现代服务系专业发展规划

“十四五”期间，职业教育进入高质量发展新阶段，职业教育战线将以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，认真贯彻十九届五中全会精神，落实立德树人根本任务，以构建高质量教育体系为总目标，切实增强职业教育适应性，加快形成具有中国特色、世界水平的现代职业教育体系，奋力把总书记对职业教育“大有可为”的殷切期盼转化为职业教育战线“大有作为”的生动实践，为促进经济社会发展和提高国家竞争力提供优质人才资源支撑。

现代服务业发展新趋势对人才培养提出新要求：未来现代服务业的从业人员需要具有创新意识、创新思维和创新能力，能够借助于“互联网+”等技术手段以及更为开放的资源平台，创新设计产品和项目、创新营销方式、创新服务方式、创新业态互动模式、创新运营模式等，坚持数字化改造，突出专业智慧化升级，切实将专业升级与数字化改造落地落实。注重中高本一体化设计，既实现衔接又体现差异：中职定位在基础的服务技能培养上，侧重在打牢进入行业领域的基础，体现一线的实操和动手能力。符合新兴业态需求，剖析新岗位所需的知识、素养与技能，加快人才培养和人力储备。

旅游与酒店管理专业是一门应用性与实践性很强的学科，随着我国旅游业与酒店行业的不断发展，旅游与酒店管理成为我国最热门的行业之一。中职院校作为培养旅游与酒店管理专业性人

才的重要基地，就必须不断加强对旅游与酒店管理的教学，不断创新教学方法，培养综合性与专业性更强的旅游与酒店管理人才。

专业培养目标十分明确，就是为旅游界与各类酒店培养专业性的高星级旅游与酒店管理人才，有效解决广大学生的就业问题，使旅游界与星级酒店的管理水平更加专业化、合理化。在现阶段内，我国对中职教育教师的资金投入不断增加，使得旅游与酒店管理专业的教学水平取得了一定程度的进步，教育质量也有了很大的改善。

要想将旅游与酒店管理这门课程的教学新方法应用到实处，就必须借助完善健全的教学设施。目前，校内实训空间已建设，下一步将对接企业做深度合作，在校外建立实习基地，为学生提供实践与交流的平台，学生可以在实习基地充分分享和交流各自的学习心得与体会。教师还要不断激发学生的学习兴趣与积极性，对实践过程中每个学生的表现都要认真、仔细地观察，并做好相应的记录，这样才能够采取针对性的措施帮助学生进行良好的学习。

旅游专业的教学中，教师还要重视学生的课外表现，为每个学生提供做现场导游的机会，并设置一些合理的突发状况，让学生采取相应的措施来解决，增强学生的反应能力与应变处理能力。在旅游资源方面，已申请校内数字化技术模拟仿真实训软件教学项目建设。在日常学习上，引导学生利用地图模型等相关学习资

料对世界地理、人文进行学习并掌握大致内容，使学生能够做到学以致用，能够正确地为游客介绍旅游景点与旅游特色。为了锻炼并提高学生的实际能力，学校可以采用让学生自愿加入旅行团中的方法进行学生的实践教学，使学生站在游客的角度学习相关的旅游知识，在有经验的导游的指导下学习如何使用更加吸引人的方式介绍旅游景点，提前为学生今后的导游工作做准备。

美容、美发与形象设计专业将持续深化现有合作，开展多班级冠名。基于企业与学校良好合作，在现有订单班基础上增开班级数。做好双导师制的师资团队建设和课程体系优化。根据企业发展战略，引入新课程及组建新班级。企业战略规划将于2022年导入高端轻医美项目和增发项目作为传统业务的补充，将成为公司业务发展的第二增长曲线。基于新业务的发展，对新业务课程可以有序植入现有冠名班学生，提升学生未来的岗位竞争力。同时，筹备基于新业务的冠名班组建。依托实训基地开展创新创业人才孵化，现有实训基地开展，优选需勤工俭学的同学进驻模拟校内形象店，尝试校内模拟经营；以非盈利为目的，主要为提升学生的实操能力、提供更加贴近现场的环境模拟，以缩短学生与岗位的融合，促进学生的在职发展和成长。同时，学生可以获得一定的生活补助。

遵循教育部中高衔接主体政策，开展学徒制班办学；协同专业建设及相关教材编写。借力我校与河南当地有个人人物形象设计专业的高职院校，合作开展针对于我校学生的现代学徒制专业

建设。（如：2+1+1+2 的模式，即 2 年中职在校、1 年在企业实习、1 年高职在校、2 年在企业实习的模式。）高职生以技能型店长为培养方向。

可以与合作院校进行相关专业建设和教材编写。1+X 证书“头皮养护师”培训、认证。丝域养发企业目前正在申报第五批次的 1+X 证书认证；我校可作为当地的培训和考核认证站点，一起开展证书认证工作。专业老师可以加入 1+X 证书教材编写组，一起拟定配套的教材和标准。

中西面点专业发展建设的总体目标是：立足郑州，服务郑州、面向全省，力争用 2 到 5 年时间内，新添加新的专业（西式烹饪）和中式烹饪建设成有鲜明特色的郑州知名品牌专业。培养高素质西式烹饪技能人才，面向各级各类酒店、餐饮等企事业单位，针对拥有良好的沟通交流能力和较强的食品安全意识，能够从事企业西点烘焙房、星级酒店、主题餐厅、咖啡吧、厨房岗、幼儿园、高档社区、食品药品等一线工作的可持续发展型技术技能人才的缺口日益增加；各中高职院校对西式烹饪专业的开设需求也不断增加，因此开发西式烹饪业专业也是迫在眉睫的任务。

德育为先，提升学生素养。产教融合，服务区域发展。学生为本，拓宽就业空间。通过深化工学结合、产学结合、校企合作的人才培养模式，实施以激发教师教育教学改革积极性、创造性为主的目标管理；加强内涵建设，重点建成 2 个产学结合紧密、人才培养质量高的系部骨干专业；现代服务系专业总数达到 5 个，

现代服务系系在校学生400人左右；主要专业有较高水平的专业带头人，形成教学骨干队伍的梯队结构；建成2门左右优质专业核心课程，1种以上特色教材和教学课件，各专业的主干课程教学质量明显提升；完成以培育中西面点专业应用能力为主线的高素质技能型人才培养模式；建立较完善的教学质量监控体系；为社会提供各类培训。

师资队伍建设：建设一支高学历、高技能、双素质、结构合理、专兼或外聘结合的师资队伍。技能带头人培养：选拔和培养技能带头人，发展已有的学科专业优势，不断开拓新的学科与专业领域。学科梯队建设：建立学科梯队，保持学科梯队的相对稳定性，不断优化梯队结构。推行“工学结合、校企合作、师徒传承”的人才培养模式，形成“1师5徒”、重德强技的“现代师徒式”培养特色；探索以“厨房模拟工场”教学为主的教学方法改革，建设烹饪专业校园网络学习平台；专业教师已参与开发或编写《中式面点技艺》、《西式面点基础面点》2本校本教材；引入“绩效评价”，构建学校、社会、企业、研究机构共同参与的多角度、多元化综合评价体系；提升科研生产能力，打造扩建新的实训、实习基地”；与国内知名企业做好校企合作关系更好的发展专业。

开展多种形式的校园文化活动，丰富校园文化生活，校园文化气息浓厚，重视建设现代服务系特色校园文化；树立社会主义核心价值观；加强职业道德教育和学生综合素质培养；重视开展

“素质教育”活动，崇尚和谐文明，构建师生友好、资源节约、社会公民意识强、行为习惯良好的和谐文明校园氛围；不断促进良好教学秩序、教风、学风、班风、系风的形成；教师教研和学生课内外活动丰富多样，积极参加各种校外各种竞赛活动让专业在社会上产生一定积极影响。