



旅游服务与管理专业人才培养方案

(专业代码：740101)

专业负责人 李雪梅

编制部门 经济管理系

审核部门 质量管理委员会

编制时间 2021年6月

目 录

旅游服务与管理专业人才培养方案.....	3
一、专业名称及代码.....	3
二、入学要求.....	3
三、修业年限.....	3
四、职业面向.....	3
五、培养目标与培养规格.....	3
（一）培养目标.....	3
（二）培养规格.....	4
六、课程设置及要求.....	5
（一）公共基础课程.....	6
（二）专业（技能）课程.....	8
七、教学进程总体安排.....	14
八、实施保障.....	16
（一）师资队伍.....	16
（二）教学设施.....	17
（三）教学资源.....	18
（四）教学方法.....	19
（五）学习评价.....	20
（六）质量管理.....	21
九、毕业要求.....	22

十、附录 22

旅游服务与管理专业人才培养方案

一、专业名称及代码

计算机应用专业

专业代码：740101

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

三、修业年限

3年

四、职业面向

所属专业 大类 (代码)	所属专业 类(代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能 等级证书举例
旅游大类 (74)	旅游服务于 管理类 (7401)	住宿业 (H61) 餐饮业 (H62) 商务服 务业(L72) 公共设 施管 理业 (N78)	住宿和餐 饮服 务人 员 (GBM40300) 旅游及公 共游 览场 所服 务人 员 (GBM40704)	旅游服 务 旅游企 业管 理 休闲管 理	导游资 格 茶艺师

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全

面发展，具有良好的职业道德和职业素养，有一定的组织、协调、应变能力，掌握旅游服务与管理专业对应就业岗位必备的知识与技能，能从事客房、餐饮、等一线接待服务工作，以及从事景点讲解员、导游员、计调员的基层服务工作，具备职业生涯发展基础和终身学习能力，能胜任生产、服务、管理一线工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下素质、知识和能力：

1. 素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

2. 知识

(1) 掌握本专业必备的思想政治理论和文化基础知识；

(2) 掌握与本专业相应的礼仪和形体知识；

(3) 掌握旅游业和旅游的基本知识；

(4) 将旅游心理学方面的知识运用于工作中；

(5) 掌握旅游市场营销基础知识与分析方法；

(6) 掌握现代酒店各部门的基础知识，熟知前厅、餐饮、客房的操作流程。

(7) 掌握旅行社计调、门市接待的运作流程和相关管理知识；

(8) 掌握旅游服务相关的历史、地理、宗教、民俗、建筑、园林、饮食等基本知识；

(9) 熟悉旅游相关法律、法规和操作规程。

3. 能力

(1) 具有较强的语言表达能力和思辨能力。

(2) 能用外语进行接待服务和业务沟通。

(3) 具有运用计算机进行业务操作的能力。

(4) 具有一定的人际交往和社会协作能力。

(5) 具有继续学习和适应职业变化的能力。

(6) 具有吸收和应用新技术的能力。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程。

公共基础课程包括思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信

息技术、艺术、历史等必修课，劳动教育、国家安全教育、物理、化学、中华优秀传统文化、职业素养等限定选修课，以及节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养和科学素养方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将有关知识融入到专业教学和社会实践中。

专业（技能）课程包括专业核心课程、专业课程和专业拓展课程，实习实训是专业（技能）课程教学的重要内容，含校内外实训、综合实训、跟岗实习、顶岗实习等多种形式。专业（技能）课程要强化技能等级证书及相关职业资格证书的研究，注重课程的综合化和模块化，注重课程内容与等级证书和资格证书的融合贯通。

（一）公共基础课程

1、公共基础必修课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	心理健康与职业生涯	培养中职生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养	依据《中等职业学校心理健康与职业生涯课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
2	职业道德与法治	培养中职生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养	依据《中等职业学校职业道德与法治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
3	中国特色社会主义	培养中职生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养	依据《中等职业学校中国特色社会主义课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
4	哲学与人生	培养中职生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养	依据《中等职业学校哲学与人生课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36

5	语文	培养中职生“语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与”的语文学科核心素养	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
6	数学	培养学生“数学运算、直观想象、数据分析、逻辑推理、数学抽象、数学建模”的数学学科核心素养	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	108
7	英语	培养中职生英语“语言运用能力，文化鉴赏能力，思维活跃能力，学习提升能力”	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
8	信息技术	培养学生计算机应用的实际操作能力和文字处理、数据处理、信息获取等能力	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
9	体育与健康	培养中职生“运动能力、健康行为、体育品格”的体育与健康学科核心素养	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
10	历史	培养学生“唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀”的历史学科核心素养	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
11	艺术	增强学生文化自觉和文化自信，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品味和审美素质	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36

2、公共基础限定选修课程（劳动教育和国家安全教育为必选，各专业根据实际需要在物理、化学、中华优秀传统文化、职业素养中再选1门）

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	劳动教育	全面提高学生劳动素养，使学生树立正确的劳动观念，具有必备的劳动能力，培育积极的劳动精神，养成良好的劳动习惯和品质。	主要包括日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。重点结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。	18
2	国家安全教育	通过国家安全教育，使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，牢固树立国家利益至上的观念，增强	主要包括国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关	18

		自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力。	法律法规。坚持正确方向，坚持遵循规律，坚持方式多样。	
3	物理	培养中职生“物理观念及应用、科学思维与创新、科学实践与技能、科学态度与责任”的物理学科核心素养	依据《中等职业学校物理课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
4	化学	培养中职生“宏观辨识与微观探析、物质变化与平衡思想、现象观察与规律认知、实验探究与创新意识、科学态度与社会责任等化”的化学学科核心素养	依据《中等职业学校化学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
5	中华优秀传统文化	培养和增强中职生对中华优秀传统文化的文化认同、文化自信和精神自觉	依据《中等职业学校中华优秀传统文化课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
6	职业素养	培养和提升中职生的职业素养和职业能力，如团队合作能力、有效沟通能力等	依据《中等职业学校职业素养课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36

(二) 专业（技能）课程

1. 专业核心课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	前厅服务与管理	掌握以下技能：(1)能够熟练规范地迎送宾客；(2)会进行行李的运送；(3)能够熟知饭店各项服务设施及营业时间，了解市内交通和旅游景点情况，做到主动介绍、耐心解答；(4)能受理电话、传真、信函、电子邮件等各种方式的客房预订，服务规范；(5)能掌握VIP、团队与零星散客的接待工作程序，做到准确、	(1)前厅部概述；(2)客房预订；(3)前厅礼宾服务；(4)总台接待；(5)总机服务与商务中心；(6)前厅客房销售与管理；(7)前厅信息管理；(8)前厅宾客关系管理。	

		<p>高效； (6) 能掌握瞬间的房态，合理排房； (7) 能提供问讯、邮件分送等服务，程序规范； (8) 能迅速、准确地办理离店结账手续； (9) 能填写各类业务报表，能熟练运用电脑查询业务信息，归类管理业务资料； (10) 能用外语提供客房预订、接待、问讯等服务； (11) 能承担客人委托的各项商务、票务服务工作，协助客人处理商业业务。</p>		
2	客房服务与管理	<p>(1) 能够识别不同类型饭店客房设施的特点，并能够正确介绍客房类型及客房设施的功能布局； (2) 能够对客房进行布置和装饰； (3) 能够进行客房专业英语词汇的听说写； (4) 能够熟练掌握客房中、西式包床的程序、方法和动作要领，能在规定时间按标准完成一张中式或西式床； (5) 能够按程序和标准独立完成走客房的清扫； (6) 能够进房规范，做到自然、熟练和操作标准； (7) 能够独立完成开夜床； (8) 能够掌握领班客房卫生检查的程序、要求与标准，学会查房的操作方法； (9) 能够掌握 VIP 客人接待的程序和标准； (10) 能够掌握宾客入住阶段主</p>	<p>(1) 客房部机构设置； (2) 客房楼层服务； (3) 客房中心服务； (4) 客房清扫服务； (5) 公共区域的清洁与保养； (6) 洗衣房各岗位服务知识与技能； (7) 客房安全管理； (8) 客房部设备用品管理； (9) 客房人力资源管理。</p>	

		要服务项目的服务方法； (11) 能够掌握地面清洁与维护保养方法；(12) 能够学会灵活而有效地应对和处理客房突发事件。		
3	餐饮服务与管理	(1) 能熟练掌握中餐服务的操作技能；(2) 了解中式菜肴的特点和烹调方法；(3) 能独立规范地按照服务程序为客人提供中餐服务；(4) 能熟练掌握西餐服务的各项技能；(5) 能够介绍西式菜肴的特点和烹调方法；(6) 能独立按照服务程序提供西餐服务；(7) 会进行中西餐宴会台面的布置；(8) 能独立按中餐宴会程序和规范提供优质服务；(9) 能独立按西餐宴会的各种活动程序和规范提供优质服务；(10) 掌握餐饮物资的保管、领发、使用和消耗控制的基本程序和方法；(11) 能合理控制餐饮物资的消耗；(12) 能对一般安全事故进行有效的预防和处理。	(1) 餐饮部概况和服务人员的素质要求； (2) 餐饮部机构设置；(3) 中餐服务基本技能的种类和操作要领(托盘、餐巾折花、酒水服务、中餐摆台、上菜分菜、餐前准备和插花等)；(4) 中餐零点服务； (5) 中餐宴会服务；(6) 自助餐服务；(7) 西餐早餐服务；(8) 西餐午晚餐服务；(9) 西餐宴会服务；(10) 会议服；(11) 餐饮部人员、物资、安全管理知识。	
4	调酒	(1) 能熟练掌握酒吧服务的操作技能；(2) 了解并能够介绍酒吧服务的特点和方法；(3) 能独立规范地按照服务程序为客人提供调酒服务；(4) 能熟练掌握调酒服务的各项技能；(5) 能独立按照服务程序提供西餐服务；(6) 会进行调酒服务台面的布置；(7) 能独立按酒吧服务程序和规范提供优质服务；(8) 能独立按酒吧的各种活动程序和规范提供优质服务；(9) 掌握酒吧物资的保管、领发、使用	(1) 酒水知识；(2) 酒品的调制； (3) 咖啡调制；(4) 酒吧服务；(5) 酒吧日常管理；(6) 酒吧成本控制。	

		和消耗控制的基本程序和方法；(10) 能合理控制酒吧物资的消耗；(11) 能对一般安全事故进行有效的预防和处理。	
5	食品营养与健康	(1) 能对食品营养成分作初步分析；(2) 能通过食物感官性状辨别食材的新鲜程度；(3) 能正确消毒餐具、炊具；(4) 能对食品进行采样和留样；(5) 能对公共卫生事件现场作初步处理。	(1) 了解了解各类食物的营养价值；(2) 了解食物的消化与吸收、营养与能量平衡；(3) 了解糖类与膳食纤维、脂类与脂肪酸、蛋白质与氨基酸、维生素、水和矿物质、各类食品的营养与保健功能；(4) 了解饮食与美容、饮食与肥胖的关系；(5) 了解合理营养与膳食指南。
6	康乐服务与管理	(1) 掌握饭店康乐服务与管理的基础理论和基本知识；(2) 了解饭店康乐部的特点；(3) 掌握康乐部运转与管理的基本程序和方法具有熟练的健身与娱乐服务技能；(4) 热爱并能够胜任饭店康乐服务与管理工工作；(5) 达到康乐服务中级工的水平。	(1) 康乐的产生与发展；(2) 现代饭店康乐项目的设置；(3) 现代饭店康乐部的组织机构；(4) 现代饭店康乐服务的标准与程序；(5) 现代饭店康乐部运行与管理；(6) 现代饭店康乐服务营销。
7	形体	(1) 培养学生各类综合素质，使学生有丰富的艺术修养，健康的审美能力，优雅的形体气质；(2) 培养学生健康的思想作风，认真的学习态度，以及团队合作意识；(3) 培养学生认真学习的态度、不怕吃苦的精神和探索新知识的兴趣。	(1) 熟悉一定的形体理论知识，了解形体的起源、发展，对形体课有正确的认识 and 了解；(2) 熟悉与掌握形体、礼仪、个人形象塑造的基本理论知识；(3) 熟悉与掌握形体训练的方法与内容。
8	茶艺	(1) 能选茶、择水、备具、冲泡等方面的操作能力；(2) 具备语言表达能力；(3) 能够掌握茶叶审评能力(4) 具备美学鉴赏能力(5) 具备产品推介能力。	(1) 茶叶的基本知识；(2) 了解和掌握茶叶的分类。(3) 主要名茶的品质特点、制作工艺；(4) 茶叶的鉴别、贮藏、选购等内容；(5) 水的基本知识；(6) 茶艺的技术；(7) 茶艺的礼仪和规范。

2. 专业课程和专业拓展课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	旅游概论	要求酒店服务与管理专业的学生掌握旅游学基础知识，培养分析问题的能力，加强基础理论的研究，为进一步学习其他学科和从事旅游业经营管理工作奠定良好的专业基础。	<p>(1) 掌握旅游的本质属性，旅游的发生、发展的基本规律。</p> <p>(2) 掌握旅游的基本要素，旅游活动的内容和形式，产生旅游者的条件。</p> <p>(3) 掌握旅游业的构成，以及在国民经济发展中的地位、作用与影响。</p> <p>(4) 掌握旅游市场的概念、细分，以及我国旅游市场的发展状况。</p>	
2	导游基础	使学生能够较全面地了解导游工作必备的各方面基础知识，理解其中的基本概念、文化现象、景观特点、掌握其中的历史过程、民族风情、风物特产，使其对导游人员业务素质要求有一基本认识，以提高学生的导游讲解水平和应变能力。	中国的旅游地理、历史民俗、古代建筑和园林、主要菜系、风物特产以及中国主要旅游客源国的旅游概况	
3	旅游地理	(1) 中国自然地理、经济地理和人文地理的基本知识； (2) 旅游区域名胜古迹的分布、形成和价值； (3) 地理风光的成因、变化和特色； (4) 自然资源的开发利用和保护的基本知识。	(1) 能熟练掌握中国地图，了解各种区域划分的方法； (2) 了解旅游地理一般理论与方法； (3) 掌握中国及不同等级旅游区旅游业各组成要素的基本特征及主要特色； (4) 熟悉重要景区及旅游线路； (5) 熟悉各地风味美食。	
4	旅游市场营销	(1) 分析、判断能力。根据市场情况和客源变化，提出具体客源市场的销售措施，以保证酒店收益。 (2) 开拓创新能力。不断巩固传统市场及客户；积极开发新市	(1) 负责与客户保持联络，发掘潜在客户，扩大酒店市场范围，为客户提供服务。 (2) 充分了解掌握酒店的经营政策、价格体系，及对外销售制度，积极开展对外销售工作。 (3) 协助负责酒店会议、	

	<p>场，新客源。(3)组织协调能力。能协调酒店各有关部门的关系，妥善解决工作中出现的问题和业务难题。能同各有关业务部门保持良好的沟通和交流，得到客户的信任和理解。(4)业务实施能力。积极开展宣传促销工作。(5)社会活动能力。具有较强的社交能力，善于市场调查和信息沟通。(6)语言文字表达能力。能起草销售部的业务报告、销售计划，草拟部门的管理制度和程序，撰写专题报告、工作总结。</p>	<p>团队业务的洽谈及接待，对外促销酒店客房，餐饮、各项配套设施及各项服务，与重要客户建立长久良好的合作关系。(4)协助负责酒店各类大型活动的宣传与促销。</p>	
--	---	---	--

3. 综合实训

综合实训是根据学期课程开设情况、学生对专业知识和技能掌握情况等，为提升学生综合职业能力为目标而设计的一种训练项目。鼓励与企业合作开发综合实训项目，强调实训的任务性、结果性，以获得合乎企业要求的产品或符合职业要求的规范操作。综合实训应以学期为单位组织实施，计入相应学分。

4. 跟岗和顶岗实习

跟岗和顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《职业学校学生实习管理规定》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。跟岗和顶岗要有明确的规格要求，实习期间按企业标准管理和考核学生，一般安排在第5和第6学期。

七、教学进程总体安排

结合学校实际，人才培养方案采用“2+0.5+0.5”学制，按照每学年教学时间40周、每周28学时进行设计，三年总学时数为3000—3300。课程开设顺序和周学时安排，以每学期的实施性教学计划为准。一般每学时不少于45分钟，18学时为1学分，三年制总学分不得少于170。顶岗实习一般按每周30学时计算，军训、入学教育、社会实践、毕业教育等活动以1周为1学分。

公共基础课程学时约占总学时的1/3，各专业人才培养方案必须保证开齐、开足公共基础课的必修内容和学时。专业（技能）课程学时约占总学时的2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，认识实习应安排在第一学年。强化实践环节，加强实践性教学，实践性教学学时占总学时数的50%以上。教学进程安排表如下：

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	学时	学分	学期课程安排						考核方式	学时比例
						1	2	3	4	5	6		
公共基础课程	必修课程	心理健康与职业生涯		36	2	√						过程和结果评价相结合	公共基础课总课时的24.4%
		职业道德与法治		36	2		√						
		中国特色社会主义		36	2			√					
		哲学与人生		36	2				√				
		语文		144	8	√	√						
		历史		72	4			√	√				
		数学		108	6	√	√						
		英语		72	4	√	√						

	信息技术		72	4	✓								
	体育与健康		144	8	✓	✓	✓	✓					
	艺术		36	2				✓					
限定选修课程	劳动教育		18	1	✓								
	国家安全教育		18	1	✓								
	中华优秀传统文化		36	2		✓							
公共基础课小计			864	48									
专业（技能）课程	专业核心课程	前厅服务与管理		108	6			✓					
		客房服务与管理		108	6			✓					
		餐饮服务与管理		108	6				✓				
		调酒		108	6			✓					
		食品营养与健康		108	6				✓				
		康乐服务与管理		108	6				✓				
		形体		72	4				✓				
		茶艺		108	6		✓						
		小计		828	46								
	专业课程	旅游概论		108	6		✓						
		导游基础		108	6		✓						
		旅游地理		108	6	✓							
		旅游市场营销		108	6			✓					
	小计		432	24									
	综合实训			140	7	✓	✓	✓	✓				
跟岗实习			600	20					✓				
顶岗实习			600	20						✓			
专业（技能）课程小计			2600	117									
											理实一体考核	实践教学学时占总学时的75.6%	
											校企双元评价		

合计		3464	17 1	28	28	28	28				
社会综合实践活动	军训	3周	3	✓							
	入学教育	1周	1	✓							
	社会实践	1周	1			✓					
	毕业教育	1周	1						✓		

备注：“✓”表示建议相应课程开设的学期。

课程结构比例表

课程类别		学时、学分比例			
		学时	学时比例 (%)	学分	学分比例 (%)
必修课	公共基础课程	864	24.9%	48	28%
	专业核心课程	828	23.9%	46	26.9%
	专业课程	432	12.5%	24	14.1%
实践课(不含随堂实训)		1340	38.7%	53	31%
总计		3464	100%	171	100%

八、实施保障

(一) 师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。专业师资要求是根据学习领域课程中知识、技能以及理论实践一体化教学组织的要求来确定的。专业师资配备如下：

1. 队伍结构

旅游服务与管理专业现有专业教师 10 人，其中教授 1 人，副教授 4 人，讲师 5 人。教师队伍年龄结构合理，青年教师约占师资队伍的 36%，中年教师约占师资队伍的 46%，50 及 50 岁以上教师约占 18%。专职教师中“双师型”教师达到 91%。本专业组建一支由专任教师、行业企业兼职教师组成的“专兼结合”的教学团队，以满足日常教学的需要。专业核心课程应由校内专任

专业教师和行业兼职教师共同完成教学，其中，实践实训部分应以行业兼职教师指导为主。

2. 专任教师

专任教师每两年应有不少于两个月的饭店企业实践经历；应有良好的师德，关注学生发展；应为酒店管理或旅游管理专业本科以上学历，具备中等职业学校教师资格证书和职业资格三级以上证书；熟悉教学规律，具备终身学习能力和教学改革意识，能持续吸收行业和教育界新知；对饭店行业有较为全面的了解，有下企业实践或者调研及其他在企业工作的经历。

3. 专业带头人

能够较好地把握国内行业、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，教学设计、专业研究能力较强，组织开展教科研工作能力较强，在本区域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

(1) 遵守国家法律法规，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；

(2) 具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验；

(3) 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。

(二) 教学设施

我校遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，选择了5家运作比较成熟，经营情况比较理想，专业上有能工巧匠，人才培养、选拔体系比较完

善的行业龙头企业，建立相对稳定的、高水平的饭店作为专业见习、实训、跟岗实习、顶岗实习的基地。完成餐饮、前厅、客房、康乐、销售等岗位群核心技能的训练，承担学校综合实训和顶岗实习之需，满足中等职业学校教学改革要求，配合学校开展订单试培养、模块化教学等人才培养模式的探索。

（三）教学资源

学校提供了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、图书及数字资源。

1. 教材

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立了由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，教材选用制度完善，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书、文献

学校拥有教学仪器设备总值 8171 万元，图书馆藏书 124 万册，校内外实验实训场所和实习实训基地 126 个，多媒体教室和语音室座位 430 个，教学用计算机 490 台，教学设施完善，校园环境优雅。

3. 数字资源

本专业结合课程特色，多渠道开展校企合作、工学结合的教材开发，鼓励教师编写课程讲义、开发相关配套课程资源，并在此基础上形成数字化课程同步网站。以专业为单位建立并及时更新专业教学资源库，专业教学资源库内容包括：教学设计文件、电子教材、教学课件、典型案例、政策法规、音视频文件、动画库、习题与试题库、职业资格考试信息、专业图片库等；

配备与专业教学相关的图书资料、电子杂志等相关的学习辅助性资源，建立校园网络信息系统，保证教师与学生可通过校园网络即时获取上述各项教学资源并可通过网络利用教学及实训软件开展备课、学习、实训等教学活动。

（四）教学方法

1. 公共基础课

公共基础课的任务是依据教育部统颁的相关课程教学标准的基本要求，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养；为专业知识的学习和职业技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展的需要，促进终身学习。推行案例教学、情境教学等教学模式的改革，教学方法、教学手段的创新，突出“学生为中心”的教育教学理念，调动学生学习积极性，注重学生学习能力和学习习惯的培养，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业课

专业基础课程的任务是培养学生掌握必要的专业知识和比较熟练的职业技能，提高学生就业创业能力和适应职业变化的能力。本专业核心课程的课程目标主要是培养学生基本专业能力，满足行业对人才需求的基本就业要求，应围绕与专业相关的要求设置教学内容。

根据专业培养目标、教学内容和学生的学习特点，采取灵活多样的教学方法，推行项目教学、情境教学、工作过程导向教学等教学模式。突出“做中学、做中教、教学做相结合”的职业教育教学特色，强化理实一体化教学。

3. 专业核心课

专业核心课要按照相应主要职业岗位的能力要求，采用基础平台专业核心课程模式。旨在推进专业课程与产业、企业、岗位对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，强化职业岗位技能训练，促进学生更好就业。教学中采取灵活多样的教学方法，推行项目教学、岗位情境教学、工作过程导向教学等教学模式。

4. 实训实习课

实训实习是专业技能课程教学的重要内容，是培养学生良好的职业道德，强化学生实践能力，提高综合职业能力的重要环节。坚持工学结合、校企合作，强化教学、学习、实训相融合的教育教学活动，重视校内教学实训，特别是应用性实训。加强专业实践课程教学、完善专业实践课程体系，加大实训实习在教学中的比重。要按照专业培养目标的要求和教学计划的安排，学校和实习单位共同制定实习计划，强化以育人为目标的实训实习考核评价。创新顶岗实习形式，组织开展专业教学和职业技能训练，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致，健全学生实习责任保险制度。

（五）学习评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。要校内校外评价结合，学业考核与职业技能鉴定结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。注重职业道德教育，构建学生、教师、家长、企业、社会广泛参与的学生综合素质评价体系；以过程性评价为导向，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形

成日常学业水平测试、技能抽查等学业评价为主、期末考试考查为辅的过程性学业评价体系；以职业资格鉴定基础，将学业考核与职业资格鉴定相结合，允许用职业资格证或技能等级证替代一定的专业课程成绩或学分；以企业就业岗位标准为参考依据，形成学校与企业专家共同参与学生企业顶岗实习环节的评价机制。各学校要结合专业教学实际，确定期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准。

教学评价还应关注本专业的特点，强调实践技能形成的评价，以满足就业岗位需求为重要评价依据，要创新评价方式方法，既要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注实践中解决实际问题的能力水平，以及本专业学生特有的创新能力。

（六）质量管理

贯彻立德树人、知行合一，以服务发展为宗旨，以促进就业为导向的指导思想，建立旅游服务与管理专业建设和教学质量诊改机制，健全教学运行管理和质量监控机制，完善课堂教学评价、实习实训、毕业设计等专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

完善旅游服务与管理专业教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平与教学质量诊断与改进，健全巡课、听课、评教等制度，建立与企业联动的实践教学环节监督制度，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。同时建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况进行

行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况，并充分利用评价分析结果，有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

（一）学业考核要求

通过旅游服务与管理专业三年的学习，修完教学计划规定的 3256 学时，成绩合格，并具备较高的思想道德品质和优良的职业素养，同时掌握专业知识和实践技能，准予毕业。

（二）证书考取要求

根据职业岗位需求，鼓励学生考取相关职业资格证书

十、附录

教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	学时	学分	学期课程安排						考核方式	学时比例
						1	2	3	4	5	6		
公共基础课程	必修课程	心理健康与职业生涯		36	2	√						过程和结果评价相结合	公共基础课占总课时的 24.4 %
		职业道德与法治		36	2		√						
		中国特色社会主义		36	2			√					
		哲学与人生		36	2				√				
		语文		144	8	√	√						
		历史		72	4			√	√				
		数学		108	6	√	√						
		英语		72	4	√	√						
		信息技术		72	4	√							
		体育与		144	8	√	√	√	√				

	健康																				
	艺术		36	2					√												
	限定选修课程	劳动教育		18	1	√															
		国家安全教育		18	1	√															
		中华优秀传统文化		36	2		√														
公共基础课小计			864	48																	
专业（技能）课程	专业核心课程	前厅服务与管理		108	6				√												
		客房服务与管理		108	6				√												
		餐饮服务与管理		108	6					√											
		调酒		108	6				√												
		食品营养与健康		108	6					√											
		康乐服务与管理		108	6					√											
		形体		72	4					√											
		茶艺		108	6		√														
		小计		828	46																
	专业课程	旅游概论		108	6		√														
		导游基础		108	6		√														
		旅游地理		108	6	√															
		旅游市场营销		108	6				√												
	小计		432	24																	
综合实训			140	7	√	√	√	√													
跟岗实习			600	20									√								
顶岗实习			600	20										√							
专业（技能）课程小计			2600	117																	
合计			3464	171	28	28	28	28													

理实一体考核

实践教学学时占总学时的75.6%

校企双元评价

社会综合实践活动	军训	3周	3	√						
	入学教育	1周	1	√						
	社会实践	1周	1			√				
	毕业教育	1周	1						√	

备注：“√”表示建议相应课程开设的学期。

课程结构比例表

课程类别		学时、学分比例			
		学时	学时比例 (%)	学分	学分比例 (%)
必修课	公共基础课程	864	24.9%	48	28%
	专业核心课程	828	23.9%	46	26.9%
	专业课程	432	12.5%	24	14.1%
实践课(不含随堂实训)		1340	38.7%	53	31%
总计		3464	100%	171	100%