



内江职业技术学院
Neijiang Vocational & Technical College

附件 2:

2022 级三年高职旅游管理专业群 人才培养方案

专业群名称：	旅游管理专业群
学制：	三年
年 级：	2022 级
二级学院：	文化艺术与旅游学院

编制时间：2022 年 4 月 15 日

2022 级三年高职旅游专业群人才培养方案

一、专业群构成

专业群名称		旅游管理专业群	
专业群包含专业（序号 1 为核心专业）	序号	专业代码	专业名称
	1	540101	旅游管理
	2	540106	酒店管理与数字化运营
	3	540202	烹饪工艺与营养

二、入学要求

招收普通高中/职业高中/“三校生”（职高、中专、技校毕业生）。

三、修业年限

三年。

四、职业面向

专业名称 (代码)	所属专业大类 (代码)	对应行业类别 (代码)	主要职类别 (代码)	主要工作岗位(或 技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书
旅游管理	旅游大类 (54)	旅游类(5401)	旅游管理 (540101)	导游 (4-07-04-01) 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)	景区讲解员、国 内导游员、业务 部、接待部、计 调员、营销员
酒店管理 与数字化 运营	旅游大类 (54)	旅游类(5401)	酒店管理与数字 化运营(540106)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 餐 厅服务员 (4-03-01-05) 茶 艺师 (4-03-02-07) 调酒师 (4-03-02-09)	前台接待 客房服务 餐厅服务 酒吧调酒

烹饪工艺与营养专业	旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	烹饪工艺与营养 (540202)	中式烹调师 (4-03-02-01)	厨师证 营养师资格证 厨政管理师证
-----------	--------------	---------------	---------------------	-----------------------	-------------------------

说明：所属专业大类及所属专业类应依据现行专业目录；对应行业参照现行的《国民经济行业分类》；主要职业类别参照现行的《国家职业分类大典》；根据行业企业调研，明确主要岗位类别（或技术领域）；根据实际情况举例职业资格证书或技能等级证书。

（一）就业领域：

本专业群人才培养方案的主要就业领域为旅游行政管理部门、旅行社、旅游景区、旅游咨询公司、旅游电子商务企业、旅游规划策划机构、主题公园的旅游经济管理和企业管理工作；或旅游与休闲行业的自主创业；酒店、会展、国际商务、餐饮、航空、休闲文化企业等工作。

（二）初始岗位群：

导游服务与管理、旅行社管理：景区讲解员、国内导游员、业务部、接待部、计调员、营销员、酒店前台、餐饮部、康乐部等部门的中、高级服务人员及领班；康养休闲企业外事接待与服务人员。烹饪工艺与营养专业毕业生可在各大宾馆、星级酒店、连锁酒楼、餐厅、度假村、高级会所承担厨师工作。

（三）发展岗位群：

导游服务与管理、旅行社管理：导游部、计调部、营销部主管/经理、计调部、外联部、营销部主管/经理、财务部、酒店职能部门

经理或主管；餐饮、康养休闲行业的连锁企业经理。主要面向各级旅游行政管理部门、各类旅游企业（旅行社、高星级酒店、旅游景区、旅游电商）、会展企业（会议展览公司、展览中心、会展策划机构），在服务与管理、产品策划与销售等岗位群，从事旅游企业运营与管理、会展策划与管理、旅游产品策划、旅游招徕咨询、旅游产品销售等工作的高素质技术技能人才。烹饪工艺与营养专业毕业生经过基层锻炼之后，可以从事餐饮的技术管理工作，如大厨、行政总厨，餐饮部经理，或者是酒店经理。

五、组群逻辑

（一）专业群与产业（链）的对应性

以旅游产业职业岗位（群）为依托，将旅游管理、酒店管理与数字化运营、烹调工艺与营养三个专业整合为旅游管理专业群，体现了职业岗位在工作对象上的相关性。群内专业串联了旅游产业六大要素“食、住、行、游、购、娱”中的“游”、“住”和“食”三大产业链职业岗位群，其中旅游管理专业面向“游”类职业岗位群，酒店管理专业面向“住”类职业岗位群，烹调工艺与营养专业面向“食”类职业岗位群。综上所述，旅游管理、酒店管理与数字化运营、烹调工艺与营养三个专业面向岗位群均属于旅游产业职业岗位。

（二）专业群人才培养定位

本专业群面向内江市及成渝两地各地市州的旅游服务行业及酒店服务类、餐饮服务行业，培养具有良好的职业素质，熟练掌握专业服务技能，具有较强的创新创业意识和团队协作能力，毕业后从

事导游、旅游电子商务、旅游酒店中前厅、客房及餐饮服务员，从事餐饮的技术管理工作，如大厨、行政总厨，餐饮部经理，或者是酒店经理等职业岗位技术工作的高素质技术技能人才。

（三）群内专业的逻辑性

1. 群内专业组群关联度

按照专业群对接职业岗位的原则，群内各专业根据岗位需求，围绕住宿业、餐饮业等相关服务进行有效聚合。群内各专业职业岗位相关、专业基础相通、技术技能相近，组成专业群可优化配置资源，实现资源共享、专业优势互补、协同发展的集聚效应。

2. 群内专业资源共享度

利用现代信息技术及共享平台，实现群内专业的专兼职教师、课程模块、实践条件等资源共享。共享 37 名教职工；共享专业基础平台课 5 门课程资源；拥有内江万达嘉华酒店、江苏苏州知音温德姆酒店等共享合作企业。

3. 群内专业就业相关度

专业群内三个专业共同立足内江，面向四川，辐射成渝双经济圈。学生就业在各个旅游行业、酒店领域、餐饮行业，共享用人单位，就业相关度高。

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业群培养面向本地、立足内江，辐射成渝地区双城经济圈现代服务业，培养德智体美劳全面发展，具有诚实守信、吃苦耐劳、爱

岗敬业、团结协作等基本职业素质，掌握旅游服务综合技能、酒店餐饮服务的职业技能，在各类旅游服务行业、饭店业、餐饮业从事旅游企业运营与管理、会展策划与管理、旅游产品策划、旅游招徕咨询、旅游产品销售、酒店营销策划、酒店数字化运营和智慧化管理、餐饮大厨、行政总厨等岗位，适应现代服务业转型升级的需要，尤其是传统酒店管理专业升级为酒店管理专业的数字化运营与管理，具备酒店数字化运营和智慧化管理能力，具备创新、创业意识的高素质技术技能人才。

学生毕业 3-5 年后具备：

1. 能够在旅游酒店、旅游景区、旅行社、旅游规划企业、餐饮服务行业等，成功开展与专业相关的工作，具备良好的工作适应能力。

2. 精通旅游服务部门，酒店服务部门，餐饮服务部门主要岗位的服务流程及用语，能提供恰当的接待服务，具备主要岗位的服务技能，特别是酒店管理与数字化运营专业学生能熟练使用酒店数字化运营系统，进行智慧化管理，成为各自部门的骨干。

3. 具备良好的应变能力和创新能力，能够适应职业发展，在旅游服务行业具有较好的工作胜任力。

（二）培养规格

培养规格（核心能力及核心能力指标）一览表

校级培养规格（核心能力）	专业群培养规格（核心能力）
A 思想政治	AWL1 具有坚定的理想信念； AWL2 树立正确的人生观、世界观、价值观；
B 专业能力	BWL1 具有旅游类产品开发和策划能力；具有自主学习、提出问题、分析问题和解决问题的能力；

	<p>BWL2 具有较强的语言沟通能力、语言表达能力和团队精神，具有从事旅游企业管理工作的实践操作能力；</p> <p>BWL3 具有较强的沟通能力和团队精神，具有从事旅游企业管理工作的实践操作能力；</p> <p>BWL4 具有市场分析能力，产品推销能力；</p>
C 问题解决	<p>CWL1 具备发现问题及分析问题的能力；</p> <p>CWL2 具备应用专业知识解决具体问题的能力；</p> <p>CWL3 具备应急处理问题的能力；</p>
D 信息素质	<p>DWL1 具备利用信息技术获取本专业信息的能力</p> <p>DWL2 对获取的信息进行评价及利用的能力</p>
E 创新实践	<p>EWL1 具备终身学习的能力；</p> <p>EWL2 能够创造性的解决问题；</p> <p>EWL3 具备创新创造能力；</p>
F 沟通合作	<p>FWL1 具备有效沟通及团队合作的能力；</p> <p>FWL2 具备跨界整合的能力；</p>
G 责任担当	<p>GWL1 具有家国情怀、责任担当、社会关怀的能力；</p> <p>GWL2 具备遵守职业规范和社会规范，主动认知和履行相应责任的能力，</p>
H 人文素质	<p>HWL1 追求崇高的理想和优秀道德情操，塑造健全完美的人格能力；</p> <p>HWL2 具备遵守规范、忠诚职业、适应变迁的能力；</p> <p>HWL3 具有良好的人文社会科学素养，身体素质和心理状态；</p> <p>HWL4 具备国际视野；</p>
I 身心健康	<p>IWL1 协调的人际关系；完善的社会适应能力；</p> <p>IWL2 正确的人生观、世界观、价值观；</p>

1. 旅游管理专业

校级核心能力	校级权重 (%)	专业培养规格 (核心能力指标)	专业权重 (%)
A 思政政治	8	<p>AWLL1 具有坚定的理想信念；</p> <p>AWLL2 树立正确的人生观、世界观、价值观；</p>	<p>5</p> <p>3</p>
B 专业能力	20	<p>BWLL1 具有旅游产品开发和策划能力；熟悉旅游管理领域的相关法律法规、方针政策以及制度；具有一定的外语听说读写能力；具有自主学习、提出问题、分析问题和解决问题的能力；</p> <p>BWLL2 具有较强的沟通能力和团队精神，具有从事旅游企业管理工作的实践操作能力；</p> <p>BWLL3 达到国家规定的大学生体质健康和军事训练合格标准，具有健全的心理和健康的体魄，能够履行建设祖国和保卫祖国的神圣义务；</p> <p>BWLL4 具有敬业精神、创新意识和国际视野，具备较强的旅游产品开发和市场拓展能力；</p>	<p>10</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>2</p>

C 问题解决	16	CWLL1 具备发现问题及分析问题和解决问题的能力； CWLL2 具备应用专业知识解决游客实际生产问题的能力；	8 8
D 信息素质	8	DWLL1 具备利用信息技术获取本专业信息的能力； DWLL2 对获取的信息进行判断及使用和整合的能力；	5 3
E 创新实践	10	EWLL1 具备终身学习能力，能够多渠道获取行业发展信息及处理信息以及使用信息的能力； EWLL2 具备一定的旅游整合创新创业的能力；	5 5
F 沟通合作	8	FWLL1 具备有效沟通及团队合作的能力； FWLL2 具备跨行业游说的能力；	4 4
G 责任担当	10	GWLL1 具有家国情怀、责任担当、社会关怀的能力；	
H 人文素质	15	HWLL1 具备遵守规范、忠诚职业、适应变迁的能力； HWLL2 具有良好的人文社会科学素养，身体素质和心理状态；	8 7
I 身心健康	5	IWLL1 拥有健康的体魄、充沛的精力、具有较强的身材管理能力； IWLL2 具有完整人格、意志健全、能够较好地管理情绪，处理好人际关系；	3 2
合计	100		

2. 酒店管理与数字化运营专业

校级培养规格（核心能力）	校级权重（%）	专业培养规格（核心能力指标）	专业权重（%）
A 思想政治	8	AWLJ1 具有坚定的理想信念； AWLJ2 树立正确的人生观、世界观、价值观；	5 3
B 专业能力	20	BWLJ1 具有对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力，具备酒店产品开发和策划能力； BWLJ2 酒店数字化运营和智慧化管理能力； BWLJ3 掌握酒店基本服务礼仪，具备良好的职业形象，具有较强的精准服务能力； BWLJ4 具备酒店大数据分析、客户管理和需求分析能力；	8 5 5 2
C 问题解决	16	CWLJ1 具备发现问题及分析问题和解决问题的能力； CWLJ2 具备应用专业知识解决游客实际生产	8 8

		问题的能力；	
D 信息素质	8	DWLJ1 具备利用信息技术获取本专业信息的能力； DWLJ2 对获取的信息进行判断及使用和整合的能力；	5 3
E 创新实践	10	EWLJ1 具备终身学习能力，能够多渠道获取行业发展信息及处理信息以及使用信息的能力； EWLJ2 具备一定的旅游整合创新创业的能力；	5 5
F 沟通合作	8	FWLJ1 具备有效沟通及团队合作的能力； FWLJ2 具备跨行业游说的能力；	4 4
G 责任担当	10	GWLJ1 具有家国情怀、责任担当、社会关怀的能力；	
H 人文素质	15	HWLJ1 具备遵守规范、忠诚职业、适应变迁的能力； HWLJ2 具有良好的人文社会科学素养，身体素质和心理状态；	8 7
I 身心健康	5	IWLJ1 拥有健康的体魄、充沛的精力、具有较强的身材管理能力； IWLJ2 具有完整人格、意志健全、能够较好地管理情绪，处理好人际关系；	3 2
合计	100		

3. 烹饪工艺与营养专业

校级培养规格（核心能力）	校级权重（%）	专业培养规格（核心能力指标）	专业权重（%）
A 思想政治	8	AWLP1 具有坚定的理想信念； AWL2 树立正确的人生观、世界观、价值观；	5 3
B 专业能力	20	BWLP1 熟练掌握烹饪与营养的基本知识、基本技能及相近学科的基础知识，具备利用烹饪与营养理论解决实际问题的能力； BWLP2 具有较强的沟通能力和团队精神，具有从事旅游企业管理工作的实践操作能力； BWLP3 具有较强的烹饪专业实践操作技能，并能够获得相应的技能等级证书； BWLP4 具有敬业精神、创新意识和国际视野，具备较强的旅游产品开发和市场拓展能力；	10 5 3 2
C 问题解决	16	CWLP1 具备发现问题及分析问题和解决问题的能力； CWLP2 具备应用专业知识解决游客实际生产问题的能力；	8 8

D 信息素质	8	DWLP1 具备利用信息技术获取本专业信息的能力；	5
		DWLP2 对获取的信息进行判断及使用和整合的能力；	3
E 创新实践	10	EWLP1 具备终身学习能力，能够多渠道获取行业发展信息及处理信息以及使用信息的能力；	5
		EWLP2 具备一定的旅游整合创新创业的能力；	5
F 沟通合作	8	FWLP1 具备有效沟通及团队合作的能力；	4
		FWLP2 具备跨行业游说的能力；	4
G 责任担当	10	GWLP1 了解基本法律法规，具备法律意识，并自觉遵守相关法规和社会规范；具有做好应当做好的工作，承担应该承担的任务，完成应该完成的使命的意识和能力；	10
H 人文素质	15	HWLP1 诚实守信，爱岗敬业，具有精益求精工匠精神和质量意识；	8
		HWLP2 具备终身学习的意识和自主学习的能力，有进取意愿。熟悉建筑装饰行业规范及相关标准；	7
I 身心健康	5	IWLP1 拥有健康的体魄、充沛的精力、具有较强的身材管理能力；	3
		IWLP2 具有完整人格、意志健全、能够较好地管理情绪，处理好人际关系；	2
合计	100		

七、人才培养模式

（一）“订单式”人才培养模式

根据合作用人单位的要求培养人才，提高学生就业率。

（二）“现代学徒制”人才培养模式

依托内江当地合作企业，充分利用资源，工学交替，校企合作，缓解学校实训室建设的压力，提高实训成效。

（三）“赛证岗课融通”人才培养模式

以技能大赛、1+X 证书和岗位的要求来设置课程，以赛促学，以

证促学。

（四）“专业群融合”人才培养模式

加强课程在专业群内与其它专业的融合，培养具有综合能力和跨专业的人才，提高专业群内学生的综合素质，拓宽学生在专业群内的就业选择。

八、课程体系设计

（一）课程结构

基于公共基础平台、学生活动平台共通，专业基础平台共享，专业方向模块分立，专业拓展模块互选的“平台+方向+拓展”专业群课程体系。

公共基础平台课程。根据国家要求由学校统一开设的公共课程必修平台课程和根据学校人才培养定位需要的公共课程选修平台课程。注重人文素质、自然科学的教育，帮助学生深化艺术修养，提高人文素质，拓宽思维视野，养成批判的精神和创新的勇气，发掘终生学习的潜力。

专业基础平台课程。依据专业群中各专业共同需要掌握的知识技能开设相应基础知识和基本技能课程，与公共基础平台课程在教学内容和要求上相互衔接融通，注重夯实新技术知识基础，按照科技发展水平和职业资格标准设计课程，优化课程结构，培育和建设专业群共享的专业平台课程群。

专业方向模块课程。根据专业群中各专业定位和培养目标，在二年级进行专业分流，分专业方向模块学习专业技术知识和综合实践技

能，体现专业特色。跨界融合，根据产业的新技术应用，特别是云计算、物联网、大数据、人工智能、5G 等新技术的应用和产业变革，重构课程内容，将产业、行业引起的链条重组、流程再造、模式创新等形成的新技术、新工艺、新规范及时传递到专业群核心课程内容，以改造和提升专业群内涵；专业方向模块教学内容要适应对接“X”职业技能等级证书，配套开发基于职业标准、职业能力标准、专业教学标准以及考核评价标准的证书课程体系的课程群；广泛应用现代信息技术和智能技术，引进、开发相结合，建设受益面广、开放共享度高、技术先进的虚拟仿真实训课程。

专业拓展模块课程。包括拓宽领域的横向模块，难度递增的纵深模块以及特色模块。学生完成专业群基础平台和相应的专业方向模块基础上，既可以灵活选取横向拓展模块，完成第二专业辅修，也可以选取纵向模块，考取等级更高、难度更大的职业技能等级证书。对标行业标准和专业技能标准，将工程项目、竞赛项目进行教学化改造，选取赛项的典型工作任务和载体，按照从简单到复杂、从单一到综合的逻辑主线进行开发。

专业群平台课程	素质(公共)教育平台课程	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、大学生心理健康、军事理论、实用英语、中华优秀传统文化、体育、美育、就业指导与创新创业教育、信息技术基础、劳动教育、习近平新时代中国特色社会主义思想概论			平台共享
	专业群基础平台课程	酒店管理，旅游服务礼仪，旅游公共关系，旅游心理学，中国饮食文化			
	学生生活活动平台	第二课堂：思想政治、人文素质、创新实践、身心健康、行为规范			
专业群方向模块课程	旅游管理	酒店管理与数字化运营	烹饪工艺与营养		方向特色
	经济学基础	经济学基础	烹饪化学		

	旅游公共关系	酒店公共关系	烹饪原料学	
	旅游概论	旅游概论	食品营养与卫生	
	中国旅游地理	中国旅游地理	中餐主题宴会设计	
	导游基础知识	酒店服务心理	中式烹调工艺	
	旅游文化	酒店情景英语	营养配餐与设计	
	导游实务	餐厅服务与管理	酒店营销	
	旅行社管理实务	酒店服务技能实训	中式面点工艺	
	旅游心理学	前厅客房服务与管理	烹饪美学	
	模拟导游	经济法基础	川菜制作技术	
	旅游政策与法规	酒店营销	冷拼与食雕	
	旅游市场营销	中餐主题宴会设计	跟岗实习	
	旅游情景英语	康乐服务与管理	烹饪基本功实训	
	导游服务认知实训	酒店网络运营	烹饪技能实训	
	旅游服务礼仪实训	前厅客房服务数字化实训	岗位实习	
	旅游服务模拟实训	岗位实习		
	旅游线路设计实训			
	岗位实习			
拓展课程	通用拓展课程	茶艺、插花、摄影认知与操作、就业指导与创新创业教育(4)、就业指导与创新创业教育(5)、旅游服务基本用语、旅游服务礼仪、旅游心理学、旅游公共关系、旅游酒店常用用语、旅游目的地概况、音乐欣赏、儒家传统文化导读、非遗传承课程、国学、旅游应用文写作等		
	公共任选拓展课程	美育课程模块、语文模块、职场英语模块、普通话模块、人文素质模块		
				拓展互选

(二) 课程设置与学时进度分配

课程分类	课程代码	课程名称	考核	学分	学时							
					各学期周学时分配							
					1	2	3	4	5	6		
					总学时	理论	实践					

		000800	就业指导与创新创业教育(3)		2	8	8	0			2			
		002865	入学教育及军事技能		2.5	48	24	24						
		000077	安全教育		0	12	12	0						
		002797	劳动教育		0	16	0	16						
		小计	共 27 门			34	628	404	224					
专业群基础平台课程	必修	000776	酒店管理基础★	√	4	64	48	16		4				
		000851	旅游服务礼仪★	√	4	64	32	32		4				
		001614	中国饮食文化		2	32	26	6				2		
		000420	旅游公共关系		2	32	26	6	2					
		002762	旅游心理学		2	32	26	6				2		
		小计	共 5 门			14	224	158	66					
学生活动平台	必修	800006	思想政治		2	32	0	32						
		800007	人文素质		2	32	0	32						
		800008	创新实践		1	16	0	16						
		800009	身心健康		1	16	0	16						
		800010	行为规范		2	32	0	32						
		小计	共 5 门			8	128	0	128					
小计		专业群平台课程共 23 门			55	964	548	416						
专业群方向模块课程	必修	专业 1 旅游管理												
		000753	经济学基础		2	32	26	6	2					
		000852	旅游概论	√	4	64	48	16	4					
		001609	中国旅游地理	√	3	48	32	16	4					
		000205	导游基础知识★	√	4	64	48	16		4				
		002761	旅游文化		2	32	26	6				2		
		000206	导游实务★	√	4	64	32	32				4		

000848	旅行社管理实务★	√	3	48	32	16			3			
000879	模拟导游★	√	4	64	32	32				4		
000866	旅游政策与法规	√	3	48	32	16				3		
000862	旅游市场营销	√	3	48	32	16				3		
002457	旅游情景英语		2	32	16	16					2	
000202	导游服务认知实训		1	24	0	24		24				
001911	旅游服务礼仪实训		1	24	0	24			24			
001912	旅游服务模拟实训		2	48	0	48				24		
002164	旅游线路设计实训		1	24	0	24					24	
003202	岗位实习		24	576		576						24
小计	共 16 门		62	1224	350	874						
专业 2 酒店管理与数字化运营												
000753	经济学基础		2	32	26	6	2					
000852	旅游概论		4	64	48	16	4					
001609	中国旅游地理	√	3	48	32	16	3					
000783	酒店情景英语		2	32	26	6				2		
000122	餐厅服务与管理★	√	4	64	16	48		4				
001874	酒店服务技能实训★		2	48	0	48			24			
001013	前厅客房服务与管理★	√	4	64	32	32			4			
000749	经济法基础	√	3	48	32	16			3			
000791	酒店营销	√	2	32	26	6				2		
001602	中餐主题宴会设计★	√	4	64	32	32				4		
000824	康乐服务与管理		2	32	26	6				2		
003043	酒店网络运营		2	32	16	16			2			
003106	前厅客房服务数字化实训★		2	48	0	48				24		
003202	岗位实习		12	288	0	288					24	24
小计	共 14 门		60	1184	328	856						
专业 3 烹饪工艺与营养专业												
003204	烹饪化学	√	2	32	26	6	2					
003205	烹饪原料学	√	2	32	26	6	2					
003206	食品营养与卫生	√	3	48	32	16	3					
001602	中餐主题宴会设计★	√	4	64	32	32				4		
003207	中式烹调工艺★	√	4	64	32	32			6			
001478	营养配餐与设计	√	3	48	24	24					3	

		000791	酒店营销	√	2	32	26	6		2				
		003208	中式面点工艺★	√	4	64	32	32				4		
		003209	烹饪美学	√	2	32	16	16		2				
		003338	西式烹饪工艺★	√	2	32	0	32					2	
		003211	冷拼与食雕★	√	4	64	32	32					4	
		002783	跟岗实习		8	192	0	192			24			
		003212	烹饪基本功实训		2	48	0	48				24		
		003339	烹饪技能实训		2	48	0	48					24	
		003202	岗位实习		16	384	0	384						24
		小计	共 16 门		60	1184	302	882						
专业群拓展课程	通用拓展课程	002999	茶艺服务		2	32	16	16					2	
		001620	中外民俗赏析		2	32	26	6				2		
		000801	就业指导与创新创业教育(4)		2	32	16	16				2		
		000802	就业指导与创新创业教育(5)		2	32	16	16					2	
		000847	旅行社产品设计		2	32	6	26					2	
		001086	摄影认知与操作		2	32	16	16			2			
		000135	插花艺术		2	32	16	16					2	
		002458	旅游电子商务		2	32	26	6					2	
		000856	旅游景区开发与管理		2	32	26	6					2	
		000860	旅游纪念品的设计		2	32	16	16			2			
		000860	会展管理基础		2	32	26	6			2			
		0003041	旅游研学概论		2	32	26	6			2			
		003042	民宿导论		2	32	26	6			2			

	小计	共选 9 门												
公共 任 选 拓 展 课 程	900015	美育课程模块		1	20	20	0							
	900019	语文模块		1	20	20	0							
	900017	职场英语模块		1	20	20	0							
	900018	普通话模块		1	20	20	0							
	900003	人文素质模块		1	20	20	0							
	小计	共 5 门			5	100	100							
合 计	专业 1 课程门数共 67 门													
	专业 2 课程门数共 65 门													
	专业 3 课程门数共 66 门													

注：“★”为专业核心课程；“√”代表考核方式为考试。各门课程的课程目标、主要教学内容和教学要求等准确描述详见专业(群)配套课程标准。

(三) 课程学时和学分分配表

1、旅游管理专业

类别		学时	备注			
理论教学总学时		1220	专业群平台课+专业群方向模块课+拓展课			
实践教学总学时		1364	课内实践教学+单独设置实践环节			
教学总学时(理论+实践)		2584	理论课时占总学时 46.96%，实践教学占总学时 53.04%			
总学分		139				
类别	课程门数	学时	占总学时比例	学分	占总学时比例	
底层共享(职业能力基础课程模块)	公共必修课	27	628	24.30%	34	24.46%
	专业群基础课	5	224	8.67%	14	10.07%

	第二课堂	5	128	4.95%	8	5.76%
中层分立课程成(专业方向课程模块)	专业必修课	15	648	25.01%	39	28.06%
	岗位实习	1	576	22.29%	24	17.27%
高层互选课程(专业拓展课程模块)	专业选修课	9	256	9.91%	16	11.51%
	公共任选课	5	100	3.87%	5	3.60%
合计		68	2560	100%	139	100%

2、酒店管理与数字化运营专业

类别		学时	备注			
理论教学总学时		1184	专业群平台课+专业群方向模块课+拓展课			
实践教学总学时		1336	课内实践教学+单独设置实践环节			
教学总学时(理论+实践)		2520	理论课时占总学时 44.6%，实践教学占总学时 55.4%			
总学分		137				
类别		课程门数	学时	占总学时比例	学分	占总学时比例
底层共享(职业能力基础课程模块)	公共必修课	27	628	24.92%	34	24.82%
	专业群基础课	5	224	8.89%	14	10.22%
	第二课堂	5	128	5.08%	8	5.84%
中层分立课程成(专业方向课程模块)	专业必修课	13	608	24.13%	36	26.28%
	岗位实习	1	576	23.86%	24	17.52%
高层互选课程(专业拓展课程模块)	专业选修课	9	256	10.16%	16	11.68%
	公共任选课	5	100	3.97%	5	3.65%
合计		66	2520	100%	137	100%

3、烹饪工艺与营养专业

类别	学时	备注
----	----	----

理论教学总学时		1168	专业群平台课+专业群方向模块课+拓展课			
实践教学总学时		1352	课内实践教学+单独设置实践环节			
教学总学时（理论+实践）		2524	理论课时占总学时 46.09%，实践教学占总学时 53.91%			
总学分		137				
类别		课程门数	学时	占总学时比例	学分	占总学时比例
底层共享课程（职业能力基础课程模块）	公共必修课	27	628	24.88%	34	24.82%
	专业群基础课	5	224	8.87%	14	10.22%
	第二课堂	5	128	5.07%	8	5.84%
中层分立课程成（专业方向课程模块）	专业必修课	16	608	24.09%	36	26.28%
	岗位实习	1	576	22.82%	24	17.52%
高层互选课程（专业拓展课程模块）	专业选修课	14	256	10.14%	16	11.68%
	公共任选课	5	100	3.96%	5	3.65%
合计		71	2524	100%	137	100%

（四）课程权重分配表（课程地图）

见附件：

- 1、2-2-1 《2022 级旅游管理专业群旅游管理专业课程指标权重汇总表》
- 2、2-2-2 《2022 级旅游管理专业群酒店管理与数字化运营专业课程指标权重汇总表》
- 3、2-2-3 《2022 级旅游管理专业群烹饪工艺与营养专业课程指标权重汇总表》

注：

1. 每门课程对应的核心能力指标建议不多于三项，核心能力指标

编码要对应培养规格及毕业要求指标编码。

2. 每个核心能力指标不少于 1 门课程支撑。

3. 计算方法：权重小计为每项支撑能力之和；权重总计为每项核心能力权重小计之和；权重占比为权重总计/所有课程之和*100%，权值占比要与毕业要求的核心能力权重吻合。

九、专业群实践教学体系

专业群实践教学分为校内实践教学和校外实践教学。

校内实践教学主要依托教学楼和校内实训室，由课程（理实一体化）内实训和专门的实践课程（专周实训）构成。另外还有丰富多彩的第二课堂活动。

校外实践包括专业认知实习，专业实习，跟岗和岗位实习。通过校企合作完成。

十、专业群共享实习实训基地配置

（一）校内共享实习实训基地（室）配置与要求

序号	实习实训基地（室）名称	功能（实习实训项目）	占地面积、设备配备（名称及台套数）	适用专业
1	模拟导游实训室（403）	导游服务讲解、形体礼仪训练、旅行社实务模拟训练	60 平、多功能 LED 2 台	旅游管理、酒店管理 与数字化运营、烹饪工艺与营养
2	酒店综合实训室（415）	中餐摆台、宴会服务、客房铺床、前厅接待	300 平、多功能 LED 1 台、单人床 4 个、大床 1 个、座椅 8 套、碗筷等 8 套	酒店管理与数字化运营
3	烹饪实训室	中餐实训、西餐实训	300 平、多功能 LED 1 台，配套灶台 20 套，西餐桌台 5 张，配	烹饪工艺与营养专业

			套餐具 8 套	
--	--	--	---------	--

(二) 校外共享实习实训基地(室)配置与要求

序号	实习基地名称	实习形式 (见习实习、跟岗实习、顶岗实习)	实习实训内容	容量(一次性容纳人数)	适用专业
1	张大千纪念馆	见习实习	导游讲解	40	旅游管理
2	范长江纪念馆	见习实习	导游讲解	40	旅游管理
3	江苏苏州知音温德姆酒店	岗位实习	中餐摆台、前厅接待、客房管理	50	酒店管理与数字化运营
4	内江万达富力嘉华酒店	岗位实习	中餐摆台、前厅接待、客房管理	15	酒店管理与数字化运营
5	内江假日皇冠酒店	岗位实习	中餐摆台、前厅接待、客房管理	15	酒店管理与数字化运营

(三) 专业群共享实习实训基地共建共享机制

模拟导游实训室(403)可进行导游服务讲解、形体礼仪训练、旅行社实务模拟训练。旅游专业群三个专业(旅游管理、酒店管理与数字化运营、烹饪工艺与营养)均能合理化按需使用。使用时主要依据课程需要进行排课。

十一、教学进程总体安排

(一) 教学活动周安排

1、旅游管理专业

序号	教学环节	第一学年		第二学年		第三学年		合计(周)
		1	2	3	4	5	6	
01	入学教育(含专业认知)、军训	2	0	0	0	0	0	2
02	理论及实践教学	16	16	16	16	12	0	76
03	技能训练(实训)	0	1	1	2	1	0	7

04	岗位实习	0	0	0	0	0	20	20
05	毕业设计（或论文等）	0	0	0	0	0	0	0
06	机动	1	2	2	1	2	0	6
07	考核	1	1	1	1	1	0	5
学期计划总周数		20	20	20	20	16	20	116

2、酒店管理与数字化运营专业

序号	教学环节	第一学年		第二学年		第三学年		合计 (周)
		1	2	3	4	5	6	
01	入学教育（含专业认知）、军训	2	0	0	0	0	0	2
02	理论及实践教学	16	17	16	16	0	0	65
03	技能训练（实训）	0	0	2	2	0	0	4
04	岗位实习	0	0	0	0	16	20	36
05	毕业设计（或论文等）	0	0	0	0	0	0	0
06	机动	1	2	1	1	0	0	5
07	考核	1	1	1	1	0	0	4
学期计划总周数		20	20	20	20	16	20	116

3、烹饪工艺与营养专业

序号	教学环节	第一学年		第二学年		第三学年		合计 (周)
		1	2	3	4	5	6	
01	入学教育（含专业认知）、军训	2	0	0	0	0	0	2
02	理论及实践教学	16	17	11	16	12	0	72
03	技能训练（实训）	0	0	0	1	1	0	2
04	岗位实习	0	0	8	0	0	20	28

05	毕业设计（或论文等）	0	0	0	0	0	0	0
06	机动	1	2	0	2	2	0	7
07	考核	1	1	1	1	1	0	5
学期计划总周数		20	20	20	20	16	20	116

（二）专业技能训练安排

1、旅游管理专业

技能层次	开设学期	学时	学分	职业能力	实践项目	相应课程
基础技能	2	24	1	导游讲解	导游认知实训	导游认知实训
	3	48	2	服务礼仪提升	旅游礼仪服务实训	旅游礼仪服务实训
专项技能	5	24	1	设计旅游产品	旅游线路设计实训	旅游线路设计实训
综合技能	4	48	2	旅行团带团过程及技能提升	旅游服务综合实训	旅游服务综合实训

2、酒店管理与数字化运营专业

技能层次	开设学期	学时	学分	职业能力	实践项目	相应课程
基础技能	2	24	0	中餐服务基本知识	中餐服务基本知识	餐饮服务技能
专项技能	3	48	2	中餐摆台、接待技能提升	酒店服务技能实训	酒店服务技能实训
综合技能	4	48	2	前厅	前厅客房服务数字化实训	前厅客房服务数字化实训

3、烹饪工艺与营养专业

技能层次	开设学期	学时	学分	职业能力	实践项目	相应课程
基础技能	4	24	1	烹饪基本技能提升	烹饪基本功实训	烹饪基本功实训
专项技能	5	24	1	烹饪技能	烹饪技能实训	烹饪技能实训
综合技能	3、6	24	24	岗位实习	中式烹饪技能综合能力实训	中式烹饪技能综合能力实训

（三）课程教学进程安排

1、旅游专业

三	5	=	=	=	=	=	=	=	=	○	○	=	=	:	☆	☆	☆	☆	☆	☆
	6	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆

入学教育△ 考试： 实践教学○ 理论教学= 军训★
 岗位实习☆ 技能鉴定●

跟岗实习※

十二、实施保障

（一）师资队伍

校内教师总数 8 人（含兼职 1 人），其中教授 1 人，副教授 2 人，讲师 2 人；研究生学历 7 人；另有校外兼职教师 4 人，双师型教师 4 人。

贺晓燕，女，副教授，学士，四川省导游资格考试面试考评员，餐厅服务员考评员，主要从事旅游概论和旅游礼仪方面的教学研究，从事旅游专业学生实习实训工作。

邓谋优（兼职），男，教授，硕士，主要从事人文地理和区域旅游规划的教学研究。

罗茜，女，副教授，硕士，导游、餐厅服务员考评员，主要从事导游技能、酒店管理方面的教学研究。

张冬云，男，讲师，硕士，餐厅服务员考评员，主要从事旅游管理的教学研究。

谢蓉，女，讲师，硕士，礼仪考评员，茶艺师，主要从事经济法方面的教学研究。

胥星，女，助教，硕士，茶艺师，导游，主要从事旅游、酒店方面的教学研究。

袁梦杰，女，硕士，助教，导游资格证。

周雪芳，女，硕士，助教，导游资格证。

李光前，男，（校外兼职），内江市烹饪协会前理事长，中国烹饪大赛中餐组评委。

胡友，女，（校外兼职），内江春秋旅行社副总经理，高级导游，主要从事模拟导游方面的教学，从事学生认知实训时的指导。

邓剑丽，女，（校外兼职）成都己悦行网络科技有限公司总经理，中英文高级导游，主要从事旅行社经营管理、旅行社产品设计等的教学，从事学生认知实训时的指导。

孙灿，女，（校外兼职），内江万达嘉华酒店人力资源部副总监，主要从事酒店餐饮服务运营管理等的教学，从事学生认知实习实训时的指导。

卓秀丽，女，（校外兼职），江苏知音酒店集团副总经理，主要从事酒店餐饮服务运营管理等的教学，从事学生跟岗实习顶岗实习实训时的指导。

整个教学团队配置基本满足专业教学要求，双师型比例有待进一步提高。

（二）教学设施

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

1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；安装应

急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

校内实训室基本要求为：校内实训基地应从实景、实境的角度出发，包括礼仪实训室、模拟导游实训室、餐饮实训室、客房实训室、酒店信息系统实训室（需要软件支撑）等实训场所，在条件许可下可以实现实际运营。

3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地基本要求为：具有稳定的校外实训基地；遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，选择经营情况比较理想，拥有专业技术能手，人才培养、选拔体系比较完善的行业龙头企业为校外实训基地，可供完成旅游酒店专业群核心技能的训练和跟岗实习；实训设备齐备，实训岗位和实训指导教师确定，实训管理及实训规章制度齐全。

4. 学生实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为：具有稳定的校外实习基地；优先选择经营业绩良好、能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制和提供住宿条件的企业作为学生实习基地；实习企业的职责和实习过程管理严格遵循《旅游类专业学生饭店实习规范》（LB/T 031- -2014）；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

支持信息化教学方面的基本要求为：具有可利用的数字化教学资

源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；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，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

校内有 3 个实训室，包括礼仪实训室（与其他专业共用）、中餐实训室、客房实训室。现有实训室实训项目以不能满足教学要求，急需改建、扩建和新建。

校外在多家酒店建立了实训基地，如内江万达嘉华酒店、内江皇冠假日酒店、江苏知音酒店集团等。

（三）教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

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。完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。酒店管理专业教学标准，所有课程的课程标准以及配套教学资源（教案、PPT、试卷库等），教材都选用国家教育部十四五规划教材，或者高职高专的应用性教材。

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：导游、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。

（四）教学方法

学生的学业考核评价以结果导向，以毕业要求为准，兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

（五）教学评价

学生的学业考核评价以结果导向，以毕业要求为准，兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

（六）质量管理。

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

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

4. 专业教研组织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。

十三、毕业要求

（一）学时及学分要求

1. 旅游管理专业：学生需修完人才培养方案中规定的所有课程并通过考试，修满 139 学分，其中公共必修课 34 学分，专业群基础课 14 学分，专业必修课 62 学分（含岗位实习 24 学分），第二课堂 8 学分，专业选修课 16 学分，公共任选课 5 学分。

2. 酒店管理与数字化运营专业：学生需修完人才培养方案中规定的所有课程并通过考试，修满 137 学分，其中公共必修课 34 学分，专业群基础课 14 学分，专业必修课 60 学分（含岗位实习 24 学分），第二课堂 8 学分，专业选修课 16 学分，公共任选课 5 学分。

3. 烹饪工艺与营养专业：学生需修完人才培养方案中规定的所有课程并通过考试，修满 137 学分，其中公共必修课 34 学分，专业群基础课 14 学分，专业必修课 60 学分（含跟岗实习 8 学分岗位实习 16 学分），第二课堂 8 学分，专业选修课 16 学分，公共任选课 5 学分。

（二）职业资格证书

证书名称	等级	以证代考科目	代考科目	颁证单位	考证时间 (学期)	对接岗位
------	----	--------	------	------	--------------	------

			成绩认定			
导游资格证	初级	导游实务	85	省文旅局	4	导游、计调
餐厅服务员	中级	餐厅服务与管理	85	内江市人社局	4	前厅接待员、中餐服务员、客房服务员

证书要求：鼓励学生毕业时取得一项由人力资源和社会保障部门或行业等单位颁发的与专业相关的职业资格证书（含“1+X”证书）。

（三）其他要求

为满足学生多样化学习和发展的需要，培养学生创新实践能力，鼓励学生自主学习和提升职业素养，学生在校学习期间，根据《内江职业技术学院高职学生学分认定与转换管理办法（试行）》（内职院〔2021〕54号）文件，鼓励学生通过获取职业资格证书、创新创业、竞赛、继续教育等方式进行学分认定和转换。

十四、制定与审核

制订人员签字（行业、企业人员不少于2人）

贺屹基 杨峰 胡友 刘博悦
张磊 罗茜

年 月 日

论证人员签字（行业、企业专家不少于2人）

周立斌 傅浩明
郭峰 陈雪 郭学山

年 月 日

专业群带头人意见：

经过前期调研工作，所制定的专业群人才培养方案定位准确，可执行性强。建议签字：贺屹基
通过。

年 月 日

二级学院审核意见：

通过



签字

年 月 日

教学指导委员会审核意见：

签字：

谢婧

年 月 日