


修订人才培养方案校外专家审议意见表

学院名称	文化遗产与传播学院	专业名称	旅游管理
专业负责人	杜文霞	修订时间	2025.06
一、专家基本信息			
姓名	工作单位及联系方式	职称/职务	行业领域
杨静	三门峡职业技术学院	旅游教研室主任	旅游管理
齐天峰	河南应用工程技术学院	书记	旅游管理
二、审议内容与意见			
<p>(一) 目标定位清晰</p> <p>洛阳职业技术学院旅游管理专业 2025 级人才培养方案的培养目标清晰，遵照了教育部高职旅游管理专业教学标准要求，在服务地方经济发展、结合地方特色方面具有明显的优势。</p> <p>(二) 课程体系与教学内容</p> <p>课程体系比较完整，在数字化应用方面进行了融合，实践学时比例数符合教育部标准，选修课设置结合了新文旅特征，文旅融合比较深入。</p> <p>(三) 产教融合与校企合作</p> <p>在产教融合校企合作方面，选取的校外实训基地类型全面、覆盖面广，为学生培养提供了丰富的资源。</p> <p>(四) 数据闭合性</p> <p>该方案的毕业要求、教学进程表准确无误，数据具有闭合性，教学计划制定比较严密，目前来看是一份比较有特色的、完整的人才培养方案。</p>			
三、结论与建议			
<p>专家签名:</p> <p>杨静</p> <p>齐天峰</p>		<p>学院加章:</p> 	

修订人才培养方案校外专家审议意见表

学院名称	文化遗产与传播学院	专业名称	高速铁路客运 服务专业
专业负责人	张佳音	修订时间	2025.6
一、专家基本信息			
姓名	工作单位及联系方式	职称/职务	行业领域
闫振轩	中联通用航空天津 集团有限公司 13920173688	总经理	通用航空低空 经济服务
樊 龙	山西航铁旅服企业管 理有限公司 15235291903	总经理	高铁民航服务
二、审议内容与意见			
<p>（一）目标定位（紧密对接区域产业需求，体现新双高要求方面）</p> <p>1.方案立足洛阳综合交通枢纽建设，强化高铁与城市轨道交通、民航的联运服务能力，突出多式联运场景下的客运服务技能。</p> <p>2.在专业课程建设方面，增设洛阳枢纽站应急调度实务模块；在实习环节优先对接洛阳龙门站、洛阳轨道交通集团等本地企业；服务高端装备制造产业人员差旅需求，掌握商务车厢服务流程及企业定制化接待礼仪。</p>			



（二）课程体系与教学内容（数字技术融入、实践学时数比例、课程重构等、选修课设置等方面）

1.课程通过引入虚拟仿真技术，模拟突发客流疏导、设备故障应急等场景，使学生在沉浸式环境中掌握安全操作规范与应急处置流程，实践学时占比提升至50%以上。

2.课程模块与数字技术深度融合，例如《高铁智能播报实务》课程嵌入智能语音评测系统，实时纠正发音并生成个性化提升报告；《高速铁路行车组织》课程采用大数据分析工具，训练学生解读客流动态、优化席位分配的能力，使学生掌握智能票务系统维护、旅客行为分析等数字技能，形成“基础实操+数字赋能”的双轨能力结构。

（三）产教融合与校企合作（课程开发、实训基地建设等方面企业参与度）

1.本次人才培养方案在产教融合与校企合作方面体现了较好的设计思路，但在企业参与课程开发、实训基地建设等环节的深度和系统性上仍有提升空间，未明确企业在课程目标设定、内容更新、案例提供、教材编写等环节的具体参与形式与比例。

2.现有课程仍以学校为主导，企业需求融入不足，需要进一步明确企业参与的具体机制、责任分工及成果转化路径，确保校企合作真正落地见效。

3.实训基地建设多依赖学校投入，企业资源引入有限，真实生产场景还原度不足。

（四）数据闭合性（毕业要求、教学进程表等数据闭合性，是否存在

运行期间需修改教学计划的风险)

1.毕业要求对培养目标的支撑关系表述较为笼统,缺乏具体的指标对应关系,毕业要求中未明确创新能力的具体评价标准和达成路径。


2.毕业要求的达成度评价机制不完善,缺乏企业参与的评价环节,难以真实反映学生岗位能力的培养效果。

3.实践教学环节的学时分配与行业企业需求匹配度有待提高,特别是集中实践环节与企业生产周期的契合度需要优化。

### 三、结论与建议

1.专业定位清晰,符合高铁客运服务行业发展需求,培养目标与岗位能力要求基本匹配;课程体系覆盖了客运服务核心技能(如票务管理、应急处理、服务礼仪等),实践教学环节占比合理,建议进一步强化校企协同。

2.实践教学闭环性待加强:实训内容单一,缺乏数字化背景下的智能高铁客运服务场景模拟;企业参与考核评价的权重偏低,建议建立教学计划动态调整机制,定期对行业发展动态、企业需求进行调研分析,根据调研结果及时对教学计划进行合理调整,同时预留一定的弹性学分和课程空间,以应对可能的教学计划变更,保障人才培养质量。

<p>专家签名: 樊龙</p>	<p>学院加章</p> 



修订人才培养方案校外专家审议意见表

学院名称	文化遗产与传播学院	专业名称	酒店管理与数字化运营
专业负责人	魏秋霞	修订时间	2025.6
一、专家基本信息			
姓名	工作单位及联系方式	职称/职务	行业领域
王海丽	洛阳万豪酒店	人事经理	餐饮业
	17796653066		
二、审议内容与意见			
<p>（一）目标定位</p> <p>酒店管理与数字化运营专业应明确培养具备数字化思维与酒店管理能力的复合型人才，随着酒店业数字化转型加速，专业需紧跟行业趋势，将数字化运营思维 and 意识培养作为核心目标，确保学生毕业后能迅速适应市场需求。建议进一步明确培养目标，细化到具体岗位所需的能力和素质，如前厅接待、客房管理、餐饮服务等岗位的核心技能。根据酒店行业的最新发展趋势，如智慧酒店、绿色酒店等，调整培养目标，确保学生所学与行业需求紧密对接。</p> <p>（二）课程体系与教学内容</p> <p>建议课程体系应大幅增加数字化相关课程，如酒店数字化管理概论、大数据分析等，占比不低于 30%-40%。同时，传统课程需融入数字化内容，如前厅服务课程中数字化占比提升至 60%，利用 PMS 系统提升实践性。增设前沿课程，引入酒店数字化管理、大数据分析与应用、智慧酒店运营等前沿课程，以适应行业数字化转型的需求。优化课程结构，调整课程比例，增加实践教学环节的比重，确保学生有足够的时间进行实操训练。强化跨学科融合，鼓励学生跨学科学习，如结合旅游学、心理学、市场营销学等课程，培养学生综合分析问题的能力。</p> <p>（三）产教融合与校企合作</p>			

强调深化校企合作，通过“现代学徒制人才班”培养、共建实训基地等方式，实现人才培养与产业需求无缝对接。企业专家参与课程设置，提供实践机会，提升学生实战能力。深化校企合作，与更多知名酒店企业建立深度合作关系，共同开发课程、共建实训基地，为学生提供更多实习和就业机会。推广双导师制，由校内教师与企业导师共同指导学生的实践课程和毕业设计，确保教学内容与行业实际紧密结合。

（四）数据闭合性

建议建立数据闭合机制，通过数字化实训室、虚拟仿真技术等，实现教学数据与企业运营数据的实时对接，确保教学内容与行业动态同步，提升人才培养的精准性和实效性。建立数据反馈机制，通过毕业生跟踪调查、企业反馈等方式，收集教学和行业数据，形成闭环反馈，及时调整教学方案。关注行业动态，定期邀请行业专家来校讲座，分享最新行业信息和管理经验，确保教学内容与时俱进。

强化综合素质培养，增设公共演讲、团队协作技巧等选修课程，鼓励学生参与社会实践活动和校园文化活动，全面提升综合素质。培养创新能力，通过举办酒店管理创新大赛、鼓励学生参与科研项目等方式，激发学生的创新思维 and 创新能力。

三、结论与建议

专家签名：



修订人才培养方案校外专家审议意见表

学院名称	文化遗产与传播学院	专业名称	酒店管理与数字化运营
专业负责人	魏秋霞	修订时间	2025.6
一、专家基本信息			
姓名	工作单位及联系方式	职称/职务	行业领域
赵秋芳	洛阳凯悦酒店 13592029282	副总经理	餐饮业
二、审议内容与意见			
<p>(一) 目标定位</p> <p>酒店管理与数字化运营专业应明确培养具备数字化思维与酒店管理能力的复合型人才，随着酒店业数字化转型加速，专业需紧跟行业趋势，将数字化运营思维 and 意识培养作为核心目标，确保学生毕业后能迅速适应市场需求。建议进一步明确培养目标，细化到具体岗位所需的能力和素质，如前厅接待、客房管理、餐饮服务 etc 岗位的核心技能。根据酒店行业的最新发展趋势，如智慧酒店、绿色酒店等，调整培养目标，确保学生所学与行业需求紧密对接。</p> <p>(二) 课程体系与教学内容</p> <p>建议课程体系应大幅增加数字化相关课程，如酒店数字化管理概论、大数据分析等，占比不低于 30%-40%。同时，传统课程需融入数字化内容，如前厅服务课程中数字化占比提升至 60%，利用 PMS 系统提升实践性。增设前沿课程，引入酒店数字化管理、大数据分析与应用、智慧酒店运营等前沿课程，以适应行业数字化转型的需求。 优化课程结构，调整课程比例，增加实践教学环节的比重，确保学生有足够的时间进行实操训练。强化跨学科融合，鼓励学生跨学科学习，如结合旅游学、心理学、市场营销学等课程，培养学生综合分析问题的能力。</p> <p>(三) 产教融合与校企合作</p>			



强调深化校企合作，通过“现代学徒制人才班”培养、共建实训基地等方式，实现人才培养与产业需求无缝对接。企业专家参与课程设置，提供实践机会，提升学生实战能力。深化校企合作，与更多知名酒店企业建立深度合作关系，共同开发课程、共建实训基地，为学生提供更多实习和就业机会。推广双导师制，由校内教师与企业导师共同指导学生的实践课程和毕业设计，确保教学内容与行业实际紧密结合。

（四）数据闭合性

建议建立数据闭合机制，通过数字化实训室、虚拟仿真技术等，实现教学数据与企业运营数据的实时对接，确保教学内容与行业动态同步，提升人才培养的精准性和实效性。建立数据反馈机制，通过毕业生跟踪调查、企业反馈等方式，收集教学和行业数据，形成闭环反馈，及时调整教学方案。关注行业动态，定期邀请行业专家来校讲座，分享最新行业信息和管理经验，确保教学内容与时俱进。

强化综合素质培养，增设公共演讲、团队协作技巧等选修课程，鼓励学生参与社会实践活动和校园文化活动，全面提升综合素质。培养创新能力，通过举办酒店管理创新大赛、鼓励学生参与科研项目等方式，激发学生的创新思维 and 创新能力。

三、结论与建议


专家签名：

赵秋芳



修订人才培养方案校外专家审议意见表


学院名称	文化遗产与传播学院	专业名称	烹饪工艺与营养
专业负责人	王潇峰	修订时间	2025.6
一、专家基本信息			
姓名	工作单位及联系方式	职称/职务	行业领域
赵敏芳	洛阳凯旋门酒店 13592029282	副总经理	餐饮业
二、审议内容与意见			
<p>(一) 目标定位</p> <p>1、分层精准培养：按岗位需求分层设定目标：基础层培养后厨基础岗位（切配、打荷）技能人才；进阶层打造精通多菜系、懂厨房管理的复合人才；创新层培育食品研发、餐饮文化传播等领域的创新领军人才。</p> <p>2、传承创新并重：重视烹饪文化传承，让学生了解菜系历史与内涵。同时鼓励结合现代饮食观念创新，开发符合当代人口味与健康需求的新菜品。</p> <p>(二) 课程体系与教学内容</p> <p>1、增设新兴课程：顺应行业数字化、智能化趋势，增设“烹饪数字化管理”，利用大数据优化菜单；“智能厨房设备操作与维护”，让学生掌握新型设备使用与维护技巧。</p> <p>2、优化传统课程：传统技艺课加强实践与理论结合，增加“中餐烹饪工艺”等课程实践课时，融入经典菜品和企业案例分析，帮助学生理解技艺原理与商业逻辑。</p> <p>3、强化跨学科融合：开设跨学科课，如“烹饪美学”提升菜品视觉效果；“餐饮市场营销”掌握推广策略，“短视频制作”等提高菜品商业价值。</p> <p>(三) 产教融合与校企合作</p> <p>1、深化合作模式：除实习合作，企业与学校共建研发中心，开发新品与技术；开展学徒制培养，企业提需求，学校定制教学计划，定向输送人才。</p>			

<p>2、加强企业导师参与：邀企业资深人员任兼职教师，分享经验与行业动态，建立企业与校内教师交流机制，促进教学理念与方法互学。</p> <p>3、拓展合作企业类型：除餐厅，与食品加工、餐饮供应链、美食媒体等合作。让学生了解食品工业化流程、食材供应链环节，提供作品展示与文化传播平台。</p>	
<p>(四) 数据闭环性</p> <p>建议建立数据闭环机制，通过数字化实训室、虚拟仿真技术等，实现教学数据与企业运营数据的实时对接，确保教学内容与行业动态同步，提升人才培养的精准性和实效性。建立数据反馈机制，通过毕业生跟踪调查、企业反馈等方式，收集教学和行业数据，形成闭环反馈，及时调整教学方案。关注行业动态，定期邀请行业专家来校讲座，分享最新行业信息和管理经验，确保教学内容与时俱进。</p> <p>强化综合素质培养，增设公共演讲、团队协作技巧等选修课程，鼓励学生参与社会实践活动和校园文化活动，全面提升综合素质。培养创新能力，通过举办烹饪创新大赛、鼓励学生参与科研项目等方式，激发学生的创新思维和创新能力。</p>	
<p>三、结论与建议</p>	
<p>专家签名：赵火芳</p>	<p>学院盖章：</p>



修订人才培养方案校外专家审议意见表

学院名称	文化遗产与传播学院	专业名称	烹饪工艺与营养
专业负责人	王潇峰	修订时间	2025.6
一、专家基本信息			
姓名	工作单位及联系方式	职称/职务	行业领域
王海丽	洛阳万象酒店	人事经理	餐饮业
-	17796653066		
二、审议内容与意见			
<p>(一) 目标定位</p> <p>1、分层精准培养：按岗位需求分层设定目标：基础层培养后厨基础岗位（切配、打荷）技能人才；进阶层打造精通多菜系、懂厨房管理的复合人才；创新层培育食品研发、餐饮文化传播等领域的创新领军人才。</p> <p>2、传承创新并重：重视烹饪文化传承，让学生了解菜系历史与内涵。同时鼓励结合现代饮食观念创新，开发符合当代人口味与健康需求的新菜品。</p> <p>(二) 课程体系与教学内容</p> <p>1、增设新课程：顺应行业数字化、智能化趋势，增设“烹饪数字化管理”，利用大数据优化菜单；“智能厨房设备操作与维护”，让学生掌握新型设备使用与维护技巧。</p> <p>2、优化传统课程：传统技艺课加强实践与理论结合，增加“中餐烹饪工艺”等课程实践课时，融入经典菜品和企业案例分析，帮助学生理解技艺原理与商业逻辑。</p> <p>3、强化跨学科融合：开设跨学科课，如“烹饪美学”提升菜品视觉效果；“餐饮市场营销”掌握推广策略，“短视频制作”等提高菜品商业价值。</p> <p>(三) 产教融合与校企合作</p> <p>1、深化合作模式：除实习合作，企业与学校共建研发中心，开发新品与技术；开展学徒制培养，企业提需求，学校定制教学计划，定向输送人才。</p>			

<p>2、加强企业导师参与：邀企业资深人员任兼职教师，分享经验与行业动态，建立企业与校内教师交流机制，促进教学理念与方法互学。</p>	<p>3、拓展合作企业类型：除餐厅，与食品加工、餐饮供应链、美食媒体等合作。让学生了解食品工业化流程、食材供应链环节，提供作品展示与文化传播平台。</p>
<p><b>（四）数据闭合性</b></p> <p>建议建立数据闭合机制，通过数字化实训室、虚拟仿真技术等，实现教学数据与企业运营数据的实时对接，确保教学内容与行业动态同步，提升人才培养的精准性和实效性。建立数据反馈机制，通过毕业生跟踪调查、企业反馈等方式，收集教学和行业数据，形成闭环反馈，及时调整教学方案。关注行业动态，定期邀请行业专家来校讲座，分享最新行业信息和管理经验，确保教学内容与时俱进。</p> <p>强化综合素质培养，增设公共演讲、团队协作技巧等选修课程，鼓励学生参与社会实践活动和校园文化活动，全面提升综合素质。培养创新能力，通过举办烹饪创新大赛、鼓励学生参与科研项目等方式，激发学生的创新思维和创新能力。</p>	
<p><b>三、结论与建议</b></p>	<div> <div>专家签名：海昕</div> <div>  <div>学院加章</div> </div> </div>

修订人才培养方案校外专家审议意见表

学院名称	文化遗产与传播学院		专业名称	文化创意与策划
专业负责人	张明伟		修订时间	2025 年 6 月

一、专家基本信息

姓名	工作单位及联系方式	职称/职务	行业领域
肖保文	洛阳奇思幻物三维打印师有限公司	总经理	三维打印文化产业
孙月丽	18137710213 商丘学院	873687016 副教授	文化创意

二、审议内容与意见

(一) 目标定位

1. 方案对区域文化产业发展需求有一定考量，洛阳作为文化古都，文化产业资源丰富，方案中提及培养能服务于本地文化创意项目策划、文化产品开发等领域的人才，方向正确。

2. 在专业建设影响力方面，应规划参与省级及以上文化创意相关教学资源库建设、精品在线开放课程建设等任务，以提升专业在全国同类院校中的竞争力和影响力，更好地契合新双高要求。

(二) 课程体系与教学内容

1. 目前实践学时占总学时比例符合要求，但在实践课程的系统性和深度上有待加强。比如内容创作与管理、人工智能辅助创意设计等课程，使学生能更好地掌握前沿数字技术并应用于专业实践，适应行业数字化发展趋势。

2. 结合行业发展新趋势，及时更新课程内容，如将当下热门的文化 IP 运营、社交媒体营销等内容融入相关课程，确保课程内容与时俱进。

(三) 产教融合与校企合作

1.企业参与课程开发的程度有待提高。目前虽有企业专家参与人才培养方案制定，但在课程内容的具体更新和优化上，企业的深度参与不



<p>足。</p> <p>2.校内实训基地设施设备基本能满足教学需求，但与企业实际工作场景的贴合度不够。应与企业深度合作，按照企业真实工作环境和业务流程，对校内实训基地进行升级改造，打造全真模拟的实训环境。</p> <p><b>（四）数据闭合性</b></p> <p>1.毕业要求与教学进程表中的课程设置有一定对应关系，但部分毕业要求的达成缺乏明确的课程支撑和考核评价方式。</p> <p>2.建议建立教学计划动态调整机制，定期（如每年）对行业发展动态、企业需求进行调研分析，根据调研结果及时对教学计划进行合理调整，同时预留一定的弹性学分和课程空间，以应对可能的教学计划变更，保障人才培养质量。</p> <p><b>三、结论与建议</b></p>		<p>专家签名： 孙保红</p> <p>孙月丽</p> 
---	--	---

修订人才培养方案校外专家审议意见表

学院名称	文化遗产与传播学院	专业名称	传播与策划
专业负责人	刘晓伟	修订时间	2025.7.1
一、专家基本信息			
姓名	工作单位及联系方式	职称/职务	行业领域
雷鹰	商丘学院应用科技学院 15993939822	副教授/ 主任	文化传播
权雲丹	长垣烹任职业技术学院 16650373160	院长	文旅传播
二、审议内容与意见			
<p>（一）目标定位（紧密对接区域产业需求，体现新双高要求方面）</p> <p>本专业以紧密对接区域产业需求为导向，以新双高要求为引领，致力于培养适应时代发展的高技能人才。在人才培养上，秉持“技术为基、审美为魂、实践为本”的理念，着重提升学生的信息采集、编辑、策划、运营、传播及创意写作能力。</p> <p>在专业设置方面，深入调研区域产业发展趋势，与当地传媒、广告、电商等行业紧密结合，如针对本地新媒体产业的蓬勃发展，开设新媒体传播与运营等特色课程，使专业设置与社会需求高度一致。同时，深化产教融合，与区域内头部企业共同制定人才培养方案，共建实习实训基地，让学生在在校期间就能接触到行业前沿技术与实际项目，提升实践能力与职业素养。</p>			

此外，还注重提升学生综合素质与人文素养，培养其社会责任感与国际视野，助力学生全面发展，为区域产业升级与经济社会发展提供有力的人才支撑。

（二）课程体系与教学内容（数字技术融入、实践学时数比例、课程重构等、选修课设置等方面）

本专业课程体系以数字技术为核心驱动力，构建“技术赋能+创意实践”的模块化内容。数字技术深度融入核心课程，如《短视频制作》融入AI剪辑工具教学，《新媒体运营于推广》增设大数据分析模块，确保教学内容与行业技术迭代同步。

实践学时占比达61.21%以上，采用“课程实训+项目实战+顶岗实习”三级体系：课内嵌入企业真实案例实操，学期中设置两周集中实训周，大三全年对接合作企业项目，实现“学做练”一体化。

课程重构聚焦岗位能力链，打破传统学科界限，形成“策划-制作-传播”三大能力模块。

选修课设置兼顾行业细分与个性化发展，开设《英语口语交际》《非物质文化遗产学》、《影视作品赏析》、《现场报道》等区域产业特色方向和兴趣拓展课程，满足多元职业需求。

（三）产教融合与校企合作（课程开发、实训基地建设等方面企业参与度）

在课程开发上，联合企业形成“共研共建”机制。联合区域内6家传媒、电商企业组建课程开发联盟，企业高管占比达35%。共同重构《广告创意与策划》、《新媒体直播技术》等7门核心课程，将企



业真实项目拆解为教学模块，如融入爆款视频策划流程、本地商圈推广全案等案例。企业技术人员参与 20%课时教学，主导实践模块考核，使课程内容与岗位能力要求匹配度提升至 80%，实现教学与行业需求无缝衔接。

学院与洛阳旅发集团、洛阳伊职文化艺术有限公司、洛阳洛之韵艺术创作服务有限公司、洛阳星起点文化传媒有限公司等单位建立长期合作关系，能够满足传播与策划专业学生未来的实习与就业。

（四）数据闭合性（毕业要求、教学进程表等数据闭合性，是否存在运行期间需修改教学计划的风险）

本专业通过构建“目标-过程-结果”的数据闭环体系，保障教学运行稳定性。毕业要求明确量化指标，需完成 130 学分（含 26 学分实践学分、2 学分的毕业设计），毕业设计完成 1 项企业真实项目成果或者毕业论文、1 个职业技能等级证书，与教学进程表中“公共基础课（43 学分）+专业课（59 学分）+实习实训课（28 学分）”的学分结构完全匹配，形成刚性数据闭环。

教学进程表按“基础层-进阶层-岗位层”三阶段递进，每学期课程学分、学时与毕业要求对标，按“小修微调、年度评估”原则优化计划，将修改风险控制 3%以内，既保持数据闭合性又保障灵活性。

三、结论与建议

专家签名:

雷鹰

叔雲丹

