

附件 2

# 山西省高等职业教育骨干专业建设项目

## 任务书

专业名称 烹饪工艺与营养

学校名称 山西旅游职业学院

举办方 山西省发展改革委员会

填表日期 2018年12月10日

山西省教育厅  
山西省财政厅

制

二〇一八年十二月

# 填写说明

1. 请如实填写《任务书》，各项建设目标、内容、预期成果和投入等不得低于《山西省高等职业教育骨干专业建设项目申报表》中明确的标准。

2. 山西省高等职业教育骨干专业建设项目建设期原则上为2年，各级项目进度均须明确年度目标、可监测指标及经费预算。

优质高等职业院校建设单位申报的骨干专业，建设进度可与优质高等职业院校建设进度同步。

3. 各项目建设工作任务请至少分解至二级项目，一级项目为：创新人才培养模式、提升课程建设质量、建设优质课堂、共建现代实习实训基地、打造高水平双师团队、建立质量保证体系、提高人才培养质量、提升社会服务能力。

4. 申报书正文采用仿宋体 4号字，行间距为固定值 25磅。请按照本任务书格式填写，表中空格不够时，可另附页，但页码要清楚。

5. 本《任务书》请用 A4纸张填报，双面打印，软皮纸装订成册。

6. 本《任务书》签字盖章齐全后，一式 5 份上报。

## 1. 项目专业基本情况

1-1 专 业 概 况	学校名称	山西旅游职业学院		学校性质	公办 <input checked="" type="checkbox"/> 民办 <input type="checkbox"/>
	专业名称	烹饪工艺与营养		专业代码	640202
	专业所属大类	旅游管理		专业所属二级类	餐饮
	项目负责人	方辉		手机	15536341666
	专业对接的产业	酒店、餐饮、烹饪			
	就业面向岗位	烹调师			
	专业特色（单选）	<input type="checkbox"/> 产业支撑型 <input checked="" type="checkbox"/> 人才紧缺型 <input type="checkbox"/> 特色引领型 <input type="checkbox"/> 国际合作型 <input type="checkbox"/> 其他			
	专业开办时间	2005年	是否跨省招生		<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	现行人才培养模式	紧密型校企合作，淡旺季工学交替；并试行现代学徒制			
	理论教学学时	982	理论教学占总学时比例		37.77%
校内实践教学学时	972	占实践教学总学时的比例		60.07%	
生产性实训教学学时	646	占实践教学总学时的比例		39.93%	
1-2 实 训 条 件	实训室数量	9	实训项目数		39
	现有实训设备总值（万元）	292.2	现有实训仪器设备（台套）		1383
	其中大型实训仪器设备总值（万元） <sup>1</sup>	35	其中大型实训仪器设备（台套）		21
1-3 校 企 合 作	校企合作的主要形式	工学交替、现代学徒制		合作企业数	21
	主要合作企业名称	龙泉山庄	山东蓝海	山东舜和	山西海外海
	合作起始时间	2012年	2009年	2014年	2011年
	合作主要内容和形式	顶岗实习	现代学徒制	顶岗实习	现代学徒制
	企业参与教学（人/课时）	1/264	2/264	3/264	5/264
	2016-2017 学年接收半年顶岗实习学生数（人）	50	50	30	30
	2016-2017 学年接收就业学生数（人）	0	12	10	15
	2016-2017 学年学校为企业培训员工（人日）				
	企业向学校捐赠或投入总额(万元)				
	企业供学校使用的设备总值(万元)				
企业的专项投入（万元）/项目类型					

<sup>1</sup> 指单价≥5 万元的仪器设备

1-4 在校 生	年度	在校生数	招生人数	报到率	其中： 高考招生	对口招生	自主招生
	2015	336	146	93.59%	138	8	
	2016	379	111	96.71%	83		28
	2017	347	98	86.73%	64		32
	2018	266	84	78.5%			
1-5 就 业	年度	毕业人数	订单培养 人数	年底 就业率	年底就业 对口率	转岗率	平均月薪
	2015	45	0	87%	87%	%	2232
	2016	81	0	89%	89%	%	2396
	2017	121	0	96%	96%	%	2583
	2018	146	0	%	%	%	
1-6 师 资			人数	其中：高级职称	中级职称	“双师型”教师人数	
	校内专任专业教师		5	3	1	3	
	校内兼课专业教师		10	6			
	校外兼职教师		6	6			
	专业带头人基本情况		石宝生：本科，副教授，二级公共营养师、三级健康管理师。1、2009年3月，获山西饭店与餐饮业教育成果奖。（由山西省教育厅、山西省劳动与社会保障厅、山西省总工会、山西省旅游局、山西省商务厅、山西省财政厅、山西省饭店协会、山西省烹饪协会等机构共同颁发）2、2011年12月，主持《营养配餐与营养分析》实践教学设计方案获首届省职业院校“课程建设实践教学大赛”铜奖。3、2010年，获院级2009-2010学年优秀教师。4、2010年6月担任全国职业院校烹饪大赛（中职组）裁判。5、2011年6月，获学院“骨干教师”称号。6、2013年12月，获“院级第三届烹饪工艺与营养专业带头人”称号。7、近几年发表论文四篇《比较法在酒店管理教学中的运用》、《素质教育中良性师生关系的构建》、《角色模拟教学法初探》、《推销技巧纵横谈》。8、2012年参编《酒店人力资管管理》教材。				
教学名师 优秀教学团队		方辉、邸元平、马建立、梁德荣					
1-7 成 果	教学成果 精品课程		《宴席设计与菜点制作》、《烹饪原料认知与鉴别》、《中国饮食文化》、《烹饪基本功训练》、《冷拼与凉菜制作》、《名菜制作与创新》、《厨房六常管理实务》				
1-8 相 关 专 业 情 况	专业名称			示范或骨干建 设专业	实训基地 建设项目	资源库 建设项 目	其他项目
	专业 群相 关专 业	1. 烹饪工艺与营养		国家 <input type="checkbox"/> 省 <input checked="" type="checkbox"/>	国家 <input type="checkbox"/> 省 <input checked="" type="checkbox"/>	国家 <input type="checkbox"/> 省 <input type="checkbox"/>	
		2. 酒店管理		国家 <input type="checkbox"/> 省 <input checked="" type="checkbox"/>	国家 <input type="checkbox"/> 省 <input type="checkbox"/>	国家 <input type="checkbox"/> 省 <input type="checkbox"/>	
		3. 中西面点工艺		国家 <input type="checkbox"/> 省 <input type="checkbox"/>	国家 <input type="checkbox"/> 省 <input type="checkbox"/>	国家 <input type="checkbox"/> 省 <input type="checkbox"/>	
		4. 会展策划与管理		国家 <input type="checkbox"/> 省 <input type="checkbox"/>	国家 <input type="checkbox"/> 省 <input type="checkbox"/>	国家 <input type="checkbox"/> 省 <input type="checkbox"/>	

## 2. 项目建设方案

### 2.1 建设目标

按照理念先进、目标明确、思路清晰、师资优化、设备先进、教学优秀的要求，用2年的时间，建设成“企业、政府、学校”三位一体的特色专业。通过建设，使烹饪工艺与营养专业在办学条件、师资力量、人才培养模式、教学内容与课程体系、教学方法与手段、教学管理、人才培养质量等方面形成优势和特色。专业达到校内一流水平，成为在省内具有较大影响和知名度，得到社会公认的品牌专业，成为在办学思想、专业建设、教学改革、人才培养等方面具有显著特色和较高社会声誉的特色专业。同时，通过特色专业建设，进一步优化烹饪工艺与营养专业的结构，提升学科专业建设的整体水平，提高我院人才培养的质量、效益和在省内外的竞争力。具体目标是：

1、专业设置行业性强，应用性人才培养目标明确。专业按照岗位群所需要的专门应用性人才而设置，具有明显的行业领域性，将学生培养成高等技术专门人才，控制一定的规模，小班授课，在特色上做文章。

2、按照专业能力设置课程模块，构建全新的课程体系，以培养应用能力为主线开发设计各门课程的教学内容。

3、建立和健全烹饪工艺与营养专业的实践教学体系，通过建立校内实训室、校内生产性实习基地、校外实训实习基地，开展实践教学，并使实验教学和实践教学的学时达到总学时60%以上。

4、加强烹饪工艺与营养专业师资队伍建设，培养具有较强专业理论水平，又具有烹饪工艺与营养专业的“双师素质”教师队伍，并使之达到专业教师总数的95%以上；同时聘请有关专家作客座教授，形成具有一定数量的专兼职教师队伍。

### 2.2 项目建设内容（结合建设子项目分项说明）

现有的专业建设方案以岗位所需要的实际工作能力和基本素质培养为主线，以学校与企业结合、理论与实践结合、教学与生产结合为途径，以“实用、实训、实效”为特征培养真正满足生产一线所需要的高等技能应用型人才。

## 1、完善“工学交替”的人才培养模式

本专业是主要为旅游星级酒店，社会餐饮集团培养具有菜点制作和营养配餐能力的厨房一线高级技能型人才。教学全程采取“工学交替”的人才培养模式。学生从第五学期开始工学交替，除“五一”、“十一”、寒暑假和周末不定期到各酒店参加营业高峰时段的技能实践外，通过校内学做结合，校外工学交替的方式实现“工学交替”的人才培养模式。

学期	实训内容	技能考核
第一学期	烹饪基本功训练（刀工、勺工）	
第二学期	按照烹调方法、味型制作菜肴；按照岗位进行技能训练	
第三学期	按照地域特点进行菜肴实训。营养师训练	
第四学期	按照地域特点进行菜肴训练；面点训练；校内实训基地专项实训；	烹调师考核、营养师考核（选考）
第五学期	校内实训基地专项实训；毕业宴席设计；	面点师考核（选考）
第六学期	校外实习基地顶岗实习	毕业设计、综合考核

图1烹饪专业人才培养模式示意图

以“工学交替”的形式为核心，整个专业教学过程分解为四个阶段：第一阶段是第1—2学期，主要是基于工作过程的基础课程学习，在校内进行专业基础的学习和基本的实验实训能力训练。

第二阶段为第3学期—第4学期前一个半月，主要是基于工作过程的专业模块学习，进行仿真式岗位技能知识学习与岗位技能实训；在实训过程中学生进行角色扮演，模拟厨师长和厨师的实际工作环境，定期轮岗；在模拟餐厅中学生的出品将接受全院师生的检验。校外专家以外聘教师的角色参与学生的实训指导。使学生的所学和行业发展相同步。同时，在第4学期的黄金假期学生也要接受为期2周的顶岗实训训练。

第三阶段为第4学期一个半月后至第5学期前一个半月（为期6个月）

第四阶段为为寒假至第6学期，“实习+就业”实习模式基于“校企合作”的校外生产实训，学生以顶岗实习为主。并根据学生的自身情况开展自主创业教育。

## 2、积极推进课程改革，构建重点课程体系

课程改革是专业建设和教学改革的核心。课程改革要体现以全面素质为基础、以综合能力为本位的教学指导思想，构建适应产业行业、科技进步、个性发展的具有职业教育特色的课程体系。烹饪工艺与营养专业坚持以素质教育为核心，能力培养为主线，双证制为框架，在知识、技能、能力三维空间构建专业教学计划。课程结构要实行整体优化，认真处理好文化基础课程、专业课程、实践课程的结构和比例，以满足学生就业、升学、个性发展的多元化需要。课程内容要及时更新，充实生产服务一线的新知识、新技术、新工艺、新方法，要体现现代化、信息化、国际化的发展要求，以适应经济和社会发展的新需要。课程实施过程中要推进产教结合、产学研结合，着力培养学生的创业能力和实践能力，提高教学实效，体现职业教育特色，增强学校自我创新能力；要根据学生基础参差不齐、学生学习意愿多样化的实际状况，实行阶段教学和弹性教学，以人为本，因材施教，为每位学生提供最适合的教育服务。积极改进课程评价方式，重视考核学生应用所学知识解决实际问题的能力，积极推进能力评价社会化，大力开展职业资格证书、技能等级证书、国际通行证书的考核认证工作。

(1) 课程体系建设。以烹调师（包括冷菜、热菜、菜肴装饰等）、配餐师（包括菜肴质检、配菜员、卫生员等）、面点师（包括中西点心、西式点心等）、等职业岗位的工作过程为导向，通过分析专业核心能力和支撑知识、素质要求，构建专业课程体系。

(2) 核心课程建设。以典型工作任务为引领建设专业优质核心课程。计划在两年内建设烹调工艺与制作、面点工艺与制作、营养配餐与设计等3门核心课程，核心课程建设通过工作过程分析得出建设内容，通过典型任务分析确立教学模块。并充分发挥核心精品课程的带动性，以核心精品课程为中心带动整个专业的发展。烹调工艺与制作进一步带动食品雕刻、

冷拼与凉菜制作、中餐菜肴制作、西餐菜肴；面点工艺与制作带动中式面点制作、山西面点制作、西式面点制作；营养配餐与设计带动食品营养、食品卫生安全、餐饮成本核算、宴会设计与管理。

### **3、以“双师型”教师培养为重点，大力加强师资队伍建设**

教师是教学改革的主力 and 关键，师资队伍水平决定学校专业建设的水平。烹饪工艺与营养专业还应该制定和实施有效的师资培养培训计划，落实师资培养培训的经费，形成促进教师积极向上、不断学习的激励机制，重点选择和培养专业带头人，大力提高师资的整体水平。大力加强师德建设，增强教师教书育人、为人师表的责任感和使命感。同时要求教师要适应新的形势，不断加强学习，积极参加社会实践，在教学改革和专业建设中提高自身的课程开发能力、现代教学技术应用和开发能力、专业技术应用和开发能力。建立专业教师到企事业实践制度，鼓励专业教师积极参加生产服务一线岗位锻炼，加强理论教学和实践教学的结合，努力成为“双师型”教师。此外，要拓宽渠道，广开门路，向社会招聘和引进企事业单位技术人员到校任教，优化师资队伍结构。

### **4、切实加强校内外实训实习基地的建设**

实训实习基地建设是专业建设的突破口，也是专业建设的硬件基础。实训实习基地建设要充分体现专业的特色和水平，满足理论和实践教学环节的需要，体现生产的先进性和实用性。烹饪工艺与营养专业要本着自力更生、分步实施、重在使用的原则，不断添置和更新实训实习设备；要加强与生产、服务企业单位联系，在校外建设一批相对稳定的生产实习基地；要开展产教结合、产学研结合的活动，把实训实习设备与生产、经营、培训、技术开发结合起来，充分发挥实训、实习设备的社会效益和经济效益。此外还要统筹规划，校际间要加强联合，集中力量重点建设一批实训实习基地，实行资源共享，充分提高资源的利用率。

### **5、努力提高职业学校服务地方经济和社会发展的能力**

特色专业建设的根本目的是要在专业上强化和突出职业学校服务地方经济和社会发展的能力，学校专业建设的水平也必须通过社会加以检验。烹饪工艺与营养专业一贯加强与社会和企业用人单位的紧密联系，成立专



业指导委员会，征求企事业单位对专业建设的意见和建议；并定期听取用人单位对毕业生的意见，及时反馈调整，改进教学工作，加强学生的就业指导 and 创业教育。同时，专业还拓宽办学功能，利用专业现有条件，针对社会需求，大力开展社会培训；及时总结专业建设的经验和成果，向其它专业和职业学校辐射和推广；烹饪工艺与营养专业充分发挥自身优势，加强与企业单位的合作，参与企业单位的技术改造和管理咨询，构建“双赢”局面。

## **6、建立质量保证体系**

成立一支专业化和信息化程度较高的质量监督团队，主要由专业负责人、专业带头人、骨干教师、相关专业教师组成，分别承担顶层设计的指挥、过程性管理的信息收集和评价以及后期的反馈与总结任务，制定出一套完整的保障体系确保专业建设的教学质量与人才培养质量的稳步提升。

## **7、提升人才培养质量**

为提升人才培养质量，烹饪工艺与营养专业积极探索适合市场新背景下的人才培养模式，整合和改革课程体系，加大实习实训的力度，建设专业性强、综合素质高的双师型队伍，同时还通过“以赛促教”、“以赛促学”的教学方式，使学生的综合能力不断提高，不仅提高了学习热情，更丰富了实践经验，夯实了专业技能，提升了团结协作，勇于创新的精神。历年在专业教师的指导下积极参加国家和省级各类技能大赛，均取得了骄人的成绩，参赛学生也因为大赛的突出表现得到了用人单位的关注和预订。

## 2.2 建设进度及预期绩效

子项目1:	创新人才培养模式	
建设内容	2019年 (工作任务与预期绩效)	2020年 (工作任务与预期绩效)
创新人才培养模式	<p>一、工作任务</p> <p>积极探索现代学徒制人才培养模式。</p> <p>二、预期目标与绩效:</p> <p>1、完善和修订本专业现代学徒制人才培养方案</p> <p>2、建立现代学徒制烹饪工艺与营养专业人才培养的长效机制。</p>	<p>一、工作任务</p> <p>在上一年度的基础上,继续持续推进现代学徒制人才培养模式。</p> <p>二、预期目标与绩效:</p> <p>现代学徒制培养模式试行成功,更加有助于学生职业能力和专业技能的培养。</p>
子项目2	提升课程建设质量	
教材建设	<p>一、工作任务</p> <p>组织教研室全体专业教师研究和学习最新的、适应饭店餐饮业发展的相关教程,并分析利弊引入教材中。</p> <p>二预期目标与绩效:</p> <p>前期资料准备。</p>	<p>一、工作任务</p> <p>以“岗位导向”引领教材编写,形成教材。</p> <p>二、预期目标与绩效:</p> <p>形成一套“项目驱动、过程导向”新型烹饪教材。</p>
教学数字化资源库建设	<p>一、工作任务</p> <p>启动专业核心课程数字化资源库建设</p> <p>二、预期目标与绩效</p> <p>教学大纲、教案、ppt等前期资料的收集和整理</p>	<p>一、工作任务</p> <p>完成专业核心课程的课堂及实践环节录制,制作网络开放课程1门</p> <p>三、预期目标与绩效</p> <p>线上课程网站</p>

子项目3:	建设优质课堂	
课程建设	<p>一、工作任务</p> <p>专业核心课程标准的调研、论证与制定工作，全面对接饭店、餐饮业烹调、面点岗位的模块化课程。</p> <p>二、预期目标与绩效：</p> <p>完成专业核心课程标准的制定，全面对接饭店、餐饮业。</p> <p>整理出台烹饪技能大赛相关资料。</p>	<p>一、工作任务</p> <p>核心课程标准的模块化建设，相应课程标准、方案。</p> <p>二、预期目标与绩效：</p> <p>完成5门专业核心课程标准的调研、论证与制定工作。</p>
子项目4:	实训基地建设	
校内实训基地	<p>一、工作任务</p> <p>配合专业建设，对现有实训室进行改造升级，并新建一批实训室。</p> <p>二、预期目标与绩效</p> <p>建成包含完成中餐烹饪、西餐烹饪、中式面点、西式面点、烹饪营养等实训室的烹饪实训基地。</p>	<p>一、工作任务</p> <p>将理念新颖、设备先进、功能配套的烹饪工艺与营养专业实训室得以完善，能科学满足专业技能训练的需要。</p> <p>二、预期目标与绩效</p> <p>实训基地建成并投入使用，并完善本专业各实训室的实训制度。</p>

子项目5	师资队伍建设	
专业带头人和骨干教师培养	通过选派专业带头人及专业骨干教师参加全国行业培训或到外省知名品牌企业锻炼学习，参加国家级、省级行业协会等学术会议、专业培训。并将学习成果传达给教研室的每一位老师。	专业带头人和骨干教师每人至少承担1门主要专业课程教学任务,并负责专业引领、专业建设、特色教材开发、实训课程标准建设等任务。
引进专业教师	引进或聘任1名操作能力强的西点专业教师，使烹饪工艺与营养专业优秀双师型教师队伍壮大。	引进或聘任1名在有丰富的实践经验的烹饪营养教师。将行业先进的理念带入烹饪工艺与营养专业，使烹饪专业与行业更加紧密结合，将此专业做大做强。
子项目6	构建人才培养质量保障体系	
建立质量保证体系	组建一支由专业带头人、骨干教师、专业负责人和专业教师构成的专业建设督导团队，制定出质量检测标准、办法、制度等一套完整的保障体系确保专业建设的质量保障体系。	按照已制定完成的专业建设质量保证体系对专业建设进行定期和不定期的检查、督导、评价和总结，及时查漏补缺，保障专业建设的有序顺利进行

子项目7	提高人才培养质量建设	
省级以上职业技能大赛	积极承办省级以上职业技能大赛的烹饪（面点）项目，拓展校内技能竞赛项目，积极参加国赛、省赛或行业技能大赛。	积极承办省级以上职业技能大赛的烹饪（面点）项目，拓展校内技能竞赛项目，积极参加国赛、省赛或行业技能大赛。
双证书	组织学生报名参加中式烹调师、中式面点师等资格证书的考核，学生双证书获取率达到90%以上，为学生就业打好坚实的基础。	组织学生报名参加中式烹调师、中式面点师等资格证书的考核，学生双证书获取率达到90%以上，为学生就业打好坚实的基础。
子项目8	提升社会服务能力	
行业服务	继续为酒店行业、企业提供培训、咨询、管理等工作；完成好省旅发委交予的各项实践任务；完成好职业技能鉴定工作。	继续为酒店行业、企业提供培训、咨询、管理等工作；完成好省旅发委交予的各项实践任务；完成好职业技能鉴定工作。

## 2.4 保障措施

一、成立专门的烹饪工艺与营养特色专业建设小组，根据整体建设工作需要，设置人才培养模式创新与实施、实训基地建设与管理、师资队伍建设和课程体系建设、教学资源建设、创新创业教育能力提升建设等子项目专项建设工作领导小组；分管院长任领导小组组长，牵头职能部门负责人任副组长，结合职能分工，统筹负责项目的实施。

二、为满足烹饪工艺与营养特色专业的建设顺畅、有序，出台相关规定：

一是建章立制，出台管理规定。制定出台《骨干专业建设项目实施管理办法》确保各项目建设任务执行有力，规范有序，按计划进度达成建设目标。

二是严格财务制度，确保专款专用。出台《骨干专业建设专项经费使用与管理暂行规定》，专项管理，单独核算，严格审批。

三是建立项目年报制度，全面监控项目落实进度与经费使用。

四是全面落实项目责任制。建立牵头单位负总责、项目负责人具体负责制度，目标考核，责任到人。

### 3. 项目建设进度表<sup>2</sup>

一级项目	二级项目	建设基础	2019 年 (预期目标、验收要点)	2020 年 (预期目标、验收要点)
1. 创新人才培养模式	1.1现代学徒制培养模式	本专业与多家本省、外省企业合作经验，订单培养，工学交替培养模式。	预期目标： 1、完善和修订本专业现代学徒制人才培养方案 2、建立现代学徒制烹饪工艺与营养专业人才培养的长效机制。 验收要点：人才培养方案、与企业合作协议	预期目标：现代学徒制培养模式试行成功。 验收要点：与企业合作协议，现代学徒制人才培养成果总结。
2. 提升课程建设质量	2.1教材建设	双师型教师理论扎实，实践能力强。	预期目标：修订逐步形成教材。 验收要点：论证材料，“岗位导向”课程初稿。	预期目标：形成一套“项目驱动、过程导向”新型烹饪教材。 验收要点：“岗位导向”的新型教材3本。
	2.2教学数字化资源库建设	先后建设了《前厅运营实务》和《酒店会计》2门省级精品课程，建设了《饭店人力资源管理》《酒店情境英语》《客房服务与管理》《酒店营销》4门院级精品课程	预期目标：启动专业核心课程数字化资源库建设 验收要点：教学大纲、教案、ppt等前期资料的收集和整理	预期目标：完成专业核心课程的课堂及实践环节录制，制作网络开放课程1门 验收要点：线上课程网站
3. 建设优质课堂	3.1课程体系建设	有多位行业专家为本专业指导委员会成员，有多家企业与本专业有共建合作，还有理论、实践课相结合的专职、兼职教师	预期目标：“岗位导向”课程体系论证；完成专业核心课程标准的制定，出台烹饪技能大赛相关资料。 验收要点：课程标准的相关资料、大赛相关资料。	预期目标：“岗位导向”的新型课程体系得以建立 验收要点：完成3门专业核心课程标准调研、论证与制定。

<sup>2</sup> 请分项目填写建设任务，并按序编号。

一级项目	二级项目	建设基础	2019年 (预期目标、验收要点)	2020年 (预期目标、验收要点)
4. 实训基地建设	4.1 校内实训基地	拥有烹饪、面点等实训室 五台山校内生产性实训基地	预期目标：完成中餐烹饪、西餐烹饪、中式面点、西式面点、烹饪营养等实训室的升级改造 验收要点：采购安装中餐烹饪实训设备、西餐烹饪实训设备、中式面点实训设备、西式面点实训设备及排烟系统、耗材，采购安装烹饪营养分析设备及软件。	预期目标：实训基地改造升级完成并投入使用。 验收要点：前期工作扫尾；实训室日常运作记录。
5. 师资队伍建设	5.1 专业带头人和骨干教师培养	本专业现有专任教师5名，高级职称3人，中级职称1人，双师型教师3人	预期目标：培养1名专业带头人和1名骨干教师 验收要点：专业带头人和骨干教师的学习成果和学习报告	预期目标：专业带头人和骨干教师每人至少承担1门主要专业课程教学任务，并负责专业建设 验收要点：专业带头人和骨干教师教学成果报告
	5.2 引进专业教师	本专业现有专任教师5名，高级职称3人，中级职称1人，双师型教师3人	预期目标：引进或聘任1名西点教师 验收要点：西点技师以上、讲课效果和专业能力	预期目标：引进或聘任1名烹饪营养教师 验收要点：有相关营养方面的资格证书和理论水平
6. 建立质量保证体系	6.1 健全完善质量保证体系	教务处、系部、教研室共同参与的质量保证体系	预期目标：建立和完善本专业课堂教学管理制度和校内实训室管理制度 验收要点：课堂教学管理制度、校内实训室管理制度	预期目标：根据制度运行情况，对前述管理制度进行修订 验收要点：制度运行的过程性资料
7. 提高人才培养质量建设	7.1 参加国家级、省级职业技能大赛	本专业多次参加国家赛事，多次荣获团体、个人一、二、三等。	预期目标：积极承办省级以上职业技能大赛烹饪（面点）项目，拓展校内技能竞赛项目，参加国赛、省赛或行业技能大赛。 验收要点：承办省级以上职业技能大赛的赛事说明、评分细则、影像等资料，省级以上职业技能大赛成绩佐证资料。	预期目标：积极承办省级以上职业技能大赛烹饪（面点）项目，拓展校内技能竞赛项目，参加国赛、省赛或行业技能大赛。 验收要点：承办省级以上职业技能大赛的赛事说明、评分细则、影像等资料，省级以上职业技能大赛成绩佐证资料



	7.2双证书	目前本专业毕业生考取中式面点师，中式烹调师	预期目标：组织学生报名参加资格证的考核。 验收要点：资格证的报名信息汇总表	预期目标：学生双证书获取率达到90%以上 验收要点：获取职业资格证书学生名单及证书号登记表
8. 提升社会服务能力	8.1行业服务	本专业教师多次参与企业管理咨询、员工培训等服务	预期目标：为行业企业提供企业管理咨询、员工培训等服务，为行业技能竞赛做咨询、裁判等 验收要点：为合作企业提供咨询、培训等服务100人次以上，为行业技能竞赛做咨询、裁判证书资料	预期目标：教学团队参与行业企业业务运作、业务培训等工作 验收要点：为合作企业提供咨询、培训等服务100人次以上，对企业开展业务研讨资料

#### 4. 项目建设经费来源及预算表<sup>3</sup>（单位：万元）

建设项目		省财政投入		举办方投入		行业企业投入		院校自筹		金额合计
		金额	比例	金额	比例	金额	比例	金额	比例	
合计		150	88.24%	0	0%	0	0%	20	11.76%	170
2. 提升课程建设质量	2.1教学数字化资源库建设	15	100%	0	0%	0	0%	0	0%	15
	小计	15	100%	0	0%	0	0%	0	0%	15
4. 实训基地建设	4.1校内实训基地	135	100%	0	0%	0	0%	0	0%	135
	小计	135	100%	0	0%	0	0%	0	0%	135
7. 提高人才培养质量建设	7.1参加国际级、省级职业技能大赛	0	0%	0	0%	0	0%	20	100%	20
	小计	0	0%	0	0%	0	0%	20	100%	20

<sup>3</sup> 请分项目填写建设任务，并按序编号。

### 5. 项目建设经费分年度预算表<sup>4</sup>（单位：万元）

建设项目		2019年		2020年		金额合计
		金额	比例	金额	比例	
合计		145	85.29%	25	14.71%	170
2. 提升课程建设质量	2.1教学数字化资源库建设	0	0%	15	100%	15
	小计	0	0%	15	100%	15
4. 实训基地建设	4.1校内实训基地	135	100%	0	0%	135
	小计	135	100%	0	0%	135
7. 提高人才培养质量建设	7.1参加国际级、省级职业技能大赛	10	50%	10	50%	20
	小计	10	50%	10	50%	20

<sup>4</sup> 请分项目填写建设任务，并按序编号

## 6. 专家论证意见

山西旅游职业学院烹饪工艺与营养骨干专业建设贴近企业行业实际，规划科学，目标明确，内容全面，可操作性强，建成后能够起到一定的示范作用。

专家信息	姓名	单位及职务/职称	手机	签名	姓名	单位及职务/职称	手机	签名
	王云浩	山西丽华大酒店餐饮部经理兼行政总厨/高级技师	13835104646		张文魁	迎泽宾馆行政总厨/高级技师	13934159408	
	刘涛	晋祠宾馆餐饮部经理/高级技师	13623655633		王志强	海外海餐饮集团总厨/高级技师	13934249228	
	靖中宽	山西大酒店行政总厨/高级技师	13100008880		张彦伟	山西会馆行政总厨/高级技师	13838339507	
	孟庆石	江南餐饮集团总厨/高级技师	13834112436		张文	大同魏都国际行政总厨/高级技师	13934738849	

