

2021 级旅游管理专业群人才培养方案

一、旅游管理专业（群）基本信息

序号	专业代码	专业名称	所属专业大类
1	640101	旅游管理	旅游类
2	540106	酒店管理与数字化运营	旅游类
3	540202	烹饪工艺与营养	旅游类
4	730602	市场营销	财经商贸
招生对象:		普通高中毕业生、中职毕业，或具备同等学力者	
学 制:		3 年，弹性修业年限 2-8 年	

二、旅游管理专业群组群逻辑

（一）结合海南地域特色，对应旅游产业链组群

海南国际旅游消费中心的目标是成为世界知名的旅游消费中心和世界消费经济发展高地，形成观光旅游为基础、休闲度假为重点，滨海旅游、生态旅游、文体旅游和医疗健康旅游为特色的旅游产业体系，成为旅游消费业态日趋完善的全球旅游消费潮流的引领者、世界知名的旅游度假和购物天堂。通过旅游带动消费，契合了海南发展服务贸易的目标，旅游管理专业群围绕旅游业新业态聚焦消费打造旅游业全产业链。其中，旅游业涵盖“旅游出行”“旅游住宿”“旅游餐饮”“旅游游览”“旅游购物”“旅游娱乐”和“旅游综合服务”；旅游相关产业涵盖“旅游辅助服务”和“政府旅游管理服务”。

旅游产业链是由一连串横向联系直接面对消费市场的行业构成的横向产业链。基于旅游业中的“吃”“住”“行”“游”“购”

“娱”六大要素，旅游管理专业群对应旅游产业链中的“旅游游览”“旅游购物”“旅游住宿”“旅游餐饮”“旅游娱乐”和“旅游综合服务”环节。结合海南地域特色，紧紧围绕“一中心”（海南国际旅游消费中心）建设，专业群将旅游、酒店、烹调、营销四个模块有机组合在一起，合理而高效地对接旅游产业链。其中，旅游管理专业主要对接旅游产业链中的“旅游游览”“旅游综合服务”，服务于旅游类型的旅游岗位群；酒店管理专业主要对接“旅游住宿”，服务于住宿型旅游岗位群；烹调工艺与营养专业主要对接“旅游餐饮”，服务于饮食类型旅游岗位群；市场营销专业主要对接“旅游购物”、“医疗康养消费”，服务于消费体验型旅游岗位群。详见图 1。

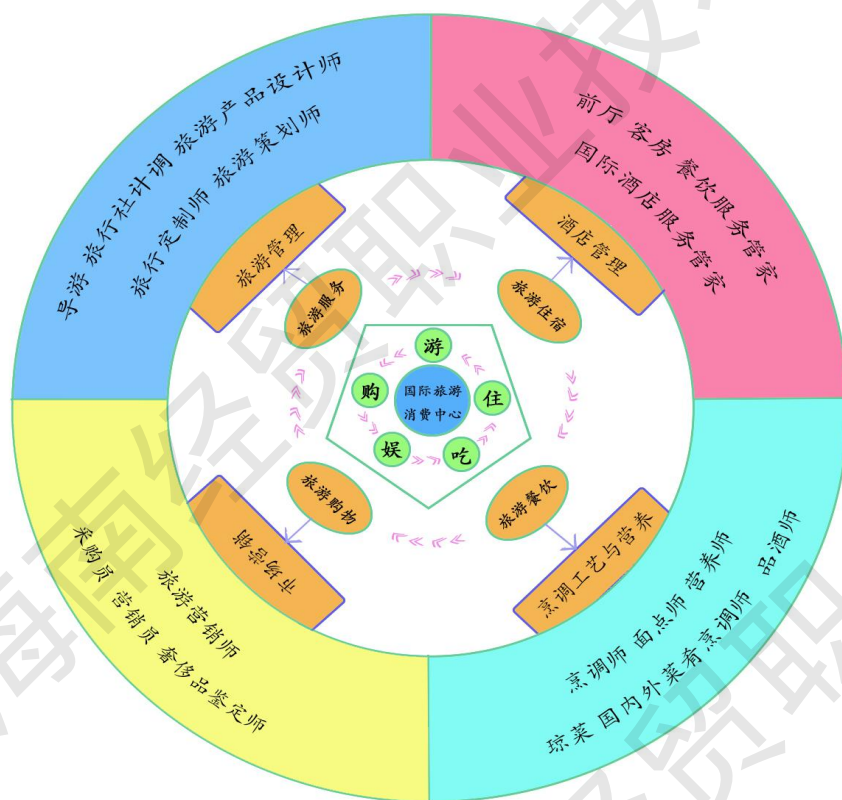


图 1 组群逻辑图

（二）立足岗位，确定专业群人才培养定位

旅游管理专业群根据海南建设的需要，服务于海南国际旅游消费中心，立足海南，面向全国，辐射一带一路沿线国家，培养具备从事旅游产品策划、旅游线路设计、国际旅游营销、旅游计调、旅行定制师等岗位群的旅游管理专业人才；培养高星级国际酒店前厅、高端服务管家、国际邮轮服务与管理等岗位群的酒店管理专业人才；培养琼菜烹调师、面点师、营养师等岗位群的烹调工艺与营养专业人才；培养服务于国际旅游消费中心医疗康养行业和免税品行业，从事销售、市场调查、广告策划、网络推广、客户服务的相关岗位营销从业人员，在职场中，学生通过可持续学习能够实现从基层岗位到中层岗位再到高层岗位的递进式职业经理人晋升路径，目标是培养职业经理人和职业商人。通过理论学习和实践训练，专业群培养的人才具备各专业基本理论知识和职业能力，并具有强烈的社会责任感、实践能力、创新精神、工匠精神和国际视野，满足国际旅游消费中心建设人才需求，引领海南旅游产业国际化。

（三）集群资源共享，优势互补，融合发展

旅游管理专业群服务对象相同，服务产业相同，专业基础相通，资源可共享，集合五大专业教育资源优势，实行基础课共享，专业能力拓展课共享，专业课岗位模块化，形成专业集群化发展的人才培养体系，消除传统产业及行业“割裂”旧疾，从“旅游+”角度实现各专业资源共享、协调配合、优势互补，创新旅游管理专业教育理念、生态理念、文体产业、医疗康养产业与旅游融合发展，创新旅游人才培养思路 and 模式，进而使旅游管理专业群成为旅游职业教育的新标杆，打造旅游高职教育的“航母级”团队。

三、专业人才培养方案制订思路

（一）专业一：旅游管理专业

1.产出导向(OBE)

本专业紧密结合我国旅游业发展、海南自由贸易区（港）建设等时代背景，培养满足我国旅游业发展，适应海南建设国际旅游消费中心需要，掌握现代旅游管理理论、专门知识和专业技能，能在各级旅游行政管理部门、旅行社、旅游景区、旅游饭店等相关旅游服务领域从事旅游行业管理、企业经营与管理、旅游策划、旅游教育与培训及其他相关服务与管理工作的，具有国际视野、管理能力、服务意识、创新精神，具有较强的旅游管理分析能力、决策能力和实务操作能力，具有团队合作、敬业精神和创新意识的应用型专业人才。

职业面向旅游企业的接待、讲解、线路设计、策划、营销、信息处理等服务和管理工作的；旅游规划机构的景区规划、旅游项目策划等管理工作；旅游行政主管部门的市场开发、产品推广、教育培训等管理工作；国内外五星级（高端）酒店的初级管理人员；国内外免税品店销售与管理人员。

面向的岗位（群）有导游、研学策划与管理、旅游定制、旅游策划、免税品销售与管理、酒店服务等。

2.落实岗课证赛融通要求：

1. 本专业 1+X 证书与课程分析，跨专业 X 证书如下表所示。

表 3-1 1+X 证书

证书名称	证书等级	职业技能要求	对应课程名称
1+X 研学旅行策划与管理(EEPM)职业技能等级证书	初级 中级 高级	为中小学提供安全落实、教学引导和服务管理,对中小学进行基础性实践教育等服务活动,以及掌握课程策划和设计,掌握安全机制、教学指导、运营管理的知识和技能及素养。	1+X 研学旅行策划与管理、旅游策划实务、旅游学概论、海南旅游客源市场、导游业务、旅游目的地管理、旅游公共关系
1+X 旅行策划职业技能等级证书	初级 中级 高级	具备旅游产品策划创意、实地考察、行程规划、定价、行程单制作等方面的技能,具备良好的思想道德素质、职业素养和服务意识以及业务素质,熟练掌握旅游产品设计业务操作技能,具有开拓精神与创新思维,以及团队协作能力。	旅游策划实务、旅游学概论、海南旅游客源市场、导游业务、旅游目的地管理、旅游公共关系
1+X 旅游大	初级 中	提升学生对旅游数字化的认识,赋能旅	旅游目的地管理、旅游政

数据分析职业技能等级证书	级 高级	游人才对于行业知识和数据的认知能力,运用全新的课程体系和全新的教学模式,培养推动社会发展的主力,筑牢数字化转型金字塔的塔基。	策与法规、旅游统计学、旅游学概论、旅游管理信息系统
--------------	------	----------------------------------------------------------------	---------------------------

专业二：酒店管理与数字化运营专业

1.产出导向(OBE)

(1) 需求调研，确定产出成果

酒店专业调研对象是酒店专业人才培养利益方，主要包括行业（企业）、职业教育、区域社会、学生等。

——行业、企业需求调研，主要调研规模、发展趋势、数字化转型、岗位需求等方面。行业规模方面，中国酒店业是全球最大单一市场，市场规模与需求巨大，并呈快速增长趋势。酒店业占我国住宿业的绝对主导地位，酒店业设施和客房数分别占我国住宿业的 56%和 93%。从海南区域来看，截止到 2020 年底，海南省有各类住宿企业 4113 家，床位数 281830 个。尽管 2020 年以来，酒店业经历着疫情影响，但至 2021 年上半年已基本恢复，全国新开业的中高端酒店达 94 家，新增客房量达 23453 间，数量增长积极，海南酒店业也成为全国最恢复行业之一，增长超往年水平，市场预期好。企业及岗位（群）需求方面，主要调研最佳东方酒店招聘网、专业毕业生、专业合作企业等。据调研分析，餐饮部（58%）、前厅部（58%）、客房部（53%）等一线运营部门的人才紧缺状况较为突出，市场营销、人力资源等部门也有明显需求，另外，随着酒店人力成本的日益提升，一岗多能的用工模式越来越受推崇。在人才素质要求方面，员工的工作态度、服务意识和服务态度、沟通能力、仪容仪表、岗位技能、学历与专业、外语能力等方面均有明显关注。

——职业教育与区域发展方面，主要调研国家职业教育职业政策及要求，包括我国职业教育培养“四种精神”定位、各项改革政策及措施，以及双高专业群专业定位与目标等。同时，对接海南省酒店业

人才培养方面提出了目标，即，以服务海南自贸港建设为导向，坚持政府支持、市场主导，产教融合、校企合作、自愿参与，主动创新、精准施策，注重实效、支持一线，着力推进与新时代海南酒店业发展相适应的职业教育“1+X”证书制度特色改革，创新产教融合人才培养模式，着力提升酒店业人才学历层次、技能水平和职业素养，全面促进酒店业人才国际化、专业化、职业化、特色化发展，增强海南酒店业对国内外人才的吸引力，有效促进旅游业整体服务质量与国际旅游消费需求水平同步提高。

（2）确定人才培养目标

基于产出导向（OBE）确定人才培养目标与规格，酒店管理与数字化运营专业的人才培养的特色和质量由人才培养方案体现，对接海南区域经济发展需求、旅游管理专业群或旅游产业链发展需求、以酒店为主体的住宿业岗位职业能力需求，落实国家教育政策，依托学校教育育人理念，明确酒店管理与数字化运营专业培养目标和人才培养规格对接专业学习成果。以态度和服务意识、适应能力和抗压能力、工作主动性和积极性、综合素质与创新能力、人际沟通及外语水平作为参照指标确定酒店专业人才培养目标与规格，并以此制定酒店专业层面的预期学习产出，建置酒店管理与数字化运营专业核心能力指标

（3）毕业要求

基于 OBE 理念，酒店管理与数字化运营专业毕业要求是要达到掌握酒店管理与数字化运营需要的专业知识、问题分析能力、能策划设计服务方案、能使用现代工具、具有关注环境和可持续发展的意识、具备职业规范、沟通能力、团队精神和终身学习能力。具体量化对标即根据学校 2021 级专业人才培养方案的原则性意见，明确酒店管理与数字化运营专业毕业的总学分要求、各类课程学分要求，职业技能等级要求或其他证书要求，明确准学士学位获取要求。

（4）设计酒店管理与数字化运营专业 OBE 课程体系（见表 1）

基于调研基础上主要就业岗位以前厅、客房、餐饮、市场销售、人力资源部门为主。基于此，把以上部门的工作岗位，确定为酒店管理专业毕业生面向的关键岗位，并对这 4 个关键就业岗位的工作任务和能力要求进行了分析。

根据主要就业岗位的工作任务对学生能力的要求，构建基于 OBE 的职业通识能力、职业基础能力和职业核心能力的课程体系，其中职业通识能力分为 2 大模块，分别是公共基础课、公共拓展课；职业基础能力是专业群共享课；职业核心能力分为 3 大模块，分别是专业基础课、专业核心课和专业拓展课。

表 3-2 基于 OBE 能力路线设计的课程与实践体系

岗位	工作任务	岗位能力	OBE 教学课程设计		实践教学		
			课程	专业基础课程	实训项目	实训内容	区域
酒店前厅部	1. 前台接待 2. 客房预订 3. 前台收银 4. 礼宾服务 5. 商务中心服务 6. 总机服务	1. 熟悉前厅服务工作 2. 熟练操作酒店管理工程技术学院统中与前厅工作的相关内容 3. 能较好地与其他部门沟通协调，并有效处理和应对各种突发事件 4. 熟练的运用英语与顾客进行沟通，并有效地解决客人投诉的问题 5. 能准确无误的完成账单结算	房务运行与管理（综合实训） 礼仪与形体训练	1. 酒店管理概论 2. 酒店公共关系 3. 消费都行为 4. 酒店英语	单项技能训练 综合模拟训练 校内生产性实训 校外顶岗实习	前厅各岗位操作技能 前厅工作流程 实训中心前厅接待 酒店前厅部顶岗实习	校内 校外
	1. 清洁卫生服	1. 准确掌握客房清洁标准 2. 掌握客房设备用品的使			单项技能训练	客房各岗	

酒店 客房部	→	→	用、维护及管理要求 3. 准确、熟练地掌握铺床技能 4. 准确掌握洗衣服务、小酒吧服务、擦鞋服务、加床服务、托婴工作流程和服务 5. 掌握针对性服务的要求，具有较强的安全服务意识	→	房务数字化运行与管理（综合实训）	1. 酒店管理概论 2. 酒店公共关系 3. 消费者行为 4. 酒店英语		位操作技能	校内 § 校外
							综合模拟训练	客房工作流程	
							校内生产性实训	实训中心客房服务	
							校外顶岗实习	酒店餐饮部顶岗实习	
酒店 餐饮部	→	→	1. 熟练掌握中西餐服务的工作流程和标准 2. 熟练掌握中西餐摆台、菜单制作、调酒等技能 3. 熟悉各种酒水的特性、饮用方法和制作方法 4. 准确把握餐饮服务礼仪的要求，可以根据客人需求进行菜品酒水的搭配和组合 5. 熟悉宴会服务流程	→	餐饮数字化运营与管理（中西餐综合实训） 酒水数字化运营与管理（综合实训）	1. 酒店管理概论 2. 酒店公共关系 3. 消费行为 4. 酒店英语 5. 食品营养与卫生	单项技能训练	餐厅岗位操作技能	校内 § 校外
							综合模拟训练	餐厅工作流程	
							校内生产性实训	实训中心餐厅服务	
							校外顶岗实习	酒店餐饮部顶岗实习	
			1. 全面了解酒店产品的属性 2. 熟练掌握酒店产品销售的技能和技巧 3. 能拟定基本的酒店产品		酒店营销实务	1. 酒店管理概论 2. 酒店	单项技能训练		
							综合模拟训练		
							校内生产性实训		

酒店市场销售部	→	2. 酒店公共关系	→	促销策划方案 4. 能适时策划并组织各种酒店公共关系活动	→	公共关系 3. 酒店消费者行为 4. 酒店英语	→	校外顶岗实习	酒店销售部顶岗实习	校内 § 校外
酒店人力资源部	→	1. 人力资源规划和岗位设计 2. 招聘和甄选 3. 员工培训 4. 薪酬管理 5. 员工活动设计与组织	→	1. 有效预测酒店人才需求, 根据内部和外部环境的变化为酒店合理配置岗位 2. 掌握各岗位人才招聘和甄选的方法及应用技巧 3. 能针对需求合理的设计员工培训项目并对员工进行有效的培训 4. 能合理评定员工薪酬等级	→	酒店人力资源管理 酒店报表与文案实操 1. 酒店管理概论 2. 酒店人力资源管理 3. 酒店督导管理 4. 酒店英语 5. 旅游政策与法规	→	单项技能训练 综合模拟训练 校内生产性实训 校外顶岗实习	酒店人力资源部顶岗实习	校内 § 校外

(5) 确定课程目标

基于 OBE 理念, 确定课程目标, 建立课程培养目标与毕业要求指标的对应关系, 要求课程目标的设置要遵循可衡量、可实现、可支撑的原则。可衡量, 即课程培养目标的设定能以适当的方式进行考核和评价; 可实现, 即设定的课程目标必须是在教学过程中以合适的教学内容和教学方式来实现课程目标; 可支撑, 即在设定课程目标时, 为了使通过课程的学习满足毕业要求, 每个课程目标的设定需支撑

相应的毕业要求指标点。在课程目标设定较为合理的情况下，课程目标与毕业要求指标点之间映射关系为一对一或多对一。

2.落实 1+X 证书要求：

在国家已公布的 1+X 证书批次中，与酒店管理与数字化运营专业相关的 1+X 证书有酒店运营管理职业技能等级证书、旅游大数据分析职业技能等级证书、邮轮运营服务职业技能等级证书、餐饮管理运行职业技能等级证书、酒店收益管理职业技能等级证书、餐饮管理运行职业技能等级证书、邮轮运营服务职业技能等级证书等（见表 3-2），在制定专业人才培养方案时，结合本专业实际，积极对接“1+X”技能等级标准，探索课证融通路径；鼓励学生积极考取本专业其他 1+X 证书以及跨专业 1+X 证书。

表 3-2 1+X 证书

证书名称	证书等级	职业技能要求	对应课程名称
酒店运营管理	初级、中级	具有良好的职业道德和职业素养，掌握酒店运营服务专业技能，能够适应高端住宿业相关企业岗位群要求，胜任企业一线服务岗位工作的专业技术技能。 具有良好的酒店服务与管理素养，具备酒店服务与管理技能，符合高端住宿业相关企业运营部门领班、主管等基层管理岗位要求。	酒店管理概论、 房务运营与管理、 餐饮运营与管理
旅游大数据分析	初级、中级	旅游大数据业务指导、旅游大数据咨询设计、旅游数据采集规划、常见涉旅数据采集、互联网数据智能采集、大数据的编目管理、数据安全、旅游大数据分析、旅游大数据的应用与赋能、大数据可视化等工作领域。 中级要求充分理解数据细分标准、整体概念、业务逻辑、统计方法、数据治理采集分析方法等，掌握至少 1 种日志采集工作、1 种数据清洗工具、1 种编程工具、2 种可视化工具、2 种爬虫工具、2 种大数据分析工具、5 个数据应用场景。	大数据分析与应用 房务数字化运营与管理 餐饮数字化运营与管理 酒店智能化与数字化运营 酒店数字营销实务 酒水管理与数字化运营
电子商务	初级、中级	对消费者线上的交易信息（包括购买时间、	大数据分析与应用

数据分析		购买商品、购买数量、购买频率、浏览次数、支付方式等)进行分析,估计每位客户的价值和消费特征,及时针对每位客户拓展营销的可能性,增加销售转化率。	应用 酒店数字营销实务
------	--	-------------------------------------------------------------------------	----------------

专业三：烹饪工艺与营养专业

调研社会需求

①需求调研,确定产出成果

行业规模方面,海南各种类型经营主体约4万余家。主要分为城市餐馆、乡村餐馆、酒店餐厅三大类。其中城市餐馆约15000家、乡村餐馆约25000家、酒店餐厅约3000家。海南餐饮企业以小、微型企业为主,规模化(年销售额在500万以上)法人企业71家,2020年末,餐饮行业已经开始进入平稳增长状态,2021年第1-4月份,海南省餐饮业总收入757081亿元,同比增长100.2%,餐饮业出现了快速增长的趋势。企业及岗位(群)需求方面,主要调研最佳东方酒店招聘网、专业毕业生、专业合作企业等。海南旅游业发展至今,餐饮业正向着现代化、产业化、国际化方向迈进,对餐饮人才需求越来越大。据调研分析,餐饮一线运营部门的人才紧缺状况较为突出,随着餐饮人力成本的日益提升,一岗多能的用工模式越来越受推崇。在人才素质要求方面,员工的工作态度、服务意识和服务态度、沟通能力、仪容仪表、岗位技能、学历与专业、外语能力等方面均有明显关注。

②确定人才培养目标

基于产出导向(OBE)确定人才培养目标与规格,烹饪工艺与营养专业的人才培养的特色和质量由人才培养方案体现,对接海南区域经济发展需求、旅游管理专业群或旅游产业链发展需求、以餐饮为主体的后厨岗位职业能力需求,落实国家教育政策,依托学校育人理念,明确烹饪工艺与营养专业培养目标和人才培养规格对接专业学习成果。以态度和服务意识、适应能力和抗压能力、工作主动性和积极性、

综合素质与创新能力、人际沟通及外语水平作为参照指标确定烹饪专业人才培养目标与规格，并以此制定烹饪专业层面的预期学习产出，建置烹饪工艺与营养专业核心能力指标。

③ 毕业要求

基于 OBE 理念，烹饪工艺与营养专业毕业要求是要达到掌握烹饪工艺与营养专业需要的专业知识、问题分析能力、能策划设计服务方案、能使用现代工具、具有关注环境和可持续发展的意识、具备职业规范、沟通能力、团队精神和终身学习能力。具体量化对标即根据学校 2021 级专业人才培养方案的原则性意见，明确烹饪工艺与营养专业毕业的总学分要求、各类课程学分要求，职业技能等级要求或其他证书要求，明确准学士学位获取要求。

④ 烹饪工艺与营养专业 OBE 课程体系

基于调研基础上主要就业岗位以中厨、西厨、中点、西点等为主。基于此，把以上部门的工作岗位，确定为烹饪工艺与营养专业毕业生面向的关键岗位，并对这 4 个关键就业岗位的工作任务和能力要求进行了解分析。

根据主要就业岗位的工作任务对学生能力的要求，构建基于 OBE 的职业通识能力、职业基础能力和职业核心能力的课程体系，其中职业通识能力分为 2 大模块，分别是公共基础课、公共拓展课；职业基础能力是专业群共享课；职业核心能力分为 3 大模块，分别是专业基础课、专业核心课和专业拓展课。

表 3-3 基于 OBE 能力路线设计的课程与实践体系

岗位		工作任务	岗位能力	OBE 教学课程设计			实践教学		
				课程	专业基础课程	实训项目	实训内容	区域	
		1. 切配 2. 水台	1. 熟悉中厨房工作 2. 熟练操作切配、水台、						

中厨	→	→	3. 打荷 4. 临灶 5. 上什 打荷、上什工作的相关内容 3. 能较好地与其他岗位沟通协调，并有效处理和应对各种突发事件 4. 能较好地操作临灶工作的相关内容 5. 能准确无误的完成食品安全控制	→	烹饪基本功训练 食品雕刻与冷菜 中式热菜技艺	→	1. 饮食文化概论 2. 烹调工艺学 3. 食品营养与健康 4. 烹饪原料学	单项技能训练	中厨岗位操作技能	校 内 § 校 外
								综合模拟训练	中厨工作流程	
								校内生产性实训	实训中心中厨房	
								校外顶岗实习	餐饮企业中厨房顶岗实习	
西厨	→	→	1. 中央切配间 2. 冷菜间 3. 热菜间 1. 熟悉西厨房工作 2. 熟练操作中央切配工作的相关内容 3. 能较好地与其他岗位沟通协调，并有效处理和应对各种突发事件 4. 能较好地操作冷菜、热菜间工作的相关内容 5. 能准确无误的完成食品安全控制	→	西式菜肴技艺 (综合实训)	→	1. 饮食文化概论 2. 烹调工艺学 3. 食品营养与健康 4. 烹饪原料学	单项技能训练	西厨岗位操作技能	校 内 § 校 外
								综合模拟训练	西厨工作流程	
								校内生产性实训	实训中心西厨服务	
								校外顶岗实习	餐饮西厨顶岗实习	
1. 蒸点			1. 熟悉中点间工作 2. 熟练操作蒸点、面档、煎炸档的相关工作 3. 能较好地与其他岗位沟通协调，并有效处理和应对各种突发事件		中式面点技艺 (综合实训)		1. 饮食文化概论 2. 面点工艺学	单项技能训练	中点各位操作技能	校 内 § 校 外
								综合模拟训练	点心房工	

中点	→	2. 面档 3 煎炸档	→	4. 能准确无误的完成食品安全控制	→	3. 食品营养与健康 4. 烹饪原料学	→	校内生产性实训	作 流 程 实 训 中 心 点 心 房	
								校外顶岗实习	餐 饮 企 业 点 心 房 顶 岗 实 习	
西点	→	1. 饼房 2. 面包房	→	1. 熟悉西点间工作 2. 熟练操作饼房、面包房的相关工作 3. 能较好地与其他岗位沟通协调, 并有效处理和应对各种突发事件 4. 能准确无误的完成食品安全控制	→	西式面点技艺 (综合实训)	→	单项技能训练	西 点 各 岗 位 操 作 技 能	校 内 § 校 外
								综合模拟训练	西 点 工 作 流 程	
								校内生产性实训	实 训 中 心 西 点 房	
								校外顶岗实习	餐 饮 企 业 点 心 房 顶 岗 实 习	

2. 落实 1+X 证书要求

在国家已公布的 1+X 证书批次中, 与烹饪工艺与营养专业相关的 1+X 证书有粤菜制作职业技能等级证书、粤点制作职业技能等级证书等。在制定专业人才培养方案时, 结合本专业实际, 积极对接“1+X”技能等级标准, 探索课证融通路径; 鼓励学生积极考取本专业其他

1+X 证书以及跨专业 1+X 证书。

表 3-4 1+X 证书

证书名称	证书等级	职业技能要求	对应课程名称
粤菜制作	初级、中级	<p>【粤菜制作】(初级):具有粤菜师傅的良好职业素养、专业基本理论知识、扎实的基本功和粤菜加工与烹调的基本能力,能在餐饮企业中餐厨房和企事业单位饭堂的食品加工岗、水台岗、打荷岗等岗位上从事烹饪鲜活原料的选择、保管与活养,原料初加工、刀工成型、简单腌制,一般干货涨发,烹调前预制加工,跟单起菜,零点菜肴配菜和零点菜肴制作等工作。</p> <p>【粤菜制作】(中级):具有粤菜师傅的良好厨师职业素养,扎实的烹饪理论知识和熟练的粤菜加工与烹调能力,能在餐饮企业中餐厨房的砧板岗、上杂岗、候钱岗等岗位上从事原料精细加工、原料分档取料、原料馅料制作、动植物干货原料涨发、宴席菜单配菜和调制各种酱汁、粤菜菜肴与宴席菜肴制作,能有效控制菜品质量等工作。</p>	<p>烹饪基本功训练 食品雕刻与冷菜 中式热菜技艺</p>
粤点制作	初级、中级	<p>【粤点制作】(初级):具备良好的职业素养、专业理论知识和粤点基础制作能力,主要面向餐饮企业点心部肠粉岗、明档岗、帮熟笼岗、帮拌馅岗、帮煎炸岗、帮案板岗等岗位,从事粤点原料处理、协助完成馅心制作和粤点产品制作等。</p> <p>【粤点制作】(中级):具备良好的职业素养,熟练掌握粤点制作和产品质量管理技能,主要面向餐饮企业点心部熟笼岗、煎炸岗、拌馅岗、案板岗、西修岗,从事各种威甜馅心调制、简单花色造型、粤点制作等工作。</p>	<p>中式面点技艺 面点工艺学</p>

专业四：市场营销专业

1.产出导向(OBE)

“现代化经济体系”是党的十九大报告首次提出的概念，是中国经济由高速增长阶段向高质量发展阶段转变的必然选择和客观需要。习近平总书记指出：“国家强，经济体系必须强。只有形成现代化经济体系，才能更好顺应现代化发展潮流和赢得国际竞争主动，也才能为其他领域现代化提供有力支撑”。产业结构转型升级加速、新旧动

能转换提质，海南自由贸易港建设为海南十二大产业带来了新的发展机遇，尤其是现代旅游业、现代服务业、高新技术产业，中央给予了很多政策支持及可创新的空间，市场营销专业迎来了“自贸港”时刻，着眼于培养服务于海南国际旅游消费中心的高素质技术技能人才。

海南国际旅游消费中心推动了旅游新业态的不断涌现，有力激发了海南消费市场活力。营销的世界正在发生着日新月异的变化，这些变化就在我们身边，每个人都看得见，并且常常成为人们的热点话题。随着“互联网+产业”、区块链、人工智能、大数据等持续推进和应用，营销的逻辑已经有了颠覆性的变化，产业和行业的商业模式也在加速变革。首先，随着互联网和电子商务的兴起，营销的传播手段正从传统媒体广告，更多地向网络传播、社群传播转移；其次，营销模式从传统零售发展到电子商务，随着智能手机的普及，移动电商成为主流，并逐步催生了线上线下一体、着重服务职能的新零售商业模式；再次，随着牛鞭效应等渠道营销的弊端逐步显现，企业开始关注对终端店的掌控，喊出了“终端为王”的口号。随着电子商务、新媒体营销和新零售的普及，营销渠道的核心从最初依赖渠道拓展市场到会员制营销的转变，并成为企业经营的重点；最后，消费的驱动力，已经从消费普及化，进入消费升级，进而走向消费个性化。

基于新时代高等职业教育发展的前沿和趋势，基于校企协同创新的思路（见图2），深入推进产教融合、校企合作，市场营销专业成立了专业教学指导委员会，邀请企业专家、能工巧匠参与人才培养方案的制定，确定了人才培养的技术路线（见图3），构建了市场营销专业课程体系，设置了课程目标和人才培养目标，并设置了科学的毕业要求。

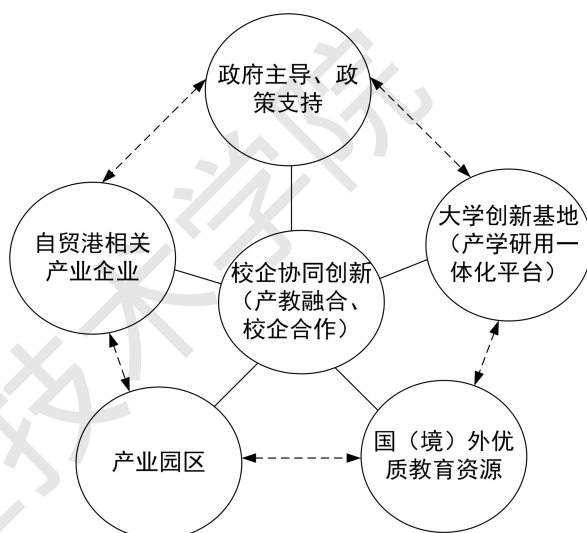


图2 校企协同创新模式

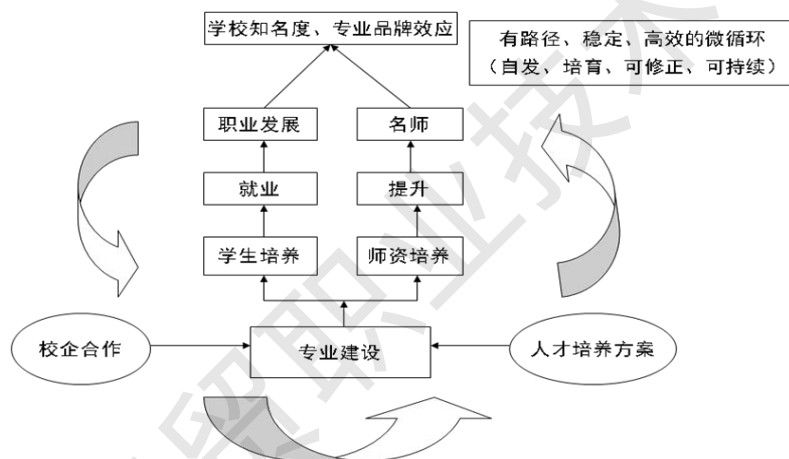


图3 人才培养模式实现的技术路线

2.落实 1+X 证书要求

市场营销专业设置了 1+X 电子商务数据分析职业技能等级证书，并将 1+X 电子商务数据分析纳入市场营销专业课程体系，努力做到可证融通。

在大数据、人工智能广泛应用的当下，“线下体验+线上消费”的消费模式表现为线上向线下渗透，当用户在线上购买行为完成之后，就从潜在客户变成了企业的价值客户。营销人员基于线上的运营

数据对消费者的交易行为进行分析，估计每位客户的价值和消费特征，及时针对每位客户拓展营销的可能性。

通过该 1+X 证书课程的学习，使学生掌握电子商务数据分析的基本方法，能够对消费者线上的交易信息（包括购买时间、购买商品、购买数量、购买频率、浏览次数、支付方式等）进行分析，对消费者进行画像，制定相应的营销策略，增加销售转化率。

表 3-5 1+X 证书

证书名称	证书等级	职业技能要求	对应课程名称
1+X 电子商务数据分析	中级	对消费者线上的交易信息（包括购买时间、购买商品、购买数量、购买频率、浏览次数、支付方式等）进行分析，估计每位客户的价值和消费特征，及时针对每位客户拓展营销的可能性，增加销售转化率。	电子商务数据分析

3.以“五个对接”为导向，设计人才培养方案的架构体系

以市场需求为导向，从职业分析入手，以培养高素质技术技能型人才为目标，在对营销工作岗位、工作任务、工作过程、岗位技能分析的基础上，确定知识、能力和素质培养目标和要求，创新并实践高职教育教学规律的人才培养模式。围绕人才培养模式，统筹建设校内外实习实训基地、课程体系、教学团队。在人才培养方案设计过程中，强化创新意识、强化参与意识、强化动手能力，实现课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接、专业与产业对接、学历证书与职业资格证书对接、职业教育与终生学习对接。

人才培养方案制定的具体做法，坚持以服务为宗旨、以就业为导向，走产学研结合之路。办学理念先进，培养目标和规格定位准确，校企合作、工学结合紧密，课程体系和教学内容满足专业技术领域和职业岗位（群）任职要求，着力提高学生的实践能力、创新能力、就业能力、创业能力，培养产业转型升级和企业技术创新需要的高素质技术技能型人才。

四、培养目标

专业群培养目标概述：

随着大数据、人工智能、区块链、数字经济的蓬勃发展，旅游产业转型升级加快，相关产业融合发展进一步深化，旅游消费新业态日益丰富，旅游消费要素的国际化、标准化、信息化水平显著提高。旅游管理专业群紧跟国际旅游消费中心建设步伐，紧密对接产业，立足海南、服务全国、辐射“一带一路”沿线国家和地区，以“旅游带动消费、消费反哺旅游”为出发点，以“校企协同创新、产教融合”为核心，以“学校舒心、企业上心、社会放心”为目标，以“服务行业企业旅游供给质量、管理效能和服务水平提升”为己任，优化专业群结构，培养“宽视野、会操作、善学习、懂管理”的高素质技术技能型人才，打造海南高职旅游管理专业群的人才培养高地，成为海南新一轮改革开放的实践范例，树立海南高等职业教育的新标杆，引领全国旅游高等职业教育发展。到2023年，旅游管理专业群成为海南国际旅游消费中心人才培养的引导者、智力服务的贡献者、产教融合的实践者、服务社会的先行者。

（一）专业一：旅游管理专业培养目标

本专业面向海南自由贸易港建设，培养具有良好的政治思想素质、专业精神、职业精神、工匠精神和综合职业素质，掌握旅行社、景区和酒店的业务流程和岗位技能，具备从事导游、旅行社计调、旅游产品设计、旅行社营销、旅行社接待与外联、讲解员、对客服务、酒店服务等岗位群的基本理论知识和职业能力，能胜任导游带团、旅游线路编排、旅游产品设计、旅游产品营销、景区服务、酒店服务等一线工作任务的高素质技术技能人才。

表 4-1 培养目标分解

分类	序号	具体内容
服务面向		本专业面向海南自由贸易港建设
素质能力 知识	目标 1	具有旅游管理专业基础专业知识
	目标 2	具备使用旅游策划、导游讲解、旅行社营销、研学旅行、旅游产品设计等方面的应用能力
	目标 3	掌握旅行社、景区和酒店的业务流程和岗位技能
	目标 4	具备从事导游、旅行社计调、旅游产品设计、旅行社营销、旅行社接待与外联、讲解员、对客服务、酒店服务等岗位群的基本理论知识和职业能力
	目标 5	具有良好的政治思想素质、专业精神、职业精神、工匠精神和综合职业素质
职业领域		能胜任导游带团、旅游线路编排、旅游产品设计、旅游产品营销、景区服务、酒店服务等工作任务
人才层次类型		旅游管理高层次复合型、创新型技术技能人才

(二) 专业二：酒店管理与数字化运营专业培养目标

本专业面向海南自由贸易港建设，培养具有良好的政治思想素质、专业精神、职业精神、工匠精神和综合职业素质，掌握以现代酒店业为主体、新业态为拓展的现代住宿业的服务、管理与运营流程、技能和方法，具备从事现代住宿业市场营销、客户关系、前厅、客房、餐饮、人力资源管理岗位群的服务、管理与数字化运营的基本理论知识和技术技能运用职业能力，能胜任国际品牌酒店集团、高端酒店、精品民宿、国际邮轮、餐饮集团、行业协会及相关管理咨询机构等企事业单位从事现代服务接待、管理、运营、咨询等工作任务的业务技能娴熟，管理与运营能力趋强的高素质复合型、创新型技术技能人才。

表 4-2 培养目标分解

分类	序号	具体内容
服务面向		本专业面向海南自由贸易港建设
知识、能力、素质	目标 1	酒店各部门管理基础知识，旅游政策与法规知识，海南旅游资源与文化知识，酒店各部门运营流程，酒店数字营销，酒店礼仪，酒店人力资源管理知识，酒店英语
	目标 2	具备沟通、协作能力，酒店各部门岗位服务技能能力，酒店基层团队的运作能力，酒店产品的销售与推广能力，酒店突发事件的应变与处理能力，酒店岗位外语听说能力，信息采集、资料查询和办公软

		件的操作能力,个人职业生涯规划能力,初级岗位管理能力
	目标 3	正确的人生观和价值观,健康的体魄和健全的心理,良好的职业道德和职业素养,良好的文化素质
	目标 4	具备现代服务业服务与管理素养、职业道德和团队协作精神,考虑企业经营实践活动对社会、环境和可持续发展的影响
	目标 5	通过继续教育和自主学习,获得适应社会发展的能力
职业领域		能胜任旅游住宿及现代服务业等工作任务
人才层次类型		满足现代住宿业管理与运营需求的高层次复合型、创新型技术技能人才

(三) 专业三：烹饪工艺与营养专业培养目标

本专业面向海南自由贸易港建设,培养具有良好的政治思想素质、专业精神、职业精神、工匠精神和综合职业素质,适应餐饮业发展需要的,面向餐饮企业中、西餐厨房生产、管理第一线,从事中式烹调、西式烹调、中西点心制作工作,具有现代餐饮业工作人员职业道德,具备熟练中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师等职业技能和较强的可持续发展能力,诚信做人、踏实做事、人格健全的高素质复合型、创新型技术技能人才。(见表)

表 4-3 培养目标分解

分类	序号	具体内容
服务面向		本专业面向海南自由贸易港建设,国内外五星级(高端)酒店、大型餐饮集团、高档酒楼、高级会所等企业、西餐厨房生产、管理第一线
知识、能力、素质	目标 1	厨房各部门管理基础知识,餐饮政策与法规知识,饮食文化知识,食品卫生知识,餐饮成本控制,厨房英语
	目标 2	具备沟通、协作能力,厨房各部门岗位技能,能从事原料精细加工、原料分档取料、原料馅料制作、动植物干货原料涨发、宴席菜单配菜和调制各种酱汁、粤菜菜肴与宴席菜肴制作,能有效控制菜品质量等工作
	目标 3	正确的人生观和价值观,健康的体魄和健全的心理,良好的职业道德和职业素养,良好的文化素质
	目标 4	具备现代服务业服务与管理素养、职业道德和团队协作精神,考虑企业经营实践活动对社会、环境和可持续发展的影响
	目标 5	通过继续教育和自主学习,获得适应社会发展的能力
职业领域		能胜任餐饮及现代服务业等工作任务
人才层次类型		满足现代餐饮业需求的高层次复合型、创新型技术技能人才

（四）专业四：市场营销专业培养目标

本专业面向海南自由贸易港建设，培养具有良好的政治思想素质、专业精神、职业精神、工匠精神和综合职业素质，掌握市场营销工作的业务流程、技能和方法，具备从事销售类、市场类、客服类等岗位群的市场营销基本理论知识和开展市场营销工作的职业能力，能胜任商业服务业、新零售业、房地产业等现代服务业工作任务的具有创新精神和创业能力、适应产业转型升级和企业技术创新需要的高素质复合型、创新型技术技能人才。

表 4-4 培养目标分解

分类	序号	具体内容
服务面向		本专业面向海南自由贸易港建设
素质能力 知识	目标 1	市场调研和分析能力——熟练掌握收集市场信息的基本方法与程序，可以独立制定市场调研计划并组织实施，对宏观环境变化有高度的敏感，并能对顾客需求、竞争状态及企业能力进行较准确地分析。
	目标 2	市场传达能力——能依据市场定位，熟练设计相应的渠道与促销策略，能对产品开发和价格制定提出系统的意见，保证市场定位的有效传达。
	目标 3	文案策划能力——有较强的组织调和文字、语言表达能力。能在市场分析的基础上，完成市场细分和对目标顾客的描述与选择，并据此设计市场定位。依据定位，合理制定相应的营销组合计划。
	目标 4	新媒体营销能力——能够针对不同的营销目标设计不同的新媒体文案，掌握直播营销、跨境电商营销、自媒体营销等不同的形式技术与传播渠道开展新媒体营销工作。
	目标 5	市场推广能力——能够根据推广目标、推广资金与店铺经营现状，制定推广方案，包括搜索推广、品牌推广、信息流推广。
	目标 6	客户开发能力——有强烈的以顾客为中心的营销观念，掌握客户开发与维护的基本知识、流程与技巧，有良好的沟通能力和服务意识。能为企业搜集、保留顾客信息，并为顾客开发提供系统有效的信息，完成顾客开发工作。
	目标 7	品牌管理能力——具有品牌管理的明确意识，掌握相关基本知识，具备对较强的对企业品牌战略的理解与执行能力，并能根据实际提出改进意见与建议。
	目标 8	语言和计算机能力——具备借助工具书阅读、翻译、撰写一般外文专业技术资料的能力。具备较强的计算机应用及信息采集、分析和利用的能力。
	目标 9	可持续学习能力——具备科学的思辨能力、积极的人生态度和责任

		感、较强的社会适应能力和心理承受能力、良好的沟通协调及团队合作能力；具备国际化视野、竞争意识和一定的创业能力；具有较强接受新知识、新事物以及自主学习、终身学习的能力。
职业领域		能胜任商业服务业、新零售业、房地产业等现代服务业的工作任务
人才层次类型		海南自由贸易港背景下，服务于海南国际旅游消费中心建设的高层次复合型、创新型技术技能人才

五、职业面向

(一) 专业一：旅游管理专业职业面向

表 5-1 专业职业面向

序号	专业名称	专业代码	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
1	旅游管理	640101	L-7271 旅行社服务； L-7272 旅游管理服务； L-7279 其他旅行社服务； N-7852 游览景区管理	4-04-02-01 导游；4-04-02-02 公共游览所服务；4-04-02-03 展览讲解员；	旅游接待服务	研学旅行策划与管理(EETPM)职业技能等级证书
				4-04-02-99 其他旅游及公共游览场所服务人员；	旅行社经营与管理	旅游大数据分析职业技能等级证书； 旅行策划职业技能等级证书
				4-04-99-00 其他饭店、旅游及健身娱乐场所服务人员； 4-04-01-03 旅店服务员；	酒店服务	暂无

说明：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)；结合《国家职业教育改革实施方案》关于“1+X”制度试点工作根据实际情况举例职业资格证书或技能等级证书。

(二) 专业二：酒店管理与数字化运营专业职业面向

表 5-2 专业职业面向

序号	专业名称	专业代码	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
----	------	------	----------	------------	---------------	-----------------

1	酒店管理与数字化运营专业	540106	H-61/62 住宿业、餐饮业	4-03-03-01 调酒师；	调酒	
				4-03-03-02 茶艺师；	茶艺	
				其他调酒和茶艺人员	餐饮服务与管理	餐饮运营与管理
				4-03-05-01 餐厅服务员；	市场开发	旅游大数据分析
				4-03-05-99 其他餐厅服务人员；	前厅	酒店运营管理 前厅运营与管理
				4-03-99-00 其他餐饮服务人员；	人力资源	人力资源管理师
				4-04-01-01 前厅服务员；	客房	
				4-04-01-02 客房服务员；	康乐	
				4-04-01-99 其他饭店服务人员； 4-04-03-03 康乐服务员 4-05-04-99 其他水上运输服务人员	邮轮服务	邮轮服务与运营

(三) 专业三：烹饪工艺与营养专业职业面向

表 5-3 专业职业面向

序号	专业名称	专业代码	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
1	烹饪工艺与营养	540202	H-61/62 住宿业、餐饮业	4-03-01-01 中式烹调师； 4-03-01-02 中式面点师； 4-03-01-99 其他中餐烹饪人员；	中厨	粤菜制作
				4-03-02-01 西式烹调师； 4-03-02-02 西式面点师； 4-03-02-99 其他西餐烹饪人员；	西厨	
				4-03-04-01 营养配餐员； 4-03-04-99 其他营养配餐员。	中点西点	粤点制作

(四) 专业四：市场营销专业职业面向

表 5-4 专业职业面向

序号	专业名称	专业代码	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
1	市场营销	730602	F-51/52 批发业、零售业； K-70 房地产业； L-72 商务服务业；	2-06-99-00 其他经济业务人员； 4-01-02-01 推销员； 4-99-00-00 其他商业、服务业人员	销售类 市场类 客服类	1+X 电子商务数据分析职业技能等级证书(大数据、人工智能时代,任何行业离不开数据分析技能和新媒体营销技术)

说明：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)；结合《国家职业教育改革实施方案》关于“1+X”制度试点工作根据实际情况举例职业资格证书或技能等级证书。

六、毕业生职业生涯路径

(一) 专业一：旅游管理专业毕业生职业生涯路径

表 6-1 毕业生职业生涯路径

市场营销专业学生职业生涯发展路径表							
发展层级	岗位类别						
	旅游接待服务	旅行社经营与管理	旅行社经营与管理	旅行社经营与管理	旅行社经营与管理	酒店服务	发展年限
IV级	总经理						5年以上
III级	出境领队	部门经理	营销经理(总监)	区域经理	策划经理	酒店销售	3-5年
II级	中级导游	计调经理	销售主管	业务经理	策划主管	领班、主管	1-3年
I级	初级导游、景区讲解	计调员	产品销售人员	外联、业务员	线路策划设计人员	对客户服务、销售	1年
注：I级为就业岗，II级、III级、IV级、为发展岗，各岗位类别之间互为可迁移岗位							

(二) 专业二：酒店管理与数字化运营专业毕业生职业生涯路径

表 6-2 毕业生职业生涯路径

酒店管理与数字化运营专业学生职业生涯发展路径表						
发展层级	岗位类别					
	餐饮服务与管理/业务管理类	前厅服务与管理/业务管理类	客房服务与管理/业务管理类	市场营销与公关类/业务管理	人力资源管理	发展年限
V级	总经理					12年以上
IV级	餐饮总监	房务总监	房务总监、行政管家	市场总监	人力资源总监	8-12年
III级	餐厅经理	大堂副理、宾客关系经理	业务经理	销售经理、公关经理	人力资源经理	3-8年
II级	领班、主管	领班、主管	领班、主管 店长助理	领班、主管	业务经理	1-3年
I级	服务员、文员	服务员、文员	服务员、文员	预订员	专员	0-1年
注：I级为就业岗，II级、III级、IV级、V级为发展岗，各岗位类别之间互为可迁移岗位						

(三) 专业三：烹饪工艺与营养专业毕业生职业生涯路径

表 6-3 毕业生职业生涯路径

烹饪工艺与营养专业学生职业生涯发展路径表						
发展层级	岗位类别					
	中厨/专业技能类	西厨/专业技能类	中点/专业技能类	西点/专业技能类	餐饮服务与管理/业务管理类	发展年限
V级	总经理					12年以上
IV级	餐饮总监					8-12年
III级	厨师长、副厨师长	厨师长、副厨师长	厨师长、副厨师长	厨师长、副厨师长	餐厅经理	3-8年
II级	领班、主管	领班、主管	领班、主管	领班、主管	领班、主管	1-3年
I级	中厨厨工	西厨厨工	中点厨工	西点厨工	传菜	0-1年
注：I级为就业岗，II级、III级、IV级、V级为发展岗，各岗位类别之间互为可迁移岗位						

(四) 专业四：市场营销专业毕业生职业生涯路径**表 6-4 毕业生职业生涯路径**

市场营销专业学生职业生涯发展路径表						
发展层级	岗位类别					
	市场营销/品牌管理类	销售业务/销售管理类	门店/卖场管理类	客户关系管理类	网络营销管理类	发展年限
V级	总经理					5年以上
IV级	市场/品牌总监	销售总监	区域店长	客户总监	网络营销/运营总监	5年以上
III级	市场/品牌经理	销售经理	店长	客户经理	网络营销/运营经理	3-5年
II级	市场/品牌主管	销售主管	店长助理	客服主管	网络营销/运营主管	1-3年
I级	市场/品牌专员	销售员	店员	客服专员	文案/运营	0-1年

注：I级为就业岗，II级、III级、IV级、V级为发展岗，各岗位类别之间互为可迁移岗位

七、岗课证赛融通设计

(一) 专业一：旅游管理专业工作任务与职业能力分析

表 7-1 工作任务与职业能力分析

专业名称	工作领域	工作岗位	工作任务	职业能力与素质	对应赛项	对应 X	备注
旅游管理	A 旅游接待类	A-1 旅游企业接待服务	A-1 旅游企业接待	A-1-1 能够提供旅游线路咨询，代购机、车、船票、订房等业务； A-1-2 能够做到礼仪接待，规范操作； A-1-3 能够热情、微笑服务每位咨询的旅行者，解答疑问，并做好相关记录； A-1-4 能够做好客户资源档案，进行定期客户回访； A-1-5 能够及时处理相关客户意见和投诉	无	1+X 旅行策划职业技能等级证书	
		A-2 旅游免税购物接待服务	A-2 旅游免税购物接待	A-2-1 能够完成新顾客的接待及入会邀约，门店活动推荐； A-2-2 能够向老客户推荐合适产品，介绍产品的特点和优势，完成销售任务； A-2-3 能够完成专柜会员管理及维护工作； A-2-4 能够负责柜台及门店日常管理，包括货品陈列、日常清洁、库存管理、销售台账报表制作等	无	无	
		A-3 导游接待	A-3 导游接待	A-3-1 能够熟悉接待计划，落实接待事宜，	全国导游大赛	1+X 研学旅行	

	待服务	待	做好物料、语言和知识的准备； A-3-2 能够独立完成旅游团接站服务； A-3-3 能够独立完成旅游团入店服务； A-3-4 能够独立完成旅游团游览服务； A-3-5 能够独立完成旅游团送站服务		策划与管理 (EPPM) 职业技能等级证书	
B 旅行社经营管理类	B-1 计调	B-1 计调业务	B-1-1 能够负责日游/长线游出行的行程安排，包括交通、住宿、服务人员、门票、餐饮等； B-1-2 能够操作旅游团队，落实好旅游过程中的各项工作安排； B-1-3 能够及时解决旅游过程中所发生的行程或票务等问题，保证旅游团队质量	无	1+X 旅行策划职业技能等级证书	
	B-2 旅游产品销售	B-2 销售业务	B-2-1 能够开展旅游产品预订业务； B-2-2 能够分析市场信息，联系客户，扩大销售网络，及时向上级汇报工作； B-2-3 能够将旅行社预订信息及时传达至各部门，准确控制旅游产品销售状态，正确处理客人预订变更、取消、婉拒事宜，保证销售预订的准确性； B-2-4 能够正确处理客人投诉和预订纠纷	无	无	
	B-3 外联	B-3 外联业务	B-3-1 能够收集客户需求，并反馈给旅行社； B-3-2 能够拓展市场，找到潜在客户； B-3-3 能够与旅游客户进行业务联系，产品推介； B-3-4 能够洽谈、销售旅游产品，达成合作意向，签订合同	无	无	

	B-4 线路策划	B-4 线路策划	B-4-1 能够完成旅游线路的设计和编排； B-4-2 能够与地接社的联系，落实成本核算，报价，行程安排等； B-4-3 能够策划、开发新的旅游产品路线，提升营销和推广	全国大学生红色旅游创意策划大赛；大学生旅游路线策划大赛； 研学旅行线路设计大赛	1+X 旅行策划职业技能等级证书	
C 酒店服务	C-1 酒店销售	C-1 酒店销售	C-1-1 能够根据销售策略和市场计划完成销售任务； C-1-2 能够控制销售费用，配合宾馆实施市场开发计划； C-1-3 能够进行市场开拓，发展潜在客户，建立良好稳固的客户关系； C-1-4 能够了解客户动态，收集并维护客户并做到每月整理资料，保证销售信息准确	无	无	

(二) 专业二：酒店管理与数字化运营专业工作任务与职业能力分析

表 7-2 工作任务与职业能力分析

专业名称	工作领域	工作岗位	工作任务	职业能力与素质	对应赛项	对应 X	备注
		前厅服务岗位	1. 前台接待 2. 客房预订 3. 前台收银 4. 礼宾服务	1. 全面了解前厅服务工作 2. 熟练操作酒店管理工程技术学院统中与前厅工作的相关内容 3. 能较好地与其他部门沟通协调，并有效处理和应对		酒店运营管理	

酒店管理 与数字化 运营专业	酒店运营 与管理		5. 商务中心服务 6. 总机服务	各种突发事件 4. 熟练的运用英语与顾客进行有效沟通,并有效地解决客人投诉的问题 5. 能准确无误的完成账单结算			
		客房服务 岗位	1. 清洁卫生服务 2. 客房安全服务 3. 客房设备用品管理 4. 客房服务	1. 准确掌握客房清洁标准 2. 准确、熟练地掌握铺床技能 3. 准确掌握洗衣服务、小酒吧服务、擦鞋服务、加床服务、托婴工作流程和服务 4. 掌握针对性服务的要求,具有较强的安全服务意识 5. 掌握客房设备用品的使用、维护及管理要求		酒店运营管理	
		餐饮服务 岗位	1. 中餐服务 2. 西餐服务 3. 酒吧服务	1. 熟练掌握中西餐服务的工作流程和标准 2. 熟练掌握中西餐摆台、菜单制作、调酒等技能 3. 熟悉各种酒水的特性、饮用方法和制作方法 4. 准确把握餐饮服务礼仪的要求,可以根据客人需求进行菜品酒水的搭配和组合 5. 熟悉宴会服务流程		酒店运营管理	
		酒店营销 岗位	1. 酒店产品销售 2. 酒店公共关系	1. 全面了解酒店产品的属性 2. 熟练掌握酒店产品销售的技能和技巧 3. 掌握各种酒店产品的促销方式方法 4. 能拟定基本的酒店产品促销策划方案 5. 适时策划并组织各种酒店公共关系活动		电子商务数据分析	
		酒店人力	1. 人力资源规划和岗	1. 有效预测酒店人才需求,根据内部和外部的变		旅游大数据 分析	

		资源管理岗位	位设计 2. 招聘和甄选 3. 员工培训 4. 薪酬管理 5. 员工活动设计与组织	化为酒店合理配置岗位 2. 掌握各岗位人才招聘和甄选的方法及应用技巧 3. 能针对需求合理的设计员工培训项目并对员工进行有效的培训 4. 能合理评定员工薪酬等级			
--	--	--------	-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

(三) 专业三：烹饪工艺与营养专业工作任务与职业能力分析

表 7-3 工作任务与职业能力分析

专业名称	工作领域	工作岗位	工作任务	职业能力与素质	对应赛项	对应 X	备注
烹饪工艺与营养专业	烹调岗位	烹调岗位	1. 中式烹调 2. 西式烹调	1. 原料的识别能力、加工能力及运用能力 2. 烹饪原料的营养价值分析能力 3. 中式烹调师基本操作知识与能力 4. 西式烹调师基本操作知识与能力 5. 掌握中西式菜肴的装饰能力 6. 具备菜点设计与创新的能力		粤菜制作	
	面点岗位	面点岗位	1. 中式面点 2. 西式面点	1. 原料的识别能力、加工能力及运用能力 2. 面点原料的营养价值分析能力 3. 中式面点师基本操作知识与能力 4. 西式面点师基本操作知识与能力 5. 掌握中西式面点的装饰能力 6. 具备面点设计与创新的能力		粤点制作	

(四) 专业四：市场营销专业工作任务与职业能力分析**表 7-4 工作任务与职业能力分析**

专业名称	工作领域	工作岗位	工作任务	职业能力与素质	对应赛项	对应 X	备注
市场营销	A 市场类	市场调研	A-1 市场调研	A-1-1 问卷设计、访谈提纲制作 A-1-2 市场调研实施 A-1-3 市场调研数据统计整理 A-1-4 撰写调研报告		1+X 电子商务数据分析	
		市场分析	A-2 市场分析	A-2-1 商圈分析 A-2-2 顾客分析 A-2-3 竞争对手分析			
		市场推广	A-3 市场推广	A-3-1 新客户开发 A-3-2 产品推广 A-3-3 品牌维护 A-3-4 广告策划、公关传播			
	B 销售类	商品销售	B-1 商品销售	B-1-1 商品成列 B-1-2 售前准备 B-1-3 顾客接待 B-1-4 商品推介 B-1-5 达成交易 B-1-6 售后服务		1+X 电子商务数据分析	
		店面运营	B-2 店面运营	B-2-1 人员管理、激励、团队协作能力 B-2-2 绩效管理, 完成销售指标 B-2-3 现场管理和维护			
	C 客服类	客服计划制定	C-1 客服计划制	C-1-1 制定客户关系管理各项制度			

			定	C-1-2 对客户购买行为进行分析，制定计划			
		客户关系维护	C-2 客户关系维护	C-2-1 客户拜访，维护客户关系 C-2-2 接待来访客户，处理客户提出的问题和投诉 C-2-3 定期对客户信用、客户资料进行更新			
		客户信息处理	C-3 客户信息处理	C-3-1 在拜访和接待过程中，了解客户对企业及产品满意度和评价 C-3-2 根据客户档案对客户进行分级管理 C-3-3 做好对客户需求信息资料进行统计分析，提出改善客户关系的建议和举措，做好售前和售后支持工作			

八、毕业要求

(一) 专业一：旅游管理专业毕业要求

1. 学分要求

本专业学生在学校规定修业年限内，需要修满 168 学分，学分结构如下表：

表 8-1 学分结构表

课程类别	学分
公共基础课程	16
公共拓展课程	6
专业基础课程	41
专业核心课程	22
专业拓展课程	22
其他	36
第二课堂(课外学分)	25
总计	168

说明：其他含专业实践、毕业顶岗实习和毕业报告(设计)

2. 素质知识能力证书要求

本专业主要学习旅游管理专业的基础理论、导游服务、旅行社经营管理和酒店销售等相关技能，接受旅游管理类实践和实习锻炼，注重职业道德、团队合作、沟通交流和主动学习能力的培养，素质、知识、能力、证书要求如下：

素质要求

A-1 旅游与思想：具有坚定正确的政治方向，热爱社会主义祖国，拥护中国共产党的领导，坚持党的基本路线，拥护党的各项方针政策，树立科学的世界观，正确的人生观和价值观，具有为国家富强、民族振兴而奋斗的理想、事业心和责任感。

A-2 旅游与自我修养：具有强烈的求知欲望和科学、严谨、勤奋、踏实的作风，具有热爱劳动、遵纪守法、自律谦让、团结合作和竞争拼搏的优良品质。

A-3 旅游与身心健康：身心健康，具有较好的文化修养、良好的职业道德、健康的心理素质以及良好的行为习惯，体魄健康。

知识要求

B-1 理论知识：系统掌握旅游管理学、旅游经济学、旅游学的基本理论和研究方法，系统学习和掌握旅游饭店管理、旅行社经营管理、旅游资源开发与规划、免税品品牌文化、酒店管理等方面的基础理论和基本知识。

B-2 技能知识：熟练掌握景区管理与服务、导游服务、研学策划与管理、酒店服务、免税品品牌文化的基本技能，受到旅游服务与管理方面的专业训练。

B-3 社会和人文知识：具有一定的人文科学和自然科学素养，熟悉旅游方面的方针、政策、法规。

能力要求

C-1 技能掌握和操作：具有景区管理、研学策划与管理、旅游市场营销与策划、免税品和导游服务的基本能力，具有文献检索和资料查询能力，能够独立负责相关业务。

C-2 沟通：熟练掌握一门外语和计算机使用技术，具有良好的外语听说能力和计算机应用能力；具有良好的口头、文字表达能力；

C-3 团队合作：具有人际交往的能力和团队协作精神，能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色及相应责任。

C-4 项目管理：有独立思考、理论联系实际、实事求是的科学态度和优良作风，应用于旅游管理实践。

C-5 创新：具备一定的学习能力和创新能力，能适应旅游行业发展和工作环境变化所提出的新要求。

证书要求

D-1 “1+X”证书：获得 1+X 研学旅行策划与管理 (EPPM) 职业技能

等级证书、1+X 旅行策划职业技能等级证书或 1+X 旅游大数据分析职业技能等级证书。（证书三选一）

D-2 外语水平：通过高等学校英语应用能力考试 A 级考试或英语四级达到 360 分。

D-3 信息技术：通过全国计算机等级考试一级。

表 8-2 毕业要求对培养目标的支撑

毕业要求	培养目标	目标 1	目标 2	目标 3	目标 4	目标 5
A-1 旅游与思想		√				
A-2 旅游与自我修养		√				
A-3 旅游与身心健康		√			√	
B-1 理论知识		√	√			
B-2 技能知识		√	√			
B-3 社会和人文知识			√	√		
C-1 技能掌握和操作				√		
C-2 沟通					√	
C-3 团队合作					√	
C-4 项目管理					√	
C-5 创新		√				√
D-1 “1+X”证书			√	√	√	
D-2 外语水平				√		
D-3 信息技术				√		

（二）专业二：酒店管理与数字化运营专业毕业要求

1. 学分要求

本专业学生在学校规定修业年限内，需要修满 163 学分，其中，专业课内 138 学分和第二课堂（课外学分）25 学分，专业课包括公共基础课，公共拓展课、专业群共享课、专业基础课、专业核心课、专业拓展课和专业实践课。学分结构如下表：

表 8-3 学分结构表

课程类别	学分
公共基础课程	44
公共拓展课程	6
专业群共享基础课	10
专业基础课程	12
专业核心课程	22
专业拓展课程	10
专业实践课	34
第二课堂(课外学分)	25
总计	163

说明：专业实践课包括专业实习、毕业顶岗实习和实习报告

2.素质、知识、能力及证书要求

本专业主要酒店管理与数字化运营基础理论、专业技术和服务技能，接受工程实践训练，注重职业道德、团队合作、沟通交流和主动学习能力的培养，素质、知识、能力、证书要求如下：

素质要求

A-1 服务管理与社会：能够针对酒店对客接待过程、管理与运营过程中复杂问题，理解、分析和评价活动对社会、健康、安全、法律、文化以及环境和社会可持续发展的影响。

A-2 环境和可持续发展：能够理解和评价针对酒店管理与运营实践对环境、社会可持续发展的影响。

A-3 职业规范：具有良好的人文社会科学素养，社会责任感，能够在酒店业管理与运营中理解并遵守酒店业职业道德和规范，履行责任。

A-4 个人和团队：具有团队合作精神，能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色及相应责任。

A-5 沟通：具有在酒店管理与运营实践活动中与业界同行和社会公众进行有效沟通的能力，具备一定的国际视野，能够跨文化进行交流。

A-6 项目管理：理解酒店管理运营领域和经济决策的基本知识和方法，并能够应用于管理实践。

A-7 终身学习：具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。

知识要求

B-1 酒店管理与数字化运营知识：能够将管理学、数字化理论、心理学、消费行为和专业知用于解决对客服务、酒店管理与运营中复杂问题。

能力要求

C-1 问题分析：能够应用管理学、心理学、消费行为等基本理论和原理，识别、分析、指导酒店服务、管理与运营实践。

C-2 策划、设计服务方案：能够针对服务需要和管理问题策划、设计及提出解决方案，具有服务、管理与运营能力及创新意识、健康、安全、法律、文化以及环境等因素。

C-3 研究：能够基于科学原理和方法，对市场进行预测，并提出可靠方案。

C-4 使用现代工具：能够针对现代酒店业服务、管理与运营问题，选择与使用恰当的技术、资源、和信息技术工具，并能开展有效工作。

证书要求

D-1 “1+X”证书：旅游大数据分析、酒店运营管理、电子商务数据分析 1+X 等级证书。

D-2 外语水平：英语四级达到 360 分；高等学校英语应用能力 A 级合格证书或其它相应的全国英语考试认证证书（如托业桥职业英语证书、雅思证书等）；

D-3 信息技术：通过计算机一级考试。

其它要求

E-1 普通话等级证书：（至少二级乙等）

E-2 创新创业培训证书：（如 SYB 证书）

E-3 其他一些体现专业能力的证书

表 8-4 毕业要求对培养目标的支撑

毕业要求	培养目标				
	目标 1	目标 2	目标 3	目标 4	目标 5
A-1 酒店服务管理与社会	√				
A-2 环境和可持续发展	√				
A-3 职业规范	√			√	
A-4 个人和团队	√	√			
A-5 沟通	√	√			
A-6 项目管理		√	√		
A-7 终身学习			√		
B-1 酒店专业知识				√	
C-1 问题分析				√	
C-2 服务策划、设计方案				√	
C-3 研究	√				√
C-4 使用现代工具		√	√	√	
D-1 “1+X”证书			√		
D-2 外语水平			√		
D-3 信息技术					√
E-1 普通话等级证书		√			
E-2 创新创业培训证书：（如 SYB 证书）			√		

（三）专业三：烹饪工艺与营养专业毕业要求

1. 学分要求

本专业学生在学校规定修业年限内，需要修满 165 学分，其中，专业课内 140 学分和第二课堂（课外学分）25 学分，专业课包括公共基础课，公共拓展课、专业群共享课、专业基础课、专业核心课、专业拓展课和专业实践课。学分结构如下表：

表 8-5 学分结构表

课程类别	学分
公共基础课程	42
公共拓展课程	6
专业群共享基础课	10
专业基础课程	12
专业核心课程	28

课程类别	学分
专业拓展课程	8
专业实践课	34
第二课堂(课外学分)	25
总计	165

说明：专业实践课包括专业实习、毕业顶岗实习和实习报告

2.素质、知识、能力及证书要求

本专业主要学习烹饪工艺与营养基础理论、专业技术和职业技能，接受工程实践训练，注重职业道德、团队合作、沟通交流和主动学习能力的培养，素质、知识、能力、证书要求如下：

素质要求

A-1 生产管理与社会：能够针对厨房生产过程、管理与运营过程中复杂问题，理解、分析和评价活动对社会、健康、安全、法律、文化以及环境和社会可持续发展的影响。

A-2 环境和可持续发展：能够理解和评价针对厨房生产实践对环境、社会可持续发展的影响。

A-3 职业规范：具有良好的人文社会科学素养，社会责任感，能够在厨房生产中理解并遵守餐饮业职业道德和规范，履行责任。

A-4 个人和团队：具有团队合作精神，能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色及相应责任。

A-5 沟通：具有在餐饮活动中与业界同行和社会公众进行有效沟通的能力，具备一定的国际视野，能够跨文化进行交流。

A-6 项目管理：理解餐饮领域和经济决策的基本知识和方法，并能够应用于管理实践。

A-7 终身学习：具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。

知识要求

B-1 烹饪知识：能够将饮食文化、餐饮管理、心理学、消费行为

和专业知识用于解决厨房、餐饮管理中复杂问题。

能力要求

C-1 问题分析：能够应用管理学、心理学、消费行为等基本理论和原理，识别、分析、指导厨房、餐饮管理实践。

C-2 策划、设计服务方案：能够针对服务需要和管理问题策划、设计及提出解决方案，具有服务、管理与运营能力及创新意识、健康、安全、法律、文化以及环境等因素。

C-3 研究：能够基于科学原理和方法，设计实验、解释数据和信息综合，得到有效的结论，具有针对烹饪技术技能领域的实验分析和研究能力。

C-4 使用现代工具：能够针对现代餐饮业服务、管理问题，选择与使用恰当的技术、资源、和信息技术工具，并能开展有效工作

证书要求

D-1 “1+X”证书：粤菜制作或粤点制作 1+X 初级证书。

D-2 外语水平：高等学校英语应用能力 A 级合格证书。

D-3 信息技术：通过计算机一级考试。

其它要求

E-1 普通话等级证书：（至少二级乙等）

E-2 创新创业培训证书：（如 SYB 证书）

E-3 其他一些体现专业能力的证书

表 8-6 毕业要求对培养目标的支撑

毕业要求	培养目标				
	目标 1	目标 2	目标 3	目标 4	目标 5
A-1 餐饮服务管理与社会	√				
A-2 环境和可持续发展	√				
A-3 职业规范	√			√	
A-4 个人和团队	√	√			
A-5 沟通	√	√			
A-6 项目管理		√	√		
A-7 终身学习			√		
B-1 烹饪专业知识				√	

C-1 问题分析				√	
C-2 服务策划、设计方案				√	
C-3 研究	√				√
C-4 使用现代工具		√	√	√	
D-1 “1+X”证书			√		
D-2 外语水平			√		
D-3 信息技术					√
E-1 普通话等级证书		√			
E-2 创新创业培训证书：（如 SYB 证书）			√		

（四）专业四：市场营销专业毕业要求

1. 学分要求

本专业学生在学校规定修业年限内，需要修满 154 学分，学分结构如下表：

表 8-7 学分结构表

课程类别	学分
公共基础课程	35
公共拓展课程	6
专业基础课程	22
专业核心课程	12
专业拓展课程	16
其他	26
第二课堂(课外学分)	25
总计	154

说明：其他含专业实践、毕业顶岗实习和毕业报告(设计)

2. 素质知识能力证书要求

本专业主要学习市场营销的基础理论和方法，具备营销从业能力和业务执行能力，能够胜任商业服务业、新零售业、房地产业等现代服务业工作任务，具有创新精神和创业能力、适应产业转型升级和企业技术创新需要的高素质复合型、创新型技术技能人才。注重职业道德、团队协作、沟通交流和主动学习能力的培养，素质、知识、能力、证书要求如下：

素质要求

A-1 营销与社会责任：能够针对市场营销工作中出现的问题，运用专业知识和技能加以解决，服务社会、反馈社会，履行社会责任实现利润、社会、公众三者利益的有机统一。

A-2 经济环境和可持续发展：能够进行微观环境和宏观环境分析，对影响市场的各种因素进行分析，保证营销工作的科学开展，实现经济效益的同时，把握经济环境的变化和企业可持续发展的关系。

A-3 职业规范：具有良好的人文社会科学素养，社会责任感，能够在市场营销实践中理解并遵守职业道德和规范，履行责任。

A-4 个人和团队：具有团队合作精神，能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色及相应责任。

A-5 沟通：具有在行业企业与同行和社会公众进行有效沟通的能力，具备一定的国际视野，能够跨文化进行交流。

A-6 协作：能够根据企业的营销决策，与相关部门协作，实现企业的营销目标。

A-7 终身学习：具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。

知识要求

B-1 专业知识：能够扎实掌握管理学、经济学、市场学等专业基础知识，在实践中能够运用所学的专业技能分析问题、解决问题，并能够举一反三进行总结，并不断提高自身业务能力。

能力要求

C-1 问题分析：能够运用所学专业知识和技能，在不同的市场环境中进行科学分析和判断，提出科学有效的建议。

C-2 设计/开发解决方案：能够针对复杂市场环境下的市场营销活动提出解决方案，具有营销策划、市场调研、广告策划等实战能力及创新意识，能够针对具体的市场问题，提出行之有效的解决方案。

C-3 研究：能够基于所学专业知识和技能，对具体的市场进行科

学分析，设计市场开发、市场调研等方案，具备深入研究市场、分析影响市场因素变化的能力。

C-4 使用现代工具：能够针对市场的动态变化，利用新媒体工具、数据分析工具进行影响因素分析，找出影响市场发展的关键因素，并提出针对性的解决方案。

证书要求

D-1 “1+X”证书：获得 1+X 电子商务数据分析初级证书。

D-2 外语水平：基本的听说读写能力。准学士学位需通过英语 A 级。

D-3 信息技术：掌握 office 系列办公软件。准学士学位须通过计算一级。

表 8-8 毕业要求对培养目标的支撑

毕业要求	培养目标									
	目标 1	目标 2	目标 3	目标 4	目标 5	目标 6	目标 7	目标 8	目标 9	
A-1 营销与社会责任										√
A-2 经济环境和可持续发展										√
A-3 职业规范										√
A-4 个人和团队										√
A-5 沟通					√					√
A-6 协作					√					√
A-7 终身学习						√				√
B-1 专业知识	√	√	√	√	√	√	√			
C-1 问题分析	√	√	√	√	√	√	√			
C-2 设计/开发解决方案	√	√	√	√	√	√	√			
C-3 研究		√					√			
C-4 使用现代工具			√	√	√	√	√			
D-1 “1+X”证书	√			√						
D-2 外语水平								√	√	
D-3 信息技术								√	√	

九、课程设置

(一) 课程结构图

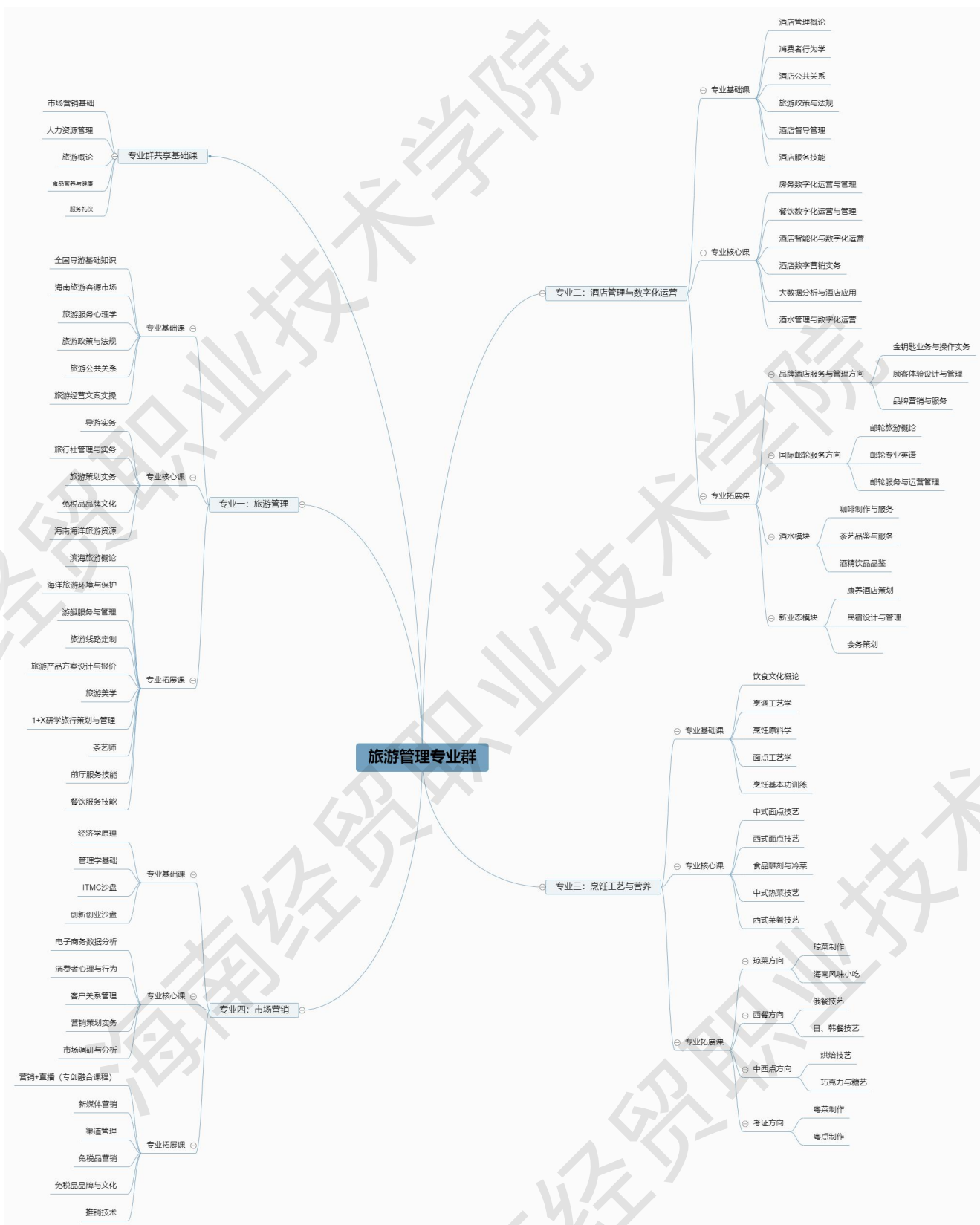


图 1 课程结构图

(二) 课程简介

1.专业群基础课

表 9-1 专业群基础课程简介

课程类别	课程名称	主要教学内容	教学方式方法	考核方式	对应 X 证书
专业群共享基础课	市场营销基础	<p>1.本课程遵循课堂讲授和案例讨论相结合的方法，让学生在完成基于听课的教学中，在真实的案例分析中学习，通过生生互动、师生互动和市场真实的氛围和环境，将理论与实际相结合，主动构建自己的知识体系。</p> <p>2.本课程根据我校学生的生源情况、学生基础及学生思维、智力的特点，注重学生的个性发展，发挥学生优势智力，认识自己，把握自己，发挥潜能，积极鼓励学生的课堂参与，培养学生的团队合作能力、表达能力以及独立思考的能力。</p> <p>3.通过课程设计、案例准备、决策计划、实施、评估考核的教学法，在教学过程中，学生从被动学习逐渐转变为主动学习，不断积累知识，丰富经验，培养学生的学习能力。</p> <p>4.遵循“就业导向”的教学理念，将课堂教学与实际企业的经营密切结合，通过案例结合的课程设计理念，关注工作、关注学生专业能力的培养与教育教学之间的关系，本着教、学、做相结合的原则，利用现有师资、案例库等条件组织教学。与课程的总体人才培养目标以及市场营销专业课程要求相符合。</p>	课堂讲授、案例讨论、模拟情景教学法	K 期末考试: 30%+ 项目实训: 40%+ 平时成绩 30%	XXX
	人力资源管理	<p>课程内容突出对人力资源管理技能的训练，理论知识的选取紧紧围绕工作任务完成的需要来进行。教学过程中，要通过校企合作，校内实训基地建设等多种途径，采取工学结合等形式，充分开发学习资源，给学生提供丰富的实践机会。其中校内学习的基本思路是：在学习过程中，结合具体项目要求，以小组为学习单位完成给出的工作项目，包括制定工作计划、安排工作内容、实施过程学习、汇总学习成果、总结经验教训等。校外实习的基本思路是：学生在结束了一年半课上教学和校内模拟实习的基础上进行的一次顶岗实习。其目的是通过对招聘面试、培训开发、绩效考核、薪酬管理、劳动争议处理、员工关系管理等的实地实习，使学生真正了解各项人力资源管理工作的相关制度、管理原则、操作流程；尤其要掌握旅游人力资源各项工作的操作程序和注意事项；通过实习，培养学生独立分析问题、解决问题的能力，使之适用于企业人力资源管理工作的需要。</p>	任务驱动法、案例讨论法	K 期末考试: 30%+ 平时成绩: 70%	XXX

旅游概论	<p>旅游活动； 访客与旅游需求； 旅游产品与供给； 旅游学科； 观光与度假吸引物； 旅游目的地与旅游城市； 移动性与旅游交通； 旅游中介服务； 旅游接待服务。</p>	理论讲授、案例教学、学生自学与互动展示	K 期末考试: 50%+ 平时成绩: 50%	XXX
食品营养与健康	<p>课程设计时以“学习致用”为原则，以职业素养培养为基石，以职业能力培养为核心，以行业岗位需求为导向，以围绕专业建设的食品营养为载体，以任务驱动教学模式为手段，实行“教、学、做”一体化模式，打造学习工厂，注重学生的创新意识和实践能力的培养。</p>	课堂讲授教学法、任务驱动教学法、案例分析教学法	H 理论(30%)+阶段性测验(20%)+平时(50%)	XXX
服务礼仪	<p>本课程根据旅游服务的特点，立足于适应 21 世纪对旅游管理人才培养的需要、市场的需要，突出对学生的市场意识、服务意识、道德意识、竞争意识、创新意识、实践意识的培养，提高他们运用课程的基本理论、基本原理、基本方法去发现问题、提出问题、分析问题和解决问题的能力。通过对本课程的学习，使学生掌握社交礼仪和旅游服务礼仪的基础知识、相关理论知识；培养学生良好的基本礼仪素质；修塑学生高贵、纤美的身体形态；提高审美情趣；提高学生的个人修养和文明程度；提高学生与人沟通的能力；提高学生运用该学科的知识解决旅游工作中实际为题的能力。</p>	教学示范、学生感知训练、案例讨论、课堂观摩	H 期末考试: 40%+ 平时过程性考核: 60%	XXX

2.专业一：旅游管理专业课

表 9-2 专业一：旅游管理专业课程简介

课程类别	课程名称	主要教学内容	教学方式方法	考核方式	对应 X 证书
专业基础课	全国导游基础知识	<p>教学内容: 中国历史、文化、民族民俗、地理、建筑、宗教等知识 教学目标: 通过本课程的教学，可以积累旅游从业人员必备的旅游文化基础知识，在工作中能够灵活运用所学的导游基础知识进行导游服务</p>	竞赛激励法	H 1. 考勤及课堂表现占总成绩的 20% 2. 口试：导游词讲解占总成绩的 60 分 3. 作业占总成绩的 20%	无
	海南旅游客源市场	<p>教学内容: 海南及其主要客源国(地区)的简介、自然环境、社会与经济、历史与政治、民俗与文化、旅游业与旅游资源概况等内容 教学目标: 通过该课程的学习，使学生了解客源地与目的地的相关信息，奠定</p>	讲授式教学	H 1. 平时考核(自学讲解)占总成绩的 40%(含课堂讲解表现 20%，讲稿质量评分 20%) 2. 期末考试占总成绩的	无

		从事旅游酒店行业接待境外游客的知识基础,以培养针对性服务的意识和能力		50%(含现场抽题问答成绩 20%,书面作业成绩 30%) 3. 考勤占总成绩的 10%	
	旅游心理学	教学内容: 旅游者旅游知觉、旅游动机、旅游者的态度、旅游者的人格、旅游者的情绪和情感、旅游者的消费决策、旅游行业服务心理、旅游企业中的人际关系和旅游企业员工的心理保健 教学目标: 使学生掌握旅游心理的现象与规律,培养学生对旅游心理的分析应用能力,以及个人的服务心理调节能力,为做好旅游管理及服务奠定基础	讲授式教学	H 1. 平时考勤占总成绩的 20% 2. 章节作业占总成绩的 50% 3. 期末作业占总成绩的成绩 30%	1+X 旅游大数据分析职业技能等级证书
	旅游政策法规	教学内容: 旅游法概述、旅游企业管理法律制度、旅游市场管理法律制度、保护旅游消费者权益法律制度、旅游出入境管理法律制度、导游人员管理法规制度、旅游资源管理法律制度 教学目标: 使学生系统地掌握旅游法的基本理论,基本观点能运用旅游法的基本原则、基本方法解决旅游及酒店经营中的法律问题	任务驱动法、案例讨论法	H 1. 平时考核占总成绩的 60%: 考勤 20%; 作业 30%; 小组及个人表现 50% 2. 期末考核 40%: 个人表现(笔试) 30%; 团队表现(口试) 70%	无
	旅游公共关系	教学内容: 旅游企业公共关系主体、旅游企业的目标公众、旅游企业公共关系的工作方式、旅游企业 CIS 形象设计、旅游企业公共关系日常工作技能、旅游企业公共关系操作技巧 教学目标: 使学生掌握公共关系的基本概念与基本原理,掌握公共关系应用的原则和方法;了解公共关系实务的一般操作形式和组织方法;训练他们具备公共关系的基本工作技能,为他们毕业后能在旅游企业内顺利地适应工作打下坚实的基础	讲授式教学	H 1. 平时考核占总成绩的 40%(含课堂讲解表现 20%,讲稿质量评分 20%) 2. 期末考核占总成绩的 50% 3. 考勤占总成绩的 10%	1+X 旅游大数据分析职业技能等级证书
	旅游经营文案实操	教学内容: 常用行政公文、常用日常文书、常用事务文书、旅游介绍类文书、形体与礼仪类文书、旅游投诉类文书、旅游经营类文书、旅游论文和旅游业务表格 教学目标: 通过“华东风情展”、“红色之旅”、“大学生旅游节”三个主题项目,让学生在完成具体项目的过程中来学习相关文案知识,发展职业能力	任务驱动法	H 1. 考勤及课堂表现占总成绩的 20% 2. 各类旅游文案写作占总成绩的 60% 3. 作业占总成绩的 20%	无
专业核心课	导游实务	教学内容: 导游服务现状和发展趋势;导游服务和导游人员的基本知识;导游带团的程序、方法、技巧及问题事故的处理;导游服务中必须涉及的相关专业知识;导游人员的礼貌礼节知识 教学目标: 培养学生具有良好的实践能力和创业精神;培养学生具有较强的表达能力、组织能力、协调能力、应变能力和人际沟通能力;培养学生具有较强的规范操作能力和个性化服务的能力;增强学生的就业能力	情景教学法	K 1. 考勤及课堂表现占总成绩的 40% 2. 模拟导游面试讲解占总成绩的 30% 3. 模拟导游面试回答问题占总成绩的 30%	1+X 研学旅行策划与管理(EEPM)职业技能等级证书、1+X 旅行策划职业技能等级证书
	旅行社管理与实务	教学内容: 旅行社行业发展动态,旅行社职业素质要求;掌握旅行社外联、计调、组团、接待、同行、门市、售后服务等方面的业务知识、操作流程、技能	项目教学法	K 1. 平时开卷模块测试(3次)占总成绩的 50% 2. 实训操作技能和实训	1+X 旅游大数据分析职业技能等级证书

		与技巧 教学目标: 通过本课程的学习,了解旅行社及旅行社行业的基本情况;掌握旅行社外联业务操作及管理;掌握旅行社销售业务操作及管理;旅行社计调业务操作及管理		报告占总成绩的10% 3.作业占总成绩的10% 4.考勤占总成绩的20% 5.表现占总成绩的10%	书
	旅游策划实务	教学内容: 旅游策划基本理论、旅游策划工作程序和流程、旅游策划创新能力、旅游专题策划 教学目标: 使学生掌握旅游策划方面的理论知识和基本流程,并学会旅游目的地节庆活动策划,旅游广告策划、旅游产品策划、专项产品策划的方法和技巧	项目教学法	K 1.策划方案占总成绩的60% 2.考勤占总成绩的20% 3.课堂表现(学习态度)占总成绩的20%	无
	免税品文化	教学内容: 海南自由贸易港建设总体方案解读、国际旅游消费中心发展定位、免税品的特点、免税品文化的起源、中国免税品的消费前景及消费的心理特点、经典品牌的历史传承、品牌文化、品牌识别、风格定位。 教学目标: 使学生掌握免税品的品牌及文化知识,了解消费者的消费心理,使学生可以从文化的角度去认识免税品、鉴赏免税品的同时提升自我的审美品位,树立正确的免税品消费意识。	讲授式教学、案例式教学、启发式教学	K 1.课堂作业占总成绩的30% 2.考勤和平时表现占总成绩的30% 3.期末考核评价占总成绩的40%	1+X 旅行策划职业技能等级证书、1+X 旅游大数据分析职业技能等级证书
	海南海洋旅游资源	教学内容: 海南海洋旅游资源的基本概念、分类、海洋旅游资源的成因、特点、开发功能等,并熟悉海洋旅游资源合理的规划、开发与保护的规律与对策。 教学目标: 使学生理解海南海洋旅游资源在海南旅游业中的重要作用与基础地位,理解和掌握海南海洋旅游资源的特点及其规划、开发与保护的原则、方法。使学生树立起可持续的海洋资源开发的意识;学生具备海南海洋旅游资源开发和保护管理的能力。	项目教学法	K 1.考勤及课堂表现占总成绩的40% 2.海洋资源利用保护策划书占总成绩的30% 3.期末考试占总成绩的30%	无
专业拓展课	滨海旅游概论	教学内容: 滨海旅游概述、滨海旅游活动、滨海旅游产业、滨海旅游开发、滨海旅游区划、滨海旅游效益、滨海旅游安全知识。 教学目标: 使学生形成对滨海旅游的总认识,掌握滨海旅游的基本理论及结构体系,认识滨海旅游业及滨海旅游活动的各种现象与本质,更好的服务于滨海旅游的发展。	讲授式教学法、任务驱动法、案例式教学法	H 1.考勤和平时表现占总成绩的20% 2.平时作业表现占总成绩的40% 3.期末考试占总成绩的40%	1+X 旅行策划职业技能等级证书
	海洋环境保护	教学内容: 海洋环境与环境问题、海洋资源问题与资源利用和保护、海洋生态环境问题和生态环境保护、海洋环境污染与防治、海洋环境管理 教学目标: 使学生掌握海洋环境与保护的基本知识,了解海洋生态环境面临的基本问题、产生的基本原因以及解决的基本措施。培养学生的海洋环境保护意识,树立正确的海洋环境伦理观、人地	讲授式教学、案例教学法、情景式教学法	H 1.课堂作业占总成绩的40% 2.平时表现占总成绩的20% 3.期末作品评价占总成绩的40%	1+X 旅行策划职业技能等级证书

		协调观。			
游船服务与管理		<p>教学内容: 游艇概论、游艇迎宾服务与管理、游艇餐饮服务与管理、游艇水上娱乐服务与管理、游艇俱乐部管理</p> <p>教学目标: 使学生掌握游艇的基本知识, 培养和提高学生对游艇迎宾、游艇餐饮、游艇娱乐、游艇俱乐部的服务与管理能力</p>	讲授式教学、案例是教学	H 1. 课堂作业占总成绩的40% 2. 平时表现占总成绩的10% 3. 期末作品评价占总成绩的50%	无
旅游线路定制		<p>教学内容: 旅游线路设计要素的评价与选择、旅游线路目标市场的需求分析、旅游线路方案的评价与选择等。</p> <p>教学目标: 本课程的主要任务是了解旅游线路设计的主要思想、方法、要求和原则; 了解影响线路设计效果的各相关因素; 掌握旅游线路设计的技术和方法, 使学生能够根据具体要求符合旅行社和旅游者需要的旅游路线。</p>	讲授式教学 案例式教学法 项目式教学法	H 1. 课堂作业占总成绩的30% 2. 平时表现占总成绩的20% 3. 期末作品评价占总成绩的50%	1+X 旅行策划职业技能等级证书
旅游产品方案设计与报价		<p>教学内容: 旅游产品设计原理、旅游产品与创意设计、旅游产品方案撰写、旅游产品报价</p> <p>教学目标: 了解掌握旅游产品设计原理, 培养学生产品创意设计的逻辑思维, 提升学生对旅游消费市场及产品市场的职业敏感度, 提升专业知识与职业实践的融合度。</p>	项目教学法	H 1. 考勤和课堂表现占总成绩的40% 2. 小组作业-两次阶段考核占总成绩的40% 3. 期末考核占总成绩的20%	
旅游美学		<p>教学内容: 美的本质、美的构成、美的存在领域、审美对象的形态</p> <p>教学目标: 使学生掌握美学基本原理和美育基础知识, 培养和提高学生对自然美、社会美、艺术美的感知能力、鉴别能力、欣赏能力和创造能力, 帮助学生树立崇高的审美理想、正确的审美观念和健康的审美情趣</p>	讲授式教学	H 1. 课堂作业占总成绩的30% 2. 平时表现占总成绩的20% 3. 期末作品评价占总成绩的50%	无
1+X 研学旅行策划与管理		<p>教学内容: 主要涉及研学旅行的定义, 背景及研学旅行的应急处理、安全制度、研学旅行的产品设计及研学旅行实施过程中的操作与指导等内容。</p> <p>教学目标: 学生对研学旅行有初步的认识, 学生掌握研学旅行中应急处理、安全保障、计划运营、风控管理等流程, 能应对 1+X 研学旅行策划与管理职业技能要求的工作, 具备初步的职业技能的知识和技能素养。</p>	讲授式教学法、实践教学、案例教学法	H 1. 考勤和平时表现占总成绩的20% 2. 个人作业表现占总成绩的20%, 小组作业占30%。 3. 期末考试占总成绩的30%	1+X 研学旅行策划与管理(EEPM)职业技能等级证书
茶艺师		<p>教学内容: 掌握红茶、绿茶、花茶、普洱茶和乌龙茶的冲泡技艺, 主要有冰红茶、泡沫红茶及红茶清饮的冲泡; 绿茶的玻璃杯泡法、盖碗泡法、壶泡法及各种名茶茶艺; 花茶茶艺; 普洱茶茶艺; 乌龙茶的潮汕工夫、武夷山工夫、台湾工夫等茶艺; 各地特色民族茶艺等技能</p> <p>教学目标: 其主要任务是让学生学会茶的泡饮技巧。包括不同种类绿茶、红茶、</p>	示范教学法 项目教学法 启发引导式	H 1. 考勤和平时作业20% 2. 四次阶段性考核占80%	1+X 邮轮运营服务职业技能等级证书

		花茶和乌龙茶的识别;不同茶类不同品种茶叶冲泡的茶具选配;泡茶用水及水温选择;茶艺礼仪、泡茶环境布置及音乐、服装等配置等内容			
前厅服务技能		教学内容: 前厅接待礼仪,工作流程,酒店软件的使用; 教学目标: 通过实训,拓展学生就业和服务技能,达到酒店前厅中级服务员水平	示范教学法、项目教学法、直观演示法	H 1. 考勤和平时作业 20% 2. 四次阶段性考核各占 20%	无
餐饮服务技能		教学内容: 餐厅服务流程、餐厅零点摆台及服务、宴会摆台、宴会服务 教学目标: 通过实训,拓展学生服务技能,达到餐厅中级服务员水平	示范教学法、项目教学法、直观演示法	H 1. 考勤和平时作业 20% 2. 四次阶段性考核各占 20%	无

3.专业二：酒店管理与数字化运营专业课

表 9-3 专业二：酒店管理与数字化运营专业课程简介

课程类别	课程名称	主要教学内容	教学方式方法	考核方式	对应 X 证书
专业基础课	酒店管理概论	本课程主要向学生讲授酒店管理的基本概念、基本理论和基本方法,为旅游管理类学生提供通识教育基础,为酒店管理类专业学生进一步的专业学习打下基础	讲授法 案例分析法 项目教学法等	考试 1. 考勤及课堂表现 (20 分) 2. 作业 (30 分) 3. 小组讨论及案例分析 (50 分)	酒店运营管理
	消费者行为学	消费者的消费动机、消费需要和消费者的学习、记忆、态度等五个心理层面及其对市场营销的影响,分析了消费者在做出购买决策时的心理状态和变化,以及营销者如何来引导消费者做出购买决策,同时分析了消费者的个人特点、文化、社会因素、情景和经济环境等对消费行为的影响,讨论了广告、价格、销售服务等与消费者的购买决策和购买行为的关系。	案例分析法 项目教学法	考核 1. 平时考勤成绩 20% 2. 章节作业成绩 50% 3. 期末作业成绩 30%	
	酒店公共关系	酒店公共关系概论、酒店公共关系的职能及原则、酒店公共关系主体、酒店内部的公共关系、外部公众关系、酒店公共关系传播、酒店公共关系工作程序、酒店公共关系专题活动	讲授法 案例分析法 讨论教学法	考核 1. 考勤及课堂表现 (20 分) 2. 作业 (30 分) 3. 小组讨论及案例分析 (50 分)	酒店运营管理
	旅游政策与法规	主要学习旅游法概述、旅游企业管理法律制度、旅游市场管理法律制度、保护旅游消费	讲授式 教学启	考试 1. 平时考核 60%:	

		者权益法律制度、旅游出入境管理法律制度、导游人员管理法规制度、旅游资源管理法律制度	发引导 法案例 分析法	考勤20%;作业30%; 小组及个人表现 50% 2. 期末考核 40%: 个人表现(笔试) 30%;团队表现(口 试) 70%	
	酒店督导 管理	酒店督导基本知识、有效的管理沟通技巧、酒店营运与服务质量标准、工作安排与计划管理、工作流程与营业现场管理、员工培训管理、员工纪律管理、物品卫生管理、投诉管理、客户关系管理等	讲授式 教学角 色扮演 法项目 教学法 实景教 学法	考核 1. 考勤(10%) 2. 课堂表现 (20%) 3. 作业(20%) 4. 酒店督导管理 案例分析(50%)	酒店运营 管理
	酒店服务 技能	酒店客房、餐饮服务基础技能	演示、 实训	考核 现场操作考核	酒店运营 管理
专业核 心课	房务数字 化运营与 管理	客房预订服务、礼宾服务、前台接待服务、问讯服务、收银服务、商务中心服务、总机服务、客史档案管理、投诉处理等 客房服务、中式铺床、客房清扫、客房安全管理、客房部设备用品管理	示范教 学法 项目教 学法 角色扮 演法 案例分 析法 实景教 学法	考核 1. 考勤及课堂表 现(10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 前厅服务实操 (60%)	酒店运营 管理、旅游 大数据分 析
	餐饮数字 化运营与 管理	中餐部工作概述、中餐厅服务流程、中餐零点摆台及服务、中餐宴会摆台及服务、食品安全、宴会服务西餐部工作概述、西餐厅服务流程、西餐零点摆台及服务、西餐宴会摆台及服务、食品安全、宴会服务	情景教 学法 示范教 学法 项目教 学法 竞赛激 励法	考核 1. 考勤及课堂表 现(10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 中餐厅服务实 操(60%)	酒店运营 管理、旅游 大数据分 析
	酒店智能 化与数字 化运营	酒店智能与数字化概述、内容、数字化工具、方法等	任务驱 动法 案例分 析法	考核 1. 考勤(10%) 2. 课堂表现 (20%) 3. 作业(20%)	酒店运营 管理、旅游 大数据分 析

			酒店营销基础理论和发展历程；客人购买行为分析；酒店市场调查；酒店市场营销战略；酒店产品和品牌策略；酒店价格策略；促销策略；现代酒店营销工具的运用；酒店营销管理	合作学习法 角色扮演法 任务驱动法 案例分析法	考核 1. 考勤（10%） 2. 课堂表现（20%） 3. 作业（20%） 4. 酒店营销实务及案例分析（50%）	酒店运营管理、旅游大数据分析、电子商务数据分析
			内容涵盖旅游大数据业务指导、旅游大数据咨询设计、旅游数据采集规划、常见涉旅数据采集、互联网数据智能采集、大数据的编目管理、数据安全、旅游大数据分析、旅游大数据的应用与赋能、大数据可视化等工作领域	项目教学法	考核 考勤和平时作业20% 2. 四次阶段性考核占80%	旅游大数据分析
			酒水基本知识、8款鸡尾酒调制、酒吧服务、酒水服务、酒吧经营管理等	示范教学法 项目教学法	考核 1. 考勤及课堂表现（10%） 2. 课堂讲解（30%） 3. 酒水知识和酒店管理实操（60%）	
专业拓展课	品牌酒店服务与管理方向	金钥匙业务与操作实务	包括金钥匙服务要求、金钥匙操作实务、金钥匙服务技巧、金钥匙操作系统等。	示范教学法 项目教学法 启发引导式 案例教学法	考试 1. 考勤和平时作业20% 2. 四次阶段性考核占80%	酒店运营管理
		顾客体验设计与管理	顾客体验设计概述、顾客体验需求分析、顾客体验主题设计、顾客服务触点管理、顾客体验服务产品设计与实践、顾客体验传播、顾客体验管理与评价	示范教学法 项目教学法 启发引导式 案例教学法	考试 1. 考勤和平时作业10% 2. 三次阶段性考核各占30%	酒店运营管理

	品牌营销与服务	品牌定位、品牌设计、品牌个性、品牌形象、品牌传播、品牌危机管理、品牌更新；对两个以上的品牌系统进行有效管理主要包括品牌系统策略，品牌延伸，品牌系统管理组织形式；品牌资产的营销管理	任务驱动法 案例分析法	考试	酒店运营管理
国际邮轮服务方向	邮轮旅游概论	邮轮及其发展、邮轮的分类和特点、邮轮的功能和空间划分、邮轮产业、国际邮轮公司、国际邮轮港口、国际邮轮旅游、邮轮服务职业	任务驱动法 案例分析法	考试 1. 平时考核占总成绩的50%:其中考勤占20%;作业占30%; 2. 期末考核50%:个人表现(笔试)占50%;小组表现(PPT展示)占50%	
	邮轮专业英语	主要要包括学习该课程的意义和目标、国际邮轮业发展概论、国际邮轮业多种文化环境中工作和生活的的基本情况、国际邮轮工作应知应会的专业英语知识及相关技能、对客服务的技巧、对健康与安全的法定要求、卫生和环保实务与管理及安全实务与管理等	讲授式 教学演示	考试 平时成绩采用过程性考试，即平时的学习情况(课堂表现、出勤)考核占总成绩的60% 2. 期末作品评价占总成绩的40%	
	邮轮服务与运营管理	邮轮宾客服务部的运作、服务与管理，所谓宾客服务部即相当于酒店的前厅部，其功能与职责也与酒店前厅部类似。邮轮宾客服务部主要提供登船、前台、礼宾、总机、岸上观光、未来航程预订和销售、顾客关系管理等相关服务。	讲授式 教学、 图片视频演示	考试 1. 平时成绩采用过程性考试，即平时的学习情况(课堂表现、出勤)考核占总成绩的60% 2. 期末作品评价占总成绩的40%	
酒水模块	咖啡制作与服务	咖啡制做原理、原料知识、加工流程、设备使用、品种演变、多种咖啡饮品及西点制作	示范教学法 项目教学法 启发引导式	考试 1. 考勤和平时作业10% 2. 三次阶段性考核各占30%	

新业态模块	务				
	茶艺品鉴与服务	掌握红茶、绿茶、花茶、普洱茶和乌龙茶的冲泡技艺，主要有冰红茶、泡沫红茶及红茶清饮的冲泡；绿茶的玻璃杯泡法、盖碗泡法、壶泡法及各种名茶茶艺；花茶茶艺；普洱茶茶艺；乌龙茶的潮汕工夫、武夷山工夫、台湾工夫等茶艺；各地特色民族茶艺等技能	示范教学法 项目教学法 启发引导式	考试 1. 考勤和平时作业 20% 2. 四次阶段性考核占 80%	
	酒精饮品品鉴	葡萄酒品鉴、鸡尾酒品鉴	示范教学法 项目教学法 启发引导式	考试	
	康养酒店策划	康养酒店概述、类型、要素、策划原理等	项目教学法、	考试	
	民宿设计与管理	民宿概述、民宿类型、筹备（开办）民宿、经营民宿、管理民宿、民宿安全、品味民宿	项目教学法、	考试	
	会务策划	会务策划方案、会务场地布置、会议接待、会务设备等	示范教学法、 项目教学法、 直观演示法	考试 1. 平时考核占总成绩的 50%：其中考勤占 20%；作业占 30%； 2. 期末考核 50%：个人表现（笔试）占 50%；小组表现（PPT 展示）占 50%	

4.专业三：烹饪工艺与营养专业课

表 9-4 专业三：烹饪工艺与营养专业课程简介

课程	课程名称	主要教学内容	教学方式方法	考核方式	对应 X 证书
----	------	--------	--------	------	---------

类别					
专业基础课	饮食文化概论	本课程主要向学生讲授中国烹饪学各学科性质、内容特点及学科间彼此关系等主要内容，从理论上对中国烹饪体系之各个组成部分给予提纲挈领之展示，又从文化角度展现了中国烹饪所创造之高物质文明与精神文明，为烹调工艺与营养专业学生进一步的专业学习打下基础	讲授式教学、启发引导法	K 1. 考勤及课堂表现（20分） 2. 作业（30分） 3. 小组讨论及案例分析（50分）	
	烹调工艺学	教学内容： 以中国传统烹调工艺技法为研究对象，分析烹调工艺原理，探索烹调工艺标准化、科学化的实施途径，总结和揭示烹调工艺规律的学科。原料的选择与加工、组配工艺、调味工艺、制熟工艺四个方面	讨论法、示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 考勤及课堂表现（20分） 2. 作业（30分） 3. 小组讨论及案例分析（50分）	
	烹饪原料学	教学内容： 了解烹饪原料的概念和可食性；粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料的分类（结构）、营养与烹饪运用特点；理解烹饪原料的分类方法；各种烹饪原料（粮谷类、豆薯类制品、果蔬、畜禽、水产品等）的典型品种及烹饪运用；掌握粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料的品质检验与保藏方法；烹饪原料（粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料）各种典型品种的品质特性、烹饪运用及营养保健功能	示范教学法、项目教学法、直观演示法	H 1. 考勤及课堂表现（20分） 2. 作业（30分） 3. 小组讨论及案例分析（50分）	
	面点工艺学	教学内容： 制馅，制作水调面团点心，制作膨松面团点心，制作油酥面团点心，制作米粉面团点心、制作其他类面团点心，蛋糕、面包类点心	讨论法、示范教学法、项目教学法	H 1. 考勤（20%） 2. 课堂讲解（30%） 3. 小组讨论及案例分析（50分）	
	烹饪基本功训练	教学内容： 以《烹饪原料学》为理论基础；以切配（墩）岗位工作为实践教学内容；以院内外实训基地为依托；采取阶段性考核、标准化考核、项目化考核、社会实践检验等考核方式进行教学全程监督。为今后学好烹调技术（灶）、冷菜制作与拼摆（凉菜）、食品雕刻（雕刻）等岗位打下坚实的基础。它的主要内容有：刀具使用、保养，刀工基本知识，各料形的实训，原料的初步加工，出肉、分档与整料去骨，原料成型的刀法技术，配菜等方面的基础知识、基本理论和操作方法	实操式教学、启发引导法、示范性教学	H 1. 考勤及课堂表现（10%） 2. 课堂理论（30%） 3. 实操（60%）	粤菜制作

专业 核心 课	中式面点 技艺	教学内容: 讲授中式面点基本制作技术, 中式面点制作的基本原理和基本操作程序, 使学生能运用不同的技术手法, 独立制作各式中式面点, 为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础	情景教学法、示范教学法、直观演示法、竞赛激励法	K 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 中式面点制作实操 (60%)	粤点制作
	西式面点 技艺	教学内容: 职业道德、专业基础知识、食品安全与营养搭配、主要材料、常用设备、工具及安全生产, 练习制作面包、蛋糕、混酥类糕点制作、制作布丁、慕斯与果冻, 西点装饰等 教学目标: 通过本课程学习, 让学生掌握西式面点制作的基本理论和制作方法, 具体要求是: 了解西式面点的概念, 发展状况, 熟悉西式面点的种类及特点, 常用的设备与工具。熟悉西式面点常用的原料及应用和基本造作手法。熟悉制作各种蛋糕、面包、饼干、果冻、布丁、慕斯制作的工艺及制作流程	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	K 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 西式面点制作实操 (60%)	粤点制作
	食品雕刻 与冷菜	教学内容: 食品雕刻的形成和发展; 食品雕刻品种制作的基本方法和; 常用食品雕刻品种技艺等 教学目标: 通过本课程学习, 使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必需的食品雕刻的基础知识和基本技能, 掌握宴会食品雕刻技法。使学生具备适应市场需要的专业技术, 为进一步学习相关专业知识打下基础	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	K 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 食品雕刻实操 (60%)	粤菜制作
	中式热菜 技艺	教学内容: 讲授有关中式热菜烹调的概念及基本原则, 传统中式名菜制作的技艺; 训练基本菜品的操作技能, 为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础 教学目标: 通过本课程学习, 使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技艺, 熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法; 具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 中式热菜制作实操 (60%)	粤菜制作
	西式菜肴 技艺	教学内容: 中级西餐烹调师所必需的基础理论知识和实践操作技能, 能够熟悉西餐厨房的格局个人人员配备分工、西餐常见的菜式、原料、加工技术、少司调制、冷热菜制作方法等。通过学习使学生能够熟练掌握西式烹饪的专业知识和专业技能, 进一步达到中高级西式烹调师的理论知识和实践技能水平 教学目标: 通过本课程学习, 使学生具备餐饮行业高素质劳动者所需的烹调工艺理论知识和基本技能; 培养学生运用西式烹调工艺理论知识, 解决西式烹调工艺过程中实际	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 考勤 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 西式菜肴实操 (60%)	

		问题的能力，为后续课程学习打下坚实基础，同时也为学生今后的职业发展提供宽广的平台			
琼菜方向	琼菜制作	<p>教学内容：讲授有关琼菜烹调的概念及基本原则，传统海南名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的海南菜烹调技艺，熟练掌握海南菜烹调技法；具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 课堂作业占总成绩的40% 2. 平时表现占总成绩的20% 3. 期末作品评价占总成绩的40%	
	海南风味小吃	<p>教学内容：讲授有关海南风味小吃的概念及基本原则，传统海南风味小吃制作的技艺；训练基本品种的操作技能，为学生适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的海南小吃技艺，熟练掌握海南小吃技法；具备设计、制作一定数量的风味菜、特色海南小吃的娴熟技能和一定的小吃创新能力</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 课堂作业占总成绩的40% 2. 平时表现占总成绩的20% 3. 期末作品评价占总成绩的40%	
西餐方向	西餐方向	<p>教学内容：讲授有关俄罗斯菜烹调的概念及基本原则，俄罗斯名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的俄罗斯菜烹调技艺，熟练掌握俄罗斯菜烹调技法；具备设计、制作宴席、制作一定数量的俄罗斯风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 课堂作业占总成绩的40% 2. 平时表现占总成绩的10% 3. 期末作品评价占总成绩的50%	
	日、韩餐技艺	<p>教学内容：讲授有关日本、韩国菜烹调的概念及基本原则，日本、韩国名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的日本、韩国菜烹调技艺，熟练掌握日本、韩国菜烹调技法；具备设计、制作一定数量的日本、韩国风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 课堂作业占总成绩的40% 2. 平时表现占总成绩的10% 3. 期末作品评价占总成绩的50%	
中西点方向	烘焙技艺	<p>教学内容：戚风蛋糕、海绵蛋糕、磅蛋糕、奶酪蛋糕、奶油蛋糕，甜点、面包制作，训练基本作品的操作技能，为学生适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备烘焙行业高素质劳动者所必需的烘焙技艺，熟练掌握烘焙技法；具备设计、制作一定数量的烘焙产品的娴熟技能和一定的创新能力</p>	讲授式教学法、案例式教学法、项目式教学法	H 1. 课堂作业占总成绩的30% 2. 平时表现占总成绩的20% 3. 期末作品评价占总成绩的50%	
	巧克力与糖艺	<p>教学内容：巧克力点心，甘纳许、巧克力蛋糕、巧克力塑形、夹心巧克力，训练基本作品的操作技能，为学生适应职业转换奠定必</p>	项目教学法	H 1. 考勤和课堂表现占总成绩的	

		<p>要的基础</p> <p>教学目标: 通过本课程学习,使学生具备巧克力行业高素质劳动者所必需的巧克力技艺,熟练掌握巧克力技法;具备设计、制作一定数量的巧克力产品的娴熟技能和一定的创新能力</p>		<p>40%</p> <p>2. 小组作业-两次阶段考核占总成绩的40%</p> <p>3. 期末考核占总成绩的20%</p>	
考证方向	粤菜制作	<p>教学内容: 讲授有关粤菜烹调的概念及基本原则,传统粤式名菜制作的技艺;训练基本菜品的操作技能,为学生适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标: 具有粤菜师傅的良好职业素养、专业基本理论知识、扎实的基本功和粤菜加工与烹调的基本能力,能在餐饮企业中餐厨房的食品加工岗、水台岗、打荷岗等岗位上从事烹饪鲜活原料的选择、保管与活养,原料初加工、刀工成型、简单腌制,一般干货涨发,烹调前预制加工,跟单起菜,零点菜肴配菜和零点菜肴制作等工作。</p>	<p>讲授式 教学 案例式 教学法 项目式 教学法</p>	<p>H</p> <p>1. 课堂作业占总成绩的30%</p> <p>2. 平时表现占总成绩的20%</p> <p>3. 期末作品评价占总成绩的50%</p>	粤菜制作
	粤点制作	<p>教学内容: 冷水面团制品、热水面团制品、温水面团制品,训练基本作品的操作技能,为学生适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标: 具备良好的职业素养、专业理论知识和粤点基础制作能力,主要面向餐饮企业点心部肠粉岗、明档岗、帮熟笼岗、帮拌馅岗、帮煎炸岗、帮案板岗等岗位,从事粤点原料处理、协助完成馅心制作和粤点产品制作等。</p>	<p>讲授式 教学 案例式 教学法 项目式 教学法</p>	<p>H</p> <p>1. 课堂作业占总成绩的30%</p> <p>2. 平时表现占总成绩的20%</p> <p>3. 期末作品评价占总成绩的50%</p>	粤菜制作

5.专业四：市场营销专业课

表 9-5 专业四：市场营销专业课程简介

课程类别	课程名称	主要教学内容	教学方式方法	考核方式	对应X证书
专业基础课	经济学原理	经济学基本原理,需求和供给理论、弹性理论、消费者行为理论、厂商理论、市场结构理论、福利经济学、信息经济学、市场失灵、就业、税收、货币政策等。	混合式教学法	K 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式:形成性考核占60%,期末笔试考核占40%	---
	管理学基础	管理学基本原理、方法、职能、管理前沿。管理学基本职能:计划、组织、领导、控制。	混合式教学法	K 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式:形成性	---

				考核占 60%，期末笔试考核占 40%	
	ITMC 沙盘	市场竞争分析、广告效果分析、渠道管理、采购管理、竞争策略、销售管理和财务管理等	任务驱动教学法	H 平时沙盘成绩 60%，期末沙盘成绩 40%	---
	创新创业沙盘	通过训练、比赛，检验学员们创新创业理论素养，引入模拟仿真创业环境，检验商业理论知识储备和创业综合技能。结合真实项目，创新商业理念和盈利模式，运营真实企业，真正做到虚实结合、专创融合。	任务驱动教学法	H 平时沙盘成绩 60%，期末沙盘成绩 40%	---
专业核心课	电子商务数据分析	电子商务数据分析概述、基础数据采集、数据分类与处理、基础数据监控与报表制作	任务驱动教学法	K 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式：形成性考核占 60%，期末笔试考核占 40%	1+X 电子商务数据分析职业技能等级证书
	消费者心理与行为	消费者行为的内部影响因素和消费者行为的外部影响因素，消费者的决策过程。消费者行为分析的基本方法和技能。拓展、加深对消费者行为的认知和理解。	任务驱动教学法	K 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式：形成性考核占 60%，期末笔试考核占 40%	---
	客户关系管理	销售人员评估或检验其销售的方法、信息系统及顾客服务工作的有效性，了解更多有关一线销售、客户服务的方法。终端管理的实质。前台业务处理能力；顾客投诉处理能力；客户信息库建设能力；客户回访与咨询技巧；客户管理能力；客户关系管理创新能力。	任务驱动教学法	K 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式：形成性考核占 60%，期末笔试考核占 40%	---
	营销策划实务	结合最新的营销策划理念和工具，围绕行业企业真实案例，重点讲述营销策划的方法、原理、程序、思路，策划创意的提炼、落实和执行。掌握基本的策划原理、程序和方法，能够根据真实的案例进行分析，并写出策划案在实践中加以运用。	任务驱动教学法	K 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式：形成性考核占 60%，期末笔试考核占 40%	---
	网络营销	从网络营销理论出发，对网络营销的全过程进行了分析和总结，使学生认识网络营销环境、学会通过网络进行市场调研、通过分析网络消费者与营销市场、在整体上掌握网络营销战略与计划、灵活运用网络营销的产品策略、价格策略、了解网络营销的渠道策略、借助网络广告与促销策略和网络营销的顾客策略，培养利用网络进行市场营销的能力。	任务驱动教学法	K 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式：形成性考核占 60%，期末笔试考核占 40%	---
	市场调研与分析	市场调研的发展历史、内容与设计，市场调研的方式与选择，市场调研的具体方法技术及应用，市场调研问卷的设计与市场调研报告的撰写，市场调研项目的策划，市场预测的原理和内容，市	任务驱动教学法	K 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的	---

		场定性预测方法及其应用选择, 定量预测等。		方式: 形成性考核占 60%, 期末笔试考核占 40%	
专业拓展课	营销+直播(专创融合课程)	直播行业的发展、直播行业的行业前景、直播产品带货的推销技巧、直播产品的选品策略、直播平台的选择等	任务驱动教学法	C 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式: 形成性考核占 60%, 期末笔试考核占 40%	---
	新媒体营销	以新媒体内容生产与传播为核心, 训练学生针对不同的营销目的设计不同的新媒体文案、采用不同的技术形式与传播渠道进行新媒体营销。包括 UGC (用户生产内容)、PGC (专业生产内容)、OGC (品牌/职业生产内容) 三种不同视角体验内容的生产	任务驱动教学法	C 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式: 形成性考核占 60%, 期末笔试考核占 40%	---
	渠道管理	企业营销渠道的结构和功能, 营销渠道战略和渠道设计, 营销渠道成员选择与管理, 渠道中的分销商, 营销渠道流程和营运管理等。通	任务驱动教学法	C 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式: 形成性考核占 60%, 期末笔试考核占 40%	---
	免税品营销	免税品的定义和特诊。免税品消费的基本动机, 免税品的营销策略。	任务驱动教学法	C 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式: 形成性考核占 60%, 期末笔试考核占 40%	---
	免税品品牌与文化	针对海南免税店的免税品品类, 对免税品进行分类, 对每一类有代表性的免税品的品牌与文化进行深入讲解。	任务驱动教学法	C 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式: 形成性考核占 60%, 期末笔试考核占 40%	---
	推销技术	以推销活动过程为线索, 分析推销活动每个步骤的策略与方法, 从认识推销、寻找顾客、推销接近、推销洽谈、处理异议、推销成交、推销实战等七个模块进行学习。	任务驱动教学法	C 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式: 形成性考核占 60%, 期末笔试考核占 40%	---

(三) 毕业知识、能力和素质要求实现矩阵

1.专业一：旅游管理专业毕业知识、能力和素质要求

表 9-6 毕业知识、能力和素质要求实现矩阵

序号	毕业要求	实现的课程及实践环节
1	具有坚定正确的政治方向，热爱社会主义祖国，拥护中国共产党的领导，坚持党的基本路线，拥护党的各项方针政策，树立科学的世界观，正确的人生观和价值观，具有为国家富强、民族振兴而奋斗的理想、事业心和责任感。	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、中国近现代史纲要、马克思主义基本原理、军事教育
2	具有强烈的求知欲望和科学、严谨、勤奋、踏实的作风，具有热爱劳动、遵纪守法、自律谦让、团结合作和竞争拼搏的优良品质。	思想道德修养与法律基础、高等数学、军事教育、职业发展与就业指导、大学生心理健康教育、大学体育、市场营销基础、人力资源管理、服务礼仪、旅游法规
3	身心健康，具有较好的文化修养、良好的职业道德、健康的心理素质以及良好的行为习惯，体魄健康。	大学生心理健康教育、职业发展与就业指导、大学体育、军事教育、暑假社会实践、专业见习、毕业顶岗实习、第二课堂
4	系统掌握旅游管理学、旅游经济学、旅游学的基本理论和研究方法，系统学习和掌握旅游饭店管理、旅行社经营管理、旅游资源开发与规划、免税品品牌文化、酒店管理等方面的基础理论和基本知识。	市场营销基础、旅游公共关系、旅游概论、人力资源管理、旅行社管理与实务、导游实务、旅游地理信息系统、旅游礼仪、旅游策划实务、海南海洋旅游资源、旅游服务心理学、旅游政策与法规
5	熟练掌握景区管理与服务、导游服务、研学策划与管理、酒店服务、免税品品牌文化的基本技能，受到旅游服务与管理方面的专业训练。	管理学基础、旅游概论、市场营销基础、人力资源管理、导游实务、服务礼仪、旅游策划实务、免税品品牌文化、海南海洋旅游资源、旅游目的地管理、旅游公共关系、旅游政策与法规、前厅服务技能、餐饮服务技能
6	具有一定的人文科学和自然科学素养，熟悉旅游方面的方针、政策、法规。	旅游政策与法规、旅游经济学、旅游概论、旅游统计学、旅游接待业、旅游资源学、茶艺师、旅游美学
7	具有景区管理、研学策划与管理、旅游市场营销与策划、免税品和导游服务的基本能力，具有文献检索和资料查询能力，能够独立负责相关业务。	旅游经营文案实操、1+X 研学旅行策划与管理、旅游策划实务、市场营销基础、导游实务
8	熟练掌握一门外语和计算机使用技术，具有良好的外语听说能力和计算机应用能力；具有良好的口头、文字表达能力。	计算机应用基础、国（境）外生存口语、导游服务英语、海南旅游英语
9	具有人际交往的能力和团队协作精神，能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色及相应责任。	职业发展与就业指导、人力资源管理、市场营销基础、导游实务、旅游策划实务、旅游产品方案设计与报价
10	有独立思考、理论联系实际、实事求是的科学态度和优良作风，应用于旅游管理实践。	旅游统计学、市场营销基础、人力资源管理、导游实务、服务礼仪、旅游策划实务、旅游公共关系、旅游政策与法规

11	具备一定的学习能力和创新能力，能适应旅游行业发展和工作环境变化所提出的新要求。	导游实务、旅游策划实务、免税品品牌文化、海南海洋旅游资源、旅游公共关系、海南海洋旅游资源、1+X 研学旅行策划与管理、1+X 邮轮运营服务、旅游线路定制、暑假社会实践
12	<p>相关执(职)业资格证书</p> <p>(1) “1+X”证书：获得 1+X 研学旅行策划与管理 (EPPM)职业技能等级证书、1+X 旅行策划职业技能等级证书或 1+X 旅游大数据分析职业技能等级证书。（证书三选一）</p> <p>(2) 通过高等学校英语应用能力考试 A 级考试或英语四级达到 360 分。</p> <p>(3) 通过全国计算机等级考试一级。</p>	1+X 研学旅行策划与管理、旅游策划实务、旅游统计学、大学英语、计算机应用基础

2.专业二：酒店管理与数字化运营专业毕业知识、能力和素质要求

求

表 9-7 毕业知识、能力和素质要求实现矩阵

序号	毕业要求	实现的课程及实践环节
1	能够针对酒店对客接待过程、管理与运营过程中复杂问题，理解、分析和评价活动对社会、健康、安全、法律、文化以及环境和社会可持续发展的影响	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、大学生安全教育、大学生心理健康教育、体育与健康、旅游政策与法规
2	能够理解和评价针对酒店管理与运营实践对环境、社会可持续发展的影响。	酒店管理概论、酒店督导管理、食品营养与健康、酒店报表与文案实操
3	具有良好的人文社会科学素养，社会责任感，能够在酒店业管理与运营中理解并遵守酒店业职业道德和规范，履行责任。	马克思主义基本原理概论、思想道德修养与法律基础、旅游政策与法规
4	能够将管理学、数字化理论、心理学、消费行为和专业知用于解决对客服务、酒店管理与运营中复杂问题。	市场营销基础、人力资源管理、旅游概论、食品营养与健康、服务礼仪、专业拓展课
5	能够针对服务需要和管理问题策划、设计及提出解决方案，具有服务、管理与运营能力及创新意识、健康、安全、法律、文化以及环境等因素。	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、大学生安全教育、大学生心理健康教育、体育与健康、旅游政策与法规
6	理解酒店管理运营领域和经济决策的基本知识和方法，并能够应用于管理实践。	测试技术综合实践、专业选修课(学院基础模块)、思想道德修养与法律基础、形势与政策

7	能够应用管理学、心理学、消费行为等基本理论和原理, 识别、分析、指导酒店服务、管理与运营实践。	消费者行为学、酒店公共关系、大学生职业发展与规划、专业拓展课、生产实习、毕业设计
8	具有良好的人文艺术和社会科学素养, 较强的社会责任感和良好的职业道德。	人文社科类课程、艺术修养类课程、能力拓展类课程、思想道德修养与法律基础、大学生就业与创业指导、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论
9	具有团队合作精神, 能够承担相应责任。	酒店智能化与数字化运营、酒店服务技能、专业实习、毕业顶岗实习、实习报告
10	具有在酒店管理与运营实践活动中与业界同行和社会公众进行有效沟通的能力, 具备一定的国际视野, 能够跨文化进行交流。	酒店公共关系、英语听说、酒店英语、国(境)外生存口语
11	能够针对现代酒店业服务、管理与运营问题, 选择与使用恰当的技术、资源、和信息技术工具, 并能开展有效工作。	房务数字化运营与管理、餐饮数字化运营与管理、酒店智能化与数字化运营、酒店数字营销实务、大数据分析 with 酒店应用、酒水管理与数字化运营
12	能够基于科学原理和方法, 对市场进行预测, 并提出可靠方案。	专业拓展课、专业实习、毕业顶岗实习
13	具有自主学习和终身学习的意识, 有不断学习和适应发展的能力。	专业英语、专业实习、顶岗实习、实习报告
14	至少获得一项“1+X”证书: 旅游大数据分析、酒店运营管理、电子商务数据分析 1+X 等级证书。 外语水平: 英语四级达到 360 分; 高等学校英语应用能力 A 级合格证书或其它相应的全国英语考试认证证书(如托业桥职业英语证书、雅思证书等); 信息技术: 通过计算机一级考试。 鼓励获得以下证书 普通话等级证书: (至少二级乙等) 创新创业培训证书: (如 SYB 证书) 跨专业 X 证书 其他一些体现专业能力的证书	房务数字化运营与管理、餐饮数字化运营与管理、酒店智能化与数字化运营、酒店数字营销实务、大数据分析 with 酒店应用、酒水管理与数字化运营、计算机应用基础、英语听说、邮轮专业英语、酒店英语 专业实习、毕业顶岗实习

3.专业三：烹饪工艺与营养专业毕业知识、能力和素质要求

表 9-8 毕业知识、能力和素质要求实现矩阵

序号	毕业要求	实现的课程及实践环节
1	能够针对餐饮业厨房管理与运营过程中的问题, 理解、分析和评价活动对社会、健康、安全、法	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

	律、文化以及环境和社会可持续发展的影响	策、大学生安全教育、大学生心理健康教育、体育与健康
2	能够理解和评价针对餐饮管理与运营对环境、社会可持续发展的影响。	饮食文化概论、现代餐饮管理、食品营养与健康、烹饪原科学
3	具有良好的人文社会科学素养，社会责任感，能够在餐饮业管理与运营中理解并遵守餐饮业职业道德和规范，履行责任。	马克思主义基本原理概论、思想道德修养与法律基础
4	能够将管理学、心理学、消费行为和专业知用于解决厨房、餐饮管理与运营中复杂问题。	市场营销基础、人力资源管理、旅游概论、食品营养与健康、服务礼仪、专业拓展课
5	能够针对烹饪技术问题，开发、选择与使用恰当的技术、原料、现代工具，包括对熟制问题的预测，并能够实践。	烹饪基本功训练、中餐热菜技艺、中式面点技艺及专业外语
6	理解餐饮管理运营领域和经济决策的基本知识和方法，并能够应用于管理实践。	专业选修课(学院基础模块)、思想道德修养与法律基础、形势与政策
7	能够应用管理学、心理学、消费行为等基本理论和原理，识别、分析、指导餐饮管理与运营实践。	大学生职业发展与规划、专业拓展课、生产实习、毕业设计
8	具有良好的人文艺术和社会科学素养，较强的社会责任感和良好的职业道德。	人文社科类课程、艺术修养类课程、能力拓展类课程、思想道德修养与法律基础、大学生就业与创业指导、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论
9	具有团队合作精神，能够承担相应责任。	任基本功训练、中餐热菜技艺、中式面点技艺、专业实习、毕业顶岗实习、实习报告
10	具有在餐饮管理与运营活动中与业界同行和社会公众进行有效沟通的能力，具备一定的国际视野，能够跨文化进行交流。	英语听说、西餐英语、国（境）外生存口语
11	能够基于科学原理和方法，对市场进行预测，并提出可靠方案。	专业拓展课、专业实习、毕业顶岗实习
12	具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。	专业英语、专业实习、顶岗实习、实习报告
13	至少获得一项“1+X”证书： 粤菜制作、粤点制作 1+X 等级证书。 外语水平：高等学校英语应用能力 A 级合格证书。 信息技术：通过计算机一级考试。 鼓励获得以下证书 普通话等级证书：（至少二级乙等） 创新创业培训证书：（如 SYB 证书） 跨专业 X 证书 其他一些体现专业能力的证书	粤菜制作、粤点制作、计算机应用基础、英语听说、西餐英语 专业实习、毕业顶岗实习

4.专业四：市场营销专业毕业知识、能力和素质要求

表 9-9 毕业知识、能力和素质要求实现矩阵

序号	毕业要求	实现的课程及实践环节
1	具有健康的体魄，能够遵纪守法，具备坚定的政治思想素质，热爱社会主义祖国，能够深刻理解中国共产党发展历史，有正确的政治方向。	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、军事教育、体育与健康
2	具有良好的身心素质、正确的安全观、良好的职业操守，具备创新创业意识，科学对待职业生涯的发展。学习中华民族伟大的文化。	大学生安全教育、职业发展与就业指导、大学生心理健康教育、大学生创新创业基础、中国文化选读、各类素养拓展课
3	能够利用现代计算机技术完成本职工作，不断提高计算机应用水平和能力。熟练掌握计算机软件操作技术，通过沙盘演练提高专业技术水平。	计算机应用基础、ITMC 沙盘、创新创业沙盘
4	能够独立或与团队一起开展社会实践和专业实践，并能形成调研报告。具有团队合作精神，能够承担相应责任。	暑期社会实践、专业实践、顶岗实习、毕业设计
5	能够掌握社会主义市场经济的基本原理，熟悉企业管理的基本方法，能够对海南自由贸易港国际旅游消费中心建设有深入的理解，能够理解现代服务业的发展内涵，拓宽知识面。	经济学原理、管理学基础、市场营销基础、人力资源管理、旅游概论、食品营养与健康、服务礼仪
6	能够运用专业知识解决实际问题的能力，在日常工作中能够灵活运用所学专业知。具备：市场调研全流程工作能力、营销策划案的撰写能力、客户关系的开发维护能力、分析消费者行为的能力、通过新媒体技术实现线上营销的能力。	消费者心理与行为、客户关系管理、营销策划实务、网络营销、市场调研与分析
7	能够对营销环境进行深入分析，具备在网络营销和直播电商行业开展营销工作的能力，并且能够开发渠道资源，具备选品的能力	营销+直播、新媒体营销、渠道管理
8	熟悉免税品品牌与文化，能够在免税品行业开展营销活动，运用营销工具制定营销计划，并能够掌握免税品推销技巧	免税品营销、免税品品牌与文化、推销技术
9	具备与业界同行和社会公众进行沟通交流，能够处理英文材料，具备一定的国际化视野。	英语听说
10	具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。	文献检索及英语应用、社会实践、专业实践、顶岗实习、毕业设计
11	相关执(职)业资格证书：1+X 电子商务数据分析职业技能等级证书	电子商务数据分析课程（课证融通课程）

十、教学进程总体安排

(一) 专业教学进程计划表

旅游管理专业群教学进程表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	管理单位	学分	总学时	理论学时	实践学时	各学期周学时分配								考核方式	备注		
									1	2	夏1	4	5	夏2	7	8				
									13周	16周	4周	16周	16周	4周	16周	16周				
公共基础课	B	1	思想道德修养与法律基础（简称“思修法律”）	马克思主义学院	3	48	36	12	4								C	注4		
	B	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（简称“毛中概论”）		4	64	48	16		4								K		
	B	3	形势与政策（一）		0.5	8	8			2									C	注5 共6个专题； 线上4学时， 线下8学时
			形势与政策（二）			8	8			2										
			形势与政策（三）			8	8				2									
			形势与政策（四）			8	8					2								
	B	4	军事教育		4	148	16	132	4									C	8个线下专题 16学时	
	B	5	大学生安全教育（一）		0.5	8	8			2								C	共6个专题； 线上8学时， 线下16学时	
大学生安全教育（二）			0.5	8	8			2												
B	6	职业发展与就业指导（一）	人	0.5	4	4					2					C	注6			

			职业发展与就业指导（二）	文	0.5	4	4						2				共4个专题	
	B	7	大学生心理健康教育（一）		1	16	16		2								C	共16个专题
			大学生心理健康教育（二）		1	16	16			2								
	B	8	体育与健康（一）		2	26	2	24	2							C		
			体育与健康（二）		2	32	2	30		2							选项课	
			体育与健康（三）		2	32	2	30			2						选项课	
	B	9	大学生创新创业基础（一）		1	6	6		2							C	共8个专题； 线上4学时， 线下12学时	
			大学生创新创业基础（二）			6	6			2								
	B	10	中华文化选读		1	12	12		2							C	共12个专题； 线上12学时， 线下12学时	
	B	11	体测						第1次	第2次			第3次				注7	
	B	12	大学英语（一）	国际	2	26	13	13	2							K		
			大学英语（二）		3	48	24	24			3							
	B	13	酒店西餐英语			4	64	32	32				4					酒店管理与数字化运营专业 开设
	B	14	海南旅游英语（一）	旅游	2	32	16	16				2					旅游管理专业 开设	
			海南旅游英语（二）		2	32	16	16				2						
	B	15	计算机应用基础（一）	信息	1.5	24	12	12	2						K	注8		
			计算机应用基础（二）		2.5	40	20	20			3							

	B	16	暑期社会实践	马院	2	24		24			24							C	
	公共基础课小计					43	752	351	401										
公共拓展课	G	1	公共选修课（一）	人文	1.5	24	16	8		2								C	注9、10
	G	2	公共选修课（二）		1.5	24	16	8			2							C	注11
	G	3	公共选修课（三）		1.5	24	16	8						2				C	
	G	4	公共选修课（四）		1.5	24	16	8						2				C	
	公共拓展课小计					6	96	64	32										
公共课合计						49	848	415	433										
专业群共享基础课	B	1	市场营销基础	国际旅游	2	32	24	8	2	2								C	注12酒店管理、旅游管理、烹饪专业2学时，采用混合式教学并于第二学期开设。营销专业4学时并于第一学期开始。
	B	2	人力资源管理		2	32	24	8		2								K	注12酒店管理、市场营销、烹饪专业采用混合式教学。
	B	3	旅游概论		2	26	20	6	2	2								K	注12酒店管理、市场营销、烹饪专业采用混合

专业群 核心课	B	9	消费者行为学	国际 旅游	2	32	26	6		2						H	(酒店管理与数字化运营) 注：酒店服务技能课程于第十八周集中实训。		
	B	10	酒店公共关系		2	32	26	6		2						H			
	B	11	旅游政策与法规		2	32	26	6		2						K			
	B	12	酒店督导管理		2	32	26	6				2				H			
	B	13	酒店服务技能（一）		1	24		24		24									
	B	14	酒店服务技能（二）		1	24		24			24					H			
	B	15	中国饮食文化		2	26	20	6	2								K	专业三 (烹饪工艺与营养)	
	B	16	烹调工艺学		2	32	26	6				2					H		
	B	17	烹饪原料		2	32	26	6					2				H		
	B	18	面点工艺学		2	26	20	6					2				K		
	B	19	烹饪基本功训练		4	52	12	40	4								H	专业四 (市场营销)	
	B	20	经济学原理		3	39	19	20	3								K		
	B	21	管理学基础		3	39	19	20	3								K		
	B	22	ITMC 沙盘（赛课融通课程）	2	32	0	32		2							H			
	B	23	创新创业沙盘（赛课融通课程）	2	32	0	32		2							H			
	小计					47	710	392	318										
	B	1	导游实务**★	国际 旅游	4	64	54	10		4								K	专业一 (旅游管理)
	B	2	旅行社管理与实务**★		4	64	54	10				4						K	
	B	3	旅游策划实务**★		4	64	54	10					4					K	
	B	4	免税品品牌文化**★		2	32	24	8		2								K	
	B	5	海南海洋旅游资源**★		2	32	24	8		2								K	
	B	6	房务数字化运营与管理**★		4	64	32	32					4					H	专业二 (酒店管理与数字化运营)
	B	7	餐饮数字化运营与管理**★		4	64	32	32						4				H	
B	8	酒店智能化与数字化运营**★	4		64	32	32						4				H		
B	9	酒店数字营销实务**★	4		64	32	32					4					H		
B	10	大数据分析与应用**★	3		48	24	24							3			H		
B	11	酒水管理与数字化运营**★	3		48	24	24						3				H		

B	12	食品雕刻与冷菜**★		4	64	12	52		4					H	专业三 (烹饪工艺与 营养)			
B	13	中式热菜技艺(一)**★		4	64	12	52		4					H				
B	14	中式热菜技艺(二)**★		4	64	12	52			4				H				
B	15	中式面点技艺**★		4	64	12	52				4			H				
B	16	西式面点技艺**★		4	64	12	52			4				H				
B	17	西式菜肴技艺(一)**★		4	64	12	52			4				H				
B	18	西式菜肴技艺(二)**★		4	64	12	52				4			H				
B	19	电子商务数据分析**★		4	64	16	48			4				K		专业四 (市场营销)		
B	20	消费者心理与行为*		4	64	32	32			4				K				
B	21	客户关系管理*		4	64	32	32			4				K				
B	22	营销策划实务**★		4	64	32	32			4				K				
B	23	网络营销**★		4	64	32	32				4			K				
B	24	市场调研与分析**★		4	64	32	32				4			K				
小计				90	1440	646	794											
专业群 拓展课	X	1	海洋旅 游方向	滨海旅游概论	2	32	24	8			2				H	两个方向选一 (3门课) 注14		
				海洋旅游环境与保护	2	32	24	8			2				H			
				游艇服务与管理	2	32	24	8				2			H			
	X	2	旅行定 制方向	旅游线路定制	2	32	24	8			2				H			
				旅游产品方案设计与报 价	2	32	24	8			2				H			
				旅游美学	2	32	24	8				2			H			
	X	3	考证课 程	1+X 研学旅行策划与管理	2	32	24	8			2				H		考证方向课程: 二选一	
				茶艺师														
	X	4	酒店技 能课程	前厅服务技能	2	32	24	8					2				H	酒店技能方向 课程: 二选一
				餐饮服务技能														

X	1	品牌酒店服务与管理方向	金钥匙业务与操作实务	2	32	16	16				2				K	方向课：二选一 国际邮轮服务 方向为 1+x	
			顾客体验设计与运营	2	32	16	16					2					K
			品牌营销与服务	2	32	16	16					2					K
X	2	国际邮轮服务方向	邮轮旅游概论	2	32	16	16				2					课程三选一，专 创融合	
			邮轮专业英语	2	32	16	16					2					
			邮轮服务与运营管理★	2	32	16	16					2					
X	3	酒水模块	咖啡制作与服务★	2	32	16	16				2				K	课程三选一，专 创融合	
			茶艺品鉴与服务★			16	16				2						
			酒精饮品品鉴*★			16	16				2						
X	4	新业态模块	康养酒店策划★	2	32	16	16				2			K	课程三选一		
			民宿设计与运营★			16	16				2						
			会务策划★			16	16				2						
X	1	琼菜工艺方向	琼菜制作★	4	64	12	52				4			K	琼菜、西餐、西 点方向课程六 选一，专创融合		
			海南风味小吃★	4	64	12	52				4			K			
X	2	西餐工艺方向	西餐技艺★	4	64	12	52				4			K			
			日、韩餐技艺★	4	64	12	52				4			K			
X	3	西点烘焙方向	烘焙技艺★	4	64	12	52				4			K			
			巧克力与糖艺★	4	64	12	52				4			K			
X	4	考证课程	粤菜制作★	4	64	12	52				4			K	X 证书方向课程 二选一		
			粤点制作★														
X	1	直播营销模块课程	营销+直播（专创融合课程）	4	64	16	48				4			H	两个模块课程 二选一		
			新媒体营销	2	32	16	16				2			C			
			渠道管理	2	32	16	16				2			C			

		X	2	免税品营销模块课程	免税品营销	4	64	16	48					4				C
					免税品品牌与文化	2	32	16	16					2				C
					推销技术	2	32	16	16					2				C
专业课合计						28	576	272	304									
总计(所有课程)						224	3722	1837	1885									
专业群实践课	B	1	专业实践			10	180		180									专业一 (旅游管理)
	B	2	毕业顶岗实习			20	360		360									
	B	3	毕业报告(设计)			4	96		96									
	B	1	专业实践			10	180		180									专业二 (酒店管理与数字化运营)
	B	2	毕业顶岗实习			20	360		360									
	B	3	毕业报告(设计)			4	96		96									
	B	1	专业实践			10	180		180									专业三 (烹饪工艺与营养)
	B	2	毕业顶岗实习			20	360		360									
	B	3	毕业报告(设计)			4	96		96									
	B	1	专业实践			2												专业四 (市场营销)
	B	2	毕业顶岗实习			20	480	0	480									
	B	3	毕业报告(设计)			4	96	0	96									
	专业实践合计						128	2484		2484								
总计						128	2484		2484									
专业教学进程计划统计:		开设课程总数:		106	考查课程数:		20	实践学时比例:		50.6%	公共课学时比例:		22.8%	专业课学时比例:		77.2%		

备注:

1. 课程管理单位简称为管理单位, 为方便排版, 管理单位采用简称。
2. 课程性质: 必修课用 B 表示, 公选课用 G 表示。
3. 考核方式: 考试课用 K 表示, 考查课用 C 表示, 考核用 H 表示。三种考核方式的课程数量要基本相等, 即各占约三分之一。
4. “思修法律”和“毛中概论”由马克思主义学院安排。形势与政策理论课由马克思主义学院实施, 实践课由各二级学院实施。大学生心理健康教育由人文艺术学院安排, 实践学时由学工处在课外进行。军事教育共 2 周, 由学生工作处统筹, 理论课由马克思主义学院实施。
5. 课程名称后面的 (一)、(二) 等数字表示课程开设的顺序, 如第二学期开设则在课程名称后面用 (一) 标注, 第三学期继续开设则在下一行的课程名称后标注 (二), 请参照上表; 如仅一个学期开设, 则不用标注。
6. 职业发展与就业指导课理论学时由人文艺术学院安排, 在第 3、4 学期开设, 实践学时由各二级学院执行, 安排在要求学期的课外进行。
7. 体测共安排 3 次, 第一次安排在军训后进行, 第二次和第三次分别安排在第二学期和第五学期进行, 成绩于第五学期录入正方系统。
8. 计算机应用基础课程 4 学分, 64 学时, 在第一学年内分两学期完成。学生考取全国计算机等级考试一级或以上证书可免修或替换该课程成绩。
9. **公共拓展课包含马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育、美育、职业素养、商业文化素质拓展等课程。**
10. 公共拓展课学生需修满 4 门课程, 共 6 学分。
11. 夏 1 和夏 2 学期各选一门在线公共拓展课学习, 修读公共选修课, 每门课程 1.5 学分, 24 学时。其他学期另选 2 门进行修读。
12. 专业核心课可以在课程名称后加 “*” 标注, 理实一体课用 “★” 标志。
13. 属于 “1+x” 的专业课程, 请在备注栏中用 “1+x” 标出。
14. 专业拓展课如果是二选一之类的或绑定的模块课程等, 或按周进行的课程要在备注注明清楚, **各专业根据专业特点开设一门专创融合课程。**
15. 毕业顶岗实习一般按每周 24 学时计算, 24 个学时计 1 学分, 毕业设计、报告同时进行。
16. 毕业报告 (设计) 于第*学期第*周至第*周进行, 按照每周 24 学时计算, 24 个学时计 1 学分, 共 4 学分。
17. 替代专业能力和专业能力拓展课程学分的证书或奖励等, 必须在备注说明清楚, 并按学校或二级学院的管理规定执行。
18. 授课形式为 “混合式教学” 的课程, 请在备注栏中注明。
19. 《暑期社会实践》, 2 学分, 2 周, 必修课, 安排在夏 1 学期 (第一学年的暑假), 由马克思主义学院和团委共同安排。
20. 以专题讲座开展的课程, 每个讲座按照 2 课时的标准折算。
21. 专业实践, 2 学分, 2 周, 必修课, 安排在夏 2 学期 (第二学年的暑假), 由各专业根据专业情况自行安排。
22. 教学进程表中的学时不含线上学时。

(二) 教学时间分配表

2-1.专业一：旅游管理专业教学时间分配表

课程类别		学时	理论	实践	必修	选修	学分	学时百分比
公共课	公共基础课	512	244	268	●		39	19.2%
	公共拓展课	48	32	16		●	3	1.8%
专业课	群共享基础课	148	112	36	●		10	5.5%
	专业基础课	204	132	72	●		13	7.6%
	专业核心课	256	210	46	●		16	9.6%
	专业拓展课	160	120	40		●	10	6.0%
专业实践课	专业实习	180		180	●		10	6.7%
	毕业顶岗实习	360		360	●		20	13.5%
	毕业报告	96		96	●		4	3.6%
第二课堂	第二课堂	704	0	704			36	26.4%
合计		2668	850	1818			161	100%

三年制总学时不低于 2500 学时，毕业总学分不少于 138 学分，平均周学时为 20~24 学时。

2-2.专业二：酒店管理与数字化运营专业教学时间分配表

课程类别		学时	理论	实践	必修	选修	学分	学时百分比
公共课	公共基础课	768	359	409	●		44	33%
	公共拓展课	96	64	32		●	6	4%
专业课	群共享基础课	138	96	42	●		10	6%
	专业基础课	196	116	80	●		12	8%
	专业核心课	352	176	176	●		22	15%
	专业拓展课	160	80	80		●	10	7%
专业实践课	专业实习	180		180	●		10	8%

	毕业顶岗实习	360		360	●		20	15%
	毕业报告	96		96	●		4	4%
第二课堂	第二课堂						25	
合计		2346	891	1455			138	100%

三年制总学时不低于 2500 学时，毕业总学分不高于 130 学分，平均周学时为 20~24 学时。

2-3.专业三：烹饪工艺与营养专业教学时间分配表

课程类别		学时	理论	实践	必修	选修	学分	学时百分比
公共课	公共基础课	768	359	409	●		42	30%
	公共拓展课	96	64	32		●	6	4%
专业课	群共享基础课	138	96	42	●		10	7%
	专业基础课	168	106	62	●		12	9%
	专业核心课	448	84	364	●		28	20%
	专业拓展课	128	24	104		●	8	6%
专业实践课	专业实习	180		180	●		10	7%
	毕业顶岗实习	360		360	●		20	14%
	毕业报告	96		96	●		4	3%
第二课堂	第二课堂						25	
合计		2350	717	1633			140	100%

三年制总学时不低于 2500 学时，毕业总学分不高于 130 学分，平均周学时为 20~24 学时。

2-4.专业四：市场营销专业教学时间分配表

课程类别		学时	理论	实践	必修	选修	学分	学时百分比
公共课	公共基础课	600	287	313	●		35	42.13%
	公共拓展课	96	64	32	●		6	
专业课	群共享基础课	174	86	88	●		12	57.87%
	专业基础课	142	38	104	●		10	
	专业核心课	384	176	208	●		12	
	专业拓展课	256	112	144	●		16	
第二课堂	第二课堂	——	——	——		●	25	
合计		1652	763	889				100%

三年制总学时不低于 2500 学时，毕业总学分不高于 130 学分，平均周学时为 20~24 学时。

十一、教学要求

(一) 师资队伍

全校师生比不低于 1:20，本专业的专任教师中，“双师型”教师占比不低于 50%。来自行业企业一线的兼职教师占一定比例并有实质性专业教学任务，其所承担的专业课教学任务授课课时一般不少于专业课总课时的 20%。

(二) 教学设施

1.校内实训室

实训室	主要设备(软件硬件)	主要实训内容
导游讲解课程实训室	120 度立体金属幕 1 高档进口投影机 6 6 通道多媒体图形融合一体机 1 导游教学模拟系统平台 1 导游教学景点软件 1	实训室主要用于模拟导游技能训练,开展模拟导游讲解、带团技巧、全陪服务程序训练、地陪服务程序训练、景点导游讲解等专业技能训练
旅行社课程实训室	台式电脑 50 投影机 1 教师多功能控制台 1 TP-LINKTL-SL1226 交换机 1 联想 万全 T350 G7 E5606 服务器 1	认识旅行社、模拟创建旅行社、旅游产品开发、前台接待、计调、游客投诉处理、旅行社财务基本常识、旅游资源调查、导游图绘制、旅游景点分布、旅游市场调研、旅行社信息系统管理、酒店信息系统管理等
服务礼仪课程实训室	台式电脑 50 投影机 1 教师多功能控制台 1 TP-LINKTL-SL1226 交换机 1 联想 万全 T350 G7 E5606 服务器 1	开设项目包括基本素质训练实训、基本形态控制训练实训、普通话训练实训、即兴表演实训、表扬演练实训、沟通技巧演练实训、基本姿态训练实训、不良身姿矫正实训、表情肌肉训练、服务姿态的综合训练实训、服务技巧综合训练等
旅游市场营销课程实训室	电脑 50 投影机 1 旅游酒店教学软件 1 会展教学软件 1 多功能讲台 1	实训内容包括旅游市场营销课程中最基本的原理与实务以及技能抽查模块安排的回忆服务方案的撰写。通过对某一具体旅游企业(旅游产品)的调研,使学生在掌握信息资料的基础上,对旅游市场营销环境与旅游消费者(酒店顾客)行为进行分析,并据此确定自己的目标市场,制定相应的旅游营销组合策略

形体礼仪实训室	投影机 1 便携式 DV 2 伸展舞台 1 音控箱 1 礼仪旗袍 10	形体实训、礼仪操、颁奖、剪裁、会议礼仪接待、前厅礼仪接待实训、礼宾接待、拓展实训
中餐服务实训室	台式电脑 4 投影机 3 教师多功能控制台 1 笔记本电脑、录音笔 1 餐巾、餐具、餐桌(椅)、管理软件、各种菜单、酒水及其他清洁用品根据实训教学需要实时配置	餐位预订服务、餐位预订服务、托盘端托服务、餐巾折花、铺台布服务、中餐摆台、餐厅插花、餐前会、迎宾服务、迎宾服务、餐前服务、点菜和点酒水服务、点菜和点酒水服务、斟酒服务、上菜服务、分菜服务、撤换餐具、结账与收银服务、结账与收银服务、送客与收尾服务、管理日志的填写、进行餐饮企业选址策划、学会餐厅布局和餐饮环境设计、菜单制作和分析、原料采购程序制作、餐厅生产计划书的制作、营销计划书的制作、餐厅定员及排班、餐饮产品开发与创新
西餐服务实训室	台式电脑 4 投影机 4 无线点菜系统 1 自动咖啡机、餐巾、餐具、餐桌(椅)、管理软件、各种菜单、酒水及其他清洁用品 1	主要进行西餐厅服务工作训练,使学生掌握西餐餐饮服务的基本技能、服务标准和流程,能让学生到酒店就业后能够立即从事餐饮服务岗位工作和基层管理工作。培训内容:西餐服务与管理培训、餐饮服务与管理技能培训、西餐服务礼仪、西餐餐具及用品识别实训、西餐零点摆台、西餐折花、西餐酒水服务、西餐宴会设计摆台、西餐用餐服务、西餐自助餐服务具体训练有项目有托盘练习模块、西餐摆台操作模块、折花模块、酒水服务模块、各国西餐就餐服务模块、西餐宴会设计及服务模块
客房服务实训室	投影机、台式电脑 各 1 照相机 1 单人床、床上用品、清洁用品(具)、工作车根据实训教学需要实时配置	布置工作车、按程序进客房、中式铺床、清洁用品/工具的使用、卫生间的清洁与布置、房间的清洁与布置、夜床服务、地毯的清洁与保养、房务中心工作、客人住店期间的其他服务及问题处理、查房
茶艺实训室	投影机 1 照相机 1 台式电脑 1 音箱 1 茶艺表演台 13	该实训室的核心特点就是将茶艺服务教学和实训所需要的各种真实场景在实验室中还原和再现,让教师和学生通过模拟仿真环境完成教学和训练
酒水实训室	投影机 1 照相机 1 台式电脑 1 音箱 1 调酒用品(具)、各酒酒水及装饰物、吧台(椅)根据实训教学需要实时配置	主要用于学生酒水服务训练,包括酒水知识与操作规范、酒单设计;鸡尾酒调制训练,包括鸡尾酒调制工具介绍、鸡尾酒调制的基本方法(摇和法、调和法、兑和法、电动搅合法)、鸡尾酒调制规程、鸡尾酒操作实践;鸡尾酒装饰训练,包括装饰物的分类、饮品装饰规律、装饰物制作;酒吧服务训练,包括酒吧空间布局、吧台用具、酒吧服务程序;花式调酒训练
咖啡实训室	投影机 1 照相机 1 台式电脑 1 音箱 1 咖啡机 5	识别咖啡豆、咖啡出品的品质描述、专用咖啡机的工作原理及保养方法;过滤式咖啡机、虹吸壶、摩卡壶的工作原理及保养方法、奶沫的制作、花式咖啡的制作、创意咖啡的制作、咖啡饮品的成本核算、咖啡服务接待与销售、咖啡的保存及设备的维护、培训与管理、开店与经营

中餐实训室	砧板台、砧板、炉灶、炉灶炊具、双通道荷台、双头蒸撑炉、三门分控蒸柜、高身冷藏柜、高身保鲜柜、远红外线消毒柜	原料切配等初加工工艺、菜肴熟处理和加工工艺、烹饪器具的清洁、切配原料及调味品的摆放、菜肴熟处理和加工工艺、烹饪原料、调味品等储藏等
西餐实训室	四头煲仔炉连焗炉、微波炉、无烟烧烤炉、单缸双筛炸炉、平扒炉、面火炉、双层工作台	西餐菜肴熟处理和加工工艺、西餐原料切配等初加工工艺
中西点实训室	和面机、搅拌机、压面机、发酵箱、三层电烘炉、木面板点心案板台	面粉成团加工、搅拌面粉或馅料、面团成型加工、面点生坯醒发、面点生坯熟加工等
基本功实训室	砧板台、砧板、双通道工作台	原料切配等初加工工艺
市场营销沙盘模拟实训室	ITMC 公司针对市场营销专业设计开发的市场营销沙盘模拟对抗软件系统	市场竞争分析、广告效果分析、渠道管理、采购管理、竞争策略、销售管理和财务管理等

2.校外实训基地（综合性实践基地，多岗位实践）

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，可供完成岗位群核心技能的训练和跟岗实习；实训指导教师确定，实训管理及实训规章制度齐全。

校外实训基地

实训基地	主要设备(软件硬件)	主要实训内容
海南经贸职业技术学院旅游管理学院—海口民间旅行社有限公司校外实训基地		开展导游、计调和外联等岗位的顶岗实习
海南经贸职业技术学院旅游管理学院—三亚千古情景区校外实训基地		开展景区景点讲解、电子导游讲解、旅游纪念品销售等岗位的顶岗实习
海南经贸职业技术学院旅游管理学院—三亚自由海休闲渔业有限公司		开展海洋导游、旅行管家联等岗位的顶岗实习
海南经贸职业技术学院旅游管理学院—三亚槟榔谷景区校外实训基地		开展景区景点讲解、电子导游讲解、旅游纪念品销售等岗位的顶岗实习
海南经贸职业技术学院旅游管理学院—海口骑兵营文化旅游管理有限公司		开展旅游向导、接待、策划等岗位的顶岗实习

海南经贸职业技术学院旅游管理学院—博鳌亚洲论坛酒店		开展接待、讲解、销售等岗位的顶岗实习
海南经贸职业技术学院旅游管理学院—三亚国光豪生度假酒店校外实训基地		开展前厅、餐饮、客房等岗位的顶岗实习
海南经贸职业技术学院国际旅游学院实训基地-海口华彩华邑度假酒店		开展前厅、餐饮、客房、康乐、销售、人力资源等岗位的顶岗实习
海海南经贸职业技术学院国际旅游学院实训基地-三亚高胜发展有限公司海棠湾君悦酒店		开展前厅、餐饮、客房、康乐、销售、人力资源等岗位的顶岗实习
海南经贸职业技术学院国际旅游学院实训基地-三亚海棠湾仁恒皇冠度假酒店		开展前厅、餐饮、客房、销售、人力资源等岗位的顶岗实习
海南经贸职业技术学院旅游管理学院—海口索菲特酒店		开展前厅、餐饮、客房、销售、康乐、人力资源等岗位的顶岗实习
海南经贸职业技术学院旅游管理学院—三亚海棠湾保利瑰丽酒店		开展前厅、餐饮、客房、销售、康乐、人力资源等岗位的顶岗实习
海南经贸职业技术学院国际旅游学院实训基地海口丽思卡尔顿酒店及海口万丽酒店		开展前厅、餐饮、客房、销售、康乐、人力资源等岗位的顶岗实习
海南经贸职业技术学院国际旅游学院实训基地-三亚特兰蒂斯酒店		开展前厅、餐饮、客房、销售、康乐、人力资源等岗位的顶岗实习
三亚太阳湾柏悦酒店		原料切配等初加工工艺、菜肴熟处理和加工工艺、烹饪器具的清洁、切配原料及调味品的摆放、菜肴熟处理和加工工艺、西餐菜肴熟处理和加工工艺、西餐原料切配等初加工工艺、面粉成团加工、搅拌面粉或馅料、面团成型加工、面点生坯醒发、面点生坯熟加工等
万宁艾美酒店		原料切配等初加工工艺、菜肴熟处理和加工工艺、烹饪器具的清洁、切配原料及调味品的摆放、菜肴熟处理和加工工艺、西餐菜肴熟处理和加工工艺、西餐原料切配等初加工工艺、面粉成团加工、搅拌面粉或馅料、面团成型加工、面点生坯醒发、面点生坯熟加工等

三亚湾假日酒店		原料切配等初加工工艺、菜肴熟处理和加工工艺、烹饪器具的清洁、切配原料及调味品的摆放、菜肴熟处理和加工工艺、西餐菜肴熟处理和加工工艺、西餐原料切配等初加工工艺、面粉成团加工、搅拌面粉或馅料、面团成型加工、面点生坯醒发、面点生坯熟加工等
琼菜王		原料切配等初加工工艺、菜肴熟处理和加工工艺、烹饪器具的清洁、切配原料及调味品的摆放、菜肴熟处理和加工工艺、西餐菜肴熟处理和加工工艺、西餐原料切配等初加工工艺、面粉成团加工、搅拌面粉或馅料、面团成型加工、面点生坯醒发、面点生坯熟加工等

(三) 教学资源

含线上、线下资源，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。

旅游管理专业教学资源一览表

资源名称	资源类型	资源名称	资源类型
《旅游人力资源管理》在线课程	数字化资源	《旅游策划实务》在线课程	数字化资源
《服务礼仪》在线课程	数字化资源	《旅游概论》在线课程	数字化资源
《免税品品牌文化》在线课程	数字化资源	《旅游法规》在线课程	数字化资源
《旅游地产》在线课程	数字化资源	《旅游规划原理》	活页工作手册
《旅游策划实务》	活页工作手册	《旅游地产》	活页工作手册
《海南旅游知识》	活页工作手册	《旅游酒店应用文协作》	活页工作手册
《旅游人力资源管理》	图书	《旅游政策与法规》	图书

(四) 教学方法

合作学习、案例教学、情境教学、项目教学、任务驱动、行动导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式，充分调动学生的学习积极性和教学互动的参与度。

（五）教学评价

1. **教学评价内容：**课程教学主要评价学生的知识掌握情况、实践操作能力、学习态度和基本职业素质等方面，突出能力的考核评价方式，体现对综合素质的评价。

项目式课程教学评价的标准应体现项目驱动、实践向导的课程特征，实现理论与实践、操作的统一，以能否完成项目实践活动任务以及完成的情况给予评定，教学评价的对象分为应知、应会两部分，采用笔试与实践操作按合理的比例进行评价考核

集中实训和校外顶岗实习成绩校内专业教师评价、企业指导教师评价、实习（实训）单位鉴定三项评价相结合的方式，对学生的专业技能、工作态度、工作纪律等方面进行全面评价。

序号	评价主体	一级指标及分值	二级指标及分值	分值
1	学校	岗位对口情况 位（20）	实习工作岗位与专业人才培养方案中所面向的职业岗位的符合度（7）	
			实习岗位工作任务与人才培养方案中的典型工作任务的符合度（6）	
			实习岗位工作所需知识、能力、素质与人才培养方案中的知识、能力、素质目标的符合度（6）	
2	企业	岗位工作情况 （20）	工作责任心（5）	
			工作态度（5）	
			工作能力（5）	
			工作业绩（5）	
3	企业兼职教师	岗位成果情况 （40）	知识应用能力（15）	
			工作业绩及效率（15）	
			随机应变能力（10）	
4	学校指导教师	岗位经验及个人能力提升情况（20）	岗位工作经验总结程度（10）	
			岗位锻炼对个人能力提升的作用（10）	

2. **各课程的考核：**课程考核主要是改变原来以笔试考试为主转向综合方案制定与执行情况，以达到考核与提高并重，做到既“考”又“评”，课程考核结论由三种方式的考核结果组成：

（1）专业技能考试（Fg）实施要求如下：

课程实施过程中由任课教师组织，一般通过完成专业技能考试（未涉及专业技能的课程，以项目作品考核的方式）检测教师的教学和学生的课程学习效果，原则上每学期每门课程不少于三次。该部分考试（核）成绩占学期总评成绩的40%。

(2) 学习过程表现 (F_x) 实施要求如下:

课程学习过程表现考核是根据学生在学习过程中的出勤情况、课堂表现、作业情况、职业行为规范、职业核心能力等各方面的情况进行。该部分考核成绩占学期总评成绩的 30%。

(3) 期末综合知识考试 (F_c) 实施要求如下:

主要考查学生对该门课程基础知识的掌握情况,原则上考试时间限定在 60-90 分钟内。该部分考核成绩占学期总评成绩的 30%。

(4) 课程考核总评成绩评定

最终考核总评成绩等于学生专业技能考试(未涉及专业技能的课程,以项目作品考试)成绩乘以权重加学习过程表现成绩乘以权重加期末综合知识考试成绩乘以权重的和,即: $F = F_g \times 40\% + F_x \times 30\% + F_c \times 30\%$ 。

(六) 质量管理

1. 专业管理体系

(1) 建立教学质量提升机制。通过开展新生素质调查、建立毕业生质量跟踪调查机制,健全教学质量检查与教学信息反馈系统来加强对教学质量的监控,提升教学质量。新生刚报到,就把专业教学计划介绍给他们,开展新生素质测评,制定学生职业规划,加强对学生的素质教育,培养创新能力,重视个性发展,实行因材施教。

(2) 建立市场营销专业指导委员会和校企共同育人机制。市场营销专业邀请本地行业、企业专家、一线骨干及优秀校友组成专业指导委员会,共同参与人才培养方案的设计、论证、课程设置、教材开发,指导教师、学生的实习(实训)实践,并定期到校开展讲座或兼职上课,形成了校企协同育人的合作办学机制,有效确保了人才培养方案的科学性,保障了人才培养质量的提高。

(3) 根据学校要求,结合多方评价平台,通过师生互评、同行听课、教学督导和班级教学信息员对教学质量进行多方监督管理,有利于师生针对教学质量开展互动交流,共同促进教学质量的提升。

2. 诊断整改方法

选拔校内具有丰富的教育、教学、管理经验的骨干人员,聘请行业企业、职业教育和质量管理等校外专家,组建学院诊断专家队伍,学院成立工作领导小组,配合学

校内部质量保证体系诊断与改进工作小组。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。