

怀化商业学校 2018 年专业建设方案

一、建设内容

（一）指导思想

以科学发展观为指导，全面贯彻落实党的十八大关于加快发展现代职业教育的精神，适应区域旅游产业发展的需要，按照“对接产业、工学结合、提升质量、促进职业教育深度融入产业链，有效服务经济社会发展”的职业教育发展思路，以“培养高素质技术技能人才、提升专业服务产业能力、着力打造深度融入产业链的特色专业群”为目标，提高专业群与旅游餐饮服务产业的对接度，并向“提升产业、引领产业”转变，按照《湖南省职业院校示范性特色专业群建设方案》，创新专业群发展机制，加快专业结构优化调整和专业教学综合改革，加强核心专业建设，促进专业群内资源的整合与共享，提高专业群建设的整体效益，发挥旅游餐饮服务特色专业群的示范、带动和辐射作用，为怀化、大湘西及武陵山片区旅游产业发展和经济社会进步做出更大贡献。

（二）基本思路

紧抓我市“旅游兴市”，“努力把怀化建设成为国内知名的文化旅游目的地和旅游集散地”的战略机遇，与旅游餐饮企业深度合作，以校企合作理事会为平台，整合集聚优质专业建设资源，推动相关专业资源共建共享，形成与产业深度融合的专业体系，开设专业覆盖整个旅游餐饮服务产业链，按照专业基础相通、技术领域相近、职业岗位相关、教学资源共享的原则构建专业群，注重优势专业集群化发展和示范辐射，将我校旅游餐饮服务特色专业群建成为旅游餐饮服务高技能人才培养基地和旅游餐饮服务最新技术研发及推广中心。

（三）建设内容

完善专业动态调整机制，建立烹饪类省级示范专业群。以中餐烹饪专业为核心，优化整合教师资源，课程资源，实训资源，发挥核心优势专业的带动辐射作用，以提高人才培养质量为目的，以人才培养模式构建、教师团队建设、实训基

地建设、教学资源库建设为重点，以创新教育为内容、加长加强教师队伍建设、完善内部管理为支撑，深化办学模式、培养模式、教学模式和评价模式改革，全面实施一体化课程教学，形成服务产业发展、特色鲜明、互为补充、相互联动、省级师范国内一流的烹饪专业群。

二、建设目标

（一）总体目标

通过三年建设，全面提升我校“旅游餐饮服务专业群”的人才培养水平、全面提高“旅游餐饮服务专业群”的技术服务和应用能力，在深度对接和融入旅游餐饮服务产业的基础上，达到提升和引领本区域及全省旅游餐饮服务业的发展水平，使我校成为旅游餐饮服务高技能人才培养基地和旅游餐饮服务最新技术研发及推广中心，使学校“旅游餐饮服务专业群”成为地方著名、行业闻名、社会知名的省级示范性特色专业群，对怀化市中职教育专业群和全省职业院校同类专业群起到的示范引领作用。

（二）具体目标

1、专业结构优化调整

到 2018 年，在现有专业基础上，新增或改造 2 个专业，调整和停办 2 个专业，使学校常年招生专业数控制在 10 个左右，专业年招生规模平均达到 120 人以上。重点突出以中餐烹饪与营养膳食专业（省特色专业）、星级酒店与管理专业、旅游服务与管理专业为核心的旅游餐饮服务特色专业群，并带动其它专业协调发展，形成学校专业特色品牌，达到规模、质量、结构、效益协调发展。

表 1 专业结构优化调整计划

专业名称	所属专业群	调整内容	调整依据
旅游服务与管理	旅游餐饮服务	暂停招生	生源不够
美容美发与形象设计	旅游餐饮服务	暂停招生	师资不够

表 2 湖南怀化商业学校三大专业群构成表

序号	专业群名称	对接产业	核心专业	相关专业	规划新增专业
1	旅游餐饮	对接怀化餐饮服	中餐烹饪与营	高星级饭店运营与	无

	服务专业群	务、旅游产业	养膳食（省级特色专业）	管理 西餐烹饪	
2	商贸物流服务专业群	对接怀化商贸流通业和怀化信息技术与文化产业	会计电算化（全国行业示范性特色专业）	电子商务 计算机应用 （省级重点专业） 美术设计与制作	无
3	工业技术服务专业群	对接怀化设备装配产业	电子电器应用与维修（省级精品建设专业）	数控加工技术 （省级精品专业） 汽车制造与检修	无

2、完善“校企一体、定向订单”人才培养模式与模块化课程体系

以校企合作共同体为平台，开展校企深度融合的“现代学徒制”，积极推进专业群“校企一体、定向订单”的人才培养模式，使订单培养比例维持到 60%以上；在专业群内各专业全面推行“双证书”制度，要求学生技能证书获取率达 96%以上。完善“基础模块+专业模块”形式的模块化项目课程体系建设，对原有专业课程进行优化整合。在群内各专业开发 3 门以上体现本专业特色的优质核心课程；完善包括职业标准、案例、微课、慕课等内容的优质共享教学资源 and 适应群内各专业特点的专业方向数字化教学资源；巩固“分层培养、能力递进”的校企共享性实践教学体系。

3、建设“设备先进、多功能的”共享型实习实训基地

对接旅游餐饮服务各生产环节，持续推进校企深度合作，升级建设“设备先进、多功能的”共享型实习实训基地。根据旅游餐饮服务专业群特点，加强校内实习实训基地建设，形成满足理实一体教学的真实、仿真的西餐多功能实训室 1 间。继续加强校外实习实训基地建设，以共建共享为原则，在现有的校外实习实训基地的基础上新增 4 个校外实训基地。

4、建设一支大师引领、专兼结合、优势互补的教学团队

到 2018 年，通过校企合作、内培外引等方式，群内专任教师人数达 30 人，双师型教师比例达 100%。继续引进或培养 1 至 2 名行业大师，维持 20 人以上专

业群兼职教师库，建立一支结构合理、德才兼备，有“行业大师”和专业带头人引领，专兼结合、优势互补的专业群教学团队。

5、完善“人才共育、过程共管、责任共担、成果共享”的校企合作专业群发展机制

按照旅游餐饮服务专业群的发展需要，继续与 10 家企业开展专业群深度合作，学校所有核心课程全部实现校企共建；校企合作开展社会培训项目，每年开展社会培训 500 人次以上，每年技术研发及技术服务项目 2 项以上；进一步探索“现代学徒制”、分阶段完成学业等教学组织模式，完善专业群教学方法；完善学校《专业群建设管理办法》，建立并实施专业及专业群联系和沟通制度，健全专业群统筹发展机制。

三、预期成果

1、每年可为区域旅游餐饮服务行业提供 120 名以上高素质技术技能人才，为旅游餐饮企业培训员工 500 人次以上，每年技术研发及技术服务项目 2 项以上；

2、培养三个能深度把握旅游餐饮服务行业发展趋势，具有先进教学理念和丰富教学经验的专业教学团队；

3、形成一批高质量的教育教学改革共享成果；

4、校企共建一个理念先进、设施一流的西餐多功能实训室；

5、继续研发一批湘西菜新产品和一批产品质量标准和服务标准；

6、与怀化市商务局及餐饮协会继续共同筹建一个湘西特色菜宣传网站及电商平台。