

旅游管理专业简介

专业名称：旅游管理 540101

修业年限：三年

培养目标：旅游管理专业毕业生主要从事旅行社地接、全陪等导游服务，旅行社计调、招待与外联，景点景区博物馆展览馆讲解服务与管理，旅游咨询管理顾问、旅游产品策划与营销，定制旅行服务管理、研学旅行服务管理等工作。

主干课程：

| | |
|------------|------------------|
| 《甘肃模拟导游》 | 课程负责人: 晋艺波, 教授; |
| 《旅游职业形象塑造》 | 课程负责人: 许春华, 教授; |
| 《旅游法规与道德》 | 课程负责人: 孔玉玲, 副教授; |
| 《地方导游基础知识》 | 课程负责人: 张海燕, 副教授; |
| 《导游业务》 | 课程负责人, 张语悦, 讲师; |
| 《全国导游基础知识》 | 课程负责人: 司玲, 讲师。 |

专业特色：

旅游管理专业是国家骨干院校重点建设专业、国家骨干专业、省级职业教育骨干专业，省级职业教育精品在线课程 3 门，构建了“双元·六融合·三阶进”人才培养模式，PTPO 课程体系，本专业主要培养具有良好的职业素养、娴熟的职业技能以及扎实的管理理念的高素质技能型人才。本专业拥有多处校内实训基地及校外实训资源，满足不同层次学生的实训需要，能够通过多样化的实习、实训、实践等形式，掌握旅游服务与管理的理论知识与岗

位操作技能，使学生实现毕业即上岗，上岗即就业的目标。本专业拥有“双师型”结构的师资队伍，年龄结构合理，教学水平扎实，行业影响力突出，能够满足教学实训的多方面需求。

旅游管理创新创业实训基地：

| 序号 | 实验室/ 实训室 | 实验实训项目 | 实训内容 | 实验实训人数 | 工位数 |
|----|-------------|--------------|------------------|--------|-----|
| 1 | 导游实训室 | 导游服务技能 | 导游服务技能 | 30 | 30 |
| | | 导游资格证培训 | 导游资格证培训 | 30 | 30 |
| | | 导游礼仪训练 | 导游礼仪训练 | 30 | 30 |
| 2 | 餐厅客房实训室 | 餐厅服务技能训练 | 餐厅服务技能训练 | 30 | 30 |
| | | 酒店礼仪训练 | 酒店礼仪训练 | 30 | 30 |
| | | 宴会策划与设计 | 宴会策划与设计 | 30 | 30 |
| 3 | 茶艺实训室 | 茶事礼仪实训 | 茶事礼仪实训 | 30 | 30 |
| | | 茶具使用与鉴赏、茶叶评审 | 茶具使用与鉴赏、 茶叶评审 | 30 | 30 |
| | | 各类茶叶冲泡技能 | 各类茶叶冲泡技能 | 30 | 30 |



(茶艺实训室)

茶艺实训室主要满足《茶艺与茶文化》课程实践以及大学生相关创新项目实践环节的需要。茶艺实训室建筑面积约 100 平方，开放率 99%，茶艺实训室向学生提供实训场所，通过茶技艺实训和茶道感悟，巩固课堂所学的理论，同时，培养学生的思想情操、审美素养、礼仪风范。中国茶艺广泛涉猎与茶艺、茶道相关的中国传统文化、哲学和艺术，十分有利于在学科交叉中发展学生的创造思维和文创能力。



(餐饮客房实训室)

餐厅客房实训室，建筑面积 120 平方米。可同时容纳 30 名学生进行模拟训练，实训内容中餐宴会摆台、中餐主题宴会设计、中餐菜单设计等。本实训室可承担《餐饮服务与管理》、《宴会

设计实务》等专业课程的教学要求，通过实训使学生熟悉中餐服务的基本内容、要求和服务流程，能够熟练掌握中餐服务的操作标准和操作技巧，具备一定的中餐基层管理技能，培养学生的实践能力和职业素养，培养学生综合分析问题解决问题的能力。



(导游实训室)

导游实训室建设面积 120 平方米，主要用于模拟导游技能训练，开展模拟导游讲解、带团技巧、全陪服务程序训练、地陪服务程序训练、景点导游讲解等专业技能训练，满足《甘肃模拟导游》、《导游才艺展示》、《旅行社服务与管理》等课程的教学

就业方向：

旅游管理专业毕业生主要从事旅行社地接、全陪等导游服务，旅行社计调、招待与外联，景点景区博物馆展览馆讲解服务与管理，旅游咨询管理顾问、旅游产品策划与营销，定制旅行服务管理、研学旅行服务管理等工作。

接续普通本科专业举例：旅游管理、酒店管理等