

XX 市 XX 职业技术学校

专业人才培养方案

专业代码：740101

专业名称：旅游服务与管理

编制时间：2023 年 5 月

审定机构：旅游专业建设指导委员会

目录

一、专业名称及代码	2
二、入学要求	2
三、修业年限	2
四、职业面向	2
五、培养目标与培养规格	2
六、课程设置及要求	4
七、教学进程总体安排	8
八、实施保障	10
九、毕业要求	14
十、附录	15

一、专业名称及代码

旅游服务与管理专业 740101

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

3 年

四、职业面向

（一）职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应专业 (代码)	主要岗位群或技术领域举例	职业资格证书和职业技能等级证书举例	专业 (技能) 方向
74 旅游大类	7401 旅游类	01 旅游服务与管理	旅行社与景点（区）服务与管理岗位群 （展览、景区讲解员，旅行社计调、外联等）	茶艺师中级（选考）、1+X 研学旅行课程设计与实施（初级）、1+X 葡萄酒推介与侍酒服务职业技能等级（初级）、1+X 餐饮服务管理职业技能等级（初级）、导游资格证	线上销售、景点讲解、计调、外联、产品设计等

（二）接续专业

高职：旅游管理（540101）、导游（540102）、酒店管理与数字化运营（540106）、智慧景区开发与管理（540104）、研学旅行管理与服务（540107）、会展策划与管理（540301）等

本科：旅游管理（340101）、酒店管理（340102）、旅游规划与设计（340103）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，德技并修、学生德智体美劳全面发展，主要面向旅游景区、旅游酒店等行业企业，培养具有良好的思想品德与职业素养，必备的文化和专业基础，适应旅游类职业领域服务一线的需要，掌握旅游服务基础知识，具备熟练的技能操作能力、良好的服务与销售的能力、较强的沟通和讲解能力工作方法，能胜任旅游景点（区）讲解、旅行社线上线下营销、计调或外联服务岗位群、酒店相关岗位群相关工作，具有职业生涯发展基础的知识型、发展型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）职业道德：熟悉我国国情，热爱社会主义祖国，弘扬社会主义核心价值观，牢固树立“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。具有热爱祖国、信守承诺、仁爱友善、尊师重道的品德；具有事业心和对职业的认同感、责任感。

（2）职业作风：具有诚信务实、团队协作、吃苦耐劳、敬业精业的作风；敢于承担、勇于创新的职业精神；能正确面对困难、压力与挫折，具有积极进取、乐观向上和健康平和的心态；具有良好的旅游行业行为规范、礼仪素养和美学素养。

（3）职业意识：具有强烈的法律意识、规范操作和文明安全操作意识，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度；具有垃圾分类、节约资源的意识；具有良好的职业形象和主动、热情的服务意识；具有主动学习的意识和风险防控的意识；具有一定的创新创业能力、信息素养和意识，并具有持续学习和适应旅游业变化、自我提升的潜质和继续学习的能力。

2. 知识

（1）了解与本专业相关的法律法规、行业标准以及文明旅游、生态旅游、全域旅游等从业基本知识。

（2）掌握旅游服务相关的历史、地理、文化、宗教等基本知识。

（3）掌握旅行社运营的基本知识，熟悉各部门分工和业务流程。

（4）掌握导游讲解的相关知识和服务流程，熟悉对客服务的操作标准。

（5）掌握咖啡调制与服务、茶叶冲泡与服务、鸡尾酒调制与服务等相关知识，熟悉对客服务的操作流程和标准。

（6）掌握高星级酒店餐饮、客房等一线运营岗位和基层管理岗位的相关基础知识和岗位工作要领。

（7）掌握商务、旅游、酒店服务接待的礼仪规范。

（8）掌握常用旅游英语、酒店英语的基本知识。

（9）掌握现代信息技术基本知识技能，能使用信息设备和技术解决实际问题。

3. 能力

（1）能回答与本专业相关的法律法规、行业标准以及文明旅游、生态旅游、全域旅游等行业发发展现状的问询。

（2）能按专业各服务岗位的仪容仪表和言谈举止的要求服务宾客。

(3) 能运用旅游接待与服务、景点讲解等一线运营和基层管理岗位的相关基础知识和基本技能完成岗位工作。

(4) 能运用高星级酒店餐饮、客房、前台等一线运营岗位和基层管理岗位的相关基础知识和基本技能完成岗位工作。

(5) 能运用茶艺、咖啡、调酒等一线运营和基层管理岗位的相关基础知识和基本技能完成岗位工作。

(6) 能具有较强的语言表达能力和一定的人际沟通交往和社会协作能力，能遵循人际交往的基本规范进行客户关系的建立与维护。

(7) 能运用信息技术解决工作问题，具有适应职业发展需要的信息能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程结构

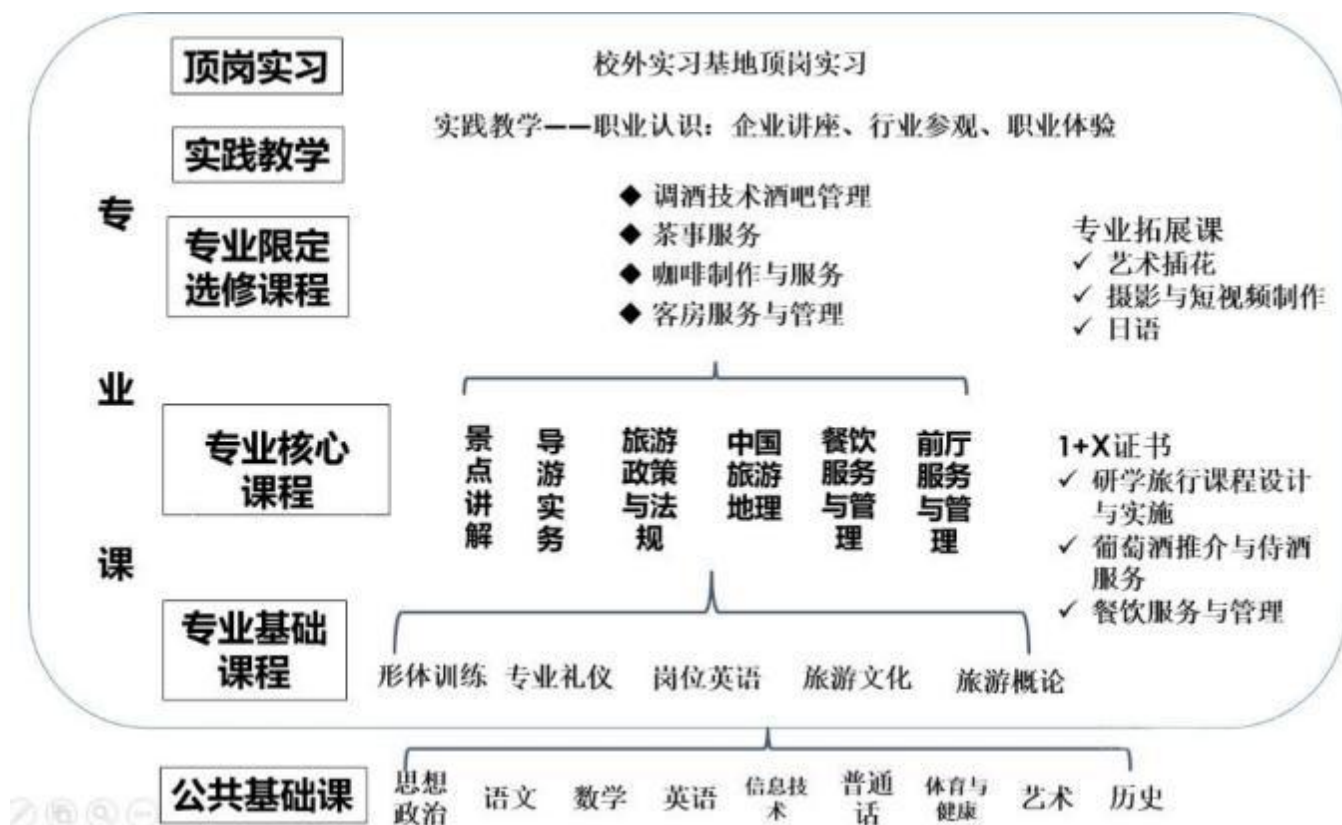


图 1 课程结构图

（二）课程与培养规格的关系

课程支持人才培养规格中素质、知识和能力要求，具体关系矩阵图见下表。

类型	课程名称	1 素质						2 知识						3 能力					
		1.1 思想 素质	1.2 文化 素质	1.3 职业 素质	1.4 劳动 素质	1.5 身心 素质	1.6 个人 素质	2.1 文化 基础 知识	2.2 旅游 基础 知识	2.3 酒店 基础 知识	2.4 专业 礼仪 知识	2.5 岗位 英语 知识	2.6 对客 服务 知识	3.1 对客 服务 能力	3.2 规范 操作 能力	3.3 讲解 表达 能力	3.4 线上 线下 销售 能力	3.5 数据 分析 处理 能力	3.6 基层 工作 管理 能力
公共基础课程	思想政治	√	√			√	√	√											
	语 文		√			√	√	√											
	历 史		√			√	√	√											
	数 学		√			√	√	√											
	英 语		√			√	√	√											
	信息技术		√			√	√	√											
	体育与健康					√	√	√											
	艺 术		√			√	√	√											
	限选（劳动教育）	√	√	√	√	√													
	限选（职业素养）	√	√	√	√	√													
专业基础	形体训练			√		√	√				√								
	专业礼仪			√		√	√				√		√	√	√				√
	旅游岗位英语			√			√					√	√	√	√	√			

课	旅游文化			√					√	√			√	√	√	√			
	旅游概论			√					√	√			√	√	√	√			
专业 核心 课程	景点讲解			√			√		√				√	√	√	√			
	旅游政策与 法规			√			√		√				√	√	√	√			√
	导游实务			√			√		√				√	√	√	√	√	√	√
	中国旅游地 理			√			√		√										
	餐饮服务与 管理			√			√		√	√			√	√	√	√	√	√	√
	前厅服务与 管理			√			√		√	√			√	√	√	√	√	√	√
	咖啡制作与 服务			√			√		√	√			√	√	√				√
专业 限定 选修 课	调酒技术与 酒吧服务			√			√		√	√			√	√	√				√
	茶事服务			√			√		√	√			√	√	√				√
	客房服务与 管理			√			√			√			√	√	√				√
	旅游电子商 务			√			√		√						√		√	√	
专业 拓展 课程	艺术插花			√			√												
	日语			√			√												
	摄影与短视 频制作						√											√	

（三）课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程、专业课程、独立设置的实践性教学环节和选修课程。

本专业课程融入思想政治教育和“三全育人”改革等要求，把立德树人贯彻到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等环节。

公共基础课包括根据学生全面发展需要设置的思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术等必修课程，还包括根据学生职业发展设置的中华优秀传统文化、劳动教育、职业素养等其他限定选修课程。

专业课包括专业基础课、专业核心课、专业选修课和专业拓展课，实习实训是专业课教学的重要内容，含校内外实训、职业认知与体验、跟岗实训、顶岗实习等多种形式。

1. 公共基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	思想政治	通过思想政治课程学习，培育学生的思想政治学科核心素养。让学生具有政治认同素养、职业精神素养、法治意识素养、健全人格素养和公共参与素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位要求密切结合。	180 (36*5)
2	语文	学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，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，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位要求密切结合。	360 (72*5)

3	历史	通过历史课程学习，掌握必要的历史知识，形成历史的素养。了解唯物史观的基本观点；知道特定的时间和空间的联系；知道史料是通向历史认知的桥梁；能够依据史实与史料对史实表达自己的看法认识；树立正确的国家观，增强对祖国的认同感。	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	36 (18*2)
4	数学	通过数学课程的学习，提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	270 (54*5)
5	英语	全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，在义务教育的基础上，进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	270 (54*5)
6	信息技术	落实立德树人的根本任务，在完成九年义务教育相关课程的基础上，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展的需要信息能力。	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	<u>144</u> <u>(18*8)</u>

7	体育与健康	落实立德树人的根本任务，以体育人，增强学生体质。通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动 的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握 1-2 项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	180 (36*5)
8	艺术	坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	36 (36*1)
9	公共选修课	劳动教育	培育劳动观念，端正劳动态度，养成劳动习惯，增强劳动情感。联合中小学开展劳动和职业启蒙教育。	36 (36*1)
	职业素养	培养学生良好的职业人文素养，以及职业通用能力，实现个人职业生涯的可持续发展。	结合职业生涯规划和创新创业教育组织课程内容，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	36 (36*1)

2. 专业课

2.1 专业基础课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	形体训练	了解形体的重要性，掌握形体塑造的基本知识，塑造良好的形体体态。	包括地面基本功、柔韧性训练、把杆仪态训练、校园舞训练、瑜伽训练等。以学生实操练习为主，塑造良好的体型体态。	36

2	专业礼仪	了解旅游服务与酒店服务的礼貌礼节知识,掌握对客服务中仪表仪容和言行举止要求,学会尊重他人,提高文明素质,自觉养成礼貌服务的职业习惯,树立健康向上的精神风貌。	了解礼仪的重要性,掌握“四姿”规范,从礼貌周到的拜访,有效沟通到尊重世界不同地区的礼仪习俗等相关知识和技能,包括个人仪容仪表、社交礼仪、商务礼仪等内容,能够自觉运用专业礼仪的知识和技能,形成良好的职业意识和习惯。	90
3	旅游概论	了解旅游发展的现状和趋势,掌握旅游的基础理论和基本知识,具备分析和解决旅游活动中一般问题的能力,树立生态旅游、全域旅游的旅游观念;为其他专业课程的学习打下基础。	掌握有关旅游的基础理论知识,包括旅游概述、旅游简史、旅游活动的基本要素、旅游业的构成、旅游市场、生态旅游和旅游可持续发展、旅游业的发展趋势等有关知识;能正确认识当今旅游业发展特点和趋势等。	72
4	旅游文化	掌握旅游文化相关知识,学生具备旅游发展的基础理论知识和旅游基本文化常识,形成科学的旅游观和一定的知识储备,为其他专业课程的学习打下基础。	掌握与旅游相关的历史文化、民族文化、古代园林建筑文化、地理知识、饮食和宗教文化、旅游文学等知识。	72
5	旅游岗位英语	掌握旅游服务、酒店服务的基本词汇和表达,了解对客服务中仪表仪容和言行举止要求,能用英语与外籍客人进行基本的沟通交流和对客服务。	掌握旅游接待服务、问询服务、餐饮服务中的基本词汇和常见句型表达,能够较为流畅的完成针对外籍客人的英语问询和接待;能够撰写并进行流畅的英语自我介绍。	36

2.2 专业核心课程

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国旅游地理	掌握中国自然地理、经济地理和人文地理的基本知识，了解旅游区域名胜古迹的分布、形成和价值及地理风光的成因、变化和特色，掌握自然资源的开发利用和保护的基本知识，形成科学的旅游观，为其他专业课程的学习打下基础。	了解中国自然旅游资源、人文旅游资源，掌握中国八大旅游区的区域概况、资源特色、主要游览地和景区。掌握国内著名旅游地的主要的旅游资源以及四川主要的旅游地和旅游资源等。	108
2	景点讲解	掌握旅游景区（点）讲解员、导游应该具备的主要知识和能力，具有较强的语言表达能力，能够进行带团实务讲解。	介绍景区（点）讲解员的岗位职责、应具备的职业修养和讲解服务的基本原则，学生能掌握景区讲解员的带团的主要方法和技巧；掌握景区点讲解员的语言表达和讲解技巧；掌握四川省著名景区景点概要。	108
3	旅游政策与法规	掌握旅游行业的政策与法规相关知识，能分析和处理旅游接待中出现的实际问题和投诉建议，改进服务质量。	介绍旅游法的基本知识、旅行社管理法规制度、旅游政策和法规等知识，学生具备一定的法律法规知识储备。	36
4	导游实务	掌握导游服务工作的主要内容和流程，能进行散客和团队导游服务，预防和处理常见突发事件等。	介绍导游服务工作在旅游接待服务中的重要性，导游服务的工作内容，团队导游服务和散客服务的主要内容和技巧。学生通过理论学习和技能实操练习，能针对不同的客情进行导游服务。	72
5	餐饮服务与管理	掌握并独立完成酒店餐饮部餐前准备、对客服务接待工作和餐后结束工作；掌握餐饮服务单项服务技能，并能独立完成中餐宴会摆台；	介绍餐饮服务工作在酒店服务工作的重要性，按照工作流程开展餐饮服务工作的主要内容和技能要求，学生通过理论学习和技能实操练习，能够独立	108

		能掌握餐饮服务综合服务技能，如点单、出品、席间服务、结账服务。热爱并能胜任饭店餐饮服务与管理工作，达到餐饮服务中级工的水平；树立劳动精神和工匠精神。	进行餐饮单项服务技能和中餐宴会摆台，能够完成餐饮对客服务工作。	
6	前厅服务与管理	掌握前厅服务与管理的基础理论和基本知识，熟悉饭店前厅部运转与管理的基本程序和方法，热爱并能胜任饭店前厅服务和管理的基本工作，树立劳动精神和工匠精神。	按照工作流程和岗位，介绍前厅服务的基本知识，学生具有熟练的预订、接待、沟通、结账等各项前厅服务技能，能够独立开展基本的前台对客服务。	36

2.3 专业限定选修课

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶事服务	掌握茶叶的相关知识，掌握不同种类茶叶冲泡的操作技能，掌握推销茶叶的方法，达到中级茶艺师的水平；树立劳动精神和工匠精神，弘扬茶艺传统文化，树立文化自信。	介绍茶艺的发展历程、六大茶类的基础知识和冲泡技能，学生能掌握茶艺的相关知识，能独立开展针对不同茶类的冲泡以及对客服务。	72
2	咖啡制作与服务	掌握咖啡的相关历史、文化知识，掌握咖啡制作的技能，热爱咖啡行业工作，树立劳动精神和工匠精神。	将知识和技能融为一体，介绍咖啡的历史、文化和科学知识，制作方法、技巧；不同咖啡类型的制作和技能，学生在掌握相关知识的基础上，通过理论学习和技能实操，能独立开展咖啡冲泡和对客服务。	72
3	调酒技术与酒吧服务	掌握酒水知识，酒吧工作程序与服务；掌握鸡尾酒制作的一般方法，具有制作鸡尾酒的技术；树立劳动精神和工匠精神。	根据工作流程和岗位要求，介绍调酒器具知识、酒水知识，学生通过学习能掌握经典鸡尾酒的制作方法，酒水服务的基础知识，能独立开展酒水对客服务工作。	72

4	客房服务与管理	掌握客房服务的基本技能（中式铺床流程）以及清洁保养和对客服务技能，热爱并能胜任饭店客房服务与管理工作，达到客房服务中级工的水平。	介绍酒店客房部工作的主要内容，客房服务的基本理论知识和技能实操，通过学习能够掌握客房清洁保养的流程和方法，能独立开展中式铺床技能实操和对客服务。	36
5	旅游电子商务	掌握旅游电子商务的相关基础知识，能进行计算机软硬件操作，开展线上线下旅游产品销售和服务等，适应旅游行业发展。	介绍电子商务的发展历史和旅游电子商务的基础知识，学生通过学习和实操练习，能够进行线上线下旅游产品的设计、销售和服务工作。	36

2.4 专业拓展课程

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	艺术插花	掌握插花的基本知识，能进行基本的插花操作；能在学习中养成对美的熏陶，热爱花艺，热爱生活，树立劳动精神和工匠精神。	介绍插花的历史、插花的类型、花材识别、花材搭配、色彩搭配等知识和实操技能，学生通过学习能够制作主要的花型作品，具有一定的审美意识和创新精神。	36
2	日语	掌握初级日语的日常用语单词、语法和会话，能够阅读简单的日语文章，进行基本的日语交流，具有一定的语言交流能力。	能够在一定程度上理解日常场景的日语，包括掌握基本语法、单词 300 字左右、词汇 1500 个左右，掌握日常生活中常用会话，可阅读及书写简单的文章，能进行最基本的日语交流。	18
3	摄影与短视频制作	掌握摄影的基本知识和短视频制作的主要软件 and 操作方法，能够对旅游服务和产品素材进行创作、加工和推送，适应旅游业发展的需要。	掌握摄影（手机摄影）的基本技术和短视频制作的方法，能够按照旅游行业需求对旅游产品进行拍摄、制作等，并配合旅游电子商务等课程进行线上视频的推送和宣传。	36

2.5 职业认知与体验

序号	实训项目名称	教学目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	职业认知与体验	通过职业认知与体验，了解旅游、酒店行业发展现状和趋势，对旅游业有基本的认识，树立对行业的热爱和专业的兴趣。	按照“校店共育 • 四阶递进”人才培养模式，进行行业认知参观学习，一般在第一学期进行。	8

2.6 跟岗实训

序号	实训项目名称	教学目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	跟岗实训	通过跟岗实训，了解本专业旅游、酒店行业核心技能，如旅游接待与服务、餐饮服务，了解行业标准和企业文化，实现“做中学”，加深对行业的认识和对专业的热爱，培养学生的劳动精神和工匠精神。	按照“校店共育 • 四阶递进”人才培养模式，进行为期1-2周的企业基础岗位的跟岗实训，一般在第二或三学期进行。	30

2.7 顶岗实习

序号	实训项目名称	教学目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	企业特色岗位顶岗实训	通过企业特色岗位顶岗实训，让学生能深入岗位，工学结合，增加对行业的认识和岗位核心能力的实践，培养学生的劳动精神和工匠精神。	按照“校店共育 • 四阶递进”人才培养模式，采用企业师傅指导下的特色岗位顶岗职业实践，全面实践核心岗位工作，一般在第三或四学期或寒暑假进行	60
2	毕业顶岗实习	通过毕业顶岗实习，进一步深入岗位，实现校店共育人才培养，从“专业”到“职业”的能力提升，培养学生对行业的热爱和忠诚度。	根据本专业人才培养方案，进入行业企业进行为期3-6个月的综合岗位的毕业实习，一般在第五或六学期进行。	540

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），寒暑假累计 12 周，周学时为 33 学时，职业认知与体验、跟岗实训和顶岗实习按照每周 30 个学时计算，3 年总学时数为 3608 个，按照 18 学时为一个学分，3 年总学分为 192 个。

统筹推进文化育人、实践育人、活动育人，广泛开展各种社会实践活动。组织劳动实践，创新创业实践、志愿服务及其他社会公益服务活动。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，以 1 周为 1 学分。学校根据相关文件要求和办学条件开展以上各类实践活动社团活动，平均每周不少于三课时，不包含在教学进程总学时表，共 5 学分。

公共基础课学时约占总学时的 49.4%，专业课学时约占总学时的 50.6%。就业方向的学生顶岗实习不低于 6 个月，升学方向的学生顶岗实习不低于 3 个月。

（二）教学安排

课程类别	课程名称		学分	学时	学期						学时比例
					1	2	3	4	5	6	
公共基础课	思想政治		10	180	2	2	2	2	2		4.99%
	语文		21	378	4	4	4	4	5		10.48%
	历史		2	36	1	1					1.0%
	数学		21	378	4	4	4	4	5		10.48%
	英语		21	378	4	4	4	4	5		10.48%
	信息技术		6	144	4	4					3.99%
	体育与健康		10	180	2	2	2	2	2		4.99%
	普通话		2	36	1	1					1.0%
	艺术		2	36	1	1					1.0%
	选修课		4	72	2	2					2.0%
	公共基础课小计		99	1782	25	23	16	16	19		49.39%
专业课	专业	形体训练	4	36	2						0.99%
		专业礼仪	5	90	1	1	1	1	1		2.49%

	基础课	旅游概论	4	72	2	2					2.0%
		旅游岗位英语	2	36	1	1					1.0%
		旅游文化	4	72	2	2					2.0%
	专业核心课程	旅游政策法规	2	36		2					1.0%
		景点讲解	6	108			2	2	2		2.99%
		导游实务	4	72			2	2			2.0%
		中国旅游地理	6	108			2	2	2		2.99%
		餐饮服务与管理	6	108			2	2	2		2.99%
		前厅服务与管理	2	36			2				1.0%
	专业限定选修课	客房服务与管理	2	36					2		1.0%
		旅游电子商务	2	36					2		1.0%
		茶事服务	4	72			2	2			2.0%
		咖啡制作与服务	4	72			2	2			2.0%
		调酒技术与酒吧管理	4	72			2	2			2.0%
	专业拓展课	艺术插花	2	36					2		1.0%
		日语	1	18					1		0.5%
		摄影与短视频制作	2	36				2			1.0%
	专业课小计		66	1188	8	10	17	17	14		32.93%

	职业认知与体验 企业参观、体验)	2	8						
	跟岗实训	2	30		1				
	企业特色岗位顶 岗	2	60			1	1		
	毕业顶岗实习	18	540					18	
	入学教育	1		1					
	军训	1		1					
	毕业教育	1					1		
	合计	192	3608						100%

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业拥有高素质专兼结合的“双师结构”专业教学团队，共有教师 19 人，专业教师 14 人，生师比为 12.2:1。专业专任教师和兼职教师比例适当，本科学历 100%，研究生学历 7 人；高级教师 4 人，区特级教师 1 人，校优秀教师 10 人，“双师型”教师达到 90%以上。兼职教师由旅游及酒店行业企业的一线管理人员、总经理及以上管理人员等人组成。教师有良好的师德，关注学生发展，熟悉教学规律，具备终身学习能力和教学改革意识。

2. 专任教师

（1）本专业专任教师 14 人，全部具有中等职业学校及以上教师资格证书、对应专业本科以上学历，具有本专业三级及以上职业资格证书或相应技术职称，且专业对口。

（2）专业教师具备导游证、茶艺师、研学旅行导师等多种相关行业资格证书，具备 2 年以上企业相关岗位工作经验，具有企业工作的实践经验。

（3）专业教师每年定期参加本专业相关的专业培训，了解国内外旅游行业先进的理念，能按教学要求更新教学内容。

（4）专业老师需要参加各级职业教育培训，更新职业教育理念，提升信息化技术的能力，创新教育手段和评价方法。

(5) 专业教师主动走进行业，主动参加行业教育科研活动，承担相关工作任务。

3. 兼职教师

本专业兼职教师是具有丰富工作经验的旅游及相关行业管理者、具有高级职称或行业技术证书的行业专家。

(二) 教学设施

本专业应配备校内实训实习室和校外实习基地。

1. 校内实训室

校内实训实习具备中西餐服务、前厅服务、客房服务、茶事服务、咖啡服务、饮品制作、虚拟现实 3D 实训室等实训室，主要设施设备及数量见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）
1	虚拟现实 3D 实训室	多媒体设备 1 套；计算机 40 台；立体投影环幕 1 套，数字化资源若干等	1
2	餐饮实训室（中西餐）	大圆桌 10 张；中式餐椅 100 把；转盘轴 5 个；台布 20 张；口布餐巾 100 张；小毛巾 20 张；托盘 50 个；烟灰缸 10 个；骨碟、调味碟等餐具 50 套；操作工作台 10 张等	0.5
3	前厅实训室	总台柜台 5 套；电脑显示终端 10 台；钥匙架、账单架各 10 个；打印机 2 台；电话机 5 台等	0.4
4	茶艺实训室	茶台 10 套；茶凳 40 个；茶车 2 台；茶具全套 20 套；随手泡茶壶 30 个；茶叶储藏柜 2 个等	0.5
5	咖啡实训室	意式咖啡机 2 台；磨豆机 10 台；虹吸壶 20 个；手冲壶 20 个；冰箱 1 台、消毒柜 2 台；电子称 10 个；咖啡杯 60 个等	0.5
6	调酒实训室	制冰机 1 台；冰箱 1 台；消毒柜 1 台；盎司杯 20 套；杯具 50 套；摇壶 30 个；吧匙 30 把等	0.5
7	客房实训室	床架连床垫 10 套；床单、被套、棉被 20 套；枕头、枕芯 40 套；行李架 10 套；床头柜 20 套；操作工作台 20 张等	0.5

说明：主要工具和设施设备的数量按照标准班 40 人/班配置。

2. 校外实训实习基地

校外实训基地本着“立足品质，深度融合，多元构成”的原则，以深度产教融合基地建设的指导思想与合作企业共同开发实训项目。达成校企共育的目标。

名称/合作企业	主要实训内容
xx 花乡	景点讲解、研学服务
xx 旅游教育咨询有限公司	导游讲解、研学旅行
xx 文旅集团	导游服务、研学旅行、旅游电子商务
xx 大酒店	饭店各种岗位（前厅、客房、吧台、餐饮等等）实训、企业管理、企业文化
xx 省茶叶基地	茶叶基地参观、制茶流程、采茶制茶、企业文化、茶叶销售、茶艺培训、企业管理
xx 宾馆	宾馆各种岗位（前厅、客房、吧台、餐饮等等）实训、企业管理、企业文化
xx 咖啡西餐有限责任公司	咖啡制作、饮品制作、服务流程、产品销售、企业管理、企业文化

（三）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、图书及数字化资源等。

1. 教材开发及使用要求

专业课程按照教学标准选取国家规划教材。依据 1+X 研学旅行课程设计与实施职业技能等级（初级）标准、1+X 葡萄酒推介与侍酒服务职业技能等级（初级）标准，结合专业方向，组织教师进行校本活页式教材编写。活页式教材编写充分体现项目课程设计思想，以项目为载体实施教学。体现先进性、通用性、实用性，将本专业新技术及时地纳入教材，使教材更贴近本专业生产实际和发展的需要。

2. 图书资料配备要求

配备专业课教材和教育类、行业类和专业类图书，专业图书生均册数逐年递增，图书具有时代性、科学性的特点，对知识技能过时的图书要即时清理。

3. 数字资源配备要求。

配备各个专业课程的优秀视频、音频等数字资源。注重挂图、微课、影像资

源、各大旅游景区门户网站优质资源、视听光盘、教学仪器等常用课程资源和现代化教学资源的开发和利用。加强常用课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，用好行业优质资源，提高课程资源利用效率。

（四）教学方法

坚持“校店共育·四阶递进”人才培养模式，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”职业教育教学特色，使用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，实施“教·学·做·评”一体化课堂教学模式。

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式创新，调动学生学习积极性，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。

专业课坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。

（五）学习评价

构建以学生素质、能力为核心，教育与产业、校内与校外结合的评价机制，实行学分制、多层次、多元化的评价，引导学生全面提升和个性发展。

各门课程依据课程标准要求进行考核，特别注重综合技能操作的考核。

（1）注重过程性评价，结合学习的每一阶段，对各阶段完成任务与要求进行评价；以某一模块为内容，通过完成某一工作任务，对学生掌握知识和职业技能的程度进行的评价。

（2）强调目标评价，注重引导学生进行学习方式的改变，即从注重知识点的学习和掌握，转变为注重掌握酒店岗位的流程和要求，以便为完成本岗位的工作任务打好基础。

（3）加强理论与实践一体化评价，应注重学生职业道德、实际动手能力和

学习能力的考核，对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

（4） 关注评价的多元性

实施主体多元化，可采用教师评价、自我评价、学生互评和相关机构评价等模式。

评价形式多元化，可选择笔试（开卷或闭卷）、口试、课堂提问、课后作业、现场演讲等个人或团队考试形式进行评价。

评价内容的多元化，从知识、技能和态度等方面进行评价。

评价目标多元化，对不同层次、不同发展要求的学生可采用不同的评价标准。

（六）质量管理

专业的质量评价体系采用了专业教学标准评估、教学过程评估和结果性评估相结合，全面分析和制定本专业培养目标、课程目标和课时目标，评价教师对课时目标分解的科学性和合理性，考查教师对教学内容选取和整合的针对性、利用教学手段、环境资源的先进性，以及实施教学的有效性。

学校实行了教务处全面管理专业教务和科研，专业部研究并把握专业发展的方向，形成了高效的线性管理机构，制定了《学业评价办法度》《学分管理办法》《实习评价办法》《课程评价办法》《学生操行评定办法》《毕业生跟踪调查办法》等教学管理制度，基本实现了对教学文件、教学过程、备课、课堂、教研活动的全面管理。

评价主体是多元的，主要由校内主体和校外主体构成。校内包括学生、教师和学校管理团队，校外包括家长、行业和社会。

九、毕业要求

（一）学业考核要求

按照学校《学生德育学分评定细则》、《学分制学籍管理规定》，本专业共有基础德育学分 50 个，教育学分 192 个，其中必修学分 188 个，选修学分 4 个。本专业学生必须修满德育学分 50 个，教育学分必修学分 170 个方可毕业。

（二）证书考取要求

根据职业岗位要求，对接可考取的国家职业资格证书和职业技能等级证书，明确证书有关内容有机融入专业课程教学的途径、方法和要求。

证书名称	认定部门	专业课程支撑	考证要求
中级茶艺师	xx 省人社厅	茶事服务课程	选考
1+X 研学旅行 课程设计与实施 (初级)	xx 研学旅行机构	旅游文化、导游实务、景点 讲解等	选考
1+X 葡萄酒推 介与侍酒服务 (初级)	xx 教育咨询有限 公司	餐饮服务与管理、调酒技术 与酒吧服务	选考

十、附录

(一) 专业人才培养方案变更审批表

申请变更专业名称 (代码)	
申请变更内容	
申请变更原因	
实施时间	
专业部意见	签字: 年 月 日
教务处意见	签字: 年 月 日
分管教学 副校长意见	签字: 年 月 日
党委会意见	签字: 年 月 日