

酒店管理与数字化运营专业

人才培养方案

(2025 年修订)

学校名称: 周口文理职业学院

学校主管部门: 周口市人民政府

专业大类: 旅游大类

专 业 类: 旅游类

专业名称: 酒店管理与数字化运营

专业代码: 540106

修业年限: 三年

年拟招生人数: 100

初次招生时间: 2022 年 9 月

专业负责人: 张丽

联系电话: 15737500661

周口文理职业学院制

二〇二五年九月

修订说明

专业人才培养方案直接决定高素质技能人才培养的质量，是开展专业教学的纲领性文件，也是开展专业教育教学的基本依据。为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应现代旅游行业数字化、网络化、智能化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下旅游产品策划、旅游市场营销、旅游信息技术应用、旅游企业运营管理等岗位（群）的新要求，不断满足现代旅游行业高质量发展对高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家教育部相关专业教学标准，学校结合本区域和专业行业实际和自身办学定位，对原有专业人才培养方案进行修订。

目 录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、基本修业年限与学历.....	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标.....	1
六、培养规格.....	2
七、课程设置.....	3
八、学时安排.....	8
（一）教学活动周分配.....	8
（二）教学总学时分配.....	9
（三）教学进程总体安排.....	10
九、师资队伍.....	11
（一）队伍结构.....	11
（二）专业带头人.....	12
（三）专任教师.....	12
（四）兼职教师.....	12
十、教学条件.....	13
（一）教学设施.....	13
（二）教学资源.....	15
十一、质量保障.....	16
十二、毕业要求.....	17
附录：人才培养方案修订人员名单	

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

酒店管理与数字化运营 540106。

二、入学要求

普通高级中学毕业生、中等职业学校毕业生或具备同等学力者。

三、基本修业年限与学历

三年、专科。

四、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）、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、数字化运营与管理岗位（群）……
职业类证书	酒店运营管理、现代酒店服务质量管理、餐饮管理运行……

五、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，具备职业综合素质和行动能力，面向住宿业、餐饮业行业的旅店服务员、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高技能人才。

六、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，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

5. 掌握住宿与餐饮业服务和消费者行为心理、职业礼仪、法律法规、服务与安全、管理与运营等专业基础理论知识；

6. 具有酒店、餐饮、民宿、邮轮以及其他住宿新业态和高端接待业的服务及运营技能，具备团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理

能力；

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

8. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

9. 具备统筹协调、时间管理、安全管理、安全公共卫生突发事件应对以及冲突处理能力；

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

11. 具备一定的心理调适能力，保持身心健康，具有抗压耐挫能力和环境适应能力，正确认知并热爱酒店行业发展；

12. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

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

七、课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课程

本专业公共基础必修课程有：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形

势与政策、大学语文、高职英语、大学体育、军事理论、大学生职业生涯规划、就业指导、心理健康教育、信息技术与人工智能、劳动教育、国家安全教育等 15 门课程。另将中国共产党党史、创新创业教育、八段锦、法律基础、中华民族共同体概论、中华优秀传统文化、公共艺术鉴赏等 8 门课程作为公共基础选修课。

（二）专业课程

根据专业性质，将专业课程分为专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程（专业选修课程）。

1. 专业基础课主要包括：管理学基础、国际接待业概论、人际交流与沟通、酒店服务心理学等领域的内容。

2. 专业核心课程主要包括：酒店客户关系管理、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、酒店数字化营销、酒店财务管理、酒店督导管理实务、酒店人力资源管理等领域的内容。

专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	前厅服务与数字化运营	① 总机及客房预订服务。 ② 礼宾及总台接待服务。 ③ 大堂及行政楼层服务。 ④ 前厅客户数据分析及服务质量管理	① 前厅数字化服务（包括总机服务、预订服务、线上线下礼宾服务、总台接待服务、前厅管理系统应用、前厅智能化服务、宾客关系管理、客户投诉处理等）。 ② 前厅数字化管理（包括前厅客户数据收集及分析、前厅服务质量管理等）。 ③ 要求学生掌握前厅服务接待的程序和方法，具备前厅数字化管理的能力。

2	客房服务与数字化运营	① 客房清扫和楼层服务。 ② 布草洗涤及洗衣房运转。 ③ 公共区域清洁与日常保养。 ④ 客房安全、质量管理及在线运营	① 客房服务（包括客房清扫、楼层服务、管家服务与VIP接待、特殊房态处理、客房智能客控系统应用、公共区域清洁与保养、布草房与洗衣房运转、客房管理软件应用等）。 ② 客房数字化管理（客房数据收集、分析与运用、客房内部质量管理、客房物资成本控制、客房部安全管理、客房产品在线运营与分析等）。 ③ 要求学生掌握酒店客房服务及运转的基本知识，具备客房接待、智能客控系统应用及数字化管理的能力。
3	餐饮服务与数字化运营	① 中西餐预订、值台、服务及宴会设计。 ② 鸡尾酒调制与侍酒服务。 ③ 餐厅活动策划、预算、成本控制、在线经营与分析、服务质量控制等	① 餐饮服务（包括中西餐服务流程与技巧、会议与宴会服务、菜品和酒水知识、菜单设计、宴会设计、餐饮管理软件应用等）。 ② 餐饮数字化运营与管理（包括餐饮管理软件应用、餐厅市场分析与经营定位、经营物资筹备、市场推广与活动策划、餐厅经营预算与成本控制、餐厅数据收集、分析及运用、服务标准建立、经营管理规范建立、餐饮产品在线运营与分析等）。 ③ 要求学生掌握餐厅服务的基本程序和方法、酒水基本知识，具备中西餐、酒水服务以及餐厅数字化运营的能力。
4	酒店数字化营销	① 市场营销环境分析。 ② 酒店产品组合、渠道管理、线上线下营销活动策划。 ③ 酒店市场推广与新媒体运营。 ④ 酒店价格体系管理及数字化营销推广	① 市场营销理论基础。 ② 酒店产品和客户分析。 ③ 酒店营销技术工具（酒店营销管理工具、用户数据平台等）。 ④ 酒店数字营销的模式（在线直销、在线分销、内容营销等）。 ⑤ 酒店数字营销方法（搜索引擎营销、节事营销、短视频与直播营销、社群营销等）。 ⑥ 酒店数字营销的技能（新媒体图文制作、数字营销平台构建、落地页制作等）。 ⑦ 酒店数字营销效果分析（流量分析、获客与转化分析、营销活动数据分析等）。 ⑧ 要求学生掌握酒店市场营销的基本理论和知识，具备酒店营销活动策划，并使用新媒体工具进行酒店市场推广的能力
5	酒店督导管理实务	① 团队建设。 ② 运用领导艺术激励员工。	① 团队建设（包括团队的发展阶段、学习型组织的构建等）。 ② 酒店服务质量管理（包括宾客服务质量评

		③ 酒店服务质量评价体系构建及服务质量管理	价指标、服务质量管理方法等)。 ③ 领导艺术(包括员工授权、领导艺术和员工激励方法等)。 ④ 现场督导(包括会议管理、工作氛围营造等)。 ⑤ 要求学生掌握督导管理的基本理论和知识,具备员工培训、服务质量控制、员工沟通与激励等能力。
6	酒店人力资源管理	① 酒店员工配置。 ② 酒店员工招聘。 ③ 酒店员工培训。 ④ 酒店员工绩效考核。 ⑤ 酒店员工薪酬与福利管理。 ⑥ 酒店劳动关系管理	① 酒店组织架构设计和员工配置(包括酒店组织架构设计原则和方法、工作分析方法以及员工配置原则等)。 ② 酒店员工招聘(包括酒店员工招聘渠道、程序和方法等)。 ③ 酒店员工培训和职业生涯发展(包括员工培训需求分析、培训内容构建、培训方法以及如何帮助员工做好职业生涯规划等)。 ④ 酒店员工绩效考核(包括酒店绩效考核方案的制定与实施)。 ⑤ 酒店员工薪酬与福利管理(包括员工薪酬体系设计和福利发放原则和方法等)。 ⑥ 酒店劳动关系管理(包括员工劳动合同管理和劳动争议处理方法等)。 ⑦ 要求学生掌握酒店人力资源管理的理论基础,具备组织架构设计、工作分析、员工招聘与培训、薪酬体系设计、绩效考核和劳动合同管理、劳动争议处理等能力 2

(3) 专业拓展课程

主要包括:茶艺与茶文化、食品营养与配餐、民宿运营与管理等领域的内容。

(三) 实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式,公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

1. 实训

在校内外进行前厅接待、客房服务、餐饮服务、酒店数字化营销、酒店数字化运营等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

2. 实习

在酒店行业的高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮企业、民宿、邮轮单位进行实习，包括认识实习和岗位实习。学校建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对实习的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

八、学时安排

（一）教学活动周分配

酒店管理与数字化运营专业教学活动周分配

学期	教学实训	军训入学教育	课程设计	实习	毕业实习（毕业设计）	毕业教育	机动	考试	合计
一	16	2					1	1	20
二	18						1	1	20
三	18						1	1	20
四	18						1	1	20
五	12			6			1	1	20
六					16	2	1	1	20
合计	82	2		6	16	2	6	6	120

说明：每学期共 20 周教学活动，每学期不足 20 周的时间根据专业具体情况补充。

（二）教学总学时分配

本专业共计 2626 学时，143 学分。其中，公共基础必修课 626 学时，36 学分，专业必修课 1080 学时，60 学分，选修课 412 学时,16 学分，实践性教学环节 508 学时，31 学分。

酒店管理与数字化运营专业教学总学时、总学分分配表

课程类型	课程类别	学时分配						学分
		理论学时	理论学时比例	实践学时	实践学时比例	合计	占总学时比	
必修课	公共基础必修课	389	20.55%	237	6.31%	626	27.24%	36
	专业基础课	296	11.38%	136	3.91%	432	14.68%	24
	专业核心课	324	12.46%	324	13.21%	648	26.42%	36
选修课	公共基础选修课	232	5.23%	108	4.57%	340	13.05%	16
	专业拓展课	36	1.38%	36	1.47%	72		
实践教学环节	军事理论与军训	0		112	2.47%	112	18.6%	31
	顶岗实习	0		300	12.23%	345		
	毕业设计	0		96	3.92%	96		
总计		1277	49.84%	1349	50.15%	2626	100%	143

说明：①总学时为 2626 学时。②理论教学占比 48.63%，实践教学占比 51.37%，理论教学与实践教学比例为 1: 1.1。③集中进行的实践环节一周按 15 学时计入。

（三）教学进程总体安排

课程性质	课程类别	序号	课程名称	课程学分	学时分配			学期安排及周学时						考核形式	
					学时总数	理论	实践	一	二	三	四	五	六	考试	考查
必修课程	公共基础必修课	1	思想道德与法治	2	32	24	8	2						√	
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28	4		2					√	
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	44	4			2	2			√	
		4	形势与政策	2	32	32	0	第 1-4 学期，每学期 4 周，每周 2 课时							√
		5	劳动教育	1	16	10	6	第 1-4 学期，每学期 4 课时							√
		6	大学语文	4	72	64	8	2	2					√	
		7	高职英语	4	72	64	8	2	2					√	

		8	大学体育	8	144	16	128	2	2	2	2				√		
		9	军事理论	2	36	36	0	2						√			
		10	职业生涯规划	2	36	18	18	2						√			
		11	就业指导	1	18	9	9	2						√			
		12	心理健康教育	2	36	18	18		2					√			
		13	信息技术与人工智能	2	36	18	18	2						√			
		14	国家安全教育	1	16	8	8	2						√			
选修课程	公共基础选修课	1	中国共产党党史	1	16	16	0	2						七选五			
		2	创新创业教育	2	36	32	4				2						
		3	八段锦	2	32	4	28				2						
		4	中华优秀传统文化	2	32	12	20		2								
		5	法律基础	1	16	8	8		1								
		6	中华民族共同体概论	1	16	8	8	1									
		7	高职英语		144	128	16										
		8	音乐鉴赏	2	32	16	16		2					四选一			
			书法鉴赏	2	32	16	16		2								
			美术鉴赏	2	32	16	16			2							
			影视（文学）艺术欣赏	2	32	16	16			2							
必修课程	专业基础课	1	旅游概论	4	72	60	12	4						√			
		2	管理学基础	4	72	60	12				4				√		
		3	客户关系管理	4	72	60	12		4						√		
		4	酒店财务管理	2	36	30	6		2						√		
		5	酒店服务心理学	4	72	36	36			4					√		
		6	人际交流与沟通	2	36	18	18				2				√		
		7	酒店管理概论	4	72	32	40	4						√			
	专业核心课	1	酒水知识与酒吧管理	4	72	36	36		4					√			
		2	餐饮服务与数字化运营	4	72	36	36		4					√			
		3	客房服务与数字化运营	4	72	36	36			4				√			
		4	前厅服务与数字化运营	4	72	36	36				4				√		
		5	酒店收益管理	4	72	36	36				4				√		
		6	酒店数字化营销	4	72	36	36		4					√			
		7	酒店人力资源管理	4	72	36	36			2					√		
		8	酒店督导管理实务	4	72	36	36				4				√		
		9	会议策划与管理	4	72	36	36			4					√		
		选修课程	专业拓展课	1	茶文化与茶艺	2	36	18	18	2							√
				2	食品营养与配餐	2	36	18	18			2					√
3	民宿运营与管理			2	36	18	18			2					√		
选修课总计																	
备注：三选二																	
实践教学环节	1	军训	2	112	0	112	第一学期 1-2 周								√		
	2	岗位实习	23	300	0	300	第六学期								√		
	3	毕业设计	6	96	0	96	第五学期最后六周							√			

	实践性教学总计	31	508	0	508			
	总计 600	143	2626	1277	1349			

九、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。

（一）队伍结构

酒店管理与数字化运营专业现有专任教师 11 人。其中中级专业技术职称及以上的教师 1 人，研究生学历 10 人，“双师型”教师 2 人。

（二）专业带头人

具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外住宿业及餐饮业等行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

（三）专任教师

具有高校教师资格；具有旅游管理、酒店管理等相关专业本科及以上学历，适当引入信息技术、财务管理等专业背景教师，推进教师团队专业结构改革；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；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；专业教师每年至少 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。

（四）兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，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教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

十、教学条件

（一） 教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

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。一般配备黑（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。

2. 校内外实验、实训场所基本要求

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展酒店线上与线下接待服务、酒店数字化运营、饮品制作等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

（1）前厅数字化运营实训室

配备一字型总台、酒店管理信息系统软件、电脑、钥匙卡制作机、POS机、行李车、礼宾台、多媒体一体机、酒店自助入住机、宾客人脸识别登记系统、交换机、（云）服务器、桌椅、多媒体一体机等设备设施，用于酒店前厅及数字化管理等实训教学。

（2）餐饮虚拟仿真服务实训室

配备 180cm 中餐圆桌、中式餐椅、240cm×120cm 方桌、西式餐椅、迎宾台、工作台、中西餐餐具、餐饮虚拟仿真系统及设备、虚拟点菜系统、台布、口布等设备设施，用于餐饮服务与运营管理等实训教学。

（3）客房及智慧服务实训室

配备床架及床垫、床上布草、床头柜、行李柜、电视机柜、书桌、坐便器、小冰箱、客房智能技术应用系统等设备设施，用于客房服务与管理等实训教学。

（4）酒店数字化运营实训室

配备电脑、桌椅、多媒体一体机、数据采集与分析实训软件、数字化营销实训软件、酒店管理沙盘软件系统等设备设施，用于酒店数字化营销、酒店仿真运营等实训教学。

（5）调饮实训室

配备半自动或全自动咖啡机、磨豆机、手冲壶、软水机、净水机、法压壶、开水机、恒温红酒柜、酒吧消毒柜、酒吧操作台、吧台桌椅、电动搅拌机、调酒用杯、红酒杯等设备设施，用于饮品制作和侍酒服务等实训教学。可结合实际建设综合性实训场所。

3. 实习场所基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供酒店、餐饮、民宿、邮轮等其他住宿新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的规章制度，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

（二）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

学院严格按照国家规定选用高职高专规划教材。教材选用符合社会主义办学方向和国家法律法规，适应社会主义发展和科技进步对人才培养的需求，能够全面准确的阐述本专业的基本理论、基本知识和基本技能，符

合本专业人才培养目标及课程教学的要求。目前本专业共选用参考教材 130 多本，便于师生学习，并配有电子教材，教材具有互联网与职业技能发展的需要。学院由本专业专家、专业教师参与制定教材选用制度，制定有《周口文理职业学院教材征订管理办法》和《教材选用办法》。学院每学期对教材进行抽样检查，审核教材内容、出版时间、教材类型和意识形态等，适应“互联网+职业教育”发展需求，选用体现新技术、新工艺、新规范等高质量教材。

2. 图书文献

学院图书馆共配备馆藏图书共计 30 万册，电子图书 100 万种，内容涵盖四十五个学科。围绕本专业图书馆配置了较为丰富的专业资源，专业参考书籍 2000 余册，包括主干课程所涉及到的参考书目，订购了杂志和专业期刊 15 余种，且每年持续更新。为专业教师及学生的专业素质提高提供有价值的、前瞻性的参考。

3. 数字化教学资源

学院建设有智慧化校园平台，功能强大，教务教学管理系统、家校在线沟通系统、宣传推广平台、移动办公系统等功能。学院还购置了较充足的教学资源，视频、微课、基本素材等。线上教学以灵活的学制和灵活的教学方式，满足农民工，转业军人等教学需求及教学考核。

同时将逐步建立完善专业课程资料包、优秀设计案例资源包。建立了“酒店客户关系管理”、“前厅服务与数字化运营”、“客房服务与数字化运营”、“酒店财务管理”等专业核心课程的全套教学文件。随着备课资源、学习资源、职业资格认证资源建设的不断深入，将为学生、教师、企业搭建互通的桥梁、共享的平台，从而推动校企合作、帮助教师备课、促进学

生学习，不断提高专业的社会影响和人才培养质量。

十一、质量保障

本专业课程由平时成绩与考试成绩来评定。强调目标评价与过程评价相结合，注重作业过程和方法步骤的正确性，加强实践教学环节的考核、注重平时成绩的记录。

公共理论课和专业基础课考核分为考试和考查，均为百分制，平时考核按 30%，期末考核按 70%。

专业技能课和毕业设计（论文）采用五级制（优秀、良好、中等、及格和不及格），通过专业教师自主考查或考试并写出评语。

本专业课程多元性评价，学生评价、教师评价和校企结合评价。建立健全教学、实践各环节的质量及评价标准；建立学生学习档案，建立和完善每门课程的过程考核标准和等级制评价标准。建立和完善教学与实践环节相结合、“内评”与“外评”相结合、过程与结果相结合、学校与社会共参与的教育教学质量评价体系和教学过程监控系统。阶段性地对课堂教学、实验实训、顶岗实习、过程考核、成绩评定等主要环节进行检查，并通过组织公开课、观摩课等活动进行教师评学，学生评教。定期到企业检查学生顶岗实习情况和教师参与管理的具体落实情况，实施对教学过程的有效监控。

酒店管理与数字化运营专业严格按照教育部有关职业教育的硬性要求，为保障本专业教学顺利有效地开展，学院在教学和管理方面制定了《周口文理职业学院教学工作诊断与改进机制与运行方案》、《毕业生跟踪反馈管理办法（试行）》、《教学质量管理制度》、《普通高等学校图书馆

规程》、《教材征订管理办法》、《教材选用办法》、《周口文理职业学院实训室工作规程》、《周口文理职业学院校外实训实习基地建设》和《实训室管理制度》等一系列的措施与管理规定。根据《周口文理职业学院教学工作诊断与改进制度建设运行方案》，制定了学生“入学定位—在校期间观察—毕业生追踪”的系列方式，保证学生从入学到毕业后的教学质量诊断与改进，实现发现问题—提出问题—整改问题的全套手段，保证高质量教学。

酒店管理与数字化运营专业聘请企业、行业人员参与实训实习环节有关文件的修订，建立健全校内和校外实训、工学结合、顶岗实习各环节的质量标准和管理规定，积极开展教师工作和教学资源管理，将严格执行学院制度的教学工作规范、教学计划、课程标准和教学进度，保障专业教学有序高质量的运行。

十二、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，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

（一）毕业学分要求

本专业学生需修满 2626 学时；学分，其中必修课必须修满 96 学分，选修课必须修满 16 学分，实践教学环节 31 学分。

在校学习期间，学生在任意一个学期选取《公共艺术鉴赏》课程中的任意一门进行修读并且通过考核，获取 2 学分，方可满足毕业条件。

注：《公共艺术鉴赏》课程包含《音乐鉴赏》《美术鉴赏》《书法鉴赏》《影视鉴赏》《戏剧鉴赏》《舞蹈鉴赏》等。

（三）毕业设计（论文）要求

1. 学生在进行毕业设计（论文）前应广泛收集与论文有关的资料，了解学术理论界对自己要研究问题的研究程度，避免低水平重复性工作，防止侵犯别人的知识。

2. 指导教师在学生收集资料和科学实验的过程中应对学生多加指导，使学生掌握各种收集资料和科学实验的方法，为学生提供必要的参考书目和实验条件。

3. 设计（论文）撰写的基本要求：观点明确、论证严密论据充分、数据准确、条理清晰、文字通顺、结论科学。

（三）体质健康测试要求

学生测试成绩达不到 50 分者按结业或肄业处理（因病或残疾学生，凭三甲及以上医院证明向学校提出申请并经审核通过后可准予毕业）。

（四）实践经历要求

取得在酒店管理与数字化运营相关企业岗位实习 6 个月以上的工作经历证明且实习考核合格。

（五）职业资格证书要求

根据专业特点至少取得 1 项国家认可的中级（原则上）及以上（或相应等级）的职业技能（资格）证书，如：酒店运营管理、现代酒店服务质量管理、餐饮管理运行等职业资格证书。

附录

人才培养方案修订人员名单

修订团队	姓名	学历	职称	工作单位	备注
专业骨干教师	张丽	研究生	初级	周口文理职业学院	
	宋晨鹏	研究生	初级	周口文理职业学院	
	李娜	研究生	中级	周口文理职业学院	
	赵明明	研究生	初级	周口文理职业学院	
	杨红娟	研究生	初级	周口文理职业学院	
行业企业代表	胡亚杰	本科		周口迎宾馆	人力资源部 经理
	张延俊	本科		周口野生动物世界	营销部副 总
学生代表	王梦超	大专在 读	无	周口文理职业学院 24 酒店 1 班	
	吴慧英	大专在 读	无	周口文理职业学院 24 酒店 2 班	
	刘慧泉	大专在 读	无	周口文理职业学院 24 酒店 1 班	