

项目编号：

密级：

现代学徒制试点任务书

项目名称：现代学徒制人才培养模式试点

试点专业：“高星级饭店运营与管理”专业

牵头单位：广东省旅游协会

合作院校：广东省旅游职业技术学校

项目负责人：李帆

项目起止年限：2015年9月至2018年8月

广东省教育厅制

2015年8月

填写要求

1. 本申报书由申报现代学徒制的试点牵头院校填写。
2. 请用小四号仿宋_GB2312 填写，行间距为 20 磅。
3. 请用 A4 纸双面打印，左侧装订，一式三份连同电子文档一并上报。

项目基本情况

项目名称		“高星级饭店运营与管理”专业现代学徒制人才培养模式试点					
试点起止年月		2015年9月——2018年8月					
牵头单位	单位名称	广东省旅游协会					
	单位类别	<input type="checkbox"/> A、地级市 <input type="checkbox"/> B、高职院校 <input type="checkbox"/> C 中职学校 <input type="checkbox"/> D、企业 <input type="checkbox"/> F、行业协会					
	通讯地址	广州市黄埔大道西463号408室	电子邮箱	lifan@gdtu.org			
	联系电话	020-22386636		邮政编码	510630		
主要合作院校及企业	合作院校	合作企业			拟招生数	学制	
	广东省旅游职业技术学校	广州南沙大酒店			40	3年	
		佛山皇冠假日酒店			40	3年	
项目负责人	姓名	李帆	性别	女	出生年月	1970年6月	
	专业技术职务/行政职务	饭店管理中级经济师/副秘书长		最终学历/学位	国际旅游管理 MBA		
	联系电话	13570096323		电子邮箱	lifan@gdtu.org		
项目组主要成员	姓名	性别	出生年月	职称	工作单位	分工	签名
	魏洪涛	男	1963.5	副局长	国家旅游局	组长 项目总负责	
	韩玉灵	女	1956.3	教授	全国旅游职业教育教学指导委员会	副组长 项目指导	
	董家彪	男	1957.7	高讲	广东省旅游职业技术学校	副组长 项目统筹	
	李帆	女	1970.6	中级经济师	广东省旅游协会	副组长 项目协调	
	曾小力	男	1969.9	高讲	广东省旅游职业技术学校	项目推进	
	乐享荣	男	1964.2	高讲	广东省旅游职业技术学校	项目管理	

	邓敏	女	1973.10	高讲	广东省旅游职业技术学校	教学管理	
	杨结	男	1959.5	总经理	广州南沙大酒店	企业协调	
	张宝琳	女	1972.4	人力资源总监	佛山皇冠假日酒店	企业协调	

二、申请单位基本情况

(一) 申请单位基本情况

广东省旅游协会

广东省旅游协会是由广东省旅游行业及其相关行业的社团组织、企事业单位，按照平等自愿原则结成的全省联合性旅游综合产业协会。广东省旅游协会以推动我省旅游业健康可持续发展为目的，以旅游及相关企业为服务对象，以政府监督下的自主行为为准则，以非官方机构的民间活动为方式的非营利性独立法人社会组织。

广东省省旅游协会成立于1994年，经过二十多年的发展，主导成立了6个专业行业协会，分别是广东酒店行业协会、广东旅行社行业协会、广东省自驾旅游协会、广东温泉行业协会、广东省游艇旅游协会、广东省景区行业协会，以及导游分会、旅游文化传播分会、房车露营分会等3个分会，会员及当然会员覆盖全省各旅游业态及主要旅游企业，成为一个旅游产业集群式枢纽型社会组织。

广东省旅游协会与广东省旅游职业技术学校牵头申报“广东省旅游行业现代学徒制人才培养模式（高星级酒店运营与管理专业）试点项目”，其目标是：搭建旅游院校与旅游企业间的无缝对接平台，改革旅游人才的培养模式，为广东省旅游行业培养实用、能干、适应社会需要、深受行业欢迎的技术技能型人才。

在现代学徒制试点工作中，广东省旅游协会承担的主要职责包括：

(1) 督促签订协会、学校、企业、学生（家长）四方协议，明确各自的职责，保障各方（尤其是学生）的权益。

(2) 牵头制订高星级酒店岗位人才标准。

(3) 协助校企方共同制订“广东省旅游行业现代学徒制人才培养模式”教学计划、课程标准、考核方式、评估标准等。

(4) 组织行业专家参与开发部分相关课程和编写部分相关教材，推荐行业专家担任现代学徒制班的教学工作。

(5) 牵头成立由业内专家、酒店经营管理者、同类学校酒店专业教师组成的第三方考核与评估机构。

(6) 牵头搭建为现代学徒制试点及推广服务和“职业发展平台”。

(7) 协调、督促和监管“广东省旅游行业现代学徒制人才培养模式”试点工作的开展等。

(二) 合作企业基本情况(用人需求情况)

(1) 广东省旅游职业技术学校

广东省旅游职业技术学校是广东省旅游局直属的国家级重点职业学校，是国家中等职业教育改革发展示范学校、全国旅游职业教育教学指导委员会单位及其高星级饭店运营与管理专业分委员会主任单位、中国旅游协会教育分会副会长单位，被评为全国教育系统先进集体、全国中等职业学校德育先进集体、全国职业教育先进单位、广东省安全文明校园、广东省高中阶段教育先进集体、广东省直精神文明单位、广东省法治文化建设示范点等荣誉，2006—2014年连续9年入选广东最具竞争力职业院校十强。

学校占地230亩，建筑面积7万多m²，现有在校生6000余人，教职工316人，设立较完善的中职旅游专业体系，高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理、中餐烹饪与营养膳食、旅游外语等4个专业是广东省重点建设专业及国家示范校重点建设专业。

学校坚持“立德尚能，素质竞争”的办学理念，实施“岗学对接，四级递进”旅游人才培养模式和“双任务，双导师”实习教学管理模式，培养具有良好职业道德、职业能力和语言能力的旅游人才。学校牵头成立广东旅游职教集团，合作企业160家，建立起校企合作长效机制，建立起以珠三角为中心、辐射港澳和北京、上海的就业网络，并开辟了赴美国、加拿大、新加坡、日本、迪拜实习就业的途径。

学校创新校企合作、工学结合的旅游人才培养模式，成为旅游职业教育产教融合、内涵发展的典型：牵头制定全国中职《高星级饭店运营与管理》和《旅游外语》2个专业教学标准，参加完成酒店服务与管理和旅游服务与管理2个专业全国数字化资源建设，正在制定全国中高职酒店类专业实习标准，连续3届（2012年—2014年）成功承办全国职业院校技能大赛（中职组）酒店服务赛项。

近5年来，学校年均为社会、行业培养约1800名实用型旅游人才，年均为社会、企业提供职业技术培训和鉴定近2万人次，年均派送学生赴境外实习、就业300多人，毕业生初次就业率98%，专业对口率85%，就业稳定率达87%。学校年均接待校外团组调研交流3000多人次，成为岭南现代旅游教育的窗口，《中国旅游报》、《中国教育报》等十多家媒体先后报道学校的办学理念和办学经验60多次。

广东省旅游学校与广东省旅游协会共同申报“广东省旅游行业现代学徒制人才培养模式（高星级饭店运营与管理专业）试点项目”，并在其中承担以下工作：

(1) 建立“现代学徒制试点专项办公室”，全面协调、检查和督促项目参与各方所负责工作的实施，研究处理试点过程中遇到的问题；督促各参与试点单位成立“现代学徒制试点工作小组”，落实各自承担的工作。

(2) 负责为学生办理录取和毕业手续，为符合国家相关政策的学生申请和办理免学费、助学金等相关手续，建立学生学习期间的教学档案，协助企业建立学生第二、三年的实践档案。

(3) 牵头制订“广东省旅游行业现代学徒制人才培养模式工作实施方案”，牵头制订相关管理规定和考核方案。

(4) 牵头制订“广东省旅游行业现代学徒制人才培养模式”教学计划、课程标准、考核方式、评估标准等，牵头开发部分相关课程和组织编写部分相关教材。

(5) 建立“双导师”选拔、培养与激励机制，校企互聘师资，并按协商的教学计划、在不影响企业经营的前提下科学安排教学活动。

(6) 配备专职班主任，全面负责第一学年学生在校学习期间的学习、生活、安全管理；选派驻店老师配合企业做好学生实践期间的思想工作及学生管理工作。

(7) 督促企业合理安排学生在企业学习与实践期间的学习、工作和休息，督促企业为学生购买意外伤害医疗保险和住院医疗保险，及按协议为学生支付相应报酬。

(8) 在试点工作进行的各阶段及完成后，牵头对试点工作进行阶段性和终结性总结，形成对进一步推行现代学徒制有指导意义的系统文件，并在“广东省旅游职业教育集团”成员单位推进现代学徒制的试点工作。

(2) 广州南沙大酒店、佛山皇冠假日酒店

广州南沙大酒店是霍英东先生继投资白天鹅宾馆后兴建的国际标准的豪华五星级商务会议型酒店。酒店座落于风景如画的广州南沙海滨花园新城，面朝碧波浩淼的伶仃洋，背靠苍翠欲滴的蒲洲山，距香港、澳门、广州、深圳、珠海等地都仅需一小时车程。酒店拥有 318 间设计考究的酒店客房，可容纳 500 人的宴会厅及多间风格各异的风味餐厅，员工需求人数 500 余人。

广州南沙大酒店自开业以来，以“顾客至上，服务第一”为经营宗旨，以“真诚、朴实、亲切、热情”为服务风格，以“市场为导向，一切服从于市场，一切服务于市场，得消费者心者得市场”为酒店经营观，以“以人为本，关心人、理解人、尊重人，科学与严格相统一”为酒店管理观，凭借优质的服务赢得顾客一致好评。

广州南沙大酒店与广东省旅游职业技术学校于 2004 年开始合作，共同为行业培养了 700 多名旅游人才，积累了丰富的教育培训经验，率先开发酒店工作要点库，为 35 所院校培养实习生，协助承办全国规格最高的酒店大赛，2014 年成为全国高职院校酒店专业骨干教师培训基地。2014 年，该店承办全国旅游职业教育教学指委会主办的产教融合展示会。

佛山皇冠假日酒店（原佛山宾馆）坐落于佛山繁华的政治、经济和文化中心，毗邻佛山祖庙、梁园等历史名胜，距广州仅 25 公里。2004 年底，佛山宾馆完成了国有企业体制转换，并成为佛山第一批五星级酒店。2005 年 8 月，加盟洲际酒店集团旗下“皇冠假日”品牌，更名为“佛山皇冠假日酒店”。拥有全新装修的各类客房 412 间（套），1210 平方米的国际会议中心，风格各异的中西餐厅和酒吧，员工需求 800 余人。

佛山皇冠假日酒店塑造了良好的企业形象和企业文化，在这里能感受到更多的人文关怀。酒店收获了“全国旅游行业先进集体”、“全国百家优秀星级饭店”、“全国外商投资先进饭店”、“全国绿色餐饮企业”、“消费者满意单位”、“佛山市环境保护模范企业”等多项殊荣。1993 年，佛山宾馆在“中国 500 家最大服务业及行业企业评价”中，排名旅游业第 37 位。2000 年，在国家旅游局统计数据“全国旅游涉外饭店营业收入前一百名排序”中排列第 38 名。2009 年荣获中国酒店业的最高荣誉——首届“中国饭店金星奖”称号，并在 2011 年荣获“第 11 届中国饭店金马奖”。

佛山皇冠假日酒店具有一支高素质的管理人员队伍，并且从 2003 年开始与广东省旅游职业技术学校合作开办“定向培养班”“在职大专班”，合作时间长，经验丰富，成效显著。

广州南沙大酒店、佛山皇冠假日酒店作为“广东省旅游行业现代学徒制人才培养模式（高星级饭店运营与管理专业）试点项目”的参与企业，承担的主要工作和职责是：

（1）设立“现代学徒制试点企业方工作小组”，具体负责本项目中各方所承担的各项工作的实施。并指定专人全面负责学生在企业专业学习与实践期间的学习、实践、生活、安全管理，确保学生在丙方专业学习实践期间的合法权益和人身、人格、财产安全不受侵犯。

（2）积极参与制订“广东省旅游行业现代学徒制人才培养模式工作实施方案”、相关管理规定、教学计划、课程标准、考核方式、评估标准等指导性文件，负责部分课程的开发与教材编写。

（3）负责按协商的师资选拔条件，推荐大专以上学历以上的企业管理人员或资深员工担任教学工作和师傅之职。

（4）负责建立固定的、配备多媒体设备的企业课室，为学生提供良好的学习、工作、生活环境。

（5）保障学生的学习和休息时间，提供安全健康的专业学习与实践环境，安排每个学生在不同的岗位进行轮岗学习与实践。

（6）严格执行相关国家法律，保障学生在企业学习与实践期间的各项权益，

按协议按时为学生支付实习津贴。

(7) 在第三年专业学习与实践期间,企业方为年满 18 周岁、评估合格的学生转为正式员工,且不再设置试用期,享受正式员工的一切待遇。

(8) 负责为学生建立第二、三年的专业学习实践档案,包括:记录工作任务、培训内容,统计培训学习课时、评估培训效果等,每个岗位实践结束(或每学期工作结束)时,对应部门或人力资源部都应对学生的学习实践情况进行考核与评定;整个专业学习实践环节结束时,企业方应对学生在此期间的学习和实践表现做出全面的考核与评定,并按校方要求填写《实习生评估表》、《实习生鉴定表》、《实习生质量问卷调查》等,为学生颁发《企业实践证书》。

三、项目建设目标和内容

1、项目建设主要目标:(主要目标、内容)

探索中等旅游职业教育适合社会进步、适合行业需求、适合个人发展的教育教学改革之路,探索企业员工队伍稳定和人才培养之路。具体如下:

(1) 深化校企合作内涵,变低端的人力资源供求合作深化为校企共同培养行业人才的合作。

(2) 重新构建现代学徒制理念下的旅游中职学校“高星级饭店运营与管理”专业课程体系,重组课程内容,编写有理论、重实践、可操作的专业教材,为我校今后各专业全面实施现代学徒制树立典范。

(3) 改革传统的教学组织、实施、评估和管理模式,建立学校教师与企业师傅相互揉合的“双师型”教师队伍,建立以行业标准为基准的考核标准和评估体系,真正实现从学生到员工、从学习到工作的无缝对接。

2、项目建设内容:(包括人才培养目标定位、联合招生招工方式、人才培养方案制订、课程体系开发、教学过程安排、标准和制度建设、证书获取等)

(1) 培养目标

为高星级酒店培养具有良好服务意识、扎实文化基础、熟练服务技能、优雅形象气质、能吃苦耐劳的高素质技能型人才和基层管理人才。

(2) 招生(招工)对象与方式

对象:符合条件的应历届初中毕业生、合作酒店在职员工;

方式:学校与合作酒店共同制订招生简章,共同对报考对象进行面试,综合中考成绩和面试成绩,择优录取。

(3) 人才培养方案

以新版全国中职学校“高星级饭店运营与管理”专业教学标准为依据,结合行业和合作酒店的特点及对人才的要求,共同制订教学计划。实习“双导师”制、“师带徒”制,共同承担文化基础课、专业理论课、专业技能及顶岗实习等各环节的教学、实践和管理工作。

实行学分制管理,采取工学交替模式,学生 $1/3$ 学制时间(第一学年)在学校全日制学习, $2/3$ 学制时间(第二、三学年)在合作酒店开展技能培训与顶岗实习。在校全日制学习期间,合作酒店送教入校,在酒店实践期间,学校送教进企。同时由酒店各部门推荐具有丰富实践经验的基层管理人员或资深员工担任师傅,按师徒比按 $1:5$ 配备,采取“师带徒”方式,培训和提升学生的岗位能力。

由广东省旅游协会牵头成立由业内专家、酒店经营管理者、同类学校酒店专业教师组成的第三方考核与评估机构对学生质量进行评估,并搭建为现代学徒制试点及推广服务和“职业发展平台”,优先推荐“现代学徒制人才培养模式”的毕业生到业内高星级品牌酒店就业。

(4) 课程体系开发

课程体系由本专业教学标准和合作酒店员工培训知识构成。实践课程将结合酒店岗位设置,把各岗位的知识点进行分解细化,共同开发针对酒店岗位的课程体系,建立与岗位流程相对应的教学流程。

(5) 教学过程安排

“广东省旅游行业现代学徒制人才培养模式”采用学分制管理,分阶段分任务的工学交替学习模式,将教学过程与企业生产过程高度融合。

i、学习阶段

第一阶段(第一学年):“文化理论学习”阶段。主要学习场所在乙方学校,执行乙方学习与作息制度,主要完成文化基础课和部分专业理论课程的学习;

第二阶段（第二、三学年）：“专业学习与实践”阶段。主要学习场所在丙方企业，执行丙方学习、工作与作息制度，采用集中授课与研讨（每月6天，其中3天由学校组织全班集中授课，另外3天由酒店分部门组织集中授课）、岗位培训（分部门）、顶岗实习（师带徒）等方式，主要完成部分专业理论、专业技能、职业素养、个人发展等方面课程的学习。

ii、学习时间

第一阶段，每周30学时；

第二阶段，每周学习20学时，时间构成为：企业每月专门空出4天脱产学习时间（每周10学时），学生每月利用2天休息时间脱产学习（每周5学时），企业每周岗位培训1学时，师傅每周带班培训4学时（每天1学时）。

iii、“专业学习与实践”阶段学习方式

A、集中授课：主要用于完成专业理论课程的教学，在每月6天脱产学习时间安排；

B、专题研讨：主要用于集中开设专题讲座、分享典型案例、讨论工作中遇到的典型问题等，在每月6天的脱产学习时间安排；

C、技能培训：分部门组织的员工岗位标准、专业技能、操作规范、职业等培训；

D、师傅传授：每天岗前、岗中、岗后由师傅讲授工作要点，指导操作规范，评点工作效果；

E、岗位实践：由师傅带领和指导、或独立地在具体岗位上进行的学习和实践。

（6）标准和制度建设

参与方共同讨论和制订试点项目运行与管理制度，包括：

四方（协会、学校、酒店、学生）协议；

教学目标、教学计划与课程标准；

“双导师”师资选拔与培养方案；

学生质量、办学质量评估体系；

学生实践管理办法（包括学生实习津贴标准与发放）；

现代学徒制试点项目专项经费筹措与管理办法；

现代学徒制学生职业发展计划。

等.....

（7）证书获取

现代学徒制班学生在学制期内通过学习、培训与实践，将获得以下证书：酒店核心岗位职业技能证书（中级餐厅服务员或中级客房服务员）、中专毕业证、企业实践能力证书（企业核发）等。

四、项目建设的预期成果

(研究的方法、思路、成果等)

1、研究思路

首先，对照我国现实旅游行业对人才发展的迫切需求，树立实事求是的实践态度，采取调查研究的方法，以历史视角透视国内外实施现代学徒制经验背后的合理性机制，重点对国内本世纪以来探索现代学徒制的实验性成果进行问题式搜索；把旅游相关专业与企业开展的前现代学徒制的建设性尝试确立为实践研究的典型，同时，对比中西现代学徒制实施过程中的差异，关键是找准实践中存在的问题，力求解决问题的制度性对策，并能反馈到进一步的现代学徒制实验性研究之中，不断进行修正和补充；

其次，该项目建设要始终以《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见》和《关于加快发展现代旅游职业教育的指导意见》为指导纲领，在实践探究的历史经验之上，结合现今旅游职业教育和旅游行业的新态势，对国内外当下主流的学徒制理论进行论证性研究，以此开拓出新的现代学徒制研究理论，为现代学徒制的实验性研究提供科学的依据思想，包括其现代学徒制的确切内涵、特点、价值标的、实施路径、运作机制、评价体系等；

最后，整合上述实践和理论层面的努力成果，以开创性的精神建立与我国旅游行业和人才发展规律相适应的独具特色的现代学徒制。

2、研究方法

本建设项目属于教改类的实验性研究，主要从实际需要出发，通过调查研究、案例研究、文献研究、经验总结等方法对遭遇问题的进行尝试性解决，期许在行动过程中获得可行性成果，并能反思提炼为一套科学适用的现代学徒运作机制。具体研究方法如下：

(1) 文献研究：对中西研究现代学徒制的文献进行阅读、整理、归纳和分析，根据已有研究成果和存在的缺陷，确立本项目建设可能要解决的问题和采用的方法。通过对理论成果的缜密剖析，探讨现代学徒制的当下理念和应有属性。

(2) 调查和实验研究：对国内外现代学徒制成功典型进行调查研究，在本校选取发展较为成熟的高星级饭店运营与管理重点专业开展实验性研究，以该专业为突破，选择 1-2 个校企融合深入、综合实力较强的企业开展现代学徒制实验，并对实施过程中存在的问题进行分析，探讨解决问题的对策。

(3) 经验总结：在文献研究和实验研究的基础上，进行分析、归纳和总结，从理论和实践两个层面尝试建立具有中国特色的现代学徒制。

五、项目的实施步骤

(项目实施的过程与步骤)		
工作阶段	时间	工作内容
启动阶段	2015.9-2016.2	<ol style="list-style-type: none"> 1、与合作酒店签订“现代学徒制”人才培养模式合作办学框架协议； 2、成立“广东省旅游职业技术学校现代学徒制人才培养模式工作领导小组”，由全国旅游教育教学指导委员会、广东省旅游协会、学校、合作酒店相关人员构成，设立现代学徒制项目办公室； 3、校企双方协商和制订“广东省旅游职业技术学校现代学徒制人才培养模式工作实施方案”，制订相关管理规定和考核方案； 4、讨论和拟定协会、学校、酒店、学生四方协议，确定各方权益和职责； 5、校企双方讨论和制订教学计划和课程标准，选拔配备双导师师资，确定教材或组织编写讲义； 6、在 2015 级新生中进行现代学徒制班招生宣传，组织报名，校企共同面试，组建《高星级饭店运营与管理》专业现代学徒制班，并签订四方协议。
实施阶段	2016.3-2018.8	<ol style="list-style-type: none"> 1、按工作方案和教学计划开展教学，第一学年在学校全日制学习，企业送教到学校；第二、三学年在酒店顶岗实习，每周安排 20 课时上课和培训，学校送教到酒店，酒店组织岗位技能培训和顶岗实习； 2、学校配备专职班主任驻酒店，酒店指定专人负责，双方齐抓共管学生工作。 3、建立学生档案，包括学习档案和实习档案，全程记录学生在各个阶段的表现。 4、针对在实施过程中遇到的问题，及时修改和完善工作方案和管理方法； 5、第三学年期间组织完成职业资格证考证工作； 6、对学生每门课程或每个岗位实践的完成情况给予考核，建立和完善科学的评价体系；
总结和推广阶段	2018.8-	<ol style="list-style-type: none"> 1、每学年工作完成后及整个项目工作完成后，由第三方机构对项目成效进行评估； 2、学校与合作酒店对项目开展情况分阶段总结，及时修订和完善工作方案和管理制度，对优秀学员和老师进行表彰； 3、在总结完善的基础上，向其它专业或职教集团中的其它企业推广现代学徒制，每年现代学徒制班级 4-6 个。

六、项目计划进度安排

起止年月	工作内容	阶段性成果	主要负责人
2015.9-2016.2	项目准备与启动	成立“广东省旅游学校现代学徒制人才培养模式工作领导小组”，在广东省旅游职业技术学校设立项目办公室和项目工作小组	李帆 董家彪
		拟定协会、学校、酒店、学生四方协议，明确各自职责与权益	李帆、曾小力 乐享荣、杨结 张宝琳
		拟定“现代学徒制人才培养模式工作实施方案”	曾小力、乐享荣
		招生宣传、面试，组建“2015级〈高星级酒店运营与管理〉专业现代学徒制班”	曾小力、乐享荣
2016.3-2016.8	校内学习与入企前准备	制定学生实践环节教学方案及管理方法	乐享荣、杨结 张宝琳
		制定企业师傅选拔方案、工作制度，并进行培训	乐享荣、杨结 张宝琳
		设计考勤、教学安排、工作任务、业绩、考核方法、考核标准等相关管理表格	李帆、乐享荣 杨结、张宝琳
		入企前专项职业能力训练	邓敏、乐享荣
2016.3-2018.8	企业实践与学习	建立学生实践学习档案	乐享荣、杨结 张宝琳
		组织编写实践环节部分课程的培训教材	邓敏、杨结 张宝琳
		制定实践各环节的考核标准与考核方法	李帆、乐享荣 杨结、张宝琳
		组织学生参加酒店相关工种的职业技能考证	乐享荣、邓敏
		对我校现代学徒制试点进行全面总结，形成我校现代学徒制实践的规范性文件	曾小力、乐享荣 杨结、张宝琳
		在其它专业逐步推广和实施现代学徒制	董家彪 曾小力

七、项目建设的保障措施

(项目建设的组织保障、师资保障、设施条件保障、资金保障、体制机制方面的制度保障等)

全国旅游教育教学指导委员会、省旅游协会拟委托广东省旅游职业技术学校牵头负责具体工作的开展,将定期开展项目检查验收,督促学校按照政策和申报内容开展工作,协调并引导相关院校、企业推进项目工作,指导相关单位按照行业标准配套实训基地及设施设备,并积极发挥专家库作用,为研究提供“智库”支持。

1. 组织保障

在国家旅游行指委和省旅游协会的领导下,成立由广东省旅游协会、广东省旅游学校、南沙大酒店、佛山皇冠假日酒店等参与方构成的“广东省旅游行业现代学徒制人才培养模式工作领导小组”,并在学校和企业分别设立现代学徒制试点工作小组,试点工作在领导小组的指导下,由各工作小组具体实施。

(1) “现代学徒制试点”领导小组

组 长:魏洪涛(国家旅游局副局长)

副组长:韩玉灵(全国旅游职业教育教学指导委员秘书长)

李 帆(广东省旅游协会秘书长)

组 员:董家彪(广东省旅游职业技术学校校长)

杨 结(广州南沙大酒店总经理)

李穗深(佛山皇冠假日酒店党委书记、副总经理)

(2) “现代学徒制试点”专项办公室

在广东省旅游职业技术学校设立“现代学徒制试点工作专项办公室”,专项办公室在领导小组的领导下,负责研究和制订“现代学徒制试点工作”的相关政策、教学计划、管理制度等,督促和检查“现代学徒制试点工作”的实施。

主 任:曾小力

副主任:乐享荣、许洁超、张宝琳

成 员:邓 敏、熊 耀、文黎晖

(3) “现代学徒制试点”工作小组

在各参与单位设立“现代学徒制工作小组”,工作小组的主要职责包括:参与教学计划和课程标准的制订、参编相关教材和培训资料、提供相关师资和教学场地、组织实施教学过程和岗位实践、学生思想工作和日常行为管理等。

A、广东省旅游职业技术学校“现代学徒制试点工作小组”构成如下:

组 长:邓 敏

副组长:朱小彤、熊 耀

组 员：酒店专业相关教师

B、南沙大酒店“现代学徒制试点工作小组”构成如下：

组 长：许洁超

副组长：朱靓、冯盼盼

组 员：相关部门总监

C、佛山皇冠假日酒店“现代学徒制试点工作小组”构成如下：

组 长：张宝琳

副组长：王萍

组 员：相关部门总监

2. 经费投入

本次试点，预计招生 80 人，分两年招生，在两家酒店实施。计划投入经费 100 万元。由于目前国家尚未对本项目下达专项资金，“广东省旅游行业现代学徒制人才培养模式试点项目”运作资金由各参与方（企业、学校、企业）及广东省旅游职教集团承担。经费的使用包括：招生宣传、学生奖学金、学生住宿费交通费、学生实践期间保险、双师型教师的培养、校企方教师课酬、企业师傅津贴、学校教师的人身意外保险及交通费用、建立企业课堂、设备投入和学生自主学习平台、开发与行业和合作酒店相适应的教材讲义和课件开发费用、“现代学徒制学生职业发展平台”的建立、邀请第三家机构评估等。

“现代学徒制试点工作办公室”将制订“广东省旅游行业现代学徒制试点专项资金筹措与管理办法”，严格管理专项资金的使用。

3. 师资队伍建设

（1）55 名旅游行指委委员所在单位拥有一批既有理论知识，又有丰富实践经验的专业教师队伍。

（2）建立“双师型”教师培养通道，学校酒店专业教师定期下酒店实践，学习和了解行业的新动态新技术，更新和丰富专业知识。

（3）从合作酒店中甄选一批既有丰富的酒店管理经验和娴熟的服务技能，双具有较好的文化素养和培训能力的资深人员担任企业培训师和岗位师傅，岗位师傅按师徒比 1：5 匹配。

（4）建立一支适应现代学徒制人才培养模式的管理队伍。

4. 实训基地建设

（1）校企双方共同投资在两家合作酒店各建立一间多媒体企业课堂，并建立学生远程自主学习平台，共享校内教学资源；

（2）在已开发的南沙大酒店以工作过程为导向的企业实践岗位技能知识要点库（客房岗位）基础上，扩大岗位应用范围，使学生的岗位能力学习变得自主化、流程化和可视化。

（3）建立实训基地校企共建机制，共同投入，共同开发，定期沟通与交流。

八、审核意见

申请单位主管部门意见：

盖



章

年 月 日

省教育厅审批意见：

盖 章

年 月 日