**专业人才培养方案**

**2022级旅游服务与管理专业**

# 2022级旅游服务与管理专业人才培养方案

### 一、专业名称（专业代码）

旅游服务与管理(740101)

### 二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

### 三、基本学制

### 3年

四、[培养目标](file:///C:\\Users\\Administrator\\Desktop\\2020.6.22人才培养方案%20%20新改(1)\\AppData\\Documents%20and%20Settings\\Administrator\\桌面\\天津职大成果\\doc\\bz\\fa.doc" \l "_Toc242351836#_Toc242351836)**与规格**

**（一）**[培养目标](file:///C:\\Users\\Documents%20and%20Settings\\Administrator\\桌面\\天津职大成果\\doc\\bz\\fa.doc" \l "_Toc242351836#_Toc242351836)

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的职业道德和职业素养，有一定的组织、协调、应变能力，掌握旅游服务与管理专业对应职业岗位必备的知识与技能，能从事客房、餐饮、等一线接待服务工作，以及从事景点讲解员、导游员、计调员的基层服务工作，具备职业生涯发展基础和终身学习能力，能胜任生产、服务、管理一线工作的高素质劳动者和技术技能人才。

**（二）培养规格**

本专业毕业生要热爱社会主义祖国，拥护党的基本路线，懂得马克思列宁主义、毛泽东思想和邓小平理论的基本原理，具有爱国主义、集体主义、社会主义思想和良好的思想品德；在具有必备的基础理论知识和专门知识的基础上，重点掌握从事本专业领域实际工作的基本能力和基本技能；具备较快适应生产、建设、管理、服务第一线岗位需要的实际工作能力；具有创业精神、良好的职业道德和健全的体魄。

**1.职业素养**

（1）热爱社会主义祖国，拥护共产党的领导，有正确的世界观、人生观、价值观，遵纪守法，为人正直诚实，具有良好的职业道德和公共道德。

（2）具有良好的文化基础和修养；善于自学，同时关注本行业科学技术的新发展，不断更新知识；具有社会交往、处理公共关系的基本能力。

（3）具有爱岗敬业、遵纪守法、团结协作的品质，有立业创业的意识，有严谨务实的工作作风。

（4）拥有健康的体魄，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，具备健全的心理和乐观的人生态度。

**2.专业知识和技能**

（1）掌握必需的人文科学知识、出入境知识、国防知识、法律知识。

（2）掌握现代旅游企业经营管理的理论、方法和手段，了解相关的专业发展动向。

（3）掌握旅行社经营管理、旅游规划与开发、景区景点管理的基础理论及导游基础知识。

（4）熟悉我国旅游业发展的方针、政策和法规。

（5）掌握旅游职业道德的基础知识和礼仪常识。

（6）熟练掌握导游服务规范及基本技能。

（7）掌握饭店管理的理论知识。

（8）具有较强的文字和口头表达能力。

（9）具有外语阅读翻译及一定的外语交流能力，具有较强的计算机应用能力。

（10）具有较强的社会适应能力和社交能力。

（11）具有较强的组织协调能力和团结协作能力。

（12）具有较强的自学能力、独立工作能力和创新能力

（13）具有较强的分析解决实际问题的能力和较强的实践动手能力。

(14）具有综合应用所学知识分析和解决旅行社经营管理中的实际问题的能力。

(15）具有从事旅游线路设计、旅游景点规划与开发工作的能力。

(16）具有旅游市场分析和旅游产品开发与营销的能力。

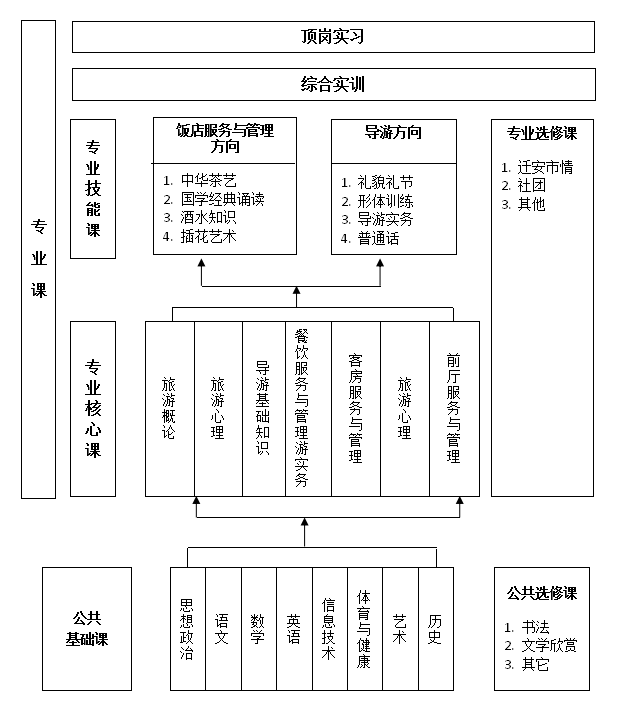
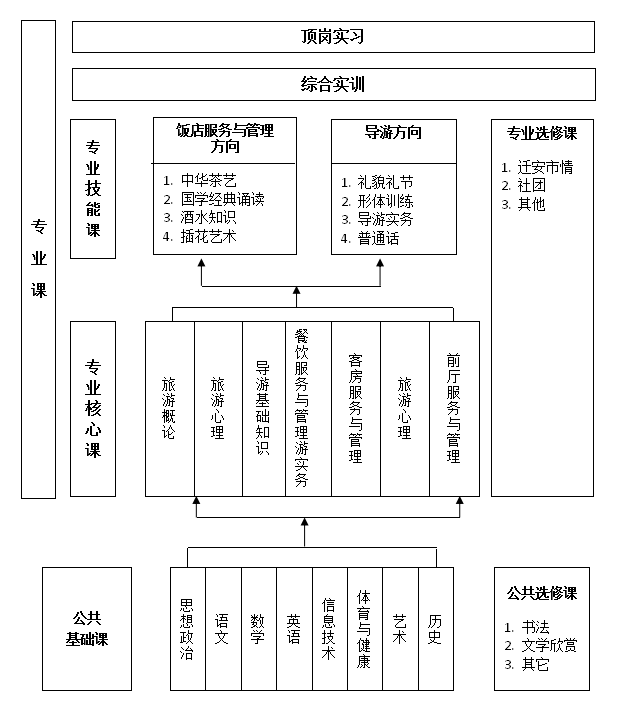
(17）具有较高的导游服务技巧及特色导游词撰写能力。

(18）具有较高的汉语和英语表达能力及人际沟通能力。

五、职业范围

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **对应职业（岗位）** | **职业资格证书举例** | **专业技能方向** |
| 1 | 导游员 | 导游资格证（普通话） | 导游 |
| 2 | 景点讲解员 | 讲解员证、导游资格证 | 导游 |
| 3 | 旅行社文员 | 旅行社计调师证 | 导游 |
| 4 | 餐饮服务员 | 餐饮服务员（中级） | 饭店服务与管理 |
| 5 | 客房服务员 | 客房服务员（中级） | 饭店服务与管理 |
| 6 | 茶艺服务员 | 茶艺师 | 饭店服务与管理 |

六、课程体系结构



餐饮服务与管理

七、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业课和实习实训课。

公共基础课包括思想政治课、文化课、历史、信息技术、体育与健康、公共艺术，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业课包括专业核心课、专业技能课和专业选修课等。

实习实训含校内外实训、认识实习、跟岗实习和顶岗实习等多种形式。

（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 | 思想政治 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 160 |
| 2 | 语文 | 依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 200 |
| 3 | 数学 | 依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 200 |
| 4 | 英语 | 依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 200 |
| 5 | 信息技术 | 依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 80 |
| 6 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 160 |
| 7 | 艺术 | 依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结。 | 80 |
| 8 | 历史 | 依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 80 |
| **公共基础课合计** | |  | **1160** |

（二）专业课

**1.专业核心课**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考**  **学时** |
| 1 | 旅游概论 | 本课程概括了解旅游的概念，提高学生运用旅游的基本理论、基本原理、基本方法去发现问题、分析问题以及解决问题的能力。具体要求学生了解旅游的本质及社会性质、揭示旅游活动的产生、发展与社会经济发展的关系；了解旅游活动的基本要素及各要素之间的关系；了解旅游业的实质、结构和组织，正确认识旅游业与其他行业的关系；了解旅游行政组织和旅游政策的重要意义。 | 80 |
| 2 | 旅游心理学 | 课程主要是要使学生通过本大纲所规定的全部教学内容的学习，掌握有关旅游心理学的基本理论，达到在具体工作和生活中运用相关知识解决具体问题的能力。具体应使学生能系统地掌握旅游心理学的基本理论、基本观点和基础知识，能运用旅游心理学的基本理论、基本原则、基本方法指导旅游企业的管理、服务工作，为做好旅游营销、旅游服务和旅游企业管理等方面的工作提供心理学依据和指导。 | 160 |
| 3 | 导游基础知识 | 通过本课程的学习，使学生掌握中国历史文化、中国民族民俗、中国宗教文化、中国饮食文化、传统工艺、古代建筑等人物知识。在此基础上提升学生的专业素养。 | 160 |
| 4 | 餐饮服务与管理 | 《餐饮服务与管理》教学过程中的重要实践性教学环节之一。《餐饮服务与管理》实训课全面而系统地对餐饮服务的服务礼仪、操作技能、服务方法进行了培训和练习；突出对学生作为餐饮中、高级服务人员和初、中级管理人员（领班、主管等）必有的服务礼仪规范、操作能力、组织能力、指导能力、突发情况处理能力的培训。内容突出餐饮服务员、领班、主管岗位所需技能和能力的训练。 | 160 |
| 5 | 客房服务与管理 | 客房服务与管理是饭店服务与旅游专业的一门主干专业课程本课程的主要任务是讲授饭店客房服务与管理的基础知识。训练学生饭店客房服务的操作技能。培养学生从事饭店客房服务与客房部基层管理工作的能力。适应待业发展与职业变化的能力。 | 160 |
| 6 | 中国旅游地理 | 通过本课程的学习，使学生明确旅游地理学的学科性质和特点，研究对象和内容，以及以中国特定地域为研究对象的中国旅游地理的研究内容和任务，明确发展旅游业与我国旅游地理环境之间相互作用和协调发展的关系以及中国旅游资源可持续开发利用的发展方向，重点掌握中国旅游资源的基本特征和时空分布受其形成的原因。掌握各分区最具特色的优势旅游资源。主要旅游区和景点及其旅游价值以及重要旅游线路。 | 160 |
| 7 | 前厅服务与管理 | 通过本课程的学习，使学生掌握前厅服务相关的预定服务、总台接待服务、礼宾服务、客户关系维护、电话总机服务、商务中心服务等岗位能力与服务技能技巧。学生不仅能够学习酒店服务文化，而且能够根据客人的需求，提供相应的前厅服务，从而满足客人的需求。 | 120 |

**2.专业技能课**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考**  **学时** |
| 综  合  实  训  1 | 礼貌礼节 | 要求学生通过对该课程的学习，在理论上，掌握文化的一般常识；在实践中，能践行基本的礼仪文化知识，减少甚至避免因缺乏礼仪文化知识而导致的交际失误。 | 120 |
| 形体训练 | 形体训练是融体操、舞蹈、音乐与一体，以“美”为其特征得身体练习。要求掌握形体训练的基本技术，基本技能和各类动作的基本核心动作，提高身体灵活性和可塑性；提高鉴别和评价形体美、动作美、气质风度及表现美的能力。 |
| 综  合  实  训  2 | 中华茶艺 | 本课程通过为学生讲授中国茶的魅力，即中国茶的魅力在于“六美”——茶叶之美、茶汤之美、茶具之美、茶人之美、茶技之美、茶境之美，激发学生对茶艺课的兴趣，为后续学习打好基础。 | 120 |
| 国学经典诵读 | 本课程主要讲述了国学的基础知识，向学生传达中国传统文化的精髓。帮助学生通过阅读、学习拓宽视野，会用恰当得体的语言介绍中国文化；加深对中国文化的全面了解，从而越来越热爱中国古老的文明，增强爱国之情。同时也提升学生内涵素质和专业文化素质。 |
| 综  合  实  训  3 | 导游实务 | 本课程力求突出操作性，除介绍导游服务的基本原则和程序外，将重点介绍导游服务的基本素质和基本技能。重点了解导游服务的性质和特点、服务原则；掌握导游人员的带团技能、语言技能和讲解技能；掌握全陪、地陪在团队导游的服务程序和散客导游服务程序中的服务流程；了解导游服务过程中常见问题和事故的应对。 | 120 |
| 普通话 | 《普通话》课程是针对现代中等职业教育的人才培养目标、办学方针而设立的，是一门职业素质教育课程。旨在培养学生普通话口语表达能力，提高学生普通话口语表达水平。是一门在理论的指导下，实践性很强的课程。  《普通话》课程对学生职业能力的培养和职业素质的养成起着主要的支撑作用，奠定了现代职业对人才职业能力和职业素养高规格要求的基石。 |
| 综  合  实  训  4 | 酒水知识 | 《酒水知识与酒吧管理》系统介绍了酒水和酒吧的相关知识，主要包括：酒精饮料和非酒精饮料的分类、特点、发展、原料、制作工艺、饮用礼仪、功效以及经济运用等方面的知识；混合酒水饮料的起源、发展、分类、制作原则、调制方法和特点；酒吧的形式、类别、设计、经营管理和服务要求。旨在培养学生健康高雅的生活情趣，提高学生的综合素养，适应酒店餐饮和社会餐饮经营管理的需要。 | 120 |
| 插花艺术 | 通过本课程教学，使学生了解中、西方插花的历史，掌握插花艺术学的基本知识，领悟插花造型与鉴赏的基本原理，提高学生对插花、盆景与压花等花卉艺术品的创作与应用能力，提高学生的专业素质增强学生的艺术修养，培养学生对花卉艺术品的鉴赏能力，促进学生综合素质的提高。 |

**3.选修课**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考**  **学时** |
| 1 | \*\*市情 | 本课程是我校教师编写的校本教材。本书介绍了\*\*市地貌特点、地域矿产和人文风貌等。通过对课程的学习，使学生更加认识、了解家乡，从而提升学生对家乡的热爱之情。 | 40 |
| 3 | 书法 | 本课程讲授正确的写字姿势和良好的写字习惯。掌握汉字的间架结构。从而提高学生的审美能力，增强对祖国语言文字的热爱，加深对优秀文化的理解，增进学识修养。 | 40 |
| 6 | 文学欣赏 | 人文经典的阅读与欣赏的功能是多方面的，本课程应关注学生的人文精神的进一步发展，帮助学生在与经典的对话实践中，掌握基本的阅读欣赏方法，增强语言的应用能力，培养对文学问题的探究能力。在教学中，充分发挥本课程在学生情感、态度、价值观等方面导向的优势，促进学生精神的全面发展。 | 40 |

（三）实习实训课

**1.校内综合实训**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考**  **学时** |
| 1 | 礼仪训练 | 通过训练，提高基本礼仪知识，为学生就业打下基础。 | 理实一体教学 |
| 2 | 导游实务训练 | 通过训练，让学生熟悉导游服务流程和基本工作性质，为上岗工作奠定基础。 |
| 3 | 餐饮实训 | 通过实习实训，打下坚实基础，为就业做准备。 |
| 4 | 客房实训 | 通过实习实训，打下坚实基础，为就业做准备 |
| 5 | 茶艺实训 | 通过品赏茶的美感之道，提高学生自身素质，陶冶情操。 |

**2.顶岗实习**

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，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。校企共同制订实训计划、共同对学生进行技术指导、共同对学生实习效果进行考核评价。

顶岗实习具体安排：在确保学生实习总量的前提下，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。

八、教学时间安排及进程表

（一）基本要求

每学年为52周，其中教学时间40周，累计假期12周，周学时为35，认识实习、跟岗实习和顶岗实习按每周30小时（1小时折合1学时）安排，总学时数约为2800。其中公共基础课**1160**学时**，约占总学时的41%；专业课1400学时，约占总学时的50%；选修课240学时，占总学时9%。**

（二）课程设置与教学时间安排

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **序号** | **课程** | **学年及学期周学时分配** | | | | | | **总学**  **时数** |
| **第一学年** | | **第二学年** | | **第三学年** | |
| **一** | **二** | **三** | **四** | **五** | **六** |
| **公**  **共**  **基**  **础**  **课** | 1 | 思想政治 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | 160 |
| 2 | 语文 | 3 | 3 | 2 | 2 |  |  | 200 |
| 3 | 数学 | 3 | 3 | 2 | 2 |  |  | 200 |
| 4 | 英语 | 3 | 3 | 2 | 2 |  |  | 200 |
| 5 | 体育与健康 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | 160 |
| 6 | 信息技术 | 2 | 2 |  |  |  |  | 80 |
| 7 | 艺术 | 2 | 2 |  |  |  |  | 80 |
| 8 | 历史 |  |  | 2 | 2 |  |  | 80 |
| **合计** | | **17** | **17** | **12** | **12** |  |  | **1160** |
| **专**  **业**  **核**  **心**  **课** | 1 | 旅游概论 | 4 |  |  |  |  |  | 80 |
| 2 | 旅游心理 | 4 |  |  |  |  |  | 80 |
| 3 | 导游基础知识 | 4 | 4 |  |  |  |  | 160 |
| 4 | 餐饮服务与管理 |  | 4 | 4 |  |  |  | 160 |
| 5 | 客房服务与管理 |  | 4 | 4 |  |  |  | 160 |
| 6 | 旅游地理 |  |  | 4 | 4 |  |  | 160 |
| 7 | 前厅服务与管理 |  |  |  | 6 |  |  | 120 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **专**  **业**  **技**  **能**  **课** | 8 | 综合实训1  （礼貌礼节、形体训练） | 3 | 3 |  |  |  |  | 120 |
| 9 | 综合实训2  （中华茶艺、国学经典） |  |  | 3 | 3 |  |  | 120 |
| 10 | 综合实训3  （导游实务、普通话） |  |  | 6 |  |  |  | 120 |
| 11 | 综合实训4  （酒水知识、插花艺术） |  |  |  | 6 |  |  | 120 |
| **专业课合计** | | | **15** | **15** | **21** | **19** |  |  | **1400** |
| 认识实习、跟岗实习 | | |  |  |  |  | 20周 |  |  |
| 顶岗实习 | | |  |  |  |  |  | 20周 |  |
| **选**  **修**  **课** | 1 | \*\*市情 |  |  |  |  |  |  | 40 |
| 2 | 书法 |  |  |  |  |  |  | 40 |
| 3 | 文学欣赏 |  |  |  |  |  |  | 40 |
| 4 | 社团 | 注：餐饮、客房、导游、礼仪、茶艺等 | | | | | | 120 |
| **选修课合计** | | |  | | | | | | **240** |
| **周课时** | | | **32** | **32** | **33** | **31** |  |  |  |
| **合计** | | | **700** | **700** | **700** | **700** |  |  | **2800** |

注：本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育等安排。

（三）[课外培养活动设计](file:///C:\\Users\\Administrator\\Desktop\\2020.6.22人才培养方案%20%20新改(1)\\7%20旅游服务与管理人才培养方案%20%20ok.doc" \l "_Toc386039839)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **类别** | **活动名称或内容** | **说明** |
| 文体活动 | 艺术节 | 每年举行一次消夏晚会、元旦联欢会、卡拉OK大赛等 |
| 社团活动 | 举办演讲、写作、朗诵、书法、音乐、舞蹈等 |
| 体育竞赛 | 每年举办一次体育节、体育运动会等 |
| 社会实践 | 社会实践活动 | 餐饮服务，导游讲解服务，礼仪服务 |
| 公益活动 | 环保服务 |
| 技术活动 | 技能大赛 | 礼仪、餐饮、客房、导游等技能大赛 |
| 科技活动 | 科技小竞赛 |

九、教学实施

（一）教学要求

**1.公共基础课**

公共基础课的教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习的积极性，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.专业课和实习实训课**

专业课和实习实训课按照相应职业岗位（群）的能力要求，强调理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，利用校内实训室和校外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合起来。

**3.课外培养活动**

学生各类社会实践活动（如社会调查、志愿服务、公益活动、勤工助学等）和其他素质拓展活动（各类主题活动、文化讲堂、体育艺术、心理健康、文明养成等）贯穿于人才培养全过程。要充分发挥学生在实践育人中的主体作用，支持和引导班级、社团等学生组织自主开展社会实践活动，发挥学生在实践育人中自我教育、自我管理、自我服务作用。坚持立德树人，将社会主义核心价值观教育融入人才培养全过程。

（二）教学管理

合理调配专业教师、专业实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

十、教学评价

**1.课堂教学评价**

课堂学习成绩评定分为过程性评定和结果性评定两部分，过程性评定成绩占60分，包括出勤、课堂表现及作业完成情况，分别占10分、40分、10分；结果性评定成绩占40分，期中考试和期末考试各占20分。

**2.实训实习评价**

实习实训包括校内实习实训和校外实习实训，校内实习实训的成绩评定与课堂学习成绩评定相同。校外实习考核包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价。

**十一、教学保障**

**（一）师资队伍**

**1.专业建设指导委员会**

成立由学校领导、行业企业相关专家，骨干教师组成的专业建设指导委员会，全面，定期召开会议，组织专业建设、改革发展的战略研究，全面指导、协调教育教学工作。

**2.双专业带头人**

选派1名本专业实践能力强、教学水平高的专业教师做为校内专业带头人，聘用1名旅游服务与管理行业的技术专家作为校外专业带头人，认真探索和研究本专业的专业发展趋势，把握专业发展方向，在专业建设中起引领作用。

**3.专业专任教师**

专业专任教师共不低于12人，学历职称结构应合理，至少应配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师8人，双师型教师不低于50%。

**4.专业兼职教师**

聘请4名以上旅游行业高技能人才担任兼职教师，承担教学任务、技能指导、技术讲座；参与专业建设；参加以课程建设和教学改革为主要内容的专题教学研究活动；参与校内实训基地建设。兼职教师应具有高级及以上职业资格或中级以上专业技术职务。

（二）实习实训环境

**1.校内实训室**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实训室名称** | **主要工具和设施设备** | |
| **名称** | **数量（台套）** |
| 1 | 形体训练室 | 把杆，镜子，衣柜 | 3 |
| 2 | 餐饮实训室 | 餐桌，台布，口布，餐具，酒具 | 2\*10人 |
| 3 | 客房实训室 | 床，衣柜，床上用品 | 4\*1 |
| 4 | 导游实训室 | 电脑，影像资料 | 20 |
| 5 | 茶艺实训室 | 茶具、桌椅 | 12 |

**2.校外实训基地**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **实训基地名称** | **完成的实习内容** |
| 1 | \*\*锦江饭店 | 餐饮服务，客房服务 |
| 2 | \*\*阁 | 导游讲解 |
| 3 | \*\*景区 | 导游讲解 |
| 4 | \*\*农业公园 | 餐饮服务，导游讲解 |
| 5 | \*\*商城 | 导游讲解 |

**（三）教学资源**

在专业课教材选用上严格执行国家和省(区、市)关于教材选用的有关要求。选用的是由高等教育出版社的经全国职业教育教材审定委员会审定“十二五”职业教育国家规划的教材。建设专业核心课程资源库,包括课程标准、课程整体设计、单元设计、课件视频、动画、典型案例、虚拟训练、实训项目、考核等素材资源。丰富教学资源网络平台功能,提升信息化服务水平。

**（四）教学方法**

1.依据本专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源,注重教与学的互动,采用理实一体化教学,做中学,做中教,有效提高学生的学习积极性和主动性,提高课程教学效果,以达到预期的教学目标。

2.专业基础课采用自主探究式教学法、案例教学法、项目教学法、演示教学法、启发式教学法等教学方法,结合多媒体教学课件、数字化教学资源和企业走访参观等手段、使学生增强感性认识, 认识提高学习能力,为专业技能方向课的学习奠定扎实的基础。

3.专业技能方向课可以采取情景模拟、任务驱动、项目教学等方式,利用课前一讲、分组模拟训练,结合多媒体教学课件、数字化教学资源等手段,使学生在情境中体会把握,提高教学的效果,从而增强学生的实践能力,培养学生的创听能力。

4.特色专业课可以根据课程特色和学校特色,灵活采用各种教学方法开展。

5.在教学过程中,通过各种典型案例,加强学生职业道德和职业素养的培养,培养学生诚实守信、遵纪守法、廉洁自律、善于沟通和团队合作的品质。

**十二、毕业要求**

1.符合教育部颁布的《中等职业学校学生学籍管理办法》。

2.思想品德评价合格。

3.修满教学计划规定的全部课程且成绩合格。

4.顶岗实习和社会实践考核合格。

5.符合学校其它的有关毕业要求。