

三明医学科技职业学院
旅游管理专业人才培养方案（五年制）

经济与管理系

二〇二一年八月

编制说明

本专业人才培养方案适于 5 年全日制高职专业，由经管系经济教研室与梅园商务学院共同制订，于 2021 年 4 月 10 日，经旅游酒店专业指导委员会专家评审论证后上报给教务处。2021 年 7 月校两委会组织专家进行了评审，提出了评审及修改意见，根据专家评审意见进行了修改，形成此稿。

主要编制人：

单位	姓名	职务/ 职称
三明医学科技职业学院	谢寿星	经管学院院长
梅园酒店管理公司	朱庆洪	董事长
天元酒店集团	朱庆添	董事长
福州光明港梅园国际大酒店	陈金柳	总经理
三明医学科技职业学院	丁长峰	教务处副处长/副教授
三明医学科技职业学院	薛俊林	工商系主任/副教授
三明医学科技职业学院	陈晗阳	专业负责人/讲师
福州第二轻工业学校	林彩玲	骨干教师/专业组长
三明农业学校	杨舒芳	骨干教师/专业负责人
三明职业中专学校	陈敏海	骨干教师/专业负责人
永安职业中专学校	刘玉慈	骨干教师/专业负责人
三明医学科技职业学院	刘梅	骨干教师/助教

审核人：

审核人	职务	姓名（签名）
谢寿星	三明医学科技职业学院 经济与管理系主任	
戴贵龙	三明医学科技职业学院 经济与管理系副主任	

2021 级旅游管理专业人才培养方案

【专业名称】旅游管理

【专业代码】540101

【学 制】全日制，五年

【招生对象】符合招生条件的初中及同等学历毕业生

【简史与特色】我校旅游类专业于 2013 年起正式招生，并于 2018 年正式成为教育部现代学徒制试点专业，自办学以来坚持“校企双轨导学、工学一体化”教学方式，校企对接技能岗位要求，共同制定并实施人才培养方案，开发和完善了创造性的“2+0.5+0.5”新型人才培养模式，学生第三学年全年深入企业，即学即练，用工作实践巩固课堂知识，再用课堂知识提高工作实践，形成理论实际相结合的良性循环，并帮助学生提前积累工作经验，实现学校到社会的无缝对接，获得了学生、企业和社会的一致好评。

一、专业介绍与人才培养方案说明

（一）专业背景

我国旅游业正处于蓬勃发展阶段，2018 年，我国旅游收入达到 5.13 万亿，同比增长 12.25%，旅游人数上升至 55.4 亿人次，同比上升 10.80%。从福建省旅游业发展趋势来看，根据福建省旅游发展委员会的最新统计数据表明，2017 年我省全年累计接待国内外游客 3.83 亿人次，同比增长 21.4%，增速比上年提高 3.4 个百分点；累计实现旅游总收入 5083.10 亿元，同比增长 29.2%，增速比上年提高 3.9 个百分点；累计接待入境游客 775.41 万人次，同比增长 13.9%；实现旅游外汇收入 75.88 亿美元，同比增长 14.5%。近年来，随着“清新福建”品牌的打响，以及“一带一路”建设与自贸区建设的推进，福建旅游业发展面临前所未有的机遇。然而福建省旅游人才供给的总体水平与旅游业发展需要相比还有相当差距，人才总量不足、结构分布不均、素质有待提升等依然是制约福建旅游人才发展的瓶颈。为此，福建旅游部门着力推进“人才强旅”战略，通过搭建供需平台、政策助力以及各类专题培训等方式，多管齐下填补旅游人才“缺口”，助推全域旅游生态旅游省建设，推动“清新福建”走出全国、走向世界。

（二）专业发展历程与特色

我院旅游管理专业作为创办于 2015 年的新专业，为了抓住国家大力推广职业教育改革的大好时机进一步提高专业办学质量，经管学院通过对于本省各大旅游企业的多方考察和衡量，与多家本土旅游企业签订了校企合作协议书，共同培养企业需要的实用性人才。本专业采用联合招工招生的方式，校企双方共同构建“半工半读、学做结合”的课程体系，学校企业融为一体，工作与

学习互相促进，理论与实践密切结合；严格贯彻“双导师”制度，由我院优秀专业教师和旅游企业一线管理人员共同承担教学任务；基础知识以够用实用为原则，突出企业的需要，同时灌输现代企业管理知识，做到技能立身、文化立人，为本土旅游业输送了诸多优秀的人才。

（三）人才培养方案说明

为了满足现代社会旅游服务行业的高速发展对专业人才提出的更高要求，旅游管理专业在对省内多家知名旅游企业进行人才需求调研的基础上，贯彻省教育厅相关文件精神，以现代学徒制和“七个二元”作为指导方针，以行业工作岗位通用的工作任务和职业基础能力为依据制定教学方案，以学生为主体，突出行业指导和企业需求，突出学校的服务意识和行为，急企业所急，想企业所想，充分发挥行业专家指导委员会的作用，校企共同制定修改教学方案；在课程体系的设计上大胆进行教学改革，大幅度提高实践教学的比例，但也保证全日制在学校的上课时间。在任课教师方面坚持师傅与教师二元教学，推动任课教师改革课堂教学模式，在课堂上师生平等对话，通过课堂研讨、案例分析，或在企业现场教学等方式授课，教学相长，共同提高。

经教学指导委员会组织专家进行了评审，提出了评审及修改意见，根据专家评审意见进行了修改，形成此稿。

（四）人才培养方案设计理念

认真学习领会《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》国发〔2014〕19号文件和《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见》（教职成〔2014〕9号）文件精神，贯彻落实职业教育实现5个对接“服务经济社会发展和人的全面发展，推动专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接”的指导思想。认真学习“一带一路”精神，根据海西地区经济发展以及人才需求状况，设计2021级旅游管理专业人才培养方案。

（五）人才培养模式说明

本专业采用将传统学徒培训与现代职业教育相结合，以“招生即招工、入校即入厂、校企联合培养”为主要内容的现代学徒制校企联合人才培养模式，通过“工学交替、分段培养”使学徒逐步掌握岗位操作技能和提升职业素养，使之更好适应技能岗位要求。

二、培养目标

本专业旨在培养德、智、体、美、劳全面发展，热爱祖国，具有良好的职业道德，具备现代旅游管理的基本知识、现代酒店管理的基本知识，掌握旅行社经营管理、酒店管理的基本技能技巧，熟悉导游和领队业务、操作前厅、客房、餐饮和康乐部业务，能适应我国社会主义市场经济和旅游业、酒店业发展需要，在旅行社、酒店、旅游行政管理部门、旅游景区及其他旅游业相关企事业单位从事第一线管理、服务的高素质技术技能人才。

三、职业面向

本专业毕业生的职业面向主要如下：

专业技术岗位：导游、酒店服务员、景区景点讲解员、旅游产品营销与研发人员、会展策划人员、景区规划与开发人员、旅游文化研究人员等

经营业务岗位：计调、旅游线路策划员、外联销售人员、市场推广人员等

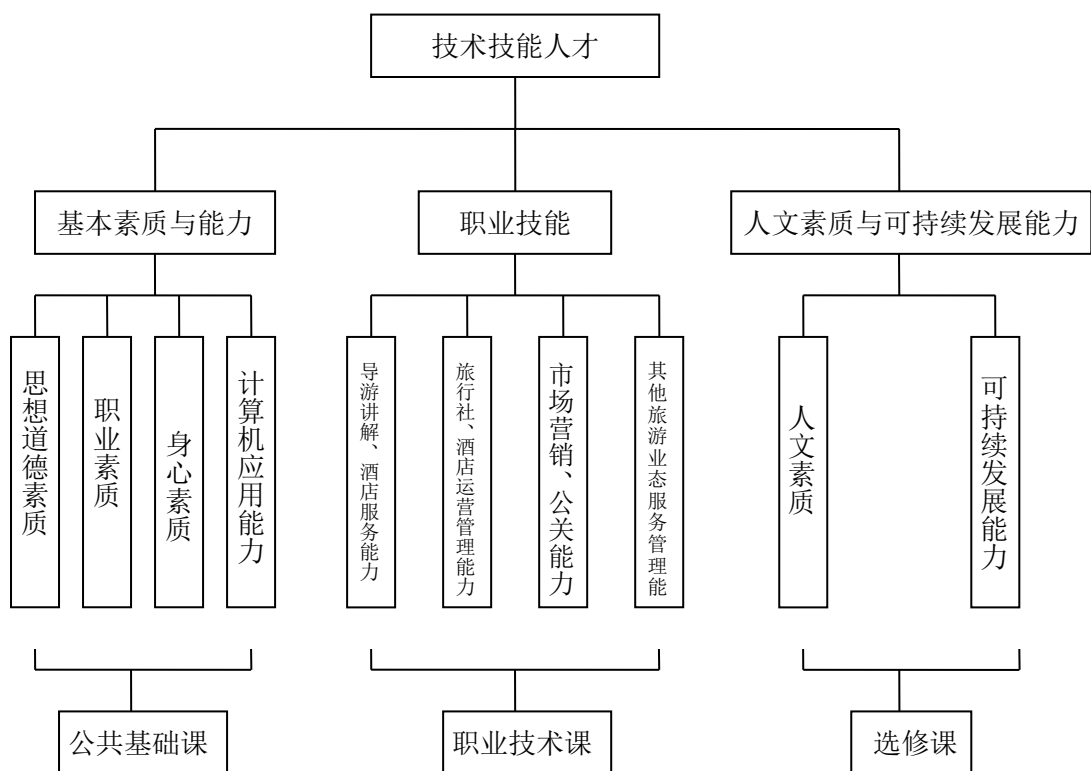
经营管理岗位：旅行社经理、酒店管理人员、会展管理人员、康乐服务管理人员等

（一）职业岗位分析

岗位 (群)	专业培养目标要求的 岗位能力、素质 (素养)	知识要求	对应课程	获取职业 资格证书 项目及等 级
通用 能力 素质 (素养)	(素质素养一)较高的思想道德素质和职业素质、了解基本的法律知识	把握马克思主义中国化理论；了解国家的路线、方针、政策；学会做人、做事知识并转化为思想政治素养和能力。	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德修养与法律基础、形势与政策	
	(素质素养二)良好的人文素质	具备良好的道德修养及一定的艺术鉴赏力	书法、艺术欣赏等公共选修课	
	(素质素养三)较强的身体素质	掌握体育锻炼基本方法及军事基本知识，加强意志品质锻炼	体育、军训、军事理论教育	
	(素质素养四)较强的心理素质	了解心理健康的标准和调试的方法	心理卫生健康教育	
	(素质素养五)具备团队合作精神	了解并熟悉各项活动的前期策划与后期总结相关知识	第二课堂活动、学生社团活动	
	(能力一)自我学习与创新能力	拓广常识性知识面，精选专业深刻性知识的内容。	职业技能竞赛	
	(能力二)职业生涯发展与就业、创业能力	能较为清晰地认识自己及职业的特性，了解基本的创业知识，掌握生涯决策技能和求职技能等。	入学教育、职业生涯与发展规划、就业指导	
	(能力三)熟练的计算机基本操作技能	熟练掌握目前常用流行的操作系统和 OFFICE 办公软件	计算机应用基础	全国计算机等级证(一级)
	(能力四)具备一定的英语听说读写能力	能进行基本的日常英语交际	大学英语	可参加四、六等级证书、英语 B 级考试

旅游 企业 服务 能力	导游讲解、星级酒店 营业部门服务能力	1. 掌握酒店的前厅、客房、 餐饮等业务技能和管理技能 2. 掌握中文导游讲解技能 与带团技巧掌握 3. 有适应导游、酒店服务岗 位的口语会话、英语阅读能 力和计算机能力	导游实务 餐饮服务与管理 前厅客房服务与管 理 旅游英语	导游证 酒店管理师
旅游 企业 管理 能力	星级酒店 HR、公关、 市场营销、财务管理 和风险决策管理能 力	1. 旅行社、酒店经营的基本 方法 2. 掌握旅行社、酒店管理的 原理、程序、方法和技巧 3. 具备职业适应能力 4. 具备现代企业需要的团 队协作能力 5. 具备基本的交际沟通能 力，掌握社交的基本技能。	服务礼仪与职业形 象设计 旅行社运营与管理 服务心理学 人力资源管理 公共关系学 旅游市场营销	人力资源师
旅游 行业 发展 岗位	旅游行业跨岗位工作 能力	1. 具备跨职业工作能力 2. 具备独立思维和开拓创 新能力	应用文写作 宴会设计与管理 会展策划与管理 康乐服务管理 旅游经济学 茶艺基础 酒水知识与酒吧管 理 酒店艺术设计 旅游文化学	茶艺师

（二）基于职业岗位能力培养的方案框架



(三) 证书要求

1. 全国计算机等级一级合格证书。
2. 职业资格证书推荐

推荐证书	发证部门	等级	备注
国家导游资格证	福建省旅游厅	初级	可选考
茶艺师资格证书	人力资源和社会保障部 职业技能鉴定中心	初级/中级	
评茶员资格证书	人力资源和社会保障部 职业技能鉴定中心	初级/中级	
普通话二乙以上等级证书	国家语言文字工作委员会	无	
人力师资格证书	人力资源和社会保障部 职业技能鉴定中心	初级	

五、专业主干课程介绍

1. 餐饮服务与管理（72 学时/4 学分）

本课程主要以了解和掌握酒店餐饮服务、经营管理、管理理论为目的。课程内容包括餐饮服务与餐饮管理、餐饮概述、餐饮部的组织机构与职能、餐饮服务基本技能、中餐厅服务、西餐厅服务。餐厅、酒吧运行与管理、菜单的设计与制作、宴会部运行与管理、餐饮服务质量管理、餐饮营销管理、餐饮人力资源管理。

2. 前厅客房服务与管理（72 学时/4 学分）

本课程以培养酒店前厅服务和管理能力为目的，将管理学的基本原理与饭店前厅业务和客房服务管理有机结合，系统学习了客房预订、大厅服务、总台接待、客房销售管理、客房信息管理、宾客关系管理、前厅服务质量管理、客房清洁与卫生、客房服务技巧等内容，使学生掌握服务操

作的程序和规范，培养学生的应用技能。

3. 旅游企业人力资源管理（52 学时/3 学分）

本课程以培养旅游企业人力资源管理的能力，能根据人力资源的供求状况制定酒店、旅行社的人力资源规划为目的。内容包括：人力资源管理概述、工作分析、员工招聘、培训、考核、薪酬设计、劳动关系管理等。

4. 旅游企业数字化营销（52 学时/3 学分）

本课程以培养现代星级酒店的营销策划和市场管理能力为目的。内容包括：旅游市场营销到企业市场营销环境分析与运筹，酒店旅行社市场调查研究和预测，市场细分和目标市场选择与定位及市场管理等。吸收国内外最新研究成果，力求反映最新研究动态，突出案例教学的特点，增强教材的生动性。

5. 前厅客房服务实训（72 学时/4 学分）

本课程是旅游管理专业的主干专业课程，是学生必修的岗位能力课程。本课程注重实践性，通过操作训练和岗位实践培养学生的操作能力；根据酒店运营实际分为“客房”与“前厅”两大模块根据服务流程设计教学程序，分为客房预订、大厅服务、总台接待、客房销售管理、客房信息管理、宾客关系管理、前厅服务质量管理、客房清洁与卫生、客房服务技巧等模块开展实践教学，让学生通过实训掌握客房服务规范和操作技能，学会处理和解决前厅服务与管理中的一般性问题，培养学生实际应用能力和创新能力。

6. 餐饮服务实训（72 学时/4 学分）

本课程是旅游管理专业的主干专业课程，是学生必修的岗位能力课程。本课程注重实践性，通过操作训练和岗位实践培养学生的操作能力；根据服务流程，设计五大模块的教学内容：餐巾折花、托盘、斟酒、中餐宴会摆台、中餐宴会服务程序。掌握餐饮服务规范和操作技能，学会处理和解决餐饮服务与管理中的一般性问题，培养学生实际应用能力和创新能力。

7. 企业门店岗位实训（90 学时/3 学分，地点：校外）

本课程为专业知岗实习，通过让学生到企业门店为期三周的实训，使学生能够熟悉企业门店营运管理各岗位的工作内容、职责和要求，掌握各项基层服务技能，初步具备门店经营定位、商品结构确定、商品促销等经营管理能力，培养及提高学生的职业素养，方法能力、社会能力和自主创业能力，让学生在工作中学会学习，在学习中学会工作。

8. 毕业顶岗实习（540 学时/18 学分，地点：校外）

通过顶岗实习，进一步提高学生的专业实践技能，增强社会适应能力、就业能力，了解社会，熟悉企业生产经营活动业务全过程，增强对职业岗位认识，为顶岗从事专业工作奠定坚实的基础。

（三）学分、学时分配说明

本专业规定学生修满 268 学分准予毕业，专业总学时共计 4694 学时，实践教学总学时 2679 学时，超过总课时数 55%。

（四）大学生德育课程

学生德育课程成绩由团学处具体负责考评办法的制定、完善和实施指导。德育课程成绩由团学处负责考核评定, 学生德育课程以学期为单位, 每学期测评一次, 学生德育课程满分为 100 分, 及格分为 60 分。

六、毕业要求

学生毕业应同时具备以下条件：

1. 在规定学习期间内，修满 269 学分；
2. 取得全国计算机等级考试一级或以上证书。
3. 体质健康测试达标：按照《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》测试的成绩达不到 50 分者按结业或肄业处理。符合免测条件、按规定提交免测申请并获得批准者不受本条毕业资格的限制。
4. 德育合格：学生处规定的德育成绩合格，没有处分，或者处分已经撤销。
5. 专业实习：学生毕业前需在酒店完成为期半年的半理论半实践与半年的毕业实习，酒店根据学生实习表现给予月度考评和实习成绩鉴定，从高到低依次为优秀、良好、中等、合格与不合格，凡最终成绩不合格，或月度考评超过两次以上不合格的学生，皆不予毕业。

七、教学进程总体安排

（见附件）

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

1. 高职专任教师队伍

课程名称	配 备 教 师 情 况						
	姓名	性别	出生年月	毕业院校及专业	职称	学历	备注
旅游企业财务管理	林克明	男	74.07	福建经济干部学校 会计学	副教授	硕士	双师型

个人理财规划	王盛勇	男	71.12	安徽财贸学院 贸易经济	副教授	本科	双师型
旅游政策与法规	薛俊林	男	74.09	厦门大学 法律	副教授	硕士	双师型
管理学原理 旅游学概论	黄琳	女	81.11	集美大学 工商管理	讲师	硕士	双师素质
旅游经济学	黄京华	女	75.09	华侨大学 企业管理	副教授	硕士	双师型
旅游服务心理学 劳动法与劳动关系	陈常拥	男	79.12	安徽工业大学 法学	讲师	本科	双师型
旅游企业公共关系 酒店艺术物品赏析 旅游民俗文化	陈晗阳	女	91.04	山西财经大学 旅游管理	讲师	本科	双师型
旅游企业人力资源管理 会展服务与管理	刘梅	女	82.09	福建师范大学 旅游管理	助教	硕士	双师型
宴会设计与管理 酒店服务礼仪	李靖	男	91.07	北京中瑞酒店管理 学院	助教	本科	双师素质

2. 中职专任教师

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务	毕业学校及专业	获得学位或学历	技师以上职业资格或非教师系列中级以上职称、执业资格名称
1	林彩玲	女	28	助理讲师	武夷学院 旅游管理	本科	导游证、三级人力资源管理师
2	廖彦燕	女	33	助理讲师	福建师范大学 历史	本科	高级茶艺师、导游证
3	冯留宾	男	30	助理讲师	闽江学院 历史	本科	高级餐厅服务员、高级评茶师、高级西餐烹调师

4	李巧燕	女	34	助理讲师	福建师范大学 舞蹈学	研究生	
5	李梦晴	女	37	讲师	福建师范大学 艺术学	研究生	
6	苏燕	女	34	讲师	福建师范大学 舞蹈学	本科生	北京舞蹈学院中国舞等级证
7	胡艳芳	女	34	讲师	福建师范大学 法学	研究生	翻译师、餐饮证、育婴师
8	陈丽	女	40	高讲	福建师范大学 英语	本科	餐厅服务员
9	陈嘉龙	男	34	讲师	福建师范大学 英语	研究生	餐厅服务员

3、企业导师队伍

单位名称	配 备 教 师 情 况					
	姓名	性别	出生年月	职称/职务	学历	备注
梅园酒店管理公司	陈金柳	女	1975.2	总经理	大专	十几年的餐饮管理经验，在经营管理及产品营销方面有着丰富的经验，以及酒店机建、筹建经验，擅长酒店从业人员心态管理、销售课的培训，星级评定内审员、北京 EMBA 企业班总裁学员、福建省旅游酒店总经理资格培训
梅园酒店管理公司	吴冬凤	女	1972.1	人力总监	高中	十几年的中、西餐管理经验，有着丰富大型宴会接待和重要政务接待经验，有着多家酒店餐饮筹建经验，长年从事餐饮管理及培训工作，近三年任职人力资源部，酒店员工入店培训、专题培训、会议主持、晚宴宴会的策划有着一定培训经验，星级酒店星评内审员、北京 EMBA 企业班总裁学员
梅园酒店管理公司	张晓芳	女	1982.1	房务总监	高中	客房工作经验十几年，有着丰富的实操经验，擅长客房服务流程、服务标准、案例分析、服务礼仪培训、星级酒店评定内审员、北京 EMBA 企业总裁班学员、福建省旅游酒店房务总监资格培训

梅园酒店管理公司	赖文歆	女	1987.4	前厅经理	本科	6 年的前厅管理经验，在突发性事件处理及与客公共关系方面有着丰富的经验，擅长前厅的服务流程、标准培训，员工礼仪培训、北京 EMBA 企业总裁班学员
天元酒店管理公司	朱建锋	男	198201	副总经理	大专	具有 10 年酒店管理经验，擅长酒店运营管理、财务管理、企业文化建设、从业人员心态管理、销售课的培训
天元酒店管理公司	王桂菊	女	198004	人资副经理	本科	具有 6 年酒店工作经验，酒店内训师，擅长酒店服务礼仪、酒店服务意识、酒店员工高效沟通、员工阳光心态培训，有教师资格证、心理咨询师证、福建省星评员证
天元酒店管理公司	施金娇	女	198309	中餐经理	大专	酒店工作经验 8 年，餐饮部门内训师，有很强的餐饮服务、管理能力，擅长中餐服务流程、标准化培训，VIP 接待等
天元酒店管理公司	赵勇	男	198101	客房副总监	中专	酒店工作经验 10 年，有着丰富的酒店工作经验，擅长客房服务流程、客房销售与管理培训、VIP 个性化客房服务等
三明中国国际旅行社有限公司	吴大陆	男	1968.7	总经理	本科	资深英语导游，带团资历超过 20 年，多年来从事旅行社经营管理工作，具有丰富的导游实战经验和旅游企业经营管理经验

（二）教学设施

1. 校内实验、实训设施

序号	实训室名称	实训项目	实训课程
1	多岗位综合实训基地	1. 梅园国际酒店管理系统软件的应用 2. 梅园国际酒店管理系统软件的应用 3. 餐饮管理系统软件的应用	电子商务实训 酒店管理信息系统
2	前厅客房服务实训室	1. 中式铺床 2. 客房清洁 3. 前厅预订、接待、收银服务 4. 经济型酒店信息系统应用	前厅客房服务与管理 前厅服务实训 客房服务实训 酒店服务礼仪
3	餐饮服务实训室	1. 中餐零点与宴会摆台 2. 中餐服务流程 3. 西餐零点与宴会摆台 4. 西餐服务流程 5. 主题宴会的设计与服务	餐饮服务实训 宴会设计与服务实训 省技能竞赛训练

4	酒水实训室	1. 鸡尾酒调制 2. 咖啡、酒水晶评 3. 酒吧服务流程与标准制定 4. 酒单设计	酒水与酒吧知识实训
5	茶艺实训室	1.品茶（六大类） 2.泡茶（六大类） 3.茶艺表演 4.茶艺馆服务流程与标准制定	茶艺实训
6	礼仪实训室	1.仪态训练 2.女士化妆技巧训练 3.男士领带的系法 4.酒店接待礼仪情境训练 5.交谊舞（华尔兹）训练	服务礼仪与职业形象设计

2. 校外实训基地

序号	实习基地名称	有否协议	实训项目名称
1	三明梅园国际大酒店	有	顶岗实习
2	福州光明港梅园国际大酒店	有	顶岗实习
3	德化梅园酒店	有	顶岗实习
4	福州梅园快捷酒店	有	顶岗实习
5	厦门梅园大酒店	有	顶岗实习
6	三明梅园餐馆	有	顶岗实习
7	三明天元国际大酒店	有	顶岗实习
8	三明天元列东饭店	有	顶岗实习
9	石狮爱乐皇冠假日酒店	有	餐饮服务
10	厦门天元酒店	有	顶岗实习
11	福建省政府办公厅后勤处	有	餐厅、客房服务会议接待
12	福州中庚聚龙大酒店	有	餐厅、客房服务
13	厦门翔鹭国际大酒店	有	前台、餐厅、客房服务
14	福州世纪金源大饭店	有	餐厅、客房服务
15	福州威斯汀大酒店	有	餐厅、客房服务

（三）教学资源

1. 推荐教材

课程名称	教材名称	编者	出版单位	书号	备注
酒店服务礼仪规范	现代礼仪学概论	朱燕	清华大学	730212468X	新世纪高职高专规划教材
	商务礼仪概论	金正昆	北京大学	7301107838	教育部高职高专推荐教材
酒店餐饮服务与管理	酒店餐饮服务与管理	周志宏	湖南大学	9787811137866	教育部高职高专规划教材
	餐饮服务与管理(第2版)	姜红	大连理工大学	9787561130575	21世纪高职高专规划教材
酒店财务管理	酒店财务管理实务	周倩	清华大学	7512105398	新世纪高职高专规划教材
	酒店财务管理操作实务	方伟群	中国旅游出版社	9787503233111	新世纪高职高专规划教材
酒店前厅与客房服务	现代酒店前厅客房服务与管理	沈忠红	人民邮电	7115237875	教育部规划高职高专教材
	酒店前厅与客房管理	谢永健	复旦大学	9787309077421	21世纪高职高专规划教材
酒店情景英语	酒店情景英语	魏新民	北京大学	9787301191842	高职高专专业教材
	酒店情景英语	王青	中国轻工业	7501978530	教育部规划高职高专教材
酒店心理学	酒店服务心理学	程春旺	国防工业	7118083224	21世纪高等学校精品课程规划教材
	酒店服务心理	傅昭	浙江大学	9787308070065	高等教育“十三五”高职高专规划教材
酒店人力资源管理	酒店人力资源管理	李增蔚	郑州大学	9787564502430	教育部规划高职高专教材
	酒店人力资源管理	汪晓梅	中国轻工业	7501982503	教育部高职高专规划教材
经济应用文写作	现代经济文书写作	杨文丰	人大	730004066746051547-1	高职高专教材
	新编财经应用文写作	张晔 王粤钦	大连理工	7-5611-2156-6	新世纪高职高专规划教材
酒店管理营销学	酒店市场营销管理与实务	李伟清	上海交通大学	7313063431	21世纪高职高专规划教材
	酒店营销实务	宿荣江	中国人民大学	7300092969	21世纪高职高专规划教材
会展服务与管理	会展服务	刘晓杰	化学工业	9787122061324	新世纪高职高专教改项目成果教材
	会展运营与服务管理	庞华	南开大学	7310034856	教育部高职高专推荐教材
酒店康乐服务与管理	康乐服务与管理	雷石标	北京师范大学	7303131051	21世纪高职高专规划教材
	酒店康乐服务与管理	李久昌	大象出版社	7534760232	21世纪高职高专规划教材

2. 数字资源

本专业依托学校数字教学平台建设有在线课程、专业资源库、学习通平台、智慧职教平台等数字资源。

（四）教学方法

为了满足现代社会旅游服务行业的高速发展对专业人才提出的更高要求，旅游管理专业在对省内多家星级旅游饭店进行人才需求调研的基础上，贯彻省教育厅相关文件精神，以现代学徒制和“七个二元”作为指导方针，以行业工作岗位通用的工作任务和职业基础能力为依据制定教学方案，以学生为主体，突出行业指导和企业需求，突出学校的服务意识和行为，急企业所急，想企业所想，充分发挥行业专家指导委员会的作用，校企共同制定修改教学方案；在课程体系的设计上大胆进行教学改革，大幅度提高实践教学的比例（占总学时的 55%以上），但也保证全日制在学校的上课时间。在任课教师方面坚持师傅与教师二元教学，推动任课教师改革课堂教学模式，在课堂上师生平等对话，通过课堂研讨、案例分析，或在企业现场教学等方式授课，教学相长，

共同提高。

（五）学习评价

遵循学校与企业共同协商建立“二元评价体系”，学生学习成绩的评价由学校教师和企业师傅共同完成，校方评价内容包括到课率、考试成绩、日常操行、课外活动等，企业方评价内容包括出勤率、技能水平、工作态度、工作绩效和顾客评价等。课程考核分考试、考查两种，考试课采用百分制记成绩，考查课采用等级成绩，毕业论文、毕业实习、社会实践由系组成评审组评定等级成绩。

（六）质量管理

为保证培养规格，促使教学效果达到专业教学标准及课程质量标准所规定的要求，对教学过程和效果进行指导、控制的活动。学生在学习阶段主要依据教学三维目标的分解、具体化，进行教学质量检查、评价，对照比较，发现问题，改进教学，进行教学质量分析，找出解决或改进教学的路线和方法。对毕业生就业进行跟踪调查，对用人单位进行调查访问，依据分析结果，反馈教学质量控制，实施改进措施。

附件：旅游管理专业课程设置表（三个部分组成）

（一）旅游管理专业课程设置表[不含集中实践环节] 课程类别、课程代码

课 类	序 号	课程名称	性 质	学 分	学 时	学时分配		学年及学期周学时数									
						理论 教学	实践 教学	一		二		三		四		五	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								16	16	16	16	16	16	15	17	18	18
公共 基础 课程	思政 课	1 毛泽东思想和中国特色社会 主义理论体系概论	必/试	4	72	64	8								4		
		2 思想道德修养与法律基础	必/试	3	54	45	9							3			
		3 形势与政策	必/查	1	18	18	0							共 3 学期，每学期 3 次			
		4 四史	必/查	1	16	16	0							2			
	5	英语	必/试	20	256+（64）	256	（64）	4	2	2	4			2+（2）	2+（2）		
	6	语文	必/试	12	192	192	0	4	2	2	4						
	7	数学	必/试	12	192	192	0	4	2	2	4						
	8	信息技术	必/试	12	196	64	132	4	4		4				4		
	10	德育	必/试	8	128	128		2	2	2	2						
	11	体育	必/试	16	232+（36）	4	228+ （36）	2	2	2	2	2	2	（2）			
	12	历史	必/试	2	32	32				2							
	13	公共艺术	必/试	2	32	16	16		2								
	8	大学生健康教育	必/查	1	16+（16）	16	（16）							1+（1）			
	9	创新创业教育与职业生涯规划	必/查	2	32	32	0								2		
	10	大学生就业指导	必/查	1	16	8	8								（4 次）		
	11	经济数学	必/试	4	60	60	0							4			

	12	劳动教育	必/查	2	36	8	28							共 2 个学期， 每学期 18 学			
	13	军训	必/查	2	112	0	112							2 周			
	14	军事理论课	必/查	2	36	36	0								2		
	15	公文写作	必/试	4	64	32	32					4					
公共基础课小计：1792 学时，占总学时的 38%				111	1792	1219	573	20	16	12	20	6	2	11	14		
职业技术课程	专业基础课		形体礼仪	必/查	4	64	0	64	4								
			服务心理学	必/试	4	64	32	32			4						
			前厅服务技能	必/试	4	64	16	48					4				
			客房服务技能	必/试	8	128	32	96		4	4						
			餐厅服务技能	必/试	8	128	32	96		4	4						
			康乐服务技能	必/试	4	64	16	48						4			
			旅游地理	必/试	4	64	32	32					4				
		1	管理学原理	必/试	3	60	30	30							4		
		2	旅游经济学	必/试	3	60	30	30							4		
		3	形象塑造	必/查	4	64	16	48					4				
		4	服务礼仪	必/查	4	64	16	48						4			
	专业核心课	1	宴会设计与管理	必/试	3	52	16	36								3	
		2	旅游英语口语	必/试	4	64	16	48					4				
		3	旅游企业人力资源管理	必/试	3	52	26	26								3	
			旅游数字化营销	必/试	3	60	30	30							4		
		6	康乐服务与管理	必/试	4	72	36	36									4
		7	前厅客房运行与管理	必/试	4	72	36	36									4
		8	餐饮服务与管理	必/试	4	72	36	36									4

专业课小计：1268 学时，占总学时的 27%					75	1268	448	820	4	8	12	0	16	8	12	6	12	
选修课	专业拓展课 (专业选修课)	1	酒水知识	选/查	4	64	32	32			4							
		2	旅游民俗文化	选/查	4	64	48	16		4								
			中国饮食文化	选/查	4	64	48	16						4				
		3	旅游政策与法规	选/查	3	52	36	16								3		
		4	旅游学概论	选/查	4	64	48	16	4									
		5	酒店艺术物品赏析	选/查	3	52	26	26								3		
		6	导游基础知识	选/查	4	64	32	32						4				
			导游实务	选/查	4	64	16	48						4				
		7	酒店公共关系	选/查	2	36	26	10									2	
		8	酒店企业文化	选/查	2	36	26	10									2	
		9	茶艺	选/查	4	64	4	60				4						
			插花	选/查	4	64	4	60					4					
		10	市场调查与数据分析	选/查	2	36	12	24										
		11	演讲与口才	选/查	2	32	2	30						2				
		12	企业经营预测与决策	选/查	2	34	24	10										
		13	劳动法与劳动关系	选/查	2	36	26	10									2	
		14	个人理财与规划	选/查	2	36	26	10										
	公共选修课 (理工类专业 4 学分，文科类专业 6 学分)					6	(108)								(2)	(2)	(2)	
选修课小计 720 学时，占总学时的 15%					44	720	348	372	4	4	4	4	4	14		6	4	
学分/学时/周课时合计					231	3796	2015	1781	28	28	28	24	26	24	23	26	16	

备注：1. () 数字是指课外时间实践或线上教学；

2. 公共选修课程由教务处统一组织开课（**理工类专业 4 学分，文科类专业 6 学分**）。
3. 公共基础课程学时应当不少于总学时的 1/4，选修课教学时数占总学时的比例均应当不少于 10%。
4. “英语” 第七学期大学英语基础模块，第八二学期为酒店专业英语模块

(二) 酒店专业课程设置表[集中实践环节]

课类	序号	课程名称	课程代码	实践周数	学时	学分	学年及学期实践周数					
							三		四		五	
							5	6	7	8	9	10
校内技能专周实训	1	企业经营模拟沙盘实训	03640105016	1	30	1			1			
	2	电子商务技能实训	03640105017	1	30	1				1		
	3	咖啡制作与品鉴实训*	03640105025	(1)	30	1				(1)		
校外综合实践	知岗实习	4	酒店知岗实习		4	104	4	4				
	跟岗实习	5	前厅客房服务实训	03640105019	4*	72	3				4*	
		6	餐饮服务实训	03640105020	4*	72	3				4*	
		7	酒店门店服务实训	03640105021	2*	36	1				2*	
	顶岗实习	8	酒店顶岗实习	03640105023	18	540	18					18
	毕业设计(论文)	9	毕业作业	03640105024	(6)	(180)	(6)					(6)
学时/学分/实践周数合计					24	914	32	4		1	1	10* 18

备注：若为打散实训可在数字后加“*”，如2*表示每周为两课时实训课，不带符号的表示实践周数。

(三) 旅游管理专业集中实践环节课程教学主要内容与要求

序号	课程名称	内 容 与 要 求	学期	学时	地点	考 核
1	企业经营沙盘模拟实训	以沙盘模拟的方式模拟企业的商务运作，了解企业经营方法	1	30	校内实训室	经营报告
2	电子商务技能实训	旨在通过实训让学生掌握基本的电商知识，包括网店的开始，维护和营销，有助于学生在将来的酒店工作中利用网络技能帮助酒店进行网络营销。	2	30	校内实训室	成果总结
3	咖啡制作与品鉴实训	蒸汽咖啡机的使用、咖啡的调制与品评	4	30	校内实训室	技能测试
4	前厅客房服务实训	对于酒店客房、前厅等相关服务岗位的实际操作训练	5	72	校外实训室	技能测试
5	餐饮服务实训	对于酒店餐厅、客房、前厅等相关岗位的实际操作训练	5	72	校外实训室	技能测试

(四) 各类课程学时数分配表

课程类别	学时数			学分数	学时数比例
	总学时	理论学时	实践学时		

公共必修课	1792	1219	589	111	38%
职业必修课	1268	448	820	75	27%
职业选修课	720	348	372	44	15%
通识课程（课程超市）				6	
集中实践	914		914	32	19%
总 计	4694	2015	2695	268	