

海南省教育厅

文件

海南省旅游和文化广电体育厅

琼教高〔2021〕69号

海南省教育厅 海南省旅游和文化广电体育厅 关于申报 2021 年旅游行业学历 继续教育专业的通知

各有关高等院校，省属各中等职业学校：

为深入贯彻落实习近平总书记“4·13”重要讲话和中央12号文件精神，按照加快建设海南自由贸易港、打造国际旅游消费中心的要求，以加快酒店业人才培养为切入点，全面促进产教深度融合，深入推进职业教育改革，创新特色人才培养模式，切实提升我省酒店业人才素质和服务质量，根据省旅游和文化广电体育厅、省财政厅、省人力资源和社会保障厅、省教育厅《关于印发海南省酒店业人才培养实施方案的通知》（琼旅文函〔2019〕750

号)和《关于〈海南省酒店业人才培养实施方案〉的补充通知》(琼旅文便函〔2020〕491号)精神,2021年我省继续实施“旺工淡学”旅游人才培养项目。招生对象为酒店业、旅行社、景区景点和旅游餐饮等行业从业人员,并完成中职、专科、本科等三个层次学历教育共计5000人招生计划。为组织做好今年旅游行业学历继续教育专业申报工作,现将有关事项通知如下:

一、申报学校条件

具备开展相关旅游大类专业学历继续教育的各高等院校和中职学校,优先支持2020年实施效果较好的学校继续开展。

二、申报专业要求

中职教育主要开设高星级饭店运营与管理、中餐烹饪与营养膳食、旅游服务与管理等相关专业;高职(专科)教育主要开设酒店管理、旅游管理、国际邮轮乘务管理、烹饪、会计、市场营销等相关专业;本科(专升本)教育主要开设酒店管理、旅游管理、人力资源管理、财务管理、会计学等相关专业。每所学校限申报专业数量不多于3个,每个专业招生计划不超过300人,申报总招生计划原则上不超过800人。省教育厅和省旅文厅可在入选学校中根据实际情况进行专业调整。

三、人才培养方案要求

(一)人才培养目标。符合海南自贸港建设、国际旅游消费中心建设、海南旅游行业人才素质提升需求,优化海南旅游人才供给结构,校企共同研究制定人才培养方案,明确人才培养目标。

（二）创新人才培养模式。符合海南旅游行业季节特点，建立自学为主、辅导为辅、工学结合及校企联合培养的教育机制，试行“双导师”（企业导师和学校指导教师），推行学分制，采用实践技能和操作技能测试为主、校企共同参与的评价方式。鼓励依托酒店企业培训教学资源，共同开设“驻店班”“冠名班”等，促进产教融合校企“双元”育人。

（三）课程设置。课程设置符合海南自贸港与国际旅游消费中心建设要求，紧密对接职业标准、教学标准、行业需求、岗位要求、服务流程等，结合旅游行业对人才需求和本项目的定位与要求，合理设计课程的类型、数量、学时、学分和制定课程标准等，突出外语、行业标准、海南特色等。

（四）创新教学模式。符合行业、学生需求，采用现代技术手段，采取弹性学制和灵活多元教学模式，创新开展“旺工淡学”“送教入企”和“线上线下融合”等。

（五）创新考核方式。保证人才培养质量的前提下，制定合理且符合旅游业从业人员特点的考试方式（如操作考核、岗位考核、工作经验、学分置换、免考、证书等）。全面实施“1+X”证书制度的职业教育改革。

四、专业教师队伍要求

学校应加强教师队伍建设，积极聘请旅游企业经营管理和技术人员作为兼职教师，申报专业的“双师型”教师（同时具备理论教学和实践教学能力的教师）应占专业课教师总数一半以上。

五、其他要求

各有关学校要提高政治站位，高度重视，认真做好组织申报工作，制定好相关专业人才培养方案，于2021年6月30日前将申报书（含专业办学、教学与管理条件、人才培养方案制定、专业教师队伍建设等内容情况）、《海南省旅游行业人才培养专业汇总表》《海南省旅游行业人才培养项目XXXX专业人才培养方案》（2020年已批准实施的专业可不再填报人才培养方案）报送至省教育厅，我厅将会同省旅游和文化广电体育厅组织评议后，公布项目培养院校及专业名单。

联系人：省教育厅高等教育处肖 灿，联系电话：65339364，
邮箱：xiaocan@hainan.gov.cn。

- 附件：1. 海南省旅游行业人才培养专业汇总表
2. 海南省旅游行业人才培养项目酒店管理专业人才培养方案（样本）

海南省教育厅

海南省旅游和文化广电体育厅

2021年6月10日

（此件主动公开）

附件 1

海南省旅游行业人才培养专业汇总表

学校（盖章）：

填表人：

联系电话：

序号	学校名称	专业名称	培养方式	培养层次	学习方式	学制	申报招生计划	备注
1								
2								
3								

注：1. 培养方式：高等教育是指成人教育和自学考试，中职教育是指普通教育；

2. 培养层次：中职、专科（高起专）、本科（专升本）；

3. 学习方式：成人教育是指函授、业余；自学考试是指助学辅导学习；中职教育是指普通全日制。

附件 2

海南省旅游行业人才培养项目 XXXX 专业 人才培养方案（样本）

专业名称：酒店管理

专业代码：640105

一、学历与学制

（一）学历：大学专科

（二）学制：2.5 年（业余）

二、招生对象

本专业的招生对象为普通高中或中职学校毕业的海南酒店业从业人员。

三、培养目标

本专业立足海南区域经济发展需要，培养德、智、体、美、劳全面发展，具有良好职业道德，掌握酒店管理专业理论知识和酒店服务、管理技能，具备良好的沟通协调能力和一定的酒店经营管理能力，能够胜任酒店前厅部、客房部、餐饮部等一线业务部门基层管理、服务岗位的应用型人才。

四、培养规格

（一）职业素质要求

1. 热爱社会主义祖国，拥护中国共产党的领导，掌握马列主

义、毛泽东思想和邓小平理论的基本原理；具有遵纪守法、团结合作的品质；具有良好的思想品德、社会公德和职业道德。

2. 具备一定的专业素养，掌握本专业的基础知识、基本理论、基本技能，综合素质较高，具有较强的服务意识、实践能力和创新意识。

（二）专业知识要求

1. 了解国内外酒店业行业相关的重大方针、政策和法规。

2. 清楚国内外酒店业运营模式、发展规律与行业趋势。

3. 能够清晰阐释各类酒店的组织结构以及各运营部门的主要工作内容。

4. 能够清晰阐释酒店行业服务与运营的标准流程。

5. 熟悉酒店企业主要业务部门的专业服务技能和日常管理工作内容。

（三）专业能力要求

1. 获取知识的能力

掌握通过网络、书籍等渠道进行资料查询、收集的基本方法，把握酒店业最新发展动态；具备一定的调查研究、应用文写作能力。

2. 运用知识的能力

能理论联系实际，将酒店管理的基础理论与专业知识融会贯通，在酒店各部门、各岗位的技能服务和管理工作中灵活地应用。

3. 创新能力

具备一定的创新性思维和探索能力，具有在本专业领域进行技能创新、服务创新的能力。

4. 社会适应能力和交流能力

掌握基本的沟通技巧，具有较强的人际交往和社会适应能力及良好的团队协作精神；具有与客户交往、产品销售所需的基本社交素质和沟通能力。

5. 语言能力，掌握一定的英语专业词汇，能收集、阅读、分析专业英语资料，可以用英文与客户及业务伙伴进行有效的沟通和交流。

五、培养模式

本专业按照洛桑教学模式，结合国内酒店行业发展，以培养学生的职业素养和实践能力为重点，按照酒店行业岗位任务设计教学内容，创新校企“双主体”育人模式，以真实、信息化的学习环境为支撑，以严格而有弹性的过程管理为保障，采用瑞士洛桑的QLF（学习引导师）教学法，开展教育教学，培养酒店行业需要的应用型人才。

六、专业核心课程简介

（一）酒店业概论

本门课程主要讲授酒店业与不同行业之间的相互关系及发展趋势，酒店内各主要部门诸多的工作岗位及组织架构，酒店各职能部门所发挥的作用和从业人员职业道德的重要性等。

（二）酒水知识与实践

本课程主要讲授无酒精饮料、发酵酒、蒸馏酒、配制酒的专业理论知识；酒品的历史、酒品的生产原料、酒品的生产工艺、酒品的风格特点以及著名的酒水品牌，同时还介绍了葡萄酒搭配品鉴原理。

（三）前厅信息管理系统—Opera 系统

本课程主要学习 Opera 系统的操作，能够运用管理系统的基本原理分析和解决酒店经营实际问题，改善面客服务态度，提高服务质量，为酒店创造更多的“忠诚顾客”，增加企业的效益。

（四）食品制作应用（中西餐）

本课程讲授中餐冷菜、热菜、面点和西餐制作过程中的各项方法与技巧及管事部运作模式、如食品验收标准、储存标准、菜单知识、初加工方法、酱料香料知识、创意摆盘等。

（五）餐饮服务应用

本门课程主要学习中西餐以及酒水服务的技能，使学生熟悉高星级酒店中西餐厅、酒吧、送餐运营的基本程序与成本控制的方法，并将相关理论知识实践于运营管理工作。

（六）宴会设计与销售

本课程主要围绕宴会服务与设计展开，学习先进的餐饮业经营管理理念，服务技能，及宴会销售技巧。使学生能根据客人提出的不同需求销售宴会菜单及会议产品，为客人提供宴会及会议涉及方案。

七、毕业条件及就业面向

本专业最低毕业学分为 72 学分（实操模块 30 学时/学分，其他课程 16 学时/学分），学习者必须达到培养目标要求，修完学分，方可获得毕业证书。

本专业毕业生主要面向国际五星级以上旅游度假酒店、商务酒店、会议酒店、政务高级宾馆、高端社会餐饮，从事前厅部、客房部、餐饮部、人力资源部、市场营销部等部门管理工作及业务经营工作；也可从事大型企业会展服务与接待管理、旅游相关行业的服务运营与管理咨询工作，以及相关职业教育机构的专业教学、职业技能培训等工作。

八、专业教学计划

模块名称	学分	课程序号	课程名称	学分	总学时	学时分配			开设学期	考核方式
						面授集中教学	自学作业	实习设计		
公共必修课	21	1	思想道德修养与法律法规基础（线上课程）	3	48	36	12		1	考查
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（线上课程）	4	64	48	16		2	考查
		3	综合英语 I	3	48	24	24		1	考试
		4	综合英语 II	3	48	24	24		2	考试
		5	计算机应用基础（线上课程）	2	32	16	16		1	考查
		6	消费心理实务（线上课程）	2	32	16	16		2	考查
		7	应用文写作（线上课程）	2	32	16	16		1	考查
		8	现代礼仪规范实务（线上课程）	2	32	16	16		1	考查

模块名称	学分	课程序号	课程名称	学分	总学时	学时分配			开设学期	考核方式
						面授集中教学	自学作业	实习设计		
专业必修课	24	1	酒水知识与实践	2	32	16	16		1	考试
		2	酒店业概论（线上课程）	2	16	8	8		1	考试
		3	食品制作原理（线上课程）	1	16	8	8		1	考试
		4	客务服务原理（线上课程）	1	16	8	8		1	考试
		5	餐饮服务原理（线上课程）	1	16	8	8		2	考试
		6	酒店商务英语	2	32	16	16		3	考试
		7	酒店人力资源管理实务	3	48	24	24		4	考试
		8	宴会设计与销售	2	32	24	8		4	考试
		9	会计学原理及实务	2	32	16	16		4	考试
		10	酒店业趋势分析	2	32	16	16		5	考查
		11	酒店营销原理及实务	2	32	24	8		5	考试
		12	商务沟通	2	32	24	8		5	考查
		13	收益管理	2	32	24	8		5	考试
岗位实操模块	15	1	食品制作应用（中西餐）	3	90	30	60		2	考试
		2	客务服务应用	3	90	30	60		2	考试
		3	前厅信息管理系统—Opera系统	3	90	30	60		2	考试
		4	酒店其他运作部门	3	90	30	60		3	考试
		5	餐饮服务应用	3	90	40	50		3	考试
综合实践	12	1	行业调查	4				4周	5	考试
		2	毕业报告	8				8周	5	考试
合计	72			72	1154	572	582	12周		