



漯河食品工程職業大學
LUOHE FOOD ENGINEERING VOCATIONAL UNIVERSITY

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案 (2025 版)

教学单位	营养烹饪学院
制（修）订	制订
编制时间	2025 年 8 月

二〇二五年八月

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

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、入学基本要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备有同等学力

三、基本修业年限

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 (三级) 餐饮管理师 (三级) 茶艺师 (三级) 人力资源管理师 (三级) 导游从业资格证 (初级)

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技能人才。

（二）培养规格

本专业学生在系统学习本专业知识和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）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；

(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) 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理论知识；

(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；

(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) 具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力。

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.餐厅日常运营管理 2.宴会活动策划与执行 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。	管理学基础 旅游职业礼仪 服务心理学 酒店数字化运营概论 餐饮服务与数字化运营 沟通技巧 酒店客户关系管理 酒店人力资源管理	餐饮管理师（三级）
2.前厅客房服务与管理岗位	1.客户预订与入住办理 2.处理客户咨询与投诉 3.房态管理与系统录入	1.掌握前厅部、客房部、对客服务、前厅接待、日常服务、客房清洁； 2.初步具备酒店从业操作技能与基本职业素养。	管理学基础 旅游职业礼仪 服务心理学 沟通技巧 酒店数字化运营概论 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 酒店督导管理实务	酒店管理师（三级）
3.酒店数字化营销与运营岗	1.进行多渠道运营与维护 2.进行数据驱动	1.精通 OTA 平台规则、主流社交媒体算法及运营逻辑，	管理学基础 旅游职业礼仪 服务心理学	酒店管理师（三级）

	的策略优化 3.结合酒店定位（如高端、度假）策划差异化营销活动	熟练使用数据分析工具； 2.能结合酒店场景产出沉浸式内容，敏锐捕捉热点并策划高传播度的营销活动； 3.具备跨部门（销售、运营）协同及外部商务谈判能力，能高效推进项目落地。	酒店客户关系管理沟通技巧 酒店数字化运营概论 酒店数字化营销 前厅服务与数字化运营 客房服务与数字化运营 餐饮服务与数字化运营	
4.高端接待岗	1.客户接待与服务 2.饮品点心出品管理 3.推荐茶饮制作与出品，茶文化讲解与互动	1.掌握茶艺服务接待的基本流程； 2.掌握服务器具的使用标准，完成对客户接待工作任务。	旅游职业礼仪 服务心理学 沟通技巧 茶艺 酒店客户关系管理	茶艺师（三级）
5.酒店运营与管理岗	1.根据酒店运营计划制定招聘计划 2.开展岗前培训，制定员工晋升通道 3.绩效与薪酬管理	1.掌握人力资源管理的战略意义、策略原业实际运用； 2.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。	管理学基础 旅游职业礼仪 服务心理学 酒店数字化运营概论 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	人力资源管理师（三级）

六、课程设置及要求

本专业基于职业岗位和典型工作任务构建课程体系，将职业能力要求融入课程，设置公共基础课程、专业课程及集中实践教学环节。

（一）公共基础课程

1.公共必修课程

公共必修课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.公共选修课程

公共选修课包括创新创业、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、食品营养与健康等模块课程。

（二）专业课程

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

专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，为专业核心课程提供理论和技能支撑。包括管理学基础、旅游职业礼仪、服务心理学、沟通技巧、酒店数字化运营概论等课程。

2.专业核心课程

专业核心课程根据岗位工作内容、典型工作任务设置，培养学生核心职业能力。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

专业拓展课程根据学生发展需求，通过横向拓展和纵向深化设计课程，是提升学生综合职业能力的延展课程。包括人工智能+酒店管理、酒店大数据应用与分析、民宿运营与管理、酒店新

媒体传播等课程。

(三) 集中实践环节

实践性教学环节实践包括军事技能训练、专业认识实习及入学教育、劳动周、专业项目实训、岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育。

七、教学进程总体安排

(一) 课程设置及教学学时分配

表 3 课程设置及教学学时分配表

项目		学时					学分
		理论教学		实践教学		合计学时	
		学时	占总学时比例	学时	占总学时比例		
公共基础课程	公共必修课程	560	20.03%	180	6.44%	740	45
	公共选修课程	74	2.65%	102	3.65%	176	11
专业课程	专业基础课程	328	11.73%	88	3.15%	416	26
	专业核心课程	256	9.16%	208	7.44%	464	29
	专业拓展课程	44	1.57%	100	3.58%	144	9
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0.00%	112	4.01%	112	2
	专业认识实习及入学教育	0	0.00%	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	0.00%	48	1.72%	48	2
	“双创”实践活动	0	0.00%	24	0.86%	24	1
	专业综合实训	0	0.00%	24	0.86%	24	1
	岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育	0	0.00%	624	22.32%	624	26
	合计	1262	45.14%	1534	54.86%	2796	153
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:54.86%（1534/2796）							

注：军事技能训练 112 学时，记 2 学分；岗位实习记 17 学分；其它集中实践教学环节每周折合 24 学时，记 1 学分。

(二) 教学进程安排

表 4 教学进程表（三年制）

课程类别及性质	课程编码	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					
					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	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
公共必修课程	000036A	思想道德与法治	考试	3	48	32	16	48					
	000047A	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				
	000051A	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48				48			
	000031A	中共党史	考查	1	16	16			16				
	000037A	形势与政策	考查	1	16	16		2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座		2 次讲座
	000004A	高等数学（I）	考试	2	32	32		32					
	000005A1	高等数学（II）	考试	2	36	36			36				
	000006A1	大学英语（I）	考试	4	64	64		64					
	000007A1	大学英语（II）	考试	4	64	64			64				
	000010A	大学语文	考查	2	32	32		32					
	000061A	信息技术与人工智能通识	考查	4	64	32	32	64					
	000050A1	大学生心理健康教育	考查	2	32	32			32				
	000014A1	体育（I）	考查	2	36	4	32	36					
	000014A2	体育（II）	考查	2	36	4	32		36				
	000014A3	体育（III）	考查	2	36	4	32			36			
	G000030A	国家安全教育	考查	1	16	16		16					
	000032A	军事理论	考查	2	36	32	4		36				
	000060A	劳动教育	考查	2	32		32		32				
	000008A	职业生涯规划	考查	2	32	32		32					
	000009A	就业指导与创业教育	考查	2	32	32					32		
	小计			45	740	560	180	328	288	88	36		
专业基础课	专创融合课	040405B	旅游职业礼仪	考试	4	64	32	32	64				
		040401B	酒店数字化运营概论	考试	2	32	8	24	32				
		040404B	管理学基础	考试	4	64	64		64				
		040403B	服务心理学	考试	4	64	64			64			

岗位实习（同时开设形势与政策讲座 2 次）

课程类别及性质	课程编码	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					
					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	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
	040409B	国际接待业概论	考试	4	64	64					64		
	040406B	沟通技巧	考试	4	64	32	32				64		
	040407B	酒店英语	考试	4	64	64					64		
	小计			26	416	328	88	64	96	64	192		
专业核心课	专创融合课	040401C 餐饮服务与数字化运营	考试	4	64	32	32	64					
		040402C 茶艺	考试	2	32		32		32				
		040403C 客房服务与数字化运营	考试	4	64	32	32			64			
	040404C	前厅服务与数字化运营	考试	4	64	32	32			64			
	040405C	酒店督导管理实务	考试	4	64	64				64			
	040406C	酒店数字化营销	考试	4	64	32	32			64			
	040407C	酒店客户关系管理	考试	4	64	16	48				64		
	040408C	酒店人力资源管理	考试	3	48	48							48
	小计			29	464	256	208	64	32	256	64		48
专业拓展课(选修)	040401D	人工智能+酒店管理(限选)	考试	1	16		16			16			
	040402D	饮品制作与服务(限选)	考查	1	16		16			16			
	040403D	酒店大数据应用与分析	考查	2	32		32				32		
	040404D	民宿运营与管理	考查	2	32	32					32		
	040405D	酒店管理信息系统运维	考查	3	48		48						48
	040406D	酒店新媒体传播(限选)	考查	3	48	12	36						48
	小计(最低要求)			9	144	44	100			32	64		96
公共选修课模块	创新创业类(限选)	000034A 创新思维训练	考查	2	32		32		32				
		000035B1 创业基础与实务	考查	1	16	16				16			
		010103D1 食品技术发展史	考查	1	16	16					16		
		010102D1 成果转化实务	考查	1	16	16							2(间周)
		040101D1 餐饮企业管理	考查	2	36	30	6						36
	GX001	国学经典与文化遗产模块	考查										
	GX002	艺术欣赏与审美体验模块	考查	公共艺术课程中最低选修2学分									
	GX003	自然科学与工程模块	考查										
	GX004	经济活动与社会管理模块	考查										
	GX005	科学普及与技术创新类	考查										

课程类别及性质	课程编码	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						
					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	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	
	GX006	外语交流与跨国文化模块	考查											
	GX007	体育运动与心理健康模块	考查											
	GX008	生活常识与手工体验模块	考查											
	GX009	食品营养与健康类	考查											
	小计（最低要求）			11	176	74	102							
课程合计				120	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	
集中实践	000001S	军事技能训练	平时表现、考勤、测试	2	112	0	112	2 周						
	040113S	专业认识实习（含入学教育）	企业评定	1	24	0	24	1 周						
	040114S	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						
	040117S	“双创”实践活动	成果评定	1	24	0	24			1 周				
	040401S	专业综合实训	成果评定	1	24	0	24			1 周				
	040115S	岗位实习	成果评定、企业评定	17	624	0	624					20 周	6 周	
	040103S	毕业设计（论文）	成果评定、答辩	8								8 周（与岗位实习同时进行）		
	040116S	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				153	2796									

注：1.考查：开卷考试/闭卷考试/小论文等；2.考试：笔试/笔试+实践技能考核/实践技能考核。

表 5 教学时间分配表

学期 教学内容	1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
课堂教学	16 周	18 周	17 周	18 周	/	12 周
军事技能训练	2 周	/	/	/	/	/
专业认识实习 (含入学教育)	1 周	/	/	/	/	/
劳动周(同时开展技术创新成果转化实践活动)	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					
“双创”实践活动	/	/	1 周	/	/	/
专业综合实训	/	/	1 周	/	/	/
岗位实习	/	/	/	/	20 周	6 周
毕业设计(论文)	/	/	/	/	8 周 (与课堂教学同时进行)	
毕业教育	/	/	/	/	/	1 周(与课堂教学同时进行)
复习	0.5 周	1 周	0.5 周	1 周	/	1 周
考试	0.5 周	1 周	0.5 周	1 周	/	1 周
合计	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周

八、学分置换

根据《漯河食品工程职业大学课程置换与学分认定管理办法》(漯食职大〔2025〕46号)执行,学生取得规定范围内的与专业岗位相关的技能证书或获得技能竞赛奖项,可填写学分置换表,按不同等级对应相关专业课程,换取相应学分。

九、实施保障

利用市域产教联合体、行业产教融合共同体的资源优势,将相关行业需求融入人才培养目标,共同实施师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量保障等方面建设,递进式

强化实践技能，多层次多维度确保酒店管理与数字化运营专业人才培养目标和要求达成。

（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.队伍结构

酒店管理与数字化运营专业教学团队数量充足、结构合理、教科研水平较高，有专兼职教师 8 人，专任教师 5 人，兼职教师 3 人，在校生与专任教师人数比例 23.00:1。高级职称教师 2 人，占比为 25.00%；硕士及以上学位教师 3 人，占比为 37.50%；博士学位教师 1 人，占比为 12.50%；“双师型”教师 5 人，占比为 62.50%；省职业教育教学专家 1 人、省学术技术带头人 1 人、省级优秀教师 1 人、省级课程思政教学名师 1 人、省级骨干教师 1 人。整合校内外优质人才资源，组建校企合作、专兼结合的教师队伍，定期开展专业教研活动，保障教学研究质量。

2.专业带头人

专业带头人王晓蕊，硕士研究生，副教授，营养烹饪学院酒店管理与数字化运营教研室主任，国家一级茶艺技师，全国高级导游员，全国初级导游面试评委，河南省职业教育骨干教师、双师型教师，漯河社科智库专家，漯河市优秀教师。主持及参与省市级科研项目 11 项、发表论文 18 篇、主编及参编教材 5 部、主持茶艺精品在线课程、参与建设全国校联会“金课”课程 2 门，指导学生数次参加国家级、省市级大赛，并多次获奖，被漯河市教育局连续两年评为职业教育技能大赛优秀辅导教师。

3.专任教师

本专业专任教师具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4.兼职教师

本专业兼职教师 3 人，队伍由漯河建业福朋喜来登人力资源部经理杨好、漯河迎宾馆市场销售总监刘龙、迎宾馆行政人事总经理徐鸿海等行业专家组成，均具备高级职业资格与 5 年以上行业经验，了解教育教学规律，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专业教学任务，兼职教师承担专业教学任务授课课时在 25%以上。

（二）教学设施

1.专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备有黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

此外，为了满足专业信息化教学的需要，学校校园网主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（教室和校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍等）达到百兆速率，确保学生在课程学习的所有计算机和手机终端设备能够访问校园

网的课程资源和互联网的专业学习资源。

2.校内实训场所

酒店管理与数字化运营专业校内实训基地构建贯穿“产学科转孵”的一体化实践教学平台。基地整合多层次实训资源涵盖酒店客房服务、酒店餐饮服务、酒店前厅服务、茶艺室、酒店信息系统等专业实训室，并联动众创空间、孵化器及成果转化基地等外部平台。

表6 酒店管理与数字化运营专业主要实训室配置及功能

序号	实训室名称	主要设备或仪器	主要功能	职业能力培养
1	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
2	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	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
3	茶艺室	中式木茶桌茶椅组合8套、技能演示教学多媒体、博古架及瓷器装饰品	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
4	酒店信息系统实训室	教学主控台及前台接待软件、投影仪、台式计算机等	用于学生进行酒店预订、入住/退房、房态管理、账务结算等全流程实训，适配前厅、客房等岗位实操，兼具教学演示、技能考核与数据统计功能，助力掌握专业系统操作	前厅客房服务技能
5	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.校外实习实训基地

校外实习实训基地主要有漯河市迎宾馆、郑州正商建业酒店、漯河建业福朋喜来登等企业。实习基地数量与专业学生规模相适应，管理规范，设备先进，具有相对稳定、能够满足专业认知、技能实训、岗位实习实践教学的要求。

（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、图书文献及数字教学资源等。

1.教材选用

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。专业课程教材体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态。将酒店技术创新成果转化案例、课程思政成果引入课堂，校企积极合作共同开发行动导向的双创通识课、专创融合课活页教材与实训指导书。

目前，专业课选用高职高专国家规划教材覆盖率 90%以上，专业课选用《管理学基础》《酒店客户关系管理》《酒店人力资源管理》等国家规划教材，同时选用校企合作共同编制的《前厅服务与数字化运营》《餐饮服务与数字化运营》《客房服务与数字化运营》等活页式指导书。专业课均制定有课程标准、授课计划、教学设计等配套教学资源，能满足教学需要。

2.图书文献

图书馆现有馆舍面积达 3.4 万平方米，馆藏图书 107.18 多万册，阅览座位 2000 多个，电子图书 100 多万种册。拥有超星读秀、百链学术搜索等专业科研文献数据库 6 个。酒店相关图书有

12 万册（含电子图书）、专业期刊 30 多种，涵盖酒店行业政策法规、酒店智能化装备技术、人工智能等图书文献。重点推荐《酒店数字化运营》《酒店督导管理实务》《民宿运营与管理》等酒店管理与数字化运营专业文献作为本专业学生课外学习资料。

3. 数字教学资源

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。配备了与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库；同时利用国家智慧教育公共服务平台、中国大学 MOOC、超星云课程平台、学习强国等公共资源，数字教学资源种类丰富、形式多样、使用便捷，并及时动态更新，满足教学要求。

（四）教学方法

根据酒店管理与数字化运营专业特点，灵活选用项目式教学、案例教学、情境教学、模块化教学等。运用虚拟仿真、智能酒店设备等现代化教学手段有效支持酒店管理与数字化运营专业的教学全过程，激发学生的学习积极性，提升学生自主思考与创新能力。

依托智慧教学环境，开展线上线下混合式教学模式改革，所有学生参与线上线下混合式学习，通过虚拟酒店实训、智能酒店等数字化手段，个性化学习，扩大教学信息量，提高教学质量和效率。

课堂教学采用启发式、探究式、讨论式、讲-演-练-评理实一

体等多种行之有效的教学方法，结合酒店管理与数字化运营专业实例，引导学生独立思考，强化科学思维训练。合理设计酒店实训课、酒店情景讨论课等教学内容和方法，启迪学生思维，培养学生发现、分析、解决酒店管理实际问题的能力。鼓励通过网络资源、行业专家讲座、探索性实践等多种方式开展探究式学习，因材施教，激发学生的专业兴趣和潜能，调动学生学习的主动性和积极性。

（五）学习评价

严格落实培养目标和培养要求，落实“以人为本”的评价导向，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重，强化实习、实训、毕业设计（论文）等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，根据课程的不同特点实行多元化考核方式，综合运用诊断性、形成性、总结性与增值性四大评价，构建科学、多元、闭环的学习评价体系，以全面保障并持续提升人才培养质量。

课程考核方式按《漯河食品工程职业大学考试管理工作规范》（漯食职大教〔2024〕7号）执行。具体评价方式如下：

1. 过程性评价

项目实施技能考核：学生的课堂平时表现以及在项目执行过程中技能的应用情况，如过程中的表现、问题解决能力和团队协作。

2. 结果性评价

（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，根据应聘岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目结合教学内容，体现课程涉及的新标准、新规范等，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. 增值性评价

（1）岗位绩效考核

在企业开设的课程，如岗位实习等，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。

（2）职业资格技能鉴定

学生参加酒店管理师、茶艺师、餐饮管理师等技能等级证书考试，获得的认证计入学生总学分。

（3）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，实现助教、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、毕业要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训任务，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

（一）学分要求

表 7 毕业学分构成一览表

最低 毕业 学分	毕业学分构成					
	公共基础课程		专业课程			集中 实践 环节
	公共必修课程	公共选修课程	专业基础课程	专业核心课程	专业拓展课程	
153	45	11	26	29	9	33

（二）课程成绩要求

所修课程（包括实践环节）考核合格（60 分及以上）。

（三）证书要求

学校鼓励学生在修业期间，积极报考与专业相关的职业技能等级证书（如酒店管理师、茶艺师、餐饮管理师等）。所获证书经学校认定后，可作为申请相关课程学分替代的有效证明，记入学生学业档案。

（四）实习实训要求

完成岗位实习实训任务并通过考核鉴定。

附件 1：主要课程简介

主要课程简介

一、公共必修课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
000036A	思想道德与法治	素质目标：增强对祖国的认同感和归属感，弘扬爱国主义精神。自觉践行社会主义核心价值观，养成良好的道德品质和文明行为习惯。树立尊重法律、信仰法律、遵守法律的意识，成为法治社会的积极建设者。培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，树立爱岗敬业、精益求精的职业信念。 知识目标：了解正确的世界观、人生观、价值观的基本内容。理解理想信念、中国精神、社会主义核心价值观对个人成长成才的重要意义知晓与日常生活和未来职业相关的宪法法律基础和基本法律常识。 能力目标：具备辨别和抵制错误思潮和行为的初步能力。具备运用相关法律知识维护自身合法权益、履行公民义务的初步能力。培养良好的职业认同感和职业精神，为顺利适应职场生活打下基础。	主要内容：本课程内容以学生成长和职业需求为中心，突出职业教育特色，主要涵盖以下三个模块：在思想教育模块，重点讲授树立正确人生观的方法，将个人理想融入国家和民族事业的意义，以及弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神；在道德教育模块，核心在于践行社会主义核心价值观，并重点突出职业道德教育，深入阐释劳模精神、劳动精神、工匠精神，引导学生遵守职业规范，锤炼高尚品格；在法治教育模块，重点学习习近平法治思想的核心要义，理解宪法权威，并紧密结合职业场景和生活实际，学习《劳动法》《劳动合同法》《民法典》等与未来工作生活密切相关的法律知识，提升法治素养。 教学要求：本课程坚持理论精讲与实践强化相结合，积极开发和利用校内外实践教学基地，紧密结合产教融合、校企合作的职业教育理念，利用校内外资源，通过社会调查、志愿服务、榜样访谈、模拟法庭等多种形式，引导学生在“做”中学，在“行”中悟。
000047A	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	素质目标：引导学生树立对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，立志肩负起实现中华民族伟大复兴的时代重任；培养学生将爱国主义情怀融入职业理想，树立爱岗敬业、精益求精、报效祖国的工匠精神；引导学生自觉践行社会主义核心价值观，在日常学习与未来职场中遵守职业道德、社会公德、家	主要内容：本课程以马克思主义中国化两大理论成果的形成背景、核心要义与实践价值为主线，一方面，系统梳理毛泽东思想的形成发展脉络，聚焦新民主主义革命道路、社会主义改造理论等核心内容，结合近代中国救亡图存与建设探索的历史实践，阐释其对中国革

		庭美德；培养学生形成正确的集体主义观念和自觉的法治观念，懂得在集体中成长，在法律框架内行事。 知识目标：使学生了解马克思主义中国化时代化的历史进程、主要成果及其内在联系；掌握毛泽东思想的主要内容和活的灵魂；深刻理解邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的基本问题和主要内容；系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、精神实质与基本方略及其作为党和国家必须长期坚持的指导思想的重大意义；了解党和国家在新时代的重大战略部署、基本路线和方针政策，特别是与经济社会发展、职业教育、技术创新等领域相关的政策内容。 能力目标：学会运用马克思主义中国化时代化的立场与观点分析在专业学习、职业实践和社会生活中遇到的实际问题；能够运用科学理论辨别和抵制各种错误社会思潮与价值观，在复杂的社会现象面前保持清醒头脑，做出正确的价值选择；能够将理论学习与专业实训、社会实践结合起来，提高参与社会主义现代化建设的实践能力和职业适应能力；培养学生关注时事政治、持续学习党的理论创新成果的习惯，为其终身学习和可持续发展奠定必要的思想理论基础。	命和建设的指导意义；另一方面，重点讲解中国特色社会主义理论体系的演进逻辑，从邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观到习近平新时代中国特色社会主义思想，围绕改革开放、社会主义市场经济、高质量发展、共同富裕、职业教育改革等关键议题，将理论内容与产业发展、岗位需求、技能报国等现实议题相结合，让学生理解理论成果如何指导国家发展实践，以及自身职业成长与国家战略的关联。 教学要求：本课程借助红色教育基地研学、行业劳模进校园分享等形式增强教学感染力；着力帮助学生掌握两大理论成果的基本观点，能结合所学专业分析行业发展与国家政策的衔接点，提升运用理论认知职业环境、解决岗位实际问题的能力；引导学生深刻认识马克思主义中国化理论成果的实践价值，理解中国道路的历史必然性。
000051A	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	素质目标：能够增进对中国式现代化道路的认同感，初步树立投身国家建设的责任感，并愿意在未来的职业岗位和社会生活中，为民族复兴贡献自己的力量。 知识目标：能够基本理解和把握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心内容，初步掌握“五位一体”总体布局与“四个全面”战略布局的基本构成及其重大意义。 能力目标：能够初步运用“六个必须坚持”的基本立场与方法，认识和理解国家发展大政方针，具备运用党的科学理论观察分析社会现实、指导自身学习和实践的基础能力。	主要内容：本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义与实践要求为主线，结合高职高专学生职业发展与认知特点，聚焦三大核心模块：一是理论根基与核心要义，阐释“十个明确”“十四个坚持”“十三个方面成就”的核心内容，解读马克思主义中国化时代化最新成果的理论逻辑；二是国家发展与战略部署，结合高职相关专业领域，讲解高质量发展、共同富裕、乡村振兴、科技自立自强等国家战略的实践路径，关联产业升级、职业教育改革等现实议题；三

			是青年担当与职业践行，围绕“中国梦与青年梦”，结合工匠精神、劳模精神、职业道德建设，引导学生将个人职业规划与国家发展需求相结合，明确高职学生在基层岗位、产业一线的使命责任。 教学要求：本课程采用专题教学、案例分析、实践教学等方法，以教育部统一课件为依据，结合党的创新理论进展动态更新内容，讲清思想的历史、理论与实践逻辑，阐明核心内涵与方法论。帮助学生掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容与科学体系，把握立场观点方法，结合职业场景提升理论应用能力；增强“四个认同”，坚定理想信念，树立“技能成才、技能报国”理念，提升政治素养与实践能力，成长为爱国奉献、担当民族复兴大任的时代新人。
000031A	中共党史	素质目标：引导学生深刻理解“中国共产党为什么能”，厚植家国情怀，强化责任担当，自觉践行社会主义核心价值观，坚定中国特色社会主义信念。 知识目标：使学生了解中国共产党的奋斗历程、重大成就和历史经验，掌握党史上的重大事件、重要会议和重要人物，理解党的光荣传统、宝贵经验和伟大成就。 能力目标：培养学生运用马克思主义立场观点方法分析问题的能力，使其能够正确认识党情国情，提高政治判断力、政治领悟力和政治执行力。	主要内容：以中国共产党的百年发展历程为主线，突出职业教育特色，从以下模块展开：1.党的创建与新民主主义革命：包括中国共产党的创立、投身大革命的洪流、掀起土地革命的风暴、全民族抗日战争的中流砥柱以及夺取新民主主义革命的全国性胜利。2.社会主义革命与建设：涵盖中华人民共和国的成立和社会主义制度的建立，以及社会主义建设的探索和曲折发展。3.改革开放与现代化建设：讲解伟大历史转折和中国特色社会主义的开创、发展及推进。4.中国特色社会主义新时代：深入探讨中国特色社会主义进入新时代的历史方位、理论创新、实践成就及其重大意义。5.中国共产党人的精神谱系：专题学习焦裕禄精神、红旗渠精神、大别山精神等，传承红色基因。 教学要求：本课程综合运用史料研



			读、专题研讨、红色资源情境教学等方法,帮助学生梳理党的百年发展脉络与关键节点;培养运用历史唯物主义分析党史事件、解读经验的思辨能力,提升从党史中汲取智慧指导职业实践的能力;引导学生深刻认识党的领导是历史和人民的选择,坚定理想信念与“四个自信”,强化“技能报国”使命担当,落实立德树人根本任务。
000037A	形势与政策	素质目标: 在理解国家发展大政方针的基础上,自然生发出对中国特色社会主义的道路认同与职业自信。能将“劳模精神、工匠精神”内化为具体的职业操守和求职、创业中的实际行动。 知识目标: 能独立梳理国家与地方的产业政策、人才政策与行业法规,理解其出台背景与战略意图。能研判这些政策对自身所学专业、目标行业及未来职业发展的具体影响。 能力目标: 能洞察全球经济与技术变革对就业市场和职业技能的冲击与重塑。能基于形势分析,主动调整个人学习路径与职业规划,增强在不确定环境中的适应性与韧性。	主要内容: 本课程依据教育部发布的《高校“形势与政策”课教学要点》进行动态更新,一方面紧跟党的理论创新步伐,系统解读习近平新时代中国特色社会主义思想最新发展,围绕国内重大时事热点与发展战略,涵盖政治、经济、文化、社会、生态等关键领域,聚焦高质量发展、制造强国、乡村振兴、现代服务业升级、职业教育改革等核心议题。另一方面关注国际形势演变与全球治理格局变化,针对全球产业链重构、跨境电商发展、技能人才国际交流、“一带一路”沿线产业合作等议题。 教学要求: 本课程参照教育部教学要点动态调整内容,引入行业专家参与教学,结合专业实训分析政策落地路径。帮助学生掌握与专业、岗位相关的政策要点,提升结合行业动态规划职业路径。引导学生认识职业教育的国家战略价值,树立“技能成才、技能报国”理想,强化社会责任感,将时政认知转化为服务行业发展的行动。

000004A	高等数学	素质目标: 具备理性思维、逻辑思维的数学素养; 养成精益求精、求真务实的工匠精神; 养成团结协作、勇于探索的职业精神。 知识目标: 掌握微积分、微分方程的基本知识、基本思想和基本运算方法。 能力目标: 培养基本运算技能, 抽象思维能力、几何直观和空间想象能力; 培养逻辑推理能力、抽象思维能力和应用数学的能力; 培养用数学建模及其方法解决专业应用问题的能力。	主要内容: 教学内容主要包括函数的极限、导数、微分、积分、微分方程等, 是培养学生科学思维的重要载体, 对培养学生的抽象思维能力、逻辑推理能力及空间想象能力、创新能力具有重要的作用, 也为后继课程的学习提供必要的数学基础。 教学要求: 本课程要求学生学会利用数学知识和分析方法去解决实际中的具体问题, 提升学生利用数学知识解决实际问题的能力和用数学建模及其方法解决专业应用问题的能力, 以实现高等职业教育对学生的专业能力、社会能力和职业能力三大核心能力的培养。
000006A1	大学英语	素质目标: 引导学生学会自主学习, 学会多角度思考, 学会有效交流。培养学生正确面对校园生活、社会问题和国际文化差异; 培养学生成为有梦想、有本土情怀和国际视野的, 有专业知识又有人文素养的融通型人才。 知识目标: 主要围绕求职、面试、实习、入职、职场礼仪、职业规划等职业相关主题, 巩固和延伸相关的英语知识(词汇、语法、翻译等)。引导学生要掌握一定的英语基础知识和技能, 具有一定的听、说、读、写、译的能力。 能力目标: 培养和发展学生用英语进行听、说、读、写、译方面的情境交流能力, 促进其沟通能力、分析问题与解决问题的能力、跨文化理解与表达能力、思辨能力的提升。	主要内容: 本课程的教学内容主要包含英语常用词汇、短语、习惯用法、常用实义动词及名词的用法、祈使句、情态动词、非谓语动词、定语从句、形容词后缀等, 能够用英语表达观点, 评价他人的观点; 了解文章概要及作者的观点。通过巩固和延伸所学的英语知识(词汇、语法、翻译等), 梳理自己的英语知识系统, 培养和发展学生用英语进行听、说、读、写、译方面的情境交流能力, 促进其沟通能力、分析问题与解决问题的能力、跨文化理解与表达能力、思辨能力的提升。本课程主要围绕求职、面试、实习、入职、职场礼仪、职业规划等职业相关主题。 教学要求: 引导学生学会自主学习、学会多角度思考、学会有效交流, 培养学生正确面对校园生活、社会问题和国际文化差异, 培养学生成为有梦想、有本土情怀和国际视野的, 有专业知识又有人文素养的融通性人才。

000010A	大学语文	素质目标：旨在提升学生的语言表达能力、文学鉴赏水平及文化素养。 知识目标：掌握语言文字规范与高效运用的基础知识，了解中外文学经典的精髓与中华文化的要义，学习常用应用文体的写作规范与表达技巧。 能力目标：通过学习帮助学生更好地运用汉语，培养批判性思维与创造力，增强对中国传统文化的认识与尊重。	主要内容：课程内容打破了传统的文学发展史和文章题材排序的上课模式，改为依据语文能力的构成将课程内容分为四个模块。语言表述与沟通；日常应用文；中国传统文化；中外文学作品欣赏。 教学要求：以听、说、读、写为基本载体，融思想性、知识性、审美性、人文性和趣味性于一体，不仅要增强学生的阅读与理解、表达与交流等语文应用能力及人文素养，为学生学好其他课程以及未来职业发展奠定基础，还要帮助学生继承优秀的传统文化和人类知识的精华。
000061A	信息技术与人工智能通识	素质目标：培养适应智能时代的数字公民意识与责任感，建立对人工智能技术的客观、辩证认知；激发利用信息技术与人工智能工具探索 and 解决本专业领域问题的兴趣与创新意识；树立正确的信息伦理观与数据安全观，理解并遵守人工智能技术的应用边界与社会规范。 知识目标：了解新一代信息技术（如云计算、大数据、物联网、人工智能）的基本概念、相互关系与发展趋势；掌握典型办公软件的高级应用与协同办公技能，提升信息处理效率；理解人工智能的基本原理（如机器学习、深度学习）、典型应用场景及其局限性。 能力目标：能够熟练运用主流办公软件及智能插件完成复杂文档、数据和演示文稿的处理与分析；能够使用基础的提示词工程与主流AI工具（如AI对话、AI绘图、AI代码助手）辅助学习、研究和工作；具备初步的数据思维与智能化思维，能结合自身专业，识别人工智能技术的应用可能性。	主要内容：本课程主要内容包括信息社会与数字素养、办公软件高级应用、新一代信息技术（云计算、大数据、物联网、人工智能）概述、人工智能基本原理与典型应用场景、主流AI工具实践操作，以及综合应用实践。帮助学生建立信息技术知识体系，掌握智能化办公技能，了解人工智能技术的基本概念和发展趋势。 教学要求：教学采用案例驱动和任务导向的方式，注重实践操作与应用能力培养，弱化复杂的技术原理讲解。通过课堂演示、上机实操和小组协作等形式，使学生能够熟练运用现代办公软件和常用AI工具。考核以实践作业为主，重点评估学生的数字工具应用能力和跨专业解决问题的意识。
000050A1	大学生心理健康教育	素质目标：树立主动关注心理健康的意识，培育理性平和、积极向上的健康心态，提升对自身、他人和社会的责任感，促进个人心理素质与思想道德、科学文化素质的全面发展。	主要内容：课程涵盖心理健康基础知识，包括自我意识、情绪管理、压力应对与人际交往策略；探讨大学生常见心理发展议题，学习心理调适方法与危机识别技巧；引导学

		知识目标: 掌握心理健康的核心概念与标准,了解大学生常见心理发展特点及影响因素,学习识别常见心理问题的基本表现与调适方法。 能力目标: 具备基本的自我认知与情绪调适能力,能够有效进行压力管理与人际沟通,初步掌握心理调适技能,并懂得在需要时积极寻求专业心理援助。	生构建积极心态,了解专业求助途径,提升心理素养与适应能力。 教学要求: 坚持理论与实践相结合,采用案例教学、体验活动与小组讨论等多元化方法,注重课堂互动与情感体验。强调学生主动参与和自我反思,营造安全、信任的课堂氛围,强化价值引导与行为转化,促进学生将知识内化为心理素养。
000014A1	体育	素质目标: 遵守体育道德规范和行为准则,发扬体育精神,塑造良好的体育品格,增强责任意识、规则意识和团队意识,帮助学生在体育锻炼中享受乐趣。增强身体素质,通过系统训练提升心肺耐力、肌肉力量、柔韧性等核心体能指标,达到国家学生体质健康标准的合格及以上水平。 知识目标: 通过学习本课程,学生能够喜爱并积极参与体育运动,享受体育运动的乐趣,学会锻炼身体的科学方法,掌握 1-2 项体育运动技能,提高体育运动能力,提高职业体能水平,树立健康观念。掌握健康和与职业相关的健康安全知识,形成健康文明的生活方式。 能力目标: 增强体质、健全人格、锤炼意志,使学生在运动能力健康行为和体育精神三方面获得全面发展。	主要内容: 学习体育基础理论;学习田径、球类、操舞类、民族传统体育等项目的基本知识、基础技能和锻炼方法;掌握体育健身方法,为其终身体育打下良好的基础。 教学要求: 坚持“健康知识+基本运动技能+专项运动技能”教学模式,注重精讲多练与因材施教。采用分层教学、竞赛活动与信息化手段相结合,营造生动活泼的课堂氛围,强调安全规范与学练赛一体化,促进学生运动习惯的养成与健康行为的固化。
G000030A	国家安全教育	素质目标: 通过本课程的学习,帮助大学生深刻领会总体国家安全观,增强自身的国家安全意识,增强安全文化素养,自觉用总体国家安全观武装头脑、淬炼思想,以强烈的历史主动精神不断加强维护和塑造国家安全的责任意识和使命担当,成为担当民族复兴大任的时代新人。 知识目标: 通过本课程的学习,帮助大学生系统掌握总体国家安全观主要内容和国家安全的基本知识,深刻领悟总体国家安全观蕴含的道理学理哲理,培养理论思维、增进思想智慧。 能力目标: 通过本课程的学习,帮助大学生灵活运用本课程的知识分析和解决现实问题,增强维护国家安全的意识,提高	主要内容: 主要包括政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全以及太空、深海、极地、生物等不断拓展的新型领域安全。主要学习国家安全各重点领域的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。 教学要求: 坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,落实立德树人根本任务,牢固树立和全面践行总体国家安全观,构建具有中国特色的国家安全教育体系,全

		维护和塑造国家安全的能力，切实做到学思用贯通、知行统一，成为有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗的新时代应用型人才。	面增强大学生的国家安全意识，提升维护国家安全能力，为培养社会主义合格建设者和可靠接班人打下坚实基础。坚持理论讲授与案例警示相结合，采用权威解读、情景模拟、小组研讨等多种教学方法。注重课堂的思想性与引导性，营造严肃认真的学习氛围，强化学生的情感认同与行为塑造，确保教学入脑入心。
000032A	军事理论	素质目标：树立正确的国防观与总体国家安全观，激发深厚的家国情怀与爱国热情，增强忧患意识与国防观念，提升学生防间保密意识与维护国家安全的使命感。 知识目标：了解我国国防体制、国防战略、国防政策以及国防成就，了解信息化装备的内涵、分类、发展及对现代作战的影响，熟悉世界主要国家信息化装备的发展情况，理解习近平强军思想的科学含义和主要内容。 能力目标：具备对国际战略环境和我国安全形势的基本分析能力，能够运用科学的战争观与方法论认识当代军事问题，初步掌握辨识军事现象和理解国防政策的能力。	主要内容：课程内容涵盖中国国防、国家安全、军事思想、现代战争和信息化装备等板块。通过系统学习，学生能够全面了解我国国防历史、法规、战略及武装力量建设，掌握国家安全形势与国际战略格局，深入理解毛泽东军事思想、习近平强军思想等重要理论，洞悉现代战争特点与信息化装备发展趋势。 教学要求：根据军事理论课的特点，合理编排教材内容和架构，使学生学习和掌握的最新的军事知识，做到既有一定的广度，也有一定的深度，同时又注意系统性、理论性和实用性。要把素质教育作为军事理论教育的首要目的，培养学生主动学习、独立思考的能力，不断增强学生的国防观念、国家安全意识。
000060A	劳动教育	素质目标：通过劳动理论学习及参与劳动实践，学生树立起崇尚劳动、尊重劳动、诚实劳动、合法劳动的观念，懂得劳动最光荣、最崇高、最伟大、最美丽的道理，以及劳动创造价值、劳动关乎幸福人生的哲理。强化责任担当意识，树立正确的劳动观和价值观。 知识目标：正确认识劳动现象和本质，深化对劳动内涵的理解与认识，懂得马克思主义劳动观的立场、观点和方法。具备独立思考、勇于挑战的创新能力。保持持续学习、终身学习的能力，为未来职业发展	主要内容：系统学习劳动文化知识，掌握劳动实践技能，深刻理解马克思主义劳动观和社会主义劳动关系，磨练意志品质、激发创造力、促进身心健康和全面发展。 教学要求：通过实训体悟、劳动实践等教学活动，学生在劳动实践中进一步加深对劳动知识的理解，掌握一定的劳动技能，不断提升动手能力，通过出力流汗，磨练意志品质，形成尊重劳动，热爱劳动，珍惜劳动成果的真挚情感。通过劳动

		做好准备，助力正确择业，成就职业理想。 能力目标：通过将劳动教育理论和实践融入学习、工作和生活中，提高创造性劳动的能力。通过劳动，能够解决生产生活中遇到的实际问题，具备艰苦奋斗精神和务实作风、事业心和责任感，爱岗敬业、乐于奉献。激发学生创新意识、创新精神。具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好的劳动习惯。	实践，使学生具备发现、分析与解决现实问题的能力。培养学生持之以恒、锲而不舍迎难而上、不断进取的意志力。勇于表达，积极沟通协调、开展团队合作的能力。为未来职业发展做好准备，助力正确择业，成就职业理想。
000008A	职业生涯规划	素质目标：思政引领，培养学生具有坚定的社会主义核心价值观；厚植家国情怀和工匠精神；苦练本领科学严谨，敢于担当建设重任；身心和谐体魄强健；努力拼搏敢为人先；崇礼明德团结合作。 知识目标：掌握职业生涯的基本理论；掌握自我认知的系统知识，并能依据测评系统数据进行自我分析；掌握职业认知的系统知识；能养成职业生涯规划的系统思维。 能力目标：拥有正确认知自我的能力，能运用自我探索的方法进行职业探索和设计；能撰写出结构完整、质量较高的职业生涯规划书；提升主动适应力，增强学生探究式与个性化自主学习能力。	主要内容：本课程围绕新时代促进学生高质量就业为课程长期目标，将如何“帮助各个行业背景下的学生探索职业发展方向、科学理性进行职业规划，进而增强学生的就业自信心和学习主动性”为课程核心目标。 主要要求：课程内容要将时代发展、行业需求、岗位工作标准融入教学全过程，采用多种灵活高效的教学方法，形成了情境体验式第一课堂、自主训练式第二课堂、线上互动第三课堂的“三课堂协同育人”的课程教学实践体系，有效达成了培养新时代基层员工的核心能力和终身学习习惯的教学目标，为高质量就业打下坚实基础。
000009A	就业指导与创业教育	素质目标：培养学生树立正确的职业观、就业观与创业观；掌握面试的本质及理解工作的意义；塑造积极的求职心态与风险意识，增强社会责任感、诚信意识与团队协作精神。 知识目标：了解国家就业形势与政策法规，熟悉求职、面试与创业流程，掌握简历撰写、商务沟通及创业计划书编制等核心知识。 能力目标：重点培养学生进行自我认知与职业探索的能力，提升其求职技能（如面试、沟通）与职场适应能力，并初步形成机会识别、资源整合、风险评估等创业实践所需的关键能力。	主要内容：通过本部分的学习，帮助学生掌握就业市场的基本知识和技能，培养学生良好的职业素养和职业道德，树立正确的就业观念。 教学要求：让学生能够掌握创业的基本知识和技能，提高创业意识和能力；培养学生团队合作精神和创新精神，提高就业创业的成功率。

二、专业课程简介

(一) 专业基础课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
040405B	旅游职业礼仪	素质目标: 强化服务意识与团队协作, 提升客户满意度。 知识目标: 熟知仪容仪态、沟通礼仪与应急礼仪的核心知识体系以及旅游职业核心礼仪规范、跨文化礼仪及场景要点。 能力目标: 能精准适配旅游场景, 规范运用礼仪开展接待服务以及礼仪危机处理、职业形象管理及跨文化适配能力。	主要内容: 涵盖仪表仪态规范、沟通表达礼仪、接待服务礼仪及不同场景礼仪, 注重尊重包容与文化适配, 助力从业者塑造专业形象、提升服务质量与客户满意度。 教学要求: 结合旅游行业岗位实际, 通过理论讲授、案例分析、情景模拟与实操训练, 使学生熟练掌握核心礼仪规范, 培养尊重意识与共情能力, 能在服务中灵活运用礼仪技巧, 展现职业素养。
040401B	酒店数字化运营概论	素质目标: 培养学生建立数字化运营思维, 面对酒店运营问题时, 能主动思考“数字化工具如何解决”; 培养数据敏感度与合规意识。 知识目标: 掌握酒店数字化运营的核心体系, 包括数字化工具矩阵、数据流转逻辑等。 能力目标: 具备数字化工具实操能力。能熟练操作酒店核心数字化系统, 完成日常运营任务。	主要内容: 聚焦酒店数字化转型核心, 涵盖预订系统、数据分析、智能服务、营销数字化等模块, 解析技术应用逻辑与运营优化路径, 助力理解行业数字化发展趋势。 教学要求: 结合酒店实际运营场景, 通过理论讲解、案例分析与实操演示, 使学生掌握数字化工具核心功能, 培养数据思维与技术应用能力, 能初步运用数字化手段解决运营问题。
040404B	管理学基础	素质目标: 培养学生树立为从事酒店运营管理、数字化营销、数据运营等相关管理意识。 知识目标: 使学生掌握酒店数字化运营的核心概念, 理解数字化技术在酒店前厅、客房、餐饮等核心业务场景的应用逻辑与价值。 能力目标: 培养学生具备运用酒店数字化工具解决实际运营问题的基础能力, 能初步分析酒店数字化运营数据并提出优化建议。	主要内容: 涵盖管理职能(计划、组织、领导、控制)、经典管理理论、决策方法与组织设计等核心, 解析管理基本原理与实践逻辑, 助力构建系统管理思维框架。 教学要求: 结合企业管理实例, 通过理论讲授、案例研讨、小组协作等方式, 使学生理解管理核心内涵与方法, 培养科学决策与统筹协调能力, 能初步运用管理工具分析解决实际问题。
040403B	服务心理学	素质目标: 培养共情同理的服务心态, 塑造尊重包容的职业素养。 知识目标: 掌握顾客在饭店消费过程中的核心心理需求与行为规律。 能力目标: 具备化解客户负面情绪、提升服务满意度的实操能力。	主要内容: 聚焦服务场景中宾客认知、情绪、需求与行为规律, 解析沟通共情、投诉处理、客情维系的心理逻辑, 助力精准把握宾客需求、提升服务体验与满意度。 教学要求: 结合酒店、旅游等服务行业实例, 通过理论讲授、案例分

			析、情景模拟等方式，使学生掌握服务心理学核心原理，培养共情与洞察能力，能灵活运用心理技巧优化服务实践。
040409B	国际接待业概论	素质目标：培养学生跨文化尊重与服务意识，塑造专业诚信的职业素养。 知识目标：掌握国际接待业核心业态、发展趋势及行业运行规律。 能力目标：能高效处理国际接待场景中的客户需求与突发问题以及跨文化交流、资源整合及服务方案优化实操能力。	主要内容：涵盖国际接待业的行业格局、发展趋势、核心业态（酒店、景区、会展等）及跨文化服务逻辑，解析国际标准与运营模式，助力理解行业全球化发展核心逻辑。 教学要求：结合国际接待业典型案例，通过理论讲授、行业分析、跨文化情景研讨等方式，使学生掌握行业核心知识与国际服务准则，培养全球视野与跨文化沟通能力，适配国际化服务场景需求。
040406B	沟通技巧	素质目标：培养学生尊重包容的沟通心态，塑造真诚负责的交流素养和沟通伦理与职业底线。 知识目标：掌握沟通核心原理、各类场景表达逻辑与倾听技巧。 能力目标：具备跨场景适配沟通策略、灵活应对突发沟通问题的能力。	主要内容：涵盖倾听表达、非语言沟通、冲突化解与跨文化沟通核心，聚焦服务场景中的有效互动方法，助力精准传递信息、建立信任，提升服务沟通效率与质量。 教学要求：结合旅游酒店等服务场景，通过理论讲解、案例分析、情景模拟与实操训练，使学生掌握沟通核心技巧，培养共情与应变能力，能灵活应对各类沟通场景、优化互动效果。
040407B	酒店英语	素质目标：培养学生酒店服务职业素养、跨文化尊重意识、坚守诚信专业服务态度和国际接待礼仪风范。 知识目标：掌握酒店核心岗位英语词汇、句型及表达逻辑以及跨文化服务场景英语沟通规范与要点。 能力目标：能熟练运用英语处理酒店日常服务与客户咨询以及酒店突发场景英语沟通与问题解决能力。	主要内容：聚焦酒店前厅、客房、餐饮等核心岗位，涵盖接待问询、预订办理、服务沟通、投诉处理等实用场景，强化专业词汇与句型运用，提升行业英语交际能力。 教学要求：结合酒店真实服务场景，通过情景对话、角色扮演、听力训练与实操练习，使学生熟练掌握专业英语表达，培养跨文化沟通意识，能精准应对涉外服务英语需求。

（二）专业核心课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
040401C	餐饮服务与数字化运营	素质目标：塑造跨界融合素养，提升餐饮数字化服务职业素养。 知识目标：掌握餐饮数据指标体系与数字化运营核心原理以及餐饮数字化工具功	主要内容：涵盖餐饮服务规范、菜品知识、客户服务等基础模块，同时聚焦数字化点餐系统、会员管理、数据分析优化、线上营销等核

		能与数据安全相关规范。 能力目标: 能运用数学模型优化餐饮服务各环节运营效率。	心内容,解析技术赋能下餐饮运营效率提升路径与服务升级逻辑。 教学要求: 结合餐饮行业实际场景,通过理论讲授、案例分析、数字化工具实操训练,使学生掌握服务标准与数字化运营技巧,培养数据应用与创新思维,能适配现代餐饮数字化运营需求。
040402C	茶艺	素质目标: 培养学生平和、宁静的心态,提升文化传承意识,传承和弘扬优秀的茶文化。 知识目标: 学生需了解中国及世界茶文化的起源、发展历程与传播路径,熟悉各类茶叶的分类、特点、产地及品质鉴别方法。 能力目标: 熟练且规范地进行泡茶操作;能够根据实际情况合理选择与摆放茶具;具备准确品鉴茶叶品质的能力。	主要内容: 涵盖茶类知识(六大茶类特性、产地与品鉴)、茶艺礼仪、冲泡技艺(器型选择、水温控制、出汤手法)及茶文化内涵,包含绿茶玻璃杯泡、乌龙茶盖碗泡等经典技法,兼具实操性与文化体验感。 教学要求: 结合茶席实景开展理论讲授与实操训练,使学生熟练掌握核心冲泡技艺与礼仪规范,理解茶文化底蕴,培养审美与品鉴能力,能独立完成标准茶艺展示并传递茶文化魅力。
040403C	客房服务与数字化运营	素质目标: 培养学生强烈的服务意识,增强学生的团队协作意识。 知识目标: 熟悉客房服务与管理的基础理论知识,知晓酒店行业相关的政策法规和服务标准。 能力目标: 掌握专业的对客服务技能;拥有一定的客房安全管理技能,能够排查安全隐患,保障宾客与酒店的安全。	主要内容: 涵盖客房清洁标准、布草管理、宾客服务流程等基础内容,同时聚焦智能客房系统、数字化房态管控、工单流转平台、服务数据分析等模块,解析数字化工具如何优化服务效率、提升宾客入住体验。 教学要求: 结合酒店客房真实运营场景,通过理论讲解、实操训练与数字化工具演练,使学生掌握服务规范与数字化运营核心技能,培养统筹协调与数据应用能力,适配现代客房运营需求。
040404C	前厅服务与数字化运营	素质目标: 培养学生的服务意识与职业素养。 知识目标: 掌握前厅服务与数字化运营的基础理论知识,知晓酒店行业相关的政策法规和服务标准。 能力目标: 具备熟练的宾客接待技能。	主要内容: 涵盖前厅接待、预订管理、入住退房、客诉处理等基础服务流程,聚焦数字化预订系统、智能登记设备、房态数据管控、会员数字化运营等模块,解析技术赋能下前厅服务效率提升与体验优化路径。 教学要求: 结合酒店前厅真实运营场景,通过理论讲授、案例分析、数字化工具实操,使学生掌握服务标准与数字化运营核心技能,培养统筹协调与应急处理能力,适配现

			代酒店前厅数字化运营需求。
040405C	酒店督导管理实务	素质目标培养学生应对人力资源管理复杂问题的应变能力和创新意识,以适应酒店行业不断变化的需求。 知识目标: 学生需系统掌握酒店人力资源管理的基础理论。 能力目标: 具备根据酒店经营战略制定人力资源规划的能力以及解决劳动纠纷等实际问题的能力。	主要内容: 结合酒店前厅真实运营场景,通过理论讲授、案例分析、数字化工具实操,使学生掌握服务标准与数字化运营核心技能,培养统筹协调与应急处理能力,适配现代酒店前厅数字化运营需求。 教学要求: 结合酒店督导真实工作场景,通过理论讲授、案例研讨、情景模拟与实操训练,使学生掌握督导管理核心方法,培养统筹协调与问题解决能力,能胜任酒店基层管理岗位实务工作。
040406C	酒店数字化营销	素质目标: 使学生树立创新意识,能够在数字化营销领域不断探索新的方法与途径以提升酒店竞争力。 知识目标: 学生全面掌握各类数字化营销工具以及数字化营销在酒店行业的应用场景。 能力目标: 培养学生具备运用数字化营销工具进行酒店产品推广的能力。	主要内容: 涵盖酒店线上渠道运营、社交媒体营销、会员数字化管理、精准客群定位等核心,聚焦大数据分析、短视频推广、直播带货等手段,解析流量转化与复购提升逻辑,助力适配数字化营销趋势。 教学要求: 结合酒店营销真实案例,通过理论讲解、工具实操、方案设计等方式,使学生掌握数字化营销核心方法与工具应用,培养数据洞察与创新思维,能独立策划基础数字化营销方案。
040407C	酒店客户关系管理	素质目标: 培养学生以客户为中心的服务理念,始终将满足客户需求放在首位。 知识目标: 让学生清晰认知酒店客户关系管理的基本概念、发展历程与重要意义。 能力目标: 使学生具备运用客户关系管理系统进行客户数据管理与分析的能力,能够依据分析结果制定针对性的客户营销策略。	主要内容: 结合酒店营销真实案例,通过理论讲解、工具实操、方案设计等方式,使学生掌握数字化营销核心方法与工具应用,培养数据洞察与创新思维,能独立策划基础数字化营销方案。 教学要求: 结合酒店客户管理真实场景,通过理论讲授、案例分析、方案设计等方式,使学生掌握客户关系管理核心方法与工具应用,培养客户洞察与服务优化能力,能制定基础客情维护方案。
040408C	酒店人力资源管理	素质目标: 培养学生的战略眼光,从酒店整体发展角度看待人力资源管理工作;增强学生应对人力资源管理复杂问题的应变能力和创新意识。 知识目标: 学生需系统掌握酒店人力资源管理的基础理论。 能力目标: 具备根据酒店经营战略制定人	主要内容: 涵盖酒店组织架构设计、人才招聘选拔、培训开发、绩效管理、薪酬福利体系搭建及员工关系维护等核心,聚焦行业特性下的人才梯队建设与激励机制,解析合规化管理与人性化关怀的平衡逻辑。

		力资源规划的能力，能熟练运用各种招聘渠道和方法，处理好酒店与员工之间的劳动关系，解决劳动纠纷等实际问题。	教学要求： 结合酒店人力资源真实工作场景，通过理论讲授、案例研讨、方案设计等方式，使学生掌握人力资源管理核心模块实操方法，培养人才管理与统筹协调能力，能适配酒店人力资源相关岗位基础工作要求。
--	--	--	--

(三) 专业拓展课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
040401D	人工智能+酒店管理	素质目标：树立“AI 赋能服务”的创新思维，理性看待 AI 在酒店管理中的价值与边界。 知识目标：掌握酒店管理核心模块的业务逻辑与痛点，明确 AI 可介入的关键场景。 能力目标：能独立操作酒店常用 AI 系统，完成基础数据录入、分析结果解读。	主要内容：聚焦 AI 技术在酒店运营中的应用，涵盖智能预订、人脸识别入住、客房智能控制、客诉 AI 预判、运营数据智能分析等模块，解析技术对服务效率、体验优化的赋能逻辑，助力理解行业智能化转型趋势。 教学要求：结合酒店 AI 应用真实案例，通过理论讲解、技术演示、场景模拟等方式，使学生掌握核心 AI 工具应用逻辑，培养技术适配与创新思维，能初步运用 AI 理念解决酒店运营中的实际问题。
040402D	饮品制作与服务	素质目标：培养学生匠心服务精神，塑造卫生规范、诚信专业的职业素养。 知识目标：掌握各类饮品原料特性、制作工艺及风味搭配原理。 能力目标：能独立完成经典与创意饮品制作，提供优质服务体验。	主要内容：涵盖咖啡、茶饮、调制酒等常见饮品的原料认知、配方配比与制作技法，聚焦器具使用、口感把控、装饰呈现，同时包含点单沟通、饮品递送、客情反馈等服务规范，兼具实操技能与服务礼仪培养。 教学要求：结合酒店餐饮、饮品店等真实场景，通过理论讲授、示范教学与实操训练，使学生熟练掌握核心饮品制作工艺与服务流程，培养审美与细节把控能力，能规范提供饮品服务并适配不同客群需求。
040403D	酒店大数据应用与分析	素质目标：培养学生“用数据说话”的职业思维，能以酒店运营数据为依据，理性判断业务问题、优化服务意识。 知识目标：掌握酒店大数据的核心来源与类型，包括运营数据、客群数据、外部数据等。 能力目标：具备数据解读与洞察能力，能	主要内容：聚焦酒店运营全流程数据采集、整理与分析，涵盖客群画像、房态预测、营销效果评估、成本管控等核心场景，解析数据建模、可视化工具应用逻辑，助力通过数据洞察优化决策、提升运营效率与收益。

		通过分析工具解读数据结果转化为业务洞察。	教学要求： 结合酒店真实数据场景，通过理论讲解、工具实操、案例研讨等方式，使学生掌握大数据分析基础方法与相关工具使用，培养数据思维与洞察能力，能初步完成酒店运营数据的分析与应用实践。
040404D	民宿运营与管理	素质目标：树立“客户第一”的服务意识，拥有可持续经营的商业思维与团队协作素养。 知识目标：系统掌握民宿行业政策法规、市场定位、产品设计、成本核算及线上线下营销等核心理论知识。 能力目标：熟练运用民宿预订系统操作、客户关系维护、服务质量管控、应急事件处理等实战技能，能独立制定运营方案。	主要内容：涵盖民宿选址装修、房源定价、订单管理、客群服务等核心模块，聚焦特色体验打造、线上渠道运营、合规手续办理及成本控制，解析民宿差异化竞争与可持续运营逻辑，兼顾实操性与场景适配性。 教学要求：结合民宿真实运营案例，通过理论讲授、方案设计、情景模拟等方式，使学生掌握民宿运营全流程管理方法，培养市场洞察与服务创新能力，能独立完成基础民宿运营方案策划与落地。
040405D	酒店管理信息系统运维	素质目标：养学生系统思维与协作精神，坚守行业合规与职业底线。 知识目标：掌握酒店信息系统架构、核心模块及运维核心知识。 能力目标：能独立完成系统日常运维、故障诊断与基础问题修复。	主要内容：聚焦酒店 PMS、CRM 等核心系统的日常维护、故障排查与数据安全，涵盖系统账号权限配置、数据备份恢复、功能优化适配，解析软硬件协同逻辑与应急处理流程，助力保障系统稳定运行与运营数据可靠。 教学要求：结合酒店系统运维真实场景，通过理论讲解、工具实操、故障模拟演练等方式，使学生掌握系统核心运维技能与安全管理规范，培养问题排查与应急处置能力，能适配酒店信息系统日常运维需求。
040406D	酒店新媒体传播	素质目标：培养学生认知酒店新媒体与传统营销的差异，规避酒店行业新媒体传播的合规风险。 能力目标：学生能精准匹配酒店品牌定位与新媒体平台特性，独立策划并执行可落地的传播方案。 能力目标：掌握酒店新媒体核心内容创作、主流平台运营技巧，以及传播数据的基础分析与优化能力。	主要内容：涵盖抖音、小红书、视频号等平台运营逻辑，聚焦内容策划、短视频拍摄剪辑、直播带货、社群运营与舆情管理，解析流量获取、品牌曝光与转化路径，助力适配新媒体营销趋势。 教学要求：结合酒店新媒体真实案例，通过理论讲授、工具实操、作品创作等方式，使学生掌握平台规则与传播技巧，培养内容创新与数

			据分析能力，能独立完成酒店新媒体基础传播方案与执行。
--	--	--	----------------------------

三、集中实践环节简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
000001S	军事技能训练	素质目标：培养学生养成良好的军事素养，增强组织纪律观念，塑造令行禁止、团结奋进、顽强拼搏的过硬作风，全面提升学生的综合军事素质。 知识目标：了解中国人民解放军《内务条令》《纪律条令》《队列条令》三大条令的主要内容；了解轻武器的战斗性能与射击动作要领；了解单兵战术基础动作与战斗班组攻防的基本动作和战术原则；了解格斗与防护的基本知识；熟悉卫生与救护的基本要领；了解战备规定、紧急集合、徒步行军、野外生存的基本要求、方法和注意事项。 能力目标：掌握队列动作的基本要领；掌握射击动作要领并能进行体会射击；学会单兵战术基础动作；掌握战场自救互救的技能，提高安全防护能力；具备分析判断和应急处置的能力。	主要内容：课程内容围绕共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练四大模块展开。 教学要求：坚持按纲施教、施训和考核，严格训练，严格要求，注重思想教育与作风养成相结合，在实践体验中全面提升学生的综合军事素养。
040113S	专业认识实习	素质目标：树立热爱专业、献身行业的职业理想，培育严谨求实、精益求精的工匠精神，增强对职业规范、行业标准与社会责任的感性认知，激发专业学习的内生动力。 知识目标：了解本专业对应的行业现状、发展趋势与人才需求；熟悉产业链关键环节、典型岗位群及其职责；认知未来工作场景中所涉及的服务技能规范。 能力目标：具备通过观察、调研和实践，理解并描述典型工作任务的初步能力；能够将专业理论知识与行业实际运作相联系，初步形成发现和分析现场问题的能力；提升有效沟通与团队协作的职业适应能力。	主要内容：实践环节涵盖行业专家讲座、前沿技术展示、知名企业/机构参观、虚拟仿真体验等多种形式。组织学生深入行业一线，通过岗位观摩、访谈交流与模拟实践，了解职业环境，并完成实习报告或调研方案的撰写。 教学要求：坚持“学生中心、行业导向、形式多样”的模式，强化安全与纪律教育，通过任务驱动、现场教学与反思研讨，引导学生在真实或模拟的职业场景中主动建构认知。

040114S	劳动周	素质目标：弘扬劳动精神、工匠精神和劳模精神，树立“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的坚定信念，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动习惯与品质，增强服务他人、服务社会的情怀。 知识目标：理解劳动的本质价值与人类社会发展的意义；掌握必要的通用劳动科学与安全防护规范；了解劳动法律法规与职业道德基本内容。 能力目标：具备完成一定复杂程度劳动任务的实践能力；掌握至少一项实用的劳动技能；能够在劳动实践中运用创新思维解决实际问题；通过团队协作共同完成大型劳动项目，提升组织协调与沟通能力。	主要内容：整合专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践及技术创新成果转化等多种实践活动。具体内容包括校园环境美化、后勤服务辅助、专业技能服务、社区公益劳动等集体劳动项目，以及与之配套的理论学习与成果反思。 教学要求：坚持“价值塑造、知识传授、能力培养”三者融为一体的育人理念。精心设计并组织各类劳动实践活动，强化过程指导与安全管理。建立多元化考核评价体系，注重学生在劳动过程中的表现、技能掌握程度及思想感悟深度，确保劳动教育入脑入心、见行见效。
040117S	“双创”实践活动	素质目标：激发学生的创新精神和创业意识，培育敢于探索、勇于承担、善于合作的创业者品质，树立遵循市场规律与商业道德的诚信观念，塑造积极的创新创业价值观。 知识目标：了解创新思维的基本方法与创业活动的基本流程；掌握商业模式设计、团队组建、资源整合及创业计划书撰写的核心知识；熟悉国家创新创业政策与知识产权保护相关法规。 能力目标：具备识别市场机会、进行产品创意设计和初步可行性分析的能力；能够组建创业团队，撰写规范的创业计划书，并进行有效的路演与沟通；初步掌握将技术创新成果向实践转化的运作能力。	主要内容：活动涵盖创新思维训练、创业项目孵化、商业模式画布设计、创业计划书撰写与路演实训等核心环节。通过组织参与各级创新创业竞赛、模拟创业运营、实地考察创业企业及开展技术创新成果转化实践等活动，全面锻炼学生的“双创”实战能力。 教学要求：坚持“项目驱动、实践主导、成果导向”，采用导师辅导、工作坊、沙盘模拟与项目路演等多元化教学形式。营造开放、包容、协同的实践氛围，鼓励学生跨专业组队，紧密对接产业需求与市场需求，注重过程指导与资源对接，推动优秀项目的培育与落地。
040201S	专业综合实训	素质目标：强化酒店管理与数字化运营服务意识，提升跨岗协作、问题解决素养，增强专业认同感与行业适配力。 知识目标：整合酒店管理与数字化运营核心知识，明晰酒店管理要点及酒店行业法规应用逻辑。 能力目标：具备酒店管理与数字化运营全流程实践技能，能解决实际问题，协同完成酒店模拟运营。	主要内容：涵盖酒店核心运营模块，包括前厅接待与预订管理、客房清洁与服务规范、餐饮服务与宴会策划、客户关系维护等实操内容。实训中需熟练掌握入住登记、房态管控、客房整理标准、餐中服务流程及投诉处理技巧，同时了解酒店营销推广、成本控制基础逻辑，通过模拟真实工作场景，提升

			沟通协调、应急处置及团队协作能力，夯实专业实操与综合运营素养。。 教学要求：采用“项目驱动 + 场景模拟”模式，以真实需求设计实训任务，分组协作明确岗位分工；通过“实操演示—中期点评—末期复盘”规范流程；考核采用“过程表现+成果展示+方案答辩”方式，评估酒店管理、酒店服务技能等综合能力。
040115S	岗位实习	素质目标：培养爱岗敬业、诚实守信的职业道德，树立严谨负责、一丝不苟的职业态度，增强团队协作精神与行业归属感，完成从学生到准职业人的关键角色转变。 知识目标：深入理解实习岗位的工作流程、技术规范与管理要求；掌握将专业理论知识综合运用于解决实际问题的策略与方法；熟悉行业企业的组织文化、运营模式与创新实践。 能力目标：具备独立承担岗位典型工作任务的专业技能与执行力；能够发现、分析并协助解决生产、服务或管理中的实际问题；显著提升职业环境下的沟通协调、应急处置与终身学习能力。	主要内容：学生在真实职业岗位上，在校企双导师指导下，全面参与企业的生产、研发、管理或服务等工作流程，完成规定的岗位任务，并围绕实习内容进行深度总结与反思。 教学要求：实行“校企双主体”育人模式，由企业导师与学校教师共同指导、管理与考核。强调过程性评价与成果性评价相结合，重点关注学生的职业素养、任务完成质量及综合实践能力的提升。
040103S	毕业设计	素质目标：培育勇于探索、敢于创新的科学精神，树立实事求是的学术态度，强化系统思维、精益求精的工程意识，提升对技术、社会、环境等因素的综合考量能力。 知识目标：系统掌握本领域工程项目设计、产品开发或专题研究的基本流程与方法；深入理解与毕业设计选题相关的专业理论、技术标准、行业规范与研究前沿。 能力目标：具备综合运用多学科知识，独立完成一项完整工程/项目任务（包括文献调研、方案设计、实验/实践实施、数据分析、成果表达）的综合能力；熟练掌握解决复杂专业问题的高级技能和现代工具。	主要内容：涵盖选题论证、文献综述、方案设计（技术路线制定）、实验研究、数据分析、论文撰写或作品设计、成果答辩等毕业设计的全过程。 教学要求：实行导师负责制，倡导“真题真做”，鼓励选题来源于企业实际需求或模拟典型职业任务。强化各环节的过程管理与质量监控，通过开题、中期、答辩等环节，确保设计成果的科学性、规范性与应用价值。
040116S	毕业教育	素质目标：引导毕业生树立正确的择业观、成才观与价值观，厚植爱校荣校情怀，增强服务国家、奉献社会的使命感，以积	主要内容：教育内容包括理想信念与职业道德教育、就业政策与形势分析、求职技巧与职场礼仪指导、

		极自信的心态顺利步入社会。 知识目标：了解当前就业形势与政策、劳动关系与权益保护等法律法规；掌握职业发展与规划的基本知识；熟悉文明离校的相关程序与要求。 能力目标：具备顺利完成从校园到职场过渡的心理调适与适应能力；能够有效进行求职自荐，维护自身合法权益；初步做好个人职业中长期发展规划。	职业生涯规划辅导、爱校荣校与感恩教育、安全法制与文明离校教育等。 教学要求：坚持思想引领、人文关怀与实务指导相结合。采用专题报告、榜样示范、座谈交流、团体辅导、个别咨询等多种形式，营造温馨、有序、奋进的毕业氛围，确保毕业生安全、文明、顺利离校，自信迈向人生新阶段。
--	--	--	---

附件 2：公共选修课一览表

公共选修课一览表

模块名称	课程编码	课程名称		学分	总学时	理论学时	实践学时
国学经典 与文化传 承类 GX001	GX001001X	论语与人生		1	16	16	
	GX001002X	饮食文化与《说文解字》		1	16	16	
	GX001003X	老子的智慧		1	16	16	
	GX001004X	现代中国经典文学作品欣赏		1	16	16	
	GX001005X	中国古典文学欣赏		1	16	16	
	GX001006X	文学与人生		1	16	16	
	GX001007X	河南非物质文化遗产概览		1	16	16	
	GX001008X	中国传统礼仪文化		1	16	16	
	GX001009X	国学智慧与情绪管理		1	16	16	
	GX001010X	国学中的管理学		1	16	16	
	GX001011X	长征文化		1	16	16	
	GX001012X	中原文化		1	16	16	
	GX001013X	茶文化		1	16	16	
	GX001014X	世界文明史		1	16	16	
	GX001015X	演讲与口才		1	16		16
	GX001016X	普通话		1	16		16
艺术欣赏 与审美体 验(含公共 艺术课程) 类 GX002	GX002001X	公 共 艺 术 课 程	影视鉴赏	1	16	16	
	GX002002X		艺术导论	1	16	16	
	GX002003X		美术欣赏	1	16	16	
	GX002004X		舞蹈鉴赏	1	16	16	
	GX002005X		戏曲鉴赏	1	16	16	
	GX002006X		书法赏析	1	16	16	
	GX002007X		音乐鉴赏	1	16	16	
	GX002008X		体育舞蹈	1	16		16
	GX002009X	书法艺术与《说文解字》		1	16	8	8
	GX002010X	歌唱艺术与训练		1	16		16
	GX002011X	有趣的身体语言		1	16		16
	GX002012X	装饰画创作		1	16		16
	GX002013X	手机摄影与后期制作		1	16		16
	GX002014X	基础乐理与吉他弹唱		1	16		16
	GX002015X	动漫艺术与美学		1	16	8	8
	GX002016X	数字艺术与 AI 创作		1	16		16
	GX002017X	流行音乐文化与作品赏析		1	16	16	
自然科学 与工程技	GX003001X	生物安全		1	16	16	
	GX003002X	高等数学进阶		2	32	32	

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
术类 GX003	GX003003X	数学建模	2	32	16	16
	GX003004X	趣味数学与逻辑思维	1	16	16	
	GX003005X	生活中的物理学	1	16	16	
	GX003006X	奇妙的化学世界	1	16	16	
	GX003007X	能源与环境科技	1	16	16	
	GX003008X	项目管理与工程经济	1	16	16	
	GX003009X	3D 打印技术与应用	2	32	16	16
	GX003010X	食品智能制造技术概论	2	32	32	
经济活动 与社会管 理类 GX004	GX004001X	组织行为学：读懂你与你的组织	1	16	16	
	GX004002X	商解孙子兵法	1	16	16	
	GX004003X	短视频创作与运营	1	16		16
	GX004004X	卓越沟通与个人品牌构建	1	16	16	
	GX004005X	食品市场营销与品牌策划	1	16	8	8
	GX004006X	当代中国经济社会热点分析	1	16	16	
	GX004007X	沟通与谈判技巧	1	16		16
	GX004008X	个人理财	1	16	16	
	GX004009X	Deepseek+新 媒 体 电 商 运 营 进 阶 课	1	16	8	8
	GX004010X	创业学：从 0 到 1 的创造	1	16	16	
	GX004011X	商业模式创新与设计思维	1	16	16	
	GX004012X	商务礼仪与职业形象塑造	1	16	8	8
	GX004013X	消费者心理与行为学	1	16	16	
	GX004014X	公共关系与企业形象管理	1	16	16	
	GX004015X	经济法案例分析	1	16	16	
	GX004016X	管理学基础与团队领导力	1	16	16	
科学普及 与技术创 新类 GX005	GX005001X	环境与法律保护	1	16	16	
	GX005002X	和我一起学编程——Python 语言	2	32	16	16
	GX005003X	电脑使用技巧及常用软件	1	16		16
	GX005004X	文献检索与论文写作	1	16	8	8
	GX005005X	食品安全与科学辟谣	1	16	16	
	GX005006X	食品微生物探秘	1	16	16	
	GX005007X	食品添加剂的是与非	1	16	16	
	GX005008X	诺贝尔奖背后的科学故事	1	16	16	
	GX005009X	专利申请与知识产权保护实 务	1	16	16	
	GX005010X	区块链技术入门	1	16	16	
	GX005011X	食品溯源技术及应用	1	16	16	

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
	GX005012X	低碳生活与绿色技术	1	16	16	
	GX005013X	AI 智能视频创作：AIGC 实战工作流	1	16		16
外语交流与跨文化类 GX006	GX006001X	大学英语进阶（I）	2	32	32	
	GX006002X	大学英语进阶（II）	2	32	32	
	GX006003X	世界历史讲座	1	16	16	
	GX006004X	文化差异与跨文化交际	1	16	16	
	GX006005X	实用英语口语	2	32		32
	GX006006X	英语国家社会与文化	1	16	16	
	GX006007X	英语影视赏析	1	16	16	
	GX006008X	旅游英语	1	16	8	8
	GX006009X	商务英语入门	2	32	16	16
	GX006010X	西方饮食文化概览	1	16	16	
	GX006011X	中国饮食文化外译与传播	1	16	16	
	GX006012X	“一带一路”国家文化概览	1	16	16	
	GX006013X	翻译技巧与实践	1	16	8	8
体育运动与心理健康类 GX007	GX007001X	人生哲学	1	16	16	
	GX007002X	心理学与生活	1	16	16	
	GX007003X	环境与健康	1	16	16	
	GX007004X	太极拳	1	16		16
	GX007005X	人际关系学	1	16	16	
	GX007006X	恋爱心理学	1	16	16	
	GX007007X	足球竞赛与赛事鉴赏	1	16	8	8
	GX007008X	瑜伽与冥想	1	16		16
	GX007009X	篮球裁判法与竞赛组织	1	16	8	8
	GX007010X	羽毛球技术与战术	1	16		16
	GX007011X	运动营养与损伤防护	1	16	16	
	GX007012X	睡眠科学与健康	1	16	16	
	GX007013X	压力管理与积极心态	1	16	16	
	GX007014X	户外运动与拓展训练	1	16		16
	GX007015X	健身与体能训练	1	16		16
生活常识与手工体验类 GX008	GX008001X	中医养生保健	1	16	8	8
	GX008002X	服饰搭配与个人形象设计	1	16		16
	GX008003X	压花艺术	1	16		16
	GX008004X	咖啡品鉴与制作	1	16		16
	GX008005X	插花艺术	1	16		16
	GX008006X	面塑艺术与实践	1	16		16
	GX008007X	食品雕刻技艺	1	16		16
	GX008008X	家庭急救与健康护理	1	16	8	8
	GX008009X	烘焙科学与艺术	1	16	8	8
	GX008010X	家居收纳与整理	1	16	8	8

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
	GX008011X	衍纸艺术	1	16		16
	GX008012X	中国结艺与手工编织	1	16		16
	GX008013X	糖画艺术	1	16		16
	GX008014X	地方风味小吃	1	16	8	8
	GX008015X	茶艺入门	1	16		16
食品营养与健康类 GX009	GX009001X	食品概论	2	32	32	
	GX009002X	中国饮食文化	1	16	16	
	GX009003X	烹饪工艺与营养配餐	1	16	16	
	GX009004X	药膳与养生	1	16	16	
	GX009005X	食品安全与日常选购	1	16	16	
	GX009006X	酒文化与鉴赏	1	16	8	8
	GX009007X	饮料工艺与品评	1	16	8	8
	GX009008X	中西点制作工艺	1	16		16
	GX009009X	食品感官评价	1	16	8	8
	GX009010X	婴幼儿膳食营养	2	36	36	
	GX009011X	吃出好身材：实用营养减脂攻略	1	16	8	8
	GX009012X	功能性食品与天然产物保健	1	16	16	
	GX009013X	老年营养与健康	1	16	16	

附件 3：专家评审意见表

漯河食品工程职业大学 人才培养方案论证意见表

论证专业名称：酒店管理与数字化运营 专业层次：高职专科 论证时间：2025年08月10日

	姓名	职称/职务	工作单位	技术专长	签名
论证专家	王瑞国	教授级高工 副理事长、秘书长	河南省食品科学技术学会	食品营养与健康 (本、专)	王瑞国
	汤高奇	教授/院长	河南农业职业技术学院	烹饪工艺与营养 营养配餐	汤高奇
	冯志强	正高级工程师 /副总	三全食品股份有限公司	营养配餐	冯志强
	冯尚坤	教授/副院长	台州科技职业技术学院	酒店管理与数字 化运营、健康管理	冯尚坤
	王荣荣	副教授/副院长	信阳农林学院	食品营养与健康 健康管理	王荣荣
	樊明涛	教授/副校长	漯河食品工程职业大学	健康管理	樊明涛
	杨霞	教授/院长	漯河食品工程职业大学	烹饪工艺与营养、 酒店管理与数字 化运营	杨霞
	论证意见	专家组全体成员对酒店管理与数字化运营专业的人才培养方案制订过程和方案内容进行了充分研究论证。该人才培养方案培养目标定位明确，方案紧密围绕酒店行业数字化转型趋势，旨在培养既具备扎实酒店管理知识，又精通数字化运营技能的复合型人才，定位准确，贴合市场实际需求。课程设置合理且全面，既包含管理学、市场营销学等传统酒店管理核心课程，又融入了人工智能应用、数字化营销等数字化运营前沿课程，注重理论与实践结合，有助于学生构建完整的知识体系。同时为学生提供充足的实习和实践机会，使学生能够在真实的工作环境中锻炼实际操作能力，增强就业竞争力。 该人才培养方案的结构合理，思路清晰，路径可行，经专家组充分论证，一致认为该人才培养方案制订合理，论证通过。 专家组组长（签字）：王瑞国 2025 年 8 月 10 日			
论证结论	☒ 论证通过 ☐ 修改后通过 ☐ 不通过				