

# 专业群实施职业资格标准与岗位对接的实践教学方案

---

在专业建设过程中人才培养方案与核心技能课程是专业建设的重点和难点，通过深入广泛的专业调研，分析旅游餐饮服务专业群人才的需要，从工作过程出发，对旅游餐饮服务专业群主要岗位典型工作任务进行剖析，归纳得出相应的工作领域，并转换为对应的专业核心技能课程，构建基于工作过程与职业岗位对接的专业人才培养方案，设计以能力为核心、以素质为本位的模块化专业课程体系，从而提升高职学生的竞争力。

我校是国家级重点中等职业学校、重点技工学校，旅游餐饮服务专业群是省级示范特色专业群，在人才培养工作评估过程中非常重视专业的内涵建设，对专业人才培养方案重新进行了审定，把提高教学质量、创新教学模式和打造专业特色作为重点，以对接产业为切入点，实行校企合作、工学结合，促进教学内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接、学历证书与职业资格证书对接。

## 一、通过专业调研明确专业定位与培养目标

### 1、深入市场调研分析人才需求

人才需求分析是制订专业人才培养方案的基础。通过制订详细的调研计划，采用“走出去、请进来”的方式进行深入和广泛的专业调研。“走出去”就是分批派出专业调研组到相关企事业单位、院校、毕业生就业单位进行实地走访，“请进来”就是聘请企业的专家和技术能手到学校进行研讨。了解毕业生在哪些单位、哪些岗位从事哪些

工作，这些岗位需要什么职业资格证书和等级；了解专业发展状况及对人才的需求情况，企业对人才培养的规格和质量要求，以及社会对本专业毕业生的评价等。针对调研的信息进行综合分析，明确毕业生就业岗位及岗位群，找出专业人才培养过程中存在的问题和偏差，从而确定旅游餐饮服务专业群的专业定位、专业培养目标和人才规格与质量标准，为专业课程体系设计提供依据。

## 2、面向就业岗位和职业资格证书要求准确把握进行专业定位

通过专业调研汇总的旅游餐饮服务专业群毕业生主要面向就业岗位分布来看，近 60%的学生从事中式烹调后厨打荷、切配、厨师等工作，近 30%的学生从中式面点师、烘焙师、蛋糕裱花师等工作，有近 10%的学生从事前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员等工作。因此，旅游餐饮服务专业群要面向企业生产第一线培养具备专业职业能力和技能，具有较强的继续学习能力和创新能力，具有良好职业道德和较强法律意识的高技能人才。由于行业准入制度对职业资格证书的严格要求，毕业生在毕业前至少应该获取对就业有帮助的一种国家职业资格证书或技术等级证书，如中式烹调师、中式面点师、西式面点师等。

## 二、基于岗位工作过程分析构建专业课程体系

### 1、以岗位工作任务为导向设置专业核心课程

旅游餐饮服务专业群教学团队从产业、行业、企业、职业调查入手，广泛听取企业专家、技术能手、企业兼职教师、下企业锻炼教师、顶岗实习学生和毕业生及家长的意见，对专业主要岗位的典型工作任

务进行剖析，得出工作岗位的业务范围，通过归纳得出相应的工作领域，并转换为对应的专业核心技能课程。

## 2、以职业技能培养为核心构建模块式专业课程体系

通过分析相同专业在不同岗位的工作过程，分析学生毕业后所从事工作任务和应具备的职业能力，突出企业需求和学生自我发展，从知识、能力和态度3个方面，设计“融素质教育与业务培养为一体，知识传授与能力培养为一体”的模块式专业课程体系。由职业核心能力课程、专业基本技能课程、专业核心技能课程、职业拓展课程、顶岗实习等模块组成专业课程模块。使之具备：基础性—为学生就业打下坚实的文化基础和专业基础；针对性—以职业核心技能课程为主干，培养学生的技术与技能；实践性—加强实践操作技能培养，提高学生的岗位胜任力；实用性—技能训练针对学生的岗位设置；拓展性—相同专业不同岗位能力的培养，满足企业岗位能力需求，拓宽毕业生就业渠道，增强就业竞争力。

## 3、以工作过程为主导设计项目化课程

对于专业核心技能课程和职业拓展课程模块，打破传统学科性“理论+实践+实习”的课程体系结构，把围绕核心能力培养和职业适应性的原有理论课程和实践教学环节重新分解整合，设计了基于工作过程的项目化课程结构，确定了本专业6门专业核心技能课程和4门职业拓展课程，不再单独设置实践和实习等教学环节。在项目化课程标准中引入国家职业资格标准、行业标准、技术规范，教学内容中精选实际工程案例并经教学化处理形成学习型项目，每个项目又分解为

若干个对应的学习型工作任务，将知识点、技能要求融入到各个项目和任务中，并将职业资格鉴定考核与课程考核相融通，以实现课程内容与职业标准对接。

### 三、以工学结合为切入点的创新教学模式

#### 1、灵活、可操作性强的教学组织设计

在教学设计上第 1、2 学期主要学习职业核心能力课程和专业技能基本课程，在培养学生掌握专业基本理论的基础上，融入基本职业技能训练，学会表达、交流、沟通的方式和方法，具备基本职业素养；第 3、4 学期安排专业核心技能课程和专业拓展课程，培养学生具有必备的职业（岗位）技能，第 5 学期进行毕业前的综合职业技能实训，安排学生到企业顶岗实习，在真实的工作环境中不仅易于将理论知识转化为实际操作技能，而且易于养成良好的工作作风、职业道德、职业素养，有利于学生融入社会。第 6 个学期开展学生的职业技能培训与鉴定，使学生获取相关的职业资格证书或技术等级证书；因此，在整个教学组织过程中应贯穿、覆盖适应社会能力、职业能力的教育与训练。

#### 2、贯穿职业能力培养的递进式课程教学模式

针对不同的课程模块采用不同的教学模式。专业基本技能课程以校内学习为主，采用“理论+实训+实习”的教学模式，基础理论以“必需、够用”为度，精讲多练。实践教学中将“指导书”更改为“任务书”，采用“实践与创作”相结合的方式，按照任务书的要求，学生自主完成原料采购及选用、原料初加工、品种制作以及装盘等工作，

充分调动学生的积极性，促使学生感知体验、观察探究，在培养职业基本技能的基础上，养成独立思考、科学严谨的工作作风。

专业核心技能课程和职业拓展课程实行分段集中强化训练的教学模式。在实训室以单班为单位采用项目化课程组织教学，课程教学在实训室以学习型项目为载体，以教师为主导、学生为主体组织实施，经过强化实践训练师生共同完成一个完整的项目，在“教、学、练、做”有机融合的一体化教学过程，实现职业（岗位）技能和职业素质的培养，达到教学过程与生产过程的对接。

### 3、“课程考核+职业技能认证”的考核方式

按照课程类型的不同，采用不同的考核方式。职业核心能力课程的考核以校内为主，引入国家职业核心能力测评标准，主要考核“与人交流、与人沟通、信息处理、自我学习、解决问题、创新能力”等6项职业核心能力。专业技术基础课程以校内考核为主，采用过程考核与期末考试相结合的方式，不仅考查学生的知识积累和素质养成，也对学生的知识运用能力进行考核。

专业核心技能课程和职业拓展课程考核关注学生的素质培养，采用“课程考核+职业技能认证”的方式。课程总成绩由课程考核成绩和技能认证成绩两部分组成，二者各占一定的比例。课程考核采用百分制按项目分别考核然后汇总，每一个项目均从知识、技能、职业素养3方面考核，知识考核重在考查知识的应用和相关的操作规程，技能操作考核采用现场实际操作方式，职业素养考核则重在对学生合作意识、沟通能力、创新思维等方面的评价。职业技能认证有理论和实

操两部分组成，分为两种情况：一是国家职业资格证书对应的课程，在课程结束后可直接参加国家职业资格认证考核；另一种是课程结束后，参照国家职业资格考核标准由学校统一组织进行考核。