

漯河食品工程职业大学 酒店管理与数字化运营专业 人才培养方案（2025 版）

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理与数字化运营

专业代码：540106

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具有同等学力

三、修业年限

三年

四、职业面向

表 1 职业面向

所属专业大类 (代码)	旅游大类 (54)
所属专业类 (代码)	旅游类 (5401)
对应行业 (代码)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)
主要职业类别 (代码)	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) 宴会定制服务师 (4-03-02-13) 其他住宿和餐饮服务人员 (4-03-99)
主要岗位群或技术领域	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
职业资格证书或职业技能等级证书	酒店管理师 餐饮服务管理师 茶艺师 人力资源管理师 导游从业资格证

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备数字化思维和技术应用能力，具备职业综合素养和行动能力，面向住宿业、餐饮业的饭店服务员、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¹高技能人才。

（二）培养规格

本专业学生在系统学习本专业²知识并完成有关实训实习基础上，全面提升素质、知识、能力水平，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技能，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，具备社会责任感和担当精神；

(3) 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. 知识要求

(1) 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；

(2) 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；

(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) 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；

(5) 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。

3. 能力要求

(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；

(3) 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；

(4) 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；

(5) 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。

针对岗位（群）的调查分析结果，在课程开发专家指导下，本专业资深教师和酒店企业相关技术人员、技术能手共同进行岗位工作任务分析，提炼典型工作任务，归纳职业能力，并列出生支撑课程，具体如下表：

表 2 职业岗位、典型工作任务及职业能力分析

岗位（群）	典型工作任务	职业能力要求	支撑课程	对应证书
1.餐饮服务与管理岗位	1.1 餐厅日常运营管理 1.2 宴会活动策划与执行 1.3 食品安全与成本核算	1.熟悉酒店餐饮部组织机构和基本职能； 2.掌握餐饮服务过程中各环节的各项操作技能；	专业基础课： 管理学基础 饭店服务礼仪 饭店服务心理学 酒店数字化运营管理概论 专业核心课： 餐饮服务与数字化运营 主题宴会设计 酒店客户关系管理 酒店人力资源管理	餐饮服务管理师
2.前厅部客房部	2.1 客户预订与入住办理 2.2 处理客户咨询与投诉 2.3 房态管理与系统录入	3.掌握前厅部、客房部、对客服务、前厅接待、日常服务、客房清洁； 4.初步具备酒店从业操作技能与基本职业素养；	专业基础课： 管理学基础 饭店服务礼仪 饭店服务心理学 酒店数字化运营管理概论 专业核心课： 餐饮服务与数字化运营 主题宴会设计 酒店客户关系管理 酒店人力资源管理	酒店管理师

			前厅服务与数字化运营 客房服务与数字化运营 酒店数字化营销 酒店督导管理实务	
3.休闲吧	3.1 客户接待与服务 3.2 饮品点心出品管理 3.3 客户关系与活动执行	5.掌握休闲糕点的制作; 6.掌握服务器具的使用标准,完成对客接待工作任务;	专业基础课: 饭店服务礼仪 饭店服务心理学 专业核心课: 西式面点制作 酒店客户关系管理	西式面点师
4.茶座	4.1 接待点单与推荐 4.2 茶饮制作与出品 4.3 茶文化讲解与互动	7.掌握茶艺服务接待的基本流程; 8.掌握服务器具的使用标准,完成对客接待工作任务;	专业基础课: 饭店服务礼仪 饭店服务心理学 专业核心课: 茶艺 旅行社经营与管理	茶艺师
5.人力资源部	5.1 根据酒店运营计划制定招聘计划 5.2 开展岗前培训,制定员工晋升通道 5.3 绩效与薪酬管理	9.掌握人力资源管理的战略意义、策略原业实际运用; 10.能将所学的理论职业活动、岗位结合起来,提高管理水平和能力。	专业基础课: 管理学基础 饭店服务礼仪 饭店服务心理学 酒店数字化运营管理概论 专业核心课: 餐饮服务与数字化运营 酒店客户关系管理 酒店人力资源管理 前厅服务与数字化运营 客房服务与数字化运营 酒店数字化营销酒店	人力资源 管理师

六、课程设置

课程体系总体由公共基础课程、专业课程、集中实践环节三大类别组成。

(一) 公共基础课程

1.公共必修课程

公共必修课主要包括思想政治类课程、双创通识课、大学语文、大学生心理健康教育、大学英语、体育、国家安全教育、劳动教育、军事理论等课程。

2.公共选修课

公共选修课主要包括创新创业、食品营养与健康、国学经典与文化遗产、艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）、自然科学与工程技术、经济活动与社会管理、科学普及与技术创新、外语交流与跨国文化、体育运动与心理健康、生活常识与手工体验等模块课程。

（二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

1.专业基础课程（必修）

主要包括：管理学基础、饭店服务礼仪、饭店服务心理学、酒店数字化运营概论等课程。

2.专业核心课程（必修）

主要包括：酒店客户关系管理、前厅服务与数字化运营、酒店数字化营销、餐饮服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、茶艺等课程

3.专业拓展课程（选修）

主要包括：餐饮企业管理、成果转化实务、酒店新媒体传播、民宿运营与管理等课程。

（三）集中实践环节

实践性教学环节主要包括军事技能训练、专业认识实习及入学教育、劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）、岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育。

七、学时安排

表 3 课程设置及教学学时分配表

项目		学时				合计学时	学分
		理论教学		实践教学			
		学时	占总学时比例 (%)	学时	占总学时比例 (%)		
公共基础课程	通识必修课程	560	20.03	180	6.44	740	42
	通识选修课程	74	2.65	102	3.65	176	11
专业课程	专业基础课程	168	6.01	56	2.00	224	14
	专业核心课程	368	13.16	288	10.30	656	41
	专业拓展课程 (限选)	60	2.15	84	3.00	144	9
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0	112	4.01	112	2
	专业认识实习及入学教育	0	0	24	0.86	24	1
	劳动周(同时开展技术创新成果转化实践活动)	0	0	48	1.72	48	2
	“双创”实践活动及项目模块拓展	0	0	24	0.86	24	1
	专业综合实践	0	0	24	0.86	24	1
	岗位实习、毕业设计(论文)、毕业教育	0	0	624	22.32	624	26
合计		1230	43.99	1566	56.01	2796	150
公共基础课占总学时比例:32.76% (916/2796)							
选修课占总学时比例:11.44% (320/2796)							
实践性教学学时占总学时比例:56.01% (1566/2796)							

注:实践教学每周折合 24 学时

八、教学进程总体安排

表 4 教学进程表（三年制）

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时（每学期 1 周复习考试）														
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年										
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期									
								20 周（课堂教学 16 周）	20 周（课堂教学 18 周）	20 周（课堂教学 18 周）	20 周（课堂教学 18 周）	岗位实习（20 周）	20 周（岗位实习 6 周）									
公共必修课程	1	思想道德与法治	考试	3	48	32	16	48														
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2	32	32			32													
	3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48				48												
	4	中共党史	考查	1	16	16			16													
	5	形势与政策	考查	1	16	16		4	4	4	4											
	6	高等数学（I）	考试	2	32	32		32														
	7	高等数学（II）	考试	2	36	36			36													
	8	大学英语（I）	考试	4	64	64		64														
	9	大学英语（II）	考试	4	64	64			64													
	10	大学语文	考查	2	32	32		32														
	11	信息技术与人工智能通识	认证	4	64	32	32	64														
	12	大学生心理健康教育	考查	2	32	32			32													
	13	体育（I）	考查	1	36	4	32	36														
	14	体育（II）	考查	1	36	4	32		36													
	15	体育（III）	考查	1	36	4	32			36												
	16	国家安全教育	考查	1	16	16		16														
	17	军事理论	考试	2	36	32	4		36													
	18	劳动教育	考查	2	32		32		32													
	19	职业生涯规划	考查	2	32	32		32														
	20	就业指导与创业教育	考查	2	32	32					32											
小计				42	740	560	180	328	288	88	36											
专业基础课	专创融合课	1	饭店服务礼仪	考试	4	64	32	32	64													
		2	酒店数字化运营	考试	2	32	8	24		32												
	3	饭店服务心理学	考试	4	64	64				64												
	4	管理学基础	考试	4	64	64		64														

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时（每学期1周复习考试）						
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年		
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	
								20 周（课堂教学 16 周）	20 周（课堂教学 18 周）	20 周（课堂教学 18 周）	20 周（课堂教学 18 周）	岗位实习（20 周）	20 周（岗位实习 6 周）	
小计				14	224	168	56	64	96	64				
专业核心课	专创融合课	1	餐饮服务与数字化运营	考试	4	64	32	32	64					
		2	茶艺	考试	2	32		32		32				
		3	客房服务与数字化运营	考试	4	64	32	32			64			
	4	酒店客户关系管理	考试	4	64	16	48				64			
	5	西式面点制作工艺	考试	4	64	16	48				64			
	6	主题宴会设计	考试	4	64	32	32				64			
	7	旅行社经营与管理	考试	4	64	64					64			
	8	前厅服务与数字化运营	考试	4	64	32	32			64				
	9	酒店督导管理实务	考试	4	64	64				64				
	10	酒店数字化营销	考试	4	64	32	32			64				
	11	酒店人力资源管理	考试	3	48	48								48
	小计				41	656	368	288	64	32	256	256		48
专业拓展课（限选）	1	人工智能+酒店管理	考试	2	32	16	16			32				
	2	酒店大数据应用与分析	考查	2	32		32				32			
	3	民宿运营与管理	考查	2	32	32					32			
	4	酒店新媒体传播	考查	3	48	12	36			32				48
小计				9	144	60	84			64	64		48	
公共选修课模块	创新创业类	创新思维训练		考查	2	32		32		32				
		创业基础与实务		考查	1	16	16				16			
		成果转化实务		考查	1	16	16							2（间周）
		食品技术发展史		考查	1	16	16					16		
		餐饮企业管理		考查	2	36	30	6						
	食品营养与健康类		考查	2	公共艺术课程中最低选修 2 学分									
	国学经典与文化传承类		考查	2										
	艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）类		考查	2										
自然科学与工程技术类		考查	2											
经济活动与社会管理类		考查	2											

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时（每学期1周复习考试）						
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年		
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	
								20周（课堂教学16周）	20周（课堂教学18周）	20周（课堂教学18周）	20周（课堂教学18周）	岗位实习（20周）	20周（岗位实习6周）	
科学普及与技术创新类	考查	2												
外语交流与跨国文化类	考查	2												
体育运动与心理健康类	考查	2												
生活常识与手工体验类	考查	2												
小计（最低要求）				11	176	74	102							
课程合计				117	1940									
课程类别	序号	实践教学内容	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	实践教学时间安排（周）						
								第一学年		第二学年		第三学年		
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期	
								1	军事技能训练	平时表现、考勤、测试	2	112	0	112
2	专业认识实习（含入学教育）	企业评定	1	24	0	24	1 周							
3	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	平时表现、考勤、成果评定	2	48	0	48	分配在每学期，采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式							
4	“双创”实践活动	成果评定	1	24	0	24			1 周					
5	专业综合实训	成果评定	1	24	0	24			1 周					
6	岗位实习	成果评定、企业评定	17	624	0	624					20 周	6 周		
7	毕业设计（论文）	成果评定、答辩	8										8（与岗位实习同时进行）	
8	毕业教育	平时表现、考勤、测试	1											1 周（与岗位实习同时进行）
集中实践学时合计							33	856						
总计				150	2796									

注：军事技能训练 112 学时，记 2 学分；其它集中实践教学环节每周折合 24 学时，记 1 学分。

九、学分置换

根据学校学分置换相关文件，鼓励学生参加各类职业技能竞赛、学科竞赛、创新设计、科技活动、艺术实践、社团活动、志愿服务等，提高学生的综合能力和职业素养。

十、实施保障

主要包括师资队伍、实践教学环境、教学资源、教学方法、考核评价、质量保障等方面。

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1.在校生与专任教师之比不高于 25:1，“双师型”教师占专业课教师数比例不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%。

现有专任教师具备本专业或相近专业大学本科及以上学历；其中副教授及以上职称教师占比为 60.0%；硕士及以上学位专任教师占比为 86.7%；专任教师中“双师型”教师占比为 91%。

2.建立适应酒店行业技术创新成果转化价值引领的技术技能人才培养模式的教师创新团队，并引入优秀学生加入团队，为行业企业提供有效的技术咨询和技术服务，并开展社会培训。

3.专业带头人熟悉酒店管理与数字化运营专业的发展状况和高职教育规律，实践经验丰富、教学效果良好，在行业中有一定的影响力。

4.专业指导教师具有该专业相关工种高级工及以上级别的资格证书。

6.兼职教师具备本专业相关工种高级工及以上的资格证书，同时具有 5 年以上本行业的一线工作经验。

（二）实践教学环境

1.校内教学环境

依托学校创设的基于成果转化全过程的成果转化激励环境、成果转化学习环境和产业孵化实践环境，赋能专业教学。用推动酒店服务产业发展使命驱动学生的专业学习，锻炼学生技能，激发学生学习的内生动力。

2.校内实训基地

该专业建设有酒店客房服务、酒店餐饮服务、酒店前厅服务、茶艺室、西式面点等专业实训室。

表 5 酒店管理与数字化运营专业实训室配置及功能

实训室名称	主要设备或仪器	主要功能	职业能力培养
智慧客房实训室	单人床(含床垫)2张、 双人床(含床垫)1张、 电视机2台、智慧客房 控制插件1套	用于学生进行酒店客房的实训,让学生熟练掌握客房服务流程及服务技能。	客房服务技能
智能餐饮服务实训室	智慧中餐桌实训设备 6套、西式餐桌2套、 教学多媒体1台、沙发 茶几组合2套、消毒柜 1台	主要用于学生进行餐饮服务技能实训,涵盖中西宴会摆台、酒水服务、服务程序情景模拟训练等环节的实践操作。	餐饮宴会服务技能
西式面点实训室	木制操作台、不锈钢 操作台、烤箱、电炸 锅、和面机、压面机、 醒发箱	主要用于学生进行西式面点的制作实训,包括面包制作、蛋糕烘焙、甜点制作、巧克力加工等方面的实践操作。	西式面点制作技能
茶艺室	中式木茶桌茶椅组合6 套、技能演示教学多媒 体、博古架及瓷器装饰品	主要用于培养学生在六大茶类冲泡技法、茶艺表演、茶艺基本礼仪等的实训	茶艺服务技能
智慧前厅实训室	模拟酒店吧台1套、大 堂经理服务台、行李 车2台、沙发/茶几1套	用于学生进行酒店前厅的实训,让学生熟练掌握前厅服务流程及服务技能。	前厅服务技能

3.校外实训基地

在学校周边及全国范围内酒店行业内具有相对稳定、结合紧密的教学实训基地 6 家,满足学习专业认知、技能实训、顶岗实习等实践教学的要求。实习基地数量与专业学生规模相适应,管理规范,设备先进。

4.信息网络教学条件

为了满足专业信息网络教学的需要，学校校园网的主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍）达到百兆速率到桌面，确保学生在课程学习的所有计算机终端设备能够访问校园网的专业课程资源和互联网的专业学习资源。

（三）教学资源

教学资源主要包括能满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、课件、图书文献及数字教学资源等。

1.教材

优先选用国家级获奖教材、国家规划教材、国家和省级教育行政部门发布的优质教材。所选教材内容应与时俱进，保持科学性、先进性、前瞻性。发展迅速和应用性强的课程的教材要及时更新，在保证教材相对稳定性的前提下，应积极选用近年出版或修订的教材。

根据职业专科发展现状与实际，参考职业教育类国家级规划教材，按照人才培养目标对教学内容进行设计，编写酒店管理专业教材，争创优质教材。

2.图书、期刊

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要。专业类图书文献主要包括：行业政策法规、行业标准、职业标准、工程手册、培训教程、专业理论等。及时配置新经济、新方法、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.数字资源

根据专业及课程特点充分利用在线开放课程、虚拟仿真资源、开发课件（含微课）、开发教学材料、开发软件、职业教育专业教学资源库等多种类型的学习资源。主要相关学习平台有中国慕课、智慧职教、超星学习通等。在此基础上，依据教育部关于职业专科建设的相关标准和要求，不断跟进和提升。

（四）教学方法

立足于加强学生实践能力培养，核心课程采用企业的真实项目，采用“任务驱动”教学法，让学生在活动中锻炼专业技能，增强爱岗敬业、团结协作的意识，实现技能与素养的同步提高。

重视本专业领域新技术、新工艺、新设备发展趋势，贴近就业岗位现场。充分利用校内外实训基地，工学结合，理实一体，引导学生提升综合素养。

1.公共基础课程

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2.专业课程

在教学过程中，坚持“教、学、做”合一的原则，专业课程均由获高级技术证及以上证书的教师担任。专业课程基本上采用现场示范教学、电化教学、讨论式教学、项目驱动式教学、任务式教学等方法，并能根据酒店实际场景来灵活设计专业综合实训项目。

（五）考核评价

改革教学评价机制，健全教师、学生和社会等参与多元化考核评价体系，形成服务成果转化引领的行业评校、企业评学、学生评教、教师互评、专家评质的“五评”制度。以“知识传授、能力提升和价值引领”同步提升的实现度为标准，重点考核学生成果转化能力。

具体评价方式包括笔试、实践技能考核、项目实施技能考核、岗位绩效考核、职业资格技能鉴定、技能竞赛等。

1. 笔试

理论性比较强的课程，可采用笔试和实践考核相结合的方式，其中笔试内容应重点考核学生的理解能力和成果转化意识。

2. 实践技能考核

实践性比较强的课程，尤其是专业核心课程，应根据应职岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新工艺、新标准、新规范，通过动手操作考核学生的创新能力和应用能力，由专兼职教师共同组织实施过程考核。

3. 岗位绩效考核

在企业开设的课程，如顶岗实习等，由企业与企业进行共同考核，重点考核学生的综合应用和成果转化能力。

4. 职业资格技能鉴定

学生参加餐饮服务培训、酒店管理师培训、导游从业资格培训等技能等级证书考试，获得的认证计入学生总学分。

5. 技能竞赛

学生参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，根据取得的成绩等级核算计入学生总学分。

（六）质量保障

在主管校长领导下，实行学校、学院两级负责，主要通过以下形式进行：

1.建立教学管理组织协调系统

专业教研室配合教务处，各学院对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题。

2.学校、学院两级督学系统

组织有丰富教学和教学管理经验的教学管理人员组成校院两级督学小组，实现督教、督学、督管。

3.学生信息员系统。

成立由各班学生代表组成的教学质量监督小组，及时掌握一线的教学信息，对教学中存在的问题及时向学院、学校进行反馈。每学期期中由信息员组织学生填写《课堂教学效果反馈表》，对所有上课教师的教学效果进行反馈。

十一、毕业要求

在规定的学习年限内修完专业教学计划规定的全部课程，完成各教育教学环节，考核成绩合格，修满教学计划 150 学分，达到素质、知识、能力等基本要求，准予毕业。

表 6 培养目标实现矩阵

培养目标	培养要求（素质、知识、能力）	实现途径	
		课程	其他（如教学方式、技能竞赛等）
素质目标	1-1 践行社会主义核心价值观，坚定理想信念、深厚的爱国情感，具有正确的历史观、世界观、人生观、价值观	思想道德与法治 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 中共党史	军训 理论教学 讲座
	1-2 良好的职业素养和创新精神，具有探究学习、终身学习的能力	创新思维训练 创业基础与实务	理论教学 技术创新竞赛 讲座
	1-3 掌握信息技术基础知识，具备职业生涯规划能力	就业指导与创业教育 职业生涯规划	理论教学
知识目标	2-1 具有一定科学文化水平、语言表达能力、健康的身体和心理素质	大学语文 大学英语 高等数学 体育 大学生心理健康教育 劳动教育	理论教学 实践教学 演讲比赛
	2-2 扎实的酒店管理方面的理论和技能。	管理学基础 酒店人力资源管理 酒店客户关系管理 酒店督导管理实务	理论教学 实践教学
	2-3 掌握一定的人文社会科学知识，了解旅游行业发展史。	旅行社经营与管理 饮食文化	理论教学
能力目标	3-1 掌握酒店前厅、客房、工作服务规范、掌握酒店服务与管理的基本技能	前厅服务与数字化运营 客房服务与数字化运营 饭店服务礼仪 餐饮服务与数字化运营	理论教学 实训课程 岗位实习
	3-2 掌握前厅、客房、餐饮、茶艺、西式糕点制作等服务技能	茶艺 西式面点制作工艺 主题宴会设计	理论教学 实践教学 岗位实习
	3-3 具有综合运用所学知识理论分析解决旅游酒店经营管理问题的能力	酒店人力资源管理 酒店督导管理实务 酒店数字化营销 酒店数字化运营概论	理论教学 实践教学 岗位实习
	3-4 能准确贯彻执行酒店营销推广策略，积极拓展行业或企业客户群，与客户建立并维护良好的关系	酒店客户关系管理 酒店数字化营销 酒店数字化运营概论	理论教学 实践教学 岗位实习

附件 1:主要课程简介

附件 2:公共选修课一览表

附件 3:人才培养方案专家评审意见表

附件 4:人才培养方案审批表

附件 5:酒店管理与数字化运营专业人才培养方案调研报告