



湖北经济学院

本科人才培养方案汇编

(供2024级使用)

旅游与酒店管理学院(楚菜现代产业学院)

湖北经济学院教务处 编印

厚博經世
德學濟民

公元二千零六年丙戌仲秋
九十三史陳義經

目 录

酒店管理专业本科人才培养方案	1
旅游管理专业本科（专升本）人才培养方案	15
旅游管理专业本科人才培养方案	25
烹饪与营养教育（楚菜）专业本科人才培养方案	38
烹饪与营养教育（楚菜）专业本科（专升本）人才培养方案	51

酒店管理专业本科人才培养方案

(Hospitality Management)

学科门类：管理学

授予学位：管理学学士

专业代码：120902

标准学制：4 年

一、培养目标

本专业旨在培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的经济、管理学科基础知识，适应数智时代现代服务业发展要求，具有家国情怀、国际视野、创新意识、敬业精神，具备酒店运营、管理、投资、筹建等专业能力的高素质复合型“三有三实”人才。学生毕业后能够任职于全球 50 强酒店集团或其他大中型现代服务企业，并成长为中高级职业经理人。

二、毕业与学位授予要求

(一) 毕业要求

1. 素质结构

1.1 热爱社会主义祖国，拥护中国共产党的领导，以中国特色社会主义理论体系武装头脑，以实现中华民族伟大复兴为己任。

1.2 树立科学的世界观、人生观、价值观，积极进取、自信自强，敬业爱岗、明礼诚信，具备良好的思想品德、社会公德和职业道德。

1.3 养成良好体育锻炼习惯，受到必要的军事训练，达到国家规定的大学生体质健康和军事训练合格标准，能够履行建设祖国和保卫祖国的神圣义务。

1.4 具有正确的审美观念、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。

1.5 艰苦奋斗、勇于创新，崇尚劳动、诚实劳动，精益求精、追求卓越，拥有良好的劳动品德和正确的劳动价值观。

1.6 具有牢固的法制观念，遵守商业道德，恪守数智伦理，具有良好的执行力和社会适应性。

2. 知识结构

2.1 掌握较为丰富的人文社会科学知识，具备一定的自然科学知识。

2.2 掌握扎实的经济、管理学科基础知识，具备大数据、人工智能、新媒体运营等方面的基础知识。

2.3 掌握酒店管理专业基础理论，熟悉酒店业务流程，具备酒店运营、管理、投资、筹建等方面的专业知识。

2.4 掌握全球酒店行业的竞争格局、发展动态与变革趋势，具备一定的酒店管理专业领域的理论前沿知识。

3. 能力结构

3.1 具有较强的语言与文字表达、人际沟通、组织协调能力，具备终身学习和知识迁移能力。

3.2 能够运用所学的酒店管理专业知识和大数据、人工智能、旅游新媒体等工具性知识,分析解决与酒店运营、管理、投资、筹建等相关的实际问题。

3.3 具备较强团队协作能力、决策应变能力和领导能力,具有初步的战略思维能力。

3.4 形成科学的思维方法,具备较强的创新创业能力,具有一定的适应酒店行业包容性、多元化业务场景所需的技术革新能力。

3.5 熟练掌握文献检索、调查研究的基本方法,具有一定的科研能力。

3.6 培养 1 项艺术爱好,掌握 1-2 项体育技能,具备日常生活技能、生产技能和服务技能等基本劳动技能。

(二) 学位授予要求

学生在规定的修业年限内,需达到毕业要求中的条件并取得 161 学分。其中,通识必修课程 56 学分,通识选修课程 9 学分,专业基础课程 18 学分,专业必修课程 22 学分,专业选修课程 23 学分,实践实验课程 33 学分(其中第二课堂素质学分 10 学分)。学生毕业体质测试成绩应达到 50 分,特殊情况可依有关文件规定免于测试。

学生通过毕业资格审查方准毕业,毕业时符合学位授予条件的,授予管理学学士学位。

三、核心课程和学位课程

本专业核心课程有:△酒店管理概论、△数字营销、△酒店房务管理、△餐饮运营管理、△酒店收益管理、△酒店投资与筹建、酒店客户管理、酒店人力资源管理、酒店与餐饮企业连锁经营、酒店品牌建设与管理等。其中,带“△”号为学位课。

四、学制与学期安排

本专业实行学分制管理,基本修业年限 4 年,实行弹性学习年限制度,最长不超过 6 年。每学期原则上按 20 周(第 8 学期 19 周)规划课程教学(含考试),包括军事理论与军事训练(含专业入学教育)3 周、中期实训 16 周、毕业实习 8 周、毕业论文(设计)8 周、离校教育 3 周。本专业在第 2、4、6、7 学期末安排小学期,合计 6 周。全程教学共计 165 周。

五、专业与课程修读指引

1.通识选修课程包括全球视野与当代中国、科技进步与创新创业、社会文明与法治精神、文史经典与文化遗产、文艺创作与审美体验、“四史”教育 6 个模块,在 2-7 学期开设,合计应修满 7 学分,且至少选修 3 个模块的课程,其中文艺创作与审美体验模块为必选。另外,学生完成学业必须取得《心理健康与生命教育》通识选修课程 2 学分。

2.专业学位课程是学生在毕业时获得学士学位的专业核心课。授予学位时,学生所有专业学位课程的平均成绩不得低于 70 分。

3.专业必修课程和专业选修课程在 2-7 学期开设。学生修读专业选修课应取得不低于 23 学分,其中在数智素养、专业素养、财经素养、文旅素养模块应修读最低学分分别为 4 学分、4 学分、3 学分、4 学分。

4.大学英语课程在 1-4 学期开设必修课,学生应修满 8 学分;5-7 学期由学生根据需要自主选修英语课程和训练项目。大学英语六级成绩 530 分以上,或雅思成绩 6.5 分以上,或托福成绩 79 分以

上学生，可申请基础大学英语课程免考，成绩按相应规则记录。

5.大学体育课程采取选课形式，实施俱乐部式教学。学生根据本人体育专长和兴趣爱好选择修读体育项目，在不同的教学俱乐部完成规定的教学内容，取得规定学分。入选校级各体育竞赛项目代表队且进入代表学校参加省级以上赛事运动员名单的学生，可申请《大学体育》免考，成绩按相应规则记录。

6.获得全国计算机二级及以上证书的学生，可申请《信息技术基础》或《程序设计基础（python）》课程免考，成绩按相应规则记录。

7.学生应完成本专业规定的实践实验课程取得 33 学分，其中包含第二课堂素质学分 10 学分。学生在校学习期间必须参加社会实践活动，取得社会实践课程 2 学分方可毕业。第二课堂素质学分按学校相关文件执行。

8.本专业在第 7 学期末设置小学期，第 7 学期第 5 周起集中安排中期实训。

9.实行辅修专业、辅修学士学位修读制度，具体按学校相关文件执行。

六、周数分配表

学年 学期	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		合计
	第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期	第 7 学期	第 8 学期	
周数	20	20+1 (小学期 1 周)	20	20+1 (小学期 1 周)	20	20+2 (小学期 2 周)	20+2 (小学期 2 周)	19	165

七、学期教学进程表

学期 周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
一	★	★	★	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+		
二	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+	*	
三	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+		
四	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+	*	
五	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+		
六	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+	*	*
七	—	—	—	—	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	*	*
八	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲			

符号说明：

★军训及入学教育

—课程教学

+复习考试

*小学期教学安排

◇中期实训

◎毕业实习

●毕业论文（设计）

▲离校教育

八、学分统计表

课程类型	学分		学分占总学分比例	
	课堂教学	实践实验教学	课堂教学	实践实验教学
一、通识必修课程	45.0	11.0	27.95%	6.83%
二、通识选修课程	9.0	0	5.59%	0.0%
三、专业基础课程	17.3	0.7	10.75%	0.43%
四、专业必修课程	20.6	1.4	12.80%	0.87%
五、专业选修课程	21.0	2.0	13.04%	1.24%
六、实践实验课程	0	33.0	0.0%	20.50%
小计	112.9	48.2	70.12%	29.94%
合计	161		100%	

九、素质能力模型

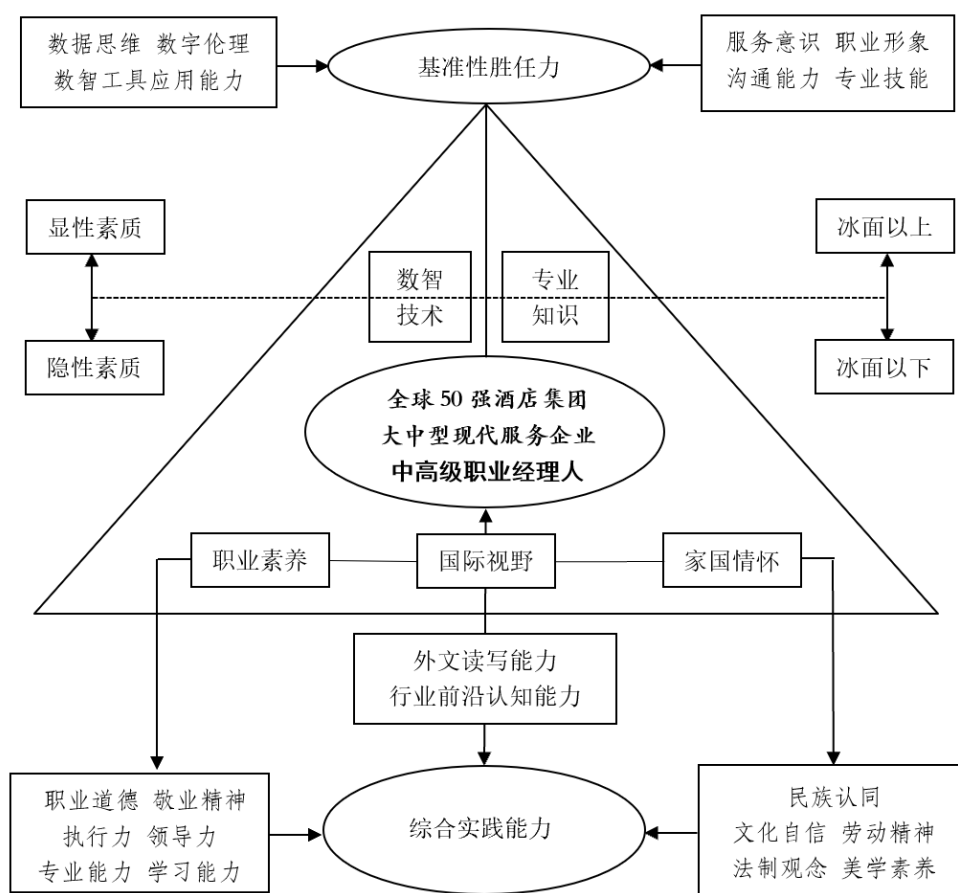


图 1 酒店管理专业本科生素质能力模型

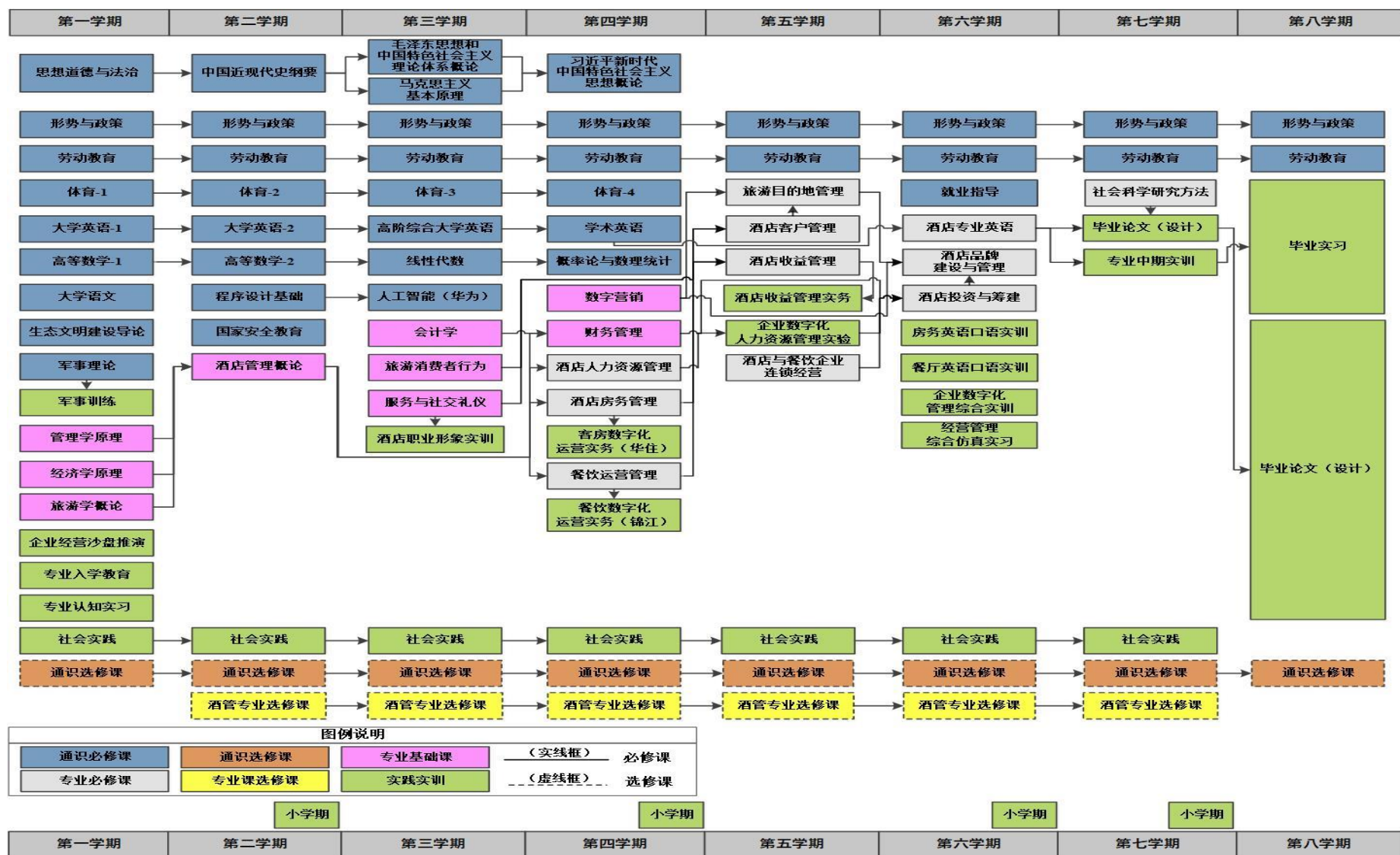
十、课程与毕业要求对应

课程类别	课程名称	毕业要求															
		1.1 政治 素质	1.2 道德 素质	1.2 身体 素质	1.4 美学 素养	1.5 劳动 精神	1.6 法制 观念	2.1 人文 自然 知识	2.2 学科 基础 知识	2.3 专业 知识	2.4 前沿 知识	3.1 通用 能力	3.2 专业 能力	3.3 领导 能力	3.4 创新 能力	3.5 研究 能力	3.6 爱好与 技能
通识必修课	马克思主义基本原理	H	H			H						M					
	思想道德与法治	H	H				H										
	中国近现代史纲要	H	H					H						M		M	
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	H	H			H						M					
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	H	H					H				M					
	形势与政策	H	H				H					M			M		
	高等数学、线性代数、 概率论与数理统计							M	H	H							
	大学英语									M							
	生态文明建设导论	H			M			H			M						M
	国家安全教育	H															
	大学体育			H		M											
	创新创业基础										M				H	H	H
	劳动教育			H		H											M
	就业指导		M				M		H	H			H				
通识选修课	全球视野与当代中国、科技进步与创新创业、社会文明与法治精神、文史经典与文化遗产、文艺创作与审美体验、“四史”教育	M	M		M			H						H	H		
专业基础课	经济学原理								H	H							
	管理学原理								H	H		M	M	H	H		
	会计学								M	M							
	旅游学概论							H	H	M			M	M			H
	酒店管理概论							H	H	H				M	M		H
	服务与社交礼仪		H	M	H	M											M
	旅游消费者行为						H	H	H	M					M	M	H
	财务管理		H				H		H	H		M					
	数字营销							M	H	H	H				H	H	
专业必修课	酒店房务管理						M		H	H		M	H				
	餐饮运营管理				H			M		H		H	H				
	酒店客户管理									H			H				
	酒店收益管理		H				H		H	H		H			H		
	酒店人力资源管理		M						H	H			H				
	酒店投资与筹建				H		H	M		H		H					
	酒店品牌建设与管理	M			H			H		H					H	H	M
	酒店专业英语								M								H
	酒店与餐饮企业连锁经营						M	M		H		H					
	旅游目的地管理				M			H		H							H
	社会科学研究方法										H					H	

课程类别	课程名称	毕业要求															
		1.1 政治 素质	1.2 道德 素质	1.2 身体 素质	1.4 美学 素养	1.5 劳动 精神	1.6 法制 观念	2.1 人文 自然 知识	2.2 学科 基础 知识	2.3 专业 知识	2.4 前沿 知识	3.1 通用 能力	3.2 专业 能力	3.3 领导 能力	3.4 创新 能力	3.5 研究 能力	3.6 爱好与 技能
专业选修课	数智素养模块							M			H						H
	专业素养模块				M				H		M						H
	财经素养模块						M			H	M						
	文旅素养模块				M			H	M	H	H						H
实践实验课	实践类课程		M	M		M	H			H	H		M				
	专业实验课										H		H				
	跨专业实验课				M						H			M			H
	创新创业实验课	M	M	H		M	H					H			H	M	
	第二课堂	M	M					M		M	H	H					H

注：课程与培养要求的对应关系用 H（强）、M（中）、L（弱）来表示。

十一、课程逻辑关系图



十二、推荐阅读书目

序号	书名	著（译）者	出版社	出版年	语种
1	美的历程	李泽厚	三联书店	2009/2022	中文
2	风雅宋	吴钩	广西师范大学出版社	2018	中文
3	置身事内： 中国政府与经济发展	兰小欢	上海人民出版社	2021	中文
4	20 世纪的美国	资中筠	商务印书馆	2018	中文
5	刘擎西方现代思想讲义	刘擎	新星出版社	2021	中文
6	沟通力： 高效人际关系的构建和维护	[美] 威廉·J.瑟勒，玛丽莎·L.贝尔著，张豫译	人民邮电出版社	2021	中文
7	卓有成效的管理者	[美]彼得·德鲁克著，许是祥译	机械工业出版社	2011/2023	中文
8	管理学中的伟大思想： 经典理论的开发历程	[美]肯·G.史密斯，迈克尔·A.希特著，徐飞等译	北京大学出版社	2020	中文
9	社会心理学（第 11 版）	[美]代维·迈尔斯著，侯玉波等译	人民邮电出版社	2022	中文
10	服务营销（第 7 版）	[美]瓦拉瑞尔·A.泽丝曼尔著，张金成等译	机械工业出版社	2018	中文
11	分析与思考： 黄奇帆的复旦经济学课	黄奇帆	上海人民出版社	2020	中文
12	AI 经济:机器人时代的工作、财富和社会福利	[英]罗杰·布特纳著，欣玫译	浙江人民出版社	2021	中文
13	数字经济:内涵与路径	黄奇帆,朱岩,邵平	中信出版集团	2022	中文
14	创始人手记： 一个企业家的生活、思想与生活	季琦	湖南人民出版社	2018	中文
15	一家酒店和一个伟大的时代： 白天鹅宾馆传奇	张添	广东旅游出版社	2018	中文
16	毫无保留： 一句承诺成就万豪传奇	[美]小比尔·马里奥特，凯蒂·安·布朗著，陈磊译	浙江人民出版社	2016	中文
17	四季酒店经营哲学	[加]伊萨多·夏普著，赵何娟译	北京联合出版公司	2020	中文
18	雅高： 一个酒店传奇的诞生	[法]让-菲利浦·博泽克著，贺艺娇译	广东旅游出版社	2016	中文
19	再多一点： 程新华和他的东方酒店梦想	郭亮	中国友谊出版公司	2019	中文
20	酒店管理及特许经营 合同谈判与仲裁实战	王悦	中国旅游出版社	2022	中文

十三、教学计划进程表

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称（中英文）	学分	学时分布			开课学期与周学时								开课单位	
					理论	实验	实践	1	2	3	4	5	6	7	8		
通识教育课程	通识必修课程	TB3712	思想道德与法治 Ideological Morality and the Rule of Law	3	36		18	2									马院
		TB3708	中国近现代史纲要 Survey of Modern Chinese History	3	36		18		2								马院
		TB3713	马克思主义基本原理 Introduction to Basic Principles of Marxism	3	54					3							马院
		TB3715	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 General Introduction to Mao Zedong Thought and Socialist Theory with Chinese Characteristics	3	36		18			3							马院
		TB3716	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 General Introduction to Xi Jinping Thought on Socialism with Chinese Characteristics for a New Era	3	36		18				3						马院
		TB5902-TB5905	大学体育（1-4） Physical Education I-IV	4			144	2	2	2	2						体育
		TB5516	程序设计基础（python） Basic Programming Design（python）	3	36	18			3								信工
		TB5514	人工智能（华为） Artificial Intelligence（Huawei）	2	36					2							信工
		TB4932 TB4933	高等数学（经管类）1-2 Higher Mathematics I-II	8	144			3	5								统数
		TB4915	线性代数 Linear Algebra	3	54					3							统数
		TB4914	概率论与数理统计 Probability and Mathematics Statistics	3	54						3						统数
		TB4311	大学语文 College Chinese	2	36			2									新闻
		TB4632 TB4633	基础大学英语读写译（1-2） Basic College English: Reading, Writing & Translation I-II	4	72			2	2								外语
		TB4634 TB4635	基础大学英语视听说（1-2） Basic College English: Viewing, Listening & Speaking I-II	2	36			1	1								外语
		TB4636	高阶综合大学英语 Advanced Comprehensive College English	1	18					1							外语
		TB4637	学术英语 English for Academic Purpose	1	18						1						外语
		TB6401	生态文明建设导论 Introduction to Ecological Civilization Construction	1	18			1									低碳
		TB9999	国家安全教育 National Security Education	1	18				1								马院
		TB9998	就业指导 Career Guidance	1	18									1			学工处
		TB2204	创新创业基础 Foundation of Innovation and Entrepreneurship	2	36												创新创业学院
		TB3710	形势与政策 Current Affairs and Policy	2	36				√	√	√	√	√	√	√	√	马院
		TB9001	劳动教育 Labour Education	1	2		34	√	√	√	√	√	√	√	√	√	学工处
		通识必修课程小计				56	830	18	250	13	16	14	9	0	1	0	0
	通识选修课程	TX3740	心理健康与生命教育 Mental Health and Life Education	2				必选								马院	
		全球视野与当代中国		≥7				学生需在 6 个模块中至少选择 3 个模块课程修读（其中“文艺创作与审美体验”模块为必选），已修读专业课中“四史”教育相关内容的，可不选修“四史”教育通选								全校各单位	
		科技进步与创新创业															
		社会文明与法治精神															
		文史经典与文化遗产															
		文艺创作与审美体验															
		“四史”教育															
		通识选修课程小计		9	162												

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称（中英文）	学分	学时分布			开课学期与周学时								开课单位
					理论	实验	实践	1	2	3	4	5	6	7	8	
专业教育课程	专业基础课程	ZJ1016	经济学原理 Principles of Economics	2	36			2								经贸
		ZJ3115	管理学原理 Principles of Management	2	36			2								工商
		ZJ2806	旅游学概论 Tourism Science	2	36			2								旅游
		ZJ2821	△酒店管理概论 Hospitality Management	2	36				2							旅游
		ZJ2512	会计学 Accounting	2	36					2						会计
		ZJ2822	服务与社交礼仪 Service & Social Etiquette	2	36					2						旅游
		ZJ2823	旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	2	36					2						旅游
		ZJ2517	财务管理 Finance Management	2	36						2					会计
		ZJ5220	△数字营销 Digital Marketing	2	18		18				2					旅游
		专业基础课程小计		18	306	0	18	6	2	6	4	0	0	0	0	
	专业必修课程	ZB2862	△酒店房务管理 Hospitality Housekeeping Management	2	36						2					旅游
		ZB2887	△餐饮运营管理 Catering Operation & Management	2	36						2					旅游
		ZB2853	旅游目的地管理 Tourism Destination Management	2	10		26					2				旅游
		ZB2863	酒店人力资源管理 Hospitality Human Resource Management	2	36							2				旅游
		ZB2864	酒店客户管理 Hospitality Customer Management	2	36							2				旅游
		ZB2892	△酒店收益管理 Hospitality Revenue Management	2	36							2				旅游
		ZB2877	酒店与餐饮企业连锁经营 Hotel and Catering Enterprise Chain Operation	2	36							2				旅游
		ZB2865	酒店专业英语 Specific English for Hospitality	2	36							2				旅游
		ZB2878	△酒店投资与筹建 Hotel Investment and Preparation	2	36								2			旅游
		ZB2886	酒店品牌建设和管理 Brand Building and Management of Hotel	2	36								2			旅游
		ZB2860	社会科学研究方法 Research Methods in the Social Sciences	2	36									2		旅游
		专业必修课程小计		22	370	0	26	0	0	0	4	12	4	2	0	旅游
	专业选修课程	数智素养	ZX2955	旅游大数据分析与应用 Big Data in Tourism: Analysis and Its Applications	2	18		18				2				旅游
			ZX2956	旅游新媒体运营 Tourism New Media Operation	2	18		18					2			
		专业素养	ZX2863	世界知名酒店概况 Introduction to World-famous Hotels	2	32		4		2						旅游
			ZX2831	酒店战略管理 Hospitality Strategy Management	2	36						2				
			ZX2942	民宿运营管理 Homestay Operations Management	2	32		4					2			
			ZX2903	节事活动运营管理 Festival and Special Event Operation and Management	2	36							2			
			ZX2944	跨文化管理 Intercultural Management	2	36							2			
			ZX2825	酒店服务质量管理 Hospitality Service Quality Management	2	36								2		
			ZX2927	酒店设施管理 Hotel Facilities Management	2	36									2	

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称（中英文）	学分	学时分布			开课学期与周学时								开课单位
					理论	实验	实践	1	2	3	4	5	6	7	8	
专业教育课程	专业素养	ZX2959	宴会设计 Banquet Design	1	18								1			
		ZX2957	系统思考与有效沟通 Systematic Thinking and Effective Communication	1	18								1			
		ZX2923	酒店管理专业发展前沿 Advanced Hospitality Management Research	1	18								1			
	财经素养	ZX2928	酒店法规与安全 Hospitality Regulations and Safety	2	36						2					旅游
		ZX2929	酒店成本控制 Hotel Cost Control	2	36								2			
		ZX2930	酒店上市公司财报分析 Analysis of Financial Reports of Listed Hospitality Companies	1	18								2			
	文旅素养	ZX2860	世界博览史 History of World Expositions	2	36				2							旅游
		ZX2931	旅游摄影 Tourism Photography	2	36				2							
		ZX2958	中国文化与审美 Chinese Culture and Aesthetics	2	36					2						
		ZX2833	酒品与饮料 Wine & Beverage	2	36								2			
		ZX2805	茶艺与茶道 Tea Art and Tea Ceremony	2	36								2			
	专业选修课程小计			23												
实践实验课程	实践类课程	SY9995	军事理论与军事训练 Military Theory and Training	2			√	√								武装部
		SY2828	酒店管理专业认知实习 Professional Awareness Internship	0.5				√								旅游
		SY9994	社会实践 Social Practice	2			√	√	√	√	√	√	√	√		团委
		SY2844	酒店管理专业中期实训 Professional Midterm Training	1			√							√		旅游
		SY9989	毕业实习 Graduation Practice	2			√								√	旅游
		SY9983	毕业论文（设计） Graduation Thesis (Project)	4			√							√	√	旅游
		实践类课程小计			11.5											
	专业实验课	SY2841	酒店职业形象实训 Hospitality Professional Image Training	0.5		9				0.5						旅游
		SY2842	客房数字化运营实务（华住） Guest Room Digital Operation Practice (Huazhu)	1		18					1					旅游
		SY2843	餐饮数字化运营实务（锦江） Catering Digital Operation Practice(Jinjiang)	1		18					1					旅游
		SY2829	酒店收益管理实务 Hotel Revenue Management Practice	1		18						1				旅游
		SY2830	房务英语口语实训 Housekeeping Oral English Training	0.5		9							0.5			旅游
		SY2831	餐厅英语口语实训 Restaurant Oral English Training	0.5		9							0.5			旅游
		专业实验课程小计			4.5	0	81	0	0	0	0.5	2	1	1	0	0
	跨专业实验课	SY9708	企业数字化人力资源管理实验 Enterprise Digital Human Resource Management Experiment	1		18							1			实验
		SY9712	企业数字化管理综合实训 Enterprise Digital Human Resource Management Experiment	2		36								2		实验

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称（中英文）	学分	学时分布			开课学期与周学时								开课单位	
					理论	实验	实践	1	2	3	4	5	6	7	8		
实践实验课程	跨专业实验课	SY9714	经营管理综合仿真实习 Comprehensive Management Simulation Practice	3		108		第 6 学期末小学期开设								实验	
		跨专业实验课程小计			6		162						1	2			
	创新创业实验课	SY9715	企业经营沙盘推演 Enterprise Sandbox Deduction	1		18		1									实验
		创新创业实验小计			1		18		1								
	第二课堂	按必修 7 学分、选修 3 学分设置 （详见表十五）			10												旅游
	实践实验小计			33	0	261	—										
总计				161													

十四、酒店管理专业辅修专业/学士学位教学计划表

序号	课程代码	课程名称	学时	学分	开设学期
1	ZX2863	世界知名酒店概况 Introduction to World-famous Hotels	36	2	4
2	ZJ2821	△酒店管理概论 Hospitality Management	36	2	4
3	ZJ2512	会计学 Accounting	36	2	4
4	ZJ2822	服务与社交礼仪 Service & Social Etiquette	36	2	4
5	ZJ2517	财务管理 Finance Management	36	2	4
6	ZJ2823	旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	36	2	5
7	ZB2862	△酒店房务管理 Hospitality Housekeeping Management	36	2	5
8	ZB2887	△餐饮运营管理 Catering Management	36	2	5
9	ZB2864	△酒店客户管理 Management of Hotel Customers	36	2	5
10	ZB2892	△酒店收益管理 Hospitality Revenue Management	36	2	5
11	ZJ5220	△数字营销 Digital Marketing	36	2	5
12	ZB2863	△酒店人力资源管理 Hospitality Human Resource Management	36	2	6
13	ZB2865	△酒店专业英语 Specific English for Hotel	36	2	6
14	ZB2853	旅游目的地管理 Tourism Destination Management	36	2	6
15	ZX2831	酒店战略管理 Hospitality Strategy Management	36	2	6
16	ZX2928	酒店法规与安全 Hospitality Regulations and Safety	36	2	6
17	ZX2833	酒品与饮料 Wine & Beverage	36	2	6
18	ZX2942	民宿运营管理 Homestay Operations Management	36	2	6
19	ZB2886	酒店品牌建设与管理 Brand Building and Management of Hotel	36	2	7
20	ZB2877	酒店与餐饮企业连锁经营 Hotel and Catering Enterprise Chain Operation	36	2	7
21	ZB2860	社会科学研究方法 Research Methods in the Social Sciences	36	2	7
毕业论文			4 学分		
总计			辅修专业必须修读 26 学分， 辅修学士学位必须修满 46 学分		

注：带“△”号的为学位课程，总学分为 16 学分，为辅修专业和辅修学士学位都必须修读的课程。授予学位时，学生所有学位课程平均成绩不得低于 70 分。

十五、第二课堂素质学分设置

学分 归属	素质 类别	课程（活动）内容		学 分	学期 安排	考核方式	考核人
必修 （7 学分）	专业 素养	参加学术讲座		1	1-7	讲座记录	班主任
		参加班级、专业、学院的学习交流讲座，发言或提交书面心得				心得交流	
	思政 素养	参加思想政治学习报告、讲座、知识竞赛等相关活动		1	1-7	组织方证明	基层团组织
	学科 竞赛	竞赛辅导课（教务处、实验中心、学院组织）		1	1-7	组织方证明	班主任
		学科竞赛 （学科竞赛指南内赛事）	参与	1	1-7	组织方证明	班主任
			获国家级奖项	3		证书	
			获省级奖项	2			
			获校级奖项	1			
	读书 活动	参加读书沙龙发言交流获提交读书笔记		1	1-7	学习笔记	本科生导师
	专业 调研	参加教师课题组调研并完成调研任务		1	1-7	调研报告	本科生导师
	志愿 活动	参与院级及以上各类志愿服务活动		1	1-7	志愿服务证明	基层团组织
选修 （3 学分）	学术 素养	大创项目、科研立项并结项 （国家级 3 学分，省级 2 学分，校级 1 学分）		1-3	1-7	结项证明	班主任
		公开学术发表论文		2		刊物	
	职业 素养	职业资格 证书	计算机二级证书	1	1-7	证书	班主任
			其他资格证书、技能证书	2			

（参照旅游与酒店管理学院第二课堂素质学分管理办法执行。）

十六、执笔人与审核人

姓名	学科领域	职称或职务	工作分工
詹丽	酒店管理	教授	执笔
王晓倩	酒店管理	讲师	执笔
蒋昕	旅游管理	副教授	审核
毛焱	旅游管理	教授	审核
余意峰	旅游管理	教授	高校同行专家
李会琴	旅游管理	教授	高校同行专家
高明	酒店管理	武汉卓尔万豪酒店总经理	行业专家
刘东进	酒店管理	华住集团鄂西省区运营官	行业专家
鲁辉	酒店管理	锦江国际（集团） 武汉锦江国际大酒店人力资源总监	行业专家

旅游管理专业本科（专升本）人才培养方案

（Tourism Management）

学科门类：管理学

名称：旅游管理

专业代码：120901K

授予学位：管理学学士

标准学制：2 年

弹性修业年限：2~3 年

一、培养目标

本专业旨在培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的经济、管理学科基础知识，具有文旅素养、艺术涵养、数智能力，具备数字时代文旅行业新视野、新知识、新技术的高素质复合型“三有三实”人才。

学生毕业后能够在文旅行政管理部门、大中型文旅企业、旅游互联网公司、研学旅行机构、自然保护区管理机构、文博展馆等机关企事业单位从事经营管理、规划设计、项目运营、数据分析与应用等工作。

二、培养要求

本专业学生毕业时应满足以下几方面素养、知识和能力结构要求：

1. 素质结构要求：

1.1 有坚定的政治方向、热爱祖国，拥护中国共产党的领导，认真学习并掌握马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观及习近平新时代中国特色社会主义思想。

1.2 树立科学的世界观、人生观，具有良好的思想品德和道德修养，拥有勇于担当、敬业爱岗、艰苦奋斗、积极进取、团结协作的精神。

1.3 具有健康的体魄、良好的心理素质和健全的人格。

1.4 具有感受、鉴赏、评价和创造美的能力。

1.5 具有良好的执行力和社会适应性。

2. 知识结构要求：

2.1 掌握旅游管理岗位所必需的职业基础知识和专业理论知识，具有扎实的旅游服务与管理知识、娴熟的对客服务技巧，能胜任景区、旅行社及旅游相关服务行业的管理工作。

2.2 拥有宽广的国际视野，掌握旅游管理发展前沿知识。

2.3 熟练掌握基本数量分析方法，熟悉计算机操作和基本的计算机语言编程能力。

3. 能力结构要求：

3.1 具有较强的语言与文字表达、人际沟通、组织协调以及分析和处理景区、旅行社等旅游企业突发事件的应变能力。

3.2 具有良好的终身学习能力、实践能力、创新精神和就业竞争能力，较强的表达、人际交往和团队协作能力，具有较强的动手能力、社会实践能力。

3.3 熟练掌握英语，具备计算机基础应用能力。

3.4 初步形成科学的思维方法，具备创新创业意识、创新创业精神和一定的创新能力，具有从事本专业业务工作的能力和进一步深造的能力。

3.5 掌握文献检索、资料查询、调查研究的基本方法，了解本学科的理论前沿和发展动态，具有一定的科研能力。

3.6 培养 1 项艺术爱好，掌握 1-2 项体育技能，具备日常生活技能、生产技能和服务技能等基本劳动技能。

三、核心课程和学位课程

本专业核心课程有：△管理学原理、△旅游学概论、△旅游消费者行为、△旅游目的地管理、△旅游规划与开发、△旅游大数据分析与应用、文化学概论、旅游企业数字化运营、节事活动运营管理、旅游伦理与法规、国家公园概论、文化创意学、旅游经济学、旅游新媒体运营、研学旅行概论、社会科学研究方法等。其中，带“△”号为专业学位课程。

四、学制与学期安排

本专业实行学分制管理，基本修业年限为 2 年，实行 2~3 年弹性学制。每学年分上、下两个学期。基于基本修业年限的学年规划为：每学期按 20 周规划课程教学（含考试）周数（第 8 学期 19 周），全程教学共计 79 周，毕业实习 8 周，毕业论文（设计）8 周，毕业教育 3 周。

五、毕业与授予学位要求

学生在规定的修业年限内必须取得 74 学分，其中，通识必修课 13 学分，通识选修课 6 学分，专业基础课 8 学分，专业必修课 24 学分，专业选修课 10 学分，实践实验教学环节 13 学分。学生毕业体质测试成绩应达到 50 分，特殊情况可依有关文件规定免于测试。学生毕业时，通过毕业资格审查方准毕业。

毕业时符合学位授予条件的，授予管理学学士学位。

六、专业与课程修读指引

1. 通识选修课包括人文与社会、艺术与欣赏、自然与科技、表达与沟通、创新与创业等 5 个大类，在 1~3 学期开设，合计应修满 6 学分。

2. 专业学位课程是学生在毕业时获得学士学位的专业核心课。授予学位时，学生所有学位课程的平均成绩不得低于 70 分。

3. 专业必修课和专业选修课在 1~3 学期开设，学生修读专业选修课应取得不低于 10 学分，其中在数智素养、专业素养、财经素养模块应修读最低学分分别为 2、6、2 学分。

4. 学生应完成本专业规定的实践实验课并取得 12.5 学分，其中，本专业自行安排的实验课程应完成 4.5 学分。

七、周数分配表

学年学期	第一学年		第二学年		合计
	第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	
周数	20	20	20	19	79

八、学期教学进程表

学期/周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
二	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
三	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
四	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	

符号说明：

★军训及入学教育

—课程教学

+ 复习考试

○经营管理综合仿真实习

※中期实训、旅游岗位集中实践实习

◎毕业实习

●毕业论文（设计）

▲离校教育

九、学分统计表

课程类型	学分		学分占总学分比例	
	课堂教学	实践实验教学	课堂教学	实践实验教学
一、通识必修课程	11	2	15%	3%
二、通识选修课程	6	0	8%	0%
三、专业基础课程	7	1	9%	1%
四、专业必修课程	18	6	24%	8%
五、专业选修课程	10	0	14%	0%
六、实践实验课程	0	13	0%	18%
小计	52	22	70%	30%
合计	74		100%	

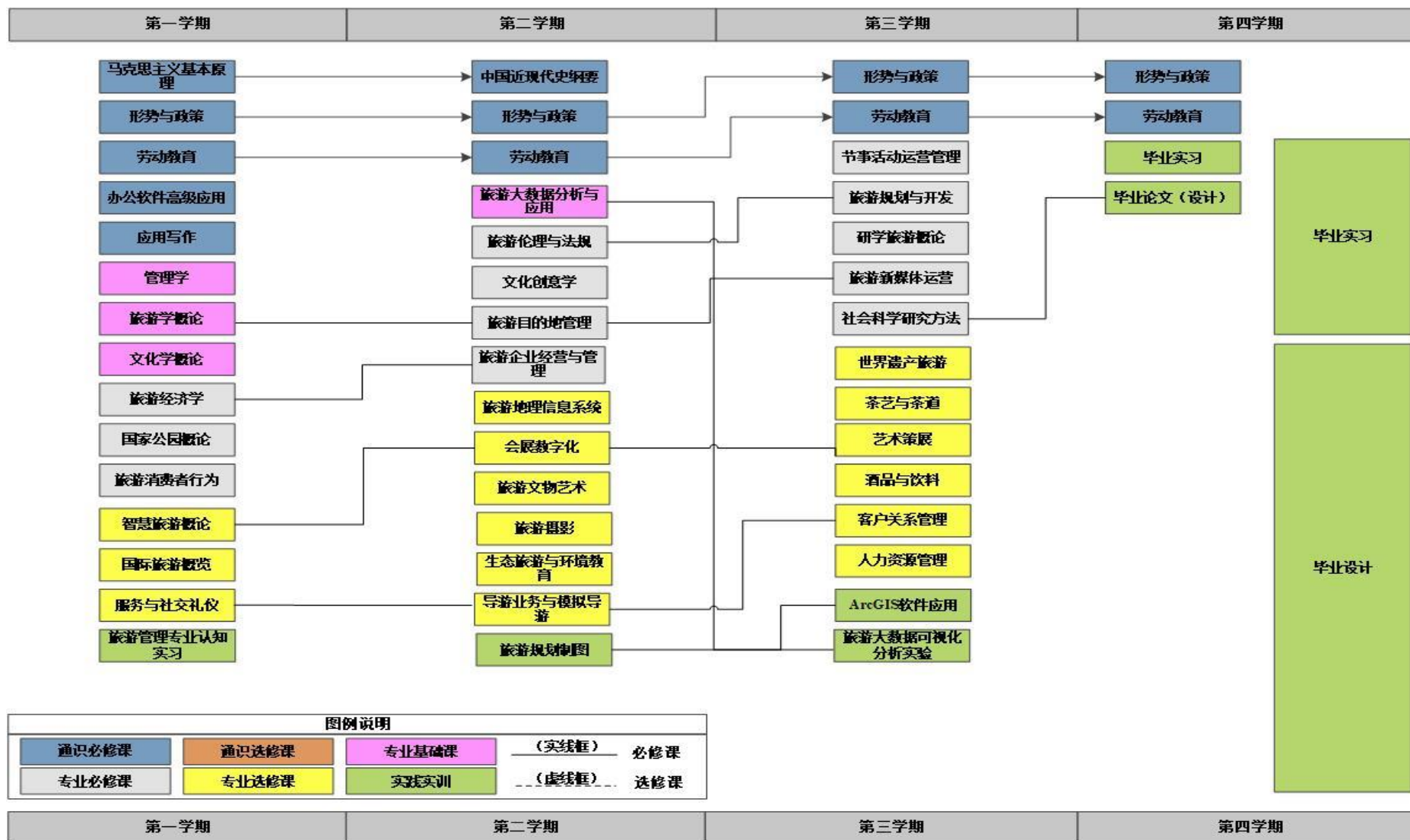
十、课程与培养要求的对应矩阵

课程类别	课程名称	1.1 政治 素质	1.2 道德 素质	1.3 身体 素质	1.4 美学 素养	1.5 劳动 精神	1.6 法制 观念	2.1 人文 自然 知识	2.2 学科 基础 知识	2.3 专业 知识	2.4 前沿 知识	3.1 通用 能力	3.2 专业 能力	3.3 领导 能力	3.4 创新 能力	3.5 研究 能力	3.6 爱好 与技 能
通识必修课	马克思主义基本原理、中国近现代史纲要、形势与政策	H	H			H						M					
	办公软件高级应用											H	H				
	应用写作							H				H	M				
	劳动教育			H		M											M
	创新创业基础										M				H	H	H
通识选修课	人文与社会、艺术与欣赏、自然与科技、表达与沟通、创新与创业	M	M		M			H						H	H		
	△管理学原理								H	H		M	M	H	H		
	△旅游学概论							H		H							
	文化学概论							H	H				M				
	△旅游大数据分析与应用									H			M				
专业必修课	旅游经济学								H	H			M				
	旅游伦理与法规						H			H			M				
	文化创意学							H									
	国家公园概论							H		H							
	△旅游消费者行为									H							
	△旅游目的地管理									H			H			M	
	旅游企业数字化运营												H				
	节事活动运营管理												H				
	△旅游规划与开发												H				
	研学旅行概论									H							
	旅游新媒体运营												H				
	社会科学研究方法								H				M				
专业选修课	会展数字化												H				
	智慧旅游概论							H		H							
	旅游地理信息系统									H			H				
	国际旅游概览									H	H						
	服务与社交礼仪		H		H							M					
	旅游文物艺术							H		H							
	旅游摄影									H			H				H
	生态旅游与环境教育								H	H							
	艺术策展				H			H		H							
	世界遗产旅游									H			H				
	茶艺与茶道									H			H				H

课程类别	课程名称	1.1 政治 素质	1.2 道德 素质	1.3 身体 素质	1.4 美学 素养	1.5 劳动 精神	1.6 法制 观念	2.1 人文 自然 知识	2.2 学科 基础 知识	2.3 专业 知识	2.4 前沿 知识	3.1 通用 能力	3.2 专业 能力	3.3 领导 能力	3.4 创新 能力	3.5 研究 能力	3.6 爱好 与技 能
专业选修课	导游业务与模拟导游								H	H							
	酒品与饮料								H								H
	跨文化管理								H			H		H			
	客户关系管理								H			H		H			
	人力资源管理								H					H			
实践实验课	旅游管理专业认知实习								H	H			H				
	毕业实习					H			H	H							
	毕业论文（设计）														H	H	
	旅游规划制图									H			H		H		
	ArcGIS 软件应用									H			H		H		
	旅游大数据可视化分析实验									H			H		H		

注：课程与培养要求的对应关系用 H（强）、M（中）、L（弱）来表示。

十一、课程关系逻辑图



十二、推荐阅读书目

序号	书名	著（译）者	出版社	出版年	语种
1	Managerial Economics (10th Edition)	Christopher R.Thomas	机械工业出版社	2012	英文
2	Management(Eleventh Edition)	Stephen P. Robbins, Mary Coulter	清华大学出版社	2013	英文
3	Microeconomics (Eighth Edition)	Robert S. Pindyck	清华大学出版社	2013	英文
4	Tourism: Principles and Practice	Chris Cooper	高等教育出版社	2007	英文
5	Tourism Planning: Policies, Processes and Relationships	Colin Michael Hall	Pearson/Prentice Hall	2008	英文
6	Hospitality and Travel Marketing	Alastair M.Morrison	中国人民大学出版社	2012	英文
7	Marketing and Managing Tourism Destinations	Alastair M.Morrison	Routledge	2013	英文
8	Tourism Marketing in the Age of the Consumer	Alastair M.Morrison	Routledge	2022	英文
9	全球通史	斯塔夫理阿洛斯	北京大学出版社	2006	中文
10	旅游人类学	丹尼逊·纳什	云南大学出版社	2006	中文
11	旅游社会学	巫宁、马聪玲、陈立平 主译	南开大学出版社	2007	中文
12	旅游经济数量分析方法	魏翔	南开大学出版社	2009	中文
13	旅游规划原理	吴必虎、俞曦	中国旅游出版社	2010	中文
14	空间行为的地理学	柴彦威等译	商务印书馆	2013	中文
15	旅游学（第 12 版）	查尔斯·R·格德纳 (Charles,R.Goeldner) 李天元等译	中国人民大学出版社	2014	中文
16	旅游线路的空间模式及效应研究	史春云、朱明、孙勇等	科学出版社	2016	中文
17	旅游哲学—从现象到本质	约翰·特赖布	商务印书馆	2016	中文
18	计量经济学（第五版）	李子奈、潘文卿	高等教育出版社	2020	中文
19	旅游目的地依恋研究	贾衍菊	中国社会科学出版社	2021	中文
20	新旅游：重新理解未来 10 年的中国旅游	许义	中国旅游出版社	2021	中文
21	旅游消费论	戴斌、张杨	商务印书馆	2021	中文
22	牛津通识读本：环境伦理学	罗宾·阿特菲尔德著， 毛兴贵译	译林出版社	2022	中文
23	文化和旅游产业融合质量评价及空间溢出效应研究	张新成	中国经济出版社	2023	中文

十三、教学计划进程表

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称	学分	学时分布			开课学期与周学时				开课单位	
					理论	实验	实践	1	2	3	4		
通识教育课程	通识必修课程	TB3713	马克思主义基本原理 Introduction to Basic Principles of Marxism	3	54			3				马院	
		TB3706	中国近现代史纲要 Survey of Modern Chinese History	2	36				2			马院	
		TB3711	形势与政策 Current Affairs and Policy	1	18			√	√	√	√	马院	
		TB9001	劳动教育 Labor Education	1	2		34	√	√	√	√	学工处	
		TB5203	办公软件高级应用 Advanced Application of Office	3	36	18		3				信工	
		TB4307	应用写作 Applied Writing	1	18			1				新闻	
		TB2204	创新创业基础 Foundation of Innovation and Entrepreneurship	2	36					2		工商	
		通识必修课程小计			13	200	18	34	7	2	2		
	通识选修课程	人文与社会类			≥6				至少选修 2 个类别，艺术与欣赏类为必选。				
		艺术与欣赏类											
		自然与科技类											
		表达与沟通类											
		创新与创业类											
		通识选修课程小计			≥6	108							
专业教育课程	专业基础课程	ZJ3115	△管理学原理 Principles of Management	2	36			2				工商	
		ZJ2806	△旅游学概论 Tourism Science	2	36			2				旅游	
		ZJ2816	文化学概论 Culture Science	2	36			2				旅游	
		ZJ2817	△旅游大数据分析与应用 Big Data in Tourism: Analysis and Its Applications	2	18		18		2			旅游	
		专业基础课程小计			8	126		18	6	2			
	专业必修课程	ZB2850	旅游经济学 Tourism Economics	2	36			2				旅游	
		ZB2868	国家公园概论 Introduction of National Park	2	36			2				旅游	
		ZB2852	△旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	2	36			2				旅游	
		ZB2880	旅游伦理与法规 Tourism Ethics and Regulations	2	36				2			旅游	
		ZB2879	文化创意学 Science of Cultural Creativity	2	24		12		2			旅游	
		ZB2853	△旅游目的地管理 Tourism Destination Management	2	10		26		2			旅游	
		ZB2881	旅游企业数字化运营 Digital Operation of Tourism Enterprises	2	28		8		2			旅游	
		ZB2866	节事活动运营管理 Festival and Special Event Operation and Management	2	32		4			2		旅游	
		ZB2854	△旅游规划与开发 Tourism Planning and Development	2	32		4			2		旅游	
		ZB2888	研学旅行概论 Introduction to Study Travel	2	24		12			2		统数	
		ZB2882	旅游新媒体运营 Tourism New Media Operation	2	18		18			2		旅游	
		ZB2860	社会科学研究方法 Research Methods in the Social Sciences	2	18		18			2		旅游	
		专业必修课程小计			24	330		102	6	8	10		

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称	学分	学时分布			开课学期与周学时				开课单位
					理论	实验	实践	1	2	3	4	
专业教育课程	数智素养	ZX2952	智慧旅游概论 Introduction to Smart Tourism	2	36			2				旅游
		ZX2954	旅游地理信息系统 Tourism Geographic Information System	2	32		4		2			旅游
		ZX2934	会展数字化 Exhibition Digitization	2	24		12		2		2	旅游
	专业选修课程	ZX2881	国际旅游概览 International Tourism Overview	2	36			2				旅游
		ZX2807	服务与社交礼仪 Service & Social Etiquette	2	36			2				旅游
		ZX2842	旅游文物艺术 Tourism Cultural Relic	2	36				2			旅游
		ZX2931	旅游摄影 Travel Photography	2	18		18		2			旅游
		ZX2953	生态旅游与环境教育 Ecotourism and Environmental Education	2	18		18		2			旅游
		ZX2938	导游业务与模拟导游 Tour Guide Business and Simulated Tour Guide	2	36				2			旅游
		ZX2862	世界遗产旅游 World Heritage Tourism	2	36					2		旅游
		ZX2805	茶艺与茶道 Tea art and Tea Ceremony	2	36					2		旅游
		ZX2941	艺术策展 Art Curation	2	24		12			2		旅游
		ZX2833	酒品与饮料 Wine and Beverages	2	32		4			2		旅游
		财经素养	ZX2944	跨文化管理 Cross-Cultural Management	2	36				2		
	ZX3146		客户关系管理 Customer Relationship Management	2	36					2		工商
	ZX2243		人力资源管理 Human Resource Management	2	36					2		工商
	专业选修课程小计			≥10	≥180			6	14	12		
实践实验课程	实践类	SY2832	旅游管理专业认知实习 Cognitive Practice in Tourism Management	0.5			9	√				学院
		SY9984	毕业实习 Graduation Practice	4			72				√	学院
		SY9983	毕业论文（设计） Graduation Thesis (Project)	4			72				√	学院
	专业实验	SY2814	旅游规划制图 Tourism Planning Cartography	3		54			√			旅游
		SY2835	ArcGIS 软件应用 ArcGIS Software Application	1		18				√		旅游
		SY2836	旅游大数据可视化分析实验 Tourism Big Data Visualization Analysis Experiment	0.5		9				√		旅游
	实践实验课程小计			13		81	153					
总计				74	942	99	291					

1. “√”表示该类课程（教学环节）没有周学时要求，学生按照学分要求在相应学期完成。

2. 实践类课程、基础实验课、跨专业实验课和创新创业实验课由学校统一规定，其余均由专业自行安排。

十四、执笔人与审核人

姓名	学科领域	职称	工作分工
陈乔	旅游管理	副教授	执笔
蒋昕	旅游管理	副教授	审核
毛焱	旅游管理	教授	审核
余意峰	旅游管理	教授	高校同行专家
李会琴	旅游管理	教授	高校同行专家
陈飞	数字文旅	高级工程师	行业专家
庄军	旅游管理	省级产业教授	行业专家

旅游管理专业本科人才培养方案

Tourism Management

学科门类：管理学

授予学位：管理学学士

专业代码：120901K

标准学制：4 年

一、培养目标

本专业旨在培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的经济、管理学科基础知识，具有文旅素养、艺术涵养、数智能力，具备数字时代文旅行业新视野、新知识、新技术的高素质复合型“三有三实”人才。

学生毕业后能够在文旅行政管理部门、大中型文旅企业、旅游互联网公司、研学旅行机构、自然保护区管理机构、文博展馆等机关企事业单位从事经营管理、规划设计、项目运营、数据分析与应用等工作。

二、毕业与学位授予要求

（一）毕业要求

1.素质结构要求：

1.1 热爱社会主义祖国，拥护中国共产党领导，系统掌握马克思主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观及习近平新时代中国特色社会主义思想。

1.2 树立科学的世界观、人生观、价值观，敬业爱岗、艰苦奋斗、遵纪守法，具备良好的思想品德、社会公德和职业道德。

1.3 养成良好体育锻炼习惯，受到必要的军事训练，达到国家规定的大学生体质健康和军事训练合格标准，能够履行建设祖国和保卫祖国的神圣义务。

1.4 具有正确的审美观念、高雅的审美品位和良好的美学素养，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力。

1.5 热爱劳动，拥有良好的劳动品德和正确的劳动价值观。

1.6 具有牢固的法治观念，遵守商业道德，恪守旅游伦理，具有社会责任感和职业认同感，有良好的执行力和社会适应性。

2.知识结构要求：

2.1 掌握较为丰富的人文社会科学知识，具有一定的自然科学知识。

2.2 掌握扎实的经济、管理学科基础知识，掌握系统的专业核心知识。

2.3 具备大数据分析与应用、程序设计（Python）、人工智能、新媒体运营等方面的知识。

2.4 拥有宽广的国际视野，了解本学科的理论前沿和发展动态。

3.能力结构要求：

3.1 具有良好的终身学习能力、创新精神、实践能力和就业竞争能力。

3.2 具有较强的语言与文字表达、人际沟通、组织协调、团队协作以及分析和处理突发事件的

应变能力。

3.3 具备较强的英语沟通、跨文化交流能力。

3.4 具有项目运作能力，能胜任文旅行业及现代服务业项目创意策划与运营管理工作。

3.5 形成科学的思维方法，熟练掌握文献检索、田野调查、数据分析的基本方法，具有一定的科研能力。

3.6 培养 1 项艺术爱好，掌握 1-2 项体育技能，具备日常生活技能、生产技能和服务技能等基本劳动技能。

（二）学位授予要求

学生在规定的修业年限内，需达到毕业要求中的条件并取得 161 学分。其中，通识必修课程 56 学分，通识选修课程 9 学分，专业基础课程 18 学分，专业必修课程 22 学分，专业选修课程 23 学分，实践实验课程 33 学分（其中第二课堂素质学分 10 学分）。学生毕业体质测试成绩应达到 50 学分，特殊情况可依有关文件规定免于测试。

学生通过毕业资格审查方准毕业，毕业时符合学位授予条件的，授予管理学学士学位。

三、核心课程和学位课程

本专业核心课程有：△管理学原理、△旅游学概论、△旅游消费者行为、△旅游目的地管理、△国家公园概论、△旅游规划与开发、经济学原理、文化学概论、旅游企业数字化运营、节事活动运营管理、旅游伦理与法规、旅游大数据分析与应用、文化创意学、旅游经济学、旅游新媒体运营、研学旅行概论、社会科学研究方法等。其中，带“△”号为专业学位课程。

四、学制与学期安排

本专业实行学分制管理，基本修业年限 4 年，实行弹性学习年限制度，最长不超过 6 年。每学期原则上按 20 周（第 8 学期 19 周）规划课程教学（含考试），包括军事理论与军事训练（含专业入学教育）3 周、毕业实习 8 周，毕业论文（设计）8 周，离校教育 3 周。中期实训在第 6 学期教学期间安排。本专业在第 2、4、6 学期末安排小学期，合计 6 周。全程教学共计 165 周。

五、专业与课程修读指引

1. 通识选修课程包括全球视野与当代中国、科技进步与创新创业、社会文明与法治精神、文史经典与文化遗产、文艺创作与审美体验、“四史”教育 6 个模块，在 2-7 学期开设，合计应修满 7 学分，且至少选修 3 个模块的课程，其中文艺创作与审美体验模块为必选。另外，**学生完成学业必须取得《心理健康与生命教育》通识选修课程 2 学分。**

2. 专业学位课程是学生在毕业时获得学士学位的专业核心课。授予学位时，**学生所有专业学位课程的平均成绩不得低于 70 分。**

3. 专业必修课程和专业选修课程在 2-7 学期开设。学生修读专业选修课应取得不低于 23 学分，其中**在数智素养、专业素养、财经素养模块应修读最低学分分别为 5 学分、6 学分、4 学分。**

4. 大学英语课程在 1-4 学期开设必修课，学生应修满 8 学分；5-7 学期由学生根据需要自主选修英语课程和训练项目。大学英语六级成绩 530 分以上，或雅思成绩 6.5 分以上，或托福成绩 79 分以上的学生，可申请基础大学英语课程免考，成绩按相应规则记录。

5. 大学体育课程采取选课形式，实施俱乐部式教学。学生根据本人体育专长和兴趣爱好选择修读体育项目，在不同的教学俱乐部完成规定的教学内容，取得规定学分。入选校级各体育竞赛项目代表队且进入代表学校参加省级以上赛事运动员名单的学生，可申请《大学体育》免考，成绩按相应规则记录。

6. 获得全国计算机二级及以上证书的学生，可申请《信息技术基础》或《程序设计基础（python）》课程免考，成绩按相应规则记录。

7. 学生应完成本专业规定的实践实验课程取得 33 学分，其中包含第二课堂素质学分 10 学分。学生在校学习期间必须参加社会实践活动，取得社会实践课程 2 学分方可毕业。获得创新创业类比赛省级二等奖以上的学生，可申请《创新创业基础》课程免考。第二课堂素质学分认定，按相关文件执行。

8. 实行辅修专业、辅修学士学位和微专业修读制度，具体按学校相关文件执行。

六、周数分配表

学年学期	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		合计
	第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期	第 7 学期	第 8 学期	
周数	20	20+2 (小学期 2 周)	20	20+2 (小学期 2 周)	20	20+2 (小学期 2 周)	20	19	165

七、学期教学进程表

学期/周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
一	★	★	★	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+		
二	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+	*	*
三	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+		
四	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+	*	*
五	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+		
六	—	—	—	◇	◇	◇	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+	*	*
七	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+		
八	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲			

符号说明：

★军训及入学教育

—课程教学

+ 复习考试

* 小学期教学安排

◇中期实训

◎毕业实习

●毕业论文（设计）

▲离校教育

八、学分统计表

课程类型	学分		学分占总学分比例	
	课堂教学	实践实验教学	课堂教学	实践实验教学
一、通识必修课程	45	11	27.95%	6.83%
二、通识选修课程	9	0	5.54%	0%
三、专业基础课程	15	3	9.32%	1.86%
四、专业必修课程	17	5	10.56%	3.1%
五、专业选修课程	18	5	11.18%	3.1%
六、实践实验课程	0	33	0%	20.5%
小计	104	57	64.6%	35.4%
合计	161		100%	

九、素质能力模型

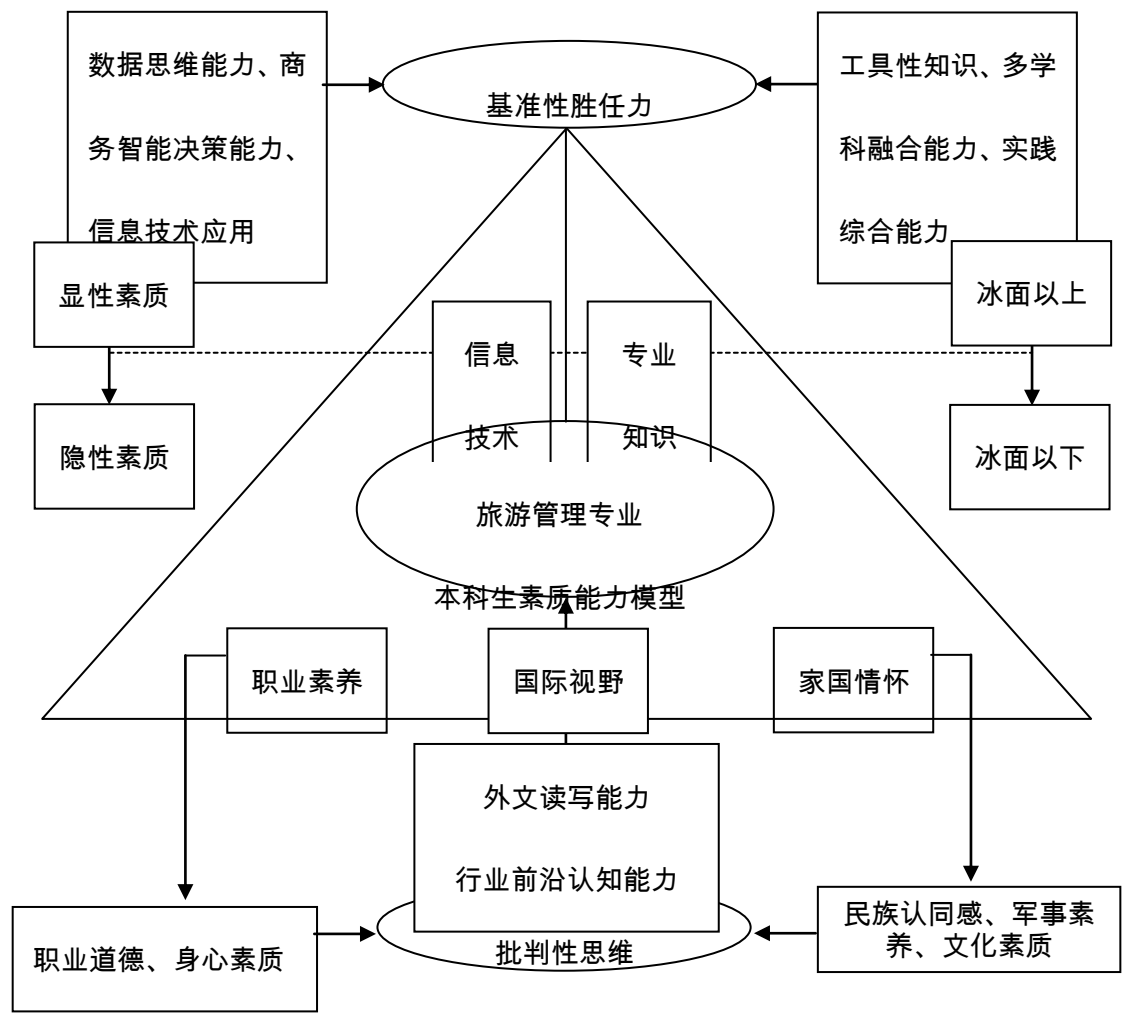


图 1 旅游管理专业本科生素质能力模型

十、课程与毕业要求对应

课程类别	课程名称	1.1 政治素质	1.2 道德素质	1.3 身体素质	1.4 美学素养	1.5 劳动精神	1.6 法制观念	2.1 人文自然知识	2.2 学科基础知识	2.3 专业知识	2.4 前沿知识	3.1 通用能力	3.2 专业能力	3.3 领导能力	3.4 创新能力	3.5 研究能力	3.6 爱好与技能
通识必修课	马克思主义基本原理	H	H			H						M					
	思想道德与法治	H	H				H										
	中国近现代史纲要	H	H					H						M		M	
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	H	H			H						M					
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	H	H					H				M					
	形势与政策	H	H				H					M			M		
	高等数学、线性代数、概率论与数理统计							M	H	H							
	大学英语									M							
	生态文明建设导论	H			M			H			M						M
	国家安全教育	H															
	大学体育			H		M											
	创新创业基础										M				H	H	H
通识选修课	劳动教育			H		M											M
	就业指导		M				M		H	H			H				
专业基础课	全球视野与当代中国、科技进步与创新创业、社会文明与法治精神、文史经典与文化遗产、文艺创作与审美体验、“四史”教育	M	M		M			H						H	H		
	经济学原理								H	H							
	△管理学原理								H	H		M	M	H	H		
	△旅游学概论							H		H							
	文化学概论							H	H				M				
	会计学									H					H		
	数字营销									H					H	H	
	投资学									H							
	旅游大数据分析与应用									H			M				
专业必修课	社会科学研究方法								H				M				
	旅游经济学								H	H			M				
	旅游伦理与法规						H			H			M				
	文化创意学							H									
	△国家公园概论							H		H							
	△旅游消费者行为									H							
	△旅游目的地管理																
	旅游企业数字化运营												H				
	节事活动运营管理												H				
	△旅游规划与开发												H				
	研学旅行概论									H							
	旅游新媒体运营												H				

课程类别	课程名称	1.1 政治 素质	1.2 道德 素质	1.3 身体 素质	1.4 美学 素养	1.5 劳动 精神	1.6 法制 观念	2.1 人文 自然 知识	2.2 学科 基础 知识	2.3 专业 知识	2.4 前沿 知识	3.1 通用 能力	3.2 专业 能力	3.3 领导 能力	3.4 创新 能力	3.5 研究 能力	3.6 爱好 与技 能
专业选修课	智慧旅游概论							H		H							
	旅游地理信息系统																
	会展数字化												H				
	智慧解说												H				
	国际旅游概览									H	H						
	服务与社交礼仪		H		H							M					
	旅游文物艺术							H		H							
	旅游摄影									H			H				H
	世界遗产旅游									H			H				
	保护生物学								H								
	茶艺与茶道									H			H				H
	生态旅游与环境教育								H	H							
	导游业务与模拟导游								H	H							
	世界知名酒店概况								H		H						
	定制旅行设计									H			H				
	酒品与饮料								H								H
	旅游景观鉴赏									H							
	艺术策展				H			H		H							
	民宿运营管理									H			H				
	文化地理学				H			H		H							
	客户关系管理								H			H		H			
	跨文化管理								H			H		H			
	财务管理学								H			m		H			
	企业战略管理								H					H	H		
	人力资源管理								H					H			
实践实验课	军事理论与军事训练	H	H	H													
	旅游管理专业认知实习								H			H	H				
	社会实践					H			H	H							
	旅游管理专业中期实训					H			H	H							
	毕业实习					H			H	H							
	毕业论文（设计）														H	H	
	旅游规划制图									H			H		H		
	ArcGIS 软件应用									H			H		H		
	旅游大数据可视化分析实验									H			H		H		
	企业数字化供应链管理实验									H			H		H		
	企业数字化管理综合实训									H			H		H		
	经营管理综合仿真实习									H			H		H		
	企业经营沙盘推演									H			H		H		

注：课程与培养要求的对应关系用 H（强）、M（中）、L（弱）来表示。

十一、课程关系逻辑图



十二、推荐阅读书目

序号	书名	著（译）者	出版社	出版年	语种
1	Managerial Economics (10th Edition)	Christopher R.Thomas	机械工业出版社	2012	英文
2	Management(Eleventh Edition)	Stephen P. Robbins, Mary Coulter	清华大学出版社	2013	英文
3	Microeconomics (Eighth Edition)	Robert S. Pindyck	清华大学出版社	2013	英文
4	Tourism: Principles and Practice	Chris Cooper	高等教育出版社	2007	英文
5	Tourism Planning: Policies, Processes and Relationships	Colin Michael Hall	Pearson/Prentice Hall	2008	英文
6	Hospitality and Travel Marketing	Alastair M.Morrison	中国人民大学出版社	2012	英文
7	Marketing and Managing Tourism Destinations	Alastair M.Morrison	Routledge	2013	英文
8	Tourism Marketing in the Age of the Consumer	Alastair M.Morrison	Routledge	2022	英文
9	全球通史	斯塔夫理阿洛斯	北京大学出版社	2006	中文
10	旅游人类学	丹尼逊·纳什	云南大学出版社	2006	中文
11	旅游社会学	巫宁、马聪玲、陈立平主译	南开大学出版社	2007	中文
12	旅游经济数量分析方法	魏翔	南开大学出版社	2009	中文
13	旅游规划原理	吴必虎、俞曦	中国旅游出版社	2010	中文
14	空间行为的地理学	柴彦威等译	商务印书馆	2013	中文
15	旅游学（第 12 版）	查尔斯·R·格德纳 (Charles.R.Goeldner) 李天元等译	中国人民大学出版社	2014	中文
16	旅游线路的空间模式及效应研究	史春云、朱明、孙勇等	科学出版社	2016	中文
17	旅游哲学—从现象到本质	约翰·特赖布	商务印书馆	2016	中文
18	计量经济学（第五版）	李子奈、潘文卿	高等教育出版社	2020	中文
19	旅游目的地依恋研究	贾衍菊	中国社会科学出版社	2021	中文
20	新旅游：重新理解未来 10 年的中国旅游	许义	中国旅游出版社	2021	中文
21	旅游消费论	戴斌、张杨	商务印书馆	2021	中文
22	牛津通识读本：环境伦理学	罗宾·阿特菲尔德著， 毛兴贵译	译林出版社	2022	中文
23	文化和旅游产业融合质量评价及空间溢出效应研究	张新成	中国经济出版社	2023	中文

十三、教学计划进程表

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称（中英文）	学分	学时分布			开课学期与周学时								开课单位
					理论	实验	实践	1	2	3	4	5	6	7	8	
通识教育课程	通识必修课程	TB3712	思想道德与法治 Ideological Morality and the Rule of Law	3	36		18	2								马院
		TB3708	中国近现代史纲要 Survey of Modern Chinese History	3	36		18		2							马院
		TB3713	马克思主义基本原理 Introduction to Basic Principles of Marxism	3	54					3						马院
		TB3715	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 General Introduction to Mao Zedong Thought and Socialist Theory with Chinese Characteristics	3	36		18			3						马院
		TB3716	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 General Introduction to Xi Jinping Thought on Socialism with Chinese Characteristics for a New Era	3	36		18				3					马院
		TB5902-TB5905	大学体育（1-4）Physical Education I-IV	4			144	2	2	2	2					体育
		TB5516	程序设计基础（python）Basic Programming Design（python）	3	36	18			3							信工
		TB5514	人工智能（华为）Artificial Intelligence（Huawei）	2	36					2						信工
		TB4932 TB4933	高等数学（经管类）1-2 Higher Mathematics I-II	8	144			3	5							统数
		TB4915	线性代数 Linear Algebra	3	54					3						统数
		TB4914	概率论与数理统计 Probability and Mathematics Statistics	3	54						3					统数
		TB4311	大学语文 College Chinese	2	36			2								新闻
		TB4632 TB4633	基础大学英语读写译（1-2）Basic College English: Reading, Writing & Translation I-II	4	72			2	2							外语
		TB4634 TB4635	基础大学英语视听说（1-2）Basic College English: Viewing, Listening & Speaking I-II	2	36			1	1							外语
		TB4636	高阶综合大学英语 Advanced Comprehensive College English	1	18					1						外语
		TB4637	学术英语 English for Academic Purpose	1	18						1					外语
		TB6401	生态文明建设导论 Introduction to Ecological Civilization Construction	1	18			1								低碳
		TB9999	国家安全教育 National Security Education	1	18				1							马院
		TB9998	就业指导 Career Guidance	1	18								1			学工处
		TB2204	创新创业基础 Foundation of Innovation and Entrepreneurship	2	36											创新创业学院
		TB3710	形势与政策 Current Affairs and Policy	2	36			√	√	√	√	√	√	√	√	马院
		TB9001	劳动教育 Labour Education	1	2		34	√	√	√	√	√	√	√	√	学工处
		通识必修课程小计		56	830	18	250	13	16	14	9		1			
	通识选修课程	TX3740	心理健康与生命教育 Mental Health and Life Education	2				必选								马院
			全球视野与当代中国	≥ 7				1.每门课程按不超过 1 学分开设；各学院至少开设一门创新思维与研究方法或专业创业指导方面的通识选修课程（不含《创新创业基础》） 2.学生需在 6 个模块中至少选择 3 个模块课程修读（其中“文艺创作与审美体验”模块为必选），已修读专业课中“四史”教育相关内容的，可不选修“四史”教育通选								
			科技进步与创新创业													
			社会文明与法治精神													
			文史经典与文化遗产													
			文艺创作与审美体验													
			“四史”教育													
		通识选修课程小计		9												

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称（中英文）	学分	学时分布			开课学期与周学时								开课单位
					理论	实验	实践	1	2	3	4	5	6	7	8	
专业教育课程	专业基础课程	ZJ1016	经济学原理 Principles of Economics	2	36			2								经贸
		ZJ3115	△管理学原理 Principles of Management	2	36			2								工商
		ZJ2806	△旅游学概论 Tourism Science	2	36			2								旅游
		ZJ2816	文化学概论 Culture Science	2	36				2							旅游
		ZJ2512	会计学 Accounting	2	36				2							会计
		ZJ5220	数字营销 Digital Marketing	2	24		12			2						旅游
		ZJ1607	投资学 Science of Investment	2	36						2					金融
		ZJ2817	旅游大数据分析与应用 Big Data in Tourism: Analysis and Its Applications	2	18		18					2				旅游
		ZJ2824	社会科学研究方法 Research Methods in the Social Sciences	2	18		18						2			旅游
		专业基础课程小计		18	276	0	48	6	4	2	2	2	2	0		
	专业必修课程	ZB2850	旅游经济学 Tourism Economics	2	36				2							旅游
		ZB2880	旅游伦理与法规 Tourism Ethics and Regulations	2	36					2						旅游
		ZB2879	文化创意学 Science of Cultural Creativity	2	24		12			2						旅游
		ZB2868	△国家公园概论 Introduction of National Park	2	36						2					旅游
		ZB2852	△旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	2	36						2					旅游
		ZB2853	△旅游目的地管理 Tourism Destination Management	2	10		26					2				旅游
		ZB2881	旅游企业数字化运营 Digital Operation of Tourism Enterprises	2	28		8					2				旅游
		ZB2866	节事活动运营管理 Festival and Special Event Operation and Management	2	32		4						2			旅游
		ZB2854	△旅游规划与开发 Tourism Planning and Development	2	32		4						2			旅游
		ZB2888	研学旅行概论 Introduction to Study Travel	2	24		12							2		旅游
		ZB2882	旅游新媒体运营 Tourism New Media Operation	2	18		18							2		旅游
		专业必修课程小计		22	312	0	84		2	4	4	4	4	4		
	专业选修课程	数智素养	ZX2952	智慧旅游概论 Introduction to Smart Tourism	2	32		4	2							旅游
			ZX2954	旅游地理信息系统 Tourism Geographic Information System	2	24		12			2					旅游
			ZX2934	会展数字化 Exhibition Digitization	2	36						2				旅游
			ZX2935	智慧解说 Intelligent Interpretation	1	8		10					1			旅游
		专业素养	ZX2881	国际旅游概览 International Tourism Overview	2	36			2							旅游
			ZX2807	服务与社交礼仪 Service & Social Etiquette	2	36			2							旅游
			ZX2842	旅游文物艺术 Tourism Cultural Relic	2	36			2							旅游
			ZX2931	旅游摄影 Travel Photography	2	18		18	2							旅游
			ZX2862	世界遗产旅游 World Heritage Tourism	2	36				2						旅游
			ZX2936	保护生物学 Conservation Biology	2	36				2						旅游
			ZX2805	茶艺与茶道 Tea art and Tea Ceremony	2	36				2						旅游
			ZX2953	生态旅游与环境教育 Ecotourism and Environmental Education	2	18		18			2					旅游
			ZX2938	导游业务与模拟导游 Tour Guide Business and Simulated Tour Guide	2	24		12				2				旅游
			ZX2863	世界知名酒店概况 Introduction to World-Famous Hotels	2	36						2				旅游

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称（中英文）	学分	学时分布			开课学期与周学时								开课单位	
					理论	实验	实践	1	2	3	4	5	6	7	8		
专业教育课程	专业选修课程	专业素养	ZX2939	定制旅行设计 Customized Tourism Design	2	24		12					2				旅游
			ZX2833	酒品与饮料 Wine and Beverages	2	32		4				2				旅游	
			ZX2940	旅游景观鉴赏 Appreciation of Tourist Landscape	2	36							2			旅游	
			ZX2941	艺术策展 Art Curation	2	36							2			旅游	
			ZX2942	民宿运营管理 Homestay Operation Management	2	36							2			旅游	
			ZX2943	文化地理学 Cultural Geography	2	36								2		旅游	
	财经素养	ZX3146	客户关系管理 Customer Relationship Management	2	36					2						工商	
		ZX2944	跨文化管理 Cross-Cultural Management	2	36						2					旅游	
		ZX2567	财务管理学 Financial Management	2	36							2				会计	
		ZX2241	企业战略管理 Enterprise Strategic Management	2	36								2			工商	
		ZX2243	人力资源管理 Human Resource Management	2	36									2		工商	
		专业选修课程小计			23					10	8	6	12	9	4		
实践实验课程	实践类课程	SY9995	军事理论与军事训练 Military Theory and Training	2			√	√								武装部	
		SY2832	旅游管理专业认知实习 Cognitive Practice in Tourism Management	0.5			√	√								学院	
		SY9994	社会实践 Social Practice	2			√	√	√	√	√	√	√			团委	
		SY2833	旅游管理专业中期实训 Intermediate Training in Tourism Management	1			√						√			学院	
		SY9989	毕业实习 Graduation Practice	2			√								√	学院	
		SY9983	毕业论文（设计） Graduation Thesis(Project)	4			√								√	学院	
		实践类课程小计			11.5	0	0	207									
	专业实验课	SY2834	旅游规划制图 Tourism Planning Drawing	3		54						3				旅游	
		SY2835	ArcGIS 软件应用 ArcGIS Software Application	1		18					1					旅游	
		SY2836	旅游大数据可视化分析实验 Tourism Big Data Visualization Analysis Experiment	0.5		9							0.5			旅游	
		专业实验课程小计			4.5	0	81	0				1	3	0.5			
	跨专业实验课	SY9706	企业数字化供应链管理实验 Enterprise Digital Supply Chain Management Experiment	1		18						1				实验	
		SY9712	企业数字化管理综合实训 Enterprise Digital Management Comprehensive Practical Training	2		36							2			实验	
		SY9714	经营管理综合仿真实习 Comprehensive Management Simulation Practice	3		108		在第 6 学期末的小学期开设								实验	
		跨专业实验课程小计			6	0	162	0					1	2			
	创新创业实验课	SY9715	企业经营沙盘推演 Business Sand Table Deduction	1		18		1								实验	
		创新创业实验小计			1	0	18	0	1								
	第二课堂	详见表十五			10	0	0	180								学院	
	实践实验小计				33	0	261	387	1	0	0	1	4	2.5			
总计				161													

备注：各专业根据需要在春季学期末设小学期，可安排课程学习、专业实训、社会实践等教学活动，需在教学进程表体现，明确上课时间，并落实教学任务。

十四、旅游管理专业辅修专业/学士学位教学计划表

序号	课程代码	课程名称	学时	学分	开设学期
1	ZB2850	△旅游经济学 Tourism Economics	36	2	4
2	ZJ2816	△文化学概论 Culture Science	36	2	4
3	ZJ2512	会计学 Accounting	36	2	4
4	ZX2952	智慧旅游概论 Introduction to Smart Tourism	36	2	4
5	ZX2842	旅游文物艺术 Tourism Cultural Relic	36	2	4
6	ZB2880	旅游伦理与法规 Tourism Ethics and Regulations	36	2	5
7	ZB2879	文化创意学 Science of Cultural Creativity	36	2	5
8	ZJ2816	△旅游学概论 Tourism Science	36	2	5
9	ZJ5220	数字营销 Digital Marketing	36	2	5
10	ZB2853	△旅游目的地管理 Tourism Destination Management	36	2	5
11	ZB2881	旅游企业数字化运营 Digital Operation of Tourism Enterprises	36	2	5
12	ZX2862	世界遗产旅游 World Heritage Tourism	36	2	5
13	ZJ1607	投资学 Science of Investment	36	2	6
14	ZJ2824	社会科学研究方法 Research Methods in the Social Sciences	36	2	6
15	ZB2868	△国家公园概论 Introduction of National Park	36	2	6
16	ZB2852	△旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	36	2	6
17	ZB2866	节事活动运营管理 Festival and Special Event Operation and Management	36	2	6
18	ZB2854	△旅游规划与开发 Tourism Planning and Development	36	2	6
19	ZB2888	研学旅行概论 Introduction to Study Travel	36	2	7
20	ZB2882	旅游新媒体运营 Tourism New Media Operation	36	2	7
21	ZJ2817	△旅游大数据分析与应用 Big Data in Tourism: Analysis and Its Applications	36	2	7
毕业论文			4 学分		
总计			辅修专业必须修读 26 学分，辅修学士学位必须修满 46 学分		

注：带“△”号的为学位课程，总学分为 16 学分，为辅修专业和辅修学士学位都必须修读的课程。授予学位时，学生所有学位课程平均成绩不得低于 70 分。

十五、第二课堂素质学分设置

学分归属	素质类别	课程（活动）内容		学分	学期安排	考核方式	考核人
必修 （7 学分）	专业拓展	阅读专业推荐书目		1	1-7	学习笔记	本科生导师
		参加读书沙龙发言交流或提交读书笔记计		1	1-7	学习笔记	本科生导师
	参加教师课题组调研并完成调研任务计			1-7	调研报告	本科生导师	
	学术科研	参加学术讲座		1	1-7	讲座记录	班主任
		参加班级、专业、学院的学习交流讲座，发言或提交书面心得				心得交流	
		参加思想政治学习报告、讲座、知识竞赛等相关活动		1	1-7	组织方证明	基层团组织
		公开发表学术论文		2	1-7	刊物	本科生导师
	学科竞赛	竞赛辅导课（教务处、实验中心、学院组织）		1	1-7	组织方证明	班主任
		学科竞赛 （学科竞赛指南内赛事）	参与	1	1-7	组织方证明	班主任
获奖国家级奖项 3 学分 获奖省级奖项 2 学分 获奖校级级奖项 1 学分			1-3	证书			
选修 （3 学分）	职业发展	职业资格 证书	计算机二级证书	2	1-7	证书	班主任
			其他资格证书、技能证书	2			
	志愿活动	参与院级及以上志愿者活动，根据志愿服务时长计分。		1	1-7	志愿服务证明	基层团组织

注：①必修完成 7 学分；选修完成 3 学分。②必修 3 个素质类别模块各学院按模板统一，尽量不改动，具体模块内的活动内容可以依据专业情况设置，选修各专业自行设置，总学分达到 3 个即可。

十六、执笔人与审核人

姓名	学科领域	职称	工作分工
陈乔	旅游管理	副教授	执笔
蒋昕	旅游管理	副教授	审核
毛焱	旅游管理	教授	审核
余意峰	旅游管理	教授	高校同行专家
李会琴	旅游管理	教授	高校同行专家
陈飞	数字文旅	高级工程师	行业专家
庄军	旅游管理	省级产业教授	行业专家

烹饪与营养教育（楚菜）专业本科人才培养方案

（Cuisine、Nutrition and Education）

学科门类：工学

授予学位：工学学士

专业代码：082708T

标准学制：4 年

一、培养目标

本专业旨在培养德智体美劳全面发展，具备良好的科学和人文素养，掌握烹饪科学基础知识和烹饪专业基本技能，具备大食物、大产业观念和创新创业思维的高素质复合型“三有三实”人才。

学生毕业后能在餐饮、食品行业及机关企事业单位从事餐饮管理、教学培训、项目咨询与运营、营养分析与指导、产品研发与推广等工作。

二、毕业与学位授予要求

（一）毕业要求

本专业学生毕业时应满足以下几方面素养、知识和能力结构要求：

1.素质结构要求：

1.1 热爱社会主义祖国，系统掌握马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观及习近平新时代中国特色社会主义思想。

1.2 树立科学的世界观、人生观，具有良好的思想品德和道德修养，拥有勇于担当、敬业爱岗、艰苦奋斗、积极进取、团结协作的精神。

1.3 养成良好体育锻炼习惯，掌握必要的体育锻炼技能；受到必要的军事训练，达到国家规定的大学生体质健康和军事训练合格标准，能够履行建设祖国和保卫祖国的神圣义务。

1.4 具有正确的审美观念、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。具有良好的执行力和社会适应性。

1.5 掌握基本的劳动技能，拥有良好劳动品德和正确劳动价值观。

2.知识结构要求：

2.1 掌握烹饪学的基础知识、基础理论和烹饪工艺技能，了解楚地饮食习俗，熟悉楚菜及其他主流地域菜肴风味特色。

2.2 掌握必备的饮食营养与安全基础知识、基础理论和基本技能，了解国家的饮食营养与安全相关政策，具备分析饮食营养与安全问题、指导行业开展合理营养与健康饮食的基本能力。

2.3 掌握餐饮管理和餐饮营销基本理论和方法，具备比较完备的餐饮管理学知识体系，能够熟练运用厨房生产管理、宴席设计、菜品设计与创新的专业知识，具有较强的创新意识和能力。

2.4 掌握教育学基本理论和方法，能胜任烹饪与营养教育工作。

2.5 拥有宽广的国际视野，掌握并能持续关注餐饮发展的前沿知识与趋势变革。

3.能力结构要求：

3.1 具有较强的语言与文字表达、人际沟通、组织协调能力，具备分析和解决烹饪工艺、公共

营养与大众食育中实际问题的能力。

3.2 具备终身学习和快速适应能力，具有较强的动手操作和社会实践能力。

3.3 具备与楚菜产业发展、楚菜文化传播相关的创新创业意识和一定的创新能力，具有从事本专业业务工作的能力。

3.4 熟练掌握文献检索、资料查询、调查研究的基本方法，了解烹饪与营养教育学科的理论前沿和发展动态，具有一定的科研能力和进一步深造的能力。

3.5 培养 1 项艺术爱好，掌握 1-2 项体育技能，具备日常生活技能、生产技能和服务技能等基本劳动技能。

（二）学位授予要求

学生在规定的修业年限内，需达到毕业要求中的条件并取得 161 学分。其中，通识必修课程 45 学分，通识选修课程 9 学分，专业基础课程 18 学分，专业必修课程 33 学分，专业选修课程 23 学分，实践实验课程 33 学分（其中第二课堂素质学分 10 学分）。学生毕业体质测试成绩应达到 50 分，特殊情况可依有关文件规定免于测试。

学生通过毕业资格审查方准毕业，毕业时符合学位授予条件的，授予工学学士学位。

三、核心课程和学位课程

本专业核心课程有：△基础营养学、烹饪原料学、△公共营养学、食品安全与卫生学、△烹饪工艺基础、△楚菜制作基础、△名菜传承与创新、△餐饮数字化运营、楚菜文化概论、西餐工艺。其中，带“△”号为专业学位课。

四、学制与学期安排

本专业实行学分制管理，基本修业年限 4 年，实行弹性学习年限制度，最长不超过 6 年。每学期原则上按 20 周（第 8 学期 19 周）规划课程教学（含考试），包括军事理论与军事训练（含专业入学教育）3 周、中期实训 16 周，毕业实习 8 周，毕业论文（设计）8 周、离校教育 3 周。本专业在第 2、4、6、7 学期末安排小学期，合计 6 周。全程教学共计 165 周。

五、专业与课程修读指引

1. 通识选修课程包括全球视野与当代中国、科技进步与创新创业、社会文明与法治精神、文史经典与文化遗产、文艺创作与审美体验、“四史”教育 6 个模块，在 2-7 学期开设，合计应修满 7 学分，且至少选修 3 个模块的课程，其中文艺创作与审美体验模块为必选。另外，学生完成学业必须取得《心理健康与生命教育》通识选修课程 2 学分。

2. 专业学位课程是学生在毕业时获得学士学位的专业核心课。授予学位时，学生所有专业学位课程的平均成绩不得低于 70 分。

3. 专业必修课程和专业选修课程在 2-7 学期开设。学生修读专业选修课应取得不低于 23 学分，其中在数智素养、专业素养、财经素养模块应修读最低学分分别为 2 学分、4 学分、4 学分。

4. 大学英语课程在 1-4 学期开设必修课，学生应修满 8 学分；5-7 学期由学生根据需要自主选修英语课程和训练项目。

5. 大学体育课程采取选课形式，实施俱乐部式教学。学生根据本人体育专长和兴趣爱好选择修

读体育项目，在不同的教学俱乐部完成规定的教学内容，取得规定学分。

6.实行课程免考制度。获得全国计算机二级及以上证书的学生，可申请《信息技术基础》或《程序设计基础（python）》课程免考；大学英语六级成绩 530 分以上，或雅思成绩 6.5 分以上，或托福成绩 79 分以上的学生，可申请基础大学英语课程免考；入选校级各体育竞赛项目代表队且进入代表学校参加省级以上赛事运动员名单的学生，可申请《大学体育》免考；获得创新创业类比赛省级二等奖以上的学生，可申请《创新创业基础》课程免考。成绩均按相应规则记录。

7.学生应完成本专业规定的实践实验课程取得 33 学分，其中包含第二课堂素质学分 10 学分。学生在校学习期间必须参加社会实践活动，取得社会实践课程 2 学分方可毕业。第二课堂素质学分按学校相关文件执行。

8.本专业在第 7 学期后半段设置小学期，第 7 学期第 11 周起集中安排中期实训。

9.实行辅修专业、辅修学士学位和微专业修读制度，具体按学校相关文件执行。

六、周数分配表

学年 学期	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		合计
	第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期	第 7 学期	第 8 学期	
周数	20	20+1 (小学期 1 周)	20	20+1 (小学期 1 周)	20	20+2 (小学期 2 周)	20+2 (小学期 2 周)	19	165

七、学期教学进程表

学期 /周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
一	★	★	★	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+		
二	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+	*	
三	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+		
四	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+	*	
五	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+		
六	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+	*	*
七	—	—	—	—	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	*	*
八	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲		

符号说明：

★军训及入学教育

—课程教学

+复习考试

*小学期教学安排

◆中期实训

◎毕业实习

●毕业论文（设计）

▲离校教育

八、学分统计表

课程类型	学分		学分占总学分比例	
	课堂教学	实践实验教学	课堂教学	实践实验教学
一、通识必修课程	35	10	21.74%	6.21%
二、通识选修课程	9	0	5.59%	0.0%
三、专业基础课程	15	3	9.32%	1.86%
四、专业必修课程	18	15	11.18%	9.32%
五、专业选修课程	23	0	14.29%	0.0%
六、实践实验课程	0	33	0.0%	20.50%
小计	102	59	63.35%	36.65%
合计	161		100%	

九、素质能力模型

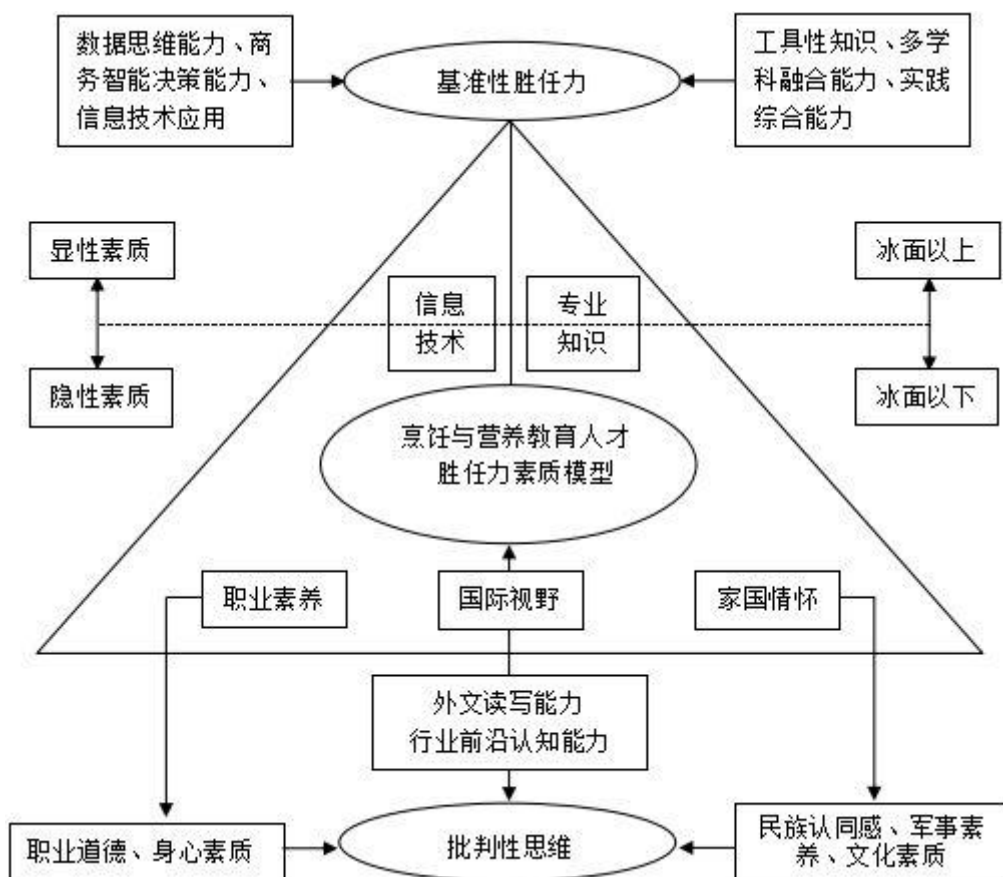


图 1 烹饪与营养教育专业本科生素质能力模型

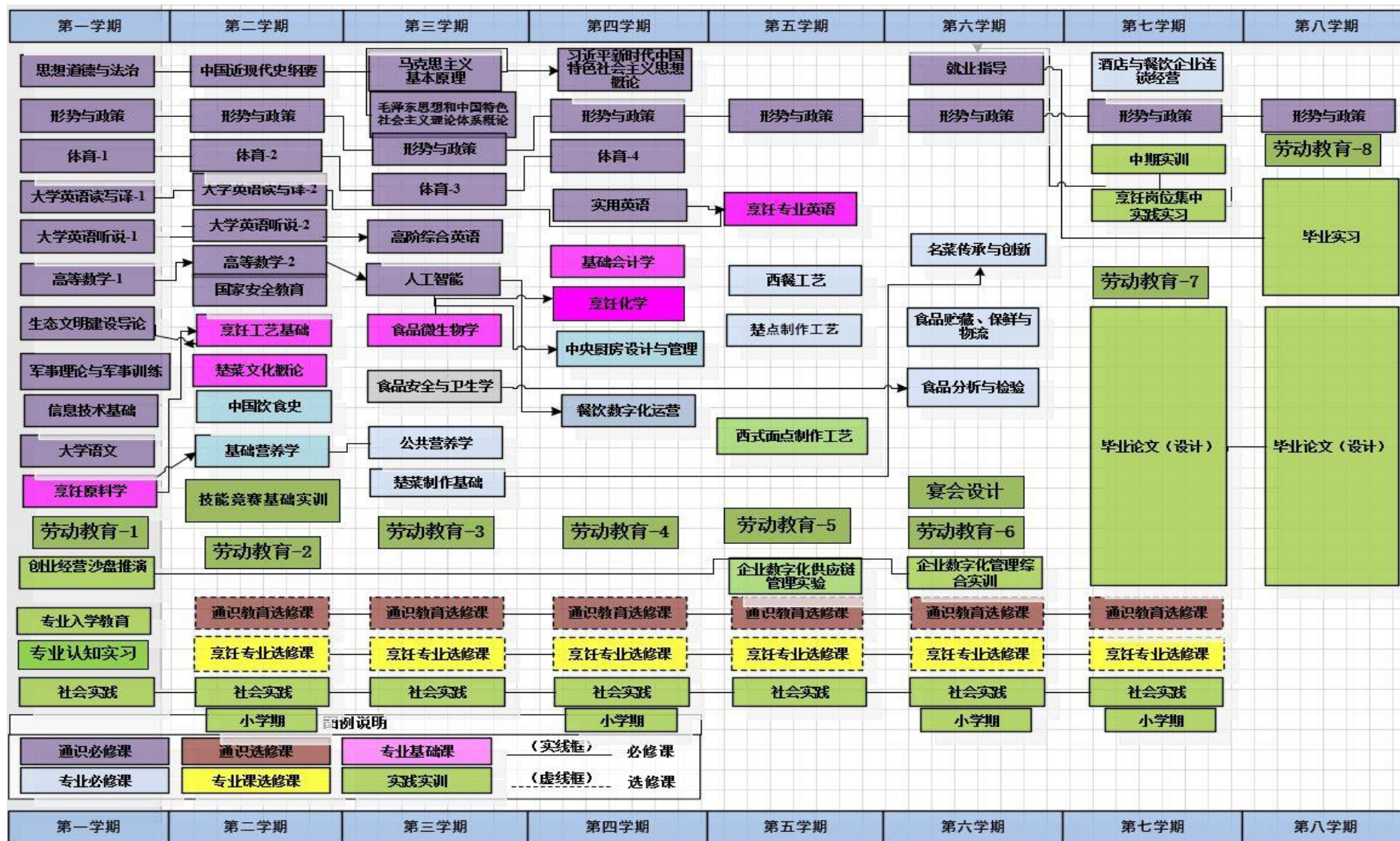
十、课程与毕业要求对应

课程类别	课程名称	毕业要求											
		1 政治 素养	2 品德 修养	3 健康 体魄	4 学科 知识	5 数智 能力	6 应用 能力	7 创新 能力	8 沟通 合作	9 国际 视野	10 学习 发展	11 项目 管理	12 环境 与可 持续发展
通识必修课	思想道德与法治	1-1H 1-2H											
	中国近现代史纲要	1-1H									1-2H		
	马克思主义基本原理	1-1H									3-2M		
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	1-1H									3-2M		
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	1-1H									3-2M		
	大学体育		1-2H	1-3H									
	信息技术基础					3-4H						2-3H	
	人工智能（华为）					3-4H						2-3H	
	高等数学（文法类）					3-3M					3-2H		
	大学语文								3-1H		3-2H		
	基础大学英语读写译						3-1H			2-5H			
	基础大学英语读视听						3-1H			2-5H			
	高阶综合大学英语						3-1H			2-5H			
	实用英语						3-1H			2-5H		3-4M	
	生态文明建设导论									2-5M			2-2M
	国家安全教育	1-1H											
	就业指导						3-2H		3-1H				
	创新创业基础						2-3H	3-3H					
	形势与政策	1-1H	2-2M										
	劳动教育		1-5H										
通识选修课	全球视野与当代中国、科技进步与创新创业、社会文明与法治精神、文史经典与文化遗产、文艺创作与审美体验、“四史”教育	1-1H	1-2H							2-5H			
专业基础课	△基础营养学				2-2H							2-3M	
	食品微生物学				2-2H							2-3M	
	烹饪原料学				2-2H							2-3H	
	烹饪化学				2-2H							2-3H	
	△烹饪工艺基础						3-5H				3-2H		
	楚菜文化概论				2-1H						3-3M		
	烹饪专业英语				3-4M					2-5H			
	基础会计学						3-4M					3-5M	
专业必修课	△楚菜制作基础						3-5H				3-2H		
	食品安全与卫生学				2-2H							2-3M	
	△餐饮数字化运营					2-3H		3-2M					
	△公共营养学				2-2H							2-3M	
	楚点制作工艺						3-5H				3-2H		
	食品分析与检验						3-5H				3-2H		
	△名菜传承与创新						2-1H	3-2H					

课程类别	课程名称	毕业要求											
		1 政治 素养	2 品德 修养	3 健康 体魄	4 学科 知识	5 数智 能力	6 应用 能力	7 创新 能力	8 沟通 合作	9 国际 视野	10 学习 发展	11 项目 管理	12 环境 与可 持续 发展
专业必修课程	西餐工艺						3-5H				3-2H		
	中国饮食史				1-4M								3-3M
	中央厨房设计与管理						3-2M					2-3H	
	食品贮藏、保鲜与物流				2-1H							2-3M	
	酒店与餐饮企业连锁运营				2-3H							3-2M	
专业选修课程	实验设计						3-2H				3-4M		
	楚菜新媒体传播							2-3M	3-1M				
	楚菜产业大数据					3-1M							
	饮食诗文书赏析		1-4M										3-3M
	茶艺与茶道						3-2M				3-5M		
	酒品与饮料						3-2M				3-5M		
	节事活动运营管理							2-3M				3-2M	
	楚菜标准化				2-2M							3-4M	
	烹饪课程教学法						2-4H				3-4M		
	创意凉菜设计							3-3H			3-5M		
	服务与社交礼仪		1-4H						3-1H				
	酒店管理概论				2-3M		2-3M						
	烹饪器具与设备				2-3M							3-2H	
	餐饮企业人力资源管理				3-1M		3-2M						
	供应链管理					2-3H						3-2M	
	跨文化管理								2-5M			3-2M	
实践实验课	军事理论与军事训练			1-3H									
	专业入学教育				2-1H								
	专业认知实习				2-1H								
	社会实践						3-2H				3-1H		
	专业中期实训						3-2H				3-1H		
	毕业实习						3-2H				3-1H		
	毕业论文（设计）						3-4H				3-2H		
	西式面点制作工艺						3-2H						
	技能竞赛基础实训						3-2H						
	宴会设计				2-3H		3-2H						
	企业数字化供应链管理实验						3-2M						
	企业数字化管理综合实训						3-2M						
	经营管理综合仿真实习						3-2M						
	企业经营沙盘推演						3-2M						
	第二课堂				2-2H		3-2M						

注：课程与培养要求的对应关系用H（强）、M（中）、L（弱）来表示。

十一、课程逻辑关系图



十二、推荐阅读书目

序号	书名	著（译）者	出版社	出版年	语种
1	中国营养科学全书	杨月欣、葛可佑	人民卫生出版社	2019	中文
2	中国居民膳食指南科学研究报告（2021）	中国营养学会编著	人民卫生出版社	2021	中文
3	未来食品：现代科学如何改变我们的饮食方式	大卫·朱利安·麦克伦茨	中国轻工业出版社	2020	中文
4	未来食品科学与技术	刘元法、陈坚	科学出版社	2021	中文
5	中医食疗学	施洪飞、方泓	中国中医药出版社	2021	中文
6	中国楚菜大典	湖北省商务厅 湖北经济学院	湖北科学技术出版社	2019	中文
7	中国饮食史（上、下）	姚伟钧、刘朴兵	武汉大学出版社	2020	中文
8	美的历程	李泽厚	生活·读书·新知三联书店	2022	中文
9	好吃：食物与文化之谜	（美）哈里斯	山东画报出版社	2001	中文
10	食物演化史：肉类、蔬菜与快餐	马克·比特曼	中国出版集团中译出版社	2022	中文
11	Professional Cooking 专业烹饪（第4版）	韦恩·吉斯伦	大连理工大学出版社	2005	中文
12	现代主义烹调：烹调艺术与科学	内森·梅尔沃德 / 克里斯·杨 / 马克西姆·比莱	北京美术摄影出版社	2016	中文
13	西点全书	凯瑟琳·艾特肯森约娜·法罗瓦莱尔·巴勒特著	青岛出版社	2009	中文
14	博古斯学院法式西餐烹饪宝典	保罗·博古斯厨艺学院	中国轻工业出版社	2017	中文
15	市场营销：原理与实践（第17版）	菲利普·科特勒	中国人民大学出版社	2020	中文
16	人力资源管理（第15版）	加里德斯勒	中国人民大学出版社	2021	中文
17	管理学（第14版）	罗宾斯	中国人民大学出版社	2021	中文
18	餐饮管理与经营全案——互联网思维创新餐饮管理和运营模式	容莉	化学工业出版社	2021	中文
19	教育心理学（第三版）	张大均	人民教育出版社	2015	中文
20	食品安全管理体系概论	吴澎	化学工业出版社	2017	中文

十三、教学计划进程表

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称（中英文）	学分	学时分布			开课学期与周学时								开课单位
					理论	实验	实践	1	2	3	4	5	6	7	8	
通识教育课程	通识必修课程	TB3712	思想道德与法治 Ideological Morality and the Rule of Law	3	36		18	2								马院
		TB3708	中国近现代史纲要 Survey of Modern Chinese History	3	36		18		2							马院
		TB3713	马克思主义基本原理 Introduction to Basic Principles of Marxism	3	54					3						马院
		TB3715	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 General Introduction to Mao Zedong Thought and Socialist Theory with Chinese Characteristics	3	36		18			3						马院
		TB3716	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 General Introduction to Xi Jinping Thought on Socialism with Chinese Characteristics for a New Era	3	36		18				3					马院
		TB5902-TB5905	大学体育（1-4）Physical Education I-IV	4			144	2	2	2	2					体育
		TB5513	信息技术基础（Fundamentals of Information Technology）	1	18			1								信工
		TB5514	人工智能（华为）Artificial Intelligence（Huawei）	2	36					2						信工
		TB4934 TB4935	高等数学（文法类）	5	90			2	3							统数
		TB4311	大学语文 College Chinese	2	36			2								新闻
		TB4632 TB4633	基础大学英语读写译（1-2）Basic College English: Reading, Writing & Translation I-II	4	72			2	2							外语
		TB4634 TB4635	基础大学英语视听说（1-2）Basic College English: Viewing, Listening & Speaking I-II	2	36			1	1							外语
		TB4636	高阶综合大学英语 Advanced Comprehensive College English	1	18					1						外语
		TB4639	实用英语 practical English	1	18						1					外语
		TB6401	生态文明建设导论 Introduction to Ecological Civilization Construction	1	18			1								低碳
		TB9999	国家安全教育 National Security Education	1	18				1							马院
		TB9998	就业指导 Career Guidance	1	18								1			学工处
		TB2204	创新创业基础 Foundation of Innovation and Entrepreneurship	2	36					√						创新创业学院
		TB3710	形势与政策 Current Affairs and Policy	2	36			√	√	√	√	√	√	√	√	马院
		TB9001	劳动教育 Labour Education	1	2		34	√	√	√	√	√	√	√	√	学工处
		通识必修课程小计		45	614	0	250	13	11	11	6	0	1	0	0	
	通识选修课程	TX3740	心理健康与生命教育 Mental Health and Life Education	2				必选								马院
			全球视野与当代中国	≥ 7				学生需在6个模块中至少选择3个模块课程修读（其中“文艺创作与审美体验”模块为必选），已修读专业课中“四史”教育相关内容的，可不选修“四史”教育通选								
			科技进步与创新创业													
			社会文明与法治精神													
			文史经典与文化传承													
			文艺创作与审美体验													
			“四史”教育													
		通识选修课程小计		9	162											
专业教育课程	专业基础课程	ZJ2805	△烹饪原料学 Introduction to Cuisine Materials	2	36			2								旅游
		ZJ2825	△烹饪工艺基础 Basic Cuisine Technology	4	18		54		4							旅游
		ZJ2814	△基础营养学 Basic Nutriology	2	36				2							旅游

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称（中英文）	学分	学时分布			开课学期与周学时								开课单位
					理论	实验	实践	1	2	3	4	5	6	7	8	
专业教育课程	专业基础课程	ZJ2815	楚菜文化概论 Introduction to Chu Cuisine Culture	2	36				2							旅游
		ZJ2818	食品微生物学 Food Microbiology	2	36					2						旅游
		ZJ2819	烹饪化学 Culinary Chemistry	2	36						2					旅游
		ZJ2512	会计学 Accounting	2	36						2					会计
		ZJ2820	烹饪专业英语 Specific English for Cuisine	2	36							2				旅游
		专业基础课程小计		18	270	0	54	2	8	2	4	2	0	0	0	
	专业必修课程	ZB2883	中国饮食史 History of Chinese Cuisine	2	36				2							旅游
		ZB2833	食品安全与卫生学 Hygiene and Food Safety	2	36					2						旅游
		ZB2819	公共营养学 Public Nutriology	2	36					2						旅游
		ZB2891	楚菜制作基础 Fundamentals of Chu Cuisine	4	18		54			4						旅游
		ZB2884	中央厨房设计与管理 Central Kitchen Design and Management	2	36						2					旅游
		ZB2885	餐饮数字化运营 Digital Operation of catering	2	18		18				2					旅游
		ZB2890	西餐工艺 Production of Western Food	5	36		54					5				旅游
		ZB2872	楚点制作工艺 Production of Chu Pastry	4	18		54					4				旅游
		ZB2889	名菜传承与创新 Inheritance and Innovation of Famous Dishes	4	18		54						4			旅游
		ZB2265	食品贮藏、保鲜与物流 Food Storage, Preservation and Logistics	2	36								2			工商
		ZB2875	食品分析与检验 Food Analysis and Inspection	2		4	32						2			旅游
		ZB2877	酒店与餐饮企业连锁经营 Hotel and Catering Enterprise Chain Operation	2	36									2		旅游
		专业必修课程小计		33	324	4	266	0	2	8	4	9	8	2	0	
	专业选修课程	数智素养	ZX2945	实验设计 Experimental Design	1		18						1			旅游
			ZX2946	楚菜新媒体传播 Chu Cuisine New Media Transmission	1		18						1			旅游
			ZX2947	楚菜产业大数据 Chu Cuisine Industry Big Data	1		18						1			旅游
		专业素养	ZX2920	烹饪器具与设备 Cooking Utensils and Equipment	2	36			2							旅游
			ZX2805	茶艺与茶道 Tea Art and Tea Ceremony	2	36				2						旅游
			ZX2951	烹饪课程教学法 Teaching Methods for Cooking Courses	2	36				2						旅游
			ZX2833	酒品与饮料 Wine and Beverage	2	32		4			2					旅游
			ZX2903	节事活动运营管理 Festival and Special Event Operation and Management	2	36					2					旅游
			ZX2807	服务与社交礼仪 Service and Social Etiquette	2	36					2					旅游
			ZX2948	创意凉菜设计 Creative Cold Dish Design	2	36					2					旅游
			ZX2949	饮食诗文赏析 Appreciation of Dietary Poetry and Literature	2	36						2				旅游
			ZX2891	酒店管理概论 Hospitality Management	2	36						2				旅游
			ZX3703	心理学 Psychology	2	36						2				马院
			ZX2917	中国饮食文化 Chinese Cuisine Culture	2	36						2				旅游

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称（中英文）	学分	学时分布			开课学期与周学时								开课单位			
					理论	实验	实践	1	2	3	4	5	6	7	8				
专业教育课程	专业选修课程	专业素养	ZX2950	楚菜标准化 Standardization of Chu cuisine	2	36								2			旅游		
			ZX1007	产业组织理论 Industrial organization theory	2	36								2			经贸		
		财经素养	ZX2944	跨文化管理 Cross cultural management	2	36							2					旅游	
			ZX2919	餐饮企业人力资源管理 Human Resource Management in Catering Enterprises	2	36								2				旅游	
			ZX2323	供应链管理 Supply Chain Management	2	36									2			工商	
	专业选修课程小计			23															
实践实验课程	实践类课程		SY9995	军事理论与军事训练 Military Theory and Training	2			√	√								武装部		
			SY2840	烹饪与营养教育专业认知实习 Professional Awareness Internship	0.5			√									旅游		
			SY9994	社会实践 Social Practice	2			√	√	√	√	√	√	√			团委		
			SY2845	烹饪与营养教育专业中期实训 Professional Midterm Practical Training	1			√							√		旅游		
			SY9989	毕业实习 Graduation Practice	2			√								√	旅游		
			SY9983	毕业论文（设计） Graduation Thesis(Project)	4			√							√	√	旅游		
		实践类课程小计			11.5														
	专业实验课		SY2837	西式面点制作工艺 Western Style Pastry	2		36						2				旅游		
			SY2838	技能竞赛基础实训 Basic Practical Training for Skills Competition	1		18			1							旅游		
			SY2839	宴会设计 Banquet Design	1.5		27							1.5			旅游		
		专业实验课程小计			4.5		81			1			2	1.5			旅游		
实践实验课程	跨专业实验课（经管类以外专业自定）		SY9706	企业数字化供应链管理实验 Experimental Study on Digital Supply Chain Management in Enterprises	1		18						1				实验		
			SY9712	企业数字化管理综合实训 Enterprise Digital Human Resource Management Experiment	2		36							2			实验		
			SY9714	经营管理综合仿真实习 Comprehensive Management Simulation Practice	3		108		第 6 学期末小学期开设										实验
		跨专业实验课程小计			6		162						1	5					
	创新创业实验课		SY9715	企业经营沙盘推演 Enterprise Sandbox Deduction	1		18		1								实验		
		创新创业实验小计			1		18		1										
	第二课堂			按必修 7 学分、选修 3 学分设置，详见表十五	10												学院		
	实践实验小计			33	0	261	0												
总计				161															

十四、烹饪与营养专业辅修专业/学士学位教学计划表

序号	课程代码	课程名称	学时	学分	开设学期
1	ZJ1819	烹饪化学 Culinary Chemistry	36	2	4
2	ZJ2512	基础会计学 Foundations of Accounting	36	2	4
3	ZB2884	△中央厨房设计与管理 Central Kitchen Design and Management	36	2	4
4	ZB2885	△餐饮数字化运营 Digital Operation of catering	36	2	4
5	ZX2833	△酒品与饮料 Wine and Beverage	36	2	4
6	ZX2903	节事活动运营管理 Festival and Special Event Operation and Management	36	2	4
7	ZX2807	服务与社交礼仪 Service and Social Etiquette	36	2	4
8	ZX2948	△创意凉菜设计 Creative Cold Dish Design	36	2	4
9	ZJ2820	烹饪专业英语 Specific English for Cuisine	36	2	4
10	ZB2890	△西餐工艺 Production of Western Food	90	5	5
11	ZB2872	△楚点制作工艺 Production of Chu Pastry	36	2	5
12	ZX2949	饮食诗文赏析 Appreciation of Dietary Poetry and Literature	36	2	5
13	ZX2891	酒店管理概论 Hospitality Management	36	2	5
14	ZX3703	心理学 Psychology	36	2	5
15	ZX2917	中国饮食文化 Chinese Cuisine Culture	36	2	5
16	ZX2944	跨文化管理 Cross cultural management	36	2	5
17	ZB2889	△名菜传承与创新 Inheritance and Innovation of famous dishes	36	2	6
18	ZB2265	食品贮藏、保鲜与物流 Food storage, preservation and logistics	36	2	6
19	ZB2875	食品分析与检验 Food Analysis and Inspection	36	2	6
20	ZX2945	实验设计 Experimental Design	18	1	6
21	ZX2946	△楚菜新媒体传播 Chu Cuisine New Media Transmission	18	1	6
毕业论文			4 学分		
总计			辅修专业必须修读 26 学分 辅修学士学位必须修满 46 学分		

注：带“△”号的为学位课程，总学分为 16 学分，为辅修专业和辅修学士学位都必须修读的课程。授予学位时，学生所有学位课程平均成绩不得低于 70 分。

十五、第二课堂素质学分设置

学分 归属	素质 类别	课程（活动）内容		学 分	学期 安排	考核方式	考核人
必修 （7 学分）	专业 素养	参加学术讲座		1	1-7	讲座记录	班主任
		参加班级、专业、学院的学习交流讲座，发言或提交书面心得				心得交流	
	思政 素养	参加思想政治学习报告、讲座、知识竞赛等相关活动		1	1-7	组织方证明	基层团组织
	学科 竞赛	竞赛辅导课（教务处、实验中心、学院组织）		1	1-7	组织方证明	班主任
		学科竞赛 （学科竞赛指南 内赛事）	参与	1	1-7	组织方证明	班主任
			获得国家级奖项	3		证书	
			获省级奖项	2			
			获校级奖项	1			
	读书 活动	参加读书沙龙发言交流或提交读书笔记		1	1-7	学习笔记	本科生导师
	专业 调研	参加教师课题组调研并完成调研任务		1	1-7	调研报告	本科生导师
	志愿 活动	参与院级及以上各类志愿活动		1	1-7	志愿服务证明	基层团组织
选修 （3 学分）	学术 素养	国家级大创项目、科研立项并结项		3	1-7	结项证明	班主任
		省级大创项目、科研立项并结项		2			
		校级大创项目、科研立项并结项		1		刊物	
		公开学术发表论文		2			
	职业 素养	职业资格 证书	计算机二级证书	1	1-7	证书	班主任
			其他资格证书、技能证书	2			

十六、执笔人与审核人

姓名	学科领域	职称	工作分工
谭志国	烹饪与营养教育	副教授	执笔
李亮宇	烹饪与营养教育	讲师	执笔
邹志平	烹饪与营养教育	教授	审核
张硕	文化学	教授	高校同行专家
唐建华	烹饪与营养教育	教授	高校同行专家
徐申启	烹饪与营养教育	工程师	行业企业专家

烹饪与营养教育（楚菜）专业本科（专升本） 人才培养方案

（ Education of Cuisine and Nutrition ）

学科门类：工学

专业名称：烹饪与营养教育

专业代码：0812

授予学位：工学学士

标准学制：2 年

修业年限：2~3 年

一、培养目标

本专业旨在培养德智体美劳全面发展，具备良好的科学和人文素养，掌握烹饪科学基础知识和烹饪专业基本技能，具备大食物、大产业观念和创新创业思维的高素质复合型“三有三实”人才。

学生毕业后能在餐饮、食品行业及机关企事业单位从事餐饮管理、教学培训、项目咨询与运营、营养分析与指导、产品研发与推广等工作。

二、培养要求

1.素质结构要求：

1.1 有坚定的政治方向、热爱祖国，拥护中国共产党的领导，系统掌握马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观及习近平新时代中国特色社会主义思想。

1.2 树立科学的世界观、人生观，具有良好的思想品德、道德修养和勇于担当、敬业爱岗、艰苦奋斗、积极进取、团结协作的精神。

1.3 具有健康的体魄和良好的心理素质。

1.4 具有感受、鉴赏、评价和创造美的能力。

1.5 热爱劳动，尊重劳动者，立志成为合格的社会主义建设者和接班人。

2.知识结构要求：

2.1 掌握烹饪学的基础知识、基础理论和烹饪工艺技能，了解经济学基本知识和基础理论。

2.2 掌握必备的饮食营养与安全基础知识、基础理论和基本技能，了解国家的饮食营养与安全相关政策，具备分析饮食营养与安全、服务行业开展合理营养与健康饮食的基本能力。

2.3 掌握餐饮管理和餐饮营销基本理论和方法，具备扎实的餐饮管理学知识体系，能够熟练运用厨房生产管理、宴席设计、菜品设计与创新的专业知识，具有较强的创新意识和能力。

2.4 掌握教育学基本理论和方法，能胜任烹饪与营养教育工作。

3.能力结构要求：

3.1 具有较强的语言与文字表达、人际沟通、组织协调能力，具备分析和解决烹饪工艺、公共营养与大众食育中实际问题的能力。

3.2 学习能力强，基本掌握一门外国语，具备计算机基础应用能力。

3.3 具有较强的动手操作和社会实践能力。

3.4 初步形成科学的思维方法，具备创新创业意识、创新创业精神和一定的创新能力，具有从事本专业业务工作的能力和进一步深造的能力。

3.5 培养 1 项艺术爱好，掌握 1-2 项体育技能，具备日常生活技能、生产技能和服务技能等基本劳动技能。

三、核心课程和学位课程

本专业核心课程有：△烹饪工艺基础、△楚菜制作基础、△公共营养学、△食品安全与卫生学、△餐饮数字化运营、西餐工艺。其中，带“△”号为专业学位课。

四、学制与学期安排

本专业实行学分制管理，基本修业年限为两学年，每学年分上、下两个学期。全程教学共计 79 周：每学期按 20 周规划课程教学（含考试）周数（第 4 学期 19 周）；其中课程理论及实践类教学 60 周，毕业实习 8 周，毕业论文设计 8 周，毕业教育 3 周。

五、毕业与授予学位要求

学生在规定的修业年限内必须取得 76 学分，其中通识必修课 11 学分，通识选修课 6 学分，专业基础课 16 学分，专业必修课 16 学分，专业选修课 10 分，实践与实验课程 17 学分。学生毕业体质测试成绩应达到 50 分，特殊情况可依有关文件规定免于测试。学生毕业时，通过毕业资格审查方准毕业。

毕业时符合学位授予条件的，授予工学学士学位。

六、专业与课程修读指引

1. 通识选修课在 1-3 学期开设，包括人文与社会、艺术与欣赏、自然与科技、表达与沟通、创新与创业等 5 个大类，合计至少修满 6 学分，且至少选修 2 个大类的课程，艺术与欣赏类为必修。

2. 专业选修课在 1-3 学期开设，学生在本专业规定的专业选修课模块内选修，合计至少修满 10 学分。

3. 专业学位课程是学生在毕业时获得学士学位的专业核心课。授予学位时，学生所有学位课程的平均成绩不得低于 70 分。

4. 学生应完成本专业规定的实践及实验课并取得 17 学分，其中，本专业自行安排的实验课程应完成 10 学分。

七、周数分配表

学年学期	第一学年		第二学年		合计
	第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	
周数	20	20	20	19	79

八、学期教学进程表

学期/周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
二	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
三	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
四	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	

符号说明： — 课程教学 + 复习考试 ◎ 毕业实习

● 毕业论文（设计） ▲ 毕业教育

九、学分统计表

课程类型	学分		学分占总学分比例 (%)	
	课堂教学	实践教学	课堂教学	实践教学
一、通识必修课程	10	1	13.2%	1.3%
二、通识选修课程	6	0	7.9%	0
三、专业基础课程	9	7	11.8%	9.2%
四、专业必修课程	4	12	5.3%	15.8%
五、专业选修课程	10	0	13.2%	0
六、实践与实验课程	2	15	2.6%	19.7%
小 计	41	35	54%	46%
合 计	76		100	

十、课程与培养要求的对应矩阵

课程类别	课程名称	培养要求													
		1.1 政治坚定	1.2 科学的世界观、人生观	1.3 健康的体魄和良好的心理素质	1.4 具有感受、鉴赏、评价和创造美的能力	1.5 热爱劳动，尊重劳动者，有成为合格的社会主义建设者和接班人的坚定志向	2.1 经济学、管理学的基本理论和方法	2.2 酒店业市场的运行原理	2.3 掌握现代服务管理理论	2.4 数量分析方法	3.1 语言与文字表达、人际沟通、组织协调	3.2 外语和计算机基础应用能力	3.3 动手能力、社会实践能力	3.4 创新意识、创新创业精神和创新能力	3.5 文献检索、资料查询、调查研究的基本方法
通识必修课	马克思主义基本原理、中国近现代史纲要、形势与政策	H	M			H				M					
	办公软件高级应用								M		H	M		M	
	应用写作				M					H				L	
	劳动教育		M	H		H						H			
通识选修课	人文与社会、艺术与欣赏、自然与科技、表达与沟通、创新与创业	H	M	M	H	M							H		
专业基础课	△烹饪工艺基础					H						H	M		
	△烹饪原料学				M							H			
	△楚菜制作基础					H						H	H		
	△公共营养学	M	M				H								
	楚菜文化概论	H								M			M	M	
	△餐饮数字化运营							H	M	M				M	
专业必修课	△食品安全与卫生学						M	H	M				M		
	西餐工艺					H		H				H	H		
	楚点制作工艺					H						H	H		
	△名菜传承与创新					H	H		M						
	西式糕点制作工艺					H									
专业选修课	人工智能导论（人文类）				H			M							
	大数据导论（人文类）				M			M	H						
	食品贮藏、保鲜与物流					M	H	M							
	中国饮食文化	H	M							H				M	
	食品微生物学						M	M		H		M		H	
	茶艺与茶道				M			M	H			M		H	
	酒品与饮料								H			H		M	
	烹饪化学														
	烹饪器具与设备		M		H										
	心理学							M			H		H	H	
	旅游学概论						H	M	H				M		
	节事活动运营管理						M								
	服务与社交礼仪				H							M			

课程类别	课程名称	培养要求													
		1.1 政治坚定	1.2 科学的世界观、人生观	1.3 健康的体魄和良好的心理素质	1.4 具有感受、鉴赏、评价和创造美的能力	1.5 热爱劳动，尊重劳动者，有成为合格的社会主义建设者和接班人的坚定志向	2.1 经济学、管理学的基本理论和方法	2.2 酒店市场的运行原理	2.3 掌握现代服务管理理论	2.4 数量分析方法	3.1 语言与文字表达、人际沟通、组织协调	3.2 外语和计算机基础应用能力	3.3 动手能力、社会实践能力	3.4 创新意识、创新创业精神和创新能力	3.5 文献检索、资料查询、调查研究的基本方法
实践实验课	毕业实习							H	H						
	毕业论文(设计)							H	H			M		M	
	食品分析与检验			H				H	M		H		H		
	冷盘与雕刻											H	H		
	技能竞赛基础实训					H						H	M		
	宴会设计				H	H		M				H			
	烹饪英语口语实训									H	M			H	
	企业经营沙盘推演								H			H			

注：课程与培养要求的对应关系用 H（强）、M（中）、L（弱）来表示。

十一、课程关系逻辑



十二、推荐阅读书目

序号	书名	著（译）者	出版社	出版年	语种
1	中国营养科学全书	杨月欣、葛可佑	人民卫生出版社	2019	中文
2	中国居民膳食指南科学研究报告（2021）	中国营养学会编著	人民卫生出版社	2021	中文
3	未来食品：现代科学如何改变我们的饮食方式	大卫·朱利安·麦克伦茨	中国轻工业出版社	2020	中文
4	未来食品科学与技术	刘元法、陈坚	科学出版社	2021	中文
5	中医食疗学	施洪飞、方泓	中国中医药出版社	2021	中文
6	中国楚菜大典	湖北省商务厅 湖北经济学院	湖北科学技术出版社	2019	中文
7	中国饮食史（上、下）	姚伟钧、刘朴兵	武汉大学出版社	2020	中文
8	美的历程	李泽厚	生活·读书·新知三联书店	2022	中文
9	好吃：食物与文化之谜	（美）哈里斯	山东画报出版社	2001	中文
10	食物演化史：肉类、蔬菜与快餐	马克·比特曼	中国出版集团中译出版社	2022	中文
11	Professional Cooking 专业烹饪（第4版）	韦恩·吉斯伦	大连理工大学出版社	2005	中文
12	现代主义烹调：烹调艺术与科学	内森·梅尔沃德 / 克里斯·杨 / 马克西姆·比莱	北京美术摄影出版社	2016	中文
13	西点全书	凯瑟琳·艾特肯森约娜·法罗瓦莱尔·巴勒特著	青岛出版社	2009	中文
14	博古斯学院法式西餐烹饪宝典	保罗·博古斯厨艺学院	中国轻工业出版社	2017	中文
15	市场营销：原理与实践（第17版）	菲利普·科特勒	中国人民大学出版社	2020	中文
16	人力资源管理（第15版）	加里德斯勒	中国人民大学出版社	2021	中文
17	管理学（第14版）	罗宾斯	中国人民大学出版社	2021	中文
18	餐饮管理与经营全案——互联网思维创新餐饮管理和运营模式	容莉	化学工业出版社	2021	中文
19	教育心理学（第三版）	张大均	人民教育出版社	2015	中文
20	食品安全管理体系概论	吴澎	化学工业出版社	2017	中文

十三、教学计划进程表

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称	学分	学时分布			开课学期与周学时				开课单位	
					理论	实验	实践	1	2	3	4		
通识课程	通识必修课程	TB3713	马克思主义基本原理 Introduction to Basic Principles of Marxism	3	54			3				马院	
		TB3706	中国近现代史纲要 Survey of Modern Chinese History	2	36			2				马院	
		TB3711	形势与政策 Current Affairs and Policy	1	18			√	√	√	√	马院	
		TB9001	劳动教育 Labour Education	1	2		30	1				学工处	
		TB5203	办公软件高级应用 Advanced applications of office software	3	36	18			3			信工	
		TB4307	应用写作 Applied Writing	1	18				1			新闻	
		通识必修课程小计			11	164	18	30	6	4			
	通识选修课程	人文与社会类			≥6	至少选修 2 个类别，艺术与欣赏类为必修。							
		艺术与欣赏类											
		自然与科技类											
		表达与沟通类											
		创新与创业类											
		通识选修课程小计			6	108							
专业教育课程	专业基础课	ZJ2825	△烹饪工艺基础 Basic Cuisine Technology	4	18		54	4				旅游	
		ZJ2805	△烹饪原料学 Introduction to Cuisine Materials	2	36			2				旅游	
		ZJ2828	△楚菜制作基础 Fundamentals of Chu cuisine	4	18		54		4			旅游	
		ZJ2827	△公共营养学 Communal Nutriology	2	36				2			旅游	
		ZJ2815	楚菜文化概论 Introduction to Chu cuisine culture	2	36				2			旅游	
		ZJ2826	△餐饮数字化运营 Digital Operation of catering	2	18		18			2		旅游	
		专业基础课程小计			16	162		126	6	8	2		
		ZB2833	△食品安全与卫生学 Hygiene and Food Safety	2	36			2				旅游	
		ZB2856	西餐工艺 Production of Western Food	4			72	4				旅游	
		ZB2872	楚点制作工艺 Production of Chu Pastry	4	18		54		4			旅游	
		ZB2889	△名菜传承与创新 Inheritance and Innovation of Famous Dishes	4	18		54			4		旅游	
		ZB2893	西式面点制作工艺 Western Style Pastry	2			36			2		旅游	
		专业必修课程小计			16	72		216	6	4	6		
	专业选修课	ZX5593	人工智能导论（人文类） Introduction to Artificial Intelligence（humanities）	2	36			2				信工	
		ZX4996	大数据导论（人文类） Introduction to Big Data（humanities）	2	36			2				信管	
		ZX3205	食品贮藏保鲜与物流 Food storage, preservation and logistics	2	36			2				工商	

课程性质	课程类别	课程代码	课程名称	学分	学时分布			开课学期与周学时				开课单位
					理论	实验	实践	1	2	3	4	
专业教育课程	专业选修课	ZX2917	中国饮食文化 Chinese Cuisine Culture	2	36			2				旅游
		ZX2858	食品微生物学 Food Microbiology	2	36			2				旅游
		ZX2805	茶艺与茶道 Art and Technology of Making Tea	2	30		6		2			旅游
		ZX2833	酒品与饮料 Wine and Beverage	2	30		6		2			旅游
		ZX2852	烹饪化学 Culinary Chemistry	2	36				2			旅游
		ZX2920	烹饪器具与设备 Cooking utensils and equipment	2	36				2			旅游
		ZX3703	心理学 Psychology	2	36					2		马院
		ZX2882	旅游学概论 Introduction to Tourism	2	36					2		旅游
		ZX2903	节事活动运营管理 Festival & Special Events Operation and Management	2	36					2		旅游
		ZX2807	服务与社交礼仪 Service and Social Etiquette	2	36					2		旅游
		专业选修课程小计		10	180		12	10	8	8		
实践实验课程	实践类	SY9984	毕业实习 Graduation Practice	4			√				√	旅游
		SY9983	毕业论文（设计） Graduation Thesis (Project)	4			√			√	√	旅游
	专业实验	SY2826	食品分析与检验 Analysis and Detection on Food	2	18	18				√		旅游
		SY2827	冷盘与雕刻 Cold dishes and carving	2	18	18				√		旅游
		SY2838	技能竞赛基础实训 Basic Practical Training for Skills Competition	1		18			1			旅游
		SY2839	宴会设计 Banquet Design	1.5		18			1			旅游
		SY2823	烹饪英语口语实训 Oral English Training for Cuisine	2		36				√		旅游
	创新创业实验	SY9715	企业经营沙盘推演 Enterprise sandbox deduction	1		22		√				实验中心
	实践实验课程小计			17	36	130						
	总计			76	722	148	384					

1. “√”表示该类课程（教学环节）没有周学时要求，学生按照学分要求在相应学期完成。
2. 实践类课程、基础实验课和创新创业实验课由学校统一规定，其余均由专业自行安排。

十四、执笔人与审核人

姓名	学科领域	职称	工作分工
高琼	烹饪与营养教育	副教授	执笔
邓毅	管理学	教授	审核
谢定源	烹饪与食品工程	教授	高校同行专家
眭红卫	烹饪与营养教育	教授	高校同行专家
涂建国	烹饪与营养教育	副教授	高校同行专家 行业企业专家
余明社	烹饪与营养教育	教授	高校同行专家 行业企业专家
邹志平	烹饪与营养教育	教授	高校同行专家