

旅游管理专业 人才培养方案

学院： 旅游学院

执笔人： 马红

审核人： 赵恒德

制订日期： 2024年7月

修订日期： 2024年7月

辽宁理工职业大学 教务处制

二〇二四年七月

人才培养方案摘要

专业名称	旅游管理		
专业代码	540101	学制	三年
人才培养目标	<p>本专业培养能够践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、职业道德、创新意识、工匠精神等综合素质，适应文旅融合时代旅游业发展需要，掌握现代旅游服务与管理必备的知识和技术技能，面向“旅游+”新业态的导游、计调、营销、研学旅行策划与管理、景区接待与管理、高星级酒店服务与管理等职业，能够从事旅游咨询与接待、旅游产品策划、旅游数字化营销、研学旅行策划、景区服务与管理、高星级酒店服务与管理等工作，适应数字时代需要的高素质技术技能人才。</p>		
目标岗位	<ol style="list-style-type: none"> 1.旅行社导游、计调、销售、咨询、门店经理等 2.研学旅行策划与管理教师 3.旅游景区服务与管理人员 4.高星级酒店服务与管理人员 		
所属本校专业群名称	旅游		
课程门数	32	专业核心课程门数	8
专业核心课程名称	前厅客房服务与管理、餐饮服务与管理、饭店英语、区域旅游文化、导游基础知识、导游业务、旅行社经营与管理、旅游心理学实务		
职业技能等级证书	全国导游资格证书 研学旅行课程设计与实施职业等级证书		
总学时	2692	总学分	149
公共课学时	704	占总学时比例	26%
选修课学时（公选+拓展）	256	占总学时比例	10%
集中实践环节学时	1156	占总学时比例	43%
实践性教学学时	1610	占总学时比例	60%
其他说明			
执笔人（签名）		审核人（签名）	
审核部门（学院专业建设指导委员会） 主任（签名）： （学院代章）	审批部门（学校教学工作委员会） 主任（签名）： （教务处代章）	教学副校长批准执行 教学副校长（签字）：	

一、专业名称（代码）：

旅游管理专业（540101）

所属大类：

旅游大类

二、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历。

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业岗位类别

表 1：职业岗位类别列表

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	旅游管类（5401）
对应行业（代码）	商务服务业（72）住宿业（61）
主要职业类别（代码）	旅行社计调（4-07-04-03）、旅游咨询员（4-07-04-04）、营销员（4-01-02-01）、旅游团队领队（4-07-04-02）、导游（4-07-04-01）、公共游览场所服务员（4-07-04-05）、前厅服务员（4-03-01-01）、餐厅服务员（4-03-02-05）
主要岗位（群）或技术领域举例	旅游咨询与接待、旅游产品策划、旅游数字化营销、研学旅行策划与管理、景区服务与管理、高星酒店服务与管理。
职业类证书举例	全国导游资格证书 研学旅行策划与管理职业等级证书

（二）职业岗位能力分析

表 2：职业岗位能力分析列表

序号	职业岗位名称	职业能力	支撑职业能力课程
1	导游人员	导游团队服务能力 导游组织协调能力 导游讲解能力 突发事件应对处理能力 娱乐活动组织能力 财务结算能力 特色旅游团队服务能力	导游业务 旅游心理学实务 区域旅游文化 旅游政策与法规 导游带团服务实训 旅行社业务综合实训
		旅游线路设计能力	旅游心理学实务

2	计调	<p>旅游产品询价、议价能力</p> <p>成本核算财务结算能力</p> <p>旅游线路变更协调能力</p> <p>旅游产品售后服务能力</p> <p>归档总结能力</p> <p>办公软件操作能力</p>	<p>旅游政策与法规</p> <p>旅游客源国（地区）概况</p> <p>旅游电子商务</p> <p>旅行社业务综合实训</p>
3	销售	<p>语言表达能力</p> <p>人际沟通能力</p> <p>市场调研与分析能力</p> <p>旅游产品策划能力</p> <p>产品推介能力</p>	<p>旅游经济学</p> <p>旅游心理学实务</p> <p>旅游政策与法规</p> <p>旅游客源国（地区）概况</p> <p>旅游新媒体运营</p> <p>旅行社业务综合实训</p>
3	研学旅行策划与管理	<p>语言表达能力</p> <p>人际沟通能力</p> <p>市场调研与分析能力</p> <p>旅游产品策划能力</p> <p>产品推介能力</p>	<p>旅游学概论</p> <p>研学旅行策划与管理</p> <p>旅游心理学实务</p> <p>普通话与沟通技巧</p> <p>摄影技术与短视频制作</p>
4	景区服务与管理	<p>人际沟通能力</p> <p>景点讲解能力</p> <p>游客接待服务能力</p> <p>旅游产品推介能力</p> <p>基层管理能力</p>	<p>管理学基础</p> <p>旅游公共关系</p> <p>旅游企业人力资源管理</p> <p>旅游景区服务与管理</p> <p>旅游电子商务</p> <p>景区服务综合实训</p>
	酒店服务与管理	<p>人际沟通能力</p> <p>前厅接待服务能力</p> <p>餐饮接待服务能力</p> <p>康乐接待服务能力</p> <p>客房服务能力</p> <p>基层管理能力</p>	<p>旅游企业人力资源管理</p> <p>前厅客房服务与管理</p> <p>餐饮服务与管理</p> <p>旅游职业礼仪</p> <p>饭店英语</p> <p>酒水调制与服务</p> <p>茶文化与茶艺</p> <p>中西餐服务实训</p> <p>前厅客房服务实训</p> <p>饭店服务综合实训</p>

（三）专业就业岗位

表 3：专业就业岗位列表

岗位类别	岗位名称
首岗就业岗位	旅游企业一线服务人员：旅游产品咨询与接待、营销策划、景区接待与服务、酒店服务与产品营销
拓展就业岗位	旅游企业中层管理人员：主管、部门经理
可发展就业岗位	旅游企业高层管理人员：副总经理、总经理等 其他服务行业的管理人员：房地产、商场、运输、教育等行业

五、培养目标及培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、职业道德、创新意识、工匠精神等综合素质，适应文旅融合时代旅游业发展需要，掌握现代旅游服务与管理必备的知识和技术技能，面向“旅游+”新业态的导游、计调、营销、研学旅行策划与管理、景区接待与管理、高星酒店服务与管理等职业，能够从事旅游咨询与接待、旅游产品策划、旅游数字化营销、研学旅行策划、景区服务与管理、高星酒店服务与管理等工作，适应数字时代需要的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，总体上须达到以下要求：

素质要求：

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. 能够熟练掌握与本专业从事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，了解相关产业文化，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文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养，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，学习一门外语并结合本专业加以运用；
5. 掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力；

6. 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；

7. 培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民，珍惜劳动成果，具备与旅游管理专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

知识要求：

1. 掌握必备的思想政治理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识；

3. 了解现代旅游行业发展新理念、新趋势，熟悉旅游行业的新业态、新模式等知识；

4. 掌握历史、地理、民俗、非物质文化遗产、旅游服务礼仪等方面的专业基础理论知识；

5. 掌握导游服务、计调操作、营销服务（线下、线上）、研学旅行指导、旅游数字化运营、景区服务与管理、饭店服务与管理等知识；

6. 掌握旅游文案编写、摄影摄像、紧急救援等知识。

能力要求：

1. 具有探究学习、终身学习能力，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；

2. 具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力，基本掌握现代旅游业领域数字化技能；

3. 具有旅游服务与接待能力、旅游产品营销与策划能力、景区服务与管理能力、酒店服务与管理能力、研学旅行指导能力；

4. 具有旅游文案创编、旅游企业常用办公软件应用、旅游与酒店外语沟通；

5. 具有处理旅游服务中常见问题的能力，具备应对突发事件的能力。

六、学时安排及课程设置

（一）学时学分总体安排

本专业教学总学时为 2692 学时，总学分为 149 学分。其中公共基础课程为 704 学时，占总学时 26%；选修课（包含公共选修课和专业拓展课）为 256 学时，占总学时 10%；实践性教学（包含课程实践和集中实践教学环节）为 1610 学时，占总学时 60%；岗位实习时间为 6 个月；每学年安排 40 周教学活动，周学时 18-26 学时。

学分与学时换算说明：

1. 理论课（含理实一体课）

学分数 = 课程总学时 / 16(学分的最小单位为 0.5)

2. 形势与政策/体育课/校本特色技能课

学分数=课程总学时 / 32

3. 集中实践环节:

军训、入学教育、实习、毕业设计(论文):学分数=教学周数。(每学分按30学时计算)

综合实训:学分数=课程总学时 / 16(学分的最小单位为0.5)

(二) 课程设置

专业培养方案课程体系由公共基础课程、专业课程、第二课堂三部分组成。其中公共基础课程包含公共基础必修课、公共基础选修课;专业课程包含专业基础课程(专业群平台课程)、专业核心课程、专业拓展课程、集中实践教学环节;第二课堂包含创新创业实践、核心素养类活动、课外体育活动、课外美育活动。

1. 公共基础课程

公共基础必修课程按照国家有关规定开齐开足。将思想政治理论、体育、军事理论与军训、公共英语、信息技术、职业发展与就业指导、创新创业教育、心理健康教育、劳动教育课程列入其中。

根据国家规定,开设公共基础必修课程,此部分课程由学校统一设置,见表4-7:

表4 思想政治理论课学时设置

序号	课程名称	学分	学时	开课学期	考核方式
1	思想道德与法治	3	48	第1学期	考试
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	第2学期	考试
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	第2学期	考试
4	形势与政策	1	32	第1-4学期	考查

表5 大学英语课程设置一览表

序号	课程名称	学分	学时	开课学期	考核方式
1	公共英语(1)	3	48	第1学期	考试
2	公共英语(2)	3	48	第2学期	考查
3	英语口语	2	32	第1或2学期	考查

表6 其他公共基础必修课程一览表

序号	课程名称	学分	学时	开课学期	考核方式
1	心理健康教育	2	32	第2学期	考查
2	德育特色	1	16	第3学期	考查

3	劳动教育理论与实践	2	32	第 1-6 学期	考查
4	创新创业基础	1	16	第 3 学期	考查
5	职业生涯规划与就业指导	1	16	第 1 学期	考查
6	信息技术基础	3	48	第 1 或 2 学期	考试
7	体育 (1-3)	3	96	第 1-3 学期	考查

公共基础选修课程由学校面向全体学生统一开设,要求学生最低修满 8 学分。统一开设党史国史、国家安全教育、英语拓展、社会责任、公共艺术、健康教育、美育、节能减排、绿色环保、金融知识、人口资源、海洋科学、管理、校本特色技能课(演讲与口才、合作与礼仪、应用文写作)等课程,其中至少选择一门公共艺术类课程。

2. 专业课程

(1) 专业基础课程(专业群平台课程)

设置 8 门。包括:管理学基础、旅游学概论、旅游经济学、旅游企业人力资源管理、旅游政策与法规、旅游客源国(地区)概况、中国旅游地理、旅游景区服务与管理。

(2) 专业核心课程

设置 8 门。包括:前厅客房服务与管理、餐饮服务与管理、饭店英语、区域旅游文化、导游基础知识、导游业务、旅行社经营与管理、旅游心理学实务。

(3) 专业拓展课程

设置 8 门。包括酒水调制与服务、茶文化与茶艺、旅游公共关系、旅游职业礼仪、康乐服务与管理、旅游新媒体运营、旅游电子商务、普通话与沟通技巧。要求学生从中选修 4 门课程。

(4) 实践性教学环节

主要包括课程实训、毕业设计、军事训练、入学(毕业)教育、社会实践等。在校内外进行摄影技术与短视频制作实训、前厅客房服务实训、中西餐服务实训、导游带团服务实训、研学旅行课程设计、景区服务综合实训、旅行社业务综合实训、饭店服务综合实训等,在旅行社、旅游景区、高星酒店等旅游相关企事业单位、生产性实习基地等场所进行岗位实习。严格执行《职业学校学生实习管理规定》要求。

3. 第二课堂

包括通过第二课堂各项活动获得的创新创业实践学分、核心素养类活动学分、课外体育活动学分、课外美育活动学分,共设置 4 学分。其中创新创业实践设置 2 学分由教务处、各学院设立;核心素养类活动学分、课外体育活动学分、课外美育活动设置 2 学分分别由团委、马克思主义学院、创新创业学院、体育部、基础部、各学院设立。学生必须参加相应活动并获得相应学分,第二课堂学分纳

入毕业资格审核。

（三）岗课赛证融通与学分银行

推动“岗课赛证融通”综合育人，提高教育质量。以“岗课赛证融通”四位一体的育人理念，形成“岗课”相衔接、“证赛”搭建“岗课”桥梁相融通的高素质技术技能人才培养模式。

1. 学生获得本专业相关技能竞赛、创新创业比赛、大学生挑战杯大赛市级二等奖及以上，省级三等奖及以上可免修 2 学分的专业拓展课 1 门课程。

2. 学生取得研学旅行课程设计与实施 1+X(中级)职业等级证书、酒店运营管理职业等级证书 1+X (中级)职业等级证书，可免修 2 学分的专业拓展课 1 门课程。

3. 学生取得全国导游资格证书，可免修 2 学分的专业拓展课 1 门课程。

4. 每名学生最多可免修 1 门专业拓展课。

（四）课程考核

课程考核分考试和考查两种形式，公共课考核由学校统一安排，专业课考核要基于课程性质和课程特点确定，每学期各类考试课程为 3-5 门。

（五）课程简介

表 7-1 专业重点课程简介

课程名称	前厅客房服务与管理				
开设学期	3	学时	48	学分	3
职业能力要求： 1. 客房预订、客房销售能力； 2. 前厅入住接待、退房、礼宾、咨询服务能力； 3. 投诉处理能力； 4. 客房对客服务能力； 5. 客房质量管理能力。					

课程目标（含思政目标）：

思政目标：

1. 培养学生服务意识、酒店意识、创新意识；
2. 培养学生吃苦耐劳和团队合作的精神，敬业、乐业的工作作风。

知识目标：

1. 掌握前厅部的业务工作流程，明确客房预订、前厅接待、前厅问讯、前厅收银、礼宾部、大堂副理等部门的工作内容及工作标准；
2. 掌握酒店客房部对客服务工作内容及工作标准、客房质量管理等相关知识。

能力目标：

1. 具有前厅和客房服务操作技能；
2. 能灵活处理酒店房务部工作中遇到的常见和突发事件。

课程主要教学内容：

1. 前厅部与客房部概述；
2. 客房预订渠道、类型、程序；
3. 入住登记与退房离店程序；
4. 前厅礼宾、问询等部门工作内容与流程；
5. 前厅销售内容与技巧；
6. 客房服务内容与清扫程序。

评价方式：

平时考核和期末考试相结合：

平时成绩占 40%，期末成绩占 60%。平时成绩由出勤、课上表现、实训任务完成构成，期末闭卷考试，考试内容偏向提高学生分析问题和解决问题的能力。的试题。

表 7-2 专业重点课程简介

课程名称	餐饮服务与管理				
开设学期	2	学时	48	学分	3
职业能力要求：					
1. 中、西餐服务程序与标准制定。					
2. 根据宴会的规格、性质设计宴会菜单（从菜品名称、数量、成本等方面评价）。					
3. 通过顾客销售额指数与欢迎指数计算对菜品的畅销成利润进行分析；制作菜肴的标准食谱。					
4. 为中、西餐厅菜肴进行合理定价；餐饮库存原料计价。					

5. 餐饮生产折损控制等。

课程目标（含思政目标）：

1. 素质目标

（1）增强学生思考、分析和解决实际问题的能力；培养学生的服务意识、管理意识及创新意识。

（2）具有良好的职业道德与敬业精神。

（3）具有敏锐的餐厅管理意识，善于整合资源、乐于团队协作。

2. 知识目标

（1）明确服务质量是星级饭店餐饮部门市场竞争的重要决定因素，培养良好的服务意识。

（2）了解星级饭店餐饮部的组成，明确餐饮部各岗位的工作职责。

（3）了解和掌握酒店餐饮服务的专业知识、服务人员的基本素质，培养过硬的餐饮管理专业本领。

（4）掌握各餐饮菜单管理、采购管理、生产管理、前厅运营管理、服务管理、成本管理等内容。

3. 能力目标

（1）培养树立权威，有效指挥的能力；

（2）培养有效激励，调动人的积极性的能力；

（3）培养协调关系和与他人沟通的能力；

（4）培养对餐饮管理工作有效控制的能力；

（5）培养创新精神与创新管理能力；

（6）培养现代酒店餐饮管理理念与运用现代酒店餐饮管理理论的能力；

（7）培养搜集与处理信息的能力，特别是利用网上资源的能力。

4. 课程思政目标

通过展示大数据时代智慧酒店餐饮服务与管理，引导学生明确人生目标，鼓励学生提前做好职业规划，培养学生对餐饮行业有服务行业的热爱，并通过努力不断实现人生目标。

<p>课程主要教学内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐饮市场分析与经营定位、餐厅及宴会服务程序、菜单管理、采购管理、厨政管理。 2. 餐厅布局与设计、餐厅组织与服务规范、经营产品设计、经营物资筹措、经营管理规范建立、市场推广策划、经营预算与成本管理等。
<p>评价方式：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 强调教学全过程数据采用及过程评价，校内教师、企业、学生等多元评价。 2. 平时成绩、实操成绩、期末考试等方面进行考核（平时成绩占 30%；实操成绩占 20%；期末试卷占 50%）。 3. 本门课程学生成绩达到 60 分以上（含 60 分），达到或完成 3 学分。课程与 1+x 证书“酒店运营管理师”中餐饮管理知识考点相关内容保持一致，确保学生考证通过率。

表 7-3 专业重点课程简介

课程名称	饭店英语				
开设学期	4	学时	64	学分	4
<p>职业能力要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能在酒店服务工作中进行流利地交流，为境外游客提供服务； 2. 具有从事涉外酒店接待的实践能力； 3. 前厅入住接待、退房、礼宾、咨询服务能力。 					
<p>课程目标（含思政目标）：</p> <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 认知酒店各岗位用语的重点句型和关键词； 2. 了解和熟悉我国旅游主要客源国的文化背景知识，认知餐饮服务专业知识； 3. 了解酒店服务各项工作任务的基本服务流程和要点，掌握用英语进行酒店各部门服务工作所必备的、基础的专业术语和表达句。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能用英语回答一般日常问题； 2. 能掌握饭店用语，比较熟练地表达所规定的语言功能项目； 3. 能综合运用所学的英语语言，从事酒店服务工作环境中的客房预订、接待入住、退房离店、礼宾服务、商务中心服务、总机服务、各项客房服务、餐位预订、引座点菜、结账等各项酒店服务工作； 					

<p>4. 具备综合性饭店服务的口语表达能力，应变各种情况及按客人要求提供服务。</p> <p>思政目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养良好的劳动纪律观念； 2. 培养服务意识； 3. 培养表述、回答等语言表达能力； 4. 培养交流、沟通的能力； 5. 培养团队协作精神。
<p>课程主要教学内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 前厅服务英语； 2. 客房服务英语； 3. 餐饮服务英语。
<p>评价方式：</p> <p>平时考核和期末考试相结合：</p> <p>平时成绩占 40%，期末成绩占 60%。平时成绩由出勤、课上表现、实训任务完成构成，期末闭卷考试，考试内容偏向提高学生分析问题和解决问题的能力的问题。</p>

表 7-4 专业重点课程简介

课程名称	区域旅游文化				
开设学期	2	学时	48	学分	3
<p>职业能力要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 对全国九大旅游区位置的认知； 2. 了解九大旅游区域历史和民俗等知识； 3. 掌握九大区域旅游资源； 4. 对九大区域内和区域间旅游进行规划。 					
<p>课程目标（含思政目标）：</p> <p>思政目标：</p> <p>培养具有爱国主义精神，敬业爱岗、热爱劳动、遵纪守法的品质和旅游服务意识；具有良好的人际关系和协作精神；形成良好的思想品德、社会公德和职业道德。</p> <p>知识目标：</p> <p>使学生掌握我国各省市旅游资源与旅游文化的基础知识；</p> <p>能力目标：</p> <p>培养学生增加对全国各地导游基础知识认识的能力、能够在实际的旅游工作中将所学的内容与实践的理论结合的能力，提升高层次的审美情趣和审美能力。</p>					

<p>课程主要教学内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 九大区概述； 2. 东北三省； 3. 华北旅游区； 4. 华东旅游区； 5. 华中旅游区； 6. 华南旅游区； 7. 港澳台旅游区； 8. 西南旅游区； 9. 西北、青藏旅游区。
<p>评价方式：平时考核和期末考试相结合：</p> <p>平时成绩占 40%，期末成绩占 60%。平时成绩由出勤、课上表现、实训任务完成构成，期末闭卷考试，考试内容以历届导游资格考试题型和内容为主。</p>

表 7-5 专业重点课程简介

课程名称	导游基础知识				
开设学期	1	学时	64	学分	4
<p>职业能力要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 辨析与分析宗教问题的能力； 2. 分辨各民族民俗特征与保护民俗独特性的能力； 3. 识记自然景观和人文景观的能力。 					
<p>课程目标（含思政目标）：</p> <p>思政目标：</p> <p>培养具有具有爱国主义精神，敬业爱岗、热爱劳动、遵纪守法的品质和服务意识；具有良好的人际关系和协作精神；有独立思考、理论联系实际、实事求是的科学态度和优良作风；具有良好的思想品德、社会公德和职业道德。</p> <p>知识目标：</p> <p>使学生掌握导游服务的基础知识，分门别类地了解旅游文化知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>培养学生增加对导游基础知识认识的能力、能够在实际的旅游工作中将所学的内容与实践的理论结合的能力，高层次的审美情趣和审美能力。</p>					

课程主要教学内容：

1. 旅游与旅游业中国古代历史；
2. 中国历史文化常识；
3. 中国的宗教；
4. 中国的民族与民俗；
5. 中国的传统风味与特产；
6. 中国的自然旅游景观；
7. 中国人文旅游景观；
8. 中国特产。

评价方式：

平时考核占 40%；期末考核占 60%。平时成绩由四部分组成：学习态度与出勤（10%）、课堂互动表现（10%）、讨论（10%）和作业（10%）。平时测评是每一章讲授后进行的单元测验。期末采用闭卷笔答方式考核。

试题类型：参照全国导游人员资格考试科目三：“全国导游基础知识”笔试机考的题型。单选 60 题 30 分，多选 70 题 70 分。（注：全国导游人员资格考试科目一、二合并一张卷，科目三、四合为一张卷，均为 100 分，考试时间各为 90 分钟。）

表 7-6 专业重点课程简介

课程名称	导游业务				
开设学期	2	学时	48	学分	3
职业能力要求： 1. 导游带团能力； 2. 导游讲解能力； 3. 组织协调能力； 4. 常见问题和事故处理能力； 5. 语言表达能力和沟通能力。					

<p>课程目标（含思政目标）：</p> <p>思政目标：</p> <p>培养具有爱国主义精神，敬业爱岗、热爱劳动、遵纪守法的品质和服务意识；培养学生具备良好的旅游职业道德，健康的身体素质和心理素质，较强的语言表达能力和沟通能力，成为文明传播者。</p> <p>知识目标：</p> <p>通过本课程的学习，使学生理解导游服务、导游人员的基本概念，掌握导游服务规范与程序，熟悉导游业务相关知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>掌握带团技能、讲解方法、旅行生活服务等操作技能，提高学生导游服务能力、语言讲解能力、组织协调能力和分析处理问题的能力。</p>
<p>课程主要教学内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 导游服务知识； 2. 地陪、全陪、领队团队服务程序； 3. 散客服务程序； 4. 导游带团技能； 5. 导游个性化服务 6. 突发和常见问题处理。
<p>评价方式：</p> <p>采用过程考核和期末考试相结合的考核方式，过程考核和期末考试所占的比例分别为40%和60%。其中过程考核包括4个项目的考核，即课前模拟导游、上课表现、出勤情况、任务成绩，每项10分；期末考试时，全程模拟导游资格证考试题型为主，题的内容以历年导游考试导游业务真题为主。</p>

表 7-7 专业重点课程简介

课程名称	旅行社经营与管理				
开设学期	3	学时	48	学分	3
职业能力要求：					
1. 旅行社运营能力；					
2. 旅行社产品设计能力；					
3. 计调组团能力；					
4. 产品销售能力。					

<p>课程目标（含思政目标）：</p> <p>思政目标：</p> <p> 树立经营管理理念，培养良好的职业道德成为旅行社行业受欢迎的懂经营、善管理的有用人才。</p> <p>知识目标：</p> <p> 通过本门课程学习，使学生掌握旅行社部门职能、旅行社日常行政管理、旅行社主要业务岗位业务流程，以及旅游市场与旅行社产品设计之间的关系、旅行社各业务岗位之间的运营关系等知识。</p> <p>能力目标：</p> <p> 学会旅行社的主要业务岗位的基本技能，为学生可持续发展奠定良好的基础。</p>
<p>课程主要教学内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 旅行社的产生及发展、职能、业务； 2. 旅行社设立与机构设置； 3. 旅行社产品设计； 4. 旅行社计调业务； 5. 旅行社外联业务； 6. 旅行社门市接待。
<p>评价方式：</p> <p> 平时考核和期末考试相结合</p> <p> 平时成绩占 40%，期末成绩占 60%。平时成绩由出勤、课上表现、实训任务完成构成，期末闭卷考试，考试内容偏向提高学生分析问题和解决问题的能力的试题。</p>

表 7-8 专业重点课程简介

课程名称	旅游心理学实务				
开设学期	4	学时	48	学分	3
<p>职业能力要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提高对旅游者旅游心理与行为的认知能力； 2. 对旅游者心理的分析能力，有针对性地实施旅游服务（如导游讲解）和旅游管理； 3. 增强旅游风险意识，提高自我保护和能力；提高处理紧急情况的应变能力； 4. 学习和懂得现代旅游者的兴趣与需求心理，提高制定旅游发展规划的能力，推动旅游业的健 					

康发展。

课程目标（含思政目标）：

思政目标：

培养学生的爱国主义精神和为人民服务思想，形成遵纪守法、爱岗敬业、热爱劳动、吃苦耐劳的优良品质，养成独立思考、理论联系实际、实事求是的优良作风；成为技能高超、品德优秀的旅游管理专业应用型人才。

知识目标：

掌握旅游者旅游知觉、旅游情绪、旅游情感、旅游需要、旅游动机、旅游兴趣、旅游态度、旅游者的气质与性格等静态心理结构

能力目标：

利用旅游心理学的基本理论和知识掌握者在旅游者在交通、食宿、游览、购物、旅游服务等活动中的动态心理过程，更好地为旅游者提供服务。

课程主要教学内容：

1. 旅游心理学的概念及心理的本质；
2. 旅游知觉的内涵、分类、特点及影响因素；
3. 旅游者情绪与情感（感情）的种类、表现、特征、影响因素；
4. 旅游需要、旅游动机的内涵、类型及特点；
5. 旅游兴趣、旅游态度的概念、结构、特点；
6. 气质与性格的类型及对旅游行为的影响；
7. 掌握旅游交通、食宿、游览、购物心理的含义、类型及影响因素。

评价方式：

1. 考核方式：期末闭卷笔试考试 60%+平时成绩 40%。

平时成绩 40 分由四部分组成：学习态度与出勤（10%）、课堂互动表现（10%）、讨论（10%）和作业（10%）。

期末采用闭卷笔答方式考核。

2. 考核标准与试题类型

本课程考核标准既从课程识记标准出发，也体现本专业学生上岗工作所需的基本能力考核。试题类型：单选 20%+多选 20%+概念 20%+简答 24%+论述案例 16%。

7-9 专业重点课程简介

课程名称	中国旅游地理				
开设学期	3	学时	32	学分	2

<p>职业能力要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 识记相关旅游地理概念的能力； 2. 对资源中文化内涵的拓展理解能力； 3. 辨析与分析不同旅游区间的差异的能力； 4. 提高分析综合能力。
<p>课程目标（含思政目标）：</p> <p>思政目标：</p> <p>培养学生具有爱国主义精神，敬业爱岗、热爱劳动、遵纪守法的品质和良好旅游服务意识。</p> <p>知识目标：</p> <p>掌握中国旅游地理的基础知识，包括旅游与地理环境，自然旅游资源与人文旅游资源，中国旅游区划与旅游交通地理，中国九个旅游区介绍。</p> <p>能力目标：</p> <p>培养学生增加对旅游地理知识认识的能力，理论与实践结合的能力，高层次的审美情趣和审美能力。</p>
<p>课程主要教学内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 旅游与地理环境； 2. 自然资源与人文资源； 3. 中国的旅游区划与旅游交通地理 4. 中国的旅游九个区划介绍
<p>评价方式：</p> <p>本课程为考查课，考核包括平时考核和期末考试。</p> <p>其中平时考核占 60%；期末考试占 40%。</p> <p>平时成绩：由四部分组成：学习态度与出勤（10%）、课堂互动表现（10%）、讨论（20%）和作业（20%）。在地理分区部分实行项目任务教学方法改革中，学生所分担的任务部分，视为作业的主体。</p> <p>期末考试：采用开卷考试方式，以案例分析、论述题为主。</p>

表 7-10 专业重点课程简介

课程名称	中、西餐服务实训				
开设学期	3-4	学时	64	学分	4

职业能力要求：

1. 中西餐厅基础技能。
- 2 中西餐预订、值台、服务及宴会设计。
3. 鸡尾酒调制与侍酒服务。
4. 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。

课程目标（含思政目标）：

1. 素质目标

- (1) 具有良好的职业道德与敬业精神。
- (2) 具有敏锐的餐厅管理意识，善于整合资源、乐于团队协作。
- (3) 明确服务质量是饭店餐饮部门市场竞争的重要决定因素，培养良好的服务意识。

2. 知识目标

- (1) 使学生比较系统地了解餐厅服务理论、操作基础知识，基本技能和基本方法；
- (2) 培养学生能够进行中、西餐零点、宴会摆台与设计；按照中、西餐厅服务标准与程序为客人提供优质餐厅服务；
- (3) 快速高效优质完成中、西餐标准及创意设计等相关任务。
- (4) 按照服务程序与标准进行模拟服务流程演练。

3. 能力目标

- (1) 该课程培养学生动手操作能力；培养学生能够运用餐厅基本服务技术高效完成工作任务的能力；
- (2) 培养学生能够独立设计并进行中餐、西餐宴会创意摆台的能力；
- (3) 培养学生根据各类餐厅服务程序与标准进行餐饮服务的基本能力；
- (4) 增强学生思考、分析和解决实际问题的能力；培养学生的服务意识及创新意识；
- (5) 培养现代酒店餐饮管理理念与运用现代酒店餐饮管理理论的能力；
- (6) 培养搜集与处理信息的能力，特别是利用网上资源的能力。

4. 课程思政目标

通过展示中、西餐服务实训成果，引导学生明确人生目标，鼓励学生提前做好职业规划，培养学生对餐饮行业有服务行业的热爱，并通过努力不断实现人生目标。让学生正确认知参

加省赛的益处，为学生参加省职业技能竞赛夯实基础。

课程主要教学内容：

1. 餐饮服务基础技能实训（托盘、餐巾折花、铺台布、斟酒、中、西餐摆台、上菜、分菜、派菜、插花技术等）。
2. 中、西餐厅服务实训（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）。
3. 中、西餐厅及宴会服务的基本程序和标准、酒水服务实训（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）。

评价方式：

1. 强调教学全过程数据采用及过程评价，校内教师、企业、学生等多元评价。
2. 平时成绩、技能考核、期末考试等方面进行考核。
3. 课程与1+x证书“酒店运营管理师”中餐厅实训技能考点相关内容保持一致，提升学生考证通过率。

六、实施保障

1. 师资队伍

（1）队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例为 17.27:1，“双师型”教师占专业课教师数的 60%，高级职称专任教师的比例为 45%，专任教师队伍职称、年龄，形成合理的梯队结构。

（2）专任教师

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；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；具有旅游管理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。

(3) 专业带头人

本专业带头人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旅游行业、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。

(4) 兼职教师

从本企业的高技术技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，原则上具有中级及以上相关专业技术职称，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教学任务。根据需要聘请三名兼职教师，分别来自酒店、景区、旅行社，指导学生饭店服务综合实训、景区服务综合实训、旅行社业务综合实训课程以及岗位实习管理，建立专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

2. 实践教学条件

(1) 校内实训室（基地）基本要求

表 8-1: 校内实训室情况列表

实训室名称	旅行社门市接待实训室	面积	82.9 平方米
序号	核心设备	数量	备注
1	多媒体设备	1	用于《旅行社经营与管理》、《旅行社综合业务实训》等课程教学。
2	电脑	1	

表 8-2: 校内实训室情况列表

实训室名称	旅游新媒体运营实训室	面积	78.5 平方米
序号	核心设备	数量	备注
1	电脑	1	用于《旅游电子商务》《旅游新媒体运营》等课程教学。
2	数码复合机	1	
3	无线麦克风	1	
4	全画幅微单数码相机	1	
5	空调扇	2	

表 8-3: 校内实训室情况列表

实训室名称	茶艺实训室	面积	139 平方米
序号	核心设备	数量	备注
1	电脑	1	用于《茶艺与茶文化》 教学、学生第二课堂 等活动。
2	多媒体设备	1	
3	极简教室中控主机	1	
4	极简教室中控面板	1	
5	智慧黑板	1	
6	督导录播软件	1	
7	录播智能盒	1	
8	教师摄像头	1	
9	学生摄像头	1	
10	电子班牌	1	
11	麦克风音响设备套装	1	
12	麦克风处理器	1	
13	专业数字功放	1	

表 8-4：校内实训室情况列表

实训室名称	旅游综合服务实训室	面积	82.9 平方米
序号	核心设备	数量	备注
1	电脑	43	用于《前厅客房服务 与管理》、《旅行社 经营与管理》课程教 学。

(2) 校外实训基地基本要求

具有稳定的校外实训基地。能够开展本专业相关实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

表 9：校外实训基地列表

序号	校外实习基地名称	合作企业名称	用途
1	珠海海湾大酒店	珠海海湾大酒店	岗位实习
2	北京半山温泉酒店	北京半山温泉酒店	岗位实习
3	大连海昌发现王国主题公园	大连海昌发现王国主题公园	岗位实习
4	东方华地水世界	东方华地水世界	岗位实习
5	东方华地湿地温泉度假区	东方华地湿地温泉度假区	岗位实习
6	辽宁康辉国际旅行社	辽宁康辉国际旅行社	岗位实习
7	沈阳青年国际旅行社	沈阳青年国际旅行社	岗位实习

3. 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、图书及数字化教学资源等。

(1) 教材选用

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。专业课程教材体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过活页式教材等多种方式进行动态更新。

表 10：专业教材选用列表

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
1	旅游学概论	高职高专	湖南师范大学出版社	苏伦高娃	2022
2	全国导游基础知识（第7版）	其他	旅游教育出版社	全国导游人员资格考试编写组	2022
3	政策与法律法规（第7版）	其他	旅游教育出版社	全国导游人员资格考试编写组	2022
4	旅游礼仪	高职高专	上海交通大学出版社	梁颖	2022
5	管理学基础（第七版）	高职高专	高等教育出版社	单凤儒	2021
6	中国旅游地理	高职高专	东北财经大学出版社	李娟文	2021
7	旅行社经营与管理实务	高职高专	南京大学出版社	梁峰	2019
8	饭店前厅客房服务与管理	高职高专	高等教育出版社	杨富荣	2022
9	酒水服务与酒吧管理	高职高专	大连理工大学出版社	张波	2021

10	茶艺	高职高专	东北财经大学出版社	杨学富	2021
11	普通话教程	高职高专	江苏大学出版社	高乃尧	2020
12	旅游经济学	高职高专	江苏大学出版社	胡阳	2022
13	旅游公共关系	高职高专	中国言实出版社	李瑞泉	2022
14	旅游景区服务与管理	高职高专	江苏大学出版社	范宗建	2022
15	旅游心理学实务	高职高专	江苏大学出版社	杨亚芹	2017
16	酒店情景英语	高职高专	郑州大学出版社	张喜来	2018
17	旅游电子商务	高职高专	江苏大学出版社	宋佳	2020
18	导游业务	其他	旅游教育出版社	范秋梅	2020
19	地方导游基础知识	高职高专	旅游教育出版社	全国导游人员资格 证考试教材编写组	2022
20	旅游企业人力资源管理	高职高专	中国旅游出版社	张满林	2019

(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：技术类和案例类图书，以及职业技术教育、信息技术和涉及业务领域的专业学术期刊等。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。

(3) 数字资源配备基本要求

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、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

表 11：专业数字化资源选用列表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	智慧树	www.zhihuishu.com
2	超星阅读平台	http://passport2.chaoxing.com/login
3	知网	http://www.cnki.net/

3. 教学方法

专业课程教学注重将现代信息技术应用到教学方案中，使用雨课堂教学，探索翻转课堂、线上线下混合教学、现场教学等新型教学形式，结合旅游管理专业特色采用任务驱动、案例分析、情景模拟式教学等教学方法，在教学过程中注重课程思政的实施。

(1) 真实或仿真环境教学，带学生走进旅行社、高星酒店和旅游景区或在仿真实训室进行教学，让学生熟悉工作环境，带着任务学习，了解旅行社、景区、高星酒店各岗位服务流程、内容，操作方法，掌握基本服务技巧，学会与客人的沟通与交流，胜任各旅游服务岗位的工作。

(2) 利用经典案例，帮助学生理解某些抽象的概念，运用好教材中的思政咨询、恪尽职守、法律底线不可越、引以为戒、知识加油站以及躬行践履等模块，让学生在了解知识背景和相关热点的同时，真正了解旅游行业相关规定，适当拓展知识，完善专业知识结构提升职业素养。

(3) 运用理论+实操的课程设计，分小组进行角色扮演、情景模拟等实训来完成项目任务。遵循以学生为主体的理念，采取项目驱动式教学法，分演示，模拟，纠错，巩固四步走。培养出符合岗位需求的专业人才。

4. 学习评价

(1) 考核采用过程考核和结果考核相结合，各个学习情境根据工作过程中学生应掌握的知识、技能及团队合作精神等内涵进行设计考核评价方法，学习情境的成绩评定按学生自评、小组互评、老师评价三阶段进行，并按自评占 20%，小组互评占 30%，教师评价占 50%作为学生综合评价结果。

(2) 真实情境教学设计取材于真实的案例或情境，涵盖岗位运行中的主要阶段，情境设计、训练实施和处置评估这三个环节。

(3) 采用阶段评价、过程评价和目标评价相结合，项目评价，理论与实践一体化评价模式。结合课堂提问、学生作业、平时测验、实验实训、技能竞赛及考试情况，综合评价学生成绩。

七、质量保障

(1) 学校和二级学院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，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标准建设，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) 学校和二级学院完善教学管理机制，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，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) 专业教研组织建立集中备课制度，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) 认真学习《职业学校学生实习管理规定》及教育部、省教育厅文件，高度重视学生实习管理工作，严格落实工作责任制，制定实习管理制度，成立实习管理领导小组，选派综合能力好、责任心强、安全意识高的实习指导教师或双导师指导、管理学生实习工作，及时与学生沟通联系，要求实习单位必须给学生上保险，签订实习合同。实习全过程管理，把安全放在首位，对口实习，对于在实习中出现的问题及时处理。

(5) 学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

八、毕业要求

在校期间遵守法律、法规，遵守学生行为规范及学校各项规章制度；根据专业人才培养方案确定的培养目标和培养规格，完成规定的教学环节，修完专业人才培养方案所规定的课程，修满 149 学分；按照《辽宁理工职业大学第二课堂学分管理办法》完成第二课堂学分，准予毕业。

九、教学进程安排

表 12:

旅游专业教学进程安排表（高职专科）

课程 体系 结构 名称	课程编码	课程名称	考核 方式	课 程 类 型	学 分	学 时	理 论 学 时	实 践 学 时	学期学分分配						备 注	
									第一学年		第二学年		第三学年			
									1	2	3	4	5	6		
公共基础必修课程	Z1000201	思想道德与法治/德育特色	考试	B	3	48	40	8	3							
	Z1000102	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	B	2	32	26	6		2						
	Z1000204	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	B	3	48	38	10			3					
	Z1000203-(1-4)	形势与政策（1-4）	考查	A	1	32	32	0	√	√	√	√				
	Z1000206	心理健康教育	考查	B	2	32	22	10		2						
	Z1100202	公共英语 1	考试	A	3	48	48	0	3							
	Z1100203	公共英语 2	考查	A	3	48	48	0		3						
	Z1100205	英语口语	考查	B	2	32	10	22	2							
	Z1200201-(1-3)	体育（1-3）	考查	B	3	96	6	90	1	1	1					
	Z1300205	国家安全教育	考查	A	1	16	16	0	√							
	Z1100204	军事理论	考查	A	2	32	32	0	√	√						
	Z1300206	劳动教育理论与实践	考查	B	2	32	8	24	√	√	√	√	√	√	理论部分 1 或 2 学期开设，实践部分 1-6 学期进行	
	Z1300207	职业生涯规划与就业指导	考查	B	1	16	10	6	1							
	Z1300208	创新创业基础	考查	B	1	16	10	6			1					
Z1300101	信息技术基础	考试	B	3	48	24	24		3							

公共基础选修课程	全校统一公布选课科目 (该类课程面向全校各专业开设, 要求学生最低修满 8 学分。学生要选择两个以上模块的课程, 其中至少选择一门公共艺术类课程。本类课程包含“四史”、校本特色技能(演讲与口才、合作与礼仪、应用文写作等课程))			查		8	128	128	0	2	2	2	2			课程目录见通识选修课目录
	公共基础课程小计					40	704	498	206	12	13	7	2	0	0	
专业基础课	Z0801201	管理学基础	考查	A	3	48	48	0	3							
	Z0801202	旅游学概论	考查	A	2	32	32	0	2							
	Z0801203	旅游经济学	考查	A	2	32	32	0				2				
	Z0801204	旅游企业人力资源管理	考查	B	3	48	24	24			3					
	Z0801205	旅游政策与法规	考试	A	2	32	32	0	2							
	Z0801206	旅游客源国(地区)概况	考试	A	2	32	32	0			2					
	Z0801207	中国旅游地理	考查	B	2	32	24	8			2					
	Z0801208	旅游景区服务与管理	考查	A	2	32	32	0				2				
专业基础课小计					18	288	256	32	7	0	7	4	0	0		
专业核心课	Z0801209	前厅客房服务与管理	考试	B	3	48	24	24			3					
	Z0801210	餐饮服务与管理	考试	B	3	48	24	24		3						
	Z0801211	饭店英语	考试	B	4	64	32	32				4				
	Z0801212	区域旅游文化	考试	B	3	48	32	16		3						

专业拓展课程	Z0801213	导游基础知识	考试	B	4	64	56	8	4								
	Z0801214	导游业务	考试	B	3	48	24	24		3							
	Z0801215	旅行社经营与管理	考试	B	3	48	24	24			3						
	Z0801216	旅游心理学实务	考试	B	3	48	32	16				3					
	专业核心课程小计					26	416	248	168	4	9	6	7	0	0		
	Z0801217	酒水调制与服务	考查	B	2	32	16	16			2						
	Z0801218	茶文化与茶艺	考查	B	2	32	16	16		2							
	Z0801219	旅游公共关系	考查	B	2	32	16	16				2					
	Z0801220	旅游职业礼仪	考查	B	2	32	16	16	2								
	Z0801221	康乐服务与管理	考查	B	2	32	16	16				2					
	Z0801222	旅游新媒体运营	考查	B	2	32	16	16	2								
	Z0801223	旅游电子商务	考查	B	2	32	16	16			2						
Z0801224	普通话与沟通技巧	考查	B	2	32	16	16		2								
专业选修课程小计					8	128	64	64	2	2	2	2	0	0			
集中实践环节	Z0801225	摄影技术与短视频制作实训	考查	C	2	32	0	32			2						
	Z0801226	前厅客房服务实训	考查	C	2	32	0	32				2					
	Z0801227-1	中西餐服务实训 1	考查	C	2	32	0	32			2						
	Z0801227-2	中西餐服务实训 2	考查	C	2	32	0	32				2					
	Z0801228	导游带团服务实训	考查	C	2	32	0	32				2					

	Z0801234	研学旅行课程设计	考查	C	2	32	0	32				2				
	Z0801239	景区服务综合实训	考查	C	6	96	0	96					6			
	Z0801230	旅行社业务综合实训	考查	C	6	96	0	96					6			
	Z0801231	饭店服务综合实训	考查	C	6	96	0	96					6			
	Z1100206	军事训练	考查	C	1	30	0	30	√							
	Z0801232	入学教育	考查	A	1	16	16	0	√							
	Z0801233	社会实践	考查	C	1	30	0	30	√	√	√	√	√			
	Z0000201	岗位实习（含毕业设计或论文）	考查	C	20	600	0	600							20	
	集中实践环节小计															
					53	1156	16	1140	0	0	4	8	18	20		
第二课堂	Z0000214	创新创业学分			2										教务处、各学院	
	Z0000207	核心素养类活动			2										团委、马克思主义学院、创新创业学院、体育部、基础部、各学院	
	Z0000215	课外体育活动														
	Z0000216	课外美育活动														
	第二课堂小计					4	0	0	0	0	0	0	0	0		
合计					149	2692	1082	1610	25	24	26	23	18	20		

表 13：公共通识选修课列表

序号	课程分类	课程名称	学分	学时
1	人文社科类	旅游景观文化与赏析	2	32
2		英语考试的奥秘	2	32
3		商务礼仪实务	2	32
4		普通话训练与测试	2	32
5		中国传统文化	2	32
6		西方文化经典之旅	2	32
7		社会学	2	32
8		轻松学日语	1	16
9		中华国学	1	16
10		古诗词鉴赏	1	16
11		语言表达艺术	1	16
12		世界著名博物馆艺术经典	1	16
13		大学语文	2	32
14	经济管理类	互联网+供应链管理	2	32
15		新媒体运营	2	32
16		生活中的经济学	2	32
17		经济法理论与实务	2	32

18		消费者行为学	2	32
19	科学技术类	影视剪辑	2	32
20		动画场景制作	2	32
21		计算机系统结构	2	32
22		家居软装设计与搭配	2	32
23		建筑设计入门	2	32
24		好司机养成记—汽车驾驶技术与维护	2	32
25		3DMAX 基础建模	2	32
26		数控技术与数控机床	2	32
27		汽车维护技术	2	32
28		人工智能基础导学	2	32
29		汽车品牌文化	1	16
30		点亮我的家——家庭电工	1	16
31		传感器与检测技术	1	16
32		生活中的趣味物理	1	16
33		平面图像处理—PS 高手	1	16
34		网页制作	1	16
35		就业创业与国防教育类	大学生劳动就业法律问题解读	2
36	创新型创业成功的方法		2	32
37	职场 C 位指南——大学生职业素养养成		2	32

38		企业形象 CIS 策划与设计	2	32
39		人力资源管理	2	32
40		军事理论	2	32
41	美育类	大学美育	2	32
42		音乐与身心健康	2	32
43		音乐治疗学概论	2	32
44		艺术学概论	2	32
45		美术鉴赏	2	32
46		舞蹈鉴赏	2	32
47		音乐鉴赏	2	32
48		影视鉴赏	2	32
49		零基础学乐理	2	32
50		戏剧鉴赏	2	32
51		戏曲鉴赏	2	32
52		形象设计与训练	2	32
53		环境艺术设计与训练	2	32
54		摄影艺术	2	32
55		影视欣赏	2	32
56		书法鉴赏	2	32
57			多彩拉丁之旅	1

58		陶瓷装饰工艺	1	16
59		园林绿地规划与赏析	1	16
60		数字媒体艺术与民族文化传播	1	16
61	体育健康类	舞蹈形体修塑训练	2	32
62		大学体育——瑜伽	2	32
63		太极拳初级	2	32
64		认知心理学	2	32
65		心理学原理与应用	2	32
66		社会心理学	2	32
67		生命科学与健康	2	32
68		大学生安全教育	2	32
69		从基础到临床-全面认识新型冠状病毒肺炎	2	32
70		关爱生命——急救与自救技能	2	32
71		帆船运动基础	2	32

表 14：教学周数分配表

环节 周 学期	教学周	入学教育与 军训	考试周	岗位实习（含毕业 教育）	机动周	法定假日	学期总周数
一	16	2	1	0	0	1	20
二	17	0	1	0	1	1	20
三	17	0	1	0	1	1	20
四	17	0	1	0	1	1	20
五	17	0	1	0	1	1	20
六	0	0	0	20	0	0	20
总计	84	2	5	20	4	5	120

表 15：理论与实践教学分配比例表

必修/选修	总学时	公共必修	专业必修	公共选修	专业选修	理论/理实一体/实践	总学时	理论（A类）	理实一体(B类)	实践（C类）
学时	147	32	99	8	8	学时	2660	528	1024	1108
比例	100%	22%	67%	5%	5%	比例	100%	20%	38%	42%
必修/选修	总学分	公共必修	专业必修	公共选修	专业选修	理论/理实一体/实践	总学分	理论（A类）	理实一体(B类)	实践（C类）
学分	2660	576	1828	128	128	学分	147	32	61	54
比例	100%	22%	69%	5%	5%	比例	100%	22%	41%	37%