

教学改革预期目标及工作要点

一、人才培养模式建设的预期目标和要点

(一) 预期目标：完善“校企合作、工学结合”下的“现代师徒制”人才培养模式，使学生具备可持续发展能力，为酒店行业及县域经济发展服务。毕业生双证率达到 100%，就业稳定率达 97%。

(二) 工作要点：

- 1、对行业人才需求进一步深入调研；
- 2、聘请企业及行业专家对人才需求进行分析论证；
- 3、调整人才培养标准，形成完善的人才培养模式方案；
- 4、开展“优秀职业人”德育教育系列活动；
- 5、完善培养学生交际沟通能力实施方案；
- 6、开展“敢说、想说、会说”学生“开口”系列教育活动；
- 7、企业及行业专家及对人才培养模式的综合评价报告；
- 8、继续开展并总结毕业生跟踪调查工作；

要点

二、课程体系改革与教材建设的预期目标和工作要点

(一) 预期目标：调整并深化课程体系建设，制定 3 门核心课程的课程标准，建成精品课 1 门。

(二) 工作要点

- 1、进一步深入对就业岗位与岗位能力调研、分析论证；
- 2、完善课程体系改革方案；
- 3、校企共同建成《餐饮服务与管理》精品课程；

4、制定《餐饮服务与管理》、《前厅服务与管理》、《客房服务与管理》3门核心课程的课程标准；

5、完善教学资源库（题库、试卷素材、课件与网络课、教学案例、课程教学录像等）。

三、实践教学环境建设的预期目标和要点

（一）预期目标：校企合作进一步优化高星级饭店运营与管理专业实践教学环境。

（二）工作要点：

1、对上年度实践教学环境建设方案实施效果的进行分析报告；

2、完善实践教学环境建设方案；

3、完善企业文化场景的创设方案；

4、聘请企业及行业专家参与实践教学环境建设；

5、完善收集制作职业道德教育资料、优秀科研成果展示资料、企业文化展板；

6、完善教师管理制度及设备维护制度；

7、完善实训设备使用指导书、实训技能指导手册。

四、评价机制改革的目标和要点

（一）预期目标：完善“校企联动”多元过程性评价机制，达到行业认可，企业满意，家长赞誉的三方共赢的局面，校级技能鉴定取证率达99%。

（二）工作要点：

1、完善“校企联动”多元过程性评价机制改革方案；

2、完善学生评价方案并制定评价汇总表；

3、完善教师评价方案并进行评价分析；

- 4、开展学生职业素养展示、技能比武活动；
- 5、完善教师绩效考核评价方案及评价标准；
- 6、深入开展教师专业技能拉练活动；
- 7、完善校级技能鉴定实施办法及鉴定等级标准。

五、教学模式建设的预期目标和要点

(一) 预期目标：建成“四段式”教学模式，提高教学质量，实现课程与岗位任务对接，提高学生的职业素养和职业能力。

(二) 工作要点：

- 1、完善四段式“教学生产一体化”教学模式改革方案及标准；
- 2、完善实施性教学计划；
- 3、完善新型教学模式标杆课的评选标准及推广方案；
- 4、完善新型教学模式下的过关课标准和验收方案；
- 5、完善课堂模式改革创新研究方案；
- 6、教学模式改革成果相关资料（各级教学案例、教改论文、科研成果）
- 7、开展学生专业技能竞赛活动；
- 8、进一步开展优秀教学案例、专业示范课、专业技能展示活动；
- 9、完善“手拉手”活动方案，总结阶段性成果；
- 10、进行四段式“教学生产”教学模式总结。