

常州旅游商贸高等职业技术学校

实施性人才培养方案

(2021 级)

专业名称	旅游外语
专业代码	770209
学制	三年
招生对象	初中毕业生或具有同等学力者
学校(盖章)	常州旅游商贸高等职业学校
填报日期	2021年8月

一、专业与专门化方向

专业名称：旅游外语（专业代码 770209）

专门化方向：旅游意大利语方向、旅游英语方向、旅游日语方向

二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

基本学制：3 年

三、培养目标

本专业落实立德树人根本任务，注重学生德智体美劳全面发展，培养具有良好的职业道德和职业素养，掌握旅游外语专业对应职业岗位必备的知识与技能，能胜任旅行社、景区、外事等部门等一线工作，积极通过学校意、美、英、日等国际合作项目继续深造提升，具备职业适应能力和可持续发展能力的高素质复合型技术技能人才。

四、职业面向

专门化方向	职业（岗位）	职业资格或职业技能等级要求	继续学习专业	
旅游意大利语	导游 (4-07-04-01) 旅行社计调 (4-07-04-03) 旅游咨询员 (4-07-04-04)	1. 研学旅行策划与管理 1+x 职业技能等级证书 (初级)：亲子猫（北京）国际教育科技有限公司 2. 公共英语证书一级： 教育部考试中心 3. 茶艺师证书：江苏省 常州技师学院 4. 餐厅服务员证书：江 苏省常州技师学院 5. 国际日本语能力测 试证书 N4：日本国际交 流基金会	高职： 旅游管理 (意大利、 国内)	本科： 旅游管理 (意大利、 国内)
旅游英语			高职： 旅游管理 (美国、新 加坡、国内)	本科： 旅游管理 (美国、新 加坡、国内)
旅游日语			高职： 旅游管理 (日本、国 内)	本科： 旅游管理 (日本、国 内)

五、培养规格

（一）综合素质

1. 树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的思想政治素质，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的

爱国情感，砥砺强国之志、实践报国之行。

2. 具有社会责任感，履行公民义务，行使公民权利，维护社会公平正义。具有较强的法律意识和良好的道德品质，遵法守纪、履行公民道德规范和中职生行为规范。

3. 具有扎实的文化基础知识和较强的学习能力，为专业发展和终身发展奠定坚实的基础。

4. 具有良好的心理素质和健全的人格，尊重生命，掌握基本运动知识和运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，具有健康的体魄。

5. 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1~2 项艺术爱好。

6. 具有积极劳动态度和良好劳动习惯，具有良好职业道德、职业行为，弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。

7. 具有正确职业理想、科学职业观念和一定的职业生涯规划能力，能够适应社会发展和职业岗位变化。

8. 具有良好的社会参与意识和人际交往能力、团队协作精神。热心公益、志愿服务，具有奉献精神。

9. 具备质量意识、环保意识、安全意识、创新思维。

（二）职业能力

1. 行业通用能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具备与本专业职业发展需要的人文素养和职业承受能力。

（3）具备流畅的语言表达能力，能够流利表达自己思想和想法。

（4）具备跨文化交际能力，能够和不同文化的人进行正常有效沟通。

（5）具备创新和思辨能力，对新生事物有自己的独特的思考、辨析能力。

（6）具备团队合作、组织协调能力。

（7）具有熟练运用计算机的能力和英文、意大利语、日语打字能力。

（8）有一定的公关销售、基层管理能力。

（9）具有一定的信息收集和处理能力、交流合作能力、解决问题能力、组织协调能力。

（10）具备一定的商务核算能力。

(11) 具备一定的文案能力（PPT、活动方案、企划）。

(13) 具有一定的创新和创业能力。

2. 职业特定能力

(1) 旅游意大利语方向

①具备良好的意大利语日常会话交流和沟通能力；在国外留学时与师生流利会话交流。

②具有较扎实的酒店前厅服务能力，能为外籍游客办理咨询、预订、入住、退房、外币兑换、投诉等服务。

③具有较扎实的酒店餐饮服务能力，能为外籍游客进行订位、接待、菜单点菜、介绍菜色、菜的做法、介绍酒水饮料、应付宾客投诉、结账等服务。

④具有扎实的导游服务技能，能为外籍游客提供意大利语的景点讲解导游服务工作。

⑤熟练掌握旅行社门市接待岗位工作流程，熟悉旅游线路，能运用意大利语与旅游者进行业务洽谈、解答游客的各种咨询。

⑥熟练掌握旅行社计调岗位工作流程，根据接待计划为旅游团订餐、订车，及时做好有关餐、车预订的变更或取消工作。

⑦熟练掌握旅行社销售岗位工作流程，能设计旅游产品，制定旅游营销计划，掌握销售政策，推销旅游产品。

⑧具备初级意大利语应用文写作能力。

(2) 旅游英语方向

①具备良好的英语日常会话交流和沟通能力；在国外留学时与师生流利会话交流。

②具有较扎实的酒店前厅服务能力，能为外籍游客办理咨询、预订、入住、退房、外币兑换、投诉等服务。

③具有较扎实的酒店餐饮服务能力，能为外籍游客进行订位、接待、菜单点菜、介绍菜色、菜的做法、介绍酒水饮料、应付宾客投诉、结账等服务。

④具有扎实的导游服务技能，能为外籍游客提供英语景点讲解导游服务工作。

⑤熟练掌握旅行社门市接待岗位工作流程，熟悉旅游线路，能运用英语与旅游者进行业务洽谈、解答游客的各种咨询。

⑥熟练掌握旅行社计调岗位工作流程，根据接待计划为旅游团订餐、订车，及时做好有关餐、车预订的变更或取消工作。

⑦熟练掌握旅行社销售岗位工作流程，能设计旅游产品，制定旅游营销计划，掌握销售政策，推销旅游产品。

⑧具备初级英语应用文写作能力。

（3）旅游日语方向

①具备良好的日语日常会话交流和沟通能力；在国外留学时与师生流利会话交流。

②具有较扎实的酒店前厅服务能力，能为外籍游客办理咨询、预订、入住、退房、外币兑换、投诉等服务。

③具有较扎实的酒店餐饮服务能力，能为外籍游客进行订位、接待、菜单点菜、介绍菜色、菜的做法、介绍酒水饮料、应付宾客投诉、结账等服务。

④具有扎实的导游服务技能，能为外籍游客提供日语景点讲解导游服务工作。

⑤熟练掌握旅行社门市接待岗位工作流程，熟悉旅游线路，能运用日语与旅游者进行业务洽谈、解答游客的各种咨询。

⑥熟练掌握旅行社计调岗位工作流程，根据接待计划为旅游团订餐、订车，及时做好有关餐、车预订的变更或取消工作。

⑦熟练掌握旅行社销售岗位工作流程，能设计旅游产品，制定旅游营销计划，掌握销售政策，推销旅游产品。

⑧具备初级日语应用文写作能力。

3. 跨行业职业能力

（1）具有适应岗位变化的能力，能根据省市“1+X”工作要求，取得研学旅行策划与管理职业技能等级证书（初级）（“1+X”证书）。

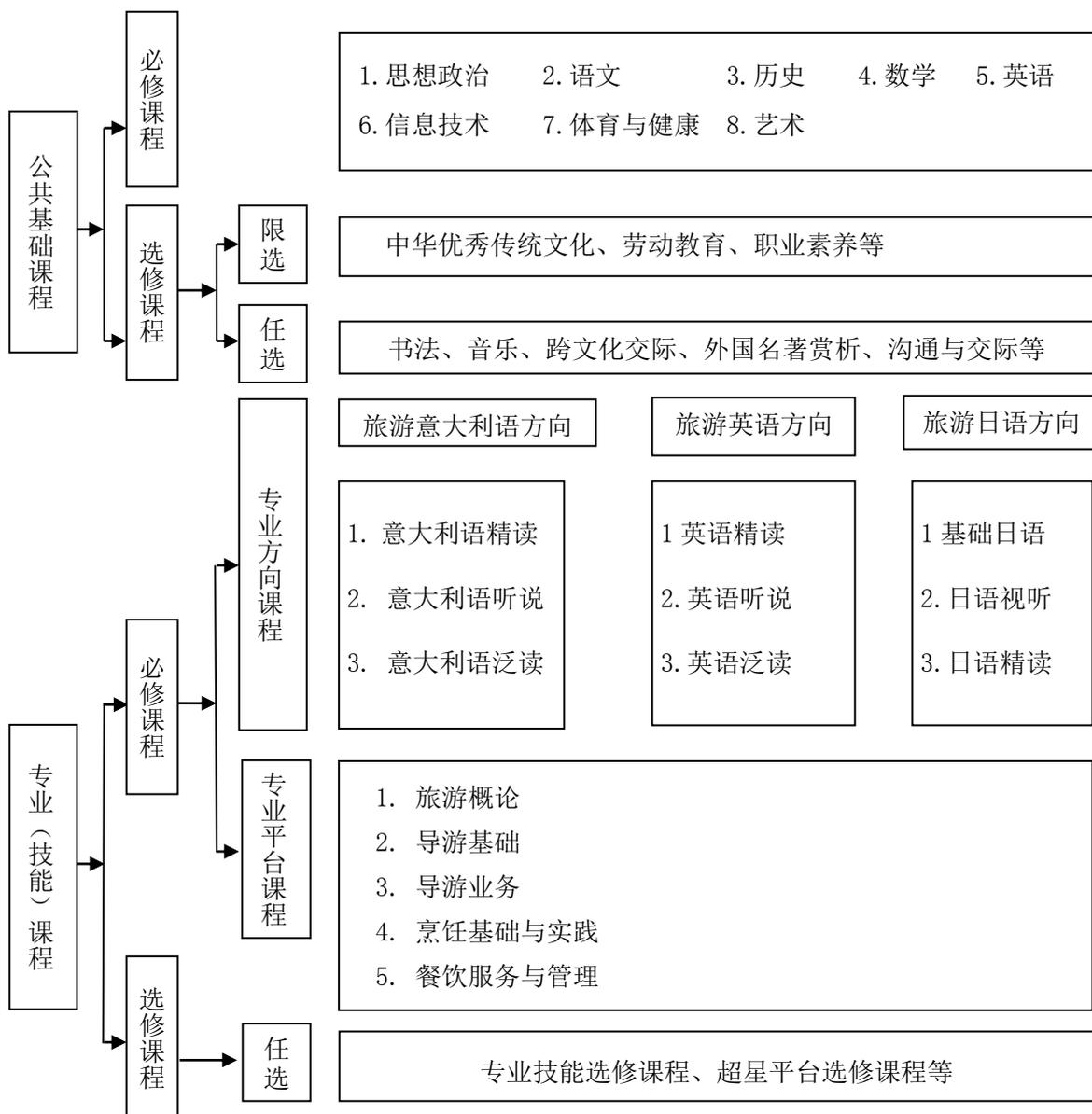
（2）具有企业管理及生产现场管理的基础能力。

（3）具有创新和创业的基础能力。

六、课程设置及教学要求

(一) 课程结构

(一) 课程结构



(二) 主要课程教学要求

1. 公共基础课程教学要求

课程名称	教学内容及要求	学时
思想政治	严格执行教育部颁布的中等职业学校思想政治课程标准。本校结合旅游商贸类办学特色、专业实际、学生发展需求和行业发展特点，增加 18 学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	162
语文	严格执行教育部颁布的中等职业学校语文课程标准。其中限定选修（职业模块）54 学时的教学内容，由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点，依据课程标准，在部颁教材中选择确定，同时学校根据省学业水平考试等要求增加 18 学时的任意选修内容	234
历史	严格执行教育部颁布的中等职业学校历史课程标准	72
数学	严格执行教育部颁布的中等职业学校数学课程标准。其中限定选修（职业模块）36 学时的教学内容，由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点，依据课程标准选择确定，同时学校根据省学业水平考试等要求增加 18 学时的任意选修内容	234
英语	严格执行教育部颁布的中等职业学校英语课程标准。其中限定选修（职业模块）36 学时的教学内容，由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点，依据课程标准选择确定，同时学校根据省学业水平考试等要求增加 18 学时的任意选修内容	234
信息技术	严格执行教育部颁布的中等职业学校信息技术课程标准。具体教学内容应结合本专业实际、学生发展需要，依据课程标准选择确定	108
体育与健康	严格执行教育部颁布的中等职业学校体育与健康课程标准。其中限定选修和任意选修教学内容，由学校结合教学实际、学生发展需求，在课程标准的拓展模块中选择确定	162
艺术	严格执行教育部颁布的中等职业学校艺术课程标准	36

2. 主要专业（技能）课程教学要求

课程名称 (学时)	主要教学内容	能力要求
旅游概论 (36)	<p>(1) 旅游的产生及其科学概念；</p> <p>(2) 旅游的本质、属性与特征；</p> <p>(3) 旅游的发展历程及其时代特征；</p> <p>(4) 旅游活动的构成要素；</p> <p>(5) 旅游业的构成</p> <p>(6) 旅游市场；</p> <p>(7) 旅游与旅游业的影响和作用；</p> <p>(8) 旅游与旅游业的发展前景</p>	<p>(1) 能够了解旅游产生的过程；</p> <p>(2) 能够掌握旅行、旅游的联系和区别；</p> <p>(3) 能够掌握旅游活动的构成要素及划分旅游的类型；</p> <p>(4) 能够认识并掌握旅游活动的属性与特征；</p> <p>(5) 能够掌握世界和中国旅游发展的历程；</p> <p>(6) 能够掌握世界和中国旅游发展各阶段的特征；</p> <p>(7) 能够掌握旅游者的概念及旅游者产生的客观条件；</p> <p>(8) 能够掌握旅游资源的概念，认识开发和保护旅游资源的重要性；</p> <p>(9) 能够掌握旅游业的行业构成和特点；</p> <p>(10) 能够掌握旅游业的三大支柱产业及其作用及发展趋势；</p> <p>(11) 能够掌握旅游市场的概念、供求规律以及对旅游市场进行划分的必要性、意义和常用的划分标准；</p> <p>(12) 能够了解国际旅游市场游客流量及流向的变化规律，掌握旅游市场细分的方法；</p> <p>(13) 能够掌握旅游业在国民经济中的地位；</p> <p>(14) 能够掌握旅游的发展对经济、社会、文化的积极影响及校级影响；</p> <p>(15) 能够掌握生态旅游及旅游的可持续发展；</p> <p>(16) 能够掌握世界和我国旅游业发展的未来趋势</p> <p>(17) 培养科学严谨及爱岗敬业的精神及沟通表达的能力</p>
导游基础 (72)	<p>(1) 中国的历史文化；</p> <p>(2) 中国的年节民俗；</p> <p>(3) 中国自然景观；</p> <p>(4) 中国的宗教文化；</p> <p>(5) 中国的古代建筑；</p> <p>(6) 现代建筑和主题公园；</p> <p>(7) 中国古典园林；</p> <p>(8) 中国旅游文学知识；</p> <p>(9) 其他基础知识</p>	<p>(1) 掌握中国古代史、近代史和历史常识；</p> <p>(2) 能为游客提供历史文化知识讲解；</p> <p>(3) 能够掌握汉族和少数民族的年节民俗；</p> <p>(4) 能运用民族民俗文化的相关知识，分析、讲解旅游景点的民俗文化；</p> <p>(5) 能够掌握山地、水、动植物、气候及天气景观；</p> <p>(6) 能运用所学知识，分析并扩充相关代表性景点的导游词，对典型性自然景观进行导游词的讲解；</p> <p>(7) 能够掌握佛教、道教、伊斯兰教和基督教的种类、供奉对象、教义、宗教名胜；</p> <p>(8) 能运用所学知识，分析并扩充相关代表性景点的导游词，对典型性的宗教景观进行讲解；</p> <p>(9) 掌握宫殿、坛庙、陵园的布局与结构特点、著名楼阁的建筑特色；</p> <p>(10) 能分析现代建筑的风格、特征，对典型性现代建筑进行讲解；</p> <p>(11) 能说出中国现存的著名古典园林的基本情况；</p> <p>(12) 掌握皇家园林、私家园林和寺观园林的特点；</p> <p>(13) 能说出对联的分类及特点，并进行对联赏析；</p> <p>(14) 能欣赏所学旅游文学知识的美；</p> <p>(15) 能渲染和传播中国丰富的风物特产资源；</p>

课程名称 (学时)	主要教学内容	能力要求
		(16) 培养严谨务实、沟通表达、团结合作的能力;
导游业务 (72)	<p>(1) 导游服务、导游人员、导游人员的职业道德与修养</p> <p>(2) 地方导游、全程导游、景区导游、散客旅游服务规程与服务质量</p> <p>(3) 导游人员的语言、带团、讲解和应变技能</p> <p>(4) 旅行社知识, 入出境知识, 交通知识, 货币与保险知识, 其他常识</p> <p>(5) 中医学、陶瓷文化、珠宝玉石文化</p> <p>(6) 游客心理与旅游服务</p> <p>(7) 自然和人文旅游资源</p>	<p>(1) 掌握导游人员的职业道德与修养;</p> <p>(2) 培养学生养成良好的职业道德和职业修养;</p> <p>(3) 掌握地方导游、全程导游、景区导游和散客旅游的服务规程和服务质量要求;</p> <p>(4) 能按照地方导游、全程导游、景区导游和散客旅游的服务程序为游客提供相关服务;</p> <p>(5) 掌握导游人员语言技巧和带团、讲解时的表达技巧;</p> <p>(6) 能运用实地导游讲解常用技法为游客提供生动精彩的讲解;</p> <p>(7) 运用所学知识, 能在带团过程中处理游客的个别要求;</p> <p>(8) 掌握旅行社知识, 入出境知识, 交通知识, 货币与保险知识, 其他常识;</p> <p>(9) 能为游客办理出入境手续; 能运用航空、铁路、水路客运知识, 货币、保险知识, 卫生常识和安全常识为游客提供服务;</p> <p>(10) 掌握中医学、陶瓷文化、珠宝玉石文化;</p> <p>(11) 使学生在导游过程中为学生提供更好的中医、陶瓷、珠宝玉石服务;</p> <p>(12) 掌握游客心理, 为游客提供个性化服务;</p> <p>(13) 掌握自然和人文旅游资源</p> <p>(14)) 培养吃苦耐劳、爱岗敬业、沟通表达、团结合作的能力</p>
烹饪基础与实践 (36)	<p>(1) 中国烹饪史概述;</p> <p>(2) 中国主要菜系概述;</p> <p>(3) 烹饪原料的初步热处理方法;</p> <p>(4) 火候;</p> <p>(5) 制汤;</p> <p>(6) 调味;</p> <p>(7) 热菜的烹调方法;</p> <p>(8) 宴席制作</p>	<p>(1) 了解中国烹饪史发展的各个阶段;</p> <p>(2) 掌握中国烹饪史各个阶段的发展特点;</p> <p>(3) 了解中国主要菜系的分类及区域;</p> <p>(4) 掌握中国主要菜系的特点及代表作;</p> <p>(5) 了解烹饪原料初步热处理的种类;</p> <p>(6) 掌握烹饪原料初步热处理的工艺要求;</p> <p>(7) 了解火候的定义;</p> <p>(8) 掌握不同火候适用的菜肴种类;</p> <p>(9) 了解汤的不同种类;</p> <p>(10) 掌握各种汤的制作工艺;</p> <p>(11) 了解调味的目的及种类;</p> <p>(12) 掌握调味的相互作用;</p> <p>(13) 了解中餐热菜的烹调方法;</p> <p>(14) 掌握中餐热菜的烹调适用品种;</p> <p>(15) 了解宴席制作的的目的及分类;</p> <p>(16) 掌握并运用烹调基础知识和基本技能, 设计、制作一般宴席菜肴;</p> <p>(17) 培养吃苦耐劳精神和实践能力</p>
餐饮服务与管理 (36)	<p>(1) 中餐知识;</p> <p>(2) 酒水知识;</p> <p>(3) 托盘行走;</p> <p>(4) 餐巾折花;</p> <p>(5) 酒水服务(示酒);</p>	<p>(1) 掌握中餐菜系的分类与特点;</p> <p>(2) 了解中式烹饪的方法, 熟练掌握中餐厅的经营特征;</p> <p>(3) 熟练掌握六大基酒的分类情况;</p> <p>(4) 说出代表性鸡尾酒的种类, 能够阐述世界三大</p>

课程名称 (学时)	主要教学内容	能力要求
	(6) 中餐宴会主题设计与摆台	饮料(咖啡、茶、可可)的基本情况; (5) 掌握托盘行走基本要领; (6) 能够保持正确的托盘行走姿态; (7) 掌握餐巾折花的基本知识和要领; (8) 能够在5分钟以内,完成10朵不同造型的餐巾折花操作训练,每种折花要求至少3种技法(5种动物折花造型,5种植物折花造型); (9) 掌握酒水服务操作的基本知识和要领; (10) 能够熟练操作红葡萄酒示酒环节、斟酒服务;在规定时间内,完成酒水服务操作; (11) 掌握中餐宴会主题设计与摆台的方法与步骤; (12) 能够理论联系实际,设计并完成富有主题和文化内涵的中餐宴会台面,结合中餐饮食文化,提炼摆台全过程; (13) 培养爱岗敬业的态度和实践能力
意大利语 精读 (288)	(1) 意大利语的发音和朗读; (2) 定冠词与名词以及阴阳性和单复数的转换; (3) 直陈式现在时的变位与用法; (4) 形容词的使用; (5) 动词过去时; (6) 代词的使用; (7) 简单将来时; (8) 动词过去未完成时的学习; (9) 情态动词的使用; (10) 动词命令式前置词; (11) 被动式	(1) 掌握意大利语字母以及字母组合的发音; (2) 正确朗读意大利语单词和句子,并能够根据不同的语言环境注意语音语调的区别; (3) 掌握定冠词与名词的阴阳性与单复数; (4) 能正确使用定冠词与名词的搭配; (5) 熟练掌握常用动词变位; (6) 准确判断应该使用的时态,直陈式规则动词与不规则动词变位; (7) 学习形容词的分类; (8) 掌握形容词在句子中的正确搭配使用; (9) 学习动词过去时; (10) 掌握动词过去时的用法; (11) 学习代词分类; (12) 掌握代词的正确使用; (13) 学习将来时的变位; (14) 掌握动词将来时的结构和用法; (15) 学习过去未完成时的变位; (16) 掌握过去完成时的结构和用法; (17) 学习情态动词的变位; (18) 掌握情态动词的用法; (19) 学习动词命令式的动词变位; (20) 掌握动词命令式的用法; (21) 学习动词的被动式构成; (22) 掌握被动式的用法; (23) 培养严谨务实、沟通表达、团结合作的能力
意大利语 泛读 (72)	(1) 意大利地理概况; (2) 意大利节日和传	(1) 了解意大利的地理概况; (2) 看懂意大利地理概况的相关文章; (3) 了解意大利的节日和传统风俗; (4) 看懂意大利节日和传统风俗的相关文章; (5) 了解意大利的美食知识和概况;

课程名称 (学时)	主要教学内容	能力要求
	统; (3) 意大利美食; (4) 意大利时尚; (5) 意大利的艺术; (6) 意大利的影视; (7) 意大利文学	(6) 看懂意大利节日和传统风俗的相关文章; (7) 了解意大利的时尚知识和概况; (8) 看懂意大利时尚的相关文章; (9) 了解意大利的艺术知识和概况; (10) 看懂意大利艺术的相关文章; (11) 了解意大利的影视知识和概况; (12) 看懂意大利节影视的相关文章; (13) 了解意大利的文学知识和概况; (14) 看懂意大利节文学的相关文章; (15) 学会用语言去学习和增进知识, 提高语言感受能力, 获取大量的信息, 学会用意大利语的语言思维进行自如地理解及表达, 学以致用, 能够辨证地取舍、运用的信息, 对所读文章有所见解 能够将文章中的相关知识点应用到自己的表达中
意大利语听说 (108)	(1) 语句的听写练习短文听说; (2) 电话交谈; (3) 工作介绍; (4) 旅行交谈; (5) 口译技巧; (6) 根据所听内容进行复述	(1) 学习听写的技巧; (2) 能够结合语法, 纠正听写内容; (3) 掌握电话交谈句型; (4) 能听懂电话交谈的录音, 准确掌握对话信息; (5) 掌握工作介绍的相关句型; (6) 能听懂工作介绍的录音, 准确掌握对话信息; (7) 掌握关于旅行的相关句型; (8) 能听懂关于旅行的录音, 掌握对话中的信息; (9) 掌握口译的技巧 (10) 能够进行简单语句的翻译; (11) 掌握听力时重点的选择; (12) 能够根据听到的内容进行重点复述; (13) 通过听说的基本技能的综合训练, 能够在日常生活中听懂一般场合的意大利语交谈和讲话, 领会说话人的态度、感情和真实意图, 具有基本的意大利语交际能力
英语精读 (288)	(1) 英语发音和朗读; (2) 英语词汇; (3) 英语语法; (4) 英语交际功能; (5) 英语交际话题; (6) 英语阅读技巧; (7) 英语写作技巧; (8) 英语表达	(1) 掌握正确的音标、语音、语调知识; (2) 能在口头表达或交际中做到发音准确, 语音、语调自然和流畅; (3) 掌握 4,000 个左右的单词和 400 个左右的习惯用语或固定搭配; (4) 会使用 1,500 -2,000 个左右的常用词汇, 熟悉与本行业相关的常用词汇和术语; (5) 掌握基本的语法规则和表意功能; (6) 能使用适当的语言形式描述事物, 简单地表达观点、态度或情感等; (7) 掌握日常生活中基本正确和恰当地表达问候、告别、感谢、介绍等交际功能;

课程名称 (学时)	主要教学内容	能力要求
		<ul style="list-style-type: none"> (8) 能够在特定的工作岗位和任务执行中, 表达个人意见和看法, 进行交流和沟通; (9) 熟悉有关日常生活, 兴趣爱好, 社会习俗、职业、节日、风俗和社交礼仪等方面的话题; (10) 能就以上话题进行交际; (11) 掌握英语阅读的方法与技巧; (12) 能从所阅读的材料中获取和处理主要信息, 能理解文章主旨、作者意图和整个语篇意义; (13) 掌握基本的英语写作技巧; (14) 能书写常见体裁的应用文, 结构正确和要点完整的短文, 和进行简单的笔头翻译; (15) 掌握英语表达基础知识和方法; (16) 能用英语进行日常的导游、接待工作; (17) 培养严谨务实、沟通表达、团结合作的能力
英语泛读 (72)	<ul style="list-style-type: none"> (1) 英美国家地理概况; (2) 英美国家节日和传统; (3) 英美国家美食; (4) 英美国家时尚; (5) 英美国家的艺术; (6) 英美国家的影视; (7) 英美国家文学 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 了解英美国家的地理概况; (2) 看懂英美国家地理概况的相关文章; (3) 了解英美国家的节日和传统风俗; (4) 看懂英美国家节日和传统风俗的相关文章; (5) 了解英美国家的美食知识和概况; (6) 看懂英美国家节日和传统风俗的相关文章; (7) 了解英美国家的时尚知识和概况; (8) 看懂英美国家时尚的相关文章; (9) 了解英美国家的艺术知识和概况; (10) 看懂英美国家艺术的相关文章; (11) 了解英美国家的影视知识和概况; (12) 看懂英美国家影视的相关文章; (13) 了解英美国家的文学知识和概况; (14) 看懂英美国家文学的相关文章; (15) 学会用语言去学习和增进知识, 提高语言感受能力, 获取大量的信息, 学会用英语的语言思维进行自如地理解及表达, 学以致用, 能够辨证地取舍、运用的信息, 对所读文章有所见解 <p>能够将文章中的相关知识点应用到自己的表达中</p>
英语听说 (108)	<ul style="list-style-type: none"> (1) 电话交谈; (2) 接待来宾; (3) 商务宴会; (4) 商务会议; (5) 商务旅行; (6) 求职交际; (7) 口译基础知识和技巧讲解及商务现场口译鉴赏与训练 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 掌握电话交谈的常用句型; (2) 能听懂以“商务电话”为主题的录音, 能恰当使用合适的语言接打电话, 进行电话交流; (3) 掌握接待来宾的基本程序; (4) 能听懂以“客户接待”为主题的对话, 用英语进行相关场合的来宾接待工作; (5) 掌握中西餐的各种餐桌礼节、订餐方法; (6) 能听懂以“商务宴会”为主题的对话, 学会用英语订餐, 在实际商务宴会中会运用各种餐桌礼节; (7) 掌握商务会议的流程知识; (8) 能听懂涉及“商务会议”的录音, 用英语在会

课程名称 (学时)	主要教学内容	能力要求
		<p>议中清楚地陈述观点，恰当地进行评价，对别人的观点表示同意或反对等等；</p> <p>(9) 掌握商务旅行流程与特色；</p> <p>(10) 能听懂以“商务旅行”为主题的录音，用英语询问及预定航班，询问酒店的设施和服务，预定房间以及在酒店住宿期间要求相关的服务；</p> <p>(11) 掌握求职交际的流程与技巧；</p> <p>(12) 能听懂以“求职面试”为主题的录音，并能正确回答求职面试过程中可能出现的问题；</p> <p>(13) 掌握口译基础知识；</p> <p>(14) 能够鉴赏简单的商务口译；能够就简单的商务情景进行口译；</p> <p>(15) 通过听说的基本技能的综合训练，能够在各种商务环境下听懂一般场合的英语交谈和讲话，领会说话人的态度、感情和真实意图，具有良好英语交际能力</p>
基础日语 (288)	日语发音、语音语调、假名汉字、基本语法知识、句型、词汇、课文等，篇目题材以学校、家庭、社会为主，同时兼顾日本文化、风俗习惯等方面内容。一年级以听、说为主，读写为辅，二年级从听、说入手，听说与读写并重。	掌握日语正确语音语调，假名汉字正确书写工整，培养在听、说、读、写等方面扎实的基础和实际应用能力，掌握基本语法、句型、词汇等知识，在扩展知识的过程中提高日语实践能力，具备逻辑思维能力和独立思考能力。
日语精读 (72)	日语发音、词汇、语法、句型等日语基础知识整合训练；结合日本风土文化的日语阅读篇章解析练习；日语书面表达基础训练。	掌握日语语言基础知识，了解日本风土人情，具备阅读、听说、写作的技能提升所需的语言基础，具备获取整合日语信息的能力，具备基础日语书面表达输出能力。
日语视听 (108)	日语语音；日常生活、学习场景会话的视听训练；特定主题情境日语会话的视听训练；日常日语会话模拟练习；特定主题情境日语会话模拟练习；日语能力测试等级听力模拟训练。	培养学生日语听说应用能力，特别是加强听的能力，丰富词汇量，提高日语专业综合素养。使学生能用日语有效地进行口头信息交流，掌握不同场景日语语言的综合运用，初步具备能跨文化跨语境口语交流的能力。

七、教学安排

(一) 教学时间安排

学期	学期周数	教学周数		考试周数	机动周数
		周数	其中：综合实践教学及教育活动周数		
一	20	18	1（军训）	1	1
			1（入学教育及专业认知实习）		
二	20	18		1	1
三	20	18		1	1
四	20	18		1	1
五	20	18	意大利课程学习（20周）/ 综合实训（9周）	-	-
六	20	20	意大利课程学习/18(顶岗实习)	-	-
			2（毕业考试（考核）、毕业教育）	-	-
总计	120	110	34	5	5

(二) 教学进程安排（见附表）

1. 实施“2.5+0.5”学制安排，学生校内学习5学期，旅游意大利语方向的学生第五和第六学期赴意大利留学。如果因故不能去意大利留学，则第五学期和旅游英语方向、旅游日语方向学生一样参加9周在校学习和9周综合实训，第六学期参加顶岗实习。三年总学时数为3270，总学分为189学分。其中，公共基础课程（含军训）1296学时，占比为39.6%，专业（技能）1902课程（含专业认知与入学教育、毕业考试（考核）、毕业教育等）学时占比为58.1%。课程设置有中应设任意选修课程，其学时数占总学时的比例应不少于10%。

2. 任意选修课程结合学生个性发展需求和学校办学特色针对性开设。主要课程如下：

(1) 公共基础任选课程：书法、音乐、跨文化交际、外国名著赏析、沟通与交际等。

(2) 专业技能任选课程：专业技能选修课程、超星平台选修课程。

3. 学分计算办法：公共基础课程每18学时计1学分，专业（技能）课程16~18学时计1学分；军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，1周为1学分；专业实践教学周每周按30学时计算，1周计2学分；顶岗实习1周计1.5学分。

4. 旅游意大利方向学生第三学年在意大利学习，其学分由意大利学校提供成绩折算成相应学分。因故未去意大利留学的学生，以本方案第五、六学期的教学计划为依据获得相应学分。

八、实施保障

（一）师资条件

1. 师德师风

本专业教师热爱职业教育事业，具有职业理想、敬业精神和奉献精神，践行社会主义核心价值体系，履行教师职业道德规范，依法执教。立德树人，为人师表，教书育人，自尊自律，关爱学生，团结协作。在教育教学岗位上，以人格魅力、学识魅力、职业魅力教育和感染学生，因材施教、以爱育爱，做学生职业生涯发展的指导者和健康成长的引路人，展示出默默奉献的职业精神。

2. 专业能力

（1）专业带头人具备高级讲师职称，具有专业前沿知识和先进教育理念，教学水平高、教学管理强，在本区域或本专业领域具有一定的知名度和影响力。能广泛联系行业企业，了解国内外文旅行业发展新趋势以及本省该专业发展状况，准确把握旅游行业企业用人需求。潜心专业人才培养模式及课程教学改革，能带领教学团队制订高水平的“实施性人才培养方案”，具有组织开展学校专业建设、课程建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

（2）公共基础课程学科带头人和专业（技能）课程负责人具有较强的课程研究能力和实施能力，能够组织开展具有一定规模的示范性、观摩性等教研活动，能够组织专业团队积极推进课堂教学改革与创新，提升课程建设水平，建设新型教学场景，优化课堂生态，深化信息技术应用，打造优质课堂。

（3）专任教师具有中等职业学校（以上）教师资格证书和与任教学科相符的专业背景，熟悉教育教学规律，对任教课程有较为全面的理解，具备较强的学情分析、教学目标设定、教学设计、教案撰写、教学策略选择、教学实施和评价能力，能运用信息化教学手段，合理使用信息化资源，注重教学反思，关注教学目标达成，持续改进教学效果；能积极开展课程教学改革和实施，具备一定的课程开发能力。专任专业教师具有旅游行业高级工以上职业资格证书，30%以上的教师具有技师以上职业资格。专业教师应具有意大利语、英语、日语、酒店服务、导游服务等专业知识和实践能力，能开展外语导游、外宾接待等产学研项目，能进行导游服务、酒店服务等实践技能示范教学，能开发具有专业特色的校本教材。专业教师具有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

（4）“双师型”教师具有相关的职业资格或非教师系列的专业技术职称。

兼职教师经过教学能力专项培训，并取得合格证书。

3. 团队建设

本专业学生数与专任教师数比例为 29.5：1，双师素质教师占专业教师比 100%，专任教师队伍职称、年龄、梯队结构合理。聘请来自常州大学、江苏理工学院、常州工学院等本科高校具有副高以上职称的外语教育教学专家学者和来自上海卡西欧（中国）贸易有限公司、常州市大学生就业力发展中心、常州万思普教育科技有限公司、常州恐龙人俱乐部、常州传奇国际旅行社等知名外语、文旅类机构的行业精英、业务骨干组成了一支思想政治素质过硬、专业知识扎实、实际工作经验丰富、能承担相关课程教学、实训实习指导、学生职业发展规划指导等教学任务的兼职教师队伍。

（二）教学设施

1. 专业教室

本专业教室符合国家、省关于中等职业学校设置和专业建设的相关标准要求和具体规定，配备符合要求的安全应急装置和逃生通道；建有智能化教学支持环境，满足信息化教学的必备条件；具有体现行业特征、专业特点、职业精神的文化布置。

2. 实习实训基本条件

（1）校内实习实训基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 35 名学生的规模，校内实习实训条件配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
语音室	电脑	240 台	/
	语音设备	240 套	
	投影	5 台	
	电脑操作台	5 台	
酒店实训室	中餐操作台	20 台	/
	西餐操作台	10 台	
	前厅操作室	1 间	
	英语、日语、意大	1 间	

	利语交流中心		
	客房操作室	1 间	
形体训练室	音响	1 套	/
	镜子	3 面	/
	把杆	3 个	/
导游实训室	与旅游有关的实物、模型、沙盘、展板、多媒体等		需配置： 1. 地方景点软件 2. 模拟讲解软件

(2) 校外实习实训

本专业具有常州龙城旅游控股集团有限公司、东方盐湖城旅游发展有限公司等 5 个稳定的校外实习基地。能提供中英文导游、旅行社计调、票务、领队、星级酒店服务员、外资企业接待等相关实习岗位；能涵盖当前旅游英语专业的主流实务，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

(三) 教学资源

1. 教材

学校建立严格的教材选用制度，教材从国家推荐教材目录和《江苏省中等职业教育主干专业核心课程推荐教材目录》中遴选。专业教材能体现国际旅游产业发展的新技术、新工艺、新规范，发挥专业带头人、专业课程负责人、行业专家等作用，规范专业教材遴选程序，禁止不合格的教材进入课堂。

2. 图书文献资料

本专业图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括且不限于：有关旅游管理专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书；有关英语、日语、意大利语语言、文学、文化、翻译、会话类图书。

3. 数字资源

本专业根据自身条件建设并配备与意大利语、英语、日语、导游服务、餐饮服务、旅行社业务等有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例、虚拟仿真软件、数字教材等数字资源，保证种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，

能满足教学要求。充分利用智慧职教平台旅游管理专业国家教学资源库、超星平台中相关数字化资源。数字化教学资源应实行模块化管理，使学习者通过对不同层次资源的使用和重组，最大限度的发挥资源的个性化潜能。

九、质量管理

（一）公共基础课程实施性教学要求

落实教育部《中等职业学校公共基础课程方案》，开足开好公共基础必修课程，公共基础选修课程的教学内容、学时（学分）安排，结合本专业特点有针对性的选择确定。

（二）专业（技能）主干课程实施性教学要求

1. 依据《省中等职业学校专业指导性人才培养方案》《省中等职业学校专业核心课程标准》、职业院校“1+X”证书制度试点内容，参照相应课程标准的体例格式，编写本专业的专业（技能）主干课程实施性教学要求。

2. 有机融入思想政治教育元素，紧密联系专业发展实际和行业发展要求，兼顾中高职课程衔接，有效对接“1+X”证书制度试点内容，合理确定课程教学目标，科学选择教学内容，明确考核要求，转变教学方式、优化教学过程，支撑专业人才培养目标的实现。

3. 能切实指导任课教师把握教学目标，开展教学设计，规范教案撰写和课堂教学实施，合理运用教材和各类教学资源，提高教学组织实施水平。

（三）教学管理与教学改革

1. 本专业全面贯彻国家教育方针、落实《江苏省职业学校教学管理规范（试行）》，坚持立德树人根本任务，注重学生正确价值观、必备品格和关键能力的培养，主动对接经济社会发展需求，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，确定本校本专业培养目标、人才培养规格、课程设置和教学内容，推进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接。

2. 推进教育教学改革

（1）强化基础条件。持续做好师资队伍、专业教室、实训场地、教学资源等基础建设，统筹提高教学硬件与软件建设水平，为保障人才培养质量创造良好的育人环境。

（2）明确教改方向。充分体现以能力为本位、以职业实践为主线、以项目

课程为主体的模块化专业课程体系的课程改革理念，积极推进现代学徒制人才培养模式，加强德技并修、工学结合，着力培养学生的专业能力、综合素质和职业精神，提高人才培养质量。

(3) 提升课程建设水平。坚持以工作过程为主线，整合知识和技能，重构课程结构；主动适应产业升级、社会需求，体现新技术、新工艺、新规范，引入典型生产案例，联合行业企业专家，共同开发工作手册、任务工作页和活页讲义等专业课程特色教材，不断丰富课程教学资源。对于推进“1+X”证书制度试点项目，应制订本专业开展教学、组织培训和参加评价的具体方案，作为“专业实施性人才培养方案”的附件。

(4) 优化课堂生态。推进产教融合、校企合作，建设新型教学场景，将企业车间转变为教室、课堂，推行项目教学、案例教学、场景教学、主题教学；以学习者为中心，突出学生的主体地位，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，促进学生主动学习、释放潜能、全面发展；加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

(5) 深化信息技术应用。适应“互联网+职业教育”新要求，推进信息技术与教学有机融合，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，推广翻转课堂、混合式教学等教学模式，建设能够满足多样化需求的课程资源，创新服务供给模式，推动课堂教学革命。

十、毕业要求

根据国家和省的有关规定，落实本专业培养目标和培养规格，细化、明确学生毕业要求，完善学习过程监测、评价与反馈机制，强化实习、实训、毕业设计（论文）等实践性教学环节，注重全过程管理与考核评价，结合本专业实际组织毕业考试（考核），保证毕业要求的达成度。

本专业学生的毕业要求为：

1. 符合《江苏省中等职业学校学生学籍管理规定》中关于学生毕业的相关规定，思想品德评价和操行评定合格。

2. 修满本专业人才培养方案规定的全部课程且成绩全部合格，或修满规定学分，本专业累计取得学分不少于 170 分。在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项的同学，按照奖项级别和等级，给予相应的学分奖励。其

中市级一等奖奖励学分 3 分、二等奖奖励学分 2 分、三等奖奖励学分 1 分，省级一等奖奖励学分 5 分、二等奖奖励学分 4 分、三等奖奖励学分 3 分，国家级一等奖奖励学分 7 分、二等奖奖励学分 6 分、三等奖奖励学分 5 分。

3. 毕业考试（考核）成绩达到合格以上。毕业考试（考核）内容包括：

（1）江苏省中等职业学校学生学业水平考试成绩。

（2）实践考核项目（学校综合实践项目考评、顶岗实习报告、作品展示等）。

学生在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项，按照奖项级别和等级，视同其“实践考核项目（学校综合实践项目考评、顶岗实习报告、作品展示等）”成绩为合格、良好、优秀。其中国家级奖项、省级一、二等奖、市级一等奖评定为优秀，省级三等奖、市级二等奖评定为良好，市级三等奖评定为合格。

4. 取得本方案安排的职业资格或职业技能等级证书举例列表中的任意一张证书。

5. 取得公共英语一级证书和计算机一级 B 证书。

十一、编制说明

（一）编制依据

本方案依据教育部《中等职业学校专业目录》（2010 版），参考教育部《中等职业学校公共基础课程方案》、《中等职业学校数学课程标准》、《中等职业学校信息技术课程标准》、《中等职业学校体育与健康课程标准》、《中等职业学校思想政治、语文、历史课程标准（2020 年版）》、《中等职业学校艺术课程标准》、《中等职业学校英语课程标准》、人力资源和社会保障部《中华人民共和国职业分类大典（2015 年版）》和《国家职业资格目录》等编制。

（二）开发团队

1. 常州旅游商贸分院：章莉、刘丽杨、刘世明、陈梦曦、胡湛、邬锦蕾

2. 行业企业专家：汪双旭 常州市大学生就业力发展中心

原丽云 景尚旅业

3. 高等院校专家：刘友全 常州纺织服装职业技术学院

曹 兰 常州信息职业技术学院

教学进程安排

课程类别	课程性质	课程名称	学时	学分	课程教学各学期学时分配						
					一	二	三	四	五	六	
公共基础课程	必修课程	思想政治	162	9	36	36	36	36	18		
		语文	234	13	72	72	36	36	18		
		历史	72	4	36	36					
		数学	234	13	72	72	36	36	18		
		英语	234	23	72	72	36	36	18		
		信息技术	108	6	72	36					
		体育与健康	162	9	36	36	36	36	18		
		艺术（第一学期音乐，第二学期美术）	36	2	18	18					
	限定选修课程	中华优秀传统文化、劳动教育、职业素养等	54	3		18	18	18			
		任意选修课程（超星平台）（不少于10%）	72	4			36	36			
	公共基础课程 小计	1368	86	414	396	234	234	90			
专业（技能）课程	专业平台课程	导游基础	72	4			36	36			
		导游业务	72	4			36	36			
		烹饪基础与实践	36	2				36			
		旅游概论	36	2		36					
		餐饮服务与管理	36	2				36			
	专业方向课程	旅游意大利语方向	意大利语精读	288	16	72	72	108	36		
			意大利语泛读	72	4			36	36		
			意大利语听说	108	6		36	36	36		
		旅游英语方向	英语精读	288	16	72	72	108	36		
			英语泛读	72	4			36	36		
			英语听说	108	6		36	36	36		
		旅游日语方向	基础日语	288	16	72	72	108	36		
			日语精读	72	4			36	36		
			日语视听	108	6		36	36	36		
		综合实训课程	270	18					9周 (270)		
	专业任选课程（不少于10%）	专业技能选修课程、超星平台选修课程	162	9			54	54	54		
		专业理论综合训练（学考）	36	2					36		
		专业技能综合训练（学考）	54	3					54		
		顶岗实习	540	27						18周 (540)	
		专业（技能）课程 小计	1782	99	72	360	666	522	414	540	
其他教育活动	军训	30	1	1周 (30)							
	入学教育与专业认知实习	30	1	1周 (30)							
	毕业教育（考核）、毕业教育	60	2						2周 (60)		
	其他教育活动 小计	120	4	60					60		
	合计	3270	189	546	540	540	540	504	600		

审批表

分管教学学校校长审定意见	<p style="text-align: center;">分管教学学校校长签字： 年 月 日</p>
校党组织审定意见	<p style="text-align: center;">学校党组织负责人签字： 年 月 日</p>
市职教教科研机构审定意见	<p style="text-align: center;">盖章 年 月 日</p>
市教育局审批意见	<p style="text-align: center;">盖章 年 月 日</p>