

酒店管理与数字化运营专业教学标准（高等职业教育专科）

1 概述

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，顺应住宿、餐饮行业及酒店行业数字化、网络化、智能化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下酒店、餐饮、民宿等岗位（群）的新要求，不断满足酒店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，参照国家相关标准编制要求，制订本标准。

专业教学直接决定高素质技能人才培养的质量，专业教学标准是开展专业教学的基本依据。本标准是全国高等职业教育专科酒店管理与数字化运营专业教学的基本标准，学校应结合区域/行业实际和自身办学定位，依据本标准制订本校酒店管理与数字化运营专业人才培养方案，鼓励高于本标准办出特色。

2 专业名称（专业代码）

酒店管理与数字化运营（540106）

3 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同等学力

4 基本修业年限

三年

5 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……

6 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技能人才。

7 培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和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 and 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）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。

8 课程设置及学时安排

8.1 课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

8.1.1 公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。

应将思想政治理论、体育、军事理论与军训、心理健康教育、劳动教育等列为公共基础必修课程。将马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、语文、数学、外语、国家安全教育、信息技术、艺术、职业发展与就业指导、创新创业教育等列为必修课程或限定选修课程。

学校根据实际情况可开设具有地方特色的校本课程。

8.1.2 专业课程

一般包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。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，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。

学校应结合区域/行业实际、办学定位和人才培养需要自主确定课程，进行模块化课程设计，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型。有条件的专业，可结合教学实际，探索创新课程体系。

（1）专业基础课程

主要包括：管理学基础、国际接待业概论、旅游职业礼仪、沟通技巧、服务心理学、酒店英语、酒店数字化运营概论等领域的内容。

（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，具体课程由学校根据实际情况，按国家有关要求自主设置。

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	酒店客户关系管理	① 客户需求分析与客户开发。 ② 客户信息收集、处理及客户价值分析。 ③ 客户投诉处理及服务补救。 ④ 酒店客户满意度管理	① 酒店客户开发（包括客户类型划分与定位、不同客户类型的需求分析、客户开发方法等）。 ② 酒店客户信息管理（包括酒店客户信息收集及数据分析、酒店客户价值分析等）。 ③ 酒店客户沟通管理（包括线上线下沟通方法、投诉处理、客户服务自动化、客户服务补救等）。 ④ 酒店客户满意度管理（包括满意度管理、忠诚度管理、触点管理、客户运营数据分析等）。 ⑤ 要求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
2	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
3	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
4	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）。

续表

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
4	餐饮服务与数字化运营		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
5	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
6	酒店财务管理	① 酒店资金管理、应收账款管理、存货管理、收入管理、成本管理、利润和利润分配管理等。 ② 酒店经营预算管理。 ③ 酒店经营数据分析	① 酒店财务管理基础(酒店财务管理目标、内容、方法等)。 ② 酒店财务数字化运转(酒店筹资管理、投资管理、营运资金管理和内部控制、会计信息系统应用、供应链管理系统应用)。 ③ 酒店财务预算和大数据分析(酒店预算的编制与执行、酒店财务分析方法及应用)。 ④ 要求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
7	酒店督导管理实务	① 团队建设。 ② 运用领导艺术激励员工。 ③ 酒店服务质量评价体系构建及服务质量管理	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)。

续表

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
7	酒店督导管理 实务		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
8	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

（3）专业拓展课程

主要包括：酒店大数据应用与分析、酒店收益管理、酒店新媒体传播、民宿运营与管理、酒店安全管理、酒店工程管理、酒店急救、酒店管理信息系统运维、饮品制作与服务、酒店业可持续发展等领域的内容。

8.1.3 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。学校应建立稳定、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，加强对学生的指导、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。学校可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。应严格执行《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。

8.1.4 相关要求

学校应充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。应开设安全教育（含典型案例事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

8.2 学时安排

总学时一般为 2600 学时，每 16~18 学时折算 1 学分，其中，公共基础课总学时一般不少于总学时的 25%。实践性教学学时原则上不少于总学时的 50%，其中，实习时间累计一般为 6 个月，可根据实际情况集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程的学时累计不少于总学时的 10%。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分计算。

9 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。

9.1 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。

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

9.2 专业带头人

原则上应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。

9.3 专任教师

具有高校教师资格；原则上具有旅游管理、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。

9.4 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，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应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专业教学任务。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。

10 教学条件

10.1 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。

10.1.1 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。

10.1.2 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。

10.1.3 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，能够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。

10.2 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。

10.2.1 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

10.2.2 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：酒店企业管理手册、住宿及餐饮业管理的专业图书、文献资料以及专业领域的优秀期刊等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

10.2.3 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、酒店信息管理软件、远程教学软件、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

11 质量保障和毕业要求

11.1 质量保障

（1）学校和二级院系应建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

（2）学校和二级院系应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

（3）专业教研组织应建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

（4）学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

11.2 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。

学校可结合办学实际，细化、明确学生课程修习、学业成绩、实践经历、职业素养、综合素质等方面的学习要求和考核要求等。要严把毕业出口关，确保学生毕业时完成规定的学时学分和各教学环节，保证毕业要求的达成度。

接受职业培训取得的职业技能等级证书、培训证书等学习成果，经职业学校认定，可以转化为相应的学历教育学分；达到相应职业学校学业要求的，可以取得相应的学业证书。