管理能力，鼓励考取民宿运营师职业技能等级证书。

六、教学进程总体安排

见附录一：酒店管理与数字化运营专业教学进程表；附录二：学时与学分分配表。

七、实施保障

（一）师资队伍

表 6 师资队伍结构与配置表

类别	数量	具体要求
师资队伍结构	20	学生数与本专业专任教师数比例约为 18 :1，双师素质教师占专业教师比达 94%。
专业负责人	1	具有副教授职称，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，了解行业企业对酒店管理与数字化运营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，具备酒店数字化转型或区域文旅融合项目经验。
专任教师	13	具有高校教师资格和本专业领域有关证书； 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心； 具有酒店管理等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； 具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。
兼职教师	6	从酒店、餐饮等相关企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的住宿、餐饮等酒店管理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。

（二）教学设施

根据专业人才培养目标的要求，以突出培养学生职业能力和职业综合素质为目标，遵循学生认知规律和技能成长规律，构建以酒店服务技能训练为主体的实践教学条件体系，满足专业课程教学的需要。

表 7 校内实践教学条件配置

序号	实训室名称	实训项目名称	主要实验实训仪器设备	备注 (座位)
1	前厅实训室	前厅服务实训	总台、电脑、电话、行李车、大堂副理、沙发、茶几、礼宾台等	30
2	客房实操训练室	客房服务实训	单人床、客房布草、工具车、吸尘器等	30
3	标准客房实训室	客房服务实训	单人床、床头柜、电视柜、行李架、写字台、梳妆台、电视机、布草等	30
4	中餐实训室	中餐服务实训	餐台、餐椅、餐厅布草、托盘、餐具等	60
5	咖啡调酒工作室	咖啡服务实训	咖啡机、操作台、消毒柜、制冰机、冰柜、吧椅、咖啡壶具、调酒用品。	24
6	茶艺工作室	茶艺服务实训	茶道具组、茶桌、冰柜、展示柜、茶椅、消毒柜等	30

表 8 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称	备注(企业规格)
1	上海静安区香格里拉酒店	前厅、客房、餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗、顶岗实习	五星
2	福建荣誉酒店集团	前厅、客房、餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗、顶岗实习	五星
3	浙江宁波泛太平洋酒店	前厅、客房、餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗、顶岗实习	五星
4	河南漯河建业福朋喜来登酒店	前厅、客房、餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗、顶岗实习	五星

(三) 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需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括:酒店企业管理手册、住宿及餐饮业管理的专业图书、文献资料以及专业领域的优秀期刊等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、远程教学软件、虚拟仿真软件等专业教学资源库,种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

突出专业特色,紧扣酒店行业,落实“三阶能力递进、四维深度融合、双驱价值赋能”人才培养模式。专业基础课程采用直观教学法、示范操作法、个别辅导与集体讲评结合法,夯实服务技能根基;专业核心课程推行项目驱动教学、数字化与虚拟仿真教学,强化智慧酒店运营、数据分析等核心能力;依托酒店真实场景开展岗位轮训、实战项目等实习实训,实现“教、学、做、评”一体化。

（五）学习评价

坚持“能力为本、过程导向、多元参与”原则,构建涵盖职业素养、专业技能、管理能力与创新实践的四维评价框架,全面反映学生综合素质与发展潜力。评价贯穿“教、学、做、评”全流程,依托课堂参与、实训实操、项目任务和实习表现等过程性记录,结合期末综合考核、竞赛成绩、职业资格认证等终结性评价,系统培养学生的专业能力、提升学生职业发展潜力。

（六）质量管理

1. 建立和完善专业建设和教学质量诊断与改进机制,健全专业教学质量监控管理制度,完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面标准建设,通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进,实现人才培养规格。

2. 建立和完善教学管理机制,加强日常教学组织运行与管理,定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,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,定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 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。

4. 酒店管理与数字化运营专业教研室将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。

八、毕业要求

本专业学生毕业时应达到培养目标及培养规格的素质、知识和能力等方面要求,同时满足以下条件。

（一）学分条件

本专业学生在毕业前总学分须取得150个学分,最低学分要求及所包括内容如下表。

表 9 最低学分要求

课程类别类别	最低学分
公共基础 及素质教育课程	必修课程
	限选课程
	任选课程
	合计
专业（技能）课程	专业群共享及专业基础课程
	专业核心课程
	专业拓展课程
	合计
岗位实习及单列实习实训	
总计	

（二）证书

学生在校期间，应考取必要的基本能力证书及职业资格证书，鼓励学生考取多项职（执）业资格证书。

表 10 考取证书一览表

证书类别	证书名称	考证等级要求	备注
基本能力证书	普通话	二级乙等及其以上	必考
职（执） 业资格 证书	酒店管理师职业资格证书	初级及其以上	任选其中（1-2） 项
	茶艺师职业技能等级证书	初级及其以上	
	餐厅服务员职业技能等级证书	初级及其以上	
	民宿运营师职业技能等级证书	初级及其以上	

附录一 酒店管理与数字化运营专业教学进程表

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考核方式
				理论	实践		一	二	三	四	五	六		
公共基础及素质教育课程	必修课	1 思想道德与法治	161010	44	4	3	4/12						马院	考试
		2 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	18010013	32	4	2		2						考试
		3 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	161008	46	8	3			4/14					考试
		4 ※形势与政策(一)	161004	8	0	0.25								考查
		5 ※形势与政策(二)	161005	8	0	0.25								考查
		6 ※形势与政策(三)	161006	8	0	0.25								考查
		7 ※形势与政策(四)	161007	8	0	0.25								考查
		8 中国共产党历史	161011	16	0	1		1						考试
		9 ※军事理论	231001	36	0	2		2					学工部	考查
		10 军事技能	231006	0	112	2	2周							考查
		11 劳动教育	231003	6	30	2	1周	1周					公共教学部	考查
		12 ※大学生心理健康	231005	36	0	2	2							考查
		13 大学体育(一)	101001	10	26	2	2						公共体育部	考试
		14 大学体育(二)	101002	10	26	2		2						考试
		15 大学体育(三)	101003	10	26	2			2					考试
		16 大学英语(一)	201001	64	0	4	4						公共教学部	考试
		17 大学英语(二)	201002	64	0	4		4						考查
		18 信息技术	191001	18	18	2	2						人工智能学院	考试
		19 职业生涯规划	181001	18	4	1	1						招生就业处	考查
		20 创新创业教育	181002	16	16	2		1						考查
		21 大学生就业指导	181003	12	4	1				1				考查
		22 ※实验室安全教育	141001	8	8	1	1						教务处	考查
		23 国家安全教育	161012	18	0	1			1				马院	考查
		小计		496	286	40	13	10	7	1				
	限选课	24 ※美学和艺术史论		16	0	0.5	0.5						公共艺术部	考试
		25 ※艺术鉴赏和评论		16	0	0.5	0.5							考试
		26 艺术体验和实践		0	16	1		1						考查
		27 ※大学语文	101008	36	0	2		2					公共教学部	考查

	任选课	28	※中华优秀传统文化	102001	36	0	2		2					考查
		小计				104	16	6	0	1	0	0		
		29	公共任选课程		64	0	4						教务处	考查
		小计				64	0	4	0	0	0	0		
专业（技能）课程	专业群共享及专业基础课	30	酒店数字化运营概论	123150	36	36	4	4						考查
		31	职业形象设计	123125	10	26	2		2					考查
		32	酒店英语（一）	123162	36	36	4			4				考查
		33	酒店英语（二）	123163	36	36	4				4			考查
		34	服务心理学	123151	32	22	3				4			考试
		35	服务沟通技巧	123314	10	26	2	2						考查
		36	管理学基础	123111	32	22	3				4			考试
		小计				192	204	22	6	2	4	12		
	专业核心课	37	餐饮服务与数字化管理	123154	40	32	4		4					考试
		38	前厅服务与数字化运营	123155	10	26	2			2				考试
		39	客房服务与数字化运营	123156	10	26	2			2				考查
		40	酒店客户关系管理	123157	18	18	2			2				考查
		41	宴会设计	123158	40	32	4			4				考查
		42	酒店数字化营销	123153	32	22	3				4			考试
		43	酒店财务管理	123159	50	22	4				4			考试
		小计				200	178	21	0	4	10	8		
	专业拓展课	44	酒水知识与酒吧管理	123149	20	52	4	4						考试
		45	旅游服务礼仪	123104	20	52	4	4						考查
		46	茶艺服务	123121	10	26	2		2					考查
		47	咖啡服务	123022	20	44	4				4			考查
		48	酒店新媒体传播	123160	32	22	3		4					考试
		49	民宿运营与管理	123161	18	18	2			2				考试
		小计				100	162	15	4	6	2	4		
岗位实习及单列实习实训	50	餐饮服务技能实训	123113	0	36	2		2					考查	
	51	前厅客房技能实训	123115	0	36	2			2				考查	
	52	西餐服务实务	123148	0	36	2		2					考查	
	53	岗位实习（一）	123164	0	160	10					10周		考查	
	54	岗位实习（二）	123165	0	288	18						18周	考查	
	55	毕业设计	123132	60	84	8					8周		考查	
	小计				60	640	42	0	4	2	0			
教学计划总计					1216	1486	150	23	27	25	25			

备注：

1. ※表示线上教学课程, 课时数不计入周学时, 计入总学时。☆表示线上、线下混合教学课程, 公共任选课程每学期初由教务处提供公共任选课程目录, 学生自由选择。

2. 每学期安排 20 周的教学活动, 其中第 19、20 周为复习考试时间。

3. 美学和艺术史论类含《美术欣赏》《音乐欣赏》2 门课程, 学生任选 1 门; 艺术鉴赏和评论类含《书法鉴赏》、《影视鉴赏》、《艺术导论》、《舞蹈鉴赏》、《戏剧鉴赏》、《戏曲鉴赏》6 门课程, 学生任选 1 门; 艺术体验和实践类含《手工剪纸》《硬笔书法》《手机摄影》《手工编织》《戏剧教育》《现代舞》《歌曲演唱》《大学美育》8 门课程, 学生任选 1 门。

4. 信息技术课程开设学期按 2019 年版人才培养方案分配各院系的开设学期执行。

5. 专业拓展课需修够 15 学分。

附录二 学时与学分分配表

课程类型	学分数	学时数	占总学时百分比 (%)	实践学时	占总学时百分比 (%)	选修课学时	占总学时百分比 (%)
公共基础及素质教育课程	50	966	35.8	302	11.2	184	6.8
专业(技能)课程	58	1036	38.3	544	20.1	262	9.6
顶岗实习及单列实习实训	42	700	25.9	640	23.7	0	0
总计	150	2702	100	1486	55	464	16.4

编制说明

本专业人才培养方案适用于三年全日制酒店管理与数字化运营专业，由漯河职业技术学院文化旅游学院专业建设委员会组织专业教师，与上海静安香格里拉大酒店、宁波泛太平洋大酒店、湖州东吴开元名都大酒店等合作企业的专家共同制订，经学校党委会审定，批准从2025级酒店管理与数字化运营专业学生开始实施。

主要编制人员一览表

序号	姓 名	所 在 单 位	职务/职称	签 名
1	冯俊强	漯河职业技术学院文化旅游学院	院长/副教授	冯俊强
2	侯 冰	漯河职业技术学院发展规划处	副处长/副教授	侯冰
3	陈微微	漯河职业技术学院文化旅游学院	副教授	陈微微
4	张彩虹	漯河职业技术学院文化旅游学院	教研室主任/讲师	张彩虹
5	熊婷燕	漯河职业技术学院文化旅游学院	讲师	熊婷燕
6	王世锋	漯河职业技术学院文化旅游学院	讲师	王世锋
7	沈 敏	上海亚湾酒店管理有限公司	校企合作总监	沈敏
8	刘 晓	上海静安香格里拉大酒店	人力资源部总监	刘晓
9	胡若雪	宁波泛太平洋大酒店	人力资源部总监	胡若雪
10	韩 琴	湖州东吴开元名都大酒店	人力资源部总监	韩琴
11	杨好永	漯河建业福朋喜来登酒店	人力资源部总监	杨好永

专业负责人：张彩虹

复核人：孙彩虹

文化旅游学院院长：冯俊强

漯河职业技术学院

专业人才培养方案论证与审定意见表

姓名	单位	职务/职称	签名
冯俊强	漯河职业技术学院文化旅游学院	院长/副教授	冯俊强
侯冰	漯河职业技术学院发展规划处	副处长/副教授	侯冰
孙冬玲	漯河职业技术学院文化旅游学院	副教授	孙冬玲
陈微微	漯河职业技术学院文化旅游学院	副教授	陈微微
徐晓伟	漯河市神州鸟园景区	总经理	徐晓伟
杨好永	漯河福朋建业喜来登酒店	人力资源部总监	杨好永
金林	北京首都国际机场	人力资源部总监	金林

专业建设指导委员会主任签名：冯俊强

2025年 8 月 19 日

中共漯河职业技术学院委员会(盖章)

年 月 日