

福建省福安职业技术学校
旅游服务与管理专业 2025 级人才培养方案
(3 年)

制 订 负 责 人 : 张鹏飞
制 订 主 要 成 员 : 孙树前 林连荣 郑浩举
专 业 组 长 (签 字) : 张鹏飞
教 务 主 任 (签 字) : 林连
教 学 分 管 领 导 (签 字) : 李树
校 长 (签 字) : 符柳明
党 总 支 书 记 (签 字) : 符小刚

2025 年 06 月

人才培养方案制订说明

为贯彻落实《中华人民共和国职业教育法》、《国家职业教育改革实施方案》、《职业教育提质培优 2020-2023 行动计划》、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》等系列文件精神与国家职业教育教学标准体系要求，保障专业建设的科学性与规范性，使人才培养目标定位更精准，课程结构更科学，人才培养跟上产业发展的变化，毕业生更适合就业市场对人才的要求，服务区域经济发展，以及满足对口学校对升学学生的学业要求，本专业通过深入开展人才需求调研、职业能力分析、课程转化等工作，与高职院校进行研讨，制订 2025 级旅游服务与管理专业人才培养方案（3 年制）第 1 版。

目录

一、专业名称及代码	4
二、入学要求	4
三、基本修业年限	4
四、职业面向	5
五、培养目标与培养规格	5
六、课程设置及要求	6
七、教学进程总体安排	14
八、实施保障	15
九、毕业要求	20
十、附录	21

福建省福安职业技术学校

旅游服务与管理专业 2025 级人才培养方案

（3 年）

一、专业名称及代码

（一）专业名称：中职 旅游服务与管理

（二）专业代码：中职 740101

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、基本修业年限

学制：三年

学历：中专

四、职业面向

专门化方向	对应职业（岗位）	职业资格证书要求	继续学习专业	
旅行社导游	导游员	导游资格证书 （初级）	高职： 旅游管理、 导游、旅行 社经营与管 理	本科： 旅游管理
	景区讲解员	景区讲解员 （初级）		
	展览讲解员	展览讲解员 （初级）		
高职、本科		研学旅行策划与管理（EPPM）、旅行策划、定制旅行管家服务、研学旅行课程设计与实施、邮轮运营服务	旅游管理、 导游、旅行 社经营与管 理、定制旅 行管理与服 务、智慧景 区开发与管 理	旅游管 理、酒店 管理、旅 游规划与 设计

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修、三全育人，培养能够践行社会主义核心价值观，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的科学与人文素养和信息素养、职业道德和精益求精工匠精神，敬佑生命、甘于奉献、大爱无疆、爱岗敬业。面向旅行社、旅游景区、展览场馆、文博院馆、旅游信息咨询中心等行业企业，培养从事旅行社服务及其他与旅游企业相关的服务工作，德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养（职业道德和产业文化素养）、专业知识和专业技能。

1. 职业素养

序号	素质结构	素质要求
1	职业道德	具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度
2	身心素质	具有良好的体能体魄
		具有良好的旅游行业行为规范、礼仪素养和美学素养
3	人文素质	具有良好的人际沟通能力和团队协作精神
4	思想道德素养	坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；具有主动、热情、甘于奉献的服务意识、诚实守信、爱岗敬业
5	企业文化	具有安全生产的意识，节约资源，倡导绿色消费
6	综合素养	弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养。具有适应行业变化，自我提升的潜质和继续学习的能力

2. 专业知识

序号	专业知识
1	掌握必需的旅游业知识，达到岗位服务要求。
2	掌握旅行社运营知识，熟悉各部门分工，能胜任旅行社基层岗位。
3	掌握旅游政策法规知识，能在工作中有效运用。
4	掌握服务心理学知识，能与客人有效沟通并获得认可。
5	掌握汉语相关知识，能使用标准普通话进行服务，普通话达到二级乙等及以上水平。
6	掌握常用旅游英语知识，能进行常用旅游英语口语表达。
7	掌握现代办公设备技术，能使用岗位设备和业务软件。
8	取得导游、旅游咨询师、旅游计调师、景区讲解员、展览讲解员、计算机操作员等1或2种职业资格证书。

3. 专业（技能）方向——旅行社导游

序号	专业技能
1	掌握旅行社导游服务相关的业务知识，能开展带团业务。
2	掌握旅行社导游服务相关的人文知识，能在工作中有效运用。
3	掌握旅游应急处理知识，能处理旅游突发事件。

六、课程设置及要求

本专业课程类型分为公共基础课、专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

公共基础课程分为必修课和选修课。

必修课包括思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等13门课程，如图所示。

序号	课程名称	主要教学内容与要求	学时
1	思想政治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，包括《中国特色社会主义》、《心理健康与职业生涯》、《哲学与人生》、《职业道德与法治》，旨在对学生进行思想政治教育、道德教育、法制教育、心理健康、职业生涯和职业理想教育，提高学生的政治思想素质、职业道德和法律素质，促进学生的全面发展和综合职业能力的形成。 通过学习，使学生树立正确的职业理想，形成正确的职业观、择业观、创业观和成才观，初步具有职业生涯规划的能力；增强职业道德意识，养成良好的职业道德行为	18
2			36
3			36
4			54

	人生	习惯；树立法治观念，增强法律意识，提高思想政治素质、	
5	职业道德与法治	职业道德素质和法律素质，促进德智体全面发展和综合职业能力形成，做好适应社会、融入社会、和就业与创业的准备。	54
6	语文	依据《中等职业学校语文课程标准（2020年版）》开设，指导学生正确理解与运用语言文字，对学生进行普通话训练、现代文阅读与欣赏训练、文言文阅读与欣赏训练、实用文体写作和口语交际能力训练、信息搜集整理与运用能力训练。注重应用文写作能力的训练，加强语文实践，为综合职业能力的形成，以及继续学习奠定基础。同时，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。	234
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，使学生掌握必要的数学基础知识，注重培养学生的逻辑思维能力，通过本课程的学习，使学生掌握职业岗位和生活中必要的数学基础知识，具备必需的数学运算能力和计算工具使用能力，提高学生的空间想象、数形结合、逻辑思维和解决问题的能力，为学生掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。	162
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，对学生进行听、说、读、写基本技能训练，初步运用英语进行交际的训练。通过本课程的学习，使学生能听懂英语简单对话和短文，能围绕日常话题进行初步交际，同时结合机电专业要求，渗透机电专业英语的学习，培养学生在日常生活和职业场景中的应用能力。	162
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，通过学习计算机及计算机基础知识、微机操作系统、文字处理软件、电子表格软件和演示文稿软件的基本知识及基本操作方法，进一步了解、掌握计算机应用的基础知识，具有计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等基本技能，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。掌握现代办公中的文字处理、表格设计、演示文稿、网上浏览、电子邮件通信等常用软件的使用方法。	108
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，使学生掌握体育与健康的基本文化知识和技能，学会科学锻炼身体的方法，养成终身从事体育锻炼的习惯。通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格，全面促进学生的身体健康和心理健康，提高应对挫折和适应社会的能力。	180
	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，让学生了	90

11		解中国国情，形成对祖国历史与文化的认同感，让学生正确看待家乡，了解祖国的自然条件、经济发展等方面的优势与不足，激发学生为建设家乡、建设祖国而贡献自己才智的自觉性和高度的社会责任感。	
12	公共艺术 (音乐、美术)	依据《中等职业学校公共艺术课程标准(2020年版)》开设，全面落实社会主义核心价值观的基本内容和要求，并与专业实际相结合，引导学生主动的参与广泛的艺术学习和活动，了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，丰富审美体验，增强感性认识、发展艺术鉴赏能力，树立正确的审美观念，陶冶高尚的道德情操。	36
13	劳动教育	让学生通过劳动实践促进德智体全面发展和综合职业能力形成，做好适应社会、融入社会、和就业与创业的准备。	18

2. 选修课包括中华优秀传统文化、职业素养等 2 门课程。

(二) 专业(技能)课程

专业(技能)课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业选修课程。

1. **专业基础课程。**专业基础课程是必修课程，包括：普通话、导游基础知识、旅游心理学、旅游概论、食品营养与卫生、服务礼仪等 6 门课程，如下图所示。

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	学时
1	普通话	旨在全面提升学习者的语音、朗读、口语表达、听力、阅读、写作等能力，同时加强其语言规范意识，确保学习者能够用标准或比较标准的普通话进行职场口语交际，并达到国家规定的普通话等级标准。	本课程是针对旅游专业学生从交流交际以及就业的需要出发设置的，结合普通话水平测试的要求和方法进行教学，使学生不仅能掌握普通话的基本知识，更重要的是让学生发现自己普通话发音存在的问题，掌握普通话练习和提高的方法，并通过大量的训练获得普通话口语表达的基本技能、克服不良发音习惯，养成正确的发音习惯以便于更好地开展工作。	72

2	导游基础知识	<p>为学生提供一个全面、系统、深入的学习平台，使其能够掌握扎实的导游基础知识，为未来的导游工作打下坚实的基础。同时，通过培养学生的实践能力和职业素养，为我国的旅游事业培养出更多的合格人才。</p>	<p>了解中国历史、旅游地理、民族民俗、古代建筑、古代园林、宗教文化、饮食文化、文学艺术、风物特产相关的基本知识，提升学生在讲解和对客表达中的文化内涵；掌握对文学艺术、古代建筑、古代园林的基本赏析能力；能运用相关知识进行讲解，能帮助游客在旅游活动中了解和尊重当地民俗和宗教。</p>	72
3	旅游心理学	<p>掌握旅游心理学基本理论及研究方法。</p> <p>理解旅游者心理行为特征，如旅游动机、体验等。培养旅游服务心理策略，提高旅游服务与管理心理素质。</p>	<p>了解旅游者的旅游行为和心理规律，掌握影响旅游者决策行为的心理因素，能运用心理学知识提高服务质量，培养良好的职业心理素质。</p>	36
4	旅游概论	<p>旨在让学生掌握旅游学的基本原理和概念，熟悉旅游业的结构与功能，培养分析旅游经济文化现象的能力，提升旅游服务与管理能力，以及培养职业道德和行业价值观，为从事旅游行业奠定坚实基础。</p>	<p>了解旅游业的发展历程，掌握旅游业性质、构成、特点、意义和作用，了解世界、我国旅游业的调控政策和最新旅游发展动态，能在工作中运用相关知识进行服务、管理和决策。</p>	72
5	食品营养与卫生	<p>食品营养与卫生课程旨在通过系统性的知识传授与技能培养，帮助学生全面掌握食品营养与卫生领域的基本理论、基本知识和基本技能，以适应现代社会对食品安全与营养健康的需求。</p>	<p>营养学部分包含人体所需营养素功能、食物来源，各类食物营养价值，特殊人群营养需求，膳食与疾病关系及营养配餐等。</p> <p>食品卫生学部分涉及食品污染类型（生物、化学、物理污染）及预防，食物中毒种类与防控，食品卫生管理规范等。本课程教学要求：学生需掌握核心概念与理论，能分析食品营养价值、卫生状况；具备设计科学膳食方案、识别并预防食品污染与中毒的能力，为保障公众食品营养与安全奠定基础。</p>	72

6	服务礼仪	掌握基本的服务礼仪知识，理解其重要性。培养良好的社交习惯和行为规范，提高人际交往能力。强化自我意识和自我管理，得体地应对各种社交场合。	了解在日常交往中的基本礼节，掌握对客户服务岗位上的服务礼仪要求，掌握商务接待礼仪的基本要求和规范，能在岗位工作和人际交往中展示良好形象，提升文明服务能力，为职业生涯发展奠定基础。	72
---	------	---	---	----

2. 专业核心课程。专业基础课程是必修课程，包括：模拟导游、前厅服务与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理、中国旅游地理等6门课程，如下表所示。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学时
1	模拟导游	熟练掌握导游业务知识与技巧，包括史地文化、政策法规等。培养生动讲解、应急处理及协调组织能力。提高学生服务意识，为取得导游资格证书及胜任岗位做准备。	掌握地陪、全陪导游的基本工作程序，掌握不同类型景观的特征和讲解技巧、方法，熟悉接待过程中游、行、住、购、食、娱、旅途服务、突发事件应对各环节服务的实施步骤，为实地导游夯实基础，形成熟练进行标准化讲解的能力。	126
2	前厅服务与管理	掌握前厅服务与管理基础理论与技能，如话务、礼宾、预订等。培养服务意识与职业素养，确保酒店前厅服务专业化、标准化。提升学生实践能力，为酒店前厅岗位做好准备。	讲授酒店前厅部各岗位的接待服务与管理的知识（如：组织机构、职责范围、预定、前厅服务、总台接待与销售、房价与宾客关系管理等。）使学生掌握前厅接待与运转知识，能胜任前厅各岗位工作。	72
3	餐饮服务与管理	掌握餐饮服务与管理的基础知识与技能。培养解决餐饮服务中实际问题的能力。提升职业素养，培养管理意识，增强团队协作能力。这些目标旨在培养出既有理论知识又有实践能力的餐饮服务与管理人才。	讲授酒店餐饮部组织结构和各岗位职责，菜点酒水知识，中餐服务程序及西餐、酒吧、自助餐、送餐等服务知识及操作规程，进行操作技能训练。使学生掌握餐饮服务知识，能灵活处理常见与疑难问题，能胜任餐饮部各岗位工作。	108

4	客房服务与管理	掌握客房服务与管理的基本知识和技能。培养学生独立处理客房事务的能力。强调职业道德和职业素养，提升服务质量。 这些目标确保学生具备从	讲授酒店客房部的基本设备和用品，对客服务与清扫工作，安全保卫、人力资源管理等，进行实际操作技能训练，使学生掌握客房部的服务与管理知识，能胜任客房各岗位的工作。	108
5	中国旅游地理	掌握旅游地理基础知识和技能，了解旅游资源分布与特色。培养旅游资源调查、分析与设计能力，提升旅游欣赏能力。树立空间地域意识，培养综合动态思维，增强生态保护意识。	了解国内主要旅游地的分区知识；能简介国内主要旅游地概况及当地主要旅游资源特色；掌握国内著名旅游资源、旅游路线介绍技能，能够为游客推荐跨地区的旅游线路产品。	72

3. 专业选修课程。专业选修课程包括：茶艺、调酒、咖啡、中西点心、中国旅游客源地概况、旅行社业务管理等 5 门课程，如下表所示。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学时
1	茶艺	掌握茶艺基础知识，包括茶的种类、冲泡技巧等。培养茶艺表演与鉴赏能力，了解茶文化。提高茶艺服务技能，为茶艺行业储备人才。	通过本课程的学习，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具备扎实的茶艺、茶文化、茶学方面的基本知识技能，掌握茶叶的生产、加工知识，了解茶叶消费者需求系统掌握茶艺推广、茶艺美学现代茶叶营销技巧等方面的基本知识和技能，促进茶产业的发展和茶文化的传播。	36/2

2	调酒、咖啡	<p>掌握调酒与咖啡的基础知识和技能,如调制手法、基酒识别等。培养创新能力,学会经典及创新调酒与咖啡的制作。强化职业素养,适应酒店、酒吧等场所的调酒与咖啡服务需求。</p>	<p>本课程是酒店管理专业的选修课程,是一门综合性强、实践操作性强的学科,教学全过程采用任务驱动式教学方式的课程。通过本课程的学习,可以使学生系统了解咖啡制作的基础常识;能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的鉴别;能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等基本水平的服务;掌握咖啡的基础调饮,同时具备较高的职业素质与服务意识。课程是理论与实际操作紧密结合的一门课程,在充分掌握理论知识的基础上,学会鸡尾酒的调制与创新。通过教学,使学生掌握常见的酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展。熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求。通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制,并能进行鸡尾酒的创新。并为学习相关后续课程,如综合实训等课程打下一定基础。结合课程的教学,培养学生的动手能力和创新能力。</p>	36/2
3	中西点心	<p>掌握中西点心的制作基础知识和基本技能。学会独立制作中西点心代表品种,培养创新能力。养成良好的职业道德和操作习惯,提高综合素质。通过这些目标,学生能够全面学习和掌握中西点心的制作技艺。</p>	<p>掌握识别和选用各种原料的知识;具有对原材料进行选择、调配、切配、加工处理的能力;具有中式面点制作的能力;具有西式面点制作的能力;能熟悉饭店、餐饮经营以及食品营养与卫生的基础知识,具有对新知识、新技能的学习能力与创新能力。</p>	36/2

4	中国旅游客源地概况	深入理解中国旅游客源地概况，包括港澳台、亚洲等地的主要旅游市场。掌握各客源地的接待礼仪、民俗风情及旅游名胜。培养对旅游市场的分析能力和职业服务意识。	了解中国主要旅游客源地的自然地理、历史人文、政治经济、文化、民俗、旅游业等常识，掌握旅游业发达国家和地区的经验，学会在服务中尊重客源地的风俗习惯，能够为不同国家、地区的游客提供有针对性的优质服务。	36/2
5	旅行社业务管理	掌握旅行社业务管理理论与实践，提升旅行社经营能力。培养学生旅行社产品设计、销售、接待等各环节的管理技能。增强学生的团队协作和沟通能力，为旅行社行业输送专业人才。	了解旅行社业发展动态、旅行社的业务范围、旅行社的成立程序、部门组成；掌握旅行社宣传、外联、接待、财务等职能部门运行的基本工作流程；能开展旅行社基础业务；为将来从事旅行社经营管理打下基础。	72

七、教学进程总体安排

(一) 教学活动周进程安排表(单位：18周)

2025 级旅游服务与管理专业实施性教学计划											
课程类别	课程名称	学时	理论学时	实践学时	学分	学期					
						1	2	3	4	5	6
						课堂教学 18周 (考试1周、机动1周)	课堂教学 18周 (考试1周、机动1周)	课堂教学 18周 (考试1周、机动1周)	课堂教学 18周 (考试1周、机动1周)	课堂教学 18周 (考试1周、机动1周)	顶岗实习
公共基础课	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	18	18		1	1					
	中国特色社会主义	36	36		2	2					
	心理健康与职业生涯	36	36		2	2					

		哲学与人生	54	54		3			3			
		职业道德与法治	54	54		3				3		
		语文	234	234		13	3	3	3	3	1	
		数学	162	162		9	2	2	2	2	1	
		英语	162	162		9	2	2	2	2	1	
		信息技术	108	38	70	6	3	3				
		体育与健康	180	20	160	10	2	2	2	2	2	
		历史	90	90		5	1	1	1	1	1	
		音乐	18	18		1		1				
		美术	18	18		1			1			
		劳动教育	18	9	9	1					1	
		安全教育	18	9	9	1					1	
公共基础课小计			1206	958	248	67	16	16	14	13	8	
	专业核 心课	旅游概论	72	72	0	4	2	2				
		中国旅游地理	72	72	0	4	2	2				
		前厅	72	18	54	4			2	2		
		餐厅	108	36	72	6	3	3				
		客房	108	36	72	6	3	3				
		模拟导游	126	36	90	7			4	3		
	专业基 础课	旅游名胜欣赏	72	54	18	4					4	
		普通话	72	18	54	4	2	2				
		旅游心理学	36	18	18	2				2		
		礼貌礼节	72	18	54	4			2	2		
		导游基础知识	72	54	18	4			2	2		
	专业选 修课	中国旅游客源地概况	108	72	36	6			2	2	2	
		茶艺	108	36	72	6			2	2	2	
		调酒、咖啡	72	18	54	4					4	
		中西点心	72	18	54	4					4	

		旅行社业务管理	72	54	18	4				4	
专业技能课小计			1314	630	684	73	12	12	14	15	20
实践教学环节	客房实训							1周			
	酒店见习								1周		
	景区实习									1周	
	旅游专业技能		180		180	10					6周
	顶岗实习		360		360	20					12周
实践教学环节小计			540		540	30					
合计			3060	1588	1472	170	28	28	28	28	30

(二) 职业资格证书考取安排表

序号	证书名称及等级 (/)	拟考学期	对应课程	开设学期	证书类型
1	餐厅服务员	3	餐饮服务与管理	1、2	职业技能等级证书
2	前厅服务员	3	前厅服务与管理	1、2	职业技能等级证书
3	客房服务员	3	客房服务与管理	1、2、3、4	职业技能等级证书
4	讲解员	3	模拟导游	3、4	职业技能等级证书

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。本专业学生数与专任教师数比例不高于20:1，学生数与思政教师数比例不高于 350:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于20%，专业教师数不低于本专业专任教师数的50%，其中“双师型”教师75%以上，兼职教师占专任教师总数的20%左右。

2. 专业教师

有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心、德艺双馨；具有旅游服务与管理专业或相关专业本科及以上学历；具有中等职业学校教师资格和旅游服务与管理专业相关职业技能等级证书（执业资格证书）；具有扎实的旅游服务与管理专业相关理论功底和实践能力，熟悉岗位群工作要求；能够独立完成相关专业课的实训教学，能够开展课程教学改革和科学研究，能够指导学生岗位实习工作，定期参加本专业相关企业实践，每年累计不少于1个月的企业实践经历。

3. 教师队伍情况

本专业专任教师8人（其中公共课教师4人、专业课教师4人），具有高级专业技术职务1人，“双师型”教师3人，“双师型”教师75%。兼职教师1人，占专任教师总数的20%。具体情况见下表：

		姓名	性别	民族	学历	所学专业	任教学科	职称	专业技术资格证书
		专业负责人	林陈英	女	汉	本科	旅游管理	导游服务、旅游概论	讲师
教师基本情况	理论课教师	兰奶月	女	畲	硕士	旅游管理学、历史教育学	导游基础知识、旅游心理学	讲师	导游证、高级餐厅服务员
		郑洁平	女	汉	本科	历史教育学	服务礼仪、餐厅	高讲	高级餐厅服务员
		林陈英	女	汉	本科	旅游管理	客房服务与管理、旅游概论	讲师	高级餐厅服务员
		阮莎莉	女	汉	本科	旅游管理	旅游概论、食品营养与卫生	助讲	导游证
兼职教师	陈祥景	男	汉	本科	经贸管理	餐厅服务	企业兼职		

（二）教学设施

1. 教室要求

教室应具备多媒体设备,包括电脑、投影仪、功放等多媒体设备,教室环境 WIFI 全覆盖,并具有网络安全防护措施,以便于学生登陆手机平台参与信息化教学。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等。

2. 校内实训室要求

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	模拟导游实训室	教师主控台	1套
		学生桌椅	1套/生
		投影仪	1台,亮度 ≥ 3000 流明
		投影屏幕	1幅
		组合音响	1套
		摄录像设备	1套
		无线话筒	2个
		有线话筒	2个
		导游旗	1面/生
		地陪服务实训仿真模拟软件	1套
		全陪服务实训仿真模拟软件	1套
		景区(景点)讲解教学资源库	1套
2	中西餐摆台实训室	中餐桌椅	2套
		西餐桌椅	2套
3	客房与前厅服务实训室	铺床实训设备	2套
		计算机	1台/组
		投影仪	1台,亮度 $\geq 3000lm$
		投影屏幕	1幅
		前台	1台

3. 校外实训基地要求

我校与多个企业建立了固定顶岗实训基地,见下表。

名称/合作企业	主要实训内容
福建省福安开心旅行社	旅行社运营实务
福建省福安交通旅行社	模拟导游、旅游危机管理
福建省福安富春酒店	前厅、客房、餐饮、康乐等部门一线服务员实训

福安假日酒店	前厅、客房、餐饮、康乐等部门一线服务员实训
宁德市良辰美景大酒楼	前厅、餐饮、康乐等部门一线服务员实训

(三) 教学资源

1. 教材选用要求

思想政治、语文、历史三科，必须使用国家统编教材，其他公共基础课教材须选用国家规划教材。

专业课程教材优先从国家和省级规划教材中选用，也可在学校教材（校本教材）信息库中选用，建议选用校企合作开发活页式/工作手册式校本教材；不得以岗位培训教材取代专业课程教材。

选用的教材应符合课程标准的基本要求，必须具有思想性、科学性、先进性和适用性。相同课程标准的同一门课程选用一种教材，确因教学需要的辅助教材，任课教师提出拟选用教材，须经学校审核通过方可使用。选用的教材情况见下表：

序号	教材名称	出版社	版本	国规/省规/校本(活页实、工作手施)
1	旅游概论	高等教育出版社	第二版	国规教材
2	餐饮服务与管理	高等教育出版社	第二版	国规教材
3	旅游心理学	高等教育出版社	第五版	国规教材
4	客房服务与管理	高等教育出版社	第二版	国规教材
5	前厅服务与管理	高等教育出版社	第二版	国规教材
6	导游基础知识	高等教育出版社	第二版	国规教材
7	服务礼仪	高等教育出版社	第四版	国规教材
8	旅行社业务	高等教育出版社	第二版	国规教材
9	普通话	商务印书馆		普通话水平测试指导用书（福建版）
10	食品营养与卫生	高等教育出版社	第二版	国规教材

2. 图书文献配备要求

本专业配备相关图书文献，能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅，且定期更新。主要包括：与旅游服务与管理专业相关的图书资料。

3. 数字资源配备要求

结合专业需要，配备一批优质的音视频素材、教学课件、旅游3D虚拟仿真软件、网络课程等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足多种形式的信息化教学要求。

（四）教学方法

坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，利用校内外实训基地，按照职业岗位的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色。普及项目教学、案例教学、任务教学、情境教学、模块化教学等方式，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等教学模式，推动课堂教学革命。全面提升教师信息技术应用能力，推动大数据、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，推进信息技术与教学有机融合，优化教学过程，提升学习效率。

（五）学习评价

采用“三维三层”对学生进行全面、全流程的评价，“二维”指知识、能力和素养三个维度，“三层”指课堂学习、课程学习、岗位实习三个层面，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，达成学习目标。

1. 课堂学习评价：建立课堂学习评价机制，采用学生自评、学生互评、教师评价的方式，对学生学习状态、学习过程、学习成果进行

评价，检查学生知识、能力和素养情况，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。

2. 课程学习评价：学期末，结合学生职业技能大赛标准、职业技能等级证书考级标准、企业标准及课程标准，通过理论测试和综合项目测试的方式对学生进行考核，检查学生知识、能力和素养情况。理论测试采用笔试，检查学生对专业知识的掌握程度。综合项目测试由教师、企业专家共同形成考官，选取源自企业的真实工作任务作为考核项目，组织学生以独立、双人或多人合作的方式进行实操，考官全程进行测评。考察学生在完成任务过程中体现出的道德责任、安全环保、专业技术、自我管理、解决问题、创新创业、学习能力、人际沟通、团队合作等综合能力，每学期形成每个学生综合能力分析报告。

3. 岗位实习评价：学生在岗位实习期间，校企双方共同对岗位实习学生进行评价，共同开发针对岗位实习学生的评价标准，共同从不同的维度，有针对性地对岗位实习阶段的解决问题能力、规范操作、安全文明生产、节约能源、节省原材料、爱护生产设备、保护环境等做出综合评价，总结存在问题，不断改进，提升知识、能力和素养。

（六）质量管理

1. 建立质量管理机制。加强日常教学组织运行与管理，建立巡课、听课、评教、评学等制度，探索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，定期开展学习培训、公开课、示范课等教研活动。

2. 开展质量诊断与改进。定期对专业人才培养方案制订与实施、教学资源建设、师资队伍建设、课堂教学、教学评价、教研活动开展、

在校生学业水平和综合素质、毕业生就业情况等诊断，完善相关制度和方案，推进专业人才培养质量持续提升。

九、毕业要求

（一）学分要求

1. 成绩要求

1. 学生至少修满专业人才培养方案所规定的 140 学分。
2. 修完本专业教学计划中所有课程的学习，成绩全部合格。
3. 参加半年以上的顶岗实习并成绩合格。

2. 证书条件

学生在学习期间需获得国家教育部颁发的《中等职业学校毕业证书》，根据教育部关于 1+X 证书的相关要求，学生在校期间至少取得一本由国家劳动和社会保障部颁发的职业资格证书。

（二）思想道德要求

坚持正确的政治方向，爱国拥党，理想信念坚定，思想道德高尚，行为习惯良好，无违规违纪，三年综合素质评价合格。

学业成绩要求

完成本专业人才培养方案规定的全部教学环节，考核合格；参加福建省学业水平考试合格性考试，所有成绩合格。

（四）获取职业资格证书要求

获取人才培养方案规定必考的证书。

（五）综合职业能力要求

参与 1 项以上综合职业技能考核，并通过考核。

符合以上要求，授予本专业中职学历毕业证书。

十、附录

1. 教学进程安排表

2025级旅游服务与管理专业实施性教学计划												
课程类别	课程名称	学时	理论学时	实践学时	学分	学期						
						1	2	3	4	5	6	
						课堂教学 18周 (考试1周、 机动1周)	课堂教学 18周 (考试1周、 机动1周)	课堂教学 18周 (考试1周、 机动1周)	课堂教学 18周 (考试1周、 机动1周)	课堂教学 18周 (考试1周、 机动1周)	顶岗实习	
公共基础课	必修、 限定 选修、 任意 选修	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	18	18		1						
		中国特色社会主义	36	36		2						
		心理健康与职业生涯	36	36		2	2					
		哲学与人生	54	54		3		3				
		职业道德与法治	54	54		3			3			
		语文	234	234		13	3	3	3	3	1	
		数学	162	162		9	2	2	2	2	1	
		英语	162	162		9	2	2	2	2	1	
		信息技术	108	38	70	6	3	3				
		体育与健康	180	20	160	10	2	2	2	2	2	
		历史	90	90		5	1	1	1	1	1	
		音乐	18	18		1		1				
		美术	18	18		1			1			
		劳动教育	18	9	9	1					1	
		安全教育	18	9	9	1					1	
公共基础课小计		1206	958	248	67	16	16	14	13	8		

	专业核 心课	旅游概论	72	72	0	4	2	2				
		中国旅游 地理	72	72	0	4	2	2				
		前厅	72	18	54	4			2	2		
		餐厅	108	36	72	6	3	3				
		客房	108	36	72	6	3	3				
		模拟导游	126	36	90	7			4	3		
	专业基 础课	旅游名胜欣赏	72	54	18	4					4	
		普通话	72	18	54	4	2	2				
		旅游心理学	36	18	18	2				2		
		礼貌礼节	72	18	54	4			2	2		
		导游基础知识	72	54	18	4			2	2		
	专业选 修课	中国旅游客源 地概况	108	72	36	6			2	2	2	
		茶艺	108	36	72	6			2	2	2	
		调酒、咖啡	72	18	54	4					4	
		中西点心	72	18	54	4					4	
		旅行社业务管 理	72	54	18	4					4	
专业技能课小计			1314	630	684	73	12	12	14	15	20	
实践教 学环节	客房实训							1周				
	酒店见习								1周			
	景区实习									1周		
	旅游专业技能	180		180	10							6周
	顶岗实习	360		360	20							12周
实践教学环节小计			540		540	30						
合计			3060	1588	1472	170	28	28	28	28	28	30

