

2026 级酒店管理与数字化运营专业



编制说明

本专业人才培养方案适用于三年全日制高职酒店管理与数字化运营专业，由洛阳文化旅游职业学院旅游管理与乡村振兴学院专业建设指导委员会组织专业教师，与温州阿外楼度假酒店等合作企业的专家及 2024 届毕业生共同制订。从 2026 级酒店管理与数字化运营专业学生使用。

主要编制人员一览表

序号	姓名	所在单位	职称/职务	签名
1	刘志恒	洛阳文化旅游职业学院	副高/院长	刘志恒
2	朱思冰	洛阳文化旅游职业学院	副高/副院长	朱思冰
3	芦冠奇	洛阳文化旅游职业学院	讲师/酒店教研室主任	芦冠奇
4	梅新月	洛阳文化旅游职业学院	酒店教研室教师	梅新月
5	艾鹏辉	洛阳文化旅游职业学院	讲师	艾鹏辉
6	赵嘉乐	洛阳文化旅游职业学院	助理讲师	赵嘉乐
7	吴冬松	洛阳文化旅游职业学院	公共教学部主任	吴冬松
8	张文正	洛阳文化旅游职业学院	副教授/酒店教研室教师	张文正
9	吴晓俊	温州阿外楼度假酒店	人事部经理	吴晓俊
10	袁煊染	洛阳文化旅游职业学院	学生代表	袁煊染

复核人：刘志恒

专业负责人（签字）：芦冠奇

目录

一、专业名称及代码	2
二、入学要求	2
三、修业年限	2
四、职业面向与就业岗位	2
五、培养目标	6
六、培养规格	7
七、课程设置	9
八、教学进程安排	18
九、基本教学条件	18
十、质量管理	25
十一、毕业要求	25
附表	28

2026 级三年制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（540106）

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

三、修业年限

学制：三年

四、职业面向与就业岗位

酒店管理与数字化运营专业所属专业大类为旅游大类，对应行业为旅游业。主要在职业发展上，主要职业类别包括前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员；主要岗位（群）或技术领域涵盖酒店、餐饮、民宿等其他住宿新业态和高端接待业的服务管理岗位；职业类证书，学生可考取酒店管理师、客房服务员、前厅服务员、企业人力资源管理等证书，信息详见表 1。

表 1：酒店管理与数字化运营专业职业面向一览表

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）、调饮师（4-03-02-10）、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、民宿等其他住宿新业态和高端接待业的服务、
职业类证书	酒店管理师、客房服务员、前厅服务员、企业人力资源管理

职业能力分析

（一）岗位能力与支撑课程分析表

洛阳文化旅游职业学院 2026 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

序号	主要岗位	典型工作任务	典型岗位能力	支撑课程	合作企业
1	前厅服务员	1. 宾客入住、退房办理, 房态核对; 2. 预订登记、咨询答疑、行李转接协调; 3. 客诉受理、发票开具、收银对账; 4. 客房钥匙、易耗品、前台台账管理。	1. 熟练前台 PMS 系统操作、收银结算; 2. 沟通应变、基础外语接待; 3. 客房房型、酒店配套服务熟知; 4. 突发客诉应急处置。	前厅服务与数字化运营、服务礼仪、酒店英语、国际接待业概论。	上海柏悦酒店等
2	餐厅服务员	1. 餐前摆台、餐具准备、环境卫生整理; 2. 引导入座、点餐推介、上菜分餐; 3. 席间酒水添补、餐后结账收台; 4. 菜品问题反馈、客户用餐需求跟进。	1. 中餐/西餐摆台规范、菜品知识识记; 2. 服务话术、席间临场服务; 3. 基础酒水常识、点餐营销; 4. 餐桌突发事件处理。	餐饮服务与数字化运营、服务礼仪、酒店英语、国际接待业概论。	温州阿外楼度假酒店有限公司等
3	酒店新媒体运营师	1. 抖音、小红书、微信等平台日常文案、图文、短视频拍摄发布; 2. 团购套餐上架、活动策划、线上引流售卖; 3. 粉丝留言回复、舆情管控、账号数据复盘;	1. 文案撰写、短视频拍摄剪辑; 2. 平台规则熟悉、团购运营; 3. 数据分析、活动策划、客户转化。	酒店数字化营销、国际接待业概论、新媒体运营。	瑞安瑞丽滨海酒店等
4	调饮师	1. 依据配方调制鸡尾酒、特调饮品; 2. 酒水陈列、酒水库存盘点、酒具清洁养护; 3. 花式调酒表演、客群酒水推荐; 4. 吧台物料管控、损耗登记。。	六大基酒认知、鸡尾酒配方熟记; 2. 花式调酒实操、酒水搭配; 3. 酒水成本核算、吧台运营管理。	饮品制作与服务、酒水服务。	上海冰雪世界皇冠假日酒店等
5	企业人力资源管理	员工招聘、面试录用、入职手续办理; 2. 考勤核算、社保公积金申报、薪酬核算; 3. 员工培训组织、绩效考核落地; 4. 劳动合同管理、员工异动、劳资纠纷处理。	1. 招聘渠道运营、人事制度搭建; 2. 薪酬社保实操、绩效考核设计; 3. 劳动法常识、员工关系协调; 4. 培训统筹、人力数据统计。	酒店客户关系管理、酒店人力资源管理、服务心理学	温州阿外楼度假酒店有限公司
6	宴会定制服务师	宴会项目创意构思、沉浸式体验设计、剧本与酒店场景融合、活动方案撰写与执行。	具备宴会旅项目策划与创意设计能力; 能将文化 IP 转化为可落地的互动体验方案; 具备项目管理与执行能力。	剧本写作技巧、剧本鉴赏、酒店服务与管理、新媒体营销	洛阳卡卡文化传媒有限公司

(二) 专业能力图谱

1. 图谱设计逻辑

本专业能力图谱以“岗位需求→岗位能力→知识图谱→支撑课程→教材重组→模块化项目化改造”为横向主线，以三年高职学制为纵向时间轴，系统构建酒店管理与数字化运营专业阶梯式、立体化的人才培养能力发展体系。图谱严格遵循高职

教育职业性、实践性、递进性育人原则，按照“基础能力→核心能力→综合能力”的成长逻辑层层递进，深度对标现代高星级酒店、文旅康养酒店、精品民宿、数字化酒店运营企业的岗位标准与用人需求，将职业岗位能力、专业知识体系、数字化运营技能与课程教学内容深度耦合，构建形成“课程内容项目化、项目场景酒店化、岗位技能职业化、运营能力数字化”的闭环人才培养体系，精准适配新时代酒店数字化转型升级背景下的复合型高技能人才培养需求。

2. 三年能力递进培养路径

第一学年（基础能力层）：夯实专业认知，掌握基础服务技能

本学年聚焦学生专业素养培育与酒店基础服务能力养成，面向酒店前厅迎宾、客房服务专员、餐饮服务专员、酒店基层文员等入门级岗位。依托《服务礼仪》《前厅服务与数字化运营》《餐饮服务与数字化运营》《酒店数字化营销》等基础核心课程，培养学生具备酒店岗位认知、前厅客房基础操作、中西餐基础服务、商务礼仪规范、酒店基础数字化系统操作、宾客基础沟通服务等专业基础能力。

教学层面打破传统理论碎片化章节教学模式，重构“前厅接待场景”“客房清扫实训”“中西餐摆台实操”“酒店系统基础录入”等模块化教学单元，以“酒店前厅对客接待模拟”“标准客房精细化整理实操”“主题宴席基础布置”“酒店PMS系统基础操作实训”等真实实训项目为核心载体，弱化纯理论教学，强化理实一体化教学，让学生快速熟悉酒店服务标准与行业规范，完成从零基础入门到具备酒店基础上岗能力的过渡。

第二学年：强化核心技能，专业岗位锻炼

本学年聚焦酒店核心岗位专项技能与数字化运营能力提升，面向酒店前厅主管、客房领班、餐饮主管、酒店线上运营专员、OTA运营专员、宾客关系专员、酒店新媒体运营专员等核心岗位。以合作酒店真实运营项目为核心载体，通过“酒店季度营销全案策划落地”“酒店服务品质升级整改项目”“酒店线上线下一体化运营优化”“12个月酒店企业定岗实习”等综合性实战项目，让学生深度参与酒店真实运营管理工作，完成从基层技能执行岗的轮岗实践，完全熟悉酒店岗位设置及运营机制。

第三学年：锤炼统筹能力，实现理论进阶

本学年聚焦项目统筹、团队管理、数字化运营决策与综合服务创新能力培养，

面向酒店运营主管、前厅经理、客房经理、餐饮经理、酒店新媒体运营主管、门店运营管理人员等中基层管理岗位。依托《酒店客户关系管理》《酒店督导管理》《酒店财务管理》《民宿运营与管理》等课程，培养学生具备酒店门店整体运营统筹、服务质量管控、团队人员管理、酒店营销全案策划、数字化运营优化、突发客诉应急处理、成本管控等综合管理能力。

教学中彻底打破单门课程教学边界，整合前两年所学专业知识与技能，以合作酒店真实运营项目为核心载体，通过“酒店季度营销全案策划落地”“酒店服务品质升级整改项目”“酒店线上线下一体化运营优化”等综合性实战项目，让学生深度参与酒店真实运营管理工作，完成从基层技能执行岗向中基层运营管理岗的能力跨越，具备独立处理酒店运营事务、统筹岗位工作、优化数字化运营模式的综合职业能力。

3. 岗课赛证融通机制

本专业能力图谱深度贴合现代酒店行业岗位规范与职业技能标准，构建全程化、分层式岗课赛证融通体系，将各类职业技能等级证书、职业赛事标准全面融入三年人才培养各阶段。

第一学年对接酒店运营管理（初级）、前厅客房服务（初级）职业技能等级证书，依托基础课程与实训项目，夯实学生基础职业技能，保障学生具备行业基础从业资质；

第三学年重点对接酒店数字化运营师（中级）、餐饮服务管理（中级）、全媒体运营师等核心职业证书，将证书考核的实操标准、理论考点、数字化运营要求全面嵌入项目化教学；

同时，将全国职业院校技能大赛酒店服务赛项、茶艺赛项、文旅数字化运营赛项的竞赛流程、评分标准、技能规范全面融入日常模块化教学与项目实训，以赛促学、以赛促练、以赛促改，实现岗位需求、课程教学、技能竞赛、职业证书四位一体深度融通。

4. 模块化项目化教学改革

本专业依托校企深度合作资源，构建“教材重构—模块拆分—项目赋能—梯度培养”的系统化教学改革体系，全面推进模块化、项目化、场景化教学落地。

在教材重组层面，彻底打破传统酒店管理学科式章节编排体系，立足酒店真实工作过程、岗位工作任务，重构模块化教学内容。将原有理论为主的教材内容，拆解为前厅运营、客房管理、餐饮服务、宴会策划、OTA 运营、客户管理、数字化管理、酒店营销八大核心教学模块，每个模块精准对应酒店一项典型岗位工作任务，实现教学内容与岗位工作内容完全匹配。

在项目化改造层面，依托上海香格里拉酒店、上海丽思卡尔顿酒店、上海 J 酒店、上海 W 酒店、温州阿外楼度假酒店、铂尔曼酒店等全国知名高星级酒店、连锁品牌酒店、文旅度假酒店深度合作企业，以真实企业运营项目、仿真实训项目、文旅创新服务项目、数字化运营优化项目为载体，构建“基础实训项目→跨模块综合项目→企业真实运营创新项目”三级递进式实训项目库。第一学年以单一岗位技能基础项目为主，聚焦基础服务技能训练；第二学年以企业真实运营项目、岗位顶岗实战项目、运营创新项目为主，全面对接企业真实工作场景；第三学年以跨课程、跨岗位综合实训项目为主，强化核心技能融合应用。

通过阶梯式项目化教学，让学生全程实现“做中学、学中练、练中悟”，持续提升岗位实操能力与数字化运营素养，同时建立“校企人才共育、教学过程共管、实训成果共享、育人责任共担”的长效校企协同育人机制，全面适配酒店行业数字化转型下的复合型管理服务人才市场需求。（见图 1）



图 1：酒店管理与数字化运营专业能力图谱

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

（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、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）掌握酒店服务、社交礼仪、公共关系相关专业知识，具备规范开展宾客接待、商务社交沟通与公共关系协调能力；

（6）掌握酒店前厅客房预订、入住登记、宾客问询、行李接送、离店结账、前厅公关与产品推销的标准流程与专业技能，具备酒店前厅全流程对客服务、日常运营及基础统筹管理的能力；

（7）掌握酒店管理专业基础理论，通晓行业关联知识，了解学科前沿动态与行业发展趋势，具备持续追踪行业新形态、开展专业学习与实践创新的能力；

（8）掌握酒店客房迎宾筹备、宾客接待、客房对客服务、会场布置与会议接待、客房物资耗材管控的专业技能与规范标准，具备客房部日常服务运营、物资管理及岗位统筹管理的能力。

(9) 掌握酒店西餐标准化服务、宴会统筹接待、客房点餐与餐桌服务、餐酒器具规范管理与养护的专业知识与实操技能，具备餐饮部常态化服务、特色宴会接待及部门基础管理的能力。

(10) 掌握酒店数字化运营体系、线上销售渠道运营、数字化客户关系管理、行业数据分析及可视化工具应用相关知识与技能，具备酒店数字化运营、数据处理分析、线上客户运维的专业能力。

(11) 掌握基础行政文书撰写规范、酒店客源市场调研与数据分析方法，具备行政事务处理、客源市场研判与市场分析的工作能力。

(12) 掌握酒店线上线下服务流程、门店运营规范及行业应急处置规范，具备独立解决酒店服务、运营、管理常见问题，妥善处理各类服务突发状况的应变处置能力。

(13) 掌握高端酒店标准化对客服务礼仪与社交沟通技巧，具备良好的酒店服务临场应变能力、跨场景人际交往与宾客沟通能力。

(14) 掌握酒店管理专业中英文基础词汇、行业专业用语及语言交流规范，具备中英文听、说、读、写、译基础能力，以及专业、流畅的职业语言表达与商务交流能力。

(15) 掌握酒店公关礼仪、人际沟通、商务协调相关专业知识，具备优秀的公共关系协调、职场及宾客人际沟通、多方事务统筹对接能力。

(16) 掌握酒店办公软件、信息管理系统的操作方法，具备运用计算机设备处理酒店日常业务信息、完成岗位信息化办公的能力。

(17) 掌握文旅及酒店行业市场信息搜集、筛选、整理、分析的专业方法，具备行业市场信息采集、加工处理、整合应用的专业能力

(18) 掌握互联网+酒店管理、前厅客房运营管理、酒店餐饮运营管理、酒店数字化营销专业知识，具备酒店数字化运营统筹、线上营销策划与门店运营管理能力；

(19) 掌握酒店在线分销、线上直销、新媒体传播、客户关系管理相关知识，具备酒店线上渠道运营、社交媒体推广、宾客关系维护与客户长效管理能力。(三) 能力要求

(20) 掌握本专业职业道德、职业伦理与行业价值规范，树立正确的职业认知与职业态度，具备适配酒店管理行业发展的职业素养与专业发展意识。

(21) 掌握行业法律法规、从业准则、酒店规章制度相关内容，具备较强的法治思维与合规从业意识，能够遵纪守法、恪守行规店纪、规范从业履职。

(22) 掌握团队协作、岗位配合的工作逻辑与职场准则，具备极强的岗位责任意识、集体团队意识与高效协同合作的职业素养。

(23) 掌握酒店标准化、精细化、高品质服务核心要求，树立精益求精的职业理念，具备爱岗敬业、恪尽职守、深耕业务的敬业精神，能够主动、热情、规范、高效地根据宾客需求提供专业化优质服务。

(24) 掌握酒店安全生产、环境保护、职业操守相关规范要求，了解行业创新发展与创业相关知识，具备安全生产、绿色从业、合规履职的职业素养，以及良好的创新思维与自主创业能力。

(25) 掌握心理健康调节、压力疏导、体能养护相关常识，具备健全的人格、良好的心理素质、抗压抗挫折能力与健康体魄，能够适配酒店高强度、多场景的岗位工作需求。

七、课程设置

本专业主要包括公共基础课程和专业课程。采用 1+1+1 教学模式，第一、第三学年在学校上课，第二学年进行岗位实习。

(一) 公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。

将思想政治理论课、大学体育、大学英语、军事理论、大学生心理健康教育、劳动教育等列为公共基础必修课程。

表 2：酒店管理与数字化运营专业公共基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	课程类型	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（2 学分，36 学时）	公共必修	引导学生拥护党的领导，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，铸牢理想信念与爱国情怀；系统掌握马克思主义中国化时代化理论成果；涵养劳模精神、劳	包含马克思主义中国化时代化的历史进程和理论成果及其精髓、毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路、初步探索的理论成果、	教学场地采用智慧教室与课外实践场所相结合。教学中融合 AI 智慧教学、案例情境、问题链驱动、实践体验等教学方法，融入洛阳红色资源与文旅案例，依托智能平台导学，开

洛阳文化旅游职业学院 2026 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

			动精神、工匠精神,契合文旅行业服务规范;提升网络信息辨别能力,筑牢意识形态安全防线;能用理论分析现实问题与职业场景。	中国特色社会主义理论体系的形成和发展、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观等专题在内的理论和实践教学内容。	展研学实践,落实“人工智能+教育”与职业素养培育。考核实行过程性、终结性与AI数据评价结合,聚焦理论应用、政治认同、职业素养与实践表现。
2	思想道德与法治(3学分,54学时)	公共必修	深刻把握人工智能对教育领域的深刻影响以及职业教育关键要素的职业教育新方向,坚持立德树人根本任务,强化思想引领,旨在帮助大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法律观,提高大学生思想、政治、道德、法律素质,引导青年学生做有理想有本领有担当的时代新人。	本课程以新时代大学生理想信念教育为核心,以爱国主义教育为重点,以思想道德建设为基础,坚持以大学生全面发展为目标,以社会主义核心价值观为主线,针对学生自我成长和专业发展过程中面临的问题,开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育,引导学生在专业学习和实践中感悟人生,提高自身的思想道德素质和法律素养。	通过理论和实践教学,帮助学生熟悉和了解专业、行业和社会,形成崇高的理想信念,树立正确的世界观、人生观、价值观,加强自我职业领域和社会生活领域中的思想品德修养,增强职业生活和社会生活中学法守法的自觉性,全面提高学生的思想道德素质和法律素质。
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论(3学分,54学时)	公共必修	引导学生全面掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、实践逻辑与重大意义,增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”,更好用党的创新理论铸魂育人,引导青年学生更加坚定地沿着科学理论指引的正确方向前进。	围绕“十个明确”“十四个坚持”的核心内容以及“两个结合”的方法论,系统阐释习近平总书记对经济、政治、文化、社会、生态文明、科教、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、大国外交、党的建设等方面作出的理论概括和战略指引。	通过理论教学引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心。结合专业特色开展实践教学,精心选取红色文旅、非遗传承、乡村振兴等行业案例,引导学生树立职业目标,锤炼专业技能,担当文旅使命。
4	形势与政策(1学分,18学时)	公共必修	通过形势与政策教育,帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务、复杂的世界局势,自觉拥护党的路线、方针和政策,坚定现代化建设信心和社会责任感;学会运用理论理性剖析现实问题,以理论指导自身实践行动。	以学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想为主线,把坚定“四个自信”贯穿教学全过程,重点讲授党的理论创新最新成果、新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践,引导学生正确认识世界和中国发展大势,正确认识时代责任和历史使命。	教学坚守正确政治立场,同党中央保持高度一致,严格落实教育部课程设置要求,分课堂教学与实践教学两大板块。课堂采用专题教学,聚焦社会热点答疑解惑;引导学生课外自主研讨热点,锤炼独立分析、解决现实问题的思维能力。
5	国家安全教育(1学分,18学时)	公共必修	全面加强学生国家安全意识,丰富国家安全知识,引导学生主动运用所学知识分析国家安全问题,强化学生的政治认同,坚定道路自	本课程主要教学内容包括总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义,我国新时代国家安全的形势与特点,以及包括政治安	本课程教学须以总体国家安全观为统领,将习近平新时代中国特色社会主义思想贯穿始终,以达成知识、能力与素养目标为核心。

洛阳文化旅游职业学院 2026 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

			信、理论自信、制度自信、文化自信,提升学生维护国家安全的能力,将国家安全意识转化为自觉行动,强化责任担当。	全、国土安全等在内的国家安全重点领域的基本内容、重要性、面临的机遇与挑战、维护的途径与方法,总体国家安全观实践教学等。	课程实施应坚持理论与实践相结合,综合采用案例研讨、情景模拟等教学方法。课程考核采用过程性评价与终结性评价相结合的方式。
6	中华优秀传统文化(文学)(4学分,72学时)	必修/限选	让学生深入了解中华优秀传统文化的历史渊源、核心价值观、艺术形式及社会习俗;领悟博大精深,增强文化自信,培养热爱与传承意识,提高人文素养和审美能力。	全面介绍中华优秀传统文化主要内容和特点,涵盖洛阳文化、古代文学、历史典故、哲学思想、传统艺术等领域;通过经典诵读、历史故事分析、艺术作品欣赏等活动感受文化魅力;涉及传统节日、民俗风情等。	将中华优秀传统文化里的家国情怀、道德理念与仁爱精神有机融入课堂教学,依托历史典故阐释与哲学思想解析,引领学生树立正确三观。采用讲授配合多媒体、体验教学、小组研讨与自主研学相结合的多元方式,建立综合评价体系。
7	大学英语(8学分,144学时)	必修	系统提升英语语言能力,培养跨文化沟通能力;着重听、说、读、写、译均衡发展,强调实际应用;掌握英语基础知识,了解英语国家文化、历史和社会习俗,为学术、国际交流和职业发展奠定基础。	通过丰富语言材料和多样教学活动,巩固拓展英语词汇、语法等基础;提高阅读理解、听力理解和口头表达能力;内容涵盖生活、文化、科技、教育等领域,拓宽国际视野,增强跨文化意识;培养自主学习能力和批判性思维。	引导学生对比中外文化差异,增强文化自信与民族认同;选取具有积极价值观的文本培养正确三观。词汇语法采用讲授与练习结合,阅读运用精读泛读结合,听说借助多媒体开展情景对话,写作通过范文分析与小组互评提升。鼓励网络自主学习,多元化考核。
8	大学生心理健康教育(2学分,36学时)	必修	增强心理健康意识,提高自我认知与自我调适能力,培养积极向上心态和健全人格;掌握心理健康基本知识和心理调适技能,提升应对压力和解决问题的能力。	介绍心理健康基本概念、标准和意义;探讨大学生常见心理问题及应对策略;涵盖情绪管理、压力应对、人际交往、自我认知等方面;通过案例分析和实践活动,学会识别和处理心理问题,增强心理适应能力。	将优秀心理品质培养融入心理调适方法讲解,引导学生树立正确人生观和价值观。理论教学与案例分析(小组讨论)结合,实践活动运用角色扮演等形式,多媒体资源增强直观性。考核突出知识掌握与运用、自我认知和心理调适水平。
9	人工智能通识课(4学分,72学时)	公共限定必修课程	本课程聚焦新一代信息技术与人工智能应用,融合系统操作、AI智能办公、数据处理、多媒体创作、智能识别、AIGC创作及AI智能体搭建等核心内容,通过理实结合的教学模式,使学生掌握人工智能基础理论与主流AI工具实操技能,具备智能化办公、数据处理、新媒体内容创作、	本课程主要讲授新一代信息技术与人工智能基础理论、Windows操作系统实操,重点开展AI辅助WPS文档排版、Excel智能数据处理、PPT智能化设计优化等办公实操教学,同时涵盖图像与人脸识别、自然语言与智能语音技术、AIGC图文视频及数字人创作、AI智能体搭建与应用等实操	教学需坚持理实一体化、项目化实操教学,弱化复杂理论、侧重技能落地,结合主流AI工具最新功能开展教学;贴合岗位实际需求设计实训任务,融入AI伦理、数据安全与课程思政内容;同时要求学生熟练掌握各项实操技能,养成规范严谨的操作习惯,具备自主学习AI新技术、独

洛阳文化旅游职业学院 2026 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

			基础 AI 应用开发能力，树立合规安全的 AI 应用素养，适配各行业数字化、智能化岗位基础工作需求。	内容，全程以项目化任务驱动，实现 AI 技术与实操应用深度融合。	立解决实际工作问题的能力。
10	军事理论（国防教育）（2 学分，36 学时）	必修	系统传授军事基础知识和国防观念；介绍军事基础知识、国防政策、军事战略，建立全面国防意识，掌握基本军事技能；培养爱国主义精神，提高国防素养。	涵盖军事思想、军事制度、军事技术等内容；深入解读我国国防政策；学习军事战略，了解战争本质和规律，提高战略思维能力。	理论讲授与案例分析结合，讲解军事思想、国防政策时通过英雄事迹和国防建设成就激发爱国热情与国家安全责任感。实践教学通过模拟演练、军事技能训练掌握基本技能，多媒体资源增强直观性。构建多元化考核体系。
11	大学体育（6 学分，108 学时）	必修	提升身体素质和运动技能，培养健康生活方式和积极体育态度；增强体质，提高团队协作能力，培养竞技精神和运动道德规范。	涵盖田径、球类、游泳、武术等项目，通过专业教学和训练，掌握基本运动技能和规则；强调运动安全与健康知识，预防伤害，维护身体健康。	实践教学采用示范法与练习法结合，理论教学讲授运动安全与健康知识。在团队项目中强调集体荣誉感与团结协作精神，通过体育界拼搏奋进的故事激发坚韧意志。利用多媒体展示精彩赛事，考核突出技能、体能和参与态度。
12	劳动教育（2 学分，36 学时）	必修	培养勤劳、创新、合作的品质，实践能力和社会责任感；树立正确劳动观念，体验劳动价值，培养勤劳精神和团队合作意识。	组织参与多种劳动活动，如园艺、手工艺制作、社区服务等；学习协作、解决问题和创新思考；强调劳动道德和伦理意义，认识劳动是实现个人价值和社会贡献的途径。	理论讲授与案例分析结合，实践教学运用项目驱动法分组开展园艺、手工艺制作等劳动项目。通过讲述劳动模范事迹激发崇尚劳动的情怀，引导体会劳动创造价值，培养艰苦奋斗精神。活动后组织分享感悟，考核突出过程表现与成果质量。
13	大学生职业生涯规划 and 就业指导（1 学分，18 学时）	必修	帮助学生进行职业生涯规划，提供实用就业指导，增强就业竞争力；探索自身兴趣与职业方向契合点，掌握规划方法与求职技巧，培养自我营销能力和职场适应能力。	涵盖职业兴趣探索、职业规划方法、求职技巧、职场适应等；通过职业兴趣测试和案例分析，明确优势与兴趣；系统介绍规划步骤（目标设定、路径选择、能力提升）；涉及简历撰写、面试技巧、薪资谈判、职场礼仪、团队协作、沟通技巧等。	理论讲授与案例分析结合，实践教学运用模拟面试、小组讨论等方式。在职业兴趣探索中引导个人发展融入国家需求，在职场素养讲解中突出职业道德与敬业精神。邀请企业人士分享经验，拓宽视野。考核采用规划方案与面试模拟相结合。
14	大学生创新创业基础（1 学分）	必修/限选	培养创新创业意识和能力，激发兴趣和热情；掌握创新创业基本	涵盖创新思维训练、商业模式设计、市场分析	理论讲授与案例研讨结合，实践教学运用项目式学习分组开展商

	分, 18 学时)		概念、方法和策略, 了解市场动态, 掌握创业流程, 为职业发展和创业奠定基础。	理等; 通过案例分析、团队讨论、实践操作, 建立系统知识体系, 提升解决实际问题能力。	业模式设计、市场调研等。通过案例引导个人创新创业与国家发展需求相结合, 强调诚信经营、合法创业, 培养职业道德与责任感。邀请创业成功人士分享, 考核突出创新方案质量。
15	四史 (1 学分, 18 学时)	选择性必修	引导学生掌握党的百年奋斗历程与精神谱系, 理解“四史”内在逻辑; 能以唯物史观分析历史事件、抵制历史虚无主义; 可运用数字工具梳理党史脉络、创作红色作品, 甄别虚假信息; 坚定“四个自信”, 传承红色基因, 树立技能报国理想, 涵养技术伦理与数智职业素养。	以“中国共产党简史”为主线, 贯通“四史”教育, 设置 10 个专题模块: 建党与大革命时期、土地革命时期、全民族抗战时期、解放战争时期、新中国成立与社会主义改造、社会主义建设探索时期、改革开放新时期、中国特色社会主义推向 21 世纪、科学发展时期、中国特色社会主义进入新时代。	采用专题讲授、影视赏析、AI 互动、数字红色研学等教学方式, 每章融入专业实践任务。过程性评价占总成绩 50%, 涵盖出勤、课堂参与、线上学习及实践成果; 终结性考核占 50%, 提交具有专业特色的实践成果。引导学生树立正确历史观, 抵制历史虚无主义。
16	艺术审美 (鉴赏) (2 学分, 36 学时)	公共选修课程	本课程面向全校各专业学生开展通识美育教学, 旨在普及基础艺术与审美知识, 传授通用艺术鉴赏方法。课程聚焦学生审美能力培养, 引导学生学会赏析各类艺术作品、思辨审美现象, 帮助学生树立健康正向的审美观念, 涵养人文情怀与文化自信, 完善个人综合素质与健全人格。	课程内容贴合通识教学需求, 由理论到实践循序渐进开展教学。主要涵盖艺术审美基础知识, 绘画、书法、建筑等视觉艺术鉴赏, 音乐、戏曲、影视等综合艺术赏析, 同时结合生活美学、红色美育开展实践拓展, 兼顾中外、传统与现代艺术, 全面夯实学生审美基础。	课程坚持通识美育、学以致用原则, 教师需简化专业理论, 采用互动案例式教学, 融入文化与思政元素。学生需积极参与课堂学习与实践, 主动积累审美经验、独立完成学习任务。教学兼顾理论与实践, 实行过程性为主的考核模式, 聚焦学生审美素养与综合能力提升。

(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, 共 21 门。专业基础课程基础性理论知识和技能构成的课程, 是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程; 专业核心课程共 8 门, 是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程, 是培养核心职业能力的主干课程; 专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程, 是提升综合职业能力的延展课程。

表 3: 酒店管理与数字化运营专业专业课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	课程属性	课程目标	主要教学内容	对接岗位能力	教学要求
1	管理学基础 (2 学分, 36 学时)	专业基础课程	掌握管理基本原理与方法, 提高基层管理素养。	管理定义、管理角色、管理环境、计划组织领导控制等。	门店运营、团队管理	融入社会责任与管理伦理教育; 掌握管理定义、管理角色及计

洛阳文化旅游职业学院 2026 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

	学时)					划组织领导控制等知识；采用案例教学与管理模拟实践相结合；过程性评价与终结性评价相结合。
2	旅游概论（2 学分，36 学时）	专业基础课程	掌握旅游学基本原理，了解中外旅游发展概况及产业趋势。	旅游业态与产业链、旅游资源、市场营销、服务质量管理等。	行业认知、市场分析	融入家国情怀与可持续发展意识教育；掌握旅游业态、旅游资源与市场营销等知识；采用案例教学与实地考察相结合；过程性评价与终结性评价相结合。
3	国际接待业概论（2 学分，36 学时）	专业基础课程	掌握国际接待业的基本概念、业态分类（如酒店、旅游、会展等）及全球发展趋势。	掌握国际接待业基础理论体系，理解接待业基本规律与产业特征	涉外基础接待认知、国际化服务思维与岗位适应能力	融入大国礼仪、文化自信、涉外敬业、规范守信的思政素养；以掌握国际接待业基础认知、行业标准与服务理念为教学目标，采用案例分析、行业观摩、课堂研讨、情境认知等教学方法；采用过程考核与期末考核相结合的多元评价方式。
4	中国旅游地理（2 学分，36 学时）	专业基础课程	了解中国旅游资源分布与特点，能够设计旅游线路。	旅游资源分类、旅游区划、旅游交通、线路设计。	具备景点介绍、线路设计、文旅资源认知、旅游咨询服务的基础岗位能力	融入家国情怀、文化自信、生态保护、热爱文旅行业的思政理念；以掌握中国旅游地理基础知识、熟悉各地文旅资源特色为教学目标，采用地图研学、案例讲解、视频赏析、任务探究等教学方法；实行过程考核与期末考核相结合的多元评价。
5	酒店经营与管理（2 学分，36 学时）	专业基础课程	掌握酒店前厅、客房、餐饮等核心部门管理要点。	前厅客房服务、人际沟通、投诉应对、服务质量管理。	酒店管理、民宿运营	融入服务意识与精益求精管理精神教育；掌握前厅客房服务、投诉应对与服务质量管理等知识；采用模拟系统与真实案例相结合；过程性评价与终结性评价相结合。
6	客源地与目的地概况（2 学分，36 学时）	专业基础课程	掌握主要客源国与目的地文化、政策、消费习惯，提升跨文化服务能力。	客源地地理人文、消费特点、出入境政策；目的地旅游资源、服务要点。	领队、定制旅行	融入文化自信与跨文化理解教育；掌握客源地人文消费特点与目的地旅游资源等知识；采用案例库与专题研讨相结合；过程性评价与终结性评价相结合。

洛阳文化旅游职业学院 2026 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

7	沟通技巧（2 学分，36 学时）	专业基础课程	提升表达能力与职业场景口语表达能力。	沟通技巧、倾听表达、冲突解决、语音训练。	宾客接待、问询、客诉安抚、职场协作、高效表达与人际交往的通用职业能力	融入真诚友善、尊重包容、换位思考、爱岗敬业的思政素养；以掌握专业沟通方法、提升人际交往与客诉处理能力为教学目标，采用情景模拟、角色扮演、案例研讨、任务实训等教学方法；实行过程考核与期末考核相结合的多元评价。
8	专业英语（一）（二）（4 学分，72 学时）	专业基础课程	培养运用英语进行酒店接待与跨文化沟通的能力。	机场、酒店、景区等场景听说会话，专业术语、文本读写。	具备外宾接待、问询应答、服务沟通、简单客诉处理的英语交流与涉外服务能力	融入文化自信与跨文化交际意识教育；掌握旅游场景听说会话与专业术语等知识；采用情景模拟与角色扮演相结合；过程性评价与终结性评价相结合。
9	职业礼仪与职业形象设计（2 学分，36 学时）	专业基础课程	掌握酒店服务礼仪规范，塑造良好职业形象。	仪容仪表、日常交际、酒店接待、中西餐礼仪。	标准化待客服务、礼貌沟通、职场礼仪展示、优质服务形象塑造	融入中华传统礼仪美德与职业素养教育；掌握日常交际、旅游接待与中西餐礼仪等知识；采用情境模拟与案例分析相结合；过程性评价与终结性评价相结合。
10	酒店人力资源管理（2 学分，36 学时）	专业核心课程	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	酒店组织架构设计和员工配置、酒店员工招聘、酒店员工绩效考核、酒店员工薪酬与福利管理。	岗位实操、人事管理、团队统筹、职业素养	结合人力资源管理实务融入法治思维、工匠精神与人本管理等思政元素；运用案例研讨、情景模拟、项目驱动等理实一体化教学方式开展授课；过程考核与期末考核相结合，重点考核学生专业实操应用能力。
11	酒店督导管理（4 学分，72 学时）	专业核心课程	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。	团队建设、酒店服务质量管理、现场督导。	员工日常督导、服务巡查、宾客投诉现场处理、班前班后组织管理的岗位能力	融入爱岗敬业、责任担当、服务初心、规范自律等思政素养；围绕酒店基层督导管理知识、现场管控能力和职业管理素养开展教学，采用情景模拟、现场案例分析、任务驱动、理实结合的教学方法；实施过程考核与期末考核相结合的多元化评价。

洛阳文化旅游职业学院 2026 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

12	酒店数字化营销与新媒体推广（2 学分，36 学时）	专业拓展课程	具备酒店市场调研、新媒体内容策划与推广能力。	酒店消费行为、市场定位、短视频/直播营销、品牌 IP 打造。	数字营销、内容创作	融入创新意识与网络文明教育；掌握酒店消费行为、市场定位与新媒体营销等知识；采用主流平台真实项目演练；过程性评价与终结性评价相结合。
13	前厅服务与数字化运营（4 学分，72 学时）	专业核心课程	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。	前厅数字化服务客户投诉处理、前厅数字化管理。	掌握前厅迎宾入住、退房结算、问询接待、客诉处理等传统前厅服务技能	融入诚信服务、精益求精、礼貌友善、智慧创新的职业思政素养；围绕前厅标准服务技能与数字化运营能力设定教学目标，采用仿真实操、情景演练、项目实训等教学方法；实行过程考核与期末考核相结合的多元评价方式。
14	餐饮服务与数字化运营（4 学分，72 学时）	专业核心课程	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	餐饮数字化服务客户投诉处理、餐饮数字化管理。	现场服务、宾客沟通、现场突发事件处置与数字化运营基础能力	融入工匠精神、诚信服务、节约理念与创新意识等思政元素；以夯实餐饮服务技能、培育数字化运营思维为教学目标，运用情景模拟、案例研讨、项目驱动等教学方法；采取过程考核与期末考核相结合的多元评价模式。
15	客房服务与数字化运营（2 学分，36 学时）	专业核心课程	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	客房服务、客房数字化管理等。	具备客房智能运维、房态管控、数字化台账统计与精细化运营的岗位能力	融入爱岗敬业、勤俭节约、细致严谨、精益求精的工匠精神与服务思政素养；以掌握客房标准服务、数字化管控技能为教学目标，采用仿真实操、情景演练等教学方法；采用过程考核与期末考核相结合的多元化评价。
16	酒店财务管理（2 学分，36 学时）	专业核心课程	学生掌握酒店财务分析的基本方法，具备酒店运营过程中的预算编制、成本控制等能力。	酒店财务管理基础、酒店财务数字化运转、酒店财务预算和大数据分析。	酒店营收核算、成本管控、费用报销、日常账务处理技能	融入廉洁自律、诚信严谨、遵纪守法、勤俭节约的职业思政素养；以掌握酒店财务基础理论与核算、成本管控技能为教学目标，采用案例分析、任务实操、项目驱动等教学方法；实行过程考核与期末考核相结合的多元评价方式。

洛阳文化旅游职业学院 2026 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

17	客户关系管理（2 学分，36 学时）	专业核心课程	学生掌握客户信息收集、线上及线下沟通的知识，具备客户管理和投诉处理的能力	酒店客户开发、酒店客户信息管理、酒店客户沟通管理、酒店客户满意度管理等。	客户服务、定制旅行	融入服务意识与诚信教育；掌握客户画像、满意度评价与投诉处理等知识；采用模拟软件与企业案例相结合；过程性评价与终结性评价相结合。
18	饮品制作与服务（4 学分，72 学时）	专业拓展课程	掌握咖啡、茶饮、调制饮品的原料特性与制作原理，熟悉饮品服务礼仪规范、卫生安全标准及行业经营常识。	饮品基础认知与原料管理，解析咖啡、茶叶、调制饮品原料的核心知识	掌握茶饮、咖啡、花式饮品、基础酒水的标准化制作技艺	融入精益求精的工匠精神、规范服务、勤俭节约、卫生自律的职业思政素养；以掌握各类饮品标准化制作与优质服务技能为教学目标，采用实操实训、情景演练、示范教学、任务驱动等教学方法；采用过程考核与期末技能考核相结合的多元评价方式。
19	沉浸式文旅剧本娱乐实务（一）（二）（4 学分，72 学时）	专业拓展课程	培养角色塑造、台词表达与舞台表演能力。	剧本分析、角色分析、表演技巧、声乐基础。	剧本主持、项目策划	融入创新精神与行业规范教育；掌握剧本娱乐产业概况、行业构成与运营模式等知识；采用案例分析与模拟实践相结合；过程性评价与终结性评价相结合。
20	智慧康养与民宿运营概论（2 学分，36 学时）	专业拓展课程	培养综合运营能力，能够系统掌握民宿的日常运营、服务管理、营销推广等核心知识与技能。	学习民宿的客房、餐饮、客务等日常运营，以及管家服务、客户关系维护。	民宿日常运营、现场管理和个性化服务经营的岗位能力	融入乡土文化自信、匠心服务、诚信经营、温情待客的思政素养；以掌握民宿服务标准、运营流程与文旅经营技巧为教学目标，采用案例分析、情景模拟、项目实训、实地研学等教学方法；实施过程考核与期末考核相结合的多元评价。
21	剧本鉴赏（2 学分，36 学时）	专业拓展选修课程	提升剧本分析与艺术鉴赏能力，培养审美判断与批判性思维。	中外戏剧影视剧本、剧本娱乐剧本的审美、结构、风格评析。	剧本创作、项目策划	融入社会主义核心价值观与正确审美观教育；掌握中外剧本的审美、结构与风格评析等知识；采用经典精读与观摩相结合；过程性评价与终结性评价相结合。
22	茶艺与茶文化（2 学分，36 学时）	专业拓展选修课程	掌握中国茶艺技能与茶文化精神，提升服务素养。	茶叶分类、茶艺流程、茶席设计、茶道精神。	高端接待、文化传播	融入中华优秀传统文化传承与人文素养教育；掌握茶叶分类、茶艺流程与茶席设计等知识；采用实操训

						练与专题研讨相结合；过程性评价与终结性评价相结合。
23	剧本写作技巧（2 学分，36 学时）	专业拓展选修课程	掌握剧本创作基本方法，能够独立完成剧本框架与角色设定。	剧本结构、角色塑造、情节设计、市场潜力分析。	剧本创作、内容策划	融入创新思维与正确价值导向教育；掌握剧本结构、角色塑造与情节设计等知识；采用案例拆解与创作工坊相结合；过程性评价与终结性评价相结合。
24	影视鉴赏（2 学分，36 学时）	专业拓展课程	掌握影视艺术的核心视听元素，能够分析影片的叙事结构与视觉风格，提升审美判断力与人文思辨力。	中外电影史脉络、视听语言分析、经典影片解读，涵盖叙事技巧、镜头语言、光影色彩、声音设计及文化隐喻等。	剧本创作、项目策划	融入社会主义核心价值观与媒介素养教育；掌握中外电影史脉络、视听语言与经典影片解读等知识；采用理论讲授与拉片分析相结合；过程性评价与终结性评价相结合。
25	人工智能导论（2 学分，36 学时）	专业拓展选修课程	理解人工智能在文旅领域的应用，掌握基础 AI 工具操作。	机器学习基础、智能推荐、客服机器人、用户画像、伦理规范。	数字营销、数据分析	融入科技伦理与创新意识教育；掌握机器学习基础、智能推荐与用户画像等知识；采用理论讲授与编程实践相结合；过程性评价与终结性评价相结合。

八、教学进程安排

本专业方向共包含 6 个学期，共包含 2592 个课时，其中公共课占比 29%，实践课时占比 63%，选修课时占比 10.07%，教学进程安排详见附件 1。

附件 1：酒店管理与数字化运营专业教学进度及课程设置表（2026）

附表：教学周数分配表

九、基本教学条件

（一）师资队伍

1. 教师任职条件

（1）酒店管理与数字化运营专业师资队伍

学生数与本专业专任教师数比例为 23:1，酒店管理与数字化运营专业专任教师共 30 人，其中 12 位副高级职称教师，11 位中级职称教师，7 位初级职称教师，“双师型”教师共 14 人，占专业课教师数比例为 64%，高级职称专任教师 12 人，占比 40%，均优于常规指标，整个专任教师队伍形成职称、年龄、工作经验等较为合理的梯队结构。

本专业整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员 16 人担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

（2）专业带头人

本专业是双带头人制，有专业带头人 5 人。校内专业带头人 3 人，有 10 年以上工作经验，高级职称，省级双师型教师；校外企业带头人 2 人，从事本行业 15 年以上，具有丰富的理论知识和实践经验。能够较好地把酒店行业的业态发展，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工作，在本专业改革发展中起引领作用。

（3）专任教师

本专业专任教师都具有高校教师资格；具有旅游管理、酒店管理等相关专业本科及以上学历；5 位教师具有 15 年以上、11 位老师具有 5 年以上、7 位老师具有 2 年以上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；本专业 2024 年累计获批各级课题 51 项。其中省部级课题 2 项，市厅级课题 34 项（涵盖河南省教育厅人文社会科学研究项目、哲学社会科学教育强省研究项目、河南省教育科学规划课题等），体现专业教师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；本专业教师获省级奖项 4 项，包括河南省电子商务职业技能竞赛职工组一等奖 1 项、河南省教育系统教学技能竞赛二等奖 1 项、河南省高等职业教育课堂教学创新大赛及教学能力大赛三等奖 2 项；校级教学能力大赛一等奖 3 项，充分体现专任教师能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；每年至少 1 个月在企业或实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

（二）教学设施

1. 教室要求

本专业课程需要多媒体教学，理实一体化课堂教学。专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施，安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训基地

数字酒店综合赛训服务中心

赛训服务中心包含前厅服务、中餐摆台、西餐摆台三个部分，培养学生的实操能力、职业素养和赛训能力。

3. 校外实习基地

本专业校外实习基地为高星级酒店和大型餐饮集团，如阿外楼度假酒店、上海 J 酒店等国内知名酒店合作；达到一定接纳规模，酒店中坚力量强，能对学生进行实习指导与管理，保障学生日常工作、学习、生活、有安全保险的专业类大公司。

表 4 酒店管理与数字化运营专业校外实习基地一览表

序号	校外实训基地名称	合作企业名称	实训活动
1	上海中山公园凯悦酒店实习基地	上海中山公园凯悦酒店	前厅服务员、中餐服务员
2	上海柏悦酒店实习基地	上海柏悦酒店	西餐服务员、客房服务员
3	温州瑞立滨海酒店实习基地	温州瑞立滨海酒店	总机、中餐服务员
4	温州阿外楼度假酒店实习基地	温州阿外楼度假酒店	大堂吧服务员、康体服务员
5	上海环球港凯悦酒店实习基地	上海环球港凯悦酒店	前厅服务员、中餐服务员
6	上海冰雪世界皇冠假日酒店实习基地	上海冰雪世界皇冠假日酒店	西餐服务员、客房服务员
7	上海静安铂尔曼实习基地	上海静安铂尔曼	总机、中餐服务员
8	水月周庄铂尔曼酒店实习基地	水月周庄铂尔曼酒店	前厅服务员、中餐服务员
9	北京云南皇冠酒店实习基地	北京云南皇冠酒店	大堂吧服务员、康体服务员
10	上海 J 实习基地	上海 J	前厅服务员、中餐服务员
11	上海锦江汤臣洲际大酒店实习基地	上海锦江汤臣洲际大酒店	前厅服务员、中餐服务员
12	上海宝格丽实习基地	上海宝格丽	西餐服务员、中餐服务员

13	上海波特曼丽思卡尔顿实习基地	上海波特曼丽思卡尔顿	中餐服务员、康体服务员
----	----------------	------------	-------------

实习内容以岗位实操为核心，结合酒店各运营部门的工作需求，针对性安排实训任务，不同岗位具体要求如下：

（1）前厅服务岗位

主要分布于上海中山公园凯悦酒店、上海环球港凯悦酒店、水月周庄铂尔曼酒店等实习基地。

核心工作：负责客户入住登记、退房办理、客情咨询、行李寄存等服务；协助管理前厅客情信息，及时同步客房状态；引导客户熟悉酒店设施与服务。

岗位要求：形象气质佳，具备良好的沟通表达能力；熟悉前厅接待系统操作，掌握身份证登记、账务结算等基础技能；耐心解答客户疑问，主动提供贴心服务，维护酒店第一印象。

（2）餐饮服务岗位

涵盖中餐、西餐服务，是分布最广的岗位类型，涉及所有实习基地。

中餐服务：负责餐桌布置、餐具摆放、餐品上席、客户用餐需求响应等工作；熟悉中餐菜单菜品特点，能为客户提供简单推荐；餐后及时清理餐桌，维护用餐环境整洁。要求：了解中餐礼仪与服务流程，动作麻利、细致周到，具备一定的抗压能力。

西餐服务：主要在上海柏悦酒店、上海冰雪世界皇冠假日酒店等基地开展，负责西餐摆台、餐品递送、酒水服务等；熟悉西餐用餐流程与礼仪，能准确传递客户需求。要求：具备基本的西餐知识与外语沟通能力，注重服务细节。

（3）客房服务岗位

集中于上海柏悦酒店、上海冰雪世界皇冠假日酒店等实习基地，核心工作包括客房清洁整理、床上用品更换、客房物品补充与摆放；检查客房设施设备完好情况，及时上报故障；协助处理客户在客房内的各类需求。岗位要求：吃苦耐劳，认真负责，严格遵循客房清洁标准与操作规范；注重个人卫生与客房环境卫生，保护客户隐私。

（4）总机服务岗位

分布在温州瑞立滨海酒店、上海静安铂尔曼等基地，负责酒店总机电话的接听

与转接；为客户提供咨询、叫醒、留言等服务；及时传达酒店内部信息与通知。岗位要求：声音甜美、语言规范，具备良好的倾听能力与应变能力；熟悉酒店各部门职能与服务项目，准确高效处理客户诉求。

（5）大堂吧与康体服务岗位

主要在温州阿外楼度假酒店、北京云南皇冠酒店、上海波特曼丽思卡尔顿等基地设置。

大堂吧服务：负责饮品制作与售卖、客户接待、餐品递送等工作；维护大堂吧环境卫生与秩序。要求：具备基本的饮品知识，服务热情主动，善于营造舒适的消费氛围。

康体服务：负责酒店健身中心、泳池等康体设施的日常管理；引导客户正确使用康体设备，提供基础的安全指导；维护康体区域的整洁与安全。要求：身体健康，具备基本的康体知识，责任心强，关注客户安全。

（三）教学资源

1. 教材选用

严格按照教育部印发的《职业院校教材管理办法》、《普通高等学校教材管理办法》及《洛阳文化旅游职业学院教材使用管理办法（试用）》选用适合于高等职业学校课堂和实习实训使用的教学用书，以及作为教材内容组成部分的教学材料（如教材的配套音视频资源、图册等），教材选用体现党和国家意志，禁止不合格的教材进入课堂。学院建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用组织，完善教材选用管理制度。重点考察教材编写团队的行业资质与教学经验、内容的时效性（如是否融入最新《旅游法》《酒店业服务质量标准》及数字化运营技术成果）、实践指导性（如是否包含酒店 OTA 运营、直播营销等行业热点案例及实操训练模块）以及配套资源的完整性与适用性，按照规范程序招标选用教材。

酒店管理与数字化运营专业教材符合以下要求：

①适配性：紧扣专业培养目标，内容覆盖前厅、客房、餐饮等核心管理模块，同时融入酒店管理系统、数据分析、新媒体营销等数字化内容，贴合高职教育“岗课赛证”融合需求。

②实践性：优先选用含案例分析、模拟实训、项目任务的教材，案例需兼顾国内外知名酒店与本土特色企业，配套数字化资源。

③前沿性：纳入智慧酒店建设、绿色酒店运营、民宿数字化管理等行业新业态内容，体现元宇宙酒店、AI 客服等技术应用趋势。

④权威性：优选行业专家与院校教师联合编写的规划教材，参考酒店行业标准与职业技能等级证书考核要求，确保内容规范、严谨。

2. 图书文献

图书文献配备能满足酒店管理与数字化运营专业人才培养、专业建设、教研等工作需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括与酒店管理与数字化运营专业相关的核心专业领域相适应的图书、期刊、资料、规范、标准、法律法规等。

3. 数字教学资源

包括星级酒店服务规范、餐饮管理、前厅与客房服务管理、导游服务、酒水服务、茶艺训练等内容的音视频资源、微课资源；虚拟仿真软件、数字教材等。动态更新、满足教学需要。

4. 支持信息化教学方面的基本要求

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

（四）教学方法

1. 专业理论课程

以集体授课为主，灵活运用任务驱动、项目导向、案例教学、情境教学、模拟教学、自主学习、探究性学习等多种教学方法；.关注学生发展方向，建立积极、民主、和谐的教学氛围。教学设计符合学生生理和心理特点，遵循语言学习的规律，力求满足不同类型和不同层次的学生需求，使每个学生的身心得到健康的发展。在教学过程中授课老师应建立融洽、民主的师生交流渠道，尊重每一个学生，保护他们的自尊心和积极性。并且为学生提供自主学习的机会以及充分表现和自我发展的空间，鼓励学生通过实践、讨论、合作、探究等方式建立良好的学习兴趣，创造条件让学生能够通过探究自己感兴趣的问题并学会自主解决问题。

利用现代化教育技术，拓宽学生学习的渠道。教学过程中充分利用现代教育技术，开发教学资源，拓宽学生的学期渠道，改进学生的学习方式，提高教学效果。

包括利用视听媒体和网络资源,丰富教学内容和教学形式;利用多媒体教学设备,探索新的教学模式,促进个性化学习;合理开发和利用互联网技术报刊、图书馆等多种资源,为学生创造自主学习的条件。

不断更新知识结构,适应行业发展对专业课程要求。授课过程中教师要准确把握本课程的理念、目标与内容,不断探索、研究与改良教学内容与授课模式,并且运用教育学和心理学理论,研究教育规律,根据学生的心理特征和实际情况,及时调整教学策略。

2.实践教学

实践教学课时达到总课时的 50%以上。教学形式多样、灵活开放。采用师傅负责,实行师带徒分组轮岗制,实践实践教学与酒店标准化服务规范对接,与学习领域课程对接,将实践教学体系完全与理论教学体系融合。在实践的过程实地进行劳动教育与思想教育,思政教育不落下。

(五) 教学评价

本专业考核分理论课考核、专业教学技能考核、岗位实习考核三部分。

1.理论课考核

理论课程考核包括学生对课程中理论知识的识记、理解、掌握和运用的考核,采用形成性考核和终结性考核相结合的方式。形成性考核成绩占课程总成绩的 50%,包括平时作业成绩(占 30%)和学习表现成绩(占 20%),由任课教师根据学生的平时作业完成情况、上课与老师互动情况、学习表现记录(包括到课率记录)进行综合评定。终结性考核成绩占课程总成绩的 50%。终结性考核采取期末无纸化(或纸质)考试。

2.专业教学技能考核

为客观评价学生在学完本门课程后知识的掌握情况、专项技能的训练水平、职业核心能力的掌握情况,将本课程考核与评价分为两部分,分别为平时过程性考核和期末终结性考核,总分为 100 分。

其中平时过程性考核占 60%,考核主要分成 2 部分,一方面根据阶段性个人或小组项目完成情况,由学生自评、组内他人评价和教师评价相结合评定成绩;另一方面,根据项目完成的时间、主题是否符合要求、质量是否达标、是否有创新,由组长和教师评价相结合的方式评定成绩。

期末终结性考核占 40%，主要分为理论考试以及实践考试。其中理论考试部分根据期末问卷式理论考试，由教师评定成绩。实践考试根据期末实践项目完成的时间、主题是否符合要求、质量是否达标、是否有创新，由教师评价评定成绩。

3. 岗位实习的考核

岗位实习考核成绩由企业方和校内指导教师共同评定，以企业方评价为主。校内指导教师主要根据学生的岗位实习记录和对学生的指导记录进行评定，企业方指导教师主要根据学生在岗位实习期间运用所学专业知识和解决问题的能力以及职业素质提高情况进行评定。校内指导教师的评定成绩占总成绩的 40%，校外指导教师的评定成绩占总成绩的 60%。本专业考核成绩一律采用百分制，60 分及以上为合格。

十、质量管理

健全人才培养工作的体制机制，形成稳定的组织机构和专业建设团队，形成人才培养质量保障体系。完善教育教学过程监测、评价与反馈机制。定期组织行业调研、第三方机构就业评估等对人才培养质量进行评价，充分发挥学校、行业企业、家长等多评价主体的作用，形成多元监督机制。教师教学评价与考核由教学常规检查、学生评价、教师同行评价和教学督导四部分组成。强化学生学习的全过程管理与评价，实施考教分离，评教与评学分离，严格考试纪律，考试管理严密、科学、规范，客观公正评价教育教学质量。

（一）学院专业建设指导委员会，为专业建设出谋划策，提供市场、政策及行业信息，提高专业建设的科学性和合理性。

（二）学院教学执行组织与教学督导组，对课程建设、教学方法的改革与推广、课堂教学质量管理等进行督导与评价。

（三）学院实践教学环节质量管理，制订各实践教学环节的课程标准、评价标准，制订和完善实践教学管理文件，加强校内外实训、岗位实习的管理。

（四）学院专业调研组，负责本专业的社会需求、毕业生跟踪调查和新生素质调查等工作，为本专业的招生和就业提供支持。

十一、毕业要求

（一）学分要求

本专业必须修满 131 学分方可毕业。其中，岗位实习共 24 学分，岗位实习时

间为 12 个月。

（二）证书要求

鼓励学生获得与职业相关的技能证书（以下证书作为参考）。

序号	技能证书名称	必考/选考	等级
1	前厅服务员资格证	必考	初级/中级/高级
2	酒店管理师资格证	必考	初级/中级/高级
3	餐饮服务师资格证	选考	初级/中级/高级
4	客房服务师资格证	选考	初级/中级/高级
5	茶艺师资格证	选考	二初级/中级/高级
6	调酒师资格证	选考	初级/中级/高级
7	人力资源管理师	选考	初级/中级/高级
8	普通话等级证书	选考	二级乙等及以上
9	导游资格证	选考	初级/中级/高级

其中必考的前厅服务员资格证，如学生未成功考取，可在三年级时，用指定课程的成绩来置换证书。

（三）综合素质考核要求

学生须通过学院组织的综合素质考核，考核内容包括：

思想政治素质：拥护党的领导，践行社会主义核心价值观，具备良好的思想道德修养和社会责任感。

专业素养：具备扎实的专业知识、技能和职业素养，能够胜任酒店管理与数字化运营业态的相关岗位；

实践与创新能力：在实习、实训、项目实践中表现突出，具备一定的创新意识和解决问题的能力；

身心健康发展：身心健康，具备良好的心理素质和团队协作能力；

美育与劳动素养：具备一定的审美能力、人文素养和劳动意识，尊重劳动、热爱劳动。

（四）其他要求

学生须完成所有规定的教学环节。

岗位实习：在与学校签订合作协议的企业里进行全职岗位实习，承担实际工作

任务。实习中重点锤炼现场服务、流程管理、营销推广等核心业务技能。实习成果需通过企业评价与校方考核，完成理论与实践的综合转化。

毕业设计：毕业设计应立足于酒店管理与数字化运营、现代服务业发展的真实问题或市场需求。鼓励学生采用方案设计、市场调研、产品策划等形式，完成一份具备可行性与创新性的方案设计或商业计划书。研究成果需体现对专业知识的综合运用能力，并对行业实践具有一定的参考或启示价值。毕业设计指导教师在指导学生完成毕业设计的同时，完成毕业教育。

附表

2026 级酒店管理与数字化运营专业学期教学周数分配表

周次 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一			★	★	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	●
二	☆	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	●
三	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
四	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		
五	☆	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	●
六	☆	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	○	○	○	○	●

说明：

- 1.教学单位依据上级文件，学校实际，专业内涵建设，科学安排每学期周教学。
- 2.符号：★--军训，☆—社会实践，■--理论教学，▲—实习，△--校内实训，○-毕业设计，●-考试

酒店管理与数字化运营专业课程设置及教学进度表（2026级）

二级学院：旅游管理与乡村振兴学院						学制：3年		填报人：芦冠奇				负责人：刘志恒				
课程模块	课程类型	课程编码	课程名称	学时分配			学期及周学时数						学分	考核方式	备注	
				总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六				
									实习	实习						
公共基础课程模块	思政课程	160008-160011	形势与政策	18	12	6	0.25	0.25				0.25	0.25	1	考查	
		160004	思想道德与法治	54	36	18		3						3	考试	
		160005	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	36	24	12	2							2	考试	
		160007	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	54	45	9					3			3	考试	
		160016	国家安全教育 ☆	18	8	10						1		1	考查	
	公共必修课程	130055-130056	大学体育 ☆	108	12	96	2	2				2		6	考试	
		150003	军事理论（国防教育）	36	16	20	2							2	考查	学生中心军训
		120237	大学生心理健康教育	36	24	12		2						2	考查	
		150033-150036	劳动教育	36	6	30	0.5	0.5				0.5	0.5	2	考查	
		150029-150030	中华优秀传统文化（文学）☆	72	44	28	2	2						4	考查	
	公共限定必修课程	150007-150010	大学英语 ☆	144	72	72	2	2				2	2	8	考查	
		190204-190205	人工智能通识课	72	18	54	2	2						4	考查	
		150051-150052	大学生职业生涯规划 and 就业指导	18	6	12	0.5	0.5						1	考查	
		150053-150054	大学生创新创业基础	18	12	6						0.5	0.5	1	考查	
		公共必修小计			720	335	385	13.25	14.25	0	0	8.25	4.25	40		
	公共选修课程	16006	四史	18	12	6							1	1	考查	
			艺术审美（鉴赏）	36	24	12	0.5	0.5				0.5	0.5	2	考查	网络选修
		公共选修小计			54	36	18	0.5	0.5	0	0	0.5	1.5	3		
	公共基础课程合计			774	371	403	13.75	14.75	0	0	8.75	5.75	43			
专业基础课程模块	专业必修课程	140006	中国旅游地理	36	24	12	2							2	考查	
		140319	职业礼仪与职业形象设计	36	24	12	2							2	考查	
		140321	沉浸式文旅剧本娱乐实务（一）	36	12	24	2							2	考查	
		140263	前厅服务与数字化运营 ☆	72	24	48	4							4	考试	
		140329	专业英语（一）	36	12	24	2							2	考试	
		140330	专业英语（二）	36	12	24		2						2	考试	
		140322	沉浸式文旅剧本娱乐实务（二）	36	12	24		2						2	考查	
		140246	餐饮服务与数字化运营 ☆	72	24	48		4						4	考试	
		140167	酒店人力资源管理 ☆	36	24	12						2		2	考试	
		140260	客房服务与数字化运营 ☆	36	12	24						2		2	考查	
		140118	旅游概论	36	24	12						2		2	考查	
		140261	酒店客户关系管理 ☆	36	18	18						2		2	考查	
		140255	国际接待业概论	36	24	12						2		2	考查	
		140191	管理学基础	36	12	24						2		2	考试	
		140332	酒店数字化营销与新媒体推广 ☆	36	12	24						2		2	考查	
		140336	酒店督导管理 ☆	72	24	48							4	4	考试	
		140333	智慧康养与民宿运营概论	36	24	12							2	2	考查	
		140205	客源地与目的地概况	36	12	24							2	2	考查	
		140257	饮品制作与服务	72	24	48							4	4	考查	
		140092	沟通技巧	36	24	12							2	2	考查	
		140190	酒店经营与管理	36	12	24							2	2	考查	
		140367	酒店财务管理 ☆	36	12	24							2	2	考试	
		专业必修课程小计			936	402	534	12	8	0	0	14	18	52		
	专业选修课程	140313	茶艺与茶文化	36	12	24	2							2	考查	
		140100	普通话与口语交际	36	18	18	2							2	考查	
		140014	新媒体运营	36	18	18		2						2	考查	
		140280	人工智能导论	36	18	18		2						2	考查	
		140296	剧本写作技巧	36	12	24						2		2	考查	
		140294	剧本鉴赏	36	12	24							2	2	考查	
		专业选修课程小计			216	90	126	4	4	0	0	2	2	12		
	专业课程合计			1152	492	660	16	12	0	0	16	20	64			
综合实践模块	军事技能			36	0	36	36							2	考查	
	认识实习（实训）			72	0	72	18	18				18	18	4	考查	
	安全教育			36	0	36	9	9				9	9	1	考查	
	社会实践			54	0	54	9	18				9	18	3	考查	
	毕业设计			72	18	54							72	4	考查	
	岗位实习			432	0	432			270	162				24	考查	
	综合实践合计			702	18	684	72	45	270	162	36	117	38			
学时、学分总计				学时	理论	实践	一	二	三	四	五	六	学分			
				2628	881	1747	607.5	526.5	270	162	481.5	580.5	145			
百分比				33.52%	66.48%	23.12%	20.03%	10.27%	6.16%	18.32%	22.09%					
公共基础课占总学时百分比				29.45%												
选修课占总学时百分比				10.27%												
实践教学占总学时百分比				66.48%												
开设课程门数				46												
考试课程门数				12												

注：16-18学时计1学分，专业核心课程后标注“★”，书院课程后标注“☆”；严格按照国家文件，学生需达到毕业标准。

附件 3:

实践教学实施方案（暂行）

一、指导思想

为深化产教融合、校企合作，落实“理实一体、工学结合”的教学理念，充分利用校内外优质实践资源，推动课程教学与真实职业场景深度融合，提升学生专业技能与岗位适应能力，特制定本方案。

二、适用范围

本方案适用于酒店管理与数字化运营专业、在校三年制高职学生。凡专业人才培养方案中实践学时占比较高的专业课程，均可申请采用本方案所规定的“实地授课”模式进行教学。

三、教学组织形式

（一）实地授课模式

将课堂从校内实训室延伸至酒店、旅游景区等真实职业场所，在真实工作环境中完成部分或全部理论教学与实践教学任务。

理论教学：由学校专任教师在实地场景中讲授，结合现场资源进行案例化、情境化教学。

实践教学：由合作企业选派的企业导师（行业专家、门店店长、导游等）指导学生完成岗位实操训练。

（二）集中授课安排

根据课程特点与企业实际运营情况，可采取以下集中授课方式：

集中实训：根据教学需要与合作企业商议确定实践教学时间，集中完成某一课程的教学与实训。

阶段式轮训：将班级分组，分阶段轮流赴不同实训基地完成不同岗位的实践任务。

集中授课的具体时间安排由学院与合作企业共同商定，提前一个月报课程中心备案，并通知学生及相关教师。

四、学分认定与考核

学分认定：学生在实地授课期间完成的学时，经考核合格后，计入相应课程的总学时与学分，与校内授课具有同等效力。

成绩构成：

理论考核成绩占 40%：由学校专任教师根据课堂表现、作业、测验等评定。

实践考核成绩占 60%：由企业导师根据岗位任务完成度、操作规范、职业素养等评定。

补修与重修：因故未参加实地授课的学生，可通过校内实训或下一次集中授课进行补修，完成相应任务后获得学分。

五、师资配备与职责

（一）学校专任教师

随班前往实地授课地点，全程负责理论教学的组织与实施。协助企业导师维持课堂纪律，关注学生学习状态。做好教学记录，收集教学素材，参与学生考核评价。

（二）企业导师

由合作企业选派具有丰富实践经验、良好表达能力的业务

骨干或管理人员担任。负责实践教学环节的设计、示范与指导。参与学生实践能力考核，向学校教师反馈学生表现。

（三）师生配比

原则上每门课程的实地授课环节，学校专任教师与学生比例不低于 1:30，企业导师与学生的实操指导比例不低于 1:15，确保教学质量与安全。

六、实施流程

学期初申报：任课教师根据课程标准，在开学第一周内提出本课程实地授课计划（包括授课地点、次数、时长、合作企业、安全保障措施等），经教研室审核、二级学院批准后上报学校。

校企沟通：学院与相关企业对接，确定具体时间、场地、企业导师及教学内容安排。

学生告知：提前一周向学生公布实地授课安排，说明教学目标、纪律要求、考核方式及安全注意事项。

过程管理：学校专任教师与企业导师共同，记录教学内容、学生出勤、任务完成情况及学生表现。

考核与存档：课程结束后一周内，完成成绩评定并在学期末录入教务系统，教学记录表等资料归入课程档案。

七、安全保障

购买保险：学生在校外实地授课期间，由学校或企业统一购买人身意外伤害保险。

交通安全：集中往返由学校或企业安排正规交通工具；分

散前往的需学生签署安全承诺书，并告知家长。

应急预案：每次实地授课须制定简要安全预案，明确突发疾病、意外伤害、突发事件等情况的联系人及处理流程。

导师责任：学校专任教师为现场第一安全责任人，企业导师协助做好岗位操作安全监督。

八、经费保障

学校设立实践教学专项经费，用于支付：

学生往返交通费；

实训基地使用费（如合作企业收取）；

企业导师授课补贴（参照学校外聘教师标准）；

学生保险费用；

其他必要的耗材、资料费用。

经费使用按学校财务管理制度执行。

九、附则

本方案自发布之日起试行，由酒店管理与数字化运营与乡村振兴学院负责解释。

各课程可根据自身特点在本方案框架内制定实施细则，报学院备案后执行。