



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(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) 餐厅服务员(4-03-02-05) 茶艺师(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、宴会定制服务员、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高技能人才。

#### (二) 培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并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。
123162-123163	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，重点培养学生在预订、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	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>
123155	前厅服务与数字化运营	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>
123156	客房服务与数字化运营	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>
123157	酒店客户关系管理	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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）。</p>
123158	宴会设计	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>

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； 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 (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	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	茶艺师职业技能等级证书	初级及其以上	任选其中（1-2） 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	180100 13	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						考查
		12	※大学生心理健康	231005	36	0	2	2						公共教学部	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

	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			
任选课	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(技能)课程	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				文化旅游学院
	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					文化旅游学院
	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：

- ※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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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

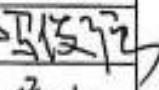
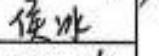
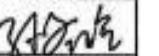
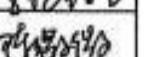
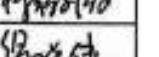
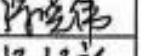
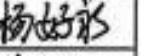
序号	姓 名	所在单位	职务/职称	签 名
1	冯俊强	漯河职业技术学院文化旅游学院	院长/副教授	冯俊强
2	侯冰	漯河职业技术学院发展规划处	副处长/副教授	侯冰
3	陈微微	漯河职业技术学院文化旅游学院	副教授	陈微微
4	张彩红	漯河职业技术学院文化旅游学院	教研室主任/讲师	张彩红
5	熊婷燕	漯河职业技术学院文化旅游学院	讲师	熊婷燕
6	王世锋	漯河职业技术学院文化旅游学院	讲师	王世锋
7	沈敏	上海亚湾酒店管理有限公司	校企合作总监	沈敏
8	刘晓	上海静安香格里拉大酒店	人力资源部总监	刘晓
9	胡若雪	宁波泛太平洋大酒店	人力资源部总监	胡若雪
10	韩琴	湖州东吴开元名都大酒店	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: 张彩红

复核人: 侯冰

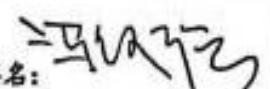
文化旅游学院院长: 冯俊强

漯河职业技术学院  
专业人才培养方案论证与审定意见表

专业 建设 指导 委员 会成 员	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	
侯 冰	漯河职业技术学院发展规划处	副处长/副教授		
孙冬玲	漯河职业技术学院文化旅游学院	副教授		
陈微微	漯河职业技术学院文化旅游学院	副教授		
徐晓伟	漯河市神州鸟园景区	总经理		
杨好永	漯河福朋喜来登酒店	人力资源部总监		
金 林	北京首都国际机场	人力资源部总监		

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：

2025年 8 月 19 日

审定意见：


  
中共漯河职业技术学院委员会(签章)