

迁西职教中心高星级饭店运营与管理专业 教学改革方案

一、人才培养模式建设

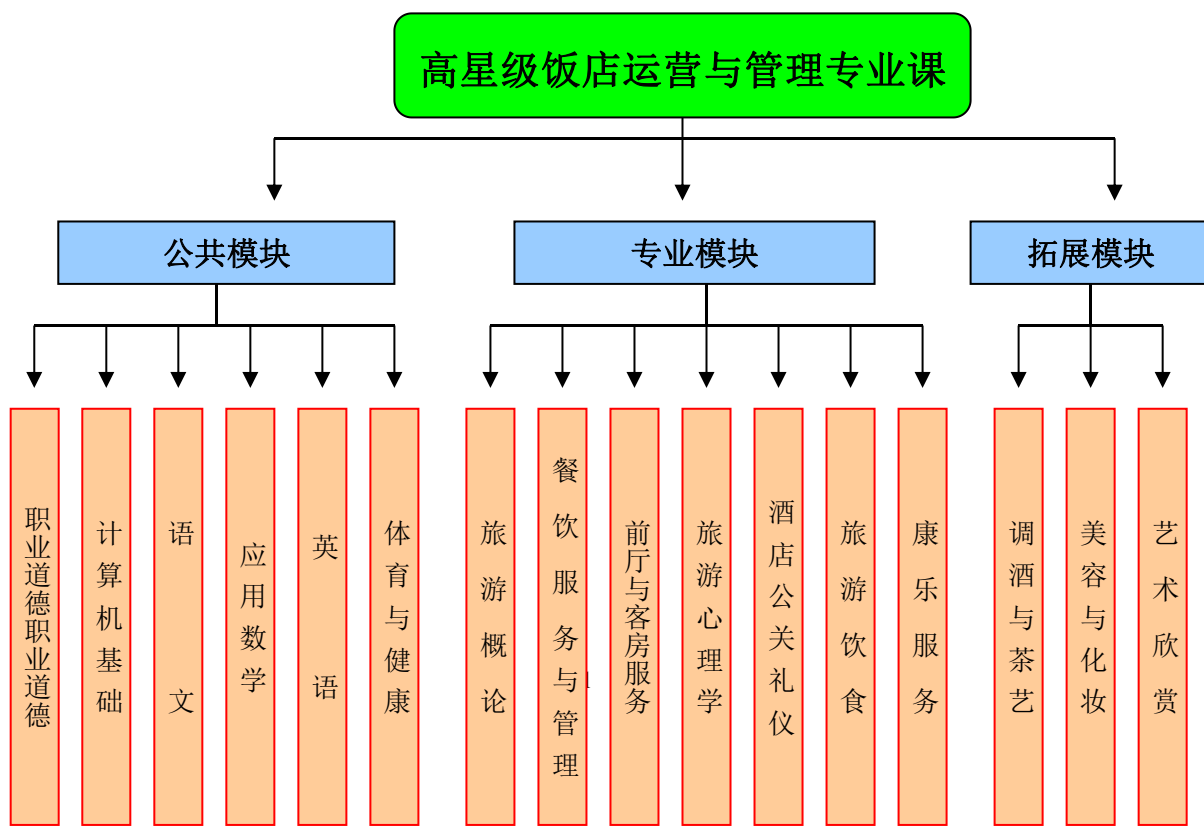
(1) 以培养学生综合素质为目标，以“做人、做职业人、做优秀职业人”为主线，校企共建“师徒制”人才培养模式，实现教、学、做一体化，完成学业与岗位的对接。

(2) 结合高星级饭店运营与管理专业特点，进行行业人才需求调研，邀请行业专家和企业进行分析论证，制定并适时调整符合现代市场需求的人才培养标准和人才培养模式方案，校企共同出台一系列相配套的管理制度保证顺利实施，培养拥有较高职业素养与职业岗位能力的酒店人才。

(3) 加强毕业生跟踪服务，定期收集行业企业建议和意见，共同完成人才培养模式研究，实现学生双证率 100%，就业生稳定率 97%。

二、课程体系改革及教材建设

(1) 与企业合作重构基于职业素养和职业能力的新型“模



块化”课程体系，按照课程体系改革方案，进行相配套的专业课程及教材建设，推进与酒店业发展需求相对接的课程教学改革。

(2) 对酒店业就业岗位与岗位能力进行调研并撰写可行性报告，组织专业建设指导委员会对报告进行论证，校企共同编制《酒店公关礼仪》、《酒店服务细节 100 问》两门特色教材和《餐厅服务与管理》校精品课程建设。

(3) 依据课程体系改革，开发《旅游概论》、《旅游心理学》《前厅与客房服务》、《旅游饮食》、《康乐服务》5 门核心课程标准。

(4) 建立并完善《旅游概论》、《旅游心理学》《前厅与客房服务》、《旅游饮食》、《康乐服务》等 5 门课的教学资源库，为学生强化专业理论和技能服务。

三、教学模式建设

(1) 围绕培养具有较强综合素质技能和可持续发展潜力的高星级饭店运营与管理复合型人才这一目标，校企共同推进四段式“教学生产一体化”教学模式，培养学生的职业素养和职业能力。

第一段：认知实习。教师作为师傅，组织新生参观实训室和实训基地，使学生首先对酒店餐饮、前厅、客房、酒吧等服务知识、技能有一个整体感知。

第二段：教学实习。在实践教学过程中，充分利用校内实训室进行技能练习和综合模拟训练，融入师徒模式，让学生初步掌握酒店基本技能，初步了解整个酒店岗位的工作流程。

第三段：教学生产实习。学校制定详细的现场教学方案，让学生轮换到实训基地或企业见习，实现教学和岗位的对接。

第四段：顶岗实习。采用集中实习和分散实习相结合的办法，安排到校外实训基地锻炼，每个学生真正拜企业员工为师，真正提高学生的专业技能水平。

（2）确定本专业教学模式改革的科研课题，有步骤地进行教科研；鼓励教师参加专业示范课、专业技能展示，组织学生专业技能竞赛全面推进四段式“教学生产一体化”教学模式改革，提高教学的实践性、针对性、实效性。

（3）将师徒“手拉手”活动作为专业活动亮点，推进四段式“教学生产”教学模式。学生的师傅要多元化，学校教师、企业员工、同班同学均是师傅候选范围；学生的身份要多元化，即使师傅又是徒弟，在这种多元选择、多重身份的扮演中，实现专业技能和素养的提升。

四、评价机制改革

（1）校企合作开展评价模式研究，在市场调研和原有评价体系基础上，构建与企业岗位要求相对接的“校企联动”多元过程性评价体系。

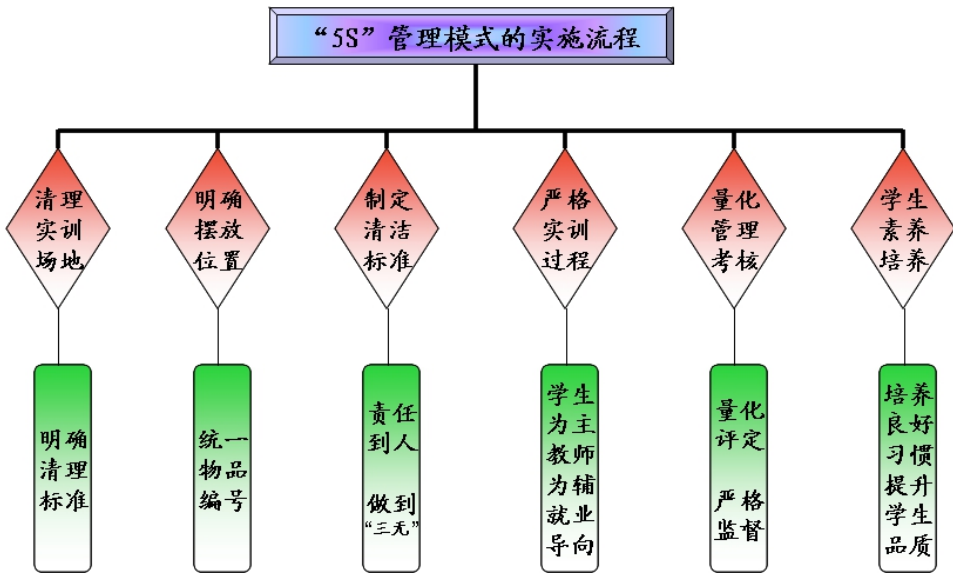
（2）根据不同岗位对应的技能点和能力素养要求，确定师生评价标准、制定评价方案并根据需求不断调整。

（3）开展学生职业素养展示、技能比武、教师专业技能竞赛，并进行科学的考核评价。

（4）开展校级技能鉴定。建立鉴定标准，每学期组织两次技能鉴定，学生可任选项目，自由申报各个等级的鉴定，通过

鉴定者获得学校颁发相应等级证书，获得中级或以上校级技能资格，方可参加国家中等职业资格鉴定考核。

五、实践教学环境建设



(1) 与企业合作优化校一体化酒店学习园区。校企共同制定实践教学环境建设方案及标准，划分教学区、教学生产区、优秀成果展示区、资料区、研讨学习区。结合企业开展“5s”实训管理（5S指：整理、整顿、清扫、清洁、自律），实现环境职场化、功能多样化、使用开放化、园区教学化。

(2) 聘请行业专家、用人单位参与实践教学环境建设调研论证，制定建设方案。通过展板、橱窗、校刊专栏等方式，校企共同完成专业教室、实训室、模拟实训室布置规划，创设企业文化场景。

(3) 营造企业文化氛围，加强制度建设，制定实践教学管理制度和实训设备维护管理制度，开发实训设备使用指导书和实训技术指导手册，做到企业文化进校园，园区文化进课堂。