

专业人才培养方案

(2022 级(五年制)用)

【专业名称】旅游管理

【专业代码】 540101

【学 制】全日制，5 年。

联办学校：厦门工商旅游学校

【招生对象】初中等毕业生

一、专业介绍与人才培养方案说明

(一) 专业背景

2019 年全年，国内旅游人数 60.06 亿人次，比上年同期增长 8.4%；入出境旅游总人数 3.0 亿人次，同比增长 3.1%；全年实现旅游总收入 6.63 万亿元，同比增长 11%。从福建省旅游业发展趋势来看，根据福建省国民经济和社会发展统计公报发布，2019 年福建省累计接待国内外游客 5.37 亿人次，同比增长 16.5%。其中，接待过夜游客 2.65 亿人次、同比增长 15.2%；实现旅游总收入 8101.21 亿元、同比增长 22.1%，游客人均花费 1510 元、同比增长 4.8%，实现了游客总量、逗留天数、消费总额三个显著增长。近年来，随着“清新福建”品牌的打响，以及“一路一带”建设与自贸区建设的推进，福建旅游业发展面临前所未有的机遇。然而福建省旅游人才供给的总体水平与旅游业发展需要相比还有相当差距，人才总量不足、结构分布不均、素质有待提升等依然是制约福建旅游人才发展的瓶颈。为此，福建旅游部门着力推进“人才强旅”战略，通过搭建供需平台、政策助力以及各类专题培训等方式，多管齐下填补旅游人才“缺口”，助推全域生态旅游省建设，推动“清新福建”走出全国、走向世界。

(二) 专业发展历程与特色

我院旅游管理专业作为创办于 2015 年的新专业，为了抓住国家大力推广职业教育改革的大好时机进一步提高专业办学质量，经管学院通过对于本省各大旅游企业的多方考察和衡量，与多家本土旅游企业签订了校企合作协议书，共同培养企业需要的实用性人才。本专业采用联合招工招生的方式，校企双方共同构建“半工半读、学做结合”的课程体系，学校企业融为一体，工作与学习互相促进，理论与实践密切结合；严格贯彻“双导师”制度，由我院优秀专业教师和旅游企业一线管理人员共同承担教学任务；基础知识以够用实用为原则，突出企业的需要，同时灌输现代企业管理知识，做到技能立身、文化立人，为本土旅游业输送了诸多优秀的人才。

（三）人才培养方案说明

为了满足现代社会旅游服务行业的高速发展对专业人才提出的更高要求，旅游管理专业在对省内多家知名旅游企业进行人才需求调研的基础上，贯彻省教育厅相关文件精神，以现代学徒制和“七个二元”作为指导方针，以行业工作岗位通用的工作任务和职业基础能力为依据制定教学方案，以学生为主体，突出行业指导和企业需求，突出学校的服务意识和行为，急企业所急，想企业所想，充分发挥行业专家指导委员会的作用，校企共同制定修改教学方案；在课程体系的设计上大胆进行教学改革，大幅度提高实践教学的比例，但也保证全日制在学校的上课时间。在任课教师方面坚持师傅与教师二元教学，推动任课教师改革课堂教学模式，在课堂上师生平等对话，通过课堂研讨、案例分析，或在企业现场教学等方式授课，教学相长，共同提高。

经教学指导委员会组织专家进行了评审，提出了评审及修改意见，根据专家评审意见进行了修改，形成此稿。

（四）人才培养方案设计理念

认真学习领会国务院《国家职业教育改革实施方案》（职教 20 条）、教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》、《高等学校课程思政建设指导纲要》、中共中央办公厅国务院办公厅《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》、《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》。贯彻落实职业教育实现 5 个对接：“服务经济社会发展和人的全面发展，推动专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接”的指导思想，以教促产、以产助教、产教融合、产学合作，功能定位由“谋业”转向“人本”，设计 2023 级旅游管理专业人才培养方案。

（五）主要衔接专业

序号	层次	专业大类	专业名称	专业代码
1	中职	旅游大类	康养休闲旅游服务	740103
2	中职	旅游大类	旅游服务与管理	740101
3	中职	旅游大类	导游服务	740102
4	中职	旅游大类	高星级饭店运营与管理	740104
5	中职	旅游大类	会展服务与管理	740106
6	本科	旅游大类	旅游管理	340101
7	专业硕士	旅游大类	旅游管理	120203

二、 职业面向

旅游管理专业群对接三明旅游酒店行业发展，职业面向景区、餐饮、酒店等岗位。本专业职业面向如下表：

1. 初始岗位：主要面向景区、大中型宾馆或大型餐饮企业、酒店等服务业，从事景区或餐饮服务及基层管理岗位
2. 相近岗位：高星级酒店市场开发、人力资源管理岗位、康乐管理及服务岗位、会议服务与管理岗位、旅游相关行业的服务与管理岗位
3. 发展岗位：旅行相关行业等管理人员、高星级酒店前厅、客房、餐饮等部门领班、主管和部门经理

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 技术领域举例	职业资格证书和 职业技能等级证书
旅游大类 (54)	旅游类 (5401)	住宿业 (H61) 餐饮业 (H62)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 旅店服务员 (4-03-01-03) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 茶艺师 (4-03-02-07) 咖啡师 (4-03-02-08) 调酒师 (4-03-02-09)	前台接待; 客房服务; 餐厅服务; 酒吧服务; 酒店 HR	茶艺师 导游资格证 1+X 侍酒师

三、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的人文素养、职业道德和创新意识、适应区域经济发展和现代旅游业发展需要的，具有良好的职业道德和综合管理能力的，能够从事酒店管理、酒店服务、餐饮企业服务与管理等岗位的高素质技术技能人才。

四、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

(一) 素质

培养学生树立正确的信念、理想、态度，培养良好的身心素质及职业操守，成为一名遵纪守法、文明礼貌，有较强的服务意识、较高的个人修养、较强的质量意识和市场意识，较强的团队合作意识和良好的人际关系以及良好的心理素质和健康的体魄的人。

(二) 知识

了解酒店经营的基本方法和现代酒店经营管理理念，掌握酒店各部门服务与管理的原理、

程序、方法和技巧。

（三）能力

掌握酒店的前厅、客房、餐饮等业务技能和管理技能，有适应酒店管理的口语会话、英语阅读能力和计算机能力，具备较强的交际沟通能力，掌握社交的基本技能。

五、课程设置与要求

（一）公共基础课模块

本专业公共基础课程是培养学生人文素质、职业素质、思想道德、人文基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。主要包括：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德与法治、形势与政策、四史、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、英语、信息技术、体育、大学生健康教育、创新创业教育与职业生涯规划、大学生就业指导、经济数学、大学语文、军事理论课、劳动教育、书法等课程，建议采用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法。并采用多元、多维、增值等评价方式对学生进行考核评价，健全多元化考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。

（二）专业(技能)课模块

本专业专业(技能)课程是培养学生人文素质、职业素质、思想道德、人文基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。建议采用讲授法、演示法、练习法、实习作业法、任务驱动法、自主学习法等教学方法。采用过程性评价与考试结合的方式对学生进行考核评价，探索多元、多维、增值等评价方式，健全多元化考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，从知识、能力、素质多维度进行考核，注重学生学业成就影响的净增值的评价，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。

1. 专业基础课程

本专业的专业基础课程主要包括：管理学基础、旅游经济学等课程组成。

2. 专业核心课程

本专业的专业核心课程主要包括：酒店餐饮服务与管理、前厅客房服务与管理、酒店人力资源管理、酒店数字化营销等课程组成。专业核心课程主要学习内容如下表。

序号	课程名称	知识目标	能力目标	素质目标
1	酒店餐饮服务与管理	(1) 了解：餐饮管理的一些基本原理和一些有关新成果、新信息。	(1) 能根据餐饮企业的规模设计餐饮企业的组织机构； (2) 能设计厨房的组织机构	(1) 注重职业兴趣和职业道德的养成； (2) 注重服务意识和管理意识

序号	课程名称	知识目标	能力目标	素质目标
		(2) 理解：餐饮部组织结构及岗位职责、餐饮人员推销的基础知识、厨房生产管理、厨房卫生与安全知识。 (3) 掌握：餐饮管理的相关知识与餐饮服务的一些基本技术操作技能。	(3) 能够应用食品营养知识进行菜谱设计； (4) 能够实际完成一次完整的原料采购、验收、库存及发放； (5) 能够制定中厨及西厨作业流程； (6) 能够制定中餐、西餐、宴会、管事服务员工作流程及标准；	的养成； (3) 注重团队精神和敬业精神的养成； (4) 使学生成为有职业素养的酒店人。
2	酒店前厅客房服务与管理	(1) 了解前厅部和客房部职业岗位所需的专业基础知识； (2) 熟悉目前行业对岗位人员素质的具体要求； (3) 掌握前厅部和客房部各岗位主要工作内容及服务流程。	(1) 熟练掌握前厅部、客房部各岗位服务基本程序； (2) 具有初步的前厅管理与客房产品生产管理、质量管理及服务管理的能力； (3) 能初步处理各岗位服务中出现的问题。	通过本课程学习，学生能正确认识和理解前厅部和客房部的工作性质，养成良好的服务意识，树立团队协作精神和正确的就业观，科学规划职业生涯。
3	酒店人力资源管理	(1) 了解酒店人力资源现状； (2) 掌握酒店人力资源管理的基本原理与手段； (3) 熟悉酒店人力资源规划的制定； (4) 明确招聘的基本程序以及招聘的渠道和优缺点。	(1) 具有良好的从业道德，严谨的工作态度和良好的团队合作精神； (2) 学会运用基本理论分析现实人力资源管理问题； (3) 掌握现代人力资源管理相关资料的收集、甄选方法； (4) 能够敏锐的捕捉和获取现代人力资源管理的相关信息并进行分析； (5) 能将所学的人力资源专业知识融会贯通，在实际工作中加以运用。	(1) 具有从事人力资源管理活动所必需的理论及实务操作应用的素质，能熟练地运用计算机从事档案制作、录入、处理、存储、传输、整理汇总等； (2) 具有继续学习、能独立获取新知识能力； (3) 具备分析和解决人力资源管理实际问题的基本能力。
4	数字化营销	(1) 理解各种营销理念 (2) 熟悉旅游行业产品所面临的宏观环境、微观环境 (3) 理解旅游行业整体产品理论知识 (4) 掌握旅游行业产品生命周期理论 (5) 比较旅游行业不同的营销渠道 (6) 熟悉营销渠道选择的影响因素 (7) 熟悉旅游行业促销的各种手段	(1) 能运用合理的酒店营销理念 (2) 能分析指定酒店产品所面临的宏观环境、微观环境 (3) 能分析指定酒店产品的竞争状况和目标消费者的购买行为特征 (4) 能运用酒店管理营销学的调研手段，进行问卷调查设计，组织实地调研并分析结果，撰写调研报告 (5) 能运用定位理论为酒店产品进行产品定位设计 (6) 能针对不同的酒店产品生命周期调整产品策略 (7) 能分析酒店产品渠道模式，对指定酒店产品设计合适的分销渠道模式 (8) 能确定合适的酒店广告宣传主题，制定符合要求的酒店媒体宣传计划	(1) 具备良好的职业素养 (2) 具备良好的沟通能力 (3) 具备良好的团队协作意识 (4) 具有吃苦耐劳的精神
5	前厅客房服务实训	(1) 了解前厅部和客房部职业岗位所需的专业基础知识； (2) 熟悉目前行业对岗位人员素质的具体要求；	(1) 熟练掌握前厅部、客房部各岗位服务基本程序； (2) 具有初步的前厅管理与客房产品生产管理、质量管理及服务管理的能力；	通过本课程学习，学生能正确认识和理解前厅部和客房部的工作性质，养成良好的服务意识，树立团队协作精神和正确的就业观，科学规划职业生涯

序号	课程名称	知识目标	能力目标	素质目标
		(3) 掌握前厅部和客房部各岗位主要工作内容及服务流程。	(3) 能初步处理各岗位服务中出现的问题。	
6	餐饮服务实训	(1) 掌握餐饮服务的基本知识与技能。 (2) 了解、熟悉并掌握餐饮部的概况和餐厅服务技能。 (3) 掌握中餐服务, 宴会服务及其他餐饮服务的程序。 (4) 掌握中餐宴会服务程序。	(1) 具有轻托、重托操作能力, 能熟练掌握50余种各式餐巾折花。 (2) 掌握斟酒操作流程。 (3) 熟练掌握上菜、分菜的能力。 (4) 具有中餐宴会各式台面摆台的能力。 (5) 具有中餐宴会服务的能力。	(1) 具有较高的文化素质修养, 具备良好的团队合作精神; (2) 具有较好的心理素质, 勇于克服困难, 积极进取的精神; (3) 具有较强的身体素质, 能适应艰苦工作需要; (4) 具有较强的专业素质, 具备质量责任感、安全意识; (5) 具有餐饮部主要营业点基层督导的素质和管理能力。

(三) 专业拓展课程

本类课程侧重于岗位职业能力的提升及培养学生的可持续发展能力。专业拓展课程为选修课程, 学生可根据自己职业发展规划及个人兴趣进行选修。主要由以下专业方向及课程组成, 酒店管理方向: 酒店艺术物品欣赏、酒水知识、中国饮食文化等, 导游方向: 导游基础知识、导游实务、中国旅游民俗文化等。

(四) 实践教学环节

实践教学环节主要包括实验、实训、认知实习、岗位实习、社会实践等。实践教学环节主要在校内实训室、校外实训基地等开展完成; 社会实践、岗位实习由学校组织在本专业签约合作企业开展完成; 实训实习主要包括企业经营模拟沙盘实训、电子商务技能实训、咖啡制作与品鉴实训等。应严格执行教育部等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知和《酒店管理专业岗位实习标准》。具体实践性教学环节要求如下表。

序号	课程名称	内容与要求	学期	学时	教学场地	考核
1	企业经营模拟沙盘实训	以沙盘模拟的方式模拟企业的商务运作, 了解企业经营方法	7	26	多岗位综合实训中心	过程性+结果性
2	电子商务技能实训	旨在通过实训让学生掌握基本的电商知识, 包括网店的开始, 维护和营销, 有助于学生在将来的酒店工作中利用网络技能帮助酒店进行网络营销。	8	26	多岗位综合实训中心	过程性+结果性
3	咖啡制作与品鉴实训*	蒸汽咖啡机的使用、咖啡的调制与品评	8	26	旅游酒店情景体验实训中心	过程性+结果性
4	酒店知岗实习	对于现代酒店经营模式和营业部门主要岗位职责的基本认知	5	104	中职学校合作酒店	过程性
5	前厅客房服务实训	对于酒店客房、前厅等相关服务岗位的实际操作训练	9	72	高职学校合作酒店	过程性+技能考核
6	餐饮服务实训	对于酒店中餐、西餐、宴会等相关服务岗位的实际操作训练	9	72	高职学校合作酒店	过程性+技能考核
7	酒店门店服务实训	对于酒店餐厅、客房、前厅等相关岗位的岗位实操和部门工作训练	9	36	高职学校合作酒店	过程性

序号	课程名称	内容与要求	学期	学时	教学场地	考核
8	酒店岗位实习	省内高星级酒店核心岗位实习	10	480	高职学校合作酒店	过程性+结果性

六、教学进程总体安排

(一) 教学进程表 (见附表)

(二) 学时分配表

学时分配汇总表

课程类别	学时			学分	学时比例	备注
	总学时	理论学时	实践学时			
公共基础课	1948	1289	559	134	38.82%	中职阶段不少于总学时的 1/3 高职阶段不少于总学时的 1/4
其中: 公共选修课	168	168		9.5	3.35%	
专业(技能)课程	1268	448	820	75	25.27%	
专业拓展课程	720	348	372	44	14.35%	
实践教学环节	1082		1082	50	21.57%	
合计	5018	2085	2833	53.5	100%	
其中: 选修课程	888	516	372	53.5	17%	不少于总学时的 10%

七、大学生德育课程

学生德育课程成绩由学生处具体负责考评办法的制定、完善和实施指导。德育课程成绩由学生处负责考核评定, 学生德育课程以学期为单位, 每学期测评一次, 学生德育课程满分为 100 分, 及格分为 60 分。

八、成绩考核与毕业

(一) 修完规定课程, 成绩合格, 修够 303 学分。

(二) 职业资格证书要求: 鼓励学生(工作后)考取中高级茶艺师、导游资格证等职业资格证书, 在校期间职业资格证书要求如下表:

序号	类别	证书名称	颁证单位	等级	备注
1	职业技能等级证书	全国计算机等级考试	教育部考试中心	一级	必考
2	职业技能等级证书	葡萄酒侍酒服务与推介	新疆芳香思教育咨询有限公司		自选
3	职业技能等级证书	数字营销技术应用	中教畅享(北京)科技有限公司		自选
4	职业资格证书	茶艺师	福建人社厅	中级	自选
5	职业资格证书	导游证	福建人社厅		自选

（三）工作经历证书的要求：学生在校学习期间，需要在 2 个冬季学期、2 个夏季学期参与社会实践与企业实习，按要求填写工作经历证书。

（四）体质健康测试达标：按照《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》测试的成绩达不到 50 分者按结业或肄业处理。符合免测条件、按规定提交免测申请并获得批准者不受本条毕业资格的限制。

（五）德育合格：学生处规定的德育课程成绩合格，没有处分，或者处分已经撤销。

（六）其他要求：强化二元评价体系，由企业对于学生在企业实习实训期间的表现进行考核评价，对于未按规定完成实习、有重大违纪等现象的学生不予毕业。

九、教学条件

（一）教学团队建设

1. 专业指导委员会

为适应高职教育人才培养的要求，促进酒店管理专业建设与教学改革的不断深化，使专业人才培养规格更加符合和满足三明地区经济建设对人才结构、产业结构与经济结构的客观需求，根据学校工作部署，经研究决定，成立酒店管理专业建设委员会。酒店管理专业带头人担任专业建设委员会主任，聘请本地区旅游酒店行业专家和龙头企业技术骨干为副主任和成员。酒店管理专业建设委员会定期召开研讨会，对本专业规划、专业发展、专业建设等予以具体指导和工作协调。酒店管理专业建设委员会成员名单，详见下表：

序号	姓名	性别	单位	职务/职称	专业建设委员会职务
1	谢寿星	男	三明医学科技职业学院	经管学院院长	主任
2	朱庆洪	男	梅园酒店管理公司	董事长	委员
3	朱庆添	男	天元酒店管理公司	董事长/三明市烹饪协会会长	委员
4	陈金柳	女	福州光明港梅园国际大酒店	总经理	委员
5	薛俊林	男	三明医学科技职业学院	工商管理系主任/副教授	委员
6	黄京华	女	三明医学科技职业学院	骨干教师/副教授	委员
7	陈常拥	男	三明医学科技职业学院	骨干教师/讲师/律师	委员
8	陈晗阳	女	三明医学科技职业学院	专业负责人/讲师	委员

9	刘梅	女	三明医学科技职业学院	骨干教师/助教	委员
---	----	---	------------	---------	----

2. 专业负责人简介

刘梅，女，汉族，讲师，1982年9月生，硕士研究生，毕业于福建师范大学旅游学院旅游管理专业。2017年9月起任酒店管理专业专任教师，2022年起担任旅游管理专业带头人，2019年指导学生参加福建省西餐宴会服务项目获二等奖；2021年指导学生参加福建省餐厅服务项目获二等奖。

3. 专业教学团队

团队有教授1名，副教授3名，高级职称占团队40%；硕士5名，具硕士以上学历占团队55%；平均年龄42岁，年龄分布具有良好的梯队结构和连续性，既有利于传承优良传统，又有利于改革创新，在教学和科研中起到传帮带作用。

序号	姓名	性别	出生年月	毕业院校及专业	职称	学历	备注
1	林克明	男	74.07	福建经济干部学校 会计学	教授	硕士	双师型
2	王盛勇	男	71.12	安徽财贸学院 贸易经济	副教授	本科	双师型
3	薛俊林	男	74.09	厦门大学 法律	副教授	硕士	双师型
4	黄琳	女	81.11	集美大学 工商管理	讲师	硕士	双师素质
5	黄京华	女	75.09	华侨大学 企业管理	副教授	硕士	双师型
6	陈常拥	男	79.12	安徽工业大学 法学	讲师	本科	双师型
7	陈晗阳	女	91.04	福建师范大学 旅游管理	讲师	硕士	双师型
8	刘梅	女	82.09	福建师范大学 旅游管理	讲师	硕士	双师型
9	李靖	男	91.07	北京中瑞酒店管理学 院	助教	本科	双师素质
10	陈金柳	女	75.02	北京 EMBA 企业总裁班 学员 二元制用	梅园酒店管理 总经理	大专	企业导师
11	吴冬凤	女	72.01	北京 EMBA 企业总裁班 学员 二元制用	梅园酒店管理 人力总监	高中	企业导师
12	张晓芳	女	82.01	北京 EMBA 企业总裁班 学员 二元制用	梅园酒店管理 房务总监	高中	企业导师
13	赖文歆	女	87.04	北京 EMBA 企业总裁班 学员 二元制用	梅园酒店管理 前厅经理	本科	企业导师
14	朱建锋	男	82.01	二元制用	天元酒店管理 公司 副总经理	大专	企业导师
15	王桂菊	女	80.04	二元制用	天元酒店管理 公司 人资总监	本科	企业导师
16	施金娇	女	83.09	二元制用	天元酒店管理 公司 中餐经理	大专	企业导师
17	吴大陆	男	68.07	二元制用	三明中国国际 旅行社有限公 司 总经理	大专	企业导师

(二) 教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室

配备黑（白）板、多媒体计算机、视频设备、音响设备、校园网接入及 WIFI；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实验、实训设施

序号	实训室名称	实训项目	实训课程
1	梅园商务学院	1. 梅园国际酒店管理系统软件的应用 2. 梅园国际酒店管理系统软件的应用 3. 餐饮管理系统软件的应用	电子商务实训 酒店管理信息系统
2	前厅客房服务实训室	1. 中式铺床 2. 客房清洁 3. 前厅预订、接待、收银服务 4. 经济型酒店信息系统应用	前厅客房服务与管理 前厅服务实训 客房服务实训 酒店服务礼仪
3	餐饮服务实训室	1. 中餐零点与宴会摆台 2. 中餐服务流程 3. 西餐零点与宴会摆台 4. 西餐服务流程 5. 主题宴会的设计与服务	餐饮服务实训 宴会设计与服务实训 省技能竞赛训练
4	酒水实训室	1. 鸡尾酒调制 2. 咖啡、酒水品评 3. 酒吧服务流程与标准制定 4. 酒单设计	酒水与酒吧知识实训
5	茶艺实训室	1. 品茶（六大类） 2. 泡茶（六大类） 3. 茶艺表演 4. 茶艺馆服务流程与标准制定	茶艺实训
6	礼仪实训室	1. 仪态训练 2. 女士化妆技巧训练 3. 男士领带的系法 4. 酒店接待礼仪情境训练 5. 交谊舞（华尔兹）训练	服务礼仪与职业形象设计

3. 校外实训基地

序号	实习基地名称	有否协议	实训项目名称
1	三明梅园国际大酒店	有	顶岗实习
2	福州光明港梅园国际大酒店	有	顶岗实习
3	德化梅园酒店	有	顶岗实习
4	福州梅园快捷酒店	有	顶岗实习
5	厦门梅园大酒店	有	顶岗实习
6	三明梅园餐馆	有	顶岗实习
7	三明天元国际大酒店	有	顶岗实习

序号	实习基地名称	有否协议	实训项目名称
8	三明天元列东饭店	有	顶岗实习
9	石狮爱乐皇冠假日酒店	有	餐饮服务
10	厦门天元酒店	有	顶岗实习

(三) 教学资源

1. 教材建设：成立三明医学科技职业学院教材建设与选用管理委员会，制定《三明医学科技职业学院教材建设与选用管理办法》，规范教材选用制度。意识形态课程选用国家统编教材，其它公共基础课程，专业核心课程选用国家职业教育规划教材；公共选修课程、专业（技能）课程、专业方向课程可采用校本教材。

2. 课程建设：完善“岗课赛证”综合育人机制，按照生产实际和岗位需求设计开发课程，开发模块化、系统化的实训课程体系，提升学生实践能力。及时更新教学标准，将新技术、新工艺、新规范、典型生产案例及时纳入教学内容。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。必修课程、专业核心要有配套数字资源，支持线上教学，满足教学要求，并融入课程思政，要求课程思政全覆盖。

3. 专业图书资料建设：图书馆和系部专业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，方便师生查询、借阅。建设满足本专业师生需要的电子图书、期刊、在线文献检索等电子阅览资源及设备。

十、质量保障

（一）学校和二级院系应建立专业建设和教学过程质量监控机制，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。

（二）学校和二级院系及专业应完善教学管理机制，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，建立健全巡课、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。

（三）学校应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。

（四）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。

附表：旅游管理专业（五年制）教学进程表

课 类	序 号	课 程 名 称	性 质	学 分	学 时	学时分配												备注	
						理论 教学	实践 教学	一		二		三		四		五			
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
公 共 基 础 课	1	语文	必/试	16	256			4	4	4	4								
	2	数学	必/试	8	144	208	0	2	2	2	2								
	3	英语	必/试	8	272	208	(64)	2	2	2	2								
	4	信息技术	必/试	16	280	88	192	4	4		4				4				
	5	体育	必/试	16	288	48	240	2	2	2	2	2	2	(2)	2				
	6	历史	必/试	5	90	72	18	3	2										
	7	艺术	必/试	4	72	36	36	2	2										
	8	物理	选/试	2.5	45	36	9						2						
	9	化学	选/试	2.5	45	36	9						2						
	思 政 课	10	思想政治	必/试	8	144	144		2	2	2	2				3			
		11	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必/试	2	32	28	4						2					
		12	思想道德与法治	必/试	3	54+（9）	45	(9)						3					
		13	形势与政策	必/查	1	18	18	0						3次	3次	3次			
		14	四史	限选	1	16	12	4								1			①
		15	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	限选	3	48	32	16							3				
	16	大学生健康教育	必/查	2	16+（16）	16	(16)								1+（1）				
	17	创新创业教育与职业生涯规划	必/查	2	32	32								2					
	18	大学生就业指导	必/查	1	16	8	8									(4次)			
	19	经济数学	必/试	4	60	60	0							4					
	20	英语（职业拓展）	必/试	8	64+（64）	64+（64）	0							2+（2）	2+（2）				
	21	应用文写作	必/试	4	64	32	32					4							
	22	军事理论课	必/查	2	36	36								2					
	23	劳动教育	必/查	4	72	16	56	9学时	9学时	9学时	9学时	9学时	9学时	9学时	9学时				
	24	CPR（心肺复苏）	限选	0.5	8		8												
	25	常见青草药识别	选修	0.5	8		8												
	26	三明食疗乡土药膳	选修	1	16	16													
	27	膳食平衡食疗养生科普	选修	1	16	16													
	28	线上美育选修课程	限选	6	(108)									(2)	(2)	(2)		III	
小计：1995学时，130学分，占总学时39.51% 其中选修课程最少修满213学时，12学分，占10.68%				130	1995	1445	550	21	20	12	16	6	6	19	12	0	0		
专 业 课 （ 基	1	形体礼仪	必/查	4	64	0	64	4											
	2	服务心理学	必/试	4	64	32	32			4									
	3	前厅服务技能	必/试	4	64	16	48					4							

课 类	序 号		课 程 名 称	性 质	学 分	学 时	学时分配		一		二		三		四		五		备注
							理论 教学	实践 教学											
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
	基础 课	4	客房服务技能	必/试	8	128	32	96		4	4								
		5	餐厅服务技能	必/试	8	128	32	96		4	4								
		6	康乐服务技能	必/试	4	64	16	48					4						
		7	旅游地理	必/试	4	64	32	32					4						
		8	管理学原理	必/试	3	60	30	30						4					
		9	旅游经济学	必/试	3	60	30	30						4					
		10	形象塑造	必/查	4	64	16	48				4							
		11	酒店服务礼仪	必/查	4	64	16	48											
	专业核 心课	1	宴会设计与管理	选/查	3	52	16	36								3			
		2	旅游英语口语	选/查	4	64	16	48				4							
		3	旅游人力资源管理	选/查	3	52	26	26							4				
		4	酒店数字化营销	选/查	3	50	20	30						3					
		5	康乐服务与管理	必/试	4	72	36	36									4		
		6	前厅客房运行与管理	必/试	4	72	36	36									4		
		7	餐饮服务与管理	必/试	4	72	36	36									4		
		8	导游基础知识	必/试	4	64	32	32						4					
		9	导游实务	必/试	4	64	16	48						4					
		10	旅游政策与法规	必/试	4	64	32	32						4					
		11	旅游项目管理	必/试	4	64	16	48						4					
		12	旅游规划与开发	必/试	4	64	16	48									4		
小计：1268 学时，75 学分，理论 35.33%，实践 64.67%					75	1258	438	820	4	8	12	0	16	20	11	7	16		
专 业 拓 展 课	1	酒水知识	选/查	4	64	32	32			4									
	2	旅游民俗文化	选/查	4	64	48	16							4					
	3	中国饮食文化	选/查	4	64	48	16						4						
	4	旅游政策与法规	选/查	3	52	36	16									3			
	5	旅游学概论	选/查	4	64	48	16				4								
	6	酒店艺术物品赏析	选/查	3	52	26	26								3				
	7	会展服务与管理	选/查	3	52	26	26								3				
	8	旅行社经营与管理	选/查	4	64	32	32					2							
	9	酒店公共关系	选/查	2	36	26	10										2		
	10	酒店企业文化	选/查	2	36	26	10										2		
	11	茶艺	选/查	4	64	4	60					4							
	12	插花	选/查	4	64	4	60						4						
	13	市场调查与数据分析	选/查	2	36	12	24									2			

课 类	序 号	课 程 名 称	性 质	学 分	学 时	学时分配												备注
						理论 教学	实践 教学	一		二		三		四		五		
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	14	演讲与口才	选/查	2	32	2	30									2		
	15	企业经营预测与决策	选/查	2	34	24	10									2		
	16	劳动法与劳动关系	选/查	2	36	26	10									2		
	17	个人理财与规划	选/查	2	36	26	10								2			
	17	酒店基础知识	选/查	2	36	26	10				2							
	18	客源国概论	选/查	2	36	26	10				2							
合 计：最少修满 14 门，720 学时，44 学分，占 14.26%				44	720	348	372	0	4	4	12	4	4	4	10	13	0	0
实 践 教 学 环 节	入学教育及军事训练		必/查	5	150		150	2 周						3 周				
	毕业教育		必/查	1	60		60									1 周		
	专业认知实习		必/查	4	104		104				4 周							
	企业经营模拟沙盘实训		必/查	1	26		26						1 周					
	电子商务技能实训		必/查	1	26		26								1 周			
	咖啡制作与品鉴实训*		必/查	1	26		26									(1 周)		
	前厅客房服务实训		必/查	4	72		72										4*	
	餐饮服务实训		必/查	4	72		72										4*	
	岗位实习		必/查	24	540		540											18 周
	毕业设计（论文）		必/查	6	(180)		(180)											
小计：1076 学时，51 学分，占 21.31%				51	1076	0	1076											
总 计				300	5049	2231	2818	28	28	28	28	28	30	28	28	29	18 周	