



廣西華僑學校

高星级饭店

运营与管理专业

人才培养方案

广西华侨学校

二〇二〇年七月

目 录

一、专业名称（专业代码）	1
二、入学要求	1
三、基本学制	1
四、培养目标	1
五、职业范围	1
六、人才规格	1
七、主要接续专业	4
八、人才培养模式	4
九、课程体系构建	7
十、课程设置及要求	7
十一、教学时间安排	18
十二、教学实施	20
十三、教学评价	21
十四、实训实习环境	22
十五、专业师资	24
十六、必修课教材使用情况	25

一、专业名称（专业代码）

高星级饭店运营与管理专业（130100）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、基本学制

3年。

四、培养目标

本专业培养系统掌握网络与融媒体传播理论，具备融媒体创意思维能力和融媒体技术初步应用能力，满足全媒体时代媒介融合工作需要，能够在各类门户网站、网络传播公司、手机等融媒体传播机构，广播电视、移动电视、数字电视等传统媒体或新媒体部门，政府及企事业单位的网络传播部门任职的跨媒体、复合型人才。

五、职业范围

序号	专业（技能）方向	对应职业（工种）	职业资格证书
1	从事直播带货、网络小视频创作等	互联网运营与推广	
2	从事媒介内容创意与制作、媒介项目策划与运营、媒介用户研究、媒体推广与策略优化等工作	融媒体的网络运营与推广	
3	从事政府、企事业单位融媒体及内容的管理、策划与传播，融媒体营销，融媒体研究等工作	政府及企事业单位的网络传播部门从事新闻采编	
4	前厅服务与管理	前厅服务员	前厅服务员（中级）

5	客房服务与管理	客房服务员	客房服务员（中级）
6	餐饮服务与管理	餐厅服务员	餐厅服务员（中级）
		茶艺师	茶艺师（中级）
7	调酒服务与管理	调酒师	调酒师（中级）

六、人才规格

（一）职业素养目标

1. 既懂传播规律，亦懂市场遵循，在开阔的国际化视野中形成对当今互联网业和数字传媒业运营的整体性与综合性的把握。
2. 具有健康的体魄、健全的人格和积极的心态，面临问题能自如应对和处置。
3. 具有积极的职业情感、职业态度和职业作风，具有较强的创新创业意识，具有一丝不苟的“工匠”精神。

（二）专业知识和技能目标

1. 本专业学习主要以网络与新媒体传播理论为知识基础，以网络主播与新闻采编能力、媒体创意设计与制作能力、产品营销与推广能力为核心，通过系统化、专业化的理论学习和技能训练，使学生具有网络与融媒体相关领域所需要的专业知识和基本能力。
2. 学生在毕业时应获得以下几方面的知识和能力：
 - （1）掌握网络与融媒体传播的基本理论和基本知识；
 - （2）具备良好的新闻敏感性及语言、文字、视觉表达能力；
 - （3）具备平面、多媒体、视音频、动画等媒体作品的创意设计与制作能力；

- (4) 具备网络主播、网络管理、运营及推广能力；
- (5) 熟悉国家关于网络与融媒体领域有关方针、政策、法规；
- (6) 具有一定的创新意识、开拓精神、合作精神，热爱网络与融媒体工作；

七、主要接续专业

高职专科：酒店管理、互联网运营与推广、网络营销、新媒体

应用本科：旅游管理、酒店管理、新媒体技术、网络技术

八、人才培养模式

实现了“全流程、一体化、订单式”人才培养模式，即将行业标准全方位融入教育教学全过程。

全流程指的是：在学生进校选择专业、开展专业教学、实习实训等学生在学习的全部环节渗透行业对员工身体、技能、素养等方面的标准。

一体化指的是：

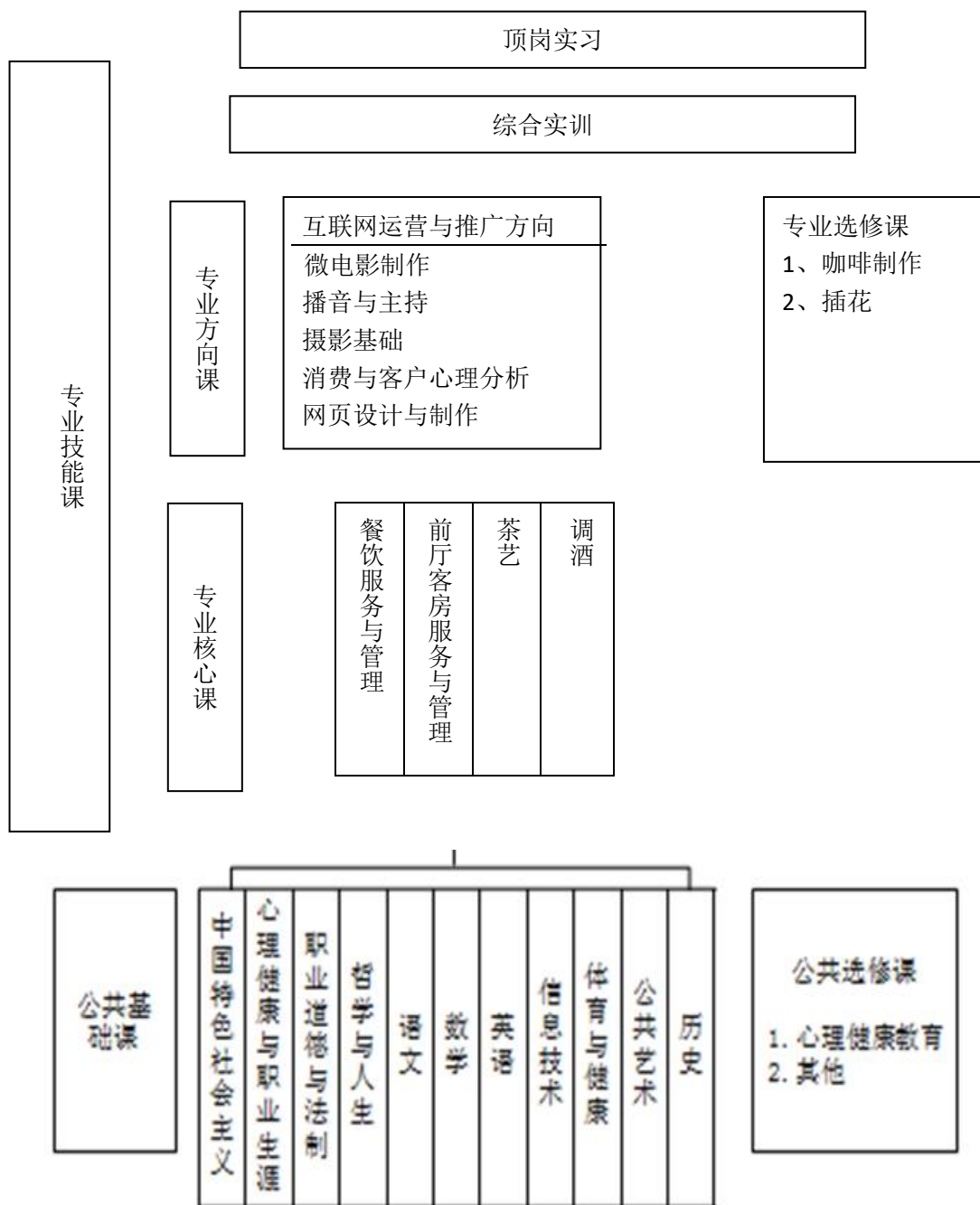
(1) 教师一体化，即专业理论课教师与实习指导课教师构成了一体。

(2) 教材一体化，即理论教材与实习课教材构成了一体。

(3) 教室一体化，即理论教室和实训室构成了一体。

订单式指的是：学校与多家企业合作，签订“校企订单合作协议”“学生从进校开始就明确了将来服务的企业。有利于学生更好的融入企业。

九、课程体系构建



十、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课，文化课，体育与健康，艺术（或音乐、美术），以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课和专业（技能）方向课，主干课程有新媒体概论、传播学概论、新闻写作、摄影基础、网络传播技术、网

页设计与制作、数字摄像、数字视音频编辑、视听语言等。实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。具体如下表：

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》2020 版开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
2	心理健康与职业生涯	《中等职业学校思想政治课程标准》2020 版开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
3	职业道德与法制	依据《中等职业学校思想政治课程标准》2020 版开设，并与专业实际和行业发展密切结合依据	36
4	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》2020 版开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
5	语文(基础模块)	依据《中等职业学校语文课程标准》2020 版开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
6	语文（职业模	依据《中等职业学校语文课程标准》2020	54

	块)	版开设,并与专业实际和行业发展密切结合	
7	数学(基础模块)	依据《中等职业学校数学课程标准》2020版开设,并与专业实际和行业发展密切结合	108
8	数学(拓展模块)	依据《中等职业学校数学课程标准》2020版开设,并与专业实际和行业发展密切结合	36
9	英语(基础模块)	依据《中等职业学校英语课程标准》2020版开设,并与专业实际和行业发展密切结合	108
10	英语(职业模块)	依据《中等职业学校英语课程标准》2020版开设,并与专业实际和行业发展密切结合	36
11	信息技术(基础模块)	依据《中等职业学校信息技术课程标准》2020版开设,并与专业实际和行业发展密切结合	108
12	信息技术(拓展模块)	依据《中等职业学校信息技术课程标准》2020版开设,并与专业实际和行业发展密切结合	36
13	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》2020版开设,并与专业实际和行业	144

		发展密切结合	
14	公共艺术（基础模块）	依据《中等职业学校艺术课程标准》2020版开设，含音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践两部分，并与专业实际和行业发展密切结合	36
15	公共艺术（拓展模块）	依据《中等职业学校艺术课程标准》2020版开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
16	历史（基础模块）	依据《中等职业学校历史课程标准》2020版开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
17	历史（拓展模块）	依据《中等职业学校历史课程标准》2020版开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
18	安全教育	依据《中小学公共安全教育指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
19	普通话	掌握普通话的基本理论、基本知识及提高普通话口语水平的基本技能。	36

（二）专业技能课

互联网运营与推广方向

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	播音与主持	培养学生在播音、主持上的基础功底及现场展示能力，要求学生具备播音及主持的基本功底	120
2	摄影基础	培养学生学会构图，找角度，具备一定的摄影功底，在生活中发现美，运用于实际实践中	40
3	微电影制作	了解和掌握微电影的制作要素及过程，从点到面的学习，要求学生掌握电影制作的基本方法	80
4	短视音频剪辑	培养学生如何将众多视频的精彩片段剪辑成所需要的短视频，要求学生具备观察的能力及剪辑的基本方法。	120
5	网络新闻编辑	主要从新闻角度、新闻编写、网络新闻发布等几个方向培养学生掌握网络新闻的编辑及发布方法	80
6	网页设计与制作	主要传授学生基本的网页设计，结合培养方向制作案例网页，要求学生掌握网页的制作方法，为适应岗位做好准备。	80
7	消费与客户心理分析	培养学生学会分析客户的心理，在直播、网络上充分运用相关知识去进行营销实	80

		践，实现直播带货的练习，为适应岗位工作做准备。	
8	电子商务常识	主要传授学生基本的电子商务知识，要求学生运用于日常直播带货的实践学习中	80
9	形象塑造	了解掌握个人形象的塑造，打造端庄、自信、高雅的高端型人才	40
10	新媒体运营	主要介绍新媒体类型及案例分析，让学生掌握新媒体的相关知识，在此基础上更深入学习其他技能实操课程	40

3. 专业选修课

(1) 咖啡制作

(2) 插花

4. 综合实训

本专业学生在校内或校外实训基地完成综合实训，实训形式可以多样化。通过综合实训，增强学生对饭店企业的感性认识，提高专业技能，培养吃苦耐劳的敬业精神，培育沟通合作能力和责任意识，为学生顶岗实习和毕业就业打下坚实基础。

5. 跟岗实践与顶岗实习

跟岗实践与顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生跟岗实践与顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。在确保学生实践实

习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。要加强跟岗实践与顶岗实习过程管理，切实保障学生的安全与权益，构建校企共同指导、共同管理、合作育人的实践实习工作机制。

十一、教学时间安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时，顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3000-3300。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

实行学分制的学校，一般 16-18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分，共 5 学分。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时约占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年。课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于 10%。

（二）教学安排建议

学期	一	二	三	四	五	六	小计
入学教育	1						1
军训	1						1

课堂理论与实践教学	18	18	18	18			72
复习考试	2	2	2	2			8
顶岗实习					20	20	40
合计	22	20	20	20	20	20	122

(二) 高星级饭店运营与管理（互联网运营与推广方向）教学计划进度表

课程类别	课程名称		学分	学时	学期（18周）					
					1	2	3	4	5	6
公共基础课	1	中国特色社会主义	2	36	2					
	2	心理健康与职业生涯	2	36		2				
	3	职业道德与法制	2	36			2			
	4	哲学与人生	2	36				2		
	5	语文(基础模块)	8	144	2	2	2	2		
	6	语文(职业模块)*	1	54				3		
	7	数学(基础模块)	6	108	3	3				
	8	数学(拓展模块)*	1	36			2			
	9	英语(基础模块)	6	108	2	2	2			
	10	英语(职业模块)*	1	36				2		
	11	信息技术(基础模块)	6	108	4	2				
	12	信息技术(拓展模块)*	1	36		2				
	13	体育与健康	8	144	2	2	2	2		

	14	公共艺术（基础模块）	2	36			2			
	15	公共艺术（拓展模块）*	1	36				2		
	16	历史（基础模块）	4	72			2	2		
	17	历史（拓展模块）*	1	18				1		
	18	安全教育*	2	36	2					
	19	普通话*	2	36			2			
	小计	必修			15	13	12	8		
	小计	必修+限选合计			17	15	16	15		

专业技能课	专业技能方向课	播音与主持	6	108	4	2				
		摄影基础	2	36	2					
		微电影制作	4	72		4				
		消费与客户心理分析	4	80			4			
		餐饮实训教程	4	80	4					
		调酒	4	80				4		
		客房前厅实训教程	4	80		4				
		茶艺与插花	4	80			4			
		网页设计与制作	4	80				4		

		小 计	36	696	10	10	8	8		
专业 核心 课	电子商务常识	4	80	4						
	形体实训	2	40	2						
	短视音频剪辑	6	120		4	2				
	舞蹈基础	2	40		2					
	新媒体运营	2	40			2				
	化妆技巧	2	40			2				
	形象造型	2	40				2			
	网络新闻编辑	4	80				4			
	小计	22	440	6	6	6	6			
跟岗实践		30	600							
顶岗实习		30	600							
小计		60	1200							
合计		156	3012							

说明：

(1) 标注*号为限定选修课。

(2) 本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育及选修课教学安排，学校根据实际情况灵活设置。

(3) 取得中级职业资格证书、技能等级证计学分，参加国际性、全国性、省部级、地市级、行业内的职业技能竞赛以及各种知识、文艺、体育等竞赛中获得奖励，应予折合成学分。

十二、教学实施

（一）教学要求

1. 公共基础课

公共基础课的任务是依据教育部统颁的相关课程教学标准的基本要求，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养；为专业知识的学习和职业技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展的需要，促进终身学习。推行案例教学、情境教学等教学模式的改革，教学方法、教学手段的创新，突出“学生为中心”的教育教学理念，调动学生学习积极性，注重学生学习能力和学习习惯的培养，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业核心课

专业技能课程的任务是培养学生掌握必要的专业知识和比较熟练的职业技能，提高学生就业创业能力和适应职业变化的能力。根据专业培养目标、教学内容和学生的学习特点，采取灵活多样的教学方法，推行项目教学、情境教学、工作过程导向教学等教学模式。突出“做中学、做中教、教学做相结合”的职业教育教学特色，强化理实一体化教学。

3. 专业（技能）方向课

专业（技能）方向课要按照相应主要职业岗位的能力要求，采用基础平台加专门化方向的课程结构，设置专业（技能）岗位方向课程。旨在推进中职学校专业课程设置实现专业课程与产业、企业、岗位对接，专业课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，强化职业岗位技能训练，有利促进中职学生更好就业。

4. 实训实习课

实训实习是专业技能课程教学的重要内容，是培养学生良好的职业道德，强化学生实践能力，提高综合职业能力的重要环节。坚持工学结合、校企合作，强化教学、学习、实训相融合的教育教学活动，重视校内教学实训，特别是生产性实训。加强专业实践课程教学、完善专业实践课程体系，加大实训实习在教学中的比重。要按照专业培养目标的要求和教学计划的安排，学校和实习单位共同制定实习计划，强化以育人为目标的实训实习考核评价。创新顶岗实习形式，组织开展专业教学和职业技能训练，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致，健全学生实习责任保险制度。

（二）教学管理

教学管理是学校的中心工作，教学质量是教学管理的核心。为实现教学管理的程序化、规范化、科学化、信息化，学校依据本专业教学指导方案，规范制定本专业实施性教学计划，并加强对实施性教学计划执行的管理监督，严格按教学计划开设课程，统一公共基础课的教学要求，加强对教学过程的质量监控。实施中职公共基础课学生学业质量评价，积极推行技能抽查、学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪调查等。按照教育部关于建立职业院校教学工作诊断与改进制度的有关要求，全面开展教学诊断与改进工作，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。

学校按教育行政部门的规定实行学分制管理，积极推进学历证和职业资格证书“双证书”制度。开展校企联合招生、联合培养的现代学徒制试点，推进校企一体化育人。学生校外实习严格落实《中等职业学校学生实习管理办法》的规定和要求，制定本校的学生实习管

理实施办法，加强监管。

十三、教学评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。要校内校外评价结合，学业考核与职业技能鉴定结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。创新评价方式方法，既要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注运用知识在实践中解决实际问题的能力水平。

要注重职业道德教育，构建学生、教师、家长、企业、社会广泛参与的学生综合素质评价体系；以过程性评价为导向，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形成日常学业水平测试、技能抽查等学业评价为主、期末考试考查为辅的过程性学业评价体系；以职业资格鉴定基础，将学业考核与职业资格鉴定相结合，允许用职业资格证或技能等级证替代一定的专业课程成绩或学分；以企业职业岗位标准为参考依据，形成学校与企业专家共同参与学生企业顶岗实习环节的评价机制。各学校要结合专业教学实际，确定期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准。

教学评价比例分布表

课程分类	评分项目	分值比例	评价指标	评价主体	评价依据
公共基础课程	平时表现	40%	包括出勤情况学习纪律、学习态度、作业情况、素养。	学生、教师	《公共基础课程学生成绩表》；

	测试（段考）	20%	取期中测验成绩。		《公共基础课学生平时表现考评表》。
	期考成绩	40%	期末统一考试。		
专业课程	单个项目	60%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等。	学生、教师、企业	《专业课程学生成绩表》； 《专业课程项目考评表》。
	期末考试	40%	期末统一考试或有关职业资格证书考试的成绩替代。		
顶岗实习	学生自我评价	20%	敬业精神、工作表现、团队精神、人际关系、创新精神、实践能力、	学生自评	《顶岗实习鉴定表》； 《学生顶岗实习成绩评价表》
	实习单位评定	50%		企业考核	
	带队教师评定	30%	遵守实习单位规章制度等。	教师考评	
职业技能大赛	职业技能大赛	加分项（1-10分）	校内技能大赛； 市级、区级技能大赛； 国家级技能大赛	行业、企业、学校	职业技能大赛加分细则

技能等级证书考核	职业技能考证		理论知识考试、操作技能考核	行业、企业、学校	《职业技能鉴定指导中心鉴定成绩表》
----------	--------	--	---------------	----------	-------------------

十四、实训实习环境

本专业应配备校内实训室和校外实训基地。实训室环境具有真实性,并能应用仿真技术,具备工作、教研、实训及展示等多项功能。

(一) 校内实训室

实训实习环境要具有真实性或仿真性,具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地包括基础实训室、专项实训室和综合实训室,要建设一批一体化实训室,满足专业教学要求。学校根据本专业学生人数和班级数量,合理增加设备数量和工位数量,以满足教学要求。

校内实训实习配置实训室、主要设施设备名称及型号规格、数量见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量
1	语言实训室	教师主控台(投影、卡座、实物展台、服务器)	1
		互联网接入设备	1
		台式计算机	40
		座椅、课桌	40

2	商务实训室	教师主控台（投影、卡座、实物展台、服务器）	1
		互联网接入设备	1
		台式计算机	40
		座椅、课桌	40
		国际贸易模拟软件、外贸单证模拟软件、外贸跟单模拟软件	各 1

3	客房实训室	床架连床垫	9 张
		床单	10 张
		被芯	20 张
		被套	10 张
		枕芯	20 块
		枕套	20 只
		古典水杯	10 个
		杯垫	1 包
		地巾提篮	10 个
		地巾	10 条
		拖鞋	20 双
		环保卡和晚安卡	10 个
		晾晒架	1 个
		工作台	4 张
		熨斗	9 个
洗衣机	1 台		
4	酒吧咖啡实训室	咖啡杯（套）	20
		花式咖啡杯	10

		糖缸	10
		奶缸	5
		奶缸	5
		杯刷	10
		不锈钢碎冰棒	1
		调酒四件套	30
		滤冰器	10
		调酒棒	100
		塑料刻度量杯	5
		塑料刻度量杯	5
		水果砧板	10
		水果刀	20
		果汁壶	3
		花式调酒练习瓶	30
		玻璃烈酒杯	30
		玻璃古典杯	30
		玻璃鸡尾酒杯	30
		香槟杯	30
		香槟杯	20
		玛格丽特杯	30
		雪利酒杯	20
		白兰地杯	30
		柯林杯	30
		飓风杯	30
		咖啡壶	6
5	餐厅(中西餐)实训室	展示盘	30
		主菜盘	30
		面包盘	30
		汤杯	30
		咖啡杯、盘、勺	30
		主菜刀	30
		主菜叉	30

鱼刀	30
鱼叉	30
牛油刀	30
开胃品刀	30
开胃品叉	30
甜品勺	30
甜品叉	30
汤勺	30
胡椒瓶	10
盐瓶	10
烛台	10
花瓶	6
咖啡壶	6
茶壶	5
电热水壶	10
红葡萄酒杯	3
白葡萄酒杯	30
多用水杯	30
分酒器	12
红酒开瓶器	10
骨碟	30
单味碟	30
黄油碟	30
牙签盅	10
连续式开水器	1
榨汁机美的 MJ-WJE2802D	3
格兰仕 G80F20CN2L-B8 (R0) 微波炉	1
立式消毒柜 ZTP380H-1 康宝	1
椅套（米白）	45
台布及装饰布	5

		餐巾（口布）	50
		花盆	4
		公用餐具（公筷架、筷子、公勺）	6
		防滑圆托盘（含托盘垫）	40
		8"餐碟（骨碟）	50
		4.5"汤碗（翅碗）	50
		2.75"味碟	50
		汤勺	50
		筷架	50
		筷子	50
		席面更（长柄勺）	50
		水杯（414ML）	50
		葡萄酒杯（14CL）	50
		白酒杯（1.8CL）	50
		分酒器	10
		牙签	2
		菜单	5
		桌号牌	5
		折叠餐巾花专用大盘	12
		服务巾（斟酒用）	80
		净手小毛巾	50
		备餐车	4
		备餐盘	4
		分菜叉	8
		分菜勺	8
		菜盘	8
		餐盘	20
		台布	6
		口布	30
6	茶艺实训室	授课演示台	1

		学生操作台	16
		展示柜	5
		茶艺器具（玻璃杯、紫砂壶、盖碗）	各 17 套
		饮水机	2 个
		各类茶叶	适量

（二）校外实习基地

本专业应建立 2-3 个稳定的校外实训基地和若干个顶岗实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，共同将校外实训基地建成集学生生产实习、双师型教师培养培训和产教研的基地。根据本专业岗位实习要求，通过深化校企合作，签订校企合作协议的企业 4 个，建设成为校外实训基地 4 个，如下所示：

签约企业、校外实习基地一览表

序号	企业名称	实训容量	校企合作类型	合作范围
1	广西远目上午信息咨询有限公司	100	签约, 实训基地	跟岗实习、顶岗实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建
2				
3				

4				
---	--	--	--	--

十五、专业师资

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》，加强专业师资队伍建设和合理配置教师资源。专业教师学历、职称结构应合理，具备良好的师德和终身学习能力，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。本专业应配备 2 名及以上具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于 60%；应有业务水平较高的专业带头人，并聘请一定比例（10%-30%）的行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师。

本专业专任教师应具有

1. 专业带头人引进培养：坚确定专业带头人培养对象，两年内培养 1 名专业带头人。通过培训、考察调研、深入企业管理岗位顶岗实习和企业挂职锻炼，了解专业、行业现状，学习先进的职业教育教学理念，深入了解酒店业发展和酒店专业职业教育的先进知识和技术。

2. 骨干教师培养：制定规范的骨干教师队伍建设和经费保障措施、完整的培养计划。一是深入企业进行岗位培训，提高技术水平；二是送入高校培养，提高其学历层次；三是通过参加省部级以上培训及送到国外参加培训研讨，学习本专业前沿技术和先进的职教理念，提高专业建设与课程开发能力。两年内培养专业骨干教师 2 名，骨干教师必须具备双师素质。

3. 双师型教师培养：根据人才培养模式改革的需要，制订“双师型”教师培养计划，利用出国培训、国家省市培训、各级竞赛、校企合作项目培训、假期校内培训等平台对教师进行培养，使其成长为“双

师型”教师，特别鼓励教师参与企业实践，使“双师型”教师比例达90%以上。

4. 企业专家、兼职教师聘请：健全兼职教师的管理制度，规范兼职教师的管理，从合作企业和本地行业中聘请2名具有5年以上工作经验的技术能手充实到专业教学与实训教学当中，并在教学方法、教学组织、课程建设、专业技术研究等方面对其做进一步培养，使之成为能在理论教学、实践教学及科研和技术服务中发挥重要作用的高水平兼职教师。

十六、必修课教材使用情况

(一) 公共课教材选用要求

序号	课程名称	使用教材	
		名称	出版社
1	职业生涯规划	职业生涯规划	高等教育出版社
2	职业道德与法律	职业道德与法律	北京师范大学出版社
3	经济政治与社会	经济政治与社会	人民教育出版社
4	哲学与人生	哲学与人生	高等教育出版社
5	语文	语文	北京理工大学出版社 高等教育出版社
6	数学	数学	中国传媒大学出版社
7	英语	英语	高等教育出版社

8	计算机应用基础	计算机应用基础	电子工业出版社
9	体育与健康	体育与健康	吉林大学出版社
10	公共艺术	公共艺术	中国广播影视出版社、吉林大学出版社
11	历史	历史	人民教育出版社
12	心理健康教育	心理健康教育	中国劳动社会保障出版社
13	中华优秀传统文化	中华优秀传统文化	中国劳动社会保障出版社
14	安全教育	安全教育	首都师范大学出版社
15	书法	书法	吉林大学出版社

(二) 专业核心课程教材选用要求

序号	课程名称	使用教材	
		名称	出版社
1	电子商务常识	《电子商务基础》	中国人民大学出版社
2	形体实训	《礼仪规范与形象修饰》	中国农业出版社
3	短视音频剪辑	《手机短视频全攻略》	人民邮电出版社

4	舞蹈基础	教师教学	无
5	新媒体运营	《新媒体运营》	中国人民大学出版社
6	化妆技巧	《求职面试技巧》	中国社会科学出版社
7	形象造型	《求职面试技巧》	中国社会科学出版社
8	网络新闻编辑	《网络新闻编辑》	中国广播影视出版社

(三) 专业技能（方向）课程教材选用要求

1. 互联网方向

序号	课程名称	使用教材	
		名称	出版社
1	播音与主持	《播音与主持》	《播音主持技艺教程》
2	摄影基础	《摄影基础》	《摄影基础教程》
3	微电影制作	《微电影制作》	《微电影制作教程》
4	消费与客户心理分析	《消费与客户心理分析》	《消费心理学》
5	餐饮实训教程	《餐饮服务技能实训》	高等教育出版社
6	调酒	《新编酒水知识与调酒》	广东旅游出版社

7	客房前厅实训教程	《前厅客房服务与管理》	高等教育出版社
8	茶艺与插花	《中华茶艺》	清华大学出版社
9	网页设计与制作	《化妆与造型》	中国劳动社会保障出版社