

三明医学科技职业学院
旅游管理专业人才培养方案

_____经济管理____系

二〇二一年八月

编制说明

本专业人才培养方案适于 3 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 月院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	骨干教师/讲师

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，3 年

【招生对象】普通高中毕业生、中专、技校、职高毕业生等

【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“一路一带”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，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《国务院关于加强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工作要求。

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

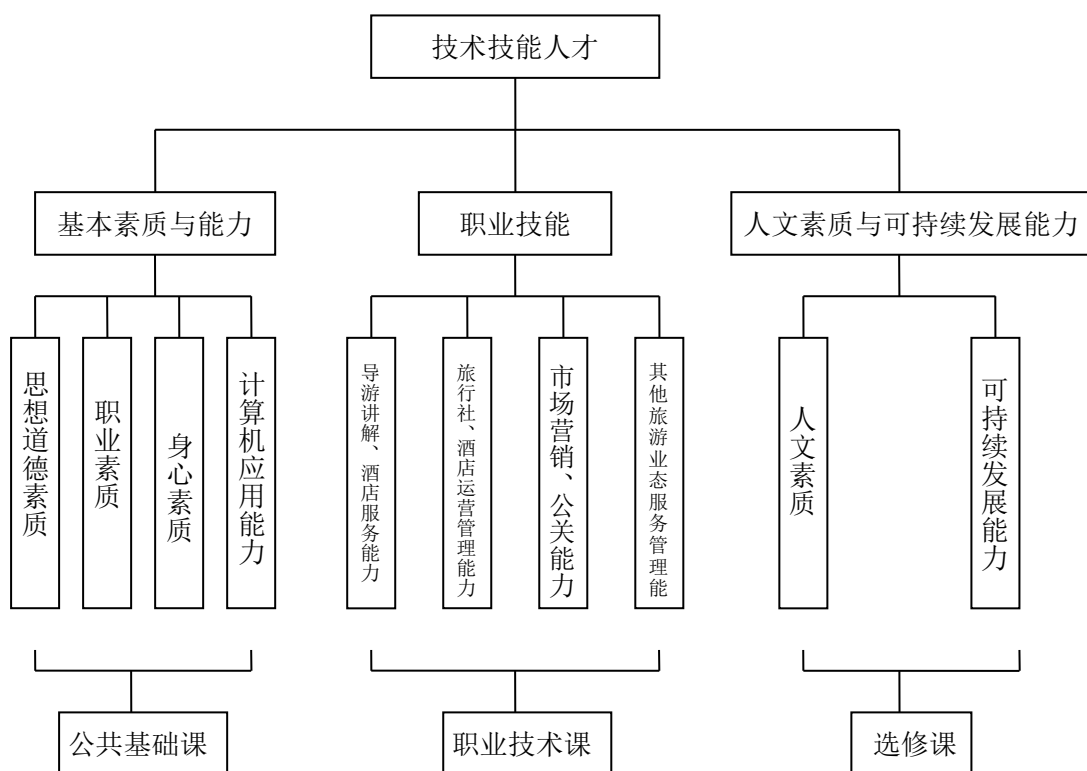
经营管理岗位：旅行社经理、酒店管理人员、会展管理人员、康乐服务管理人员等

（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	熟练掌握目前常用流行的操	计算机应用基础	全国计算机

	计算机基本操作技能	作系统和 OFFICE 办公软件		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 旅游服务心理学 旅游企业人力资源管理 公共关系学 旅游数字化营销	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培养方案框架



(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。

六、课程设置及学时学分分配

(一) 专业课程设置表(见附件)

(二) 学分、学时分配说明

本专业规定学生修满 148 学分准予毕业,其中必修课程最低学分为 118 学分,选修课程为 30 学分(原则上要求,公选课中学生必须选修 2 个学分以上的艺术类课程)。

本专业总学时共计 2772 学时。实践教学总学时 1779 学时,其中中期实习和毕业实习共 810 学时。

七、大学生德育课程

学生德育课程成绩由学生处具体负责考评办法的制定、完善和实施指导。德育课程成绩由学生处负责考核评定,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。

八、成绩考核与毕业

(一) 修完规定课程,成绩合格,修够 148 学分。

(二) 获取的职业资格证书要求:鼓励取得导游证、茶艺师等级证书等旅游类专业相关的 1 项职业资格证书或本专业 1+X 证书。

(三) 获取的基本能力证书的要求:须取得全国计算机等级一级合格证书。

(四) 工作经历证书的要求: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。

(五) 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。

(六) 德育合格:学生处规定的德育课程成绩合格,没有处分,或者处分已经撤销。

九、办学条件

(一) 专业指导委员会

为适应高职教育人才培养的要求,促进旅游管理专业建设与教学改革的不断深化,使专

业人才培养规格更加符合和满足三明地区经济建设对人才结构、产业结构与经济结构的客观需求，根据学校工作部署，经研究决定，成立旅游酒店类专业建设委员会。由经管系主任担任专业建设委员会主任，聘请本地区旅游酒店行业专家和龙头企业技术骨干为副主任和成员。旅游酒店类专业建设委员会定期召开研讨会，对本专业规划、专业发展、专业建设等予以具体指导和工作协调。旅游酒店类专业建设委员会成员名单，详见下表：

序号	姓名	性别	单位	职务/职称	专业建设委员会职务
1	朱庆洪	男	梅园酒店管理公司	董事长	主任
2	谢寿星	男	三明医学科技职业学院	经管学院院长	委员
3	朱庆添	男	天元酒店管理公司	董事长/三明市烹饪协会会长	委员
4	陈金柳	女	福州光明港梅园国际大酒店	总经理	委员
5	薛俊林	男	三明医学科技职业学院	工商管理系主任/副教授	委员
6	黄京华	女	三明医学科技职业学院	骨干教师/副教授	委员
7	陈常拥	男	三明医学科技职业学院	骨干教师/讲师/律师	委员
8	陈晗阳	女	三明医学科技职业学院	骨干教师/助教	委员
9	刘梅	女	三明医学科技职业学院	骨干教师/助教	委员

（二）师资队伍

1. 校内专任教师队伍

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、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

（三）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、酒水品评 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	实训基地名称	酒店性质	有否协议	实训项目名称
1	三明梅园国际大酒店	五星级	有	顶岗实习
2	福州光明港梅园国际大酒店	五星级	有	顶岗实习
3	德化梅园酒店	四星级	有	顶岗实习
4	三明悦竹酒店	精品酒店	有	顶岗实习
5	三明天元国际大酒店	五星级	有	顶岗实习
6	三明天元列东饭店	四星级	有	顶岗实习
7	石狮爱乐皇冠假日酒店	五星级	有	餐饮服务
8	厦门天元酒店	五星级	有	顶岗实习
9	福州悦竹酒店	精品酒店	有	顶岗实习

附件：旅游管理专业课程设置表（三个部分组成）**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 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	
								1	2	3	4	5	6
								15	17	18	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	1				
	5	英语	必/试	8	64+（64）	64	（64）	2+（2）	2+（2）				
	6	信息技术	必/试	4	72	36	36		4				
	7	体育	必/试	6	72+（36）	4	68+（36）	2	2	（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 4 个学期，每学期 9 学时					
	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	经济应用文写作	必/试	2	34	34					2		
公共基础课小计：710 学时，占总学时的 25.7%				43	694	441	253	14	16		2		

职业 技术 课程	专业 基础 课	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	旅游企业财务管理	选/查	4	72	36	36			4			
		4	旅游企业人力资源管理	必/试	3	52	26	26				3		
		5	旅游数字化营销	必/试	3	54	26	28			3			
		6	会展服务与管理	必/试	3	54	18	36			3			
	专业 核心 课	1	宴会设计与管理	必/试	3	52	16	36		3				
		2	专业英语	必/试	4	72	20	52			4			
		3	旅游企业信息化管理	必/试	4	68	20	48				4		
		4	旅游服务礼仪与职业形象设计	必/查	3	52	10	42				3		
		5	旅游服务心理学	必/试	2	34	16	18				2		
		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：				47	846	356	490	8	3	14	12	12	0	
选修 课	专业 拓展 课 (专 业选 修 课)	1	Excel 在经济管理中应用	选/查	2	36	6	30			2			
		2	旅游民俗文化	选/查	2	34	18	16		2				
		3	旅游政策与法规	选/查	3	52	36	16				3		
		4	旅游学概论	选/查	2	34	24	10		2				
		5	酒店艺术物品赏析	选/查	3	52	26	26				3		
		6	导游实务	选/查	2	36	12	24			2			
		7	旅游企业公共关系	选/查	2	36	26	10					2	
		8	酒店企业文化	选/查	2	36	26	10					2	
		9	茶艺基础	选/查	2	36	6	30			2			
		10	市场调查与数据分析	选/查	2	36	12	24			2			

		11	演讲与口才	选/查	2	34	4	30	2					
		12	企业经营预测与决策	选/查	2	34	24	10				2		
		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			2			
	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 422 学时, 占总学时的 29%				30	422	196	226	2	4	8	6	4		
学分/学时/周课时合计					120	1962	993	969	24	23	22	20	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”第一学期为基础模块, 第二学期为旅游专业英语模块, 第三学期“专业英语”教学内容承接第二学期“英语”教学内容

(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					
							一		二		三	
							1	2	3	4	5	6
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	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				21	810	28	1	1	0	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操训练	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操训练	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	710	441	269	44	25.7%
职业必修课	846	356	490	47	30.3%
职业选修课	422	196	226	24	15%

通识课程（课程超市）	(108)			6	
集中实践	810		810	28	29%
总 计	2788	993	1795	149	

