闽西职业技术学院

永定侨荣职业中专学校、连城职业中专学校

2021 级五年制专业人才培养方案

中 职 专 业：旅游服务管理

高 职 专 业：旅游管理

闽西职业技术学院　编印

一、招生对象及学制

（一）专业名称与专业代码

中职：旅游服务管理（代码：500802）

高职：旅游管理（代码：540101）

（二）招生对象

应届初中毕业生

（三）学制与学历

五年，全日制专科（中职段三年，中专；高职段二年，大专）

二、人才培养目标与规格

（一）人才培养目标

本专业培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，适应现代旅游业发展和需要，具有良好职业道德，以社会主义核心价值观和以红土精神为核心的吃苦耐劳、敢于创新和爱岗敬业的精神和精益求精的工匠精神，掌握研学旅行、导游讲解、旅游产品设计、旅游电子商务、旅游计调操作等知识和技术技能，具有较强的语言表达、营销策划、灵活应变和可持续发展的能力，面向龙岩市及周边城市旅游服务领域，能够从事导游、计调、研学指导师、旅游营销策划、办公文员、基层管理等岗位的技术技能型人才。

（二）人才培养规格

本专业所培养学生应具备的主要知识、能力、素质和证书要求:

1、专业素质目标

（1）要热爱祖国，拥护中国共产党的领导，遵纪守法，有良好的思想品德、社会公德;

（2）具有良好的服务意识和艰苦创业、团结协作的精神;

（3）热爱旅游管理专业，具有本专业的专业知识和专业技能;

（4）具有从事旅游行业各职业岗位的职业素质;

（5）具有良好的职业道德，有强烈的事业心、责任心和社会责任感;

具有爱岗敬业、诚信、积极进取、勇于创新的良好品质；具有较强的沟通与协作、协调与组织能力，并有良好的团队精神；具有吃苦耐劳、不屈不挠的韧劲；

（6）良好的语言表达及与人沟通、共事的基础素质；

（7）具有一定的文学、艺术修养和人文科学素养，具有一定的审美能力。

2.知识目标

（1）了解该行职业的发展现状与前景的有关知识，掌握旅游服务的礼貌礼仪知识；

（2）熟练掌握导游讲解涉及的历史、地理、文化、民俗、宗教、建筑等方面的导游讲解基本知识；

（3）掌握导游讲解普通话表达、旅游英语等导游语言方面的基本知识和旅游常见应用文的写作；

（4）掌握我国旅游相关法律法规、职业道德和行为规范的基本知识。

（5）熟练掌握中国各旅游区的常规旅游线路知识；

（6）掌握分析旅游者的心理、人际沟通与客户管理、团队管理、旅游公关的基本理论知识；

（7）熟练掌握导游带团的业务规范和应变处理等知识；

（8）掌握一定的旅游创意、营销与策划、组团营销等方面知识；

（9）熟练掌握一定的旅行社计调、外联等业务和经营管理等方面的基础知识；

（10）掌握旅游服务中初级的表演与娱乐、形体等知识；

（11）掌握旅游经营中网络营销、网上支付的基本知识。

3.　能力目标

（1）具备一定的汉语和英语表达、交流能力；

（2）具备计算机应用的能力及信息的获取、分析与处理的能力；

（3）具备在工作中把握国家有关旅游管理的基本法律法规、方针政策，

应用相关法律知识来维护企业和旅游者的合法权益、处理旅游投诉的能力;

（4）具备分析旅游者的心理活动的能力;

（5）具备一定的公共关系和人际沟通能力;

（6）掌握导游讲解、导游带团的基本技能;

（7）掌握一定的市场营销、项目策划和营销组团技能;

（8）具备一定的旅行社综合实操业务和经营管理等方面的能力;

（9)掌握旅游线路设计的方法和技巧,具备旅游线路设计的基本能力;

（10）具备应用网络平台经营和服务的能力。

三、职业面向

（一）职业领域（在深入调研的基础上，确定本专业（群）的职业领域，根据《中华人民共和国职业大典》的要求，对职业领域简要描述）

根据《中华人民共和国职业大典》的分类，旅游服务专业群属于“社会生产和生活服务人员”，属于第三产业，根据职业的分类，专业群的职业领域主要分布在“4-03. 餐饮服务人员”和“4-04.饭店、旅游及健身旅游场所服务人员”，具体岗位如下

岗位名称	工作领域描述	主要工作任务
4-03-03-01 调酒师	在酒吧或餐厅等场所，根据传统配方或宾客的要求，专职从事配制并销售酒水的人员	(1)补充酒水和调酒所需辅料、装饰物：(2)清洁酒吧：(3)消毒调酒用具：(4)装饰酒吧、陈设酒水：(5)根据传统配方或宾客要求,设计制方案,调制混合酒和鸡尾酒：(6)进行酒吧日常管理与核算
4-03-03-02 茶艺师	在茶室、茶楼等场所，根据茶叶品质，进行茶水艺术冲泡的人员。	(1)鉴别茶叶品质：(2)根据茶叶的品质，选择相适的水质、水量、水温和冲泡器具，进行茶水艺术冲泡; (3)选配茶点：(4)向顾客介绍名茶、名泉及饮茶知识、茶叶保管方法等茶文化知识： (5)按不同茶艺要求，选择或配置相应的音乐、服装、插花、熏香等环境。
4-03-05-01 餐厅服务人员	在餐饮服务场所，为顾客提供就餐及酒水服务，清洗保管餐	(1)主动与厨房联系，了解当日货源及品种供应情况，检查餐厅的桌椅、照明、空调等设备的完好情况，做好餐具、酒具、水具等应用器具，以及饮料、酒水、水果等准备工作：(2)按不同类型和规格的宴会要求，设计出典雅和谐

	具、橱具、酒具的人员。	的整体台型，根据摆台的特点选配、摆放器皿和餐具；(3)根据顾客需要编制菜单：(4)进行上菜、报菜名、介绍菜点、布菜、斟酒倒水、更换餐具等席间服务：(5)迎宾送客：(6)向散座顾客介绍菜点，协助点菜、上菜，结账收款，清理餐桌。
4-04-01-01 前厅服务员	宾客提供咨询，迎送、入住登记、结账等服务的人员。	(1)迎送宾客：(2)预订房间：(3)问询服务：(4)住宿登记：(5)为宾客提运行李：(6)保管宾客物品：(7)收费结账：(8)进行公关推销与协调。
4-04-02-01 导游	为中外游客组织安排旅行和游览事项，提供向导、讲解和旅途服务的人员。	(1) 介绍旅游线路及游览注意事项： (2) 带领游客游览，并重点介绍景点特色、典故、传说等：(3)提醒游客注意安全，检查随队人员数发其他安全情况：(4)处理随队游客突发情况。
4-04-02-03 展览讲解员	对展览内容进行讲解、宣传的人员。	(1)根据陈列主题和展览要点，针对不同观众，现场施讲： (2)进行辅助教学、咨询答题、流动展览等活动： (3)指导义务讲解员和兼职讲解员： (4)进行观众调查，研究、改进讲解方法。

（二）**初始就业岗位群**（本专业（群）的初始就业岗位，简要说明确定岗位的依据或理由，并分别予以简要叙述）

初始就业岗位	确定依据	简要叙述
导游	导游能力是旅游管理专业培养的核心能力之一，具备相应的讲解、服务和应变处理问题的能力	具备较强的语言表达能力，掌握当地景点相关知识的掌握、理解能力，具有突发事件的应变处理能力
计调	计调能力是旅游管理专业培养的核心能力之一，具备相应的计调业务知识和能力	能够对旅游团队的吃、住、行、游、购、娱等方面进行综合调度，具备对旅游市场动态的掌握运用能力；
景区讲解员	具备相应的讲解、服务和应变处理问题的能力	具备较强的语言表达能力，掌握当地景点相关知识的掌握、理解能力，具有突发事件的应变处理能力
休闲旅游产品策划与营销岗人员	策划与营销能力是旅游管理专业培养的核心能力之一，	能够用语言表达与客户沟通能力；能够运用新媒体进行宣传和推广
旅游咨询与服务人员	具备一定的礼仪知识和接待服务能力	具备一定的旅游服务礼仪，熟悉旅游产品、提供旅游信息；介绍旅游产品、

（三）发展或晋升岗位群（本专业 3-4 年的可能发展或者晋升岗位）

晋升岗位	确定依据	简要叙述
部门主管	部门人员定编定岗排班及管理；制定部门服务规范与操作流程；	任务分配，现场处理能力、投诉
分部门副经理	培训，现场控场能力，部门投诉、任务的制定，质量把关、服务流程	会制定部门服务规范和操作流程的能力；部门人员定编定岗，排班安排的能力；部门服务质量控制管理能力；会恰当处理投诉及突发事件；具备培训员工的能力；协调酒店各部门关系；物资供应链管理能力；产品质量控制和成本控制能力；
分部门经理	全局统筹、培训和发展员工、识人用人的能力	能对整个部门的服务质量进行控制；制定并执行安全管理、处理客人投诉；很好的进行部门与部门，上级与下级，同级之间沟通与协调；制定部门预算；员工培训；物资供应链管理
二线行政管理岗位	营销策划、人力资源管理、存货管理、财务文员、会展管理	根据酒店对外销售的总方针、总政策和总经理制定销售策略，根据市场情况和客源变化不断进行分析判断，提出适合酒店的销售计划，销售措施，以保证酒店的最佳开房率和收益；熟练掌握所存货物的品质及工作程序，懂仓库操作流程，了解主要业务部门对其日常消耗品的需求量；有丰富的招聘录用实战经验，选拔可用之人；

（四）工作过程分析与典型工作任务、职业能力分解（简要说明如何进行工作过程、典型工作任务和职业能力的分析，将结果按照工作领域、工作任务、职业能力、相关课程、考证等级要求加以表格化说明）

1．职业能力剖析与归纳

在龙岩市产业人才需求调研分析的基础上，根据专业群对应的区域产业，选择典型的或者有代表性的行业企业，明确专业群的核心专业，明确专业群对应的人才需求岗位及其职业标准，分析基于工作过程的典型工作任务，对其职业能力进行剖析归纳:

工作岗位	典型工作任务	职业能力
门市接待 导游	旅游服务咨询 旅游招徕服务	熟悉旅游产品、提供旅游信息；介绍旅游产品、掌握客户信息、签订出游合同、与计调做好交接工作

计调 旅游主题营销	导游讲解、导游带团服务、问题和事故的预防与处理、境外旅游风俗、英文讲解	在旅游景点及当地为游客提供提供全方位的吃、住、行、游、购、娱等导游服务工作，为出境旅游的游客提供境外旅游服务。具备语言表达能力；当地景点相关知识的掌握、理解能力；客源地基本概况的知晓能力；导游讲解方法运用能力；人际沟通能力；团队协作、安全与服务意识；吃、住、行、游、购、娱等方面的服务能力；突发事件的应变处理能力；旅游政策法规的掌握运用能力；旅游接待计划的执行能力，
	旅游线路设计 旅游计划调度 旅游异常处理	进行旅游产品的设计，制定旅游团队的旅游接待计划，对旅游团队的吃、住、行、游、购、娱等方面进行综合调度，具备对旅游市场动态的掌握运用能力；组织协调能力；创新能力；产品设计能力，团队协作与服务意识；沟通能力；应变能力
	旅游营销策划 团队销售 旅游同行销售 网络营销 定制旅游	对旅行社、旅游景点等的产品进行市场推荐，宣传企业形象，赢得客户并维持良好的客服关系，能够用语言表达与客户沟通能力；市场营销能力；电子信息处理能力；针对目前旅游主题细分市场，能够完成产品的设计、上线和推广
研学导师	导游讲解 教学辅助	具有活动组织和协调能力，能够进行启发教学，具备一定的教育心理学，能够承担活动讲解、活动主持等任务
旅游基层管理	旅行社经营管理、沟通技巧	根据旅游企业内外部环境和上级主管的宏观规划，制定本部门工作计划；根据工作计划，组织部门或团队有计划，有步骤的实施计划；带领团队开发新产品，开拓市场，管理新老客户，管理企业危机；对业务开展过程中出现的质量和管理问题及时发现，分析和解决，适时控制。

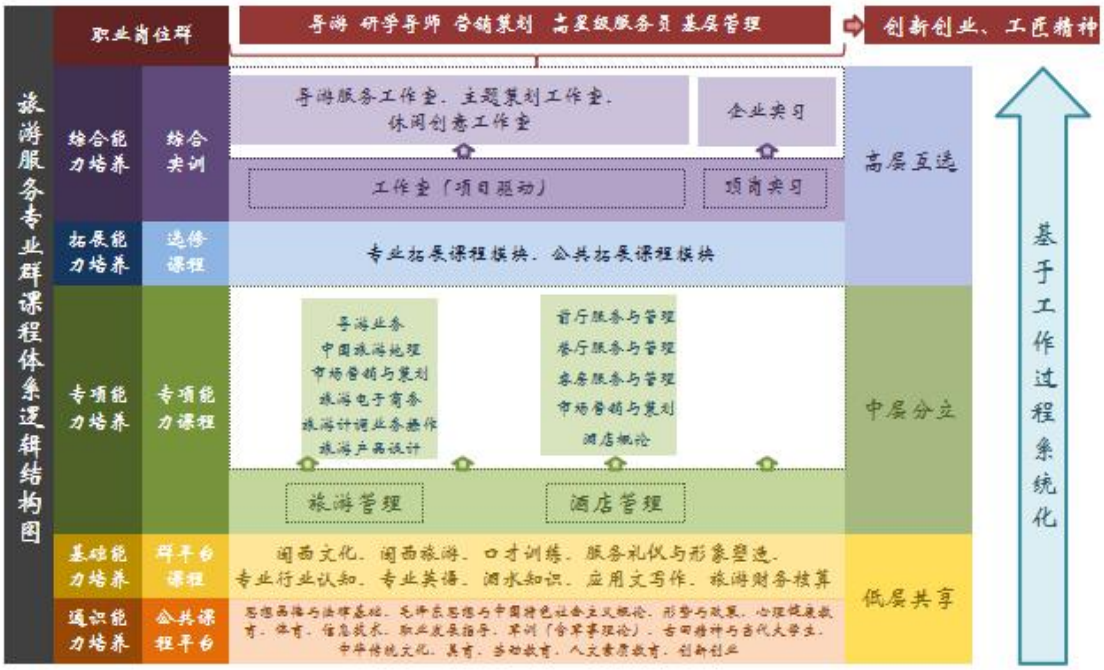
2.职业面向

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	旅游管理（640101）	72 商务服务业	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） 旅游团队领队（4-07-04-02）	门市接待 计调与销售网络运营 出境领队 导游 研学导师	全国导游资格证 “1+X”研学旅行与策划

			导游 （4-07-04-01） 展览讲解员 （4-04-02-03）		

三、人才培养模式

旅游管理专业遵循“弘毅笃行、技精业成”的校训，围绕“培养一技在手现代阳光工匠”的人才培养规格，紧密对接学校“一线二双三融入三证书”的人才培养模式改革，旅游管理专业根据旅游行业的人才培养特点，构建“岗位主导、创学联动”的人才培养模式。该模式按照旅游管理专业对应的就业岗位为主导，以就业岗位知识、技能和素质要求为依托，构建课程体系；通过与区域内企业的深度融合，推动校企师资“双主体”，形成校企师资互聘互享制度，将企业教师“引进来”，让专业教师“走出去”；校企共同开放课程，通过任务驱动、项目导向等教学方法将行业、企业的真实情境、真实案例引入教学，广泛吸收行业企业参与质量评价，探索校企订单培养、联合培养、“二元制”模式培养等多样化人才培养模式改革，实现校企共同育人；以“创新+创业”为专业群人才培养突破口，提高学生职业发展能力，提高人才培养质量。



四、教学计划

专业：旅游管理专业 五年专

课程属性	序号	课程名称	学分	教学时数			按学期分配的学时及周数									
				总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
公共基础平台	1	军训训练	2	28	0	28	0						28			
	2	国防与军事教育	2										0			
	3	语文	8	160	160	0	40	40	40	40						
	4	数学	8	160	160	0	40	40	40	40						
	5	英语	8	160	160	0	40	40	40	40						
	6	体育	12	240	0	240	40	40	40	40	40	40				
	7	计算机基础	4	80	40	40	40	40								
	8	思想品德与法律基础	4	80	80	0	40	40								
	9	心理健康教育	4	80	80	0					40	40				
	10	大学生心理健康教育	2	32	0	32							32			
	11	就业指导	1	16	16	0									16	
	小　计		**55**	**1036**	**696**	**340**	**240**	**240**	**160**	**160**	**80**	**80**	**60**	**0**	**16**	**0**

专业基础课程模块	1	普通话口语	4	80	40	40	40	40								
	2	形　体	4	80	40	40	40	40								
	3	旅游概论	4	80	40	40	80	80								
	4	中国旅游地理	4	80	40	40			40	40						
	5	旅游心理学	4	80	40	40			40	40						
	6	旅游客源国概况	2	40	40	0			40	40						
	7	餐饮服务与管理	4	80	40	40			40	40						
	8	前厅服务与管理	4	80	40	40			40	40						
	9	客房服务与管理	4	80	40	40			40	40						
	10	旅行社业务	4	80	40	40					40	40				
	11	口才训练	3	48	18	30							48			
	12	旅游行业认知	2	32	16	16							32			
	13	闽西地方概况	2	32	24	8							32			
	14	酒水知识	3	48	18	30							48			
	15	摄影	3	48	12	36								48		
	16	涉外导游英语	4	64	32	32								32	32	
	17	闽西非遗与技术	2	32	16	16									32	
	18	应用文写作	1	16	16	0									16	
	小　计		**58**	**1080**	**552**	**528**	**160**	**160**	**60**	**60**	**160**	**160**	**160**	**80**	**80**	

专业核心模块课程	研学服务模块	1	研学旅行概况认知	2	32	16	16							32			
		2	研学旅行课程设计	2	32	16	16							32			
		3	研学旅行安全管理	2	32	16	16								32		
		4	研学营地管理与服务	2	32	16	16								32		
		小 计		8	128	64	64							64	64		
	导游服务模块	1	导游实务	8	160	80	80			40	40	40	40				
		2	闽西客家山歌与红色歌曲赏析	2	40		40			20	20						
		3	全国导游基础知识	4	160	160	0			40	40	40	40				
		4	地方导游基础知识	8	160	160	0					80	80				
		5	导游讲解技巧	8	160	80	80			40	40	40	40				
		6	旅游政策法规	8	160	160	0					80	80				
		7	现场问答与临场应变	4	80	80	0					40	40				
		小 计		42	920	720	200			140	140	320	320				
	旅游营销模块	1	旅游电子商务	4	64	32	32								64		
		2	旅游计调业务操作	4	64	32	32								64		
		3	市场营销与策划	4	64	32	32								64		
		4	旅游产品设计	4	64	32	32								64		
		小 计		16	256	128	128								256		
		合 计		66	1304	912	392			140	140	320	320	64	320		
专业拓展模块		1	导游服务工作室	11	180	0	180									180	
		2	主题策划工作室	11	180	0	180									180	
		小 计		11	180	0	180									180	

（二选一）

综合实训	1	认知实习	1	28	0	28							28			
	2	导游综合实训	3	84	0	84							84			
	3	红色旅游专业实践调查周	1	28	0	28								28		
	4	教学跟岗实习	3	84	0	84									84	
	5	毕业顶岗实习	20	560	0	50										560
	小　计		**28**	**784**	**0**	**784**							**112**	**28**	**84**	**560**
总　计			**218**	**4384**	**2160**	**2224**	**400**	**400**	**360**	**360**	**560**	**560**	**396**	**428**	**360**	**560**

2、教学学时（或学分）比例表

类　别	学　时		学 分	
	总学时	百分比（%）	总学分	百分比（%）
公共基础平台	1036	23.6	55	25.2
专业基础平台	1080	24.6	58	26.6
专业核心平台	1304	29.8	66	30.3
专业拓展平台	180	4.1	11	5.1
综合实训（含顶岗实习）	784	17.9	28	12.8
小　计	4384	100	218	100

四、实施保障

（一）师资队伍

本专业团队目前有专职教师14人，企业兼职教师6人，45周岁以下教师9人，具有硕士学位教师9人。教师队伍中教授2人，副教授4人，“双师型”教师达到14人，整体教师队伍年龄和职称结构较为合理，以中青年教师为主，职称结构以中高级职称为主，呈现“橄榄式”分布，形成了“传、帮、带”的导师制度和“老、中、青”的有机结合。

现有省级优秀教师 1 人、省级专业带头人 5 人、省级职业技能大赛优秀指导教师 1 人、市教坛新秀 1 人。主持建设省级专业教学资源库 1 项、省级精品在线开放课程1 门、省级精品课程 2 门、主编项目化教材 1 部，国家精品规划教材1部，主持厅级教改课题 5 项。

（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；桌椅可移动，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

校内专业实训室配置与要求

实训场所名称	面积、设备台套数	主要实训项目	对应的主要课程

实训场所名称	面积、设备台套数	主要实训项目	对应的主要课程
实训酒吧	410 ㎡、3 套	以小组为单位进行全真式酒吧经营;鸡尾酒的调制及酒水服务	酒水知识；民宿特色饮品
礼仪实训室	160 ㎡、4 套	礼仪服务、形体训练	服务礼仪与职业形象塑造
旅游交通实训室	170 ㎡、3 套	了解闽西重要旅游景点的空间分布及龙岩旅游交通网络 ；分析各自然旅游景观的成因；旅游线路的设计;闽西各旅游景点讲解。	旅游计调业务操作；中国旅游地理
旅游电子商务实训室	150 ㎡、2 套	网络营销、电商计调、旅游产品设计	旅游电子商务（旅游新媒体运营）；旅游产品设计
研学旅行工作室	60 ㎡、1 套	研学旅行项目研究	研学旅行概况认知；研学旅行安全管理；研学旅行课程设计
3D 模拟导游实训室	420 ㎡、3 套	龙岩市导游景点讲解、福建省主要景区导游讲解、导游讲解视频录制、导游应急情况处理、	旅游行业认知；导游业务；福建省地方导游讲解
茶艺实训室	150 ㎡、4 批	茶艺实训、会议服务实训	茶艺服务

实训场所名称	面积、设备台套数	主要实训项目	对应的主要课程
客房实训室	275㎡、5批	客房中式铺床、西式铺床、客房打扫清洁、对客服务、主题客房策划	前厅客房服务与管理
前厅实训室	75㎡、3批	酒店客房电话预定、前台入住接待、退房结账、酒店产品销售技巧等，培养学生的沟通能力、销售能力、协作能力等。	前厅客房服务与管理
餐厅实训室	230㎡、4批	学生进行中西餐摆台、餐前服务、餐中服务、餐后服务、菜单管理、台面互评等专业技能训练。	餐厅服务与管理

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；能够开展相关的实训活动，实训设备齐全，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14 校外实训基地配置与要求

序号	合作企业名称	实训活动内容	容量（人）
1	龙岩中元国际旅行社	旅游接待、旅行社计调、旅游策划、研学导师	20
2	古田会议会址景区	研学旅行、景区讲解、旅游产品设计	100

3	福建客家土楼旅游发展有限公司	研学旅行、景区讲解、旅游产品设计	100
4	龙岩新中国际旅行社	旅游接待、景区解说、旅行社计调、旅游策划	15
5	华业（厦门）酒店有限公司泛太平洋大酒店	了解酒店经营管理过程业，增强专业技能及各部门协作	15
6	厦门磐基希尔顿大酒店有限公司	了解酒店经营管理过程业，增强专业技能及各部门协作	10
7	龙岩佰翔京华酒店有限公司	了解酒店经营管理过程业，增强专业技能及各部门协作	15
8	杭钢（厦门）酒店有限公司喜来登酒店	了解酒店经营管理过程业，增强专业技能及各部门协作	10

4. 学生实习基地基本要求

学生实习基地要求能够提供旅游接待、旅游顾问、施工员、景观规划设计师等相关实习岗位；提供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；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；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。

表 学生实习基地配置与要求

序号	合作企业名称	实习岗位	容量（人）
1	龙岩建发国际旅行社	定制旅游、导游、研学导师	7

序号	合作企业名称	实习岗位	容量（人）
2	龙岩中元国际旅行社	定制旅游、导游、计调、办公室文员、研学导师	8
3	龙岩新中国际旅行社	定制旅游、导游、计调、办公室文员、研学导师	6
4	厦门金鹭洲旅行社	旅游电子商务文员、计调	8
5	厦门威斯汀酒店有限公司	酒店仓管、前台接待、客房服务、餐饮管理	10
6	厦门希尔顿格芮精选酒店	酒店仓管、前台接待、客房服务、餐饮管理	25
7	龙岩万达富力嘉华酒店	酒店仓管、前台接待、客房服务、餐饮管理	15

5. 支持信息化教学方面的基本要求

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。

（三）教学资源

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。教材选用由学校教材选用委员会负责，学校教材选用委员会由已公示的专业教师、行业企业专家、教科研人员、教学管理人员等组成，按照《闽西职业技术学院教材管理办法》中规定的程序选用教材。教材选用应结合区域和学院实际，切实服务人才培养。遵循以下要求：必须使用国家统编的思想

政治理论课教材、马克思主义理论研究和建设工程重点教材。专业核心课程和公共基础课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用，选用时应充分保证优秀教材进行学院。每个专业每学期所使用的校内人员编写的教材品目总量不能超过该专业该学期使用教材品目总量的50%。教材必须紧跟时代和行业，对接产业发展，同一本教材连续使用时长不能超过三年。不得以岗位培训教材取代专业课程教材。选用的教材必须是通过审核的版本，擅自更改内容的教材不得选用，未按照规定程序取得审核认定意见的教材不得选用。不得选用盗版、盗印教材。选用境外教材的，按照国家有关政策执行。

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：文旅行业法律法规、行业标准、技术规范以及相关专业技术手册等；专业类图书和实务案例类图书；2 种以上文旅类专业学术期刊。

3.数字教学资源配置基本要求

表 16 数字教学资源配置要求

音视频素材（G）	教学课件（个）	数字化教学案例（个）	虚拟仿真软件（个）	数字教材（本）
500	2000	5	7	5

（四）教学方法

依托智慧校园数字教学资源，构建以学生为中心的教育生态，开展“互联网+智能”课堂教学革命。基于项目化、模块化教学模式，采用线上自学与课堂讲授、个人学习与团队协作、理论探究与实训演练、个性学

习与普适学习相结合的“五维结合”混合教学方法改革。借助虚拟现实技术等虚拟实训系统，拓展教学时空，提高教学效果。充分利用信息化手段采集、分析和应用教与学全过程行为数据，即时调整教学策略，因材施教，让学生获得满足感，收获感，切实增强学生学习兴趣，提高课堂教学质量。

（五）学习评价

学习评价遵循“关注能力，注重过程，多种评价，分类实施”的原则。采用“多元化”评价方式客观真实地评价学生对课程的学习情况和知识、技能掌握情况，能更全面地考查学生应用课程知识解决实际问题的能力，能激发学生学习激情，更有利于发掘学生的潜能。实施“多元化”评价方式，对学生学习效果实施自我评价、教师评价、用人单位评价和第三方评价相结合，及时诊断分析、发现问题、查摆原因、提出整改措施，不断改进提高，形成教学质量改进螺旋。建立评价主体多元化（教师、学生、家长、用人单位）、评价内容综合化（职业道德与规范、团队合作与创新、专业知识与技能、方法与社会能力）、评价方法多样化（理论考试、现场操作、现场答辩、项目报告、实训报告、证书考取）的评价体系。

（六）质量管理

1.建立学校、二级学院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.进一步完善教学管理机制，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。

4.开展核心专业课程教学方法和评价方式改革，制定与人才培养方案配套的技能抽查标准和毕业设计标准，确保人才培养质量。

5.专业群要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。建立对《专业群人才培养方案》、《课程标准》实施情况的诊改机制。三年为一个诊改周期，每学年对《专业群人才培养方案》实施一轮诊改，每一个教学循环对《课程标准》（含实践性环节教学标准）实施一轮诊改，形成各《专业群人才培养方案》与《课程标准》质量改进螺旋。

五、毕业要求

学生德育评价结果须达到合格及以上等级，并满足以下要求：

1．学时学分要求

须修满总计218学分、4384学时课程，完成规定的全部教学活动。

2．资格证书要求

本专业毕业生实行学历证书及职业资格证书构成的“1+X”证书制。学生在校期间，在取得学历证书的同时，建议取得以下任一国家职业资格证：