

职业教育旅游类（专业）教师企业实践 项目开发与实施指南

一、编制背景

教育、科技、人才是全面建设社会主义现代化国家的基础性、战略性支撑。教育是国之大计、党之大计。职业教育是与普通教育具有同等重要地位的教育类型，是国民教育体系和人力资源开发的重要组成部分，是培养多样化人才、传承技术技能、促进就业创业的重要途径。切实提高职业教育的质量、适应性和吸引力，培养更多大国工匠、能工巧匠、高技能人才，必将为加快建设教育强国、科技强国、人才强国奠定坚实的基础。教师是立教之本、兴教之源，要增强职业教育的适应性和吸引力关键在于教师。职业院校的专业课教师（含实习指导教师）应当具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平。教师企业实践是培养职业教育“双师型”教师的有效途径和必由之路。

为规范和指导企业（包括产教融合型企业等）根据旅游类（专业）具体需求开发与实施教师企业实践项目，提升职业院校教师的职业素养、岗位核心能力和应用研究能力，特制订本指南。

二、编制依据

（一）职业教育法律法规

1. 《中华人民共和国职业教育法》
2. 中共中央、国务院《关于弘扬教育家精神加强新时代高素质专业化教师队伍建设的意见》
3. 中共中央办公厅、国务院办公厅《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》
4. 中共中央办公厅、国务院办公厅《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》
5. 教育部等七部门关于印发《职业学校教师企业实践规定》的通知（教师〔2016〕3号）
6. 教育部等四部门关于印发《深化新时代职业教育“双师型”教师队伍建设改革实施方案》的通知（教师〔2019〕6号）
7. 教育部办公厅《关于做好职业教育“双师型”教师认定工作的通知》（教师厅〔2022〕2号）
8. 教育部办公厅关于印发《全国职业教育教师企业实践基地管理办法（试行）》的通知（教师厅〔2023〕4号）

（二）行业法律法规

1. 《旅游企业标准化工作指南》（LB/T 026-2013）
2. 《旅行社旅游产品质量优化要求》（LB/T 073-2019）
3. 《旅行社入境旅游服务规范》（LB/T 009-2011）
4. 《旅行社国内旅游服务规范》（LB/T 004-2013）
5. 《旅游住宿业服务规范》（T/SYLX 007—2018）
6. 《餐饮企业服务规范》（T/YYGSQ TG301.1-2020）
7. 《餐饮企业质量管理规范》（GB/T 33497-2023）
8. 《餐饮企业现场管理规范》（SB/T 10580-2011）

三、适用对象

本指南主要适用于职业院校教师企业实践基地和接纳职业教育教师实践的企业（以下统称基地）。

基地应结合区域/行业实际和自身优势特色，在本指南基础上进一步细化完善职业教育旅游类（专业）教师企业实践项目的内容和要求，制订教师企业实践项目工作方案。

职业教育旅游类（专业）名称及代码见表 1。

表 1 职业教育旅游类（专业）名称及代码

中职		高职专科		职业本科	
专业代码	专业名称	专业代码	专业名称	专业代码	专业名称
740101	旅游服务与管理	540101	旅游管理	340101	旅游管理
740102	导游服务	540102	导游	340102	酒店管理
740103	康养休闲旅游服务	540103	旅行社经营与管理	340103	旅游规划与设计
740104	高星级酒店运营与管理	540104	定制旅行管理与服务	340201	烹饪与餐饮管理
740105	茶艺与茶营销	540105	研学旅行管理与服务		
740106	会展服务与管理	540106	酒店管理与数字化运营		
740201	中餐烹饪	540107	民宿管理与运营		
740202	西餐烹饪	540108	葡萄酒文化与营销		
740203	中西面点	540109	茶艺与茶文化		
		540110	智慧景区开发与管理		
		540111	智慧旅游技术应用		
		540112	会展策划与管理		
		540113	休闲服务与管理		
		540201	餐饮智能管理		
		540202	烹饪工艺与营养		
		540203	中西面点工艺		
		540204	西式烹饪工艺		
		540205	营养配餐		

四、项目目标

通过项目开展，促进旅游类专业教师了解住宿、旅行社、景区和餐饮等企业的生产组织方式、工艺流程、产业发展趋势等基本情况，熟悉企业相关岗位职责、操作规范、技能要求、用人标准、管理制度、企业文化等，学习所教专业在生产实践中应用的新知识、新技术、新产品、新工艺、新材料、新设备、新标准等，提升旅游类专业教师面向的岗位或工作领域的技术技能（岗位核心能力）和科研创新能力，为旅游类专业“双师型”教师成长和发展提供保障。

五、项目内容与要求

基地应以旅游企业实际的生产工作场景、岗位工作任务为基础进行项目内容开发，按照职业素养、岗位核心能力和应用研究能力 3 个模块设计出教师企业实践任务，见表 2。

表 2 旅游类（专业）教师企业实践任务表

模块名称	项目名称	具体任务	时量/天
1 职业素养	1-1 企业文化	1-1-1 企业历史与发展文化	不多于 25 天
		1-1-2 企业价值观念	
		1-1-3 企业经营理念	
	1-2 企业制度	1-2-1 企业组织机构	
		1-2-2 企业基本制度	
		1-2-3 企业管理制度	
	1-3 岗位规范	1-3-1 岗位的工作任务和职责	
		1-3-2 岗位应具备的基本条件和素质	
	1-4 企业政策	1-4-1 人力资源管理政策	
		1-4-2 财务管理政策	
		1-4-3 市场营销政策	
		1-4-4 质量管理政策	
	2 岗位核心能力	2-1 住宿业接待业务	
2-1-2 客人接待、咨询、迎送服务			
2-1-3 客房接待、清洁卫生工作			
2-1-4 餐厅接待、清洁卫生工作			
2-1-5 维护和开发 VIP 客户			
2-1-6 安全及应急事件的处理			
2-2 住宿业营销业务		2-2-1 住宿业各类客户的销售工作	
		2-2-2 维护和开发新客户	
		2-2-3 建立和开发线上、线下的销售渠道	
		2-2-4 应急事件的处理	
2-3 旅行社门市接待业务		2-3-1 门市日常的客户接待与咨询	
		2-3-2 旅游产品的推荐	
		2-3-3 旅游合同签订及收款	
2-4 旅行社计调业务		2-4-1 旅游线路的设计	
		2-4-2 旅游线路统筹、协调、细化工作	
		2-4-3 协助处理走团过程中的问题	
2-5 旅行社导游业务		2-5-1 负责旅游团队全程陪同及导览解说工作	
		2-5-2 落实旅游团队客人的衣食住行	
		2-5-3 处理团队突发状况或意外事件	
2-6 旅行社市场营销业务		2-6-1 负责旅行社外联工作	
		2-6-2 旅游产品的设计、推广、销售	
		2-6-3 旅行社 OTA 的营销	

续表

模块名称	项目名称	具体任务	时量/天
2 岗位核心能力	2-7 景区接待业务	2-7-1 接待游客服务	不少于 90 天
		2-7-2 提供信息咨询、购票服务	
		2-7-3 处理投诉和纠纷	
	2-8 景区讲解业务	2-8-1 组织游览	
		2-8-2 景点讲解	
		2-8-3 维护景区秩序	
	2-9 景区项目策划业务	2-9-1 景区布局及规划设计	
		2-9-2 景点设计及开发	
		2-9-3 项目活动策划	
	2-10 中、西餐烹饪业务	2-10-1 中、西餐烹饪知识	
		2-10-2 中、西餐烹饪技艺	
		2-10-3 中、西餐厨政管理	
3 应用研究能力	3-1 市场调研分析	3-1-1 旅游客户消费行为研究	不少于 45 天
		3-1-2 旅游市场多样化需求研究	
		3-1-3 旅游信息技术发展趋势研究	
	3-2 创新技术应用	3-2-1 旅游新技术融合开发研究	
		3-2-2 旅游智能化改造与升级研究	
		3-2-3 旅游安全技术化应用研究	
	3-3 新产品研发	3-3-1 创新旅游模式研究	
		3-3-2 旅游新产品形态开发研究	
		3-3-3 旅游智慧化服务新模式研究	
合计			不得少于 180 天

注：1. 教师企业实践任务表以高职专科为例，中职及职业本科根据实际情况进行调整。

2. 项目时量仅供参考，项目实施时可根据实际情况具体确定。

六、组织实施

（一）制订实施方案

基地在项目实施前应根据中职、高职专科和职业本科等不同层次专业专职教师的实践要求，制订项目实施方案。项目实施方案要明确项目名称，对应模块，目标与内容，实践任务与形式，时间与地点、收费标准及过程环节考核评价要求等。收费标准应符合国家相关规定。

（二）签订协议

项目开展前应与学校、教师签订协议，明确具体项目和各方权利义务，以及违约责任、争议解决等内容，必要时应签署保密协议。

（三）开展项目实施

按照教师企业实践相关要求，教师每 5 年必须完成 6 个月的企业实践任务。基地可根据自身企业实

际提供具体项目清单供职业院校和教师选择和组合，也可根据项目内容分别制作多套方案为学校 and 教师提供项目服务。

项目实施过程中要落实安全管理责任，加强项目过程管理，确保项目安全有效开展，项目结束前要做好项目结业考核工作，做好结业证书发放及建档工作，项目结束后应及时做好项目总结等工作。

七、考核与评价

（一）过程考核

基地应明确对教师企业实践过程的考核评价要求，包括出勤、纪律表现、实践态度和任务完成情况等。

（二）结业考核

基地应明确结业考核的内容与形式以及具体考核要求，重点考察教师企业实践任务完成情况，包括完成任务的数量与质量。

（三）考核成绩评定

考核总成绩由过程考核成绩与结业考核成绩两部分构成。过程考核与结业考核均合格才能认定为合格。

教师在企业实践期间，出现严重违纪及安全责任事故等情况，考核总成绩为不合格。

八、条件与保障

（一）项目组织保障

基地所在企业要将教师企业实践项目的开发与实施工作纳入年度工作计划，成立教师企业实践项目工作领导小组，明确具体组织架构、运行机制和管理制度，配备一定数量且相对稳定的专门工作人员，在经费、办公场所和办公设备等方面提供支持保障。

（二）实践条件保障

基地应根据职业素养、岗位核心能力和应用研究能力 3 个模块的企业实践任务及要求，配备与之相匹配的导师和设施设备（包括来自合作企业的），并在项目实施方案中以清单的方式予以明确。

（三）后勤生活保障

基地应科学统筹参加企业实践项目教师的食宿、交通和安全服务，确保企业实践项目顺利进行，并为参加企业实践项目教师购买意外伤害保险。