

上海旅游高等专科学校

2019 级专业人才培养方案

酒店与烹饪学院

旅游与休闲管理学院

旅游外语学院

会展与经济管理学院

目 录

酒店与烹饪学院

酒店管理·····	1
酒店管理(中加合作)·····	17
西餐工艺(秋季招生)·····	28
西餐工艺(自主招生)·····	42
餐饮管理·····	54
烹调工艺与营养(中高职贯通培养)·····	69

旅游与休闲管理学院

旅游管理·····	83
旅游管理(中高职贯通培养)·····	100
电子商务·····	110
休闲服务与管理·····	125

旅游外语学院

旅游英语·····	139
旅游日语·····	155
应用韩语·····	166
应用西班牙语·····	175

会展与经济管理学院

会展策划与管理·····	185
会计·····	202
财务管理·····	219

酒店管理专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：酒店管理

专业代码：640105

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书举例
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	住宿业 (H61)	饭店服务人员 (4-04-01)	前厅服务 客房服务 餐饮服务 康乐服务 客户关系服务 酒店产品策划与销售 酒店人力资源初级管理 酒店电子商务应用管理 酒店工程技术初级管理	WSET 二级及以上证书 经典咖啡制作、花式 咖啡制作（要求同时 获得上述两个专项能 力证书） 茶艺师(中级及以上) 艺术插花、传统插花 （要求同时获得上述 两个专项能力证书） 企业人力资源管理师 （初级及以上）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业致力于培养具备良好的职业道德与综合职业素养，适应现代酒店等旅游住宿业发展需要，掌握现代酒店经营管理基本理论、专业知识和服务技能，具备在旅游住宿企业，尤其是国内外高星级酒店、高档度假酒店、高级会所、高档餐饮连锁集团、豪华邮轮、高端民宿等旅游接待企业，从事一线服务岗位的接待工作和部分二线职能部门的基层管理工作，并具有向上述岗位中、高级管理岗位升迁潜力的服务与管理人才。

（二）培养规格

通过教学与培养，使学生素质、知识和能力三方面分别达到以下要求：

1. 素质

(1) 政治素质：热爱社会主义祖国，拥护中国共产党领导；掌握马克思列宁主义、中国特色社会主义理论的基本原理，树立爱国主义、集体主义和社会主义思想，具有良好的思想品德，诚实守信、遵纪守法。

(2) 人文素养：具有良好的文化底蕴、文化礼仪和道德修养。

(3) 身心素质：具有健康的体魄、健全的意志品质，能正确面对困难、压力和挫折，具有积极进取、乐观向上和健康平和的心态。

(4) 职业素养：具备良好的职业道德和综合职业素养，具有较强的敬业精神和服务意识。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识；

(2) 了解与旅游业相关的法律法规，熟悉旅游学概论及职业素养方面的知识；

(3) 掌握消费心理、商务沟通、服务运营、市场营销、人力资源管理、财务管理等工商管理学科的基础理论知识；

(4) 掌握现代酒店经营管理运营基本理论和基本方法，对国内外酒店住宿行业有一定程度的了解，具有一定的国际化视野；

(5) 熟悉酒店前厅、客房、餐饮等一线部门的运营流程和管理方法；了解咖啡、茶艺、葡萄酒等相关专业知识。

3. 能力

(1) 具有信息化在行业中的应用能力。熟悉计算机和互联网知识的应用，能利用计算机工具进行专业相关信息处理和专业业务处理。

(3) 具有较强的沟通表达能力。具备胜任国际酒店服务与管理工作所需的语言能力和跨文化商务沟通能力；能够通过口头和书面表达方式与同行、社会公众进行有效沟通与交流。

(4) 具有良好的团队合作能力。能够与酒店住宿行业的同行或自身团队成员和谐相处，协同共事，并作为成员或管理者在团队活动中发挥积极与表率作用。

(5) 具有终身学习意识和自我管理控制力、自主学习能力，能够通过不断学习，适应社会和个人职业生涯的可持续发展。

(6) 掌握酒店前厅、客房、餐饮等一线运营部门所需的服务技能。

六、课程设置与课程结构

(一) 通识课程

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件明确规定，将“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语（包括英语读写译、英语视听说、应用英语等）”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国传统文化”、“大学生

心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”等课程列入公共基础必修课程。

2. 公共选修课

公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程。

1. 专业基础课程

根据专业学科分类及能力培养要求，设置 8 门专业基础课程，包括：经济学概论、管理学概论、酒店业概论、旅游消费心理、组织行为学、服务运营管理、商务沟通、酒店经营与管理等。

2. 专业核心课程

按照相应职业岗位（群）的能力要求，确定 8 门专业核心课程，包括：酒店人力资源管理、酒店营销管理、酒店财务管理、餐饮经营与管理、酒店前厅与客房管理、酒店工程技术应用与规划、旅游与酒店电子商务、酒店管理信息系统实务。

3. 专业拓展课程

根据社会经济发展对于酒店管理专业人才的复合型要求，设置专业拓展课程，包括：美食与美酒知识、餐饮服务技艺、咖啡文化与制作、茶文化与茶饮、葡萄酒品鉴与侍酒服务、酒店客房清洁与管理、高端物业管理、民宿服务与管理、数字化营销、酒店收益管理、跨文化沟通、酒店经营管理沙盘等课程。

（三）实践性教学环节

主要包括专业见习、生产性实训、顶岗实习、毕业设计等内容。

1. 专业见习。第二学期安排专业见习，共 2 周。组织学生对校外实习基地（各大酒店）进行实地考察和邀请行业专家及毕业校友开展专题讲座等形式，使学生对未来所从事的工作岗位和职业环境有初步的认识。要求学生撰写专业见习报告一份。

2. 生产性实训。生产性实训安排在第三学期和第四学期，共计 6 周。学生自行组成兴趣小组，在指导老师的带领下，以各类主题经营活动等形式为载体，将专业课程内容与主题经营活动相结合，借助酒吧、咖啡厅、茶室、啤酒屋等校内实训基地，设计与展现各类主题经营活动。

3. 顶岗实习。酒店管理专业实际顶岗实习时间为半年，从第二学年暑假（7 月中旬）开始，至第三学年寒假（1 月中旬）结束。学生进入酒店等住宿企业，根据企业岗位要求在各一线业务部门和部分二线职能部门进行顶岗实习，对将来从事的职业岗位和工作环境进行深入的了解和体验，为今后走上工作岗位打下基础。顶岗实习结束之后，需撰写顶岗实习报告一份。

4. 毕业设计。毕业设计安排在第六学期。学生在老师的指导下，结合实习过程中的收获和未来的职业发展计划，设计、组织和开展各类专业主题活动，并撰写一份主题活动策划方案。

（四）课程结构

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	828	420	408	51%	49%	46	32.4%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	576	426	150	74%	26%	32	22.5%
专业限定选修课	396	198	198	50%	50%	22	15.5%
专业任意选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
实践教学环节	504		504		100%	28	19.7%
合计	2556	1170	1386	45.8%	54.2%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 2556，总学分数为 142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价、质量管理等方面，应满足培养目标、人才规格的要求，应该满足教学安排的需要，应该满足学生的多样学习需求，应该积极吸收行业企业参与。

（一）师资队伍

酒店管理专业目前有专职教师 24 人，全部为硕士以上学位，其中，教授 3 名，副教授 5 名。师资队伍的学历、年龄、学缘、职称结构等方面较为合理，其中，年龄结构上以青年教师为主体。全部专任教师均有企业工作经历（顶岗实践）。

本专业共有兼职教师 20 余人，兼职教师主要来自优秀毕业校友或者校企合作实习单位，主要承担专业选修课的教学任务，并参与校内实训指导、参与专业建设、课程改革等任务。

（二）教学设施

1. 校内教学设施

我校具备良好的教学环境、先进的教学、实训设施和现代化的教学手段。学校配有教学设备齐全的一体化教室 40 余间，并且为各专业配备了实训室，满足实训实践课程的教学需求。酒店管理专业的实践教学场所主要包括海思公寓和酒店实训中心。其中，酒店实训中心有西餐厅、咖啡吧、调酒实训室、茶艺实训室、客房实训教室、酒店经营管理沙盘实训室等。在软件资源上，酒店管理专业有 Opera 操作系统和收益管理操作系统。

2. 校外顶岗实习基地

优先选择经营业绩良好、能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制和提供住宿条件的企业作为学生实习基地；优先选择业务内容丰富、产品经营完善，能为教师挂职锻炼提供平台的大型住宿企业集团作为实习基地，实习企业的职责和实习过程管理严格遵循《高等职业学校学生实习管理规定》、《职业院校专业顶岗实习标准》。

（三）教学资源

酒店管理专业经过改革与建设，在人才培养模式、专业标准、课程标准、课程实施方案、教学计划、教材、考核评价标准、习题与试题、案例、课件等方面形成一系列与本专业人才培养目标相适应的教学资源。目前本专业教师已经编撰并出版一套国家示范性高职高专院校重点建设专业酒店管理专业系列教材，包括《酒店管理信息系统教程——Opera 系统应用》、《酒店管理信息系统教程实训手册》、《客房部的运行与管理》、《现代酒店工程原理与实务》、《酒店宴会与会议业务统筹实训》、《酒店经营管理原理与实务》、《酒店营销原理与实务》、《酒店前厅运行管理实务》、《酒店餐饮运行管理实务》、《酒店财务管理实务》、《酒店服务质量管理》、《餐饮服务技能综合实训》等。

同时，我校新建图文信息中心拥有旅游类电子图书 8 万余种，中外文电子期刊 400 余种，多媒体资源馆藏总量 1.8TB，校园网中的“数字化学习中心”等网络资源，都为本专业的教学和学生自主学习创造了有利条件。

（四）教学方法

为了让学生掌握酒店管理专业领域的基本理论，培养学生运用专业理论知识发现、分析、解决问题的商科思维能力，在课堂教学过程中，基于课程内容和目前高职高专学生的特点，灵活运用案例引入分析讲解，基于问题展开讨论，引导学生积极思考，主动学习和实践，提高教学质量和效果。主要包括：

1. 讲授法。讲授法是最基本的教学方法，对于基本理论，我们主要采用的是讲授法。
2. 案例分析法。课程主讲教师广泛采用案例教学法，通过案例导入课程教学，激发学生学习兴趣，加深学生对所学的理论知识的理解，并引导他们充分利用所学的相关知识，发现、分析和解决服务管理实践问题，培养其学以致用能力，而不仅仅是了解概念、原理等基本理论知识。
3. 课堂讨论法。课程主讲教师会通过引入现实问题，组织学生进行课堂讨论，激发学生的学习兴趣，培养学生独立思考、分析问题和解决问题的能力以及口头表达能力，加深学生对专业理论知识的理解。
4. 实践操作法。主讲师会带领学生在西餐厅、咖啡吧、调酒实训室、茶艺实训室、客房实训教室、酒店经营管理沙盘实训室、海思公寓等实践教学场所，让学生自己动手，通过实践操作，学习相关课程的服务技能。
5. 自主学习法。课程主讲教师通常给学生留思考题或对当前酒店中遇到的实际服务与管理问题，让学生利用网络资源，通过自主学习寻找答案，提出解决方案并进行讨论，从而充分拓展学生的视野，培养学生养成良好的学习习惯和自主学习能力。

（五）教学评价

对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，根据课程的不同特点实行多元化考核方式，包括诊断性评价、形成性评价和总结性评价。

1. 诊断性评价。教学实施前，对学生所做的工作计划进行检查，调查学生已有的知识水平、能力发展情况以及学习上的特点、优点与不足之处，了解学生的学习准备状况及影响学习的因素。根据工作过程系统化的思路设计学习领域、学习情境，选择教学内容、教学方法和教学组织形式，因材施教，顺利实施教学。

2. 形成性评价。教学实施中，观察学生的学习方法和操作过程，发现在学习过程存在的方法问题和操作偏差，寻找教学实施方案本身存在的不足。指导学生掌握正确的学习方法和学习技巧，及时调整教学组织实施方案。

3. 总结性评价。教学实施后，评定学生的学习成绩，考核学生掌握知识、技能的程度和能力水平以及达到教学目标的程度。通过对毕业生的跟踪调查、就业单位意见反馈和社会评价，对专业标准的科学性、合理性、适应性和毕业生的质量以及教学组织的满意度进行考察，为修订新的专业标准和教学实施方案提供依据。

（六）质量管理

建立健全校院（系）两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 46 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 32 学分，专业限定选修课 22 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 28 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：经济学概论

英文名称：Introduction to Economics

预修课程：高等数学

内容简介：《经济学概论》从微观和宏观两个方面简约阐述了经济学的基本概念、原理和方法，是经济类和管理类专业的一门重要专业基础课程。它培养学生对经济问题的分析能力，并为后续的专业课学习奠定理论基础。

使用教材：《经济学基础》，吴汉洪，中国人民大学出版社，2012 年。

参考教材：《旅游经济学》，李伟清，上海交通大学出版社，2012 年。

课程名称：管理学概论

英文名称：Introduction to Management

预修课程：无

内容简介：该课程是酒店管理专业的专业基础课。主要讲授计划、组织、领导、控制等四大管理职能，并系统阐述早期的管理思想和管理实践、古典管理理论、人际关系学说以及现代前沿管理理论，以训练学生的管理思维，提升学生的管理技能。

使用教材：《管理学》（第13版），斯蒂芬·P·罗宾斯，中国人民大学出版社，2017年。

参考教材：《管理学原理》（第四版），林志扬，厦门大学出版社，2009年。

课程名称：酒店业概论

英文名称：Introduction to Hospitality Industry

预修课程：无

内容简介：本课程以一种综合的视角，向学生介绍酒店业的发展历史、当今酒店业的各项热点，以及各种旅行和旅游业的行业，如酒店、餐馆、私人俱乐部、赌场和博彩饭店、邮轮及民宿等。同时，本课程还介绍了酒店管理相关内容，包括人力资源、商业道德、管理合同等。本课程使学生对酒店业有一个全面的感性认知，继而引发他们对酒店业的兴趣和好感，同时也给学生后续业务管理课程的教学打下基础。

使用教材：《饭店业概述》，杨荫稚、陈为新，南开大学出版社，2009年。

参考书目：《当今饭店业》，安吉洛（Rocco M. Angelo）、弗拉迪米尔（Andrew N. Vladimir），中国旅游出版社，2011年。

课程名称：旅游消费心理

英文名称：Tourism consumer psychology

预修课程：旅游学

内容简介：旅游消费心理是酒店管理专业基础课，也是一门理论课。主要研究旅游者（包括潜在旅游者）心理和旅游消费行为的关系。研究内容主要包括旅游者知觉、需要、动机、人格、态度等对旅游消费的影响；旅游者消费需求心理和行为特征；以及作为旅游服务者应具备的服务心理原理和服务艺术。

使用教材：《旅游心理学》，清华大学出版社，2013年。

参考书目：《旅游心理学》，陈钢华，华东师范大学出版社，2016年。

《旅游心理学》，孙喜林，东北财大出版社，2007年。

《旅游心理学导论》，吕勤，重庆大学出版社，2007年。

课程名称：组织行为学

英文名称：Organizational Behavior

预修课程：管理学

内容简介：该门课程主要讲授影响员工工作行为和业绩的心理机制，包括员工的态度、情感、个性、价值观、感知、动机的形成机制和影响路径等基础理论知识，并介绍组织内部的员工队伍多元化问题及其管理、团队建设及团队运行管理，以及组织内容的冲突管理与谈判、压力管理、企业组织文化构建和领导力构建等企业管理知识。

使用教材：《组织行为学》，斯蒂芬·罗宾斯、蒂莫西·贾奇，中国人民大学出版社，2016年。

参考书目：《Organizational Behavior》，Stephen P. Robbins & Timothy A. Judge，美国 Pearson 出版社，2016 年。

课程名称：服务运营管理

英文名称：Service Operation Management

预修课程：管理学概论

内容简介：该门课程主要介绍服务在经济中的地位及其性质与特点、新服务开发策略、服务中技术的应用、服务质量的测量与改进策略、服务接触管理，重点讲授服务流程设计、服务需求预测、企业生产能力和需求管理、排队管理、企业服务供应链管理，以及服务成长战略和全球化服务战略等。

使用教材：《服务管理：运作、战略与信息技术》（原书第7版），（美）菲茨西蒙斯、（美）菲茨西蒙斯 著，张金成、杨坤 译，机械工业出版社，2013年。

参考书目：《服务运营管理》，舒伯阳，重庆大学出版社，2017年。
《Business Communication》（Sixth edition），Kathryn Braun、Kitty O. Locker，Stephen Kyo Kaczmarek McGraw Hill Education，2016年。

课程名称：商务沟通

英文名称：Business Communication

预修课程：管理学概论

内容简介：本课程能够主要讲授当代商务沟通议题、人际沟通、商务写作、商务通信、商务报告、口头沟通和就业沟通等主题。主讲教师针对主要的商务沟通形式和手段，结合具体的实例，帮助学生分析沟通任务，指导学生采取沟通策略和步骤，并运用最有效的方式处理沟通任务。通过该门课程的讲授，学生可以从中深入地理解各种沟通理念，掌握它们在商务实践中的运用。

使用教材：《商务沟通》（第7版），（美）斯科特·奥伯，钱峰译，世界图书出版公司，2012年。

参考书目：《商务沟通》，（美）莱曼、（美）达弗林，东北财经大学出版社，2005年。

课程名称：酒店经营与管理

英文名称：Hotel Operation and Management

预修课程：管理学概论、经济学概论、财务管理

内容简介：《酒店经营与管理》课程是酒店管理专业必修课程。该课程通过对酒店企业中经营模式的选择、酒店的投资与筹建、酒店客房、餐饮、营销、人力资源和财务等酒店业务管理知识的讲解，系统地讲授了酒店企业经营与运转的具体原理和技能方法。通过本课程的学习，学生们将系统地了解与掌握酒店经营与管理的基本方法。有助于学生们将来在酒店行业中的职业生涯发展。

使用教材：《酒店经营管理原理与实务》，李伟清，中国旅游出版社，2012年。

参考教材：《现代饭店管理》，朱承强，高等教育出版社，2011年。

课程名称：酒店人力资源管理

英文名称：Hotel Human Resource Management

预修课程：管理学原理

内容简介：酒店人力资源管理是酒店把合适的人放在合适岗位上的一个持续的管理过程。通过该课程的学习，学生将会对员工的招聘、甄选、培训、绩效考核、薪酬管理有一个初步的了解，同时对酒店人力资源规划、酒店文化及就业和劳动法有一个初步的了解。该课程的学习也有助于该专业的学生了解酒店的组织架构及职业生涯规划，以确保他们能够找到并尽快适应以后的工作。

使用教材：《酒店人力资源管理》，易红燕，华中科技大学出版社，2017年。

参考书目：《Human Resource Management》，Robert L. Mathis, John H. Jackson, South-Western Cengage Learning, 2015年。

课程名称：酒店营销管理

英文名称：Hospitality Marketing

预修课程：酒店业概论、客房部运行管理实务、餐饮经营筹划与管理运行

内容简介：本课程为酒店管理专业的专业必修课。通过本课程讲授，使学生全面了解市场营销学的基本概念和原理，掌握现代酒店市场营销活动的主要内容和方法，能灵活运用各种原理分析现代市场营销活动过程中出现的问题并提出解决的方法。

使用教材：《酒店营销原理与实务》，贺学良，上海人民出版社，2010年。

参考书目：《现代酒店市场营销》，郑红，广东旅游出版社，2007年。

课程名称：酒店财务管理实务

课程名称：Hotel Financial Management Practice

预修课程：基础会计

课程简介：本课程是专门探讨酒店企业“生财、聚财、用财之道”，即企业如何筹集资金和合理分配及运用资金，如何以尽可能少的资金取得较大经济效益。它是集企业财务预算、财务决策、财务控制、财务分析为一体的综合性管理，并贯彻于企业一切经营活动的全过程。通过学习该课程，能使学生在全面和系统地掌握酒店企业财务运行程序，财务管理的理论、方法和内容，使学生具有较强的财务管理思维理念和基本技巧，培养企业管理专门人才。

使用教材：《现代旅游企业财务管理》，龚韵笙，东北财经大学出版社，2012 年。

参考教材：《财务管理》，李海波，立信会计出版社，2015 年。

课程名称：餐饮运营与管理

英文名称：Management of Food and Beverage Department

预修课程：美食美酒赏析、酒吧的运营管理

内容简介：这是一门酒店管理专业课和学位课程，为后续酒店管理课程提供餐饮部门运营知识。课程的学习使学生了解餐饮部门组织,模拟餐饮部门人员管理，熟悉餐饮部门的整个流程管理,掌握餐厅服务与管理的本质和特性，涉及到宴会服务和管理以及酒吧服务和管理。

使用教材：《餐饮服务与管理》，李勇平，东北财经出版社，2004 年。

参考书目：《饭店餐饮管理》，余炳炎，旅游教育出版社，2004 年。

《现代餐饮经营创新》，邵万宽，辽宁科学技术出版社，2004 年。

课程名称：酒店前厅与客房管理

英文名称：Front Office and Housekeeping Operations

预修课程：无

内容简介：本课程的教学目标旨在让学生探究酒店前厅与客房的具体运营与管理，能够掌握与房务运营相关的关键技能。课程包含酒店客房销售和预订的原则，信息系统的应用，相关的操作流程以及设施设备的使用，并向学生演示房务部实际运营和管理中的关键知识和操作技能。通过本课程的学习，学生能够区分和识别不同的细分市场，在确保顾客满意和服务质量标准的前提下，具有解决实际问题的能力和识别前厅与客房部未来发展趋势和前景的能力。

使用教材：《酒店前厅运营与管理实务》，王培来，中国旅游出版社，2011 年。

参考书目：无。

课程名称：旅游与酒店电子商务

英文名称：Tourism and Hotel Electronic Business

预修课程：高等数学、管理学、旅游酒店管理、计算机应用基础、营销学、酒店工程技术应用与规划

内容简介：《旅游与酒店电子商务》课程是一门针对旅游与酒店管理专业学生开设的专业核心课程。该课程培养学生以酒店（企业）经营管理为任务目标，以电子商务为手段（工具），进行产学研结合教学的综合课程。课程以旅游企业电子商务发展为主线，以电子商务应用领域为任务驱动模块，采用渐进式教学方法。由于电子商务自身发展迅速，并且应用极强，故该课程必须开设相应的实践与实训课程。课程以旅游或酒店企业应用信息化平台为主线；以第三方平台为典型应用案例；以大数据分析为经营管理新手段；以新媒体为应用为新的市场驱动力。课程具有实践性、应用性和引导性。

使用教材：《旅游电子商务理论及应用》，杨路明，化学工业出版社，2017年。

参考书目：《酒店电子商务》，白琳，暨南大学出版社，2012年。

《管理信息系统（MIS）》，薛华成，清华大学出版社，2011年。

《现代酒店工程原理与实务》，黄崎，中国旅游出版社，2012年。

《电子商务实用基础教程》，顾东晓，王敏，清华大学出版社，2012年。

课程名称：酒店工程技术应用与规划

英文名称：Hotel Engineering Technology Application and Planning

预修课程：高等数学、管理学、旅游酒店管理、计算机应用基础、市场营销、酒店业概论

内容简介：本课程是酒店管理专业的专业主干课程。酒店的各类工程系统是一个具有基础性、准入性、导向性、决定性和先进性的技术应用领域，该领域既有一定专业技术深度，又与酒店住宿业日常运营融合。课程将重点介绍酒店的视音频系统、安防预警系统、通讯系统、消防报警系统、酒店的各类计算机网络、群控电梯、电力、空调暖通、给排水系统等；课程根据行业的发展态势，介绍了智慧酒店的技术应用、智能控制、大数据工程系统分析、酒店业的节能减排；课程也从学生的职业发展的视角出发，讲解酒店工程管理框架和模式、解释了相关技术标准，在此基础上对高端星级酒店的规划做了讲解。课程通过讲授、讨论和演示，展现现代酒店的技术应用，学生通过实验、观察等手段，加深对酒店工程技术的理解，提升对其综合管理能力。

使用教材：《酒店工程原理与实务》（第二版），黄崎，中国旅游出版社，2015年。

参考书目：《现代酒店工程原理与实务》，黄崎，中国旅游出版社 2012年。

《管理信息系统原理》，倪庆萍，清华大学出版社，2010年。

《电子商务项目管理》，刘四青，重庆大学出版社，2010年。

《酒店管理信息系统教程-Opera 系统应用》，陈为新、黄崎、杨荫稚，中国旅游出版社，2016年。

课程名称：酒店管理信息系统应用

英文名称：Property Management System Applications (Opera)

预修课程：酒店前厅与客房运行管理、酒店营销管理

内容简介：《酒店管理信息系统应用》是酒店管理专业在第二学年第二学期开设的一门专业核心课程，是酒店信息化课程体系的组成部分。本门课程基于目前在国际、国内星级酒店广泛使用的 Opera 系统，使学生熟练掌握酒店预订、前台接待和结账收银、夜审等工作任务的操作技能，从而对酒店业务的全过程有较为清晰的了解，并通过讲解相关的前厅、房务运营的工作原理和市场营销理念，使学生理解管理信息系统在酒店管理中的作用，并领会其中先进的经营策略和管理思想。

使用教材：《酒店管理信息系统教程-Opera 系统应用》，陈为新、黄崎、杨荫稚，中国旅游出版社，2016 年。

参考书目：无。

表一：三年制酒店管理专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式	
				学分	学时分配			1		2		3		4		5		6		考核方式	
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	考试	考查
公共必修课程	公共必修课程	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3												√
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2										√
		000010051	计算机（一）	1	18	4	14	1	1											√	
		000010052	计算机（二）	2	36	8	28			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	18		18					1	1							√	
		000001001	中国传统文化	2	36	36		2	2												√
		000010087	英语读写译（一）	2	36	18	18	2	2											√	
		000010088	英语读写译（二）	2	36	18	18			2	2									√	
		000010089	英语读写译（三）	2	36	18	18					2	2							√	
		000010076	英语视听说（一）	3	54	18	36	3	3											√	
		000010077	英语视听说（二）	3	54	18	36			3	3									√	
		000010078	英语视听说（三）	2	36	18	18					2	2							√	
		000010079	英语视听说（四）	2	36	18	18							2	2					√	
		000010101	应用英语	2	36	18	18							2	2					√	
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1												√
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2										√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1								√
		000001002	形势与政策	1	18	18		1	1												√
公共选修课程	公共选修课程	公共选修课（表二）		7	126	63	63														
专业基础必修课程	专业基础必修课程	010020031	经济学概论	2	36	36		2	2											√	
		010020041	管理学概论	2	36	24	12	2	2											√	
		010103011	酒店经营与管理	2	36	30	6			2	2									√	
		010103062	组织行为学	2	36	30	6					2	2							√	
		010103063	服务运营管理	2	36	24	12											2	2	√	
		010103064	商务沟通	2	36	24	12											2	2	√	

专业核心课程	010120211	酒店业概况	2	36	24	12	2	2										√	
	010120341	旅游消费心理	2	36	30	6	2	2										√	
	010103021	酒店营销管理	2	36	24	12										2	2	√	
	010103061	酒店工程技术应用与规划	2	36	30	6				2	2							√	
	010103065	餐饮经营与管理	2	36	24	12						2	2					√	
	010103066	酒店管理信息系统实务	2	36	18	18						2	2					√	
	010120241	酒店前厅部运行与管理	2	36	30	6			2	2								√	
	010120291	酒店人力资源管理实务	2	36	24	12			2	2								√	
	010120301	酒店财务管理实务	2	36	30	6						2	2					√	
	010420142	旅游与酒店电子商务	2	36	24	12						2	2						√
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）		22	396	198	198	2	2	2	2	8	8	4	4			6	6	
	专业任意选修课（表四）		7	126	63	63			1	1	2	2	3	3			1	1	
实践教学环节	010150020	专业见习	2	36		36			2	2周									
	020650031	生产性实训（一）	2	36		36				2	3周								
	020650032	生产性实训（二）	2	36		36						2	3周						
	010150040	顶岗实习	18	324		324								18	18周				
	010150051	实习报告	2	36		36								2	2周				
	000005002	毕业设计	2	36		36										2	3周		
合计			142	2556	1170	1386	31	31	26	24	22	20	21	19	20		15	13	

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：酒店管理专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
专业拓展模块	010108041	国学概要	2.0	36	24	12
	010108051	食品营养与卫生	2.0	36	24	12
	010108061	酒吧运行与管理	2.0	36	18	18
	010108105	酒店收益管理	2.0	36	18	18
	010108106	宴会会议统筹	2.0	36	24	12
	010108107	葡萄酒品鉴与侍酒服务	2.0	36	18	18
	010108108	茶饮与茶文化	2.0	36	18	18
	010108109	咖啡文化与制作	2.0	36	18	18
	010108110	数字化营销	2.0	36	24	12
	010108111	民宿服务与管理	2.0	36	24	12
	010108112	酒店督导技巧	2.0	36	24	12
	010108113	智慧酒店及应用	2.0	36	24	12
	010108114	酒店经营管理沙盘	2.0	36	18	18
专业基础模块	010108091	酒店专业英语	2.0	36	30	6
	010108102	美食与美酒知识	2.0	36	24	12
	010108103	餐饮服务技艺	2.0	36	18	18
	010108104	消费者行为学	2.0	36	24	12
	010130261	酒店管理会计	2.0	36	30	6
	010220132	跨文化沟通	2.0	36	24	12
	010330041	统计学	2.0	36	24	12
	031108045	基础会计	2.0	36	30	6

表四：酒店管理专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
010109097	国际接待业	1.0	18	18	
010109098	酒店管理专业系列专题讲座	1.0	18		18
010109086	度假饭店开发与运营	1.0	18	12	6
010109096	插花艺术	1.0	18	6	12
010109072	应用数学	1.0	18	16	2
010109073	市场调研	1.0	18	12	6
010109074	商务写作	1.0	18	12	6
010109075	旅游与饭店法规	1.0	18	12	6
010109076	数字营销战略与规划	1.0	18	12	6
010109082	休闲概论	2.0	36	24	12
010109083	酒店客房清洁与管理	2.0	36	18	18
010109078	酒店在线销售实务	1.0	18	12	6
010109079	酒店数字营销工具管理	1.0	18	12	6
010109080	新媒体与酒店公关	1.0	18	12	6
010109081	中国饮食文化	2.0	36	24	12
010109031	酒店客户关系管理	1.0	18	12	6
010109077	酒店社交媒体营销实务	1.0	18	12	6
010109084	葡萄酒经营与管理	2.0	36	24	12
010109085	调酒技艺	1.0	18	6	12
010109087	精品酒店赏析	1.0	18	12	6
010109088	饭店建筑与设计赏析	1.0	18	12	6
010109089	高端物业管理	1.0	18	12	6
010109090	高端会所管理	1.0	18	12	6
010109091	活动策划与管理	1.0	18	12	6
010109092	邮轮服务与管理	1.0	18	12	6
010109093	酒店战略管理	1.0	18	12	6
010109094	国际饭店集团与连锁经营	1.0	18	12	6
010109095	国际酒店发展趋势	1.0	18	12	6

酒店管理(中加合作)专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：酒店管理

专业代码：640105

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书举例
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	住宿业 (H61)	饭店服务人员 (4-04-01)	前厅服务 客房服务 餐饮服务 康乐服务 客户关系服务 酒店产品策划与销售 酒店人力资源初级管理 酒店电子商务应用管理 酒店工程技术初级管理	WSET 二级及以上证书 经典咖啡制作、花式咖啡制作（要求同时获得上述两个专项能力证书） 茶艺师（中级及以上） 艺术插花、传统插花（要求同时获得上述两个专项能力证书） 企业人力资源管理师（初级及以上）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业致力于培养具备良好的职业道德与综合职业素养，适应现代国际酒店服务业发展需要，掌握现代国际酒店经营管理基本理论、专业知识和服务技能，具备在国际酒店等旅游接待企业，尤其是国内外高星级酒店、高档度假酒店、高级会所、高档餐饮连锁集团、豪华邮轮等旅游接待企业，从事一线服务岗位的接待工作和部分二线职能部门的基层管理工作，并具有向上述岗位中、高级管理岗位升迁潜力的管理与服务人才。

（二）培养规格

通过三年时间的学习，本专业学生将获得一定水平的国际酒店经营管理能力以及酒店前厅、客房、餐饮等一线部门的服务知识和技能；掌握酒店人力资源管理、财务管理、营销管理等领域的基础知识和管理方法；熟练掌握以英语为主的国际语言，具备胜任国际酒店服务与管理工作的语言能力和跨文化商务沟通能力；具备未来在酒店行业进一步发展所需的批判性思维能力和综合商科思维能力。

具体说来，本专业毕业生将具备下述知识、技能和素养：

- ①具备良好的职业道德和综合职业素养，具有较强的敬业精神和服务意识。
- ②具备工商管理学科的基础理论知识和酒店经营管理工作所需的专业基础知识，对国内外酒店行业有一定的了解。
- ③掌握酒店前厅、客房、餐饮等一线运营部门所需的服务知识和操作技能。
- ④掌握酒店人力资源管理、财务管理、营销管理等领域的基础知识和管理方法。
- ⑤具有较强的英语应用能力和跨文化商务沟通能力。能够熟练运用英语进行沟通和交流，具备在国际化工作环境中进行沟通和交流的跨文化交际能力。
- ⑥具备较强的商科思维能力，具有沿着组织结构图逐步向上升迁的发展潜力。
- ⑦具备一定的国际化视野，懂得国际酒店经营与管理的理念与规范。

六、课程设置与课程结构

（一）通识课程

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件明确规定，将“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语（包括英语读写译、英语视听说等）”、“中国传统文化”、“大学生心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”等课程列入公共基础必修课程。

2. 通识课程

本专业重视培养学生的人文素养和批判性思维能力。本专业借鉴加拿大乔治布朗应用艺术与技术学院的教学经验，三年内将共计为学生开设《哲学导论》、《世界地理》、《世界通史》等5门通识选修课程（详见教学计划表2），以提高学生的人文素养，培养其批判性思维能力。

（二）专业课程

专业课程包括专业必修课程、专业限定选修课程、专业任意选修课程。

1. 专业必修课程

根据专业学科分类及能力培养要求，设置如下专业必修课程：管理学概论、微观经济学、国际接待业概论、酒店人力资源管理、酒店营销管理、酒店财务管理、酒店前厅与客房管理、餐饮运营与管理、顾客服务管理、商务沟通、美酒鉴赏、调酒、款客英语初级（一）、款客英语初级（二）、款客英语初级（三）、款客英语中级（一）、款客英语中级（二）、款客英语中级（三）、款客英语高级（一）、款客英语高级（二）、款客英语高级（三）等。

2. 专业限定选修课程

按照相应职业岗位（群）的能力要求，确定如下专业限定选修课程，包括：宏观经济学、会计基础、管理会计、消费者行为学、节事管理、跨文化沟通、战略收益管理、组织行为学、应用英语。

3. 专业任意选修课程

根据社会经济发展对于酒店管理专业人才的复合型要求，设置专业任意选修课程，包括：旅游与酒店电子商务、酒店管理信息系统应用、酒店工程技术与规划、咖啡制作与服务、茶饮与茶艺、应用数学、酒店经营管理沙盘、食品营养与卫生。

（三）实践性教学环节

主要包括专业见习和顶岗实习等内容。

1. 专业见习。第二学期安排专业见习，共2周。通过组织学生对中加双方校外实习基地（各大酒店）进行实地考察和邀请行业专家及毕业校友开展专题讲座等形式，使学生对未来所从事的工作岗位和职业环境有初步的认识，增强他们的服务意识。要求学生撰写专业见习报告一份。

2. 顶岗实习。大一和大二暑假期间，要求学生在国内外高端酒店（包括加拿大、美国、澳门、新加坡、马尔代夫、阿联酋、欧洲地区高端酒店企业或著名度假胜地）各一线业务部门和二线职能部门进行顶岗实习，对未来从事的工作岗位和职业环境进行深入的了解和体验，为将来正式走上工作岗位奠定基础。实习时间总计需要达到520小时。

（四）课程结构

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	756	420	336	56%	44%	42	24.4%
公共选修课	270	135	135	50%	50%	15	8.7%
专业必修课	1188	675	513	57%	43%	66	38.4%
专业限定选修课	522	261	261	50%	50%	29	16.9%
专业任意选修课	108	54	54	50%	50%	6	3.5%
实践教学环节	252		252		100%	14	8.1%
合计	3096	1545	1551	49.9%	50.1%	172	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时数为3096学时，总学分数为172学分。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

为了确保本专业毕业生能够达到既定的培养规格，实现上述培养目标，本专业将采取下述培养措施：

①中加双方共同制定培养方案和教学计划。一方面，酒店管理专业是上海旅游高等专科学校的传统优势专业，另一方面，加拿大乔治布朗应用艺术与技术学院在酒店管理教育方面具有丰富的办学经验和享有较高的国际声誉。本专业的培养方案和详细的教学计划由双方共同制定，合作双方每年会召开会议，商讨培养方案和课程体系的更新、完善工作，以确保本专业课程体系设计的前沿性。

②借鉴加方办学经验，引进加方优质课程。本专业引进加方课程约占该项目全部课程的三分之一，引进加方专业核心课程约占该项目专业核心课程的三分之一，以确保课程体系设计的国际化。

③大量聘请加方优质教员前来授课。加方教员担任的专业核心课程的门数和教学时数皆约占全部课程门数和教学时数的三分之一，学生不但有机会接受国际化的酒店管理专业教育，同时还能够在与加方教员的互动过程中，亲身体验和学习如何进行国际化交流与沟通，掌握未来在国际酒店工作所必须具备的跨文化沟通能力。

④强化英语应用能力的训练。鉴于本专业毕业生未来将从事国际酒店的经营与管理工作，本专业除了传统的《英语读写译》和《英语视听说》等课程之外，每学年皆聘请加方资深教员前来开设具有酒店管理专业特色的《款客英语》系列课程，以不断提高学生的英语应用能力，为其未来从事国际酒店的经营与管理工作奠定语言基础。

⑤重视服务意识、实践能力及操作技能的培养。本专业通过专业见习、顶岗实习等项目以及《调酒》、《美酒鉴赏》等实践类课程，培养学生的服务意识，锻炼其实践操作能力。此外，在毕业设计阶段，本专业学生将在专业教师的指导下，全面、系统运用所学的知识和技能，解决酒店运营与管理过程中的实际问题。

⑥重视培养学生的人文素养和批判性思维能力。本专业借鉴加拿大乔治布朗应用艺术与技术学院的教学经验，三年内将共计为学生开设 5 门通识选修课程，以提高学生的人文素养，培养其批判性思维能力。

⑦注重夯实学生的管理理论基础和综合商科思维能力。本专业为学生开设系列管理类课程，在夯实学生管理理论基础的同时，借鉴加方的先进教学理念和教学方法，培育学生发现问题、分析问题和解决问题的商科思维能力，为其未来的职业发展奠定基础。

⑧重视培育学生的国际化视野。为了进一步增加学生对国际酒店行业的了解，提高学生的国际化酒店运营管理能力，学校将为学生提供赴欧美实习的机会，符合条件的学生将可以赴欧美顶级酒店进行参观、交流和进行顶岗实习。

⑨通过大量开设专业限定选修课程，扩大学生的专业知识面，增加其未来在行业内进一步升迁和发展的潜力。本专业每学期都将开设 1~3 门专业限定选修课程，学生可以根据自己的兴趣和未来的职业发展需要，选修合适的课程。所开设选修课程的覆盖面非常广泛，并且其中很多课程皆从加方引进，具有一定的国际前沿性。

十、毕业条件

所有学生在校期间须修满 172 学分，其中，公共必修课为 42 学分，公共选修课为 15 学分，专业必修课为 66 学分，限定选修课为 29 学分，任意选修课为 6 学分，实践教学环节为 14 学分，并获得上海市高校计算机等级考试（一级）证书或全国大学英语四级证书或 TOEFL (92Internet or 580), IELTS (6.5 + 6.0 in each skill band), GBC EAP (level 9)或本专业一种职业资格证书，或者获得四门及以上加方颁发的加拿大乔治布朗应用艺术与技术学院酒店学院课程完成证书，或者通过《款客英语（高级）》系列课程的考核。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》所规定的其他毕业条件。

十一、证书获得与进一步深造学习机会

通过三年时间的学习，完成所需学分和具备规定毕业要求的本专业学生，将会获得上海旅游高等专科学校颁发的普通高等学校毕业证书和加方颁发的加拿大乔治布朗应用艺术与技术学院酒店学院课程完成证书。

符合进一步深造条件的学生，将可以前往加拿大乔治布朗学院参加该校酒店管理专业的“桥梁”课程（英语强化课程），通过桥梁课程考核的学生，将能够进入该校酒店管理专业（本科）进行第四学年的学习，学习合格者将会获得加拿大乔治布朗应用艺术与技术学院颁发的酒店管理专业学士学位证书。

十二、专业主要课程简介

课程名称：管理学概论

英文名称：Introduction to Management

预修课程：无

内容简介：该课程是酒店管理专业的专业基础课。主要讲授计划、组织、领导、控制等四大管理职能，并系统阐述早期的管理思想和管理实践、古典管理理论、人际关系学说以及现代前沿管理理论，以训练学生的管理思维，提升学生的管理技能。

使用教材：《管理学》（第 13 版），斯蒂芬·P·罗宾斯，中国人民大学出版社，2017 年。

参考教材：《管理学原理》（第四版），林志扬，厦门大学出版社，2009 年。

课程名称：微观经济学

英文名称：Introduction to Microeconomics

预修课程：无

内容简介：该课程主要讲述微观经济学的基本概念、原理和方法，包括需求、供给和均衡价格，消费者的效用函数、企业的生产函数、成本、完全与不完全竞争市场、生产要素价格的决定市场失灵与微观经济政策等。

使用教材：《西方经济学简明教程》（第九版），尹伯成，格致出版社，2018 年。

参考教材：《经济学原理：微观经济学分册》（第 6 版），（美）曼昆，北京大学出版社，2012 年。

课程名称：国际接待业概论

英文名称：Introduction to Hospitality

预修课程：无

内容简介：本课程以一种综合的视角，向学生介绍国际接待业的概念、构成和发展历史，并重点介绍酒店业的发展、分类、酒店各部门的运营，以及国际接待业其他各个构成部分的运行与管理，旨在帮助学生认识和了解国际接待业的运营内涵。

使用教材：Introduction to Hospitality (Sixth edition), John R. Walker 著，Pearson Publishing House 出版，2013 年。

参考书目：《饭店业概述》，杨荫稚、陈为新，南开大学出版社，2009 年。

课程名称：组织行为学

英文名称：Organizational Behavior

预修课程：管理学

内容简介：该门课程主要讲授影响员工工作行为和业绩的心理机制，包括员工的态度、情感、个性、价值观、感知、动机的形成机制和影响路径等基础理论知识，并介绍组织内部的员工队伍多元化问题及其管理、团队建设及团队运行管理，以及组织内容的冲突管理与谈判、压力管理、企业组织文化构建和领导力构建等企业管理知识。

使用教材：《Organizational Behavior》，Stephen P. Robbins & Timothy A. Judge, Pearson Publishing House, 2016 年。

参考书目：《组织行为学》，斯蒂芬·罗宾斯、蒂莫西·贾奇，中国人民大学出版社，2016 年。

课程名称：商务沟通

英文名称：Business Communication

预修课程：管理学概论

内容简介：本课程能够主要讲授当代商务沟通议题、人际沟通、商务写作、商务通信、商务报告、口头沟通和就业沟通等主题。主讲教师针对主要的商务沟通形式和手段，结合具体的实例，帮助学生分析沟通任务，指导学生采取沟通策略和步骤，并运用最有效的方式处理沟通任务。通过该门课程的讲授，学生可以从中深入地理解各种沟通理念，掌握它们在商务实践中的运用。

使用教材：《Business Communication 》(Sixth Canadian edition), Kathryn Braun, Mc Graw Hill Education, 2016 年。

参考书目：《商务沟通》（第 7 版），（美）斯科特·奥伯，钱峰译，世界图书出版公司，2012 年。

课程名称：酒店人力资源管理

英文名称：Hotel Human Resources Management

预修课程：管理学原理

内容简介：酒店人力资源管理是酒店把合适的人放在合适岗位上的一个持续的管理过程。通过该课程的学习，学生将会对员工的招聘、甄选、培训、绩效考核、薪酬管理有一个初步的了解，同时对酒店人力资源规划、酒店文化及就业和劳动法有一个初步的了解。该课程的学习也有助于该专业的学生了解酒店的组织架构及职业生涯规划，以确保他们能够找到并尽快适应以后的工作。

使用教材：《人力资源管理》（英文版），贾晓惠编著，清华大学出版社，2017 年。

参考书目：《酒店人力资源管理》，易红燕，华中科技大学出版社，2017 年。

《Human Resource Management》，Robert L. Mathis, John H. Jackson, South-Western Cengage Learning, 2016 年。

《Human Resource Management》，Wayne Mondy, Joseph J. Martocchio, Prentice Hall, 2016 年。

课程名称：酒店营销管理

英文名称：Hospitality Marketing

预修课程：酒店业概论、客房部运行管理实务、餐饮经营筹划与管理运行

内容简介：本课程为酒店管理专业的专业必修课。通过本课程讲授，使学生全面了解市场营销学的基本概念和原理，掌握现代酒店市场营销活动的主要内容和方法，能灵活运用各种原理分析现代市场营销活动过程中出现的问题并提出解决的方法。

使用教材：《酒店营销原理与实务》，贺学良，上海人民出版社，2010 年。

参考书目：《现代酒店市场营销》，郑红，广东旅游出版社，2007 年。

课程名称：酒店财务管理

课程名称：Hotel Financial Management

预修课程：基础会计

课程简介：本课程是专门探讨酒店企业“生财、聚财、用财之道”，即企业如何筹集资金和合理分配及运用资金，如何以尽可能少的资金取得较大经济效益。它是集企业财务预算、财务决策、财务控制、财务分析为一体的综合性管理，并贯彻于企业一切经营活动的全过程。通过学习该课程，能使全面和系统地掌握酒店企业财务运行程序，财务管理的理论、方法和内容，使学生具有较强的财务管理思维理念和基本技巧，培养企业管理专门人才。

使用教材：《现代旅游企业财务管理》，龚韵笙，东北财经大学出版社，2012 年。

参考教材：《财务管理》，李海波，立信会计出版社，2015 年。

课程名称：餐饮运行与管理

英文名称：Management of Food and Beverage Department

预修课程：无

内容简介：这是一门酒店管理专业课和学位课程，为后续酒店管理课程提供餐饮部门运营知识。课程的学习使学生了解餐饮部门组织，模拟餐饮部门人员管理，熟悉餐饮部门的整个流程管理，掌握餐厅服务与管理的本质和特性，涉及到宴会服务和管理以及酒吧服务和管理。

使用教材：自编讲义

参考书目：《餐饮服务与管理》，李勇平，东北财经大学出版社，2004 年。

《饭店餐饮管理》，余炳炎，旅游教育出版社，2004 年。

课程名称：酒店前厅与客房管理

英文名称：Accommodation Management

预修课程：无

内容简介：本课程的教学目标旨在让学生探究酒店前厅与客房的具体运营与管理，能够掌握与房务运营相关的关键技能。课程包含酒店客房销售和预订的原则，信息系统的应用，相关的操作流程以及设施设备的使用，并向学生演示房务部实际运营和管理中的关键知识和操作技能。通过本课程的学习，学生能够区分和识别不同的细分市场，在确保顾客满意和服务质量标准的前提下，具有解决实际问题的能力和识别前厅与客房部未来发展趋势和前景的能力。

使用教材：自编讲义。

参考书目：《酒店前厅运营与管理实务》，王培来，中国旅游出版社，2011 年。

课程名称：调酒

英文名称：Mixology

预修课程：无

内容介绍：本课程主要讲授酒水知识，教授学生掌握如何进行鸡尾酒的标准配方设计，以及鸡尾酒侍酒服务等。

使用教材：加方教授自编讲义。

参考书目：加方教授自编讲义。

表一：三年制酒店管理(中加合作)专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式	
				学分	学时分配			1		2		3		4		5		6		考试	考查
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		
公共必修课程		000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3												√
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4										√
		000010041	体育（一）	1	18		18	1	1												√
		000010042	体育（二）	1	18		18			1	1										√
		000010051	计算机（一）	1	18	4	14	1	1											√	
		000010052	计算机（二）	2	36	8	28			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	18		18					1	1							√	
		000001001	中国传统文化	2	36	36		2	2												√
		000010087	英语读写译（一）	2	36	18	18	2	2											√	
		000010088	英语读写译（二）	2	36	18	18					2	2							√	
		000010089	英语读写译（三）	2	36	18	18									2	2			√	
		000001005	英语视听说（一）	2	36	18	18	2	2											√	
		000001004	英语视听说（二）	2	36	18	18			2	2									√	
		000010078	英语视听说（三）	2	36	18	18					2	2							√	
		000010079	英语视听说（四）	2	36	18	18							2	2					√	
		000001003	英语视听说（五）	2	36	18	18									2	2			√	
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1												√
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2										√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1								√
		000001002	形势与政策	1	18	18		1													√
专业基础必修	公共选修课	公共选修课（表二）		15	270	135	135														
		010703019	国际接待业概论	3	54	36	18			3	3									√	
		010703020	微观经济学	3	54	54		3	3											√	
		010703021	管理学概论	3	54	36	18	3	3											√	

课程	课程	专业核心课程																		
		010703016	款客英语初级（一）	3	54	27	27			3	3								√	
专业核心课程		010703005	款客英语初级（二）	3	54	27	27			3	3								√	
		010703015	款客英语初级（三）	4	72	36	36			4	4								√	
		010703006	款客英语中级（一）	3	54	27	27						3	3					√	
		010703014	款客英语中级（二）	3	54	27	27						3	3					√	
		010703007	款客英语中级（三）	4	72	36	36						4	4					√	
		010703013	款客英语高级（一）	3	54	27	27										3	3	√	
		010703008	款客英语高级（二）	3	54	27	27										3	3	√	
		010703012	款客英语高级（三）	4	72	36	36										4	4	√	
		010703001	商务沟通	3	54	36	18			3	3								√	
		010703002	顾客服务管理	3	54	36	18						3	3					√	
		010703003	餐饮运行与管理	3	54	27	27					3	3						√	
		010703004	美酒鉴赏	3	54	27	27						3	3					√	
		010703009	酒店财务管理	3	54	36	18								3	3			√	
		010703010	酒店营销管理	3	54	36	18					3	3						√	
		010703011	酒店前厅与客房管理	3	54	27	27						3	3					√	
		010703017	调酒	3	54	18	36			3	3								√	
		010703018	酒店人力资源管理	3	54	36	18			3	3								√	
	专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			29	522	261	261	3	3			9	9	6	6	6	6	5	5
专业任意选修课（表四）			6	108	54	54					4	4			2	2				
实践教学环节	010150020	专业见习	2	36		36			2	2周										
	010150040	顶岗实习	10	180		180										10	18周			
	010150051	实习报告	2	36		36										2	2周			
合计				172	3096	1545	1551	28	27	35	33	25	25	27	27	27	15	15	15	

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 15 个学分。					

表三：酒店管理(中加合作)专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
专业拓展模块	010708003	统计学	3.0	54	36	18
	010708004	管理会计	3.0	54	36	18
	010708005	消费者行为学	3.0	54	36	18
	010708006	节事管理	3.0	54	36	18
	010708007	跨文化沟通	3.0	54	36	18
	010708001	宏观经济学	3.0	54	36	18
	010708002	会计基础	3.0	54	36	18
	010708008	战略收益管理	3.0	54	36	18
	010708009	组织行为学	3.0	54	36	18
	010708010	应用英语	2.0	36	18	18

表四：酒店管理(中加合作)专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
010709006	应用数学	2.0	36	24	12
010709007	酒店经营管理与沙盘	2.0	36	18	18
010709001	旅游与酒店电子商务	2.0	36	24	12
010709004	咖啡制作与服务	2.0	36	12	24
010709002	酒店管理信息系统	2.0	36	24	12
010709003	酒店工程技术应用与规划	2.0	36	24	12
010709005	茶饮与茶艺	2.0	36	24	12
010709008	食品营养与卫生	2.0	36	24	12

西餐工艺(秋季招生)专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

招生专业名称：西餐工艺

招生专业代码：640205

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级
旅游大类 (64)	餐饮管理与 服务 (6402)	住宿和餐 饮业 (H)	西式烹调师 (260302) 西式面点师 (260303)	西厨房厨师 西饼屋点心师	西式烹调师（高级） 西式面点师(中级及以上) 经典咖啡制作、花式咖啡 制作（要求同时获得上述 两个专项能力证书）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德、智、体、美等方面全面发展，热爱社会主义旅游事业，掌握烹饪基本理论和技艺、营养卫生基本知识与科学配餐技能，并能胜任旅游涉外饭店餐饮、社会餐饮的餐饮服务与管理、烹饪操作的高素质技能型专业人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）具有坚定正确的政治方向，坚持四项基本原则，拥护中国共产党，热爱社会主义祖国，实事求是，遵纪守法，具有良好的职业素质和职业道德，积极为我国旅游事业发展而努力工作。

(2) 身心健康,具有一定的体育卫生知识和运动技能,达到国家规定的大学生体育锻炼标准,讲究卫生、举止文明,有良好仪表仪态和文化素养。

2. 知识

(1) 掌握专业基本理论知识,包括世界各国烹饪文化的历史和发展、西餐烹饪原理,并能用科学知识去分析、理解和发展现代烹饪艺术。掌握各国、各民族烹饪文化特征,并能融汇于烹饪实践之中。

(2) 掌握餐饮部门各环节的运行和管理知识,具有独立工作和组织管理能力。

(3) 掌握一门外语(英语),熟悉烹饪与餐饮专业英语和法语用语,可借助工具书阅读烹饪专业外文书刊,并具有一定的英语口语听说能力,达到国家高职高专英语能力考试等级标准。

(4) 掌握计算机的理论和操作技能,达到上海市普通高校非计算机专业学生计算机一级考试水平。

3. 能力

具有扎实的烹饪实践技能,掌握西式烹饪菜点生产技术,能熟练进行烹饪总过程中各环节的工作。通过三年技术与管理能力训练,在操作技能上达到国家西式烹调师或西式面点师中级(含中级)以上水平,具备一定的管理厨房的能力,并且具有一定的菜品创新能力。

六、课程设置与课程结构

(一) 通识课程

1. 公共必修课程

根据党和国家有关文件明确规定,将“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语(包括英语读写译、英语视听说、应用英语等)”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国优秀传统文化”、“大学生心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”等课程列入公共基础必修课程。

2. 公共选修课程

本专业开设公共选修课由教务处统筹开设,每学期面向全校教师征集开课课程,主要课程有:跨文化交流、旅游心理学、中外食品文化概论、自我发展管理等素质教育课程。

(二) 专业课程

本专业专业课程主要根据岗位知识与能力需求设置,主要包含专业基础课程、专业核心课程和提升发展课程等。

1. 专业基础课程

本专业开设的专业基础课程是根据餐饮大类学习需要,奠定深化专业学习基础,主要包含有:西式烹调工艺、烹调基础技术、烹饪原料采购与管理、餐饮服务、酒品知识与调酒技艺、食品营养与卫生安全、烹饪化学等9门课程。

2. 专业核心课程

本专业开设的专业核心课程是紧密围绕西餐西点专业技能需要开展的核心模块课程，主要包含有：西式烹饪技艺（一）（二）（三）、西式面点技艺（一）（二）（三）、食品雕刻与装饰、西餐名菜制作、西餐名点制作、厨房管理、筵席设计与宴会组织、西餐创新制作等 12 门课程。

3. 提升发展课程

本专业开设的专业提升发展课程是为了进一步提升学生的就业能力和职业发展需要增设的，主要包含有：现代餐饮管理、餐饮管理系统应用、营养配餐、插花技术、烹饪与餐饮专业英语、烹饪与餐饮专业法语等 6 门专业课程。

（三）实践教学环节（实训和实习）

本专业作为实践性较强的专业，对实践环节教学尤为重视。主要包括认知实习、生产性实训和顶岗实习等实践教学内容。

1. 认知实习

第一学年第二学期开展为期一周的校内外参观与体验等专业认知实习。

2. 生产性实训

第二学年，每学期均有 3 周校内生产实训。生产实训场所为：校内中西中心厨房生产实训；酒吧与茶艺室生产实训；餐厅与宴会服务实训。

3. 顶岗实习

第三学年，安排专业顶岗实习，并完成实习报告及毕业设计等。

实习地点为：各大旅游饭店、旅游企业和社会餐馆等实习基地。

（四）课程结构

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	828	648	180	78%	22%	46	32.4%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	756	233	523	31%	69%	42	29.6%
专业限定选修课	324	162	162	50%	50%	18	12.7%
专业任意选修课	90	45	45	50%	50%	5	3.5%
实践教学环节	432		432		100%	24	16.9%
合计	2556	1151	1405	45.7%	54.3%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 2556，总学分数为 142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价、质量管理等方面，满足本专业培养目标与培养规格要求，为开展专业教学提供相应保障条件。

（一）师资队伍

本专业具有专任教师 10 名，校外兼职教师 5 名。其中专任教师皆为硕士以上学位，学历结构合理；专任教师全部具备讲师以上职称，其中，教授 1 名，副教授 3 人，讲师 6 人。全部专任教师均有企业工作经历（顶岗实践），均获得餐饮或烹饪专业相关的职业资格证书。

校外兼职教师主要来自优秀毕业校友或者校企合作实习单位，主要承担专业选修课的教学任务，并参与校内实训指导、参与专业建设、课程改革等任务。

（二）教学设施

本专业具有充足的多媒体教室，校内酒店实训中心、西餐综合实训中心和校外实践基地等实践教学设施。

（三）教学资源

本专业自行编撰《西式烹调工艺与实训》、《西餐教室》系列教材；围绕专业模块课程，根据西餐西点不同专业方向编写既要充分体现岗位技能要求，促进学生实践操作能力培养的专业实训教材讲义；拥有丰富的图文信息中心图书和数字资源。

（四）教学方法

本专业除了理论教学外，60%专业课程主要通过实训实践教学，紧密开展与酒店的校企合作。校内教学主要有课堂讲授法、示范操作法、活动策划法等教学方法；校外教学则通过考察见习、讲座和活动参与等教学方法学习传授专业技能。

1. 课堂讲授法

这是一种传统的教学方法，教师借助多媒体设备，给学生讲解餐饮与烹饪理论知识。

2. 示范操作法

教师示范菜点制作与学生在教师指导下开展练习和创新制作，从而掌握各种烹饪技能和餐饮服务技能。

3. 活动策划法

活动策划法是通过开展生产性实训和综合大型活动，在教师指导下开展模拟酒店运行经营，加强锻炼学生现场实战能力和应变能力的培养。

（五）教学评价

1. 多角度教学评价

本专业的教学评价主要包含督导对课堂效果评价、学生对教师评价、学生毕业发展情况跟踪等多角度评价教师教学效果。

2. 系统性评价教学管理水平

本专业从招生到毕业全面实现教学管理信息化，学校的教务管理系统、实习管理系统和学生管理系统对教学进行系统性全过程的教学管理。

（六）质量管理

建立专业预警机制和常态化的学校内部专业整改机制，形成抓行业质量年度报告。教师在实施教学计划中也依托管理系统实现从培养方案制定到课程实施、日常教学的电子化、网络化和自动化。外部监控小组定期对专业整改工作进行业务指导和监控，提出改进举措。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 46 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 44 学分，专业限定选修课 18 学分，专业任意选修课 5 学分，实践教学环节 22 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：烹饪原料采购与管理

英文名称：Procurement and Management of Food Materials

预修课程：无

内容简介：主要讲述各种烹饪原料的种类和基本使用原理及采购保管管理等，包括食品原料质量与检验；食品原料的质量及其影响要素；肉类原料品种和品质检验；水产类原料品种和质量检验；粮食类原料品种和质量检验；蔬菜类原料品种和品质检验；果品类品种和品质检验；调味佐助料类品种和品质检验；食用中药材品种和品质检验。

使用教材：《餐饮原料采购与管理》，朱水根，上海交通大学出版社，2012 年。

参考书目：《烹饪原料》，郝志阔，中国计量出版社，2012 年。

《餐饮服务与管理》，李勇平，东北财经大学出版社，2008 年。

课程名称：烹饪化学

英文名称：Cuisine Chemistry

预修课程：无

内容简介：通过本课程的学习，使学生掌握水、无机盐、脂类、蛋白质、糖类、维生素在烹调过程中的变化；掌握食品的色、香、味等菜肴风味的基本知识及应用。通过理论教学和实践教学，培养学生灵活运用烹饪化学知识解决烹调过程中实际问题的能力。要求学生掌握食品一般化学成分的结构、性质及其在烹调加工中的相互作用和变化规律，掌握食品的色、香、味、形、质等菜点风味的形成原理及方法。理解与烹饪有关的食品一般化学成分及色、香、味、形、质的形成及在烹调加工中的重要作用，掌握烹饪化学基本的实验方法和技能。通过教学使学生掌握烹饪原料在烹饪加

工过程中的变化规律，为能动地控制和变革烹饪工艺而奠定必需的理论基础，从而掌握研究物质变化规律的基本方法。

使用教材：《烹饪化学》（第三版），毛羽扬等，中国轻工出版社，2010 年。

参考书目：《烹饪基础化学》，张怀玉，高等教育出版社，2011 年。

《食品化学》，赵新淮，化学工业出版社，2006 年。

课程名称：食品营养与卫生安全

英文名称：Management of Food Nutrition and Hygiene

预修课程：烹饪化学

内容简介：食品营养与卫生安全是烹饪专业的基础必修课程，是一门与实际工作紧密联系、理论性与应用性均较强的课程。本课程主要包括营养学与食品卫生学两方面的内容，其任务是培养学生从餐饮与烹饪的角度出发，深入了解食物与人体健康、食品安全的关系，掌握现代营养卫生学的基本理论和基本知识，了解各类原料的营养成分与卫生要求，理解合理烹饪、科学配膳的基本原则，并能结合实际工作中的问题和需求，合理利用食物资源设计与烹制菜点；预防食品污染和食物中毒及其他食源性疾病对人体造成的危害，为今后从事餐饮卫生安全管理和饮食服务工作奠定基础。

使用教材：《食品营养与卫生安全管理》，凌强，旅游教育出版社，2014 年。

参考书目：《烹饪营养学》，彭景，中国纺织出版社，2008 年。

《烹饪卫生与安全学》，蒋云升，中国轻工出版社，2008 年。

课程名称：餐饮服务

英文名称：Catering Service

预修课程：无

内容简介：本课程从餐厅管理和餐饮行业从业人员的实际工作需要出发，以提高饭店餐厅管理人员和服务人员的实践技能为目的的课程。主要内容包括：餐饮操作技能、中餐零点餐厅服务规范、宴会服务规范、西餐厅服务、客房送餐服务、管事部六个前台服务管理部分；同时课程还设立了菜单设计、餐饮原料管理、厨房管理、餐饮成本控制、餐饮服务质量分析控制等后台管理和质量控制等等。考核的五个部分包括：基础知识、操作或服务技能、模拟对话、案例分析和考核要点。

使用教材：《餐饮服务实训教材》，自编讲义。

参考书目：《餐饮服务教程》，汪春蓉，四川大学出版社，2008 年。

课程名称：西式烹调工艺

英文名称：Technology of Western Culinary Arts

预修课程：无

内容简介：主要包括各种烹调加热方式；刀工处理方式；初加工处理方法；中西餐烹调的基本方法；如何鉴别菜肴的色香味形和品质等。

使用教材：《西餐烹调工艺与实训》，李伟强，东北师范大学出版社，2014 年。

参考书目：《西式烹饪》，国家旅游局人事劳动教育司，高等教育出版, 1995 年。
《烹调工艺学》，邵万宽，旅游教育出版社，2013 年。

课程名称：烹调基础技术

英文名称：The Basis Technology of Western Culinary

预修课程：无

内容简介：本课程内容覆盖现代西餐厨房初级工岗位的专业技能，主要培训学生在西餐厨房应掌握的初级工的职业能力和技术水平。通过项目训练，使学生能够熟练的切配蔬菜，分割鱼、肉、禽类等原料；并使学生通过任务项目学会制作基础的底汤、少司、清汤和茸汤、简单的配菜、色拉、早餐等。

使用教材：《专业烹饪》，韦恩·基斯伦，大连理工大学出版社，2005 年。

参考书目：《法式西餐烹饪基础》，法国蓝带厨艺学院著、卢大川译, 中国轻工业出版社, 2010 年。

课程名称：食品雕刻与装饰

英文名称：Food Carving and Plate Decorating

预修课程：烹饪原料与采购管理、西式烹调技术

内容简介：本课程是专业核心课程。课程主要针对现代中餐厨房厨师菜品装饰的职业能力、专业知识而开设，覆盖现代中餐中盘式设计、制作的方法、素质要求，卫生标准等专业知识。本课程采用任务项目教学方法，分为四个模块、32 个教学情境，培训学生在厨房所应掌握的四项基本职业能力和技术水平。通过项目训练，使学生能够制作菜肴的围边与装饰、花卉类食品雕刻作品、禽鸟类食品雕刻作品以及特殊食材的食品雕刻作品等。

使用教材：《食品雕刻与冷盘制作》，赵浩然、李双琦，上海交通大学出版社，2012 年。

参考书目：《冷盘制作与食品雕刻艺术》，姚春霞，科学出版社，2012 年。

课程名称：西式烹饪技艺

英文名称：The Technology of Western Culinary

预修课程：烹调基础技术、西式烹调工艺

内容简介：本课程主要通过西式烹饪技艺的训练，主要包括：西式烹调的基本烹调法；西方各国不同菜系的主要特点烹调方法。使学生接受饭店业的厨房职业和基本技术的训练，提高西餐烹饪中冷、热、开胃菜、汤类、主菜及甜品的动手能力以及在原料处理、烹饪方法方面的分析及解决问题的能力。

使用教材：《西式烹调师（五、四级）》，全权，百家出版社，2007 年。

参考书目：《西式烹饪》，国家旅游局人事劳动教育局，高等教育出版社，1995 年。

课程名称：西式面点技艺

英文名称：The Technology of Western Pastry

预修课程：烹调基础技术

内容简介：主要通过西式面点制作的训练，主要包括西式面点的基本制作方法；西方各种类型点心的制作程序；基本生坯制作手法和成熟方法的掌握。

使用教材：《西点制作工艺》，钟志惠等，上海交通大学出版社，2011 年。

参考书目：《面点工艺学》，季鸿昆，中国轻工业出版社，2006 年。

《西点制作工艺》，周发茂，中国劳动社会保障出版社，2013 年。

《西式面点师》，国家人力资源和社会保障部，中国劳动社会保障出版社，2010 年。

课程名称：西餐名菜制作

英文名称：Production of Famous Western Dishes

预修课程：西餐烹调工艺、西式烹饪技艺、西式面点技艺

内容简介：主要通过对欧洲的法国、意大利、英国、德国、俄国等国家的传统知名菜肴开展历史的知识性介绍，制作方法讲解和操作演示以及学生制作训练等。

使用教材：《专业烹饪》，韦恩·吉斯伦，大连理工大学出版社，2005 年。

参考书目：《新西餐》，产品设计杂志社，新闻出版总署报刊中心主办。

课程名称：西餐名点制作

英文名称：Production of Famous Western Desserts

预修课程：西餐烹调工艺、西式烹饪技艺、西式面点技艺

内容简介：主要通过对欧洲的法国、意大利、英国、德国、俄国等国家的传统知名烘焙产品和甜点开展历史的知识性介绍，制作方法讲解和操作演示以及学生制作训练等。

使用教材：《专业烹饪》，韦恩·吉斯伦，大连理工大学出版社，2005 年。

参考书目：《新西餐》，产品设计杂志社，新闻出版总署报刊中心主办。

课程名称：西餐创新制作

英文名称：Innovative Production of Western Dishes & Dessert

预修课程：西式烹调技术、西式烹饪技艺、烹饪化学、烹饪原料采购与管理、西餐烹调工艺、西餐名菜名点制作

内容简介：本课程主要运用现代烹调中对原料选择、初加工处理、刀工处理、烹调加热、装盘等技术创新手段对传统菜点进行改良和创新，以训练学生的菜点创新能力，鼓励学生开展创造性思维及烹饪技术及菜品创新。

使用教材：《中西融合菜之苑》，赖生强，上海科技教育出版社，2012年。

参考书目：《专业烹饪》，韦恩·基斯伦，大连理工大学出版社，2005年。

课程名称：筵席设计与宴会组织

英文名称：Feast Design and Banquet Organization

预修课程：西式烹调技术、西式烹饪技艺、西式面点技艺、餐饮服务

内容简介：主要通过对各种宴席的发展历史和现状开展知识的系统性介绍，讲解筵席菜单设计及制作、服务流程设计、餐厅设计等，使学生了解筵席设计的基本构成及关键环节；同时，通过对宴会销售、宴会服务、宴会管理及人事管理等环节内容进行讲解和案例分析，使学生进一步熟悉宴会组织的整体流程。

使用教材：《宴会策划与运行管理》，李晓云，旅游教育出版社，2014年。

参考书目：《宴会设计与管理》，叶伯平等，清华大学出版社，2010年。

《筵席设计实务》，周宇等，高等教育出版社，2011年。

课程名称：厨房管理

英文名称：Kitchen Management

预修课程：无

内容简介：本课程是学生必修的一门专业主干课程。该课程系统阐述了现代厨房设备，卫生安全管理，成本控制，餐饮生产等方面的基本原理与方法。本课程从理论与实践训练两个方面展开教学，侧重于厨房卫生与生产安全，食品成本控制，人员沟通与培训等管理知识的培训。

使用教材：《现代厨房管理》，马开良，旅游教育出版社，2008年。

参考书目：《现代厨政管理》，崔震昆，上海交通大学出版社，2012年。

课程名称：酒品知识与调酒技艺

英文名称：Knowledge of Alcohol and Cocktails

预修课程：无

内容简介：本课程从实际操作中所涉及的具体酒水知识、服务要点出发，详细介绍了饮料的相关知识；世界各国著名的葡萄酒、蒸馏酒、配制酒的质量等级、种类、特点、产地和饮用服务常识；鸡尾酒和混合饮料的调制等，使学生对调酒与酒品知识有初步认识。

使用教材：《酒水知识与调酒技艺实训教材》，自编讲义。

参考书目：《酒水知识与操作服务教程》，王晓晓，辽宁科学技术出版社，2005 年。

《葡萄酒鉴赏手册》，沈宇辉，辽宁科学技术出版社，2008 年。

课程名称：现代餐饮管理

英文名称：Management of F&B

预修课程：厨房管理、餐饮服务等

内容简介：本课程为西餐工艺等专业学生而设置。通过本课程的教学和实践，掌握现代餐饮发展趋势、特点、新理念；掌握现代餐饮经营管理基本流程和管理环节；掌握现代餐饮经营与管理技术和方法；掌握现代餐饮产品设计基本思路和方法等。

使用教材：《餐饮服务与管理》，李勇平，东北财经大学出版社，2010 年。

参考书目：《饭店餐饮管理》，陈增红，旅游教育出版社，2010 年。

课程名称：餐饮管理系统应用

英文名称：Application of F&B Management System

预修课程：计算机

内容简介：主要介绍饭店或餐饮企业的软件系统管理，主要包括餐饮企业信息化管理概述；餐饮门店运行层的信息化管理；餐饮企业经营报表及经营分析；餐饮企业物流管理及成本分析；餐饮企业的人力资源及客户管理；餐饮连锁化经营管理；餐饮业电子商务初探。

使用教材：自编讲义。

表一：三年制西餐工艺(秋季招生)专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式		
				学分	学时分配				1		2		3		4		5		6		考试	考查
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B			
公共必修课程	通识课程	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3												√	
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4										√	
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2												√	
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2										√	
		000010051	计算机（一）	1	18	18		1	1												√	
		000010052	计算机（二）	2	36	36				2	2										√	
		000010053	计算机（三）	1	18	18						1	1								√	
		000001001	中国传统文化	2	36	36		2	2												√	
		000010087	英语读写译（一）	2	36	36		2	2												√	
		000010088	英语读写译（二）	2	36	36				2	2										√	
		000010089	英语读写译（三）	2	36	36						2	2								√	
		000010076	英语视听说（一）	3	54	54		3	3												√	
		000010077	英语视听说（二）	3	54	54				3	3										√	
		000010078	英语视听说（三）	2	36	36						2	2								√	
		000010079	英语视听说（四）	2	36	36								2	2						√	
		000010101	应用英语	2	36	24	12							2	2						√	
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	3												√	
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	3												√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1												√	
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2										√	
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1								√	
		000001002	形势与政策	1	18	18		1	1												√	
专业基础必修课程	专业必修课程		公共选修课（表二）	7	126	63	63															
		030820022	烹调基础技术	3	54		54	3	3											√		
		030820041	烹饪原料采购与管理	3	54	36	18	3	3											√		
		030820061	烹饪化学	2	36	18	18			2	2									√		
		030820091	餐饮服务	2	36	6	30			2	2									√		
		030820101	食品营养与卫生安全	2	36	24	12					2	2							√		
		030820141	厨房管理	2	36	26	10							2	2					√		
		030820171	现代餐饮管理	2	36	30	6									2	2			√		

专业 核心 课程	030820201	西式烹调工艺学	2	36	36		2	2											√	
	030830071	筵席设计与宴会组织	2	36	28	8									2	2			√	
	030903011	酒品知识与调酒技艺	2	36	26	10							2	2						√
	030820113	食品雕刻与装饰	3	54	3	51					3	3							√	
	030820134	西式面点技艺（一）	4	72		72	4	4											√	
	030830041	西餐创新制作	3	54		54							3	3						√
	030920011	西式烹饪技艺（一）	4	72		72	4	4											√	
	031010011	西餐名菜制作	3	54		54					3	3								√
	031010012	西餐名点制作	3	54		54							3	3						√
专业 拓展 课程	专业限定选修课（表三）		18	324	162	162					10	10	8	8						
	专业任意选修课（表四）		5	90	45	45					2	2	3	3						
实践 教学 环节	010150020	专业见习	1	18		18			1	1 周										
	020650031	生产性实训（一）	3	54		54					3	3 周								
	020650032	生产性实训（二）	3	54		54							3	3 周						
	050150040	顶岗实习	15	270		270											15	18 周		
	000005002	毕业设计	2	36		36											2	2 周		
合计			142	2556	1151	1405	37	37	20	19	29	26	28	25	4	4	17			

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：西餐工艺(秋季招生)专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
餐饮管理 模块	030830081	餐饮管理系统应用	2.0	36	18	18
	030908001	插花技艺	2.0	36	12	24
	030920061	营养配餐	2.0	36	18	18
西餐职业 证书模块	030920012	西式烹饪技艺（二）	4.0	72		72
	030920013	西式烹饪技艺（三）	4.0	72		72
西点职业 证书模块	030820132	西式面点技艺（二）	4.0	72		72
	030820133	西式面点技艺（三）	4.0	72		72
专业外语 模块	030820151	烹饪与餐饮专业英语（一）	1.0	18	10	8
	030820152	烹饪与餐饮专业英语（二）	1.0	18	10	8
	030820155	烹饪与餐饮专业法语（一）	1.0	18	14	4
	030908002	烹饪与餐饮专业法语（二）	1.0	18	14	4

表四：西餐工艺(秋季招生)专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
000040212	德语（二）	2.0	36	36	
000040221	艺术欣赏	2.0	36	36	
030909012	中式烹调基础技术	3.0	54		54
000040081	食疗与药膳	2.0	36	36	
000040061	茶艺	2.0	36	12	24
000040071	中西饮食文化	2.0	36	36	
000040191	求职面试英语	2.0	36	36	
000040211	德语（一）	2.0	36	36	
000040091	中西餐知识	2.0	36	36	
000040101	旅游应用写作	2.0	36	36	
000040111	应用文写作	2.0	36	36	
000040121	中国旅游地理	2.0	36	36	
000040131	中国历史文化	2.0	36	36	
000040141	旅游美学	2.0	36	36	
000040151	旅游文学	2.0	36	36	
000040161	中外建筑艺术	2.0	36	36	
000040171	文物保护与欣赏	2.0	36	36	
000040181	英文报刊选读	2.0	36	36	

西餐工艺(自主招生)专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

招生专业名称：西餐工艺

招生专业代码：640205

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书 或技能等级
旅游大类 (64)	餐饮管理与服务 (6402)	住宿和餐饮业 (H)	西式烹调师 (260302) 西式面点师 (260303)	西厨房厨师 西饼屋点心师	西式烹调师 (高级) 西式面点师 (高级)

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德、智、体、美等方面全面发展，热爱社会主义旅游事业，掌握烹饪基本理论和技艺、营养卫生基本知识与科学配餐技能，并能胜任旅游涉外饭店餐饮、社会餐饮的餐饮服务与管理、烹饪操作的高素质技能型专业人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）具有坚定正确的政治方向，坚持四项基本原则，拥护中国共产党，热爱社会主义祖国，实事求是，遵纪守法，具有良好的职业素质和职业道德，积极为我国旅游事业发展而努力工作。

（2）身心健康，具有一定的体育卫生知识和运动技能，达到国家规定的大学生体育锻炼标准，讲究卫生、举止文明，有良好仪表仪态和文化素养。

2. 知识

(1) 掌握专业基本理论知识, 包括世界各国烹饪文化的历史和发展、西餐烹饪原理, 并能用科学知识去分析、理解和发展现代烹饪艺术。掌握各国、各民族烹饪文化特征, 并能融汇于烹饪实践之中。

(2) 掌握餐饮部门各环节的运行和管理知识, 具有独立工作和组织管理能力。

(3) 掌握一门外语(英语), 熟悉烹饪与餐饮专业英语和法语用语, 可借助工具书阅读烹饪专业外文书刊, 并具有一定的英语口语听说能力, 达到国家高职高专英语能力考试等级标准。

(4) 掌握计算机的理论和操作技能, 达到上海市普通高校非计算机专业学生计算机一级考试水平。

3. 能力

具有扎实的烹饪实践技能, 掌握西式烹饪菜点生产技术, 能熟练进行烹饪总过程中各环节的工作。通过三年技术与管理能力训练, 在操作技能上达到国家西式烹调师高级和西式面点师中级以上(含中级)或西式面点师高级和西式烹调师中级以上(含中级)水平, 具备一定的管理厨房的能力, 并且具有一定的菜品创新能力。

六、课程设置与课程结构

(一) 通识课程

1. 公共必修课程

根据党和国家有关文件明确规定, 将“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语(包括英语读写译、英语视听说、应用英语等)”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国优秀传统文化”、“大学生心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”等课程列入公共基础必修课程。

2. 公共选修课程

本专业开设公共选修课由教务处统筹开设, 每学期面向全校教师征集开课课程, 主要课程有: 跨文化交流、旅游心理学、中外食品文化概论、自我发展管理等素质教育课程。

(二) 专业课程

本专业专业课程主要根据岗位知识与能力需求设置, 主要包含专业基础课程、专业核心课程和提升发展课程等。

1. 专业基础课程

本专业开设的专业基础课程是根据餐饮大类学习需要, 奠定深化专业学习基础, 主要包含有: 西式烹调工艺、酒品知识与调酒技艺、烹饪化学等 9 门课程。

2. 专业核心课程

本专业开设的专业核心课程是紧密围绕西餐西点专业技能需要开展的核心模块课程，主要包含有：西式烹饪技艺（一）（二）（三）（四）、西式面点技艺（一）（二）（三）（四）等专业技能操作课程和现代餐饮管理、厨房管理、筵席设计与宴会组织等管理类理论课程。

3. 提升发展课程

本专业开设的专业提升发展课程是为了进一步提升学生竞赛能力的专业技能和外语沟通能力需要增设的，主要包含有：西式烹调师高级（一）（二）、西式面点师高级（一）（二）、餐饮服务、营养配餐、烹饪与餐饮专业英语（一）（二）（三）（四）、烹饪与餐饮专业法语（一）（二）等 12 门专业课程。

（三）实践教学环节（实训和实习）

本专业作为实践性较强的专业，对实践环节教学尤为重视。主要包括认知实习、生产性实训和顶岗实习等实践教学内容。

1. 认知实习

第一学年第二学期开展为期一周的校内外参观与体验等专业认知实习。

2. 生产性实训

第二学年，每学期均有 3 周校内生产实训。生产实训场所为：校内中西中心厨房生产实训；酒吧与茶艺室生产实训；餐厅与宴会服务实训。

3. 顶岗实习

第三学年，安排专业顶岗实习，并完成实习报告及毕业设计等。实习地点为：各大旅游饭店、旅游企业和社会餐馆等实习基地。

（四）课程结构

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分 数	所占总学 分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	828	660	168	78%	22%	46	32.4%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	792	164	628	21%	79%	44	31%
专业限定选修课	324	162	162	50%	50%	18	12.7%
专业任意选修课	90	45	45	50%	50%	5	3.5%
实践教学环节	396		396		100%	22	15.5%
合计	2556	1094	1462	42.8%	57.2%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 2556，总学分数为 142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价、质量管理等方面，充分满足本专业培养目标与培养规格要求，为开展专业教学提供相应保障条件。

（一）师资队伍

本专业具有专任教师 10 名，校外兼职教师 5 名。其中专任教师皆为硕士以上学位，学历结构合理；专任教师全部具备讲师以上职称，其中，教授 1 名，副教授 3 人，讲师 6 人。全部专任教师均有企业工作经历（顶岗实践），均获得餐饮或烹饪专业相关的职业资格证书。校外兼职教师主要来自优秀毕业校友或者校企合作实习单位，主要承担专业选修课的教学任务，并参与校内实训指导、参与专业建设、课程改革等任务。

（二）教学设施

本专业具有充足的多媒体教室，校内酒店实训中心、西餐综合实训中心和校外实践基地等实践教学设施。

（三）教学资源

本专业自行编撰《西式烹调工艺与实训》、《西餐教室》系列教材；围绕专业模块课程，根据西餐西点不同专业方向编写既要充分体现岗位技能要求，促进学生实践操作能力培养的专业实训教材讲义；拥有丰富的图文信息中心图书和数字资源。

（四）教学方法

本专业除了理论教学外，60%专业课程主要通过实训实践教学，紧密开展与酒店的校企合作。校内教学主要有课堂讲授法、示范操作法、活动策划法等教学方法；校外教学则通过考察见习、讲座、竞赛和专业活动等教学方法学习传授专业技能。

1. 课堂讲授法

这是一种传统的教学方法，教师借助多媒体设备，给学生讲解餐饮与烹饪理论知识。

2. 示范操作法

教师示范菜点制作与学生在教师指导下开展练习和创新制作，从而掌握各种烹饪技能和餐饮服务技能。

3. 竞赛和专业活动

竞赛是通过组织学生参加各种类型专业竞赛活动，起到以赛代练的效果，促进学生专业学习兴趣，提升学生专业技能；专业活动是通过开展生产性实训和综合大型活动，开展模拟酒店运行经营，加强锻炼学生现场实战能力和应变能力的培养。

（五）教学评价

1. 多角度教学评价

本专业的教学评价主要包含督导对课堂效果评价、学生对教师评价、学生毕业发展情况跟踪等多角度评价教师教学效果。

2. 系统性评价教学管理水平

本专业从招生到毕业全面实现教学管理信息化，学校的教务管理系统、实习管理系统和学生管理系统对教学进行系统性全过程的教学管理。

（六）质量管理

建立专业预警机制和常态化的学校内部专业整改机制，形成抓行业质量年度报告。教师在实施教学计划中也依托管理系统实现从培养方案制定到课程实施、日常教学的电子化、网络化和自动化。外部监控小组定期对专业整改工作进行业务指导和监控，提出改进举措。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 46 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 44 学分，专业限定选修课 18 学分，专业任意选修课 5 学分，实践教学环节 22 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：西式烹调工艺

英文名称：Technology of Western Culinary Arts

预修课程：无

内容简介：主要包括各种烹调加热方式；刀工处理方式；初加工处理方法；中西餐烹调的基本方法；如何鉴别菜肴的色香味形和品质等。

使用教材：《西餐烹调工艺与实训》，李伟强，东北师范大学出版社，2014 年。

参考书目：《西式烹饪》，国家旅游局人事劳动教育司，高等教育出版社，1995 年。

《法式西餐烹饪基础》，法国蓝带厨艺学院著、卢大川译，中国轻工业出版社，2010 年。

《烹调工艺学》，邵万宽，旅游教育出版社，2013 年。

《专业大厨》，美国厨艺学院，台湾大家出版社，2018 年。

课程名称：烹饪化学

英文名称：Cuisine Chemistry

预修课程：无

内容简介：通过本课程的学习，使学生掌握水、无机盐、脂类、蛋白质、糖类、维生素在烹调过程中的变化；掌握食品的色、香、味等菜肴风味的基本知识及应用。通过理论教学和实践教学，培养学生灵活运用烹饪化学知识解决烹调过程中实际问题的能力。要求学生掌握食品一般化学成分的结构、性质及其在烹调加工中的相互作用和变化规律，掌握食品的色、香、味、形、质等菜点风味的形成原理及方法。理解与烹饪有关的食品一般化学成分及色、香、味、形、质的形成及在烹调加工中的重要作

用，掌握烹饪化学基本的实验方法和技能。通过教学使学生掌握烹饪原料在烹饪加工过程中的变化规律，为能动地控制和变革烹饪工艺而奠定必需的理论基础，从而掌握研究物质变化规律的基本方法。

使用教材：《烹饪化学》（第三版），毛羽扬等，中国轻工出版社，2010 年。

参考书目：《烹饪基础化学》，张怀玉，高等教育出版社，2011 年。

《食品化学》，赵新淮，化学工业出版社，2006 年。

课程名称：酒品知识与调酒技艺

英文名称：Knowledge of Alcohol and Cocktails

预修课程：无

内容简介：本课程从实际操作中所涉及的具体酒水知识、服务要点出发，详细介绍了饮料的相关知识；世界各国著名的葡萄酒、蒸馏酒、配制酒的质量等级、种类、特点、产地和饮用服务常识；鸡尾酒和混合饮料的调制等，使学生对调酒与酒品知识有初步认识。

使用教材：《酒水知识与调酒技艺实训教材》，自编讲义。

参考书目：《酒水知识与操作服务教程》，王晓晓，辽宁科学技术出版社，2005 年。

《葡萄酒鉴赏手册》，沈宇辉，辽宁科学技术出版社，2008 年。

课程名称：厨房管理

英文名称：Kitchen Management

预修课程：无

内容简介：本课程是学生必修的一门专业主干课程。该课程系统阐述了现代厨房设备，卫生安全管理，成本控制，餐饮生产等方面的基本原理与方法。本课程从理论与实践训练两个方面展开教学，侧重于厨房卫生与生产安全，食品成本控制，人员沟通与培训等管理知识的培训。

使用教材：《现代厨房管理》，马开良，旅游教育出版社，2008 年。

参考书目：《现代厨政管理》，崔震昆，上海交通大学出版社，2012 年。

课程名称：筵席设计与宴会组织

英文名称：Feast Design and Banquet Organization

预修课程：西式烹调技术、西式烹饪技艺、西式面点技艺、餐饮服务

内容简介：主要通过对各种宴席的发展历史和现状开展知识的系统性介绍，讲解筵席菜单设计及制作、服务流程设计、餐厅设计等，使学生了解筵席设计的基本构成及关键环节；同时，通过对宴会销售、宴会服务、宴会管理及人事管理等环节内容进行讲解和案例分析，使学生进一步熟悉宴会组织的整体流程。

使用教材：《宴会策划与运行管理》，李晓云，旅游教育出版社，2014 年。

参考书目：《宴会设计与管理》，叶伯平等，清华大学出版社，2010 年。

《筵席设计实务》，周宇等，高等教育出版社，2011 年。

课程名称：现代餐饮管理

英文名称：Management of F&B

预修课程：厨房管理、餐饮服务等

内容简介：本课程为西餐工艺等专业学生而设置。通过本课程的教学和实践，掌握现代餐饮发展趋势、特点、新理念；掌握现代餐饮经营管理基本流程和管理环节；掌握现代餐饮经营与管理技术和方法；掌握现代餐饮产品设计基本思路和方法等。

使用教材：《餐饮服务与管理》，李勇平，东北财经大学出版社，2010 年。

参考书目：《饭店餐饮管理》，陈增红，旅游教育出版社，2010 年。

《烹饪卫生与安全学》，蒋云升，中国轻工出版社，2008 年。

课程名称：餐饮服务

英文名称：Catering Service

预修课程：无

内容简介：本课程从餐厅管理和餐饮行业从业人员的实际工作需要出发，以提高饭店餐厅管理人员和服务人员的实践技能为目的的课程。主要内容包括：餐饮操作技能、中餐零点餐厅服务规范、宴会服务规范、西餐厅服务、客房送餐服务、管事部六个前台服务管理部分；同时课程还设立了菜单设计、餐饮原料管理、厨房管理、餐饮成本控制、餐饮服务质量分析控制等后台管理和质量控制等等。考核的五个部分包括：基础知识、操作或服务技能、模拟对话、案例分析和考核要点。

使用教材：《餐饮服务实训教材》，自编讲义。

参考书目：《餐饮服务教程》，汪春蓉，四川大学出版社，2008 年。

课程名称：西式烹饪技艺

英文名称：Practical cookery

预修课程：烹调基础技术、西式烹调工艺

内容简介：本课程主要通过西式烹饪技艺的训练，主要包括：西式烹调的基本烹调法；西方各国不同菜系的主要特点烹调方法。使学生接受饭店业的厨房职业和基本技术的训练，提高西餐烹饪中冷、热、开胃菜、汤类、主菜及甜品的动手能力以及在原料处理、烹饪方法方面的分析及解决问题的能力。

使用教材：《西式烹调师（五、四级）》，全权，百家出版社，2007 年。

参考书目：《西式烹饪》，国家旅游局人事劳动教育局，高等教育出版社，1995 年。

《 Practical cookery level 》 , 《 Practical cookery leve2 》 ,
《 Practicalcookery leve3 》 Printed in Dubai for Hodder Education, an
Hachette UK company, 388 Euston Road, London NW1 3BH. This Edition
Published 2013

课程名称：西式面点技艺

英文名称：The Technology of Western Pastry

预修课程：烹调基础技术

内容简介：主要通过西式面点制作的训练，主要包括西式面点的基本制作方法；西方各种类型点心的制作程序；基本生坯制作手法和成熟方法的掌握。

使用教材：《西点制作工艺》，钟志惠等，上海交通大学出版社，2011 年。

参考书目：《面点工艺学》，季鸿昆，中国轻工业出版社，2006 年。

《西点制作工艺》，周发茂，中国劳动社会保障出版社，2013 年。

《西式面点师》，国家人力资源和社会保障部，中国劳动社会保障出版社，2010 年。

表一：三年制西餐工艺(自主招生)专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式	
				学分	学时分配			1		2		3		4		5		6			
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
公共必修课程	公共必修课程	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3												√
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2										√
		000010051	计算机（一）	1	18	18		1	1												√
		000010052	计算机（二）	2	36	36				2	2										√
		000010053	计算机（三）	1	18	18						1	1								√
		000001001	中国传统文化	2	36	36		2	2												√
		000010106	西餐英语视听说（一）	2	36	36		2	2												√
		000010107	西餐英语视听说（二）	2	36	36				2	2										√
		000010108	西餐英语视听说（三）	3	54	54						3	3								√
		000010109	西餐英语视听说（四）	3	54	54								3	3						√
		000010110	西餐英语读写译（一）	2	36	36		2	2												√
		000010111	西餐英语读写译（二）	2	36	36				2	2										√
		000010112	西餐英语读写译（三）	2	36	36						2	2								√
		000010113	西餐英语读写译（四）	2	36	36								2	2						√
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	3												√
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	3												√
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1												√
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2										√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1								√
		000001002	形势与政策	1	18	18		1	1												√
公共选修课程	公共选修课程	公共选修课（表二）		7	126	63	63														
专业基础必修课程	专业基础必修课程	030820051	西式烹调工艺	2	36	36		2	2											√	
		030820061	烹饪化学	2	36	18	18			2	2									√	
		030820141	厨房管理	2	36	26	10							2	2					√	
		030820171	现代餐饮管理	2	36	30	6									2	2			√	
		030830071	筵席设计与宴会组织	2	36	28	8									2	2			√	
		030903011	酒品知识与调酒技艺	2	36	26	10							2	2					√	
专业	专业	030820132	西式面点技艺（二）	4	72		72			4	4								√		
		030820133	西式面点技艺（三）	4	72		72					4	4						√		

核 心 课 程	030820134	西式面点技艺（一）	4	72		72	4	4											√	
	030903012	西式烹饪技艺（四）	4	72		72						4	4						√	
	030903013	西式面点技艺（四）	4	72		72						4	4						√	
	030920011	西式烹饪技艺（一）	4	72		72	4	4											√	
	030920012	西式烹饪技艺（二）	4	72		72			4	4									√	
	030920013	西式烹饪技艺（三）	4	72		72					4	4							√	
专业拓 展课程	专业限定选修课（表三）		18	324	162	162	1	1	1	1	8	8	8	8						
	专业任意选修课（表四）		5	90	45	45					2	2	3	3						
实践教 学环节	010150020	专业见习	1	18		18			1	1 周										
	020650031	生产性实训（一）	3	54		54					3	3 周								
	020650032	生产性实训（二）	3	54		54							3	3 周						
	050150040	顶岗实习	13	234		234											13	16 周		
	000005002	毕业设计	2	36		36											2	2 周		
合计			142	2556	1094	1462	31	31	26	25	28	25	31	28	4	4	15			

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程	学 分	学时分配		
	名称	总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：西餐工艺(自主招生)专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
专业外语模块	030808012	烹饪与餐饮专业英语（四）	1	18	10	8
	030820151	烹饪与餐饮专业英语（一）	1.0	18	10	8
	030820152	烹饪与餐饮专业英语（二）	1.0	18	10	8
	030820155	烹饪与餐饮专业法语（一）	1.0	18	14	4
	030908002	烹饪与餐饮专业法语（二）	1.0	18	14	4
	030808013	烹饪与餐饮专业英语（三）	1	18	10	8
西餐职业模块	030808001	西式烹调师高级（二）	4.0	72		72
	030808002	西式烹调师高级（一）	4.0	72		72
餐饮管理模块	030820091	餐饮服务	2	36	6	30
	030920061	营养配餐	2.0	36	18	18
西点职业模块	030808015	西式面点师高级（二）	4		72	
	030808014	西式面点师高级（一）	4	72	72	

表四：西餐工艺(自主招生)专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
030809002	烹饪美学	2	36	36	
000040212	德语（二）	2.0	36	36	
000040221	艺术欣赏	2.0	36	36	
030909012	中式烹调基础技术	3.0	54		54
000040081	食疗与药膳	2.0	36	36	
000040061	茶艺	2.0	36	12	24
000040071	中西饮食文化	2.0	36	36	
000040191	求职面试英语	2.0	36	36	
000040211	德语（一）	2.0	36	36	
000040091	中西餐知识	2.0	36	36	
000040101	旅游应用写作	2.0	36	36	
000040111	应用文写作	2.0	36	36	
000040121	中国旅游地理	2.0	36	36	
000040131	中国历史文化	2.0	36	36	
000040141	旅游美学	2.0	36	36	
000040151	旅游文学	2.0	36	36	
000040161	中外建筑艺术	2.0	36	36	
000040171	文物保护与欣赏	2.0	36	36	
000040181	英文报刊选读	2.0	36	36	

餐饮管理专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：餐饮管理

专业代码：640201

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书举例
住宿和餐饮业 (H 大类)	餐饮业 (62)	住宿和餐 饮业 (H)、 租赁和商 务服务业 (L)	餐饮服务人员 (4-403)	正餐服务 快餐服务 饮料及冷饮服务 酒吧服务人员 咖啡馆服务 餐饮配送及外卖 送餐服务 餐饮配送服务	茶艺师（中级及以上） WSET 二级及以上证书 经典咖啡制作、花式咖 啡制作（要求同时获得 上述两个专项能力证 书） 艺术插花、传统插花 （要求同时获得上述两 个专项能力证书）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业致力于培养具有良好的职业道德与综合职业素养，适应现代餐饮业态发展的要求，掌握餐饮管理与服务的基本理论、专业知识和服务技能，具备在各类餐饮企业，尤其是国际、国内高端休闲连锁餐饮集团、大型机构餐饮公司、高级会所、主题餐厅等餐饮企业，从事服务接待和管理工作，通过相关理论和实践课程以及生产性实训环节，了解中西式高端休闲餐厅的创业流程，熟悉产品设计、生产、营销、成本核算等环节的管理要素，具有餐饮行业的创新意识和创业能力。

（二）培养规格

1. 综合素质要求：热爱社会主义祖国，拥护中国共产党领导；掌握马克思列宁主义、中国特色社会主义理论的基本原理，树立爱国主义、集体主义和社会主义思想，具有良好的思想品德；具有良好的文化底蕴、和道德修养。同时具有健康的体魄、健全的意志品质，具有积极进取、乐观向上和健康平和的心态。

2. 理论知识要求：具备计算机应用能力、外语应用能力，学会应用现代信息技术及外语获取新知识、新技术；具有餐饮管理和沟通、设计方面的相关知识，能够用科学知识去分析、理解和发展各种形态的餐饮机构管理方法，具有在餐饮企业独立工作所需的组织和能力。

3. 职业能力要求：通过三年时间的学习，本专业学生将对现代餐饮业态的变化和发展趋势有一定了解，熟练掌握餐饮企业一线服务知识和技能，熟悉食品与饮品的基本知识；并将掌握餐厅运营的基本管理知识和能力，学习餐厅的选址、规划设计、餐饮营销管理、餐饮人力资源管理等相关知识；同时通过对专业英语、心理学、文化鉴赏课程的学习，具备服务与管理工作所需的跨文化沟通能力；拥有学习现代餐饮企业经营管理新观念、新理论和新技术的学习和探索精神，具备在餐饮业进一步发展所需的思辨能力。

六、课程设置与课程结构

（一）通识课程

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件明确规定，将“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语（包括英语读写译、英语视听说、应用英语等）”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国传统文化”、“大学生心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”等课程列入公共基础必修课程。

2. 公共选修课

公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，主要课程内容以每学期实际开课课程为准。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程。

（1）专业基础课程

根据专业学科分类及能力培养要求，设置 9 门专业基础课程，包括：餐饮原料采购与管理、中西饮食文化鉴赏、餐饮服务技艺、酒品知识与酒吧管理、餐饮管理系统应用、中餐鉴赏与产品设计、服务质量管理、西餐鉴赏与产品设计、餐饮服务心理学、餐饮专业英语、餐厅装饰与设计布局。

（2）专业核心课程

按照相应职业岗位（群）的能力要求，确定 7 门专业核心课程，包括：管理学概论、新兴餐饮业态研究、餐饮人力资源管理、餐饮服务产品设计、食品营养与卫生安全、餐饮管理实务。

（3）专业拓展课程

餐饮管理专业拓展课程包括：筵席设计与宴会组织、服务质量管理、酒店督导、新媒体营销、餐饮大数据分析、食品安全与质量控制、营养配餐与食疗等。

（三）实践性教学环节

主要包括专业见习、生产性实训、顶岗实习等内容。

1. 专业见习

第一学年第一学期开展为期2周的专业见习，共计2个学分。见习地点为酒店与烹饪学院的校企合作单位，包括酒店、连锁餐厅、咖啡厅、主题餐厅等。通过专业见习，使学生对未来职业环境、就业岗位和基本工作要求有初步认识。课程要求：撰写专业见习报告一份。

2. 生产性实训

第二学年的第一学期和第二学期开展生产性实训，在老师的带领下，围绕餐饮管理专业的课程，以餐厅创业流程为项目依托，开展“仿真创业餐厅”、“创客工坊”、“主题宴会”、“主题餐饮活动”等实践活动，借助酒店实训中心、海思酒店以及休闲实训中心将所学内容进一步深化，使学生在实训过程中了解餐饮产品的设计、营销、成本控制、服务管理等主要内容。课程要求：撰写生产性实训报告一份。

3. 顶岗实习

第五学期安排专业顶岗实习，实际顶岗实习时间为半年，从第二学年暑假（7月中旬）开始，至第三学年寒假（1月中旬）结束。实习地点为主题餐厅、酒店餐厅、中西式高端休闲连锁餐厅、酒吧、茶室等与餐饮有关的企业，使学生对将来从事的职业有深入了解和体验，为职业发展规划奠定基础。课程要求：撰写顶岗实习报告一份。

（四）课程结构

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	828	420	408	51%	49%	46	32.4%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	720	378	342	53%	48%	40	28.2%
专业限定选修课	324	162	162	50%	50%	18	12.7%
专业任意选修课	144	72	72	50%	50%	8	5.6%
实践教学环节	414		414		100%	23	16.2%
合计	2556	1095	1461	42.8%	57.2%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为2556，总学分数为142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价、质量管理等方面，立足培养目标、人才规格的要求，满足教学安排的需要以及学生的多样学习需求，了解餐饮行业最新业态，积极吸收行业企业参与教学。

（一）师资队伍

本专业教学部共有专任教师 4 人，全部为硕士学位，专任教师全部具备讲师及以上职称，且具有行业从业经历，其他任课老师均来自酒店与烹饪学院及学校各个部门；兼职教师主要承担专业选修课的教学任务，并参与校内实训指导、参与专业建设、课程改革等任务。

（二）教学设施

1. 校内教学设施

餐饮管理专业的特色实践教学场所包括：酒店实训中心、海思酒店、休闲实训中心等。各类实训教室和实训辅助空间达到 24 间，配有中餐综合实训中心、西餐综合实训中心、中式烹饪切配实训室、中式烹调实训室、西式烹饪切配实训室、西式烹调实训室、西餐宴会厅、茶艺实训室、调酒实训室、实训酒吧、实训酒窖、中西餐电化示教室、中西面点实训室、西点烘焙实训室、烹饪化学实验室、烹饪原料储存展示室等，可以承担中式烹饪、西式烹饪、餐厅服务、咖啡服务、调酒服务等模块的实训任务。

2. 校外顶岗实习基地

优先选择经营业绩良好、能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制的企业作为学生实习基地。校外保持长期合作关系的实习基地有：万豪酒店集团下属酒店、凯悦集团酒店、喜来登酒店管理集团、上海四季酒店集团、上海外滩三号、上海外滩 18 号、东郊宾馆、西郊宾馆、华亭宾馆、上海波特曼丽嘉大酒店、上海国际网球中心酒店管理有限公司富豪环球东亚酒店、上海大酒店、虹桥迎宾馆、虹桥宾馆、东湖宾馆、衡山宾馆、花园饭店等。

（三）教学资源

教学资源包括校图书资源库、电子教材及其配备的教学课件、校内仿真实训及校外顶岗实践管理制度、学生手册等，同时餐饮管理专业经过最近几年的建设，在人才培养模式、专业标准、课程标准、课程实施方案、教学计划、教材、考核评价标准等方面形成一系列与高职高专人才培养相适应的教学资源。

（四）教学方法

采用课堂讲授法、角色扮演法、案例教学等方法，坚持学中做、做中学。

1. 课堂讲授法。这是一种传统的教学方法，教师借助多媒体设备，向学生展示每个项目的基本流程，讲解重要的知识点，分析实际案例。

2. 角色扮演法。由不同小组成员扮演不同的角色，承担不同的责任，通过协同合作，完成餐饮管理各项业务操作。分角色实训有利于学生在工作中进行换位思考，也有利于学生从不同角度得到技能的全面训练和思维的拓展提升。

3. 案例教学法

教学案例基于餐饮企业实际场景，用不同形式案例诠释餐饮经营和管理中的基本要素。

（五）教学评价

对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，根据课程的不同特点实行多元化考核方式，包括诊断性评价、形成性评价和总结性评价。

（1）诊断性评价。教学实施前，对学生所做的工作计划进行检查，调查学生已有的知识水平、能力发展情况以及学习上的特点、优点与不足之处，了解学生的学习准备状况及影响学习的因素。根据工作过程系统化的思路设计学习领域、学习情境，选择教学内容、教学方法和教学组织形式，因材施教，顺利实施教学。

（2）形成性评价。教学实施中，观察学生的学习方法和操作过程，发现在学习过程存在的方法问题和操作偏差，寻找教学实施方案本身存在的不足。指导学生掌握正确的学习方法和学习技巧，及时调整教学组织实施方案。

（3）总结性评价。教学实施后，评定学生的学习成绩，考核学生掌握知识、技能的程度和能力水平以及达到教学目标的程度。通过对毕业生的跟踪调查、就业单位意见反馈和社会评价，对专业标准的科学性、合理性、适应性和毕业生的质量以及教学组织的满意度进行考察，为修订新的专业标准和教学实施方案提供依据。

（六）质量管理

建立健全校院（系）两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 46 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 40 学分，专业限定选修课 18 学分，专业任意选修课 8 学分，实践教学环节 23 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：餐饮原料采购与管理

英文名称：The purchase and management of the culinary food ingredients

预修课程：烹饪基础知识 烹饪文化、餐饮管理等

内容简介：《餐饮原料与采购管理》课程是烹饪工艺与营养、西餐工艺、餐饮管理等专业的一门核心课程。课程教授主要内容为中西烹饪原料的采购与管理，包括中西烹饪原料的生产、流通、销售、价格和质量变化规律和控制管理方法。在深入研究烹饪原料品种、营养特点、品质鉴定及其加工特性等基础上，培养学生建立烹饪原料质量安全体系、烹饪原料采购应用系统、烹饪原料采购管理制度和管理方法等能力。课程结构主要由食品安全体系；肉类、水产、果蔬、粮食、调味品等原料的品质检验及采购管理等部分组成，教学需突出学生在烹饪原料质量鉴定、市场调查、采购技巧和原料应用能力的培养。

使用教材：《餐饮原料采购与管理》，朱水根，上海交通大学出版社出版，2012年。

参考资料：《烹饪原料学》，朱水根，湖南科技出版社出版，2004年。

课程名称：中西饮食文化鉴赏

英文名称：Chinese and Foreign F&B Culture

预修课程：无

内容简介：该课程通过介绍中西方饮食文化相关的知识体系，使学生对中西饮食文化的发展历程、饮食结构、饮食器具、美食饮品、饮食习俗等进行系统地了解 and 把握，初步掌握饮食文化的基本理论和知识应用。

使用教材：自编讲义

参考资料：《筷子与刀叉——中西饮食文化比较》，杜莉等，四川科学技术出版社，2007年。
《西方饮食文化》，杜莉等，中国轻工业出版社，2018年。
《中国饮食文化史》，王学泰，广西师范大学出版社，2006年。

课程名称：餐饮服务技艺

英文名称：Catering Service Skills

预修课程：无

内容简介：本课程从餐厅管理和餐饮行业从业人员的实际工作需要出发，以提高饭店餐厅管理人员和服务人员的实践技能为目的的课程。主要内容包括：餐饮操作技能、中餐零点餐厅服务规范、宴会服务规范、西餐厅服务、客房送餐服务、管事部六个前台服务管理部分；同时课程还设立了菜单设计、餐饮原料管理、厨房管理、餐饮成本控制、餐饮服务质量分析控制等后台管理和质量控制的等等。考核的五个部分包括：基础知识、操作或服务技能、模拟对话、案例分析和考核要点。课程通过专题讲解和考核指南两大部分的结合，使学生既能掌握餐厅服务技能的理论基础，掌握技能，同时引导学生利用专题中的知识点和分析和解决餐厅服务中所遇到的实际问题。

使用教材：《餐饮服务实训教材》，自编讲义。

参考资料：《餐饮服务教程》，汪春蓉，四川大学出版社，2008年。

课程名称：酒品知识与酒吧管理

英文名称：Wine Tasting Knowledge and Bar Management

预修课程：无

内容介绍：本课程从实际操作中所涉及的具体酒水知识、服务要点出发，详细介绍了饮料的相关知识；世界各国著名的葡萄酒、蒸馏酒、配制酒的质量等级、种类、特点、产地、和饮用服务常识等。同时对酒吧经营管理的基本问题和细节问题进行阐述，为学生今后工作打下扎实基础。

使用教材：自编讲义。

参考资料：《葡萄酒鉴赏手册》，沈宇辉，辽宁科学技术出版社，2008年。

课程名称：餐饮管理系统应用

英文名称：Application of F&B Management Software

预修课程：《大学计算机基础课程》

内容简介：本课程是基于《MC 操作系统》软件，运用信息技术和成本控制方面的基础知识，介绍餐饮企业信息化管理与运作的内容体系。通过课程学习帮助学生了解餐饮管理系统的结构、原理，利用系统操作软件来学习餐饮企业从申购、订货、收货、库存、发货、盘点等全过程的信息化系统操作。通过本课程的学习，了解餐饮企业信息化管理的基础理论，掌握企业信息化相关的管理理论与方法，具备信息化管理与运作的的能力。

使用教材：自编讲义。

参考书目：Materials Control 系统操作手册。

课程名称：中餐鉴赏与产品设计

英文名称：Chinese and forrign F&B culture

预修课程：《中外饮食文化鉴赏》、《食品原料采购与管理》等

内容简介：本课程为餐饮管理与服务专业学生设置。课程力图反映出全国各地各类风味名菜名点的基本风貌。以风味特色鲜明、影响力度大、实用性强、营养结构合理、技术成熟的菜肴和菜点为实例，结合近来创新流行的菜品作重点介绍。对名菜名点的成因、制作方法及关键步骤作详细介绍，突出教学重点和难点，启发学生思考。

使用教材：《中餐名菜名点鉴赏》，自编讲义。

参考书目：《中餐烹饪制作》，余德平等，重庆大学出版社，2017年。

课程名称：西餐鉴赏与产品设计

英文名称：Western Food Appreciation and Product Design

预修课程：《中西餐知识》、《饮食文化》、《食品原料与采购》

内容介绍：《西餐鉴赏与产品设计》是针对餐饮管理专业学生开设的专业必修课，培养学生初步了解西式菜肴的烹调原理和方法工艺等，主要以赏析实践授课与自主创意制作相结合形式展开。本课程是专门涉及传统西餐知识与技能、中高级西式烹调师岗位项目以及创意西餐装饰排盘等为主要内容的鉴赏实践型专业课程。使学生熟悉西式烹饪基本知识和制作原理，在设计制作中，初步掌握西餐部分基本操作技能。

使用教材：《博古斯学院法式西餐烹饪宝典》，保罗·博古斯厨艺学院，中国轻工业出版社，2017年。

参考书目：《法国费朗迪学院西餐烹饪宝典》，米歇尔·唐桂著；郭晓赓、杨帆译，中国轻工业出版社，2018年。

《西式烹调师》，赖声强，中国劳动社会保障出版社，2014年。

《西式烹调工艺与实训》，李伟强，东北师范大学出版社，2014年。

《厨艺的常识》，迈克尔·鲁尔曼，江西人民出版社，2017年。

课程名称：餐饮服务心理学

英文名称：Service Consumption Psychology

预修课程：无

内容简介：旅游消费心理学主要研究服务心理和消费行为的关系，研究内容主要包括顾客消费心理需求、需要、动机、人格、态度等；研究服务心理在旅游业中的作用；餐饮消费心理学原理及特征以及作为服务者应具备的服务心理原理和服务艺术。

使用教材：《旅游心理学》，叶伯平，清华大学出版社，2013年。

参考书目：《旅游心理学》，陈钢华，华东师范大学出版社，2016年。

课程名称：餐饮专业英语

英文名称：English for F&B Service and Management

预修课程：大学基础英语

内容介绍：本课程功能在于让学生掌握厨房中烹饪英语的表达方式。烹饪英语包括了预定、领位、点餐、点甜点、结账、酒吧服务、处理投诉等以及餐饮中的其它方面。本课程有10个单元，每个单元由Start you off, Focus on language, Summarize key expressions, Give it a try and Do extension activities 五项内容组成。这门课程将有助于提高学生们的专业能力，为发展职业能力奠定良好的基础。

使用教材：《餐饮英语》，赵丽，北京大学出版社，2009年。

参考书目：《餐饮英语》，陈亚丽等，旅游教育出版社，2008年。

《餐饮英语》，邢怡，高等教育出版社，2003年。

课程名称：餐厅布局设计与装饰

英文名称：Restaurant layout design and decoration

预修课程：无

内容简介：使学生通过理论教学，案例分析掌握餐厅布局设计的基本概念、了解餐厅的构成与分类、餐厅的色彩运用、餐厅装饰陈列设计、餐厅的照明装饰设计、餐厅外立面设计、餐厅环境设计以及各国餐厅设计风格的设计原理和设计技巧，通过相关的课设练习，巩固所学的知识，增强实践的基本技能，提高学生分析和解决实际问题的能力。

使用教材：自编讲义

参考书目：《东方风情餐厅——最全的亚洲风格主题餐厅设计作品集》，香港理工国际出版社，江苏人民出版社，2011年。

《成功的餐厅设计（第3版）》，Regina S. Baraban、Joseph F. Durocher，电子工业出版社，2012年。

课程名称：管理学原理

英文名称：Introduction to Management Theories

预修课程：《经济学原理》 《财务管理》 《市场营销》

内容简介：本课程是一门系统地研究管理过程中的普遍规律、基本原理和一般方法的管理学入门课程。通过本课程的学习，学生们将系统地了解管理学的基本原理和概念，掌握一般企业经营与管理的基本方法，有助于将来在企业中的工作。

使用教材：《管理学原理》，林志杨，厦门大学出版社，2004年。

参考资料：《管理学》，杨文士，中国人民大学出版社，2002年。

课程名称：新兴餐饮业态研究

英文名称：New Catering Industry

预修课程：《餐饮管理实务》、《餐饮服务产品设计》等

内容简介：新兴餐饮业态研主要以餐饮行业创新的模式、方式、技术或者体验为研究内容，对新兴餐饮企业的品牌特点、经营理念、餐饮产品设计与特点、餐厅的商圈选择、选址的物业要求、消费客户群体特征、经营以及合作方式、人员素质要求等进行研究和分析，使学生了餐饮企业的分类以及现代餐饮发展动态和趋势，掌握现代餐饮经营管理的新理念。

使用教材：自编讲义。

参考书目：《基于业态视角的餐饮经营连锁若干问题》，杨柳，社会科学文献出版社，2011年。

课程名称：餐饮人力资源管理

英文名称：F&B human resources management

预修课程：无

内容简介：本课程注重培养协调和实施一系列人力资源管理活动所需的能力。主要包含餐饮部门人力资源管理过程中的人力资源规划，招聘，薪酬，员工培训与发展，雇佣关系，人员调动，组织留人与辞退员工所需的技能。同时还包括接收和提供管理信息、处理人力资源数据、输入和输出信息以及管理学习和开发安排。

使用教材：自编讲义

参考书目：《饭店人力资源管理》（第二版），张波，大连理工大学出版社，2015年。

《人力资源管理》（第十二版），加里·德斯勒，中国人民大学出版社，2012年。

《人力资源管理获得竞争优势》（第七版），雷蒙德·诺伊，中国人民大学出版社，2012年。

课程名称：餐饮服务产品设计

英文名称：Catering Service Product Design

预修课程：《餐饮服务技艺》

本课程为餐饮管理专业学生设置。通过本课程的教学和实践，掌握餐饮服务产品设计的基本理论、理念和方法，学会按市场需求进行餐饮服务产品开发、餐饮服务产品设计。通过餐饮服务产品设计来提高餐饮服务专业的管理能力，以此提升学生就业能力

使用教材：讲义。

参考书目：《宴会设计》，王敏，北京大学出版社，2016年。

《宴会设计实务》，周宇等，高等教育出版社，2015年。

课程名称：食品营养与卫生安全

英文名称：Food Nutrition and Health Safety

预修课程：《中国饮食文化》

内容介绍：《食品营养与卫生》是针对餐饮管理专业学生开设的专业必修课程，是培养餐饮专业技能型人才营养学、卫生学基础的重要核心内容。本课程是认识各种食物、营养与人体健康关系的一门学科，具有很强的科学性、社会性和应用性；同时，对于餐饮管理专业的高职高专学生全面系统地了解饮食营养与安全卫生等方面知识具有理论支撑作用，更好实施对餐饮产品的营养学分析和卫生质量管理，从而培养具有专业理论与专业技能相融合的应用性餐饮管理人才。

使用教材：《食品营养与卫生》（第2版），林海、杨玉红，武汉理工大学出版社，2015年。

参考书目：《食品营养与卫生》，凌强，清华大学出版社，2017年。

《食品营养与健康》，苏爱梅、孙健乐，中国质检出版社，2013年。

《营养配餐与设计》，张首玉，中国科学技术出版社，2013 年。

《食品营养学》，石瑞，化学工业出版社，2012 年。

《食品营养与配餐知识》，尹玉芳，旅游教育出版社，2016 年。

课程名称：餐饮管理实务

英文名称：Catering Management Practice

预修课程：无

内容介绍：本课程为烹饪工艺与营养专业、西餐工艺专业、餐饮管理与服务专业、酒店管理专业学生而设置。通过本课程的教学和实践，掌握现代餐饮发展趋势、特点、新理念；掌握现代餐饮经营管理基本流程和管理环节；掌握现代餐饮经营与管理技术和方法；掌握现代餐饮产品设计基本思路和方法等。

使用教材：《餐饮服务与管理》，李勇平，东北财经大学出版社，2009 年。

参考资料：《餐饮服务与管理一本通》，冯飞，化学工业出版社，2012 年。

表一：三年制餐饮管理专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式	
				学分	学时分配			1		2		3		4		5		6			
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	考试	考查
通识课程	公共必修课	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3												√
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2										√
		000010051	计算机（一）	1	18	4	14	1	1											√	
		000010052	计算机（二）	2	36	8	28			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	18		18					1	1							√	
		000001001	中国传统文化	2	36	36		2	2												√
		000010087	英语读写译（一）	2	36	18	18	2	2											√	
		000010088	英语读写译（二）	2	36	18	18			2	2									√	
		000010089	英语读写译（三）	2	36	18	18					2	2							√	
		000010076	英语视听说（一）	3	54	18	36	3	3											√	
		000010077	英语视听说（二）	3	54	18	36			3	3									√	
		000010078	英语视听说（三）	2	36	18	18					2	2							√	
		000010079	英语视听说（四）	2	36	18	18							2	2					√	
		000010101	应用英语	2	36	18	18							2	2					√	
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1												√
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2										√
	000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1								√	
	000001002	形势与政策	1	18	18		1	1												√	
	公共选修课	公共选修课（表二）		7	126	63	63														
专业基础课程	专业必修课	010230042	酒品知识与酒吧管理	2	36	18	18	2	2											√	
		030820041	烹饪原料采购与管理	2	36	28	8	2	2											√	
		030830081	餐饮管理系统应用	2	36	18	18			2	2										√
		031103011	中西饮食文化鉴赏	2	36	36		2	2												√
		031103021	餐饮服务技艺	4	72	8	64	4	4												√
		031103031	中餐鉴赏与产品设计	4	72	8	64					4	4								

专业 核 心 课 程	010020041	管理学概论	2	36	36				2	2									√	
	030820101	食品营养与卫生安全	2	36	18	18			2	2									√	
	031020071	餐饮人力资源管理	2	36	28	8					2	2								√
	031030011	餐饮服务心理学	2	36	36				2	2										√
	031103041	西餐鉴赏与产品设计	4	72	8	64							4	4						√
	031103061	餐饮服务产品设计	4	72	18	54							4	4						√
	031103071	餐饮管理实务	2	36	28	8							2	2						√
	031103072	新兴餐饮业态研究	2	36	18	18											2	2		√
	031103073	餐厅装饰与设计布局	2	36	36						2	2								√
	031103074	餐饮专业英语	2	36	36				2	2										√
专业拓 展课程	专业限定选修课（表三）		18	324	162	162					7	7	7	7			4	4		
	专业任意选修课（表四）		8	144	72	72					4	4	4	4						
实践教 学环节	010150020	专业见习	2	36		36	2	2												
	020650031	生产性实训（一）	2	36		36					2	4								
	020650032	生产性实训（二）	2	36		36							2	4						
	010150040	顶岗实习	15	270		270									15	18				
	010150051	实习报告	2	36		36									2	2				
合计			142	2556	1095	1461	33	31	25	25	27	25	27	25	17		6	6		

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：餐饮管理专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
专业基础 模块	030830071	筵席设计与宴会组织	2.0	36	30	6
	030830051	餐饮市场营销	2.0	36	18	18
	031108031	调酒与酒水品鉴	4.0	72	8	64
	031108041	中西点心制作	3.0	54	4	50
	031108042	餐饮文化空间设计	2.0	36	30	6
	031108043	咖啡制作与品鉴	2.0	36	6	30
	031108044	海派点心制作与鉴赏	3.0	54	18	36
	031108045	基础会计	2.0	36	30	6
	031108051	插花	2.0	36	6	30
专业拓展 模块	031020061	餐饮服务质量管理	1.0	18	18	
	031108046	酒店督导	2.0	36	30	6
	031108047	新媒体营销	2.0	36	30	6
	031108048	餐饮大数据分析	2.0	36	30	6
	031108049	食品安全与质量控制	2.0	36	36	
	031108050	饭店情景英语	2.0	36	18	18
	031108052	营养配餐与食疗	3.0	54	30	24

表四：餐饮管理专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
031109007	中国旅游地理	2.0	36	36	
000040141	旅游美学	1.0	36	36	
031109004	酒店新业态	2.0	36	36	
031109003	中西饮食文化比较	2.0	36	36	
031109002	财务管理	2.0	36	30	6
031109001	艺术赏析	2.0	36	36	
000040131	中国历史文化	2.0	36	36	
000040151	旅游文学	1.0	36	36	
000040161	中外建筑艺术	1.0	36	36	
000040171	文物保护与欣赏	1.0	36	36	
000040181	英文报刊选读	2.0	36	36	
031109006	游憩学	2.0	36	30	6
031109005	居所陈设与文化艺术修养	2.0	36	18	18

烹调工艺与营养（中高职贯通培养）专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

招生专业名称：烹调工艺与营养（中高职贯通培养）

招生专业代码：640202。

二、入学要求

初中阶段教育毕业生经中考考入中高贯通班级并转段成功者或具有高中同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 5 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级
旅游大类 (64)	餐饮管理与 服务 (6402)	住宿和餐 饮业 (H)	中式烹调师 (260202) 中式面点师 (260203)	中厨房厨师 中点间点心师	中式烹调师（高级） 中式面点师（中级及以上） 西式烹调师（中级及以上） 西式面点师（中级及以上）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德、智、体、美、劳等方面全面发展，热爱社会主义旅游事业，具备较好旅游职业素养，掌握烹饪基本理论和技艺、营养卫生基本知识与科学配餐技能，有一定的烹饪技术创新能力，并能胜任旅游涉外饭店餐饮、社会餐饮的餐饮服务与管理、烹饪操作的高素质技能型专业人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）具有坚定正确的政治方向，坚持四项基本原则，拥护中国共产党，热爱社会主义祖国，实事求是，遵纪守法，具有良好的职业素质和职业道德，积极为我国旅游事业发展而努力工作。

（2）身心健康，具有一定的体育卫生知识和运动技能，达到国家规定的大学生体育锻炼标准，讲究卫生、举止文明，有良好仪表仪态和文化素养。

2. 知识

(1) 掌握专业基本理论知识, 包括世界各国烹饪文化的历史和发展、中西餐烹饪原理, 并能用科学知识去分析、理解和发展现代烹饪艺术。掌握各国、各民族烹饪文化特征, 并能融汇于烹饪实践之中。

(2) 掌握餐饮部门各环节的运行和管理知识, 具有独立工作和组织管理能力。

(3) 掌握一门外语(英语), 熟悉烹饪与餐饮专业英语用语, 可借助工具书阅读烹饪专业外文书刊, 并具有一定的英语口语听说能力, 达到国家高职高专英语能力考试等级标准。

(4) 掌握计算机的理论和操作技能, 达到上海市普通高校非计算机专业学生计算机一级考试水平。

3. 能力

具有扎实的烹饪实践技能, 掌握中西式烹饪菜点生产技术, 能熟练进行烹饪总过程中各环节的工作。通过五年中高贯通的技术与管理能力训练, 在操作技能上达到国家中式烹调师高级(含高级)或中式面点师中级(含中级)以上水平, 具备一定的管理厨房的能力, 并且具有一定的菜品创新能力。

六、课程设置与课程结构

(一) 通识课程

1. 公共必修课程

根据党和国家有关文件明确规定, 将“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语(包括英语读写译、英语视听说、应用英语等)”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国优秀传统文化”、“大学生心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”等课程列入公共基础必修课程。

2. 公共选修课程

本专业开设公共选修课由教务处统筹开设, 每学期面向全校教师征集开课课程, 主要课程有: 跨文化交流、旅游心理学、中外食品文化概论、自我发展管理等素质教育课程。

(二) 专业课程

本专业专业课程主要根据岗位知识与能力需求设置, 主要包含专业基础课程、专业核心课程和提升发展课程等。

1. 专业基础课程

本专业开设的专业基础课程是根据餐饮大类学习需要, 奠定深化专业学习基础, 主要包含有: 职业礼仪、中点概论、烹饪概论、烹调工艺学、原料鉴别与选用、原料初步加工、烹饪原料采购与管理、餐饮成本控制、食品营养与卫生安全、烹饪化学等 10 门课程。

2. 专业核心课程

本专业开设的专业核心课程是紧密围绕西餐西点专业技能需要开展的核心模块课程，主要包含有：烹饪基本功训练、中餐热菜制作、中式点心制作、西式点心制作、中餐冷菜制作与食品雕刻、中餐流行菜点制作、西餐流行菜点制作、厨房管理、创新菜肴制作等 9 门课程。

3. 提升发展课程

本专业开设的专业提升发展课程是为了进一步提升学生的就业能力和职业发展需要增设的，主要包含有：酒品知识与调酒技艺、现代餐饮管理、餐饮市场营销、筵席设计与宴会组织、餐饮服务、餐饮管理系统应用、营养配餐、烹饪与餐饮专业英语、食疗和药膳等 9 门专业课程。

（三）实践教学环节（实训和实习）

本专业作为实践性较强的专业，对实践环节教学尤为重视。主要包括认知实习、生产性实训和顶岗实习等实践教学内容。

1. 认知实习

第三学期至第六学期每学期开展为期一周的校内外参观与体验等认知实习。

2. 生产性实训

第七至第八学期每学期均有 6 周校内生产实训。生产实训场所为：校内中西中心厨房生产实训；酒吧与茶艺室生产实训；餐厅与宴会服务实训。

3. 顶岗实习

第五学年安排专业顶岗实习。实习地点为：各大旅游饭店、旅游企业和社会餐馆等实习基地。

项目名称	实习学期	实习周期	实习内容	实习地点
认知实习	第三学期	1 周	校内参观与体验	徐汇职高烹饪实训中心
认知实习	第四学期	1 周	校外参观与体验	王宝和大酒店
认知实习	第五学期	1 周	校外参观与体验	西郊宾馆
认知实习	第六学期	1 周	校内参观与体验	旅专校内烹饪实训中心
生产性实训（一）	第七学期	6 周	厨房生产实训	旅专中西中心厨房
生产性实训（二）	第八学期	6 周	厨房生产实训	旅专中西中心厨房
顶岗实习（一）	第九学期	20 周	专业顶岗实习	各大旅游饭店和社会餐馆等实习基地
顶岗实习（二）	第十学期	18 周	专业顶岗实习	各大旅游饭店和社会餐馆等实习基地

（四）课程结构

课程类别	学 时 数			所占总学时比例%		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共基础课	1956	926	1030	47%	53%	110	43%
专业必修课	1530	507	1023	33%	67%	83	32%
专业限定选修课	622	156	466	25%	75%	34	13%
专业任意选修课	108	20	88	19%	81%	6	2%
实践性环节	468		468		100%	26	10%
合 计	4684	1609	3075	34%	66%		100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 4684，总学分数为 259。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价、质量管理等方面，充分满足本专业培养目标与培养规格要求，为开展专业教学提供相应保障条件。

（一）师资队伍

本专业具有专任教师 10 名，校外兼职教师 5 名。其中专任教师皆为硕士学位，学历结构合理；专任教师全部具备讲师以上职称，其中，教授 1 名，副教授 3 人，讲师 6 人。全部专任教师均有企业工作经历（顶岗实践），均获得餐饮或烹饪专业相关的职业资格证书。

校外兼职教师主要来自优秀毕业校友或者校企合作实习单位，主要承担专业选修课的教学任务，并参与校内实训指导、参与专业建设、课程改革等任务。

（二）教学设施

本专业具有充足的多媒体教室，校内酒店实训中心、西餐综合实训中心和校外实践基地等实践教学设施。

（三）教学资源

本专业自行编撰《西式烹调工艺与实训》、《西餐教室》系列教材；围绕专业模块课程，根据西餐西点不同专业方向编写既要充分体现岗位技能要求，促进学生实践操作能力培养的专业实训教材讲义；拥有丰富的图文信息中心图书和数字资源。

（四）教学方法

本专业除了理论教学外，60%专业课程主要通过实训实践教学，紧密开展与酒店的校企合作。校内教学主要有课堂讲授法、示范操作法、活动策划法等教学方法；校外教学则通过考察见习、讲座和活动参与等教学方法学习传授专业技能。

1. 课堂讲授法

这是一种传统的教学方法，教师借助多媒体设备，给学生讲解餐饮与烹饪理论知识。

2. 示范操作法

教师示范菜点制作与学生在教师指导下开展练习和创新制作，从而掌握各种烹饪技能和餐饮服务技能。

3. 活动策划法

活动策划法是通过开展生产性实训和综合大型活动，在教师指导下开展模拟酒店运行经营，加强锻炼学生现场实战能力和应变能力的培养。

（五）教学评价

1. 多角度教学评价

本专业的教学评价主要包含督导对课堂效果评价、学生对教师评价、学生毕业发展情况跟踪等多角度评价教师教学效果。

2. 系统性评价教学管理水平

本专业从招生到毕业全面实现教学管理信息化，学校的教务管理系统、实习管理系统和学生管理系统对教学进行系统性全过程的教学管理。

（六）质量管理

建立专业预警机制和常态化的学校内部专业整改机制，形成抓行业质量年度报告。教师在实施教学计划中也依托管理系统实现从培养方案制定到课程实施、日常教学的电子化、网络化和自动化。外部监控小组定期对专业整改工作业务指导和监控，提出改进举措。

十、毕业条件

在校期间修满 259 学分，其中公共必修课 110 学分，专业必修课 83 学分，专业限定选修课 34 学分，专业任意选修课 6 学分，实践教学环节 26 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：烹饪原料采购与管理

英文名称：Procurement and Management of Food Materials

预修课程：无

内容简介：主要讲述各种烹饪原料的种类和基本使用原理及采购保管管理等，包括食品原料质量与检验；食品原料的质量及其影响要素；肉类原料品种和品质检验；水产类原料

品种和质量检验；粮食类原料品种和质量检验；蔬菜类原料品种和品质检验；果品类品种和品质检验；调味佐助料类品种和品质检验；食用中药材品种和品质检验。

使用教材：《餐饮原料采购与管理》，朱水根，上海交通大学出版社，2012 年。

参考书目：《烹饪原料》，郝志阔，中国计量出版社，2012 年。

《餐饮服务与管理》，李勇平，东北财经大学出版社，2008 年。

课程名称：烹饪化学

英文名称：Cuisine Chemistry

预修课程：无

内容简介：通过本课程的学习，使学生掌握水、无机盐、脂类、蛋白质、糖类、维生素在烹调过程中的变化；掌握食品的色、香、味等菜肴风味的基本知识及应用。通过理论教学和实践教学，培养学生灵活运用烹饪化学知识解决烹调过程中实际问题的能力。要求学生掌握食品一般化学成分的结构、性质及其在烹调加工中的相互作用和变化规律，掌握食品的色、香、味、形、质等菜点风味的形成原理及方法。理解与烹饪有关的食品一般化学成分及色、香、味、形、质的形成及在烹调加工中的重要作用，掌握烹饪化学基本的实验方法和技能。通过教学使学生掌握烹饪原料在烹饪加工过程中的变化规律，为能动地控制和变革烹饪工艺而奠定必需的理论基础，从而掌握研究物质变化规律的基本方法。

使用教材：《烹饪化学》（第三版），毛羽扬等，中国轻工出版社，2010 年。

参考书目：《烹饪基础化学》，张怀玉，高等教育出版社，2011 年。

《食品化学》，赵新淮，化学工业出版社，2006 年。

课程名称：食品营养与卫生安全

英文名称：Management of Food Nutrition and Hygiene

预修课程：烹饪化学

内容简介：食品营养与卫生安全是烹饪专业的基础必修课程，是一门与实际工作紧密联系、理论性与应用性均较强的课程。本课程主要包括营养学与食品卫生学两方面的内容，其任务是培养学生从餐饮与烹饪的角度出发，深入了解食物与人体健康、食品安全的关系，掌握现代营养卫生学的基本理论和基本知识，了解各类原料的营养成分与卫生要求，理解合理烹饪、科学配膳的基本原则，并能结合实际工作中的问题和需求，合理利用食物资源设计与烹制菜点；预防食品污染和食物中毒及其他食源性疾病对人体造成的危害，为今后从事餐饮卫生安全管理和饮食服务工作奠定基础。

使用教材：《食品营养与卫生安全管理》，凌强，旅游教育出版社，2014 年。

参考书目：《烹饪营养学》，彭景，中国纺织出版社，2008 年。

《烹饪卫生与安全学》，蒋云升，中国轻工出版社，2008 年。

课程名称：餐饮服务

英文名称：**Catering Service**

预修课程：无

内容简介：本课程从餐厅管理和餐饮行业从业人员的实际工作需要出发，以提高饭店餐厅管理人员和服务人员的实践技能为目的的课程。主要内容包括：餐饮操作技能、中餐零点餐厅服务规范、宴会服务规范、西餐厅服务、客房送餐服务、管事部六个前台服务管理部分；同时课程还设立了菜单设计、餐饮原料管理、厨房管理、餐饮成本控制、餐饮服务质量分析控制等后台管理和质量控制等等。考核的五个部分包括：基础知识、操作或服务技能、模拟对话、案例分析和考核要点。

使用教材：《餐饮服务实训教材》，自编讲义。

参考书目：《餐饮服务教程》，汪春蓉，四川大学出版社，2008 年。

课程名称：烹调工艺学

英文名称：**Technology Art of Culinary**

预修课程：无

内容简介：主要包括各种烹调加热方式；刀工处理方式；初加工处理方法；中西餐烹调的基本方法；如何鉴别菜肴的色香味形和品质等。

使用教材：《西餐烹调工艺与实训》，李伟强，东北师范大学出版社，2014 年。

参考书目：《西式烹饪》，国家旅游局人事劳动教育司，高等教育出版社，1995 年。
《烹调工艺学》，邵万宽，旅游教育出版社，2013 年。

课程名称：烹调基础技术

英文名称：**The Basis Technology of Western Culinary**

预修课程：无

内容简介：本课程内容覆盖现代西餐厨房初级工岗位的专业技能，主要培训学生在西餐厨房应掌握的初级工的职业能力和技术水平。通过项目训练，使学生能够熟练的切配蔬菜，分割鱼、肉、禽类等原料；并使学生通过任务项目学会制作基础的底汤、少司、清汤和茸汤、简单的配菜、色拉、早餐等。

使用教材：《专业烹饪》，韦恩·基斯伦，大连理工大学出版社，2005 年。

参考书目：《法式西餐烹饪基础》，法国蓝带厨艺学院著、卢大川译，中国轻工业出版社，2010 年。

课程名称：中餐冷菜制作与食品雕刻

英文名称：**Food Carving and Plate Decorating of China**

预修课程：烹饪原料与采购管理、西式烹调技术

内容简介：本课程是专业核心课程。课程主要针对现代中餐厨房厨师菜品装饰的职业能力、专业知识而开设，覆盖现代中餐中盘式设计、制作的方法、素质要求，卫生标准等专业知识。本课程采用任务项目教学方法，分为四个模块、32个教学情境，培训学生在厨房所应掌握的四项基本职业能力和技术水平。通过项目训练，使学生能够制作菜肴的围边与装饰、花卉类食品雕刻作品、禽鸟类食品雕刻作品以及特殊食材的食品雕刻作品等。

使用教材：《食品雕刻与冷盘制作》，赵浩然、李双琦，上海交通大学出版社，2012年。

参考书目：《冷盘制作与食品雕刻艺术》，姚春霞，科学出版社，2012年。

课程名称：中餐热菜制作

英文名称：The Technology of Chinese Culinary

预修课程：烹调基础技术

内容简介：本课程主要通过中式烹饪技艺的训练，主要包括：中式烹调的基本烹调法；中国各个地方不同菜系的主要特点烹调方法。使学生接受饭店业的厨房职业和基本技术的训练，提高中餐烹饪中热菜制作的动手能力以及在原料处理、烹饪方法方面的分析及解决问题的能力。

使用教材：无

课程名称：西式点心技艺

英文名称：The Technology of Western Pastry

预修课程：烹调基础技术

内容简介：主要通过西式面点制作的训练，主要包括西式面点的基本制作方法；西方各种类型点心的制作程序；基本生坯制作手法和成熟方法的掌握。

使用教材：《西点制作工艺》，钟志惠等，上海交通大学出版社，2011年。

参考书目：《面点工艺学》，季鸿昆，中国轻工业出版社，2006年。

《西点制作工艺》，周发茂，中国劳动社会保障出版社，2013年。

《西式面点师》，国家人力资源和社会保障部，中国劳动社会保障出版社，2010年。

课程名称：西餐流行菜点制作

英文名称：Production of Famous Western Dishes

预修课程：西餐烹调工艺、西式烹饪技艺、西式面点技艺

内容简介：主要通过对欧洲的法国、意大利、英国、德国、俄国等国家的传统知名菜肴开展历史的知识性介绍，制作方法讲解和操作演示以及学生制作训练等。

使用教材：《专业烹饪》，韦恩·吉斯伦，大连理工大学出版社，2005年。

参考书目：《新西餐》，产品设计杂志社，新闻出版总署报刊中心主办。

课程名称：西餐名点制作

英文名称：Production of Famous Western Desserts

预修课程：西餐烹调工艺、西式烹饪技艺、西式面点技艺

内容简介：主要通过对欧洲的法国、意大利、英国、德国、俄国等国家的传统知名烘焙产品和甜点开展历史的知识性介绍，制作方法讲解和操作演示以及学生制作训练等。

使用教材：《专业烹饪》，韦恩·吉斯伦，大连理工大学出版社，2005 年。

参考书目：《新西餐》，产品设计杂志社，新闻出版总署报刊中心主办。

课程名称：创新菜肴制作

英文名称：Innovative Production of Western Dishes & Dessert

预修课程：西式烹调技术、西式烹饪技艺、烹饪化学、烹饪原料采购与管理、西餐烹调工艺、西餐名菜名点制作

内容简介：本课程主要运用现代烹调中对原料选择、初加工处理、刀工处理、烹调加热、装盘等技术创新手段对传统菜点进行改良和创新，以训练学生的菜点创新能力，鼓励学生开展创造性思维及烹饪技术及菜品创新。

使用教材：《中西融合菜之苑》，赖生强，上海科技教育出版社，2012 年。

参考书目：《专业烹饪》，韦恩·基斯伦，大连理工大学出版社，2005 年。

课程名称：筵席设计与宴会组织

英文名称：Feast Design and Banquet Organization

预修课程：西式烹调技术、西式烹饪技艺、西式面点技艺、餐饮服务

内容简介：主要通过对各种宴席的发展历史和现状开展知识的系统性介绍，讲解筵席菜单设计及制作、服务流程设计、餐厅设计等，使学生了解筵席设计的基本构成及关键环节；同时，通过对宴会销售、宴会服务、宴会管理及人事管理等环节内容进行讲解和案例分析，使学生进一步熟悉宴会组织的整体流程。

使用教材：《宴会策划与运行管理》，李晓云，旅游教育出版社，2014 年。

参考书目：《宴会设计与管理》，叶伯平等，清华大学出版社，2010 年。

《筵席设计实务》，周宇等，高等教育出版社，2011 年。

课程名称：厨房管理

英文名称：Kitchen Management

预修课程：无

内容简介：本课程是学生必修的一门专业主干课程。该课程系统阐述了现代厨房设备，卫生安全管理，成本控制，餐饮生产等方面的基本原理与方法。本课程从理论与实践训练两个方面展开教学，侧重于厨房卫生与生产安全，食品成本控制，人员沟通与培训等管理知识的培训。

使用教材：《现代厨房管理》，马开良，旅游教育出版社，2008 年。

参考书目：《现代厨政管理》，崔震昆，上海交通大学出版社，2012 年。

课程名称：酒品知识与调酒技艺

英文名称：**Knowledge of Alcohol and Cocktails**

预修课程：无

内容简介：本课程从实际操作中所涉及的具体酒水知识、服务要点出发，详细介绍了饮料的相关知识；世界各国著名的葡萄酒、蒸馏酒、配制酒的质量等级、种类、特点、产地和饮用服务常识；鸡尾酒和混合饮料的调制等，使学生对调酒与酒品知识有初步认识。

使用教材：《酒水知识与调酒技艺实训教材》，自编讲义。

参考书目：《酒水知识与操作服务教程》，王晓晓，辽宁科学技术出版社，2005 年。

《葡萄酒鉴赏手册》，沈宇辉，辽宁科学技术出版社，2008 年。

课程名称：现代餐饮管理

英文名称：**Management of F&B**

预修课程：厨房管理、餐饮服务

内容简介：本课程为西餐工艺等专业学生而设置。通过本课程的教学和实践，掌握现代餐饮发展趋势、特点、新理念；掌握现代餐饮经营管理基本流程和管理环节；掌握现代餐饮经营与管理技术和方法；掌握现代餐饮产品设计基本思路和方法等。

使用教材：《餐饮服务与管理》，李勇平，东北财经大学出版社，2010 年。

参考书目：《饭店餐饮管理》，陈增红，旅游教育出版社，2010 年。

课程名称：餐饮管理系统应用

英文名称：**Application of F&B Management System**

预修课程：计算机

内容简介：主要介绍饭店或餐饮企业的软件系统管理，主要包括餐饮企业信息化管理概述；餐饮门店运行层的信息化管理；餐饮企业经营报表及经营分析；餐饮企业物流管理及成本分析；餐饮企业的人力资源及客户管理；餐饮连锁化经营管理；餐饮业电子商务初探。

使用教材：自编讲义。

表一：五年制烹调工艺与营养教学计划表

学年			总计				一		二		三		四		五		考核方式	
学期			学分	学时分配			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	考试	考查
类别	课程名称		总学分	总学时	理论	实训												
公共基础课	语文（一）		8	144	78	66	4	4										√
	语文（二）		8	144	78	66			4	4								√
	数学（一）		8	144	72	72	4	4										√
	数学（二）		6	108	72	36			4	2								√
	英语（一）		8	144	100	44	4	4										√
	英语（二）		8	144	100	44			4	4								√
	*英语（三）（综合英语一）		4	72	36	36					4							√
	*英语（四）（综合英语二）		4	72	36	36						4						√
	*英语（五）（综合英语三）		4	72	36	36							4					√
	*英语（六）（综合英语四）		4	72	36	36								4				√
	大学英语（听力一）		2	36		36					2							√
	大学英语（听力二）		2	36		36						2						√
	德育（一）		2	36	25	11	2											√
	德育（二）		2	36	25	11		2										√
	德育（三）		2	36	25	11			2									√
	德育（四）		2	36	25	11				2								√
	心理健康		2	36	18	18	1	1										
	*思想道德修养与法律基础		2	36	36						2							√
	*中国特色社会主义理论概论		4	72	54	18						4						√
	计算机（一）		6	108	38	70			3	3								√
	*计算机（二）		2	36	12	24					2							√
	*计算机（三）		2	36	12	24						2						√
	体育（一）		6	108		108	3	3										√
	体育（二）		6	108		108			3	3								√
	*体育（三）		2	36		36					2							√
	*体育（四）		2	36		36						2						√
专业必修课	专业基础课	旅游职业礼仪	2	36	12	24	2											√
		原料鉴别与选用	2	36	18	18	1	1										√
		原料初步加工	1	18	9	9			1									√
		餐饮成本控制	2	36	18	18				2								√
		*烹饪原料采购与管理	3	54	36	18						3						√
		*烹调工艺学	2	36	36							2						√
		中点概论	3	54	54		1	1	1									√
		烹饪概论	3	54	54						1	2						√
		食品营养与卫生安全	2	36	18	18					2							√
		*烹饪化学	2	36	30	6							2					√
	专业核心课	烹饪基本功训练	3	54		54	3											√
		中餐热菜制作	6	108		108		3	3									√
		中餐冷菜制作与食品雕刻	7	126		126					3	4						√
		中式点心制作（一）	12	216	36	180	4	4	4									√
		西式点心制作	10	180		180				3	3	4						√

专业提升课	*中餐流行菜点制作	4	72		72							4				√	
	*西餐流行菜点制作	4	72		72								4			√	
	*创新菜肴制作	3	54		54								3			√	
	*厨房管理	2	36	30	6					2						√	
	餐饮服务	2	36	18	18		2										√
	中西饮食文化	2	36	36					2								√
	*筵席设计与宴会组织	2	36	28	8								2				√
	*餐饮管理系统应用	2	36	18	18							2					√
	酒品知识与调酒技艺	2	36	26	10			2									√
	* 现代餐饮管理	2	36	30	6								2			√	
限定	综合素质	2	36	12	24							2					√
专业限定选修课（中职段）	中餐热菜制作（二）	17	306	36	270				6	5	6						√
	艺术欣赏	1	18	18		1											
专业限定选修课（高职段）		14	252	90	172							7	7				√
专业任意选修课		6	108	20	88						1	3	2				√
校会						1	1	1	1	1	1						
实践性环节	入学教育、军事	1	1周			1周											
	专业见习	2	1周					1周	1周	1周	1周						
	生产性实训（一）	3	6周									6周					
	生产性实训（二）	3	6周										6周				
	顶岗实习（一）（二）	16	32周											20周	18周		
	毕业设计	1	2周												2周		
总计		259	4684	1609	3075	32	32	35	36	34	38	36	32	18周	18周		

表二：五年制烹调工艺与营养公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：五年制烹调工艺与营养专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
中餐职业资格证书模块	030808009	中式烹调师高级（一）	4	72		72
	030808004	中式烹调师高级（二）	4	72		72
中点职业资格证书模块	030808007	中式面点师中级（一）	4	72		72
	030808003	中式面点师中级（二）	4	72		72
西餐职业资格证书模块	030808002	西式烹调师高级（一）	4	72		72
	030808001	西式烹调师高级（二）	4	72		72
西点职业资格证书模块	030808006	西式面点师中级（一）	4	72		72
	030808005	西式面点师中级（二）	4	72		72
餐饮管理模块	030830051	餐饮市场营销	2	36	18	30
	031030061	营养配餐	2	36	18	18
专业外语模块	030808008	烹饪与餐饮专业英语 （一）	1	18	10	8
	030808010	烹饪与餐饮专业英语 （二）	1	18	10	8

表四：烹调工艺与营养专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
030809001	东南亚菜点制作	3	54		54
000040061	茶艺	2	36	12	24
000040071	中西饮食文化	2	36	36	
000040081	食疗与药膳	2	36	36	
000040091	中西餐知识	2	36	36	
000040101	旅游应用写作	2	36	36	
000040111	应用文写作	2	36	36	
000040121	中国旅游地理	2	36	36	
000040131	中国历史文化	2	36	36	
000040141	旅游美学	2	36	36	
000040151	旅游文学	2	36	36	
000040161	中外建筑艺术	2	36	36	
000040171	文物保护与欣赏	2	36	36	
000040181	英文报刊选读	2	36	36	
000040191	求职面试英语	2	36	36	
000040211	德语（一）	2	36	36	
000040212	德语（二）	2	36	36	
000040221	艺术欣赏	2	36	36	

旅游管理专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：旅游管理

专业代码：640101

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能 等级证书举例
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	旅行社及 相关服务 (7291)	饭店、旅游及 健身娱乐场所 服务人员 (4040000)	市场/营销专员 导游/旅行顾问 销售代表/客户经理 多媒体设计与开发	导游员资格证书(普 通话、英语) (初级及以上) 助理旅行咨询师 旅行定制师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应上海及长三角区域旅游企业发展、旅游企业转型需要，具有良好的职业道德、职业素养，身心素质和人文素养的旅游技能型复合人才。掌握旅游行业管理基本知识和技术技能，能在旅行社、旅游电子商务平台、景区服务与管理第一线从事销售咨询、导游服务、产品设计及计划调度、媒体营销等工作。

（二）培养规格

由素质、知识、能力三个方面的要求组成。

1. 素质

具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感 and 参与意识。

具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作；具有职业生涯规划意识。

具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

2. 知识

较好的掌握旅游服务与管理专业基础知识，基本理论，包括旅游概论、旅游职业礼仪、管理学概论、经济学概论、旅游资源学、旅游文化、旅游心理学、旅游接待业等专业理论知识。

扎实的掌握导游业务与操作、旅游产品策划及计调、内容创意、新媒体营销、旅行社销售技巧等专业知识和技能。

3. 能力

包括对通用能力和专业技术技能的培养规格要求。

通用能力一般包括口语和书面表达能力，解决实际问题的能力，终身学习能力，信息技术应用能力。判断决策能力、创新能力、学习和获取新知识能力。独立思考、逻辑推理、内容信息加工能力。英语口头交流与写作能力。协调沟通、组织管理能力。

专业技能：

（1）导游讲解服务和带团操作能力。具备导游讲解能力，导游带团能力问题处理能力。

（2）旅游产品开发及计调操作能力。具备产品设计能力，计调操作能力，旅游资源采购能力。可以进行国、内外团队游产品、自由行产品设计，景区活动策划、景区产品设计及定制产品设计服务。

（3）旅游产品咨询及销售能力。具备销售、市场开拓能力，公关及谈判能力，客户开拓及维护能力。可以在旅游门店、旅游网站、客服中心从事咨询、销售及订单跟踪服务。

（4）新媒体营销应用能力。具备资料采集分析能力，内容创意及策划能力，设计及多媒体应用能力，媒体营销能力。可以对旅游产品、旅游目的地、旅游主题活动等进行媒体营销。

六、课程设置与课程结构

（一）通识课程

1. 公共基础课程

包括“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语（包括英语读写译、英语视听说、应用英语等）”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国传统文化”、“大学生心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”。

2. 公共选修课

公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程。

1. 专业基础课程

根据专业学科分类及能力培养要求，设置专业基础课程，包括：管理学概论、经济学概论、旅游接待业、旅游文学、旅游心理学、旅游资源学、导游业务、导游基础知识、导游法律法规知识、商务谈判、旅游专业英语。

2. 专业核心课程

按照相应职业岗位（群）的能力要求，确定 10 门专业核心课程，包括：旅游服务质量、旅游市场营销、旅行社经营管理、景观讲解、旅游创意产业导论、目的地国家概况（英语）、旅游数据调研与分析、旅游电子商务、旅游产品设计、旅游企业财务管理。

3. 专业拓展课程

根据区域经济发展、旅游行业及企业发展对于旅游管理专业人才的复合型要求，以及考虑到学生的学习志趣差异设置专业拓展课程。

其中，按照两个不同方向设置专业限定选修课，旅行社经营与管理方向设置的专业课程包括：出境领队业务、旅行社计调实务、旅行社销售技巧、客户关系管理、旅游广告策划、休闲活动策划、旅游人际沟通、企业特色课程。

新媒体营销方向设置的专业课程包括：新媒体内容创意与策划、多媒体图文处理、用户体验、新媒体艺术设计、社会化媒体营销、新媒体与企业公关、视频拍摄与非线性编辑、企业特色课程。

专业任意选修课程，包括：邮轮旅游、主题公园管理、会展基础、旅游公共关系、现代饭店管理、中西饮食文化、商务旅游、旅游摄影等。

4. 专业核心课程名称和主要教学内容

表 1 专业核心课程及教学内容

专业核心课程名称	主要教学内容
旅游服务质量	本课程主要学习围绕旅行社服务质量相关活动，如游客服务管理、服务人员与客人沟通技巧、销售服务质量管理、团队接待质量管理、投诉管理等，强调相关概念、理论及应用的协调性，提升学生专业素养和社会服务意识。
旅游市场营销	本课程主要学习现代旅游市场营销的基本理论和基本知识，并通过具体的旅游市场营销实际案例分析和目的地营销策划方案编写，将市场营销的 STP 战略和 4P 策略具体应用于旅游市场营销的行业实践，使学生理解旅游市场的运行规律和操作流程。
旅行社经营管理	本课程注重介绍旅行社经营管理研究的新观点和新成果及旅行社发展中的新案例，并将管理理论与旅行社管理实务有机结合，强调理论知识在旅行社经营管理实践中的运用。
景观讲解	本课程向学生介绍景观讲解内容的创作方法及景观讲解的技巧，要求训练学生创作导游词能力和讲解能力，提升学生的文化素养，提高其导游讲解水平。

旅游创意产业导论	本课程的主要内容分为两大部分：第一部分为产业层面，包括创意产业的本质与特征；文化消费的特点及主体；文化、创意与旅游的关系；创意产业与旅游产业的关系。第二部分为产品层面，包括创意的基本概念与原则；如何创意；网络创意；创意城市；活动创意；旅游主题创意；旅游纪念品创意。
目的地国家概况（英语）	本课程主要学习中国主要的出境目的地国家和地区的自然地理、文化、民俗风情、主要旅游城市、经典旅游资源、一些典型的专题旅游线路等方面的内容，使学生全面地掌握对我国旅游目的地国家的基本概况，出境旅游市场的特点和发展趋势。
旅游数据调研与分析	本课程主要以数据调研、数据获取、数据分析及建模为主要内容，以旅游相关调研数据为例，运用数理统计知识及 Spss 软件等方法和技术手段，通过理论和实践的深入学习和实战训练，让学生了解大数据背景下旅游数据基本调研和分析方法，提高旅游数据提取、分析与运用的综合能力和素质。
旅游电子商务	本课程主要分为二个部分，第一部分注重讲解旅游电子商务平台的商务运作及流程，主要包括：旅游电子商务网站的建设、产品模式以及服务管理流程。第二部分注重讲解网络营销，主要包括：网络传播的方式、网站专题设计、SEO。
旅游产品设计	本课程以旅游产品实际工作过程为导向，以产品分类、产品设计标准、产品设计流程和设计方法作为主要教学内容，通过讲解、案例分析、调查、开发设计等形式，使学生初步掌握旅游产品开发与设计的基本方法和技巧。
旅游企业财务管理	本课程主要学习融资管理、投资管理、营运资金管理、利润分配管理、财务预算与财务分析于一体的经济管理课程。本课程以公司法、会计法、企业财务通则、企业财务制度、旅行社管理条例等法律法规为依据，利用价值形式，对旅行社经营活动的“生财、聚财、用财”之道进行系统和全面地介绍。

（三）实践性教学环节

1. 专业见习

第二学期和第四学期分别有为期一周的专业见习。在资深导游的带教下，前往旅行社进行行业考察见习，或前往国内有代表性的景区景点进行实景认知实习。要求提交见习报告。

2. 生产性实训

第二学期、第三学期、第四学期分别开展一到两周的校内生产性实训，利用学校导游模拟实训室、旅行社实训室提供的模拟环境，开展校内实景导游讲解、市场营销综合实训与竞赛、国内景观讲解暨导游风采大赛、旅游产品设计大赛、目的地营销推广及旅游活动策划等丰富的实践活动，同时安排行业资深兼职教师进行实训指导和教学。要求提交实训作业。

3. 顶岗实习

顶岗实习共 18 周，结合专业课程的设置情况以及旅游企业尤其是旅行社的经营现状，将采取灵活实习的形式。其中 2 周采取非集中顶岗实习的形式，学生可以利用第三学期、第四学期课外时间累计顶岗实习时间，这两周主要帮助学生进一步了解行业、企业的情况，为学生职业规划打下坚实的基础。另外的 16 周采取集中顶岗实习的形式，安排在第六学期。实习内容：导

游及导游管理、旅游产品销售、旅行社计划调度管理、旅游产品策划与设计、旅游产品推广及媒体营销等。实习方式：跟随导游带团、在旅行社、在线旅游企业、旅游相关部门工作人员带领下，参与旅游企业的经营活动，要求学生能达到所在岗位独立工作的能力。顶岗实习环节需提供实习自我鉴定、实习报告。由实习企业、顶岗实习带队老师共同对学生进行评价。

（四）课程结构

表 2 理论教学与实践教学结构比例

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	828	420	408	51%	49%	46	32.4%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	828	414	414	50%	50%	46	32.4%
专业限定选修课	216	108	108	50%	50%	12	8.5%
专业任意选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
实践教学环节	432		432		100%	24	16.9%
合计	2556	1068	1488	41.8%	58.2%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 2556，总学分数为 142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

（一）师资队伍

旅游管理专业共有专任教师共 16 位，专职老师 10 位。专任老师双师型占 70%，中青年教师占 70%。从专任老师职称结构看：高级职称占 30%、中级职称占 70%。从专任老师学历结构看：博士研究生学位占 20%，硕士研究生学位占 60%。从专任老师学科背景看，有管理学、经济学、文学、历史学、文学等。

兼职老师 6 位包括合作企业的中高级管理者及上海市高级导游。均有着丰富的一线工作经验，业务能力强。

（二）教学设施

一体化多媒体教室、机房等教学资源为开展专业教学及各项实训提供了最有利保障。

校景合一的校园，校园分为跨文化交际体验区、休闲文化体验区、地学景观体验区、旅游文化展示区等七个区，具有文化体验、休闲娱乐、科普教育、旅游文化、餐饮服务、运动休闲等功

能。180 度 3D 环幕演示厅，并已开发了上海及全国主要旅游景点的 3D 软件，给学生创造了现场讲解的良好条件。旅行社实训基地，学校的休闲实训基地中设有游客接待中心和旅行社实训基地，模拟仿真旅行社，并配置金棕榈开发的旅行社信息管理系统软件、市场营销综合实训与竞赛系统软件。

（三）教学资源

校图书馆纸质图书 36.2 万册，电子图书 948GB。图书涉及面广、覆盖多个专业。旅游管理专业课程使用教材严格把关，选取要求适合高职学生，内容符合职业教育，体现最新专业知识内容。

（四）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。任务驱动教学法是生产性实训课程中采取的主要教学方法，以任务为驱动，激发学生的自主学习能力及动手能力。

（五）教学评价

采取全面的考核评价即“校内专业课程考试考查+校内实践环节三大板块考核 +校外顶岗实习考核+职业技能考证”。

校内专业课程考试考查包括口试、笔试和小论文具体的方式；实践环节三大板块考核为基础实践课程模块、技能训练课程模块、综合能力培养课程模块三大板块的考核。实践环节每一板块强调不同的实训内容，不再以一元性的评价和唯一正确答案为依据，构建由教师、企业与学生共同参与的多样化考评体系。

职业技能考证与导游职业岗位群课程相结合，要求专业学生考取普通话中文导游资格证书，鼓励考取外文导游资格证书。

（六）质量管理

建立健全校院（系）两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共课 46 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 46 学分，限定选修课 12 学分，任意选修课 7 学分，实践教学环节 24 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：管理学概论

英文名称：Principles of Management

预修课程：无

内容简介：本课程是旅游管理专业必修课程。本课程通过概要说明组织管理基本原理，分析企业环境管理、企业组织管理和变革与发展过程管理，让学生了解管理学基本内容和方法，掌握管理者应具备的基本知识和技能；并结合实际案例和实践操作的学习，增强运用性和可操作性。通过对本课程的学习，培养学生综合管理能力、分析判断能力和决策能力。

使用教材：《管理学原理》（第四版），王利平，中国人民大学出版社，2017年。

参考书目：《管理学》（第13版），斯蒂芬·罗宾斯，玛丽·库尔特著，刘刚等译，中国人民大学出版社，2017年。

《管理学原理》（第5版），理查德 L. 达夫特，多萝西·马西克著，高增安等译，机械工业出版社，2011年。

课程名称：经济学概论

英文名称：Introduction to Economics

预修课程：无

内容简介：研究构成整个社会运行的三大主体政府、企业、家庭如何作出选择以及这三者之间的相互作用，描述整个社会经济的运行过程，帮助学生理解市场机制的作用原理并能运用经济学相关基本分析方法解决实践中的资源配置问题。

使用教材：《经济学基础》，吴汉洪，中国人民大学出版社，2017年。

参考书目：《经济学原理》，曼昆著，梁小民等译，北京大学出版社，2015年。

课程名称：旅游心理学

英文名称：Tourism Psychology

预修课程：无

内容简介：旅游心理学属于心理学的分支学科，将旅游心理理论和旅游实践相结合，研究旅游者、潜在旅游者及旅游业员工（包括管理者）在旅游活动中的心理活动规律及其行为表现，以便使旅游从业人员了解、掌握旅游者的心理活动规律，引导游客行为，并以良好的心理素质为旅游者提供针对性的服务，作好服务工作。本课程包括：知觉与旅游行为、学习与旅游行为、需要、动机与旅游行为、人格与旅游行为、态度与旅游行为、旅游服务心理、待客之道的心理策略等十六个主要部分。

使用教材：《旅游心理学》，甘朝有，南开大学出版社，2017年。

参考书目：《旅游学导论》，孙文昌，青岛出版社，1992年。

《旅游心理》，张树夫，中国林业出版社，2000年。

课程名称：旅游接待业

英文名称：Hospitality

预修课程：旅游学概论

内容简介：本课程是高等职业院校旅游管理专业入门课程。旅游接待业围绕旅游接待活动中旅游主体、旅游客体和旅游媒介三者相互关系这个核心，通过探讨旅游活动与旅游接待业的历史演进，围绕旅游接待业信息化应用与战略管理，分析、掌握和预测旅游接待业构成要素之间的相互关系变化规律，做好现代旅游接待业的可持续发展工作。主要包括：旅游与旅游接待、旅游活动要素与旅游接待业的历史演进、旅游接待业信息化应用与全球化战略管理等。

使用教材：自编。

参考书目：《旅游接待业战略管理：概念与案例》，哈里森、恩兹著；秦宇等译，旅游教育出版社，2007年。

《旅游接待业信息管理与应用》，吴凯，中国旅游出版社，2009年。

课程名称：旅游文学

英文名称：Tourism Literature

预修课程：无

内容简介：本课程是旅游管理专业的必修课程。学习目的是使学生初步掌握鉴赏旅游文学作品的基本方法和技巧，并能够理解和欣赏一些重要的代表性作品，能将作品的内容融入到景点的讲解中去，使得他们能够更好欣赏自然风光、感受人文内涵，帮助其在今后的旅游服务工作中能有效传播传统文化知识，向旅游者提供优质服务。

使用教材：《旅游文学》，张胜难，南京大学出版社，2015年。

课程名称：旅游服务质量

英文名称：Tourism service quality

预修课程：导游业务、旅游接待业

内容简介：本课程是高等职业院校旅游管理专业旅行社方向的专业核心课程。课程围绕旅行社服务质量相关活动，如游客服务管理、服务人员与客人沟通技巧、销售服务质量管理、团队接待质量管理、投诉管理等，强调相关概念、理论及应用的协调性，提升学生专业素养和社会服务意识，提高学生将理论知识综合运用于旅游服务实践的转化能力。

使用教材：自编。

参考书目：《旅行社服务质量管理理论与实践》，张凌云，社会科学文献出版社，2009年。

课程名称：旅游创意产业导论

英文名称：An introduction to creative industry: tourism perspective

预修课程：无

内容简介：本课程是旅游管理专业的限定选修课程。学习目的是让学生了解创意产业的现状、基本特征和产业原理，以及旅游业与创意产业融合的必然趋势和基本理论，并通过旅游创意案例的学习，能够运用所学知识进行旅游创意实践。通过对本课程的学习，使学生掌握旅游创新的基本知识与技能，从而培养学生基本的创意、策划和创新能力。

使用教材：自编。

参考书目：《创意产业经济学》，理查德·E·凯夫斯，新华出版社，2004年。

《创意产业导论》，厉无畏，学林出版社，2006年。

《文化创意产业总论》，宫承波，闫玉刚，中国广播电视出版社，2008年。

《文化创意产业概论》，金元浦，高等教育出版社，2010年。

《文化创意产业十五讲》，刘泓，袁勇麟，四川大学出版社，2012年。

《文化产业创意与策划》，秦剑，夏聃，中国传媒大学出版社，2015年。

课程名称：导游业务

英文名称：Tour Guide Practice

预修课程：旅游学导论

内容简介：本课程是旅游管理专业的核心课程之一，也是导游资格考试的必考科目。通过本课程的学习，使学生了解导游工作的基本程序及规范操作，并且能够处理导游过程中出现的常见问题。

使用教材：《导游业务》，全国导游资格考试统编教材，中国旅游出版社，2018年。

参考书目：《导游服务规范与技能》，陈永发，东方出版中心，2008年。

课程名称：导游法律法规知识

英文名称：Laws and Regulations on Tourism

预修课程：法律基础

内容简介：本课程是旅游管理专业的核心课程之一，也是导游资格考试的必考科目。通过本课程的教学，使学生对邓小平理论、党的十五大确立的方针、政策和国家有关法规法律的知识有所掌握，成为称职的导游人员。

使用教材：《导游法律法规知识》，全国导游资格考试统编教材专家编写组，中国旅游出版社，2018年。

课程名称：导游基础知识

英文名称：Basic Knowledge of Tour Guide

预修课程：无

内容简介：本课程是旅游管理的核心课程之一，也是导游资格考试的必考科目。本课程主要通过对中国历史、地理、民俗、建筑、宗教、风物特产、部分客源国、上海旅游资源、上海风味小吃、民俗、休闲购物等方面的介绍，让学生全面了解全国自然及人文旅游资源的概况，熟悉上海旅游特色及景点知识，从而为以后的旅游工作打下良好的知识基础。

使用教材：《全国导游基础知识》，《地方导游基础知识》，中国旅游出版社，2018年。

课程名称：旅行社经营管理

英文名称：Management and Operation of Travel Agencies

预修课程：管理学原理、旅游经济学

内容简介：本课程注重介绍旅行社经营管理研究的新观点和新成果及实践中的新材料，并将管理理论与旅行社管理实务有机结合，强调理论知识在旅行社经营管理实践中的运用；根据教学的实际需要编排了实训项目，突出了对专业技术应用能力的训练。

使用教材：《旅行社经营管理》，陈永发，高等教育出版社，2014年。

参考书目：无。

课程名称：旅游市场营销

英文名称：Tourism Marketing

预修课程：无

内容简介：本课程主要介绍旅游企业市场营销环境、市场调研方法、旅游者消费行为等知识；着重阐述旅游市场细分和市场定位、旅游产品的设计、产品定价方法、旅游分销渠道策略、旅游企业促销策略、市场营销管理等营销应用方面的内容。课程运用案例法，项目法等教学方法，使学生能将旅游营销技能运用到实际工作中去。

使用教材：《旅游市场营销》，许霞，科学出版社，2016年。

参考书目：《旅游市场营销》，操阳、纪文静，东北财经大学出版社，2017年。

课程名称：旅游电子商务

英文名称：Tourism Electronic Business

预修课程：计算机、旅游市场营销

内容简介：课程结合专业偏重基于互联网信息技术平台的商务流程及运作管理，注重应用，贴近当前形势。本课程主要分为二个部分，第一部分注重讲解旅游电子商务平台的商务运作及流程，主要包括：旅游电子商务网站的建设、产品模式以及服务管理流

程。第二部分注重讲解网络营销，主要包括：网络传播的方式、网站专题设计、SEO。

使用教材：自编

参考书目：《旅游电子商务理论及应用》，杨路明等，化学工业出版社，2015年。

《SEO 实战密码》，咎辉 Zac，电子工业出版社，2015年。

《网络营销推广实战宝典》（第2版），江礼坤，电子工业出版社，2016年。

课程名称：出境领队业务

英文名称：Outbound Tour Service

预修课程：导游法律知识、旅游职业礼仪、导游业务

内容简介：出境领队业务课程主要使学生掌握出境旅游相关的所有专业知识——国际航空、海关、境外旅游用车、境外酒店、用餐、境外导游、购物、娱乐、海外领队、旅游目的地概况等等。通过本课程的学习，学生可以形成一套整体的出境游知识、操作体系，掌握各类团队操作心理，销售工作方法，业务开展方法，很好的掌握专线运作、操作方法，不管学生选择去旅行社谋职还是选择自己创业，都会得到极其有益的指导和借鉴。

使用教材：《出境领队实务》，王健民，旅游教育出版社，2013年。

参考书目：无。

课程名称：旅游专业英语

英文名称：Tourism English (Tourism Translation)

预修课程：大学英语

内容简介：本课程主要包括旅游翻译基本理论，旅游服务的三大核心环节（旅行社、饭店和景点）中所有流程中的文本和口头翻译：旅游预订服务，旅游交通服务，航班预订服务，旅游接待服务，饭店前厅服务（客房预订，总台入住接待，结账离店，快捷服务中心——电话转接、商务中心、邮件服务，礼宾——应接、行李、会展），饭店客房服务（客房常规服务、客房个性化服务、洗衣），旅游餐饮服务（客房送餐、中西餐零点/宴会服务、酒吧服务），导游服务（游览线路安排、导游讲解、游客迎送、地陪地接服务），景区服务（景点门票、物品租赁等），旅游商场与康乐服务，旅游问题投诉处理，旅游营销。

使用教材：自编讲义。

参考书目：《全新版大学英语综合教程1》，上海外语教育出版社。

课程名称：旅行社计调实务

英文名称：Tour Operation Business

预修课程：旅游经济学、旅行社经营管理、旅游产品设计、导游业务

内容简介：旅行社计调是旅行社经营的核心业务，本课程是旅游管理专业的核心课程之一。本课程立足于旅行社经营管理运营中，主要介绍旅行社计调工作的种类、岗位的职责、采购方法、成本核算及操作程序，让学生掌握计调工作应具备的基本知识与技能。在教学过程中加强了实操环节的训练，从而达到培养学生动手能力的目的，为实习和就业做好铺垫。

使用教材：自编。

参考书目：《旅行社 OP 计调手册》，熊晓敏，中国旅游出版社，2007 年。

《计调操作实务》，周晓梅，旅游教育出版社，2008 年。

《旅游线路设计》，陈启跃，上海交大出版社，2010 年。

课程名称：旅行社销售技巧

英文名称：Travel Agency Sales Skills

预修课程：旅游市场营销、旅行社经营管理、旅游产品设计

内容简介：本课程从旅行社核心岗位——外联销售的特性出发，依据销售岗位工种和任务要求帮助学生了解旅行社销售的种类、岗位职责、销售人员的基本要求；通过讲解销售流程及基本的方法、技巧，运用旅行社情景案例帮助学生掌握旅行社销售的基本知识、基本技能，使学生能在以后的旅行社工作中运用所学的知识解决销售工作中遇到的问题。

使用教材：自编。

参考书目：《销售学基础：用服务赢得永久的顾客》（第 13 版），富特雷尔，清华大学出版社，2015 年。

课程名称：社会化媒体营销

英文名称：Social Media Marketing

预修课程：旅游市场营销

内容简介：本课程透过各种纷繁复杂的营销现象厘清了社会化媒体营销的本质，从而构建出社会化媒体营销的理论体系：从社会化媒体营销的基本理论、社会化媒体的四个区域社会化社区、社会化发布、社会化娱乐和社会化商务进行分析，以及社会化媒体的作用和影响，包括如何利用社会化媒体来了解和剖析消费者以及如何测量社会化媒体营销的效果。课程通过丰富的案例说明了社会化媒体如何以及为什么会在企业的市场营销活动中发挥巨大作用。

使用教材：《新媒体营销与运营实战》，谭贤，人民邮电出版社，2017 年。

参考书目：《社会化媒体营销》，特蕾西·塔腾、迈克尔·所罗门，中国人民大学出版社，2014 年。

课程名称：新媒体与企业公关

英文名字：New Media and Corporate Public Relations

预修课程：无

内容简介：本课程是一门以新媒体与企业公共关系为研究对象的通识选修课。课程内容主要涉及新媒体及企业公关的概念、关系；新媒体团队的建设和管理；新媒体重要形态——微信公众号的运营与管理；新媒体条件下企业公关的特点、内容和技巧；企业公关的基本内容、相应能力和技巧。

使用教材：自编

参考书目：《新媒体概论》，尹章池，北京大学出版社，2017 年。

《新媒体文案创作与传播》，叶小鱼，勾俊伟，人民邮电出版社，2017 年。

《新媒体革命》，仇勇，电子工业出版社，2016 年。

《媒体公关和危机处理理论与实务》，丁光梅，经济管理出版社，2015 年。

表一：三年制旅游管理专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式	
				学分	学时分配			1		2		3		4		5		6			
					总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	考试
公共必修课程	通识课程	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3												√
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	1												√
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2										√
		000010051	计算机（一）	1	18	4	14	1	1											√	
		000010052	计算机（二）	2	36	8	28			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	18		18					1	1							√	
		000001001	中国传统文化	2	36	36		2	2												√
		000010087	英语读写译（一）	2	36	18	18	2	2											√	
		000010088	英语读写译（二）	2	36	18	18			2	2									√	
		000010089	英语读写译（三）	2	36	18	18					2	2							√	
		000010076	英语视听说（一）	3	54	18	36	3	3											√	
		000010077	英语视听说（二）	3	54	18	36			3	3									√	
		000010078	英语视听说（三）	2	36	18	18					2	2							√	
		000010079	英语视听说（四）	2	36	18	18							2	2					√	
		000010101	应用英语	2	36	18	18							2	2					√	
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1												√
		010150010	军事理论	2	36	36						2	2								√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12							1	1						√
		000001002	形势与政策	1	18	18		1	1												√
	公共选修课	公共选修课（表二）		7	126	63	63														
专业基础必修课程	专业必修课程	010020031	经济学概论	2	36	21	15	2	2											√	
		010020041	管理学概论	2	36	21	15	2	2											√	
		010220021	旅游心理学	2	36	18	18			2	2									√	
		010530011	商务谈判	1	18	9	9			1	1									√	
		020020021	旅游文学	2	36	20	16	2	2											√	
		020020051	导游业务（一）	2	36	18	18			2	2									√	

专业 核心 课程	020020052	导游业务（二）	1	18	9	9					1	1						√	
	020020061	导游基础知识（一）	2	36	18	18			2	2								√	
	020020062	导游基础知识（二）	1	18	9	9					1	1						√	
	090203004	旅游接待业	2	36	20	16	2	2											√
	090203005	旅游资源学	2	36	18	18			2	2									√
	090203006	导游法律法规知识	2	36	18	18					2	2							√
	090203007	旅游专业英语（一）	2	36	18	18							2	2					√
	090203008	旅游专业英语（二）	2	36	18	18									2	2			√
	010020091	旅游企业财务管理	2	36	18	18									2	2			√
	010230091	旅游产品设计	2	36	18	18							2	2					√
	090203001	景观讲解	2	36	8	28					2	2							√
	090203002	旅游创意产业导论	2	36	18	18							2	2					√
	090203003	旅游服务质量	2	36	18	18			2	2									√
	090203009	旅游市场营销	2	36	18	18			2	2									√
	090203010	旅行社经营管理	3	54	27	27					3	3							√
	090203011	目的地国家概况（英语）	2	36	18	18							2	2					√
	090203012	旅游数据调研与分析	2	36	18	18							2	2					√
	090203013	旅游电子商务	2	36	18	18							2	2					√
专业 拓展 课程	专业限定选修课（表三）		12	216	108	108					2	2	6	6	4	4			
	专业任意选修课（表四）		7	126	63	63					2	2	3	3	2	2			
实践 教学 环节	010150021	专业见习（一）	1	18		18			1	1 周									
	010150022	专业见习（二）	1	18		18							1	1 周					
	020650031	生产性实训（一）	1	18		18			1	1 周									
	020650032	生产性实训（二）	2	36		36					2	2 周							
	020650033	生产性实训（三）	2	36		36							2	2 周					
	010150040	顶岗实习	15	270		270											15	18 周	
	010150051	实习报告	2	36		36											2	2 周	
合计			142	2556	1068	1488	29	28	28	26	22	20	29	26	10	10	17		

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：旅游管理专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
新媒体营销	090208022	视频拍摄与非线性编辑	2.0	36	14	22
	090208023	新媒体与企业公关	2.0	36	14	22
	090208024	社会化媒体营销	2.0	36	14	22
	090208025	新媒体艺术设计	2.0	36	14	22
	090208026	用户体验	1.0	18	7	11
	090208027	多媒体图文处理	2.0	36	14	22
	090208028	新媒体内容创意与策划	1.0	18	7	11
旅行社经营与管理	010530061	旅游广告策划	2.0	36	14	22
	010530071	客户关系管理	2.0	36	14	22
	010530081	旅行社销售技巧	2.0	36	14	22
	020030041	出境领队业务	1.0	18	7	11
	090108031	休闲活动策划	2.0	36	14	22
	090208029	企业特色课程	2.0	36	10	26
	090208030	旅行社计调实务	2.0	36	14	22
	090209041	旅游人际沟通	1.0	18	7	11

表四：旅游管理专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
090209043	上海主题旅游	1.0	18	10	8
020030202	邮轮旅游	1.0	18	8	10
090208011	主题公园管理	1.0	18	8	10
050130011	高尔夫概论	2.0	36	17	19
041020011	会展基础	2.0	36	17	19
090209011	旅游公共关系	1.0	18	8	10
020030200	现代饭店管理	2.0	36	17	19
000040071	中西饮食文化	1.0	18	8	10
090209021	商务旅游	1.0	18	8	10
090409012	旅游摄影	2.0	36	17	19
090209047	旅游文献选读(英文)	2.0	36	17	19
010220041	旅游人力资源管理	2.0	36	17	19
090209042	房车旅游	1.0	18	10	8
010230121	旅游景区管理	2.0	36	17	19
090209045	组织行为学	2.0	36	20	16
090209044	旅游与音乐鉴赏	1.0	18	10	8

旅游管理（中高职贯通培养）专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

招生专业名称：旅游管理（中高职贯通培养）

招生专业代码：640101

二、招生对象及学习年限

初中毕业生，学制 5 年。

三、培养目标

本专业依托上海国际大都市的旅游优势，按照高技能人才培养的特点和规律，以工学结合为切入点，校企合作为途径，培养满足旅行社岗位群需要的熟悉旅行社最新服务理念，具有良好职业道德和创业精神，能胜任旅行社计调、销售、导游、出境领队等高素质技能型专业人才。

四、职业范围

职业方向	就业岗位	职业资格证书	
		名 称	发证单位
旅游管理 岗位群	旅行社门市接待	导游员资格证书（普通话、英语）（初级及以上）	中华人民共和国文化和旅游部
	旅行社计调		
	旅行社销售	助理旅行咨询师	上海市旅游行业职业培训指导委员会
	导游 出境领队 其他	旅行定制师	上海旅游高等专科学校 携程旅游学院

五、人才培养规格

本专业所培养的高职人才应具有以下知识、技能与素养：

- 具备诚实守信、敬业爱岗、认真负责的职业道德和良好的品行修养；
- 具有法律意识，熟悉国家经济及旅游法律法规，能依法从事各项旅游业务；
- 具有较强的沟通能力、团体协作能力及求实敬业的职业道德和开拓进取的创新能力；
- 有较广博的国际礼仪以及涉外业务知识，掌握旅游学科和旅游业的基本知识和发展态；
- 掌握旅游管理基本的理论基础及其应用，熟悉旅行社的业务运作；
- 具有日常的英语交流及读写能力，英语水平达到高职高专英语考试（PROTCO level A）合格水平或全国大学英语考试（CET）四级 360 分及以上或全国职业英语考试（PETS 3）合格水平；

- 能熟练运用计算机进行处理文字、信息收集与管理的工作，达到上海市普通高校非计算机专业学生计算机一级考试水平；
- 身心健康，具有一定的体育卫生知识和运动技能，达到国家规定的大学生体育锻炼标准，有良好的仪表仪态和文化素养；
- 取得 1~2 张与旅游管理专业相对应的职业资格或技能证书。

六、学时和学分要求

本专业总学时为 4990，总学分数为 265。

七、职业资格证书要求

建议取得导游资格证等职业资格证书。

八、课程设置

1. 文化基础课

德育、语文、数学、英语、信息技术基础、体育、艺术欣赏、军事理论、形势与政策等。

该模块部分课程执行教育部、上海市教委关于中职、高职教育阶段的相应课程标准。

2. 专业核心课程

中国旅游资源、旅游服务礼仪、旅游英语听说、导游基础知识、导游操作实务、导游法律法规、导游讲解、旅游心理学、旅游学导论、管理学基础、旅行社专业英语、旅行社经营管理、旅行社计调实务、旅游市场营销、旅游电子商务、出境领队业务、旅行社销售技巧、目的地国家概况（英语）、旅行社财务管理等。

3. 专业拓展课程

旅行社门市管理实务、旅游产品设计、商务谈判、旅游经济学、商务旅游、客户关系管理、大学英语等。

4. 实训、实习课程

认知实习、专业见习、生产性实习、毕业顶岗实习及毕业综合报告等。

九、毕业条件

在校期间修满 265 学分，其中公共基础课 90 学分，专业核心课 95 学分，专业拓展课 465 学分，实践教学环节 34 学分。在校期间需获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书，同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十、专业教学计划表

详见表 1-3。

十一、专业主要课程简介

课程名称：中国旅游资源

英文名称：China' s Tourism Resource

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能了解中国旅游资源概况、中国旅游资源的保护与开发利用、地文景观类旅游资源等旅游资源方面的知识，掌握自然旅游资源和人文旅游资源的基本类型、功能和作用以及旅游环境保护与旅游资源可持续发展的方法与对策。

课程名称：旅游服务礼仪

英文名称：Tourism service etiquette

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能较好地掌握作为一个旅游职业人在旅游接待工作和与人交际中的言谈、仪容服饰、仪态举止、社交规范、宗教礼仪以及国际礼仪常识等基本应用礼节，养成良好的言行规范，提高自身的素质和人际交往的能力，成为一个合格的旅游职业人，更好地适应旅游业各个工作岗位。

课程名称：旅游英语听说

英文名称：Tourism English listening and speaking

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能熟悉旅游服务与接待活动的基本流程与服务用语，能听懂并能准确地运用服务用语对游客进行相关旅游产品的介绍，能进行客房、餐位、线路等旅游服务项目的预订与接待服务，能听懂并准确地使用电话及面对面服务用语对游客进行旅游产品销售，能听懂并能选择恰当的服务用语对旅游过程中遇到的恶劣天气、突发事件、设备故障、投诉等向游客进行解释和安抚。

课程名称：导游基础知识

英文名称：General Knowledge of Tourism

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，也是导游资格考试的必考科目。本课程通过对中国历史、地理、民俗、建筑、宗教、风物特产、部分客源国、上海旅游资源、上海风味小吃、民俗、休闲购物等方面的介绍，让学生全面了解全国自然及人文旅游资源的概况，熟悉上海旅游特色及景点知识，从而为以后的旅游管理工作打下良好的知识基础。

课程名称：导游操作实务

英文名称：Tour Guide Business

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，也是导游资格考试的必考科目。通过学习和训练，学生能掌握导游服务工作的基本程序及规范操作，并且能够处理导游服务过程中出现的常见问题。

课程名称：旅游法律法规

英文名称：Laws and Regulations on Tourism

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，也是导游资格考试的必考科目。通过学习和训练，学生能熟悉国家相关的旅游法律法规知识，并能在旅游服务工作中灵活运用。

课程名称：导游讲解

英文名称：Introduction of Attractions

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，也是导游资格考试的必考科目。课通过学习和训练，学生能掌握导游词的创作技巧、导游讲解方法等相关知识，并通过学校实训室、学校景观讲解、旅游车沿途讲解等场景培养学生口头表达能力，模拟景点导游与模拟途中导游，形成符合个性的导游风格。

课程名称：旅游心理学

英文名称：Tourism Psychology

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，属于心理学的分支学科。通过学习和训练，学生能把握并分析旅游者、潜在旅游者及旅游员工（包括管理者）在旅游活动中的心理活动规律及其行为表现，能根据其心理活动规律引导游客行为，并以良好的心理素质为旅游者提供针对性的服务，作好旅游服务工作。

课程名称：旅游学概论

英文名称：Tourism Principles

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能了解旅游产生的时空条件，掌握旅游的基本概念，即旅游的本质内涵、形态结构、特征和性质，旅游构成要素及其在旅游供需结构中的作用，并能分析旅游现象运行引起的内外部关系及对目的地社会、经济、文化和环境的影响。

课程名称：管理学概论

英文名称：Principles of Management

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能了解管理学的基本原理和方法，能运用所学知识进行管理实践，掌握基层管理者应具备的基本知识与技能，进一步提升综合管理能力、分析能力、判断能力及决策能力。

课程名称：旅行社专业英语

英文名称：Specialized English for Travel Agency

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能了解旅游翻译基本理论，能胜任旅游服务的三大核心环节（旅行社、饭店和景点）中所有流程中的文本和口头翻译，提升在旅游管理者的英语综合应用能力。

课程名称：旅行社经营管理

英文名称：Management of Travel Agency

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能了解旅行社经营管理研究的新观点和新成果及实践中的新材料，并将管理理论与旅行社管理实务有机结合，将理论知识在旅行社经营管理实践中加以运用。

课程名称：旅行社计调实务

英文名称：Tour Operation Practice

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能熟悉旅行社计调工作的种类、岗位的职责、采购方法、成本核算及操作程序，掌握计调工作应具备的基本知识与技能，为实习和就业做好铺垫。

课程名称：旅游市场营销

英文名称：Tourism Marketing

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能了解旅游企业市场营销环境、市场调研方法、旅游者消费行为等知识，熟悉旅游市场细分和市场定位、旅游产品的设计、产品定价方法、旅游分销渠道策略、旅游企业促销策略、市场营销管理等营销应用方面的内容，并能将旅游营销技能运用到实际工作中去。

课程名称：旅游电子商务

英文名称：Electronic Tourism Business

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，包括电子商务导论、技术基础和应用实务三个部分，整合旅游电子商务技术、应用与管理为一体。通过学习和训练，学生能以扎实的理论为基础，注重应用，强调体系化，又贴近当前形势；案例经典、实际又富有创新，涵盖内容全面。

课程名称：出境领队业务

英文名称：Outbound Tour Leader Practice

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能掌握出境旅游相关的所有专业知识——国际航空、海关用车、境外酒店、用餐、境外导游、购物、

娱乐、海外领队、旅游目的地概况等等，形成一套整体的出境游知识、操作体系，掌握各类团体操作心理、销售工作方法及业务开展方法，很好地掌握专线运作、操作方法。

课程名称：旅行社销售技巧

英文名称：Travel Agency Marketing Skills

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能从旅行社核心岗位——外联销售的特性出发，了解旅行社销售的种类、岗位职责、销售人员的基本要求，掌握旅行社销售的基本知识、基本技能，能在以后的旅行社工作中运用所学的知识解决销售工作遇到的问题。

课程名称：目的地国家概况（英语）

英文名称：Overviews of Target Countries

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，通过学习和训练，学生能在课堂模拟情境、工作情境中全面地认识、了解和掌握目的地国家和客源国家政治，经济，文化，民俗，旅游业以及地理，人文概况等，对世界和中国旅游业的发展有一个清晰的认识，把握中国海外客源市场的演变及其发展趋势，更好地拓展中国海外旅游客源市场，开发出境游市场，同时，进一步提升英语语言知识和英语应用能力。

课程名称：旅游财务管理

英文名称：Financial Management of Travel Agency

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门必修课程，主要探讨旅行社“生财、聚财、用财之道”，也就是旅行社如何筹集资金和合理分配及运用资金，如何以尽可能少的资金取得较大经济效益。它是集企业财务预算、财务决策、财务控制、财务分析为一体的综合性管理，并贯彻于旅行社一切经营活动的全过程。的一门必修课程，通过学习和训练，学生能全面和系统地掌握旅行社财务运行程序，财务管理的理论、方法和内容，使学生具有较强的财务管理思维理念和基本技巧。

课程名称：旅行社门市管理实务

英文名称：Travel agency store management

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门拓展课程，通过学习和训练，学生能熟悉旅行社营造温馨的服务氛围、门市服务人员礼仪、门市业务与对客服务、门市销售促成技巧、门市顾客旅游需求与旅游动机、门市顾客购买决策、门市客户关系管理等相关知识与工作流程，以顾客为导向，重视电子商务等新知识应用，关注出境游游客、自驾车游客等细分市场的旅游需求、动机、购买决策等。

课程名称： 旅游产品设计

英文名称： Tourism Product Design

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门拓展课程，该课程以旅游产品实际工作过程为导向，以旅游产品的开发与设计能力培养为本位，以产品分类、产品设计标准、产品设计流程和设计方法作为主要教学内容，通过讲解、案例分析、调查、开发设计等形式，学生能初步掌握旅游产品开发与设计的基本方法和技巧，为将来的旅行社工作奠定基础。

课程名称： 商务谈判

英文名称： Business Negotiation

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门拓展课程，通过学习和训练，学生能对谈判的基础知识、基本技巧、基本技能等各方面有一个比较全面地了解、认识和把握，为今后从事营销、管理等相关工作奠定坚实的基础，提高实践操作技能和应对市场的能力。

课程名称： 旅游经济学

英文名称： Tourism Economics

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门拓展课程，是运用经济学原理解决企业经营决策问题的一门基础性学科。通过学习和训练，学生能从企业决策者所面临的各种问题和挑战出发，构建了一个面向经营决策的系统思维框架，并能以企业长期可持续盈利能力为目标，通过对相关影响因素的全面分析，对企业经营决策中的各种主要策略展开系统讨论。

课程名称： 商务旅游

英文名称： Business travel

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门拓展课程，通过学习和训练，学生能形成对商务旅游市场发展现状和趋势的全面认识，掌握商务旅游的基本知识、基本理论和研究的基本方法，并能用这些基本知识和基础理论来解决实际问题。课程教学内容围绕商务旅游核心市场营销：包括会展旅游市场营销、差旅市场营销、奖励旅游营销和户外拓展旅游市场营销和商务旅游目的地营销进行。

课程名称： 客户关系管理

英文名称： Client Relation Management

课程简介：本课程是旅游管理专业的一门拓展课程，通过学习和训练，学生能掌握了解客户需求、对客户进行细分，掌握客户价值的开发以及改善客户关系、提高客户满意度等的技巧和方法，为后续学习和工作打下基础。

表一：教学计划安排表

课程 分类 模块	课程名称	学时分配				一		二		三		四		五	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		学分	总学时	知识 讲授	技能 训练	18 周	18 周	18 周	18 周	9 周	18 周	18 周	18 周	18 周	
公共 基础 课	德 育	14	252	126	126	2*	2*	2*	2*		3*	3*			
	语 文	12	216	130	86	3*	3*	3*	3*						
	数 学	9	162	98	64	3*	3*	3*							
	英 语	31	558	310	248	4*	4*	4*	4*	6(3)*	6*	6*			
	信息技术基础	8	144	60	84	4★					4★				
	体 育	11	198	24	174	2	2	2	2	2(1)	2				
	艺术欣赏	2	36	12	24	1	1								
	军事理论	2	36	12	24	2 周（与寒暑假军训结合）									
	形势与政策	1	18	12	6	第 5、6、7、8 学期各 5 学时									
	小计（34.0%）	90	1620	784	836	19	15	14	11	8(4)	11	9			
专业 核 心 课 程	中国旅游资源	6	108	54	54	2*	4*								
	旅游服务礼仪	4	72	36	36	2*	2*								
	旅游英语听说	16	288	144	144	4*	4*	4*	4*						
	导游基础知识		180	90	90			4★	4★	4(2)★					
	导游操作实务	8	144	96	48			3★	3★	4(2)★					
	旅游法律法规	8	144	96	48			3★	3★	4(2)★					
	导游讲解	7	126	63	63			3★	3★	2(1)★					
	旅游心理学	2	36	18	18						2*				
	旅游学导论	2	36	24	12						2*				
	管理学基础	2	36	24	12						2*				
	旅行社专业英语	20	360	180	180						5*		5*	5*	5*
	旅行社经营管理	3	54	36	18							3*			
	旅游社计调实务	3	54	36	18							3*			
	旅游市场营销	2	36	18	18								2*		
	旅游电子商务	3	54	27	27								3*		
	出境领队业务	2	36	24	12								2*		
	旅行社销售技巧	2	36	18	18								2*		
	目的地国家概况 （英语）	3	54	27	27								3*		
	旅行社财务管理	2	36	24	12									2*	
	小计（35.8%）	95	1890	1035	855	8	8	17	17	14(7)	11	11	17	7	
专业 拓展 课程	旅行社门市管理实 务	2	36	18	18		2*								
	旅游产品设计	2	36	24	12						2				
	商务谈判	2	36	24	12						2				
	旅游经济学	2	36	24	12							2			
	商务旅游	2	36	24	12								2		
	旅游市场调研与数 据分析	2	36	24	12									2	

	客户关系管理	2	36	24	12									2
	大学英语	6	108	54	54									6
	专业选修课	26	468	234	234	2	4	0	2	8(4)	4	2	4	4
	小计(17.4%)	46	828	450	378	2	6	0	2	8(4)	8	4	6	14
实训 实习 课程	认知实习	2	36	0	36			1周	1周					
	专业见习	8	144	0	144					8周				
	生产性实习	4	72	0	72							2周	2周	
	毕业顶岗实习及毕业综合报告	20	400	0	400								20周	
	小计(12.8%)	34	652	0	652									
合 计		265	4990	2269	2721	29	29	31	30	30	30	24	23	21

说明：1. “*”为考试课，“★”为考证课。《英语》、《信息技术基础》教学与“大学英语级”、上海高校计算机应用能力一级证书考核相结合。第5学期组织参加导游证考核。

2. 语文课含旅游文学。

3. 第3、4学期可结合暑假，组织社会实践各1周。

4. 第9学期为“双证融通”教育的顶岗实习。

5. 德育课程包括教育部、市教委文件中所规定开设的中职及高职阶段德育课程。

表二：教学活动时间分配表

教学活动		周数	学时	学分	第二年		第三年		第四年		第五年	
					3	4	5	6	7	8	9	10
军训		2	60	2					1			
形势与政策		1	30	1			0.25	0.25	0.25	0.25		
课程教学		147	3340	220	17	17	9	18	16	16	18	
实 践 课 程	认知实习	2	60	2	1	1						
	专业见习	8	240	8			8					
	技能鉴定	1	30	—			1					
	生产性实习	4	120	4					2	2		
	顶岗实习	19	570	19								19
公益劳动/机动		8	240	8	1	1	0.75	0.75	0.75	0.75	1	
学期考核		9	270	—	1	1	1	1	1	1	1	
毕业教育		1	30	1								1
总计 (周/学时/学分)		202	4990	265	20	20	20	20	21	20	20	20

表三：课程比例表

课程类别		学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
		总学时数	知识讲授	技能训练	知识讲授	技能训练		
公共基础课		1620	784	836	15.7%	16.8%	90	34.0%
专业核心课		1890	1035	855	20.7%	17.1%	95	35.8%
专业拓展课	限定选修课	360	216	144	4.3%	2.9%	20	7.6%
	任意选修课	468	234	234	4.7%	4.7%	26	9.8%
实践教学环节		652	0	652	0	13.1%	34	12.8%
合计		4990	2269	2921	45.4%	54.6%	265	100%

电子商务专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：电子商务

专业代码：630801

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能 等级证书举例
财经商贸大类 (63)	电子商务类 (6308)	互联网和相关服务 (I64)	网络编辑 (2100205) 数字媒体艺术专 业人员 (2090607) 电子商务师 (4010202) 呼叫中心服务员 (4040503)	网站运营 网站策划 网站编辑 网站推广 网页制作 客服专员 旅行顾问	电子商务（网店运营推广） 电子商务（网店客户服务） 电子商务（商品采编与网店装修） 网店运营与推广初级 网店运营与推广中级 网店运营与推广高级

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业立足于现代旅游服务业，培养面向旅游企业一线，具有良好的职业道德和敬业精神，掌握现代旅游商务知识、计算机和网络应用技能，具备客户服务、网络营销和推广、网络策划和编辑、网站运营和维护的技能及网络信息服务能力，能在旅游及相关企业从事电子商务应用和管理的高素质应用型人才，并具有较强的职业综合能力和可持续发展能力。

（二）培养规格

1. 基本素质

- (1) 身心健康，具有良好的仪表仪态；
- (2) 热爱旅游事业，具有良好的职业道德；
- (3) 具有良好的心理承受力和抗压力，有较强的自信心；
- (4) 具有一定的社会交际能力，富有团队合作意识和创新精神；
- (5) 具有较强的实践能力、适应能力和再学习能力。

2. 知识结构

- (1) 掌握一门外语（英语），能够进行听、说、读、译；
- (2) 掌握现代旅游企业的基本知识和运作业务；
- (3) 掌握计算机、网络技术和数据库等基本知识；
- (4) 掌握旅游电子商务的基本知识、电子商务运营与操作业务；
- (5) 掌握网站建设和管理基本知识。

3. 职业技能

- (1) 具有良好的客户沟通能力，熟练运用计算机和网络工具进行客户服务；
- (2) 熟练运用网络媒体开展市场营销活动，具备网络营销和推广的能力；
- (3) 了解网站栏目、频道的策划和管理，具备网络策划和编辑的能力；
- (4) 能设计和制作静态和动态网页，能借助网络平台进行网店的运营和管理；
- (5) 能进行网站的建设、管理和维护，能够对旅游电子商务进行综合应用。

六、课程设置与课程结构

（一）通识课程

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件明确规定，将“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语（包括英语读写译、英语视听说、应用英语等）”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国传统文化”、“大学生心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”等课程列入公共基础必修课程。

2. 公共选修课

公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程。

1. 专业基础课程

根据专业学科分类及能力培养要求，设置专业基础课程，包括：高等数学、经济学概论、现代饭店管理、旅行社管理、旅游市场营销、程序设计语言、计算机网络应用技术、数据库应用、网页设计和制作、旅游管理信息系统。

2. 专业核心课程

按照相应职业岗位（群）的能力要求，确定 5 门专业核心课程，包括：电子商务概论、旅游电子商务、网络营销、电子商务网站建设和管理、旅游电子商务实训。

3. 专业拓展课程

根据社会经济发展对于电子商务人才的复合型要求，设置专业拓展课程，包括：沟通技巧、旅游心理学、旅游地理、客户服务实务、WEB 程序设计、电子商务法、旅游企业财务管理、电子商务运营实务、电子商务项目管理、电子商务专业英语等。

4. 专业核心课程名称和主要教学内容

表 1 专业核心课程及教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	电子商务概论	介绍了电子商务领域各个方面的基本理论，基本知识和基本技能，主要包括：电子商务概述、电子商务模式、电子商务技术支撑、网络营销服务、电子商务物流、电子商务金融服务、电子商务安全技术和电子商务法律法规等。通过课程学习使学生对电子商务的基本理论体系和电子商务的基本框架有一个完整的认识，掌握电子商务的有关概念、原理和运作方法。使学生了解电子商务的实施和应用过程和电子商务系统功能的实现过程。
2	旅游电子商务	介绍了旅游电子商务的基本知识、相关技术和实际应用。通过本课程的学习，掌握旅游电子商务的基本架构，了解旅游电子商务的发展趋势及需求；掌握 B2C、C2C、C2B、B2B 等不同旅游电子商务模式的发展、商业模式、战略分析和面临挑战等具体的应用；理解旅游企业实施电子商务的规划与设计方法；学会对不同电子商务模式的典型案例进行学习、分析和讨论。
3	网络营销	通过本课程的学习，使学生：认识网络营销的发展演变规律及现阶段网络营销的特征；理解网络营销定义及内涵；理解网络营销的基本原理及核心思想；认识网络营销的内容体系及演变。理解网络营销八大核心能力及培养路径；熟练应用网络营销常用工具和资源；熟悉主要的网络营销方法，重点掌握并熟练应用内容营销及社会化营销的常用方法；关注网络营销新发展，了解网络广告新模式、生态型网络营销及分享式营销的核心思想。从而综合应用及提升网络营销实践与管理的能力。
4	电子商务网站建设和管理	概述电子商务网站建设与管理的流程；教授如何策划撰写电子商务网站规划报告；掌握解电子商务网站服务器配置和域名申请、网站备案的流程；掌握电子商务网站原型设计；掌握电子商务网站前台开发技术和后台开发技术；知晓移动端开发技术；掌握电子商务网站测试发布、维护管理；学会电子商务网站的宣传与推广。
5	旅游电子商务实训	通过本课程的学习，使学生掌握：休闲实训中心的休闲农庄、旅游接待中心、房车营地和休闲会所网站的维护和管理；微信服务号和订阅号的建设，微信软文的设计、编辑和发布；旅行社电子商务；六合一软件旅游产品中心、资源中心、销售中心、财务中心、客户中心、系统中心的建设、维护和管理等。

（三）实践性教学环节

1. 专业见习

在第二学期和第四学期分别安排学生进行为期一周的专业见习，开展行业调研和考察，撰写专业见习报告。

2. 生产性实训

在第四学期和第五学期安排学生在校进行生产性实训，充分利用学校旅游电子商务平台和实训基地开展实训，包括开展电子商务大赛，休闲中心电子商务实训以及其他活动，让学生能通过真实的电子商务实践活动来掌握旅游电子商务技能，提高学生的实践能力和综合能力，时间为10周。

3. 顶岗实习

顶岗实习共18周，组织学生到校外旅游企业、电子商务企业或其他企业相关岗位进行顶岗实习，在企业相关部门工作人员带领下，参与企业的经营活动，对将来从事的职业岗位和工作环境进行深入的了解和体验，学习处理各种专业问题，达到所在岗位独立工作的能力。顶岗实习环节需提供实习自我鉴定、实习报告，由实习企业、顶岗实习带队老师共同对学生进行评价。

（四）课程结构

表2 理论教学与实践教学结构比例

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	828	420	408	51%	49%	46	32.4%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	666	337	329	51%	49%	37	26.1%
专业限定选修课	306	153	153	50%	50%	17	12%
专业任意选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
实践教学环节	504		504		100%	28	19.7%
合计	2556	1036	1520	40.5%	59.5%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为2556，总学分数为142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

（一）师资队伍

电子商务专业共有专兼职教师共 7 位，专职老师 5 位。专任老师双师型占 80%，中青年教师占 80%。从专任老师职称结构看：高级职称占 40%、中级职称占 60%。从专任老师学历结构看：博士研究生学位占 20%，硕士研究生学位占 80%。从专任老师学科背景看，有管理科学与工程、计算机科学、旅游管理、法学等。2 位兼职老师为合作企业的中高级管理者，均有着丰富的一线工作经验，业务能力强，参与专业建设、课程改革、实训指导等任务。

（二）教学设施

1. 校内教学设施

一体化多媒体教室、机房、电子商务专业实训室等教学资源为开展专业教学及各项实训提供了最有利保障。

先进的旅游电子商务专业实训室和旅游电子商务实训平台，是一个集公共休闲服务、实践教学、职业技能培养等为一体的电子商务实训教学基地，配备了电子商务模拟软件，旅游企业真实软件以及校内电子商务真实平台，构建模拟和实战相结合多层次立体化创新性旅游电子商务实践教学环境。

2. 校外顶岗实习基地

优先选择经营业绩良好、能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制的大型旅游企业集团作为学生实习基地，电子商务专业与携程旅行网、同程旅游集团、驴妈妈旅游网等大型旅游电子商务企业建立长期友好的合作关系；实习企业的职责和实习过程管理严格遵循《高等职业学校学生实习管理规定》、《职业院校专业顶岗实习标准》。

（三）教学资源

校图书馆纸质图书 36.2 万册，电子图书 948GB。图书涉及面广、覆盖多个专业。电子商务专业课程使用教材严格把关，选取要求适合高职学生，内容符合职业教育，体现最新专业知识。同时还配有电子教材及其教学课件、电子商务实践操作流程教学录像及技能演示录像、校内仿真实训及校外顶岗实践管理制度、学生手册、法律法规汇编等。

电子商务专业经过改革与建设，在人才培养模式、专业标准、课程标准、课程实施方案、教学计划、教材、考核评价标准、习题与试题、案例、课件等方面形成一系列与高职高专人才培养相适应的教学资源。

（四）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。采用一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。任务驱动教学法是实训课程中采取的主要教学方法，以任务为驱动，激发学生的自主学习能力及动手能力。

（五）教学评价

采取全面的考核评价即“校内专业课程考试考查+校内实践环节考核+校外顶岗实习考核+职业技能考证”。

校内专业课程考试考查包括口试、笔试、操作和小论文等方式；实践环节不再以一元性的评价和唯一正确答案为依据，构建由教师、企业与学生共同参与的多样化考评体系。鼓励专业学生获取全国计算机信息高新技术《电子商务应用》（国家职业资格三级）资格证书。

（六）质量管理

建立健全校院（系）两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 46 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 37 学分，专业限定选修课 17 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 28 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：电子商务概论

英文名称：Introduction to Electronic Commerce

预修课程：计算机应用基础

内容简介：本课程在电子商务专业教学设计中是作为专业基础理论和基础技能的课程开设的，它是将学生从传统商务引向电子商务的桥梁，是电子商务专业的重要的一门专业入门基础课。通过本课程学习，使得学生能建立起电子商务的基本概念框架，掌握各类基础业务处理流程和操作技能，理解电子商务基本技术，认识电子商务营销的重要性等。本课程能够使得学生能够将电子商务的基础知识和技能融会贯通，灵活应用于后续专业课程、工作实践和网络化生活，从而培养出具有良好的职业道德、掌握电子商务基础技能的现代商务人才。本课程采用任务驱动、项目导向的教学模式，循序渐进的进行各种技能的训练。

使用教材：《电子商务概论》，陶世怀，大连理工大学出版社，2015 年。

参考书目：《电子商务理论与实务》，胡令，人民邮电出版社，2017 年。

课程名称：网页设计和制作

英文名称：Web design and production

预修课程：计算机应用基础

内容简介：本课程以学生能独立完成静态网站开发和维护的实际工作能力为学习目标，要求学生掌握 HTML 语言的文档结构和基本标签使用；掌握 DIV+CSS 技术；能综合应用

Dreamweaver、Flash 和 Photoshop 软件制作网页，掌握规划、开发、发布和管理静态网站的专业知识和技能，为今后学习进一步动态网页的制作打下良好的基础。

使用教材：《网页设计与制作教程》，杨选辉，清华大学出版社，2014 年。

参考书目：《网页制作从入门到精通》，九州书源，清华大学出版社，2014 年。

课程名称：旅游电子商务

英文名称：Tourism Electronic Commerce

预修课程：电子商务概论、旅游概论、现代饭店管理、旅行社管理等

内容简介：本课程系统地介绍了旅游电子商务的基本知识、相关技术和实际应用。通过本课程的学习，掌握旅游电子商务的基本架构，了解旅游电子商务的发展趋势及需求，通过对不同电子商务模式的典型案例进行学习、分析和讨论，全面掌握旅游电子商务的基本知识，掌握各种类型旅游电子商务企业的发展历程、商业模式、战略布局、面临挑战等具体的应用，并对旅游企业实施电子商务，建立和推广商务网站能初步提出规划思路与设计方法。结合丰富的案例教学，激发学生学习和研究的兴趣，培养学生的分析和解决问题的能力。

使用教材：讲义《旅游电子商务》。

参考书目：《旅游电子商务企业案例分析》，欧海鹰，旅游教育出版社，2015 年。

课程名称：网络营销

英文名称：E-marketing

预修课程：电子商务概论、旅游电子商务、旅游市场营销

内容简介：本课程从网络营销理论出发,着重介绍以网络营销思维模式为导向重构的新一代网络营销方法体系，包括：内容营销、网络广告、社会化营销、生态型营销、合作分享式营销等；培养和锻炼网络营销实践与管理能力。通过学习，使学生理解网络营销的基本原理及核心思想，在实践中灵活掌握运用网络营销的常用工具和方法，开展网络营销的各项职能，有效地帮助企业切实以顾客为导向，成功开展网络营销业务，提高企业网络营销管理水平。

使用教材：《网络营销基础与实践》，冯英健，清华大学出版社，2016 年。

参考书目：《网络营销》，商玮、段建，清华大学出版社，2015 年。

课程名称：电子商务网站建设和管理

英文名称：E-Commerce Website Construction and Management

预修课程：网页设计与制作、计算机网络应用技术、WEB 程序设计和数据库应用

内容简介：本课程是我校旅游电子商务专业中一门重要的专业技术性课程，它是学生日后在旅游电子商务中从事网站设计与维护的理论基础。且本课程是一门实践性很强的课

程，上机操作是必不可少的实践环节，通过理论和实践相结合，使学生熟悉电子商务网站设计与维护的全过程，加深对电子商务网站全面系统的理解，得到电子商务网站设计与维护技巧的基本训练，从而为学生进行电子商务网站建设打好基础。

使用教材：《电子商务网站建设与管理》（第三版），蔡元萍等，东北财经大学出版社，2016年。

参考书目：《电子商务网站建设与管理》，于斐，电子工业出版社，2015年。

课程名称：旅游电子商务实训

英文名称：Tourism e-commerce Practice

预修课程：旅游概论、旅行社管理、旅游市场营销、旅游电子商务、网络营销

内容简介：在旅游分销平台上，学生运用现代信息技术进行旅游信息处理、分析、设计及实现，搭建旅游电子商务平台，以掌握旅游企业的业务和 workflows，包括微信的建设和微信软文的设计，旅游产品中心、资源中心、销售中心、财务中心、客户中心、系统中心等，以及旅游电子商务内部的信息流、资金流和游客流的运作过程，做到理论和实践相统一。课程突出了旅游专业能力的培养，而且提高了学生的综合实践应用、创新能力。

使用教材：讲义《旅游电子商务实训》。

参考书目：无。

课程名称：经济学概论

英文名称：Introduction to Economics

预修课程：无

内容简介：研究构成整个社会运行的三大主体政府、企业、家庭如何作出选择以及这三者之间的相互作用，描述整个社会经济的运行过程，帮助学生理解市场机制的作用原理并能运用经济学相关基本分析方法解决实践中的资源配置问题。

使用教材：《经济学基础》，吴汉洪，中国人民大学出版社，2017年。

参考书目：《经济学原理》，（美）曼昆著，梁小民等译，北京大学出版社，2015年。

课程名称：高等数学

英文名称：Advanced Mathematics

预修课程：无

内容简介：本课程是电子商务专业的一门基础课程。本课程以微积分理论为核心内容，以函数为基本研究对象，以极限作为贯穿微积分理论始终的基本思想，通过解决求切线斜率和求瞬时速度等来自不同学科的问题引入导数这一研究函数的基本工具，再从求曲边梯形面积和求变速运动路程等不同问题的处理中抽象出积分。通过本课程的学习，为电子商务学生打好现代科学的理论基础，掌握自然科学和社会科学研究中

常用的重要手段和工具。本课程采用讲解练习结合的教学方式，使得学生具有抽象思维能力、逻辑推理能力、空间想象能力和综合运用所学知识去分析问题和解决问题的能力，提高学生的科学素养。

使用教材：《高等应用数学》，朱宏毅，立信会计出版社，2015 年。

参考书目：《微积分》，赵树嫖，中国人民大学出版社，2017 年。

课程名称：程序设计语言

英文名称：Programming Language

预修课程：无

内容简介：本课程是旅游电子商务专业的一门重要的编程类专业课。主要教学内容以应用为主，以语法介绍为辅，主要包括 C#语言基本语法、面向对象编程方法等。课程的教学目的是培养学生使用 NET 平台开发网络应用程序特别是 web 旅游电子商务应用系统的能力，本课程采用“任务驱动、项目导向”的教学模式，通过程序设计认知实训、模拟的软件开发实训、真实的项目设计这一完整的实训过程，有效地实现了工学结合，较好地保持了学生在校学习与实际工作的一致性。

使用教材：《c#面向对象程序设计案例教程》，陈向东，北京大学出版社，2012 年。

参考书目：《C#程序设计基础教程》，黄燕，清华大学出版社，2015 年。

课程名称：现代饭店管理

英文名称：The Modern Hotel Management

预修课程：旅游概论

内容简介：本课程通过对现代饭店中人力资源管理、财务管理、市场营销管理、客房、餐饮等业务管理内容的介绍，系统地阐述了现代饭店经营与管理的基本方法。结合各类企业、事业单位或班级等组织的类比分析，本课程力图使学生系统地了解与掌握现代饭店经营与管理的基本方法，并知晓世界和我国饭店业的发展趋势。学生对本课程的学习，将有助于他们拓宽视野，为将来从事休闲服务管理、旅游管理与电子商务专业的相关行业工作进行知识储备，并在其职业生涯发展方面提供指导。

使用教材：《现代饭店管理》（第三版），朱承强，高等教育出版社，2016 年。

参考书目：《现代饭店管理》，秦远好，科学出版社出版，2017 年。

课程名称：旅行社管理

英文名称：Travel Agency Management

预修课程：旅游概论

内容简介： 围绕我国旅行社发展现状，以旅行社经营管理中实际的工作流程为顺序，通过对旅行社的典型业务进行教学，对我国旅行社的设立、企业的组织架构；旅行社产品开

发、销售；旅行社的采购和旅游接待等；对旅行社质量管理，财务管理和信息化等内容进行详尽介绍。

使用教材：《旅行社经营管理》（第3版），李宏、杜江，南开大学出版社，2016年。

参考书目：《旅行社运营实务》（新编第2版），詹兆宗，中国旅游出版社，2017年。

课程名称：旅游市场营销

英文名称：Tourism marketing

预修课程：旅游概论、经济学概论

内容简介：本课程主要介绍了国内外旅游市场营销理论研究成果和实际案例，注重理论和实践相结合。重点培养学生掌握旅游市场营销中的环境分析方法、旅游市场调查与预测的方法，并能设计旅游市场调查方案；掌握旅游市场细分与目标市场的选择和营销战略的基本原理，能运用旅游市场细分的标准与方法，正确做出目标市场的选择和制定出相应的营销战略及营销组合战略；掌握旅游市场营销中的产品策略、价格策略、渠道策略和促销策略等。通过本课程的学习，使学生能够掌握旅游市场营销的基本理论和基本方法技能，为今后从事旅游营销和旅游管理以及相关工作打下良好的专业基础。

使用教材：《旅游市场营销学》，安贺新，清华大学出版社，2016年。

参考书目：《旅游市场营销》，李光瑶，清华大学出版社，2013年。

《旅游市场营销实务》，吕汝健，清华大学出版社，2014年。

课程名称：计算机网络应用技术

英文名称：Computer Network Application Technology

预修课程：计算机应用基础

内容简介：采用“项目教学法”，搜集目前代表最新的网络技术发展方向，融合新的教学理念和教学模式，将全书的结构划分为4个学习情境、12个工程项目，真正体现了基于能力培养的教学目标，具体内容包括构建小型对等网络、构建中型网络、无线网络的组建、中小型网络接入Internet。以工程项目的形式开展，理论知识融合在工程项目实施所需的知识中。课程组织实现环境在网络实验室进行，以工作过程的形式开展，分项目小组组织实施。

使用教材：计算机网络技术实用教程(第2版)，褚建立，清华大学出版社，2009年。

参考书目：《计算机网络与应用技术》（第2版），袁津生、蒋东辰，清华大学出版社，2018年。

课程名称：旅游管理信息系统

英文名称：Tourism Management Information System

预修课程：计算机应用基础、计算机网络、数据库应用、旅游概论、现代饭店管理、旅行社管理等

内容简介：本课程系主要包括旅游管理信息系统概述、旅游管理信息系统开发与应用基础、旅游管理信息系统的战略规划与开发方法、饭店管理信息系统开发与设计、旅行社管理信息系统与实例、旅游地管理信息系统分析与设计等内容。学生通过本课程的学习，对旅游信息管理系统有一个全面清晰的框架概念，理解并掌握旅游管理信息系统的基础理论和相关技术，并树立科学的管理理念，通过全面了解并熟悉酒店、旅行社和旅游目的地等管理信息系统的分析和设计，掌握开发旅游信息管理系统或子系统的初步基础，为后续学习工作奠定坚实的理论和初步的开发基础。

使用教材：《旅游管理信息系统》，查良松等，高等教育出版社，2015年。

参考书目：《旅游管理信息系统》，周春林、梁中、袁丁等，科学出版社，2017年。

课程名称：数据库应用

英文名称：DataBase Application

预修课程：程序设计语言

内容简介：本课程的教学目标由三部分组成：(1) 掌握系统的基本原理、基本概念和基本方法；(2) 掌握一个具体关系数据库管理产品的语言及工具；(3) 具备在微软开发平台下进行数据库系统应用开发的能力；综合起来，最终能针对一个具体的应用环境，设计一个有效的数据库，并采用 SQL Server 2014，建立有效的数据库结构、装入数据、操作数据，并对该数据库系统建立有效的安全管理、备份和恢复管理、数据库的维护和日常管理。

使用教材：《数据库原理应用与实践 SQL Server2014》，贾铁军等，科学出版社，2016年。

参考书目：《数据库系统概论》（第三版），萨师煊、王珊，高等教育出版社，2006年。

表一：三年制电子商务专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式		
				学分	学时分配			1		2		3		4		5		6				
					总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	考试	考查
公共必修课程	公共必修课程	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3													√
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4											√
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2													√
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2											√
		000010051	计算机（一）	1	18	4	14	1	1												√	
		000010052	计算机（二）	2	36	8	28			2	2										√	
		000010053	计算机（三）	1	18		18					1	1								√	
		000001001	中国传统文化	2	36	36		2	2													√
		000010087	英语读写译（一）	2	36	18	18	2	2												√	
		000010088	英语读写译（二）	2	36	18	18			2	2										√	
		000010089	英语读写译（三）	2	36	18	18					2	2								√	
		000010076	英语视听说（一）	3	54	18	36	3	3												√	
		000010077	英语视听说（二）	3	54	18	36			3	3										√	
		000010078	英语视听说（三）	2	36	18	18					2	2								√	
		000010079	英语视听说（四）	2	36	18	18							2	2						√	
		000010101	应用英语	2	36	18	18							2	2						√	
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	3												√	
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	3												√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1													√
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2											√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1									√
		000001002	形势与政策	1	18	18		1	1													√
			公共选修课	公共选修课（表二）		7	126	63	63													
专业基础必修课程	专业基础必修课程	010020011	高等数学	2	36	18	18	2	2												√	
		010020031	经济学概论	2	36	20	16	2	2											√		
		010020052	旅游市场营销	2	36	20	16			2	2										√	
		010403011	旅游管理信息系统	3	54	30	24							3	3						√	
		010420022	程序设计语言	3	54	36	18	3	3											√		
		010420041	计算机网络应用技术	2	36	18	18			2	2										√	

专业 核 心 课 程	010420061	数据库应用	3	54	27	27					3	3						√	
	010420071	网页设计和制作	2	36	18	18					2	2						√	
	020020101	旅行社管理	2	36	20	16			2	2									√
	050120031	现代饭店管理	2	36	20	16			2	2									√
	010420101	电子商务网站建设和管理	2	36	18	18									2	2			√
	010420121	网络营销	2	36	18	18							2	2					√
	010420141	旅游电子商务	2	36	20	16				2	2								√
	010420151	旅游电子商务综合实训	4	72	18	54									4	4			√
	090403001	电子商务概论	4	72	36	36			4	4									√
专业拓 展课程	专业限定选修课（表三）		17	306	153	153					4	4	7	7	6	6			
	专业任意选修课（表四）		7	126	63	63					4	4	3	3					
实践教 学环节	010150021	专业见习（一）	1	18		18			1	1 周									
	010150022	专业见习（二）	1	18		18							1	1 周					
	020650031	生产性实训（一）	2	36		36							2	2 周					
	020650032	生产性实训（二）	6	108		108									6	8 周			
	010150040	顶岗实习	16	288		288											16	18 周	
	010150051	实习报告	2	36		36											2	2 周	
合计			142	2556	1036	1520	28	28	28	27	21	21	22	19	18	12	18		

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：电子商务专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
网站运营模块	010020091	旅游企业财务管理	2.0	36	20	16
	010408031	电子商务安全	2.0	36	20	16
	010420091	WEB 程序设计	3.0	54	27	27
	010430000	移动电子商务	2.0	36	18	18
	010430031	电子商务项目管理	2.0	36	12	24
	010430141	电子商务法	2.0	36	20	16
	090208021	旅游数据调研与分析	2.0	36	18	18
	090408001	电子商务运营实务	2.0	36	18	18
客户服务模块	010130061	沟通技巧	2.0	36	18	18
	010220021	旅游心理学	2.0	36	20	16
	010430131	旅游地理	2.0	36	20	16
	090408002	客户服务实务	2.0	36	18	18
应用英语模块	010420111	电子商务专业英语	2.0	36	18	18
	020030241	商务英语	2.0	36	18	18

表四：电子商务专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
090208011	主题公园管理	1.0	18	9	9
090209021	商务旅游	1.0	18	9	9
050140051	国际旅游发展	1.0	18	10	8
090409010	网络编辑	2.0	36	18	18
090409011	搜索引擎优化	2.0	36	18	18
090409009	视觉营销与设计	2.0	36	18	18
050130011	高尔夫概论	2.0	36	18	18
090409008	大数据分析和应用	2.0	36	18	18
090409007	跨境电子商务	2.0	36	18	18
090409004	电子商务应用开发	2.0	36	12	24
090409005	移动端开发设计	2.0	36	18	18
090409006	电子商务文案策划与写作	2.0	36	18	18
090409003	上海主题旅游	1.0	18	9	9
090409002	房车旅游	1.0	18	9	9
090409012	旅游摄影	2.0	36	18	18

休闲服务与管理专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：休闲服务与管理

专业代码：640106

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	商业、服务业人员 (4000000)	饭店、旅游及健身娱乐场所服务人员 (4040000)	其他饭店、旅游及健身娱乐场所服务人员 (4049900)	初级裁判员 初级教练员 球童资格证书

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

培养具有较强的休闲意识，健康、科学、合理的休闲价值观念，懂得休闲行业基本格局与运行规则，掌握 1-2 门休闲技能，热爱服务业，具备较好的服务意识和素养，适宜在运动休闲产业、旅游休闲产业、文化休闲产业以及其他休闲关联及支持行业中工作，有较强的实践能力和专业技能（包括休闲服务能力、休闲活动的组织策划能力、休闲经营与管理能力、休闲市场营销能力等）的应用型休闲产业服务与管理人才。

（二）培养规格

通过教学与培养，使学生素质、知识和能力三方面分别达到以下要求：

1. 素质

（1）政治素质：热爱社会主义祖国，拥护中国共产党领导；掌握马克思列宁主义、中国特色社会主义理论的基本原理，树立爱国主义、集体主义和社会主义思想，具有良好的思想品德；具有敬业爱岗、诚实守信、遵纪守法、团结合作、乐于服务的职业品德。

（2）人文素养：具有良好的文化底蕴、文化礼仪和道德修养。

(3) 身心素质：具有健康的体魄、健全的意志品质，能正确面对困难、压力和挫折，具有积极进取、乐观向上和健康平和的心态。

2. 知识

- (1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识；
- (2) 了解与旅游业相关的法律法规，熟悉旅游学概论及职业素养方面的知识；
- (3) 了解沟通表达、服务心理学、应用文写作、信息检索等方面的文化知识；
- (4) 掌握经济学、管理学与会计学等相关理论知识；
- (5) 掌握休闲服务业的运营基本理论和基本方法；熟悉高尔夫俱乐部、高尔夫会籍管理、高尔夫教学中心、休闲旅游综合体等行业的运营流程、管理方法和管理技能。
- (6) 掌握活动策划、赛事策划与运营管理理论、方法和技能。

3. 能力

- (1) 熟悉计算机和互联网知识的应用，能利用计算机工具进行 office 相关的专业信息处理和业务处理；
- (2) 具备一定的阅读和翻译专业英文资料及听、说、写的能力，具有较强的双语表述能力和人际沟通的能力；
- (3) 具有发现问题、分析问题、解决问题的终身学习能力和探究学习的能力；能符合休闲行业发展和工作环境变化所提出的新要求；
- (4) 具备高尔夫基本教学、高尔夫赛事策划与运营能力。

六、课程设置与课程结构

(一) 通识课程

1. 公共必修课程

根据党和国家有关文件明确规定，将“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语（包括英语读写译、英语视听说、应用英语等）”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国传统文化”、“大学生心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”等课程列入公共基础必修课程，共计 45 学分。

2. 公共选修课程

公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，须要完成的学分为 7 分。

(二) 专业课程

专业课程分为专业基础课程、专业核心课程与专业拓展课程组成。

(1) 专业基础课程

根据学科分类与能力培养要求，设置了 9 门专业基础课程，包括：高等数学、高尔夫运动基础、旅游法规、休闲旅游资源、人力资源管理、会计学原理、户外游憩概论、餐饮管理、管理信息系统。

（2）专业核心课程

按照相应的职业岗位（群）的能力要求，确定了9门专业核心课程，包括：管理学概论、经济学概论、高尔夫概论、休闲学概论、休闲服务营销、休闲旅游文化、现代饭店管理、休闲英语、度假区管理。

（3）专业拓展课程

根据社会经济发展对于休闲服务与管理专业人才的要求，专业拓展课程分为专业选定选修与专业任意选修两个板块。

专业限定选修课程模块主要包括：高尔夫球童模块、高尔夫教练模块、高尔夫裁判模块、高尔夫球场运作模块，共8门课程。需要完成的学分为14分。

专业任意选修课程模块主要包括：高尔夫韩语、高尔夫球具鉴赏、房车旅游、邮轮旅游、休闲垂钓、旅游摄影、体育旅游等十多门课程组成，需要完成学分为10分。

（三）实践性教学环节

主要包括专业见习、生产性实训、顶岗实习等内容。

1. 专业见习

第一学期安排为期1周的专业见习。组织学生到高尔夫俱乐部进行实地考察，参观高尔夫球场、了解球场管理和俱乐部管理的基本流程，并要求撰写专业见习报告。

2. 生产性实训

第三学期、第四学期分别安排为期2周的生产性实训。学生在老师的指导下，运用市场化运作模式，结合国际大型高尔夫赛事的举办，进行实操性生产实训。历经立项调研、方案设计、营销推广、组织协调、现场管理到后期评估等赛事活动策划与实施的全过程，并要求撰写实训报告。

3. 顶岗实习

三年级第一、第二学期安排总计32周的顶岗实习。组织指导学生到各大高尔夫俱乐部、高尔夫度假酒店、高尔夫学院、高尔夫赛事公司与会籍管理公司等相关休闲企业进行顶岗实习，并要求撰写顶岗实习报告。

（四）课程结构

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	828	410	418	50%	50%	46	32.4%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	648	360	324	56%	50%	38	26.8%
专业限定选修课	252	126	126	50%	50%	14	9.9%
专业任意选修课	180	90	90	50%	50%	10	7%
实践教学环节	486		486		100%	27	19%
合计	2520	1049	1507	41.6%	58.4%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 2520，总学分数为 142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价、质量管理等方面，应满足培养目标、人才规格的要求，应该满足教学安排的需要，应该满足学生的多样学习需求，应该积极吸收行业企业参与。

（一）师资队伍

坚持以人为本，采取“按需引进、择优聘任、优化结构”的师资队伍建设方针，经过近十年的不断优化，已初步建成一支以硕博学位青年教师为主体，师德高尚、理论扎实、业务精良，实战经验丰富的教师队伍。

休闲服务与管理专业共有专任教师共 13 位。中青年教师占 75%。从专任老师职称结构看：高级职称占 60%。从专任老师学历结构看：博士研究生学位占 75%，硕士研究生学位占 25%。从专任老师学科背景看，有管理学、经济学、文学、教育学等。本专业教学团队专任教师队伍中毕业于国外大学或者国外访问学者占 75%，50%以上教师是国家旅游局、上海市旅游局智库成员，不仅学术精湛同时为城市旅游规划做出突出贡献。

本专业的发展得到社会各界优秀行业人才的大力支持，一共聘请了十多位国内外优秀的行业专家作为本专业客座教授，为本专业的建设、课程改革提供助力。

（二）教学设施

1. 校内教学设施

一体化多媒体教室、机房等教学资源为开展专业教学及各项实训提供了最有利保障。校景合一的校园，校园分为跨文化交际体验区、休闲文化体验区、地学景观体验区、旅游文化展示区等七个区，具有文化体验、休闲娱乐、科普教育、旅游文化、餐饮服务、运动休闲等功能。

本专业特色教学实训场所面积超过 15000 平方米，拥有 20 个打位的高尔夫实训教学基地，拥有 3 片果岭 7 个沙坑的高尔夫球道，2 台高尔夫模拟器，2 台高尔夫球车，球童实训工具、球具工坊设施设备、可供 50 位同学同时下场打球的高尔夫球杆设备等。

2. 校外顶岗实习基地

优先选择业内知名企业、能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制和提供住宿条件的企业作为学生实习基地；优先选择经营业绩良好、产品丰富多样，能为教师挂职锻炼提供平台的大型企业集团作为实习基地，实习企业的职责和实习过程管理严格遵循教育部等《职业学校学生实习管理规定》（教职成[2016]3 号）以及学校《学生顶岗实习管理规定》（2018 年版）。

（三）教学资源

校图书馆纸质图书 36.2 万册，电子图书 948GB。图书涉及面广、覆盖多个专业。休闲服务与管理专业特色教学资源包括高尔夫模拟室、高尔夫实训场地、高尔夫工坊等。同时结合多年的教学成果，合作编写了《旅游概论》、《旅游法规》、《高尔夫规则与礼仪》、《高尔夫球童实务》等相关教材。

（四）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。采用理论与实践相结合教学模式、案例教学、项目教学与现代化的教学方法。任务驱动教学法是生产性实训课程中采取的主要教学方法，以任务为驱动，激发学生的自主学习能力及动手能力。

（五）教学评价

采取全面的考核评价即“校内专业课程考试考查+校内实践环节三大板块考核 +校外顶岗实习考核+职业技能考证”。

校内专业课程考试考查包括口试、笔试和小论文具体的方式；实践环节三大板块考核为基础实践课程模块、技能训练课程模块、综合能力培养课程模块三大板块的考核。实践环节每一板块强调不同的实训内容，不再以一元性的评价和唯一正确答案为依据，构建由教师、企业与学生共同参与的多样化考评体系。

职业技能考证与高尔夫职业岗位群课程相结合，鼓励学生考取高尔夫初级裁判员证书、高尔夫初级教练员证书、高尔夫球童职业技能证书。

（六）质量管理

建立健全校院（系）两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 46 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 38 学分，专业限定选修课 14 学分，专业任意选修课 10 学分，实践教学环节 27 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：管理学概论

英文名称：Introduction to Management

预修课程：无

课程简介：本课程是管理科学中最基本的理论，是一门系统地研究管理过程的普遍规律、基本原理和一般方法的科学，是学生学习其他专业课程的基础。作为一门专业基础课程，本课程的教学目的在于让学生运用掌握的的管理的基本理论与方法，了解新的管理发展的方向，培养学生学习的能力，开阔思路，着重使学生了解管理的过程，并能够理论联系实际，提升自身的管理能力。

教 材：《管理学概论》，彭俊，北京大学出版社，2014 年。

参考资料：《现代管理学》，张彩利，北京师范大学出版社，2010 年。

《管理学原理》（第四版），尤建新，同济大学出版社，2015 年。

课程名称：经济学概论

英文名称：Introduction to Economics

预修课程：无

课程简介：本课程是休闲服务与管理专业必修课，也是金融、财会、经济、工商管理财经类、经济类专业必修的基础理论课程。本课程设置，将使学生对经济理论中的基本原理、基本知识以及这些理论、知识在经济发展中的运行机制和方法、调控的手段等有全面的认识和理解。其次，结合本专业的知识，可以使学生学会观察和分析经济运行中所需的环境、条件及可能出现问题的正确方法，培养学生在实践过程中分析和解决问题的能力，培养学生树立正确的经济意识和全新的经济理念。

教 材：《西方经济学简明教程》（第七版），尹伯成，上海人民出版社，2011 年。

参考资料：《西方经济学》，高鸿业，中国人民大学出版社，2011 年。

课程名称：休闲学概论

英文名称：Introduction to Leisure Studies

预修课程：旅游学概论

课程简介：本课程是休闲服务与管理专业的一门专业必修课，其内容十分广博，研究对象是人类的休闲行为以及由此引起的社会、政治、经济、生活中的休闲现象、休闲问题、休闲文化、休闲事业和相关的休闲政策等。该课程在广泛研究各学科研究成果的基础上，高度抽象出休闲学科中最基本的概念、范式和逻辑关系，并大致勾勒出休闲学科研究的基本理论框架，如闲暇理论，休闲和休闲活动，个人休闲，社会休闲，休闲资源与组织等。

教 材：《休闲学概论》，楼嘉军，华东师范大学出版社，2016 年。

参考资料：《休闲学概论》第二版，张维亚，东北财经大学出版社，2015 年。

课程名称：高尔夫概论

英文名称：Introduction to Golf Management

预修课程：无

课程简介：概述高尔夫运动的历史渊源与发展现状，高尔夫场地与器械，高尔夫的礼仪与规则，高尔夫球会的运作模式与发展前景，介绍国内外著名的高尔夫球场、赛事、球手等。介绍高尔夫球会与其他相关产业协同发展的模式，包括和高尔夫赛事、高尔夫旅游、高尔夫用品以及奢侈品行业实现整合式发展途径。

教 材：《高尔夫概论》，吴亚初，人民体育出版社，2011 年。

参考资料：《高尔夫概论》，韩烈保，旅游教育出版社，2012 年。

课程名称：高尔夫运动基础

英文名称：Basics of Golf

预修课程：无

课程简介：讲授基本的球场礼仪球杆发展等方面知识；讲授热身运动、握杆姿势、标准站姿、挥杆原理、挥杆节奏等基本技术；讲授基本铁杆技术、推杆技术的打法及应用。使学生具备基本的高尔夫运动技能。

教 材：《乐挥高尔夫》，徐成响，旅游教育出版社，2016 年。

参考资料：《易击高尔夫》，裴勇，北京体育大学出版社，2012 年。

《高尔夫球基本技术与实战策略》，赵志明，旅游教育出版社，2012 年。

课程名称：休闲服务营销

英文名称：Introduction to Leisure Service Marketing

预修课程：经济学概论

课程简介：本课程是以综合市场营销活动及其规律作为研究对象的一门应用性学科。主要介绍市场营销学的对象、内容、方法及市场营销管理；重点阐述了市场调查和市场预测的原理、步骤和方法，以及企业营销战略和营销组合策略，并对服务营销、国际市场营销及国际战略联盟作了分析介绍。

教 材：《休闲服务营销概论》，李军岩，辽宁大学出版社，2011 年。

参考资料：《市场营销学》第五版，张黎明，四川大学出版社，2017 年。

《市场营销：原理与实践》第 16 版，菲利普科特勒，中国人民大学出版社，2015 年。

课程名称：度假区管理

英文名称：Resorts Management

预修课程：旅游学概论、管理学概论

课程简介：本课程是休闲服务与管理专业专科的一门专业课程。通过本课程的教学，了解度假区管理的基本理论和基本运营程序。要求学生了解度假区的发展演变、各种不同的

度假区类型，度假区的产品和功能，度假区提供的服务特点等基本知识，掌握度假区管理的基本原则、服务流程、质量控制等特殊的管理方法，为适应旅游度假区的中低管理任务奠定基础。课程内容包括：度假旅游及度假区的发展，度假区管理的基本问题和理论研究，度假区申报、评级，度假区政府管理，度假区的产品特征，度假区的功能，度假区的游客管理，不同类型度假区的经营特点、国家旅游度假区的分布和发展现状。

教 材：《度假区管理》，师守祥，南开大学出版社，2008 年。

参考资料：《旅游度假区开发：理论·实践》，吴国清，上海人民出版社，2008 年。

《旅游度假区总体规划研究：理论与实践》，罗光莲，经济科学出版社，2016 年。

课程名称：休闲旅游文化

英文名称：Leisure Tourism Culture

预修课程：旅游学概论

主要内容：通过对该课程的学习，不仅使学生熟悉中国发展旅游业的历史文化条件，了解旅游文化的基本知识，掌握旅游客体文化主要组成部分：历史文化、山水文化、建筑文化、园林文化、宗教文化、饮食文化、民俗文化、文学艺术和工艺美术文化等，并注意帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观，强化职业道德修养，为今后从事旅游服务工作打下良好基础。

教 材：《旅游文化学》，朱立新，南开大学出版社，2012 年。

参考资料：《中国旅游文化》，潘宝明，中国旅游出版社，2010 年。

《休闲旅游：文化·审美·体验》，闫红霞，中央编译出版社，2016 年。

课程名称：现代饭店管理

英文名称：Contemporary Hotel Management

预修课程：无

课程简介：本课程的学习目的在于：其一(理论目标)，让学生掌握饭店的概念与性质、功能、类型、等级、产品特征，饭店业的产生与发展；饭店集团、饭店管理的概念、内容、职能、理念；饭店的三大职能部门的管理等知识框架；其二(实务目标)，学习和把握饭店管理的基本方法与相关“业务链接”等程序性知识，能用所学时务知识规范现代饭店管理的相关技能活动；其三(案例目标)，能运用所学理论与实务知识研究相关案例，培养和提高在特定业务情境中分析问题和决策应对能力。

教 材：《现代饭店管理基础-理论、实务、案例、实训》，刘红春等，东北财经大学出版社，2011 年。

参考资料：《现代饭店管理》，朱承强，高等教育出版社，2009 年。

《现代饭店管理学》，郑向敏，南开大学出版社，2013 年。

课程名称：休闲英语

英文名称：English for Leisure Recreation

预修课程：无

课程简介：《休闲英语》课程主要致力于提高学生的高尔夫英语的听说读写能力，该课程比较系统、全面地为学生提供了一个高尔夫英语的特定语境环境。通过高尔夫专业术语的技能训练，高尔夫文化的熏陶，让学生在掌握专业技能的同时强化了高尔夫在英语语境下的应用，有一定的专业性，实用性和职业性。

教 材：《高尔夫英语教程》，张建堂，旅游教育出版社，2015 年。

参考资料：《高尔夫英语实用会话》，宋金官，旅游教育出版社，2015 年。

《高尔夫英语》，李萍，中国人民大学出版社，2012 年。

课程名称：会计学原理

英文名称：Principle of Accountancy

预修课程：管理学原理

课程简介：《会计学原理》是经济类和管理类专业与现实结合最为紧密的一门学科基础课，该课程在培养合格经济建设和管理人才方面起着至关重要的作用。本课程主要讲述会计的基本理论、基本方法和基本操作技术。主要内容按照凭证、账簿和报表这一顺序，依次讲述会计要素、会计等式、记账方法、凭证编制、账簿登记、盘存方法、账项调整、财产清查和会计报表的编制等基本会计技术和方法，循序渐进，由浅入深，使学生能完整地理解会计基本工作的全过程。

教 材：《新编会计学原理》，李海波，立信会计出版社，2013 年。

参考资料：《会计学原理》，约翰·J·怀尔德, 等., 中国人民大学出版社，2012 年。

《基础会计》，陈国辉，东北财经大学出版社，2012 年。

课程名称：高等数学

英文名称：Advanced Mathematics

预修课程：无

课程简介：本课程是休闲服务与管理专业限选课。作为一门基础性课程，旨在通过函数、极限、不定积分、定积分、微分方程、曲面与向量等内容的学习，锻炼学生逻辑推理能力、抽象思维能力、空间想象能力、运算能力和综合分析能力，为其它课程学习提供基础，促进学生自我发展。

教 材：《高等数学》(上下)，同济大学数学系，人民邮电出版社，2016 年。

参考书目：《高等数学》(上下)(第七版)，同济大学数学系，高等教育出版社，2014 年。

《高等应用数学》(上下)(第四版)，上海高校《高等应用数学》编写组，立信会计出版社，2015 年。

课程名称：管理信息系统

英文名称：Management Information System

预修课程：计算机应用基础、旅游概论、现代饭店管理、旅行社管理等

内容简介：学生通过本课程的学习，对管理信息系统有一个全面清晰的框架概念，理解并掌握管理信息系统的基础理论和相关技术，并树立科学的管理理念，结合丰富的案例，了解并熟悉酒店、旅行社和旅游目的地等管理信息系统的分析和设计，掌握旅游管理信息系统或子系统的初步基础，为后续学习工作奠定坚实的理论基础。

教 材：《旅游管理信息系统》，查良松等，高等教育出版社，2015 年。

参考书目：《旅游管理信息系统》，周春林、梁中、袁丁等，科学出版社，2017 年。

课程名称：餐饮管理

英文名称：Restaurant Management

预修课程：无

主要内容：该课程以饭店餐饮部的对客服务与管理活动为主线，系统、全面地讲授餐饮服务实务的理论及方法，旨在使学生比较系统的掌握餐饮企业运营所必备的管理理论与服务技能，熟悉餐饮企业运营流程和操作规范，并能在实践中对所学理论能学以致用，对所学技能规范操作，培养一批既具有一定责任心、有一定素养、有一定管理能力同时又受社会及企业欢迎的应用型人才

教 材：《餐饮管理》（第 2 版），匡家庆，旅游教育出版社，2016 年。

参考资料：《餐饮管理实务》，武瑞营，机械工业出版社，2014 年。

《旅游管理专业教材——餐饮管理》（第二版），李虹，中国旅游出版社，2017 年。

课程名称：人力资源管理

英文名称：Human Resource Management

预修课程：管理学原理

主要内容：本课程围绕企业人力资源管理的几个重要环节：识人、选人、用人、育人、留人等内容展开，旨在让学生对人力资源管理中的工作分析、人力资源规划、人员选聘、员工培训、员工绩效管理、员工薪酬管理和劳动关系管理等几方面内容及具体管理方法有系统正确的认识和理解，真正理解人力资源管理在企业管理中的重要地位并将相关理论加以应用。

教 材：《人力资源管理》（第 14 版），加里-德斯勒著，中国人民大学出版社，2017 年。

参考资料：《人力资源管理与实务》（第 2 版），王莹，中国电力出版社，2016 年。

《人力资源管理概论》（第 2 版），魏新，华南理工大学出版社，2013 年。

课程名称：户外游憩概论

英文名称：Introduction to Outdoor Recreation

预修课程：无

课程简介：本课程是为休闲服务与管理专科学生设置的关于户外游憩及其管理的专业课程。本课程的学习目的在于：让学生掌握户外游憩的基本概念，熟悉户外游憩的发展历史，把握户外游憩发展的未来趋势，理解户外游憩资源的概念和分类，能够基于户外游憩资源对户外游憩行为进行管理和引导，掌握并能运用国外户外游憩管理的理念和方法，培养学生理论联系实际、以理念指导行为、国内外经验和实践相结合运用的能力。主要内容包括户外游憩的概念、演进和发展，户外游憩资源，户外游憩的规划和评估。

教 材：《户外游憩管理》，（澳）皮格拉姆，（澳）詹金斯著，高峻，朱璇等译，重庆大学出版社，2011 年。

参考资料：Roger L. Moore and B.L. Driver. Introduction to Outdoor Recreation: Providing and Managing Natural Resource Based Opportunities [M]. Pennsylvania: Venture Publishing, Inc.

课程名称：旅游法规

英文名称：Tourism Law

预修课程：无

课程简介：本课程为休闲服务与管理专业必修课程。本课程从大的旅游背景出发，主要是让学生了解掌握与休闲产业中的管理与服务密切相关的法律法规内容，通过大量的案例增强学生的法律意识，学习劳动合同等相关文件，完善休闲专业学生的知识结构，培养懂服务、懂管理、懂法律的专业人才。

教 材：《旅游法规》，杨智勇，北京大学出版社，2017 年。

参考资料：《旅游法规与法律实务》，袁义，东南大学出版社，2017 年。
《旅游法规常识》，赵利民，华中科技大学出版社，2017 年。

表一：三年制休闲服务与管理专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核		
				学分	学时分配				1		2		3		4		5		6		方式	
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B			
公共必修课程	公共必修课程	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3												√	
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4										√	
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2												√	
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2										√	
		000010051	计算机（一）	1	18	4	14	1	1											√		
		000010052	计算机（二）	2	36	8	28			2	2									√		
		000010053	计算机（三）	1	18	8	10					1	1							√		
		000001001	中国传统文化	2	36	18	18	2	2											√		
		000010087	英语读写译（一）	2	36	18	18	2	2											√		
		000010088	英语读写译（二）	2	36	18	18			2	2									√		
		000010089	英语读写译（三）	2	36	18	18					2	2							√		
		000010076	英语视听说（一）	3	54	18	36	3	3											√		
		000010077	英语视听说（二）	3	54	18	36			3	3									√		
		000010078	英语视听说（三）	2	36	18	18					2	2							√		
		000010079	英语视听说（四）	2	36	18	18							2	2					√		
		000010101	应用英语	2	36	18	18							2	2					√		
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	3											√		
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	3											√		
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1											√		
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2									√		
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1							√		
		000001002	形势与政策	1	18	18		1	1											√		
公共选修课	公共选修课	公共选修课（表二）		7	126	63	63															
专业基础课程	专业基础必修课程	010020011	高等数学	2	36	24	12	2	2											√		
		010020031	经济学概论	2	36	20	16	2	2											√		
		010020041	管理学概论	2	36	20	16	2	2											√		
		010020081	会计学原理	2	36	20	16			2	2									√		
		010120141	旅游法规	2	36	20	16			2	2									√		
		010130101	休闲学概论	2	36	20	16			2	2									√		
		010220042	人力资源管理	2	36	20	16			2	2									√		
		010603011	休闲旅游资源	2	36	20	16			2	2									√		

专业 核 心 课 程	050120051	高尔夫运动基础	2	36	18	18	2	2											√
	050130011	高尔夫概论	2	36	20	16	2	2										√	
	010230031	餐饮管理	2	36	18	18							2	2					√
	010420081	管理信息系统	2	36	20	16							2	2					√
	010603021	休闲服务营销	2	36	18	18					2	2						√	
	010603031	休闲旅游文化	2	36	20	16					2	2						√	
	010603041	休闲英语（一）	2	36	18	18					2	2							√
	010603042	休闲英语（二）	2	36	18	18							2	2					√
	050120021	度假区管理	2	36	20	16							2	2					√
	050130071	户外游憩概论	2	36	20	16					2	2							√
专业拓 展课程	专业限定选修课（表三）		14	252	126	126					7	7	7	7					
	专业任意选修课（表四）		10	180	90	90					5	5	5	5					
实践教 学环节	010150020	专业见习	1	18		18	1	1 周											
	020650031	生产性实训（一）	2	36		36					2	2 周							
	020650032	生产性实训（二）	2	36		36							2	2 周					
	090150041	顶岗实习（一）	12	216		216									12	18 周			
	090150042	顶岗实习（二）	8	144		144											8	14 周	
	010150051	实习报告	2	36		36											2	2 周	
合计			142	2520	1043	1477	32	31	27	27	28	26	26	24	12		10		

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：休闲服务与管理专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
高尔夫教练 模块	050130041	高尔夫专项训练	2.0	36	12	24
	090108034	高尔夫体能训练	2.0	2	12	24
高尔夫裁判 模块	090108031	休闲活动策划	2.0	36	20	16
	090108032	场馆管理与赛事组织	2.0	36	18	18
高尔夫球童 模块	050130021	高尔夫规则与礼仪	2.0	36	18	18
	090108033	高尔夫球童实务	2.0	36	18	18
高尔夫球场 运作模块	050130051	高尔夫俱乐部管理	2.0	36	18	18
	050130081	高尔夫园区设计	2.0	36	18	18

表四：休闲服务与管理专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
090109031	高尔夫韩语	2.0	36	18	18
090109112	欧洲旅游	1.0	18	10	8
090109113	高尔球具鉴赏与工坊	2.0	36	18	18
090109114	房车旅游	1.0	18	10	8
090109115	邮轮旅游	1.0	18	10	8
090109101	休闲垂钓	2.0	36	18	18
090409012	旅游摄影	2.0	36	18	18
090109116	商务旅游	1.0	18	10	8
090109117	体育旅游	2.0	36	18	18
090109118	主题公园管理	1.0	18	10	8

旅游英语专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：旅游英语

专业代码：670204

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
教育与体育大类 (67)	语言类 (6702)	其它商务服务 (729)	旅游会展服务 (7282)	会展接待服务	导游员资格证书 (普通话、英语) (初级及以上) 茶艺师初级 助理旅行咨询师 英语中级口译岗位 资格证书(中级) 剑桥商务英语证书 (中级及以上)
			旅行社及相关服务 (7291)	旅游接待服务	
			翻译服务 (7294)	口译、笔译	
		娱乐业 (90)	其它娱乐业 (9090)	游乐园、主题公园接待与服务	
		教育 (83)	初等教育 (832)	小学教育	

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

以服务区域经济发展为宗旨，依托上海国际大都市的旅游优势和深厚的专业基础，将本专业打造成上海、乃至全国一流的对国内高职院校同类专业具有引领带动作用的示范专业。探索“任务导向、一体三维、自主成长”的人才培养模式，以英语应用能力为主体，以旅游服务能力为特色，培养具有良好的跨文化交际素质的旅游业接待、服务与管理人才，能胜任翻译导游、海外领队、旅行社对外联络、旅游管理、商贸服务的英语交流与翻译等工作。

(二) 培养规格

1. 素质

(1) 政治素质：坚持四项基本原则，拥护中国共产党，热爱社会主义祖国，热爱旅游事业，具有一定的马列主义理论基础，熟悉国家的有关方针政策，尤其是关于旅游事业的方针政策，并具有较高的政策思想水平，具有理论联系实际和实事求是的科学态度，有良好的职业道德。

(2) 社会素质：具有良好的社会素养，讲究卫生、举止文明、有良好的仪表仪态和文化素养，言语行为得体。

(3) 人格素质：具有科学、健康的世界观、人生观和价值观，具有健全的人格。

(4) 身心素质：身心健康，具有导游服务工作所要求的身体素质和心理素质。具有旅游服务工作所需的体育卫生知识和运动技能，达到国家规定的大学生体育锻炼标准。

(5) 职业素质：具有旅游接待服务的基本工作素质，服务意识明确，工作兴趣浓厚，乐于奉献创新；具有良好的职业道德和行为规范。

2. 知识

(1) 掌握扎实的英语语言基础知识；

(2) 掌握基本的旅游接待与服务的基本知识，对旅游业有正确的认知；

(3) 掌握较广博的与旅游接待服务工作相关的中外历史、地理、文化、国际礼仪以及涉外业务知识；

(4) 掌握国际商务活动的基础知识；

(5) 掌握英语翻译、旅游解说等基本知识。

3. 能力

(1) 具备较高的英语听说能力，符合英语旅游接待与业务交往的工作要求，具有与旅游业务相关的英语阅读、写作与翻译的基本工作能力；

(2) 具有较强的组织和应变能力、能独立分析和处理旅游接待服务过程中的实际问题；

(3) 具有较强的创新能力和团队协作能力；

(4) 掌握旅游业务相关的常用现代技术使用的基本技能，包括计算机操作技能；

(5) 具有良好的跨文化意识和跨文化交流能力。

(6) 具有所在职业、岗位相关领域内的活动能力；能关注本专业发展动态，不断更新知识、自学的能力。

六、课程设置与课程结构

(一) 通识课程

1. 公共必修课程

包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、体育、计算机、旅游概论、旅游职业素养、大学生心理健康教育、军事理论、就业指导与创新创业教育、形式与政策、中国传统文化等。共计 27 个学分。

2. 公共选修课程

由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。

（二）专业课程

专业课程包括专业必修课程、专业限定选修课程和专业任意选修课程。

1. 专业必修课程

专业必修课程包括专业基础课程和专业核心课程。共计 59 个学分。

根据专业学科分类及语言能力培养要求，设置 10 门专业基础课程，主要包括英语语音、英语语法、英语精读、英语泛读、英语听力、英语口语、会谈英语、英语基础写作、英语笔译、英语口语等培养语言基础能力的课程。

根据相应职业岗位对学生职业能力的要求，确定了 7 门专业核心课程，主要包括旅游服务英语、旅游英语应用文写作、旅游景观解说、西方社会文化（英文）、中国传统文化（英文）、跨文化交际、国际旅行旅游概论（英）等课程，重点培养学生跨文化交际能力、旅游服务接待能力。

2. 专业限定选修课

根据社会经济发展对于旅游服务人才的复合型要求，设置以下五个模块的课程，以满足学生发展方向的需求：

语言提升模块：高级英语阅读、高级英语视听说、高级翻译等课程。

旅游管理与服务模块：旅游计调、旅游心理学、现代管理学、现代服务学课程。

商务模块：国际贸易、市场营销、商务英语、会展英语等课程。

导游知识模块：导游业务、导游基础、导游法律基础、现场景点导游（中）等课程。

第二外语模块：日语、韩语、西班牙语

选修说明：二外是必修模块；学生可在其他模块中选择适合自己发展需求及感兴趣的方向和课程，达到总学分要求即可。该部分的选修学分要求为 16 学分。（说明：语言提升模块的课程以专业四级难度为主，为英语专四考试和英语专业专升本对接；旅游管理与服务模块主要与旅游管理专升本对接，同时满足旅游服务岗位对知识及技能的需求；商务模块以满足商务接待岗位对知识及技能的需求而开设；导游知识模块以满足学生参加导游证考试的需求而开设）。

3. 专业任意选修课

根据社会经济发展对于旅游服务人才的复合型要求，设置以下课程，以拓展及丰富学生的知识结构。

文化传播学、旅游文物艺术、中西饮食文化、中外建筑艺术、历史文化遗产概论、中国文化译介、中外民俗、茶艺、中国历史、上海导游、出境业务与领队英语、导游证英文考试应试指导、形体礼仪、主题公园经营与管理、经典名著与影视赏析、英文报刊选读、世界名胜赏析、英语角、拓展英语、英语讲演、演讲与口才、一带一路沿线国家概况、英文经贸文章阅读、英语中级口译证书应试辅导、商务英语中级证书应试辅导、英语专四考试辅导等。

选修说明：学生可在所开课程中选择，学分要求为 11 学分。

4. 专业核心课程名称和主要教学内容

表 1 专业核心课程及教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	旅游英语应用文写作	本课程为旅游英语专业必修课。旨在培养学生基本实用英语写作的技巧，重点训练学生掌握旅游行业相关信函、广告、宣传、导游词、旅行线路安排、文件表格等写作技能。使学生能读懂并写出符合行业基本格式要求、语体恰当、语言流畅的应用文。
2	旅游服务英语	本课程是旅游英语专业高阶段的一门实用性课程。通过精听旅游英语对话和篇章，课堂大量的操练模仿，学生熟练掌握英语语言在旅游大环境下的各种交际功能，全面培养学生实际听辨的能力和口头表达能力。
3	旅游景观解说	本课程为旅游英语专业必修课程，为高年级综合性课程。本课程以上海主要景点为对象，以英语讲解技能为主要培训内容，培养学生分析景点特点、选择讲解策略与提高讲解效果。通过训练，学生能对上海地区主要景点进行较为有效的英语讲解。本课程的教学以实训为主要形式，训练学生的现场讲解的能力。
4	西方社会文化（英文）	根据旅游英语专业人才培养目标，参考涉外旅游服务各岗位的任职要求，《西方社会文化》在扩大学生西方文化领域知识面的同时，增加英语阅读量，锻炼旅游线路设计能力，提升学生文化素养，为培养高素质的应用型涉外旅游人才提供重要的内在支撑。
5	中国传统文化（英文）	本课程为专业必修课程。旨在强化学生对中国国情的了解，在跨文化交际中正确宣传民族文化。通过本课程的学习，学生应了解中国的基本国情，并了解在对外宣传中如何介绍中国国情，正确对待国情的差异。
6	跨文化交际	本课程为专业必修课程。课程内容主要包括跨文化理论、中西文化差异、跨文化案例分析等部分组成。旨在通过本课程的学习，增加学生跨文化方面的知识，提高跨文化沟通的意识。本课程的教学以讲座和学生报告为主要形式。
7	国际旅行旅游概论（英文）	本课程为专业必修课程。旨在使学生了解国际旅行旅游的基本知识以及旅游相关行业。主要内容包括旅游旅行基本概念、国际旅游发展史、旅行社、旅游经销商、世界著名旅游目的地及国际旅行旅游发展新动向等内容。本课程的教学以讲座和学生报告为主要形式。

（三）实践性教学环节（实训和实习）

1. 专业见习

第二学期和第四学期各安排为期一周的专业见习。主要内容为专业认知和资源考察。在资深导游的带教下，前往旅行社进行行业考察见习，同时前往国内具有代表性的景区景点进行实

景认知实习；还可在行业老师的带领下，到商务、会展公司开展行业认知和接待服务见习；学生需要提交专业见习报告，安排指导教师全程指导。

2. 生产性实训

生产性实训主要在第一学期和第三学期开展。主要开展与旅游接待服务等相关的实践性实训项目。例如，可邀请资深业内人士开展讲座，开展旅游服务所需的游客急救、消防逃生等技能类实训项目，开展服务礼仪类实训项目，开展文化体验类实训项目，开展服务接待实训项目，开展语言实践类实训项目（英语演讲、戏剧表演、口语大赛）等。生产性实训项目一般定于11月中旬开展，指导老师应提交具体实训计划方案，学生需要提交实训报告。

3. 顶岗实习

第六学期期间，安排为期十八周的校外顶岗专业实习。主要集中于全国各大国际、国内旅行社等旅游企业及相关旅游管理咨询部门，有志于商务工作的学生可以安排在旅游商务、会展公司、外资企业等单位。通过顶岗实习，要求学生能达到在所在岗位独立工作的能力。

（四）课程结构

表2 理论教学与实践教学结构比例

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	504	279	225	55%	45%	28	19.7%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	1062	531	531	50%	50%	59	41.5%
专业限定选修课	288	144	144	50%	50%	16	11.3%
专业任意选修课	198	99	99	50%	50%	11	7.7%
实践教学环节	378		378		100%	21	14.8%
合计	2556	1116	1440	43.7%	56.3%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为2556，总学分数为142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

（一）师资队伍

本专业现有专业教师10名，其中高级职称4名，占40%；其他为中级职称均拥有硕士及以上学历。现有专业带头人1名，骨干教师2名，有3名教师具有国外留学或培训的经历，3名

教师多年来一直担任国家级或上海市旅游考评委委员、兼职导游，占 33%。同时，专业还聘请旅行社等旅游企业培训教师担任校外实训实习指导教师，直接在旅游接待服务一线指导学生实践锻炼。总之，本专业拥有专兼结合、结构合理的师资队伍，为教学开展提供了有力的保障。

（二）教学设施

学校的所有教室均配有多媒体设配，为教学的开展提供了基本的保障。同时，旅游英语专业配有各种校内实训设备，拥有良好的实训环境，为各类课程提供了良好的校内实践条件。主要包括模拟导游基础实训室、多功能语言实训室、语音室、口译实训室、欧美文化体验馆等。

（三）教学资源

旅游英语专业的基础语言课程均采用国家级规划教材，专业特色课程有教师自己主编的公开出版发行的教材或自编的讲义；同时，丰富的网络资源为学生课后的自主学习的开展提供了有力的保障。

（四）教学方法

本专业遵循“以学生为主体”的教学思路，根据不同课型采用不同的教学方式，如项目化教学、模块化教学。采用多种教学方法相结合的方式，如任务教学法、启发教学法、提问教学法、小组讨论法、情境模拟法、体验教学法、竞赛教学法等。

（五）教学评价

教学评价采取多元化的评估方式，主要包括诊断学评价、过程性评价和结果性评价。考核方式多元化、题型多样化，突出对学生知识和技能的双重评价，以全面评估学生的综合能力。

（六）质量管理

建立专业预警机制和常态化的学校内部专业诊改机制，形成专业质量年度报告。外部监控小组定期对专业诊改工作进行业务指导和监控，提出改进举措。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 28 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 59 学分，限定选修课 16 学分，专业任意选修课 11 学分，实践教学环节 21 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：英语精读

英文名称：English Intensive Reading

课程目标：注重语言基本能力的提高，提高学生语言交际能力，了解各种语言现象和相关的文化背景，为学生语言表达打下扎实的基础。

预修课程：无

内容简介：本课程延续两年，是本专业学生的基本语言课程。注重语言实践和语言综合应用能力的培养，突出培养听说能力，提高语言交际能力，了解各种语言现象和相关的文化背景，为学生语言表达打下扎实的基础。

使用教材：《新世纪高等院校英语专业本科生系列教材：综合教程》（第2版）（1-4册），主编：何兆熊，上海外语教育出版社，2013年。

课程名称：英语泛读

英文名称：English Extensive Reading

课程目标：有效提高英语阅读理解能力，扩大词汇量，并且掌握基本的阅读技巧。

预修课程：无

内容简介：本课程是本专业学生的基本语言课程。通过阅读大量的语言材料和熟悉各种题材，文体，培养学生快速、准确、有效地获取信息的能力。学生在自主学习中来有效提高英语阅读理解能力，扩大词汇量，并且掌握基本的阅读技巧。

使用教材：《新世纪高等院校英语专业本科生系列教材：泛读教程》（1-2册），王守仁、高虹编，上海外语教育出版社，2014年。

课程名称：英语听力

英文名称：English Listening

课程目标：有效提高英语听力，扩大词汇量，并且掌握基本的听力技巧。

预修课程：无

内容简介：本课程延续两年，是本专业学生的基本语言课程。旨在通过多种形式的听力训练，帮助学生克服听力障碍，听懂英语国家人士在一般场合的交谈和相当于中等难度的听力材料，理解大意、抓住主要论点和情节，能根据所听材料进行推理和分析、说话人的态度、感情和真实意图，并学会有效地用英语做笔记。

使用教材：《新世纪高等院校英语专业本科生系列教材：听力教程》（修订版）（1-4册），施心远编，上海外语教育出版社，2011年。

课程名称：英语口语

英文名称：English Speaking

课程目标：有效提高英语口语交流能力，扩大词汇量，并且掌握基本的交流技巧。

预修课程：无

内容简介：本课程是本专业学生的基本语言课程。旨在通过课堂内外的英语口语操练，使学生能就所听到的语段进行问答和复述，能就日常生活话题进行交谈，做到正确表达思想，语音、语调自然、无重大语法错误，语言基本得体。

使用教材：《新世纪高等院校英语专业本科生系列教材：口语教程》（修订版）（1-3册），王守仁、何宁、俞希编，上海外语教育出版社，2009年。

课程名称：英语语音

英文名称：English Phonetics

课程目标：帮助学生掌握与专业相关的词汇、功能语句、篇章的朗读方法及相关客源国英语语音特点，为学生进入今后的专业学习打下良好的语音基础。

预修课程：无

内容简介：本课程是旅游英语专业学生的一门基础必修课。本课程系统介绍英语语音、语调、语流知识，通过大量发音、辨音、模仿等综合训练，使学生通过该课程的学习，可以掌握正确、标准的英语发音，学会使用自然得体的语音语调进行口语交际。综合训练选材内容面向旅游专业，选取多种媒体的真实语言材料，有针对性地帮助学生掌握与专业相关的词汇、功能语句、篇章的朗读方法及相关客源国英语语音特点，为学生进入今后的专业学习打下良好的语音基础。

使用教材：《英语语音》，屠蓓，外语教学与研究出版社，2007 年。

参考书目：《英语语音教程》，王桂珍，高等教育出版社，2005 年。
《英语语音入门》，赵政清，青岛出版社，2003 年。

课程名称：英语语法

英文名称：English Grammar

课程目标：指导学生学会运用语法规则指导语言实践，从而提高英语的综合运用能力

预修课程：无

内容简介：本课程是旅游英语专业学生的一门基础必修课。英语语法是从大量实际使用的口头和书面语中抽象出来的语法规则和语言现象的科学概括。通过传授比较系统和完整的英语语法知识，使学生学会运用语法规则指导语言实践，从而提高英语的综合运用能力

使用教材：《剑桥高级英语语法》（英文版），Martin Hewings，外语教学与研究出版社，2005 年。

参考书目：《朗文高级英语语法（参考与练习）》，Alexander. L. G.，外语教学与研究出版社。
《实用英语语法》，张道真，上海外语教育出版社，2003 年。

课程名称：国际旅行旅游概论（英）

英文名称：Introduction to International Travel and Tourism

课程目标：指导学生了解国际旅行旅游的基本知识以及旅游相关行业。

预修课程：基础英语课程

内容简介：本课程为专业必修课程。旨在使学生了解国际旅行旅游的基本知识以及旅游相关行业。主要内容包括旅游旅行基本概念、国际旅游发展史、旅行社、旅游经销商、世

界著名旅游目的地及国际旅行旅游发展新动向等内容。本课程的教学以讲座和学生报告为主要形式。

使用教材：自编教材

参考书目：《旅游英语（中级）、（高级）》，段开成，南开大学出版社，2018 年。

课程名称：英语写作

英文名称：English Writing

课程目标：提高学生的英语写作知识和基本写作技能，包括遣词，造句，谋篇的基本技能。

预修课程：英语精读、英语听说

内容简介：本课程为旅游英语专业必修课。旨在培养学生的英语写作知识和基本写作技能，包括遣词，造句，谋篇的基本技能。重点训练英语导游词的写作技能，使学生能够写出符合文体特点的文章，语言运用符合用语习惯，信息流畅，结构合理，主题明确。

使用教材：《英语写作基础教程》（第二版），丁往道，高等教育出版社，2005 年。

参考书目：《American English Rhetoric》，R. G. Bander。

课程名称：旅游英语应用文写作

英文名称：Practical Writing in Travel Industry

课程目标：提高学生用英文撰写旅游行业内各种应用文的能力。

预修课程：英语基础写作

内容简介：本课程为旅游英语专业必修课。旨在培养学生基本实用英语写作的技巧，重点训练学生掌握旅游行业相关信函、广告、宣传、导游词、旅行线路安排、文件表格等写作技能。使学生能读懂并写出符合行业基本格式要求、语体恰当、语言流畅的应用文。

使用教材：《旅游英语应用文写作》，赵慧编，旅游教育出版社，2016 年。

参考书目：《旅游英语应用文》，周玮主编，广东旅游出版社，2000 年。

《英文导游词实用教程》，陆乃圣，华东理工大学出版社，2001 年。

课程名称：英语口译

英文名称：English Interpretation

课程目标：培养学生掌握基本的口译技巧，提高学生的英语口译能力

预修课程：英语精读、英语听说

内容简介：本课程是面向旅游英语专业的一门专业特色课程，是英语专业高阶的语言专业技能课。该课程旨在培养学生良好的口语水平和初步的口译技能，使学生了解口译基

本理论，基本掌握口译技巧，并运用到不同情景的口译实践当中。学生未来可从事一般的生活翻译、陪同口译、涉外导游以及外事接待等翻译工作。

使用教材：自编讲义，邢惠华，2018 年。

参考书目：《口译基础》第二版，邓轶 刘莹 主编，上海外语教育出版社，2016 年。

《口译教程》，杨柳燕 苏伟 主编，上海外语教育出版社，2016 年。

《中级口译教程》梅德明 编著上海外语教育出版社，2009 年。

《听说与述译》，冯超 编，外语教学与研究出版社，2011 年。

《实用英语口语教程》，冯建忠编，译林出版社，2002 年。

《实战口译》，林超伦编，外语教学和研究出版社，2004 年。

《中高级口译：口试备考精要》汪海涛、邱政政编，浙江教育出版社，2016 年。

课程名称：英语笔译

英文名称：Elementary English Translation Course

课程目标：培养学生基本的翻译技能，提高学生的英汉互译能力

预修课程：英语精读、英语听说、英语泛读等

内容简介：本课程为专业必修课，集理论性与应用性为一体，以应用为主要特点。让学生通过对英汉互译翻译基本理论的学习及运用，培养正确的翻译理念，积累翻译实践经验，形成一定的翻译技能

使用教材：十一五国家级规划教材《汉英翻译基础教程》冯庆华、陈科芳，高等教育出版社，2008 年。

十一五国家级规划教材《英汉翻译基础教程》，穆雷 编著，高等教育出版社，2008 年。

参考书目：《实用旅游英语翻译：英汉双向》，彭萍 编著，对外经济贸易大学出版社，2010 年。

《旅游英语的语言特点与翻译》，丁大刚 主编，上海交通大学出版社，2008 年。

课程名称：西方社会文化（英文）

英文名称：A Brief Introduction to Western Culture

课程目标：促进学生语言能力、涉外服务职业能力和文化素养的综合提高和协调发展

预修课程：英语精读、英语听说

内容简介：根据旅游英语专业人才培养目标，参考涉外旅游服务各岗位的任职要求，《西方社会文化》在扩大学生西方文化领域知识面的同时，增加英语阅读量，锻炼旅游线路设计能力，提升学生文化素养，为培养高素质的应用型涉外旅游人才提供重要的内在支撑。

使用教材：《英语国家旅游文化》，朱宁，旅游教育出版社，2018 年。

参考书目：《英语国家社会与文化入门》，朱永涛，高等教育出版社，2005 年。

课程名称：中国传统文化（英文）

英文名称：Chinese Traditional Culture

课程目标：强化学生对中国国情的了解，在跨文化交际中正确宣传民族文化。

预修课程：导游基础知识

内容简介：本课程为专业必修课程。旨在强化学生对中国国情的了解，在跨文化交际中正确宣传民族文化。通过本课程的学习，学生应了解中国的基本国情，并了解在对外宣传中如何介绍中国国情，正确对待国情的差异。

使用教材：《中国旅游文化》（英文版），赵德芳，旅游教育出版社，2015年。

参考书目：《乡土中国》，费孝通。

课程名称：跨文化交际

英文名称：Cross-cultural Communication

课程目标：增加学生跨文化方面的知识，提高跨文化沟通的意识。

预修课程：西方社会文化、中国传统文化

内容简介：本课程为专业必修课程。课程内容包括跨文化理论、中西文化差异、跨文化案例分析等部分组成。旨在通过本课程的学习，增加学生跨文化方面的知识，提高跨文化沟通的意识。本课程的教学以讲座和学生报告为主要形式。

使用教材：《跨文化交际》，刘斌，自编讲义，2018年。

参考书目：《跨文化交际学》，贾玉新，上海外语教育出版社，2004年。

《语言与文化》，邓炎昌、刘润清，外语教育与研究出版社，2006年。

课程名称：旅游景观解说

英文名称：Interpretation of Tourist Attractions

课程目标：增加学生景点讲解方面的知识，提高英语讲解技能。

预修课程：基础英语课程

内容简介：本课程为旅游英语专业必修课程，为高年级综合性课程。本课程以上海主要景点为对象，以英语讲解技能为主要培训内容，培养学生分析景点特点、选择讲解策略与提高讲解效果。通过训练，学生能对上海地区主要景点进行较为有效的英语讲解。本课程的教学以实训为主要形式，训练学生的现场讲解的能力。

使用教材：《景点导游讲解》，赵宝国，自编讲义，2018年。

参考书目：《英语现场导游》，赵宝国，上海导游资格考试用书，2018年。

《怎样做好导游工作》，王连义，中国旅游出版社，2005年。

《景点导游教程》，蒋炳辉，中国旅游出版社，2006年。

课程名称：旅游服务英语

英文名称：English For Tourism service

课程目标：培养学生实际听辨的能力和口头表达能力,提升学生实际工作场景下的语言交流水平.

预修课程：英语精读、英语听说

内容简介：本课程是旅游英语专业高阶段的一门实用性课程。通过精听旅游英语对话和篇章，课堂大量的操练模仿，学生熟练掌握英语语言在旅游大环境下的各种交际功能，全面培养学生实际听辨的能力和口头表达能力。

使用教材：《导游服务能力 100 问》，旅游教育出版社，朱宁，2016 年。

参考书目：《旅游英语实战实例》，浩瀚，北京航空航天大学出版社，2010 年。

《现代服务英语》，莫玉羚，交通大学出版社，2008 年。

《模拟导游教程》，姚宝荣，中国旅游出版社，2004 年。

表一：三年制旅游英语专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式		
				学分	学时分配				1		2		3		4		5		6		考试	考查
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B			
公共必修课程	公共必修课程	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3													√
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	54	18			4	4											√
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2													√
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2											√
		000010051	计算机（一）	1	18	9	9	1	1													√
		000010052	计算机（二）	2	36	18	18			2	2										√	
		000010053	计算机（三）	1	18	9	9					1	1									√
		000001001	中国传统文化	2	36	18	18			2	2										√	
		000010102	旅游概论	3	54	27	27	3	2												√	
		000010103	旅游职业素养	3	54	27	27	3	2												√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	9	9	1	1													√
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2											√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	9	9					1	1									√
		000001002	形势与政策	1	18	9	9	1	1													√
公共选修课	公共选修课	公共选修课（表二）		7	126	63	63															
专业基础必修课程	专业基础必修课程	020503013	英语语音	2	36	18	18	2	2													√
		020520011	英语精读（一）	4	72	36	36	4	4													√
		020520012	英语精读（二）	4	72	36	36			4	4											√
		020520013	英语精读（三）	4	72	36	36					4	4									√
		020520014	英语精读（四）	4	72	36	36							4	4							√
		020520071	英语泛读(一)	2	36	18	18	2	2													√
		020520072	英语泛读(二)	2	36	18	18			2	2											√
		020520101	英语语法	2	36	18	18	2	2													√
		020520111	英语口语译	2	36	18	18							2	2							√
		020520121	英语听力(一)	2	36	18	18	2	2													√
		020520122	英语听力(二)	2	36	18	18			2	2											√
		020520123	英语听力(三)	2	36	18	18					2	2									√
		020520124	英语听力(四)	2	36	18	18							2	2							√

专业核心课程	020520221	英语口语(一)	2	36	18	18	2	2											√	
	020520222	英语口语(二)	2	36	18	18			2	2									√	
	020520223	英语口语(三)	2	36	18	18					2	2							√	
	020520226	会谈英语	2	36	18	18							2	2					√	
	020520241	英语写作	2	36	18	18			2	2									√	
	020520242	英语笔译	2	36	18	18					2	2							√	
	020503011	旅游服务英语	2	36	18	18							2	2					√	
	020503012	旅游英语应用文写作	2	36	18	18					2	2							√	
	020520061	跨文化交际	1	18	9	9									1	1			√	
	020520251	西方社会文化(英文)	2	36	18	18					2	2							√	
	020520281	旅游景观解说(英语一)	2	36	18	18							2	2					√	
	020520301	国际旅行旅游概论(英)	2	36	18	18			2	2									√	
	050520261	中国传统文化(英文)	2	36	18	18			2	2									√	
专业拓展课程			专业限定选修课(表三)	16	288	144	144			6	6	4	4	2	2	4	4			
			专业任意选修课(表四)	11	198	99	99					4	4	4	4	3	3			
实践教学环节	000050011	专业见习(一)	1	18		18			1	1周										
	00005012	专业见习(二)	1	18		18							1	1周						
	020650031	生产性实训(一)	1	18		18	1	2周												
	020650032	生产性实训(二)	1	18		18					1	2周								
	010150040	顶岗实习	15	270		270												15	18周	
	010150051	实习报告	2	36		36												2	2周	
合计			142	2556	1116	1440	29	26	35	34	25	24	21	20	8	8	17			

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：旅游英语专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
商务模块	020508008	会展英语	2.0	36	18	18
	020508007	市场营销	2.0	36	18	18
	010430081	国际贸易	2.0	36	18	18
	020030241	商务英语	2.0	36	18	18
导游知识模块	020508009	现场景点导游（中）	2.0	36	18	18
	020508010	导游基础知识	2.0	36	18	18
	020508011	导游业务	2.0	36	18	18
	020020071	导游法律知识	2.0	36	18	18
语言提升模块	020508006	高级翻译	2.0	36	18	18
	020508001	高级英语阅读	2.0	36	18	18
	020508005	高级英语视听说	2.0	36	18	18
旅游管理与服务模块	010220021	旅游心理学	1.0	18	9	9
	020030051	旅行社计调	1.0	18	9	9
	020508002	现代管理学	2.0	36	18	18
	020508003	现代服务学	2.0	36	18	18
第二外语模块	020030012	第二外语(日语一)	2.0	36	18	18
	020030013	第二外语(韩语一)	2.0	36	18	18
	020030015	第二外语（日语二）	2.0	36	18	18
	020030016	第二外语（韩语二）	2.0	36	18	18
	020030017	第二外语（西班牙语一）	2.0	36	18	18
	020030018	第二外语（西班牙语二）	2.0	36	18	18

表四：旅游英语专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
000040071	中西饮食文化	2.0	36	18	18
020520051	导游证英文考试应试指导	1.0	18	9	9
020509056	一带一路沿线国家概况	2.0	36	18	18
050140061	主题公园经营与管理	2.0	36	18	18
020509055	经典名著与影视赏析	2.0	36	18	18
020509054	英文报刊选读	2.0	36	18	18
020509051	世界名胜赏析	2.0	36	18	18
020509049	中国历史	2.0	36	18	18
020509048	英语讲演	2.0	36	18	18
020030181	文化传播学	1.0	18	9	9
020030201	旅游文物艺术	2.0	36	18	18
020509050	英语角	2.0	36	18	18
020509047	英文经贸文章阅读	2.0	36	18	18
020509046	短篇小说阅读	2.0	36	18	18
020509045	商务英语翻译	2.0	36	18	18
020509044	英语中级口译证书应试辅导	1.0	18	9	9
020509043	商务英语中级证书应试辅导	1.0	18	9	9
020509042	英语专四考试辅导	1.0	18	9	9
000040161	中外建筑艺术	1.0	18	9	9
020030211	历史文化遗产概论	2.0	36	18	18
020030221	中国民俗	1.0	18	9	9
020030231	演讲与口才	1.0	18	9	9
020509041	上海导游	2.0	36	18	18
020520231	领队英语	1.0	18	9	9
020030041	出境领队业务	1.0	18	9	9
020509031	形体礼仪	2.0	36	18	18
020509058	拓展英语	2.0	36	18	18
020509057	英语新闻赏析	2.0	36	18	18
020509053	中国文化译介	2.0	36	18	18
020509052	茶艺	2.0	36	18	18

旅游日语专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：旅游日语

专业代码：670207

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书举例
教育与体育大类 (67)	语言类 (6702)	其它商务服务 (729) 娱乐业 (90) 教育 (83)	旅游会展服务 (7282) 旅行社及相关服务 (7291) 翻译服务 (7294) 其它娱乐业 (9090) 初等教育 (832)	会展接待服务 旅游接待服务 口译、笔译 游乐园、主题 公园接待与服务 小学教育	导游员资格证书 (普通话、日语) (初级及以上) 日本語能力测试 (JLPT)(二级及以上) 茶艺师初级 助理旅行咨询师 实用日本語鉴定考 试(J.TEST)(C级 及以上) 上海市日语口译岗 位资格证书(中级 及以上)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业以培养德、智、体、美全面发展的旅游日语专业人才为目标，实施“语言运用能力、行业实践能力、跨文化交际能力”三位一体的人才培养模式，使学生通过相应课程的学

习，以日语语言运用能力为主体，以旅游服务能力为特色，同时具备良好的跨文化交际能力，能够胜任旅游接待、会展接待、商贸服务的交流与翻译等工作。

（二）培养规格

1. 素质。

坚持四项基本原则，拥护中国共产党，热爱社会主义祖国，热爱旅游事业和对外交往工作，熟悉相关旅游行业政策法规，具有理论联系实际和实事求是的科学态度。有良好的社会公德和职业道德，身心健康，举止文明，有良好的仪表仪态和文化素养。具有一定的体育卫生知识和运动技能，达到国家规定的大学生体育锻炼标准。

2. 知识

熟练掌握日语基础知识，包括听、说、读、写、译等基本技能，语音语调标准，表达正确得体；掌握旅游日语接待、旅游日语解说等基本知识。掌握旅游从业基本知识，熟悉工作流程，具备一定的跨文化交流知识。掌握计算机操作基本技能，熟练运用办公软件。

3. 能力

具有较好的日语语言运用能力，符合旅游接待、会展接待、商贸服务、翻译、笔译等工作基本要求。旅游行业服务意识明确、有较强的组织和应变能力、能独立分析和处理相关业务工作中的实际问题。具有良好的跨文化意识和跨文化交流能力。具有较强的创新能力和团队协作能力。

六、课程设置与课程结构

（一）通识课程

1. 公共必修课程

包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、体育、计算机、旅游概论、旅游职业素养、中国传统文化、大学心理健康教育、就业指导与创新教育、形势与政策、军事理论，共计 27 个学分。

2. 公共选修课程

由教务处统筹开设，每学期面向全体教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准，学生需在第 2—4 学期修满 7 个学分。

（二）专业课程

专业课程包括专业必修课程、专业限定选修课程、专业任意选修课程。

1. 专业必修课程

主要包括专业基础课程和专业核心课程。专业基础课程有日语精读、日语听力、日语会话、日语泛读等，培养学生的日语语言基础能力；专业核心课程有模拟导游（日语）、景点导游（日语）、中国旅游文化（日语）等，培养学生的跨文化交际能力和旅游服务接待能力。专业必修课程共计 68 学分。

2. 专业限定选修课程

主要包括语言提升模块、语言拓展模块、第二外语模块和人文社科模块。日语提升模块主要有日语语音、日语语法、日语写作、客源国概况（日本）等课程；语言拓展模块主要有酒店日语、商务日语、日语口译、旅游日语视听说等课程；第二外语模块有英语、韩语、西班牙语等课程；人文社科模块有旅游美学、旅游文学、旅游心理学、社交礼仪等课程。其中语言提升模块、语言拓展模块和第二外语模块是必修模块。人文社科模块是选修模块。其中语言拓展模块可以根据职业能力培养选择一门或多门课程学习；第二外语模块可以选择其中一门语言课程学习；专业限定选修课程必须修满 11 个学分。

3. 专业任意选修课程

专业任意选修课程主要分为旅游服务技能课程和日语能力测试（JLPT）课程两大类。包括导游基础知识、导游法律知识、导游业务、现场景点导游、旅行社计调、出境领队业务、日语能力考试辅导、日语能力考试听说训练等课程。专业任意选修课程必须修满 7 个学分。

4. 专业核心课程名称和主要教学内容

表 1 专业核心课程及教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	模拟导游（日语）	本课程主要讲授从接团至送团的整个导游工作流程，其中包括导游场景再现和导游词实例，并在此基础上通过案例讲解，讲授导游工作突发事件和情况的处理。通过系统学习导游规范及应变等的日语表达，培养旅游日语综合实践能力，提高学生日语模拟导游水平，使学生达到导游岗位初、中级日语应用水平。
2	景点导游（日语）	本课程主要讲授上海主要景区的解说词，以景点解说和日语讲解技能为主要课程内容，培养学生景点解说和导游词创作能力，使学生有较强日语表达能力和娴熟导游语言技巧，能灵活运用导游讲解方法进行各类旅游景点的日语讲解服务，并能按景点规范组织游览线路、把握游览节奏，独立完成全程导游接待服务。
3	中国旅游文化（日语）	本课程主要讲授中国旅游文化，以中国的餐饮文化、工艺美术文化、民俗文化、建筑文化、宗教文化、以及戏曲、中医、武术等为主要授课内容。通过对中国旅游文化的了解，使学生在旅游行业的从业过程中，正确宣传民族文化，顺利实现跨文化交际。

（三）实践性教学环节（实训和实习）

1. 专业见习

一年级下学期和二年级下学期分别有一周时间的专业见习，前往国内景区景点进行实景导游认知实习、或去旅行社、酒店进行专业考察见习，要求提交见习报告。

2. 生产性实训

一年级下学期和二年级下学期各安排两周时间进行生产性实训。主要内容包括校内外实景导游、日本文化体验、校园实践周等。要求提交实训报告。

3. 顶岗实习

第六学期校外顶岗专业实习。时间为十八周。主要集中于旅行社、酒店、会展、主题公园等旅游行业相关岗位。通过顶岗实习，要求能达到所在岗位独立工作的能力。要求提交完可报告。

（四）课程结构

表 2 理论教学与实践教学结构比例

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分 数	所占总 学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	504	279	225	55%	45%	28	19.7%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	1224	612	612	50%	50%	68	47.9%
专业限定选修课	198	99	99	50%	50%	11	7.7%
专业任意选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
实践教学环节	378		378		100%	21	14.8%
合计	2556	1116	1440	43.7%	56.3%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 2556，总学分数为 142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

（一）师资队伍

本专业现有专任教师 9 名，具有硕士及以上学位 7 名。其中专业带头人 1 名、副教授 1 名、双师型教师 4 名，多名教师具有国外留学、访学、就业经历。另有常聘日籍教师 2 人、客座教授（行业专家）4 人。

（二）教学设施

本专业依托本校教学资源，配备有多媒体教学设施开展日常教学。同时还配备有日本文化体验馆和模拟导游实训室，设施齐全，场景真实，用于生产性实训、教学实训周、专业见习、顶岗实习等课程的开展。

（三）教学资源

本专业基础语言课程采用实际贴合大专学生学习能力的相关教材，专业核心课程采用自编教材、讲义。专业限定选修课程教材类型丰富，有日文原版教材、自编讲义、行业自编教材等；专业任意选修课程教材紧跟当年考试内容变化，灵活采用教材和自编讲义。

(四) 教学方法

本专业遵循依照“教、学、用”三位一体的教学模式，根据课程类型采用多种教学方法相结合的方式。如情景教学法、任务教学法、体验教学法等。

(五) 教学评价

本专业采用多元化的教学评估方式。主要包括课堂教学评价、实践教学评价两大类。考核方式分为考试和考察两大类，题型多样、方式多元，注重对学生知识技能和实践技能的双重考核，全面评价学生的综合能力。

(六) 质量管理

本专业的质量管理以本校各项专业绩效考核制度和规定为标准展开。根据年度考核结果，提出改进措施。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 28 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 68 学分，专业限定选修课 11 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 21 学分。并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：日语精读

英文名称：Japanese Intensive Reading

预修课程：无

课程简介：本课程从零起点开始，全面教授日语读音、文字、词汇、语法以及篇章结构知识，在两年半时间里达到基础阶段“读”、“听”、“译”、“写”、“说”的各项教学要求，为学生打下扎实的日语语言基础。

内容简介：本课程贯穿学生在校学习的两年半时间（第一学期～第五学期）。初级阶段主要讲授日语的发音规则、技巧，常用句型、基础语法、日常对话等；中级阶段讲授程度相当于国际日语能力考试 n3~n2 水平的语法、词汇，同时着重提高学生的读写能力和阅读水平。

使用教材：《新编日语》1-4 册，周平，陈小芳等主编，上海外语教育出版社，2016 年。

参考书目：《中日交流标准日语》，中日合作，人民教育出版社，2005 年。

《大家的日语》日本原版，外研社引进，2008 年。

《走遍日本》1-6 册，王精诚主编，外研社，2010 年。

课程名称：日语听力

英文名称：Japanese Listening Comprehension

预修课程：日语精读

课程简介：本课程通过对日语词、句、对话和短文的反复听练，着重提高学生“听”的能力，在巩固日语基础语法的同时，着力加强灵活运用。通过2年的课程教学，使学生能够熟练应对日语日常对话，达到日语能力考试听力中级水平。

内容简介：本课程在第一学期至第四学期开设，在入门阶段采用听、练、唱的形式学习基本词汇、句型和场景，中级阶段注重各种功能意念的听解，并采用原汁原味的日语语音为素材，题材广泛，内容丰富，充分提高学生对日语语感的认知、熟悉各类听解场景。

使用教材：《日语听解教程》1-4册，陆留弟主编，上海外语教育出版社，2008年。

参考书目：《国际日语水平考试试题精解1-4级》（1994-2003年度），张秀华主编，南开大学出版社，2002年。

课程名称：日语会话

英文名称：Japanese Conversation

预修课程：无

课程简介：本课程从零起点开始，训练学生的语音语调，学习常用词汇和句型，并通过情景对话和角色扮演，培养和提高学生的口语交际能力，使学生能够基本正确地用日语表达思想，较顺利地 and 日本人进行日常交流。

内容简介：本课程在第一至第四学期开设，主要讲授日常生活场景中的常用日语会话，包括学习初次见面的寒暄、自我介绍；生活起居、学习、工作；购物、游玩等环节。

使用教材：《大家的日语》初级、中级，日本原版，外研社引进，2008年。

参考书目：《新编综合日语》1-4册，陈俊英主编，中国宇航出版社，2011年。

课程名称：日语泛读

英文名称：Japanese Extensive Reading

预修课程：日语精读

课程简介：本课程以扩大学生的词汇量和知识面为目的，让学生了解各种文体各种内容的文章，提高阅读理解能力和文字欣赏水平，了解日本社会文化背景和知识，适应信息社会的需要。

内容简介：本课程在第三至第五学期开设，主要讲授日本报刊杂志等各种文体和内容的文章，包括新闻报道、社会评论、名家名篇、科普文章等内容，难易适中、内容贴近生活。

使用教材：《日语泛读教程》，翟东娜主编，高等教育出版社，2004年。

自编教材。

参考书目：《日语泛读教程教学参考书》，翟东娜主编，高等教育出版社，2004年。

课程名称：模拟导游（日语）

英文名称：A Simulated Course of Japanese Tour Guide

预修课程：日语精读

课程简介：本课程通过系统学习导游规范及应变等的日语表达，来模拟翻译导游的整个工作流程，培养旅游日语综合实践能力，提高学生日语模拟导游水平，使学生达到导游岗位初、中级日语应用水平。

内容简介：本课程在第四、五学期开设，主要讲授从接团至送团的整个导游工作流程，其中包括导游场景再现和导游词实例，并在此基础上通过案例讲解，讲授导游工作突发事件和情况的处理。

使用教材：《导游日语》，仇均世主编，武汉大学出版社，2008 年。

参考书目：《导游实用日语》，王宝珍主编，上海交大出版社，2010 年。

课程名称：景点导游（日语）

英文名称：Interpretation of Japanese Tour Attractions

预修课程：日语精读

课程简介：本课程以景点解说和日语讲解技能为主要课程内容，培养学生景点解说和导游词创作能力，使学生有较强日语表达能力和娴熟导游语言技巧，能灵活运用导游讲解方法进行各类旅游景点的日语讲解服务，并能按景点规范组织游览线路、把握游览节奏，独立完成全程导游接待服务。

内容简介：本课程在第五学期开设，以全国导游资格考试（日语）的大纲内容为主线，讲授上海主要景区的解说词，注重训练学生的景点讲解技巧等导游服务能力。

使用教材：全国导游资格考试《现场景点导游日语》，上海市旅游局。

参考书目：《景点导游与旅游文化》，徐胜利主编，上海交通大学出版社，2009 年。

课程名称：中国旅游文化（日语）

英文名称：Chinese Traditional Culture(in Japanese language)

预修课程：日语精读

课程简介：本课程以介绍中国旅游文化为主要内容，通过对中国旅游文化的了解，使学生在旅游行业的从业过程中，正确宣传民族文化，顺利实现跨文化交际。

内容简介：本课程在第四学期开设，主要讲授中国的餐饮文化、工艺美术文化、民俗文化、建筑文化、宗教文化、以及戏曲、中医、武术等方面的内容。

使用教材：《导游日语》，铁军主编，旅游教育出版社，2003 年。

参考书目：自编教材。

表一：三年制旅游日语专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式	
				学分	学时分配			1		2		3		4		5		6			
					总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	考试
通识课程	公共必修课	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3											√	
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4									√	
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2											√	
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2									√	
		000010051	计算机（一）	1	18	9	9	1	1											√	
		000010052	计算机（二）	2	36	18	18			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	18	9	9					1	1							√	
		000001001	中国传统文化	2	36	18	18			2	2									√	
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	2											√	
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	2											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	9	9	1	1											√	
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2									√	
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	9	9					1	1							√	
		000001002	形势与政策	1	18	9	9	1	1											√	
	公共选修课	公共选修课（表二）		7	126	63	63														
专业基础课程	专业必修课	020620011	日语精读（一）	8	144	72	72	8	8											√	
		020620012	日语精读（二）	8	144	72	72			8	8									√	
		020620013	日语精读（三）	8	144	72	72					8	8							√	
		020620014	日语精读（四）	8	144	72	72							8	8					√	
		020620015	日语精读（五）	6	108	54	54									6	6			√	
		020620091	日语听力（一）	2	36	18	18	2	2											√	
		020620092	日语听力（二）	2	36	18	18			2	2									√	
		020620093	日语听力（三）	2	36	18	18					2	2							√	
		020620094	日语听力（四）	2	36	18	18							2	2					√	
		020620101	日语会话(一)	2	36	18	18	2	2											√	
		020620102	日语会话(二)	2	36	18	18			2	2									√	
		020620103	日语会话(三)	2	36	18	18					2	2							√	

专业 核 心 课 程	020603001	中国旅游文化(日语)	2	36	18	18							2	2					√
	020603002	景点导游(日语)	2	36	18	18									2	2			√
	020620081	日语泛读(一)	2	36	18	18					2	2						√	
	020620082	日语泛读(二)	2	36	18	18							2	2				√	
	020620083	日语泛读(三)	2	36	18	18									2	2		√	
	020620104	日语会话(四)	2	36	18	18							2	2					√
	020620111	模拟导游(日语)(一)	2	36	18	18							2	2					√
	020620112	模拟导游(日语)(二)	2	36	18	18									2	2			√
专业拓 展课程	专业限定选修课(表三)		11	198	99	99	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2			
	专业任意选修课(表四)		7	126	63	63			2	2	2	2	2	2	1	1			
实践教 学环节	000050011	专业见习(一)	1	18		18			1	1 周									
	000005012	专业见习(二)	1	18		18							1	1 周					
	020650031	生产性实训(一)	1	18		18			1	2 周									
	020650032	生产性实训(二)	1	18		18							1	2 周					
	010150040	顶岗实习	15	270		270											1 5	1 8 周	
	010150051	实习报告	2	36		36											2	2 周	
合计			142	2556	1116	1440	28	26	30	28	20	20	25	23	15	15	17		

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程 名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：旅游日语专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
第二外语模块	020030011	第二外语(英语一)	2.0	36	18	18
	020030013	第二外语(韩语一)	2.0	36	18	18
	020030014	第二外语(英语二)	2.0	36	18	18
	020030016	第二外语(韩语二)	2.0	36	18	18
	020030017	第二外语(西班牙语一)	2.0	36	18	18
	020030018	第二外语(西班牙语二)	2.0	36	18	18
语言提升模块	020608001	日语语法	2.0	36	18	18
	020620041	日语写作	2.0	36	18	18
	020620071	客源国概况(日本)	2.0	36	18	18
	020608002	日语语音	2.0	36	18	18
人文社科模块	020020021	旅游文学	1.0	18	9	9
	020020091	旅游心理学	1.0	18	9	9
	020030021	旅游美学	1.0	18	9	9
	020608004	社交礼仪	1.0	18	9	9
语言拓展模块	020020130	酒店日语	2.0	36	18	18
	020608003	旅游日语视听说	2.0	36	18	18
	020620121	日语口译	2.0	36	18	18
	020630030	商务日语	2.0	36	18	18

表四：旅游日语专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
020020081	现场景点导游	1.0	18	9	9
020030051	旅行社计调	1.0	18	9	9
020020071	导游法律知识	2.0	36	18	18
020030041	出境领队业务	1.0	18	9	9
020030101	旅行社营销	1.0	18	9	9
020020101	旅行社管理	1.0	18	9	9
020609023	日语能力考试应考辅导(一)	2.0	36	18	18
020609022	日语能力考试应考辅导(二)	2.0	36	18	18
020609011	日语能力考试听说训练(一)	2.0	36	18	18
020609021	日语能力考试听说训练(二)	2.0	36	18	18
020609024	导游业务	2.0	36	18	18
020020060	导游基础知识	2.0	36	18	18
020609027	日语角(三)	1.0	36	18	18
000002001	日语角(四)	1.0	36	18	18
020609025	日语角(五)	1.0	36	18	18
020609029	日语角(一)	1.0	36	18	18
020609028	日语角(二)	1.0	36	18	18

应用韩语专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

招生专业名称：应用韩语

招生专业代码：670208

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书举例
教育与体育大 类 (67)	语言类 (6702)	其它商务服 务 (729)	旅游会展服务 (7282)	会展接待服务	导游员资格证书（普通 话、朝鲜语）（初级及 以上） 茶艺师初级 助理旅行咨询师 韩国语能力考试（三级 及以上） 剑桥商务英语证书（中 级及以上）
			旅行社及相关服 务 (7291)	旅游接待服务	
			翻译服务 (7294)	口译、笔译	
		娱乐业 (90)	其它娱乐业 (9090)	游乐园、主题 公园接待与服务	

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标：

本专业培养德、智、体全面发展，具有扎实的韩语语言基础，具有较强的韩语听、说、读、写、译等能力，能够适应旅游、对外经贸、外事等行业所需要的导游、计调、外联、销售、翻译、文秘等工作的应用型人才。

（二）培养规格：

1. 热爱祖国，拥护党的基本路线，努力学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”的思想，具有爱国主义、集体主义思想和良好的思想品德；遵纪守法，有良好的社会公德和职业道德。

2. 熟练掌握韩语，语音语调正确，表达正确得体，做到听、说、读、写、译五会，达到专业韩语中级水平。
3. 掌握旅游的基本知识，能够独立分析和处理导游过程中及有关业务工作的实际问题。
4. 掌握商务方面基础理论和基本知识与技能，能够运用韩语从事中韩贸易业务和函电往来。
5. 掌握计算机操作的基本技能，达到上海市高校计算机一级考试水平。

六、课程设置与课程结构

（一）通识课程

1. 公共必修课程

主要包括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、体育、计算机、大学生心理健康教育、军事理论、就业指导与创新创业教育、形势与政策、旅游概论、旅游职业素养、中国传统文化等课程，共计 27 学分。

2. 公共选修课程

由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程。学生需在 2-4 学期修满 7 个学分。

（二）专业课程

1. 专业必修课程

主要包括专业基础课程（韩语精读、综合韩语等培养语言基础能力的课程）和专业核心课程（韩语会话、韩语听力等重点培养学生听说能力的课程）。共计 66 学分。

2. 专业限定选修课程

主要包括韩语阅读、韩语写作、客源国概况、高级会话、高级听力、第二外语等课程，共计 10 学分。

3. 专业任意选修课程

韩语模拟导游，商务韩语、酒店韩语、报刊选读、韩语角、导游业务、导游基础知识、导游法律知识、现场景点导游、出境领队业务、旅行社计调等课程，共计 9 学分。

选修说明：学生在旅游商务模块和导游资格证书模块之间只能选修一个模块。

（三）实践性教学环节（实习和实训）

1. 专业见习

第二学期和第四学期各安排为期一周的专业见习，主要内容为专业认知和资源考察。前往相关景区景点、外资企业和商务、会展公司进行专业考察。实习结束后学生需要提交见习报告，安排指导教师全程指导。

2. 生产性实训

第二学期及第三学期各安排为期二周的生产性实训，需提交实训报告。

第二学期主要开展实践性实训项目——预计开展韩国饮食文化、用餐礼仪实践性实训项目，或者开展韩国语演讲表演等形式的实践性实训活动。

第三学期主要开展认知性实训项目——韩国历史文化认知性实训活动，预计开展参观韩国文化院、虹泉路韩人社区或大韩民国临时政府遗址等认知性活动，使学生对韩国语言文化及韩国人的现代社会生活方式等有比较直观的认识。

3. 顶岗实习

第六学期安排为期 18 周的校外顶岗实习，主要集中在旅行社、会展公司或外资企业。通过顶岗实习，要求学生能够达到在所在岗位独立工作的能力。

（四）课程结构

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	504	264	240	52%	48%	28	19.7%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	1188	594	594	50%	50%	66	46.5%
专业限定选修课	180	90	90	50%	50%	10	7%
专业任意选修课	162	81	81	50%	50%	9	6.3%
实践教学环节	396		396		100%	22	15.5%
合计	2556	1092	1464	42.7%	57.3%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 2556 学时，总学分数为 142 学分。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

（一）师资队伍

本专业现有专任教师 3 名，韩籍外教 1 名、外聘教师 1 名，其中硕士及以上学历 4 名。专任教师中专业带头人 1 名，高级职称 1 名，中级职称 2 名，双师型教师 3 名，双师型教师比例达到 100%。总之，本专业拥有专兼结合、结构合理的师资队伍，为教学开展提供了有力的保障。

（二）教学设施

学校的所有教室都配有多媒体设施，为教学开展提供了保障。同时，本专业还配有各种校内实训设施，如：韩国文化体验馆、模拟导游实训室、语音室、多功能语言实训室等。这些齐

全的实训环境，为各类实训课程的开展提供了良好的校内实训条件，应能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

（三）教学资源

本专业基础语言课程教材主要采用韩国专家主编国内翻译出版的教材，同时，本专业韩国文化体验馆内配有大量的韩语原版书籍和音像资料。这些资源应能够满足学生专业学习、教学实施等需要，也为学生课后的自主学习提供了有力的保障。

（四）教学方法

本专业遵循“理实一体化”的教学模式，根据不同课型采用不同的教学方法，如讲授教学法、讨论教学法、案例教学法、情景教学法、任务教学法等方法，坚持学中做、做中学。

（五）教学评价

本专业采用过程与结果相结合的教学评估方式。过程评价对学生在学习及实践过程中的态度、兴趣、参与程度等进行评估，结果评价对考核结果、任务完成情况等进行评估。这种多样化的评估方式，注重对学生的知识和技能的双重评价，以全面评估学生的综合能力。

（六）质量管理

建立健全校院两级的质量保障体系，如建立专业预警机制和常态化的学校内部专业整改机制，形成专业质量年度报告。外部监控小组定期对专业整改工作进行业务指导和监控，提出改进措施。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 28 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 66 学分，专业限定选修课 10 学分，专业任意选修课 9 学分，实践教学环节 22 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：韩语精读

英文名称：Korean Intensive Korean Reading Course

预修课程：无

内容简介：该课程的内容是集语音、文字、词汇、语法、句型等为一体的综合性内容。从韩语基础知识开始，逐步培养学生的听、说、读、写能力，进而形成对韩语的综合运用能力和发展能力，提高综合素质，获得全面发展。

使用教材：《新标准韩国语》（初中高级），金重燮等，外语教学与研究出版社，2006 年。

参考书目：《新标准韩国语》，鲜文大学韩国语教育院，大连出版社，2008 年。

《新编韩国语实用语法》，韦旭升，许东振，外语教学与研究出版社，2017 年。

《韩国语教程》（1-6 册），延世大学韩国语学堂，世界图书出版社，2007 年。

课程名称：韩语会话

英文名称：Korean Conversation Course

预修课程：韩语精读

内容简介：该课程将通过灵活多样的形式加强学生的口语表达能力，并在基础生活会话的基础上，结合本专业特点，逐步添加旅游方面的一些常用语及相关词汇，为日后从事旅游工作打下良好的基础。

使用教材：《韩国语口语教程》初级\中级，韩国成均馆大学学院（外语教学与研究出版社），2008 年。

参考书目：《韩国语》（1-6），韩国延世大学韩国语学堂，世界图书出版社，2007 年。
《韩国语会话》（1、2），俞春喜，延边大学出版社，2008 年。

课程名称：韩语听力

英文名称：Korean Listening Course

预修课程：韩国语精读、韩国语会话

内容简介：该课程将结合运用视听两方面的材料，所使用材料广泛涉及文化，经济，生活，风土人情等多个方面，不仅训练学生对韩语的识别能力和理解消化能力，同时拓宽知识面，提升文化层次。

使用教材：《韩国语视听说教程》1/2/3，何彤梅、北京大学出版社，2016 年。

参考书目：《韩国语视听说》（上，下）李玉华，北京大学出版社，2016 年。

课程名称：综合韩语

英文名称：Comprehensive Korean

预修课程：韩语精读

内容简介：《综合韩语》课程是为应用韩语专业学生开设的专业必修课。通过本课程的学习，使学生在精读课学习的基础上，进行深入的提高练习，将听、说、读、写的语言技能相结合，全面提高语言的掌握水平。此外，还将围绕“韩国语水平能力考试”，进行综合指导与练习，全面提高学生的应试水平。

使用教材：《新标准韩国语》同步练习册，金重燮，外语教学与研究出版社，2009 年。
韩国语能力考试历年真题。

参考书目：《韩国语语法教程》，李得春，上海外语教育出版社，2009 年。

表一：三年制应用韩语专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式	
				学分	学时分配			1		2		3		4		5		6		考试	考查
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		
公共必修课程	公共必修课程	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3												√
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2										√
		000010051	计算机（一）	1	18	9	9	1	1												√
		000010052	计算机（二）	2	36	18	18			2	2										√
		000010053	计算机（三）	1	18	9	9					1	1								√
		000001001	中国传统文化	2	36	18	18			2	2										√
		000010102	旅游概论	3	54	27	27	3	2												√
		000010103	旅游职业素养	3	54	27	27	3	2												√
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1												√
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2										√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1								√
		000001002	形势与政策	1	18	18		1	1												√
		专业基础课程	专业基础课程	公共选修课（表二）		7	126	63	63												
020720011	韩语精读（一）			8	144	72	72	8	8												√
020720012	韩语精读（二）			8	144	72	72			8	8										√
020720013	韩语精读（三）			6	108	54	54					6	6								√
020720014	韩语精读（四）			6	108	54	54							6	6						√
020720015	韩语精读（五）			4	72	36	36									4	4				√
020720201	综合韩语（一）			2	36	18	18	2	2												√
020720202	综合韩语（二）			2	36	18	18			2	2										√
020720203	综合韩语（三）			2	36	18	18					2	2								√
020720204	综合韩语（四）			2	36	18	18							2	2						√
020720205	综合韩语（五）			2	36	18	18									2	2				√
020720061	韩语会话（一）			4	72	36	36	4	4												√
020720062	韩语会话（二）			4	72	36	36			4	4										√
020720063	韩语会话（三）			4	72	36	36					4	4								√
020720064	韩语会话（四）			4	72	36	36							4	4						√
020720081	韩语听力（一）	2	36	18	18	2	2												√		
020720082	韩语听力（二）	2	36	18	18			2	2										√		

	020720083	韩语听力（三）	2	36	18	18					2	2						√	
	020720084	韩语听力（四）	2	36	18	18							2	2				√	
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）		10	180	90	90					2	2	6	6	2	2			
	专业任意选修课（表四）		9	162	81	81							6	6	3	3			
实践教学环节	010150021	专业见习（一）	1	18		18			1	1周									
	010150022	专业见习（二）	2	36		36							2	1周					
	020750031	生产性实训（一）	1	18		18			1.0	2周									
	020650032	生产性实训（二）	1	18		18					1	2周							
	010150040	顶岗实习	15	270		270											15	18周	
	010150051	实习报告	2	36		36											2	2周	
合计			142	2556	1092	1464	30	28	29	28	19	18	28	26	11	11	17		

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：应用韩语专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
语言模块	020030011	第二外语(英语一)	2.0	36	18	18
	020030012	第二外语(日语一)	2.0	36	18	18
	020030014	第二外语（英语二）	2.0	36	18	18
	020030015	第二外语（日语二）	2.0	36	18	18
	020030018	第二外语（西班牙语二）	2.0	36	18	18
	020030017	第二外语（西班牙语一）	2.0	36	18	18
人文社科模块	020030021	旅游美学	1.0	18	18	
	020608004	社交礼仪	1.0	18	9	9
	000040151	旅游文学	1.0	18	18	
	020020091	旅游心理学	1.0	18	18	
韩语拓展模块	020708001	客源国概况	2.0	36	18	18
	020708002	高级听力	2.0	36	18	18
	020708003	高级会话	2.0	36	18	18
	020720070	韩语阅读	2.0	36	18	18
	020720101	韩语写作	2.0	36	18	18

表四：应用韩语专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
020508007	市场营销	2.0	36	18	18
020020101	旅行社管理	1.0	18	9	9
000040071	中西饮食文化	1.0	18	9	9
020709001	韩语角（二）	2.0	36		36
020709003	韩语模拟导游	2.0	36	18	18
020609024	导游业务	2.0	36	18	18
020020081	现场景点导游	1.0	18	9	9
020720031	商务韩语	2.0	36	18	18
020709005	酒店韩语	2.0	36	18	18
020030231	演讲与口才	1.0	18	9	9
020709002	韩语角（一）	2.0	36		36
020508010	导游基础知识	2.0	36	18	18
020020071	导游法律知识	2.0	36	18	18
010430081	国际贸易	2.0	36	18	18
020709004	报刊选读	2.0	36	18	18
020030051	旅行社计调	1.0	18	9	9
020030041	出境领队业务	1.0	18	9	9
020030101	旅行社营销	1.0	18	9	9

应用西班牙语专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：应用西班牙语

专业代码：670212

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
体育与教育大类 (67)	语言类 (6702)	其它商务服 务 (729)	旅游会展服务 (7282)	会展接待服务	导游员资格证书 (普通话、英语、 西班牙语) (初级 及以上) 茶艺师初级 助理旅行咨询师 对外西班牙语水平 证书 (DELE) (A1 及以上) 西班牙语国际评估 测试 (SIELE) (A1 及以上)
			旅行社及相关服 务 (7291)	旅游接待服务	
			办公服务 (7293)	商务助理、文秘	
			翻译服务 (7294)	口译、笔译	
		娱乐业 (90)	其它娱乐业 (9090)	游乐园、主题 公园接待与服务	
		教育 (83)	初等教育 (832)	小学教育	

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

应用西班牙语专业以培养市场需要并且具有可持续发展能力的人才为宗旨。结合西班牙语和英语之间西方语言的共有特性同时依托学校旅游专业强项的背景，主修西班牙语，副修英

语，旨在培养具有熟练的西班牙语运用能力和丰富的西班牙语国家社会经济文化知识，同时具有中等英语水平的应用型双语人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）政治素质：坚持四项基本原则，拥护中国共产党，热爱社会主义祖国，热爱旅游事业，具有一定的马列主义理论基础，熟悉国家的有关方针政策，尤其是关于旅游事业的方针政策，并具有较高的政策思想水平，具有理论联系实际和实事求是的科学态度，有良好的职业道德。

（2）社会素质：具有良好的社会素养，讲究卫生、举止文明、有良好的仪表仪态和文化素养，言语行为得体。

（3）人格素质：具有科学、健康的世界观、人生观和价值观，具有健全的人格。

（4）身心素质：身心健康，具有导游服务工作所要求的身体素质和心理素质。具有旅游服务工作所需的体育卫生知识和运动技能，达到国家规定的大学生体育锻炼标准。

（5）职业素质：具有旅游接待服务的基本工作素质，服务意识明确，工作兴趣浓厚，乐于奉献创新；具有良好的职业道德和行为规范。

2. 知识

（1）熟练掌握西班牙语，语音语调正确，表达正确得体，具有扎实的语言基础和较强的口语表达能力，达到专业西语中级水平，胜任日常的翻译工作。

（2）掌握常用英语，语音语调正确，具有一定的日常交流能力，能胜任普遍涉外业务。

（3）有较广博的中外历史、地理、政治、国际礼仪以及商贸服务、涉外业务知识，了解国内外旅游业概况。

3. 能力

（1）具备较好的西语听说能力，符合西语旅游接待与业务交往的工作要求，具有与旅游业务相关的西语阅读、写作与翻译的基本工作能力；

（2）具有较强的组织和应变能力、能独立分析和处理旅游接待服务过程中的实际问题；

（3）具有较强的创新能力和团队协作能力；

（4）掌握旅游业务相关的常用现代技术使用的基本技能，包括计算机操作技能；

（5）具有良好的跨文化意识和跨文化交流能力。

六、课程设置与课程结构

（一）通识课程

1. 公共必修课程

包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、体育、计算机、旅游概论、旅游职业素养、大学生心理健康教育、军事理论、就业指导与创新创业教育、形式与政策、中国传统文化等。共计 27 个学分。

2. 公共选修课程

由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。

（二）专业课程

1. 专业必修课程

主要包括专业基础课程（西班牙语精读、西班牙语听说等培养语言基础能力的课程）和专业核心课程（西班牙语阅读、西班牙语翻译和英语阅读），共计 70 个学分。

2. 专业限定选修课

主要包括以下三个模块的课程：

人文社科模块：西班牙语国家概况、旅游文学、西班牙史（西语）、社交礼仪

旅游商务模块：西班牙旅游文化、商务西班牙语、旅游西班牙语

西语拓展模块：西班牙语会话、西班牙语文学作品选读、西班牙语报刊选读、西班牙语影视视听、西班牙语写作

该部分的选修学分要求为 8 学分。

3. 专业任意选修课

中西饮食文化、历史文化遗产概论、中外民俗、演讲与口才、拉美旅游与文化、导游业务、导游基础知识、导游法律知识、现场景点导游（中）、国际贸易、市场营销、商务英语、会展英语、旅行社计调、旅游心理学、领队英语、出境领队业务、形体礼仪、导游证英文考试应试指导、一带一路沿线国家概况、主题公园经营与管理、英文报刊选读、茶艺、世界名胜赏析。选修说明：学生可在所开课程中选择，学分要求为 8 学分。

（三）实践性教学环节（实训和实习）

1. 专业见习

一年级下学期和二年级下学期分别有一周时间的专业见习，在老师的带教下，前往相关旅游目的地、外资企业和旅行社进行专业考察。

2. 生产性实训

一年级上学期和二年级上学期分别安排两周时间进行生产性实训。主要内容包括西班牙语国家文化节、西班牙语短剧、西班牙语国家旅游线路设计比赛等。

3. 顶岗实习

第六学期校外顶岗实习。时间为 18 周。集中于旅行社、旅游企业或其他外资企业。通过顶岗实习，要求能达到所在岗位独立工作的能力。

（四）课程结构

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	504	264	240	52%	48%	28	19.7%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	1260	630	630	50%	50%	70	49.3%
专业限定选修课	144	72	72	50%	50%	8	5.6%
专业任意选修课	144	72	72	50%	50%	8	5.6%
实践教学环节	378		378		100%	21	14.8%
合计	2556	1101	1455	43.1%	56.9%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 2556，总学分数 142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

（一）师资队伍

本专业现有专职教师 3 名，外教 1 名，均具备研究生以上学历。专职教师均有海外学习背景，其中两名具备中级职称。

（二）教学设施

学校的所有教室均配有多媒体设配，为教学的开展提供了基本的保障。同时，应用西班牙语专业配有各种校内实训设备，拥有良好的实训环境，为各类课程提供了良好的校内实践条件。主要包括模拟导游基础实训室、多功能语言实训室、语音室、口译实训室、拉美一体化教室等。

（三）教学资源

应用西班牙语专业的基础语言课程均采用国家级规划教材，专业特色课程有教师自编讲义；同时，丰富的网络资源为学生课后自主学习的开展提供了有力保障。

（四）教学方法

本专业遵循“以学生为主体”的教学思路，根据不同课型采用不同的教学方式，如项目化教学、模块化教学。采用多种教学方法相结合的方式，如任务教学法、启发教学法、提问教学法、小组讨论法、情境模拟法、体验教学法、竞赛教学法等。

（五）教学评价

教学评价采取多元化的评估方式，主要包括诊断性评价、过程性评价和结果性评价。考核方式多元化、题型多样化，突出对学生知识和技能的双重评价，以全面评估学生的综合能力。

（六）质量管理

建立专业预警机制和常态化的学校内部专业整改机制，形成专业质量年度报告。外部监控小组定期对专业整改工作进行业务指导和监控，提出改进举措。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 28 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 70 学分，专业限定选修课 8 学分，专业任意选修课 8 学分，实践教学环节 21 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：西班牙语精读

英文名称：Intensive Spanish Reading

预修课程：无

内容简介：本课程从零起点开始，系统全面教授西班牙语发音、拼读写规则、词汇、语法以及篇章结构知识，在两年半时间里达到基础阶段“听”“说”“读”“写”“译”的各项教学要求，打下扎实的语言基础。

使用教材：《现代西班牙语》，董燕生、刘建，外语教学与研究出版社，2010 年。

参考书目：《西班牙语语法和词汇》，(西)比乌德斯编著、张力改编，上海译文出版社，2007 年。

课程名称：英语阅读

英文名称：English Reading

预修课程：无

内容简介：本课程在原有高中英语基础上通过大量阅读扎实语言基础，进一步提高英语水平，扩大英语词汇量同时了解英语国家文化历史。

使用教材：自编讲义。

参考书目：《全新版大学英语快速阅读》，郭杰克，上海外语教育出版社，2014 年。

课程名称：西班牙语听说

英文名称：Spanish Listening and Speaking

预修课程：西班牙语精读

内容简介：本课程旨在掌握基础西班牙语词汇语法的基础上,由浅入深的培养学生的听说能力,通过两年地道西班牙语听说训练,使学生能够顺利适应翻译导游工作,与西班牙语国家客人进行日常沟通的水平。

使用教材：《走遍西班牙》,西班牙 sue?a 原版教材。

参考书目：《新视线西班牙语教程》,洛佩斯等编、郑寰译,北京语言文化大学出版社,2009年。

课程名称：西班牙语翻译

英文名称：Spanish Translation

预修课程：西班牙语精读

内容简介：本课程旨在掌握基础西班牙语词汇的基础上,初步涉及各行各业的专业词汇,提高学生的口译及笔译能力,能够在中西互译中表达得体,用词准确,恰当。

使用教材：《西汉初级口译教程》,陈泉,商务印书馆,2011年。

参考书目：《西汉翻译教程》,盛力,外语教育与研究出版社,2011年。
《西班牙语口译》,常世儒,外语教学与研究出版社,2007年。

课程名称：西班牙语阅读

英文名称：Spanish Extensive Reading

预修课程：西班牙语精读

内容简介：本课程旨在掌握西班牙语词汇语法的基础上,加强阅读方法训练。通过积累单词,掌握阅读技能,拓展语言和文化视野,有意识地培养学生的综合阅读能力。

使用教材：《新编西班牙语阅读课本》,岑楚兰,外语教学与研究出版社,2000年。

参考书目：《西班牙语阅读教程》,史青,徐蕾,上海外语教育出版社,2010年。

表一：三年制应用西班牙语专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式	
				学分	学时分配			1		2		3		4		5		6			
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	考试	考查
公共必修课程	公共必修课程	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3											√	
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4									√	
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2											√	
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2									√	
		000010051	计算机（一）	1	18	9	9	1	1										√		
		000010052	计算机（二）	2	36	18	18			2	2								√		
		000010053	计算机（三）	1	18	9	9					1	1						√		
		000001001	中国传统文化	2	36	18	18			2	2									√	
		000010102	旅游概论	3	54	27	27	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	54	27	27	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1											√	
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2									√	
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1							√	
		000001002	形势与政策	1	18	18		1	1											√	
		公共选修课	公共选修课	公共选修课（表二）		7	126	63	63												
专业基础课程	专业必修课程	020820011	西班牙语精读（一）	8	144	72	72	8	8											√	
		020820012	西班牙语精读（二）	8	144	72	72			8	8									√	
		020820013	西班牙语精读（三）	8	144	72	72					8	8							√	
		020820014	西班牙语精读（四）	8	144	72	72							8	8					√	
		020820015	西班牙语精读（五）	8	144	72	72									8	8			√	
		020820021	西班牙语听说（一）	4	72	36	36	4	4											√	
		020820022	西班牙语听说（二）	4	72	36	36			4	4									√	
		020820023	西班牙语听说（三）	4	72	36	36					4	4							√	
		020820024	西班牙语听说（四）	4	72	36	36							4	4					√	
		专业核心课程	专业核心课程	020820075	英语阅读（一）	2	36	18	18	2	2										
020820076	英语阅读（二）			2	36	18	18			2	2									√	
020820077	英语阅读（三）			2	36	18	18					2	2							√	
020820078	英语阅读（四）			2	36	18	18							2	2					√	
020820081	西班牙语翻译			2	36	18	18									2	2			√	
020820171	西班牙语阅读（一）			2	36	18	18			2	2									√	
020820172	西班牙语阅读（二）			2	36	18	18					2	2							√	

专业拓	专业限定选修课（表三）		8	144	72	72			2	2	2	2	4	4					
展课程	专业任意选修课（表四）		8	144	72	72							6	6	2	2			
实践教学环节	010150021	专业见习（一）	1	18		18			1	1周									
	010150022	专业见习（二）	1	18		18							1	1周					
	020650031	生产性实训（一）	1	18		18	1	2周											
	020650032	生产性实训（二）	1	18		18					1	2周							
	010150040	顶岗实习	15	270		270											15	18周	
	010150051	实习报告	2	36		36											2	2周	
合计			142	2556	1101	1455	29	28	31	30	21	20	25	24	12	12	17		

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：应用西班牙语专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
人文社科模块	020820061	西班牙语国家概况	2.0	36	18	18
	020020021	旅游文学	1.0	18	9	9
	020608004	社交礼仪	1.0	18	9	9
	020830041	西班牙史（西语）	2.0	36	18	18
西语拓展	020830032	西班牙语会话（一）	2.0	36	18	18
	020830033	西班牙语会话（二）	2.0	36	18	18
	020830051	西班牙语报刊选读	2.0	36	18	18
	020830071	西班牙语写作	2.0	36	18	18
	020830081	西班牙语影视视听	2.0	36	18	18
	021208003	西班牙语文学作品选读	3.0	54	36	18
旅游商务模块	021208001	西班牙旅游文化	2.0	36	18	18
	021208002	商务西班牙语	2.0	36	18	18
	021208004	旅游西班牙语	2.0	36	18	18

表四：应用西班牙语专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
021209009	拉美旅游与文化	2.0	36	18	18
020609024	导游业务	2.0	36	18	18
021209008	导游基础知识	2.0	36	18	18
021209007	导游法律知识	2.0	36	18	18
021209006	现场景点导游（中）	1.0	18	9	9
020030221	中国民俗	1.0	18	18	
020030231	演讲与口才	1.0	18	9	9
010430081	国际贸易	2.0	36	18	18
021209005	市场营销	2.0	36	18	18
020030241	商务英语	2.0	36	18	18
020509031	形体礼仪	2.0	36	18	18
021209001	导游证英文考试应试指导	1.0	18	9	9
020509056	一带一路沿线国家概况	2.0	36	18	18
050140061	主题公园经营与管理	2.0	36	18	18
020509054	英文报刊选读	2.0	36	18	18
020509052	茶艺	2.0	36	18	18
020509051	世界名胜赏析	2.0	36	18	18
021209004	会展英语	2.0	36	18	18
020030051	旅行社计调	1.0	18	9	9
021209003	旅游心理学	1.0	18	9	9
021209002	领队英语	1.0	18	9	9
020030041	出境领队业务	1.0	18	9	9
000040071	中西饮食文化	1.0	18	18	
020030211	历史文化遗产概论	1.0	18	18	

会展策划与管理专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：会展策划与管理

专业代码：640301

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为3年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书举例
旅游大类 (64)	会展类 (6403)	会议、展览及相关 服务 (728)	会展策划专业人员 (2-06-07-05) 陈列展览设计人员 (2-09-06-09) 会展设计师 (4-07-07-01) 婚礼策划师 (4-10-05-02)	策划岗位 管理岗位 营销岗位 运营岗位 服务岗位	展示设计师 会展职业经理人 广告设计

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，具备现代会展策划与管理服务的基础理论、基础知识和基本技能，富有创新精神和实践能力，掌握策划、管理、营销、运营、服务等实务技能，熟悉有关会展的法律法规和相关政策，能够较好地从事会展企业经营管理、服务运作等方面工作的高素质技能型会展业人才。

（二）培养规格

通过教学与培养，使学生素质、知识和能力三方面分别达到以下要求：

1. 素质

（1）政治素质：具有正确的世界观、人生观、价值观。具有良好的思想品德、社会公德和职业道德。热爱社会主义祖国，拥护中国共产党领导；掌握马克思主义、中国特色社会主义理论的基本原理；具有敬业爱岗、艰苦奋斗、热爱劳动、遵纪守法、团结合作的品质。

(2) 人文素养：具有正确审美观念、高雅的审美品位和良好的美学素养，具有一定的感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力。

(3) 身心素质：具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；能正确面对困难、压力和挫折，具有积极进取、乐观向上和健康平和的心态。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识；

(2) 了解与旅游业相关的法律法规，熟悉旅游学概论及职业素养方面的知识；

(3) 了解美学鉴赏、文艺欣赏、沟通表达、应用文写作、历史文化和哲学等方面的文化知识；

(4) 掌握健康心理学、社会交往与沟通礼仪方面的知识；

(5) 掌握管理学的组织、计划、控制、决策、沟通、创新等相基础理论知识；

(6) 掌握会展策划与项目管理的基础理论和方法、会展业服务程序以及服务规范；

(7) 掌握与会展服务接待相关的酒店管理、旅游管理等方面的基础知识。

3. 能力

(1) 英语能力：具有较好的英语表达沟通能力，能熟练运用英语开展会展行业岗位服务；

(2) 计算机能力：具有较好的计算机应用能力，熟练运用 Office 等办公软件及会展专业软件开展会展策划及管理的相关业务；

(3) 学习能力：具有发现问题、分析问题、解决问题的终身学习能力和探究学习的能力；

(4) 策划能力：能独立策划、执行并评估小型主题活动，能协助策划并执行大中型活动，能独立设计会展策划方案，完成相关工作报告或者会展文案；

(5) 管理能力：能够独立编制小型活动的预算，安排活动项目所需人手的招募和岗位职责，能够协助大型会展项目的人事管理；

(6) 营销能力：能够熟悉各类营销渠道和工具，熟练的运用沟通技巧、销售技巧，进行招展、招商等销售谈判工作；

(7) 运营能力：能够拥有风险管理意识，规避和控制会展活动的风险，能够策划和设计会展活动的宣传文案；

(8) 服务能力：能够利用会展礼仪知识，做好会展活动现场客户服务及展后服务工作。

六、课程设置与课程结构

(一) 课程设置

课程设置主要包括公共基础课程和专业课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件明确规定，将“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语（包括英语读写译、英语视听说、应用英语等）”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国传统文化”、“大学生

心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”等课程列入公共基础必修课程。

2. 专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。

（1）专业基础课程

根据专业学科分类及能力培养要求，设置 5 门专业基础课程，包括：高等数学、管理学概论、经济学概论、会展基础、项目管理。

（2）专业核心课程

按照相应职业岗位（群）的能力要求，确定 8 门专业核心课程，包括：会展基础、项目管理、会展文案、展览会策划与管理、商业展示设计，财务管理、会展营销、服务心理学。

（3）专业拓展课程

根据活动产业关于工作岗位对会展专业人才的复合型要求设置专业活动类拓展课程，包括：公司活动策划与组织、奖励旅游策划与组织、节庆活动策划与管理、体育赛事策划与管理、婚礼策划与组织、演艺活动策划与组织等拓展课程。

（4）实践性教学环节

主要包括专业见习（一）、专业见习（二）、生产性实训、顶岗实习等内容。

①专业见习（一）

第一学期安排专业见习（一），共 1 周。组织学生在上海市内会展场馆、会展企业等会展专业的考察与调研，了解上海场馆设施，熟悉上海会展业的发展概况，撰写专业见习报告一份。

②专业见习（二）

第二学期安排专业见习（二），共 1 周。学生在会议、展览会或活动现场以志愿者身份感知国际会议（或大型节庆活动或大型综合类展览会）一次，熟悉会议、展览、活动等的基本常识和全过程，并撰写专业见习报告一份。

③生产性实训

第四学期为校内实训学期，共 10 周。学生在指导老师的带领下，运用市场化运作模式，进行实操性的生产性实训。历经立项调研、方案设计、融资推广、组织协调、现场管理到后期评估等的会展活动策划与实施的全过程，并撰写生产性实训总结报告。

④顶岗实习

第六学期为学生专业性上岗实习学期，共 16 周。组织指导学生到各大会展公司、活动公司、高星级酒店、旅行社及相关会展企业等进行专业实习，并撰写顶岗实习报告一份。

3. 专业核心课程名称和主要教学内容

表 1 专业核心课程及教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	会展基础	主要介绍会展业的发展状况、特点和作用、会展与相关行业及经济发展的关系、发达国家的会展业概况、主要国际会展组织、国内外会展发展趋势等，使学生掌握会展业最基本的概念、内涵、会展业的整体发展过程和会议展览运作组织的基本流程。
2	项目管理	重在培养学生的项目管理能力，使学生全面掌握项目管理的技能、技巧，掌握项目管理的启动、计划、执行、控制和收尾等 5 个步骤，初步具备会展项目的管理能力和危机处理能力。
3	会展文案	按照会展活动的逻辑顺序分别讲授会展市场调研报告、会展立项策划书、会展项目立项可行性研究报告、会展计划等文案的写作技巧和范例分析，对相关文案的基本体例和写作技巧给予比较详尽的讲授。
4	展览会策划与管理	围绕着展览会的特点和运作规律来讲授，主要分为两部分一是展览会立项，主要包括展览会主题策划、产品策划、可行性分析、展览会审批等；二是展览会管理，主要包括营销管理、客户关系管理、供应商管理、现场管理、评估与总结等内容。
5	商业展示设计	通过展示设计课程的学习使学生能重点把握现代展示设计，熟知在相应的建筑展示空间的常规尺度与设计手段，并能结合历史风格流派进行设计摹拟实践有计划的组织完整的设计方案。
6	财务管理	通过结合会展实训项目的财务管理工作实践，让学生理解基本工作理念，并学会进行会展项目的财务管理。
7	会展营销	重点讲授会展营销调研、营销 STP、产品策略、价格策略、渠道策略、促销策略等。
8	服务心理学	包括对服务人际、服务技巧、服务交往等进行心理指导，通过课程学习，培养和提高学生的服务素养，尤其是心理素养，提高其服务能力。

（二）课程结构

表 2 理论教学与实践教学结构比例

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	828	420	408	51%	49%	46	32.4%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	666	386	280	58%	42%	37	26.1%
专业限定选修课	306	153	153	50%	50%	17	12%
专业任意选修课	162	81	81	50%	50%	9	6.3%
实践教学环节	468		468		100%	26	18.3%
合计	2556	1103	1453	43.2%	56.8%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 2556，总学分数为 142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价、质量管理等方面，应满足培养目标、人才规格的要求，应该满足教学安排的需要，应该满足学生的多样学习需求，应该积极吸收行业企业参与。

（一）师资队伍

实施“以人为本、人才强校”的师资队伍建设战略，经过多年努力，已初步建成一支理论知识雄厚，实战经验丰富的教师队伍。配备足量、合格、专兼结合的教学团队，保证各项教学工作顺利开展。

本专业共有教师 20 人，其中专职教师 17 人，兼职教师 3 人，在校生与专任教师之比低于 15:1。专职教师中高级职称 10 人，从事会展方向的专业教师 90%具有博士学位，对会展运作有实际了解，具备较强的实际工作能力；熟悉会展行业管理各项要求和指标，掌握会展行业发展动态；具有较强的语言表达能力和课堂组织能力；具有完成课堂讲授、实习指导、论文指导等教学任务的充足时间。

（二）教学设施

1. 专业普通教室

学校有较为稳定的校内专业普通教室，符合专业课程教学使用要求，配备教学多媒体设备、网络、视频监控等设备。

2. 校内专业实训基地

本专业校内实训实践设施满足本专业人才培养实施需要，拥有国家与地方共建特色优势学科资助项目——会展综合实验室，包括会展演播室、IT 模拟实验室、创意设计中心和案例研究中心，为开展会展实践教学提供了支持和保障。

3. 校外实训基地

遵循长期规划、深度合作、共建共享的原则，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，可供完成会展策划、会展运营、营销策划、服务与接待等岗位群核心技能的训练和实习。

4. 校外专业顶岗实习基地

优先选择经营业绩良好、能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制和提供住宿条件的企业作为学生实习基地；实习企业的职责和实习过程管理严格遵循《职业学校学生实习管理规定》、《职业学校专业顶岗实习标准》。

（三）教学资源

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、图书及数字资源等。

1. 教材选用

建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选教材。优先从国家和省两级规划教材（含特色教材、优秀教材等相当级别）目录中选用教材，原则上应选用近三年出版的教材，禁止不合格的教材进入课堂。鼓励与行业企业合作开发特色鲜明的专业课程教材。

2. 图书配备

图书配备满足学生全面培养、教科研工作、专业建设等需要，方便师生查询、借阅。购置综合人文素养类书籍，专业相关书籍种类丰富，同时配置管理类、经济类、地理类、心理类、历史类、生物类等学科基础书籍，订阅旅游类专业领域的优秀期刊。

3. 数字资源

校园网信息畅通，建设和配置了与专业相关的一定数量的多媒体素材（如图形/图像、音频、视频）、数字化教学案例库、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。基于活动管理的专业理念和学生为主体的教育理念，依托综合实践平台，按照活动开展进程，构建了以活动进程为主线的教学实施方案。教学的三大环节与活动的三个环节直接对应：教学准备环节（第 0-2 学期）即为活动准备环节，教学实施环节（第 3-4 学期）即为活动实施环节，教学评价环节（第 3-5 学期）即为活动评估环节。其中，教师团队负责总体教学方案设计、过程指导、理论讲授、过程评价。

（五）教学评价

对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，根据课程的不同特点实行多元化考核方式。同时加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。综合考虑观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。除了平时成绩与期末考试成绩综合评分的传统考核方式外，采用在活动实践过程中的综合和过程评价方法，更注重评价的综合性和实践性，注重知行合一的能力评价。

（六）质量管理

建立健全校院（系）两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 46 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 37 学分，限定选修课 17 学分，任意选修课 9 学分，实践教学环节 26 学分，并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：会展基础

英文名称：Basics of Event Industry

预修课程：无

内容简介：本课程从会展基础概念、产业支撑和项目运作三个部分展开，主要介绍会展业的发展状况、特点和作用、会展与相关行业及经济发展的关系、发达国家的会展业概况、主要国际会展组织、国内外会展发展趋势等，使学生掌握会展业最基本的概念、内涵、会展业的整体发展过程和会议展览运作组织的基本流程，并结合当前会展就业市场和工作实际所需要的专业技能，通过模拟训练、小组讨论、案例分析、问题驱动、现场见习等方式，合理地利用会展综合实验室、校园局域网等教学资源，突出实践技能，为以后学习会展专业课程打下基础。

使用教材：《会展基础知识》，卢晓，旅游教育出版社，2008 年。

参考书目：《会展管理概论》，胡平，华东师范大学出版社，2017 年。

课程名称：管理学概论

英文名称：Principles of Management

预修课程：无

内容简介：管理是一个通过与他人合作而使得工作有效且有效率地完成的过程。本课程围绕主要内容包括计划、组织、领导、控制等管理学的思想及管理学的主要职能等展开。

使用教材：《管理学原理》（第2版），赵蕾、刘涛、胡辉、王琳、张勇，清华大学出版社，2016年。

参考书目：《管理学原理》（英文版·第9版），斯蒂芬·罗宾斯，中国人民大学出版社，2016年。

课程名称：经济学概论

英文名称：Basics of Economics

预修课程：高等数学

内容简介：经济学基础是会展专业的基础课，直接培养学生的经济问题的分析能力，并为后续的专业课奠定基础。经济学基础具体教学目的定位为：使学生掌握西方经济学基本理论、知识，并能用这些理论和知识分析、处理现实经济生活中的问题。

使用教材：《经济学基础》（第4版），吴汉洪，中国人民大学出版社，2012年。

参考书目：《寓言中的经济学》，梁小民，北京大学出版社，2005年。

课程名称：高等数学

英文名称：Higher Mathematics

预修课程：无

内容简介：在课程内容选材上以后继课程与经济应用需求定取舍为原则，力求覆盖面最大化。我们以实用案例为驱动，通俗语言作铺叙，降解数学上的理论高度，获取更广泛的应用知识面，力求最大限度地实现基础服务于专业、数学应用于经济的初衷。对应于各个经济应用点，结合数学知识的基本结构关联，总体框架设计为5个模块：函数——经济量化模型；导数——边际与弹性分析；导数应用——经济图像解读；积分——变化积累效应；矩阵——多元线性运算。

使用教材：《高等应用数学（上册）（第四版）》，朱弘毅，立信会计出版社，2015年。

参考书目：《微积分》、《线性代数》、《概率论》、与书本配套的《习题集》

课程名称：项目管理

英文名称：Project Management

预修课程：无

内容简介：本课程强调了会展作为项目类型中的一种形式所需要的管理知识，重在培养学生的项目管理能力，使学生全面掌握项目管理的技能、技巧，掌握项目管理的启动、计划、执行、控制和收尾等5个步骤，初步具备会展项目的管理能力和危机处理能力。

使用教材：《项目管理》，池仁勇，清华大学出版社，2015年。

参考书目：《项目管理：计划、进度和控制的系统方法》（第11版），哈罗德·科兹纳，电子

工业出版社，2014 年。

《项目管理工具箱》，康路晨、胡立朋，中国铁道出版社，2016 年。

课程名称：服务心理学

英文名称：Services Psychology

预修课程：无

内容简介：课程是一门对服务人际、服务技巧、服务交往等进行心理指导的课程，通过课程学习，培养和提高学生的服务素养，尤其是心理素养，提高其服务能力。

使用教材：《服务心理学》，张等菊，经济科学出版社，2016 年。

参考书目：《梦的解释》、《心理分析五讲》，弗洛伊德。

《洞悉心灵的人》、《心理学与宗教》、《意识的起源》，荣格。

《个性的动力理论》、《拓朴心理学原理》，勒温。

《心理学入门》、《日本人的生活方式与才能》，宫木男也。

课程名称：会展文案

英文名称：Event Official Documents Writing

预修课程：会展基础

内容简介：本课程围绕会展的工序流程所涉及的文案体例进行授课，对相关文案的基本体例和写作技巧给予比较详尽的讲授，并通过展示大量真实的会展文案范例为学生进行具体文案写作提供一个可直接借鉴的范文库，增强学生实践指导性。课程按照会展活动的逻辑顺序分别讲授会展市场调研报告、会展立项策划书、会展项目立项可行性研究报告、会展计划等文案的写作技巧和范例分析。同时，还将通过会议文案的写作模版的介绍讲析，完成学生对会展文案写作的实践指导。

使用教材：《会展文案写作》，马勇、韦晓军等，重庆大学出版社，2009 年。

参考书目：《会展文案：写作与评改》（第 2 版），向国敏、刘俊毅，华东师范大学出版，2016 年。

课程名称：会展营销

英文名称：Event Marketing

预修课程：会展基础

内容简介：该课程重点讲授会展营销调研、营销 STP、产品策略、价格策略、渠道策略、促销策略等，让学生了解会展市场营销的基本原理和方法，培养学生的营销思维和营销能力；结合专业教学实践实习，运用会展营销方法，掌握和锻炼会展营销技巧。培养学生独立策划和参与会展营销活动的的能力。

使用教材：《市场营销实务》，蒋晖、李彬、张艳华，中国人民大学出版社，2015 年。

参考书目：《会展营销》，余意峰、程绍文，武汉大学出版社，2014 年。

课程名称：商业展示设计

英文名称：Display Design

预修课程：三大构成、形态设计、色彩设计、版式设计

内容简介：通过展示设计课程的学习使学生能重点把握现代展示设计，熟知在相应的建筑展示空间的常规尺度与设计手段，并能结合历史风格流派进行设计摹拟实践有计划的组织完整的设计方案。

使用教材：《会展展示设计》，黄立萍，中国旅游出版社，2013 年。

参考书目：《博览会展示设计精选》，杨清、汤留泉，中国电力出版社，2009 年。

课程名称：展览会策划与管理

英文名称：Exhibition Planning and Management

预修课程：会展基础、项目管理

内容简介：本课程的主要目的是突出展览项目管理的全过程性，通过系统的梳理了展览项目管理的主要内容，使学生构建起展览项目管理知识体系，并通过剖析展览会策划与管理之间的关系，为学生提供一个崭新的视角去认识庞杂的展览会系统。

使用教材：《展览会策划与管理》，王起静，经济管理出版社，2016 年。

参考书目：《会展策划与组织》，黄彬，浙江大学出版社，2013 年。

课程名称：会议策划与管理

英文名称：Conference Planning and Management

预修课程：会展基础

内容简介：通过学习本课程，让学生了解会议策划与服务基本知识、包括会议接待服务与管理、会议现场专业服务与配套服务管理、会议赞助和资金管理以及服务与管理中的难题与对策等，使学生初步掌握各种会议类型的策划案的区别和基本服务流程、方法和技能。

使用教材：《会议策划与组织》，向阳、强月霞，重庆大学出版社，2010 年。

参考书目：《中国会议》期刊，<http://www.cce.net.cn>。

课程名称：会展法规

英文名称：Event Laws & Regulations

预修课程：会展基础

内容简介：发展社会主义市场经济，健全社会主义法制，需要大批既懂经济又懂法律的管理人才。掌握和运用经济法知识，是对会展经济管理人员的基本要求。目前，会展经济法课程已成为高校经济类专业和工商管理类专业普遍开设的基础课程之一。本门课程是面向我校会展策划与管理专业的专科生开设的一门专业基础课，它利用经济学的基本原理和方法研究我国在会展行业经济管理和经济协调发展过程中所发生的法律关系。主要内容包括：经济法基础理论、企业法、合同法、产权法、竞争法、

产品责任与消费者权益保护法。本门课程注重与实践的结合，目的在于实际工作中的运用。

使用教材：《会展法规与实务》，李喜燕，华中科技大学出版社，2017年。

参考书目：《会展法规实务》，蒋丽霞，中国人民大学出版社，2014年。

《会展政策与法律法规》，吴红霞，清华大学出版社，2016年。

课程名称：会展接待与服务

英文名称：Event Reception Practice

预修课程：会展基础、服务心理学

内容简介：本课程是为会展策划与管理专业关于会展接待服务专业课程，属于理论+实践操作类课程。主要内容包括了会展接待准备、会展现场服务、会展后续服务、会展活动中的其他相关服务等，具有广泛性、综合性特征。是培养学生熟练掌握会展各环节的接待服务要领，提升会展接待服务能力和质量，并为从事会展行业工作打下基础。

使用教材：《会展接待实务》，陈家栋，旅游教育出版社，2006年。

参考书目：《会展服务与现场管理》，许传宏，人民大学出版社，2008年。

课程名称：会展融资

英文名称：Event Sponsorship

预修课程：会展营销

内容简介：会展融资是会展策划与经济管理专业通识教育体系中的一部分技能性专业必修课程。本课程旨在让学生掌握活动赞助销售的工作理念，使学生初步了解和掌握活动赞助工作的基本知识、主要环节和工作方法。在授课过程中训练和提高学生文献检索、解决问题、沟通谈判、英语应用、办公软件操作、团队协作等职业实践能力，为学生综合应用会展市场营销、会展策划与管理等其他专业课程理论知识和能力，适应赞助销售岗位工作打下良好的基础。

使用教材：《节事活动赞助》，杨荫稚、夏颖，中国旅游出版社，2015年。

参考书目：《EVENT SPONSORSHIP》，Bruce E. Skinner, Vladimir Rukavina, JOHN WILEY & SONS, INC。

课程名称：会展专业英语

英文名称：Practical English for Event Industry

预修课程：会展基础、大学英语

内容简介：会展已经成为当今社会的热门话题，在新兴的网络媒介、大数据时代的追赶下，会展从业人员如何提高自身的竞争力，成为当前会展界的最重要问题。随着我国会展业的国际化程度不断提高，为了满足中国会展行业对会展商务英语技能以及培养

出适应时代要求的复合型会展专门人才的迫切需要，强调学生的操作、写作、阅读和口语对话能力，特针对会展专业本科三年级学生开设此课程。

使用教材：自编讲义。

参考书目：《会展英语听说教程》，李世平、陈颖、吴殿龙、孙志民，清华大学出版社，2016年。

课程名称：广告实务

英文名称：The Practice of Advertisement

预修课程：会展营销、展览会策划与管理、会议策划与管理

内容简介：本课程针对高职高专学生的学习特点，让学生在学习了解、熟悉和掌握进行广告创作所需要的理论知识和职业能力。本课程通过大量的案例帮助学生提高对广告的基本原理的认识，让学生在学习做，在做中提高。

使用教材：《广告实务》，夏美英，北京大学出版社，2012年。

参考书目：《广告实务》，钟立群，清华大学出版社，2011年。

《广告实务》，张启杰，人们邮电出版社，2011年。

课程名称：财务管理

英文名称：Event Financial Management

预修课程：展览会策划与管理、会议策划与管理

内容简介：本课程是会展策划与管理专业的专业必修课程之一，也是专业实务类型的课程。本课程重在通过结合会展实训项目的财务管理工作实践，让学生理解基本工作理念，并学会进行会展项目的财务管理。

使用教材：自编使用教材。

参考书目：相关资料。

课程名称：跨文化沟通与谈判技巧

英文名称：Intercultural Communication and Negotiation Skills

预修课程：服务心理学、会展基础

内容简介：本课程是一门商务沟通与谈判的实践课程，旨在提高学生在不同文化背景下进行常见商务沟通和谈判的能力。本课程目的在于帮助和指导学生了解跨文化沟通的基本知识，提高学生对跨文化沟通的敏感度，使学生掌握一定的沟通和商务谈判技巧，成为具有跨文化沟通能力和谈判能力的会展业服务与管理人才。

使用教材：自编讲义。

参考书目：《跨文化沟通》（第四版）（双语工商管理英文版），（美）比默（Beamer, L.）（美）瓦尔纳（Varner, I.），东北财经大学出版社，2009年。

课程名称：会展危机管理

英文名称：Crisis Management in Event Industry

预修课程：会展基础、展览会策划与管理

内容简介：本课程在全面系统介绍会展安全与危机基础理论的前提下，主要阐述了会展安全与危机的规律与现象、会展安全与危机认知、会展项目的安全管理、会展危机防控与应对、会展安全与危机管控的保障体系以及会展安全与危机的风险转移及保险。

使用教材：《会展安全与危机管理》，郑向敏，重庆大学出版社，2014 年。

参考书目：《中国展会》，<http://www.expoer.net>。

表一：三年制会展策划与管理专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式	
				学分	学时分配			1		2		3		4		5		6		考试	考查
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		
公共必修课程	通识课程	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3												√
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2										√
		000010051	计算机（一）	1	18	4	14	1	1											√	
		000010052	计算机（二）	2	36	8	28			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	18		18					1	1							√	
		000001001	中国传统文化	2	36	36				2	2									√	
		000010087	英语读写译（一）	2	36	18	18	2	2											√	
		000010088	英语读写译（二）	2	36	18	18			2	2									√	
		000010089	英语读写译（三）	2	36	18	18					2	2							√	
		000010076	英语视听说（一）	3	54	18	36	3	3											√	
		000010077	英语视听说（二）	3	54	18	36			3	3									√	
		000010078	英语视听说（三）	2	36	18	18					2	2							√	
		000010079	英语视听说（四）	2	36	18	18							2	2					√	
		000010101	应用英语	2	36	18	18							2	2					√	
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1											√	
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2									√	
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1							√	
		000001002	形势与政策	1	18	18		1	1											√	
	公共选修课	公共选修课（表二）		7	126	63	63														
专业基础必修课程	专业必修课程	010020011	高等数学	2	36	36		2	2										√		
		010020031	经济学概论	2	36	20	16	2	2										√		
		010020041	管理学概论	2	36	20	16	2	2										√		
		041020011	会展基础	2	36	20	16	2	2										√		
		041020021	项目管理	2	36	20	16			2	2								√		
		040020031	会展营销学	2	36	20	16			2	2								√		
专业		040020041	服务心理学	2	36	20	16	2	2									√			

核 心 课 程	040020071	广告实务	2	36	20	16							2	2						√
	040020081	会展接待与服务	2	36	20	16			2	2										√
	040020091	会展融资	2	36	20	16					2	2								√
	040020121	跨文化沟通与谈判技巧	2	36	20	16							2	2						√
	040020131	商业展示设计	2	36	20	16			2	2										√
	040020141	会展专业英语	2	36	20	16					2	2								√
	040020161	会展法规	2	36	20	16			2	2										√
	040020181	财务管理	1	18	10	8							1	1						√
	040020201	会展危机管理	2	36	20	16									2	2				√
	040130011	会议策划与管理实务	2	36	20	16			2	2										√
	041003011	会展文案	2	36	20	16			2	2										√
	041003012	展览会策划与管理	2	36	20	16			2	2										√
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）		17	306	153	153			2	2	5	5	6	6	4	4				
	专业任意选修课（表四）		9	162	81	81					4	4	3	3	2	2				
实践教学环节	010150021	专业见习（一）	1	18		18	1	1周												
	010150022	专业见习（二）	1	18		18		1周												
	020650030	生产性实训	7	126		126							7	10周						
	010150040	顶岗实习	15	270		270											15	18周		
	010150051	实习报告	2	36		36											2	2周		
合计			142	2556	1103	1453	30	29	36	35	19	19	25	18	8	8	17			

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：会展策划与管理专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
人文社科模块	041008033	赛事策划与管理	2.0	36	20	16
	040130031	奖励旅游策划与组织实务	2.0	36	20	16
	040130041	节事活动策划与管理实务	2.0	36	20	16
	040130051	婚庆策划与组织	2.0	36	20	16
职业发展模块	041008035	摄影与摄像	2.0	36	20	16
	041008036	会展设备与器材管理	2.0	36	20	16
	050120031	现代饭店管理	2.0	36	20	16
	000000009	会展礼仪	2.0	36	20	16
	041008032	演艺活动策划与组织	2.0	36	20	16
	000040141	旅游美学	2.0	36	20	16
	010130101	休闲学概论	2.0	36	20	16
	010220042	人力资源管理	2.0	36	20	16
	040020191	参展实务	2.0	36	20	16
	040130061	公司活动策划与组织	2.0	36	20	16
	040130071	会展场馆经营与管理实务	2.0	36	20	16
	040130091	Photoshop 实务	2.0	36	20	16
	040130151	会展纪念品设计	2.0	36	20	16

表四：会展策划与管理专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
041009021	职业生涯设计	1.0	18	10	8
041009057	会展物流	2.0	36	20	16
041009056	会展旅游与精品工程赏析	2.0	36	20	16
041009053	展会新媒体营销技术与艺术	2.0	36	20	16
041009051	节庆花艺设计	2.0	36	20	16
041009060	茶艺与茶文化	2.0	36	20	16
041009059	会展信息与媒体	2.0	36	20	16
041009052	会展新技术应用	2.0	36	20	16
041009058	进出口贸易实务	2.0	36	20	16
041009055	自助旅行与心理素质教育	2.0	36	20	16
041009054	休闲体育赛事组织与管理	2.0	36	20	16
041009011	团队领导力	2.0	36	20	16
041009031	旅游景区开发与管理	2.0	36	20	16

会计专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：会计

专业代码：630302

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书举例
财经商贸大类 (63)	财务会计类 (6303)	制造业 (C)、 住宿和餐饮业 (H)、金融行业 (J)、租赁 和商务服务业 (L)	会计专业人员 2-06-03	出纳收银岗位 会计核算岗位 成本控制岗位 审计岗位 税务岗位 财务管理岗位	管理会计师（初 级） 初级会计师 证券从业资格证书 基金从业资格证书 理财规划师 全国信息化工程师- ERP 应用资

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展的，具备经济学、管理学与会计学的基础知识，面向经济发展需要的，尤其是面向上海、江浙现代服务业、现代制造业、商业发展需要，掌握企业管理运营基本理论、专业知识和服务技能，能够胜任出纳收银、会计核算、成本控制、审计、报税、财务管理、ERP 与财务软件应用等会计相关岗位的初级工作，并经过一定年限的实践锻炼达到中层管理岗位的高素质技能型专门人才。

面向产业部门细分：酒店、旅行社、餐饮业、老年服务业、物流业、会展业、信息服务业、咨询与中介服务业。

（二）培养规格

通过教学与培养，使学生素质、知识和能力三方面分别达到以下要求：

1. 素质

(1) 政治素质：热爱社会主义祖国，拥护中国共产党领导；掌握马克思列宁主义、中国特色社会主义理论的基本原理，树立爱国主义、集体主义和社会主义思想，具有良好的思想品德；具有敬业爱岗、诚实守信、遵纪守法、团结合作、乐于服务的职业品德。

(2) 人文素养：具有良好的文化底蕴、文化礼仪和道德修养。

(3) 身心素质：具有健康的体魄、健全的意志品质，能正确面对困难、压力和挫折，具有积极进取、乐观向上和健康平和的心态。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识；

(2) 了解与旅游业相关的法律法规，熟悉旅游学概论及职业素养方面的知识；

(3) 了解沟通表达、服务心理学、应用文写作、信息检索等方面的文化知识；

(4) 掌握经济学、管理学、金融学与会计学等相关理论知识；

(5) 掌握现代服务业的运营基本理论和基本方法；熟悉酒店、旅行社、餐饮业、制造业、商业等行业的运营流程、管理方法和管理技能。

(6) 掌握各类中小企业的会计核算以及财务管理理论、方法和技能。

3. 能力

(1) 熟悉计算机和互联网知识的应用，能利用计算机工具进行专业相关信息处理和专业业务处理；

(2) 具备一定的阅读和翻译专业英文资料及听、说、写的能力；

(3) 具有发现问题、分析问题、解决问题的终身学习能力和探究学习的能力；

(4) 具备利用大数据分析软件、ERP 财务管理软件、供应链管理软件、财务决策软件进行账务处理能力；

(5) 具备运用财务管理的基本方法进行投资、筹资、分配决策和编制财务预算、实施财务控制的能力；

(6) 具备运用各种审计方法，拟定审计方案、实施审计程序和撰写设计报告的能力；

(7) 具备填制涉税文书、进行网上纳税申报的能力。

(8) 具备选择恰当的成本核算方法进行产品成本核算、成本控制和成本管理的能力。

六、课程设置与课程结构

(一) 通识课程

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件明确规定，将“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语（包括英语读写译、英语视听说、应用英语等）”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国传统文化”、“大学生

心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”等课程列入公共基础必修课程。

2. 公共选修课

公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，主要课程内容包括：证券投资与理财、文明旅游、大数据分析、国际旅游发展趋势等课程。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程。

（1）专业基础课程

根据专业学科分类及能力培养要求，设置 9 门专业基础课程，包括：财经法规与会计职业道德、高等数学、基础会计实训、财务会计实训、ERP 供应链管理系统、酒店会计实务、旅行社会计及实验、餐饮成本控制及实验、MC 操作系统等。

（2）专业核心课程

按照相应职业岗位（群）的能力要求，确定 7 门专业核心课程，包括：基础会计、管理会计、成本会计、ERP 财务管理系统、财务会计、税法、旅游企业财务管理。

（3）专业拓展课程

根据社会经济发展对于会计人才的复合型要求，设置专业拓展课程，包括：应用统计、审计业务、会计专业英语、ERP 企业经营管理沙盘实训、财务决策模拟演练、会计准则变化及企业财务管理专题、中小企业会计制度及实务、财务报表编制与分析、旅游企业资本运作、EXCEL 在会计中的运用等拓展课程。

（4）专业核心课程名称和主要教学内容

表 1 专业核心课程及教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	基础会计	本课程主要介绍会计科目和账户、复式记账等会计基本理论和概念，以及会计凭证、会计账簿、成本核算、财产清查、会计报表、借贷记账法等基本方法和基本技能。通过本课程的学习，使学生能遵循会计核算程序，运用复式记账原理和借贷记账规则对企业常规经济业务进行会计处理，为学习其他相关后续课程打好基础。
2	管理会计	本课程介绍了管理会计的内容框架。通过学习，使学生熟悉管理会计的方法体系和工作环节，掌握管理会计与其他学科的区别，掌握管理会计各项职能相关方法的原理及应用技巧，熟悉不同方法的相关实例和案例并能做到灵活应用，不断提高学生分析问题和解决问题的能力。
3	成本会计	以工业企业为蓝本处理成本核算，通过本课程的教学使学生能够系统地掌握成本核算的品种法、分批法、分步法等成本核算方法，并能进行成本报表分析和了解成本控制的理论内容。

4	ERP 财务管理系统	熟悉 ERP 财务管理系统管理和基础设置；总账、报表、薪资管理、固定资产、期末业务处理等几个子系统基本功能。通过实验教学，使学生能熟悉 ERP 财务管理系统的基本操作，提高信息化环境下会计业务处理的能力，并为其他专业课程的学习打下基础。
5	财务会计	本课程的任务是介绍财务会计的基本理论和实务，使学生掌握财务会计核算的基本理论与方法，系统地理解企业各会计要素核算的具体内容、方法以及会计报表的编制方法
6	税法	通过本课程学习，应使学生掌握税法的基本知识、流转税与所得税法，对我国现行税收体系有一个比较概括的了解，特别是掌握税收的征收办法及计算方法。
7	旅游企业财务管理	通过本课程的学习，使学生掌握：旅游企业财务管理目标、内容、方法和组织；旅游企业财务运行程序；筹资、投资决策，营运资金、成本费用、营业收入、税金、价格、股利决策等方面管理的理论和方法；旅游企业财务预算管理理论和方法；旅游企业财务评价管理理论和方法。

（三）实践性教学环节

主要包括专业见习、生产性实训、顶岗实习等内容。

1. 专业见习

第一学期安排专业见习（一），共 1 周。组织学生到上海国家会计学院、校企合作实习单位等进行考察与调研，了解会计发展历史，知晓会计从业人员应具备的职业品德，熟悉企业部门设置、基本业务流程，撰写专业见习报告一份。

第二学期安排专业见习（二），共 1 周。组织学生到酒店、旅行社、景区等企业，了解旅游企业的管理模式、业务运作流程及财务会计账务核算体系和财务管理制度的设置，撰写专业见习报告一份。

2. 生产性实训

第五学期为校内实训学期，共 4 周。学生在指导老师的带领下，在虚拟会计实习平台上通过 8 个角色扮演（出纳、税务核算会计、采购核算会计、费用核算会计、产品核算会计、销售核算会计、总账核算会计、财务经理），多岗位完成某企业业务，了解企业内部的财务运行、管理流程、企业文化、了解企业与外部银行、审计部门、客户、供应商等企业的合作关系，并撰写生产性实训报告。

3. 顶岗实习

第六学期为学生专业性上岗实习学期，共 18 周。组织指导学生到各大会计师事务所、大型制造业和商业企业、高星级酒店、旅行社及相关会展企业等进行专业实习，并撰写顶岗实习报告一份。

（四）课程结构

表 2 理论教学与实践教学结构比例

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	828	420	408	51%	49%	46	32.4%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	846	340	506	40%	60%	47	33.1%
专业限定选修课	234	117	117	50%	50%	13	9.2%
专业任意选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
实践教学环节	396		396		100%	22	15.5%
合计	2556	1003	1553	39.2%	60.8%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 2556，总学分数为 142。

八、教学进程总体安排

详见表一至表四。

九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价、质量管理等方面，应满足培养目标、人才规格的要求，应该满足教学安排的需要，应该满足学生的多样学习需求，应该积极吸收行业企业参与。

（一）师资队伍

坚持以人为本，采取“按需引进、择优聘任、优化结构”的师资队伍建设方针，经过多年努力，已初步建成一支以硕博学位中青年教师为主体，师德高尚、理论扎实、业务精良，实战经验丰富的教师队伍。

本专业共有专任教师 7 人，全部为硕士以上学位，其中博士以上学位占 29%，学历结构合理；专任教师全部具备讲师以上职称，其中，副教授 2 人，讲师 5 人。全部专任教师均有企业工作经历（顶岗实践），均获得会计相关的职业资格证书。

本专业共有兼职教师 6 人，兼职教师主要来自优秀毕业校友或者校企合作实习单位，主要承担专业选修课的教学任务，并参与校内实训指导、参与专业建设、课程改革等任务。

（二）教学设施

1. 校内教学设施

学校配有教学设备齐全的一体化教室 40 余间，并且为各专业配备了实训室，满足实训实践课程的教学需求。会计专业特色实践教学场所包括：

会计岗位模拟实训室：配备打印机、验钞机、凭证装订机、会计科目章、业务印章、资料柜、投影仪器、原始凭证、记账凭证、账簿、会计报表等，开展会计分岗位手工实训、会计分岗位电算化实训、基础会计手工实训、点钞实训、会计综合模拟实训。

会计电算化模拟实训室：配备学生用计算机、投影仪器。

软件资源：用友 T3 财务管理教学软件、上海市财政局初级电算化考试软件、用友 ERP U8V10.1 信息化竞赛软件、用友 ERP 沙盘、网中网财务决策软件、网中网虚拟实习平台等。

旅游会计多功能实训室：配备学生用计算机、投影仪器、教学挂图按照学生旅游会计技能训练的要求，建设了旅游会计多功能实训室，满足旅游会计专业及相关专业会计实训教学的需要。

旅游会计多功能实训室具有“货币陈列与鉴别实训室”、“手工会计实训室”、“收银实训室”、“外币兑换实训室”、“出纳实训室”五项功能，充分体现了资源共享。

2. 校外顶岗实习基地

优先选择经营业绩良好、能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制和提供住宿条件的企业作为学生实习基地；优先业务内容丰富、产品经营完善能为教师挂职锻炼提供平台的大型企业集团作为实习基地，实习企业的职责和实习过程管理严格遵循《高等职业学校学生实习管理规定》、《职业学校专业顶岗实习标准》。

（三）教学资源

1. 教学资源要求

电子教材及其配备的教学课件、生产工艺过程教学、会计实践操作流程教学录像及技能演示录像、理实一体教学、校内仿真实训及校外顶岗实践管理制度、学生手册、会计法律法规汇编。

2. 会计专业人才培养教学资源

会计专业经过改革与建设，在人才培养模式、专业标准、课程标准、课程实施方案、教学计划、教材、考核评价标准、习题与试题、案例、课件等方面形成一系列与高职高专人才培养相适应的教学资源，目前校企合作已经合作完成《酒店财务管理》、《酒店会计实务》教材的出版；编写了《餐饮成本控制》、《旅游企业财务管理》、《旅行社会计及实验》、《MC 操作系统》等校本讲义。

（四）教学方法

采用课堂讲授法、角色扮演法、案例教学等方法，坚持学中做、做中学。

1. 课堂讲授法。这是一种传统的教学方法，教师借助多媒体设备，向学生展示每个项目的基本流程，讲解重要的知识点，分析实际案例。

2. 角色扮演法。由不同小组成员扮演不同的角色，承担不同的责任，通过协同合作，完成企业经营管理各项业务操作。分角色实训有利于学生在工作中进行换位思考，也有利于学生从不同角度得到技能的全面训练。

3. 案例教学法。教学案例基于企业工作场景设计,包括用于办税业务指引的实用案例、用于会计核算、审计业务等实用案例。

(五) 教学评价

对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面,根据课程的不同特点实行多元化考核方式,包括诊断性评价、形成性评价和总结性评价。

(1) 诊断性评价。教学实施前,对学生所做的工作计划进行检查,调查学生已有的知识水平、能力发展情况以及学习上的特点、优点与不足之处,了解学生的学习准备状况及影响学习的因素。根据工作过程系统化的思路设计学习领域、学习情境,选择教学内容、教学方法和教学组织形式,因材施教,顺利实施教学。

(2) 形成性评价。教学实施中,观察学生的学习方法和操作过程,发现在学习过程存在的方法问题和操作偏差,寻找教学实施方案本身存在的不足。指导学生掌握正确的学习方法和学习技巧,及时调整教学组织实施方案。

(3) 总结性评价。教学实施后,评定学生的学习成绩,考核学生掌握知识、技能的程度和能力水平以及达到教学目标的程度。通过对毕业生的跟踪调查、就业单位意见反馈和社会评价,对专业标准的科学性、合理性、适应性和毕业生的质量以及教学组织的满意度进行考察,为修订新的专业标准和教学实施方案提供依据。

(六) 质量管理

建立健全校院(系)两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标,运用系统方法,依靠必要的组织结构,统筹考虑影响教学质量的各主要因素,结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作,统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动,形成任务、职责、权限明确,相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

十、毕业条件

在校期间修满 142 学分,其中公共必修课 46 学分,公共选修课 7 分,专业必修课 47 学分,限定选修课 13 学分,任意选修课 7 学分,实践教学环节 22 学分,同并获得上海市高校计算机一级证书或全国大学英语四级证书或本专业一种职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》(2019 年版)所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称: 基础会计

英文名称: Fundamental Accounting

预修课程: 无

内容简介: 本课程是会计学科的入门课程,也是经济管理类专业的专业基础课程,是学习财务会计、成本会计、管理会计和财务管理等专业课程的基础。本课程主要介绍会计科目和账户、复式记账等会计基本理论和概念,以及会计凭证、会计账簿、成本核算、财产清查、会计报表、借贷记账法等基本方法和基本技能。通过本课程的学

习，使学生能遵循会计核算程序，运用复式记账原理和借贷记账规则对企业常规经济业务进行会计处理，为学习其他相关后续课程打好基础。

使用教材：《基础会计》（第四版），李占国，高等教育出版社，2017 年。

参考书目：《中华人民共和国会计法》，法律出版社，2017 年。

《企业会计准则》，中华人民共和国财政部，立信会计出版社，2018 年。

《初级会计实务》，财政部会计资格评价中心，经济科学出版社，2017 年。

课程名称：基础会计实训

英文名称：Fundamental Accounting Training

预修课程：无

内容简介：本课程是经济管理类专业的专业基础课程《基础会计》的实训课程。通过本课程的实训练习，使学生能基本掌握会计凭证的填制、账簿的登记和会计报表的编制等基本技能。本课程是了解会计基本理论和基本方法的途径，通过来源于真实企业经济业务原始凭证的整合和设计，将学生的实训与实际工作所需的职业能力紧密结合起来，用良好的会计从业规范培养学生，提高学生的实际操作能力，为进一步学习其他会计课程和有关管理课程打下坚实的基础。

使用教材：《基础会计项目实训与习题集》（第四版），李占国，高等教育出版社，2017 年。

参考书目：《基础会计综合模拟实训》（第四版），李占国，高等教育出版社，2016 年。

课程名称：财经法规与会计职业道德

英文名称：Financial Regulations and Accounting Professional Ethics

预修课程：无

内容简介：本课程是专业必修基础课程，是从事会计工作取得职业资格必考内容。本课程融合了法学与经济学、会计学、伦理学等学科知识。通过本课程的学习和训练，使学生掌握会计法规体系及会计法主要规定，熟悉支付结算法规、税收征管的相关规定，熟悉会计职业道德的基本要求，培养学生具有较强的工作适应能力，强化准会计人员的职业责任感，为顺利走上会计工作岗位并严格执行会计法律规范和技术规范奠定良好的基础。

使用教材：《财经法规与会计职业道德》（第三版），程淮中，高等教育出版社，2017 年。

参考书目：《经济法基础》，财政部会计资格评价中心，经济科学出版社，2017 年。

课程名称：高等数学

英文名称：Higher mathematics

预修课程：无

内容简介：本课程是专业必修基础课程，主要讲述微积分知识，包括函数、极限与函数的连续性、导数与微分、微分中值定理与导数的应用、不定积分、定积分、无穷级数、多

元函数微积分、微分方程、差分方程、数值方法等。通过本课程教学，使学生掌握微积分学的基本概念、基本理论、基本方法和具有比较熟练的运算技能，为学习后续课程和进一步获取数学知识奠定必要的数学基础，培养学生具有一定的抽象思维能力、逻辑推理能力、空间想象能力以及综合运用所学知识进行分析、解决实际问题的能力。

使用教材：《高等应用数学》（上册），朱弘毅，立信会计出版社，2017 年。

参考书目：《高等数学（一）微积分》（第二版），高汝熹，武汉大学出版社，1992 年。

《微积分》（修订本），赵树嫖，中国人民大学出版社，2004 年。

《高等数学》（第四版），同济大学数学教研室，高等教育出版社，1996 年。

《微积分教程》（第四版），谢明文，西南财经大学出版社，2009 年。

课程名称：财务会计

英文名称：Financial Accounting

预修课程：基础会计

内容简介：本课程是财务会计专业的必修课程，是财务会计专业知识结构中的主体部分。本课程的任务是介绍财务会计的基本理论和实务，使学生掌握财务会计核算的基本理论与方法，系统地理解企业各会计要素核算的具体内容、方法以及会计报表的编制方法，充分认识财务会计在加强企业经营管理、提高经济效益以及满足有关方面对企业会计信息需求方面的重要作用，具备一定的分析和解决实际问题的能力。

使用教材：《财务会计》（第八版），陈德萍，东北财经大学出版社，2016 年。

参考书目：《企业会计准则》，中华人民共和国财政部，立信会计出版社，2018 年。

《企业会计准则应用指南》中华人民共和国财政部，立信会计出版社，2018 年。

《中级会计实务》，财政部会计资格评价中心，经济科学出版社，2018 年。

课程名称：财务会计实训

英文名称：Financial Accounting Training

预修课程：基础会计、基础会计实训

内容简介：本课程是财务会计专业必修课程《财务会计》的实训课程。本课程力求使学生将理论和实践相联系，以模拟企业的经济业务为平台，提供仿真的、全面的企业财务会计实务演练素材给学生，选材适当，业务难度适中，循序渐进地培养学生应具备的财务会计业务技能，巩固会计理论知识，掌握会计核算操作的基本技能，培养学生养成良好的账务处理习惯，加深对会计专业的理解和认识，提高专业素质和综合素质，使之具备合格的高素质的经济管理者必须的财务会计专业知识和实际工作能力。

使用教材：《财务会计习题与实训》（第八版），陈德萍，东北财经大学出版社，2017 年。

参考书目：《财务会计实训教程》（第二版），黄明，东北财经大学出版社，2015 年。

课程名称：酒店会计实务

英文名称：Hotel Accounting Practice

预修课程：基础会计、财务会计

内容简介：《酒店会计实务》是旅游会计专业的必修课程。本课程类型是“理论+实践课”，具有实践性强的特征。理论部分：讲授酒店经营业务会计核算的程序和方法；实践部分：由学生动手进行酒店会计实务操作，包括会计科设置、原始凭证的填制及审核、记账凭证的填制、登记账簿、成本核算、编制会计报表和凭证装订等会计核算方法的实践应用。通过本课程的学习，使学生掌握酒店会计核算程序和方法，并实现三个目标，1. 知识目标，具有酒店会计业务核算的专业理论知识，同时也对先修课程所学的专业知识起到综合检验和巩固作用；2. 技能目标，以会计实务操作为主线，培养学生对会计实务的动手操作技能；3. 素质目标，通过实验培养行业意识和职业精神，为学生毕业走上工作岗位缩短“适应期”打下扎实的基础。

使用教材：《酒店会计实训手册》（自编讲义），许鹏，上海旅游高等专科学校，2017 年。

参考书目：《酒店会计核算与纳税实务》，平准，人民邮电出版社，2014 年。

《酒店会计报表编制实步步通》，代义国，广东经济出版社，2011 年。

《酒店会计》，周龙腾，中国宇航出版社，2014 年。

《酒店会计实务》（第二版），蔡风乔，立信会计出版社，2013 年。

课程名称：旅行社会计及实验

英文名称：Travel Agency Accounting and practice

预修课程：基础会计、财务会计、旅行社经营管理

内容简介：通过学习《旅行社财务会计及实验》课程，使学生了解旅行社国内游、出境游、入境游主要经济业务及其性质，并掌握这些经济业务会计处理的基本理论和方法，通过证、账、表的完整过程训练，使学生对旅行社的会计循环有一个完整的实践认识。熟悉建立旅行社财务管理制度的基本方法；掌握旅行社业务与财务信息融合的辨析理论知识；通过企业沙盘经营管理训练以培养学生人际沟通与协作能力、分析问题与解决问题能力、提升职业判断能力。

使用教材：《旅行社财务会计沙盘模拟演练》实训手册，陈安萍，上海旅游高等专科学校，2018 年。

参考书目：《旅行社会计真账实训》，代义国，广东经济出版社，2012 年。

《旅行社规范化管理操作范本》，王宏、肖书明，人民邮电出版社，2007 年。

《旅行社产业发展年度报告》，中国旅游研究院，旅游教育出版社，2017 年。

课程名称：成本会计

英文名称：Cost Accounting

预修课程：基础会计，基础会计实训

内容简介：《成本会计》是旅游会计专业的专业必修课。通过该课程的教学，能使学生较全面地了解和掌握成本会计的基本理论、基本方法和基本技能，掌握企业成本计算的基本方法，同时为后续的《旅游企业财务管理》和《餐饮成本控制》等课程的教学打下良好的基础。主要采用理论教学与案例教学、业务操作相结合的教学方法。以工业企业为蓝本处理成本核算，通过本课程的教学使学生能够系统地掌握成本核算的品种法、分批法、分步法等成本核算方法，并能进行成本报表分析和了解成本控制的理论内容。

使用教材：《成本会计》自编讲义，杨振根编，上海旅游高等专科学校，2017 年。

参考书目：《管理会计》（第三版），潘飞，上海财经大学出版社，2013 年。

课程名称：旅游企业财务管理

英文名称：Financial Management of Tourism Businesses

预修课程：基础会计、成本会计、财务会计、高等数学

内容简介：本课程是旅游会计专业重要的专业核心课程。《旅游企业财务管理》立足于旅游企业经营实践，研究企业财务管理的原理、方法及内容，也就是企业如何筹集资金和合理分配及运用资金，如何以尽可能少的资金取得较大经济效益。它是集企业财务预算、财务决策、财务控制、财务分析为一体的综合性管理，并贯彻于企业一切经营活动的全过程。通过学习本课程使学生能全面和系统地掌握旅游企业财务运行程序，财务管理的理论、方法和内容，使学生具有较强的财务管理思维理念和基本技巧，培养旅游企业管理专门人才。

使用教材：《旅游企业财务管理》自编讲义，杨振根，上海旅游高等专科学校，2017 年。

参考书目：《现代旅游企业财务管理》（第四版），龚韵笙，东北财大出版社，2013 年。

《财务管理基础》，斯蒂芬·R·福斯特，中国人民大学出版社，2006 年。

《财务管理与政策》，詹姆斯·范霍恩著，东北财经大学出版社，2006 年。

《财务成本管理》，注册会计师协会，财政科学出版社，2017 年。

课程名称：餐饮成本控制及实验

英文名称：F&B Cost control and Experience

预修课程：基础会计、成本会计、酒店会计实务、酒店业概况

内容简介：《餐饮成本控制及实验》是旅游企业餐饮管理的核心课题，也就是餐饮企业通过有效的控制和管理，如何以尽可能少的资金取得较大经济效益。它是集企业餐饮成本预算、餐饮成本决策、餐饮成本控制、餐饮成本分析为一体的综合性管理，并贯彻于企业一切经营活动的全过程。本课程要求学生能全面和系统地掌握旅游企业餐饮成本控制程序，餐饮成本管理的理论、方法和内容，使学生具有较强的餐饮成本管理能力和技巧，培养旅游企业餐饮成本管理专门人才。通过本课程的学习，使学生掌握：1、对餐饮成本核算和餐饮成本控制的认知，了解餐饮成本的形成过程。2、

了解餐饮成本核算的方法。3、掌握餐饮成本控制的方法，理解餐饮成本控制在餐饮管理中的重要作用。

使用教材：《餐饮成本控制及实验》实训手册自编讲义，杨振根，2017 年。

参考书目：《餐饮企业财务管理》，杨荫稚、杨振根，高等教育出版社，2004 年。

课程名称：管理会计

英文名称：Management Accounting

预修课程：基础会计、财务会计

内容简介：管理会计课程是会计学专业的主干专业课，也是其他管理类专业的必修课程。本课程主要介绍管理会计的基本概念、基本理论和基本业务操作技能。使学生了解管理会计的内容框架，熟悉管理会计的方法体系和工作环节，掌握管理会计与其他学科的区别，掌握管理会计各项职能相关方法的原理及应用技巧，熟悉不同方法的相关实例和案例并能做到灵活应用，不断提高学生分析问题和解决问题的能力。

使用教材：《管理会计》（第 1 版），马元兴，立信会计出版社，2016 年。

参考书目：《管理会计学》（第七版），孙茂竹，中国人民大学出版社，2015 年。

《管理会计》（第 14 版），雷 H. 加里森（Ray H. Garrison），机械工业出版社，2017 年。

课程名称：ERP 财务管理系统

英文名称：ERP financial management system

预修课程：基础会计，基础会计实训

内容简介：本课程是一门系统介绍 ERP 管理软件的使用基础——系统管理和基础设置以及 ERP 财务管理系统中最重要和最基础的总账、报表、薪资管理、固定资产、期末业务处理等几个子系统基本功能的课程。通过实验教学，使学生能熟悉 ERP 财务管理系统的的基本操作，提高信息化环境下会计业务处理的能力，并为其他专业课程的学习打下基础。

使用教材：《ERP 财务管理系统实训教程（第二版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2017 年。

《ERP 财务管理系统综合实训（第二版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2017 年。

参考书目：《ERP 财务业务一体化教程》，魏世和，高等教育出版社，2017 年。

课程名称：ERP 供应链管理系统

英文名称：ERP supply chain management system

预修课程：基础会计、财务会计、基础会计实训、财务会计实训

内容简介：本课程旨在培养学生利用 ERP 软件进行企业财务业务一体化处理的专业核心能力，对应的就业岗位主要包括采购、销售、库存、应收应付等相关业务部门核算岗位及存货会计岗位。通过本课程学习，使学生能够熟知企业供应链各环节组织架构和岗位职责，了解采购与应付账款管理、库存、销售与应收账款管理、存货核算等子系统业务流程，能熟练使用新道用友 U8V10.1ERP 财务软件独立进行各子系统表单制作及相应报表编制与分析，并提高对相关专业课程的认知和理解。

使用教材：《ERP 供应链管理系统实训教程（第三版）（用友 U8 V10.1 版）》牛永芹，高等教育出版社，2017 年。

《ERP 供应链管理系统综合实训（第三版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2017 年。

参考书目：《ERP 财务业务一体化教程》，魏世和，高等教育出版社，2017 年。

课程名称：税法

英文名称：Tax law

预修课程：基础会计、财务会计、财经法规与会计职业道德

内容简介：《税法》是高等财经院校经济类各专业的专业基础课，也是我校会计学专业的专业必修课之一。教学目的是使学生系统、准确地理解和掌握我国现行的税收法律规定及实务操作方法，如增值税、消费税、所得税类等税种应纳税额计算和税收优惠减免等，初步掌握这些税种纳税申报方面的技巧，能够运用所学的知识解决基本的税收问题，同时帮助学生各相关专业知识的进一步融会贯通。

使用教材：《税法 I》、《税法 II》，全国税务师职业资格考试教材编写组，中国税务出版社，2017 年。

参考书目：《税务会计》，梁伟样，高等教育出版社，2017 年。

表一：三年制会计专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式	
				学分	学时分配			1		2		3		4		5		6		考试	考查
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		
公共必修课程	公共必修课程	000010011	思想道德修养与法律基础	3	54	54		3	3												√
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	36		36	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	36		36			2	2										√
		000010051	计算机（一）	1	18	4	14	1	1												√
		000010052	计算机（二）	2	36	8	28			2	2										√
		000010053	计算机（三）	1	18		18					1	1								√
		000001001	中国传统文化	2	36	36				2	2										√
		000010087	英语读写译（一）	2	36	18	18	2	2												√
		000010088	英语读写译（二）	2	36	18	18			2	2										√
		000010089	英语读写译（三）	2	36	18	18					2	2								√
		000010076	英语视听说（一）	3	54	18	36	3	3												√
		000010077	英语视听说（二）	3	54	18	36			3	3										√
		000010078	英语视听说（三）	2	36	18	18					2	2								√
		000010079	英语视听说（四）	2	36	18	18							2	2						√
		000010101	应用英语	2	36	18	18							2	2						√
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	3												√
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	3												√
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1												√
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2										√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1								√
		000001002	形势与政策	1	18	18		1	1												√
专业基础必修课程	专业基础必修课程	公共选修课（表二）		7	126	63	63														
		010303011	基础会计实训	4	72		72	4	4												√
		010303031	财务会计实训	4	72		72			4	4										√
		010303041	酒店会计实务	2	36	18	18									2	2				√
		010303072	旅行社会计及实验	2	36	18	18							2	2						√
		010303074	ERP 供应链管理系统	4	72	18	54					4	4								√
		010320011	高等数学	2	36	18	18	2	2												√
		010320040	财经法规与会计职业道德	4	72	54	18	4	4												√

专业核心课程	010320101	餐饮成本控制及实验	3	54	18	36							3	3					√	
	010320151	MC 操作系统	2	36	18	18							2	2						√
	010130262	管理会计	2	36	18	18					2	2							√	
	010303061	成本会计	2	36	18	18			2	2									√	
	010303071	财务会计	4	72	36	36			4	4									√	
	010303073	ERP 财务管理系统	2	36	10	26			2.0	2										√
	010320021	基础会计	4	72	36	36	4	4											√	
	010320061	旅游企业财务管理	4	72	36	36					4	4							√	
	010330021	税法	2	36	24	12					2	2							√	
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）		13	234	117	117			2	2	3	3	4	4	4	4				
	专业任意选修课（表四）		7	126	63	63					2	2	2	2	3	3				
实践教学环节	010150021	专业见习（一）	1	18		18	1	1周												
	010150022	专业见习（二）	1	18		18			1	1周										
	020650030	生产性实训	3	54		54									3	4周				
	010150040	顶岗实习	15	270		270											15	18周		
	010150051	实习报告	2	36		36											2	2周		
合计			142	2556	1003	1553	34	33	30	31	23	23	17	17	12	9	17			

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：会计专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
专业基础模块	010020101	经济法	2.0	36	36	
	010108011	应用数学	2.0	36	36	
	010308011	财经应用文写作	2.0	36	24	12
	010308021	出纳技能实训	2.0	36		36
	010308124	电子商务	1.0	18	9	9
	010308126	旅游心理学	2.0	36	18	18
	010308127	管理学概论	2.0	36	18	18
	010308128	西方经济学	2.0	36	12	24
专业拓展模块	010308051	会计专业英语	2.0	36	24	12
	010308081	ERP 企业经营管理沙盘实训	4.0	72		72
	010308101	会计准则变化及企业财务管理专题	2.0	36	32	
	010330051	中小企业会计制度及实务	2.0	36	18	18
	010330091	旅游企业资本运作	2.0	36	18	18
	010308031	应用统计	2.0	36	35	
	010308121	EXCEL 在会计中的运用	2.0	36	12	24
	010308122	财务决策模拟演练	2.0	36		36
	010308123	审计业务	2.0	36	24	12
	010308129	财务报表编制与分析	2.0	18	9	9

表四：会计专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
010309023	摄影教程	1.0	18	6	12
010309011	信息检索与分析	2.0	36	18	18
010309022	办公技能训练	1.0	18		18
010309018	大数据分析	2.0	36	18	18
010309017	证券投资与理财	2.0	36	18	18
010309016	国际旅游发展趋势	2.0	36	18	18
010309021	酒店业概况	1.0	18	18	
010309015	酒店信息系统操作	2.0	36	12	24
041009031	旅游景区开发与管理	2.0	36	20	16
010309020	国际贸易实务	2.0	36	24	12
010309013	插花艺术	1.0	18	6	12
010309019	社交礼仪	1.0	18	6	12
010309012	休闲高尔夫	1.0	18	6	12
010309024	各地民俗文化	1.0	18	8	10

财务管理专业人才培养方案

一、招生专业名称及代码

专业名称：财务管理

专业代码：630301

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限（学制）

标准学制为 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书举例
财经商贸大类 (63)	财务会计类 (6303)	制造业 (C)、 住宿和餐饮业 (H)、金融 行业 (J)、 租赁和商务服 务业 (L)	财务专业人员	财务分析与决策 岗位 营运项目数据分 析岗位 成本管理岗位 预算管理岗位 税务岗位	管理会计师（初级） 初级会计师 证券从业资格证书 理财规划师 全国信息化工程师- ERP 应用资格

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德、智、体、美、劳全面发展，具备经济学、管理学与财务管理的基础知识，面向经济社会发展需要的，尤其是面向上海、江苏、浙江等省市现代服务业、现代制造业、商业等相关行业发展需要的，掌握现代企业财务管理运营基本理论、专业知识和技能，能够胜任财务分析与决策、营运项目数据分析、成本控制与分析、预算管理、税务等财务相关岗位的初级工作，经过一定年限实践锻炼，能达到中、高层财务管理岗位的高素质技能型专门人才。

面向产业部门细分：酒店、旅行社、餐饮业、会展业等相关旅游行业，外资企业、会计师事务所以及其他中小型企业。

（二）培养规格

通过教学与培养，使学生素质、知识和能力三方面分别达到以下要求：

1. 素质

(1) 政治素质：拥护中国共产党领导、热爱社会主义祖国，掌握马克思列宁主义、中国特色社会主义理论的基本原理，能自觉践行和弘扬社会主义核心价值观、弘扬中华民族传统美德，具有牢固的法制观念，能做到遵纪守法；

(2) 职业素质：诚实守信、敬业爱岗，工作踏实肯干，具有良好的职业道德和团队合作意识及创新创业精神；

(3) 人文素质：具有良好的文化底蕴、文化礼仪和道德修养；

(4) 身心素质：具有健康的体魄、健全的意志品质，能正确面对困难、压力和挑战，具有积极进取、乐观向上和健康平和的心态。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识；

(2) 了解与旅游业相关的法律法规，熟知国家税收法律和各类财经法律法规；

(3) 掌握经济学、管理学、金融学等相关学科的基本理论和基本方法；

(4) 掌握现代服务业运营的基本理论和基本方法，熟悉酒店、旅行社、餐饮业、制造业、商业等行业的运营流程、管理方法和管理技能；

(5) 掌握各类中小企业财务管理和管理会计的基本理论、基本方法和技能；

3. 能力

(1) 熟悉计算机和互联网知识的应用，能熟练运用大数据分析软件、ERP 财务管理系统、ERP 供应链管理系统和财务决策软件进行账务处理能力；

(2) 具备良好的阅读和翻译专业英文资料及听、说、读、写的能力；

(3) 熟悉成本控制的基本原理，掌握作业成本法与标准成本法及其他成本核算方法，能较为熟练进行成本差异分析；

(4) 熟悉预算管理的基本原理，掌握零基预算、弹性预算、滚动预算和年度预算、全面预算等预算编制方法，具备较为良好的预算管理与分析能力；

(5) 能熟练进行代理纳税申报，具备较为良好的纳税筹划、税务成本管控和税务风险预警等能力；

(6) 熟悉内部控制的基本原理，掌握本量利分析、边际分析、因素分析和绩效分析等财务分析基本技能，具备较好的营运项目数据分析、投融资分析与决策能力；

六、课程设置与课程结构

(一) 通识课程

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件明确规定，将“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”、“体育”、“计算机”、“公共英语（包括英语读写译、英语视听说、应用英语等）”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国优秀传统文化”、“大

学生心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”等课程列入公共基础必修课程。

2. 公共选修课

公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，主要课程内容包括：大数据分析、会计准则变化及企业财务管理专题、小企业会计制度及实务、电子商务、书法鉴赏、文明旅游等课程。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程。

（1）专业基础课程

根据专业学科分类及能力培养要求，设置 8 门专业基础课程，包括：财经法规和职业道德、高等应用数学、基础会计、ERP 财务管理系统、成本会计、管理会计概论、管理学原理、经济法基础等。

（2）专业核心课程

按照相应职业岗位（群）的能力要求，确定 7 门专业核心课程，包括：财务会计、旅游企业财务管理、旅游企业预算实务、旅游企业成本管理、ERP 供应链管理系统、旅游企业财务分析、税法等。

（3）专业拓展课程

根据社会经济发展对于财务人才的复合型要求，设置专业拓展课程，专业拓展课程包括专业限定选修课和专业任意选修课，其中专业限定选修课又分为两个主要模块：通用模块和行业模块。通用模块课程主要是针对一般制造业、商业及租赁及商务服务业等行业知识要求设置，主要包括：审计学、会计专业英语、ERP 企业经营管理沙盘实训、财务舞弊案例剖析、企业会计综合实训、EXCEL 在财务中的运用等；行业模块根据近几年会计专业毕业生主要就业方向设置，目前设计有酒店模块、旅行社模块、会展业模块及金融业模块，供学生根据自己职业生涯规划选择相关行业模块课程进行学习。专业限定选修课各模块相关课程设置详见表三，专业任意选修课课程设置详见表四。

（4）专业核心课程名称和主要教学内容

表 1 专业核心课程及教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	财务会计	本课程的任务是介绍财务会计的基本理论和实务，使学生掌握财务会计核算的基本理论与方法，系统地掌握企业各会计要素核算的具体内容、方法以及会计报表的编制方法，培养学生会计核算能力。
2	旅游企业财务管理	通过本课程的学习，使学生能够了解旅游企业财务管理目标、内容、方法和组织结构，了解旅游企业财务部运行流程；帮助学生掌握筹资、投资决策及资金

		运营、营业收入、税金、价格、股利决策等方面管理的基本理论和基本方法；培养学生营运项目数据分析能力和投融资分析与决策能力。
3	旅游企业成本管理	本课程主要介绍旅游企业标准成本系统的基本知识，通过本课程的学习，使学生能了解成本管理责任体系的构成，掌握作业成本法与标准成本法及其他成本核算方法，培养学生成本控制与成本差异分析能力。
4	旅游企业预算实务	本课程主要介绍旅游企业预算编制和预算管理的基本知识和基本方法。通过本课程学习，使学生了解预算制度设计的基本原理，掌握零基预算、弹性预算、滚动预算以及年度预算和全面预算的编制方法，培养学生预算管理与控制能力。
5	ERP 供应链管理系统	本课程旨在培养学生利用 ERP 软件进行企业财务业务一体化处理的专业核心能力。通过本课程学习，使学生能够熟知企业供应链各环节组织架构和岗位职责，了解采购与应付账款管理、库存、销售与应收账款管理、存货核算等子系统业务流程，能熟练使用新道用友 U8V10.1ERP 财务软件独立进行各子系统表单制作及相应报表编制与分析，并提高对相关专业课程的认知和理解。
6	旅游企业财务分析	本课程主要介绍旅游企业财务报告分析的基本方法和技巧。通过本课程的学习，培养学生阅读和分析财务报告的能力，掌握识别盈余管理以及虚假信息的常用手段，能根据财务报告分析结论进行理性的投资决策。
8	税法	通过本课程学习，应使学生了解我国税收法律制度的基本知识，掌握流转税与所得税等税种的税收优惠政策及纳税申报流程，能较为熟练地准确计算各相关税种应纳税额并进行纳税申报，培养初步的纳税筹划能力。

（三）实践性教学环节

主要包括专业见习、认知实习、社会调研、生产性实训、顶岗实习等内容。

1. 专业见习

第一期和第二学期各组织安排专业见习 1 次（专业见习（一）、专业见习（二）），共 2 周。组织学生到高星级酒店、企业、会计师事务所或相关高等院校、旅游景区等进行专业见习，感知公司的企业文化，熟悉和了解财务部各岗位的职责及工作流程，学习和了解行业（学科）发展的最新动态，每次撰写专业见习报告 1 份。

2. 生产性实训

第五学期组织为期 4 周的校内实训，实训期内，学生在指导老师的带领下，通过虚拟会计实习平台扮演采购、出纳、税务、成本、费用、销售、总账、财务经理等多个角色，分岗位完成模拟企业业务，了解企业内部的财务运行及管理流程，了解企业与外部银行、税务、客商等利益相关者之间的关系，实训结束后撰写一份生产性实训报告。

3. 顶岗实习

第六学期为学生专业性顶岗实习学期，共 18 周。组织指导学生到各大会计师事务所、大型制造业和商业企业、星级酒店、旅行社及相关会展企业等进行专业实习，并撰写顶岗实习报告一份。

（四）课程结构

表 2 理论教学与实践教学结构比例

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	822	402	420	49%	51%	46	32.4%
公共选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	648	372	276	57%	43%	36	25.4%
专业限定选修课	432	216	216	50%	50%	24	16.9%
专业任意选修课	126	63	63	50%	50%	7	4.9%
实践教学环节	396		396		100%	22	15.5%
合计	2550	1116	1434	43.8%	56.2%	142	100%

七、学时和学分要求

本专业总学时为 2550 学时，总学分为 142 学分。

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业共有专任教师 9 人，全部具有硕士及以上学位，其中博士学位 3 名，副教授 4 人，讲师 5 人。其中专业带头人 1 名；双师型教师 6 名，超过一半的专任教师有着专业实践（顶岗实践）经历。

本专业现有兼职教师 2 人，其中一名具有副高职称，全部为硕士及以上学位，主要承担专业选修课的教学任务，并参与校内实训指导、参与专业建设、课程改革等任务。

（二）教学设施

1. 校内教学设施

学校配有教学设备齐全的一体化教室 40 余间，并且为各专业配备了实训室，满足实训实践课程的教学需求。财务管理专业特色实践教学场所包括：

（1）会计岗位模拟实训室：配备打印机、验钞机、凭证装订机、会计科目章、业务印章、资料柜、投影仪器、原始凭证、记账凭证、账簿、会计报表等，开展会计分岗位手工实训、会计分岗位电算化实训、基础会计手工实训、点钞实训、会计综合模拟实训。

（2）会计信息化模拟实训室：配备学生用计算机、投影仪器。

（3）旅游财会多功能实训室：按照学生财务管理专业技能训练的要求，建设了旅游财会多功能实训室，配备学生用计算机、投影仪器、教学挂图，满足财务管理专业及相关专业会计实训教学的需要。

（4）ERP 企业经营管理沙盘（手工）模拟实训室：学生可以在企业模拟经营管理中扮演总经理、财务总监、销售总监等不同角色并组队进行博弈。

（5）软件资源：OPERA 酒店管理系统、MC 物料控制系统、用友 T3 财务管理教学软件、用友 ERP U8V10.1 信息化竞赛软件、用友 ERP 企业经营管理模拟沙盘、网中网财务决策模拟软件、网中网虚拟实习平台等。

2. 校外顶岗实习基地

优先选择经营业绩良好、能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制和提供住宿条件的企业作为学生实习基地；优先考虑业务内容丰富、产品经营完善、能为教师挂职锻炼提供平台的大型企业集团作为实习基地，实习企业的职责和实习过程管理严格遵循《高等职业学校学生实习管理规定》、《职业学校专业顶岗实习标准》。

（三）教学资源

本专业必修课程除采用管理会计师（初级）和初级会计师职业资格考试指定教材外，还选用普通高等教育“十三五”国家级规划教材或高等职业教育教学改革创新示范教材；专业限定选修课程教材资源丰富，既有校企合作教材、行业教材，也有由专职教师自编的校本教材。

（四）教学方法

采用课堂讲授法、角色扮演法、案例教学等方法，坚持学中做、做中学。

1. 课堂讲授法。课堂讲授法是一种传统的教学方法，教师借助多媒体设备，向学生展示每个项目的基本流程，讲解重要的知识点，分析实际案例。

2. 角色扮演法。由不同小组成员扮演不同的角色，承担不同的责任，通过协同合作，完成企业经营管理各项业务操作。分角色实训有利于学生在工作中进行换位思考，也有利于学生从不同角度得到技能的全面训练。

3. 案例教学法

教学案例基于企业工作场景设计，包括用于财务投融资决策、财务分析、成本控制与分析及预算编制等实用案例和用于办税业务指引的实用案例、。

（五）教学评价

1. 理论必修考试课成绩评定：平时成绩（30%）+考试成绩 70%，。平时成绩主要包含平时作业成绩、课堂回答问题成绩、平时纪律成绩、阶段性测验成绩等部分构成，考试成绩主要是课程结束的考试成绩，采用百分制。

2. 选修课成绩评定：主要包含平时作业成绩、课堂回答问题成绩、平时纪律成绩（40%）+平时测验、课程结束的测验成绩（60%）。

3. 实训课程成绩评定：平时实验操作技能（40%）+实验报告（40%）+出勤（20%），该比例可由具体课程负责教师根据实际情况进行调整。

4. 考核形式多样，侧重于关注学生学习态度、平时成绩、卷面成绩、课堂表现及实操技能掌握情况等，可以根据课程的实际需要采用闭卷考试、开卷考试、面试、小论文、实际操作结果等。

5. 实习考核：认知实习的考核由任课教师根据实习表现和实习报告给予成绩；生产性实训考核由实习企业指导老师和专业指导老师共同完成，其中企业考核成绩占 60%，专业指导老师考核成绩占 40%；顶岗实习考核由实习单位和毕业实习指导教师共同完成：企业考核成绩（40%）+专业指导老师考核成绩（60%）；考核成绩获得合格及以上等级的学生 获得相应学分并计入学籍档案，生产性实训或顶岗实习报告有任意一项实习考核不合格者，均不予毕业

（六）质量管理

建立健全校院（系）两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进措施、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

九、毕业条件

在校期间修满 142 学分，其中公共必修课 46 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 36 学分，专业限定选修课 24 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 22 学分，并通过上海市高校计算机一级或全国大学英语四级或本专业建议在校期间获得相关证书中一项。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2019 年版）所规定的其他毕业条件。

十、专业必修课程简介

课程名称：基础会计

英文名称：Fundamental Accounting

预修课程：无

内容简介：本课程是会计学科的入门课程，也是经济管理类专业的专业基础课程，是学习财务会计、成本会计、管理会计和财务管理等专业课程的基础。本课程主要介绍会计科目和账户、复式记账等会计基本理论和概念，以及会计凭证、会计账簿、成本核算、财产清查、会计报表、借贷记账法等基本方法和基本技能。通过本课程的学习，使学生能遵循会计核算程序，运用复式记账原理和借贷记账规则对企业常规经济业务进行会计处理，为学习其他相关后续课程打好基础。

使用教材：《基础会计》（第四版），李占国，高等教育出版社，2017 年 1 月

参考书目：《中华人民共和国会计法》，法律出版社，2017 年 11 月

《企业会计准则》立信会计出版社，中华人民共和国财政部，2017 年 1 月

《初级会计实务》经济科学出版社，财政部会计资格评价中心，2017 年 12 月

课程名称：财经法规与会计职业道德

英文名称：Financial Regulations and Accounting Professional Ethics

预修课程：无

内容简介：本课程是专业必修基础课程，是从事财务、会计工作取得职业资格必考内容。本课程融合了法学与经济学、会计学、伦理学等学科知识。通过本课程的学习和训练，使学生掌握会计法规体系及会计法主要规定，熟悉支付结算法规、税收征管的相关规定，熟悉财务会计、管理会计职业道德的基本要求，培养学生具有较强的工作工作适应能力，强化准会计人员的职业责任感，为顺利走上会计工作岗位并严格执行会计法律规范和技术规范奠定良好的基础。

使用教材：《财经法规与会计职业道德》（第三版），程淮中，高等教育出版社，2017年12月

参考书目：《经济法基础》，财政部会计资格评价中心，经济科学出版社，2017年12月
《管理会计职业道德》，管理会计师（初级）系列教材编写委员会，上海财经大学出版社，2017年6月

课程名称：高等数学

英文名称：Higher mathematics

预修课程：无

内容简介：本课程是财务管理专业必修基础课程，主要讲述微积分知识，包括函数、极限与函数的连续性、导数与微分、微分中值定理与导数的应用、不定积分、定积分、无穷级数、多元函数微积分、微分方程、差分方程、数值方法等。通过本课程教学，使学生掌握微积分学的基本概念、基本理论、基本方法和具有比较熟练的运算技能，为学习后续课程和进一步获取数学知识奠定必要的数学基础，培养学生具有一定的抽象思维能力、逻辑推理能力、空间想象能力以及综合运用所学知识进行分析、解决实际问题的能力。

使用教材：《高等应用数学》（上册），朱弘毅，立信会计出版社，2017年1月

参考书目：《高等数学（一）微积分》，高汝熹，武汉大学出版社出版（第二版），1992年3月
《微积分》，赵树嫖主编，中国人民大学出版社出版（修订本），2004年1月
《高等数学》，同济大学数学教研室编，高等教育出版社出版第四版，1996年12月
《微积分教程》，谢明文主编，西南财经大学出版社出版第四版，2009年1月

课程名称：管理学原理

英文名称：Principles of Management Science

预修课程：无

内容简介：本课程是财务管理专业必修的专业基础课程，是学习其他专业管理课程的理论基础。该课程从管理实践中总结、归纳、抽象和概括出来的科学原理，它着重研究管理的客观规律和具有共性的基本理论。围绕管理的计划、组织、领导、控制、创新

等职能展开各章内容。这些基本原理对于各行各业的管理都具有指导意义，任何将来有可能从事管理工作的学生有必要了解和学习的这门课程。

使用教材：《管理学教程》（第二版），首都经济贸易大学出版社，2016年5月

参考书目：《管理学》（11版），斯蒂芬·P·罗宾斯、玛丽·库尔特著，中国人民大学出版社，2012年6月

《管理学——原理与方法》（第六版），周三多，复旦大学出版社，2014年12月

课程名称：经济法基础

英文名称：Principles of Management Science

预修课程：无

内容简介：本课程是财务管理专业必修的专业基础课程，通过本课程的学习，使学生掌握我国经济法学的基本理论和知识，培养学生严密的逻辑思维能力，开拓分析问题的思路，并能运用经济法学的理论和知识，结合有关的法律规定，分析并处理有关的经济法实务问题。本课程与其他专业课程具有密切的联系，学习本课程，应当注意与其他相关专业课程相结合，从而加深印象并做到融会贯通。

使用教材：《经济法基础》，中公教育全国会计专业技术资格考试研究中心，上海立信出版社，2016年10月

参考书目：《经济法基础》，首都经济贸易大学出版社，2016年5月

课程名称：财务会计

英文名称：Financial Accounting

预修课程：基础会计、基础会计实训

内容简介：本课程是财务管理专业的专业核心课程，是财务会计专业知识结构中的主体部分。该课程主要介绍财务会计的基本理论和实务，使学生掌握财务会计核算的基本理论与方法，系统地理解企业各会计要素核算的具体内容、方法以及会计报表的编制方法，充分认识财务会计在加强企业经营管理、提高经济效益以及满足有关方面对企业会计信息需求方面的重要作用，具备一定的分析和解决实际问题的能力。

使用教材：《财务会计》（第八版），陈德萍，东北财经大学出版社，2016年1月

参考书目：《企业会计准则》，中华人民共和国财政部，立信会计出版社，2018年1月
《企业会计准则应用指南》中华人民共和国财政部，立信会计出版社，2018年1月
《中级会计实务》，财政部会计资格评价中心，经济科学出版社，2018年4月
《中级财务会计（一）》校本教材，徐涛，上海旅游高等专科学校，2019年

课程名称：成本会计

英文名称：Cost Accounting

预修课程：基础会计，基础会计实训

内容简介：本课程是财务管理专业的专业基础课。通过该课程的教学，能使较全面地了解和掌握成本会计的基本理论、基本方法和基本技能，掌握企业成本计算的基本方法，同时为后续的《旅游企业财务管理》和《餐饮成本控制》等课程的教学打下良好的基础。主要采用理论教学与案例教学、业务操作相结合的教学方法。以工业企业为蓝本处理成本核算，通过本课程的教学使学生能够系统地掌握成本核算的品种法、分批法、分步法等成本核算方法，并能进行成本报表分析和了解成本控制的理论内容。

使用教材：《成本会计》自编讲义 杨振根编，上海旅游高等专科学校，2017 年

参考书目：管理会计(第三版)，潘飞，上海财经大学出版社，2013 年 12 月

课程名称：管理会计概论

英文名称：Management Accounting

预修课程：基础会计、财务会计

内容简介：管理会计课程是财务管理专业的专业基础课，。本课程主要介绍管理会计的基本概念、基本理论和基本业务操作技能。使学生了解管理会计的内容框架，熟悉管理会计的方法体系和工作环节，掌握管理会计与其他学科的区别，掌握管理会计各项职能相关方法的原理及应用技巧，熟悉不同方法的相关实例和案例并能做到灵活应用，不断提高学生分析问题和解决问题的能力。

使用教材：管理会计（第 1 版），马元兴主编，立信会计出版社，2016 年 11 月

参考书目：管理会计学（第七版），孙茂竹等主编，中国人民大学出版社，2015 年 6 月

管理会计（第 14 版），雷 H. 加里森（Ray H. Garrison）等著，机械工业出版社，2017 年 2 月

课程名称：旅游企业财务管理

英文名称：Financial Management of Tourism Businesses

预修课程：基础会计、成本会计、财务会计、高等数学

内容简介：本课程是财务管理专业重要的专业核心课程之一。通过本课程的学习，使学生能够了解旅游企业财务管理目标、内容、方法和组织结构，了解旅游企业财务部运行流程；帮助学生掌握筹资、投资决策及资金运营、营业收入、税金、价格、股利决策等方面管理的基本理论和基本方法；培养学生营运项目数据分析能力和投融资分析与决策能力。

使用教材：《旅游企业财务管理》校本教材，杨振根，上海旅游高等专科学校，2019 年

参考书目：《现代旅游企业财务管理（第四版）》，龚韵笙，东北财大出版社，2013 年 3 月

《财务管理基础》，斯蒂芬·R·福斯特，中国人民大学出版社，2006 年

《财务管理与政策》，詹姆斯·范霍恩著，东北财经大学出版社，2006 年

《财务成本管理》，注册会计师协会，财政科学出版社，2019 年

课程名称：旅游企业预算实务

英文名称：Budget practice of tourism enterprises

预修课程：财务会计、旅游企业财务管理

内容简介：本课程是财务管理专业重要的专业核心课程之一。本课程主要介绍旅游企业预算编制和预算管理的基本知识和基本方法。通过本课程学习，使学生了解预算制度设计的基本原理，掌握零基预算、弹性预算、滚动预算以及年度预算和全面预算的编制方法，培养学生预算管理与控制能力。

使用教材：《管理会计师（初级）预算实务》，吕长江，上海财经大学出版社，2017年8月

参考书目：《现代旅游企业财务管理（第四版）》，龚韵笙，东北财大出版社，2013年3月

课程名称：旅游企业成本管理

英文名称：Tourism cost management

预修课程：基础会计、财务会计、成本会计

内容简介：本课程是财务管理专业重要的专业核心课程之一。该课程主要介绍旅游企业标准成本系统的基本知识。通过本课程的学习，使学生能了解成本管理责任体系的构成，掌握作业成本法与标准成本法及其他成本核算方法，培养学生成本控制与成本差异分析能力。

使用教材：《管理会计师（初级）成本管理》，潘飞，上海财经大学出版社，2017年8月

参考书目：《财务成本管理》，注册会计师协会，财政科学出版社，2017年

课程名称：旅游企业财务分析

英文名称：Financial analysis of tourism enterprises

预修课程：成本会计、财务会计、财务管理、管理会计

内容简介：本课程是财务管理专业重要的专业核心课程之一。该课程主要介绍旅游企业标准成本系统的基本知识。通过本课程的学习，使学生能了解成本管理责任体系的构成，掌握作业成本法与标准成本法及其他成本核算方法，能较为熟练进行成本差异分析。

使用教材：《旅游企业财务分析》自编讲义，杨振根，上海旅游高等专科学校，2017年

参考书目：《财务成本管理》，注册会计师协会，财政科学出版社，2017年

《现代旅游企业财务管理（第四版）》，龚韵笙，东北财大出版社，2013年3月

课程名称：ERP 财务管理系统

英文名称：ERP financial management system

预修课程：基础会计，基础会计实训

内容简介：本课程是一门系统介绍ERP管理软件的使用基础——系统管理和基础设置以及ERP财务管理系统中最重要和最基础的总账、报表、薪资管理、固定资产、期末业务处理等几个子系统基本功能的课程。通过实验教学，使学生能熟悉ERP财务管理系统

的基本操作，提高信息化环境下会计业务处理的能力，并为其他专业课程的学习打下基础。

使用教材：《ERP 财务管理系统实训教程（第二版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2017 年 2 月

《ERP 财务管理系统综合实训（第二版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2017 年 2 月

参考书目：《ERP 财务业务一体化教程》，魏世和，高等教育出版社，2017 年 8 月

课程名称：ERP 供应链管理系统

英文名称：ERP supply chain management system

预修课程：基础会计、财务会计、基础会计实训、财务会计实训

内容简介：本课程是财务管理专业重要的专业核心课程之一，旨在培养学生利用 ERP 软件进行企业财务业务一体化处理的专业核心能力，对应的就业岗位主要包括采购、销售、库存、应收应付等相关业务部门核算岗位及存货会计岗位。通过本课程学习，使学生能够熟知企业供应链各环节组织架构和岗位职责，了解采购与应付账款管理、库存、销售与应收账款管理、存货核算等子系统业务流程，能熟练使用新道用友 U8V10.1ERP 财务软件独立进行各子系统表单制作及相应报表编制与分析，并提高对相关专业课程的认识和理解。

使用教材：《ERP 供应链管理系统实训教程（第三版）（用友 U8 V10.1 版）》牛永芹，高等教育出版社，2017 年 8 月

《ERP 供应链管理系统综合实训（第三版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2017 年 8 月

参考书目：《ERP 财务业务一体化教程》，魏世和，高等教育出版社，2017 年 8 月

课程名称：税法

英文名称：Tax law

预修课程：基础会计、经济法基础、财务会计

内容简介：本课程是高等财经院校经济类各专业的专业基础课，也是我校财务管理专业的专业核心课之一。通过本课程学习，应使学生了解我国税收法律制度的基本知识，掌握流转税与所得税的税收优惠政策及纳税申报流程，能较为熟练地准确计算各相关税种应纳税额并进行纳税申报，培养初步的纳税筹划能力。同时帮助学生各相关专业知识的进一步融会贯通。

使用教材：《税务会计》，梁伟样，高等教育出版社，2017 年 1 月

参考书目：《税法 I》、《税法 II》，全国税务师职业资格考试教材编写组，中国税务出版社，2017 年 6 月

表一：三年制财务管理专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	总计				一				二				三				考核方式	
				学分	学时分配				1		2		3		4		5		6		
				总学分	总学时	理论教学	实践教学	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	考试	考查
公共必修课程		000010011	思想道德修养与法律基础	3	48	48		3	3												√
		000010021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	36	36			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	36		36	2.0	2												√
		000010042	体育（二）	2	36		36			2.0	2										√
		000010051	计算机（一）	1	18	4	14	1	1												√
		000010052	计算机（二）	2	36	8	28			2	2										√
		000010053	计算机（三）	1	18		18					1	1								√
		000001001	中国传统文化	2	36	24	12			2	2										√
		000010087	英语读写译（一）	2	36	18	18	2	2												√
		000010088	英语读写译（二）	2	36	18	18			2	2										√
		000010089	英语读写译（三）	2	36	18	18					2	2								√
		000010076	英语视听说（一）	3	54	18	36	3	3												√
		000010077	英语视听说（二）	3	54	18	36			3	3										√
		000010078	英语视听说（三）	2	36	18	18					2	2								√
		000010079	英语视听说（四）	2	36	18	18							2	2						√
		000010101	应用英语	2	36	18	18							2	2						√
		000010102	旅游概论	3	54	36	18	3	3												√
		000010103	旅游职业素养	3	54	36	18	3	3												√
		000010104	大学生心理健康教育	1	18	6	12	1	1												√
		010150010	军事理论	2	36	36				2	2										√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	18	6	12					1	1								√
		000001002	形势与政策	1	18	18		1	1												√

		公共选修课	公共选修课（表二）		7	126	63	63																
专业基础课程	专业必修课	010303061	成本会计	2	36	22	14			2	2												√	
		010320011	高等数学	2	36	22	14					2	2										√	
		010320040	财经法规与会计职业道德	2	36	22	14	2	2														√	
		020220021	管理学原理	2	36	22	14			2	2												√	
		090503005	管理会计概论	2	36	22	14					2	2										√	
		090503006	经济法基础	2	36	22	14			2	2												√	
		090503007	基础会计	4	72	48	24	4	4														√	
		090503009	ERP 财务管理系统	3	54	12	42			3	3													√
专业核心课程		010020091	旅游企业财务管理	2	36	24	12					2	2										√	
		010303071	财务会计	4	72	48	24			4	4												√	
		010330021	税法	2	36	24	12									2	2						√	
		090503002	旅游企业财务分析	2	36	24	12							2	2								√	
		090503003	旅游企业成本管理	2	36	24	12					2	2										√	
		090503004	旅游企业预算实务	2	36	24	12					2	2										√	
		090503008	ERP 供应链管理系统	3	54	12	42					3	3											√
专业拓展课程		专业限定选修课（表三）		24	432	216	216	4	4	2	2	4	4	10	10	4	4							
		专业任意选修课（表四）		7	126	63	63					2	2	2	2	3	3							
实践教学环节		010150021	专业见习（一）	1	18		18	1	1周															
		010150022	专业见习（二）	1	18		18			1	1周													
		020650030	生产性实训	2	36		36										2	4周						
		010150040	顶岗实习	16	288		288												16	18周				
		010150051	实习报告	2	36		36													2	2周			
合计				142	2550	1116	1434	28	29	31	32	25	25	18	18	11	9	18						

表二：公共选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学 分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程，开课清单以当前学期实际开课课程为准。学生需在第 2-4 学期修满 7 个学分。					

表三：财务管理专业限定选修课教学计划表

模块	课程代码	课程名称	学分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实践教学
会展业模块	090508001	会展财务管理	1.0	18	6	12
	090508002	会展业概论	1.0	18	12	6
金融业模块	090508003	企业资本运作	2.0	36	22	14
	090508004	商业银行经营管理	2.0	36	22	14
	090508005	证券投资与理财	2.0	36	22	14
	090508006	证券从业基础	2.0	36	22	14
	090508007	保险业概论	2.0	36	22	14
通用模块	090508013	资产评估	2.0	36	24	12
	010303011	基础会计实训	4.0	72		72
	010303031	财务会计实训	2.0	36		36
	010308011	财经应用文写作	2.0	36	22	14
	010308021	出纳技能实训	1.0	18		18
	010308031	应用统计	2.0	36	22	14
	010308051	会计专业英语	2.0	36	22	14
	010308081	ERP 企业经营管理沙盘实训	4.0	72		72
	010308121	EXCEL 在会计中的运用	2.0	36		36
	010308123	审计业务	2.0	36	22	14
	020508007	市场营销	2.0	36	22	14
	090508014	财务舞弊案例剖析	1.0	18	10	8
	090508016	内部控制	2.0	36	22	14
	090508015	纳税申报	1.0	18	8	10
酒店业模块	090508010	酒店业概况	1.0	18	12	6
	090508011	餐饮成本控制	1.0	18	6	12
	090508012	酒店财务管理	1.0	18	9	9
旅行社模块	090508008	旅行社财务管理	1.0	18	9	9
	090508009	旅行社概况	1.0	18	12	6

表四：财务管理专业任意选修课教学计划表

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实践教学
090509004	财务共享实训	2.0	36		36
010308122	财务决策模拟演练	2.0	36		36
090509003	风险战略与企业管理	2.0	36	24	12
041009031	旅游景区开发与管理	2.0	36	22	14
010309013	插花艺术	1.0	18	4	14
010309019	社交礼仪	1.0	18	4	14
010309012	休闲高尔夫	1.0	18	4	14
010309023	摄影教程	1.0	18	4	14
010309022	办公技能训练	1.0	18	4	14
090509002	会计准则变化及企业财务管理专题	1.0	18	8	10
090509001	小企业会计制度及实务	1.0	18	8	10
010309018	大数据分析	1.0	18	8	10
010220042	人力资源管理	2.0	36	22	14
090509005	电子商务	2.0	36	20	16
010309011	信息检索与分析	2.0	36		36