

# 高职专业人才培养方案

旅游大类

(2022 级)

## 目 录

旅游管理专业群人才培养方案 .....	2
一、专业群名称及代码 .....	2
二、入学要求 .....	3
三、修业年限及学历 .....	3
四、职业面向 .....	3
五、培养目标与规格 .....	5
(一) 培养目标 .....	5
(二) 培养规格 .....	5
六、课程设置及要求 .....	7
(一) 公共基础课程 .....	7
(二) 专业群(技能)课程 .....	11
(三) 职业岗位分析与行动领域确定 .....	14
(四) 典型工作任务归纳与学习领域设置 .....	15
七、教学进程总体安排 .....	22
(二) 课程设置与教学安排表 .....	23
八、实施保障 .....	47
(一) 师资队伍 .....	47
(二) 教学设施 .....	50
(三) 教学资源 .....	52
(四) 教学方法 .....	53
(五) 学习评价 .....	54
(六) 质量管理 .....	54
九、毕业要求 .....	54
(一) 应修学分要求 .....	54
(二) 计算机能力要求 .....	54
(三) 语言能力要求 .....	54
(四) 职业资格证书 .....	55

# 旅游管理专业群人才培养方案

所属教学单位：旅游管理学院

适用年级： 2022 级

制定时间： 2022 年 3 月

## 一、专业群名称及代码

表 1 专业群基本信息

专业名称	旅游管理	酒店管理与数字化运营	人力资源管理	烹饪工艺与营养	会展策划与管理
专业代码	540101	540106	590202	540202	540112

## 二、入学要求

普通高中毕业生、中等职业学校毕业生或具有同等学历者

## 三、修业年限及学历

学制：全日制三年

学历：普通高等职业教育（大专学历）

## 四、职业面向

面向现代服务业，重点对接自治区九个重点产业中的文化旅游产业和葡萄酒产业等，具有胜任旅游服务类企业各岗位（旅行社、酒店、景区、餐饮企业、会展企业等）专业操作技能与基层管理的能力，毕业生应获得相应职业资格证书。

表 2 专业群就业岗位、职业方向与职业资格证书一览表

专业方向	就业岗位	职业方向	职业资格证书
旅游管理	旅行社导游、门市接待、海外领队、外联、计调、业务部门管理 旅游景区(度假)、票务接待、讲解、开发、经营 葡萄酒旅游、酒庄运营管理 研学旅行策划、接待	旅行社导游、计调外联、景区票务、讲解、巡检、管理、研学旅行策划、酒庄运营管理	1、普通话二级乙等（含二级乙等）（选考）； 2、初级导游员资格证（选考）； 3、研学旅行策划与管理 1+X（选考）； 4、旅行策划 1+X（选考）。 5、葡萄酒推介与侍酒服务 1+X（选考）。
酒店管理与数字化运营	酒店、餐饮企业各岗位（餐饮、前厅、客房、康乐、会议等）	服务员、领班、主管、经理	1、普通话二级乙等（含二级乙等）（选考）； 2、初级导游员资格证（选考）； 3、餐饮管理运行 1+X(选考)； 4、酒店运营管理 1+X(选考)； 5、葡萄酒推介与侍酒服务

			1+X（选考）； 6、研学旅行策划与管理 1+X（选考）。
人力资源管理	旅游类企业人力资源管理各岗位	招聘培训专员、薪酬绩效管理专员、行政文员	1、普通话二级乙等（含二级乙等）（选考）； 2、人力资源共享服务 1+X（选考）； 3、餐饮管理运行 1+X（选考）； 4、酒店运营管理 1+X（选考）； 5、葡萄酒推介与侍酒服务（中级） 1+X（选考）。
烹饪工艺与营养	酒店后厨、餐饮企业后厨各岗位	中餐热菜、中餐冷菜与雕刻、中式面点、西式面点、烘焙	1、普通话二级乙等（含二级乙等）（选考）； 2、高级中式/西式烹调师证或高级中式/西式面点师证（必考）； 3、健康管理师（选考）； 4、餐饮管理运行 1+X（选考）； 5、酒店运营管理 1+X（选考）。
会展策划与管理	会展企业设计、营销、策划、市场	会展设计、制作、项目运营、接待管理	1、普通话二级乙等（含二级乙等）（选考）； 2、计算机设计辅助绘图图 员； 3、会展职业经理人（选考）； 4、会展管理 1+X（选考）； 5、研学旅行策划与管理 1+X（选考）。

## 五、培养目标与规格

### （一）培养目标

本专业群培养具有扎实的岗位核心能力、较强的岗位适应能力和良好的可持续发展能力的德智体美劳全面发展的高素质技术技能人才。以坚持知识、能力、素质协调发展和综合提高的原则，培养热爱祖国，有正确的世界观、人生观和价值观，遵纪守法，具有良好的思想道德素质、良好的人际沟通能力和团队合作精神，诚实守信、敬业爱岗，适应生产、管理和技术服务第一线需要的，掌握旅游类各行业（旅行社、景区、酒店、餐饮企业、会展企业等）必备的基本知识和技能，具有创新意识和较强工作能力，能够从事旅游类行业服务与管理工作的高素质技术技能型人才，成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

### （二）培养规格

#### 1.综合素质要求

（1）拥护中国共产党的领导，热爱祖国，具有良好的沟通能力和团队合作的精神，具有正确的世界观、人生观、价值观，受到初步的国防教育和军事训练，遵纪守法，具有良好的思想道德修养、与人沟通的能力和团队合作精神。

（2）养成学用相长、知行合一的学习习惯，具备诚信、敬业、科学、严谨的工作态度，树立较强的可持续旅游发展的观念，具有良好的职业道德和职业素养，崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神。

（3）具备良好的礼仪礼貌修养和审美能力；具有一定的文化修养、语言和文字表达能力。

（4）具有较好的人文、艺术修养、仪表仪态、审美情趣以及语言表达能力，积极参加社会实践，具有一定的团队合作和社会活动能力。

（5）具有日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；养成良好学风，具有艰苦求实、善于合作和勇于创新的科学精神。

（6）了解体育运动和卫生保健的基本知识，掌握科学锻炼身体的基本技能，达到国家规定的大学生体育锻炼标准，掌握形体运动理论和运动要求，具备健康的体魄。身心健康，具有良好的身心素质，毕业生达到《大学生体质健康标准》。

## 2.知识要求

(1) 了解中国特色的社会主义理论基本原理，掌握必要的法律知识，具有良好的职业道德和行为规范。

(2) 了解国内外行业的基本情况与发展动态，熟悉我国旅游类服务产业发展的方针、政策及法规。

(3) 熟悉专业群的文化基础知识，掌握较扎实的旅游、会展、酒店、烹饪等各专业职业基础知识、职业技术知识和职业拓展知识。

## 3.能力要求

(1) 具有旅游管理专业群各专业的一线基础业务实践操作技能，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力。

(2) 具有旅游管理专业群各专业职业核心能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。

(3) 具有应用专业综合知识发现问题、解决问题的能力，培养良好的应变能力，塑造可持续发展的创新精神、实践能力、职业适应能力。

(4) 具有一定的英语交流能力、计算机应用能力和书面表达能力，能熟练使用办公软件及相应专业软件，培养良好的人际沟通能力和团队合作精神，有敏锐的观察力和良好的情感自控能力。

## 六、课程设置及要求

### (一) 公共基础课程

表 3 公共基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
1	思想道德与法治	本课程以马克思主义为指导，以习近平新时代中国特色社会主义思想为价值取向，以正确的世界观、人生观、价值观和道德观、法治观教育为主要内容，把社会主义核心价值观贯穿教学的全过程，通过理论学习和实践体验，帮助学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国精神。	通过理论学习和实践体验，帮助高职生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观和价值观，牢固树立社会主义核心价值观，培养良好的思想道德素质和法律素质，进一步提高分辨是非、善恶、美丑和加强自我修养的能力，为逐渐成为德、智、体、美全面发展的中国特色社会主义伟大事业的合格建设者和可靠接班人，打下扎实的思想道德和法律基础。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	提高运用马克思主义世界观和方法论观察、分析、思考、解决问题的能力；提高学生领会和把握党的各项路线、方针、政策，增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性	课程内容以马克思主义中国化为主线，以建设中国特色社会主义为重点，集中阐述毛泽东思想、中国特色社会主义理论体系、习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位。通过学习使学生掌握马克思主义的世界观和方法论，掌握中国共产党的执政规律、社会主义建设规律和人类社会发展规律，理解马克思主义为什么行，社会主义为什么好，中国共产党为什么能，进而增强“四个意识”坚定“四个自信”做到“两个维护”
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	通过基本理论学习，系统把握马克思主义中国化理论最新成果所蕴含的马克思主义立场、观点、方法，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。	通过本课程的学习，使学生全面系统地学习习近平新时代中国特色社会主义思想的立论基础、时代背景、主题主线、理论贡献以及新时代坚持和发展中国特色社会主义的根本立场、总体布局、战略安排、根本动力、重要保障、政治保证等，引导新时代中国青年立大志、明大德、成大才、担大任。



4	大学生心理健康	<p>知识层面：了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现，掌握自我调适的基本知识。</p> <p>技能层面：掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能。如、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、自我管理技能、人际交往技能等。</p> <p>自我认知层面：树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助。</p>	<p>宣传普及心理科学基础知识，使学生认识自身的心理活动与个性特点；认识到心理健康的重要作用，树立心理健康意识。</p> <p>培训心理调适的技能，提供维护心理健康和提高心理素质的方法，学会自我心理调适，及时调节负性情绪；掌握科学、有效的学习方法，提高学习能力，自觉地开发智力潜能；树立积极的交往态度，掌握人际沟通的方法，增强适应社会生活的能力；自觉培养坚忍不拔的意志品质和艰苦奋斗的精神，提高承受和应付和应对挫折的能力。</p> <p>认识与识别心理异常现象，了解常见心理问题的表现、类型及其成因，初步掌握心理保健常识，以科学的态度对待各种心理问题，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。</p>
---	---------	---	---

5	大学语文	<p>大学语文教育承载着传承民族文化、彰显人文精神、陶冶审美情操等多项重任。大学语文对接旅游管理专业“掌握中华优秀传统文化知识，具有良好的语言文字表达能力和沟通能力，提升审美和人文素养”三重人才培养需求，通过对优秀文学作品的阅读与欣赏，表达与交流训练，自主创作与参与文化活动等，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与实践等核心素养方面获得持续发展，不断提升语文能力，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，厚植家国情怀，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。</p>	<p>学习古今中外的名家名作，了解文化的多样性、丰富性，尤其是了解并继承中华民族的优秀文化传统；通过文学鉴赏活动，传承民族优秀文化，培育大学生的人文情怀、人文精神，提升大学生的人文素养各职业素养；通过《大学语文》教学，激发学生的想象力与创造力，倡导学生的独立精神与合作意识，培养健全的人格以及社会责任感。通过解读诗词内涵，运用诗词撰写导游词并进行景点宣传；通过解读诗词情感，体悟诗词文化内涵传承优秀传统文化。</p>
---	------	--	--

6	体育（含体育选项）	<p>体育与健康课程开设于学生在校的第一个学期，该课程是促进学生身心和谐发展、思想品德教育、生活和体育技能教育与身体活动有机结合的教育过程，是实施素质教育和培养全面发展人才的重要途径。</p> <p>体育选项课程开设于学生在校第二、三学期，由学生根据自己的运动兴趣自主选择。我校共有 10 个体育项目作为选项课程，体育选项课程的开设有利于为学生走向社会参加体育锻炼奠定基础，促进终身体育锻炼意识的形成。</p>	<p>《体育与健康》教学内容：体适能；</p> <p>《体育选项课》项目：篮球、足球、排球、羽毛球、网球、乒乓球、健美操、武术、散打、素质拓展。</p> <p>《体育与健康》、《体育选项课》都是以身体练习为主要手段，通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程，达到增强体质、增进健康和提高体育素养的目标。</p>
7	信息技术	<p>通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，全面提升学生的信息素养和信息技术应用能力；其核心素养</p> <p>主要包括信息意识、计算思维、数字化创新与发展、信息社会责任四个方面。</p>	<p>该课程包括基础模块和拓展模块两部分，基础模块主要包括文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息素养与社会责任等内容；拓展模块包括信息安全、大数据、人工智能、物联网、数字媒体、虚拟现实等内容。使学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术，了解新一代信息技术，具备支撑专业学习的能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题；使学生拥有团队意识和职业精神，具备独立思考和主动探究能力，为学生职业能力的持续发展奠定基础。</p>
8	职业发展与就业指导	<p>以立德树人为根本，从态度，知识，技能三个方面对学生进行培养。教育引导树立生涯规划意识、职业理想和择业观念，客观认识就业形势，明确所学专业的发展方向，产生积极的就业心态。在实现自我认知的基础上，掌握生涯规划的基本原理和步骤，科学合理的规划个人职业生涯。掌握必要的求职择业方法和技巧，正确选择职业发展方向，了解职场，为成才与发展奠定</p>	<p>职业发展部分：职业生涯规划，职业兴趣探索，职业性格探索，职业能力评估，职业价值观探索，职业生涯规划与具体实施规划。</p> <p>就业指导部分：了解就业形势政策，提高就业能力，调适就业心理，做好求职准备，掌握面试技巧，把握就业程序，充分利用优势，做到高质量就业。通过实施系统的职业指导教学，帮助学生认识就业形势，熟悉就业政策，提高就业竞争意识和依法维权意识；了解社会、行业和职业状况，认识自我个性特点；了解职业素质要求，熟悉职业素质规范，养成良好的职</p>

		基础。	业道德；掌握就业与创业的基本途径和方法，提高就业竞争力和创业能力。主要采取过程性考核与提交职业生涯规划报告考核相结合的方式。
9	双创教育课程	激发学生“敢闯会创”的职业信念；培养学生“敢为人先、勇立潮头”的创新创业意识；提升学生结合所学专业开展创新创业活动的的能力；养成学生能学、想学、会学、坚持学的自主学习习惯。	创新内涵的认识，创业团队的组建基本知识，运用头脑风暴法、六顶帽子法、思维导图法、列举缺点法等进行创新思维训练，创业机会的概念，如何进行创新项目的选择，进行商业模式的设计，如何识别目标客户，挖掘客户真实需求，创业资源包含哪些，如何整合利用，市场营销的策略及概念；商业计划书的制定与展示。 教学注重学生创造性思维与创业意识的培养，主要采用过程性考核与项目路演考核相结合的方式。
10	劳动教育课程	通过理论学习和实践，让学生掌握劳动教育知识劳动教育技能，提高学生的综合素质，树立劳动观念，养成良好的文明行为习惯，增强学生的团结协作、自我管理和自我服务意识，保持艰苦奋斗、吃苦耐劳的优良传统。	课程包括劳动观念、劳动法规、劳动精神、劳动安全、劳动能力等理论部分，温馨宿舍、美丽教学楼、校园环境、垃圾分类等实践模块。将劳动精神、劳模精神、工匠精神等贯穿于课程全过程，让学生养成踏实肯干、忠于职守、敬业奉献的劳动精神并具备一定劳动创新意识与创新能力。

## (二) 专业群（技能）课程

表 4 专业群（技能）课程设置及要求

专业名称	核心课程名称	课程性质、功能、定位
旅游管理	导游业务	本课程为旅游管理专业职业核心能力课程。主要介绍导游服务程序、导游服务技能、特殊问题的处理以及导游服务的其他相关知识。了解并掌握导游服务的类型、性质、特点，导游服务的地位、作用和原则；掌握地陪、全陪的服务规范、服务程序中的流程；掌握导游人员的导游服务基本技能，了解导游服务过程中常见问题及事故的预防与处理。培养分析旅游团、接团、带团、送团、处理突发事件。
	旅游政策法规	本课程为旅游管理专业职业核心能力课程。主要介绍旅游法规基本理论、合同法、旅行社条例、导游人员管理条例、消费者权益保护法、旅游安全、保险、交通、出入境、投诉管理法律法规等。使学生能掌握旅游政策法规的运用技能和相关专业知识，具有诚实、守法、守信、善于沟通与合作的品质，热爱本职工作，从而为其职业能力的发展以及将来胜任导游职业和相关岗位上的专业技术工作，奠定良好基础。培养学生理论联系实际的能力，帮助学生在旅游管理专业领域中自觉运用党和国家政策、旅游法律法规分析和解决旅游业发展过程中面临的各种问题的能力，特别是独立处理各旅游法律纠纷和旅游突发事件的能力。
	旅行社经营管理	本课程为旅游管理专业职业核心能力课程。主要介绍旅行社组织、旅行社产品、旅行社销售、旅行社计调、旅行社接待、旅行社出境旅游、旅行社航空票务、旅行社人力资源管理。使学生正确理解现代旅行社经营管理的基本概念、基本原理、方法，能综合运用所学理论，解决旅行社经营管理中存在的实际问题，为今后从事旅游管理工作奠定坚实的基础。掌握旅行社组织的基本形式；理解旅行社产品基础知识；掌握旅行社促销、销售、计调、接待、出境旅游、航空票务等专业知识。

酒店管理与数字化运营（现代学徒制试点专业）	餐饮服务与管理	本课程是酒店管理与数字化运营专业的职业核心能力课程，主要介绍和讲授餐饮服务中托盘、折花、摆台、斟酒、上菜分菜等基本技能、中西餐接待服务程序、菜单知识及菜肴推销、酒水饮料知识、日常工作中问题的处理等。通过本课程的学习，使学生掌握现代饭店餐饮管理的特点、内容及方法，培养学生解决餐饮管理中所面临的各种问题的能力；掌握现代饭店餐饮管理的基本理论和方法，把握餐饮业务经营的发展趋势和科学管理方法的运用；培养学生的爱岗敬业精神及吃苦耐劳精神，为以后的学习和从事实际工作打下坚实的基础。
	客房服务与管理	本课程的主要任务是讲授酒店客房服务实务的基础知识，训练学生进行酒店客房服务的操作技能，培养学生从事酒店客房服务与客房部基层管理工作的能力。通过理论上的学习、技能的操作和方法的训练，能胜任酒店客房服务与客房部基层管理工作，达到中级客房服务员水平；从而培养学生团结协作、敬业爱岗和吃苦耐劳的品德和良好职业道德观，并适应行业发展规律与职业变化的能力。
	前厅服务与管理	本课程是酒店管理与数字化运营专业的职业核心课程，通过本课程的学习，学生可以了解酒店前厅服务的基础知识和行业最新发展动态，学习实践酒店前厅系列服务的操作流程及操作规范，具备从事前厅各岗位的服务能力和基层管理能力，树立从事酒店前厅工作所需要的正确的服务意识和超前的服务理念，培养爱岗敬业、吃苦耐劳、敢于担当、团结协作的从业素养。
	会议管理	本课程是酒店管理与数字化运营专业的专业核心课程，是培养主要针对星级酒店、会议中心、会议服务公司等企业所需的会议服务及管理人才，是一门专门培养能够从事会议业务服务、会议管理等工作需求所必须的理论和技能相融合的课程。其目的在于通过本课程学习，学生能够掌握会议组织和会议服务与接待所具备的专业知识与技能；通过综合能力的训练将学生培养成思想创新、技艺精湛、服务到位的高素质人才，为学生高能高尚高薪打下良好基础。
人力资源管理	招聘与配置	本课程是人力资源管理专业的职业核心能力课程。本课程主要介绍人力资源招聘的理念、原则以及招聘的基本流程。通过本课程的学习与实训，培养学生组织招聘的专业操作能力，人力资源招聘的流程与面试甄选技巧，使学生掌握人力资源招聘的程序及配置的操作知识。 绩效管理

	绩效管理	本课程是人力资源管理专业的职业核心能力课程。本课程主要介绍绩效管理的基本理论及实操方法。通过学习和训练，使学生能够结合企业特点要求做好绩效管理工作。绩效管理程序设计、考评工具与方法的选择、绩效面谈、数据分析，掌握绩效管理的程序及考评方法的设计应用。
	薪酬管理	本课程是人力资源管理专业的职业核心能力课程。本课程主要介绍薪酬管理的目的和薪酬体系设计方法。通过学习和训练，使学生能根据企业的实际要求采用合适的薪酬设计方法制定符合企业实际的工资、奖金及福利制度。掌握薪酬核算的设计及计算方法。
烹饪工艺 与营养	烹调工艺	本课程是烹饪工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍烹调的概念和分类；火候的识别和运用；调味的原理和方法；烹调方法；菜肴的工艺流程和设计等。使学生能够灵活运用火候；准确调味；具有独立设计和制作菜肴的能力；具有分析和评价菜肴的能力。能够掌握火候的运用；调味的方法；烹调方法；掌握制作水烹、油烹、汽烹菜肴的流程和要点；具有设计和创新菜肴的能力。通过本课程学习，可培养学生良好的人际关系、与人沟通能力，团队精神，团结协作能力；熟练解决问题能力；良好的职业道德，能适应艰苦环境。
	面点工艺	本课程是烹饪工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍面点的概念和分类；面团的形成机理；调味的方法；成型方法；熟制方法；面点制品的工艺流程和设计等。使学生能够掌握面团调制方法；成型熟练并符合制品要求；培养学生掌握五大类面团的形成及调制、馅心的制作、面点的成形、面点的成熟、功能性面点。能够利用所学内容，独立完成不同款式、不同面团、不同成熟方法的面点制品。通过本课程学习，可培养学生良好的职业素养，与人沟通能力，熟练解决问题能力；良好的职业道德，能适应艰苦环境和团队精神。
	营养配餐	本课程是烹饪工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍各种营养素的生理功能、缺乏症、食物来源、供给量；各类烹饪原料的营养价值；烹饪原料选择与搭配的原则；合理烹饪、合理营养基础知识；不同人群的膳食调整原则；营养配餐的原理和食谱制定方法。具备膳食调查和评价、营养食谱的设计和制定的能力；具备对菜点进行营养分析评价，并能进行宴席的设计的能力；具备如何选择合理的烹饪方法能力。通过本课程学习，培养学生良好的职业道德，能适应艰苦环境。培养学生与人沟通能力，团队精神和协作能力。

会展策划 与管理	会展设计	本课程是会展策划与管理的职业核心能力课程。课程的主要内容有：会展展示设计的准备、生成、完善和制作等各个阶段，会展展示设计的方法、基本流程与技巧等，会展展示设计综合知识与实际运用技巧。使学生能对会展设计内容有正确的认知，能判断区分会展设计风格的差异，能对设计软件有正确的认知。培养学生能掌握三维设计软件使用方法，能理解设计方法与设计手段的关系，能掌握展会综合设计能力和方法专业能力。
	会展策划	本课程是会展策划与管理的职业核心能力课程。课程的主要内容有：会展项目的启动，会展项目如何计划、实施和控制，会展项目的财务管理与风险管理，以及会展项目的评估。培养学生能熟练掌握会展活动的流程，能熟悉会展策划的方法，能确定会展服务商，能进行会展现场服务策划，能进行招展策划和宣传推广等专业能力。
	会展实务	本课程是会展策划与管理的职业核心能力课程。课程的主要内容有：综合介绍会展项目实施过程的各个管理环节，并且主要运用案例分析等方法对会展服务内容进行基本介绍。本课程的授课对象是会展管理专业的学生，为会展管理专业学科必修课。通过本课程的学习，使学生掌握从事会展工作所必需的会展策划、会展设计、会展营销、会展服务方面的核心知识和技能，培养符合市场需求的高素质技能型会展专业人才。

### （三）职业岗位分析与行动领域确定

旅游管理专业群各专业是应用型、实践性很强的专业，其职业特点敏感性高，季节性强，对素质型、技能型、复合型人才需求量大。构建高职特色的课程体系，是高职高专教改的关键之一，也是教改的当务之急。我院旅游管理专业群经过多年的建设发展，在 2019 年率先对扩招生源进行专业群融合人才培养方案试点，探索出“底层共享、中层分立、高层互选”的专业群课程体系。

1. 高职人才培养目标是人才培养的总原则和总方向，是开展教育教学的基本依据。根据社会经济发展和我区旅游业的发展态势，将本专业群的培养目标定位在培养拥护中国共产党的领导，学习马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的理论知识，具有良好的沟通能力和团队合作的精神，诚实守信、敬业爱岗，适应生产、管理和技术服务第一线需要的，掌握旅游大类各行业（旅行社、景区、酒店、餐饮企业、会展企业等）必备的基本知识和技能，具有创新意识和较强工作能力，能够从事旅游大类行业服务与管理工作的的高素质技术技能型人才，成为德

智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

2.教学内容和教学设计体现以素质教育和职业能力培养为主线。对接新时代旅游产业链构建合作型“底层共享、中层分立、高层互选”的专业群课程体系，探索多类型工作室项目制教学。进行“整体化的职业资格研究”，依据职业及岗位（群）的任职要求，参照相关的职业资格标准，系统开发课程体系，在传统教学的基础上，整合各专业课程，形成“育人为本、德技双修”的专业群共享公共课程体系，构建“以职业能力为本”的模块化专业群课程体系。积极引进企业项目，不断建设数字化资源，实现在线网络教学和职场化育人有机结合的混合式教学模式。

3.旅游管理专业群教育有自身的行业特点和目标，是基础教育与实践教育的统一，要着力于学生应用能力的培养，根据行业准入制度的要求，引入不同级别职业技能资格证书，搞好专业职业技能资格培训与考核。对学生进行计算机应用能力、英语应用能力、办公自动化应用能力、导游员资格、会展从业资格、烹饪职业技术鉴定等职业资格考试，鼓励学生获取跨行业的职业技能证书，以增强学生的职业岗位综合适应能力和适应学生择业谋职的需要。

将职业资格证书考试与专业课程相结合，将职业资格证书考试“应知”内容纳入相关主干课程，将职业资格证书考试“应会”技能纳入相关实作训练课程，增强了课程承载职业考试的功能。

4.实践课程体系突出，技能课占总学时 50%以上，在总课程数、学分数和学时数能够满足职业能力培养目标的前提下，切实加大了专业技能课和实践教学的力度，加强了实践性教学环节，初步建立了专业群实践性教学体系。具体包括：带学生到旅游企业或旅游景点实地学习，使学生熟悉将来的工作环境和职业岗位；安排学生到景点实地讲解；使学生熟悉企业的基本业务和操作流程。以专业为主，继续承办好旅游管理专业群各项职业技能大赛，积极参与全区、全国专业竞赛活动，调动学生学好职业技能的积极性，激发学生练好职业本领的主动性。

#### （四）典型工作任务归纳与学习领域设置

表 5 旅游管理专业典型工作任务与学习领域

职业岗位	主要工作任务	学习领域课程分类	学习领域课程
导游研学旅行指 导师	熟悉不同岗位的导游工作程 序；	基本学习领域课程	旅游概论
			中国旅游地理



			旅游文化概论
		核心学习领域课程	导游基础知识
			导游业务
		拓展提升领域课程	旅游政策法规
			客户关系管理
旅行社计调、外联、销售、人力资源管理专员等	掌握旅行社的性质、基本业务、分类及其设立； 掌握旅行社如何通过对人力资源、服务及其财务等的有效管理。	基本学习领域课程	旅游文化概论
			旅游概论
		核心学习领域课程	旅行社经营管理
			旅游政策法规
		拓展提升领域课程	市场营销
客户关系管理			
			海外领队实务
景点景区讲解员、票务人员、销售人员等	了解景区工作性质； 掌握入门接待、景区讲解、购物、餐饮、娱乐、交通、安全服务等技能。	基本学习领域课程	旅游概论
			旅游文化概论
		核心学习领域课程	景区管理实训
			旅游政策法规
		拓展提升领域课程	旅游心理学
客户关系管理			

表6 酒店管理与数字化运营专业典型工作任务与学习领域（现代学徒制试点专业）

职业岗位	主要工作任务	学习领域课程分类	知识、能力和职业素养目标
餐饮服务管理	掌握能正确使用服务礼仪规范； 掌握良好的语言表达能力和一定的外语交流能力，能与宾客进行良好的沟通； 熟悉中餐和西餐接待服务流程，能向宾客提供系列服务工作； 了解一定的菜点、酒水知识和产品推销能力； 熟悉宾客投诉心理，并能使用正确方法处理投诉； 熟悉运用相应管理知识进行酒店餐饮部基层或中层管理。	基本学习领域课程	现代礼仪
			沟通技巧
			酒店基础知识
			酒店职业形象
		核心学习领域课程	市场营销
			餐饮服务与管理
			旅游英语口语（酒店、旅游）

职业岗位	主要工作任务	学习领域课程分类	知识、能力和职业素养目标
		拓展提升领域课程	沟通技巧
			菜点知识与点菜技巧
			酒水知识与调酒艺术
前厅服务管理 数字化运营	掌握正确使用服务礼仪规范； 掌握良好的语言表达能力和一定的外语交流能力，能与宾客进行良好的沟通； 熟悉酒店前厅入住、离店宾客接待服务流程； 了解够进行宾客礼宾、问询、商务中心、总机等； 熟悉宾客投诉心理，并能使用正确方法处理投诉； 掌握运用管理知识进行酒店前厅基层或中层管。	基本学习领域课程	现代礼仪
			沟通技巧
			酒店基础知识
			酒店职业形象
		核心学习领域课程	前厅服务与管理
			市场营销
			旅游英语口语（酒店、旅游）
		拓展提升领域课程	会议服务与管理
			电子商务
			旅游心理学
旅游文化概论			
客房服务管理	掌握正确使用服务礼仪规范； 掌握良好的语言表达能力和一定的外语交流能力； 熟悉酒店客房房间清扫流程，并能独立完成清扫工作； 熟悉完成酒店客房接待服务工作；	基本学习领域课程	现代礼仪
			沟通技巧
			酒店基础知识
			酒店职业形象

职业岗位	主要工作任务	学习领域课程分类	知识、能力和职业素养目标
	熟悉宾客投诉心理，并能使用正确方法处理投诉； 熟悉运用相应管理知识进行酒店客房基层或中层管理。	核心学习领域课程	客房服务与管理
			市场营销
			旅游英语口语（酒店、旅游）
		拓展提升领域课程	电子商务
			旅游心理学
			旅游文化概论
			饮品品鉴（品酒、咖啡）

表 7 人力资源管理专业典型工作任务与学习领域

职业岗位	主要工作任务	学习领域课程分类	对应学习领域课程	
人力资源规划	掌握制订 HR 规划； 熟悉收集信息； 掌握工作说明书。	基本学习领域课程	现代礼仪	
			沟通技巧	
			信息技术	
		核心学习领域课程	工作分析与评价	
			人力资源管理	
			拓展提升领域课程	旅游心理学
				客户关系管理
劳动关系管理				
招聘与配置	掌握招聘流程； 熟悉甄选。 掌握结果评定。	基本学习领域课程	现代礼仪	
			沟通技巧	
			信息技术	
		核心学习领域课程	招聘与配置	
			组织行为学	

职业岗位	主要工作任务	学习领域课程分类	对应学习领域课程
		拓展提升领域课程	旅游心理学
			客户关系管理
培训与开发	掌握需求调查； 熟悉培训准备； 熟悉实施培训； 熟悉培训评估。	基本学习领域课程	现代礼仪
			沟通技巧
			信息技术
		核心学习领域课程	培训与开发
			拓展训练
		拓展提升领域课程	旅游心理学
客户关系管理			
绩效考核与管理	掌握绩效管理程序； 熟悉绩效考核实施； 熟悉绩效面谈。	基本学习领域课程	现代礼仪
			沟通技巧
		核心学习领域课程	绩效管理
			现代企业管理
		拓展提升领域课程	旅游心理学
			客户关系管理
薪酬规划管理	掌握工资奖金设计； 掌握福利设计。	基本学习领域课程	现代礼仪
			沟通技巧
		核心学习领域课程	财务基础
			薪酬管理
		拓展提升领域课程	旅游心理学
			客户关系管理
劳动关系管理	掌握劳动合同； 熟悉劳动关系。	核心学习领域课程	劳动关系管理
			沟通技巧
		拓展提升领域课程	旅游心理学
			客户关系管理

表 8 烹饪工艺与营养专业典型工作任务与学习领域

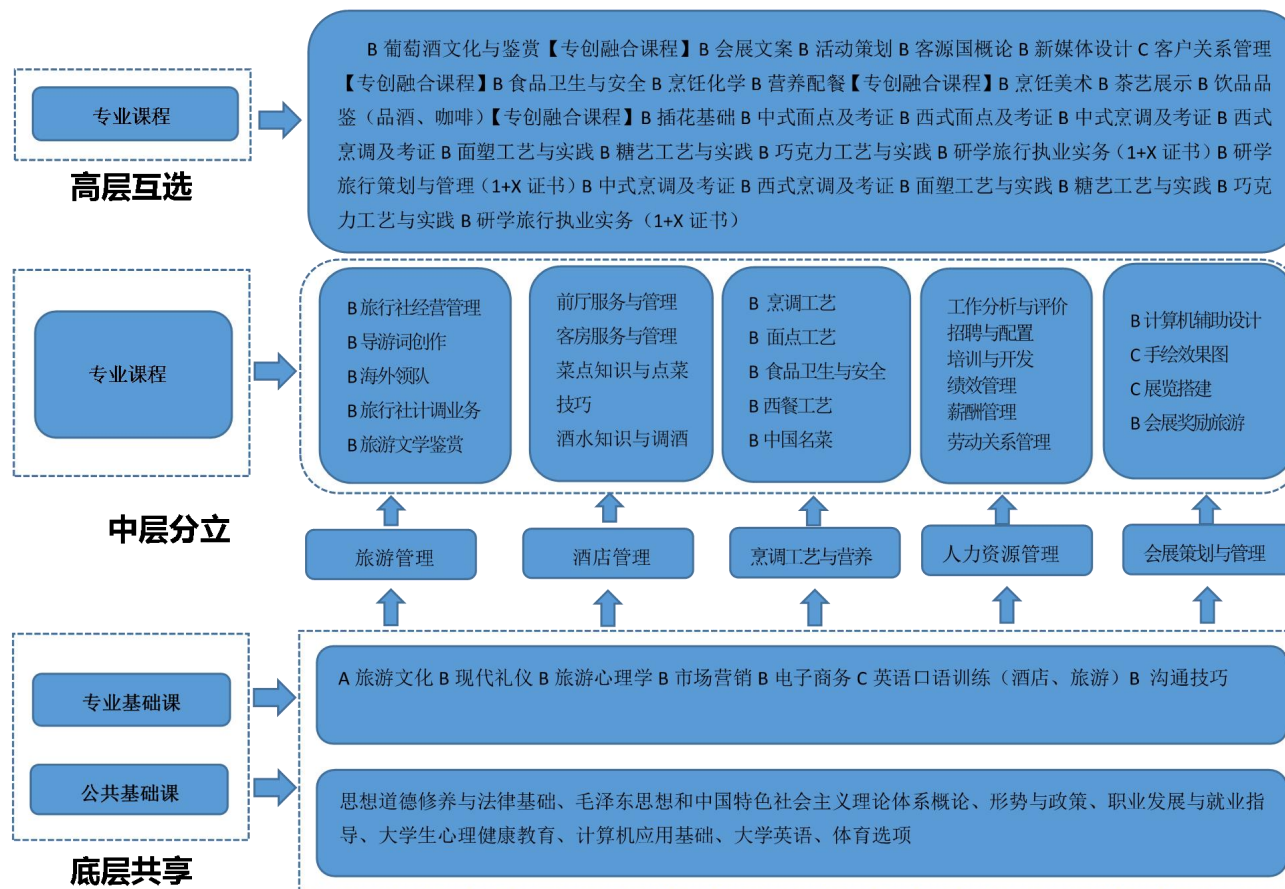
职业岗位	主要工作任务	学习领域课程分类	对应学习领域课程
水台\砧板\荷台\炒灶\蒸车	掌握中/西热菜制作能力；熟悉专业操作技能，培养社会素质心理素质。	基本学习领域课程	烹饪原料学
			旅游文化概论
			食品卫生与安全
		核心学习领域课程	中国名菜
			烹调工艺与实训
			中国/西式名菜
		拓展提升领域课程	西餐工艺
			营养配餐
初加工配料成形\烘焙	掌握中/西面点生制作能力；熟悉专业操作技能，培养社会素质心理素质。	基本学习领域课程	烹饪原料学
			旅游文化概论
			食品卫生与安全
		核心学习领域课程	面点工艺与实训
			风味名点
		拓展提升领域课程	烹饪美术
营养配餐			
初加工\配料\出品	掌握中/西冷菜制作能力；熟悉专业操作技能，培养社会素质心理素质；掌握食品卫生安全知识；掌握刀工基础烹调基础；掌握冷菜制作技术，培养设计创新能力。	基本学习领域课程	烹饪原料学
			旅游文化概论
			食品卫生与安全
		核心学习领域课程	烹饪原料学
			食品雕刻
			冷菜工艺
		拓展提升领域课程	风味名点
			营养配餐
			现代厨政管理
			冷菜设计

表9 会展策划与管理专业典型工作任务与学习领域

职业岗位	主要工作任务	学习领域课程分类	学习领域课程
会展设计岗位	熟悉对会展设计内容有正确的认知、判断区分会展设计风格的差异、对设计软件有正确的认知、理解设计在会展宣传中的重要性、设计较好的会展平面视觉包装方案。	基本学习领域课程	造型基础
			构成基础
			计算机应用基础
		核心学习领域课程	广告设计
			会展设计
			展览实务
		拓展提升领域课程	计算机辅助设计
			手绘效果图
			场景制作
			新媒体设计
会展策划服务助理岗位	掌握编写简单的会展调查问卷、设计会议议程安排、做好项目财务预算、设计会展活动策划书、能对会展项目进行可行性分析、基本的会展立项策划、周密的展会现场接待、安排通畅的展会交通、能进行相关的商务服务。	基本学习领域课程	会展概论
			会展案例分析
			会展文案
		核心学习领域课程	会展策划
		拓展提升领域课程	会展摄影与影像
			活动策划
			应用文写作
旅游地理			
会展管理与营销岗位	理解会展项目管理的职能、内容、特点和作用、管控项目进度成本、能进行会展工作设计；掌握展会不同的推介方法、制定展会推介方案、制定招展方案、能设计与制作招展书等能力。	基本学习领域课程	会展经济与实务
			项目管理
			会展政策与法规
		核心学习领域课程	市场营销
		拓展提升领域课程	会展案例分析
			客户关系管理
			会展奖励旅游
会展商务礼仪			

## 七、教学进程总体安排

### (一) 专业群课程体系整体设计



(二) 课程设置与教学安排表

表 10 旅游管理专业（群）课程体系整体设计

课程类型		课程门数	考试课门数	考查课门数	学时	学时百分比 (%)	学分	学分百分比 (%)	
高层互 选课程	综合实践课程	8	0	8	800	27.8%	29	19.6%	
	专业拓展能 力课程	旅游管理	8	1	7	376	13.1%	24	16.2%
		会展策划与管理	8	2	6	408	14.2%	26	17.6%
		酒店管理	7	1	5	256	8.9%	16	10.8%
		人力资源管理	7	1	3	376	13.1%	24	16.2%
		烹饪工艺与营养	5	2	3	188	6.5%	12	8.1%
		限选	3	0	3	96	3.3%	6	4.1%
中层分 立课程	专业核心能 力课程	专业（旅游管理）	5	3	2	248	8.6%	16	10.8%
		专业（会展策划与管理）	5	2	3	224	7.8%	14	9.5%
		专业（酒店管理）	5	4	1	376	13.1%	24	16.2%
		专业（人力资源管理）	4	4	0	256	8.9%	16	10.8%



		专业（烹饪工艺与营养）	7	4	2	448	15.6%	28	18.9%
底层共享课程	专业基础课程	必修	7	2	5	308	10.7%	20	13.5%
		限选	2	2	0	112	3.9%	8	5.4%
	职业素养养成课程	必修	20	3	17	838	29.1%	39	26.4%
		限选	1	0	1	30	1.0%	2	1.4%
		自选	2	0	2	60	2.1%	4	2.7%
合计（区间值）			55	12	42	2875		148	
理论教学总学时（平均值）			1359						
实践教学总学时（平均值）			1516						
实践教学总学时占总学时之比			52.7%						

表 11 职业素养养成课程设置与教学安排表

序号	课程类型	课程性质	课程代码	开设时间						开设形式	周课时	学时分配			总学分	课程归属		
				第一学年		第二学年		第三学年				总学时	课内实践学时	集中实践学时				
				一	二	三	四	五	六									
1	思政教育课程	A 思想道德修养与法律基础	必修		2	2						2	48			3	马克思主义学院	
2		A 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修				2	2				2	64			4		
3		A 形势与政策	必修		工科 1-5 学期 商科 1-4 学期							线上+线下	工 40 商 32			1		
4		A 大学生心理健康	必修		商	工							2	30			2	学生处
5		A 禁毒专题教育	必修		1-4 学期							线上	8			0.5	马克思主义学院	
6		A 习近平新时代中国特色社会主义思想专题课	必修			v								40				2

											下							
7		A 国家安全教育	必修					√			线上+线下		32				2	
8	通识教育课程	A 大学生军事理论教育	必修		√								36				2	
9		C 军事训练及入学教育	必修		√						3周		84				3	
10		A 职业发展与就业指导	必修		1-4 学期							讲座		40				2
11		A 大学语文	必修			4							4	64				4
12		C 体育（含体育选项）	必修		1-3 学期						2			90				3.5
13		B 计算机应用基础	必修			√						线上+线下	3	80 (48+32)				2
14	双创教育	A 创新创业基础	必修			工	商					2	32				1	

15	课程	B 专创融合课程（依托专业课程开展）	必修			2-4 学期										
16		A 双创拓展课程	自选													
17		C 双创教育实践（融入学生综合素质提升课程开展）	必修													
19	劳动教育课程	B 劳动教育课程	必修			工	商					16			1	教务处
20		C 劳动教育实践（融入学生综合素质提升课程开展）	必修													
21	学生综合素质提升课程		必修		√	√	√	√				120			4	学生处
22	共选课程	A 新时代面对面——学习习近平新时代中国特色社会主义思想	限选		专业群各专业（2 门选 1 门课程）				2						2	马克思主义学院
23		A 演讲与口才（应用文写作）	限选							线上+线下	2	32			2	人文教育学院
24		开设国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人	自选			2-4 学期						2	90			6

		口资源、海洋科学、管理等选修课程														
小计					6	11	6	2	0	0			898			43

说明：1.专创融合课程依托专业课程开展，故此表中不计学时和学分。2.双创教育实践和劳动教育实践两门课程融入学生综合素质提升课程开展，故此表中不再单独计算学时和学分。3.公共限选课程开课学期由各二级学院与马克思主义学院和人文教育学院协商确定。4.《学生综合素质提升课程》以第二课堂形式开展，总学时为 120

.表 12 旅游管理专业课程设置与教学安排表

序号	课程类型	课程性质	课程代码	开设时间						开设形式	周课时	学时分配			学分	课程归属专业		
				第一学年		第二学年		第三学年				总学时	课内实践学时	集中实践学时				
				一	二	三	四	五	六									
				14 (周)	16 (周)	16 (周)	16 (周)	18	18									
1	职业基本能力课程	底层共享课程	A 旅游文化概论	必修	G052155				2			2	32			2	专业群平台课程	
2			■B 现代礼仪	必修	G052065	4						4	56	40		4		
3			B 旅游心理学	必修	G052042	2						2	28	20		2		
4			■B 市场营销	必修	G052073			4				4	64	48		4		
5			B 电子商务	必修	G052118				2			2	32	20		2		
6			B 旅游英语口语 (酒店、旅游)	必修	G052144		2	2				4	64	30		4		
7			B 沟通技巧	必修	G052010				2			2	32	20		2		
8			小计			6	2	8	4	0	0	0	20	308	178			20
9			■B 旅游概论	限选	G052037	4						4	56	28			平台限选课程	
10			■B 中国旅游地理	限选	G052071		4					4	64	28		8		
			小计			4	4	0	0	0	8	120	56		8			
11	职业核心	中层分立课程	B 地方导游基础知识 p	必修	G052045		4X8w					线上+线	4	32	20		2	旅游专业

	能力课程										下							
12		■B 导游业务 p	必修	G052006	4							4	56	48			4	
13		■B 全国导游基础知识 p	必修	G052056		4X8w						线上+线下	4	32	20			2
14		B 景区服务与管理	必修	G052153				4					4	64	48			4
15		■B 旅游政策法规 p	必修	G052043			8X8w						8	64	48			4
		小计			4	4	8	4	0	0	0	24	248	184			16	
16	职业拓展能力课程	■B 旅行社经营管理	必修	G052036			8X4w					8	32	20			2	
17		B 葡萄酒营销与服务 X	必修		4								4	64	48			4
18		B 导游词创作 S	必修	G052139				4					4	64	40			4
19		B 海外领队	必修	G052035			8Xw						8	32	20			2
20		B 旅行社计调业务 X	必修	G052174				4					4	64	40			4
21		B 研学旅行策划与管理 X	必修	G052190		4							4	64	40			4
22		B 会展摄影 M	必修	G052017			2						2	32	20			2
23		B 旅游文学鉴赏	必修	G052041				2					2	32	20			2
		小计			4	4	0	12				36	384	248	0		24	

24		高层互选课程 (院内自选)	B*概况与*民俗文化、B 客源国概论、B 新媒体设计 M、B 人力资源管理、B 烹饪化学、B 营养配餐、B 烹饪美术«M、B 会展管理 X、B 葡萄酒推介与侍酒服务 «X 等课程				每个专业方向限选 3 门每学期 1 门、每个专业方向完成必修课程						2	96	24		6	专业 群课 程 (限 选)		
			小计			0	2	2	2				2	96	72		6			
25	综 合 实 践 课 程	综合技能训练	C 职业岗位认知	必修	G053027	1w							20	20		20	1			
26			C 职业岗位实践 1	必修	G053025		1w							20	20		20	1		
27			C 职业岗位实践 2	必修	G053026			1w							20	20		20	1	
28			C 职业岗位实践 3	必修	G053028				1w						20	20		20	1	
29			C 职业岗位实践 4	必修						1w					20	20		20	1	
30			C 毕业设计	必修	G053005					6w					20	120		120	3	
31			C 毕业教育	必修						1w					20	20		20	1	
32			C 岗位实习	必修	G053001						10w	18w			20	560		560	20	
33		其他	复习考试	——	——	2W	2W	2W	2W	2W	2W	—	—	—	——	——				
			小计			16	18	16	20					800		800	29			
旅游管理专业合计													1956	738	800	97				



表 13 会展策划与管理专业课程设置与教学安排表

序号	课程类型		课程性质	课程代码	开设时间						开设形式	周课时	学时分配			学分	课程归属专业	
					第一学年		第二学年		第三学年				总学时	课内实践学时	集中实践学时			
					一	二	三	四	五	六								
					14 (周)	16 (周)	16 (周)	16 (周)	18	18								
1	职业 基本 能力 课程	底层共享课程	A 旅游文化概论	必修	G052155	2						2	28		2	专业 群平 台课 程		
2			■B 现代礼仪	必修	G052065		4					4	64	40			4	
3			B 旅游心理学	必修	G052042	2							2	28	20			2
4			■B 市场营销	必修	G052073			4					4	64	48			4
5			B 电子商务	必修	G052118				2				2	32	20			2
6			B 旅游英语口语 (酒店、旅游)	必修	G052144	2	2						4	60	30			4
7			B 沟通技巧	必修	G052010				2				2	32	20			2
8			小计				6	6	4	4	0	0	0	20	308		178	0

9			■B 会展概论	限选	G05201 5	4						4	5 6	28			平台 限选 课程		
10			■B 构成基础	限选	G05200 9	4						4	5 6	28					
			小计			8	0	0	0				1 1 2	56		8			
11	职业 核 心 能 力 课 程	中层分立课 程	■B 广告设计	必修	G05201 2		8X8w					8	6 4	36		4	会展 策划 与理 专业		
12			B 会展案例分析	必修	G05201 3			2					2	3 2	20			2	
13			B 会展策划管理 X	必修	G05201 4			8X6w					8	4 8	30			3	
14			B 会展文案	必修	G05201 9			2					2	3 2	20			2	
15			■B 会展设计	必修	G05202 3				8X6w				8	4 8	30			3	
					小计			0	0	4	8				2 2 4	136		0	14
16			职业		B 计算机辅助设计 Ip	必修	G05202 5	4						4	5 6	36			4
17	拓		■B 计算机辅助	必	G05202		8X8w					8	6	48		4			

	展 能 力 课 程		设计 IIp	修	6								4					
18			■B 计算机辅助设计 IIIp	必修	G05202 7	0		8X10w					8 0	56			5	
19			B 计算机辅助设计 IVp	必修	G05212 4	0			8X6w				8 8	30			3	
20			B 新媒体设计 M	必修	G05200 4				2				2	3 2	20		2	
21			C 展览展示设计与布局 S	必修		0			8X4w				8	3 2	32		2	
22			B 活动策划«S	必修	G05202 4	0			4				4	6 4	48		4	
23			B 旅行策划«X	必修	G05200 5	0			2				2	3 2	20		2	
				小计			4	8	8	8				4 0 8	290	0	26	
24		高层互选课程（院内自选）	B*概况与*民俗文化、B 客源国概论、B 新媒体设计 M、B 人力资源管理、B 烹饪化学、B 营养配餐、B 烹饪美术«M、B 会展管理 X、B 葡萄酒推介与侍酒服	限选					每个专业方向限选 3 门每学期 1 门、每个专业方向完成必修课程				2	9 6	24		6	专业群课程

			务«X 等课程																	
			小计				2	2	2				2	96	72		6			
25	综合 实践 课程	综合技能训 练	C 职业岗位认知	必修		1w							20			20	1			
26			C 职业岗位实践 1	必修			1w							20			20	1		
27			C 职业岗位实践 2	必修				1w						20			20	1		
28			C 职业岗位实践 3	必修					1w					20			20	1		
29			C 职业岗位实践 4	必修						1w				20			20	1		
30			C 毕业设计	必修	G05300 5					6w				20	120			120	3	
31			C 毕业教育	必修						1w				20			20	1		
32			C 岗位实习	必修	G05300 1					10w	18w			20	560			560	20	
33	其他		复习考试	— —	— —	2W	2W	2W	2W	2W	—	—	—	—	—	—				
			小计			16	18	16	20				800			800	29			
会展策划与管理专业合计													1948	732		800	97			

表 14 酒店管理与数字化运营专业课程设置与教学安排表（现代学徒制试点专业）

序号	课程类型		课程性质	课程代码	开设时间						开设形式	周课时	学时分配			学分	课程归属专业	
					第一学年		第二学年		第三学年				总学时	课内实践学时	集中实践学时			
					一	二	三	四	五	六								
					14 (周)	16 (周)	16 (周)	16 (周)	18	18								
1	职业基本能力课程	底层共享课程	A 旅游文化概论	必修	G052155	2						2	28			2	专业群平台课程	
2			■B 现代礼仪	必修	G052065		4						4	64	40			4
3			B 旅游心理学	必修	G052042	2							2	28	20			2
4			■B 市场营销	必修	G052073			4					4	64	48			4
5			B 电子商务	必修	G052118				2				2	32	20			2
6			B 旅游英语口语（酒店、旅游）	必修	G052144	2	2						4	60	30			4
7			B 沟通技巧	必修	G052010			2					2	32	20			2
8			小计			6	6	6	2	0	0	0	20	308	178	0		20
9			■A 酒店基础知识	限选	G052031	4							4	56				平台限选课程
10			B 酒店职业形象	限选		4							4	56	30		8	
			小计			8	0	0	0	0	0	8	112	30		8		
11	职	中层分立课程	■B 前厅服务与管理 X5	必修	G052121	4	2					4/2	88	60		6	酒	

12	业 核 心 能 力 课 程		■B 客房服务管理 X	必修	G052032		4	2				4/2	96	60		6	店 管 理 与 数 字 化 运 营 专 业		
13			■B 餐饮服务管理 XS	必修	G052029			4	4				4/4	128	80			8	
14			B 葡萄酒营销与服务	必修						4				4	64	32			4
			小计				4	6	6	8	0	0	0	4	376	232		0	24
15			B 菜点知识	必修	G052074			2						2	32	10			2
16	B 点菜技巧	必修	G052076				2					2	32	10		2			
17	B 宴会设计 M	必修	G052177					2				2	32	16		2			
18	B 插花基础 M	必修	G052184					2				2	32	20		2			
19	■B 酒水知识与调酒艺术	必修	G052078				2					2	32	20		2			
20	C 拓展训练	必修	G053017					4				4	64	64		4			
21	B 茶艺展示 pM	必修	G052086					2				2	32	20		2			
	小计				0	2	4	10	0	0	0	16	256	160	0	16			
22	职业 拓展 能 力 课 程	高层互选课程 (院内自选)	B*概况与*民俗文化、B客源国概论、B新媒体设计 M、B 人力资源管理、B 烹饪化学、B 营养配餐、B 烹饪美术«M、B 会展管理 X、B 葡萄酒推介与侍	限选								2	96	24		6	专业 群 课 程		

			酒服务«X 等课程															
			小计				2	2	2			2	96	72		6		
23	综 合 实 践 课 程	综合技能训练	C 职业岗位认知	必修		1w						20	20		20	1		
24			C 职业岗位实践 1	必修			1w						20	20		20	1	
25			C 职业岗位实践 2	必修					1w				20	20		20	1	
26			C 职业岗位实践 3	必修						1w			20	20		20	1	
27			C 职业岗位实践 4	必修							1w		20	20		20	1	
28			C 毕业设计	必修	G053005						6w		20	120		120	3	
29			C 毕业教育	必修							1w		20	20		20	1	
30			C 岗位实习	必修	G053001						10w	18w	20	560		560	20	
31	其他		复习考试	---	---	2W	2W	2W	2W	2W	2W	2W	-	-	---	---	---	
			小计			16	18	16	20					800		800	29	
酒店管理与数字化运营专业合计													1948	672	800	97		

表 15 人力资源管理专业课程设置与教学安排表

序号	课程类型		课程性质	课程代码	开设时间						开设形式	周课时	学时分配			学分	课程归属专业	
					第一学年		第二学年		第三学年				总学时	课内实践学时	集中实践学时			
					一	二	三	四	五	六								
					14 (周)	16 (周)	16 (周)	16 (周)	18	18								
1	职业基本能力课程	底层共享课程	A 旅游文化概论	必修	G052155	2						2	28			2	专业群平台课程	
2			■B 现代礼仪	必修	G052065		4						4	64	40			4
3			B 旅游心理学	必修	G052042	2							2	28	20			2
4			■B 市场营销	必修	G052073			4					4	64	48			4
5			B 电子商务	必修	G052118				2				2	32	20			2
6			B 旅游英语口语 (酒店、旅游)	必修	G052144	2	2						4	60	30			4
7			B 沟通技巧	必修	G052010				2				2	32	20			2
8			小计				6	6	4	4	0	0		308	178	0		20
9			■B 现代企业管理	限	G05209	4							4	56	28		8	平



			选	0															台 限 选 课 程	
10			■B 人力资源管理	限 选	G05205 7	4							4	56	28					
			小计			8	0	0	0					112	56			8		
11	职 业 核 心 能 力 课 程	中 层 分 立 课 程	■B 招聘与配置	必 修	G05207 0		4						4	64	30			4	人 力 资 源 管 理 专 业	
12			■B 培训与开发	必 修	G05204 6			4					4	64	30			4		
13			■B 绩效管理	必 修	G05202 8			4						4	64	30				4
14			■B 薪酬管理	必 修	G05208 9			4						4	64	30				4
			小计				0	4	12	0					256	120	0			1 6
15	职 业 拓 展 能 力 课			C 人力资源实训 pS	必 修	G05301 7				4				4	64	64				4
16			■A 酒店基础知识	必 修	G05203 1	4							4	56				4		
17			■B 劳动关系管理	必 修	G05207 9				4				4	64	30			4		
18			B 组织行为学	必	G05207				2				2	32	16			2		

	程			修	2														
19			B 人力资源共享服务 X	必修	G05207 2		4					4	64	30		4			
20			C 酒店综合实训 S	必修					4				4	64	64		4		
21			B 饮品品鉴 M	必修	G05218 2					2			2	32	20		2		
			小计				4	4	0	16				376	224	0	2 4		
22		高层互选课程 (院内自选)	B*概况与*民俗文化、B 客源国概论、 B 新媒体设计 M、 B 人力资源管理、 B 烹饪化学、B 营养配餐、B 烹饪美术«M、B 会展管理 X、B 葡萄酒推介与侍酒服务«X 等课程	限选					每个专业方向限选 3 门每学期 1 门、每个专业方向完成必修课程				2	96	24		6	专业群课程	
		小计					2	2	2				2	96	72		6		
23	综合实训	综合技能训练	C 职业岗位认知	必修		1w							20	20		20	1		
24			C 职业岗位实践 1	必修			1w							20	20		20	1	

	实践课程		修															
25		C 职业岗位实践 2	必修				1w					20	20		20	1		
26		C 职业岗位实践 3	必修					1w				20	20		20	1		
27		C 职业岗位实践 4	必修						1w			20	20		20	1		
28		C 毕业设计	必修	G053005						6w		20	120		120	3		
29		C 毕业教育	必修							1w		20	20		20	1		
30		C 岗位实习	必修	G053001						10w	18w	20	560		560	20		
31	其他	复习考试	— —	—	2W	2W	2W	2W	2W	2W	— —	— —	— —	— —	— —			
		小计			16	18	16	20					800		800	29		
人力资源管理专业合计													1948	650	800	97		

表 16 烹饪工艺与营养专业课程设置与教学安排表

序号	课程类型	课程性质	课程代码	开设时间						开设形式	周课时	学时分配			学分	课程归属专业
				第一学年		第二学年		第三学年				总学时	课内实践学时	集中实践学时		
				一	二	三	四	五	六							
				14 (周)	16 (周)	16 (周)	16 (周)	18	18							
1	职业基本能力课程 底层共享课程	A 旅游文化概论	必修	G052155		2					2	32			2	专业群平台课程
2		■B 现代礼仪	必修	G052065	4						4	56	40		4	
3		B 旅游心理学	必修	G052042	2						2	28	20		2	
4		■B 市场营销	必修	G052073			4				4	64	48		4	
5		B 电子商务	必修	G052118				2			2	32	20		2	
6		B 旅游英语口语（酒店、旅游）	必修	G052144	2	2					4	60	30		4	
7		B 沟通技巧	必修	G052010				2			2	32	20		2	
8		小计			8	4	4	4	0	0		304	178	0	20	
9		■B 烹饪原料学	限选	G052048	4						4	56	28		8	平台

10			■B 食品卫生与安全	限选	G052059	4						4	56	28			限选课
			小计			8	0	0	0				112	56		8	
11	职业核心能力课程	中层分立课程	■B 烹调工艺 pS	必修	G052084		2	4				2/4	96	80		6	烹饪工艺与营养专业
12			■B 面点工艺 pS	必修	G052080		2	4				2/4	96	80		6	
13			B 食品雕刻	必修	G052058		4X8w					4	32	20		2	
14			B 冷菜工艺	必修	G052050		4X8w					4	32	20		2	
15			B 西餐工艺 p	必修	G052082				4			4	64	40		4	
16			■B 中国名菜	必修	G052052					4		4	64	40		4	
17			■B 风味名点	必修	G052053					4		4	64	40		4	
					小计			0	8	12	8			448	320	0	
18	职业		C 专业基本功训练	必修		2					2	28	28		2		
19	拓		B 宴席设计实务 S	必	G052054				2		2	32	20		2		

	展 能 力 课 程			修															
20			■B 西点工艺	必修	G052130		2					2	32	20			2		
21			■B 现代厨政管理	必修	G052064				2				2	32	20			2	
22			C 职业技能鉴定模块 p	必修		专业方向 4 门选 1 门				4				4	64	64			4
			小计			2	2	0	8	0			188	152	0		12		
23		高层互选课程 (院内自选)	B*概况与*民俗文化、 B 客源国概论、 B 新媒体设计 M、B 人力资源管理、B 烹 饪化学、B 营养配餐、 B 烹饪美术«M、B 会 展管理 X、B 葡萄酒 推介与侍酒服务«X 等课程	限 选								2	96	24			6	专 业 群 课 程	
			小计				2	2	2			2	96	72			6		
24	综 合 实 践 课	综合技能训练	C 职业岗位认知	必修		1w						20	20		20	1			
25			C 职业岗位实践 1	必修			1w						20	20		20	1		
26			C 职业岗位实践 2	必				1w					20	20		20	1		

	程			修													
27			C 职业岗位实践 3	必修					1w			20	20		20	1	
28			C 职业岗位实践 4	必修						1w		20	20		20	1	
29			C 毕业设计	必修	G053005					6w		20	120		120	3	
30			C 毕业教育	必修						1w		20	20		20	1	
31			C 岗位实习	必修	G053001					10w	18w	20	560		560	20	
32		其他	复习考试	---	---	2W	2W	2W	2W	2W	2W	--	--	---	---		
			小计			16	18	16	20					800		800	29
烹饪工艺与营养专业合计													1948	778	800	97	

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍

师资是实施教学的主力军，雄厚的师资队伍是开展专业群教学、提高教学质量的保证。本专业群现有专任教师 31 人，其中双师型教师 21 人，教授 4 人，副教授 4 人，讲师 11 人，助教及教员 10 人，硕士研究生 15 人。形成一支理论扎实、实践丰富、踏实进取、结构合理、研究领域开阔、学历高、学缘结构丰富、能力强的双师型师资阵容。同时，积极聘请旅游行业生产、经营、管理一线的基层管理人员、业务能手、优秀毕业生组成兼职教师队伍，给学生授课或进行培训，建立由校内专任教师和兼职教师组成的专业群指导委员会，共同完成人才培养方案和教学标准的编写，达到对专业群教师具有丰富的旅游业经验、开阔的视野以及能从事旅游类实证问题研究能力的要求。

学校和学院积极创造条件，每年选派 3—5 位青年教师参加教育部组织的培训，以拓宽教师视野，更新教育理念，及时了解我国旅游业发展现状与趋势，以适应旅游业发展对专业人才的需求与要求；坚持在职培训提高的原则，为青年教师提供到企业一线去实践的机会和经历。每年计划安排 3—5 名专业教师到政府、行业协会、酒店、旅行社、旅游景区等企业轮岗，参与顶岗实训，或在企业挂职锻炼，达到“专业教师每 2 年必须有两个月到企业或生产服务一线实践”的规定；每学期将积极组织教师利用业务时间，不脱产参加各种专业讲座、课程学习班、报告会和研讨会，学习职业教育的新理论、新知识，提升教师的职教理论水平、专业技术水平和教师整体素质。

表 17 学校专任教师基本信息一览表

序号	姓名	性别	学历/学位	专业技术职务	职业资格	讲授课程及承担主要工作
1	叶*	女	大学/硕士	教授	中级经济师/初级导游/会展职业经理人	人才培养方案制定、*概况与*民俗
2	张*	男	大学/学士	高级政工师		学生管理、思想政治教育
3	石*	女	大学/学士	教授	中级经济师/初级导游	中国旅游地理、服务心理学
5	范*	女	大学/学士	教授		招聘与配置、现代礼仪
6	杜*	女	大学/学士	教授	高级营养师	烹饪化学、烹饪营养学
7	孙*	男	硕士研究生	讲师	会展策划师	人才培养方案制定 会展策划、展览搭建



8	辛*	男	硕士研究生	讲师	中级工程师	实习实训工作 烹饪营养学、营养配餐
9	宋*	男	大学	讲师	高级技师	西餐工艺
10	李*	女	大学	讲师	高级技师	酒店餐饮服务与管理
11	刘*	女	大学	副教授	心理咨询师（三级）	手绘效果图、计算机辅助设计
12	张*	男	硕士研究生	副教授	拓展训练师（三级）	薪酬管理、绩效管理
13	温*	女	硕士研究生	副教授	高级检验工	食品卫生与安全
14	王*	女	大学/硕士	讲师	中级调酒师	茶艺展示、酒水与调酒知识
15	白*	女	硕士研究生	副教授	初级导游	前厅客房服务与管理
16	章*	男	大学/学士	讲师		旅游摄影、活动策划
17	朱*	男	大学	讲师	高级技师	烹调工艺
18	杨*	女	大学	讲师	高级技师	面点工艺、风味名点
19	潘*	男	大学	讲师	高级技师	面点工艺、风味名点
20	范*	女	硕士研究生	讲师		烹饪化学、饮食营养保健学
21	冯*	男	大学	助教	高级技师	食品雕刻、冷菜工艺
22	姜*	女	硕士研究生	助教	中级经济师 人力资源管理师	劳动关系管理
23	赵*	女	硕士研究生	讲师		人力资源管理、专业英语
24	张*	女	硕士研究生	助教	初级导游	导游词创作
25	彭*	女	大学/学士	助教	初级面点师	烹饪原料学
26	孙*	女	硕士研究生	助教		学生管理
27	杨*	女	硕士研究生	助教		旅游概论、学生管理
28	叶*	女	硕士研究生	助教		旅游概论、学生管理

29	吴*	女	硕士研究生	助教		烹饪化学、饮食营养保健学
30	张*	女	硕士研究生	助教		旅游概论、学生管理
31	贾*	女	硕士研究生	助教		人力资源管理

表 18 兼职教师基本信息一览表

序号	姓名	性别	学历	专业技术职务	职业资格	工作单位	讲授课程及承担主要工作
1	王*	男	大学	院长	教授	北*学院	人才培养方案制定
2	张*	男	博士研究生	办公室主任	副教授	南*学院	人才培养方案制定
3	赵*	女	大学	会长	高级导游	*分会	职业技能大赛指导
4	陈*	女	硕士研究生	教研室主任	副教授	*学院	导游业务课程讲授
5	梁*	男	大专	副总经理	旅行社经理人	*旅行社	旅游管理专业实训
6	张*	女	大专	总经理助理	人力资源管理师	*社	景区服务与管理
7	许*	男	博士研究生	讲师		*学院	研学旅行策划与管理
8	张*	男	大专	秘书长	职业经理人	*分会	酒店管理与数字化运营专业实训
9	李*	男	大专	总经理	职业经理人	*公司	酒店管理与数字化运营专业实训
10	慈*	女	大专	总经理	职业经理人	*酒店	餐饮服务与管理
11	张*	女	大专	营销总监	职业经理人	*酒店	菜点知识与点菜技巧
12	曹*	男	大专	秘书长	人力资源管理师	*协会	人力资源管理专业实训
13	马*	男	大专	总经理	高级职业经理人	*饭店	酒店管理与数字化运营专业实训
14	曹*	男	大学	总经理	二级人力资源管理师	*公司	人力资源管理专业实训
15	姜*	男	大专	总经理	职业经理人	*酒店	酒店管理与数字化运营专业实训

16	吕*	男	硕士研究生	院长	副教授、高级技师	南*学院	人才培养方案制定
17	关*	男	大专	董事长	高级技师	宁*公司	企业导师
18	张*	男	大专	技术顾问	讲师、高级技师	*协会	企业导师
19	张*	男	大专	技术顾问	副教授、高级技师	*协会	面点工艺
20	陈*	男	大专	主席	高级技师	*委员会	企业导师
21	云*	男	大专	*区主任	高级技师	*联合会	企业顾问
22	李*	男	大学	西餐专业带头人	副教授、高级技师	*学院	专业顾问
23	张*	男	大专	董事长	高级技师	*公司	企业导师
24	任*	男	大学	董事长	注册设计师	*公司	会展策划课程、企业导师
25	庄*	男	硕士研究生	硕士生导师	教授	*学院	人才培养方案制定
26	颜*	女	硕士研究生	系主任	副教授	北*学院	专业顾问
27	纪*	女	硕士研究生		副教授	*学院	会展设计
28	谢*	男	大学	董事长	会展策划师	*公司	会展实务、企业导师
29	姜*	男	本科	厨师长	高级技师	*大饭店	烹调专业实训

## (二) 教学设施

实践教学是教学过程的重要组成部分，是对理论认识的有效途径，是培养学生职业能力的重要环节，有利于学生职业素养的提高和正确价值观的形成。专业群实践教学以职业技能训练为中心，重在培养学生的综合应用能力和动手操作能力。实践教学环节主要包括课内实训、专业见习、课程集中实践、毕业设计、岗位实习等多种形式，贯穿于教学全过程。

**表 19 校内实践教学条件**

序号	实训室名称	实训室设备	实训功能	对应课程
1	模拟导游实训室	计算机及相关软件	导游业务实训	旅行社经营与管理

				导游业务
2	旅游综合实训室	计算机及相关软件	比赛实训与培训、 导游模拟实训	导游服务、导游业务、全国导游基础知识、 旅游电子商务、旅游政策法规 旅行社经营与管理
3	人力资源实训室	计算机及相关软件	招聘与配置、培训 人员薪资管理实训	招聘与配置 培训人员薪资管理 酒店运营管理等
4	人力资源信息化实训室	计算机及相关软件		
5	人力资源室外拓展实训室	计算机及相关软件		
6	酒店管理信息系统实训室	酒店设备及相应教 学配套设施		前厅接待服务及综合实训 中餐餐饮服务及综合实训 后厨菜点制作及综合实训 客房服务及综合实训 各类会议服务及综合实训 接待信息管理综合实训
7	茶艺实训室			
8	客房实训室			
9	调酒实训室			
10	西餐实训室			
11	中餐实训室			
12	烹调演示室	烹饪加工设备及相 应教学配套设施	烹饪食品加工、制 作、产品研发、技 能交流；烹饪、西 餐实训、面点实训、 基本功练习、培训、 考核、技能鉴定等	烹调工艺 面点工艺 食品卫生与安全 西餐工艺 中国名菜 风味名点 中式面点及考证 西式面点及考证 中式烹调及考证 西式烹调及考证 面塑工艺与实践 糖艺工艺与实践 巧克力工艺与实践
13	烹调实训（一）室			
14	烹调实训（二）室			
15	面点演示室			
16	面点实训室(一)			
17	面点实训室（二）			
18	西餐演示室			
19	食品雕刻实训室			
20	刀工实训室			
21	菜点品鉴室			
22	西餐实训室			
23	原料标本室			

24	菜点研发室			
25	营养分析室			
26	烹饪综合实训室			
27	会展实训室	计算机及相关软件	会展实训	造型基础、构成基础、会展策划、广告设计、美术基础
28	会展综合实训室	计算机及相关软件	会展综合实训	会展文案、会展策划、活动策划、展示设计

课内实训体现在第一至第四学期以技能训练为主的课程教学中，主要在校内实训室完成。使学生了解旅游企业业务流程，增强对所专业的感性认知，提高专业技能与技术水平；也可采用社会调查、参观考察、短期顶岗等多种形式，由学生深入旅游企业自主进行，获取对专业相关知识的感性认识。

根据专业群的人才培养方案，课程集中实践于第五、第六学期。第六学期安排毕业设计以及毕业答辩。为期六周的毕业设计，完成各专业不同的毕业设计。毕业实习阶段，学生在校外实习基地进行综合性的岗位实习，要求学生认真填写实习报告、岗位实习手册及实习总结。

### （三）教学资源

#### 1.教材

教材选用符合教学标准或专业规范，为正式出版的高职高专财经专业教材，同时优先选用获得省部级以上奖项及国家级规划教材。教材的内容和语言具时代感，并充分利用计算机、多媒体、网络等现代化技术手段。

#### 2.图书资料

学校图书馆及财会金融学院资料室拥有教学必备的、门类较全的财经专业图书资料，总量能满足专业教学和学科发展的需要。学校具有本专业群信息资料查阅所需的计算机网络系统。

#### 3.数字化(网络)资料

学校与行业、企业共同建设共享型财务管理专业群教学资源库，围绕专业培养目标建设了有利于学生自主学习、内容丰富、使用便捷、更新及时的数字化专业教学资源。学生可以通过学院的网络资源进行更进一步的专业学习。同时学院不断加大教学信息化建设力度，推进优质教学资源共享，如基于校园网络的专业教学资源库建设、院系精品课建设建设、数字化图书馆等，为学生提供恰当

并充足的学习资源，图书馆、体育设施、实习、实践、实训基地等能够满足人才培养要求，建立全方位的学生学习支持系统。专业核心课程配备有数字化(网络)资源，包括网络课程、视频库、音频库等。

#### (四) 教学方法

“以学生为主体，以教师为主导，知识、素质和能力协调发展”的现代教育思想为指导，教学中突出学生的中心地位，注重对高职学生逻辑思维能力、分析问题和解决问题的能力能力的培养。为有效地组织实施课堂教学活动，提高教学效率，实施以下教学方法：

##### 1.讲授法

讲授法是教师通过简明、生动的口头语言向学生传授知识、发展学生智力的方法。它是通过叙述、描绘、解释、推论来传递信息、传授知识、阐明概念、论证定律和公式，引导学生分析和认识问题。

2.任务驱动法：采用“任务驱动教学法”可以充分调动学生学习的积极性，培养学生的学习兴趣。把学生从“要我学”转变为“我要学”上来。

3.案例分析法：通过布置“案例分析”问题，让学生进行讨论，然后结合所学的理论知识给成认为合理化的意见或者建议，做到理论与实践相结合。

4.小组讨论法：根据教学内容每次选择一到两个主题让学生通过图书、网络等渠道搜集资料，分小组进行讨论，然后每组选出几名学生代表该小组进行发言。通过小组讨论，让学生积极思考，实现头脑风暴，“小组讨论法”既可形成小组竞争又易形成学习合力，培养学生的团队精神。

5.问题引导法：问题讨论是把学生视为学习的主体，在教学中造就一种民主的、平等交流的课堂氛围，通过引导学生思考问题、讨论问题，并帮助学生解决问题而达到一定教学效果的方法。

6.探究式教学，又称发现法、研究法，是指学生在学习概念和原理时，教师只是给他们一些事例和问题，让学生自己通过阅读、观察、实验、思考、讨论、听讲等途径去独立探究，自行发现并掌握相应的原理和结论的一种方法。它的指导思想是在教师的指导下，以学生为主体，让学生自觉地、主动地探索，掌握认识 and 解决问题的方法和步骤，研究客观事物的属性，发现事物发展的起因和事物内部的联系，从中找出规律，形成自己的概念。

##### 7.自主学习法

为了充分拓展学生的视野，培养学生的学习习惯和自主学习能力，锻炼学生的综合素质，通常给学生留思考题或对遇到一些生产问题，让学生利用网络资源自主学习的方式寻找答案，提出解决问题的措施，然后提出讨论评价。

### **（五）学习评价**

积极推进考核方式、考核内容和成绩评价的改革。在考核方式上，加大形成性考核的力度，在考核内容上突出知识技能的应用。形成性评价与终结性评价根据不同的课程、不同的学习阶段和不同的实践活动形式而有所不同，考核设计具有科学性、客观性、开放性和可行性，有助于提高学生具备从事该行业实际工作的能力能力。在此基础上，努力探索专业教学多元化评价体系，包括评价标准的多元化、评价目标的多元化、评价内容的多元化、评价方式和方法的多元化、评价主体的多元化、评价过程的多元化，吸纳行业、企业和社会组织参与考核评价，注重对学生的专业实践能力的真实性评价。

### **（六）质量管理**

严格按照专业群人才培养方案的各项要求开展人才培养工作，对人才培养方案定期进行检视和总结，根据地区经济社会发展和市场需求的变化，不断完善和优化人才培养方案，建立动态检调整机制。对培养的学生进入市场后进行定期跟踪和就业企业调查，掌握学生发展轨迹，搜集人才培养企业满意度和意见建议，为人才培养质量管理建立人员、经费和制度保障。

## **九、毕业要求**

### **（一）应修学分要求**

本专业群学生应完成教学计划规定的全部课程的学习，修满 148 学分。

### **（二）计算机能力要求**

掌握计算机应用基础知识，具备熟练的微机操作能力，能熟练使用办公软件及专业群应用软件进行文字编辑、网络信息查询、数据统计计算。

### **（三）语言能力要求**

掌握交流和写作的基础知识，取得普通话二级甲等以上证书，能够流畅地用语言进行交流和工  
作，能够熟练进行日常公文写作，具备专业群英语听说读写能力，能查阅相关外文资料。

#### (四) 职业资格证书

按照教育部关于开展“1+X”证书制度试点的要求，鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得多类职业技能等级证书。

**表 20 职业资格证书一览表**

职业面向的工作岗位	职业资格证书	选考或必考
<p>1、旅行社计调、外联、导游、营销、研学旅行指导、人力资源管理各岗位。</p> <p>2、酒店餐饮、前厅、客房、人力资源等部门服务与管理岗位。</p> <p>3、会展企业计调、策划、营销、市场、人力资源管理等部门设计、运营与管理岗位。</p> <p>4、餐饮企业后厨中西式烹调、中西式面点制作、厨政管理、人力资源管理各岗位。</p>	导游资格证书（普通话）	12 选 2
	导游资格证书（外语）	
	研学旅行导师（1+X 证书）	
	高级中式/西式烹调师证	
	高级中式/西式面点师证	
	健康管理师	
	计算机设计辅助绘图图员	
	计算机信息高新技术考试办公模块操作员	
	会展职业经理人	
	高新技术办公应用证书（中级）	
	人力资源管理师	
	餐饮管理运行（1+X 证书）	
	旅行策划（1+X 证书）	
	酒店运营管理（1+X 证书）	
	葡萄酒推介与侍酒服务（1+X 证书）	
会展管理（1+X 证书）		
人力资源共享服务（1+X 证书）		