

浙江省中职品牌专业建设项目

建设任务书

专业名称 旅游服务与管理

项目学校 浙江省开化县职业教育中心

填 报 人 王 妃

填报时间 2018年5月5日

一、建设背景

（一）背景与现状

1. 旅游产业背景

生态旅游资源。开化县地处浙皖赣三省交界处，东临浙江省淳安县，西连江西省婺源县、德兴市、玉山县，北靠安徽省休宁县，南依常山县。开化是连接浙西、皖南和赣东北的要冲，素有“三省要冲”之称，是浙赣皖旅游的“金三角”。开化作为浙江省母亲河——钱塘江的源头，生态环境优美，资源丰富，属亚热带季风气候，四季分明、温和宜人。2002年3月被命名为全国生态示范区。2013年，创造性地提出把开化全域打造成国家东部公园——“全域景区化、景区公园化、经济生态化”。

近年来，随着我县经济体制改革和经济结构调整的步伐明显加快，“小县大城”的城镇化建设和生态旅游业不断推进，带来以旅游为主导产业的第三产业的迅猛发展。旅游是一个无边界的产业，坚持走生态+、互联网+、旅游+的发展路子，通过产业交叉融合提升全域旅游服务容量和门类，产生靠旅游单打独斗无法发挥的效果。利用“多规合一”优势，把“全域旅游”理念体现县域空间规划中，把县城打造成5A级景区，把各个风情小镇、特色小镇打造成4A级景区，把美丽乡村按照3A景区的标准来建。2016年，我县接待游客848.07万人次，增长22.77%；旅游收入53.58亿元，增长25.57%；旅游业增加值占GDP比重11.31%，旅游从业人员占全社会从业人员比重21.51%（3.3万人）。

入境旅游市场。开化县的入境旅游市场可以分为三个层次：第一层次港、澳、台，为核心客源市场；第二层次为日韩、东南亚市场，为基础客源市场；第三层次是其他地区市场，如：美国、法国、澳大利亚等，为潜在客源市场。从产业角度讲，发展国内旅游

是为了做大旅游规模，提高经济效益，发展入境则是为了打造旅游品牌，提高运行质量。因而，开化县应充分利用本县独特的资源禀赋和人文底蕴，适当发展入境旅游。鼓励将钱江源、根博园、龙顶茶、清水鱼等知名品牌推向国际市场。

国内旅游市场。开化县的国内旅游市场可以分为三个层次：第一层次为衢州、金华、杭州为主的周边区域，为核心客源市场；第二层次为长三角、皖南、赣东北等地区，为基础客源市场；第三层次是珠三角、京津唐、华中等其他地区市场，为潜在客源市场。

开化旅游指导思想。深入实施“生态立县、特色兴县”的总战略，以“钱江源头、根雕佛国、生态开化”为总体形象，以景区景点优化建设和旅游商品精湛开发为重点，以体制机制改革完善和技术创新为动力，加快推进旅游经济强县建设，不断提升开化在国内外旅游客源市场的知名度，进一步提高旅游业对全县经济社会发展的贡献率。

开化旅游发展定位。依托开化县优质的自然和人文环境，以“源头、根雕、生态、养生”为主题，钱江源、根博园为垄断性品牌，龙顶文化、根雕文化、源头文化、红色文化为内涵，做大、做足、做强、做好生态休闲、文化休闲旅游文章，把旅游业、生态旅游作为事关开化全局的战略性支柱产业来培育，把生态、文化休闲旅游作为开化产业转型升级的突破口，使开化成为长江三角洲地区经济发达城市休闲、度假、养生、会务旅游的后花园，国内一流的生态休闲度假胜地。

开化旅游总体目标。到2030年，做强、做大、做好开化县以生态休闲旅游为核心的旅游大文章，将旅游业发展成为开化县国民经济重要的支柱产业和人民群众更加满意的现代服务业，打造以钱江源旅游度假区建设为龙头、根雕文化休闲旅游产业为依托的旅游业

与相关产业融合的现代服务业集聚区，使开化成为浙西南山水生态旅游经济带重要旅游目的地、长三角地区最有影响的生态休闲旅游目的地、浙赣闽皖四省边界旅游集散中心。阶段目标为到2020年，旅游总收入达87.6亿元；到2030年，全面实现总体目标，旅游总收入达283.9亿元，旅游业对促进全县经济增长、推动社会进步和建设生态文明的贡献更加显著。

2. 旅游行业背景

宾馆饭店业现状。开化县现有星级饭店9家，其中三星级3家，二星级6家。主要分布于开化县城区和部分景区。另有开化国际大酒店（四星级）、南湖东方大酒店（五星级）在建。存在问题有高星级酒店比较缺乏，酒店布局不合理；景区住宿设施缺乏。总体思路要发展公寓式酒店、社会旅馆、家庭旅馆、农家乐、假日旅馆、森林旅馆、汽车旅馆、青年旅馆、山地旅馆，观光型、商务型、度假型、会议型等多元化的旅游住宿设施新结构。

开化旅游星级饭店需求预测

	2012 年	2015 年	2020 年	2025	2030
总量	9	15	20	25	29
五星级	0	1	1	2	2
四星级	0	1	2	2	3
三星级	3	5	7	9	10
二星级	6	8	10	12	14

旅行社发展现状。目前，开化拥有旅行社（及门市部）12家，规模不大、竞争力弱，旅行社业务范围单一，经营种类少，不利于开化县旅行业的健康发展。到2015年发展并稳定在15家左右，重点发展2-3家中大型旅行社；远期则组建3-4家中大型旅行社，国内旅

行社则应达到20家左右。

3. 人才需求背景

“十二五”期间，开化县依靠多元投入和市场化动作，投入景区(点)的开发建设资金累计超亿元，旅游景区规模不断扩大，景区景点的品位和档次进一步提升，形成了“一点三线”的生态休闲旅游区域格局，即：以县城为中心点，形成旅游目的地和集散中心，向北、西、南延伸拓展，形成三条旅游线路：一是从县城南湖风景区经过霞山古民居到钱江源风景区的钱江探源游；二是从县城经圣潭沟到古田山国家级自然保护区的健身探队游；三是从县城到南华山、三清山、婺源江湾的休闲探秘游。在国家公园建设及生态旅游的大力发展背景下，对旅游人才的需求与日俱增，包括导游、酒店服务、客房服务等。

4. 专业发展现状

学校于2004年开始创建旅游服务与管理专业，专业发展定位为“为开化县乃至周边地区的旅游产业发展提供人才保障，打造辐射‘三省边际’的旅游专业品牌。”经过多年努力与发展，目前已形成了涵盖旅游服务与管理、茶艺、根艺、厨艺的“大旅游”专业群，成为开化职业教育对接地方主体产业的一张“金名片”。

2008年至今，学校实施“小专业，大抱团”发展，将根艺、茶艺等融入旅游专业，完善实训基地，满足专业教学与社会培训需求。2016年学校建成“798文化创意苑”，内设接待（点菜）大厅，提供开化特色菜介绍及人员接待；包厢共7个，每个包厢设一桌，可坐10-12人；宴会大厅内圆桌10张，方桌10张。里面设表演台与

多媒体设备。可一次性容纳100人以上就餐；特色客栈2幢，第一幢一层，提供外来文化交流的学生住宿，每间可住宿4人，第2幢有两层，底下提供学员住宿，每间住6人。楼上设标准客房（单人、双人间）。此外还有烹饪培训室等。

（二）特色与优势

1. 四基础

（1）办学基础

骨干专业。旅游专业一直以来是学校的骨干专业、龙头专业，2017年又成为浙江省中职重点扶持专业，旅游专业对学校其它专业的带动作用明显。

实训基地。2008年至今，学校建有3D导游模拟实训室，餐饮操作室、客房操作室及配套设施，798文化创意苑。此外，学校探索旅游专业与茶艺、电子商务专业的有机结合；完善3个茶艺操作室和1个实验茶馆（集茶艺表演、茶事服务为一体的实训场地），极大满足了旅游专业教学与社会培训的需求。

人才团队。通过引进来，送出去的方式培养了一批旅游专业教师，解决了旅游专业师资短缺问题；同时与县旅游局等部门建立联系，建立了一支旅游专业的外聘教师队伍。目前有旅游专业教师 9 名，其中 5 个高级教师。专业负责人张丽萍是旅游专业的高级教师，同时具有职业指导师和餐厅服务员资格证书，学校还有5名兼职教师，高级职称3人。

（2）课改基础

推进课改。2015年学校以旅游专业为试点申报省中职选择性课改专业，成为首批选择性课改试点单位。

教材开发。学校依托企业力量，在实践过程中编写了校本教材《走遍开化》等，成为校企共用的教材。

教研成果。张丽萍、王妃等人的《实践教学特区的创建与运行》获省政府教育成果二等奖。

创业氛围。为更好服务地方旅游产业，学生创业计划《钱江缘高山特产网销工作室》与《快厨网》获省创业创新一等奖，学校成立校级“旅行社”，798文化创意苑作为一个景区点。

（3）合作基础

行业合作。在校企合作的基础上，学校加入了开化县旅游协会，通过行业协会活动直接了解产业的新动态、新技术、新需求；学校依托开化旅游协会在人才培养、课程设置等方面得到行业专家指导。

校企合作。与开化新青年旅行社、根博园旅行社、东方大酒店等企业合作，在生产实训、实习就业等方面深入合作，提升专业内涵。一是人员互派，实现双赢。十余家旅游单位在专业设置、实训基地的规划等方面给予悉心指导。学校张丽萍、朱红一、王妃等老师多次到酒店、旅行社指导。二是校企合作，深化教学。校企共同编写《开化旅游》，在选修课程的设置上我们非常重视区域的优势与特色。如我们重点打造地方特色教材《导游讲解实训指南》、《走遍开化》、《开化龙顶茶手工制作》、《开化龙顶茶茶艺》、《实用礼仪训练》、《旅游语文》等。三是订单培养，服务企业。学校为开化大酒店等单位开展订单培养，满足企业用人需求。

高校合作。与浙江旅游职业学院合作，依托高校力量，在课程开发、信息化资源建设等方面进行合作，提升专业建设内涵。

（4）政策基础

政府重视。开化政府提出大力发展全域旅游的战略思路，充分挖掘生态旅游的文化内涵，我校旅游专业成为推动我县旅游产业的重要力量。为促进职业教育特色专业发展，县政府出台了《关于大

力发展职业教育的实施意见》，规定每年下拨200万专项资金，用于骨干专业建设。

2. 五对接

打造钱江源国家东部公园是提升开化生态产业发展和旅游品牌的有效载体。以钱江源国家东部公园为区域总体形象，以钱江源、根宫佛国文化旅游区和钱江源省级旅游度假区为主打产品。在全县上下创建全域旅游背景下，学校将旅游专业群打造为吃、喝、玩的特色专业链，通过“五对接”，成为服务地方旅游产业的“金名片”。

一是对接政府的全域旅游。如今全县上下奋力建设钱江源国家公园，创建全域旅游示范县，富有地方特色的生态旅游成了旅游大产业中的主体，给学校旅游专业发展带来强大生机。

二是对接开化旅游行业。因全域旅游的不断推进，坚持互联网+、旅游+的发展路子，学校的旅游专业与电商、茶艺、根艺、厨艺进行融合，通过专业交叉融合提升对接旅游行业水平。

三是对接县域旅游市场。学校加入开化旅游协会，参与开化县旅游产业的市场调研与规划。

四是对接旅游技能培训。学校坚持“两条腿”走路，一是学历教育，一是社会培训。发挥旅游专业群优势，在旅游服务与管理、厨艺、根艺、厨艺等社会培训上全方位培训，很多来自农村的人员经过培训后顺利上岗。

五是对接旅游文化传承。开化文化底蕴深厚。勤劳而淳朴的开化人民创作了极为丰富的口头文学，传承了历史上重大的事件和民情风俗。同时，他们还创作了许多民间音乐、民间舞蹈、民间戏曲和民间工艺等，流传至今，成为宝贵的旅游文化资源，需要旅游专业师生参与传承。共同参与地方菜的民俗文化的挖掘，如历史由来、文化典故等，完成《十大名菜》、《十八乡镇特色菜》《乡村

私房菜》的编写。

（三）问题与不足

近年来，随着本县旅游业不断推进，以旅游为主导产业的第三产业如茶艺、根雕艺术、餐饮服务等行业的产业链迅猛发展，对劳动者职业技能提出更高要求。旅游专业发展仍存在一些优化空间，在品牌专业建设中进一步提升内涵。

一是需进一步满足旅游业人才需求。目前我县现代服务业的产业链正逐步成熟。职业教育重在提高对区域经济的贡献率，成为当地招商引资“金名片”、技术培训与服务的“金字招牌”；成为“政府铁杆”、“企业好伙伴”、“老百姓贴心人”。我校旅游专业应强化特色，打造品牌，发挥区域“领头羊”的骨干、示范作用。

二是需进一步完善职业教育创新机制。目前校企合作与产教融合的运行机制还要进一步完善，要紧抓“职业教育‘十三五’规划”的政策契机，推进产教融合，在订单班培养中切实优化人才培养。

二、建设思路及目标

（一）总体目标

对接全域旅游，服务我县“三区一园”（美丽浙江先行区、生态经济示范区、“两山”重要思想实验区和幸福家园）建设为宗旨，经过3—5年的努力，不断扩大办学规模，把我校旅游专业建设成师资力量强、教学设施齐全、教学手段先进的、在全省中职教育中具有示范和带头作用的专业，成为我市中级旅游人才培养培训基地、浙西旅游人才培养的摇篮，专业建设综合水平居全市第二。

（二）分解目标

1. 人才培养目标

紧抓住开化着力建设“山区科学发展试验区”和“钱江源生态文化休闲旅游度假区”时机，主动对接旅游产业，推进学校专业

化、特色化发展，提升服务县域经济能力，打造浙西旅游人才成长摇篮。

2. 教学管理目标

完善教学计划、课程设置、教学内容、教学目标等方面的教学指导方案；深化教学方法、教学手段等方面的改革；强化专业建设和专业教学管理，提高教学质量实现专业培养目标。使学生在离校前即具备中餐服务能力、客房服务、导游等各项技术和操作能力的中级旅游人才。

3. 实训建设目标

在实训基地建设规划中，明确提出在现有基础上完善798文化创意苑，形成“产学研”一体化平台，发挥专业的辐射作用，在人才、技术方面给予企业支持。

（三）建设思路

1. 对接学校发展，强化内涵力

邀请当地知名的旅游专家座谈，了解涉旅游专业人才需求，以国家职业标准及《开化县旅游产业发展规划》为指导，确定旅游专业人才规格、知识技能结构、课程设置、实训项目、短期培训目标等方案。大力推行旅游专业的课程改革，推行专业模块学习与教学，开发校本教材；成立旅游专业学部，积极打造专业教师队伍，深入旅游市场收集旅游服务产业新动向，扎实推进旅游专业的实训设备、场所的建设。通过旅游专业社团、兴趣小组，组织学生开展各类活动，激活学生的学习热情。

2. 对接地方战略，提升服务力

学校依托798文化创意美食苑，形成旅游、烹饪等专业实训与创业基地，每年都要举办为期三个月的旅游服务培训班，学员广泛，内容丰富，社会影响面广，邀请企业参与学校旅游服务技能比赛

，助推旅游专业快速发展，更好服务开化国家公园建设，成为开化生态旅游的“金名片”。参与特色小镇（根缘小镇）和风情小镇培育（齐溪源头茶香小镇、杨林关隘小镇、苏庄民俗小镇、马金徽风古镇、池淮农趣小镇）；参与3A景区村的“六个一”开化标准的开发；参与“钱江源油菜花节”、“钱江源年货节”等特色旅游推介活动，进一步打响开化旅游品牌知名度。学校专业教师带领学生走出学校、走进社区，走入景区，作志愿讲解员，按计划深入各旅行社进行指导，形成对接地方产业的服务力。

3. 对接边际战略，形成辐射力

我校旅游专业拥有广阔的三省边际经济发展空间的支撑。县政府明确“15510”全域旅游发展架构：“1”即“一心”：以钱江源省级旅游度假区为核心；第一个“5”即“五条旅游走廊”：开化至黄山、淳安、玉山、婺源、衢州等周边著名景区1小时旅游走廊。学校紧抓全域旅游契机，可与黄山、淳安、玉山的职业学校旅游专业对接，合作发展。同时与衢州中专、西湖职高等县外中职学校深入交流，在旅游专业课程设置、师资培养、实训就业等方面开展合作，形成教育合力，形成我校旅游专业的边际辐射力。

三、建设任务

（一）基本任务

1. 教学设施建设

积极探索以学校为主导、校企合作共建、教师和技术人员融通、教学实训和生产过程结合、设备共享的运行机制，推行7S管理机制，共同建设集生产、实训、技术服务、技能培训与鉴定“四位一体”的开放实训中心，形成理实一体化的教学环境。

（1）完善3D导游实训室

目前，学校3D导游实训室已投入使用，相关的实训设备还要进

一步完善。

(2) 完善中餐摆台、客房等实训设施

学校旅游专业方向包括中餐摆台及客房服务，这两个方向既有就业的，又有高考的。学校进一步完善实训设施设备，总体上达到全省中职学校内较高的水平。

(3) 完善798旅游创客空间

学校798是集旅游、电商、烹饪、根艺等于一体的综合实训基地，798旅游创客空间包括餐饮包厢、特色客栈、餐饮展示厅、大厨培训基地等，设施设备方面需要大量完善。基地挖掘开化特色餐饮，打造大厨样板店与特色民宿，形成自身的旅游客服品牌。

(4) 完善旅游教学信息化

完善专业数字化教学资源。旅游（茶艺）专业是省级数字化资源建设项目，与计算机专业教师共同开发资源库，要从网络课程、电子教案、试题库、精品课及学生选修课、实习课教学平台及教学视频库等方面进行完善，特别要完善选择性课改方面的信息化管理平台。在数字化素材库和虚拟仿真实训系统等方面着力提升专业信息化水平。

2. 优化师资队伍

采取多种措施，优化本专业师资队伍整体素质，建立一支学历合格、素质较高、一专多能”的师资队伍。一是学历合格，全部达到本科以上学历；二是素质较高，建成一支业务素质高、教育教学能力强、敬业爱岗、乐于奉献的教师队伍；三是一专多能，专业教师要取得技师以上职业资格证书。鼓励专业教师参加国家级、省级高技能培训；部分专业教师进修在职研究生，加入旅游行业协会，不断提高业务水平。

(1) 打造工作室

名师工作室。学校旅游专业正在筹建名师工作室。以名师工作室为平台，集聚师资，探索现代学徒制、选择性课改等研究，更好发挥优化师资、核心素养及技能培养、提升实训就业质量等方面作用。名师工作室负责人为旅游专业带头人张丽萍，其他成员有7名。

大师工作室。依托旅游专业“798餐饮苑大师工作室”培养在省市内有一定影响的厨艺名师1人、中餐名厨5人。主要通过以下方式：大师工作室重在名师（名厨）培养、技能提升、研发团队培养、技术工艺革新与服务、美食非遗传承、参与美食文化工程、组织比赛与论坛，引领专业发展。厨艺专业教师及大师工作室成员积极参与开化县厨艺名师评比活动，搭建交流学习平台，培养优秀餐饮人才；与商务局、文旅委、人力社保局、餐饮协会等部门一起组织开化美食非遗企业传承人群研修培训，提高专业教师的餐饮文化素养。

（2）培养师资

■ **名师引导。**每位工作室核心成员制定个性化培养规划，通过名师引导方式，在三年工作周期内，培养出旅游、中餐名师（名厨）。

■ **传帮带引导。**工作室核心成员结合自身专业优势，建立与青年教师传、帮、带的师徒结对关系。

■ **网络工作室引导。**依托名师网络工作室，从全省范围内培养旅游专业带头人。发挥大师工作室教育教学、课程改革、实习实训设施及社会服务等功能。主要是以下类型的师资培养：

一是**校级名师培养。**制订《校级名师培养规划》，开拓培养途径，包括企业顶岗、中职学校挂职、高校进修等通道，培养校级名师2名（文化课与专业课各1人），明确名师奖励政策，激励其在专业

建设、实训基地建设、教科研活动、教学改革等方面起引领作用。

二是浙派名师培养。通过高校进修、企业锻炼、专项培训及产学研实践、培养“浙派名师”1名。

三是技能竞赛教练培养。以赛促技，以赛强技。学生技能水平是专业建设内涵的重要指标。三年内培养2名技能竞赛教练。

3.提升学生核心素养

2016年《中国学生发展核心素养》(意见稿)已经出炉，包括9大素养，突出强调社会责任感、创新精神与实践能力，这些正是我们中职教育职业素养培养的目标。旅游专业要关注并致力于学生素养培养，包括人文素养与专业（职业）素养。

（1）核心技能

作为“开化龙顶”发源地、“根雕之乡”、“舌尖上的开化”的“好地方”，社会、企业与公众对旅游专业学生的技能要求越来越高。旅游专业以本地旅游行业需求为基点，职业岗位(群)知识、技能、素质结构分析的调研及调研报告，提炼出旅游专业的核心技能。依托实训基地及各类技能活动，以赛促技，提高学生技能。对于旅游专业学生，存在两大问题，一是专业的学习过于侧重机械式的旅游技能操作。二是旅游专业的学生培养定位过低。正因这样，旅游专业要有发展和提升。学校通过旅游专业的社团、兴趣小组等团队，宣传、推广旅游文化理念，组织学生广泛开展有意义的旅游策划与服务活动，营造一个积极、向上、祥和、温馨的校园文化氛围。

（2）创新能力

重视学生创新创业能力培养，以培养学生创新意识、创新精神为重点，以培养学生创新能力、实践能力为目标，多渠道、多方式培养学生的创业创新能力。在高一学生中开设创业创新课程，进行创新意识教育。学校大力开展创业创新教育活动，高二着重开展创

新实践；高三进行创业实践活动，开辟创业园，激发学生创业热情。

旅游专业群（旅游、厨艺）老师积极参与“三名”培育，一是参与名宴研创，开展开化味道研发创新项目，打造开化“青山绿水宴”、开化“山珍宴”、开化“迎宾宴”、开化“流水席”等代表性名宴。二是参与名菜培育。参与开化名菜评比活动，评选出一批具有代表性的开化菜肴，扩大开菜品牌知名度。三是参与名点培育。加入点心小吃等旅游单品评比活动，提炼开化餐饮特色。

（3）职业素养

在“三艺文化”的体验中，感受旅游文化。引导学生参与茶艺工作室“禅茶一味”的文化布置（文字、图片），以茶为媒，交流茶道；开展“根官佛国导游词大赛”，开展“醉根文化”探寻活动：组织学生现场体验“根博园”；体验烹饪班“闻里香”餐饮店并提交创业书。引导学生参与挖掘整理开化饮食文化与历史渊源，打造开化代表性美食文化工程。

依托产学研联合体企业及校内外实训基地，强化对学生的职业素养培养——强化诚信敬业等职业道德教育，以企业文化感染学生，实现实训德育与企业文化联姻，增强对当地企业认同感；通过校内实训、校外参观实践，培育工匠精神，为服务县域企业打好基础。

4. 推进现代学徒制

学校作为省级现代学徒制试点单位，着力构建以校企分工合作、协同育人、共同发展为核心的现代学徒制培养体系，最终形成符合开化经济社会发展特点、适应地方产业发展特点、具有开化特色的现代学徒制。具体目标有四方面：建成共同发展的校企双主体育人机制，形成科学规范的教育教学管理机制，建设优质灵活的教育

师、师傅“双导师”队伍，形成促进提升的共同考核评价机制。重点落实四方面内容：

（1）校企双主体育人机制

建立由行业、企业专家和学校有关人员共同组成专业指导委员会，在专业培养目标、教学计划、校内外实训基地建设方案等方面给予指导，实现了企业、学校与学生三方共赢。实施双元计划。推行校企合作订单培养，校企共同招生招工(徒)、共同制订培养方案。学校旅游专业与开化新青年旅行社合作，培养技能人才。开展各类冠名活动，设立各类奖学金。企业协助学校招生，校企共同制定教学计划，进行考核评价。依托旅游协会，深化校企合作。

（2）校企共同形成教育教学管理机制

校企共同开发旅游专业课程与教材，共同组织教育教学。设计教学模块，开发教学内容，明确实训、实习方案，促进职业学校课程标准与职业岗位技术标准相衔接、学生技能培养标准与企业产品验收标准相融合，推进专业课程改革，实现专业教学、课程改革与学生实训实习、企业生产过程有效对接。实行“三级实习”模式。紧贴企业需要，培养学生知识和技能。一年级进行“企业见习”。通过参观企业、市场调查、优秀毕业生报告会、企业技术人员讲座等形式，让学生了解企业文化，了解所学专业，了解未来要从事的旅游行业不同岗位技能和专业知识，培养学生的专业意识。二年级开展“教学实习”。在教学过程中模拟生产、经营的实际，将知识和技能分成若干模块，利用校内外实训基地，逐一进行教学。三年级实施“顶岗实习”。学生到企业，与企业员工形成一对一师徒关系，在师傅的指导下，学生消化知识，掌握技能，进而达到直接上岗的目的。

（3）校企共同打造“双导师”队伍

实施双元师资，教师指导与师傅授艺相渗透。学校委派教师承担教学工作，和企业技术骨干共同指导学生实训实习。对接企业按照学徒培养标准，联合培养学徒。引导学徒爱岗敬业，尊重师傅，勤奋刻苦，虚心好学，积极协助师傅；技能方面要求学徒轮训岗位技能均达到初级工水平，集中核心岗位技能达中级工水平。

（4）校企共同打造实训基地

学校现有校内、校外旅游实训场地。积极探索以学校为主导、校企合作共建、教师和技术人员融通、教学实训和生产过程结合、设备共享的运行机制，推行7S管理机制，优化理实一体化的教学环境。完善798餐饮文化展示厅、宴会厅、特色客栈及烹饪操作间等实训空间，完善“三艺苑”（茶艺、根艺、厨艺）实施设备，优化“大旅游专业”的实训条件，提高实训设施利用率。

（5）校企共同管理与考核评价

学校派驻骨干教师挂职锻炼，出台绩效考核制度，评选并奖励优秀指导教师，建立导师激励机制。被评为现代学徒制的优秀指导教师，其荣誉称号学校在职称评定、职位晋升方面给予优先考虑。

5. 选择性课改

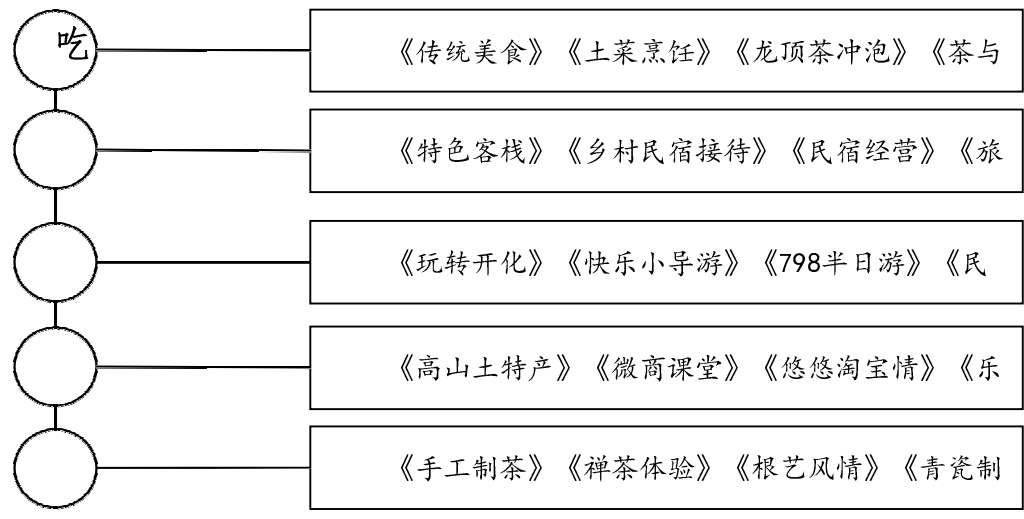
（1）完善选择性课程体系

课程体系结构符合学生认知能力和技能养成规律，适应现代职业教育教学模式和教学方法，体现教学过程中教师主导性和学生主体性。充分整合校内外旅游资源，开发按主题内容的校本教材，开发选修课程及微课程。围绕学生实践能力和创新能力培养这一核心，优化课程结构，重构课程内容。课程按两大模块设置，一是文化课模块，主要学习基础文化课；二是专业课模块，又分专业基础课和专业活模块。其中专业基础模块开设旅游服务与管理（旅游文化、中餐服务等）及核心职业能力的培养（如：普通话、礼仪等）

；专业活模块又分三个方向：导游、中餐服务、宾馆服务方向。根据专业岗位需求的变化，构建以项目教学为主的“多项目、活模块”项目化课程体系。注重课程内容“四新”：新知识、新技术、新工艺、新方法。基于实用与兴趣原则，删减“繁、难、偏、旧”的文化课课程内容，根据不同专业特点开发文化课课程：如开发《旅游语文》、《走遍开化》等。

（2）开发系列微课程

根据学生兴趣开设选修课“菜单式”课程超市，优化课程体系；联合入驻的旅游行业企业力量进一步开设“菜单式”微课程超市，提供学生选择空间，提振学生学习兴趣。围绕学生实践能力和创新能力培养这一核心素养，优化课程结构，重构课程内容。



“大旅游”专业选修课程超市

联合入驻798的餐饮行业企业力量进一步完善“菜单式”微课程超市，如《“舌尖上的微课超市”之“开化青蛳”》。

（3）完善课改信息管理

依托学校信息化平台，完善排课系统，深化选择性课改的信息化管理。开发网络课程，方便学生的课程选择。依托智慧化校园，推行烹饪选择性课改的网络评价及学分制认定。

6.信息化建设

完成校园云平台建设，实现学分制、质量评价方法、现代学徒制和校企深度整合等实施和管理的信息化。新增和提升学校与产业、企业紧密对接，特色鲜明、动态调整的茶文化艺术专业的数字化教学资源 and 数字化素养资源，建成和推广符合深化课程改革要求的高质量教育教学资源库。积极探索信息化技术与教育教学深度融合的新模式，实现教育大数据背景下的智慧教学与智慧专业建设。

7.社会服务能力

技术服务中心。学校依托开化旅游协会，与开化国际大酒店、东方大酒店合作对接，做好技术服务工作。学校798文化创意苑集聚人才、技术、资源等优势，依托即将落户开化的浙江省级美食文化产业专家智库及国际美食小镇顾问的资源，争取在798内打造**开化美食研发分中心**。

信息咨询中心。其一，依托电子商务力量继续推进创新创业工作室《钱江缘网销工作室》，协助县政府做好开化旅游特产的宣传、推介与销售工作。其二，在保苗节、中秋民俗文化节、山茶油开榨节等民俗节上，开化定期举办春夏秋冬四季开化美食节、开化国际美食文化产业大会并举行烹饪比赛（如开化清水鱼烹饪大赛、开化气糕制作大赛），民间厨艺大比拼、寻找最美开化食材、最美开化厨娘评选等活动。学校积极参与组织宣传。其三，学校积极参与开化美食记录片、开化美食微视频、开化美食小镇评选宣传片拍摄及开化美食通俗读物的汇编。

企业培训中心。坚持“专业与培训对接”原则，依据“内容丰富，形式多样”要求，努力提升培训质量，把旅游技能培训项目与我生态旅游产业发展需求紧密结合，开展多种形式的校企合作培训，学校每年举办为期三个月的新型农民旅游文化培训班。积极组织餐

饮人才培养——一年农家大厨（气糕）培训，参与美食非遗企业传承人群研修培训。

文化传承中心。成立开化旅游文化采编小组，收集开化旅游历史、文化资料，挖掘其文化内涵，如钱江源头文化、龙顶名茶文化、根雕艺术文化、佛教文化、老区文化、红色文化等。通过传承“三艺”文化，提高对旅游文化的保护意识。

■ **传承开化茶艺文化。**旅游专业与语文名师工作室一起用文字、图片、视频等方式自觉传承非遗制茶技艺。发动学生编写“龙顶文化”系列微教材——《龙顶茶与唐诗》、《龙顶茶与宋词》、《龙顶茶与开化名人》等。

■ **传承开化根雕文化。**旅游专业与语文名师工作室合作，带领师生作“寻根”之旅，用文字、图片、视频等方式保存根雕这一中国民间艺术文化。

■ **传承开化美食文化。**参与开化美食文化典故的整理与编写，协参与798餐饮文化展示厅“土菜篇”“小吃篇”的文化布置，融入开化“第九大菜系”的文化打造。

8. 改革机制

（1）改革驱动

优化山区中职教育人才培养模式，依托798综合实训基地，打造旅游选择性课改及现代学徒制基地。实践、完善“兴趣拓展、技能训练、创业孵化、对外服务”于一体人才培养，更好服务地方特色产业。实施“内外联动”机制，对内联合企行政力量，打造开化美食文化展示中心分体验馆及开化美食研发分中心；对外与西湖职高与绍兴职教中心烹饪专业进行合作办学，提升专业建设内涵。

学校建立质量检测监控平台，完善内部质量监测和分专业的评价制度，强化质量保障体系建设。学校以旅游专业群（三艺专业）

作为试点，构建教学质量评价体系，强化质量保障。分三步走，一是制定构建具有开化特色的教学诊改方案，二是建立全县中等职业学校教学工作自主诊断、持续改进的工作制度和运行机制。三是搭建全县中等职业学校人才培养工作状态数据管理系统，健全学校内部质量保障体系。内容包括：

制订教育质量标准。包括人才培养目标、专业设置与内容、生源素质、师资队伍、教学方法、教学管理、实践性环节。

建立教学质量评价指标体系。包括教学教研、专业建设、教学改革、师资队伍等。

强化质量监控。包括教学信息管理及教学质量督导，建立质量监控的信息反馈制度。

（2）引领产业

通过“三艺”节，展示当地旅游文化（美食文化），营造浓厚的技能学习氛围；通过企业行业及部门调研，参与政府旅游产业的规划；参与全域旅游建设，积极宣传钱江源国家东部公园建设成果。参与政府烹饪产业规划与开化菜系的研发工作，对接开化美食民俗活动、烹饪比赛、民间厨艺大比拼活动、美食节及开化国际美食文化产业大会，积极参与组织与宣传。

（3）合作办学

我们学校与杭州中策、绍兴职教中心、嘉善中专等省内中职名校结对子，在现代学徒制、选择性课改、实训基地建设、技能大赛等方面多加学习，吸收经验，内化为自身发展的能力。

（二）特色创新

1. 打造教学研发基地：教学服务合一

学校“实践教学特区”——798综合实训基地具有接待住宿、餐饮、休闲、娱乐、购物、文化交流、培训等功能，对内是为旅游

师生教学服务的实习实训场所，对外是面向社会提供旅游服务，构成“教学与服务合一”的职教模式。旅游专业依托798综合实训基地这一平台，实践“兴趣拓展、技能训练、创业孵化、对外服务”于一体的人才培养模式，更好服务地方特色产业。

2. 打造对外服务基地：对接战略促产业

学校专业发展紧紧对接县政府“大旅游”（生态、文化、旅游）发展战略，主动对接“大旅游”产业，通过社会培训、餐饮服务及文化交流，打造对外服务窗口，实现“教学与服务”合一。

一是农家乐培训创品牌。打造农家乐“大厨培训”品牌。其一，师生主导研发定标准。师生共同参与、主导研发“菜系、标准与教材”，如依据食材配料、制作工艺、历史由来、文化典故等研发《十大名菜》《十八乡镇特色菜》《乡村私房菜》菜系标准；编写《开化土菜》。其二，开展培训助推广。每年举办“开化大厨”精英赛及“开化私房菜”大赛，成为省农办“一县一品”品牌培训项目。

二是餐饮服务扩影响。798特色餐饮苑是集开化土菜的整理、开发、推广、培训、展览、交流、服务于一体的综合基地，致力于打造“最地道、最正宗”的“开化土菜”中心苑。通过旅游和餐饮行业协会引大兴饭店等入驻，合作运营餐饮业，接待游客。“十一”黄金周期间，县内旅游业火爆，学校参与旅游接待，扩大办学影响。旅游、烹饪、茶艺等专业师生成了“上班族”，有的升为“部门经理”，在职场实战中提升职业技能。

三是传承文化展形象。798文化创意苑不仅拥有教学功能，还具有文化交流功能。依托大厨培训品牌，打造开化美食文化交流基地；创立餐饮文化展示厅，展示“土菜篇”“小吃篇”等开化美食的历史与文化传承。2017年8月22日，县委县政府牵头县商务局、

文旅委、大兴饭店、798公社（开化职业教育中心），策划在798文化创意苑设立餐饮展示中心，活动由县委书记项瑞良主持。

四、保障措施

（一）组织保障

学校成立旅游专业工作领导小组。由校长任组长，分管副校长任副组长，成员由教务处、实训处、教科室、专业组负责人、大师工作室负责人组成，统筹规划学校项目建设。领导小组下设办公室，有专人负责项目建设的具体实施。具体分工如下：

基础设施组组长：程坤清

团队建设组组长：张丽萍

选择性课改组组长：王 妃

现代学徒制组组长：江小三

学生核心素养组组长：朱红一

信息化资源组组长：汪美娟

社会培训组组长：毛丽雯

特色创新组组长：丰红光

（二）制度保障

学校建立一套旅游专业规划、建设、论证、评价制度，在专业教师队伍建设、实验实训设备、图书资料等方面都有用力倾斜。依托品牌专业工作领导小组及专业指导委员会，着手开展实施与评价。

（三）经费保障

除省专项资金外，开化县政府出台了《开化县人民政府关于大力发展职业教育的实施意见》，明确每年拿出200万专项资金用于学校专业建设。

旅游专业团队建设分年度建设要点

建设内容		年度任务与验收要点		
		2018年	2019年	2020年
团队建设 (名师工作室)	名师工作室建设	项目负责：张丽萍 年度任务： 制定《名师工作室规划》，构建团队、开展活动 验收要点： 工作室规划 经费预算：5万	项目负责：张丽萍 年度任务： 完善规划，按计划开展活动 验收要点： 工作室建设成果 经费预算：10万	项目负责：张丽萍 年度任务： 成果提炼，形成典型案例 验收要点： 典型案例1-2个 经费预算：5万
	名师网络工作室建设	项目负责：张丽萍 年度任务： 启动网络工作室建设 验收要点： 工作室相关资源 经费预算：3万	项目负责：张丽萍 年度任务： 完善网络工作室建设 验收要点： 工作室相关资源 经费预算：5万	项目负责：张丽萍 年度任务： 网络工作室成果提炼 验收要点： 工作室相关资源 经费预算：2万
	校级名师培养	项目负责：江小三 年度任务： 制定规划、计划，培养校级名师1名。 验收要点： 《名师培养规划》、证书、相关成果 经费预算：3万	项目负责：江小三 年度任务： 培养校级名师1名 验收要点： 获奖证书等 经费预算：3万	项目负责：江小三 年度任务： 进一步完善校级名师培养 验收要点： 获奖证书等 经费预算：3万

	浙派名师培养	项目负责：张丽萍 年度任务： 制定浙派名师培养计划，“走出去、请进来”学习。 验收要点： 培养计划、相关证书等 经费预算：2万	项目负责：张丽萍 年度任务： 浙派名师培养对象“走出去、请进来”学习 验收要点： 获奖证书等 经费预算：2万	项目负责：张丽萍 年度任务： 培养浙派名师1名 验收要点： 各类证书等 经费预算：2万
	竞赛教练培养	项目负责：王妃 年度任务： 制定竞赛教练培养计划，实施“走出去、走进来”学习。 验收要点： 培养计划、获奖证书等 经费预算：5万	项目负责：王妃 年度任务： 培养竞赛教练1名 验收要点： 各类证书等 经费预算：5万	项目负责：王妃 年度任务： 培养竞赛教练1名 验收要点： 各类证书等 经费预算：5万
建设内容		年度任务与验收要点		
		2018年	2019年	2020年
团队建设 (798 餐饮苑 大师工作室)	大师工作室基地	项目负责：程坤清 年度任务： 筹建大师工作室，初步完成设施配套。 资金预算：3万	项目负责：程坤清 年度任务： 完善大师工作室设施设备完善。 资金预算：3万	项目负责：程坤清 年度任务： 大师工作室文化布置。 资金预算：2万
	名厨培养	项目负责：程振新 年度任务： 制定《名师（名厨）培养规划》，按计划开展活动。培养2名土菜名厨。 验收要点： 建设规划，团队信息，名师获奖等材料 经费预算：2	项目负责：程振新 年度任务： 完善规划，按计划开展活动，培养2名开化土菜名厨。 验收要点： 规划材料、名师获奖等 经费预算：2	项目负责：程振新 年度任务： 培养1名开化名厨、1名省市厨艺名师。 验收要点： 名师证书等 经费预算：2

	技能提升	项目负责：何峥嵘 年度任务： 通过传帮带提升专业教师技能。推进开化菜品制定标准化规范，原材料、配菜、烹调等制定标准，统一菜品规格。 验收要点： 《专业教师技能提升实施方案》、标准化规范化菜谱 2 个 资金预算：3 万	项目负责：何峥嵘 年度任务： 加强对专业教师教学技能培训考核，推进开化菜品标准化规范化。原材料、配菜、烹调等制定标准，统一菜品规格。 验收要点： 培训及考核材料、专业教师技能成果；标准化规范化菜谱 2 个 资金预算：3 万	项目负责：何峥嵘 年度任务： 指导“双师型”企业实践，提升学校教师实践技能水平。推进开化菜品标准化规范化。原材料、配菜、烹调等制定标准，统一菜品规格。 验收要点： 教师下企业实践的材料、相关技能成果；标准化规范化菜谱 2 个 资金预算：3 万
	研发团队培养	项目负责：程振新 年度任务： 依托烹饪实训工场内的大师工作室，制定技术研发团队的培养制度。 验收要点： 《烹饪专业技术研发团队的构建及人员培养》 经费预算：1	项目负责：程振新 年度任务： 培养企业与学校的研发人员各 1 名 验收要点： 1. 师徒结对方案协议 2. 专业负责人获奖证书等 经费预算：2	项目负责：程振新 年度任务： 培养企业与学校的研发人员各 1 名 验收要点： 1. 研发人员的学习资料 2. 技术研发证书等 经费预算：2
建设内容		年度任务与验收要点		
		2018年	2019年	2020年
团队建设 (798 餐饮苑大师工作室)	技术工艺革新与服务	项目负责：王利军 年度任务： 大师工作室主导烹饪技术工艺革新，参与名菜、名点、名宴的培育 验收要点： 名菜菜谱 2 个，名点 2 个、青山绿水宴 资金预算：3 万	项目负责：王利军 年度任务： 加强烹饪工艺研发，参与名菜、名点、名宴的培育 验收要点： 名菜菜谱 2 个，名点 2 个、山珍宴 资金预算：3 万	项目负责：王利军 年度任务： 依托大师工作室参与名宴的培育，加强社会服务 验收要点： 朱元璋宴、社会服务过程材料 资金预算：3 万

	美食 非遗传承	项目负责：王利军 年度任务： 完成4项代表性美食非遗项目。 验收要点：美食非遗项目申报材料 资金预算：2万	项目负责：王利军 年度任务： 完成4项代表性美食非遗项目。 验收要点：美食非遗项目过程性材料 资金预算：2万	项目负责：王利军 年度任务： 代表性美食非遗项目成果汇编。 验收要点：美食非遗项目成果展示宣传 资金预算：2万
	参与美食 文化工程	项目负责：王利军 年度任务： 参与开化美食文化丛书（开化美食文化研究著作、开化美食通俗读物、开化美食文化研究报告、开化美食文献整理汇编著作）的编写 验收要点： 参与开化美食文化丛书编写的材料 资金预算：2万	项目负责：王利军 年度任务： 依托大师工作室编写一本《开化美食读本》 验收要点： 《开化美食读本》 资金预算：2万	项目负责：王利军 年度任务： 依托大师工作室编写一本《开化朱元璋宴》 验收要点： 《开化朱元璋宴》 资金预算：2万
	参与 组织比赛	项目负责：王利军 年度任务： 参与组织开化美食民俗活动，如美食节；组织烹饪比赛、民间厨艺大比拼 验收要点： 组织活动的报名等材料 资金预算：2万	项目负责：王利军 年度任务： 参与举办烹饪比赛、寻找最美开化食材、最美开厨娘评选等活动。 验收要点： 组织活动的报名、评审等材料 资金预算：2万	项目负责：王利军 年度任务： 参与举办美食节与厨艺比拼活动 验收要点： 组织活动的报名、评审等材料 资金预算：2万
建设内容		年度任务与验收要点		
		2018年	2019年	2020年

团队建设 (798餐饮苑大师工作室)	参与论坛	项目负责：王利军 年度任务： 参与开化美食节暨2018开化国际美食文化产业大会 验收要点： 参与论坛的方案、交流报告等材料 资金预算：1万	项目负责：王利军 年度任务： 参与省内外国际美食文化产业大会并作志愿者服务。 验收要点： 参与论坛的方案、交流报告等材料 资金预算：2万	项目负责：王利军 年度任务： 参与落户开化的浙江省级美食文化产业专家智库活动，与腾讯、阿里等主流新媒体平台建立紧密的战略合作关系。 验收要点： 参与交流的材料、媒体报道等 资金预算：3万
	网络工作室建设	项目负责：汪华庆 年度任务： 建立工作室专题网站，参与教学资源库建设；参与开化美食记录片、开化美食微视频、开化美食小镇评选宣传片拍摄。 验收要点： 《网络工作室管理制度》、完成相关教学、宣传资源的收集与开发 资金预算：2万	项目负责： 年度任务 向全省招纳烹饪学员，制作开化美食微视频 验收要点： 《网络工作室学员考核制度》、专业发展成果；完成相关教学、宣传资源的收集与开发 资金预算：3万	项目负责： 年度任务： 完成大师工作室宣传片1个 验收要点： 网络工作室学员考核评价、各类专业发展成果；完成相关教学资源的收集与开发，大师工作室宣传片 资金预算：2万

旅游专业“学生核心素养”分年度建设要点

建设内容	年度任务与验收要点
------	-----------

		2018年	2019年	2020年
学生 核心 技能	学生 核心 技能	项目负责：朱红一 年度任务： 完成以本地旅游行业需求为基点，职业岗位(群)知识、技能、素质结构分析的调研及调研报告 验收要点： 1. 核心技能调研报告。 2. 核心技能活动成果 经费预算：1万	项目负责：朱红一 年度任务： 进一步深入社会行业调研，形成以核心技能培养为主的人才培养方案，通过旅游专业技能大赛培养学生核心技能。 验收要点： 1. 反映核心技能的人才培养方案。 2. 核心技能活动材料 经费预算：2万	项目负责：朱红一 年度任务： 通过“三艺”技能大赛等培养学生核心技能；毕业生在企业跟踪调查，采集毕业生所在企业的反馈信息，了解核心技能的培养效果 验收要点： 毕业生在企业跟踪调查反馈信息 经费预算：2万
	学生 创新 能力	项目负责：朱红一 年度任务： 通过校企座谈、专家指导等方式分析旅游专业学生创新能力要素。 验收要点： 《旅游专业创新能力分析报告》 经费预算：1万	项目负责：朱红一 年度任务： 依托旅游实训基地，强化学生的创业创新能力培养。 验收要点： 1、创业创新实践材料。 2、创业创新大赛证书 经费预算：5万	项目负责：朱红一 年度任务： 依托旅游实训基地，强化学生的创业创新能力培养。 验收要点： 1、创业创新实践材料 2、创业创新大赛、技能赛获奖证书 经费预算：5万
	学生 职业 素养	项目负责：朱红一 年度任务： 通过校企座谈、专家指导等方式分析旅游专业学生职业素养的结构要素。 验收要点： 《旅游专业学生职业素养分析报告》 经费预算：1万	项目负责：朱红一 年度任务： 通过“三艺”文化节，强化学生职业素养的培养。 验收要点： 1、三艺文化节材料 2、职业素养实践报告 经费预算：5万	项目负责：朱红一 年度任务： 通过“三艺”文化节，强化学生职业素养的培养。 验收要点： 1、三艺文化节材料 2、职业素养培养实践报告 经费预算：5万

旅游专业“现代学徒制”分年度建设要点

建设内容	年度任务与验收要点
------	-----------

		2018年	2019年	2020年
现代学徒制	一体化招生	项目负责人: 江小三 年度任务: 学校与县内旅游企业签订联合办学协议, 形成一体化的招生招工(徒)制度。 验收要点: 《订单班联合办学协议》, 《旅游专业一体化的招生招工(徒)制度》初稿。 经费预算: 1万	项目负责人: 江小三 年度任务: 学校与旅游企业完善招生录取和企业用工一体化的招生招工(徒)制度。 验收要点: 《旅游专业一体化的招生招工(徒)制度》完善稿 经费预算: 1万	项目负责人: 江小三 年度任务: 学校与企业积极探索旅游专业“2+3”、五年一贯制等中高职衔接学生的现代学徒制试点。 验收要点: 中高职衔接的相关制度、协议 经费预算: 1万
	一体化培养	项目负责人: 江小三 年度任务: 校企共同制订一体化的人才培养方案, 共同制定专业标准、课程标准、岗位标准、质量监控标准及相应实施方案。 验收要点: 《旅游专业一体化的人才培养方案》 经费预算: 1万	项目负责人: 江小三 年度任务: 校企完善一体化人才培养方案, 规格标准、教育教学具体内容等。 验收要点: 一体化的人才培养措施及成果 经费预算: 1万	项目负责人: 江小三 年度任务: 校企联合开展成人双证制教育培训, 为企业在职员工提供专业知识和技能训练。 验收要点: 培训制度、方案、过程材料 经费预算: 1万
	专业课程开发	项目负责人: 王妃 年度任务: 根据企业岗位用人标准和职业资格标准, 结合课程改革要求, 共同开发1门旅游专业课程标准。 验收要点: 《旅游课程标准》 经费预算: 1万	项目负责人: 王妃 年度任务: 校企完善旅游专业教学内容和教材。开发1门旅游专业课程 验收要点: 1门专业课程 经费预算: 3万	项目负责人: 王妃 年度任务: 专业课程的实施与评价 验收要点: 专业课程实施成果 经费预算: 3万
	工学结合教育教学模式	项目负责人: 王妃 年度任务: 改革传统的教育教学模式, 按照“做中学, 学中做”的要求, 创新教学机制和学习机制, 校企共建课堂, 形成工学交替的课堂教学和实践教学。 验收要点: 《旅游专业“做中学”的教学机制及实施路径》初稿, 其他相关材料 经费预算: 1万	项目负责人: 王妃 年度任务: 旅游专业完善教学组织形式, 实现校企无缝对接、一体化育人。推出旅游专业校企师带徒的现代学徒制的教学模式 验收要点: 《旅游专业“做中学”的教学机制及实施路径》完善稿, 师徒结对方案、过程管理材料 经费预算: 1万	项目负责人: 王妃 年度任务: 完善工学结合的教学模式 验收要点: 提炼工学结合教育教学模式的典型案例 经费预算: 1万
	共建双导师	项目负责人: 江小三 年度任务: 校企共同建立双导师的选拔、培养、使用、考核、激励制度。形成“互聘共用、专兼结合”管理机制。 验收要点: 《双导师的培养制度》 经费预算: 2万	项目负责人: 江小三 年度任务: 建立企业导师资源库与网络平台。企业导师教学技能继续教育培训。 验收要点: 1、导师资源库与网络平台材料 2、培训材料及成果 经费预算: 8万	项目负责人: 江小三 年度任务: 完善双导师网络学习平台 验收要点: 提炼双元导师队伍的典型案例 经费预算: 1万
建设内容		年度任务与验收要点		

		2018年	2019年	2020年
现代学徒制 (校企共建实训基地)	学校中餐操作室	项目负责：程坤清 年度任务： 完善设施设备 验收要点： 设备清单，现场查看 经费预算：4万	项目负责：程坤清 年度任务： 完善设施设备 验收要点： 设备清单，现场查看 经费预算：5万	项目负责：程坤清 年度任务： 完善设施设备、实训成果提炼 验收要点： 相关成果汇编 经费预算：1万
	学校客房实训室	项目负责：程坤清 年度任务： 完善茶艺操作室设施设备 验收要点： 设备清单，现场查看 经费预算：4万	项目负责：程坤清 年度任务： 完善茶艺操作室设施设备 验收要点： 设备清单，现场查看 经费预算：4万	项目负责：程坤清 年度任务： 完善茶艺操作室设施设备 验收要点： 设备清单，现场查看 经费预算：4万
	798特色基地提升规划	项目负责：程坤清 年度任务： 融入根源小镇，优化功能布局 验收要点： 798文化创意苑优化功能布局方案 经费预算：2万	项目负责：程坤清 年度任务： 融入根缘小镇休闲旅游与文化创意产业 验收要点： 参与根源小镇建设成果 经费预算：6万	项目负责：程坤清 年度任务： 突出基地特色，形成798集聚区、文化休闲区、根茶静修体验区等。 验收要点： 文化布置图片、接待来客记录 经费预算：6万
	798餐饮展示厅	项目负责：程坤清 年度任务： 完善餐饮展示厅文化布置，打造开化美食文化中心 验收要点： 文化布置现场 经费预算：2万	项目负责：程坤清 年度任务： 添置开化土菜的展示菜具，完善开化美食文化中心 验收要点： 清单，现场查看 经费预算：2万	项目负责：程坤清 年度任务： 添置开化土菜的展示菜具，完善开化美食文化中心 验收要点： 清单，现场查看 经费预算：1万

	798 宴会厅	项目负责：程坤清 年度任务： 完善设施设备 验收要点： 设备清单，现场查看 经费预算：1万	项目负责：程坤清 年度任务： 完善设施设备 验收要点： 设备清单，现场查看 经费预算：1万	项目负责：程坤清 年度任务： 完善设施设备 验收要点： 设备清单，现场查看 经费预算：1万
	798 特色客栈	项目负责：程坤清 年度任务： 完善设施设备 验收要点： 设计方案、设备清单 经费预算：2万	项目负责：程坤清 年度任务： 完善设施设备 验收要点： 设备清单、活动成果 经费预算：3万	项目负责：程坤清 年度任务： 完善设施设备 验收要点： 设备清单、活动成果 经费预算：5万
	校企 共同 评价	项目负责：江小三 年度任务： 建立健全学分制管理、弹性学制管理及学徒管理、“双导师”管理的相关制度。加强过程管理。 验收要点： 各类管理制度 经费预算：3万	项目负责：江小三 年度任务： 旅游专业建立由学校、企业及专家、教师、家长等多方参与考核评价机制，组织考核评价。 验收要点： 评价机制及反馈材料。 经费预算：2万	项目负责：江小三 年度任务： 通过评价，提升职业道德水平和企业责任感，营造良好的文化氛围。 验收要点： 本地就业率及毕业生反馈材料。 经费预算：1万

旅游专业“选择性课改”分年度建设要点

建设内容		年度任务与验收要点		
		2018年	2019年	2020年
选择性课改	完善课程体系	项目负责：王妃 年度任务： 1、优化旅游选择性课程体系 2、开发选修教材1本 验收要点： 1.旅游选择性课程设置表 2.选修教材 经费预算：3万	项目负责：王妃 年度任务： 开发选修教材1本。 验收要点： 1、教材编写提纲 2、教材书稿 经费预算：3万	项目负责：王妃 年度任务： 开发旅游选修教材1本 验收要点： 系列旅游微课程 经费预算：4万
	个性化微课程超市	项目负责：王妃 年度任务： 开发烹饪微课程 验收要点： 5个烹饪微课程 经费预算：5	项目负责：王妃 年度任务： 开发烹饪微课程， 打造课程小超市 验收要点： 5个烹饪微课程 经费预算：5	项目负责：王妃 年度任务： 优化微课程小超市 验收要点： 微课程小超市成果汇编 经费预算：5
	学分制评价	项目负责：江小三 年度任务： 结合政策文件，完善选择性课改学分制认定办法 验收要点： 《学校选择性课改学分制认定办法》 经费预算：1万	项目负责：江小三 年度任务： 全面实施学分制，优化质量评价方法，完善评价体系。 验收要点 学分制的实施成效 经费预算：1万	项目负责：江小三 年度任务： 1、完善学分制认定办法，深入实施学分制管理 2、对选择性课改评价考核 验收要点： 1、学分制的实施成效 2、阶段性评价成效 经费预算：1万

旅游专业“信息化建设”分年度建设要点

信 息 化 建 设	硬件 实施	项目负责：汪华庆 年度任务： 1. 讨论专业信息化建设方案 2. 讨论服务器及网络带宽提升方案 验收要点： 1. 会议记录 2. 实施方案 经费预算：2	项目负责：汪华庆 年度任务： 1. 提升网络云平台 2. 更新服务器 3. 实施带宽提升方案 验收要点： 1. 购置发票，使用记录 2. 服务器，维护记录 3. 购置发票 经费预算：5	项目负责：汪华庆 年度任务： 1. 完善维护网络平台 2. 服务器维护 验收要点： 1. 使用记录 2. 维护记录 经费预算：3
	信息 化 培 训	项目负责：汪华庆 年度任务： 1. 培养方案前期调研 2. 5人集中培训学习 验收要点： 1. 调研报告 2. 培训记录 3. 会议记录 经费预算：1	项目负责：汪华庆 年度任务： 1. 2人网站建设与维护培训 2. 1人校园网搭建培训 3. 1人网页美工培训 验收要点： 1. 培训记录 2. 培训证书等成果 经费预算：2	项目负责：汪华庆 年度任务： 1. 2人微网站开发培训 2. 1人编程应用及开发培训 3. 1人网络安全防范培训 验收要点： 1. 培训记录 2. 培训证书等成果 经费预算：2
	教学 资源 库	项目负责：汪华庆 年度任务： 1. 初步建立教学资源库 2. 建设素养资源库 3. 校园云平台建设（整合学校各类数字化平台） 4. 完善选择性课改系统 验收要点： 1. 教学资源库（新增） 2. 素养资源库（新增） 3. 校园云平台建设 4. 选择性课改系统 经费预算：10万	项目负责：汪华庆 年度任务： 1. 完善教学资源库（网络课程） 2. 完善素养资源库 3. 教育大数据采集、清洗和储存台 验收要点： 1. 资源库新增和提升数量（网络课程） 2. 教师、学生使用日志 3. 企业参与度 4. 教育大数据采集、清洗和储存 经费预算：10万	项目负责：汪华庆 年度任务： 1. 开发虚拟仿真实训系统 2. 智慧专业和智慧教学的研究和开发 3. 开发手机APP学习系统与网络考试系统 验收要点： 1. 虚拟仿真实训系统的验收、使用情况等 2. 网络学习系统APP与网络考试系统 3. 旅游专业在数据分析的基础上动态调整 3. 实现学生个性化自适应学习 4. 教学与信息化技术融合度 经费预算：10万

旅游专业“社会服务”分年度建设要点

项目	2018年	2019年	2020年
技术服务	项目负责：毛丽雯 年度任务： 依托校内798实训基地为企业提供技术服务。 验收要点： 1、相关制度、协议 2、参与旅游服务活动成果 经费预算：2万	项目负责：毛丽雯 年度任务： 完善旅游技能服务，形成旅游服务窗口。 验收要点： 1、相关制度、协议，服务企业记录 2、参与旅游服务活动成果 经费预算：2万	项目负责：毛丽雯 年度任务： 依托旅游企业反馈提升技能服务水平。 验收要点： 1、企业反馈单、座谈会记录等。 2、社会服务活动的文字、图片资料 经费预算：1万
网销工作室 (信息咨询)	项目负责：邱军 年度任务： 打造1个网销工作室，依托“钱江缘高山特产网销工作室”开展信息服务。 验收要点： 服务活动资料及成果 经费预算：3万	项目负责：邱军 年度任务： 完善1个网销工作室，完善信息服务。 验收要点： 服务活动资料及成果 经费预算：5万	项目负责：邱军 年度任务： 工作室服务地方旅游企业信息咨询的成果汇编。 验收要点： 汇编成果，提炼案例 经费预算：2万
传承文化	项目负责：汪美娟 年度任务： 依托校内旅游实训基地参与开化龙顶“非遗”、根雕与开化美食等传承教育。 验收要点： 1、相关活动方案 2、相关活动成果 经费预算：3万	项目负责：汪美娟 年度任务： 传承钱江源头文化，龙顶名茶文化，根雕艺术文化 验收要点： 1、相关活动方案 2、相关活动成果 经费预算：5万	项目负责：汪美娟 年度任务： 参与生态旅游文化的提炼与提升，对文化传承进行过程性总结及成果汇编 验收要点： 1、相关总结材料 2、成果汇编 经费预算：2万
社会培训	项目负责：汪美娟 年度任务： 1、建立校企合作技能培训制度 2、依托旅游实训基地为企业提供培训 验收要点： 1、合作企业协议书 2、各类培训材料(方案、名册等) 3、相关制度 经费预算：2万	项目负责：汪美娟 年度任务： 1、完善培训制度 2、企业员工培训活动 验收要点： 1、各类培训材料(方案、名册等) 2、相关完善的制度 经费预算：2万	项目负责：汪美娟 年度任务： 1、提高企业员工培训质量 2、培训成果汇编 验收要点： 1、各类培训材料(方案、名册等) 2、相关成果汇编 经费预算：1万

旅游专业“改革机制”分年度建设要点

项目	2018年	2019年	2020年
改革驱动	项目负责：丰红光 年度任务： 对接产业、行业、企业山区中职教育人才培养模式调研 验收要点： 《人才培养模式调研》 经费预算：1万	项目负责：丰红光 年度任务： 完善“兴趣拓展、技能训练、创业孵化、对外服务”于一体的人才培养方式 验收要点： 活动材料、人才培养方式成果提炼 经费预算：1万	项目负责：丰红光 年度任务： 对人才培养模式实践探究成果予以宣传 验收要点： 各级层次的宣传成果 经费预算：1万
教学诊断方案	项目负责：江小三 年度任务： 构建具有开化特色的教学诊改方案 验收要点： 方案初稿 经费预算：1万	项目负责：江小三 年度任务： 完善具有开化特色的教学诊改方案 验收要点： 方案完善稿 经费预算：1万	项目负责：江小三 年度任务： 实施教学诊改方案 验收要点： 实施教学诊改方案的材料 经费预算：1万
工作制度和运行机制	项目负责：江小三 年度任务： 构建工作制度和运行机制 验收要点： 作制度和运行机制初稿 经费预算：1万	项目负责：江小三 年度任务： 完善工作制度和运行机制 验收要点： 作制度和运行机制完善稿 经费预算：1万	项目负责：江小三 年度任务： 工作制度和运行机制的实施 验收要点： 工作制度和运行机制实施成果 经费预算：1万
数据管理系统	项目负责：江小三 年度任务： 构建人才培养工作状态数据管理系统，健全学校内部质量保障体系。 验收要点： 数据管理系统与质量保障体系 经费预算：1万	项目负责：江小三 年度任务： 完善人才培养工作状态数据管理系统，健全学校内部质量保障体系。 验收要点： 数据管理系统与质量保障体系 经费预算：1万	项目负责：江小三 年度任务： 人才培养工作状态数据管理系统，健全学校内部质量保障体系实施。 验收要点： 数据管理系统与质量保障体系实施成果 经费预算：1万

旅游专业“产业引领与合作办学”年度建设任务要点

引领 产业	项目负责：张丽萍 年度任务： 组织校企座谈会，参与旅游企业文化宣传，营造旅宣氛围。 验收要点： 活动计划、方案、过程性材料及总结 经费预算：2万	项目负责：张丽萍 年度任务： 参与特色小镇与风情小镇建设，参与3A景区村的“六个一”开化标准讨论。 验收要点： 参与活动材料，3A景区村的“六个一”开化标准 经费预算：5万	项目负责：张丽萍 年度任务： 旅游专业师生融入美丽乡村提升宣传行动，开发与发放宣传单 验收要点： 参与活动材料，建设宣传报道 经费预算：5万
合作 办学	项目负责：张丽萍 年度任务： 交流品牌专业规划及初步实施 验收要点： 品牌专业的合作规划书等 经费预算：2万	项目负责：张丽萍 年度任务： 重点深化选择性课改与现代学徒制方面的交流合作 验收要点： 合作意向书、协议等 经费预算：2万	项目负责：张丽萍 年度任务： 建立合作办学的深层次机制 验收要点： 合作办学内容总结、典型案例。 经费预算：1万

旅游专业“特色创新”年度建设任务要点

项目	2018年	2019年	2020年
兴趣 拓展	项目负责：胡开良 年度任务： 通过旅游专业体验拓展兴趣，通过“三环节”（专业知识课堂体验、专业实训环境体验、专业技能操作体验）完成专业体验周活动。 验收要点： 专业体验周的活动材料 经费预算：2万	项目负责：胡开良 年度任务： 通过旅游课程体验拓展兴趣，开发“菜单式”课程超市供学生体验 验收要点： “菜单式”课程超市 经费预算：2万	项目负责：胡开良 年度任务： 通过旅游职业体验拓展兴趣，形成“两化、三步”模式——“岗位化”“项目化”，“实兵演练”“角色模拟”和“流程展示”。 验收要点： 茶艺职业体验报告 经费预算：2万
技能 训练	项目负责：胡开良 年度任务： 基于“学徒”身份的技能训练，将实训平台与真实生产“接轨” 验收要点： 基于“学徒”身份的旅游实训的过程性材料(方案、活动图片等) 经费预算：2万	项目负责：胡开良 年度任务： 基于“员工”身份的技能训练，“实训与服务”合一 验收要点： 基于“员工”身份的旅游学生的实训的过程性材料(方案、活动图片等) 经费预算：3万	项目负责：胡开良 年度任务： 基于“老板”身份的技能训练，学生组阁经营当“茶馆老板” 验收要点： 基于“老板”身份的旅游学生的实训过程性材料(方案、活动图片等) 经费预算：3万
对外 服务	项目负责：王妃 年度任务： 社会培训创品牌。开展旅游特色培训对接全域旅游，参与旅游餐饮接待。 验收要点： 培训材料、餐饮服务记录 经费预算：2万	项目负责：王妃 年度任务： 参与“钱江源油菜花节”“钱江源年货节”等特色旅游推介活动，打响开化旅游的品牌。 验收要点： 相关过程性服务成果 经费预算：3万	项目负责：王妃 年度任务： 挖掘798开化特色餐饮，打造798大厨样板店和特色民宿。 验收要点： 798餐饮展示厅的文化布置，相关过程性服务成果 经费预算：3万

创业 孵化	项目负责：邱军 年度任务： 创业创新以赛促学。通过创业创新课程及创业创新比赛接触社会电商实体 验收要点： 创业创新课程、创业创新比赛成果 经费预算：3万	项目负责：邱军 年度任务： 模拟创业实战演练。形成“金点子创意”、“模拟创业路径” 验收要点： 模拟创业计划书、金点子创意方案等 经费预算：6万	项目负责：邱军 年度任务： 实体创业率先就业。旅游企业搬进特区，学生由技能操练、直接上岗到组阁经营 验收要点： 茶艺实体创业计划书、相关证明材料等 经费预算：5万

旅游品牌专业建设资金预算汇总

建设内容		省财政	配套	合计	
团队建设	名师工作室（网络工作室）	15	15	30	128
	校级名师	5	4	9	
	浙派名师	3	3	6	
	竞赛教练	7	8	15	
	大师工作室	34	34	68	
学生核心 素养	学生核心技能	3	2	5	27
	学生创新能力	5	6	11	
	学生职业素养	5	6	11	
现代学徒制	一体化招生	2	1	3	87
	一体化培养	2	1	3	
	专业课程开发	3	4	7	
	工学结合教育教学模式	2	1	3	
	共建双元导师	5	6	11	
	校企共建实训基地	27	27	54	
	管理与考核机制	3	3	6	
选择性课改	完善课程体系	7	8	15	18
	学分制评价	1	2	3	
信息化建设	硬件实施	5	5	10	45
	信息化培训	3	2	5	
	教学资源库	15	15	30	
社会服务	技术服务	2	3	5	30
	信息咨询	5	5	10	
	传承非遗	5	5	10	
	社会培训	3	2	5	
改革机制	改革驱动	2	1	3	12

	诊断方案	2	1	3	
	运行机制	1	2	3	
	数据管理	1	2	3	
引领产业	引领产业	6	6	12	12
合作办学	合作办学	3	2	5	5
特色创新	兴趣拓展	3	3	6	36
	技能训练	4	4	8	
	对外服务	4	4	8	
	创业孵化	7	7	14	
合 计		200	200	400	

四、审核推荐意见

学 校 举 办 方 经费投入 承诺意见	开化县职业教育中心对接产业办专业，旅游专业品牌效应凸显。我们承诺：依据地方政府相关政策及时落实旅游品牌专业项目配套资金200万元（2018年60万，2019年80万，2020年60万），确保建设成效。 单位(盖章): 日期 年 月 日
------------------------------	---

学 校 主管单位 推荐意见	开化职教中心依托生态旅游产业，大力发展旅游专业，为当地旅游行业企业培养了一大批技能人才；旅游专业作为学校龙头专业，有县政府政策引导与资金扶持，通过品牌专业建设，优化人才培养，提升服务能力。 同意推荐。 单位(盖章): 日期： 年 月 日
------------------------------	--