

旅游管理专业群人才培养方案

一、专业群名称

旅游管理专业群

二、专业及代码

旅游管理专业, 代码 640101(核心专业); 酒店管理与数字化运营专业, 代码; 640105

国际邮轮乘务管理, 代码 600302

三、入学要求

普通中学毕业、中等职业学校毕业或具有同等学力毕业生。

四、基本修业年限

三年。

五、职业面向

主要职业面向

专业名称	所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应的行业	主要职业类别	主要岗位类别(技术领域)	职业技能等级证书	社会认可度高的行业企业标准和证书举例
旅游管理	旅游类 6401	640101	旅游会展	公共服务	导游 计调 研学导师 茶艺师	导游人员 资格证、 研学旅行 策划与管理、 茶艺师	GB/T15971 《导游服务 规范》 LB/T054-20 16《研学旅 行服务规 范》 茶艺师国家 技能标准
酒店管理与数字化运营	6401	640106	住宿业 餐饮业	公共服务	前台接待 客房文员 销售部销售员 餐厅服务员 调酒师 茶艺师	餐饮服务 管理、前 厅运营管 理、客房 服务、导 游人员资 格证、茶 艺师、旅	厦门市旅游 饭店服务英 语等级证 书; 饭店业 职业经理人 CFDR/CRS/C GA; 3A酒店英语

					数字营销专员 客户管理专员 收益管理专员	游饭店服务英语等级证书 酒店数字化营销和运营证书	
国际邮轮乘务管理	6003	600302	交通服务类	公共服务业	邮轮前厅服务员 邮轮客房服务员 邮轮康乐服务员 邮轮酒店业务经理 邮轮餐厅及宴会服务员	客船船员特殊培训（合格证）、国际航行船舶船员专业英语培训与考试（合格证）、餐饮服务管理、前厅运营管理、客房服务	厦门市旅游饭店服务英语等级证书；饭店业职业经理人CFDR/CRS/CGA；3A酒店英语

就业岗位

序号	职业领域	工作岗位		
		初始岗位	目标岗位	发展岗位
1	旅行社相关工作领域	1. 地陪/全陪导游员 2. 国内接待/组团计调 3. 研学导师 4. 初级茶艺师	1. 出境领队 2. 入境接待/出境组团计调 3. 研学策划 4. 中级茶艺师	1. 导游培训师 2. 计调部经理 3. 研学运营 4. 高级茶艺师/茶企店长
2	住宿业 餐饮业	1. 前厅服务员 2. 客房服务员 3. 康乐服务员 4. 餐厅及宴会服务员 5. 茶艺师 6. 调酒师 7. 数字营销专员 8. 客户管理专员	1. 前厅主管/经理 2. 客房主管理/经理 3. 康乐主管/经理 4. 餐厅及宴会主管/经理 5. 中/高级茶艺师 6. 酒水部主管/经理 7. 数字营销经理 8. 客户关系经理	各部门经理、营销总监、副总、总经理

		9. 收益管理专员	9. 收益管理经理	
3	邮轮相关工作领域	1. 邮轮前厅服务员 2. 邮轮客房服务员 3. 邮轮康乐服务员 4. 餐厅及宴会服务员 5. 邮轮销售员	1. 邮轮前厅主管/经理 2. 邮轮客房主管/经理 3. 邮轮康乐主管/经理 4. 邮轮餐厅及宴会主管/经理 5. 邮轮高级销售经理/营销部经理助理	各部门经理、营销总监、副总、总经理

工作任务与职业能力分析表

专业名称	典型工作任务	职业能力	对应课程或项目
旅游管理专业	1. 景区导游服务 2. 地陪导游服务 3. 全陪导游服务 4. 出境领队服务	1. 导游语言能力 2. 导游讲解能力 3. 导游带团能力 4. 突发事件处理能力 5. 引导文明旅游的能力 6. 出入境业务办理能力	《导游业务》 《旅游政策与法规》
	1. 国内接待计调业务 2. 国内组团计调业务 3. 入境接待计调业务 4. 出境组团计调业务 5. 在线计调业务	1. 旅游产品开发能力 2. 旅游成本核算能力 3. 六大要素采购能力 4. 管理、监督旅游服务质量的能力 5. 具备协调、调度、处理投诉的能力 6. 具备熟练的计算机应用能力 7. 旅游产品推介能力	《旅行社计调实务》 《数字化营销》 《旅游电子商务》
	研学旅行服务	1. 安全落实 2. 实施引导 3. 服务管理	《研学旅行策划与管理》
酒店管理 与数字化运营	前厅运营管理各项业务	1. 前厅接待和数字化服务能力； 2. 良好的语言理解、表达及交流能力； 3. 较强的应变能力； 4. 数据分析能力 5. 酒店客房销售与服务能力。	《前厅运营与管理》 《旅游服务礼仪》 《服务心理与沟通》 《酒店数字化管理》
	客房运营管理各项业务	1. 客房接待和智慧服务能力；	《客房运营与管理》

专业	务	<ol style="list-style-type: none"> 2.客部服务中特殊情况的处理能力； 3.客房清扫、铺床操作能力； 4.房务管理和数字化提升能力 5.数据分析能力 6.客房服务的沟通、组织、协调能力。 	《服务心理与沟通》 《酒店数字化管理》
	餐饮运营与管理各项业务	<ol style="list-style-type: none"> 1.餐厅服务技能； 2.创意宴会设计能力 3.菜单的设计与制作能力； 4.餐饮产品促销能力； 5.鸡尾酒调制能力 6.数据分析能力 7.餐饮服务过程中的沟通、组织、协调、应变能力； 	《餐饮运营与管理》 《酒水知识与酒吧管理》
	酒店数字化营销	<ol style="list-style-type: none"> 1.数字化销售技巧； 2.网络营销与电子商务 3.收益管理与实操能力 4.宴会销售管理 5.旅游企业品牌与文化建设； 	《数字化营销》 《酒店数字化管理》 《酒店公共关系学》 《客户关系管理》
国际邮轮乘务管理	国际邮轮乘务服务与管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国际邮轮乘务 2. 现代酒店业务知识与技能； 3. 国际邮轮前台、客舱、餐饮、酒吧、康乐等岗位的服务工作； 	《邮轮营运实务》 《餐饮运营与管理》 《酒水知识与酒吧管理》 《前厅客房运营与管理》
	邮轮及酒店市场营销能力	<ol style="list-style-type: none"> 1. 数字化销售技巧； 2. 酒店与国际邮轮行业市场营销技能； 3. 市场调研技能与方法； 4. 拓展酒店（邮轮）产品销售渠道； 	《管理学基础》 《邮轮运营实务》 《数字化营销》
	海船船员相关专项技能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基本安全技能； 2. 客船船员特殊技能； 3. 国际航行船舶船员专业英语； 4. 船舶保安意识； 	中华人民共和国海事局颁发的海船船员证培训手册

六、培养目标

专业群培养目标：旅游管理专业群对接厦门旅游会展产业，培养德、智、体、美、劳全面发展、具有良好的职业道德和综合素质。按照旅游管理职业技术领域人才培养的

基本服务面向，以综合职业素质与能力为培养目标，使学生具备在该领域某一从业岗位（群）应有的专业知识、技术技能与职业素质。

（一）旅游管理专业培养目标：本专业旨在培养能够适应海西（厦门）旅游经济发展需求的各类旅游企业、会展企业、各级旅游行政管理部门的德智体美劳全面发展的高素质技术技能人才，为职业教育本科培养更多具有团队合作、敬业精神和创新意识的应用型人才。

（二）酒店管理与数字化运营专业培养目标：本专业旨在培养具有良好的职业道德和综合素质、较强的专业能力和工匠精神，较强的就业、创业能力和可持续发展能力，掌握酒店前厅、客房、餐饮服务与管理，具有数字化运营思维和实践能力，能够从事数字时代款待业运营工作的复合型、创新型的德智体美劳全面发展的高素质技术技能人才，为职业教育本科培养更多的面向现代酒店业、住宿业及餐饮业领域的应用型人才。

（三）国际邮轮专业培养目标：本专业旨在培养具有旅游管理基本知识，符合现代邮轮市场的需求，满足 STCW78/95 公约和邮轮适任标准的要求，掌握国际邮轮服务基础理论和基本技能，和对客沟通交流、组织协调能力，具备良好的对客服务意识。同时具有较强英语应用能力、心理调适以及抗压能力，具备规范的国际邮轮各部门岗位的服务和管理能力。

七、培养规格

（一）素质

1. 坚定拥护中国共产党的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. 由于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力和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 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

（二）知识

1. 掌握必备的思想政理论、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、安全消防等知识。
3. 了解国内外形势、新技术、旅游业新动态。
4. 掌握旅游业基本的文学、历史、地理、营销学、管理学知识；
5. 掌握厦门旅游业发展的基本概况、旅游接待、服务心理等知识；
6. 掌握良好的线上沟通与服务礼仪知识；
7. 具备基本的市场营销相关知识；
8. 掌握行业细分市场及其客户的在线运营知识；
9. 熟悉在线分销、在线直销、社交媒体传播、客户关系管理知识；

（三）能力

1. 基本职业能力

- （1）具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
- （2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
- （3）熟练计算机基本操作技能。
- （4）具备一定的英语听说读写能力。
- （5）职业生涯发展与就业、创业能力。

2. 核心职业能力

旅游管理：

- （1）具备导游讲解的能力。
- （2）具备旅游接待的能力。
- （3）具备旅游产品开发与销售的能力。
- （4）具备研学旅行策划与管理的能力。
- （5）具备处理突发事件的能力。
- （6）具备协调、调度、处理投诉的能力。

酒店管理与数字化运营：

- (1) 具备前厅接待和数字化服务能力；
- (2) 具备客房接待和智慧服务能力；
- (3) 具备餐饮接待和智能服务能力；
- (4) 具备酒水服务与调制鸡尾酒能力；
- (5) 具有良好的在线表达、沟通和方案编辑能力；
- (6) 具有酒店数字化营销活动的策划和实施能力；
- (7) 具有对数据的觉察和认知能力；
- (8) 具备基层管理、团队协作和组织协调能力。

3. 专业拓展能力

旅游管理：

- (1) 具备获取和更新旅游管理相关知识的学习能力。
- (2) 具备将所学专业知应用于实践的能力。
- (3) 具备良好的独立思考能力和团队协作意识，初步拥有解决旅游实践问题的能力。
- (4) 具备中西餐服务技能、前厅服务技能和调酒技能。
- (5) 具备茶文化旅游知识和冲泡功夫茶技能。

酒店管理与数字化运营：

- (1) 能做好餐饮管理和数字化提升；
- (2) 具有将业务问题转化为数据问题的能力；
- (3) 具有一定基层业务培训和服务环节质量控制能力。
- (4) 具有客户关系管理、数据分析与可视化工具的使用能力；
- (5) 具有服务和管理创新能力。

八、课程设置级学时安排

专业教学计划中设有公共课（必修、选修）、专业基础课（群平台课）、专业核心课、专业拓展课以及集中实践教学环节（勤工助学）等五大模块。

（一）课程设置

1. 公共必修课

公共必修课具体设置情况详见教学计划进程表，主要包括：

《思想道德与法治》3 学分，48 学时；《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》4 学分，64 学时；《形势与政策》1 学分，共 40 学时；《高等数学》安排在公共课模块，设置为 A 类课，4 学分，64 学时（说明：该点有数学课要求的专业填写）；《体育与健康》6 学分，96 学时，第一学期至第四学期开设健康跑总评成绩作为体育课的平时成绩，占该学期体育课成绩的 20-30%；《军事课》包括军事理论和军事训练，2 学分，80 学时。《大学语文》2 学分，32 学时或《应用文写作》2 学分，32 学时。以上课程责任部门为人文社科学院。

(2) 《生涯体验-生涯规划》1 学分，16 学时；《生涯体验-创业教育》2 学分，32 学时；《生涯体验-就业指导》1 学分，16 学时。以上 3 门课程责任部门为三创学院。

《大学生心理健康教育》2 学分，32 学时；《入学教育》2 周；《劳动教育》1 学分，24 学时。以上 3 门课程责任部门学生工作处。

(4) 《基础英语》原则上 4 学分，64 学时，责任部门为外国语与旅游学院。

(5) 《信息技术》4 学分，64 学时，责任部门为信息工程学院。

2. 公共选修课程

(1) 学生修读的公共选修课总学分应不少于 6 学分，包括公共任意选修课 4 学分和公共限选课 2 学分。

(2) 全校性任意选修课主要包括“文学修养与艺术鉴赏”、“经济活动与社会管理”“国学经典与文化遗产”、“大学生创新创业”“人际交往与沟通表达”等模块，鼓励学生跨院系、跨专业学习。

(3) 所有学生在校期间须修读不少于 2 学分的公共限选课。公共限选课包括大学英语、美育概论等 2 门课程，每门课程 2 学分，32 学时。

(4) 各专业可在以上原则的基础上，根据专业特点对本专业学生公共选修课提出选课要求和建议。学生选修与本专业重复或相近的课程，不计入公共选修课学分；跨专业领域的课程修习可承认为公共选修课学分。

3. 专业课

（1）专业（群）基础课

本专业（群）基础课程（群共享课）设置 5 门，共计 20 学分。包括：旅游学概论、旅游服务礼仪、客源国概况、服务心理与沟通、数字化营销。

（2）专业（群）核心课

本专业（群）核心课程设置 7 门，旅游管理共计 34 学分，包括：导游服务、全国导游基础知识、旅游政策与法规、旅行社管理实务、旅游英语、智慧景区、研学旅行策划与管理；酒店管理与数字化运营 32 学分，包括：酒店数字化管理、现代饭店管理、前厅客房运营与管理、餐饮运营与管理、酒店人力资源管理、酒店财务管理、酒店英语。

（3）专业拓展课程

本专业（群）拓展课程设置 12 门，旅游管理共计 14 学分。包括：地方导游基础知识、英语口语、旅游人力资源管理、现代饭店管理、餐饮服务与技能、酒水服务与技能、前厅服务与技能、会展服务与管理、导游词创作与讲解、旅游与茶文化、闽南民俗文化、旅游文化创意策划；酒店管理与数字化运营 12 学分，包括：酒水知识与酒吧管理、英语口语、导游基础知识、导游服务、旅游法规、会展产业管理、民宿运营与管理、客户关系管理、邮轮服务、酒店公共关系学、闽南民俗文化、旅游与茶文化。

旅游管理专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	导游服务	本课程主要包括认识导游人员和导游服务，景区导游服务程序、地陪导游服务程序、全陪导游服务程序以及散客导游服务程序，导游带团过程中突发事件的处理；导游的语言技能、带团技能、讲解技能等内容。
2	全国导游基础知识	本课程主要包括旅游和旅游业基本知识，中国旅游业发展概况，中国历史文化，中国共产党历史，中国旅游景观，中国民族民俗，中国四大宗教，中国古代建筑，中国古典园林，中国饮食文化，中国风物特产，部分旅游诗词、楹联、游记，中国 31 个省、自治区、直辖市的概况以及中国港澳台地区和主要旅游客源国概况等内容。

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
3	旅游政策与法规	本课程主要包括依法治国、宪法基础知识、旅游方针政策、旅游法基础知识、合同与旅游服务合同法律制度、旅行社法律制度、导游管理法律制度、旅游安全管理与责任保险法律制度、出入境与交通法律制度，食品安全法律制度、住宿与娱乐法律制度、旅游资源保护法律制度等内容。
4	旅行社管理实务	本课程主要包括旅行社概述、旅行社设立、旅行社产品开发、旅行社计调业务管理、旅行社产品营销管理、旅行社接待服务管理、旅行社综合管理以及我国旅行社未来的发展等内容。
5	旅游英语	本课程主要包括旅游接待、行程安排、酒店入住、餐饮服务、景点讲解、旅游购物、旅游投诉处理等内容。
6	智慧景区	本课程主要包括智慧票务、智慧管理、智慧服务、智慧导览、智慧社交、智慧营销、智慧支付、智慧物流等内容。
7	研学旅行策划与管理	本课程主要包括研学旅行概述、研学旅行的发展体系、研学旅行活动课程开发、研学旅行服务机构、研学旅行基地营地、研学旅行保障机制等内容。

专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	酒店数字化管理	课程主要描述了酒店产业在信息技术与互联网背景下的发展新模式，涉及日常服务流程、外部营销和内部管理三个主要领域，主要包括酒店管理系统 PMS、酒店营业点管理系统 POS、餐饮管理、网络营销与电子商务、收益管理、团队销售与宴会管理、酒店人财物管理等。
2	餐饮运营与管理	课程主要包括餐饮管理的理论基础、餐饮经营计划、餐饮经营策略，以及餐饮运营中的预算与菜肴价格、菜单设计、餐饮原材料供应链、厨房布局与餐饮制品生产、中餐生产原理、西餐生产原理、餐饮服务与餐饮成本等内容
3	前厅客房运营与管理	课程主要包括客房预订、前厅接待工作服务、礼宾工人生服务、总机工作服务、客房服务与质量管理、客房物质管理与控制、客房部安全管理等内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
4	酒店人力资源管理	课程主要包括酒店人力资源管理概述、酒店工作分析、酒店员工招聘、酒店培训、酒店考核、酒店薪酬设计、酒店劳动管理等内容
5	现代饭店管理	课程主要包括饭店的概况、饭店的基础理论、饭店组织管理、饭店服务质量管理、饭店餐饮管理、饭店客房管理、饭店财务管理、饭店营销管理、饭店人力资源管理、饭店设备管理、饭店业的发展趋势等内容
6	酒店财务管理	课程主要包括酒店财务管理基础知识、财务部日常业务基本程序与标准、酒店筹资管理、投资管理、营运资金管理、酒店收管理及成本控制、酒店固定资产管理、酒店财务预算管理及酒店财务分析等内容
7	酒店英语	课程主要包括客房预订、住店登记、引领房间、住店服务、餐饮、娱乐健身等酒店各服务岗位的服务规范、操作程序和交际用语的使用等内容

4. 实践教学即勤工助学

(1) 社会实践（含劳动教育）：2 学分，由学工处统一组织。

(2) 校内专业实习实训 6 周（6 学分），原则上以周为单位集中进行，包括以下项目：校园讲解实训、导游证考前集训、研学证考前集训。

(3) 毕业作业或毕业设计：4 学分，采取的方式为：毕业项目设计。

(4) 顶岗实习：24 学分，按 24 周计算。顶岗实习的组织形式为：分散与集中相结合。

实践教学环节即勤工助学学分、学时安排。

开设学期	第一学期	第二学期		第三学期		第四学期		第五学期		第六学期
任务	勤工助学 (含劳动教育)	校内 2 周专 业实 习实	勤 工 助 学	校内 2 周专 业实 习实	勤工 助学	校内 2 周 专业实 习实训	勤工 助学	毕业 设计	顶岗 实习	顶岗 实习

		训		训						
学分	2	2	2	2	2	2	2	4	4	12
学时	48	96		96		96		480		
学分 总计	34 学分									
学时 总计	816 学时									

（二）学时学分安排

每个专业总学分控制在 140 学分以内。总学时一般在 2500-2700，其中实践教学时数不低于总学时的 50%，公共必修课学时累计不少于 25%。

九、教学进程总体安排

（一）教学进程总体安排（单位：周）（每学期按 20 周计算）

学年	学期	课堂教 学与课 内实践	考 试	入学 教育 与军 训	社会 实践 （含 劳动 教育）	专业实习实践		毕业 顶岗 实习	毕业设 计 （论 文）	毕业鉴 定、毕 业教育	机 动 周	小 计
						课内	勤工 助学					
一	1	16	1	2	2	0	0	0	0	0	1	20
	2	16	1	0	0	2	2	0	0	0	1	20
二	3	16	1	0	0	2	2	0	0	0	1	20
	4	16	1	0	0	2	2	0	0	0	1	20
三	5	12	1	0	0	0		4	4	0	1	20
	6	0	0	0	0	0		12	0	0	0	20
合 计		76	5	2	2	12		16	4	1	5	20

(二) 专业群教学计划进程表

模块名称 及比例	课程代码	课程名称	学 分	课 程 类 型	总 学 时	学时 分配		各学期周学时分配						备 注	
						理 论	实 践	一		二		三			
								1	2	3	4	5	6		
公共课 %	G00001	思想道德修养与法律基础	3	B	48	24	24	3							
	G00002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	B	64	32	32		4						
	G00684	体育与健康 1	2	B	32	4	28	2							
	G00578	体育与健康 2	2	B	32	4	28		2						
公共课 %	G00579	体育与健康 3	2	B	32	4	28				2				
	G00004	基础英语	4	B	64	32	32		4						
	G02727	信息技术	4	B	64	16	48	4							
	G00826	大学生心理健康教育	2	B	32	16	16	2							
	G00010	军事课	2	B	80	32	48	2周							
	G00009	形势与政策	1	B	40	20	20	√	√	√	√	√			
	G01632	生涯体验——生涯规划	1	B	16	10	6		√						
	G01633	生涯体验——创业教育	2	B	32	16	16			√					
	G01634	生涯体验——就业指导	1	B	16	8	8						√		
	G00070	应用文写作	2	B	32	16	16					2			
	“公共必修课”模块小计			32	1 4 B	58 4	23 4	35 0	11	1 0		4			
	G02892	美育概论	2	A	32	32					2				
	公共选修课			4	A	64	64								

模块名称 及比例	课程代码	课程名称	学 分	课 程 类 型	总 学 时	学时 分配		各学期周学时分配						备 注		
						理 论	实 践	一		二		三				
								1	2	3	4	5	6			
	“综合素质选修课”模块小计(至少应选修6学分)		6	2 A	96	96		2								
	“公共课”模块小计		38	1 4 B 2 A	68 0	33 0	35 0	11	1 0	2	4					
专业（群）共享课程 %	G00149	旅游学概论	4	B	64	32	32	4								
	G00930	旅游服务礼仪	4	B	64	32	32	4								
	G00169	客源国概况	4	B	64	32	32		4							
	G01808	服务心理与沟通	4	B	64	32	32				4					
	G03065	数字化营销	4	B	64	32	32			4						
	“专业（群）共享课程”模块小计		20	5 B	32 0	16 0	16 0	8	4	4	4					
		G03032	导游业务1	4	B	64	32	32		4						
		G03033	导游业务2	2	B	32	16	16			4					第三学期 上1-9周
		G03034	全国导游 基础知识1	4	B	64	32	32		4						
		G03035	全国导游 基础知识2	2	B	32	16	16			4					第三学期 上1-9周
		G03036	旅游政策 与法规1	4	B	64	32	32		4						
		G03037	旅游政策 与法规2	2	B	32	16	16			4					第三学期 上1-9周
		G01171	旅行社计 调实务	4	B	64	32	32				4				
		G00168	旅游英语	4	B	64	32	32		4						
	G03038	智慧景区	4	B	64	32	32					4				
	G03039	研学旅行 策划与管	4	B	64	32	32				4					

模块名称 及比例	课程代码	课程名称		学 分	课 程 类 型	总 学 时	学时 分配		各学期周学时分配						备 注		
							理 论	实 践	一		二		三				
									1	2	3	4	5	6			
			理														
	“旅游管理专业”核心课模块小计			34	7 B	54 4	27 2	27 2	0	1 2	1 6	8	4				
	(2)酒店 管理与数 字化运营 专业	G02895	餐饮运营 与管理	4	B	64	32	32	4								
		G03047	前厅客房 运营与管 理	4	B	64	32	32		4							
		G00157	现代饭店 管理	4	B	64	32	32		4							
		G03048	酒店数字 化管理	4	B	64	32	32				4					
		G01163	酒店人力 资源管理	4	B	64	32	32			4						
		G01162	酒店财务 管理	4	B	64	32	32			4						
		G01338	酒店英语 1	4	B	64	32	32	4								
		G01161	酒店英语 2	4	B	64	32	32			4						
			“酒店管理 与数字化 运营专业” 核心课模 块小计		32	8 B	51 2	25 6	25 6	8	8	1 2	4	0	0		
专业方向拓 课程 %	(1)旅游 管理专业	G02798	地方导游 基础知识	4	B	64	32	32	4								
		G03040	英语口语 1	2	B	32	16	16				2					
		G01269	英语口语 2	2	B	32	16	16						2			
		G00166	旅游人力 资源管理	2	B	32	16	16							2		
		G00157	现代饭店 管理	2	B	32	16	16				2					
		G00939	餐饮服务 与技能	2	B	32	16	16	2								
		G03041	酒水服务 与技能	2	B	32	16	16							2		
		G03042	前厅服务 与技能	2	B	32	16	16					2				
		G03043	会展服务 与管理	4	B	64	32	32							4		

模块名称 及比例	课程代码	课程名称		学 分	课 程 类 型	总 学 时	学时 分配		各学期周学时分配						备 注	
							理 论	实 践	一		二		三			
									1	2	3	4	5	6		
		G03066	导游词创作与讲解	2	B	32	16	16			4					第三学期 10-18周
		G02134	旅游与茶文化	2	B	32	16	16			4					第三学期 10-18周
		G00175	闽南民俗文化	2	B	32	16	16			4					第三学期 10-18周
		G03044	旅游文化创意策划	2	B	32	16	16					2			
		“旅游管理专业”方向拓展课程模块小计		14	5 B	22 4	11 2	11 2	6	0	2	4	12			
专业方向拓展课程 %	(2)酒店管理与数字化运营专业	G01042	酒水知识与酒吧管理	4	B	64	32	32				4				
		G01062	英语口语	2	B	32	16	16				2				
		G00158	导游基础知识	2	B	32	16	16				2				
		G00159	导游服务	2	B	32	16	16				2				
		G00160	旅游法规	2	B	32	16	16				2				
		G00963	会展产业管理	2	B	32	16	16						2		
		G03049	民宿运营与管理	2	B	32	16	16						2		
		G00146	客户关系管理	2	B	32	16	16						2		
		G01186	邮轮服务	2	B	32	16	16						2		
		G01251	酒店公共关系学	2	B	32	16	16						2		
		G00175	闽南民俗文化	2	B	32	16	16						2		
		G02134	旅游与茶文化	2	B	32	16	16						2		
				“酒店管理与数字化运营专业”方向拓展课程模块小计		12	5 B	19 2	96	96	0	0	0	1 2	14	0
“课内教学活动”总计		(1)旅游管理专业		106	2 A	17 68	87 4	89 4	25	2 6	2 4	2 0	16	0		

模块名称 及比例	课程代码	课程名称	学分	课程 类型	总 学时	学时 分配		各学期周学时分配						备 注	
						理 论	实 践	一		二		三			
								1	2	3	4	5	6		
				3 1 B											
		(2)酒店管理与数字化运营专业	102	2 A 3 2 B	17 04	84 2	86 2	27	2 2	2 0	2 2	14	0		
勤 工 助 学 %	专业群 实践	G01806	勤工助学	2	C	48		48		2					
		G01806	勤工助学	2	C	48		48			2				
		G01806	勤工助学	2	C	48		48				2			
	(1)“旅 游管理 专业” 实践	G01387	校园讲解实训	2	C	48		48		2 周					
		G01385	导游证考前集训	2	C	48		48			2 周				
		G03045	研学证考前集训	2	C	48		48				2 周			
勤 工 助 学	(2)“酒 店管理 与数字 化运营 专业” 实践	G00164	餐厅服务员操作实训	2	C	48		48		2 周					
		G03050	1+X 证书考前集训	2	C	48		48			2 周				
		G00975	茶文化与茶艺	2	C	48		48				2 周			
	“专业实习实训”模块小计			6	C	144		144		2 周	2 周	2 周			
		G00031	社会实践（含劳动教育）	2	C	48		48	1+ 1						
		G02728	校内集中实训	6	C	144		144		2 周	2 周	2 周			
		G02729	校外实习实训	6	C	144		144		2 周	2 周	2 周			
		G01282	毕业顶岗实习	16	C	384		384					4 周	1 2 周	
		G00032	毕业设计（论文）	4	C	96		96					4		
	“勤工助学”模块小计			34	C	816		816							

模块名称及比例	课程代码	课程名称	学分	课程类型	总学时	学时分配		各学期周学时分配						备注	
						理论	实践	一		二		三			
								1	2	3	4	5	6		
				C	6		6								
总计	(1) 旅游管理专业		140	2 A 3 1 B 5 C	25 84	87 4	17 10	25	2 6	2 4	2 0	16			
	(2) 酒店管理与数字化运营专业		136	2 A 3 2 B 5 C	23 44	84 2	15 02	27	2 2	2 0	2 2	14			
占总学时		A类课程比例	B类课程理论部分		B类课程实践部分			C类课程比例							
		(1) 旅游管理专业	3.71%	30.10%		34.59%			31.6%						
		(2) 酒店管理与数字化运营专业	4.1%	31.83%		36.77%			27.3%						
			理论部分				实践部分（应在55%以上）								
		(1) 旅游管理专业	33.83%				66.17%								
	(2) 酒店管理与数字化运营专业	35.93%				64.07%									
专业群		执笔人（签名）		年 月 日		审核人（签名）		年 月 日							

（三）实践教学体系各环节具体安排

序号	环节	项目名称	学分	学期	周数	内 容	场 所	可容纳学生数	备注
	旅游管理专业实习实训	校园讲解实训	2	2	2	校园、校史馆、实训楼讲解等	校园	每批50人	
		导游证考前集训	2	3	2	导游业务、导游基础知识、旅游政策与法规等	导游实训室	每批50人	
		研学证考前集训	2	4	2	研学概论、研学课程设计等	导游实训室	每批50人	
	社会实践（含劳动教育）	劳动教育	2	1-5					顶岗实习24学分，其中12学分采用勤工助学方式顶岗实习，分散在第1-5学期
	勤工助学	勤工助学	10	1-5	24	学生各种类型勤工助学	各类企业	根据需要安排	
	毕业生顶岗实习	相关企业顶岗实习	12	6		酒店、旅行社等企	旅游企业	根据需要安排	
	毕业设计（论文）	毕业项目设计及策划	4	5	4	旅游线路策划、旅游创业项目等	教室，实地调研	每批50人	文科类4学分，工科类8学分
	职业技能及岗位培训	导游资格证		3	2	导游业务、导游基础知识、旅游政策与法规等	培训中心	根据需要安排	
		1+x 研学旅行策划与管理		4	2	研学概论、研学课程设计等	培训中心	根据需要安排	
		茶艺师		5	2	茶叶相关知识，各类茶的识别，六大茶类的冲泡技巧	培训中心	根据需要安排	

序号	环节	项目名称	学分	学期	周数	内 容	场所	可容纳学生数	备注
	校内模拟实验实训								
	专业实习实训	餐厅服务员操作实训	2	2	2	餐厅服务流程	中餐实训室	50	
		1+X 证书考前集训	2	3	2	证书课程内容	实训室	30	
		茶文化与茶艺	2	4	2	中国茶知识、各种茶的冲泡方法	茶艺实训室	40	
	社会实践（含劳动教育）	劳动教育	2	1-5					
	勤工助学	勤工助学	10	1-5	24	学生各种类型勤工助学	各类企业	根据需要安排	
	毕业生顶岗实习	相关企业顶岗实习	12	6		住宿、餐饮等	酒店、餐饮企业	根据需要安排	
	毕业设计（论文）	毕业项目设计及策划	4	5	4	住宿、餐饮、娱乐等项目	教室	50	
	职业技能及岗位培训	厦门市旅游饭店服务英语等级证书		2-5	2	酒店英语	培训中心	根据需要安排	
		1+x 研学证书		3	2	研学证书相关内容	培训中心	根据需要安排	
		茶艺师		4	2	茶叶相关知识，各类茶的识别，六大茶类的冲泡技巧	培训中心	根据需要安排	

（四）课程结构比例

模块名称	课程类别	学时数			学分	学分百分比%	
		总学时	理论学时	实践学时			
公共课	公共必修课	584	234	350	32	22.85%	27.13%

模块名称	课程类别	学时数			学分	学分百分比%	
		总学时	理论学时	实践学时			
	公共选修课	96	96	0	6	4.28%	
专业（群）共享课		320	160	160	20	14.28%	
专业（群） 方向核心课程	(1) 旅游管理专业	544	272	272	34	24.28%	
	(2) 酒店管理与数字化运营专业	512	256	256	32	23.53%	
专业（群） 方向拓展课程	(1) 旅游管理专业	224	112	112	14	10%	
	(2) 酒店管理与数字化运营专业	192	96	96	12	8.82%	
勤工助学（周）		640		640	34	25%	
总计	(1) 旅游管理专业	2584	874	1710	140	100%	
	(2) 酒店管理与数字化运营专业	2344	842	1502	136	100%	

十、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学生评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业共有专任教师 9 人，其中副教授 4 人，讲师 4 人，硕士及以上学历老师 5 人，“双师型”教师比例达到 80%以上，有留学经历教师 1 人。

对教师队伍建设建议：教学团队能适应“互联网+职业教育”新要求，教师具备较强的信息技术应用能力，能够把大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，能够积极进行角色的转变和教育理念、教学观念、教学内容、教学方法以及教学评价等方面的改革。

2. 专任教师

序号	姓名	性别	年龄	学历	职称	是否双师
1	崔筱力	女	47	本科	副教授	是
2	陈春菊	女	55	本科	副教授	是
3	许爱云	女	44	硕士	副教授	是

4	朱赛洁	女	34	硕士	副教授	是
5	徐惠烨	女	32	本科	讲师	是
6	方晓勤	女	34	硕士	讲师	是
7	张荀	男	33	硕士	讲师	是
8	蔡峥嵘	女	28	硕士	助教	否
9	魏颖涵	女	38	本科	讲师	是

3. 专业带头人

旅游管理专业群负责人崔筱力，副教授，双师型教师，国家饭店金钥匙、福建省星级饭店评审员。

酒店管理与数字化运营专业带头人许爱云，副教授，省级专业带头人，校级教学名师，双师型教师，福建省餐饮研究会会员。

4. 兼职教师

本专业还通过教师进修和外聘专家讲学，充分发挥学院、教研室对教育资源的组织转化功能，使本专业的教学始终保持比较高的水平。

（二）教学设施

1. 校内实训基地

（1）现有校内实训基地情况

序号	校内实训基地（室）名称	主要设备	实训内容（项目）	备注
1	K319 导游实训室	多媒体	模拟导游实训	
2	K312 茶艺实训室	茶用具	茶艺实训	
3	K308 中餐实训室	多媒体、餐桌、餐椅、餐具、酒杯、托盘、台布等	摆台、斟酒、折花、派菜、托盘	
4	K323、321 西餐、酒吧实训室	多媒体、餐盘、刀叉、托盘、桌布、酒杯、餐桌、餐椅等	摆台、斟酒、调酒、餐间服务	
5	K312 前厅实训室	多媒体、前台、沙发	前台接待、入住、退房、礼宾服务	

2. 校外实训基地建设

(1) 现有校外实训基地情况

序号	校外实训基地名称	地点	功能	使用学期
1	厦门建发旅游集团	厦门市思明区环岛东路1699号建发国际大厦20楼	学生顶岗实习 会议服务	第2-6学期
2	厦门厦旅国际旅行社	枋湖西路2号厦门旅游大厦D栋201	学生顶岗实习	第2-6学期
3	厦门棒棒糖旅行社	厦门湖里区1798创业街2号楼8520	旅行定制师培养 向导服务 学生顶岗实习	第2-6学期
4	厦门福天福地旅行社	厦门市同安区朝晖路尚美花城东南侧约50米	学生春秋游导游服务	第2-6学期
5	厦门康辉国际旅行社	厦门市思明区美湖路43号惠豪中心7楼	学生春秋游导游服务	第2-6学期
6	厦门老院子景区	厦门市集美区华夏路9号	学生顶岗实习	第2-6学期
7	汉艺唐风厦门总部	厦门市华昌区132号华美空间3C楼2L单元	1+x技能证书培训	第2-6学期
8	亲子猫研学国际教育科技有限公司	北京市海淀区中关村大街18号中关村互联网教育创新中心19层1939	1+x技能证书培训	第2-6学期
9	厦门弗安吉旅游服务公司	思明区厦禾路189号银行中心3楼316之38/39	教师顶岗 人才培养方案研究 学生顶岗实习 技能大赛指导	第2-6学期
10	福建两岸国际旅行社有限公司	福建省平潭综合实验区金井湾片区台湾创业园2号楼3层	教师顶岗	第2-6学期
11	厦门集美湖豪生大酒店	福建省厦门市集美区立功路121号	学生顶岗实习	第2-6学期
12	厦门京闽中心酒店	福建省厦门市思明区屿后南里158号	学生顶岗实习	第2-6学期
13	厦门航空金雁酒店	福建省厦门市思明区湖滨南路99号	学生毕业实习、讲座、 报告会	第2-6学期
14	厦门万豪集团（艾美、威斯汀、喜来登）	福建省厦门市观滨路236号	学生毕业实习、讲座、 报告会	第2-6学期
15	厦门希尔顿逸林酒店	福建省厦门市五缘湾木浦路105号	学生毕业实习、讲座、 报告会	第2-6学期
16	厦门国际会议中心酒店	福建省厦门市会展二路199号	校企合作、专业指导、 参与技能大赛培训与	第2-6学期

			指导、座谈。	
17	厦门海乘海事咨询服务有限公司		教学交流、讲座、英语培训、邮轮顶岗培训	第2-6学期
18	厦门日航酒店	福建省厦门市文兴东路199号	学生毕业实习、讲座、培训	第2-6学期
19	厦门瑞颐酒店	福建省厦门市鹭江道12号	学生毕业实习、讲座、培训	第2-6学期

（2）校外实训基地建设需求

注重与五星级酒店的资源与信息融通共享，以厦门旅游酒店业为依托，与学院一直坚持开放办学、合作办学的办学方向，建立了校外实践教学基地。与厦门京闽酒店、厦门金雁酒店、厦门集美湖豪生大酒店、厦门威斯汀酒店、厦门希尔顿逸林酒店；厦门厦旅国际旅行社、厦门建发国际旅行社、厦门弗安吉旅游服务公司等多家企业共建校外实训基地，为学生的生产实习和顶岗实习提供了可靠的保障。

（三）教学资源

1. 教材选用

严格按照学校要求进行教材的选用与征订。适应“互联网+职业教育”发展需求，选用体现新技术、新工艺、新规范等的高质量教材，引入典型生产案例，开发和选用适用的活页式、工单式等新型产教融合教材。

2. 参考资料

围绕旅游管理、酒店管理与数字化运营专业，订阅有影响力的国内外专业期刊、杂志（如：《旅游学刊》、《International Journal of Hospitality Management》等），为专业教师及学生的专业素质提高提供有价值的、前瞻性的参考读物。

3. 数字资源配备

加快建设智能化教学支持环境，建设能够满足多样化需求的课程资源，建好用好专业教学资源库，促进优质资源共建共享，为学生、教师、企业搭建互通的桥梁，共享的平台，从而推动校企合作、帮助教师备课、促进学生学习，不断提高专业的社会影响和人才培养质量。

具体做法如下：

（1）教材建设。针对本专业的教学特点及教学内容，编写相应的课程讲义，经试用及修改后，出版正式教材。

（2）电子教案建设。在既有电子教案的基础上，搜集有关资料图片，补充新的教学内容，不断进行电子教案的更新建设。

（3）习题库、课程设计指导书。据培养目标要求，设计供学生进行单元测试、期末考试用的习题库。针对课程设计全程出现的问题，编写相应的课程设计指导书。

（4）加大课程的开放程度。加强与兄弟院校的课程交流，实现资源共享，不断更新、完善现有网上资料，做到优势互补。

（5）五年内课程资源上网时间表。本着边建设、边完善的原则，逐步将教师辅助教学资源、教学录像、电子课件、网页课件、案例库、习题集、教学大纲等课程建设成果公布于网上，并对上网资源不断充实完善。

（四）教学方法

旅游管理专业群教学过程中做到传统与现代的有机结合，灵活运用讲授法、案例教学法、情景教学法、项目教学法等教学方法，保证课堂教学的吸引力。采用的教学方法主要有：

1. 讲授法：讲授法是最基本的教学方法，对重要的管理理论知识的教学采用讲授的教学方法，直接、快速、精炼地让学生掌握，为学生在实践中能更游刃有余地应用所学知识和技能打好坚实的理论基础。

2. 案例教学法：在教师的指导下，由学生对选定的具有代表性的实际发生的典型案例，进行有针对性的分析、梳理和讨论，做出自己的判断和评价。这种教学方法拓宽了学生的思维空间，增加了学习兴趣，提高了学生的能力。案例教学法在课程中的应用，充分发挥了它的启发性、实践性，开发了学生思维能力，提高了学生的判断能力、决策能力和综合素质。

3. 情景教学法：情景教学法是旅游和酒店专业实操课最为普遍使用的一种教学方法。按照企业实际经营模式，给学生设计一个真实的工作环境，比如实际的酒吧、实际的前

厅、客房环境下，在根据企业各岗位的工作任务，设定教学内容。再通过教师的组织、学生的演练，在仿真近乎真实的环境下、切实的工作任务中达到教学目标，既锻炼了学生的临场应变、实景操作的能力，又让学生感受了企业工作的实际状态，提高了教学的感染力。这种教学方法在旅游酒店专业职业技能课程中的运用，不仅提高了学生的学习兴趣 and 动手能力，还培养了学生适应今后工作环境的能力。

4. 项目教学法：学生在教师的指导下亲自参与完成一个项目的全过程，在这一过程中学习掌握教学计划内的教学内容。学生全部或部分独立组织、安排学习行为，解决在处理项目中遇到的困难，提高了学生的兴趣，自然能调动学习的积极性。“项目教学法”是一种典型的以学生为中心的教学方法。

注重信息化手段应用。专业借助智能化、物联网、大数据、云计算的时代契机，基于职业教育旅游管理、酒店管理与数字化运营专业教学资源库平台，利用信息化教学方式与手段，提高教学效度与质量。将资源应用于教学实践，打破时间与空间的界限，为开展学生的“自主学习”创造更为有利的条件。通过资源库平台，为旅游管理、酒店管理与数字化运营专业学生提供海量优质教学资源。

（五）学习评价

建立多方位考察、全面评价、重视过程，与国际化职业技能鉴定紧密结合的多元化考核评估模式。

考核评价内容：包括能力形成过程和实践操作客观结果两个方面，即学生职业核心能力和关键能力，做到职业资格证书与高等职业教育学历证书的有效结合。

注重对学生学习过程的评价，包括参与教学活动的程度、自信心、合作交的意识，独立思考的习惯，动手能力，解决专业问题的水平等方面。

十一、质量保障

1. 建立专业建设与教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、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。

2. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全查课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，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. 建议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。

4. 专业教研组织应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

十二、毕业要求

本专业学生必须修完本人才培养方案规定的内容（含必修部分和选修部分），并同时达到以下条件方可毕业：

项目	具体要求	备注
总学分	至少达到 136 学分	
学分结构	公共基础课程 38 学分；专业（群）公共课 20 学分；专业方向核心课程 34 学分；勤工助学 34 学分。	
职业技能证书	获得导游人员资格证、1+x 研学旅行策划与管理、茶艺师、1+x 前厅运营管理、1+x 餐饮服务管理、1+x 客房服务、旅游饭店服务英语等级证书，考取其中一个即可	
其它		