目　录

2023 级会展策划与管理专业人才培养方案 1
2023 级会展策划与管理专业人才培养方案（二年制） 17
2023 级酒店管理与数字化运营专业（连锁经营与管理方向）人才培养方案 .. 36
2023 级酒店管理与数字化运营专业（中外合作办学）人才培养方案 56
2023 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案（二年制） 78
2023 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案 97
2023 级酒店管理与数字化运营专业（专本贯通）人才培养方案 119
2023 级葡萄酒文化与营销专业人才培养方案 137
2023 级大数据与会计专业人才培养方案 158
2023 级电子商务专业人才培养方案 177
2023 级市场营销专业（新媒体策划与营销方向）人才培养方案 196
2023 级数字媒体技术专业人才培养方案 214
2023 级智慧旅游技术应用专业人才培养方案 232
2023 级空中乘务专业人才培养方案 248
2023 级民航安全技术管理专业人才培养方案 267
2023 级现代物业管理专业人才培养方案 284
2023 级导游专业人才培养方案（二年制） 301
2023 级导游专业人才培养方案 315
2023 级旅行社经营与管理专业人才培养方案（二年制） 329

2023 级旅行社经营与管理专业人才培养方案 345
2023 级旅游管理专业人才培养方案（二年制） 362
2023 级旅游管理专业人才培养方案 375
2023 级研学旅行管理与服务专业人才培养方案 390
2023 级智慧景区开发与管理专业（主题娱乐与休闲方向）人才培养方案 405
2023 级旅游日语专业人才培养方案（二年制） 419
2023 级旅游日语专业人才培养方案 436
2023 级旅游英语专业人才培养方案 455
2023 级应用韩语专业人才培养方案 474
2023 级表演艺术专业（艺术舞蹈方向）人才培养方案 490
2023 级公共文化服务与管理专业人才培养方案 506
2023 级环境艺术设计专业人才培养方案 522
2023 级文物考古技术专业人才培养方案 538
2023 级餐饮智能管理专业人才培养方案（舜和班） 555
2023 级餐饮智能管理专业人才培养方案 570
2023 级西式烹饪工艺专业人才培养方案 586
2023 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案（二年制） 602
2023 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案 618
2023 级中西面点工艺专业人才培养方案 637

2023级会展策划与管理专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：会展策划与管理

专业代码：540112

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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
54 旅游大类	5401 旅游类	商务服务业 （M-72）	会议、展览及相关服务 （M-72-728）	营销岗位 策划岗位 公关岗位 项目运营	1+x会展管理资格证书

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向旅游、会展等领域，面向山东省及全国会展行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的职业道德和职业素养,掌握会展及相关活动的策划与组织管理流程,具有策划、组织和运作会议、展览、节事庆典、体育赛事及其他活动的能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在会展公司、会展服务性企业从事会展策划、营销、宣传推广、展台设计与搭建、现场管理、项目运作等工作，或在相关企业从事产品营销、参展策划、会议策划与组织、奖励旅游策划与运作等工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度。

2.知识要求

（1）了解会展相关语言、文字表达、人际沟通技巧及运用计算机信息处理数据等相关知识。

（2）理解国家政策方针及针对会展业的政策、法规；

（3）理解一般经济管理和会展行业管理的理论和方法；

（4）熟悉会展及相关活动的策划与组织管理流程；

（5）掌握会展及相关活动策划、组织、管理和服务的基本知识；

（6）掌握会展营销的相关知识；

（7）掌握会展运营的相关知识。

3.能力要求

（1）能运用基本语言、文书标准，进行文字表达、写作及沟通交流等工作；

（2）能够按照会展调研的程序，完成会展信息收集、整理、分析的工作；

（3）能够按照招商招展的流程，开发会展客户；

（4）能够按照会展文案的写作要求，完成会展策划案等相关文案的写作；

（5）能够按照客户关系管理的要求，进行客户关系的维护及管理；

（6）能够按照会展策划的流程，进行会展活动的构思、策划及管理；

（7）能够按照会展信息系统的要求，进行会展运营与管理；

（8）能够按照会展营销的相关知识，进行市场定位，营销策略的开发。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

根据专业建设指导委员会的指导思想，通过对会展行业的岗位需求进行调研分析，建立了“校企共建、双元育人”的人才培养模式。学生在校 2.5 年期间通过对基础课和专业知识课程的学习，必须考取普通话等级证书和 1+x 会展管理资格证书，课程体系的设置围绕会展营销、会展策划、会展服务和会展信息管理四类岗位要求和获得资格认证；同时采用“理论+实践+理论+实践”的阶段性校企共建培养模式。即第一学年学生进行会展专业知识学习；第二学年由合作会展企业引入相关会展工作项目，由教师指导学生在校内实训基地开展前期工作，例如市场调研、考察，客户拜访，电话预约，宣传推广等，由专业教师和会展公司共同进行考核验收；第三学年第一学期，学生将全部进入企业进行岗位实习，下半学年学生回到学校，就在校外实习阶段遇到的问题进行总结，修正误区，专业知识延伸学习。建立学生校内实训与校外岗位实习相结合的制度，要求学生在校期间每年参加不少于 2 次展会服务和跟进一个项目，专业课程的实训比例达到 50%左右；与合作企业共同建立学生岗位实习的管理制度，做到在管理上有措施，制度上有保证，形成校企双方共同参与的人才培养模式。

（二）课程体系构建

1. 开发思路

本专业的课程体系在进行市场调查的基础上，结合专业指导委员会各位专家的意见和建议，依照会展策划师等职业资格要求，构建满足会展营销岗位、会展策划岗位、会展服务岗位和会展设计岗位四类岗位需求，在指导思想上坚持以职业发展为导向的课程观，强化培养学生的职业素养和职业技能。专业教师与企业人员、行业专家共同改革会展专业课程体系，打破传统的三段式教学，构建体现“平台＋模块”特色的课程体系。会展策划与管理专业与企业、行业共同制订素

质教育课程和专业课程的课程标准，以此作为教材编写、教学、评价和考核的依据。会展专业课程标准紧紧围绕会展业职业能力的培养，把职业能力落实在相应的课程中，重点突出对工作任务的描述，对知识、技能与工作任务的关系以及学习目标的描述。通过课程标准，把“以行业分析为基础，以职业能力培养为中心”的理念落实在课程建设上。

按照“校企共建、双元育人”的人才培养模式，通过对会展企业的职业岗位进行分析，提炼出典型工作任务，确定其岗位能力要求，建立系统完整的课程体系。分别会展营销岗位、会展策划岗位、会展服务岗位和会展信息管理类的职业要求为主要依据，确定典型工作任务，例如：会展调研、接待与服务、招商组展、活动策划等，并以此构建专业知识体系，设置相应课程。

2.构建过程

在先进职教理念的引导下，新的课程体系构建既兼顾专业技术的内涵及其发展，又以学生毕业所从事的职业岗位应具备的综合职业能力要求为基点，并使课程的定位与目标、内容与要求、教学过程与评价都落实在综合职业能力的培养上。

按照“校企共建、双元育人”的人才培养模式，通过召开专业指导委员会，确立课程体系建立的四个阶段：第一阶段由校企双方专家对会展行业中的成功展会或行业文献开展文献调研；第二阶段总结从事会展行业学生所应具备的职业能力、职业素质和专业知识体系；第三阶段，选取行业代表或从业经验丰富的行业专家对所提出能力、素质和知识体系进行修正；第四阶段，明确典型工作任务，形成课程体系。通过对问卷调研结果的分析确立以培养学生“会展营销、会展策划、会展服务、会展信息管理”四大岗位能力为目标，由专业建设指导委员会组织校企双方专家，提炼出典型工作任务，建立系统完整的专业课程体系。

会展核心课程培养会展专业人才所必须学习和掌握的核心专业知识和关键技能，对培养学生职业能力起支撑作用。下图为本专业职业能力本位的教学体系构架，在会展职业核心能力中，培养会展营销、会展策划、会展服务、会展信息管理能力是本专业的主要任务。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	济南国际会展中心、济南舜耕会展中心、济南信展展览、济南华展展览、济南新丞华、青岛海名、青岛金诺

职业岗位	展会营销、会展策划、展会服务、会展信息管理
工作任务	制定展会推介任务、制定招商招展方案、制作观众参展商邀请函、会刊、宣传册，展会现场接待与服务，客户跟踪服务，客户登录服务，指引服务，物流服务，会展方案调研与制定，展台设计、展台搭建，会议议程安排，会展信息收集、处理与管理。
岗位能力与素质要求	知识：知识：招商招展技巧，营销理论知识，文案写作，会展调研知识，现场服务技巧，会展基础理论。
	能力：能力：会展营销能力，会展策划能力，协调沟通能力，展示设计能力，客户关系管理能力，会展项目管理能力
	素质：敏锐观察力；较强的文化修养，善于协调人际关系；较强的心理素质，勇于克服困难；良好的身体素质和服务意识。
典型工作任务	招商招展，制定策划方案，会展现场服务，展台搭建、制作邀请函、客户关系维护、会展调研、会议议程安排、会展信息处理、会展疫情防控
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、形势与政策、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、信息技术、基础英语、旅游职业道德、体育
	专业基础课：旅游电子商务、会展设计、会展英语口语、PS、数据分析与应用、会展英语
	专业课：会展营销、展览会策划与组织、会议策划与管理、会展接待实务、参展实务、会展商务谈判、会展项目管理、自媒体运营、旅游宣传品策划与制作

（1）素质课程体系构建

素质课程体系主要包括公共必修课和公共选修课，其中公共必修课包括思想政治课、外语、信息技术、体育、军事理论、安全教育、心理健康教育等。公共选修课是指那些为了扩大学生知识面，培养、发展学生兴趣特长和潜能的课程。在学校提供的选修课范围内，自由选修。在课程设置上需进行模块课程设置，范围包括人文与社会模块、科学与技术模块、创新创业理论与实践模块等。作为限选课进行组织，即学生每个模块均需选择课程。

（2）专业课程体系构建

专业课程体系由专业基础课及专业课构成。专业基础课程以拓宽学生专业基

础为目的，以专业通识课程为主进行构建，培养学生专业群通用知识和技能，主要包括旅游行业概论、会展概论、设计概论、会展英语、Photoshop、数据分析与应用。专业课程以各专业核心岗位能力培养为导向，精选专业核心课程培养学生各专业的核心知识和能力，设置会展营销、会议策划与管理、展览会策划与管理、会展接待实务、会展设计等方向课程。

通过调研分析，确立了会展专业的四大核心岗位能力，本专业的课程体系构建就分别以会展营销岗位、会展策划岗位、会展服务岗位和会展信息管理岗位要求为主要依据，确定典型工作任务，并以此构建专业知识体系，设置相应课程，见表 3。

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务分析	岗位能力分析	主干课程设置
会展营销	1.制定展会推介方案 2.根据客户不同要求，制定招商、招展方案 3.掌握各种营销技巧 4. 拟参展合同 5.建立观众数据库 6. 设计与制作参观者邀请函 7. 设计与制作会刊、宣传册	具备展会、展位、展品的营销能力；具备礼仪沟通能力；具备展品运输、展位租赁、搭建等重要展会合同管理能力；具备与客户有效沟通的能力；具备书写展会策划书、参展商手册等重要会展文案的能力	会展营销 参展实务 会展文案
会展服务	1.展会现场接待 2.能安排通畅的展会交通 3.进行相关的商务服务 4.组织展会的安保和清洁工作 5.组织展品的运输通关 6.进行紧密的客户跟踪服务 7.组织展会的礼宾、翻译及法律咨询服务	具备展会礼仪接待能力；具备展会餐饮、住宿、交通、旅游等相关服务的策划管理能力；具备基础的英语沟通能力；具备与展会第三方的有效沟通能力；具备展会突发状况的应变管理能力	会展接待实务 会展专业英语 会展商务谈判
会展策划	1.设计会展调查问卷 2.设计会议议程安排 3.做好项目财务预算 4.设计会展活动策划书 5.对会展项目进行可行性分析 6.进行基本的会展立项策划	具备较强的会展文案写作能力；具备会议、展览等会展活动创新研发能力；具备会展项目策划、监督、控制、管理的能力	会议策划与管理 展览策划与管理 会展项目管理 会展文案
会展信息管理	1.会展信息采集 2.会展信息加工 3.会展信息系统与软件的操作	具备收集信息、处理信息、加工信息、管理信息的能力	数据分析与应用 自媒体营销

3.实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。实践教学体系构建示意图如图 2 所示。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	专业知识与实践、特长生教育、创新创业教育、校外社会实践、社团、兴趣小组、各班各类技能比赛、企业大型接待项目、各类专业相关讲座				√	√
竞赛活动			会展策划大赛	创新创业大赛		会展策划大赛
认识实习	线上线下结合/旅游行业业态及会展企业认知					
综合实训			综合实训	综合实训		
理实一体教学环节			专业核心课程实践环节	专业核心课程实践环节		专业核心课程实践环节
公共实践环节	训练及入学教育	公益劳动、思政实践	公益劳动、思政实践	军事理论、公益劳动		

七、教学组织

本专业在“校企共建、双元育人”人才培养模式指导下，对各项教学活动进

行精心组织，形成岗位认知、岗位体验、岗位融合的“三层递进”式的教学组织模式。

针对核心课程采用了项目教学、案例教学、情景教学等教学方法和手段。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	17		1			1	1	20
四	17		1			1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

会展策划与管理专业拥有一支年龄、学历、知识结构较为合理的师资队伍。目前现有校内专任教师 6 名，5 名教师具有硕士以上学位，其中教授 1 名、副教授 1、讲师 4 名。另外，聘有校外兼职教师 3 名，教师全部具备“双师型”职业资格，其中专任教师大部分具备企业挂职经历，均具备良好的会展理论基础和丰富的会展企业工作经验。

本专业在教学团队建设方面，取得了一定的成效。按照学院统筹安排，制定了专业带头人的培养计划，选拔并培养1名专业带头人和1名培养对象进行培养。在骨干教师培养方面，确定4名骨干教师，通过进修、企业实践锻炼等方式进行培养,使其在专业建设、课程建设及实习实训基地建设和技术服务等方面成为中坚力量，承担专业核心课程建设。注重教师的职业教育教学能力培养，教师队伍

的“双师”素质达到100%；建设兼职教师队伍，兼职教师达到3名。建立了专业教师和企业管理人员构成的行业导师，指导学生实习实训。利用假期组织了专兼任教师的进修培训，初步建立了“行业导师制”。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

为满足学生在展览策划实训、展览基本技能实训、项目策划实训、展示设计实训、展览信息化实训等操作要求，本专业在原有校内实训基地的基础上建立会展模拟实训室。会展模拟实训室分为硬件与软件两大部分。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	会展实训室	展会项目运营模拟	会展营销、展览会策划、参展实务、会展项目管理	50
2	会议实训室	会议场景模拟	会议策划	50
3	机房	展示设计模拟	会展设计、创意策划	50

2.校外实践教学条件

目前我校校外实习基地主要集中在省内济南、青岛两地，合作的会展公司有济南信展展览有限公司，济南金诺会展有限公司，济南国际会展中心、济南舜耕会展中心、济南新丞华展览、青岛海名会展、青岛金诺会展有限公司等 7 余家会展公司和展览中心。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	济南信展展览有限公司	专业展览运营公司	提供实习岗位及实训机会
2	济南新丞华展览	专业展览运营公司	提供实习岗位及实训机会
3	济南舜耕会展中心	专业会展场馆	提供实习岗位及实训机会
4	济南金诺会展有限公司	专业展览运营公司	提供实习岗位及实训机会
5	山东福瑞德展览集团	会议、展览、活动策划公司	提供实习岗位及实训机会

6	青岛美程国际会展	会议、展览、活动策划公司	提供实习岗位及实训机会
7	山东越杰展览	专业展览搭建公司	提供实习岗位及实训机会
8	青岛聚华国际会展	专业展览运营公司	提供实习岗位及实训机会

3.支持信息化教学方面基本条件

在专业建设中为提高学生的学习积极性，改善教学效果，重视现代信息技术的运用，充分利用网络教学手段，逐步建设完整的、系统的教学资源库，包括网络教学视频、教学大纲、课件、教案、案例教学资源等，为学生自主学习搭建平台。

（三）教学资源

本专业具有良好的教学资源，能够为学生及教师提供满足其专业学习、专业教学研究和教学实施所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 137 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	14
专业课	40
综合实践课	31
合计	137

十一、附录

表 9　各类课程学分数和学时数

	课程类别	学分	百分比（%）
学分分布统计	公共基础课	38	27.74
	公共选修课	14	10.22
	专业基础课	14	10.22
	专业课	40	29.2
	综合实践教学	31	22.63
	总计	137	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	784	31	38	28	546	238
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	232	9	14	10	178	54
专业课	694	27	40	29	385	309
综合实践教学	604	24	31	23	48	556
总计	2566	100	137	100	1283	1283
实践实训课时占教学学时比例(%)					50 %	50 %

表 10　教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	210090010	1 旅游职业道德	1	16	16	0	16	√						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	2 基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	212090030	3 礼仪修养	2	32	16	16	32	√						是	航空服务系（新）	
	214110011	4 思想道德与法治	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	214110090	5 旅游美学	2	32	32	-	32	√						是	旅游与休闲管理系（新）	
	214130022	6 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	215090060	7 信息技术	2	32	16	16	32	√						是	工商管理系（新）	证书计算学分
	221090010	8 安全教育	1	16	14	2	16	√						是	安全保卫处	单双

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																周开课
	201090010	9 公共体育	1	36	4	32	36		√					是	体育教学部（新）	
	204090011	10 心理健康教育	2	36	36	0	36		√					是	学生工作处	网络课程学习、讲座
	204090020	11 劳动教育	1	18	18	0	18		√					是	学生工作处	单双周开课
	205090010	12 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18				√			是	招生就业指导中心	单双周开课
	205090020	13 创新创业教育	1	18	18	0	18		√					是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090011	14 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系	
	214110021	15 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√					是	思政部（新）	
	214110300	16 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	201090030	17 体育单项课 1	1	34	4	30	34			√				是	体育教学部（新）	
	201090031	18 体育单项课 2	1	34	4	30	34				√			是	体育教学部（新）	
	212090040	19 体质测试	1	-	-	-	-	√		√				是	航空服务系（新）	50 分达标，2 学年
	214090030	20 形势与政策	1	40	40	0	40	√	√	√	√			是	思政部（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	214130021	21 军事理论	2	34	34	-	34				√			是	学生工作处	
	222090020	22 中华优秀传统文化	2	34	34	-	34				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	周学时		38					13	15	2	7					
	学时小计			784	546	238	784	360	328	74	142	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						须修满2学分创新创业类课程，1学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	209110090	23 会展概论*	2	32	16	16	32	√						是	饭店管理系（新）	*
	210110680	24 旅游行业概论	2	32	16	16	32	√						是	饭店管理系（新）	*
	215110191-2x1	25 Photoshop	2	32	16	16	32	√						是	饭店管理系（新）	*
	2N1012003	26 管理学基础	2	32	32	0	32	√						是	饭店管理系	*
	209110760	27 数据分析与应用	2	36	30	6	36		√					是	饭店管理系（新）	*
	2N1012001	28 会展英语 1	2	34	34	0	34			√				是	饭店管理系（新）	*
	2N1012002	29 会展英语 2	2	34	34	0	34				√			是	旅游外语系	*
	周学时		14					8	2	2	2					
	学时小计			232	178	54	232	128	36	34	34	0	0			

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
专业课	209060030	30 会议策划与管理☆	2	36	26	10	36		√					是	饭店管理系（新）	*☆
	209110290	31 节事活动策划与管理	2	36	18	18	36		√					是	饭店管理系（新）	*☆
	209060040	32 会展营销☆	4	68	34	34	68			√				是	饭店管理系（新）	*☆
	209060160	33 会展设计	2	34	17	17	34			√				是	饭店管理系（新）	*
	209060170	34 展览会策划与组织☆	4	68	34	34	68			√				是	饭店管理系（新）	*☆
	209110130	35 消费者心理学	2	34	34	0	34			√				是	饭店管理系（新）	*
	209110200	36 会展文案*	2	34	16	18	34			√				是	饭店管理系（新）	*☆
	209110320	37 广告创意与策划	2	34	20	14	34			√				是	饭店管理系（新）	*☆
	209060070	38 参展实务☆	2	34	18	16	34				√			是	饭店管理系（新）	*☆
	209060150	39 会展接待实务☆	4	68	34	34	68				√			是	饭店管理系（新）	*☆
	209110120	40 公共关系*	2	34	18	16	34				√			是	饭店管理系（新）	*
	209110240	41 会展商务谈判*	2	34	18	16	34				√			是	饭店管理系（新）	*
	215120440	42 旅游宣传品策划与制作	2	36	24	12	36				√			是	工商管理系（新）	*
	209100040	43 葡萄酒鉴赏（一班）	2	36	16	20	36						√	是	饭店管理系（新）	*
	209110100	44 会展项目管理	2	36	20	16	36						√	是	饭店管理系（新）	*
	209120040	45 会展人力资源管理	2	36	20	16	36						√	是	饭店管理系（新）	*
	2N7120080	46 自媒体运营	2	36	18	18	36						√	是	饭店管理系（新）	*

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	周学时		40						4	16	12		8			
	学时小计			694	385	309	694	0	72	272	206	0	144			
综合实践教学	201090040	47 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	饭店管理系（新）	线上线下相结合
	2N1001001	48 综合实训	2	48	0	48	48			√	√			是	饭店管理系	
	218130010	49 实习报告	4	60	-	60	60					√		是	教务处	
	218130020	50 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	饭店管理系	
	214130011	51 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	饭店管理系（新）	
	学时小计			604	48	556	604	16	0	48	48	540	0			
全程总计			137					21	21	20	16	0	8			
备注																

执笔：孙赫

审核：宋继东

2023级会展策划与管理专业人才培养方案

（二年制）

一、专业名称及代码

专业名称：会展策划与管理

专业代码：540112

二、入学要求及学历

职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学历。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为2年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至4年。

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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（54）	旅游类（5401）	商务服务业（M-72）	会议、展览及相关服务（M-72-728）	展会营销、会展策划、展会服务、会展信息管理	教育部1+X会展管理职业技能等级证书

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向国内会展领域，培养拥护党的基本路

线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的职业道德和职业素养，掌握会展及相关活动的策划与组织管理流程，具有策划、组织和运作会议、展览、节事庆典、体育赛事及其他活动的能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在会展公司、会展服务性企业从事会展策划、营销、宣传推广、展台设计与搭建、现场管理、项目运作等工作，或在相关企业从事产品营销、参展策划、会议策划与组织、奖励旅游策划与运作,把握智慧会展、云会展等未来发展趋势的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度，具有团队意识，良好沟通与协作能力。

2.知识要求

（1）掌握国家政策方针及针对会展业的政策、法规；

（2）了解会展相关语言、文字表达、人际沟通技巧及运用计算机信息处理数据等相关知识。

（3）掌握一般经济管理和会展行业管理的理论和方法；

（4）熟悉会展及相关活动的策划与组织管理流程；

（5）掌握会展及相关活动策划、组织、管理和服务的基本知识；

（6）掌握会展营销的相关知识；

（7）掌握会展运营的相关知识；

（8）掌握项目开展中必要的绘图能力。

3.能力要求

（1）能运用基本语言、文书标准，进行文字表达、写作及沟通交流等工作；

（2）能够按照会展调研的程序，完成会展信息收集、整理、分析的工作；

（3）能够按照招商招展的流程，开发会展客户；

（4）能够按照会展文案的写作要求，完成会展策划案等相关文案的写作；

（5）能够按照客户关系管理的要求，进行客户关系的维护及管理；

（6）能够按照会展策划的流程，进行会展活动的构思、策划及管理；

（7）能够按照会展信息系统的要求，进行会展运营与管理；

（8）能够按照会展营销的相关知识，进行市场定位，营销策略的开发；

（9）能够使用 AutoCAD 进行展位图规划、使用 Ps 进行简单平面设计，了解三维设计。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

根据专业建设指导委员会的指导思想，依照学院“多元化”人才培养模式的要求，建立了“课证融通、工学交替”的人才培养模式，实施“教、学、做”一体化的教学模式，深化双证书制度，注重人才的国际化培养。

通过对会展行业的岗位需求进行调研分析，初步确立了“课证融通、工学交替”的人才培养模式。学生在校的 3 个学期通过对基础课和专业知识课程的学习，必考普通话等级证书，可选择考取教育部 1+X 会展管理职业技能等级中级证书。课程体系的设置围绕会展营销、会展策划、会展服务和会展设计四类岗位要求和获得资格认证；同时采用“理论+实践+理论”的阶段性工学交替的培养模式。即第一、二学期学生在校进行会展专业知识学习；第三学期由合作会展企业引入相关会展工作项目，学生将全部进入企业进行实习。由教师指导学生在校内实训基地开展前期工作，例如市场调研、考察，客户拜访，电话预约，宣传推广等，学生进入企业直接开展实习项目运营与管理。建立学生校内实训与校外实习相结合的制度，要求学生在校期间每年参加不少于 1 次展会服务和跟进一个项目，专业课程的实训比例达到 50%以上；与合作企业共同建立学生实习管理制度，做到在管理上有措施，制度上有保证，形成校企双方共同参与的人才培养模式；第四学期学生返校就实习中遇到的问题进行专业课程延伸巩固、组织学生专业赛事。

（二）课程体系构建

本专业的课程体系在进行市场调查的基础上，结合专业指导委员会各位专家的意见和建议，依照会展策划师等职业资格要求，构建满足展会营销岗位、会展策划岗位、展会服务岗位和会展设计岗位四类岗位需求，在指导思想上坚持以职

业发展为导向的课程观，强化培养学生的职业素养和职业技能。专业教师与企业人员、行业专家共同改革会展专业课程体系，打破传统的三段式教学，构建体现“平台十模块”特色的课程体系。会展策划与管理专业与企业、行业共同制订素质教育课程和专业课程的课程标准，以此作为教材编写、教学、评价和考核的依据。会展专业课程标准紧紧围绕会展业职业能力的培养，把职业能力落实在相应的课程中，重点突出对工作任务的描述，对知识、技能与工作任务的关系以及学习目标的描述。通过课程标准，把“以行业分析为基础，以职业能力培养为中心”的理念落实在课程建设上。

按照“课证融通、工学交替”的人才培养模式，通过召开专业指导委员会，确立课程体系建立的四个阶段：第一阶段由校企双方专家对会展行业中的成功展会或行业文献开展文献调研；第二阶段总结从事会展行业学生所应具备的职业能力、职业素质和专业知识体系；第三阶段，选取行业代表或从业经验丰富的行业专家对所提出能力、素质和知识体系进行修正；同时调研中职专业课程体系，避免和中职有交叉重合部分，尽量做到与中职课程体系贯通；第四阶段，明确典型工作任务，形成课程体系。通过对问卷调研结果的分析确立以培养学生“会展营销、会展策划、会展服务、会展信息管理”四大岗位能力为目标，由专业建设指导委员会组织校企双方专家，提炼出典型工作任务，确定其岗位能力要求，建立系统完整的专业课程体系。

会展核心课程培养会展专业人才所必须学习和掌握的核心专业知识和关键技能，对培养学生职业能力起支撑作用。下表为本专业职业能力本位的教学体系构架，在会展职业核心能力中，培养展会营销、会展策划、展会服务、会展信息管理能力是本专业的主要任务。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	济南国际会展中心、济南舜耕会展中心、济南信展展览、济南华展展览、济南新丞华、青岛海名、青岛金诺
职业岗位	展会营销、会展策划、展会服务、会展信息管理
工作任务	制定展会推介任务、制定招商招展方案、制作观众参展商邀请函、会刊、宣传册，展会现场接待与服务，客户跟踪服务，客户登录服务，指引服务，物流服务，会展方案调研与制定，展台设计、展台搭建，会议议程安排，会展信息收集、处理与管

	理。
岗位能力与素质要求	知识：知识：招商招展技巧，营销理论知识，文案写作，会展调研知识，现场服务技巧，会展基础理论。
	能力：能力：会展营销能力，会展策划能力，协调沟通能力，展示设计能力，客户关系管理能力，会展项目管理能力
	素质：敏锐观察力；较强的文化修养，善于协调人际关系；较强的心理素质，勇于克服困难；良好的身体素质和服务意识。
典型工作任务	招商招展，制定策划方案，会展现场服务，展台搭建、制作邀请函、客户关系维护、会展调研、会议议程安排、会展信息处理、会展疫情防控
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、形势与政策、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、信息技术、基础英语、旅游职业道德、体育
	专业基础课：旅游电子商务、会展设计、会展英语口语、PS、数据分析与应用
	专业课：会展营销、展览会策划与组织、会议策划与管理、会展接待实务、参展实务、会展商务谈判、会展项目管理、自媒体运营、旅游宣传品策划与制作

1.素质课程体系构建

素质课程体系主要包括公共必修课和公共选修课，其中公共必修课包括思想政治课、外语、信息技术、体育、军事理论、安全教育、心理健康教育等。公共选修课是指那些为了扩大学生知识面，培养、发展学生兴趣特长和潜能的课程。在学校提供的选修课范围内，自由选修。在课程设置上需进行模块课程设置，范围包括人文与社会模块、科学与技术模块、创新创业理论与实践模块等。作为限选课进行组织，即学生每个模块均需选择课程。

2.专业课程体系构建

专业课程体系由专业基础课和专业课构成。专业基础课程以拓宽学生专业基础为目的，培养学生专业通用知识和技能。主要包括会展英语口语、旅游电子商务、消费者心理学、PS、数据分析与应用。专业课以各专业核心岗位能力培养为导向，精选专业核心课程培养学生各专业的核心知识和能力。包括会展营销、会议策划与管理、展览会策划与管理、会展接待实务、会展设计等课程。

通过调研分析，确立了会展专业的四大核心岗位能力，本专业的课程体系构

建就分别以展会营销岗位、会展策划岗位、展会服务岗位和会展设计与搭建岗位的岗位要求为主要依据，确定典型工作任务，并以此构建专业知识体系，设置相应课程。以岗位递进和能力提升为专业能力发展的目标，形成以“从基础学习到分析应用再到岗位链接”的递进式知识结构的掌握，和“职业精神、职业素养、职业知识、职业技能”的综合能力的培养为课程设置标准的“平台+模块”课程体系。

根据岗位工作的普遍性和实用性，以及 1+x 会展管理资格证书的认证标准，将行业标准纳入课程教学体系中，构建由三个平台（基础学习平台、能力构建平台、岗位拓展平台）和四个模块（职业精神模块、职业素养模块、职业知识模块、职业技能模块）组成的“平台+模块”课程体系，见表 3。

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务分析	岗位能力分析	主干课程设置
展会营销	1.制定展会推介方案 2.根据客户不同要求，制定招商、招展方案 3.掌握各种营销技巧 4. 拟参展合同 5.建立观众数据库 6. 设计与制作参观者邀请函 7. 设计与制作会刊、宣传册	具备展会、展位、展品的营销能力；具备礼仪沟通能力；具备展品运输、展位租赁、搭建等重要展会合同管理能力；具备与客户有效沟通的能力；具备书写展会策划书、参展商手册等重要会展文案的能力	会展营销 参展实务 旅游宣传品制作与策划
展会服务	1.展会现场接待 2.能安排通畅的展会交通 3.进行相关的商务服务 4.组织展会的安保和清洁工作 5.组织展品的运输通关 6.进行紧密的客户跟踪服务 7.组织展会的礼宾、翻译及法律咨询服务	具备展会礼仪接待能力；具备展会餐饮、住宿、交通、旅游等相关服务的策划管理能力；具备基础的英语沟通能力；具备与展会第三方的有效沟通能力；具备展会突发状况的应变管理能力	会展接待实务 会展英语口语 会展商务谈判
会展策划	1.设计会展调查问卷 2.设计会议议程安排 3.做好项目财务预算 4.使用 AutoCAD 进行展位图规划 5.设计会展活动策划书 6.对会展项目进行可行性分析 7.进行基本的会展立项策划 8.项目的风控管理	具备较强的会展文案写作能力；具备会议、展览等会展活动创新研发能力；具备会展项目策划、监督、控制、管理的能力；具备会展活动疫情防控的能力	会议策划与管理 展览策划与管理 会展项目管理
会展信息管理	1.会展信息采集 2.会展信息加工 3.会展信息系统与软件的操作	具备收集信息、处理信息、加工信息、管理信息的能力	数据分析与应用 自媒体运营

3、实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、第二课堂、岗位实习设计环节、竞赛类选修课程教学环节等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实

施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期
岗位实习、实习报告			岗位实习、实习报告	
第二课堂	专业知识与实践、特长生教育、创新创业教育、校外社会实践、社团、兴趣小组、各班各类技能比赛、企业大型接待项目、各类专业相关讲座		√	√
竞赛活动				创新创业大赛
认识实习	线上线下结合旅游行业业态及会展企业认知			
综合实训				会展项目实训
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育			

七、教学组织

本专业在“课证融通、工学交替”人才培养模式指导下，对各项教学活动进行精心组织，形成岗位认知、岗位体验、岗位融合的“三层递进”式的教学组织模式。

会展策划与管理展专业（二年制）总学时为 1970，总学分为 105 分。安排 20 周岗位实习。基于学生中专阶段良好的学习和实习基础，在校接受理实一体化课程的相关学习，第三学期进行岗位实习，在企业各项目组的带领下，完成岗位任务，学生实习期间推行“双导师”制，校企合作，共同关注实习生的专业发展、心里指导和未来规划。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三				20	4			24
四	17		1			1	1	20
总计								84

八、实施保障

（一）师资队伍

会展策划与管理专业，现有专任教师 6 人，兼职教师 4 人，其中高级职称教师占比 20%，中级职称教师占比 40%，双师型教师占比 95%。教师普遍具有丰富的行业从业经验，教学能力突出，有全国会展行业创新创业大赛优秀指导教师多名。教师队伍在教学、科研、社会实践等各工作领域能力突出。

（二）教学设施

1. 校内实践教学条件

会展策划与管理专业拥有信息化程度高、设施设备先进的校内实训实践基地，除了具备满足会展专业实训教学需求的莱比锡展厅、智慧化录播教室，还具备校内生产性实训基地——百川花园酒店，拥有四星级酒店经营管理的实景教学环境。酒店综合实训中心——构建了中餐文化展示室、泰晤士酒吧、酒神大酒窖、品酒实训室、咖啡实训室、花艺实训室、前厅实训室、客房实训室、中西餐实训室等实践教学和实训基地。极大的满足了会展专业的实训需求。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	莱比锡展厅	展品展示、展台搭建、会场布置	会议策划与管理、展览会策划与组织	50

2	智慧化录播教室	竞赛活动录播、沙盘训练	参展实务、会展设计	50
3	百川实训中心	会议、展览活动接待场所、校内实训酒店	会展接待实务、会展商务谈判、会展项目管理	100
4	计算机机房	线上会展活动设计、制图、数据分析	Photoshop、旅游电子商务、数据分析与应用、旅游宣传品策划与制作、	100

2. 校外实践教学条件

会展策划与管理专业建立了一批稳定、优质的校外实习实训基地，主要分布在我省青岛、济南、临沂、潍坊、烟台等城市，经过多年的校企合作共建，极大程度的满足了学生在会议、展览项目的运营管理和现场管理等工作，在展台设计、搭建、展会服务等方面也提供了大量的实训岗位，校外指导教师在学生实训期间提供工作、生活、人际交往等多方位的指导。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东新丞华展览有限公司	山东新丞华展览有限公司隶属于丞华企业集团，成立于 1999 年，是山东省最早成立的专业会展机构和山东会展业的龙头企业，同时也是世界展览业协会（UFI）会员。丞华会展专注于智慧共享，服务于医疗、机械、信息、建筑、城建、能源、交通、物流、旅游、文化、农业、金融等 10 余大领域，每年举办 30 多场大型博览会、展览会，240 多场论坛、研讨会峰会，现有合作企事业单位达 300 余万家。	校外实习基地，满足会议、展览运营管理等实习需求
2	山东福瑞德国际会展集团有限公司	山东福瑞德国际会展集团有限公司成立于 2003 年，注册资金 1200 万，公司目前作为一家中国二级广告企业，业务涉及会议展览、广告制作、营销策划、文艺演出、影视制作、展览工程、网络传媒等多个文化产业，是一家综合性国际展览与商业服务公司。	校外实习基地，满足展览运作、现场管理等实习岗位

3	济南信展展览有限公司	济南信展展览有限公司成立于2004年2月5日，十几年来，公司立足于山东，辐射西北五省、华中四省、东北三省、华北五省、华东六省等五个地区。公司每年在北京、上海、沈阳、济南、青岛、郑州、西安等地举办十余场专业展览会。	校外实习基地，具备展会招商、展会运营管理等实习岗位
4	济南越杰展览展示有限公司	济南越杰展览展示有限公司，成立于2011年。经营范围为:会议及展览服务；展台设计；国内广告业务；组织文化艺术交流活动；企业形象策划；计算机网页设计；室内外装饰装修工程；建筑工程总承包；建筑劳务分包。	满足展台设计、搭建、展会现场管理等实习需求
5	青岛聚华国际会展有限公司	青岛聚华国际会展有限公司成立于2018年。经营范围为:商品展览展示服务；企业营销策划；会议服务；图文设计；设计、代理、发布国内广告业务；文化艺术交流活动策划；经营其他无需行政审批即可经营的一般经营项目。	校外实习基地，满足展台设计、搭建、展会现场管理等实习需求

3.支持信息化教学方面基本条件

本专业具有信息化教学所需的普通教室和专业教室。普通教室实现多媒体使用和WIFI全覆盖，可满足日常网络查询和信息化教学；专业教室由无线网络设备和教学硬件设备组建，具有大尺寸触摸屏、高配置电脑和多台VR设备，可满足任务导向教学和以学生为主的信息化互动式教学需求。教学中所使用的西沃软件，在日常授课、学生作品录播、线上竞赛等方面起到辅助作用。同时学院构建的钉钉教学平台，可极大程度的满足反转课堂、信息发布、作业收集、统计分析等日常教学需求。

（三）教学资源

表8 专业课程及教学资源

序号	课程名称	主要内容与选用教学平台
1	Photoshop	Photoshop 是会展专业学生的一门专业必修课，具较强的系统性、创新性、针对性和实用性。培养创造性思维能力，并将具有很强的创新意识和综合实践能力，开拓视野，发展创造潜能，能从事平面创作及专业品质的照片润饰与制作，提高自己的计算机应用处理能力。授课

		32课时，运用机房、多媒体教室、Photoshop软件教学。
2	会展英语口语	本课程是会展策划专业的岗位基础课程，通过学习，使学生培养出专业英语听说读写的能力，特别强化学生的口语交流能力。掌握常用、实用的专业英语词汇和表达，具备英语策划交流、接待社交、文书写作等专业能力，为会展行业领域的会展前期准备、会展中期服务以及会展后期评估工作打下必要的语言任职基础。授课36学时，学习通及微信APP。
3	数据分析与应用	本课程是酒店管理与数字化运营专业的专业基础课程。通过本课程的学习，使学生掌握数据资料的收集、整理、分析和数据分析报告的撰写方法和思路，及运用 EXCEL 等相关工具进行数据分析的基本方法。该课程主要是培养学生数据分析的思维及运用 EXCEL 进行数据分析的能力，为学生学习和掌握《酒店收益管理》、《市场营销与策划》等其他专业课程提供必备的专业基础知识，也为学生从事岗位运营与管理等相关岗位工作打下良好的基础。授课 34 学时，运用绿云科技软件及智慧化录播教室等数字教学资源。
4	旅游电子商务	本课程讲授的内容从旅游电子商务基本应用到旅游电子商务模式、技术、电子支付、电子商务的网络营销及电子商务的发展等职业技能的拓展，涵盖了旅游电子商务的主要知识和基本技能。通过学习让学生了解电子商务在现代旅游企业中的基本应用，掌握旅游电子商务的基础理论和方法，并能进行旅游企业电子商务的基本操作，为会展专业学生从事会展活动中电子商务类业务操作打下基础。授课 32 课时，阿里、同城、携程等平台教学资源。
5	会议策划与管理	本课程主要讲授会议主题和议题的确定、会议形式和议程的设计、会议时间和地点选择等会议策划的流程和方法，以及会议筹备、会场布置、现场管理、会议接待等会议运作的流程和方法。通过学习，使学生了解会议的类型、作用和构成要素，掌握会议策划与运作的流程和方法，具备策划并运作高效会议和创新会议的能力。授课32课时，运用H5、31会议等小程序。
6	会展设计	本课程主要讲授展示设计的设计流程以及各设计元素的应用、展具的基本类型及设计原则、展示设计的常用制作材料和施工工艺的知识。使用 AutoCAD 进行展位图规划。通过学习，使学生能够对不同类型的展示活动进行正确的定位、策划，能够做出相应的合理的展场方案；能够绘制相关平面设计稿。授课 32 课时，运用 AutoCAD 等制图软件。
7	会展商务谈判	本课程以商务谈判的过程为主线，主要讲授商务谈判的类型、原则和评价标准，会展商务谈判开局阶段、磋商阶段、终局阶段和僵局处理的策略和技巧，以及商务谈判礼仪等内容。通过学习，使学生了解会展商务谈判的流程，掌握会展商务谈判的策略和技巧，具备较强的沟通协调和商务谈判的能力。授课 32 课时，运用百川实训中心等实训

		场地。
8	展览会策划与组织	本课程主要讲授展会调研方法、展览会营销特点和方式、展会服务和展会策划流程等内容。通过学习，使学生了解会展调查的常用方法，展览会营销的工作内容，展会现场服务的相关工作，掌握会议、展览、开幕式和新闻发布会策划的常用方法和基本内容；具备行业认知的能力，搜集和分析和撰写相关会展信息的能力；具备安排会议议程、策划开幕式、组织新闻发布会的能力；具备营销沟通的能力，邀请函、会刊等设计制作能力。授课36课时，运用多媒体教室。
9	会展营销	本课程主要讲授会展市场营销的基本原理、消费者需求分类、市场细分及目标市场选择和市场营销策略等，通过学习使学生掌握营销的基本技能。授课 72 课时，运用多媒体教室。
10	会展接待实务	本课程主要讲授会展活动过程中相关接待服务方法和礼仪规范。通过学习，使学生了解会展组织过程中的相关接待服务方法和礼仪规范，包括餐饮、住宿、交通、考察游览线路设计、纪念品选购服务等；具备一定的会展组织、服务和接待的工作能力。授课 68 课时，运用百川实训中心。
11	参展实务	本课程主要讲授参展商如何筛选和参加一项符合企业要求的展览会，从展前、展中、展后三个阶段分别开展的参展工作流程解析。通过学习，使学生了解展商参展的基本工作流程、常用的客户邀请方式、展后客户的分析与跟进工作内容、具备界定客户、维护和跟进客户的能力、展会现场活动策划与管理的能力。授课 34 课时，运用智慧化录播教室。
12	会展项目管理	本课程主要讲授会展项目管理的识别与启动、会展项目组织与计划管理、会展项目实施与控制、会展项目危机管理以及会展项目评估。通过学习，使学生了解会展项目管理工作的原则和规律，掌握会展项目立项、调研、营销、宣传、组织与管理等方法， 具备会展项目立项与策划实施的基本工作能力。 授课 34 课时，运用多媒体教室。
13	旅游宣传品策划与制作	本课程主要讲授旅游宣传品策划的基础理论、设计制作的方法与原则、创新思维方法等。通过学习，使学生了解旅游宣传品策划的基础理论，掌握旅游宣传品的设计方法与原则，使学生具备根据旅游产品的特点及内涵，进行个性化宣传品的策划与制作能力。授课 34 课时，运用学习通、微信、QQ 等平台。
14	自媒体运营	通过该课程学习，在能够掌握新媒体营销基本理论与研究方法的基础上，掌握企业新媒体营销基本策略的实施流程和具体步骤，能够系统运营企业自媒体，能够成功打造自媒体，掌握新品上市不同阶段的微博微信等营销技巧。授课 34 课时，运用抖音、快手等小视频制作软件等。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 105 学分，并在校期间考取普通话证书。毕业学分具体要求见表 9。

表 9　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	29
公共选修课	共 12 学分，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	10
专业课	24
综合实践课	30
合计	105

十一、附录

会展策划与管理（二年制）专业教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
公共基础课	210090010	1 旅游职业道德	1	16	16	0	16	√				是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	2 基础英语 1	2	32	32	-	32	√				是	旅游外语系（新）	
	214110011	3 思想道德与法治	3	48	48	-	48	√				是	思政部（新）	
	214110090	4 旅游美学	2	32	32	-	32	√				是	旅游与休闲管理系（新）	总学时：32
	214130022	5 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√				是	学生工作处	
	221090010	6 安全教育	1	16	14	2	16	√				是	安全保卫处	单双周开课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
	201090010	7 公共体育	1	36	4	32	36		√			是	体育教学部（新）	
	204090011	8 心理健康教育	2	36	36	0	36		√			是	学生工作处	网络课
	204090020	9 劳动教育	1	18	18	0	18		√			是	学生工作处	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	-	72		√			是	旅游外语系（新）	
	214110021	11 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√			是	思政部（新）	
	214110300	12 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		√			是	思政部（新）	
	201090030	13 体育单项课 1	1	34	4	34	38				√	是	体育教学部（新）	
	212090040	14 体质测试	1	0	0	0	0	√			√	是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	214090030	15 形势与政策	1	24	24	-	24	√	√		√	是	思政部（新）	每学期 8 学时
	214130021	16 军事理论	2	34	34	-	34				√	是	学生工作处	
	周学时		29					9	14		4			
	学时小计			600	424	180	604	280	276	0	96			
公共选修课			12	216	144	72	216		√	√				须修满 2 学分创新创业类课程，“四

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
														史”课必修一门
专业基础课	209110110	17 会展英语口语 1	2	32	32	0	32	√				是	饭店管理系	
	209110141	18 Photoshop	2	32	0	32	32	√				是	饭店管理系	
	215110480	19 旅游电子商务	2	32	14	18	32	√				是	工商管理系（新）	学分2，学时32，周课时2，周数16
	209110111	20 会展英语口语 2	2	36	36	0	36		√			是	饭店管理系	
	209110760	21 数据分析与应用	2	34	18	16	34				√	是	饭店管理系	
	周学时		10					6	2		2			
	学时小计			166	100	66	166	96	36	0	34			
专业课	209060030	22 会议策划与管理☆	2	32	22	10	32	√				是	饭店管理系	专业核心课
	209060161	23 会展设计	2	32	22	10	32	√				是	饭店管理系（新）	
	209110240	24 会展商务谈判*	2	32	14	18	32	√				是	饭店管理系	专业核心课
	209060040	25 会展营销☆	4	72	52	20	72		√			是	饭店管理系	专业核心课
	209060171	26 展览会策划与组织	2	36	18	18	36		√			是	饭店管理系	专业核心课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
	209060070	27 参展实务☆	2	34	16	18	34				√	是	饭店管理系	专业核心课
	209060150	28 会展接待实务☆	4	68	34	34	68				√	是	饭店管理系	专业核心课
	209110100	29 会展项目管理	2	34	16	18	34				√	是	饭店管理系	
	21411090	30 旅游宣传品策划与制作	2	34	16	18	34				√	是	饭店管理系	
	2N2003005	31 自媒体运营	2	34	16	18	34				√	是	工商管理系（新）	
	周学时		24					6	6		12			
	学时小计			408	226	182	408	96	108	0	204			
综合性实践教	201090040	32 认识实习	1	16	0	16	16	√				否	饭店管理系	
	209130031	33 实习报告	4	60	-	60	60			√		否	饭店管理系（新）	
	214130081	34 岗位实习	20	480	48	432	480			√		否	饭店管理系（新）	
	210130100	35 综合实训	1	24	0	24	24				√	否	饭店管理系	
	214130011	36 第二课堂	4	0	0	0	0				√	否	饭店管理系	
	学时小计			580	48	532	580	16	0	540	24			
全程总计			105					21	22	0	18			
备注														

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	29	27.62
	公共选修课	12	11.43
	专业基础课	10	9.52
	专业课	24	22.86
	综合性实践教	30	28.57

	总计	105	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	600	30	29	28	424	180
公共选修课	216	11	12	11	144	72
专业基础课	166	8	10	10	100	66
专业课	408	21	24	23	226	182
综合性实践教	580	29	30	29	48	532
总计	1970	100	105	100	942	1032
实践实训课时占教学学时比例(%)					48 %	52 %

执笔：李真

审核：宋继东

2023 级酒店管理与数字化运营专业（连锁经营与管理方向）人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理与数字化运营

专业代码：540106

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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
				初始岗位类别（或技术领域）	发展岗位类别（或技术领域）	
旅游大类 54	旅游类 5401	住宿业 H-61	前厅服务员（4-03-01-01）	前台接待员 礼宾员 总机服务员 客户关系主任 网评管理员	大堂经理 首席礼宾司 行政楼层接待员 前厅各岗位管理人员	《前厅运营与管理》“1+x"证书；《酒店收益管理》“1+x"证书；《现代酒

					网评分析师	店服务质量管理》“1+x"证书
		住宿业 H-61	客房服务员（4-03-01-02）旅店服务员（4-03-01-03）	楼层服务员 客房协调员	贴身管家 民宿管家 客房各岗位管理人员	
		餐饮业 H-62	餐厅服务员（4-03-02-05）	中餐服务员 西餐服务员	中餐厅、西餐厅宴会部、大堂吧管理人员	《餐饮管理运行》“1+x"证书；

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向连锁化和集团化管理的住宿类企业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的文化内涵、国际视野、匠心精神、生态理念、创新意识等综合素质，掌握连锁酒店运营与管理的专业知识，具备数字化运营、收益管理能力，毕业后能在连锁化管理的住宿类企业，从事前台服务、客房服务、餐饮服务、房务运营、收益管理、服务质量管理、门店连锁化管理等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1．素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，形成正确的世界观、人生观、价值观；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度和良好的服务意识；

（7）具有一定的审美和人文素养，传承并弘扬中国传统文化；

（8）具有良好的国际视野，秉持“人类命运共同体”的理念，推进跨文化

交流；

（9）具有良好的环保意识、节约意识；

（10）具有较强的就业创业能力和可持续发展的能力；

2.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、安全消防等知识；

（3）掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识；

（4）掌握旅游住宿行业前厅、客房、餐厅服务和管理的专业知识；

（5）熟悉旅游住宿市场分析、营销策划、客户管理、新媒体运营等市场营销知识；

（6）熟悉人力资源管理、财务管理、成本控制、收益管理知识；

（7）了解信息通信技术，熟悉旅游住宿信息化应用的基本知识；

（8）熟悉文旅大住宿产业经营管理新观念、新理论、新技术；

3．能力要求

（1）能进行良好的语言、文字表达，掌握沟通技巧；

（2）能运用信息技术和工具，完成工作用常用系统软件操作；

（3）能按照工作流程与标准完成住宿企业前厅接待、客户关系处理、客房清扫、餐厅服务等对客服务工作；

（4）能遵循危机和安全管理要求，解决旅游住宿服务、运营与管理中常见问题，并能应对各种突发状况；

（5）能读懂班组经营报表，能发现班组运营中出现的问题并制定整改方案；

（6）能运用收益管理策略酒店提升收益；

（7）能胜任班组督导工作，在班组开展服务质量管理、培训管理、绩效考核管理等工作。

4．就业岗位

表 1　主要就业岗位分析表

序号	就业领域	初始岗位群	发展岗位群

1	城市公寓住宿产业	A、前厅接待员、主管 B、客房服务员、主管 C、餐厅服务员、主管 D、营销中心专员、经理	A、单店店长、多店店长 B、区域运营负责人（含：房务总监、营销总监、产品总监、市场总监、人力资源总监、收益管理总监等）
2	文旅目的地民宿、别墅等新型住宿业态	A、运营部门（前厅、客房）主管 B、人力资源专员 C、销售专员 D、网络市场营销	A、运营部门（前厅、客房）经理及以上管理岗位 B、人力资源经理及以上岗位 C、销售总监 D、收益管理主管、经理及以上岗位 E、副总经理、总经理
3	连锁住宿企业	A、 旅游产品设计部 产品专员岗位 B、 新媒体营销 营销专员岗位 C、 OTA 营销 营销专员岗位 D、 会员中心 会员管理专员	A、 旅游产品设计部 产品经理岗位 B、 新媒体营销 营销经理岗位 C、 OTA 营销 营销经理岗位 D、 会员中心 会员中心经理 E、 营销中心副总经理、总经理

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

1.构建校企双主体人才培养模式

以山旅斯维登“旅宿家”人才培养产业学院建设为主要依托，校企共同研讨制定人才培养方案，共建共享专业课程，共同开展人才培养。

围绕连锁住宿企业特点，明确学生就业方向、就业岗位、成长路径，将岗位任务转化为课程内容。将斯维登数字化运营系统、项目场景化运营、实战案例融入到专业课中，企业导师与专业导师共同备课、授课。通过“店长直播”、“培训直播”等线上方式让门店、管理者参与到专业人才培养中，线上线下结合，课上课下结合，以企业为主导，校企协同推进人才培养。建立企业管理人员、专业教师、学生共同参与的微信群，让学生与企业管理者随时沟通交流，对学生做专业指导，让学生随时了解企业发展。

2.探索 1+X 证书制度试点工作

深化复合型技术技能人才培养模式改革，借鉴国际职业教育培训普遍做法，制订工作方案和具体管理办法，探索酒店管理专业群 1+X 证书制度试点工作。为

满足学生对学历证书获取和能力认证需求，积极取得多类职业技能等级证书，拓展就业创业本领。

（二）课程体系构建

酒店管理与数字化运营专业（连锁经营与管理方向）的课程体系本着校企共同研发的原则，由山东旅游职业学院酒店管理专业与全球领先的分享住宿运营机构斯维登集团进行合作，共建人才培养产业学院，以斯维登强大的资源和丰富的业态为依托，旨在为中国快速发展的非标住宿业提供专业人才，确定本专业方向毕业生的就业领域及岗位群主要为文旅大住宿产业，如公寓、民宿、别墅等的房务运营、新媒体营销、文旅产品设计、收益管理、门店管理等运营与管理岗位。

根据其工作任务与职业能力分析结果，依据高职教育教学规律和学生任职发展规律，坚持以职业发展为导向的课程观，强化培养学生的职业素养和职业技能。遵循规范、引领、实用的原则，用先进的职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点，开发课程体系。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	斯维登集团、华住酒店集团、亚朵酒店、银座佳驿酒店、维也纳酒店、唐乡海草房民宿等连锁或非标住宿企业
职业岗位	前厅、客房、餐厅服务员及主管，旅游产品设计专员，新媒体营销专员，OTA 营销专员，门店店长
工作任务	房务服务与运营、餐厅服务与运营、门店收益管理、市场营销与推广、人力资源管理、工程与安全管理、财务管理等
岗位能力与素质要求	知识： 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、安全消防等知识； 3. 掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识； 4. 掌握旅游住宿行业前厅、客房、餐厅服务和管理的专业知识； 5. 熟悉旅游住宿市场分析、营销策划、客户管理、新媒体运营等市场营销知识； 6. 熟悉人力资源管理、财务管理、成本控制、收益管理知识； 7. 了解信息通信技术，熟悉旅游住宿信息化应用的基本知识； 8. 熟悉文旅大住宿产业经营管理新观念、新理论、新技术；

	能力： 1. 能进行良好的语言、文字表达，掌握沟通技巧； 2. 能运用信息技术和工具，完成工作用常用系统软件操作； 3. 能按照工作流程与标准完成住宿企业前厅接待、客户关系处理、客房清扫、餐厅服务等对客服务工作； 4. 能遵循危机和安全管理要求，解决旅游住宿服务、运营与管理中常见问题，并能应对各种突发状况； 5. 能读懂班组经营报表，能发现班组运营中出现的问题并制定整改方案； 6. 能运用收益管理策略酒店提升收益； 7. 能胜任班组督导工作，在班组开展服务质量管理、培训管理、绩效考核管理等工作。
	素质： 1. 具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强； 2. 具有良好的职业道德和职业素养； 3. 具有较强的心理素质，勇于克服困难； 4. 具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。 5. 崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神； 6. 具有积极的工作态度和良好的服务意识； 7. 具有一定的审美和人文素养，传承并弘扬中国传统文化。 8. 具有良好的国际视野，秉持“人类命运共同体”的理念，推进跨文化交流； 9. 具有良好的环保意识、节约意识； 10. 具有较强的就业创业能力和可持续发展的能力；
典型工作任务	前厅服务、客房服务、餐厅服务、营销策划、新媒体推广、数据分析与应用、收益管理、文旅产品设计、OTA 运营、人力资源管理、住宿企业工程与安全管理
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、写作、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文
	专业基础课：旅游行业概论、酒店英语、管理学基础、服务心理学、沟通技巧、酒店实用美学、数据分析与应用、旅游电子商务
	专业课：前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、休闲餐厅服务、酒店数字化营销、酒店服务设计、酒店人力资源管理、旅游企业财务管理、酒店收益管理、酒店工程与安全管理、住宿业项目场景化运营、住宿业运营实战案例分享

1．素质课程体系构建

素质课程体系包含公共基础必修课程、公共选修课程，公共基础课坚持以德育为先，着重培养学生的职业素养和人文素养，重视学生知识储备、人格修养、文化陶冶、艺术鉴赏及继续学习的需求，将德育、美育、劳动教育、创新创业教育课程、中华传统文化教育课程融入了课程设计中。包括思想政治课、外语、信息技术、体育、军事理论、安全教育、心理健康教育、职业生涯规划等。公共选修课注重学生人文素养、科学素养的养成，开设相关的模块课程。

2．专业课程体系构建

专业基础课程以拓宽学生专业基础为目的，以专业通识课程为主进行构建，培养学生专业通用知识和技能，主要包括：旅游英语、旅游行业概论、管理学基础、服务心理学、沟通技巧、酒店实用美学、旅游电子商务；专业课程以各专业核心岗位能力培养为导向，精选专业核心课程培养学生在文旅住宿专业的核心知识和能力，主要包括：前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、酒店数字化营销、酒店服务设计、收益管理、酒店人力资源管理、旅游企业财务管理、休闲餐厅服务、酒店工程与安全管理、住宿业项目场景化运营、住宿业运营实战案例分享。

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
前台服务员及中基层管理	1．客房预订； 2．散客、团队入住手续办理； 3．客人行李服务； 4．客人离店服务； 5．咨询信息提供； 6．房价制作与修订； 7．商务服务； 8.与酒店他部门沟通与协调。	◆ **专业基础、核心能力：** 1．酒店前厅预订； 2．了解酒店客房的基本常识； 3．计算机操作知识； 4．英语口语表达能力； 5．酒店财务的相关知识； 6．相关的礼仪知识。 ◆ **发展能力：** 能根据情况合理排列班次，进行收益核算和基础管理	1．具有探索新技术和自学新知识的能力； 2．具有独立制定工作计划的能力； 3．具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5．具有查找	1．服务意识、态度热情； 2．主动能动性； 3．敬业精神与责任感； 4．遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	前厅服务与数字化运营
客房服务	1.迎接住客前期准备；	◆ **专业基础、核心能力：** 1．客房卫生相关标准；			客房服务与数

员及中基层管理	2．客房应接服务； 3.对客服务项目的提供； 4．客户关系管理； 5．对客房用品管理。 6.各类型客房的清洁 7.计划卫生的制作与实施 8.客房服务中心信息传递与沟通 9.客房运营成本控制	2．客房设备、设施的配备知识； 3．客房布草洗涤的相关知识； 4．客房用品保管知识。 5． 房务中心工作； 6.对客服务项目等的服务技能和技巧。 ◆ **发展能力：** 掌握客房客用品、布草管理、管理费用等运营与成本控制的能力。	资料获取信息的能力； 6．具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。		字化运营
市场营销专员及中基层管理人员	1.客户接待 2.文旅产品设计 3.新媒体推广 4.营销渠道管理 5.营销价格管理 6.营销方案策划 7.营销活动评估	◆ **专业基础、核心能力：** 1.客户需求分析能力； 2.客户沟通能力； 3.产品设计能力； 4.新媒体运营能力； 5.营销方案的策划撰写能力； 6.营销成本的控制能力 ◆ **专业拓展能力：** 1.营销渠道组合分析能力； 2.营销价格制定能力； 3.营销产品的组合促销能力； 4.营销部门管理能力			酒店数字化营销
综合管理基层及中层管理	1. 企业管理 2. 人力资源管理 3. 收益管理 4. 项目管理 5. 突发及特殊事件处理	◆ **专业拓展、综合能力：** 利用所学知识进行市场分析，不断开发新的客源市场；为企业生存与发展创造良好外部环境，积极推销酒店产品；对酒店员工进行业务培训，不断提高其业务素质和工作效率；熟悉酒店运营基本程序， 掌握酒店管理基本理论、方法与技巧，对前厅、客房、餐厅等主要业务部门实施科学人力、财务等管理。			酒店收益管理、酒店服务设计、住宿业项目场景化运营、住宿业运营时间案例分析

3．实践课程体系

按照“认识实习、综合实训、岗位实习”三个主要阶段构建三层次能力递进的实践课程体系。

认识实习阶段，让学生走进住宿业、餐饮业，让学生直观了解未来实习、工

作的环境、内容和要求，让优秀毕业生、酒店技术专家、企业管理者带领学生了解服务行业的现状和未来，让学生熟悉专业群对应岗位群所需的素质、技能和能力，为识岗阶段。

综合实训阶段，关注专业核心课的实践教学，邀请企业共同建设、使用、开展授课和评估，让学生在真实场景、真实任务中习得真本领。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

岗位实习阶段，由企业导师和专业导师共同指导学生的在岗实习。通过提交月度实习报告，年度实习报告，联合开展岗上授课、培训等方式，提升学生专业技能、服务技能、沟通能力、协作能力、创新能力、自我发展能力等综合素质。主要在校外实习基地完成核心能力和提升能力。

实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
竞赛活动		饭店知识竞赛	系部技能比赛			
第二课堂	专业知识与实践、特长生教育、创新创业教育、校外社会实践、社团、兴趣小组、各班各类技能比赛、企业大型接待项目、各类专业相关讲座				√	√
认识实习	线上线下结合					
综合实训			校内生产型实训			
理实一体教学环节			专业核心课程实践环节	专业核心课程实践环节		专业核心课程实践环节
公共实践环节	军事理论、训练及入学教					

	育					

七、教学组织

酒店管理与数字化运营专业（连锁经营与管理方向）总学时分别为2544，总学分为137学分，安排4周的实习报告。

集中实训和实习分为三个阶段。根据酒店行业特点，在第三学期统一安排拟为期1个月的综合实训，对学生完成酒店岗位认知实训教学任务。第五学期，首先安排为期20周岗位实习，在企业师傅的带领下，完成校外企业真实经营任务的的教授与实践；推行“双导师”制，校企双方密切合作，共同关注实习学生的专业学习、心理指导、职业规划等各方面问题。

表5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	14		4			1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

酒店管理与数字化运营专业群师资团队梯队结构合理、工作扎实、教学经验丰富、科研能力突出、行业阅历充分，拥有专任教师24人，兼职教师库达80人，其中高级职称比例占33%，硕士及以上学位比例占60%，双师型教师占比90%，青年教师占比40%，省级教学名师1人、省级技能大师1名，于2010年被评为

省级优秀教学团队。专业带头人宋继东教授，现任山东省旅游饭店协会副秘书长，山东省精品旅游促进会饭店（餐饮）高质量发展委员会专家，并任山东省旅游饭店星评员多年，近年来在全国职业院校技能大赛酒店服务赛项中任专家与裁判，在全省饭店行业服务技能大赛中多次任总裁判长；带领团队积极探索人才培养模式创新与课程改革，获得多项省级教改立项，积极参与教学资源库、在线开放精品课开发与建设，积极参与教师教学能力等各项比赛，取得较好成绩，并取得省级、院级教学成果奖多项；近年来主持省部级课题三项，市院级课题十余项，并多次获奖，学术成就较高；带领教师团队针对酒店实际进行系统调研与培训，在行业内取得广泛好评。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

校内实训基地以数字化、信息化、场景化、标准化为关键词，建设了“国家旅游职业教育校企合作示范基地”。数字化指百川酒店数字化实训中心，将 5G、智能住宿、智能餐饮融入，实现现代酒店数字技术的展示和应用。信息化实训室包括酒店软件信息化实训室、酒店模拟沙盘对战实训室、酒店录播一体化教室等，实现对酒店运营管理软件的教学练。获得斯维登集团 VRMS 系统使用权，企业为教师、实习生提供系统应用技术指导，让在校学生提前学习到酒店的相关岗位知识及个性化要求；场景化实训中心指将前厅数字化实训室、客房用品展示实训室、餐饮理实一体化实训室等实训室建设在百川数字化实训中心内，实现专业的场景化教学。标准化是指实训室符合《高等职业学校酒店管理与数字化运营专业实训教学条件建设标准》，配置了前厅、客房、餐饮、茶艺、咖啡、调酒、花艺 22 个实训室，1350 个工位。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	前厅数字化实训室	前厅服务与数字化实践课	前厅服务与数字化运营、数据分析与应用	50
2	百川花园酒店前厅	前厅服务与数字化实践课	前厅服务与数字化运营	50
3	百川花园酒店咖啡厅	咖啡制作实践课	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50

4	百川花园酒店包间	餐饮服务实践课	餐饮运营与智能管理、酒店实用美学	50
5	百川花园酒店大会议室	酒店会议服务实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学	50
6	百川花园酒店中会议室	酒店会议服务实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学	50
7	百川花园酒店小会议室	酒店会议服务实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学	50
8	百川花园酒店宴会厅	酒店会议服务实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学	50
9	百川花园酒店标准客房	客房服务与管理实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学、酒店服务设计	50
10	酒店客房样板间	客房服务与管理实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学、酒店服务设计	50
11	舜和中餐实训室	中餐服务实践课	餐饮运营与智能管理	50
12	西餐操作间	西餐服务实践课	餐饮运营与智能管理	50
13	客房操作间	客房服务实践课	客房服务与数字化运营	50
14	客房展示室	客房物品展示	客房服务与数字化运营	50
15	泰晤士酒吧	酒水服务实践课	酒水知识与酒吧管理	50
16	左岸葡萄酒品鉴室	鸡尾酒调制实践课	酒水知识与酒吧管理	50
17	客前烹制实训室	客前烹制实践课	现代厨房管理	50
18	花艺实训室	花艺实践课	花艺（公选课）	50
19	酒神大酒窖	葡萄酒品鉴	酒水知识与酒吧管理	50
20	白酒文化体验室	酒水服务实践课	酒水知识与酒吧管理	50
21	咖啡实训室	咖啡制作实践课	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50
22	兰亭茶舍	茶艺实践课	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50
23	餐饮艺术教学中心	餐饮服务实践课	餐饮运营与智能管理	50
24	酒店 PMS 系统实训室	前厅系统及信息化实践课	前厅服务与数字化运营、数据分析与应用、旅游电子	50

			商务	
25	酒店信息实训室	酒店管理系统实践课	数据分析与应用、旅游电子商务	50
26	酒店 CLE 共享录播室	酒店管理系统实训	前厅服务与数字化运营、数据分析与应用、旅游电子商务	50
27	酒店经营管理实训室	酒店经营管理实训	酒店项目运营	50
28	酒店模拟沙盘对战实训室	酒店项目运营实训	酒店项目运营	50

2.校外实践教学条件

以斯维登集团为主要校外实训基地，学生主要在旗下公寓、精品民宿等非标住宿连锁企业实习。同时，学生还可根据自身意愿到同专业其他校外实习基地实习，主要是国际著名酒店品牌，如洲际、万豪、凯悦、雅高等，亦或是国内知名品牌和民族企业，如青岛海景花园酒店、山东大厦、开元酒店集团等。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	斯维登集团	非标连锁住宿企业	专业岗位实习
2	山东大厦	高端酒店	专业岗位实习
3	北京歌华开元大酒店	高端酒店	专业岗位实习
4	鸿腾国际大酒店	高端酒店	专业岗位实习
5	龙泉美悦云禧酒店	高端酒店	专业岗位实习
6	北京国谊宾馆	高端酒店	专业岗位实习
7	青岛海景花园大酒店	高端酒店	专业岗位实习
8	上海西郊宾馆	高端酒店	专业岗位实习
9	广州香格里拉	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
10	厦门国际会议中心酒店有限公司	高端酒店	专业岗位实习
11	上海金茂君悦	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
12	上海中心 J 酒店	国内连锁奢华酒店	专业岗位实习
13	上海苏宁宝丽嘉酒店	高端酒店	专业岗位实习
14	广州圣丰索菲特大酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
15	深圳丽思卡尔顿	国际连锁奢华酒店	专业岗位实习
16	金茂三亚亚龙湾丽思卡尔顿	国际连锁奢华酒店	专业岗位实习
17	北京国贸大酒店	国际连锁奢华酒店	专业岗位实习

18	山东舜和酒店集团	高端酒店	专业岗位实习
19	青岛国信海天大酒店有限公司	高端酒店	专业岗位实习
20	青岛海尔洲际酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
21	上海万怡酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
22	济南君瑞酒店	高端酒店	专业岗位实习
23	济南银座颐庭大酒店	高端酒店	专业岗位实习
24	济南中豪大酒店	高端酒店	专业岗位实习
25	济南鲁能贵和洲际酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
26	济南凯宾斯基	国际连锁高端酒店	专业岗位实习

3.支持信息化教学方面基本条件

学校全覆盖5G和无线网络信号提供学生信息化学习基本网络条件，并配备百川酒店数字化实训中心和信息化实训室。百川酒店数字化实训中心将5G、智能住宿、智能餐饮融入，实现现代酒店数字技术的展示和应用。酒店软件信息化实训室、酒店模拟沙盘对战实训室、酒店录播一体化教室等信息化实训室实现对酒店运营管理软件的教学练。

（三）教学资源

课程体系建设以国家和山东省职教文件关于课程建设的要求为导向，将德智体美劳和创新创业教育列入课程体系的必修公共基础课程。结合2021年职业教育专业目录修订，将数字化运营管理的内容作为专业课程体系改革的重要方面。中观层面对接精品旅游业发展的变革，将课程体系建设成能够支撑精品旅游业对人才需求的规格的与行业标准对接的课程体系，将1+X证书对于酒店管理运营、餐饮管理运营的人才培养课程纳入课程体系。微观层面上，依托斯维登集团实践操作优势和本专业教育教学优势，校企双方开发具有创新性、前沿性、引领专业发展的专业课程，共建酒店收益管理、客房服务与数字化运营、数据分析与应用、旅游行业概论等方面课程。

《前厅服务与管理》》为省级精品资源在线开放课程，建设完成了包括核心课程教学视频、课件、案例库、试题库、音视频资料等在内的数字化网络教学资源中心建设。2023年开发酒店管理与数字化专业系列教材8本，如《前厅服务与数字化运营》、《客房服务与数字化运营》、《酒店数字化营销》、《饭店信息系统：OPERA操作实务》等。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 135 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	20
专业课	30
综合实践课	33
合计	135

十一、附录

专科 默认学生类别 饭店管理系（新） 酒店管理与数字化运营（连锁经营与管理）专业培养方案（2023）

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	1403015-2x1	1　旅游职业道德	1	16	16	0	16	√						是	教务处	单双周开课
	211090010	2　基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	212090030	3　礼仪修养	2	32	16	16	32	√						是	航空服务系（新）	
	214090041	4　大学语文	2	32	32	-	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	214110011	5　思想道德与法治	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	6　军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	

215090060	7 信息技术	2	32	16	16	32	√						是	工商管理系（新）	证书计算学分
221090010	8 安全教育	1	16	14	2	16	√						是	安全保卫处	单双周开课
201090010	9 公共体育	1	36	4	32	36		√					是	体育教学部（新）	
204090011	10 心理健康教育	2	36	36	0	36		√					是	学生工作处	网络课程学习、讲座
204090020	11 劳动教育	1	18	18	0	18		√					是	学生工作处	单双周开课
205090020	12 创新创业教育	1	18	18	0	18		√					是	学生工作处	单双周开课
211090011	13 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
214110021	14 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√					是	思政部（新）	
214110300	15 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
201090030	16 体育单项课 1	1	28	4	24	28			√				是	体育教学部（新）	
212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	体育教学部（新）	
201090031	18 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
205090010	19 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18				√			是	学生工作处	单双周开课
214090030	20 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
214130021	21 军事理论	2	36	36	-	36				√			是	学生工作处	
222090020	22 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	

	学分小计		38					13	15	2	7						
	学时小计			776	542	234	776	352	302	60	158	0	0				
公共选修课			14	252	126	126	252			√	√						其中，须修满2学分创新创业类课程，1学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	209110770	23 服务心理学	2	32	24	8	32	√						是	饭店管理系（新）		
	210110680	24 旅游行业概论	2	32	24	8	32	√						是	饭店管理系（新）		
	215110480	25 旅游电子商务	2	32	24	8	32	√						是	饭店管理系（新）		
	0903012-4x2	26 饭店管理概论	4	56	44	12	56			√				是	饭店管理系（新）		
	209060060	27 饭店专业英语1☆	2	28	20	8	28			√				是	饭店管理系（新）		
	209110690	28 酒店实用美学	2	28	28	0	28			√				是	饭店管理系（新）		
	209060061	29 饭店专业英语2☆	2	36	28	8	36				√			是	饭店管理系（新）		
	209110760	30 数据分析与应用	2	36	24	12	36				√			是	饭店管理系（新）		
	209110780	31 沟通技巧	2	32	24	8	32				√			是	饭店管理系（新）		
	学分小计		20					6		8	6						
	学时小计			312	240	72	312	96	0	112	104	0	0				
专业课	209120611	32 客房服务与数字化运营	4	72	36	36	72		√					是	饭店管理系（新）	专业核心课	
	209120220	33 酒店服务设	2	28	14	14	28			√				是	饭店管理		

		计													系（新）	
	209120260	34 酒店收益管理	2	28	14	14	28			√				是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120601	35 前厅服务与数字化运营	4	56	28	28	56			√				是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120650	36 酒店数字化营销	4	56	24	32	56			√				是	饭店管理系（新）	专业核心课
	20906000	37 酒店人力资源管理	2	36	24	12	36				√			是	饭店管理系（新）	
	209120230	38 酒店工程与安全管理	2	36	28	8	36				√			是	饭店管理系（新）	
	209120310	39 旅游企业财务管理	2	36	28	8	36				√			是	饭店管理系（新）	
	209120460	40 休闲餐厅服务	2	36	18	18	36				√			是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120630	41 住宿业项目场景化运营	2	36	24	12	36						√	是	饭店管理系（新）	
	209120640	42 住宿业运营实战案例分享	4	72	24	48	72						√	是	饭店管理系（新）	专业核心课
	学分小计		30						4	12	8		6			
	学时小计			492	262	230	492	0	72	168	144	0	108			
综合实践教学	201090040	43 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	饭店管理系（新）	
	214130060	44 综合实训	4	96	0	96	96			√				是	饭店管理系（新）	
	214130081	45 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	饭店管理系（新）	
	218130010	46 实习报告	4	60	0	60	60					√		是	饭店管理系（新）	
	209130050	47 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	饭店管理系（新）	
	学分小计		33					1		4		24	4			
	学时小计			652	48	604	652									
全程总计			135					19	19	22	21		6			
备注																

学分分布统	课程类别	学分	百分比（%）

计	公共基础课	38	28.15
	公共选修课	14	10.37
	专业基础课	20	14.81
	专业课	30	22.22
	综合实践教学	33	24.44
	总计	135	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	776	31	38	28	542	234
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	312	13	20	15	240	72
专业课	492	20	30	22	262	230
综合实践教学	652	26	33	24	48	604
总计	2484	100	135	100	1218	1266
实践实训课时占教学学时比例(%)					49 %	51 %

执笔：闫雪梅

审核：宋继东

2023 级酒店管理与数字化运营专业（中外合作办学）人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理与数字化运营

专业代码：540106

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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）		对应职业资格证书或技能证书
				初始岗位类别（或技术领域）	发展岗位类别（或技术领域）	
旅游大类（54）	旅游类（5401）	住宿业（H-61）	前厅服务员（4-03-01-01）	前台接待员 礼宾员 总机服务员 客户关系主任 网评管理员	大堂经理 首席礼宾司 行政楼层接待员 前厅各岗位管理人员 网评分析师	《前厅运营与管理》“1+x”证书；《餐饮管理运行》“1+x”证书；

旅游大类（54）	旅游类（5401）	住宿业（H-61）	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（4-03-03-09	中餐服务员 西餐服务员 咖啡师、侍酒师、茶艺师	中餐厅、西餐厅宴会部、大堂吧管理人员	《酒店收益管理》“1+x”证书；《现代酒店服务质量管理》“1+x”证书 技能等级证书（初级）：茶艺师、品酒师、咖啡师
旅游大类（54）	旅游类（5401）	住宿业（H-61）	客房服务员（4-03-01-02）；旅店服务员（4-03-01-03）	楼层服务员 客房协调员	贴身管家 民宿管家 客房各岗位管理人员	
旅游大类（54）	旅游类（5401）	餐饮业（H-62）	餐厅服务员（4-03-02-05）	中餐服务员 西餐服务员 餐饮预订员 侍酒师	中餐厅、西餐厅宴会部管理人员、餐饮营销人员、餐饮连锁店店长	《餐饮管理运行》“1+x”证书； 技能等级证书（初级）：茶艺师、品酒师、咖啡师
旅游大类（54）	旅游类（5401）	餐饮业（H-62）	茶艺师（4-03-02-07）；咖啡师（4-03-02-08）；调酒师（4-03-03-09）	调酒师、咖啡师、茶艺师、品茶员	饮品店店长、茶馆管理者、酒吧管理者	

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，在拥护党的基本路线基础上，通过中外合作办学，引进韩方优质课程，培养德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的国际视野、职业道德、创新意识，具备良好的韩语沟通能力，系统掌握国际酒店管理专业知识和技能，掌握酒店数字化运营方法，能够胜任国际酒店、民宿、游轮、会展、旅游、航空等服务企业管理岗位的国际化高素质技术技能型人才。

（二）培养规格

1．素质要求

（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引领下，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）遵纪守法、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）具备国际化视野，了解中外文化，能熟练进行跨文化交流；

（4）具有质量意识、服务意识、环保意识、安全意识、创新思维、工匠精神；

（5）具备现代信息素养，具备数据分析和应用的能力；

（6）善于沟通，具备团队合作意识；

（7）具有健康的体魄、心理和健全的人格，乐观向上，养成良好的卫生和行为习惯；

（8）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

（9）具有良好的学习意识和学习能力，有终身学习的习惯；

2.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）掌握良好的韩语听说读写能力。

（3）掌握酒店行业前厅、客房、餐饮服务与数字化运营的专业知识；

（4）掌握酒店及酒吧的食品料理服务的基础知识；

（5）掌握酒店市场营销、产品设计、人力资源、财务、成本控制知识；

（6）掌握酒店基层督导管理知识，熟悉酒店经营、旅游管理新观念、新理论、新技术；

（7）掌握良好的沟通、服务礼仪基础知识；

3．能力要求

（1）能熟练地用韩语进行写作、交流；

（2） 能熟练应用办公软件、酒店常用软件进行服务和管理；

（3）能胜任酒店前厅接待、客房清扫与服务、餐厅服务、菜品制作与厨房

管理等酒店服务工作。

（4）能胜任客房产品设计、宴会设计、服务设计等酒店产品设计与实施工作；

（5）能胜任市场调查分析、酒店市场营销策划、自媒体营销等酒店营销运营与管理工作；

（6）能胜任酒店组织架构设计、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店运营与管理工作；

（7）能读懂酒店房务、餐饮等部门的经营报表，能进行房务、餐饮、会议等部门的经济效益分析、成本控制，通过制定收益管理策略，提升酒店收益；

（8）能遵循危机和安全管理要求，解决酒店服务、运营与管理中常见问题，并能应对各种突发状况；

（9）能完成一定的酒店与旅游品牌与文化建设、酒店经营与旅游管理标准与质量控制、旅游业宏观发展动态与趋势判断等酒店与旅游高级管理工作。

六、人才培养模式和课程体系

（一）构建中韩双元、产教融合人才培养模式

创新构建中韩协同、产教融合人才培养模式。与中韩两国旅游行业领先企业在人才培养、技术创新、社会服务、就业创业、文化传承等方面深度合作，实现产教深度融合，校企一体化培养，形成中韩旅游职业教育共同体，推进中韩双元育人，构建“国际化现代学徒制”人才培养模式，提高专业群人才的国际化企业适应性和对应性。产教融合强调酒店管理与数字化运营专业建设与国际旅游业的产业发展的深度融合，即国际化人才培养模式落地的实践过程。中韩双元强调了两校在国际化人才培养过程中的主体地位，充分利用中、韩两国酒店、旅游、航空企业的新文化、新理念、新技术、新工具等等，建设专业国际化与培养国际化人才。紧密结合现代旅游企业对国际化人才需求的引导，促进职业院校国际化人才供给的供给侧改革，提升国际化旅游人才供给质量。优质的国际化人才供给正是现代旅游企业所需，韩国高校主动参与人才培养过程，促成了产教融合、中韩协同的国际化人才培养模式特点。产教融合过程因为中韩双元而有了牢靠的抓手，学生从大一入学就进入中韩合作办学的学习环境，包括中韩师资、教材、实训条件、课程内容等，教学过程是中韩优质教学资源融合使用的过程。中韩共育共培

国际化师资、共建共融国际化课程内容、共建共享国际化实训基地、共研共用新技术、共培共用产业国际化人才、共同办学等，都是中韩合作办学深度融合的可操作手段。订单班、现代学徒制等都是我校在产教融合过程中不断成熟的具体的人才培养方式。我校百川花园实训中心，是重要的酒店智能模拟实训中心，是校中厂，是教学研发成果在推广到企业运行的实验田，为更好的中韩合作产教融合奠定了极为重要的实验基础。

（二）课程体系构建

专业核心课程体系构建本着中韩共建、遵循规范、引领实用的原则，用先进的职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点，发挥中韩合作办学的本身特色和优势，依据学科知识的逻辑关系、学生成长成才的基本规律、高职教育教学规律制定清晰务实的人才培养目标，科学合理设置课程；充分精炼课程内容，严密高效计划安排教学。国际性、开放性和合作性体现在课程体系设计的全过程和全内容中，实现全方位的国际化。包括课程目标的国际化、课程设置的国际化、课程内容的国际化、课程实施的国际化、课程评价的国际化以及师资结构的国际化等，将国际规则与跨文化的元素融入学校的教学、研究与服务的过程。确立清晰的人才培养内涵、定位、指标、规格，并将之细化分解到专业核心课程的具体环节中，突出韩语特色、专业特色，设置相应的课程模块；培养民族家国情怀和服务地方的赤诚和知识技能；提升全球视野、跨文化交际能力和世界公民意识和所需要具备的知识技能；丰富知识、情操、个性，提高能力与综合素质等等。在学生的成长过程中，逐渐累积和沉淀家国情怀、国际视野，培养集国际化、民族性于一体的全面发展的国际化复合型高素质技术人才。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	上海金茂君悦大酒店、青岛国信海天大酒店、北京歌华开元酒店、杭州开元森泊酒店、广州南沙大酒店、上海苏宁宝丽嘉酒店、上海西郊宾馆、三亚国光豪生度假酒店、北京国谊宾馆、山东大厦、济南鲁能贵和洲际酒店、青岛海景花园大酒店、杭州开元名都大酒店有限公司、广州圣丰索菲特大酒店、济南舜耕山庄集团公司、济南鸿腾国际大酒店等 24 家酒店
职业岗位	酒店住宿业及连锁餐饮和饮品企业，就业岗位为前厅服务与管理岗位、客房服务与管理岗位、餐饮服务与管理岗位、营销服务与管理岗位、人力资源服务与管理岗位群、饮品制作企业服务与管理岗位群

工作任务	餐饮服务与督导管理、餐饮运营、房务服务与督导管理、房务收益运营、市场分析、酒店产品营销与活动策划、人力资源管理等
岗位能力与素质要求	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）掌握良好的韩语听说读写能力。 （3）掌握酒店行业前厅、客房、餐饮服务与数字化运营的专业知识； （4）掌握酒店及酒吧的食品料理服务的基础知识； （5）掌握酒店市场营销、产品设计、人力资源、财务、成本控制知识； （6）掌握酒店基层督导管理知识，熟悉酒店经营、旅游管理新观念、新理论、新技术； （7）掌握良好的沟通、服务礼仪基础知识；
	能力要求： （1）能熟练地用韩语进行写作、交流； （2） 能熟练应用办公软件、酒店常用软件进行服务和管理； （3）能胜任酒店前厅接待、客房清扫与服务、餐厅服务、菜品制作与厨房管理等酒店服务工作。 （4）能任客房产品设计、宴会设计、服务设计等酒店产品设计与实施工作； （5）能胜任市场调查分析、酒店市场营销策划、自媒体营销等酒店营销运营与管理工作； （6）能胜任酒店组织架构设计、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店运营与管理工作； （7）能读懂酒店房务、餐饮等部门的经营报表，能进行房务、餐饮、会议等部门的经济效益分析、成本控制，通过制定收益管理策略，提升酒店收益； （8）能遵循危机和安全管理要求，解决酒店服务、运营与管理中常见问题，并能应对各种突发状况； （9）能完成一定的酒店与旅游品牌与文化建设、酒店经营与旅游管理标准与质量控制、旅游业宏观发展动态与趋势判断等酒店与旅游高级管理工作。
	素质要求： （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引领下，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）遵纪守法、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）具备国际化视野，了解中外文化，能熟练进行跨文

	化交流； （4）具有质量意识、服务意识、环保意识、安全意识、创新思维、工匠精神； （5）具备现代信息素养，具备数据分析和应用的能力； （6）善于沟通，具备团队合作意识； （7）具有健康的体魄、心理和健全的人格，乐观向上，养成良好的卫生和行为习惯； （8）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。 （9）具有良好的学习意识和学习能力，有终身学习的习惯；
典型工作任务	前厅服务、客房服务、餐饮服务、营销服务、人力资源服务、产品制作与设计、客户管理、设备维护、市场营销策划、市场分析、岗位设计与流程再造、工作组织、人员招聘与培训、报表统计、成本控制、收益分析、质量管控
课程体系	公共基础课： 思想道德与法治、毛泽东思想中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形式与政策、四史概论、韩语听说、韩语读写、基础韩语、体育、心理健康教育、军事理论训练及入学教育、劳动与安全教育、中华优秀传统文化、信息技术、就业指导与双创教育
	专业基础课： 服务心理学、数据分析与应用、酒店服务设计、酒店项目运营、酒店企业财务管理
	专业核心课： 观光事业经营论、观光学原论、观光沟通、智能观光、航空客舱服务实务、MICE 产业论、酒店观光人力资源管理、酒店客房管理实务、连锁经营论、酒场管理实务、食饮料管理实务、观光营销、观光消费者行动论、酒店经营论、前厅服务与数字化运营、餐饮服务与智能管理、会展企划论
	专业拓展课（五选三）： 专业韩语（必选）、酒店督导管理、旅游职业道德、酒店实用美学、酒店收益管理
	综合实践课： 认识实习、第二课堂、岗位实习、毕业实习报告

1. 素质课程体系构建

素质课程体系主要指公共基础课程，公共基础课坚持以德育为先，着重培养学生的语言素养和人文素养，重视学生人格修养、创新能力、信息技术及继续学习的需求，将德育、美育、劳动教育、创新创业教育课程融入了课程设计中。包括思想政治课、外语、信息技术、体育、军事理论、安全教育、心理健康教育等。

2. 专业课程体系构建

专业课程包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课、专业核心综合实践课。专业基础课以专业通识课程为主进行构建，培养学生专业通用知识和技能；专业核心课程以专业核心岗位能力培养为导向，培养学生专业的核心知识和能力；专业拓展课以延伸学生专业核心能力为目标，夯实学生外语及服务业管理运营能力。

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
餐饮服务员及中基层管理	1.餐厅接待宾客服务 2.餐厅摆台服务 3.餐厅酒水服务 4.西餐服务 5. 宴会及会议服务 6. 运营成本核算 7. 餐饮推广营销	**◆专业基础、核心能力：** 1.名菜点的特点； 2.零点、团体菜单编配知识； 3.餐厅服务知识； 4.分菜服务知识； 5.整形菜拆分操作。 6. 具备六大操作技能：铺台布、托盘、餐巾折花、摆台、上菜与分菜、斟酒 7. 六大服务能力：预订服务、迎宾服务、点菜服务、席间服务、结帐服务、送客服务 **◆发展能力：** 能进行餐饮成本核算，并能够根据客人需求进行营销	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	餐饮服务与智能管理
前台服务员及中基层管理	1.客房预订； 2.散客、团队入住手续办理； 3.客人行李服务； 4.客人离店服务； 5.咨询信息提供； 6. 房价制作与修订；	**◆专业基础、核心能力：** 1.酒店前厅预订； 2.了解酒店客房的基本常识； 3.计算机操作知识； 4.英语口语表达能力； 5.酒店财务的相关知识； 6.相关的礼仪知识。			前厅服务与数字化运营、酒店督导管理

	7. 商务服务； 8. 与酒店他部门沟通与协调。	**◆发展能力：** 能根据情况合理排列班次，进行收益核算和基础管理	和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。		
客房服务员及中基层管理	1.迎接住客前期准备； 2.客房应接服务； 3.对客服务项目的提供； 4.会议布置服务； 5.对客房用品管理。 6.各类型客房的清洁 7. 计划卫生的制作与实施 8. 客房服务中心信息传递与沟通 9. 客房运营成本控制	**◆专业基础、核心能力：** 1.客房卫生相关标准； 2.客房设备、设施的配备知识； 3.客房布草洗涤的相关知识； 4.会议礼仪、服务知识； 5.客房用品保管知识。 6. 房务中心工作； 7. 对客服务项目等的服务技能和技巧。 **◆发展能力：** 掌握客房客用品、布草管理、管理费用等运营与成本控制的能力			酒店客房管理实务
酒水制作、酒吧接待服务中基层管理	1. 鸡尾酒调制 2. 葡萄酒品鉴及服务 3. 咖啡、茶艺制作及相关饮品创作及服务 4. 酒水销售 5. 酒吧接待服务 6. 酒吧设备使用 7. 酒吧经营与管理	**◆专业基础、核心能力：** 1. 鸡尾酒调制能力 2. 葡萄酒品鉴能力 3. 咖啡制作及创新能力 4. 茶艺操作能力 5. 酒水销售能力 6. 酒吧接待服务操作能力 7. 酒吧设备使用、维护与保养能力 **◆专业拓展能力：** 酒水成本控制，酒吧经营与管理			食饮料管理实务、酒场管理实务
市场营销经理及中基层管理人员	1. 客户接待 2. 酒店产品组合 3. 营销渠道管理 4. 营销价格管理 4. 营销方案策划 5. 营销活动评估	**◆专业基础、核心能力：** 1. 客户需求分析能力； 2. 客户沟通能力； 3. 营销方案的策划撰写能力； 4. 营销成本的控制能力 **◆专业拓展能力：** 1. 营销渠道组合分析能力； 2. 营销价格制定能力； 3. 营销产品的组合促销能力； 4. 营销部门管理能力			观光营销、观光消费者行动论、酒店经营论、会展企划论

人力资源管理专员级中基层管理	1.人力资源需求分析 2.招聘工作组织策划 3.培训组织策划及实施 4.薪酬制度调查及制定 5.绩效考核执行 6.劳动关系处理	**◆专业基础、核心能力：** 1.人力资源需求分析能力； 2.招聘工作组织策划能力； 3.培训组织策划及实施能力； 4.薪酬制度调查及制定能力； 5.绩效考核执行能力； 6.劳动关系处理能力。 **◆专业拓展能力：** 人力资源规划管理能力、人力资源成本控制、人才盘点、人力资源质量管理等			酒店观光人力资源管理
酒店中高层管理岗位	服务设计、市场营销管理、数据分析与应用、财务管理等	**◆专业拓展、综合能力：** 利用所学知识进行服务设计，分析数据提高企业运营水平。			酒店项目运营、酒店服务设计、旅游企业财务管理、连锁经营论

3.实践课程体系

实习实训是专业核心综合实践课程教学的重要内容，实训包括专项实训和课程内实训、综合实训等多种形式，实习包括认识实习、岗位实习等多种形式。按照“基础层次、核心层次、发展层次”构建三层次能力递进的实践课程体系。基础层次技能和能力培养，学生熟悉专业群对应岗位群所需的素质、技能和能力，为识岗阶段，开设如酒店服务技能、礼仪训练等课程，主要在校内实训基地完成；岗位实习通过编撰实训手册，开设实训指导课程、校外实训基地岗位实习等过程，学生掌握专业核心能力，对岗位群所需组织管理能力、创新能力、交际能力、自我发展能力等综合素质和能力的训练阶段进行训练，注重实训结果考核。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期

岗位实习、实习报告					**岗位实习、**实习报告	
第二课堂	专业知识与实践、特长生教育、创新创业教育、校外社会实践、社团、兴趣小组、各班各类技能比赛、企业大型接待项目、各类专业相关讲座					
竞赛活动				饭店知识竞赛，系部技能比赛		
认识实习	线上线下结合					
理实一体教学环节			专业核心课程实践环节	专业核心课程实践环节		专业核心课程实践环节
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

文字说明，包括实践环节，200 字。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	14		4			1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

本项目是山东旅游职业学院酒店管理与数字化运营专业联合韩国尚志大学航空旅游管理专业共同开展的中外合作办学项目。

韩国尚志大学航空旅游管理专业参与教学任务共计13人，其中教授8人，副教授2人，助理教授2人，讲师1人。韩方教师团队的专业聚焦在酒店、会展、旅游观光经营等专业，授课、实践、科研能力强。

山东旅游职业学院酒店管理与数字化运营专业学生数与本专业专任教师数比例不高于25:1,双师素质教师占专业教师比例不低于75%,专任教师队伍职称、年龄，形成合理的梯队结构。目前酒店管理与数字化运营专业有专任教师36人，双师素质教师29人，占专业教师的80%；专任教师中高级职称7人，占整个团队的19%；中青年教师占比近90%，梯队结构合理。酒店管理与数字化运营专业教学团队为省级教学团队，拥有省级教学名师2人，省级青年技能名师1人，山东省优秀教师2人。专任教师注重国际化发展，多人拥有TAE40110证书、美国饭店业协会CHEI饭店业训导师证书，与韩国大学共同开设的国际化课程。

2.专任教师

专任教师理想信念坚定，道德情操高尚，具有扎实的学识和对学生的仁爱之心，全部具有高校教师资格，具有酒店管理相关专业本科及以上学历，具有扎实的专业理论和实践能力，半数以上教师具有高星级酒店高层管理岗位从业经历，具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究。所有教师每年需完成不少于1个月的企业实践，每5年累计不少于6个月。

3.专业带头人

专业带头人具有副高级及以上职称，能够较好的把握国内外酒店管理行业、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、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在行业内具有较高的专业影响力。目前，酒店管理与数字化运营专业带头人具有教授职称，曾任高星级饭店高层管理人员，双师型教师，国家级星级饭店评审员，省级优秀教师，本专业省级技能鉴定员，教育部餐饮行指委委员；省饭店协会智库专家。近年来主持国家社科基金项目、国家旅游局研究项目、山东省社科规划项目等30余项，获国家级、省级奖项20余项，获国家级教学成果二等奖2项。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称或行业技术水平，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

1. 校内实践教学条件

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、校内生产性实训中心和校外实训基地。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	酒店软件信息化实训室	前厅服务系统操作实训	前厅服务与数字化运营、酒店收益管理	100
2	酒店模拟对战实训室	酒店经营实战训练	酒店项目运营	50
3	餐饮艺术中心	中、西餐服务实训	餐饮服务与智能管理	50
4	客房实训室	客房服务实训	客服务与数字化运营	50
5	酒吧实训室	调酒技能、酒吧服务实训	酒水知识与酒吧管理（鸡尾酒与葡萄酒）	50
6	葡萄酒酒窖	葡萄酒品鉴、侍酒服务及酒吧服务实训	酒水知识与酒吧管理（鸡尾酒与葡萄酒）	50
7	咖啡实训室	咖啡制作服务实训	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50
8	兰亭茶舍	茶艺服务实训	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50
9	花艺实训室	插花实训		
10	前厅数字化实训室	前厅服务与运营实训	前厅服务与数字化运营、酒店收益管理	50
11	百川数字化实训中心	酒店前厅部、各类客房 80 间、中餐厅、咖啡厅及中西宴会包间，可同时容纳 300 人用餐，大中小型会议室 4 个，中西厨房	酒店数字化营销、前厅服务与数字化运营、客服务与数字化运营、餐饮服务与智能管理、饮品制作与服务、酒店服务设计、酒店法规与工程实务、现代厨房管理	300

3.校外实践教学条件

酒店管理与数字化运营专业具有稳定的校外实习基地近30个，合作企业经营业绩良好，能够提供高水平的实践指导教师，具有完善的培训机制，并能提供较好的生活条件。实习企业严格遵循《旅游类专业学生饭店实习规范》（LB/T 031-2014），认真履行实习单位职责和进行实习过程管理，有完善的保障实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有医疗和人身意外保险

表7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东大厦	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
2	北京歌华开元大酒店	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
3	鸿腾国际大酒店	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
4	龙泉美悦云禧酒店	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
5	济南中豪大酒店	国内四星级酒店	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
6	济南鲁能贵和洲际酒店	国际集团奢华酒店品牌	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
7	济南凯宾斯基	国际集团奢华酒店品牌	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
8	济南君瑞酒店	国内五星级酒店	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
9	济南银座颐庭大酒店	国内五星级酒店	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
10	山东舜和酒店集团	本土餐饮住宿企业	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
11	青岛国信海天大酒店有限公司	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
12	青岛海尔洲际酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
13	青岛海景花园大	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设

	酒店		
14	北京国贸大酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
15	北京国谊宾馆	国内星级酒店	学生实习，品牌客房建设
16	上海万怡酒店	国际酒店集团中高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
17	上海西郊宾馆	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
18	上海金茂君悦	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
19	上海中心 J 酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
20	上海苏宁宝丽嘉酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
21	广州香格里拉	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
22	厦门国际会议中心酒店有限公司	国内星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
23	广州圣丰索菲特大酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
24	深圳丽思卡尔顿	国际酒店集团奢华酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
25	金茂三亚亚龙湾丽思卡尔顿	国际酒店集团奢华酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用

			于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
26	三亚国光豪生度假酒店	国际酒店集团中高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
27	杭州开元名都大酒店	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
28	杭州开元森泊度假乐园酒店	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
29	杭州英冠索菲特酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
30	济南舜耕山庄	国内星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
31	济南子曰酒店管理有限公司	国内星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
32	青岛涵碧楼	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
33	广州南沙大酒店	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
34	青岛斯维登集团	公寓住宿业	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职

3.支持信息化教学方面基本条件

本专业具有可利用的数字化教学资源库，拥有省级精品课3门，省级资源共

享课 2 门，省级在线精品课程 2 门，并不断充实教学信息和加强高水平多媒体课件制作，建立素材资料库为数字化教学提供教学支持。本专业拥有软件信息化实训教室 2 间，酒店数字化运营教室 1 间，酒店运营对战模拟平台实训教室 1 间，教师可利用数字化教学工具，创新教学方法，开展各种形式的教学活动，引导学生利用信息化教学条件开展自主学习、合作学习，构建混合式教学方式，提升教学效果，实现课堂革命。

（三）教学资源

1.教材选用

学院建立由专业教师、行业专家和教研人员参与的教材选用委员会，制定教材选用审定实施细则，完善教材选用制度，规范教材选用程序，按照国家规定选用优质教材，禁止不合格教材进入课堂。

2.图书文献配备

图书文献配备能够满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：住宿、餐饮等旅游酒店管理等方面的专业图书、文献资源。

3.数字教学资源配置

建设、配备了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，能满足教学要求。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、

检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的150学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表7。

表8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	43
公共选修课	8
专业基础课	5
专业核心课	61
专业拓展课	10
专业核心综合实践课	23
合计	150

十一、附录

表9　各类课程学分数和学时数

	课程类别	学时	学时比例	学分	学分比例	学时分配	
						理论教学	实践教学
课堂教学	公共基础课	780	29%	43	29%	578	202
	公共选修课	128	5%	8	5%	86	42
	专业基础课	80	3%	5	3%	40	40
	专业核心课	976	36%	61	41%	480	496
	专业拓展课	160	6%	10	7%	130	30
专业核心综合实践	认识实习	24	1%	1	1%	/	24
	第二课堂	24	1%	1	1%	/	24
	岗位实习	480	18%	20	12%	/	480
	实习报告	24	1%	1	1%	24	/
总计		2676	100%	150	100%	1338	1338
实践实训课时占教学学时比例（%）						50%	50%

表 10　教学进程表

课程性质	课程类型	序号	课程代码	课程名称	考核方式	学分	学时数		授课学期与周学时						备注	
							总计	实践	一	二	三	四	五	六	课程方	授课方
公共课程	公共基础课程	1	214112011	思想道德与法治	1c/2c	3	48	0	2	1					中方	中方
		2	214112021	毛泽东思想中国特色社会主义理论体系概论	3s/4c	2	32	0			1	1			中方	中方
		3	214112022	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	c	3	48	0			1	1			中方	中方
		4	214112023	形势与政策	c	1	16	0	1						中方	中方
		5	214112024	四史概论	c	1	16		1						中方	中方
		6	214130021	军事理论、训练及入学教育	c	4	96	80	3	1					中方	中方
		7	204090011	心理健康教育	c	2	32	0		2					中方	中方
		8	201090050	体育	c	3	108	94		1	1	1			中方	中方
		9	211110210	韩语听说★	s	9	144	18	4	3	2				外方	中方
		10	211110200	韩语读写★	s	9	144	4	4	3	2				外方	中方
		11	211110410	基础韩语	s	6	96	6	4	3					中方	中方
		小计 11 门				43	780	202	19	14	7	3	0	0		
	公共选修课	12	221090010	劳动与安全教育	c	2	32	22							中方	中方
		13	222090020	中华优秀传统文化	c	2	32	4							中方	中方
		14	205090020	信息技术	c	2	32	8							中方	中方
		15	205090010	就业指导与双创教育	c	2	32	8							中方	中方
		共计 4 门				8	128	42		√	√					
专业课程	专业基础课	16	213120140	服务心理学	s	1	16	8		1					中方	中方
		17	2091107600	数据分析与应用	s	1	16	8	1						中方	中方
		18	209120020	酒店服务设计	s	1	16	8	1						中方	中方
		19	209120270	酒店项目运营	s	1	16	8		1					中方	中方
		20	213120120	旅游企业财务管理	s	1	16	8		1					中方	中方

专业课程		小计 5 门				5	80	40	2	3						
	专业核心课	21	209110690	观光事业经营论★	s	3	48	24				3			外方	外方
		22	210110680	观光学原论★	s	4	64	32			4				外方	外方
		23	214120030	观光沟通★	s	4	64	32	2			2			外方	外方
		24	213110290	智能观光★	s	4	64	32			2			2	外方	外方
		25	209120270	航空客舱服务实务★	s	4	64	32						4	外方	外方
		26	213110300	MICE 产业论★	s	4	64	32						4	外方	外方
		27	213120240	酒店观光人力资源管理 ★	s	4	64	32						4	外方	外方
		28	213120150	酒店客房管理实务★	s	4	64	28			4				外方	外方
		29	213120300	连锁经营论★	s	4	64	36				4			外方	外方
		30	213120312	酒场管理实务★	s	4	64	36				4			外方	外方
		31	213120313	食饮料管理实务★	s	4	64	54			4				外方	外方
		32	209120250	观光营销★	s	4	64	36				4			外方	外方
		33	209112080	观光消费者行动论★	s	4	64	20						4	外方	外方
		34	209120310	酒店经营论★	s	4	64	20						4	外方	外方
		35	209120601	前厅服务与数字化运营	s	2	32	16		2					中方	中方
		36	20912062	餐饮服务与智能管理	s	2	32	16		2					中方	中方
		37	213112060	会展企划论★	s	2	32	18						2	外方	外方
		小计 17 门				61	976	496	2	4	14	17	0	24	2 中 15 外	
	专业拓展课程	38	222090020	专业韩语（必选）	c	7	112	22		2	2	2			中方	中方
		39	210090010	酒店督导管理	c	2	32	4				2			中方	中方
				旅游职业道德	c											
		40	209110690	酒店实用美学	c	1	16	4			1				中方	中方
				酒店收益管理	c											
		小计 3 门				10	160	30		2	3	4		0	五选三	
	专业核心	41	201090040	认识实习	c	1	24	24	√						包括校内实训、韩语强化、企业实训、实习	
		42	214130010	第二课堂	c	1	24	24	√	√	√	√				
		43	214130070	岗位实习	c	20	480	480					√			

	综合实践课	44	209130030	毕业实习报告	c	1	24							√	等环节，每周 1 学分。
	小计 4 门					23	552	528							
	合计 44 门					150	2676	1338	23	23	24	24	0	24	

关于中韩合作办学酒店管理与数字化运营专业教学计划的说明：

1. 注明外方来源的课程均由韩国尚志大学教师授课；

2. 该合作办学项目全部课程门数为 44 门，150 学分，共计 2676 学时，其中：

（1）公共基础课程 11 门，共计 43 学分，780 学时；其中引进外方 2 门，学分 18 学分，288 学时。

（2）选修课程 7 门，共计 18 分，288 学时。

（3）专业基础课程 5 门，共计 5 学分，80 课时。

（4）专业核心课程 17 门，共计 61 学分，976 学时；其中引进外方 15 门，学分 57 学分，912 学时。

（5）专业核心综合实践教学课程 4 门，共计 23 学分，552 学时。

(6)该合作办学项目引进外方课程共计 17 门，占全部课程门数（44 门）的 38.64%；引进外方专业核心课程 15 门，占全部专业核心课程门数（21 门，含专业核心综合实践课）的 71.43%；外国教育机构教师担负专业核心课程 15 门，占全部课程门数（44 门）的 34.09%；外国教育机构教师担负专业核心课程的教学时数计 912 学时，占全部教学时数的 34.08%。

3. 考核方式有考试和考查两种形式，S 为考试，C 为考查。

★表示引进韩方课程。

执笔：闫雪梅

审核：宋继东

2023 级酒店管理与数字化运营专业

人才培养方案（二年制）

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理与数字化运营专业

专业代码：540106

二、入学要求及学历

职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 2 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 4 年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

所属专业大类（代码）	所属专业类（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（54）	旅游类（5401）	住宿服务人员（GBM40301）	前厅服务人员、客房服务人员、旅店服务员	《现代酒店服务质量管理》“1+X”证书
	旅游类（5401）	餐饮服务人员（GBM40302）	餐厅服务员、茶艺师、咖啡师、调酒师、调饮师、侍酒师、宴会定制服务师	《餐饮管理运行》“1+X”证书

旅游大类（54）	旅游类（5401）	其他住宿和餐饮服务人员（GBM40399）	前厅、客房、餐饮等运营部门主管岗位、酒店销售专员岗位、酒店网络营销岗位、酒店督导管理岗位、人力资源专员岗位	《酒店运营管理》“1+X”证书 人力资源管理师

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向国内外高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮公司、精品民宿、国际邮轮、物业管理公司等相关企业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的人文素养、职业道德和创新意识、精益求精的工匠精神等素质，掌握酒店管理基础知识和技术等专业知识，具备精准服务、数字化运营、智慧化管理能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮公司、精品民宿、国际邮轮、物业管理公司等企事业单位，从事餐饮、房务、人力、营销等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

本专业为衔接中职教学目标，与济南旅游学校、山东舜和酒店集团合作开展三方校企合作，部分学生在实习岗位上能够实现中高职有效衔接，岗位内容逐步深入、岗位层级逐层递进，实现专业能力上的蜕变成长，成为面向区域舜和等高星级连锁酒店管理集团的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治觉悟较强，在习近平新时代中国特色社会主义思想引领下，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）具有良好的职业道德和职业素养，具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、审美意识和创新思维；

（3）具有较强的心理素质，拥有健康的心理和健全的人格，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业、热爱劳动，具有精益求精的工匠精

神；

（6）具有积极的工作态度，具有自我管理能力、职业生涯规划意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

（7）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2.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、安全消防等知识；

（3）熟悉酒店行业实用美学常识、酒店常用英语等基础知识；

（4）了解信息通信技术和电子商务技术，熟悉酒店信息化、数字化等信息数据应用的基本知识；

（5）掌握茶艺、咖啡、葡萄酒、鸡尾酒等酒水饮品的制作与服务等技能与知识；

（6）掌握酒店前厅、客房、餐饮服务与管理的基本理论与数字化、智能化运营相关知识；

（7）掌握新媒体发展形势下的酒店市场营销与策划等知识；

（8）熟悉酒店厨房、人力资源等基础管理知识，了解酒店财务成本控制；

（9）掌握酒店基层督导管理、服务项目设计及酒店整体运营相关知识。

3.能力要求

（1）能进行探究学习、终身学习，会分析问题和解决问题；

（2）能运用良好的语言、文字表达技巧，完成商务写作和管理沟通工作；

（3）能运用现代信息技术和工具，完成酒店相关岗位的信息整理、分析、运用工作，熟练操作旅游企业电子商务及酒店智能系统的工作软件；

（4）能按照危机和安全管理要求，解决酒店服务、运营与管理中常见问题，并能应对各种突发状况；

（5）能按照酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务等标准，完成房务部经济效益分析、服务与督导管理工作；

（6）能胜任客房产品设计、宴会设计、服务设计等酒店产品设计与实施工作；

（7）能读懂酒店房务、餐饮等部门的经营报表，能胜任房务、餐饮、会议等部门的经济效益分析、成本控制等部门运营和与管理工作；

（8）能胜任市场调查分析、酒店市场营销策划、自媒体营销等酒店营销运营与管理工作；

（9）能胜任酒店组织架构设计、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店运营与管理工作；

（10）能完成一定的酒店品牌与文化建设、酒店经营管理标准与质量控制、酒店业宏观发展动态与趋势判断等酒店高级管理工作。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

1．构建校企双主体、产教融合人才培养模式

创新构建校企双主体、产教融合人才培养模式。与行业领先企业在人才培养、技术创新、社会服务、就业创业、文化传承等方面深度合作，实现产教深度融合，校企一体化培养，形成校企命运共同体，推进校企双元协同育人。

校企双主体，即校企双方通过宣讲面试组建对应班级，共同确定人才培养方案，共同确定教学计划，校企双师共同完成教学任务。在教学实践过程中，学校与企业资源共享共同培养学徒，如知识共享，培训场地共享，硬件共享等。在教学过程中，将教学与岗位实践有机衔接。在岗位认知层次，学生通过企业参观和课上实操等途径，了解工作岗位的具体信息；在岗位体验层次，学生通过在岗实训和企业教师等途径，体验工作岗位的运行实际；岗位融合层次，学生通过顶岗实习和企业导师等途径，全面掌握工作岗位的真实情景。校企双主体的人才培育模式，强调了企业在人才培养过程中的主体地位，企业的新文化、新理念、新技术、新工具等等都将成为支撑专业建设的重要资源。企业对人才需求的引导，将促进职业院校人才供给的供给侧改革，提升人才供给质量。校企共同的目标促成了校企双主体的人才培养模式特点。

产教融合过程因为校企双主体的存在而有了牢靠的抓手，校企共育共培师资、校企共建共融课程内容、校企共建共享实训基地、校企共研共用新技术、校企共培共用产业人才、校企共同办学等等，都是产教深度融合的可操作手段。订单班、现代学徒制等都是在产教融合过程中不断成熟的具体的人才培养方式。

2．启动 1+X 证书制度试点工作

深化复合型技术技能人才培养培训模式改革，借鉴国际职业教育培训普遍做法，制订工作方案和具体管理办法，启动酒店管理专业群 1+X 证书制度试点工作。为满足学生对学历证书获取和能力认证需求，积极取得多类职业技能等级证书，拓展就业创业本领。

（二）课程体系构建

酒店管理专业群课程体系开发本着校企共同研发的原则，针对课程设置结合全国 36 家酒店（集团）、餐饮企业（集团）调查和山东省 18 家高星级酒店疫情后智能化数字化调查，确定酒店管理专业毕业生的就业领域及岗位群主要集中在酒店住宿业及连锁餐饮和饮品企业，就业岗位为前厅服务与管理岗位、客房服务与管理岗位、餐饮服务与管理岗位、营销策划与管理岗位、人力资源服务与管理岗位群、饮品制作企业服务与管理岗位群。毕业胜任的工作任务为前厅服务、客房服务、餐饮服务、营销服务、人力资源服务、产品制作与设计、客户管理、设备维护、市场营销策划、市场分析、岗位设计与流程再造、工作组织、人员招聘与培训、报表统计、成本控制、质量管控等典型工作任务。这些典型工作任务完成所需的能力体系为阶梯进阶状的三层次能力模型，即综合基础能力 5 项、专业技术能力 7 项、管理发展能力 8 项。

根据其工作任务与职业能力分析结果，依据高职教育教学规律和学生任职发展规律，坚持以职业发展为导向的课程观，强化培养学生的职业素养和职业技能。遵循规范、引领、实用的原则，用先进的职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点，开发课程体系。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	上海金茂君悦、上海西郊宾馆、厦门国际会议中心酒店、鲁能洲际酒店、万豪集团喜来登酒店、舜和集团舜和国际酒店、洲际集团智选假日酒店、山旅酒店集团子曰酒店、山东大厦、广州香格里拉、北京歌华开元酒店、杭州开元森泊酒店等酒店。
职业岗位	前厅服务与管理岗位、客房服务与管理岗位、餐饮服务与管理岗位、营销策划与管理岗位、人力资源服务与管理岗位、饮品

	制作等企业服务与管理岗位群。
工作任务	餐饮服务与督导管理、餐饮运营、房务服务与督导管理、市场分析、酒店产品营销与活动策划、人力资源管理等。
岗位能力与素质要求	知识：酒店实用美学、数据分析与应用、旅游电子商务知识；前厅、客房、餐饮服务与管理、饮品制作与酒水酒吧服务与管理知识；现代厨房管理、酒店人力资源、财务、成本控制、市场营销与策划知识；酒店服务设计、督导管理、项目运营等知识。
	能力：能胜任酒店前厅、客房、餐厅运营与督导管理工作；能进行酒店产品设计与实施工作；能进行财务成本管控管理工作；能胜任酒店营销运营与管理工作；能胜任酒店人力资源管理工作。
	素质：具有安全意识、环保意识、信息素养、工匠精神；勇于奋斗、乐观向上；自我管理能力能力强；集体意识强。
典型工作任务	前厅服务、客房服务、餐饮服务、营销服务、人力资源服务、产品制作与设计、客户管理、设备维护、市场营销策划、市场分析、岗位设计与流程再造、工作组织、人员招聘与培训、报表统计、成本控制、质量管控。
课程体系	公共基础课：旅游职业道德、基础英语 1、思想道德与法治、写作、军事训练及入学教育、安全教育、公共体育、心理健康教育、劳动教育、基础英语 2、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、体质测试、体育单项、形势与政策、军事理论。
	专业基础课：酒店专业英语、酒店实用美学、数据分析与应用、旅游电子商务。
	专业课：酒水知识与酒吧管理、饮品制作与服务（咖啡与茶艺）、酒店市场营销与策划、前厅管理与数字化运营、客房管理与数字化运营、餐饮运营与智能管理、酒店人力资源管理、现代厨房管理、酒店服务设计、酒店项目运营、旅游企业财务管理、

	酒店督导管理。

1.素质课程体系构建

素质课程体系包含公共基础课程和公共选修课程，公共基础课坚持以德育为先，着重培养学生的职业素养和人文素养，重视学生知识储备、人格修养、文化陶冶、艺术鉴赏及继续学习的需求，将德育、美育、劳动教育、创新创业教育课程、中华传统文化教育课程融入了课程设计中。包括思想政治课、外语、信息技术、体育、军事理论、安全教育、心理健康教育、职业发展与就业指导等。公共选修课注重学生人文素养、科学素养的养成，开设相关的模块课程，全院公选。

2.专业课程体系构建

专业基础课程以学生通识课程为主进行构建，培养学生专业基础知识和技能。主要包括酒店专业英语、酒店实用美学、数据分析与应用、旅游电子商务。专业方向课程面向专业岗位核心岗位能力培养为导向，精选专业核心课程培养学生各专业的核心知识和能力。

表 3 专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
餐饮部领班、主管及中层管理	1. 餐厅接待宾客服务 2. 餐厅摆台服务 3. 餐厅酒水服务 4. 西餐服务 5. 宴会及会议服务 6. 运营成本核算 7. 餐饮推广营销	◆ **专业基础、核心能力：** 1. 菜点的特点； 2. 零点、团体菜单编配知识； 3. 餐厅服务知识； 4. 分菜服务知识； 5. 整形菜拆分操作。 6. 具备六大操作技能：铺台布、托盘、餐巾折花、摆台、上菜与分菜、斟酒 7. 六大服务能力：预订服务、迎宾服务、点菜服务、席间服务、结帐服务、送客服务。 ◆ **发展能力：** 能进行餐饮成本核算，并能够根据客人需求进行营销。	1. 具有探索新技术和自学新知识的能力； 2. 具有独立制定工作计划的能力； 3. 具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4. 具有开拓、创新能力； 5. 具有查找资料获取信息的能力； 6. 具有较强逻辑性和科	1. 服务意识、态度热情； 2. 主动能动性； 3. 敬业精神与责任感； 4. 遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	餐饮运营与智能管理、现代厨房管理、旅游企业财务管理、酒店市场营销与策划
前台领	1.客房预订； 2. 散客、团队入住手	◆ **专业基础、核心能力：** 1. 酒店前厅预订、接待、退房、			前厅管理与数

班、主管及中层管理	续办理； 3.客人行李服务； 4.客人离店服务； 5.咨询信息提供； 6. 房价制作与修订； 7. 商务服务； 8. 与酒店他部门沟通与协调。	咨询、商务中心、客史档案、个性化服务等； 2.了解酒店运营相关的基本常识； 3.前厅系统操作知识； 4.营销推广等知识。 5.英语口语表达能力； 6.酒店财务的相关知识； 7.相关的礼仪知识； ◆ **发展能力：** 能根据情况合理排列班次，进行收益核算和基础管理。	学的思维方法能力。		字化运营、酒店专业英语、数据分析与应用、旅游电子商务、旅游企业财务管理、酒店市场营销与策划
客房部领班、主管及中层管理	1. 迎接住客前期准备； 2.客房迎接服务； 3. 对客服务项目的提供； 4.会议布置服务； 5.对客房用品管理； 6.各类型客房的清洁； 7. 计划卫生的制作与实施； 8. 客房服务中心信息传递与沟通； 9. 客房运营成本控制。	◆ **专业基础、核心能力：** 1.客房卫生相关标准； 2.客房设备、设施的配备知识； 3.客房布草洗涤的相关知识； 4.会议礼仪、服务知识； 5.客房用品保管知识。 6. 房务中心工作； 7. 对客服务项目等的服务技能和技巧。 ◆ **发展能力：** 掌握客房客用品、布草管理、管理费用等运营与成本控制的能力。			客房管理与数字化运营、酒店服务设计、酒店实用美学
酒水制作、酒吧接待服务及中基层管理	1. 鸡尾酒调制； 2. 葡萄酒品鉴及服务； 3. 咖啡、茶艺制作及相关饮品创作及服务； 4. 酒水销售； 5. 酒吧接待服务； 6. 酒吧设备使用； 7. 酒吧经营与管理。	◆ **专业基础、核心能力：** 1. 鸡尾酒调制能力； 2. 葡萄酒品鉴能力； 3. 咖啡制作及创新能力； 4. 茶艺操作能力； 5. 酒水销售能力； 6. 酒吧接待服务操作能力； 7. 酒吧设备使用、维护与保养能力。 ◆ **专业拓展能力：** 酒水成本控制，酒吧经营与管理。			酒水知识与酒吧管理（鸡尾酒与葡萄酒）、饮品制作与服务（咖啡与茶艺）
人力资源管理专员	1. 人力资源需求分析； 2. 招聘工作组织策划； 3. 培训组织策划及实	◆ **专业基础、核心能力：** 1. 人力资源需求分析能力； 2. 招聘工作组织策划能力； 3. 培训组织策划及实施能力； 4. 薪酬制度调查及制定能力；			酒店人力资源管理、酒店督导

及中基层管理	施； 4.薪酬制度调查及制定； 5.绩效考核执行； 6.劳动关系处理； 7.酒店部门质量管理； 8.酒店部门运营管理。	5.绩效考核执行能力； 6.劳动关系处理能力。 ◆ **专业拓展能力：** 人力资源规划管理能力、人力资源成本控制、人才盘点、人力资源质量管理、酒店部门质量管理、酒店部门运营等。			管理、酒店项目运营

3.实践课程体系

按照“技能递进、能力渐升”的思路，构建了突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，以“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”为逻辑主线进行课程体系设计。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期
岗位实习、实习报告			岗位实习、实习报告	
第二课堂	1+X证书考试、专业知识与实践、特长生教育、创新创业教育、校外社会实践、社团、兴趣小组、各班各类技能比赛、企业大型接待项目、各类专业相关讲座			
竞赛活动	饭店知识竞赛	系部技能比赛		
认识实习	线上线下结合			
理实一体教学环节		专业核心课程实践环节		专业核心课程实践环节
公共实践环节	军事训练及入学教育、劳动教育			军事理论

七、教学组织

酒店管理与数字化运营管理专业（二年制）总学时为2000，总学分为106学分，安排20周岗位实习。

基于学生中专阶段的良好的实习基础，在学校课堂学习阶段接受理实一体化课程的相关实践环节的实训学习，安排为期20周的岗位实习，在企业师傅的带领下完成校外企业真实经营任务的的教授与实践，校外企业实习推行“双导师”制，校企双方密切合作，共同关注实习学生的专业学习、心理指导、职业规划等各方面问题。

表5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3			1		20
二	18				1	1	20
三			20	4			24
四	18				1	1	20
总计							84

八、实施保障

（一）师资队伍

酒店管理与数字化运营专业群师资团队梯队结构合理、工作扎实、教学经验丰富、科研能力突出、行业阅历充分，拥有专任教师24人，兼职教师库达80人，其中高级职称比例占33%，硕士及以上学位比例占60%，双师型教师占比90%，青年教师占比40%，省级教学名师1人、省级技能大师1名，于2010年被评为省级优秀教学团队。专业带头人宋继东教授，现任山东省旅游饭店协会副秘书长，山东省精品旅游促进会饭店（餐饮）高质量发展委员会专家，并任山东省旅游饭店星评员多年，近年来在全国职业院校技能大赛酒店服务赛项中任专家与裁判，在全省饭店行业服务技能大赛中多次任总裁判长；带领团队积极探索人才培养模式创新与课程改革，获得多项省级教改立项，积极参与教学资源库、在线开放精

品课开发与建设，积极参与教师教学能力等各项比赛，取得较好成绩，并取得省级、院级教学成果奖多项；近年来主持省部级课题三项，市院级课题十余项，并多次获奖，学术成就较高；带领教师团队针对酒店实际进行系统调研与培训，在行业内取得广泛好评。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

校内实训基地以数字化、信息化、场景化、标准化为关键词，建设了“国家旅游职业教育校企合作示范基地”。数字化指百川酒店数字化实训中心，将5G、智能住宿、智能餐饮融入，实现现代酒店数字技术的展示和应用。信息化实训室包括酒店软件信息化实训室、酒店模拟沙盘对战实训室、酒店录播一体化教室等，实现对酒店运营管理软件的教学练。场景化实训中心指将前厅数字化实训室、客房用品展示实训室、餐饮理实一体化实训室等实训室建设在百川数字化实训中心内，实现专业的场景化教学。标准化是指实训室符合《高等职业学校酒店管理与数字化运营专业实训教学条件建设标准》，配置了前厅、客房、餐饮、茶艺、咖啡、调酒、花艺22个实训室，1350个工位。

表6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	前厅数字化实训室	前厅服务与数字化实践课	前厅服务与数字化运营、数据分析与应用	50
2	百川花园酒店前厅	前厅服务与数字化实践课	前厅服务与数字化运营	50
3	百川花园酒店咖啡厅	咖啡制作实践课	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50
4	百川花园酒店包间	餐饮服务实践课	餐饮运营与智能管理、酒店实用美学	50
5	百川花园酒店大会议室	酒店会议服务实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学	50
6	百川花园酒店中会议室	酒店会议服务实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学	50
7	百川花园酒店小会议室	酒店会议服务实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学	50
8	百川花园酒店宴会厅	酒店会议服务实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学	50
9	百川花园酒店标准客房	客房服务与管理实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学、酒店服务设计	50

10	酒店客房样板间	客房服务与管理实践课	客房服务与数字化运营、酒店实用美学、酒店服务设计	50
11	舜和中餐实训室	中餐服务实践课	餐饮运营与智能管理	50
12	西餐操作间	西餐服务实践课	餐饮运营与智能管理	50
13	客房操作间	客房服务实践课	客房服务与数字化运营	50
14	客房展示室	客房物品展示	客房服务与数字化运营	50
15	泰晤士酒吧	酒水服务实践课	酒水知识与酒吧管理	50
16	左岸葡萄酒品鉴室	鸡尾酒调制实践课	酒水知识与酒吧管理	50
17	客前烹制实训室	客前烹制实践课	现代厨房管理	50
18	花艺实训室	花艺实践课	花艺（公选课）	50
19	酒神大酒窖	葡萄酒品鉴	酒水知识与酒吧管理	50
20	白酒文化体验室	酒水服务实践课	酒水知识与酒吧管理	50
21	咖啡实训室	咖啡制作实践课	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50
22	兰亭茶舍	茶艺实践课	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50
23	餐饮艺术教学中心	餐饮服务实践课	餐饮运营与智能管理	50
24	酒店 PMS 系统实训室	前厅系统及信息化实践课	前厅服务与数字化运营、数据分析与应用、旅游电子商务	50
25	酒店信息实训室	酒店管理系统实践课	数据分析与应用、旅游电子商务	50
26	酒店 CLE 共享录播室	酒店管理系统实训	前厅服务与数字化运营、数据分析与应用、旅游电子商务	50
27	酒店经营管理实训室	酒店经营管理实训	酒店项目运营	50
28	酒店模拟沙盘对战实训室	酒店项目运营实训	酒店项目运营	50

2.校外实践教学条件

校外实习基地以国际化、高端化、连锁化为关键词，打造遍及全球、类型多元、合作稳定的实习基地。境外合作企业如迪拜帆船酒店、澳门新葡京酒店等，国内一是与国际著名酒店品牌建立了合作关系，如洲际、万豪、凯悦、雅高等。二是与国内知名品牌和民族企业长期合作，如青岛海景花园酒店、山东大厦、开元酒店集团等。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东大厦	高端酒店	专业岗位实习
2	北京歌华开元大酒店	高端酒店	专业岗位实习
3	鸿腾国际大酒店	高端酒店	专业岗位实习
4	龙泉美悦云禧酒店	高端酒店	专业岗位实习
5	北京国谊宾馆	高端酒店	专业岗位实习
6	青岛海景花园大酒店	高端酒店	专业岗位实习
7	上海西郊宾馆	高端酒店	专业岗位实习
8	广州香格里拉	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
9	厦门国际会议中心酒店有限公司	高端酒店	专业岗位实习
10	上海金茂君悦	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
11	上海中心 J 酒店	国内连锁奢华酒店	专业岗位实习
12	上海苏宁宝丽嘉酒店	高端酒店	专业岗位实习
13	广州圣丰索菲特大酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
14	深圳丽思卡尔顿	国际连锁奢华酒店	专业岗位实习
15	金茂三亚亚龙湾丽思卡尔顿	国际连锁奢华酒店	专业岗位实习
16	北京国贸大酒店	国际连锁奢华酒店	专业岗位实习
17	山东舜和酒店集团	高端酒店	专业岗位实习
18	青岛国信海天大酒店有限公司	高端酒店	专业岗位实习
19	青岛海尔洲际酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
20	上海万怡酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
21	济南君瑞酒店	高端酒店	专业岗位实习
22	济南银座颐庭大酒店	高端酒店	专业岗位实习
23	济南中豪大酒店	高端酒店	专业岗位实习
24	济南鲁能贵和洲际酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
25	济南凯宾斯基	国际连锁高端酒店	专业岗位实习

3.支持信息化教学方面基本条件

学校全覆盖 5G 和无线网络信号提供学生信息化学习基本网络条件，并配备百川酒店数字化实训中心和信息化实训室。百川酒店数字化实训中心将 5G、智能住宿、智能餐饮融入，实现现代酒店数字技术的展示和应用。酒店软件信息化实训室、酒店模拟沙盘对战实训室、酒店录播一体化教室等信息化实训室实现对

酒店运营管理软件的教学练。

（三）教学资源

课程体系建设以国家和山东省职教文件关于课程建设的要求为导向，将德智体美劳和创新创业教育列入课程体系的必修公共基础课程。结合 2021 年职业教育专业目录修订，将数字化运营管理的内容作为专业课程体系改革的重要方面。中观层面对接精品旅游业发展的变革，将课程体系建设成能够支撑精品旅游业对人才需求的规格的与行业标准对接的课程体系，将 1+X 证书对于酒店管理运营、餐饮管理运营的人才培养课程纳入课程体系。微观层面上，密切融合先进企业的操作标准和学校专业特色，设计专业特色课程。以“素质导向、能力突出、实践并重”为指导原则，构建以必修课打造核心能力，以选修课训练专项能力，以第二课堂拓展综合能力的三维立体课程体系。在充分调研基础上，融入行业、企业发展需求，考虑专业发展的前瞻性，课程进行了第一课堂教学与第二课堂教学两大方面的设计。

《酒店人力资源管理》、《酒水知识与酒吧管理》两门省级资源共享课，《前厅服务与管理》和《餐饮服务与管理》两门省级精品资源在线开放课程，建设完成了包括核心课程教学视频、课件、案例库、试题库、音视频资料等在内的数字化网络教学资源中心建设。2023 年开发酒店管理与数字化专业系列教材 8 本。

成果名称	出版社	主编、参编作者	时间
《民宿管家服务》	旅游教育出版社	刘萍、闫雪梅	2022.8
《前厅服务与数字化运营》	旅游教育出版社	刘萍、闫雪梅	2022.8
《客房服务与数字化运营》	旅游教育出版社	闫雪梅、刘萍、李文英	2022.8
《餐饮服务与数字化运营》	旅游教育出版社	韩爱霞、牟青、陈永燕	2022.8
《酒店数字化营销》	旅游教育出版社	孙健、解姣姣	2022.8
《酒水服务与酒吧管理》	旅游教育出版社	牟青、韩爱霞	2022.8
《酒店督导管理》	旅游教育出版社	孙健、路飞、冯英梅	2022.8
《饭店信息系统：OPERA 操作实务》	旅游教育出版社	孙健	2022.8

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 106 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8 毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	29
公共选修课	共 12 学分，须修满 2 学分创新创业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	10
专业课	26
综合实践课	29
合计	106

十一、附录

表 9 各类课程学分数和学时数

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	29	27.36
	公共选修课	12	11.32
	专业基础课	10	9.43
	专业课	26	24.53
	综合实践教学	29	27.36
	总计	106	100

课程类别	学时	学时比例	学分	学分比例	学时分配	
					理论教学	实践教学
公共基础课	604	30	29	27	426	178
公共选修课	216	11	12	11	144	72
专业基础课	172	9	10	9	102	70
专业课	452	23	26	25	256	196
综合实践教学	556	28	29	27	0	556
总计	2000	100	106	100	928	1072
实践实训课时占教学学时比例(%)					46%	54%

表 10　教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
公共基础课	210090010	1　旅游职业道德	1	16	16	0	16	2				是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	2　基础英语 1	2	32	32	-	32	2				是	旅游外语系（新）	
	214110011	3　思想道德与法治	3	48	48	0	48	3				是	思政部（新）	
	214130022	4　军事训练与入学教育	2	112	0	112	112	√				是	学生工作处	
	221090010	5　安全教育	1	16	14	2	16	2				是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	6　写作	2	32	32	0	32	2				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090010	7　公共体育	1	36	4	32	36		2			是	体育教学部（新）	
	204090011	8　心理健康教育	2	36	36	0	36		2			是	学生工作处	网络课程学习、讲座
	204090020	9　劳动教育	1	18	18	0	18		2			是	学生工作处	单双周开课
	211090011	10　基础英语 2	4	72	72	0	72		4			是	旅游外语系（新）	
	214110021	11　毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		2			是	思政部（新）	
	214110300	12　习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		3			是	思政部（新）	
	201090030	13　体育单项课 1	1	36	4	32	36				2	是	体育教学部（新）	
	212090040	14　体质测试	1	-	-	-	-	√			√	是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	214090030	15　形势与政策	1	24	24	0	24	√	√		√	是	思政部（新）	第 1、2、4 学期开设，每学期 8 学时。
	214130021	16　军事理论	2	36	36	0	36				2	是	学生工作处	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
	周学时		29					9	14		4			
	学时小计			604	426	178	604	280	276	0	96			
公共选修课			12	216	144	72	216		√	√				须修满 2 学分创新创业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	209110690	17 酒店实用美学	2	32	20	12	32	2				是	饭店管理系（新）	考查
	209110760	18 数据分析与应用	2	32	14	18	32	2				是	饭店管理系（新）	考查
	209060060	19 饭店专业英语1☆	2	36	28	8	36		2			是	饭店管理系（新）	*
	209060061	20 饭店专业英语2☆	2	36	28	8	36				2	是	饭店管理系（新）	*
	215110480	21 旅游电子商务	2	36	12	24	36				2	是	工商管理系（新）	考查
	周学时		10					4	2		4			
	学时小计			172	102	70	172	64	36	0	72			
专业课	209110030	22 酒水知识与酒吧管理	2	32	14	18	32	2				是	饭店管理系（新）	*
	209120151	23 饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	2	32	14	18	32	2				是	饭店管理系（新）	考查
	209120250	24 酒店市场营销与策划	4	64	28	36	64	4				是	饭店管理系（新）	☆考查
	209110860	25 前厅管理与数字化运营	2	36	8	28	36		2			是	饭店管理系（新）	☆*
	209110870	26 客房管理与数字化运营	2	36	20	16	36		2			是	饭店管理系（新）	☆*
	209110880	27 餐饮运营与智能管理	2	36	20	16	36		2			是	饭店管理系（新）	☆*
	20906000	28 酒店人力资源管理	2	36	28	8	36				2	是	饭店管理系（新）	☆考查

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
	209110530	29 现代厨房管理	2	36	24	12	36				2	是	饭店管理系（新）	考查
	209120220	30 酒店服务设计	2	36	24	12	36				2	是	饭店管理系（新）	☆考查
	209120270	31 酒店项目运营	2	36	16	20	36				2	是	饭店管理系（新）	☆考查
	209120310	32 旅游企业财务管理	2	36	28	8	36				2	是	饭店管理系（新）	☆考查
	209120590	33 酒店督导管理	2	36	32	4	36				2	是	饭店管理系（新）	考查
	周学时		26					8	6		12			
	学时小计			452	256	196	452	128	108	0	216			
综合实践教学	209130031	34 实习报告	4	60	0	60	60			√		是	饭店管理系（新）	
	214130081	35 岗位实习	20	480	0	480	480			√		是	饭店管理系（新）	
	201090040	36 认识实习	1	16	0	16	16	√				是	教务处	线上线下结合
	214130011	37 第二课堂	4	–	–	–	–				√	是	饭店管理系（新）	
	周学时		29											
	学时小计			556	0	556	556	16	16	556	16			
全程总计			106					21	22	0	20			

执笔：李文英

审核：宋继东

2023 级酒店管理与数字化运营专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理与数字化运营

专业代码：540106

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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）		对应职业资格证书或技能证书
				初始岗位类别（或技术领域）	发展岗位类别（或技术领域）	
旅游大类（64）	旅游类（6401）	住宿业（H-61）	前厅服务员（4-03-01-01）	前台接待员 礼宾员 总机服务员 客户关系主任 网评管理员	大堂经理 首席礼宾司 行政楼层接待员 前厅各岗位管理人员 网评分析师	《前厅运营与管理》“1+x”证书； 《餐饮管理运行》“1+x”证书；

旅游大类（64）	旅游类（6401）	住宿业（H-61）	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（4-03-03-09	中餐服务员 西餐服务员 咖啡师、侍酒师、茶艺师	中餐厅、西餐厅宴会部、大堂吧管理人员	《酒店收益管理》“1+x”证书；《现代酒店服务质量管理》“1+x”证书 技能等级证书（初级）：茶艺师、品酒师、咖啡师
旅游大类（64）	旅游类（6401）	住宿业（H-61）	客房服务员（4-03-01-02）；旅店服务员（4-03-01-03）	楼层服务员 客房协调员	贴身管家 民宿管家 客房各岗位管理人员	
旅游大类（64）	旅游类（6401）	餐饮业（H-62）	餐厅服务员（4-03-02-05）	中餐服务员 西餐服务员 餐饮预订员 侍酒师	中餐厅、西餐厅宴会部管理人员、餐饮营销人员、餐饮连锁店店长	《餐饮管理运行》“1+x”证书； 技能等级证书（初级）：茶艺师、品酒师、咖啡师
旅游大类（64）	旅游类（6401）	餐饮业（H-62）	茶艺师（4-03-02-07）；咖啡师（4-03-02-08）；调酒师（4-03-03-09）	调酒师、咖啡师、茶艺师、品茶员	饮品店店长、茶馆管理者、酒吧管理者	

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向国内外高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮公司、精品民宿、国际邮轮、物业管理公司等相关企业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的人文素养、职业道德和创新意识,精益求精的工匠精神等素质,掌握酒店管理基础知识和技术等基础理论，具备精准服务、酒店产品设计、数字化运营、智慧化管理能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮公司、精品民宿、国际邮轮、物业管理公司等企事业单位，从事餐饮、房务、人力、营销等岗位实

际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（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引领下，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，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；

（2）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维；

（3）具有勇于奋斗、乐观向上精神，积极的工作态度，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；

（4）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和良好的行为习惯；

（5）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2.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、安全消防等知识；

（3）掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识；

（4）掌握酒店行业前厅、客房、餐饮服务、管理的基本理论；

（5）掌握酒店市场营销、产品设计、人力资源、财务、成本控制知识；

（6）了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识；

（7）掌握酒店基层督导管理知识，熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术。

3.能力要求

（1）能运用信息技术和工具，完成工作用软件操作；

（2）能按照酒店服务要求，完成酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、餐厅服务与厨房管理等酒店服务与督导管理工作；

（3）能运用酒店服务要求，完成客房产品设计、宴会设计、服务设计等酒

店产品设计与实施工作；

（4）能按照酒店运营和管理的要求，读懂酒店房务、餐饮等部门的经营报表，能进行房务、餐饮、会议等部门的经济效益分析、成本控制，通过制定收益管理策略，提升酒店收益；

（5）能按照酒店市场营销工作要求，进行市场调查分析、酒店市场营销策划、自媒体营销等酒店营销运营与管理工作；

（6）能运用酒店人力资源管理工具，完成酒店组织架构设计、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店人力资源管理工作；

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

创新构建校企双元、产教协同人才培养模式。与行业领先企业在人才培养、技术创新、社会服务、就业创业、文化传承等方面深度合作，实现产教深度融合，校企一体化培养，形成校企命运共同体，推进校企双元协同育人，提高专业人才的企业适应性和对应性。

校企双元强调了院校和企业在人才培养过程中平等主体地位。企业的新文化、新理念、新技术、新工具等都将成为支撑专业建设的重要资源。校企共育共培师资、校企共建共融课程内容、校企共建共享实训基地、校企共研共用新技术、校企共培共用产业人才、校企共同办学等措施，促进企业在校企合作发挥重要作用。

产教协同强调酒店管理与数字化运营专业人才培养目标、规格、模式、课程设置、教学内容等均与精品旅游业的产业发展、文旅融合、行业数字化转型密切协同。教学内容与行业规范协同、教学标准与行业标准协同、教学师资与行业精英协同、教学实训与产业环境协同、教学任务与企业任务协同等，通过五协同五维对接，真正实现产业与专业的融合一体发展。

我院建设自有的百川花园酒店，是重要的酒店智能模拟实训中心，是校中厂，是教学研发成果在推广到企业运行的实验田，为更好的校企一体奠定了极为重要的实验基础。

（二）课程体系构建

酒店管理专业群课程体系开发本着校企共同研发的原则，针对课程设置调查了全国 24 家酒店（集团）、餐饮企业（集团），确定酒店管理专业毕业生的就

业领域及岗位群主要集中在酒店住宿业及连锁餐饮和饮品企业，就业岗位为前厅服务与管理岗位、客房服务与管理岗位、餐饮服务与管理岗位、营销服务与管理岗位、人力资源服务与管理岗位群、饮品制作企业服务与管理岗位群。毕业实胜任的工作任务为前厅服务、客房服务、餐饮服务、营销服务、人力资源服务、产品制作与设计、客户管理、设备维护、市场营销策划、市场分析、岗位设计与流程再造、工作组织、人员招聘与培训、报表统计、成本控制、收益分析、质量管控等典型工作任务。这些典型工作任务完成所需的能力体系为阶梯进阶状的三层次能力模型，即综合基础能力 5 项、专业技术能力 7 项、管理发展能力 8 项。

根据其工作任务与职业能力分析结果，依据高职教育教学规律和学生任职发展规律，坚持以职业发展为导向的课程观，强化培养学生的职业素养和职业技能。遵循规范、引领、实用的原则，用先进的职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点，开发课程体系。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	上海金茂君悦大酒店、青岛国信海天大酒店、北京歌华开元酒店、杭州开元森泊酒店、广州南沙大酒店、上海苏宁宝丽嘉酒店、上海西郊宾馆、三亚国光豪生度假酒店、北京国谊宾馆、山东大厦、济南鲁能贵和洲际酒店、青岛海景花园大酒店、杭州开元名都大酒店有限公司、广州圣丰索菲特大酒店、济南舜耕山庄集团公司、济南鸿腾国际大酒店等 24 家酒店
职业岗位	酒店住宿业及连锁餐饮和饮品企业，就业岗位为前厅服务与管理岗位、客房服务与管理岗位、餐饮服务与管理岗位、营销服务与管理岗位、人力资源服务与管理岗位群、饮品制作企业服务与管理岗位群
工作任务	餐饮服务与督导管理、餐饮运营、房务服务与督导管理、房务收益运营、市场分析、酒店产品营销与活动策划、人力资源管理等
岗位能力与素质要求	知识：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； 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；掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识；掌握酒店行业前厅、客房、餐饮服务、管理的基本理论、以及卫生、工程相关知识；熟悉酒店人力资源、财务、成本控制、市场营销知识；了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识；掌握酒店基层督导管理知识，熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术；
	能力：能进行探究学习、终身学习，会分析问题和解决问题；能进行良好的语言、文字表达，会商务写作和管理沟通；能运用信息技术和工具，完成工作用软件操作；能遵循危机和安全管理要求，解决酒店服务、运营与管理中常见问题，并能应对

	各种突发状况；能胜任酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、餐厅服务等房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理工作；能胜任客房产品设计、宴会设计、服务设计等酒店产品设计与实施工作；能读懂酒店房务、餐饮等部门的经营报表，能胜任房务、餐饮、会议等部门的经济效益分析、成本控制等部门运营和与管理工作；能胜任市场调查分析、酒店市场营销策划、自媒体营销等酒店营销运营与管理工作；
	素质：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引领下，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； 崇尚宪法、遵纪守法、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；具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维；具有勇于奋斗、乐观向上精神，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
典型工作任务	前厅服务、客房服务、餐饮服务、营销服务、人力资源服务、产品制作与设计、客户管理、设备维护、市场营销策划、市场分析、岗位设计与流程再造、工作组织、人员招聘与培训、报表统计、成本控制、收益分析、质量管控
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、大学语文、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课： 旅游行业概论、酒店专业英语、服务心理学、沟通技巧、酒店实用美学、数据分析与应用、旅游电子商务
	专业课：前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、餐饮服务与智能管理、酒水知识与酒吧管理（鸡尾酒与葡萄酒）、饮品制作与服务（咖啡与茶艺）、现代厨房管理、酒店数字化营销、酒店人力资源管理、旅游企业财务管理、酒店服务设计、酒店项目运营、酒店收益管理、酒店督导管理

1. 素质课程体系构建

素质课程体系包含公共基础课程、公共选修课程，公共基础课坚持以德育为先，着重培养学生的职业素养和人文素养，重视学生知识储备、人格修养、文化陶冶、艺术鉴赏及继续学习的需求，将德育、美育、劳动教育、创新创业教育课程、中华传统文化教育课程融入了课程设计中。包括思想政治课、外语、信息技术、体育、军事理论、安全教育、心理健康教育等。公共选修课注重学生人文素养、科学素养的养成，开设相关的模块课程，全院公选。

2. 专业课程体系构建

专业基础课程以拓宽学生专业基础为目的，以专业通识课程为主进行构建，培养学生专业通用知识和技能。主要包括酒店专业英语、旅游行业概论、服务心理学、沟通技巧、酒店实用美学、数据分析与应用、旅游电子商务。专业课程以各专业核心岗位能力培养为导向，精选专业核心课程培养学生各专业的核心知识和能力。

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
餐饮服务员及中基层管理	1.餐厅接待宾客服务 2.餐厅摆台服务 3.餐厅酒水服务 4.西餐服务 5. 宴会及会议服务 6. 运营成本核算 7. 餐饮推广营销	**◆专业基础、核心能力：** 1.名菜点的特点； 2.零点、团体菜单编配知识； 3.餐厅服务知识； 4.分菜服务知识； 5.整形菜拆分操作。 6. 具备六大操作技能：铺台布、托盘、餐巾折花、摆台、上菜与分菜、斟酒 7. 六大服务能力：预订服务、迎宾服务、点菜服务、席间服务、结帐服务、送客服务 **◆发展能力：** 能进行餐饮成本核算，并能够根据客人需求进行营销	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和	餐饮服务与智能管理、现代厨房管理
前台服务员及中基	1.客房预订； 2.散客、团队入住手续办理； 3.客人行李服务；	**◆专业基础、核心能力：** 1.酒店前厅预订； 2.了解酒店客房的基本常识； 3.计算机操作知识；			前厅服务与数字化运营、酒店

层管理	4.客人离店服务； 5.咨询信息提供； 6. 房价制作与修订； 7. 商务服务； 8. 与酒店他部门沟通与协调。	4.英语口语表达能力； 5.酒店财务的相关知识； 6.相关的礼仪知识。 **◆发展能力：** 能根据情况合理排列班次，进行收益核算和基础管理	有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	员工守则。	督导管理
客房服务员及中基层管理	1.迎接住客前期准备； 2.客房应接服务； 3.对客服务项目的提供； 4.会议布置服务； 5.对客房用品管理。 6.各类型客房的清洁 7. 计划卫生的制作与实施 8. 客房服务中心信息传递与沟通 9. 客房运营成本控制	**◆专业基础、核心能力：** 1.客房卫生相关标准； 2.客房设备、设施的配备知识； 3.客房布草洗涤的相关知识； 4.会议礼仪、服务知识； 5.客房用品保管知识。 6. 房务中心工作； 7. 对客服务项目等的服务技能和技巧。 **◆发展能力：** 掌握客房客用品、布草管理、管理费用等运营与成本控制的能力			
酒水制作、酒吧接待服务中基层管理	1. 鸡尾酒调制 2. 葡萄酒品鉴及服务 3. 咖啡、茶艺制作及相关饮品创作及服务 4. 酒水销售 5. 酒吧接待服务 6. 酒吧设备使用 7. 酒吧经营与管理	**◆专业基础、核心能力：** 1. 鸡尾酒调制能力 2. 葡萄酒品鉴能力 3. 咖啡制作及创新能力 4. 茶艺操作能力 5. 酒水销售能力 6. 酒吧接待服务操作能力 7. 酒吧设备使用、维护与保养能力 **◆专业拓展能力：** 酒水成本控制，酒吧经营与管理			
市场营销经理及中基层管理人员	1. 客户接待 2. 酒店产品组合 3. 营销渠道管理 4. 营销价格管理 4. 营销方案策划 5. 营销活动评估	**◆专业基础、核心能力：** 1. 客户需求分析能力； 2. 客户沟通能力； 3. 营销方案的策划撰写能力； 4. 营销成本的控制能力 **◆专业拓展能力：** 1. 营销渠道组合分析能力； 2. 营销价格制定能力； 3. 营销产品的组合促销能力； 4. 营销部门管理能力			酒店数字化营销、酒店收益管理

人力资源管理专员级中基层管理	1.人力资源需求分析 2.招聘工作组织策划 3.培训组织策划及实施 4.薪酬制度调查及制定 5.绩效考核执行 6.劳动关系处理	**◆专业基础、核心能力：** 1.人力资源需求分析能力； 2.招聘工作组织策划能力； 3.培训组织策划及实施能力； 4.薪酬制度调查及制定能力； 5.绩效考核执行能力； 6.劳动关系处理能力。 **◆专业拓展能力：** 人力资源规划管理能力、人力资源成本控制、人才盘点、人力资源质量管理等			酒店人力资源管理、酒店督导管理
宾客管理岗位、酒店中高层管理岗位	对客服务、市场营销管理、人力资源管理、物品管理、财务管理等，能实现非财务人员的财务管理、非人力资源管理人员的人力资源管理	**◆专业拓展、综合能力：** 利用所学知识进行市场分析，不断开发新的客源市场；为企业生存与发展创造良好外部环境，积极推销酒店产品；对酒店员工进行业务培训，不断提高其业务素质和工作效率；熟悉酒店运营基本程序， 掌握酒店管理基本理论、方法与技巧，对前厅、客房、餐厅等主要业务部门实施科学人力、财务等管理。			酒店项目运营、酒店服务设计、旅游企业财务管理

3.实践课程体系

实习实训是专业课程实践性教学的重要内容，实训包括专项实训和课程内实训、综合实训等多种形式，实习包括认识实习、岗位实习等形式。

按照“基础层次、核心层次、发展层次”构建三层次能力递进的实践课程体系。

基础层次技能和能力培养，学生熟悉专业群对应岗位群所需的素质、技能和能力，为识岗阶段，开设如酒店服务技能 、礼仪训练等课程，主要在校内实训基地完成；

专业核心能力的习得和锻炼，是对专业核心能力的习得和锻炼过程，为跟岗阶段，开设实训指导、编撰实训手册，注重实训结果考核，主要在校内实训中心和校外实习基地完成；

发展能力的培养，是岗位群所需组织管理能力、创新能力、交际能力、自我发展能力等综合素质和能力的训练阶段，为岗位实习。主要在校外实习基地完成核心能力和提升能力。

实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，

全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	专业知识与实践、特长生教育、创新创业教育、校外社会实践、社团、兴趣小组、各班各类技能比赛、企业大型接待项目、各类专业相关讲座				√	√
竞赛活动				饭店知识竞赛，系部技能比赛		
认识实习	线上线下结合					
综合实训			校内生产型实训			
理实一体教学环节			专业核心课程实践环节	专业核心课程实践环节		专业核心课程实践环节
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	14		4			1	1	20

四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

酒店管理与数字化运营专业学生数与本专业专任教师数比例不高于25:1，双师素质教师占专业教师比例不低于75%，专任教师队伍职称、年龄，形成合理的梯队结构。目前酒店管理与数字化运营专业有专任教师36人，双师素质教师29人，占专业教师的80%；专任教师中高级职称7人，占整个团队的19%；中青年教师占比近90%，梯队结构合理。酒店管理与数字化运营专业教学团队为省级教学团队，拥有省级教学名师2人，省级青年技能名师1人，山东省优秀教师2人。专任教师注重国际化发展，能够进行双语授课教师达到50%左右，承担了蒙古留学生的专业教学任务，与韩国大学共同开设的国际化课程。

2.专任教师

专任教师理想信念坚定，道德情操高尚，具有扎实的学识和对学生的仁爱之心，全部具有高校教师资格，具有酒店管理相关专业本科及以上学历，具有扎实的专业理论和实践能力，半数以上教师具有高星级酒店高层管理岗位从业经历，具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究。所有教师每年需完成不少于1个月的企业实践，每5年累计不少于6个月。

3.专业带头人

专业带头人具有副高级及以上职称，能够较好的把握国内外酒店管理行业、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、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在行业内具有较高的专业影响力。目前，酒店管理与数字化运营专业带头人具有教授职称，曾任高星级饭店高层管理人员，双师型教师，国家级星级饭店评审员，省级优秀教师，本专业省级技能鉴定员，教育部餐饮行指委委员；省饭店协会智库专家。近年来主持国

家社科基金项目、国家旅游局研究项目、山东省社科规划项目等 30 余项，获国家级、省级奖项 20 余项，获国家级教学成果二等奖 2 项。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称或行业技术水平，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

1. 校内实践教学条件

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、校内生产性实训中心和校外实训基地。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	酒店软件信息化实训室	前厅服务系统操作实训	前厅服务与数字化运营、酒店收益管理	100
2	酒店模拟对战实训室	酒店经营实战训练	酒店项目运营	50
3	餐饮艺术中心	中、西餐服务实训	餐饮服务与智能管理	50
4	客房实训室	客房服务实训	客服务与数字化运营	50
5	酒吧实训室	调酒技能、酒吧服务实训	酒水知识与酒吧管理（鸡尾酒与葡萄酒）	50
6	葡萄酒酒窖	葡萄酒品鉴、侍酒服务及酒吧服务实训	酒水知识与酒吧管理（鸡尾酒与葡萄酒）	50
7	咖啡实训室	咖啡制作服务实训	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50
8	兰亭茶舍	茶艺服务实训	饮品制作与服务（咖啡与茶艺）	50
9	花艺实训室	插花实训		
10	前厅数字化实训室	前厅服务与运营实训	前厅服务与数字化运营、酒店收益管理	50
11	百川数字化实训中心	酒店前厅部、各类客房 80 间、中餐厅、咖啡厅及中西宴会包间，可同时容纳 300 人用餐，大中小型会议室 4	酒店数字化营销、前厅服务与数字化运营、客服务与数字化运营、餐饮服务与智能管理、饮品制作与服务、酒店服务设计、	300

		个，中西厨房	酒店法规与工程实务、现代厨房管理	

2.校外实践教学条件

酒店管理与数字化运营专业具有稳定的校外实习基地近30个，合作企业经营业绩良好，能够提供高水平的实践指导教师，具有完善的培训机制，并能提供较好的生活条件。实习企业严格遵循《旅游类专业学生饭店实习规范》（LB/T 031-2014），认真履行实习单位职责和进行实习过程管理，有完善的保障实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有医疗和人身意外保险。

表7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东大厦	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
2	北京歌华开元大酒店	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
3	鸿腾国际大酒店	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
4	龙泉美悦云禧酒店	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
5	济南中豪大酒店	国内四星级酒店	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
6	济南鲁能贵和洲际酒店	国际集团奢华酒店品牌	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
7	济南凯宾斯基	国际集团奢华酒店品牌	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
8	济南君瑞酒店	国内五星级酒店	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
9	济南银座颐庭大酒店	国内五星级酒店	学生专业认知实习、岗位实习，教师挂职锻炼、企业实训、校企共研
10	山东舜和酒店集团	本土餐饮住宿企业	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
11	青岛国信海天大酒店有限公司	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
12	青岛海尔洲际酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师

			挂职
13	青岛海景花园大酒店	国内五星级酒店	学生实习，品牌客房建设
14	北京国贸大酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
15	北京国谊宾馆	国内星级酒店	学生实习，品牌客房建设
16	上海万怡酒店	国际酒店集团中高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
17	上海西郊宾馆	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
18	上海金茂君悦	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
19	上海中心 J 酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
20	上海苏宁宝丽嘉酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
21	广州香格里拉	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
22	厦门国际会议中心酒店有限公司	国内星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
23	广州圣丰索菲特大酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
24	深圳丽思卡尔顿	国际酒店集团奢华酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职

25	金茂三亚亚龙湾丽思卡尔顿	国际酒店集团奢华酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
26	三亚国光豪生度假酒店	国际酒店集团中高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
27	杭州开元名都大酒店	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
28	杭州开元森泊度假乐园酒店	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
29	杭州英冠索菲特酒店	国际酒店集团高端酒店品牌	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
30	济南舜耕山庄	国内星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
31	济南子曰酒店管理有限公司	国内星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
32	青岛涵碧楼	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
33	广州南沙大酒店	国内五星级酒店	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职
34	青岛斯维登集团	公寓住宿业	学生实习，企业提供共建资金，用于教科研项目研究、横向课题、产品研发推广、实训室建设等，教师挂职

3.支持信息化教学方面基本条件

本专业具有可利用的数字化教学资源库，拥有省级精品课3门，省级资源共

享课 2 门，省级在线精品课程 2 门，并不断充实教学信息和加强高水平多媒体课件制作，建立素材资料库为数字化教学提供教学支持。本专业拥有软件信息化实训教室 2 间，酒店数字化运营教室 1 间，酒店运营对战模拟平台实训教室 1 间，教师可利用数字化教学工具，创新教学方法，开展各种形式的教学活动，引导学生利用信息化教学条件开展自主学习、合作学习，构建混合式教学方式，提升教学效果，实现课堂革命。

（三）教学资源

1.教材选用

学院建立由专业教师、行业专家和教研人员参与的教材选用委员会，制定教材选用审定实施细则，完善教材选用制度，规范教材选用程序，按照国家规定选用优质教材，禁止不合格教材进入课堂。

2.图书文献配备

图书文献配备能够满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：住宿、餐饮等旅游酒店管理等方面的专业图书、文献资源。

3.数字教学资源配置

建设、配备了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，能满足教学要求。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、

检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 137 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中，须修满 2 学分创新创 业类课程，1 学分劳动教育课程，“四 史”课必修一 门
专业基础课	16
专业课	36
综合实践课	33
合计	137

十一、附录

表 9　各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	776	31	38	28	542	234
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	264	10	16	12	184	80
专业课	584	23	36	26	352	232
综合实践教学	652	26	33	24	48	604
总计	2528	100	137	100	1252	1276
实践实训课时占教学学时比例(%)					50 %	50 %

表 10　教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公	210090010	1　旅游职业道	1	16	16	0	16	2						是	旅游与休闲管理系	单双周开课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
共基础课		德													（新）	
	211090010	2 基础英语 1	2	32	32	-	32	2						是	旅游外语系（新）	
	212090030	3 礼仪修养	2	32	16	16	32	2						是	航空服务系（新）	
	214110011	4 思想道德与法治	3	48	48	-	48	3						是	思政部（新）	
	214130022	5 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	215090060	6 信息技术	2	32	16	16	32	2						是	工商管理系（新）	
	221090010	7 安全教育	1	16	14	2	16	2						是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	8 写作	2	32	32	0	32	2						是	艺术系(文化产业系新)	
	201090010	9 公共体育	1	36	4	32	36		2					是	体育教学部（新）	
	204090011	10 心理健康教育	2	36	36	0	36		2					是	学生工作处	网络课
	204090020	11 劳动教育	1	18	18	0	18		2					是	学生工作处	单双周开课
	205090020	12 创新创业教育	1	18	18	0	18		2					是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090011	13 基础英语 2	4	72	72	-	72		4					是	旅游外语系（新）	
	214110021	14 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		2					是	思政部（新）	
	214110300	15 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		3					是	思政部（新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	28	4	24	28			2				是	体育教学部（新）	
	212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	0		0				是	航空服务系（新）	
	201090031	18 体育单项课 2	1	36	4	32	36				2			是	体育教学部（新）	
	205090010	19 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18				2			是	招生就业指导中心	单双周开课
	214090030	20 形势与政	1	32	32	-	32	0	0	0	0			是	思政部（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		策														
	214130021	21 军事理论	2	36	36	-	36				2			是	学生工作处	
	222090020	22 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36				2			是	艺术系（文化产业系新）	
	学分/周学时小计		38					13	15	2	7	0	0			
	学时小计			776	542	234	776	352	302	60	158	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满 2 学分创新创 业类课程，1 学分劳动教 育课程，“四 史”课必修一 门
专业基础课	209110770	23 服务心理学	2	32	24	8	32	2						是	饭店管理系（新）	
	209110780	24 沟通技巧	2	32	24	8	32	2						是	饭店管理系（新）	
	2N1003001	25 旅游行业概论	2	32	24	8	32	2						是	饭店管理系（新）	
	2N1003003	26 旅游电子商务*	2	32	24	8	32	2						是	饭店管理系（新）	
	209110760	27 数据分析与应用	2	36	20	16	36		2					是	饭店管理系（新）	
	209060060	28 饭店专业英语 1☆	2	28	12	16	28			2				是	饭店管理系（新）	
	209060061	29 饭店专业英语 2☆	2	36	20	16	36				2			是	饭店管理系（新）	
	209110690	30 酒店实用美学	2	36	36	-	36						2	是	饭店管理系（新）	
	学分/周学时小计		16					8	2	2	2	0	2	0		
	学时小计			264	184	80	264	128	36	28	36	0	36			
专业课	209120620	31 餐饮服务与智能管理	4	72	44	28	72		4					是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209110050	32 酒水服务与酒吧管理（鸡尾酒与葡萄酒）	2	28	10	18	28			2				是	饭店管理系（新）	专业核心课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	209110530	33 现代厨房管理	2	28	16	12	28			2				是	饭店管理系（新）	
	209120151	34 饮品制作与服务(咖啡与茶艺)	2	28	10	18	28			2				是	饭店管理系（新）	
	209120252	35 酒店数字化营销	4	56	44	12	56			4				是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120590	36 酒店督导管理	2	28	24	4	28			2				是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120601	37 前厅服务与数字化运营	4	56	24	32	56			4				是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120220	38 酒店服务设计	2	36	24	12	36				2			是	饭店管理系（新）	
	209120260	39 酒店收益管理	2	36	28	8	36				2			是	饭店管理系（新）	
	209120270	40 酒店项目运营	2	36	16	20	36				2			是	饭店管理系（新）	
	209120580	41 酒店法规与工程实务	2	36	20	16	36				2			是	饭店管理系（新）	
	209120611	42 客房服务与数字化运营	4	72	44	28	72				4			是	饭店管理系（新）	专业核心课
	20906000	43 酒店人力资源管理	2	36	20	16	36						2	是	饭店管理系	专业核心课
	209120310	44 旅游企业财务管理	2	36	28	8	36						2	是	饭店管理系（新）	专业核心课
	学分/周学时小计		36					0	4	16	12	0	4			
	学时小计			584	352	232	584	0	72	224	216	0	72			
综合实践教学	201090040	45 认识实习	1	16	-	16	16	√						是	教务处	
	214130061	46 综合实训	4	96	-	96	96			√				是	饭店管理系（新）	
	209130031	47 实习报告	4	60	-	60	60					√		是	饭店管理系（新）	
	214130081	48 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	饭店管理系（新）	
	214130011	49 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	饭店管理系（新）	
	学分/周学时小计		33					0	0	0	0	0	0			
	学时小计			652	48	604	652	16	0	96	0	540	0			

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
全程总计			137					21	21	20	21	0	6			
备注																

执笔：刘　萍

审核：宋继东

2023级酒店管理与数字化运营专业（专本贯通）人才培养方案

一、专业名称及代码

（一）高等职业学校专业名称及专业代码

1．专业名称：酒店管理与数字化运营

2．专业代码：540106

（二）对应本科专业名称及专业代码

1．专业名称：酒店管理

2．专业代码：120902

二、入学要求及学历

入学要求：普通高中毕业生

办学层次：高等职业教育专科学历

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制4-8年，学生在校学习可延长至5年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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（54）	旅游类（5401）	6110 旅游饭店	住宿服务人员（GBM 40301）	前厅服务人员、客房服务人员、旅店服务员	《现代酒店服务质量管理》“1+X”证书
旅游大类（54）	旅游类（5401）	6110 旅游饭店	餐饮服务人员（GBM 40302）	餐厅服务员、茶艺师、咖啡师、调酒师、调饮师、侍酒师、宴会定制服务师	《餐饮管理运行》“1+X”证书
旅游大类（54）	旅游类（5401）	6110 旅游饭店	其他住宿和餐饮服务人员（GBM 40399）	前厅、客房、餐饮等运营部门主管岗位、酒店销售专员岗位、酒店网络营销岗位、酒店督导管理岗位、人力资源专员岗位	《酒店运营管理》“1+X”证书 人力资源管理师

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向国内外高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮公司、精品民宿、国际邮轮、物业管理公司等相关企业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的人文素养、职业道德和创新意识，，掌握酒店的基础理论，具备酒店营销、酒店产品开发与设计、人力资源管理等专业能力，具备实践（技术应用）能力、管理能力、创新创业能力及国际化能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮公司、精品民宿、国际邮轮、物业管理公司等企事业单位，从事餐饮、房务、人力、营销等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度；

（7）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2.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、安全消防等知识。

（3）掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识。

（4）掌握酒店行业前厅、客房、餐饮服务、管理的基本理论、以及安全、卫省相关知识。

（5）熟悉酒店人力资源、财务、成本控制、市场营销和收益管理知识。

（6）了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识。

（7）掌握厨房与烹饪基础知识。包括厨房使用与管理基础知识，烹饪方法与技能、面点制作技能、餐饮营养配餐知识等。

3.能力要求

（1）能进行探究学习、终身学习，会分析问题和解决问题。

（2）能进行良好的语言、文字表达，会管理沟通。

（3）能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。

（4）能解决酒店服务、运营与管理中常见问题，并能应对各种突发状况。

（5）能胜任酒店前厅接待、客户关系处理等酒店房务服务与督导管理工作。

（6）能胜任餐厅摆台、宴会设计、酒水服务等酒店餐饮服务与督导管理工作。

（7）能胜任酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店运营与管理工作。

（8）能完成一定的酒店品牌与文化建设、酒店经营管理标准与质量控制、酒店业宏观发展动态与趋势判断等酒店高级管理工作。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

酒店管理与数字化运营专业专本贯通依托专业建设指导委员会，联合企业专家，在调研酒店企业的基础上，进行了细致的调查与分析，明确了培养目标，形成了专业特有的 “校企合一，工学结合”的人才培养模式。

校企合一是指学校与企业共同确定人才培养方案、共同确定教学计划、共同完成教学任务等；在教学实践过程中，学校与企业资源共享共同培养学徒，如知识共享，培训场地共享，硬件共享等。一年级，通过讲座、企业参观等方式，校企共同实现了学生对行业企业的认知；二年级，通过“一课双师”、生产性实训等方式，校企共同实现了学生对行业企业的体验；三年级，通过“双导师”制、顶岗实习等方式，校企共同实现了学生对行业企业的融合。

工学结合是在教学过程中，将教学与岗位实践有机衔接。在岗位认知层次，学生通过参观和课上实操等途径，了解工作岗位的具体信息；在岗位体验层次，学生通过在岗实训和企业教师指导等途径，体验工作岗位的运行实际；在岗位融合层次，学生通过顶岗实习和企业导师指导等途径，全面掌握工作岗位的真实情景。

校企双主体的人才培育模式，强调了企业在人才培养过程中的主体地位，企业的新文化、新理念、新技术、新工具等等都将成为支撑专业建设的重要资源。企业对人才需求的引导，将促进职业院校人才供给的供给侧改革，提升人才供给质量。校企共同的目标促成了校企双主体的人才培养模式特点。

（二）课程体系构建

专本贯通课程体系总体框架主要包括：公共基础、公共选修课、专业基础课、专业核心课、专业选修课和综合实践教学课程。公共基础课、专业基础课体现夯实专业基础和可持续发展的要求；专业核心课体现培养岗位核心专业能力的需要；专业选修课程选择体现不同专业方向人才的知识、能力、素质结构；综合实践教学强化实践能力和创新能力培养；综合素质教育融入人才培养全过程，体现复合型、创新型人才的需要。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东大厦、济南舜耕山庄、北京歌华开元大酒店、济南鸿腾国际大酒店、青岛海景花园大酒店、济南鲁能贵和洲际酒店
职业岗位	前厅服务与管理岗位、客房服务与管理岗位、餐饮服务与管理岗位、营销服务与管理岗位、人力资源服务与管理岗位、饮品制作等企业服务与管理岗位群
工作任务	餐饮服务与督导管理、餐饮运营、房务服务与督导管理、市场分析、酒店产品营销与活动策划、人力资源管理等
岗位能力与素质要求	知识： 掌握政治和职业道德基础知识；掌握一定语言知识；掌握计算机基本应用知识；掌握酒店服务过程中的礼仪常识，服务禁忌，客源国文化等基本知识；掌握酒店服务与管理知识；掌握酒店信息化数字化应用知识。
	能力： 具有政治动态的感悟能力、职业操守的坚持能力；具有饭店行业基本服务能力和部门管理能力；具有文字表达、写作能力、外语交流能力；具有一定的计算机操作能力、数据分析能力。
	素质： 具有丰富马列主义、毛泽东思想和邓小平理论等基本理论；具有理论联系实际的科学态度；具有热爱祖国，拥护宪法，遵守法律的精神，社会责任感强；具有良好身体及心理素质。
典型工作任务	前厅服务、客房服务、餐饮服务、营销服务、人力资源服务、产品制作与设计、客户管理、设备维护、市场营销策划、市场分析、岗位设计与流程再造、工作组织、人员招聘与培训、报表统计、成本控制、质量管控
课程体系	公共基础课： 思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、马克思主义基本原理、中国近代史纲要、大学英语（一、二、三）、计算机应用基础、体育（一、二、形体）、形势与政策（讲座）、语文能力训练、大学生就业指导、高等数学
	专业基础课： 旅游行业概论、旅游服务礼仪、饭店管理概论、旅游经济学、酒店实用美学、服务心理学、英语听说、英语口语、会计学原理
	专业课： 专科阶段： 客房运行与管理、前厅运行与 PMS 操作、饭店专业英语、餐饮运行与管理、烹饪工艺学、酒水服务与酒吧管理（鸡尾酒知识与葡萄酒）、饭店法规、市场营销学、饮品制作（咖啡与茶） 本科阶段： 厨房管理实务、人力资源管理、酒店财务管理、酒店营销策划与市场推广、酒店收益管理、服务管理学、菜品设计与开发、餐饮经营策划、酒店管理前沿、管理研究方法

1.素质课程体系构建

素质课程体系包括公共基础、公共选修课。公共基础课根据人才培养目标对职业素质的要求，关注学生的可持续发展，系统设计公共基础课程。合理确定公共基础课程门数和课时，减少不必要的课程。明确酒店管理专业对外语等知识的具体需求，德育课程注重提高活动课程和社会实践比例，将德育教育融入教育教学全过程。公共选修课主要培养学生综合素质，全校/院公选。

2.专业课程体系构建

专业课程体系包括专业基础课、专业方向课、专业限选课。专业基础课根据旅游大类专业人才培养的总体要求设置，在为酒店管理专业核心课学习打下基础的同时，满足学生未来在相关岗位就业和升学的适应能力。专业方向课重构基于工作过程的专业核心课程，实现专业核心课程与核心职业岗位对接。专业限选课根据酒店管理专业的方向就业岗位设置职业横向选修课，根据职业岗位晋升迁移的需要，设置纵向拓展选修课，为拓展能力的培养提供支撑。

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
餐饮部领班、主管及中层管理	1.餐厅接待宾客服务 2.餐厅摆台服务 3.餐厅点菜服务 4.餐厅酒水服务 5.宴会及会议服务 6.宴会服务方案设计 7.运营成本核算 8.餐饮智能营销 9.餐饮质量管控	◆ **专业基础、核心能力：** 1．菜点的特点； 2．零点、团体菜单编配知识； 3．餐厅服务知识； 4．分菜服务知识； 5．整形菜拆分操作； 6.具备六大操作技能：铺台布、托盘、餐巾折花、摆台、上菜与分菜、斟酒； 7．六大服务能力：预订服务、迎宾服务、点菜服务、席间服务、结帐服务、送客服务。 ◆ **发展能力：** 能根据宴会类型进行服务方案设计，进行餐饮成本核算，并能够根据客人需求进行营销。	1．具有探索新技术和自学新知识的能力； 2．具有独立制定工作计划的能力； 3．具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5．具有查找资料获取信息的能力； 6．具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1．服务意识、态度热情； 2．主动能动性； 3．敬业精神与责任感； 4．遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	餐饮运行与智能管理、现代厨房管理、客前烹制、酒店市场营销与策划
前台领班、	1.客房预订； 2.散客、团队入住手续办理；	◆ **专业基础、核心能力：** 1．酒店前厅预订、接待、退房、			前厅服务与数字化运

主管及中层管理	3.客人行李服务； 4.客人离店服务； 5.咨询信息提供； 6. 房价制作与修订； 7. 商务服务； 8. 与酒店他部门沟通与协调。	咨询、商务中心、客史档案、个性化服务等； 2.了解酒店运营相关的基本常识； 3.前厅系统操作知识； 4.营销推广等知识。 5.英语口语表达能力； 6.酒店财务的相关知识； 7.相关的礼仪知识； ◆ **发展能力：** 能根据情况合理排列班次，进行收益核算和基础管理。			营、酒店专业英语、酒店市场营销与策划
客房部领班、主管及中层管理	1. 迎接住客前期准备； 2.客房迎接服务； 3. 对客服务项目的提供； 4.会议布置服务； 5.对客房用品管理； 6.各类型客房的清洁； 7. 计划卫生的制作与实施； 8. 客房服务中心信息传递与沟通； 9. 客房运营成本控制。	◆ **专业基础、核心能力：** 1.客房卫生相关标准； 2.客房设备、设施的配备知识； 3.客房布草洗涤的相关知识； 4.会议礼仪、服务知识； 5.客房用品保管知识。 6. 房务中心工作； 7. 对客服务项目等的服务技能和技巧。 ◆ **发展能力：** 掌握客房客用品、布草管理、管理费用等运营与成本控制的能力。			客房运行与数字化运营、酒店实用美学
酒水制作、酒吧接待服务及中基层管理	1. 鸡尾酒调制； 2. 葡萄酒品鉴及服务； 3. 咖啡、茶艺制作及相关饮品创作及服务； 4. 酒水销售； 5. 酒吧接待服务； 6. 酒吧设备使用； 7. 酒吧经营与管理。	◆ **专业基础、核心能力：** 1. 酒水基本知识； 2. 鸡尾酒调制能力； 3. 葡萄酒品鉴能力； 4. 咖啡制作及创新能力； 5. 茶艺操作能力； 6. 酒水销售能力； 7. 酒吧接待服务操作能力； 8. 酒吧设备使用、维护与保养能力。 ◆ **专业拓展能力：** 酒水成本控制，酒吧经营与管理。			酒水知识与酒吧管理（鸡尾酒与葡萄酒）、饮品制作与服务（咖啡与茶艺）
人力资源管理专员及中	1. 人力资源需求分析； 2. 招聘工作组织策划； 3. 培训组织策划及实施；	◆ **专业基础、核心能力：** 1. 人力资源需求分析能力； 2. 招聘工作组织策划能力； 3. 培训组织策划及实施能力； 4. 薪酬制度调查及制定能力； 5. 绩效考核执行能力；			酒店人力资源管理

基层管理	4.薪酬制度调查及制定； 5.绩效考核执行； 6.劳动关系处理； 7.酒店部门质量管理； 8.酒店部门运营管理。	6.劳动关系处理能力。 ◆ **专业拓展能力：** 人力资源规划管理能力、人力资源成本控制、人才盘点、人力资源质量管理、酒店部门质量管理、酒店部门运营等。			

3.实践课程体系

本专业在理实一体课程（课程实训）的基础上，按照“技能递进、能力渐升”的思路，构建“基本技能实训-岗位技能实训-综合技能实训-企业岗位实习（含毕业论文）-企业经营管理模拟-创新创业实训”的实践教学体系，突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，并搭建与之相适应的实践教学平台，在真实的酒店经营过程中逐步“递进”，强化实践能力培养。

实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	专业知识与实践、特长生教育、创新创业教育、校外社会实践、社团、兴趣小组、各班各类技能比赛、企业大型接待项目、各类专业相关讲座				√	√
竞赛活动		饭店知识竞赛	系部技能比赛			
认识实习	线上线下结合					
综合实训			校内生产型实训			
理实一体教学环节			专业核心课程实践环节	专业核心课程实践环节		
公共实践环	军事理论、训					

节	练及入学教育					

七、教学组织

酒店管理专业总学时分别为3908，总学分为205学分。三年专科阶段的第五学期安排岗位实习，两年本科阶段的第八学期安排顶岗实习，完成实习报告，第十学期完成毕业论文。

集中实训和实习分为三个阶段。根据酒店行业特点，在第三学期统一安排为期2周的综合实训，对学生完成酒店岗位认知实训教学任务。第五学期安排为岗位实习，在企业师傅的带领下，完成校外企业真实经营任务的的教授与实践，主要实习岗位为一线操作岗位。第八学期实习根据学生和企业实际，实现管理岗位实习，推行“双导师”制，校企双方密切合作，共同关注实习学生的专业学习、心理指导、职业规划等各方面问题。

表5　学期周数分配表

	课堂教学	实践教学							复习考试	机动	总计
		综合实践环节		专业实践环节							
		军事训练及入学教育	思政实践	行业认知	生产性实训	专业集中实训	岗位、顶岗实习	实习报告、毕业设计（论文）			
一	16	3	√	√					1		20
二	16		√			1			2	1	20
三	16		√		2周				2		20
四	16					1			2	1	20
五	0						18			2	20
六	16					1			2	1	20
七	16					1			2	1	20
八	0						18			2	20
九	16					1			2	1	20
十	9							8	2	1	20
总计											200

八、实施保障

（一）师资队伍

酒店管理与数字化运营专业群师资团队梯队结构合理、工作扎实、教学经验

丰富、科研能力突出、行业阅历充分，拥有专任教师 24 人，兼职教师库达 80 人，其中高级职称比例占 33%，硕士及以上学位比例占 60%，双师型教师占比 90%，青年教师占比 40%，省级教学名师 1 人、省级技能大师 1 名，于 2010 年被评为省级优秀教学团队。专业带头人宋继东教授，现任山东省旅游饭店协会副秘书长，山东省精品旅游促进会饭店（餐饮）高质量发展委员会专家，并任山东省旅游饭店星评员多年，近年来在全国职业院校技能大赛酒店服务赛项中任专家与裁判，在全省饭店行业服务技能大赛中多次任总裁判长；带领团队积极探索人才培养模式创新与课程改革，获得多项省级教改立项，积极参与教学资源库、在线开放精品课开发与建设，积极参与教师教学能力等各项比赛，取得较好成绩，并取得省级、院级教学成果奖多项；近年来主持省部级课题三项，市院级课题十余项，并多次获奖，学术成就较高；带领教师团队针对酒店实际进行系统调研与培训，在行业内取得广泛好评。

（二）教学设施

1. 校内实践教学条件

人才培养离不开高水平的实践教学基地，与企业深度合作，吸引企业投资建设校内实训基地，引入酒店企业文化，与合作企业设计企业文化教学实训室。使学生接触更加真实的工作环境，提高专业技能，为培养酒店行业高技能、应用型的人才和能工巧匠奠定了基础。

校内实训基地以数字化、信息化、场景化、标准化为关键词，建设了“国家旅游职业教育校企合作示范基地”。数字化实训室指百川酒店数字化实训中心，将 5G、智能住宿、智能餐饮融入，实现现代酒店数字技术的展示和应用。信息化实训室包括酒店软件信息化实训室、酒店模拟沙盘对战实训室、酒店录播一体化教室等，实现对酒店运营管理软件的教学。场景化实训中心指将前厅数字化实训室、客房用品展示实训室、餐饮理实一体化实训室等实训室建设在百川数字化实训中心内，实现专业的场景化教学。标准化是指实训室符合《高等职业学校酒店管理与数字化运营专业实训教学条件建设标准》，配置了前厅、客房、餐饮、茶艺、咖啡、调酒、花艺 22 个实训室，1350 个工位。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）

1	前厅数字化实训室	前厅服务与数字化实践课	前厅服务与数字化运营	50
2	百川花园酒店前厅	前厅服务与数字化实践课		50
3	百川花园酒店咖啡厅	咖啡制作实践课		50
4	百川花园酒店包间	餐饮服务实践课		50
5	百川花园酒店大会议室	酒店会议服务实践课		50
6	百川花园酒店中会议室	酒店会议服务实践课		50
7	百川花园酒店小会议室	酒店会议服务实践课		50
8	百川花园酒店宴会厅	酒店会议服务实践课		50
9	百川花园酒店标准客房	客房服务与管理实践课		50
10	酒店客房样板间	客房服务与管理实践课		50
11	舜和中餐实训室	中餐服务实践课		50
12	西餐操作间	西餐服务实践课		50
13	客房操作间	客房服务实践课		50
14	客房展示室	客房物品展示		50
15	泰晤士酒吧	酒水服务实践课		50
16	左岸葡萄酒品鉴室	鸡尾酒调制实践课		50
17	客前烹制实训室	客前烹制实践课		50
18	花艺实训室	花艺实践课		50
19	酒神大酒窖	葡萄酒品鉴		50
20	白酒文化体验室	酒水服务实践课		50
21	咖啡实训室	咖啡制作实践课		50
22	兰亭茶舍	茶艺实践课		50
23	餐饮艺术教学中心	餐饮服务实践课		50
24	酒店 PMS 系统实训室	前厅系统及信息化实践课		50
25	酒店信息实训室	酒店管理系统实践课		50
26	酒店 CLE 共享录播室	酒店管理系统实训		50
27	酒店经营管理实训室	酒店经营管理实训		50
28	酒店模拟沙盘对战实训室	酒店项目运营实训		50

2.校外实践教学条件

校外实习基地以国际化、高端化、连锁化为关键词，打造遍及全球、类型多元、合作稳定的实习基地。境外合作企业如迪拜帆船酒店、澳门新葡京酒店等，国内一是与国际著名酒店品牌建立了合作关系，如洲际、万豪、凯悦、雅高等。二是与国内知名品牌和民族企业长期合作，如青岛海景花园酒店、山东大厦、开元酒店集团等。

酒店管理与数字化运营专本贯通专业积极利用校外实训资源，构建学校与企业、理论与实践紧密结合的实践教学条件。将岗位工作目标转变为学习目标、岗位工作任务转变为学习情境、岗位工作内容转变为学习内容，最终实现“生产”与“教学”的全面对接。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东大厦	高端酒店	专业岗位实习
2	北京歌华开元大酒店	高端酒店	专业岗位实习
3	鸿腾国际大酒店	高端酒店	专业岗位实习
4	龙泉美悦云禧酒店	高端酒店	专业岗位实习
5	北京国谊宾馆	高端酒店	专业岗位实习
6	青岛海景花园大酒店	高端酒店	专业岗位实习
7	上海西郊宾馆	高端酒店	专业岗位实习
8	广州香格里拉	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
9	厦门国际会议中心酒店有限公司	高端酒店	专业岗位实习
10	上海金茂君悦	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
11	上海中心 J 酒店	国内连锁奢华酒店	专业岗位实习
12	上海苏宁宝丽嘉酒店	高端酒店	专业岗位实习
13	广州圣丰索菲特大酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
14	深圳丽思卡尔顿	国际连锁奢华酒店	专业岗位实习
15	金茂三亚亚龙湾丽思卡尔顿	国际连锁奢华酒店	专业岗位实习
16	北京国贸大酒店	国际连锁奢华酒店	专业岗位实习
17	山东舜和酒店集团	高端酒店	专业岗位实习
18	青岛国信海天大酒店有限公司	高端酒店	专业岗位实习
19	青岛海尔洲际酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
20	上海万怡酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习

21	济南君瑞酒店	高端酒店	专业岗位实习
22	济南银座颐庭大酒店	高端酒店	专业岗位实习
23	济南中豪大酒店	高端酒店	专业岗位实习
24	济南鲁能贵和洲际酒店	国际连锁高端酒店	专业岗位实习
25	济南凯宾斯基	国际连锁高端酒店	专业岗位实习

3.支持信息化教学方面基本条件

学校全覆盖5G和无线网络信号提供学生信息化学习基本网络条件，并配备百川酒店数字化实训中心和信息化实训室。百川酒店数字化实训中心将5G、智能住宿、智能餐饮融入，实现现代酒店数字技术的展示和应用。酒店软件信息化实训室、酒店模拟沙盘对战实训室、酒店录播一体化教室等信息化实训室实现对酒店运营管理软件的教学练。

（三）教学资源

课程体系建设以国家和山东省职教文件关于课程建设的要求为导向，将德智体美劳和创新创业教育列入课程体系的必修公共基础课程。结合2021年职业教育专业目录修订，将数字化运营管理的内容作为专业课程体系改革的重要方面。中观层面对接精品旅游业发展的变革，将课程体系建设成能够支撑精品旅游业对人才需求的规格的与行业标准对接的课程体系，将1+X证书对于酒店管理运营、餐饮管理运营的人才培养课程纳入课程体系。微观层面上，密切融合先进企业的操作标准和学校专业特色，设计专业特色课程。以“素质导向、能力突出、实践并重”为指导原则，构建以必修课打造核心能力，以选修课训练专项能力，以第二课堂拓展综合能力的三维立体课程体系。在充分调研基础上，融入行业、企业发展需求，考虑专业发展的前瞻性，课程进行了第一课堂教学与第二课堂教学两大方面的设计。

立项了《酒店人力资源管理》、《酒水知识与酒吧管理》两门省级资源共享课，建设了《前厅服务与管理》和《餐饮服务与管理》两门省级精品资源在线开放课程，建设完成了包括核心课程教学视频、课件、案例库、试题库、音视频资料等在内的数字化网络教学资源中心建设。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制,对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：

1.德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；

2.本专业总学时数为3908，总学分数为205。其中，专科阶段必须修满136学分，方可高职专科毕业，其中课内学分不少于132学分，第二课堂学分不少于3分。本科阶段必须修满70学分，方可本科毕业，其中课内学分不少于60学分，第二课堂学分不少于2分，毕业论文8学分。

3.获得普通话国家二级乙等以上标准证书。

表8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	56.5
公共选修课	共16学分，专科阶段12学分，其中，创新创业类课程必须修满2学分，劳动教育必须修满1学分，四史”课必修一门
专业基础课	22
专业课	49.5
专业限选课	10
综合实践课	51

合计	205

十一、附录

表 9　各类课程学分数和学时数

	课程类别	学时	学时比例	学分	学分比例	学时分配	
						理论教学	实践教学
课堂教学	公共基础课	1112	28%	56.5	28%	726	386
	公共选修课	256	7%	16	8%	184	72
	专业基础课	432	11%	22	11%	274	158
	专业课	864	22%	49.5	24%	590	274
	专业限选课	160	4%	10	5%	130	30
综合实践	认识实习	16	0%	1	0%	0	16
	第二课堂	0	0%	4	2%		
	综合实训	48	1%	2	1%	0	48
	岗位、顶岗实习	768	20%	32	15%	96	672
	实习报告	60	2%	4	2%	0	60
	毕业论文	192	5%	8	4%	0	192
总计		3908	100%	205	100%	2000	1908
实践实训课时占教学学时比例						51%	49%

表 10　教学进程表

	序号	课程代码	课程名称	学分	教学学时		各学期授课周数与周学时									
					教学总学时	其中实践学时	3 年高职（专科）阶段						2 年本科阶段			
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
							16	16	16	16	18	16	16	18	16	16
公共基础课	1	201090010	公共体育	1	32	28		2			岗			顶		
	2	204090011	心理健康教育	2	32	0		2 网络课程学习、讲座			位实			岗		
	3	204090020	劳动教育	1	16	0		1 单						实		

								双周			习			习		
	4	205090010	职业发展与就业指导	1	16	0				1 单双周						
	5	205090020	创新创业教育	1	16	0		1 单双周								
	6	214110011	思想道德与法治	3	48	0	3									
	7	214130022	军事训练与入学教育	2	112	112	3 周									
	8	210090010	旅游职业道德	1	16	0	1 单双周									
	9	212090030	礼仪修养	2	32	16	2									
	10	214110021S	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	3	48	0		3								
	11	214110300	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	0		3								
	12	215090060	信息技术	2	32	16	2									
	13	221090010	安全教育	1	16	2	1 单双周									
	14	222090010	写作	2	32	0	2									
	15	201090030	体育单项 1	1	32	32			2							
	16	212090040	体质测试	1	/	/	50 分达标，2 学年									
	17	214130021	军事理论	2	32	0				2						
	18	222090020	中华优秀传统文化	2	32	0				2						
	19	201090031	体育单项 2	1	32	32				2						
	20	214090030	形势与政策	1	40	0	第 1-4 学期开设									
	21	214110140	马克思主义基本原理	3	48	0			3							
	22	214110110	高等数学（一）	2	32	0	2									
	23	214110120	高等数学（二）	2	32	0		2								
	24	214110121	高等数学（三）	2	32	0			2							
	25	211110290	大学英语（一）	3	64	32	4									
	26	211110291	大学英语（二）	3	64	32		4								
	27	211110292	大学英语（三）	3	64	32			4							
	28	211110293	大学英语（四）	3	64	32				4						
	29	209110410	中国近现代史纲	1.5	32	16							2			

			要														
	30	214130040	大学生就业指导	1	16	4											1
	小计			**56.5**	**1112**	**386**	**19**	**15**	**11**	**11**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**1**
公共选修课	1		课程一	2	32	6		2			岗位实习			顶岗实习		
	2		课程二	2	32	6			2							
	3		课程三	2	32	12			2							
	4		课程四	2	32	6				2						
	5		课程五	2	32	12				2						
	6		课程六	2	32	6						2				
	7		课程七	2	32	12							2			
	8		课程八	2	32	12									2	
	小计			**16**	**256**	**72**	**0**	**2**	**4**	**4**	**0**	**2**	**2**	**0**	**2**	**0**
专业基础课	1	210110680	旅游行业概论	2	32	0	2				岗位实			顶岗实		
	2	209110070	饭店管理概论	3	64	32		4								
	3	14A20250	旅游经济学	3	48	0							3			
	4	209110770	服务心理学	2	32	0				2						
	5	209110270	酒店实用美学	2	32	0				2						
	6	211110220	英语听说（一）	2	32	0	2									
	7	211110221	英语听说（二）	2	32	0		2								
	8	211110180	英语口语（一）	1	32	30	2									
	9	211110181	英语口语（二）	1	32	32		2								
	10	211110182	英语口语（三）	1	32	32			2							
	11	211110183	英语口语（四）	1	32	32				2						
	12	210110410	会计学原理	2	32	0						2				
	小计			**22**	**432**	**158**	**6**	**8**	**2**	**6**	**0**	**2**	**3**		**0**	**0**
专业课	1	14A20201	☆酒店专业英语	1.5	32	16					岗		2			
	2	209120290	☆客房运行与管理	3	64	32			4		位			顶		
	3	209120390	☆前厅服务与数字化运营	3	64	32		4			实					
	4	209110310	☆餐饮运行与管理	3	64	32			4		习			岗		
	5	209110050	☆酒水服务与酒吧管理（鸡尾酒）	1.5	32	24				2						
	6	209120540	☆饮品制作（咖啡与茶艺）	1.5	32	24			2					实		
	7	213110210	☆面点工艺学	3	64	32						4		习		
	8	209110450	☆饭店法规	2	32	8						2				
	9	209110490	葡萄酒鉴赏	2	32	6						2				

	10	209110060	客前烹制	2	32	6						2					
	11	209060110	☆市场营销学	4	48	12				4							
	12		☆厨房管理实务	2	32	20							2				
	13	14A2020	☆人力资源管理	3	48	8							3				
	14		☆酒店财务管理	3	48	0							3				
	15	14A20205	☆酒店收益管理	2	32	0							2				
	16		☆酒店营销策划与市场推广	2	32	8							2				
	17	14A20207	☆服务管理学	3	48	0									3		
	18		菜品设计与开发	2	32	8									2		
	19	14A20209	☆餐饮经营策划	2	32	6									2		
	20	14A20210	☆酒店管理前沿	2	32	0									2		
	21	14A20211	☆管理研究方法	2	32	0									2		
	小计			**49.5**	**864**	**274**	**0**	**4**	**10**	**6**	**0**	**10**		**14**	**0**	**11**	**0**
	1		课程一	2	32	6					岗位实习		2	顶岗实习			
	2		课程二	2	32	6									2		
	3		课程三	2	32	6									2		
	4		课程四	2	32	6											2
	5		课程五	2	32	6											2
	小计			**10**	**160**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**4**	**4**	
综合实训	1	201090040	认识实习	1	16	16	√										
	2	214130060	综合实训	2	48	48			2周								
小计				**3**	**64**	**64**											
岗位、顶岗实习 218130020				**32**	**768**	**672**					√			√			
实习报告 218130010				**4**	**60**	**60**					√						
毕业论文				**8**	**192**	**192**											√
第二课堂				**4**	/	/	√	√	√	√	√	√					
总学时、学分合计				**205**	**3908**	**1908**											
必修课周学时							**25**	**29**	**27**	**27**	**0**	**14**	**23**	**0**	**17**	**5**	

执笔：冯英梅

审核：宋继东

2023 级葡萄酒文化与营销专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：葡萄酒文化与营销

专业代码：540108

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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
54 旅游大类	5401 旅游类	4-03（GBM40300）住宿和餐饮服务人员	4-03-02-05 餐厅服务员 4-03-02-06 营养配餐员 4-03-02-07 茶艺师 4-03-02-08 咖啡师 4-03-02-09 调酒师 4-03-02-10	餐厅装饰、餐厅服务 食疗养生食谱设计 茶文化传播 咖啡技艺展示 酒水配制销售及调酒技艺展示 果茶调配、制作 葡萄酒文化普及、酒单设计、餐酒搭配、酒窖管理、酒水知识培训	1+X 餐饮服务管理 营养师 茶艺师 咖啡师 调酒师 调饮师 WSET 品酒师 CMS 侍酒师 1+X 葡萄酒品鉴与推介服

			调饮师 4-03-02-12 侍酒师 4-03-02-13 宴会定制服务师	宴会主题策划	务认证 宴会师

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向国内外高星级酒店、高端餐饮企业、葡萄酒贸易销售企业及精品酒庄等行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的服务意识和数字化、信息化素养，掌握扎实的葡萄酒相关专业理论知识，具备侍酒服务、葡萄酒市场营销、酒庄运营管理与葡萄酒文化推广能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在高星级酒店、高端餐饮公司、精品酒庄以及营销贸易等企事业单位，从事侍酒服务、葡萄酒销售、葡萄酒品鉴、活动策划、市场推广及经营管理等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度；

2.知识要求

（1）掌握必备思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

（2）了解信息技术等基本应用知识；

（2）掌握英语、法语等语言知识；

（3）掌握良好的沟通、服务礼仪等基础知识；

（4）掌握葡萄酒、烈酒、饮品及餐饮服务相关基础理论知识；

（5）掌握葡萄品种、品鉴、产区风土、栽培酿造、旅游文化及市场营销等

基础知识；

（6）掌握葡萄酒服务管理、酒窖维护及酒餐搭配等基础知识；

（7）掌握酒店常用的财务、市场营销、运营管理等方面的管理知识；

3.能力要求（贴近专业、务实，能实现）

（1）能运用基本语言、文书标准，进行文字表达、写作及外语（英、法）沟通交流等工作；

（2）能按照餐饮及侍酒工作标准，进行餐饮、酒水等岗位接待服务工作；

（3）能按照餐饮、酒水管理岗位基本工作要求，对酒店餐饮酒水领班、主管、经理、侍酒师等层面岗位进行运营管理；

（4）能按照餐饮宴会标准，进行酒店宴会、葡萄酒品鉴会等大型餐饮活动服务、组织及策划工作；

（5）能按照酒水饮品基本知识，进行酒水营销活动策划，并具备经营管理的能力；

（6）能按照国际贸易流程与标准，顺利开展葡萄酒跨国贸易、跨文化交流与葡萄酒商业谈判；

（7）能按照市场营销基本内容，具备敏锐的葡萄酒市场洞察能力及创新营销方法、营销手段的能力；

（8）能按照酒庄运营管理基本岗位要求，顺利开展酒庄、葡萄酒高端消费场所旅游接待及经营管理工作；

（9）能按照基本财务标准，具有酒店餐饮、酒水运营成本等财务报表进行解读、分析并解决问题的能力；

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

1.构建产学研一体人才培养模式。产学合作，协同育人是国家重要教学指导方针，本研究重注产学一体在专业建设中的贯彻实施，并充分发挥校政行企四位一体作用。在人才培养中与国内各葡萄酒产区政府宏观调控部门——葡萄酒局密切合作，并与中国精品酒庄联盟、宁夏葡萄酒产业联盟以及各类精品酒庄等保持紧密互动，开展教材开发、实习实训等合作项目，协同育人，培养应用型人才。

2.构建校企双师、协同育人模式。创新构建专业群校企双主体、产教融合、工学合一的人才培养模式。与行业领先企业在人才培养、技术创新、社会服务、

就业创业、文化传承等方面深度合作，实现产教深度融合，校企一体化培养，形成校企命运共同体，推进校企双元协同育人，构建“现代学徒制”专业人才培养模式，提高专业人才的企业适应性和对应性。

3.构建酒店+酒庄复合型双向实习，文旅行业多方向就业的人才培养模式。葡萄酒是最能体现一产、二产、三产高度融合的产业形态，紧密结合这一行业特色，立足山东半岛、河北怀来、宁夏贺兰山东麓等葡萄酒产业集群，构造酒店+酒庄双向实习，餐饮企业、葡萄酒文化旅游行业及葡萄酒销售行业等多方向就业的人才培养及人才输出新模式。打通葡萄酒上、中、下产业链条，建立系统的葡萄酒知识体系与课程结构。

4.四层递进，是指将培养过程划分为四阶段，采用 1+1+0.5+0.5 的阶段式教育，第一阶段，学校为主体进行综合理论与技术性学习；第二阶段，学校为主，企业为辅，推进校企双师课堂，完善教学架构，全方位提升教学层次；第三阶段酒庄+酒店联合实训，实现葡萄酒产业链条上下游实践的统一；第四阶段返回学院，通过对综合性管理类课程的学习，让学生构建完整知识链条，培养学生从实践能力到管理能力的综合提升。

（二）课程体系构建

1.开发思路。坚持以职业发展为导向的课程观，强化培养学生的职业素养和职业技能。遵循规范、引领、实用的原则，用先进的职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点开发课程体系。

2.课程体系构建。本专业核心课程体系的构建，是以专业所对应的葡萄酒相关工作领域为基础确定典型工作任务，以学生就业岗位能力为依据构建课程体系；以工作任务、工作过程为依据组合序化教学内容；以工作情境为参照设计教学环境。以学生职业能力提升为主线，教、学、做一体化，充分体现课程教学的职业性、开放性和实践性。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	济南喜来登大酒店、北京国贸大酒店、三亚丽思卡尔顿酒店、葡萄酒进出口贸易企业、蓬莱葡萄与葡萄酒发展服务中心、怀来、宁夏葡萄酒局及山东半岛、河北怀来、宁夏等地精品酒庄等
职业岗位	各类型酒店、餐饮企业餐饮服务岗、侍酒师、调酒师、酒水主管经理等管理岗、酒水采购、销售、培训岗位以及酒庄运营管理等岗位群

工作任务	饮服类：餐饮服务接待、酒水采购洽谈、品鉴选品、酒单餐单制作、成本控制、团队酒水培训、酒水活动组织与策划、宴会定制、酒窖管理等；酒庄旅游类：旅游接待服务、旅游讲解、餐饮接待服务、活动组织策划、葡萄园车间管理、酒庄运营管理等；销售贸易类：进出口贸易、销售、酒水培训讲解等 综合岗位任务：运营管理、市场分析、团队建设、产品营销等
岗位能力与素质要求	知识：掌握职业道德基础知识；掌握一定语言知识；掌握计算机基本应用知识；掌握餐饮服务礼仪常识，服务禁忌，客源国文化等基本知识；掌握葡萄酒基础理论、销售与管理等知识
	能力：具有政治动态的感悟能力、职业操守的坚持能力；具有饭店行业基本服务能力和部门管理能力；具有文字表达能力、写作能力、外语交流能力；具有一定的计算机操作能力
	素质：具有马列主义、毛泽东思想和邓小平理论等基本理论；具有理论联系实际和实事求是的科学态度；具有热爱祖国，拥护宪法，遵守纪守法，社会责任感强；良好工匠精神和创新思维等
典型工作任务	餐饮服务、营销服务、侍酒服务、宴会组织策划、葡萄酒营销推广、酒庄运营管理、酒单菜单制作与设计、客户管理、市场营销策划、市场分析、岗位设计与流程再造、工作组织、报表统计、成本控制、质量管控等。
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、大学语文、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课：旅游行业概论、旅游电子商务、基础法语、酒类语言、餐饮英语、管理学基础
	专业课：葡萄酒基础与酿酒品种、葡萄酒文化风土、中西餐烹饪与葡萄酒搭配、葡萄酒侍酒服务、中国葡萄酒旅游文化与风土、葡萄酒国际贸易、葡萄栽培与酿造工艺、餐饮服务与管理、饮品制作与服务、烈酒知识与酒吧管理、葡萄酒广告创意与策划、市场营销与策划、亚洲饮食与酒文化、新媒体运营、旅游企业财务管理

1.素质课程体系构建

素质课程体系围绕德智体美劳培养的公共基础课、公共选修课等课程进行的构建，公共基础课坚持以德育为先，着重培养学生的职业素养和人文素养，重视学生知识储备、人格修养、文化陶冶、艺术鉴赏及继续学习的需求,主要包括思想政治课、基础英语、信息技术、体育、军事理论、安全教育、心理健康教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、创新创业教育、写作、形势与政策、劳动教育课及职业发展与就业指导等课程。

公选课是指那些为了扩大学生知识面，培养、发展学生兴趣特长和潜能的课程。在学校提供的选修课范围内，自由选修。在课程设置上需进行模块课程设置，范围包括人文与社会模块、语言类、美术修养类、科学与技术模块、创新创业理论与实践模块等。

2. 专业课程体系构建

本专业课程设置与国家教育部 2019 年下发有关《葡萄酒文化与营销》新专业设计要求进行了紧密结合，通过对其学生培养能力及就业方向的解读，贴近国家政策导向及行业需求，其课程领域主要包含三大阵营内容。其一为葡萄酒基础知识、品种、产区、技能服务管理领域；其二为葡萄酒市场营销、活动策划与管理等领域；其三为葡萄酒旅游文化及精品酒庄等相关领域。这些课程体系主要分为专业基础课、专业课两大类。

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
餐饮及酒水服务员初级侍酒师	1.餐厅接待服务 2.餐厅摆台服务 3.餐厅点菜服务 4. 餐厅分菜服务 5. 酒水侍酒服务 6. 库存记录管理	1. 点菜及营养搭配的能力； 2. 能进行零点、团体菜单编配； 3. 熟练进行餐饮服务的能力； 4. 能根据不同酒水的特点提供相应的服务 5. 能根据客人的要求进行分菜及分餐服务； 6. 整形菜拆分操作； 7.酒水与菜品的搭配； 8.酒水调配； 9.酒水餐间服务 10.葡萄酒品鉴能力 11.葡萄酒服务能力 12.葡萄酒储藏管理能力 13.熟练与客人沟通能力 14.能进行个性化服务； 15.能冷静处理服务过程中的突发事件	1.文字、口头表达能力及基础的英语/法语运用能力，善于沟通； 2.情绪控制能力，积极的态度，正确对待工作中的挫折和不满，能很好的控制自我情绪的能力； 3.能正确处理与他人的关系，保持良好的人际交往； 4.任务胜任能力，能灵活运用自己会的技能去完成自己要做的事等； 5.创新葡萄酒及饮品营销服务 6.新知识、新技能的学习能力 7.服务方法创新能力	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	餐饮英语、餐饮服务与管理、烈酒知识与酒吧管理、基础法语、葡萄酒侍酒服务、葡萄酒基础与酿酒品种等

餐饮中高基层管理及侍酒师岗位	1. 按照餐饮企业酒水/餐饮服务质量标准检查； 2. 酒水进购与洽谈 3. 酒水成本管理与控制 4. 宴会酒会组织 5. 市场营销方案策划 6. 制定工作计划 7. 组织例会 8. 排班 9. 员工考勤 10. 葡萄酒品鉴评价 11. 员工酒水培训 12. 酒单/菜单制作 13. 酒窖维护管理 14. 团队建设 15. 报表分析	1.领班、主管、经理层面的经营管理能力，包括人、财、物的使用、分配及协调管理能力； 2.能看懂餐饮企业各类财务报表据此进行成本运营分析； 3.能够正确分析市场需求状况，开展公关宣传以及营销活动，能够很好利用网络营销手段的能力； 4.能够根据本部门的工作任务和性质，做到准确的任务分配、人员配置、考核与激励。 5. 较强的人际沟通能力和团队建设能力； 6. 较强的经营决、较强的经营决策能力。 7.具备葡萄酒品鉴评估能力，并能根据酒店综合评估情况，制定合理的葡萄酒进销、期酒及库存管理方案 8.能够具备酒店葡萄酒的储藏管理及流通库存的管理分析能力 9.能够具备大型葡萄酒主题宴会的组织、推广及策划能力 10.具备大客户的维护及管理能力	1. 能够准确捕捉客户需求信息，做到细微、准确服务； 2. 能够根据市场需求（包括潜在需求）以及本酒店实际情况，研发具有市场竞争力的新产品； 3. 能够根据市场需求状况，进行营销策划，增加市场份额；注重营销方式的选择，争取最优的销售业绩。 4. 能够根据企业发展需要，加强人力资源建设，组织凝聚力较强的团队。		新世界葡萄酒产区与风土、旧世界葡萄酒产区与风土、中国葡萄酒旅游文化与风土、中西餐烹饪与葡萄酒搭配、饮品制作与服务、葡萄酒广告创意与策划、市场营销与策划、旅游企业财务管理等
葡萄酒贸易/销售培训企业	1. 订单管理 2. 贸易物流管理 3. 进购与洽谈 4. 酒水服务销售 5. 酒水培训 6. 活动组织 7. 市场营销策划 8. 货物仓储管理 9. 制定工作计划 10. 团队建设 11. 葡萄酒品鉴评价 文案制作	1. 具备葡萄酒进出口贸易有关的、材料上报、物流管理、资源整合等相关工作的能力 2. 具备市场敏锐的洞察力、积极扑捉市场动态、合理调整销售策略的能力 3. 具备专业的葡萄酒品鉴能力 4.具备熟练的葡萄酒培训讲解能力 5.熟练掌握葡萄酒储藏管理能力 6.掌握英语/法语基本口语表达，具备熟练与客户沟通能力 7.具备不断创新营销方法、营销手段的能力 具备活动组织策划与推广能力	1. 能够准确捕捉客户需求信息，做到细微、准确营销； 2. 能够根据市场需求（包括潜在需求）以及本企业实际情况，选购具有市场竞争力的新产品； 3. 能够根据市场需求状况，进行营销策划，增加市场份额；注重营销方式的选择，争取最优的销售业绩。 4. 能够根据企业发展需要，加强团队建设，组织凝聚力		葡萄酒贸易与流通、新媒体运营、沟通技巧、酒类语言、旅游电子商务

			较强的团队。		
酒庄运营等岗位	1. 葡萄园管理 2. 车间管理 3. 酒窖管理 4. 酿酒助理 5. 酒单/菜单制作 6. 酒庄餐厅服务接待及运营管理 7. 酒庄住宿接待及运营管理 8. 酒庄旅游观光接待、讲解及运营管理 9. 酒庄市场营销及活动策划 10. 酒庄旅游文化产业其它链条工作 11. 文案工作	1. 酒庄餐饮点菜及营养搭配的能力； 2. 能进行零点、宴会菜单与酒水的编配； 3. 熟练进行各项餐饮服务的能力； 4.熟练进行酒庄的旅游接待讲解工作 5.熟练进行酒庄客房服务接待等工作 6.熟练掌握葡萄园管理等基础性工作 7.熟练掌握酿酒车间管理等基础性工作 8.熟练掌握酒窖维护管理工作 9.具备葡萄酒品鉴能力 10.具备葡萄酒服务能力 11.熟练与客人沟通能力 12.具备不断创新服务、营销等方法与手段的能力 13.能冷静处理服务过程中的突发事件	1. 能够准确捕捉酒庄旅游客户需求信息，做到细微、准确餐饮接待、旅游讲解、客房接待等服务项目； 2. 能够根据葡萄园/车间管理相应岗位职责，执行上级指令，完成相应工作 3. 能够根据市场需求状况，进行酒庄活动营销策划，增加市场份额；注重营销方式的选择，争取最优的销售业绩。 4. 能够根据酒庄发展需要，加强团队建设，组织凝聚力较强的团队。		葡萄栽培与酿造工艺、旅游行业概论、旅游电子商务、中国葡萄酒旅游文化与风土、新媒体运营、旅游企业财务管理、葡萄酒广告创意与策划等

3. 实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组

织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	专业知识与实践、特长生教育、创新创业教育、校外社会实践、社团、兴趣小组、各班各类技能比赛、企业大型接待项目、各类专业相关讲座				√	社团、兴趣小组
竞赛活动				创新创业大赛		创新创业大赛
认识实习	线上线下结合					
综合实训				葡萄栽培生产技能实训		
理实一体教学环节			专业核心课程实践环节	专业核心课程实践环节		专业核心课程实践环节
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育			军事理论		

七、教学组织

本专业总学分为 137 学分。安排 4-8 周的实习报告和毕业前准备时间。

集中实训和实习分为三个阶段。根据行业特点，在第三学期统一安排为期 1 个月的综合实训，学生完成岗位认知实训教学任务。第五学期安排为期 20 周的岗位实习，在企业师傅的带领下，完成校外企业真实经营任务的教授与实践。推行“双导师”制，校企双方密切合作，共同关注实习学生的专业学习、心理指导、职业规划等各方面问题。三个阶段教学组织将对各项教学活动进行精心组织，形成“三层递进”式教学组织模式。

1.“岗位认知”层次的组织方式

新生在军训结束后，直接参与系部、合作企业共同组织的“专业认知与职业生涯规划月”活动。该专业的专业认知为“精品酒庄考察认知课”及酒店参观考察课。主要对济南周边精品酒庄认知课考察，主要认知内容为酒庄葡萄园、酿酒车间、酒庄市场部、旅游策划部、餐饮客房部以及酒庄学习与考察等内容，并充

分了解企业经营与文化。为学生人格完善、基础素质与专业能力发展打下认知基础。

2.“岗位体验”层次的组织方式

该层次的教学，以校内实训基地与校外实训基地相结合方式，校内实训主要以我院百川花园酒店为平台进行顶岗锻炼；校外实训基地主要以烟台/河北/北京/西安等国内精品酒庄为平台展台。推行“一课双师”制，进行职业专业课程的教授与实践。该岗位体验课程借鉴国内葡萄酒教学较为成熟的农林院校“葡萄与葡萄酒工程”专业的“葡萄园车间实践课”进行设计，主要实训内容有葡萄园管理（剪枝、疏叶、采摘）、酿酒、车间管理、餐饮服务、旅游讲解、活动策划、库存管理、酒庄运营管理等内容。该内容为专业拓展类课程，可根据疫情情况再另做安排，其名称为“葡萄栽培生产技能实训”。学生利用第二学期暑假 8 月及第三学期开始的 9 月赴酒庄进行在岗实训，对葡萄园/酒庄车间等真实工作场景及进行亲身体验，深入实践性学习，完善教学体系。实训期间制订严格规范的培训制度，学生在岗工作的过程由酒庄管理者发现其问题，不断对其培训的过程。相同的一门课，会得到系部专业教师和酒庄优秀管理人员的共同指导，实现理论与实践的最好结合，不断丰富和完善学生的知识结构和能力结构。

3.“岗位融合”层次的组织方式

该层次教学，依托合作实习酒店/酒庄为平台，推行“双导师”制。为期一学期企业岗位实习实践，学校为每位学生安排“实习生导师”，企业安排专门的“岗位导师”，双方密切合作，共同关注实习学生的专业学习、心理指导、职业规划等各方面问题。完全按照行业和企业的标准和要求，设计培训课程，最大限度的将理论与实践相融合，使学生的综合素质得以提升，并基本具备向社会过渡的能力。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20

四	14		4			1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于25:1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于60%，高级职称专任教师的比例不低于20%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任产业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2.专业带头人

原则上应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葡萄酒相关行业企业发展，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。

3.专任教师

具有高校教师资格；原则上具有旅游管理、酒店管理、葡萄与葡萄酒工程、酿酒工程、市场营销、新媒体电商运营及外语类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；具有本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个月在企业或实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

4.兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技术技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，原则上应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。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，建立专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。应建立专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

实训场所符合面积、安全、环境等方面的要求，实训设施对接真实职业场景或工作情境，能够满足实验、实训教学需求，实训指导教师确定，能够满足开展葡萄酒侍酒服务、烈酒知识与酒吧运营、酒水管理、葡萄酒市场营销、葡萄酒广告创意与设计等实训活动的要求，实训管理及实施规章制度齐全。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	葡萄酒理实一体实训室	葡萄酒博物及文化展示、栽培与酿造相关工艺图文展示、实践教学、品鉴与服务场景模拟、视频及教学一体或多媒体设备、电脑、打印机、网络接入等。	葡萄酒侍酒服务 葡萄酒基础与酿酒品种 葡萄酒文化与风土 中国葡萄酒旅游文化与风土 亚洲饮食与酒文化 葡萄酒鉴赏	50 人
2	品酒室	各类酒水展示、器具器皿展示、酒水实践教学、酒水品鉴、视频及教学一体或多媒体设备、电脑、打印机、网络接入等。	酒水服务与酒吧管理 烈酒知识与酒吧管理 葡萄酒鉴赏等	50 人
3	调酒室	各类酒水陈列展示、器具器皿摆放、鸡尾酒调制、烈酒品鉴、鸡尾酒服务场景训练、视频及教学一体或多媒体设备、电脑、打印机、网络接入等。	酒水服务与酒吧管理 烈酒知识与酒吧管理 饮品制作与服务	50 人
4	茶艺室	茶文化展示、器具器皿展示、茶艺品鉴与服务场景训练、视频及教学一体或多媒体设备、电脑、打印机、网络接入等。	酒水服务与酒吧管理 饮品制作与服务	50 人
5	咖啡室	咖啡器具器皿展示、饮品	酒水服务与酒吧管	50 人

		制作、咖啡制作、饮品鉴赏与服务场景训练、视频及教学一体或多媒体设备、电脑、打印机、网络接入等。	理 饮品制作与服务	

2.校外实践教学条件

符合《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2016〕3 号）《职业学校校企合作促进办法》（教职成〔2018〕1 号）等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求,与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地,并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供餐饮服务、酒水服务、侍酒师、调酒师、酒窖管理、餐厅管理、酒水销售、营销推广、酒庄接待、酒庄运营、新媒体运营等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制定实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师,开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	北京国贸大酒店	位于北京市朝阳区北京商务中心区的核心地带。酒店在高达 330 米，共 81 层的城市地标北京国贸三期的上层部分（61-81 层）。北京国贸大酒店拥有 278 间客房和套房、4 家设计餐厅、两家酒吧和酒廊及 4 间专属私人用餐专区，其中一间是位于 81 层的云顶观景台。同时，酒店还拥有香格里拉著名的「气」Spa。会议及宴会设施包括两个大宴会厅总计 3,100 平方米，1 个位于 6 层的松柏苑屋顶花园，1 个礼堂和多达 12 间多功能厅。客房平均面积为 65 平方米，为市内最大面积客房之一。	技能训练、岗位实习
2	蓬莱拉菲瓏岱酒庄	瓏岱酒庄（Domaine de Long Dai）坐落于中国山东省蓬莱市丘山山谷产区，与拉菲古堡同属拉菲罗斯柴尔德集团所有。 “瓏岱”二字承载着罗斯柴尔德家族的希冀，寓意着酒庄所产葡萄酒是人类的悉心耕耘与自然风土完美结合的产物。 早在十多年前，拉菲罗斯柴尔德集团就决定在中国开	技能训练、岗位实习

		启新篇章。在中国多个葡萄酒产区调查后，最终于2009年在山东蓬莱的丘山山谷购入葡萄园。随后，他们的的技术团队花了两年的时间去探索这片土地，共计挖掘400多个土坑，以寻找最佳的葡萄种植区域，最终于2011年开始建设葡萄园，并于2019年发布了酒庄的第一款葡萄酒：2017年瓏岱酒庄红葡萄酒，又于2020年发布了副牌酒“琥岳”。	
3	逃牛岭酒庄	逃牛岭酒庄坐落于中国著名的葡萄酒仙乡山东省蓬莱市大辛店镇木兰沟村丘山脚下，酒庄拥有建设葡萄园约600亩，种植包括赤霞珠，品丽珠，马瑟兰，小维尔多，霞多丽，长相思等19个葡萄品种和品系。酒庄可年产葡萄酒约20万瓶。酒庄总酿酒师兼合伙人-杜翰教授，为法国勃艮第大学葡萄酒学院首任院长以及黑皮诺协会创始人及主席。杜翰教授多年来致力于教育及推广葡萄酒文化，不遗余力将家族数百年的葡萄酒酿造营销经营哲学分享到世界各地。 逃牛岭酒庄在杜翰教授的带领下，坚持高品质的葡萄种植，可持续化资源管理，优化采摘，酿造，装瓶等各个环节，将真正实现中国葡萄酒精品化。	技能训练、岗位实习
4	仙岛酒庄	仙岛酒庄创建于2008年，坐落于山东蓬莱丘山山谷，是一家将人文、艺术、生态融为一体的精品酒庄，位于丘山南麓，东临丘山水库，北接瓏岱酒庄。山东蓬莱是世界七大葡萄海岸中唯一的中国产区，丘山山谷则是蓬莱的核心小产区“一带三谷”之一。在中国神话传说中，渤海有三座神山：蓬莱、瀛洲和方丈，是神仙居住的地方；丘山则是以全真七子之一的丘处机命名。源自于对蓬莱神秘色彩和悠久历史的喜爱，投资人便为酒庄取名“Mystic Island仙岛”。	技能训练、岗位实习
5	龙亭酒庄	龙亭酒庄创立于2009年，于 2014 年全面启动建设，占地总面积 1000 亩，种植面积 500 亩。种植的葡萄品种有小芒森、品丽珠、马瑟兰、霞多丽、小味儿多、威代尔。葡萄园中的棕色壤土偏碱性，并且富含砾石，帮助葡萄累积风味物质。成熟的原料会经过酿酒师的评估，筛选和手工采收。前处理设备由法国进口，以尽量柔和的方式去梗、压榨，并在氮气的保护下，最大程度地保持果汁的新鲜。陈酿用的木桶同样来自法国，根据酒质定期更新。酒窖位于山体中，拥有天然的恒温恒湿条件，葡萄酒在这里日渐醇熟。酒庄还拥有配套完善的度假酒店和田园餐厅，让你尽享美食美酒之愉、美好生活之悦。	技能训练、岗位实习
6	瀑拉谷酒庄	烟台瀑拉谷酒庄是亚洲控股旗下从事酿酒葡萄种植、葡萄酒酿造及销售的外商独资公司（注册资本2000万元）。秉承关注人类健康的发展理念，以提升人们的生活空间品质、创造健康与高品质的生活环境为目标，致力于发展特色酒庄，倡导健康的酒庄生活方式。公司担负着2014年市级重点项目——“瀑拉谷酒庄产业集群”的规划、建设、运营和管理，项目位于烟台市莱山区院格庄，整体规划建设100个酒庄，目前正在建设的酒庄共10个。瀑拉谷酒庄产业集群以现代农业为基础，以酒庄产业为依托，以葡萄酒主题旅游度假为引擎，一、二、三产业整体联动，发展葡萄	技能训练、岗位实习

		酒产业、旅游文化、旅游商业以及相关联扩展的产业，具备酒庄观光、名酒拍卖、温泉 SPA、美酒美食、品酒教学、艺术展览、度假休闲、山地运动等多重功能，打造中国葡萄酒度假胜地。	
7	中法庄园/迦南酒业	中法庄园（Domaine Franco-Chinois）,这座由两国国名命名的酒庄，见证了中法两国葡萄酒人对品质的不懈追求。源起于 1997 年温家宝出访法国，开启了中法两国葡萄酒产业正式合作的篇章。2005 年“中法示范农场”正式更名为“中法庄园”。2010 年，中法庄园成为迦南投资集团旗下酒庄，与毗邻的迦南酒业成为姐妹酒庄。中法庄园地处怀来县东花园镇，酒庄占地 33 公顷，葡萄园种植面积 23 公顷，年产葡萄酒 5-6 万瓶,以凸显产区风土极致和品种特色为使命，酿造中国精品葡萄酒。二十年的执着与深耕，中法庄园对怀来产区的卓越风土有最深入的理解；尊重和顺应自然，通过严格精细的种植管理，结合精湛酿造工艺，中法庄园葡萄酒在产区风土条件下，实现完美的表达。	技能训练、岗位实习

3.支持信息化教学方面基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

（三）教学资源

1.教材选用基本要求

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。专业课程教材应体现本行业新技术、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。

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：人文素养类、运营管理类、经济类、服务心理类、餐饮服务类、酒水知识、服务质量管理类、电子商务类、历史文化类、地理类、美学类等基础类图书；采购行业标准、技能操作规范、岗位操作规范及流程、客户关系管理、旅游电子商务、市场营销、旅游企业财务管理等专业类图书；订阅旅游类专业领域的优秀期刊及杂志等。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.数字教学资源配置基本要求

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、信息化管理软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 137 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	12
专业课	40
综合实践课	33
合计	137

十一、附录

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	760	30	38	28	526	234
综合实践教学	652	26	33	24	48	604
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	196	8	12	9	162	34
专业课	676	27	40	29	396	280
总计	2536	100	137	100	1258	1278
实践实训课时占教学学时比例(%)					50 %	50 %

表 10　教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础	210090010	1　旅游职业道德	1	16	16	-	16	√						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	2　基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
课	212090030	3 礼仪修养	2	32	16	16	32	√						是	航空服务系（新）	
	214110011	4 思想道德与法治	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	5 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	215090060	6 信息技术	2	32	16	16	32	√						是	工商管理系（新）	
	221090010	7 安全教育	1	16	14	2	16	√						是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	8 写作	2	32	32	0	32	√						是	饭店管理系（新）	
	201090010	9 公共体育	1	36	4	32	36		√					是	体育教学部（新）	
	204090011	10 心理健康教育	2	36	36	-	36		√					是	学生工作处	网络课
	204090020	11 劳动教育	1	18	18	0	18		√					是	学生工作处	单双周开课
	205090020	12 创新创业教育	1	18	18	-	18		√					是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090011	13 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	214110021	14 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√					是	思政部（新）	
	214110300	15 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	201090031	18 体育单项课 2	1	28	4	24	28				√			是	体育教学部（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	205090010	19 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18				√			是	招生就业指导中心	单双周开课
	214090030	20 形势与政策	1	32	32	-	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	214130021	21 军事理论	2	28	28	0	28				√			是	学生工作处	
	222090020	22 中华优秀传统文化	2	28	28	0	28				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	学分小计		38					13	15	2	7					
	学时小计			760	526	234	760	352	302	68	134	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满2学分创新创业类课程，1学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	2N1003001	23 旅游行业概论	2	32	24	8	32	√						是	饭店管理系（新）	
	209110670	24 餐饮英语1（3A酒店英语）	2	36	26	10	36			√				是	饭店管理系（新）	
	211110350-2x1	25 基础法语	2	36	36	-	36			√				是	饭店管理系（新）	
	209110680	26 餐饮英语2（3A酒店英语）	2	28	22	6	28				√			是	饭店管理系（新）	
	211120110	27 酒类语言	2	28	28	-	28				√			是	饭店管理系（新）	
	2N1003003	28 旅游电子商务*	2	36	26	10	36						√	是	饭店管理系（新）	
	学分小计		12					2	0	4	4	0	2			

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	学时小计			196	162	34	196	32	0	72	56	0	36			
专业课	209060390	29 葡萄酒基础与酿酒品种	4	64	40	24	64	√						是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120330	30 葡萄酒侍酒服务与管理	2	32	8	24	32	√						是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120281	31 旧世界葡萄酒文化与风土	4	72	42	30	72		√					是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120300	32 烈酒知识与酒吧管理	2	36	22	14	36		√					是	饭店管理系（新）	
	209060090	33 餐饮服务与管理	4	72	54	18	72			√				是	饭店管理系（新）	
	209110750	34 市场营销与策划	4	72	62	10	72			√				是	饭店管理系（新）	
	209120340	35 葡萄酒广告创意与策划	2	36	20	16	36			√				是	饭店管理系（新）	
	209120450	36 新世界葡萄酒文化与风土	2	36	18	18	36			√				是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120480	37 中国葡萄酒旅游文化与风土	2	36	26	10	36			√				是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209190150	38 饮品制作与服务	2	36	6	30	36			√				是	饭店管理系	
	209060270	39 亚洲饮食与酒文化	2	28	18	10	28				√			是	饭店管理系（新）	
	209120131	40 中西餐烹饪与葡萄酒搭配	2	28	4	24	28				√			是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120370	41 葡萄酒国际贸易	2	28	20	8	28				√			是	饭店管理系（新）	
	209120380	42 葡萄栽培与酿造工艺	2	28	18	10	28				√			是	饭店管理系（新）	专业核心课
	209120310	43 旅游企业财务管理	2	36	28	8	36						√	是	饭店管理系（新）	
	2N1003002	44 新媒体营销	2	36	10	26	36						√	是	饭店管理系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	学分小计		40					6	6	16	8	0	4			
	学时小计			676	396	280	676	96	108	288	112	0	72			
综合实践教学	201090040	45 认识实习	1	16	0	16	16	√						否	教务处	
	214130060	46 综合实训	4	96	0	96	96				√			是	教务处	必修,
	209130031	47 实习报告	4	60	0	60	60					√		是	饭店管理系（新）	必修,
	214130081	48 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	饭店管理系（新）	必修,
	209130050	49 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	饭店管理系（新）	必修,
	应修学分		33													
	学时小计			652	48	604	652	16	0	0	96	540	0			
全程总计			137					21	21	22	19	0	6			
备注																

执笔：李海英

审核：宋继东

2023级大数据与会计专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：大数据与会计（校企合作）

专业代码：530302

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年

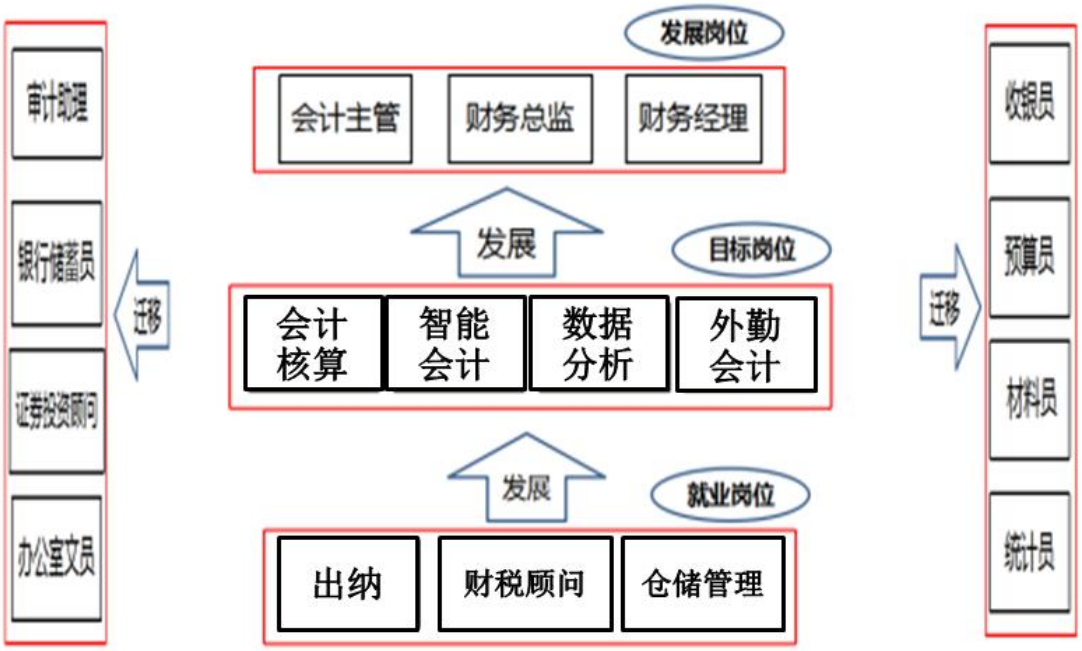
四、职业面向

1、本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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
53(财经商贸大类)	5303(财务会计类)	72（商务服务业）	1.2-06-03(GBM2-13)会计人员 2.2-06-04(GBM2-14)审计人员 3.2-06-01(GBM2-11)经济计划人员 4.2-06-02(GBM2-12)统计人员 5.2-06-99(GBM2-99)其他经济业务人员	1.会计核算 2.数据分析 3.纳税申报 4.成本核算 5.报表分析 6.财务预算 7.财务预决策 8.财务咨询 9.代理记账	初级会计师资格证书 1+x职业技能等级证书

2、职业发展路径



五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向全行业各类企事业单位，培养拥护党的基本路线，坚持正确的政治方向和价值导向，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的职业素养、职业精神、职业技能、创业创新四大核心素质，掌握智能财税时代本专业必需的专业理论知识和人工智能、大数据等相关技术，具备扎实的实践能力、良好的应变能力及其他综合能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在商业、制造业、服务业等行业，从事出纳、资金、数据统计与分析、财务会计（往来、成本、总账、固定资产、税务等）、管理会计（预算、内部控制、税收筹划）等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）诚实守信、崇德向善、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度；

2.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）掌握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）掌握经济、税务、金融、企业管理等基础知识；

（4）掌握企业智能会计、企业成本核算与管理、企业财务管理、企业财务分析、管理会计、企业内部控制的理论知识；

（5）掌握信息化技术和大数据的相关知识；

（6）掌握社会审计、内部审计的相关知识。

3.能力要求

（1）具有探究学习、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）具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必须的信息技术应用能力；

（4）具备出纳岗位工作能力，能够选择合理的结算方式，完成资金收付结算；

（5）具备会计核算能力，能够准确进行会计要素的确认、计量和报告，熟练进行会计凭证审核与编制、账簿登记以及报表编制；

（6）具备成本核算与管理能力，能够合理选择产品成本计算的方法，正确计算产品成本，科学进行成本分析与管理；

（7）具备涉税事务处理能力，能够正确计算各种税费，并进行规范申报，能够进行基本的纳税筹划和纳税风险控制；

（8）具备一定的管理会计应用能力，能够进行财务、业务信息的处理、分类、分析、输出，提供企业决策所需的信息；

（9）具备一定的财务管理能力，能够运用财务管理的基本原理和方法进行中小微企业筹资、投资及营运方案的分析，能够运用预算编制的基本方法编制企业收入、成本费用以及项目预算。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

与神州顺利办合作共建，依托其企业服务优势资源，构建产教融合、实践育人新模式。聚焦旅游及各类企业现代“财税金融”服务岗位群，构建产、学、研、工、创一体化的校企深度合作模式，培养“通技术、懂金融、精财务、会管理、能决策”的会计人才，精准对接企业现代“财税金融”各岗位的人才需求，打造“课证相融合、工学相结合、岗位相贴合”的人才培养模式。

（1）课证相融合

在全面、科学开设各科专业课程的基础上，在财务会计、经济法、纳税实务等课程中，将授课内容与初级会计资格考试相结合，在保证授课质量的情况下，最大限度保证学生初级会计资格证书的通过率。

深化复合型技术技能人才培养模式改革，启动1+X证书制度试点工作，将专业人才培养与职业岗位要求相融合，将专业课程与职业技能相融合，鼓励学生获取多类职业技能等级证书，并试点职业教育“学分银行”，实现学历证书与职业技能等级证书课程融通，实现学习成果的认定、积累和转换。

（2）工学相结合

坚持以服务为宗旨、以就业为导向，推进产教结合，实行校企合作、工学结合，促进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接、学历证书与职业资格证书对接、职业教育与终身学习对接。引入行业人才规格和标准，确保人才培养与社会需求同步；基于工作过程构建的职业教育课程体系，推行“工学交替、任务驱动、项目导向”教学模式；探索“多学期、分段式”教学组织；优化教学内容、教学方式；广泛采用信息化教育技术，优化教学手段；加大校内生产性实训的比例，保证校外岗位实习的时间，强化岗位实习教学组织与管理。

（3）岗位相贴合

针对学生就业方向和会计转型升级趋势，增加财务大数据分析、财务机器人应用、管理会计等课程，教学内容以行业发展、市场需求为导向，提升学生的财务预算、风险管控、数据分析、税收筹划等管理会计素质与技能，聘请行业专家进行专业介绍和就业指导，更加贴近毕业后岗位的需求。

（二）课程体系构建

（1）开发思路：依托各专业建设指导委员会，开展行业企业调研，认真研究岗位需求和职业能力要求，主动适应行业发展、产业结构调整、区域经济发展方式转变，调整专业及培养方向。通过进行企业调研，我们了解到在今后的教学过程中应该更加注重学生的实践操作能力和专业理论知识的结合，吸纳社会、行业和企业的人力、物力等资源进入教学过程，实现产教融合，培养实践能力强、综合素质高、德技并修的技术技能人才。

（2）构建过程：人才培养方案的制定是以专业需求调研报告为基础，由专业教师与企业专家共同研讨，经过专业岗位工作任务与职业能力分析，并经过专业建设指导委员会论证，经学院审批公示后方可执行。具体制定流程如表 2 所示。

（3）本专业课程体系特色：与神州顺利办深度校企合作，根据企业用人需求采用倒推的教学方式正向的专业建设模型搭建了合作专业管理平台。从毕业要求入手、分解学生具备的相关能力和知识结构，设计了本专业课程体系，达到专业建设的目的，形成闭环的模式。

表 2　课程体系构建表

专业市场调研	大型商业集团；中型合资企业；小型私营企业；酒店、景区等旅游企业；个体工商户以及代理记账公司等。
职业岗位	1.企事业单位会计核算类岗位 包括出纳、会计核算、智能会计、会计主管等岗位 2.会计、税务等中介机构的财务核算和咨询岗位 包括外勤会计、财税顾问、数据分析等岗位
工作任务	货币收付及保管；票据管理及填制；日记账登记；货币资金核对；日常账务处理；成本核算与归集；税费计算与申报；会计报表编制；智能财务管理能力；数据运营管理能力；财务共享业务处理能力；财务机器人会计业务处理能力；
岗位能力与素质要求	知识： 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； 掌握与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识； 掌握经济、税务、金融、企业管理等基础知识； 掌握企业智能会计、企业成本核算与管理、企业财务管理、企业财务分析、管理会计、企业内部控制的理论知识； 掌握企业会计制度设计的相关知识； 掌握社会审计、内部审计的相关知识。

	能力： 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力； 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力； 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必须的信息技术应用能力； 具备出纳岗位工作能力，能够选择合理的结算方式，完成资金收付结算； 具备会计核算能力，能够准确进行会计要素的确认、计量和报告，熟练进行会计凭证审核与编制、账簿登记以及报表编制； 具备成本核算与管理能力，能够合理选择产品成本计算的方法，正确计算产品成本，科学进行成本分析与管理； 具备涉税事务处理能力，能够正确计算各种税费，并进行规范申报，能够进行基本的纳税筹划和纳税风险控制； 具备一定的管理会计应用能力，能够进行财务、业务信息的处理、分类、分析、输出，提供企业决策所需的信息； 具备一定的财务管理能力，能够运用财务管理的基本原理和方法进行中小微企业筹资、投资及营运方案的分析，能够运用预算编制的基本方法编制企业收入、成本费用以及项目预算；
	素质： 有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强； 具有良好的职业道德和职业素养； 具有较强的心理素质，勇于克服困难； 具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。 崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神； 具有积极的工作态度；
典型工作任务	货币收付及保管；票据管理及填制；日记账登记；货币资金核对；日常账务处理；成本核算与归集；税费计算与申报；会计报表编制；智能财务管理能力；数据运营管理能力；财务共享业务处理能力；财务机器人会计业务处理能力；
课程体系	公共基础课： 公共体育、心理健康教育、劳动教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、基础英语、思想道德与法治、军事训练与入学教育、旅游职业道德、礼仪修养、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、信息技术、安全教育、旅游美学、中国优秀传统文化、军事理论、形式与政策
	专业基础课： 基础会计、数字化会计新手、经济法、智慧化税费申报、智能化成本核算
	专业课： 财务会计、云财务会计实务、Excel 在财务中的应用、会计综合实训、财务大数据分析、数字化行业会计实训、财务机器人开发与应用、大数据财务管理、管理会计实务、旅游电

	子商务、财务岗位职业素养

1.素质课程体系构建

素质教育的内涵要义就是提升人的精神，健全人的素质，优化人的品质、强化人的能力。素质课程是会计专业课程体系中的重要组成部分，也是塑造学生基本行业素质以及思政素质的重要途经。构建由思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形式与政策等为主要内容的素质课程体系，培养以爱国主义为核心，社会主义为基本方向，德智体美劳全面发展的新时代大学生。

2.专业课程体系构建

以需求为导向、就业为目标，在专业基础课程、专业课程设置上坚持“以学生为中心”的理念，“以能力为本位”的核心，从典型工作岗位出发，给出典型任务及职业行动能力要求，依据精准匹配、全面覆盖的原则设置出合理的专业课程体系。

表 3　专业课程体系表

序号	职业岗位		典型工作任务	职业能力要求	对应职业能力课程
1	企事业单位会计核算类岗位	出纳	1.货币收付及保管； 2.票据管理及填制； 3.日记账登记； 4.货币资金核对。	熟悉资金结算知识，能完成货币资金收付、管理的操作。	出纳岗位实训 企业职业素养
2		会计核算	1.日常账务处理； 2.成本核算与归集； 3.税费计算与申报； 4.会计报表编制。	熟悉会计核算相关知识（包括涉外会计和粮食会计知识）；熟悉成本归集、分配、计算相关知识，能完成成本核算和成本分析；能运用税收政策和法律法规相关知识进行账务处理，能完成税额计算与纳税申报；会编制报表。	基础会计 财务会计 成本会计 税法及实务 云账房 会计综合实训

序号	职业岗位		典型工作任务	职业能力要求	对应职业能力课程
3		智能会计	1.智能财务管理能力； 2.数据运营管理能力； 3.财务共享业务处理能力； 4.财务机器人会计业务处理能力； 5.智能会计核算能力。	熟悉企业财务业务智能核算流程，能够利用财务平台和大数据等技术完成会计核算工作。	大数据财务管理 财务大数据分析 Excel 财务应用
4		会计主管	1.筹资、投资、营运、分配管理； 2.报表审计。	熟悉财务管理知识，会审计查账、资金管理，能进行会计监督。	管理会计 大数据财务管理
5	会计、税务等中介机构的财务核算和咨询岗位	外勤会计	1.票据取送，报表报税，银行开户，税务登记办理，发票申领，各种变更等； 2.部门内其他工作配合与协助。	熟悉企业设立整体流程，掌握财务管理知识，熟悉纳税申报流程，会进行纳税申报。	企业职业素养 税法及实务 行业会计实训
6		财税顾问	1.与中小微企业领导洽谈财税外包业务，纳税筹划方案设计。	熟悉企业设立、纳税筹划等相关知识，能合理制定税务筹划方案。	税法及实务 税务会计 经济法
7		数据分析	1.能完成客户企业内审数据分析、经营方案与决策分析	熟悉审计业务流程、能够运用平台完成审计数据收集、整理和经营方案设计、决策分析等工作。	财务大数据分析 Excel 财务应用

3.实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系，突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，

为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	√	√	√	√	√
竞赛活动						
认识实习	线上线下结合					
综合实训				财务机器人应用及旅游行业财务综合实训		
理实一体教学环节		出纳岗位实训		会计综合实训		
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

根据人才培养方案的制定原则，结合人才调研报告中企业对于会计人才的知识、技能及素质需求，在教学内容和教材遴选等方面，遵循结构开放、内容动态、配套资源丰富的原则，实施弹性教学、分层教学、混合式教学等灵活教学组织模式。教学内容由浅入深、由易到难、由简单到复杂，循序渐进。首先在第一学期，进行基础会计、企业职业素养等学科的教学工作。在第二学期，开始开设财务会计、出纳岗位实训等主干课程，让学生慢慢培养会计专业素养与专业思维能力。第三、四、六学期，在完成财务会计、税务会计、成本会计、大数据财务管理、管理会计等会计理论学科的基础上，加入会计综合实训、云账房、行业会计实训等实践课程以及excel财务应用、财务大数据分析等大数据应用相关课程，进行校企融合课程授课，进一步缩小校园教学与工作岗位的距离。另外财务会计、纳税实务与经济法课程的开设为学生第四学期初级会计资格证书的考试奠定了基础。最后，学生进入岗位实习阶段，委派实习指导老师跟踪学生岗位实习效果，掌握学生实习过程中的能力提升与成长。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	17		1			1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

大数据与会计专业拥有一支整体结构合理、优化、发展趋势良好、以老带新、专兼结合的师资队伍。现有专兼任专业教师 15 名，其中专任教师 9 名，兼任教师 6 名，硕士学历教师占比 80%以上，双师型教师占比 90%以上，行业企业专家人数占比 30%以上，专业带头人既具有先进的管理理念和专业领域，又能充分调动学校、学院的各项资源，形成了一支具有丰富知识和较高技能水平专兼教师组成的“双师”素质教学团队。

（二）教学设施

1. 校内实践教学条件

学院在积极开展校企合作的基础上，不断改善和优化实践教学条件。目前建有服务于本专业的校内实训室 10 个，在满足专业教学的同时，实训室每年还承担着技术服务、职业技能鉴定和社会培训等任务，也为各类技能竞赛提供了良好的训练场所。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	计算机机房 B307	计算机类公共基础课、专业课	信息技术、	50

		教学		
2	计算机机房 B309	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、	50
3	计算机机房 B311	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、	50
4	计算机机房 B407	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、	52
5	计算机机房 B409	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、	48
6	计算机机房 B505	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、	52
7	旅游数字化实训中心	专业课教学		56
8	5G 智慧旅游实训室（A）	专业课教学		96
9	5G 智慧旅游实训室(B)			
10	旅游信息传播人才孵化中心	专业课教学		69

2.校外实践教学条件

我系与北京金色世纪商旅网络科技股份有限公司、八喜文化旅游集团有限公司、山东神州顺利办企业管理有限公司等多家企业建立战略合作，补充和完善校内实训的不足，确保学生在校外完成岗位实习等重要实践教学环节的学习任务。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	北京金色世纪商旅网络科技股份有限公司	金色世纪集团创立于 1998 年，已积累 25 年商旅服务专业经验，积累了 300 余万中高端个人会员，上百家金融机构等企业客户资源，提供累计亿级人次的商旅服务；公司始终坚持以会员制出行管家服务为基础，打造会员权益集成平台，	学生通过工学结合学习实践技能的场所,培养学生专业应用能力。

		逐步发展健康、保险、旅游、严选商品等生活管家。	
2	八喜文化旅游集团有限公司	八喜文化旅游集团有限公司践行以乡村旅游发展推动国家乡村振兴战略实施，积极探索“互联网+旅游”发展模式，投资2亿多元打造的国家级新型集互联网020营销、宣传推广、服务娱乐于一体的智慧旅游服务平台——八喜旅游网，是山东省乡村旅游资源最丰富的电商平台。旨在为游客提供专业化、一体化、个性化、全方位信息化服务，为涉旅企业提供贯穿旅游全产业链的规划运营、目的地营销、旅游大数据应用、旅游移动支付和旅游电商人才培训等服务内容。	共建人才培养体系、实践教学平台和就业创业服务平台。
3	山东神州顺利办企业管理有限公司	山东神州顺利办企业管理有限公 司，成立于2017年，位于山东省济南市，是一家以从事商务服务业为主的企业。企业注册资本350万人民币，实缴资本29.5万人民币。	共同探索现代学徒制人才培养模式，实现校企深度产教融合，共同建立校企共赢发展的协同科研体系，提升专业教师队伍教学及科研核心竞争力，推动新商科背景下财经商贸类专业群快速发展。搭建适应复合型财税人才发展的专业人才培养及科研体系，创新校企联合培养人才的机制，推进专业的管理体制、投入体制、办学体制、科研体制改革，形成科研与教学协同发展的教育新模式。

3.支持信息化教学方面基本条件

根据教育部、省教育厅关于加强高等学校数字校园建设有关文件精神，我校坚持“开放、共享、移动、高效”的发展理念，以“统一规划、统一标准、融合发展”为建设原则，以“项目驱动、分布实施”为建设模式，充分利用云计算、物联网、5G移动通信网络等新一代信息技术建成具有旅游专业特色的智慧校园。以实现在人才培养、教学改革、行政管理、科学研究、实习实训、创新创优等方面发挥信息化支撑作用，服务于学院健康快速发展。

（1）根据专业特色建立了多间新形态实训教室，以实现数字化转型为目的，创建了丰富的信息化教学资源，建立支撑网络化的云端教学与培训平台。学院基于云计算技术建立云端智慧教学与培训平台，结合本地的新形态实训教室，超越了传统授课资源的存储形式，将教师的 ppt、作业、mooc、视频、文档等资料轻松存储，从而建立起以课程为中心、教师为主导、学生为主体，覆盖多种课堂教学模式的教学平台，充分展现了我院具有旅游专业特色的课程数字化转型。

（2）与中国移动展开深度合作，共同打造智慧旅游实验室和 5G 旅游实训基地，以感知、智能、挖掘、控制等技术手段，共建、共创全国一流 5G+智慧校园。借助本次合作，我院对本地校园网进行了升级改造，将校园网出口带宽提升至万兆，采用基于 GPON 的全光网接入模式，千兆网到终端，并在全校范围内部署 1300 余个高性能无线 AP，实现校园内基于 802.11AC 标准的 WIFI 6 高速无线网络全覆盖，并支持 WIFI 区域定位与断点修复，使校园网更加稳定可靠、便捷管理、安全可控。在全校 WIFI 覆盖的基础上，学院将逐步实现校园 5G 高速网络全覆盖，整个校园的移动数据网络采用 5G SA 的组网架构，以 5G+MEC 为网络支撑，以满足智慧教育多场景、多层级、高安全等的要求，发挥网络切片、边缘计算的优势，构建教学、科研与实训的网络空间，提供在教学应用、校园管理、区域管理、数据融合等方面的应用，全面助力教育信息化、智能化、网络化。

（3）在校园网全面升级改造的基础上，学院与中国移动合作共建智慧校园应用场景，包括 OneTrip 全域旅游平台、校园全域 VR 导览、5G+XR 云平台、5G+VR 智慧展馆、5G+VR 沉浸式课堂、5G+VR 实时直播、AI 人工智能+无人机拍摄、旅游景区大数据研究等，借助新一代信息技术，在教学实训和科研方面力求取得新的突破。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学

院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的136学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表7。

表8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共14学分，须修满2学分创新创业类课程，1学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	16
专业课	38
综合实践课	30
合计	136

十一、附录

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	0	32	√						是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	√						是	学生工作处	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	√						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5 基础英语 1	2	32	32	0	32	√						是	旅游外语系（新）	
	214110021	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	-	32	√						是	思政部（新）	
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	0	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	0	18		√					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	
	214110011	12 思想道德与法治	3	54	54	0	54		√					是	思政部（新）	
	214110090	13 旅游美	2	36	36	-	36		√					是	旅游与休闲管理系	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		学													（新）	
	215090060	14 信息技术	2	36	18	18	36		√					是	工商管理系（新）	
	221090010	15 安全教育	1	18	16	2	18		√					是	安全保卫处	单双周开课
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			√				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	0	–	–	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	214130021	19 军事理论	2	36	36	–	36			√				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	–	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	周学时		38					13	15	7	2	0	0			
	学时小计			784	542	242	784	352	302	158	68	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252									须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																一门
专业基础课	210120250	23 基础会计	4	64	32	32	64	√						是	工商管理系（新）	
	2N6003012	24 数字化会计新手	2	36	0	36	36		√					是	工商管理系（新）	
	210110070	25 经济法	4	72	36	36	72			√				是	工商管理系（新）	
	2N6003013	26 智慧化税费申报与管理	4	68	20	48	68				√			是	工商管理系（新）	
	2N6003014	27 智能化成本核算	2	36	12	24	36						√	是	工商管理系（新）	
	周学时		16					4	2	4	4	0	2			
	学时小计			276	100	176	276	64	36	72	68	0	36			
专业课	2N6003017	28 财务岗位职业素养	2	32	14	18	32	√						是	工商管理系（新）	
	210110262	29 财务会计 1	4	72	24	48	72		√					是	工商管理系（新）	专业核心课
	210110263	30 财务会计 2	4	72	24	48	72			√				是	工商管理系（新）	专业核心课
	2N6003015	31 云财务会计实务	4	72	0	72	72			√				是	工商管理系（新）	专业核心课
	2N6003019	32 Excel 在财务中的应用	4	72	0	72	72			√				是	工商管理系（新）	
	210110300	33 会计综合实训	4	68	0	68	68				√			是	工商管理系（新）	专业核心课
	215110580	34 财务大数据分析	4	68	0	68	68				√			是	工商管理系（新）	
	2N6003016	35 数字化行业会计实训	2	34	0	34	34				√			是	工商管理系（新）	
	2N6003018	36 财务机	2	34	0	34	34				√			是	工商管理系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		器人开发与应用														
	210110081	37 大数据财务管理	4	72	18	54	72						√	是	工商管理系（新）	专业核心课
	210110621	38 管理会计实务	2	36	18	18	36						√	是	工商管理系（新）	专业核心课
	215110480	39 旅游电子商务	2	36	12	24	36						√	是	工商管理系（新）	
	周学时		38					2	4	12	12	0	8			
	学时小计			668	110	558	668	32	72	216	204	0	144			
综合实践教学	201090040	40 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	教务处	
	215130050	41 综合实训	1	24	0	24	24				√			是	工商管理系（新）	
	215130060	42 实习报告	4	60	-	60	60					√		是	工商管理系（新）	
	218130020	43 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	教务处	
	215130090	44 第二课堂	4	-	-	-	-						√	是	工商管理系（新）	
	周学时		30													
	学时小计			580	48	532	580	16	0	0	24	540	0			
全程总计			136					23	22	24	19	24	14			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.94
	公共选修课	14	10.29
	专业基础课	16	11.76
	专业课	38	27.94
	综合实践教学	30	22.06
	总计	136	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			

					理论学时	实践学时
公共基础课	784	31	38	28	542	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	276	11	16	12	100	176
专业课	668	26	38	28	110	558
综合实践教学	580	23	30	22	48	532
总计	2560	100	136	100	926	1634
实践实训课时占教学学时比例(%)					36 %	64 %

执笔：刘艳雪

审核：张琳琳

2023级电子商务专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：电子商务（旅游信息传播方向）

专业代码：530701

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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
53财经商贸大类	5307电子商务类	F 批发和零售业 52零售业	4-01-06（GBM40106）电子商务服务人员	电子商务员、网络营销员、呼叫中心客服、直播主播	网店运营推广职业技能、电子商务数据分析职业技能

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向各地、各类电子商务企业，特别是旅

游产业新业态下的各类新岗位，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，良好的政治素质、职业素质、身体素质和心理素质，掌握本专业所必需的网店设计与经营、网络营销、多媒体技术及应用、新媒体运营、网店美工、网页制作等基础理论，熟悉旅游信息编辑、旅游电子商务及旅游行业知识，具备较强的电子商务运营、网络营销、信息编辑、旅游策划及商务贸易等能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在电子商务企业、旅游电子商务平台、旅游行政管理机关等企事业单位，从事电子商务员、电子商务客户服务、网络营销员、网络编辑员、带货主播等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度。

2.知识要求

（1）了解行业发展和行业需求知识；

（2）掌握计算机及互联网基本知识；

（3）掌握旅游基础知识及旅游电子商务相关基本知识；

（4）掌握旅游信息基础知识及旅游信息编辑知识；

（5）掌握电子商务专业的基础知识及相关法律知识；

（6）掌握电子商务网页制作的相关知识；

（7）掌握网络营销、网店设计与经营的相关知识；

（8）熟悉旅游信息技术应用的相关知识。

3.能力要求

（1）能运用行业基本知识完成电子商务不同岗位工作；

（2）能运用计算机应用要求完成日常基本工作；

（3）能按照旅游电子商务的要求完成线上旅游电商平台相关工作；

（4）能运用旅游信息概论的知识完成旅游信息制作、编辑和传播等工作；

（5）能按照客户关系管理的要求完成客户管理及服务的工作；

（6）能运用网页制作的知识进行电子商务网页的相关问题处理；

（7）能运用网络营销、网店设计与经营的知识完成实际线上运营工作；

（8）能运用智慧旅游技术应用的知识完成旅游综合业务应用及服务。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

在学院数字化人才培养指导下，经过多年的探索实践和专业建设指导委员会的反复论证，构建了“教学做三位一体”的人才培养模式。根据学生的职业成长规律，结合课程教学，推行任务驱动、项目导向、订单培养、工学交替等教学做一体的人才培养模式改革，从教学内容、教学方法和教学手段等方面进行探索和实践，重点培养学生的职业能力、方法能力和社会能力，将素质教育贯穿于教育教学全过程，做到意识融合、能力递进、合作循环。

（二）课程体系构建

遵循职业院校“育人为本，能力为先”的教育理念，专业要以培养学生适应企事业岗位（群）所需职业素质和技能为主线的课程体系。基于市场调研及岗位能力分析，在专业建设指导委员会的指导下，联合各行业电商企业、省市旅游企事业等进行人才需求、岗位及工作任务调研，明确专业核心岗位，进行岗位能力分析，进而归纳各岗位的典型工作任务，确定本专业的主干专业课程，构建工学结合、理实一体的课程体系，即，公共基础课、公共选修课、专业基础课、专业课、综合实践课。以社会需求为导向，以学生职业能力和职业素质培养为核心，按照工作过程系统化（或行动导向）思想实现课程体系的校企合作，共同开发。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东省文化和旅游厅、江苏同程网、金色世纪商旅网、途牛网、美团网、欣欣旅游网、浙江深大智能集团等
职业岗位	电子商务员、网络营销员、旅游信息编辑员、呼叫中心客服、带货主播等

工作任务	电商运营、网络营销、网页制作、电子商务客服、电子商务数据搜集与分析、旅游信息编辑、直播主播等
岗位能力与素质要求	知识：掌握政治和职业道德基础知识；掌握一定语言知识；掌握计算机基本应用知识；掌握电子商务基本知识，网页制作、多媒体技术及应用、旅游电子商务等基本知识。
	能力：具有政治动态的感悟能力、职业操守的坚持能力；具有电子商务行业基本工作能力；具有信息编辑能力、网页制作能力、客户服务沟通能力；具有一定的计算机操作能力。
	素质：具有丰富马列主义、毛泽东思想和邓小平理论等基本理论；具有理论联系实际和实事求是的科学态度；具有热爱祖国，拥护宪法，遵守法律的精神，社会责任感强；具有良好身体及心理素质。
典型工作任务	电子商务市场分析、网络营销、呼叫中心客服等
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、军事理论、旅游职业道德、信息技术、基础英语、大学语文、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课：旅游信息概论、旅游电子商务、旅游信息编辑、政策法规、旅游市场营销
	专业课：网店设计与经营、数字营销与网络传播、客户关系管理、多媒体设计与制作、新媒体运营、网店美工、网页制作、直播营销、电子商务物流管理、电子商务数据分析基础、跨境电子商务、智慧旅游技术应用

1.素质课程体系构建

素质课程由人文精神培植、人文能力培养、人文知识传授三个部分组成，以知识传授为基础，以精神培植、能力培养为指向。素质教育内涵要义就是提升人的精神、健全人的素质、优化人的品质、强化人的能力。因此，构建由思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策为基本前提，以职业道德、大学语文、体育等为重要组成部分的素质课程体系，培养以爱国主义为核心，社会主义为基本方向，德、智、体、美、劳全面发展的新时代大学生。

2.专业课程体系构建

专业基础课：旅游信息概论、旅游电子商务、旅游信息编辑、政策法规、旅游市场营销；专业课：网店设计与经营、数字营销与网络传播、客户关系管理、多媒体设计与制作、新媒体运营、网店美工、网页制作、直播营销、电子商务物流管理、电子商务数据分析基础、跨境电子商务、智慧旅游技术应用。

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
电子商务员	1.计算机及办公设备的应用与操作； 2.网络销售数据和资料的整理； 3.与客户在线交流。	1.掌握电子商务、网络营销的基本知识； 2.能熟练操作办公软件； 3.获取电子商务信息并管理资源。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守电子商务法规和员工守则。	1.信息技术 2.数字营销与网络传播 3.网店设计与经营 4.旅游电子商务 5.跨境电子商务 6.旅游电子商务数据分析基础

网络营销员	1.旅游行业客服及电话营销； 2.计算机和网络的日常操作和维护； 3.网络销售数据和资料的整理； 4.网店设计与经营。	1.良好的沟通能力； 2.专业的营销能力； 3.办公软件使用； 4.网店美工能力； 5.数据的分析与分类存储与归档。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守电子商务法规和员工守则。	1.信息技术 2.旅游市场营销 3.数字营销与网络传播 4.网店设计与经营 5.网店美工 6.网页制作 7.客户关系管理 8.电子商务物流管理
旅游信息编辑员	1.旅游信息编辑； 2.旅游摄影与图片处理； 3.旅游短视频编辑制作； 4.新媒体运营。	1.日常旅游信息编辑； 2.旅游产品组织设计； 3.多媒体设计与制作； 4.旅游新媒体运营。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守电子商务法规和员工守则。	1.旅游信息概论 2.旅游信息编辑 3.旅游电子商务 4.政策法规 5.多媒体设计与制作 6.新媒体运营 7.智慧旅游技术应用

呼叫中心客户服务	1.文档处理； 2.信息处理； 3.计算机及办公设备的应用与操作； 4.网络销售数据和资料的整理； 5.与客户在线交流，了解需要、处理投诉等。	1.能熟练操作办公软件； 2.获取信息； 3.发布信息； 4.进行信息资源管理。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守电子商务法规和员工守则。	1.信息技术 2.客户关系管理 3.政策法规 4.旅游电子商务 5.旅游市场营销 6.智慧旅游技术应用
直播、带货主播	1.市场调研与分析； 2.计算机及办公设备的应用与操作； 3.网络销售数据和资料的整理； 4.电商平台的运营； 5.与客户在线交流，了解需要、处理投诉等。	1.掌握旅游电子商务的基本知识； 2.良好的沟通能力； 3.网络营销推广能力； 4.网店设计与运营； 5.新媒体运营。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守电子商务法规和员工守则。	1.旅游信息概论 2.旅游电子商务 3.数字营销与网络传播 4.网店设计与经营 5.新媒体运营 6.客户关系管理 7.直播营销

3.实践课程体系

按照“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系，突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理

实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。同时注重学生在校学习与就业实际工作的统一性，将学生校内课程教学实训与到校外企事业单位顶岗实习纳入人才培养方案和教学计划中，力求做到将理论融于实践，实现“所学”与“所用”零距离。还要进一步完善校内基地建设，通过校内实训基地建设，进一步密切与企业，行业之间的合作关系，推进产学用的进一步融合。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	互联网+创新创业大赛	√	√	√	√
竞赛活动			电子商务技能大赛	创新创业大赛		
认识实习	线上线下结合					
综合实训			网店设计与经营实践	数字营销与网络传播实践		
理实一体教学环节			1+X 证书综合实训	1+X 证书综合实训		
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

采用班级授课、“任务型”的教学组织形式组织课堂，做中学，学中做。以职业关键能力、职业岗位能力培养为基点来搭建课程体系，突出能力递进；积极与行业、企业合作，以课程内容更新、课程整合、课程重构为主线，开发专业课程，形成工作过程系统化的课程特色。并在专业课教学过程中，多媒体教学技术、网络教学技术等成为现代教学手段的典型代表，这些教学方法和手段与电子商务

专业的教学特点和课程要求相吻合。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	17		1			1	1	20
四	17		1			1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

电子商务专业目前专兼任教师有 15 名，其中专任教师 8 人，兼任教师 7 名，硕士学历教师占比 80%以上，双师型教师占比 90%以上，行业企业专家人数占比 30%以上，形成了一支具有丰富知识和较高技能水平专兼教师组成的“双师”素质教学团队。

2. 专任教师

所有专任教师具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有电子商务、工商管理、计算机科学技术等向相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每年不少于 1 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人能够较好地把握国内外行业、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、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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

1. 校内实践教学条件

学院在积极开展校企合作的基础上，不断改善和优化实践教学条件。目前建有服务于本专业的校内实训室 10 个，在满足专业教学的同时，实训室每年还承担着技术服务、职业技能鉴定和社会培训等任务，也为各类技能竞赛提供了良好的训练场所。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	计算机机房 B307	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、数字营销与网络传播、网店设计与经营、多媒体设计与制作、网店美工、网页制作、新媒体运营、旅游电子商务数据分析基础、跨境电子商务	50
2	计算机机房 B307	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、数字营销与网络传播、网店设计与经营、多媒体设计与制作、网店美工、网页制作、新媒体运营、旅游电子商务数据分析基础、跨境电子商务	50
3	计算机机房 B311	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、数字营销与网络传播、网店设计与经营、多媒体设计与制作、网店美工、网页制作、新媒体运营、旅游电子商务数	50

			据分析基础、跨境电子商务	
4	计算机机房 B407	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、数字营销与网络传播、网店设计与经营、多媒体设计与制作、网店美工、网页制作、新媒体运营、旅游电子商务数据分析基础、跨境电子商务	52
5	计算机机房 B409	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、数字营销与网络传播、网店设计与经营、多媒体设计与制作、网店美工、网页制作、新媒体运营、旅游电子商务数据分析基础、跨境电子商务	48
6	计算机机房 B505	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、数字营销与网络传播、网店设计与经营、多媒体设计与制作、网店美工、网页制作、新媒体运营、旅游电子商务数据分析基础、跨境电子商务	52
7	旅游数字化实训中心	专业课教学	旅游信息概论、旅游信息编辑、旅游电子商务	56
8	5G 智慧旅游实训室（A）	专业课教学	旅游电子商务、直播营销	96
9	5G 智慧旅游实训室（B）			
10	旅游信息传播人才孵化中心	专业课教学	旅游信息概论、旅游信息编辑、旅游电子商务、直播营销	69

2. 校外实践教学条件

我系与北京金色世纪商旅网络科技股份有限公司、八喜文化旅游集团有限公

司、山东神州顺利办企业管理有限公司等多家企业建立战略合作，补充和完善校内实训的不足，确保学生在校外完成岗位实习等重要实践教学环节的学习任务。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	北京金色世纪商旅网络科技股份有限公司	金色世纪集团创立于 1998 年，已积累 25 年商旅服务专业经验，积累了 300 余万中高端个人会员，上百家金融机构等企业客户资源，提供累计亿级人次的商旅服务；公司始终坚持以会员制出行管家服务为基础，打造会员权益集成平台，逐步发展健康、保险、旅游、严选商品等生活管家。	学生通过工学结合学习实践技能的场所，培养学生专业应用能力。
2	八喜文化旅游集团有限公司	八喜文化旅游集团有限公司践行以乡村旅游发展推动国家乡村振兴战略实施，积极探索“互联网+旅游”发展模式，投资 2 亿多元打造的国家级新型集互联网 O2O 营销、宣传推广、服务娱乐于一体的智慧旅游服务平台——八喜旅游网，是山东省乡村旅游资源最丰富的电商平台。旨在为游客提供专业化、一体化、个性化、全方位信息化服务，为涉旅企业提供贯穿旅游全产业链的规划运营、目的地营销、旅游大数据应用、旅游移动支付和旅游电商人才培训等服务内容。	共建人才培养体系、实践教学平台和就业创业服务平台。
3	山东神州顺利办企业管理有限公司	山东神州顺利办企业管理有限公司，成立于 2017 年，位于山东省济南市，是一家以从事商务服务业为主的企业。企业注册资本 350 万人民币，实缴资本 29.5 万人民币。	共同探索现代学徒制人才培养模式，实现校企深度产教融合，共同建立校企共赢发展的协同科研体系，提升专业教师队伍教学及科研核心竞争力，推动新商科背景下财经商贸类专业群快速发展。搭建适应复合型财税人才发展的专业人才培养及科研体系，创新校企联合培养人才的机制，推进专业的管理体制、投入体制、办学体制、科研体制改革，形成科研与教学协同发展的教育新模式。

3. 支持信息化教学方面基本条件

根据教育部、省教育厅关于加强高等学校数字校园建设有关文件精神，我校坚持“开放、共享、移动、高效”的发展理念，以“统一规划、统一标准、融合发展”为建设原则，以“项目驱动、分布实施”为建设模式，充分利用云计算、物联网、5G 移动通信网络等新一代信息技术建成具有旅游专业特色的智慧校园。以实现在人才培养、教学改革、行政管理、科学研究、实习实训、创新创优等方面发挥信息化支撑作用，服务于学院健康快速发展。

（1）根据专业特色建立了多间新形态实训教室，以实现数字化转型为目的，创建了丰富的信息化教学资源，建立支撑网络化的云端教学与培训平台。学院基于云计算技术建立云端智慧教学与培训平台，结合本地的新形态实训教室，超越了传统授课资源的存储形式，将教师的 ppt、作业、mooc、视频、文档等资料轻松存储，从而建立起以课程为中心、教师为主导、学生为主体，覆盖多种课堂教学模式的教学平台，充分展现了我院具有旅游专业特色的课程数字化转型。

（2）与中国移动展开深度合作，共同打造智慧旅游实验室和 5G 旅游实训基地，以感知、智能、挖掘、控制等技术手段，共建、共创全国一流 5G+智慧校园。借助本次合作，我院对本地校园网进行了升级改造，将校园网出口带宽提升至万兆，采用基于 GPON 的全光网接入模式，千兆网到终端，并在全校范围内部署 1300 余个高性能无线 AP，实现校园内基于 802.11AC 标准的 WIFI6 高速无线网络全覆盖，并支持 WIFI 区域定位与断点修复，使校园网更加稳定可靠、便捷管理、安全可控。在全校 WIFI 覆盖的基础上，学院将逐步实现校园 5G 高速网络全覆盖，整个校园的移动数据网络采用 5G SA 的组网架构，以 5G+MEC 为网络支撑，以满足智慧教育多场景、多层级、高安全等的要求，发挥网络切片、边缘计算的优势，构建教学、科研与实训的网络空间，提供在教学应用、校园管理、区域管理、数据融合等方面的应用，全面助力教育信息化、智能化、网络化。

（3）在校园网全面升级改造的基础上，学院与中国移动合作共建智慧校园应用场景，包括 OneTrip 全域旅游平台、校园全域 VR 导览、5G+XR 云平台、5G+VR 智慧展馆、5G+VR 沉浸式课堂、5G+VR 实时直播、AI 人工智能+无人机拍摄、旅游景区大数据研究等，借助新一代信息技术，在教学实训和科研方面力求取得新的突破。

（三）教学资源

由专业带头人召集专业教师及企业教师以体现新技术、新工艺、新规划的原则对所有专业核心课程的课程教学大纲，课程标准、教材选用、每门课程开发独立完整的知识点，每个知识点配套 PPT、案例素材、视频等资源。每门课程均设计测试练习题，测试练习题覆盖到各知识点。

开发与编写专业方向和行业岗位要求的教材，例如《旅游电子商务》、《数字营销与网络传播》、《新媒体运营》、《客户关系管理》等教材配备教学资源包，包含课件 PPT、教案、教学视频、案例等内容，作为建设网络教学平台的资源。所有课程按照图书馆配套教学辅导材料供学生借阅学习，建设能够满足多样化的课程资源，创新服务供给模式，服务学生终身学习。

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。专业类图书文献主要包括：有关电子商务技术、方法、思维以及实务操作类图书，经济、管理、营销和文化类文献等。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，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

九、质量保障

1. 建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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. 成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3. 不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 137 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.74
	公共选修课	14	10.22
	专业基础课	14	10.22
	专业课	40	29.2
	综合实践教学	31	22.63
	总计	137	100

注：公共选修课共 14 学分，其中创新创业类课程必须修满 2 学分，劳动教育必须修满 1 学分，“四史”课必修一门。

十一、附录

表 9　各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	774	30	38	28	536	238
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	234	9	14	10	156	78
专业课	690	27	40	29	386	304
综合实践教学	604	24	31	23	48	556
总计	2554	100	137	100	1252	1302
实践实训课时占教学学时比例(%)					49 %	51 %

表 10 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	-	32	√						是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	√						是	学生工作处	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	-	16	√						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090012	5 基础英语 1（2 学分）	2	32	32	0	32	√						是	旅游外语系（新）	
	214110021S	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0	32	√						是	思政部（新）	
	214130022	7 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	2N8090010	8 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	-	18		√					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	
	214090041	12 大学语文	2	36	36	-	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	214110011	13 思想道德与法治	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	215090060	14 信息技术	2	36	18	18	36		√					是	工商管理系（新）	
	221090010	15 安全教育	1	18	16	2	18		√					是	安全保卫处	单双

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																周开课
	201090030	16 体育单项课 1	1	34	4	30	34			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	16	16	-	16			√				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	体育教学部（新）	
	214130021	19 军事理论	2	34	34	-	34			√				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	34	34	-	34			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	34	4	30	34				√			是	体育教学部（新）	
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	学生工作处	
	学分小计		38					13	15	7	2					
	学时小计			774	536	238	774	352	302	150	66	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
专业基础课	215110040	23 旅游电子商务*	4	64	40	24	64	√						是	工商管理系（新）	专业核心课
	215120420	24 旅游信息概论	4	64	40	24	64	√						是	旅游与休闲管理系（新）	
	210060120	25 旅游市场营销	2	36	26	10	36		√					是	旅游与休闲管理系（新）	
	215120430	26 旅游信息编辑	2	36	16	10	26		√					是	工商管理系（新）	
	215110510	27 政策法规	2	34	24	10	34				√			是	工商管理系（新）	
	学分小计		14					8	4		2					
	学时小计			234	146	78	224	128	62	0	34	0	0			
专业课	2N6003003	28 网店美工	2	36	22	14	36		√					是	工商管理系（新）	专业核心课
	215110530	29 网店设计与经营	4	68	36	32	68			√				是	工商管理系（新）	专业核心课
	215110540	30 客户关系管理	4	68	42	26	68			√				是	工商管理系（新）	
	215190021	31 新媒体运营	4	68	36	32	68				√			是	工商管理系（新）	专业核心课
	215190030	32 跨境电子商务	2	34	20	14	34			√				是	工商管理系（新）	
	215110060	33 多媒体技术及应用	4	68	36	32	68			√				是	工商管理系（新）	专业核心课
	215110550	34 网页制作	4	68	36	32	68				√			是	工商管理系（新）	
	215120330	35 数字营销与网络传播	4	68	36	32	68				√			是	工商管理系（新）	专业核心课
	2N6003001	36 直播营销	4	68	36	32	68				√			是	工商管理系（新）	专业核心课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	215120090	37 电子商务物流管理	2	36	26	10	36						√	是	工商管理系（新）	
	215120381	38 智慧旅游技术应用	2	36	24	12	36						√	是	工商管理系（新）	
	2N6003002	39 旅游电子商务数据分析基础	4	72	36	36	72						√	是	工商管理系（新）	
	学分小计		40						2	14	16		8			
	学时小计			690	386	304	690	0	36	238	272	0	144			
综合实践教学	201090040	40 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	工商管理系（新）	
	218130030	41 综合实训	2	48	24	48	72			√	√			是	工商管理系（新）	
	215130090-4x1	42 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	工商管理系（新）	
	218130010	43 实习报告	4	60	-	60	60					√		是	工商管理系（新）	
	218130020	44 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	工商管理系（新）	
	学分小计		31					1		1	1		28			
	学时小计			604	72	556	628	16	0	72	72	0	540			
全程总计			137					21	21	21	20	0	8			
备注																

执笔：宋佳

审核：张琳琳

2023级市场营销专业（新媒体策划与营销方向）人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：市场营销（新媒体策划与营销方向）

专业代码：530605

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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
财经商贸大类（53）	工商管理类（5306）	批发业（51） 零售业（52）	营销员（4-01-02-01）；商品营业员（4-01-02-03）；摊商（4-02-02-05）；市场营销专业人员	销售代表；销售经理；区域销售经理；卖场经理；小微商业企业创业者；市场主管；市场经	经济专业技术资格、数字营销技术应用、新媒体营销

			(2-06-07-02)	理;市场调研专员	

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向山东省区域内文旅及其他相关行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的职业道德、职业素养和创新精神，掌握本专业所必需的市场运行规律和营销工作流程等基础理论知识，具备较强的市场开发、产品推销、客户管理、市场调研以及运用新媒体工具进行内容生产、广告策划、客户画像与产品营销等能力，毕业后能运用所学管理学、经济学、传播学、旅游学等跨专业理论知识和技能，在文旅产业（酒店、景区、旅行社等）及其他相关产业等企事业单位或互联网企业，从事市场开拓、产品销售、市场调研、客户关系管理、新媒体策划与营销等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有健康的体魄、良好的个性和健全的人格，能适应艰苦工作需要；

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度和职业敏感性；

（7）具有较强的业务素质，能够进行改革创新；

（8）具有一定的商业文化素养和较强的服务精神。

2.知识要求

（1）了解市场经济运行机制和旅游业运作相关知识；

（2）掌握旅游市场环境分析、消费者分析、4P 理论、营销理念等核心知识；

（3）掌握一定的计算机应用和英语相关知识；

（4）掌握新媒体营销文案写作方法；

（5）熟悉广告制作与投放的方法；

（6）熟悉客户关系管理相关知识；

（7）掌握数字营销技术相关理论；

（8）掌握新媒体运营相关流程。

3.能力要求

（1）具备营销文案的编辑能力；

（2）具备较强的口头表达能力；

（3）能运用专业知识在传统旅游行业和旅游 OTA 行业中完成旅游产品营销工作；

（4）能按照营销理论要求完成市场一线开拓、产品销售推广、调研等专业工作；

（5）能运用专业知识完成客户关系管理工作；

（6）能运用新媒体工具进行内容生产、广告策划、客户画像等工作；

（7）能按照市场规律在新媒体平台完成品牌推广、网络推广、网络渠道推广等工作；

（8）能运用所学专业知识进行市场观察与分析，洞察市场动向，拥有服务创新意识，开展自主创业。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

以创新人才培养为目标，根据市场营销专业人才能力需求分析，围绕培养懂运营、善策划、会传播的高职旅游市场营销人才，寻找标杆专业，与合作企业共同构建“323”人才培养模式，即“三融合、双循环、三递进”人才培养模式。“三融合”是指将旅游商业意识、数字化营销意识、营销传播意识融入到专业学习和人才培养过程中去。“三递进”是指学生职业能力成长过程中的递进，实现学生从“职业基础能力一职业单项能力一职业综合能力”递进。“双循环”是指知识学习和实训实习的双循环,即学生校内的知识学习和实训与校外合作企业的实习实训交叉循环进行。

（二）课程体系构建

在新媒体营销为代表的线上营销新业态下，通过广泛社会调研，根据岗位能

力分析，确立了市场营销专业能力目标，归纳出了市场营销专业的七大专业能力，即：

1.能制定市场分析方案或有效执行市场任务，包括市场调研、营销环境分析、顾客购买行为分析、竞争对手分析等；

2. 能制定或有效执行营销方案，包括市场细分、目标市场选择、市场定位及撰写营销战略方案；

3.初步具备客户开发能力，如商务谈判、推销技巧的使用；

4.能初步进行销售流程管理，如销售渠道建设与管理、基本销售账目核算、计算机操作及软件运用等；

5.具有销售团队建设与管理的能力，或有效执行相关工作的能力，包括建立销售团队、培训销售人员、激励和管理销售人员；

6.初步具备客户管理与服务能力；

7.运用新媒体工具进行内容生产、广告策划、客户画像与产品营销等能力。在此基础上，对课程体系构建、课程标准进行审核修订，形成了本专业涵盖管理学、经济学、传播学和旅游学四个门类课程内容的课程体系。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	神州国际旅行社、山东旅行社、中国青年旅行社、厦门悦华会展酒店、青岛海景花园大酒店、上海欢乐谷、深圳世界之窗、金色世纪商旅网、八喜旅游网、中教畅享（北京）科技有限公司、山东神州顺利办企业管理有限公司
职业岗位	旅行社、酒店等行业前台、销售、营销、管理、客服等岗位；景区营销、推广、客服等岗位；新媒体营销、目的地营销等岗位
工作任务	前台接待、企业产品销售、企业新产品市场推广、企业产品营销策划、客户关系管理、客户服务管理、新媒体营销、目的地营销等
岗位能力与素质要求	知识：了解市场经济运行机制和旅游业运作相关知识；掌握旅游市场环境分析、消费者分析、4P 理论、营销理念等核心知识；掌握一定的计算机应用和英语相关知识；熟悉客户关系管理相关知识；掌握数字营销技术相关理论；掌握新媒体运营相关流程。掌握新媒体运营相关流程。
	能力：能运用专业知识在传统旅游行业和旅游 OTA 行业中完成旅游产品营销工作；能按照营销理论要求完成市场一线开拓、产品销售推广、调研等专业工作；能够运用专业知识完成客户关系管理工作；能够运用新媒体工具进行内容生产、广告策划、客户画像等工作；能够按照市场规律在新媒体平台完成

	品牌推广、网络推广、网络渠道推广等工作；能够运用所学专业知识进行市场观察与分析，洞察市场动向，拥有服务创新意识，开展自主创业。
	素质：具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；具有良好的职业道德和职业素养；具有较强的心理素质，勇于克服困难；具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；具有积极的工作态度；具有较强的业务素质，能够进行改革创新；具有一定的商业感知素质和较强的服务精神。
典型工作任务	产品销售推广、市场调研、客户服务、网络营销、电子商务、新媒体运营
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、大学语文、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课：旅游行业概论、经济管理基础、旅游市场营销、旅游消费者行为分析、旅游信息概论
	专业课：广告实务、市场营销策划、商务谈判与沟通技巧、旅游客户关系管理、旅游宣传品策划与制作、旅游信息编辑、旅游电子商务、旅游数据分析与应用、旅游企业财务管理、数字营销技术、新媒体运营、新媒体技术与应用、服务营销

1.素质课程体系构建

素质课程由人文精神培植、人文能力培养、人文知识传授三个部分组成，以知识传授为基础，以精神培植、能力培养为指向。素质教育内涵要义就是提升人的精神、健全人的素质、优化人的品质、强化人的能力。因此，构建由思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策为基本前提，以旅游职业道德、大学语文、体育等为重要组成部分的素质课程体系，培养以爱国主义为核心，社会主义为基本方向，德、智、体、美全面发展的新时代大学生。

2.专业课程体系构建

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
产品销售推广	1.现有产品销售促进 2.新产品销售推广	1.利用专业技能完成现有产品的销售促进 2.利用相关专业技能完成新产品的市场推广	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	《广告实务》、《旅游消费者行为分析》等
市场调研	产品、行业、市场、需求等相关一线调研工作	1.调研问卷的设计、组织、实施 2.沟通能力			《旅游数据分析与应用》、《旅游消费者行为分析》、《商务谈判与沟通技巧》等
客户维护与服务	1.售前咨询 2.售后服务 3.客户关系管理	1.商务谈判与沟通能力 2.客户服务能力			《旅游客户关系管理》、《商务谈判与沟通技巧》

网络营销	1.旅游OTA营销推广 2.在线产品销售 3.网站日常维护与管理	1.计算机相关能力 2.网络营销能力 3.新媒体运营能力			《旅游电子商务》《旅游信息概论》《旅游信息编辑》《数字营销技术》、《新媒体运营》、《新媒体技术与应用》等

3.实践课程体系

实践教学是整个教学体系中重要的组成部分，是职业教育中不可缺少的重要环节。构建合适的实践教学体系已经成为很多高职院校特色发展以及实训基地建设的重要依据。我们根据市场营销专业的课程体系和专业特点，构建了一个具有“321”特点的市场营销专业教学实践教学体系。其中，“3”代表实践分三个阶段：营销基本技能实践阶段；营销核心技能实践阶段；营销综合技能实践阶段。“2”代表校内实践和校外实践，“1”代表“一个中心”即以提高学生职业技能和素质为中心。

表4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	山东省互联网+创新创业大赛	√	√	√	全国大学生广告大赛
竞赛活动		创新创业大赛	山东省市场营销技能大赛	创新创业大赛		山东省市场营销技能大赛
认识实习	线上线下结合					
综合实训			数字营销技术应用			
理实一体教学环节		旅游消费者行为分析、营销商务礼仪	广告实务	旅游客户关系管理		

公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

以职业关键能力、职业岗位能力培养为基点来搭建课程体系，突出能力递进；积极与行业、企业合作，以课程内容更新、课程整合、课程重构为主线，开发专业课程，形成工作过程系统化的课程特色。教学组织上，考虑到学生专业实训的需求和知识接受能力的顺序，进行了合理安排，体现了项目嵌套，能力递进的教学组织顺序。具体教学组织如下：

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	17		1			1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业有专任教师 11 人，均具有硕士学位，其中高级职称 1 人，副高级职称 6 人，中级职称 4 人，团队学历、职称、年龄结构合理。双师素质教师占专业教师比例达 100%，学生数与本专业专任教师数比例为 12:1。

2. 专任教师

所有专任教师均具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、

有仁爱之心；具有市场营销、企业管理等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3.专业带头人

专业带头人具有副高级职称，能够较好地把握国内外行业、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、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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

1.校内实践教学条件

学院在积极开展校企合作的基础上，不断改善和优化实践教学条件。目前建有服务于本专业的校内实训室 10 个，在满足专业教学的同时，实训室每年还承担着技术服务、职业技能鉴定和社会培训等任务，也为各类技能竞赛提供了良好的训练场所。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	计算机机房 B307	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、旅游宣传品策划与制作、旅游数据分析与应用	50
2	计算机机房 B309	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、旅游宣传品策划与制作、旅游数据分析与应用	50
3	计算机机房 B311	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、旅游宣传品策划与制作、旅游数据分析与应用	50
4	计算机机房 B407	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、旅游宣传品策划与制作、旅游数据分析与应用	52
5	计算机机房 B409	计算机类公共基	信息技术、旅游宣	48

		础课、专业课教学	传品策划与制作、旅游数据分析与应用	
6	计算机机房 B505	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、旅游宣传品策划与制作、旅游数据分析与应用	52
7	旅游数字化实训中心	专业课教学	旅游电子商务	56
8	5G 智慧旅游实训室（A）	专业课教学	数字营销技术 新媒体技术与应用	96
9	5G 智慧旅游实训室(B)			
10	旅游信息传播人才孵化中心	专业课教学	新媒体运营	69

2.校外实践教学条件

我系与北京金色世纪商旅网络科技股份有限公司、八喜文化旅游集团有限公司、山东神州顺利办企业管理有限公司等多家企业建立战略合作，补充和完善校内实训的不足，确保学生在校外完成岗位实习等重要实践教学环节的学习任务。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	北京金色世纪商旅网络科技股份有限公司	金色世纪集团创立于 1998 年，已积累 25 年商旅服务专业经验，积累了 300 余万中高端个人会员，上百家金融机构等企业客户资源，提供累计亿级人次的商旅服务；公司始终坚持以会员制出行管家服务为基础，打造会员权益集成平台，逐步发展健康、保险、旅游、严选商品等生活管家。	学生通过工学结合学习实践技能的场所，培养学生专业应用能力。
2	八喜文化旅游集团有限公司	八喜文化旅游集团有限公司践行以乡村旅游发展推动国家乡村振兴战略实施，积极探索“互联网+旅游”发展模式，投资 2 亿多元打造的国家级新型集互联网 020 营销、宣传推广、服务娱乐于一体的智慧旅游服务平台——八喜旅游网，是山东省乡村旅游资源最丰富的电商平台。旨在为游客提供专业化、一体化、个性化、全方位信息化服务，为涉旅企业提供贯穿旅游全产业链的规划运营、目的地营销、旅游大数据应用、旅游移动支付和旅游电商人才培训等服务内容。	共建人才培养体系、实践教学平台和就业创业服务平台。
3	山东神州	山东神州顺利办企业管理有限公司，成立于 2017 年，位于山东省济南市，	共同探索现代学徒制人才培养模式，实现校企深度

	顺利办企业管理有限公司	是一家以从事商务服务业为主的企业。企业注册资本 350 万人民币，实缴资本 29.5 万人民币。	产教融合，共同建立校企共赢发展的协同科研体系，提升专业教师队伍教学及科研核心竞争力，推动新商科背景下财经商贸类专业群快速发展。搭建适应复合型财税人才发展的专业人才培养及科研体系，创新校企联合培养人才的机制，推进专业的管理体制、投入体制、办学体制、科研体制改革，形成科研与教学协同发展的教育新模式。

3.支持信息化教学方面基本条件

根据教育部、省教育厅关于加强高等学校数字校园建设有关文件精神，我校坚持“开放、共享、移动、高效”的发展理念，以“统一规划、统一标准、融合发展”为建设原则，以“项目驱动、分布实施”为建设模式，充分利用云计算、物联网、5G 移动通信网络等新一代信息技术建成具有旅游专业特色的智慧校园。以实现在人才培养、教学改革、行政管理、科学研究、实习实训、创新创优等方面发挥信息化支撑作用，服务于学院健康快速发展。

（1）根据专业特色建立了多间新形态实训教室，以实现数字化转型为目的，创建了丰富的信息化教学资源，建立支撑网络化的云端教学与培训平台。学院基于云计算技术建立云端智慧教学与培训平台，结合本地的新形态实训教室，超越了传统授课资源的存储形式，将教师的 ppt、作业、mooc、视频、文档等资料轻松存储，从而建立起以课程为中心、教师为主导、学生为主体，覆盖多种课堂教学模式的教学平台，充分展现了我院具有旅游专业特色的课程数字化转型。

（2）与中国移动展开深度合作，共同打造智慧旅游实验室和 5G 旅游实训基地，以感知、智能、挖掘、控制等技术手段，共建、共创全国一流 5G+智慧校园。借助本次合作，我院对本地校园网进行了升级改造，将校园网出口带宽提升至万兆，采用基于 GPON 的全光网接入模式，千兆网到终端，并在全校范围内部署 1300 余个高性能无线 AP，实现校园内基于 802.11AC 标准的 WIFI 6 高速无线网络全覆盖，并支持 WIFI 区域定位与断点修复，使校园网更加稳定可靠、便捷管理、安全可控。在全校 WIFI 覆盖的基础上，学院将逐步实现校园 5G 高速网络全覆盖，

整个校园的移动数据网络采用 5G SA 的组网架构，以 5G+MEC 为网络支撑，以满足智慧教育多场景、多层级、高安全等的要求，发挥网络切片、边缘计算的优势，构建教学、科研与实训的网络空间，提供在教学应用、校园管理、区域管理、数据融合等方面的应用，全面助力教育信息化、智能化、网络化。

（3）在校园网全面升级改造的基础上，学院与中国移动合作共建智慧校园应用场景，包括 OneTrip 全域旅游平台、校园全域 VR 导览、5G+XR 云平台、5G+VR 智慧展馆、5G+VR 沉浸式课堂、5G+VR 实时直播、AI 人工智能+无人机拍摄、旅游景区大数据研究等，借助新一代信息技术，在教学实训和科研方面力求取得新的突破。

（三）教学资源

1.教材选用

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

2.图书文献配备情况

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。专业类图书文献主要包括：有关市场营销理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书，经济、管理、营销、信息技术类文献等。

3.数字教学资源配置情况

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，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学

院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的138学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表8。

表8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共14学分，其中，创新创业类课程必须修满2学分，劳动教育必须修满1学分，“四史”课必修一门
专业基础课	14
专业课	42
综合实践课	30
合计	138

十一、附录

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	0	32	√						是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	√						是	学生工作处	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	√						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5 基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	214110021S	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	-	32	√						是	思政部（新）	
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	0	18		√					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	
	214110011	12 思想道德与法治	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	215090060	13 信息技术	2	36	18	18	36		√					是	工商管理系（新）	
	221090010	14 安全教育	1	18	16	2	18		√					是	安全保卫处	单双周开

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																课
	222090010	15 写作	2	36	36	-	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	34	4	30	34			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	16	16	0	16			√				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	214130021	19 军事理论	2	34	34	-	34			√				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	34	34	-	34			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	每学期 8 学时
	周学时		38					13	15	7	2					
	学时小计			776	536	240	776	320	270	118	68	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																修一门
专业基础课	210110390-2x1	23 经济管理基础	2	32	20	12	32	√						是	工商管理系（新）	
	215120420	24 旅游信息概论	4	64	48	16	64	√						是	工商管理系（新）	
	215120320	25 旅游市场营销	4	72	48	24	72		√					是	工商管理系（新）	
	210060271	26 旅游消费者行为分析	4	72	40	32	72				√			是	工商管理系（新）	专业核心课
	周学时		14					6	4		4					
	学时小计			240	156	84	240	96	72	0	72	0	0			
专业课	210110441-2x1	27 旅游企业财务管理	2	36	28	8	36		√					是	工商管理系（新）	
	210060250	28 市场营销策划☆*	4	68	40	28	68			√				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	215110042	29 旅游电子商务	2	34	22	12	34			√				是	工商管理系（新）	
	215110650	30 数字营销技术应用	4	68	40	28	68			√				是	工商管理系（新）	专业核心课
	215120441	31 旅游宣传品策划与制作	4	68	32	36	68			√				是	工商管理系（新）	
	210060200	32 商务谈判与沟通技巧☆*	4	72	40	32	72				√			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	215110660	33 新媒体技术与应用	4	72	32	40	72				√			是	工商管理系（新）	专业核心课
	215120340	34 旅游客户关系管理	2	36	20	16	36				√			是	工商管理系（新）	专业核心课
	215120401	35 旅游数据分析与应用	2	36	24	12	36				√			是	工商管理系（新）	专业核心

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																课
	215190021	36 新媒体运营	4	72	32	40	72				√			是	工商管理系（新）	专业核心课
	210110120	37 广告实务	4	72	44	28	72						√	是	工商管理系（新）	
	215120430	38 旅游信息编辑	2	36	20	16	36						√	是	工商管理系（新）	
	215120450	39 服务营销	4	72	40	32	72						√	是	工商管理系（新）	
	周学时		42						2	14	16		10			
	学时小计			742	414	328	742	0	36	238	288	0	180			
综合实践教学	201090040	40 认识实习	1	16	-	16	16	√						是	教务处	
	210130100	41 综合实训	1	24	-	24	24			√				是	工商管理系（新）	
	215130090-4x1	42 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	工商管理系（新）	
	218130010	43 实习报告	4	60	-	60	60					√		是	教务处	
	218130020	44 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	工商管理系（新）	
	周学时		30													
	学时小计			580	48	532	580	16	0	24	0	540	0			
全程总计			138					19	21	21	22	0	10			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.54
	公共选修课	14	10.14
	专业基础课	14	10.14
	专业课	42	30.43
	综合实践教学	30	21.74
	总计	138	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	776	30	38	28	536	240

公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	240	9	14	10	156	84
专业课	742	29	42	30	414	328
综合实践教学	580	22	30	22	48	532
总计	2590	100	138	100	1280	1310
实践实训课时占教学学时比例(%)					49 %	51 %

执笔：侯衍捍

审核：张琳琳、肖磊

2023 级数字媒体技术专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：数字媒体技术

专业代码：510204

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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
51	5102	软件和信息技术服务业（65） 广播、电视、电影和影视录音制作业（87）	2-02-99（GBM20299）	计算机类	视觉设计师等

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向省内外旅游及相关行业企事业单位管理、服务第一线(地域、行业)，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的综合职业素质，掌握本专业所必需的相关软硬件应用及旅游行业基础理论知识，具备较强的数字媒体应用及开发等能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在设计公司、网络公司、电商平台及旅游行业等企事业单位，从事自媒体运营、交互融媒体内容制作、视觉设计、视频采编、数字旅游资源制作、网络营销、数据分析等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有自我管理能力、积极的工作态度、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合精神。

2.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，深入了解本专业相关理论基础知识；

（2）掌握本专业所需的办公应用、数据管理以及计算机开发的基本知识；

（3）理解（熟悉）旅游行业相关知识，并且掌握媒体运营相关知识；

（4）掌握视觉设计基础知识，掌握音视频后期合成技术与方法；

（5）掌握 3D 建模与动画基础知识；

（6）掌握数字内容制作方法和应用技术；

（7）熟悉网站建设与维护的基本知识；

（8）具备一定的文字表达和写作的基本知识。

3.能力要求

（1）能运用良好的语言沟通交流技巧，完成业务协调工作/服务，具备较强的组织管理能力、沟通表达能力、独立工作能力、人际交往能力和团队合作能力 ；

（2）能按照企事业单要求/标准，利用网站管理技术完成网站建设与维护等工作/服务；

（3）能按照相关行业标准、根据行业规范和项目需求，应用数字媒体技术进行图像处理、UI 设计、文案策划、音视频剪辑等数字内容设计与制作的能力；

（4）能够熟练安装配置和维护计算机软、硬件；

（5）能利用所学技能收集资料、获取信息并进行初步的数据分析与处理；具有良好的自学能力、终生学习意识,具备运用现代信息技术获取相关信息和新技术、新知识、新创意的能力；

（6）具有一定的 2D/3D 动画设计与制作能力；

（7）具有一定的设计和制作交互数字旅游资源的能力。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

在定位行业需求人才培养背景下，本专业构建了“理实一体，任务驱动”的人才培养模式。在突出数字媒体相关技能的课堂教学中实现“理实一体”，理论学习与实训操作交叉进行，通过“理论+实践+理论”的模式培养学生动手能力和专业技能掌握，充分调动和激发学生的学习兴趣；“任务驱动”是指在教学活动中，根据数字媒体技术专业课程的教学内容，把其中的关键知识能力点分成若干个模块，针对学生实际水平和岗位能力要求，设计出一个个“任务”，让学生逐个完成，最终实现由点及线到面，把专业课程知识点穿成线，覆盖到具体项目的面。

（二）课程体系构建

基于市场调研及岗位能力分析，在专业建设指导委员会的指导下，联合设计公司、省市旅游企事业等进行人才需求、岗位及工作任务调研，明确专业核心岗位为自媒体运营专员、视觉设计员、视频采编员、数字旅游资源制作员、网络营销技术开发员、网站优化与网站重构岗位，进行岗位能力分析，进而归纳各岗位的典型工作任务，确定本专业的主干专业课程，构建工学结合、理实一体的课程体系，即，公共基础课、公共选修课、专业基础课、专业课、综合实践课。以社

会需求为导向,以学生职业能力和职业素质培养为核心,按照工作过程系统化(或行动导向）思想实现课程体系的校企合作，共同开发。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东星科智能科技股份有限公司、达内教育培训济南分部有限公司、火星时代教育培训机构等
职业岗位	自媒体运营专员、视频采编员、视觉设计员、数字旅游资源制作员、网络营销技术员、网站优化与网站重构、数据管理员、办公室文员等岗位
工作任务	自媒体运营、融媒体内容制作、视频采编、视觉设计、数字旅游资源制作、网络营销、网站优化与网站重构、办公应用、数据管理等
岗位能力与素质要求	知识： 了解本专业相关文化基础知识；掌握本专业所必需的计算机开发、计算机维护、数字媒体应用软件的基本知识；掌握计算机网络管理的基本知识；掌握网站开发与维护的基本知识；具备一定的文字表达和写作及专业英语的基本知识。
	能力： 能够运用良好的语言沟通交流，具备文字表达能力；能够熟练安装配置和维护计算机软、硬件；具备图形图像、动画制作能力及网站管理能力；具备较好的分析和解决实际问题的能力；具备团队合作能力；具备收集资料获取信息的能力；具备使用计算机进行计算、管理、开发等方面的能力；具备网络营销应用能力。
	素质： 具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；具有较强的文化素质修养，善于协调人际关系；具有较强的心理素质，勇于克服困难；具有较强的身体素质能适应艰苦工作需要；具有敬业精神；具有积极的工作态度；具有较强的业务素质，能够进行改革创新。
典型工作任务	自媒体运营、融媒体内容制作、视频采编、视觉设计、数字旅游资源制作、网络营销、数据管理、网站优化与网站重构等
课程体系	公共基础课： 思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、大学语文、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育、旅游美学等
	专业基础课： 旅游信息编辑；MS OFFICE 高级应用；图像处理；C#程序设计；数据库程序设计；图形创作思维与技法等

	专业课： 高级合成；旅游 app UI 设计；影视剪辑与特效；数字旅游资源制作；微信小程序开发；H5 交互融媒体内容设计与制作；数字旅游资源交互与应用；网站建设与维护；自媒体运营等

1. 素质课程体系构建

基于核心素养的课程体系构建是培养适应学生终身发展和社会发展需要的必备品格和关键能力的实现路径。素质教育应当涵盖学生德智体美劳等多个方面，以立德树人为目标，构建由毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系为指导、思想道德与法治为基础、形势与政策等课程为主要内容，兼顾学生个人兴趣和行业需求的完善的素质课程体系，从而培养出具备爱国主义精神，具有“中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信”的“有理想、有道德、有文化、有纪律”的高技能人才。

2. 专业课程体系构建

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
数字旅游资源制作员	1,数字旅游资源制作； 2.数字旅游资源交互与应用； 3.交互融媒体内容制作； 4.自媒体运营。	1.视觉设计； 2.三维建模； 3.数字旅游资源应用开发； 4.交互融媒体内容制作的能力。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创	1.谦虚谨慎的服务意识、严谨细致的工作态度； 2.发挥主动能动性，擅与人沟通； 3.职业道德与责任感； 4.积极有效的合作精神； 5.遵纪守法，遵	1.数字图像处理； 2. C#程序设计； 3.图形创作思维与技法； 4.数字旅游资源制作； 5.H5 交互融媒体内容设计与制作； 6.数字旅游资源交互与应用。

网络营销技术员	1.文档处理； 2.信息管理； 3.数据分析； 4.网站开发与维护； 5.网络营销。	1.办公应用； 2.视觉设计； 3.网站建设与维护； 4.数据管理。	新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	守单位规章制度和员工守则。	1.数字图像处理； 2.高级合成； 3.MS Office 高级应用； 4.图形创作思维与技法； 5.旅游信息编辑； 6.网站建设与维护。
新媒体运营专员	1.数据处理； 2.交互融媒体内容制作； 3.界面设计； 4.文案撰写与视频剪辑制作； 5.软件开发； 6.自媒体运营。	1.熟练进行多种媒体数据处理的能力； 2.熟练进行交互融媒体内容制作的能力； 3.界面设计； 4.视频剪辑制作； 5.网络发布。			1.图像处理； 2.高级合成； 3.H5 交互融媒体内容设计与制作； 4.旅游信息编辑； 5.影视剪辑与特效； 6.旅游 app UI 设计； 7.自媒体运营。
网站管理员	1.网站管理； 2.软件开发； 3.网站建设； 4.数据管理； 5.数据库管理。	1.熟练安装配置和维护计算机软、硬件； 2.网站开发的基本能力； 3.计算机网络的日常管理和维护； 4.网络信息的管理能力			1.C#程序设计； 2.微信小程序开发； 3.网站建设与维护； 4.数据库程序设计。
视频采编员	1.音视频处理； 2.交互融媒体内容设计与制作； 3.数据管理； 4.文案撰写； 5.短视频运营。	1.采集音视频素材并进行降噪、合成、剪辑等处理； 2.设计剧本、字幕文案撰写； 3.制作音视频素材进行融媒体内容制作； 4.数据分析； 5.短视频运营。			1.影视剪辑与特效； 2.旅游信息编辑； 3.H5 交互融媒体内容设计与制作； 4.数据库程序设计； 5.自媒体运营。

数据管理员	1.数据采集； 2.数据清洗； 3.数据分析； 4.数据管理。	1.办公应用； 2.数据采集与清洗； 3.数据分析； 4.数据管理。			1.MS Office 高级应用； 2.旅游信息编辑； 3.数据库程序设计。

3. 实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	职业讲座	职业讲座	√	山旅数媒矩阵运营	√	山旅数媒矩阵运营
竞赛活动				1+X 证书相关培训		1+X 证书相关培训
认识实习	线上线下结合					
综合实训				数字媒体综合实训		数字媒体综合实训
理实一体教学环节						
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育		跨专业联合实践教学活动	跨专业联合实践教学活动		跨专业联合实践教学活动

七、教学组织

采用“5+1”工学交替的教学组织模式，即 5 学期在校学习，1 学期校外实习实训。根据课程性质不同，合理安排开课学期。公共基础课程集中安排在一、二、三学期，专业基础课集中安排在三、四学期，专业课安排在三、四、六学期。所有专业课保证在专业实训机房开展教与学，采用项目化教学能够保证学生掌握专业基础知识和核心技能。第五学期的企业实习经历和最后学期的校企融合学习，让学生能够跟随企业导师继续学习，巩固实践校内所学知识及技能，提高学生的综合素质与能力。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	17		1			1	1	20
五				20	4			24
六	17		1			1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

本专业现有专任教师 6 人，符合高等职业学校专业教学标准中“学生数与本专业专任教师数比例不高于 25：1”的要求；其中双师素质教师占专业教师比例为 100%。专任教师职称（讲师 3 人+副教授 3 人）、年龄（<40 岁 2 人+<45 岁 2 人+<55 岁 2 人）配置合理，具有较好的梯队结构。

2.专任教师

本专业专任教师均具有高校教师资格；均具有专业相关本科以上学历及硕士学位；均具有较强的信息化教学能力和扎实的专业相关理论基础和实践能力，能够开展课程教学改革和科学研究。

3.专业带头人

专业带头人具有副高级职称，能够较好地把握国内外相关行业、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实际需求，教学设计、专业研究能力强，组织开展科研工作能力强，具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

本专业兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，均具备良好的思想品质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，并且具有中级及以上相关专业职称，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

1.校内实践教学条件

学院在积极开展校企合作的基础上，不断改善和优化实践教学条件。目前建有服务于本专业的校内实训室 10 个，在满足专业教学的同时，实训室每年还承担着技术服务、职业技能鉴定和社会培训等任务，也为各类技能竞赛提供了良好的训练场所。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	计算机机房 B307	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、媒体运营实训室	50
2	计算机机房 B309	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、程序开发实训室	50
3	计算机机房 B311	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、UI 设计实训室	50
4	计算机机房 B407	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、影视制作实训室	52
5	计算机机房 B409	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、视觉设计实训室	48
6	计算机机房 B505	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、交互设计实训室	52
7	旅游数字化实训中心	专业课教学	全部专业课程	56
8	5G 智慧旅游实训室（A）	专业课教学	全部专业课程	96
9	5G 智慧旅游实训室(B)			
10	旅游信息传播人才孵化中心	专业课教学	全部专业课程	69

2.校外实践教学条件

与北京金色世纪商旅网络科技股份有限公司、八喜文化旅游集团有限公司、山东神州顺利办企业管理有限公司等多家企业建立战略合作，补充和完善校内实训的不足，确保学生在校外完成岗位实习等重要实践教学环节的学习任务。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	北京金色世纪商旅网络科技股份有限公司	金色世纪集团创立于 1998 年，已积累 25 年商旅服务专业经验，积累了 300 余万中高端个人会员，上百家金融机构等企业客户资源，提供累计亿级人次的商旅服务；公司始终坚持以会员制出行管家服务为基础，打造会员权益集成平台，逐步发展健康、保险、旅游、严选商品等生活管家。	学生通过工学结合学习实践技能的场所，培养学生专业应用能力。
2	八喜文化旅游集团有限公司	八喜文化旅游集团有限公司践行以乡村旅游发展推动国家乡村振兴战略实施，积极探索“互联网+旅游”发展模式，投资 2 亿多元打造的国家级新型集互联网 O2O 营销、宣传推广、服务娱乐于一体的智慧旅游服务平台——八喜旅游网，是山东省乡村旅游资源最丰富的电商平台。旨在为游客提供专业化、一体化、个性化、全方位信息化服务，为涉旅企业提供贯穿旅游全产业链的规划运营、目的地营销、旅游大数据应用、旅游移动支付和旅游电商人才培训等服务内容。	共建人才培养体系、实践教学平台和就业创业服务平台。
3	山东神州顺利办企业管理有限公司	山东神州顺利办企业管理有限公司，成立于 2017 年，位于山东省济南市，是一家以从事商务服务业为主的企业。企业注册资本 350 万人民币，实缴资本 29.5 万人民币。	共同探索现代学徒制人才培养模式，实现校企深度产教融合，共同建立校企共赢发展的协同科研体系，提升专业教师队伍教学及科研核心竞争力，推动新商科背景下财经商贸类专业群快速发展。搭建适应复合型财税人才发展的专业人才培养及科研体系，创新校企联合培养人才的机制，推进专业的管理体制、投入体制、办学体制、科研体制改革，形成科研与教学协同发展的教育新模式。

3.支持信息化教学方面基本条件

根据教育部、省教育厅关于加强高等学校数字校园建设有关文件精神，我校坚持“开放、共享、移动、高效”的发展理念，以“统一规划、统一标准、融合发展”为建设原则，以“项目驱动、分布实施”为建设模式，充分利用云计算、

物联网、5G 移动通信网络等新一代信息技术建成具有旅游专业特色的智慧校园。以实现在人才培养、教学改革、行政管理、科学研究、实习实训、创新创优等方面发挥信息化支撑作用，服务于学院健康快速发展。

（1）根据专业特色建立了多间新形态实训教室，以实现数字化转型为目的，创建了丰富的信息化教学资源，建立支撑网络化的云端教学与培训平台。学院基于云计算技术建立云端智慧教学与培训平台，结合本地的新形态实训教室，超越了传统授课资源的存储形式，将教师的 ppt、作业、mooc、视频、文档等资料轻松存储，从而建立起以课程为中心、教师为主导、学生为主体，覆盖多种课堂教学模式的教学平台，充分展现了我院具有旅游专业特色的课程数字化转型。

（2）与中国移动展开深度合作，共同打造智慧旅游实验室和 5G 旅游实训基地，以感知、智能、挖掘、控制等技术手段，共建、共创全国一流 5G+智慧校园。借助本次合作，我院对本地校园网进行了升级改造，将校园网出口带宽提升至万兆，采用基于 GPON 的全光网接入模式，千兆网到终端，并在全校范围内部署 1300 余个高性能无线 AP，实现校园内基于 802.11AC 标准的 WIFI 6 高速无线网络全覆盖，并支持 WIFI 区域定位与断点修复，使校园网更加稳定可靠、便捷管理、安全可控。在全校 WIFI 覆盖的基础上，学院将逐步实现校园 5G 高速网络全覆盖，整个校园的移动数据网络采用 5G SA 的组网架构，以 5G+MEC 为网络支撑，以满足智慧教育多场景、多层级、高安全等的要求，发挥网络切片、边缘计算的优势，构建教学、科研与实训的网络空间，提供在教学应用、校园管理、区域管理、数据融合等方面的应用，全面助力教育信息化、智能化、网络化。

（3）在校园网全面升级改造的基础上，学院与中国移动合作共建智慧校园应用场景，包括 OneTrip 全域旅游平台、校园全域 VR 导览、5G+XR 云平台、5G+VR 智慧展馆、5G+VR 沉浸式课堂、5G+VR 实时直播、AI 人工智能+无人机拍摄、旅游景区大数据研究等，借助新一代信息技术，在教学实训和科研方面力求取得新的突破。

（三）教学资源

按照国家规定，经过规范程序，本专业的专业课程教材均选自国家特级出版社和一级出版社，如高等教育出版社、清华大学出版社、人民邮电出版社等，均为三年内出版或修订教材，能够体现本行业新业态、新技术、新规范、新标准。

因专业教师和专业课程设置具有相关性，因此本专业与工商管理系其它专业共用专业图书室（1 间）和专业教师备课室（2 间）。专业图书室拥有专业书籍达数百册，涉及专业基础、程序开发、数字图像、三维建模、影视后期和特效等多个方面，方便专业教师借阅使用，能满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。

教学资源中还包括多媒体教学系统、专业教学正版软件和平台账号等，同时，专业教师在教学过程中已开发建设多门专业课程教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷，均能根据课程进程实时更新，满足教学要求。。

九、质量保障

1. 建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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. 成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3. 不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 139 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	40
公共选修课	共 14 学分，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门。
专业基础课	18
专业课	36
综合实践课	31
合计	139

十一、附录

表 9　教学进程表&各类课程学分数和学时数

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	0	32	√						是	学生工作处	网络课程学习、讲座
	204090020	3 劳动教育	1	24	16	8	24	√						是	学生工作处	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	√						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5 基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	214110021S	6 毛泽东思想和	2	32	32	-	32	√						是	思政部（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		中国特色社会主义理论体系概论														
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	215060180	9 MS Office 高级应用	4	64	32	32	64	√						是	工商管理系（新）	
	210090010	10 旅游职业道德	1	18	18	0	18		√					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	11 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	212090030	12 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	
	214110011	13 思想道德与法治	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	214110090	14 旅游美学	2	36	36	-	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	221090010	15 安全教育	1	18	16	2	18		√					是	安全保卫处	单双周开课
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			√				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	0	0	0	0	√		√				是	航空服务系（新）	50分达标，2学年
	214130021	19 军事理论	2	36	36	-	36			√				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	每学期 8 学时
	周学时		40					17	13	7	2					
	学时小计			820	556	264	820	400	242	134	44	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	215060130	23 图像处理	4	64	32	32	64	√						是	工商管理系（新）	*
	215110670	24 图形创作思维与技法	4	72	36	36	72		√					是	工商管理系（新）	*
	215110501	25 旅游信息编辑	2	36	18	18	36			√				是	工商管理系（新）	*
	215120505	26 C#程序设计	4	72	36	36	72			√				是	工商管理系（新）	*
	215060060	27 数据库程序设计	4	68	34	34	68				√			是	工商管理系（新）	*
	周学时		18					4	4	6	4					
	学时小计			312	156	156	312	64	72	108	68	0	0			
专业	215120130	28 高级合成	4	72	36	36	72		√					是	工商管理系（新）	*☆

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
课	215120490	29 H5 交互融媒体内容设计与制作	4	68	34	34	68			√				是	工商管理系（新）	*☆
	215120506	30 数字旅游资源制作	4	72	36	36	72			√				是	工商管理系（新）	*☆
	215110680	31 影视剪辑与特效	4	68	34	34	68				√			是	工商管理系（新）	*☆
	215120350	32 自媒体运营	4	68	34	34	68				√			是	工商管理系（新）	*☆
	215120507	33 数字旅游资源交互与应用	4	68	34	34	68				√			是	工商管理系（新）	*☆
	215130100	34 微信小程序开发	4	68	34	34	68				√			是	工商管理系（新）	*☆
	215060030	35 网站建设与维护	4	68	34	34	68						√	是	工商管理系（新）	*☆
	215120460	36 旅游 app UI 设计	4	68	34	34	68						√	是	工商管理系（新）	*☆
	周学时		36						4	8	16		8			
	学时小计			620	310	310	620	0	72	140	272	0	136			
综合实践教学	215120512	37 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	工商管理系（新）	线上线下结合
	215120508	38 综合实训 1	1	24	0	24	24				√			是	工商管理系（新）	根据专业需要设置
	215120511	39 岗位实习	20	480	48	432	43680					√		是	工商管理系（新）	
	218130010	40 实习报告	4	60	-	60	60					√		是	工商管理系（新）	
	215120516	41 综合实训 2	1	24	0	24	24						√	是	工商管理系（新）	根据专业需要设置
	215130090	42 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	工商管理系（新）	第 6 学期出分

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	周学时		31													
	学时小计			604	48	556	604	16	0	0	24	540	24			
全程总计			139	2608	1196	1412	2608	21	21	21	22		8			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	40	28.78
	公共选修课	14	10.07
	专业基础课	18	12.95
	专业课	36	25.9
	综合实践教学	31	22.3
	总计	139	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	820	31	40	29	556	264
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	312	12	18	13	156	156
专业课	620	24	36	26	310	310
综合实践教学	604	23	31	22	48	556
总计	2608	100	139	100	1196	1412
实践实训课时占教学学时比例(%)					46 %	54 %

执笔：冯伟

审核：张琳琳

2023 级智慧旅游技术应用专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：智慧旅游技术应用

专业代码：540111

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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（54）	智慧旅游技术应用（540111）	互联网和相关服务（64）；软件和信息技术服务业（65）；	信息系统运行维护工程技术人员（2-02-10-08）；软件和信息技术服务人员（4-04-05）；商务咨询服务人员	智慧旅游系统运营管理；旅游商务数据分析；	1+X 网店运营推广（中级） 1+X 旅游大数据分析（中级）

		商务服务业（72）；名胜风景区管理（7861）；	（4-07-02）旅游咨询员（4-07-04-04）；公共游览场所服务员（4-07-04-05）；景区运营管理师（4-07-04-07）；	旅游电商平台运营管理；新媒体营销	

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，满足国家数字中国、数字化转型升级的国家战略的人才需求，满足互联网、尤其是移动互联网的行业发展需求。面向旅游产业新业态下的各类新岗位及旅游、互联网和相关服务等职业群，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的综合素质和可持续发展能力，掌握本专业知识和技术技能，能够从事智慧旅游产品开发、智慧旅游线上推广运营、智慧景区推广营销等工作的高素质复合型技术技能的数字化人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有积极的工作态度，具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有一定的审美能力，坚定地文化自信。

2.知识要求

（1）了解旅游行业发展和行业需求知识；

（2）掌握旅游智慧应用技术基本知识；

（3）掌握旅游信息基础知识及旅游信息编辑与传播知识；

（4）掌握旅游网页制作、网站维护与开发、小程序开发的相关知识；

（5）掌握互联网、大数据、人工智能、物联网等新技术知识；

（6）掌握旅游网络营销、旅游网店设计与经营的相关知识；

（7）掌握旅游摄影与图片处理、旅游短视频编辑制作的相关知识；

（8）熟悉旅游目的地信息技术应用、旅行社信息技术应用的相关知识；

（9）掌握旅游学、营销学、信息技术等专业知识。

3.能力要求

（1）能运用旅游信息概论的知识完成旅游信息制作、编辑和传播等工作；

（2）能按照旅游电子商务的要求完成线上旅游电商平台相关工作；

（3）能按照旅游市场营销的标准进行旅游市场推广的问题处理；

（4）能运用旅游产品组织与设计的知识完成旅游产品文案编辑和网络策划等工作；

（5）能按照旅游客户关系管理的要求完成客户管理及服务的工作；

（6）能按照自媒体运营的标准完成旅游自媒体运营工作；

（7）能运用旅游网店设计与经营的知识完成实际线上运营工作；

（8）能运用智慧旅游技术应用的知识完成旅游综合业务应用及服务；

（9）熟练掌握智慧旅游技术的工具使用、内容生产、媒介管理及电子商务的能力。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

在学院数字化人才培养指导下，经过多年的探索实践和专业建设指导委员会的反复论证，构建了“校企双元，理实一体”的人才培养模式。“校企双元”，校企合作将企业的新技术、新工艺、新规范纳入教学标准和教学内容，培养学生动手能力和专业技能，强化学生实习实训，校企合作制定人才培养方案，对学校育人质量进行评价。“理实一体”，体现在整个教学环节中，理论学习与实训操作交替进行，直观和抽象交错出现，设定好智慧旅游专业的教学目标和教学任务，让师生双方边教、边学、边做，丰富课堂教学和实践教学环节，突出学生动手能力和专业技能的培养，进而充分调动和激发学生学习兴趣。

（二）课程体系构建

根据岗位群工作任务与职业能力需求，依据高职教育教学规律和学生认知发展规律，通过市场调研、岗位能力分析，开展基于实践任务的课程开发。根据学生的职业成长规律，结合课程教学，围绕“校企双元，理实一体”的人才培养模

式，实现岗位认知、实训教学、岗位实习等递进的能力培养过程。在“互联网+”、“大众创业、万众创新”、“智慧旅游”等国家战略和大数据、云计算、物联网、人工智能等新技术的时代背景下,本专业在 2023 年初，成立专业调研小组，深入多家企事业单位做详细的专业调研，挖掘企业在专科层次上的工作岗位与职责，依托欣欣旅游网、深大智能、金色世纪商旅网等旅游电子商务平台课堂实践环境，创建基于工作任务的课程体系建设。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东省文化和旅游厅、山东文旅集团、江苏同程网、金色世纪商旅网、飞猪网、美团网、欣欣旅游网、浙江深大智能集团等。
职业岗位	智慧旅游技术员、智慧旅游运维员、旅游信息编辑员、旅游电子商务员、旅游网络营销员、旅游平台客服、主播
工作任务	智慧旅游建设应用与维护、智慧旅游技术服务、智慧旅游产品设计、智慧旅游服务咨询、旅游信息编辑、新媒体营销、旅游商务数据分析、旅游电商平台客服、旅游网店运营、旅游直播等。
岗位能力与素质要求	知识：具备旅游产业和信息概述、旅游电子商务和网络营销、旅游客户关系管理、智慧旅游产品设计、物联网等新技术、旅游市场调研等知识。
	能力：具有旅游电商运营、网络营销、大数据分析、新媒体运营、智慧旅游技术建设与应用、智慧旅游技术服务等能力。
	素质：具有良好的公民道德、职业道德和社会责任感、合格的政治素养、健康的身心素质和一定的人文、科学素养；具有工匠精神和积极的工作态度，爱岗敬业。
典型工作任务	智慧旅游建设应用维护、智慧旅游技术服务、智慧旅游产品设计
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、写作、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、军事理论、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课：旅游信息概论、旅游信息编辑、旅游客户关系管理、旅游市场营销、旅游法律法规
	专业课：旅游产品组织与设计、新媒体运营、网店设计与经营、智慧旅游技术应用、旅游大数据分析与应用、智慧旅游运营实务、智慧景区设计与运维、旅游电子商务、网络技术、Python 语言程序设计、数据库程序设计

1.素质课程体系构建

坚持以人为本、全面实施素质教育是教育改革发展的战略主题，坚持德育为先，立德树人，加强公民意识教育，培养社会主义合格公民，在学院统筹安排下，实行公共基础课和公共选修课两部分。公共基础课又由学院层面统一安排实施完成，开设在第一、二、三学期，公共选修课主要是根据专业进行个人职业素养的提升，分为校内课程和网络课程两类。根据《中共中央 国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》（中发〔2020〕7号）和省教育厅下发的《全面加强新时代大中小学劳动教育若干措施》（征求意见稿）的要求，专门开设劳动教育必修课，围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神开展专题教育。

2.专业课程体系构建

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
智慧旅游运营员	1.旅游大数据分析与应用； 2.智慧景区数字产品设计； 3.智慧旅游技术咨询与服务； 4.智慧景区建设与运营；	1．掌握旅游电子商务的基本知识； 2．良好的沟通能力； 3．旅游网络营销推广能力； 4．旅游网店设计与运营； 5．旅游自媒体运营。	1．具有探索新技术和自学新知识的能力； 2．具有独立制定工作计划的能力； 3．具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4．具有开拓、创新能力； 5．具有查找资料获取信息的能力； 6．具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1．服务意识、态度热情； 2．主动能动性； 3．敬业精神与责任感； 4．遵纪守法，遵守规章制度和员工守则。	1.旅游大数据分析与应用 2.智慧旅游运营实务 3.智慧景区设计与运维 4.网络技术
旅游信息编辑员	1．旅游信息编辑； 2．旅游产品设计； 3.旅游摄影与图片处理； 4.旅游短视频编辑制作； 5．自媒体运营。	1．日常旅游信息编辑； 2．旅游产品组织设计； 3．旅游自媒体运营。	1．具有探索新技术和自学新知识的能力； 2．具有审美能力； 3．具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5．具有查找资料获取信息的能力； 6．具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1．服务意识、态度热情； 2．主动能动性； 3．敬业精神与责任感； 4．遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	1．旅游信息概论 2．旅游信息编辑 3．自媒体运营 4.写作

旅游电子商务员	1.计算机及办公设备的应用与操作； 2.旅游网络销售数据和资料的整理； 3.旅游电商平台的运营。	1．掌握旅游电子商务、网络营销的基本知识； 2．能熟练操作办公软件； 3．获取电子商务信息并管理资源。	1．具有探索新技术和自学新知识的能力； 2．具有独立制定工作计划的能力； 3．具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4．具有开拓、创新能力； 5．具有查找资料获取信息的能力； 6．具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1．服务意识、态度热情； 2．主动能动性； 3．敬业精神与责任感； 4．遵纪守法，遵守规章制度和员工守则。	1.商务数据分析基础 2.旅游市场营销 3．旅游电子商务 4．智慧旅游运营实务 5．智慧旅游技术应用
智慧旅游营销员	1.旅游市场调研与分析； 2.旅游行业电话营销； 3.计算机的日常操作和维护； 4.旅游网络销售数据和资料的整理； 5.旅游网店设计与经营。	1．良好的沟通能力； 2．智慧旅游网络营销推广能力； 3．旅游网店设计与运营； 4．办公软件使用； 5．数据的分析与分类存储与归档。	1．具有探索新技术和自学新知识的能力； 2．具有独立制定工作计划的能力； 3．具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4．具有开拓、创新能力； 5．具有查找资料获取信息的能力； 6．具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1．服务意识、态度热情； 2．主动能动性； 3．敬业精神与责任感； 4．遵纪守法，遵守规章制度和员工守则。	1．旅游电子商务 2．旅游市场营销 3．新媒体运营 4．旅游客户关系管理 5．网店设计与经营
旅游客户服务	1．文档处理； 2.计算机及办公设备的应用与操作； 3.旅游网络销售数据和资料的整理； 4.旅游目的地与旅行社信息技术应用； 5．与客户在线交流，了解需要、处理投诉等。	1．能熟练操作办公软件； 2．获取旅游信息； 3．发布旅游信息； 4．进行旅游信息资源管理； 5．旅游呼叫中心客服工作。	1．具有探索新技术和自学新知识的能力； 2．具有独立制定工作计划的能力； 3．具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4．具有开拓、创新能力； 5．具有查找资料获取信息的能力； 6．具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1．服务意识、态度热情； 2．主动能动性； 3．敬业精神与责任感； 4．遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	1．旅游信息概论 2．旅游法律法规 3．旅游电子商务 4．旅游客户关系管理

3.实践课程体系

按照“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行

实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习 实习报告	
第二课堂	创新创业教育	√	√	专业讲座	√	√
竞赛活动		互联网+创新创业大赛	技能大赛	全国大学生红色旅游创意策划大赛	山东省精品旅游文创设计大赛	品牌大赛
认识实习	线上线下结合					
综合实训			旅游网店设计与经营	旅游大数据分析与应用		
理实一体教学环节	旅游电子商务		数据库程序设计、智慧旅游技术应用	新媒体运营、智慧旅游运营实务		Python 语言程序设计
公共实践环节	训练及入学教育	劳动教育	军事理论、思政实践	劳动教育		

七、教学组织

采用班级授课、“理实一体，任务驱动”的教学组织形式组织课堂，做中学，学中做。学生学制三年共计六个学期，前五个学期在校内学习实训，最后一个学期到企业进行岗位实习。根据课程性质不同，合理安排开课学期。公共基础课集中安排在一、二、三学期，专业基础课平均安排在一至四学期，专业课主要安排在三、四、六学期。在专业课教学过程中，融入多媒体教学技术、网络教学技术、虚拟现实等成为现代教学手段。所有专业课保证在专业实训机房开展教与学，采用项目化教学能够保证学生掌握专业基础知识和核心技能。第五学期的岗位实习，让学生能够向企业教师继续学习，巩固实践校内所学知识及技能，提高学生的综合素质与能力。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	17		1			1	1	20
四	17		1			1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

专业拥有一支高素质的教师队伍，专任教师 5 人，其中高级职称 3 人，具有硕士学位 5 人，“双师型”教师占 80%。

2.专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有旅游管理、人工智能、大数据、物联网等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究。

3.专业带头人

专业带头人具有副高职称，能够较好地把握国内外商务服务业、专业技术服务业、智慧旅游等行业、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、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强。承担教学改革项目 10 余项,其中省级教学改革项目 3 项,承担科研课题 10 余项，其中厅局级科研课题 3 项，发表论文 10 余篇，出版教材多部，参与市院级以上大赛获奖多项，指导学生参加各类国赛省赛获奖 10 余项。

4.兼职教师

兼职教师2名，从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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

1.校内实践教学条件

学院在积极开展校企合作的基础上，不断改善和优化实践教学条件。目前建有服务于本专业的校内实训室10个，在满足专业教学的同时，实训室每年还承担着技术服务、职业技能鉴定和社会培训等任务，也为各类技能竞赛提供了良好的训练场所。

表6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	计算机机房B307	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、旅游大数据分析与应用	50
2	计算机机房B309	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、旅游大数据分析与应用	50
3	计算机机房B311	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、旅游大数据分析与应用	50
4	计算机机房B407	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、旅游大数据分析与应用	52
5	计算机机房B409	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、旅游大数据分析与应用	48
6	计算机机房B505	计算机类公共基础课、专业课教学	信息技术、旅游大数据分析与应用	52
7	旅游数字化实训中心	专业课教学	旅游大数据分析与应用、自媒体运营	56
8	5G智慧旅游实训室（A）	专业课教学	智慧旅游运营实务 旅游信息编辑、 智慧旅游运营实务	96
9	5G智慧旅游实训室(B)			
10	旅游信息传播人才孵化中心	专业课教学	智慧旅游运营实务、 旅游信息编辑	69

2.校外实践教学条件

我系与北京金色世纪商旅网络科技股份有限公司、八喜文化旅游集团有限公

司、山东神州顺利办企业管理有限公司等多家企业建立战略合作，补充和完善校内实训的不足，确保学生在校外完成跟岗顶岗实习等重要实践教学环节的学习任务。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	北京金色世纪商旅网络科技股份有限公司	金色世纪集团创立于 1998 年，已积累 25 年商旅服务专业经验，积累了 300 余万中高端个人会员，上百家金融机构等企业客户资源，提供累计亿级人次的商旅服务；公司始终坚持以会员制出行管家服务为基础，打造会员权益集成平台，逐步发展健康、保险、旅游、严选商品等生活管家。	学生通过工学结合学习实践技能的场所，培养学生专业应用能力。
2	八喜文化旅游集团有限公司	八喜文化旅游集团有限公司践行以乡村旅游发展推动国家乡村振兴战略实施，积极探索“互联网+旅游”发展模式，投资 2 亿多元打造的国家级新型集互联网 O2O 营销、宣传推广、服务娱乐于一体的智慧旅游服务平台——八喜旅游网，是山东省乡村旅游资源最丰富的电商平台。旨在为游客提供专业化、一体化、个性化、全方位信息化服务，为涉旅企业提供贯穿旅游全产业链的规划运营、目的地营销、旅游大数据应用、旅游移动支付和旅游电商人才培训等服务内容。	共建人才培养体系、实践教学平台和就业创业服务平台。
3	山东神州顺利办企业管理有限公司	山东神州顺利办企业管理有限公司，成立于 2017 年，位于山东省济南市，是一家以从事商务服务业为主的企业。企业注册资本 350 万人民币，实缴资本 29.5 万人民币。	共同探索现代学徒制人才培养模式，实现校企深度产教融合，共同建立校企共赢发展的协同科研体系，提升专业教师队伍教学及科研核心竞争力，推动新商科背景下财经商贸类专业群快速发展。搭建适应复合型财税人才发展的专业人才培养及科研体系，创新校企联合培养人才的机制，推进专业的管理体制、投入体制、办学体制、科研体制改革，形成科研与教学协同发展的教育新模式。

3.支持信息化教学方面基本条件

根据教育部、省教育厅关于加强高等学校数字校园建设有关文件精神，我校坚持“开放、共享、移动、高效”的发展理念，以“统一规划、统一标准、融合发展”为建设原则，以“项目驱动、分布实施”为建设模式，充分利用云计算、物联网、5G 移动通信网络等新一代信息技术建成具有旅游专业特色的智慧校园。以实现在人才培养、教学改革、行政管理、科学研究、实习实训、创新创优等方面发挥信息化支撑作用，服务于学院健康快速发展。

（1）根据专业特色建立了多间新形态实训教室，以实现数字化转型为目的，创建了丰富的信息化教学资源，建立支撑网络化的云端教学与培训平台。学院基于云计算技术建立云端智慧教学与培训平台，结合本地的新形态实训教室，超越了传统授课资源的存储形式，将教师的 ppt、作业、mooc、视频、文档等资料轻松存储，从而建立起以课程为中心、教师为主导、学生为主体，覆盖多种课堂教学模式的教学平台，充分展现了我院具有旅游专业特色的课程数字化转型。

（2）与中国移动展开深度合作，共同打造智慧旅游实验室和 5G 旅游实训基地，以感知、智能、挖掘、控制等技术手段，共建、共创全国一流 5G+智慧校园。借助本次合作，我院对本地校园网进行了升级改造，将校园网出口带宽提升至万兆，采用基于 GPON 的全光网接入模式，千兆网到终端，并在全校范围内部署 1300 余个高性能无线 AP，实现校园内基于 802.11AC 标准的 WIFI 6 高速无线网络全覆盖，并支持 WIFI 区域定位与断点修复，使校园网更加稳定可靠、便捷管理、安全可控。在全校 WIFI 覆盖的基础上，学院将逐步实现校园 5G 高速网络全覆盖，整个校园的移动数据网络采用 5G SA 的组网架构，以 5G+MEC 为网络支撑，以满足智慧教育多场景、多层级、高安全等的要求，发挥网络切片、边缘计算的优势，构建教学、科研与实训的网络空间，提供在教学应用、校园管理、区域管理、数据融合等方面的应用，全面助力教育信息化、智能化、网络化。

（3）在校园网全面升级改造的基础上，学院与中国移动合作共建智慧校园应用场景，包括 OneTrip 全域旅游平台、校园全域 VR 导览、5G+XR 云平台、5G+VR 智慧展馆、5G+VR 沉浸式课堂、5G+VR 实时直播、AI 人工智能+无人机拍摄、旅游景区大数据研究等，借助新一代信息技术，在教学实训和科研方面力求取得新的突破。

（三）教学资源

1．教材选用情况

按照国家规定,经过规范程序选用教材,专业课程教材应体现本行业新业态、新技术、新规范、新标准。学院教师宋佳主编教材《旅游电子商务》，江苏大学出版社 2022 年出版。自编讲义《旅游信息概论》、《智慧旅游技术应用》、《旅游信息编辑》和《旅游法律法规》。

2．图书文献配备情况

图书馆配备专业类图书文献，主要包括：有关智慧旅游、数据分析与应用、电子商务技术、方法、思维以及实务操作类图书，信息、管理、营销和文化旅游类文献等，电子资源有万方数据库等。

3．数字教学资源情况

在钉钉平台建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件和行业资料。建设并应用山东省职业教育精品在线开放课程《旅游电子商务》，山东省职业教育精品资源共享课程《网页制作》和《信息技术》。网店运营推广和旅游大数据应用 1+X 等级考试，企业提供虚拟仿真软件。实训室配备旅游电子商务、旅游信息编辑和直播实训系统。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制,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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制,对生源情况、在校生学业水平、

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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 137 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

	课程类别	学分	百分比（%）
学分分布统计	公共基础课	38	27.74
	公共选修课	14	10.22
	专业基础课	14	10.22
	专业课	40	29.2
	综合实践教学	31	22.63
	总计	137	100

注：公共选修课共 14 学分，其中创新创业类课程必须修满 2 学分，劳动教育必须修满 1 学分，“四史”课必修一门。

十一、附录

表 9　各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	768	30	38	28	532	236
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	238	10	14	10	164	74
专业课	684	27	40	29	350	334
综合实践教学	604	24	31	23	72	532
总计	2546	100	137	100	1244	1302
实践实训课时占教学学时比例(%)					49 %	51 %

表 10 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学	实践学	合计	1	2	3	4	5	6			

					时	时									
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	-	32	√						是	学生工作处	网络课程学习讲座
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	√						是	体育教学部（新）	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	√						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5 基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	214110021	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	-	32	√						是	思政部(新)	
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	-	48	√						是	思政部(新)	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	体育教学部（新）	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	0	18		√					是	旅游与休闲管理系(新)	单双周课
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	
	214110011	12 思想道德与法治	3	48	48	-	48		√					是	思政部(新)	
	215090060	13 信息技术	2	36	18	18	36		√					是	工商管理系（新）	
	221090010	14 安全教育	1	18	18	0	18		√					是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	15 写作	2	36	36	-	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	34	4	30	34			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	16	16	0	16			√				是	招生就业指导中心	单双周开课
	214130021	18 军事理论	2	34	34	0	34			√				是	思政部(新)	

	222090020	19 中华优秀传统文化	2	34	34	-	34			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	20 体育单项课 2	1	34	4	30	34				√			是	体育教学部（新）	
	212090040	21 体质测试	1	0	0	0	0	√		√				是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部(新)	
	周学时		38					13	15	7	2					
	学时小计			768	532	236	776	360	296	150	66	0	0			
公共选修课			14	252	126				√	√						其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	210110680	23 旅游行业概论	2	32	20	12	32	√						是	旅游与休闲管理系(新)	
	215110470	24 旅游法律法规	2	32	22	10	32	√						是	工商管理系（新）	
	215120420	25 旅游信息概论	4	72	48	24	72		√					是	工商管理系（新）	
	211110440	26 旅游信息编辑	2	34	16	18	34			√				是	工商管理系（新）	
	215120341	27 旅游客户关系管理	4	68	58	10	68				√			是	工商管理系（新）	
	周学时		14					4	4	2	4					
	学时小计			238	164	74	238	64	72	34	68	0	0			
专业课	215110040	28 旅游电子商务	4	64	40	24	64	√						是	工商管理系（新）	专业核心课
	215060060	29 数据库程序设计	4	68	34	34	68			√				是	工商管理系（新）	
	215120360	30 旅游网店	4	68	28	40	68			√				是	工商管理系	专业核

		设计与经营													（新）	心课
	215120380	31 智慧旅游技术应用	4	68	38	30	68			√				是	工商管理系（新）	专业核心课
	215110620	32 旅游大数据分析与应用	4	68	34	34	68				√			是	工商管理系（新）	专业核心课
	215110630	33 智慧旅游运营实务	4	68	38	30	68				√			是	工商管理系（新）	专业核心课
	215110640	34 网络技术	4	68	34	34	68				√			是	工商管理系（新）	
	215130120	35 新媒体运营	4	68	34	34	68				√			是	工商管理系（新）	专业核心课
	215110610	36 智慧景区设计与运维	4	72	38	34	72						√	是	工商管理系（新）	专业核心课
	215110690	37 Python 语言程序设计	4	72	32	40	72						√	是	默认院系	专业核心课
	周学时		40					4		12	16		8			
	学时小计			684	350	334	684	64	0	204	272	0	144			
综合实践教学	201090040	38 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	工商管理系（新）	
	215130090-4x1	39 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	工商管理系（新）	
	218130030	40 综合实训	2	48	24	24	48			√	√			是	工商管理系（新）	
	218130020	41 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	教务处	
	218130010	42 实习报告	4	60	-	60	60					√		是	工商管理系（新）	
	应修学分		31					1	0	1	1	24	4			
	学时小计			604	72	532	604	16	0	48	48	540	0			
全程总计			137					21	19	21	22	0	8			
备注																

执笔：柳青、马晓慧

审核：张琳琳、肖磊

2023 级空中乘务专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：空中乘务

专业代码：500405

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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
交通运输大类（60）	航空运输类（6004）	航空运输业（56）	民航乘务员（4-02-04-01） 航空运输地面服务员（4-02-04-02）	航空公司民航乘务员、航空公司和机场的贵宾室服务人员；公务机服务保障工作人员；机场旅客服务人员	中国民用航空客舱乘务员训练合格证 航空安全员培训合格证书 客运员技能鉴定证书 1+X 民航空中服务职业技能等级证书 1+X 空中乘务职

					业技能等级证书、1+X 民航旅客地面服务职业技能等级证书

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向国内外航空公司、机场、物业公司等企事业单位，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的职业道德、职业素养和创新精神素质，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握空中乘务专业知识，具备较强的客舱服务和地面服务能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在航空公司、机场、物业公司等企事业单位，从事民航乘务员、值机员、贵宾室服务员、公务机服务保障工作人员、前台接待等岗位工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有忠诚担当的政治品格、较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有敬业奉献的职业操守，良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）具有严谨科学的专业精神、团结协作的工作作风、崇德向善、诚实守信、爱岗敬业；

（6）具有精益求精的工匠精神，具有积极的工作态度；

（7）具有较强的安全防范意识。

2.知识要求

（1）了解民航旅客运输规定的基础知识；

（2）了解民航法律法规及规章制度；

（3）了解民航航运地理知识；

（4）掌握民航服务礼仪知识；

（5）掌握民航主要客运机型服务设备知识；

（6）理解民航旅客客运机型应急设备知识；

（7）理解民航旅客服务心理学知识；

（8）了解国内外民航行业发展新动态、新技术和新趋势；

（9）熟悉安全防范、重大事故临危应变的应用能力知识；

3.能力要求

（1）能运用良好的语言交际能力(中英文)进行对客服务；

（2）能够运用现代信息技术查找资料获取信息；

（3）能按照中国民用航空局职业鉴定中心规定的工作程序，进行航空应急处置。

（4）能按照飞行各阶段的主要内容和程序，完成客舱各项服务工作；

（5）能按照飞行各阶段的主要内容和程序，完成客舱安全各项工作；

（6）能够运用民航服务心理学知识，对特殊旅客提供个性化服务；

（7）能按照值机工作要求，完成座位安排、收运行李工作；

（8）能具备安全防范、处置治安和重大事故临危应变的应用能力；

（9）能按照高端物业服务的工作要求，完成会务服务和前台接待工作。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

本专业系山东旅游职业学院与北京广金通科技有限公司校企合作专业，在校企合作的长效管理机制和监控体系下，构建、完善了空中乘务专业“以岗导学，校企共育”人才培养模式。

以岗导学：以空中乘务专业面向的主要职业岗位群——民航乘务员、值机员岗位的典型工作任务为依据，确定以胜任职业岗位（群）要求为目标，以培养职业素质与职业能力训练为主线，完成课程体系开发。

校企共育：企业参与人才培养的全过程。发挥合作办学单位在实训设备、资源方面的优势，校企双方在专业教学、教师团队建设、学生管理、实训基地建设等方面充分合作。

（二）课程体系构建

首先以培养面向的主要职业岗位为依据，按照“岗位需求、任务分析、能力

定位、课程设置”步骤，深入民航企事业单位进行专业调研，由行业专家、专业带头人、骨干教师共同研究，分析并确立民航乘务员、民航客运员相关服务岗位（群）典型工作任务和行动领域，分析民航乘务员以及相关服务岗位（群）典型工作任务对应的能力、知识、素质要求，系统设计学习领域。

其次，结合我院自身办学条件，定位专业对口的教育部《1+X 空中乘务职业技能等级证书标准》及《1+X 民航空中服务职业技能等级标准》、《1+X 旅客地面服务职业技能等级标准》，不同的证书对应不同的职业技能，根据“X”证书职业技能考核标准细化为学习领域。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	中国民航运输协会、东方航空公司、山东航空公司、厦门航空公司、青岛航空公司、济南遥墙机场、福州机场、深圳宝安机场
职业岗位	民航乘务员、民航值机员、贵宾室服务员
工作任务	客舱安全和客舱服务工作；为旅客办理乘机手续、贵宾室服务
岗位能力与素质要求	知识：掌握民航旅客运输规定的基础知识；掌握空中乘务心理学基本知识；掌握民航服务礼仪知识；了解民航主要客运机型知识；了解民航法律法规知识；了解航运地理知识。
	能力：具有良好的对客沟通能力；具有应急处置等方面的能力；具有使用计算机进行值机系统、具有客舱安全管理能力和客舱服务能力；能够针对特殊旅客提供个性化服务。
	素质：政治敏锐力较强；具有较强的文化素质修养，善于协调人际关系；具有较强的心理素质，勇于克服困难；具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；具有安全意识和服务意识。
典型工作任务	按照飞行各阶段的主要内容和程序进行客舱安全和客舱服务工作；能根据旅客的需求和机载平衡要求，安排座位，收运行李；查询航班信息，做好旅客登机前的服务和重要旅客的接待工作。
课程体系	公共基础课： 公共体育、心理健康教育、劳动教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、基础英语 1、思想道德与法治、军事训练与入学教育、旅游职业道德、基础英语、礼仪修养、 毛泽东思想和

	中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、信息技术、安全教育、大学语文、体育单项课1、体质测试、军事理论、中华优秀传统文化、体育单项课2、形势与政策
	专业基础课： 民航概论；民航服务礼仪；航线地理；形体姿态训练；体能；民航服务心理学；民航沟通技巧；民航法规、英语口语、英语语音
	专业课： 客舱服务；客舱设备、民航客舱安全与应急处置；乘务英语；机场服务英语；职业形象塑造、面试技巧、航空卫生保健与急救；高端旅客服务，值机与行李运输、危险品运输

1.素质课程体系构建

素质课程体系由公共基础课、公共选修课程模块两方面构成。包括公共体育、心理健康教育、劳动教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、基础英语 1、思想道德与法治、军事训练与入学教育、旅游职业道德、基础英语、礼仪修养、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、信息技术、安全教育、大学语文、体育单项课 1、体质测试、军事理论、中华优秀传统文化、体育单项课 2、形势与政策和公共选修课。开设以上课程，全面提升学生的道德素质、智力素质、身体素质、审美素质、劳动技能素质等。

2.专业课程体系构建

以空中乘务专业培养面向的主要职业岗位为依据，按照“岗位需求、任务分析、能力定位、课程设置”步骤，深入民航企业进行专业调研，由行业专家、专业带头人、骨干教师共同研究，分析并确立民航乘务员、民航客运员相关服务岗位（群）典型工作任务和行动领域，结合江苏无国界航空发展有限公司有限公司颁发的《1+X 空中乘务职业技能等级证书标准》，及中国航协《1+X 旅客地面服务职业技能等级标准》，分析并确立民航乘务员、民航客运员相关服务岗位（群）典型工作任务和行动领域，分析民航乘务员以及相关服务岗位（群）典型工作任务对应的能力、知识、素质要求，系统设计学习领域；将职业技能单元考核点有机融合作为确定专业核心课的依据；合理分配职业技能单元课时赋予权重，按学习领域模块化教学内容。按照纵向能力递进，横向模块组合的形式重构课程体系，保障书证融通，突出职业能力培养，完成专业课程体系开发。

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
民航乘务员	1.航前准备 2.迎送客服务 3.舱门及滑梯操作 4.客舱广播 5.客舱安全演示 6.客舱安全检查 7.机上娱乐服务	1．能够按照乘务员飞行标准做好自身形象准备 2．掌握机上设备操作方法和检查 3．能够正确提供送餐与饮料服务	1.主动问候客人，并能主动引客入座，热情服务 2.送餐前能做好酒水（饮料）、餐具等各项准备工作 3. 能够运用正确方	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与	客舱设备 民航服务礼仪 客舱安全与应急处

	8.机上餐饮服务 9.客舱巡视 10.非正常航班处置 11.机上急救 12.紧急撤离	4．能够对机上应急设备进行操作及检查 5．能熟练按照撤离流程完成特殊情况下撤离 6．能够按照特殊旅客类型完成对客服务 7．能够进行非正常航班的处置 8．能够进行机上急救	法进行机上设备操作和检查 4.能够运用正确方法送餐、收餐 5.能够运用正确方法进行安全演示 6.能够按照正确方法为特殊旅客服务 7.正确处理客人投诉及个性化需求 8．能够运用正确方法进行包扎、心肺复苏	责任感； 4.遵纪守法，遵守单位的规章制度和员工守则。	置 客舱服务 乘务英语 航空卫生保健与急救
值机员	1.查验旅客机票、证件有效性； 2.根据旅客的需求，旅客托运行李； 3.为旅客办理离港乘机手续； 4.拍发业务电报。 5.按规定收取旅客超重行李的超重费，开具逾重行李证明； 6.向平衡配载室通报航班旅客人数、座位分布、行李件数和重量； 7.根据各航空公司相关规定处理旅客在误机、超售等情况下不能成行时的有关事宜	1.熟悉值机岗位工作流程； 2.了解值机服务的时间规定； 3.了解值机服务柜台的种类； 4.掌握办理旅客乘机手续的整个步骤及要求； 5.掌握民航离港系统操作指令 6.明确值机服务人员岗位职责和应该达到的服务质量。	1.主动问候客人，善于使用语言表达技巧与客人交流 2．掌握特殊旅客的接待程序及要求 3.正确处理客人投诉及个性化需求 4.能处理工作中的各种突发事件 5.能为客人办理超大行李托运 6．掌握载重平衡的基本要求		民航概论 值机与行李运输 机场服务英语 民航服务礼仪 形体姿态训练
贵宾室服务人员	1.负责机场贵宾厅高端客户接待及服务； 2．负责为高端客户安排接送机服务(如：预约贵宾通道、办理登机牌等)； 3．负责与机场地勤沟通处理突发应急情况； 4．及时了解会员的航班变化情况并通知会员	1.熟悉接待流程； 2.能正确查询航班信息； 3.能够正确提供送餐与饮料服务； 4.能解答和处理旅客因承运人及非承运人的原因导致的航班延误问题；	1.主动问候客人，善于使用语言表达技巧与客人交流； 2.掌握查询航班信息的方法； 3.能做好酒水（饮料）、餐具等各项准备工作； 4．掌握电话沟通技巧； 5.掌握应急处理方法		民航概论 民航服务礼仪 高端旅客服务

3.实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、顶岗实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	听讲座、社会实践、竞赛、社团活动	听讲座、社会实践、创新创业、专升本100	听讲座、社会实践	√	创新创业、专升本
竞赛活动		空乘技能大赛		空乘技能大赛		
认识实习	线上线下结合 参观机场					
综合实训			空中乘务（空中服务、地面服务）核心技能训练			
理实一体教学环节	民航服务礼仪	空乘面试技巧	客舱服务、客舱安全及应急处置	航空卫生与急救		
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

适应工学结合人才培养模式要求，结合企业生产周期，推行 “三段式四层次”教学组织模式。充分发挥学校和企业双主体的作用，实现人才共育。

三段式以学期为分段依据，第一、二、三、四学期为第一阶段，五学期为第二阶段，第六学期为第三阶段。四层次具体阐释如下：第一层次：完成公共课和空中乘务基本技能相关的专业理论课教学，在实际教学中，融“教、学、做”为一体，注重系统知识的掌握，实践能力的培养和提高，形成职业基础能力和专业基本能力。利用校内基地实训，完成空中乘务专业必需的《民航客舱服务》等专业核心课程方面的理论知识学习和主要单项技能训练，形成专业核心能力。第二层次：学生进入企业岗位实习，进行综合技能训练，完成专业岗位能力的学习。学生通过有针对性地选择校外实习基地进行岗位实习，岗位实践能力和职业综合能力得到进一步提升。第三层次：实现从实践到理论的再次沉淀和学习，加深对专业的认识。第四层次：坚持职业技能和素质培养三年不断线的原则，注重职业道德、吃苦耐劳精神、与人相处能力的培养，形成职业拓展能力。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	17		1			1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

完成本专业人才培养方案，要求一支知识、学历、职称、年龄和学缘结构合理、专兼结合、教学水平高、实践能力强、高职教育特色突出的“双师素质”教师队伍，形成校企专兼职教师团结协作、优势互补，共同完成学生专业教育的良好局面。

通过校企联合多途径培养，既有结构合理且具有丰厚的理论基础教师，又有多年航空飞行经历、有着丰富的客舱技能操作经验的企业兼职教师，建成了一支高水平的校企混编的教学团队。空中乘务专业师资队伍强调校企双向渗透，共同培育，校企混编团队合作教学和培养模式既提升了企业教师的教研能力，又加强了专业教师的实践能力，“双师双能”的混编师资队伍日趋成熟。

本专业现有专兼职教师21，其中企业兼职教师11名；专业带头人1名，由1名教学经验丰富、实践能力强、教科研水平高的专任教师和1名来自企业的实践经验丰富、理论水平高、具备一定科研能力的行业专家组成；骨干教师5名；双师素质比例达85%。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

学校强化实训基地建设，实训条件日趋完善。学校于2008年引进价值120万的CBT软件，建立了CBT模拟训练中心，使教学更直观化、形象化。2009年投资500万建设了功能先进的空中乘务专业教学实训中心,引进了1:1仿真波音737模拟舱一架、建立了客舱服务训练基地，配备了模拟机型170架、航空博物馆一间，礼仪训练教室一间，专业化妆教室一间，形体训练教室两间，新建贵宾室、值机模拟、售票模拟实训室、航空卫生和体能训练室，为培养空中乘务专业学生的实践操作能力提供了优良的设施保障。

表6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	模拟舱	客舱服务实训	客舱服务	60人
2	礼仪实训室	服务礼仪训练	民航服务礼仪	50人
3	形体实训室	形体姿态训练	形体姿态训练	50人

4	化妆实训室	化妆	空乘职业形象塑造	50 人
5	值机实训室	办理乘机手续	值机与行李运输	20 人
6	模拟贵宾室	高端旅客服务	高端旅客服务	20 人
7	CBT 模拟训练中心	客舱服务	民航概论	50 人
8	航空卫生实训室	医疗急救	医疗急救	25 人
9	体能训练室	体能训练	体能	50 人

2.校外实践教学条件

我们与省内外航空公司、机场建立了较为密切的合作关系，为学生实训、实习提供广阔的平台，包括山航、南航、东航、厦航、上海吉祥航空等航空公司，以及北京首都机场、济南遥墙机场、深圳机场等单位定期来我院面试学生，择优录取，提供实习岗位。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	济南遥墙国际机场	济南遥墙国际机场是我国重要的干线机场及空中交通枢纽。现占地面积 6200 亩，服务配套实施达到国际先进水平。	顶岗实习、工学交替学习管理；生产性实训管理；科研合作，项目开发；企业师资培训；可满足每年学生 50 人月顶岗实习，教师顶岗锻炼。
2	山东航空股份有限公司	山东航空股份有限公司主要从事山东省内和经批准的由山东省始发至国内部分城市的航空客货运输业务;开展与航空有关的其他服务和经营性业务。山东航空股份有限公司是中国民航经营航空运输业务涉及支线航空业务的航空公司之一。	顶岗实习、工学交替学习管理；生产性实训管理；科研合作，项目开发；企业师资培训；可满足每年学生 50 人月顶岗实习。
3	北京广慧金通教育科技	北京广慧金通教育集团是国内开办本科、专科学	专业课程开发共建

	有限公司	历层次民航类专业的联合办学单位，现已与56所本科院校、51所高职院校、32所中职和高中学校合作办学。	
5	中国东方航空股份有限公司	中国东方航空集团有限公司总部位于上海，是我国三大国有骨干航空运输集团之一的大型航空产业集团。	岗位实习、工学交替学习管理；生产性实训管理； 可满足每年学生50人跟岗、顶岗实习。
6	中国南方航空股份有限公司	中国南方航空股份有限公司是中国运输飞机最多、航线网络最发达、年客运量最大的航空公司，拥有新疆、北方等16家分公司和厦门航空等6家控股航空子公司，	
7	福州长乐国际机场	福州长乐国际机场是福建省主要的国际机场，是中国华东地区重要的航空国际口岸之一。	
8	四川航空股份有限公司	四川航空股份有限公司主运营基地为成都双流国际机场，总部位于成都，设有天府、重庆、云南、北京、浙江、黑龙江、陕西、海南、新疆、西昌、天津、南宁、深圳、绵阳等分公司、运行基地。	
9	上海吉祥航空有限公司	上海吉祥航空有限公司是一家以上海为基地的新兴民营航空公司。	
10	厦门航空有限公司	厦门航空有限公司是由民航局与福建省合作创办的中国首家按现代企业制度运营的航空公司。	
11	青岛航空股份有限公司	青岛航空股份有限公司总部位于青岛，主运营基地为青岛流亭国际机场，主要从事国内外航空客货运输及相关业务。	

3.支持信息化教学方面基本条件

具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果

（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、图书及数字资源等。

1.教材选用基本要求

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，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

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，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：行业政策法规资料、有关职业标准，有关客舱设备操作的方法及规范、客舱服务的操作流程及规范以及实务案例类图书等。

3.数字教学资源配置基本要求

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、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、

检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 138 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	36
公共选修课	共 14 学分，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	26
专业课	32
综合实践课	30
合计	138

十一、附录

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	210090010	1　旅游职业道德	1	16	16	0	16	√						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	2　基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	214090041	3　大学语文	2	36	36	-	36	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	214110011	4　思想道德与法治	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	5　军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	215090060	6　信息技术	2	32	16	16	32	√						是	工商管理系（新）	
	221090010	7　安全教育	1	16	14	2	16	√						是	安全保卫处	单双周开课

	201090010	8 公共体育	1	36	4	32	36		√					是	体育教学部（新）	
	204090011	9 心理健康教育	2	36	36	-	36		√					是	学生工作处	
	204090020	10 劳动教育	1	18	18	0	18		√					是	学生工作处	单双周开课
	205090020	11 创新创业教育	1	18	18	0	18		√					是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090011	12 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	214110021S	13 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√					是	思政部（新）	
	214110300	14 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	222090020	15 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	201090031	18 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	205090010	19 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18				√			是	招生就业指导中心	单双周开课
	214090030	20 形势与政策	1	32	32	-	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	214130021	21 军事理论	2	36	36	-	36				√			是	学生工作处	
	学分小计		36					11	15	2	7					
	学时小计			756	530	226	756	324	338	68	122	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252									其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳

																	动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	1404068	22 民航服务礼仪一	2	32	32	0	32	√						是	航空服务系（新）	必修，
	211110230	23 英语语音	2	32	22	10	32	√						是	旅游外语系（新）	必修，
	212110010	24 民航概论	2	32	32	-	32	√						是	航空服务系（新）	必修，
	212110020	25 形体姿态训练 1	2	32	8	24	32	√						是	航空服务系（新）	必修，
	1404069	26 民航服务礼仪二	2	36	2	34	36		√					是	航空服务系（新）	必修，
	211110180	27 英语口语 1	2	32	18	14	32			√				是	旅游外语系（新）	必修，
	2N5012006	28 形体姿态训练 2（女）体能 1（男）	2	36	18	18	36			√				是	航空服务系（新）	必修，
	211110181	29 英语口语 2	2	36	20	16	36				√			是	旅游外语系（新）	必修，
	212110022	30 形体姿态训练 3（女）体能 2（男）	2	36	18	18	36				√			是	航空服务系（新）	必修，
	212110430	31 民航沟通技巧	2	36	18	18	36				√			是	航空服务系（新）	必修，
	211110182	32 英语口语 3	2	36	22	14	36						√	否	旅游外语系	
	212110380	33 民航服务心理学	2	36	36	-	36						√	否	航空服务系（新）	
	212110390	34 航空法规	2	36	36	-	36						√	否	航空服务系（新）	
	应修学分		26					8	2	4	6		6			
	学时小计			448	282	166	448	128	36	68	108	0	108			
专业课	212110460	35 空乘职业形象塑造	2	32	16	16	32	√						是	航空服务系（新）	
	1203103	36 乘务英语 1	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	☆
	212160490	37 空乘面试	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系	

		技巧													（新）	
	1203104	38 乘务英语 2	2	34	18	16	34			√				是	航空服务系（新）	☆
	212060010	39 民航客舱服务	4	68	34	34	68			√				是	航空服务系（新）	☆
	212060100	40 客舱安全与应急处置 1	2	34	18	16	34			√				是	航空服务系（新）	☆
	212060170	41 值机与行李运输☆	2	34	18	16	34			√				是	航空服务系（新）	
	212110400	42 航运地理	2	34	24	10	34			√				是	航空服务系（新）	
	212120570	43 客舱设备	2	34	16	18	34			√				是	航空服务系（新）	☆
	212120590	44 航空卫生保健与急救	2	34	16	18	34			√				是	航空服务系（新）	
	209110480	45 酒水服务	2	36	18	18	36				√			是	饭店管理系（新）	
	212060101	46 客舱安全与应急处置 2	2	36	18	18	36				√			是	航空服务系（新）	☆
	212120662	47 高端旅客服务	2	36	18	18	36				√			是	航空服务系（新）	
	212110170	48 机场服务英语	2	36	26	10	36						√	是	航空服务系（新）	
	212120460	49 危险品运输	2	36	24	12	36						√	是	航空服务系（新）	
	学分小计		32					2	4	16	6		4			
	学时小计			556	300	256	556	32	72	272	108	0	72			
综合实践教学	201090040	50 认识实习	1	16	0	16	16	√						否	教务处	
	210130100	51 综合实训	1	24	0	24	24			√				否	航空服务系（新）	
	218130010	52 实习报告	4	60	0	60	60					√		否	教务处	
	218130020	53 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	航空服务系（新）	必修,
	215130070	54 第二课堂	4	0	0	0	0						√	否	工商管理系（新）	
	应修学分		30					1	1	2	1	24	1			
	学时小计			580	48	532	580	16	0	24	0	540	0			
全程总计			138					21	21	22	19	0	10			

备注	

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	36	26.09
	公共选修课	14	10.14
	专业基础课	26	18.84
	专业课	32	23.19
	综合实践教学	30	21.74
	总计	138	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	756	29	36	26	530	226
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	448	17	26	19	282	166
专业课	556	21	32	23	300	256
综合实践教学	580	22	30	22	48	532
总计	2592	100	138	100	1286	1306
实践实训课时占教学学时比例(%)					50 %	50 %

执笔：左蕾

审核：李爱军 辛冰

2023 级民航安全技术管理专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：民航安全技术管理
专业代码：500406

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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
交通运输大类（60）	民航运输（6004）	航空运输业（56）	民航安全检查员（4-07-05-02） 航空运输地面服务员（4-02-04-02）	机场旅客检查、机场行李检查、机场货物检查、值机	民航安全检查 1＋X 中级职业等级证书 民航安全检查五级职业资格证书 民航地面服务 1＋X 中级职业

					等级证书

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，坚持德、智、体、美、劳全面发展。培养拥护党的基本路线，能够掌握本专业所必需的民航法律法规、安全检查、民航运输等行业安全技术管理理论知识和岗位操作技能，具备较强的沟通和协调组织能力；具备安全防范、应急处突的能力；具备良好的职业道德、职业素养和创新精神。毕业后能运用所学理论知识和技能，在全国各大机场、航空公司、公检法安全检查部门、交通运输安全检查部门、安保服务公司等企事业单位，从事人身检查、证件检查、开箱包检查、X 光机检查、货物检查等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度；

（7）具有较强的业务素质；

（8）具有较强的团队协作能力。

2. 知识要求

（1）了解民航业相关知识；

（2）掌握航空危险品运输的相关要求；

（3）掌握安全防范以及岗位应急处置的基本知识；

（4）了解大型活动相关知识；

（5）掌握安检法律法规；

（6）了解客我服务心理学知识；

（7）掌握危险品的种类、性质、特点；

（8）熟练掌握英语知识，能熟练的进行英语口语对话；

（9）掌握一定的文字表达和写作能力的基本知识。

3.能力要求

（1）能够具备开展验证检查、人身检查、物品检查的岗位实操能力；

（2）能具备安全防范、岗位应急处突的能力；

（3）能够自我提高、自主学习-创新能力；

（4）能够制定大型活动安全检查方案；

（5）能够具有自我防卫能力；

（6）能够熟练使用计算机进行文字处理、资料查找。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

根据调研，行业特点，专业建设指导委员会论证确定民航安全技术管理专业人才培养模式为“工学结合、课证岗对接”。

工学结合：按照学院校企合作、工学结合的人才培养模式改革思路，民航安全技术管理专业根据民航交通运输等行业安全生产和优质服务的要求，按照“职业素质教育、职业技能教育、生产性实训、国内职业资格考证、毕业岗位实习”各环节组织教学。建立以行业需求为导向的“工学结合”的人才培养模式。采用“2.5+0.5”的教学组织模式，在校期间，结合活动的安排，定期组织学生参加生产性实训。大三到企业岗位实习 6 个月。

课证岗对接：结合本专业的特色和行业企业的岗位需求，考取相关证书（基于行业的证书准入要求）。按照资格证书考试要求，构建课程体系。推行双证书制度，将五级国家安全检查员职业技能鉴定证书考核的内容融合到专业课程中，实现课程内容与职业标准对接。

将人才培养目标与行业企业人才需求相适应、课程体系构建与行业企业发展对接；实训教学设备与机场等交通运输部门和大型活动现场安检设备对接；充分体现“课证岗对接”人才培养模式。

（二）课程体系构建

在对机场、火车站以及大型活动、体育赛事场馆安检等安检岗位需求调研的基础上，按照“岗位需求、任务分析、能力定位、课程设置”步骤，根据民航安全技术管理专业人才培养目标及规格，在对专业的岗位群和发展岗位分析的基础上，由专业建设指导委员会组织校企双方专家，根据安检员实际工作岗位分析总结出的典型工作任务，以及配套对应的岗位能力。将教育部推出的《1+X 民航安全检查职业技能中级标准》、《1+X 旅客地面服务职业技能中级标准》纳入学生专业学习的领域。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	济南遥墙国际机场、中国山东航空公司、东方艺术中心、临沂机场
职业岗位	旅客安全检查员、货物安全检查员、机场旅客服务岗
工作任务	证件检查、人身检查、物品检查、X 光机操作、值机
岗位能力与素质要求	知识：了解民航运输相关知识；了解大型活动相关知识；了解客我服务心理学知识；掌握安检法律法规及相关法律法规知识；掌握危险品航空运输的相关知识；掌握较好的英语水平，能熟练的使用英语进行交流。
	能力：能够实施大型活动安全检查工作；具备实施验证检查、人身检查、物品检查等民航安检岗位检查的岗位胜任能力；具备熟练使用计算机进行文字处理、资料查找的能力；掌握较好的英语水平，能熟练的使用英语进行交流的基本能力；具备安全防范、应急处突的能力。
	素质：政治素质较强；善于协调人际关系；具有较强的心理素质，勇于克服困难；具有较强的身体素质，能适应艰苦工作环境；具有安全意识和服务意识。
典型工作任务	维序岗位、证件检查岗位、人身检查岗位、物品检查岗位、前传岗位、值机岗位
课程体系	公共基础课： 公共体育、心理健康教育、劳动教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、基础英语 1、思想道德与法治、军事训练与入学教育、旅游职业道德、基础英语、礼仪修养、 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、信息技术、安全教育、旅游美学、体育单项课 1、体质测试、军事理论、中华优秀传统文化、体育单项课 2、

	形势与政策
	专业基础课：民航服务礼仪、形体姿态训练、体能、民航沟通技巧、英语口语、英语听说、民航服务心理学、民航概论
	专业课：安检业务实务、X 光机图像、安检英语、防爆安检技术、民航面试技巧、航空卫生保健与急救、值机与行李运输

1.素质课程体系构建

素质课程体系是围绕德智体美劳培养的公共基础课和公共选修课等构成的，是将素质培养贯穿于整个教育教学全过程的具体体现，以关注学生身心健康发展为着眼点的学习领域课程包括思想道德与法治、体育、礼仪修养、旅游美学、军事、大学英语等课程的构建。通过素质课程领域的学习，可进一步完善学生的世界观、人生观和价值观，让学生在遵纪守法、思想意识、社会公德、文明礼仪、为人处事、自我修养等方面进一步养成良好习惯、培养学生做人、求知、创业、审美和心理承受能力和技能，进一步促进学生的身心，责任意识和个人价值等方面的全面发展。

2.专业课程体系构建

专业课程体系包括专业基础课和专业课。以职业能力为基础，把学生所需的知识、技能、创新有机整合在一起，把职业标准和能力要求转化成课程目标，把增强学生的职业适应能力和应变能力作为课程目标的基本要素。民航安全技术管理专业是对顾客进行专业技术服务，因此开设了英语口语、民航概论、职业形象塑造、民航沟通技巧、民航服务心理学等课程；为了让学生的专业素质过硬，更好地适应岗位，开设了安检业务实务、安检基础知识、X光机图像、危险品运输、安检英语等专业课程。

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
证件检查员	1.证件检查的实施 2.证件检查的情况处置	1.验证岗位交接班手续及内容 2.证件检查前的工作准备 3.机场控制区证件的种类、式样及使用范围 4.机场控制区证件的查验 5.查控的程序及方法 6.查控工作的要求及发现查控对象时的处理方法	1.文字、口头表达能力； 2.基础的英语运用能力，善于沟通； 3.情绪控制能力，积极的态度； 4.能正确处理与他人的关系，保持良好的人际交往。	1.尊重他人 2.服务意识 3.应急处理能力 4.安全防范能力 5.适应环境变化能力 6.自我约束能力 7.承担责任能力 8.遵纪守法能力 9.较强的团队合作精神与集体荣	1.安全检查基础知识 2.安检业务实务

人身检查员	1.人身检查的设备准备 2.人身检查的实施	1.人身检查的重点对象 2.人身检查的重点部位 3.使用通过式金属探测门实施人身检查操作的程序、要领及操作方法 4.使用手持金属探测器实施人身检查操作的程序、要领及操作方法 5.实施手工人身检查操作的程序、要领及操作方法 6.人身检查时特殊人群检查应该注意的事项 7.人身检查应急处置预案	1. 正确对待工作中的挫折和不满，能很好的控制自我情绪的能力； 2. 任务胜任能力，能灵活运用自己的技能去完成需要解决的事情。	誉感 10.较强的人际关系处理能力	1. 安全检查基础知识 2. 安检业务实务 3. 安检防爆技术
开箱包检查员	1. 开箱（包）检查 2. 开箱（包）检查的情况处置	1.物品检查的范围 2.违禁物品的一般分类及危险品的国际通用标识 3.常见易燃、易爆、腐蚀性、毒害性物品的种类及性状 4.开箱(包)检查的重点对象及注意事项 5.正确填写移交、暂存物品单据 6.应急处置预案	1.自学的能力； 2.人际交往中的语言表达能力； 3.能很好地处理工作中遇到的突发事件。		1. 安全检查基础知识 2. 安检业务实务 3. 安检防爆技术
X光机操机员	1.识别X射线机图像的主要方法 2.识别枪支、弹药、管制刀具、爆炸物品、烟花爆竹等的X射线机图像基本特征与识别	1.能使用安全检查X射线机模拟系统进行图像的学习以及练习 2.能认识枪支等各类违禁品的各部件的功能，会解释各个组成部分的作用以及成像原因 3.会使用图像增强键、图像加暗键帮助分析图像（功能键） 4.逐步学会分析各种生活用品的X射线机图像	1. 自学和继续学习的能力； 2. 具有一定的计算机操作能力。		1.X光机图像 2. 安检防爆技术

3.实践课程体系

民航安全技术管理专业注重实践能力培养，按照“基本技能训练——专项技能训练——综合技能训练——岗位适应能力训练”的逻辑思路，能力逐级递进构

建实践教学体系，实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、选修课教学环节、岗位实习和实习报告设计环节等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4 实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	听讲座、社会实践、社团活动	听讲座、社会实践、	听讲座、社会实践、1＋X 证书考取	√	社会实践、1＋X 证书考取
竞赛活动		创新创业	创新创业			
认识实习	线上线下结合、专业认知、讲座					
综合实训				1＋X 安全检查员证书考证集中训练		
理实一体教学环节	形体姿态训练、民航服务礼仪	英语口语、公共体育	防爆安检技术、安检业务实务	安检业务实务		x 光机图像、值机与行李运输
公共实践环节	军事训练及入学教育			军事理论		

七、教学组织

适应工学结合人才培养模式要求，结合企业生产周期，推行“2＋0.5＋0.5”教学组织模式。

2 指的大一、大二两学年，0.5 指大三上半年，0.5 指大三下半年。2 指的是大一学年在校内完成公共基础课和一部分公共选修课的内容；大二学年在校内完成另一部分公共选修课、专业基础课和专业课程学习。0.5 指的大三上半年到企

业岗位实习半年。最后一个0.5指大三下半年校企融合课程学习。学生根据自己的实习岗位在企业进行实习报告的撰写，完成实习报告和岗位能力的培养。企业融入人才培养的程度逐步加深，学生专业能力逐级提高。在教学实施过程中，营造企业氛围，多种教学方法并用，注重对学生社会能力、方法能力和专业能力的同时培养。做到学校与企业融合、教室与实训融合、学习与工作融合、教师与师傅融合、学生与员工融合教学管理与企业管理融合的全方位的“校企融合”。民航安全技术管理专业的核心课程中安检基础知识1和安检业务实务采用项目教学法，其他专业课程采用四阶段教学法、引导式教学法、案例教学法等。

表5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	17		1			1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

民航安全技术管理专业拥有一支年龄、学历、知识结构较为合理的师资队伍。目前本专业教师6名，研究生4名；副教授3名、讲师3名。中青年教师已经成为本专业日常教学工作和教学改革的主要力量，专业教师队伍得到了不断的优化。兼职教师3名，两名高级职称，一名中级职称，全部为企业的技术骨干。本专业注重教师职业素质、技能的培养和提升，注重双师素质教师队伍建设。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

在航空实训中心中建设的安检实训模拟教室，配备了安全门、安检 X 光机、手持金属探测器等设备，这显著提升了本专业的实训条件，使得本专业硬件设施条件在省内相关院校中居领先地位。确保了民航安全技术管理专业办学水平和教育教学质量不断提高。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	安检实训室	证件、人身、箱包	安检业务实物	60 人
2	礼仪实训室	礼仪训练	礼仪修养	50 人
3	形体实训室	形体训练	体育 2（形体训练）	50 人
4	危险品实训室	危险品识别	危险品	45 人
5	化妆实训室	化妆	职业形象塑造	50 人

2.校外实践教学条件

我们与省内外机场建立了较为密切的合作关系，为学生实训、实习提供广阔的实训平台，学校与济南遥墙机场、山东航空公司、厦门机场、胶东机场等单位合作，择优录取，提供实习岗位。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	济南遥墙国际机场	济南遥墙国际机场是我国重要的干线机场及空中交通枢纽。现占地面积 6200 亩，服务配套实施达到国际先进水平。	岗位实习 可满足每学年学生 30 人岗位实习
2	山东航空公司	山东航空股份有限公司主要从事山东省内和经批准的由山东省始发至国内部分城市的航空客货运输业务；开展与航空有关的其他服务和经营性业务。山东航空股份有限公司是中国民航经营航空运输业务涉及支线航空业务的航空公司之一。	岗位实习 可满足每学年学生 30 人岗位实习
3	胶东机场	胶东机场是山东省主要的	岗位实习 可满足每学年学生 20 人岗

		国际机场，是山东东部地区重要的航空国际口岸之一。	位实习
4	厦门机场	厦门长崎国际机场是福建省主要的国际机场，是中国华东地区重要的航空国际口岸之一。	岗位实习 可满足每学年学生 20 人岗位实习

3.支持信息化教学方面基本条件

配备多媒体教室，网络全覆盖，具有数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。

（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、图书及数字资源等。

1.教材选用基本要求

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，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

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，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：行业政策法规资料、有关职业标准，有关安全检查操作的方法及规范、值机的操作流程及规范以及实务案例类图书等。

3.数字教学资源配置基本要求

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、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 138 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中创新创业类课程必须修满 2 学分，劳动教育必须修满 1 学分，“四史”课必修一门
专业基础课	20
专业课	36
综合实践课	30
合计	138

十一、附录

民航安全技术管理（新）专业

培养方案　(2023)

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	210090010	1　旅游职业道德	1	16	16	0	16	2						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	2　基础英语 1	2	32	32	-	32	2						是	旅游外语系（新）	
	214110011	3　思想道德与法治	3	48	48	-	48	3						是	思政部（新）	
	214110090	4　旅游美学	2	32	32	-	32	2						是	旅游与休闲管理系（新）	
	214130022	5　军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	28						是	学生工作处	
	21509006	6　信息技术	2	32	16	16	32	2						是	工商管理系	证书计算学

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	0														（新）	分
	221090010	7 安全教育	1	16	14	2	16	2						是	安全保卫处	单双周开课
	2N5010003	8 礼仪修养	2	32	16	16	32	2						是	航空服务系（新）	
	201090010	9 公共体育	1	36	4	32	36		2					是	体育教学部（新）	
	204090011	10 心理健康教育	2	36	36	0	36		2					是	学生工作处	网络课程学习、讲座
	204090020	11 劳动教育	1	18	18	0	18		2					是	学生工作处	单双周开课
	205090020	12 创新创业教育	1	18	18	0	18		2					是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090011	13 基础英语 2	4	72	72	-	72		4					是	旅游外语系（新）	
	2141100211S	14 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		2					是	思政部（新）	
	214110300	15 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		3					是	思政部（新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			2				是	体育教学部（新）	
	212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	201090031	18 体育单项课 2	1	34	2	32	34				2			是	体育教学部（新）	
	205090010	19 职业发展与就业指导	1	16	16	0	16				2			是	招生就业指导中心	单双周开课
	214090030	20 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	每学期 8 学时
	214130021	21 军事理论	2	34	34	-	34				2			是	学生工作处	
	222090020	22 中华优秀传统文化	2	34	34	-	34				2			是	艺术系（文化产业系新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	学分小计		38					13	15	2	7					
	学时小计			776	534	242	776					0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中需修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	211110180	23 英语口语 1	2	32	16	16	32	2						否	旅游外语系（新）	
	212110010	24 民航概论	2	32	32	-	32	2						是	航空服务系（新）	必修,
	212110020	25 形体姿态训练 1	2	32	2	30	32	2						否	航空服务系（新）	
	212060140-2x1	26 民航服务礼仪☆	2	36	18	18	36		2					是	航空服务系（新）	必修,
	2N5012006	27 形体姿态训练 2（女）体能 1（男）	2	36	2	34	36		2					否	航空服务系（新）	
	211110181	28 英语口语 2	2	36	18	18	36			2				否	旅游外语系（新）	
	212120020	29 职业形象塑造	2	36	18	18	36			2				是	航空服务系（新）	必修,
	211110182	30 英语口语 3	2	34	17	17	34				2			是	旅游外语系（新）	必修,
	212110430	31 民航沟通技巧	2	34	22	12	34				2			否	航空服务系（新）	
	212110380	32 民航服务心理学	2	36	36	-	36						2	是	航空服务系（新）	必修,
	应修学分		20					6	4	4	4		2			
	学时小计			344	181	163	344									
专	21206009	33 安全检查基	2	32	32	0	32	2						是	航空服务系	专业核心课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
业课	0	础 1☆													（新）	
	212110180	34 安全检查基础 2	2	36	36	0	36		2					是	航空服务系（新）	专业核心课
	212110250	35 安检法律法规	2	36	36	-	36		2					是	航空服务系（新）	
	212060110	36 防爆安检技术☆	2	36	18	18	36			2				是	航空服务系（新）	专业核心课
	21206012 0-8x1	37 安检业务实务☆	8	144	72	72	144			8				是	航空服务系（新）	专业核心课
	212060160	38 安检英语☆	2	36	24	12	36			2				是	旅游外语系（新）	专业核心课
	212110570	39 民航面试技巧	2	36	18	18	36			2				是	航空服务系（新）	
	212060150	40 X 光机图像☆	4	68	34	34	68				4			是	航空服务系（新）	专业核心课
	212120460	41 危险品运输	2	34	22	12	34				2			是	航空服务系（新）	
	2N5003002	42 安检职业资格鉴定	4	68	34	34	68				4			是	航空服务系（新）	
	2N5003005	43 旅客异常行为识别技术	2	34	20	14	34				2			是	航空服务系（新）	
	212060171	44 值机与行李运输	2	36	18	18	36						2	是	航空服务系（新）	
	212120662	45 高端旅客服务	2	36	36	-	36						2	是	航空服务系（新）	
	学分小计		36					2	4	14	12		4			
	学时小计			632	400	232	632									
综合实践教学	210130100	46 综合实训	1	24	0	24	24				24			否	工商管理系（新）	
	201090040	47 认识实习	1	16	0	16	16					√		否	教务处	认识实习线上线下结合
	218130010	48 实习报告	4	60	-	60	60					√		是	航空服务系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	218130020	49 岗位实习	20	480	48	432	480					√		否	教务处	
	215130070	50 第二课堂	4	-	-	-	-						√	否	工商管理系（新）	
	应修学分		30													
	学时小计			580	48	532	580						0			
全程总计			138					21	23	20	23	0	6			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.54
	公共选修课	14	10.14
	专业基础课	20	14.49
	专业课	36	26.09
	综合实践教学	30	21.74
	总计	138	100

课程类别	学时	学时比例	学分	学分比例	学时分配	
					理论教学	实践教学
公共基础课	776	30	38	28	534	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	344	13	20	14	181	163
专业课	632	24	36	26	400	232
综合实践教学	580	22	30	22	48	532
总计	2584	100	138	100	1289	1295
实践实训课时占教学学时比例(%)					50%	50%

执笔：宋晓燕

审核：李爱军　辛冰

2023 级现代物业管理专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：现代物业管理

专业代码：440703

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力，专科（高职）。

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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
土木建筑大类房地产类 70	现代物业管理 440703	物业管理行业 7020	物业管理师 4-06-01-01	物业运行、维护、管理服务	物业管理师（四级）证书

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向省级地市，辐射全国的物业经营，管

理及服务企业，培养符合现代物业行业发展需求的物业管理、经营及客户服务专员，拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备现代物业管理相关技术与技能素质，掌握一定的理论知识与实践经验，树立依法诚信、务实求细、客户至上的服务理念、具备从事物业运营、维护与管理能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在物业管理公司、物业服务企业等企事业单位，从事物业管理、物业服务等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具备毛泽东思想与中国特色社会主义理论及新时代习近平社会主义思想理论基础，政治敏锐力强，树立正确的社会主义核心价值观；

（2）具有良好的思想道德、职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度；

2.知识要求

（1）了解物业行业基本概况、人才需求状况；

（2）了解先进的物业管理理念与发展趋势；

（3）掌握大学英语、经济、数学、计算机等相关基础知识；

（4）掌握系统的现代物业基础理论知识、法律知识；

（5）掌握民法典中涉及物业管理条款和其他物业相关法律知识；

（6）掌握具体的房屋管理、设备管理、经营管理等专业运作和管理知识；

（7）理解（熟悉）高端服务、会议接待与服务相关知识；

（8）理解（熟悉）高端客户服务需求与心理需求。

3.能力要求

（1）能运用所学专业知识与技能，协助或独立完成物业、初级管理工作；

（2）能快速适应并熟悉各类物业管理信息系统的结构、功能、流程和操作要领，如业主信息输入管理系统、设备设施管理系统等；

（3）能按照行业企业对客服务标准，协助或独立进行售后、投诉问题处理；

（4）能逐步承担物业市场调研、物业谈判、作业组织、物业管理方案设计等基础管理工作；

（5）能够与业主或使用人、物业管理方（街道办、居委会、公安、消防、城管、园林等部门）进行良好沟通、协调解决项目管理和业务主服务的有关事项；等；

（6）能熟练应用国家及地方有关物业管理的各项法规、政策和标准开展专业工作，分析解决实际问题和案例，处理好各类纠纷与投诉。

（7）能够具备不断学习新知识、新技术的能力，实现自身价值可持续性发展。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

在现有专业建设的基础上，按照“山东省职教高地”建设要求，培养模式上坚持工学结合、知行合一，能力与资格并重，按照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的要求，实现学历证书与职业技能等级证书课程融通；本专业以物业公司管理与服务需求为导向，构建以“宽口径、多岗位、高素质职业能力培养”为重点，以“实践教学为主线”课程体系，注重学生对客服务过程中实际应用及操作、职业素养和职业技能培养。

与世茂天城物业服务集团有限公司、融创服务股份有限公司、中土物业管理集团有限公司等多家物业公司均建立了友好的合作关系，拟进一步发展全新的校企合作模式。

（二）课程体系构建

现代物业管理行业发展前景广阔：涉及民生，行业空间大、发展快，业务覆盖范围广，就业渠道多，紧跟社会发展需要，打造科技赋能的现代物业品牌化服务，满足人民群众不断增长美好居住生活需求。

基于以上市场需求，通过充分的行业、市场调研，我们设置了素质课程体系、专业课程体系与实践课程体系相结合的课程体系模式，以培养可胜任物业服务与管理领域专业工作的技能型服务与管理人才与高精专技能人才。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	融创服务集团有限公司、山东青年政治管理学院现代物业管理专业、青岛酒店管理学院物业管理专业等进行市场行业调研
职业岗位	物业管理员、物业服务专员、设备管理员、智能楼宇管理员等
工作任务	物业服务、前台接待、会议服务、VIP 客户维护、秩序管理、环境管理、社区服务与管理、工会服务等
岗位能力与素质要求	知识：掌握政治和职业道德基础知识；掌握一定语言知识；掌握计算机基本应用知识；掌握服务过程中的礼仪常识，服务禁忌，文化民俗等基本知识；掌握物业服务与管理相关知识。
	能力：具有较敏锐的政治动态的感悟能力、坚持职业操守的能力；具有物业行业基本服务能力和部门管理能力；具有文字表达能力、写作能力、外语交流能力；具有一定的计算机操作能力。
	素质：具有丰富马列主义、毛邓思想、习近平新时代社会主义思想等基本理论；具有理论联系实际和实事求是的科学态度；具有热爱祖国，拥护宪法，遵守法律的精神，社会责任感强；具有良好身体及心理素质，抗压能力。
典型工作任务	遵守物业行业法律法规，执行物业管理与服务的规范及流程，熟练完成对客服务与接待工作、保障物业运行、维护等环节的顺畅进行，提供物业服务与管理、处理客户投诉及处理等
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、军事理论、训练及入学教育、信息技术、基础英语 1、2、公共体育、体育单项课 1、2、体质健康测试、礼仪修养、大学语文、中华优秀传统文化、安全教育、旅游职业道德、心理健康教育、职业发展与就业指导、创新创业课程、劳动教育
	专业基础课：英语口语 4-1 英语口语 4-2 英语口语 4-3 英语口语 4-4、物业经营与管理、服务沟通技巧、形体姿态训练 1（女、男）、形体姿态训练 2（女）、体能 1(男生)、形体姿态训练 3(女生)、体能 2(男生) 服务礼仪、服务心理学
	专业课：旅游休闲物业管理、物业智能化管理、物业管理法规、物业园林养护管理、物业管理概论、物业管理实务、消防安全、面试技巧、职业形象塑造、酒水服务、卫生保健与急救、

	插花服务、烘焙制作、饮品品鉴与制作

1. 素质课程体系构建

素质课程体系依托素质课程平台及素质拓展课程模块，设置类型多样、内容丰富的公共基础课课程，如思想道德与法治、形势与政策、毛泽东思想和中国特色社会主义理论、大学语文、基础英语、信息技术、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、劳动教育及公共选修课。并根据学生的专业类别及性质，加入职业认知、课堂思政等元素。通过上述课程的开设，进一步提升学生的思想道德素质、美育素质、身体素质、审美素质、劳动技能素质，心理素质、强化专业素质等。

2. 专业课程体系构建

专业课程体系主要围绕专业基础课程与专业课程，构建以企业实际用人需求为导向的能力要求，设置基础课程如物业经营与管理、形体姿态训练（女、男）、体能训练（男）、服务礼仪、服务心理学，以及专业课如旅游休闲物业管理、物业智能化管理、物业管理法规、物业安全管理、物业园林养护管理、物业管理概论、物业管理实务、面试技巧、职业形象塑造、服务沟通技巧、酒水服务、卫生保健与急救、会议接待与服务、烘焙制作、饮品品鉴与制作、插花服务。

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
前台接待人员	1.问询预订； 2.接待登记； 3.茶水服务； 4.与其他部门沟通协调服务；	1.前厅预订； 2.了解各部分基本常识； 3.计算机操作知识； 4.英语口语表达能力； 5.财务的相关知识； 6.相关的礼仪知识。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3. 具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守企业的规章制度和员工守则。	信息技术、物业经营与管理、基础英语、英语口语、服务礼仪、服务心理学、服务沟通技巧
会议服务员	1.会议筹备 2.会场布置 3.迎接与接待 4.会议间茶水、设	1.会场的物品清点 2.会场布局，设备检查 3.服务要点，礼仪要点 4.物品递送规范			会议服务与接待、服务礼仪、基础

	备等服务 5.茶歇服务 6.送别，收尾 7.剪彩、颁奖、签约等	5.物品准备、招待服务 6.服务要点、礼仪要点 7.物品准备，服务流程、动作规范	力； 5、具有查找资料获取信息的能力； 6. 具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。 7.具有较强的团队合作意识		英语、英语口语、服务沟通技巧、插花、酒水服务、
物业管理员	1、物业管家服务 2、户主信息维护 3、第三方服务 4、纠纷与投诉处理	1、电脑端办公软件熟练操作 2、智能化物业客户端APP运营与处理 3、商品交易、置换、家政服务等中介业务 4、问题沟通与处理			信息技术、物业管理概论、物业管理实务、服务心理学、形体姿态训练、体能、服务沟通技巧
VIP专员、高端私人管家	1.VIP服务与接待 2.业务能力 3.形象展示 4.沟通与协调 5.解决投诉	1.对客服务流程规范 2.社交礼仪、乘车礼仪、办公礼仪、商务礼仪、会客礼仪、接待礼仪 3.服务沟通、业务话术 4.形象管理、艺术展示，人文素养 5.客户心理分析，需求分析、问题应对与处理			服务心理学、形体姿态训练、服务沟通技巧、饮品品鉴与制作、插花服务、烘焙制作

3. 实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	听讲座、社会实践、竞赛、社团活动	听讲座、社会实践、创新创业、专升本	听讲座、社会实践、创新创业	√	√
竞赛活动						
认识实习	线上线下结合，赴物业公司、合作企业参观，专业认知					
综合实训				物业管理师（四级）证书培训		
理实一体教学环节		服务礼仪、职业形象塑造	会议接待与服务、酒水服务、烘焙制作、卫生保健与急救	面试技巧、饮品品鉴与制作、插花服务、		物业园林养护
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育			军事理论		

七、教学组织

适应工学结合人才培养模式要求，结合企业经营管理规律，推行 “三段式四层次”教学组织模式。充分发挥学校和企业双主体的作用，实现人才共育。

三段式以学期为分段依据，第一、二学期为第一阶段，三、四学期为第二阶段，五六学期为第三阶段。四层次具体阐释如下：第一层次：第一学年，完成公共课和现代物业管理基本技能相关的专业理论课教学，在实际教学中，融“教、学、做”为一体，注重系统知识的掌握，实践能力的培养和提高，形成职业基础

能力和专业基本能力。第二层次：第二学年，利用校内基地实训，完成现代物业管理专业必需的《旅游休闲物业管理》、《物业管理概论》、《物业管理实务》、《会议接待与服务》等专业核心课程方面的理论知识学习和主要单项技能训练，形成专业核心能力。 第三层次：第五学期，学生进入企业实习，进行综合技能训练，完成专业岗位能力的学习。通过校外实习基地进行岗位实习，岗位实习能力和职业综合能力得到进一步提升。第四层次：第六学期坚持职业技能和素质培养三年不断线的原则，在企业完成岗、课一体化教学，注重职业道德、吃苦耐劳精神、为人处世，团队协作能力的培养，发展职业拓展能力。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	17		1			1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

已储备高质量的师资队伍。依托学校空中乘务、民航安全技术管理、国际邮轮乘务、酒店管理等相关专业的师资力量，完全能够满足开设本专业对于师资的要求。目前，拥有教师 14 人,其中，正高级职称 1 人，副高职称 3 人，讲师 8 人，助教 2 人，多位行业企业专家。是一支知识结构、年龄结构、职称结构合理，教学能力、科研能力、实践能力兼备的过硬的教师队伍。本专业配备了专业的师资队伍，依托校企合作机制，形成了由专业带头人、专任教师、兼职教师及企业客座专家相结合的师资队伍模式，双师型占比 60%以上，结构配置合理，保证了

良好的教学效果。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

建有国内同类高校唯一的四星级实训中心百百川花园酒店、高尔夫球训练场、高标准航空模拟教学中心、饭店生态文化体验馆、模拟导游室、饭店生态体验教学馆、鲁菜文化博物馆、白酒文化体验馆、酒神大酒窖、礼信中餐坊、学而书吧、游客中心、“山之旅”旅行社等19个专业特色实训室，拥有围绕旅游业“行、游、住、食、购、娱”六大要素设计的实训课堂。

礼仪训练教室，专业化妆实训教室，形体训练教室，贵宾室、卫生和体能训练室，为我专业人才培养奠定了坚实的实训基础，实践实操的实现，提供了优良的设施保障。

表6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	礼仪实训室/化妆实训室	服务礼仪实训	服务礼仪	60
2	形体实训室/体能训练室	形体姿态训练实训	形体姿态训练	60
3	贵宾服务室	贵宾服务实训	会议服务与接待	10
4	百川实训酒店	酒店一体式实训	酒水服务、会议服务与接待	800
5	饭店生态体验教学馆	酒水服务实训、饮品制作与品鉴实训、插花服务实训	酒水服务、饮品制作与品鉴、插花服务	50
6	烘焙实训室	烘焙制作实训	烘焙制作	50

2.校外实践教学条件

积极探讨校企合作、共同发展的新路径，新方式，搭建学习、实习、就业通畅路径，对接企业需求。与外交部、中台办、文旅部、中纪委、山东省委、省府、世茂天成物业服务集团有限公司、中土物业等政企事业单位开展会议接待、客服接待等岗位实习与实践。

表7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	世茂天城物业服务集团有限公司	世茂天成物业服务集团有限公司，2005 年 09 月 16 日成立，经营范围包括物业管理等	实现物业管理专业认知、实践实习、就业一体化模式
2	中土物业管理服务有限公司	成立于 1993 年的中土物业，是最早进入物业管理领域的企业之一。近三十年的探索发展中，中土物业始终秉承创新超越、协作共赢的精神，以专业的物业服务，提升客户生活品质和资产价值，为业主构建美好生活。	
3	济南融创服务有限公司	一般项目:物业管理;房地产经纪;房地产咨询;企业管理咨询;企业形象策划;日用品销售;非居住房地产租赁;停车场服务;酒店管理;会议及展览服务;专业保洁、清洗、消毒服务等	实现物业管理专业认知、实践实习、就业一体化模式
4	新城物业	一般项目：物业管理；城市绿化管理；专业保洁、清洗、消毒服务；家政服务；建筑物清洁服务；市政设施管理；园林绿化工程施工；城市公园管理；森林公园管理；酒店管理；住房租赁；非居住房地产租赁；会议及展览服务；	实现物业管理专业认知、实践实习、就业一体化模式

3.支持信息化教学方面基本条件

学院教学楼、实训均建有现代化专业机房，其中机房 3 个，拥有专业化电教机房，提供机位 120+，此外新建信息化智慧教室，提供机位 80+，可满足本专业信息化教学实训要求。

（三）教学资源

学院拥有拥有 2 万平方米的图书馆一座，藏有中外文图书 109 万多册，其中与本专业有关的纸质图书、电子图书约 3 万册，完全可以满足学生学习的需要。

此外，学院除行政楼、教学楼、学生宿舍楼等主体设施外，建有国内同类高校唯一的四星级实训中心百百川花园酒店、高尔夫球训练场、高标准航空模拟教学中心、饭店生态文化体验馆、模拟导游室、饭店生态体验教学馆、鲁菜文化博物馆、白酒文化体验馆、酒神大酒窖、礼信中餐坊、学而书吧、游客中心、“山之旅”旅行社等19个专业特色实训室，拥有围绕旅游业“行、游、住、食、购、娱”六大要素设计的实训课堂。

开放网络资源，如学习通、智慧职教、学院网站数字化教学资源库等，学生与教师可实现线上线下互动，学生自主学习，课前预习、课后复习，巩固所学专业内容。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 138 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中，创新创业类课程必须修满 2 学分，劳动教育必须修满 1 学分，“四史”课必修一门
专业基础课	24
专业课	32
综合实践课	30
合计	138

十一、附录

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	210090010	1　旅游职业道德	1	16	16	0	16	√						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	2　基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	212090030	3　礼仪修养	2	32	16	16	32	√						是	航空服务系（新）	
	214090041	4　大学语文	2	32	32	0	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	214110011	5　思想道德与法治	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	6　军事训练与入学教育	2	112	0	112	112	√						是	学生工作处	
	215090060	7　信息技术	2	32	16	16	32	√						是	工商管理系（新）	
	221090010	8　安全教育	1	16	14	2	16	√						是	安全保卫处	单双周开课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	201090010	9 公共体育	1	36	4	32	36		√					是	体育教学部（新）	
	204090011	10 心理健康教育	2	36	36	-	36		√					是	学生工作处	网络课
	204090020	11 劳动教育	1	18	18	0	18		√					是	学生工作处	单双周开课
	205090020	12 创新创业教育	1	18	18	-	18		√					是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090011	13 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	214110021	14 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√					是	思政部（新）	
	214110300	15 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	201090031	18 体育单项课 2	1	34	4	30	34				√			是	体育教学部（新）	
	205090010	19 职业发展与就业指导	1	16	16	0	16				√			是	招生就业指导中心	单双周开课
	214090030	20 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	214130021	21 军事理论	2	34	34	0	34				√			是	学生工作处	
	222090020	22 中华优秀传统文化	2	34	34	0	34				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	周学时							13	15	2	7					
	学时小计			776	536	240	776	352	302	68	150	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中。须修满 2 学分创新创业

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																课程，1学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	211110180	23 英语口语 1	2	32	18	14	32	√						否	旅游外语系（新）	
	212110020	24 形体姿态训练 1	2	32	6	26	32	√						否	航空服务系（新）	
	211110181	25 英语口语 2	2	36	20	16	36		√					否	旅游外语系（新）	
	212060140	26 服务礼仪	2	36	18	18	36		√					否	航空服务系（新）	
	2N5012007	27 形体姿态训练 2（女）体能 1（男）	2	36	4	32	36		√					否	航空服务系（新）	
	211110181-3	28 英语口语 4-3	2	36	18	18	36			√				否	航空服务系（新）	
	212110022	29 形体姿态训练 3（女）体能 2（男）	2	36	6	30	36			√				否	航空服务系（新）	
	211110181-4	30 英语口语 4-4	2	34	18	16	34				√			否	航空服务系（新）	
	212110381	31 服务心理学	2	34	34	-	34				√			否	航空服务系（新）	
	212110431	32 服务沟通技巧	2	34	16	18	34				√			否	航空服务系（新）	
	212120690	33 物业经营与管理☆	4	70	70	0	70				√		√	否	航空服务系（新）	☆
	周学时							4	6	4	8		2			
	学时小计			416	228	188	416	64	108	72	172	0	70			
专业课	212120020	34 职业形象塑造	2	36	18	18	36	√						否	航空服务系（新）	
	212120740	35 物业管理	2	32	32	0	32	√						否	航空服务系	☆

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		概论													（新）	
	212120741	36 物业管理实务	2	36	18	18	36		√					否	航空服务系（新）	☆
	209110481	37 酒水服务	2	36	18	18	36			√				否	饭店管理系	
	212120340	38 物业安全管理	2	36	18	18	36			√				是	航空服务系（新）	必修,
	212120591	39 卫生保健与急救	2	36	18	18	36			√				否	航空服务系（新）	
	212120700	40 旅游休闲物业管理	2	36	36	-	36			√				否	航空服务系（新）	☆
	212120720	41 物业管理法规	2	36	36	0	36			√				否	航空服务系（新）	☆
	212120750	42 会议接待与服务	4	72	36	36	72			√				否	航空服务系（新）	☆
	212120761	43 烘焙制作	2	36	18	18	36			√				否	营养与烹饪系	
	212110310	44 面试技巧	2	34	16	18	34				√			否	航空服务系（新）	
	212110451	45 插花服务	2	34	16	18	34				√			否	饭店管理系	
	212120760	46 饮品品鉴与制作	2	34	16	18	34				√			否	航空服务系（新）	
	212120710	47 物业智能化管理	2	36	18	18	36						√	否	航空服务系（新）	
	212120730	48 物业园林养护管理	2	36	18	18	36						√	否	航空服务系（新）	
	周学时							4	2	16	6		4			
	学时小计			566	332	234	566	68	36	288	102	0	72			
综合实践教学	201090040	49 认识实习	1	16	0	16	16	√						否	教务处	
	214130062	50 综合实训	1	24	0	24	24				√			否	航空服务系（新）	
	214130082	51 岗位实习	20	432	0	432	432					√		否	航空服务系（新）	
	218130010	52 实习报告	4	60	-	60	60					√		否	教务处	
	215130070	53 第二课堂	4	0	0	0	0						√	否	工商管理系（新）	
	应修学分		30													
	学时小计			532	0	532	532	16	0	0	24	492	0			

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
全程总计			138					21	23	22	21	0	6			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.54
	公共选修课	14	10.14
	专业基础课	24	17.39
	专业课	32	23.19
	综合实践教学	30	21.74
	总计	138	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	776	31	38	28	536	240
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	416	16	24	17	228	188
专业课	566	22	32	23	332	234
综合实践教学	532	21	30	22	0	532
总计	2542	100	138	100	1222	1320
实践实训课时占教学学时比例(%)					48 %	52 %

执笔：尚晓攀

审核：李爱军　辛冰

2023级导游专业人才培养方案（二年制）

一、专业名称及代码

专业名称：导游

专业代码：540102

二、入学要求及学历

职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为2年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至4年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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 54	旅游类 5401	商务服务业 72	导游（4-07-04-01） 旅游团队领队（4-07-04-02） 旅行社计调（4-07-04-03） 旅游咨询员（4-07-04-04）	境内导游、出境领队、旅行社计调、旅游咨询员、研学旅行指导师、定制旅行管家等	全国导游资格证、英语导游资格证、1+X研学旅行策划与管理职业技能等级证

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向山东省乃至全国旅游行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的服务意识、人文素养和信息素养，掌握扎实的科学文化基础和旅游服务、产品策划 与设计、管理与经营以及相关法律法规等知识，具备语言文字表达、沟通合作、导览讲 解、应急处理、旅行策划、线上服务以及创业等能力，具有文化自认、文化传承的能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在旅行社、在线旅游服务公司、旅游电子商务平台及相关服务业等企事业单位，从事境内导游、出境领队、旅行社计调、旅游咨询员、研学旅行指导师、定制旅行管家等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度。

2.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；

（2）掌握与业务有关的旅行常识、旅游法律法规知识、交通、海关、和美学相关知识；

（3）掌握与业务有关的历史、地理、建筑、园林、宗教等导游人员所必需的专业知识；

（4）掌握商务与服务接待礼仪规范、旅游心理学、导游接待流程与服务规范等专业服务基础知识；

（5）掌握必备的导游讲解、旅行社计调及景区讲解等相关知识；

（6）掌握汉语言文学的有关知识。

3.能力要求

（1）能按照导游服务规范完成导游讲解任务；

（2）能按照导游服务规范进行团队的组织协调；

（3）能按照导游服务规范完成工作中文字处理工作；

（4）能按照导游服务规范处理突发事件；

（5）能按照导游服务规范完成英语口语沟通；

（6）能按照导游服务规范处理国际旅游相关业务。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

在对导游人才社会需求充分调研的基础上，充分考虑导游专业人才培养要与市场接轨，与国际一流水准接轨，创新了提升导游专业人才实践能力的教学模式即“岗课赛证融通、校企共培”。

岗课赛证融通：针对现在学生整体素质情况以及职业院校学生的就业形式，把业核心课程与职业资格证考试课程、导游专业比赛内容以及导游岗位需求相结合，把提高学生专业素质课程合理有效地融入到资格证书考试课程中，在精英导游的培养融入到选修课程中，能够让学生顺利地获取职业资格证书的同时，创造更多机会参加专业类大赛，也能更好地适应工作岗位。

校企共培：聘请旅行社行业专家共建教学团队，制订人才培养方案、课程标准和相关教材，担任专业课程教学，对学生进行指导，培养真正适应行业需求、适合企业岗位需要的技术技能型人才。

（二）课程体系构建

课程体系开发思路：在学院基础课程体系的基础上，在保证导游专业基本能力培养和考取职业资格证书的前提下，结合专业大赛和企业岗位需求，设计制定适合最新行业方向的选修课程，构建了以导游专业基本能力培养为平台、多方向特色化导游培养的专业课程体系。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	上海欢乐谷、北京环球度假区、北京古北水镇、济南洲际酒店、北京亲子猫研学、欧森营地、济南红叶谷景区、烟台蓬莱阁景区、山东旅行社、青岛海中旅等旅游企业

职业岗位	讲解员、全陪、地陪、出境领队、英文导游
工作任务	协作部门的沟通、接团和送团工作、导游讲解服务、旅行生活服务、突发事件处理、出入境服务等
岗位能力与素质要求	知识：具备道德法律、外语、人文、信息处理等基本知识，还要具备社交礼仪、导游操作、导游文化、导游法规、旅行社团队管理、领队业务、心理学、美学等知识
	能力：具有较强的自我管理与发展、社会交往与合作、人际沟通、组织协调、应用文写作、计算机应用、外语等基本能力，还要具备导游讲解、带团、团队管理、导游知识应用、处理突发事件等能力
	素质：具有良好的公民道德、职业道德和社会责任感、合格的政治素养、健康的身心素质和一定的人文、科学素养；具有积极的工作态度，认真负责、爱岗敬业
典型工作任务	为游客办理相关手续、带领游客参观、为游客进行讲解服务、提醒游客安全事项同、处理突发事件等
课程体系	公共基础课：思想道德与法治；毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论；习近平新时代中国特色社会主义思想概论；形势与政策；军事理论、训练及入学教育；信息技术；基础英语；公共体育；体育选项课；礼仪修养；旅游美学；中华优秀传统文化；安全教育；旅游职业道德；心理健康教育；职业发展与就业指导；创新创业教育、劳动教育
	专业基础课：旅游行业概论；旅游心理学；全国导游文化知识；地方导游文化知识；旅游政策与法规；导游实务；中文模拟导游。
	专业课：出境领队实务；研学旅行实务；自媒体运营；旅游电子商务；旅游企业财务管理；旅游市场营销；英语模拟导游；导游词创作；智慧导览服务与管理；才艺表演与主持。

1. 素质课程体系构建

素质课程是导游专业课程体系中的重要组成部分，也是塑造学生基本的行业素质以及思政素质的重要途径。本专业通过公选课程，打造学生良好的思想素质和扎实的文化底蕴，通过选修课程构建学生宽泛的行业素质和业务素质，通过社团活动第二课堂，促进学生全面发展。

2. 专业课程体系构建

专业课程体系依托导游专业的人才培养目标，根据典型岗位的技能分析，构建扎实有效的专业人才培养专业课程体系。面向导游专业的岗位群，根据有针对性的专业课程的开设，搭建渐进的知识体系，培养相应的核心职业能力，使本专业学生具备行业适应性与良好的职业可持续发展能力。

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
导游员（全陪、地陪、景点讲解员）	1.协作部门的沟通 2.接团和送团服务 3.中文导游讲解服务 4.旅行生活服务 5.突发事件的处理	1.导游服务的基本理论和技能； 2.要有导游基础知识,如交通,票务,宾馆常识； 3.良好的带团技能；良好的沟通能力、较强的组织管理能力； 4.处理突发事件的能力 5.导游讲解的能力； 6.独立思考沉着冷静的能力	1.具备从事工作岗位所必需的语言表达和写作能力； 2.具有良好的沟通与协调能力。 3.具有良好的应变能力。 4.具有独立工作与团队协作的能力。 5.具有查找资料获取信息的能力。 6.具有探索新技术和自学新知识的能力。	1.服务意识、态度热情 2.主动能动性 3.敬业精神与责任感 4.遵纪守法 5.政治素质优良	1.全国导游文化知识 2.地方导游文化知识 3.导游实务 4. 旅游政策法规 5. 模拟导游 6. 出境领队
出境领队	1.与地接社的联系、沟通 2.出入境服务 3.境外旅行生活服务 4.突发事件的处理。	1.英语口语表达能力 2.相关的礼仪知识 其余同上	1.能善于使用语言表达技巧与客人交流 2.掌握英语应用能力 3.正确处理客人投诉及个性化需求		

3. 实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职

业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期
岗位实习、实习报告				岗位实习、实习报告
第二课堂	√	√	√	√
竞赛活动	校园导游大赛	省级及以上导游大赛		
认识实习	线上线下结合			
综合实训				
理实一体教学环节				
公共实践环节	训练及入学教育、公益劳动、站姿训练	公益劳动、站姿训练	军事理论、公益劳动、站姿训练	

七、教学组织

在本专业两年学制中，第一年主要设置导游的基础知识和基本技能课程，为导游员将来的工作奠定良好的专业基础。第二学年第一学期，在学习专业知识的基础上，要求学生必须考取从事导游行业的初级资格证书。第二学年第二学期是岗位实习。通过实施专业课程教学，培养出合格的甚至优秀的旅行社一线导游员及基层导游管理人员。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计

一	16	3				1		20
二	17		1			1	1	20
三	18					1	1	20
四				20	4			24
总计								84

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 专职教师

本专业教师团队为省级优秀教学团队、山东省职业教育教学创新团队。团队教师具有扎实的旅游管理专业相关理论功底和实践经验，同时具有较强信息化教学能力，能够很好的开展课程教学改革和科学研究及实训教学，为专业建设与人才培养提供优质的师资保障。

2. 兼职教师

兼职教师主要从旅行社企业等相关旅游服务企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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

1. 校内实践教学条件

本专业拥有多处校内特色化的实训教室与实训场所，能够保证专业课程开展实践实训项目的的需要。学院积极推进校企深度共建实训室项目，旅游管理专业率先牵头完成与厦门欣欣旅游网的实训室共建项目，并相继建立欢乐谷特色教室等项目，提升了本专业实训实训设施的水平，可以开展更为丰富的实训实践课程。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	模拟导游室	模拟导游讲解	中文模拟导游、英语模拟导游	200

2	导游对战平台实训室	导游业务实战演练	导游实务、出境领队实务、研学旅行实务	50
4	欣欣旅游实训室	旅行社 ERP 系统实操	旅游电子商务	50
5	旅游大巴车实训室	模拟大巴车场景导游讲解	中文模拟导游、英语模拟导游	50
6	3A 级景区校园	景区各项功能	智慧景区服务与管理	人数不限

2.校外实践教学条件

具有稳定的校外实训基地；能够提供完成导游讲解、导游接待服务、旅游咨询服务、旅游线路设计等实训活动；实训设施齐备，实训岗位和实训指导教师确定，实训管理规章制度齐全。要求与校外知名国际旅行社及在线旅行服务商作为合作单位，建立稳定的能满足专业实践教学需要并能够承担顶岗实习的实训基地，每个基地能容纳学员约 5-30 人。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	蓬莱阁旅游有限责任公司	蓬莱阁景区占地面积 18500 平方公里，北临渤海，与长山岛隔海相望，辖区内有蓬莱水城、蓬莱阁以及戚继光故里等名胜古迹。2000 年，蓬莱区在旅游城市评选中被评为“中国优秀旅游城市”。	景区讲解岗位实习实训
2	青岛海中旅	于 2013 年成立，经营旅行社等相关业务	旅行社各岗位实习实训
3	山东旅行社	位于山东济南，经营旅行社等相关业务	旅行社各岗位实习实训
4	上海欢乐谷	位于上海西南部的松江佘山国家旅游度假区内，2009 年建成开业，全园占地面积 65 万平方米，拥有 100 多项体验项目。2012 年 5 月，上海欢乐谷被评为“国家 AAAA 旅游景区”；2012~2016 年，上海欢乐谷连续五年荣获“问鼎旅游行业大赏”年度最受欢迎景区。	旅游主题乐园各岗位实习实训
5	上海迪斯尼度假区	位于上海浦东新区，是中国大陆第一座迪士尼度假区，也是全球第六个迪士尼度假区。于 2016 年正式开园。	旅游主题乐园各岗位实习实训
6	北京古北水镇国际旅游度假区	位于北京密云区，集观光游览、休闲度假、商务会展、创意文化等旅游业态为一体，服务与设施一流、参与性和体验性极高的综合性特色休闲国际旅游度假目的地。	旅游景区与度假区各岗位实习实训

3.支持信息化教学方面基本条件

学院重视信息化建设，提供满足师生使用的校园网络接入条件。师生在办公

场所、学习场所可方便接入互联，网络接入覆盖校内所有区域。建设了能够满足现代教育教学需要的网络多媒体教室与多功能智慧教室，目前的信息化条件能够满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

（三）教学资源

1.教材选用

优先选用国家、省部级以上规划教材，有自编教材，所选教材应具有鲜明的特点，反映培养目标及专业学习的要求，所选内容应符合学生专业学习规律，注重实用性，贴近学生生活和未来职业，能激发学习兴趣。建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2.图书文献配备

校图书资源丰富，能配备本专业相关的专业前沿书籍。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。专业类图书文献主要包括：导游业务、全国导游基础知识、地方导游基础知识、模拟导游、出境领队实务、旅行社经营管理、旅游政策法规、景点导游、旅游产品开发设计、导游服务案例、导游服务实训教程、旅游投诉与旅游事故案例分析等；订阅旅游类专业领域的优秀期刊及杂志等；订阅旅游类专业领域的优秀期刊及杂志等。

3.数字化资源配备

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，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。设电子阅览室，可网上下载中国知网资源；购买网络课程资源，可学习专业在线开放课程及相关微课。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学

院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 105 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 7。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	29
公共选修课	共 12 学分，须修满 2 学分创新创业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	10
专业课	24
综合实践课	30
合计	105

十一、附录

表 9 各类课程学分数和学时数

	课程类别	学分	百分比（%）
学分分布统计	公共基础课	29	27.62
	公共选修课	12	11.43
	专业基础课	10	9.52
	专业课	24	22.86
	综合实践教学	30	28.57
	总计	105	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	586	30	29	28	412	174
公共选修课	216	11	12	11	144	72
专业基础课	164	8	10	10	82	82
专业课	420	21	24	23	200	220
综合实践教学	580	30	30	29	0	580
总计	1966	100	105	100	838	1128
实践实训课时占教学学时比例(%)					43 %	57 %

表 10　教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
公共基础课	201090010	1　公共体育	1	32	4	28	32	2				是	体育教学部（新）	
	204090020	2　劳动教育	1	16	16	0	24	2				是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	210090010	3　心理健康教育	2	32	32	0	32	2				是	学生工作处	网络课
	211090010	4　基础英语 1	2	32	32	0	32	2				是	旅游外语系（新）	
	214110021	5　毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0	32	2				是	思政部（新）	
	214110300	6　习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	48	3				是	思政部（新）	
	214130022	7　军事训练与入学教育	2	112	0	112	112	√				是	学生工作处	
	204090011	8　旅游职业道德	1	17	17	0	17		2			是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	9　基础英语 2	4	68	68	0	68		4			是	旅游外语系（新）	
	214110011	10　思想道德与法治	3	51	51	0	51		3			是	思政部（新）	
	214110090	11　旅游美学	2	34	34	0	34		2			是	艺术系（文化产业系新）	
	221090010	12　安全教育	1	16	14	2	16		2			是	安全保卫处	单双周开课
	201090030	13　体育单项课 1	1	36	4	32	36			2		是	体育教学部（新）	
	212090040	14　体质测试	1	0	0	0	0	√		√		是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	214090030	15　形势与政策	1	24	24	0	24	√	√	√		是	思政部（新）	每学期 8 学时
	214130021	16　军事理论	2	36	36	0	36			2		是	学生工作处	
	周学时		29					12	11	4				
	学时小计			586	412	174	586	328	210	96	0			
公共选修课			12	216	144	72	216		√	√				其中，须修满 2 学分创新创业类课程，“四史”课必修一门

专业基础课	210110030	17 旅游心理学	2	32	16	16	32	2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110440	18 旅游企业财务管理	2	32	16	16	32	4				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110680	19 旅游行业概论	2	32	16	16	32	2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210060120	20 旅游市场营销	2	34	16	18	34		2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	215110480	21 旅游电子商务	2	34	18	16	34		2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	周学时		10					6	4	0	0			
	学时小计			164	82	82	164	96	68	0	0			
专业课	2N2012003	22 中文模拟导游 1	2	32	16	16	32	2				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	212120680	23 才艺表演与主持	4	68	32	36	68		2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2003010	24 旅游安全与应急处理	2	34	16	18	34		2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2012004	25 中文模拟导游 2	2	34	16	18	34		2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210060010	26 出境领队实务	4	72	36	36	72			4		是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120290-2x1	27 导游词创作	2	36	18	18	36			2		是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120490	28 研学旅行实务	2	36	18	18	36			2		是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	212120661	29 导游基础知识应用	4	72	36	36	72			4		是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003005	30 自媒体运营	2	36	12	24	36			2		是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	学分小计		24					2	8	14	0			
	学时小计			420	200	220	420	32	136	252	0			
综合实践教学	201090040	31 认识实习	1	16	0	16	0	√				是	旅游与休闲管理系（新）	线上线下结合
	210130100	32 综合实训	1	24	0	24	24		√			是	旅游与休闲管理系（新）	
	215130070	33 第二课堂	4	0	0	0	0				√	是	旅游与休闲管理系（新）	
	218130010	34 实习报告	4	60	0	60	60				√	是	旅游与休闲管理系（新）	
	218130020	35 岗位实习	20	480	0	480	480				√	是	旅游与休闲管理	

													系（新）	
	周学时													
	学时小计			580	0	580	580	16	24	0	540			
全程总计			105					20	23	18	0			
备注														

执笔：王新平、李冉

审核：高凤

2023级导游专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：导游

专业代码：540102

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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 54	旅游类 5401	商务服务业 72	导游 （4-07-04-01） 旅游团队领队 （4-07-04-02） 旅行社计调 （4-07-04-03） 旅游咨询员 （4-07-04-04）	境内导游、出境领队、旅行社计调、旅游咨询员、研学旅行指导师、定制旅行管家等	全国导游资格证、英语导游资格证、1+X研学旅行策划与管理职业技能等级证

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向山东省乃至全国旅游行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的服务意识和人文素养，掌握扎实的科学文化基础和旅游服务、产品策划 与设计、管理与经营以及相关法律法规等知识，具备语言文字表达、沟通合作、导览讲解、应急处理、旅行策划、线上服务以及创业等能力，具有文化自认、文化传承的能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在旅行社、在线旅游服务公司、旅游电子商务平台及相关服务业等企事业单位，从事境内导游、出境领队、旅行社计调、旅游咨询员、研学旅行指导师、定制旅行管家等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度。

2.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；

（2）掌握与业务有关的旅行常识、旅游法律法规知识、交通、海关、和美学相关知识；

（3）掌握与业务有关的历史、地理、建筑、园林、宗教等导游人员所必需的专业知识；

（4）掌握商务与服务接待礼仪规范、旅游心理学、导游接待流程与服务规范等专业服务基础知识；

（5）掌握必备的导游讲解、旅行社计调及景区讲解等相关知识；

（6）掌握汉语言文学的有关知识；

（7）掌握导游基础英语基本知识。

3.能力要求

（1）能按照导游服务规范完成导游讲解任务；

（2）能按照导游服务规范进行团队的组织协调；

（3）能按照导游服务规范完成工作中文字处理工作；

（4）能按照导游服务规范处理突发事件；

（5）能按照导游服务规范完成英语口语沟通；

（6）能按照导游服务规范处理国际旅游相关业务。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

在对导游人才社会需求充分调研的基础上，充分考虑导游专业人才培养要与市场接轨，与国际一流水准接轨，创新了提升导游专业人才实践能力的教学模式即“岗课赛证融通、校企共培”。

岗课赛证融通：针对现在学生整体素质情况以及职业院校学生的就业形式，把业核心课程与职业资格证考试课程、导游专业比赛内容以及导游岗位需求相结合，把提高学生专业素质课程合理有效地融入到资格证书考试课程中，在精英导游的培养融入到选修课程中，能够让学生顺利地获取职业资格证书的同时，创造更多机会参加专业类大赛，也能更好地适应工作岗位。

校企共培：聘请旅行社行业专家共建教学团队，制订人才培养方案、课程标准和相关教材，担任专业课程教学，对学生进行指导，培养真正适应行业需求、适合企业岗位需要的技术技能型人才。

（二）课程体系构建

课程体系开发思路：在学院基础课程体系的基础上，在保证导游专业基本能力培养和考取职业资格证书的前提下，结合专业大赛和企业岗位需求，设计制定适合最新行业方向的选修课程，构建了以导游专业基本能力培养为平台、多方向特色化导游培养的专业课程体系。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	上海欢乐谷、北京环球度假区、北京古北水镇、济南洲际酒店、北京亲子猫研学、欧森营地、济南红叶谷景区、烟台蓬莱阁景区、山东旅行社、青岛海中旅等旅游企业

职业岗位	讲解员、全陪、地陪、出境领队、英文导游
工作任务	协作部门的沟通、接团和送团工作、导游讲解服务、旅行生活服务、突发事件处理、出入境服务等
岗位能力与素质要求	知识：具备道德法律、外语、人文、信息处理等基本知识，还要具备社交礼仪、导游操作、导游文化、导游法规、旅行社团队管理、领队业务、心理学、美学等知识
	能力：具有较强的自我管理与发展、社会交往与合作、人际沟通、组织协调、应用文写作、计算机应用、外语等基本能力，还要具备导游讲解、带团、团队管理、导游知识应用、处理突发事件等能力
	素质：具有良好的公民道德、职业道德和社会责任感、合格的政治素养、健康的身心素质和一定的人文、科学素养；具有积极的工作态度，认真负责、爱岗敬业
典型工作任务	为游客办理相关手续、带领游客参观、为游客进行讲解服务、提醒游客安全事项同、处理突发事件等
课程体系	公共基础课：思想道德与法治；毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论；习近平新时代中国特色社会主义思想概论；形势与政策；军事理论、训练及入学教育；信息技术；基础英语；公共体育；体育选项课；礼仪修养；旅游美学；中华优秀传统文化；安全教育；旅游职业道德；心理健康教育；职业发展与就业指导；创新创业教育、劳动教育
	专业基础课：旅游行业概论；旅游心理学；全国导游文化知识；地方导游文化知识；旅游政策与法规；导游实务；中文模拟导游。
	专业课：出境领队实务；研学旅行实务；自媒体运营；旅游电子商务；旅游企业财务管理；旅游市场营销；英语模拟导游；导游词创作；智慧导览服务与管理；才艺表演与主持。

1.素质课程体系构建

素质课程是导游专业课程体系中的重要组成部分，也是塑造学生基本的行业素质以及思政素质的重要途径。本专业通过公选课程，打造学生良好的思想素质和扎实的文化底蕴，通过选修课程构建学生宽泛的行业素质和业务素质，通过社团活动第二课堂，促进学生全面发展。

2.专业课程体系构建

专业课程体系依托导游专业的人才培养目标，根据典型岗位的技能分析，构建扎实有效的专业人才培养专业课程体系。面向导游专业的岗位群，根据有针对性的专业课程的开设，搭建渐进的知识体系，培养相应的核心职业能力，使本专业学生具备行业适应性与良好的职业可持续发展能力。

表3　专业课程体系表

岗位名	典型任务	职业行动能力要求	主干课

称		专业能力	方法能力	社会能力	程
导游员（全陪、地陪、景点讲解员）	1.协作部门的沟通 2.接团和送团服务 3.中文导游讲解服务 4.旅行生活服务 5.突发事件的处理	1.导游服务的基本理论和技能； 2.要有导游基础知识,如交通，票务，宾馆常识； 3.良好的带团技能；良好的沟通能力、较强的组织管理能力； 4.处理突发事件的能力 5.导游讲解的能力； 6.独立思考沉着冷静的能力	1.具备从事工作岗位所必需的语言表达和写作能力； 2.具有良好的沟通与协调能力。 3.具有良好的应变能力。 4.具有独立工作与团队协作的能力。 5.具有查找资料获取信息的能力。 6.具有探索新技术和自学新知识的能力。	1.服务意识、态度热情 2.主动能动性 3.敬业精神与责任感 4.遵纪守法 5.政治素质优良	1.全国导游文化知识 2.地方导游文化知识 3.导游实务 4. 旅游政策法规 5. 模拟导游 6. 出境领队 7. 自媒体运营
出境领队	1.与地接社的联系、沟通 2.出入境服务 3.境外旅行生活服务 4.突发事件的处理。	1.英语口语表达能力 2.相关的礼仪知识 其余同上	1.能善于使用语言表达技巧与客人交流 2.掌握英语应用能力 3.正确处理客人投诉及个性化需求		

3. 实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织,实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	√	√	√	√	√

竞赛活动	校园导游大赛	济南市导游大赛	山东省导游大赛	全国职业院校导游大赛	全国旅游院校导游大赛	
认识实习	线上线下结合					
综合实训		全省 5A 级景区现场实训				
理实一体教学环节						
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育	公益劳动、站姿训练				

七、教学组织

在本专业三年学制中，第一年主要设置导游的基础知识和基本技能课程，为导游员将来的工作奠定良好的专业基础。第二学年，在学习专业知识的基础上，要求学生必须考取从事导游行业的初级资格证书。第三学年，通过实施专业课程教学和岗位实习相结合，培养出合格的甚至优秀的旅行社一线导游员及基层导游管理人员。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	17		1			1	1	20
三	18					1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 专职教师

本专业教师团队为省级优秀教学团队、山东省职业教育教学创新团队。团队教师具有扎实的旅游管理专业相关理论功底和实践经验，同时具有较强信息化教学能力，能够很好的开展课程教学改革和科学研究及实训教学，为专业建设与人才培养提供优质的师资保障。

2. 兼职教师

兼职教师主要从旅行社企业等相关旅游服务企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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

1.校内实践教学条件

本专业拥有多处校内特色化的实训教室与实训场所，能够保证专业课程开展实践实训项目的的需要。学院积极推进校企深度共建实训室项目，旅游管理专业率先牵头完成与厦门欣欣旅游网的实训室共建项目，并相继建立欢乐谷特色教室等项目，提升了本专业实训实训设施的水平，可以开展更为丰富的实训实践课程。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	模拟导游室	模拟导游讲解	中文模拟导游、英语模拟导游	200
2	导游对战平台实训室	导游业务实战演练	导游实务、出境领队实务、研学旅行实务	50
3	欣欣旅游实训室	旅行社 ERP 系统实操	旅游电子商务	50
4	旅游大巴车实训室	模拟大巴车场景导游讲解	中文模拟导游、英语模拟导游	50
5	3A 级景区校园	景区各项功能	智慧景区服务与管理	人数不限

2.校外实践教学条件

具有稳定的校外实训基地；能够提供完成导游讲解、导游接待服务、旅游咨

询服务、旅游线路设计等实训活动；实训设施齐备，实训岗位和实训指导教师确定，实训管理规章制度齐全。要求与校外知名国际旅行社及在线旅行服务商作为合作单位，建立稳定的能满足专业实践教学需要并能够承担顶岗实习的实训基地。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	蓬莱阁旅游有限责任公司	蓬莱阁景区占地面积 18500 平方公里，北临渤海，与长山岛隔海相望，辖区内有蓬莱水城、蓬莱阁以及戚继光故里等名胜古迹。2000 年，蓬莱区在旅游城市评选中被评为“中国优秀旅游城市”。	景区讲解岗位实习实训
2	青岛海中旅	于 2013 年成立，经营旅行社等相关业务	旅行社各岗位实习实训
3	山东旅行社	位于山东济南，经营旅行社等相关业务	旅行社各岗位实习实训
4	上海欢乐谷	位于上海西南部的松江佘山国家旅游度假区内，2009 年建成开业，全园占地面积 65 万平方米，拥有 100 多项体验项目。2012 年 5 月，上海欢乐谷被评为“国家 AAAA 旅游景区”；2012~2016 年，上海欢乐谷连续五年荣获“问鼎旅游行业大赏”年度最受欢迎景区。	旅游主题乐园各岗位实习实训
5	上海迪斯尼度假区	位于上海浦东新区，是中国大陆第一座迪士尼度假区，也是全球第六个迪士尼度假区。于 2016 年正式开园。	旅游主题乐园各岗位实习实训
6	北京古北水镇国际旅游度假区	位于北京密云区，集观光游览、休闲度假、商务会展、创意文化等旅游业态为一体，服务与设施一流、参与性和体验性极高的综合性特色休闲国际旅游度假目的地。	旅游景区与度假区各岗位实习实训

3.支持信息化教学方面基本条件

学院重视信息化建设，提供满足师生使用的校园网络接入条件。师生在办公场所、学习场所可方便接入互联，网络接入覆盖校内所有区域。建设了能够满足现代教育教学需要的网络多媒体教室与多功能智慧教室，目前的信息化条件能够满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

（三）教学资源

1.教材选用

优先选用国家、省部级以上规划教材，有自编教材，所选教材应具有鲜明的特点，反映培养目标及专业学习的要求，所选内容应符合学生专业学习规律，注重实用性，贴近学生生活和未来职业，能激发学习兴趣。建立由专业教师、行业

专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2.图书文献配备

校图书资源丰富，能配备本专业相关的专业前沿书籍。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。专业类图书文献主要包括：导游业务、全国导游基础知识、地方导游基础知识、模拟导游、出境领队实务、旅行社经营管理、旅游政策法规、景点导游、旅游产品开发设计、导游服务案例、导游服务实训教程、旅游投诉与旅游事故案例分析等；订阅旅游类专业领域的优秀期刊及杂志等；订阅旅游类专业领域的优秀期刊及杂志等。

3.数字化资源配备

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，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。设电子阅览室，可网上下载中国知网资源；购买网络课程资源，可学习专业在线开放课程及相关微课。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 136 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	28
专业课	26
综合实践课	30
合计	136

十一、附录

表 9　各类课程学分数和学时数

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.94
	公共选修课	14	10.29
	专业基础课	28	20.59
	专业课	26	19.12
	综合实践教学	30	22.06
	总计	136	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	769	30	38	28	527	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	476	19	28	21	308	168
专业课	468	18	26	19	234	236
综合实践教学	580	23	30	22	48	532
总计	2545	100	136	100	1243	1304
实践实训课时占教学学时比例(%)					49 %	51 %

表 10 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	2						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	-	32	2						是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	-	16	2						是	学生工作处	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	-	16	2						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5 基础英语 1	2	32	32	-	32	2						是	旅游外语系（新）	
	214110021	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	-	32	2						是	思政部（新）	
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	-	48	3						是	思政部（新）	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9 旅游职业道德	1	17	17	-	17		2					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	68	68	-	68		4					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	34	16	18	34		2					是	航空服务系（新）	
	214110011	12 思想道德与法治	3	51	51	-	51		3					是	思政部（新）	
	214110090	13 旅游美学	2	34	34	-	34		2					是	艺术系（文化产业系新）	
	215090060	14 信息技术	2	34	16	18	34		2					是	工商管理系（新）	
	221090010	15 安全教育	1	17	15	2	17		2					是	安全保卫处	单双周开课
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			2				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	-	18			2				是	默认院系	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	0	-	-	0	0		0				是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	214130021	19 军事理论	2	36	36	-	36			2				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36			2				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	36	4	32	36				2			是	体育教学部（新）	
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	-	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	

	周学时		38					13	15	7	2					
	学时小计			769	527	242	769	352	287	158	68	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满2学分创新创业类课程，1学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	210060020	23 导游实务	4	64	30	34	64	4						是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210060170	24 全国导游文化知识 1	2	32	23	9	32	2						是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210110680	25 旅游行业概论	2	32	28	4	32	2						是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2012003	26 中文模拟导游 1	2	32	16	16	32	2						是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210060171	27 全国导游文化知识 2	2	34	25	9	34		2					是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120030	28 地方导游文化知识 1	2	34	25	9	34		2					是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	214110060	29 旅游政策法规	2	34	20	14	34		2					是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2012004	30 中文模拟导游 2	2	34	16	18	34		2					是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120031	31 地方导游文化知识 2	2	36	27	9	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2011001	32 旅游政策与法规 2	2	36	34	2	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2012005	33 中文模拟导游 3	2	36	18	18	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2012006	34 中文模拟导游 4	2	36	18	18	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210110030	35 旅游心理学	2	36	28	8	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	周学时		28					10	8	6	2	0	2			
	学时小计			476	308	168	476	160	136	108	36	0	36			
专业课	210120200	36 英语模拟导游 1	2	36	18	18	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120290	37 导游词创作	2	36	24	12	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120490	38 研学旅行实务	2	36	24	12	36			2				是	旅游与休闲管理	

															系（新）	
	210060010	39 出境领队实务	4	72	36	36	72				4			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120210	40 英语模拟导游 2	2	36	16	20	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	215110480	41 旅游电子商务	2	36	18	18	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	222120250	42 才艺表演与主持	4	72	26	48	74				4			是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2003005	43 自媒体运营	2	36	18	18	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2003010	44 旅游安全与应急处理	2	36	18	18	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210060120	45 旅游市场营销	2	36	18	18	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110440	46 旅游企业财务管理	2	36	18	18	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	周学时		26					0	0	6	16	0	4			
	学时小计			468	234	236	470	0	0	108	290	0	72			
综合实践教学	201090040	47 认识实习	1	16	0	16	0	√						是	旅游与休闲管理系（新）	
	210130100	48 综合实训	1	24	0	24	24		√					是	旅游与休闲管理系（新）	
	218130010	49 实习报告	4	60	0	60	60					√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	218130020	50 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	215130070	51 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	旅游与休闲管理系（新）	
	周学时		30					1	1			24	4			
	学时小计			580	48	532	580	16	24	0	0	540	0			
全程总计			136	136				23	23	19	20	0	6			
备注																

执笔：王新平、李冉

审核：高凤

2023 级旅行社经营与管理专业

人才培养方案（二年制）

一、专业名称及代码

专业名称：旅行社经营与管理

专业代码：540103

二、入学要求及学历

职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 2 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 4 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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（54）	旅游类（5401）	商务服务业（72）	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）；互联网营销师（4-01-06-02）；旅游团队领队	旅行产品设计、旅行管家服务、旅游咨询市场营销、网络运营、导游与领队接待	导游资格、旅行策划、定制旅行管家服务、研学旅行策划与管理

			（4-07-04-02）； 导游 （4-07-04-01）。		

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向旅行社行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备职业素养、创新精神、良好的身体与心理素质，掌握文化旅游经济、旅行社运营、市场营销、旅游行程设计与组织等知识，具备较强的旅行社业务软件操作能力、熟练应用相关数字化工具能力、基本的外语会话能力、旅行社经营与管理、计划调度、旅游产品设计与销售、导游带团等能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在旅行社与在线旅游经营商等企事业单位，从事旅行策划师、旅游定制师、旅游产品经理、旅游接待人员以及企业运营管理等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）具备运用绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能的能力；

（6）具有可持续发展和终身学习的能力，具备适应产业数字化发展需求的基本数字技能。

2.知识要求

（1）了解与本专业相关的旅游法律法规及民法典相关知识，熟悉旅游政策、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）熟悉旅游企业人力资源管理和旅游企业财务管理等旅游企业管理基础知识；

（3）掌握必备的思想政治理论和科学文化基础知识；

（4）掌握服务礼仪、旅游心理学、旅行社质量管理、导游业务等专业服务基础知识；

（5）掌握旅行管家、旅游策划、旅游产品定制等旅游产品操作知识；

（6）掌握旅游消费行为、市场营销、旅行社门店服务与管理、旅行社网络运营等专业营销知识。

（7）掌握新媒体营销知识和数字管理知识。

3.能力要求

（1）能够熟练使用旅行社办公及业务管理软件；

（2）能够对旅游市场消费信息进行收集、统计、分析及数据应用；

（3）能够进行有效沟通，具有良好的口语表达和书面写作能力；

（4）能够策划旅游产品、安排落实旅游行程、按照行程计划为游客提供服务；

（5）能够顺利开展与旅游供应商的谈判，进行旅游基础要素采购和管理，能够运用新媒体，策划实施旅游产品线下线上营销推广；

（6）能够对客户关系进行日常管理，做好旅行社客户维护工作，能够灵活应对旅游突发事件，处理游客投诉；

（7）能够进行旅游咨询与接待，具备线上线下门店管理与运营的能力。

（8）能够进行新媒体运营，具备利用数字化软件进行旅行社经营管理的能力。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

本专业的采用“规范引领、三级推进、校企共培”的人才培养模式。

标准为范：我国旅行社行业发展已经积攒了大量经验，最近几年，有关旅行社的法律法规和经营服务标准相继出台。本专业以这些法律法规和经营服务标准为引领，围绕法律法规和经营服务标准设计课程内容，使培养出的毕业生能够执行行业标准。

三级推进：将课程分解为三个层级，层层推进。专业基础层以学习专业理论

为主，夯实专业理论基础，为旅行社毕业生后续发展提供支持和后劲；资源支持层围绕行业发展背景、导游证书考取、旅游产品认知展开，让学生拥有宽泛的视野，为毕业生选择旅行社经营的多个岗位做好资源基础支持；岗位技能层对接旅行社一线经营的具体岗位，对所需要的专门技能进行针对性训练。

校企共培：校企共培是人才培养的路径选择，本专业聘请旅行社行业专家共建教学团队，制订人才培养方案、课程标准和相关教材，担任专业课程教学，对顶岗学生进行实习指导，培养真正适应行业需求、适合企业岗位需要的技术技能人才。

（二）课程体系构建

旅行社经营管理方向课程开发以经营管理工作过程作为的参照系，打破传统以学科完整性构建体系的框架。通过对旅行社经营管理调研，考察经营管理工作流程，部门和岗位设置情况，分析经营管理典型性工作任务、相关工作过程和核心职业能力，形成对经营管理岗位的准确描述，分析归纳对应的职业行动能力，注重与社会、行业、企业对人才的技能要求相结合，构建以能力为本位的课程体系，课程的制定及教学的评价吸收行业、企业专家参与和指导，并根据人才市场需求变化不断调整。

专业市场调研	山东银座旅游旅行社、山东中国旅行社、山东嘉华旅行社、山东远航国际旅行社、山东青年旅行社、青岛国际旅行社等
职业岗位	计调、旅游咨询、旅游产品营销、网络营销、导游领队等
工作任务	设计线路、资源采购、旅游咨询、市场开发、旅游接待、产品营销等
岗位能力与素质要求	知识： （1）了解与本专业相关的旅游法律法规及民法典相关知识，熟悉旅游政策、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）熟悉旅游企业人力资源管理和旅游企业财务管理等旅游企业管理基础知识; （3）掌握必备的思想政治理论和科学文化基础知识； （4）掌握服务礼仪、旅游心理学、旅行社质量管理、导游业务等专业服务基础知识； （5）掌握旅行管家、旅游策划、旅游产品定制等旅游产品操作知识； （6）掌握旅游消费行为、市场营销、旅行社门店服务与管理、旅行社网络运营等专业营销知识。

	能力： （1）能够熟练使用旅行社办公及业务管理软件； （2）能够对旅游市场消费信息进行收集、统计、分析及数据应用； （3）能够进行有效沟通，具有良好的口语表达和书面写作能力； （4）能够策划旅游产品、安排落实旅游行程、按照行程计划为游客提供服务； （5）能够顺利开展与旅游供应商的谈判，进行旅游基础要素采购和管理，能够运用新媒体，策划实施旅游产品线下线上营销推广； （6）能够对客户关系进行日常管理，做好旅行社客户维护工作，能够灵活应对旅游突发事件，处理游客投诉；
	素质： （1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强； （2）具有良好的职业道德和职业素养； （3）具有较强的心理素质，勇于克服困难； （4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要； （5）具备运用绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能的能力； （6）具有可持续发展和终身学习的能力，具备适应产业数字化发展需求的基本数字技能。
典型工作任务	线路设计、旅游咨询、旅游接待、财务分析、产品营销、质量管理等
课程体系	公共基础课： 思想道德与法治；毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论；习近平新时代中国特色社会主义思想概论；形势与政策；基础英语；公共体育；体育选项课；体质测试；写作；心理健康教育；安全教育；旅游职业道德；劳动教育；军事理论；训练及入学教育
	专业基础课： 旅游行业概论；旅游信息概论；全国导游文化知识；地方导游文化知识；旅游政策与法规；导游基础知识应用；导游实务
	专业课： 旅行社运营实务；旅游市场营销；旅游企业财务管理；旅游产品销售实务；旅行策划实务；旅行社信息管理系统；旅游电子商务；模拟导游；旅游企业人力资源管理

表 2 课程体系构建表

1. 素质课程体系构建

素质课程注重学生的人文素养及自然成长规律，运用文化手段提高学生的人文素质，使之更好地融入社会。首先，增加人文素质课程的数目，使人文素质课程的课时比例不少于课时总数的 25%。其次，注重课程的多元互补，人文课程设置范围广泛，满足大多数同学的兴趣爱好。最后，专业课与人文素养课相互渗透、相互结合，在专业教育课程中渗透学生情感的培养、价值的养成、综合素质的提

升。素质课程体系构建形成第一课程、第二课堂、校园文化建设三位一体的特色育人模式，以“爱岗敬业、诚实守信”的职业道德教育为重点，以责任意识、角色意识、团队意识、竞争意识等职业意识培养为内容，与职业岗位要求相联系，实施多方位的职业素养教育，全面提高学生的综合素质，适应不断变化的职场要求，为促进学生终身发展奠定基础。

2.专业课程体系构建

旅行社经营与管理专业构建以职业精神、职业素养、职业知识、职业技能四大能力为核心，兼顾学生个性化发展需求的“专业基础+专业课”的课程体系（如表3）。实施“一条主线（职业能力培养为主线）、贯穿专业核心技能培养贯穿始终、注重人文素质培养。专业基础课程强调站在旅行社经营管理的角度去服务其他行业，增加行业背景知识的了解；专业课程是由支撑旅行社经营与管理专业特色的课程组成，通过对专业课程的学习，能够基本完成旅行社经营与管理专业的培养目标，符合人才培养规格。

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
计调	线路编排与推介 制定行程计划 成本与质量控制 意外情况处理 计调部经营与管理	能够根据企业要求、消费需求和市场特点策划旅游产品、安排落实旅游行程；能够顺利开展与旅游供应商的谈判，进行旅游基础要素采购和管理；能够招聘、培训和组织管理计调人员	能够进行有效沟通，具有良好的口语表达和书面写作能力；能够熟练使用旅行社办公及业务管理软件；能够对旅游市场消费信息进行收集、统计、分析及数据应用； 能够灵活应对旅游突发事件，处理游客投诉；	具有良好的职业道德和职业素养。遵守、履行道德准则和行为规范；秉承华夏文明礼仪风范，遵从客户至上、诚实守信的职业信念，树立顾全大局、认真耐心的	《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《旅游产品组织与设计》、《导游实务》、《导游基础知识应用》、《旅游政策与法规》等。
门市接待	旅游产品门店促销策划 旅游门店咨询与接待 游客信息收集与整理 旅行社门店管理	能够根据企业产品特点与市场需求状况制作旅游产品门店促销方案；能够接待和解答来旅行社门店咨询的游客；能够分门别类地整理游客信息并进行汇报；能够承担旅行社店长的职务，进行门店的选址、促销品的摆放和人员招聘、组织和织和			《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《导游基础知识应用》、《旅游政策与法规》等。

		管理门市服务人员。		工作态度，恪守精益求精、追求卓越的工匠精神；崇德向善、尊重劳动、爱岗敬业、知行合一；具有比较全面的质量意识、环保意识、安全意识、创新意识和信息素养；具有良好的集体意识和团队合作精神，能够理解企业战略和适应企业文化，保守商业机密；具有职业生涯规划意识。	
单位销售	有效地开发客户 收集和评估客户信息 维护客户关系 招标、评标 与客户进行商务谈判	能够理性地选择和运用正确的销售技巧、策略和方法；学会收集客户信息，审定单位客户的需要与环境；能对单位客户进行客情分析和竞争分析；能够把握销售时机，有效地策略地实施销售活动。能够招聘、培训和组织管理市场营销人员			《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《导游基础知识应用》、《旅游政策与法规》等。
同行销售	寻找线下销售渠道 收集和评估同行客户信息 维护同行客户关系 与同行客户进行商务谈判	能够理性地选择和运用正确的销售技巧、策略和方法；学会收集客户信息，审定同行客户的需要与环境；能对同行客户进行项目分析、客户分析和竞争分析；能够把握销售时机，有效地策略地实施销售活动。能够招聘、培训和组织管理市场营销人员			《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《导游基础知识应用》、《旅游政策与法规》等。
网络运营	设计网络营销方案 推广与维护企业网站 旅游产品网络管理 网站流量监控与管理	能够运用新媒体，策划实施旅游产品线下线上营销推广；能够根据产品特点、营销目标、内容形式寻找推广网络销售渠道，对网络客户关系进行日常管理，优化合作渠道，做好旅行社客户维护工作；能够进行旅游产品的推介，达成交易，签订合同；			《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《导游基础知识应用》、《旅游政策与法规》等。
导游	陪同讲解服务 安排游客旅行生活 意外情况处理	能够按照行程计划为游客提供游览向导服务；能够灵活应对旅游突发事件，处理游客投诉；能够为游客安排旅行中的住宿、餐饮及娱乐活动等；能够招聘、培训和组织管理导游			《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《导游基础知识应用》、《旅游政策与法规》等。

3.实践课程体系

旅行社经营与管理专业按照“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设,为教学实施提供有力保障,强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期
岗位实习、实习报告				岗位实习、实习报告
第二课堂	讲座、社团活动	讲座、社团活动	讲座、社团活动	√
竞赛活动		校园十佳导游大赛	旅行产品策划大赛	
认识实习	线上线下结合			
公共实践环节	训练及入学教育、公益劳动、站姿训练	公益劳动、站姿训练	军事理论、公益劳动、站姿训练	

七、教学组织

旅行社经营管理采用“教、学、做”一体化的教学模式，充分利用校内 2 个实训场所——旅行社经营管理教学模拟实训室和导游模拟实训室和 12 家校外实训基地，采用行为导向的教学方法——引导文教学法、项目教学法、案例教学法、模拟教学法、角色扮演教学法，按照由浅入深、由简单到复杂的学习规律，第一学年主要是理论的学习和单项技能的训练，如门市接待礼仪、线路咨询、行程设计、旅游产品人员促销、电话咨询、网络咨询等；第二学年在继续进行理论学习的基础上进行岗位技能实训、岗位实习和实习报告撰写等。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四				20	4			24
总计								84

八、实施保障

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例为25:1，“双师型”教师占专业课教师数比例为80%，高级职称专任教师的比例为20%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任产业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2.专业带头人

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行社、在线旅游服务商行业企业发展，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。

3.专任教师

具有高校教师资格；具有旅游管理、市场营销、新媒体电商运营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；具有本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。

4. 兼职教师

主要从本专业相关行业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，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。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才。

（二）教学设施

1. 校内实践教学条件

实训场所符合面积、安全、环境等方面的要求，实训设施对接真实职业场景或工作情境，能够满足实验、实训教学需求，实训指导教师确定，能够满足开展旅行社模拟运营、旅游产品设计、旅游行程计划、旅游咨询与营销、导游接待等实训活动的要求，实训管理及实施规章制度齐全。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	旅行社模拟运营实训室	旅行社门店接待前台、资料陈列架、视频展示墙或平板电脑、教学一体机或多媒体设备、电脑、打印复印传真一体机、网络接入或 WiFi 环境、AR 体验区（可选）、虚拟现实体感装备（可选）、远程录播教学系统、网络平台营销管理系统、旅行社 ERP 系统等	旅行社门市接待、旅游产品销售业务、旅游服务咨询、旅行社经营与管理、旅行社管理信息系统	50
2	旅游产品策划与营销实训室	旅行社门店接待前台、资料陈列架、视频展示墙或平板电脑、教学一体机或多媒体设备、电脑、打印复印传真一体机、网络接入或 WiFi 环境、AR 体验区（可选）、虚拟现实体感装备（可选）、远程录播教学系统、网络平台营销管理系统、旅行社 ERP 系统	旅行社门市接待、旅游产品销售业务、旅游服务咨询、旅行社经营与管理、旅行社管理信息系统	50
3	旅行社数字化应用实训室	教学主控台（教师用）、电脑（学生用）、服务器、网络接入或 WiFi 环境、互联网、投影仪或多媒体一体机、网络平台营销管理系统、旅行社 ERP 系统	旅行社门市接待、旅游产品销售业务、旅游服务咨询、旅行社经营与管理、旅行社管理信息系统	50
4	模拟导游实训室	环幕、高清嵌入式录播一体机、网络接入或 WiFi 环境、四维一体虚拟漫游系统平台软件、部分国内知名景点三维场景库、旅行突发事件可视化教程、导游大	导游实务、模拟导游、定制旅行服务、研学旅行实务、旅游安全与应	50

		赛电子评分系统、模拟景区管理系统等	急处理	

2.校外实践教学条件

符合《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2016〕3号）等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供旅行产品创新设计、旅游资源整合调度、旅游咨询与销售、新媒体运营、导游接待等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制定实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东嘉华文化国际旅行社	山东嘉华文化国际旅行社有限公司成立于2003年05月21日，注册地位于山东省济南市历下区环山路2号鸿苑大厦403室，法定代表人为孙茂芝。经营范围包括入境旅游业务；国内旅游业务；出境旅游业务；票务代理；会议及展览展示服务；旅游项目开发；旅游项目策划；研学旅游服务；计算机及辅助设备、电子产品、非专控通讯设备的开发、销售；基础软件服务；应用软件服务；批发、零售：食品、蔬菜、水果、冷鲜肉、酒及饮料、工艺美术品、办公用品、文具、体育用品、陶瓷制品、玻璃制品、服装、针纺织品、化妆品、皮革制品、箱包、日用品、百货、五金交电、化工产品（不含危险品）；设计、制作、代理、发布国内广告；房地产中介服务；文化艺术交流策划；礼仪庆典服务；旅游信息咨询；汽车租赁；房屋租赁；进出口业务；企业形象策划；企业营销策划；计算机图文设计、制作；计算机软硬件技术开发、技术转让、技术咨询；市场调查；健康疗养旅游；老年人养护服务；健康体检服务；健康咨询（不含诊疗、心理咨询）。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）山东嘉华文化国际旅行社有限公司对外投资18家公司，具有276处分支机构	技能训练、岗位实习
2	青岛海中旅国际旅行社有限	青岛海中旅国际旅行社有限公司于2013年02月01日成立。法定代表人刘伟，公司经营范围包括：依据《旅行社业务经营许可证》开展经营活动；代订机票、车票、船票；会议服务；礼仪庆典服务；国内文化交流活动策划；品牌策划及推广；按照与中国联合	技能训练、岗位实习

	公司	网络通信有限公司青岛市分公司签订的业务合作合同内容经营等	
3	青岛新旅程国际旅行社有限公司	青岛新旅程国际旅行社有限公司成立于2012年01月05日，注册地位于山东省青岛市市北区内蒙古路40号1单元402户，法定代表人为崔海东。经营范围包括依据旅游行政主管部门核发的《旅行社业务经营许可证》开展经营活动；会议服务；展览展示服务；代订机票、车票、船票；婚庆服务；批发：工艺品。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）	技能训练、岗位实习

3.支持信息化教学方面基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

（三）教学资源

1.教材选用情况

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。专业课程教材应体现本行业新技术、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。

2.图书文献配备情况

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：人文素养类、运营管理类、经济类、服务心理类、服务质量管理类、电子商务类、历史文化类、地理类、美学类等基础类图书；采购行业标准、技能操作规范、岗位操作规范及流程、客户关系管理、旅游电子商务、市场营销、旅游企业财务管理、人力资源管理、实务案例等专业类图书；订阅旅游类专业领域的优秀期刊及杂志等。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.数字教学资源配置情况

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、信息化管理软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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. 成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3. 不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 104 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	29
公共选修课	共 12 学分。其中，须修满 2 学分创新创业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	14
专业课	20
综合实践课	29
合计	104

十一、附录

表 9　各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时

公共基础课	598	30	29	28	424	174
公共选修课	216	11	12	12	144	72
专业基础课	232	12	14	14	182	50
专业课	360	18	18	18	224	136
综合实践教学	556	28	29	28	0	556
总计	1962	100	102	100	974	988
实践实训课时占教学学时比例(%)					50 %	50 %

表 10 课程进度表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	2				是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	0	32	2				是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	2				是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	4 基础英语 1	2	32	32	0	32	2				是	旅游外语系（新）	
	214090020	5 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0	32	2				是	思政部（新）	
	214110300	6 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	48	3				是	思政部（新）	
	214130022	7 军事训练与入学教育	2	112	0	112	112	√				是	学生工作处	
	210090010	8 旅游职业道德	1	18	18	0	18		2			是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	9 基础英语 2	4	72	72	0	72		4			是	旅游外语系	
	214110011	10 思想道德与法治	3	54	54	0	54		3			是	思政部（新）	
	221090010	11 安全教育	1	18	16	2	18		2			是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	12 写作	2	36	36	0	36		2			是	艺术系（文化产业系新）	
	201090030	13 体育单项课 1	1	36	4	32	36			2		是	体育教学部（新）	
	212090040	14 体质测试	1	0	0	0	0	√		√		是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	214110161	15 形势与政策[1]	1	24	24	0	24	√	√	√		是	旅游与休闲管理系（新）	每学期 8 学时
	214130021	16 军事理论	2	36	36	0	36			2		是	学生工作处	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
	学分小计		29					12	11	4				
	学时小计			598	424	174	598	328	222	96	0			
公共选修课			12	216	144	72	216		√	√				其中，须修满2学分创新创业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	210060170	17 全国导游文化知识1	2	32	22	10	32	2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210060290	18 导游实务	2	32	22	10	32	2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110680	19 旅游行业概论	2	32	32	0	32	2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120030	20 地方导游文化知识1	2	32	22	10	32	2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	215120421	21 旅游信息概论	2	32	22	10	32	2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2012001	22 旅游政策与法规	2	36	36	0	36		2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	212120660	23 导游基础知识应用	2	36	26	10	36			2		是	旅游与休闲管理系（新）	
	学分小计		14					10	2	2				
	学时小计			232	182	50	232	160	36	36	0			
专业课	210060161	24 模拟导游	2	36	16	20	36		2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110011	25 旅行社运营实务	4	72	52	20	72		4			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	1003108	26 旅游企业财务管理	2	36	36	0	36			2		是	旅游与休闲管理系（新）	
	210060120	27 旅游市场营销	2	36	24	12	36			2		是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210110170	28 旅游企业人力资源管理	2	36	26	10	36			2		是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120660	29 旅行策划实务	2	36	26	10	36			2		是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	215110480	30 旅游电子商务	2	36	12	24	36			2		是	旅游与休闲管理	专业核心课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
													系（新）	
	2N2003001	31 旅行社管理信息系统	2	36	16	20	36			2		是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2120010	32 旅游产品销售实务	2	36	16	20	36			2		是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	学分小计		20						6	14				
	学时小计			360	224	136	360	0	108	252	0			
综合实践教学	201090040	33 认识实习	1	16	0	16	16	√				否	旅游与休闲管理系（新）	
	218130010	34 实习报告	4	60	-	60	60				√	否	旅游与休闲管理系（新）	
	218130020	35 岗位实习	20	480	0	480	480				√	否	旅游与休闲管理系（新）	
	222130030	36 第二课堂	4	0	0	0	0				√	否	旅游与休闲管理系（新）	
	应修学分		29											
	学时小计			556	0	556	556	16	0	0	540			
全程总计			104					22	19	20	0			
备注														

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	29	28.43
	公共选修课	12	11.76
	专业基础课	14	13.73
	专业课	18	17.65
	综合实践教学	29	28.43
	总计	102	100

执笔：韩国华

审核：高凤

2023 级旅行社经营与管理专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：旅行社经营与管理

专业代码：540103

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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（54）	旅游类（5401）	商务服务业（72）	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）；	旅行产品设计、旅行管家服务、旅游咨询市场营销、网络运营、导游与领队接待	导游资格、旅行策划、定制旅行管家服务、研学旅行策划与管理

			互联网营销师（4-01-06-02）；旅游团队领队（4-07-04-02）；导游（4-07-04-01）		

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向旅行社行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备职业素养、创新精神、良好的身体与心理素质，掌握文化旅游经济、旅行社运营、市场营销、旅游行程设计与组织等知识，具备较强的旅行社业务软件操作能力、熟练应用相关数字化工具能力、基本的外语会话能力、旅行社经营与管理、计划调度、旅游产品设计与销售、导游带团等能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在旅行社与在线旅游经营商等企事业单位，从事旅行策划师、旅游定制师、旅游产品经理、旅游接待人员以及企业运营管理等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）具备运用绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能的能力；

（6）具有可持续发展和终身学习的能力，具备适应产业数字化发展需求的基本数字技能。

2.知识要求

（1）了解与本专业相关的旅游法律法规及民法典相关知识，熟悉旅游政策、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）熟悉旅游企业人力资源管理和旅游企业财务管理等旅游企业管理基础知识；

（3）掌握必备的思想政治理论和科学文化基础知识；

（4）掌握服务礼仪、旅游心理学、旅行社质量管理、导游业务等专业服务基础知识；

（5）掌握旅行管家、旅游策划、旅游产品定制等旅游产品操作知识；

（6）掌握旅游消费行为、市场营销、旅行社门店服务与管理、旅行社网络运营等专业营销知识；

（7）掌握新媒体营销知识和数字管理知识。

3.能力要求

（1）能够熟练使用旅行社办公及业务管理软件；

（2）能够对旅游市场消费信息进行收集、统计、分析及数据应用；

（3）能够进行有效沟通，具有良好的口语表达和书面写作能力；

（4）能够策划旅游产品、安排落实旅游行程、按照行程计划为游客提供服务；

（5）能够顺利开展与旅游供应商的谈判，进行旅游基础要素采购和管理，能够运用新媒体，策划实施旅游产品线下线上营销推广；

（6）能够对客户关系进行日常管理，做好旅行社客户维护工作，能够灵活应对旅游突发事件，处理游客投诉；

（7）能够进行旅游咨询与接待，具备线上线下门店管理与运营的能力；

（8）能够进行新媒体运营，具备利用数字化软件进行旅行社经营管理的能力。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

本专业的采用“规范引领、三级推进、校企共培”的人才培养模式。

标准为范：我国旅行社行业发展已经积攒了大量经验，最近几年，有关旅行社的法律法规和经营服务标准相继出台。本专业以这些法律法规和经营服务标准为引领，围绕法律法规和经营服务标准设计课程内容，使培养出的毕业生能够执行行业标准。

三级推进：将课程分解为三个层级，层层推进。专业基础层以学习专业理论为主，夯实专业理论基础，为旅行社毕业生后续发展提供支持和发展后劲；资源

支持层围绕行业发展背景、导游证书考取、旅游产品认知展开，让学生拥有宽泛的视野，为毕业生选择旅行社经营的多个岗位做好资源基础支持；岗位技能层对接旅行社一线经营的具体岗位，对所需要的专门技能进行针对性训练，使学生毕业即能上岗，实现学业与就业无缝衔接。

校企共培：校企共培是人才培养的路径选择，本专业聘请旅行社行业专家共建教学团队，制订人才培养方案、课程标准和相关教材，担任专业课程教学，对顶岗学生进行实习指导，培养真正适应行业需求、适合企业岗位需要的技术技能人才。

（二）课程体系构建

旅行社经营管理方向课程开发以经营管理工作过程作为的参照系，打破传统以学科完整性构建体系的框架。通过对旅行社经营管理调研，考察经营管理工作流程，部门和岗位设置情况，分析经营管理典型性工作任务、相关工作过程和核心职业能力，形成对经营管理岗位的准确描述，分析归纳对应的职业行动能力，注重与社会、行业、企业对人才的技能要求相结合，构建以能力为本位的课程体系，课程的制定及教学的评价吸收行业、企业专家参与和指导，并根据人才市场需求变化不断调整。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东银座旅游旅行社、山东中国旅行社、山东嘉华旅行社、山东远航国际旅行社、山东青年旅行社、青岛国际旅行社等
职业岗位	计调、旅游咨询、旅游产品营销、网络营销、导游领队等
工作任务	设计线路、资源采购、旅游咨询、市场开发、旅游接待、产品营销等
岗位能力与素质要求	知识： （1）了解与本专业相关的旅游法律法规及民法典相关知识，熟悉旅游政策、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）熟悉旅游企业人力资源管理和旅游企业财务管理等旅游企业管理基础知识； （3）掌握必备的思想政治理论和科学文化基础知识； （4）掌握服务礼仪、旅游心理学、旅行社质量管理、导游业务等专业服务基础知识； （5）掌握旅行管家、旅游策划、旅游产品定制等旅游产品操作知识； （6）掌握旅游消费行为、市场营销、旅行社门店服务与管理、旅行社网络运营等专业营销知识。

	能力： （1）能够熟练使用旅行社办公及业务管理软件； （2）能够对旅游市场消费信息进行收集、统计、分析及数据应用； （3）能够进行有效沟通，具有良好的口语表达和书面写作能力； （4）能够策划旅游产品、安排落实旅游行程、按照行程计划为游客提供服务； （5）能够顺利开展与旅游供应商的谈判，进行旅游基础要素采购和管理，能够运用新媒体，策划实施旅游产品线下线上营销推广； （6）能够对客户关系进行日常管理，做好旅行社客户维护工作，能够灵活应对旅游突发事件，处理游客投诉；
	素质： （1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强； （2）具有良好的职业道德和职业素养； （3）具有较强的心理素质，勇于克服困难； （4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要； （5）具备运用绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能的能力； （6）具有可持续发展和终身学习的能力，具备适应产业数字化发展需求的基本数字技能。
典型工作任务	线路设计、旅游咨询、旅游接待、财务分析、产品营销、质量管理等
课程体系	公共基础课： 思想道德与法治；毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论；习近平新时代中国特色社会主义思想概论；形势与政策；军事理论；军事训练及入学教育；信息技术；基础英语；公共体育；体育选项课；体质测试；礼仪修养；写作、中华优秀传统文化；安全教育；旅游职业道德；心理健康教育；职业发展与就业指导；创新创业教育；劳动教育
	专业基础课： 旅游行业概论；旅游信息概论；全国导游文化知识；地方导游文化知识；旅游政策与法规；导游实务
	专业课： 旅行社运营实务；旅游市场营销；旅游企业财务管理；旅游产品销售实务；旅行策划实务；旅行社信息系统管理；旅游电子商务；旅游信息编辑；模拟导游；旅游企业人力资源管理；旅游消费者行为分析；旅行管家实务

1.素质课程体系构建

素质课程注重学生的人文素养及自然成长规律，运用文化手段提高学生的人文素质，使之更好地融入社会。首先，增加人文素质课程的数目，使人文素质课程的课时比例不少于课时总数的25%。其次，注重课程的多元互补，人文课程设置范围广泛，满足大多数同学的兴趣爱好。最后，专业课与人文素养课相互渗透、相互结合，在专业教育课程中渗透学生情感的培养、价值的养成、综合素质的提升。素质课程体系构建形成第一课程、第二课堂、校园文化建设三位一体的特色育人模式，以“爱岗敬业、诚实守信”的职业道德教育为重点，以责任意识、角

色意识、团队意识、竞争意识等职业意识培养为内容，与职业岗位要求相联系，实施多方位的职业素养教育，全面提高学生的综合素质，适应不断变化的职场要求，为促进学生终身发展奠定基础。

2.专业课程体系构建

旅行社经营与管理专业构建以职业精神、职业素养、职业知识、职业技能四大能力为核心，兼顾学生个性化发展需求的“专业基础+专业课”的课程体系（如表3）。实施“一条主线（职业能力培养为主线）、贯穿专业核心技能培养贯穿始终、注重人文素质培养。专业基础课程强调站在旅行社经营管理的角度去服务其他行业，增加行业背景知识的了解；专业课程是由支撑旅行社经营与管理专业特色的课程组成，通过对专业课程的学习，能够基本完成旅行社经营与管理专业的培养目标，符合人才培养规格。

表3　专业课程体系表

<table>
<tr><th rowspan="2">岗位名称</th><th rowspan="2">典型任务</th><th colspan="3">职业行动能力要求</th><th rowspan="2">主干课程</th></tr>
<tr><th>专业能力</th><th>方法能力</th><th>社会能力</th></tr>
<tr><td>计调</td><td>线路编排与推介
制定行程计划成本与质量控制
意外情况处理
计调部经营与管理</td><td>能够根据企业要求、消费需求和市场特点策划旅游产品、安排落实旅游行程；能够顺利开展与旅游供应商的谈判，进行旅游基础要素采购和管理；能够招聘、培训和组织管理计调人员</td><td rowspan="2">能够进行有效沟通，具有良好的口语表达和书面写作能力；
能够熟练使用旅行社办公及业务管理软件；
能够对旅游市场消费信息进行收集、统计、分析及数据应用；
能够灵活应对旅游突发事件，处理游客投诉；</td><td rowspan="2">具有良好的职业道德和职业素养。遵守、履行道德准则和行为规范；秉承华夏文明礼仪风范，遵从客户至上、诚实守信的职业信念，树立顾全大局、认真耐心的工作态度，恪守精益求精、追求卓越的工匠精神；崇德向善、尊重劳动、爱岗敬业、知行</td><td>《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《消费者行为分析》、《旅游产品组织与设计》、《导游实务》、《旅游政策与法规》等。</td></tr>
<tr><td>门市接待</td><td>旅游产品门店促销策划
旅游门店咨询与接待
游客信息收集与整理
旅行社门店管理</td><td>能够根据企业产品特点与市场需求状况制作旅游产品门店促销方案；能够接待和解答来旅行社门店咨询的游客；能够分门别类地整理游客信息并进行汇报；能够承担旅行社店长的职务，进行门店的选址、促销品的摆放和人员招聘、组织和织和管理门市服务人员。</td><td>《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《消费者行为分析》、《旅游政策与法规》等。</td></tr>
</table>

单位销售	有效地开发客户 收集和评估客户信息 维护客户关系 招标、评标 与客户进行商务谈判	能够理性地选择和运用正确的销售技巧、策略和方法；学会收集客户信息，审定单位客户的需要与环境；能对单位客户进行客情分析和竞争分析；能够把握销售时机，有效地策略地实施销售活动。能够招聘、培训和组织管理市场营销人员		合一；具有比较全面的质量意识、环保意识、安全意识、创新意识和信息素养；具有良好的集体意识和团队合作精神，能够理解企业战略和适应企业文化，保守商业机密；具有职业生涯规划意识。	《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《消费者行为分析》、《旅游政策与法规》等。
同行销售	寻找线下销售渠道 收集和评估同行客户信息 维护同行客户关系 与同行客户进行商务谈判	能够理性地选择和运用正确的销售技巧、策略和方法；学会收集客户信息，审定同行客户的需要与环境；能对同行客户进行项目分析、客户分析和竞争分析；能够把握销售时机，有效地策略地实施销售活动。能够招聘、培训和组织管理市场营销人员			《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《消费者行为分析》、《旅游政策与法规》等。
网络运营	设计网络营销方案 推广与维护企业网站 旅游产品网络管理 网站流量监控与管理	能够运用新媒体，策划实施旅游产品线下线上营销推广；能够根据产品特点、营销目标、内容形式寻找推广网络销售渠道，对网络客户关系进行日常管理，优化合作渠道，做好旅行社客户维护工作；能够进行旅游产品的推介，达成交易，签订合同；			《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《消费者行为分析》、《旅游政策与法规》等。
导游	陪同讲解服务 安排游客旅行生活 意外情况处理	能够按照行程计划为游客提供游览向导服务；能够灵活应对旅游突发事件，处理游客投诉；能够为游客安排旅行中的住宿、餐饮及娱乐活动等；能够招聘、培训和组织管理导游			《旅行社运营实务》、《全国导游文化知识》、《地方导游文化知识》、《旅游信息管理系统》、《旅游市场营销》、《消费者行为分析》、《旅游政策与法规》等。

3. 实践课程体系

旅行社经营与管理专业按照“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由

单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂		校园十佳导游大赛	旅游产品策划大赛	旅游产品营销策划		旅行社技能综合训练
竞赛活动		校园十佳导游大赛				
认识实习	线上线下结合					
综合实训		山东全线试岗实训				
理实一体教学环节		导游实务		旅游产品设计与组织、旅游产品销售实务、旅行社信息系统管理		
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

旅行社经营管理采用“教、学、做”一体化的教学模式，充分利用校内 2 个实训场所——旅行社经营管理教学模拟实训室和导游模拟实训室和 12 家校外实训基地，采用行为导向的教学方法——引导文教学法、项目教学法、案例教学法、模拟教学法、角色扮演教学法，按照由浅入深、由简单到复杂的学习规律，第一学年主要是理论的学习和单项技能的训练，如门市接待礼仪、线路咨询、行

程设计、旅游产品人员促销、电话咨询、网络咨询等；第二学年在继续进行理论学习的基础上进行综合实训和证书考取，包括计调业务综合实训、旅游产品设计大赛；最后一学年是岗位技能实训、岗位知识拓展学习、岗位实习实习报告撰写和校企融合学习时间。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	17		1			1	1	20
三	18					1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例为 25:1，“双师型”教师占专业课教师数比例为 80%，高级职称专任教师的比例为 20%，专任教师队伍职称、年龄梯队结构合理。

能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任产业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2.专业带头人

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行社、在线旅游服务商行业企业发展，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。

3.专任教师

具有高校教师资格；具有旅游管理、市场营销、新媒体电商运营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；具有本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。

4.兼职教师

主要从本专业相关行业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，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。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

实训场所符合面积、安全、环境等方面的要求，实训设施对接真实职业场景或工作情境，能够满足实验、实训教学需求，实训指导教师确定，能够满足开展旅行社模拟运营、旅游产品设计、旅游行程计划、旅游咨询与营销、导游接待等实训活动的要求，实训管理及实施规章制度齐全。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	旅行社模拟运营实训室	旅行社门店接待前台、资料陈列架、视频展示墙或平板电脑、教学一体机或多媒体设备、电脑、打印复印传真一体机、网络接入或 WiFi 环境、AR 体验区（可选）、虚拟现实体感装备（可选）、远程录播教学系统、网络平台营销管理系统、旅行社 ERP 系统等	旅行社门市接待、旅游产品销售业务、旅游服务咨询、旅行社经营与管理、旅行社管理信息系统	50

2	旅游产品策划与营销实训室	旅行社门店接待前台、资料陈列架、视频展示墙或平板电脑、教学一体机或多媒体设备、电脑、打印复印传真一体机、网络接入或 WiFi 环境、AR 体验区（可选）、虚拟现实体感装备（可选）、远程录播教学系统、网络平台营销管理系统、旅行社 ERP 系统	旅行社门市接待、旅游产品销售业务、旅游服务咨询、旅行社经营与管理、旅行社管理信息系统	50
3	旅行社数字化应用实训室	教学主控台（教师用）、电脑（学生用）、服务器、网络接入或 WiFi 环境、互联网、投影仪或多媒体一体机、网络平台营销管理系统、旅行社 ERP 系统	旅行社门市接待、旅游产品销售业务、旅游服务咨询、旅行社经营与管理、旅行社管理信息系统	50
4	模拟导游实训室	环幕、高清嵌入式录播一体机、网络接入或 WiFi 环境、四维一体虚拟漫游系统平台软件、部分国内知名景点三维场景库、旅行突发事件可视化教程、导游大赛电子评分系统、模拟景区管理系统等	导游实务、模拟导游、定制旅行服务、研学旅行实务、旅游安全与应急处理	50

2. 校外实践教学条件

经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供旅行产品创新设计、旅游资源整合调度、旅游咨询与销售、新媒体运营、导游接待等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制定实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东嘉华文化国际旅行社	山东嘉华文化国际旅行社有限公司成立于 2003 年 05 月 21 日，注册地位于山东省济南市历下区环山路 2 号鸿苑大厦 403 室，法定代表人为孙茂芝。经营范围包括入境旅游业务；国内旅游业务；出境旅游业务；票务代理；会议及展览展示服务；旅游项目开发；	技能训练、岗位实习

		旅游项目策划；研学旅游服务；计算机及辅助设备、电子产品、非专控通讯设备的开发、销售；基础软件服务；应用软件服务；批发、零售：食品、蔬菜、水果、冷鲜肉、酒及饮料、工艺美术品、办公用品、文具、体育用品、陶瓷制品、玻璃制品、服装、针纺织品、化妆品、皮革制品、箱包、日用品、百货、五金交电、化工产品（不含危险品）；设计、制作、代理、发布国内广告；房地产中介服务；文化艺术交流策划；礼仪庆典服务；旅游信息咨询；汽车租赁；房屋租赁；进出口业务；企业形象策划；企业营销策划；计算机图文设计、制作；计算机软硬件技术开发、技术转让、技术咨询；市场调查；健康疗养旅游；老年人养护服务；健康体检服务；健康咨询（不含诊疗、心理咨询）。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）山东嘉华文化国际旅行社有限公司对外投资 18 家公司，具有 276 处分支机构	
2	青岛海中旅国际旅行社有限公司	青岛海中旅国际旅行社有限公司于 2013 年 02 月 01 日成立。法定代表人刘伟，公司经营范围包括：依据《旅行社业务经营许可证》开展经营活动；代订机票、车票、船票；会议服务；礼仪庆典服务；国内文化交流活动策划；品牌策划及推广；按照与中国联合网络通信有限公司青岛市分公司签订的业务合作合同内容经营等	技能训练、岗位实习
3	青岛新旅程国际旅行社有限公司	青岛新旅程国际旅行社有限公司成立于 2012 年 01 月 05 日，注册地位于山东省青岛市市北区内蒙古路 40 号 1 单元 402 户，法定代表人为崔海东。经营范围包括依据旅游行政主管部门核发的《旅行社业务经营许可证》开展经营活动；会议服务；展览展示服务；代订机票、车票、船票；婚庆服务；批发：工艺品。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）	技能训练、岗位实习

3. 支持信息化教学方面基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

（三）教学资源

1. 教材选用情况

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。专业课程教材应体现本行业新技术、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。

2. 图书文献配备情况

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：人文素养类、运营管理类、经济类、服务心理类、服务质量管理类、电子商务类、历史文化类、地理类、美学类等基础类图书；采购行业标准、技能操作规范、岗位操作规范及流程、客户关系管理、旅游电子商务、市场营销、

旅游企业财务管理、人力资源管理、实务案例等专业类图书；订阅旅游类专业领域的优秀期刊及杂志等。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.数字教学资源配置情况

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、信息化管理软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的136学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表8。

表8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，分为校内课程和网络课程两类，分两学期开设，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	20
专业课	34
综合实践课	30
合计	136

十一、附录

表 9　各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	769	30	38	28	528	241
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	344	13	20	15	256	88
专业课	638	25	34	25	328	310
综合实践教学	580	22	30	22	48	532
总计	2583	100	136	100	1286	1297
实践实训课时占教学学时比例(%)					50 %	50 %

表 10 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1　公共体育	1	32	4	28	32	2						是	体育教学部（新）	
	204090011	2　心理健康教育	2	32	32	0	32	2						是	学生工作处	网络课
	204090020	3　劳动教育	1	16	16	0	16	2						是	学生工作处	单双周开课
	205090020	4　创新创业教育	1	16	16	0	16	2						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5　基础英语 1	2	32	32	-	32	2						是	旅游外语系（新）	
	214110021S	6　毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	-	32	2						是	思政部（新）	
	214110300	7　习近平新时代	3	48	48	-	48	3						是	思政部（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		中国特色社会主义思想概论														
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9 旅游职业道德	1	17	17	0	17		2					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	68	68	-	68		4					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	34	17	17	34		2					是	航空服务系（新）	
	214110011	12 思想道德与法治	3	51	51	-	51		3					是	思政部（新）	
	215090060	13 信息技术	2	34	16	18	34		2					是	工商管理系（新）	
	221090010	14 安全教育	1	17	15	2	17		2					是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	15 写作	2	34	34	-	34		2					是	旅游与休闲管理系（新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			2				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			2				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	0	0	0	0	√		√				是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	214130021	19 军事理论	2	36	36	-	36			2				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	0	36			2				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	36	4	32	36				2			是	体育教学部（新）	
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	50 分达标，2 学年
	学分小计		38					13	17	7	2					
	学时小计			769	528	241	769	352	287	158	68	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252									其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必选一门
专业基础课	210060020	23 导游实务	4	64	40	24	64	4						是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110680	24 旅游行业概论	2	32	32	-	32	2						是	旅游与休闲管理系（新）	
	215120421	25 旅游信息概论	2	34	10	24	34		2					是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2012001	26 旅游政策与	2	34	34	-	34		2					是	旅游与休闲管理	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		法规													系（新）	
	210060171	27 全国导游文化知识 2	2	72	52	20	72			2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120031	28 地方导游文化知识 2	2	72	52	20	72			4				是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2011001	29 旅游政策与法规 2	2	36	36	-	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	学分小计		20					6	4	10						
	学时小计			344	256	88	344	96	68	180	0	0	0			
专业课	210110100	30 旅游市场营销	4	64	40	24	64	4						是	旅游与休闲管理系（新）	
	210060161	31 模拟导游	2	34	10	24	34		2					是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110011	32 旅行社运营实务	4	72	32	40	72			4				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	1003109	33 旅游企业财务管理	4	72	72	0	72				4			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110170	34 旅游企业人力资源管理	2	36	24	12	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120241	35 管理学	2	36	24	12	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120660	36 旅行策划实务	2	36	12	24	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	215110480	37 旅游电子商务	2	36	12	24	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003001	38 旅行社管理信息系统	2	36	12	24	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003003	39 旅行管家实务	2	36	12	24	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003004	40 旅游信息编辑	2	36	12	24	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003005	41 自媒体运营	2	36	12	24	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003002	42 旅游消费者行为学	4	72	42	30	72						4	是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2120010	43 旅游产品销售实务	2	36	12	24	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	学分小计		36					4	2	4	20		6			
	学时小计			638	328	310	638	64	34	72	360	0	108			
综合	201090040	44 认识实习	1	16	0	16	16	0						是	旅游与休闲管理	必修，

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
实践教学															系（新）	
	215130050	45 综合实训	1	24	0	24	24		1					否	旅游与休闲管理系（新）	
	218130010	46 实习报告	4	60	0	60	60					0		否	旅游与休闲管理系（新）	
	218130020	47 岗位实习	20	480	48	432	480					0		是	旅游与休闲管理系（新）	必修,
	210130030	48 第二课堂	4	0	0	0	0						0	是	旅游与休闲管理系（新）	必修,
	应修学分		30													
	学时小计			580	48	532	580	16	24	0	0	540	0			
全程总计			138					23	23	21	22	0	6			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.94
	公共选修课	14	10.29
	专业基础课	20	14.71
	专业课	34	25
	综合实践教学	30	22.06
	总计	136	100

执笔：韩国华

审核：高凤

2023 级旅游管理专业人才培养方案

（二年制）

一、专业名称及代码

专业名称：旅游管理

专业代码：540101

二、入学要求及学历

职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 2 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 4 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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（54）	旅游类（5401）	旅行社及相关服务（7291）、游览景区管理（786）、游乐园（9020）、休闲观光活动（9030）住宿业（61）	旅游及公共游览场所服务人员（4-07-04）住宿服务人员（4-03-01）餐饮服务人员（4-03-02）	导游（4-07-04-01）	全国导游资格证书、1+X 研学旅行策划与管理职业技能等级证书、1+X 旅行策划职业技能等级证书、1+X 研学旅行课程设计与实施职业等级证书
				旅游团队领队（4-07-04-02）	
				旅行社计调（4-07-04-03）	
				公共场所游览服务员（4-07-04-05）	
				旅游咨询员（4-07-04-04）	

				前厅服务员 （4-03-01-01）	
				客房服务员 （4-03-01-02）	
				餐厅服务员 （4-03-02-05）	

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向国内外旅游业中的、旅行社、在线旅游经营者、旅游景区、饭店住宿业、旅游休闲度假区、研学机构等旅游企事业单位，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的职业道德、职业素养和创新精神等基本素质，掌握本专业所必需的行业概况、企业服务与管理运营、活动组织策划等基础理论知识，具备旅游企业基层岗位操作、对客沟通协调、任务组织统筹等能力，具备互联网时代应有的数字化思维方式，毕业后能运用所学理论知识和技能，在饭店住宿业、旅行社、在线旅游经营者、旅游景区、研学机构等企事业单位，从事基层服务、旅游产品设计、旅游营销策划、旅游企业基层管理等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有良好的品德修养，践行社会主义核心价值观；

（2）具有良好的职业道德和职业素养，弘扬劳动精神；

（3）具有良好的审美和人文素养；

（4）具有较强的心理素质，勇于奋斗，乐观向上；

（5）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（6）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神。

2.知识要求

（1）了解旅游行业发展知识；

（2）熟悉旅游企业信息化的相关知识与要求；

（3）掌握本专业相关的典型旅游企业的服务与运营知识；

（4）掌握相关心理学知识及对客沟通协调技巧；

（5）掌握旅游企业营销、人力资源与财务管理的相关知识；

3.能力要求

（1）能运用基层岗位操作流程完成典型旅游企业基层岗位的服务工作；

（2）能运用计算机等电子设备完成日常办公及文字处理等工作；

（3）能运用良好的口语表达进行沟通互动；

（4）能按照典型旅游企业基层服务岗位的要求完成相关工作；

（5）能运用组织策划知识完成旅游活动的组织与专题项目的策划；

（6）能按照所掌握的专业知识进行基层服务过程中突发问题的处理；

（7）能运用旅游企业管理知识完成典型旅游企业初级岗位的管理与统筹。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

构建了“岗位主导，校企共培”的人才培养模式。“岗位主导”是指以岗设课，聚焦典型工作岗位组建课程模块，同时搭建对标岗位需要与职业标准的岗课赛证协同育人体系；“校企共培”是指建立校企双元协同，人才共育共赢的深度合作模式，通过人才培养方案制定、产业学院共建、实训基地共建、讲义教材共建等行之有效的方式，实现理实一体，育训结合。

本着“宽基础、强技能、懂管理”的人才培养理念构建人才培养模式，充分体现校企共培、合作育人的原则，教学过程中利用校内外实践基地，以典型任务执行、小组团队作业、阶段性短期实训、岗位实习等形式，充分调动学生的学习积极性，使学生在工学交替，学做统一中进行灵活转换，实现了理论教学与实践教学，学校教育与企业需求的零距离对接，学生的专业能力和素质均得到了较大提升。

（二）课程体系构建

按照“岗位主导，校企共培” 的人才培养模式，面向旅游行业中旅行社、星级饭店、旅游风景区、旅游度假区、研学机构的典型岗位，重点围绕典型岗位中有代表性的工作任务，通过问卷调研或访谈调研等形式进行充分的信息收集与论证，依托重点工作任务，提炼归纳行动领域，再根据行动领域确定学习领域。依据人才培养目标，按照职业岗位能力和职业生涯发展需要，围绕知识、能力和素质三个方面，构建基于工作任务导向的课程体系，从而提升学生的职业能力与

专业素质。

本专业不断深化课程体系改革，依托校企合作平台，注重课程体系更新与课程内容迭代。按照职业基础素质（公共基础课）——专业基础素质（专业基础课）——专业能力提升（专业核心课）三个层次，构建课程体系，实现学生的能力递进。将通用知识、核心专业知识、前沿特色知识融会贯通，关注学生职业素养与综合能力的打造，匹配复合型高素质技能人才的培养需求。同时打破原有课程体系的藩篱，淘汰过时课程，升级传统课程，引入与新业态相关的前沿课程，实现课程体系更新。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	上海欢乐谷、北京环球度假区、北京古北水镇、济南洲际酒店、北京亲子猫研学、济南红叶谷景区、烟台蓬莱阁景区、山东旅行社、青岛海中旅等旅游企业
职业岗位	五星级酒店接待岗位、旅行社（OTA）产品研发、计调或导游、景区基层服务与初级管理岗位、研学导师
工作任务	对客接待、旅游线路设计、景区设备运营、主题项目/主题活动的组织策划等
岗位能力与素质要求	知识：掌握政治和职业道德基础知识；掌握一定语言知识；掌握计算机基本应用知识；掌握旅游服务过程中的礼仪常识，服务禁忌，客源国文化等基本知识；掌握旅游企业基层岗位服务与管理知识。
	能力：具有政治动态的感悟能力、职业操守的坚持能力；具有饭店行业基本服务能力和部门管理能力；具有文字表达能力、写作能力、外语交流能力；具有一定的计算机操作能力。
	素质：具有丰富马列主义、毛泽东思想和邓小平理论等基本理论；具有理论联系实际和实事求是的科学态度；具有热爱祖国，拥护宪法，遵守法律的精神，社会责任感强；具有良好身体及心理素质。
典型工作任务	旅游服务接待、旅游线路设计、景区设备运营、主题项目/主题活动的组织策划等
课程体系	公共基础课： 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、基础英语、大学语文、体育、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课： 旅游行业概论、旅游信息概论、导游基础知识应用、旅游电子商务、旅游企业人力资源管理、旅游企业财务管理

	专业课： 智慧景区服务与管理、智能酒店服务与管理、旅游产品组织与设计、旅行社运营实务、自媒体运营、研学旅行实务、旅游信息编辑

1.素质课程体系构建

素质课程是旅游管理专业课程体系中的重要组成部分，也是塑造学生基本的行业素质以及思政素质的重要途径。本专业通过公选课程，打造学生良好的思想素质和扎实的文化底蕴，通过选修课程构建学生宽泛的行业素质和业务素质，通过社团活动第二课堂，促进学生全面发展。

2.专业课程体系构建

专业课程体系依托旅游管理专业的人才培养目标，根据典型岗位的技能分析，构建扎实有效的人才培养专业课程体系。面向旅游管理专业所针对的岗位群，根据有针对性的专业课程的开设，搭建渐进的知识体系，培养相应的职业能力，使本专业学生具备广泛的行业适应性与良好的职业可持续发展能力。

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
饭店住宿业服务员	1．前厅、客房、餐厅的宾客接待服务。 2．前厅、客房、餐厅的岗位规范操作。 3．其他相关岗位的基层管理与统筹。	1．餐厅岗位规范服务。 2．客房岗位规范服务。 3．前厅接待与规范服务。 4．英语沟通与交流。 5.计算机操作与文档处理。 6.新媒体运用与营销。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力。 2.具有独立制定工作计划的能力。 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力。 4.具有开拓、创新能力。 5.具有查找资料获取信息的能力。 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法。	1．具备服务意识与服务态度。 2．体现工作的积极性与能动性。3．具备敬业精神与责任感。4．遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	智能酒店服务与管理、旅游电子商务、自媒体运营
导游（含领队）	1.地陪导游服务规范。； 2.全陪导游服务规范。 3.景区讲解员服务规范。	1.规范的团队接待能力。 2.运用专业知识进行讲解的能力。 3.应对突发事件的能力。	1.具有良好的沟通与协调能力。 2.具有出色的语言表达能力。 3.具有良好的应变能力。	1．具备服务意识与服务态度；2．体现工作的主动性与积极性；3．具备敬业精神与	导游基础知识应用、自媒体运营

	4.散客旅游服务规范。 5.引导文明旅游。 6.典型景点讲解。	4.旅游线路组织与设计的能力；	4.具有独立工作与团队协作的能力。 5.具有查找资料获取信息的能力。 6.具有探索新技术和自学新知识的能力。	责任感；4．遵纪守法，履职尽责。	
旅行服务与线路设计	1.目的地考察与线路设计。 2.旅游产品成本核算。 3.线路产品组织与调度 4.旅游产品信息编辑。 5.旅游产品营销推广。	1.旅游目的地资源搜集与分析能力。 2.语言沟通与协调能力。 3.旅行知识的运用能力。 4.旅游线路产品设计规划能力。 5.旅游产品营销推广能力。 6.旅游线路产品调度能力	1.具有查找资料获取信息的能力。 2.语言表达与文字撰写的能力。 3.具有敏锐的市场嗅觉。 4.具有独立工作与团队协作的能力。 5.具有新媒体应用与营销推广能力。	1．具备服务意识与服务态度；2．体现工作的主动性与积极性；3．具备敬业精神与责任感；4．遵纪守法，履职尽责。	旅行社运营实务、旅游产品组织与设计、旅游信息编辑、旅游电子商务
景区服务人员	1.不同岗位的迎宾与对客服务。 2.不同岗位的设备操作。 3.对客的讲解与介绍服务。 4.旅游产品的销售与推销。 5.旅游主题活动策划。	1.规范的游客接待服务能力。 2.运用专业知识讲解介绍的能力。 3.应对突发事件的能力。 4.旅游主题活动策划与组织能力。 5.基层管理能力。	1.具有良好的沟通与协调能力。 2.具有出色的语言表达能力。 3.具有良好的应变能力。 4.具有独立工作与团队协作的能力。 5.具有新媒体应用的能力。 6.具有一定的市场敏锐度。	1．良好的职业道德；2.工作积极性与主动性；3.敬业精神与责任感；4.遵纪守法，履职尽责。	智慧景区服务与管理、自媒体运营

研学导师	1.研学旅行活动的组织与带领。 2.典型研学课程的实施与执行。 3.研学旅行中突发事件处理。 4.研学旅行课程设计。	1.研学旅行活动管理能力。 2.研学旅行课程设计能力。 3.把握不同年龄学员心理特征并进行正确引导的能力。	1.具有良好的沟通与协调能力。 2.具有独立工作与团队协作的能力。 3.具有良好的应变能力。 4.具有心理、教育等方面知识的自我学习能力。 5.具有新媒体运用的能力。	1.具备服务意识与服务态度；2.体现工作的主动性与积极性；3.具备敬业精神与责任感；4.遵纪守法，履职尽责。	研学旅行实务

3.实践课程体系

旅游管理专业在人才培养中的基本定位就是宽口径，广泛的适应型，能够满足旅游行业对于高水平专业人才的普遍需求。所以，围绕这一人才培养定位，本专业设计了全方位的实践实训内容，贯穿在学生的课程体系之中，保证学生在校期与实习期可以广泛了解旅游业中的各类典型企业与相关岗位，进而在就业时确定明确的从业方向，并能具备相应的操作技能与专业能力。

依据“技能递进、能力渐升”的原则，创建校企深度合作的实践教学体系，实现课堂实践、校内实训与校外实习的有机融合，突出职业能力培养。根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期
岗位实习、实习报告				岗位实习、实习报告
第二课堂				

竞赛活动		校园十佳导游大赛	研学课程设计大赛	
认识实习	线上线下结合			
综合实训				
理实一体教学环节				
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育	公益劳动、站咨训练		

七、教学组织

改革传统教学模式和方法，推广“项目引导、学做合一”的教学模式，实行“精讲多练”。把核心内容讲解透彻，同时结合模拟练习、案例教学，以给学生更多的思考和消化机会，达到“弄懂会做”的目标。通过情景模拟练习和案例的剖析，提高了学生学习的兴趣，启发了学生的思考，寓理论于实践教学之中。在整个教学过程中，坚持实行“教学互动”，使学生成为课堂的主体，努力创造轻松、热烈的课堂情境。充分运用现代化的教学手段，要求教师采用多媒体上课，提高教学质量。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四				20	4			24
总计								84

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业教师团队为省级优秀教学团队、山东省职业教育教学创新团队。团队教师具有扎实的旅游管理专业相关理论功底和实践经验，同时具有较强信息化教学能力，能够很好的开展课程教学改革和科学研究及实训教学，为专业建设与人

才培养提供优质的师资保障。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

本专业拥有多处校内特色化的实训教室与实训场所，能够保证专业课程开展实践实训项目的的需要。学院积极推进校企深度共建实训室项目，旅游管理专业率先牵头完成与厦门欣欣旅游网的实训室共建项目，并相继建立欢乐谷特色教室等项目，提升了本专业实训实训设施的水平，可以开展更为丰富的实训实践课程。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	欣欣旅游实训室	旅行社 ERP 系统实操	旅行社运营实务、旅游电子商务、旅游信息编辑	50
2	营地实境体验中心	露营地等功能认知	营会组织与运营	50
3	欢乐谷实训室	欢乐谷主题文化展示	智慧景区服务与管理	100
4	机房	旅游线路设计	旅游产品组织与设计	50
5	3A 级景区校园	景区各项功能	智慧景区服务与管理	人数不限
6	百川实训中心	酒店各项功能	智能酒店服务与管理	50 人

2.校外实践教学条件

本专业与多家旅游行业头部企业建立了密切的合作关系，为学生提供多样化的校外实习实训平台。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	上海欢乐谷	位于上海西南部的松江佘山国家旅游度假区内，2009 年建成开业，全园占地面积 65 万平方米，拥有 100 多项体验项目。2012 年 5 月，上海欢乐谷被评为“国家 AAAA 旅游景区”；2012~2016 年，上海欢乐谷连续五年荣获“问鼎旅游行业大赏”年度最受欢迎景区。	旅游主题乐园各岗位实习实训
2	上海迪斯尼度假区	位于上海浦东新区，是中国大陆第一座迪士尼度假区，也是全球第六个迪士尼度假区。于 2016 年正式开园。	旅游主题乐园各岗位实习实训
3	北京古北水镇国际旅游度假区	位于北京密云区，集观光游览、休闲度假、商务会展、创意文化等旅游业态为一体，服务与设施一流、参与性和体验性极高的综合性特色休闲国际旅游度假目的地。	旅游景区与度假区各岗位实习实训
4	青岛海中旅	于 2013 年成立，经营旅行社等相关业务	旅行社各岗位实习实训
5	山东旅行社	位于山东济南，经营旅行社等相关业务	旅行社各岗位实习实训

3.支持信息化教学方面基本条件

学院重视信息化建设，提供满足师生使用的校园网络接入条件。师生在办公场所、学习场所可方便接入互联，网络接入覆盖校内所有区域。建设了能够满足现代教育教学需要的网络多媒体教室与多功能智慧教室，目前的信息化条件能够满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

（三）教学资源

教材选用严格按照专业人才培养方案的需要，优先选用获国家、省（部）级获奖教材、精品教材、高职高专规划教材，选用规划教材的比例不低于85%。学校图书馆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。同时积极推进数字化教学资源库建设，有效助力人才培养。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 104 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	29
公共选修课	共 12 学分，其中须修满 2 学分创新创业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	14
专业课	20
综合实践课	29
合计	104

十一、附录

表 9 教学进度表与学分学时数

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	29	27.36
	公共选修课	12	11.32
	专业基础课	14	13.21
	专业课	20	20.75
	综合实践教学	29	27.36
	总计	104	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	598	30	29	28	416	182
公共选修课	216	11	12	11	144	72
专业基础课	236	12	14	13	190	46
专业课	360	18	20	20	186	174
综合实践教学	556	29	29	28	48	448
总计	1966	100	104	100	984	982
实践实训课时占教学学时比例(%)					50 %	50 %

表 10 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	√				是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	-	32	√				是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	8	16	√				是	学生工作处	单双周开课
	211090010	4 基础英语 1	2	32	32	-	32	√				是	旅游外语系（新）	
	214110021	5 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	-	32	√				是	思政部（新）	
	214110300	6 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	-	48	√				是	思政部（新）	
	214130022	7 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√				是	学生工作处	
	210090010	8 旅游职业道德	1	18	18	-	18		√			是	旅游与休闲管理系（新）	
	211090011	9 基础英语 2	4	72	72	-	72		√			是	旅游外语系（新）	
	214090041	10 大学语文	2	36	36	-	36		√			是	艺术系(文化产业系新)	
	214110011	11 思想道德与法治	3	54	54	-	54		√			是	思政部（新）	
	221090010	12 安全教育	1	18	16	2	18		√			是	安全保卫处	
	201090030	13 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√		是	体育教学部（新）	
	212090040	14 体质测试	1	0	-	-	0	√		√		是	体育教学部（新）	
	214090030	15 形势与政策	1	24	24	-	24	√	√	√		是	思政部（新）	每学期 8 学时
	214130021	16 军事理论	2	36	36	-	36			√		是	学生工作处	
	周学时		29					12	11	4				
	学时小计			598	416	182	598	312	206	80				
公共选修课			12	216	144	72	216		√	√				其中，须修满 2 学分创新创业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	210110680	17 旅游行业概论	2	32	32	-	32	√				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110720	18 导游基础知识应用	4	64	34	30	64	√				是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2003006	19 旅游信息概	2	32	32	-	32	√				是	旅游与休闲管	

		论											理系（新）	
	1003108	20 旅游企业财务管理	2	36	30	6	36			√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110170	21 旅游企业人力资源管理	2	36	36	-	36			√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2003007	22 旅游电子商务	2	36	26	10	36			√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	周学时		14					8	0	6				
	学时小计			236	190	46	236	128	0	108				
专业课	210120560	23 智慧景区服务与管理（含 TEA 模块）	4	72	52	36	72		√			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003004	24 旅游信息编辑	2	36	22	14	36		√			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003008	25 旅行社运营实务	4	72	52	36	72		√			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120301	26 旅游产品组织与设计	2	36	20	16	36			√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120490	27 研学旅行实务	2	36	20	16	36			√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120650	28 智能酒店服务与管理	4	72	52	36	36			√		是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003005	29 自媒体运营	2	36	16	20	36			√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	周学时		20					0	10	10				
	学时小计			360	186	174	360	0	180	180	0			
综合实践教学	201090040	30 认识实习	1	16	0	16	16	√				否	旅游与休闲管理系（新）	
	210130020	31 实习报告	4	60	-	-	60				√	否	旅游与休闲管理系（新）	
	215130070	32 第二课堂	4	-	-	-	-				√	是	旅游与休闲管理系（新）	必修
	218130020	33 岗位实习	20	480	48	432	480				√	否	旅游与休闲管理系（新）	
	应修学分		29											
	学时小计			556	48	448	556							
全程总计			104	1966	984	982	1966	20	21	20	0			
备注														

执笔：谢璐

审核：高凤

2023 级旅游管理专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：旅游管理

专业代码：540101

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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（54）	旅游类（5401）	旅行社及相关服务（7291）、游览景区管理（786）、游乐园（9020）、休闲观光活动（9030）住宿业(61)	旅游及公共游览场所服务人员（4-07-04）住宿服务人员(4-03-01)餐饮服务人员(4-03-02)	导游（4-07-04-01）	全国导游资格证书、1+X 研学旅行策划与管理职业技能等级证书、1+X 旅行策划职业技能等级证书、1+X 研学旅行课程设
				旅游团队领队（4-07-04-02）	
				旅行社计调（4-07-04-03）	
				公共场所游览服务员（4-07-04-05）	
				旅游咨询员（4-07-04-04）	

				前厅服务员（4-03-01-01）	计与实施职业技能等级证书
				客房服务员（4-03-01-02）	
				餐厅服务员（4-03-02-05）	

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向国内外旅游业中的旅行社、在线旅游经营者、旅游景区、饭店住宿业、旅游休闲度假区、研学或基（营）地教育机构等旅游企事业单位，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的职业道德、职业素养和创新精神等基本素质，掌握本专业所必需的行业概况、企业服务与管理运营、活动组织策划等基础理论知识，具备旅游企业基层岗位操作、对客沟通协调、任务组织统筹等能力，具备互联网时代应有的数字化思维方式，毕业后能运用所学理论知识和技能，在星级酒店、旅行社、线上旅游服务企业、旅游景区、研学或营地教育机构等企事业单位，从事基层服务、旅游产品设计、旅游营销策划、旅游企业基层管理等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有良好的品德修养，践行社会主义核心价值观；

（2）具有良好的职业道德和职业素养，弘扬劳动精神；

（3）具有良好的审美和人文素养；

（4）具有较强的心理素质，勇于奋斗，乐观向上；

（5）具有良好的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（6）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神。

2.知识要求

（1）了解旅游行业发展知识；

（2）熟悉国内外旅游资源和旅游文化知识；

（3）熟悉旅游企业信息化的相关知识与要求；

（4）熟悉旅游行业的管理的相关政策、法律、法规；

（5）掌握本专业相关的典型旅游企业的服务与运营知识；

（6）掌握相关心理学知识及对客沟通协调技巧；

（7）掌握旅游企业营销、人力资源与财务管理的相关知识。

3.能力要求

（1）能运用基层岗位操作流程完成典型旅游企业基层岗位的服务工作；

（2）能运用计算机等电子设备完成日常办公及文字处理等工作；

（3）能运用良好的口语表达进行沟通互动；

（4）能运用组织策划知识完成旅游活动的组织与专题项目的策划；

（5）能够运用营销方面的知识，运用新媒体开展营销推广活动；

（6）能按照所掌握的专业知识进行基层服务过程中突发问题的处理；

（7）能运用旅游企业管理知识完成典型旅游企业初级岗位的管理与统筹。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

构建了“岗位主导，校企共培”的人才培养模式。“岗位主导”是指以岗设课，聚焦典型工作岗位组建课程模块，同时搭建对标岗位需要与职业标准的岗课赛证协同育人体系；“校企共培”是指建立校企双元协同，人才共育共赢的深度合作模式，通过人才培养方案制定、产业学院共建、实训基地共建、讲义教材共建等行之有效的方式，实现理实一体，育训结合。

本着“宽基础、强技能、懂管理”的人才培养理念构建人才培养模式，充分体现校企共培、合作育人的原则，教学过程中利用校内外实践基地，以典型任务执行、小组团队作业、阶段性短期实训、顶岗实习等形式，充分调动学生的学习积极性，使学生在工学交替，学做统一中进行灵活转换，实现了理论教学与实践教学，学校教育与企业需求的零距离对接，学生的专业能力和素质均得到了较大提升。

（二）课程体系构建

按照“岗位主导，校企共培”的人才培养模式，面向旅游行业中旅行社、在线旅游经营者、星级饭店、旅游风景区、旅游度假区、研学以及基（营）地教育机构的典型岗位，重点围绕典型岗位中有代表性的工作任务，通过问卷调研或访

谈调研等形式进行充分的信息收集与论证，依托重点工作任务，提炼归纳行动领域，再根据行动领域确定学习领域。依据人才培养目标，按照职业岗位能力和职业生涯发展需要，围绕知识、能力和素质三个方面，构建基于工作任务导向的课程体系，从而提升学生的职业能力与专业素质。

本专业不断深化课程体系改革，依托校企合作平台，注重课程体系更新与课程内容迭代。按照职业基础素质（公共基础课）——专业基础素质（专业基础课）——专业能力提升（专业核心课）三个层次，构建课程体系，实现学生的能力递进。将通用知识、核心专业知识、前沿特色知识融会贯通，关注学生职业素养与综合能力的打造，匹配复合型高素质技能人才的培养需求。同时打破原有课程体系的藩篱，淘汰过时课程，升级传统课程，引入与新业态相关的前沿课程，实现课程体系更新。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	上海欢乐谷、北京环球度假区、北京古北水镇、济南洲际酒店、北京亲子猫研学、欧森营地、济南红叶谷景区、烟台蓬莱阁景区、山东旅行社、青岛海中旅等旅游企业
职业岗位	五星级酒店接待岗位、旅行社（OTA）产品设计、计调或导游、景区基层服务与初级管理岗位、研学（营地）导师
工作任务	对客接待与服务、线路设计、景区设备运营、主题项目/主题活动的组织策划等
岗位能力与素质要求	知识：掌握政治和职业道德基础知识；掌握一定语言知识；掌握计算机应用知识；掌握旅游服务过程中的礼仪常识，服务禁忌，客源地文化等基本知识；掌握旅游企业服务与管理知识。
	能力：具有政治动态的感悟能力、职业操守的坚持能力；具有饭店行业基本服务能力和部门管理能力；具有文字表达能力、写作能力、外语交流能力；具有一定的计算机操作能力。
	素质：具有丰富马列主义、毛泽东思想和邓小平理论等基本理论；具有理论联系实际和实事求是的科学态度；具有热爱祖国，拥护宪法，遵守法律的精神，社会责任感强；具有良好身体及心理素质。
典型工作任务	旅游服务接待、旅游线路设计、景区设备运营、主题项目/主题活动的组织策划等。
	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、写作、体

课程体系	育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课：旅游行业概论、旅游信息概论、管理学导游业务、全国导游文化知识、地方导游文化知识、旅游市场营销、旅游电子商务、旅游企业财务管理、旅游企业人力资源管理
	专业课：旅行社运营实务、智慧景区服务与管理、智能酒店服务与管理、旅游活动策划实务、自媒体运营、营会组织与运营、研学旅行实务、旅游产品组织与设计、旅游信息编辑、模拟导游、旅游心理学

1.素质课程体系构建

素质课程是旅游管理专业课程体系中的重要组成部分，也是塑造学生基本的行业素质以及思政素质的重要途径。本专业通过公选课程，打造学生良好的思想素质和扎实的文化底蕴，通过选修课程构建学生宽泛的行业素质和业务素质，通过社团活动第二课堂，促进学生全面发展。

2.专业课程体系构建

专业课程体系依托旅游管理专业的人才培养目标，根据典型岗位的技能分析，构建扎实有效的人才培养专业课程体系。面相旅游管理专业所针对的岗位群，根据有针对性的专业课程的开设，搭建渐进的知识体系，培养相应的职业能力，使本专业学生具备广泛的行业适应性与良好的职业可持续发展能力。

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
星级酒店服务员	1．前厅、客房、餐厅的宾客接待服务。 2．前厅、客房、餐厅的岗位规范操作。 3．其他相关岗位的基层管理与统筹。	1．餐厅岗位规范服务。 2．客房岗位规范服务。 3．前厅接待与规范服务。 4．英语沟通与交流。 5.计算机操作与文档处理。 6.新媒体运用与营销。	1．具有探索新技术和自学新知识的能力。 2．具有独立制定工作计划的能力。 3．具有较好的分析和解决实际问题的能力。 4．具有开拓、创新能力。 5．具有查找资料获取信息的能力。 6．具有较强逻辑性和科学的思维方法。	1．具备服务意识与服务态度。 2．体现工作的积极性与能动性。3．具备敬业精神与责任感。4．遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	智能酒店服务与管理、旅游市场营销、旅游电子商务、自媒体运营
导游（含领队）	1.地陪导游服务规范。； 2.全陪导游服务规范。 3.景区讲解员服务规范。 4.散客旅游服	1.规范的团队接待能力。 2.运用专业知识进行讲解的能力。 3.应对突发事件的能力。	1.具有良好的沟通与协调能力。 2.具有出色的语言表达能力。 3.具有良好的应变能力。 4.具有独立工作与团队协作的能力。	1．具备服务意识与服务态度； 2．体现工作的主动性与积极性；3．具备敬业精神与责任感；4．遵纪守	导游实务、全国（地方）导游文化知识、旅游政策与法规、模拟导游、自媒体运

	务规范。 5.引导文明旅游。 6.典型景点讲解。	4.旅游线路组织与设计的能力；	5.具有查找资料获取信息的能力。 6.具有探索新技术和自学新知识的能力。	法，履职尽责。	营、旅游信息编辑
旅行服务与线路设计	1.目的地考察与线路设计。 2.旅游产品成本核算。 3.线路产品组织与调度 4.旅游产品信息编辑。 5.旅游产品营销推广。	1.旅游目的地资源搜集与分析能力。 2.语言沟通与协调能力。 3.旅行知识的运用能力。 4.旅游线路产品设计规划能力。 5.旅游产品营销推广能力。 6.旅游线路产品调度能力	1.具有查找资料获取信息的能力。 2.语言表达与文字撰写的能力。 3.具有敏锐的市场嗅觉。 4.具有独立工作与团队协作的能力。 5.具有新媒体应用与营销推广能力。	1．具备服务意识与服务态度；2．体现工作的主动性与积极性；3．具备敬业精神与责任感；4．遵纪守法，履职尽责。	旅行社运营实务、旅游产品组织与设计、旅游活动策划实务、旅游信息编辑、旅游电子商务、旅游市场营销
景区服务人员	1.不同岗位的迎宾与对客服务。 2.不同岗位的设备操作。 3.对客的讲解与介绍服务。 4.旅游产品的销售与推销。 5.旅游主题活动策划。	1.规范的游客接待服务能力。 2.运用专业知识讲解介绍的能力。 3.应对突发事件的能力。 4.旅游主题活动策划与组织能力。 5.基层管理能力。	1.具有良好的沟通与协调能力。 2.具有出色的语言表达能力。 3.具有良好的应变能力。 4.具有独立工作与团队协作的能力。 5.具有新媒体应用的能力。 6.具有一定的市场敏锐度。	1.良好的职业道德；2.工作积极性与主动性；3.敬业精神与责任感；4.遵纪守法，履职尽责	旅游市场营销、智慧景区服务与管理、旅游活动策划、自媒体运营

营地（研学）导师	1.营会（研学）活动的组织与带领。 2.典型营会（研学）课程的实施与执行。 3.营会（研学）突发事件处理。 4.营会（研学）课程设计。	1.研学（营会）活动管理能力 2.研学（营会）课程设计能力。 3.把握不同年龄营员心理特征并进行正确引导的能力。	1.具有良好的沟通与协调能力。 2.具有独立工作与团队协作的能力。 3.具有良好的应变能力。 4.具有心理、教育等方面知识的自我学习能力。 5.具有新媒体运用的能力。	1．具备服务意识与服务态度； 2．体现工作的主动性与积极性；3．具备敬业精神与责任感；4．遵纪守法，履职尽责。	营会组织与运营、研学旅行实务

3.实践课程体系

旅游管理专业在人才培养中的基本定位就是宽口径，广泛的适应型，能够满足旅游行业对于高水平专业人才的普遍需求。所以，围绕这一人才培养定位，本专业设计了全方位的实践实训内容，贯穿在学生的课程体系之中，保证学生在校期与实习期可以广泛了解旅游业中的各类典型企业与相关岗位，进而在就业时确定明确的从业方向，并能具备相应的操作技能与专业能力。

依据“技能递进、能力渐升”的原则，创建校企深度合作的实践教学体系，实现课堂实践、校内实训与校外实习的有机融合，突出职业能力培养。根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	√	√	√	√	√

竞赛活动		校园十佳导游大赛	研学线路设计大赛	营销策划类赛事		
认识实习	线上线下结合					
综合实训		山东全线试岗实训				
理实一体教学环节	旅游企业参观					
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育	公益劳动、站姿训练				

七、教学组织

改革传统教学模式和方法，推广“项目引导、学做合一”的教学模式，实行“精讲多练”。把核心内容讲解透彻，同时结合模拟练习、案例教学，以给学生更多的思考和消化机会，达到“弄懂会做”的目标。通过情景模拟练习和案例的剖析，提高了学生学习的兴趣，启发了学生的思考，寓理论于实践教学之中。在整个教学过程中，坚持实行“教学互动”，使学生成为课堂的主体，努力创造轻松、热烈的课堂情境。充分运用现代化的教学手段，要求教师采用多媒体上课，提高教学质量。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4	1	1	24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业教师团队为省级优秀教学团队、山东省职业教育教学创新团队。团队教师具有扎实的旅游管理专业相关理论功底和实践经验，同时具有较强信息化教学能力，能够很好的开展课程教学改革和科学研究及实训教学，为专业建设与人才培养提供优质的师资保障。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

本专业拥有多处校内特色化的实训教室与实训场所，能够保证专业课程开展实践实训项目的的需要。学院积极推进校企深度共建实训室项目，旅游管理专业率先牵头完成与厦门欣欣旅游网的实训室共建项目，并相继建立欢乐谷特色教室等项目，提升了本专业实训实训设施的水平，可以开展更为丰富的实训实践课程。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	欣欣旅游实训室	旅行社 ERP 系统实操	旅行社运营实务、旅游电子商务、旅游信息编辑	50
2	营地实境体验中心	露营地等功能认知	营会组织与运营	50
3	欢乐谷实训室	欢乐谷主题文化展示	智慧景区服务与管理	100
4	机房	旅游线路设计	旅游产品组织与设计	50
5	3A 级景区校园	景区各项功能	智慧景区服务与管理	人数不限
6	百川实训中心	酒店各项功能	智能酒店服务与管理	50 人

2.校外实践教学条件

本专业与多家旅游行业头部企业建立了密切的合作关系，为学生提供多样化的校外实习实训平台。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	上海欢乐谷	位于上海西南部的松江佘山国家旅游度假区内，2009 年建成开业，全园占地面积 65 万平方米，拥有 100 多项体验项目。2012 年 5 月，上海欢乐谷被评为“国家 AAAA 旅游景区”；	旅游主题乐园各岗位实习实训

		2012~2016 年，上海欢乐谷连续五年荣获“问鼎旅游行业大赏”年度最受欢迎景区。	
2	上海迪斯尼度假区	位于上海浦东新区，是中国大陆第一座迪士尼度假区，也是全球第六个迪士尼度假区。于 2016 年正式开园。	旅游主题乐园各岗位实习实训
3	北京古北水镇国际旅游度假区	位于北京密云区，集观光游览、休闲度假、商务会展、创意文化等旅游业态为一体，服务与设施一流、参与性和体验性极高的综合性特色休闲国际旅游度假目的地。	旅游景区与度假区各岗位实习实训
4	青岛海中旅	于 2013 年成立，经营旅行社等相关业务	旅行社各岗位实习实训
5	山东旅行社	位于山东济南，经营旅行社等相关业务	旅行社各岗位实习实训

3.支持信息化教学方面基本条件

学院重视信息化建设，提供满足师生使用的校园网络接入条件。师生在办公场所、学习场所可方便接入互联，网络接入覆盖校内所有区域。建设了能够满足现代教育教学需要的网络多媒体教室与多功能智慧教室，目前的信息化条件能够满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

（三）教学资源

教材选用严格按照专业人才培养方案的需要，优先选用获国家、省（部）级获奖教材、精品教材、高职高专规划教材，选用规划教材的比例不低于 85%。学校图书馆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。同时积极推进数字化教学资源库建设，有效助力人才培养。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、

强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 137 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	26
专业课	30
综合实践课	29
合计	137

十一、附录

表 9 教学进度表与学分学时数

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1　公共体育	1	32	4	28	32	2						是	体育教学部（新）	
	204090020	2　劳动教育	1	16	16	0	16	2						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	205090020	3　创新创业教育	1	16	16	-	16	2						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	4　基础英语 1	2	32	32	-	32	2						是	旅游外语系	
	214110021	5　毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	-	32	2						是	思政部（新）	
	214110300	6　习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	48	3						是	思政部（新）	
	214130022	7　军事训练与入	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		学教育														
	204090011	8 心理健康教育	2	32	32	0	32		2					是	学生工作处	网络课
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	0	18		2					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	-	72		4					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		2					是	航空服务系（新）	
	214090041	12 大学语文	2	36	36	-	36		2					是	艺术系（文化产业系新）	
	214110011	13 思想道德与法治	3	54	54	-	54		3					是	思政部（新）	
	215090060	14 信息技术	2	36	16	18	34		2					是	工商管理系（新）	
	221090010	15 安全教育	1	18	16	2	18		2					是	安全保卫处	单双周开课
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			2				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			2				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	0	-	-	-	√		√				是	航空服务系（新）	
	214130021	19 军事理论	2	36	36	-	36			2				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36			2				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	36	4	32	36				2			是	体育教学部（新）	
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	每学期 8 学时
	学分小计		38					11	17	7	2					
	学时小计			784	542	242	782	296	310	134	44	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	210060020	23 导游实务	4	64	40	24	64	4						是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110680	24 旅游行业概论	2	32	32	0	32	2						是	旅游与休闲管理系（新）	
	210060170	25 全国导游文化知识 1	2	36	26	10	36		2					是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120030	26 地方导游文化知识 1	2	36	26	10	36		2					是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120241	27 管理学	2	36	30	6	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	214110060	28 旅游政策法规	2	36	26	10	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110100	29 旅游市场营销	4	72	50	22	72				4			是	旅游与休闲管理系（新）	
	215110480	30 旅游电子商务	2	36	16	20	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	215120421	31 旅游信息概论	2	36	26	10	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	1003108	32 旅游企业财务管理	2	36	26	10	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110170	33 旅游企业人力资源管理	2	36	26	10	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	学分小计		26					6	4	4	8		4			
	学时小计			456	324	132	456	96	72	72	144	0	72			
专业课	210110030	34 旅游心理学	2	36	30	6	36		2					是	旅游与休闲管理系（新）	
	210060160	35 模拟导游	4	72	12	60	72			4				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120301	36 旅游产品组织与设计	2	36	18	18	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003004	37 旅游信息编辑	2	36	16	20	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003005	38 自媒体运营	2	36	16	20	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2003016	39 智慧景区服务与管理（含 TEA 模块）1	2	36	18	18	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210110011	40 旅行社运营实务	4	72	36	36	72				4			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120370	41 酒店管理与数字化运营	4	72	34	38	72				4			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120490	42 研学旅行实务	2	36	16	20	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120530	43 营会组织与运营	2	36	22	14	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2003017	44 智慧景区服务与管理（含 TEA 模块）2	2	36	18	18	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120080-2x1	45 旅游活动策划	2	36	20	16	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	学分小计		30						2	12	14		2			
	学时小计			540	238	302	540	0	36	216	252	0	36			

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
综合实践教学	201090040	46 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	旅游与休闲管理系（新）	
	218130010	47 实习报告	4	60	60	0	60					√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	218130020	48 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	210130030	49 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	旅游与休闲管理系（新）	
	学分小计		29					1				24	4			
	学时小计			556	48	448	556	0	0	0	0	480	0			
全程总计			137	2588	1278	1310	2588	17	23	23	24	0	6			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.74
	公共选修课	14	10.22
	专业基础课	26	18.98
	专业课	30	21.9
	综合实践教学	29	21.17
	总计	137	100

课程类别	学时	学时比例	学分	学分比例	学时分配	
					理论教学	实践教学
公共基础课	784	30	38	28	542	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	456	18	26	19	324	132
专业课	540	21	30	22	238	302
综合实践教学	556	21	29	21	48	448
总计	2588	100	137	100	1278	1310
实践实训课时占教学学时比例(%)					50%	50%

执笔： 谢璐

审核： 高凤

2023 级研学旅行管理与服务专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：研学旅行管理与服务

专业代码：540105

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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（54）	旅游类（5401）	旅行社及相关服务（7291）、游览景区管理（786）技能培训、教育辅助及其他教育（839）	讲解员（4-13-01-03） 导游(4-07-04-01) 旅游团队领队（4-07-04-02） 安全员（6-31-06-00）旅行社计调（4-07-04-03） 市场营销专业人员（2-06-07-02） 其他教学人员（2-08-99） 职业培训师（4-07-03-05）	研学旅行指导师、导游员、研学旅行计调、市场营销、研学旅行基地运营、研学旅行课程设计培训师	全国导游资格证书、1+X研学旅行策划与管理职业技能等级证书、1+X研学旅行课程设计与实施职业技能等级证书

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向省内外文化、旅游或教育行业，培养能够践行社会主义核心价值观，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的人文素养、科学素养、职业道德和创新意识，掌握本专业所必需的科学文化、法律法规、项目策划、课程开发、线路设计、市场营销、安全管理、研学基（营地）地运营管理等知识，具备研学旅行咨询策划、项目开发运营、活动课程研发、线路设计、团队组织、落地执行等能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在研学机构、教育培训机构、博物馆/文化馆、各大景区（点）、旅行社等旅游或教育辅助及其他教育行业，从事研学旅行指导师、研学旅行课程设计师、研学旅行计调员、研学旅行项目经理、中小学研学实践指导师、研学旅行安全员、导游、研学基（营）地服务管理人员等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感，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；

（2）具有良好的职业道德和职业素养，具有吃苦耐劳、爱岗敬业、精益求精的工匠精神；

（3）具备一定的心理调适能力；

（4）具有良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，掌握基本身体运动知识，

达到国家大学生体质测试合格标准；

（5）具有较强的集体意识和团队合作意识；

（6）热爱劳动人民，珍惜劳动成果，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

（7）具有一定的创新意识和创新精神。

2.知识要求

（1）了解研学旅行及文旅业的服务接待礼仪规范、文字组织与写作、沟通交流等基本知识；

（2）熟悉与本专业从事职业活动相关的法律法规、基础教育方针政策、环境保护、安全管理、行业规定等相关知识；

（3）掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识，了解相关产业文化；

（4）掌握适应研学产业数字化发展需求的基本信息技术基础知识；

（5）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；

（6）掌握中小学教育学和心理学、德育教育、综合实践活动、劳动教育等基础知识；

（7）掌握行前准备，行中组织、监督管理及行后成果展示与交流、激励与评价等方面的专业基础理论知识；

（8）掌握不同学段研学旅行活动课程开发、研学旅行教育线路设计，及咨询服务与宣传推广、安全管理、计划调度、基（营地）地管理等专业知识。

3.能力要求

（1）能够熟练运用办公软件完成工作；

（2）能够对研学旅行资源、活动等信息进行计划调度、控制管理；

（3）能够策划设计研学旅行活动课程、研学旅行线路，能够开发运营研学旅行项目；

（4）能够安排落实研学旅行活动的组织、服务与管理，引导学生开展探究性和体验性学习；

（5）能够运用应急处理技巧，进行研学旅行安全管理和风险防控，灵活应

对研学旅行突发事件，处理好相关投诉；

（6）能够运用新媒体策划研学旅行产品、进行线下线上营销推广活动；

（7）能够运用谈判和推广技巧，顺利开展与研学旅行活动所涉及的供应商的谈判，进行研学旅行所需要素采购和管理。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

在对研学旅行人才社会需求充分调研的基础上，学院邀请了行业企业专家多次对研学旅行专业人才培养模式进行讨论和研究，充分考虑研学旅行专业人才培养要与行业需求接轨，创新了提升研学旅行专业人才实践能力的教学模式即“工学结合、校企共培”。

工学结合：针对现在研学旅行人才急需的现状，与国内部分研学机构、山东省部分中小学、博物馆、美术馆等研学资源点合作，从第二个学期开始给学生提供周末和寒暑假的短期工作锻炼，实现边学习边工作的教学模式，提升学生的实操能力，实现与工作岗位的精准对接。

校企共培：聘请研学旅行行业专家通过制订人才培养方案、担任专业课程教学等方式共同进行专业建设，培养真正适应行业需求、适应企业岗位需要的技术技能型人才。

（二）课程体系构建

按照“工学结合、校企共培” 的人才培养模式，针对教育培训机构、研学旅行服务单位、旅行社、景区、文博场馆等主要业态，设计相应的问卷或用访谈等形式进行充分调研，提炼出典型工作任务。依据人才培养目标，根据职业岗位能力和职业生涯发展对知识、能力和素质的要求，按照职业基础素质（公共基础课）——专业基础素质（专业基础课）——专业能力提升（专业核心课）三个层次，构建基于工作任务导向的课程体系，将通用知识、核心专业知识、前沿特色知识融会贯通，关注学生职业素养与综合能力的打造，匹配复合型高素质技能人才的培养需求。同时打破原有课程体系的藩篱，淘汰过时课程，升级传统课程，引入与新业态相关的前沿课程，实现课程体系更新。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东大学附属中学、山东师范大学附属中学、市中区泉欣小学、山东省博物馆、临沂青少年综合实践基地、潍坊青少年综合实践基地、济南市历下区教委、亲子猫（北京）国际教育科技有限公司、北京中凯国际、山东欣橙文化旅游发展有限公司、山东旅行社国际旅游有限公司等
职业岗位	研学旅行计调员、研学旅行指导师、研学旅行课程设计师、研学旅行安全员、研学旅行生活辅导员
工作任务	协作部门沟通、接团和送团工作、组织研学活动开展、研学课程设计、研学旅行生活服务、突发事件处理、信息整理发布、宣传与推广等
岗位能力与素质要求	知识：具备道德法律、人文、信息处理等基本知识，还要具备社交礼仪、研学旅行操作、旅游文化、旅游政策与法规、旅行团队管理、教育学、心理学、美学等知识。
	能力：具有较强的自我管理与发展、社会交往与合作、人际沟通、组织协调、应用文写作、信息技术、新媒体运用等基本能力，还要具备讲解、团队管理、研学知识应用、处理突发事件等能力。
	素质：具有良好的公民道德、职业道德、集体意识和社会责任感、合格的政治素养、健康的身心素质和一定的人文、科学素养；具有积极的工作态度，认真负责、爱岗敬业。
典型工作任务	设计研学线路、组织研学活动开展、研学课程设计、研学旅行生活服务、突发事件处理、信息整理发布等
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、写作、体育、体育测试、军事、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课：旅游行业概论、旅游文化与美学、教育学基础、青少年心理学、研学旅行资源概况、旅游政策法规、中国旅游地理、中小学德育及综合实践活动
	专业课：导游基础知识应用、研学旅行基（营）地服务与管理、讲解与沟通技巧、户外实践活动指导、研学旅行课程设计、研学旅行指导师实务、研学旅行市场营销、研学旅行安全管理、研学旅行计调实务、自媒体运营、旅游信息编辑、急救常识等

1.素质课程体系构建

素质平台课程注重学生的人文素养及自然成长规律，运用文化手段提高学生的人文素质，使之更好地融入社会。首先，增加人文素质课程的数目，使人文素质课程的课时比例不少于课时总数的25%。其次，注重课程的多元互补，人文课程设置范围广泛，满足大多数同学的兴趣爱好。最后，专业课与人文素养课相互渗透、相互结合，在专业教育课程中渗透学生情感的培养、价值的养成、综合素质的提升。素质平台课程体系构建形成第一课程、第二课堂、校园文化建设三位

一体的特色育人模式，以“爱岗敬业、诚实守信”的职业道德教育为重点，以责任意识、角色意识、团队意识、竞争意识等职业意识培养为内容，与职业岗位要求相联系，实施多方位的职业素养教育，全面提高学生的综合素质，适应不断变化的岗位要求，为促进学生终身发展奠定基础。

2.专业课程体系构建

研学旅行管理与服务专业构建以职业精神、职业素养、职业知识、职业技能四大能力为核心，兼顾学生个性化发展需求的“两个平台+两个模块”的课程体系（如表2）。实施“一条主线（职业能力培养为主线）、专业核心技能培养贯穿始终。

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
研学旅行计调师	1.线路编排与推介 2.制定行程计划 3.成本与质量控制 4.意外情况处理 5.有效地开发、收集和评估服务信息 6.维护客户关系、招标、评标与客户进行商务谈判	1.能够根据企业要求、消费需求和市场特点策划研学线路 2.安排落实研学行程 3.能够顺利开展与研学服务商的谈判 4.进行研学基础要素采购和管理	1.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 2.具有收集与分析处理信息的能力； 3.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。 4.具备较强的表达与沟通能力； 5.具备较强的组织与协调能力。 6.具有较强的管理控制能力。	1.具有良好的职业道德和职业素养，遵守、履行道德准则和行为规范； 2.秉承华夏文明礼仪风范，遵从诚实守信的职业信念，树立顾全大局、认真耐心的工作态度，恪守精益求精、追求卓越的工匠精神； 3.崇德向善、尊重劳动、爱岗敬业、知行合一；具有比较全面的质量意识、环保意识、安全意识、创新意识和信息素养； 4.具有良好	旅游行业概论、旅游文化与美学、旅游政策与法规、研学旅行资源概况、研学旅行课程设计、研学旅行指导师实务、研学旅行计调实务、研学旅行市场营销、中国旅游地理、旅游信息编辑。
研学旅行设计师	1.研学课程课程开发 2.研学资源评价与开发； 3.研学方案设计	1.能够对研学资源进行评价与选择； 2.能够利用教育学、心理学知识融入课程； 3.能够设计教育线路； 4.能够控制线路成本； 5.能够表达解说课程方案	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立设计研学课程与方案的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获		旅游行业概论、旅游文化与美学、教育学、青少年心理学、旅游政策与法规、研学旅行资源概况、中国旅游地理、中小学德育及综合实践活动、研学旅行课程设计、研学旅行指导师实务、研学旅行计调实务、导游基础知识应用、旅游信息编

			取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	的集体意识和团队合作精神； 5.具有清晰的职业生涯规划意识。	辑、自媒体运营
研学旅行指导师	1.研学课程课程开发 2.讲课程解与评价服务 3.接待咨询 4.处理信息等事务 5.意外情况处理 6.学生生活管理 7.安全预判与预防	1.能够根据需求研发研学课程方案 2.能够接待、解答咨询的研学问题 3.能够分门别类地整理学生信息并进行汇报 4.能够进行方案推介 5.能够承担研学讲解任务 6.能够及时解决突发情况与投诉	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3.具有开拓、创新与探索能力； 4.具有收集与分析处理信息的能力； 5.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。 6.具备较强的表达与沟通能力； 7.具备较强的组织与协调能力。		旅游行业概论、教育学基础、青少年心理学、旅游政策与法规、研学旅行资源概况、中小学德育及综合实践活动、导游基础知识应用、研学旅行基（营）地服务与管理、讲解与沟通技巧、户外实践活动指导、研学旅行指导师实务、研学旅行计调实务、研学旅行市场营销、研学旅行安全管理、急救常识、自媒体运营
研学旅行安全员	1.风险识别及风险管控 2.安全处置与应急救援 3.安全教育与技能培训	1.能够对交通安全、住宿安全、活动安全进行管理与控制 2.能够制定安全应急预案，并履行相应职责 3.能够及时根据险情分析安全相应等级并启动安全应急预案 4.能够开展安全教育主题讲座 5.能够开展安全应急演练 6.能够进行安全救援	1.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 2.具有收集与分析处理信息的能力； 3.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。 4.具备较强的表达与沟通能力； 5.具备较强的组织与协调能力。		旅游行业概论、教育学、青少年心理学、旅游政策与法规、研学旅行资源概况、研学旅行基（营）地服务与管理、讲解与沟通技巧、研学旅行安全管理、急救常识
研学旅行生活辅导员	1.接待咨询 2.处理信息等事务 3.意外情况处理 4.学生生活管	1.能够提供研学活动生活问题咨询服务 2.能够组织管理学生餐饮、住宿、交通等活动	1.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 2.具有收集与分析处理信息的能力； 3.具有较强逻辑性		旅游行业概论、教育学、青少年心理学、旅游政策与法规、研学旅行基（营）地服务与管理、讲解与沟通技巧、户外实践活

	理 5.安全预判与预防	3.能够开展独立生活主题讲座 4，能够正确处理师生、学生突发情况 5.能够及时解决投诉	和科学的思维方法能力。 4.具备较强的表达与沟通能力； 5.具备较强的组织与协调能力。 6.具有较强的管理控制能力。		动指导、研学旅行指导师实务、研学旅行市场营销、研学旅行安全管理、急救常识。

3.实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。实践教学体系构建如下表。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	1+X 研学旅行课程设计与实施职业技能等级证书	1+X 研学旅行策划与管理职业技能等级证书	√	√	专升本考试
竞赛活动		山东省研学线路/课程设计大赛		全国、山东省研学线路/课程设计大赛		
认识实习	线上线下结合					
综合实训				研学旅行课程设计典型案例试岗实训		
理实一体教		周末、寒暑假	周末、寒暑	周末、寒暑		

学环节		工作实践	假工作实践	假工作实践		
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

以职业精神、职业素养、职业知识、职业技能四大能力为核心，兼顾学生个性化发展需求，搭建“两个平台+两个模块”的课程体系。以职业能力培养为主线，根据技能学习规律，构建突出职业能力培养的实践教学体系。教学组织上，考虑到学生专业实训的需求和知识接受能力的顺序，进行了合理安排，体现了能力递进的教学组织顺序。核心课程灵活运用多媒体教学法、讲授教学法、情景模拟法、案例分析法等进行教学。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	17		1			1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业专任教师均具有高校教师资格，具有旅游管理等相关专业本科及以上学历，具有本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。专业学生数与专任教师数

比例为 16:1，高级职称专任教师的比例为 60%，梯队结构合理。

从本专业相关行业企业中聘请技能大师，聘任有理想信念、有道德情操、有扎实的专业知识和丰富实际工作经验的高技术技能人才承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业教研机制。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

本专业具备能满足正常教学的多媒体教室，电脑设备、投影设备、音响设备、网络等设施设备运行良好。校内专业实训室，能够满足实训教学需求，体现前沿化与信息化。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	旅游营地实训区	可用于营地、旅游活动策划等课程实训教学	营会组织与运营、户外实践活动指导	50
2	AAA 级景区校园	景区各项功能	研学旅行安全管理、研学旅行指导师实务、户外实践活动指导	人数不限
3	旅行社 ERP 管理系统实训室	可用于旅行社信息系统教学、旅游信息编辑教学及其他分组教学	旅行社运营实务、旅游信息编辑	50
4	旅游财务管理实训室	采用市场主流的财务软件，为旅游会计实训操作平台。	旅游企业财务管理	50
5	导游虚拟实训室	装有导游考试实战演练平台，旅游线路设计平台，旅游产品市场营销平台	导游实务、研学旅行市场营销、自媒体运营	50
6	旅游业务演练实训室	导游模拟对战平台，分组式角色扮演沉浸式教学	导游实务、研学旅行计调实务	36
7	旅行社运营管理实训室	可用于旅行社门市接待服务场景模拟	旅行社运营实务	20
8	旅游数字化实训中心	可用于线上旅游产品设计、	研学旅行课程设计、研学旅行市场营销	50

2.校外实践教学条件

与多家旅游行业建立了密切的合作关系，为学生提供多样化的校外实习实训平台，实训管理及实施规章制度齐全。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	青岛海中旅国际旅行社	2013 年 02 月 01 日成立，经营范围包括国内旅游业务、入境旅游业务等	岗位实习实训
2	心旅程国际旅行社（山东）有限公司	成立于 2015 年 3 月，经营范围为:旅行社服务；旅游服务；国内旅游和入境旅游、出境旅游招徕、组织、接待业务；旅游信息咨询；研学旅游服务；住宿服务等	岗位实习实训
3	山东旅行社国际旅游有限公司	前身为山东省旅游局直属的国际旅行社--山东旅行社，成立于 1985 年，是山东省旅游行业的骨干企业	岗位实习实训
4	北京中凯国际研学旅行股份有限公司	专注于中小学生综合实践活动业务，国内领先的研学旅行课程服务机构，中国旅行社协会研学旅行分会副会长单位	岗位实习实训、1+X 考试

3.支持信息化教学方面基本条件

学院重视信息化建设，提供满足师生使用的校园网络接入条件。师生在办公场所、学习场所可方便接入互联，网络接入覆盖校内所有区域。建设了能够满足现代教育教学需要的网络多媒体教室与多功能智慧教室，目前的信息化条件能够满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

（三）教学资源

教材选用严格按照专业人才培养方案的需要，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。学校图书馆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。同时积极推进数字化专业资源库建设，有效助力人才培养。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3. 不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 138 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	18
专业课	38
综合实践课	30
合计	138

十一、附录

表 9　各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例	学分	学分比例	学时分配	
					理论教学	实践教学
公共基础课	782	30	38	28	542	240
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	308	12	18	13	266	42
专业课	666	26	38	28	318	348

综合实践教学	580	22	30	22	48	532
总计	2588	100	138	100	1300	1288
实践实训课时占教学学时比例(%)					50%	50%

表 10 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	2						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	0	32	2						是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	2						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	2						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5 基础英语 1	2	32	32	-	32	2						是	旅游外语系（新）	
	214110021S	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	-	32	2						是	思政部（新）	
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	-	48	3						是	思政部（新）	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	0	18		2					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	-	72		4					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		2					是	航空服务系（新）	
	214110011	12 思想道德与法治	3	54	54	-	54		3					是	思政部（新）	
	215090060	13 信息技术	2	36	18	18	36		2					是	工商管理系（新）	
	221090010	14 安全教育	1	18	16	2	18		2					是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	15 写作	2	36	36	-	36		2					是	艺术系（文化产业系新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			2				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			2				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	-	-	-	-	√		√				是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	214130021	19 军事理论	2	36	36	-	36			2				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36			2				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	34	4	30	34				2			是	体育教学部（新）	

	214090030	22　形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	50 分达标，2 学年
	学分小计		38					13	15	7	2					
	学时小计			782	542	240	782	352	302	158	66	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252									其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	210110680	23　旅游行业概论	2	32	32	0	32	2						是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110700	24　旅游文化与美学	2	32	22	10	32	2						是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2003011	25　教育学基础	2	32	28	4	32	2						是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2012008	26　青少年心理学	2	32	22	10	32	2						是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120520	27　研学旅行资源概况	4	72	54	18	72		4					是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2012001	28　旅游政策与法规	2	36	36	0	36		2					是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2012009	29　中小学德育及综合实践活动	2	36	36	0	36		2					是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2011001	30　旅游政策与法规 2	2	36	36	0	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	学分小计		18					8	8	2						
	学时小计			308	266	42	308	128	144	36	0	0	0			
专业课	210060020	31　导游实务	4	72	36	36	72			4				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120331	32　讲解与沟通技巧	4	72	32	40	72			4				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120480	33　研学旅行课程设计	4	72	36	36	72			4				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	212120660	34　导游基础知识应用	2	36	12	24	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210100230	35　中国旅游地理	2	34	24	10	34				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110420	36　急救常识	2	34	14	20	34				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120310	37　户外实践活动指导	2	34	12	22	34				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120460	38　研学旅行安全管理	2	34	18	16	34				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120500	39　研学旅行指导师实务	4	68	34	34	68				4			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120640	40　研学旅行计调实务	2	34	18	16	34				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	2N2003004	41　旅游信息编辑	2	34	14	20	34				2			是	旅游与休闲管理系（新）	

	2N2003005	42 自媒体运营	2	34	14	20	34				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	209120310	43 旅游企业财务管理	2	36	18	18	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120470	44 研学旅行基（营）地服务与管理	2	36	18	18	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120540	45 研学旅行市场营销	2	36	18	18	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	学分小计		38							14	18		6			
	学时小计			666	318	348	666	0	0	252	306	0	108			
综合实践教学	201090040	46 认识实习	1	16	0	16	16	0						是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2001002	47 综合实训	1	24	0	24	24				24			是	旅游与休闲管理系（新）	
	218130010	48 实习报告	4	60	-	60	60					√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	218130020	49 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	215130070	50 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	旅游与休闲管理系（新）	
	学分小计		30					1			1	24	4			
	学时小计			580	48	532	580	16	0	0	24	540	0			
全程总计			138	2588	1300	1288		21	23	23	20	0	6			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.54
	公共选修课	14	10.14
	专业基础课	18	13.04
	专业课	38	27.54
	综合实践教学	30	21.74
	总计	138	100

执笔：高凤

审核：刘正华

2023级智慧景区开发与管理专业

（主题娱乐与休闲方向）人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：智慧景区开发与管理

专业代码：540110

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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（54）	旅游类（5401）	商业服务业（72）；公共设施管理业（78）；娱乐业	公共游览场所服务员（4-07-04-05）；旅游咨询员（4-07-04-04）；导游（4-07-04-01）；商品营业员（4-01-02-01）；营销	接待服务；景区管理；活动策划；产品销售	普通话（二级）；导游资格证书（初级）；1+X研学旅行策划与管理职业技能等级证书（中级）；

		（90）	员（4-01-02-01）		1+X 旅行策划职业技能等级证书（中级）

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向全国景区行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的职业素养和创新素质，掌握景区数字化服务管理、市场营销、活动策划等知识，具备景区运营管理与服务、产品销售、活动策划能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在旅游目的地的主题乐园、文旅小镇、休闲度假区、旅游休闲街区、大型旅游集团等企事业单位，从事接待服务、运营管理、营销策划等服务与管理岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础；

（2）具有良好的职业道德、职业素养和文化素养；

（3）具有良好的身心素质，吃苦耐劳，勇于挑战；

（4）具有良好的服务意识、责任意识、协作意识、创新精神；

（5）具有精益求精的工匠精神和社会参与意识，崇德向善、诚实守信、爱岗敬业。

2.知识要求

（1）了解不同景区类型发展现状及其在管理、产品方面的特色；

（2）理解景区管理、市场营销、活动策划基本理论；

（3）掌握景区接待服务岗位的服务流程、操作规范与安全管理相关知识；

（4）掌握智慧景区建设理念与质量管理标准；

（5）掌握景区产品开发、活动策划的基本流程与规范；

（6）掌握基本的会议布置、来宾接待等服务规范。

3.能力要求

（1）能运用岗位服务管理技能，利用数字化服务设施，独立完成服务运营、餐饮服务、商品销售等岗位的工作；

（2）能运用多种服务技巧，协调处理游客的特殊需求或突发事件，维护客户关系；

（3）能根据景区策划的工作要求策划小型活动并撰写策划文案及实施细则；

（4）能根据景区市场定位与信息技术开展市场调查与分析，完成市场推广工作；

（5）能运用讲解沟通、活动主持技巧开展导游服务，主持小型活动；

（6）能运用景区安全维护与数字化设备操作要求操作数字化运维设施，进行相关数据分析。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

本专业施行“工学交替、理实一体”的人才培养模式。大一课程注重理论教学与基本素质培养，让学生在校内通过理论与实践教学，了解景区行业基本情况，掌握景区运营与各岗位工作的基本流程与管理知识，培养学生爱岗敬业精神，提升学生审美意识，提高学生语言表达与沟通能力。大学二年级课程偏重于实践和应用，为学生毕业后的发展岗位奠定素质、知识与能力基础。大学三年级，为学生提供了以上海欢乐谷、上海迪士尼、北京环球度假区、北京古北水镇等为代表的国内外知名企业实习岗位，进行深入实践与学习。

（二）课程体系构建

本专业素质课程体系由习近平新时代中国特色社会主义思想概论、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、职业道德、旅游美学、基础英语、礼仪修养、体育、劳动教育等构成。专业课程体系由三大模块组成：景区服务与管理、景区市场营销及管理、产品与活动策划。实践课程体系由实训和实习两部分组成。本专业课程体系以规划理念为先导，服务实践为根本，既让学生了解景区发展规划原理，又让学生懂得服务管理的规律，结合实训、实习工作，学生得以在实践中掌握景区发展、运营的规律。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	上海欢乐谷、上海迪士尼、北京古北水镇、北京环球度假区等。
职业岗位	运营管理、营销推广、活动策划
工作任务	景区运营与服务、产品销售、活动策划
岗位能力与素质要求	知识：（1）了解不同景区类型发展现状及其在管理、产品方面的特色； （2）理解景区管理、市场营销、活动策划基本理论； （3）掌握景区接待服务岗位的服务流程、操作规范与安全管理相关知识； （4）掌握智慧景区建设理念与质量管理标准； （5）掌握景区产品开发、活动策划的基本流程与规范； （6）掌握基本的会议布置、来宾接待等服务规范。
	能力： （1）能运用岗位服务管理技能，利用数字化服务设施，独立完成服务运营、餐饮服务、商品销售等岗位的工作； （2）能运用多种服务技巧，协调处理游客的特殊需求或突发事件，维护客户关系； （3）能根据景区策划的工作要求策划小型活动并撰写策划文案及实施细则； （4）能根据景区市场定位与信息技术开展市场调查与分析，完成市场推广工作； （5）能运用讲解沟通、活动主持技巧开展导游服务，主持小型活动； （6）能运用景区安全维护与数字化设备操作要求操作数字化运维设施，进行相关数据分析。
	素质： （1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强； （2）具有良好的职业道德、职业素养和文化素养； （3）具有良好的身心素质，吃苦耐劳，勇于挑战； （4）具有良好的服务意识、责任意识、协作意识、创新精神； （5）具有精益求精的工匠精神和社会参与意识，崇德向善、诚实守信、爱岗敬业。
典型工作任务	接待服务；景区管理；活动策划；产品销售
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、基础英语、礼仪修养、体育、安全教育、心理健康教育、中华优秀传统文化、旅游美学、创新创业教育、劳动教育
	专业基础课：旅游行业概论、主题娱乐概述与模式创新、旅游信息概论、、旅游市场营销，旅游信息编辑
	专业课：智慧景区服务与管理，旅游活动策划实务、实景娱乐、讲解与沟通技巧、景区安全管理与维护、景区数字化建设与运营、康体休闲旅游、景区餐饮管理、旅游商品创意与展示设计、自媒体运营

1.素质课程体系构建

素质课程由人文精神培植、人文能力培养、人文知识传授三个部分组成，以知识传授为基础，以精神培植、能力培养为指向。素质教育内涵要义就是提升人的精神、健全人的素质、优化人的品质、强化人的能力。因此，构建由思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策为基本前提，以职业道德、旅游美学、体育等为重要组成部分的素质课程体系，培养以爱国主义为核心，社会主义为基本方向，德、智、体、美全面发展的新时代大学生。

2.专业课程体系构建

专业基础课程旨在培养学生对旅游业、景区业等产业发展情况及政策法规情况的基本认知，提升专业文化知识水平和基础管理知识，以理论教学为主，为后续专业方向课程学习奠定知识理论基础。专业课程围绕景区服务运营、景区营销、景区产品策划三个岗位群的素质、技能、知识需要开设。同时，针对文旅融合、旅游+、智慧景区建设等旅游业发展趋势，构建相关专业限选课程。

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
运营管理与服务	游客接待咨询、验票服务、讲解服务、排队服务、设备操作、餐饮服务	1.具有从事景区导游服务与管理能力； 2.具有较强的语言表达、从事外交接待能力、创新精神和应变能力；	1.自主学习能力 2.分析和解决问题的能力 3.应变和创新能力 4.开拓、创新能力； 5.查找资料获取信息的能力； 6.逻辑思维能力。	1.服务意识、态度热情； 2.主观能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守景区的规章制度和员工守则。	智慧景区服务与管理、旅游信息编辑、讲解与沟通技巧、景区餐饮管理、景区数字化建设与运营
营销推广	市场调研、数据分析、客户维护、市场推广、产品销售	1.资源整合能力 2.具有市场调研、分析、预测能力 3.会议服务与管理能力； 4.统计分析能力	1.自主学习能力 2.分析和解决问题的能力 3.应变和创新能力 4.开拓、创新能力； 5.查找资料获取信息的能力； 6.逻辑思维能力。		旅游市场营销、景区公关实务、消费者洞察与游客体验管理、自媒体运营

产品活动策划	产品策划、活动策划	1.产品活动创意能力 2.信息收集整合能力	1.沟通能力 2.综合、归纳能力 3.创新能力		旅游活动策划实务

3.实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习 实习报告	
第二课堂	社会实践、志愿者服务、讲座、竞赛等	社会实践、志愿者服务、讲座、竞赛等	社会实践、志愿者服务、讲座、竞赛等	社会实践、志愿者服务、讲座、竞赛等	√	√
竞赛活动						
认识实习	线上线下结合					
综合实训						
理实一体教学环节			智慧景区服务与管理；研学旅行实务	旅游商品创意与展示设计；景区安全管理与维护；		景区数字化建设与运营、旅游活动策划
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

以职业核心能力、职业岗位能力培养为基点来搭建课程体系，突出能力递进；积极与行业、企业合作，以课程内容更新、课程整合、课程重构为主线，开发专业课程，形成工作过程系统化的课程特色。教学组织上，考虑到学生专业实训的需求和知识接受能力的顺序，进行了合理安排，体现了能力递进的教学组织顺序。核心课程灵活运用多媒体教学法、讲授教学法、情景模拟法、案例分析法等进行教学。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业教师团队具有扎实的旅游及景区相关专业理论功底和实践经验，同时具有较强信息化教学能力，能够很好的开展课程教学改革和科学研究及实训教学，为专业建设与人才培养提供优质的师资保障。

（二）教学设施

1. 校内实践教学条件

具备能满足正常教学的多媒体教室，电脑设备、投影设备、音响设备、网络等设施设备运行良好。校内专业实训室，应满足景区运营管理与服务、营销与活动策划相关实训内容要求，体现前沿化与信息化。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	欢乐谷实训室	欢乐谷主题文化展示	智慧景区服务与管理、主题娱乐概述与模式创新	50
2	3A 级景区校园	景区资源调查与服务管理实训	旅游资源评价与开发、智慧景区服务与管理	不限
3	深大智慧旅游实训室	景区票务服务管理实训	景区数字化建设与运营	50
4	迪士尼实训室	迪士尼主题文化展示	智慧景区服务与管理、主题娱乐概述与模式创新	50

校外实践教学条件

具有稳定的校外实训基地，能够提供开展景区服务管理、营销策划等实训活动；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 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	上海欢乐谷	上海欢乐谷——中国主题公园连锁品牌、AAAA 级旅游景区，是华侨城集团投资 40 亿元打造的精品力作，于 2009 年 9 月 12 日建成开业，截至 2019 年底累计接待游客近 3000 万人次。	岗位实习、挂职锻炼
2	北京古北水镇	北京•密云古北水镇（司马台长城）国际旅游度假区总占地面积 9 平方公里，总投资 45 亿元人民币，集观光游览、休闲度假、商务会展、创意文化等旅游业态为一体，服务与设施一流、参与性和体验性极高的综合性特色休闲国际旅游度假目的地。	岗位实习
3	上海迪士尼	上海迪士尼乐园，是中国内地首座迪士尼主题乐园，位于上海市浦东新区川沙新镇，于 2016 年 6 月 16 日正式开园。它是中国大陆第一个、亚洲第三个，世界第六个迪士尼主题公园。 乐园拥有七大主题园区：米奇大街、奇想花园、探险岛、宝藏湾、明日世界、梦幻世界、玩具总动园；两座主题酒店：上海迪士尼乐园酒店、玩具总动员酒店；一座地铁站：迪士尼站；并有许多全球首发游乐项目。	岗位实习、挂职锻炼
4	北京环球度假区	北京环球度假区，位于北京市通州区，毗邻东六环和京哈高速公路，是亚洲的第三座，全球的第五座环球影城主题乐园。北京环球度假区包含七大主题景区、37 处骑乘娱乐设施及地标景点、24 场娱乐演出、80 家餐饮及 30 家零售门店，总面积超 4 平方千米	岗位实习
5	长隆度假区	长隆集团，1989 年始创于中国广州，是一家集主题公园、度假酒店、文化演艺、商务会展、餐饮休闲于一体的文化旅游集团。多年来，长隆以缔造幸福快乐为使命，积极进取，不断创新，作为中国旅游行业龙头，长隆集团已建成并开放两大旅游度假区，即广州长隆旅游度假区和珠海横琴长隆国际海洋度假区。	岗位实习

2.支持信息化教学方面基本条件

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料等信息化条件，鼓励教师开发利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习。

（三）教学资源

主要包含满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

按照国家规定选用优质教材。图书文献能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要，方便查询借阅。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、数字教材等专业教学资源库。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 137 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中，创新创业类课程必须修满 2 学分，劳动教育必须修满 1 学分，“四史”课必修一门
专业基础课	16
专业课	40
综合实践课	29
合计	137

十一、附录

表 9　各类课程学分数和学时数

	课程类别	学分	百分比（%）
学分分布统计	公共基础课	38	27.74
	公共选修课	14	10.22
	专业基础课	16	11.68
	专业课	40	29.2
	综合实践教学	29	21.17
	总计	137	100

课程类别	学时	学时比例	学分	学分比例	学时分配	
					理论教学	实践教学
公共基础课	784	30	38	28	542	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	284	11	16	12	216	68
专业课	712	28	40	29	362	350
综合实践教学	556	21	29	21	48	508
总计	2588	100	137	100	1294	1294
实践实训课时占教学学时比例(%)					50%	50%

表 10 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	2						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	0	32	2						是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	2						是	学生工作处	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	2						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5 基础英语 1	2	32	32	-	32	2						是	旅游外语系（新）	
	214110021	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	-	32	2						是	思政部（新）	
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	-	48	3						是	思政部（新）	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	0	18		2					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	-	72		4					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		2					是	航空服务系（新）	
	214110011	12 思想道德与法治	3	54	54	-	54		3					是	思政部（新）	
	214110090	13 旅游美学	2	36	36	-	36		2					是	艺术系（文化产业系新）	
	215090060	14 信息技术	2	36	18	18	36		2					是	工商管理系（新）	
	221090010	15 安全教育	1	18	16	2	18		2					是	安全保卫处	单双周开课
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			2				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			2				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	-	-	-	-	√		√				是	航空服务系（新）	
	214130021	19 军事理论	2	36	36	-	36			2				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36			2				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	36	4	32	36				2			是	体育教学部（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	-	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	学分小计		38					13	15	7	2					
	学时小计			784	542	242	784	352	302	158	68	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252									其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	210110680	23 旅游行业概论	2	32	28	4	32	2						是	旅游与休闲管理系（新）	
	210110710	24 主题娱乐概述与模式创新（TEA）	2	36	32	4	36		2					是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120241	25 管理学	2	36	28	8	36		2					是	旅游与休闲管理系（新）	
	210060121	26 旅游市场营销（含 TEA 模块）	4	72	54	18	72			4				是	旅游与休闲管理系（新）	
	209120310	27 旅游企业财务管理	2	36	28	8	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	215120421	28 旅游信息概论	2	36	28	8	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N2003004	29 旅游信息编辑	2	36	18	18	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	学分小计		16					2	4	4	6					
	学时小计			284	216	68	284	32	72	72	108	0	0			
专业课	210060140	30 旅游资源评价与开发☆	4	64	32	32	64	4						是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	214110060	31 旅游政策法规	2	36	18	18	36		2					是	旅游与休闲管理系（新）	
	210060290	32 导游实务	2	36	18	18	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120330	33 讲解与沟通技巧	2	36	18	18	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120490	34 研学旅行实务	2	36	18	18	36			2				是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120560	35 智慧景区服务与管理（含 TEA 模块）	4	72	36	36	72			4				是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			按学期周课时分配						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	210060030	36 景区安全管理与维护☆	2	36	18	18	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120320	37 活动主持与形象设计	2	36	18	18	36				2			是	艺术系（文化产业系新）	
	210120340	38 景区餐饮管理	2	36	18	18	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120350	39 景区公关实务	2	36	18	18	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120410	40 旅游商品创意与展示设计（TEA 模块）	4	72	36	36	72				4			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120450	41 消费者洞察与游客体验管理（TEA）	2	36	18	18	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	
	2N7120080	42 自媒体运营	2	36	18	18	36				2			是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	210120360	43 景区数字化建设与运营	2	36	18	18	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120380	44 康体休闲旅游	2	36	24	12	36						2	是	旅游与休闲管理系（新）	
	210120570	45 旅游活动策划实务（含 TEA 模块）	4	72	36	36	72						4	是	旅游与休闲管理系（新）	专业核心课
	学分小计		40					4	2	10	16		8			
	学时小计			712	362	350	712	64	36	180	288	0	144			
综合实践教学	201090040	46 认识实习	1	16	0	16	16	0						是	旅游与休闲管理系（新）	
	218130010	47 实习报告	4	60	0	60	60					√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	218130020	48 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	旅游与休闲管理系（新）	
	215130070	49 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	旅游与休闲管理系（新）	
	学分小计		29					1				24	4			
	学时小计			556	48	508	556	16	0	0	0	540	0			
全程总计			137	2588	1294	1294		19	21	21	24	0	8			
备注																

执笔：宿翠萍

审核：　高凤

2023 级旅游日语专业人才培养方案

（二年制）

一、专业名称及代码

专业名称：旅游日语

专业代码：570207

二、入学要求及学历

职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 2 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 4 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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
教育与体育大类 57	语言类 5702	商务服务业 （72）	前厅服务员 （4-03-01-01） 客房服务员 （4-03-01-02） 餐厅服务员 （4-03-05-01） 导游 （4-07-04-01） 旅行社计调	酒店领域 旅行社领	普通话证书、JLPT 日语能力等级证书、J-TEST 实用日语鉴定、中文或日文导游证、1+X 定制旅行管家服务职

			（4-07-04-03） 旅游咨询员 （4-07-04-04） 公共游览场所服务员 （4-07-04-05） 景区运营管理师 （4-07-04-07） 翻译（2-10-05-01）	域 商务领域	业技能等级证书、大学英语四级证书、计算机应用等级证书

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向现代旅游产业新业态下的饭店、旅行社、线上旅游平台、日资（合资）企业等领域，培养思想政治坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具备国际视野和良好的职业素养与创新素质，掌握专业所必需的旅游服务技能、旅游经营管理、日语语言文化等相关知识，具备较强的日语交际能力、较强的旅游实践和跨文化交际能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在饭店、旅行社、线上旅游平台、日资（合资）企业、教育培训等企事业单位，从事酒店初中级管理工作、中日文导游、出境领队、旅游产品设计与营销、旅游信息咨询、翻译、外事接待和教育教学等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，思想政治觉悟高；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，积极的工作态度，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）具有崇德向善、诚实守信、爱岗敬业、精益求精的工匠精神；

（6）具有较强的业务素质和服务创新意识，能够进行改革创新；

（7）具有较强的团队合作精神。

2.知识要求

（1）掌握日语的听、说、读、写等基本知识和基本技能；

（2）掌握一定的文字表达和写作技巧知识；

（3）掌握日语的常用词汇和基本的语法知识；

（4）了解中日文化的基本常识和初步的跨文化交际能力的知识；

（5）掌握中日两国的商务知识和商务礼仪规范；

（6）掌握旅游酒店服务与管理的基本知识；

（7）掌握旅行社导游及旅游产品设计与营销的基本知识。

3.能力要求

（1）能运用良好的日语听说读写基本技能，进行日常日语会话和应用文写作的处理；

（2）能按照酒店相关岗位的工作流程标准，完成酒店服务接待、酒店管理运营工作；

（3）能按照旅游相关岗位的工作流程标准，完成中日文导游、旅行社计调、领队、旅游咨询、旅行社管理等工作；

（4）能按照日语语言文化交际能力的要求，进行中日跨文化交际以及交际问题的处理；

（5）能按照旅行策划职业技能等级要求，完成旅游产品策划营销服务；

（6）能运用日语完成日资（合资）企业的翻译、行政管理、教育培训等工作；

（7）具有较强的信息化素养，能够运用基于互联网平台提供客户咨询服务。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

以“服务社会为宗旨，以职业能力培养为核心”，通过优化课程、教材体系，强化课证融合建设，实现“校企共建、学工交替”的人才培养模式。学生在校期间，充分学习专业基础理论知识，并对所学知识进行实践操作，让学生了解工作岗位对知识、技能的要求，按照自己的优势，提升主动学习知识的意识和锻炼职业技能。最后通过企业顶岗实习，将理论知识与企业生产过程相结合，实现高素质技能型应用型人才的培养。通过日语语言基础课程、中日文化课程和专业技能

课程的学习，培养“语言基础能力、专业职业能力、文化交际能力”三个专业核心能力。通过国内外企业岗位实习进一步提高学生语言运用能力，加深对中日两国社会文化的了解，学习中日两国饭店服务知识和技能、商务礼仪、导游知识和技能等旅游服务行业的相关知识，同时也培养了学生良好的职业道德意识，沟通协调和团队合作等业务能力。

（二）课程体系构建

根据人才培养目标，对岗位及岗位群任务进行分析，由专业建设指导委员会组织校企专家召开课程体系建设研讨会，本着凸显职业能力的原则，围绕本专业学生就业岗位和岗位核心能力，制订核心岗位任务，明确岗位工作流程和课程标准，将其分解、转化，调整为核心课程内容，确定基于岗位需求的专业课程体系。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	日本聚乐、一望馆、富士等温泉酒店；北京长富宫酒店、济南喜来登大酒店、济南凯宾斯基大酒店、青岛丽晶大酒店等星级酒店；山东海外、半岛国旅等旅行社；济南 NEC、郡是等日资企业。
职业岗位	国内外星级酒店服务与管理岗位；旅行社出境领队、中日文导游、旅行社经营管理岗位；日资（合资）企业翻译、行政管理岗位；教育培训岗位。
工作任务	星级酒店前厅、餐饮、客房、营销等服务与管理技能；旅行社中日文导游、领队、计调；日资企业翻译行政；学校培训机构教学管理。
岗位能力与素质要求	知识： 掌握政治和职业道德基础知识；掌握一定语言知识；掌握计算机基本应用知识；掌握酒店服务过程中的礼仪常识，服务禁忌，客源国文化等基本知识；掌握酒店服务与管理知识。
	能力： 具有政治动态的感悟能力、职业操守的坚持能力；具有饭店行业基本服务能力和部门管理能力；具有文字表达能力、写作能力、外语交流能力；具有一定的计算机操作能力。
	素质： 具有丰富的马列主义、毛泽东思想和邓小平理论等基本理论；具有理论联系实际和实事求是的科学态度；具有热爱祖国，拥护宪法，遵守法律的精神，社会责任感强；具有良好身体及心理素质。
典型工作任务	中日文导游、出境领队、旅游产品设计与营销、酒店前厅接待、客房服务、餐饮服务
	公共基础课： 思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、职业道德、体育、心理健康教

课程体系	育、劳动教育、安全教育
	专业基础课： 综合日语、旅游电子商务、日语泛读等。
	专业课： 温泉酒店服务与管理（双语）、旅游日语、商务日语、日本概况、日语听力、日语口语、酒水知识与酒吧管理等。

1、素质课程体系构建

素质课程由人文精神培植、人文能力培养、人文知识传授三个部分组成，以知识传授为基础，以精神培植、能力培养为指向。素质教育内涵要义就是提升人的精神、健全人的素质、优化人的品质、强化人的能力培育。因此，构建由思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策为基本前提，以职业道德、中华优秀传统文化、大学语文、体育等为重要组成部分的素质课程体系，培养以爱国主义为核心，社会主义为基本方向，坚持“四个自信”，树立民族自豪感、促进学生的社会责任感、使命意识为目标，能够弘扬时代精神，坚定的理想信念，德、智、体、美、劳全面发展的新时代大学生。

2、专业课程体系构建

按照“岗位需求、任务分析、能力定位、课程设置”的步骤，根据旅游日语专业的人才培养目标和规格，对岗位及岗位群任务进行分析，由专业建设指导委员会组织校企专家召开课程体系建设研讨会，本着凸显职业能力的原则，围绕本专业学生就业岗位（导游中文、日语）、出境领队、旅游产品设计与营销、旅游信息咨询、翻译、外事接待等服务与管理工作）和岗位核心能力，制订核心岗位任务，明确岗位工作流程和课程标准，将其分解、转化，调整为核心课程内容，确定基于岗位需求的专业课程体系。

加强人文素质教育，把校园文化和养成教育融入课程体系建设，调整选修课时比例，拓展学生知识领域，满足学生个性化学习需要，以树德立人为根本，培养学生良好品质；以行业企业人才需求规格为依据，引入国内外成熟的职业资格标准，开发中国传统文化、主要日本旅游文化、跨文化交流、海外实习基地介绍、国内外旅游企业面试技巧等相关课程和教材，构建以能力培养为核心的理论与实践相融合的课程体系，倡导建立人类命运共同体，增强学生的社会责任感和使命感，培养学生的辩证思维；依照学院课程建设标准，推动优质课程、核心课程建

设，结合现代旅游人才素质培养，开发提升学生国际化职业素养的校本课程，激励学生为实现中华民族伟大复兴而努力。

表 3 专业课程体系表

<table>
<tr><td rowspan="2">岗位名称</td><td rowspan="2">典型任务</td><td colspan="3">职业行动能力要求</td><td rowspan="2">主干课程</td></tr>
<tr><td>专业能力</td><td>方法能力</td><td>社会能力</td></tr>
<tr><td>酒店服务与管理</td><td>1、前厅服务与管理
2、餐饮服务与管理
3、客服服务与管理
4、酒店运营与营销</td><td>1、良好的日语会话沟通能力；
2、具备旅游行业的职业道德；
3、掌握专业服务技能知识，具备涉外服务能力；
4、掌握岗位工作流程；
5、熟悉各种设施设备的使用与操作。</td><td>1、收集处理信息的能力；
2、获取新知识的能力；
3、掌新技术、新设备、新系统的能力；
4、创新思维能力。</td><td rowspan="3">1、服务意识、态度热情，具有良好的公民道德与职业道德，社会责任感；
2、主动能动性；
3、敬业精神与责任感；
4、遵纪守法，遵守单位规章制度和员工守则；
5、必要的沟通能力、公关能力、团队精神以及创新和决策能力、再学习能力。</td><td>综合日语、中级日语口语、中级日语听力、温泉酒店服务与管理（双语）、商务日语、日本概况、日语泛读、旅游电子商务、酒水知识与酒吧管理</td></tr>
<tr><td>导游、领队等</td><td>导游、领队、旅游产品设计与营销、旅游信息咨询</td><td>1、良好的日语会话沟通能力；
2、具备旅游行业的职业道德；
3、掌握专业服务技能知识，具备涉外服务能力；
4、掌握岗位工作流程；
5、熟悉各种设施设备的使用与操作。</td><td>1、收集处理信息的能力；
2、获取新知识的能力；
3、掌新技术、新设备、新系统的能力；
4、创新思维能力。</td><td>综合日语、中级日语口语、中级日语听力、商务日语、日本概况、旅游日语、日语泛读、旅游电子商务</td></tr>
<tr><td>外企职员</td><td>翻译
文秘
行政管理
培训</td><td>1、良好的日语会话沟通能力；
2、具备外贸行业的职业道德；
3、掌握专业技能知识，具备涉外服务能力；
4、掌握岗位工作流程；
5、熟悉各种设施设备的使用与操作。</td><td>1、收集处理信息的能力；
2、获取新知识的能力；
3、掌新技术、新设备、新系统的能力；
4、创新思维能力。</td><td>综合日语、中级日语口语、中级日语听力、商务日语、日本概况、旅游日语、日语泛读、旅游电子商务</td></tr>
</table>

3、实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据语言学习规律和旅游职业技能的学习规律，由易入难，由单一到综合，按“旅游基本能力—语言交际能力—旅游+日语的复合型职业能力”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、语言训练与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行体验式和项目化教学改革，修订课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强校内外实践实训教学的条件和专兼任结合、校内外双导师的师资队伍建设，为教学实施提供有力的保障，强化学生跨文化交际能力和职业能力培养。

学体系如下图所示：

表 4 实践课程体系表

学期 项目	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期
岗位实习、实习报告				岗位实习、实习报告
竞赛活动	日语演讲比赛	日语演讲比赛	日语演讲比赛	
第二课堂	专业认知与实践、职业资格证书	社团、职业资格证书	社团、职业资格证书	
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育、公益劳动、站姿训练、思政实践	公益劳动、站姿训练	公益劳动、站姿训练	
认识实习	线上线下结合			

七、教学组织

为保障“校企共建、学工交替”人才培养模式的实施，采用校内理论学习、专业实践和校外岗位实习相结合的教学组织模式。根据课程性质的不同，平台加模块得实施教学组织安排。实践教学体系是旅游日语专业人才培养的主要环节，是实现我院旅游日语专业人才培养目标的主要保证，也是提高学生就业竞争力的主要途径。根据因课而异、重点突出、与理论教学相容性原则，按照各实践环节在人才培养过程中所起的作用，可以分为综合实训教学和专业实践教学。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四				16	4			20
总计								80

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

目前本专业已形成了结构梯队合理、稳定且具有发展潜力的专兼职并举的教学师资队伍。现有校内专任教师 5 名，兼职教师 2 名。其中，专任教师中，双师素质教师占比为 80%，高级职称教师比例为 60%，兼职教师均为企业中高层企业管理人员，形成了职称、学历结构合理的梯队结构。师资队伍结构科学合理，教师的人才培养能力、科研能力、社会服务能力进不断提高。知识结构合理，既具有学术研究水平，为专业的进一步发展提供了保障，又具有一线工作经验，可满足职业教育发展的需要。

2.专任教师

专任教师均具备扎实的理论功底、较强的课程教学改革能力、科研能力以及行业实践能力。专任教师均具有高校教师资格，均具有国内外行业企业实践经历，企业行业知识丰富。5 位专任教师中省级教学名师 1 名，骨干教师 1 名，校级教学名师 2 名。专任教师均具有日语导游资格证书，多名教师担任山东省导游考试的考官；均取得了 1+X 定制旅行管家服务职业技能等级证书。本专业教学团队获得国家级信息化教学比赛二等奖 1 项，省级教学能力大赛二等奖和三等奖奖项共 6 项。形成了一支具有较强的专业功底、较高的职业素养、极高的敬业精神以及积极的协作精神的教学团队。同时团队教师均具备相关行业实践学习经历，保证了教学与行业的紧密结合。

3.专业带头人

专业带头人为副教授，山东省教学名师，“巾帼建功”先进个人、“巾帼建功”先进岗位。获得省级比赛奖项十余项，指导学生获得省级比赛奖项十余项，主持省部级课题多项，教学科研成果丰富专业研究能力强，实战经验丰富，指导年轻教师教学和科研，带领年轻教师共同进步，注重团队建设和发展，起到了引领专业发展的良好作用。

4.兼职教师

聘请了 2 名具备丰富行业经验和知识的兼职教师，她们均具有较强的实践能力与理论基础，能够较好地承担本专业课程与实训教学、实习指导等专业教学任务。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

（1）多媒体教室

专业教室均配备黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。

（2）外语语音实训室

外语语音实训室均配备耳机、多媒体计算机，支持媒体广播、屏幕广播、磁带广播、影碟广播、展台广播、学生发言、分组讨论、监视学生和辅导学生等功能。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）

1	模拟导游室	进行导游技能训练	旅游日语、商务日语	40 人
2	旅游外语数字化智能实训室	语言仿真实践、智能测评	日语口语、日语听力、商务日语	50 人
3	百川实训中心	酒店前台、客房及餐饮等部门的实训	温泉酒店服务与管理（双语）、商务日语	50 人
4	酒店软件信息化教室	酒店信息化软件实操	温泉酒店服务与管理（双语）、旅游电子商务	50 人
5	智慧化录播教室	课堂实景录制	旅游日语、温泉酒店服务与管理（双语）	50 人

2.校外实践教学条件

旅游日语专业校外实训基地包括日本和国内两个部分。日本包括聚乐、银水庄、富士等多家日本知名温泉酒店，通过面试选拔学生赴日研修一年。国内实训基地主要是各大景区、星级酒店与旅行社。认识实习周会带领学生开展实地参观、导游讲解、对客服务等多形式课程及专业实训活动。

表 7 主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	饭店协会合作-日本一流温泉酒店	日本料理、中餐、西餐品种丰富，带有天然温泉，还设有卡拉 OK、居酒屋、俱乐部、商场等各类公共设施。	可从事前厅服务员、餐饮服务员、客房服务员等工作，不仅把所学知识运用于实践当中，而且提高了语言表达能力
2	北京长富宫酒店	北京长富宫中心由五星级饭店，公寓、办公楼组成，拥有共同的保卫，消防体系，融合了吃、住、行、娱乐、购物，办公楼多种功能。设有“樱”日餐厅。	可在樱”日餐厅工作，不仅能够学习日本料理的做法，而且提高语言应用能力
3	青岛鲁商凯悦酒店	青岛鲁商凯悦酒店是中国北方首家位于海滩上的国际五星级城市度假酒店。酒店拥有优越的地理位置，	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在前厅、餐饮、客房、康乐等部门实习。

		位于崂山区高端金融商务与娱乐休闲中心。酒店拥有 439 间设计现代、舒适宽敞的豪华客房，包括 25 间全海景套房。	
4	桂林唐朝国际旅行社有限公司	桂林唐朝国际旅行社有限责任公司，最初成立于 1999 年，前身为杉湖国际旅行社英语部。主要业务范围包括欧美旅游团队、欧美散客旅游线路订制；欧美旅游团队接待；国际，国内机票及酒店预订。公司电子商务平台在整个亚太地区排名前三甲，更在中国入境游市场具有巨大的影响力。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在运营、策划、营销、新媒体等部门实习。
5	山东海外国际旅行社有限公司	山东海外国际旅行社有限公司，是国家 3A 级旅行社，下设综合业务部、日本部、韩国部、商务旅游会展部、票务部、驻在员中心等部门机构；拥有一支高素质、精诚团结、勤奋工作、业务能力过硬的优秀团队；还拥有一支经验丰富、服务周到、精通日韩英等多国语言的导游及翻译队伍。主要经营组团，接待，商务旅游，会议接待旅游等服务。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在运营、策划、营销、新媒体等部门实习。
6	青岛鲁商凯悦酒店	青岛鲁商凯悦酒店是中国北方首家位于海滩上的国际五星级城市度假酒店。酒店拥有优越的地理位置，位于崂山区高端金融商务与娱乐休闲中心。酒店拥有 439 间设计现代、舒适宽敞的豪华客房，包括 25 间	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在前厅、餐饮、客房、康乐等部门实习。

		全海景套房。	

3.支持信息化教学方面基本条件

（1）完善的硬件设施

学院加强教学设备设施建设，每个教室都配有多媒体设备，每个教师都配有笔记本电脑，教室装有电视机，卫星电视接收设备，具备较好的现代化教育技术手段。学院建有覆盖全校的无线网络 WLAN，师生随时随地可以上网。并有专门负责维护网络的人员，使网络教学能够良好运行。

（2）学习通教学平台

超星学习通是面向智能手机、平板电脑等移动终端的移动学习专业平台。学生可以在超星学习通上自助完成图书馆藏书借阅查询、电子资源搜索下载、图书馆资讯浏览，学习校内课程，进行小组讨论，查看本校通讯录，同时拥有电子图书，报纸文章以及中外文献数据，为学生提供方便快捷的移动学习服务 。

（三）教学资源

专业具备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丰富的教材、图书及数字资源，主要包括：

1.教材

学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，择优选用近三年的新教材和国家规划教材。

2.图书馆

学院图书馆拥有丰富的馆藏图书，给学生的课外学习提供了必要保障，便于学生了解课外知识，提高学生的学习兴趣，满足学生的学习需求。图书馆在布局设计、服务功能等方面充分体现开放式、人性化的设计理念。目前馆藏纸质文献 19 万余册，电子图书 13 万多万册，同时拥有万方、知网等电子资源，资源丰富，为教学和科研提供强有力的文献信息服务保障。

3.数字教学资源

本专业建设了 1 门省级精品资源共享课《饭店日语》以及 2 门院级精品资源课《导游日语》《初级日语》。同时以超星学习通教学平台为依托，对本专业的 13 门课程进行了网络课程建设，开展教学过程中将持续加大课程的网络资源建

设，把与课程有关的文献资料、教学大纲、电子教案、教学课件、习题、教学视频的相关前沿信息等都放到教学平台上，满足学生自主学习和在线学习的需要。同时教学区域已经实现了互联网覆盖，可以让学生充分的利用各种信息技术，例如网络、多媒体课件等，为学生提供学习的便利条件。

4.教学方法

根据旅游日语专业的特点，重视培养学生对语言的综合应用能力，教学模式“以学生为中心”，充分调动学生学习的主动性和积极性，发挥学生的主观能动作用。针对理论教学和实践教学的不同特点，合理进行教学设计，恰当运用现代教育技术，主要采用了驱动教学法、角色扮演法、情景教学法、联想教学法等。有效调动学生的学习积极性，激发学生的学习兴趣，提高教学效果。

5.教学评价

教学评价包括过程性评价和终结性评价两部分，充分发挥这两种评价方式的优点，从而对学生在该课程学习中的综合表现进行全面、客观的总结评价。

立足过程评价：根据学生的出勤、课堂表现、作业给出平时成绩，结合期末考试及课后自主学习情况给出最终评价。按照平时 40%，期末 60%的比例评价学生本学期的成绩。

重视发展性评价：对学生通过纵向比较，从发展、变化、进步的角度评价每个学生日语学习的多样化过程。

坚持全面评价：阶段性学习反思、期末学习总结；课堂表现，综合性学习成果；各类比赛活动参与情况；实践实习情况。

网络平台互动评价：通过网络互动平台的师生之间多种交流的学习反馈信息评价。主要包括网上作业发布完成情况、师生互动交流、学生互评等形式来督促学生在课后进行自主学习，让学生养成良好的课后学习习惯。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和

决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3. 不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 104 学分，并满足本专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	29
公共选修课	共 12 学分，须修满 2 学分创新创业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	18
专业课	20
综合实践课	25
合计	104

十一、附录

表 9　教学进程表、各类课程学分数表、学时数表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
公共基	201090010	1　公共体育	1	32	4	28	32	√				是	体育教学部（新）	
	204090011	2　心理健康教育	2	32	32	0	32	√				是	学生工作	网络课程

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
础课													处	学习，讲座
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	√				是	旅游外语系（新）	单双周开课
	211030010	4 综合日语 1	6	96	96	0	96	√				是	旅游外语系（新）	
	214110021	5 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0	32	√				是	思政部（新）	
	214110300	6 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	48	√				是	思政部（新）	
	214130022	7 军事训练与入学教育	2	112		112	112	√				是	学生工作处	
	210090010	8 旅游职业道德	1	18	18	0	18		√			是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	214110011	9 思想道德与法治	3	54	54	0	54		√			是	思政部（新）	
	221090010	10 安全教育	1	18	16	2	18		√			是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	11 写作	2	36	36	0	36		√			是	教务处	
	201090030	12 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√		是	体育教学部（新）	
	212090040	13 体质测试	1					√		√		是	航空服务系（新）	50 分达标，2 学年
	214090030	14 形势与政策	1	24	24	0	24	√	√	√		是	思政部（新）	第 1-3 学期开设，每学期 8 学时
	214130021	15 军事理论	2	36	36	0	36			√		是	学生工作处	
	学分小计		29					16	7	4				
	学时小计			590	416	174	590	376	134	80				
公共选修课			12	216	144	72	216							其中，须修满 2 学分创新创

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
														业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	211030011	16 综合日语 2	6	108	62	46	108		√			是	旅游外语系（新）	☆*
	211060350	17 日语泛读☆	2	36	16	20	36			√		是	旅游外语系（新）	*
	2N3012001	18 旅游日语	2	36	16	20	36		√			是	旅游外语系（新）	☆*
	211030012	19 综合日语 3	6	108	62	46	108			√		是	旅游外语系（新）	☆*
	211110420	20 旅游电子商务	2	36	18	18	36			√		是	旅游外语系（新）	*
	学分小计		18					0	8	10				
	学时小计			324	174	150	324	0	180	144				
专业课	211060321	21 情景日语 1	2	32	14	18	32	√				是	旅游外语系（新）	☆*
	211060480	22 中级日语口语 1	2	32	8	24	32	√				是	旅游外语系（新）	*
	211060490	23 中级日语听力 1	2	32	12	20	32	√				是	旅游外语系（新）	*
	2N3003003	24 温泉酒店服务与管理（双语）	2	32	16	16	32			√		是	旅游外语系（新）	☆*
	211060481	25 中级日语口语 2	2	36	12	24	36		√			是	旅游外语系（新）	*
	211060491	26 中级日语听力 2	2	36	16	20	36		√			是	旅游外语系（新）	*
	211070010	27 商务日语☆	2	36	12	24	36		√			是	旅游外语系（新）	☆*
	2N3003004	28 情景日语 2	2	36	12	24	36		√			是	旅游外语系（新）	☆*
	211060330	29 日本概况	2	36	36	0	36			√		是	旅游外语系（新）	*
	211120120	30 酒水知识与酒吧管理	2	36	12	24	36			√		是	旅游外语系（新）	*
	学分小计		20					6	8	6				

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
	学时小计			344	150	194	344	128	144	72				
综合实践教学	201090040	31 认识实习	1	16	0	16	16	√				是	旅游外语系（新）	线上线下结合
	211130020	32 第二课堂	4	-	-	-	-				√	是	旅游外语系（新）	
	218130010	33 实习报告	4	60	0	60	60				√	是	旅游外语系（新）	
	218130021	34 岗位实习	16	384	48	336	384				√	是	旅游外语系（新）	
	学分小计		25											
	学时小计			460	48	412	460							
全程总计			104	1934	932	1002	1934	22	23	20				
备注														

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	29	27.88
	公共选修课	12	11.54
	专业基础课	18	17.31
	专业课	20	19.23
	综合实践教学	25	24.04
	总计	104	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	590	31	29	28	416	174
公共选修课	216	11	12	12	144	72
专业基础课	324	17	18	17	174	150
专业课	344	18	20	19	150	194
综合实践教学	460	24	25	24	48	412
总计	1934	100	104	100	932	1002
实践实训课时占教学学时比例(%)					48 %	52 %

执笔：王纪芹 孟祥梅 孟玮

审核： 孔亚楠 金玉

2023 级旅游日语专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：旅游日语

专业代码：570207

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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
教育与体育大类 57	语言类 5702	商务服务业 （72）	前厅服务员 （4-03-01-01） 客房服务员 （4-03-01-02） 餐厅服务员 （4-03-05-01） 导游 （4-07-04-01） 旅行社计调 （4-07-04-03） 旅游咨询员	酒店领域 旅行社领域	普通话证书、JLPT 日语能力等级证书、J-TEST 实用日语鉴定、中文或日文导游证、1+X 定制旅行管家服务职业技能等级证书、大学英

			（4-07-04-04） 公共游览场所服务员 （4-07-04-05） 景区运营管理师 （4-07-04-07） 翻译 （2-10-05-01）	商务领域	语四证书、计算机应用等级证书

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向现代旅游产业新业态下的饭店、旅行社、线上旅游平台、日资（合资）企业等领域，培养思想政治坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具备国际视野和良好的职业素养与创新素质，掌握专业所必需的旅游服务技能、旅游经营管理、日语语言文化等相关知识，具备较强的日语交际能力、较强的旅游实践和跨文化交际能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在饭店、旅行社、线上旅游平台、日资（合资）企业、教育培训等企事业单位，从事酒店初中级管理工作、中日文导游、出境领队、旅游产品设计与营销、旅游信息咨询、翻译、外事接待和教育教学等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，思想政治觉悟高；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，积极的工作态度，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）具有崇德向善、诚实守信、爱岗敬业、精益求精的工匠精神；

（6）具有较强的业务素质和服务创新意识，能够进行改革创新；

（7）具有较强的团队合作精神。

2.知识要求

（1）掌握日语的听、说、读、写等基本知识和基本技能；

（2）掌握一定的文字表达和写作技巧知识；

（3）掌握日语的常用词汇和基本的语法知识；

（4）了解中日文化的基本常识和初步的跨文化交际能力的知识；

（5）掌握中日两国的商务知识和商务礼仪规范；

（6）掌握旅游酒店服务与管理的基本知识；

（7）掌握旅行社导游及旅游产品设计与营销的基本知识。

3.能力要求

（1）能运用良好的日语听说读写基本技能，进行日常日语会话和应用文写作的处理；

（2）能按照酒店相关岗位的工作流程标准，完成酒店服务接待、酒店管理运营工作；

（3）能按照旅游相关岗位的工作流程标准，完成中日文导游、旅行社计调、领队、旅游咨询、旅行社管理等工作；

（4）能按照日语语言文化交际能力的要求，进行中日跨文化交际以及交际问题的处理；

（5）能按照旅行策划职业技能等级要求，完成旅游产品策划营销服务；

（6）能运用日语完成日资（合资）企业的翻译、行政管理、教育培训等工作；

（7）具有较强的信息化素养，能够运用基于互联网平台提供客户咨询服务。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

以“服务社会为宗旨，以职业能力培养为核心”，通过优化课程、教材体系，强化课证融合建设，实现“校企共建、学工交替”的人才培养模式。学生在校期间，充分学习专业基础理论知识，并对所学知识进行实践操作，让学生了解工作岗位对知识、技能的要求，按照自己的优势，提升主动学习知识的意识和锻炼职业技能。最后通过企业顶岗实习，将理论知识与企业生产过程相结合，实现高素质技能型应用型人才的培养。通过日语语言基础课程、中日文化课程和专业技能课程的学习，培养“语言基础能力、专业职业能力、文化交际能力”三个专业核

心能力。通过国内外企业岗位实习进一步提高学生语言运用能力，加深对中日两国社会文化的了解，学习中日两国饭店服务知识和技能、商务礼仪、导游知识和技能等旅游服务行业的相关知识，同时也培养学生良好的职业道德意识，沟通协调和团队合作等业务能力。

（二）课程体系构建

根据人才培养目标，对岗位及岗位群任务进行分析，由专业建设指导委员会组织校企专家召开课程体系建设研讨会，本着凸显职业能力的原则，围绕本专业学生就业岗位和岗位核心能力，制订核心岗位任务，明确岗位工作流程和课程标准，将其分解、转化，调整为核心课程内容，确定基于岗位需求的专业课程体系。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	日本聚乐、一望馆、富士等温泉酒店；北京长富宫酒店、济南喜来登大酒店、济南凯宾斯基大酒店、青岛丽晶大酒店等星级酒店；山东海外、半岛国旅等旅行社；济南 NEC、郡是等日资企业。
职业岗位	国内外星级酒店服务与管理岗位；旅行社出境领队、导游（中文、日语）、旅行社经营管理岗位；日资企业翻译、行政管理岗位；教育培训岗位。
工作任务	星级酒店前厅、餐饮、客房、营销等服务与管理技能；旅行社中日文导游、领队、计调；日资（合资）企业翻译行政；学校培训机构教学管理。
岗位能力与素质要求	知识： 掌握政治和职业道德基础知识；掌握一定语言知识；掌握计算机基本应用知识；掌握酒店服务过程中的礼仪常识，服务禁忌，客源国文化等基本知识；掌握酒店服务与管理知识。
	能力： 具有政治动态的感悟能力、职业操守的坚持能力；具有饭店行业基本服务能力和部门管理能力；具有文字表达能力、写作能力、外语交流能力；具有一定的计算机操作能力。
	素质： 具有丰富的马列主义、毛泽东思想和邓小平理论等基本理论；具有理论联系实际和实事求是的科学态度；具有热爱祖国，拥护宪法，遵守法律的精神，社会责任感强；具有良好身体及心理素质。
典型工作任务	中日文导游、出境领队、旅游产品设计与营销、酒店前厅接待、客房服务、餐饮服务
	公共基础课： 思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、初级日语、大学语文、写作、体育、职

课程体系	业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课： 旅游行业概论、初级日语（高阶）、旅游电子商务、中级日语等。
	专业课： 旅游日语、温泉酒店服务与管理（双语）、酒水知识与酒吧管理、情景日语、初级日语口语、初级日语听力、中级日语口语、中级日语听力、商务日语、日本概况等。

1.素质课程体系构建

素质课程由人文精神培植、人文能力培养、人文知识传授三个部分组成，以知识传授为基础，以精神培植、能力培养为指向。素质教育内涵要义就是提升人的精神、健全人的素质、优化人的品质、强化人的能力培育。因此，构建由思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策为基本前提，以职业道德、中华优秀传统文化、大学语文、体育等为重要组成部分的素质课程体系，培养以爱国主义为核心，社会主义为基本方向，坚持“四个自信”，树立民族自豪感、促进学生的社会责任感、使命意识为目标，能够弘扬时代精神，坚定的理想信念，德、智、体、美、劳全面发展的新时代大学生。

2.专业课程体系构建

按照“岗位需求、任务分析、能力定位、课程设置”的步骤，根据旅游日语专业的人才培养目标和规格，对岗位及岗位群任务进行分析，由专业建设指导委员会组织校企专家召开课程体系建设研讨会，本着凸显职业能力的原则，围绕本专业学生就业岗位（中日文导游、出境领队、旅游产品设计与营销、旅游信息咨询、翻译、外事接待等服务与管理工作）和岗位核心能力，制订核心岗位任务，明确岗位工作流程和课程标准，将其分解、转化，调整为核心课程内容，确定基于岗位需求的专业课程体系。

加强人文素质教育，把校园文化和养成教育融入课程体系建设，调整选修课时比例，拓展学生知识领域，满足学生个性化学习需要，以树德立人为根本，培养学生良好品质；以行业企业人才需求规格为依据，引入国内外成熟的职业资格标准，开发中国传统文化、主要日本旅游文化、跨文化交流、海外实习基地介绍、国内外旅游企业面试技巧等相关课程和教材，构建以能力培养为核心的理论与实践相融合的课程体系，倡导建立人类命运共同体，增强学生的社会责任感和使命感，培养学生的辩证思维；依照学院课程建设标准，推动优质课程、核心课程建

设，结合现代旅游人才素质培养，开发提升学生国际化职业素养的校本课程，激励学生为实现中华民族伟大复兴而努力。

表 3 专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
酒店服务与管理	1.前厅服务与管理 2.餐饮服务与管理 3.客服服务与管理 4.酒店运营与营销	1.具有良好的酒店日语会话沟通能力； 2.具备酒店行业的职业道德； 3.掌握酒店专业技能服务知识； 4.掌握酒店岗位工作流程； 5.掌握酒店设施设备的使用和操作	1.具有收集处理酒店知识信息的能力； 2.具有获取新知识的能力； 3.具有掌握新技术、新设备、新系统的能力； 4.具有创新思维能力。	1.服务意识； 2.敬业精神与责任感； 3.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则； 4.必要的沟通能力、公关能力、团队精神以及创新和决策能力、再学习能力。	旅游行业概论、初级日语、旅游电子商务、中级日语、温泉酒店服务与管理（双语）、酒水知识与酒吧管理、情景日语、初级日语口语、初级日语听力、中级日语口语、中级日语听力、日本概况、商务日语
导游、领队等	导游、领队、旅游产品设计与营销、旅游信息咨询	1.具备良好的旅游日语会话沟通能力； 2.具备旅游行业的职业道德； 3.掌握旅游专业服务技能知识，具备涉外服务能力； 4.掌握旅游行业 5.岗位工作流程； 6.熟悉各种设施设备的使用与操作。	1.具有获取旅游信息的能力； 2.具有开拓、创新能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有科学处理问题的能力。	1.在旅游管理实践中理解并遵守职业道德和规范； 2.履行旅游管理行业的社会责任； 3.较强的组织协调与沟通能力、团队协作等基本管理素质。	旅游行业概论、旅游日语、初级日语、旅游电子商务、中级日语、旅游日语、情景日语、初级日语口语、初级日语听力、中级日语口语、中级日语听力

外企职员	翻译 文秘 行政管理 培训	1.掌握准确翻译的技巧方面的知识； 2.具备涉外服务的能力； 3.掌握行政管理方面的知识； 4.具备语言文字应用能力	1.具有自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。		初级日语、旅游电子商务、旅游行业概论、中级日语、情景日语、初级日语口语、初级日语听力、中级日语口语、中级日语听力、日本概况、商务日语

3.实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据语言学习规律和旅游职业技能的学习规律，由易入难，由单一到综合，按“旅游基本能力—语言交际能力—旅游+日语的复合型职业能力”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、语言训练与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行体验式和项目化教学改革，修订课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强校内外实践实训教学的条件和专兼任结合、校内外双导师的师资队伍建设，为教学实施提供有力的保障，强化学生跨文化交际能力和职业能力培养。

表 4 实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告						岗位实习、实习报告
第二课堂	专业讲座、公益劳动、工匠精神培养	社团活动、志愿者服务	日语演讲比赛、职业资格证书考试	日语演讲比赛、职业资格证书考试	专升本考试	√
认识实习	线上线下结合					

理实一体教学环节	初级日语口语1、初级日语听力1	初级日语口语2、初级日语听力2	温泉酒店服务与管理（双语）、情景日语、中级日语口语1、中级日语听力1	温泉酒店服务与管理（双语）、旅游日语、情景日语、商务日语、中级日语口语2、中级日语听力2	旅游电子商务、酒水知识与酒吧管理	
公共实践环节	军事训练及入学教育、思政实践、劳动教育	思政实践、劳动教育、礼仪修养	军事理论、中华传统文化、公益劳动、思政实践、	公益劳动、思政实践		

七、教学组织

为保障“校企共建、学工交替”人才培养模式的实施，采用校内理论学习、专业实践和校外岗位实习相结合的教学组织模式。根据课程性质的不同，平台加模块得实施教学组织安排。实践教学体系是旅游日语专业人才培养的主要环节，是实现我院旅游日语专业人才培养目标的主要保证，也是提高学生就业竞争力的主要途径。根据因课而异、重点突出、与理论教学相容性原则，按照各实践环节在人才培养过程中所起的作用，可以分为综合实训教学和专业实践教学。

表 5 学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20

二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	18					1	1	20
五	18					1	1	20
六				16	4			20
总计								120

八、实施保障

（二）师资队伍

1.队伍结构

目前本专业已形成了结构梯队合理、稳定且具有发展潜力的专兼职并举的教学师资队伍。现有校内专任教师 5 名，兼职教师 2 名。其中，专任教师中，双师素质教师占比为 80%，高级职称教师比例为 60%，兼职教师均为企业中高层企业管理人员，形成了职称、学历结构合理的梯队结构。师资队伍结构科学合理，教师的人才培养能力、科研能力、社会服务能力进不断提高。知识结构合理，既具有学术研究水平，为专业的进一步发展提供了保障，又具有一线工作经验，可满足职业教育发展的需要。

2.专任教师

专任教师均具备扎实的理论功底、较强的课程教学改革能力、科研能力以及行业实践能力。专任教师均具有高校教师资格，均具有国内外行业企业实践经历，企业行业知识丰富。5 位专任教师中省级教学名师 1 名，骨干教师 1 名，校级教学名师 2 名。专任教师均具有日语导游资格证书，多名教师担任山东省导游考试的考官；均取得了 1+X 定制旅行管家服务职业技能等级证书。本专业教学团队获得国家级信息化教学比赛二等奖 1 项，省级教学能力大赛二等奖和三等奖奖项共 6 项。形成了一支具有较强的专业功底、较高的职业素养、极高的敬业精神以及积极的协作精神的教学团队。同时团队教师均具备相关行业实践学习经历，保证了教学与行业的紧密结合。

3.专业带头人

专业带头人为副教授，山东省教学名师，“巾帼建功”先进个人、“巾帼建

功”先进岗位。获得省级比赛奖项十余项，指导学生获得省级比赛奖项十余项，主持省部级课题多项，教学科研成果丰富专业研究能力强，实战经验丰富，指导年轻教师教学和科研，带领年轻教师共同进步，注重团队建设和发展，起到了引领专业发展的良好作用。

4.兼职教师

聘请了 2 名具备丰富行业经验和知识的兼职教师，她们均具有较强的实践能力与理论基础，能够较好地承担本专业课程与实训教学、实习指导等专业教学任务。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

（1）多媒体教室

专业教室均配备黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。

（2）外语语音实训室

外语语音实训室均配备耳机、多媒体计算机，支持媒体广播、屏幕广播、磁带广播、影碟广播、展台广播、学生发言、分组讨论、监视学生和辅导学生等功能。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	模拟导游室	进行导游技能训练	旅游日语、商务日语	40 人
2	旅游外语数字化智能实训室	语言仿真实践、智能测评	日语口语、日语听力、商务日语	50 人
3	百川实训中心	酒店前台、客房及餐饮等部门的实训	温泉酒店服务与管理（双语）、商务日语	50 人
4	酒店软件信息化教室	酒店信息化软件实操	温泉酒店服务与管理（双语）、旅游电子商务	50 人
5	智慧化录播教室	课堂实景录制	旅游日语、温泉酒	50 人

			店服务与管理（双语）	

2.校外实践教学条件

旅游日语专业校外实训基地包括日本和国内两个部分。日本包括聚乐、银水庄、富士等多家日本知名温泉酒店，通过面试选拔学生赴日研修一年。国内实训基地主要是各大景区、星级酒店与旅行社。认识实习周会带领学生开展实地参观、导游讲解、对客服务等多形式课程及专业实训活动。

表 7 主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	饭店协会合作-日本一流温泉酒店	日本料理、中餐、西餐品种丰富，带有天然温泉，还设有卡拉 OK、居酒屋、俱乐部、商场等各类公共设施。	可从事前厅服务员、餐饮服务员、客房服务员等工作，不仅把所学知识运用于实践当中，而且提高了语言表达能力
2	北京长富宫酒店	北京长富宫中心由五星级饭店，公寓、办公楼组成，拥有共同的保卫，消防体系，融合了吃、住、行、娱乐、购物，办公楼多种功能。设有“樱”日餐厅。	可在樱”日餐厅工作，不仅能够学习日本料理的做法，而且提高语言应用能力
3	青岛鲁商凯悦酒店	青岛鲁商凯悦酒店是中国北方首家位于海滩上的国际五星级城市度假酒店。酒店拥有优越的地理位置，位于崂山区高端金融商务与娱乐休闲中心。酒店拥有 439 间设计现代、舒适宽敞的豪华客房，包括 25 间全海景套房。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在前厅、餐饮、客房、康乐等部门实习。
4	桂林唐朝国际旅行社有限公司	桂林唐朝国际旅行社有限责任公司，最初成立于 1999 年，前身为杉湖国际旅行社英语部。主要业务范围包括欧美旅游团队、欧美散客旅游线路订制；欧美旅游团队接待；国际，国内机票及酒店预订。公司	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在运营、策划、营销、新媒体等部门实习。

		电子商务平台在整个亚太地区排名前三甲，更在中国入境游市场具有巨大的影响力。	
5	山东海外国际旅行社有限公司	山东海外国际旅行社有限公司，是国家 3A 级旅行社，下设综合业务部、日本部、韩国部、商务旅游会展部、票务部、驻在员中心等部门机构；拥有一支高素质、精诚团结、勤奋工作、业务能力过硬的优秀团队；还拥有一支经验丰富、服务周到、精通日韩英等多国语言的导游及翻译队伍。主要经营组团，接待，商务旅游，会议接待旅游等服务。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在运营、策划、营销、新媒体等部门实习。
6	青岛鲁商凯悦酒店	青岛鲁商凯悦酒店是中国北方首家位于海滩上的国际五星级城市度假酒店。酒店拥有优越的地理位置，位于崂山区高端金融商务与娱乐休闲中心。酒店拥有 439 间设计现代、舒适宽敞的豪华客房，包括 25 间全海景套房。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在前厅、餐饮、客房、康乐等部门实习。

3.支持信息化教学方面基本条件

（1）完善的硬件设施

学院加强教学设备设施建设，每个教室都配有多媒体设备，每个教师都配有笔记本电脑，教室装有电视机，卫星电视接收设备，具备较好的现代化教育技术手段。学院建有覆盖全校的无线网络 WLAN，师生随时随地可以上网。并有专门负责维护网络的人员，使网络教学能够良好运行。

（2）学习通教学平台

超星学习通是面向智能手机、平板电脑等移动终端的移动学习专业平台。学生可以在超星学习通上自助完成图书馆藏书借阅查询、电子资源搜索下载、图书

馆资讯浏览，学习校内课程，进行小组讨论，查看本校通讯录，同时拥有电子图书，报纸文章以及中外文献数据，为学生提供方便快捷的移动学习服务 。

4.教学资源

专业具备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丰富的教材、图书及数字资源，主要包括：

（1）教材

学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，择优选用近三年的新教材和国家规划教材。

（2）图书馆

学院图书馆拥有丰富的馆藏图书，给学生的课外学习提供了必要保障，便于学生了解课外知识，提高学生的学习兴趣，满足学生的学习需求。图书馆在布局设计、服务功能等方面充分体现开放式、人性化的设计理念。目前馆藏纸质文献19万余册，电子图书13万多万册，同时拥有万方、知网等电子资源，资源丰富，为教学和科研提供强有力的文献信息服务保障。

（3）数字教学资源

本专业建设了1门省级精品资源共享课《饭店日语》以及2门院级精品资源课《导游日语》《初级日语》。同时以超星学习通教学平台为依托，对本专业的13门课程进行了网络课程建设，开展教学过程中将持续加大课程的网络资源建设，把与课程有关的文献资料、教学大纲、电子教案、教学课件、习题、教学视频的相关前沿信息等都放到教学平台上，满足学生自主学习和在线学习的需要。同时教学区域已经实现了互联网覆盖，可以让学生充分的利用各种信息技术，例如网络、多媒体课件等，为学生提供学习的便利条件。

5.教学方法

根据旅游日语专业的特点，重视培养学生对语言的综合应用能力，教学模式“以学生为中心”，充分调动学生学习的主动性和积极性，发挥学生的主观能动作用。针对理论教学和实践教学的不同特点，合理进行教学设计，恰当运用现代教育技术，主要采用了驱动教学法、角色扮演法、情景教学法、联想教学法等。有效调动学生的学习积极性，激发学生的学习兴趣，提高教学效果。

6.教学评价

教学评价包括过程性评价和终结性评价两部分，充分发挥这两种评价方式的优点，从而对学生在该课程学习中的综合表现进行全面、客观的总结评价。

立足过程评价：根据学生的出勤、课堂表现、作业给出平时成绩，结合期末考试及课后自主学习情况给出最终评价。按照平时 40%，期末 60%的比例评价学生本学期的成绩。

重视发展性评价：对学生通过纵向比较，从发展、变化、进步的角度评价每个学生日语学习的多样化过程。

坚持全面评价：阶段性学习反思、期末学习总结；课堂表现，综合性学习成果；各类比赛活动参与情况；实践实习情况。

网络平台互动评价：通过网络互动平台的师生之间多种交流的学习反馈信息评价。主要包括网上作业发布完成情况、师生互动交流、学生互评等形式来督促学生在课后进行自主学习，让学生养成良好的课后学习习惯。

九、质量保障

1. 建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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. 成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3. 不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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。

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 139 学分，并满足本专业相关的其

他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8 毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求（单位：学分）
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中创新创业类课程必须修满 2 学分，劳动教育必须修满 1 学分，“四史”课必修一门课程
专业基础课	28
专业课	34
综合实践课	25
合计	139

十、附录

表 9　教学进程表、各类课程学分数表、学时数表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	0	32	√						是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	√						是	旅游外语系（新）	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	√						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211060130	5 初级日语	6	96	96	0	96	√						是	旅游外语系（新）	
	214110021	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0	32	√						是	思政部（新）	
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	0	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	0	18		√					是	旅游与休闲管理系	单双周开课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
															（新）	
	212090030	10 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	
	214110011	11 思想道德与法治	3	54	54	0	54		√					是	思政部（新）	
	215090060	12 信息技术	2	36	18	18	36		√					是	工商管理系（新）	
	221090010	13 安全教育	1	18	16	2	18		√					是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	14 写作	2	36	36	0	36		√					是	教务处	
	201090030	15 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	16 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			√				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	17 体质测试	1	-	-	-	-	√		√				是	航空服务系（新）	50 分达标，2 学年
	214130021	18 军事理论	2	36	36	0	36			√				是	学生工作处	
	222090020	19 中华优秀传统文化	2	36	36	0	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	20 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	214090030	21 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	第 1-4 学期开设，每学期 8 学时
	学分小计		38					17	11	7	2					
	学时小计			776	534	242		392	206	134	44					
公共选修课			14	252	126	126	252									其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育，“四史”

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																课必修一门课程
专业基础课	211090020	22 旅游行业概论	2	32	32	0	32	√						是	旅游外语系（新）	*
	211060131	23 初级日语（高阶）	6	108	76	32	108		√					是	旅游外语系（新）	☆*
	211060470	24 中级日语 1☆	6	108	62	46	108			√				是	旅游外语系（新）	☆*
	211060471	25 中级日语 2☆	6	108	62	46	108				√			是	旅游外语系（新）	☆*
	211060472	26 中级日语 3☆	6	108	62	46	108					√		是	旅游外语系（新）	*
	211110420	27 旅游电子商务	2	36	16	20	36					√		是	旅游外语系（新）	*
	学分小计		28					2	6	6	6	8				
	学时小计			500	310	190	500	32	108	108	108	144				
专业课	211060140	28 初级日语口语 1	2	32	8	24	32	√						是	旅游外语系（新）	*
	211060150	29 初级日语听力 1	2	32	12	20	32	√						是	旅游外语系（新）	*
	211060141	30 初级日语口语 2	2	36	12	24	36		√					是	旅游外语系（新）	*
	211060151	31 初级日语听力 2	2	36	16	20	36		√					是	旅游外语系（新）	*
	211060321	32 情景日语 1	2	36	12	24	36			√				是	旅游外语系（新）	☆*
	211060480	33 中级日语口语 1	2	36	12	24	36			√				是	旅游外语系（新）	*
	211060490	34 中级日语听力 1	2	36	16	20	36			√				是	旅游外语系（新）	*
	211120150	35 温泉酒店服务与管理（双语）☆	4	72	18	54	72			√				是	旅游外语系（新）	☆*
	211060280	36 旅游日语☆	4	72	18	54	72				√			是	旅游外语系（新）	☆*
	211060330	37 日本概况	2	36	36	0	36				√			是	旅游外语系（新）	*
	211060481	38 中级日语口语 2	2	36	12	24	36				√			是	旅游外语	*

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
															系（新）	
	211060491	39 中级日语听力 2	2	36	16	20	36				√			是	旅游外语系（新）	*
	2N3003004	40 情景日语 2	2	36	12	24	36				√			是	旅游外语系（新）	☆*
	211070010	41 商务日语☆	2	36	12	24	36					√		是	旅游外语系（新）	☆*
	211120120	42 酒水知识与酒吧管理	2	36	12	24	36					√		是	旅游外语系（新）	*
	学分小计		34					4	4	10	12	4				
	学时小计			604	224	380	604	64	72	180	216	72				
综合实践教学	201090040	43 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	旅游外语系（新）	线上线下结合
	211130020	44 第二课堂	4										√	是	旅游外语系（新）	
	218130010	45 实习报告	4	60	0	60	60						√	是	旅游外语系（新）	
	218130021	46 岗位实习	16	384	48	336	384						√	是	旅游外语系（新）	
	学分小计		25													
	学时小计			460	48	412	460									
全程总计			139	2592	1242	1350	2592	23	21	23	20	12				
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.34
	公共选修课	14	10.07
	专业基础课	28	20.14
	专业课	34	24.46
	综合实践教学	25	17.99
	总计	139	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	776	30	38	27	534	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	500	19	28	20	310	190
专业课	604	23	34	24	224	380

综合实践教学	460	18	25	18	48	412
总计	2592	100	139	100	1242	1350
实践实训课时占教学学时比例(%)					48 %	52 %

执笔：王纪芹 孟祥梅 孟玮

审核：孔亚楠、金玉

2023级旅游英语专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：旅游英语

专业代码：570203

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年。

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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
教育与体育大类57	语言类5702	商务服务业(72)	前厅服务员（4-03-01-01） 客房服务员（4-03-01-02） 餐厅服务员 （4-03-05-01） 导游 （4-07-04-01） 旅行社计调 (4-07-04-03) 旅游咨询员 (4-07-04-04) 公共游览场所服务员	酒店领域 旅行社领域	实用英语交际职业技能等级证书、 定制旅行管家服务证书、教师资格证、导游资格证等

			(4-07-04-05) 景区运营管理师 (4-07-04-07) 翻译（2-10-05-01）	商务领域	

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向现代旅游产业新业态下的涉外旅游企事业单位和国内外高星级酒店及国际旅游度假区主题酒店等，培养拥护中国共产党的领导，德、智、体、美、劳全面发展，具备国际视野和良好的职业素养与创新素质，掌握本专业所必须的英语知识、旅游管理基础知识和酒店管理知识，具备较高的英语语言交际能力、旅游服务能力、旅游产品设计和酒店初中级管理能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在旅行社、线上旅游平台、国际旅游度假区主题酒店及国内外高星级酒店、学校和培训机构等企事业单位，从事出入境旅游产品设计与营销、旅游组织与接待、中英文导游、出境领队；高星级酒店的初中级管理；商务、教学、培训、翻译、基层管理等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，树立文化自信；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具备自主学习和终身学习能力；

（7）具有较强的业务素质，能够进行改革创新；

（8）具有一定的创业意识和创业精神；

（9）具有良好的团队协作能力；

（10）具有较强的信息化素养和数字技能。

2.知识要求

（1）了解必要的人文社科知识；

（2）了解中华优秀传统文化、主要英语国家概况和跨文化交际知识；

（3）掌握必备的思想政治理论和相关政策与法律知识；

（4）掌握扎实的中英文语言基础知识；

（5）掌握旅游行业相关知识；

（6）掌握高星级酒店或国际旅行社基层岗位管理知识

3.能力要求

（1）能运用导游理论和实践知识，完成英语导游服务工作；

（2）能按照旅行策划职业技能要求，完成旅游线路产品策划创意营销服务；

（3）能运用酒店管理知识和实践技能，完成前厅接待任务、餐饮服务工作和客房服务工作；

（4）能够运用英语完成涉外旅游活动的组织、协调及管理；

（5）能够运用英语开展旅行社产品组织与营销、旅游咨询和出入境翻译等；

（6）能够运用英语基于互联网平台提供客户咨询服务。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

在学院国际化人才培养背景下，经过多年的探索实践和专业建设指导委员会的反复论证，本专业构建了“能力共融、学岗交替”的人才培养模式，以素质课、理论实践教学和第二课堂为依托，将本专业学生所需的英语语言运用能力、旅游岗位操作、旅游产品设计和营销能力和旅游企业基层管理四大能力融合起来综合培养，互相渗透，贯穿于人才培养全过程；为培养学生的岗位工作能力和职业素养，本专业开展“学岗交替”式学习，即校内基础知识和素质课程学习——旅游企业岗位认知——校内专业课程学习及英语语言强化训练、熟悉岗位操作流程——旅游企业岗位实践——校内综合技能和基层管理知识学习——国内外旅游企业顶岗实习；以校内学习与岗位实训交替进行、递次提升的形式，培养旅游新业态下服务与管理岗位急需的复合型技术技能型人才。

（二）课程体系构建

旅游英语专业课程体系设计首先通过专业建设指导委员会召开课程体系建设研讨会，按照岗位要求，结合国家职业资格标准和行业现行标准，调研分析岗位能力和典型工作任务，形成调研报告，确立人才培养的目标与规格。围绕本专

业学生就业岗位，确立核心岗位任务，明确岗位工作流程和课程标准，结合典型工作任务工作过程，调整并完善以培养学生“英语语言能力、旅游专业技能和旅游职业精神与职业素养”为目标，设计课程和教学内容，构建以公共基础课、专业基础课和专业课构成的旅游英语分方向专业课程体系。

根据旅游英语专业的人才培养目标和规格，结合“能力共融、学岗交替”的人才培养模式，分析核心工作岗位和典型工作任务，构建课程体系。按照饭店管理和旅游管理两个方向的就业岗位知识及能力要求，结合学生认知规律，制定具体的专业课程及分层次教学计划，培养专业能力，提升职业素养。通过两个方向专业课程体系构建，旨在提升学生的思想素质、身心素养和旅游职业素养，积累经验，提升学生职业形象、职业态度、职业道德和职业精神，增强学生就业竞争力，从而形成了以英语交际能力为基础、掌握旅游服务技能、具备管理能力的综合性人才培养模式。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	济南喜来登大酒店、济南鲁能贵和洲际酒店、青岛鲁商凯悦酒店、山东大厦、威海海悦建国饭店、威海铂丽丝山东大厦、济南舜耕山庄、山东旅行社、济南嘉华国旅旅行社等
职业岗位	在旅行社、线上旅游平台，从事出入境旅游产品设计与营销、旅游咨询与接待、中英文导游、出境领队等； 国内外五星级酒店、主题酒店餐饮企业餐饮服务与管理、前厅服务与管理、客房服务与管理等
工作任务	入境旅游产品设计与营销、旅游咨询与接待、出境领队、中英文导游；餐饮企业餐饮服务与管理、前厅服务与管理、客房服务与管理等
岗位能力与素质要求	**知识**：掌握政治和职业道德基础知识；掌握一定语言知识；掌握计算机基本应用知识；掌握酒店服务过程中的礼仪常识，服务禁忌，客源国文化等基本知识；掌握酒店服务与管理知识。
	能力：具有职业感悟能力、职业操守的坚持能力；具有饭店行业基本服务能力和部门管理能力；具有文字表达能力、写作能力、外语交流能力；具有一定的计算机操作能力。
	素质：掌握丰富马列主义、毛泽东思想和邓小平理论等基本理论；具有理论联系实际和实事求是的科学态度；具有热爱祖国，拥护宪法，遵守法律的精神，社会责任感强；具有良好身体及心理素质。
典型工作任务	英语导游、出境领队、旅游产品设计与营销、酒店前厅接待、客房服务与管理、餐饮服务与管理
	公共基础课： 思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、大学语文、体育、职业发展与就业指导、创新创

课程体系	业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课： 英语口语、英语听说、旅游行业概论、英语语音、基础英语（高阶）
	专业课： 旅游信息编辑、旅游电子商务、旅游接待英语、英语面试技巧、商务英语、跨文化交际； 入境旅游产品组织与营销、出境旅游营销、英语模拟导游、 出境领队英语、导游实务、旅游政策法规、导游基础知识/ 酒店专业英语、饭店管理概论（双语）、酒店市场营销与策划、前厅运与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理、酒水知识与酒吧管理等

1.素质课程体系构建

素质课程体系旨在加强职业精神和职业素养教育；全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，把社会主义核心价值观融入教育全过程，深入开展理想信念教育、爱国主义教育、中华优秀传统文化教育和革命传统教育，引导和帮助学生把握好人生方向，扣好人生的第一粒扣子。坚持素质教育，教育引导学生培养综合能力，鼓励和培养学生的创新精神；树立健康第一的思想，增强学生的体质，培养学生积极向上的健康心态，健全人格、锤炼意志；坚持以美育人、以文化人，提高学生审美和人文素养；加强劳动教育，引导学生崇尚劳动、尊重劳动。

2.专业课程体系构建

专业课程体系旨在提升学生英语技能，为使学生掌握英语听说读写译各项知识和技能，课程通过教学单元，采用讲练结合，以练为主的教学手段，通过有目的、较系统的相关内容学习，掌握英语基础知识及常用语法知识，系统掌握涉及专业相关等各方面的词汇量；培养实际运用语言的能力；丰富学生的英语文化知识，培养文化理解能力。

按照饭店管理和旅游管理两个方向设置专业方向模块课程，突出职业素质和岗位技能培养；素质拓展模块由能够挖掘专业职业潜能，全面提升岗位技能和核心能力的选修课程组成。

表 3-1：饭店管理方向主干课程构建表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	

前厅部服务员	1. 前厅预订服务能力； 2.前厅接待服务能力； 3.前厅收银服务能力； 4.前厅问询服务能力； 5.前厅礼宾服务能力； 6.总机服务能力； 7.商务中心各项服务能力。	1.英语语言交际能力； 2.酒店前台接待与客房销售能力 3.了解酒店客房基本常识； 4.计算机操作能力； 5.酒店财务基础知识； 6.具备妥善处理客人各种诉求的能力 7.跨文化知识。	1.掌握前厅服务的工作流程和工作方法； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3. 具有查找资料获取信息的能力； 4.具有良好的组织协调能力； 5.具有中英文倾听与表达能力。	1.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则； 2.敬业精神与责任感； 3.较强的心理素质，勇于克服困难； 4.良好的职业素养； 5.主动能动性； 6.团队协作能力； 7.学习能力； 8.灵活应变能力； 9.人际沟通能力。	英语口语、旅游行业概论、旅游信息编辑、旅游电子商务、旅游接待英语、基础英语（高阶）、英语面试技巧、英语语音 酒店专业英语、饭店管理概论（双语）、酒店市场营销与策划、前厅运行与管理、客房运行与管理餐饮服务与管理、酒水知识与酒吧管理
餐饮部服务员	1.餐饮预订接待能力 2.餐饮部摆台能力 3.菜品推荐能力 4.中西餐宴会服务能力 5.餐饮部结账收银能力	1.英语语言交际能力 2.餐厅对客接待能力 3.点餐及菜品推荐能力 4.餐厅服务知识 5.宴会礼仪及服务知识 6.跨文化知识	1.掌握餐饮服务的工作流程和工作方法； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3.具有良好的组织协调和团队协作能力； 4.具有处理客人投诉及个性化需求的能力； 5.掌握餐饮部基层管理工作方法和工作策略。		
客房部服务员	1.客房卫生及质量管理能力 2.客房对客服务能力 3.公共区域清洁与管理能力 4.客房部基层日常管理能力	1.英语语言交际能力 2.客房卫生标准客房设施配备知识 3.布草洗涤与管理知识 4.客房用品保管知识 5 跨文化知识	1.掌握客房服务的工作流程和工作方法； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3.具有处理客人投诉及个性化需求的能力； 4.具有客房物品清洁与维护能力。 5.掌握客房部基层管理工作方法和工作策略。		

表 3-2：旅游管理方向主干课程构建表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	

导游员	1.具有用英语完成导游讲解的能力； 2．具有导游服务能力； 3．具有旅游活动组织、管理能力； 4．具有旅游市场营销能力； 5．具有旅游政策法规应用能力；	1.英语语言交际能力； 2.导游讲解能力； 3.规范服务的能力； 4.组织管理能力； 5.市场营销能力； 6.跨文化知识；	1.掌握导游服务工作的基本方法和工作策略； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3. 具有查找资料获取信息的能力； 4.具有良好的沟通能力与组织协调能力； 5.具有处理客人投诉及个性化需求的能力。	1. 遵纪守法，遵守旅游政策与法规和导游管理制度； 2.敬业精神与责任感； 3.较强的心理素质，勇于克服困难； 4.良好的职业素养； 5.主动能动性； 6.团队协作能力； 7.学习能力； 8.灵活应变能力； 9.人际沟通能力。	英语口语、旅游行业概论、旅游信息编辑、旅游电子商务、旅游接待英语、基础英语（高阶）、英语面试技巧、英语语音入境旅游产品组织与营销、出境旅游营销、英语模拟导游、 出境领队英语、导游实务、导游基础知识、旅游政策法规
出境领队	1.具有用英语完成业务咨询的能力； 2．具有计划调度能力； 3．具有良好的沟通交流能力； 4．具有旅游政策法规应用能力； 5．具有旅游经营和管理能力。	1.英语语言交际能力； 2.旅游线路设计能力； 3.业务咨询能力； 4.计划、组织能力； 5.市场营销能力； 6.跨文化知识；	1.掌握制定工作计划和调度旅游活动涉及各服务部门的方法与策略。 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3. 具有查找资料获取信息的能力； 4.具有良好的沟通能力与组织协调能力； 5.具有处理客人投诉及个性化需求的能力； 6.掌握基本的旅行社门店管理工作方法与工作策略。		
旅行策划	1.具有用英语完成业务咨询的能力； 2．旅游目的地旅游资源分析能力； 3．旅游线路产品资源采购能力； 4．旅游线路产品行程规划能力； 5．旅游线路产品营销能力。	1.英语语言交际能力； 2.旅游线路设计能力； 3.业务咨询能力； 4.计划、组织能力； 5.市场营销能力； 6.跨文化知识；	1. 掌握制定工作计划和调度旅游活动涉及各服务部门的方法与策略。 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3. 具有查找资料获取信息的能力； 4.具有良好的沟通能力与组织协调能力； 5.具有处理客人投诉及个性化需求的能力；		

3.实践课程体系

按照“理论与实践教学相互渗透，校内学习与岗位实训交替进行”的思路，构建英语语言综合运用能力与旅游专业技能相结合的实践教学体系，突出英语语

言运用能力、跨文化交际能力、旅游岗位操作能力和旅游企业基层管理能力培养，根据英语语言和岗位技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“英语语言基础训练、旅游行业基本知识+岗位操作技能—英语语言交际能力、旅游行业专门知识+岗位工作技能—跨文化交际和语言综合运用能力、旅游基层管理能力+顶岗实习岗位工作技能”的逻辑主线，构建了“英语语言交际能力和旅游专业技能同时递进”的实践教学体系，实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节。根据旅游英语专业特点，为学生开设第二课堂包括创业教育、专业讲座、专升本辅导、校外社会实践、公益劳动等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。核心课程进行实践教学项目化改革，制定相关课程标准，不断优化教学设计。建设配套网上课程资源，不断完善教学组织，积极实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化旅游英语专业学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	社团活动、社会实践、英语角	专业讲座、公益劳动	职业资格证书考试	志愿者服务	√	专升本辅导
竞赛活动		口语大赛	写作大赛			
认识实习	线上线下结合					
理实一体教学环节		旅游接待英语	酒店专业英语、饭店管理概论前厅服务与管理、客房服务与管理；英语模拟导游、入境旅游产品组织与营销、旅游政策法规、导游实务等	餐饮服务与管理、、酒水知识与酒吧管理；导游基础知识、出境领队英语等，旅游信息编辑、旅游电子商务、酒店		商务英语、跨文化交际、英语模拟导游、酒店专业英语等

				市场营销与策划、出境旅游营销等		
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

旅游英语专业围绕“能力共融，学岗交替”的人才培养模式，在校内学习期内，将公共课程模块、专业基础课程模块、专业课程模块，结合综合实践组成旅游英语分方向专业课程体系。根据学生的英语基础、个性差异和学习意愿，实施分方向（饭店管理方向与旅游管理方向）与分层次教学。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1．队伍结构

本专业学生数与专任教师数比例约为 19:1，双师素质教师占专业教师比例高于 80%，40 岁以下青年教师占比 33%， 40-50 岁教师占比 43%，副高级职称占比 33%，中级职称以上占比超过 85%，梯队结构合理。

2．专任教师

本专业专任教师均具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；90%具有英语或旅游相关专业硕士及以上学历；具有扎实的旅游或英语专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究。

3．专业带头人

专业带头人具有高级职称，能较好地把握旅游行业和英语专业的发展，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，具有较强的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师主要是旅游行业的企业高级技师或管理人员，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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

1.校内实践教学条件

目前建有旅游英语专业数字化资源库1个，提供丰富的音视频、图片、教学课件等教学资源。学院建有模拟导游室，通过使用虚拟现实技术，三维立体、细致逼真，生动地表现旅游景点的风光风貌，大幅提高学生对旅游课程的学习兴趣。学院建有客房操作间、餐饮操作间、实习酒吧等，为学生提供客房、餐饮专业课程的实训场地。

表6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量(人)
1	模拟导游室	进行导游技能训练	旅游接待英语、英语模拟导游、领队英语等	40人
2	客房操作间	进行饭店客房服务技能训练	客房服务与管理	40人
3	餐饮操作间	进行饭店餐饮服	餐饮服务与管理	40人

		务技能训练		
4	实习酒吧	进行饭店酒水服务技能训练	酒水服务与酒吧管理	40 人
5	旅游外语数字化智能实训室	语言仿真实践、智能测评	英语口语、英语语音、出境旅游营销	50 人
6	百川实训中心	酒店前台、客房及餐饮等部门的实训	饭店管理概论	50 人
7	酒店软件信息化教室	酒店信息化软件实操	前厅管理与 PMS 运营	50 人
8	智慧化录播教室	课堂实景录制	旅游接待英语、英语模拟导游、领队英语等	50 人

2.校外实践教学条件

依托校企合作委员会和学院整体优势，注重校外实习实训基地教学功能建设，稳定并深化与国内多家五星级豪华酒店和国际旅行社的合作关系，实现实习岗位与就业岗位相通；不断拓展与海外酒店、旅游企业的联系和合作，帮助更多学生走出国门实习或工作，实现旅游英语专业与行业密切结合。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	济南鲁能贵和洲际酒店	济南鲁能贵和洲际酒店作为国际奢华酒店位于济南市中心商业黄金地段和旅游核心腹地。 酒店拥有 370 余间客房、特色法餐厅、屋顶花园，以及自然采光的会议室，包括一个大型无柱宴会厅和 12 间面积不等的会议室。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在前厅、餐饮、客房、康乐等部门实习。
2	青岛鲁商凯悦酒店	青岛鲁商凯悦酒店是中国北方首家位于海滩上的国际五星级城市度假酒店。酒店拥有优越的地理位置，位于崂山区高端金融商务与娱乐休闲中心。酒店拥有 439 间设计现代、舒适宽敞的豪华	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在前厅、餐饮、客房、康乐等部门实

		客房，包括 25 间全海景套房。	习。
3	桂林唐朝国际旅行社有限公司	桂林唐朝国际旅行社有限责任公司，最初成立于 1999 年，前身为杉湖国际旅行社英语部。主要业务范围包括欧美旅游团队、欧美散客旅游线路订制；欧美旅游团队接待；国际，国内机票及酒店预订。公司电子商务平台在整个亚太地区排名前三甲，更在中国入境游市场具有巨大的影响力。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在运营、策划、营销、新媒体等部门实习。
4	山东海外国际旅行社有限公司	山东海外国际旅行社有限公司，是国家 3A 级旅行社，下设综合业务部、日本部、韩国部、商务旅游会展部、票务部、驻在员中心等部门机构；拥有一支高素质、精诚团结、勤奋工作、业务能力过硬的优秀团队；还拥有一支经验丰富、服务周到、精通日韩英等多国语言的导游及翻译队伍。主要经营组团，接待，商务旅游，会议接待旅游等服务。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在运营、策划、营销、新媒体等部门实习。
5	中国国旅（青岛）国际旅行社有限责任公司	中国国旅（青岛）国际旅行社有限公司，2006 年 01 月 06 日成立，经营范围包括国际航线或者香港、澳门、台湾地区航线的航空客运销售代理业务等。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在运营、策划、营销、新媒体等部门实习。
6	新加坡樟宜国际机场	新加坡樟宜国际机场拥有占地面积超过一百万平方米的 5 个航站楼，每年运送的乘客超过 3700 万，是亚洲乃至全球最繁忙的国际机场，以其优质服务享誉全球航空界。	为学生搭建赴外实习就业的桥梁，为学生提供地勤客服等实习岗位。
7	新加坡美罗广场	新加坡美罗广场（METRO）是净资产近 10 亿新币大型连锁公司，全球共开设 55 家连锁广场。Metro 以公道的价格和品质而家喻户晓，业务遍及新加坡、马来西亚、印尼等国家。	为学生搭建赴外实习就业的桥梁，为学生提供销售员等实习岗位。
8	新加坡金	新加坡金沙酒店是美国拉斯维加斯金沙集团斥	为学生搭建赴外实

	沙酒店	巨资打造而成的大型综合豪华娱乐城。由三座楼高 55 层的平顶大厦组成，大厦顶部由号称亚洲最大的空中花园连接而成，有 2500 多间客房，50 多个餐厅，现有员工 1 万多人。	习就业的桥梁，为学生提供餐饮服务员、客房服务员等实习岗位。

3.支持信息化教学方面基本条件

教师利用学习通、钉钉等信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。旅游英语所有专业课程同步开设在线课程，实现网络课程建设覆盖率 100%，实现了专业课程资源共享。旅游英语专业共有山东省精品资源共享课 4 门和 2 门院级精品资源共享课。

（三）教学资源

1．教材选用

按照国家规定选用专业优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。系里组建教材审定委员会负责专业教材的选用和审查工作，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2.图书文献配备

配备了能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要的图书文献，方便师生查询、借阅，并订阅了英文报纸、英文阅读期刊。

3．数字教学资源配置基本要求

建设有旅游英语专业数字化教学资源库，不时进行更新调整，以满足日常教学要求。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健

全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 139 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8 毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求（单位：学分）
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动课程，“四史”课必修一门
专业基础课	26
专业课	32
综合实践课	29
合计	139

十一、附录

表 9　各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	784	30	38	27	542	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	448	17	26	19	276	172
专业课	252	10	14	10	132	120
专业方向课	324	12	18	13	174	150

综合实践教学	556	21	29	21	48	508
总计	2616	100	139	100	1298	1318
实践实训课时占教学学时比例(%)					50 %	50 %

表 10 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	0	32	√						是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	√						是	旅游外语系	单双周
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	√						是	招生就业指导中心	单双周
	211090010	5 基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系	
	214110021	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0	32	√						是	思政部（新）	
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	0	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	0	18		√					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	0	72		√					是	旅游外语系	
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	
	214110011	12 思想道德与法治	3	54	54	0	54		√					是	思政部（新）	
	215090060	13 信息技术	2	36	18	18	36		√					是	工商管理	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
															系（新）	
	221090010	14 安全教育	1	18	16	2	18		√					是	安全保卫处	单双周
	222090010	15 写作	2	36	36	0	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			√				是	招生就业指导中心	单双周
	212090040	18 体质测试	1	0	0	0	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	214130021	19 军事理论	2	36	36	0	36			√				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	0	36			√				是	旅游外语系	
	201090031	21 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	周学时		38					13	15	7	2					
	学时小计			784	542	242	784	328	278	134	44	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252								其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动课程，“四史”课必修一门	
专业基础课	211090020	23 旅游行业概论	2	32	32	0	32	√						是	旅游外语系	
	211110180	24 英语口语 1	2	32	18	14	32	√						是	旅游外语系	
	211110220	25 英语听说 1	4	64	38	26	64	√						是	旅游外语	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
															系	
	211110230	26 英语语音	2	32	18	14	32	√						是	旅游外语系	
	211110181	27 英语口语 2	2	36	20	16	36		√					是	旅游外语系	
	211110221	28 英语听说 2	2	36	24	12	36		√					是	旅游外语系	
	211110182	29 英语口语 3	2	36	20	16	36			√				是	旅游外语系	
	211110222	30 英语听说 3	2	36	24	12	36			√				是	旅游外语系	
	211110410	31 基础英语（高阶）	4	72	38	34	72			√				是	旅游外语系	
	211110183	32 英语口语 4	2	36	20	16	36				√			是	旅游外语系	
	211110223	33 英语听说 4	2	36	24	12	36				√			是	旅游外语系	
	周学时		26					10	4	8	4					
	学时小计			448	276	172	448	160	72	144	72	0	0			
专业课	211110120	34 旅游接待英语	2	36	20	16	36		√					是	旅游外语系	专业核心课
	1203158	35 英语面试技巧	2	36	20	16	36				√			是	旅游外语系	
	211110140	36 商务英语 1	2	36	20	16	36				√			是	旅游外语系	
	211110420	37 旅游电子商务	2	36	16	20	36				√			是	旅游外语系	
	211110440	38 旅游信息编辑	2	36	16	20	36				√			是	旅游外语系	
	211110110	39 跨文化交际	2	36	20	16	36						√	是	旅游外语系	
	211110141	40 商务英语 2	2	36	20	16	36						√	是	旅游外语系	
	周学时		14						2		8		4			

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	学时小计			252	132	120	252	0	36	0	144	0	72			
专业方向课（饭店管理方向）	209110040	41 前厅服务与管理（双语）	2	36	20	16	36			√				是	旅游外语系	专业核心课
	211120080	42 饭店管理概论（双语）	2	36	20	16	36			√				是	旅游外语系	专业核心课
	211120100	43 酒店专业英语 1	2	36	18	18	36			√				是	旅游外语系	专业核心课
	2N3016001	44 客房服务与管理（双语）	2	36	20	16	36			√				是	旅游外语系	专业核心课
	209060091	45 餐饮服务与管理(双语）	2	36	20	16	36				√			是	旅游外语系	专业核心课
	210110102	46 酒店市场营销与策划	2	36	20	16	36				√			是	旅游外语系	
	211120101	47 酒店专业英语 2	2	36	18	18	36				√			是	旅游外语系	专业核心课
	211120120	48 酒水知识与酒吧管理	2	36	20	16	36				√			是	旅游外语系	
	211120102	49 酒店专业英语 3	2	36	18	18	36						√	是	旅游外语系	
	周学时		18							8	8		2			
	学时小计			324	174	150	324	0	0	144	144	0	36			
专业方向课（旅游管理方向）	210060021	41 导游实务	2	36	20	18				√				是	旅游外语系	专业核心课
	211120140	42 入境旅游产品组织与营销	2	36	20	16	36			√				是	旅游外语系	专业核心课
	211120160	43 英语模拟导游 1	2	36	18	18	36			√				是	旅游外语系	专业核心课
	214110060	44 旅游政策法规	2	36	20	16	36			√				是	旅游外语系	
	210110160	45 导游基础知识	2	36	20	16	36				√			是	旅游外语系	
	211120040	46 出境领队英语	2	36	20	16	36				√			是	旅游外语系	专业核心课
	211120060	47 出境旅游营销（英语）	2	36	20	16	36				√			是	旅游外语系	专业核心课
	211120161	48 英语模拟导游 2	2	36	18	18	36				√			是	旅游外语系	专业核

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																心课
	211120162	49 英语模拟导游 3	2	36	18	18	36						√	是	旅游外语系	
	周学时		18							8	8		2			
	学时小计			324	174	150	324	0	0	144	144	0	36			
综合实践教学	201090040	50 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	旅游外语系	
	218130010	51 实习报告	4	60	0	60	60					√		是	旅游外语系	
	218130020	52 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	旅游外语系	
	211130020	53 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	旅游外语系	
	周学时															
	学时小计			556	48	508	556	16	0	0	0	540	0			
全程总计			139	2616	1298	1318	2616	23	21	23	22	0	6			

执笔：李盈慧

审核：孔亚楠

2023级应用韩语专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：应用韩语

专业代码：570204

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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
教育与体育大类57	语言类5702	商务服务业（72）	前厅服务员（4-03-01-01） 客房服务员（4-03-01-02） 餐厅服务员（4-03-05-01） 导游（4-07-04-01） 旅行社计调（4-07-04-03） 旅游咨询员	酒店领域 旅行社领域	韩语topic等级证书 导游证 定制旅行管家服务职业技能等级证书

			（4-07-04-04）公共游览场所服务员 （4-07-04-05）景区运营管理师 （4-07-04-07）旅游团队领队 (4-07-04-02)翻译 （2-10-05-01）其他教学人员 （2-08-99）	商务领域 教培领域	

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向现代旅游新业态下的饭店、旅行社、线上旅游平台、韩资（合资）企业及韩语培训机构，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的身体和心理素质，掌握专业所必需的旅游服务技能、旅游经营管理理论基础知识，具备较强的韩语听说读写能力和信息编辑能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，从事导游（中文、韩语）、出境领队、旅游产品设计与营销、旅游信息咨询、翻译、外事接待、韩语教师等服务与管理岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度。

2.知识要求

（1）掌握较高的政治思想素养和职业道德所需基础知识；

（2）掌握计算机应用、操作基本知识，计算机应用水平达到国家规定的一级标准；

（3）掌握旅游经营管理理论基础知识；

（4）掌握韩语的读、写、听、说等基本知识和基本理论；

（5）掌握常用的商务礼仪及相关知识，主要包括服务过程中的礼仪常识和商务礼仪规范；

（6）了解韩国国家概况，包括其地理位置、人口、民族、文化、禁忌、旅游资源等知识。

3.能力要求

（1）能运用韩语语言完成日常韩语听说读写译的相关工作；

（2）能运用旅游管理知识和实践技能，完成酒店服务接待、酒店管理运营、韩语导游、领队、旅行社管理等工作；

（3）能按照韩语语言文化交际能力要求，进行中韩间跨文化交际以及交际问题的处理；

（4）能运用较强的逻辑性和科学的思维方法致力于工作；

（5） 能运用韩语语言完成企业翻译、行政、工作协调、管理等工作。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

人才培养模式“以服务社会为宗旨，以职业能力培养为核心”，实现“任务引领，学做一体、校企共育”的专业人才培养模式。采用“情景教学法”和“实践教学法”为主的教学方法，培养学生的韩语应用能力，以及饭店、旅游、经贸等领域的实践技能，根据就业导向和岗位导向需要培养学生的多种技能，达到韩语专业化、技能多样化、职业多元化的人才培养目标。

（二）课程体系构建

根据应用韩语专业的人才培养目标，对岗位及岗位群任务进行分析，由专业建设指导委员会组织校企专家召开课程体系建设研讨会，本着凸显职业能力的原则，围绕本专业学生就业岗位和岗位核心能力，制订核心岗位任务，明确岗位工作流程和课程标准，将其分解、转化，调整为核心课程内容，确定基于岗位需求的专业课程体系。

表 2　课程体系构建表

专业市场调研	赴山东大厦、威海铂丽斯国际大酒店、山东国际旅行社、山东省中国旅行社、青岛海天国际旅行社、中国国际合作公司等单位进行调研
职业岗位	前厅、客房、餐饮等部门的初级管理岗位；旅游产品设计营销、旅游组织接待（中文、韩语）、出境领队、服务运营与基层管理等岗位；公司行政、翻译等岗位；教育培训机构韩语助教等岗位
工作任务	星级酒店前厅、餐饮、客房等服务技能；旅行社领队、韩国游客接待等岗位技能；韩资企业、公司行政、翻译等岗位技能；韩语培训学校韩语教师助教技能
岗位能力与素质要求	知识：掌握较高的政治思想素养和职业道德的基础知识；掌握计算机应用、操作知识基本知识，计算机应用水平达到国家规定的一级标准；掌握韩语的读写听说等基本知识和基本理论；掌握韩国商务礼仪知识，主要包括服务过程中的礼仪常识和商务礼仪规范；了解韩国国家基础知识，包括其地理位置、人口、民族、文化、禁忌、旅游资源等知识。
	能力：　能够就一般场景进行熟练的口译，并能熟练进行中韩文常见商务文本的书面翻译。能按照酒店服务和管理的要求完成酒店服务接待和管理的工作，并保持得体的礼仪。能熟的韩语表达能力及景点讲解能力，良好的导游业务及客户沟通与管理的能力；处理突发事件和危机公关的能力。具备服务创新意识和获取新知识、新技能的能力。良好的沟通和协调组织能力，具备服务创新意识。
	素质：具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；具有良好的职业道德和职业素养；具有较强的心理素质，勇于克服困难；具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；具有积极的工作态度。
典型工作任务	饭店、旅行社、外资企业等行业的韩语语言运用能力和服务技能。
课程体系	公共基础课： 思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、初级韩语、写作、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育。
	专业基础课： 旅游行业概论、旅游电子商务、旅游信息编辑、初级韩语、中级韩语。
	专业课：入境旅游产品组织与营销、出境领队韩语、出境旅游营销（韩国）、饭店韩语、情景韩语、初级韩语口语、中级韩语口语、初级韩语听力、中级韩语听力。

1.素质课程体系构建

素质课程由人文精神培植、人文能力培养、人文知识传授三个部分组成，以知识传授为基础，以精神培植、能力培养为指向。素质教育内涵要义就是提升人的精神、健全人的素质、优化人的品质、强化人的能力。因此，构建由思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策为基本前提，以职业道德、礼仪修养、体育等为重要组成部分的素质课程体系，培养以爱国主义为核心，社会主义为基本方向，德、智、体、美全面发展的新时代大学生。

2.专业课程体系构建

按照“岗位需求、任务分析、能力定位、课程设置”的步骤，根据应用韩语专业的人才培养目标和规格，对岗位及岗位群任务进行分析，由专业建设指导委员会组织校企专家召开课程体系建设研讨会，本着凸显职业能力的原则，围绕本专业学生就业岗位（（导游（中文、韩语）、出境领队、旅游产品设计与营销、旅游信息咨询、翻译、外事接待等服务与管理等岗位）和岗位核心能力，制订核心岗位任务，明确岗位工作流程和课程标准，将其分解、转化，调整为核心课程内容，确定基于岗位需求的专业课程体系。

加强人文素质教育，把校园文化和养成教育融入课程体系建设，拓展学生知识领域，满足学生个性化学习需要；以行业企业人才需求规格为依据，引入国内外成熟的职业资格标准，开发中国传统文化、韩国旅游文化、海外留学与实习基地介绍、国内外旅游企业面试技巧等相关课程和教材，构建以能力培养为核心的理论与实践相融合的课程体系；依照学院课程建设标准，推动优质课程、核心课程建设，结合现代旅游人才素质培养，开发提升学生国际化职业素养的校本课程。

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	

酒店服务与管理岗位	1.前厅服务与管理 2.餐饮服务与管理 3.客服服务与管理	1.基本的韩语口语沟通能力； 2.良好的职业道德和服务意识掌握酒店管理运营的基本理论、专业知识和服务技能； 3.熟悉现代信息技术及获取新知识、新技能的能力。	1.良好的工作方法； 2.收集处理信息方法； 3.获取掌握新技术的学习方法； 4.创新思维能力。	1.服务意识； 2.敬业精神与责任感； 3.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则； 4.必要的沟通能力、公关能力、团队精神以及创新和决策能力、再学习能力。	旅游行业概论、旅游电子商务、旅游信息编辑、初级韩语（高阶）、中级韩语、饭店韩语、情景韩语、韩语听力、韩语口语
旅游产品设计营销、旅游组织接待（中文、韩语）、出境领队、服务运营与基层管理等岗位	1.领队 2.导游 3.旅游产品设计与营销 4.旅游组织接待 5.服务运营与基层管理	1.具有浓厚的文化素养与扎实的旅游管理专业知识； 2.扎实掌握旅游管理基本技能，能从事旅游管理相关业务； 3.运用恰当的现代信息技术工具和旅游管理研究工具从事旅游管理相关专业业务； 4.熟悉旅游行业相关政策和法律法规。	1.良好的工作方法； 2.收集处理信息的方法； 3.具备自主终生学习与创新创业能力。	1.在旅游管理实践中理解并遵守职业道德和规范； 2.履行旅游管理行业的社会责任； 3.较强的组织协调与沟通能力、团队协作等基本管理素质。	旅游行业概论、旅游电子商务、旅游信息编辑、初级韩语（高阶）、中级韩语、情景韩语、韩语听力、韩语口语、入境旅游产品组织与营销、出境领队韩语、出境旅游营销（韩国）

韩企职员 教育机构培训讲师等岗位	翻译 文秘 行政管理 培训	1.能熟练撰写中韩文商务信函； 2.能够熟练撰写中韩常见应用文； 3.能熟练运用人际沟通技巧进行解释与沟通； 4.能够熟练使用中韩文办公操作系统。	1.良好的工作方法 2.收集处理信息的方法； 3.具备自主终生学习与创新创业的能力；	1.良好的公关能力； 2.处理突发事件的能力； 3.良好的客户沟通与管理的能力； 4.良好的社交能力。	旅游信息编辑、初级韩语（高阶）、中级韩语、情景韩语、韩语听力、韩语口语

3.实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（语言）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括综合实训、认识实习、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和实习报告、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、教学大纲、优化教学设计、建设在线课程资源和校本讲义、完善教学组织，实施“教学做一体”、“线上线下混合式”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。实践教学体系如下图所示：

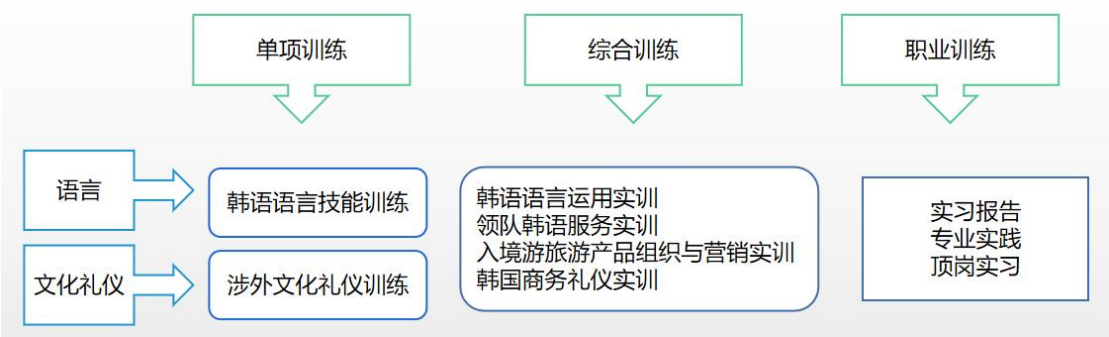


表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告						岗位实习、实习报告
第二课堂	专业认知与实践	社团活动	韩服礼仪文化展示	√	√	√
竞赛活动				韩语演讲比赛	韩语演讲比赛	
认识实习	线上线下结合					
综合实训			情景韩语 出境领队韩语	出境旅游营销（韩国）、情景韩语	旅游电子商务	
理实一体教学环节	旅游行业概论	社团活动				
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育	创新创业教育、 职业发展与就业指导、 公共体育、心理健康	中华优秀传统文化			

七、教学组织

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	18					1	1	20
五	18					1	1	20
六				16	4			20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

师资队伍结构：本专业有稳定的骨干教师队伍，包括专业带头人和具备丰富教学经验的教师。

专任教师：本专业共有专任教师 4 名，能够满足教学任务的需求。所有教师均具备硕士学历和海外留学或游学的经历，教学经验丰富，有 2 名教师有多年的旅游行业工作经验，有 2 名专业带头人，均持有韩语导游资格证，有 2 名教师持有“定制旅行管家服务职业技能等级证书”，能够胜任韩语教学工作。

兼职教师：为了增加师资队伍的多样性和灵活性引进 2 名兼职教师，兼职教师均具备相应的教学经验和专业背景，能够为韩语教学工作做出贡献。

双师比：双师比为 100%，保证了教师对学生的指导和教学质量。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

校内实践教学条件是职业院校提升人才培养质量的基础和前提。学院经过多年的办学实践，建成了一批设施一流、特色鲜明的实训场所，形成了教学型、生产型、服务型相辅相成、相互补充的实训格局，为实施人才培养创造了良好的条件。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	旅游外语数字化智能实训室	语言仿真实践、智能测评	韩语口语、情景韩语	50
2	百川实训中心	酒店前台、客房及餐饮等部门的实训	酒店韩语、商务韩语	50
3	酒店软件信息化教室	酒店信息化软件实操	酒店韩语、商务韩语、旅游信息编辑	50
4	模拟导游实训室	3D 导游模拟实操	旅游韩语、旅游行业概论	50
5	智慧化录播教室	课堂实景录制	韩语口语、情景韩语、商务韩语等	50

2.校外实践教学条件

为了提高学生的专业技能，提升专业教育教学质量，进一步推进校企合作，

深化工学结合、教学做一体的人才培养模式，根据专业特色和人才培养目标，积极为学生开拓校外实践教学基地,规范校外实训基地管理,发挥校外实训基地的功能。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	北京长富宫酒店	北京长富宫中心由五星级饭店，公寓、办公楼组成，拥有共同的保卫，消防体系，融合了吃、住、行、娱乐、购物，办公楼多种功能。设有“樱”日餐厅。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在前厅、餐饮、客房、康乐等部门实习。
2	青岛鲁商凯悦酒店	青岛鲁商凯悦酒店是中国北方首家位于海滩上的国际五星级城市度假酒店。酒店拥有优越的地理位置，位于崂山区高端金融商务与娱乐休闲中心。酒店拥有 439 间设计现代、舒适宽敞的豪华客房，包括 25 间全海景套房。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在前厅、餐饮、客房、康乐等部门实习。
3	桂林唐朝国际旅行社有限公司	桂林唐朝国际旅行社有限责任公司，最初成立于 1999 年，前身为杉湖国际旅行社英语部。主要业务范围包括欧美旅游团队、欧美散客旅游线路订制；欧美旅游团队接待；国际，国内机票及酒店预订。公司电子商务平台在整个亚太地区排名前三甲，更在中国入境游市场具有巨大的影响力。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在运营、策划、营销、新媒体等部门实习。
4	山东海外国际旅行社有限公司	山东海外国际旅行社有限公司，是国家 3A 级旅行社，下设综合业务部、日本部、韩国部、商务旅游会展部、票务部、驻在员中心等部门机构；拥有一支高素质、精诚团结、	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在运营、策划、营销、新媒体等部门实习。

		勤奋工作、业务能力过硬的优秀团队；还拥有一支经验丰富、服务周到、精通日韩英等多国语言的导游及翻译队伍。主要经营组团，接待，商务旅游，会议接待旅游等服务。	
5	中国国旅（青岛）国际旅行社有限责任公司	中国国旅（青岛）国际旅行社有限公司，2006 年 01 月 06 日成立，经营范围包括国际航线或者香港、澳门、台湾地区航线的航空客运销售代理业务等。	提供以就业为导向的一体化实习，学生可以在运营、策划、营销、新媒体等部门实习。

3.支持信息化教学方面基本条件

学院网络全覆盖，教室内有多媒体教学设备，在学习通和智慧树上建有专业教学信息资源，教师与学生在手机端就可实现知识和信息的共享，智慧教室为教师和学生们提供了智慧便捷的教学和学习条件。

（三）教学资源

1. 纸质教材：根据二十大精神和行业需求严选适合学生学情的教材，主要教材有世界图书出版公司出版的延世韩国语（1-4 册）系列教材、大连理工大学出版社出版的新标准高职高专韩语专业系列规划教材：新编韩国语听力和新编韩国语会话等。

2. 图书文献及数字教学资源：山东省韩国语教学资源库（饭店韩语）、院级精品资源共享课《韩国概况》、《旅游韩语》，以及《初级韩语》、《中级韩语》、《韩语口语》、《韩语听力》、《出境领队韩语》等院级网络课程教学资源。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和

决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3. 不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 139 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求（单位：学分）
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中创新创业类课程必须修满 2 学分，劳动教育必须修满 1 学分，“四史”课必修一门
专业基础课	30
专业课	32
综合实践课	25
合计	139

十一、附录

表 10 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基	201090010	1　公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090011	2　心理健康教育	2	32	32	-	32	√						是	学生工作处	网络课程学习、讲座

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
础课	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	√						是	学生工作处	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	√						是	招生就业指导中心	单双周开课
	214110021	5 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	-	32	√						是	思政部（新）	
	214110300	6 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	-	48	√						是	旅游外语系（新）	
	214130022	7 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	2N3004001	8 初级韩语	6	96	96	-	96	√						是	旅游外语系（新）	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	-	18		√					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	212090030	10 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	
	214110011	11 思想道德与法治	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	215090060	12 信息技术	2	36	18	18	36		√					是	工商管理系（新）	
	221090010	13 安全教育	1	18	16	2	18		√					是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	14　写作	2	36	36	-	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	201090030	15 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	16 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			√				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	214130021	18 军事理论	2	36	36	-	36			√				是	学生工作处	
	222090020	19 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	20 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	214090030	21 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	每学期 8 学时
	学分小计		38					17	11	7	2					
	学时小计			776	534	242		392	206	134	44	0	0			

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	211110430	22 旅游行业概论	2	32	14	18	32	√						是	旅游外语系（新）	
	2N3003002	23 初级韩语（高阶）	6	108	108	-	108		√					是	旅游外语系（新）	
	211060420	24 中级韩语 1	6	108	78	30	108			√				是	旅游外语系（新）	☆
	211060421	25 中级韩语 2	6	108	78	30	108				√			是	旅游外语系（新）	☆
	211060422	26 中级韩语 3	6	108	78	30	108					√		是	旅游外语系（新）	☆
	211110420	27 旅游电子商务	2	36	16	20	36					√		是	旅游外语系（新）	
	211110440	28 旅游信息编辑	2	36	16	20	36					√		是	旅游外语系（新）	
	学分小计		30					2	6	6	6	10				
	学时小计			536	388	148	536	32	108	108	108	180	0			
专业课	211060110	29 初级韩语口语 1	2	32	8	24	32	√						是	旅游外语系（新）	☆
	211060120	30 初级韩语听力 1	2	32	2	30	32	√						是	旅游外语系（新）	☆
	211060111	31 初级韩语口语 2	2	36	12	24	36		√					是	旅游外语系（新）	☆
	211060121	32 初级韩语听力 2	2	36	6	30	36		√					是	旅游外语系（新）	☆
	211060300	33 情景韩语 1	2	36	14	22	36			√				是	旅游外语系（新）	☆
	211060430	34 中级韩语口语 1	2	36	12	24	36			√				是	旅游外语系（新）	☆
	211060460	35 中级韩语听力 1	2	36	6	30	36			√				是	旅游外语系（新）	☆
	211060170	36 饭店韩语	4	72	32	40	72				√			是	旅游外语系（新）	☆
	211060301	37 情景韩语 2	2	36	14	22	36				√			是	旅游外语系（新）	☆
	211060441	38 中级韩语口语 2	2	36	12	24	36				√			是	旅游外语系（新）	☆

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	211060461	39 中级韩语听力 2	2	36	6	30	36				√			是	旅游外语系（新）	☆
	211120140	40 入境旅游产品组织与营销	2	36	18	18	36				√			是	旅游外语系（新）	
	211120190	41 出境旅游营销（韩国）	2	36	18	18	36				√			是	旅游外语系（新）	
	211120020	42 出境领队韩语	4	72	36	36	72					√		是	旅游外语系（新）	
	学分小计		32					4	4	6	14	4				
	学时小计			568	196	372	568	64	72	108	252	72	0			
综合实践教学	201090040	43 认识实习	1	16	-	16	16	√						是	教务处	线上线下结合
	211130020	44 第二课堂	4	0	-	-	0						√	是	旅游外语系（新）	
	218130010	45 实习报告	4	60	-	60	60						√	是	教务处	
	218130021	46 岗位实习	16	384	48	336	384						√	是	旅游外语系（新）	
	学分小计		25													
	学时小计			460	48	412	460									
全程总计			139					23	21	19	22	14				
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.34
	公共选修课	14	10.07
	专业基础课	30	21.58
	专业课	32	23.02
	综合实践教学	25	17.99
	总计	139	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	776	30	38	27	534	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	536	21	30	22	388	148
专业课	568	22	32	23	196	372
综合实践教学	460	18	25	18	48	412
总计	2592	100	139	100	1292	1300

实践实训课时占教学学时比例(%)	50 %	50 %

执笔：赵娜 王月 孙萍

审核：孔亚楠 金玉

2023 级表演艺术专业（艺术舞蹈方向）

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：表演艺术（艺术舞蹈方向）

专业代码：550204

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）。

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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
文化艺术大类（55）	表演艺术类（5502）	文化艺术业（88）、教育（83）	舞蹈演员（2－09－02－04)、群众文化活动服务人员（4－13－01)、其他教学人员（2－08－99)	舞蹈演员、群众文化指导员、文化艺术培训人员	北京舞蹈学院中国舞等级考试教师资格证、中国舞蹈家协会等级考试教师资格证

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向文艺团体、文化馆站、企事业单位等，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的职业道德、职业素养和创新精神，掌握本专业所必需的表演专业技能及文艺活动策划组织管理方法等基础理论，毕业后能运用所学理论知识和技能，在文艺团体、文化馆站、企事业等单位，从事文艺演出、艺术教学等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，有政治敏锐力；

（2）具有较强的文化素质修养，有团队协作意识；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。

（5）具有敬业精神，积极的工作态度，有攻坚克难的意志；

（6）具有较强的业务素质，能够对本专业进行改革创新。

2.知识要求

（1）了解艺术概论及艺术欣赏等知识；

（2）掌握语言表达和文学基础知识；

（3）掌握表演艺术基本专业知识；

（4）掌握文艺活动策划组织基本知识；

（5）熟悉艺术教学、文艺策划等基础理论知识。

3.能力要求

（1）能快速学习舞蹈作品，并熟练把握节奏和风格特点；

（2）能运用言传身教的舞蹈教学法，完成初级教学工作；

（3）能独立完成作品的组织、排练、演出等任务；

（4）能运用音乐编辑软件，完成对音乐的剪辑、合成工作；

（5）使用计算机办公软件，能进行简单的文字处理工作；

（6）能通过对音乐的理解，进行一般性舞蹈创编工作。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

1.产教融合

依托行业企业优质资源，校企合作建立校内外实习实训基地，加强专业实践和实习实训教学，实现课堂教学内容与就业岗位零距离，教师科研项目与企业需求相匹配。

2.校企合作

校企共建实习实训基地，通过场地、资金、技术、设备、人员等要素优化配置，为师生提供专业实习实训保障，为企业发展提供储备人才，实现优势互补、互利共赢。

3.协同育人

根据专业特点，校企协同更新教学内容，优化教学流程，定期组织学生参加校内外专业实践活动，在真实工作场景中提升岗位技能，检验教学效果。

（二）课程体系构建

本专业以社会需求为导向，以职业能力和职业素质培养为核心，构建涵盖素质课程体系、专业课程体系和实践课程体系三大板块的课程体系。根据专业建设指导委员会意见，开展行业企业调研，进行人才需求、岗位职责和岗位能力分析，构建与之相适应的课程体系，打造“校内实践教学基地”平台、“校外实践教学”平台以及“综合实践能力训练模块”、“创新创业能力训练模块”等“两个平台+两个模块”的教学做一体化体系。推行“1+X”证书制度，实现课、岗、证、赛融通。优化学习过程，把需要掌握的理论与实践知识融会到典型艺术创作中，用艺术创作演出引领理论知识，丰富学生的直观体验，激发学生的学习动机。培养学生既有艺术表演能力，又具备舞蹈教学能力，确保学生符合用人单位要求。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东省演艺集团、山东省文化馆、山东省话剧院等文旅系统单位，文化传媒公司、广告传媒公司、文化经纪公司、庆典公司、旅游企业。
职业岗位	企事业单位及社会团体文化服务与管理、文化经纪、文化传播、文秘、艺术类专业演员、艺术教员、文艺策划专员。

工作任务	文艺演出、艺术教学、文艺演出组织、策划、管理、新媒体运营。
岗位能力与素质要求	知识：掌握政治和职业道德基础知识；掌握一定语言知识；掌握计算机基本应用知识；掌握工作、生活中的基本礼仪常识，掌握中国舞蹈艺术起源与发展知识。
	能力：具有政治动态的感悟能力、职业操守的坚持能力；具有舞蹈表演能力和舞蹈教学能力；具有文字表达能力、写作能力、外语交流能力；具有一定的计算机操作能力。
	素质：具有良好的政治素质；具有理论联系实际和实事求是的科学态度；具有热爱祖国、遵纪守法的精神；具有良好的身体及心理素质。
典型工作任务	文艺演出、艺术教学、文艺策划。
课程体系	公共基础课：习近平新时代中国特色社会主义思想概论、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、旅游职业道德、基础英语、大学语文、中华优秀传统文化、信息技术、公共体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、心理健康教育、劳动教育、安全教育、军事理论。
	专业基础课：中国舞蹈史、舞蹈教学法、中国古典舞身韵、声乐。
	专业课：即兴舞蹈、现代舞基训、芭蕾基训、景区剧目排练、中国民族民间舞、拉丁舞、儿童舞蹈及创编、舞蹈排练、舞蹈编导、演艺策划与运营、活动主持与形象设计。

1.素质课程体系构建

按照“五育并举”总要求，构建科学高效的素质课程体系，涵盖公共基础课和公共选修课两大模块。结合课堂教学模式创新，突出课程的思想性、人文性和创造性，全面提升学生的思想道德素质、智力素质、身体素质、审美素质、劳动技能素质和创新实践素质，帮助学生磨炼意志、陶冶情操、完善人格，增强团体意识和沟通交流能力，促进和谐、全面、终身发展。

2.专业课程体系构建

表3 专业课程体系表

岗 位	典型任务	职业行动能力要求	主干课程

		专业能力	方法能力	社会能力	
演员、策划、管理	文艺演出、文艺策划、岗位管理	1.艺术专业基础知识和专业技巧； 2.专业技术表演能力； 3.艺术专业鉴赏能力； 4.文艺演出策划、管理能力。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守单位的规章制度和员工守则。	《芭蕾基训》《中国古典舞基训》《现代舞集训》《舞蹈编导》《中国民族民间舞》《舞蹈排练》《中国舞蹈史》《演艺策划与运营》
教员	教学人员、教学管理人员	1.专业技术教学能力； 2.编排、创作艺术作品的能力； 3.专业技术鉴赏能力； 4.专业教学的教务管理能力。	1.正确对待工作中的挫折和不满，能很好的控制自我情绪的能力； 2.任务胜任能力，能灵活运用自己的技能去完成需要解决的事情。		《即兴舞蹈》《声乐》《拉丁》《舞蹈教学法》《儿童舞蹈及创编》

3.实践课程体系

按照“技能递进、能力渐升”的培养原则，构建突出职业能力培养的实践教学体系，突出学生职业能力培养，根据职业技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建实践教学体系，涵盖公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体化”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障。

表 4 实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期

岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	考取各类教师资格证、参各类舞蹈比赛、现场观摩大赛及汇演、上名师课等	考取各类教师资格证、参各类舞蹈比赛、现场观摩大赛及汇演、上名师课等	考取各类教师资格证、参各类舞蹈比赛、现场观摩大赛及汇演、上名师课等	考取各类教师资格证、参各类舞蹈比赛、现场观摩大赛及汇演、上名师课等		考取各类教师资格证、参各类舞蹈比赛、现场观摩大赛及汇演、上名师课等
竞赛活动	项目教学竞赛	项目教学竞赛	职业技能大赛	职业技能大赛	职业技能大赛	
认识实习	线上讲座、走进舞蹈院团					
综合实训		校企合作演出	校企合作演出		校企合作演出	
理实一体教学环节	艺术实践演出	艺术实践演出	艺术实践演出	艺术实践演出	专业汇报演出	
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育	公益劳动	公益劳动	公益劳动		

七、教学组织

在教学组织安排上采用“2.5+0.5”模式，即第一、二学年完成基础知识、专业基础课程和专业模块训练等学习；第三学年上学期在校外进行岗位实习，撰写实习报告；第三学年下学期实行校企联合授课，面向就业岗位要求，提升胜任力。坚持学校与企业融合、教学与实训融合、学习与工作融合、教师与师傅融合、学生与员工融合、教学管理与企业管理融合，校企联合设计、开发和讲授专业课程，安排校内外实训，突出实践育人特色，形成全面、全程、逐层、多样的培养路径。

表 5 学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

生师比16:1，双师素质教师占专任教师比例为100%。综合考虑职称、年龄等因素，形成“老中青结合，以老带新”的梯队结构。

2.专任教师

专任教师均具有高校教师资格;有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有表演艺术、舞蹈表演等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力;具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究;有每5年累计不少于6 个月的企业实践经历。

3.专业带头人

专业带头人应具有讲师及以上职称,能够较好地把握国内外行业、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、专业研究能力强,组织开展教科研工作能力强,在省内行业领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师主要从本专业相关行业企业聘任,具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神,具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验,具有中级及以上相关专业职称,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

1.校内实践教学条件

围绕主要就业岗位，根据课程特点，发挥师资优势，整合校内资源，校企合作建设舞蹈教室 1 间、琴房 2 间，演艺剧场 1 个（含接待室 1 个、化妆间 2 个），师生合作进行旅游演艺产品设计和项目研发,在真实工作场景中检验课堂教学成效，提升技能本领。

表 6 校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	舞蹈教室	舞蹈课堂	舞蹈类课程	60
2	演艺剧场	实训实操	舞蹈类课程	600
3	琴房	钢琴课	声乐	20

2.校外实践教学条件

按照《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4 号）《职业学校校企合作促进办法》（教职成〔2018〕1 号）规定，依托行业企业优质资源，校企合作建立校内外实习实训基地，通过场地、资金、技术、设备、人员等要素优化配置，为师生提供专业实训保障，做到在真实工作场景中提升岗位技能，检验教学效果。

表 7 主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	济南九顶塔中华民俗欢乐园	九顶塔中华民俗欢乐园是集中华民族风情、风景名胜、瀑布群、游乐探险、系列实景剧演出和休闲度假于一体互动式的大型原生态文化旅游区，位于山东济南市南部山区柳埠街道办事处，距济南市 20 余公里，总投资超亿元，汇	专业认知、专业实践、岗位实习

		集了中国傣、壮、藏、彝、佤、摩梭等16个少数民族和泉城人家、泰山人家、黄河人家、沂蒙人家、胶东人家和微山湖人家等6个齐鲁民居，分别展现了少数民族和齐鲁不同地域的民居建筑、民俗、歌舞、服饰、餐饮和民间工艺等六大文化。	
2	山东演艺集团	山东演艺集团是全省唯一的演艺类省管大型文化企业，以剧场院线、演出经纪、文化旅游、艺术教育为核心业务，是省级文化和旅游领域具有较强竞争力的产业运营主体和资源整合平台。	专业认知、专业实践、岗位实习

3.支持信息化教学方面基本条件

利用信息化手段进行混合式教学。教室配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。

（三）教学资源

1.教材选用

选用教材内容符合党和国家方针、政策，符合培养方案和课程教学大纲基本要求，有较强的理论性、系统性和实用性。

2.图书文献

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：中国舞蹈史、舞蹈艺术概论等各类艺术类书籍。

3.数字教学资源

配备专业音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材、信息化管理软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样，能够满足教学需要。

九、质量保障

1.建立教学诊改机制

建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.加强教学指导

成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询和指导。

3.强化教学管理

不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.完善跟踪评价

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的140学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表8：

表8 毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共14学分，其中，须修满2学分创新创业类课程，1学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	18
专业课	28
综合实践课	32
合计	140

十一、附录

表 9 各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	784	30	38	28	542	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	348	13	20	14	116	160
专业课	640	25	36	26	232	264
综合实践教学	580	22	30	22	48	532
总计	2604	100	138	100	1064	1324
实践实训课时占教学学时比例(%)					41 %	51 %

表 10 教学进进程表

专科 默认学生类别 艺术系（文化产业系新） 表演艺术（新）专业培养方案 （2023）

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	0	32	√						是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	√						是	学生工作处	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	√						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5 基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	214110021	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0	32	√						是	思政部（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	0	18		√					是	思政部（新）	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	
	214090041	12 大学语文	2	36	36	-	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	214110011	13 思想道德与法治	3	54	54	0	54		√					是	思政部（新）	
	215090060	14 信息技术	2	36	18	18	36		√					是	工商管理系（新）	
	221090010	15 安全教育	1	18	16	2	18		√					是	安全保卫处	单双周开课
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			√				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	0	0	0	0	√		√				是	体育教学部（新）	50分达标，2学年
	214130021	19 军事理论	2	36	36	0	36			√				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	0	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	学分小计		38					13	15	7	2					
	学时小计			784	542	242	784	352	302	158	68	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	209060260	23 中国茶文化	2	1	36	0	36	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	2N700301309	24 舞蹈素质 1	2	32	16	16	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003013232	25 芭蕾基训 1	4	64	32	32	64	√						是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7003013000	26 舞蹈素质 2	2	36	18	18	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	2N700301312	27 芭蕾基训 2	2	36	10	26	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	212100330	28 声乐	2	36	20	16	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	212120100	29 中国古典舞身韵	2	36	0	0	0			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003013431	30 中国古典舞基训 1	2	36	10	26	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N700301334	31 中国古典舞基训 2	2	36	10	26	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	212120500	32 中国舞蹈史	2	36	0	0	0						√	是	艺术系（文化产业系新）	
	学分小计		22					8	4	6	2		2			
	学时小计			349	152	160	312	132	72	72	36	0	0			
专业课	2N700301321	33 中国民族民间舞 1	2	32	10	22	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N700301344	34 舞蹈排练 1	2	32	10	22	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	2N70030109	35 舞蹈排练 2	2	36	10	26	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	2N700301314	36 中国民族民间舞 2	2	36	10	26	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	212060210	37 舞蹈编导 1	2	36	36	0	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	212120530	38 即兴舞蹈	2	36	0	0	0			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003013123	39 舞蹈排练 3	2	36	18	18	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	2N700301351	40 中国民族民间舞 3	2	36	10	26	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	2N700301365	41 现代舞基训	2	36	10	26	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	212060220	42 舞蹈编导 2	2	36	36	0	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	222120090	43 儿童舞蹈及编	2	36	0	0	0				√			是	艺术系（文化	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		创													产业系新）	
	2N700301316	44 中国民族民间舞 4	4	72	20	52	72				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	2N700301387	45 舞蹈排练 4	4	72	52	20	72				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	2N700301398	46 旅游景区剧目排练	2	36	10	26	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	222110080	47 舞蹈教学法	2	36	0	0	0						√	是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003022	48 舞蹈新媒体运营	2	36	0	0	0						√	是	艺术系（文化产业系新）	
	学分小计		36					4	4	10	14		4			
	学时小计			640	232	264	496	64	72	144	216	0	0			
综合实践教学	201090040	49 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7017001	50 综合实训	1	24	0	24	24			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	218130010	51 实习报告	4	60	0	60	60					√		是	艺术系（文化产业系新）	
	218130020	52 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	艺术系（文化产业系新）	
	213130020	53 第二课堂	4	-	-	-	-						√	是	艺术系（文化产业系新）	
	学分小计		30					1		1		24	4			
	学时小计			580	48	532	580	16	0	24	0	540	0			
全程总计			140					25	23	23	18	0	6			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.14
	公共选修课	14	10
	专业基础课	22	15.71

	专业课	36	25.71
	综合实践教学	30	21.43
	总计	140	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	784	30	38	27	542	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	349	13	22	16	152	160
专业课	640	25	36	26	232	264
综合实践教学	580	22	30	21	48	532
总计	2605	100	140	100	1100	1324
实践实训课时占教学学时比例(%)					42 %	51 %

执笔：孙艺荧

审核：高维峰

2023级公共文化服务与管理专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：公共文化服务与管理

专业代码：550403

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）。

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年。

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示：

表1 本专业职业面向

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（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书举例
文化艺术大类（55）	文化服务类（5504）	文化艺术业（88）	群众文化指导员（4-13-01-01）、讲解员（4-13-01-03）、文化经纪人（4-13-01-04）、网络编辑（2-10-02-05）	群众文化指导员、讲解员、文化经纪人、网络编辑	全国演出经纪人资格证、WPS办公应用职业技能等级证书（1+X证书 中级）

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，立足省内、面向文化旅游行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的文化素质，掌握新媒体文案写作、文化活动策划与组织、短视频创意与制作、新媒体运营等知识，具备创新思维能力、文化传播和经营管理服务能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在文化传媒机构、文化服务机构、文博机构、旅游休闲企业等文化旅游企事业单位及社会团体，从事项目策划、品牌推广、文化服务、会展演艺策划、非遗保护与开发、新媒体运营、文秘等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有良好的马列主义理论基础；

（2）具有良好的思想道德修养、职业道德、职业素养和强烈的社会责任感及担当作为意识；

（3）具有健康向上的心理素质和良好的创新创业意识，勇于克服困难，探索未知；

（4）具有精益求精的工匠精神，爱岗敬业、追求卓越；

（5）具有良好的身体素质，能够适应高强度工作需要。

2.知识要求

（1）了解新时代国家文化产业发展战略与相关政策法规；

（2）熟悉国内外文化事业与文化产业基本理念、发展趋势及运营模式；

（3）掌握本专业所需中华优秀传统文化、艺术鉴赏等基本知识；

（4）掌握公共文化服务管理与运营、组织与策划、宣传与推广等基本知识；

（5）掌握文化市场调研、消费者行为分析、销售分析、项目谈判等基本知识；

（6）掌握与公共文化服务管理相关计算机、数字化、大数据、新媒体等基础知识。

3.能力要求

（1）具备较强的自主学习能力、实践能力和创新能力，能运用所学知识，

在工作中发现、解决问题；

（2）具备对文化艺术的感受能力，对影视艺术、书画艺术、雕塑艺术、数字艺术等不同艺术形式的鉴赏分析能力，对社会与时代文化潮流的认知感悟能力；

（3）能够按照应用写作要求，熟练撰写年度计划总结及常用工作文案，撰写旅游指南、讲解词、游记、营销文案、新闻等文旅行业常用文体，熟练运用日常办公软件；

（4）普通话清晰标准，能够进行基本的英语交流；

（5）具备较强的文化调研、策划、创意、组织、协调、决策、沟通与表达能力，能够按照活动策划流程及标准，组织、策划、主持主题文化活动，设计人物形象；

（6）能够按照文化场馆多元化服务要求，完成预约导览、讲解接待、社会教育、研学培训、文创研发、数字化服务等线上、线下服务；

（7）能够根据非物质文化遗产品类特色，策划实施保护传承与开发转化项目；

（8）能够根据客户需求和文旅产品特性，进行图文编辑、短视频制作，根据新媒体平台营销特点，进行引流和流量转化；

（9）能够按照客户要求，策划实施个性化会展及演艺项目。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

1.产教融合

依托行业企业优质资源，校企合作建立校内外实习实训基地，加强专业实践和实习实训教学，实现课堂教学内容与就业岗位零距离，教师科研项目与企业需求相匹配。

2.校企合作

校企共建实习实训基地，通过场地、资金、技术、设备、人员等要素优化配置，为师生提供专业实习实训保障，为企业发展提供储备人才，实现优势互补、互利共赢。

3.协同育人

根据专业特点，校企协同更新教学内容，优化教学流程，定期组织学生参加

校内外专业实践活动，在真实工作场景中提升岗位技能，检验教学效果。

（二）课程体系构建

本专业以社会需求为导向，以职业能力和职业素质培养为核心，构建涵盖素质课程体系、专业课程体系和实践课程体系三大板块的课程体系。根据专业建设指导委员会意见，开展行业企业调研，进行人才需求、岗位职责和岗位能力分析，构建与之相适应的课程体系，打造“校内实践教学基地”平台、“校外实践教学”平台以及“综合实践能力训练模块”、“创新创业能力训练模块”等“两个平台+两个模块”的教学做一体化体系。推行“1+X”证书制度，实现课、岗、证、赛融通。发挥文旅系统资源优势，聘请行业一线专家、合作企业中高层管理人员和技术专家承担实践课程教学，全面培养学生岗位技能和工作胜任力，提升职业道德和职业素养。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东省美术馆、山东省博物馆、山东省文化馆、山东省图书馆等文旅系统单位，社会各类展览馆、纪念馆及文化传媒公司、广告传媒公司、文化经纪公司、庆典公司、旅游企业。
职业岗位	企事业单位及社会团体文化服务与管理、文化经纪、文化传播、文秘。
工作任务	文化项目策划、品牌推广、会展演艺策划、非遗保护与开发、新媒体运营、新媒体文案写作。
岗位能力与素质要求	知识：掌握文化服务管理基本理论和基本知识；熟知国内外文化产业发展趋势、经营理念与运营模式；掌握文化产业管理、营销、策划等知识；了解国家文化工作政策法规。
	能力：具备较强的学习能力、实践能力和创新能力；具备一定的外语交际、沟通协调能力和计算机操作能力；具备较强的文化调研、策划、创意、组织、协调、决策、沟通与表达能力；具备常用新媒体文案写作能力；具备新媒体运营能力。
	素质：具有良好的政治素质；具有理论联系实际和实事求是的科学态度；具有热爱祖国、遵纪守法的精神；具有良好的身体及心理素质。
典型工作任务	活动策划与组织、新媒体文案撰写、专题讲解、新媒体运营。

课程体系	公共基础课：习近平新时代中国特色社会主义思想概论、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、旅游职业道德、基础英语、大学语文、中华优秀传统文化、信息技术、公共体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、心理健康教育、劳动教育、安全教育、军事理论。
	专业基础课：文化产业概论、旅游行业概论、文化艺术管理学、文化政策法规、非物质文化遗产概论。
	专业课：直播运营与操作、非遗技艺-泉水扎染、非遗技艺-面塑、书画鉴赏、个人品牌 IP 设计与打造、多媒体设计与制作、文创品牌营销、文化活动策划与组织、活动主持与形象设计、新媒体文案写作、讲解与沟通技巧、会展策划与管理、新媒体运营、文化两创项目设计。

1.素质课程体系构建

按照“五育并举”总要求，构建科学高效的素质课程体系，涵盖公共基础课和公共选修课两大模块。结合课堂教学模式创新，突出课程的思想性、人文性和创造性，全面提升学生的思想道德素质、智力素质、身体素质、审美素质、劳动技能素质和创新实践素质，帮助学生磨炼意志、陶冶情操、完善人格，增强团体意识和沟通交流能力，促进和谐、全面、终身发展。

2.专业课程体系构建

表 3 专业课程体系表

岗 位	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
企业文化建设	1.企业文化调研、诊断； 2.制定企业文化建设年度计划和项目方案； 3.组织实施企业文化建设方案（企业文化宣传、推广、培训）。	1.调研能力：能提出调研建议、建构调研方案、组织调研实施、撰写调研报告； 2.规划能力：能撰写企业文化建设专项方案、制定项目计划； 3.实施能力：能组织演讲、辩论、知识竞赛、小型文娱活动等常规性企业文化宣传推广工作。	1.具有学习新技术和新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有进行企业宣传、产品推广的能力； 4.具有组织员工拓展和创新的能力； 5.具有查找资料和获取信息的能力； 6.具有协调人际关系和谈判、沟通的能力。	1.具有良好的服务意识、态度积极热情； 2.具有工作主动性和能动性； 3.具有良好的敬业精神与责任感； 4.具有法治意识，遵纪守法。	1.文化产业概论； 2.文化艺术管理学； 3.新媒体文案写作； 4.讲解与沟通技巧。

文化项目策划	1.文化活动定位； 2.活动具体策划； 3.活动组织设计； 4.活动管理方案； 5.活动宣传实施。	1.能按规范设计市场调研方案，进行准确定位； 2.能进行市场数据收集整理，做出分析归纳； 3.能撰写市场调研报告； 4.能撰写项目立项策划书； 5.能编制项目预算。	1.具有数据搜集统计的技能； 2.具有市场调研报告书写的技能； 3.具有与人进行有效沟通交流的技能； 4.具有资金预算编制技能。	1.具有良好的服务意识、态度积极热情； 2.具有工作主动性和能动性； 3.具有良好的敬业精神与责任感； 4.具有法治意识，遵纪守法。	1.文化活动策划与组织； 2.活动主持与形象设计； 3.新媒体文案写作； 4.会展策划与管理； 5.直播运营与操作。
文化项目营销	1.文化产品和文化活动推广及营销； 2.客户维护与市场渠道拓展。	1.能按照策划方案进行文化项目的招商、招展活动； 2.能运用各种传播渠道进行市场推广； 3.能进行展位销售； 4.能进行商务谈判并签订合同。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1.具有良好的服务意识、态度积极热情； 2.具有工作主动性和能动性； 3.具有良好的敬业精神与责任感； 4.具有法治意识，遵纪守法。	1.文创品牌营销； 2.非物质文化遗产概论； 3.新媒体运营； 4.直播运营与操作； 5.多媒体设计与制作。

3.实践课程体系

按照“技能递进、能力渐升”的培养原则，构建突出职业能力培养的实践教学体系，突出学生职业能力培养，根据职业技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建实践教学体系，涵盖公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等,全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体化”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障。

表 4 实践课程体系表

	第一学期	**第二学期**	**第三学期**	**第四学期**	**第五学期**	**第六学期**
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习	

					报告	
第二课堂	社团活动、创业教育	经典诵读大赛、社会实践	技能竞赛	校外专业实践	√	校外专业实践
竞赛活动	项目教学竞赛	项目教学竞赛	职业技能大赛	职业技能大赛	职业技能大赛	
认识实习	线上讲座 走进“三馆”					
综合实训		校企合作项目				
理实一体教学环节	办公软件基础操作	1+X 证书综合实训	1+X 证书综合实训	公益劳动 校园活动		
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育	公益劳动	公益劳动	公益劳动		

七、教学组织

在教学组织安排上采用“2.5+0.5”模式，即第一、二学年完成基础知识、专业基础课程和专业模块训练等学习；第三学年上学期在校外进行岗位实习，撰写实习报告；第三学年下学期实行校企联合授课，面向就业岗位要求，提升胜任力。坚持学校与企业融合、教学与实训融合、学习与工作融合、教师与师傅融合、学生与员工融合、教学管理与企业管理融合，校企联合设计、开发和讲授专业课程，安排校内外实训，突出实践育人特色，形成全面、全程、逐层、多样的培养路径。

表 5 学期周数分配表

	课堂教学	**军训及入学教育**	**综合实训**	**岗位实习**	**实习报告**	**复习考试**	**机动**	**总计**
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24

六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

生师比不高于16:1，双师素质教师占专任教师比例为75%。综合考虑职称、年龄等因素，形成“老中青结合，以老带新”的梯队结构。

2.专任教师

专任教师均具有高校教师资格;有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有文化管理、汉语言文学、新闻学等相关专业本科及以上学历;具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力;具有较强的信息化教学能力,能够开展课程教学改革和科学研究;有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3.专业带头人

专业带头人应具有讲师及以上职称,能够较好地把握国内外行业、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、专业研究能力强,组织开展教科研工作能力强,在省内行业领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师主要从本专业相关行业企业聘任,具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神,具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验,具有中级及以上相关专业职称,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

1.校内实践教学条件

围绕主要就业岗位，根据课程特点，发挥师资优势，整合校内资源，校企合作建设非遗传承保护工作室、文化创意新媒体运营工作室，师生合作进行文创产品、新媒体产品设计和项目研发，在真实工作场景中检验课堂教学成效，提升技能本领。

表 6 校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	非遗传承保护工作室	实操实训	非遗技艺-泉水扎染、非遗技艺-面塑、非物质文化遗产概论	40
2	文化创意新媒体运营工作室	实操实训	直播运营与操作、个人品牌 IP 设计与打造	40

2.校外实践教学条件

按照《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4 号）《职业学校校企合作促进办法》（教职成〔2018〕1 号）规定，依托行业企业优质资源，校企合作建立校内外实习实训基地，通过场地、资金、技术、设备、人员等要素优化配置，为师生提供专业实训保障，做到在真实工作场景中提升岗位技能，检验教学效果。

表 7 主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东省文化馆	山东省文化馆是山东省人民政府设立的公益性文化事业机构，隶属于山东省文化和旅游厅，国家一级文化馆，是全省重大群众文化活动组织指导策划中心、公共文化辅导培训中心、群众文艺作品创作及群众文化理论研究中心、非物质文化遗产保护中心，担负着对全省各级文化馆(站)业务指导，组织开展全省导向性、示范性群众文化活动，组织开展全省各级文化馆(站)业务干部和业余文艺骨干辅导培训，传播普及文化知识，开展对外文化交流，挖掘整理保护非物质文化遗产等职能。	专业认知、专业实践、岗位实习

2	印象济南·泉世界	“印象济南·泉世界”商旅文融合示范街区由济南城市建设集团有限公司投资建设，占地330亩，建筑面积28万平方米，现为国家AAAA级旅游景区、第一批国家级夜间文化和旅游消费集聚区、全国夜间经济示范街、山东省级示范步行街、山东省旅游休闲街区、山东省非遗曲艺书场试点。“文、住、食、娱、购、礼”六大主题业态齐全，打造具有“济南味儿、中国风、国际范儿”、商旅文高度融合，济南地域文化鲜明的特色街区。	专业认知、专业实践、岗位实习
3	长清大峰山革命遗址	大峰山在山东省济南市长清区孝里镇境内，长清、平阴、肥城三区县交界处。国家AAA级旅游区，省级森林公园，是集人文古迹，度假、休闲、红色旅游于一体的综合性旅游景点。	专业认知、专业实践、岗位实习

3.信息化教学方面基本条件

利用信息化手段进行混合式教学。教室配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。

（三）教学资源

1.教材选用

选用教材内容符合党和国家方针、政策，符合培养方案和课程教学大纲基本要求，有较强的理论性、系统性和实用性。

2.图书文献

图书文献配备能够满足人才培养、专业建设和教科研等工作需要。专业类图书文献主要包括：文化产业管理、文化创意、市场营销、非遗技艺、新媒体等品类书籍；配置新文旅、新技术、新市场需求等相关图书文献。

3.数字教学资源

配备专业音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材、信息化管理软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样，能够满足教学需要。

九、质量保障

1.建立教学诊改机制

建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.加强教学指导

成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询和指导。

3.强化教学管理

不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.完善跟踪评价

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的140学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表8：

表8 毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共14学分，其中，创新创业类课程必须修满2学分，劳动教育必须修满1学分，“四史”课必修一门
专业基础课	12
专业课	46
综合实践课	30
合计	140

十一、附录

表 9 教学进程表

专科　默认学生类别　艺术系（文化产业系新）　公共文化服务与管理（新）专业培养方案　(2023)

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	0	32	√						是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	0	16	16	√						是	学生工作处	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	√						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5 基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	214110021	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0	32	√						是	思政部（新）	
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	0	18		√					是	思政部（新）	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	214090041	12 大学语文	2	36	36	-	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	214110011	13 思想道德与法治	3	48	48	-	48		√					是	思政部（新）	
	215090060	14 信息技术	2	36	18	16	34		√					是	工商管理系（新）	
	221090010	15 安全教育	1	18	16	2	18		√					是	安全保卫处	单双周开课
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			√				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	0	0	0	0	√		√				是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	214130021	19 军事理论	2	36	36	-	36			√				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	学分小计		38					13	15	7	2					
	学时小计			778	520	256	776	352	294	158	68	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	222110070	23 文化政策法规	2	32	16	16	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	210110680	24 旅游行业概论	2	32	16	16	32		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7012001	25 非物质文化遗产概论	2	36	18	18	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7120130	26 文化艺术管理学	2	36	18	18	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	222110060	27 文化产业概论	4	72	36	36	72						√	是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	学分小计		12					2	2	2	2		4			
	学时小计			208	104	104	208	32	32	36	36	0	72			
专业课	222120140	28 旅游纪念品创意与设计	4	72	12	60	72	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	222120230	29 文化活动策划与组织	2	36	0	0	0	√						是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7003019	30 新媒体运营	2	32	16	16	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7120150	31 非遗保护与传承——面塑制作	2	36	2	34	36	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003013	32 非遗技艺——	4	72	12	60	72		√					是	艺术系（文化	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		泉水扎染													产业系新）	
	2N7003016	33 个人品牌 IP 设计与打造	4	72	36	36	72		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	222120210	34 新媒体文案写作	4	72	36	36	72			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003012	35 直播运营与操作	4	72	36	36	72			√				是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7003015	36 书画鉴赏	4	72	36	36	72			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	210120320	37 活动主持与形象设计	2	36	12	24	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	210120331	38 讲解与沟通技巧	4	72	36	36	72				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	215120370-2x1	39 多媒体设计与制作	2	36	18	18	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	222120240	40 文创品牌营销	2	36	18	18	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7003017	41 会展策划与管理	4	72	36	36	72						√	是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003018	42 文化两创项目设计	2	36	18	18	36						√	是	艺术系（文化产业系新）	
	学分小计		46					10	8	12	10		6			
	学时小计			824	324	464	788	140	144	216	180	0	108			
综合实践教学	201090040	43 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	教务处	
	210130100	44 综合实训	1	24	0	24	24			√				是	工商管理系（新）	
	218130010	45 实习报告	4	60	0	60	60					√		是	艺术系（文化产业系新）	
	218130020	46 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	艺术系（文化产业系新）	
	222130030	47 第二课堂	4	4	0	4	4						√	是	艺术系（文化	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
															产业系新）	
	学分小计		30					1		1		24	4			
	学时小计			584	48	536	584	16	0	24	0	540	4			
全程总计			140					25	25	21	14	0	10			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.14
	公共选修课	14	10
	专业基础课	12	8.57
	专业课	46	32.86
	综合实践教学	30	21.43
	总计	140	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	778	29	38	27	520	256
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	208	8	12	9	104	104
专业课	824	31	46	33	324	464
综合实践教学	580	22	30	21	48	532
总计	2642	100	140	100	1122	1482
实践实训课时占教学学时比例(%)					42 %	56 %

执笔：徐梦娅

审核：高维峰

2023 级环境艺术设计专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：环境艺术设计

专业代码：550106

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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
工艺美术与创意设计大类（GBM20）	20906 创意设计类	2-09-06-04	2-09-06-04 环境艺术设计	环境艺术设计人员	室内设计职业技能等级证书（中级）

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向室内设计、平面设计，装修及旅游工

艺品设计行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备软件操作、设计创意专业素质，掌握平面设计和室内设计基础知识，具备良好的沟通协调能力和组织管理能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在装修公司、建筑公司、广告公司等企事业单位，从事平面设计、室内设计、施工监理等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的室内设计师职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度；

2.知识要求

1）通过绘画、书法和艺术概论基础知识的学习，了解艺术活动的基本状况，确立科学的、进步的艺术观；了解艺术活动各个环节的密切联系，探讨艺术的规律和特点；加强对审美规律和艺术规律的认知。

（2）掌握语言表达和文学基础知识；了解消费心理学，将所学知识相融合，快速抓住消费者的诉求。

（3）熟悉专业设计软件如PS、Indesign、AI、3DMAX、CAD、酷家乐等基本知识；通过软件的学习，掌握二维图形和三维空间之间的相互转换，掌握不同维度的审美规律。通过软件之间的切换，对素材进行编辑与调整，最终达到理想效果。

（4）掌握平面设计专业知识；对文字、照片、图案等视觉元素的布局进行适当的加工和安排，进行艺术设计和布局。

（5）掌握室内设计专业知识。掌握空间的布置、材料和工艺的使用，灯光的布置。提高室内造型的艺术性

3.能力要求（贴近专业、务实、能实现）

（1）能运用专业软件完成平面设计、室内设计工作 ；

（2）能按照项目要求完成策划、设计、施工、监理等工作；

（3）能按照平面设计师、室内设计师职业标准完成专业咨询、客户满意度调查和走访等工作；

（4）具备良好的分析、解决问题能力；

（5）具备良好的营销策划能力及沟通协调能力；

（6）具备良好的设计行业管理运营能力

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

本专业自2006年成立以来，始终紧密对接行业企业用人需求，探索形成了以“产教互补、项目驱动、课岗证融通”为特点的艺术设计类专业人才培养模式。

环艺专业大力推进产教融合、校企合作、现代学徒制、“1+X”证书制等举措，以实训、实习合作为基础，以横向课题研究和行业培训为载体，发挥学校理论研究和技术研发优势，推动企业技术创新、标准升级，推动形成灵活紧密、互补互利的“产、学、研、用”合作关系；二是坚持以校企共建工作室为依托，积极承接企业设计项目，做到提升能力、增加收入、促进创新、激发活力。真正实现了“产教互补、项目驱动、课岗证融通”的内涵。

（二）课程体系构建

坚持课程创新，实现课岗证融通。联合济南鲁泽华庭装饰工程有限公司、山东滴答信息技术有限公司、山东蓝海文化传播有限公司、大卫国际建筑设计公司、上海堂堂装饰集团、尚美饰家装饰集团、山东君行文化传媒有限公司、山东建大城市空间科技有限公司、济南理想家装饰集团等企业，聚焦核心就业岗位，明确岗位职责能力，总结典型工作任务，动态调整课程，精准打造模块化、立体化课程体系，推行活页式、手册式教材改革，及时将新技术、新知识引入课堂教学。同时，将教学内容、职业技能证书考取与岗位要求相融合，实现“课程教学、专业考证、‘零距离’上岗”三者间的有机结合，有效提高学生岗位核心竞争力。

表2 课程体系构建表

专业市场调研	考察济南鲁泽华庭装饰工程有限公司、济南理想家装修公司、山东业之峰装修公司、大卫国际建筑设计公司、尚美饰家装饰

	集团、山东建大城市空间科技有限公司等企事业单位
职业岗位	广告传媒公司、装饰装修公司、平面设计、室内设计、施工监理岗位
工作任务	平面设计、室内设计、项目监理、品牌推广等 市场分析、预算分析、客户拓展等
岗位能力与素质要求	知识：了解绘画、书法和艺术概论基础知识；掌握语言表达和文学基础知识；熟悉专业设计软件如 PS、Indesign、AI、3D、CAD 等基本知识；掌握平面设计专业知识；掌握室内设计专业知识
	能力：能运用专业软件完成平面设计、室内设计工作 ；能按照项目要求完成策划、设计、施工、监理等工作；能按照平面设计师、室内设计师职业标准完成专业咨询、客户满意度调查和走访等工作；具备良好的分析、解决问题能力；具备良好的营销策划能力及沟通协调能力；具备良好的设计行业管理运营能力
	素质：：具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；具有良好的职业道德和设计师职业素养；具有较强的心理素质，勇于克服困难；具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；具有积极的工作态度。
典型工作任务	预算报价、设计方案、标书制作、现场施工
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、写作、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课：艺术概论、中外设计史、绘画艺术、水墨艺术、建筑速写
	专业课：二维设计、材料与工艺、包装设计、旅游宣传品策划与制作、室内设计、酷家乐制图、CAD 设计、PS 设计、Indesign、VI 设计、标志设计、旅游纪念品创意与设计、会展项目管理、

	旅游摄影

1.素质课程体系构建

本专业坚持循序渐进、逐步提高的层递式理念，构建形成以公共基础课和公共选修课为核心的素质课程体系。课程涵盖思想道德与法治、形势与政策、毛泽东思想和中国特色社会主义理论概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、中华优秀传统文化、基础英语、信息技术、体育、创新创业教育、职业发展与就业指导等公共基础课程，及包含校内课程和网络课程在内的公共选修课程。以上课程兼具思想性、人文性和创造性，有助于全面提升学生的思想道德素质、智力素质、身体素质、审美素质、劳动技能素质和创新实践素质，促进个体和谐、全面、终身发展。

2.专业课程体系构建

专业基础课程由艺术概论、中外设计史、绘画艺术、水墨艺术、建筑速写等课程构成，侧重培养学生美学理论、美术基础手绘能力培养；专业课程由维设计、材料与工艺、包装设计、旅游宣传品策划与制作、室内设计、酷家乐制图、PS设计、Indesign、VI设计、标志设计、旅游纪念品创意与设计、会展项目管理、旅游摄影构建，侧重培养学生专业素养、专业知识与实操能力。

表3 专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
平面设计	1.客户沟通 2.POP广告设计； 3.标志设计； 4.策划设计、画册设计； 5.多媒体制作； 6.项目管理。	1. 掌握美学基础知识； 2.掌握广告设计和创意设计原理； 3.掌握创意设计和整体设计方法； 4.熟练操作专业设计软件； 5.掌握项目管理流程及方法。	1.具有开拓、创新能力； 2.具有良好的自学能力； 3.具有独立制定工作计划能力； 4.具有较好的分析和解决实际问题能力； 5.具有查找资料获取信息能力； 6.具有较强的逻辑思维和科学思维能力；	1.具有良好的服务意识、态度积极热情； 2.具有工作主动性和能动性； 3.具有良好的敬业精神与责任感； 4.具有法治意识，遵纪守法。	包装设计、二维设计、标志设计、VI设计、PS设计
室内设计	1.客户沟通； 2.建筑测量； 3.效果图设计；	1. 掌握美学基础知识； 2. 掌握室内设计原理； 3.掌握效果图制作方法；			室内设计、材料与工艺、

	4.项目管理。	4.熟练操作专业设计软件； 5.掌握项目管理流程及方法。	7.具有良好的语言表达和人际沟通能力。		建筑速写
项目监理	1.全面负责项目监理工作，组建项目监理部，根据合同要求明确监理人员分工，对监理目标负责； 2.组织监理部门人员对工程质量进行把控，对投资等进行组织协调； 3.对工程进度进行规划，并组织实施。	1.负责监理部门日常考核工作，定期赴施工现场进行巡查，及时发现问题并进行处理。 2.对工程项目安全、进度及质量等进行全方位总结； 3.在监理工作中，遇其他重大问题，及时请示与上级领导。			CAD制图、酷家乐制图、Indesign

3.实践课程体系

本专业根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按照“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	实践社团	创新教育	特长教育	校外专业实践	校外专业实践	√
竞赛活动	项目教学竞赛	项目教学竞赛	职业技能大赛	职业技能大赛	职业技能大赛	
认识实习	线上线下结合					
综合实训		校企合作项目	校企合作项目	校企合作项目		
理实一体教	软件基础操	1+X证书		毕业设计		

学环节	作	综合实训				

七、教学组织

在教学组织安排上采用“2.5+0.5”模式，即第一、二学年完成基础知识、专业基础课程和专业模块训练等学习；第三学年上学期在校外进行岗位实习，撰写实习报告；第三学年下学期实行校企联合授课，面向就业岗位要求，提升胜任力。坚持学校与企业融合、教学与实训融合、学习与工作融合、教师与师傅融合、学生与员工融合、教学管理与企业管理融合，校企联合设计、开发和讲授专业课程，安排校内外实训，突出实践育人特色，形成全面、全程、逐层、多样的培养路径。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	17		1			1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1、队伍构成

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

环艺专业拥有专职教师 5 人，兼职教师 2 人。其中研究生 5 人；高级职称 1

人，中级职称 3 人；双师型教师 3 人

2、队伍建设

2.1 新老互助

注重发挥老教师的传帮带作用,以老促新;注重发挥中青年教师的骨干作用;发挥年轻教师的优势，使他们在教学 实践中锻炼成长，以新促老;

2.2 教师培养

教师听课、试讲制度；同行听课制度。对同行间的相互听课做出了定量的要求，并有书面记录。这为中青年教师搭建了相互学习，取长补短的平台，也充分发挥了老教师的传、帮、带作用

2.3 特色培训

企业挂职锻炼、各类行业专业培训、教学能力提升培训定期进行，大大提升了老师学习、深造的能力

3、兼职教师

分为两类，一类为高校教师，拥有副教授以上职称与教师资格，学术造诣深厚、教学水平业务水平高；第二类为企业精英人士，可以是成功的企业家或者是熟练的技术工程人员，传递企业实践操作与开拓学生思维、眼界的能力

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

宽阔的机房共 60 台（均高配置）百川酒店内部大厅 1000 平方米的室内方案由 D 班同学设计；自 2007 年开业，建筑面积 14000 平方米，投资 5000 多万，拥有中西餐厅 8 个，咖啡厅 1 个，酒吧 1 个，零点餐厅 1 个，同时容纳近 300 人就餐。酒店资源为旅游工艺品开发、设计创作良好的条件,制作产品布置酒店大堂、客房，还可销售与展示。2010 年学院积极筹建茶室和“中国鲁菜博物馆”，进一步丰富实践教学资源，拓展研究空间；艺术画室可容纳 40-60 人；影棚，相机 3 套 三角架若干 影室灯 5 台，背景 12 辐。婚纱礼服 10 多套，男装西服 10 多件，相应道具、配饰齐全。化妆用品 3 套、假发、头饰齐全。

表 6 校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	501 机房	电脑培训	3DMAX PS indesgin AI CAD 设计	60

2	百川酒店	实训实操	室内设计、绘画艺术、视觉传达、VI 设计	100
3	画室	实操实训	绘画、摄影、水墨、扎染、中外建筑史	60

2.校外实践教学条件

符合《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2016〕3 号）《职业学校校企合作促进办法》（教职成〔2018〕1 号）等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东淄博写生基地	川山写生基地位于山东省淄博市写生小镇太河镇响泉村。 川山写生基地是峨庄规模最大，标准最高的写生基地，现在已有数十所专业院校、中小学在这里签约挂牌确定为写生基地或活动基地。 峨庄因交通便利，风光优美，峰峦叠嶂，奇石荟萃，以及有保存较好的原生态百年古村落和民俗风情而成为国内著名的美术写生基地。每年来自全国各地的专业画家、美术专业院校的师生和中学学习美术专业的学生络绎不绝。	技能训练、岗位实习
2	江西景婺源写生基地	宏村，古取宏广发达之意，称为弘村，位于安徽省黄山西南麓，距黟县县城 11 公里，是古黟桃花源里一座奇特的牛形古村落。地理坐标：东经 117° 38′，北纬 30° 11′，村落面积 19.11 公顷，宏村始建于南宋绍兴年间（公元 1131——1162 年），距今约有 900 年的历史。宏村最早称为“弘村”，据《汪氏族谱》记载，当时因“扩而成太乙象，故而美曰弘村”，清乾隆年间更为宏村。 古宏村人规划、建造的牛形村落和人工水系，是当今“建筑史上一大奇观”：巍峨苍翠的雷岗为牛首，参天古木是牛角，由东而西错	技能训练、岗位实习
3	济南业之峰装修公司	业之峰装饰济南分公司主要从事住宅公寓、别墅大宅、大平层、跃层等室内空间设计施工和旧房翻新等。成立 26 年来，业之峰装饰始终把客户需要放首位，深入贯彻“为难自己，成就客户”的服务理念。2019 年年初，业之峰装饰集团确立了“你对美满家庭的向往，就是我们的奋斗目标”这一新使命，用一颗真诚的心为客户服务，与客户建立起心与心的链接。装修周期长，环节多，缺乏统一标准，因此消费者满意度一直不高。作为行业的头部企业，业之峰装饰率先行动，旨在提升服务品质。	技能训练、岗位实习
	山东大卫国际建筑设计院	山东大卫国际建筑设计有限公司成立于 1998 年 10 月，专注于民用建筑工程设	技能训练、岗位实习

		计、城市规划设计、景观园林设计、工程咨询等领域的专业服务。 公司秉承团结、责任、真诚、创新的核心价值观，以为客户创造最大价值为自身使命，在 “ 用设计点亮生活，让生活带来幸福；用幸福铸造大卫，让大卫引领未来 ”的愿景引导下，愿与社会各界朋友携手合作同赢，共创美好人居环境。	
	青岛尚美世家装修公司	青岛尚美世家装饰工程有限公司，成立于2021年，位于山东省青岛市，是一家以从事建筑装饰、装修和其他建筑业为主的企业。企业注册资本50万人民币。尚美饰家装饰是中国一家集装修设计，装修施工，主材配套，软装陈设、品牌保障为一体的室内装饰装修公司。高端进口欧标材料，海量精美装修案例，私人定制装修设计师，致力于个性化设计、量身定制的设计理念服务客户，做出特色与创新的设计作品	技能训练、岗位实习

3.支持信息化教学方面基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

（三）教学资源

1、教材选用

环艺专业选用的教材内容应符合党和国家的方针、政策，符合培养方案和课程教学大纲的基本要求，具有与本学科发展相适应的科学水平，有较强的理论性、系统性和应用性；

5.图书文献

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：室内设计、摄影艺术、视觉传达设计、建筑设计、艺术发展史等各类艺术类书籍；及时配置新技术、新软件、新发展方向、新材料、新管理方式、新市场需求等相关的图书文献。

6.数字教学资源

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、信息化管理软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的138学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表7。

表8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共14学分，其中，创新创业类课程必须修满2学分，劳动教育必须修满1学分，“四史”课必修一门
专业基础课	14
专业课	40
综合实践课	30
合计	138

十一、附录

表 9 教学进程表

专科　默认学生类别　艺术系（文化产业系新）　环境艺术设计（新）

专业

培养方案　(2023)

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	1003053-2x1	1　心理健康教育	2	32	32	0	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	网络课
	201090010	2　公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090020	3　劳动教育	1	16	16	0	16	√						是	艺术系（文化产业系新）	单双周开课
	205090020	4　创新创业教育	1	16	16	0	16	√						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5　基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	214110021	6　毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	214110300	7　习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	48	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	214130022	8　军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9　旅游职业道德	1	18	18	0	18		√					是	艺术系（文化产业系新）	单双周开课
	211090011	10　基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	
	214110011	12 思想道德与法治	3	54	54	0	54		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	214110090	13 旅游美学	2	36	36	0	36		√					是	旅游与休闲管理系（新）	
	215090060	14 信息技术	2	36	18	18	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	221090010	15 安全教育	1	18	16	2	18		√					是	艺术系（文化产业系新）	单双周开课
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			√				是	艺术系（文化产业系新）	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	214130021	19 军事理论	2	36	36	-	36			√				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	34	4	30	34				√			是	体育教学部（新）	
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	-	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	学分小计		38					13	15	7	2					
	学时小计			782	542	240	782	352	302	158	66	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满 2 学分创新创业类课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																程，1学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	222110090	23 艺术概论	2	36	18	18	36	√						否	艺术系（文化产业系新）	
	222110020	24 绘画艺术	2	36	10	26	36		√					否	艺术系（文化产业系新）	
	222110030	25 建筑速写	4	72	20	52	72			√				否	艺术系（文化产业系新）	
	215110250	26 水墨艺术	4	48	8	40	48				√			否	艺术系（文化产业系新）	
	222110100	27 中外设计史	2	32	16	16	32						√	否	艺术系（文化产业系新）	
	应修学分		14					2	2	4	4		2			
	学时小计			224	72	152	224	36	36	72	48	0	32			
专业课	215110270	28 Indesign	2	32	8	32	40	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003002	29 ps 设计	2	32	10	22	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7003115	30 CAD	2	32	8	24	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003117	31 3DMAX 初级	1	32	8	24	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003118	32 二维设计	2	36	10	26	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	2N7003119	33 材料与工艺	2	36	10	26	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7003120	34 旅游宣传品策划与制作	2	36	10	26	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003210	35 3DMAX 中级	1	36	8	32	40		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	0903166	36 展示设计与搭建	2	36	10	26	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	215110370	37 室内设计	4	72	20	52	72			√				是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	222120060	38 标志设计	2	32	8	24	32			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	209110100	39 会展项目管理	2	36	18	18	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	222110050	40 旅游摄影	2	32	16	16	32				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	222120130	41 酷家乐制图	4	72	20	52	72				√			是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7003113	42 包装设计	2	48	8	40	48				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	222120040	43 VI 设计	4	72	20	52	72						√	是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003003	44 毕业设计	4	72	20	52	72						√	是	艺术系（文化产业系新）	
	学分小计		40					7	7	8	10		8			
	学时小计			744	212	544	756	136	148	140	188	0	144			
综合实践教	201090040	45 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	210130100	46 综合实训	1	24	0	24	24			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	218130010	47 实习报告	4	60	0	60	60					√		是	艺术系（文化	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
学															产业系新）	
	218130020	48　岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	教务处	
	222130030	49　第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	艺术系（文化产业系新）	
	学分小计		30					1		1		24	4			
	学时小计			580	48	532	580	16	0	24	0	540	0			
全程总计			136					22	24	19	26	0	10			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.94
	公共选修课	14	10.29
	专业基础课	14	10.29
	专业课	40	29.41
	综合实践教学	30	22.06
	总计	136	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	782	31	38	28	542	240
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	196	8	14	10	62	134
专业课	744	29	40	29	212	544
综合实践教学	580	23	30	22	48	532
总计	2554	100	136	100	990	1576
实践实训课时占教学学时比例(%)					39 %	62 %

执笔：沈 红

审核：高维峰

2023级文物考古技术专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：文物考古技术

专业代码：550405

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）。

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年。

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示：

表1 本专业职业面向

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）举例	职业资格或职业技能等级证书举例
文化艺术大类（55）	文化服务（5504）	文化艺术业（88）	考古探掘工（4-13-03-01）、文物修复师（4-13-03-02）、文化经纪人（4-13-03-04）	考古探掘工、文物修复师、文化经纪人	考古探掘工、文物修复技师、文化经纪人

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，立足山东，服务全国，面向文物保护行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的文化素质、职业素质和创新、创业能力，掌握考古学基本知识和方法，在田野考古、水下考古领域，具备调查、勘探、发掘、基础绘图、资料记录整理、出土文物保护等能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在文物考古研究院所、博物馆、文物保护单位、文物鉴赏拍卖机构等文物系统企事业单位，从事考古发掘、文物修复保护、文物鉴赏拍卖等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有良好的马列主义理论基础和政治敏锐力、鉴别力；

（2）遵纪守法，思想品德、社会公德、职业道德良好，富有感恩之心；

（3）热爱文物事业，具有高度的责任感、使命感和法制意识，职业操守良好；

（4）严谨细致，精益求精，严格遵守文物事业法律法规和行业操作规范。

2.知识要求

（1）掌握文物考古、修复保护基本理论，熟悉文物事业发展历史现状；

（2）掌握中国历史文化知识、文物保护学、博物馆学等考古学相关学科专业基本知识；

（3）掌握考古学基础、田野考古操作规程、田野考古勘探发掘、田野考古资料记录整理等基本知识；

（4）掌握考古绘图、考古测绘摄影相关知识；

（5）掌握出土文物提取以及出土文物修复相关知识；

（6）掌握文物鉴赏拍卖基本知识；

（7）掌握文物政策法规知识。

3.能力要求

（1）具备前沿意识和终身学习能力，具有追踪行业新技术、新岗位、新业态，推动工作创新发展能力；

（2）具备整理出土、出水遗存、并对其修复和保护能力；

（3）具备遗址、墓葬发掘能力，承担探方或探沟发掘具体工作，掌握区分堆积、清理遗迹和提取遗物技能；

（4）具备记录田野或水下考古工作过程，以及揭露迹象和获取信息能力；

（5）具备绘制考古发掘遗存和出土遗物图纸能力；

（6）掌握勘探地下、水下埋藏遗存技术，获取遗存分布、深度、厚度、性状以及其他属性基本信息能力。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

坚持以就业为导向，以能力为本位，以提升岗位能力和技能为核心，坚持“项目包引领、工作室化教学、职业岗位对位”总要求，坚持课岗证赛融通，强化工学结合、专业实训、岗位实习等实践性教学环节，构建“理论课程模块化、技能训练项目化、考核标准企业化、素质教育社会化”四位一体的人才培养模式。

1.产教融合

依托行业企业优质资源，校企合作建立校内外实习实训基地，加强专业实践和实习实训教学，实现课堂教学内容与就业岗位零距离，教师科研项目与企业需求相匹配。

2.校企合作

校企共建实习实训基地，通过场地、资金、技术、设备、人员等要素优化配置，为师生提供专业实习实训保障，为企业发展提供储备人才，实现优势互补、互利共赢。

3.协同育人

根据专业特点，校企协同更新教学内容，优化教学流程，定期组织学生参加校内外专业实践活动，在真实工作场景中提升岗位技能，检验教学效果。

（二）课程体系构建

以社会需求为导向，以职业能力和职业素质培养为核心，构建涵盖素质课程体系、专业课程体系和实践课程体系三大板块的课程体系。根据专业建设指导委员会意见，开展行业企业调研，进行人才需求、岗位职责和岗位能力分析，构建

与之相适应的课程体系，打造“校内实践教学基地”平台、“校外实践教学”平台以及“综合实践能力训练模块”、“创新创业能力训练模块”等“两个平台+两个模块”的教学做一体化体系。推行“1+X”证书制度，实现课岗证赛融通。发挥文旅系统资源优势，聘请行业一线专家、合作企业中高层管理人员和技术专家承担实践课程教学，全面培养学生岗位技能和工作胜任力，提升职业道德和职业素养。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东博物馆（省文物鉴定中心、省石刻艺术博物馆）、省文物考古研究院、省古建筑保护研究院、省文物保护修复中心、省水下考古研究中心、省图书馆（省古籍保护中心）、省文化馆（省非物质文化遗产保护中心）等文旅系统单位，社会各类文物考古、保护修复、文物鉴赏拍卖企业。
职业岗位	文物考古研究院所、博物馆、文物保护单位、文物鉴赏机构等单位，考古发掘、文物修复保护、文物鉴赏拍卖岗位。
工作任务	遗址和墓葬勘探发掘；文物修复方案制定及实施；文物鉴赏拍卖活动组织。
岗位能力与素质要求	知识：掌握文物考古、修复保护基本理论，熟悉文物事业发展历史现状；掌握中国历史文化知识、文物保护学、博物馆学等考古学相关学科专业基本知识；掌握考古学基础、田野考古操作规程、田野考古勘探发掘、田野考古资料记录整理等基本知识；掌握考古绘图、考古测绘摄影相关知识；掌握出土文物提取以及出土文物修复相关知识；掌握文物鉴赏拍卖基本知识；掌握文物政策法规知识。
	能力：具备前沿意识和终身学习能力，具有追踪行业新技术、新岗位、新业态，推动工作创新发展能力；具备整理出土、出水遗存、并对其修复和保护能力；具备遗址、墓葬发掘能力，承担探方或探沟发掘具体工作，掌握区分堆积、清理遗迹和提取遗物技能；具备记录田野或水下考古工作过程，以及揭露迹象和获取信息能力；具备绘制考古发掘遗存和出土遗物图纸能力；掌握勘探地下、水下埋藏遗存技术，获取遗存分布、深度、厚度、性状以及其他属性基本信息能力。
	素质：具有良好的马列主义理论基础和政治敏锐力、鉴别力；遵纪守法，思想品德、社会公德、职业道德良好，富有感恩之心；热爱文物事业，具有高度的责任感、使命感和法制意识，职业操守良好；严谨细致，精益求精，严格遵守文物事业法律法规和行业操作规范。
典型工作任务	田野考古、水下考古调查勘探发掘，考古绘图与资料记录整理，现场出土文物保护。

课程体系	公共基础课：习近平新时代中国特色社会主义思想概论、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、旅游职业道德、基础英语、大学语文、中华优秀传统文化、信息技术、公共体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、心理健康教育、劳动教育、安全教育、军事理论。
	专业基础课：中国古代史、文物政策法规、非物质文化遗产概论、考古学概论、博物馆学概论、中国古文字。
	专业课：考古绘图（平面）、考古绘图（数字化）、美术基础、田野考古工作规程、考古调查勘探技术、考古发掘技术、考古资料记录整理技术、文物分析技术（科技考古）、陶瓷保护修复技术、纸质文物修复保护技术、青铜器保护修复技术、考古测绘与摄影、古建筑修缮技术、出土文物鉴赏、文物文创设计与直播、文物数字化技术、博物馆陈列设计。

1.素质课程体系构建

按照“五育并举”总要求，构建科学高效的素质课程体系，涵盖公共基础课和公共选修课两大模块。结合课堂教学模式创新，突出课程的思想性、人文性和创造性，全面提升学生的思想道德素质、智力素质、身体素质、审美素质、劳动技能素质和创新实践素质，帮助学生磨炼意志、陶冶情操、完善人格，增强团体意识和沟通交流能力，促进和谐、全面、终身发展。

2.专业课程体系构建

表 3 专业课程体系表

岗位	**典型任务**	**职业行动能力要求**			**主干课程**
		专业能力	**方法能力**	**社会能力**	
考古发掘	遗址和墓葬勘探发掘	1.具备探方或探沟发掘能力； 2.具备区分堆积、清理遗迹和提取遗物能力； 3.具备现场测绘、摄影和绘制出土遗物图纸能力。	1.调研能力：能提出调研建议、建构调研方案、进行数据整理分析、撰写调研报告； 2.规划能力：能撰写专项方案、制定项目计划； 3.实施能力：能按照方案科学组织现场工作。	1.具有良好的服务意识、态度积极热情； 2.具有工作主动性和能动性； 3.具有良好的敬业精神与责任感； 4.具有法治意识，遵纪守法。	1.考古学概论； 2.考古绘图（平面） 3.考古绘图（数字化）； 4.考古测绘与摄影； 5.田野考古工作规程； 6.考古调查勘探技术； 7.考古发掘技术； 8.考古资料记录整理技术； 9.文物分析技术（科技考古）。

文物修复保护	文物修复保护	1.具备制定科学修复方案能力； 2.具备与同行专家协商共谋能力； 3.具备文物保护意识和法制意识； 4.具备修复文物鉴定估价能力； 5.掌握尊重文物原状和科学修复宗旨； 6.具备文物修复技能力。			1.陶瓷保护修复技术； 2.纸质文物修复保护技术； 3.青铜器保护修复技术； 4.文物数字化技术； 5.古建筑修缮技术。
文物鉴定拍卖	文物鉴赏估价拍卖	1.具备文物鉴赏估价能力； 2.具有拍卖活动组织协调能力。			1.博物馆陈列设计； 2.出土文物鉴赏； 3.文物文创设计与直播。

3.实践课程体系

按照“技能递进、能力渐升”的培养原则，构建突出职业能力培养的实践教学体系，突出学生职业能力培养，根据职业技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建实践教学体系，涵盖公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体化”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障。

表 4 实践课程体系表

	第一学期	**第二学期**	**第三学期**	**第四学期**	**第五学期**	**第六学期**
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	社团活动、创业教育	社团活动、专业实践	社团活动、专业实践	社团活动、专业实践		专业实践
竞赛活动		技能竞赛	技能竞赛	技能竞赛		技能竞赛

认识实习	讲座、参观	讲座、参观	讲座、参观	讲座、参观		
综合实训			现场考古			
理实一体教学环节	考证讲座	1+X 证书培训	职业技能证书培训	职业资格证书培训		校企联合教学
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育	公益劳动	公益劳动	公益劳动		公益劳动

七、教学组织

在教学组织安排上采用“2.5+0.5”模式，即第一、第二学年完成基础知识、专业基础课程和专业模块训练等学习；第三学年上学期在校外进行岗位实习，撰写实习报告；第三学年下学期实行校企联合授课，面向就业岗位要求，提升胜任力。坚持学校与企业融合、教学与实训融合、学习与工作融合、教师与师傅融合、学生与员工融合、教学管理与企业管理融合，校企联合设计、开发和讲授专业课程，安排校内外实训，突出实践育人特色，形成全面、全程、逐层、多样的培养路径。

表 5 学期周数分配表

	课堂教学	**军训及入学教育**	**综合实训**	**岗位实习**	**实习报告**	**复习考试**	**机动**	**总计**
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	18					1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

生师比不高于16:1，双师素质教师占专任教师比例为80%。综合考虑职称、年龄等因素，形成“老中青结合，以老带新”的梯队结构。

2.专任教师

专任教师均具有高校教师资格;有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有文物考古、博物馆学、汉语言文学等相关专业本科及以上学历;具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力;具有较强的信息化教学能力,能够开展课程教学改革和科学研究;有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3.专业带头人

专业带头人具有讲师及以上职称,能够较好地把握国内外行业、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、专业研究能力强,组织开展教科研工作能力强,在省内行业领域具有较强的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师主要从本专业相关行业企业聘任,具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神,具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验,具有中级及以上相关专业职称或行业企业中层以上管理、技术职务,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

1.校内实践教学条件

围绕主要就业岗位，根据课程特点，发挥师资优势，整合校内资源，校企合作建设文物考古实训室、非遗传承保护工作室，师生合作进行设计和项目研发，在真实工作场景中检验课堂教学成效，提升技能本领。

表6 校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）

1	文物考古实训室	实操实训	考古绘图（平面）、考古绘图（数字化）、美术基础、田野考古工作规程、考古调查勘探技术、考古发掘技术、考古资料记录整理技术、文物分析技术（科技考古）、陶瓷保护修复技术、纸质文物修复保护技术、青铜器保护修复技术、考古测绘与摄影、古建筑修缮技术。	40
2	非遗传承保护工作室	实操实训	非物质文化遗产概论、博物馆陈列设计、出土文物鉴赏、文物文创设计与直播。	40

2.校外实践教学条件

按照《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4号）《职业学校校企合作促进办法》（教职成〔2018〕1号）规定，依托行业企业优质资源，校企合作建立校内外实习实训基地，通过场地、资金、技术、设备、人员等要素优化配置，为师生提供专业实训保障，做到在真实工作场景中提升岗位技能，检验教学效果。

表7 主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东省文物考古研究院	成立于1981年，是山东省文化和旅游厅直属公益一类事业单位。主要承担全省地下文物的调查、勘探、发掘、保护、研究等工作，承担全省石窟寺保护、研究、利用工作，承担考古成果的阐释、传播等工作，承担考古科学展示宣传教育等工作。内设16个部室，涵盖了史前、商周、战国秦汉、石窟寺考古、科技考古、文物保护和考古博物馆等多个专业方向，省内设有临淄、曲阜、滕州岗上等工作站。技术力量雄厚，在编在职78人，其中副高级以上职称25人，具有博士、硕士学历者56人，2人分别荣获齐鲁文化英才和中宣部第六批青年拔尖人才，20人具有国家文物局考古发掘团体领队资质。在临淄区与北京大学联合建设田野考古教学实习基地。打造“海岱考古”品牌，建立了比较完善的从旧石器时代到新石器时代再到历史时期的考古学文化框架。12个考古发掘项目获“全国十大考古新发现”，4个项目获六大“中国考古新发现”。4次被人社部、文化部、国家文物局授予“全国文物系统先进集体”。	专业认知、专业实践、岗位实习

2	山东省博物馆	成立于 1954 年，是新中国成立后建立的第一座省级综合性地志博物馆，为山东省文物及自然标本收藏中心，各类藏品达 21 余万件，占全省藏品三分之一，其中陶瓷器、青铜器、甲骨文、陶文、封泥、玺印、简牍、汉画像石、书画、善本书等为特色。大汶口文化、龙山文化藏品丰富。此外，甲骨、商周青铜器、陶文、封泥、汉印、汉画像石、汉银雀山竹简、历代石刻、书画及善本图书藏品丰富。自然标本 10 多个门类、近 200 个品种。其中三叶虫、泰山燕子石、恐龙化石及山旺化石，在国内外古生物、地质诸学科方面颇有影响。新馆主体建筑面积 8.29 万平方米、高 74 米。重点举办山东古代历史文化陈列和反映生物进化、环境保护的自然生物史陈列，并辅以灵活多样的专题文物陈列，建立起富有地方特色的陈列体系。集收藏、研究、社会教育三位一体，是展示齐鲁文明的窗口。在科学研究方面，先后出版了《大汶口》、《邹县野店》、《曲阜鲁国故城》、《山东汉画像石选集》、《中国古代货币通考》、《古钱新探》、《古钱新典》、《山旺昆虫化石》等专著十余部，发表学术论文数百篇，编辑出版《山东省博物馆书画选》、《高凤翰书画选》、《山东省博物馆藏品选》等精品图录，在业内和社会上具有重要影响。	专业认知、专业实践、岗位实习
3	龙山文化遗址博物馆	龙山文化泛指中国黄河中、下游地区约当新石器时代晚期的一类文化遗存。铜石并用时代文化，因首次发现于山东省济南市章丘区龙山街道而得名，距今约 4600-4000 年。分布于黄河中下游的山东、河南、山西、陕西等省。龙山文化遗址，位于济南市章丘区龙山街道附近，1965 年发现。整个遗址南北约 2000 米，东西约 1500 米，由若干个遗址群组成，面积达 300 万平方米，为中国考古圣地。龙山文化博物馆原名城子崖遗址博物馆，是山东首座史前遗址博物馆。1994 年开馆，为全国唯一的一座土堡式建筑，仿照原始社会土城之建筑风格。展陈面积 3000 平方米，从博物馆的正门穿越时光隧道，依次进入"序厅"、"龙山破晓-西河、小荆山遗址"、"文明之星-城子崖遗址与龙山文化"、"考古圣地-城子崖遗址的发现与发掘"、"济南寻根-东平陵城"、"结束语"等 6 个展厅。藏品 300 余件，其中 80%为陶器。器型以鬶和鬼脸式腿鼎最为常见，镇馆之宝为黑色、薄而光亮的蛋壳陶，胎薄仅 0.1~0.2 厘米，有"黑如漆、明如镜、薄如纸、硬如瓷"的赞誉。	专业认知、专业实践、岗位实习

3.信息化教学方面基本条件

利用信息化手段进行混合式教学。教室配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。

（三）教学资源

1.教材选用

选用教材内容符合党和国家方针、政策，符合培养方案和课程教学大纲基本要求，有较强的理论性、系统性和实用性。

2.图书文献

图书文献配备能够满足人才培养、专业建设和教科研等工作需要。专业类图书文献主要包括：文物考古、文物修复保护、文物鉴定估价拍卖、博物馆展陈、非遗保护传承等品类书籍；配置新技术、新标准、新需求等相关图书文献。

3.数字教学资源

配备专业音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材、信息化管理软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样，能够满足教学需要。

九、质量保障

1.建立教学诊改机制

建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.加强教学指导

成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询和指导。

3.强化教学管理

不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.完善跟踪评价

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素

质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 140 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8：

表 8 毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中创新创业类课程必须修满 2 学分，劳动教育必须修满 1 学分，“四史”课必修一门。
专业基础课	12
专业课	46
综合实践课	30
合 计	140

十一、附录

表 9 各类课程学分数和学时数

	课程类别	学分	百分比（%）
学分分布统计	公共基础课	38	27.14
	公共选修课	14	10
	专业基础课	12	8.57
	专业课	46	32.86
	综合实践教学	30	21.43
	总 计	140	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	784	30	38	27	542	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126

专业基础课	208	8	12	9	104	104
专业课	824	31	46	33	314	510
综合实践教学	580	22	30	21	48	532
总 计	2648	100	140	100	1134	1514
实践实训课时占教学学时比例(%)					43%	57%

表 10 教学进程

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	201090010	1 公共体育	1	32	4	28	32	√						是	体育教学部（新）	
	204090011	2 心理健康教育	2	32	32	0	32	√						是	学生工作处	网络课
	204090020	3 劳动教育	1	16	16	0	16	√						是	学生工作处	单双周开课
	205090020	4 创新创业教育	1	16	16	0	16	√						是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090010	5 基础英语 1	2	32	32	0	32	√						是	旅游外语系（新）	
	214110021	6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	32	0	32	√						是	思政部（新）	
	214110300	7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	48	0	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	8 军事训练与入学教育	2	112	0	112	112	√						是	学生工作处	
	210090010	9 旅游职业道德	1	18	18	0	18		√					是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090011	10 基础英语 2	4	72	72	0	72		√					是	旅游外语系（新）	
	212090030	11 礼仪修养	2	36	18	18	36		√					是	航空服务系（新）	
	214110011	12 思想道德与法治	3	54	54	0	54		√					是	思政部（新）	
	214110090	13 旅游美学	2	36	36	0	36		√					是	艺术系（文	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
															化产业系新）	
	215090060	14 信息技术	2	36	18	18	36		√					是	工商管理系（新）	
	221090010	15 安全教育	1	18	16	2	18		√					是	安全保卫处	单双周开课
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	205090010	17 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18			√				是	招生就业指导中心	单双周开课
	212090040	18 体质测试	1	0	0	0	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	214130021	19 军事理论	2	36	36	0	36			√				是	学生工作处	
	222090020	20 中华优秀传统文化	2	36	36	0	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	201090031	21 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	学分小计		38					13	15	7	2					
	学时小计			784	542	242	784	352	302	158	68	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中创新创业类课程必须修满 2 学分，劳动教育必须修满 1 学分，“四史”课必修一门。
专业基础	2N7004032	23 非物质文化遗产概论	2	32	16	16	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7012050	24 中国古代史	2	32	16	16	32	√						是	艺术系（文	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
课															化产业系新）	
	2N7004030	25 中国古文字	2	36	18	18	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7004031	26 文物政策法规	2	36	18	18	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7012051	27 考古学概论	2	36	18	18	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7012052	28 博物馆学概论	2	36	18	18	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	学分小计		12					4	6		2					
	学时小计			208	104	104	208	64	108	0	36	0	0			
专业课	2N7003055	29 美术基础	2	32	16	16	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7003053	30 考古绘图（平面）	2	36	16	20	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7004038	31 田野考古工作规程	2	36	16	20	36		√					是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7003054	32 考古绘图(数字化）	4	72	22	50	72			√				是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7004036	33 考古测绘与摄影	4	72	22	50	72			√				是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7012056	34 考古调查勘探技术	4	72	22	50	72			√				是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7012057	35 考古发掘技术	4	72	22	50	72			√				是	艺术系（文化产业系	专业核心课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
															新）	
	2N7012058	36 考古资料记录整理技术	2	36	16	20	36			√				是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7004047	37 文物文创设计与直播	4	72	22	50	72				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7012059	38 文物分析技术（科技考古）	2	36	16	20	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7012060	39 陶瓷保护修复技术	2	36	16	20	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	专业核心课
	2N7012061	40 纸质文物修复保护技术	2	36	16	20	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7012062	41 青铜器保护修复技术	2	36	16	20	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7012063	42 古建筑修缮技术	4	72	22	50	72				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7012064	43 出土文物鉴赏	2	36	20	16	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7012065	44 文物数字化技术	2	36	16	20	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	2N7004045	45 博物馆陈列设计	2	36	18	18	36						√	是	艺术系（文化产业系新）	
	学分小计		46					2	4	18	20		2			
	学时小计			824	314	510	824	32	72	324	360	0	36			
综合实践教学	201090040	46 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	教务处	
	210130100	47 综合实训	1	24	0	24	24			√				是	艺术系（文	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
															化产业系新）	
	218130010	48 实习报告	4	60	0	60	60					√		是	教务处	
	218130020	49 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	教务处	
	222130030	50 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	艺术系（文化产业系新）	
	学分小计		30					1		1		24	4			
	学时小计			580	48	532	580	16	0	24	0	540	0			
全程总计			140	2648	1134	1514	2648	19	25	25	24	0	6			
备 注																

执笔：许玉庆、尚艳辉

审核：高维峰

2023级餐饮智能管理专业人才培养方案

（舜和班）

一、专业名称及代码

专业名称：餐饮智能管理

专业代码：540201

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。

专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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（54）	餐饮类（5402）	餐饮业（62）	餐饮服务人员（4-03-02）	餐饮服务 餐饮管理	普通话 茶艺师 咖啡师 餐饮管理师

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向餐饮行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的人文、科学、职业道德和创新意识等综合素质，掌握餐饮智能管理知识，具备较强的就业创业能力和可持续发展的能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在餐饮生产管理、门店运营管理、餐饮服务与管理等岗位群，从事餐饮数字化运营管理、餐饮产品生产与质量管理、餐厅服务与管理、餐饮企业运营管理等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强。

（2）具有良好的职业道德和职业素养。

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难。

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神。

（6）具有一定的审美和人文素养。

2.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、安全消防等知识。

（3）了解中国传统饮食文化和各地代表性菜点，孰悉餐饮市场运行环境。

（4）掌握饮食营养与卫生安全知识。

（5）掌握烹饪原料与酒水知识。

（6）掌握餐饮企业管理基础知识与方法。

（7）掌握餐饮企业运转流程、厨房运行与控制方法。

（8）了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识，掌握餐饮市场营销知识。

3.能力要求

（1）能运用餐饮服务技术技能及良好的对客服务素养和礼仪，完成顾客接待、餐厅服务与管理等工作。

（2）能运用餐饮原料采购、供应商管理、厨房流程管理等知识，完成餐饮产品组织生产、质量管理和门店运营等工作。

（3）能运用互联网营销、社群运营与流量管理等知识和技术技能，完成线上线下餐饮市场营销工作。

（4）能按照中外饮食文化和顾客消费心理的特点，进行餐饮服务产品设计创新、特色宴会设计、个性化接待活动策划、实施和管理等问题处理。

（5）能运用信息技术基础知识、专业信息技术等知识，完成餐饮大数据与门店开发、智能化设备使用等工作。

（6）能通过学习公共外语、应用文写作、职业礼仪、心理健康等文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力，具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

构建校企双主体人才培养模式，依托山旅舜和产业学院，共同建设“餐饮智能管理专业（舜和产业学院方向）”。双方充分发挥各自优势，深入开展校企合作，形成校企协同育人、优势互补的长效机制，不断提高人才培养质量。

校企双方深入研究餐饮智能管理专业，共同探讨制订人才培养方案，共同开发专业教材，共建共享专业课程，明确学生就业方向、就业岗位、成长路径，共同将岗位任务转化成课程内容，尤其是将山东舜和酒店集团的数字化运营系统、项目场景化运营、企业文化、典型案例等融入到学生课程中去。采用校内校外结合、线上线下融合、课上课下互补的方式授课。实行双导师制度，企业导师与专业导师共同备课、授课，让企业管理者真正参与到专业人才培养中来，让学生随时了解企业发展动态，了解行业前沿知识。

深化复合型技术技能人才培养培训模式改革，借鉴国际职业教育培训普遍做法，积极探索 1+X 证书制度试点工作，满足学生对职业技能等级认证的需求，提高学生就业创业本领。

（二）课程体系构建

餐饮智能管理专业课程体系开发本着校企共同研发的原则，根据山东舜和酒

店集团餐饮管理各岗位的工作任务与职业能力分析结果，依据高职教育教学规律和学生任职发展规律，坚持以职业发展为导向的课程观，强化培养学生的职业素养和职业技能。遵循规范、引领、实用的原则，用先进的职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点，开发课程体系，最终形成素质课程体系、专业课程体系、实践课程体系。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东舜和酒店集团
职业岗位	餐饮生产管理、门店运营管理、餐饮服务与管理
工作任务	菜点制作、饮品制作、营养配餐、餐厅服务、宴会活动策划与设计、餐饮互联网营销、餐饮企业管理
岗位能力与素质要求	知识：中国传统饮食文化知识。饮食营养与卫生安全知识。烹饪原料与酒水知识。餐饮企业管理基础知识与方法。餐饮市场营销知识。
	能力：具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。本专业必需的信息技术应用能力。具有高质量开展餐饮服务和运营管理的能力。具有原材料的认知和加工能力，并能够进行科学的营养配餐设计。
	素质：具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。具有社会责任感和社会参与意识。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。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。具有健康的体魄、心理和健全的人格。具有一定的审美和人文素养。
典型工作任务	餐饮服务、餐饮管理
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、写作、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课：餐饮英语、中外饮食文化、管理学基础、中西餐烹饪工艺、餐饮原料与供应链管理、餐饮美学基础、饮食营养、餐饮食品安全控制
	专业课：餐饮服务实务、厨政管理、宴会设计、互联网餐饮营销、餐饮大数据与门店开发、餐饮人力资源管理、餐饮财务成本管理、餐饮企业管理、中西面点工艺、调酒工艺

1.素质课程体系构建

素质课程体系坚持以德育为先，着重培养学生的职业素养和人文素养，重视学生知识储备、人格修养、文化陶冶、艺术鉴赏及继续学习的需求，将德育、美育、劳动教育、创新创业教育课程、中华传统文化教育课程融入了课程设计中。包括思想政治课、外语、信息技术、体育、军事理论、安全教育、心理健康教育等。公共选修课注重学生人文素养、科学素养的养成，培养、发展学生兴趣特长和潜能，在学校提供的选修课范围内，自由选修。在课程设置上需进行模块课程设置，范围包括人文类、创新类、艺术体育类、心理健康类等。

2.专业课程体系构建

以“宽基础、精核心、重创新、活拓展”为目标，构建专业基础课+专业课的专业课程体系。

专业基础课程以拓宽学生专业基础为目的，以专业所需的餐饮文化、原料、食品营养与安全、语言、管理学基础理论、信息化工具等通识知识为主进行构建，培养学生的通用知识和技能，主要包括餐饮英语、中外饮食文化、管理学基础、中西餐烹饪工艺、餐饮原料与供应链管理、餐饮美学基础、饮食营养、餐饮食品安全控制等课程。专业课程以核心岗位能力培养为导向，精选专业核心课程培养学生各专业的核心知识和能力，主要包括餐饮服务实务、厨政管理、宴会设计、互联网餐饮营销、餐饮大数据与门店开发、餐饮人力资源管理、餐饮财务成本管理、餐饮企业管理、中西面点工艺、调酒工艺、餐饮产品研发与创新等专业课程。

表 3 专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	

餐饮生产	1.餐厅接待宾客服务 2.餐厅摆台服务 3.餐厅酒水服务、分菜服务工作	1. 掌握鲜活烹饪原料的初步加工方法； 2. 刀工、勺工方法； 3. 热菜烹饪方法及操作要领； 4. 西餐基本菜品的烹调原理、原料配比、制作程序、操作要领及烹饪应用（包括基础汤、少司、汤类、色拉及色拉汁、肉类与海鲜、配菜、三明治、开胃菜与早餐等）； 5. 各国特色风味菜点的烹饪原理、技法、制作程序及要领； 6. 面点实践操作基础知识（面坯调制工艺、制馅、搓条、分坯与制皮工艺等内容）； 7. 中式精品面食、点心制作； 8. 西式面点制作； 9. 常见鸡尾酒配方、调制方法； 10. 六大基础茶类的制作方法、特点、分类及冲泡方法； 11. 常见咖啡制作方法。	1.具有查找资料获取信息的能力； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3.具有探索新技术和自学新知识的能力； 4.具有开拓、创新能力	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	中西餐烹饪工艺 餐饮原料与供应链管理 餐饮美学基础 饮食营养 调酒工艺 餐饮食品安全控制
餐饮服务与管理	1.餐厅迎宾、摆台、点菜、酒水服务、上菜、分菜等餐饮服务工作； 2.制定工作计划； 3.组织员工培训； 4.按照餐饮企业服务质量标准检查。	1 掌握.餐饮服务知识； 2.酒水服务知识； 3.营养配餐知识； 4.能冷静处理服务过程中的突发事件。 5.基层管理岗位经营管理能力，包括人、财、物的使用、分配及协调管理能力； 6.根据各类财务报表进行成本运营分析； 7.正确分析市场需求状况，开展公关宣传以及营销活动，利用网络进	1.具有查找资料获取信息的能力； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3.具有探索新技术和自学新知识的能力； 4.具有开拓、创新能力。		餐饮服务实务 餐饮英语 中外饮食文化 餐饮大数据与门店开发 管理学基础 厨政管理 宴会设计 餐饮人力资源管理

		行营销； 8.根据本部门的工作任务和性质，做到准确的任务分配、人员配置、考核与激励。			餐饮财务成本管理 餐饮企业管理 餐饮食品安全控制
餐饮连锁企业门店店长及餐饮服务性机构项目运营经理	1.制定工作计划； 2.组织员工培训； 3.按照餐饮企业服务质量标准检查； 4.团队建设。	1.经营管理能力，包括人、财、物的使用、分配及协调管理能力； 2.根据各类财务报表进行成本运营分析； 3.正确分析市场需求状况，开展公关宣传以及营销活动，利用网络进行营销； 7.根据本部门的工作任务和性质，做到准确的任务分配、人员配置、考核与激励。 8.较强的人际沟通能力和团队建设能力。	1.具有查找资料获取信息的能力； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3.具有探索新技术和自学新知识的能力； 4.具有开拓、创新能力		餐饮大数据与门店开发 管理学基础 厨政管理 宴会设计 餐饮人力资源管理 餐饮财务成本管理 餐饮企业管理 互联网餐饮营销 餐饮美学基础

3. 实践课程体系

根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	专家讲	社会实践、	专家讲	√	社会实践、

		座、社团活动	社团活动	座、社会实践、社团活动		创新创业
竞赛活动				茶会活动、饮品制作		主题宴会设计
认识实习	线上线下结合					
综合实训			生产性认知实习（四周）			
理实一体教学环节	餐饮服务实务	中西餐烹饪工艺	餐饮大数据与门店开发、中西面点工艺	调酒工艺	宴会设计、互联网餐饮营销	现代厨政管理、餐饮产品研发与创新
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	14		4			1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

现有专兼任教师 22 人，其中副教授 6 人，讲师 10 人，高级技师 5 人，中国注册烹饪大师、鲁菜烹饪大师 6 人，双师型教师占比 100%，绝大多数教师都有行业经历或海外留学经历。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

建有总面积1000多平方米的中西餐实训教室，包括中餐演示室1间，中餐烹调实训室2间，西餐烹调实训室1间，西餐演示室1间，可进行各种中西餐演示操作及实操训练。

表6 校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	中餐实训室1	授课演示、中式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40人
2	中餐实训室2	授课演示、中式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40人
3	西餐实训室	西式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40人

2.校外实践教学条件

山东舜和国际酒店集团能够给实习学生提供充足、合适的实习空间，能够满足学生对实习岗位的需求。舜和旗下拥有5家高星级酒店、4家特色餐饮酒店、1家商务酒店，可提供100个餐饮、厨房等一线基础服务岗位、基础技术岗位实习，岗位职责清晰，实习管理规范。

表7 主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东舜和酒店集团有限公司	山东舜和酒店集团创立于1995年，是一家专业从事酒店策划、投资、经营、管理的大型集团化企业，旗下拥有高星级酒店、品牌餐饮、团膳、酒店工程公司和智慧科技公司，拥有员工1300余人。 多年来，舜和先后投资兴建了山东舜和酒店、天禧舜和酒店、天发舜和酒店、舜和国际酒店、舜和枣庄酒店五家高星级酒店。旗下经营的“舜和巴西烤肉”、“舜和海鲜”、“舜和德国餐厅”、“舜和鼎秀餐厅”更是成为享誉国内的著名餐饮品牌。 2020年新冠疫情背景下，舜和积极倡导“分餐制健康用餐文化”，率先提出了“用餐安全与食品安全同等重要”的核心思想，起草了国家标准GB/T 39002—2020《餐饮分餐制服务指南》。 2021年11月，旗舰店舜和国际酒店成功创建金钥匙国际联盟全国标杆酒店，全国首家宣贯并试行2021版《金钥匙5C品质评估标准》高品质运营的标杆酒店。 舜和是国家审批通过的“产教融合型企业”“山东省职业教育教师企业实践基地”，常年着力开展校企合作工作，与高校携手培育行业人才，与诸多院校建立了长期、稳定的校企合作关系，深入开展“酒店精英人才培养项目”，倾力为校企合作注入雄厚的资金、先进的经营管理理念、丰富的行业资源、特色的实习激励机制，为学生提供广阔的实习、就业、发展平台，成为领军行业的校企合作伙伴。	给学生提供餐饮、厨房等岗位实习，满足学生实习需求

3.支持信息化教学方面基本条件

利用钉钉软件构建数字化教学资源库，以教研室为单位上传教学资源，为师生提供了自主学习渠道，降低了优质教学资源的获取门槛，打造了“人人皆学、处处能学、时时可学”的网络学习环境，切实提升人才培养质量。

（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.教材选用要求

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、国家优秀教材和省级规划教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态。学校应建立由专业教师、行业企业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善教材选用制度。

2.图书资料配备要求

图书资料配备应能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：行业政策法规、职业标准等。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资料。

3.数字教学资源配置要求

推进信息技术与教学有机融合，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数字资源。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。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学

院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3. 不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 139 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8 毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	22
专业课	32
综合实践课	33
合计	139

十一、附录

表 10 教学进度表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础	210090010	1 旅游职业道德	1	16	16	-	16	√						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周
	211090010	2 基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
课	212090030	3 礼仪修养	2	32	18	16	34	√						是	航空服务系（新）	
	214110011	4 思想道德与法治	3	48	48	0	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	5 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	215090060	6 信息技术	2	32	16	16	32	√						是	工商管理系（新）	
	221090010	7 安全教育	1	16	14	2	16	√						是	安全保卫处	单双周
	222090010	8 写作	2	32	32	-	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	201090010	9 公共体育	1	36	4	32	36		√					是	体育教学部（新）	
	204090011	10 心理健康教育	2	36	36	-	36		√					是	学生工作处	网络课
	204090020	11 劳动教育	1	18	18	0	18		√					是	学生工作处	单双周
	205090020	12 创新创业教育	1	18	18	-	18		√					是	招生就业指导中心	单双周
	211090011	13 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	214110021	14 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√					是	思政部（新）	
	214110300	15 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	28	4	24	28			√				是	体育教学部（新）	
	212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	201090031	18 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	205090010	19 职业发展与就业指导	1	18	18	-	18				√			是	招生就业指导中心	单双周

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	214090030	20　形势与政策	1	40	40	-	40	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	214130021	21　军事理论	2	36	36	-	36				√			是	学生工作处	
	222090020	22　中华优秀传统文化	2	36	36	-	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	周学时		38					13	15	2	7					
	学时小计			784	552	234	786	362	310	68	166	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满2学分创新创业类课程，1学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	213110360	23　餐饮原料与供应链管理	4	64	8	56	64	√						是	营养与烹饪系（新）	
	213110350	24　中西餐烹饪工艺	4	72	8	64	72		√					是	营养与烹饪系（新）	
	0903117	25　管理学基础	2	28	28	0	28			√				是	营养与烹饪系（新）	
	209110670	26　餐饮英语1（3A酒店英语）	2	28	20	8	28			√				是	饭店管理系（新）	
	209110790	27　中外饮食文化	2	28	28	0	28			√				是	营养与烹饪系（新）	
	213110380	28　饮食营养	2	28	28	0	28			√				是	营养与烹饪系（新）	
	213110390	29　餐饮食品安全与控制	2	28	28	0	28			√				是	营养与烹饪系（新）	
	209110680	30　餐饮英语2（3A酒店英语）	2	36	18	18	36				√			是	饭店管理系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	213110370	31 餐饮美学基础	2	36	16	20	36				√			是	营养与烹饪系（新）	
	周学时		22					4	4	10	4					
	学时小计			348	182	166	348	64	72	140	72	0	0			
专业课	213110400	32 餐饮服务实务	2	32	4	28	32	√						是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110430	33 餐饮大数据与门店开发	2	28	14	14	28			√				是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110460	34 中西面点工艺	4	56	8	48	56			√				是	营养与烹饪系（新）	
	209110570	35 餐饮人力资源管理	2	36	36	0	36				√			是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110440	36 餐饮财务成本管理	2	36	36	0	36				√			是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110470	37 调酒工艺	4	72	8	64	72				√			是	营养与烹饪系（新）	
	213070030	38 宴会设计	4	72	8	64	72						√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110410	39 现代厨政管理	2	36	8	28	36						√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110420	40 互联网餐饮营销	4	72	8	64	72						√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110450	41 餐饮企业管理	4	72	72	0	72						√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110480	42 餐饮产品研发与创新	2	36	4	32	36						√	是	营养与烹饪系（新）	
	周学时		32					2		6	8		16			
	学时小计			548	206	342	548	32	0	84	144	0	288			

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
综合实践教学	201090040	43 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	教务处	
	213130030	44 综合实训	4	96	0	96	96			√				是	教务处	
	218130010	45 实习报告	4	60	0	60	60					√		是	教务处	
	218130020	46 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	营养与烹饪系（新）	
	213130020	47 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	营养与烹饪系（新）	
	周学时		–					–	–	–	–	–	–			
	学时小计			652	48	604	652	16	0	96	0	540	0			
全程总计			139					19	19	18	19	0	16			
备注																

表 11　学分分布及课程类别统计

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.34
	公共选修课	14	10.07
	专业基础课	22	15.83
	专业课	32	23.02
	综合实践教学	33	23.74
	总计	139	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	784	30	38	27	552	234
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	348	13	22	16	182	166
专业课	548	21	32	23	206	342
综合实践教学	652	25	33	24	48	604
总计	2584	100	139	100	1114	1472
实践实训课时占教学学时比例(%)					43 %	57 %

执笔：孙　华

审核：冯丕同

2023 级餐饮智能管理专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：餐饮智能管理

专业代码：540201

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。

专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为 3 年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至 5 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

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（54）	餐饮类（5402）	餐饮业（62）	餐饮服务人员（4-03-02）	餐饮服务 餐饮管理	普通话 茶艺师 咖啡师

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向餐饮行业，培养拥护党的基本路线，

德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的人文、科学、职业道德和创新意识等综合素质，掌握本专业知识，具备较强的就业创业能力和可持续发展的能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在餐饮行业餐饮生产管理、门店运营管理、餐饮服务与管理等岗位群，从事餐饮产品生产与质量管理、餐厅服务与管理、餐饮企业运营管理等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强。

（2）具有良好的职业道德和职业素养。

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难。

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神。

（6）具有一定的审美和人文素养。

2.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、安全消防等知识。

（3）了解中国传统饮食文化和各地代表性菜点，孰悉餐饮市场运行环境。

（4）掌握饮食营养与卫生安全知识。

（5）掌握烹饪原料与酒水知识。

（6）掌握餐饮企业管理基础知识与方法。

（7）掌握餐饮企业运转流程、厨房运行与控制方法。

（8）了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识，掌握餐饮市场营销知识。

3.能力要求

（1）能运用餐饮服务技术技能及良好的对客服务素养和礼仪，完成顾客接待、餐厅服务与管理等工作。

（2）能运用餐饮原料采购、供应商管理、厨房流程管理等知识，完成餐饮产品组织生产、质量管理和门店运营等工作。

（3）能运用互联网营销、社群运营与流量管理等知识和技术技能，完成线

上线下餐饮市场营销工作。

（4）能按照中外饮食文化和顾客消费心理的特点，进行餐饮服务产品设计创新、特色宴会设计、个性化接待活动策划、实施和管理等问题处理。

（5）能运用信息技术基础知识、专业信息技术等知识，完成餐饮大数据与门店开发、智能化设备使用等工作。

（6）能通过学习公共外语、应用文写作、职业礼仪、心理健康等文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力，具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

本专业以校企合作、工学结合的育人理念为指导，深化校企合作，与行业领先企业在人才培养、技术创新、社会服务、就业创业、文化传承等方面深度合作，实现产教深度融合，校企一体化培养，形成校企命运共同体，推进校企双元协同育人，积极探索餐饮智能管理 1+X 证书制度试点工作，拓展学生就业创业本领，提高专业人才的企业适应性和对应性。

（二）课程体系构建

餐饮智能管理专业课程体系开发本着校企共同研发的原则，针对课程设置调查了全国 10 多家餐饮与酒店（集团），根据餐饮管理各岗位的工作任务与职业能力分析结果，依据高职教育教学规律和学生任职发展规律，坚持以职业发展为导向的课程观，强化培养学生的职业素养和职业技能。遵循规范、引领、实用的原则，用先进的职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点，开发课程体系，最终形成素质课程体系、专业课程体系、实践课程体系。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东蓝海集团、北京礼信年年餐饮管理公司、青岛铭家餐饮管理公司、济南喜来登大酒店、贵和皇冠假日酒店、济南银座索菲特大饭店、山东大厦、济南舜耕山庄等
职业岗位	餐饮生产管理、门店运营管理、餐饮服务与管理

工作任务	菜点制作、饮品制作、营养配餐、餐厅服务、宴会活动策划与设计、餐饮互联网营销、餐饮企业管理
岗位能力与素质要求	知识：中国传统饮食文化知识。饮食营养与卫生安全知识。烹饪原料与酒水知识。餐饮企业管理基础知识与方法。餐饮市场营销知识。
	能力：具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。本专业必需的信息技术应用能力。具有高质量开展餐饮服务和运营管理的能力。具有原材料的认知和加工能力，并能够进行科学的营养配餐设计。
	素质：具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。具有社会责任感和社会参与意识。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。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。具有健康的体魄、心理和健全的人格。具有一定的审美和人文素养。
典型工作任务	餐饮服务、餐饮管理
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、写作、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课：餐饮英语、中外饮食文化、管理学基础、中西餐烹饪工艺、餐饮原料与供应链管理、餐饮美学基础、饮食营养、餐饮食品安全控制
	专业课：餐饮服务实务、厨政管理、宴会设计、互联网餐饮营销、餐饮大数据与门店开发、餐饮人力资源管理、餐饮财务成本管理、餐饮企业管理、中西面点工艺、调酒工艺

1.素质课程体系构建

素质课程体系坚持以德育为先，着重培养学生的职业素养和人文素养，重视学生知识储备、人格修养、文化陶冶、艺术鉴赏及继续学习的需求，将德育、美育、劳动教育、创新创业教育课程、中华传统文化教育课程融入了课程设计中。包括思想政治课、外语、信息技术、体育、军事理论、安全教育、心理健康教育等。公共选修课注重学生人文素养、科学素养的养成，培养、发展学生兴趣特长和潜能，在学校提供的选修课范围内，自由选修。在课程设置上需进行模块课程设置，范围包括人文类、创新类、艺术体育类、心理健康类等。

2.专业课程体系构建

以“宽基础、精核心、重创新、活拓展”为目标，构建专业基础+专业课+专业拓展课的专业课程体系。

专业基础课程以拓宽学生专业基础为目的，以专业所需的餐饮文化、原料、食品营养与安全、语言、管理学基础理论、信息化工具等通识知识为主进行构建，培养学生的通用知识和技能，主要包括餐饮英语、中外饮食文化、管理学基础、中西餐烹饪工艺、餐饮原料与供应链管理、餐饮美学基础、饮食营养、餐饮食品安全控制等课程。专业课程以核心岗位能力培养为导向，精选专业核心课程培养学生各专业的核心知识和能力，主要包括餐饮服务实务、厨政管理、宴会设计、互联网餐饮营销、餐饮大数据与门店开发、餐饮人力资源管理、餐饮财务成本管理、餐饮企业管理等专业课程和中西面点工艺、调酒工艺、餐饮产品研发与创新等专业拓展课程。

表 3 专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	

餐饮生产	1.餐厅接待宾客服务 2.餐厅摆台服务 3.餐厅酒水服务、分菜服务工作	1. 掌握鲜活烹饪原料的初步加工方法； 2. 刀工、勺工方法； 3. 热菜烹饪方法及操作要领； 4. 西餐基本菜品的烹调原理、原料配比、制作程序、操作要领及烹饪应用（包括基础汤、少司、汤类、色拉及色拉汁、肉类与海鲜、配菜、三明治、开胃菜与早餐等）； 5. 各国特色风味菜点的烹饪原理、技法、制作程序及要领； 6. 面点实践操作基础知识（面坯调制工艺、制馅、搓条、分坯与制皮工艺等内容）； 7. 中式精品面食、点心制作； 8. 西式面点制作； 9. 常见鸡尾酒配方、调制方法； 10. 六大基础茶类的制作方法、特点、分类及冲泡方法； 11. 常见咖啡制作方法。	1.具有查找资料获取信息的能力； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3.具有探索新技术和自学新知识的能力； 4.具有开拓、创新能力	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	中西餐烹饪工艺 餐饮原料与供应链管理 餐饮美学基础 饮食营养 调酒工艺 餐饮食品安全控制
餐饮服务与管理	1.餐厅迎宾、摆台、点菜、酒水服务、上菜、分菜等餐饮服务工作； 2.制定工作计划； 3.组织员工培训； 4.按照餐饮企业服务质量标准检查。	1 掌握.餐饮服务知识； 2.酒水服务知识； 3.营养配餐知识； 4.能冷静处理服务过程中的突发事件。 5.基层管理岗位经营管理能力，包括人、财、物的使用、分配及协调管理能力； 6.根据各类财务报表进行成本运营分析； 7.正确分析市场需求状况，开展公关宣传以及营销活动，利用网络进	1.具有查找资料获取信息的能力； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3.具有探索新技术和自学新知识的能力； 4.具有开拓、创新能力。		餐饮服务实务 餐饮英语 中外饮食文化 餐饮大数据与门店开发 管理学基础 厨政管理 宴会设计 餐饮人力资源管理

		行营销； 8.根据本部门的工作任务和性质，做到准确的任务分配、人员配置、考核与激励。			餐饮财务成本管理 餐饮企业管理 餐饮食品安全控制
餐饮连锁企业门店店长及餐饮服务性机构项目运营经理	1.制定工作计划； 2.组织员工培训； 3.按照餐饮企业服务质量标准检查； 4.团队建设。	1.经营管理能力，包括人、财、物的使用、分配及协调管理能力； 2.根据各类财务报表进行成本运营分析； 3.正确分析市场需求状况，开展公关宣传以及营销活动，利用网络进行营销； 7.根据本部门的工作任务和性质，做到准确的任务分配、人员配置、考核与激励。 8.较强的人际沟通能力和团队建设能力。	1.具有查找资料获取信息的能力； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3.具有探索新技术和自学新知识的能力； 4.具有开拓、创新能力		餐饮大数据与门店开发 管理学基础 厨政管理 宴会设计 餐饮人力资源管理 餐饮财务成本管理 餐饮企业管理 互联网餐饮营销 餐饮美学基础

3. 实践课程体系

根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	专家讲	社会实践、	专家讲	√	社会实践、

		座、社团活动	社团活动	座、社会实践、社团活动		创新创业
竞赛活动				茶会活动、饮品制作		主题宴会设计
认识实习	线上线下结合					
综合实训			生产性认知实习（四周）			
理实一体教学环节	餐饮服务实务	中西餐烹饪工艺	餐饮大数据与门店开发、中西面点工艺	调酒工艺		宴会设计、互联网餐饮营销、餐饮产品研发与创新
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	14		4			1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

现有专兼任教师 22 人，其中副教授 6 人，讲师 10 人，高级技师 5 人，中国注册烹饪大师、鲁菜烹饪大师 6 人，双师型教师占比 100%，绝大多数教师都

有行业经历或海外留学经历。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

建有总面积1000多平方米的中西餐实训教室，包括中餐演示室1间，中餐烹调实训室2间，西餐烹调实训室1间，西餐演示室1间，可进行各种中西餐演示操作及实操训练。

表6 校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	中餐实训室1	授课演示、中式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40人
2	中餐实训室2	授课演示、中式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40人
3	西餐实训室	西式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40人

2.校外实践教学条件

在专业建设指导委员会的指导下，联合北京国贸大酒店、北京礼信年年餐饮管理有限公司、青岛铭家餐饮管理有限公司、蓝海集团、山东舜和国际酒店集团、济南崇光酒店管理有限公司等合作企业，进行人才需求、岗位及工作任务调研，给实习学生提供充足、合适的实习空间，能够满足学生对实习岗位的需求。

表7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东舜和国际酒店集团	2002年山东舜和酒店集团有限公司在国内首创“商务文化主题酒店”概念，以“精心、精细、精品”的三精文化作为企业的发展原则，追求品级高、功能全、使用快捷的酒店建设理念，做深、做足、做活商务酒店文化。集团在济南市先后投资兴建并成功经营了：山东舜和酒店、天禧舜和酒店、天发舜和酒店、舜和巴西烤肉（连锁）餐厅 、山东舜和国际酒店。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求
2	北京国贸大酒店	北京国贸大酒店隶属于中国国际贸易中心股份有限公司，由香格里拉酒店管理集团管理。雄踞于北京市中心之巅，俯瞰全城壮阔风景。它傲然耸立于北京中央商务区的核心地带，雄踞于国贸大厦64层以上。酒店拥有278间客房及套房，4家	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求

		设计餐厅、酒吧、酒廊、主席阁私属用餐专区。	
3	济南崇光酒店管理有限公司	济南崇光餐饮管理有限公司成立于2016年，注册资金1000万，公司旗下品牌有麓澜·内府菜、極·高级日料等。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求
4	北京李信年年餐饮管理公司	北京礼信年年餐饮管理有限公司成立于 2010 年 6 月，由原联想后勤集团总经理、中国著名团膳品牌主要创建者王建先生领衔，注册资本 1 亿元，是为工商企业、政府机关、事业单位、医院、学校和部队等机构提供团体膳食管理服务的大型专业公司。目前在北京、上海、天津、河北、浙江、山西、山东、广东、湖北等省市拥有 240 余家签约餐饮服务项目，员工总数 5500 多人，日供餐 10 余万份，年销售额逾 10 亿元。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求

3.支持信息化教学方面基本条件

利用钉钉软件构建数字化教学资源库，以教研室为单位上传教学资源，为师生提供了自主学习渠道，降低了优质教学资源的获取门槛，打造了“人人皆学、处处能学、时时可学”的网络学习环境，切实提升人才培养质量。

（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.教材选用要求

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、国家优秀教材和省级规划教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态。学校应建立由专业教师、行业企业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善教材选用制度。

2.图书资料配备要求

图书资料配备应能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：行业政策法规、职业标准等。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资料。

3.数字教学资源配置要求

推进信息技术与教学有机融合，加快建设智能化教学支持环境，建设能够满

足多样化需求的数字资源。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。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的139学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表8。

表8 毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共14学分，其中，须修满2学分创新创业类课程，1学分劳动教育课程，“四史”课必选一门
专业基础课	22
专业课	30

综合实践课	33
合计	137

十一、附录

表 9　教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	210090010	1　旅游职业道德	1	16	16	-	16	√						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周
	211090010	2　基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	212090030	3　礼仪修养	2	32	18	16	34	√						是	航空服务系（新）	
	214110011	4　思想道德与法治	3	48	48	0	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	5　军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	215090060	6　信息技术	2	32	16	16	32	√						是	工商管理系（新）	
	221090010	7　安全教育	1	16	14	2	16	√						是	安全保卫处	单双周
	222090010	8　写作	2	32	32	-	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	201090010	9　公共体育	1	36	4	32	36		√					是	体育教学部（新）	
	204090011	10　心理健康教育	2	36	36	-	36		√					是	学生工作处	网络课
	204090020	11　劳动教育	1	18	18	0	18		√					是	学生工作处	单双周
	205090020	12　创新创业教育	1	18	18	-	18		√					是	招生就业指导中心	单双周
	211090011	13　基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	214110021	14　毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√					是	思政部（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	214110300	15 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	201090030	16 体育单项课1	1	28	4	24	28			√				是	体育教学部（新）	
	212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	201090031	18 体育单项课2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	205090010	19 职业发展与就业指导	1	18	18	-	18				√			是	招生就业指导中心	单双周
	214090030	20 形势与政策	1	40	40	-	40	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	214130021	21 军事理论	2	36	36	-	36				√			是	学生工作处	
	222090020	22 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	周学时		38					13	15	2	7					
	学时小计			784	552	234	786	362	310	68	166	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其中，须修满2学分创新创业类课程，1学分劳动教育课程，“四史”课必选一门
专业基础	213110360	23 餐饮原料与供应链管理	4	64	8	56	64	√						是	营养与烹饪系（新）	
	213110350	24 中西餐烹饪工艺	4	72	8	64	72		√					是	营养与烹饪系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
课	0903117	25 管理学基础	2	28	28	0	28			√				是	营养与烹饪系（新）	
	209110670	26 餐饮英语 1（3A 酒店英语）	2	28	20	8	28			√				是	饭店管理系（新）	
	209110790	27 中外饮食文化	2	28	28	0	28			√				是	营养与烹饪系（新）	
	213110380	28 饮食营养	2	28	28	0	28			√				是	营养与烹饪系（新）	
	213110390	29 餐饮食品安全与控制	2	28	28	0	28			√				是	营养与烹饪系（新）	
	209110680	30 餐饮英语 2（3A 酒店英语）	2	36	18	18	36				√			是	饭店管理系（新）	
	213110370	31 餐饮美学基础	2	36	16	20	36				√			是	营养与烹饪系（新）	
	周学时		22					4	4	10	4					
	学时小计			348	182	166	348	64	72	140	72	0	0			
专业课	213110400	32 餐饮服务实务	2	32	4	28	32	√						是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213070030	33 宴会设计	4	56	8	48	56			√				是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110430	34 餐饮大数据与门店开发	2	28	14	14	28			√				是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110460	35 中西面点工艺	4	56	8	48	56			√				是	营养与烹饪系（新）	
	209110570	36 餐饮人力资源管理	2	36	36	0	36				√			是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110410	37 现代厨政管理	2	36	8	28	36				√			是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110420	38 互联网餐饮营销	4	72	8	64	72				√			是	营养与烹饪系（新）	专业核心课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	213110470	39 调酒工艺	4	72	8	64	72				√			是	营养与烹饪系（新）	
	213110440	40 餐饮财务成本管理	2	36	36	0	36						√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110450	41 餐饮企业管理	4	72	72	0	72						√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110480	42 餐饮产品研发与创新	2	36	4	32	36						√	是	营养与烹饪系（新）	
	周学时		32					2		10	12		8			
	学时小计			532	206	326	532	32	0	140	216	0	144			
综合实践教学	201090040	43 认识实习	1	16	0	16	16	√						是	教务处	
	213130030	44 综合实训	4	96	0	96	96			√				是	教务处	
	218130010	45 实习报告	4	60	0	60	60					√		是	教务处	
	218130020	46 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	营养与烹饪系（新）	
	213130020	47 第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	营养与烹饪系（新）	
	周学时		–					–		–		–	–			
	学时小计			652	48	604	652	16	0	96	0	540	0			
全程总计			139					19	19	22	23	0	8			
备注																

表 10　学分分布及课程类别统计

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.34
	公共选修课	14	10.07
	专业基础课	22	15.83
	专业课	32	23.02
	综合实践教学	33	23.74
	总计	139	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时

公共基础课	784	31	38	27	552	234
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	348	14	22	16	182	166
专业课	532	21	32	23	206	326
综合实践教学	652	25	33	24	48	604
总计	2568	100	139	100	1114	1456
实践实训课时占教学学时比例(%)					43 %	57 %

执笔：孙　华

审核：冯丕同

2023级西式烹饪工艺专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：西式烹饪工艺

专业代码：540204

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。

专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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（54）	餐饮类（5402）	餐饮业（62）	西式烹调师（4-03-02-03） 西式面点师（4-03-02-04）	西式烹调师 西式面点师	普通话 西式烹调师 西式面点师

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向全国旅游资源发达城市的餐饮行业，

培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的职业道德、职业素养和创新精神，掌握本专业所必需的西式烹饪、西式面点、营养卫生、餐饮管理等基础理论知识，较强的西餐烹饪技术、菜品研发创新、组织协调及信息获取等能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在国内外大型酒店、餐饮企业、国际邮轮、职业学校等企事业单位，从事西餐烹调、西点制作、餐饮管理和烹饪教学等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.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，树立中国特色社会主义共同理想，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）具有良好的职业道德、职业素养以及良好的质量意识、节约意识、安全意识和服务意识；

（3）具有较高的文化素质修养，善于协调人际关系；

（4）具有健康的体魄、心理和健全的人格，勇于克服困难，养成良好的卫生习惯和行为习惯；

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度和较强的业务素质。

2.知识要求

（1）了解西餐及西方餐饮文化的基础知识；

（2）掌握西餐原料及加工处理的基本知识；

（3）熟悉西餐厨房及组织管理的基本知识；

（4）掌握西餐设备及工具的安全使用和保养的基本知识；

（5）熟悉食品卫生安全及营养搭配的知识；

（6）掌握西餐烹调方法及正确综合运用的知识；

（7）掌握西餐宴会设计及成本核算的知识；

（8）了解西餐服务及经营管理的知识。

3.能力要求

（1）能运用专业技能，完成西式菜品和西式面点的制作 ；

（2）能按照餐饮企业要求，完成西餐菜单的独立设计及菜品创新工作；

（3）能按照餐饮从业人员标准，进行良好沟通，具备良好的语言、文字表达、人际交往能力；

（4）能较好的分析和解决实际问题的能力；

（5）能够运用现代化设备完成专业资料搜索、专业信息获取；

（6）能运用餐饮管理知识实现厨房的组织协调、运营和管理。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式→

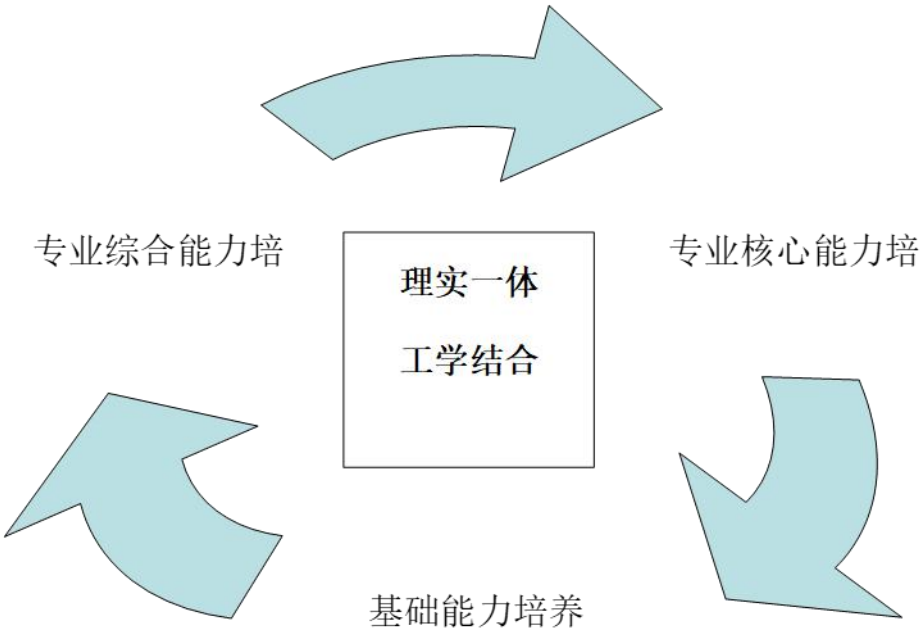
在广泛进行餐饮行业人才需求调研，充分听取餐饮行业专家意见的基础上，参照国内外先进专业人才培养经验，结合高职教育特点、依照学院构建多元化人才培养模式的要求，本专业探索创新了“理实一体、工学结合”的人才培养模式。

“理实一体”就是理论与实践紧密的结合。通过专业理论知识与实践技能结合的方式开展教学活动，梳理工作过程中典型的工作任务，总结出实现典型任务的一般规律，进而上升到理论高度，以理论指导实践，实现以点带面，触类旁通的目的。“工学结合”是指在实践教学体系的构建中，依托校内外实训资源，建立认识实习→实践课程→校内综合实践→校外岗位实习四个过程。将职业岗位能力培养按照技能进阶规律分为三个层次：基础能力培养→专业核心能力培养→专业综合能力培养三个层次。

第一层次是基础能力培养，依托校内外生产性实训基地、认识实习等，让学生初步认识专业、了解行业，初步塑造学生职业精神、职业素养；通过公共课的开设，结合学院校园文化，培养学生做人做事的基本能力，为学生的人格完善和可持续发展打下坚实基础。

第二层次为专业核心能力培养。通过理实一体的专业教学，依托校内生产性实训基地进行生产性实训教学，以基于工作过程的项目实训为主，对学生进行专业理论学习和专项技能训练。并且通过开展“名师、名菜、名店”进课堂，行业专家讲座、社会知名企业参观、短期跟岗实习、社团活动等，培养学生的专业核心能力，满足餐饮企业技术发展对技能人才的需求。

第三层次为专业综合能力培养，依托校外实训基地岗位实习，培养学生的综合职业能力、职业技能和职业素养。



（二）课程体系构建

以社会需求为导向，以学生职业能力和职业素质培养为核心，按照工作过程系统化的思想构建“素质+专业”课程体系。校企合作，共同开发，在专业建设指导委员会的指导下，联合济南索菲特大酒店、济南贵和洲际大酒店、济南舜和国际酒店等合作企业，进行人才需求、岗位及工作任务调研，明确专业核心岗位（西餐冷菜、西餐热菜、中西面点、宴会/自助设计、餐饮经营管理等岗位），进行岗位能力分析，进而归纳典型工作任务，确定主干专业课程（学习领域）构建“素质+专业”课程体系。

在广泛进行市场调研的基础上，确定本专业人才培养的核心岗位，进而根据岗位分解相对应的典型工作任务，在此基础上总结出与岗位相适应该具备的知识、能力和素质。按照“素质+专业”的课程体系构建要求，构建素质课程体系、专业课程体系、以及实践课程体系。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东蓝海集团、北京礼信年年餐饮管理公司、青岛铭家餐饮管理公司、济南喜来登大酒店、贵和皇冠假日酒店、济南银座索菲特大饭店、山东大厦、济南舜耕山庄等
职业岗位	西式烹调师　　西式面点师　　菜点研发　　餐饮管理者
工作任务	西式菜肴制作、西式面点制作、菜点成本核算、菜单设计、厨房管理
岗位能力与素质要求	知识：了解西餐及西方餐饮文化的基础知识；掌握西餐原料及加工处理的基本知识；熟悉西餐厨房及组织管理的基本知识；掌握西餐设备及工具的安全使用和保养的基本知识；熟悉食品卫生安全及营养搭配的知识；掌握西餐烹调方法及正确综合运用的知识；掌握西餐宴会设计及成本核算的知识
	能力：能运用专业技能，完成西式菜品和西式面点的制作 ；能按照餐饮企业要求，完成西餐菜单的独立设计及菜品创新工作；能按照餐饮从业人员标准，进行良好沟通，具备良好的语言、文字表达、人际交往能力；能较好的分析和解决实际问题的能力；能够运用现代化设备完成专业资料搜索、专业信息获取；能运用餐饮管理知识实现厨房的组织协调、运营和管理
	素质：具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；具有较强的文化素质修养，善于协调人际关系；具有较强的心理素质，勇于克服困难；具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。具有敬业精神；具有积极的工作态度；具有较强的业务素质，能够进行改革创新；具有人文情怀，热爱民族文化。
典型工作任务	餐饮服务、餐饮管理
	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主

课程体系	义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、军事理论、训练及入学教育、信息技术、基础英语、公共体育、礼仪修养、写作、中华优秀传统文化、安全教育、旅游职业道德、心理健康教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、劳动教育
	专业基础课：烹饪英语、营养配餐、餐饮成本控制、烹饪原料学、饮食营养、餐饮食品安全与控制、中外饮食文化
	专业课：西餐基础知识与基本功训练、西式面点基础知识与基本功训练、西式快餐工艺、西餐菜品制作、欧美流行菜品、西式面点制作工艺、西式面点装饰工艺、西餐菜单设计、葡萄酒鉴赏与菜品搭配、翻糖工艺与甜品台制作

1.素质课程体系构建

素质课程是提高学生文化素质,培养人文精神的重要途径。以培养德智体美劳全面发展的人为目标,遵循以人为本,全面发展以及综合开发为宗旨的原则,确立素质课程在课程体系中的基础性地位。充分参考教育部各文件后，构建出了“公共基础课+公共选修课”的素质课程体系。将马克思主义理论类课程、创新创业指导类课程、体育、军事课列为公共基础课，以培养学生良好思想道德修养、身体素质和良好的通识能力。充分尊重学生的个性及兴趣爱好，开设丰富多彩的公共选修课程，挖掘学生潜能，实现学生多元化发展。

2.专业课程体系构建

在专业课程体系的构建中,构建出了专业基础课程+专业课的专业（技能）课程体系。专业基础课程针对职业面向的工作任务和所需具备的基本职业能力，目的是使学生共同掌握本专业核心知识和基本技能。将培养岗位所需的核心能力的课程定为专业课，培养学生实践操作能力和专业素养。

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	

西餐厨师	1.西餐冷菜制作 2.西餐热菜制作 3.菜单设计 4.营养搭配	1.原料加工处理能力； 2.零点、团体菜单编配知识； 3.餐厅服务知识； 4.分菜服务知识； 5.整形菜拆分操作。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	西餐基础知识与基本功训练；西式快餐工艺；西餐菜品制作；欧美流行菜品；西餐菜单设计；饮食营养、食品安全、现代厨政管理
西点厨师	1.面团制作； 2.蛋糕装饰； 3.巧克力制作； 4.点心制作； 5.面包制作。	1.各种面团制作； 2.正确的西点制作技巧； 3.糕点的装饰技巧； 4.糕点的整形制作； 5.餐饮的财务知识； 6.巧克力的相关知识。			西式面点制作工艺；餐饮成本控制；西式面点装饰工艺；饮食营养、食品安全、现代厨政管理

3.实践课程体系

按照“技能递进、能力渐升”的原则，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等,全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“理实一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	√	√	√		√
竞赛活动						
认识实习	线上线下结合					

综合实训			综合实训			
理实一体教学环节		西式面点基础知识与基本功训练	西餐基础知识与基本功训练；西式快餐工艺；西式面点制作工艺	西餐菜品制作；西式面点装饰工艺；欧美流行菜品		翻糖工艺及甜品台设计
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育					

七、教学组织

西式烹饪工艺专业围绕“理实一体，工学结合”的人才培养模式，按照三年两阶段的方式组织教学，将课堂教学分为公共基础课、公共选修课、专业基础课和专业课。

素质课程平台培养学生的人文素养和职业服务精神；专业课程平台通过“理实一体，工学结合”的人才培养模式在第一学年进行烹饪基础理论知识的学习，第二学年，对学生进行实践类课程的教学，包括西式快餐、西餐菜品制作和西式面点的教授和训练，进一步提高学生的专业技能和开阔学生的专业思路；素质任选模块通过形式多样的选修课来拓宽学生的眼界、丰富学生的学识。第三学年第一学期校外实习，安排岗位指导师傅和校内指导老师同时负责，制定实习工作任务，对学生的完成情况由双方指导教师进行考核，把考核情况纳入学生的毕业成绩，通过学校与实习企业的共管，强化学生专业技能和职业素质的提高，深化学生对职业生涯的认识，提高学生遵守企业规章制度的自觉性，树立学生正确的人生观。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		21
二	18					1	1	21
三	14		4			1	1	20
四	18					1	1	20

五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

现有专兼任教师 22 人，其中副教授 6 人，讲师 10 人，高级技师 5 人，中国注册烹饪大师、鲁菜烹饪大师 6 人，双师型教师占比 100%，绝大多数教师都有行业经历或海外留学经历。

（二）教学设施

1. 校内实践教学条件

建有总面积 1000 多平方米的中西餐实训教室，包括中餐演示室 1 间，中餐烹调实训室 2 间，西餐烹调实训室 1 间，中式面点实训室 1 间，可进行各种中西餐演示操作及实操训练。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	中餐实训室 1	授课演示、中式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40 人
2	中餐实训室 2	授课演示、中式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40 人
3	中式面点实训室	中式面点训练、授课演示	面点工艺学	40 人
4	西餐实训室	授课演示、西式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40 人

2. 校外实践教学条件

在专业建设指导委员会的指导下，联合北京国贸大酒店、北京礼信年年餐饮管理有限公司、青岛铭家餐饮管理有限公司、蓝海集团、山东舜和国际酒店集团、济南崇光酒店管理有限公司等合作企业，进行人才需求、岗位及工作任务调研，给实习学生提供充足、合适的实习空间，能够满足学生对实习岗位的需求。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东舜和国际酒店集团	2002 年山东舜和酒店集团有限公司在国内首创“商务文化主题酒店”概念，以“精心、精细、精品”的三精文化作为企业的发展原则，追求品级高、功能全、使用快捷的酒店建设理念，做深、做足、做活商务酒店文化。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求

		集团在济南市先后投资兴建并成功经营了：山东舜和酒店、天禧舜和酒店、天发舜和酒店、舜和巴西烤肉（连锁）餐厅 、山东舜和国际酒店。	
2	北京国贸大酒店	北京国贸大酒店隶属于中国国际贸易中心股份有限公司，由香格里拉酒店管理集团管理。雄踞于北京市中心之巅，俯瞰全城壮阔风景。它傲然耸立于北京中央商务区的核心地带，雄踞于国贸大厦 64 层以上。酒店拥有 278 间客房及套房，4 家设计餐厅、酒吧、酒廊、主席阁私属用餐专区。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求
3	济南崇光酒店管理有限公司	济南崇光餐饮管理有限公司成立于 2016 年，注册资金 1000 万，公司旗下品牌有麓澜·内府菜、極·高级日料等。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求
4	北京李信年年餐饮管理公司	北京礼信年年餐饮管理有限公司成立于 2010 年 6 月，由原联想后勤集团总经理、中国著名团膳品牌主要创建者王建先生领衔，注册资本 1 亿元，是为工商企业、政府机关、事业单位、医院、学校和部队等机构提供团体膳食管理服务的大型专业公司。目前在北京、上海、天津、河北、浙江、山西、山东、广东、湖北等省市拥有 240 余家签约餐饮服务项目，员工总数 5500 多人，日供餐 10 余万份，年销售额逾 10 亿元。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求

3.支持信息化教学方面基本条件

利用钉钉软件构建数字化教学资源库，以教研室为单位上传教学资源，为师生提供了自主学习渠道，降低了优质教学资源的获取门槛，打造了“人人皆学、处处能学、时时可学”的网络学习环境，切实提升人才培养质量。

（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.教材选用要求

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、国家优秀教材和省级规划教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态。学校应建立由专业教师、行业企业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善教材选用制度。

2.图书资料配备要求

图书资料配备应能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：行业政策法规、职业标准等。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资料。

3.数字教学资源配置要求

推进信息技术与教学有机融合，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数字资源。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。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的137学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表8。

表8 毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共14学分，须修满2学分创新创业类课程，1学分劳动

	教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	16
专业课	36
综合实践课	33
合计	137

十一、附录

表 11 教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	210090010	1 旅游职业道德	1	16	16	0	16	√						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	2 基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	212090030	3 礼仪修养	2	32	16	16	32	√						是	航空服务系（新）	
	214110011	4 思想道德与法治	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	5 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	215090060	6 信息技术	2	32	16	16	32	√						是	工商管理系（新）	
	221090010	7 安全教育	1	16	14	2	16	√						是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	8 写作	2	32	32	-	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	201090010	9 公共体育	1	36	4	32	36		√					是	体育教学部（新）	
	204090011	10 心理健康教育	2	36	36	-	36		√					是	学生工作处	
	204090020	11 劳动教育	1	18	18	0	18		√					是	学生工作处	单双周开课
	205090020	12 创新创业教育	1	18	18	0	18		√					是	招生就业指导中心	单双周开

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																课
	211090011	13 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	214110021	14 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√					是	思政部（新）	
	214110300	15 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	28	4	24	28			√				是	体育教学部（新）	
	212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	201090031	18 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	205090010	19 职业发展与就业指导	1	18	18	0	18				√			是	招生就业指导中心	单双周开课
	214090030	20 形势与政策	1	40	40	-	40	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	214130021	21 军事理论	2	36	36	-	36				√			是	学生工作处	
	222090020	22 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	周学时		38					13	15	2	7					
	学时小计			784	550	234	784	360	310	68	166	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																程，“四史”课必修一门
专业基础课	209110790	23 中外饮食文化	2	32	32	0	32	√						是	营养与烹饪系（新）	
	213110060	24 烹饪原料学	2	32	24	8	32	√						是	营养与烹饪系（新）	
	213110380	25 饮食营养	2	32	32	0	32	√						是	营养与烹饪系（新）	
	213110251	26 餐饮成本控制	2	28	28	0	28			√				是	营养与烹饪系（新）	
	213110490	27 烹饪英语	2	28	28	0	28			√				是	营养与烹饪系（新）	
	213110390	28 餐饮食品安全与控制	2	36	36	0	36				√			是	营养与烹饪系（新）	
	213110410	29 现代厨政管理	2	36	36	0	36				√			是	营养与烹饪系（新）	
	213110330	30 营养配餐	2	36	18	18	36						√	是	营养与烹饪系（新）	
	周学时		16					6		4	4		2			
	学时小计			260	234	26	260	96	0	56	72	0	36			
专业课	213120230	31 西式面点基础知识与基本功训练	4	72	36	36	72		√					是	营养与烹饪系（新）	
	213120220	32 西式快餐工艺	4	56	0	56	56			√				是	营养与烹饪系（新）	
	213120240	33 西式面点制作工艺（西式烹饪工艺专业）	4	56	0	56	56			√				是	营养与烹饪系（新）	
	213120300	34 西餐基础知识与基本功训练	4	56	28	28	56			√				是	营养与烹饪系（新）	
	213120150	35 欧美流行菜品	4	72	0	72	72				√			是	营养与烹饪系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	213120210	36 西餐菜品制作	4	72	0	72	72				√			是	营养与烹饪系（新）	
	213120250	37 西式面点装饰工艺（西式烹饪工艺专业）	4	72	8	64	72				√			是	营养与烹饪系（新）	
	213120100	38 翻糖工艺及甜品台设计	4	72	8	64	72						√	是	营养与烹饪系（新）	
	213120110	39 葡萄酒鉴赏与菜品搭配	2	36	36	0	36						√	是	营养与烹饪系（新）	
	213120200	40 西餐菜单设计	2	36	36	0	36						√	是	营养与烹饪系（新）	
	周学时		36						4	12	12		8			
	学时小计			600	152	448	600	0	72	168	216	0	144			
综合实践教学	201090040	41 认识实习	1	16	0	16	16	√						否	教务处	
	213130030	42 综合实训	4	96	0	0	0			√				否	教务处	
	218130010	43 实习报告	4	60	-	60	60					√		否	教务处	
	218130020	44 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	营养与烹饪系（新）	必修
	213130020	45 第二课堂	4	0	0	0	0						√	否	营养与烹饪系（新）	
	周学时		33													
	学时小计			652	48	508	556	16	0	0	0	540	0			
全程总计			137					19	19	18	23	0	10			
备注																

表 12　各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	784	31	38	28	550	234
公共选修课	252	10	14	10	126	126

专业基础课	260	10	16	12	234	26
专业课	600	24	36	26	152	448
综合实践教学	652	26	33	24	48	508
总计	2548	100	137	100	1110	1342
实践实训课时占教学学时比例(%)					44 %	53 %

执笔：杜冠群

审核：冯丕同

2023级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

（二年制）

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求及学历

职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为2年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至4年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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
54 旅游大类	5402 餐饮类	6110 旅游饭店 6121 经济型连锁酒店 6210 正餐服务 6220 快餐服务	GBM40302 餐饮服务人员	厨师、餐饮主管、餐饮职业经理	普通话证

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向国内餐饮行业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的职业道德、职业素养和创新精神，掌握本专业所必需的烹饪原料知识、食品营养卫生、食疗与保健、饮食文化、现代厨房管理等基础理论知识，具备较强的实践、创新等能力，毕业后能运用现代烹饪理论知识和烹调操作技术，菜品制作、菜品研发、菜品创新、酒店管理等综合职业能力和可持续发展能力，适应酒店一线岗位工作的高素质复合型技术技能中餐烹饪人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）具有较强的文化素质修养，善于协调人际关系；

（6）具有较强的业务素质；

（7）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（8）具有劳动精神；

（9）具备勤俭节约的素质；

（10）具有开拓、创新的精神。

2.知识要求

（1）掌握餐饮文化的基础知识；

（2）掌握原料的基本知识；

（3）掌握厨房组织管理的基本知识；

（4）掌握餐饮设备的安全使用和保养的知识和技能；

（5）掌握食品卫生安全的知识；

（6）理解中餐宴会设计及成本核算的知识；

（7）了解餐饮服务及经营管理的知识。

3.能力要求

（1）能运用学习的专业知识能够进行烹饪原料的鉴别、初加工和切配；

（2）能运用专业技能能够独立制作部分冷热菜肴及面点产品；

（3）能运用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新及营养餐设计与制作能力；

（4）能按照酒店餐饮企业要求进行厨房生产管理和餐饮经营管理能力；

（5）能运用烹饪美学知识进行冷菜拼摆和实物整雕；

（6）能按照生产要求结合餐饮成本核算和营养知识进行宴会设计与制作能力；

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

“理实一体、工学结合”人才培养模式

理实一体。根据烹调工艺与营养专业的人才培养规律,以项目任务为主线，理论贯穿于实训之中，师生通过典型的工作任务，总结出完成典型任务的一般规律，进而上升到理论高度，以理论指导实践，以实践提升理论，以点带面，触类旁通，加强学生理论的学习和技能的掌握。

工学结合。第一层次，新生入学伊始，便依托校内实训室开展专业课程的全真实训。依照技能的进阶规律，采用“教、学、做、评”一体化的教学方法，对学生进行基础理论学习和技能基本功养成的训练,为进一步的技能学习奠定坚实的基础。第二层次，依托校外实习基地参加岗位实习，培养学生的社会适应能力、职业技能、职业素养及专业拓展能力。满足学生未来职业生涯中初始岗、发展岗和迁移岗可持续发展的需要。

（二）课程体系构建

构建以社会需求为导向，以学生职业能力和职业素质培养为核心，按照工作过程系统化的思想构建“素质+专业”课程体系。校企合作，共同开发，在专业建设指导委员会的指导下，联合北京礼信年年餐饮管理有限公司、青岛铭家餐饮管理有限公司、蓝海集团、济南舜和国际酒店等合作企业，进行人才需求、岗位及工作任务调研，明确专业核心岗位（原料初步加工、原料切配、冷菜制作、热

菜烹调、面点制作、厨房管理等岗位），进行岗位能力分析，进而归纳典型工作任务，确定主干专业课程（学习领域）构建“素质+专业”课程体系。

在广泛进行市场调研的基础上，确定本专业人才培养的核心岗位，进而根据岗位分解相对应的典型工作任务，在此基础上总结出与岗位相适应该具备的知识、能力和素质。按照“素质+专业”的课程体系构建要求，构建素质课程、专业课程、综合实践课程。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	济南喜来登大酒店、济南万达凯越酒店、贵和皇冠假日酒店、济南银座索菲特大饭店、山东大厦、济南舜耕山庄等
职业岗位	原料初加工、切配、冷菜、烹调、面点、厨房管理
工作任务	原料摘选、分割去骨、宰杀清洗、干货原料涨发、原料精加工、原料搭配、冷菜鉴别储存、冷菜调味、冷菜拼摆、汤汁制作、菜肴烹饪、面团调制、馅心调制、面点成型、厨房各岗位的初级管理
岗位能力与素质要求	知识： 了解饮食文化的基础知识；了解厨房组织管理的基本知识；了解餐饮服务及经营管理知识；熟悉中餐宴会设计知识；熟悉营养配餐的知识；掌握烹饪原料的基本知识；掌握食品卫生安全的知识；掌握中餐烹调的基本知识
	能力： 具备独立的烹饪操作能力；具备营养配餐的能力；具备烹饪美学鉴赏能力；具备成本核算的能力；具备餐饮设备的安全使用和保养的知识和技能；具备菜品创新的能力；具备基本的外语应用能力；具备使用计算机进行办公、写作及管理等方面的能力；具有良好的组织协调及语言表达、人际交往能力；具有较好分析和解决实际问题的能力
	素质： 具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础；政治敏锐力较强；具有较强的文化素质修养，善于协调人际关系；具有较强的心理素质，勇于克服困难；具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。具有敬业精神；具有积极的工作态度；具有较强的业务素质，能够进行改革创新；具有人文情怀，热爱民族文化。
典型工作任务	冷菜制作、热菜烹调、面点制作
课程体系	公共基础课： 思想道德与法制、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形式与政策、大学语文、基础英语、体育、体质测试、心理健康教育、安全教育、劳动教育
	专业基础课： 烹饪英语、营养配餐、餐饮成本控制

	专业课： 冷拼工艺、食品雕刻、烹调工艺学、面点工艺、面塑工艺

1.素质课程体系构建

通过公共基础课程、素质课程提升人格修养、文化修养、身体素质、劳动精神、文化陶冶及美学鉴赏水平，与专业知识相配合，兼顾学生继续学习的需求。

中职阶段开设公共基础课程，一般包括德育课程（含职业素养课程、活动课程和社会实践等）、文化课程、体育与健康课程、艺术类课程以及本专业有别于其他专业的基本能力培养等。分为必修课和选修课两大类。建议课时数占总课时数的三分之一左右。

高职阶段开设素质课程，包括公共必修课和公共选修课。其中公共选修课需修够 12 学分。

2.专业课程体系构建

提倡理论实践一体化，以实践为核心，辅以必要的理论知识，兼顾学生就业或继续进修学习所需基本知识和能力培养。

中职阶段一般包括专业基础课程、专业（技能）方向课程、专门化实训和专业选修课程。各专业（技能）方向课程的课时数应大体相当，建议课时数占总课时数的三分之二左右。

高职阶段一般包括专业基础课和专业课。专业基础课和专业课按课程内在的递进关系合理安排在不同学期开设。

表 3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
中餐厨师	冷菜制作	1. 掌握冷菜蔬菜原料的洗涤和储存； 2.掌握冷菜菜品的刀工技艺； 3.掌握“拌、炝、腌、卤、酱、冻、醉”等冷菜加工的烹调方法； 4.熟练的运用“叠、围、堆、拼、摆”等拼摆技法； 5.掌握各种酱汁的调制方法； 6.熟练的雕刻花卉、鸟兽； 7.严格使用和储存冷菜专用器具； 8.严格执行冷菜厨房卫生清理标准；	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1.具备良好的服务意识、态度热情、工作主动； 2.具有敬业精神与责任感； 3.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则；	《食品雕刻与冷拼工艺》

		9.具备色彩搭配、美学鉴赏能力。		4.具有独立的工作能力和岗位意识。	
	热菜烹调	1.掌握“烫、罩、过油“等初步热处理的方法； 2.熟练的掌握清汤、奶汤的调制方法； 3.掌握“糖醋汁、番茄汁、鱼香汁、麻辣汁、酸辣汁、糟溜汁“等多种酱汁的调制方法； 4.掌握“炸、溜、爆、炒、烹、烧、扒、酱、炖、焖、拔丝、挂霜、蜜汁“等多种烹调方法； 5.掌握菜肴的装盘方法； 6.掌握厨房日常清理的工作流程。			烹调工艺一《山东风味名菜名点》、烹调工艺二《八大菜系经典菜品》、烹调工艺三《中餐主题宴会设计》
	面点制作	1.掌握米、面、豆等各种原料的鉴别与储存方法； 2.掌握冷水面团、烫面面团、发酵面团、起酥面团等面团的调制方法； 3.掌握三鲜馅心、素馅心、豆沙馅心、八宝馅心、五仁馅心等馅心的调制方法； 4.掌握包、褶、擀、抻等面点成型的方法； 5.掌握炸、蒸、煮、烙、煎、烤等面点成熟方法； 6.掌握厨房日常清理的工作流程和方法。			面点工艺 2《中国风味面点工艺》

3. 实践课程体系

中职阶段跟岗实习可根据专业特点灵活安排，除有特殊要求外，提倡工学交替、分段安排。

高职阶段的综合实践课程，包括以实训为主的实践课、专项技能训练、生产性实训、校外专业实训、岗位实习、实习报告(论文)等；还包括为配合理论教学而开展的社会实践活动，如参观、实习、社会调研等。进行实践教学项目化改革，

制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期
岗位实习、实习报告			岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	√	√	√
竞赛活动				山旅“风采季”专业技能比赛
认识实习	线上线下结合			
综合实训	烹调工艺1（山东风味烹调工艺）	烹调工艺2（中国风味烹调工艺）		烹调工艺 3（宴会设计）
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育	公益劳动、站姿训练		公益劳动、站姿训练

七、教学组织

烹调工艺与营养专业围绕“理实一体，工学结合”的人才培养模式，按照两年两阶段（一年半校内学习、半年岗位实习和实习报告撰写）的方式组织教学，将课堂教学分为公共必修课、公共选修课、专业基础课、专业课。

素质课程培养学生的人文素养和职业服务精神；专业课程通过“理实一体，工学结合”的人才培养模式在第一学期进行山东名点、名菜品工艺讲授训练；第二学期进行“八大菜系”经典名点名菜品讲授和训练；第三学期学生校外岗位实习，安排岗位指导师傅和校内指导老师同时负责，制定实习工作任务，对学生的完成情况由双方指导教师进行考核，学校与实习企业的共管，把考核情况纳入学生的学习成绩；第四学期进行中餐主题宴会设计的讲授和训练，强化学生专业技能和职业素质的提高，深化学生对职业生涯的认识，提高学生对社会的认识和适应能力，树立学生正确的人生观。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三				20	4			24
四	18					1	1	20
总计								84

八、实施保障

（一）师资队伍

现有专兼任教师 22 人，其中副教授 6 人，讲师 10 人，高级技师 5 人，中国注册烹饪大师、鲁菜烹饪大师 6 人，双师型教师占比 100%，绝大多数教师都有行业经历或海外留学从业经历。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

烹调工艺与营养专业现建有总面积近 1000 平方米的中餐实训教室，包括中餐演示室 1 间，中餐烹调实训室 2 间，中式面点实训室 1 间，刀工训练室 1 间，可进行各种中餐演示操作及同时容纳 40 名学生同时进行“1 人 1 灶”的实操训练。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	刀工训练室	刀工训练、冷拼训练、雕刻训练	烹调工艺学、冷拼工艺、食品雕刻	30 人
2	中餐演示室	授课演示、冷拼训练、雕刻训练、中式烹调训练	烹调工艺学、冷拼工艺、食品雕刻	40 人
3	中餐实训室 1	授课演示、冷拼训练、雕刻训练、中式烹调训练	烹调工艺学、冷拼工艺	40 人
4	中餐实训室 2	授课演示、冷拼训练、雕刻训练、中式烹调训练	烹调工艺学、冷拼工艺	40 人
5	中式面点实训室	中式面点训练、授课演示	面点工艺学	40 人

2.校外实践教学条件

校企合作，共同开发，在专业建设指导委员会的指导下，联合北京国贸大酒店、北京礼信年年餐饮管理有限公司、青岛铭家餐饮管理有限公司、蓝海集团、济南舜和国际酒店、济南崇光酒店管理有限公司等合作企业，进行人才需求、岗位及工作任务调研，给实习学生提供充足、合适的实习空间，能够满足学生对实习岗位的需求。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	北京国贸大酒店	北京国贸大酒店隶属于中国国际贸易中心股份有限公司，由香格里拉酒店管理集团管理。雄踞于北京市中心之巅，俯瞰全城壮阔风景。它傲然耸立于北京中央商务区的核心地带，雄踞于国贸大厦 64 层以上。酒店拥有 278 间客房及套房，4 家设计餐厅、酒吧、酒廊、主席阁私属用餐专区。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求
2	济南崇光酒店管理有限公司	济南崇光餐饮管理有限公司成立于 2016 年，注册资金 1000 万，公司旗下品牌有麓澜·内府菜、極·高级日料等。	
3	北京李信年年餐饮管理公司	北京礼信年年餐饮管理有限公司成立于 2010 年 6 月，由原联想后勤集团总经理、中国著名团膳品牌主要创建者王建先生领衔，注册资本 1 亿元，是为工商企业、政府机关、事业单位、医院、学校和部队等机构提供团体膳食管理服务的大型专业公司。目前在北京、上海、天津、河北、浙江、山西、山东、广东、湖北等省市拥有 240 余家签约餐饮服务项目，员工总数 5500 多人，日供餐 10 余万份，年销售额逾 10 亿元。公司创立以卫生化作业法、标准化大锅菜、备料制为主要内容的“三大规范”和“以真为本”的企业文化，获得客户认可和业界赞誉，通过 ISO9001 国际质量管理体系认证和 HACCP 认证，被评为“中国团餐百强企业”、“全国团膳餐饮行业百强企业”、“中国团餐十佳品牌”。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求
4	青岛铭家餐饮	青岛铭家餐饮公司首家门店成立于 2010 年 ，公司旗下主打核心品牌有铭家小院私家菜、铭家·点心 、铭家·饭 、铭家主厨料理，品牌分布于青岛、济南、西安、北京等国	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求

		内主要城市，800 多名员工，10 家分店，年营收超 1.5 亿。是青岛特色餐饮的著名品牌。	
5	山东蓝海	1994 年，蓝海集团开始走进国人生活。经过近三十年的拼搏努力，蓝海集团紧紧围绕酒店主业，培育出了以儒家思想为根基,融合中国优秀传统文化精髓、又兼具西方科学管理理念的企业文化；构筑起了“一体两翼,相关产业联动发展”的产业体系。“一体两翼”，即以酒店为“主体”，以人才基地和食材基地为“两翼”。“相关产业”,即工程装饰装修、团膳业务和生鲜连锁超市。集团下辖蓝海酒店管理公司、蓝海职业学校、海勤供应链公司、蓝海工程公司、蓝海餐饮服务公司 爱农生鲜超市等六大版块，构筑起了闭环的蓝海酒店服务全产业链。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求

（三）教学资源

本专业课程资源组合要包含，各专业必须的课程教材，支持线上线下教学、模拟训练的教学平台。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制,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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健

全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制,对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的106学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表8。

表8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	29
公共选修课	共12学分，须修满2学分创新创业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	12
专业课	24
综合实践课	29
合计	106

十一、附录

表 9　教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
公共基础课	210090010	1　旅游职业道德	1	16	16	-	16	√				是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	2　基础英语 1	2	32	32	-	32	√				是	旅游外语系（新）	
	212090040	3　体质测试	1	0	0	0	0	√			√	是	体育教学部（新）	50 分达标，2 学年
	214090041	4　大学语文	2	32	32	-	32	√				是	艺术系（文化产业系新）	
	214110011	5　思想道德与法治	3	48	48	-	48	√				是	思政部（新）	
	214130022	6　军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√				是	学生工作处	
	221090010	7　安全教育	1	16	14	2	16	√				是	安全保卫处	单双周开课
	201090010	8　公共体育	1	36	4	32	36		√			是	体育教学部（新）	
	204090011	9　心理健康教育	2	36	36	-	36		√			是	学生工作处	网络课程学习、讲座
	204090020	10　劳动教育	1	18	18	0	18		√			是	学生工作处	单双周开课
	211090011	11　基础英语 2	4	72	72	-	72		√			是	旅游外语系（新）	
	214110021	12　毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√			是	思政部（新）	
	214110300	13　习近平新时代中国特色社	3	54	54	-	54		√			是	思政部（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
		会主义思想概论												
	201090030	14 体育单项课 1	1	36	4	32	36				√	是	体育教学部（新）	
	214090030	15 形势与政策	1	24	24	-	24	√	√		√	是	思政部（新）	每学期 8 学时
	214130021	16 军事理论	2	36	36	-	36				√	是	学生工作处	
	学分小计		29					9	14		4			
	学时小计			604	426	178	604	280	276	0	96			
公共选修课			12	216	144	72	216		√	√				须修满 2 学分创新创业类课程，“四史”课必修一门
专业基础课	213110490	17 烹饪英语	2	32	32	0	32	√				是	营养与烹饪系（新）	
	213120120	18 冷拼工艺	4	72	20	52	72		√			是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110251	19 餐饮成本控制	2	36	36	0	36				√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110330	20 营养配餐	2	36	36	0	36				√	是	营养与烹饪系（新）	
	213110410	21 现代厨政管理	2	36	24	12	36				√	是	营养与烹饪系（新）	
	学分小计		12					2	4		6			
	学时小计			212	148	64	212	32	72	0	108			
专	213120140	22 面塑工艺	4	64	0	64	64	√				是	营养与烹饪系	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期				是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4			
业课													（新）	
	213120310	23 烹调工艺一（经典鲁菜）	4	64	-	64	64	√				是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120311	24 烹调工艺二（八大菜系经典菜品）	4	72	-	72	72		√			是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120131	25 面点工艺 2（中国风味面点工艺）	4	72	-	72	72				√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120180	26 食品雕刻	4	72	12	60	72				√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120312	27 烹调工艺三（中餐主题宴会设计）	4	72	0	72	72				√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	学分小计		24					8	4		12			
	学时小计			416	12	404	416	128	72	0	216			
综合实践教学	201090040	28 认识实习	1	16	-	16	16	√				是	营养与烹饪系（新）	
	218130010	29 实习报告	4	60	-	60	60			√		是	营养与烹饪系（新）	
	218130020	30 岗位实习	20	480	48	432	480			√		是	营养与烹饪系（新）	
	213130020	31 第二课堂	4	-	-	-	-				√	是	营养与烹饪系（新）	
	学分小计		29					1		24	4			
	学时小计			556	48	508	556	16	0	540	0			
全程总计			106					19	22	0	22			
备注														

表 10 各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	604	30	29	27	426	178

公共选修课	216	11	12	11	144	72
专业基础课	212	11	12	11	148	64
专业课	416	21	24	23	12	404
综合实践教学	556	28	29	27	48	508
总计	2004	100	106	100	778	1226
实践实训课时占教学学时比例(%)					39 %	61 %

执笔：董庆杰

审核：冯丕同

2023级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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
54 旅游大类	5402 餐饮类	6110 旅游饭店 6121 经济型连锁酒店 6210 正餐服务 6220 快餐服务	GBM40302 餐饮服务人员	厨师、餐饮主管、餐饮职业经理	普通话证

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向面向现代酒店、餐饮行业生产、服务、

管理一线，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的职业道德、职业素养和创新精神，掌握烹调工艺、营养配餐、餐饮管理理论知识，具备较强烹饪技术、菜品创新、组织协调及获取信息等能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在高星级酒店、品牌餐饮及食品企业、中职学校、技工学校等企事业单位，从事烹饪操作、营养配餐、餐饮管理和烹饪教学等工作或自主创业等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养；

（3）具有较强的心理素质，勇于克服困难；

（4）具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要；

（5）崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极的工作态度；

（7）具有较强的业务素质，能够进行改革创新；

（8）具有人文情怀，热爱民族文化。

2.知识要求

（1）了解饮食文化的基础知识；

（2）了解厨房组织管理的基本知识；

（3）了解餐饮服务及经营管理的知识；

（4）熟悉中餐宴会设计知识；

（5）熟悉营养配餐的能力；

（6）掌握烹饪原料的基本知识；

（7）掌握食品卫生安全的知识；

（8）掌握中餐烹调的基本知识。

3.能力要求

（1）能运用专业技能，完成中式菜品和面点的制作；

（2）能按照餐饮企业要求，完成营养配餐、成本核算、菜品创新工作；

（3）能按照餐饮从业人员标准，进行良好沟通，具备良好的语言、文字表达、人际交往能力；

（4）具有较好的分析和解决实际问题的能力；

（5）具有查找资料获取信息的能力；

（6）具有较强的逻辑性和科学的思维方法能力。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

在广泛进行餐饮行业人才需求调研，充分听取餐饮行业专家意见的基础上，参照国内外先进专业人才培养经验，结合高职教育特点、依照学院构建多元化人才培养模式的要求，本专业探索创新了“理实一体、工学结合”的人才培养模式。

“理实一体、工学结合”就是理论与实践紧密的结合，师生通过典型的工作任务，总结出实现典型任务的一般规律，进而上升到理论高度，以理论指导实践，实现以点带面，触类旁通的目的。“理实一体、工学结合”是指将职业岗位能力培养按照技能进阶规律分为三个层次：基础能力培养→专业核心能力培养→专业综合能力培养三个层次。第一层次为基础能力培养。将校内鲁菜文化博物馆作为本专业学生学习研究基地，让学生在较短的时间内了解、认识、体验鲁菜的文化精髓；依托校内的实训室，对学生进行基础理论学习和操作技能训练，把理论与实践课程紧密结合，结合学院的校园文化，加强学生职业精神，职业素养的教育，培养学生做人做事的基础能力，为学生的人格完善和可持续发展打下坚实的基础。第二层次为专业核心能力培养。通过理实一体的专业教学，开展“名师、名菜、名店”进课堂活动，邀请行业专家的讲座、社会知名企业参观、短期顶岗实习、社团活动；依托校内生产性实训基地进行生产性实训教学，以基于工作过程的项目实训为主，对学生进行专业理论学习和专项技能训练，培养学生的专业核心能力，满足餐饮企业技术发展对技能人才的需求。第三层次为专业综合能力培养，依托校外实训基地顶岗实习，培养学生的综合职业能力、职业技能和职业素养。

（二）课程体系构建

以社会需求为导向，以学生职业能力和职业素质培养为核心，按照工作过程系统化的思想构建“素质+专业”课程体系。校企合作，共同开发，在专业建设指导委员会的指导下，联合北京礼信年年餐饮管理有限公司、青岛铭家餐饮管理有限公司、蓝海集团、济南舜和国际酒店等合作企业，进行人才需求、岗位及工作任务调研，明确专业核心岗位（原料初步加工、原料切配、冷菜制作、热菜烹

调、面点制作、厨房管理等岗位），进行岗位能力分析，进而归纳典型工作任务，确定主干专业课程（学习领域）构建“素质+专业”课程体系。

在广泛进行市场调研的基础上，确定本专业人才培养的核心岗位，进而根据岗位分解相对应的典型工作任务，在此基础上总结出与岗位相适应该具备的知识、能力和素质。按照“素质+专业”的课程体系构建要求，构建素质课程、专业课程、综合实践课程。

根据岗位，分解相对应的典型工作任务，在此基础上总结出与岗位相适应该具备的知识、能力和素质。按照“素质+专业”的课程体系构建要求，构建素质课程、专业课程、综合实践课程。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	济南喜来登大酒店、济南万达凯越酒店、贵和皇冠假日酒店、济南银座索菲特大饭店、山东大厦、济南舜耕山庄等
职业岗位	原料初加工、切配、冷菜、烹调、面点、厨房管理
工作任务	原料摘选、分割去骨、宰杀清洗、干货原料涨发、原料精加工、原料搭配、冷菜鉴别储存、冷菜调味、冷菜拼摆、汤汁制作、菜肴烹饪、面团调制、馅心调制、面点成型、厨房各岗位的初级管理
岗位能力与素质要求	知识： 了解饮食文化的基础知识；了解厨房组织管理的基本知识；了解餐饮服务及经营管理知识；熟悉中餐宴会设计知识；熟悉营养配餐的知识；掌握烹饪原料的基本知识；掌握食品卫生安全的知识；掌握中餐烹调的基本知识
	能力： 具备独立的烹饪操作能力；具备营养配餐的能力；具备烹饪美学鉴赏能力；具备成本核算的能力；具备餐饮设备的安全使用和保养的知识和技能；具备菜品创新的能力；具备基本的外语应用能力；具备使用计算机进行办公、写作及管理等方面的能力；具有良好的组织协调及语言表达、人际交往能力；具有较好分析和解决实际问题的能力
	素质： 具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础；政治敏锐力较强；具有较强的文化素质修养，善于协调人际关系；具有较强的心理素质，勇于克服困难；具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。具有敬业精神；具有积极的工作态度；具有较强的业务素质，能够进行改革创新；具有人文情怀，热爱民族文化。
典型工作任务	冷菜制作、热菜烹调、面点制作
	公共基础课： 思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习

课程体系	近平新时代中国特色社会主义思想概论、形式与政策、大学语文、基础英语、体育、体质测试、心理健康教育、安全教育、劳动教育、信息技术
	专业基础课： 烹饪英语、营养配餐、餐饮成本控制、烹饪原料学、饮食营养、餐饮食品安全与控制、中外饮食文化
	专业课： 冷拼工艺、食品雕刻、烹调工艺学、面点工艺、菜品开发与创新、宴会策划

1.素质课程体系构建

素质课程体系包括公共必修课程和公共选修课程。通过思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、军事理论、军事训练及入学教育、信息技术、基础英语、体育、体质健康测试、礼仪修养、写作、中华优秀传统文化、安全教育、旅游职业道德、心理健康教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、劳动教育等课程逐步提高学生政治思想觉悟、文化素质、道德修养、身体素质。通过丰富多样的公共选修课、校内鲁菜文化博物馆参观、“名师、名菜、名店”进课堂活动、各类行业专家的讲座、社会知名企业参观、社团活动、社会实践以及职业生涯规划课等，逐步养成和提高学生的专业素质，培养学生的综合职业能力、职业技能和职业素养，培养学生热爱劳动的素质。

2.专业课程体系构建

提倡理论实践一体化，以实践为核心，辅以必要的理论知识，兼顾学生就业或继续进修学习所需基本知识和能力培养。一般包括专业基础课和专业课。专业基础课和专业课按课程内在的递进关系合理安排在不同学期开设。

表3　专业课程体系表

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
中餐厨师	原料初加工	1.掌握植物、家畜、家禽、海鲜、河鲜等原料的质量鉴别； 2.掌握植物、家畜、家禽、海鲜、河鲜等原料的储存知识； 3.掌握植物、家畜、家禽、海鲜、河鲜等原料的宰杀、洗涤、分割、去骨的工艺； 4.掌握干货原料涨发的方法与质量标准；	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计	1.具备良好的服务意识、态度热情、工作主动； 2.具有敬业精神与责任感；	《烹调工艺学1（基础知识与基本功训练）》

		5.掌握厨房清理的工艺流程。	划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	3.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则； 4.具有独立的工作能力和岗位意识。	
	原料切配	1.掌握植物、家畜、家禽、海鲜、河鲜等原料精加工的技巧； 2.掌握植物、家畜、家禽、海鲜、河鲜等原料的储存知识； 3.熟练的运用各种刀法； 4.熟练的运用刀工技法的美化； 5.掌握营养配餐的基本方法和原理； 6.掌握厨房清理的方法和流程。			《烹调工艺学1（基础知识与基本功训练）》《营养配餐》
	冷菜制作	1.掌握冷菜蔬菜原料的洗涤和储存； 2.掌握冷菜菜品的刀工技艺； 3.掌握“拌、炝、腌、卤、酱、冻、醉”等冷菜加工的烹调方法； 4.熟练的运用“叠、围、堆、拼、摆”等拼摆技法； 5.掌握各种酱汁的调制方法； 6.熟练的雕刻花卉、鸟兽； 7.严格使用和储存冷菜专用器具； 8.严格执行冷菜厨房卫生清理标准； 9.具备色彩搭配、美学鉴赏能力。			《食品雕刻》《冷拼工艺》《餐饮食品安全》
	热菜烹调	1.掌握“烫、罩、过油“等初步热处理的方法； 2.熟练的掌握清汤、奶汤的调制方法； 3.掌握“糖醋汁、番茄汁、鱼香汁、麻辣汁、酸辣汁、糟溜汁“等多种酱汁的调制方法； 4.掌握“炸、溜、爆、炒、烹、烧、扒、酱、炖、焖、拔丝、挂霜、蜜汁“等多种烹调方法； 5.掌握菜肴的装盘方法； 6.掌握厨房日常清理的工作流程。			《烹调工艺学1（基础知识与基本功训练）》《烹调工艺学2（经典鲁菜）》《烹调工艺学3（八大菜系）》《烹调工艺学4（宴会设计与制作）》《宴会策划》《烹饪营养学》《餐饮食品安全》

面点厨师	面点制作	1.掌握米、面、豆等各种原料的鉴别与储存方法； 2.掌握冷水面团、烫面面团、发酵面团、起酥面团等面团的调制方法； 3.掌握三鲜馅心、素馅心、豆沙馅心、八宝馅心、五仁馅心等馅心的调制方法； 4.掌握包、褶、擀、抻等面点成型的方法； 5.掌握炸、蒸、煮、烙、煎、烤等面点成熟方法； 6.掌握厨房日常清理的工作流程和方法。			《面点工艺1》《山东风味面点工艺》《面点工艺2》《中国风味面点工艺》
厨师长	1.厨房组织生产； 2.产品质量控制； 3.成本核算控制。	1.制定初加工厨房、切配厨房、冷菜厨房、热菜厨房、面点厨房管理制度； 2.熟练的掌握各岗位的工作技能； 3.对各岗位人员进行技能培训； 4.具有开发创新菜品的能力； 5.掌握大型宴会的计划、组织、生产的能力； 6.具有对经营状况进行综合分析的能力。			《现代厨房管理》《宴会策划》《菜品开发与创新》
岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
中餐厨师	原料初加工	1.掌握植物、家畜、家禽、海鲜、河鲜等原料的质量鉴别； 2.掌握植物、家畜、家禽、海鲜、河鲜等原料的储存知识； 3.掌握植物、家畜、家禽、海鲜、河鲜等原料的宰杀、洗涤、分割、去骨的工艺； 4.掌握干货原料涨发的方法与质量标准； 5.掌握厨房清理的工艺流程。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开	1.具备良好的服务意识、态度热情、工作主动； 2.具有敬业精神与责任感； 3.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则； 4.具有独立的工作能力和岗	《烹调工艺学1（基础知识与基本功训练）》
	原料切配	1.掌握植物、家畜、家禽、海鲜、河鲜等原料精加工的技巧； 2.掌握植物、家畜、家禽、海鲜、河鲜等原料的储存知识； 3.熟练的运用各种刀法； 4.熟练的运用刀工技法的美化； 5.掌握营养配餐的基本方法和原理； 6.掌握厨房清理的方法和流程。			《烹调工艺学1（基础知识与基本功训练）》《营养配餐》

	冷菜制作	1.掌握冷菜蔬菜原料的洗涤和储存； 2.掌握冷菜菜品的刀工技艺； 3.掌握“拌、炝、腌、卤、酱、冻、醉”等冷菜加工的烹调方法； 4.熟练的运用“叠、围、堆、拼、摆”等拼摆技法； 5.掌握各种酱汁的调制方法； 6.熟练的雕刻花卉、鸟兽； 7.严格使用和储存冷菜专用器具； 8.严格执行冷菜厨房卫生清理标准； 9.具备色彩搭配、美学鉴赏能力。	拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	位意识。	《食品雕刻》《冷拼工艺》《餐饮食品安全》
	热菜烹调	1.掌握“烫、罩、过油“等初步热处理的方法； 2.熟练的掌握清汤、奶汤的调制方法； 3.掌握“糖醋汁、番茄汁、鱼香汁、麻辣汁、酸辣汁、糟溜汁“等多种酱汁的调制方法； 4.掌握“炸、溜、爆、炒、烹、烧、扒、酱、炖、焖、拔丝、挂霜、蜜汁“等多种烹调方法； 5.掌握菜肴的装盘方法； 6.掌握厨房日常清理的工作流程。			《烹调工艺学 1（基础知识与基本功训练）》《烹调工艺学 2（经典鲁菜)》《烹调工艺学 3（八大菜系）》《烹调工艺学 4（宴会设计与制作）》《宴会策划》《烹饪营养学》《餐饮食品安全》
面点厨师	面点制作	1.掌握米、面、豆等各种原料的鉴别与储存方法； 2.掌握冷水面团、烫面面团、发酵面团、起酥面团等面团的调制方法； 3.掌握三鲜馅心、素馅心、豆沙馅心、八宝馅心、五仁馅心等馅心的调制方法； 4.掌握包、褶、擀、抻等面点成型的方法； 5.掌握炸、蒸、煮、烙、煎、烤等面点成熟方法； 6.掌握厨房日常清理的工作流程和方法。			《面点工艺 1》《山东风味面点工艺》《面点工艺 2》《中国风味面点工艺》
厨师长	1.厨房组织生产； 2.产品质量控制； 3.成本核算控制。	1.制定初加工厨房、切配厨房、冷菜厨房、热菜厨房、面点厨房管理制度； 2.熟练的掌握各岗位的工作技能； 3.对各岗位人员进行技能培训； 4.具有开发创新菜品的能力； 5.掌握大型宴会的计划、组织、生产的能力； 6.具有对经营状况进行综合分析的能力。			《现代厨房管理》《宴会策划》《菜品开发与创新》

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
餐饮服务员	1.餐厅接待宾客服务 2.餐厅摆台服务 3.餐厅酒水服务、分菜服务工作	1.名菜点的特点； 2.零点、团体菜单编配知识； 3.餐厅服务知识； 4.分菜服务知识； 5.整形菜拆分操作。	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有独立制定工作计划的能力； 3.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 4.具有开拓、创新能力； 5.具有查找资料获取信息的能力； 6.具有较强逻辑性和科学的思维方法能力。	1.服务意识、态度热情； 2.主动能动性； 3.敬业精神与责任感； 4.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则。	对应的相关课程
前台服务员	1.客房预订； 2.客人住宿登记； 3.客人行李服务； 4.客人离店服务； 5.与酒店其他部门沟通与协调。	1.酒店前厅预订； 2.了解酒店客房的基本常识； 3.计算机操作知识； 4.英语口语表达能力； 5.酒店财务的相关知识； 6.相关的礼仪知识。			
客房服务员	1.迎接住客前期准备； 2.客房应接服务； 3.客房对客服务； 4.会议布置服务； 5.对客房用品管理。	1.客房卫生相关标准； 2.客房设备、设施的配备知识； 3.客房布草洗涤的相关知识； 4.会议礼仪、服务知识； 5.客房用品保管知识。			

3. 实践课程体系

“工学结合、技能递进”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,根据技能学习规律，由简单到复杂，将素质实践、教学实践和生产实践紧密结合，构建了“工学结合、技能递进”的实践教学体系。第一年开展军训、思政实践等素质实践;第二年加强教学实践，利用教学实践开展烹饪专项训练，强化技能培养，并且利用实训室和校内生产性实训基地开展生产性实践，培养学生综合能力；第三年前半学年校外岗位实习，安排岗位指导师傅和校内指导老师同时负责，制定实习工作任务，对学生的完成情况由双方指导教师进行考核，把考核情况纳入学

生的学习成绩，强化学校与实习企业的共管，最后半学年进行中餐主题宴会设计的讲授和训练，强化学生专业技能和职业素质的提高，深化学生对职业生涯的认识，提高学生对社会的认识和适应能力，树立学生正确的人生观。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	√	√	√		√
竞赛活动						山旅“风采季”专业技能比赛
认识实习	线上线下结合					
综合实训			生产性认知实习（四周）			
理实一体教学环节		烹调工艺学 1（基础知识与基本功训练）	烹调工艺学 2（经典鲁菜）	烹调工艺学 3（八大菜系）		烹调工艺学 4（宴会设计与制作）
公共实践环节	军事理论、训练及入学教育	公益劳动、思政实践、站姿训练	公益劳动、思政实践、站姿训练	公益劳动、思政实践、站姿训练		公益劳动、思政实践、站姿训练

七、教学组织

烹饪工艺与营养专业围绕“理实一体，工学结合”的人才培养模式，按照三年两阶段（校内学习、企业岗位实习）的方式组织教学，将课堂教学分为通过素质课程（公共基础课、公共选修课）和专业课程（专业基础课、专业课）。

素质课程培养学生的人文素养和职业服务精神。专业课程提高学生的专业技能和开阔学生的专业思路。综合实践课程强化学生专业技能和职业素质的提高，深化学生对职业生涯的认识，提高学生遵守企业规章制度的自觉性，树立学生正确的人生观。

表 5　学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	14		4			1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20
总计								124

八、实施保障

（一）师资队伍

现有专兼任教师 22 人，其中副教授 6 人，讲师 10 人，高级技师 5 人，中国注册烹饪大师、鲁菜烹饪大师 6 人，双师型教师占比 100%，绝大多数教师都有行业经历或海外留学从业经历。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

烹调工艺与营养专业现建有总面积近 1000 平方米的中餐实训教室，包括中餐演示室 1 间，中餐烹调实训室 2 间，中式面点实训室 1 间，刀工训练室 1 间，可进行各种中餐演示操作及同时容纳 40 名学生同时进行“1 人 1 灶”的实操训练。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	刀工训练室	刀工训练、冷拼训练、雕刻训练	烹调工艺学、冷拼工艺、食品雕刻	30 人
2	中餐演示室	授课演示、冷拼训练、雕刻训练、中式烹调训练	烹调工艺学、冷拼工艺、食品雕刻	40 人
3	中餐实训室 1	授课演示、冷拼训练、雕刻训练、中式烹调训练	烹调工艺学、冷拼工艺	40 人
4	中餐实训室 2	授课演示、冷拼训	烹调工艺学、冷拼	40 人

		练、雕刻训练、中式烹调训练	工艺	
5	中式面点实训室	中式面点训练、授课演示	面点工艺学	40 人

2.校外实践教学条件

校企合作，共同开发，在专业建设指导委员会的指导下，联合北京国贸大酒店、北京礼信年年餐饮管理有限公司、青岛铭家餐饮管理有限公司、蓝海集团、济南舜和国际酒店、济南崇光酒店管理有限公司等合作企业，进行人才需求、岗位及工作任务调研，给实习学生提供充足、合适的实习空间，能够满足学生对实习岗位的需求。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	北京国贸大酒店	北京国贸大酒店隶属于中国国际贸易中心股份有限公司，由香格里拉酒店管理集团管理。雄踞于北京市中心之巅，俯瞰全城壮阔风景。它傲然耸立于北京中央商务区的核心地带，雄踞于国贸大厦 64 层以上。酒店拥有 278 间客房及套房，4 家设计餐厅、酒吧、酒廊、主席阁私属用餐专区。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求
2	济南崇光酒店管理有限公司	济南崇光餐饮管理有限公司成立于 2016 年，注册资金 1000 万，公司旗下品牌有麓澜·内府菜、極·高级日料等。	
3	北京李信年年餐饮管理公司	北京礼信年年餐饮管理有限公司成立于 2010 年 6 月，由原联想后勤集团总经理、中国著名团膳品牌主要创建者王建先生领衔，注册资本 1 亿元，是为工商企业、政府机关、事业单位、医院、学校和部队等机构提供团体膳食管理服务的大型专业公司。目前在北京、上海、天津、河北、浙江、山西、山东、广东、湖北等省市拥有 240 余家签约餐饮服务项目，员工总数 5500 多人，日供餐 10 余万份，年销售额逾 10 亿元。公司创立以卫生化作业法、标准化大锅菜、备料制为主要内容的“三大规范”和“以真为本”的企业文化，获得客户认可和业界赞誉，通过 ISO9001 国际质量管理体系认证和 HACCP 认证，被评为“中国团餐百强企业”、“全国团膳餐饮行业百强企业”、“中国团餐十	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求

		佳品牌”。	
4	青岛铭家餐饮	青岛铭家餐饮公司首家门店成立于2010年，公司旗下主打核心品牌有铭家小院私家菜、铭家·点心、铭家·饭、铭家主厨料理，品牌分布于青岛、济南、西安、北京等国内主要城市，800多名员工，10家分店，年营收超1.5亿。是青岛特色餐饮的著名品牌。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求
5	山东蓝海	1994年，蓝海集团开始走进国人生活。经过近三十年的拼搏努力，蓝海集团紧紧围绕酒店主业，培育出了以儒家思想为根基,融合中国优秀传统文化精髓、又兼具西方科学管理理念的企业文化；构筑起了“一体两翼,相关产业联动发展”的产业体系。“一体两翼”，即以酒店为“主体”，以人才基地和食材基地为“两翼”。“相关产业”,即工程装饰装修、团膳业务和生鲜连锁超市。集团下辖蓝海酒店管理公司、蓝海职业学校、海勤供应链公司、蓝海工程公司、蓝海餐饮服务公司 爱农生鲜超市等六大版块，构筑起了闭环的蓝海酒店服务全产业链。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求

（三）教学资源

本专业课程资源组合包含，各专业必须的课程教材，支持线上线下教学、模拟训练的教学平台。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制,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.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5.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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 137 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8　毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	16
专业课	36
综合实践课	33
合计	137

十一、附录

表 9　教学进程表

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	210090010	1　旅游职业道德	1	16	16	-	16	√						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	2　基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	212090030	3　礼仪修养	2	32	16	16	32	√						是	航空服务系（新）	
	214110011	4　思想道德与法治	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	5　军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	215090060	6　信息技术	2	32	16	16	32	√						是	工商管理系（新）	
	221090010	7　安全教育	1	16	14	2	16	√						是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	8　写作	2	32	32	-	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	201090010	9 公共体育	1	36	4	32	36		√					是	体育教学部（新）	
	204090011	10 心理健康教育	2	36	36	-	36		√					是	学生工作处	网络课程学习、讲座
	204090020	11 劳动教育	1	18	18	0	18		√					是	学生工作处	单双周开课
	205090020	12 创新创业教育	1	18	18	-	18		√					是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090011	13 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	214110021	14 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√					是	思政部（新）	
	214110300	15 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	201090031	18 体育单项课 2	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部（新）	
	205090010	19 职业发展与就业指导	1	18	18	-	18				√			是	招生就业指导中心	单双周开课
	214090030	20 形势与政策	1	32	32	0	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	214130021	21 军事理论	2	36	36	-	36				√			是	学生工作处	
	222090020	22 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	学分小计		38					13	15	2	7					
	学时小计			784	542	242	784	352	302	68	158	0	0			
公共选修课			14	252	126	126	252		√	√						其

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
																中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	213110060	23 烹饪原料学	2	32	32	0	32	√						否	营养与烹饪系（新）	
	209110790	24 中外饮食文化	2	28	28	0	28			√				是	营养与烹饪系（新）	必修，
	213110251	25 餐饮成本控制	2	28	28	0	28			√				否	营养与烹饪系（新）	
	213110380	26 饮食营养	2	28	28	0	28			√				否	营养与烹饪系（新）	
	213110390	27 餐饮食品安全与控制	2	28	28	0	28			√				否	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110490	28 烹饪英语	2	28	28	0	28			√				否	营养与烹饪系（新）	
	213110330	29 营养配餐	2	36	36	0	36				√			是	营养与烹饪系（新）	必修，
	213110410	30 现代厨政管理	2	36	36	0	36				√			否	营养与烹饪系（新）	
	应修学分		16					2		10	4					
	学时小计			244	244	0	244	32	0	140	72	0	0			
专业课	213120180	31 食品雕刻	4	64	12	52	64	√						是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120160	32 烹调工艺	4	72	-	72	72		√					是	营养与烹饪系	专

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		学 1（基础知识与基本功训练）													（新）	业核心课
	213120130	33　面点工艺 1（山东风味面点工艺）	4	56	0	56	56			√				是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120161	34　烹调工艺学 2（经典鲁菜）	4	56	0	56	56			√				是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120120	35　冷拼工艺	4	72	0	72	72				√			是	营养与烹饪系（新）	
	213120131	36　面点工艺 2（中国风味面点工艺）	4	72	0	72	72				√			是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120162	37　烹调工艺学 3（八大菜系）	4	72	0	72	72				√			是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120090	38　菜点开发与创新	2	36	36	0	36						√	是	营养与烹饪系（新）	
	213120163	39　烹调工艺学 4（宴席设计与制作）	4	72	0	72	72						√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120260	40　宴会策划	2	36	36	0	36						√	是	营养与烹饪系（新）	
	学分小计		36					4	4	8	12		8			
	学时小计			608	84	524	608	64	72	112	216	0	144			
综合实践教学	201090040	41　认识实习	1	16	-	16	16	√						是	教务处	
	218130010	42　实习报告	4	60	-	60	60					√		是	教务处	
	218130020	43　岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	营养与烹饪系（新）	
	210130040	44　综合实训	4	96	0	96	96			√				是	营养与烹饪系（新）	
	213130020	45　第二课堂	4	0	0	0	0						√	是	营养与烹饪系（新）	
	学分小计		33					5	4	4	4	24	8			
	学时小计			652	48	604	652	112	96	96	96	540	96			

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
全程总计			137					19	19	18	23	0	8			
备注																

表 10　各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	784	31	37	27	542	242
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	244	10	16	12	244	0
专业课	608	24	36	26	84	524
综合实践教学	652	26	33	24	48	604
总计	2540	100	136	100	1044	1496
实践实训课时占教学学时比例(%)					41 %	59 %

执笔：董庆杰

审核：冯丕同

2023级中西面点工艺专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中西面点工艺

专业代码：540203

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。

专科（高职）

三、基本修业年限

专科（高职）学历教育基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

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（54）	餐饮类（5402）	餐饮业（62）	餐饮服务人员（4-03-02）	中式面点制作、西式面点制作	普通话 中式面点师 西式面点师

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业面向现代星级酒店、社会知名餐饮企业、专业培训机构等生产、管理、

服务第一线，坚持立德树人、德技并修，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的职业道德、职业素养和创新精神，掌握本专业所必需的中西面点生产原料、加工原理、加工工艺、生产流程、营养卫生、经验管理等基础理论，具有较强的现代中西面点制造生产一线工作、菜品研发与创新、组织协调及信息获取等能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在国内外大型酒店、餐饮企业、中西点加工企业、职业学校等企事业单位从事面点加工生产、专业培训、管理等岗位实际工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；

（2）具有良好的职业道德和职业素养，以及良好的质量意识、节约意识、安全意识和服务意识；

（3）具有健康的体魄、心理和健全的人格，勇于克服困难；

（4）养成良好的卫生习惯和行为习惯；

（5）具有崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（6）具有积极、乐观向上的工作态度；

（7）具有较高的文化素质修养，善于协调人际关系；

（8）具有人文情怀，热爱中华优秀传统文化。

2.知识要求

（1）了解中西面点制作相关的基础知识；

（2）掌握专业基础课程的基本知识；

（3）掌握专业核心课程的基本知识；

（4）掌握面点原料认知、安全使用的知识；

（5）熟悉面点分类体系的知识；

（6）掌握安全生产的相关知识；

（7）了解餐饮服务及经营管理的知识。

3.能力要求

（1）能运用中式面点基本功完成常见中式面点制品的制作；

（2）能按照现代厨房设备、新式原料、新式能源的使用要求完成中式面点

的生产；

（3）能按照餐饮行业的服务标准分析并解决工作中遇到的实际问题；

（4）能运用餐饮管理知识实现厨房的组织协调、运营和管理；

（5）能运用语言表达、文字编写等能力实现厨房工作环境中的有效沟通；

（6）能够运用现代化设备完成专业资料搜索、专业信息获取；

（7）能够运用中式面点基本技术、基础知识完成中式面点新产品的设计与制作。

六、人才培养模式和课程体系

（一）人才培养模式

在广泛进行餐饮行业人才需求调研、充分听取餐饮行业专家意见的基础上，参照国内外先进的专业人才培养经验，结合高职教育特点、依照学院构建多元化人才培养模式的要求，确定本专业“理实一体、工学结合”的人才培养模式。

“理实一体、工学结合”就是理论与实践紧密的结合，师生通过典型的工作任务，总结出完成中西面点相关工作的典型工作任务的一般规律，进而上升到理论高度，以理论指导实践，实现以点带面，触类旁通的目的。在“理实一体、工学结合”的人才培养理念的指导下，将中西面点工艺专业的岗位能力培养按照技能进阶规律分为三个层次：基础能力培养→专业核心能力培养→专业综合能力培养三个层次。

第一层次是基础能力培养，依托校内外生产性实训基地、认识实习等，让学生初步认识专业、了解行业，初步塑造学生职业精神、职业素养；通过公共课的开设，结合学院校园文化，培养学生做人做事的基本能力，为学生的人格完善和可持续发展打下坚实基础。

第二层次为专业核心能力培养。通过理实一体的专业教学，依托校内生产性实训基地进行生产性实训教学，以基于工作过程的项目实训为主，对学生进行专业理论学习和专项技能训练。并且通过开展“名师、名菜、名店”进课堂，行业专家讲座、社会知名企业参观、短期跟岗实习、社团活动等，培养学生的专业核心能力，满足餐饮企业技术发展对技能人才的需求。

第三层次为专业综合能力培养，依托校外实训基地岗位实习，培养学生的综合职业能力、职业技能和职业素养。

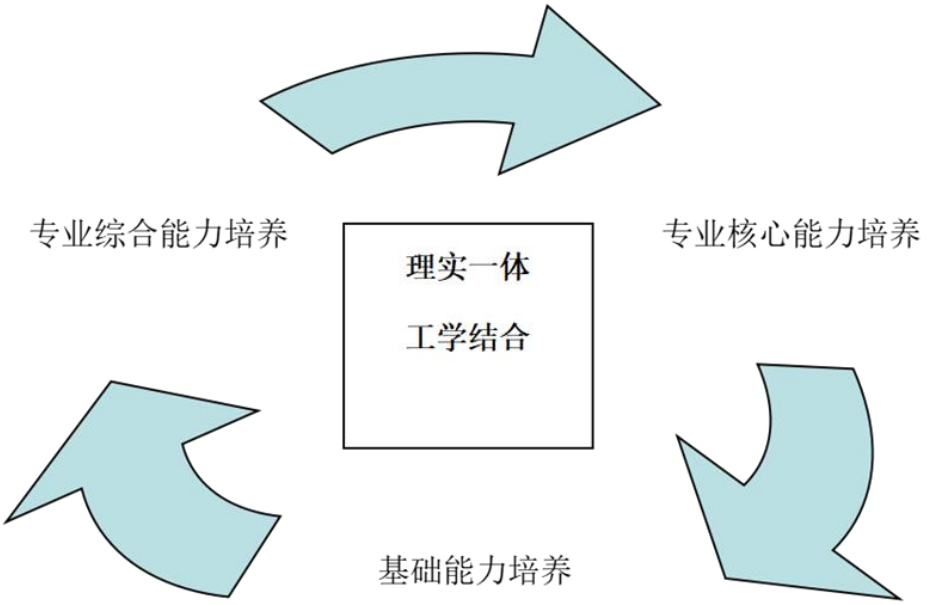


图 1 “理实一体、工学结合”人才培养模式示意图

根据三个人才培阶段的不同学习特点安排专业课程。通过理论与实践紧密结合的课程设计，师生通过典型的工作任务，总结出中西面点行业工作的一般规律并将其理论化，以更好地指导实践，使学生达到“举一反三、触类旁通”的学习效果。

（二）课程体系构建

以社会需求为导向，以学生职业能力和职业素质培养为核心，按照工作过程系统化的思想构建“素质+专业”课程体系。深入校企合作，推动课程体系的共同开发进程。先后联合济南索菲特大酒店、济南贵和皇冠假日酒店、济南舜和国际酒店、山东蓝海酒店集团、山东大厦、济南舜耕山庄等合作企业，对企业的人才需求、岗位技能需要等内容进行调研，进行专业核心岗位能力分析，归纳岗位典型工作任务，总结与岗位相适应的知识、能力、素质需求，确定中西面点工艺专业主干专业课程（学习领域），构建“素质+专业”课程体系。

按照“素质+专业”的课程体系构建要求，构建以素质课程、专业课程、综合实践课程以及中式面点师、西式面点师两个方向的专业拓展课程。

表 2 课程体系构建表

专业市场调研	山东蓝海集团、北京礼信年年餐饮管理公司、青岛铭家餐饮管理公司、济南喜来登大酒店、贵和皇冠假日酒店、济南银座索菲特大饭店、山东大厦、济南舜耕山庄等
职业岗位	中西面点厨师、中西面点生产加工人员、初级管理人员、中西面点产品研发人员
工作任务	原料摘选、分割去骨、宰杀清洗、干货原料涨发、原料搭配、汤汁制作、馅心调制、面团调制、酱料制作、面点成型、面点制熟、摆盘技巧、产品成本核算、宴会面点设计、厨房各岗位的初级管理
岗位能力与素质要求	知识：了解基本课程体系的基础知识；掌握专业基础课程的基本知识；掌握专业核心课程的基本知识；掌握面点原料认知、安全使用的知识；具备面点分类体系知识；具备面点工艺流程的相关知识；掌握安全生产的相关知识。
	能力：具备熟练的面点基本功操作能力；具备对现代厨房设备、新式原料、新式能源等相关知识的认知及应用能力；具备良好的组织协调设计、经营、管理能力；具备良好的语言、文字表达、人际交往能力；具备较好的分析和解决问题的能力；具备用计算机计算、查找资料、获取面点信息、图片等方面的能力。
	素质：具有较强的思想道德修养和马列主义理论基础，政治敏锐力较强；具有较强的文化素质修养，善于协调人际关系；具有较强的心理素质，勇于克服困难；具有较强的身体素质，能适应艰苦工作需要。具有敬业精神；具有积极的工作态度；具有较强的业务素质，能够进行改革创新；具有人文情怀，热爱民族文化。。
典型工作任务	中式面点生产、西式面点生产
课程体系	公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、旅游职业道德、信息技术、基础英语、写作、体育、职业发展与就业指导、创新创业教育、礼仪修养、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、安全教育
	专业基础课：厨房英语、烹饪原料学、饮食营养、餐饮食品安全与控制、现代厨政管理、餐饮成本控制、中外饮食文化、营养配餐
	专业课：中式面点基础、西式面点基础知识与基本功训练、山东风味面点、中国风味面点、西式面点制作工艺、西式面点装饰工艺、宴会策划、餐饮新媒体运营、面塑工艺、面点开发与创新

1. 素质课程体系构建

素质课程体系包括公共必修课程和公共选修课程。通过《思想道德与法治》《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》《习近平新时代中国特色社会

主义概论》《形势与政策》《写作》《礼仪修养》《信息技术》《体育》等课程逐步提高学生政治思想觉悟、文化素质、道德修养、身体素质。通过丰富多样的公共选修课、“名师、名菜、名店”进课堂活动、聘请行业专家到校讲座、知名餐饮企业参观、各类社团活动、社会实践活动以及职业生涯规划课程的开设等，逐步养成和提高学生的专业素质，培养学生的职业精神、综合职业能力、职业技能和职业素养，培养学生热爱劳动的素质。

2. 专业课程体系构建

表 3　专业课程体系表

<table>
<tr><th rowspan="2">岗位名称</th><th rowspan="2">典型任务</th><th colspan="3">职业行动能力要求</th><th rowspan="2">主干课程</th></tr>
<tr><th>专业能力</th><th>方法能力</th><th>社会能力</th></tr>
<tr><td>中西面点连锁企业及食品加工企业中西点生产员工</td><td>1.馅料的调制
2.半成品制作
3.半成品的储存及保管
4.制品熟制
5.加工设备的操作
6.原料的品质辨别
7.产品质量控制
8.生产车间的维护</td><td>1.具有熟练制作各种中西点制品的能力
2.具有储存和保管中西点各类成品、半成品的能力
3.具有熟练使用各种中面点加工设备及工具的能力
4.具有中西面点创新生产的能力
5.具有基本的企业基层管理工作能力
6.具有控制产品出品质量的能力</td><td rowspan="2">1.具有探索新技术和自学新知识的能力；
2.具有独立制定工作计划的能力；
3.具有较好的分析和解决实际问题的能力；
4.具有开拓、创新
能力；
5.具有查找资料获取信息的能力；
6.具有较强逻辑性和良好的思维能力。</td><td rowspan="2">1.具备良好的服务意识、态度热情、工作主动；
2.具有
敬业精神与责任感；
3.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守
则；
4.具有独立的工作能力和岗位意识。</td><td>《烹饪原料学》
《饮食营养》
《餐饮食品安全与控制》
《餐饮成本控制》
《中式面点基础知识与基本功训练》
《西式面点基础知识与基本功训练》
《山东风味面点》
《中国风味面点》
《西式面点制作工艺》
《西式面点装饰工艺》</td></tr>
<tr><td>酒店中西式点心厨房厨师</td><td>1.馅料的调制
2.半成品制作
3.半成品的储存及保管
4.制品熟制
5.成品装盘
6.加工设备的操作
7.原料的采购辨别
8.生产成品控制
9.厨房卫生清洁</td><td>1.具有熟练制作各种中西点制品的能力
2.具有储存和保管中西点各类成品、半成品的能力
3.具有熟练使用各种中面点加工设备及工具的能力
4.具有创新中西点出品的能力
5.具有基本的企业基层管理工作能力</td><td>《烹饪原料学》
《饮食营养》
《餐饮食品安全与控制》
《现代厨政管理》
《餐饮成本控制》
《中外饮食文化》
《营养配餐》
《中式面点基础知识与基本功训</td></tr>
</table>

		6.具有控制产品出品质量的能力 7.具有根据成品特点选择不同的盛器进行装盘与美化的能力 8.具有烹饪美学的鉴赏能力 9.具有控制成品制作成本的能力 10.具备厨房安全生产的能力			练》 《西式面点基础知识与基本功训练》 《山东风味面点》 《中国风味面点》 《西式面点制作工艺》 《西式面点装饰工艺》 《宴会策划》 《面塑工艺》 《面点开发与创新》
团体供餐企业中西点厨师	1.馅料调制 2.半成品的运用 3.制品熟制 4.成品的保温及存储 5.加工设备的操作 6.原料的采购辨别 7.生产成本核算 8.营养食谱的编制 9.面点产品的分餐及销售	1.具有批量生产各种中西点制品的能力 2.具有熟练使用各种中面点加工设备及工具的能力 3.具有基本的企业基层管理工作能力 4.具有控制产品出品质量的能力 5.具有控制成品制作成本的能力 6.具备厨房安全生产的能力 7.具有配制营养食谱的能力			《烹饪原料学》 《饮食营养》 《餐饮食品安全》 《现代厨政管理》 《餐饮成本控制》 《营养配餐》 《中式面点基础知识与基本功训练》 《西式面点基础知识与基本功训练》 《山东风味面点》 《中国风味面点》 《西式面点制作工艺》 《西式面点装饰工艺》
中西面点行业自主创业人员	1.馅料调制 2.半成品的运用 3.制品熟制 4.成品的装盘与包装 5.面点产品营销 6.成本核算 7.企业管理 8.加工设备的操作 9.品牌定位及维护	1.具有中西面点生产相关的全部能力 2.具有创新中西点出品的能力 3.具有企业管理能力 4.具有控制产品出品质量的能力 5.具有烹饪美学的鉴赏能力 6.具备中西面点产	1.具有探索新技术和自学新知识的能力； 2.具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3.具有开拓、创新能力；		《烹饪原料学》 《饮食营养》 《餐饮食品安全与控制》 《现代厨政管理》 《餐饮成本控制》 《中外饮食文化》 《营养配餐》

		品营销能力 7.具备企业经营成本的控制能力	4.具有资料信息的获取、分析能力； 5.具有较强逻辑性和良好的思维能力。 6.具有良好的沟通能力。		《中式面点基础知识与基本功训练》 《西式面点基础知识与基本功训练》 《山东风味面点》 《中国风味面点》 《西式面点制作工艺》 《西式面点装饰工艺》 《宴会策划》 《餐饮新媒体运营》 《面塑工艺》 《面点开发与创新》

3. 实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表 4　实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
岗位实习、实习报告					岗位实习、实习报告	
第二课堂	√	√	√	√	√	√
竞赛活动						山旅“风采季”专业技能比赛

认识实习	线上线下结合					
综合实训			生产性认知实习（四周）			
理实一体教学环节	西式面点制作基础知识及基本功训练	中式面点制作基础知识及基本功训练	中西面点制作技术学习与实训	中西面点制作技术学习与实训		中西面点制作技术学习与实训、名菜名点名师进课堂
公共实践环节	训练及入学教育	公益劳动、思政实践、站姿训练	公益劳动、思政实践、站姿训练	公益劳动、思政实践、站姿训练		军事理论、公益劳动、思政实践、站姿训练

七、教学组织

烹饪工艺与营养专业围绕“理实一体，工学结合”的人才培养模式，按照三年两阶段（两年校内学习，半年企业岗位实习，半年校企融合学习）的方式组织教学，将课堂教学分为通过素质课程（公共基础课、公共选修课）和专业课程（专业基础课、专业课）。

素质课程培养学生的人文素养和职业服务精神。专业课程提高学生的专业技能和开阔学生的专业思路。综合实践课程强化学生专业技能和职业素质的提高，深化学生对职业生涯的认识，提高学生遵守企业规章制度的自觉性，树立学生正确的人生观。

表 5 学期周数分配表

	课堂教学	军训及入学教育	综合实训	岗 位实习	实习报告	复习考试	机动	总计
一	16	3				1		20
二	18					1	1	20
三	14		4			1	1	20
四	18					1	1	20
五				20	4			24
六	18					1	1	20

总计				20				124

八、实施保障

（一）师资队伍

现有专兼任教师 22 人，其中副教授 6 人，讲师 10 人，高级技师 5 人，中国注册烹饪大师、鲁菜烹饪大师 6 人，双师型教师占比 100%，绝大多数教师都有行业经历或海外留学经历。

（二）教学设施

1.校内实践教学条件

建有总面积 1000 多平方米的中西餐实训教室，包括中餐演示室 1 间，中餐烹调实训室 2 间，西餐烹调实训室 1 间，中式面点实训室 1 间，可进行各种中西餐演示操作及实操训练。

表 6　校内实训基地或实训室一览表

序号	实训室名称	实训室功能	适用课程	承纳量（人）
1	中餐实训室 1	授课演示、中式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40 人
2	中餐实训室 2	授课演示、中式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40 人
3	中式面点实训室	中式面点训练、授课演示	面点工艺学	40 人
4	西餐实训室	授课演示、西式烹调训练	中西餐烹饪工艺	40 人

2.校外实践教学条件

在专业建设指导委员会的指导下，联合北京国贸大酒店、北京礼信年年餐饮管理有限公司、青岛铭家餐饮管理有限公司、蓝海集团、山东舜和国际酒店集团、济南崇光酒店管理有限公司等合作企业，进行人才需求、岗位及工作任务调研，给实习学生提供充足、合适的实习空间，能够满足学生对实习岗位的需求。

表 7　主要校外实习实训基地一览表

序号	基地名称	基地（企业）介绍	功能
1	山东舜和国际酒店集团	2002 年山东舜和酒店集团有限公司在国内首创“商务文化主题酒店”概念，以“精心、精细、精品”的三精文化作为企业的发展原则，追求品级高、功能全、使用快捷的酒店建设理念，做	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求

		深、做足、做活商务酒店文化。集团在济南市先后投资兴建并成功经营了：山东舜和酒店、天禧舜和酒店、天发舜和酒店、舜和巴西烤肉（连锁）餐厅 、山东舜和国际酒店。	
2	北京国贸大酒店	北京国贸大酒店隶属于中国国际贸易中心股份有限公司，由香格里拉酒店管理集团管理。雄踞于北京市中心之巅，俯瞰全城壮阔风景。它傲然耸立于北京中央商务区的核心地带，雄踞于国贸大厦64层以上。酒店拥有278间客房及套房，4家设计餐厅、酒吧、酒廊、主席阁私属用餐专区。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求
3	济南崇光酒店管理有限公司	济南崇光餐饮管理有限公司成立于2016年，注册资金1000万，公司旗下品牌有麓澜·内府菜、極·高级日料等。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求
4	北京李信年年餐饮管理公司	北京礼信年年餐饮管理有限公司成立于 2010 年 6 月，由原联想后勤集团总经理、中国著名团膳品牌主要创建者王建先生领衔，注册资本 1 亿元，是为工商企业、政府机关、事业单位、医院、学校和部队等机构提供团体膳食管理服务的大型专业公司。目前在北京、上海、天津、河北、浙江、山西、山东、广东、湖北等省市拥有 240 余家签约餐饮服务项目，员工总数 5500 多人，日供餐 10 余万份，年销售额逾 10 亿元。	给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求

3.支持信息化教学方面基本条件

利用钉钉软件构建数字化教学资源库，以教研室为单位上传教学资源，为师生提供了自主学习渠道，降低了优质教学资源的获取门槛，打造了“人人皆学、处处能学、时时可学”的网络学习环境，切实提升人才培养质量。

（三）教学资源

《烹饪英语》、《营养配餐》、《现代厨房管理》、《餐饮成本核算》、《烹饪原料学》、《中外饮食文化》、《食品安全与控制》、《中式面点基础》等自建网络课程资源及智慧职教相关教学资源。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，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. 成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3. 不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。

5. 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、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的 137 学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表 8。

表 8 毕业学分要求一览表

课程体系	学分要求
公共基础课	38
公共选修课	共 14 学分，其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	16
专业课	36
综合实践课	33
合计	137

十一、附录

表 9 教学进程表

分	课程代码	课程名称	学	总	学时分配	建议修读学期	是否	开课院系	备注

					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
公共基础课	210090010	1 旅游职业道德	1	16	16	-	16	√						是	旅游与休闲管理系（新）	单双周开课
	211090010	2 基础英语 1	2	32	32	-	32	√						是	旅游外语系（新）	
	212090030	3 礼仪修养	2	32	16	16	32	√						是	航空服务系（新）	
	214110011	4 思想道德与法治	3	48	48	-	48	√						是	思政部（新）	
	214130022	5 军事训练与入学教育	2	112	-	112	112	√						是	学生工作处	
	215090060	6 信息技术	2	32	16	16	32	√						是	工商管理系（新）	
	221090010	7 安全教育	1	16	14	2	16	√						是	安全保卫处	单双周开课
	222090010	8 写作	2	32	32	-	32	√						是	艺术系（文化产业系新）	
	201090010	9 公共体育	1	36	4	32	36		√					是	体育教学部（新）	
	204090011	10 心理健康教育	2	36	36	-	36		√					是	学生工作处	网络课程
	204090020	11 劳动教育	1	18	18	0	18		√					是	学生工作处	单双周开课
	205090020	12 创新创业教育	1	18	18	-	18		√					是	招生就业指导中心	单双周开课
	211090011	13 基础英语 2	4	72	72	-	72		√					是	旅游外语系（新）	
	214110021	14 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	-	36		√					是	思政部（新）	
	214110300	15 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	54	-	54		√					是	思政部（新）	
	201090030	16 体育单项课 1	1	36	4	32	36			√				是	体育教学部（新）	
	212090040	17 体质测试	1	0	-	-	0	√		√				是	航空服务系（新）	
	201090031	18 体育单项	1	36	4	32	36				√			是	体育教学部	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
		课 2													（新）	
	205090010	19 职业发展与就业指导	1	18	18	-	18				√			是	招生就业指导中心	单双周开课
	214130021	20 军事理论	2	36	36	-	36				√			是	学生工作处	
	222090020	21 中华优秀传统文化	2	36	36	-	36				√			是	艺术系（文化产业系新）	
	214090030	22 形势与政策	1	32	32	-	32	√	√	√	√			是	思政部（新）	
	学分小计		38					13	15	2	7		0			
	学时小计			784	554	252	806	368	316	76	166	0	40			
公共选修课			14	252	126	126	0									其中，须修满 2 学分创新创业类课程，1 学分劳动教育课程，“四史”课必修一门
专业基础课	209110790	23 中外饮食文化	2	32	32	-	32	√						是	营养与烹饪系（新）	
	213110060	24 烹饪原料学	2	32	24	8	32	√						是	营养与烹饪系（新）	
	213110380	25 饮食营养	2	32	-	-	0	√						是	营养与烹饪系（新）	
	213110251	26 餐饮成本控制	2	28	0	0	0			√				是	营养与烹饪系（新）	
	213110330	27 营养配餐	2	36	18	18	36				√			是	营养与烹饪系（新）	
	213110390	28 餐饮食品安全与控制	2	36	-	-	0				√			是	营养与烹饪系（新）	
	213110410	29 现代厨政管理	2	36	-	-	0				√			是	营养与烹饪系（新）	

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	213110490	30 烹饪英语	2	36	36	0	36						√	是	营养与烹饪系（新）	
	应修学分		16					6			2		8			
	学时小计			260	102	26	128	64	0	2	36	0	28			
专业课	2N4003001	31 中式面点基础	4	72	36	36	72		√					是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120170	32 山东风味面点	4	56	-	56	56			√				是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120230	33 西式面点基础知识与基本功训练	4	56	28	28	56			√				是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120251	34 西式面点装饰工艺（中西面点工艺专业）	4	56	4	52	56			√				是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120280	35 中国风味面点	4	56	-	56	56			√				是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120140	36 面塑工艺	4	72	18	54	72				√			是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120241	37 西式面点制作工艺（中西面点工艺专业）	3	72	0	72	72				√			是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213120260	38 宴会策划	2	36	36	-	36				√			是	营养与烹饪系（新）	
	213060230	39 面点开发与创新	4	72	16	56	72						√	是	营养与烹饪系（新）	专业核心课
	213110340	40 餐饮新媒体运营	2	36	18	0	18						√	是	营养与烹饪系（新）	
	应修学分		36						4	16	10		6			
	学时小计			584	156	410	566	0	72	224	180	0	90			
综合实践教学	201090040	41 认识实习	1	16	0	16	0	√						是	教务处	
	210130040	42 综合实训	4	96	0	0	0			√				是	教务处	
	218130010	43 实习报告	4	60	-	60	60					√		是	教务处	
	218130020	44 岗位实习	20	480	48	432	480					√		是	教务处	
	209130050	45 第二课堂	4	-	-	-	-						√	是	饭店管理系（新）	
	应修学分		33													

分类	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配			建议修读学期						是否必修	开课院系	备注
					理论学时	实践学时	合计	1	2	3	4	5	6			
	学时小计			748	48	588	636	96	96	96	96	540	96			
全程总计			137					19	19	19	19	0	14			
备注																

学分分布统计	课程类别	学分	百分比（%）
	公共基础课	38	27.74
	公共选修课	14	10.22
	专业基础课	16	11.68
	专业课	36	26.28
	综合实践教学	33	24.09
	总计	137	100

课程类别	学时	学时比例(%)	学分	学分比例(%)	学时分配	
					理论学时	实践学时
公共基础课	784	30	38	28	554	232
公共选修课	252	10	14	10	126	126
专业基础课	260	10	16	12	102	26
专业课	584	22	36	26	228	410
综合实践教学	748	28	33	24	48	588
总计	2628	100	137	100	1246	1382
实践实训课时占教学学时比例(%)					47 %	53 %

执笔：田憬若

审核：金洪霞