

2021 级旅游管理专业人才培养方案

一. 专业名称及代码：旅游管理（540101）

二. 入学要求：

本专业招收普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力的退役军人、下岗职工、农民工和新型职业农民等。

三. 修学年限：本专业学制三年，可实施弹性学习，最长不超过六年。

四. 团队成员¹

表 1 专业教学标准编制团队成员名单表

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	凌琳	滁州职业技术学院	副教授
2	余莹莹	滁州职业技术学院	副教授
3	张明珠	滁州职业技术学院	副教授
4	张娴	滁州职业技术学院	讲师
5	李贝贝	滁州职业技术学院	讲师
6	薛献伟	滁州职业技术学院	讲师
7	李海玲	滁州职业技术学院	讲师
8	陆梅	安徽晨光国际旅行社	总经理
9	王谦	滁州市琅琊山森林旅行社	经理
10	窦莉	上海馨友企业管理公司	总经理
11	胡兴文	金鹏文旅集团 金鹏广场酒店	总经理

注 1：指参与标准编制的主要成员，含校外专家。

五. 职业面向

（一）职业面向

旅游管理专业主要面向旅游酒店、餐饮企业、旅行社企业、旅游景区等旅游企事业单位。

相关岗位有：

- 1、旅游酒店或餐饮企业基层服务与管理工作，如前厅接待服务与管理、客房服务服务与管理、餐厅服务与管理、客户服务服务与管理、营销策划等。
- 2、旅游酒店或餐饮企业业务、人事或行政管理工作，如大堂副理、部门领班、人事助理、行政助理、部门经理等。
- 3、旅行社企业服务与管理工作，如导游、计调、外联等
- 4、旅游景区管理企业服务工作，如景点讲解员、客户管理、营销策划等。
- 5、其他相关的旅游服务与管理工作。

表 2 职业面向与主要岗位简表²

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
旅游 (64)	旅游管理 (6401)	旅游饭店 (6110)	餐厅服务人员 (4-03-05)、前厅服务人员 (4-04-01-01)、客房服务人员 (4-04-01-02)	旅游饭店前厅、餐饮、客房、及销售等服务岗位	校级考核、酒店经营管理“1+x”证书
旅游 (64)	旅游管理 (6401)	旅行社及相关服务 (7291)	导游员 (4-04-02-01)、其他饭店、旅游及健身娱乐场所服务人员 (4-04-99-00)	旅行社导游、外联、计调等服务岗位	导游证、旅行策划“1+x”证书
旅游 (64)	旅游管理 (6401)	城市公园管理 (7850)、博物馆 (8850)、游览景区管理	展览讲解员 (4-01-02-03)、其它旅游及公共游览场所服务人员 (4-01-02-99)	各类国家公园、旅游景区或博物馆的咨询、讲解及销售等服务岗位	旅行策划“1+x”证书

注 2：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。

（二）工作任务与职业能力分析

表 3 岗位能力分析表

岗位名称	典型工作任务 ³	工作过程 ⁴	岗位能力要求 ⁵
导游及讲解员	A 导游讲解与服务 B 团队部门协作 C 落实接待计划 D 危机处理	1. 根据旅行社与游客签订的合同或约定，按照接待计划安排和组织游客参观、游览； 2. 负责为游客导游、讲解，介绍中国(地方)文化和旅游资源； 3. 配合和督促有关单位安排游客的交通、食宿等； 4. 耐心解答游客的问询，协助处理旅途中遇到的问题； 5. 反映游客的意见和要求，协助安排游客会见、会谈活动； 6. 保护游客的人身和财物安全，处理随队游客的突发情况。	1. 能进行市场调研分析与开拓 2. 能进行旅游线路产品与组合开发 3. 具备语言表达、人际沟通及营销谈判能力 4. 能应用心理学知识进行心理服务 5. 掌握旅游法规知识与旅游合同处理能力 6. 能按导游讲解规范进行讲解，具备现场表演能力 7. 具备协调组织与处理投诉的能力
前厅部接待服务与管理岗位群	E 销售客房； F 为散客或团队办理入住手续、换房、续住等手续； G 掌握住客及房态信	1. 熟悉酒店客房产品知识及销售政策。 2. 熟练掌握酒店管理信息系统，熟悉互联网营销渠道及销售系统。 3. 根据预定及客人要求分配房间以及为客人办理入住手续。	1. 能掌握前厅岗位对客服务规范 2. 具备语言表达、人际沟通及营销谈判能力 3. 能应用心理学知识进行心理

	<p>息、整理录入住客资料；</p> <p>H为住客提供行李送房、咨询、留言、转交物品、寄存等服务。</p> <p>I处理住客的疑问及投诉。</p> <p>J处理前厅营业数据。</p>	<p>4. 为客人办理换房、加床、延迟退房等手续。</p> <p>5. 负责将客房的各项收费入帐。</p> <p>6. 根据饭店服务程序为客人办理离店手续，确保客人准确付款。</p> <p>7. 掌握当值时房间状况，以及各类重要宾客、会议、团队的住房情况。</p> <p>8. 为宾客提供行李送房、咨询、留言、转交物品、寄存、外币兑换等服务。</p> <p>9. 知晓正确的现金付款、信用卡、支票、外币、转账等有关程序。</p> <p>10. 处理住店客人的疑问和投诉。</p> <p>11. 统计和汇总前厅营业数据。</p>	<p>服务</p> <p>4. 能协调组织与处理投诉</p> <p>5. 能灵活应用服务礼仪知识</p> <p>6. 具备饭店英语听说与应用能力</p> <p>7. 具备旅游法规知识与应用能力</p>
<p>客房服务接待服务与管理岗位群</p>	<p>K客房清洁</p> <p>L设备保养</p> <p>M部门协作</p> <p>N对客服务</p>	<p>1. 掌握楼层的住客状况，为客人提供迅速、礼貌、周到、规范的服务。</p> <p>2. 保证客房和楼层公共区域的安全、清洁、整齐、美观、为宾客创造一个幽雅舒适的居住环境。</p> <p>3. 按照操作程序打扫房间，发现房内设备有损坏应立即汇报，房间布置做好规格化、标准化、熟悉房间的各种设备，使用和保养，能够进行物资的管理和盘点。</p> <p>4. 管好楼层定额物资、棉织品，控制客用消耗品，防止流失。</p> <p>5. 保持工作间、消毒间及卫生间等工作区域和工作用具的整洁。</p> <p>6. 熟悉酒店服务项目、服务时间及电话号码；熟悉客情</p> <p>7. 按要求标准负责所分配房间的清洁卫生和物品布置及补充工作，负责客房所在的走廊、地毯、墙纸清洁。</p> <p>8. 掌握所负责房间的住客情况，对住客房内的贵重物品，要细心观察做好安全工作，对客人的一切遗、遗弃物品要及时、正确的处理。</p> <p>9. 熟悉酒店信息管理系统，能够操作和检查对客服务的物联网设备。</p> <p>10. 做好与前厅、餐饮等其他部门的协调与合作。</p>	<p>1. 能掌握客房服务岗位对客服务规范</p> <p>2. 具备语言表达、人际沟通及营销谈判能力</p> <p>3. 能应用心理学知识进行心理服务</p> <p>4. 能协调组织与处理投诉</p> <p>5. 能灵活应用服务礼仪知识</p> <p>6. 具备饭店英语听说与应用能力</p> <p>7. 具备旅游法规知识与应用能力</p>

餐厅服务接待与管理岗位群	O餐厅产品营销 P设备使用保养 Q对客服务 R部门协作	1. 能够按照规格标准，布置餐厅和餐桌，做好开餐前的准备工作。能够熟练正确地进行中、西餐的零点、自助餐及宴会摆台。 2. 熟练掌握迎宾、点菜、餐间服务、收台等服务内容。 3. 熟悉餐间服务程序，能够熟悉提供各种餐间服务。擅于推销酒水饮料。 4. 熟悉中外饮食文化及本地民俗，能够为客户介绍菜肴相关的文化。 5. 熟悉餐饮菜单和酒水单的内容与编写技巧，如：食品的营养及烹饪方法等 6. 熟悉餐厅收银及帐目结算工作。 7、熟悉会展服务的相关程序及要求。	1能掌握餐饮服务岗位对客服务规范 2. 具备语言表达、人际沟通及营销谈判能力 3. 能应用心理学知识进行心理服务 4. 能协调组织与处理投诉 5. 能灵活应用服务礼仪知识 6. 具备饭店英语听说与应用能力 7. 具备旅游法规知识与应用能力
---------------------	--------------------------------------	--	---

注 3：典型工作任务是一项由计划、实施、评估整个行动过程组成的完整的工作任务，能反映职业工作的内容、形式以及在职业工作中的意义、功能和作用。即同时具备如下四个特征：①具有完整的工作过程；②它能代表职业工作的内容和形式；③完成任务的方式和结果有较大的开放性；④在整个企业的工作（或经营）大环境里具有重要的功能和意义。

注 4：工作过程指企业为完成工作任务并获得工作结果而进行的一个完整的工作程序，由工作内容、工作对象、工具、工作方法、劳动组织、工作人员、工作成效组成。

注 5：概要阐述要胜任该岗位需要具备的能力，用“能……”进行描述。

六、培养目标与规格

（一）培养目标

本专业培养拥护党的基本路线、方针和政策，熟悉旅游业相关的政策法规，热爱旅游事业，德、智、体、美、劳全面发展，掌握从事旅游酒店、旅行社及景区的一线服务与管理岗位所需的基本知识和基本技能，具备专业服务与管理的基本理论、优良的职业素养、责任意识和创新精神，能够适应信息时代酒店、餐厅、旅行社、景区等旅游企业服务与管理岗位需要的复合型技术技能人才。

（二）培养规格：

1、知识要求

- （1）掌握旅游管理学科的基本理论、基本知识；
- （2）掌握旅游职业道德要求和旅游政策法规知识，了解旅游业发展动态。
- （3）掌握导游服务和旅行社业务与管理的基本知识。
- （4）掌握酒店服务与管理知识。
- （5）掌握市场营销基本知识、社交礼仪和公共关系知识。
- （6）掌握饭店常用英语、计算机及互联网应用常识。

2、能力要求

（1）具备一般办公自动化操作技能，熟练掌握酒店、旅行社、景区等旅游企业的计算机信息管理系统及网络应用技能。

- （2）较强的英语听说能力和良好的沟通及社交能力。
- （3）旅游饭店前厅、餐饮、客房等部门服务及酒店基层岗位的管理能力。
- （4）旅行社导游、计调、外联等业务运作能力。
- （5）旅游景区讲解、服务能力。

(6) 自学与创新能力。

3、素质要求

(1) 思想道德素质

- A. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。
- B. 具有科学的世界观、人生观
- C. 具有较强的法律意识
- D. 具有良好的社会公德和道德品质

(2) 科学文化素质

- A. 具有正确认知方向和积极进取生活态度
- B. 具有较高审美观点和独立鉴赏的能力
- C. 具有良好的文化素养

(3) 身体心理素质

- A. 具有良好的生活习惯和社会责任感
- B. 具有和谐的人际关系
- C. 具有健康的心理和体质

(4) 职业素质

- A. 具有良好的职业道德和职业操守
- B. 具有扎实的职业技能和规范的职业行为
- C. 具有一定的职业敏感度和创新能力

表 4 旅游管理专业培养（目标）规格

序号	具体内容
I	思想政治合格，身心健康，具备社会责任感、现代社会的公民素养和职业精神；
II	具备现代社会公民应具备的通识和能满足职业发展需要的专业知识和视野。
III	具备适应旅游行业一线典型工作岗位需求的业务知识 with 技能。
IV	具备良好的语言及文字表达能力、计算机和网络技术应用能力和饭店服务英语的口语交流能力。
V	具备团队精神与沟通能力、终身学习的意识、较强的职业适应性和创新创业意识。

注 6：培养目标是对该专业毕业生在毕业 5 年后能够达到的职业和专业成就的总体描述。

七. 毕业要求

(一) 毕业要求：

表 5 旅游管理专业毕业要求

序号	毕业要求	对应的培养目标
1	热爱社会主义祖国，拥护党的基本路线；掌握马列主义毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系；具有为国家富强、民族复兴而奋斗的志向和社会责任感	I
2	具有人文素养、科学精神和公民意识，能够理解并遵守职业道德规范	I
3	具有健康的心理与强健的体魄	I

4	掌握社会人文基础知识、职业常识及专业知识，能够理解并适应现代社会的发展特点，能够理解和解释本专业领域及相关领域的现象和问题，了解旅游行业发展前沿和趋势，具备国际化视野。	II
5	掌握旅游酒店前厅接待服务与管理的基本知识与技能	III
6	掌握旅游酒店客房服务与管理的基本知识与技能	III
7	掌握旅游酒店餐饮服务与管理的基本知识与技能	III
8	掌握导游服务岗位所需的基本知识和技能	III
9	掌握旅行社计调与外联岗位所需的基本知识与技能	III
10	具有一定的语言和文字表达能力，能够在日常生活和旅游服务情境中使用英语进行简单的人际沟通	IV
11	具备计算机和网络应用常识，能够使用常见的办公软件进行基本的文档编辑及数据处理；熟悉移动互联网相关及网络营销的基本知识。	IV
12	具备交流沟通和团队协作能力；具有自主学习和终身学习的意识和能力	V
13	具备较强的职业适应性；具备创新意识和创业常识	V

注 7：毕业要求应该能够支撑培养目标的达成，应覆盖所有的培养目标。一条培养目标可以由多条毕业要求支撑，一条毕业要求也可以支撑多条培养目标，毕业要求数量不超过 15 条。

（二）毕业要求指标点⁸：

表 6 旅游管理专业毕业要求指标点

序号	毕业要求	对应的指标点
1	热爱社会主义祖国，拥护党的基本路线；掌握马列主义毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系；具有为国家富强、民族复兴而奋斗的志向和社会责任感；	1.1 认真学习思想政治德育课程，考核成绩合格
		1.2 积极参加学校组织的集体活动，具备集体主义观念
		1.3 在校期间，遵纪守法，无重大违反校规校纪的行为
2	具有人文素养、科学精神和公民意识，能够理解并遵守职业道德规范。	2.1 认真学习公共素养和职业法规与道德课程，考核成绩合格
		2.2 在学习中求真、务实，勇于思考的质疑，对现代社会和企业的组织规则具备一定的了解；理解并愿意遵从职业道德规范。
3	具有健康的心理与强健的体魄。	3.1 认真进行体育课程学习和课后锻炼，考核成绩合格
		3.2 具备心理学基本常识，具有关注和调整自身心理健康的意识。
4	掌握社会人文基础知识、职业常识及专业知识，能够理解并适应现代社会的发展特点，能够理解和解释本专业领域及相关领域的现象和问题，了解旅游行业发展前沿和趋势，具备国际化视野。	4.1 认真学习公共素养和行业基本能力课程，考核成绩合格；
		4.2 认真参与校外实践课和毕业顶岗实习，通过实习了解企业、了解行业、了解现代社会组织规则。

		4.3 结合专业特点和个人兴趣制作毕业设计，在毕业设计中能够准确表达对行业发展现状和前沿趋势的理解，并能提出创新性的想法和设计。
5	掌握旅游酒店前厅接待服务与管理的基本知识与技能	5.1 前厅岗位专项能力课程考核合格； 5.2 掌握前厅接待服务的基本程序和工作规范；能够独立完成前厅接待程序的模拟实训； 5.3 能够操作前台管理系统软件。
6	掌握旅游酒店客房服务与管理的基本知识与技能	6.1 客房岗位专项能力课程考核合格； 6.2 掌握客房清洁及其它服务的基本程序和工作规范；能够独立完成中西式做床和客房清洁等程序的模拟实训；
7	掌握餐饮服务与管理的基本知识与技能	7.1 餐厅岗位专项能力课程考核合格； 7.2 掌握星级饭店中西式餐厅服务的基本程序和工作规范；能够独立完成中西式散客及宴会摆台、台面服务、收银结算等程序的模拟实训； 7.3 掌握主题宴会设计与布置的基本程序与方法。
8	掌握导游服务岗位所需的基本知识和技能	8.1 导游岗位专项课程考核合格 8.2 掌握讲解员、地陪、全陪、海外领队等典型导游岗位的具体工作流程和规范。 8.3 能够独立进行景点讲解；能够在旅游景点进行团队的组织 and 接待服务；能够分析团队需求，并为团队制订相应的导游服务接待方案。
9	掌握旅行社计调与外联岗位所需的基本知识与技能	9.1 旅行社计调与外联课程考核合格，基本掌握旅行社的整体工作流程，理解计调和外联工作的性质。 9.2 能够结合不同类型的团队需要以及旅游目的地资源的具体情况，推广产品、招徕客源、设计旅游线路，安排行程，落实交通票务、餐饮和住宿；能够核算线路产品成本，掌握定价方法与策略。
10	具有一定的语言和文字表达能力，能够在日常生活和旅游服务情境中使用英语进行简单的人际沟通；	10.1 在课堂内外的各类活动中，能够独立进行口语表达；能够进行针对性地书面写作，文字表达流畅，逻辑清晰。 10.2 认真参与实用英语和旅游饭店英语的学习，考核成本合格；掌握英语日常用语和旅游服务情境中的常见英语用语，具备听、说、读、写的能力。
11	具备计算机和网络应用常识，能够使用常见的办公软件进行基本的文档编辑及数据处理；具备电子商务的基本常识；具备“互联网+”的意识。	11.1 认真参与计算机应用课程学习，通过全国计算机一级考试； 11.2 能够应用计算机和网络常识，进行指定信息的搜索。 11.3 在参与专业大作业、毕业设计及其它校内外任务时，能够灵活应用计算机办公软件制作和编辑文档、处理数

		据。
		11.4 了解电子商务的基本内涵和模式，熟悉旅游电子商务的发展现状及趋势；具备“互联网+”意识。
12	具备交流沟通和团队协作能力；具有自主学习和终身学习的意识和能力；	12.1 在课程学习的过程中，熟悉团队合作的模式，能够在团队中明确自己的定位。 12.2 具备团队配合的意识，并掌握团队沟通的方法与技巧。 12.3 能够通过团队合作，完成各项专业课程任务（大作业及课内外实训） 12.4 面对新的学习任务时，具备尝试和挑战的意识，并具备利用网络和图书馆资源查找和学习信息的方法和能力。
13	具备较强的职业适应性；具备创新意识和创业常识。	13.1 能够独立完成毕业设计和顶岗实习，考核成绩合格 13.2 掌握创新创业的基本政策与常识，具备创新和创业意识；在大学生双创比赛、毕业设计和实习过程中，展示出一定的创新和创业能力。

注 8：制订毕业要求指标点时应注意以下几点：一是要与毕业要求对应，一条毕业要求可以由几个指标点进行支撑。二是描述要具体可测，尽量用外显性行为动词，总数不超过 45 条。

八. 课程体系

（一）课程体系的架构与说明

1、人才培养模式：本专业实行“岗位主导、学工递进”人才培养模式。

2、课程体系架构说明

本专业以几种典型的旅游企业岗位为主导进行课程设置，并在教学安排上采取“先学后工”——即先“岗位能力”集中训练、后“顶岗工作”锻炼的递进培养的方式。具体开课形式为“2.5+0.5”，即在前五个学期进行校内学习，围绕酒店、旅行社及旅游景区等旅游企业的典型岗位开设能力培养所需的专业课程；在第五学期后半段和第六学期，进行以培养职业适应性为目的的毕业顶岗实习（企业综合实习）。

本次课程体系的建立按照《滁州职业技术学院关于制定专业学分制人才培养方案的指导意见》文件要求，结合本专业特点对原有人才培养方案及课程体系进行了修订。

课程分为通识课程、行业基本能力课程、岗位专项能力课程、专业选修课、素质拓展课程、能够拓展课程、创新创业模块课程、实习等八个模块。其中通识课程、行业基本能力课程、岗位专项能力课程、创新创业模块课程和实习为专业必修课程。

专业选修课程体系依据本专业的办学特点及地方区位发展需求，主要开设面向旅行社与酒店两个行业领域的专业课程，学生从中选择 9 门课程进行学习。

创新创业模块课程结合本专业的实际情况，开设“旅游电子商务”创新创业课程，带动学生以创新创业为目标，进行实践尝试与演练。

本专业还确定了 6 门能力拓展课程，为学生在专业相关领域的职业能力拓展给予指导。课程分三个学期开设，每个学期选修一门，共 6 个学分。

（二）专业课程体系

表 7 旅游管理专业课程体系表

序号	课程名称（学习领域）	对应的典型工作任务 (对照表 3)
1	1. 行业基本能力课程：旅游概论、中国旅游地理、旅游服务礼仪、旅游法规与职业道德、管理基础与沟通实务、旅游企业财务基础、旅游策划实务、旅游企业公共关系实务、毕业设计； 2. 岗位专项能力课程：导游实务、旅游市场营销 3. 专业选修课程：导游基础知识、客源国基础知识、旅行社计调与外联实务、旅游景区服务与管理。	ABCD
2	1. 行业基本能力课程：旅游概论、中国旅游地理、旅游服务礼仪、旅游法规与职业道德、管理基础与沟通实务、旅游企业财务基础、旅游企业公共关系实务、毕业设计； 2. 岗位专项能力课程：前厅服务与管理、旅游市场营销 3. 专业选修课程：旅游心理原理与应用、饭店英语口语、饭店管理概论、客源国基础知识。	EFGH
3	1. 行业基本能力课程：旅游基础理论、中国旅游地理、旅游服务礼仪、旅游法规与职业道德、管理基础与沟通实务、旅游企业财务基础、旅游企业公共关系实务、毕业设计； 2. 岗位专项能力课程：客房服务与管理、旅游市场营销 3. 专业选修课程：旅游心理原理与应用、饭店英语口语、饭店管理概论、客源国基础知识。	IJKL
4	1. 行业基本能力课程：旅游基础理论、中国旅游地理、旅游服务礼仪、旅游法规与职业道德、管理基础与沟通实务、旅游企业财务基础、旅游企业公共关系实务、毕业设计； 2. 岗位专项能力课程：餐饮服务与管理、旅游市场营销 3. 专业选修课程：旅游心理原理与应用、饭店英语口语、饭店管理概论、客源国基础知识、食品营养与饮食文化、宴会策划与设计。	MNOP

表 8 旅游管理专业课程矩阵表¹⁰

毕业要求	毕业要求指标点	旅游概论	中国旅游地理	旅游服务礼仪	管理基础与沟通实务	旅游法规与职业道德	毕业设计	导游实务	前厅服务与管理	客房服务与管理	餐饮服务与管理	旅游市场营销	专业选修模块	通识模块课程	创新创业模块课程	素质拓展模块课程	能力拓展模块	实习实训	其它教学环节
1	1													√					√

	2															√	√		√
	3																		√
2	1					√							√						
	2																√	√	√
3	1												√						
	2												√						
4	1										√		√				√		
	2						√				√			√				√	√
	3						√				√						√		
5	1								√										
	2	√			√	√	√											√	√
	3								√										
6	1									√								√	
	2	√			√	√	√												√
7	1										√								
	2	√			√	√	√											√	√
	3												√						
8	1								√										
	2	√	√	√	√	√													
	3							√								√			√
9	1	√	√	√	√	√	√						√					√	
	2																	√	√
10	1											√		√					
	2													√					√
11	1											√		√					
	2											√		√					
	3							√	√	√	√	√		√		√			√
	4							√					√		√				
12	1							√	√	√	√	√	√		√	√	√	√	√
	2							√	√	√	√	√	√		√	√		√	√
	3							√	√	√	√	√	√		√	√		√	√
	4							√	√	√	√	√	√		√	√	√	√	√
13	1							√				√							√
	2							√				√			√		√	√	√

注 9：专业课程体系可用图、表的方式进行阐述，应体现所设置的课程体系与岗位典型工作任务间的关系。

注 10：专业课程体系应涵盖所有毕业要求，支撑所有指标点的训练和培养，可采用课程矩阵的方式表述课程—毕业要求—指标点三者之间的对应关系，

注 11：毕业要求指标点落到哪一门课程可以在该门课程对应的框中打“√”

九. 专业课程方案

(一) 各类课程学时分配表

表 9 教学活动时间分配表

单位：周

课程类别	内容 \ 学期	一	二	三	四	五	六	合计	学分
通识课程 行业基本能力课 岗位专项能力课 创新创业课	课内教学	14	17	15	16	15		77	110.5
实践教学课	顶岗实习						20	20	20
其它环节	入学教育	1 周						1	1
	军训	2 周						2	2
	劳动教育 I		1 周				1	1	1
	劳动教育 II			1 周				1	1
	劳动教育 III				1 周			1	1
	安全教育*							1	1
	心理健康教育							1	1
	暑期社会实践*							4	4
	毕业设计(论文)与答辩					3 周		3	3
	毕业教育						0.5 周	0.5	0.5
复习考试	学期复习考试	2	2	2	2	2		10	
小计	学期周数	20	20	20	20	20	20	120	146

表 10 专业中课程分类学时及学分比例表

课程类别		学时			占总学时 (%)	学分	占总学分 (%)	备注
		学时	理论	实践				
必修课程	通识课程	480	330	150	17.86	29	19.86	1. 教学总学时为: 2688 学时; 2. 课内学时为: 1784 学时; 3. 实践课包括实习、实训、顶岗实训(毕业实习); 4. 实践课占总学时的 61%。
	行业基本能力课	352	198	154	13.10	22	15.07	
	岗位专项能力课	376	182	194	13.99	23.5	16.10	
	创新创业课	96	52	44	3.57	6	4.11	
	实习实训环节	600	0	600	22.32	20	13.70	
	其它教学环节	304	0	304	11.31	15.5	10.62	
选修课程	素质拓展课	64	64	0	2.38	4	2.74	
	能力拓展课	96	48	48	3.57	6	4.11	
	专业选修课	320	180	140	11.90	20	13.70	
合计		2688	1054	1634	100	146	100	

(二) 课程教学进程

表 11 滁州职业技术学院 2021 级旅游管理专业课程教学安排表

课程类别	课程编号	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时	考核形式	一学年		二学年		三学年	
								一	二	三	四	五	六
通识课	TB310338	军事理论*	2	36	36		√	36					
	TB310339	心理健康教育*	1	16	16				16				
	TB210324	思想道德与法治	3	48	32	16	√	48					
	TB210323	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16	√		64				
	TB210303	形势与政策 I	0.5	8	8	0	*		8				
	TB210304	形势与政策 II	0.5	8	8	0	*				8		
	TB310340	实用英语 I	3	48	48	0	√	48					
	TB310341	实用英语 II	3	48	48	0	√		48				
	TB321201	体育 I	2	36	6	30	√	36					
	TB321202	体育 II	2	36	6	30	√		36				
	TB321203	体育 III	2	36	6	30	√			36*			
	TB130306	信息技术	3.5	56	28	28	√		56				
	TB310344	大学语文	2.5	40	40	0	√	40					
		小计	29	480	330	150		14	14				
行业基本能力课	ZJ144338	旅游概论	3	48	40	8	√	48					
	ZJ144329	中国旅游地理	3	48	40	8	√	48					
	ZJ144339	旅游服务礼仪	3	48	0	48	√	48					
	ZJ144333	管理基础与沟通实务	2	32	16	16	√			32			
	ZJ144334	旅游法规与职业道德	3.5	56	50	6	√		56				
	ZJ144340	旅游企业财务基础	2	32	16	16	√					32	
	ZJ144341	旅行策划实务	3.5	56	20	36	√				56		
	ZJ144342	旅游企业公共关系实务	2	32	16	16	√					32	
		小计	22	352	198	154		12	4	2	4	5	
岗位专项能力课	ZH144310	导游实务	4	64	32	32	√		64				
	ZH144311	前厅服务与管理	4	64	32	32	√			64			
	ZH144312	客房服务与管理	4	64	32	32	√				64		
	ZH144313	餐饮服务与管理	4	64	32	32	√				64		
	ZH144314	旅行社计调与外联实务	4	64	32	32	√			64			
	ZH144315	旅游市场营销	3.5	56	22	34	√				56		
		小计	23.5	376	182	194			4	8	12		
专业	ZF144328	导游基础知识	2	32	32	0	√		32				

选修课 (12选9)	ZF144340	旅游心理原理与应用	2	32	26	6	√					32	
	ZF144306	食品营养与饮食文化	2	32	32	0	√			32			
	ZF144331	饭店管理概论	2	32	26	6	√			32			
	ZF144332	客源国基础知识	2	32	32	0	√			32			
	ZF144317	饭店英语口语(上)	3	48	0	48	√			48			
	ZF144318	饭店英语口语(下)	3	48	0	48	√				48		
	ZF144335	旅游景区服务与管理	2	32	16	16	√				32		
	ZF144336	宴会策划与设计	2	32	16	16	√				32		
	ZF144337	饭店人力资源管理	2	32	26	6	√			32			
	ZF144338	旅游文化	2	32	26	6	√				32		
	ZF144339	会展旅游概论	2	32	26	6	√				32		
		小计	20	320	180	140			2	12	8	2	
创新创业课	TB310346	大学生学习与职业发展指导	1	16	16	0	*	(16)					
	TB310347	创新创业教育#	2	32	28	4	*		32				
	CX144303	旅游电子商务	1	16	8	8	*			16			
	CX230305	创新创业专业实践课	2	32	0	32	*						
		小计	6	96	52	44							
素质拓展课		《公共选修课程表》*	4	64	64	0	*		32	32			
		小计	4	64	64	0							
能力拓展模块 (三门)	GT144314	旅游企业会计基础	2	32	16	16	*		32				
	GT144317	劳动合同与社会保险	2	32	16	16	*		32				
	GT144316	安徽旅游	2	32	16	16	*			32			
	GT144312	统计学原理与应用(旅游)	2	32	16	16	*			32			
	GT144320	酒店企业案例分析	2	32	16	16	*			32	32		
	GT144318	旅游商品概论	2	32	16	16	*				32		
	GT144319	研学旅行	2	32	16	16	*				32		
		小计	6	96	48	48			2	2	2		
实践教学课	SJ144301	旅游管理顶岗实习	20	600	0	600	*						600
		小计	20	600	0	600							
其他教学环节	SJ310307	入学教育	1	16		16		16					
	SJ310308	军训	2	32		32		2周					
	SJ310304	劳动教育 I	1	16		16			1周				
	SJ310301	劳动教育 II	1	16		16				1周			
	SJ310309	劳动教育 III	1	16		16					1周		
	SJ310312	安全教育*	1	16		16							

	TB310339	心理健康教育	1	16		16							
	SJ310311	暑期社会实践*	4	120		120							
	SJ144302	毕业设计 with 毕业答辩	3	48		48						3 周	
	SJ230305	毕业教育	0.5	8		8							0.5 周
		小计	15.5	304	0	304							
合 计			146	2688	1054	1634							
周 学 时								26	28	26	26	6	
课 程 门 数								11	10	9	8	3	
考 试 门 数(含考核、考查科目)								8	9	9	8	3	

说明：(1)《军事理论》在第一学期开设。(2)《形势与政策》教学以系列讲座形式开展。(3)《大学生学习与职业发展指导》以专题讲座形式教学，以系部辅导员为主要教学力量，第一学期完成。(4)《体育》课程包含体育综合素养、体育Ⅰ、体育Ⅱ、体育Ⅲ，体育素养课程贯穿大一学年，内容包括体育理论、素质拓展和入学第一课等内容，结合劳动周开展。(5)考核方式标注*的为考查科目；标注√的为考试科目（包括考核方式改革科目）。(6)其它教学环节共 11 学分，包括：两个暑期社会实践 4 学分、劳动教育课 2 学分、入学教育 1 学分、毕业教育 1 学分、军训 2 学分、大学生安全教育 1 学分。其中劳动教育课一学年一周一学分，共两年，学生处负责。(7)标注#为创业学院承担课程

十一．主要课程内容

表 12 《导游实务》课程内容

课程名称	导游实务		
开设学期	二	基准学时	64
职业能力要求： 能够掌握导游服务的基本知识，掌握讲解员、地陪、全陪及海外领队的工作程序及规范，能够胜任各类导游岗位的工作需要，处理好对客关系和行程中的各类突发事件。			
课程目标： （一）知识目标 1.掌握导游服务、导游人员的基础知识。 2.了解旅游团队导游服务集体协作共事的方法和技巧，掌握地陪、全陪和领队的工作程序。 3.了解和掌握处理各种个别问题的基本原则，学习处理旅游者在房、餐、车、游等各方面所提出的特殊要求的方法。 4.了解可能在带团过程中出现的各种事故类型，做好预防各类事故发生的精神和物质准备。 5.掌握旅游团队的组织技巧与日程安排方法，掌握导游员带团中的各项技能与技巧，并通过对这些技巧的灵活运用来提高导游接待服务质量。 6.掌握导游语言运用的基本原则，了解导游语言的分类及其特点，掌握导游讲解的技巧，以及导游讲解的审美艺术。 7.掌握导游服务过程中的相关常识，了解旅行社基本业务知识，入、出境知识，交通、邮电知识，货币、保险知识以及卫生知识，以提高工作效率和服务质量。 （二）素质目标 通过学习树立良好的职业道德风尚；注重学生心理素质、服务意识和诚信意识的培养；培养学生的爱国热情和敬业精神；使学生能与时俱进地适应快速发展的旅游业对人才素养的需要。 （三）能力目标 通过本门课程的学习，能使熟练掌握作为景区景点导游、地陪、全陪的带团技巧，不断提高学生的导游服务水平，			

培养学生的应变能力，发现、分析和解决问题的能力；使学生能独立完成接团、带团、送团三大导游服务工作程序并提供优质服务。

同时该课程也是全国导游资格证书考试备考培训课程，为学生参加导游资格考试提供有力的帮忙，也为学生毕业后从事导游服务行业打下坚实的基础。

课程内容：

项目一： 校园导游服务

任务一：认识导游职业（形象、工作性质、工作环境、职业素质要求、工作职责）

任务二：导游路线设计与时间安排

任务三：接待前准备工作

任务四：创作导游词

项目考核：校园之旅视频展示赏析（提前课后录制）

项目二 琅琊山景点导游服务

任务一：熟悉景点讲解员工作及景区

任务二：迎客服务（服务准备、欢迎词、了解团队、提醒注意事项、制定游览计划）

任务三：琅琊山导游词创作（概况、细节、主题）

任务四：心理服务与审美引导

任务五：琅琊山景点讲解服务（景区实地）

项目考核：琅琊山景点讲解

项目三： 滁州市区地陪导游服务

任务一：接待准备（制定接待计划、落实接待计划）与迎接服务（接团、欢迎词、首次沿途导游）

任务二：入店服务与商定行程

任务三：参观游览

任务四：导游购物促销

任务五：文娱活动组织

任务六：旅游者个别要求与常见事故处理

项目考核：滁州市概况讲解

项目四： 皖东地区全陪导游服务

任务一：接待准备（老年人旅游团）

任务二：首站接团服务

任务三：食宿服务

任务四：沟通、联络与监督

任务五：旅行服务

任务六：末站服务及善后

项目考核：“夕阳红”皖东红色之旅全陪工作计划书展示与答辩

项目五： 赴日本海外领队服务

任务一：赴日本前的准备工作

任务二：计划组织境外旅行服务

项目考核：发现日本——日本之旅领队工作计划书展示答辩

表 13 《餐饮服务与管理》课程内容

课程名称	餐饮服务与管理		
开设学期	四	基准学时	64
职业能力要求： 通过该门课程的学习，使学生掌握餐饮基层管理工作的内容、标准、工作流程和工作要领等，培养学生的业务组织能力，分析问题、处理问题的能力，协调管理的能力等。			
课程目标： 通过教学使学生了解、熟悉并掌握餐饮部的概况，餐厅服务技能，中、西餐服务，宴会服务及其他餐饮服务，了解、熟悉并掌握餐饮部组织机构设置,餐厅员工管理,餐饮设备、用品管理,餐饮服务质量管理和餐饮安全管理等，培养学生胜任饭店餐饮服务与餐饮部基层管理工作，适应行业发展与职业变化的基本能力。			
课程内容： 项目一 餐饮认知 项目二 餐饮服务技能 项目三 餐饮服务 项目四 餐饮环境设计与布局 项目五 餐单管理 项目六 餐饮物资管理 项目七 餐饮质量管理 项目八 餐饮销售管理 项目九 餐饮安全与卫生管理			

表 14 《前厅服务与管理》课程内容

课程名称	前厅服务与管理		
开设学期	三	基准学时	64
职业能力要求： （1）培养学生运用各种预订方法开展预订工作的能力 （2）培养学生熟练运用推销技巧推销客房产品的能力 （3）培养学生熟练操作预订系统的能力 （4）培养学生熟练接待客人的能力 （5）培养学生正确迎送客人的能力 （6）培养学生熟练运送客人行李和行李保管的能力 （7）培养学生熟练介绍客房产品的能力 （8）培养学生准确回答客人各类问询的能力 （9）培养学生准确提供叫早和留言服务的能力 （10）培养学生准确处理客人帐户和结账工作的能力 （11）培养学生正确处理客人贵重物品保管的能力			
课程目标： 本课程以项目引导、任务驱动为导向确定教学内容的课程设计思路，通过本课程的学习，使学生掌握酒店前厅服务与管理的基本理论和基础知识，熟悉饭店前厅部运行与管理的基本程序和方法，具有熟练的预定服务、接待服务、礼宾服务、收银服务、问询服务、总机服务、商务中心服务等各项前厅服务技能，胜任酒店前厅服务与前厅部管理工作。			
课程内容： 项目一 散客的前厅服务与管理 任务一、散客预订 任务二、预订失误的处理			

任务三、散客礼宾服务
任务四、散客入住登记
任务五、散客问讯和留言
任务六、散客现金结账
项目二 团客的前厅服务与管理
任务一、团客预订
任务二、团客礼宾服务
任务三、团客入住接待
任务四、团客总机服务
任务五、团客的商务服务
任务六、团客的支票结账
项目三 VIP 客人的前厅服务与管理
任务一、VIP 的入住接待
任务二、VIP 信用卡结账
任务三、VIP 客人投诉处理

表 15 《客房服务与管理》课程内容

课程名称	客房服务与管理		
开设学期	四	基准学时	64
职业能力要求： （1）具有全面的客房服务专业知识，熟悉客房服务的工作流程 （2）能熟练为客人提供个性化服务 （3）能熟练掌握中、西式铺床等客房操作技能 （4）能熟练进行客房卫生清洁和设备维护保养 （5）能熟练为客人提供客房楼层服务 （6）能正确处理客人投诉 （7）能进行客房产品设计			
课程目标： 通过讲授饭店客房服务与管理的基础知识，训练学生进行饭店客房服务的操作技能，培养学生从事客房部中基层管理工作的能力。使学生能胜任饭店客房服务与客房部中基层管理工作，树立团结协作、敬业爱岗和吃苦耐劳的品德和良好职业道德观，能不断适应行业发展规律与职业变化。			
课程内容： 项目一、客房产品设计 项目二、客房对客服务 项目三、客房卫生管理 项目四、洗衣房、布草房管理 项目五、客房督导管理			

十二. 专业教学基本要求

（一）专业教学团队基本要求

本专业教学团队由校内教学团队和校外实践教学团队组成，共 13 人。校内教学团队（含专、兼职教师）目前共 8 人，包括副教授 3 人、讲师 3 人。其中拥有双师资格的教师共 6 人，40 以下青年教师占团队总人数的 87.5%；校外实践教学团队共 5 人，由各实习基地的在岗管理人员担任；理论与实践教学齐头并进，综合教学能力优良，结构合理。

（二）实践教学条件基本要求

1. 校内实训基本要求

表 16 前厅服务模拟实训室（《前厅服务与管理》）

实训室名称	前厅服务模拟实训室	面积要求	30m ²
序号	核心设备	数量要求	备注
1	前台	1 套	
2	背景墙	1 套	
3	电脑	1 台	
4	打印机	1 台	
5	沙发茶几组合	1 套	
6	装饰品	1 套	
7	办公用品	1 套	
8	空调	1 台	

表 17 客房服务模拟实训室（《客房服务与管理》）

实训室名称	客房服务模拟实训室	面积要求	40m ²
序号	核心设备	数量要求	备注
1	1.2 米床具	6 套	
2	床头柜	6 套	
3	布草柜	2 台	
4	吸尘器	1 台	
5	地毯	1 套	
6	空调	1 台	
7	床上布草	若干套	

表 18 客房标准间模拟实训室（《客房服务与管理》）

实训室名称	客房服务模拟实训室	面积要求	20m ²
序号	核心设备	数量要求	备注
1	灯具（顶灯）	1 只	
2	灯具（床头灯）	2 只	
3	灯具（台灯）	1 只	
4	灯具（浴室照明灯）	1 只	
5	灯具（镜前灯）	1 只	

6	空调	1 台	
7	电视	1 台	
8	家具（写字台、茶水柜、床架、行李架）	1 套	
9	席梦思（尺寸 1.2*2 米）	2 张	
10	卫生间洁具（马桶、面盆及架、淋浴、卷纸架、浴巾及面巾架）	1 套	
11	席梦思保护垫	2 条	
12	棉被	2 条	
13	枕芯	2 个	
14	被套	2 条	
15	枕套	2 条	
16	床单	2 条	
17	浴巾	2 条	
18	面巾	2 条	
19	地巾	1 条	
20	窗帘、浴帘	1 套	
21	客房垃圾桶	2 只	
22	客房电水壶	1 只	
23	客房杯具	4 只	
24	客房电话	1 只	
25	托盘	2 只	
26	工作车及布草车	1 台	
27	客房清洁工具	1 套	
28	皂液器	1 套	
29	客房墙面、地面装修	1 套	

表 19 餐厅服务模拟实训室（《餐饮服务与管理》）

实训室名称	餐厅服务模拟实训室	面积要求	20m ²
序号	核心设备	数量要求	备注
1	餐台台面	2 个	
2	餐台台架	2 个	
3	备餐柜	2 个	
4	顶灯	1 个	
5	餐椅	20 把	

6	壁纸	22 卷	
7	窗帘	约 15 米	
8	餐具	2 套	
9	转盘	2 套	
10	布草（台布、台裙、椅套）	2 套	

2.校外实习基地基本要求（合作深度包括深度合作型、紧密合作型、一般合作型三个等级，各等级标准参照校外实践教学基地建设标准）。

表 20 校外实习基地一览表

序号	校外实习基地名称	合作企业名称	用途 ¹²	合作深度要求
1	导游校外实训基地 专业顶岗实习基地	琅琊山森林旅行社	认知实习 顶岗实习	紧密合作型
2	导游校外实训基地	安徽晨光国际旅行社	认知实习	一般合作型
3	专业顶岗实习基地	滁州凯迪温德姆酒店	顶岗实习	紧密合作型
4	专业顶岗实习基地	滁州港汇喜来登酒店	顶岗实习	紧密合作型
5	专业顶岗实习基地	滁州金鹏文旅集团	顶岗实习	紧密合作型
6	专业顶岗实习基地	上海龙之梦大酒店	顶岗实习	紧密合作型
7	专业顶岗实习基地	上海索菲特海仑酒店	顶岗实习	紧密合作型
8	专业顶岗实习基地	上海莫尔顿牛排坊	顶岗实习	紧密合作型
9	专业顶岗实习基地	上海富豪东亚酒店	顶岗实习	紧密合作型
10	专业顶岗实习基地	上海宏安瑞士大酒店	顶岗实习	紧密合作型

注 12：指认识实习、跟岗实训、顶岗实习等。

（三）使用的教材、数字化（网络）资料等学习资源

教材类型包括国家、省规划教材、精品重点教材、行业部委统编教材、自编教材等。

表 21 旅游管理专业教材选用表

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
1	旅游学概论（第四版）	国家级规划教材	高等教育出版社	郭胜，张红英， 曹培培	2020 年 9 月
2	中国旅游地理（第二版）	省部级规划教材	中国人民大学出版社	徐永红	2020 年 2 月
3	旅游服务礼仪（第二版）	省部级规划教材	清华大学出版社	吴新红	2021 年 1 月
4	旅游心理学（第三版）	国家级规划教材	中国人民大学出版社	吕勤	2019 年 5 月
5	酒店英语听说强化教程第 3 版	国家级规划教材	旅游教育出版社	韩雪	2017 年 6 月

6	现代饭店管理概论（第2版）	省部级规划教材	大连理工大学出版社	王平	2018年2月
7	旅游客源国（地区）概况	省部级规划教材	湖南师范大学出版社	李云	2020年1月
8	旅行社计调业务	省部级规划教材	东北财经大学出版社	张颖	2018年8月
9	中国饮食文化	国家级规划教材	化学工业出版社	吴澎	2020年9月
10	劳动合同法	考证教材	中国人民大学出版社	王琳	2018年8月
11	基础会计学(第四版)	考证教材	高等教育出版社	李占国	2019年12月
12	全国导游基础知识	国家考证教材	中国旅游出版社	全国导游资格考试统编教材专家编写组	2021年5月
13	政策与法律法规	国家考证教材	中国旅游出版社	全国导游资格考试统编教材专家编写组	2021年5月
14	饭店前厅服务与管理	省部级规划教材	中国人民大学出版社	沈晨仕	2021年2月
15	旅游公共关系学（第六版）	省部级规划教材	东北财经大学出版社	杨哲昆	2019年9月
16	客房服务与管理（第二版）	国家级规划教材	中国人民大学出版社	雷明化等	2019年7月
17	餐饮服务与管理（第六版）	省部级规划教材	东北财经大学出版社	李勇平	2021年2月
18	宴会设计与管理实务	国家级规划教材	华中科技大学出版社	刘硕	2020年9月
19	旅游市场营销	省部级规划教材	湖南师范大学出版社	卢竹	2019年8月
20	旅游景区服务与管理（第四版）	国家级规划教材	东北财经大学出版社	王瑜	2018年9月
21	《导游情景英语（第2版）》Mooc版英语	国家级规划教材	南京大学出版社	卢凤萍、曹小芹	2020年5月

（四）教学方法、手段与教学组织形式建议

1. 教学方法与手段建议：以培养学生的实际应用能力为基本思路，根据各门课程的特点，选择适用的教学方法与手段，包括多媒体教学法、讲授法、案例教学法、情景教学法、演示法、讨论法、模拟操作等方法。
2. 教学组织形式建议：课堂教学以班级授课为主要形式，课内实训以分组教学为主要形式。

（五）教学评价、考核建议

继续深化课程考核改革，强化过程考核。加大过程考核比例，努力提高学生的实践动手能力。构建第三方考核评价体系，实现人才培养的知识、能力、素质目标。

1. 考核成绩与绩点折算方法

百分制成绩	90-100	80-89	70-79	60-69	<60
绩点	4.0-5.0	3.0-3.9	2.0-2.9	1.0-1.9	0.0
五级制成绩	优秀	良好	中等	及格	不及格
绩点	4.5	3.5	2.5	1.5	0.0

2. 学分绩点计算方法

某门课程学分绩点，即等于该门课程的绩点数乘以该门课程的学分数。平均学分绩点一般作为衡量学生学习质量的主要指标，可按学期或学年进行结算，作为综合考评及奖励学生的重要依据

平均学分绩点计算公式为：

$$\text{平均学分绩点} = \frac{\sum \text{所学课程(环节) 学分} \times \text{绩点}}{\sum \text{所学课程(环节) 的学分}}$$

3. 课程学分获取。

课程学分是指专业人才培养方案中规定的必修课、限选课和任选课学分。

(1) 学生必须按规定参加各类课程的学习，取得考核资格，考核评价成绩达到 60 分或及格以上者，经审查确认后即可获得该门课程学分；经批准缓考的，课程考试成绩以实际成绩计入，并取得相应学分。

(2) 独立的实践教学环节（实训周），学生出勤率达 80% 以上，经考核合格方可获得该课程的学分。综合实践教学作为一个完整的学分计算单位，不拆开计分。

(3) 课证融合课，可以实行“以证代考”，考级通过，取得相应学分非课程学分取得。

4. 非课程学分的获取

非课程学分由互认学分和奖励学分构成。

(1) 互认学分是指参加其他函授教育、自考、社会培训、网络学习或校际课程等途径获得的学分。学分互认需由学生本人提出申请，经所在系部审核，报教务处备案。

(2) 学生个人或团队在创业实践活动、技能大赛、发表论文、获得专利等方面取得成绩，对照《滁州职业学院职业技能大赛管理办法》等文件规定，由学生所在系出具证明材料，经活动具体负责部门审核、教务处审批，获得相应的学分。

以上非课程学分，属于同一范畴和类型的，以最高学分为准，不重复计分；以上非课程学分总和不得超过本专业要求总学分的 1/3。

十三、继续专业学习深造建议

(一) 继续学习的渠道：通过全省统考的“专升本”、成人高考“专升本”、自学考试“专升本”、出国学习等形式实现继续学习和深造。

(二) 建议继续学习与深造的专业：旅游管理、酒店管理、人文地理、会展管理、企业管理、旅游教育等专业。

旅游管理专业教学团队

二〇二一年七月