

责任编辑：王国栋
封面设计：王国栋



上海旅游高等专科学校专业人才培养方案
教务处编



2021

教务处编
(合订本)

上海旅游高等专科学校 专业人才培养方案

上海旅游高等专科学校
二零二一年九月

目 录

酒店与烹饪学院

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案.....	1
酒店管理与数字化运营（中加合作）专业人才培养方案.....	21
西式烹饪工艺专业人才培养方案.....	35
餐饮智能管理专业人才培养方案.....	51
烹饪工艺与营养（中高职贯通培养）专业人才培养方案.....	69
葡萄酒文化与营销专业人才培养方案.....	85
中西面点工艺专业人才培养方案.....	103

旅游与休闲管理学院

旅游管理专业人才培养方案.....	117
旅游管理（中高职贯通培养）专业人才培养方案.....	131
电子商务专业人才培养方案.....	157
休闲服务与管理专业人才培养方案.....	175
全媒体广告策划与营销专业人才培养方案.....	193

旅游外语学院

旅游英语专业人才培养方案.....	209
旅游日语专业人才培养方案.....	225
应用韩语专业人才培养方案.....	237
应用西班牙语专业人才培养方案.....	247
空中乘务专业人才培养方案.....	259

会展与经济管理学院

会展策划与管理专业人才培养方案.....	273
大数据与会计专业人才培养方案.....	289
大数据与财务管理专业人才培养方案.....	309

酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：酒店管理与数字化运营专业

专业代码：540106

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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 (54)	旅游类 (5401)	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	详见《学生学 习指南》 (2021年)

五、培养目标

本专业致力于培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，适应旅游酒店住宿业发展需要，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、高端民宿等旅游住宿企业以及与旅游、酒店、餐饮相关的企事业单位，如在线互联网酒店预订公司、奢侈品等行业的运营和基层管理工作的能力，并具有向上述岗位中、高级管理岗位升迁潜力，具有数字化思维的酒店运营与管理人才。

六、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：坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。崇尚宪法、遵法守纪，具有社会责任感和社会参与意识。

（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，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能。

（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，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2. 知识

（1）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）了解与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

（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。

（4）了解数字化酒店运营的发展趋势，熟悉数字化经营管理酒店的新观念、新理论、新技术。

（5）熟悉酒店前厅、客房、餐饮服务与运营管理的基本理论以及安全、卫生相关知识。

3. 能力

（1）具有数字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。

（2）具有探究学习、终身学习、自我管理控制力的能力，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。

（3）具有分析与解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能创造性地开展工作，有效应对各种突发状况，满足宾客个性化要求。

（4）具备胜任国际酒店运营与管理工作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。

(5) 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。

(6) 具有酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理能力。

(7) 具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管理能力。

(8) 具有酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店运营与管理能力。

(9) 具有一定的酒店品牌与文化建设、酒店经营管理标准与质量控制、酒店业宏观发展动态与趋势判断等酒店高级管理能力。

七、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

1. 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”、“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”、“军事技能”、“劳动教育”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。

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。

(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、酒店数字化营销、酒店财务管理、餐饮经营与管理、酒店前厅与客房管理、酒店数字化工程技术应用、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与数字化运营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、咖啡文化与品鉴、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、民宿运营与管理、酒店收益管理、跨文化沟通、酒店经营管理沙盘等课程。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	酒店前厅与客房管理	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。
2	餐饮经营与管理	本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。
3	酒店人力资源管理	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。
4	酒店数字化营销	通过本课程讲授，使学生全面了解酒店数字化营销的基本概念和原理，掌握现代酒店数字化营销活动的主要内容和方法，能灵活运用各种原理分析数字化营销活动过程中出现的问题并提出解决的方法。
5	酒店财务管理	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，能使学生能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。
6	酒店数字化工程技术应用	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从发，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。
7	旅游与酒店 电子商务	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。
8	酒店管理信息系统 实务	本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、国内高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。

4. 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。专业见习安排在第二学期，共 2 周。组织学生对校外实习基地（各大酒店）进行实地考察、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。

（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。酒店管理与数字化运营专业实际顶岗实习时间为 6 个月，从第三学年第五学期（11 月）开始，至第六学期（4 月底）结束。学生进入酒店等住宿企业，根据企业岗位要求在各岗位进行顶岗实习，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。

（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与未来的职业发展计划，对接企业与社区的真实需求，设计、组织和开展各类专业主题活动。

(二) 课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	720	362	358	50%	50%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	512	354	158	69%	31%	32	22.9%
专业限定选修课	272	136	136	50%	50%	17	12.1%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合 计	2528	964	1564	38.1%	61.9%	140	100%

(三) 学时和学分要求

本专业总学时为 2528，总学分数为 140。

(四) 教学进程总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价等方面，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

酒店管理与数字化运营专业目前有专任教师 24 人，全部为硕士及以上学历，其中，教授 4 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。酒店管理与数字化运营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，酒店管理与数字化运营专业有 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

酒店管理与数字化运营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与数字化运营专业系列教材，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》、《酒店数字化工程技术应用》、《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 10 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与数字化运营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、解决问题的数字化思维能力, 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. 实训操作法。主讲教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。

九、质量保障

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、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 32 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 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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》（2021 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。

参考书目：《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：该课程是酒店管理与数字化运营专业的专业基础课。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。

参考书目：《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、当今酒店业的发展热点，以及旅游住宿业的各种业态，如商务酒店、度假酒店、会展酒店、邮轮及民宿等。同时，本课程还介绍了酒店各部门的组织结构与主要职责，探讨了酒店职业生涯发展的路径。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与数字化运营专业基础课，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：管理学概论、酒店经营管理

内容简介：《组织行为学》是酒店管理专业开设的一门专业基础课程。通过本课程的理论学习，使学生系统的掌握组织行为学的理论基础知识，能够运用所学理论分析管理中存在的各种心理现象与行为，培养正确处理和协调人际关系的能力，具备良好的心理素质，逐步提高学生分析问题和解决问题的能力，最终提高管理能力，为其管理活动提供心理依据和新的视角，从而提高管理效能。

使用教材：孙晓岭. 组织行为学[M]. 北京：中国人民大学出版社，2018 年。

参考书目：[美]斯蒂芬·罗宾斯. 组织行为学[M]. 北京：中国人民大学出版社 2005.

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、服务中智能化技术的应用、服务质量的测量与改进策略、服务接触的智能化管
理，重点讲授服务流程设计、服务需求智能化预测、企业生产能力和需求的数
字化管理、排队管理、企业服务供应链的数字化管理，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》课程是酒店管理与数字化运营专业必修课程。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。

参考书目：《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。

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：酒店数字化营销

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：本课程为酒店管理与数字化运营专业的专业必修课。通过本课程讲授，使学生全面了解数字化营销的基本概念和原理，掌握现代酒店数字化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

英文名称：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。这是集企业财务预算、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，能使學生能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。

参考书目：《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：这是一门酒店管理与数字化运营专业课和学位课程，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与数字化运营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：酒店数字化高新技术应用

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：本课程是酒店管理与数字化运营专业的专业主干课程。酒店的酒店数字化高新技术应用是一个具有基础性、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，又与酒店日常运营密切结合。课程将重点介绍酒店业数字化高新技术的应用，包括：酒店数字视音频系统、智能安防预警系统、数字通讯系统、智能消防报警系统、酒店的各类计算机网络、智能群控电梯、智能电力、中央智慧空调暖通、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、云技术、酒店业的碳排放、碳达峰和碳中和等专业知识和应用技能；课程也从学生的职业发展的视角出发，讲解酒店技术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。本课程通过讲授、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）（“十二五”国家规划教材），黄崎，中国旅游出版社，2015 年。

参考资料：[1] 陈为新，黄崎，杨荫稚. 酒店管理信息系统教程-Opera 系统应用[M]. 中国旅游出版社，2016.

[2]黄崎，现代酒店工程原理与实务[M]，中国旅游出版社 2012 年 6 月第 1 版。

[3]黄崎, 康建成等. 酒店业碳排放评估与节能减排潜力研究[J]. 资源科学, 2014, 36(5):1013-1020.

[4]Qi Huang, Chenhao Huang, Jiancheng Kang. The Research on Establishing Monitoring Reporting Verification (MRV) of Carbon Emission in Hospitality[J]. Advanced Materials Research, Vols. 962-965 (2014).

[5]倪庆萍. 管理信息系统原理[M]. 北京：清华大学出版社.2010.1.

[6]Qi Huang, Jiancheng Kang, Chenhao Huang. The Research on the Potential of Energy Saving and Emission Reduction in Hospitality[J]. Applied Mechanics and Materials, Vols.448-453.

[7]旅游酒店星级的划分与评定. 中华人民共和国国家标准 B/T14308.

课程名称：酒店管理信息系统实务

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：本课程是一门专业核心课程，是酒店信息化课程体系的组成部分。本课程基于目前在国际、国内高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与数字化运营专业教学计划表

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	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	64	32	32			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2										√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2								√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2						√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2											√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26				2	2								√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2								√
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16				2	2								√	
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16				2	2								√	
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16						2	2						√	
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16								2	2				√	
		000001001	中国传统文化	2	32	32		2	2											√	
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2												√
		000010123	劳动教育	1	16	16					1	2									√
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2												√
		010150010	军事理论	2	32	32						2	2								√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8						1	2							√
		000001002	形势与政策	1	16	16						1	2								√
公共选修课程	公共选修课程	公共选修课（表二）		7	112	56	56														

专业基础课程	专业必修课程	010120341	旅游消费心理	2	32	20	12	2	2										√	
		010020041	管理学概论	2	32	32		2	2										√	
		010120211	酒店业概论	2	32	16	16	2	2										√	
		010020031	经济学概论	2	32	32		2	2										√	
		010103011	酒店经营与管理	2	32	20	12			2	2								√	
		010103062	组织行为学	2	32	32						2	2						√	
		010103064	商务沟通	2	32	20	12									2	4		√	
		010103063	服务运营管理	2	32	32										2	4		√	
		010120242	酒店前厅客房运行管理	2	32	20	12			2	2								√	
		010120291	酒店人力资源管理	2	32	20	12			2	2								√	
		101003006	酒店数字化工程技术应用	2	32	20	12					2	2						√	
		010420142	旅游与酒店电子商务	2	32	20	12							2	2				√	
		101003005	酒店财务管理实务	2	32	20	12							2	2				√	
		010103065	餐饮经营与管理	2	32	20	12							2	2				√	
		010103066	酒店管理信息系统实务	2	32	10	22							2	2				√	
		101003007	酒店数字化营销	2	32	20	12									2	4		√	
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			17	272	136	136	4	4	4	4	4	4	3	3	2	2			
	专业任意选修课（表四）			7	112	56	56					3	3	4	4					
实践教学环节	010150020	专业见习	2	50		50			2	25										
	000005046	生产性实训（一）	2	50		50					2	25								
	000005045	生产性实训（二）	2	50		50							2	25						
	000005044	顶岗实习	24	600		600											24	25		
	000005043	毕业设计	2	50		50											2	25		
合计				140	2528	964	1564	33	34	28	53	18	44	20	44	8	14	26	50	

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：酒店管理与数字化运营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
专业限定选修课	010108091	酒店专业英语	2	32	16	16
	010108102	美食与美酒知识	2	32	16	16
	010108103	餐饮服务技艺	2	32	16	16
	010130261	酒店管理会计	2	32	16	16
	010220132	跨文化沟通	2	32	16	16
	010330041	统计学	2	32	16	16
	010108115	酒店会计基础	2	32	16	16
	010108041	国学概要	2	32	16	16
	010108051	食品营养与卫生	2	32	16	16
	010108061	酒吧运行与管理	2	32	16	16
	010108105	酒店收益管理	2	32	16	16
	010108107	葡萄酒品鉴与侍酒服务	2	32	16	16
	010108108	茶饮与茶文化	2	32	16	16
	010108111	民宿服务与管理	2	32	16	16
	010108112	酒店督导技巧	2	32	16	16
	010108113	智慧酒店及应用	2	32	16	16
	010108114	酒店经营管理沙盘	2	32	16	16
	010108106	宴会会议统筹	2	32	16	16

表四：酒店管理与数字化运营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
010109098	酒店管理专业系列专题讲座	1	16	8	8
010109097	国际接待业	1	16	16	
010109078	酒店在线销售实务	1	16	10	6
010109083	酒店客房清洁与管理	2	32	16	16
010109082	休闲概论	2	32	20	12
010109075	旅游与饭店法规	1	16	10	6
010109073	市场调研	1	16	10	6
010109072	应用数学	1	16	14	2
010109096	插花艺术	1	16	4	12
010109086	度假饭店开发与运营	1	16	12	6
010109071	咖啡制作与服务	1	16	8	8
101009013	假期行业实践	1	16		16
101009014	酒店管培生课程	1	16	8	8
101009001	酒店安全管理	1	16	8	8
101009002	酒店建筑美学	1	16	8	8
010109094	国际饭店集团与连锁经营	1	16	10	6
010109093	酒店战略管理	1	16	10	6
010109092	邮轮服务与管理	1	16	10	6
010109091	活动策划与管理	1	16	10	6
010109090	高端会所管理	1	16	10	6
010109089	高端物业管理	1	16	10	6
010109087	精品酒店赏析	1	16	10	6
010109085	调酒技艺	1	16	4	12
010109084	葡萄酒经营与管理	2	32	20	12
010109077	酒店社交媒体营销实务	1	16	10	6
010109031	酒店客户关系管理	1	16	8	8
010109081	中国饮食文化	2	32	20	12
010109080	新媒体与酒店公关	1	16	10	6
010109079	酒店数字营销工具管理	1	16	10	6

酒店管理与数字化运营（中加合作）专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：酒店管理与数字化运营（中加合作）

专业代码：540106

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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 (54)	旅游类 (5401)	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	详见《学生 学习指南》 (2021 年)

五、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。

六、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 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。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

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”、“军事技能”、“劳动教育”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

顾客服务管理、商务沟通、美酒鉴赏、调酒、国际接待业概论、酒店前厅与客房管理、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) 专业核心课程

管理学概论、微观经济学、酒店人力资源管理、酒店营销管理、酒店财务管理、餐饮运营与管理。

(3) 专业拓展课程

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、旅游与酒店电子商务、酒店管理信息系统应用、茶饮与茶艺、食品营养与卫生等。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	管理学概论	管理导论、决策、管理外部环境和组织文化、全球环境下的管理、计划工作活动、战略管理、组织结构设计、人力资源管理、塑造和管理团队、沟通管理、理解和管理个体行为、激励员工、成为有效领导者、监管和控制、管理变革和创新等
2	微观经济学	经济学核心概念、现代混合经济、供给和需求基本原理、弹性及其应用、需求和消费者行为、消费均衡的几何分析、生产与成本、产品的市场分析、要素市场、公平与效率等
3	酒店人力资源管理	人力资源战略与规划制定、岗位分析和工作设计、员工招聘与甄选、员工培训与人才开发、绩效评估、薪酬策略、员工安全与健康、国际化与人力资源管理等
4	酒店营销管理	酒店营销导论、酒店营销服务特点、营销作用、营销环境、市场细分和定位、设计和管理产品、内部营销、定价策略、分销渠道、促销产品、电子商务营销、目的地营销等
5	酒店财务管理	概述、货币的时间价值、酒店筹资管理、酒店投资管理、酒店营运资本管理、酒店成本费用管理、酒店利润及利润分配管理、酒店预算管理、酒店财务分析等
6	餐饮运行管理	导论、餐厅设计、菜单设计、采购与库存管理、生产管理、餐饮部器具管理、餐饮成本控制、餐饮服务管理等

4. 实践性教学环节

主要包括专业见习、顶岗实习和毕业设计等内容。

(1) 专业见习。第二学期安排专业见习，共 2 周。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三个月或 520 小时。

(3) 毕业设计。第六学期安排毕业设计，共 4 周。通过组织学生跟校外实习基地（各大酒店）部门经理级以上行业专家做酒店内项目，使学生对未来所从事的工作岗位和职业环境有深入的认识，培养学生的学徒意识，深化校企合作形式。要求学生撰写毕业设计报告一份。

(二) 课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	784	378	406	48%	52%	49	34%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	4.9%
专业必修课	1008	504	504	50%	50%	63	43.8%
专业限定选修课	96	48	48	50%	50%	6	4.2%
专业任意选修课	96	48	48	50%	50%	6	4.2%
实践教学环节	416		416		100%	13	9%
合 计	2512	1034	1478	41.2%	58.8%	144	100%

(三) 学时和学分要求

本专业总学时为 2512，总学分数 144。

(四) 教学进行总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比例一般不低于 60%，专任教师职称、年龄具有合理的梯队结构。

2. 专任教师

专任教师都具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有酒店管理相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论和实践能力，有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历；具有较强信息化教学能力，开展多项省部级课堂教学改革和科学研究。

3. 专业带头人

能够较好地把握国内外酒店管理行业、专业发展，广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强。

4. 兼职教师

具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划等教学任务。

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本情况

具备调酒实训室、酒吧实训室、客房实训室、品酒实训室、茶艺实训室、酒店信息系统实训室等实训场所，并有专业实训基地可以实际运营。

3. 校外实训基地基本情况

具有稳定的校外实训基地；遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，可供完成前厅、客房、餐饮、康乐、销售等岗位群核心技能的训练和跟岗实习。

4. 学生实习基地基本要求

具有稳定的、经营业绩良好、提供实践指导教师的校外实习基地，且具有完善的培训机制和提供住宿，实习企业的职责和实习过程管理严格遵循《旅游类专业学生饭店实习规范》（LB/T 031-2014）；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件。

（三）教学资源

1. 教材选用基本情况

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。

2. 图书文献配备基本情况

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。

3. 数字教学资源配备基本情况

具备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、数字教材等专业教学资源库。

九、质量保障

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、毕业要求

所有学生在校期间须修满 144 学分，其中，公共必修课为 49 学分，公共选修课为 7 学分，专业必修课为 63 学分，专业限定选修课为 6 学分，专业任意选修课为 6 学分，实践教学环节为 13 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（一级）证书或全国大学英语四级证书或 TOEFL (92 Internet 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》（2021 年版）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

内容简介：该课程是酒店管理与数字化运营专业的专业基础课。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。

参考书目：《管理学原理》（第五版），林志扬，厦门大学出版社，2018 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。

参考书目：《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，以及团队建设与运行管理、组织内部冲突管理与谈判、压力管理、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，Pearson Publishing House，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，学生可以从中学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：Human Resources Management in Hospitality Industry

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：本课程为酒店管理与数字化运营专业的专业必修课。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

英文名称：Hotel Financial Management

预修课程：基础会计

内容简介：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，使学生能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。

参考书目：《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：这是一门酒店管理与数字化运营专业课和学位课程，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

内容简介：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与数字化运营（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			
				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	64	32	32			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2										√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2								√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2						√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2											√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010115	中加英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000010116	中加英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000010117	中加英语视听说（三）	2	32	16	16					2	2							√	
		000010118	中加英语视听说（四）	2	32	16	16							2	2					√	
		000001003	中加英语视听说（五）	2	32	16	16									2	2			√	
		000010119	中加英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000010120	中加英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000010121	中加英语读写译（三）	2	32	16	16					2	2							√	
		000001001	中国传统文化	2	32	32		2	2												√
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2												√
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2												√
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2										√
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2									√	
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2								√
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2									√	

	公共选修课	公共选修课（表二）				7	112	56	56													
专业基础课程		010703021	管理学概论	2	32	16	16	2	2											√		
		010703020	微观经济学	2	32	16	16	2	2											√		
专业核心课程	专业必修课	010703019	国际接待业概论	2	32	16	16			2	2									√		
		010703016	款客英语初级（一）	3	48	24	24			3	3									√		
		010703005	款客英语初级（二）	3	48	24	24			3	3									√		
		010703015	款客英语初级（三）	4	64	32	32			4	4									√		
		010703001	商务沟通	3	48	24	24			3	3									√		
		010703017	调酒	3	48	24	24			3	3									√		
		010703018	酒店人力资源管理	3	48	24	24			3	3									√		
		010703010	酒店营销管理	3	48	24	24					3	3							√		
		010703003	餐饮运行与管理	3	48	24	24					3	3							√		
		010703006	款客英语中级（一）	3	48	24	24							3	3					√		
		010703014	款客英语中级（二）	3	48	24	24							3	3					√		
		010703007	款客英语中级（三）	4	64	32	32							4	4					√		
		010703004	美酒鉴赏	3	48	24	24							3	3					√		
		010703011	酒店前厅与客房管理	3	48	24	24							3	3					√		
		010703002	顾客服务管理	3	48	24	24							3	3					√		
		010703009	酒店财务管理	3	48	24	24									3	3			√		
		010703013	款客英语高级（一）	3	48	24	24											3	3	√		
		010703008	款客英语高级（二）	3	48	24	24											3	3	√		
	010703012	款客英语高级（三）	4	64	32	32											4	4	√			
	专业拓展课程		专业限定选修课（表三）			6	96	48	48					3	3			3	3			
		专业任意选修课（表四）			6	96	48	48					4	4	2	2						
实践教学环节		010150020	专业见习	2	64		64			2	32											
		000005044	顶岗实习	9	288		288									9	32					
		000005043	毕业设计	2	64		64											2	32			
合 计				144	2512	1034	1478	25	27	39	71	20	23	24	25	17	40	12	42			

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：酒店管理与数字化运营（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
专业限定选修课	010708003	统计学	3	48	24	24
	010708004	管理会计	3	48	24	24
	010708005	消费者行为学	3	48	24	24
	010708006	节事管理	3	48	24	24
	010708007	跨文化沟通	3	48	24	24
	010708001	宏观经济学	3	48	24	24
	010708002	会计基础	3	48	24	24
	010708008	战略收益管理	3	48	24	24
	010708009	组织行为学	3	48	24	24
	010708010	应用英语	2	32	16	16

表四：酒店管理与数字化运营（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
010709001	旅游与酒店电子商务	2	32	16	16
010709007	酒店经营管理与沙盘	2	32	16	16
010709008	食品营养与卫生	2	32	16	16
010709005	茶饮与茶艺	2	32	16	16
010709003	酒店工程技术应用与规划	2	32	16	16
010709002	酒店管理信息系统	2	32	16	16
010709004	咖啡制作与服务	2	32	16	16
010709006	应用数学	2	32	16	16

西式烹饪工艺专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：西式烹饪工艺

专业代码：540204

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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 (54)	餐饮类 (5402)	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	详见《学生学习指南》 (2021 年)

五、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。

六、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。

七、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

1. 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”、“军事技能”、“劳动教育”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。

2. 专业课程

本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：烹调基础技术、西式面点技艺、食品雕刻与装饰、西式烹饪技艺、筵席设计与宴会组织等课程。

（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、咖啡制作技艺、插花技术、烹饪与餐饮专业英语、烹饪与餐饮专业法语等 5 门专业课程。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	烹调基础技术	包括切配蔬菜，分割鱼、肉、禽类等原料；制作基础的底汤、少司、清汤和茸汤、简单的配菜、色拉、早餐等西餐厨房初级工所涉及的工作。
2	西式面点技艺	包括西点制作基本理论，西点制作技能的实际应用；蛋糕、面包、清酥、混酥、泡芙、冷冻品等大类产品的的基本制作原理和制作方法；西点各种原料的基本应用，不同类型的西点产品的装饰技巧，中式面点工艺基础
3	食品雕刻与装饰	包括烹饪美术常识，食品雕刻工具的使用方法；适量中、小型雕刻作品的制作流程、技法及操作要领；宴会冷菜、冷拼制作技艺及食品雕刻技法
4	西式烹饪技艺	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。
5	筵席设计与宴会组织	包括宴会的发展概况，中式宴会和西式宴会的特点；西餐宴会席位安排礼节；西餐宴会台面的装饰技法、西餐宴会服务技能；主题宴会台面设计、主题宴会菜单设计；中西餐宴会服务程序设计技能、冷餐会服务程序设计、鸡尾酒会服务程序设计；中西餐宴会的菜肴特点及各国宾客饮食习惯

4. 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、顶岗实习、毕业设计等实践教学内容。

（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性实训；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，时间为 6 个月，从第三学年第五学期（11 月）开始，至第六学期（4 月底）结束，并完成实习报告。实习地点为：国际与国内高星级连锁饭店、旅游企业和米其林及黑珍珠餐厅等实习基地。

(4) 毕业设计

第三学年，安排毕业设计。以小组为单位设计一套以西餐为主题的菜肴包含汤、前菜、主菜和甜品，由校外专家评审出优秀作品并颁奖。

(二) 课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	720	378	342	52%	48%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	560	247	313	44%	56%	35	25%
专业限定选修课	256	128	128	50%	50%	16	11.4%
专业任意选修课	80	40	40	50%	50%	5	3.6%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合计	2528	849	1679	33.6%	66.4%	140	100%

(三) 学时和学分要求

本专业总学时为 2528，总学分数为 140。

(四) 教学进程总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

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。

九、质量保障

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、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 35 学分，专业限定选修课 16 学分，专业任意选修课 5 学分，实践教学环节 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（一级）证书或全国大学英语四级证书或本专业一张中级(含中级)以上职业资格证书或两张本专业相关的专项职业能力证书。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2021 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物一般化学成分及色、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：“NOVQS”-National Vocational Qualifications & “Apprenticeships” Level1 英国国家职业资格证书制度和学徒制教材 1 级，2015 年。《专业烹饪》，韦恩·基斯伦，大连理工大学出版社，2005 年。

参考书目：《法国费朗迪学院》法式西餐宝典，米歇尔·唐桂著、郭晓赓、杨帆译，中国轻工业出版社，2018 年。
《博古斯学院》法式西餐宝典，法国保罗·博古斯学院著、施悦译，中国轻工业出版社，2017 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。

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：“NOVQS”-National Vocational Qualifications & “Apprenticeships” Level2-Level3 英国国家职业资格证书制度和学徒制教材 2 级-3 级, 2015 年。
《西式烹调师（五、四级）》，全权，百家出版社，2007 年。

参考书目：《法国费朗迪学院》法式西餐宝典, 米歇尔. 唐桂著、郭晓赓、杨帆译，中国轻工业出版社, 2018 年。
《博古斯学院》法式西餐宝典, 法国保罗. 博古斯学院著、施悦译，中国轻工业出版社, 2017 年。
《professional chef >> level1- Level3 专业厨师 1 级-3 级，2014。
《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：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：餐饮服务

内容简介：本课程为西式烹饪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：咖啡制作技艺

英文名称：Coffee making techniques

预修课程：《咖啡品鉴与文化》

内容简介：围绕意式咖啡制作和手冲咖啡制作两个模块展开教学。教会学生咖啡馆运营中需要的咖啡制作技艺，以及相应的服务流程。

使用教材：王慎军，《咖啡技艺与咖啡馆运营》，中国旅游出版社，2020。

参考书目：无

表一：三年制西式烹饪工艺专业教学计划表

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	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	64	64				4	4									√	
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2										√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2								√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2						√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2											√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16					2	2							√	
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16							2	2					√	
		000001001	中国传统文化	2	32	32		2	2												√
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2												√
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2										√
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2												√
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2										√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2								√

		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2								√
	公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56												
专业基础课程	专业必修课	030820022	烹调基础技术	3	48	48		3	3									√	
		030820061	烹饪化学	2	32	16	16	2	2										√
		030820041	烹饪原料采购与管理	3	48	34	14	3	3									√	
		030820201	西式烹调工艺学	2	32	32		2	2									√	
		030820091	餐饮服务	2	32	4	28			2	2								√
		101003004	食品营养与卫生安全	3	48	32	16			3	3							√	
		030820171	现代餐饮管理	2	32	28	4							2	2				√
		030903011	酒品知识与调酒技艺	2	32	24	8							2	2				√
	专业核心课程	030820131	西式面点技艺（一）	4	64		64			4	4								√
		030920011	西式烹饪技艺（一）	4	64		64			4	4							√	
		030820113	食品雕刻与装饰	3	48	3	45					3	3					√	
		030830071	筵席设计与宴会组织	2	32	26	6							2	2			√	
		030830041	西餐创新制作	3	48		48							3	3				√
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			16	256	128	128					6	6	6	6	4	4		
	专业任意选修课（表四）			5	80	40	40					2	2	2	2	1	1		
实践教学环节		010150020	专业见习	2	50		50			2	25								
		000005046	生产性实训（一）	2	50		50					2	25						
		000005045	生产性实训（二）	2	50		50							2	25				
		000005044	顶岗实习	24	600		600										24	25	
		000005043	毕业设计	2	50		50										2	25	
合 计				140	2528	849	1679	31	33	31	56	18	44	22	46	5	5	26	50

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：西式烹饪工艺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	030908001	插花技艺	2	32	10	22
	101008003	咖啡制作技艺	2	32	4	28
西点职业证书模块	101008012	西式面点技艺（三）	4	64		64
	101008013	西式面点技艺（二）	4	64		64
西餐职业证书模块	101008011	西式烹饪技艺（二）	4	64		64
	101008010	西式烹饪技艺（三）	4	64		64
专业外语模块	101008014	烹饪与餐饮专业英语（一）	1	16	10	6
	101008009	烹饪与餐饮专业英语（二）	1	16	10	6
	101008008	烹饪与餐饮专业法语（一）	1	16	14	2
	030908002	烹饪与餐饮专业法语(二)	1	16	14	2

表四：西式烹饪工艺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
000040161	中外建筑艺术	2	32	32	
000040171	文物保护与欣赏	2	32	32	
000040151	旅游文学	2	32	32	
000040141	旅游美学	2	32	32	
000040131	中国历史文化	2	32	32	
000040121	中国旅游地理	2	32	32	
000040212	德语（二）	2	32	32	
000040111	应用文写作	2	32	32	
000040101	旅游应用写作	2	32	32	
000040091	中西餐知识	2	32	32	
000040211	德语（一）	2	32	32	
000040191	求职面试英语	2	32	32	
000040071	中西饮食文化	2	32	32	
000040061	茶艺	2	32	10	22
000040081	食疗与药膳	2	32	32	
030909012	中式烹调基础技术	3	48		48
000040221	艺术欣赏	2	32	32	
000040181	英文报刊选读	2	32	32	

餐饮智能管理专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：餐饮智能管理

专业代码：540201

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	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 餐饮配送服务 营养配餐服务	详见《学生学习指南》（2021年）

五、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、咖啡连锁企业、主题餐厅等餐饮企业，从事服务接待和管理工作的能力，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。

六、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管理和组织能力。

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。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

1. 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”、“军事技能”、“劳动教育”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。

2. 专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业技能模块课程、餐饮管理模块课程、专业外语模块课程。

（1）专业基础课程

根据专业学科分类及能力培养要求，设置 6 门专业基础课程，包括：酒品知识与酒吧管理、餐饮原料采购与管理、餐饮管理系统应用、中西饮食文化鉴赏、餐饮服务技艺、餐饮服务心理学。

（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：管理学概论、食品营养与卫生安全、餐饮人力资源管理、餐饮服务产品设计、餐饮管理实务、新兴餐饮业态研究、餐厅装饰与设计布局、餐饮专业英语。

（3）专业技能模块课程

专业技能课程包括：咖啡制作与品鉴、调酒与酒水品鉴、插花、营养配餐与食疗。

（4）餐饮管理模块课程

专业管理模块课程包括：财务管理、酒店督导、餐饮大数据分析、筵席设计与宴会组织。

（5）专业外语模块课程

专业外语模块课程包括：烹饪与餐饮专业英语（一）、烹饪与餐饮专业英语（二）、饭店情景英语。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	管理学概论	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。
2	食品营养与卫生安全	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，对于餐饮智能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。
3	餐饮人力资源管理	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。

4	餐饮服务产品设计	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。
5	餐饮管理实务	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。
6	新兴餐饮业态研究	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。
7	餐厅装饰与设计布局	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。
8	餐饮专业英语	本课程功能在于让学生掌握餐饮英语的表达方式。餐饮专业英语包括了预定、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。

4. 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

第一学年第一学期和第二学期开展专业见习，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，共计 4 个学分。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、休闲实训中心以及校外产学研实训基地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

第三学年安排专业顶岗实习，实际顶岗实习时间为 6 个月，从第三学年第五学期（11 月）开始，至第六学期（4 月底）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。

（4）毕业设计

第六学期安排专业毕业设计，为期 4 周，共计 2 个学分。制定符合专业特色的毕业设计方

案，完善毕业设计组织流程和考核评估体系，以餐饮活动为载体，打造餐饮专业办学特色品牌。

（二）课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	720	346	374	48%	52%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	512	312	200	61%	39%	32	22.9%
专业限定选修课	272	136	136	50%	50%	17	12.1%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合 计	2528	906	1622	35.8%	64.2%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2528，总学分数为 140。

（四）教学进程总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

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。

九、质量保障

主要包括师资队伍、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 3 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。

（三）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。

（四）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。

（五）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、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 32 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 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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》（2021 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、西式烹饪工艺、餐饮智能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。

参考书目：《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和把握，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

参考书目：《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。

参考书目：《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坚实基础。

使用教材：自编讲义。

参考书目：《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：中西餐鉴赏

英文名称：Chinese and foreign F&B culture

预修课程：中外饮食文化鉴赏、食品原料采购与管理

内容简介：本课程为餐饮智能管理专业学生设置。培养学生初步了解中西式菜肴的烹调原理和方法工艺等，主要以赏析实践授课形式展开。课程力图反映出世界及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：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。

《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。

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

内容简介：本课程为餐饮智能管理专业学生设置，本课程功能在于让学生掌握餐饮英语的表达方式。餐饮专业英语包括了预定、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。

参考书目：《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

内容简介：新兴餐饮业态研究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

内容简介：本课程为餐饮智能管理专业学生设置。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

内容简介：《食品营养与卫生》是针对餐饮智能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

内容简介：本课程为烹饪工艺与营养专业、西式烹饪工艺专业、餐饮智能管理专业、酒店管理与数字化运营专业学生而设置。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。

参考书目：《餐饮服务与管理一本通》，冯飞，化学工业出版社，2012年。

表一：三年制餐饮智能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	64	32	32			4	4									√	
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2										√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2								√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2						√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2											√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16					2	2							√	
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16							2	2					√	
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2												√
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2										√
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2												√
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2										√
		000001001	中国传统文化	2	32	32		2	2												√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2								√

		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2									√
	公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56													
专业基础课程		010230042	酒品知识与酒吧管理	2	32	16	16	2	2										√	
		031103021	餐饮服务技艺	4	64	8	56	4	4											√
		031103011	中西饮食文化鉴赏	2	32	32		2	2											√
		030820041	烹饪原料采购与管理	2	32	24	8	2	2										√	
		031030011	餐饮服务心理学	2	32	32				2	2									√
		030830081	餐饮管理系统应用	2	32	16	16			2	2									√
专业核心课程	专业必修课	010020041	管理学概论	2	32	32				2	2								√	
		031103074	餐饮专业英语	2	32	32				2	2								√	
		030820101	食品营养与卫生安全	2	32	16	16			2	2								√	
		031103073	餐厅装饰与设计布局	2	32	32						2	2							√
		031020071	餐饮人力资源管理	2	32	24	8					2	2							√
		031103071	餐饮管理实务	2	32	24	8							2	2					√
		031103061	餐饮服务产品设计	4	64	8	56							4	4					√
		031103072	新兴餐饮业态研究	2	32	16	16									2	4			√
	专业拓展课程	专业限定选修课（表三）		17	272	136	136			8	8	7	7			2	2			
		专业任意选修课（表四）		7	112	56	56							3	3	4	4			
实践教学环节		000005048	专业见习（一）	1	25		25	1	25											
		000005047	专业见习（二）	1	25		25			1	25									
		000005046	生产性实训（一）	2	50		50					2	25							
		000005045	生产性实训（二）	2	50		50							2	25					
		000005044	顶岗实习	24	600		600										24	25		
		000005043	毕业设计	2	50		50										2	25		
合计				140	2528	906	1622	32	58	35	61	18	44	14	38	8	10	26	50	

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：餐饮智能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
专业技能模块	031108051	插花	2	32	6	26
	031108052	营养配餐与食疗	3	48	24	24
	101008007	咖啡制作与品鉴	4	64	8	56
	031108031	调酒与酒水品鉴	4	64	8	56
专业外语模块	030808008	烹饪与餐饮专业英语（一）	1	16	8	8
	030808010	烹饪与餐饮专业英语（二）	1	16	8	8
	031108050	饭店情景英语	2	32	16	16
餐饮管理模块	031109002	财务管理	2	32	26	6
	031108046	酒店督导	2	32	26	6
	031108048	餐饮大数据分析	2	32	26	6
	030830071	筵席设计与宴会组织	2	32	6	26

表四：餐饮智能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
000040111	应用文写作	2	32	32	
000040161	中外建筑艺术	1	16	16	
000040141	旅游美学	2	32	24	8
000040151	旅游文学	1	16	16	
031109005	居所陈设与文化艺术修养	2	32	16	16
000040131	中国历史文化	2	32	32	
031109001	艺术赏析	2	32	32	
031109003	中西饮食文化比较	2	32	32	
031108045	基础会计	2	32	26	6
031108049	食品安全与质量控制	2	32	32	
031108041	中西点心制作	3	48	4	44
031108042	餐饮文化空间设计	2	32	16	16
101009010	中西餐鉴赏	3	48	24	24
031108044	海派点心制作与鉴赏	3	48	12	36
031109004	酒店新业态	2	32	32	
031108047	新媒体营销	2	32	26	6
031020061	餐饮服务质量管理	1	16	16	
031109007	中国旅游地理	2	32	28	4
030830051	餐饮市场营销	2	32	16	16

烹饪工艺与营养（中高职贯通培养）专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：烹饪工艺与营养（中高职贯通培养）

专业代码：540202

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、基本学制

标准学制为 5 年。

四、培养目标

本专业培养德、智、体、美、劳等方面全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事烹调、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

五、职业范围

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)	主要岗位群类别或 技术领域举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	烹调 餐饮管理

六、人才规格

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。

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

(4) 具有一定审美和人文素养，能够形成 1~2 项艺术特长或爱好。

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。

(2) 掌握各国、各民族烹饪文化。

(3) 掌握饮食营养与卫生安全知识。

(4) 掌握烹饪原料、营养配餐知识、掌握中式烹调鱼面点工艺。

(5) 掌握餐饮企业各部门各环节的运行和管理知识, 具有独立工作和餐饮企业组织管理能力。

(6) 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。

(7) 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。

(8) 掌握计算机的理论知识 and 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

(1) 具有扎实的烹饪实践技能, 掌握中西式烹饪菜点生产技术。

(2) 具有能熟练进行烹饪总过程中各环节的工作能力。

(3) 具有中餐感烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。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或中式面点师中级及以上水平。

(4) 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。

(5) 具有宴会策划与餐饮营销能力。

七、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”、“中华优秀传统文化”、“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”、“劳动教育”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：旅游职业礼仪、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、创新菜肴制作等课程。

3. 专业拓展课程

本专业开设的专业拓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、生产性实训跟岗实习和顶岗实习等实践教学内容。

1. 认知实习与专业见习

第三学期至第四学期开展为期一周的校内外参观与体验等认知实习；第七学期至第八学期每学期开展为期一周的校内外专业见习。

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等。

3. 顶岗实习

第五学年安排专业顶岗实习。实习地点为：大型知名旅游饭店、旅游企业和知名社会餐饮企业等实习基地。

表一 烹饪工艺与营养（中高职贯通培养）专业实践教学环节课程内容

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	上海市烹饪实训中心
认知实习	第四学期	1 周	校外参观与体验	东湖集团旗下宾馆
专业见习	第七学期	1 周	校外参观与体验	旅专校内烹饪实训中心
专业见习	第八学期	1 周	校内参观与体验	国内外知名品牌酒店
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	第九学期 第十学期	8 周 16 周	专业顶岗实习	各大型旅游饭店和社会餐饮企业等实习基地

（四）课程结构

表二 理论教学和实践教学结构比例（高职阶段）

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	160	80	80	50%	50%	10	11.2%
专业必修课	384	184	200	48%	52%	24	27%
专业限定选修课	224	112	112	50%	50%	14	15.7%
专业任意选修课	128	64	64	50%	50%	8	9%
实践教学环节	660		660		100%	33	37.1%
合计	1556	440	1116	28.3%	71.7%	89	100%

八、课程内容与要求

（一）学时和学分要求

本专业总学时为 5025，总学分数为 302。高职阶段总学时为 1556，总学分数为 89。

前 3 年中职段以每学分 18 课时计，后三年高职段按每学分 16 课时计，实践环节按每学分 20 课时计。

（二）主要课程内容

课程名称：烹饪工艺学

英文名称：Culinary Technology

预修课程：中式烹调师初级/中级、饮食文化、食品原料学

内容简介：通过本课程的学习，能够系统地了解、熟悉中国烹饪的基本原则和特点，全面掌握厨房岗位的构成及其相互间的协调与纽带作用，掌握厨房岗位工作流程、工作内容及标准，掌握水台、案台、荷台、炉台、凉菜岗位等的基本操作技能。

使用教材：《烹饪工艺学》邵志明，上海交通大学出版社，2018 年。

参考书目：《中式烹饪技艺》，邵志明，旅游教育出版社，2021 年。

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：中式烹调师初级/中级

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：1. 《烹饪原料》，郝志阔，中国计量出版社，2012 年

2. 《餐饮服务与管理》，李勇平，东北财大出版社，2018 年。

课程名称：烹饪化学

英文名称：Cuisine Chemistry

预修课程：餐饮原料采购与管理

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：1. 《烹饪基础化学》，张怀玉，高等教育出版社，2011 年。
2. 《食品化学》，赵新淮，化学工业出版社，2006 年。

课程名称：中餐流行菜点制作

英文名称：Production of Famous Chinese Dishes

预修课程：中式烹调工艺、中式烹饪技艺

内容简介：主要通过对欧洲的八大菜系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：《海派烹饪》，周元昌，大连理工大学出版社，2018 年。

参考书目：《中餐创新餐》，产品设计杂志社，新闻出版总署报刊中心主办。

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：《中式烹调技艺》邵志明，中国旅游出版社，2021 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，2015 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：中式名点制作

英文名称：Production of Famous Chinese Desserts

预修课程：中外饮食文化

内容简介：主要通过对中国面食的历史文化及其技艺介绍，了解京式点心、广式点心、淮扬点心等名点的种类及其制作工艺

使用教材：《中式面点制作》，邵志明，上海交通大学出版社，2014 年。

参考书目：《中式面点技艺》，穆氏会，上海交通大学出版社，2016 年。

课程名称：创新菜肴制作

英文名称：Innovative Production of Western Dishes & Dessert

预修课程：《中式烹饪技艺》、《中式面点技艺》

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，2015 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：**1. 《宴会设计与管理》，叶伯平等，清华大学出版社，2016 年。
2. 《筵席设计实务》，周宇等，高等教育出版社，2018 年。

课程名称：厨房管理

英文名称：Kitchen Management

预修课程：《中式烹饪技艺》《中外饮食文化》

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》，陈思，自编讲义。

- 参考书目：**1. 《酒水知识与操作服务教程》，王晓晓，辽宁科学技术出版社，2015 年。
2. 《葡萄酒鉴赏手册》，沈宇辉，辽宁科学技术出版社，2018 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》，李晓云，东北财经大学出版社，2020 年。

参考书目：《饭店餐饮管理》，陈增红，旅游教育出版社，2020 年。

九、教学安排表

详见表三-表七

十、其他说明

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

从事本专业教学专任教师 10 名，校外兼职教师 10 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。中国烹饪大师 2 名、国家级烹饪行业裁判员 4 人、上海市职业技能考评员 2 人，全部专任教师均有企业工作经历（顶岗实践），均获得烹饪专业相关的职业资格证书（高级），其中高级技师占比 80%。

校外兼职教师主要来自校企合作实习单位烹饪餐饮方面技术大师，行政总厨、中餐中点厨师长，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《烹饪工艺学》《营养配餐》《中式面点技术》《餐饮营销》，《中式烹饪实训》《中餐装饰艺术实训》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

讲授法是一种传统的教学方法，教师借助多媒体设备，通过 PPT 等视频资源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。

4. 项目教学法

项目教学法则是深化产教融合，校企合作下将企业的项目引入课堂教学，任务分工式落实教学，让学生通过理实一体化方式开展教学与生产的同步。

（五）教学评价

1. 课程教学多元化评价

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. 教学管理系统性评价

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。

表三：烹饪工艺与营养（中高职贯通培养）专业全学段教学计划表

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	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							√	
	综合英语（一）	8	144	100	44	4	4									√	
	综合英语（二）	8	144	100	44			4	4							√	
	*大学英语一（综合英语（三））	4	72	36	36					4						√	
	*大学英语二（综合英语（四））	4	72	36	36						4					√	
	*大学英语三（综合英语（五））	4	64	32	32							4				√	
	*大学英语四（综合英语（六））	4	64	32	32								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						√
	劳动教育	1	16		16								1				√
	形式与政策	1	16	16									1				√
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	32	20	12						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	12	216	36	180	4	4	4								√	
		西式点心制作	10	180		180					3	3	4				√	
		**中式烹饪技艺	4	64		64							4				√	
		**西餐流行菜点制作	4	64		64								4			√	
		**创新菜肴制作	3	52		52								3			√	
		*厨房管理	2	36	30	6					2						√	
		餐饮服务	2	36	18	18		2										√
		**中西饮食文化鉴赏	2	32	32								2					√
		饮食安全与健康	2	36	18	18					2							
		**筵席设计与宴会组织	2	322	26	6								2				√
		酒品知识与调酒技艺	2	36	26	10			2									√
		**现代餐饮管理	2	32	26	6								2			√	
限定		综合素质	2	32	12	20						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					√	
	菜点艺术装饰	1	18	18		1												
专业限定选修课（高职段）			14	224	90	134							6	7	1		√	
专业任意选修课（高职段）			8	128	30	98							3	3	2		√	
校会			1	6周			1	1	1	1	1	1						
实践性教学环节	入学教育、军事	1	1周			1周											√	
	认知实习	1	2周					1周	1周								√	
	专业见习#	1	2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##	24	24周												24周		√	
	毕业设计##	2	4周													4周	√	
总计			302	5025	1627	3398	32	32	35	36	37	35	33	34	15	14		

注：前3年中职段以每学分18课时计，后三年高职段每学分按16课时计

带*该系列课程为中职阶段专业必修核心课程

带**该系列课程为高职阶段专业必修核心课程

带#高职阶段专业见习/生产性实训按照每学分20学时计

带###高职阶段顶岗实习/毕业设计按照每学分20学时计

表四：烹饪工艺与营养（中高职贯通培养）专业（高职阶段）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	000010063	大学英语（综合英语三）	4	64	32	32	4	4										√		
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2									√	
		000010064	大学英语（综合英语四）	4	64	32	32			4	4								√		
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2								√		
	公共选修课	公共选修课（表二）		0	0	0	0														
专业基础课程		030820061	烹饪化学	2	32	32		2	2										√		
		031103011	中西饮食文化鉴赏	2	32	32		2	2										√		
		030803004	烹调工艺学	2	32	32		2	2										√		
专业核心课程	专业必修课	030820070	中式烹饪技艺	4	64		64	4	4										√		
		030820041	烹饪原料采购与管理	3	48	32	16	3	3										√		
		030830022	创新菜肴制作	3	48		48			3	3								√		
		030820171	现代餐饮管理	2	32	32				2	2								√		
		030803003	筵席设计与宴会组织	2	32	24	8			2	2								√		
		030830012	西餐流行菜点制作	4	64		64			4	4								√		
专业拓展课程		专业限定选修课（表三）			14	224	112	112	6	6	7	7	1	1							
		专业任意选修课（表四）			8	128	64	64	3	3	3	3	2	2							
实践教学环节		040150020	专业见习	1	20		20	1	20												
		000005026	生产性实训（一）	3	60		60	3	20												
		000005025	生产性实训（二）	3	60		60			3	20										
		000005044	顶岗实习	24	480		480							24	20						
		000005002	毕业设计	2	40		40							2	20						
合 计				89	1556	440	1116	30	66	30	49	3	3	26	40						

表五：烹饪工艺与营养（中高职贯通培养）专业（高职阶段）

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。学生可按意愿自由选择，不做学分要求。					

表六：烹饪工艺与营养（中高职贯通培养）专业（高职阶段）

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
营养膳食模块	031308001	现代食品生产与经营	2	32	16	16
	101008001	膳食营养与健康	2	32	16	16
	031208005	餐酒搭配	2	32	16	16
	030920061	营养配餐	2	32	16	16
	031108052	营养配餐与食疗	3	48	24	24
海派菜点特色模块	101008002	上海本帮菜点品鉴与传承	3	48	16	32
	031108044	海派点心制作与鉴赏	3	48	12	36
	101008006	中餐流行菜点制作	4	64		64
	101008005	海派餐饮与历史文化	2	32	16	16
	030808016	中菜意境与创新	3	48		48
	050808001	中式烹饪技艺（二）	4	64		64
专业外语模块	030808008	烹饪与餐饮专业英语（一）	1	16	12	4
	030808010	烹饪与餐饮专业英语（二）	1	16	12	4
	031208012	餐饮专业英语	2	32	32	
餐饮管理模块	101008004	餐饮市场营销	2	32	16	16
	031208002	餐饮新趋势与新产品	2	32	20	12
	031108048	餐饮大数据分析	2	32	26	6

注：以上为高职段课程，按每学分 16 课时计

表七：烹饪工艺与营养（中高职贯通培养）专业（高职阶段）

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
010109081	中国饮食文化	2	32	20	12
010109061	茶饮与茶艺	2	32	16	16
031309002	中西面点产品研发	3	54		54
021309001	艺术欣赏	1	16	8	8
101009005	酒店餐饮部运行与管理	2	32	32	
010109096	插花艺术	1	16	4	12
106009010	应用文写作	1	16	6	10
101009008	欧洲饮食文化与美食鉴赏	2	32	16	16
101009004	茶文化与茶健康	2	32	16	16
030809001	东南亚菜点制作	3	48	12	36
010109071	咖啡制作与服务	1	16		16
031030031	现代厨房管理实务	2	32	20	12
031109007	中国旅游地理	2	32	32	
101009007	餐饮文化空间设计	2	32	16	16
101009010	中西餐鉴赏	3	48	24	24
101009006	食品安全与质量控制	2	32	16	16
101009009	菜肴围边与装饰	3	48		48
030809002	烹饪美学	2	32	32	

注：以上为高职段课程，按每学分 16 课时计

葡萄酒文化与营销专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：葡萄酒文化与营销

专业代码：504108

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学历者。

三、基本修业年限

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 (54)	旅游类 (5401)	住宿业 (61) 餐饮业 (62) 互联网和 相关服务 (64) 商务服务业 (72) 娱乐业 (90)	企业职能部门经理或主管 (1-05-01-03) 其他教学人员 (2-09-99-00) 电子出版物编辑 (2-12-02-04) 推销员 (4-01-02-01) 营销员 (4-01-02-01) 调酒师 (4-03-03-01) 茶艺师 (4-03-03-02) 其他餐饮服务人员 (4-03-99-00)	酒水经理 侍酒师 葡萄酒营销 酒庄推广 酒评编辑 葡萄旅游规划 向导	详见《学生 学习指南》 (2021 年)

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，能够在葡萄酒相关营销服务行业、高星级酒店餐厅、优质餐饮机构、葡萄酒教育、酒水展会节事组织等机构，侍酒师、酒水经理、葡萄酒营销、葡萄酒讲师、酒庄推广、酒评编辑、酒展酒赛组织、酒水在线平台运营、葡萄酒旅游规划向导等岗位上，从事葡萄酒营销、服务以及文化推广的高素质专门型人才。

六、培养规格

本专业方向学生能够做到快速进入行业岗位角色，经过一段时间的一线服务岗位实践，可胜任现代酒店餐饮、酒水饮品销售行业经理等中层管理岗位。为满足相应能力素质需求，人才培养规格设置如下：

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1. 素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

（3）具有工匠精神、质量意识、环保意识、安全意识、信息素养和创新思维；

（4）具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上；

（5）具有良好的体育锻炼和卫生习惯，具有健全的心理和健康的体魄，掌握基本运动知识和一两项运动技能；

（6）具有一定的审美和人文素养，具备较好的传统文化底蕴，秉承中华民族礼仪风范，能够形成一两项艺术特长或爱好；

（7）热爱酒水文化，具有积极，正向传播葡萄酒消费幸福观的行业责任感，具有敬业精神，适应能力强，具备团队合作的能力。

2. 知识

（1）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识；

（3）掌握英语及第二外语的入门，计算机操作，应用文写作等文化交流、岗位办公的基本知识；

（4）掌握服务接待、社交礼仪、公共关系、消费心理学原理及应用等相关知识；

（5）掌握涉及葡萄酒及饮品行业经济、文化、政治、法律、风土、商贸等相关专业基础知识；

（6）掌握葡萄酒及饮品宣传文案、鉴别选品、窖存管理、运营管理等专业技能；

(7) 具备葡萄酒市场营销、品牌营销、市场管理及产区文化推广等相关能力；
(8) 熟悉新媒体等互联网营销的基本知识，产业新业态，人工智能、数字化等新技术在行业中的应用。

3. 能力

- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力、沟通能力和执行能力；
- (3) 具备一定的外语听、说、读、写能力，能够满足行业交流及对客服务沟通的能力；
- (4) 能够熟练运用企业办公管理软件及业务操作系统，并根据数据完成日常管理及预期经营的能力；
- (5) 具有利用现代化渠道获取信息、不断自我更新及创新的能力、应变能力、具有经得起工作压力考验的心理调适能力；
- (6) 能够运用较高的服务技巧进行酒水、宴会接待，能够处理运营管理、对客服务中常见问题，维护客户关系；
- (7) 能够进行市场调研，独立完成接待服务，协助完成产品策划、运营管理，参与完成市场营销、品牌推广、酒展酒赛等统筹计划、落实执行和组织协调能力；
- (8) 具备利用新媒体开展葡萄酒相关销售、文化传播、教育等业务的能力。
- (9) 具备较高的市场敏感度，能够对葡萄酒市场相关信息进行收集、统计、分析及应用，发现创新改良葡萄酒及饮品营销模式，传递积极酒饮消费观，弘扬本土葡萄酒文化的能力。

七、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

1. 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”、“军事技能”、“劳动教育”等课程列入公共基础必修课程。

(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。

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。

(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：管理学概论、经济学概论、消费心理学、组织行为学、市场营销、财务管理、人力资源管理、电子商务。

（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：美食与美酒、葡萄酒品鉴与侍酒服务、葡萄酒基础知识、葡萄种植与酿造、葡萄酒产区风土与法规、葡萄酒营销与贸易、餐饮运营管理。

（3）专业拓展课程

根据酒店行业发展及葡萄酒产业对于相关人才的复合型要求，设置专业拓展课程，本专业拓展课程分为两个主要模块：基础模块和专业发展模块。基础模块课程主要包括：基础会计、餐饮专业英语、葡萄酒基础法语、葡萄酒基础西班牙语等。专业发展模块针对学生未来在更广泛的旅游行业就业及职业发展潜力进行设置，主要包括：服务业收益管理、宴会会议统筹、市场调研方法、社交媒体营销、啤酒酿造与文化、茶饮与茶文化、咖啡文化与制作、餐厅布局设计与装饰等课程。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程	主要教学内容
1	美食美酒	本课程是葡萄酒文化与营销专业的专业核心课程。通过美食美酒赏析课程的学习使学生比较系统的掌握了解世界饮食文化的基本理念及饮食文化背景。为学生建立对酒水的分类和组成框架认知，培养学生对美食美酒领域学习的兴趣，了解美食美酒共同发展的不同文化背景、消费习惯、经典搭配组合、分支流派。
2	葡萄酒基础知识	以葡萄酒营销一线服务岗位应具备的产品认知和服务匹配能力为依据，对接侍葡萄酒推介与侍酒服务职业技能等级初级标准。 内容包括，葡萄酒基本概念及历史；葡萄酒分类、酿造流程；国际葡萄品种认知；产区风土概念；餐酒搭配概念；酒具认知。
3	葡萄酒品鉴与侍酒服务	以侍酒师岗位能力养成为依据，对接世界技能大赛餐厅服务规则。 内容包括，葡萄酒品鉴逻辑与技能；品质与价位预估；配餐销售；桌边服务技能；鸡尾酒调制服务等。课程环节中涉及侍酒岗位必备的酒窖管理、器皿管理、服务环境布陈、服务前准备、服务后清理等职责。
4	葡萄种植与葡萄酒酿造	以葡萄酒营销、酒庄推广岗位能力养成为依据，对接与上游生产沟通、以专业指导市场决策的岗位职责及葡萄酒推介与侍酒服务职业技能等级中级标准。内容包括，影响葡萄品质的因素，葡萄品质和葡萄酒品质之间的关系；不同葡萄酒类型简易酿造实操；不同酿造工艺对产品风格和质量的影响；从种植和酿造的专业角度评定葡萄酒，指导葡萄酒营销决策。

5	葡萄酒风土与法规	以侍酒师、酒水经理岗位能力养成为依据，对接岗位采购、选品、营销岗位职责，对接侍酒服务职业技能等级高级标准。 内容包括，世界葡萄酒主要原产国概况；原产国法令等级；产区划分；产区历史文化；产区风土特征；产区美食与葡萄酒旅游；著名品牌与品牌文化。
6	葡萄酒营销与贸易	以酒庄推广、酒评编辑的岗位能力为依据，对接产品价值向价格转化的各环节能力。 内容包括葡萄酒市场调研，消费者购买行为分析，葡萄酒产品市场策略选择，销售渠道构建，葡萄酒营销新趋势和葡萄酒国际贸易等知识。
7	餐饮运营管理	以葡萄酒流通领域的葡萄酒营销岗位、星级酒店和社会餐饮业的酒水经理岗位能力为依据，对接餐饮门店管理运营能力及侍酒服务职业技能等级高级标准。 内容包括，餐饮企业组织结构、餐饮产品设计、原料采购与库存、生产预期、营业时间管理、餐饮生产控制、餐饮营销与活动、运营成本控制等，掌握多部门或多门店连锁经营涉及的管理运营内容。

4. 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

一年级第二期安排为期 3-4 天的专业见习。组织学生到葡萄酒产区、酒庄、酒厂或大型酒展和高端酒店见习，体验葡萄酒营销模式、了解酒水饮品产品及服务在酒店行业的经营管理中的重要地位、贴近行业感受葡萄酒类人才的能力需求和职业气息，并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，每次 3-4 天（包含周末 2 天）。专业组织，在指导老师的带领下，以各类酒展、酒赛、酒节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，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，设计与展现各类主题经营活动。

（3）顶岗实习

实际顶岗实习时间为半年（6 个月），从第三学年第一学期中（11 月上旬）开始，至第三学年第二学期中（4 月下旬）结束。组织指导学生到葡萄酒代理公司、酒展策划公司、酒业协会、高星级酒店餐饮部门、高端酒水会所、酒类销售平台、葡萄酒培训机构等相关酒水服务企业进行专业实习，递交每周周记，并搜集资料完成实习报告。

（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，撰写一份主题活动策划方案并利用可行性资源进行落实，提交成果展示。

（二）课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	720	346	374	48%	52%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	448	288	160	64%	36%	28	20%
专业限定选修课	336	168	168	50%	50%	21	15%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合 计	2528	914	1614	36.2%	63.8%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2528，总学分数 140。

（四）教学进行总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价等方面，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

葡萄酒文化与营销专业专任师资队伍共 4 名，其中副教授 1 人，讲师 1 人，助教 2 人均具有硕士以上学位，教师全员拥行业资格认证，有英国 WSET（英国葡萄酒烈酒协会）资格证书、调酒师证书、品酒师证书。

除专职教师以外，本专业还拥有数名企业合作专家顾问，他们均拥有五年以上葡萄酒行业资历及 WSET 四级证书同等认证水平。

（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。葡萄酒文化与营销专业的实践教学场所主要包括国内旅游院校第一个葡萄酒窖和葡萄酒品鉴教室，实训设施达到了国际水准。教学设备器皿如，酒柜、窖藏展示用酒、啤酒精酿设备、品酒用器械咖啡机、制冰机等配备充足齐全。酒店实训中心配有西餐厅、咖啡吧、调酒实训室、茶艺实训室、经营管理沙盘实训室、中西餐教学厨房等。在软件资源上，专业所在学院教学可使用 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的餐饮部门作为实习基地，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

葡萄酒文化与营销衍生于上海旅游高等专科学校的酒店管理专业（高职高专国家一流专业），酒水、烹饪、餐饮管理、服务产业管理相关课程积淀丰厚，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都有直接可应用的与葡萄酒文化与营销专业人才培养目标匹配的教学资源。目前本校教师自主编撰并出版的酒店餐饮经营管理服务系列教材《酒水知识》、《茶文化与茶饮服务》、《餐饮营销》、《餐饮成本控制》、《食品营养与配餐知识》、《宴会策划与运行管理》等，及国家示范性高职高专院校重点建设专业系列教材，包括《酒店餐饮运行管理实务》、《餐饮服务技能综合实训》等，专业课程教材。本专业所属学院，拥有国内优质的中西餐工艺、营养工艺专业，在餐酒配、后厨管理、西方饮食文化等知识模块建设上，人才培养模式、专业标准、课程标准、教材、师资、教学实验室配备上都有突出优势。

同时，校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

为了让学生掌握葡萄酒文化与营销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、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。

九、质量保障

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主要各因素,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、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 28 学分，专业限定选修课 21 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 32 学分。同时获得上海市高等学校信息技术水平考试（一级）证书或全国大学英语四级证书或本专业任意一种职业资格证书，并具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2021 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

内容简介：管理学基础是一门建立在经济科学、统计学、心理学等基础之上的独立的应用科学，以它为基础派生的课程为相关专业的专业理论与技术课程。课程内容聚焦管理的共性，也就是管理学所要研究的对象。学习千差万别具体管理活动背后通过计划、组织、领导和控制等职能来实现组织的目标的管理基本原理和原则。在理论上有一定的深度和广度，起着引导学生入门及培养学生初步养成管理思维模式的作用。

使用教材：《管理学原理》（第四版），林志扬/编著，厦门大学出版社，2009。

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：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。

参考书目：《旅游经济学》，李伟清，上海交通大学出版社 2012 年。

课程名称：消费心理学

英文名称：Consumer psychology

预修课程：旅游学

内容简介：消费心理学是葡萄酒文化与营销专业基础课，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 年版。

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：人力资源管理

英文名称：Human Resource Management

预修课程：管理学原理

内容简介：人力资源管理是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，同时对服务产业人力资源规划、企业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餐饮企业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. Human Resource Management, Wayne Mondy, Joseph J. Martocchio, Prentice Hall.

课程名称：市场营销

英文名称：Marketing

预修课程：无

内容简介：本课程为葡萄酒文化与营销专业的专业必修课。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，掌握现代餐饮、酒水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：无

参考书目：无

课程名称：财务管理

英文名称：Financial Management

预修课程：基础会计

内容简介：本课程是专门探讨服务类企业“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，能使學生能全面和系统地掌

握餐饮、葡萄酒相关企业财务运行程序，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：无

参考书目：无

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。

课程名称：美食与美酒

英文名称：Food and Wine

预修课程：无

内容简介：本课程是葡萄酒文化与营销专业的专业核心课程。通过美食美酒赏析课程的学习使学生比较系统的掌握了解世界饮食文化的基本理念及饮食文化背景。为学生建立对酒水的分类和组成框架认知，培养学生对美食美酒领域学习的兴趣，了解美食美酒共同发展的不同文化背景、消费习惯、经典搭配组合、分支流派。

使用教材：《酒水知识》，刘敏，旅游教育出版社，2016年。

参考书目：《酒水知识》，李勇平，湖南科学技术出版社，2004年。

课程名称：葡萄酒品鉴与侍酒服务

英文名称：Testing Skills and Service Skills of Sommelier

预修课程：无

内容简介：葡萄酒品鉴与侍酒服务是葡萄酒文化与营销专业的专业限定实操技能课。本课程以职业能力养成为主线，对接技能大赛，知识学习、能力塑造、素质培养紧密结合。内容包括葡萄酒品鉴能力和品质判断能力、侍酒服务基本技能，餐桌服务技能、鸡尾酒调制，宴会服务技能，和起司、雪茄服务等。

使用教材：无

参考书目：无

课程名称：酒吧经营与管理

英文名称：Operation and Management of Bars

预修课程：美食美酒

内容简介：使学生了解酒吧的发展史、文化根基及现代酒吧的基本构成，要求学生掌握酒吧的基本用具及酒吧酒水。掌握酒吧各岗位的工作职责以及掌握酒水的服务技能及鸡尾酒的制作。培养学生的创新能力和综合职业能力，使学生基本上具有从事酒吧工作和各类酒水服务的能力。不仅要掌握酒吧主题设计、活动策划、岗位培训设计、成本运算等酒吧营运能力。

使用教材：自编

参考书目：《酒水管理与酒吧经营》，吴克祥，高等教育出版社，2003 年。

《酒水经营与管理》，王天佑，旅游教育出版社，2008 年。

课程名称：葡萄酒基础知识

英文名称：Basic Knowledge of Wine

预修课程：无

内容简介：本课程是为葡萄酒文化与营销专业的专业核心基础课程，涵盖行业一线从业人员最普遍接触到的主要葡萄酒类型的课程。旨在向那些将要深入学习了解葡萄酒行业的新生提供基础的葡萄酒储存与葡萄酒服务的知识技巧。了解现有葡萄酒的主要类型和风格；葡萄酒安全饮用相关的问题；如何储存葡萄酒；葡萄酒饮用文化等。

使用教材：无

参考书目：无

课程名称：葡萄种植与酿造

英文名称：The Cultivation and Brewing of Wine Grapes

预修课程：葡萄酒基础知识

内容简介：本课程是为葡萄酒文化与营销专业的专业核心课程，针对数目惊人的酿酒葡萄品种，遴选国际品种和国家代表品种深入学习葡萄特性、不同产区影响、经典酿制方式、风格及市场价值。针对细分葡萄酒种类深入学习同种葡萄酒的不同酿造方法、酿造成本、酿造影响等。葡萄酒的种植与酿造是葡萄酒销售服务行业的重要专业知识板块之一，可以有效帮助学生掌握面对纷杂市场，挑选高性价比葡萄酒的技术，具有一个葡萄酒的买手知识能力。

使用教材：无

参考书目：无

课程名称：葡萄酒产区风土与法规

英文名称：The Terror and Regulations of Wine

预修课程：无

内容简介：本课程是为葡萄酒文化与营销专业的专业核心课程，是为满足成为葡萄酒专业人士、从事葡萄酒贸易者所蓄能力的葡萄酒知识高级课程。内容聚焦世界范围内不同葡萄酒产区的品种优势、地域地形、气候、酿造历史、协会管理、法令状态，了解葡萄酒的产量、等级、稀有性、买卖形式。更清晰的了解世界市场的额构成和价格影响因素。具备酒水投资、酒窖或卖场商品横向、纵向区分设计的能力。

使用教材：无

参考书目：无

课程名称：葡萄酒营销与贸易

英文名称：Marking and commerce of wine

预修课程：美食美酒、葡萄酒基础知识、葡萄酒品鉴与侍酒服务

内容简介：学习当下葡萄酒贸易与市场的运营模式，介绍葡萄酒市场营销中消费者购买葡萄酒行为解析，对在场营销、离场营销和直销，各种营销方式的结构分析和优劣比较；学习国际葡萄酒市场离场营销渠道、推销和定价策略、对影响葡萄酒贮存决定的因素。拓展学生产业学习深度，关注葡萄酒市场中的投资选择、资源特点、利润对比风险控制、以及财产处置等，具备葡萄酒商贸的基本知识储备和商业视角。

使用教材：无

参考书目：无

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：这是一门葡萄酒文化与营销专业课程，为后续葡萄酒营销与服务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。

表一：三年制葡萄酒文化与营销专业教学计划表

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	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	64	32	32			4	4									√	
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2											√	
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2									√	
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2					√	
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2										√		
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2								√		
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2						√		
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2										√		
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2								√		
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2										√		
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2								√		
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16					2	2						√		
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16							2	2				√		
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3										√		
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3										√		
		000001001	中国传统文化	2	32	32		2	2											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2											√	
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2							√	
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2											√	
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2									√	
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2									√	

		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2									√
	公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56													
专业基础课程	专业必修课程	010020041	管理学概论	2	32	22	10	2	2											√
		010020031	经济学概论	2	32	22	10	2	2											√
		090603019	消费心理学	2	32	26	6	2	2											√
		010220042	人力资源管理	2	32	22	10			2	2									√
		040020181	财务管理	2	32	26	6					2	2							√
		031203008	市场营销	2	32	22	10							2	2					√
		031203007	电子商务	2	32	16	16							2	2					√
	专业核心课程	031203006	美食美酒	2	32	22	10	2	2											√
		031203005	葡萄酒基础知识	2	32	22	10			2	2									√
		031203003	葡萄酒品鉴与侍酒服务	2	32		32			2	2									√
		031203002	葡萄酒产区风土与法规	2	32	22	10					2	2							√
		031203009	葡萄种植与酿造	2	32	22	10					2	2							√
		010103031	餐饮运行管理	2	32	22	10							2	2					√
		031203001	葡萄酒营销与贸易	2	32	22	10							2	2					√
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			21	336	168	168	2	2	4	4	6	6	4	4	5	5			
	专业任意选修课（表四）			7	112	56	56	1	1			2	2	2	2	2	2			
实践教学环节	010150020	专业见习	2	50		50			2	25										
	000005046	生产性实训（一）	2	50		50					2	25								
	000005045	生产性实训（二）	2	50		50							2	25						
	000005044	顶岗实习	24	600		600											24	25		
	000005043	毕业设计	2	50		50											2	25		
合计				140	2528	914	1614	32	34	28	53	21	47	19	43	7	7	26	50	

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：葡萄酒文化与营销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
职业发展模块	031020041	酒吧经营与管理	2	32	10	22
	031208003	职业资格认证	2	32	32	
	031208002	餐饮新趋势与新产品	2	32	16	16
	031208010	葡萄酒专业法语	2	32	20	12
	010108109	咖啡文化与制作	2	32	16	16
	031208006	葡萄酒生产国概况	3	48	24	24
	010309013	插花艺术	2	32	16	16
	041009060	茶艺与茶文化	2	32	16	16
	031208013	西餐鉴赏	2	32	12	20
	000040912	服务业收益管理方法与应用	2	32	16	16
	010108106	宴会会议统筹	3	48	16	32
	900000001	啤酒酿造与文化	2	32		32
	031208011	葡萄酒专业西班牙语	2	32	22	10
	000000008	中餐名菜鉴赏	2	32	16	16
	030830061	餐厅设计与装饰布局	2	32	20	12
	031208012	餐饮专业英语	2	32	16	16
人文社科模块	031208007	社交媒体营销	2	32	16	16
	031108045	基础会计	2	32	20	12
	031208001	经营管理沙盘	2	32	16	16
	090608001	跨文化沟通	2	32	16	16
	031208008	市场调研方法	2	32	16	16

表四：葡萄酒文化与营销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
010109090	高端会所管理	1	16	10	6
010109080	新媒体与酒店公关	1	16	10	6
010109072	应用数学	1	16	10	6
010109097	国际接待业	1	16	16	
010109085	调酒技艺	2	32	12	20
010309023	摄影教程	1	16	6	10
031209002	厨房工程与设计	1	16	10	6
031209006	葡萄酒系列专题讲座	2	32	32	
031209003	职业形象设计	1	16	10	6
000040071	中西饮食文化	2	32	20	12
031209005	葡萄酒产区与庄园赏析	1	16	16	
010109091	活动策划与管理	1	16	10	6
010109074	商务写作	1	16	10	6

中西面点工艺专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：中西面点工艺

专业代码：540203

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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 (54)	餐饮类 (5402)	住宿和餐 饮业 (H)	中式面点师 (407050152) 西式面点师 (407050153)	中餐厨房点心师 西饼屋点心师	详见《学生学习指 南》(2021 年)

五、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，掌握烹饪和中西面点基本理论和技艺、营养卫生基本知识与科学配餐技能，并能胜任星级酒店、西饼店、烘焙食品厂以及社会餐饮的餐饮服务与管理、中西面点制作生产的高素质应用型人才。

六、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、中西餐烹饪原理和烹饪美学知识,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

具有扎实的烹饪技艺基础技能,掌握中西面点制作(生产)技术,能熟练进行面点制作过程各环节工作。通过三年操作技术与管理能力训练,在职业能力上达到国家中式面点师和西式面点师中级(含中级)以上水平,具备一定的厨房管理能力和一定的中西面点融合创新及产品研发能力。

七、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

1. 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”、“军事技能”、“劳动教育”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、中外饮食文化、自我发展管理等素质教育课程。

2. 专业课程

本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:面点制作工艺、食品营养与卫生安全、烹饪化学等课程。

(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：中式面点技艺（一）（二）、西式面点技艺（一）（二）、现代餐饮管理、中西面点创新（一）、中西面点创新（二）等课程。

（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：中式面点师高级（一）（二）、西式面点师高级（一）（二）、营养配餐、现代食品生产与经营、烹饪与餐饮专业英语（一）（二）、中西面点产品研发、烹饪美学等专业课程。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	中式面点技艺（一） 中式面点技艺（二）	中式面点技艺（一）（二）两门课程培养目标是通过课程定位分析企业，调查上海饮食特点，确定企业需求学生对《中式面点技艺》这门工艺的全部生产过程有一个较系统的认识，全面了解面点所要研究的专业内容，在课程中注重培养观察和模仿能力、创新能力、综合应用能力和职业综合能力。因此在教学实施过程中有效地融合“知识、技能、态度、素质”能力四个要素。在教学理念上改变传统的以学科体系为基础的教学思路，在课程设计中以职业岗位和职业需求能力为依据，设计课程方案，确定课程目标。有 20%的课程聘请行业专业授课。概括的说通过本课程的教学，使我们培养出的学生即要具有综合能力、关键能力、发展能力及职业素养，使学生毕业后能制作中西面点和具有特色的不同区域的代表品种。
2	西式面点技艺（一）	该课程让学生系统地了解西式点心的原料、制作原理和基本制作手法等相关知识。通过教师示范和学生动手操作，学习典型西点品种制作，使学生具备基本的操作能力；从而使学生能较好的胜任将来的西点岗位工作。课程将授课内容分为 6 大模块；分别为蛋糕类，派、塔类，面包类、慕斯类、饼干类、其他等。
3	西式面点技艺（二）	《西式面点技艺二》课程的教学品种在《西式面点技艺一》的基础上，将教学内容分为面包类、慕斯类、蛋糕类、塔派类、点心巧克力类。让学生系统地了解西式点心的原料、制作原理和基本制作手法等相关知识。通过教师示范和学生动手操作，学习典型西点品种制作，使学生操作能力显著提高；让学生熟悉并掌握各类面包、蛋糕等制作原理及制作方法，学会举一反三，学会分析自己产品失败的原因。

4	现代餐饮管理	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。
5	中西面点创新（一） 中西面点创新（二）	两门课程主要运用现代烹调对原料选择、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。

4. 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、顶岗实习和毕业设计等实践教学内容。

（1）认知实习

第一学年第二学期开展为期 1-2 天校内外参观与体验。

（2）生产性实训

第二学年，每学期均有 2-4 天的生产实训。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；以及校企深度融合的各大星级饭店、糕点食品企业和社会餐馆等实习基地生产实训。

（3）顶岗实习和毕业设计

第三学年，完成顶岗实习和毕业设计，实际顶岗实习时间为 6 个月，从第五学期（11 月）开始，至第六学期（4 月底）结束。实习地点为：各大星级饭店、糕点食品企业和社会餐馆等实习基地。第六学期完成毕业设计。

（二）课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	720	384	336	53%	47%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	496	102	394	21%	79%	31	22.1%
专业限定选修课	288	144	144	50%	50%	18	12.9%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合 计	2528	742	1786	29.4%	70.6%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2528，总学分数 140。

（四）教学进行总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

本专业目前专任教师 12 名，兼职教师 2 名。专任教师其中教授 2 名、副教授 4 人、讲师 6 人，大多具有“双师”资质及“中国烹饪大师”，“首席技师”等称号。兼职教师均来自行业优秀餐饮企业，拥有中国技能大赛优秀裁判员称号，并参与中国国家烹饪队的组建及指导。

（二）教学条件

1. 现代化教学设施

学校拥有现代化的教学设施，具体表现在：第一，所有教室全部实现多媒体化，拥有学、做、展示等多功能的一体化教室；第二，建设了与专业相关的各类实验室，配备了各类学习软件；第三，无线网络信号覆盖了教学楼、图书馆、实验室等教学活动场所，为课程建设、组织课程教学活动和开展教学研究提供了技术支持。

2. 实践教学条件

中西面点工艺专业具备良好的实验实训实习等实践教学条件，具有开放式的公共实训基地，以全方位为学生技术训练服务，在学校中形成专业技术教学与训练氛围，推动专业教学质量的提高。学校重点建设了西餐实训室、西点实训室、食品营养与卫生实验室、多媒体操作演示室等校内实验室训基地 5000 平方米的开放式公共实训基地。

3. 校外实践基地

通过与企业合作教育、校企合作等多种人才培养模式，重点建立了一批档次规格高、稳定的、质量可靠的、符合高职高专学生实习要求的校外实习基地，目前具有 43 家星级酒店和社会餐饮校企合作单位，为开展校企深度融合合作，以保证学生校外实习、实践教学和就业发展等创造良好条件。

（三）教学资源

本专业自行编撰《烹饪工艺学》、《西式烹调工艺与实训》、《西餐教室》、《中式面点制作技艺》、《西点制作工艺》等系列教材；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。

九、质量保障

主要包括教学方法、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）教学方法

本专业除了理论教学外，超过 60%的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。

（二）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。

（三）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诊改工作进行业务指导和监控，提出改进举措。

（四）体制机制等相关保障措施

学校设有专业建设工作委员会。主任由校长担任，副主任由主管教学的副校长担任，成员包括各二级教学单位院长和相关职能部门负责人等。工作委员会下设秘书处，秘书处挂靠在教务处，负责专业日常工作。学校充分发挥专业建设工作委员会的作用，研究落实专业发展规划的具体举措，完善工作落实机制，指导专业建设和专业评估等工作，根据评估结果及时做出调整与完善。

学校重视实验实训室建设，从专业布局调整优化、人才培养模式创新、教育教学改革、课程建设与实践教学改革入手，进一步加强行业人才需求调研工作，立足服务上海，不断深化基于上海建设世界著名旅游城市人才规格精准定位研究，创新规划设计符合新时代 3.0 要求的实验（实训）室，为上海社会经济发展提供更加有力的人才保障。同时加强

管理团队建设，通过外引内培，将掌握新技术、洞悉新业态的中青年实验（实训）管理教师以及会管理的行业年轻精英引进来，充实管理队伍，提升专业实验实训管理水平。

十、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 31 学分，专业限定选修课 18 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（一级）证书或全国大学英语四级证书或本专业要求取得的西式面点师（中高级）、中式面点师（中高级）、营养师（中高级）等职业资格证书职业资格证书一种。同时，具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2021 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物一般化学成分及色、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中西面点工艺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：面点制作工艺

英文名称：Technology of Pastry Culinary Arts

预修课程：无

内容简介：主要包括各种面点调制技术；刀工处理方式；初加工处理方法；面点成熟方式等；各式中西面点制作的基本方法；如何鉴别各种点心的色香味形和品质等。

使用教材：《面点工艺学》，季鸿昆，中国轻工业出版社，2006 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：中式面点技艺（一）（二）

英文名称：The Technology of Chinese Pastry（一）（二）

预修课程：面点制作工艺

内容简介：主要通过中式面点制作的训练，主要包括中式面点的基本制作方法；中国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：《中式面点制作技艺》，穆士会，上海交通大学出版社，2014 年。

参考书目：《中式面点》（初级、中级、高级），于洁等，中国劳动社会保障出版社，2009 年。

课程名称：西式面点技艺（一）（二）

英文名称：The Technology of Western Pastry（一）（二）

预修课程：面点制作工艺

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：《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》，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：中西点创新制作（一）（二）

英文名称：Innovative Production of Pastry（一）（二）

预修课程：烹饪化学、食品营养与卫生安全、中（西）面点技艺、中（西）餐名点制作

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：自编讲义

参考书目：无

课程名称：现代餐饮管理

英文名称：Management of F&B

预修课程：无

内容简介：本课程为西餐工艺、中西面点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。

表一：三年制中西面点工艺专业教学计划表

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	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	64	32	32			4	4									√	
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2										√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2					√	
		000010051	计算机（一）	1	16	16		1	2											√	
		000010052	计算机（二）	2	32	32				2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16					2	2							√	
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16							2	2					√	
		000001001	中国传统文化	2	32	32		2	2											√	
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2											√	
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2										√
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2												√
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2										√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2								√

		000001002	形势与政策	1	16	16			1	2									√
	公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56												
专业基础课程		031303001	面点制作工艺	2	32	32		2	2									√	
		030820061	烹饪化学	2	32	18	14	2	2										√
		030820101	食品营养与卫生安全	2	32	24	8		2	2								√	
专业核心课程	专业必修课程	101003001	面点基础技术	3	48		48	3	3										√
		030820134	西式面点技艺（一）	4	64		64		4	4								√	
		031303008	中式面点技艺（一）	4	64		64		4	4								√	
		030820132	西式面点技艺（二）	4	64		64				4	4						√	
		031303007	中式面点技艺（二）	4	64		64				4	4						√	
		101003003	中西面点创新制作（一）	2	32		32						2	2					√
		101003002	中西面点创新制作（二）	2	32		32							2	4				√
		030820171	现代餐饮管理	2	32	28	4							2	4			√	
专业拓展课程		专业限定选修课（表三）		18	288	144	144						12	12	6	6			
		专业任意选修课（表四）		7	112	56	56						5	5	2	2			
实践教学环节		000005048	专业见习（一）	1	25		25	1	25										
		000005047	专业见习（二）	1	25		25		1	25									
		000005046	生产性实训（一）	2	50		50				2	25							
		000005045	生产性实训（二）	2	50		50						2	25					
		000005044	顶岗实习	24	600		600										24	25	
		000005002	毕业设计	2	50		50										2	25	
合计				140	2528	742	1786	30	57	26	51	15	41	24	48	12	16	26	50

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：中西面点工艺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
西点职业证书 模块	031308004	西式面点师高级（一）	4	64		64
	031308005	西式面点师高级（二）	4	64		64
中点职业证书 模块	031308002	中式面点师高级（一）	4	64		64
	031308003	中式面点师高级（二）	4	64		64
专业外语模块	030808008	烹饪与餐饮专业英语（一）	1	16	16	
	030808010	烹饪与餐饮专业英语（二）	1	16	16	
餐饮管理模块	031308001	现代食品生产与经营	2	32	16	16
	030920061	营养配餐	2	32	16	16

表四：中西面点工艺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
000040151	旅游文学	2	32	32	
000040141	旅游美学	2	32	32	
000040181	英文报刊选读	2	32	32	
000040212	德语（二）	2	32	32	
000040121	中国旅游地理	2	32	32	
000040211	德语（一）	2	32	32	
000040191	求职面试英语	2	32	32	
000040161	中外建筑艺术	2	32	32	
000040171	文物保护与欣赏	2	32	32	
000040221	艺术欣赏	2	32	32	
000040131	中国历史文化	2	32	32	
000040111	应用文写作	2	32	32	
000040101	旅游应用写作	2	32	32	
000040091	中西餐知识	2	32	32	
000040081	食疗与药膳	2	32	32	
000040071	中西饮食文化	2	32	32	
000040061	茶艺	2	32	10	22
031309002	中西面点产品研发	3	48		48
031309001	烹饪美学	2	32	10	22

旅游管理专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：旅游管理

专业代码：540101

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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 (54)	旅游类 (5401)	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	详见《学生 学习指南》 (2021 年)

五、培养目标

本专业培养学生德、智、体、美、劳全面发展，践行社会主义核心价值观，具有一定的文化水平、良好的职业道德和敬业精神和人文素养，掌握旅游行业管理基本知识和技术；培养旅游景观讲解、旅游产品设计及策划、旅游产品咨询与销售和新媒体营销应用多种能力。能够胜任旅行社、旅游电子商务平台、景区及旅游新业态企业销售咨询、导游服务、产品设计及计划调度、媒体营销等岗位需要的高素质复合型技能人才。

六、培养规格

由素质、知识、能力三个方面的要求组成。

1. 素质要求

(1) 思想道德素质，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。

(2) 专业素质,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。

(3) 身心素质:具有健康的体魄,良好的形体形象和健全的人格;具备运用科学健身知识指导日常学习、生活、工作的能力;掌握体育运动健康基本知识和 1-2 项运动技能,培养终身体育锻炼习惯。

(4) 人文素养,具有一定的审美素养,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. 知识要求

(1) 文化基础知识,掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 专业基础知识,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、旅游服务管理、旅游接待业等专业理论知识。

(3) 专业技术知识,扎实地掌握需求分析与顾客期望管理、导游业务与操作、旅行定制产品设计、社交媒体营销、新媒体运营、旅游计调操作、旅行社销售技巧等专业知识。

3. 能力要求

(1) 专业基本技能:能对旅游市场销售信息进行收集、统计、分析及数据应用。能够熟练使用旅行社、景区等办公及业务管理软件。

(2) 专业核心技能:能针对不同客户做好景观讲解服务并按照行程单带团。能策划国内、外旅行定制产品、自由行产品并进行旅游资源要素采购和管理,安排落实旅游行程。能策划景区活动并安排落实活动。能顺利开展与客户、同行及旅游供应商的沟通及谈判,能在旅游门店、旅游网站、客服中心从事咨询、销售及订单跟踪服务。能运用新媒体手段,借助媒体媒介进行资料采集、分析、内容创意实施旅游产品、景区、旅游目的地、旅游主题活动或旅游事件等线上线下融合营销推广。

(3) 专业综合技能:能对客户关系进行日常管理,做好客户维护工作。能灵活应对旅游突发事件,处理游客投诉。能与散客、企业及机构客户沟通,了解顾客需求,完成定制旅行产品设计,并做好资源预定及客户售前、售后服务。

七、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

1. 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”、“军事技能”、“劳动教育”。

（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。

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。

（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、旅游资源学、导游业务、导游基础知识、导游法律法规知识、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 8 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、定制旅行产品设计、社交媒体营销、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。

专业限定选修课，包括：出境领队业务、旅行社计调实务、旅行社销售技巧、新媒体营销等。

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、创意思维、旅游摄影等。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	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。
2	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。

3	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。
4	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。
5	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。
6	定制旅行产品设计	本课程以定制旅行产品设计的实际工作过程为导向，以定制旅行产品设计的思路、原则及方法。掌握世界旅游资源的基本情况、旅行产品策划方案的内容要求、定制旅行产品资源为主要教学内容，本课程主要学习，学生能根据顾客的需求定制旅行产品并合理报价。
7	社交媒体营销	本课程主要学习 8 个模块理论知识，分别是社交革命、社交媒体营销策略、社交媒体用户画像、微信营销、短视频营销、社区营销、微博博客营销、直播营销等，结合校企合作项目进行实战训练。
8	旅游企业财务管理	本课程主要学习融筹资管理、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。

4. 实践性教学环节

(1) 专业见习（认知实习）

第二学期和第四学期分别有为期 1-2 天的专业见习。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 24 周，安排在第五学期后半部分及第六学期。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、定制旅行产品策划与设计、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。

（二）课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	720	346	374	48%	52%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	624	320	304	51%	49%	39	27.9%
专业限定选修课	160	80	80	50%	50%	10	7.1%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合 计	2528	858	1670	33.9%	66.1%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2528，总学分数 140。

（四）教学进行总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

旅游管理专业共有专任教师共 19 位，专职老师 13 位。专任老师双师型占 65%，中青年教师占 60%。从专任老师职称结构看：高级职称占 45%、中级职称占 55%。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。

九、质量保障

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、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 39 学分，专业限定选修课 10 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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》（2021 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。主要内容包括：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景、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。

参考书目：无

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。

参考书目：无

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。

参考书目：无

课程名称：旅行社经营管理

英文名称：Management and Operations 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：社交媒体营销

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：《旅游社交媒体营销》，上海交通大学出版社，2021 年

参考书目：《社会化媒体营销》，中国人民大学出版社，2014 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		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	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	64	32	32			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2										√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2								√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2						√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2											√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16					2	2							√	
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16							2	2					√	
		000001001	中国传统文化	2	32	32				2	2										√
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2												√
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2										√
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2												√
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2										√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2								√
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2										√
公共选修课程	公共选修课程	公共选修课（表二）		7	112	56	56														

专业基础课程	专业必修课程	010020041	管理学概论	2	32	16	16	2	2										√	
		020020021	旅游文学	2	32	20	12	2	2											√
		090203004	旅游接待业	2	32	20	12	2	2											√
		010020031	经济学概论	2	32	16	16	2	2										√	
		090203005	旅游资源学	2	32	16	16			2	2									√
		020020051	导游业务（一）	2	32	16	16			2	2								√	
		020020061	导游基础知识（一）	2	32	16	16			2	2								√	
		020020052	导游业务（二）	1	16	8	8					1	2						√	
		020020062	导游基础知识（二）	1	16	8	8					1	2						√	
		090203006	导游法律法规知识	2	32	16	16					2	2						√	
		090203014	目的地国家概况（双语）	2	32	16	16							2	2					√
		106003004	旅游专业英语	2	32	16	16							2	2				√	
		106003002	需求分析与顾客期望管理	1	16	8	8							1	2				√	
	专业核心课程	090203003	旅游服务质量	2	32	16	16			2	2									√
		090203009	旅游市场营销	2	32	16	16			2	2								√	
		090203001	景观讲解	2	32	16	16					2	2						√	
		106003026	旅行社经营管理	2	32	16	16					2	2						√	
		106003003	定制旅游产品设计	2	32	16	16							2	2				√	
		090203002	旅游创意产业导论	2	32	16	16							2	2					√
		090603004	社交媒体营销	2	32	16	16									2	4		√	
		010020091	旅游企业财务管理	2	32	16	16									2	4		√	
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			10	160	80	80							6	6	4	4			
	专业任意选修课（表四）			7	112	56	56			1	1	5	5			1	1			
实践教学环节	000005048	专业见习（一）	1	25		25			1	25										
	000005047	专业见习（二）	1	25		25							1	25						
	000005046	生产性实训（一）	2	50		50			2	25										
	000005045	生产性实训（二）	2	50		50							2	25						
	000005044	顶岗实习	24	600		600											24	25		
	000005043	毕业设计	2	50		50											2	25		
合计				140	2528	858	1670	27	29	32	81	18	23	21	70	9	13	26	50	

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
专业限定选修课	010530081	旅行社销售技巧	2	32	20	12
	090208030	旅行社计调实务	2	32	20	12
	106008003	定制方案视觉设计	1	16	6	10
	106008005	出境领队业务	2	32	16	16
	106008001	新媒体技术与营销	2	32	16	16
	106008004	沟通技术	1	16	6	10

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
106009004	创新设计思维	2	32	16	16
106009005	形象塑造	1	16	8	8
106009022	商务奖励旅游	1	16	8	8
106009024	云旅游直播	2	32	6	26
106009006	运动探险旅游向导	1	16	8	8
106009023	新媒体艺术设计	1	16	8	8
106009003	人文体验旅游向导	1	16	8	8
090209043	上海主题旅游	1	16	8	8
090308004	邮轮旅游	1	16	8	8

旅游管理（中高职贯通培养）专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：旅游管理（中高职贯通培养）

专业代码：540101

二、入学要求

本市应届初中毕业生

三、基本学制

学制 5 年。

四、培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修、学生德智体美劳全面发展，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士。

五、职业范围

序号	职业领域	职业岗位	对应的职业资格证书		
			名称	等级	颁证单位
1	旅行社 (含在线旅游 OTA)	导游员	导游资格证（必）	初级	国家文化和旅游部
			外语导游资格证（选）	初级	国家文化和旅游部
		门市接待	旅行咨询师（必）	初级	上海市旅游行业职业 培训指导委员会
			旅行咨询师（选）	中级	上海市旅游行业职业 培训指导委员会
2	文博展馆	场馆讲解员	导游资格证（必）	初级	国家文化和旅游部
3	旅游景区（点）	景区讲解员	导游资格证（必）	初级	国家文化和旅游部

六、人才规格

1. 职业素养

- ❖ 具备热爱祖国、信守承诺、仁爱友善、尊师重道的品德和良好的社会责任感；
- ❖ 具有劳动观念，能领悟劳动的意义价值，形成勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；
- ❖ 具有“游客为本、服务至诚”的服务意识，诚实守信、爱岗敬业的职业精神；
- ❖ 具有严谨细致、静心专注、认真执着、吃苦耐劳的职业作风；
- ❖ 具有法律意识，自觉遵守旅游行业法规、规范和企业规章制度；
- ❖ 具有从事旅游行业应具备的行为规范、礼仪素养和美学素养；
- ❖ 具有广阔的国际视野和较高的信息素养和互联网思维；
- ❖ 具有主动适应旅游行业变化、不断提升自我的自学意识；
- ❖ 具有安全服务意识，节约能源，倡导绿色消费。

2. 职业能力

- ❖ 能善于处理人际关系，特别是具备同外国游客和旅游业同行沟通交流的能力；
- ❖ 能运用得体的礼仪和涉外知识与国内外游客进行有效沟通；
- ❖ 能灵活有效处理旅游活动中的各种突发事件；
- ❖ 能有效运用旅游政策法规知识保护旅游者和旅游企业的合法权益；
- ❖ 能有针对性地开展旅游市场调研、营销策划和产品推广；
- ❖ 能运用旅游学科和旅游业的基本知识、发展动态为顾客提供服务；
- ❖ 能运用旅游管理的基本理论基础开展旅行社的业务运作；
- ❖ 能在旅游过程中保障旅游者安全，在突发事件中进行应急救护；
- ❖ 能积极倡导文明旅游，践行文明旅游和保护环境；
- ❖ 能具备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；
- ❖ 能熟练使用现代办公设备及智慧旅游的软件为游客提供高质量服务，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；
- ❖ 能具备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，身心健康，有良好的仪表仪态和文化素养。

七、课程结构

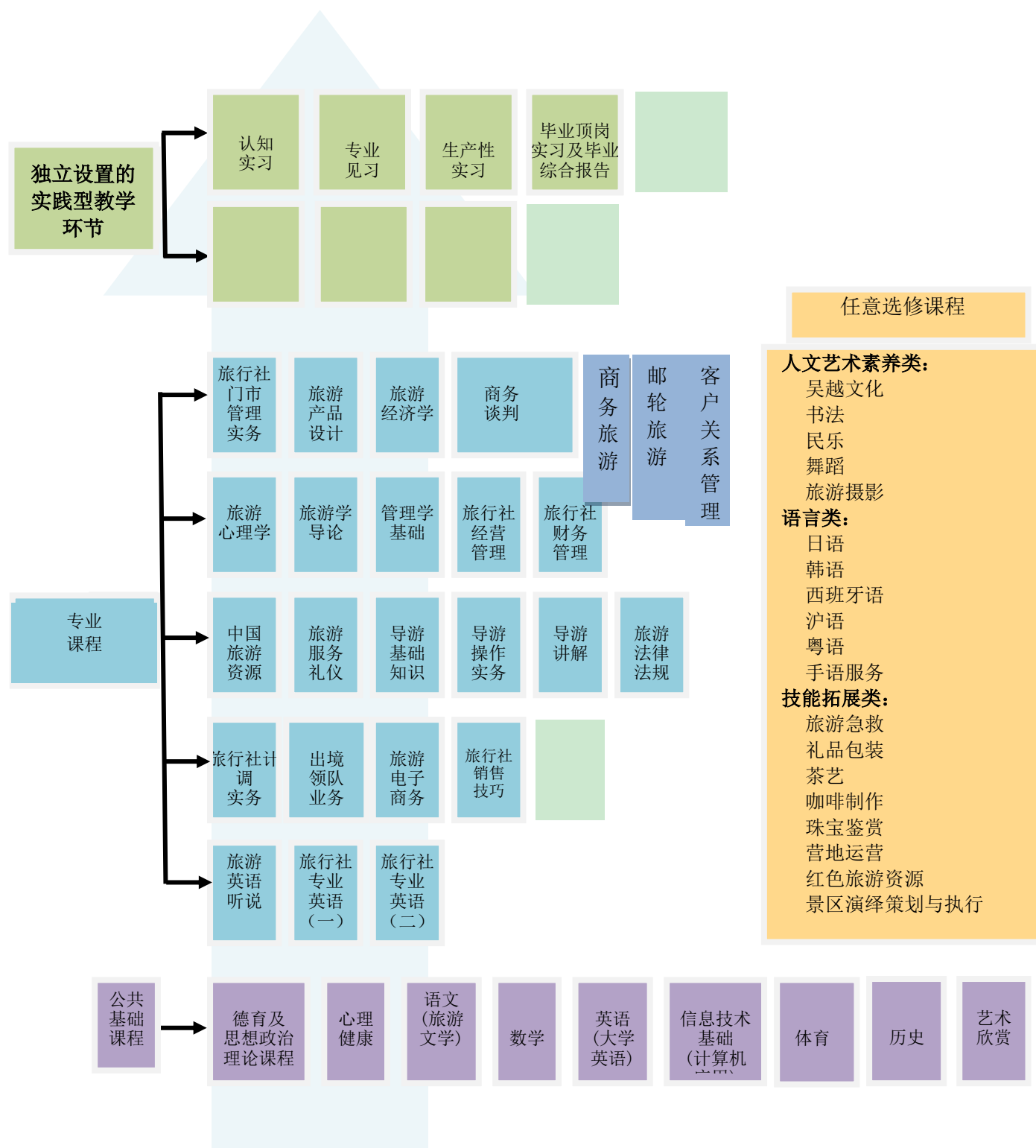


表 1 理论教学和实践教学结构比例（高职阶段）

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	272	160	112	59%	41%	17	20.7%
专业必修课	320	160	160	50%	50%	20	24.4%
专业限定选修课	112	56	56	50%	50%	7	8.5%
专业任意选修课	160	80	80	50%	50%	10	12.2%
实践教学环节	840		840		100%	28	34.1%
合计	1704	456	1248	26.8%	73.2%	82	100%

八、课程内容与要求

（一）公共基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划	使学生掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观，形成职业生涯规划的能力，增强提高职业素质和职业能力的自觉性，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	34
2	职业道德与法律	帮助学生了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	34

3	经济政治与社会	引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	34
4	哲学与人生	使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础。	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	34
5	心理健康	帮助学生了解心理健康的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适的方法。指导学生正确处理各种人际关系，学会合作与竞争，培养职业兴趣，提高应对挫折、求职就业、适应社会的能力。正确认识自我，学会有效学习，确立符合自身发展的积极生活目标，培养责任感、义务感和创新精神，养成自信、自律、敬业、乐群的心理品质，提高全体学生的心理健康水平和职业心理素质。	依据《中等职业学校心理健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	34
6	语文	在九年义务教育的基础上，培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要。指导学生学习必需的语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。指导学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	238

7	数 学	在九年义务教育基础上，使学生进一步学习并掌握职业岗位和生活中所必要的数学基础知识；培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力；引导学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业能力。	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	204
8	英 语	在九年义务教育基础上，帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力；激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力；引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	356
9	信 息 技 术 基 础	使学生进一步了解、掌握计算机应用基础知识，提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面的技能，使学生初步具有利用计算机解决学习、工作、生活中常见问题的能力；使学生能够根据职业需求运用计算机，体验利用计算机技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的过程，逐渐养成独立思考、主动探究的学习方法，培养严谨的科学态度和团队协作意识；使学生树立知识产权意识，了解并能够遵守社会公共道德规范和相关法律法规，自觉抵制不良信息，依法进行信息技术活动。	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	136
10	体 育 与 健 康	帮助学生树立“健康第一”的思想，掌握体育与健康的基本文化知识和体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。	依据《中等职业学校体育与健康指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	254
11	艺 术 欣 赏	使学生了解不同艺术类型的表现形式、审美特征和相互之间的联系与区别，培养学生艺术鉴赏兴趣，使学生掌握欣赏艺术作品和创作艺术作品的基本方法，学会运用有关的基本知识、技能与原理，提高学生艺术鉴赏能力，增强学生对艺术的理解与分析评判的能力，开发学生创造潜能，提高学生综合素养，培	依据《中等职业学校公共艺术课程教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	34

		养学生提高生活品质的意识。		
12	历史	坚持落实立德树人的根本任务，帮助学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，从唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀等方面形成历史学科核心素养，得到全面发展、个性发展和持续发展。	依据《普通高中历史课程标准》开设，并与中等职业学校专业实际和行业发展密切结合	68

（二）专业课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时数
1	中国旅游资源	● 主要教学内容：华北旅游区；华东旅游区；华中旅游区；华南旅游区；西南旅游区；东北旅游区；西北旅游区；青藏高原旅游区；港澳台旅游区。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能熟悉中国的地理情况；熟悉各旅游区的区划、地形地貌、少数民族、气候特点、风物特产的基本情况；能熟悉主要城市的发展历史、地理位置、主要景点等内容；能从地理的角度对旅游资源进行分析、归纳和整理。	68
2	旅游服务礼仪	● 主要教学内容：旅游行业从业人员仪容仪表要求；着装标准；仪态与行为举止要求；表情与眼神运用要求；有效的语言沟通与肢体语言；接待礼仪的基本要求；涉外礼仪的基本要求。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能根据旅游行业不同的岗位，塑造相应的职业形象；能运用恰当的眼神、表情、有声语言和肢体动作与客人进行沟通；能根据岗位的不同性质做好接待工作；能根据客人的民族习俗提供个性化服务。	34
3	旅游英语听说	● 主要教学内容：旅游服务与接待活动基本流程、基本用语；旅游信息咨询、预订、接待、销售、总机服务、突发事件处理等英语服务用语的表达方式以及常见的英语对话。 ● 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信息咨询；能模拟场景开展客房、餐位、线路等预订与接待；能听懂并准确地使用电话及面对面服务用语为游客进行产品销售；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、突发事故、设备故障、投诉等对游客进行解释和安抚。	170
4	导游基础知识	● 主要教学内容：旅游及旅游业基本概念；中国旅游地理；中国	184

		历史常识；中国民族民俗；中国建筑文化；中国园林文化；中国宗教文化；中国饮食文化；中国风物特产；中国文学艺术；中国游客出境主要区域概况；中国游客出境目的地基本概况、主要景点、民俗、特产的基本知识；中国 31 个省、市、自治区的基本概况；中国历史文化名城；国家地质公园；国家级风景名胜区；国家级旅游度假区；旅游资源；世界遗产；历史文化；民俗风情；饮食特点；主要美食；风物特产及港澳台地区的基本情况。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能了解旅游及旅游业的基本概念；熟悉旅游服务中相关的地理、历史、民俗、建筑、园林、宗教、饮食、文学艺术、著名风物特产基本知识；具有对建筑、园林的基本欣赏能力；能够树立尊重和主动介绍旅游目的地民俗禁忌的意识；熟悉全国 31 个省、自治区、直辖市的基本概况；了解全国 31 个省、自治区、直辖市的中国历史文化名城、国家地质公园、国家级风景名胜区和国家级旅游度假区；了解全国 31 个省、自治区、直辖市的旅游资源；熟悉列入《世界遗产名录》的景观；了解全国 31 个省、自治区、直辖市的历史文化和民俗风情；了解全国 31 个省、自治区、直辖市的饮食特点、主要美食和风物特产；熟悉港澳台地区的基本概况、民俗风情和知名景点；掌握搜集、整合旅游资源信息的方法，为进一步专业学习打下知识基础。	
5	导游操作实务	● 主要教学内容：熟悉接待计划；接站服务；参观游览服务；住宿服务；餐饮服务；购物与娱乐服务；送站服务；善后工作以及旅游故障处理。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能在出团前熟悉接待计划；能按规定进行接站服务；在整个游程中能为游客提供参观游览服务；能妥善安排住宿、餐饮、购物与娱乐服务；能按规定进行送站服务；能做好带团善后工作；能妥善处理旅游故障。	150
6	旅游法律法规	● 主要教学内容：《旅游法》；《中华人民共和国消费者权益保护法》；《中华人民共和国合同法》；《中华人民共和国出境入境管理法》；《风景名胜区条例》；《旅行社条例》；《导游人员管理条例》；《风景名胜区条例》；《旅游投诉处理办法》。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能了解国家相关旅游政策；熟练掌握旅游法、旅行社、导游、旅游安全、旅游投诉、合同纠纷、旅游出入境管理等相关法规及规范；能从法律角度规范旅游服务行为。	150
7	导游讲解	● 主要教学内容：导游讲解前期准备；致欢迎词；沿途导游讲	150

		解；上海六大游览区概况讲解、景点讲解；致欢送词；导游讲解技巧。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能具备良好的口头表达能力和沟通能力；能做好带团前的各项准备；能熟练地致欢迎词和欢送词；能熟练开展沿途讲解；能熟练地运用导游讲解技巧讲解不同类型的景区（点）。	
8	旅游心理学	● 主要教学内容：旅游服务心理的理论基础；旅游者的动机与态度；旅游活动中的心理过程；旅游者的个性与行为；旅游人际交往的心理与行为；导游职业心理养成；酒店职业心理养成；旅游购物服务心理；旅游企业的团队心理；员工职业心理保健。 ● 教学要求：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积极引导游客行为，并以良好的心理素质为旅游者提供针对性的服务，做好旅游服务工作。	34
9	旅游学导论	● 主要教学内容：旅游学的基本框架；旅游发展历程；旅游和旅游活动；旅游者；旅游资源；旅游业；旅游目的地；旅游市场。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能了解旅游学的概念及学科体系，掌握旅游的发展历程，掌握旅游活动的概念、类型、要素衡量指标，掌握旅游者的概念、类型、形成的主客观条件、消费行为，熟悉看旅游资源的概念、分类、开发与保护，正确认识旅游业的发展，能分析旅游目的地和旅游市场的发展。	34
10	管理学基础	● 主要教学内容：管理导论、管理职能理论、管理方法论和管理案例分析等方面。管理导论包括：管理与管理学研究的基本问题、管理理论的形成与发展、系统管理理论和最新的前沿管理理论介绍；管理职能理论将探讨计划与决策理论、组织理论和控制理论；管理方法论将介绍管理方法和现代管理思维及其模式。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能掌握管理学的基本原理与方法，并能将这些理论联系和运用到实际中。	34
11	旅行社专业英语	● 主要教学内容：旅游门市接待、旅游计划与调度、旅游景区（点）服务常用英语词汇、短语、句型及表达法；旅游门市接待客户沟通、提供咨询、受理投诉等工作任务中的模拟情境对话；英文电子邮件的书写要点；英文版旅游格式合同的填写要点；英文旅游产品介绍；旅游计划与调度产品预订、签证办理等工作任务中的模拟情境对话；旅游景区（点）服务迎客送客、现场讲解等工作任务中的模拟情境对话；用英文致欢迎辞和欢送辞的要	176

		领；上海概况及部分景区（点）英语介绍。 ● 通过学习和训练，学生能用英语提供旅游咨询服务；能用英语介绍旅游产品；能用英语与合作方、顾客进行书面沟通；能填写英文版旅游格式合同；能用英语受理客户投诉；能用英语落实客房、交通、餐饮、景点及专项产品的预订；能用英语协助客户办理签证；能用英语致欢迎辞、欢送辞；能用英语提供景区（点）向导服务；能用英语对上海概况及部分景区（点）做基本讲解；能阅读相关英文讲解资料。	
12	旅行社经营管理	● 主要教学内容：认识旅行社；设立旅行社；旅行社接待业务运营实务；旅行社组团业务运营实务；出境组团业务运营实务；入境接待业务运营实务；旅行社服务网点运营实务；旅行社人力资源管理；旅行社财务管理。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能了解旅行社的基本情况以及如何设立旅行社；掌握旅行社接待业务部门的操作流程与管理知识；掌握旅行社组团业务部门的操作流程与管理知识；掌握旅行社出境组团业务部门的操作流程与管理知识；掌握旅行社入境接待业务部门的操作流程与管理知识；掌握旅行社服务网点运营的操作流程与管理知识；掌握基本的旅行社管理知识。	54
13	旅行社计调实务	● 主要教学内容：计调工作认知，旅游行程制定流程，计调采购业务流程，计调报价流程，组团计调业务操作流程，接待计调业务操作流程，散客、大型团队计调业务操作流程，出入境计调业务操作流程，计调线上业务合作。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能掌握计调岗位工作的基础知识和工作流程，培养沟通能力、服务意识、团队协作精神和自主创新能力。	36
14	旅游市场营销	● 主要教学内容：旅游企业市场营销环境；市场调研方法；旅游者消费行为；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。 ● 教学要求：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。	36
15	旅游电子商务	● 主要教学内容：旅游电子商务的基本认知；旅游电子商务网络技术；旅游电子商务营销推广；旅游电子商务运营管理。	36

		● 教学要求：通过学习和训练，学生能了解电子商务、旅游电子商务的基本情况，熟悉旅游电子商务网站建设，掌握旅游电子商务支付与安全、旅游电子商务网络营销、旅游新媒体营销、旅游电商平台运营管理，熟悉旅游电子商务数据。	
16	出境领队业务	● 主要教学内容：出境旅游领队概述；出境旅游领队必须储备的相关知识；出境旅游者心理；出团前的工作；行程与带团中的工作；带团返回后的工作；出境旅游领队在国际邮轮上的服务；带团的操作技巧；讲解的技巧；事故的处理与预防。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能掌握出境旅游相关的专业知识——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，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 & 业务开展方法，很好地掌握专线运作、操作方法。	36
17	旅行社销售技巧	● 主要教学内容：旅行社产品销售；同业销售；网络销售与电话销售；直客销售。 ● 教学要求：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。	36
18	目的地国家概况 (英语)	● 主要教学内容：亚洲地区主要旅游目的地；大洋洲地区主要旅游目的地；欧洲地区主要旅游目的地；美洲地区主要旅游目的地；非洲地区主要旅游目的地。 ● 教学要求：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 & 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。	36
19	旅行社财务管理	● 主要教学内容：旅行社财务概述；旅行社货币资金与应收项目；旅行社固定资产管理；旅行社负债及所有者权益；旅行社投资核算；旅行社成本与费用的核算；旅行社外币业务；旅行社营业收入、利润 & 其分配；旅行社财务报告；旅行社税收基础知识。 ● 教学要求：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。	36

20	旅行社门市管理 实务	● 主要教学内容： 旅行社门市概述、旅行社门市选址、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。 ● 教学要求：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。	34
21	旅游产品设计	● 主要教学内容：旅行社产品的概念与特点；旅行社产品的构成与分类；旅行社产品的内外部关系及其转化； 旅行社产品的开发过程；旅行社产品消费市场分析；不同类型的旅行社产品设计。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能熟悉旅游产品实际工作过程，能初步掌握旅游产品的开发与设计的基本方法、技巧和流程，为将来的旅行社工作奠定基础。	34
22	商务谈判	● 主要教学内容： 商务谈判概论；商务谈判的心理；商务谈判准备； 商务谈判开局与报价；商务谈判价格磋商与再谈判；商务谈判的结束；商务谈判的管理；商务谈判技巧；商务谈判策略；商务谈判中的文化与礼仪。 ● 教学要求：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。	34
23	旅游经济学	● 主要教学内容：旅游经济学概况；旅游需求基本理论；旅游消费行为； 旅游目的地的建设与发展；旅游供求矛盾的调节；旅游发展模式与政府主导型战略；旅游产业结构；旅游产业市场行为；旅游经济影响与衡量 ● 教学要求：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。	36
24	商务旅游	● 主要教学内容：商务旅游概述；商务旅游的历史演进；商务旅游需求；商务旅游供给；商务旅游企业的宏观环境；商务旅游	36

		的物质基础设施；商务旅游产品营销；商务旅游管理；商务旅游活动策划；商务旅游活动的筹办。 ● 教学要求：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。	
25	邮轮旅游	● 主要教学内容：现代邮轮概述； 邮轮及邮轮产品的销售； 邮轮地理；航程设计；船上工作；邮轮服务；邮轮海上安全管理；海事问题和立法。 ● 教学要求：通过学习和训练，学生能熟悉邮轮旅游的发展历程、特征，掌握邮轮岗位要求和 workflows，帮助学生紧跟旅游市场发展，拓展视野。	18
26	旅游应用文写作 (英语)	● 主要教学内容：旅游应用文概述；旅游宣传类文体写作；旅游调查策划类文体写作；旅游行政公文写作；旅游礼仪类文体写作；旅游事务类文体写作；旅游契约类文体写作；旅游求职竞聘类文体写作。 ● 教学要求：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。	36

九、教学安排表

(一) 教学活动时间安排表

教学活动时间分配表 (单位: 20 周)

学期	入学教育	军训	劳动教育	课堂教学	实训(实践)	实习	顶岗实习及毕业设计	考试	机动	假期	总计
一	1	1(暑假)	1	17	1	1(假期)		1		3	24
二				17	1	1(假期)		1	1	8	28
三				17	1			1	1	4	24
四				17	1			1	1	8	28
五				8	1	9		1	1	4	24
六				17	1			1	1	6	26
七		2(暑假)		18	1	2(假期)		1		4	24
八				18	1	2(假期)		1		8	28

学期	入学教育	军训	劳动教育	课堂教学	实训(实践)	实习	顶岗实习及毕业设计	考试	机动	假期	总计
九				18	1			1		4	24
十							20				20
总计	1	3(暑假)	1	147	9	9	20	9	6	49	253

(二) 教学进程表 (五年制)

课程分类	课程名称	学时分配		各学期周数、学时分配									
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		学时	学分	17	17	17	17	8	17	16	16	16	16
必修课程	职业生涯规划	34	2	2									
	职业道德修养与法律基础	34	2		2					3			
	经济政治与社会	34	2			2							
	哲学与人生	34	2				2						
	心理健康	34	2			1	1						
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系	99	6						3	3			
	语文	238	14	4	4	4	2						
	数学	204	12	4	4	4							
	英语	356	21	4	4	4	2	2	6				
	大学英语	96	6							6			
	信息技术基础	136	8	4	4								
	体育	254	15	3	3	3	3	2	2				
	历史	68	4	2	2								
	艺术欣赏	34	2	1	1								
	军事理论	34	2	2周(与寒暑假军训结合)									
	形势与政策	17	1	第5、6、7、8学期各5学时									
	小计	1706	101	24	24	18	10	4	11	9			
	中国旅游资源	68	4	2	2								
	旅游服务礼仪	34	2	1	1								
	旅游英语听说	170	10	2	2	2	4						
	导游基础知识	184	12			3	5	6					
	导游操作实务	150	9			2	4	6					
	旅游法律法规	150	9			2	4	6					
	导游讲解	150	9			2	4	6					
	旅游心理学	34	2						2				
	旅游学导论	34	2						2				
	管理学基础	34	2						2				
	旅行社专业英语(一)	68	4						4				
	旅行社专业英语(二)	32	2							2			
	旅行社专业英语(三)	32	2									2	

		旅行社经营管理	32	2						2			
		旅游社计调实务	32	2								2	
		旅游市场营销	32	2							2		
		旅游电子商务	32	2							2		
		出境领队业务	32	2							2		
		旅行社销售技巧	32	2								2	
		目的地国家概况（英语）	32	2							2		
		旅行社财务管理	32	2								2	
		小计	1396	85	5	5	11	21	24	10	2	10	8
限定选修课程		旅行社门市管理实务	34	2					2				
		旅游产品设计	34	2					2				
		商务谈判	34	2					2				
		旅游经济学	32	2						2			
		商务旅游	32	2						2			
		邮轮旅游	16	1							2（8周）		
		旅游应用文写作（英语）	32	2							2		
		客户关系管理	32	2							2		
		小计	246	15	0	0	0	0	0	6	4	4	0
任意选修课程		小计	540	35	4	4	4	2	5	6	2	4	4
实习		认知实习	30	1	1周								
		专业实践	150	5		1周	1周	1周	1周	1周			
		专业见习	270	9					9周				
		生产性实训	120	4							2周	2周	
		毕业顶岗实习及毕业综合报告	720	24									24周
		小计	1290	43									
合计			5178	279	33	33	33	33	33	17	18	12	0

说明：

1. 第一学期劳动教育 30 课时，包含劳动观念教育、承担校园公共场所的环境卫生管理、完成各项服务校园服务等，使学生在劳动中体验到劳动的艰辛，感受为他人服务的快乐与幸福，提高学生的劳动技能和沟通能力，增强学生服务意识与吃苦耐劳的精神。

2. “*”为考试课，“★”为考证课。《英语》、《信息技术基础》教学与“大学英语四级”、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。

3. 语文课含旅游文学。

4. 第 3、4 学期可结合暑假，组织社会实践各 1 周。

5. 第 9 学期为“双证融通”教育的顶岗实习。

6. 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。

（三）独立设置的实践性教学安排表

独立设置的实践性教学安排表

类别	项目	内容与要求	学期	周数	备注
认知实习	走访企业	了解旅游从业人员的职业道德和职业素养；走进旅游企业，了解行业发展趋势，增进认同感。	1	0.5	上海著名旅行社、景区
认知实习	参观展馆、场馆	熟悉展馆、场馆类的岗位人才要求。	1	0.5	上海著名展馆、场馆
专业实践	度假区行业体验	了解上海著名度假区的旅游资源；掌握度假区相关岗位要求；掌握度假区游玩线路；掌握服务技巧。	2	0.5	迪士尼度假区
专业实践	营销节综合实训	熟悉户外旅游特色；掌握户外旅游设备搭建要领；运用营销技巧开展产品销售；运用电子商务知识掌握微店运营要领；掌握微旅行服务要领。	2	0.5	上海市商贸旅游学校、南京路步行街
专业实践	讲解实训	掌握人民广场游览区、豫园游览区、外滩游览区概述；掌握人民广场游览区、豫园游览区、外滩游览区主要景点的知识；掌握讲解技巧。	3	0.5	上海著名游览区
专业实践	阅读建筑	熟悉武康路特色旅游资源；掌握定向徒步要领；参与定向互动游戏或问答；锻炼体魄；培养团结合作的品质。	3	0.5	武康路
专业实践	水上旅游资源调研	制作调研问卷；走访黄浦江、苏州河典型景点；开展水上旅游资源调研，收集数据；进行问卷调查分析。	4	0.5	上海滨江
专业实践	讲解实训	掌握龙华游览区、东方明珠游览区、徐家汇源游览区概述；掌握龙华游览区、东方明珠游览区、徐家汇源游览区主要景点的知识；掌握讲解技巧。	4	0.5	上海著名游览区

类别	项目	内容与要求	学期	周数	备注
专业实践	长三角综合实践	参与长三角综合实践线路设计，掌握线路设计要领；参与 5 公里徒步，培养坚韧的意志；培养导游讲解能力，掌握导游带团技巧、处理突发事件技巧，增强责任意识，提升综合素养。	5	1	长三角旅游城市
跟岗实习	职场演练	掌握岗位人才需求；熟悉行业发展动态；培养团结协作、交际沟通能力。	5	9	黄浦江游轮公司
专业实践	营销实训	了解上海世界旅游博览会情况；熟悉旅游行业发展趋势；掌握营销技巧；提升综合素养。	6	1	上海世界旅游博览会
专业实践	走访企业	了解上海 5A 旅行社旗舰店、体验点运营情况；开展问卷调研。	7	1	上海 5A 旅行社
专业实践	策划比赛	熟悉策划比赛流程，策划 SIT 导游风采大赛、SIT 旅游产品设计与网络营销大赛，负责大赛组织工作。	8	1	户外营地
跟岗实习	英语模拟导游实训	前往上海著名游览区开展英文模拟讲解，理实一体，为英文导游资格证和后期的专业课程学习打下基础。	9	1	旅游企业
顶岗实习及毕业设计	顶岗实习与毕业设计	掌握旅游行业发展趋势，熟悉岗位工作流程、要领。根据所学专业知识和技能，结合岗位需求，撰写毕业论文。	10	20	旅游企业
合计				38	

十、其他说明

（一）本培养方案制订所依据的上位文件

本培养方案的制定主要依据教育部与市教委关于中本贯通相关文件及专业教学标准精神，并结合上海旅游高等专科学校、上海市商贸旅游学校原课程设置，以旅游管理人才核心能力为主线，探索体现“专业知识由基础到深化、专业技能由简单到复杂、专业发展由单一到多样”，在逻辑上前后连贯、递次衔接的中高课程衔接体系。

（二）本培养方案所采用的学习制度

本培养方案设计了《中高职教育贯通五年制学籍管理办法》、《中高职教育贯通一年“甄别”和三年“转段”工作规定》、《中高职教育贯通甄别实施细则》、《中高职教育贯通教学检查制度》、《中高职教育贯通教师教学评价与质量考核制度》等。

（三）本培养方案相关的师资、教材、课程资源、校内外实训实习等条件保障

1. 师资条件保障

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。

项目	要求
教师总数	按师生比 1:13 配备教师
专兼职教师比	按 1:1 比例配备专、兼职教师
双师素质结构	教学团队中双师素质要求达到 70%
骨干教师比	骨干教师与普通教师比不低于 4:6
年龄结构	老中青教师比为 2:4:4
专业带头人	实行双带头人
学历、职称或职业资格	任课教师具备本科及以上学历；专任教师职称要求中、高级比例达到 70%，其中高级职称教师比例不少于 30%；具有中等学校及以上教师职业资格证书；具有本专业相关职业资格证书或相应技术职称
从教能力	有良好的师德，关注学生发展；具有较强的语言表达能力；具有较丰富的教育教学知识；熟悉教学规律；具有教学改革、开拓创新的意识；能够将学生思想道德教育融入教学全程；具有一定的信息化教学素养
专业经验	专任教师应主动前往旅游行业企业开展专业实践，每五年专业实践期不少于两个月；对旅游行业企业的工作岗位有较充分的了解；熟悉旅游行业企业服务岗位流程

2. 教材条件保障

（1）教材

专业课、专业选修课教材建议选用国家规划教材、改革创新示范教材。

（2）图书文献

学校图书馆应配备导游、领队、旅行社计调、旅行社门市、旅游产品设计、旅游市场营销、定制旅游、在线旅游运营、研学旅行、旅游美学、旅游英语等方面的课程教材、培

训教材等图书；应配备酒店、景区、餐饮、烹饪、航空等相关专业的图书；应配备国内外旅游名胜的图书资料。

图书馆应订阅《中国旅游报》等多种旅游类的报纸、杂志和旅游类学术期刊等。

3. 课程资源条件保障

(1) 网络课程

专业核心课程应建设有可供学生自主学习的网络课程，网络课程应包括：教学进程表、电子教案、多媒体课件、教学录像、习题资料库、媒体资源库、参考书目等。

(2) 多媒体教学软件

可根据专业核心课程教学需求开发多媒体教学软件。

(3) 音像资料

图书馆应有介绍国内外旅游名胜的音像资料。

4. 校内外实训实习条件保障

本专业应配备校内实训实习室和校外实训实习基地。校内实习环境应具有真实性或仿真性，具备教学、实训、展示、社会服务等多项功能，校外实习实训基地应建立选择标准和考核标准，实现产、教、学、用一体化，从当地优势或领先旅行社、景区企业中选择、确定。

(1) 校内实训条件

根据旅游服务与管理专业课程设置，校内实训须配备旅行社门市接待实训室、导游讲解实训室、旅行社计调实训室、旅行社服务网点服务实训室等。实训室主要工具设施设备配置应注意满足实训工位与班级人数的需求。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）
1	旅游门市接待实训室	教师主控台	1 套
		接待桌椅	4 套
		门店柜台	1 套，6 个工位
		学生桌椅	1 套/生
		交互式一体机	1 台，与网络连接
		计算机	1 台/组，与网络连接
		文件柜	1 套
		打印机	1 台，彩色，可复印
		计算器	1 个/组
		旅游宣传资料	若干
		旅游宣传册架	1 个
		扫描仪	1 个
		遥控笔	1 个/组
		空调	1 台

		茶具	若干
		旅游票务实训软件	1 套
		旅游门市接待实训软件	1 套
2	导游讲解实训室	教师主控台	1 套
		学生桌椅	1 套/生
		交互式一体机	1 台，与网络连接
		实物投影仪	1 个
		组合音响	1 套
		多媒体中控系统	1 套
		摄录像设备	1 套
		无线话筒	2 个
		有线话筒	2 个
		一对多讲解器	1 个/生
		导游旗	1 面/生
		遥控笔	1 个/组
		空调	1 台
		模拟讲解实训软件	1 套
3	旅行社计调实训室、在线旅游运营实训室	计算机及桌椅	1 台、套/生
		教师主控台	1 套
		组合音响	1 套
		传真机	1 台
		打印机	1 台
		交互式一体机	1 台，与网络连接
		电话	1 部，有来电显示
		空调	1 台
		旅游大数据软件	1 套
		计调服务实训仿真模拟软件	1 套
		在线旅游运营仿真模拟软件	1 套
4	旅行社服务网点、服务实训室	门店柜台	1 套，4 个工位
		计算机	1 台/组
		交互式一体机	1 台，与网络连接
		打印机	1 台
		组合音响	1 套
		电话	1 部，有来电显示
		无线话筒	2 个
		学生桌椅	1 套/生

		接待桌椅	1 套/组
		旅游宣传资料	若干
		旅游宣传册架	1 个
		遥控笔	1 个/组
		空调	1 台
		服务网点服务实训仿真模拟软件	1 套

（2）校外实习实训基地

按照专业培养目标和教学计划要求，建设能够完全满足专业实践数学、技能训练要求、学生顶岗实训的开拓生产型校外实训、实习基地。通过校外实训实习，使学生掌握工作流程，提升服务技巧，强化服务质量。

①类型

- A. 旅行社实训、实习基地应包括国内和国际旅行社两种类型（含 OTA 企业）。
- B. 景区实训、实习基地应在当地具有一定代表性，配备专职景区讲解员，为国家 3A 级以上景区。

②标准

- A. 实训、实习基地应具有固定的经营场所、设施、资格许可、人员配置。
- B. 学生实训、顶岗实习的岗位应与其所学专业面向的岗位群基本一致。
- C. 实训、实习基地设施设备条件应有利于组织开展校外专业职业技能训练，且能够为学生实习提供必要的、安全健康的实习劳动环境。

③数量

实训、实习基地提供岗位数量应与专业实习学生人数相匹配。

（四）本培养方案的评价要求

根据本专业培养目标和人才理念，建议建立以学生职业素养、岗位能力培养为核心，教育与产业、校内与校外相结合的科学评价标准。评价环节包括对教学过程中教师、学生，教学内容、教学方法、教学手段、教学环境、教学管理等因素的评价，强化对学生学习效果和教师教学过程的评价。采用学分制、多层次、多元化的考评方法，引导学生全面提升和个性发展。

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，注意学生、家长、行业多方参与。校内、校外评价结合，行业资格证考试、职业技能鉴定与学业考核结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价结合。

不仅关注学生对专业知识的理解和岗位技能的掌握，更要关注专业知识在旅游行业对客服务岗业实践中的应用以及解决岗位工作中实际问题的能力，重视岗位规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、绿色消费、节省原材料与爱护岗位设备、保护环境等意识与观念的树立。

（五）本培养方案的教学管理制度

学校须建立校长负责的人才培养质量管理体系，管理学校所有人才培养工作，明确组织结构和各部门职责、权限，形成网络化的运行系统和扁平化的操作模式，从上到下形成一个条块清晰、分工明确的完整系统，通过系统整合、组织优化，把组织内各要素更好地联系起来，发挥管理的最大效能。

1. 顶层设计、深度融合、各行其责

构建“专业共建、学生共育、师资共培、成果共享、文化共融”五位一体“中高贯通”运作新模式，在上海旅游高等专科学校引领下，两院校和知名旅游企业三方成为专业建设的“共同体”，推动人才培养、课程实施方案有效推进，这体现了两所院校的课程领导力与执行力，这是推进中高贯通培养试点成功的关键所在。

2. 组织机制保障

建立由上海旅游高等专科学校牵头的中高贯通培养试点工作领导小组，下设专业建设指导委员会、教学管理工作小组和联合教研组。

3. 运行机制保障

专业建设指导委员会由各方专家组成，其主要职责是对专业定位、发展方向等提出咨询意见；教学管理工作小组则由双方教务处长（主任）、系（部）主任等组成，形成定期会议制度、联合教研制度，建立专业建设评估制度、教学工作诊断与改进制度，形成动态管理和动态优化机制。

4. 评价机制保障

进一步完善专业教学质量监控体系，定期对专业人才培养方案、课程实施方案的实施路径、专业特色、学生培养、教师发展、特色项目等进行过程质量监控、评估，由试点工作领导小组指导专业建设指导委员会、教学管理工作小组会同有关部门做好质量监控。委托第三方，按照既定试点目标，做好试点质量评价，并完成评估报告，向试点工作领导小组反馈。

5. 师资队伍保障

始终抓住人才培养质量这个核心，发挥上海市商贸旅游学校教师团队实践操作能力较强和上海旅游高等专科学校教师团队理论素养较高的优势，从建设“全球城市”的高度，充分利用知名高端企业的品牌优势和市场定位，教师发展走“精艺”之路，打造具有鲜明个性、极具竞争力的比较优势，以独特的气质赢得社会的吸引力和美誉度，成为上海职业教育优质、精致、特色的标志。

6. 校企合作保障

上海旅游高等专科学校是我国最早独立设置的旅游类高等院校，是世界旅游组织（WTO）附属成员，被载入世界著名旅游高校的榜册，成功通过教育部和财政部国家示范性高职院校建设计划的验收，成为全国唯一一所旅游类国家示范性高职院校。与携程旅游学院、上海众信国际旅行社有限公司、上海神海国际旅行社有限公司、上海邑飞文化传播公司近 20 多家旅游企业达成校企合作关系。上海市商贸旅游学校是上海旅游职教集团副理事

长单位、旅游教研中心组组长单位，与上海迪士尼乐园、上海锦江国际旅游股份有限公司、上海众信国际旅行社有限公司、英国莫林娱乐公司、东方明珠广播电视塔有限公司、东方艺术中心管理有限公司等 20 多家旅游企业有着紧密的校企合作，两所院校的校外实训基地可以满足学生校外实训、实习的需要。

（六）其他要求

1. 教学方法

- （1）示范教学法：以教师示范操作为主，主要适合实训类课程教学。
- （2）模拟教学法：通过模拟工作流程开展教学，适合理实一体化课程教学。
- （3）项目引领教学法：通过行业、企业真实、典型的工作项目开展教学，主要适合集中实训课程教学。
- （4）案例教学法：通过实践案例分析开展教学，主要适合旅游法律法规、导游操作实务、在线旅游运营等课程教学。
- （5）学评用教学法：是通过应用信息技术、整合云端服务、实践旅游专业课程智慧课堂的创新教学方法，主要适合于借助信息技术辅助教学的专业课程。

2. 毕业要求

通过 5 年学习，本专业学生符合学校关于学生毕业规定，修满规定学分，考试合格，且符合下列条件，可以毕业。

- 1、获得本专业相关的一项职业资格证书或技能证书，颁证机构为省级以上专业机构；或获得省级职业技能大赛二等奖以上的名次，全国职业技能大赛三等奖以上的名次，达到本专业人才培养目标，符合人才培养规格中的职业素养、专业知识和能力要求。
- 2、通过上海市大学生计算机考试一级。
- 3、日常行为规范须符合学校的规章制度

表一：旅游管理（中高职贯通培养）（高职阶段）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	48	48		3	3												√
		000010127	贯通英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000010128	贯通英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000010129	贯通英语读写译（三）	2	32	16	16					2	4							√	
		000010124	贯通英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000010125	贯通英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000010126	贯通英语视听说（三）	2	32	16	16					2	4							√	
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2										√
		000001002	形势与政策	1	16	16			1	2											√
	公共选修课	公共选修课（表二）		0	0	0	0														
专业核心课程	专业必修课	106003026	旅行社经营管理	2	32	16	16	2	2											√	
		106003028	旅行社专业英语（一）	2	32	16	16			2	2									√	
		106003027	旅行社专业英语（二）	2	32	16	16					2	4							√	
		090203014	目的地国家概况（双语）	2	32	16	16			2	2										√
		090303004	出境领队业务	2	32	16	16			2	2										√
		090203013	旅游电子商务	2	32	16	16			2	2										√
		090203009	旅游市场营销	2	32	16	16			2	2										√
		090303005	旅行社销售技巧	2	32	16	16					2	4								√
		090303007	旅行社计调实务	2	32	16	16					2	4								√
		010520031	旅行社财务管理	2	32	16	16					2	4							√	
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			7	112	56	56	4	4	3	3										
	专业任意选修课（表四）			10	160	80	80	2	2	4	4	4	4								
实践教学环节		000005046	生产性实训（一）	2	60		60	2	30												
		050150032	生产性实训（二）	2	60		60			2	30										
		000005044	顶岗实习	24	720		720							24	30						
合计				82	1704	456	1248	17	45	25	55	16	28	24	30						

表二：旅游管理（中高职贯通培养）（高职阶段）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
专业限定选修课	106008021	经济学概论	2	32	16	16
	090308004	邮轮旅游	1	16	10	6
	090308001	客户关系管理	2	32	16	16
	090308003	商务旅游	2	32	16	16
	090308007	旅游应用文写作（英语）	2	32	16	16

表三：旅游管理（中高职贯通培养）（高职阶段）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
090309014	旅游文化	2	32	32	
020030200	现代饭店管理	2	32	16	16
106009002	新媒体与文化	2	32	16	16
050130101	旅游景区管理	2	32	32	
090309013	休闲活动策划与管理	2	32	32	
090309015	休闲空间设计	2	32	32	
090209045	组织行为学	2	32	16	16
090209063	社交礼仪	2	32	32	

电子商务专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：电子商务

专业代码：530701

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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 (53)	电子商务类 (5307)	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 (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 数据分析	详见《学生学习指南》（2021 年）

五、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、数据分析和应用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。

六、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。
- (6) 能对客户进行分类并制作客户画像，能完成数据采集、制定电子商务数据分析目标、完成数据分析报告撰写。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

1. 公共基础课程

（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”、“军事技能”、“劳动教育”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。

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。

（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、旅行社管理、旅游市场营销、程序设计语言、数据库应用、网页设计和制作、电子商务运营、数据分析与应用。

（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、电子商务综合实训。

（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：WEB 程序设计、电子商务法、旅游企业财务管理、旅游管理信息系统、电子商务专业英语、商务英语等。

3. 专业核心课程主要教学内容

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	电子商务综合实训	本课程是一门综合性的实践课程，依托互联网平台，学生运用所学的现代信息技术及电子商务等各种专业知识进行信息的处理、分析、设计及实现，通过对电子商务平台的综合应用，以掌握电子商务的业务和 workflows，以及电子商务内部的信息流、资金流和客流的运作及实现过程，做到理论和实践相统一。课程不仅突出了电子商务专业能力的培养，而且提高了学生的综合实践应用、创新能力。

4. 实践性教学环节

（1）认知实习

在第二学期和第四学期分别安排学生进行为期 1-2 天的专业见习，开展行业调研和考察，撰写专业见习报告。

（2）生产性实训

在第二学期和第三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，电子商务数据分析实训以及其他活动，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。

（3）顶岗实习

顶岗实习共 24 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。

（二）课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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		
公共必修课	720	346	374	48%	52%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	560	284	276	51%	49%	35	25%
专业限定选修课	224	112	112	50%	50%	14	10%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合 计	2528	854	1674	33.8%	66.2%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2528，总学分数为 140。

（四）教学进行总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

电子商务专业共有专任教师共 8 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 25%、中级职称占 63%。从专任老师学历结构看：博士研究生学位占 25%，硕士研究生学位占 75%。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。

并聘请有着丰富的一线工作经验，业务能力强的合作企业中高级管理者作为兼职教师，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。

九、质量保障

（一）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。

（二）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。

鼓励专业学生获取电子商务数据分析职业技能等级证书、网店运营推广职业技能等级证书、数据采集职业技能等级证书等。

（三）质量管理

建立健全的校院（系）两级质量保障体系。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、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 35 学分，专业限定选修课 14 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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》（2021 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、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：《HTML+CSS+JavaScript 网页设计教程（高职）》，孟宪宁，西安电子科技大学出版社，2020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》，冯英健，高等教育出版社，2021 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：电子商务综合实训

英文名称：E-commerce Practice

预修课程：经济学概论、电子商务概论、电子商务运营、网络营销

内容简介：本课程是一门综合性的实践课程，依托互联网平台，学生运用所学的现代信息技术及电子商务等各种专业知识进行信息的处理、分析、设计及实现，通过对电子商务平台的综合应用，以掌握电子商务的业务和 workflows，以及电子商务内部的信息流、资金流和客流的运作及实现过程，做到理论和实践相统一。课程不仅突出了电子商务专业能力的培养，而且提高了学生的综合实践应用、创新能力。

使用教材：讲义《电子商务综合实训》

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》，宋立温，科学出版社，2019 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 1 月。

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 7 月。

参考书目：《C#程序设计基础教程》，黄燕，清华大学出版社，2015 年 9 月。

课程名称：数据分析与应用

英文名称：Data Analysis and Application

预修课程：无

内容简介：本课程包括五大模块，即电子商务数据分析概述、基础数据采集、数据分类与处理、数据描述性分析、基础数据监控与报表制作。通过课程使学生能够掌握数据采集和数据处理的知识、方法和工具，通过数据平台、问卷调研等工具对采集到的数据进行处理，能够通过监测运营数据，发现数据异常，完成数据图表和报表制作。通过本课程使学生能够掌握电子商务相关运营工作所必需的数据采集、数据处理、可视化等职业能力。

使用教材：《电子商务数据分析基础》，高等教育出版社，2019 年

参考书目：《电子商务数据分析》，北京中清研信息技术研究院，电子工业出版社，2019 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》，吴旭云，上海交通大学出版社，2020 年。

参考书目：《旅游市场营销学》，安贺新，清华大学出版社，2016 年。

课程名称：电子商务运营

英文名称：E-commerce Operation

预修课程：计算机应用基础、经济学概论、电子商务概论

内容简介： 本课程是一门理论结合实践又贴近电子商务实际应用的专业课程，以店铺运营与管理为核心，从精准定位、提高订单转化率、建立良好的店铺形象、运用营销工具引流推广、提升客户服务质量，再到数据驱动店铺管理，深入浅出、系统全面地介绍了电子商务运营基本方法、关键要素和策略技巧，通过本课程的学习，让学生掌握店铺开设和运营的技能、运营工具的使用和营销推广等活动，有效地培养与提升了学生电子商务运营和实践的能力。

使用教材：《网店运营实务》，宋卫、徐林海，人民邮电出版社，2019 年。

参考书目：《网店运营与管理》，白东磊，人民邮电出版社，2019 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		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		
通识课程	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	64	32	32			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2										√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2								√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2						√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2											√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2											√	
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2									√	
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16					2	2							√	
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16							2	2					√	
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2												√
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2												√
		000001001	中国传统文化	2	32	32				2	2										√
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2										√
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2										√

		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2							√
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2									√
	公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56													
专业基础课程	专业必修课	010020011	高等数学	2	32	18	14	2	2											√
		010020031	经济学概论	2	32	18	14	2	2										√	
		010420022	程序设计语言	3	48	32	16	3	3										√	
		020020101	旅行社管理	2	32	18	14			2	2									√
		010020052	旅游市场营销	2	32	18	14			2	2									√
		010420061	数据库应用	3	48	24	24					3	3						√	
		010420071	网页设计和制作	2	32	16	16					2	2						√	
		106003001	电子商务运营	3	48	24	24							3	3					√
	专业核心课程	090403001	电子商务概论	4	64	32	32			4	4								√	
		010420141	旅游电子商务	2	32	18	14					2	2						√	
		090603002	数据分析与应用	2	32	18	14					2	2							√
		010420121	网络营销	2	32	16	16							2	2				√	
		010420101	电子商务网站建设和管理	2	32	16	16									2	4		√	
		090403002	电子商务综合实训	4	64	16	48									4	8			√
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			14	224	112	112							9	9	5	5			
	专业任意选修课（表四）			7	112	56	56							4	4	3	3			
实践教学环节	000005048	专业见习（一）	1	25		25			1	25										
	000005047	专业见习（二）	1	25		25							1	25						
	000005046	生产性实训（一）	2	50		50			2	25										
	000005045	生产性实训（二）	2	50		50					2	25								
	000005044	顶岗实习	24	600		600											24	25		
	000005043	毕业设计	2	50		50											2	25		
合 计				140	2528	854	1674	26	28	29	78	16	42	22	47	14	20	26	50	

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
应用英语模块	010420111	电子商务专业英语	2	32	16	16
	020030241	商务英语	2	32	16	16
网站运营模块	106008022	电子商务法	3	48	32	16
	010020091	旅游企业财务管理	2	32	18	14
	010408031	电子商务安全	2	32	18	14
	010420091	WEB 程序设计	3	48	24	24
	010430000	移动电子商务	2	32	16	16
	010430031	电子商务项目管理	2	32	16	16
	090208021	旅游数据调研与分析	2	32	16	16
	106008023	旅游管理信息系统	2	32	16	16
客户服务模块	010130061	沟通技巧	2	32	16	16
	010220021	旅游心理学	2	32	18	14
	010430131	旅游地理	2	32	18	14

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
090409013	数据化运营方法与实践	2	32	16	16
106009025	客户服务实务	2	32	16	16
090308004	邮轮旅游	1	16	8	8
090209061	海派文化与当代上海	1	16	8	8
090109112	欧洲旅游	1	16	8	8
090209054	马克思休闲思想	1	16	8	8
090209064	国际旅游发展	1	16	8	8
090209057	旅游安全管理与突发事件应急	1	16	8	8
090209059	社会心理学	2	32	16	16
090209048	团队拓展训练	1	16	8	8
090209049	美学原理	2	32	16	16
090209050	情绪管理	1	16	10	6
090209045	组织行为学	2	32	16	16
090209052	企业人力资源管理	2	32	16	16
900000009	时间管理	1	16	8	8
090209060	珠宝鉴定与设计	2	32	16	16
090209062	高尔夫运动入门	2	32	16	16
090209047	旅游文献选读(英文)	2	32	16	16
020030200	现代饭店管理	2	32	16	16
090209046	会展基础	2	32	16	16
090209065	中西饮食文化	1	16	8	8
090109051	高尔夫球具鉴赏	2	32	16	16
050130101	旅游景区管理	2	32	16	16
090209053	设计思维	2	32	16	16

090109116	商务旅游	1	16	8	8
090209044	旅游与音乐鉴赏	1	16	8	8
090409001	主题公园管理	1	16	8	8
090209011	旅游公共关系	1	16	8	8
090109101	休闲垂钓	2	32	16	16
090209058	酒店建筑与室内设计赏析	2	32	16	16
090409009	视觉营销与设计	2	32	16	16
090209055	西方伦理哲学研究	1	16	8	8
090409002	房车旅游	1	16	8	8
090209043	上海主题旅游	1	16	8	8
106009001	跨文化沟通	2	32	16	16

休闲服务与管理专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：休闲服务与管理（高尔夫/主题乐园）

专业代码：540113

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

三、基本修业年限

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 (54)	旅游类 (5401)	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)	详见《学生学习指南》 (2021年)

五、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，本专业的人才培养在二年级进行分方向，高尔夫运动方向与迪士尼方向。

六、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) 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，具有较强的双语表达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；

七、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

1. 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”、“军事技能”、“劳动教育”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。

2. 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：管理学概论、经济学概论、休闲学概论、高尔夫概论、高等数学、旅游法规、休闲旅游资源、人力资源管理、会计学原理。

（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 7 门专业核心课程，包括：高尔夫运动基础、迪士尼文化鉴赏、高尔夫运动技巧、休闲服务营销、休闲旅游文化、休闲英语、数据分析与运用。

（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限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分为两个方向：高尔夫方向与主题乐园方向，分别为 7 门课程，需要完成的学分为 14 分。

高尔夫方向：高尔夫俱乐部管理、高尔夫规则与礼仪、高尔夫专项训练、高尔夫体能训练、场馆管理与赛事组织、高尔夫球童实务、高尔夫教练员学、高尔夫职业发展。

主题乐园方向：主题公园管理概论、餐饮管理、营地教育概论、休闲活动策划、户外游憩概论、中国主题公园发展案例、迪士尼乐园运营与管理、迪士尼职业发展。

专业任意选修课程模块主要包括：新媒体技术与营销、高尔夫球具鉴赏与工坊、商务礼仪、体育旅游、拓展训练、科技体育、主题公园管理、房车旅游、休闲垂钓、商务旅游等十多门课程组成，需要完成学分为 10 分。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	高尔夫运动基础	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。
2	迪士尼娱乐文化鉴赏	本课程通过对于迪士尼经典影视作品的观摩，旨在使学生能够深入了解迪士尼所创作的各类经典荧幕形象，并且了解到这些形象背后所提倡的正能量，使学生能够对于迪士尼的文化能有更为深刻的认知，并能够尽快从感性上接受企业文化。
3	高尔夫运动技巧	讲授球杆知识及必备装备；讲授热身运动、握杆动作、站位姿势、瞄球姿势、挥杆技术、冲击球与击球后的收杆、各种球杆的选择与应用等。使学生具有基本的高尔夫运动技能。
4	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。
5	休闲服务营销	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。
6	休闲旅游文化	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。
7	数据分析与运用	该课程积极响应教育部“1+X”证书制度试点工作和数字经济大发展的背景，以培养当下旅游行业企业急需的数据分析人才为教学目标。本课程包括六大模块，即数据化运营概述、数据采集与处理方案的制定、市场数据分析、运营数据分析、产品数据分析、数据监控与数据分析报告撰写。通过课程使学生能够掌握数据采集和数据处理的知识、方法和工具，通过数据平台、问卷调查等工具对采集到的数据进行处理。能够监测运营数据，发现数据异常，完成数据图表和报表制作。从而使学生能够适应数据分析相关工作需要具备的数据采集、数据处理、可视化等职业能力。

4. 实践性教学环节

主要包括认知实习、生产性实训、顶岗实习等内容。

(1) 认知实习

第一学期安排为期2周的认知实习。组织学生到高尔夫俱乐部进行实地考察和专业见习，参观高尔夫球场、了解球场管理和俱乐部管理的基本流程；组织学生到迪士尼乐园参观与初步了解迪士尼的工作流程等，并要求撰写认知实习报告。

(2) 生产性实训

高尔夫方向安排在第三学期与第四学期分别安排为期2周的生产性实训，共4学分。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。

迪士尼方向安排一次生产性实训，计划在第四学期后9周进行，为期4周共4学分。学生在老师与迪士尼乐园的指导下，结合迪士尼的岗位安排进行学习不同岗位的要求，并按照要求撰写实训报告。

（3）企业实践教学

在三年级第一学期前 8 周安排企业实践教学，高尔夫方向需要完成高尔夫球童实务、高尔夫教练员学、高尔夫职业发展三门课程中的两门，共 4 学分；迪士尼方向需要完成迪士尼乐园运营与管理、迪士尼职业发展两门课程，共 4 学分。

（4）顶岗实习

顶岗实习分为二个阶段，第一阶段是二年级暑假（8 周），第二阶段是在企业实践教学之后（16 周），共 24 周，顶岗实习结束时间是三年级第二学期（3 月中旬）。按照企业实习的要求完成实习内容，撰写顶岗实习报告。

（二）课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	720	346	374	48%	52%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	512	308	204	60%	40%	32	22.9%
专业限定选修课	224	112	112	50%	50%	14	10%
专业任意选修课	160	80	80	50%	50%	10	7.1%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合 计	2528	902	1626	35.7%	64.3%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2528，总学分数 140。

（四）教学进行总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

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。

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》（2017 年 6 月修订）。

（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，同时录制了《高尔夫运动基础》线上课程。

（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。

九、质量保障

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、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 32 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 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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》（2021 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。

使用教材：《管理学概论》，彭俊，北京大学出版社，2014 年。

参考书目：1. 《现代管理学》，张彩利，北京师范大学出版社，2010 年。

2. 《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、工商管理等财经类、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。

使用教材：《西方经济学简明教程》（第七版）尹伯成编著，上海人民出版社，2011 年。

参考书目：《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。

使用教材：《休闲学概论》楼嘉军，华东师范大学出版社，2016 年。

参考书目：《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。

使用教材：吴亚初主编，《高尔夫概论》，北京：人民体育出版社，2011 年。

参考书目：韩烈保，《高尔夫概论》，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。

使用教材：《乐挥高尔夫》，徐成响，旅游教育出版社，2016 年。

参考书目：1. 《易击高尔夫》，裴勇，北京体育大学出版社，2012 年。
2. 《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：高尔夫运动技巧

英文名：Golf Skills

预修课程：高尔夫基础

内容简介：讲授球杆知识及必备装备；讲授热身运动、握杆动作、站位姿势、瞄球姿势、挥杆技术、冲击球与击球后的收杆、各种球杆的选择与应用等。使学生具有基本的高尔夫运动技能。

使用教材：《高尔夫从入门到精通》，保罗·G. 申普著，人民邮电出版社，2018 年。

参考书目：1. 《高尔夫运动系统训练》，克雷格·戴维斯著，人民邮电出版社，2016 年。
2. 《易击高尔夫》，裴勇，北京体育大学出版社，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。

使用教材：《休闲服务营销概论》，李军岩，辽宁大学出版社，2011 年。

参考书目：1. 《市场营销学》第五版，张黎明，四川大学出版社，2017 年。
2. 《市场营销：原理与实践》，第 16 版，菲利普科特勒，2015 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

课程简介：通过该课程的学习，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。

使用教材：《旅游文化学》，朱立新，南开大学出版社，2012 年。

参考书目：1. 《中国旅游文化》，潘宝明，中国旅游出版社，2010 年。
2. 《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：休闲英语

英文名称：Leisure English

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。

使用教材：《高尔夫英语教程》，张建堂，旅游教育出版社，2015 年。

参考书目：1. 《高尔夫英语实用会话》，宋金官，旅游教育出版社，2015 年。
2. 《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。

使用教材：《新编会计学原理》，李海波，立信会计出版社，2013 年。

参考书目：1. 《会计学原理》，约翰·J·怀尔德，等，中国人民大学出版社，2012 年。
2. 《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。

使用教材：《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：1. 《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。
2. 《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：餐饮管理

英文名称：Restaurant Management

预修课程：无

课程简介：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。

使用教材：《餐饮管理(第 2 版)》，匡家庆主编，旅游教育出版社，2016 年。

参考书目：1. 《餐饮管理实务》，武瑞营主编，机械工业出版社，2014 年。
2. 《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

课程简介：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工作中的重要地位并会将相关理论加以应用。

使用教材：《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

参考书目：1. 《人力资源管理与实务》(第 2 版)，王莹主编，中国电力出版社，2016 年
2. 《人力资源管理概论》(第 2 版)，魏新主编，华南理工大学出版社，2013 年。

课程名称：迪士尼娱乐文化鉴赏

英文名称：Entertainment Culture of Disney

预修课程：无

课程简介：本课程通过对于迪士尼经典影视作品的观摩，旨在使学生能够深入了解迪士尼所创作的各类经典荧幕形象，并且了解到这些形象背后所提倡的正能量，使学生能够对于迪士尼的文化能有更为深刻的认知，并能够尽快从感性上接受企业文化。

使用教材：迪士尼企业提供内部培训资料

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。

使用教材：《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。

参考书目：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。

使用教材：《旅游法规》，杨智勇，北京大学出版社，2017 年

参考书目：1. 《旅游法规与法律实务》，袁义著，东南大学出版社，2017 年。
2. 《旅游法规常识》，赵利民著，华中科技大学出版社，2017 年。

课程名称：数据分析与应用

英文名称：Data Analysis and Application

预修课程：无

内容简介：该课程积极响应教育部“1+X”证书制度试点工作和数字经济大发展的背景，以培养当下旅游行业企业急需的数据分析人才为教学目标。本课程包括六大模块，即数据化运营概述、数据采集与处理方案的制定、市场数据分析、运营数据分析、产品数据分析、数据监控与数据分析报告撰写。通过课程使学生能够掌握数据采集和数据处理的知识、方法和工具，通过数据平台、问卷调研等工具对采集到的数据进行处理。能够监测运营数据，发现数据异常，完成数据图表和报表制作。从而使学生能够适应数据分析相关运营工作需要具备的数据采集、数据处理、可视化等职业能力。

使用教材：1.《电子商务数据分析概论》，高等教育出版社，2019年。

2.《电子商务数据分析实践》，高等教育出版社，2019年。

参考书目：《电子商务数据分析》作者北京中清研信息技术研究院，电子工业出版社。

课程名称：营地教育概论

英文名称：Introduction to Camp Education

预修课程：无

课程简介：本课程是营地教育课程的基础理论课，是一门系统介绍营地教育基本概念、发展历史、普遍规律、基本理论和一般方法的科学，为学生学习营地教育其他相关专业课程搭建基础概念、逻辑和理论框架。本课程的教学目的在于让学生理解和掌握营地教育的发展历程、系统的理论知识和未来发展的趋势，培养学生开放的观念，使学生能够掌握营地教育基本的理论框架，为理论联系实际，为后期更好地掌握营地教育课程设计、活动带领以及教育价值传递奠定坚实的理论基础。

使用教材：《营地指导员基础教程》，国家体育总局青少年体育司、中国登山协会，高等教育出版社，2018年。

参考书目：1.《营地建设与管理》，国家体育总局青少年体育司、中国登山协会，高等教育出版社，2018年。

2.《自然教育操作手册》，国家体育总局青少年体育司、中国登山协会，高等教育出版社，2018年。

3.《研学旅行概论》，薛兵旺，旅游教育出版社，2020年。

课程名称：迪士尼运营与管理

英文名称：The Disney Parks Approach to Operations Management.

预修课程：迪士尼娱乐文化鉴赏

课程简介：本课程为企业实地课程，旨在帮助学生了解迪士尼乐园岗位设置及其运营模式，分别从乐园运营、商品运营、酒店运营三个方面进行讲解，以培养学生的游客服务能力为核心，使学生能够迅速找到适合自己的岗位并能够在工作中得心应手。

使用教材：迪士尼企业提供的内部培训教材

课程名称：迪士尼职业发展

英文名称：Career Development at Disney

预修课程：迪士尼娱乐文化鉴赏

课程简介：本课程为企业实地课程，旨在帮助学生了解个人在迪士尼个人发展的前景，培养学生的沟通能力、时间管理能力、行为管理能力、压力应对能力及职业规划能力等，为学生迅速适应职场环境提供助力。

使用教材：迪士尼企业提供的内部培训教材

课程名称：拓展训练

英文名称：Outward Bound

预修课程：无

课程简介：本课程是开展体验式学习、大学生综合素质教育、营地教育等课程的实践与技术支持课程。该课程是一门借助于体验学习理论、游戏理论、团体动力学等理论，以户外挑战项目、游戏活动等为表现形式，让学生体验游戏和团队项目，关注学生当下的体验，挑战自我，熔炼团队，提升信心。通过引导反思技术，让学生产生有价值的经验，并通过知识迁移提升大学生演讲、沟通、领导、组织管理技能等综合素质。

使用教材：《拓展训练》，钱永健，企业管理出版社，2006年。

参考书目：1.《发现团队的力量通过引导让体验式培训更有效》，夏雄武，人民邮电出版社，2018年。

2.《拓展训练》，信晓宁，王小燕，谭捷，华南理工大学出版社，2011年。

3.《体验学习，让体验成为学习和发展的源泉》，（美）大卫库伯，2008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	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	64	32	32			4	4									√	
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2											√	
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2									√	
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2					√	
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2										√		
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2								√		
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2						√		
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2										√		
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2								√		
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2										√		
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2								√		
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16					2	2						√		
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16							2	2				√		
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3										√		
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3										√		
		000001001	中国传统文化	2	32	32				2	2									√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2											√	
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2											√	
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2									√	
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2									√	
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2									√	
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2							√	

	公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56														
专业基础课程	专业必修课	050130011	高尔夫概论	2	32	20	12	2	2											√	
		010020011	高等数学	2	32	24	8	2	2												√
		010020041	管理学概论	2	32	24	8	2	2											√	
		010020031	经济学概论	2	32	24	8	2	2											√	
		010020081	会计学原理	2	32	24	8			2	2										√
		010120141	旅游法规	2	32	20	12			2	2									√	
		010603011	休闲旅游资源	2	32	20	12			2	2										√
		010130101	休闲学概论	2	32	20	12			2	2									√	
		010220042	人力资源管理	2	32	24	8					2	2								√
	专业核心课程	050120051	高尔夫运动基础	2	32	6	26	2	2												√
		106003025	迪士尼文化鉴赏	2	32	24	8	2	2												√
		050130031	高尔夫运动技巧	2	32	6	26			2	2										√
		010603031	休闲旅游文化	2	32	20	12					2	2							√	
		106003030	休闲英语	2	32	16	16					2	2								√
090603002		数据分析与应用	2	32	20	12					2	2								√	
010603021		休闲服务营销	2	32	16	16					2	2							√		
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			14	224	112	112					6	6	4	4	4	4				
	专业任意选修课（表四）			10	160	80	80					5	5	5	5						
实践教学环节	010150020	专业见习	2	50		50	2	25													
	000005046	生产性实训（一）	2	50		50					2	25									
	000005045	生产性实训（二）	2	50		50							2	25							
	000005044	顶岗实习	24	600		600											24	25			
	000005043	毕业设计	2	50		50											2	25			
合计				140	2528	902	1626	26	50	29	32	34	60	14	38	4	4	26	50		

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
专业限定选修课模块	050130041	高尔夫专项训练	2	32	6	26
	090108034	高尔夫体能训练	2	32	6	26
	090108021	场馆管理与赛事组织	2	32	16	16
	090108011	高尔夫球童实务	2	32	16	16
	106008020	高尔夫教练员学	2	32	16	16
	106008019	高尔夫职业发展	2	32	16	16
	010230031	餐饮管理	2	32	16	16
	106008018	主题公园概论	2	32	16	16
	106008017	营地教育概论	2	32	16	16
	090108031	休闲活动策划	2	32	16	16
	050130071	户外游憩概论	2	32	12	20
	106008015	中国主题公园发展案例	2	32	16	16
	106008016	迪士尼运营与管理	2	32	16	16
	106008014	迪士尼职业发展	2	32	16	16
	050130051	高尔夫俱乐部管理	2	32	16	16
	050130021	高尔夫规则与礼仪	2	32	16	16

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
090109101	休闲垂钓	2	32	16	16
090109113	高尔夫球具鉴赏与工坊	2	32	16	16
090109114	房车旅游	1	16	12	4
090109116	商务旅游	1	16	12	4
090109118	主题公园管理	1	16	12	4
106009017	科技体育	1	16	6	10
106009019	户外游憩概论	1	16	10	6
106009018	拓展训练	1	16	6	10
106009020	商务礼仪	2	32	16	16
090109117	体育旅游	2	32	16	16
106009021	新媒体技术与营销	2	32	16	16

全媒体广告策划与营销专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：全媒体广告策划与营销

专业代码：560216

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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
新闻传播大类 (56)	广播影视类 (5602)	广告业 (744)	多媒体作品 制作员 (2021300) 编辑(网络编辑、文字编辑) (2120200) 公关员 (3020100)	数字营销技术应用 旅游全媒体广告策划 旅游活动策划与运营	详见《学生学习指南》(2021年)

五、培养目标

本专业立足于旅游行业新媒体营销价值链的重构，旨在培养以移动互联网为核心的全媒体新业态下，具备营销学、传播学、旅游学等跨专业知识背景，面向上海及长三角区域，熟练掌握全媒体工具进行内容生产、广告策划、活动组织与产品营销，能够在各类旅游企事业单位或互联网企业从事全媒体策划与运营的技能型、复合型、创新型人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识、能力三个方面达到以下要求。

1. 素质

(1) 在思想道德素质层面，培养学生具有正确的世界观、人生观、价值观，注重学生社会主义核心价值观的建立；

(2) 在人文素质发展层面，引导学生具有批判性思维的品质和兼收并蓄的包容能力，具备一定的艺术修养及审美能力；

(3) 在职业基本素养层面，培养学生爱岗敬业、崇德向善的职业品质（理念），强调职业发展所需的管理素养、传播素养及营销素养；

(4) 在专业素质层面，培养紧贴旅游行业发展的全媒体广告策划与营销专业素养，注重求实创新意识的建立，强调开放、自主的学习能力，具有职业生涯规划意识。

2. 知识

(1) 掌握旅游管理、新闻传播、广告策划、营销策略等领域的基础知识；

(2) 掌握摄影摄像、音视频的编辑处理，新媒体广告设计与制作，媒体广告文案创意，旅游新业态下的网络传播技术等专业知识；

(3) 掌握数字营销传播、公关活动策划与运营、媒介伦理与法规、旅游品牌全媒体策划等媒体传播的专业知识；

(4) 掌握全媒体内容创意与策划、全媒体广告策划、媒体数据分析与应用等媒体运营的专业知识。

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：具备良好的沟通能力，运营管理能力；敏锐的洞察力与快速的响应力和善于学习的能力，内容信息加工能力以及信息技术应用能力；团队合作与情绪调控能力等。

专业技能：

(1) 媒体广告设计与制作能力。具备摄影摄像、媒体广告设计与制作、短视频制作、广告文案创意的能力。

(2) 全媒体技术推广应用能力。具备对旅游目的地、旅游产品等图文视频资料进行收集、整合、再加工的能力，具备内容创意及策划能力，熟练运用微博、微信、抖音、公众号等网络新媒体开展旅游产品推广、旅游企业公关等具体活动的的能力。具备媒体数据分析与处理的能力，为企业新媒体运营效果评估提供技术支持。

(3) 旅游品牌策划与传播能力。具备洞悉旅游市场需求，善于挖掘旅游潜力与热点，能做好旅游品牌全媒体策划与公关活动传播运营；善于运用网络进行企业组织、产品品牌的营销传播，具备良好的公众沟通与突发事件处理能力，能做好旅游目的地营销。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。

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）”、“旅游学概论”、“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”、“军事技能”、“劳动教育”。

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，设置专业基础课程，包括：管理学原理、经济学概论、传播学概论、广告学概论、广告与消费心理学、传播法规与伦理等。

（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：新媒体与网络传播、新媒体广告设计与制作、媒体文案创意与写作、全媒体广告策划与应用、公关活动策划与运营、公众沟通与传播、旅游品牌全媒体策划与实践、数据分析与应用。

（3）专业拓展课程

根据旅游行业及企业发展对于媒体营销专业人才的复合型要求设置专业拓展课程，分专业限定修选课及专业任意选修课。

专业限定选修课程注重职业素养的培养，以及对于旅游行业最新市场动态、旅游营销新概念、全媒体广告与营销前沿内容的了解。主要课程：媒体语言艺术、全媒体营销前沿、中国新闻史、中外文化交流、旅游新生态、中国旅游地理等。

专业任意选修课程凸显人文素养和方法能力的培养，主要课程：时间管理、情绪管理、创意思维、旅游与音乐鉴赏、商业美学、批判性思维、应用文写作、团队体验式活动设计等。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容
1	新媒体与网络传播	互联网的演进与传媒业发展、网络传播的多重形式、网络媒体与新闻传播博、新媒体用户、网络信息的整合形式、网络环境下的数据新闻与可视化传播、社会化媒体的兴起与发展、短视频的发展、网络传播效果研究、网络传播与社会发展等。
2	新媒体广告设计与制作	新媒体平台各类多媒体广告的制作方法，包含新媒体图像处理技术及其应用、视频处理技术及应用、动画制作入门、音频处理技术及其应用等核心内容。
3	全媒体文案创意与写作	新媒体概述及文案写作要求、文案创意标题、微文策划方法、微文内容写作、文案选题的创意思考、文案开头的方法、文章结构、公众号身份的塑造、旅游目的地广告视频和微文内容分析、文旅短视频策划、主题旅游产品软文撰写方法和思路等。
4	全媒体广告策划与应用	广告策划概述、广告策略与推广的环境分析、广告策略与推广的产品分析、广告策略与推广的消费者分析、广告策略与推广的行业分析、广告策略与推广的竞争分析、广告表现策略、媒体渠道与媒介策略、广告效果的控制、广告预算与广告策划等。
5	公关活动策划与运营	公关活动策划原理与方法、形象策划与品牌管理公关活动、宣传设计与制作公关活动场景、公关活动赞助、进度策划与时间管理、公关活动项目管理、志愿者招募、现场管理、项目安全与风险管理、财务成本管理、项目评估、公关活动案例分析等。
6	公众沟通与传播	沟通与公众沟通的基本概念；沟通的主要策略与技巧；组织内部沟通；危机沟通的处理；团队沟通的主要方法；有效倾听的技巧；非语言沟通和跨文化沟通等。
7	旅游品牌全媒体策划与实践	认知旅游品牌；旅游品牌的作用；旅游品牌的成功案例及启示；旅游品牌的基本内涵；旅游品牌的构成要素；旅游市场分析；旅游品牌定位；旅游品牌形象；旅游产品开发策划；品牌推广的作用；品牌营销渠道设计；品牌危机公关等。
8	数据分析与应用	数据分析目标和指标的制定；数据采集渠道及工具的选择；数据采集与处理方案撰写；市场数据分析的内容和价值；客户数据分析基本概念与内容；产品行业数据分析基本概念与内容；数据监控指标分类；数据分析报告撰写等。

4. 实践性教学环节

(1) 专业见习

第二学期和第三学期分别有为期 1 周的专业见习。第二学期组织学生到互联网旅游企业或专业媒体营销公司进行实地考察或参加旅游企业的新闻发布会等公关活动，了解行业岗位基本工作内容与工作要求。第三学期组织学生进行旅游目的地实地考察，结合专业学习完成综合实训任务，并撰写专业见习报告一份。

(2) 生产性实训

第三学期、第四学期分别安排为期至少 2 周的生产性实训。学生在专业老师的指导下，利用校企合作、产教融合的培养优势进行实训课程的设计。

第三学期的生产性实训任务是旅游目的地新媒体营销，结合专业见习，历经实地调研、多媒体技术（语音、视频、图像）实现、媒体传播运营，按照岗位工作过程内容完成实训课程。

第四学期将组织学生参与合作企业的全媒体广告策划与营销活动，如日常新媒体运营、旅游产品营销、新闻发布会等具体的工作内容，进行实操性生产实训。从调研立项、媒体广告设计与制作、产品营销推广、活动组织协调、现场管理到后期评估等实施全过程，并撰写生产性实训报告一份。

(3) 顶岗实习

顶岗实习共 24 周，结合专业课程的设置情况以及各类旅游企事业单位的经营现状，将采取集中顶岗实习的形式，安排在第五学期的后 8 周和第六学期 16 周。组织指导学生到各类旅游企事业单位、互联网旅游公司、广告设计制作公司、全媒体公关公司等单位进行专业实习实践，并撰写顶岗实习报告一份。毕业前，根据学校统一要求，完成 2 个学分的毕业设计。

(二) 课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	720	346	347	48%	52%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	608	342	266	56%	44%	38	27.1%
专业限定选修课	144	72	72	50%	50%	9	6.4%
专业任意选修课	144	72	72	50%	50%	9	6.4%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合 计	2528	888	1640	35.1%	64.9%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2528，总学分数 140。

（四）教学进行总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

全媒体广告策划与营销专业共储备专任教师共 10 位，专职老师 7 位。兼职老师为在行业内具有影响力的学者及企业专家，是一批专兼职相结合的专家教师团队，部分教师具有非常丰富的教学及实际工作经验。专职老师双师型占近 71%；中青年教师占 100%；高级职称占 57%、中级职称占 43%；博士研究生学位占 30%，硕士研究生学位占 70%。从专任老师学科背景看，有管理学、经济学、文学、历史学、法学等。3 位兼职老师有些相关的专业背景和较强的教学研究能力。校企师资团队能更好的保障专业的发展，能及时根据行业现实进行动态调整，有利于专业的良性发展。

（二）教学设施

学校有一体化多媒体教室、机房等教学资源为学生学习网络和其他新媒体技术，初步具有数据挖掘和分析能力提供了最有利保障。也为学生进行多媒体制作提供了良好的条件。

全媒体广告策划与营销专业实训室定位为综合性、实用性、展示性的新媒体综合实训集群，拟建涵盖旅游智慧媒体谷、旅游影像工作室、旅游商务模拟空间、小型综合演播室、音视频编辑工作室等（如表 3）。

表 3 全媒体广告策划与营销专业实训室一览表

序号	实训室名称	功能定位
1	旅游智慧媒体谷	综合教学空间、展览展示空间
2	旅游影像工作室	旅游影像画面创作教学基地
3	旅游众创空间	旅游商务、营销、创业创意场景实战模拟教学空间，小组活动、课后辅导场地
4	小型综合演播室	旅游类视频栏目、网络直播演训练空间
5	音视频编辑工作室	旅游音视频后期制作教学基地

（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。旅游媒体营销专业的相关课程在使用教材严格把关，将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的教材。

九、质量保障

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。

建立日常教学组织运行与管理体系，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。各专业充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

十、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 38 学分，专业限定选修课 9 学分，专业任意选修课 9 学分，实践教学环节 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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》（2021 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：管理学原理

英文名称：The Principles of Management

预修课程：无

课程简介：《管理学原理》是教育部规定的工商管理类专业的核心课程之一，也是全媒体广告策划与营销专业的专业基础课。通过讲解使得学生理解（现代）人类管理学的理论与实践；学习管理学的原理与方法；知道应该如何更好的优化组织、优化个人；深入体认管理学原理如何具体应用。

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 11 版），罗宾斯等，中国人民大学出版社，2012 年。

《管理学：原理与方法》，周三多，复旦大学出版社，2009 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：本课程是全媒体广告策划与营销专业的一门专业基础课，包括了微观经济学和宏观经济学的基本原理和主要内容。微观经济学部分从消费者和生产者两个角度出发进行讲授，包括需求、供给与均衡价格、消费者行为与生产者行为、完全竞争与不完全竞争市场、要素价格与收入分配、微观经济政策等。宏观经济学部分从国民经济的整体运行出发进行讲授，包括国民收入核算、国民收入的决定和变动、对外开放与国际经济联系、宏观调控与经济政策以及如何看懂并理解我国经济各类统计指标和数据等。通过讲授培养学生运用经济学原理去观察、分析和解释现实生活中典型的经济行为和经济现象，并指导自己在学习和未来工作中做出最优决策。

使用教材：《经济学概论》，陈承明，上海财经大学出版社，2019 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。

《管理经济学》，吴德庆等编著，中国人民大学出版社，2014 年。

《西方经济学》，（第六版），高鸿业主编，中国人民大学出版社，2014 年。

课程名称：传播学概论

英文名称：Communication Theories

预修课程：管理学、旅游学概论等

课程简介：《传播学概论》是全媒体广告策划与营销专业的一门专业基础课程，本课程是研究人类社会信息系统及其运行规律的一门学科，也是专业的主干理论课程，它从宏观上对人类社会的各种传播现象和规律进行系统分析和研究，是学生从事各种信息传播活动的必备基础，也是传媒策划类学科结构的重要组成部分。通过这门课的学习，使学生从整体上了解人类传播活动和传播学的学科起源和发展，能够客观地认识、分析和运用各种大众传播媒介推动人类社会的发展，能够正确认识信息时代传媒格局的变化和国际化的传媒竞争的发展趋势，有效地使用各种大众传播媒介促进社会发展。

使用教材：《传播学教程》，郭庆光著，中国人民大学出版社，2020 年。

参考书目：《传播学基础：历史、框架与外延》，胡正荣著，中国传媒大学出版社，2020 年。

课程名称：广告与消费心理学

英文名称：Advertising and Consumer Psychology

预修课程：经济学、旅游学概论等

课程简介：广告与消费心理学是旅游媒体营销专业的一门专业基础课。该课程内容十分广博、庞杂，是在多门学科基础上形成的一门综合性应用科学。学生通过对该课程 11 个教学模块的学习，能够较好地认识和掌握旅游媒体消费者心理及其变化发展规律，更好地掌握旅游媒体营销、大众传播、公共关系等市场行为的规律。同时，通过对营销心理学基本原理的分析，提高对旅游媒体消费者判断、分析能力，提高作为旅游

媒体营销者在营销活动中的决策、组织能力，提高学员自身综合素质以更好地适应旅游媒体市场经济行为。

使用教材：《消费心理学》第2版，臧良运，北京大学出版社，2017年。

参考书目：《消费心理及行为分析》第二版，杨毅玲，中国劳动社会保障出版社，2019年。

课程名称：全媒体广告策划与应用

英文名称：Media Advertising and Application

预修课程：传播学概论、广告学概论

课程简介：《全媒体广告策划与应用》是全媒体广告策划与营销专业的专业必修课程。本课程从广告与品牌策划的意义出发，从广告策略的全媒体传播环境、全媒体时代的广告表现策略、全媒体广告投放的媒体渠道、全媒体广告效果检测、全媒体广告预算达成等广告策略与提案的实务要求，系统为学生介绍全媒体时代广告策划的应用模式的转型及实务操作流程。通过本课程的学习，可以帮助同学们理解传媒业高速发展的今天，各类媒介的特性、培养信息敏感度、掌握各类媒体渠道的发布技巧、提高分析和解决媒体策划问题的能力。

使用教材：《广告策划》，黄升民、段晶晶著，中国传媒大学出版社，2020年。

参考书目：《广告媒体策划与应用》，崔银河著，中国传媒大学出版社，2017年。

课程名称：新媒体广告设计制作

英文名称：New Media Advertising Design and Production

预修课程：摄影技术与艺术

课程简介：本课程是全媒体广告策划与营销专业的一门专业基础课，课程主要介绍新媒体平台各类多媒体广告的制作方法，包含新媒体图像处理技术及其应用、视频处理技术及其应用、动画制作入门、音频处理技术及其应用等核心内容。以工作任务的项目制形式组织课堂教学，通过大量实际案例的教学，帮助学生快速掌握多媒体常用软件的操作及其应用，通过分析各种技术实现的原理，使学生能够达到行业一线工作岗位的基本要求。

使用教材：《新媒体广告设计》，柳冰蕊 夏镇杰 韩江月，人民邮电出版社，2020年。

参考书目：《新媒体产品设计与项目管理》，龙思思，中国人民大学出版社，2021年。

课程名称：公关活动策划与运营

英文名称：Public Relations Activities Planning and Operation

预修课程：管理学原理、广告学概论等

课程简介：本课程是全媒体广告策划与营销专业的一门专业核心课，课程从行业现实需求出发，以项目模拟的形式开展课程教学。主要内容包括公关活动策划原理与方法、形象策划与品牌管理公关活动、宣传设计与制作公关活动场景、公关活动赞助、进度

策划与时间管理、公关活动项目管理、志愿者招募、现场管理、项目安全与风险管理、财务成本管理、项目评估、公关活动案例分析等内容。

使用教材：《节事活动策划与管理》，罗伊玲，华中科技大学出版社，2018 年。

参考书目：《活动策划与组织（第 6 版）》，乔·戈德布拉特，中国人民大学出版社，2017 年。

课程名称：数字营销传播实务

英文名称：Digital marketing communication practice

预修课程：旅游学概论、广告学概论等

课程简介：本课程是全媒体广告策划与营销专业的一门专业基础课，立足于国内数字营销市场和各营销主体的市场行为，重点关注广告主数字营销实践、数字营销公司运作、数字媒体运营，并以此为主线，深入剖析数字内容营销、数字品牌营销、大数据营销、数字平台营销。既有对数字营销理论的探讨，又有对数字营销运作实务的分析，还有大量鲜活案例对相关理论和运作实务进行佐证。

使用教材：《品牌智能：数字营销传播的核心理念与实战指南》，谷虹著，电子工业出版社，2015 年。

参考书目：《数字营销》（第 2 版），阳翼，中国人民大学出版社，2019 年。

《数字营销概论》周茂君，科学出版社，2019 年。

课程名称：新媒体与网络传播

英文名称：New Media and Network Communication

预修课程：传播学概论、旅游学概论等

课程简介：本课程是全媒体广告策划与营销专业的一门专业必修课，通过系列得介绍新媒体发展的历史、现状、产品形态及其应用场景。从“技术—传媒—社会”三维视角，对新媒介产品和现象展开理论解读和总结，考察新媒体对新闻传播教育的内在要求和外在规定性，通过案例分析、理论阐释、现象呈现、线上线下互动等方式，强化学生对网络传播现象深层肌理与综合效应的认识，提高学生媒介素养，优化网络化生存策略。

使用教材：《网络传播概论》（第四版），彭兰，中国人民大学出版社，2017 年。

参考书目：《新媒体理论与技术》，匡文波，中国人民大学出版社，2014 年。

《网络传播导论》，钟瑛等编著，中国人民大学出版社，2016 年。

《网络传播概论》，严三九等编著，化学工业出版社，2012 年。

课程名称：公众沟通与传播

英文名称：Public Communication

预修课程：传播学概论、旅游职业素养等

课程简介：本课程是全媒体广告策划与营销的一门专业基础课，本课程包含沟通的基本概念、沟通的一般策略、组织内部沟通、危机沟通、团队沟通、倾听、非语言沟通和跨文化沟通。通过本课程的学习，可以帮助同学们理解沟通基础知识、培养沟通意识、掌握沟通技巧、提高分析和解决沟通问题的能力。

使用教材：《管理沟通》，康青著，中国人民大学出版社，2018 年。

参考书目：《管理沟通》，杜慕群，朱仁宏编著，清华大学出版社，2018 年。

课程名称：旅游品牌全媒体策划与实践

英文名称：Media Planning and Practice of Tourism Branding

预修课程：新媒体概论、经济学等

课程简介：本课程是全媒体广告策划与营销的一门专业基础课，本课程综合性和实践性较强，兼顾内容深度与广度，通过详实的理论、独到的观点和精彩的案例，剖析并洞见数字时代旅游品牌传播的内在逻辑与发展趋势。本课程的主要内容为认知旅游品牌、旅游品牌的构成要素、旅游市场分析、旅游品牌定位、旅游产品开发策划、品牌推广、品牌危机公关等。通过本课程的学习，可以帮助同学们理解品牌、品牌形象等基础知识，学习树立品牌的有效途径，和培养产品策划、产品推广的能力。

使用教材：《品牌策划与推广》，张晓红，金宏星，人民邮电出版社，2020.

参考书目：《旅游品牌竞争力——理论·案例》，包亚芳，孙治，薛群慧编著，浙江工商大学出版社，2012 年。

课程名称：《媒体文案创意与写作》

英文名称：Media Copywriting Creativity and Writing

课程简介：本课程属于新媒体专业的一门选修课程。本课程包括的文案创意标题、微文策划方法、文案选题的创意思考、内容写作、文旅短视频策划、主题旅游产品软文撰写等。可以帮助同学们掌握媒体内容创意与策划中的典型工作过程，具备新媒体营销策划、内容创意策划的职业能力。

使用教材：校本教材

参考教材：《媒体创意与策划》，陈勤编著，中国传媒大学出版社，2017 年。

《新媒体文案创作与传播》，作者：叶小鱼，勾俊伟，人民邮电出版社，2017 年。

课程名称：传播法规与伦理

英文名称：Communication regulations and ethics

预修课程：传播学概论、管理学等

课程简介：本课程是全媒体广告策划与营销专业的一门专业必修课，着重培养未来传媒从业者的专业素养；明确传播者的行为底线和伦理规范；系统训练其用法律和伦理的视角观察分析问题的能力；培养未来传媒从业者的历史使命感和社会责任感。

使用教材：《传媒法规与伦理》（第二版），王军，中国传媒大学出版社，2019 年。

参考书目：《媒介伦理教程》，江作苏/李理，武汉：华中师范大学出版社，2017 年。

《媒体道德与伦理案例教学》，展江，中国传媒大学出版社，2014 年。

《传播伦理与法规概论》，陈绚，北京：高等教育出版社，2012 年。

课程名称：数据分析与应用

英文名称：Data Analysis and Application

预修课程：计算机基础

课程简介：本课程包括五大模块，即数据分析概述、基础数据采集、数据分类与处理、数据描述性分析、基础数据监控与报表制作。通过课程使学生能够掌握数据采集和数据处理的知识、方法和工具，通过数据平台、问卷调研等工具对采集到的数据进行处理，能够通过监测运营数据，发现数据异常，完成数据图表和报表制作。通过本课程使学生能够掌握数据化运营工作所必需的数据采集、数据处理、可视化等职业能力。

使用教材：《电子商务数据分析概论中级》，高等教育出版社，2019 年。

《电子商务数据分析实践中级》，高等教育出版社，2019 年。

参考书目：《电子商务数据分析与应用》，复旦大学出版社，2020 年。

表一：三年制全媒体广告策划与营销专业教学计划表

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	64	32	32			4	4											√
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2													√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2											√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2									√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2							√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2												√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2										√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2								√	
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2												√	
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2										√	
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2												√	
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2										√	
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16					2	2								√	
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16							2	2						√	
		000001001	中国传统文化	2	32	32				2	2											√
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3												√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3												√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2													√
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2											√
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2													√
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2											√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2									√
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2											√
公共选修		公共选修课（表二）		7	112	56	56															

	修课																				
专业基础课程	专业必修课程	106003008	管理学原理	2	32	20	12	2	2											√	
		106003007	传播学概论	2	32	20	12	2	2											√	
		106003022	广告与消费心理学	2	32	20	12	2	2											√	
		106003021	摄影技术与艺术	2	32	10	22	2	2												√
		106003019	广告学概论	2	32	20	12			2	2									√	
		106003005	经济学概论	2	32	20	12			2	2									√	
		106003012	旅游新生态	2	32	22	10					2	2							√	
		106003015	数字营销传播实务	2	32	16	16					2	2							√	
		106003013	旅游目的地营销	2	32	22	10					2	2							√	
		106003011	媒介伦理与法规	2	32	22	10							2	2					√	
专业核心课程	专业核心课程	106003006	数据分析与应用	2	32	16	16	2	2											√	
		106003018	新媒体与网络传播	2	32	20	12			2	2									√	
		106003020	新媒体广告设计与制作	4	64	30	34			4	2										√
		106003014	旅游品牌全媒体策划与实践	2	32	16	16					2	2							√	
		106003016	全媒体广告策划与应用	2	32	16	16					2	2							√	
		106003017	媒体文案创意与写作	2	32	16	16					2	2							√	
		106003010	公关活动策划与运营	2	32	16	16							2	2					√	
		106003009	公众沟通与传播	2	32	20	12							2	2					√	
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			9	144	72	72			1	1	2	2	3	3	3	3				
	专业任意选修课（表四）			9	144	72	72					2	2	2	2	5	5				
实践教学环节	实践教学环节	000005048	专业见习（一）	1	25		25			1	25										
		000005047	专业见习（二）	1	25		25					1	25								
		000005046	生产性实训（一）	2	50		50					2	25								
		000005045	生产性实训（二）	2	50		50							2	25						
		000005044	顶岗实习	24	600		600											24	25		
		000005043	毕业设计	2	50		50											2	25		
合计				140	2528	888	1640	29	31	30	54	24	74	16	40	8	8	26	50		

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：全媒体广告策划与营销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	106008012	媒体语言艺术	1	16	10	6
	106008013	全媒体营销前沿（上）	1	16	10	6
	106008011	全媒体营销前沿（下）	1	16	10	6
	106008010	突发事件处理	1	16	10	6
	106008009	职业形象塑造	1	16	8	8
	106008008	中国新闻史	2	32	20	12
	106008007	媒体与文化	2	32	20	12
	106008006	中国旅游地理	2	32	20	12

表四：全媒体广告策划与营销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
106009007	中外文化交流	2	32	20	12
106009008	创意思维	2	32	20	12
106009009	旅游目的地规划	2	32	20	12
106009010	应用文写作	1	16	6	10
106009011	批判性思维	1	16	10	6
106009012	团队体验式活动设计	1	16	6	10
106009013	商业美学	1	16	10	6
106009014	旅游与音乐鉴赏	1	16	10	6
106009015	情绪管理	1	16	10	6
106009016	时间管理	1	16	10	6

旅游英语专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：旅游英语

专业代码：570203

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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 (57)	语言类 (5702)	商务服务业 (72) 住宿业 (61) 娱乐业 (90) 教育 (83)	旅游及公共游览场所服务人员 (4-07-04) 住宿服务人员 (4-03-01) 翻译人员 (2-10-05) 其它教学人员 (2-08-09)	会展接待服务 旅游接待服务 酒店服务 口译、笔译 游乐园、主题公园接待与服务 小学教育	详见《学生学习指南》(2021 年)

五、培养目标

本专业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、乃至全国一流并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，以涉外旅游服务能力为特色，培养具有良好的跨文化交际能力的高素质技能型人才，能胜任英语导游、海外领队、旅行社对外联络、旅行社计调、旅游咨询、酒店服务、教育培训、英语翻译等工作。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

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。

七、课程设置及学时安排

（一）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

（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、大学生心理健康教育、就业指导与创新创业教育、形式与政策、军事理论、军事技能、劳动教育等 13 门公共必修课程，共计 33 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。

2. 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（英文）等课程，重点培养学生旅游服务接待能力和跨文化交际能力。

（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，主要设置语言提升模块、语言拓展模块和职业导向模块，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。

语言拓展模块：商务英语、会展英语、英文报刊选读等课程。

职业导向模块：包括旅行社方向、酒店方向、导游方向、教育方向、跨境电商方向等 5 个方向的课程。

选修说明：职业导向模块为必修模块，学生根据职业能力和个人发展兴趣选择一个方向的课程学习。同时在其他模块中选择适合自己发展需求及感兴趣的课程，达到总学分要求即可。该部分的选修学分要求为 8 学分。

（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。

旅游服务技能课程：现代管理学、新媒体运用、服务与营销、市场数据分析等四门课程。

其它课程：旅游文物艺术、中西饮食文化、中外建筑艺术、中国文化遗产（双语）、非遗文化译介（双语）、中外民俗、茶艺（双语）、中国历史、上海导游、海派文化、出境领队业务、领队英语、形体礼仪、主题公园经营与管理（双语）、经典名著与影视赏析、漫游世界文化遗产（双语）、文化传播学英语角、英语讲演、导游证英文考试应试指导、英语中级口译证书应试辅导、商务英语中级证书应试辅导、英语专业四级证书考试辅导等。

选修说明：旅游服务技能课程为必修平台课程。学生还可选修其它所开课程，学分要求为7学分。

3. 专业核心课程主要教学内容

表1 专业核心课程主要教学内容

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。

4. 实践性教学环节

(1) 专业见习

第二学期和第四学期各安排为期 1-2 天的专业见习。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,到旅行社、酒店、教育培训机构、会展企业、商贸公司等进行专业考察见习;安排指导教师全程指导,学生需要提交专业见习报告。

(2) 生产性实训

第二学期和第四学期各安排为期 3-4 天的生产性实训。主要开展与旅游接待服务相关的实践性实训项目。例如,校内外实景导游项目;结合校内实践周,开展服务礼仪类、服务接待类和文化体验类实训项目;结合课程,开展语言实践类实训项目(语音擂台赛、英语演讲、口语大赛等)。指导老师应提交具体实训方案,学生需要提交实训报告。

(3) 顶岗实习

利用第五学期后 4 周和第六学期安排为期 24 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、酒店、会展、教育培训、跨境电商等旅游行业相关岗位。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,并提交顶岗实习报告。

(4) 毕业设计

第六学期顶岗实习结束后,提交毕业设计报告。

(二) 课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	528	250	278	47%	53%	33	23.6%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	944	472	472	50%	50%	59	42.1%
专业限定选修课	128	64	64	50%	50%	8	5.7%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	728		728		100%	26	18.6%
合 计	2552	898	1654	35.2%	64.8%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2552，总学分数 140。

（四）教学进行总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（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，大部分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备，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。

九、质量保障

（一）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。

（二）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。

（三）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、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 33 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 59 学分，限定选修课 8 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 26 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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》（2021 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：《剑桥国际英语语音教程(英音版)（英文版）》第三版，Ann Baker，北京语言文化大学出版社，2009 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：英语口语

英文名称：English Interpretation

课程目标：培养学生掌握基本的口译技巧，提高学生的英语口语能力

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，是英语专业高阶段的语言专业技能课。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：《口译教程》，杨柳燕、苏伟主编，上海外语教育出版社，2016 年。

《口译基础》第二版，邓轶、刘莹 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。

《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：《中国红》系列丛书，时代出版传媒股份有限公司，黄山书社，2012年。

《中国文化欣赏读本（汉英对照）》，刘谦功，舒燕，于洁编著，北京语言大学出版社，2014年。

《中国文化读本》，叶朗、朱良志著，外语教学与研究出版社，2008年。

《中国传统文化十五讲》，龚鹏程著，北京大学出版社，2006年。

《文物精品与文化中国十五讲》，彭林，北京大学出版社，2007年。

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》，莫玉玲，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			
					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		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	64	32	32			4	4									√	
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2											√	
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2									√	
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2					√	
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2											√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2							√	
		000001001	中国传统文化	2	32	32				2	2									√	
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2											√	
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2											√	
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2									√	
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2									√	
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2							√	
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2									√	
			公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56												
				020520221	英语口语(一)	2	32	16	16	2	2										√
020520222	英语口语(二)			2	32	16	16			2	2								√		
020520223	英语口语(三)			2	32	16	16					2	2						√		

专业基础课程	专业必修课程	020520121	英语听力(一)	2	32	16	16	2	2										√	
		020520122	英语听力(二)	2	32	16	16			2	2								√	
		020520123	英语听力(三)	2	32	16	16					2	2						√	
		020520124	英语听力(四)	2	32	16	16							2	2				√	
		020520071	英语泛读(一)	2	32	16	16	2	2										√	
		020520072	英语泛读(二)	2	32	16	16			2	2								√	
		020520011	英语精读（一）	4	64	32	32	4	4										√	
		020520012	英语精读（二）	4	64	32	32			4	4								√	
		020520013	英语精读（三）	4	64	32	32					4	4						√	
		020520014	英语精读（四）	4	64	32	32							4	4				√	
		020520101	英语语法	2	32	16	16	2	2										√	
		020503013	英语语音	2	32	16	16	2	2										√	
		020520241	英语写作	2	32	16	16			2	2								√	
		020520242	英语笔译	2	32	16	16					2	2						√	
		020520226	会谈英语	2	32	16	16							2	2				√	
		020520111	英语口语译	2	32	16	16							2	2				√	
专业核心课程	020520301	国际旅行旅游概论（英）	2	32	16	16			2	2								√		
	020503012	旅游英语应用文写作	2	32	16	16					2	2						√		
	020520251	西方社会文化（英文）	2	32	16	16					2	2						√		
	020520283	旅游景观解说	2	32	16	16							2	2				√		
	020503011	旅游服务英语	2	32	16	16							2	2				√		
	050520261	中国传统文化（英文）	2	32	16	16							2	2				√		
	020520061	跨文化交际	1	16	8	8									1	2		√		
	专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			8	128	64	64					6	6	2	2				
专业任意选修课（表四）			7	112	56	56			2	2	2	2	1	1	2	2				
实践教学环节		000005048	专业见习（一）	1	28		28			1	28									
	000005047	专业见习（二）	1	28		28							1	28						
	000005046	生产性实训（一）	2	56		56			2	28										
	000005045	生产性实训（二）	2	56		56							2	28						
	000005049	顶岗实习	18	504		504											18	18		
	000005043	毕业设计	2	56		56											2	28		
合计				140	2552	898	1654	29	31	33	88	25	28	23	77	3	4	20	46	

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
职业导向模块 (跨境电商方向)	102008006	跨境电商运营基础	2	32	16	16
	102008005	跨境电商营销	2	32	16	16
	102008004	跨境电商店铺装修	1	16	8	8
职业导向模块 (教育方向)	102008009	教育心理学	2	32	16	16
	102008008	教学法	2	32	16	16
	102008007	研学实操	1	16	8	8
职业导向模块 (酒店方向)	102008012	酒店管理概论	2	32	16	16
	102008011	前厅运营与管理	2	32	16	16
	102008010	Opera 操作	1	16	8	8
语言拓展模块	020030241	商务英语	2	32	16	16
	020508008	会展英语	2	32	16	16
	102008016	英文报刊选读	2	32	16	16
职业导向模块 (旅行社方向)	102008015	旅行社概论	2	32	16	16
	102008014	旅游策划与管理	2	32	16	16
	102008013	旅行社计调	1	16	8	8
职业导向模块 (导游方向)	020508010	导游基础知识	2	32	16	16
	020508011	导游业务	2	32	16	16
	020020071	导游法律知识	2	32	16	16
	102008020	现场景点导游(中文)	1	16	8	8
语言提升模块	020508001	高级英语阅读	2	32	16	16
	020508005	高级英语视听说	2	32	16	16
	020508006	高级翻译	2	32	16	16

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
102009006	新媒体运用	1	16	8	8
102009007	服务与营销	1	16	8	8
000040161	中外建筑艺术	1	16	8	8
020030221	中国民俗	1	16	8	8
020509049	中国历史	2	32	16	16
020030201	旅游文物艺术	2	32	16	16
102009005	市场数据分析	1	16	8	8
020509042	英语专四考试辅导	1	16	8	8
020509043	商务英语中级证书应试辅导	1	16	8	8
020509044	英语中级口译证书应试辅导	1	16	8	8
020520051	导游证英文考试应试指导	1	16	8	8
000040071	中西饮食文化	2	32	16	16
102009008	管理学原理	2	32	16	16
020030181	文化传播学	1	16	8	8
020509048	英语讲演	2	32	16	16
020509055	经典名著与影视赏析	2	32	16	16
050140061	主题公园经营与管理	2	32	16	16
020509052	茶艺	2	32	16	16
020509031	形体礼仪	2	32	16	16
020509050	英语角	2	32	16	16
020520231	领队英语	1	16	8	8
020030041	出境领队业务	1	16	8	8
102009009	漫游世界文化遗产（双语）	2	32	16	16
102009011	海派文化	2	32	16	16
020509041	上海导游	2	32	16	16
102009010	非遗文化译介（双语）	2	32	16	16
020030211	《中国文化遗产》（双语）	2	32	16	16

旅游日语专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：旅游日语

专业代码：570207

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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)	主要岗位群或 技术领域举例	职业资格证书和职 业技能等级证书 举例
教育与体育大类 (57)	语言类 (5702)	商务服务业 (72) 住宿业 (61) 餐饮业 (62) 教育 (83)	旅游及公共游览 场所服务人员 (4-07-04) 住宿服务人员 (4-03-01) 翻译人员 (2-10-05) 其他教学人员 (2-08-99)	日语导游 旅行社计调 旅游咨询 酒店服务 教育培训 日语翻译	详见《学生学习指 南》(2021年)

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握本专业知识和技术技能，面向商务服务业等行业的旅游及公共游览场所服务、住宿服务等职业群，能够从事日语导游、旅行社计调、旅游咨询以及酒店服务等工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

（一）素质

1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；
2. 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；
3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；
4. 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；
5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；
6. 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；
7. 具有国际视野，能够正确理解多元文化，有一定的国际合作与沟通意识。

（二）知识

1. 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；
2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及信息技术、绿色生产、环境保护、安全等知识；
3. 掌握较为扎实的日语语言基础知识；
4. 了解中日两国经济、社会、文化等背景知识；
5. 掌握一定的英语基础知识；
6. 掌握本专业所需的日语导游、旅行社计调、旅游咨询、酒店服务等基本知识；
7. 掌握计算机、网络等信息技术应用基本知识；
8. 了解旅游业最新发展态势和中日两国相关政策；
9. 熟悉跨文化交际知识和涉外礼仪知识。

（三）能力

1. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
2. 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；
3. 具有数字技能、适应数字经济发展新需求的能力；
4. 具有较强的日语听、说、读、写、译综合应用能力；
5. 具有良好的跨文化交际能力；
6. 具有基本的英语运用能力；
7. 具有团队合作精神与组织协调能力；
8. 具有较强的日语导游、旅行社计调、旅游咨询、酒店服务等工作能力；
9. 能够熟练使用新技术、新设备处理涉外旅游业务。

七、课程设置及学时安排

（一）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

（1）公共必修课程

包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和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、军事技能、劳动教育等 13 门公共必修课程，共计 33 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。

2. 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、日语会话等，培养学生的日语语言基础能力；专业核心课程有旅游服务日语、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 60 学分。

（2）专业限定选修课程

主要包括语言提升模块、语言拓展模块和职业导向模块。语言提升模块主要有日语语音、日语阅读、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；职业导向模块包括旅行社方向、酒店方向、导游方向、教育方向、跨境电商方向等 5 个方向的课程。其中语言提升模块和职业导向模块为必修模块，职业导向模块根据职业能力和个人发展兴趣选择一个方向的课程学习。专业限定选修课程必须修满 7 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。包括管理学原理、新媒体运用、服务与营销、市场数据分析、日语能力考试辅导、日语能力考试听说训练、日语角等课程。专业任意选修课程必须修满 7 个学分。

3. 专业核心课程主要教学内容

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	旅游服务日语	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	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。
3	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。
4	日语精读	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，达到基础阶段“读”、“听”、“译”、“写”、“说”的各项教学要求。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。
5	日语会话	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。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。
6	日语听力	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，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，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，较顺利地和日本进行日常交流。

4. 实践性教学环节

(1) 专业见习

一年级下学期和二年级下学期分别有 1-2 天的专业实习，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、教育培训机构、会展企业、商贸公司等进行专业考察见习，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 3-4 天时间进行生产性实训。主要内容包括校内外实景导游、校园实践周、行企业岗位实操等，要求提交实训报告。

(3) 顶岗实习

第五学期后 4 周和第六学期校外顶岗专业实习。时间为 24 周。主要集中于旅行社、酒店、会展、教育培训、跨境电商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，并提交顶岗实习报告。

(4) 毕业设计

第六学期顶岗实习结束后，提交毕业设计报告。

(二) 课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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		
公共必修课	528	250	278	47%	53%	33	23.6%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	960	480	480	50%	50%	60	42.9%
专业限定选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	728		728		100%	26	18.6%
合 计	2552	898	1654	35.2	64.8	140	100%

(三) 学时和学分要求

本专业总学时为 2552，总学分数 140。

(四) 教学进程总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

本专业现有专任教师 9 人，具有硕士及以上学位 7 人。其中专业带头人 1 人、双师型教师 4 人，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、兼职或外聘教师（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、专业见习等课程的开展。

同时，本专业具有稳定的校外实训和实习基地，设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，能够满足开展日语导游接待、景点景区解说、旅行社产品计划与调度、旅游咨询、酒店服务等相关各位的实训、实习活动的要求，实训管理及实施规章制度齐全。

（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。

九、质量保障

（一）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。

（二）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。

（三）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、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 33 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 60 学分，专业限定选修课 7 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 26 学分。并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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。本专业建议取得的职业资格证书有导游员资格（普通话或日语）初级及以上级别证书、日本语能力测试（JLPT）二级及以上级别证书、实用日本语鉴定考试（J.TEST）C 级及以上级别证书等。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2021 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：《新编日语教程》（第三版）1-4 册，Reika 主编，华东理工大学出版社，2012 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：旅游服务日语

英文名称：English For Tourism service

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：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	考查
通识课程	公共必修课	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	64	32	32			4	4									√	
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2										√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2								√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2						√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2											√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2							√	
		000001001	中国传统文化	2	32	32				2	2									√	
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2												√
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2										√
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2												√
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2										√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2								√
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2										√
	公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56														
	专业基础课程	专业必修课	020620101	日语会话（一）	2	32	16	16	2	2											
020620102			日语会话（二）	2	32	16	16			2	2										√
020620103			日语会话（三）	2	32	16	16					2	2								√
020620104			日语会话（四）	2	32	16	16							2	2						√
020620011			日语精读（一）	8	128	64	64	8	8											√	

专业 核心 课程	020620012	日语精读（二）	8	128	64	64			8	8									√	
	020620013	日语精读（三）	8	128	64	64					8	8							√	
	020620014	日语精读（四）	8	128	64	64							8	8					√	
	020620015	日语精读（五）	6	96	48	48									6	8			√	
	020620091	日语听力（一）	2	32	16	16	2	2												√
	020620092	日语听力（二）	2	32	16	16			2	2										√
	020620093	日语听力（三）	2	32	16	16					2	2								√
	020620094	日语听力（四）	2	32	16	16							2	2						√
	102003013	旅游服务日语（一）	2	32	16	16							2	2						√
	102003012	旅游服务日语（二）	2	32	16	16									2	3				√
	020603001	中国旅游文化（日语）	2	32	16	16							2	2						√
	专业拓展课程		7	112	56	56	2	2	2	2	1	1	2	2						
	专业任意选修课（表四）		7	112	56	56			2	2	2	2	2	2	1	1				
实践教学 环节	000005048	专业见习（一）	1	28		28			1	28										
	000005047	专业见习（二）	1	28		28							1	28						
	000005046	生产性实训（一）	2	56		56			2	28										
	000005045	生产性实训（二）	2	56		56							2	28						
	000005049	顶岗实习	18	504		504											18	18		
	000005043	毕业设计	2	56		56											2	28		
合计			140	2552	898	1654	29	31	33	88	18	21	24	78	9	12	20	46		

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
职业导向模块 (教育方向)	102008008	教学法	2	32	16	16
	102008007	研学实操	1	16	8	8
	102008009	教育心理学	2	32	16	16
职业导向模块 (导游方向)	102008020	现场景点导游(中文)	1	16	8	8
	102008025	导游法律知识	2	32	16	16
	102008017	景点导游日语	2	32	16	16
	020508011	导游业务	2	32	16	16
	020508010	导游基础知识	2	32	16	16
语言拓展模块	020020130	酒店日语	2	32	16	16
	020608003	旅游日语视听说	2	32	16	16
	020620121	日语口译	2	32	16	16
	020630030	商务日语	2	32	16	16
语言提升模块	102008019	日语阅读(一)	2	32	16	16
	102008018	日语阅读(二)	2	32	16	16
	020608001	日语语法	2	32	16	16
	020620041	日语写作	2	32	16	16
	020620071	客源国概况(日本)	2	32	16	16
	020608002	日语语音	2	32	16	16
职业导向模块 (酒店方向)	102008010	Opera 操作	1	16	8	8
	102008011	前厅运营与管理	2	32	16	16

	102008012	酒店管理概论	2	32	16	16
职业导向模块 (旅行社方向)	102008014	旅游策划与管理	2	32	16	16
	102008013	旅行社计调	1	16	8	8
	102008015	旅行社概论	2	32	16	16
职业导向模块 (跨境电商方向)	102008005	跨境电商营销	2	32	16	16
	102008006	跨境电商运营基础	2	32	16	16
	102008004	跨境电商店铺装修	1	16	8	8

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
020609011	日语能力考试听说训练（一）	2	36	18	18
020609021	日语能力考试听说训练（二）	2	36	18	18
020609023	日语能力考试应考辅导(一)	2	36	18	18
020609022	日语能力考试应考辅导(二)	2	36	18	18
102009022	日语角（一）	2	32	16	16
102009021	日语角（二）	2	32	16	16
102009020	日语角（三）	2	32	16	16
102009019	日语角（四）	2	32	16	16
102009014	二外英语（一）	2	32	16	16
102009013	二外英语（二）	2	32	16	16
102009005	市场数据分析	1	16	8	8
102009008	管理学原理	2	32	16	16
102009007	服务与营销	1	16	8	8
102009006	新媒体运用	1	16	8	8

应用韩语专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：应用韩语

专业代码：570204

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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 (57)	语言类 (5702)	其它商务服 (729) 娱乐业 (90)	旅游会展服务 (7282) 旅行社及相关服务 (7291) 翻译服 (7294) 其它娱乐 (9090)	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	详见《学生学习指南》(2021 年)

五、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会展、酒店、教育、导游、计调、外联、销售、翻译、文秘等工作的应用型人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

（一）素质

1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

4. 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

6. 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；

7. 具有国际视野，能够正确理解多元文化，有一定的国际合作与沟通意识。

（二）知识

1. 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及信息技术、绿色生产、环境保护、安全等知识；

3. 掌握较为扎实的韩语语言基础知识；

4. 了解中韩两国经济、社会、文化等背景知识；

5. 掌握一定的英语基础知识；

6. 掌握本专业所需的韩语导游、旅行社计调、旅游咨询、酒店服务等基本知识；

7. 掌握计算机、网络等信息技术应用基本知识；

8. 了解旅游业最新发展态势和中韩两国相关政策；

9. 熟悉跨文化交际知识和涉外礼仪知识。

（三）能力

1. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

2. 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

3. 具有数字技能、适应数字经济发展新需求的能力；

4. 具有较强的韩语听、说、读、写、译综合应用能力；

5. 具有良好的跨文化交际能力；

6. 具有基本的英语运用能力；

7. 具有团队合作精神和组织协调能力；

8. 具有较强的韩语导游、旅行社计调、旅游咨询、酒店服务等工作能力；

9. 能够熟练使用新技术、新设备处理涉外旅游业务。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

1. 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、军事技能、劳动教育、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 13 门课程，共计 33 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。

2. 专业课程

(1) 专业必修课程

主要包括专业基础课程和专业核心课程。共计 62 学分。

① 专业基础课

专业基础课程一般设置 2-3 门，包括：韩语精读、韩语听力（一）、韩语会话（一、二）等。

② 专业核心课程

专业核心课程一般设置 6-8 门，包括：韩语听力（四）、韩语会话（三、四）、韩语阅读、韩语写作、客源国概况等。

(2) 专业限定选修课程

主要包括人文社科模块、韩语拓展模块和职业导向模块。韩语拓展模块主要有综合韩语、高级会话、高级听力等课程；职业导向模块包括旅行社方向、酒店方向、导游方向、教育方向、跨境电商方向等 5 个方向的课程。其中语言提升模块和职业导向模块为必修模块，职业导向模块根据职业能力和个人发展兴趣选择一个方向的课程学习。专业限定选修课程必须修满 6 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语言能力提升课程两大类。包括管理学原理、新媒体运用、服务与营销、市场数据分析、韩语模拟导游、大学英语等课程。共计 6 学分。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	韩语听力（四）	日常生活基本用语听力教学，广播、电视、电影内容听力教学，纪录片、人物访谈听力教学。
2	韩语会话（三）	按场景韩语日常对话教学。按主题自我观点表达教学。
3	韩语会话（四）	工作面试预设问题学习，职业场景对话教学。
4	韩语写作	日常对话、记叙文、说明文等的写作练习。
5	客源国概况	对韩国地理、经济、历史、政治、文化、民俗等全方位的学习。
6	韩语阅读	说明文、记叙文、议论文等体裁文章的阅读分析，并掌握一定的论文阅读能力。

4. 实践性教学环节（实习和实训）

（1）专业见习

一年级下学期和二年级下学期分别有 1-2 天的专业实习，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、教育培训机构、会展企业、商贸公司等进行专业考察见习，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 3-4 天时间进行生产性实训。主要内容包括校外实景导游、校园实践周、企业岗位实操等，要求提交实训报告。

（3）顶岗实习

第五学期后 4 周和第六学期校外顶岗专业实习。时间为 24 周。主要集中于旅行社、酒店、会展、教育培训、跨境电商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，并提交顶岗实习报告。

（4）毕业设计

第六学期顶岗实习结束后，提交毕业设计报告。

（二）课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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		
公共必修课	528	250	278	47%	53%	33	23.6%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	992	496	496	50%	50%	62	44.3%
专业限定选修课	96	48	48	50%	50%	6	4.3%
专业任意选修课	96	48	48	50%	50%	6	4.3%
实践教学环节	728		728		100%	26	18.6%
合 计	2552	898	1654	35.2%	64.8%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2552 学时，总学分数为 140 学分。

（四）教学进程总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（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。

九、质量保障

（一）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。

（二）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，提出改进措施。

十、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 33 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 62 学分，专业限定选修课 6 学分，专业任意选修课 6 学分，实践教学环节 26 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（一级）证书或全国大学英语四、六级证书或本专业一种职业资格证书。本专业建议取得职业资格证书有导游资格证书、韩语能力考试三级及以上证书、商务韩语水平等级考试中级证书等职业资格证书。同时具备上海旅游高等专科

学校《学生学习指南》（2021 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。

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			
				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	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	64	32	32			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2										√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2								√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2						√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2											√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√	
		000001001	中国传统文化	2	32	32				2	2										√
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2												√
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2										√
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2										√
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2												√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2								√
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2										√
		公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56													

专业基础课程	专业必修课程	020720011	韩语精读（一）	8	128	64	64	8	8										√	
		020720012	韩语精读（二）	8	128	64	64			8	8								√	
		020720013	韩语精读（三）	6	96	48	48					6	6						√	
		020720014	韩语精读（四）	6	96	48	48							6	6				√	
		020720015	韩语精读（五）	4	64	32	32									4	6		√	
		102003010	韩语写作	2	32	16	16							2	2					√
		102003011	韩语阅读	2	32	16	16							2	2				√	
		102003009	客源国概况	2	32	16	16									2	3		√	
		020720061	韩语会话（一）	4	64	32	32	4	4											√
		020720062	韩语会话（二）	4	64	32	32			4	4									√
		020720063	韩语会话（三）	4	64	32	32					4	4							√
		020720064	韩语会话（四）	4	64	32	32							4	4					√
		020720081	韩语听力（一）	2	32	16	16	2	2											√
		020720082	韩语听力（二）	2	32	16	16			2	2									√
		020720083	韩语听力（三）	2	32	16	16					2	2							√
		020720084	韩语听力（四）	2	32	16	16							2	2					√
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			6	96	48	48			2	2	2	2	2	2					
	专业任意选修课（表四）			6	96	48	48					2	2	2	2	2	2			
实践教学环节	000005048	专业见习（一）	1	28		28			1	28										
	000005047	专业见习（二）	1	28		28							1	28						
	000005046	生产性实训（一）	2	56		56			2	28										
	000005045	生产性实训（二）	2	56		56							2	28						
	000005049	顶岗实习	18	504		504											18	18		
	000005043	毕业设计	2	56		56											2	28		
合计				140	2552	898	1654	29	31	33	88	19	22	24	78	8	11	20	46	

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
职业导向模块 (导游方向)	020508011	导游业务	2	32	16	16
	020508010	导游基础知识	2	32	16	16
	102008025	导游法律知识	2	32	16	16
	102008020	现场景点导游(中文)	1	16	8	8
职业导向模块 (旅行社方向)	102008015	旅行社概论	2	32	16	16
	102008014	旅游策划与管理	2	32	16	16
	102008013	旅行社计调	1	16	8	8
职业导向模块 (酒店方向)	102008011	前厅运营与管理	2	32	16	16
	102008012	酒店管理概论	2	32	16	16
	102008010	Opera 操作	1	16	8	8
职业拓展模块 (跨境电商方向)	102008004	跨境电商店铺装修	1	16	8	8
	102008005	跨境电商营销	2	32	16	16
	102008006	跨境电商运营基础	2	32	16	16
人文社科模块	020020091	旅游心理学	1	16	8	8
	000040151	旅游文学	1	16	8	8
	020608004	社交礼仪	1	16	8	8
	020030021	旅游美学	1	16	8	8
职业导向模块 (教育方向)	102008009	教育心理学	2	32	16	16
	102008008	教学法	2	32	16	16

	102008007	研学实操	1	16	8	8
韩语拓展模块	020708003	高级会话	2	32	16	16
	020708002	高级听力	2	32	16	16
	102008003	综合韩语（一）	2	32	16	16
	102008001	综合韩语（三）	2	32	16	16
	102008002	综合韩语（二）	2	32	16	16

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
102009007	服务与营销	1	16	8	8
102009006	新媒体运用	1	16	8	8
102009008	管理学原理	2	32	16	16
102009004	大学英语（一）	2	32	16	16
102009003	大学英语（二）	2	32	16	16
020709002	韩语角（一）	2	32		32
020709001	韩语角（二）	2	32		32
102009005	市场数据分析	1	16	8	8
020030231	演讲与口才	1	16	8	8
020720031	商务韩语	2	32	16	16
020020081	现场景点导游	1	16	8	8
020709003	韩语模拟导游	2	32	16	16
000040071	中西饮食文化	1	16	8	8
020030101	旅行社营销	1	16	8	8
020709004	报刊选读	2	32	16	16

应用西班牙语专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：应用西班牙语

专业代码：570212

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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)	主要岗位群或 技术领域举例	职业资格证书和职 业技能等级证书 举例
教育与体育 大类 (57)	语言类 (5702)	商务服 务业 (72) 教育 (83) 娱乐业 (90) 住宿业 (61) 餐饮业 (62)	旅游及公共游览 场所服务人员 (4-07-04) 住宿服务人员 (4-03-01) 翻译人员 (2-10-05) 其他教学人员 (2-08-99)	西语导游 会展接待服务 旅行社计调 旅游咨询 酒店服务 商务助理、文秘 汉西口译、笔译 游乐园、主题公园接 待与服务 小学教育、幼教和早教	详见《学生学习 指南》 (2021 年)

五、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。

六、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。

七、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

1. 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、形势与政策、中国传统文化、军事理论、军事技能、劳动教育等。共计 33 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。

2. 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、西班牙语综合等培养语言基础能力的课程）和专业核心课程（西班牙语听说、西班牙语阅读、汉西翻译和西班牙语会话），共计 62 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）、西班牙旅游文化、社交礼仪

西语拓展模块：商务西班牙语、旅游西班牙语、西班牙语文学作品选读、西班牙语报刊选读、西班牙语写作

职业导向模块：包括旅行社方向、酒店方向、导游方向、教育方向、跨境电商方向等 5 个方向的课程。其中人文社科模块和西语拓展模块为必修模块，职业导向模块根据职业能力和个人发展兴趣选择一个方向的课程学习。专业限定选修课程必须修满 5 个学分。

（3）专业任意选修课

英语阅读（一）、英语阅读（二）、西班牙语影视视听、管理学原理、新媒体运用、服务与营销、市场数据分析、中国文化遗产（双语）、中西饮食文化、中国民俗、演讲与口才、拉美旅游与文化、国际贸易、市场营销、商务英语、会展英语、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 7 学分。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	西班牙语听说	西班牙语的语语言特色、 西班牙语字母与语音、西语日常短语、西语简单会话、西语特定场景对话、西语慢速新闻听力等。
2	西班牙语阅读（一）	阅读文学类的西语文章，如小说，散文，戏剧，诗歌等；阅读新闻类的西语文章，以西班牙语国家社会类新闻为主。
3	西班牙语阅读（二）	阅读经贸行业的文章，如合同，谈判等体裁；阅读旅游资源景点类的西语文章，以西语国家旅游与介绍类的文章阅读为主；阅读历史类原文，以西语国家的历史风俗类文章为主。
4	汉西翻译	中外翻译家理论简介、围绕特定主题进行口笔译操练：包括礼宾礼仪翻译、旅游休闲翻译、会展会务翻译、商务访问翻译、工业及医学类翻译、文学翻译等。
5	西班牙语会话（一）	西班牙语初级口语句型、设定生活场景会话（学校、医院、商场等）、语言文化现象讲解（语用学范畴）、针对性复述训练和实际对话等。
6	西班牙语会话（二）	西班牙语中级口语句型、设定职业场景会话（机场/机舱、旅行社、商务公司等）、语言文化现象讲解（语用学范畴）、针对性复述训练和实际对话等。

4. 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 1-2 天的专业实习，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、教育培训机构、会展企业、商贸公司等进行专业考察见习，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 3-4 天时间进行生产性实训。主要包括校内外实景导游、西班牙语短剧、西班牙语国家旅游线路设计、校园实践周、行企业岗位实操等，要求提交实训报告。

（3）顶岗实习

第五学期后 4 周和第六学期校外顶岗专业实习。时间为 24 周。主要集中于旅行社、酒店、会展、教育培训、跨境电商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，并提交顶岗实习报告。

（4）毕业设计

第六学期顶岗实习结束后，提交毕业设计报告。

（二）课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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		
公共必修课	528	250	278	47%	53%	33	23.5%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	992	496	496	50%	50%	62	44.3%
专业限定选修课	80	40	40	50%	50%	5	3.6%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	728		728		100	26	18.6%
合 计	2552	898	1654	35.2%	64.8%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2552，总学分数 140。

（四）教学进行总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

本专业现有专任教师 3 名，外教 1 名，均具备研究生以上学历。专任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。

九、质量保障

（一）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。

（二）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。

（三）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、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 33 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 62 学分，专业限定选修课 5 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 26 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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》（2021 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“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：西班牙语综合

英文名称：Comprehensive Spanish

预修课程：无

内容简介：本课程可以作为《西班牙语精读》的补充和扩展，在精读的基础上提高听说、写作以及翻译等语言综合能力，并且加入针对西班牙语 DELE 和 SIELE 考试的辅导，分析讲解真题。

使用教材：DELE 考试真题，《现代西班牙语》习题部分，董燕生、刘建，外语教学与研究出版社，2010 年。

参考书目：《基础西班牙语》，何仕凡，世界图书出版公司，2021 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》，王磊，刘建，外语教学与研究出版社，2010 年。

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：汉西翻译

英文名称：Chinese-Spanish Translation

预修课程：西班牙语精读、西班牙语综合

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，2012 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、西班牙语综合

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，2010 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。

课程名称：西班牙语会话

英文名称：Spanish Conversation

预修课程：西班牙语精读、西班牙语综合

内容简介：本课程旨在掌握西班牙语词汇语法的基础上,加强口语表达能力。学生会学习西班牙语初级和中级口语句型，在设定的生活和职业场景进行会话训练，学习语言文化现象，大量进行独白和对话练习，从而具备较强的口语沟通能力。

使用教材：自编讲义

参考书目：《基础西班牙语会话教程》，丁波文，旅游教育出版社， 2016 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
通识课程	公共必修课	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	64	32	32			4	4										√
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2												√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2										√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2								√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2						√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2											√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2									√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2							√	
		000001001	中国传统文化	2	32	32				2	2										√
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2												√
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2										√
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2												√
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2										√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2								√
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2										√
		公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56													
			102003003	西班牙语综合（一）	2	32	16	16	2	2											√
		102003002	西班牙语综合（二）	4	64	32	32			4	4									√	
		102003004	西班牙语综合（三）	2	32	16	16					2	2							√	

专业基础课程	专业必修课程	102003005	西班牙语综合（四）	4	64	32	32							4	4						√
		102003006	西班牙语综合（五）	3	48	24	24									3	4				√
		102003018	西班牙语精读（一）	4	64	32	32	4	4											√	
		102003017	西班牙语精读（二）	4	64	32	32			4	4									√	
		102003016	西班牙语精读（三）	4	64	32	32					4	4							√	
		102003015	西班牙语精读（四）	4	64	32	32							4	4					√	
		102003014	西班牙语精读（五）	3	48	24	24									3	4			√	
		专业核心课程		020820021	西班牙语听说（一）	4	64	32	32	4	4										
020820022	西班牙语听说（二）			4	64	32	32			4	4									√	
020820023	西班牙语听说（三）			4	64	32	32					4	4							√	
020820024	西班牙语听说（四）			4	64	32	32							4	4					√	
020820171	西班牙语阅读（一）			2	32	16	16			2	2										√
020820172	西班牙语阅读（二）			2	32	16	16					2	2								√
102003008	西班牙语会话（一）			2	32	16	16			2	2										√
102003007	西班牙语会话（二）			2	32	16	16					2	2								√
102003001	汉西翻译			4	64	32	32							4	4						√
专业拓展课程				专业限定选修课（表三）		5	80	40	40					3	3	2	2				
		专业任意选修课（表四）		7	112	56	56				2	2	2	2	2	2	1	1			
实践教学环节		000005048	专业见习（一）	1	28		28			1	28										
		000005047	专业见习（二）	1	28		28							1	28						
		000005046	生产性实训（一）	2	56		56			2	28										
		000005045	生产性实训（二）	2	56		56							2	28						
		000005049	顶岗实习	18	504		504											18	28		
		000005043	毕业设计	2	56		56											2	28		
合计				140	2552	898	1654	25	27	35	90	22	25	24	78	7	9	20	56		

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
职业导向模块 (酒店方向)	102008012	酒店管理概论	2	32	16	16
	102008011	前厅运营与管理	2	32	16	16
	102008010	Opera 操作	1	16	8	8
职业导向模块 (旅行社方向)	102008015	旅行社概论	2	32	16	16
	102008013	旅行社计调	1	16	8	8
	102008014	旅游策划与管理	2	32	16	16
人文社科模块	020020021	旅游文学	1	16	8	8
	020820061	西班牙语国家概况	2	32	16	16
	020830041	西班牙史(西语)	2	32	16	16
	020608004	社交礼仪	1	16	8	8
	021208001	西班牙旅游文化	2	32	16	16
西语拓展模块	020830051	西班牙语报刊选读	2	32	16	16
	021208004	旅游西班牙语	2	32	16	16
	020830071	西班牙语写作	2	32	16	16
	021208002	商务西班牙语	2	32	16	16
	021208003	西班牙语文学作品选读	3	48	24	24
职业导向模块 (教育方向)	102008009	教育心理学	2	32	16	16
	102008007	研学实操	1	16	8	8
	102008008	教学法	2	32	16	16
职业导向模块 (跨境电商方向)	102008006	跨境电商运营基础	2	32	16	16
	102008005	跨境电商营销	2	32	16	16
	102008004	跨境电商店铺装修	1	16	8	8
	020508011	导游业务	2	32	16	16

职业导向模块 (导游方向)	102008020	现场景点导游(中文)	1	16	8	8
	102008025	导游法律知识	2	32	16	16
	020508010	导游基础知识	2	32	16	16

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
102009007	服务与营销	1	16	8	8
102009005	市场数据分析	1	16	8	8
102009006	新媒体运用	1	16	8	8
000040071	中西饮食文化	1	16	16	
020030041	出境领队业务	1	16	8	8
021209002	领队英语	1	16	8	8
021209009	拉美旅游与文化	2	32	16	16
021209003	旅游心理学	1	16	8	8
021209004	会展英语	2	32	16	16
020509051	世界名胜赏析	2	32	16	16
020509054	英文报刊选读	2	32	16	16
050140061	主题公园经营与管理	2	32	16	16
020509056	一带一路沿线国家概况	2	32	16	16
021209001	导游证英文考试应试指导	1	16	8	8
020509031	形体礼仪	2	32	16	16
021209005	市场营销	2	32	16	16
020030231	演讲与口才	1	16	8	8
020030221	中国民俗	1	16	16	
102009001	英语阅读(二)	2	32	16	16
020509052	茶艺	2	32	16	16
020030241	商务英语	2	32	16	16
010430081	国际贸易	2	32	16	16
102009002	英语阅读(一)	2	32	16	16
102009008	管理学原理	2	32	16	16
102009012	西班牙语影视视听	2	32	16	16

空中乘务专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：空中乘务

专业代码：500405

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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
交通运输大类 (50)	航空运输类 (5004)	航空运输业 (56) 航空运输业 (56) 铁路运输业 (53)	航空旅客运输 (5611) 机场 (5631) 铁路旅客运输 (531)	航空公司民航乘务员、 安保员 航空公司和机场的贵宾室 服务人员 公务机服务保障工作人员 机场旅客运输服务人员 机场服务员、值机员、安 检员、客服及引导员、要 客接待员 高速铁路服务员 城际铁路服务员 普通铁路服务员	详见《学生学 习指南》 (2021年)

五、培养目标

本专业培养适应我国航空交通产业发展需要，践行社会主义核心价值观，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的思想品德和职业道德，掌握空中乘务专业必备的专业基础知识和专项技能，具备从事客舱服务专业基础理论知识和较强实践动手能力，具有较高的以英语为主的多种外语应用水平、形体礼仪修养、沟通表达能力、团队合作能力的良好客舱服务职业素养，面向中外航空公司和民航服务企业，适应民航现代化生产、管理和服

务一线需要，并经过一定年限的实践锻炼后达到中层管理岗位的高素质应用型专门技能人才。

六、培养规格

通过教育教学培养，学生在素质、知识和能力三方面能够分别达到以下要求：

1. 素质

(1) 热爱祖国，坚持四项基本原则，有理想、有道德、守纪律，树立马克思主义的科学世界观和方法论。

(2) 身心健康，具有良好的职业道德、娴熟的职业技能和良好的职业习惯，较强的合作能力、公关能力、解决矛盾的能力和心理承受能力，较高的文化内涵和艺术欣赏水平，热爱民航，拥有现代服务意识。

2. 知识

(1) 全面掌握空中乘务的理论、规则和技能，熟悉空中乘务行业管理的有关方针、政策与法规。

(2) 掌握客舱技术服务、安全服务、餐饮服务、救助服务、娱乐服务、咨询服务、旅客管理、飞行安全、应急处置、机上商务服务等专业知识。

(3) 掌握航空公司客运员、机场服务员、值机与行李运输服务、订票与订座、机场安检、客运地勤、要客服务、客服及引导、VIP 贵宾接待等岗位应具备的专业知识。

3. 能力

(1) 熟练运用空中客舱服务与安全设备操作的能力；全面掌握空中客舱乘务服务的能力。

(2) 掌握空中乘务紧急迫降、民航急救技能；具备危机处理、空中疏散、突发事件处理的能力。

(3) 掌握航空公司客运员、机场服务员、值机与行李运输服务、订票与订座、机场安检、客运地勤、要客室服务、客服及引导、VIP 贵宾接待等岗位应具备的专业技能。

(4) 具备迎客服务、安全检查、外宾服务和地勤服务的能力。

(5) 熟练掌握以英语为主的一至二门外语听、读、说、写、译技能，具有较强的双语表述能力。

(6) 具备现代航空服务业人际沟通能力和服务沟通能力。

(7) 具备较强的学习能力、行业适应能力和创业能力，能符合空中乘务行业发展和工作环境变化所提出的新要求。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

1. 通识课程

（1）公共必修课程

公共必修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、中国传统文化、英语、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、形势与政策、劳动教育、军事技能，共计 45 个学分。

（2）公共选修课程

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—5 学期修满 7 个学分。

2. 专业课程

（1）专业必修课程

专业必修课程主要包括专业基础课程和专业核心课程，专业必修课共计 41 个学分。

专业基础课程有：民航概论、航线地理与民航运输知识、民航法规、人际沟通技巧、危险品运输、民航服务管理原理、民航服务英语、民航餐饮基础知识、空乘职业形象设计、形体与体能训练，以培养学生的空中乘务基本理论知识与技能。

专业核心课程有：空乘化妆技巧、民航客舱乘务英语、民航客舱服务与管理、航空应急处置与安全实务、空乘仪态与服务礼仪训练、民航旅客广播技巧、民航客舱服务沟通，以培养学生空中乘务专业素养和客舱乘务服务、服务沟通、技术服务、安全服务、应急处置与设备操作能力。

（2）专业限定选修课

专业限定选修课包含综合职业能力模块、职业方向模块、外语能力模块，共计须修完 8 个学分。其中：

外语能力模块课程包括：航空高级英语、普通话证书、空中保卫、空港服务与管理（值机、安检、候机）、空乘人员面试技巧、航空医疗救护、计算机订票系统。

职业方向模块课程包括：国际邮轮乘务服务与管理、高铁乘务服务与管理、现代款客业服务与管理。

外语能力模块课程包括：航空二外（一）（韩、日、西、法等任选一）、航空二外（二）（韩、日、西、法等任选一）。

限定选修课必须修满 8 个学分，其中综合职业能力模块必须修满 3 个学分、职业方向模块必须修满 1 个学分、外语能力模块必须修满 4 个学分。

（3）专业任意选修课

专业任意选修课主要包括职业素质拓展类课程：中外民俗（英语）、游泳、世界旅游地理（英）、民航服务实用韩语、民航服务实用日语、民航服务实用西班牙语、民航服务实用法语、古文赏析、手语、说话的艺术、酒店管理概论、运输学、航空医患沟通学、美

容营养学、机场交通管理与控制、特殊旅客服务社会学、国际酒水品鉴、电子商务、插花、艺术鉴赏、民航餐饮服务与管理、出入境服务与管理、民航货运、市场营销管理。专业任意选修课必须修满 7 个学分。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	空乘化妆技巧	皮肤护理知识、面部护理与化妆技术、操作手法以及专业知识等，包括：肌肤特征的诊断、肌肤常见问题、皮肤结构、生长和营养、认识与判别护肤产品、季节型问题肌肤美容术、皮肤管理技巧、化妆品的类型与使用、底妆及其运用、眉部“整形”、眼部“整形”、唇膏与腮红、整体妆容的打造、皮肤管理理论等。
2	民航客舱乘务英语	乘务工作用语、服务流程用语、常用词汇、客舱设备英语名称、广播词等。
3	民航客舱服务与管理	客舱内部设施设备介绍、相应操作及使用方法，乘务工作的具体流程，乘务员职责，客舱服务规范等。
4	航空应急处置与安全实务	客舱安全运行规则及不同飞行阶段的安全检查内容与重点，旅客行为不当、旅客非法行为、非正常旅客处理及劫机处置，应急设备的使用、应急处置的方法及不同机型、不同环境类型的陆地及水上撤离程序，野外生存知识等。
5	空乘仪态与服务礼仪训练	空乘仪态与服务礼仪训练的基本方法和基本技能，包括认识礼仪、塑造妆容、雕琢仪表、训练仪态、地面服务礼仪、客舱服务礼仪、日常礼仪、商务礼仪规范等。
6	民航旅客广播技巧	民航播音声音特点和民航播音的播音水平、普通话的语音训练和发声训练、民航播音技巧的内部技巧和外部技巧、机场广播词、客舱广播词、活动主持有声语言的特点、民航活动主持人体态语等。
7	民航客舱服务沟通	民航服务中的人际沟通技巧，包括如何与旅客有效沟通、特殊旅客服务沟通、倾听技巧、安抚与解释、投诉应对、语言表达技巧以及肢体动作技巧、内部沟通等。

4. 实践性教学环节

(1) 专业见习

第一、二学期分别安排为期 2 周的专业见习，共 2 个学分。组织学生到上海或外省市各大航空公司培训部、主要机场、外航人才服务有限公司以及服务业企业进行实地考察和

专业见习，体验服务行业人员基本工作流程和专业乘务员服务技能的基本流程，并撰写专业见习报告各 1 份。

（2）生产性实训

第三、四学期分别安排为期 2 周的生产性实训，共 4 个学分。学生在老师的指导下进行民航服务沟通与管理技能、民航服务礼仪与技能实训、客舱服务流程实训、客舱设备实训、应急处置实训、地面服务实训和安全实务实训，并撰写生产性实训报告 1 份。

（3）顶岗实习

第五、六学期分别安排 24 周的顶岗实训和 2 周的毕业设计。组织指导学生到各大机场、航空公司、涉外医疗机构、会务、婚庆、酒店等相关企业进行专业实习与毕业设计，并完成顶岗实习报告和毕业设计作品各 1 份。

（二）课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	720	353	367	49%	51%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	656	262	394	40%	60%	41	29.3%
专业限定选修课	128	64	64	50%	50%	8	5.7%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合 计	2528	791	1737	31.3%	68.7%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2528 学时，总学分数为 140 学分。

（四）教学进程总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

本专业现有专任教师 4 名，均具有硕士学位。其中副教授 1 名，中级职称 3 名，双师型教师 2 名，双师型素质教师 2 名，2 名教师有多年行业从业经历和丰富专业经验，1 名教师具有多年国外留学、就业经历。另有学校内聘英、日、韩、西籍教师 4 人、行业客座教授（行业专家）13 人。

（二）教学设施

本专业依托本校教学资源，所有教室配备有多媒体教学设施以便开展日常教学。同时还配备 B737 静态航空模拟舱、B737 客机舱门出口训练器、空客 320 客机舱门出口训练器、空客 320 客机灭火训练器、乘务 CBT 软件、形体房、体能健身房、化妆实验教室、应急处置实验室、世界各航空公司机模、国内四大航空公司机模、180 度 3D 虚拟环幕厅、多功能语言实训中心、智能型外语听说语音室、酒食茶咖文化博览中心、校内休闲实训中心、校内休闲农庄、西方文化体验教室、欧美文化体验教室、日语文化体验教室、韩语文化体验教室。设施齐全，场景真实，用于课程的实践环节、认知实习、生产性实训、教学实践周、顶岗实习等课程的开展。

（三）教学资源

本专业主要采用行业研发的高等职业院校空乘专业主干课程系列教材，由中国民航出版社、旅游教育出版社出版发行，被全国高等院校空乘专业普遍使用，现已被正式列入“十三五”规划教材。截止目前，该系列教材发行量 34000 册。同时采用国家教育部“1+X”空中乘务岗位技能证书考试用书。专业限定选修课课程教材资源丰富，有校企合作教材、行业教材、原版引进教材等；专业任意选修课程教材采用全国知名出版社经典教材和自编讲义。

（四）教学方法

本专业贯彻“深化产教融合、校企合作，创新人才培养机制”的教学理念，以工作任务为导向，采取多种教学方法相结合的授课方式授课。最常用的教学方法包括示范教学法、模拟教学法、项目教学法、案例教学法，采用的教学手段包括多媒体教学、情景模拟教学、网络在线混合教学、虚拟仿真教学、分组讨论等，将多种教学方法交替使用，综合应用。所有的教学方法和教学手段以激发学生的学习兴趣为目的。

（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、阶段测验成绩等；考试成绩主要是课程结束的考试成绩；采用百分制。也可在适当的情况下采用过程性评价方法。

2. 选修课程成绩评定：采用过程性评价方法。主要包含平时作业成绩、课堂回答问题成绩、平时纪律成绩等（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%）。该比例可由具体科目负责教师根据课程进行调整。普通话证书课程以普通话水平测试成绩为主要评价依据，普通话水平测试成绩应达到二级乙等及以上。

4. 考核形式注重学生的学习态度、平时成绩、卷面成绩、课堂表现，技能掌握情况等，根据课程需要采用多样考核方法，如闭卷考试、开卷考试、面试、论文、答辩、操作、制作成果等。

5. 实习与毕业设计考核：专业见习的考核由任课教师参照实训课成绩评定要求，根据

实习表现、专业管理纪律、早操与课外体能训练等、实习报告给予成绩；生产性实训的考核由实习企业和负责老师共同完成：企业考核成绩（60%）+负责老师考核成绩（20%）+专业管理纪律考核（20%）；顶岗实习的考核由实习企业和毕业实习指导教师共同完成（如与学校相关实习管理规定相冲突，以学校规定为准）：企业考核成绩（40%）+毕业实习指导教师考核成绩（60%）；毕业设计的考核由专业教学部组织实施：校内外专家现场评分（50%）+毕业设计报告文本内容（20%）+专业管理纪律考核（30%）。考核合格以上等次的学生可获得学分，并纳入学籍档案。专业见习、生产性实训、顶岗实习、毕业设计任何一项实习考核不合格者，均不予毕业。

九、质量保障

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。同时建立教学工作诊断与改进制度，根据每个学期的诊断结果，提出改进措施。

十、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 41 学分，专业限定选修课 8 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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》（2021 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：民航客舱乘务英语

英文名称：English for Civil Aviation Cabin Services

预修课程：大学英语、航空英语口语、民航概论、民航服务概论

课程简介：《民航客舱乘务英语》为航空服务专业的专业核心必修课程，在《大学英语》、《航空英语口语》的基础上，与航空服务业紧密联系。结合《民航概论》、《民航服务概论》等介绍的专业基础知识，提高学生在交际场景中使用英语的能力。

内容简介：《民航客舱乘务英语》的主要任务是培养训练学生英语听、说、读、写、译语言能力，掌握系统的乘务英语基础知识，达到从事一般航空服务业及空中乘务所需的英语水平，并具备必要的专业知识。

使用教材：《民航乘务英语实用会话（第4版）》，范建一主编，中国民航出版社，2018.7。

参考书目：自编教材

课程名称：航空应急处置与安全实务

英文名称：Civil Aviation Emergency and Security Practice

预修课程：无

课程简介：《航空应急处置与安全实务》是航空服务专业的一门专业核心课程，以国际国内航空运输安全运行的有关条例、制度、标准为教材主要内容，使学生在校期间就对民航安全的重要性有初步的认识和了解。

内容简介：《航空应急处置与安全实务》主要由民航安全管理体系概述、国际民航组织对客舱安全运行的要求、中国民航规章对客舱乘务员的要求、客舱安全运行规则、客舱乘务员安全职责、客舱安全运行程序、客舱乘客安全管理、航空器内的违法行为及处置、客舱应急处置、机上急救等十个部分构成。

使用教材：《民航客舱安全管理》（第2版），梁秀荣编，中国民航出版社，2018.8。

参考书目：自编教材

课程名称：空乘仪态与服务礼仪训练

英文名称：Service Etiquette Practice for Cabin Crew

预修课程：无

课程简介：《空乘仪态与服务礼仪训练》是航空服务专业的一门专业核心必修课，也是职业技术与职业认证课，在航空服务专业教学中占主要地位，是一门实践性很强的课程。

内容简介：《空乘仪态与服务礼仪训练》在介绍基本礼仪知识的基础上，针对空乘服务行业的特点，深入阐述了空乘服务人员所应具备的业务素质、职业道德和礼仪规范，旨在深化学生对服务意识及礼仪规范的理解，为从事航空服务行业各种工作打下扎实的基础。

使用教材：《空乘人员仪态与服务礼仪训练》（第3版）（全国空中乘务专业规划教材），洪涛、杨静编，旅游教育出版社，2017.7。

参考书目：自编教材

课程名称：民航客舱服务与管理

英文名称：Cabin Service and Management

预修课程：无

课程简介：《民航客舱服务与管理》为空中乘务专业的核心必修课。通过学习，可以使學生具有基本的空客服务、客舱安全及机上急救的技能技巧。

内容简介：《民航客舱服务与管理》的主要内容为客舱的各项服务知识与技能，包括对客舱乘务员的基本要求、飞机客舱布局及主要设备设施、民航客舱管理与乘务员职责、民航客舱服务操作、客舱安全管理、客舱应急处置、重要旅客与特殊旅客服务与管理、民航客舱播音及信息服务等。

使用教材：《民航客舱服务》（空乘专业教材），洪沁主编，中国民航出版社，2016.6。

参考书目：《民航客运员技能篇（初级、中级、高级）》（民航行业特有工种职业技能鉴定培训教材），中国民用航空局职业技能鉴定指导中心编，中国民航出版社，2015.8。

课程名称：形体与体能训练

英文名称：Physique and Fitness Training

预修课程：无

课程简介：《形体与体能训练》是航空服务类空中乘务专业的核心课程，也是从事民航空中乘务员岗位工作的实训课程，以塑造健康、优美的形体为宗旨，以培养体魄强健、举止优雅的空乘人员为目的，通过改变和纠正学生不良的身体姿态，提高学生的韵律感、节奏感和协调能力，丰富学生的想象力、创造力，帮助学生锻炼身体，陶冶情操，培养其高雅气质和美的意识，使其养成注重形体美的习惯。

内容简介：《形体与体能训练》涵盖了形体训练与乘务专业关系知识，头、眼及运动路线的训练、芭蕾手形、手位的训练、芭蕾脚位、脚背的训练、把杆压腿等热身运动基础训练，站姿、坐姿、走姿、蹲姿、形体训练、地面训练、把杆训练等基本形态训练，中间练习的方位认识、平衡能力训练、姿态训练、跳跃、舞步训练等综合训练，为从事航空服务行业各种工作打下扎实的基础。

使用教材：《空中乘务形体训练》（上海民航职业技术学院民航特有专业“十三五”规划教材），谢敏主编，中国民航出版社，2018.8。

参考书目：自编教材

课程名称：民航旅客广播技巧

英文名称：Civil Aviation PA Broadcasting Skills

预修课程：普通话基础训练

课程简介：《民航旅客广播技巧》是空乘专业的专业核心课程，使用英汉双语教学，遵循英汉语言学习规律，按照服务语言认识、基础语音学习、职业声音养成、职业情景应用的顺序讲述，有利于语言的学习和对民航职业的理解。本课程将理论知识与行业先进案例结合，注重民航服务语言培养的实操性，提供了民航服务语言学习的有效方法。

内容简介：《民航旅客广播技巧》按照客舱沟通概述、英汉语音训练、客舱英汉播音训练、沟通和播音综合训练、沟通专项训练等内容由浅入深进行展开，每部分内容都配有相应的训练内容。

使用教材：《空乘服务沟通与播音技巧》（第2版），刘晖编，旅游教育出版社，2016.4。

参考书目：自编教材

表一：三年制空中乘务专业教学计划表

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
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	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	64	32	32			4	4									√	
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2											√	
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2									√	
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2					√	
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2										√		
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2								√		
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2						√		
		000001016	英语（一）	4	64	32	32	4	4										√		
		000001017	英语（二）	4	64	40	24			4	4								√		
		000001018	英语（三）	2	32	20	12					2	2						√		
		000001015	英语（四）	2	32	20	12							2	2				√		
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3										√		
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3										√		
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2											√	
		000001001	中国传统文化	2	32	32				2	2									√	
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2									√	
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2											√	
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2									√	
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2							√	
		000001002	形势与政策	1	16	7	9			1	2									√	
公共选修课	公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56														

专业基础课程	专业必修课程	102003021	航线地理与民航运输知识	1	16	8	8	1	2										√	
		021303006	形体与体能训练（一）	2	32	10	22	2	2										√	
		021303007	形体与体能训练（二）	2	32	10	22			2	2								√	
		102003025	形体与体能训练（三）	1	16	2	14					1	2						√	
		102003026	形体与体能训练（四）	1	16	2	14							1	2				√	
		021303029	民航概论	2	32	16	16	2	2										√	
		021303026	人际沟通技巧	2	32	16	16			2	2								√	
		021303024	民航服务英语	2	32	16	16			2	2								√	
		102003023	空乘职业形象设计	1	16	4	12			1	2								√	
		102003027	民航餐饮基础知识	1	16	8	8					1	2						√	
		102003022	民航法规	1	16	8	8					1	2						√	
		021303020	民航客舱乘务英语（二）	2	32	16	16					2	2						√	
		021303019	民航客舱乘务英语（三）	2	32	16	16							2	2				√	
		021303022	民航服务管理原理	2	32	16	16							2	2				√	
		102003020	危险品运输	1	16	8	8							1	2				√	
专业核心课程	021303017	空乘化妆技巧	2	32	8	24	2	2										√		
	021303002	空乘仪态与服务礼仪训练（一）	2	32	12	20	2	2										√		
	102003024	空乘仪态与服务礼仪训练（二）	1	16	2	14			1	2								√		
	021303015	民航客舱服务与管理（一）	2	32	16	16	2	2										√		
	021303014	民航客舱服务与管理（二）	2	32	16	16			2	2								√		
	021303012	航空应急处置与安全实务（一）	2	32	12	20	2	2										√		
	021303001	航空应急处置与安全实务（二）	2	32	8	24			2	2								√		
	102003019	民航旅客广播技巧	1	16	6	10	1	2										√		
	021303021	民航客舱乘务英语（一）	2	32	16	16			2	2								√		
	021303011	民航客舱服务沟通	2	32	10	22					2	2						√		
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			8	128	64	64			2	2	3	3	3	3					
	专业任意选修课（表四）			7	112	56	56					3	3	4	4					
实践教学环节	000005048	专业见习（一）	1	25		25	1	25												
	000005047	专业见习（二）	1	25		25			1	25										
	000005046	生产性实训（一）	2	50		50					2	25								
	000005045	生产性实训（二）	2	50		50							2	25						
	000005044	顶岗实习	24	600		600									24	25				
	000005043	毕业设计	2	50		50											2	25		
合计			140	2528	791	1737	34	62	35	63	20	49	18	44	24	25	2	25		

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：空中乘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
职业方向 模块	021308007	高铁乘务服与务管理	1	16	6	10
	021308008	国际邮轮乘务服务与管理	1	16	6	10
	021308006	现代款客业服务与管理	1	16	7	9
外语能力 模块	102008022	航空二外（一）（韩、日、西、法等任选一）	2	32	16	16
	102008021	航空二外（二）（韩、日、西、法等任选一）	2	32	16	16
综合职业 能力模块	021308012	空港服务与管理（值机、安检、候机）	1	16	7	9
	021308010	空乘人员面试技巧	1	16	2	14
	102008023	航空医疗救护	1	16	2	14
	021308014	计算机订票系统	1	16	7	9
	021308001	航空高级英语	2	32	16	16
	021308011	空中保卫	1	16	6	10
	102008024	普通话证书	1	16	8	8

表四：空中乘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
021309001	艺术欣赏	1	16	8	8
102009016	市场营销管理	1	16	8	8
102009017	民航货运	1	16	8	8
102009015	出入境服务与管理	1	16	7	9
102009018	民航餐饮服务与管理	1	16	8	8
021309002	插花	1	16	6	10
021309003	电子商务	1	16	7	9
021309004	国际酒水品鉴	2	32	10	22
021309005	特殊旅客服务社会学	1	16	7	9
021309006	机场交通管理与控制	1	16	7	9
021309007	美容营养学	1	16	9	7
021309008	航空医患沟通学	1	16	10	6
021309009	运输学	1	16	10	6
021309010	酒店管理概论	1	16	7	9
021309011	说话的艺术	1	16	7	9
021309012	手语	2	32	8	24
021309013	古文赏析	2	32	17	15
021309014	民航服务实用法语	2	32	12	20
021309015	民航服务实用西班牙语	2	32	12	20
021309016	民航服务实用日语	2	32	12	20
021309017	民航服务实用韩语	2	32	12	20
021308002	世界旅游地理（英）	1	16	8	8
021309018	游泳	2	32	8	24
021309019	中外民俗（英语）	2	32	16	16

会展策划与管理专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：会展策划与管理

专业代码：540112

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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)	职业资格证书举例
旅游大类 (54)	会展类 (5401)	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	详见《学生学 习指南》 (2021 年)

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握策划、管理、营销、运营、服务等技术技能，面向会展行业的会议、展览、节庆、会奖旅游等职业群，能够从事项目策划、营销推广、运营管理、现场服务等工作的高素质技术技能人才。

六、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：

（一）素质

1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

4. 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1~2项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。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。

6. 具有一定的审美和人文素养，能够形成1~2项艺术特长或爱好。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。

（二）知识

1. 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

2. 熟悉与本专业相关的法律法规、环境保护、安全消防等知识及行业发展动态；

3. 掌握心理学、社会交往与沟通礼仪及职业素养方面的文化知识；

4. 掌握管理学以及新技术、新业态、新模式等创新创业相关知识；

5. 掌握活动管理流程与会展业服务程序及规范，熟悉与会展服务接待相关的旅游管理、酒店管理等方面的基础知识；

6. 掌握一定的会展活动创意设计原理，了解美学鉴赏、文艺欣赏等美学常识；

7. 掌握会展策划、会展文案写作、会展市场营销、会展项目运营、客户服务及关系管理等基础理论知识；

8. 熟悉新媒体等互联网营销的基本知识，了解人工智能、数字化等新技术在行业中的应用。

（三）能力

1. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

2. 具有良好的语言、文字表达能力、沟通能力和执行能力；

3. 具有数字技能，适应数字经济发展新需求的信息技术应用与分析能力；

4. 具有经得起工作压力考验的心理调适能力和应变能力；

5. 能够进行市场调研，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，具有一定的统筹计划、组织协调能力；

6. 掌握各类营销渠道和工具，能够运用沟通、销售方法和技巧，进行招展、招商等工作；

7. 具有公关交际和商务服务能力，能够开展市场公关和宣传推广工作，能够进行会展活动现场执行与接待；

8. 能够运用计算机软件进行会展设计，具有一定的展陈设计及艺术鉴赏能力。

七、课程设置及学时安排

（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”、“军事技能”、“劳动教育”等课程列入公共基础必修课程（45 学分）。另外，公共选修课程由教务处统筹开设，学生需在第 2-4 学期修满 7 学分。（总学分 52）

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。（总学分 88）

（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：高等数学、管理学概论、经济学概论、会展基础、会展文案写作、会展英语、会展礼仪、商务沟通与谈判。（学分 16）

（2）专业核心课程

按照相应职业岗位（群）的能力要求，确定 6 门专业核心课程，包括：会展项目管理、会展营销、会展接待与服务、会展展示设计、会展危机管理、会展新技术应用。（学分 12）

（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：财务管理、服务心理学、会展职业生涯设计、会展政策与法规、展览会策划与管理、会议策划与管理、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、赛事策划与管理、婚礼策划与组织、演艺活动策划与组织、会展融资、参展实务、会展场馆经营与管理实务等拓展课程。（学分 28）

3. 专业核心课程主要教学内容

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。
2	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。
3	会展接待与服务	主要内容包括会展接待准备、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。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。
4	会展展示设计	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。
5	会展危机管理	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。。
6	会展新技术应用	阐述当前新技术的发展环境以及涌现出的各类新技术，并将这些新技术与会展业发展的实践相结合，介绍大数据、AI 人工智能、生物技术、物联网、区块链等新技术在会展业中的应用概况，并结合相关展馆和展会进行案例分析。

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、毕业设计等内容。（总学分 32）

（1）专业见习（一）

第一学期安排专业见习（一），共 1-2 天。组织学生在上海市内会展场馆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。（1 学分）

（2）专业见习（二）

第二学期安排专业见习（二），共 1-2 天。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。（1 学分）

（3）生产性实训

第四学期为校内实训学期，共 8 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 学分）

（4）顶岗实习

第五学期开始学生顶岗实习，从 11 月初开始到次年 4 月底结束，共 6 个月。组织指导学生到会展公司、活动公司、奖励旅游公司、婚庆公司、政府会展部门、企业会展部门及岗位等进行专业实习，并撰写顶岗实习报告一份。（24 学分）

（5）毕业设计

第六学期开展毕业设计，安排在 4 月份，共计 4 周。组织指导学生运用会展专业的知识技能策划一场会展活动（会议、展览、节事、庆典等活动均可），并撰写策划书一份。或者完成区域会展业调研报告一份。（2 学分）

（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	720	346	374	48%	52%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	448	240	208	54%	46%	28	20%
专业限定选修课	352	176	176	50%	50%	22	15.7%
专业任意选修课	96	48	48	50%	50%	6	4.3%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合 计	2528	866	1662	34.3%	65.7%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时数为 2528 学时，总学分数为 140 学分。

（四）教学进程总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（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 23 人，其中专职教师 18 人，兼职教师 4 人，在校生与专任教师之比低于 16:1。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用教材。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。

九、质量保障

（一）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。国内首次设计并实施了基于校企共建生产性实训基地“星博会”项目平台，融活动管理于课程教学环节的一体化教学改革，凝练出具有可推广和复制价值的教学活动方案，并于 2017 年获上海市级教学成果奖特等奖，2018 年获得国家级教学成果奖二等奖。

（二）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。

（三）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、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 28 学分，专业限定选修课 22 学分，专业任意选修课 6 学分，实践教学环节 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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》（2021 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、展览业、会议业和节事活动产业的运作模式等几个部分展开，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，合理地利用线上教学资源，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：《新编会展概论》，张丽，南开大学出版社，2015 年。

参考书目：《会展业导论（第四版）》，乔治·费尼奇著，王春雷译，重庆大学出版社，2018 年 4 月。

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 6 版），吴汉洪，中国人民大学出版社，2020 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，获取更宽广的应用知识面，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：会展项目管理

英文名称：Project Management of Exhibition & Events

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：1. 《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。
2. 《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：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：会展展示设计

英文名称：Exhibition 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：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》（第 4 版），许传宏，人民大学出版社，2021 年。

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：商务沟通与谈判

英文名称：Business 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》（第五版）（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，2014 年。

课程名称：会展礼仪

英文名称：Exhibition Etiquette

预修课程：无

内容简介：本课程主要包含以下内容：

（1）会展从业人员的仪表、仪态，包括会展从业人员的个人卫生、着装、化妆、站、坐、走等，同时对其他的一些商务场合常见的不良无声语言给予提示；

（2）交往与沟通：包括见面、言谈、沟通、宴请、社会活动等中间需要注意的礼仪；

（3）组织活动礼仪，主要包括在一些会议中的组织礼仪、主持礼仪、参会礼仪等，同时还将讲解会展礼仪活动中的参会、剪彩、开业、交接、礼品馈赠等活动中的礼仪知识；

（4）世界主要会展国与客源国的礼仪概述，主要对美国、日本、德、英、法等主要国家的礼仪习俗进行介绍。

使用教材：潘月杰、李艳爽，《会展礼仪》，北京交通大学出版社，2011 年。

参考书目：《中国展会》，<http://www.expoer.net>。

课程名称：会展新技术应用

英文名称：New Technology Applications in MICE Industry

预修课程：会展基础、展览会策划与管理

内容简介：本课程系统介绍技术革命的发展历程，阐述当前新技术的发展环境以及涌现出的各类新技术，并将这些新技术与会展业发展的实践相结合，介绍大数据、AI 人工智能、生物技术、物联网、区块链等新技术在会展业中的应用概况，并结合相关展馆和展会进行案例分析。

使用教材：自编讲义。

参考书目：克劳斯·施瓦布. 第四次工业革命:转型的力量[M]. 北京:中信出版集团, 2016.

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：《中国会展》

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		
				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	64	32	32			4	4									√	
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2											√	
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2									√	
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2							√	
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2					√	
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2										√		
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2								√		
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2						√		
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2										√		
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2								√		
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2										√		
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2								√		
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16					2	2						√		
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16							2	2				√		
		000001001	中国传统文化	2	32	32		2	2											√	
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3										√		
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3										√		
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2											√	
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2									√	
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2											√	
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2									√	
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2							√	

		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2									√
	公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56													
专业基础课程	专业必修课程	041020011	会展基础	2	32	16	16	2	2										√	
		010020041	管理学概论	2	32	16	16	2	2										√	
		010020011	高等数学	2	32	32		2	2										√	
		041003011	会展文案	2	32	16	16			2	2								√	
		010020031	经济学概论	2	32	16	16			2	2								√	
		108003004	商务沟通与谈判	2	32	16	16					2	2							√
		040020141	会展专业英语	2	32	16	16					2	2						√	
		000000009	会展礼仪	2	32	16	16					2	2							√
专业核心课程	040020031	会展营销学	2	32	16	16			2	2								√		
	108003003	会展项目管理	2	32	16	16			2	2								√		
	108003005	会展展示设计	2	32	16	16			2	2									√	
	040020081	会展接待与服务	2	32	16	16					2	2							√	
	041009052	会展新技术应用	2	32	16	16							2	2					√	
	040020201	会展危机管理	2	32	16	16									2	4		√		
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			22	352	176	176	2	2	4	4	6	6	8	8	2	2			
	专业任意选修课（表四）			6	96	48	48					2	2	2	2	2	2			
实践教学环节	000005048	专业见习（一）		1	25		25	1	25											
	000005047	专业见习（二）		1	25		25			1	25									
	020850030	生产性实训		4	100		100							4	25					
	000005044	顶岗实习		24	600		600											24	25	
	000005043	毕业设计		2	50		50											2	25	
合计				140	2528	866	1662	30	54	31	57	21	24	19	41	6	8	26	50	

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
职业发展 模块	040130071	会展场馆经营与管理实务	2	32	16	16
	040130141	会展陈设与布置	2	32	16	16
	040020191	参展实务	2	32	16	16
	108008006	会展法规	2	32	16	16
	108008007	广告实务	2	32	16	16
行业深化 模块	108008005	会议策划与管理实务	2	32	16	16
	108008004	展览会策划与管理	2	32	16	16
	040130031	奖励旅游策划与组织实务	2	32	16	16
	041008032	演艺活动策划与组织	2	32	16	16
	041008033	赛事策划与管理	2	32	16	16
	040130041	节事活动策划与管理实务	2	32	16	16
	040130051	婚庆策划与组织	2	32	16	16
	040130061	公司活动策划与组织	2	32	16	16
专业素质 模块	108008003	财务管理	1	16	8	8
	108008002	服务心理学	2	32	16	16
	108008001	会展职业生涯规划	1	16	8	8

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
041009057	会展物流	2	32	16	16
108009001	会展融资	2	32	16	16
108009006	Photoshop 实务	2	32	16	16
108009003	休闲学概论	2	32	16	16
041009060	茶艺与茶文化	2	32	16	16
041009051	节庆花艺设计	2	32	16	16
108009007	文创产品设计	2	32	16	16
108009004	会展摄影与摄像	2	32	16	16
108009005	展会新媒体设计	2	32	16	16
010309018	大数据分析	2	32	16	16
000000116	人工智能初步	2	32	16	16
041009058	进出口贸易实务	2	32	16	16
010220042	人力资源管理	2	32	16	16
050120031	现代饭店管理	2	32	16	16
108009002	会展旅游	2	32	16	16

大数据与会计专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：大数据与会计

专业代码：530302

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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) 举例	职业资格(职业技能等级)证书举例
财经商贸大类 (53)	财务会计类 (5303)	会计、审计及税务服务 (7241)	会计专业人员 (2-06-03) 税务专业人员 (2-06-05-00) 其他会计人员 (2-06-03-99)	会计核算 税务管理 成本管理 大数据财务分析 预算管理 企业管理咨询 数据采集 数据统计与分析	详见《学生学习指南》(2021年)

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向各类企、事业单位等的会计专业人员，能够从事会计核算、税务管理、成本管理、财务分析、预算管理、企业管理咨询、数据采集、数据统计与分析等企业管理工作的高素质技术技能人才。

六、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）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维、全球视野和市场洞察力。

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2. 知识

（1）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

（3）掌握经济、财政、税务、金融、企业管理等基础知识。

（4）掌握财务会计、成本核算与管理、财务管理、大数据财务分析、管理会计、企业内部控制等基础理论知识。

（5）掌握企业会计制度设计的相关知识。

（6）掌握社会审计、内部审计的相关知识。

（7）了解国内外会计与大数据交叉行业发展情况以及相关前沿理论。

3. 能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，初步具备撰写财务会计报告、财务与成本分析报告和其他管理会计报告的能力。

（3）具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力，具备会计信息的数据挖掘、数据分析和数据应用能力。

（4）具备出纳岗位工作能力，能够选择合理的结算方式，完成资金收付结算。

（5）具备会计核算能力，能够准确进行会计要素的确认、计量和报告，熟练进行会计凭证审核与编制、账簿登记以及报表编制。

（6）具备成本核算与管理能力，能够合理选择产品成本计算的方法，正确计算产品成本，科学进行成本分析与管理。

(7) 具备涉税事务处理能力,能够正确计算各种税费,并进行规范申报,能够进行基本的纳税筹划和纳税风险控制。

(8) 具备企业内部管理与控制的基本能力,能进行中小微企业和非营利组织会计核算制度的设计,并能合理应用内部控制的基本原理和方法进行内部会计控制。

(9) 具备一定的审计工作能力,能够收集整理审计证据和有关审计信息,编制审计工作底稿,协助审计人员编制审计报告。

(10) 具备一定的财务管理能力,能够运用财务管理的基本原理和方法进行中小微企业筹资、投资及营运方案的分析,能够运用预算编制的基本方法编制企业收入、成本费用以及项目预算。

(11) 关注和了解会计与大数据的理论前沿的最新发展动态,并掌握相关文献检索方法,具有基本的专业资料分析与综合的能力。

七、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

1. 通识课程

(1) 公共必修课程

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”、“劳动教育”、“军事理论”、“军事技能”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。

2. 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。其中专业必修课程包括专业基础课程和专业核心课程。

(1) 专业必修课程

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:经济与管理学基础、高等数学、经济法基础、统计学基础、大数据原理及应用、基础会计、财经法规与会计职业道德、ERP 财务管理系统。

② 专业核心课程

按照相应职业岗位(群)的能力要求,确定8门专业核心课程,包括:财务会计、智能化成本核算与管理、数字化财务管理、数字化管理会计、ERP 供应链管理系统、大数据财务分析、财务与商业数据可视化分析、预算控制与企业数字化管理。

(2) 专业限定选修课程

包括：基础会计实训、财会会计实训、ERP 企业经营管理沙盘实训、智能审计、Excel 在会计中的应用、python 在财务中的应用、税法与纳税筹划、会计英语、财务决策模拟演练、会计准则变化及企业财务管理专题、旅行社会计及实验等。

（3）专业任意选修课程

包括：金税平台实训、财务共享服务业务实训、中小企业会计制度及实务、证券投资与理财、MC 操作系统、旅游企业资本运作、国际贸易实务、资产评估、信息检索与分析、区块链技术与应用信息检索与分析、RPA 机器人应用等。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	财务会计	货币资金业务、应收账款业务、存货业务、在建工程及固定资产业务、投资业务、无形资产及其他资产业务、流动负债业务、非流动负债业务、收入和费用业务、利润业务等核算，财务会计报告编制。
2	智能化成本核算与管理	企业成本核算的基本原理，产品成本计算、成本预测、成本控制、成本分析、成本效益评价的基本方法，以及标准成本管理、作业成本管理等现代成本管理方法的应用。
3	数字化财务管理	以资金的筹集、投放、使用，收益的分配为框架，阐述财务管理的基本概念、管理原则、管理方法以及预测、计划、控制、分析等具体方法。
4	数字化管理会计	进一步加工和运用企业内部财务信息，预测经济前景、参与经营决策、规划经营、控制经营过程和考评责任业绩的基本程序、操作技能和方法。
5	ERP 供应链管理系统	使用 ERP 软件从事采购、销售、库存、存货核算和相应期末业务处理的基础理论、决策策略过程及基本技能。
6	大数据财务分析	财务大数据思维基础、数据分析基础、财务大数据获取方法及清洗策略、Python 财务指标分析方法、Python 财务量化分析方法及应用及 Python 财务大数据可视化应用。
7	财务与商业数据可视化分析	通过本课程的学习，使学生了解数据可视化基本概念，掌握视觉感知和认知的基本原理和可视化编码原则，掌握数据定义、组织、管理、分析、挖掘等及数据工作流，掌握可视化的基础理论；掌握不同类型数据的可视化方法，掌握常用的可视化软件使用。
8	预算控制与企业数字化管理	本课程主要介绍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，使学生了解现代企业以技术创新为驱动，以信息网络为基础，以数字化、智能化技术来实现的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，培养学生运用大数据技术的预算管理与控制能力。

4. 实践教学环节

包括专业见习、生产性实训、顶岗实习和毕业设计。

(1) 专业见习

第一学期安排专业见习（一），共 1 周。组织学生到各生产型企业进行考察与调研，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

第四学期为生产性实训（一），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。

第五学期为生产性实训（二），共 4 周。学校提供实训办公场地，联系会计师事务所和代理记账公司进驻学校设点，专业教师和企业老师共同制定学生进行顶岗操作，由学生独立完成企业凭证、账簿、报表和报税整个过程，并撰写生产性实训报告。

(3) 顶岗实习

第五学期后八周到第六学期为学生顶岗实习时间，共 6 个月，24 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，并提交企业实习鉴定，撰写顶岗实习报告。

(4) 毕业设计

顶岗实习开始前 2 个月，组织实习老师商讨并指定毕业设计工作计划，根据学生实习企业的具体情况进行选题，落实选题。明确毕业设计的要求和进度安排，下发毕业设计任务书，学生根据任务书要求，在实习过程中查阅相关资料，积累素材，以便顺利完成毕业设计。

毕业设计成果可以包括相关行业经营情况调研报告、实习岗位管理制度设计、软件设计、创意作品及论文等多种形式。学生可以自由选择独立或以小组形式完成毕业设计。毕业设计最后一周，专业组织指导老师根据毕业设计完成情况进行评价并给予成绩评定。

（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	720	362	358	50%	50%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	608	321	287	53%	47%	38	27.1%
专业限定选修课	176	88	88	50%	50%	11	7.9%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合 计	2528	883	1645	34.9%	65.1%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2528，总学分数为 140。

（四）教学进程总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（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。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 3 人，讲师 4 人。专任教师均有企业工作经历（顶岗实践），获得会计相关的职业资格证书。

兼职教师主要从相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有会计师及以上职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（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：

会计基本技能实训室：配备实训工作台、计算机(安装教学管理系统)、投影设备和音响设备、互联网接入或 WiFi 环境。

财务会计应用技术实训室：营造仿真企业财务室工作环境，配备隔断式工位台、计算机、安装教学管理系统以及相关会计应用技术实训软件平台系统、凭证装订机、打印机、投影设备和音响设备；文件柜以及相关实训用资料和工具；互联网接入或 WiFi 环境。

管理会计专业技能实训室：配置实训工作台，计算机、投影设备和音响设备、互联网接入或 WiFi 环境；安装教学管理系统、管理会计专业技能项目教学训练软件系统、纳税申报管理训练系统、社保缴纳管理软件系统等。

会计信息化实训室：配备实训工作台，计算机、投影设备和音响设备；安装教学管理系统、畅捷通、用友等财政部批准的财会软件系统以及满足技能大赛训练平台系统和职业技能等级证书考核训练平台系统；互联网接入或 WiFi 环境。

企业整体数据处理体验中心：营造虚拟商业环境，配备组合式工位台、计算机、凭证装订机、打印机、投影设备和音响设备；安装教学管理系统、系列实训平台；配备文件柜及相关实训用资料和工具；互联网接入或 WiFi 环境。

2. 校外顶岗实习基地

具有稳定的校外实习基地。能提供会计核算、会计监督等相关实习岗位；能涵盖当前会计专业的主流实务，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

（三）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生学习、教师教学和科研等需要的教材、图书文献以及数字教学资源等。建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

九、质量保障

（一）加强制度建设

建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到本专业人才培养规格要求。

完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

加强专业教研活动，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

建立人才培养方案实施的监管体系，加强对人才培养方案实施情况的检查视导和必要的质量监测。

（二）完善教学评价

围绕本专业培养目标、培养规格、技能素养和课程性质、功能，建立与之相适应、激励与约束相结合的学习评价模式。

1. 坚持学生中心

学习评价要落实立德树人的根本任务，促进学生德智体美劳全面发展。

2. 坚持标准引领

依据国家职业教育专业教学标准和职业技能等级标准的要求，将课程标准和行业企业等社会用人标准有机结合，把职业技能等级标准纳入学习质量评价之中。

2. 坚持多方评价

建立学校、教师、学生、校企合作企业等多方、多视角学习评价机制。积极参加学院对本专业相关课程进行的课程教学质量、学习成绩和学习质量监测。

3. 坚持过程评价与结果评价

改革评价方式，注重学生学习过程评价和学习结果评价相结合，发挥学习评价的激励和导向功能。

（三）提升教学方法

教学方法是课程内容、教学目标实现的重要手段，教学方法的选择和运用应与课程体系、教学模式、教学组织形式和谐、统一。

1. 有效性

运用信息化手段、案例教学等适宜的多种教学方法，打造有效课堂、有效教学，呈现教学的先进性和互动性。

2. 多样性

运用项目引导、案例研讨、线上线下相结合，调动学生学习的主观能动性、创造性和自主性。

3. 引导性

加强专业知识和技能的反复积累性训练，引导学生关注社会财税政策最新变化，培养学生分析问题、解决问题以及应用专业知识和专业技能解决实际问题的能力。

4. 仿真性

增强学生对中小企业会计岗位工作的会计核算、财务管理、税费申报等软件系统平台等仿真训练，“学、训、练”相结合，使学生能及时认知和操作使用现代会计管理、税费申报工作软件系统平台。

十、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 学分，公共选修课 7 分，专业必修课 38 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 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（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》（2021 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

经济与管理学基础

英文名称: Fundamentals of Economics and Management

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，是学习财务会计、管理会计和财务管理等专业课程的基础。本课程主要讲授市场经济学和管理学的一般理论，其中经济学以稀缺性为起，资源配置选择为对象，采取定性分析与定量分析相结合的方法。主要研究均衡价格理论、弹性理论、消费者行为理论、生产者行为理论、厂商均衡理论、生产要素理论、国民收入核算理论、国民收入决定理论、通货膨胀与失业理论、经济增长和经济周期理论、宏观经济政策等理论与实践问题，管理学分别从计划、组织、领导、控制等职能，结合案例分析，是学生能够对管理的基本理论和方法有较全面的了解和把握，为学习其他相关后续课程打好基础。

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

《管理学原理》（第七版），周三多，复旦大学出版社，2019 年。

参考书目: 《西方经济学》（第九版），高鸿业，中国人民大学出版社，2020 年。

《管理学原理》（第四版），王利平，中国人民大学出版社，2017 年。

经济法基础

英文名称: Fundamentals of Economic Law

预修课程: 无

内容简介: 本课程是大数据与会计专业的入门课程，也是经济管理类专业的专业基础课程，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。

使用教材: 《经济法基础》，财政部会计资格评价中心，经济科学出版社，2021 年。

参考书目: 《经济法基础应试指南》，侯永斌、中华会计网校，中国商业出版社，2021 年。

统计学基础

英文名称: Fundamentals of Statistics

预修课程: 高等数学

内容简介: 本课程是大数据与会计专业的一门专业基础课程, 它系统阐述了统计学基本理论和基本方法, 具有为企业经营管理提高咨询、监督和支持决策的职能。通过本课程的教学, 使学生能够在理论联系实际的基础上, 比较系统地掌握经济统计的基本理论、基本知识和方法; 理解统计学的基本概念, 掌握并能运用统计基本方法进行统计设计、调查、整理和分析, 提高学生分析和解决问题的实际能力。

使用教材: 《统计学基础》(第七版), 贾俊平, 中国人民大学出版社, 2018 年。

参考书目: 《统计学习基础》(第二版), 黑斯蒂, 世界图书出版公司, 2015 年。

课程名称: 大数据原理及应用

英文名称: The Principals and The Application of Big-Data

预修课程: 高等数学、基础会计、财务会计、统计学基础、

内容简介: 本课程是经济类各专业的专业基础课。本课程的目标是为学生搭建起通向“大数据知识空间”的桥梁和纽带。本课程将系统梳理总结大数据相关技术, 介绍大数据技术的基本原理和大数据主要应用, 帮助学生形成对大数据知识体系及其应用领域的轮廓性认识, 为学生在大数据领域“深耕细作”奠定基础、指明方向。

使用教材: 《大数据技术原理与应用》, 林子雨, 人民邮电出版社出版, 2015 年 8 月。

参考书目: 《为数据而生》, 周涛, 北京联合出版公司, 中国税务出版社, 2016 年 4 月。

《大数据处理之道》, 何金池, 电子工业出版社出版, 2016 年 9 月。

课程名称: 大数据财务分析

英文名称: Big Data Financial Analysis

预修课程: 数字化成本核算与管理、财务会计、统计学、数字化财务管理

内容简介: 本课程是大数据与会计专业重要的专业核心课程之一。该课程的主要目的是教授学生熟练使用大数据工具分析企业财务数据, 并应用于企业管理和投融资决策中。本课程以高等数学、统计学、会计学等知识为基础, 以计算机软件和硬件为平台, 实现财务决策相关数据的收集、整理、甄别, 对企业经营中的财务数据的进行分析, 包括财务报表比较分析、各项财务能力, 如偿债能力、盈利能力、营运能力, 通过数据的可视化表达让财务数据说话, 挖掘其价值, 为企业经营管理者提供决策相关的信息。

使用教材: 《财务报表分析》(第五版), 张新民、钱爱民, 中国人民大学出版社, 2020 年。

《财务金融大数据分析》, 魏石勇, 水利水电出版社, 2021 年。

参考书目：《财务分析:以 Excel 为分析工具》，蒂莫西·R.梅斯（Timothy R. Mayes） 托德·M.肖申克，机械工业出版社，2019 年。

课程名称：基础会计

英文名称：Fundamental Accounting

预修课程：无

内容简介：本课程是大数据与会计的入门课程，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：《会计基础》（第二版），赵丽生，高等教育出版社，2019 年。

参考书目：《中华人民共和国会计法》法律出版社，2017 年。

《会计基础习题与实训（第二版）》，赵丽生，高等教育出版社，2019 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》（第四版），程淮中，高等教育出版社，2021 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，2020 年。

《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。

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：《初级会计实务》，财政部会计资格评价中心，经济科学出版社，2021 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。

《初级会计实务应试指南》，吴福喜、中华会计网校，中国商业化出版社，2021 年。

课程名称：智能化成本核算与管理

英文名称：Cost Accounting and Management

预修课程：基础会计，基础会计实训

内容简介：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。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：《成本核算与管理》，张桂春编，高等出版社，2019 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：数字化财务管理

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：立足于企业经营实践，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最大经济效益。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，培养企业管理专门人才。

使用教材：《财务管理》，王化成，中国人民大学出版社，2020 年。

参考书目：《财务管理学》，贾国军，中国人民大学出版社，2020 年。

《财务成本管理》，注册会计师协会，财政科学出版社，2020 年。

课程名称：数字化管理会计

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》（第一版），张振和，立信会计出版社，2018 年。

参考书目：《管理会计学》（第九版），孙茂竹，中国人民大学出版社，2020 年。

《管理会计》（第十六版），雷 H. 加里森，机械工业出版社，2018 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（第四版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2019 年 7 月。

《ERP 财务管理系统综合实训（第四版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2019 年 2 月。

参考书目：《ERP 财务业务一体化教程（第三版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2021 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（第四版）》（用友 U8 V10.1 版），牛永芹，高等教育出版社，2019 年。

《ERP 供应链管理系统综合实训（第四版）》（用友 U8 V10.1 版），牛永芹，高等教育出版社，2019 年。

参考书目：《ERP 财务供应链一体化实训教程》（用友 U8 V10.1 版），李爱红，高等教育出版社，2019 年。

课程名称：预算控制与企业数字化管理

英文名称：Budget Practice and Digital Management

预修课程：财务会计，数字化财务管理

内容简介：本课程主要介绍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，使学生了解现代企业以技术创新为驱动，以信息网络为基础，以数字化、智能化技术来实现的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，培养学生运用大数据技术的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，2018 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。

课程名称：财务与商业数据可视化分析

英文名称：The Analytical Visualization of Financial and Business Data

预修课程：Python 在财务中的应用、统计学基础、财务会计、成本核算与管理

内容简介：本课程的目标是使学生了解数据可视化基本概念；掌握视觉感知和认知的基本原理和可视化编码原则；掌握数据定义、组织、管理、分析、挖掘等及数据工作流；掌握可视化的基础理论；掌握不同类型数据的可视化方法；掌握常用的可视化软件使用。

使用教材：《数据可视化的基本原理与方法》，陈为 / 张嵩 / 鲁爱东，科学出版社，2013 年。

参考书目：《鲜活的数据》，Nathan Yau（著）/ 向怡宁（译），人民邮电出版社，2012 年。

《数据可视化之美》，Julie Steele（著）/ 祝洪凯（译） / 李妹芳（译），机械工业出版社，2011 年。

表一：三年制大数据与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				
				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	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	64	32	32			4	4											√
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2													√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2											√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2									√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2							√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2											√		
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2									√		
		000010053	计算机（三）	1	16	16						1	2							√		
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2											√		
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2									√		
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2											√		
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2									√		
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16					2	2							√		
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16							2	2					√		
		000001001	中国传统文化	2	32	32		2	2											√		
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3											√		
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3											√		
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2												√	
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2												√	
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2										√	
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2										√	
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2										√	
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8						1	2							√	
		公共选修课	公共选修课（表二）		7	112	56	56														

专业基础课程	专业必修课程	010020011	高等数学	2	32	20	12	2	2										√		
		010320021	基础会计	4	64	40	24	4	4										√		
		010320040	财经法规与会计职业道德	2	32	23	9	2	2										√		
		010303073	ERP 财务管理系统	2	32	10	22			2	2								√		
		090503006	经济法基础	2	32	20	12			2	2								√		
		108003008	经济与管理学基础	2	32	16	16			2	2								√		
		108003018	统计学基础	2	32	16	16			2	2								√		
		108003007	大数据原理及应用	2	32	16	16					2	2						√		
	专业核心课程	010303071	财务会计	4	64	32	32			4	4								√		
		108003017	成本核算与管理	2	32	16	16					2	2						√		
		090503008	ERP 供应链管理系统	3	48	24	24					3	3						√		
		108003016	数字化财务管理	2	32	16	16					2	2						√		
		108003015	数字化管理会计	3	48	24	24					3	3						√		
		108003009	财务与商业数据可视化分析	2	32	16	16							2	2				√		
		108003013	大数据财务分析	2	32	16	16							2	2				√		
		108003014	预算控制与企业数字化管理	2	32	16	16							2	2				√		
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			11	176	88	88	4	4	2	2	2	2	3	3						
	专业任意选修课（表四）			7	112	56	56					1	1	3	3	3	3				
实践教学环节	000005048	专业见习（一）		1	25		25	1	25												
	000005047	专业见习（二）		1	25		25			1	25										
	000005046	生产性实训（一）		2	50		50							2	25						
	000005045	生产性实训（二）		2	50		50									2	25				
	000005044	顶岗实习		24	600		600											24	25		
	000005043	毕业设计		2	50		50											2	25		
合计				140	2528	883	1645	34	60	31	57	20	23	17	41	5	28	26	50		

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：大数据与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
专业限定选修课	010303072	旅行社会计及实验	2	32	16	16
	108008013	财务会计实训	2	32	16	16
	108008012	ERP 企业经营管理沙盘实训	3	48		48
	108008010	餐饮成本控制及实验	2	32	10	22
	010308021	出纳技能实训	2	32	16	16
	010108011	应用数学	2	32	16	16
	010308051	会计专业英语	2	32	22	10
	010308121	EXCEL 在会计中的运用	2	32	16	16
	108008015	Python 在财务中的应用	2	32	16	16
	108008019	税法及纳税筹划	2	32	20	12
	108008020	智能审计	2	32	20	12
	010308011	财经应用文写作	2	32	16	16
	010308122	财务决策模拟演练	3	48	24	24
	010308101	会计准则变化及企业财务管理专题	2	32	16	16
	108008021	内部控制与风险管理	2	32	16	16
	108008009	基础会计实训	4	64		64

表四：大数据与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
010309013	插花艺术	1	16	4	12
010309012	休闲高尔夫	1	16	4	12
108009008	旅游心理学	2	32	24	8
090509005	电子商务	2	32	24	8
108009009	中小企业会计制度及实务	2	32	16	16
108009010	RPA 机器人应用	1	16	8	8
108009017	区块链技术与应用	2	32	16	16
010309011	信息检索与分析	2	32	16	16
108009014	财务共享服务业务实训	1	16	8	8
108009011	金税平台实训	1	16	8	8
090508013	资产评估	2	32	32	20
010309020	国际贸易实务	2	32	16	16
090508003	企业资本运作	2	32	16	16
010308125	MC 操作系统	2	32	10	22
010309017	证券投资与理财	2	32	16	16

大数据与财务管理专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：大数据与财务管理

专业代码：530301

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

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) 举例	职业资格（职业技能等级）证书举例
财经商贸大类 (53)	财务会计类 (5303)	会计、审计 及税务服务 (7241)	会计专业人员 (2-06-03) 税务专业人员 (2-06-05-00) 其他会计人员 (2-06-03-99)	会计核算 财务分析 营运数据分析 成本管理 预算管理 税务管理 绩效管理 投融资管理 企业咨询管理	详见《学生学习指南》（2021 年）

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识、精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续性发展的能力，掌握大数据时代财务、会计、税收、经济、金融、管理等方面的基本理论知识，能积极适应智能财务工作变化，熟悉相关法律、法规和惯例，具备分析和解决财务管理问题的基本能力，面向各类中小微企业、行政事业单位的会计专业人员、税务专业人员、财务大数据分析等职业群，能够从事会计、财务分析、预算管理、成本管理、税务管理、投融资管理和绩效管理等工作的高素质复合型创新技术技能人才。

面向产业部门细分：长三角经济圈高星级酒店、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微企业。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导、热爱社会主义祖国，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，弘扬中华民族传统美德，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

(2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动、履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、科学素养、信息素养、工匠精神、创新思维。

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划意识，有较强的计提意识和团队合作精神。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1~2 项运动技能，养成良好的健身和卫生习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华民族优秀传统文化知识。

(2) 掌握军事理论知识、心理健康知识、创新创业知识、职业发展与就业指导、会计职业素养。

(3) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

(4) 掌握财务、会计、税务、经济、管理、金融等基本理论和基本方法。

(5) 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。

(6) 掌握中小微企业会计核算、成本管理、财务分析、绩效评价、税务代理和税收筹划等基本理论知识。

(7) 掌握企业业财税一体化设计、财务共享服务、企业咨询管理、营运数据分析、内部控制与风险管理等相关专业知识。

(8) 掌握大数据、人工智能、云计算等现代信息技术基础知识及数据统计与分析等跨专业知识。

3. 能力

(1) 具备良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(2) 熟悉计算机和移动互联网知识的应用，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。

(3) 具备良好的会计核算、成本管理、预算控制、财务分析、绩效评估、财务决策等专业能力。

(4) 能熟练应用智能财税系统进行各项工商、税务信息处理，具备基本的税收筹划、税务成本管控和税务风险预警等能力。

(5) 了解内部控制的基本原理，具备业财税融合能力、财务共享服务能力，初步具备中小微企业的风险管控能力。

(6) 具备应用大数据技术进行业务财务数据的收集、清洗、整理、挖掘和可视化输出能力。

(7) 具备运用 Excel、Python 等工具处理财务信息能力，RPA 财务机器人在财务中的应用与设计开发能力。

(8) 具备多维度业务财务数据的分析能力和撰写财务分析报告的能力。

七、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

1. 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”、“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”、“军事技能”、“劳动教育”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。学校每学期都会面向全校教师征集开课课程，主要课程如《文明旅游》、《国际旅游发展趋势》、《大学生国家安全教育》、《中式名点鉴赏》等课程。

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。

(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：财经法规和会计职业道德、基础会计、高等数学、经济法基础、统计学基础、ERP 财务管理系统、企业管理、大数据经济学。

(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：财务会计、成本核算与管理、数字化财务管理、数字化管理会计、ERP 供应链管理系统、预算控制与企业数字化管理、大数据财务分析、财务与商业数据可视化分析等。

(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：基础会计实训、会计技能综合实训、会计专业英语、ERP 企业经营管理沙盘实训、Excel 在会计中的应用、Python 在财务中的运用、纳税筹划和智能审计等；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发展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。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程及主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	财务会计	本课程主要介绍企业资金循环各环节的业务流程及核算技巧。通过本课程的学习，学生可以全面认识和了解企业融（投）资、出纳业务、购货及付款、生产管理、销售及收款、税费核算等各环节的主要业务流程及关键内部控制点，掌握各环节业务核算内容和技巧，最终通过财务报表的编制综合反映企业各项核心财务信息。该课程旨在培养和提升学生业财融合能力，并为后续相关专业课程的学习打下坚实的基础。
2	成本核算与管理	本课程是财务管理专业重要的专业核心课程之一。该课程主要系统介绍制造业成本核算与管理岗位应掌握的各种基础知识、基本技能、基本方法和应具备的职业素养。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 and 成本差异分析能力。
3	数字化财务管理	本课程主要介绍企业财务管理的基本理论和财务决策基本技能和方法。通过本课程的学习，使学生能够了解现代企业财务管理目标、内容、方法和组织结构，了解企业以信息化为基础，以数字化为手段，利用现有大数据、人工智能、RPA 等数字化技术来提高各类财务工作的效率和质量；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。
4	数字化管理会计	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。通过本课程的学习，学生可以了解管理会计的内容框架及其余其他学科的区别，熟悉管理会计的方法体系和工作环节，掌握管理会计各项职能相关方法的原理及应用技巧，并能利用现有的大数据、人工智能等数字化技术和TTC 管理会计平台进行企业相关实例和案例的分析和决策，不断提高学生

		分析问题和解决问题的能力。
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，对应的就业岗位主要包括采购、销售、出纳、会计、应收应付等相关业务部门核算岗位。通过本课程的学习，使学生能够熟知企业供应链各环节的组织架构和岗位职责，了解总账、采购与应付款管理、销售与应收款管理、库存与存货核算、UFO 报表等子系统的业务流程，能熟练使用用友新道 U8V10.1ERP 财务软件进行各子系统表单制作及报表编制与分析，同时提高对相关专业课程的认知和理解。
6	预算控制与企业数字化管理	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，使学生了解现代企业以技术创新为驱动，以信息网络为基础，以数字化、智能化技术来实现的预算制度设计的基本原理，掌握零基础预算、弹性预算、滚动预算以及年度预算和全面预算的编制方法，培养学生运用大数据技术的预算管理与控制能力。
7	大数据财务分析	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	财务与商业数据可视化分析	本课程是高等财经院校经济类各专业的专业核心课。通过本课程的学习，使学生了解数据可视化基本概念，掌握视觉感知和认知的基本原理和可视化编码原则，掌握数据定义、组织、管理、分析、挖掘等及数据 workflow，掌握可视化的基础理论；掌握不同类型数据的可视化方法，掌握常用的可视化软件使用。

4. 实践性教学环节

主要包括专业见习、生产性实训、顶岗实习和毕业设计等内容。

(1) 专业见习

为了帮助学生尽早了解行业、企业，拉进校园与社会的距离，增加学生对行业的认知，培养专业认同感，大一阶段每学期均组织 1 次不同主题的专业见习实践教学活动，每次专业见习为期 1 周，共 2 周。专业见习主要实践内容如下：

第一学期专业见习（一）：组织学生到旅游饭店、生产企业、旅游景区等一线企业及相关职业院校考察、调研，并与相关单位总经理、财务总监、职能部门经理及学院（专业）负责人等交流互动，帮助学生了解行业发展现状、财务人员必须具备的职业技能和职业素养，熟悉现代企业组织架构和部门设置，实地观摩相关部门的日常运作。

第二学期专业见习（二）：组织学生到酒店、旅行社、景区以及相关高科技企业见习，聆听相关专家就业务部门运作流程及营运状况分析等的专题报告，以加深学生对现代企业运营管理模式、业务运作流程、财务管理制度设置以及财务核算体系的认识和理解，学习和了解 AI、大数据分析等新技术在财务领域具体应用的最新动态。

专业见习均采取学生分组模式进行，即 5-7 名同学为一组，专业见习结束后，每名同学除独立完成 1 份专业见习报告外，还需以组为单位完成小组综合见习报告，并以 PPT 的形式进行小组见习成果汇报与交流。

（2）生产性实训

第四和第五学期分别进行为期 4 周的校内生产性实训，以帮助学生进一步理解相关专业知识，巩固和强化相关专业技能，提高学生的实际动手能力，其中：

第四学期生产性实训（一）为 RPA 财务机器人实训周。主要目的是帮助学生了解 RPA 财务机器人的基本知识，提高业务流程识别能力，培养学生自动化业务处理意识和实践能力，为学生在实际工作中利用 AI 技术进行业务流程优化、提高工作效率打下基础。实训内容包括：

- ① RPA 机器人应用认知，培养自动化意识；
- ② DEMO 开发展示，学习和了解 RPA 机器人开发使用的基本通用语法；
- ③ RPA 机器人开发实战：利用 UiPath 软件，进行网银付款机器人、工资条自动发送机器人、邮件批量发送机器人等 RPA 机器人开发的实战演练，初步掌握 RPA 机器人开发的基本技能。

实训结束，学生完成并上交实训作品。

第五学期生产性实训（二）为纳税申报实训周。本轮实训通过角色扮演形式（师生分别扮演税务、银行和企业等三个角色）开展，主要目的是拓展和提升 1+X 金税财务技能（初级）的实际应用水平，帮助学生识别业务流程中的税务风险，进一步培养和提升学生业财税融合能力。实训包含以下三个工作领域：

工作领域（一）：企业税务信息监督与管理实训。包括税务票据识别、企业发票信息监管及企业税务信息法律风险的识别等实训；

工作领域（二）：业财税融合模式下的财税业务实训。利用航天信息 Aisino A6 ERP 平台进行企业资金流转各环节的财、税业务实训；

工作领域（三）：财、税报表生成。包括复核财务报表、增值税、消费税、所得税、印花税等税种的纳税申报，报表数据的处理与分析等。

（3）顶岗实习

第五学期后八周开始到第六学期，组织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、旅行社及其他相关企业、财务咨询机构等进行为期 6 个月（共计 24 周）的专业顶岗实习。每个学生在专业任课教师和企业实习指导老师指导下在相关单位财务部各岗位实习，撰写并提交顶岗实习报告一份。

（4）毕业设计

顶岗实习开始前 2 个月，专业组织实习指导老师商讨并拟定毕业设计工作计划，根据学生实习企业的具体情况进行选题。顶岗实习开始前，对学生进行毕业设计动员，明确毕业设计的要求和进度安排，组织指导老师与学生见面，落实选题，下发毕业设计任务书。学生应根据任务书要求，在实习过程查阅相关资料、积累素材，以便顺利完成毕业设计。

毕业设计成果可以包括相关行业（企业）经营情况的调研报告、实习岗位管理制度设计、软件设计、创意作品及毕业论文等多种形式。学生可以自由选择独立或以小组（每个小组成员原则上不超过 5 名学生）形式完成毕业设计。毕业设计最后一周，专业组织指导老师根据学生毕业设计完成情况进行评价并完成成绩评定。

（二）课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

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	720	346	374	48%	52%	45	32.1%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	608	280	328	46%	54%	38	27.1%
专业限定选修课	176	88	88	50%	50%	11	7.9%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.9%
合计	2528	826	1702	32.7%	67.3%	140	100%

（三）学时和学分要求

本专业总学时为 2528 学时，总学分为 140 学分。

（四）教学进程总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

本专业目前拥有 4 名专任教师和 2 名校内外兼职副教授。4 名专任教师中副教授 1 名，讲师 3 名，“双师”教师资格占 75%（2 名持中国注册会计师（CPA）职业资格证书，1 名持中级会计师职业证书）。4 名专任教师学历层次较高且年轻富有活力，均有着丰富的一线教学经历和企业工作经历（顶岗实践），具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力，有着较强的信息化教学能力和现代信息技术应用能力。

2 名兼职副教授具备良好的思想政治素质、职业道德和精益求精的工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，不仅承担行业模块课程的教学任务，指导学生实习实训及职业发展规划，同时还积极参与专业人才培养方案修订、专业课程改革等，为专业健康持续发展建言献策。

（二）教学设施

教学设施主要包括能满足征程的课程教学、实习实训所需的专业教师、校内实训室、校内产教融合实训基地和校外实训基地等。

1. 专业教室

学校配有教学设备齐全的一体化教室 40 余间，各专业教室配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备、互联网接入或 WIFI 覆盖，并实施网络安全防护措施，安装有应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求

2. 校内实训室

（1）会计技能综合实训室

会计基础技能实训室应配置有实训工作台、计算机、投影设备、音响设备、电动或熔铸装订机、点钞机、档案柜及其他相关实训用资料和工具，安装智能化教学管理系统及档案管理系统，互联网接入或 WIFI 覆盖，可以开展会计分岗位基本技能实训、出纳技能实训、会计技能综合实训和会计信息档案管理实训。

（2）大数据财务管理综合实训室

大数据财务管理综合实训室应配有工作台、计算机、投影设备、音响设备其他相关实训用资料和工具；互联网接入或 WIFI 覆盖；安装智能化教学管理系统、大数据一体化教辅平台及 ERP 软件系统，可用于 ERP 财务管理系统、ERP 供应链管理系统、数字化财务管理、数字化管理会计、大数据技术应用、大数据财务分析、企业内部控制等课程实训。

（3）企业经营与数字化管理综合实训室

企业经营与数字化管理综合实训室应配置实训工作台，计算机、投影设备、音响设备、文件柜、物理沙盘以及其他相关实训用资料和工具，安装智能化教学管理系统以及沙盘实训软件，用于企业模拟经营的沙盘实战对抗演练。

此外，专业还与东大正保、航天信息、用友新道等企业合作，校企共建两个产教融合实训基地：1+X 财务服务共享实训基地、1+X 金税财务应用实训基地。各产教融合实训基地和实训室均安装或配置网中网虚拟实习平台、金税财务应实训平台、TTC 管理会计实训平台、财务决策模拟实训平台、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、MC 物料控制系统，基本上能满足本专业日常教学、学生专业技能实训以及参加各级各类专业技能大赛的基本需求。

3. 校外顶岗实习

校外实训基地基本要求为：能提供会计核算与监督、业务财务数据收集与整理、业务财务数据挖掘与分析、会计信息系统综合应用等相关实习岗位；能涵盖目前相关产业发展的主流技术，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

校外顶岗实习基地建设过程中，学校始终坚持“两个优先”的原则：

（1）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顶岗实习基地；

（2）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学生顶岗实习基地。

整个顶岗实习过程，校企职责明确，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》等进行管理。

（三）教学资源

教学资源主要包括能满足学生专业学习、教师专业教学研究和所需要的教材、图书文献及数字教学资源。

1. 教材

按照国家规定选用优质教材，优先选择近三年出版的新教材，禁止不合格教材进入课堂，与专业技术资格（职业技能等级证书）相关的专业核心课程均采用最新版考试指定教材。此外，校企合作开发教材、行业名师及专任教师根据多年行业经历和教学经验自编的校本教材等在很大程度上丰富了专业教材库。

2. 图书文献

学校图文信息中心馆藏有丰富的涵盖了有关财经、管理专业理论、方法、思维以及实务操作类图书和文献等，这些图书文献能满足人才培养、专业建设、教学科研等工作的需要，方便师生查阅、借阅。

3. 数字教学资源

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真实训平台、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

本专业重在打造“以赛促学、以赛促教、课证融通、岗证结合”、校企深度合作办学的人才培养模式。在具体教学方法的选用上，坚持以工作任务为导向，采取示范教学、项目教学、案例研讨、角色扮演等多种教学方法相结合方式进行授课，在授课过程中注重运用数字化技术和多媒体设备，采用启发式、互动式、情景教学、案例教学等多种教学手段，针对性地强化职业岗位群的仿真性模拟实训，鼓励并组织学生参加各级各类专业技能大赛，在专业教学过程中注重激发学生的专业学习兴趣，在实践教学过程中着力培养学生实际动手能力、创新能力、独立思考问题与解决问题的能力，有效提升教学效率和效果，实现培养学生职业素养和提高学生职业能力的人才培养目标。

（五）教学评价

本专业教学评价必须落实立德树人的根本任务，促进学生德智体美劳全面发展，由传统“以教师为中心”的单一要素考核模式转变为“以学生为中心”的整体综合素质考核模式，采用过程考核、期终考核与成果评估相结合，学校考核与企业评价相结合等多元化考核模式。

对于提升学生自身综合素质和专业素养类的课程，以过程考核为导向，鼓励并组织学生采取多种形式开展社会调研活动、社会实践活动、专业辩论赛等，使学生能够在活动课程中更加深刻地体会到职业素养的重要性以及塑造职业素养的方法，注重学生综合素质的提高

对于专业课程的评价，以实践能力提升为主，对于实训课程和企业顶岗实习等环节的评价，以企业评价为主，学校评价为辅，突出学生在实训实习环节过程中表现出的工作能力与工作态度及职业素养的评价。

九、质量保障

（1）建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到本专业人才培养规格要求。科学合理融合 1+X 职业技能等级证书内容，通过课证融通，校内外双重教学评价、促进教学质量高提升。

（2）完善教学管理与考核机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

（3）建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

（4）加强专业教研室活动，各专业教学团队或专业课题组应充分利用评价分析结果，及时改进教学方法和教学手段，持续提高人才培养质量。

（5）建立人才培养方案实施的监管体系，加强对人才培养方案实施情况的检查视导和必要的质量监测。

十、毕业要求

在校期间修满 140 学分，其中公共必修课 45 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 11 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（一级）证书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》（2021 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：《会计基础（第二版）》，赵丽生，高等教育出版社，2019年7月。

参考书目：《中华人民共和国会计法》法律出版社，2017年11月。

《会计基础习题与实训（第二版）》，赵丽生，高等教育出版社，2019年7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：本课程融合了法学与经济学、会计学、伦理学等学科知识，是专业必修的基础课程之一。通过本课程的学习，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》（第四版），程淮中，高等教育出版社，2021年2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，2020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：本课程是大数据与财务管理专业必修的基础课程，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》，赵树嫄主编，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：统计学

英文名称：statistics

预修课程：无

课程简介：《统计学》是经济管理类专业的核心基础课程之一，主要通过统计学的基本理论和方法，使学生能够正确解释和使用常用的统计指标，提高学生搜集和处理统计数据的能力，能够运用统计方法解决经济管理中的实际问题。如何通过理论和实践教学培养学生运用统计方法分析解决实际问题的能力。

使用教材：《统计学原理》 张满生 西北农林科技大学出版 2018版。

参考资料：《概率论》与书本配套的《习题集》。

课程名称：企业管理

英文名称：Enterprise Management

预修课程：基础会计

内容简介：《企业管理》课程是经济管理类专业的一门公共基础课。本课程的教学目的是引导经济管理类学生初步了解和掌握企业管理的基本理论和基本知识，提高学生的现代管理知识素养，掌握现代企业的组织框架、部门职能和管理手段，熟悉财务专业知识的应用场景；并学习和借鉴国外先进的、成功的管理经验，培养和提高学生企业管理的素质和能力，最终实现复合型人才培养的目标。通过本课程的学习，学生能了解企业的法律形式和组织结构，管理、管理的性质和职能，西方管理思想的演变过程；初步掌握企业经营战略、经营决策、市场营销管理、质量管理、人力资源管理、物资管理、生产运作与管理、财务管理、设备管理、企业管理创新等知识。

使用教材：《企业管理概论》第六版6版，尤建新，上海财经大学出版，2021年09月

参考书目：《现代企业管理(第五版)》，王关义、刘益、刘彤、李治堂，清华大学出版社出版，2019年06月。

《现代企业管理：理论、案例与实践（微课版）》，李东进、秦勇、陈爽，人民邮电出版社，2020年07月。

《创业管理(第4版)》，张玉利，机械工业出版社，2021年9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：本课程是大数据与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》，财政部会计资格评价中心，经济科学出版社，2021年11月

参考书目：《经济法基础应试指南》，侯永斌、中华会计网校，中国商业出版，2021年11月。

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：本课程是大数据与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：《初级会计实务》，财政部会计资格评价中心，经济科学出版社，2021年11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。

《初级会计实务应试指南》，吴福喜、中华会计网校，中国商业出版，2021年11月。

课程名称：成本核算与管理

英文名称：Cost accounting and management

预修课程：基础会计，财务会计

内容简介：本课程是大数据与财务管理专业重要的专业核心课程。该课程主要是系统介绍制造业成本核算与管理岗位应掌握的各种基础知识、基本技能、基本方法和应具备的职业素养。通过该本课程的学习，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，培养学生成本控制能力和成本差异分析能力。

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，2020 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，2021 年 12 月。

课程名称：数字化管理会计

英文名称：Digital Management Accounting

预修课程：基础会计、财务会计

内容简介：管理会计课程是大数据与财务管理专业的专业核心课。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），张振和主编，立信会计出版社，2018 年 7 月。

参考书目：管理会计学（第九版），孙茂竹等主编，中国人民大学出版社，2020 年 11 月。管理会计（第 16 版），雷 H. 加里森（Ray H. Garrison）等著，机械工业出版社，2018 年 12 月。

课程名称：数字化财务管理

英文名称：Digital Financial Management

预修课程：基础会计、成本核算与管理、财务会计、高等数学

内容简介：本课程是大数据与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，使学生能够了解现代企业财务管理目标、内容、方法和组织结构，了解企业以信息化为基础，以数字化为手段，利用现有大数据、人工智能、RPA 等数字化技术来提高各类财务工作的效率和质量；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：《数字化财务管理》自编讲义，杨振根，上海旅游高等专科学校，2021

参考书目：1. 《数字化转型中的财务共享》王兴山，电子工业出版社，2018.3
2. 《现代旅游企业财务管理（第四版）》，龚韵笙，东北财大出版社，2013.3
3. 《财务管理基础》，斯蒂芬·R·福斯特，中国人民大学出版社，2006
4. 《财务管理与政策》，詹姆斯·范霍恩著，东北财经大学出版社，2006
5. 《财务成本管理》，注册会计师协会，财政科学出版社，2019

课程名称：预算控制与企业数字化管理

英文名称：Budget practice and Digital Management

预修课程：财务会计，数字化财务管理

内容简介：本课程是大数据与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，使学生了解现代企业以技术创新为驱动，以信息网络为基础，以数字化、智能化技术来实现的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，培养学生运用大数据技术的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，2018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。

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

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 basic 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（第四版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2019年7月。

《ERP 财务管理系统综合实训（第四版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2019年2月。

参考书目：《ERP 财务业务一体化教程（第三版）（用友 U8 V10.1 版）》，牛永芹，高等教育出版社，2021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，ERP 财务管理系统

内容简介：本课程是大数据与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、出纳、会计、应收应付等相关业务部门核算岗位。通过本课程的学习，使学生能够熟知企业供应链各环节的组织架构和岗位职责，了解总账、采购与应付款管理、销售与应收款管理、库存与存货核算、UFO 报表等子系统的业务流程，能熟练使用用友新道 U8V10.1ERP 财务软件进行各子系统表单制作及报表编制与分析，同时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（第四版）》（用友 U8 V10.1 版），牛永芹，高等教育出版社，2019 年 7 月。

《ERP 供应链管理系统综合实训（第四版）》（用友 U8 V10.1 版），牛永芹，高等教育出版社，2019 年 7 月。

参考书目：《ERP 财务供应链一体化实训教程》（用友 U8 V10.1 版），李爱红，高等教育出版社，2019 年 7 月。

课程名称：大数据经济学

英文名称：Big Data Economics

预修课程：无

内容简介：本课程在讲授《西方经济学》的基础上，探讨了西方经济学和理性人假设的局限性，大数据作为社会生产要素对西方经济学理论的影响。大数据的本质就是社会经济的离散化解构与重构。讨论离散主义，指出精神产品大生产与生命时间稀缺性，在此基础上讨论大数据经济学的基本范式，即离散化解构、全息化重构、价值关联。本课程探讨数据理性，论述理性超越、边界可达与蚂蚁效应，研究了数据成本对企业边界的影响、数据资源的权属。

使用教材：《西方经济学简明教程（第九版）》，尹伯成，上海人民出版社，2018 年 1 月。

《大数据经济学》，徐晋，上海交通大学出版社，2014 年 6 月。

参考书目：1. [美] 曼昆《经济学》上、下册，第二版，中国人民大学出版社。
2. 《块数据 2.0》，《块数据 3.0》，《块数据 4.0》，《块数据 5.0》，大数据战略重点实验室，中信出版社。
3. 《现代西方经济学》微、宏观经济学（第三版），宋承先，复旦大学出版社 2005 年 2 月。
4. 《西方经济学》上、下册，高鸿业主编，国家教委高教司组编，中国经济出版社，1996 年 2 月。

课程名称：大数据财务分析

英文名称：Big data financial analysis

预修课程：成本核算与管理、财务会计、统计学、数字化财务管理

内容简介：本课程是大数据与财务管理专业重要的专业核心课程之一。该课程的主要目的是教授学生熟练使用大数据工具分析企业财务数据，并应用于企业管理和投融资决策中。本课程以高等数学、统计学、会计学等知识为基础，以计算机软件 and 硬件为平台，实现财务决策相关数据的收集、整理、甄别，对企业经营中的财务数据的进行分析，包括财务报表比较分析、各项财务能力，如偿债能力、盈利能力、营运能力，通过数据的可视化表达让财务数据说话，挖掘其价值，为企业经营管理者提供决策相关的信息。

本课程主要涵盖以下内容：

- (1) 大数据环境下利益相关者对财务分析需求和目标、定位以及大数据财务分析的框架体系；
- (2) 财务决策相关海量数据的搜集与处理分方法；
- (3) 财务信息分析、行业和宏观信息的分析和可视化表达；
- (4) 大数据在企业风险预测、管理决策模拟、企业价值提升中的应用。

使用教材：《财务报表分析（第 5 版·立体化数字教材版）》，张新民、钱爱民，中国人民大学出版社，2020 年 9 月。

《财务金融大数据分析》，魏石勇，水利水电出版社，2021 年 03 月。

参考书目：《财务分析:以 Excel 为分析工具(原书第 8 版)》，蒂莫西·R. 梅斯 (Timothy R. Mayes) 托德·M. 肖申克:机械工业出版社，2019 年 07 月。

课程名称：财务与商业数据可视化分析

英文名称：The Analytical Visualization of Financial and Business Data

预修课程：Python 在财务中的应用、统计学基础、财务会计、成本核算与管理

内容简介：本课程是高等财经院校经济类各专业的专业核心课之一。本课程的目标是使学生了解数据可视化基本概念；掌握视觉感知和认知的基本原理和可视化编码原则；掌握数据定义、组织、管理、分析、挖掘等及数据工作流；掌握可视化的基础理论；掌握不同类型数据的可视化方法；掌握常用的可视化软件使用。

使用教材：《数据可视化的基本原理与方法》，陈为 / 张嵩 / 鲁爱东，科学出版社，2013 年 6 月。

参考书目：《鲜活的数据》，Nathan Yau（著）/ 向怡宁（译），人民邮电出版社，2012 年 10 月。

《数据可视化之美》，Julie Steele（著）/ 祝洪凯（译） / 李妹芳（译），机械工业出版社，2011 年 6 月。

表一：三年制大数据与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	
通识课程	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	64	32	32			4	4											√
		000010041	体育（一）	2	32		32	2	2													√
		000010042	体育（二）	2	32		32			2	2											√
		000010043	体育（三）	1	16		16					1	2									√
		000010044	体育（四）	1	16		16							1	2							√
		000010051	计算机（一）	1	16	4	12	1	2												√	
		000010052	计算机（二）	2	32	6	26			2	2										√	
		000010053	计算机（三）	1	16		16					1	2								√	
		000010087	英语读写译（一）	2	32	16	16	2	2												√	
		000010088	英语读写译（二）	2	32	16	16			2	2										√	
		000001023	英语视听说（一）	2	32	16	16	2	2												√	
		000001022	英语视听说（二）	2	32	16	16			2	2										√	
		000001021	应用英语（一）	2	32	16	16					2	2								√	
		000001020	应用英语（二）	2	32	16	16							2	2						√	
		000010102	旅游概论	3	48	32	16	3	3												√	
		000010103	旅游职业素养	3	48	32	16	3	3												√	
		000010104	大学生心理健康教育	1	16	8	8	1	2													√
		000001001	中国传统文化	2	32	32		2	2													√
		010150010	军事理论	2	32	32				2	2										√	
		000010114	军事技能	2	32		32	2	2													√
		000010123	劳动教育	1	16		16			1	2											√
		000010105	就业指导与创新创业教育	1	16	8	8					1	2									√
		000001002	形势与政策	1	16	16				1	2											√
	公共选修	公共选修课（表二）			7	112	56	56														

课																					
专业基础课程	专业必修课程	010020011	高等数学	2	32	20	12	2	2										√		
		090503007	基础会计	4	64	32	32	4	4										√		
		010320040	财经法规与会计职业道德	2	32	16	16	2	2										√		
		090503006	经济法基础	2	32	16	16			2	2								√		
		108003018	统计学基础	2	32	16	16			2	2								√		
		010303073	ERP 财务管理系统	2	32	6	26			2	2									√	
		108003011	企业管理	2	32	16	16					2	2							√	
		108003010	大数据经济学	2	32	16	16					2	2							√	
专业核心课程	108003012	财务会计	4	64	32	32			4	4									√		
	108003017	成本核算与管理	3	48	24	24					3	3							√		
	090503008	ERP 供应链管理系统	3	48	6	42					3	3								√	
	108003016	数字化财务管理	2	32	16	16					2	2							√		
	108003015	数字化管理会计	2	32	16	16					2	2							√		
	108003014	预算控制与企业数字化管理	2	32	16	16					2	2							√		
	108003009	财务与商业数据可视化分析	2	32	16	16							2	2						√	
	108003013	大数据财务分析	2	32	16	16							2	2					√		
专业拓展课程	专业限定选修课（表三）			11	176	88	88	4	4	6	6			1	1						
	专业任意选修课（表四）			7	112	56	56					3	3	3	3	1	1				
实践教学环节	000005048	专业见习（一）	1	25		25	1	25													
	000005047	专业见习（二）	1	25		25			1	25											
	000005046	生产性实训（一）	2	50		50							2	25							
	000005045	生产性实训（二）	2	50		50									2	25					
	000005044	顶岗实习	24	600		600											24	25			
	000005043	毕业设计	2	50		50											2	25			
合计			140	2528	826	1702	34	60	33	59	24	27	13	37	3	26	26	50			

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：大数据与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
金融业模块	108008018	金融市场基础知识	2	32	16	16
	090508005	证券投资与理财	2	32	16	16
	108008017	证券市场基本法律法规	2	32	16	16
酒店业模块	108008008	MC 控制系统	1	16		16
	090508012	酒店财务管理	1	16	8	8
	090508010	酒店业概况	1	16	8	8
会展业模块	090508002	会展业概论	1	16	8	8
	090508001	会展财务管理	1	16	8	8
旅行社模块	090508008	旅行社财务管理	1	16	8	8
	090508009	旅行社概况	1	16	8	8
通用模块	010308051	会计专业英语	2	32	16	16
	010308121	EXCEL 在会计中的运用	2	32		32
	010308011	财经应用文写作	2	32	16	16
	108008021	内部控制与风险管理	2	32	20	12
	108008019	税法及纳税筹划	2	32	16	16
	108008016	出纳技能实训	1	16		16
	010308081	ERP 企业经营管理沙盘实训	4	64		64
	108008014	会计技能综合实训	2	32		32
	108008015	Python 在财务中的应用	2	32	16	16
	108008020	智能审计	2	32	20	12
	108008009	基础会计实训	4	64		64

表四：大数据与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
108009016	绩效评价与管理	1	16	8	8
010309023	摄影教程	1	16	4	12
010109096	插花艺术	1	16	4	12
010309012	休闲高尔夫	1	16	4	12
090509005	电子商务	2	32	16	16
090209052	企业人力资源管理	2	32	16	16
010309019	社交礼仪	1	16	4	12
090509001	小企业会计制度及实务	1	16	8	8
108009017	区块链技术与应用	2	32	16	16
108009015	资产评估	2	32	20	12
108009014	财务共享服务业务实训	1	16		16
108009018	云财务智能会计	1	16		16
108009020	国际贸易	2	32	16	16
108009019	市场营销	2	32	16	16
108009013	财务决策模拟	3	48	16	32
108009012	金税财务应用	1	16		16
010309011	信息检索与分析	1	16	8	8
090509002	会计准则变化及企业财务管理专题	1	16	8	8