

重庆城市职业学院

《旅游大类》专业群人才培养方案

(2022 级)

一、专业名称及代码

旅游管理（540101）；酒店管理与数字化运营（540106）。

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制为 3 年。实行弹性学分制，弹性学制 2-6 年。

四、职业面向

（一）职业面向

本专业群职业面向如表 1。

表 1 职业面向表

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)	主要岗位群 (或技术领域)	职业资格证书和职业 技能等级证书举例
旅游 大类 (54)	旅 游 管 理 类 (5401)	商务服务业 (72)	1. 导游 (4-04-02-01); 2. 公共游览场所 服务 (4-04-02-02); 3. 展览讲解员 (4-04-02-03); 4. 其他旅游及公 共游览场所服务 人员 (4-04-02-99); 5. 研学旅行指导 师。	1. 旅游电商营销 管理; 2. 旅行社计调; 3. 导游; 4. 公共游览场所 管理; 5. 研学旅行策划 与管理; 6. 前厅基层管 理; 7. 餐饮基层管 理; 8. 客房基层管 理; 9. 办公室基层管 理; 10. 民宿管理。	1. 全国导游员资格 证书; 2. 计调师资格证; 3. 助理电子商务师; 4. 研学旅行策划与 管理。
		住宿业 (61) 餐饮业 (62)	1. 前厅服务员 (04-03-01-01); 2. 餐厅服务员 (04-03-02-05); 3. 茶艺师 (04-03-02-07); 4. 咖啡师 (04-03-02-08); 5. 调酒师 (04-03-02-09); 6. 西式烹调师 (4-03-02-03); 7. 民宿管家。		

（二）目标、拓展岗位群（或技术领域）

1.目标岗位（技术领域）

旅游电商营销管理、旅行社计调、导游、公共游览场所管理、研学旅行指导师、前厅基层管理、餐饮基层管理、客房基层管理、民宿管家。

2.拓展岗位（技术领域）

乡村旅游运营管理、人力资源管理、花艺师、摄影师、休闲饮品制作师。

（三）岗位能力分析

以目标岗位（技术领域）和拓展岗位（技术领域）为单位，分析岗位典型工作任务及所需职业素质和职业能力，进一步明确支撑课程及主要实践项目，见表2。

表2 岗位能力分析表

序号	岗位名称 (技术领域)	典型工作任务	职业素质和职业能力
1	旅游电商营销管理	(1) 线上、线下客户服务； (2) 网络销售； (3) 网络营销策划； (4) 营销数据分析。	(1) 具备较好的交流沟通和讲解能力； (2) 能设计市场调查表； (3) 具备能够编写营销策划方案的能力； (4) 精通即时通讯软件应用，开发新客户； (5) 能熟练使用计算机网络及办公软件； (6) 掌握电子商务安全知识和操作技能。
2	旅行社计调	(1) 旅游线路的设计与开发； (2) 旅行社产品的定价与销售；(3) 旅游资源的采购； (4) 旅游业务洽谈与合同签订； (5) 落实旅游接待计划； (6) 旅游团队质量监控； (7) 进行旅游结算统计，并建立好业务档案。	(1) 具备较好的语言表达、沟通和讲解能力； (2) 具备较强的应变能力； (3) 具备旅游产品的设计与开发能力； (4) 能够编写旅游营销策划方案； (5) 熟悉计算机网络及办公软件的应用； (6) 能够撰写旅游软文及旅游推广文； (7) 具备基本的财务核算与成本控制能力。
3	导游	(1) 做好接团服务准备； (2) 旅游团的迎送服务； (3) 导游词的创作与讲解； (4) 参观游览服务； (5) 安排游客的食、宿、购、娱； (6) 游客个别要求的处理； (7) 旅游故障的预防与处理； (8) 旅游者心理的分析与把握； (9) 游客投诉的处理。	(1) 能做好接团前的各项服务准备工作； (2) 能进行各类导游的迎送服务； (3) 能进行导游词的创作与讲解； (4) 能带领游客进行参观游览； (5) 能安排好游客的住宿、餐饮、娱乐、购物等； (6) 能处理游客提出的各类个别要求； (7) 能进行旅游故障的预防与处理； (8) 能较好的分析游客的心理，处理游客的投诉；

			(9) 具有较强的语言表达能力。
4	公共游览场所管理	<p>(1) 公共游览场所的票务服务与管理；</p> <p>(2) 公共游览场所讲解服务；</p> <p>(3) 公共游览场所的安全管理；</p> <p>(4) 公共游览场所的营销策划服务；</p> <p>(5) 公共游览场所的活动策划。</p>	<p>(1) 具有售票业务的操作能力；</p> <p>(2) 具有处理突发事件的能力；</p> <p>(3) 具有良好的沟通和语言表达能力；</p> <p>(4) 具有较强的景区经营与基层管理能力；</p> <p>(5) 具有市场分析能力；</p> <p>(6) 具有创新的能力。</p>
5	前厅基层管理	<p>(1) 前厅接待（前厅接待程序、语言会话能力以及礼仪规范）；</p> <p>(2) 前台预定、入住登记和退房手续办理；</p> <p>(3) 收银结算与账目处理；</p> <p>(4) 代客订车、接送机服务；</p> <p>(5) 受理行李寄存和领取业务；</p> <p>(6) 员工管理（制定工作计划、服务质量标准，员工培训）；</p> <p>(7) 酒店客房销售；</p> <p>(8) 前厅日常工作监督与检查；</p> <p>(9) 处理各类宾客投诉；</p> <p>(10) 分析营业报表及数据；</p> <p>(11) 为宾客提供高品质个性化服务。</p>	<p>(1) 具备旅游酒店行业爱岗敬业的职业道德；</p> <p>(2) 具备旅游酒店行业忠于职守的职业操守；</p> <p>(3) 具备旅游酒店行业团结协作的职业作风；</p> <p>(4) 具备旅游酒店行业吃苦耐劳的职业意识；</p> <p>(5) 具备胜任工作要求的酒店英语听说读写和资料的翻译能力；</p> <p>(6) 具备计算机基本操作能力；</p> <p>(7) 具备酒店前厅服务与管理能力；</p> <p>(8) 具备酒店企业市场调查、分析、细分、定位及销售策划能力；</p> <p>(9) 具备酒店规范礼仪服务及基础公关策划能力；</p> <p>(10) 具备酒店一般账务处理能力；</p> <p>(11) 具有较强的创新意识和自我学习的能力。</p>
6	餐饮基层管理	<p>(1) 餐厅接待（餐厅接待程序、语言会话能力以及礼仪规范）；</p> <p>(2) 餐饮服务六大技能；</p> <p>(3) 中西餐及房膳服务；</p> <p>(4) 宴会服务；</p> <p>(5) 员工管理（制定工作计划、服务质量标准，员工培训）；</p> <p>(6) 餐饮产品销售；</p> <p>(7) 餐饮日常工作监督与检查；</p> <p>(8) 处理宾客投诉；</p> <p>(9) 填制分析营业报表及数据；</p> <p>(10) 为宾客提供高品质个性化服务。</p>	<p>(1) 具备旅游酒店行业爱岗敬业的职业道德；</p> <p>(2) 具备旅游酒店行业忠于职守的职业操守；</p> <p>(3) 具备旅游酒店行业团结协作的职业作风；</p> <p>(4) 具备旅游酒店行业吃苦耐劳的职业意识；</p> <p>(5) 具备胜任工作要求的酒店英语听说读写和资料的翻译能力；</p> <p>(6) 具备计算机基本操作能力；</p> <p>(7) 具备酒店餐饮服务与管理能力；</p> <p>(8) 具备酒店酒水及咖啡调制、果盘制作、插花制作、茶艺演示及服务能力；</p> <p>(9) 具备酒店企业市场调查、分析、细分、定位及销售策划能力；</p> <p>(10) 具备酒店规范礼仪服务及基础公关策划能力；</p> <p>(11) 具备酒店一般账务处理能力；</p> <p>(12) 具有较强的创新意识和自我学习的能力。</p>
7	客房基层管理	<p>(1) 客房迎宾（客房迎宾程序、语言会话能力以及接待礼仪）；</p>	<p>(1) 具备旅游酒店行业爱岗敬业的职业道德；</p> <p>(2) 具备旅游酒店行业忠于职守的职业操守；</p>

		<p>(2) 客房服务（客房日常清洁、客房小整、夜床服务）；</p> <p>(3) 客房部 PA 清洁服务；</p> <p>(4) 员工管理（制定工作计划、服务质量标准，员工培训）；</p> <p>(5) 客房销售；</p> <p>(6) 客房日常工作监督与检查；</p> <p>(7) 处理宾客投诉；</p> <p>(8) 填制分析营业报表及数据；</p> <p>(9) 为宾客提供高品质个性化服务。</p>	<p>(3) 具备旅游酒店行业团结协作的职业作风；</p> <p>(4) 具备旅游酒店行业吃苦耐劳的职业意识；</p> <p>(5) 具备胜任工作要求的酒店英语听说读写和资料的翻译能力；</p> <p>(6) 具备计算机基本操作能力；</p> <p>(7) 具备酒店客房服务与管理能力；</p> <p>(8) 具备酒店企业市场调查、分析、细分、定位及销售策划能力；</p> <p>(9) 具备酒店规范礼仪服务及基础公关策划能力；</p> <p>(10) 具备酒店一般账务处理能力；</p> <p>(11) 具有较强的创新意识和自我学习的能力。</p>	
8	研学旅行指导师	<p>(1) 研学资源与需求调查与分析</p> <p>(2) 研学方案编制</p> <p>(3) 研学手册设计</p> <p>(4) 研学活动实施与保障</p> <p>(5) 研学评价与反馈</p>	<p>(1) 具备敏锐的市场洞察力和分析能力；</p> <p>(2) 具备创新思维和系统化规划能力；</p> <p>(3) 具备良好的审美情趣和图文设计能力；</p> <p>(4) 具备强烈的责任心和应变能力；</p> <p>(5) 具备科学、公正的评价态度和良好的沟通表达能力。</p>	
9	休闲饮品制作师	茶艺师	<p>(1) 茶事接待；</p> <p>(2) 茶艺表演；</p> <p>(3) 茶叶、茶具销售；</p> <p>(4) 茶叶冲泡与品饮。</p>	<p>(1) 具备茶艺展示实际操作能力；</p> <p>(2) 具备茶艺表演语言表达能力；</p> <p>(3) 具备茶叶审评能力；</p> <p>(4) 具备一定的审美鉴赏能力；</p> <p>(5) 具备茶艺产品推介能力。</p>
		咖啡师	<p>(1) 咖啡制作；</p> <p>(2) 对客服务；</p> <p>(3) 产品销售。</p>	<p>(1) 具备咖啡制作专项能力；</p> <p>(2) 具备对客服务及产品销售能力。</p>
		饮品制作师	<p>(1) 饮品制作；</p> <p>(2) 对客服务；</p> <p>(3) 产品销售。</p>	<p>(1) 具备咖啡制作专项能力；</p> <p>(2) 具备对客服务及产品销售能力。</p>
10	花艺师	<p>(1) 插花基本技术；</p> <p>(2) 西方式插花；</p> <p>(3) 东方式插花；</p> <p>(4) 创意插花。</p>	<p>(1) 具备插花基本能力；</p> <p>(2) 具备西方式插花能力；</p> <p>(3) 具备东方式插花能力；</p> <p>(4) 具备创意插花能力。</p>	
11	乡村旅游运营管理	<p>(1) 乡村旅游服务接待；</p> <p>(2) 乡村旅游产品设计；</p> <p>(3) 乡村旅游产品销售。</p>	<p>(1) 具备乡村旅游服务接待能力；</p> <p>(2) 具备乡村旅游产品设计能力；</p> <p>(3) 具备乡村旅游产品销售能力。</p>	
12	摄影师	<p>(1) 人像摄影；</p> <p>(2) 广告摄影；</p>	<p>(1) 具备人像摄影能力；</p> <p>(2) 具备广告摄影能力；</p>	

		(3) 应用摄影。	(3) 具备应用摄影技能。
13	民宿管家	(1) 民宿管理运行； (2) 民宿活动策划与组织； (3) 协调处理民宿突发情况。	(1) 具备民宿管理运营能力； (2) 具备民宿活动策划与组织能力； (3) 具备协调处理民宿突发情况能力。

五、培养目标及规格

(一) 培养目标

本专业群培养理想信念坚定、德技并修，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，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；掌握旅游企业服务及基层管理运营知识，具备基层服务、管理运营等职业能力，面向旅游服务企业的高素质复合型技术技能人才。

(二) 培养规格

1. 专业群育人要求

(1) 坚决拥护中国共产党的领导和社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情怀和中华民族自豪感；

(2) 崇尚宪法、遵纪守法、崇德向善、诚实守信、尊重生命，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) 传承和发扬工人夜校精神和红岩精神，具有劳模精神、劳动精神和工匠精神；

(4) 具有良好的心理素质和强健体魄；

(5) 具有审美和人文素养；

(6) 具有一定的信息化素养；

(7) 具有较强的分析问题、解决问题的能力；

(8) 具有较强的表达与沟通能力；

(9) 具有创新创业与职业生涯规划能力；

(10) 具有终身学习与专业发展能力；

(11) 具有安全意识、集体意识和团队协作精神；

(12) 具有环保意识、节约意识、成本意识和规范意识。

2. 专业群知识要求

(1) 了解现代旅游行业发展动态、相关的法律法规、节能环保、安全消防等相关知识；

(2) 理解旅游行业企业一线服务及管理知识，文化旅游产品开发设计的原理、技巧等相关知识；

(3) 掌握旅游行业市场调查、分析、定位及销售策划知识；

(4) 理解旅游行业服务人员形象设计、对客服务礼仪、公关知识；

(5) 掌握旅游行业日常标准服务用语及涉外沟通交流知识；

(6) 掌握一定的服务心理学知识；

(7) 掌握一定的营养卫生、安全救护知识。

3.专业群能力要求

(1) 具备良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

(2) 具备运用相关服务、管理知识，分析问题和解决问题的能力；

(3) 具备良好的社会适应性和创新思维，具备突发事件的应急处理能力；

(4) 具备旅游行业企业一线服务及管理知识，文化旅游产品开发设计能力；

(5) 具备旅游行业市场调查、分析、定位及销售策划能力；

(6) 具备旅游行业形象设计及对客服务能力；

(7) 具备一定的文学艺术鉴赏与审美能力。

六、课程体系构建

以能力为核心，构建能力模块化课程体系，根据人才培养的规律，将能力分为基本素养、专业基础能力、职业岗位能力、职业拓展能力等四种能力，对应公共基础课程平台、专业群基础课程平台、职业岗位课程模块和职业拓展课程模块等课程模块支撑。

(一) 平台、模块课程

1.公共基础平台课程

根据党和国家有关文件规定，结合学校人才培养特色，开设思政、文化和职业等基本素养方面的必修课程和素质拓展选修课程，旨在培养学生思想政治、文化、职业等基本素养，见表 3。

表 3 公共基础平台课程表

学期	课程名称	课程代码	课程类型	考核方式	学分	学时	实践学时	开课部门
----	------	------	------	------	----	----	------	------

1	思想道德与法治	7110001	A	考试	3	48	8	马克思主义学院
	形势与政策 I	7111004	A	考查	0	8	0	马克思主义学院
	高职英语 I	7111005	A	考试	2	32	8	通识教育学院
	体育 I	7111006	C	考查	2	32	28	通识教育学院
	大学生心理健康教育 I	8111004	A	考查	1	16	4	通识教育学院
	军事理论与军事训练	8110001	C	考查	2	56	40	保卫部+通识教育学院
	计算机及人工智能技术	1110001	B	考查	3	48	32	信息与智能制造学院
	大学生安全教育	711005			1	16	0	通识教育学院
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	7110002	A	考试	2	32	8	马克思主义学院
	形势与政策 II	7112004	A	考查	0	8	0	马克思主义学院
	应用文写作（文秘除外）	3111151	A	考试	2	32	10	文旅康养学院
	高职英语 II	7112005	A	考试	2	32	8	通识教育学院
	体育 II	7112006	C	考查	2	32	28	通识教育学院
	大学生心理健康教育 II	8112004	A	考查	1	16	4	通识教育学院
	创新创业实务	8110002	B	考查	2	32	16	通识教育学院+文旅康养学院
	特色素质拓展课程模块		B	考查	2	32	0	通识教育学院
	劳动教育	7110012	C	考查	1	16	12	通识教育学院
3	形势与政策 III	7113004	A	考查	0	8	0	马克思主义学院
	体育 III	7113006	C	考查	1	22	18	通识教育学院
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 I	7111003	A	考查	2	32	8	马克思主义学院
	特色素质拓展课程模块		A	考查	1	16	0	通识教育学院
	大学美育	7110004	B		1	16	0	通识教育学院
4	形势与政策 IV	7114004	A	考查	0	8	0	马克思主义学院
	体育 IV	7114006	C	考查	1	22	18	通识教育学院
	职业发展与就业指导	8110003	C	考查	2	32	24	文旅康养学院
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 II	7112003	A	考查	1	16	0	马克思主义学院
	特色素质拓展课程模块		B	考查	1	16	0	通识教育学院

5	形势与政策V	7115004	A	考查	0	8	0	马克思主义学院
	特色素质拓展课程模块		A	考查	3	48	0	通识教育学院
6	形势与政策VI	7116004	A	考查	0	8	8	马克思主义学院
	特色素质拓展课程模块		A	考查	1	16	0	通识教育学院
总课时					42	756	282	

注：课程类型按照教育部数据状态数据平台的以理论为主的A类、以理实一体的B类和以实践为主的C类。实践学时为本课程其中的课时。

2.专业群基础平台课程

根据岗位（技术领域）能力分析，专业群各典型工作任务共有的专业基本知识和基础能力，组合成专业基础课程平台，见表4。

表4 专业群基础平台课程表

学期	课程名称	课程代码	课程类型	考核方式	学分	学时	其中： 实践学时
1	普通话与口才	3210040	A	考查	3	48	24
	形象设计与礼仪	3210041	B	考查	3	48	24
	管理学基础	3210042	A	考试	2	32	12
	文旅专业导论	3210043	A	考查	3	48	8
2	现代营养基础	3210052	A	考试	3	48	16
3	服务心理学	3210044	A	考查	3	48	24
	安全救护实践活动	3210053	C	考查	2	32	32
4	新媒体写作与运营	3210048	A	考查	3	48	24
	客源地与目的地概况	3210046	A	考查	2	32	16
合计					24	384	180

注：将以知识学习为主的基本知识和基础能力归并到一起，构建基础理论课程（A类课程）；将以技能训练为主的基础能力（或者共有的技能点）归并到一起，构建基础实训课程（C类课程）或理实一体的B类课程。

3.职业岗位模块课程

根据岗位（技术领域）能力分析，以职业目标岗位（技术领域）为单位（每个模块与一个岗位（技术领域）对应），根据岗位适应能力和岗位综合能力，分

别构建支撑课程模块，由 2-4 门理实一体化课程（B 类课程）和实训课程（C 类课程）组成，见表 5。

表 5 专业群职业岗位模块课程

序号	目标岗位 (技术领域)名称	课程名称	课程代码	课程 类型	考核 方式	学分	学时	其中： 实践学时
1	旅游电商营 销管理	旅游电子商务	3310065	B	考试	3	48	24
		旅游消费者行为	3310062	B	考试	4	64	40
		旅游直播实训	3310069	C	考查	2	20	20
		旅游政策法规	3310060	A	考试	3	48	16
		酒店市场营销	3310101	B	考试	3	48	16
		酒店大数据分析	3310117	B	考查	3	48	32
2	旅行社计调	旅行社经营管理	3310063	B	考试	4	64	40
		旅游线路设计实训	3310070	C	考查	2	20	20
		中国旅游地理	3310055	A	考查	3	48	16
		客源国和目的地概况	3310061	A	考查	3	48	16
3	导游	导游业务	3310051	B	考试	4	64	40
		模拟导游实训	3310052	C	考查	2	40	40
		旅游情景英语	3310056	B	考试	3	48	24
		导游基础知识	3310071	A	考试	5	80	16
4	公共游览场所 管理	旅游景区服务与管理	3310058	B	考试	3	48	16
		景区综合实训	3310077	C	考查	3	48	48
		景区产品开发与数字化运营	3310072	B	考查	2	32	16
5	研学旅行指导 师	研学旅行基础	3310073	A	考试	3	48	16
		研学旅行导师模拟实训	3310074	C	考查	2	32	32
		研学旅行课程设计	3310075	B	考查	3	48	24
		重庆研学定制产品设计	3310076	B	考查	3	48	32
		研学旅行营地服务与管理	3310078	B	考查	2	32	16
6	餐饮基层管理	餐饮管理与数字化运行	3310109	B	考试	5	80	40

		酒店餐饮综合实训	3310102	C	考查	2	40	40
		中国饮食文化	3310103	A	考查	2	32	16
		果盘制作	3410105	C	考查	2	32	32
7	客房基层管理	房务管理与数字化运行	3310110	B	考试	5	80	40
		酒店房务综合实训	3310105	C	考查	2	40	40
		酒店情景英语 I	3310106	B	考试	4	64	32
8	前厅基层管理	房务管理与数字化运行	3310110	B	考试	5	80	40
		酒店房务综合实训	3310105	C	考查	2	40	40
		酒店情景英语 II	3310111	B	考试	4	64	32
		酒店信息系统技术	3310112	C	考查	3	48	48
		酒店数字营销	3310115	B	考试	3	48	16
9	民俗管家	民宿管理与数字化运行	3310114	A	考查	3	48	16
		民宿活动策划	3310117	C	考查	3	48	48
		民宿数字营销	3310118	B	考试	3	48	24
		康养住宿服务	3310119	A	考查	2	32	16
		民宿建筑美学	3310127	B	考查	2	32	16

4.职业拓展模块课程

根据岗位能力分析表，以拓展岗位（技术领域）为单位，培养学生岗位迁移能力。分别构建支撑课程模块，每个模块与一个拓展岗位对应，见表6。

表6 专业群职业拓展模块课程

序号	拓展岗位 (技术领域)名称	课程名称	课程代码	课程 类型	考核 方式	学分	学时	其中： 实践学时
1	乡村旅游运营管理	乡村旅游实务	3410052	B	考查	3	48	16
		乡村旅游与民宿管理	3410104	A	考查	3	48	16
2	摄影师	旅游摄影与影像制作	3410053	B	考查	3	32	16
3	花艺师	艺术插花	3410050	B	考查	2	32	16
4	休闲饮品制作师	中国茶文化与茶艺	3410054	B	考查	3	48	24
		咖啡制作	3410101	B	考查	3	48	24

		酒吧服务及酒水调制	3410105	B	考查	3	48	24
5	财务助理	酒店会计实务	3410107	B	考查	3	48	24
6	人力资源管理师	酒店人力资源管理	3410106	B	考查	4	64	16
		企业人力资源管理	3410167	B	考查	3	48	16

根据专业群职业岗位模块分析，落实群内每个专业的人才培养定位及支撑的目标岗位模块，见表7。

表7 专业群定位及模块设置表

序号	专业名称	专业定位	目标岗位(领域)模块	拓展岗位(领域)模块
1	旅游管理	能够从事旅游电商客户服务、旅行社经营管理和公共游览场所服务与管理的高素质复合型技术技能人才。	旅游电商营销管理、旅行社计调、导游、公共游览场所管理、民宿管家。	研学旅行指导师、花艺师、乡村旅游运营管理、休闲饮品制作师。
2	酒店管理	能胜任星级酒店前厅、客房、餐饮服务与经营管理工作的高素质技术技能人才。	星级酒店前厅基层管理人员、餐饮基层管理人员、客房基层管理人员、民宿管家。	花艺师、休闲饮品制作师、乡村旅游运营管理、酒店人力资源管理。

(三) 专业课与 X 证书融通课程主要内容及教学要求

各专业核心能力和核心知识支撑的课程为专业核心课程，专业核心课程与 X 证书融通课程主要教学内容及要求，见表8。

表8 专业核心课程及 X 证书融通课程主要内容及教学要求

序号	模块名称	课程名称	主要内容及教学要求
1	旅游电商营销管理	旅游消费者行为	1. 旅游市场环境分析； 2. 旅游消费者行为调研与预测； 3. 旅游消费者行为组合策略； 4. 旅游市场竞争战略与品牌战略； 5. 旅游企业营销管理； 6. 在线旅游业务。
2	旅行社计调	旅行社经营管理	1. 旅行社的创立； 2. 旅游产品开发与设计； 3. 旅游资源采购及整合； 4. 旅行社接待业务； 5. 旅游成本核算； 6. 旅游接待计划的制定与落实； 7. 旅行社线上旅游业务（智慧旅行社）。

3	导游	导游业务	<ol style="list-style-type: none"> 1. 导游及导游服务； 2. 地陪、全陪、领队、景区导游的服务规程； 3. 导游的技能（语言、带团、讲解技能）； 4. 游客个别要求的处理； 5. 旅游故障的预防和处理； 6. 出入境、交通、货币、保险等常用知识。
4	公共游览场所管理	旅游景区服务与管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 旅游景区接待服务； 2. 旅游景区导游服务； 3. 旅游景区商业服务； 4. 旅游景区设施维护与管理； 5. 旅游景区安全管理； 6. 智慧旅游景区。
5	研学旅行指导师	研学旅行实务	<p>对接亲子猫国际教育科技有限公司——“研学旅行策划与管理”“X”证书。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 研学旅行的发展； 2. 研学旅行指导教师专业知识； 3. 研学旅行课程设计与实施； 4. 研学旅行服务与管理。
6	前厅基层管理	房务管理与数字化运行	<ol style="list-style-type: none"> 1. 前厅部工作人员素质及职责认知； 2. 散客、团队预订服务； 3. 前厅接待服务； 4. 前厅礼宾服务； 5. 问讯服务； 6. 总机服务； 7. 行政楼层服务； 8. 商务中心服务； 9. 结账服务； 10. 外币兑换服务； 11. 酒店客房销售与管理； 12. 受理客人投诉的程序； 13. 前厅部员工管理。
7	餐饮基层管理	餐饮管理与数字化运行	<p>对接中国饭店协会——“餐饮管理运行”“X”证书中级。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐饮部工作人员素质及职责认知； 2. 预订服务； 3. 餐前准备服务； 4. 餐间服务。
8	客房基层管理	房务管理与数字化运行	<ol style="list-style-type: none"> 1. 客房部工作人员素质及职责认知； 2. 客房设备用品功能与正确使用方式； 3. 客房产品设计原则和方法； 4. 客房清洁服务程序； 5. 中式铺床技能；

			<ul style="list-style-type: none"> 6. 西式铺床技能; 7. 夜床整理; 8. VIP 接待; 9. 客房对客服务; 10. 客房服务质量管理; 11. 客房销售与管理; 12. 客房客人投诉处理; 13. 客房部员工管理; 14. 客房部人身财产安全管理; 15. 客房部设施设备安全管理; 16. 客房火灾救助与逃生。
9	前厅、客房及餐饮基层管理	酒店情景英语 1、2	<ul style="list-style-type: none"> 1. 前厅部相关词汇识记; 2. 前厅服务英语会话; 3. 前厅服务知识阅读理解; 4. 前厅英语情境模拟实训; 5. 餐饮部相关词汇识记; 6. 餐饮服务英语会话; 7. 餐饮服务知识阅读理解; 8. 餐饮英语情境模拟实训; 9. 客房部相关词汇识记; 10. 客房服务英语会话; 11. 客房服务知识阅读理解; 12. 客房英语情境模拟实训。
10	旅游电商营销管理	酒店数字营销	<ul style="list-style-type: none"> 1. 认知酒店市场营销; 2. 调研酒店市场; 3. 分析酒店市场营销环境; 4. 分析消费者购买行为; 5. 酒店产品及新产品开发; 6. 酒店产品合理定价; 7. 酒店产品分销渠道; 8. 酒店产品促销; 9. 创新酒店营销。
11	酒店人力资源管理师	酒店人力资源管理	<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解酒店人力资源管理部门的基本内涵、发展态势与根本目标; 2. 了解酒店的人才规划、工作分析与员工招聘等工作; 3. 认知酒店人力资源部有关员工培训、绩效考评和薪酬等制度的构成。

(四) 课程体系及进程表

1. 旅游管理专业

(1) 专业能力结构体系及支撑课程

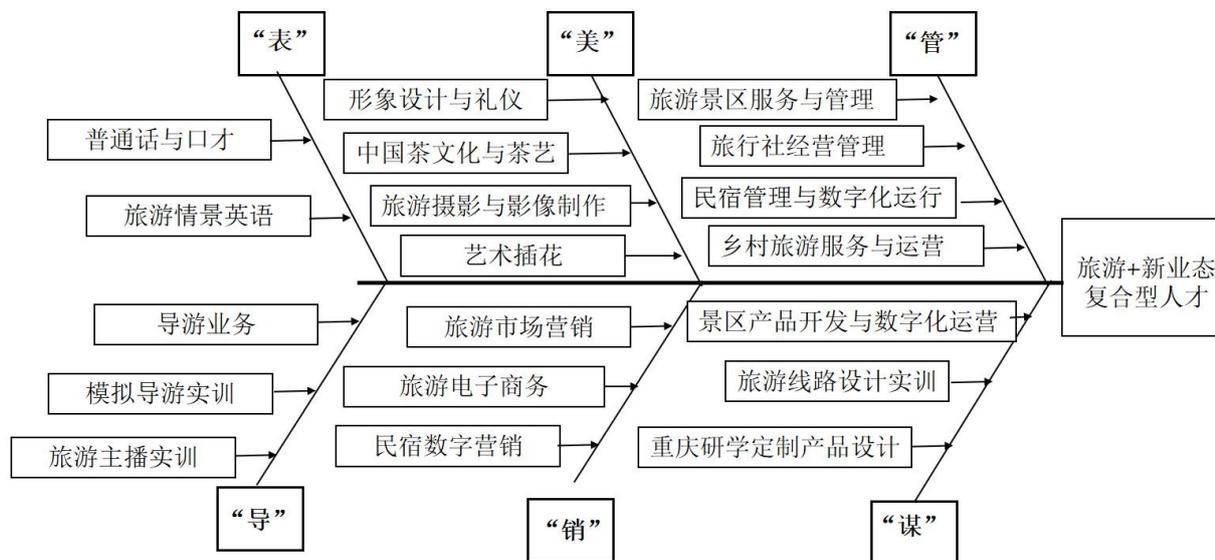


图 1 专业能力结构体系及支撑课程

(2) 专业课程体系及进程表

系统落实本专业的公共基础平台课程、专业基础平台课程、职业目标岗位模块课程及职业拓展模块课程，见表 9-1-1。

表 9-1-1 专业课程体系及进程表

学期	平台模块名称	课程名称	课程代码	课程类型	考核方式	学分	学时	实践学时
1	公共基础	思想道德与法治	7110001	A	考试	3	48	8
		形势与政策 I	7111004	A	考查	0	8	0
		高职英语 I	7111005	A	考试	2	32	8
		体育 I	7111006	C	考查	2	32	28
		大学生心理健康教育 I	8111004	A	考查	1	16	4
		军事理论与军事训练	81100001	C	考查	2	56	40
		计算机及人工智能技术	1110001	B	考查	3	48	32
		大学生安全教育	7110005			1	16	0
	专业基础	普通话与口才	3210040	A	考查	3	48	24
		形象设计与礼仪	3210041	B	考查	3	48	24
管理学基础		3210042	A	考试	2	32	12	

		文旅专业导论	3210043	A	考查	3	48	8
	第 1 学期小计					25	432	188
2	公共基础	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	7110002	A	考试	2	32	8
		形势与政策 II	7112004	A	考查	0	8	0
		应用文写作	3111151	A	考试	2	32	10
		高职英语 II	7112005	A	考试	2	32	8
		体育 II	7112006	C	考查	2	32	28
		大学生心理健康教育 II	8112004	A	考查	1	16	4
		创新创业实务	8110002	B	考查	2	32	16
		特色素质拓展课程模块		A	考查	2	32	0
		劳动教育	7110012	C	考查	1	16	12
	专业基础	现代营养基础	3210052	A	考查	3	48	16
	职业岗位	导游业务	3310051	B	考试	4	64	40
		模拟导游实训	3310052	C	考查	2	40	40
		导游基础知识	3310071	A	考试	5	80	16
	第 2 学期小计					28	464	198
3	公共基础	形势与政策 III	7113004	A	考查	0	8	0
		体育 III	7113006	C	考查	1	22	18
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论 I	7111003	A	考查	2	32	8
		特色素质拓展课程模块		A	考查	1	16	0
		大学美育	7110004	B		1	16	0
	专业基础	服务心理学	3210044	A	考查	3	48	24
		安全救护实践活动	3210052	C	考查	2	32	32
	职业岗位	旅游情景英语	3310056	B	考查	3	48	32
		中国旅游地理	3310055	A	考查	3	48	16
		旅游电子商务	3310065	B	考试	3	48	24
		旅游政策法规	3310060	A	考试	3	48	16
		旅行社经营管理	3310063	B	考试	4	64	40

		旅游线路设计实训	3310070	C	考查	1	20	20
		旅游直播实训	3310069	C	考查	1	20	20
	职业拓展课	旅游摄影与影像制作	3410053	B	考查	2	32	16
	第 3 学期小计					30	502	266
4	公共基础	形势与政策Ⅳ	7114004	A	考查	0	8	0
		体育Ⅳ	7114006	C	考查	1	22	18
		职业发展与就业指导	8110003	C	考查	2	32	24
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论Ⅱ	7112003	A	考查	1	16	0
		特色素质拓展课程模块		A	考查	1	16	0
	专业基础	新媒体写作与运营	3210048	B	考查	3	48	24
		客源地与目的地概况	3210046	A	考查	2	32	16
	职业岗位 (研学方向)	研学旅行基础	3310073	A	考试	3	48	16
		研学旅行指导师模拟实训	3310074	C	考查	2	32	32
		研学旅行课程设计	3310075	B	考查	3	48	24
		重庆研学定制产品设计	3310076	B	考查	3	48	32
	职业岗位 (景区方向)	旅游景区服务与管理	3310058	B	考试	3	48	16
		景区产品开发与数字化运营	3310072	B	考查	2	32	16
		乡村旅游服务与运营	3410052	B	考查	3	48	24
		景区综合实训	3310077	C	考查	3	48	48
	职业岗位 (民宿方向)	民宿管理与数字化运行	3310114	A	考查	3	48	16
		民宿活动策划	3310117	C	考查	3	48	48
		民宿数字营销	3310118	B	考试	3	48	24
		康养住宿服务	3310119	A	考查	2	32	16
	职业拓展课	中国茶文化与茶艺	3410054	B	考查	3	48	24
艺术插花		3410050	B	考查	2	32	16	
饮品加工制作		3410256	B	考查	3	48	32	
	第 4 学期小计					29	526	258
5	公共基础	形势与政策Ⅴ	7115004	A	考查		8	0

		特色素质拓展课程模块		A	考查	3	48	0
	职业岗位 (研学方向)	研学旅行营地服务与管理	3310078	B	考查	2	32	16
	职业岗位 (景区方向)	旅游消费者行为	3310062	B	考查	3	32	16
	职业岗位 (民宿方向)	民宿建筑美学	3310127	B	考查	2	32	16
	职业岗位	中国饮食文化	3310103	A	考查	2	32	16
		岗位实习	3311051	C	考查	4	160	160
	职业拓展	果盘制作	3410105	C	考查	2	32	32
第5学期小计						13	312	224
6	公共基础	形势与政策VI	7116004	C	考查		8	8
		特色素质拓展课程模块		A	考查	1	16	0
	职业岗位	岗位实习	3311051	C	考查	8	320	320
		毕业设计	2	32	16	4	80	80
第6学期小计						13	424	408
合计						138	2660	1542

(3) 专业实践教学体系及进程表

专业实践教学体系包含独立实践环节课程和理实一体化课程，并落实支撑实践项目，见表9-1-2。

表9-1-2 旅游管理专业实践教学体系及进程表

学期	平台模块名称	课程名称	课程代码	课程类型	课时	主要实践项目
1	专业基础	形象设计与礼仪	3210041	B	48	1. 化妆技巧; 2. 服饰搭配; 3. 色彩搭配; 4. 仪态礼仪; 5. 用餐礼仪; 6. 乘车礼仪; 7. 办公室礼仪。
2	职业岗位	导游业务	3310051	B	64	1. 地陪、全陪、领队规范服务程序训练; 2. 模拟导游实训; 3. 游客个别要求处理; 4. 旅游突发事件处理。

		模拟导游实训	3310052	C	40	1. 地陪规范服务实训; 2. 全陪规范服务实训; 3. 出境领队服务实训; 4. 事故处理能力实训; 5. 沿途与景点现场导游讲解能力训练。
3	职业岗位	旅游情景英语	3310056	B	48	1. 导游迎接服务实训; 2. 沿途导游服务实训; 3. 旅游景点讲解实训; 4. 导游送行服务实训; 5. 旅游情景处理实训。
		旅游电子商务	3310065	B	48	1. 旅游网络营销实训; 2. 移动电子支付实训; 3. 旅游电商服务实训
		旅行社经营管理	3310063	B	64	1. 旅行社的设立; 2. 旅游线路设计; 3. 旅游线路销售与合同签订; 4. 接发团的模拟; 5. 旅游计调操作等。
		旅游线路设计实训	3310070	C	40	1. 主题旅游线路设计; 2. 主题旅游商品设计。
		旅游直播实训	3310069	C	40	1. 认识旅游主播岗位; 2. 形象定位训练; 3. 口才策划训练; 4. 文案视频训练; 5. 选品能力训练; 6. 直播带货训练。
	职业拓展	旅游摄影与影像制作	3410053	B	48	1. 人物摄影实训; 2. 景物摄影实训; 3. 图形图像处理; 4. 视频剪辑与制作。
4	职业岗位 (研学方向)	研学旅行指导师模拟实训	3310074	C	32	1. 自然类课堂模拟实训; 2. 科技类课堂模拟实训; 3. 历史类课堂模拟实训; 4. 体验类课堂模拟实训; 5. 人文类课堂模拟实训; 6. 地理类课堂模拟实训。
		研学旅行课程设计	3310075	B	48	1. 研学课程目标撰写; 2. 研学课程内容安排; 3. 研学课程评价体系建立; 4. 小学生研学课程设计; 5. 初中生研学课程设计; 6. 高中生研学课程设计。
		重庆研学定制产品设计	3310076	B	48	1. 重庆自然类研学产品设计; 2. 重庆科技类研学产品设计; 3. 重庆地理类研学产品设计; 4. 重庆人文类研学产品设计; 5. 重庆历史类研学课程设计; 6. 重庆体验类研学产品设计。

5	职业岗位 (景区方向)	景区产品开发与数字化运营	3310072	B	32	1. 了解景区未来趋势; 2. 认识景区产品; 3. 学习产品开发模式; 4. 分析景区类型; 5. 设计景区产品; 6. 运营景区产品。
		乡村旅游服务与运营	3410079	B	48	乡村旅游接待及导览服务训练。
		景区综合实训	3310077	C	48	旅游景区各岗位实践
	职业岗位 (民宿方向)	民宿活动策划	3310117	C	48	1. 民宿产品研发和创新; 2. 民宿休闲活动策划和推广。
		民宿数字营销	3310118	B	16	民宿目标市场细分及定位报告、民宿产品销售和方案制定等。
	职业拓展	中国茶文化与茶艺	3410054	B	48	1. 玻璃杯冲泡法; 2. 盖碗冲泡法; 3. 紫砂壶冲泡法; 4. 茶叶审评。
		艺术插花	3410050	B	32	1. 插花基本技术; 2. 西方式插花; 3. 东方式插花; 4. 创意插花。
		饮品加工制作	3410256	B	48	咖啡、调酒、冷饮制作。
	专业基础	安全救护	3210047	B	32	1. 骨折的紧急处理; 2. 虫蛇咬伤的紧急处理; 3. 心肺复苏; 4. 食物中毒的紧急处理等。
新媒体写作与运营		3210048	B	48	移动互联网自媒体平台(微信、微博等)的日常运营策划及推广训练。	
职业岗位 (研学方向)	研学旅行营地服务与管理	3310078	B	32	1. 研学营地规划设计; 2. 研学基地营地食宿医务安排; 3. 研学营地活动方案设计; 4. 研学营地运营管理	
职业岗位 (景区方向)	旅游消费者行为	3310062	B	32	1. 撰写旅游市场分析报告; 2. 旅游大数据分析; 3. 旅游市场调研实践; 4. 旅游市场定位; 5. 旅游企业营销战略制定。	
职业岗位 (民宿方向)	民宿建筑美学	3310127	B	32	民宿室内外设计赏析。	
职业岗位	岗位实习	3311051	C	160	旅游各岗位的顶岗实践。	

	职业拓展	果盘制作	3410105	C	32	水果拼盘装饰的切拼训练。
6	职业岗位	毕岗位实习	3311051	C	320	旅游各岗位的顶岗实践。
		毕业设计	3310067	C	80	有主题的进行专业调研，撰写调研报告。

(4) 专业平台/模块课程统计分析表

表 9-1-3 旅游管理专业课程统计分析表

序号	平台/模块	必修课程		选修课程		小计		
		学分	课时	学分	课时	总学分	总课时	其中：实践课时
1	公共基础平台	34	628	8	128	42	756	282
2	专业基础平台	24	384	-	-	24	384	180
3	职业岗位模块	60	1280	-	-	60	1280	960
4	职业拓展模块	-	-	12	192	12	192	120
合计		118	2292	20	320	138	2612	1542

(5) 教育、教学各环节周数分配表

表 9-1-4 教育教学各环节周数分配表

学期	课堂教学	各种实践教学周					军事训练	入学教育	复习教育	考试	机动	合计
		课程设计	技能实训	生产实习	岗位实习	毕业设计						
1	15						2	1	1	1	1	21
2	16		2						1	1	1	21
3	16		2						1	1	1	21
4	16		2						1	1	1	21
5	12				8					1		21
6	0				16	4				1		21
合计(周)	75		6		24	4	2	1	4	6	4	126

2. 酒店管理与数字化运营专业

(1) 专业能力结构体系及支撑课程

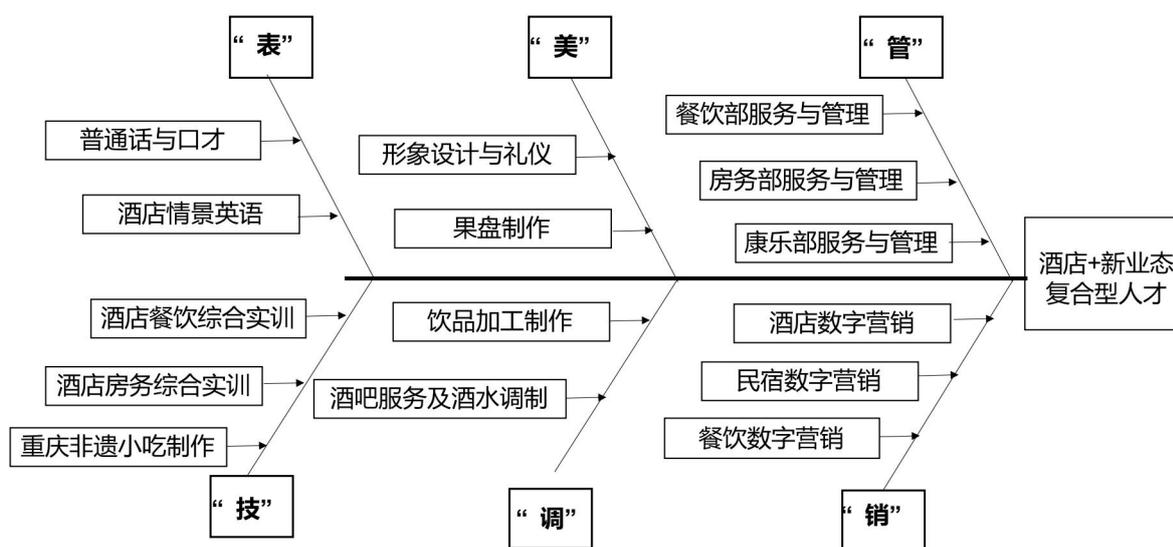


图2 专业能力结构体系及支撑课程

(2) 专业课程体系及进程表

系统落实本专业的公共基础平台课程、专业基础平台课程、职业目标岗位模块课程及职业拓展模块课程，见表 9-2-1。

表 9-2-1 酒店管理与数字化运营专业课程体系及进程表

学期	平台模块名称	课程名称	课程代码	课程类型	考核方式	学分	学时	实践学时
1	公共基础	思想道德与法治	7110001	A	考试	3	48	8
		形势与政策 I	7111004	A	考查	0	8	0
		高职英语 I	7111005	A	考试	2	32	8
		体育 I	7111006	C	考查	2	32	28
		大学生心理健康教育 I	8111004	A	考查	1	16	4
		军事理论与军事训练	8110001	C	考查	2	56	40
		计算机及人工智能技术	1110001	B	考查	3	48	32
		大学生安全教育	711005			1	16	0
	专业基础	普通话与口才	3210040	A	考查	3	48	24
		形象设计与礼仪	3210041	B	考查	3	48	24

		管理学基础	3210042	A	考试	2	32	12
		文旅专业导论	3210043	A	考查	3	48	8
	第 1 学期小计					25	432	188
2	公共基础	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	7110002	A	考试	2	32	8
		形势与政策 II	7112004	A	考查	0	8	0
		应用文写作	3111151	A	考试	2	32	10
		高职英语 II	7112005	A	考试	2	32	8
		体育 II	7112006	C	考查	2	32	28
		大学生心理健康教育 II	8112004	A	考查	1	16	4
		创新创业实务	8110002	B	考查	2	32	16
		劳动教育	7110012	C	考查	1	16	12
		特色素质拓展课程模块		B	考查	2	32	0
	专业基础	现代营养基础	3210052	A	考试	3	48	16
	职业岗位	餐饮部服务与管理	3310109	B	考试	5	80	40
		酒店餐饮综合实训	3310102	C	考查	2	40	40
		中国饮食文化（线上）	3310103	A	考查	2	32	16
	职业拓展	果盘制作	3410105	C	考查	2	32	32
	第 2 学期小计					28	464	230
3	公共基础	形势与政策 III	7113004	A	考查	0	8	0
		体育 III	7113006	C	考查	1	22	18
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论 I	7111003	A	考查	2	32	8
		特色素质拓展课程模块		A	考查	1	16	0
		大学美育	7110004	B		1	16	0
	专业基础	服务心理学	3210044	A	考查	3	48	24
		安全救护实践活动	3210053	C	考查	2	32	32
	职业岗位	房务部服务与管理	3310110	B	考试	5	80	40
		酒店房务综合实训	3310105	C	考查	2	40	40
酒店情景英语		3310106	B	考试	4	80	32	

	职业拓展	饮品加工制作	3410256	C	考查	3	40	40
	第 3 学期小计					24	414	234
4	公共基础	形势与政策IV	7114004	A	考查	0	8	0
		体育IV	7114006	C	考查	1	22	18
		职业发展与就业指导	8110003	C	考查	2	32	24
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论 II	7112003	A	考查	1	16	0
		特色素质拓展课程模块		B	考查	1	16	0
	专业基础	客源地与目的地概况	3210046	A	考查	2	32	16
		新媒体写作与运营	3210048	A	考查	3	48	24
	职业岗位 (酒店方向)	酒店管理运行	3310113	B	考试	3	48	16
		酒店信息系统技术	3310112	C	考查	3	48	48
		酒店数字营销	3310115	B	考试	3	48	16
		康乐服务与管理	3310116	A	考查	2	32	16
	职业岗位 (民宿方向)	民宿管理与数字化运行	3310114	A	考查	3	48	16
		民宿活动策划与产品开发	3310117	C	考查	3	48	48
		民宿数字营销	3310118	B	考试	3	48	16
		康养住宿服务	3310119	A	考查	2	32	16
	职业岗位 (餐饮方向)	餐饮连锁经营与管理	3310120	B	考试	3	48	16
		餐饮数字营销	3310125	B	考试	3	48	16
		西式面点工艺与制作技术	3310121	B	考查	3	48	40
		葡萄酒侍酒服务	3310123	B	考查	2	32	24
	职业拓展	酒吧服务及酒水调制	3410103	B	考查	3	48	24
第 4 学期小计					24	398	202	
5	公共基础	形势与政策V	7115004	B	考查	0	8	0
		特色素质拓展课程模块		A	考查	3	48	0

	职业岗位 (酒店方向)	节事活动策划	3310126	B	考查	3	32	16
		岗位实习	3312115	C	考查	4	160	160
	职业岗位 (民宿方向)	民宿建筑美学	3310127	B	考查	3	32	16
		岗位实习	3312115	C	考查	4	160	160
	职业岗位 (餐饮方向)	重庆非遗小吃制作	3310122	B	考查	3	32	16
		岗位实习	3312115	C	考查	4	160	160
	职业拓展	酒店人力资源管理	3410104	B	考试	4	48	16
第 5 学期小计						14	296	192
6	公共基础	形势与政策VI	7116004	C	考查		8	8
		特色素质拓展课程模块		A	考查	1	16	0
	职业岗位	岗位实习	3312115	C	考查	8	320	320
		毕业设计	3311114	C	考查	4	80	80
	第 6 学期小计						13	424
合计						128	2428	1454

(3) 专业实践教学体系及进程表

专业实践教学体系包含独立实践环节课程和理实一体化课程，并落实支撑实践项目，见表 9-2-2

表 9-2-2 酒店管理与数字化运营专业实践教学体系及进程表

学期	平台模块名称	课程名称	课程代码	课程类型	课时	主要实践项目
1	专业基础	普通话与口才	3210040	A	24	普通话标准发音及运用训练。
		形象设计与礼仪	3210041	B	24	化妆技巧；服饰搭配；色彩搭配；仪态礼仪；用餐礼仪；乘车礼仪；办公室礼仪。
		管理学基础	3210042	A	12	公司组建、计划、目标及战略决策训练。
		文旅专业导论	3210043	A	8	专业管理知识应用和服务应变能力训练。
2	专业基础	现代营养基础	3210052	A	16	各类食品的营养以及配餐。
	职业岗位	餐饮部服务与管理	3310109	B	40	托盘、折花、铺台布、套椅套等服务技能。

		酒店餐饮综合实训	3310102	C	40	中餐宴会服务技巧；西餐宴会服务技巧。
		中国饮食文化（线上）	3310103	A	16	菜品的搭配与设计。
	职业拓展	果盘制作	3410105	C	32	水果拼盘装饰的切拼训练。
3	专业基础	服务心理学	3210044	A	24	消费者需求和客我交往中的基本心理分析，策略以及服务技巧；酒店管理者的心理和员工的心理析。
		安全救护实践活动	3210053	C	32	安全救护的方法和救护措施演练。
	职业岗位	房务部服务与管理	3310110	B	40	前厅部和客房部组织机构设计、岗位职责、组织构架、人员配置、布置及布局；前厅预订服务、接待服务和结账以及客房房间清洁服务、房务中心服务等。
		酒店房务综合实训	3310105	C	40	客房铺床、前厅接待。
		酒店情景英语	3310106	B	32	酒店对客服务英语。
	职业拓展	饮品加工制作	3410256	C	40	咖啡、茶艺、冷饮制作。
4	专业基础	客源地与目的地概况	3210046	A	16	中外节日庆典、风俗礼仪模拟训练。
		新媒体写作与运营	3210048	A	24	移动互联网自媒体平台（微信、微博等）的日常运营策划及推广训练。
	职业岗位 （酒店方向）	酒店管理运行	3310113	B	16	酒店运行与管理的基本技能和工作程序和标准制定，酒店各个工作环节的计划、组织、指挥、控制和协调。
		酒店信息系统技术	3310112	C	48	酒店信息系统使用与操作。
		酒店数字营销	3310115	B	16	酒店目标市场细分及定位报告、酒店产品销售策划方案制定等。
		康乐服务与管理	3310116	A	16	康乐部基本服务技能，设施维护与管理。
	职业岗位 （民宿方向）	民宿管理与数字化运行	3310114	A	16	民宿设计与营运管理及应用。
		民宿活动策划与产品开发	3310117	C	48	民宿产品研发和创新；民宿休闲活动策划和推广。
		民宿数字营销	3310118	B	16	民宿目标市场细分及定位报告、民宿产品销售和方案制定等。
		康养住宿服务	3310119	A	16	康养主题客房销售、康养住宿接待。
职业岗位 （餐饮方向）	餐饮连锁经营与管理	3310120	B	16	连锁餐厅管理和运行的基本技能和工作程序、标准制定；连锁餐厅系统在运营和管理中地使用。	

		西式面点工艺与制作技术	3310121	B	24	熟悉西式面点常用原料； 点心制作工艺、面包制作工艺实践。
		餐饮数字营销	3310122	C	48	餐饮目标市场细分及定位报告、餐厅产品销售策划方案制定等。
		葡萄酒侍酒服务	3310123	B	16	葡萄酒盲品与服务。
	职业拓展	酒吧服务及酒水调制	3410103	B	24	酒吧服务、酒水调制。
5	职业岗位 (酒店方向)	节事活动策划	3310126	C	32	酒店节事活动策划实训。
		岗位实习	3312115	C	160	酒店各岗位顶岗实践。
	职业岗位 (民宿方向)	民宿建筑美学	3310127	B	16	民宿室内外设计赏析。
	职业岗位 (餐饮方向)	重庆非遗小吃制作	3310122	C	32	重庆非遗小吃制作实训
	职业拓展	酒店人力资源管理	3410104	B	16	酒店的薪酬、绩效、培训工作的制定。
6	职业岗位	岗位实习	3312115	C	320	酒店各岗位顶岗实践。
		毕业设计	3311114	C	80	酒店毕业设计调研。

(4) 专业平台/模块课程统计分析表

表 9-2-3 酒店管理与数字化运营专业课程统计分析表

序号	平台/模块	必修课程		选修课程		小计		
		学分	课时	学分	课时	总学分	总课时	其中：实践课时
1	公共基础平台	34	628	8	128	42	756	282
2	专业基础平台	24	384	--	--	24	384	180
3	职业岗位模块 (酒店方向)	50	1120	--	--	50	1120	896
4	职业拓展模块	--	--	12	168	12	168	112
合计		108	2132	20	296	128	2428	1470

(5) 教育、教学各环节周数分配表

表 9-2-4 教育教学各环节周数分配表

学 期	课堂 教学	各种实践教学周					军 事 训 练	入 学 教 育	复 习 教 育	考 试	机 动	合 计
		课 程 设 计	技 能 实 训	生 产 实 习	岗 位 实 习	毕 业 设 计						
1	15						2	1	1	1	1	21
2	16		2						1	1	1	21
3	16		2						1	1	1	21
4	16		2						1	1	1	21
5	12				8					1		21
6	0				16	4				1		21
合计(周)	75	0	6	0	24	4	2	1	4	6	4	126

七、毕业标准

（一）学分要求

旅游管理专业必须修满本专业毕业规定的总学分 140；酒店管理与数字化运营专业必须修满本专业毕业规定的总学分 141；现代文秘专业必须修满本专业毕业规定的总学分 142。

（二）所有纪律处分影响期已经解除

（三）综合素质学分不低于 10 学分

（四）获得本专业相关职业资格证书或职业技能等级证书至少 1 个

八、继续专业学习深造建议

本专业毕业生可以通过专升本、专衔本、网络学院学习、高等自学考试等方式继续学习，接受更高层次教育，其接续本科专业主要为旅游管理、酒店管理、会展等专业。

九、实施保障

（一）师资保障

本专业群拥有一支教学水平高、整体实力强的专兼结合教学团队，其中专业群负责人 1 人，校内专任教师 18 人，企业兼职教师 9 人，校级骨干教师 7 人。本教学团队成员 80%以上为 45 岁以下中青年骨干教师，年龄结构、专业结构合理。成员中“双师素质”教师比例达到 70%，副教授职称教师 5 人，100%教师具有硕士学位，2 人具有出国访学研修经历，职称、学历结构优良。

团队成员获得市级“优秀教师”、市级“十佳导游”、市级“优秀共产党员”等荣誉称号，拥有中央财政重点建设专业、市级骨干专业建设及精品在线开放课程建设经验，主持市级课题 10 余项，教师参加各级各类竞赛获奖 50 余人次，指导学生竞赛获得区级及以上奖励达 100 余人次，团队综合实力在学校各专业群教学团队中具有一定优势。

表 10-1 专业群专职教师基本情况

序号	姓名	专业领域	专业特长	职业资格	所任课程
1	杨璐	旅游管理	旅游管理	导游证、前厅服务员（三级）、茶艺师（中级）、高校教师资格证	旅行社经营管理、导游业务、旅游学概论
2	周霞	旅游管理	旅游管理	导游证、国家二级心理咨询师、高校教师资格证	导游业务、模拟导游实训、导游资格证专项实训
3	曾莉	旅游管理	旅游管理	茶艺师（中级）、形象设计师（高级）、前厅服务员（三级）、高校教师资格证	形象设计与礼仪、旅游景区服务与管理、中华茶文化与茶艺
4	盛巧玲	自然地理学	旅游地理区域可持续发展	前厅服务员（四级）、高级商务秘书、高校教师资格证	中国旅游地理、旅游政策法规、景区服务与管理
5	冯咏	人文地理学	旅游规划	导游证、高校教师资格证	景区服务与管理、客源国与目的地概况、地方导游基础知识、导游业务
6	李林义	旅游管理	旅游管理	人力资源师（二级）、高校教师资格证	旅游消费者行为、全国导游基础知识、艺术插花
7	蔡海燕	英语	英语	餐厅服务员（中级）、前厅服务员（中级）、客房考评员、前厅考评员、高校教师资格证	酒店英语、旅游英语
8	焦剑	旅游管理	旅游管理	餐厅服务员（高级）、高校教师资格证	餐饮运营与管理、酒水与咖啡调制服务、餐饮对客服务、酒店公共关系
9	王艳华	旅游管理	管理	客房服务员（高级）、前厅服务员（高级）、客房考评员、前厅考评员、重庆市星评员、高校教师资格证	客房服务管理、旅游酒店管理、酒店服务心理学
10	陈宣霖	旅游管理	旅游管理	高校教师资格证	现代酒店管理、酒店前厅服务管理
11	彭羽枫	旅游管理	旅游营销	高校教师资格证	文旅专业导论、营销基础、服务心理学、新媒体写作与运营等

表 10-2 专业群兼职教师基本情况

序号	姓名	专业领域/ 专兼职	专业特长	职业资格	所任课程
1	陈璐	酒店经理	人力资源管理	人力资源管理	酒店人力资源管理

2	黄颖	酒店经理	人力资源管理	人力资源管理	酒店人力资源管理
3	杨丽	酒店总监	人力资源管理	人力资源管理	酒店品牌管理
4	刘建军	景区人事主管	景区管理	人力资源管理	景区综合实训
5	张杰	酒店经理	前厅营运管理	酒店营运管理	酒店管理
6	焦健	市场部总监	导游讲解	导游资格证	地方导游基础知识
7	李向	酒店总监	餐厅营运管理	餐厅服务	酒店营运
8	杨森	酒店总经理	酒店管理	酒店管理	酒店服务
9	龙港	酒店总监	人力资源管理	人力资源管理	酒店招聘

(二) 教学设施

1. 校内实训基地

按照“理实一体”原则，建设了融学历教育、技能培训、技能鉴定、技术服务于一体的中西餐实训室、前厅实训室、形体实训室、形象设计实训室、客房实训室、3D 导游模拟实训室、文秘实训室等 12 个实训室。

表 10-3 校内实训基地基本情况一览表

序号	实训室名称	地点	主要实训/职业技能鉴定项目	主要设备	工位数
1	中餐实训室	明华楼 101	托盘、折花、中餐零点摆台、中餐宴会摆台、斟酒、分菜、餐台插花以及就餐席间服务	中餐宴会台、零点台以及中餐用具	30
2	西餐实训室	明华楼 102	学生托盘、折花、调酒、西餐零点摆台、西餐宴会摆台、斟酒、分菜、餐台插花以及就餐席间服务	西餐宴会台、零点台以及西餐用具	30
3	前厅实训室	明华楼前厅	咖啡制作、调酒	咖啡机	30
4	客房实训室	明华楼 105-110	客房服务、铺床	床	30
5	酒店机房实训室	文华楼 512	酒店管理与会计专业的理实一体化	计算机、酒店前厅操作软件	50
6	茶艺实训室	明华楼 104	茶艺教学、竞赛培训	茶艺台、茶具	30
7	3D 导游模拟实训室	文华楼 328	导游服务/导游证、服务技能证	仿真模拟教学软件	30

8	花艺实训室	光华楼 306	插花	操作台、插花器皿	40
9	形象设计实训室	光华楼 307	化妆	化妆台	50
10	形体实训室	文华楼 201	形体训练、社交礼仪规范训练		50

2.校外实习实训基地

积极探索“产教融合、校企合作，工学结合、知行合一”的发展模式，与上海迪士尼等 20 余家企事业单位开展深度合作、校企协同育人。

表 10-4 校外实训实习基地基本情况一览表

序号	实训实习基地名称	实习实训项目名称
1	喜来登酒店	专业认知、实习、实训
2	万豪酒店	专业认知、实习、实训
3	艾美酒店	专业认知、实习、实训
4	解放碑威斯汀酒店	专业认知、实习、实训
5	JW 万豪酒店	专业认知、实习、实训
6	重庆火锅产业集团	专业认知、实习、实训
7	重庆江湖菜发展促进会（下属餐饮企业）	专业认知、实习、实训
8	渝州宾馆	专业认知、实习、实训
9	北京好利来重庆分公司	专业认知、实习、实训
10	上海迪士尼集团公司	岗位实习
11	永川区文化和旅游发展委员会	专业认知、实习、实训
12	永川区规划和自然资源局	专业认知、实习、实训
13	重庆欢乐谷	专业认知、实习、实训
14	江鸿国际大饭店	专业认知、实习、实训
15	柏天酒店	专业认知、实习、实训

（三）教学资源

1. 教材选用

建立由任课教师提出教材征订、系部审核、专业群教学指导委员会审定的教材选用机制，经过规范程序择优选用国家规划教材、省部级优秀教材和自编教材。重点使用校企联合开发的工学结合项目化系列教材。

2.数字教学资源

已经建成省级精品在线开放课程4门《公文写作》、《形象设计与礼仪》、《中华茶艺》、《咖啡制作与服务》，省级“一流”课程《公文写作》、《导游业务》2门，校级在线开放课程1门《中国饮食文化》。课程资源包括音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，满足教学需求。依托爱课程（中国大学MOOC）、重庆高校在线开放课程平台、智慧职教、智慧树、超星尔雅等知名在线课程平台，大力推行SPOC、翻转课程等线上线下混合教学模式，形成一套内外部教学资源融合创新、协同运用的教学机制。

（四）质量保障

1.学院和文旅康养学院建立了专业建设和教学质量诊断与改进机制，专业教学质量监控管理制度健全，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完善，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，保障人才培养规格达成。

2.文旅康养学院建立了教学督导制度，日常教学组织运行与管理规范，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，巡课、听课、评教、评学等制度完善，建立了与企业联动的实践教学环节督导制度，教学纪律严明，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动，互帮互助，保证教学质量。

3.建立了毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4.定期开展教研活动进行教学质量分析、评价，将分析评价结果

有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

人才培养方案编制人：陈中耀、杨璐、蔡海燕、焦剑、王艳华、曾莉、冯咏等。

专业指导委员会：

表 10-5 专业指导委员会

序号	姓名	职称/职务	单位
1	陈中耀	副教授/副院长	重庆城市职业学院文旅康养学院
2	杨璐	副教授/办公室主任	重庆城市职业学院文旅康养学院
3	焦剑	副教授	重庆城市职业学院文旅康养学院
4	王东强	教授/教务处长	重庆文理学院
5	焦健	市场部总监	重庆渝快行商旅服务有限公司
6	陈璐	人力资源部经理	威斯汀酒店
7	常红	旅游酒店学院院长	威海职业学院
8	王幼萍	副总经理	柏天酒店
9	陈子康	区文旅委事业科科长	永川区文化与旅游发展委员会
10	谢廷富	秘书长	重庆市酒店行业协会
11	李青	副秘书长	重庆市酒店行业协会

审核

专业指导委员会主任（签字）：

二级学院院长（签字）：

教务处长（签字）：

审定

教学副校长（签字）：