**XX 职业学校高星级饭店运营与管理专业人才培养方案**

**（适用于 2020 级）**

**2020.6**

xx职业学校高星级饭店运营与管理专业

人才培养方案（讨论稿）

目录

[一、专业名称及代码 1](#_Toc39135772)

[二、入学要求 1](#_Toc39135773)

[三、修业年限 1](#_Toc39135774)

[四、职业面向 1](#_Toc39135775)

[五、培养目标与培养规格 2](#_Toc39135776)

[六、课程设置及要求 4](#_Toc39135777)

[七、教学进程总体安排 9](#_Toc39135778)

[八、实施保障 11](#_Toc39135779)

[九、毕业要求 16](#_Toc39135780)

[十、附录 16](#_Toc39135781)

**xx职业技术学校**

**高星级饭店运营与管理专业人才培养方案**

一、专业名称及代码

高星级饭店运营与管理专业  130100

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

3年。

四、职业面向

（一）职业面向

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 主要职业类别（代码） | 主要岗位群或技术领域举例 | 职业资格证书和职业技能等级证书举例 | 专业（技能）方向 |
| 1 | 酒店类 | 酒店服务与管理、产品营销与策划等岗位群 | 茶艺师中级 | 餐饮、客房、咖啡、茶艺、调酒等 |
| 2 | 旅游类 | 旅行社与景点（区）服务与管理岗位群 | 研学旅行导师初级、导游资格证 | 线上销售、计调、讲解、产品设计等 |
| 3 | 会展类 | 会展接待与服务、会展策划与销售岗位群 |  | 会展服务、策划、销售等 |

（二）接续专业

高职：酒店管理（640106），旅游管理（640101），导游（640102）会展策划与服务（640301），景区开发与管理（640104）、研学旅行管理与服务（640107）等

本科：酒店管理（120902），旅游管理（120901K），会展经济与管理（120903）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，面向酒店、旅游、会展等行业企业，培养从事酒店及旅游行业一线服务与运行、营销与策划、基层管理等工作，具备良好的职业道德、专业素养和工匠精神，掌握酒店服务、旅游服务、会展服务与管理的基础知识，具备熟练的技能操作能力、良好的服务与销售的能力、较强的沟通和讲解能力以及持续学习能力，德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技术技能型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业性的素质、知识和能力：

1. 素质

（1）思想政治素质：熟悉我国国情，热爱社会主义祖国，弘扬社会主义核心价值观，牢固树立“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。

（2）道德素质：牢固树立社会主义核心价值观，遵纪守法，养成恪守职业道德与行为规范的习惯，做一个对国家、社会和家庭负责任的人。

（3）身体与心理素质：生理健全、身体健康，达到“国家学生体质健康测试标准”要求，能胜任工作需要。能正确面对困难、压力与挫折，具有积极进取、乐观向上和健康平和的心态。

（4）科学文化素质：对文学、历史、哲学、艺术等人文社会科学和自然科学有一定了解；崇尚中国传统文化和中国传统礼仪，具有一定的文化品位、审美情趣、人文素养。

（5）职业素养：具有自尊、正直和诚实的品质；具有安全生产意识，节约资源；具备主动、热情的服务意识；具有诚信务实、团队协作、敬业精业的作风；具有良好的旅游行业行为规范、礼仪素养和美学素养；具有事业心和对职业的认同感、责任感。

（6）创新创业素养：具有迁移学习、持续学习和适应职业变化的能力；具有敢于冒险的精神及风险防控的意识。

1. 知识

（1）能了解与本专业相关的法律法规、行业标准以及文明旅游、生态旅游、全域旅游等从业基本知识。

（2）能理解当今高星级饭店业及现代旅游业发展现状和趋势。

（3）能掌握高星级酒店餐饮、客房、会议、前台等一线运营岗位和基层管理岗位的相关基础知识和岗位工作要领。

（4）能掌握旅行社接待与服务、景点讲解等相关工作岗位的基础知识和岗位工作要领。

（5）能掌握会展业相关的基础知识和会展接待服务等岗位工作要领。

（6）能掌握商务、旅游、酒店服务接待的礼仪规范。

3. 能力

（1）能使用标准的普通话提供接待服务，普通话水平达到二级乙等以上水平。

（2）能根据酒店各岗位服务流程熟练地为客人提供优质服务。

（3）能熟悉旅游服务部门主要岗位的服务流程及用语，提供优质的接待服务。

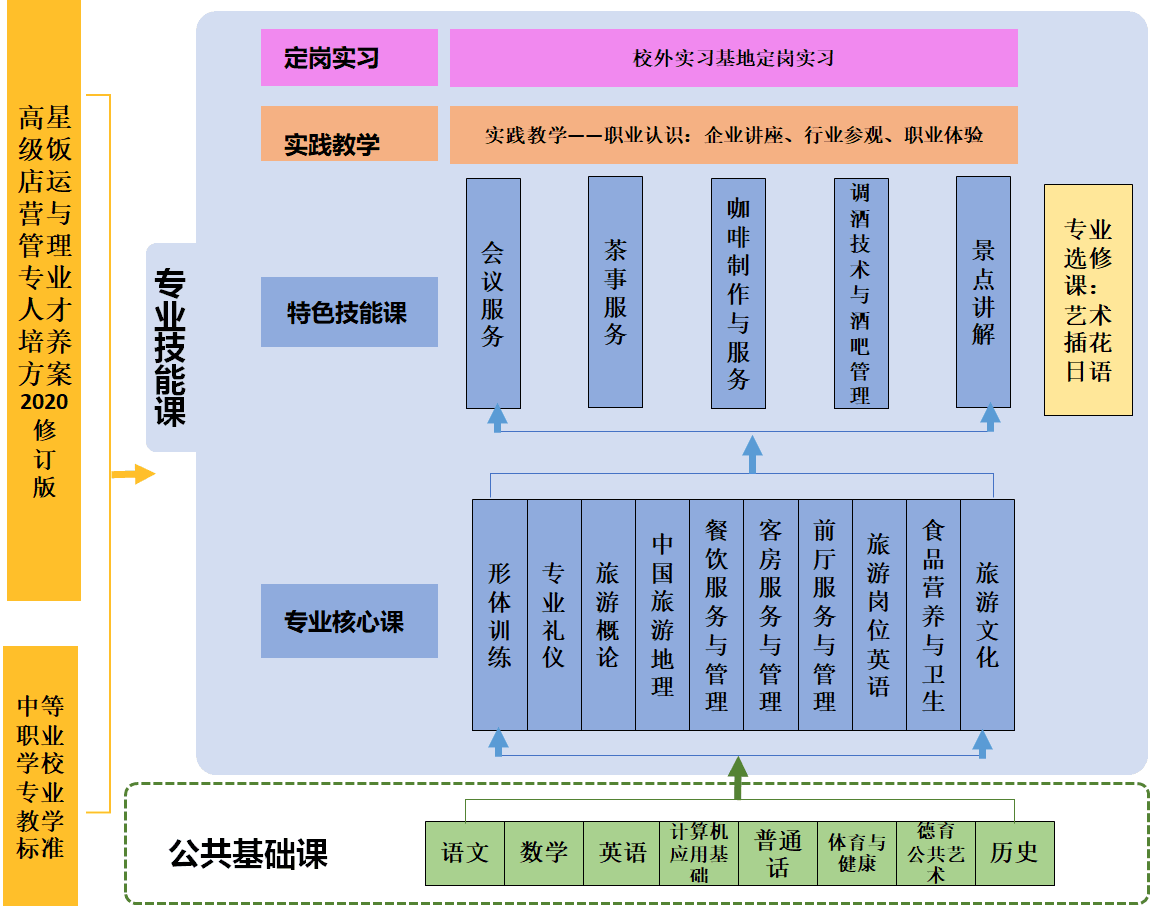
（4）能具有较强的语言表达能力和一定的人际沟通交往和社会协作能力， 能遵循人际交往的基本规范进行客户关系的建立与维护。

（5）能使用计算机软件进行工作中相关的文字编辑、数据输入和信息搜集工作。

（6）能具有较强的服务意识和一定的创新能力，并具有持续学习和适应旅游业变化的能力。

六、课程设置及要求

（一）课程结构



（二）课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业课。

本专业课程融入思想政治教育和“三全育人”改革等要求，把立德树人贯彻到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等环节。

公共基础课包括根据学生全面发展需要设置的思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术等必修课程，还包括根据学生职业发展设置的中华优秀传统文化、劳动教育、职业素养等其他限定选修课程。

专业课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训是专业课教学的重要内容，含校内外实训、认知实习、跟岗实习、顶岗实习等多种形式。

1．公共基础课程

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1. | 德育 | 包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、职业道德与法治、哲学与人生四个必修模块。依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 180（36\*5） |
| 2 | 语文 | 依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 378  （72\*4+90\*1） |
| 3 | 历史 | 依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 36  （18\*2） |
| 4 | 数学 | 依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 378  （72\*4+90\*1） |
| 5 | 英语 | 依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 378（72\*4+90\*5） |
| 6 | 计算机基础 | 依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 72  （36\*2） |
| 7 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 180  （36\*5） |
| 8 | 公共艺术 | 依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 36  （18\*2） |
| 9 | 普通话 | 依据《中等职业学校普通话课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 36  （18\*2） |

2.专业课

2.1专业核心课

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 形体训练 | 了解形体的重要性，掌握形体塑造的基本知识，能进行地面基本功、柔韧性训练、把杆仪态训练校园舞训练练、瑜伽训练等， | 72 |
| 2 | 专业礼仪 | 了解旅游服务与交通服务的礼貌礼节知识，掌握对客服务中仪表仪容和言行举止要求，学会尊重他人，提高文明素质，自觉养成礼貌服务的职业习惯。 | 90 |
| 3 | 旅游概论 | 掌握有关旅游的基础理论知识，包括旅游概述、旅游简史、旅游活动的基本要素、旅游业的构成、旅游市场、生态旅游和旅游可持续发展、旅游业的发展趋势等有关知识；能正确认识当今旅游业发展特点和趋势等。 | 108 |
| 4 | 中国旅游地理 | 掌握中国自然地理、经济地理和人文地理的基本知识，了解旅游区域名胜古迹的分布、形成和价值及地理风光的成因、变化和特色，掌握自然资源的开发利用和保护的基本知识，掌握国内著名旅游地的主要的旅游资源以及四川主要的旅游地和旅游资源等。 | 126 |
| 5 | 旅游文化 | 掌握与旅游相关的历史文化、民族文化、古代园林建筑文化、地理知识、饮食和宗教文化、旅游文学等知识，使学生具备旅游发展的基础理论知识和旅游基本文化常识。 | 72 |
| 6 | 餐饮服务与管理 | 掌握并独立完成酒店餐饮部餐前准备、对客服务接待工作和餐后结束工作；掌握餐饮服务单项服务技能，并能独立完成中餐宴会摆台；能掌握餐饮服务综合服务技能，如点单、出品、席间服务、结账服务。热爱并能胜任饭店餐饮服务与管理工作，达到餐饮服务中级工的水平。 | 162 |
| 7 | 旅游岗位英语 | 掌握旅游服务与交通服务的基本词汇和表达，了解对客服务中仪表仪容和言行举止要求，能与外籍客人进行基本的沟通交流和对客服务。 | 72 |
| 8 | 前厅服务与管理 | 掌握前厅服务与管理的基础理论和基本知识，熟悉饭店前厅部运转与管理的基本程序和方法，具有熟练的预订、接待、沟通、结账等各项前厅服务技能。热爱并能胜任饭店前厅服务与管理工作。 | 36 |
| 9 | 客房服务与管理 | 掌握客房服务的基本技能（中式铺床流程）以及清洁保养和对客服务技能，热爱并能胜任饭店客房服务与管理工作，达到客房服务中级工的水平。 | 36 |
| 10 | 食品营养与卫生 | 掌握营养学的基础知识，包括碳水化合物、脂类、蛋白质、能量、维生素、矿物质、水及各营养素之间的关系；了解食物的消化吸收的原理；理解烹饪原料的营养以及合理膳食知识；了解食品污染、食品中毒知识等。 | 36 |

2.2专业特色技能课

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 会议服务 | 掌握会前承接准备、会中服务、会后收尾的基本知识，能掌握会议服务的整个工作流程以及客户突发事件处理的方法和流程等；能进行对客会议服务工作。 | 72 |
| 2 | 茶事服务 | 掌握茶叶的相关知识，掌握不同种类茶叶冲泡的操作技能，掌握推销茶叶的方法，达到中级茶艺师的水平。 | 72 |
| 3 | 咖啡制作与服务 | 掌握咖啡的相关知识，掌握咖啡制作的技能。 | 72 |
| 4 | 调酒技术与酒吧服务 | 掌握酒水知识；掌握酒吧工作程序与服务；掌握鸡尾酒制作的一般方法，具有制作鸡尾酒的技术。 | 72 |
| 5 | 景点讲解 | 了解和掌握景区点讲解员的岗位职责、应具备的职业修养和讲解服务的基本原则；掌握景区讲解员的带团实务；掌握景区点讲解员的语言表达和讲解技巧；掌握四川省著名景区景点概要。 | 126 |

2.3专业选修课

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 艺术插花 | 掌握插花的基本知识，包括插花的历史、插花的类型、花材识别、花材搭配、色彩搭配等知识，能进行基本的插花操作；能在学习中养成对美的熏陶，热爱花艺，热爱生活。 | 36 |
| 2 | 日语 | 能够在一定程度上理解日常场景的日语，包括掌握基本语法、单词300 字左右、词汇1500 个左右，掌握日常生活中常用会话，可阅读及书写简单的文章，能进行最基本的日语交流。 | 36 |

2.4综合实训

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训项目名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 职业认知（职业认知） | 按照“校店共育 四阶递进”人才培养模式，进行行业认知参观学习，一般在第一学期进行。 | 8 |
| 2 | 职业体验与校内综合实训 | 按照“校店共育 四阶递进”人才培养模式，进行为期1-2周的企业基础岗位的跟岗实训，一般在第二或三学期进行。或者按照专业教学标准，在校内实训室进行专业技能课综合实训。 | 33 |

2.5顶岗实习

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训项目名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 职业认知（特色职业实践） | 按照“校店共育 四阶递进”人才培养模式，采用企业师傅指导下的特色岗位顶岗职业实践，一般在第三或四学期或寒暑假进行 | 60 |
| 2 | 毕业顶岗实习 | 根据本专业人才培养方案，进入行业企业进行为期3-6个月的综合岗位的毕业实习，一般在第五或六学期进行 | 360 |

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为52 周，其中教学时间40 周（含复习考试），累计假期12 周，周学时一般为33学时，认知实习、跟岗实习和顶岗实习按照每周40 小时（1 小时折合1 学时）安排，校内综合实训按，3 年总学时数为3431，按照18学时为一个学分，3 年总学分为195个，其中，军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以1 周为1 学分，共5 学分。

公共基础课学时约占总学时的48.8%，专业课学时约占总学时的51.2%。 就业方向的学生顶岗实习原则上不低于6个月，升学方向的学生顶岗实习原则上不低于3个月。

（二）教学安排

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类别 | | 课程名称 | 学分 | 学时 | 学期 | | | | | | 学时比例 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |  |
| 公共基础课 | | 德育 | 10 | 180 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 5.25% |
| 语文 | 21 | 378 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 |  | 11% |
| 历史 | 2 | 36 | 1 | 1 |  |  |  |  | 1.05% |
| 数学 | 21 | 378 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 |  | 11% |
| 英语 | 21 | 378 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 |  | 11% |
| 计算机基础 | 4 | 72 | 2 | 2 |  |  |  |  | 2.1% |
| 体育与健康 | 10 | 180 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 5.25% |
| 普通话 | 2 | 36 | 2 | 2 |  |  |  |  | 1.05% |
| 公共艺术 | 2 | 36 | 1 | 1 |  |  |  |  | 1.05% |
| 公共基础课小计 | 93 | 1674 | 22 | 22 | 16 | 16 | 19 | 0 |  |
| 专业课 | 专业核心课 | 形体训练 | 4 | 72 | 2 | 2 |  |  |  |  | 2.1% |
| 专业礼仪 | 5 | 90 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 0.26% |
| 旅游概论 | 6 | 108 |  |  | 2 | 2 | 2 |  | 3.15% |
| 旅游文化 | 4 | 72 | 2 | 2 |  |  |  |  | 2.1% |
| 中国旅游地理 | 7 | 126 |  |  | 2 | 2 | 3 |  | 3.67% |
| 餐饮服务与管理 | 9 | 162 |  | 2 | 2 | 2 | 3 |  | 4.72% |
| 旅游岗位英语 | 4 | 72 | 2 | 2 |  |  |  |  | 2.1% |
| 前厅服务与管理 | 2 | 36 |  |  |  | 2 |  |  | 1.05% |
| 客房服务与管理 | 2 | 36 |  |  |  |  | 2 |  | 1.05% |
| 食品营养与卫生 | 2 | 36 | 2 |  |  |  |  |  | 1.05% |
| 小计 | 45 | 810 | 9 | 9 | 7 | 9 | 11 | 0 |  |
| 专业特色技能课 | 会议服务 | 4 | 72 |  |  | 2 | 2 |  |  | 2.1% |
| 茶事服务 | 4 | 72 |  |  | 2 | 2 |  |  | 2.1% |
| 咖啡制作与服务 | 4 | 72 | 2 | 2 |  |  |  |  | 2.1% |
| 调酒技术与酒吧管理 | 4 | 72 |  |  | 2 | 2 |  |  | 2.1% |
| 景点讲解 | 7 | 126 |  |  | 2 | 2 | 3 |  | 3.67% |
| 小计 | 23 | 414 | 2 | 2 | 8 | 8 | 3 | 0 |  |
| 专业选修课 | 艺术插花 | 2 | 36 |  | 2 |  |  |  |  | 1.05% |
| 日语 | 2 | 36 |  |  | 2 |  |  |  | 1.05% |
| 小计 | 4 | 72 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |  |
| 认知实习（企业参观） | | 5 | 68 | 8 |  | 60 |  |  |  | 1.98% |
| 跟岗实习（职业体验） | | 4 | 33 |  |  |  | 33 |  |  | 0.96% |
| 顶岗实习 | | 16 | 360 |  |  |  |  |  | 360 | 10.49% |
| 入学教育 | | | 1 |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 军训 | | | 1 |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 毕业教育 | | | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 社会实践 | | | 2 |  |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 小计 | | | 30 | 461 | 10 | 0 | 60 | 35 | 0 | 360 |  |
| 合计 | | | 195 | 3431 |  |  |  |  |  |  |  |

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

本专业拥有高素质专兼结合的“双师结构”专业教学团队，共有教师19人，专业教师14人，生师比为12.2:1。专业专任教师和兼职教师比例适当，本科学历100%，研究生学历7人；高级教师4人，区特级教师1人，校优秀教师10人，“双师型”教师达到90%以上。兼职教师由酒店及旅游行业企业的一线管理人员、总经理及以上管理人员等人组成。教师有良好的师德，关注学生发展，熟悉教学规律，具备终身学习能力和教学改革意识。

2.专任教师

（1）本专业专任教师14人，全部具有中等职业学校及以上教师资格证书、对应专业本科以上学历，具有本专业三级及以上职业资格证书或相应技术职称，且专业对口。

⑵ 专业教师具备导游证、茶艺师、研学旅行导师等多种相关行业资格证书，具备2年以上企业相关岗位工作经验，具有企业工作的实践经验；

⑶ 专业教师每年定期参加本专业相关的专业培训，了解国内外旅游行业先进的理念，能按教学要求更新教学内容。

⑷ 专业老师需要参加各级职业教育培训，更新职业教育理念，提升信息化技术的能力，创新教育手段和评价方法。

⑸ 专业教师主动走进行业，主动参加行业教育科研活动，承担相关工作任务。

3.兼职教师

⑴ 本专业兼职教师是具有丰富工作经验的旅游及相关行业管理者、具有高级职称或行业技术证书的行业专家。

（二）教学设施

本专业应配备校内实训实习室和校外实习基地。

1.校内实训室

校内实训实习必须具备中西餐服务、前厅服务、客房服务等实训室，主要设施设备及数量见下表。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训室名称 | 主要工具和设施设备 | |
| 名称 | 数量（生均台套） |
| 1 | 客房实训室 | 床架连床垫10套；床单、被套、棉被20套；枕头、枕芯40套；行李架10套；床头柜20套；操作工作台20张等 | 0.5 |
| 2 | 餐饮实训室（中西餐） | 大圆桌10张；中式餐椅100把；转盘轴5个；台布20张；口布餐巾100张；小毛巾20张；托盘50个；烟灰缸10个；骨碟、调味碟等餐具50套；操作工作台10张等 | 0.5 |
| 3 | 前厅实训室 | 总台柜台5套；电脑显示终端10台；钥匙架、账单架各10个；打印机2台；电话机5台等 | 0.4 |
| 4 | 茶艺实训室 | 茶台10套；茶凳40个；茶车2台；茶具全套20套；随手泡茶壶30个；茶叶储藏柜2个等 | 0.5 |
| 5 | 咖啡实训室 | 意式咖啡机2台；磨豆机10台；虹吸壶20个；手冲壶20个；冰箱1台、消毒柜2台；电子称10个；咖啡杯60个等 | 0.5 |
| 6 | 调酒实训室 | 制冰机1台；冰箱1台；消毒柜1台；盎司杯20套；杯具50套；摇壶30个；吧匙30把等 | 0.5 |
| 7 | 虚拟现实  3D实训室 | 多媒体设备1套；计算机40台；立体投影环幕1套等 | 1 |

说明：主要工具和设施设备的数量按照标准班40人/班配置。

2.校外实训实习基地

|  |  |
| --- | --- |
| **名称/合作企业** | **主要实训内容** |
| xx咖啡西餐有限责任公司 | 咖啡制作、调酒制作、服务流程、企业管理、企业文化 |
| xx饭店 | 饭店各种岗位（前厅、客房、吧台、餐饮等等）实训、企业管理、企业文化 |
| xx茶叶基地 | 茶叶基地参观、制茶流程、采茶制茶、企业文化、企业管理 |
| xx宾馆 | 宾馆各种岗位（前厅、客房、吧台、餐饮等等）实训、企业管理、企业文化 |
| xx大酒店 | 大酒店各种岗位（前厅、客房、吧台、餐饮等等）实训、企业管理、企业文化 |
| xx国旅 | 线上销售、计调、讲解、产品设计 |
| xx花乡 | 景点讲解、导游服务 |

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、 教师专业教学研究和教学实施需要的教材、 图书及数字化资源等。

1.教材开发及使用要求

专业课程按照教学标准选取国家规划教材，如自己开发的新课程可根据课程标准选用自编教材。教材编写，要充分体现项目课程设计思想，以项目为载体实施教学。教材体现先进性、通用性、实用性，要将本专业新材料及时地纳入教材，使教材更贴近本专业生产实际和发展的需要。

2.图书资料配备要求

配备专业课教材和教育类、行业类和专业类图书，专业图书生均册数逐年递增，图书具有时代性、科学性的特点，对知识技能过时的图书要即时清理。

3.数字资源配备要求。

配备各个专业课程的优秀视频、音频等数字资源。注重挂图、幻灯片、投影片、录像带、视听光盘、教学仪器、多媒体仿真软件等常用课程资源和现代化教学资源的开发和利用。加强常用课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，努力实现跨学校多媒体资源共享，提高课程资源利用效率。

（四）教学方法

坚持“校店合作 四阶递进”人才培养模式，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，使用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，实施“教学做评”一体化课堂教学模式。

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

专业课坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。

（五）学习评价

构建以学生素质、能力为核心，教育与产业、校内与校外结合的评价机制，实行学分制、多层次、多元化的评价，引导学生全面提升和个性发展。

改革考核手段和方法，加强实践性教学环节的考核，特别是认知实习、跟岗实习和顶岗实习由学校、企业导师按实训课程要求进行考核；突出过程评价与阶段（以工作任务模块为阶段）评价，注重学生分析问题、解决实际问题内容的考核，综合评价学生能力；注重学生的职业素质考核，引导学生服务意识和职业气质的养成；引入校外评价，邀请行业企业参与评价。

各门课程依据课程标准要求进行考核，特别注重综合技能操作的考核。

（六）质量管理

专业的质量评价体系采用了专业教学标准评估、教学过程评估和结果性评估相结合，全面分析和制定本专业培养目标、课程目标和课时目标，评价教师对课时目标分解的科学性和合理性，考查教师对教学内容选取和整合的针对性、利用教学手段、环境资源的先进性，以及实施教学的有效性。

学校实行了教务处全面管理专业教务和科研，专业部研究并把握专业发展的方向，形成了高校的线性管理机构，制定了《学业评价办法度》《学分管理办法》《实习评价办法》《课程评价办法》《学生操行评定办法》《毕业生跟踪调查办法》等教学管理制度，基本实现了对教学文件、教学过程、备课、课堂、教研活动的全面管理。

评价主体是多元的，主要由校内主体和校外主体构成。校内包括学生、教师和学校管理团队，校外包括家长、行业和社会。

九、毕业要求

(一) 学业考核要求

按照学校《学生德育学分评定细则》、《学分制学籍管理规定》，本专业共有基础德育学分50个，教育学分193个，其中必修学分188个，选修学分5个。本专业学生必须修满德育学分60个，教育学分必修学分170个方可毕业。

（二）证书考取要求

根据职业岗位需求，对接可考取的国家职业资格证书和职业技能等级证书，明确证书有关内容有机融入专业课程教学的途径、方法和要求。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 证书名称 | 认定部门 | 专业课程支撑 | 考证要求 |
| 中级茶艺师 | xx省人社厅 | 茶事服务课程 | 选考 |
| 初级导游证 | xx省文旅厅 | 全面覆盖专业核心课程和技能课程 | 选考 |

十、附录

一般包括教学进度安排表、变更审批表等。