



山西职业技术学院

SHANXI POLYTECHNIC COLLEGE

校企合作办学 人才培养方案 酒店管理专业 (2019级扩招)

二〇二〇年一月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、合作企业信息	1
三、招生对象	1
四、修业年限	1
五、职业面向	1
六、培养目标与培养规格	1
七、课程设置	4
八、教学进程总体安排	5
九、组织实施	6
十、毕业标准	9
十一、实施保障	9

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理

专业代码：640105

二、合作企业信息

企业名称：山西丽华大酒店

办学企业地址：太原市万柏林区长风西街一号

三、招生对象

山西丽华大酒店在职员工

四、修业年限

高等职业学校学历教育修业年限: 2.5--3 年。

五、职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书
旅游大类 640	旅游类 6401	现代酒店 高端服务业	酒店服务 经营管理 基层督导	服务 经营管理 基层督导 人力资源 市场营销	茶艺师

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应服务业需要，具有良好职业素质，掌握现代酒店服务与管理的基本理论等专业知识和技术技能，具备餐饮、前厅、客房、康乐部服务的相关技能与酒店基层管理知识，面向住宿和餐饮业领域，能够从事餐饮、前厅、康乐等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质

（1）具有正确的世界观、人生观和价值观。热爱祖国，坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识，具有良好的思想品德、社会公德和坚定的政治素养；

（2）具有良好的人文素养；一定的文学、艺术修养，具有感受美、表现美、鉴赏

美、创造美的能力，具有一定的审美，能够形成一两项艺术特长或爱好；

(3) 具有良好的身心素质；具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；

(4) 具有爱岗、敬业、奉献、协作等职业素养；

(5) 具有诚信守信品格、质量意识、安全意识、信息素养、创新精神、服务意识；具有职业生涯规划意识；

(6) 具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有良好的职业道德与职业操守，具备较强的团队合作精神和集体意识，能够进行有效的人际沟通和协作、与社会、自然和谐共处；

(7) 掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力；

(8) 具有一定的阅读能力并有正确理解分析和建设方案的能力；

(9) 具有阅读本专业相关中英文文献、分析与处理，管理文档的能力；

(10) 具有一定的社会意识和绿色环保意识。

2.知识

(1) 掌握必备的体育与健康健身基础知识和相关心理健康知识；

(2) 掌握必备的计算机应用、英语等基本知识；

(3) 掌握公共安全、自身安全防范的基本知识；

(4) 掌握酒店管理专业概论、心理学、餐饮服务与管理的相关知识；

(5) 掌握酒店英语的相关知识；

(6) 掌握酒店服务礼仪的相关知识；

(7) 掌握酒店前厅和客房服务与管理的相关知识；

(8) 掌握康乐部和商务中心服务与管理的相关知识；

(9) 掌握酒店营销和促销的相关知识；

(10) 了解中西方饮食文化等相关知识。

3.能力

(1) 具有运用辩证唯物主义的基本观点及方法认识、分析和解决问题的能力；

(2) 具有一定的应用文写作、英语听说读写及数学运用能力；

(3) 具有计算机应用的能力及信息的获取、分析与处理能力；

(4) 具有酒店前厅部客房预订、住宿登记、问讯服务、行李服务、离店结账、公

关与推销等工作能力；

（5）具有酒店客房部的迎客准备、应接服务、对客服务、会议服务、客房用品管理等工作能力；

（6）具有酒店餐饮部的零点服务、西餐服务、宴会服务、点菜服务、餐酒用具管理等工作能力；

（7）具有康乐部康体项目、保健项目、娱乐休闲项目的服务与管理等工作能力；

（8）具有酒店公关销售部的行政文书、销售、客源市场分析等工作能力；

（9）具有人际沟通、组织协调、团队协作和执行任务的能力；

（10）具有较强的语言和书面表达能力；

（11）具有解决实际问题的能力，终身学习的能力，信息技术应用能力，独立思考、逻辑推理、信息加工能力、较强的环境适应能力。

七、课程设置

(一) 课程结构

公共基础课 (12 门)	专业课 (10 门)	专业拓展课 (6 门)
国防教育与军事训练、入学教育	★前厅客房服务管理	酒店人力资源管理
思想道德修养与法律基础	★餐饮服务与管理	旅游饭店市场营销
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	★康乐服务管理	形体训练
大学语文	★酒水知识与酒吧管理	汉语口语技巧
基础英语	★茶艺基础	酒店英语
体育	★食品营养与膳食搭配	服务心理学
形势与政策	酒店管理概论	
心理健康	现代礼仪	
安全教育	中国饮食文化概论	
计算机应用基础	主题宴会设计	
大学生职业发展与就业指导		
创新创业教育		

备注：标注“★”的课程为专业核心课程

课程名称	餐饮服务与管理	开设学期	2
课程代码	0710037	参考学时	68

《餐饮服务与管理》课程内容改革紧紧围绕着人才培养目标而精心组织课程教学内容，确定课程的教育目标以及知识、能力、素质结构，具体遵循以下原则：

以职业技术能力培养为主线，兼顾一般能力培养，《餐饮服务与管理》课程的能力结构要求是：具有较强的语言表达能力和思辨能力。能用外语进行接待服务和业务沟通。具有运用计算机进行业务操作的能力。具有一定的人际交往和社会协作能力。具有胜任餐饮服务和餐饮部基层管理的能力。具有继续学习和适应职业变化的能力。具有吸收和应用新技术的能力。具有一定的创新和创业能力。

课程名称	前厅客房服务与管理	开设学期	2
课程代码		参考学时	68

《前厅客房服务与管理》课程是酒店专业的一门专业主干课程。该课程的任务是使学生掌握前厅部、客房部、对客关系、前厅接待业务、日常服务、客房清洁，客房设备用品管理等前厅服务与客房服务与管理的基本理论知识，具备酒店从业操作技能与基本职业素质，能够在承担酒店服务等环节的工作任务，不断创新，为宾客提供优质产品与服务，且不断提高业务能力技巧，做到专业水准，爱岗敬业，为今后职业能力的发展奠定良好的基础与更快地进入岗位角色。

课程名称	康乐服务与管理	开设学期	2
课程代码	0710035	参考学时	68

《康乐服务与管理》作为酒店专业一门专业主干课程。本课程的主要任务是通过系统的酒店康乐理论与实践相结合，学生能够完成酒店康乐岗位上游泳池服务、健身房服务、球类运动服务等任务。该课程以开设《现代礼仪》、

《酒店英语》等相关课程为基础。

课程名称	酒水知识与酒吧管理	开设学期	3
课程代码	0730022	参考学时	68

《酒水知识与酒吧管理》作为酒店管理专业一门专业主干课程，该课程通过系统地对酒店管理专业的学生进行酒水知识与酒吧经营管理基础理论及相关技能的教学，使学生了解并掌握各类酒及非酒精饮料的基础知识；熟悉酒的分类及特点；通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制；熟悉酒吧各类服务岗位的要求并掌握酒吧服务程序，使其掌握酒吧服务的相关技能；结合课程的教学，培养学生的动手能力和创新能力，增强学生就业竞争力。

课程名称	茶艺基础	开设学期	3
课程代码	0730023	参考学时	68

《茶艺基础》作为酒店管理专业一门专业主干课，该课程通过讲授六大类茶叶基础知识及茶叶的冲泡方法，使学生能够了解并掌握六类茶的茶类知识，认识冲泡用具，熟悉玻璃茶具、紫砂茶具、瓷器茶具、盖碗的使用；通过实操训练，掌握六大类茶的冲泡程序、手法、服务礼仪，并能进行茶艺表演服务，能够胜任初级茶艺师的岗位。

课程名称	食品营养与膳食搭配	开设学期	4
课程代码	0710122	参考学时	68

《食品营养与膳食搭配》作为酒店管理专业一门主干课程。本课程的主要内容是介绍人体所需要的营养素及能量，常用食物的营养机制，合理营养与均衡膳食，膳食及营养知识和常见疾病的营养治疗等。本课程的任务是通过理论知识的学习，使学生获得有营养和膳食的基本技能，掌握各类人群的营养需求和膳食原则，初步能对人们的合理营养及平衡膳食进行正确指导。

二、课程体系构建

为提升培养学生职业技能和综合能力，酒店管理专业建立了以能力为核心，突出职业教育目标，以项目课程为核心，基于行为导向教学模式的专业课程体系基本构架与内容。构建了以《餐饮服务与管理》、《前厅客房服务与管理》、《康乐服务与管理》、《酒水知识与酒吧管理》、《茶艺基础》、《食品营养与膳食搭配》为专业核心课程，以《酒店管理概论》、《现代礼仪》、《中国饮食文化概论》、《主题宴会设计》为专业基础课、6门专业拓展课和12门公共基础课的课程体系。在课程组织中坚持以实用性、职业资格标准为核心，将某一课程以综合化方式进行处理，做到拓展知识面的同时规避课程内容的重复性，强化原本学科课程之间的内在关联。在组织课程内容中，以工作任务为核心，结合相应的知识、技能以及态度，突出落实理论与实践性内容的统一，促使课程结构可以更好地凸显新知识、新技术以及新工艺。在课程中高度重视实践环节的引入，充分利用现有实训室设备，开发实训课程，优化教学方式，实现人才的高质量培养目的。

教学进程总体安排

表 7-1 教学进程安排表

课程结构	序号	课程名称	课程性质	开课单位	学时	开课学期	考核方式	教学模式及组织形式	学分
公共基础课	1	国防教育与军事训练、入学教育	实践	校思政部	48	一	综合评价	送教企业	2.5
	2	思想道德修养与法律基础	理论	校思政部	54	一二	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3

程	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	理实一体	校 思 政 部	72	三四	过程考核+测试	送教企业或网络课程	4
	4	形势与政策	理论	校 思 政 部	64	一二三四	综合评价	送教企业或网络课程	3.5
	5	心理健康	理论	校 思 政 部	14	一	综合评价	送教企业或网络课程	1.5
	6	安全教育	理论	系部	24	一二三四	综合评价	送教企业或网络课程	1.5
	7	体育	理实一体	基础部	84	一二三	过程考核+测试	送教企业或网络课程	4.5
	8	大学语文	理论	基础部	60	一二	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3
	10	基础英语	理论	系部	84	一二	过程考核+测试	送教企业或网络课程	4.5
	11	计算机应用基础	理实一体	基础部	52	一	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3
	12	大学生职业发展与就业指导	理实一体	思政部	27	一四	过程考核+测试	送教企业或网络课程	1.5
	13	创新创业教育	理实一体	思政部	34	二	综合评价	送教企业或网络课程	2
小计					617				34.5
专业 课程	1	前厅客房服务管理	理实一体	系部	68	二	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3.5
	2	餐饮服务管理	理实一体	系部	68	二	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3.5
	3	康乐服务管理	理实一体	系部	68	二	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3.5
	4	酒水知识与酒吧管理	理实一体	系部	68	三	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3.5
	5	茶艺基础	理实一体	系部	68	三	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3.5
	6	食品营养与膳食搭配	理实一体	系部	56	四	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3
	7	酒店管理概论	理实一体	系部	52	一	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3
	8	酒店服务礼仪	理实一体	系部	26	一	过程考核+测试	送教企业或网络课程	1.5
	9	中国饮食文化概论	理实一体	系部	56	四	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3
	10	主题宴会设计	理实一体	系部	56	四	过程考核+测试	送教企业或网络课程	3
11	跟岗实习	实践	企业	598	五	综合评价	企业组织为主	23	
12	毕业设计（论文）	实践	系部	78	六	综合评价	远程指导为主	3	
13	顶岗实习	实践	企业	442	六	综合评价	企业组织为主	17	
小计					1704				74
专业 拓展 课程	1	酒店人力资源管理	理实一体	系部	56	四	综合评价	送教企业或网络课程	3
	2	旅游饭店市场营销	理实一体	系部	68	三	综合评价	送教企业或网络课程	3.5
	3	形体训练	实践	系部	26	一	综合评价	送教企业或网络课程	1.5
	4	汉语口语技巧	理实一体	系部	26	一	综合评价	送教企业或网络课程	1.5

	5	酒店英语	理实一体	系部	124	三	综合评价	送教企业或网络课程	7
	6	服务心理学	理实一体	系部	34	三	综合评价	送教企业或网络课程	2
小计					334				18.5
选修课程	1	餐桌礼仪					综合评价	送教企业或网络课程	1.5
	2	生活中的经济学					综合评价	送教企业或网络课程	1.5
	3	走进山西博物院					综合评价	送教企业或网络课程	1
	4	晋商文化					综合评价	送教企业或网络课程	1
小计									5
合计					2655				132

九、组织实施

（一）科学制订人才培养方案，合理确定教学计划

安排学生到酒店企业进行预就业顶岗实习，培养学生酒店服务和基础管理能力。

1. 坚持立德树人

以立德树人为教育事业的核心，将育人的中心任务融入教育政策的顶层设计和具体执行之中，贯彻到学生管理、课程设置、教材编写、师德建设、教学改革等各个环节，立德树人，就是要坚持正确的政治方向，明确中国特色社会主义教育必须培养合格的社会主义建设者和接班人。

2. 坚持标准不降

本方案专门针对普高毕业生、中等职业学校毕业生、退役军人、下岗失业人员、农民工和新型职业农民而制定，科学合理设置了课程体系，确保了授课的系统性和完整性。坚持人才培养规格标准不降，课程要求不减。

3. 坚持模式多元

以理论教学为基础，结合好酒店现有的实训教学资源，和企业取长补短，甚至可以进行适当的翻转课堂教学模式。教师走进员工中去，鼓励讨论，获取第一手的一线真是案例，积累宝贵的教学资源。

4. 坚持动态调整

因酒店不同于其他行业，与大部分服务行业一样，上班时间随机性强，因此课程大部分固定在酒店进行，时间灵活，随机应变。课程体系已经过酒店把关，但在教学与学生互动的过程中，了解学生的接受程度，调整教学重点。根据企业淡旺季，

灵活教学时间等。保质保量完成教学任务。

5. 创新培养方式

学生在企业进行课程教学，创新了教学组织形式和教学模式，实施分类教学，统筹利用日常教学时间和周末、假期、晚间等，坚持集中教学和线上教学相结合，“送教入企业”，线上与线下教学相结合，联系行业企业联合开展教学、实训，实施学徒制人才培养、订单培养、定向培养等，确保课程不少、学时不减、标准不降、质量不低。

（二）创建网络教学资源平台，采用“线上+线下”教学方式

深入分析学生的基础知识掌握情况，采用多种教学方式。创建网络教学资源平台，丰富网络教学资源，利用超星尔雅学习平台，鼓励教师将优质教学资源上传教学平台，积极创建精品专业课程，引用中国慕课 APP，智慧职教 APP 等网络教学资源，尽快完善酒店管理课程体系，为学生提供丰富的线上教学资源，以迎合学生空闲时间零散的这一特点。创新教学模式，理论课程学生可以通过超星平台进行，教师通过平台为学生布置课前作业，分享企业前沿发展动态，课堂互动，课后交流，将课堂时间与企业员工的工作时间做到无缝隙对接。打破原有课程顺序，采用模块式教学，以解决问题为导向，针对学生在工作中遇到的问题进行深入探讨，理论与实际相结合，切实提高学生的技术技能。

（三）创新考核评价方式

采用分阶段考核和过程考核等考核方式，贯穿学生学习始终，综合评定学生的学习态度、职业素养与技能等。基础课程采用过程考核和期末考核的方式，过程考核以学生课堂签到、互动、章节作业为主，期末成绩以试卷答题成绩为主；专业课程采用分阶段考核方式，采用“线上+线下”答题的形式来考核专业理论知识的掌握，采用实际现场操作的形式检验实操技能的掌握情况；学生的跟岗、顶岗实习在所在企业进行，具体考核方式由企业在校内指导教师共同制订，考核成绩以企业考核成绩为准。

学生的毕业成绩以论文、报告形式完成。

十、毕业标准

（一）学分要求

学生须修完本专业培养方案中公共学习领域课（34.5 学分）、专业学习领域课（74 学分）、拓展学习领域课（18.5 学分）、公共选修课（5 学分）、专业选修课（5 学分），总学分达到 132 学分。

必修课、公共选修课（其中面授选修课 1 门，网络选修课三门或 60 课时）成绩合格。

（二）素质要求

修业期间，素质拓展达到合格标准，取得学院颁发的素质评定证书。

（三）职业资格证书要求

毕业前需取得以下职业资格证书或技能等级证书。

类别	资格证（技能证）名称	考核等级	考核学期	要求	职业编码
通用资格	普通话水平测试等级证书	二级乙等及以上	二	至少一项	国家语言文字工作委员会认定
职业资格	茶艺师资格证书	三级、四级	三		4-03-02-07

十一、实施保障

（一）师资队伍

本方案实施需要建立由专业带头人、骨干教师、“双师素质”教师、企业技术专家或技术能手共同组成的教学团队，生师比建议不高于 16:1；专任教师具有研究生学历或硕士学位的比例达 100%；企业兼职教师具有本科及以上学历的比例达 80%以上，具有高级（专业技术）职务教师占教师的比例达 30%以上；专业基础课和专业课中双师素质教师比例达 70%以上；企业兼职教师数占专业课与实践指导教师合计数之比达 40%以上。

1. 校方师资配备

（1）专业带头人

校内配置 1 名专业带头人。专业带头人具有副教授以上职称，具备双师素质，从事酒店管理与教学工作 10 年以上；对本专业的前沿动态、行业发展、岗位需求等有较深入的了解，准确把握酒店管理专业建设与教学改革方向，具有对本专业发展的规划能力；与酒店行业企业联系紧密，在行业和企业中具有一定的知名度。

（2）骨干教师

专业教学团队应配置具有“双师素质”的骨干教师 4 名以上。骨干教师应具有中级及以上职称，从事酒店管理相关教学工作 5 年以上，具有旅游及酒店管理领域的理论与实践经验；承担 2 门以上专业课，具有课程开发及教学设计的能力，能够合理利用各种教学条件，采用不同教学方法和手段组织教学；能够开发校本教材、实训指导书，制作多媒体教学课件，建设精品网络资源共享课；到校企合作企业挂职锻炼，熟

悉酒店行业的现状趋势，熟悉毕业生所从事工作岗位的要求。

2. 企业师资配备：

(1) 行业专家

行业专家应为本专业领域资深专家，在行业企业中具有较大的影响力。应具有副高及以上技术职称或总经理以上职务，从事酒店管理工作 10 年以上；对本专业的前沿动态、行业发展、岗位需求等有较深入的了解，对职业教育有一定研究。

(2) 企业骨干

企业骨干应具有熟练的岗位技能和一定的教学水平，从事岗位工作 5 年以上；具有中级以上专业技术职务或高级工以上职业资格或在本行业享有较高声誉、具有丰富实践经验和特定技能的“能工巧匠”；企业兼职教师上课或担任学生实践指导任务前，需经过教育教学培训；企业兼职教师承担专业实践课及顶岗实习学时数达 80%以上，形成稳定的企业兼职骨干教师队伍。

(二) 教学资源

1. 教学设施：

(1) 专业教室基本条件

满足不同课程教学需求的三间以上固定教室，配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

(2) 实训基本条件

企业现有经营场所，非营业时间作为实训场所。

前厅实训：满足接待岗、问询岗、收银岗，值班经理等实训需求。实训前台具有信息管理系统，可供实训登记入住等一系列操作。

客房实训包含各种房型，客房内设施齐全，满足客房实训所有项目的需求。

餐饮实训包含中餐、西餐等营业场所。实训用桌椅、餐具酒具、酒水，菜单等实物齐全，含有智能化点餐系统，智能化后厨等，满足各项目各环节实训需求。

2. 教材资源：

教材是教学内容的载体，可以呈现教学大纲的内容，也可以体现教学方法。内容适度、结构合理的教材是教学质量保证的重要因素，建议选择高等教育出版社规划教材或本专业教师参编的教材等。

3. 数字资源：学院建有数字化校园信息平台，有精品资源共享课程，有专业核心课程基本资源、拓展资源上网可供学习。

4. 课程资源:

(1) 基本资源。基本资源应包含课程简介、课程标准、教学大纲、授课计划、教案、多媒体课件、学习指南、习题、实验实训项目、电子教材、试题库等。

(2) 拓展资源。拓展资源是在基本资源基础上,面向学生和社会学习者扩展的自学、培训、进修、检索、科普、交流等内容,体现课程技术特点并向产业领域扩展。拓展资源包括素材库、培训包、工种包、企业案例、参考网站等。

(3) 课程视频。课程视频包括课程整体设计介绍、课程单元设计说明等课程设计指导,课堂授课、现场教学、实训实习等教学场景,工作过程、业务流程、操作步骤、技术细节、安全禁忌等内容。

5. 职业技能标准:酒店前厅服务员职业技能标准、酒店餐饮服务员职业技能标准、酒店客房服务员职业技能标准、茶艺师职业技能标准、调酒员职业技能标准、酒店基层管理人员职业技能标准等

6. 人文素养教学资源:

(1) 品德德育教学资源库。包含思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、职业生涯规划与创业就业指导等课程的课程资源等。

(2) 基础文化课教学资源库。包含本专业开设的大学英语、基础英语、计算机应用基础、体育与健康等文化基础课程的课程标准、教材、课件、案例库、习题库、视频资料等教学资源。

(3) 职业拓展教学资源库。包含本专业开设的心理健康、形式与政策、拓展学习领域课程及公选课等课程资源。

7. 行业企业信息资源:

学生(员工)可从企业官网或公众号获取企业文化或行业动态。

附件一

酒店管理专业扩招学生学情分析报告

一、调研基本情况

本次调研采用问卷调查法和访谈法。调查问卷是酒店管理专业自编而成。问卷由三个部分构成:第一部分是人口统计特征,包括年龄、参加工作时间、酒店所从事工作等。第二部分是学习与生活各方面的表现。第三部分是对今后专业学习、校园生活及就业相关问题的预期等情况进行了分析。访谈对象为招生对象,酒店管理人员。

二、调研结果分析

(一) 扩招学生的人口统计特征

参与我系酒店管理专业扩招的学生,由于并未做年龄等多方面的要求,所以,比普通学生的平均年龄跨度非常大。大量的集中在 25-35 岁左右,所从事的工种主要为餐饮一线、客房一线、办公二线、后勤部门的人员。在专业的选择上,认为酒店工作门槛低,上升空间大,工作难度小,实操技能掌握相对较快,酒店行业的工作岗位较多,选择空间大,工作具有一定的挑战性。

(二) 扩招学生的生活状况

通过将校园生活与酒店工作与生活相比较,85%的扩招学生认为相比于酒店生活,校园生活更舒适安逸,72%的扩招学生认为校园生活比酒店生活更加丰富多彩,这在很大程度上有助于扩招学生群体对校园生活的适应。39%的扩招学生认为酒店生活比较单纯,而校园生活比较复杂。他们认为酒店就两种关系:上级与下级之间的关系、工作关系,而在学校要面对的却很多,校领导、老师、各种社团、同学,有时甚至还有些社会关系。从调查结果可以看出,因为到学校里一切都要自主安排,扩招学生显得有点茫然,对未来在学校的不确定性和协调工作关系感到担忧。

在生活态度的调查方面,绝大多数扩招学生能进行良好的交流沟通,说明这些学生随着年龄的增长,并经过社会的历练,在处事方式比较成熟。绝大多数扩招学生表

示愿意积极参与学校或班级的各项活动并担任相关职务，这方面说明扩招学生有积极向上的生活态度。

当问及扩招学生在工作期间曾获得过何种荣誉时，几乎所有的扩招学生都表示他们曾经都是优秀员工或者得到过嘉奖，这在一定程度上说明了这些学生在工作期间都能较好地遵守工作纪律，有一定的职业素养。因此，无论是在组织纪律性方面，扩招学生所处社会环境和工作环境的影响；这些学生的自我意识出现了偏差，在相对宽松的环境中，扩招学生不能进行良好的自我控制。

（三）扩招学生对专业学习的预期

根据对扩招学生调查情况来看，普遍文化程度不高。总的来看，这一学生群体较普通学生群体的学习能力要稍差。在对于学习能力不太理想的归因方面，近 60%的扩招学生选择“知识结构不系统、不连贯”，近 30%的扩招学生认为是随着年龄增大，思维的灵活性下降，接受能力稍差导致，近 10%的扩招学生表示缺乏正确的学习方法和明确的学习计划。值得关注的是，如果在将来学习过程中碰到了疑难问题时，有一半的扩招学生会向老师和同学请教，而有一半的扩招学生会选择自己想办法。经过进一步访谈，选择“自己想办法”的扩招学生表示因为自己成绩不太理想，不好意思向他人请教，潜意识里是怕被别人瞧不起，从而想隐藏自己的弱点。

根据国家有关政策的初衷，扩招学生到高职院校学习深造的目的是为了提升其未来的知识技能和就业能力，通过访谈了解到，绝大多数扩招学生表示读大学最根本的目的就是拿张大学文凭，从而加大将来就业的筹码。有的扩招学生甚至表示为了能顺利拿到文凭，希望学校能在课程考核上降低一些要求，对于扩招学生存在的这类消极思想，归根究底是扩招学生学习成绩不理想，一时又找不到提高学习成绩的良好途径所导致的自暴自弃想法。故而，怎样提高扩招学生学习的动力，帮助他们在学习中获得成就是值得各方面思考的一个问题。

（四）扩招学生对今后相关问题的预期

对于自我的预期方面，大部分扩招学生表示希望今后能在学校里发挥更加积极地

作用，乐于承担一些事务的协助工作，有部分扩招学生表示希望在勤工俭学、志愿者以及体育比赛等活动中有所突破，没有人认同“时间有限，少参与活动，学习是第一位”这样稍显狭隘的观点。这说明扩招学生拥有积极乐观的生活态度，以及勇于接受挑战、乐于奉献的博大胸怀。在就业方面，73%的扩招学生希望专业学习的经历可以增加就业的筹码，19%的希望所工作的酒店会有一些照顾政策，仅18%的扩招学生认为学好专业知识才是关键。

通过调查得知，大部分扩招学生希望政府或者学校在学费减免方面的扶持力度更大一些，他们表示，自己年龄大了，不好意思开口找父母要。有的扩招学生表示针对自己知识基础薄弱，学习成绩不太理想的现状，希望学校能专门开展一些补习性的课程或者加强专业能力的训练。

三. 结论与对策

（一）结论

扩招学生对自己的未来学习预期充满不确定性。认为自身学习基础差，知识结构不连贯、不系统是导致学习成绩差的主要原因，这将会削弱了扩招学生的学习动力。同时也降低了扩招学生的自尊水平，所以在遇到疑难问题时羞于向他人请教，这样反过来又不利于他们学习的进步与提高。扩招学生未来在适应校园生活方面有良好的愿望，但是适应能力有待于提高。扩招学生处事方式较为成熟，能较好地与人相处，同时，扩招学生拥有积极乐观的生活态度和敢于接受挑战的勇气，但享乐主义思想比较严重。

（二）对策

1. 加强扩招学生专业基础知识和学习方法方面的培训，提升职业技能。

专业教研室也可以在专业内部推行“结对子”活动，将来委派专业教师或者鼓励该专业成绩较好的普通学生与扩招学生开展“结对子”活动，在专业班级内建立同学之间互相帮助、互相学习、共同进步的良好学习合作氛围。

在职业技能方面，专业教研室可以在校内开展各种职业技能竞赛，以激发扩招学生对技能学习的兴趣，同时聘请企业岗位能手作为扩招学生的兼职指导教师。

2. 进一步调整培训教育管理思路，加强刚入学扩招学生转型期的思想教育。

扩招学生进入学校后，因缺乏转型期的思想教育，加上宽松的大学环境导致扩招学生对个人的要求放松了，又把在酒店养成的一些不良习惯带到了学校。因此可以采取对接的方式，加强刚入学扩招学生的思想工作，合理引导扩招学生顺利完成角色转变。

3. 不断加强就业指导教师队伍建设。

增加专业指导师的数量，并加大对原有就业指导人员的培训力度，要以专职就业指导教师代替院系辅导员的就业指导职能，并聘请校外就业指导专家作为就业指导教师队伍的重要补充。

强化学生的主体意识，开展内容丰富、形式多样的就业能力培养活动，吸引学生主动参与到就业能力培养工作的各个环节和活动中。推动社会实践向纵深发展，指导学生通过实践不断发现自己的兴趣、特长和薄弱之处。

4. 优化人才培养计划，能够针对性结合酒店需要进行培养。

在制定人才培养计划过程中，在把握专业建设基本要求、专业人才培养目标的基础上，针对欲扩招的这些学生，灵活的进行教学内容删减、教学要求减低，结合原工作单位的要求，在不降低培养水平的原则下，对人才培养方案进行结构化调整，使人才培养方案更加贴合扩招学生群体的实际情况，顺利完成扩招学生的教学。

附件二

学分转换办法

三年制高职每学年教学时间不少于 40 周，总学时数约为 2500-2800，跟岗实习、顶岗实习按每周 26 学时计算，周学时第一学年 26-28，第二学年 24-26 学时。实践性教学课时不少于总课时的 50%。选修课（限定性和非限定性选修课）教学时数占总学时的比例均应不少于 10%。三年制高职总学分一般为 140 学分左右。军训、入学教育、毕业设计（论文、毕业教育）、跟岗实习、顶岗实习等整周安排的教学环节，以 1 周 1 学分计。课程学分参照下表进行换算。

学分换算表

学分	学时范围	学分	学时范围	学分	学时范围
1	13-20	1.5	21-30	2	31-40
2.5	41-50	3	51-60	3.5	61-70
4	71-80	4.5	81-90	5	91-100

附件三

扩招学生教育教学管理办法

1. 专门管理机构

学院教务处统管，系部具体负责教学管理。商贸旅游系成立了高职扩招生源教育教学管理工作小组。

组长：王霞（系副主任）

副组长：谷嵘（酒店管理专业主任）

组员：宋丽丽、张萌、刘剑锋、李玮、牛媛

2. 课程标准修订

由专任教师将本专业教学基本要求逐项落实到整个教学过程中，将岗位知识与能力要求逐项分解到每门课程，建立起专业课程标准，保证人才培养目标的实现。

3. 教学组织管理

充分运用“互联网+”技术，采用线上线下教学相结合，集中学习和自主学习相结合的教学模式，工作日通过有关网络平台和教学资源线上学习，周末、节假日或晚间到企业教学场所集中面授和辅导，用好职业教育专业教学资源库和学院智慧教学平台以及其他高质量职业教育教学平台。

4. 实践教学管理

本专业有良好地校内实训条件，建有省级实训基地，1000多平米的实训场所，中餐、西餐、前厅、客房、茶艺、咖啡、调酒、形体训练等一应俱全，可以满足校内实训教学。扩招生的实践教学主要在企业进行，尤其是最后的跟岗和顶岗实习。校内实践教学以校内专业教师为主，企业的实践教学以企业兼职教师为主。

5. 师资队伍管理

组建由学校教师与行业企业专家组成的教师教学创新团队，积极应变、主动求变，分工协作开展模块化教学，建立导师制、师徒制，强化个性化教学。支持团队针对高职扩招开展教育教学研究与实践，定期开展教研活动，研究解决教学组织运行、课程结构内容、学生管理与考核评价等方面的新情况、新问题，关注扩招生源对教学内容、培养方式等方面的意见建议。

6. 教学质量检查

由系主任牵头，全体系班子成员参与，所有专业主任参与，做好线上教学和线下教学质量检查，即时发现问题，解决问题，保障教学质量。加强学生认识实习、跟岗实习和顶岗实习期间的教学质量监控，强化顶岗实习过程管理，详细记录学生在实习期间的学习、工作等情况，切实提高教学质量。

7. 质量监控评价

建立围绕教学的各方面，以人才培养质量为目标，建立起动态的监测机制，确保在教学过程中能够及时地监测到培养质量是否按照预定的轨道进行，并可以进行及时的诊断与修正。健全教学管理过程中一整套科学、规范、系统的作业文件，形成教学全过程运行监控体系。

8. 扩招学生学籍管理规定

根据教育部《普通高等学校学生管理规定》，进一步修订完善本院学籍管理相关规定，明确不同学习群体的最长学习年限，规范学籍管理。学院建立并实行灵活的学习制度。学生可以分阶段完成学业，除另有规定外，应当在学院规定的最长学习年限（含休学和保留学籍）内完成学业。

9. 其他

综合运用考试、素质评价、技能测试等多种方式对学习成果进行考核。对学习培训经历、职业技术技能、从业经历等，按国家和学校有关规定及程序认定为学历教育相关课程学分。鼓励学生积极取得职业技能等级证书，可以采取职业技能等级证书与相关课程学分转换。积极引导新增生源参与 1+X 证书制度试点。