

# 《旅游管理专业群“一引领、二驱动、四融合”的“双创型”人才培养研究与实践》 成果总结报告

## 一、项目背景

旅游业是国民经济新的重要增长点，粤港澳大湾区作为国内消费水平最高的地区之一，正在全力推进旅游向休闲度假升级，而广州市是粤港澳大湾区、泛珠江三角洲经济区的核心城市以及一带一路的枢纽城市，其旅游产业集群正逐步形成。随着国家经济技术、文化迅猛发展，旅游酒店餐饮业各种新业态不断迭出，其经营管理的理念、技术、方法、产品形式等不断迭代，旅游管理专业群现有传统的培养方式培养的学生创新创业能力明显不能及时响应其快速迭代要求。

为培养适应旅游业发展的高技术技能创新型人才，学校根据包含旅游管理、酒店管理、烹饪工艺与营养、中西面点工艺等4个专业在内的旅游管理专业群在全省同类专业群中的发展方位，确定发展思路和建设步骤，系统规划、整体设计，构建了高技术技能创新型人才培养模式。同时，充分利用本校地处改革前沿、粤港澳大湾区旅游业快速发展的优势，积极整合校内外资源，实现旅游管理专业群高技术技能创新型人才的加速培养。

## 二、成果形成过程

为更好响应粤港澳大湾区旅游酒店餐饮业转型升级对高职旅游类人才培养的要求，2014年6月成立项目团队，围绕“旅游管理专业‘二驱动、三融合’的旅游管理专业高技能创新型人才培养构建”这一主题进行探索，形成了《旅游类专业“双主体、双核心、双证书、双育人”的人才培养模式改革方案》，推动以校企合作为平台、工学

结合为主线、学生职业技能培养为核心的育人模式，积极开展工学结合人才培养模式的改革与创新，与企业进行校企深度融合。经专家论证，《基于“二驱动、三融合”的旅游管理专业高技能创新型人才培养构建研究》于2016年4月结题。在此基础上，2016年我校逐步形成了较为完善的旅游管理专业群“一引领、二驱动、四融合”的“双创型”人才培养体系。2016年4月至2021年5月，由广州华商职业学院与广州太阳城大酒店有限公司、深圳华侨城欢乐谷旅游公司、广州君誉酒店投资有限公司天河希尔顿酒店合作继续开展本项目的理论研究、实践检验和成果推广工作，成果显著。本专业群现已成功进入省内第一批高水平专业群建设序列。

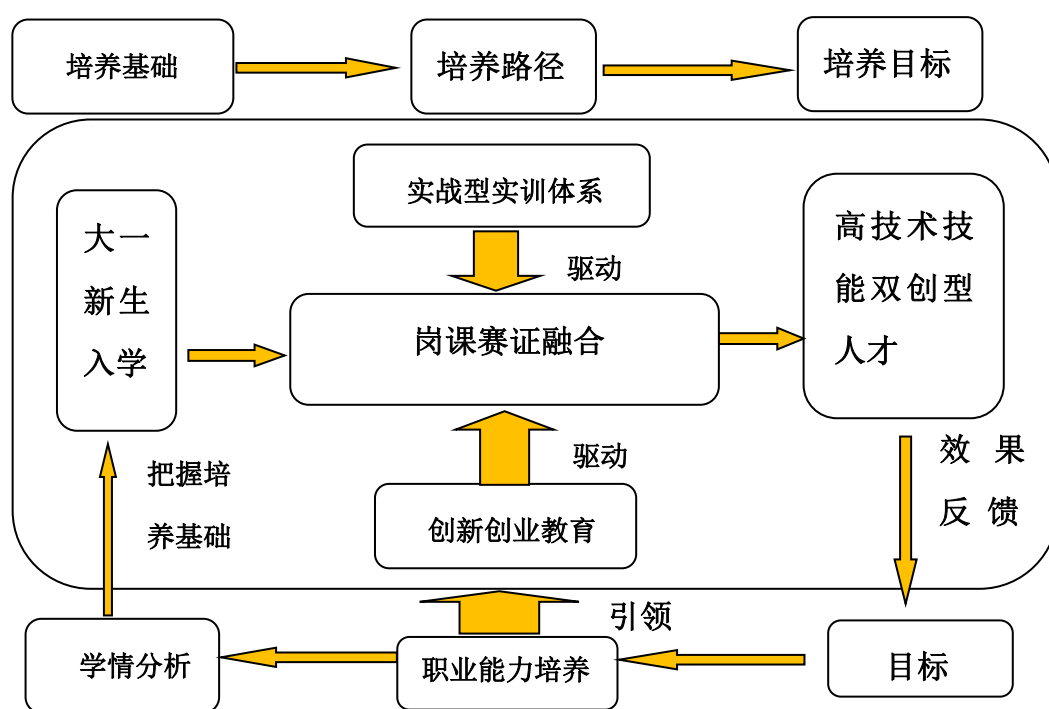


图1 旅游管理专业群“一引领、二驱动、四融合”的“双创型”人才培养体系

### 三、成果内容

#### (一) 解决的主要问题

##### 1. 学生创新创业能力不适应旅游酒店餐饮业发展需求

国内外经济、技术、文化迅猛发展，旅游酒店餐饮业各种新业态

不断迭出，其经营管理的理念、技术、方法、产品形式等不断迭代，旅游管理专业群现有传统的培养方式培养的学生创新创业能力明显不能及时响应其快速迭代要求，不适应其发展需求。

## **2. 双创型人才培养内容与旅游酒店餐饮企业岗位要求脱节**

旅游管理专业群现有双创型人才教育更多聚焦于学生双创意识的提升，而对行业发展、行业企业岗位工作的技术与标准要求强调不够，尤其是行业企业未来技术与标准等精准研判不足，双创型人才培养内容与行业企业岗位要求明显脱节。

## **3. 双创人才培养与高技术技能人才培养融合不紧密**

国家这些年一直高度重视双创人才、高技术技能人才培养，但是从其现有培养的政策、措施来看，这两种人才培养一直呈割裂状态，双创人才培养、高技术技能人才培养这种融合不紧密的状态直接制约了学生创新创业能力的培养效果。

# **（二）解决问题的方法**

## **1. 以职业能力培养为引领，以专业能力培养为核心，岗课赛证融通，重构与优化“双创型”人才教学内容体系**

构建了包括专业能力、职业胜任能力、职业发展等能力在内的职业发展能力，并以其引领专业群人才培养全过程，以专业能力培养为核心，根据旅游酒店餐饮业岗位要求、职业技能考证标准、技能大赛要求，融通岗课赛证，重构与优化教学内容体系，实现知识、技能与职业能力标准、岗位需求的无缝对接，激发学生双创动能。

## **2. 搭建了创新创业实战教学平台，精准对接行业企业岗位需**

求

专业群依托校内外教学基地，共建集“旅行社经营、餐饮服务、饮食创新、活动策划”等功能于一体的专业群创新创业实战教学平台，包括：“怡众旅行社”、“校内产业孵化”承载旅行社经营、活动策划等创新创业能力培养；“中餐繁荣基地”承载餐饮服务、饮食创新、营销能力等创新创业能力培养，紧密对接行业企业岗位需求。

### **3. 构建了“四阶递进”培养机制，将高技术技能人才和“双创型”人才培养融为一体**

通过“基于工作流程”的课程体系设计、虚实结合的实践体系设计及工学结合的教学模式实施，以职业能力、职业素质培养为目标，实现学生对职业认识逐渐的深入，实现学生职场认知能力——工作过程能力——职场综合能力到就业创业能力的四阶递进，通过准确的岗位能力定位，培养学生精湛的专业技能、创新和创业能力，将学业与职业发展进行融合。

### **4. 聚焦学生发展能力，赛训结合，强化实战型训练，驱动高技术技能双创型人才培养**

将新技术、新工艺、新规范等先进元素纳入课程内容，搭建技能竞赛平台，组织创新创业大赛、厨王争霸赛、导游服务赛、餐厅服务赛、学生作品展等，发挥技能大赛内容对接行业标准和先进技术的优势，积极将竞赛成果转化为教学资源，并广泛应用于教育教学的全过程，深化赛教融合人才培养改革。教学过程创设工作真实场景，严格按照职业技能要求进行模拟训练，切实提高学生的实践操作水平，不

断完善以能力为目标的实践教学体系，提高专业人才培养质量。

### （三）育人成果

在 2014 年未形成此人才培养模式之前，师生参与区级以上技能大赛成绩并不理想，未获得荣誉。自旅游管理专业群“一引领、二驱动、四融合”的“双创型”人才培养模式形成及实践以来，专业群内师生多次获得校外竞赛奖项。具体内容如表 1：

表 1 2014 年以来师生参加校外竞赛获奖情况

	获奖时间	获奖种类	获奖人次	获奖等级	授奖部门
学 生	2017 年	“挑战杯”广东大学生课外学术科技作品竞赛	2	一等奖	广东省教育厅
	2020 年	“挑战杯”创新创业大赛	13	铜奖	广东省教育厅
	2019 年	“互联网+”创新创业大赛	4	优胜奖	广东省教育厅
	2021 年	餐厅服务	2	二等奖	广东省教育厅
	2014 年-2021 年	导游服务	8	二等奖、三等奖	广东省教育厅
	2018 年	西餐服务	2	三等奖	广东省教育厅
	2020 年	烹饪竞赛	5	三等奖	广东省教育厅
	2019 年	导游服务	4	二等奖、三等奖	广州市教育局
	2020 年	粤菜师傅	1	第五名	广州市增城区人力资源和社会保障局
教 师	2015 年	微课设计大赛	1	优秀奖	国家教育部全国高校教师网络培训中心
	2014	微课设计大赛	2	一等奖、三等奖	广东省教育厅

2020	青年教师教学能力大赛	2	三等奖	广东省教育厅
2017	高校党建研究会论文评比	1	三等奖	广东省高校党建研究会民办院校分会

## 四、成果的创新点

### （一）理论创新

#### 1. 构建了“双主体、双核心、双技能、双育人”四双合一的培养模式

聚焦学生职业发展能力培养，构建了“校企双主体、素质技能双核心、毕业证与职业技能等级双证书、学校导师与企业导师双育人”四双合一的培养体系，进一步完善了职业学院人才培养体系，也使我院人才培养更彰显了“产教融合、校企合作、工学结合、知行合一”的专业办学特征。

#### 2. 建立了“课程+技能+基地”三位一体的“2211”实践教学模式

面向高水平专业群实践教学体系建设，利用区域经济发展和本校资源优势，构建了“课程 + 技能 + 基地”三位一体的“2211”实践教学体系，即最典型的“2+1”培养模式。“2”指第一学年2个学期在校内实训基地开展基本技能训练；“2”指第二学年2个学期在集团校内中餐繁荣基地和旅行社开展专业技能训练；“1”指第三学年上个学期在集团校外广州太阳城大酒店和七彩澳游世界开展岗位能力训练；“1”指第三学年下个学期到合作五星级酒店和旅行社开展

创新创业实践能力训练。

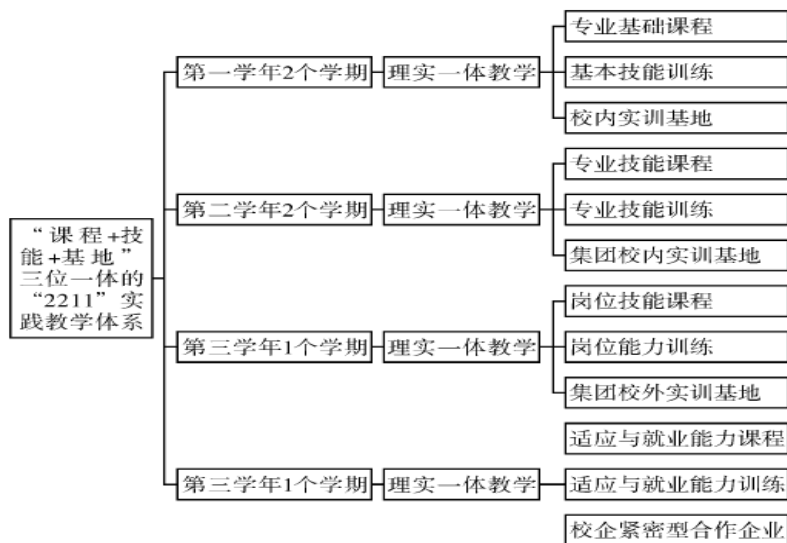


图2 旅游管理专业群“课程 + 技能 + 基地”三位一体的“2211”实践教学模式

## (二) 实践创新

### 1. 构建了高技术技能双创型人才培养的“学、练、思、拓”课堂教学模式

构建了“学、练、思、拓”的课堂教学模式，通过教师引导、任务驱动组织学生“学与练”，通过教师评与讲促使学生“思与拓”完成具体的教学任务（具体见图3）。构建了“三学三练三评”教学手段，通过课前、课中、课后等三环节学习与练习，通过生生互评、教师演练点评与任务点评等手段促使学生在学与练中不断反思，让学生专业能力层层递进（具体见图4）。



图3 旅游管理专业群“学、练、思、拓”的课堂教学模式

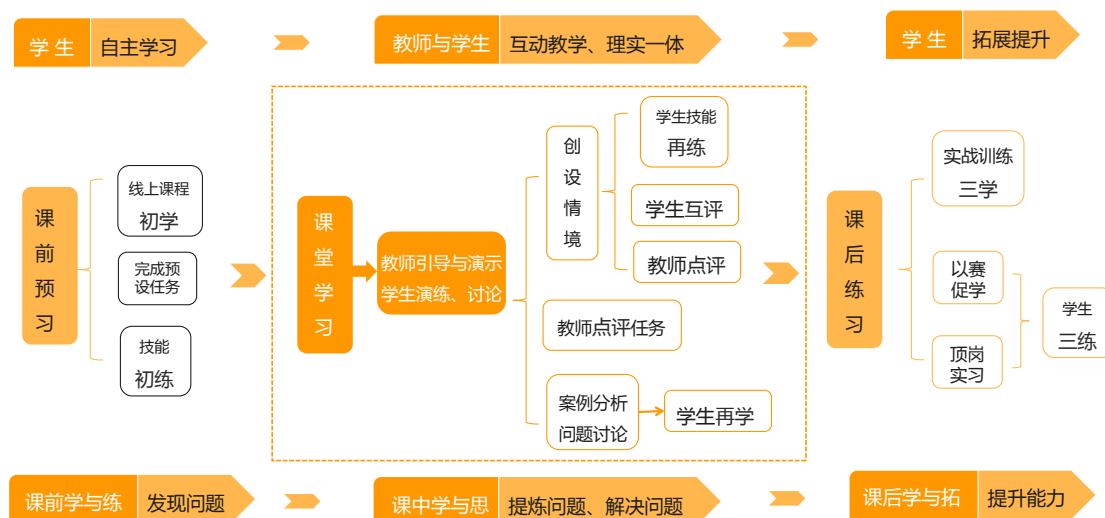


图 4 旅游管理专业群“三学三练三评”教学手段

## 2. 创建了“卓越技师创新创业工作室”，构建了“卓越技师”创新创业孵化机制

通过遴选具备发展潜质的创新创业学生与项目进入“卓越技师创新创业工作室”进行孵化。在专业技能训练的基础上对其在集团相关企业开展实战型实训与孵化，通过实战型实训基地和创新创业实践平台相统一的方式提升了学生创新创业能力。专业群建有各级大师工作站，如烹饪大师工作站，采取大师进课堂的教学模式；对接 1+x 证书，紧抓技能证书培训，如研学旅行策划师、宴会设计师、餐饮营销策划师、中西餐烹调师、面点师、导游证等。

## 五、成果的推广应用效果

### （一）校内推广应用效果

通过观摩、研讨、组织专业技能大赛等方式在校内推广教学成果，反响极好。教学团队共进行 17 人次公开课讲授，面向全校师生展示教学改革成果。完成烹饪、面点、导游、茶艺等多门考证课程改革和考试改革，累计培训 1200 余人次。建立了专业群创新创业支持平台，4 年来专业群内学生参赛覆盖率达 100%，精准高



效助力学生开展创新创业项目累计 115 个，其中省级获奖 4 个，校级获奖 6 个。专业群发展效果不断提升，**旅游管理专业群成功进入广东省第一批高水平专业群建设序列**。教师教科研能力提升显著，近年来获得 1 个国家级、7 个省级和 8 个校级课题立项；教师获奖 28 人次，其中获得学校教学成果一等奖、二等奖、三等奖 3 项，发表 23 篇论文，其中核心论文 3 篇，EI1 篇；申请实用新型专利 1 项。指导学生参加全省各类技能和创新创业竞赛屡获殊荣，获市级及以上竞赛奖励 47 人次。在校内举办各类职业技能竞赛累计 13 场，专业群内学生参加专业技能竞赛和创新创业竞赛覆盖率达 100%，学生参加各类竞赛在参赛人数和获奖人数上都有了大幅度提升。学生选择自主创业或升学比例持续增加，自主创业率达 13.7%，2020 年专升本通过率达 71%。

## （二）国内推广应用效果

其他院校借鉴本成果，效果显著，近三年广东科贸职业学院、广东环境保护工程职业学院、广州华夏职业学院、广州华商技工学校、广东华夏高级技工学校等 5 所院校借鉴本成果较好地助力了其内涵建设、人才培养质量发展。企业参与本专业人协同育人意愿显著提升，协同育人数量增长迅猛。专业群与 30 多家知名企业建立合作关系，近三年深圳欢乐谷等 6 家企业与本专业群积极开展深度协同育人，累计培训学生 1500 余人次；与广州日航酒店等 6 家企业多次合作举办服务技能大赛和毕业生作品展；广州君誉酒店投资有限公司天河希尔顿酒店、长隆集团等 15 家企业分别与本专业群洽谈进行经验交流学习；举办了粤港澳大湾区青年茶艺交流会，向来访嘉宾展示了专业群教学成果。开展社会服务成效显著，近年来参与增城 1978 游艇会的

旅游项目的规划与设计，展示了我校的教学成果；与江门市崖门镇合作培训粤菜师傅培训；与仙村镇合作开展乡村振兴活动受到人民日报信息平台 and 广东省教育厅门户网站重点报道。依托中餐繁荣基地建设，承办由广东省委统战部、人社厅指导，广东省中华职教社主办的广东省职业院校粤菜制作大赛，面向全省乃至全国举办各类有影响力的职业技能竞赛和大型交流活动累计 12 次，受到中国新闻网、广东电视台、新浪财经等 20 多家媒体报道。广州市委常委、统战部部长卢一先莅临中餐繁荣基地调研，对专业群开展的相关工作给予充分肯定和表扬。

### （三）国际推广应用效果

举行广州外国专家之家中秋学习体验活动，海外华裔及港澳青少年代表团前来专业群学习交流，协助国家侨办和广东省侨办接待“华侨学习班成员”。在澳大利亚墨尔本和美国旧金山开办大粤菜厨艺培训班和组织大粤菜厨艺巡回活动，传播、弘扬中华文化；举办了以墨尔本粤菜中餐厅运营为主题的“国际精英计划（赴新加坡）”全额奖学金大赛，此活动受到省教育厅网站重点报道。

### （四）预期前景

本成果可由旅游管理专业群推广到大部分高职院校专业群，同时专业群建设可响应和推进共建“一带一路”国际合作走深走实。