

**湖南怀化商业学校省级重点建设项目**  
**旅游与餐饮服务特色专业群阶段性建设成果汇报**  
**(2016年7月——2016年12月)**

**一、特色专业群阶段性建设基本情况**

我校旅游与餐饮服务专业群在最近半年的阶段性建设中取得了一系列新的成果，基本情况如下：

经专业群专业建设指导委员会根据市场调研情况，讨论确定专业群增加1个核心专业——高星级饭店运营与管理专业。派出专业教师调研同类型职业院校4家，调研专业对口企业1家。专业群学生总数达到856人。

新修订专业人才培养方案1个；专业群内定向培养、联合培养、订单培养和“现代学徒制”学生增加110人；新制定专业群人才培养质量评价标准1个；烹饪行业协会和市教育局参与质量评价各1次；专业群毕业生“双证书”获取人数226；专业群内各专业平均理实一体化教学课时数820节，生产性实习实训课时数140节；新修订课程标准2个；新建优质核心课程1门；新增专业教学资源库1个；拥有数字化教学资源的专业课程新增1门；空间课程、微课程和职业教育慕课门数增加1门。

投入150万元建设北校区旅游餐饮服务专业群生产性综合实训店，面向社会营业。已新增专业群校内专业实训室1间，新增工位50个，使专业群专业教学仪器设备总值增加60万；新增校外实习基地1个。

群内新增 1 名专业带头人，其中：具备正高级专业技术职务新增 1 人；专业群双师型教师人数增加 2 人；专业教师参加培训 3 人，其中：到企业和生产一线实践 2 人；兼职教师增加 1 人，专业群教师结构合理。

与深度合作企业新签订协议 3 份；新增制定校企合作制度 1 个；横向到账经费 20 万元；社会培训新增 90 人次；本专业群当年在校生人数 856，当年毕业生年终就业人数 200，其中：对口就业人数 192。

## 二、校际专业建设交流继续深入和扩大

为了加强校际交流，不断取长补短，谋求我校旅游及烹饪专业群的发展，我校采取“走出去，请进来”的方式，先后与四川旅游学院、武汉商学院、湖南商业技师学院、张家界高级技工学校的领导、专家进行了交流学习。

### 1、我校组织烹饪专业教师赴四川交流学习

2016 年 11 月 7 日至 11 日，我校烹饪专业老师在曹成书记的带领下赴四川旅游学院开展交流学习活动。在交流学习期间，受到四川旅游学院烹饪学院院长周世忠的热烈欢迎，在烹饪学院优秀专业老师的带领下参观了校内实训基地并在会议室召开座谈会。



周世忠院长与我校曹成书记亲切交谈

在座谈会上，烹饪学院院长周世忠院长就烹饪学院在办学历史、办学特色、师资队伍建设、应用型人才培养模式等方面作了介绍。四川旅游学院烹饪学院成立于1985年，是四川旅游学院办学时间最长、专业优势最强、特色最鲜明的学院。烹饪工艺与营养专业为教育部高职高专教改试点专业、四川省教育厅高职高专教改试点专业、四川省首批高职高专教育精品专业。



我校教师参观四川旅游学院烹饪系实训室

从2009年开始，烹饪系率先在普通生中进行创新的培养模式专业改革，以学生未来发展岗位为培养目标，并根据培养目标设置课程，学生入校后的前三个学期，实行烹饪工艺与营养专业的通识教育；在第四学期，学生再根据对专业和行业的了解、自身爱好、特长、实习就业方向、未来发展岗位等选择烹饪工艺、面点工艺、餐饮管理、西餐工艺（国外就业）等不同方向，选修西餐、粤菜、日本料理、韩国料理、粤点、西点、面塑、药膳食疗知识与技术、餐饮管理等课程，完成自己的学业。

经考核合格，还可获得高级中式烹调师、高级中式面点师、西式烹调师、西式面点师、营养师、厨政管理师、调酒师等国家职业资格证书。

学生毕业后可到大中型酒店、宾馆、饭店、酒楼、大型超市、快餐连锁企业和其它餐饮旅游企业，从事专业技术和管理、菜肴新品种开发、员工培训，以及到大中专院校、大型集团、政府机构从事后勤管理等工作；也可到各大中专、职高和培训机构从事相关专业的教学管理工作；英语较好的学生可推荐到国外餐饮旅游企业工作，成绩优秀的同学可推荐参加专升本考试，具有广阔的就业渠道及可持续的发展潜力。

本次学习交流解了同类更高层次学校的办学情况，为我校烹饪专业建设和拓宽实习基地，提供了有力的参考，为建设旅游与餐饮服务特色专业群夯实了基础。



我校教师与四川旅游学院领导合影



## 2、蒋茂芳校长率队赴武汉商学院调研

2016年11月22日至25日，蒋茂芳校长率领学校旅游及餐饮专业教学部的部分专业教师专程赴武汉商学院进行调研。随行的有旅游及餐饮专业部主任梁东平，中餐烹饪与营养膳食专业带头人曹成，旅游服务与管理专业带头人罗纲要，高星级饭店运营与服务专业带头人潘存功。

蒋茂芳校长一行受到了武汉商学院烹饪与食品工程学院王辉亚院长的热烈欢迎。蒋茂芳校长与各位专业教师在王辉亚院长的引导下，参观了学院办学设施设备，现场观摩了烹饪专业学生实训，并就人才培养举措、核心课程建设等问题与学院专业教师进行了探讨和交流，为我校旅游及烹饪专业群建设开启了新思路。



蒋茂芳校长一行与武汉商学院领导合影

武汉商学院烹饪与食品工程学院是我国最早开办烹饪类专业的特色院系之一。在半个世纪的办学实践中，始终坚持以素质教育为基础、以技能教学为核心、以能力培养上水平的办学方向。校企深度合作，产学紧密结合，独创了“个性化‘2+1’人才培养模式”。形成了“教师‘双

师素质’重特长，教学‘理实一体’重实操，学生‘双证融通’重技能”的高校办学特色。被我国餐饮行业誉为“职业教育的先锋，烹饪大师的摇篮”。



专业教师课程交流



校长蒋茂芳（中）与全体成员合影

通过本次参观学习，武汉商学院烹饪与食品工程学院在校企合作、师资队伍建设、创新能力培养方面为我校烹饪专业建设提供了新思路。

以后将加强彼此间的合作交流，集思广益，资源互补，共同探讨和交流创新思路和先进经验，共创中国职业教育的新天地。

### 3、张家界高级技工学校来我校开展专业交流

2016年10月14日，湖南省张家界市高级技工学校校长康春风、烹饪专业教研组组长向军一行人来我校交流学习，我校校长蒋茂芳、副校长罗纲要、旅游与餐饮服务专业系主任梁东平及本系多名教师参加了本次交流会。

校长蒋茂芳向到访的客人表达了最诚挚的欢迎，并介绍了学校的发展历程、重点专业的建设发展情况、旅游与餐饮服务专业近几年来取得的成就以及我们今后要努力的方向，就当前职业教育的发展趋势、招生就业工作、专业体系建设以及构建校校合作交流平台等方面深入交换了意见。重点就兄弟学校领导们最为关心的校区建设做了全面的介绍。康春风校长同时也对张家界高级技工学校的专业设置、师资情况、烹饪专业的建设做了介绍；旅游与餐饮服务专业系主任梁东平从学生规模、师资培养、校企合作以及等方面对我系的总体情况作了详细介绍。最后，在我系教师的陪同下参观了我系烹饪实训室。



湖南省张家界市高级技工学校校长康春风发言



我校在烹饪专业学生的培养模式、一体化教学、校企合作取得的成绩，得到了张家界高级技工教师的高度肯定。通过校际间的观摩交流与合作，促进彼此间的教学相长，共同推动优质人才的培养。

#### 4、湖南省商业技师学院烹饪系教师来我校交流

2016年11月4日，湖南省商业技师学院烹饪系湛金鹏主任带领8位专业教师来我校开展专业交流。

湖南省商业技师学院创办于1975年，隶属于湖南省机关事务管理局，是全国商贸系统技工学校研究分会副会长单位、省级文明卫生单位、省级扶贫技术培训基地和湖南省技师培训鉴定站。连年评为省招生就业先进单位，被省政府授予湖南省职业教育先进单位。学院深厚的文化底蕴培育了一批又一批高技能人才，许多毕业生在全国技能比赛中获奖或成为行业主管、经理，在国外创业发展的，为弘扬中华文明作贡献。



湖南省商业技师学院烹饪系与我校烹饪专业教师交流合影



烹饪专业是湖南省商业技师学院的龙头专业，该专业在校生达到1000多人的规模。其办学的规模是相当大的，能够把烹饪专业办的如此规模，说明有很多值得我们学习的地方。

蒋茂芳校长向兄弟学校的领导们介绍了我校的基本情况、学校的发展思路和近几年所取得的成绩。之后两所学校的领导就教学管理及合作办学等各方面进行了深入交流，蒋校长对我校的办学模式、特色管理等作了很高的评价。此次活动的开展，不仅增加了与兄弟学校的友谊，也扩大了我校的对外影响。两校领导均表示今后将进一步加强沟通和交流，希望互相学习、共同提高！

### 三、校企合作深化提升

12月2日至5日，罗纲要副校长带领招生就业科科长董立国、教务科科长王良海赴广东实地考察了东莞市秦关面道餐饮管理有限公司、慧妮（国际）美容机构中国分公司等合作企业，并看望了部分实习学生和优秀毕业生。

东莞市秦关面道餐饮管理有限公司在广东珠三角一带是一家著名的快餐餐饮企业，现有门店30多个，年利润二千多万元。我校与秦关面道公司已经建立了长期合作关系，这次罗副校长一行专程调研对口企业秦关面道，一方面是为校企合作实习实训基地揭牌，另一方面就是寻求专业发展新的突破口。在调研过程中，罗副校长一行就发现，秦关面道这样的极具特色的快餐连锁企业，对烹饪专业人才有着与过去传统烹饪行业不同的需求，他们要求企业员工综合素质较高，要能够适应快节奏工作与生活，能熟练运用现代自动化烹饪设备等能力。我校每年都会安

排烹饪专业学生定期进入该企业的中央厨房及各门店各岗位实习。快节奏的餐饮企业工作方式与生活方式比较吸引年轻学生，加上实习或就业学生的工资待遇相对较高，学生实习稳定率较高，而且还让能力突出的学生有较高的晋升机会，尹权权同学就是其中一位。尹权权同学系我校2013届优秀毕业生，现已担任秦关面道公司第7分店的主管，年薪达13万元以上。

通过调研，大家对我校旅游及餐饮服务专业群的建设有了新的认识：

- 1、现代职业教育要与现代生活方式与工作方式紧密对接；
- 2、在继承烹饪传统技艺的同时，还要顺应现代生活需要发展新工艺。如与现代企业紧密合作共建中央厨房等生产性实训基地；
- 3、现代旅游及餐饮服务行业对职业素养有了全新的要求，因此职业学校的课程要不断更新，才能培养出适应社会需要的职业人才。

罗副校长一行还专程前往东莞寮步工业园看望了优秀毕业生、创业先进典型段周林等。



与秦关面道公司举行签约、授牌仪式



参观秦关面道的中央厨房



参观秦关面道的中央厨房面条生产车间



参观秦关面道的中央厨房生产车间





与优秀毕业生合影



招生就业科董科长与优秀毕业生尹权松合影