

佛山市高明区职业技术学校

旅游服务与管理专业人才培养方案 (2023 级)

编制负责人：_____陈雨民_____

教导处审核：_____莫振发_____

教学副校长审核：_____江为彬_____

校长审核：_____朱新业_____

党总支审核：_____江为彬_____

2023 年 6 月编制

编制说明

一、编制的依据说明

本方案是根据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）和教育部办公厅关于印发《中等职业学校公共基础课程方案》的通知（教职成厅〔2019〕6号）、教育部关于印发《职业教育专业目录（2021年）》的通知（教职成〔2021〕2号）等文件精神，以及中华人民共和国教育部颁的《思想政治课程标准》、《专业简介（2022版）》等标准，结合学校《旅游服务与管理专业人才需求调研报告》等编制。

二、编制过程说明

学校专业教师到佛山市内的旅行社、景区、研学基地等企业调研，形成旅游服务与管理专业人才需求调研报告。结合国家相关专业标准、专业简介以及学校人才需求调研报告，借鉴工作过程系统化课程开发的理念和方法，以专业职业活动和核心职业技能为基础，构建基于职业能力分析的一体化课程体系，开发编制旅游服务与管理专业人才培养方案，并召开专业建设指导委员会专家进行论证。

说明：本专业人才培养方案制定是由我校与佛山职业技术学院旅游系专业教师共同编制，适用于中高职三二贯通培训班级。

2023 级旅游服务与管理专业人才培养方案

一、专业名称及代码

旅游管理（740101）。

二、招生对象及学制

应届初中毕业生或具有同等学力者。

三、基本学制

全日制三年。

四、培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和旅游地理、导游讲解、旅游电子商务、定制旅行、酒店接待等知识，具备旅游景区服务、旅行社运营、定制旅行服务、酒店服务等能力，具有良好的服务意识、工匠精神和信息素养，能够从事景区服务、旅行社服务、定制旅行服务、导游服务、酒店服务等工作的技术技能人才。

五、职业面向

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)	职业技能等级证书、社 会认可度高的行业企业 标准和证书举例	备注
旅行社及相关服务 (7291)	导游(4-07-04-01)	导游	研学旅行策划与管理职 业技能证(初级)	
	旅游咨询员 (4-07-04-04)	门市接待服务 人员	全国计算机等级证书 (一级)	
住宿业 (6110)	住宿服务人员 (4-03-01)	前厅服务员、客 房服务员	前厅运营管理职业技 能等级证书	
餐饮业 (6210)	餐饮服务人员 (4-03-02)	餐饮服务人员	餐饮服务管理职业技 能等级证书	

六、人才规格

(一) 职业素养。

1. 具有强烈的爱国主义和民族自尊心；

2. 树立科学的世界观、人生观和道德观；
3. 形成良好的服务意识和素质。
4. 具备良好的职业道德；
5. 具有娴熟的职业技能；
6. 具备丰富的文化素养；
7. 具有良好的身心素质。

(二) 知识和技能。

知识要求：

1. 掌握相当于中职水平的科学文化知识；
2. 掌握计算机使用、网络应用基础知识；
3. 掌握从事旅游行业所需的英语听、说、读、写基础知识；
4. 掌握旅游社服务基础知识；
5. 掌握旅游会展服务基础知识；
6. 掌握酒店服务基础知识。

能力要求：

1. 具有运用理论分析和解决实际对客服务中遇到实际问题的能力；
2. 具有较强的沟通与应变能力及团队协作精神；
3. 具有较扎实的英语听、说、读、写能力；
4. 具有会展组织、操作和业务运营能力；
5. 具有计算机应用和信息管理能力；
6. 具有旅行社、会展、酒店实际对客服务能力。

七、职业岗位与职业能力分析

序号	职业岗位	典型工作任务	岗位能力要求及能力模块编号	备注
1	旅行社门市接待	1. 接待来访的客人 2. 提供咨询服务 3. 进行产品推介和报价 4. 签订旅游合同 5. 负责各项统计登记工作 6. 处理客人投诉	1-1 能礼貌规范地接待来访客人 1-2 能为客人提供良好的咨询服务 1-3 能为客人推介产品和准确报价 1-4 能为客人签订旅游合同 1-5 能做好客户资料归档和统计工作	中职

			1-6 能处理好客人投诉,做好门市管理工作	
2	酒店服务员	1. 酒店前厅服务 2. 酒店客房服务 3. 酒店餐饮服务	2-1 能进行酒店前厅服务; 2-2 能进行酒店客房服务; 2-3 能进行酒店餐饮服务; 2-4 能够正确处理客人的投诉,维护客户关系 2-5 能进行调酒服务	
3	研学导师 (初级)	1. 负责在研学旅行过程中的安全预警、检查落实、应急处理 2. 带领与辅导学生在研学旅行过程中开展自我体验、开放探究等活动,并进行活动评价	3-1 能为中小學生提供基础性安全落实、教学引导和服务管理 3-2 能为中小學生提供基础性实践教育等服务活动	
4	会展项目助理	1. 组织展会观众 2. 广告宣传策划	4-1 能进行会展的布展和撤展 4-2 能为会展组织观众 4-3 能进展会广告宣传策划 4-4 能对客服务	
5	导游	1. 协助部门沟通 2. 接团和送团工作 3. 导游讲解服务 4. 旅行生活服务 5. 突发事件的处理 6. 管理团队	5-1 能做好各部门的协调工作 5-2 能担任接团与送团工作 5-3 能做好中英文导游讲解及翻译工作 5-4 能做好旅行生活服务 5-5 能处理突发事件 5-6 能承受较强的工作压力 5-7 能正确认识旅游业 5-8 能遵守旅游政策法规从事导游服务工作 5-9 能做好团队管理工作	高职
6	出境领队	1. 与地接社的联系、沟通 2. 出入境服务 3. 境内外旅行生活服务 4. 突发事件处理	6-1 能做好各方联系、协调、沟通工作 6-2 能做好出入境服务工作 6-3 能做好境内外旅行生活服务 6-4 能处理突发事件 6-5 能承受较强的工作压力 6-6 能做好中英文导游讲解工作 6-7 能遵守旅游政策法规从事领队服务工作 6-8 能正确认识旅游业 6-9 能做好团队管理工作	
7	销售	1. 负责国内外旅游市场的调研与预测工作 2. 协助计调做好旅游产品开发和	7-1 能进行市场调研 7-2 能协助计调做好旅游产品开发和旅游线路设计工作	

		旅游线路设计工作 3. 负责旅游产品销售工作 4. 负责客人资料的归档工作	7-3 能进行旅游产品销售工作 7-4 能做好客户资料归档和统计工作 7-5 能做好销售管理工作	
8	互联网 + 旅游服务	1. 负责在线解答客人对旅游相关产品的咨询 2. 协助客人预订产品 3. 负责维护与更新预订客户资料库	8-1 能运用办公软件并进行网络操作 8-2 能帮助客人预订产品 8-3 能维护与更新客户资料库	
9	计调	1. 负责搜集和了解国内外旅游市场信息及同行相关行情, 收集旅游服务质量反馈信息以及负责组团团队资料的归档工作 2. 制定、修改和完善旅游公司常规线路的行程及具体安排; 3. 负责旅游产品开发和旅游线路设计、定价和产品包装、策划工作 4. 为客人编制、落实旅游计划 5. 负责旅行社旅游服务采购工作和成本控制工作 6. 负责监督接待计划的实施和协助处理旅游者在旅游过程中遇到的各种问题 7. 负责与外联销售人员、导游、票务、财务等人员进行联络、协调与沟通	9-1 能运用现代技术搜集相关信息 9-2 能运用旅行社信息管理系统操作相关业务 9-3 能进行旅游产品开发、设计、包装 9-4 能为客人编制、落实旅游计划 9-5 能进行旅行社旅游服务采购工作和成本控制工作; 9-6 能进行特殊问题处理 9-7 能承受较强的工作压力 9-8 能与各部门、单位协调与沟通 9-9 能在旅游政策法规内从事计调工作 9-10 能做好计调管理工作	
10	研学导师 (中级)	1. 负责对整个研学过程的实施准备、精准服务和操作控制 2. 对研学课程进行策划管理, 包括学情分析、资源挖掘和开发设计等 3. 负责研学项目运营管理	10-1 能为中小學生提供针对性安全管理、教学辅导和策划管理 10-2 能对低级别研学旅行策划与管理进行培训、指导	

八、职业能力与学习领域设计

相近能力模块组合	学习领域名称	技能集中强化	类别	备注
1-2、5-7、6-8、7-1	旅游概论、旅游客源地		职业基础	中职
1-2、1-3、1-6、2-1、2-4、3-2、4-4、5-1、5-3、6-2、6-6、7-3、10-1、10-2	普通话训练			
1-1、2-1、3-1		旅游服务礼仪、形体训练		

5-4、5-5、6-4	急救与安全知识			
1-6、2-1、2-2、2-3、2-4、 3-1、3-2、4-4、5-6、6-5、 7-3、9-7	旅游心理学			
1-2、1-3、2-1、5-3、6-6、 10-3、10-4	旅游文化、中国旅游地理、 广东导游知识、全国导游基 础知识、广东导游讲解		职业核心	
2-1	前厅服务与管理			
2-3	餐饮服务与管理			
3-1、3-2	研学旅行策划与管理(初级)			
2-2	客房服务与管理			
1-1、1-2、1-3、1-4、1-5、 1-6	旅行社门市接待与销售			
4-1、4-2、4-3、4-4	会展实务			
2-1、2-2、2-3	民宿服务与管理			
1-2、2-1、2-2、2-3		旅游企业实习		
3-2、4-3、5-4、6-3、	摄影技巧、美术、国际品牌 鉴赏			职业拓展
2-2、2-3	插花艺术、茶艺			
2-3	调酒知识与酒吧服务			
5-3、6-6		经典诵读		
1-2、2-1、2-2、2-3、5-6、 6-5、7-3、9-7、9-9		工匠精神		
1-2、1-3、3-2、5-3、6-6、 9-3、10-1、10-2	中国区域导游		职业基础	
1-4、1-6、2-4、5-8、6-7、 9-9	旅游政策法规			
1-2、1-3、1-6、2-1、2-4、 3-2、4-4、5-1、5-3、6-2、 6-6、7-3、10-1、10-2	沟通技巧			
1-6、3-1、5-1、5-9、6-9、 7-5、9-10	管理学			
5-1、5-2、5-3、5-4、5-5、 5-6、5-7、5-8、5-9、6-4、 6-6、6-7	导游实务	导游服务技能综合实 训；技能证考试培训	职业核心	高职
6-1、6-2、6-3、6-4、6-6、 6-5、6-6、6-7	领队实务			
5-3、6-2、6-3、6-6	领队英语、旅游专业英语、 英语景点讲解			
7-1、7-2、7-3、7-4、7-5	数字化市场营销与策划			
7-1、7-2、7-3、8-1、8-2、 8-3	旅游电子商务			
9-1、9-2、9-3、9-4、9-5、	计调实务			

9-6、9-7、9-8、9-9			
1-6、5-9、5-1、5-9、、6-1、6-9、7-5、9-10	旅行社经营与管理		
3-1、3-2、5-2、5-3、5-4、5-5、5-6、5-7、5-8、7-1、7-2、7-3、7-4、8-1、8-2、8-3、10-1、10-2		顶岗实习 毕业设计	
5-9、6-9、7-5、9-5、9-10	财务基础知识		职业拓展
5-4、6-3	舞蹈表演		
10-1、10-2	研学旅行策划与管理（中级）		
3-1、3-2、10-1、10-2	非遗文化与技艺		
1-2、1-6、2-4、4-3、5-1、6-1、7-3	旅游公关实务		
3-1、3-2、5-3、6-6、9-3	景区服务与管理		

九、课程体系及人才培养模式

（一）课程体系构建。

1. 课程体系设计思路。

根据职业技术教育的特点，课程体系以职业技能训练为主线，具有鲜明的实践性。在一系列课程实践教学内容中安排了模拟、上机、研学旅游等项目，将知识加以应用和深化；设计了系统的职业技能训练，从而使课程体系有效地反映了知识、能力、素质相结合，更有利于学生上岗就业及参加职业技能比赛。在专业选修课安排上，开设了调酒与茶艺、插花等拓展课程，这些课程与高明区区域经济发展及地域特点密切相关，教学内容也紧密联系高明区创建国家级旅游示范区的建设，提高学生对旅游行业的热爱。

2. 课程体系构建。

一级模块	二级模块	主要科目课程
基本职业素质模块课程	公共素质模块课程	入学教育、语文、数学、英语、计算机基础、体育与健康、劳动教育、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、大学英语 1/2、高等数学、大学生心理健康教育、职业生涯规划与就业指导、军训（含军事理论）
	专业基础素质	旅游学概论、普通话训练、旅游服务礼仪、形体训练、旅游政策法规、沟通技

一级模块	二级模块	主要科目课程
	模块课程	巧、中国区域导游、管理学
专业素质 模块课程	一般专业素质 模块课程	旅游文化 中国旅游地理 广东导游基础知识 民宿服务与管理 全国导游基础知识 会展实务、旅游专业英语 1、领队英语 1、英语景点讲解 1
	核心专业素质 模块课程	广东导游讲解 旅行社门市接待与销售 研学旅行策划与管理、导游实务、领队实务 1、计调实务、数字化市场营销与策划 1、旅行社经营与管理 2、旅游电子商务 1
专业技能 模块课程	专业综合技能 模块课程	前厅服务与管理 客房服务与管理 餐饮服务与管理、导游服务技能综合实训 1
	专业拓展技能 模块课程	茶艺 插花 调酒知识与酒吧服务、财务基础知识、舞蹈表演、非遗文化与技艺、旅游公关实务 1、景区服务与管理、研学旅行策划与管理(中级)

3. 课程设置。

公共基础课	专业基础课	专业课（必修课）	拓展课（限选课、任选课）
中国特色社会主义	旅游概论	旅游文化	调酒知识与酒吧服务
心理健康与职业生涯	普通话训练	中国旅游地理	茶艺
哲学与人生	旅游客源地	研学旅行策划与管理	插花艺术
职业道德与法治	形体训练	旅行社门市接待与销售	美术
历史	急救与安全知识	广东导游词讲解	摄影技术
体育与健康	旅游心理学	前厅服务与管理	国际品牌鉴赏
信息技术	旅游服务礼仪	客房服务与管理	
劳动教育		餐饮服务与管理	
军事教育		会展实务	

4. 专业核心课程基本要求。

核心课程 1	前厅服务与管理						
学 期	第二学期	总学时	72	理论学时	20	实践学时	52
企业授课 教师	李均强	校内授课 教师	陈雨民	授课地点 (校内/校外)	校内		
职业能力要求：能熟练掌握前厅接待程序，例如：帮助客人完成 check-in 和 check-out ,能正确处理客人的投诉，完成前厅部一系列对客服务流程例如：礼宾服务，问询服务，行李服务等，能正确掌握前厅部电话预订的程序，具有较强的沟通能力和应变能力。							
合作企业：岭南花园酒店							
引入合作企业教学项目：前厅接待服务							
学习目标： 认识前厅部在酒店中的重要作用，掌握前厅部前台接待，礼宾服务，行李服务，问询服务，商务中心服务等基本服务流程，掌握前厅电话预订的基本程序，掌握处理客人投诉的基本步骤和方法，能够正确填写前厅部各种类型的表格，理解前厅部各种专业术语的含义。							
学习内容： 酒店前厅部组织架构，酒店前厅部对员工的素质要求，酒店前厅部员工基本的服务礼仪，酒店前厅部常用专							

业术语,行李服务,礼宾服务,商务中心服务,处理客人投诉的基本流程,前厅部常用表格的用法,酒店预订的方式和种类。	
校外实习基地	岭南花园酒店

核心课程 2	客房服务与管理						
学 期	第三学期	总学时	72	理论学时	12	实践学时	60
企业授课教师	李均强	校内授课教师	朱良斌	授课地点 (校内/校外)	校内		
职业能力要求:能熟练掌握客房清扫程序,例如:中西式铺床,能正确处理客人的投诉,能完成客房部一系列对客服务流程例如:擦鞋服务,托婴服务,叫醒服务等,能正确掌握客房部应急事件的处理程序,具有较强的学习能力。							
合作企业:岭南花园酒店							
引入合作企业教学项目:客房清洁							
学习目标:认识客房部在酒店中的重要作用,掌握客房部客房清扫,擦鞋服务,托婴服务,叫醒服务等基本服务流程,掌握中西式铺床的基本掌握流程,掌握处理客人投诉的基本步骤和方法,能够正确填写客房部各种类型的表格,理解客房部各种专业术语的含义。							
学习内容:酒店客房部组织架构,酒店客房部对员工的素质要求,酒店客房部员工基本的服务礼仪,酒店客房部常用专业术语,客房清扫,擦鞋服务,叫醒服务等,处理客人投诉的基本流程,客房部常用表格的用法,客房部应急突发事件的处理方法。							
校外实习基地	岭南花园酒店						

核心课程 3	餐饮服务与管理						
学 期	第四学期	总学时	90	理论学时	12	实践学时	78
企业授课教师	李均强	校内授课教师	陈雨民	授课地点 (校内/校外)	校内		
职业能力要求:能熟练完成中西餐宴会摆台,掌握中西餐宴会摆台的基本程序,如:骨碟定位,折餐巾花,拉椅,斟酒等,能熟练掌握西餐伺酒服务的程序,具有较强的学习能力和创新能力。							
合作企业:岭南花园酒店							
引入合作企业教学项目:中餐宴会摆台							
学习目标:认识餐饮部在酒店中的重要作用,掌握客房部中西式宴会摆台基本操作流程,会正确使用托盘熟练掌握20种以上的餐巾折花,掌握中餐白酒服务和西餐葡萄酒服务的基本服务流程,掌握处理客人投诉的基本步骤和方法,能够正确填写客房部各种类型的表格,理解餐饮部各种专业术语的含义。							
学习内容:酒店餐饮部组织架构,酒店餐饮部对员工的素质要求,酒店餐饮部员工基本的服务礼仪,酒店餐饮部常用专业术语,中西餐宴会服务基本操作步骤骨碟定位,餐巾折花,拉椅,斟酒等,处理客人投诉的基本流程,餐饮部常用表格的用法,餐饮部应急突发事件的处理方法。西餐葡萄酒服务流程,中餐白酒的分类等。							
校外实习基地	岭南花园酒店						

核心课程 4	研学旅行策划与管理						
学 期	第四学期	总学时	108	理论学时	54	实践学时	54

企业授课教师	何丹青	校内授课教师	招炜妍	授课地点 (校内/校外)	校内
职业能力要求：具有较强的学习能力和创新能力，能够进行简单的研学旅行的策划与管理，如：小学生的研学旅行策划，能够制定研学旅行的方案和紧急预案，及时处理研学旅行过程的突出事件和情况。					
合作企业：盈香生态园					
引入合作企业教学项目：研学旅行模拟策划					
学习目标：准确理解研学旅行的定义和历史时空背景，能够撰写研学旅行方案和应急预案，掌握管理学基本理论和方法，能够运用所学知识进行实际的研学旅行策划与管理。					
学习内容：何为研学旅行，提出研学旅行的重要时空背景，研学旅行的重要意义，研学旅行基本知识，研学旅行策划的基本方法，包括方案的撰写，应急预案的撰写等，研学旅行管理的基本方法，具体案例操作和模拟。					
校外实习基地	盈香生态园				

核心课程 5	广东导游讲解						
学 期	第五学期	总学时	72	理论学时	18	实践学时	54
企业授课教师	陈华芳	校内授课教师	招炜妍	授课地点 (校内/校外)	校内		
职业能力要求：具有较强的学习能力和当众讲话能力，能够熟练撰写导游词，熟练背诵广东省著名景点的导游词如：西樵山，长鹿休博园，长隆野生动物世界，清远连州地下河，白云山，孙中山故居等。心理素质好，能够进行景点导览和景点介绍。							
合作企业：美的鹭湖森林度假区							
引入合作企业教学项目：景点模拟导览							
学习目标：能够撰写导游词，能够进行景点模拟导览（脱稿）							
学习内容：导游词的撰写方法和步骤，广东省著名景点导游词。包括山岳，湖泊，历史古建筑等。							
校外实习基地	美的鹭湖森林度假区						

核心课程 6	旅行社门市接待与销售						
学 期	第六学期	总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
企业授课教师	陈华芳	校内授课教师	朱良斌	授课地点 (校内/校外)	校内		
职业能力要求：能进行旅行社门市接待，能准确识别客人的类别同时根据客人的自身情况，有针对性的销售旅行社产品，采取不同的报价方式如：鱼尾式报价 夹心式报价 冲击式报价等 有较强的应变能力 学习能力强 能够举一反三							
合作企业：明之旅							
引入合作企业教学项目：旅行社接待（无预订散客）							
学习目标：能为客人提供咨询、接待和销售服务							
学习内容：旅行社门市认知、创设旅行社门市、旅行社门市咨询接待服务、旅行社门市产品销售服务、客户关系维护与管理							
校外实习基地	明之旅						

（二）人才培养模式。

基本素养，职业精神，职业技能三轮驱动，协同发展。

开设中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、历史、体育与健康、语文、数学、英语、音乐、劳动教育等课程，重点培养学生的基本素养。

同时依托我校德育管理中，重点打造的匠品精神，培养学生的工匠精神，脚踏实地，静下心来，打造追求卓越的职业精神。

依托校内实训场室和校外实训基地（君御温德姆酒店，岭南花园酒店，美的鹭湖森林度假区，盈香生态园）开设前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、广东导游讲解、旅行社门市接待与销售、研学旅行策划与管理等专业核心课程，重点训练学生的专业核心技能。

（三）学生创新创业能力培养。

1. 调整课程结构，改革教学内容和教学方法，加强对学生创业基本素质的培养，利用专业拓展课程《酒吧服务和调酒知识》，建立校内生产性实训基地对全校师生开放的酒吧，提供鸡尾酒和咖啡等服务，让学生熟悉小型企业经营管理的基本方法，为专业学生进一步的创业打下坚实的基础。

2. 积极开展创业技能训练，激发学生的创造力，鼓励学生积极参加我校的科技创新社团

我校科技创新社团成立于2016年，近两年来，通过科创社团师生的共同努力，取得了丰硕的成果，师生合作的实用新型授权专利7个，发明专利1个，发明专利公开4个，参加发明，创新比赛获得中国发明协会银奖1项，广东省省长杯工业设计大赛产业组优秀奖1项，2018年第34届高明区科技创新大赛（学校组）一，二，三等奖。

（四）课程思政。

聚焦职校育人的价值本源，既要为社会培养具备专业技能的人，也要促进人的自我实现和全面发展，通过挖掘课程的价值意蕴，把育人目标落

实到课堂教学中，实现本体价值和工具价值的统一；回归教育初心，以课堂为主渠道，将学科资源、学术资源、教师资源、社会资源等都转化为育人资源，实现育人和育才的统一，从而促进人的自由全面发展。

根据旅游专业课程性质与特点，要突出培育求真务实、实践创新、精益求精的工匠精神，培养学生踏实严谨、耐心专注、吃苦耐劳、追求卓越等优秀品质，成长为心系社会并有时代担当的技术性人才。

（五）劳动教育。

1. 将劳动教育纳入专业人才培养方案，课程内容中加强马克思主义劳动观教育，普及与学生职业发展密切相关的通用劳动科学知识，强调在课程思政中融入劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等元素。

2. 学科专业中有机渗透劳动教育。将劳动教育有机纳入专业教育、创新创业教育，深化产教融合、强化劳动锻炼。专业类课程与服务学习、实习实训、科学实验、社会实践等相结合，设立劳动教育模块，强化劳动品质培养。

3. 实践教学（认识实习、生产实习、顶岗实习等）设立劳动教育教学模块，丰富劳动教育形式、内容与场所。

4. 开设一周（20学时）劳动教育课，开展劳动观教育和校园卫生清洁劳动实践，培养学生崇尚劳动、珍惜劳动成果的习惯。

十、教学进程总体安排

（一）课程设置与教学进程安排表（见附表）

附表 1

2023 级旅游管理中高职贯通培养三二分段专业课程设置与教学进程安排表

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	课程类型	考核学期	学分	计划学时			学期周数及周学时分配										考核评价方式	备注
								总学时	理论	实践	一 (16)	二 (18)	三 (18)	四 (18)	五 (18)	六 (18)	七 (17)	八 (18)	九 (18)	十 (16)		
中职学段																						
公共基础课	必修课	1		中国特色社会主义	理论	1	2.0	32	32	0	2*16w									考试		
		2		心理健康与职业生涯	理论+实践	2	2.0	36	26	10		2*18w									考试	
		3		哲学与人生	理论+实践	3	2.0	36	26	10			2*18w								考试	
		4		职业道德与法治	理论+实践	4	2.0	36	26	10				2*18w							考试	
		5		历史	理论+实践	5, 6	3.5	63	33	30					3*9w	2*18w					考试	
		6		体育与健康	实践	1, 2, 3, 4, 5, 6	11.0	198	0	198	2*16w	2*18w	2*18w	2*18w	2*9w	2*18w					考查	
		7		语文	理论	1, 2, 3, 4, 6	10.0	176	176	0	2*16w	2*18w	2*18w	2*18w		2*18w					考试	
		8		数学	理论	1, 2, 3, 4, 6	12.0	212	212	0	2*16w	2*18w	2*18w	2*18w		2*18w					考试	
		9		英语	理论	1, 2, 3, 4, 6	20.0	352	352	0	2*16w	2*18w	2*18w	2*18w		2*18w					考试	
		10		音乐	实践	1, 2	2.0	34	0	34	1*16w	1*18w									考查	
		11		信息技术	理论+实践	1, 2	6.0	104	40	64	2*16w	4*18w									考查	
		12		劳动教育	实践	3	1.0	20	0	20	20*1w										考查	
		1		军事教育	实践	1	1.0	30	0	30	30*1w										考查	

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	课程类型	考核学期	学分	计划学时			学期周数及周学时分配										考核评价方式	备注			
								总学时	理论	实践	一(16)	二(18)	三(18)	四(18)	五(18)	六(18)	七(17)	八(18)	九(18)	十(16)					
		3																							
		小计					74.5	1329	923	406	15	17	12	12	5	14									
专业基础课	必修课	1		★旅游概论	理论	1	4.0	64.0	64.0	0.0	4*16w											考试			
		2		普通话训练	实践	2	4.0	72.0	0.0	72.0		2*18w	2*18w										考试		
		3		★导游讲解	理论	4	4.0	72.0	0.0	72.0				4*18w									考试		
		4		形体训练	理论+实践	1, 2	4.0	68.0	0.0	68.0	2*16w	2*18w											考查		
		5		急救与安全知识	理论+实践	1	2.0	32.0	16.0	16.0	2*16w													考查	
		6		旅游心理学	理论+实践	5	2.0	36.0	36.0	0.0					4*9w									考查	
		7		旅游服务礼仪	理论+实践	1	4.0	64.0	20.0	44.0	4*16w													考查	
				小计					24.0	408	136	272	12	8	2		4	0							
专业课	必修课	1		★旅游文化	理论+实践	2	4.0	72	54	18		4*18w										考试			
		2		中国旅游地理	理论	6	3.0	54	54	0						3*18w							考试		
		3		★◎广东导游讲解	理论+实践	5	5.0	72	18	54					4*9w	2*18w							考试		
		4		广东导游知识	理论+实践	5	2.0	36	18	18					4*9w								考试		
		5		★全国导游基础知识	理论+实践	6	4.0	72	40	32						4*18w							考试		
		6		摄影技巧	理论+实践	2	4.0	72	20	52		4*18w											考查		
		7		★西式面点	理论+实践	4	5.0	90	12	78				5*18w									考试		
		8		★◎研学旅行策划与管理(初级)	理论+实践	4	6.0	108	54	54				6*18w									考试		
		9		★旅游英语	理论+实	3	4.0	72	12	60			4*18w										考试		

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	课程类型	考核学期	学分	计划学时			学期周数及周学时分配										考核评价方式	备注				
								总学时	理论	实践	一(16)	二(18)	三(18)	四(18)	五(18)	六(18)	七(17)	八(18)	九(18)	十(16)						
					践																					
		10		★◎旅行社门市接待与销售	理论+实践	6	2.0	36	18	18												考查				
		11		◎美术	理论+实践	3	3.0	54	30	24			3*18w										考查			
		12		茶艺	理论+实践	6	2.0	36	18	18					4*9w								考查			
		13		旅游企业实习	实践	5	9.0	252	0	252					28*9w								考查			
		小计					53.0	1026	348	678	0	4	7	15	12	11										
拓展课	限选课	1		◎前厅服务与管理	理论+实践	3	4.0	72	18	54			4*18w										考查	三选二		
		2		◎插花艺术	理论+实践	3	4.0	72	18	54			4*18w										考查			
		3		餐厅服务与管理	理论+实践	3	4.0	72	18	54			4*18W										考查			
		4		◎民宿服务与管理	理论+实践	5.6	4.0	72	18	54					4*9w	2*18w								考查	三选二	
		5		◎调酒知识与酒吧服务	理论+实践	6	4.0	72	18	54					4*9w	2*18w								考查		
		6		客房服务与管理	理论	6	4.0	72	18	54					4*9w	2*18w								考查		
		7		经典诵读	实践	6	2.0	36	0	36															考查	四选二
		8		工匠精神	实践	3	1.0	20	0	20			20*1w												考查	
		9		会展实务	实践	1	2.0	32	0	32	2*16w														考查	
		10		才艺表演	实践	1	2.0	32	0	32	2*16w														考查	二选一
		11		应用文写作	实践	4	2.0	36	36	0				2*18w											考查	
		12		旅游电子商务	理论+实践	4	2.0	36	36	0				2*18w											考查	

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	课程类型	考核学期	学分	计划学时			学期周数及周学时分配										考核评价方式	备注
								总学时	理论	实践	一 (16)	二 (18)	三 (18)	四 (18)	五 (18)	六 (18)	七 (17)	八 (18)	九 (18)	十 (16)		
				小计			21.0	380.0	108.0	272.0	2	0	8	2	8	4						
				学分、学时合计			172.5	3143	1515	1628	29	29	29	29	29	29						

(二) 联考课程一览表

序号	联考课程名称	联考学期
1	《旅游概论》	第一学期
2	《旅游文化》	第二学期
3	《旅游英语》	第三学期
4	《导游讲解》	第四学期

(三) 各类课程学时(学分)分配表。

课程类别	公共基础课	专业基础课	专业课	拓展课	总计
课程性质	必修课	必修课	必修课	限选课、任选课	
学分数	74.5	24	53	19	170.5
学时数	1329	408	1026	412	3175

(四) 专业综合实践项目设置。

序号	综合实践项目	开设学期	周数	主要内容及要求
1	入学教育	第一学期	1	主要内容：学校和班级规章制度认知、专业和学习认知； 要求：能熟悉学校规章制度，初步了解所读专业概况。
2	军事教育	第一学期	1	主要内容：在校内根据相关要求完成军训内容； 要求：完成军训内容。
3	劳动教育	第一学期	1	主要内容：在校内完成劳动实践； 要求：养成崇尚劳动、珍惜劳动成果习惯。
4	经典诵读	第一二三四学期		主要内容：经典国学、古诗词名句诵读； 要求：诵读经典国学、诗词，提高人文修养。
5	工匠精神	第三学期	1	主要内容：阅读大国工匠事迹； 要求：深刻理解工匠精神对于中国制造、民族复兴的伟大意义，培育自身对工匠精神的自觉意识。
6	旅游企业实习	第五学期	12	主要内容：在旅游企业岗位完成3个月的岗位实习； 要求：掌握旅游企业岗位的服务流程和服务标准。

十一、职业资格(或技能等级)证书

序号	证书名称	颁证单位	等级	备注
1	1+X 餐饮服务管理	首旅集团	初级	必考
2	全国计算机等级考试	教育部考试中心	一级	必考

3	旅游 3+证书	广东省教育考试院		必考
4	茶艺师	国家人力资源和社会保障部	初级	选考
5	导游证	国家文旅部	初级	选考

十二、毕业要求

1. 基本要求

学分：在学制规定的年限内修满本专业 170.5 学分。

证书：1. 取得职业资格证书列表中的至少一项证书。

2. 学生参加各类职业技能比赛，获得省级竞赛三等奖以上的证书可以顶替职业资格证书或职业技能等级证书。

体育：108 学时

2. 体育课程要求

(1) 根据教育部关于印发《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》的通知（教体艺【2014】5 号）文件精神，体质测试成绩达不到 50 分者，按照结业或肄业来处理（符合免测条件的学生除外）。

(2) 根据《广东省学校体育三年行动计划（2015-2017）》要求，每个学生需要修满体育类课程 108 学时。我校学生需要修满 128 学时，具体由以下四类课程组成，分别计算学时学分。

序号	体育类课程	学时（学分）	备注
1	体育课	56 学时（3 学分）	第一、二学期以必修课程形式开设，第三、四学期以俱乐部形式开设选修课，学生参加俱乐部体育活动累计达 18 学时计 1 学分。
2	阳光长跑	36 学时（2 学分）	每位一年级学生要参加阳光长跑活动，单次体育长跑距离不少于 2 公里，每学期必须达到 60 公里，纳入体育课成绩考核，占 20%。
3	体质测试	6 学时×2 学年=12 学时 (0.5 学分)	每年测试一次，纳入体育课成绩考核，占 30%。毕业时测试成绩不到 50 分者按结业或肄业处理（符合免测条件的学生除外）。
4	校运会及体育文化节	12 学时×2 学年=24 学时 (1.5 学分)	每年举行一次。
合计		128 学时（7 学分）	

十三、实施保障

(一) 专业教学团队（包括专任教师和兼职教师）。

旅游服务与管理专业拥有一支精干的“双师”型师资队伍，六名专业教师均为旅游管理专业背景，三人为硕士学历，具有扎实的专业基础及社会实践经验，以及深厚的教学基本功。教师团队近年来指导学生参加省市级技能大赛获得佳绩。

表 1 佛山市高明区职业技术学校校内专任教师

序号	姓名	职称	技能证书	技能等级	最高学历
1	陈雨民	讲师	调酒师	高级	硕士
2	招炜妍	助理讲师	1+X 前厅服务员	初级	硕士
3	朱良斌	讲师	导游证（英文）	初级	硕士
4	麦健枫	助理讲师	高级导游证	高级	本科
5	杨菁	助理讲师	初级导游证	初级	本科
6	钱嘉瑶	助理讲师	初级导游证	初级	本科

2. 本专业兼职教师

本专业兼职教师 1 人，为佛山市禅之旅国际旅行社导游部经理。

(二) 校内外实训基地。

1. 校内实训基地。

旅游服务与管理专业校内教学设施完善，教学设备先进，拥有实训室 8 个不同功能实训室，左右实训场室设计均按照星级酒店标准。硬件设施设备按照市场的发展定期更新换代，场室不仅能满足前厅、客房、中餐、西餐等专业必修课的教学，还有茶艺、插花等拓展课程的实训，让学生感受不同专业课程的魅力。

旅游服务与管理专业主要实训场室一览表

序号	实训室名称	功能	主要设备名称及台套数	工数
1	旅游 VR 实训室	本实训室主要用于承担本专业《导游讲解》、《全国导游基础知识》、《地方导游基础知识》等课程的技能实训，以及导游服务比赛的专	配套 1 套 LED 显示屏，1 套穿戴式 VR 头盔，学生 VR 头盔 50 套、人景合一	50

		项实训。	拍摄系统一套，座椅 50 张。	
2	客房实训室	客房实训室用于本专业《客房服务与管理》、《民宿服务与管理》等课程的理论和实训教学，以及酒店服务项目技能竞赛中式铺床模块的专项实训。	配备 1.2 米宽的床和床垫 1010 套，床单和被子各 10 套，枕芯和枕套各 20 套，客房工作推车 2 辆，储物柜六个等。	50
3	中餐实训室	中餐实训室用于本专业《餐饮服务与管理》的理论和实训教学，以及酒店服务项目技能竞赛中餐宴会摆台模块的专项实训。	配备 5 张中餐大圆桌，1 张方形工作台，托盘若干。骨碟、餐盘、碗、筷、汤勺等宴会摆台餐具 10 套。	50
4	西餐厅实训室	用于《调酒知识与酒吧管理》及西餐服务与管理的理论和实训教学，让学生掌握基本酒吧操作所需的技能技巧，餐厅日常管理和调酒的基本技能。	西餐 0.7m*1.2m 方形餐台 10 张，餐椅 50 张，吧台 1 套，烤箱 3 个，微波炉 1 台，搅拌机 3 台，消毒柜 2 台，冰箱 2 台，电脑 1 台，收款机 1 套。	
5	插花茶艺实训室	用于《插花艺术》、《茶艺》等课程的理论和实训教学，以及服务礼仪、茶艺表演训练等项目的需求。	多媒体教学设备 1 套，茶桌椅 10 套，六大茶类的冲茶茶具各 10 套；插花所需的工作台 10 张，花瓶、花泥，修剪工具等若干。	

2. 校外实训基地

序号	实训基地	实训内容
1	花田喜事景区	景点讲解 研学策划
2	美的鹭湖森林度假区	景点讲解 研学策划 酒店服务
3	君御温德姆酒店（高明）	酒店服务
4	碧桂园凤凰酒店（高明）	酒店服务