



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.....              | 4  |
| 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.....               | 9  |
| （三）教学资源.....               | 10 |
| （四）教学方法.....               | 10 |
| （五）学习评价.....               | 10 |
| （六）质量管理.....               | 11 |
| 八、毕业要求.....                | 11 |
| （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..... | 13 |
| 附录二 学时与学分分配表.....          | 15 |
| 编制说明.....                  | 16 |

# 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<br>(代码) | 所属专业类<br>(代码) | 对应行业<br>(代码)         | 主要职业类别 (代码)   | 主要岗位<br>群或技术领域                                      | 职业资格证书和技能等级证书  |
|----------------|---------------|----------------------|---|---|--|
| 旅游大类<br>(54)   | 旅游类<br>(5401) | 住宿业 (61)<br>餐饮业 (62) | 前厅服务员 (4-03-01-01)<br>客房服务员 (4-03-01-02)<br>旅店服务员 (4-03-01-03)<br>餐厅服务员 (4-03-02-05)<br>茶艺师 (4-03-02-07)<br>咖啡师 (4-03-02-08)<br>调酒师 (4-03-02-09)<br>调饮师 (4-03-02-10)<br>侍酒师 (4-03-02-12)<br>宴会定制服务 (4-03-02-13)<br>其他住宿和餐饮服务人员<br>(4-03-99) | 酒店、餐饮、<br>民宿、邮轮等<br>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<br>茶艺师<br>调酒师<br>餐厅服务员<br>公共营养师<br>商务礼仪师<br>运营管理<br>现代酒店服务质量管理<br>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<br>预订员<br>礼宾员<br>总机接线员 | 前台主管<br>礼宾主管<br>预定主管<br>总机主管<br>酒店运营经理 | 宾客入住、退房<br>手续办理，宾客<br>咨询，处理宾客<br>投诉，行李服务，<br>委托代办服务，<br>处理 OTA 渠道订<br>单。                  | 沟通能力，协调能<br>力，客户数据分析<br>能力，突发事件处<br>理能力，酒店管理<br>系统操作能力。                        |
| 2 | 客房服务与管理 | 客房服务员                        | 楼层领班<br>酒店运营经理                         | 负责客房清洁与<br>维护，检查客房<br>设施设备，补充<br>客房用品，报告<br>客房维修需求，<br>执行客房消毒标<br>准，协助特殊客<br>房布置。         | 客房清洁和服务<br>技能，客房设施设<br>备维护技能。  |
| 3 | 餐饮服务与管理 | 餐厅服务员<br>宴会服务助理              | 餐厅主管<br>餐厅经理<br>宴会经理                   | 为宾客提供餐饮<br>服务，策划各类<br>宴会活动方案，<br>设计宴会场地布<br>置，协调宴会服<br>务团队，管理餐<br>厅物资设备，控<br>制餐厅成本预<br>算。 | 沟通能力，餐饮服<br>务技能，宴会设计<br>能力，团队协作能<br>力、智能餐饮系统<br>操作能力。                          |
| 4 | 旅游数字化营销 | 市场推广助理<br>会员管理专员<br>新媒体运营专员  | 营销主管<br>营销经理                           | 市场调研，营销<br>方案撰写，广告<br>投放，微信公众<br>号、抖音运营，<br>小红书图文视频<br>内容创作，OTA 运<br>营，会员维护与<br>管理。       | 酒店产品组合、渠<br>道管理能力、线上<br>线下营销活动策划<br>能力、市场推广与<br>新媒体运营能力，<br>会员管理、会员体<br>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，全面提升素质、知识、能力，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. 素质

(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，具备社会责任感和担当精神；

(3) 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；

(4) 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；

(5) 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。

### 2. 知识

(1) 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；

(2) 掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识；

(3) 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；

(4) 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；

(5) 熟悉酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识。

### 3. 能力

(1) 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；

(2) 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；

(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) 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；

(5) 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；

(6) 培养酒店数字化运营能力，包括数据分析与决策、数字渠道营销、在线声誉管理、数字化培训与绩效体系设计。

### 4. 职业态度

(1) 自觉遵守相关法律法规、标准和管理规定；

(2) 具有吃苦耐劳，爱岗敬业的精神；

- (3) 具有团队合作意识;
- (4) 具有积极向上的态度和创新精神;
- (5) 具有诚信、良好的与客交往的心理素质;
- (6) 具有从事现代服务业的服务理念、职业意识以及创新意识。

## 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-<br>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、画像、主流渠道(SEO/社交媒体/OTA)运营与内容趋势，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块。 | 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。 |
| 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体运营案例教学。 | 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。  |
| 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。 |

| 类别   | 数量 | 具体要求   |
|------|----|--|
| 专任教师 | 13 | 具有高校教师资格和本专业领域有关证书；<br>有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；<br>具有酒店管理等相关专业本科及以上学历；<br>具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；<br>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，满足本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<br>(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、岗位实习 | 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、岗位实习 | 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、岗位实习 | 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、岗位实习 | 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<br>及素质教育课程 | 必修课程         | 40   |
|                 | 限选课程         | 6    |
|                 | 任选课程         | 4    |
|                 | 合计           | 50   |
| 专业（技能）课程        | 专业群共享及专业基础课程 | 22   |
|                 | 专业核心课程       | 21   |
|                 | 专业拓展课程       | 15   |
|                 | 合计           | 58   |
| 岗位实习及单列实习实训     |              | 42   |
| 总计              |              | 150  |

### （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 |
|        | 酒店管理师职业资格证书 | 初级及其以上   |    |

|                   |               |        |                |
|-------------------|---------------|--------|----------------|
| 职（执）<br>业资格证<br>书 | 茶艺师职业技能等级证书   | 初级及其以上 | 任选其中（1-2）<br>项 |
|                   | 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 |   |   |        |      |
| 公共基础及素质教育课程 | 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          | 教学性实习    | 123144     | 0      | 160  | 10   |     |    |    |    | 10周 |     |  | 考查  |    |
|             | 54          | 就业性实习    | 123145     | 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         |
| 岗位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成员

论证意见：

本专业人才培养方案编制规范，科学合理，符合《国家职业教育改革实施方案》《河南省职业教育改革实施方案》《职业教育专业教学标准(2025 版)》文件要求，能够满足三年全日制高职酒店管理与数字化运营专业人才培养需要，同意从 2025 级酒店管理与数字化运营专业学生开始实施。

专业建设指导委员会主任签名：冯俊强

2025 年 8 月 19 日

审定意见：

中共漯河职业技术学院委员会(盖章)

年 月 日