



湖北经济学院

本科人才培养方案汇编

(供2023级使用)

旅游与酒店管理学院

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
九十三史陳善雅

目 录

旅游管理专业本科人才培养方案	1
旅游管理专业本科第二学位人才培养方案	13
旅游管理专业本科（专升本）人才培养方案	18
酒店管理专业本科人才培养方案	28
酒店管理专业（专升本）本科人才培养方案	41
会展经济与管理专业本科人才培养方案	51
烹饪与营养教育（楚菜）专业本科人才培养方案	64
烹饪与营养教育（楚菜）专业本科（专升本）人才培养方案	75

旅游管理专业本科人才培养方案

(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：4 年	修业年限：3 ~ 6 年

一、培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展, 具有良好的人文与科学素养, 了解旅游产业现状及发展趋势, 掌握经济学、管理学学科基础知识和旅游管理专业知识, 具备较强的产品开发和市场拓展能力, 具有敬业精神、创新意识和国际视野, 能够在旅游企事业单位和行政管理部门从事旅游管理工作, 有思想、有能力、有担当的实践、实用、实干人才。

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, 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 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 掌握经济学、管理学、统计学等基础知识和管理学专业领域内系统的核心知识。
- 2.2 掌握旅游管理岗位所必需的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、旅行社及相关服务行业的管理工作。
- 2.3 拥有宽广的国际视野, 掌握旅游管理发展前沿知识。
- 2.4 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：△旅游学概论、△旅游接待业、△旅游目的地管理、△旅游消费者行为、△旅游经济学、△旅游规划与开发、旅游法规、旅游专业英语、△旅游企业经营与管理、社会科学研究方法。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 4 年，实行 3~6 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 159 周，其中军事理论与军事训练（含入学教育）3 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 160 学分，其中，通识必修课 57 学分，通识选修课 10 学分，专业基础课 22 学分，专业必修课 20 学分，专业选修课 21 学分，实践实验教学环节 30 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 2~7 学期开设，合计应修满 10 学分，且至少选修 3 个大类的课程，艺术与欣赏类为必修。其中，学生完成学业必须取得《大学生心理健康教育》课程 2 学分；本专业学生必须取得自然与科技类课程至少 2 学分。学生不得选修与本专业专业课相近的通识选修课。

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 2~7 学期开设，其中第七学期至少安排 2 个学分以上的专业必修课。学生在学校规定的各专业的专业选修课内选修，原则上不低于 21 学分。《旅游管理专业前沿》于第 7 学期开设，为学生完成学业必须修读的课程。

4. 大学英语在 1~2 学期开设必修课，学生应修满 8 学分；3~7 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. 学生应完成本专业规定的实践实验课并取得 30 学分，其中，学生在校学习期间，必须参加社会实践活动，并至少取得 2 个社会实践学分方可毕业。

7. 实行辅修专业/学士学位制度。辅修专业与辅修学士学位相结合，激励学生跨学科、跨专业学习。辅修本专业并取得本专业辅修证书，需在表十四所列课程中修读并至少获得 26 学分。辅修学士学位并获得辅修学士学位证书，需在表十四所列课程中修读并至少获得 46 学分，学位课平均成绩不低于 70 分，通过本专业毕业论文答辩，获得毕业论文 4 学分。

8. 根据学校第二课堂学生成长助力工程实施办法的相关规定，学生完成第二课堂学分情况装入学生毕业档案。

七、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	20	20	20	20	20	19	159

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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
五	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
六	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	※	※	※	※	※	※	※
七	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
八	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	

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）

▲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	实践实验教学	课堂教学	实践实验教学
一、通识必修课程	46	11	28.8%	6.9%
二、通识选修课程	10	0	6.2%	0.0%
三、专业基础课程	22	0	13.7%	0.0%
四、专业必修课程	20	0	12.5%	0.0%
五、专业选修课程	21	0	13.1%	0.0%
六、实践实验课程	0	30	0.0%	18.8%
小计	119	41	74.3%	25.7%
合计	160		100%	

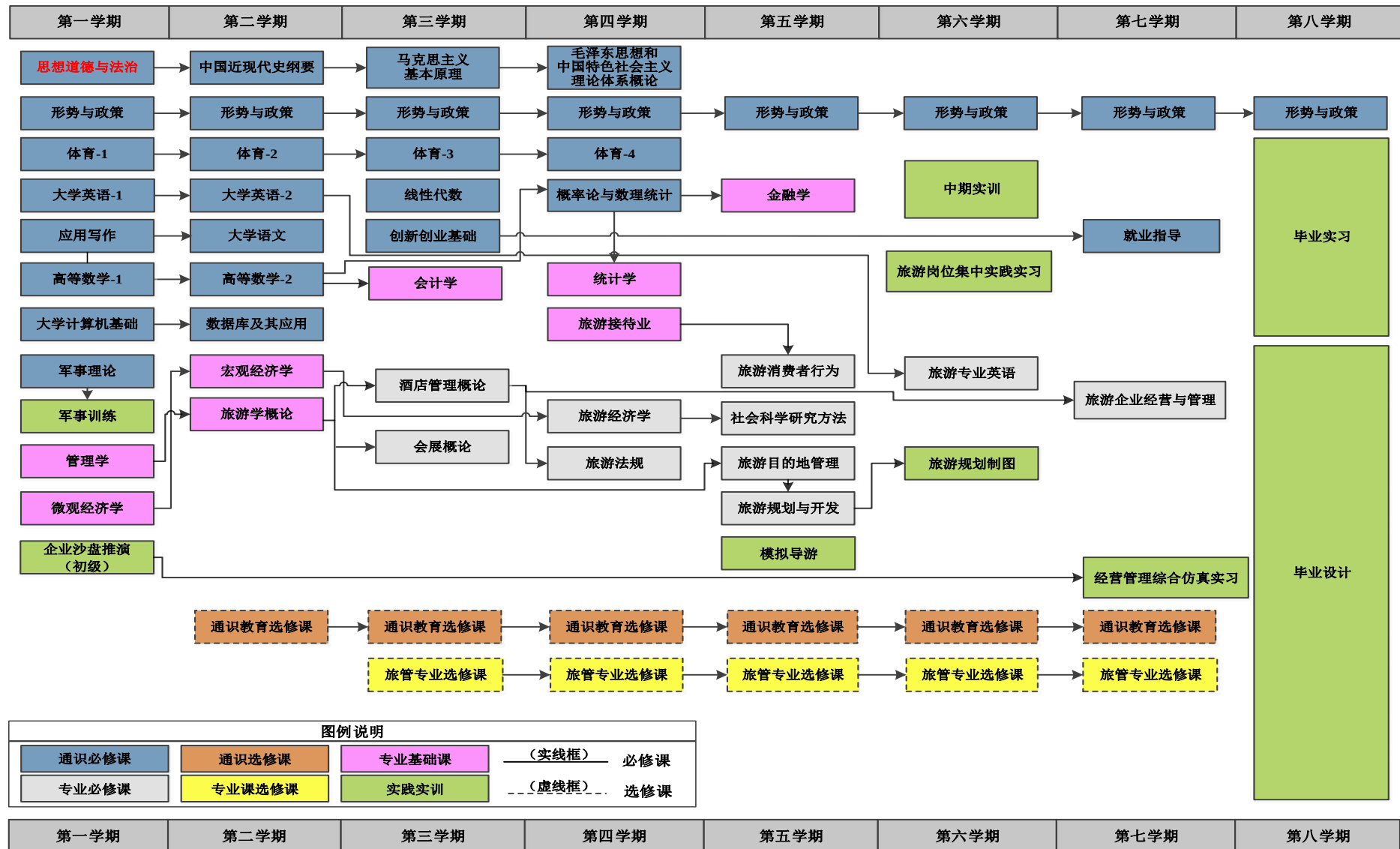
十、课程与培养要求的对应矩阵

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 学等 基础 知识 、管 理 学 核 心 知 识。	2.2 旅游 服务 管理 知识 和娴 熟的 对客 服务 技巧	2.3 宽广 的国 际视 野	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 外国 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	思想道德与法治、马克思主义基本原理、中国近现代史纲要、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策	H	M			H					M				
	高等数学、线性代数、概率论与数理统计						M	M	M	H					
	经济学原理、管理学原理						H	M	H						
	大学英语										M	H			
	大学语文、应用写作				M						H				L
	大学计算机基础											H			
	大学体育			H											
	创新创业基础												L	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														
专业基础课	微观经济学						H			M					
	宏观经济学						H			M					
	管理学									H					
	旅游学概论								H						
	会计学						M		M						
	旅游接待业								H						
	金融学							H	M						
	统计学						M		M						M
专业必修课	酒店管理概论										H				
	会展概论										H				
	旅游经济学						M				H				
	旅游法规		H								H				
	旅游消费者行为							H			M				
	旅游目的地管理							H			M				
	旅游规划与开发							H					H		
	旅游专业英语										H	H			
	旅游企业经营与管理							H			H				
	社会科学研究方法									H					H

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 学等 基础 知识， 管理 学核 心知 识。	2.2 旅游 服务 管理 知识 和娴 熟的 对客 服务 技巧	2.3 宽广 的国 际视 野	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 外国 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 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
专业选修课	国际旅游概论				H				H		M				
	世界知名酒店概况								H		M				
	世界博览史				H				H		M				
	世界遗产旅游				H				H		H				
	服务与社交礼仪										H				
	国际城市会展业概论								H		M				
	旅游与人生								M		H				
	中国民俗旅游				H						M				
	环境教育与伦理				M			H			M				H
	旅游电子商务						M				M				
	旅游市场营销						M		M		H				M
	旅游文物艺术				H						M				
	旅游文化学				H			M			M				
	生态旅游				H			M			M				
	休闲度假旅游				H			M			M				
	国家公园概论				H			M			M				
	研学旅行概论							H			H				
	节事活动运营管理							M			H		H	H	
	旅游管理发展前沿						H				M			H	H
	大数据导论（经管类）							H	H		M			L	
	大数据与商务智能（经管类）							H	H		M			L	
	人工智能导论（经管类）							H	H		M			L	
	人工智能与数据分析基础（经管类）							H	H		M			L	
实践实验课	军事理论与军事训练	M	M	H							L				
	中期实训												H	H	H
	毕业实习												H	H	
	毕业论文(设计)													H	H
	思政实践	H	H	M											
	社会实践										M		H	H	
	创新创业实践										M			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	Management (Eleventh Edition)	Stephen P. Robbins, Mary Coulter	清华大学出版社	2013	英文
2	Microeconomics (Eighth Edition)	Robert S. Pindyck	清华大学出版社	2013	英文
3	Managerial Economics (10th Edition)	Christopher R. Thomas	机械工业出版社	2011	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	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
8	高铁网络时代区域旅游空间格局	汪德根	商务印书馆	2016	中文
9	空间行为的地理学	柴彦威等译	商务印书馆	2013	中文
10	旅游学（第 10 版）	查尔斯·格德纳 J.R.里奇	中国人民大学出版社	2008	中文
11	旅游人类学	丹尼逊·纳什	云南大学出版社	2006	中文
12	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
13	旅游经济发展研究——转型中的新思考	厉新建	旅游教育出版社	2012	中文
14	旅游规划原理	吴必虎、俞曦	中国旅游出版社	2010	中文
15	旅游规划经典案例（上、下）	邹统钎	旅游教育出版社	2013	中文
16	旅游经济数量分析方法	魏翔	南开大学出版社	2009	中文
17	旅游研究进展	保继刚	商务印书馆	2011	中文
18	全球通史	斯塔夫理阿洛斯	北京大学出版社	2006	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	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 TB5903 TB5904 TB5905	大学体育（1-4）Physical Education I-IV	4			144	2	2	2	2					体育	
		TB5504	大学计算机基础 Fundamentals of Computer Technology	1		18		1								信工	
		TB5206	数据库及其应用 Database and Application	3	36	18			3							信工	
		TB4601 TB4602TB4611 TB4612	大学英语（1-2）College English I-II	8	144			4	4							外语	
		TB4924 TB4925	高等数学（1-2）Higher Mathematics I-II	9	162			4	5							统数	
		TB4915	线性代数 Linear Algebra	3	54					3						统数	
		TB4923	概率论与数理统计 Probability and Mathematics Statistics	4	72						4					统数	
		TB4301	大学语文 College Chinese	3	54				3							新闻	
		TB4307	应用写作 Applied Writing	1	18			1								新闻	
		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						2					工商	
		TB3710	形势与政策 Current Affairs and Policy	2	36			√	√	√	√	√	√	√	√	马院	
		TB9001	劳动教育 Labour Education	1	2		30	√	√	√	√	√	√	√	√	学工处	
		通识必修课程小计				57	830	36	246	14	19	10	11			1	
	通识选修课程	人文与社会类			≥10				至少选修3个类别，其中。艺术与欣赏类必选，《大学生心理健康教育》课程（2学分）为学生完成学业必须修读课程；本专业学生必须取得自然与科技类课程至少2学分。学生不得选修与本专业专业课相近的通识选修课。								
		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			≥10	≥180											

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	5	6	7	8	
业 教 育 课 程	专业基础课程	ZJ1005	微观经济学 Microeconomics	3	54			3								经济
		ZJ1001	宏观经济学 Macroeconomics	3	54				3							经济
		ZJ2203	管理学 Management	3	54			3								工管
		ZJ2806	△旅游学概论 Tourism Science	2	36				2							旅游
		ZJ2506	会计学 Accounting	3	54					3						会计
		ZJ2807	△旅游接待业 Hospitality Industry	2	36						2					旅游
		ZJ1602	金融学 Financial	3	54							3				金融
		ZJ4904	统计学 Statistics	3	54						3					统数
		专业基础课程小计		22	396			6	5	3	5	3				
	专业必修课程	ZB2849	酒店管理概论 Hospitality Management	2	36					2						旅游
		ZB2848	会展概论 Introduction to MICE Economics and Management	2	36					2						旅游
		ZB2850	△旅游经济学 Tourism Economics	2	36						2					旅游
		ZB2851	旅游法规 Tourism Regulations	2	36						2					旅游
		ZB2852	△旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	2	36							2				旅游
		ZB2876	△旅游目的地管理 Tourism Destination Management	2	10		26					2				旅游
		ZB2854	△旅游规划与开发 Tourism Planning and Development	2	36							2				旅游
		ZB2859	旅游专业英语 Specific English for tourism	2	36									2		旅游
		ZB2855	△旅游企业经营与管理 Tourism Enterprises' Operation and Management	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		20	334		26			4	4	6	2	4		
	专业选修课程	ZX2881	国际旅游概览 International Tourism Overview	2	36				2							旅游
		ZX2863	世界知名酒店概况 Introduction to World-famous Hotels	2	36				2							旅游
		ZX2860	世界博览史 World Exposition History	2	36				2							旅游
		ZX2862	世界遗产旅游 World Heritage Tourism	2	36					2						旅游
		ZX2807	服务与社交礼仪 Service & Social Etiquette	2	36					2						旅游
		ZX2884	国际城市会展业概览 MICE Industry of Global Cities	2	36					2						旅游
		ZX4995	大数据导论（经管类） Introduction to Big Data (Economics and Management)	2	36					2						信管
		ZX2915	研学旅行概论 Introduction of study travel	2	36						2					旅游
		ZX2877	中国民俗旅游 Chinese folk tourism	2	36						2					旅游
		ZX2886	环境教育与伦理 Environmental Education and Ethics	2	36							2				旅游
		ZX5592	人工智能导论（经管类） Introduction to Artificial Intelligence (Economics and Management)	2	36						2					信工
		ZX2835	旅游电子商务 Tourism E-Commerce	2	36							2				旅游
		ZX2840	旅游市场营销 Tourism Marketing	2	36							2				旅游
		ZX2842	旅游文物艺术 Tourism Cultural Relic	2	36						2					旅游

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	5	6	7	8	
专业教育课程	专业选修课程	ZX2855	生态旅游 Ecotourism	2	36							2				旅游
		ZX4997	大数据与商务智能（经管类） Big Data and Business Intelligence（Economics and Management）	2	36						2				统数	
		ZX2841	旅游文化学 Tourism Culture	2	36							2			旅游	
		ZX2868	休闲度假旅游 Leisure Tourism	2	36							2			旅游	
		ZX2888	国家公园概论 Introduction of National Park	2	36							2			旅游	
		ZX5594	人工智能与数据分析基础（经管类） Artificial Intelligence and Data Analysis Fundamentals (Economics and Management）	2	36							2			信工	
		ZX2913	研学旅行课程设计与实施	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	
		ZX2924	旅游管理发展前沿 Tourism Research Prospect	1	18								2		旅游	
		ZX2911	地理信息系统 Geographic Information System	2	36								2		旅游	
		ZX2846	旅游与人生 Tourism and Life	2	36							2			旅游	
		专业选修课程小计			21	378				6	8	8	12	12	4	
实践实验课程	实践类	SY9995	军事理论与军事训练 Military Theory and Training	2			√	√							武装部	
		SY9984	毕业实习 Graduation Practice	4			√							√	旅游	
		SY9983	毕业论文（设计） Graduation Thesis (Project)	4			√						√	√	旅游	
		SY9994	社会实践 Social Practice	2			√	√	√	√	√	√	√		教务处	
	专业实验	SY9992	中期实训 Medium-term Training	2			√					√			旅游	
		SY2817	旅游岗位集中实践实习 Post internship	4			√					√			旅游	
		SY2815	模拟导游 Tour Guide Working Simulation	2		36					√				旅游	
		SY2814	旅游规划制图 Tourism Planning Cartography	3		54						√			旅游	
	跨专业实验课	SY9703	经营管理综合仿真实习 Comprehensive Management Simulation Practice	6		240								√	实验中心	
	创新创业实验	SY9701	企业沙盘推演（初级） Enterprise sandbox deduction	1		22		√							实验中心	
实践实验课程小计			30		352											
总计			160	2118	388	256										

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. 《旅游管理发展前沿》课程在第7学期开设，为学生完成学业必须修读的课程。

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	ZJ1005	微观经济学 Microeconomics	54	3	1
2	ZJ1001	宏观经济学 Macroeconomics	54	3	2
3	ZJ2203	△管理学 Management	54	3	1
4	ZJ2806	△旅游学概论 Tourism Science	36	2	2
5	ZJ2506	会计学 Accounting	54	3	3
6	ZJ2807	△旅游接待业 Hospitality Industry	36	2	4
7	ZJ1606	金融学 Financial Economics	54	3	5
8	ZJ4904	统计学 Statistics	54	3	4
9	ZB2849	酒店管理概论 Hospitality Management	36	2	3
10	ZB2848	会展概论 Introduction to MICE Economics and Management	36	2	3
11	ZB2850	△旅游经济学 Tourism Economics	36	2	4
12	ZB2851	旅游法规 Tourism Regulations	36	2	4
13	ZB2852	△旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	36	2	5
14	ZB2853	△旅游目的地管理 Tourism Destination Management	36	2	5
15	ZB2854	△旅游规划与开发 Tourism Planning and Development	36	2	5
16	ZB2859	旅游专业英语 Specific English for tourism	36	2	7
17	ZB2855	△旅游企业经营与管理 Tourism Enterprises' Operation and Management	36	2	7
18	ZB2860	社会科学研究方法 Research Methods in the Social Sciences	36	2	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 17 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、执笔人与审核人

姓名	学科领域	职称	工作分工
邓祖涛	旅游管理	教授	执笔
邓毅	管理学	教授	审核
蔡晓梅	旅游管理	教授	高校同行专家
程丛喜	旅游管理	教授	高校同行专家
李会琴	旅游管理	副教授	高校同行专家
单玉宝	旅游管理		行业企业专家

旅游管理专业本科第二学位人才培养方案

(Tourism Management)

学科门类：管理学

专业名称：旅游管理

专业代码：120901k

授予学位：管理学学士

标准学制：2 年

一、培养目标

本专业培养适应新时代旅游业发展需要，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的人文与科学素养，了解旅游产业现状及发展趋势，掌握经济学、管理学学科基础知识和旅游管理专业知识，具备较强的产品开发和市场拓展能力，具有敬业精神、创新意识和国际视野，拥有较强的外语、数学、计算机等应用能力及持续性学习能力，能够在旅游企事业单位和行政管理部门从事旅游管理工作，有思想、有能力、有担当的实践、实用、实干人才。

二、培养要求

本专业学生毕业时应获得以下几方面素养、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，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 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 掌握经济学、管理学、统计学等基础知识和管理学专业领域内系统的核心知识。

2.2 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、旅行社及相关服务行业的管理工作。

2.3 拥有宽广的国际视野，掌握旅游管理发展前沿知识。

2.4 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。

三、学制与学期安排

本专业基本修业年限为 2 年。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 4 学期 19 周），全程教学共计 79 周，其中包含毕业论文（设计）8 周，离校教育 2 周。

四、毕业与授予学位要求

学生在规定的修业年限内必须完成 60 学分，其中，专业基础课 22 学分，专业必修课 30 学分，实践实验教学环节 8 学分。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。

五、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

六、学期教学进程表

周次 学期	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（含考试） + 复习考试 ●毕业论文（设计） ▲离校教育

七、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
专业基础课程	22	0	37%	0
专业必修课程	30	0	50%	0
实验实践课程	0	8	0	13%
小计	52	8	87%	13%
合计	60		100%	

八、推荐阅读书目（例）

序号	书名	著（译）者	出版社	出版年	语种
1	Tourism: Principles and Practice	Chris Cooper	高等教育出版社	2007	英文
2	Tourism Planning: Policies, Processes and Relationships	Colin Michael Hall	Pearson/Prentice Hall	2008	英文
3	Hospitality and Travel Marketing	Alastair M. Morrison	中国人民大学出版社	2012	英文
4	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
5	高铁网络时代区域旅游空间格局	汪德根	商务印书馆	2016	中文
6	空间行为的地理学	柴彦威等译	商务印书馆	2013	中文
7	旅游学（第10版）	查尔斯·格德纳，J.R. 里奇	中国人民大学出版社	2008	中文
8	旅游人类学	丹尼逊·纳什	云南大学出版社	2006	中文
9	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
10	旅游经济发展研究——转型中的新思考	厉新建	旅游教育出版社	2012	中文
11	旅游规划原理	吴必虎、俞曦	中国旅游出版社	2010	中文
12	旅游规划经典案例（上、下）	邹统钎	旅游教育出版社	2013	中文
13	旅游经济数量分析方法	魏翔	南开大学出版社	2009	中文
14	旅游研究进展	保继刚	商务印书馆	2011	中文
15	全球通史	斯塔夫理阿洛斯	北京大学出版社	2006	中文

九、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	
专业教育课程	专业基础课程	ZJ1005	微观经济学 Microeconomics	3	√			√				经济
		ZJ1001	宏观经济学 Macroeconomics	3	√				√			经济
		ZJ2203	管理学 Management	3	√			√				工管
		ZJ2806	△旅游学概论 Tourism Science	2	√				√			旅游
		ZJ2506	会计学 Accounting	3	√					√		会计
		ZJ2807	△旅游接待业 Hospitality Industry	2	√				√			旅游
		ZJ1602	金融学 Financial Economics	3	√					√		金融
		ZJ4904	统计学 Statistics	3	√				√			信统
		专业基础课程小计		22				6	10	6		
	专业必修课程	ZB2849	酒店管理概论 Hospitality Management	2	√			√				旅游
		ZB2848	会展概论 Introduction to MICE Economics and Management	2	√			√				旅游
		ZB2850	△旅游经济学 Tourism Economics	2	√				√			旅游
		ZB2851	旅游法规 Tourism Regulations	2	√				√			旅游
		ZB2852	△旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	2	√					√		旅游
		ZB2853	△旅游目的地管理 Tourism Destination Management	2	√					√		旅游
		ZB2854	△旅游规划与开发 Tourism Planning and Development	2	√				√			旅游
		ZB2859	旅游专业英语 Specific English for Tourism	2	√			√				旅游
		ZB2855	△旅游企业经营与管理 Tourism Enterprises' Operation and Management	2	√			√				旅游
		ZB2866	节事活动运营管理 Festival & Special Events Operation and Management	2	√				√			旅游
		ZB2828	旅游文化学 Tourism Culture	2	√				√			旅游
		ZB2860	社会科学研究方法 Research Methods in the Social Sciences	2	√					√		旅游
		ZB2861	餐饮管理 Catering Management	2	√					√		旅游
		ZB2867	会展策划与管理 Event Planning and Management	2	√				√			旅游
		ZB2868	国家公园概论 Introduction of National Park	2	√					√		旅游
		专业必修课程小计		30				8	12	10		
实践实验课程	实践类	SY9983	毕业论文（设计） Graduation Thesis (Project)	4			√				√	旅游
	专业实验	SY2815	模拟导游 Tour Guide Working Simulation	2		√		√				旅游
		SY2801	旅游规划制图 Tourism Planning Cartography	2		√				√		旅游
	实践实验课程小计			8				2		2	4	

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. 专业实验课指该专业相关的课程设计类实验，由专业自行安排。

十、执笔人与审核人

姓名	学科领域	职称	工作分工
毛焱	旅游管理	教授	调研、组织讨论、执笔
邓毅	管理学	教授	审核
蔡晓梅	旅游管理	教授	组织讨论、课程设置
程丛喜	旅游管理	教授	组织讨论、课程设置
李会琴	旅游管理	副教授	组织讨论、课程设置
单玉宝	旅游管理	总经理	实践实训（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

专业名称：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

本专业培养德智体美劳全面发展, 具有良好的人文与科学素养, 了解旅游产业现状及发展趋势, 掌握经济学、管理学学科基础知识和旅游管理专业知识, 具备较强的产品开发和市场拓展能力, 具有敬业精神、创新意识和国际视野, 有思想、有能力、有担当的实践、实用、实干人才, 能够在旅游企事业单位和行政管理部门从事旅游管理工作。

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：△旅游学概论、△旅游接待业、△旅游目的地管理、△旅游消费者行为、△旅游经济学、△旅游规划与开发、△旅游企业经营与管理、旅游法规、旅游专业英语、社会科学研究方法。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 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 73 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 7 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予测试。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，其中第 3 学期至少安排 6 个学分以上的专业必修课。

4. 学生应完成本专业规定的实践实验课并取得 13 学分，其中，本专业自行安排的实验课程应完成 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	15.1%	2.7%
二、通识选修课程	6	0	8.2%	0
三、专业基础课程	7	0	9.6%	0
四、专业必修课程	24	0	32.9%	0
五、专业选修课程	10	0	13.7%	0
六、实践实验课程	0	13	0	17.8%
小计	58	15	79.5%	20.5%
合计	73		100%	

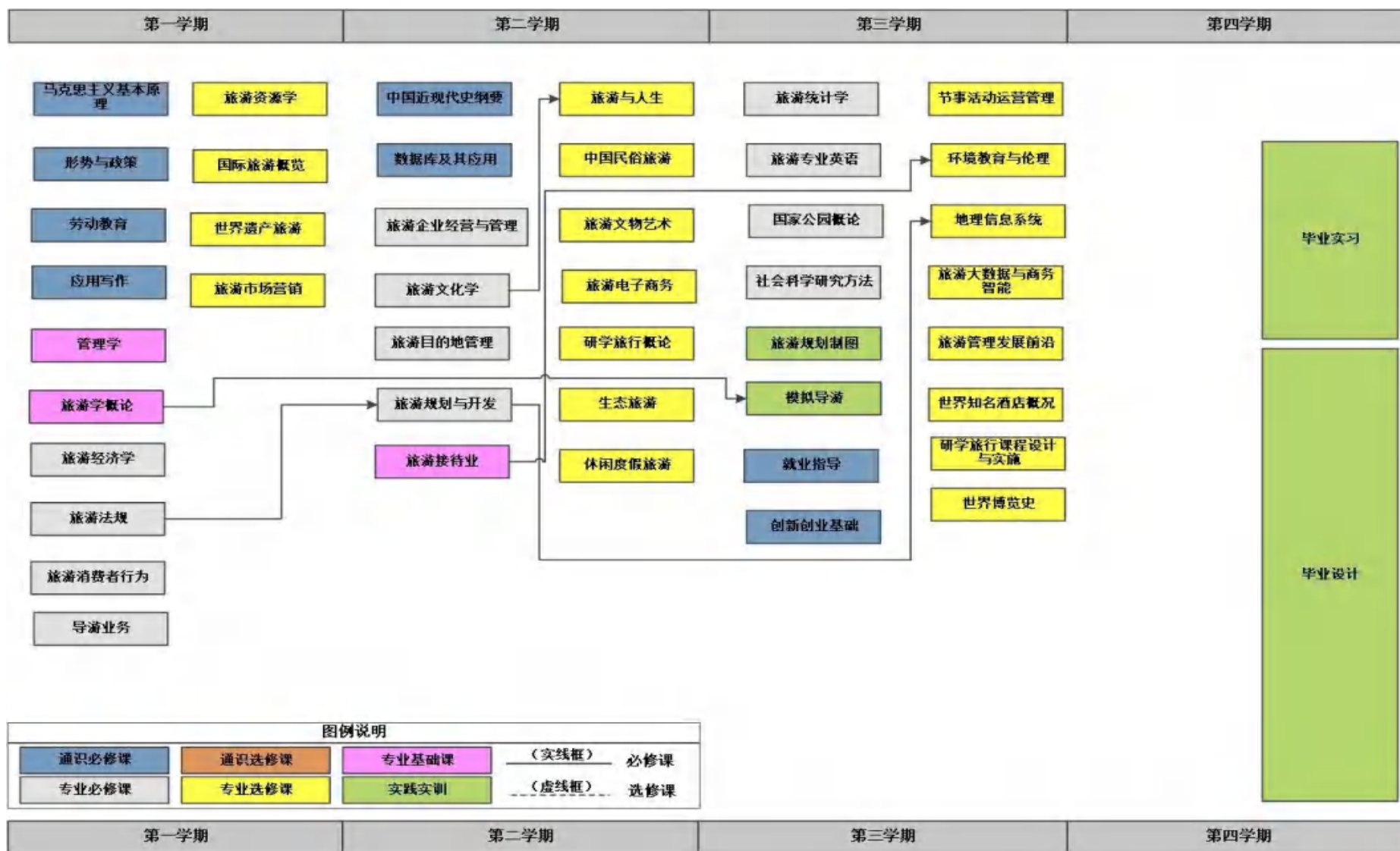
十、课程与培养要求的对应矩阵

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 有受赏、 评价和创 造美的力 量	1.5 热爱 劳动，尊 重劳动者 ，有社会 主义者班 集体的定 向	2.1 经济 学基础知 识，理解 经济知识 。管学心 识。	2.2 旅游 服务知识 和娴熟客 服技巧	2.3 宽广 的国际视 野	2.4 数量 分析方法	3.1 语 言文字表 达、人际 沟通、组 织协调	3.2 外 语和计算 机基础能 力	3.3 动 手、社会 实践能力	3.4 创 新意识、 创业精神 和创新能力	3.5 文 献调查、 调研的基 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					
	数据库及其应用									M	H				
	应用写作				M					H				L	
	劳动教育		H	H		H						H			
	创新创业基础											L	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														
专业基础课	管理学								H						
	旅游学概论							H							
	旅游接待业							H							
专业必修课	旅游经济学						M			H					
	旅游法规		H							H					
	旅游消费者行为							H		H					
	导游业务									H					
	旅游文化学							H							
	旅游目的地管理							H		H					
	会展概论									H					
	旅游规划与开发							H		H		H			
	社会科学研究方法								H					H	
	旅游企业经营与管理							H		H					
	旅游统计学								H						
	旅游专业英语									H	H				
专业选修课	国家公园概论				H			M		M					
	国际旅游概览				H				H	M					
	旅游市场营销						M		M	H				M	
	世界遗产旅游				H				H	H					
	旅游资源学								H						

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 具有鉴赏和创造美的能力	1.5 热爱劳动，尊重劳动者，为社会主义建设者和接班人坚定志向	2.1 经济学基础知识，理解核心知识。	2.2 旅游管理知识和对服务的技巧	2.3 宽广的国际视野	2.4 数量分析方法	3.1 语言文字表达、人际沟通、组织协调	3.2 外语和计算机应用能力	3.3 动手、社会实践能力	3.4 创新意识、创新精神和创新能力	3.5 文献资料调查、调研的基本方法
专业选修课	旅游与人生								M		H				
	中国民俗旅游				H						M				
	旅游文物艺术				H						M				
	旅游电子商务						M				M				
	环境教育与伦理				M			H			M				H
	生态旅游				H			M			M				
	休闲度假旅游				H			M			M				
	旅游管理发展前沿						H				M			H	H
	世界知名酒店概况								H		M				
	研学旅行概论							H			H				
	世界博览史				H				H		M				
	节事活动运营管理							M			H		H	H	
	地理信息系统						H			H					H
	研学旅行课程设计与实施										M				
	旅游大数据与商务智能									H		M			
实践实验课	毕业实习												H	H	
	毕业论文(设计)													H	H
	旅游规划制图							H					H		
	模拟导游							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	Management (Eleventh Edition)	Stephen P. Robbins, Mary Coulter	清华大学出版社	2013	英文
2	Microeconomics (Eighth Edition)	Robert S. Pindyck	清华大学出版社	2013	英文
3	Managerial Economics (Tenth Edition)	Christopher R. Thomas	机械工业出版社	2011	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	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
8	高铁网络时代区域旅游 空间格局	汪德根	商务印书馆	2016	中文
9	空间行为的地理学	柴彦威等译	商务印书馆	2013	中文
10	旅游学（第 10 版）	查尔斯·格德纳, J.R. 里奇	中国人民大学出版社	2008	中文
11	旅游人类学	丹尼逊·纳什	云南大学出版社	2006	中文
12	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
13	旅游经济发展研究 ——转型中的新思考	厉新建	旅游教育出版社	2012	中文
14	旅游规划原理	吴必虎、俞曦	中国旅游出版社	2010	中文
15	旅游规划经典案例（上、下）	邹统钎	旅游教育出版社	2013	中文
16	旅游经济数量分析方法	魏翔	南开大学出版社	2009	中文
17	旅游研究进展	保继刚	商务印书馆	2011	中文
18	全球通史	斯塔夫理阿洛斯	北京大学出版社	2006	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		30	√	√	√	√	学工处	
		TB5206	数据库及其应用 Database and Application	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	30	4	5	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	ZJ2203	管理学 Management	3	54			3				工商	
		ZJ2806	△旅游学概论 Tourism Science	2	36			2				旅游	
		ZJ2807	△旅游接待业 Hospitality Industry	2	36				2			旅游	
		专业基础课程小计			7	126			5	2			
	专业必修课程	ZB2850	△ 旅游经济学 Tourism Economics	2	36			2				旅游	
		ZB2851	旅游法规 Tourism Regulations	2	36			2				旅游	
		ZB2852	△旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	2	36			2				旅游	
		ZB2841	导游业务 Tour Guide Practice	2	36			2				旅游	
		ZB2828	旅游文化学 Tourism Culture	2	36				2			旅游	
		ZB2876	△旅游目的地管理 Tourism Destination Management	2	10		26		2			旅游	
		ZB2854	△旅游规划与开发 Tourism Planning and Development	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	
		ZB2855	△旅游企业经营与管理 Tourism Enterprises' Operation and Management	2	36				2			旅游	
		ZB4958	旅游统计学 Tourism statistics	2	36					2		统数	
		ZB2859	旅游专业英语 Specific English for tourism	2	36					2		旅游	
		ZB2868	国家公园概论 Introduction of National Park	2	36					2		旅游	
		专业必修课程小计			24	406		26	8	8	8		

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	专业选修课程	ZX2881	国际旅游概览 International Tourism Overview	2	36			2				旅游
		ZX2840	旅游市场营销 Tourism Marketing	2	36			2				旅游
		ZX2862	世界遗产旅游 World Heritage Tourism	2	36			2				旅游
		ZX2910	旅游资源学 Tourism Resources Science	2	36			2				旅游
		ZX2846	旅游与人生 Tourism and Life	2	36				2			旅游
		ZX2877	中国民俗旅游 Chinese folk tourism	2	36				2			旅游
		ZX2842	旅游文物艺术 Tourism Cultural Relic	2	36				2			旅游
		ZX2835	旅游电子商务 Tourism E-Commerce	2	36				2			旅游
		ZX2915	研学旅行概论 Introduction to Research Travel	2	36				2			旅游
		ZX2855	生态旅游 Ecotourism	2	36				2			旅游
		ZX2868	休闲度假旅游 Leisure Tourism	2	36				2			旅游
		ZX2837	旅游管理发展前沿 Tourism Research Prospect	2	36					2		旅游
		ZX2863	世界知名酒店概况 Introduction to World-famous Hotels	2	36					2		旅游
		ZX2886	环境教育与伦理 Environmental Education and Ethics	2	36					2		旅游
		ZX2860	世界博览史 World Exposion History	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
		ZX2911	地理信息系统 Geographic information system	2	36					2		旅游
		ZX2913	研学旅行课程设计与实施 Design and implementation of study travel courses	2	36					2		旅游
		ZX2912	旅游大数据与商务智能 Tourism big data and business intelligence	2	36					2		旅游
		专业选修课程小计				≥10	≥180					
实践实验课程	实践类	SY9984	毕业实习 Graduation Practice	4			72				√	旅游
		SY9983	毕业论文（设计） Graduation Thesis (Project)	4			72				√	旅游
	专业实验	SY2814	旅游规划制图 Tourism Planning Cartography	3		54				√		旅游
		SY2815	模拟导游 Tour Guide Working Simulation	2		36				√		旅游
	实践实验课程小计				13		90	144				
总计				73	1020	108	200					

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
邓祖涛	旅游管理	教授	调研、组织讨论、执笔
邓毅	管理学	教授	审核
蔡晓梅	旅游管理	教授	组织讨论、课程设置
程丛喜	旅游管理	教授	组织讨论、课程设置
李会琴	旅游管理	副教授	组织讨论、课程设置
单玉宝	旅游管理		实践实训（行业专家）

酒店管理专业本科人才培养方案

(Hospitality Management)

学科门类：管理学	专业名称：酒店管理	专业代码：120902
授予学位：管理学学士	标准学制：4 年	修业年限：3 ~ 6 年

一、培养目标

本专业培养适应现代酒店业发展要求，德智体美劳全面发展，具有良好的人文与科学素养，掌握扎实的经济管理学基本知识及运营管理专业知识，具备酒店运营管理的专业能力，具有创新意识、国际视野、敬业精神，能胜任国际国内知名酒店集团、航空公司、俱乐部、主题乐园及奢侈品行业等企事业单位的管理工作，有思想、有能力、有担当的实用、实践、实干人才。

二、培养要求

本专业学生毕业时应获得以下几方面素养、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，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、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 掌握经济学、管理学原理，了解历史、哲学、艺术等基础知识。
- 2.2 掌握酒店业管理岗位所必需的的职业基础知识和专业理论知识，具有创新的服务管理理念、娴熟的对客服务技巧，能胜任酒店业的管理工作。
- 2.3 具有宽广的国际视野，掌握酒店管理专业基础知识。
- 2.4 熟练掌握基本数量分析方法，熟悉计算机操作和初步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客诉及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：△旅游学概论、△旅游接待业、旅游目的地管理、旅游消费者行为、△酒店客户管理、△酒店管理概论、△酒店房务管理、△餐饮管理、酒店人力资源管理、△酒店专业英语等。其中，带“△”号为专业学位课。

四、学制与学期安排

酒店管理专业实行学分制管理，基本修业年限为 4 年，实行 3~6 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（含复习考试）周数（第 8 学期 19 周），全程教学共计 159 周，其中军事理论与军事训练（含入学教育）3 周，中期实训、酒店岗位集中实践实习共 12 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 160 学分，其中，通识必修课 57 学分，通识选修课 10 学分，专业基础课 22 学分，专业必修课 20 学分，专业选修课 21 学分，实践实验教学环节 30 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 2~7 学期开设，合计应修满 10 学分，且至少选修 3 个大类的课程。其中，艺术与欣赏类为必修，学生完成学业必须取得《大学生心理健康教育》课程 2 学分；本专业学生必须取得自然与科技类课程至少 2 学分。学生不得选修与本专业专业课相近的通识选修课。

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. 专业选修课和专业选修课在 2~7 学期开设，其中第七学期至少安排 2 个学分以上的专业必修课。学生在校规定的各专业的专业选修课内选修，原则上不低于 21 学分。《酒店管理专业发展前沿》于第 7 学期开设，为学生完成学业必须修读的课程。

4. 大学英语在 1~2 学期开设必修课，学生应修满 8 学分；3~7 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. 实践实验课程：学生应完成本专业规定的实践实验课并取得 30 学分，其中，学生在校学习期间，必须参加社会实践活动，并至少取得 2 个社会实践学分方可毕业。

6.1 军事理论与军事训练为学校统一规定实践教学环节，计 2 学分。第 1 学期统一安排，包含入学教育，对学生进行爱国主义、集体主义、组织纪律、国防意识的教育，培养学生遵守纪律、不怕艰苦的顽强品质和良好作风，提高学生的生理、心理及思想素质。

6.2 毕业实习为学校统一规定实践教学环节，计 4 学分，第 8 学期安排。统一集中安排与分散灵活安排相结合，学生深入酒店及相关企事业单位进行实际锻炼。

6.3 毕业论文为学校统一规定实践教学环节，计 4 学分，第 8 学期安排。学生按照当年学校关于本科毕业生毕业论文工作指导文件要求完成毕业论文，并参加毕业论文答辩。

6.4 社会实践为学校统一规定实践教学环节，各专业灵活安排，计 2 学分。社会实践在第 2 学期至第 7 学期暑假完成，至少修满 2 学分，方可毕业。

6.5 中期实训为学校统一规定实践教学环节，在第 6 学期安排，计 2 学分。中期实训旨在训练学生提高从事酒店前线或后线部门专项业务工作所必需的各项基本能力，由实训单位主导开展酒店品牌企业文化教育与岗前培训，具体时间和内容视实训单位实际情况而定。实训结束后完成不少于 2000 字的实训报告，由指导老师评定等级。

6.6 酒店岗位集中实践实习原则上在第 6 学期完成，具体岗位根据实训单位和学生选择而定，计 10 学分，学生需要完成酒店岗位集中实践实习记录和总结报告，提交实习基地指导老师评定盖章。

6.7 本专业安排的独立实验课程包括酒店房务管理实务（1 学分）、餐饮管理实务（2 学分），酒店英语口语实训（2 学分）共计 5 学分，1 学分 18 课时。

6.8 本专业安排的创新创业实验课程为企业沙盘推演（初级），在第 1 学期开设，计 1 学分。

7. 实行辅修专业/学士学位制度。辅修本专业并取得本专业辅修证书，需在表十四所列课程中修读并至少获得 26 学分。辅修学士学位并获得辅修学士学位证书，需在表十四所列课程中修读并至少获得 46 学分，学位课平均成绩不低于 70 分，通过本专业毕业论文答辩，获得毕业论文 4 学分。

8. 根据学校第二课堂学生成长助力工程实施办法的相关规定，学生完成第二课堂学分情况装入学生毕业档案。

七、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	20	20	20	20	20	19	159

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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
五	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
六	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
七	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
八	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	

符号说明：

★军训及入学教育

—课程教学

+ 复习考试

※酒店岗位集中实践实习、中期实训

◎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	实践实验教学	课堂教学	实践实验教学
一、通识必修课程	46	11	28.8%	6.9%
二、通识选修课程	10	0	6.3%	0
三、专业基础课程	22	0	13.8%	0
四、专业必修课程	20	0	12.5%	0
五、专业选修课程	21	0	13.1%	0
六、实践实验课程	0	30	0	18.8%
小计	119	41	75%	25%
合计	160		100%	

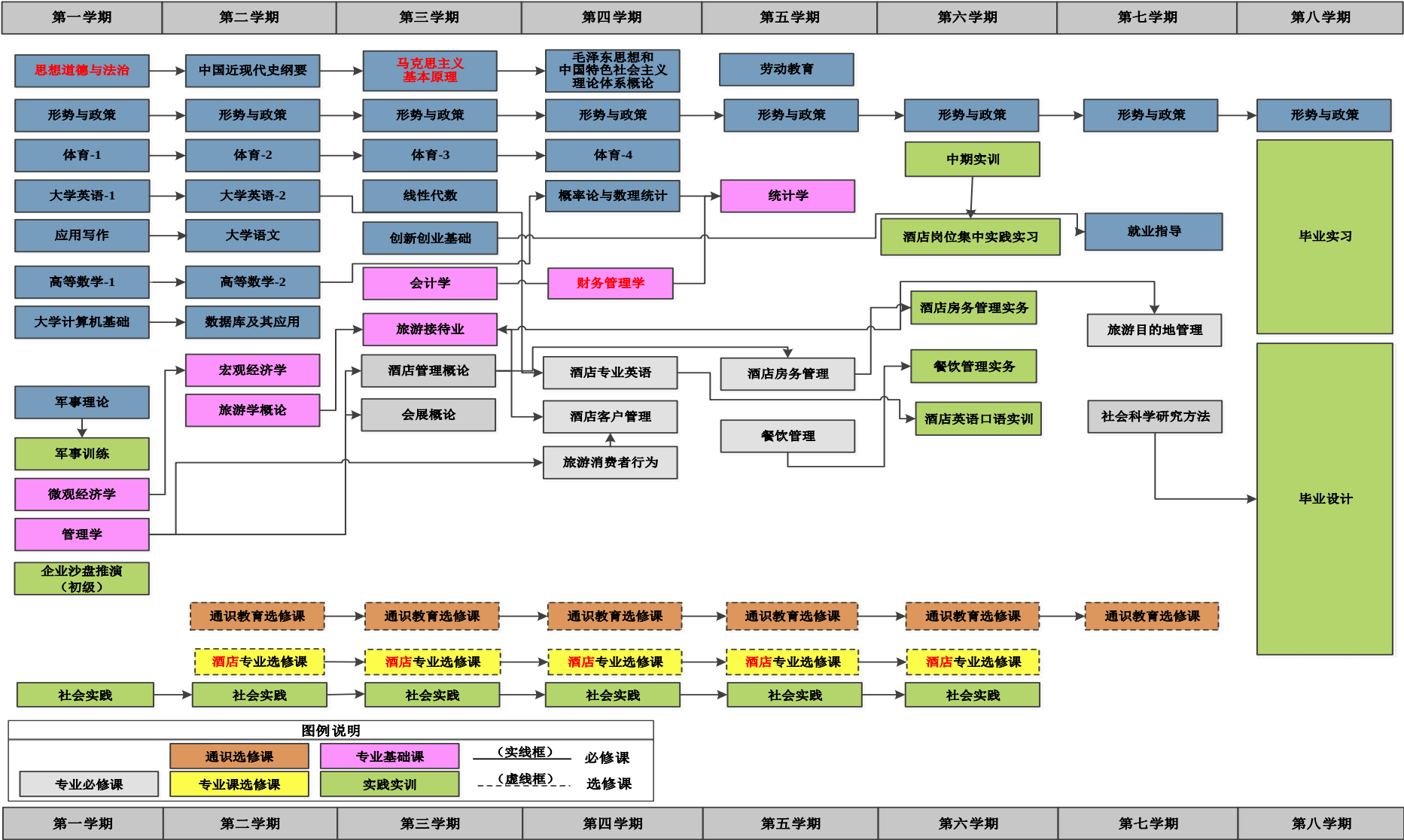
十、课程与培养要求的对应矩阵

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 等 基 础 知 识， 管 理 学 核 心 知 识。	2.2 酒 店 服 务 管 理 知 识 和 娴 熟 的 对 客 服 务 技 巧	2.3 具 有 宽 广 的 国 际 视 野 和 旅 游 管 理 基 础 知 识	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 国 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 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
通识必修课程	思想道德与法治、马克思主义基本原理、中国近现代史纲要、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策	H	M			H					M				
	高等数学、线性代数、概率论与数理统计						M	M	M	H					
	大学英语										M	H			
	大学语文、应用写作				M						H				L
	数据库及其应用									M		H			M
	大学计算机基础											H			
	大学体育			H											
	创新创业基础			M									L	H	
	就业指导		H	M		H									
通识选修课程	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		L	H	
专业基础课程	财务管理学						M			H				L	M
	微观经济学						M			H					M
	宏观经济学						M				H				
	会计学						M			H					M
	统计学									M		H			
	管理学						H				M		L		
	旅游学概论								H						
	旅游接待业								H						
专业必修课程	酒店管理概论						M	H	L						
	会展概论						M		H						
	旅游消费者行为								H						
	酒店专业英语							H			M	M			
	酒店客户管理							H							
	餐饮管理							H	L					M	
	酒店房务管理							H	M					L	
	酒店人力资源管理						H								
	社会科学研究方法						L					M			H
	旅游目的地管理								H						
专业选修课程	世界知名酒店概况				M			M	H						
	世界博览史				H				H		M				
	国际旅游概览				H				H		M				
	服务与社交礼仪				H			M							
	国际城市会展业概览								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 经济等 基础知 识，管 理学核 心知识。	2.2 酒店服 务管理 知识和 娴熟的 对客服 务技巧	2.3 具有宽 广的国 际视野 和旅游 管理基 础知识	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 外国语 和计算 机基础 应用能力	3.3 动手能 力、社 会实践 能力	3.4 创新创业 意识、 创新精 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	
专业选修课	世界遗产旅游				H			H		H						
	大数据导论（经管类）							H					M			
	酒店营销与策划						H		M							
	酒店收益管理						H			H				M		
	酒店跨文化管理								M		H					
	人工智能导论（经管类）								M				M			
	酒店品牌与建设管理						M	H								
	酒店服务质量管理							H		M						
	酒店设计与布局				M									H		
	大数据与商务智能（经管类）							H								
	节事活动运营管理							M			H		H	H		
	酒店数字化运营						M			M		H		H		
	酒店生活美学		M		H											
	人工智能与数据分析基础（经管类）						H						M			
	酒店管理专业发展前沿								H					M		
	酒店督导			L				H	M							
	酒店战略管理						H							M		
	宴会设计				M			H					M			
实践实验课	军事理论与军事训练	M	M	H						L						
	毕业实习							H	H							
	毕业论文(设计)							H	H				M	M		
	社会实践					H				M		H				
	中期实训							H				H	L	L		
	酒店岗位集中实践实习			H				H	M		H	H	H			
	酒店房务管理实务							H					M			
	餐饮管理实务							H					M			
	酒店英语口语实训									L	H	H				
	企业沙盘推演（初级）											H		M		

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	《当今饭店业》第 6 版	[美] 安吉洛（Rocco M. Angelo）	中国旅游出版社	2011	中文
2	饭店业管理会计（第 4 版）	[美] 科特（Raymond Cote）	中国旅游出版社	2015	中文
3	市场营销原理（第 13 版）	菲利普科特勒	中国人民大学出版社	2010	中文
4	饭店与旅游服务业市场营销（第 2 版）	Ronald A. Nykiel	中国旅游出版社	2015	中文
5	饭店集团案例库	谷慧敏等	旅游教育出版社	2009	中文
6	饭店业督导（第 4 版）	[美]卡瓦纳（Raphael R. Kavanaugh）	中国旅游出版社	2011	中文
7	前厅部的运转与管理（第 2 版）	[美]Michael, L. Kasavana,	中国旅游出版社	2015	中文
8	饭店客房经营管理（第 3 版）	[美]Aleta, A. Nitschke, William, D. Frye	中国旅游出版社	2015	中文
9	餐饮经营管理（第 2 版）	[美]Jack D. Ninemier	中国旅游出版社	2014	中文
10	饭店战略管理（第 3 版）	[美]奥尔森	中国人民大学出版社	2013	中文
11	四季酒店：云端筑梦	[美]伊萨多·夏普	南海出版社	2011	中文
12	将心注入	霍华德-舒尔茨	中信出版社	2011	中文
13	收益管理：有效实现饭店收入的最大化	胡质健	旅游教育出版社	2009	中文
14	大饭店	（美）黑利	译林出版社	2009	中文
15	Management Eleventh Edition	Stephen P. Robbins, Mary Coulter	清华大学出版社	2013	英文
16	Hospitality and Travel Marketing	Alastair M. Morrison	中国人民大学出版社	2012	英文

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	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
		TB3710	形势与政策 Current Affairs and Policy	2	36			√	√	√	√	√	√	√	√	√		马院
		TB5902 TB5903 TB5904 TB5905	大学体育（1-4）Physical Education I-IV	4			144	2	2	2	2							体育
		TB5504	大学计算机基础 Fundamentals of Computer Technology	1		18		1										信工
		TB5206	数据库及其应用 Database and Application	3	36	18			3									信工
		TB4601 TB4602 TB4611 TB4612	大学英语（1-2） College English I-II	8	144			4	4									外语
		TB4924 TB4925	高等数学（1-2） Higher Mathematics I-II	9	162			4	5									统数
		TB4915	线性代数 Linear Algebra	3	54					3								统数
		TB4923	概率论与数理统计 Probability and Mathematics Statistics	4	72						4							统数
		TB4301	大学语文 College Chinese	3	54				3									新闻
		TB4307	应用写作 Applied Writing	1	18			1										新闻
		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					2								工商
		TB9001	劳动教育 Labour Education	1	2		30	√	√	√	√	√	√	√	√	√		学工处
		通识必修课程小计				57	830	36	246	14	19	10	10			1		
	通识选修课程	人文与社会类			≥10	36			至少选修3个类别，其中，艺术与欣赏类必选，《大学生心理健康教育》课程（2学分）为学生完成学业必须修读课程；本专业学生必须取得自然与科技类课程至少2学分。学生不得选修与本专业专业课相近的通识选修课。									
		艺术与欣赏类				36												
		自然与科技类				36												
		表达与沟通类				36												
		创新与创业类				36												
		通识选修课程小计			≥10	≥180												

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	5	6	7	8	
专业教育课程	专业基础课程	ZJ2504	财务管理学 Financial Management	3	54						3					会计
		ZJ1001	宏观经济学 Macroeconomics	3	54				3							经贸
		ZJ1005	微观经济学 Microeconomics	3	54			3								经贸
		ZJ4904	统计学 Statistics	3	54							3				工商
		ZJ2506	会计学 Accounting	3	54					3						会计
		ZJ2203	管理学 Management	3	54			3								工商
		ZJ2806	△旅游学概论 Tourism Science	2	36				2							旅游
		ZJ2807	△旅游接待业 Hospitality Industry	2	36					2						旅游
		专业基础课程小计		22	396			6	5	5	3	3				
专业教育课程	专业必修课程	ZB2849	△酒店管理概论 Hospitality Management	2	36					2						旅游
		ZB2848	会展概论 Introduction to MICE Economics and Management	2	36					2						旅游
		ZB2852	旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	2	36						2					旅游
		ZB2865	△酒店专业英语 Specific English for Hotel	2	36							2				旅游
		ZB2864	△酒店客户管理 Hospitality Customer Management	2	36						2					旅游
		ZB2861	△餐饮管理 Catering Management	2	36							2				旅游
		ZB2862	△酒店房务管理 Hospitality Housekeeping Management	2	36							2				旅游
		ZB2863	酒店人力资源管理 Hospitality Human Resource Management	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
		ZB2876	旅游目的地管理 Tourism Destination Management	2	10		26							2		旅游
		专业必修课程小计		20	334		26			4	4	8		4		
	专业选修课程	ZX2863	世界知名酒店概况 Introduction to World-famous Hotels/	2	36				2							旅游
		ZX2860	世界博览史 World Exposition History	2	36				2							旅游
		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
		ZX2884	国际城市会展业概览 MICE Industry of Global Cities	2	36					2						旅游
		ZX2862	世界遗产旅游 World Heritage Tourism	2	36					2						旅游
		ZX4995	大数据导论（经管类） Introduction to Big Data (Economics and Management)	2	36					2						信管
		ZX2830	酒店营销与策划 Hospitality Marketing and Planning	2	36						2					旅游
		ZX2893	酒店收益管理 Hospitality Revenue Management	2	36						2					旅游
		ZX2827	酒店跨文化管理 Intercultural Management	2	36						2					旅游
		ZX5592	人工智能导论（经管类） Introduction to Artificial Intelligence (Economics and Management)	2	36						2					信工
		ZX2907	酒店品牌建设与管理 Brand Building and Management of Hotel	2	36							2				旅游
		ZX2825	酒店服务质量管理 Hospitality service quality management	2	36							2				旅游

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	5	6	7	8	
专业教育课程	专业选修课程	ZX4997	大数据与商务智能（经管类） Big Data and Business Intelligence（Economics and Management）	2	36							2				统数
		ZX2903	节事活动运营管理 Festival & Special Events Operation and Management	2	36							2				旅游
		ZX2914	酒店数字化运营 Hospitality Digital Operation	2	36							2				旅游
		ZX5594	人工智能与数据分析基础（经管类） Artificial Intelligence and Data Analysis Fundamentals (Economics and Management）	2	36							2				信工
		ZX2923	酒店管理专业发展前沿 Advanced Hospitality Management Research	1	18									2		旅游
		ZX2823	酒店督导 Hospitality Supervisory Management	2	36									2		旅游
		ZX2831	酒店战略管理 Hospitality Strategy Management	2	36									2		旅游
		ZX2869	宴会设计 Banquet Design	2	36									2		旅游
		专业选修课程小计			21	378				6	8	6	10	8	8	
实践实验课程	实践类	SY9995	军事理论与军事训练 Military Theory and Training	2			√	√								武装部
		SY9984	毕业实习 Graduation Practice	4			√								√	旅游
		SY9983	毕业论文（设计） Graduation Thesis (Project)	4			√							√	√	旅游
		SY9994	社会实践 Social Practice	2			√	√	√	√	√	√	√			教务处
		SY9992	中期实训 Medium-term Training	2			√						√			旅游
		SY2818	酒店岗位集中实践实习 Post Internship	10			√						√			旅游
	专业实验	SY2824	酒店房务管理实务 Front Office and Housekeeping Management Practice	1		18							2			旅游
		SY2813	餐饮管理实务 Catering Management Practice	2	18	18							4			旅游
		SY2821	酒店英语口语实训 Hotel Oral English	2		36							4			旅游
	创新创业实验	SY9701	企业沙盘推演（初级） Enterprise sandbox deduction	1		22		√								实验中心
实践实验课程小计			30	18	94											
总计				160	2154	130	254									

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. 《酒店管理专业发展前沿》课程在第7学期开设，为学生完成学业必须修读的课程。

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	ZJ2504	财务管理学 Financial Management	54	3	4
2	ZJ1001	宏观经济学 Macroeconomics	54	3	4
3	ZJ1005	微观经济学 Microeconomics	54	3	4
4	ZJ4904	统计学 Statistics	54	3	4
5	ZJ2512	会计学 Accounting	54	3	4
6	ZJ2203	管理学 Management	54	3	4
7	ZJ2806	△旅游学概论 Tourism Science	36	2	5
8	ZJ2807	△旅游接待业 Hospitality Industry	36	2	5
9	ZB2849	△酒店管理概论 Hospitality Management	36	2	5
10	ZB2861	△餐饮管理 Catering Management	36	2	6
11	ZB2862	△酒店房务管理 Hospitality Housekeeping Management	36	2	6
12	ZB2864	△酒店客户管理 Hospitality Customer Management	36	2	6
13	ZB2863	酒店人力资源管理 Hospitality Human Resource Management	36	2	6
14	ZB2848	会展概论 Introduction to MICE Economics and Management	36	2	6
16	ZB2852	旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	36	2	7
17	ZB2860	社会科学研究方法 Research Methods in the Social Sciences	36	2	7
18	ZB2865	△酒店专业英语 Specific English for Hotel	36	2	7
19	ZB2853	旅游目的地管理 Tourism Destination Management	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、执笔人与审核人

姓名	学科领域	职称	工作分工
梁慧	酒店管理	副教授	执笔
邓毅	管理学	教授	审核
彭青	管理学	教授	高校同行专家
蔡晓梅	管理学	教授	高校同行专家
黄其新	管理学	教授	高校同行专家
宋春亭	管理学	副教授	高校同行专家
高明	酒店管理		行业企业专家
高树国	酒店管理		行业企业专家

酒店管理专业（专升本）本科人才培养方案

（ Hospitality Management ）

学科门类：管理学

专业名称：酒店管理

专业代码：120902

授予学位：管理学学士

标准学制：2 年

修业年限：2~3 年

一、培养目标

本专业培养适应社会主义现代服务业市场经济需要，德、智、体、美、劳全面发展，拥有良好的人文与科学素养，系统掌握现代管理学基础理论、专业知识和基本技能，具有专业所需的应用能力、持续性学习能力及创新意识、国际视野、敬业精神，能够胜任国际国内知名酒店集团、OTA 企业酒店数字化运营、非标准化住宿业态、酒店管理咨询机构、企事业单位服务经济与管理领域工作，具备较强的创新精神的“有思想有能力有担当的实践、实用、实干”的复合型专门人才。

二、培养要求

本专业学生毕业时应获得以下几方面素养、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，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，有成为合格的社会主义建设者和接班人的坚定志向。

2. 知识结构要求：

2.1 掌握经济学的基本理论和方法，了解管理学基本知识和基础理论。

2.2 掌握酒店业市场的运行原理，系统掌握酒店各部门工作的基础知识和基本技能，具备在全服务型或有限服务型酒店、OTA 企业各部门从事服务和管理工作的能力。

2.3 掌握现代服务管理理论、具备扎实的酒店管理专业知识、具有顾客导向服务理念、能够综合运用各种数字化运营工具、熟练从事旅游酒店接待业务的能力，具备较强的创新意识和市场开拓能力。

2.4 掌握数量分析方法，具备计算机操作和初步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解决酒店业社会实际问题等方面的能力；

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 具有较强的动手能力、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 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：△酒店运营管理、△酒店战略管理、酒店数字化运营、酒店房务管理、餐饮管理、△酒店人力资源管理、酒店收益管理。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 71 学分，其中通识必修课 16 学分，通识选修课 6 学分，专业基础课 9 学分，专业必修课 13 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，授予管理学学士学位。

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	15	1	21.1%	1.4%
二、通识选修课程	6	0	8.5%	0
三、专业基础课程	9	0	12.7%	0
四、专业必修课程	13	0	18.3%	0
五、专业选修课程	10	0	14.1%	0
六、实践与实验课程	3	14	4.2%	19.7%
小 计	56	15	78.9%	21.1%
合 计	71		100	

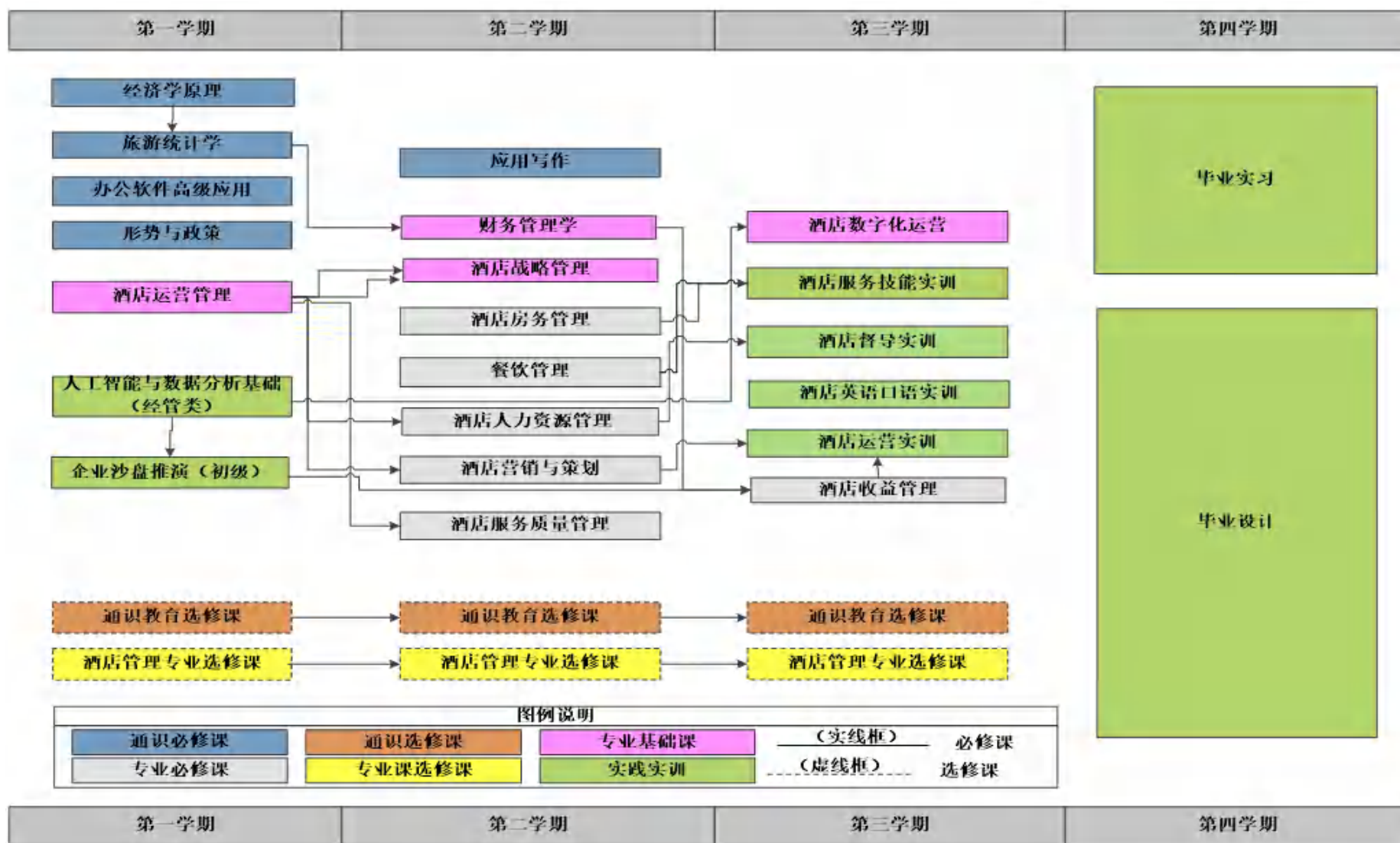
十、课程与培养要求的对应矩阵

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 酒店业的行理	2.3 掌握服务管理理论	2.4 数量分析方法	3.1 语言与文字达、际通、组织协调	3.2 外语和计算机应用能力	3.3 动手能力、社会实践能力	3.4 创新意识、创业精神和创新能力	3.5 文献检索、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				
	经济学原理						H	M	M	H					
	统计学						H	M	M	H					
	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	△酒店运营管理	H					M	H	M						
	△酒店战略管理	H					H	M						M	
	酒店数字化运营							H	M	M					M
	财务管理学	H	M					M	M	H					
专业必修课	酒店房务管理							H	M						
	餐饮管理						M	H	M					M	
	△酒店人力资源管理	M	M				H				H				
	酒店营销与策划						H		M						
	酒店服务质量管理		M					H		M					
	酒店收益管理						H			H					M
专业选修课	服务与社交礼仪				H			M							
	世界知名酒店概况				M			M	H						
	大数据导论（经管类）						M	M		H		M			H
	酒店跨文化管理	H	M					M	H		H			M	
	酒店设计与布局				M			M	H			M		H	M
	酒店管理专业发展前沿 Advanced Hospitality Management Research								H			H			M
	酒店生活美学		M		H									M	
	会议运营管理						H	M	H	L			M	L	
	茶艺与茶道		H	H	M	M				L					

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 具有鉴赏、评价和创造的能力	1.5 热爱劳动、尊重劳动者，有成为合格社会主义建设者和接班人的坚定志向	2.1 经济学、管理学基本理论和方法	2.2 酒店市场的行理	2.3 掌握服务管理理论	2.4 数量分析方法	3.1 语言与文字、人际沟通、组织协调	3.2 外语和计算机应用能力	3.3 动手能力、社会实践能力	3.4 创新意识、创业精神和创新能力	3.5 文献检索、调查调研的基本方法
专业选修课	宴会设计				H	M				L				M	
	酒品与饮料				H							M			
	饮食美学		M		H										
	酒店品牌建设和管理				M		M	H							
	国际旅游概览		M		H										
	节事活动运营管理							M			H		H	H	
	旅游政策法规	H	M			M									
	国际城市会展业概览		M		H										
	社会科学研究方法								M	H		M			H
实践实验课	毕业实习							H	H						
	毕业论文(设计)							H	H				M		M
	酒店服务技能实训			H				H	M		H		H		
	酒店督导实训							M			H		H		
	酒店运营管理实训							M				H	H		
	酒店英语口语实训									L	H	M	H		
	企业沙盘推演（初级）										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	当今饭店业（第 6 版）	[美] 安吉洛（Rocco M. Angelo）	中国旅游出版社	2011 年	中文
2	饭店业管理会计（第 4 版）	[美] 科特（Raymond Cote）	中国旅游出版社	2015 年	中文
3	市场营销原理（第 13 版）	菲利普科特勒	中国人民大学出版社	2010 年	中文
4	饭店与旅游服务业市场营销（第 2 版）	Ronald A. Nykiel	中国旅游出版社	2015 年	中文
5	饭店集团案例库	谷慧敏等	旅游教育出版社	2009 年	中文
6	饭店业督导（第 4 版）	[美]卡瓦纳（Raphael R. Kavanaugh）	中国旅游出版社	2011 年	中文
7	前厅部的运转与管理（第 2 版）	[美]Michael, L. Kasavana,	中国旅游出版社	2015 年	中文
8	饭店客房经营管理（第 3 版）	[美]Aleta, A. Nitschke, William, D. Frye	中国旅游出版社	2015 年	中文
9	餐饮经营管理（第 2 版）	[美]Jack D. Ninemier	中国旅游出版社	2014 年	中文
10	饭店战略管理（第 3 版）	[美]奥尔森	中国人民大学出版社	2013 年	中文
11	四季酒店：云端筑梦	[美]伊萨多·夏普	南海出版社	2011 年	中文
12	将心注入	霍华德-舒尔茨	中信出版社	2011 年	中文
13	收益管理：有效实现饭店收入的最大化	胡质健	旅游教育出版社	2009 年	中文
14	大饭店	（美）黑利	译林出版社	2009 年	中文
15	Management Eleventh Edition	Stephen P. Robbins, Mary Coulter	清华大学出版社	2013 年	英文
16	Hospitality and Travel Marketing	Alastair M. Morrison	中国人民大学出版社	2012 年	英文

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	1	18			√	√	√	√		马院	
		TB9001	劳动教育	1	2		30	1					学工处	
		TB5203	办公软件高级应用	3	36	18		3					信工	
		TB1001	经济学原理 Principle of Economics	2	36			3					工商	
		TB4931	旅游统计学 Tourism statistics	3	54			3					统数	
		TB4307	应用写作 Applied Writing	1	18				1				新闻	
		通识必修课程小计			16	254	18	30	10	1				
	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	ZJ2811	△酒店运营管理 Hospitality Operations Management	2	36			2					旅游	
		ZJ2813	△酒店战略管理 Hospitality Strategy Management	2	36				2				旅游	
		ZJ2812	酒店数字化运营 Hospitality Digital Operation	2	36					2			旅游	
		ZJ2504	财务管理学 Financial Administration	3	54				3				会计	
		专业基础课程小计			9	162			2	5	2			
	专业必修课	ZB2862	酒店房务管理 Hospitality Housekeeping Management	2	36					2				旅游
		ZB2861	餐饮管理 Catering Management	2	36					2				旅游
		ZB2863	△酒店人力资源管理 Hospitality Human Resource Management	2	36					2				旅游
		ZB2824	酒店营销与策划 Hospitality Marketing and Planning	2	36					2				旅游
		ZB2823	酒店服务质量管理 Service Quality Management of Hospitality	2	36					2				旅游
		ZB2869	酒店收益管理 Hospitality Revenue Management	3	54						3			旅游
		专业必修课程小计			13	234					10	3		
	专业选修课	ZX2807	服务与社交礼仪 Service & Social Etiquette	2	36				2					旅游
		ZX2863	世界知名酒店概况 Introduction to World-famous Hotels	2	36				2					旅游
		ZX4995	大数据导论（经管类） Introduction to Big Data (Economics and Management)	2	36				2					信管

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	ZX2827	酒店跨文化管理 Intercultural Management	2	36			2				旅游
		ZX2810	会议运营管理 Convention and Conference Operation and Management	2	36			2				旅游
		ZX2869	宴会设计 Banquet Design	2	36				2			旅游
		ZX2826	酒店管理专业发展前沿 Advanced Hospitality Management Research	2	36				2			旅游
		ZX2805	茶艺与茶道 Art and Technology of Making Tea	2	36				2			旅游
		ZX2833	酒品与饮料 Wine and Beverage	2	36				2			旅游
		ZX2872	饮食美学 Diet Aesthetics	2	36				2			旅游
		ZX2907	酒店品牌建设与管理 Brand Building and Management of Hotel	2	36					2		旅游
		ZX2881	国际旅游概览 International Tourism Overview	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
		ZX2847	旅游政策法规 Tourism Policy and Law	2	36					2		旅游
		ZX2884	国际城市会展业概览 MICE Industry of Global Cities	2	36					2		旅游
		ZX2899	社会科学研究方法 Research Methods in the Social Sciences	2	36					2		旅游
		专业选修课程小计				10	180			12	12	12
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）GraduationThesis (Project)	4			√			√	√	旅游
	专业实验	SY2805	酒店服务技能实训 Hotel Service Practice	2	18	18				√		旅游
		SY2804	酒店督导实训 Hotel Supervision Practice	2	18	18				√		旅游
		SY2806	酒店运营管理实训 Hotel Operation Management	2	18	18				√		旅游
		SY2821	酒店英语口语实训 Hotel Oral English	2		36				√		旅游
	创新创业实验	SY9701	企业沙盘推演（初级）Enterprise sandbox deduction	1		22		√				实验中心
		实践实验课程小计				17	54	112				
总计				71	1008	130						

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
梁慧	酒店管理	副教授	执笔
詹丽	管理学	教授	审核
蔡晓梅	管理学	教授	高校同行专家
彭青	管理学	教授	高校同行专家
高明	酒店管理		行业企业专家
高树国	酒店管理		行业企业专家

会展经济与管理专业本科人才培养方案

(MICE Economics and Management)

学科门类：管理学	专业名称：会展经济与管理	专业代码：120903
授予学位：管理学学士	标准学制：4 年	修业年限：3 ~ 6 年

一、培养目标

本专业培养适应现代会展经济发展要求，德智体美劳全面发展，具有良好的人文与科学素养，掌握扎实的经济学与管理学基本知识及会展运营管理专业知识，具备会展项目策划、运营、营销等专业能力，具有创新意识、国际视野、人文情怀、敬业精神，能胜任大中型企事业单位会展业务及管理工作，有思想、有能力、有担当的实用、实践、实干人才。

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 掌握经济学的基本理论和方法，具备经济学基本知识体系和基础理论体系。

2.2 掌握会展经济运行原理，了解会展产业结构和产品特点、会展产业政策，具备分析会展经济发展趋势、开展行业分析的基本能力。

2.3 掌握管理学和营销学基本理论和方法、具备比较完整的管理学知识体系，能够熟练运用展览、会议、节事活动运营管理的专业知识，具有市场调查、项目研发、运营管理、媒体推广等工作的基本能力，具有较强的创新意识和能力。

2.4 掌握会计学基本理论和方法，具备会计学基本知识体系和基础理论体系。

2.5 熟悉计算机操作，具备初步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解决会展经济与管理中的实际问题等方面的能力。

3.2 学习能力强，基本掌握一门外语，具备外语沟通交流能力。

3.3 具有较强的社会实践能力。

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 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、△旅游学概论、旅游目的地管理、旅游消费者行为、旅游接待业、△会展概论、△会展策划与管理、△会展营销、△会展经济学、△节事活动运营管理、会展专业英语。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 4 年，实行 3~6 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 159 周，其中军事理论与军事训练（含入学教育）3 周，会展岗位集中实践实习 9 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 160 学分，其中，通识必修课 57 学分，通识选修课 10 学分，专业基础课 22 学分，专业必修课 20 学分，专业选修课 21 学分，实践实验教学环节 30 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 2~7 学期开设，合计应修满 10 学分，且至少选修 3 个大类的课程。其中，学生完成学业必须取得《大学生心理健康教育》课程 2 学分；本专业学生必须取得自然与科技类课程至少 2 学分，本专业学生必修取得艺术与欣赏类课程至少 2 学分。学生不得选修与本专业专业课相近的通识选修课。

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 2~7 学期开设。其中第七学期至少安排 2 个学分以上的专业必修课。学生在学校规定的各专业的专业选修课内选修，原则上不低于 21 学分。《会展经济与管理专业发展前沿》于第 7 学期开设，为学生完成学业必须修读的课程。

4. 大学英语在 1~2 学期开设必修课，学生应修满 8 学分；3~7 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. 学生应完成本专业规定的实践实验课并取得 30 学分，其中，学生在校学习期间，必须参加社会实践活动，并至少取得 2 个社会实践学分方可毕业。

6.1 军事理论与军事训练为学校统一规定实践教学环节，计 2 学分。第 1 学期统一安排，包含入学教育，对学生进行爱国主义、集体主义、组织纪律、国防意识的教育，培养学生遵守纪律、不怕艰苦的顽强品质 and 良好作风，提高学生的生理、心理及思想素质。

6.2 毕业实习为学校统一规定实践教学环节，计 4 学分，第 8 学期安排。统一集中安排与分散灵活安排相结合，学生深入会展及相关企事业单位进行实际锻炼。

6.3 毕业论文为学校统一规定实践教学环节，计 4 学分，第 8 学期安排。学生按照当年学校关于本科毕业生毕业论文工作指导文件要求完成毕业论文，并参加毕业论文答辩。

6.4 社会实践为学校统一规定实践教学环节，各专业灵活安排，计 2 学分。社会实践在第 2 学期至第 7 学期暑假完成，至少修满 2 学分，方可毕业。

6.5 中期实训为学校统一规定实践教学环节，在第 6 学期酌情安排，计 2 学分。学生在教师指导下开展不少于 2 次展览、会议、节事活动现场参观学习，具体时间和内容视项目和主办单位实际情况而定。实训结束后完成不少于 2000 字的实训报告，由指导老师评定等级。

6.6 会展岗位集中实践实习在第 6 学期第 11 周至 19 周完成，具体岗位根据共建实习基地和学生双向选择而定，计 9 学分。学生需要完成会展岗位集中实践实习记录和总结报告，提交实习基地指导老师评定盖章。

6.7 本专业安排的独立实验课程包括展示综合设计（2 学分）、会展项目管理实务（2 学分）、会展英语口语实训（2 学分），共计 6 学分，1 学分 18 课时。

6.8 本专业安排的创新创业实验课程为企业沙盘推演（初级），在第 1 学期开设，计 1 学分。

7. 实行辅修专业/学士学位制度。辅修专业与辅修学士学位相结合，激励学生跨学科、跨专业学习。

辅修本专业并取得本专业辅修证书，需在表十四所列课程中修读并至少获得 27 学分。辅修学士学位并获得辅修学士学位证书，需在表十四所列课程中修读并至少获得 46 学分，学位课平均成绩不低于 70 分，通过本专业毕业论文答辩，获得毕业论文 4 学分。

8. 根据学校第二课堂学生成长助力工程实施办法的相关规定，学生完成第二课堂学分情况装入学生毕业档案。

七、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	20	20	20	20	20	19	159

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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
五	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
六	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※
七	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
八	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	

符号说明：

★军训及入学教育 一课程教学 + 复习考试 ※中期实训、会展岗位集中实践实习
 ◎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	实践实验教学	课堂教学	实践实验教学
一、通识必修课程	46	11	28.7%	6.9%
二、通识选修课程	10	0	6.3%	0
三、专业基础课程	22	0	13.8%	0
四、专业必修课程	20	0	12.5%	0
五、专业选修课程	21	0	13.1%	0
六、实践实验课程	0	30	0	18.7%
小计	119	41	74.4%	25.6%
合计	160		100%	

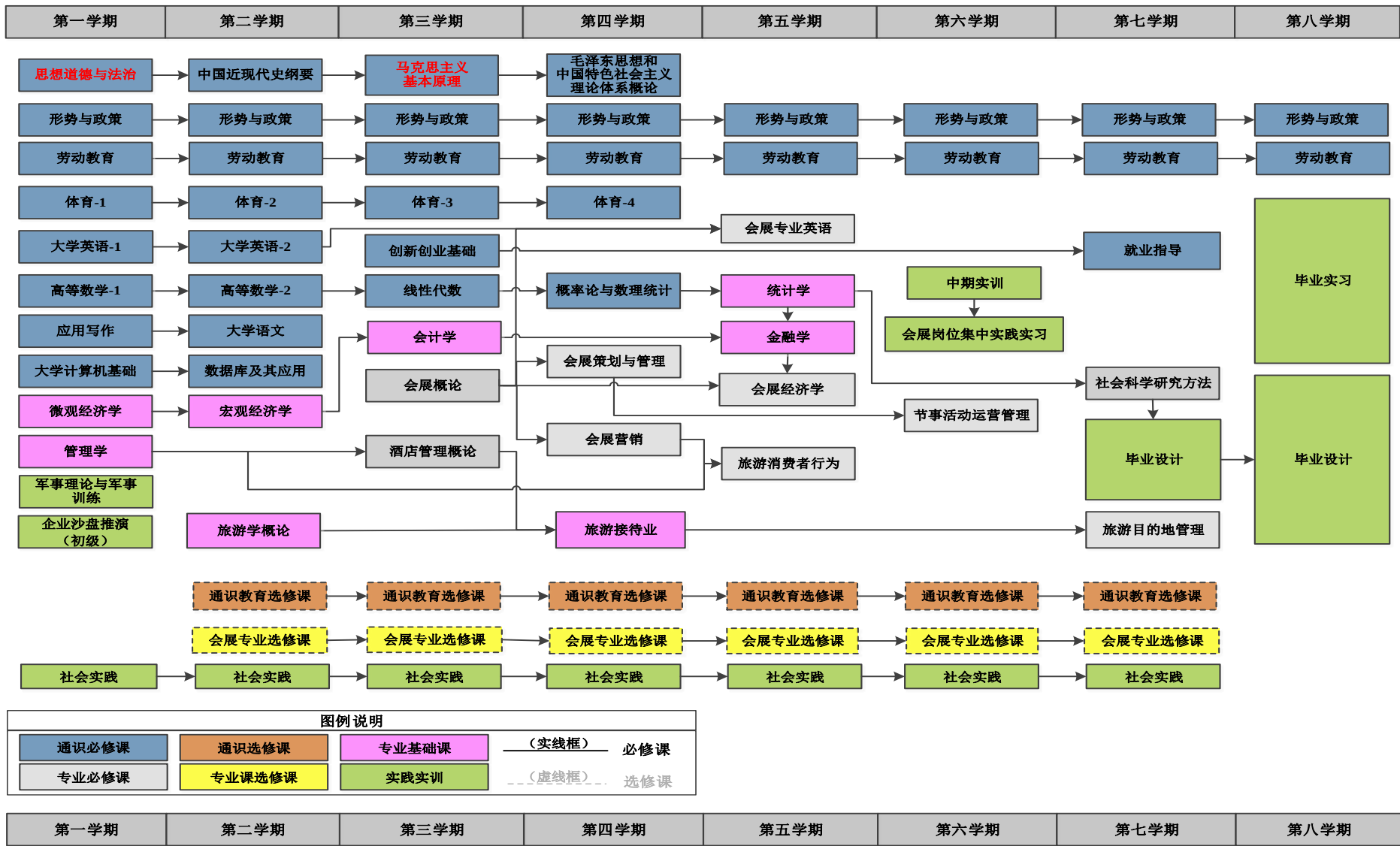
十、课程与培养要求的对应矩阵

课程类别	课程名称	培养要求														
		1.1 政治 坚定	1.2 科学 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 学基 本理 论和 方法	2.2 会展 经济 运行 原理	2.3 管理 学和 营销 学基 本理 论和 方法	2.4 会计 学基 本理 论和 方法	2.5 计算 机应 用能 力	3.1 语言 与文 字表 达、人 际沟 通、组 织协 调	3.2 外国 语应 用能 力	3.3 动手 能力、 社会 实践 能力	3.4 创新 创业 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	思想道德与法治、马克思主义基本原理、中国近现代史纲要、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策	H	M			H						M				
	高等数学、线性代数、概率论与数理统计						H	M	M	H						
	大学英语											M	H			
	大学语文、应用写作				M							H				L
	大学计算机基础、数据库及其应用										H					M
	大学体育			H												
	创新创业基础													L	H	
	就业指导											M		H	L	
	劳动教育		M	H		H								H	L	
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		H	M			L			H	M	L	H	
专业基础课	微观经济学						H	H	M	L						
	宏观经济学						H	H	M	L						
	管理学							L	H			M			L	
	会计学						M			H						
	统计学						H	M	M	M						L
	金融学						H	M		M						
	旅游学概论		L		M			H								
	旅游接待业							M	H			M				
专业必修课	会展概论				M			H	M							
	酒店管理概论							H	H			M				
	会展策划与管理							H	H			M		L	L	
	会展营销						M	H	H			M		L		
	会展经济学						H	H	M	L						
	旅游消费者行为						M	M	H			M		L		
	会展专业英语							H				M	H			
	社会科学研究方法										M			M		H
	节事活动运营管理				M				M			H		H	H	
	旅游目的地管理							M	H			M		L		

课程类别	课程名称	培养要求														
		1.1 政治坚定	1.2 科学 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 的 基 本 理 论 和 方 法	2.2 展 会 经 济 运 行 原 理	2.3 管 理 学 和 营 销 学 基 本 理 论 和 方 法	2.4 会 计 学 基 本 理 论 与 方 法	2.5 计 算 机 应 用 能 力	3.1 语 言 与 文 字 表 达、 人 际 沟 通、 组 织 协 调	3.2 外 语 应 用 能 力	3.3 动 手 能 力、 社 会 实 践 能 力	3.4 创 新 创 业 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
专业选修课	世界博览史				M			H								
	国际旅游概览		M		H			L								
	世界知名酒店概况							H	M			L				
	国际城市会展业概览							H	M			L				
	服务与社交礼仪					L		L	M			H		L		
	世界遗产旅游		M		H			L								
	会展职业发展与能力培养		M	M	L	L		M	M			H		M	M	
	会展场馆经营与管理							H	H			M		L		
	会展政策法规	M	L			M		H								
	会议运营管理							H	H			M		L	M	
	活动赞助							H	H			M		L		
	会展文案							H			L	H	M			L
	参展商实务							H	H			M		L		
	展示设计							H			M	L		M	M	
	商务奖励旅游							H	M			L				
	会展经济与管理发展前沿							H	M							L
	创意产业导论						L	H	M						L	
	公共关系学							M	H			H				
	大数据导论（经管类）							M	H		H				M	
	大数据与商务智能（经管类）							M	H		H					
	人工智能导论（经管类）							M			M				L	
	人工智能与数据分析基础（经管类）							M			M				L	
实践实验课	军事理论与军事训练	M	M	H								L				
	中期实训							H						H	L	L
	毕业实习							H	H							
	毕业论文(设计)							H	H					M		M
	思政实践	H	H	M												
	创新创业实践											M		M	H	
	会展岗位集中实践实习							H	H			M		M		
	展示综合设计							H			M	L		M	M	
	会展项目管理实务							H	H			M		M		
	会展英语口语实训							H				M	H			
	企业资源计划、企业沙盘推演（初级）							M	H			M		H	L	

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	The Third Wave	Alvin Toffler	William Morrow & Co., Inc.	1980	英文
2	Special Events: Creating and Sustaining a New World for Celebration	Joe Goldblatt	Wiley	2013	英文
3	会展业导论	George G. Fenich（著） 王春雷（译）	重庆大学出版社	2018	中文
4	活动赞助：体育、艺术活动中的营销传播	T. Bettina Cornwell（著） 蒋昕（译）	重庆大学出版社	2017	中文
5	创意产业经济学	（美）理查德·E·凯夫斯著，康蓉等译	商务印书馆	2017	中文
6	文化创意产业前沿	郭万超	经济日报出版社	2016	中文
7	服务营销	Valarie A. Zeithaml, Mary Jo Bitner, Daywer D. Gremler（著） 张金成、白长虹（译）	机械工业出版社	2015	中文
8	文明的进程：世博会的发展与思考	(美)海勒著，吴惠族译	上海科学技术文献出版社	2013	中文
9	中国城市会展经济系统建构与城市发展	叶凯	哈尔滨工业大学出版社	2013	中文
10	现代设计史	（美）瑞兹曼著，若澜达·昂译	中国人民大学出版社	2013	中文
11	会展业国际合作的综合效应：关于外资进入中国的综合研究	潘文波	中央编译出版社	2011	中文
12	会展：现代城市发展的杠杆——会展业与城市发展的互动效应研究	涂成林	中央编译出版社	2011	中文
13	博览会与近代中国	马敏	华中师范大学出版社	2010	中文
14	管理学基础文献选读	张钢编选	浙江大学出版社	2008	中文
15	经济学基础文献选读	罗卫东编选	浙江大学出版社	2007	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	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 TB5903 TB5904 TB5905	大学体育（1-4）Physical Education I -IV	4			144	2	2	2	2					体育	
		TB5504	大学计算机基础 Fundamentals of Computer Technology	1		18		1								信工	
		TB5206	数据库及其应用 Database and Application	3	36	18			3							信工	
		TB4601 TB4602 TB4611 TB4612	大学英语（1-2）College English I - II	8	144			4	4							外语	
		TB4924 TB4925	高等数学（1-2）Higher Mathematics I - II	9	162			4	5							统数	
		TB4915	线性代数 Linear Algebra	3	54					3						统数	
		TB4923	概率论与数理统计 Probability and Mathematics Statistics	4	72						4					统数	
		TB4301	大学语文 College Chinese	3	54				3							新闻	
		TB4307	应用写作 Applied Writing	1	18			1								新闻	
		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					2						工商	
		TB3710	形势与政策 Current Affairs and Policy	2	36			√	√	√	√	√	√	√	√	马院	
		TB9001	劳动教育 Labour Education	1	2		30	√	√	√	√	√	√	√	√	学工处	
		通识必修课程小计				57	830	36	246	14	19	10	12			1	
	通识选修课程	人文与社会类			≥10				至少选修3个类别，其中《大学生心理健康教育》课程（2学分）为学生完成学业必修修读课程；本专业学生必须取得自然与科技类课程至少2学分，艺术与欣赏类课程至少2学分。学生不得选修与本专业专业课相近的通识选修课。								
		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			≥10	≥180											

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	5	6	7	8	
专业教育课程	专业基础课	ZJ1005	微观经济学 Microeconomics	3	54			3								经贸
		ZJ1001	宏观经济学 Macroeconomics	3	54				3							经贸
		ZJ2203	△管理学 Management	3	54			3								工商
		ZJ2506	会计学 Accounting	3	54					3						会计
专业教育课程	专业基础课	ZJ4904	统计学 Statistics	3	54							3				统数
		ZJ1602	金融学 Finance	3	54							3				金融
		ZJ2806	△旅游学概论 Introduction to Tourism Science	2	36				2							旅游
		ZJ2807	旅游接待业 Hospitality Industry	2	36						2					旅游
		专业基础课程小计		22	396			6	5	3	2	6				
	专业必修课	ZB2848	△会展概论 Introduction to MICE Economics and Management	2	36					2						旅游
		ZB2849	酒店管理概论 Hospitality Management	2	36					2						旅游
		ZB2867	△会展策划与管理 Event Planning and Management	2	36						2					旅游
		ZB2843	△会展营销 MICE Marketing	2	36						2					旅游
		ZB2846	△会展经济学 MICE Economics	2	36							2				旅游
		ZB2852	旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	2	36							2				旅游
		ZB2840	会展专业英语 MICE English	2	36							2				旅游
		ZB2860	社会科学研究方法 Research Methods in Social Science	2	36									2		旅游
		ZB2866	△节事活动运营管理 Festival & Special Events Operation and Management	2	36								2			旅游
		ZB2876	旅游目的地管理 Tourism Destination Management	2	10		26							2		旅游
		专业必修课程小计		20	334		26			4	4	6	2	4		
	专业选修课程	ZX2860	世界博览史 World Exhibition History	2	36				2							旅游
		ZX2881	国际旅游概览 International Tourism Overview	2	36				2							旅游
		ZX2863	世界知名酒店概况 Introduction to World-famous Hotels	2	36				2							旅游
		ZX2884	国际城市会展业概览 MICE Industry of Global Cities	2	36					2						旅游
		ZX2807	服务与社交礼仪 Service & Social Etiquette	2	36					2						旅游
		ZX2862	世界遗产旅游 World Heritage Tourism	2	36					2						旅游
专业教育课程	专业选修课程	ZX4995	大数据导论（经管类） Introduction to Big Data (Economics and Management)	2	36					2						信管
		ZX2883	会展职业发展与能力培养 MICE Professional Development and Competence Training	2	36						2					旅游
		ZX2818	会展场馆经营与管理 Exhibition Venues Operation and Management	2	36						2					旅游
		ZX2820	会展政策法规 MICE Policy and Law	2	36						2					旅游
		ZX5592	人工智能导论（经管类） Introduction to Artificial Intelligence (Economics and Management)	2	36						2					信工
		ZX2810	会议运营管理 Convention and Conference Operation and Management	2	36							2				旅游

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	5	6	7	8	
专业教育课程	专业选修课程	ZX2892	活动赞助 Event Sponsorship	2	36							2				旅游
		ZX2864	创意产业导论 Introduction to Creative Industry	2	36							2				旅游
		ZX4997	大数据与商务智能（经管类） Big Data and Business Intelligence（Economics and Management）	2	36							2				统数
		ZX2804	参展商实务 Exhibitors Practice	2	36								2			旅游
		ZX2879	商务奖励旅游 MICE Tourism	2	36								2			旅游
		ZX2815	会展文案 Copywriting for MICE Project	2	36								2			旅游
		ZX5594	人工智能与数据分析基础（经管类） Artificial Intelligence and Data Analysis Fundamentals（Economics and Management）	2	36								2			信工
		ZX2925	会展经济与管理专业发展前沿 MICE Research Prospect	1	18									1		旅游
		ZX4072	展示设计 Exhibition Design	2	36									2		艺术
		ZX1917	公共关系学 Public Relationship	2	36									2		财管
		专业选修课程小计		21	378				6	8	8	8	8	5		
实践实验课程	实践类	SY9995	军事理论与军事训练 Military Theory and Training	2			√	√								武装部
		SY9984	毕业实习 Graduation Practice	4			√								√	旅游
		SY9983	毕业论文（设计） Graduation Thesis (Project)	4			√							√	√	旅游
		SY9994	社会实践 Social Practice	2			√	√	√	√	√	√	√	√		教务处
	实践实验课程	SY9992	中期实训 Medium-term Training	2			√						√			旅游
		SY2819	会展岗位集中实践实习 Post Internship	9			√						√			旅游
		SY4021	展示综合设计 Display Design Practice	2		36							2			艺术
		SY2816	会展项目管理实务 MICE Project Management Practice	2		36							2			旅游
		SY2822	会展英语口语实训 MICE Oral English Training	2		36							2			旅游
		SY9701	企业沙盘推演(初级) Enterprise sandbox deduction	1		22		√								实验中心
		实践实验课程小计		30		130										
		总计		160	2136	166	254									

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. 《会展经济与管理发展前沿》课程在第7学期开设，为学生完成学业必须修读的课程。

十四、会展经济与管理专业辅修专业/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	ZJ1005	微观经济学 Microeconomics	54	3	4
2	ZJ1001	宏观经济学 Macroeconomics	54	3	4
3	ZJ2203	△管理学 Management	54	3	4
4	ZJ2506	会计学 Accounting	54	3	4
5	ZJ4904	统计学 Statistics	54	3	4
6	ZJ1606	金融学 Finance	54	3	4
7	ZJ2806	△旅游学概论 Introduction to Tourism Science	36	2	5
8	ZJ2807	旅游接待业 Hospitality Industry	36	2	5
9	ZB2848	△会展概论 Introduction to MICE Economics and Management	36	2	5
10	ZB2849	酒店管理概论 Hospitality Management	36	2	5
11	ZB2845	△会展策划与管理 Event Planning and Management	36	2	5
12	ZB2810	△会展营销 MICE Marketing	36	2	6
13	ZB2852	旅游消费者行为 Tourism Consumer Behavior	36	2	6
14	ZB2846	△会展经济学 MICE Economics	36	2	6
15	ZB2866	△节事活动运营管理 Festival & Special Event Operation and Management	36	2	6
16	ZB2811	会展专业英语 MICE English	36	2	6
17	ZB2853	旅游目的地管理 Tourism Destination Management	36	2	7
18	ZB2860	社会科学研究方法 Research Methods in Social Science	36	2	7
毕业论文			4 学分		
总计			辅修专业必须修读 27 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 15 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、执笔人与审核人

姓名	学科领域	职称	工作分工
蒋昕	会展经济与管理	副教授	执笔
邓毅	管理学	教授	审核
王红	会展经济与管理	教授	高校同行专家
陈晓静	会展经济与管理	讲师	高校同行专家
黄颖斌	市场营销管理	副教授	高校同行专家
罗毅	会展经济	经济师	行业企业专家
吴振	会展经济		行业企业专家
黄莉蓉	会展经济与管理		行业企业专家

烹饪与营养教育（楚菜）专业本科人才培养方案

(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：082708T

授予学位：工学学士

标准学制：4 年

修业年限：3~6 年

一、培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，具备良好的科学和人文素养，了解餐饮、食品，特别是楚菜相关产业现状及发展趋势，掌握经济学、管理学学科基础知识和烹饪与营养专业知识，具备扎实的烹饪专业基本技能和食品营养分析能力，能在酒店、餐饮、食品加工企业及机关企事业单位从事饮食管理和公共营养指导工作，培养有思想，有能力，有担当的实践、实用、实干人才。

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。

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 熟悉计算机操作，具备初步的计算机语言编程能力；学习能力强，基本掌握一门外国语，具备外语沟通交流的基本能力。

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，了解本学科理论前沿和发展动态；具备与楚菜产业发展、楚菜文化传播相关的创新创业意识、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：大学英语、大学语文、高等数学、楚菜文化概论、烹饪原料学、△基础营养学、△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、△名菜制作工艺、△餐饮管理、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 4 年，实行 3~6 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 159 周，其中军事理论与军事训练（含入学教育）3 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 160 学分，其中，通识必修课 58 学分，通识选修课 10 学分，专业基础课 18 学分，专业必修课 23 学分，专业选修课 21 学分，实践实验教学环节 30 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 2~7 学期开设，合计应修满 10 学分，且至少选修 3 个大类的课程。其中，学生完成学业必须取得《大学生心理健康教育》课程 2 学分；本专业学生必须取得人文与社会类课程至少 2 学分，其中艺术与欣赏类课程 2 学分。学生不得选修与本专业专业课相近的通识选修课。

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 2~7 学期开设，其中第七学期至少安排 2 个学分以上的专业必修课。学生在校规定的各专业的专业选修课内选修，原则上不低于 21 学分。《烹饪与营养教育专业发展前沿》于第 7 学期开设，为学生完成学业必须修读的课程。

4. 大学英语在 1~2 学期开设必修课，学生应修满 8 学分；3~7 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. 学生应完成本专业规定的实践实验课并取得 30 学分，其中，学生在校学习期间，必须参加社会实践活动，并至少取得 2 个社会实践学分方可毕业。

7. 实行辅修专业/学士学位制度。辅修专业与辅修学士学位相结合，激励学生跨学科、跨专业学习。辅修本专业并取得本专业辅修证书，需在表十四所列课程中修读并至少获得 26 学分。辅修学士

学位并获得辅修学士学位证书，需在表十四所列课程中修读并至少获得 46 学分，学位课平均成绩不低于 70 分，通过本专业毕业论文答辩，获得毕业论文 4 学分。

8. 根据学校第二课堂学生成长助力工程实施办法的相关规定，学生完成第二课堂学分情况装入学生毕业档案。

七、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	20	20	20	20	20	19	159

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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
五	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
六	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
七	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+
八	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	

符号说明：

★军训及入学教育 一课程教学 + 复习考试 ○经营管理综合仿真实习
 ◎毕业实习 ●毕业论文（设计） ▲毕业教育 ※中期实训、烹饪岗位集中实践实习

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	47	11	29.4%	6.9%
二、通识选修课程	10	0	6.3%	0
三、专业基础课程	16	2	10%	1.2%
四、专业必修课程	13	10	8.1%	6.3%
五、专业选修课程	21	0	13.1%	0
六、实践实验课程	0	30	0	18.8%
小计	107	53	66.9%	33.1%
合计	160		100%	

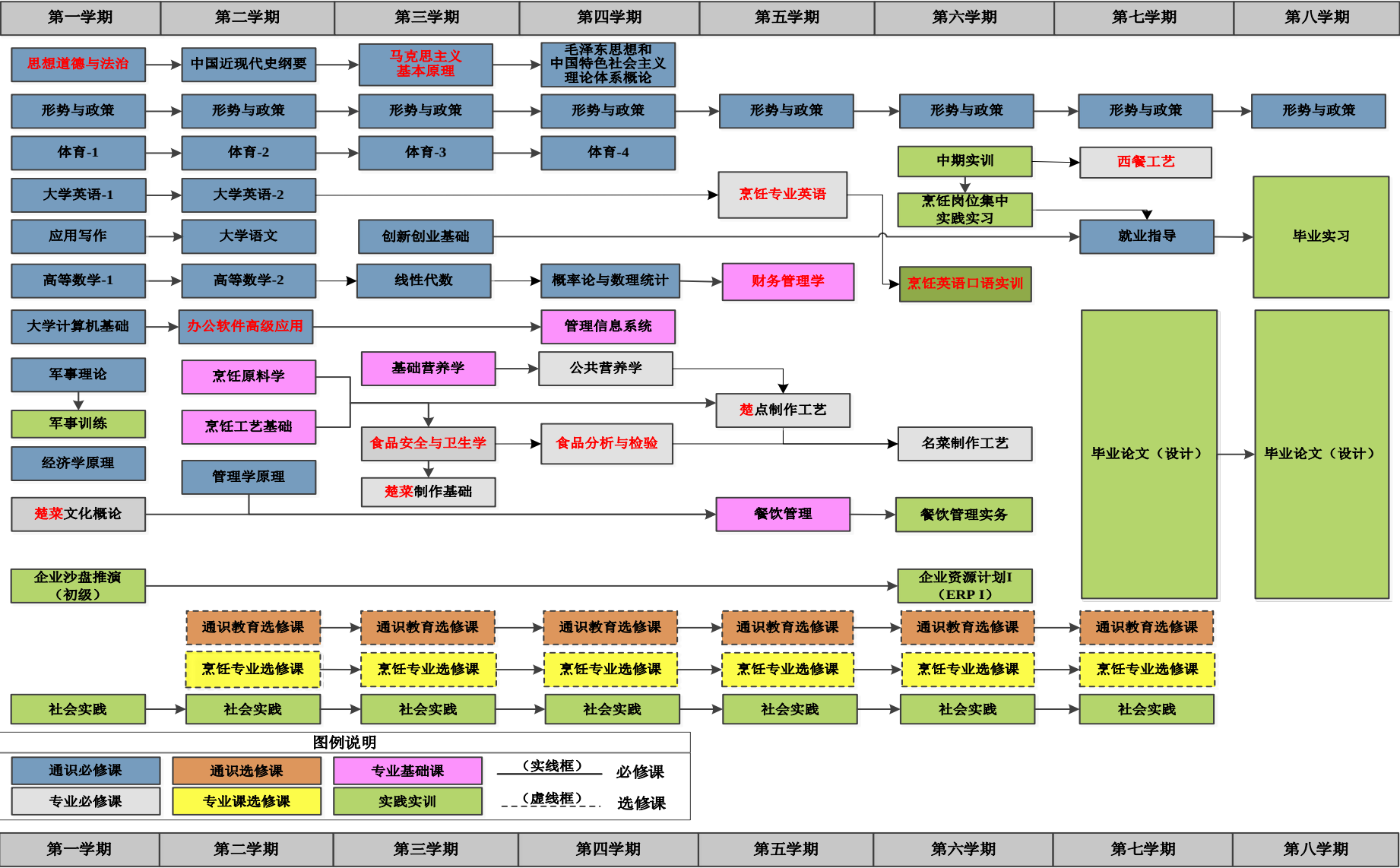
十、课程与培养要求的对应矩阵

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 烹 饪 学 知 识 与 技 能、 饮 食 文 化 知 识 与 素 养	2.2 食 营 养 与 安 全 知 识	2.3 餐 饮 管 理 和 饮 营 销	2.4 教 育 基 本 理 论 和 方 法	3.1 语 言 与 文 字 表 达、 人 际 沟 通、 组 织 协 调	3.2 外 国 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 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	思想道德与法治、马克思主义基本原理、中国近现代史纲要、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策	H	M			H				M					
	高等数学、线性代数、概率论与数理统计							H	M				M		
	经济学原理、管理学原理							H	M				M		
	大学英语									M	H				
	大学语文、应用写作				M					H				L	
	大学计算机基础										H				
	大学体育			H											
	创新创业基础							M		M		H	H		
劳动教育		M	H	M	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		H	M		L		H	M	L	H		
专业 基础 课	烹饪原料学						H	M						M	
	△烹饪工艺基础						H	M				H			
	△基础营养学						M	H				M		L	
	管理信息系统							M			H			M	
	财务管理学							M					L		
	楚菜文化概论						M			L		L		M	
	△餐饮管理							H		M		M	M		
专业 必修 课	食品分析与检验						M	M			M			L	
	楚菜制作基础						M	M				H			
	西餐工艺						M	M				H	L		
	△公共营养学						L	H				H		M	
	△名菜制作工艺						H					H	L		
	△食品安全与卫生学						M	H	M					M	
	楚点制作工艺						M	M				H	L		
	烹饪专业英语						M			M	M				
专业 选修 课	烹饪与营养教育发展前沿						M	M	M	M			M		
	食品微生物学						M	H	L			M			
	楚菜文化传播						M			M			L		
	中国饮食文化		M			M	M								
	烹饪化学						M	M				L			

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 烹 饪 知 识 与 技 能、 食 文 化 知 识 与 素 养	2.2 饮 食 营 养 与 安 全 知 识	2.3 餐 饮 管 理 和 餐 营 销	2.4 教 育 基 本 理 论 和 方 法	3.1 语 言 与 文 字 表 达、 人 际 沟 通、 组 织 协 调	3.2 外 国 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 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
专业选修课	茶艺与茶道				M		H		L				L		
	酒品与饮料				M		H		L				L		
	饮食美学				M		M			M				L	
	旅游学概论							L	M						
	节事活动运营管理				M					M			H	H	
	服务与社交礼仪								M		M	M	M		
	餐饮企业人力资源管理								M		M	L	L		
	酒店管理概论								M		M		L		
	餐饮企业营销与策划								M		L		M		
	现代企业制度								M					M	
	烹饪器具与设备					M		M					M		
	楚菜品牌建设与推广				M		M							M	
	心理学		M							H	M				
	教育学		M							H	M				
	产业组织理论								M	M	M				
	大数据导论（人文类）									H		H	M		
	人工智能导论（人文类）									H		H	M		
	中央厨房设计与管理						M	H					M		
	人工智能与数据分析基础（人文类）									H		H	L		
实践实验课	军事理论与军事训练	M	M	H							L				
	中期实训			M		M		H					H	L	L
	毕业实习			M		M		H	H				H		
	毕业论文(设计)							H	H				M		M
	社会实践	H	H	M		M									
	烹饪岗位集中实践实习			M		M	M	M					H		
	餐饮管理实务										M	H		H	
	烹饪英语口语实训									L	H	H			
	企业资源计划 I										M	H			L
	企业沙盘推演（初级）										M	H			L

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	2017	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	人类营养学（第三版）	何志谦	人民卫生出版社	2008	中文
4	营养学－概念与争论（第13版）	(美)弗朗西斯·显凯维奇·赛泽等主编 王希成王蕾主译	清华大学出版社	2017	中文
5	食品化学（第三版）	黄泽元、迟玉杰	中国轻工业出版社	2017	中文
6	食品风味化学	冯涛、田怀香	中国标准出版社	2013	中文
7	中医食疗学	施洪飞、方泓	中国中医药出版社	2016	中文
8	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
9	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
10	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
11	中国饮食史	姚伟钧、刘朴兵	武汉大学出版社	2020	中文
12	好吃：食物与文化之谜	(美)哈里斯	山东画报出版社	2001	中文
13	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
14	人力资源管理（第14版）	加里德斯勒	中国人民大学出版社	2017	中文
15	管理学（第13版）	罗宾斯	中国人民大学出版社	2017	中文
16	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
17	教育心理学（第三版）	张大均	人民教育出版社	2015	中文
18	教育学（第七版）	王道俊、郭文安	人民教育出版社	2016	中文
19	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	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 Basic Theory 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 TB5903 TB5904 TB5905	大学体育（1-4）Physical Education I-IV	4			144	2	2	2	2					体育	
		TB5504	大学计算机基础 Fundamentals of Computer Technology	1		18		1								信工	
		TB5203	办公软件高级应用 Advanced Application of Microsoft Office	3	36	18			3							信工	
		TB1001	经济学原理 Principle of Economics	2	36			2								经贸	
		TB2202	管理学原理 Principles of Management	2	36				2							工商	
		TB4601 TB4602 TB4611 TB4612	大学英语（1-2）College English I-II	8	144			4	4							外语	
		TB4908 TB4909	高等数学（1-2）Higher Mathematics I-II	7	126			3	4							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	
		TB4301	大学语文 College Chinese	3	54				3							新闻	
		TB4307	应用写作 Applied Writing	1	18			1								新闻	
		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					2						工商	
		TB3710	形势与政策 Current Affairs and Policy	2	36			√	√	√	√	√	√	√	√	马院	
		TB9001	劳动教育 Labour Education	1	2		30	√	√	√	√	√	√	√	√	学工处	
		通识必修课程小计				58	848	36	246	15	20	10	9	0	0	1	
	通识选修课程	人文与社会类			≥10				至少选修3个类别，其中，艺术与欣赏类为必选，《大学生心理健康教育》课程（2学分）为学生完成学业必修修读课程；本专业学生必须取得自然与科技类课程至少2学分。学生不得选修与本专业专业课相近的通识选修课。								
		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			≥10	≥180											

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	5	6	7	8	
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
		ZJ2804	△烹饪工艺基础 Basic Cuisine Technology	3	18		36		3							旅游
		ZJ2802	△基础营养学 Basal Nutriology	3	54					3						旅游
		ZJ5207	管理信息系统 Management Information System	3	54						3					信管
		ZJ2504	财务管理学 Financial Administration	3	54							3				会计
		ZJ2815	楚菜文化概论 Introduction to Chu cuisine culture	2	36			2								旅游
		ZJ2810	△餐饮管理 Catering Management									2				
		专业基础课程小计		18	288		36	2	5	3	3	5	0	0		
	专业必修课程	ZB2873	楚菜制作基础 Fundamentals of Chu cuisine	3	18		36			3						旅游
		ZB2833	△食品安全与卫生学 Hygiene and Food Safety	2	36					2						旅游
		ZB2875	食品分析与检验 Analysis and Detection on Food	2	30		6				2					旅游
		ZB2819	△公共营养学 Communal Nutriology	2	36						2					旅游
		ZB2872	楚点制作工艺 Production of Chu Pastry	4	18		54					4				旅游
		ZB2832	烹饪专业英语 Specific English for Cuisine	2	36							2				旅游
		ZB2804	△名菜制作工艺 Production of Famous Dish	4	18		54						4			旅游
		ZB2856	西餐工艺 Production of Western Food	4	18		54							4		旅游
		专业必修课程小计		23	210		204	0	0	5	4	6	4	4		
	专业选修课程	ZX2926	烹饪与营养教育专业发展前沿 Education of Cuisine and Nutrition Research Prospect	1	18									2		旅游
		ZX2858	食品微生物学 Food Microbiology	2	36					2						旅游
		ZX4417	楚菜文化传播 Chu Cuisine Cultural Transmission	2	36					2						新闻
		ZX2917	中国饮食文化 Chinese Cuisine Culture	2	36						2					旅游
		ZX2852	烹饪化学 Culinary Chemistry	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
		ZX2872	饮食美学 Diet Aesthetics	2	36									2		旅游
		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
		ZX3205	食品贮藏、保鲜与物流 Food storage, preservation and logistics	2	36									2		工商
专业教育课程	专业选修课程	ZX2807	服务与社交礼仪 Service and Social Etiquette	2	36							2				旅游
		ZX2891	酒店管理概论 Hospitality Management	2	36							2				旅游
		ZX2918	餐饮企业营销与策划 Marketing and planning of catering enterprises	2	36							2				旅游
		ZX2919	餐饮企业人力资源管理 Human resource management of catering enterprises	2	36							2				旅游

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	5	6	7	8	
专业教育课程	专业选修课程	ZX2252	现代企业制度 Modern Enterprise System	2	36									2		工商
		ZX2920	烹饪器具与设备 Cooking utensils and equipment	2	36									2		旅游
		ZX2921	楚菜品牌建设与推广 Brand construction and promotion of Chu cuisine	2	36									2		旅游
		ZX3703	心理学 Psychology	2	36							2				马院
		ZX1934	教育学 Pedagogy	2	36							2				财管
		ZX1007	产业组织理论 Industrial organization theory	2	36									2		经贸
		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
		ZX2922	中央厨房设计与管理 Central kitchen design and management	2	36						2					旅游
		ZX5595	人工智能与数据分析基础（人文类） Artificial Intelligence and Data Analysis Fundamentals（humanities）	2	36							2				信工
		ZX4998	大数据与商务智能（人文类） Big Data and Business Intelligence（humanities）	2	36								2			统数
		专业选修课程小计		21	378											
实践实验课程	实践类	SY9995	军事理论与军事训练 Military Theory and Training	2			√	√								武装部
		SY9984	毕业实习 Graduation Practice	4			√								√	旅游
		SY9983	毕业论文（设计） Graduation Thesis (Project)	4			√							√	√	旅游
		SY9994	社会实践 Social Practice	2			√	√	√	√	√	√	√	√		教务处
		SY9992	中期实训 Medium-term Training	2			√						√			旅游
		SY2820	烹饪岗位集中实践实习 Post Internship	10									√			旅游
	专业实验	SY2813	餐饮管理实务 Catering Management Practice	2		36							√			旅游
		SY2823	烹饪英语口语实训 Oral English Training for Cuisine	2		36							√			旅游
	跨专业实验	SY2218	企业资源计划 I（ERP I）（人力资源模块）	1		36								√		实验中心
	创新创业实验	SY9701	企业沙盘推演（初级） Enterprise sandbox deduction	1		22		√								实验中心
实践实验课程小计				30		94										
总计				160	1920	130	456									

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. 《烹饪与营养教育专业发展前沿》课程在第7学期开设，为学生完成学业必须修读的课程。

十四、烹饪与营养教育专业辅修专业/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	ZJ1005	微观经济学 Microeconomics	54	3	4
2	ZJ1001	宏观经济学 Macroeconomics	54	3	4
3	ZJ2506	会计学 Accounting	54	3	4
4	ZJ4904	统计学 Statistics	54	3	4
5	ZJ2804	△烹饪工艺基础 Basic Cuisine Technology	54	3	2
6	ZJ2802	△基础营养学 Basal Nutriology	54	3	3
7	ZJ5207	管理信息系统 Management Information System	54	3	4
8	ZJ2504	财务管理学 Financial Administration	54	3	5
9	ZJ2810	△餐饮管理 Catering Management	36	2	5
10	ZJ2815	楚菜文化概论 Introduction to Chu Cuisine Culture	36	2	1
11	ZB2873	楚菜制作基础 Production of Chu Cuisine	54	3	3
12	ZB2856	西餐工艺 Production of Western Food	72	4	7
13	ZB2819	△公共营养学 Communal Nutriology	36	2	4
14	ZB2804	△名菜制作工艺 Production of Famous Dish	72	4	6
15	ZB2833	△食品安全与卫生学 Hygiene and Food Safety	36	2	3
16	ZB2872	楚点制作工艺 Production of Pastry	54	3	5
17	ZB2832	烹饪专业英语 Specific English for Cuisine	36	2	5
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、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

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：082708T

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

本专业培养适应社会主义现代服务业市场经济需要，德智体美劳全面发展，具备良好的科学和人文素养，掌握经济学、管理学学科基础知识和烹饪与营养专业知识，具备扎实的烹饪专业基本技能和食品营养分析能力，能在酒店、餐饮、食品加工企业及机关企事业单位从事饮食管理、服务和公共营养顾问工作，培养有思想，有能力，有担当的实践、实用、实干人才。

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问题、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：△公共营养学、△食品安全与卫生学、△名菜制作工艺、△餐饮管理、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 74 学分，其中通识必修课 16 学分，通识选修课 6 学分，专业基础课 10 学分，专业必修课 15 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予测试。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	15	1	20.3%	1.4%
二、通识选修课程	6	0	8.1%	0
三、专业基础课程	10	0	13.5%	0
四、专业必修课程	15	0	20.3%	0
五、专业选修课程	10	0	13.5%	0
六、实践与实验课程	3	14	4.1%	18.9%
小 计	59	15	79.7%	20.3%
合 计	74		100	

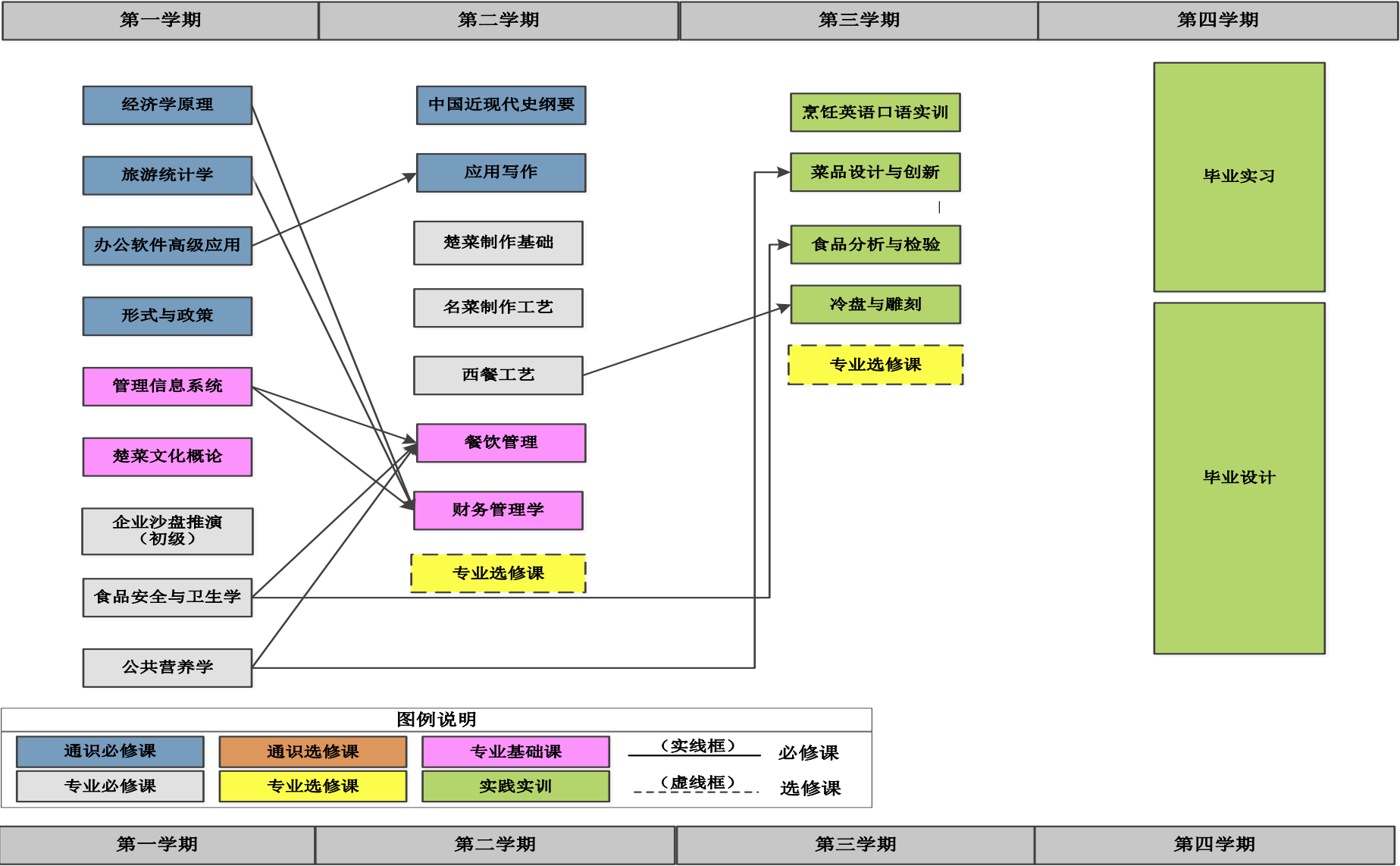
十、课程与培养要求的对应矩阵

课程类别	课程名称	培养要求														
		1.1 政治坚定	1.2 科学的世界观、人生观	1.3 健康的体魄和良好心理素质	1.4 具有鉴赏、评价和创造美的能力	1.5 热爱劳动、尊重劳动者，有成为合格社会主义建设者和接班人的坚定志向	2.1 经济学、管理学基本理论和方法	2.2 酒店业的行理	2.3 掌握服务管理理论	2.4 数量分析方法	3.1 语言与文字达、际通、组织协调	3.2 国语和算基应能力	3.3 外语计机础用力	3.4 动手力、会能力	3.5 动能力	3.6 创新意识、创业精神和创新能力
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						
	经济学原理						H	M	M	H						
	统计学						H	M	M	H						
	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	管理信息系统	H					M	H	M							
	楚菜文化概论	H					H	M							M	
	△餐饮管理							H	M	M						M
	财务管理学	H	M					M	M	H						
专业必修课	楚菜制作基础							H	M							
	△食品安全与卫生学						M	H	M						M	
	△公共营养学	M	M				H			H						
	△名菜制作工艺						H		M							
	西餐工艺		M					H		M						
专业选修课	人工智能导论				H			M								
	大数据导论				M			M	H							
	食品微生物学						M	M		H		M				H
	中国饮食文化	H	M					M	H		H				M	
	茶艺与茶道				M			M	H			M			H	M
	酒品与饮料								H			H				M
	饮食美学		M		H										M	
	旅游学概论						H	M	H	L			M		L	
	节事活动运营管理		H	H	M	M				L						
专业选修课	食品贮藏、保鲜与物流				H	M				L					M	
	服务与社交礼仪				H								M			
	餐饮企业营销与策划		M		H											
	餐饮企业人力资源管理				M		M	H								

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 健康的体魄和良好心理素质	1.4 具有鉴赏、评价和创造的能力	1.5 热爱劳动、尊重劳动者，合格的社会主义建设者和接班人的坚定志向	2.1 经济学、管理学基本理论和方法	2.2 酒店市场的运行原理	2.3 掌握服务管理理论	2.4 数量分析方法	3.1 语言与文字、人际沟通、组织协调	3.2 外语和计算机应用能力	3.3 动手能力、社会实践能力	3.4 创新意识、创业精神和创新能力	3.5 文献检索、调查调研的基本方法
专业选修课	烹饪器具与设备		M		H										
	心理学							M		H		H	H		
	教育学	H	M			M									
	产业组织理论		M		H										
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							M		H		H			
	菜品设计与创新							M			H	H			
	烹饪英语口语实训								L	H	M	H			
	企业沙盘推演（初级）									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	2017	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	人类营养学（第三版）	何志谦	人民卫生出版社	2008	中文
4	营养学－概念与争论（第13版）	(美)弗朗西斯·显凯维奇·赛泽等主编 王希成王蕾主译	清华大学出版社	2017	中文
5	食品化学（第三版）	黄泽元、迟玉杰	中国轻工业出版社	2017	中文
6	食品风味化学	冯涛、田怀香	中国标准出版社	2013	中文
7	中医食疗学	施洪飞、方泓	中国中医药出版社	2016	中文
8	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
9	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
10	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
11	中国饮食史	姚伟钧、刘朴兵	武汉大学出版社	2020	中文
12	好吃：食物与文化之谜	(美)哈里斯	山东画报出版社	2001	中文
13	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
14	人力资源管理（第14版）	加里德斯勒	中国人民大学出版社	2017	中文
15	管理学（第13版）	罗宾斯	中国人民大学出版社	2017	中文
16	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
17	教育心理学（第三版）	张大均	人民教育出版社	2015	中文
18	教育学（第七版）	王道俊、郭文安	人民教育出版社	2016	中文
19	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	1	18			√	√	√	√		马院
		TB9001	劳动教育	1	2		30	1					学工处
		TB5203	办公软件高级应用	3	36	18		3					信工
		TB1001	经济学原理 Principle of Economics	2	36			3					工商
		TB4931	旅游统计学 Tourism statistics	3	54			3					统数
		TB4307	应用写作 Applied Writing	1	18				1				新闻
		通识必修课程小计			16	254	18	30	10	1			
	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	ZJ5207	管理信息系统 Management Information System	3	54			3					信管
		ZJ2815	楚菜文化概论 Introduction to Chu cuisine culture	2	36			2					旅游
		ZJ2810	△餐饮管理 Catering Management	2	36				2				旅游
		ZJ2504	财务管理学 Financial Administration	3	54				3				会计
		专业基础课程小计			10	180			5	5			
	专业必修课	ZB2873	楚菜制作基础 Fundamentals of Chu cuisine	3	18		36		3				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 Communal Nutriology	2	36			2					旅游
		ZB2804	△名菜制作工艺 Production of Famous Dish	4	18		54		4				旅游
		ZB2856	西餐工艺 Production of Western Food	4	18		54		4				旅游
		专业必修课程小计			15	126			4	11			
	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
		ZX2858	食品微生物学 Food Microbiology	2	36			2					旅游

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 Cculture	2	36					2		旅游
		ZX2852	烹饪化学 Culinary Chemistry	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
		ZX2872	饮食美学 Diet Aesthetics	2	36					2		旅游
		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
		ZX3205	食品贮藏、保鲜与物流 Food storage, preservation and logistics	2	36			2				旅游
		ZX2807	服务与社交礼仪 Service and Social Etiquette	2	36				2			旅游
		ZX2918	餐饮企业营销与策划 Marketing and planning of catering enterprises	2	36			2				旅游
		ZX2919	餐饮企业人力资源管理 Human resource management of catering enterprises	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
		ZX1934	教育学 Pedagogy	2	36					2		财管
		ZX1007	产业组织理论 Industrial organization theory	2	36					2		经贸
专业选修课程小计				10	168		12	12	12			
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
		SY2803	菜品设计与创新 Design and Creation of Cooking	2	18	18				√		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	SY9701	企业沙盘推演（初级） Enterprise sandbox deduction	1		22		√				实验中心
实践实验课程小计				17	66	94						
总计				74	794	112						

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