

34 旅游大类

3401 旅游类

专业代码 340101

专业名称 旅游管理

基本修业年限 四年

职业面向

面向旅游企业的运营管理、旅游产品策划、旅游市场营销、旅游质量管理、旅游风险控制与安全管理、旅游信息技术应用等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和旅游企业运营管理、旅游策划营销及相关法律法规等知识，具备良好的沟通能力、团队合作能力和创新创业等能力，具有良好的服务意识、人文素养和数字素养，能够从事旅游企业运营管理、旅游产品策划、旅游市场营销、旅游信息技术应用、旅游质量管理、旅游安全管理等工作的高层次技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有良好的语言文字表达能力和专业文案撰写的能力；
2. 具有良好的沟通协调能力、团队合作能力和跨文化交流的能力；
3. 具有旅游经济运行分析、市场调查与分析的能力，进行旅游市场开拓与营销的能力；
4. 具有整合旅游资源、策划旅游产品、提升顾客体验的能力；
5. 具有旅游数字技术应用的能力；
6. 具有提供高端旅游服务的能力，具有实施现场管理、解决岗位现场复杂问题的能力；
7. 具有旅游企业人力资源管理、财务管理、业务管理和安全生产管控的能力；
8. 安全管理和公共卫生突发事件应对能力；
9. 具有创新创业能力；
10. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：管理学、人力资源管理、沟通原理与应用、应用统计基础、旅游概论、旅游经济学、旅游企业财务管理、旅游心理学。

专业核心课程：旅游消费者行为、旅游目的地管理、旅游服务质量管理、旅游市场营销、旅游大数据分析与应用、旅行社管理与服务、智慧景区管理与服务、导游业务、旅游新媒体运营。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行旅游企业运营管理、旅游产品策划、旅游市场营销、旅游信息技术应用等综合实训。在旅游景区、度假区、自然保护区、主题公园、特色公园、旅游综合体、旅行社、在线旅游运营商等企业进行岗位实习。

职业类证书举例

职业资格证书：导游资格

职业技能等级证书：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

接续专业举例

接续专业硕士学位授予领域举例：旅游管理

接续硕士学位二级学科举例：旅游管理

专业代码 340102

专业名称 酒店管理

基本修业年限 四年

职业面向

面向国内外酒店集团、高星级酒店、国际高端品牌酒店、高端民宿等住宿接待企业的经营管理、策划、咨询和培训等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和现代酒店服务、经营、管理等知识，具备数字化运营、流程设计和实践管理等能力，具有良好的服务意识、人文素养和数字素养，能够从事酒店前厅、客房、餐饮、会议、市场营销、财务和人力资源等管理工作的高层次技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有综合运用管理学、旅游学基础知识，开展中高端管理工作的能力；
2. 具有酒店前厅、客房、餐饮、会议等业务管理技能及市场营销、财务和人力资源职能管理的能力；
3. 具有从事管理流程设计、过程监控和服务创新的能力，具有参与制定住宿业服务流程和标准的能力；
4. 具有实施现场管理的能力，具有解决岗位现场较复杂问题的能力；
5. 具有适应酒店产业数智化发展需求的能力；
6. 具有获取和执行相关政策、法律法规和行业标准的能力；
7. 具有良好的表达和沟通能力，具有较强的集体意识和团队合作能力，具有一定的国际视野和跨文化交流的能力；
8. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：管理学原理、经济学原理、会计学原理、基础旅游学、酒店管理概论、现代服务管理、旅游消费者行为、大数据分析与应用。

专业核心课程：前厅运营与管理、客房运营与管理、餐饮运营与管理、会议策划与管理、酒店数字化营销管理、酒店人力资源管理、酒店财务管理、酒店管理信息系统。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行前厅运营与管理、客房运营与管理、餐饮运营与管理、酒店管理信息化系统和酒水服务运营等实训。在国内外酒店集团、高星级酒店、国际高端品牌酒店、高端民宿等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：酒店运营管理、现代酒店服务质量管理、前厅运营管理

接续专业举例

接续专业硕士学位授予领域举例：旅游管理

接续硕士学位二级学科举例：旅游管理

专业代码 340103

专业名称 旅游规划与设计

基本修业年限 四年

职业面向

面向国家公园、国家文化公园、国家级保护区、旅游景区、度假区、休闲游憩空间和文创园区等文旅项目综合体、乡村旅游建设的项目策划、规划制图、工程技术、项目管理、项目咨询等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和美学设计、旅游资源、旅游规划、数字化应用等知识，具备良好的沟通协调、团队合作、适应旅游规划与设计领域数字化技术发展等能力，具有良好的审美意识、人文素养、创新创业意识、服务意识和数字素养，能够从事旅游策划、旅游文创项目设计、景观设计、旅游制图、旅游工程项目管理和旅游规划咨询等工作的高层次复合型技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有分析项目地区域经济社会发展、旅游行业发展、市场潜力等情况的能力；
2. 具有制作旅游资源分布、旅游规划布局、旅游线路设计等图件的能力；
3. 具有策划小型旅游文创项目，协助策划并执行大中型旅游文创策划方案的能力；
4. 具有应用地理信息系统（GIS）等软件及数字化技术进行旅游规划与开发、文化旅游策划、创意设计旅游产品和项目的能力；
5. 具有组景设计、景观工程设计、绿化施工设计、景观生态分析的能力；
6. 具有旅游工程项目、旅游策划项目等事前可行性分析、事中管理与监督的能力；
7. 具有研究与创新旅游区规划、旅游策划、旅游文创方案的能力；
8. 具有良好的表达与沟通能力，具有较强的集体意识和团队合作的能力；
9. 具有创新创业的能力；
10. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：基础旅游学、设计学概论、美学原理、旅游地理、旅游文化、资源与环境科学导论、旅游消费者行为、旅游景区管理、智慧旅游概论、地图与地理信息、计算机辅助设计。

专业核心课程：旅游资源评价与开发、旅游市场与调查、旅游策划理论与实务、旅游规划理论与实务、景观规划与设计、旅游规划制图、旅游文化创意、旅游项目管理、场地规划与设计、旅游大数据与智慧旅游管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行旅游资源调查、评价与开发、旅游项目策划、景观设计、旅游规划图件设计与制作等实训。在旅游规划和策

划企业、旅游景区、博物馆等陈列场馆、文化创意园区、乡村旅游点、文化和旅游规划行政管理部门等进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：产品创意设计、文创产品数字化设计、旅行策划

接续专业举例

接续专业硕士学位授予领域举例：旅游管理、风景园林、城市规划

接续硕士学位二级学科举例：旅游管理、城乡规划学、设计学

3402 餐饮类

专业代码 340201

专业名称 烹饪与餐饮管理

基本修业年限 四年

职业面向

面向中高级烹调师、厨房主管、餐饮门店、中央厨房和团餐管理人员等职业，餐饮产品生产、研发，餐饮经营管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和烹饪科学基本理论，餐饮经营中计划、组织、领导、协调、控制等管理基本理论及相关法律法规等知识，具备熟练的烹饪技术、现代餐饮经营管理等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事餐饮产品生产研发、科学配餐、筵席设计和餐饮经营管理等工作的高层次技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有菜点等餐饮产品的制作、生产的能力；
2. 具有餐饮产品设计、研发的能力；
3. 具有饮食美学、科学配餐与高端宴席设计的能力；
4. 具有餐饮企业、中央厨房运营管理能力；
5. 具有餐饮信息化系统应用、数字化运营的能力；
6. 具有初步的烹饪科学研究、较强的解决复杂技术问题和创新创业的能力；
7. 具有一定的外语应用水平和中餐国际化交流的能力；
8. 具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用的能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程

专业基础课程：烹饪化学、烹饪原料学、饮食营养、食品微生物学、饮食美学、管理学原理、食品产业文化、食疗与药膳。

专业核心课程：餐饮食品安全控制技术、中式烹调工艺与技术、中式面点工艺与技术、烹饪加工原理与应用、餐饮专业英语、餐饮产品创新设计、科学配餐与宴席设计、现代餐饮企业经营与管理、中央厨房运营、餐饮数字化运营。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内进行餐饮产品生产、研发，科学

配餐、宴席设计和餐饮经营管理等实训。在现代餐饮企业、大中型中央厨房等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：餐饮管理运行

接续专业举例

接续专业硕士学位授予领域举例：食品加工与安全、工商管理

接续硕士学位二级学科举例：烹饪科学、企业管理

54 旅游大类

5401 旅游类

专业代码 540101

专业名称 旅游管理

基本修业年限 三年

职业面向

面向旅游业、“旅游+”新业态的导游、计调、营销、咨询、服务等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和文旅融合、“旅游+”行业前沿、接待服务、项目策划、产品设计、数字营销及相关法律法规等知识，具备服务质量管理、客户关系管理、部门运营管理等能力，具有服务意识、人文素养和信息素养，能够从事旅游咨询、旅游产品策划、旅游数字营销、目的地运营管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有良好的语言和文字表达能力，良好的沟通和合作能力；
2. 具有处理旅游服务中常见问题的能力，具备应对旅游突发事件的能力；
3. 具有旅游接待服务、产品设计、项目策划、数字营销等能力；
4. 具有服务质量控制、客户关系维护、部门运营等旅游企业管理能力；
5. 具有践行旅游政策法规及行业标准、绿色生产、安全防护等能力；
6. 具有适应旅游产业数字化发展的能力；
7. 具有安全管理和公共卫生突发事件应对的能力；
8. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：管理学基础、旅游概论、旅游政策与法规、旅游职业礼仪、旅游历史文化、中国旅游地理、客源地与目的地概况、旅游消费者行为。

专业核心课程：旅行社经营与管理、景区服务与管理、酒店经营与管理、旅游电子商务、旅游策划理论与实务、旅游新媒体营销、旅游服务质量管理、客户关系管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行讲解能力与技巧模拟实训、旅行社（在线旅行社）模拟运营、旅游安全急救实训、旅游服务礼仪实训、研学旅游产品设计实训、地方民俗与非物质文化遗产演绎与传承实训、酒店岗位技能实训等实训。在旅游业、“旅游+”新业态的实体旅行社、景区、酒店、在线旅游电子商务企业、研学旅游服务机构、旅游综合体等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业资格证书：导游资格

职业技能等级证书：研学旅行策划与管理、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

接续专业举例

接续高职本科专业举例：旅游管理、酒店管理、旅游规划与设计

接续普通本科专业举例：旅游管理、酒店管理

专业代码 540102

专业名称 导游

基本修业年限 三年

职业面向

面向旅行社、在线旅游服务公司、旅游电子商务平台及相关服务业的境内导游、出境领队、旅行社计调、旅游咨询员、研学旅行指导师、定制旅行管家等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和旅游服务、产品策划与设计、管理与经营以及相关法律法规等知识，具备语言文字表达、沟通合作、导览讲解、应急处理、旅行策划、线上服务以及创业等能力，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养，能够从事旅行服务、导览服务、讲解服务、咨询服务、研学旅行服务等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有导游词创作的能力，导览服务、讲解服务的能力；
2. 具有正确处理带团过程中餐饮、住宿、娱乐、购物等方面问题的能力；
3. 具有服务和管理出境旅游团队，以及处理境外突发事件的能力；

4. 具有适应旅游产业数字化发展的能力；
5. 具有较强的组织协调、团队协作、应急处理等能力；
6. 具有旅游产品设计、旅游活动策划、旅游项目组织的能力；
7. 具有语言类、舞蹈、器乐、声乐等艺术表演的能力；
8. 具有安全管理和公共卫生突发事件应对的能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：旅游概论、客源地与目的地概况、旅游心理学、旅游市场营销、旅游职业礼仪、旅游英语、旅游电子商务。

专业核心课程：导游基础知识、旅游政策与法规、导游业务、模拟导游、导游词创作与讲解、旅行社经营与管理、导游英语、出境旅游领队实务。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行导游词创作与讲解实训、模拟导游实训、旅行社产品设计实训、旅游新媒体营销、研学旅行服务等实训。在旅行社、旅游景区、博物馆、研学营地和其他旅游企业等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业资格证书：导游资格

职业技能等级证书：定制旅行管家服务、旅行策划、研学旅行策划与管理

接续专业举例

接续高职本科专业举例：旅游管理

接续普通本科专业举例：旅游管理、会展经济与管理

专业代码 540103

专业名称 旅行社经营与管理

基本修业年限 三年

职业面向

面向旅行社、在线旅行服务商的旅行管家服务、旅行产品设计、导游接待服务、运营管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和旅行社运营与管理及

相关法律法规等知识，具备旅行社运营、旅行产品开发与营销、旅游服务管理及创新创业等能力，具有良好的人文素养、服务意识和信息素养，能够从事旅游管家服务、旅游线路设计、导游接待服务、企业运营管理工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有设计旅游线路、策划旅游活动、制订行程计划的能力；
2. 具有为旅游团体或个人提供旅游咨询服务和处理售后问题的能力；
3. 具有开展旅行社线上线下市场营销的能力；
4. 具有组织安排旅行和游览事项，提供导游、讲解和旅途服务的能力；
5. 具有旅行社运营、质量安全管理、财务管理及人力资源管理等方面的能力；
6. 具有适应旅行社行业数字化发展需求的技术应用能力；
7. 具有安全管理和公共卫生突发事件应对的能力；
8. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：旅游概论、旅游政策与法规、管理学基础、旅游企业财务管理、旅游资源开发与评价、导游基础知识。

专业核心课程：旅行社经营管理、在线旅游产品设计、旅行管家服务、旅行社网络运营实务、数字化营销实务、旅行社信息管理、旅游安全与应急处理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行旅行社模拟运营、旅游产品设计、旅游行程计划、旅游咨询与营销、模拟导游等实训。在旅行社、在线旅游服务商等企业进行岗位实习。

职业类证书举例

职业资格证书：导游资格

职业技能等级证书：旅行策划、定制旅行管家服务、研学旅行策划与管理

接续专业举例

接续高职本科专业举例：旅游管理、市场营销

接续普通本科专业举例：旅游管理、会展经济与管理、旅游管理与服务教育

专业代码 540104

专业名称 定制旅行管理与服务

基本修业年限 三年

职业面向

面向旅行社、在线旅游服务公司、旅游电子商务平台及提供个性化旅行服务机构的旅游定制师、定制旅行管家、客户服务、客户管理、定制旅行业务运营等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和定制旅行服务与管理及相关法律法规等知识，具备良好的沟通能力、创新能力和定制旅行产品设计与数字化运营等能力，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养，能够从事旅行定制、行中管家、客户服务、定制旅行业务运营等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有游客心理需求分析能力和游客个性化需求洞察能力；
2. 具有定制旅行资源预订与整合、绿色生产的能力；
3. 具有定制旅行产品设计、项目营销策划的能力；
4. 具有对客服务、突发事件处理、安全防护、质量管理、投诉处理的能力；
5. 具有大数据分析、新媒体营销的能力；
6. 具有业务流程设计、数字化运营、收益管理的能力；
7. 具有旅游政策法规及文旅行业标准的理解执行能力；
8. 具有安全管理和公共卫生突发事件应对的能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：定制旅行概论、旅游心理学、旅游政策与法规、旅游文案策划与写作、旅游电子商务、新媒体营销、数字辅助设计、跨文化交流。

专业核心课程：定制旅行资源开发、定制旅行产品设计、定制旅行管家实务、客户沟通与管理、定制旅行数字化运营与管理、旅游大数据分析与应用。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行定制旅行资源开发、定制旅行产品设计、行中管家服务、对客沟通与服务、定制旅行数字化运营与管理等综合实训。在游乐园、休闲观光活动、旅行社及相关服务、互联网生活服务平台行业的定制旅行企业、旅行社、在线旅游服务公司等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业资格证书：导游资格

职业技能等级证书：定制旅行管家服务、旅行策划、旅游大数据分析

接续专业举例

接续高职本科专业举例：旅游管理、酒店管理

接续普通本科专业举例：旅游管理、酒店管理

专业代码 540105

专业名称 研学旅行管理与服务

基本修业年限 三年

职业面向

面向研学、旅游或教育相关企事业单位的课程设计、活动策划、讲解员、导游、旅游团队领队、安全员、旅行社计调、市场营销、咨询师、培训师等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和研学旅行课程设计与实施、旅行社服务与管理及相关法律法规等知识，具备较强的研学旅行课程设计、研学旅行产品研发、研发旅行市场营销等能力，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养，能够从事面向研学、旅游、教育行业的实施服务、研学旅行项目策划、产品开发、课程设计、市场营销、安全管理、基地运营与管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有研学旅行相关政策与法规的应用能力；
2. 具有研学旅行课程设计和研学旅行产品研发的能力；
3. 具有研学旅行活动组织、服务与管理能力；
4. 具有引导学生开展探究性和体验性学习的能力；
5. 具有研学旅行安全管理能力和应对公共卫生突发事件的能力；
6. 具有研学旅行市场营销及新媒体运营能力；
7. 具有适应研学产业数字化发展的基本数字技能；
8. 具有在研学基地实施服务、管理与运营的能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：管理学基础、教育学基础、心理学基础、研学旅行基础、导游基础知识、旅游政策与法规、中小学德育及综合实践活动。

专业核心课程：研学旅行指导实务、导游实务、旅行社计调实务、研学旅行市场营销、研学旅行基地运营与管理、研学旅行课程设计。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行研学旅行指导、模拟导游、计调、市场营销、研学旅行基地运营、研学旅行课程设计等实训。在旅行社、研学旅行基地、教育类旅游公司、旅游景区等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业资格证书：导游资格

职业技能等级证书：研学旅行策划与管理、研学旅行课程设计与实施

接续专业举例

接续高职本科专业举例：旅游管理、旅游规划与设计、休闲体育

接续普通本科专业举例：旅游管理、旅游管理与服务教育

专业代码 540106

专业名称 酒店管理与数字化运营

基本修业年限 三年

职业面向

面向住宿业、餐饮业的接待服务、数字化运营与管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和消费者行为心理、营销、酒店督导管理及相关法律法规等知识，具备酒店接待服务、沟通、运营管理、数字化技术应用等能力，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养，能够从事酒店、餐饮、民宿以及邮轮等住宿新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理工作的的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有良好的人文素养、职业礼仪和中英文客户沟通能力；
2. 具有环境适应和抗压耐挫能力；
3. 具有线上和线下对客服务接待及运营的能力；
4. 具有住宿、餐饮业数据采集、分析和应用能力；
5. 具有办公软件、酒店信息管理软件应用和文案写作能力；

6. 具有酒店产品营销与推广、新媒体运营与管理的能力；
7. 具有团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力；
8. 具有安全管理和安全公共卫生突发事件应对的能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：管理学基础、国际接待业概论、旅游职业礼仪、沟通技巧、服务心理学、酒店英语、酒店数字化运营概论。

专业核心课程：酒店客户关系管理、前厅服务与数字化运营、客房服务与数字化运营、餐饮服务与数字化运营、酒店数字化营销、酒店财务管理、酒店督导管理实务、酒店人力资源管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行前厅接待、客房服务、餐饮服务、酒店数字化营销、酒店运营等实训。在高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮企业、民宿、邮轮等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：酒店运营管理、现代酒店服务质量管理、餐饮管理运行

接续专业举例

接续高职本科专业举例：酒店管理、旅游管理

接续普通本科专业举例：酒店管理、旅游管理

专业代码 540107

专业名称 民宿管理与运营

基本修业年限 三年

职业面向

面向民宿接待与服务、民宿运营管理、民宿产品设计、民宿项目创意策划等岗位(群)。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和民宿服务与管理及相关法律法规等知识，具备民宿接待与服务、数字化营销、运营管理、产品设计与创意等能力，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养，能够从事民宿店长、民宿管家、民宿运营管理、民宿产品策划与设计等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有热爱乡土文化、服务乡村振兴、建设美丽乡村的情怀与能力；
2. 具有民宿前台、客房和餐饮等专业知识和服务技能；
3. 具有对民宿服务内容、流程和标准等进行分析、诊断、优化及管理的能力；
4. 具有地域性旅游文化内涵挖掘和跨界融合创新能力，具有民宿项目策划能力；
5. 具有对民宿市场进行数据信息收集、分析及运营管理应用的能力；
6. 具有市场开拓精神，具备创新创业能力；
7. 具有民宿产品与服务设计能力、民宿活动策划能力；
8. 具有安全管理和公共卫生突发事件应对的能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：民宿概论、旅游概论、管理学基础、服务心理学、旅游职业礼仪、民俗文化。

专业核心课程：民宿管家服务、民宿数字化运营与管理、民宿体验与管理实践、民宿数字化营销、民宿活动组织与策划、民宿项目运营、数据分析与财务管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行民宿服务与接待、民宿产品营销、民宿运营管理、民宿活动组织与策划、民宿陈设设计、民宿项目策划等实训。在民宿及住宿业相关企业进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：酒店运营管理、现代酒店服务质量管理、餐饮管理运行

接续专业举例

接续高职本科专业举例：旅游管理、酒店管理

接续普通本科专业举例：旅游管理、酒店管理

专业代码 540108

专业名称 葡萄酒文化与营销

基本修业年限 三年

职业面向

面向餐饮业、住宿业和商务服务业的侍酒师、酒水经理、葡萄酒采购顾问、葡萄酒销售、酒庄接待、葡萄酒报刊编辑、葡萄酒培训师等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和葡萄酒文化、旅游文化及相关法律法规等知识，具备侍酒服务、葡萄酒市场营销及葡萄酒文化传播与推广等能力，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养，能够从事侍酒服务、葡萄酒销售、葡萄酒鉴别、葡萄酒培训、文案策划与撰写、活动策划、客户管理、经营管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有良好的职业道德与修养、文化传承与创新、法律法规知识及应用的能力；
2. 具有服务接待、社交礼仪、交流沟通的能力；
3. 具有运用葡萄种植、葡萄酒酿造、葡萄酒产区文化、葡萄酒贸易法规等知识进行葡萄酒服务的能力；
4. 具有葡萄酒销售与服务、文案策划、鉴别选品、窖存管理等技能；
5. 具有葡萄酒市场营销、客户关系管理及葡萄酒文化推广的能力；
6. 具有适应葡萄酒产业数字化发展的能力；
7. 具有较高的葡萄酒市场信息收集、统计、分析及应用的能力；
8. 具有安全管理和公共卫生突发事件处置的能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：管理学基础、旅游概论、数字化营销、休闲文化概论、消费心理学、葡萄酒基础。

专业核心课程：美食与美酒、葡萄酒品鉴与侍酒服务、葡萄种植与葡萄酒酿造、葡萄酒文化与风土、葡萄酒广告创意与策划、葡萄酒营销与实务、葡萄酒国际贸易实务、餐饮运营管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行侍酒服务、葡萄酒酿造实操、鸡尾酒调制、主题宴会虚拟经营、新媒体营销等实训。在星级酒店、餐饮企业、产区酒庄、葡萄酒电商、葡萄酒媒体等企业进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：葡萄酒推介与侍酒服务、餐饮管理运行、新媒体营销

接续专业举例

接续高职本科专业举例：旅游管理、酒店管理、市场营销

接续普通本科专业举例：旅游管理、酒店管理、市场营销

专业代码 540109

专业名称 茶艺与茶文化

基本修业年限 三年

职业面向

本专业面向茶艺师、评茶员、营销员等职业，茶艺服务、茶文化传播及茶叶销售等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和茶与茶文化等知识，具备茶叶冲泡、茶艺演示、茶叶品质鉴定、茶文化推广、茶叶营销、茶馆经营与管理等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事茶艺服务、茶文化传播、茶叶销售、茶事策划、新茶饮服务、茶旅开发、茶企管理工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有茶艺冲泡及演示、茶席设计、茶会组织能力；
2. 具有茶文化传播与推广、茶健康宣传、茶展会策划的能力；
3. 具有茶叶审评及茶叶评鉴、检验、品控、质量管理能力；
4. 具有茶馆经营与管理的能力；
5. 具有现代茶叶市场营销的能力；
6. 具有茶文化旅游开发及实践的能力；
7. 具有茶饮新产品开发、茶资源综合利用的能力；
8. 具有信息收集、资料整理分析、文案写作、数字技术应用能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：茶叶基础知识、茶叶生产与加工知识、国学修养、商务礼仪、饮茶与健康、消费心理分析。

专业核心课程：中国茶文化、茶艺、茶叶市场营销、茶叶评鉴（审评）、茶馆经营与管理、茶席设计与茶会组织、茶文化旅游。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行茶艺服务、茶叶营销、茶馆经营、茶文化传播与推广等实训。在茶馆茶楼、茶叶销售和专卖、茶旅游与休闲、茶食茶饮、茶文化与会展企业等单位或场所进行茶艺服务、茶馆经营管理、茶叶销售、茶文化与旅游等岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职本科专业举例：暂无

接续普通本科专业举例：茶学

专业代码 540110

专业名称 智慧景区开发与管理

基本修业年限 三年

职业面向

面向景区、度假区和公共游览场所的智慧旅游规划、策划、咨询、招商、导览、客户服务、客户管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和旅游资源调查与开发、智慧景区运营与管理及相关法律法规等知识，具备大数据分析、智慧景区开发与运营管理等能力，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养，能够从事旅游资源开发与规划、客户服务、旅游新媒体营销、景区数字化运营与管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有景区服务、运营管理、旅游营销、行政管理等能力；
2. 具有旅游市场调研、景区大数据分析 & 数字营销的能力；
3. 具有设计、应用、维护和更新智慧解说系统的能力；
4. 具有旅游规划图纸设计、景观设计或景观示意图绘制、3D 建模、虚拟仿真空间设计等技能；
5. 具备旅游资源调查、评价与开发，开展主题产品与线路策划、旅游项目及品牌形象策划等能力；
6. 具有适应旅游产业数字化发展的能力；
7. 具有安全管理和公共卫生突发事件处置的能力；
8. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：旅游概论、管理学基础、旅游政策与法规、智慧旅游与信息技术、旅游标准化知识、旅游职业礼仪、旅游文化。

专业核心课程：景区接待服务、大数据分析 with 市场营销、解说系统设计与应用、景区运营与管理实务、数字媒体设计与制作、旅游资源调查与评价、旅游策划、旅游规划实务。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行旅游景区接待服务、景区开发与设计、智慧景区运营与管理、景区营销与策划等实训。在旅游景区、游乐园、博物馆、展览馆、旅游咨询服务企业等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：新媒体运营、旅游大数据分析、研学旅行课程设计与实施

接续专业举例

接续高职本科专业举例：旅游管理、旅游规划与设计

接续普通本科专业举例：旅游管理

专业代码 540111

专业名称 智慧旅游技术应用

基本修业年限 三年

职业面向

面向旅游相关企事业单位的旅游市场调研、旅游大数据分析、智慧旅游产品设计与应用、旅游新媒体运营、旅游新媒体营销等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和智能旅游技术应用、智慧旅游运营与管理等知识，具备旅游大数据分析、旅游新媒体运营、智慧旅游产品设计、智慧旅游系统运维服务等能力，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养，能够从事旅游市场调研、旅游大数据分析、智慧旅游产品设计与应用、旅游新媒体运营、旅游新媒体营销等工作的“旅游+信息与通信技术（ICT）”高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有旅游管理基本职业素养和旅游电子商务实操能力；
2. 具有旅游大数据采集、处理、分析、决策的能力；

3. 具有智慧旅游产品设计与应用的能力；
4. 具有旅游新媒体内容开发与运营能力；
5. 具有智慧旅游信息系统应用与维护的能力；
6. 具有适应旅游产业数字化发展的能力；
7. 具有安全管理和公共卫生突发事件应对的能力；
8. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：旅游概论、管理学基础、智慧旅游技术概论、商务沟通技巧、旅游电子商务、旅游市场营销、信息管理系统、数据库原理及应用。

专业核心课程：市场调研与商务分析基础、旅游大数据应用、智慧旅游产品设计、旅游新媒体运营、智慧旅游产品应用、智慧旅游运营实务。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行日常信息系统的软硬件运维、智慧旅游数字化场景应用、新媒体制作与营销应用等实训。在旅行社、酒店、景区、餐饮、旅游电子商务企业等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：旅游大数据分析、新媒体运营、新媒体营销

接续专业举例

接续高职本科专业举例：旅游管理、酒店管理、旅游规划与设计

接续普通本科专业举例：旅游管理、酒店管理

专业代码 540112

专业名称 会展策划与管理

基本修业年限 三年

职业面向

面向会展行业的会议、展览、节事、会奖旅游、研学项目等会展活动的策划、营销、设计、服务、运营岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和会展策划与管理及相关法律法规等知识，具备较强的会展策划、会展营销、会展设计、会展运营、会展服务

及创新创业等能力，具有良好的人文素养、服务意识和信息素养，能够从事会展项目策划、展示设计、营销推广、运营管理、现场服务管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有良好的语言和文字表达能力、沟通能力、团队合作与组织协调能力；
2. 具有较强的会展市场调研、营销宣传能力；
3. 具有较强的创意策划、组织运营、执行服务能力；
4. 具有一定的艺术设计及美学鉴赏能力；
5. 具有适应会展产业数字化发展的能力；
6. 具有安全管理和公共卫生突发事件应急处理的能力；
7. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：管理学基础、旅游概论、商务礼仪与沟通、会展文案写作、会展概论、会展英语。

专业核心课程：会展项目管理、会展策划、会展营销、会展运营管理、会展现场管理、会展活动创意、会展展示设计、会展数字化应用。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行会展项目策划、会展项目运营管理、会展展示设计、会展数字化应用等实训。在会展公司、会展场馆、广告传媒公司、文化传播公司等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：会展管理、研学旅行策划与管理、研学旅行课程设计与实施

接续专业举例

接续高职本科专业举例：旅游管理、酒店管理、市场营销

接续普通本科专业举例：会展经济与管理、旅游管理、酒店管理、文化产业管理

专业代码 540113

专业名称 休闲服务与管理

基本修业年限 三年

职业面向

面向文化娱乐场所、休闲体育场所、康养休闲场所、俱乐部、营地、休闲度假酒店

及“旅游+”新业态企业的服务、活动策划、活动指导、项目运营管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和休闲服务、休闲产业管理及相关法律法规等知识，具备休闲和康养项目的策划设计、运营管理等能力，具有良好的服务意识、人文素养和信息素养，能够从事休闲、康养、康体企业运营与服务等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有良好的人际沟通和解决问题的能力；
2. 具有休闲、康养、康体企业运营管理能力；
3. 具有策划、设计、组织休闲活动的的能力；
4. 具有运用现代信息技术进行休闲文化知识的传播、项目策划与推广、营销的能力；
5. 具有安全规范使用休闲和康养设施设备的能力；
6. 具有健康管理、安全防护与急救的能力；
7. 具有安全管理和公共卫生突发事件应对的能力；
8. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：旅游概论、休闲业概论、管理学基础、商务礼仪、旅游政策与法规、市场分析与调查、消费心理学。

专业核心课程：休闲项目策划与营销、俱乐部经营与管理、休闲旅游度假区服务管理、民宿经营与管理、露营地经营与管理、康养服务与管理、客户服务技能、安全防护与急救。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行休闲、康养、康体项目策划与设计，休闲企业运营、服务，康养设备使用服务等实训。在旅游规划策划企业、文化园区、旅游景区、民宿、露营地、康养健身休闲企业、休闲体育场馆、俱乐部等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业资格证书：导游资格

职业技能等级证书：旅行策划、研学旅行策划与管理、定制旅行管家服务

接续专业举例

接续高职本科专业举例：旅游管理、酒店管理、休闲体育

接续普通本科专业举例：旅游管理、酒店管理、休闲体育

5402 餐饮类

专业代码 540201

专业名称 餐饮智能管理

基本修业年限 三年

职业面向

本专业面向餐饮服务人员等职业，餐饮生产管理、餐厅服务、餐饮运营管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、餐饮产品生产与服务、智能化设备使用、餐饮市场营销等知识，具备餐饮生产管理、门店运营管理、餐饮服务及宴会设计等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事餐饮产品生产和质量管理、餐厅服务与管理、餐饮数字化运营管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具备餐厅服务与管理能力；
2. 具备餐饮产品生产与质量管理能力；
3. 具备餐饮智能化运营与餐饮大数据分析能力；
4. 具备网络营销、客户社群运营与流量管理能力；
5. 具备服务设计、宴会设计、餐饮产品组合设计与一定的创新能力；
6. 具备餐饮团队建设与管理能力；
7. 具备餐饮财务数据分析及成本控制能力；
8. 具备餐饮行业绿色生产、环境保护、安全防护、食品卫生与安全等相关法律法规和行业标准的应用能力；
9. 具备探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：中外饮食文化、管理学基础、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、餐饮原料与供应链管理、饮食消费心理、数字化餐饮概论、中西烹饪工艺。

专业核心课程：餐厅服务实务、厨政管理、餐饮企业管理、餐饮大数据与门店开发、互联网餐饮营销、宴会设计实务、餐饮人力资源管理、餐饮财务成本控制。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行餐饮服务、餐厅数字化管理、餐厅服务设计、中西烹饪工艺、外卖运营管理、新媒体营销等实训。在餐饮企业、

电商平台等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：餐饮管理运行、门店数字化运营与管理

接续专业举例

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理、酒店管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育、酒店管理

专业代码 540202

专业名称 烹饪工艺与营养

基本修业年限 三年

职业面向

面向中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，烹饪原材料加工、中式烹饪、宴会设计、厨房运行等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行等知识，具备烹饪、菜点质量控制、宴会策划及厨房生产组织等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力；
2. 具有厨房设备使用能力与较熟练的烹饪综合实践操作能力；
3. 具有中式菜点制作与成品质量控制能力；
4. 具有餐饮产品安全管理能力；
5. 具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；
6. 具有厨房生产组织、厨房智能管理能力；
7. 具有数字化烹饪技能、信息技术等基本应用能力；
8. 具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：餐饮概论、烹饪原料、烹饪化学、中外饮食文化、餐饮美学基础、餐饮成本控制、智能烹饪技术概论。

专业核心课程：餐饮食品安全与控制、饮食营养与配餐、中式烹调工艺、中式面点工艺、菜品设计与创新、宴会设计实务、厨政管理、餐饮企业管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行菜点生产、营养配餐、宴会设计、毕业设计等实训。在酒店厨房、连锁餐饮门店、团膳企业厨房等场所进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育、食品营养与健康

专业代码 540203

专业名称 中西面点工艺

基本修业年限 三年

职业面向

面向中式面点师、西式面点师等职业，面点配料、中西面点制作、营养配餐、厨房运行管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和营养与卫生、面点制作工艺、厨房管理等知识，具备中西面点生产与运行管理、食品营养分析、食品安全控制等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事面点原料采购、配料、中西面点制作、营养配餐、厨房运行管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有水调、油酥、米粉、蓬松面团和馅料调制等中式面点制作能力；
2. 具有面包、蛋糕、甜品等西式面点制作能力；
3. 具有中外地方风味特色面点制作能力；
4. 具有中西面点产品创新设计开发能力；

5. 具有厨房生产管理和餐饮门店连锁经营管理能力；
6. 具有营养配餐和餐饮食品安全控制能力；
7. 具有智能厨房设施设备的操作等数字技术应用能力；
8. 具有餐饮绿色生产和安全防护、餐饮服务质量管理及法律法规应用能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：中外饮食文化、餐饮美学基础、烹饪英语、智能烹饪技术概论、中西面点制作基础、中西式烹调基础、餐饮企业管理、餐饮成本控制。

专业核心课程：中西面点原料、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、中式面点工艺、西式面点工艺、地方风味面点工艺、厨政管理、餐饮门店连锁经营管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行专业认识、中式面点制作、西式面点制作、毕业设计等实训。在星级酒店面点厨房、连锁中西面点企业、中央厨房、团膳企业厨房等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育、食品营养与健康

专业代码 540204

专业名称 西式烹饪工艺

基本修业年限 三年

职业面向

面向西式烹调师、西式面点师等职业，西餐烹饪、营养配餐、西餐宴会设计、厨房运行等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和烹饪原料、西餐菜点工艺、营养与卫生、西餐宴会设计等知识，具备西餐菜点设计制作、宴会设计、营养配餐、厨房管理、食品安全控制等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事西餐烹饪、

西餐宴会设计、西餐厨房运行管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有鉴别与利用西餐烹饪原料的能力；
2. 具有熟练的厨房设备使用和西餐烹饪综合实践操作能力；
3. 具有西餐菜点制作与成品质量控制能力；
4. 具有营养配餐、餐饮食品安全控制能力；
5. 具有西餐宴会设计和产品创新设计能力；
6. 具有西厨房生产组织、管理能力；
7. 具有智能烹饪技术和现代信息技术应用能力；
8. 具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：餐饮概论、中外饮食文化、西餐烹饪原料、西餐烹饪基础、饮食营养与配餐、西餐烹饪英语、餐饮企业管理、智能烹饪技术概论。

专业核心课程：西餐冷菜工艺、汤与少司工艺、西餐热菜工艺、西式面点工艺、餐饮食品安全与控制、西餐宴会设计实务、厨政管理、菜点创新设计。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行西餐菜点设计与制作、营养配餐、食品安全控制、西餐宴会设计、厨房运行管理等综合实训。在高星级酒店、品牌西餐企业、连锁烘焙企业等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育、食品营养与健康

专业代码 540205

专业名称 营养配餐

基本修业年限 三年

职业面向

面向营养配餐员等职业，营养膳食设计、营养餐烹饪、厨房管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食营养、烹饪原料、烹饪工艺等知识，具备营养膳食食谱设计、营养膳食制作、餐饮食品安全控制等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事营养膳食设计、营养餐烹饪和厨房管理工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有科学识别、鉴别、保藏及合理选择烹饪原料的能力；
2. 具有针对各类特定人群计算营养素及能量需求并设计营养膳食食谱的能力；
3. 具有熟练使用现代化烹饪设施设备制作营养膳食的能力；
4. 具有结合各类特定人群、地域、季节及不同体质个体的特点需求研制养生菜点的能力；
5. 具有智能营养监测设备操作、智能配餐软件使用等数字技术应用能力；
6. 具有餐饮食品安全监控和管理能力；
7. 具有厨房人员和物资配备、营养膳食菜单制作与食品成本控制、厨房生产管理能力；
8. 具有餐饮行业绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理及法律法规应用能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：中外饮食文化、人体生理基础、餐饮概论、烹饪化学、餐饮美学基础、饮食营养与配餐、智能烹饪技术概论、餐饮企业管理。

专业核心课程：烹饪原料、中式烹调工艺、营养膳食设计、营养膳食制作、食疗养生、餐饮食品安全与控制、厨政管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行烹调工艺、营养配餐、配餐成本与质量控制、饮食保健咨询、食品安全实验等实训。在餐饮行业的母婴中心、幼儿园及大中小学配餐机构、养老服务机构、康复疗养机构、企事业单位餐饮服务部门、团餐公司、康养信息服务公司等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理、食品营养与健康

接续普通本科专业举例：食品营养与健康、烹饪与营养教育

74 旅游大类

7401 旅游类

专业代码 740101

专业名称 旅游服务与管理

基本修业年限 三年

职业面向

面向旅游及相关服务行业的旅游景区服务、旅游电子商务服务、旅行社服务、定制旅行服务、导游服务、酒店服务等岗位（群）。

培养目标定位

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

主要专业能力要求

1. 具有旅游景区、旅游电子商务、旅行社、定制旅行、导游、酒店服务的能力；
2. 具有基本的旅游产品咨询、接待、销售的能力；
3. 具有良好的科学与人文素养、职业道德；
4. 具有良好的语言表达、客户沟通、突发事件处理的能力；
5. 具有引导游客爱护环境、文明安全旅游的能力；
6. 具有适应旅游行业数字化发展需求的数字技术应用能力；
7. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：旅游基础知识、中国旅游地理、中国旅游客源地及目的地概况、旅游政策与法规。

专业核心课程：旅游服务礼仪、景区服务基础、导游服务基础、酒店服务基础、旅行社服务基础、定制旅行服务、旅游电子商务。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行景区服务、旅游电子商务、

旅行社服务、定制旅行服务、导游服务、酒店服务等实训。在旅游景区、旅游电子商务企业、旅行社、酒店等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

职业资格证书：导游资格

职业技能等级证书：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

接续专业举例

接续高职专科专业举例：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

接续高职本科专业举例：旅游管理、酒店管理、旅游规划与设计

接续普通本科专业举例：旅游管理、酒店管理

专业代码 740102

专业名称 导游服务

基本修业年限 三年

职业面向

面向旅行社及相关服务业的导游员、讲解员、公共游览场所服务员、旅游咨询员等职业。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和导游基础、导游服务规范、旅游政策与法规等知识，具备导览服务、讲解服务及就业创业等能力，具有良好的服务意识、工匠精神和信息素养，能够从事讲解服务、旅游接待、场馆导引、研学服务等工作的技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有导游词编撰、导览服务、讲解服务、旅游活动组织的能力；
2. 具有团队合作意识，较强的组织协调、应急处理、抗压抗挫的能力；
3. 具有良好的语言和文字表达、沟通交流的能力；
4. 具有较好的文化修养、审美鉴赏能力，有某方面的技艺特长；
5. 具有旅游专业数字化技术处理和服务的能力；
6. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：旅游基础知识、形体与礼仪、旅游心理学基础、中国旅游地理。

专业核心课程：全国导游基础知识、地方导游基础知识、旅游政策与法规、导游实务、导游词编撰实务、旅游电子商务、导游情景外语、旅行社运营实务。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行模拟导游、导游词编撰与讲解、旅游网络营销、研学旅行服务等实训。在旅行社、风景区、展览馆、博物馆、公共游览场所等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业资格证书：导游资格

职业技能等级证书：研学旅行策划与管理、研学旅行课程设计与实施

接续专业举例

接续高职专科专业举例：旅游管理、导游、研学旅行管理与服务

接续高职本科专业举例：旅游管理

接续普通本科专业举例：旅游管理

专业代码 740103

专业名称 康养休闲旅游服务

基本修业年限 三年

职业面向

面向康养和休闲旅游相关企事业单位的接待服务、行程服务、餐饮服务、住宿服务、康乐服务、销售服务、健康咨询服务等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和康养休闲旅游产业发展特征、康养与休闲旅游服务等知识，具备康养旅游和休闲旅游服务等能力，具有良好的服务意识、工匠精神和信息素养，能够从事康养旅游与休闲旅游的接待、行程、餐饮、住宿等服务以及身体健康测评、营养配餐、休闲旅游活动组织等工作的技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有康养旅游行程服务、餐饮服务、住宿服务、健康测评与营养配餐等能力；
2. 具有休闲旅游行程服务、餐饮服务、休闲旅游场地维护的能力；

3. 具有基本的康养休闲旅游产品设计、销售的能力；
4. 具有健康咨询指导、健康教育与推广的能力；
5. 具有较强的法律意识、安全意识、环保意识；
6. 具有团队合作意识，组织协调、应急处理、客户沟通接待、抗压抗挫等能力；
7. 具有数字化使用、处理、服务的基本能力；
8. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：康养休闲旅游基础、旅游政策与法规、旅游服务礼仪、旅游安全基础知识。

专业核心课程：康养休闲旅游服务基础、旅游服务沟通技巧、旅游消费行为、旅游应急与救护、营养与健康、心理调适与情绪管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行康养休闲旅游餐饮服务、住宿服务、行程服务、健康测评、旅游应急与救护等实训。在康养主题酒店、康养旅游基地、休闲旅游度假区、城市休闲公园、休闲旅游景区、乡村休闲区等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：旅行策划、运动营养咨询与指导

接续专业举例

接续高职专科专业举例：旅游管理、酒店管理与数字化运营、休闲服务与管理、定制旅行管理与服务

接续高职本科专业举例：旅游管理、酒店管理

接续普通本科专业举例：旅游管理、酒店管理

专业代码 740104

专业名称 高星级饭店运营与管理

基本修业年限 三年

职业面向

面向高星级酒店、国际品牌酒店、度假村、高端民宿等企业的餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门服务及基层管理岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和酒店服务基础、接待礼仪、服务心理、食品营养与卫生安全等知识，具备高星级酒店餐饮服务、客房服务、前厅接待、销售服务等能力，具有良好的服务意识、工匠精神和信息素养，能够从事酒店餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门服务与基层管理工作的技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有酒店接待、礼仪、心理、安全、食品营养与卫生等基本能力；
2. 具有高星级酒店餐饮、客房、前厅、康乐等部门服务和销售的能力；
3. 具有安全使用和日常维护保养工作设备及智能设备的能力；
4. 具有处理酒店服务运营与基层管理中的一般问题和突发事件的能力；
5. 具有良好的科学与人文素养、职业道德、法律意识；
6. 具有良好的语言表达、人际沟通和团队合作的能力；
7. 具有办公软件应用和酒店领域数字化操作、处理与服务的初步能力；
8. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：旅游基础知识、酒店服务礼仪、酒店服务心理、酒店专业英语。

专业核心课程：餐饮服务与管理、食品营养与卫生、客房服务与管理、前厅服务与管理、酒店产品数字化营销、酒店财务基础、酒店服务活动策划、酒店管理基础。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行前厅接待、客房服务、餐饮服务、会议服务、康乐服务、酒店产品数字化营销等实训。在高星级酒店、国际品牌酒店、度假村等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：餐饮服务管理、前厅运营管理

接续专业举例

接续高职专科专业举例：酒店管理与数字化运营、旅游管理、民宿管理与运营、葡萄酒文化与营销

接续高职本科专业举例：酒店管理、旅游管理

接续普通本科专业举例：酒店管理、旅游管理

专业代码 740105

专业名称 茶艺与茶营销

基本修业年限 三年

职业面向

面向茶艺师、评茶员、营销员、调饮师等职业，茶饮料制造与服务、茶叶零售及批发、茶文化推广与培训等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和茶文化、茶艺与茶礼仪、茶与健康、茶叶品质与评鉴等知识，具备茶叶冲泡、茶事服务、茶饮调制与服务、茶艺编创与展示、茶营销与管理等能力，具有良好的服务意识、工匠精神和信息素养，能够从事茶饮服务与管理、茶营销与管理、茶文化传播等工作的技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有茶叶冲泡与服务，并进行茶事接待的能力；
2. 具有辨识我国各大茶叶种类及其名茶，并进行茶叶品质评鉴的能力；
3. 具有布置茶空间和茶席，并运用茶艺礼仪进行茶艺展示及开展茶事服务的能力；
4. 具有初步的茶文化宣传推广，茶事活动、茶会组织策划的能力；
5. 具有茶品陈列管理与销售及茶品门店营销的日常运营管理的能力；
6. 具有茶饮调制与服务的基本能力；
7. 掌握从事与本专业职业活动相关的国家法律、行业规定、绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等能力；
8. 熟悉茶艺与茶营销领域的数字新技术、新媒体和新业态，具有将现代信息技术应用于茶营销的能力；
9. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：茶文化基础、旅游基础知识、茶艺与茶礼仪、茶与健康。

专业核心课程：茶叶冲泡与服务、茶叶品质与评鉴、茶席与茶空间布置、门店运营与管理、茶事活动策划与服务、茶品实体营销、茶品网络营销、调饮茶制作。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行茶叶冲泡与茶艺展示、茶艺编创与茶席布置、茶叶品质与评鉴、调饮茶制作、茶品营销与管理等实训。在茶叶连锁店、茶馆茶吧、茶文化推广与培训机构等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职专科专业举例：茶艺与茶文化、茶叶生产与加工技术、休闲服务与管理

接续高职本科专业举例：旅游管理、市场营销

接续普通本科专业举例：茶学

专业代码 740106

专业名称 会展服务与管理

基本修业年限 三年

职业面向

面向会议及展览、节庆、会奖旅游行业的会展辅助策划及运营、会展展销、会展礼仪服务、会展现场服务等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和会展产业发展特征、会议及展览等知识，具备辅助会展项目策划及运营能力，具有良好的服务意识、工匠精神和信息素养，能够从事会展项目辅助策划、会展营销、会展礼仪服务、会展现场服务等工作的技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有市场营销、公共关系处理等基本能力；
2. 具有会展产业领域数字化使用、处理和服务的初步能力；
3. 具有辅助会展项目策划、组织、执行的能力；
4. 具有会展营销、招商推广与展位销售的基本能力；
5. 具有会展礼仪服务、会展现场服务、接待服务的基本能力；
6. 具有展示空间材料选择、展位基本制作、展位搭建的能力；
7. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：会展基础、营销基础、旅游基础知识、公关与礼仪。

专业核心课程：展览实务、会议实务、节事活动策划与执行、会展文案写作、会展

现场服务、展位制作与搭建。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行会议展览实务、节事活动策划与执行、会展项目运营及现场服务、展位制作与搭建、数字会展等实训。在会展公司、会展场馆、展览设计施工公司、展览道具制作公司、会展旅游公司、高星级酒店会议中心、会展行业协会等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：会展管理、研学旅行策划与管理

接续专业举例

接续高职专科专业举例：会展策划与管理、旅游管理

接续高职本科专业举例：旅游管理、酒店管理、市场营销

接续普通本科专业举例：会展经济与管理、旅游管理、酒店管理

7402 餐饮类

专业代码 740201

专业名称 中餐烹饪

基本修业年限 三年

职业面向

面向中式烹调师等职业，原料选配、中餐烹饪等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、烹饪方法、食品安全、营养配餐等知识，具备烹饪原料加工、基础菜点制作、成本核算等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有常见中餐烹饪原料品质鉴别、初加工的能力；
2. 具有熟练运用及规范操作厨房设备的能力；
3. 具有中餐餐饮产品安全生产的能力；
4. 具有较熟练的中餐烹饪基本操作与基础菜品制作的能力；
5. 具有基础菜点的美化设计能力；
6. 具有制作营养餐的初步能力；
7. 具有中餐餐饮产品成本核算的基本能力；
8. 具有餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力；
9. 具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；
10. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础。

专业核心课程：餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、中式菜肴制作、中式面点制作、菜点美化与装饰、厨房管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训。在餐馆、快餐店、星级酒店厨房、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等场所进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职专科专业举例：烹饪工艺与营养、营养配餐

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育

专业代码 740202

专业名称 西餐烹饪

基本修业年限 三年

职业面向

面向西式烹调师、西式面点师等职业，西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和西餐烹饪原料、营养卫生、西餐烹饪基础等知识，具备熟练运用西餐烹饪技术等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有西餐常用原料选用和加工处理的能力；
2. 具有西餐常用工具、设备使用和维护的能力；
3. 具有较熟练的西餐烹饪基本操作能力；
4. 具有餐饮产品安全生产及规范操作的能力；
5. 具有餐饮产品基本的营养配餐、成本核算、成品美化的能力；
6. 具有餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力；
7. 具有绿色生产意识、安全防护能力，能够严格遵守餐饮行业有关法律法规；
8. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：中外饮食文化、西餐烹饪原料、烹饪工艺美术、智能烹饪基础。

专业核心课程：餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐、加工与烹饪技术（西餐、中餐）、西式冷菜制作、西式热菜制作、西式点心制作、西式面包制作、厨房管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行西餐原料加工处理、西式汤汁预制、西式冷菜菜肴制作、西式热菜菜肴制作、西式面点制作等实训。在校内实训基地、西餐厅、星级酒店、会议中心等场所进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职专科专业举例：西式烹饪工艺、中西面点工艺

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育

专业代码 740203

专业名称 中西面点

基本修业年限 三年

职业面向

面向中式面点师、西式面点师等职业，面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、面点制作方法、食品安全等知识，具备熟练制作中式面点、西式面点等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有正确选用和处理面点制作原料的能力；
2. 具有面点常用设备设施、工具的使用和保养能力；
3. 具有面点安全生产及规范操作的能力；
4. 具有熟练制作常见中式面点、西式面点的能力；
5. 具有基本的营养搭配、营养分析、成本核算的能力；
6. 具有中式面点、西式面点的艺术装饰和成品美化的能力；

7. 具有面点制作行业新技法的使用能力和餐饮智能化设施设备的基础应用能力；
8. 具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；
9. 具有终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础。

专业核心课程：饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料、中式面点制作、西式面点制作、地方风味名点、面点装饰技艺、厨房管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行原料加工、中式面点制作、西式面点制作等实训。在酒店、配餐单位、企事业单位餐厅、咖啡厅、蛋糕房、烘焙坊等场所进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职专科专业举例：中西面点工艺、西式烹饪工艺

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育