

高星级酒店运营与管理专业 人才培养方案



xxxx 学校

2022 年 2 月修订

高星级酒店运营与管理专业 人才培养方案（2019 级）

一、专业名称及代码

1. 专业名称：高星级酒店运营与管理
2. 专业代码：740104

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者；符合中职学籍入籍要求和学校招生基本规定。

三、修业年限

3 年

四、职业面向

（一）职业面向

本专业毕业生主要面向各类酒店，从事酒店前厅、客房、餐饮、康乐等一线接待服务与相应的基层管理工作。

（二）接续专业

旅游管理、酒店管理、国际邮轮乘务管理、空中乘务管理、高速铁路客运乘务等专业。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养适应酒店业发展需要，具有良好思想品质、职业道德和身心素质，掌握现代旅游业、饭店业服务与管理所需的基本知识、基本原理和基本技能，具有较强的管理技能、创新能力及动手能力，适应现代旅游行业服务与管理一线工作需要的、富有时代特征和创新精神的、能从事旅游饭店一线工作的技能型人才和管理人员。为接续职教高考升学的同学奠定合格的文化知识基础和扎实的技术技能基础。

（二）培养规格

1. 基本素质

热爱社会主义祖国，拥护党的基本路线，懂得马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想等重要思想的基本原理，努力践行社会主义核心价值观。树立爱国主义、集体主义和社会主义思想，具有良好的思想品德；具备诚实守信、严谨细致、廉洁自律、认真负责的职业道德和良好的品行修养。具有高度的责任感，有严谨、认真、细致和吃苦耐劳的工作作风，具有团队合作和合作意识，具有协调工作的能力和组织管理能力。

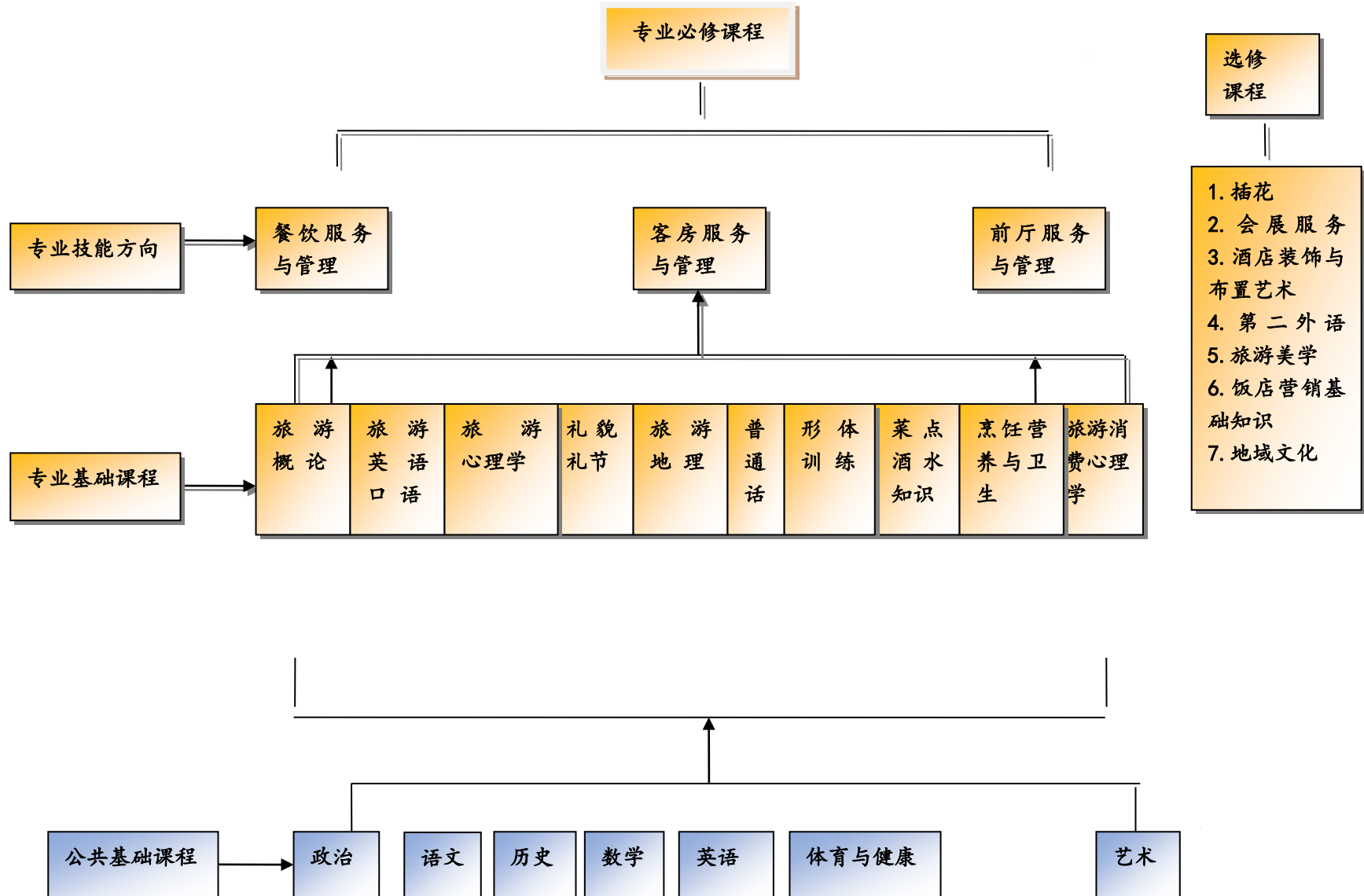
2. 职业素养

项目	编号	能力要求
基 本 知 识	1	掌握语文、数学、外语等本专业所需的文化基础知识
	2	打好扎实的行业服务英语基础
	3	掌握服务礼仪以及一定的公关知识
	4	掌握人际交往与沟通的基本知识

要求	5	掌握服务心理、酒店管理、菜点酒水等方面的专业知识
	6	掌握饭店前厅、客房、餐饮、康乐方面服务与管理的知识。
职业素质要求	1	具有从事本专业的职业道德意识，熟悉与本行业相关的法律法规
	2	具有在服务岗位使用外语与客人交流、沟通及记录留言的能力
	3	具有服务意识，能吃苦耐劳和诚实守信
	4	具有计算机基本操作能力，并通过全国计算机等级（一级）考试
	5	具有较强的语言表达能力和思辨能力
	6	具有使用及基本维护保养相关设施设备的能力
	7	具有继续学习和适应职业变化的能力
	8	具有团队合作、协调人际关系的能力
	9	具有一定的创新和创业能力
核心技能要求	1	了解饭店各岗位的服务流程和主要服务术语，能提供规范化、个性化的接待服务
	2	能用外语进行接待服务和业务沟通
	3	具备饭店主要岗位的服务技能，能灵活地应对服务工作中出现的各种突发状况
	4	能塑造自身的职业文明形象，能文明接待、礼貌服务
	5	能较娴熟地进行中英文录入和利用计算机网络等技术进行接待服务和业务沟通
	6	能规范的做好茶馆、酒吧接待服务等工作
	7	能礼貌规范地做好宾客的前台接待服务工作和前厅部基层管理（前厅服务与管理方向）
	8	能礼貌规范进行中餐服务、西餐服务和餐饮部基层管理（餐饮服务与管理方向）

	9	能对各种房态的客房能及时规范的清洁整理和客房部基层管理（客房服务与管理方向）
	10	能胜任康乐服务和康乐部基层管理（康乐服务与管理方向）
证书 要求	1	全国计算机等级考试一级证书
	2	全国公共英语等级考试二级证书
	3	普通话水平测试等级二级乙等以上证书

六、课程结构



信息技术

|

七、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程。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术以及其他自然科学和人文科学基础课。又分为必修课程、限定选修课程和任意选修课程。

专业课程包括专业核心课、专业技能课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要任务，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	198
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	144
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	144

8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	108
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	180
10	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	36
11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	36

(二) 专业课程

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	旅游概论	能描述饭店及其饭店的产生、发展历程，分辨不同类型的饭店、不同星级的饭店，列举知名品牌饭店集团；会分析中外饭店业现状及发展趋势；熟悉饭店组织机构的类型与部门构成，能列举出饭店直接对客服部门与间接对客服务部门，描述各部门工作岗位职责及运营概要。	36
2	旅游心理学	掌握心理学基本知识；能分析客人对饭店前厅服务、客房服务、餐饮服务、康乐服务等心理需求；能根据不同客人的服务需求，为其提供人性化和个性化的服务，并能进行自我心理调适，完成各项对客接待服务。	36
3	礼貌礼节	掌握外在形象礼仪、服务语言礼仪和饭店服务礼仪知识；培养职业意识，运用职场面试、团队沟通和跨文化沟通的相关技巧，展现良好的饭店员工形象；规范饭店岗位工作中的服务语言和服务礼仪；具备良好的心理素质，在对客服务和工作沟通中能从容应对、提高效率。	36
4	旅游英语口语	能熟练使用饭店服务工作中常用专业词汇、术语、句型及习惯用语；能用英语向客人介绍饭店主要设施设备及服务项目；能听写、记录使用英语的客人的电话预定及留言，完成工作表中英语书写的有关信息的填写；能使用英语与外宾作基础沟通，提供服务。	108
5	食品营养与卫生	了解合理营养与健康的关系，掌握营养学基础知识、各类食品的营养价值、不同人群食品的营养要求；掌握食品营养与卫生学的基本知识；了解学科发展方向；掌握如何改善营养，预防食品污染、食品中毒和其他食源性疾病，提高健康水平，增进体质，并	72

		能运用于合理营养与膳食的实践，指导宾客平衡饮食，合理搭配膳食结构。	
6	形体训练	掌握形体训练基本方法，培养学生对美的欣赏、表达和创造能力，养成良好的职业习惯。	72
7	旅游消费心理学	了解对饭店从业人员及客人心理素质的要求、旅游者的心理需求及心理活动，具备良好的心理素质，能根据顾客的心理需求提供针对性服务，能将心理学知识用于服务与管理工作中。	36
8	普通话	学生通过本课程的学习，掌握普通话的基本理论、基本知识及提高普通话口语水平的基本技能。	36
9	菜点酒水知识	通过本课程的学习，让学生全面了解菜点、酒水的相关知识，掌握有关传统饮食文化和现代饮食文化的精髓，从而能够在以后从事的行业中具有全面而专业的素养。	36
10	旅游地理	本课程是中等职业学校旅游服务与管理专业必修的一门专业基础课程。通过学习，使学生掌握旅游从业必备的旅游地理基础知识，具备阅读旅游地图和组织自助旅游能力，树立空间地域意识，形成旅游综合动态思维，培养积极乐观的生活情趣，增强民族自豪感和文化自信，不断提高学生的专业素养。	36

2. 专业技能课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	前厅服务与管理	能辨别并正确使用前厅设施设备和表单；能描述预定服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准并按照规范标准提供相应服务；能初步处理前厅部领班、主管的督导工作；能使用流畅的前厅对客服务用语，	144

		适应前厅各个部门的工作要求。	
2	客房服务与管理	能识别常见客房类型、客用设备及用品；能够按规范程序 and 标准独立完成各类客房的清扫、夜床服务，正确进行客衣收送、擦鞋、客房小酒吧控制、物品借用等服务以及客人委托代办的相关事宜；会选用合适的清洁剂和清洁设备并按照工作流程进行公共区域日常清洁保养；能够接待 VIP、政府代表团等各类特殊客人，提供私人管家服务，懂得进行初步的成本控制工作。	180
3	中餐服务	掌握中餐服务与管理的基础理论和基本知识，熟悉饭店餐饮部运转与管理的基本程序和方法，具有熟练的迎宾服务、点菜服务、值台服务、传菜服务、结账服务、送餐服务、特色餐宴的布置和服务技能，热爱并能胜任饭店餐饮服务与基层管理工作，达到餐饮服务中级工的水平。	234
4	西餐服务	掌握西餐服务与管理的基础理论和基本知识，熟悉饭店西餐厅运转与管理的基本程序和方法，具有熟练的咖啡厅、高级西餐厅、酒吧、大堂吧、中餐吧等部门的服务技能，热爱并能胜任这些岗位的服务与基层管理工作，达到餐饮服务中级工的水平。	144

3. 专业选修课

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	学时
1	茶艺	了解中国茶道发展演变及其精神的内涵及世界其它一些国家和地区的茶道、茶艺发展概况；能进行各类常用茶的鉴别，掌握茶具选配，进行冲泡；能进行三种以上的茶艺表演。	80
2	插花	了解中、西方插花的历史，掌握插花艺术的基本知识，领悟插花造型与鉴赏的基本原理，初步具备插花艺术造型的技能，提高学	80

		生对插花的创作与应用能力，培养学生对花卉艺术品的鉴赏能力。	
3	调酒	了解常见的酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展。熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求。通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制，并能进行鸡尾酒的创新。	80
4	旅游美学	了解美学的基本原理，并能将美学知识运用于实际工作当中。提高学生的审美意识和审美情趣。	80
5	化妆	介绍了常用化妆品的活性成分及功效评价方法，教导学生选择安全无害的产品，使其能透彻分析柜台中常见化妆品的优劣，并掌握它的实际功效。	80
6	地方语言	使学生能基本听懂粤语、闽南语等常见地方语言，同时能掌握基本的日常简易会话，能运用方言与人进行简单的交流。	90
7	第二外语	使学生能基本听懂日语、韩语等亚洲主要旅游客源国的语言，同时能掌握基本的日常简易会话，能与人进行简单的交流。	90
8	财务会计	了解企业财务会计的基本理论、基本知识和基本技能，了解现行的企业财务制度和法规，了解企业财务会计的核算方法。	90
9	模拟导游	通过课程提高学生的导游讲解能力，语言表达能力，让学生了解当地旅游资源，初步具备带团能力，全面提升学生的职业技能和综合素质。	90
10	烹调技术	通过课程让学生了解中西餐烹调基础知识和技能，了解烹饪成本核算能力和原材料的加工处理。	90

4. 顶岗实习

主要安排在高星级饭店为主的校外实训基地开展顶岗实习，实习岗位涵括餐饮、前厅、客房、康乐养生等，学生参与在实习

岗位的工作计划安排、服务接待、业务开展，让学生熟练掌握各项操作技能，适应饭店严明的管理制度，感受饭店企业文化，接受饭店人文环境的熏陶，提高综合职业素养，为顺利融入社会，走上饭店运营与管理的职业道路奠定坚实基础。

八、教学进程总体安排

（一）课程设置说明

根据旅游酒店人才需求的特点以及中职高职人才培养模式的目标，将高星级饭店运营与管理专业学习课程分为公共基础课和专业课程，其中专业课又分为专业基础课、专业技能课和专业选修课。

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试和集中实训），累计假期 12 周，周学时一般为 30-33 学时。顶岗实习按照每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3258。

每 18 学时为 1 学分，总学分 173 学时。军训、社会实践、入学教育、跟岗实习、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分，共 9 学分。

公共基础课学时占总学时的 1/3，专业课程约占总学时的 2/3，实习实训时间不低于专业技能课总课时的 50%。在第二、三、四学期安排学生跟岗实习 2 周。

（二）教学安排

1. 高星级饭店运营与管理专业教学进程表

高星级饭店运营与管理专业(三年制中专)课程安排

课程类别	序号	课程名称	总学时	学分	按学年、学期教学进程安排
					(教学周数/周学时)

					第一学年		第二学年		第三学年		
					1	2	3	4	5	6	
					18	18	18	18	18	20	
公共基础课	必修课 (必修模块)	1	思想政治	144	8	2	2	2	2		
		2	语文	144	8	2	2	2	2		
		3	数学	108	6	2	2	2			
		4	英语	108	6	2	2	2			
		5	体育与健康	180	10	2	2	2	2	2	
		6	历史	72	4	2	2				
		7	信息技术	108	6	2	2	2			
			公共艺术(美术)	18	1	0.5	0.5				
		8	公共艺术(音乐)	18	1	0.5	0.5				
		9	劳动教育	18	1						
			小计(占总学时 28.18%)	918	51	15	15	12	6	2	0
	限定选修课 (职业模块或拓展模块)	1	军事训练与入学教育	36	2						
		2	语文 职业模块	54	3					3	0
		3	数学 职业模块	36	2				2		
		4	英语 职业模块	36	2				2		
			小计(占总学时 4.97%)	162	9	0	0	0	4	3	0
	任意选修课 (校本课程)	1	主题教育、社团	108	6	1	1	1	1	2	
		3	创新思维训练	18	1			0.5	0.5		
		4	心理	36	2	1	1				
		5	艺术	18	1			0.5	0.5		

	7	形体	36	2	1	1					
	小计（占总学时 6.63%）		216	12	3	3	2	2	2	0	
	合计（占总学时 39.78%）		1296	72	18	18	14	12	7	0	
专业 技 能 课 程	专业基 础课程	1	旅游概论	54	3	2			1		
		2	旅游心理学	54	3		2		1		
		3	饭店礼仪	54	3		2		1		
		4	中国旅游地理	36	2	2					
		小计（占总学时 6.08%）		198	11	4	4	0	0	3	0
	专业核 心课程 (含技 能实 训)	1	餐饮服务与管理	216	12	4	4		2	2	
		2	客房服务与管理	108	6			2	2	2	
		3	前厅服务与管理	108	6			2	2	2	
		4	中餐服务、西餐服务（技 能）	144	8	4	4				
		5	客房服务、应急问题处理 (技能)	72	4			2	2		
		6	前厅服务、服务礼仪(技 能)	72	4			2	2		
		小计（占总学时 22.1%）		720	40	8	8	8	10	6	0
	专业方 向课程 (含技 能实 训)	1	酒店英语	36	2	2					
		2	菜点酒水知识	36	2		2				
			饭店概论	72	4			2	2		
		3	毕业教育	18	1						1
		小计（占总学时 4.42%）		144	8	2	2	2	2	0	0
综合实	1	课在岗位上与岗位实习	792	44					14	30	

训	小计（占总学时 24.31%）		792	44	0	0	0	0	14	30
	专业选修课	1	咖啡服务（技能）	36	2	2				
		2	鸡尾酒调制技艺（技能）	36	2		2			
		3	口语交际	36	2			1	1	
	小计（占总学时 3.31%）		108	6	2	2	1	1	0	0
总计（占总学时 60.22%）		1962	109	16	16	11	13	23	30	
总学时			3258	181	34	34	25	25	30	30

注：1. 总学时 3258。其中公共基础必修课程学时占比 39.78%；专业技课（含顶岗实习）占比 60.22%；选修课程模块（含公共选修课和专业选修课）占比约 14.91%。

2. 总学分 181 分。每学期上课 18 周，考试 2 周。18 课时 1 学分。学生考取职业技能等级证书或 1+X 证书或其他从业资格证书按学校学分管理规定鼓励性加分。

3. 课程设置的课时安排及实施必须依据教育部公布的课程标准和本省教育厅颁布的专业教学指导方案。如有变更需专业组需请示学校专业建设指导委员会审议同意方可执行。

2. 实践教学环节（实训、实习、毕业设计）计划表

学期	实训项目	实训内容	实训目标	学时数	实训场所
一	餐饮服务技能	掌握各种坐姿、站姿以及服务时的礼仪规范；认知操作工具，了解操作标准，掌握基本要领	仪态大方、举止端正，服饰得体、语言礼貌，掌握工作程序及工作方法	96	形体训练室 中餐厅 操作训练室

二	前厅服务技能	前厅预定、入住、问询、收银、行李、礼宾等项目	掌握前厅部门服务、经营、接待运行等工作	64	前厅、客房操作实训室
三	客房服务技能	客房清洁、铺床、常规服务、洗衣服务等项目	掌握客房部门服务、经营、接待运行等工作	68	前厅、客房操作实训室
四	前厅服务跟岗实习	前厅预定、入住、问询、收银、行李、礼宾等项目	掌握前厅部门服务、经营、接待运行等工作	2周	合作企业
五	餐厅服务跟岗实习	认知操作工具，了解操作标准，掌握基本要领	仪态大方、举止端正，服饰得体、语言礼貌，掌握工作程序及工作方法	2周	合作企业
六	客房服务跟岗实习	房清洁、铺床、常规服务、洗衣服务等项目	掌握客房部门服务、经营、接待运行等工作	2周	合作企业
七	毕业设计	将所学知识提炼整合	培养学生分析与解决问题的能力	1周	校内
八	顶岗实践	上岗实践，成为真正的职业人奠定基础	理论与实践相结合	18周	合作企业

（三）考核评价

高星级饭店与管理专业采用“过程性评价和终结性评价相结合、自评、教师（含企业师傅）评价和学生小组互评相结合”、加强增值性评价的考核评价模式。制订规范、科学的评分标准。

从职业素质与修养、工作任务达成效率与成果进行综合评价，建立形成性评价体系，将平时成绩纳入考核重点。

1. 公共基础课程考核

主要是针对以理论为主的公共基础课程进行的考核，注重了解学生对知识的掌握与理解，主要采用课堂综合表现评价、作业评价、学习效果课堂展示、综合笔试等多元评价方法进行考核。参加市公共基础课网测的成绩将在条件成熟时全部纳入终结性评价指标体系。

2. 专业课程考核

主要是针对理论与实训相结合的专业技能课程进行的考核，主要是一种形成性的过程性考核，把学生成绩的评定分解到整个课程教学过程中。

对理论学习内容评价主要与课堂综合表现评价、作业评价、学习效果课堂展示、综合笔试等多种方法进行考核。对实训内容主要与实训态度、实训纪律、实训效果、实训能力等方面进行考核。市技能抽测和基础理论网测第三方评价将逐步增加到适当比例。

3. 实践课程考核

主要是针对纯实训类课程进行的考核，主要是一种形成性和终结性相结合的考核，强调对学生完成实训过程和完成实训质量的考核。

学生应成立实训小组，并推选组长一人，根据实训项目的要求设立若干岗位。在实训中要设立评价小组，一方面由学生进行

分组互评，另一方面教师对小组整体评价。按照事先制定的各阶段评价指标对各小组的成果进行阶段评审，所有的评价和验收均采用分组汇报方式对成果进行评价。

4. 企业顶岗实习考核

企业顶岗实习考核对学生实行以企业为主的月月考核和鉴定制度，实习成绩由企业和学校共同考核和鉴定，考核合格者发给由企业单位和学校共同盖章的“工作经历证书”。企业顶岗实习过程考核占 60%，顶岗实习报告成绩占 40%。

九、教学基本条件

(一) 师资队伍

项 目	要 求
专职教师	专职教师 10 人
双师结构	双师型占全部教师比例的 100%以上
学历结构	具有本科以上学历教师占专业教师的 80%
职称比例	高级、中级、初级职称比例为 3:4:3

1. 本专业的专职教师具备旅游管理类专业本科及以上学历；所有教师取得全国导游资格证、高级客房服务员证、高级餐厅服务员证、茶艺师、礼仪培训师等职业资格证书，均为“双师型”教师；教师业务能力适应行业企业发展需求，参加企业实践和技术服务，平均每五年到企业实践不少于 6 个月。

2. 本专业教师具有良好的师德修养、专业能力，具有信息化教学能力。专业教师积极参与教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。

3. 专业实训指导教师必须具有行业企业工作经历或经过行业企业培训。

4. 根据专业课程开设的需求，聘请一定数量行业企业的专家，专业技术人员作为外聘教师，外聘教师具有中级以上专业技术职称，参与学校教学与实践指导。外聘兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

（二）教学设施

1. 按学生数量配备足够的教室、照明、桌凳等；

2. 为了加强和完善该专业教学条件，学校不断加大投入，目前已建有中餐服务技能实训室、客房服务技能实训室、调酒及西餐服务实训室、茶艺室、插花室等教学实训室，能较好地满足在校生理论教学和专业教学实训需要。实训室管理制度规范，设施设备完好，实训课程的开展高效有序。

实训条件列表

实训类别	实训项目	主要设备（用品）名称	数量(台/套)
中餐服务实训室	餐厅六大服务技能实训 餐厅对客服务流程实训	台式电脑及电脑桌	1
		投影机	1
		幕布	1
		空调	2
		1.8 米圆桌	6
		餐椅	60
		消毒柜	2
		餐具柜	4
	餐具、酒具、餐巾全套摆台用品	8	

前厅客房服务实训室	1. 清洁卫生服务 2. 客房服务	台式电脑及电脑桌	1
		投影机	1
		幕布	1
		空调	2
		1.2 米单人床	6
		床上用品	6
		布草柜	6
		工作车	2
调酒和西餐服务实训室	西餐摆台 西餐服务流程 实训 常见酒水饮品的调制 咖啡调制	台式电脑及电脑桌	1
		投影机	1
		幕布	1
		空调	1
		吧台	1
		西餐桌	6
		西餐全套摆台刀叉、酒具	6
		吧台椅	4
		餐椅	20
		全套调酒用具	6
		全套咖啡用具	6
酒水柜	4		
茶艺实训室	茶艺服务	台式电脑及电脑桌	1
		投影机	1
		各类泡茶用具	20

（三）教学资源

图书馆配备专业教学报刊、杂志和图书；建立数字化教学资源库；建立校企合作、产教融合实训基地；行业企业兼职教师专家人才库。

十、教学实施

（一）教学要求

1. 公共基础课

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。

2. 专业课程

通过深入企业调研，分析饭店行业典型职业活动和核心职业技能，由理论专家、行业专家、专家教师组成课程改革课题小组共同构建基于饭店工作过程、以项目为导向、以工作任务为载体、以职业生涯发展路线为整体脉络的课程体系，专业技能课程体现设置与饭店岗位群对接，课程内容与岗位核心任务对接，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强调理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职教特色。专业技能课案例教学、任务驱动、角色扮演、情境教学等方法，创新课堂教学方法。

（二）学习评价

本专业采用“过程性评价和终结性评价相结合、教师评价和

学生小组互评相结合”的考核评价模式。根据教学标准结合行业岗位标准要求，联合合作企业制订规范、科学的评价标准。从职业素质与修养、工作任务达成效率与成果进行综合评价，建立形成性评价体系，将平时成绩纳入考核。考核方式主要有笔试、网测、考查等。

1. 公共基础课程考核

主要是针对以理论为主的公共基础课程进行的考核，注重了解学生对知识的掌握与理解，主要采用课堂综合表现评价、作业评价、学习效果课堂展示、综合笔试等多元评价方法进行考核。积极参与本市中职公共基础课网上测试，配合推进本市中职学业水平考试，本市中职公共基础课网上测试成绩占 60%，校内成绩占 40%。

2. 专业技能课程考核

主要是针对理论与实训相结合的专业技能课程进行的考核，主要是一种形成性的过程性考核，把学生成绩的评定分解到整个课程教学过程中，并请企业专家到校考核。

对理论学习内容评价主要与课堂综合表现评价、作业评价、学习效果课堂展示、综合笔试等多种方法进行考核。对实训内容主要与实训态度、实训纪律、实训效果、实训能力等方面进行考核。

积极参与市中职专业课网上测试，配合推进市中职学业水平考试，市中职公共基础课网上测试成绩占 60%，校内成绩占 40%。

3. 实践课程考核

主要是针对纯实训类课程进行的考核，主要是一种形成性和终结性相结合的考核，强调对学生完成实训过程和完成实训质量的考核。

4. 企业顶岗实习考核

企业顶岗实习考核对学生实行以企业为主的月月考核和鉴定制度，实习成绩由企业和学校共同考核和鉴定，考核合格者发给由企业单位和学校共同盖章的“工作经历证书”。企业顶岗实习过程考核占60%，顶岗实习报告成绩占40%。

（三）质量管理

1. 教学管理

教学部依据专业教学标准制定实施性教学计划。加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

顶岗实习安排在最后一个学期，实习就业办公室要加强实习学生的日常跟踪管理，为学生办理企业顶岗实习期间的意外伤害保险。

2. 教学方法

“以学生为中心”，根据学生特点，激发学生学习兴趣；实行任务驱动，实践教学等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。

①根据任务驱动、职业导入、职业岗位、职业拓展的逻辑线索构建本专业核心课程体系，可实现课程体系由学科体系到工作体系的转变。

②在职业导入过程课程中，通过系列小巧实用的技能训练，

让学生在专业知识启蒙的同时，掌握基本技能、建立专业信心、培育职业情感、转换职业角色。

③创建融“教、学、做”于一体的教学模式，教师的“教”（点拨、归纳、协助排除难题）和学生的“学与做”（项目操作），能有机融入在项目训练之中。深入推进情境、案例、项目式教学等。

④教学内容紧跟行业的实际问题与发展需要，教学过程强调“以学生为主体，注重能力培养，解决实际问题，讲究团队协作”，通过大量的项目和小组讨论，启发学生“习知识、练技能，重运用”，着力培养学生在工作中解决实际问题的能力。

3. 教学评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，注意吸收行业参与，探索第三方评价。学校考核与实习单位考核、知识考核与技能考核、过程考核与结果考核、课程考核与职业技能鉴定的“四结合”学生评价模式，提高学生的综合职业能力，引导学生全面发展。教学评价不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平，重视规范操作等职业素质的形成。

4. 学分管理

教学部根据学校学分管理办法、教学标准，结合教学实施情况，组织对学生学习课程情况、考试考核结果的学分认定工作，并将结果计入学生成长档案。作为毕业鉴定的学业依据。

十一、毕业要求

- (一) 思想政治评价和综合素质评价合格;
- (二) 学分总分不低于 144 学分。
- (三) 顶岗实习评价合格
- (四) 获得至少 1 项专业或相关专业资格证书。

十二、其他

该专业人才培养方案经过专业教师调研、专业建设指导委员会研讨和论证得出，如有敬请批评指正！