
附件 2

山东省高等职业教育品牌专业群 申 报 书

专业群名称：烹调工艺与营养专业群

专业群所属类：旅游大类

本专业群包含专业及专业代码

1. 烹调工艺与营养（专业代码：640202）
2. 西餐工艺（专业代码：640205）
3. 中西面点工艺（专业代码：640204）

学校名称（盖章）：山东旅游职业学院

学校代码：13858

学校举办单位：山东省文化和旅游厅

填表日期：2018 年 12 月 27 日

山东省教育厅 制

2018 年 12 月

填 报 要 求

- 一、请按本表格式填写并在学校首页开辟专栏公示。
- 二、本表按专业群填报。
- 三、有关数字截止时间为填写申报书的时间。
- 四、文字描述要抓住重点、言简意赅，可另附页。
- 五、A3 纸双面打印，中缝装订，纸质封面(不加塑料封皮)。
- 六、纸质稿与电子版内容要完全一致。

1. 学校基本情况

1-1 基本 信息	学校名称	山东旅游职业学院		办学性质	<input checked="" type="checkbox"/> 公办 <input type="checkbox"/> 民办		
	举办方	<input type="checkbox"/> 省级政府 <input type="checkbox"/> 市级政府 <input type="checkbox"/> 县级政府 <input checked="" type="checkbox"/> 行业 <input type="checkbox"/> 企业 <input type="checkbox"/> 其他					
	通讯地址	山东省济南市经十东路 3556 号		邮 编	250200		
				学校网址	www.sdts.net.cn		
	法人 代表 信息	姓 名	宋德利	职 务	校长		
		办公室电话	0531-81920002	传 真	0531-81920000		
		手 机	13605312179	电子邮箱	dali007@sina.com.cn		
联系人 信 息	姓 名	唐志国	职 务	教务处处长			
	办公室电话	0531-81920307	传 真	0531-81920000			
	手 机	13791060091	电子邮箱	Sdtsjwc@163.com			
1-2 基本 状态	全日制 普通高 职在校 生人数 (人)	普高起点	5379	全日制普通中职在校生人数 (人)		0	
		中职起点	1598	初中后五年制高等职业教育在 校生人数(人)		0	
		其他:(蒙古留学生)	28	非全日制专科学历教育注册人数 (人)		0	
	2018 年度非全日制培训量(人日)		28532	教职工总数(人)		376	
	2018 年度非全日制培训主要类型			专任教师数(人)		243	
	现有专业数(个)		32	已 招 生 专 业 中	面向中职毕业生招收的 专业数(个)	25	
	2019 年拟招生专业数(个)		32		五年制专业数(个)	8	
	全日制普通高职招生就业相关数据		2016 年	2017 年	2018 年		
	招 生 人 数 (人)	面向普通高中毕业生的招生		2063	2125	2144	
		面向中职教育毕业生的招生		245	322	385	
		初中后“三二”连读招生		35	35	124	
		五年一贯制第 4 学年		193	0	0	
		高职与本科“3+2”贯通招生		75	72	71	
		其它()		0	0	0	
	新生报到数/录取数(报到率)		2449/2579 (94.96%)	2631/2813 (93.53%)	2651/2909 (91.13%)		
毕业生人数(人)		2125	2411	2285			
专业对口一次性就业率		100%	100%	100%			
一次性就业率		97.32%	99.27%	98.07%			

1-3 产 学 合 作	工作机构名称		校企合作办公室			
	成立时间	2013年3月	专职人员数(人)	1	2018年度经费 预算(万元)	10
	签订合作协议的企业数(家)		163	已签订校企合作专业的 占专业总数的比例(%)		100
	合作企业参与教学 的专业占专业总数的比例(%)		100	2018年度合作企业 接收顶岗实习学生(人月)		1688
	2018年度合作企业 接收就业学生数(人)		660	合作企业向学校(准)捐赠的 仪器设备总值(万元)		150.5
	2018年度合作企业向学校 支付的技术服务费(万元)		332	2018年度学校为 合作企业培训员工(人日)		28532
	产 学 合 作 的 主 要 形 式		<ol style="list-style-type: none"> 1. 实境教学，校内实训基地让老师和学生在真实的环境中教与学。 2. 共建专业，学校和企业共建核心专业，培养适合社会需求的学生。 3. 定向培养，学校与企业签订订单培养协议，通过校企合作制定人才培养方案、构建课程体系、共同开发教材、企业人员授课等形式，实现学校与企业在人才培养上的无缝对接。 4. 顶岗实习，增强了学生的专业技能，提高了实践能力和综合素质。 5. 海外研修就业，选派学生赴海外企业研修实习，开阔视野，接受跨国文化熏陶，培养国际水准的旅游人才。 6. 师资互派，引进业界高水平技术骨干和管理人员担任兼职专业教师，定期聘请企业高管、行业专家来学院讲座，为学生提供最前沿的行业咨询和发展业态。选派教师到企业顶岗实践、挂职锻炼，培养和提高教师专业实践能力。 7. 技术创新，成立大师工作室，为企业提供智力支持和产品研发。 			

1-4 发 展 规 划	所在地方 重点发展产业	<p>山东省“十三五”服务业发展规划中明确指出：着力优化提升传统服务业。实施传统服务业改造提升示范工程，运用物联网等新一代信息技术，采用科学管理模式和现代经营业态，改造提升传统零售业、住宿餐饮业、房地产业、养老服务、家政服务、文化创意产业，不断满足城乡居民多样化、社会化及个性化的服务需求。着力加快发展新兴服务业。支持企业产品标准化、品牌化，经营网络化、连锁化，加快从服务业新兴业态的“跟随者”转变成为“领跑者”，积极培育旅游休闲、健康养生、体育竞技、教育培训、会展和知识产权等处于初创时期或幼稚阶段的新兴业态，引领并创造新消费，抢占价值链高端。</p> <p>山东省新旧动能转换重大工程实施规划中提出，重点提升传统产业，其中包括精品旅游业。要求顺应大众旅游时代消费升级新趋势，扩大旅游产品供给，提升综合服务质量，推进旅游业多元化、全域化、国际化发展，打响“好客山东”品牌，打造全域旅游示范省和国际旅游度假目的地。</p>			
	学校事业发展 “十三五”规划	学生规模（人）	10000	专业规模（个）	30
		学校发展类型定位	<input checked="" type="checkbox"/> 综合 <input type="checkbox"/> 一产为主 <input type="checkbox"/> 二产为主 <input type="checkbox"/> 生产性服务业为主 <input checked="" type="checkbox"/> 生活性服务业为主		
	重点建设项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 建设成为山东省优质高等职业院校。 2. 建设国家级骨干专业 2 个。 3. 建设校企共建的生产性实训基地 2 个。 4. 立项建设省级高等职业教育专业教学资源库 2 个和精品在线开放课程 14 门。 5. 建设山东省旅游职业教育集团。 6. 建设 2 所具有混合所有制特征的二级学院。 7. 与技艺大师、非物质文化遗产传承人等合作建立技能大师工作室 3 个。 			

2. 拟建设品牌专业群基本情况

2-1 省 财 政 支 持 建 设 品 牌 专 业 群 现 状	专业群名称		烹调工艺与营养专业群		涵盖专业数	3
	专业所属大类		旅游大类		专业所属二级类	餐饮管理
	2018年实际招生数(人)		358	2018年新生报到率(%)		94.33
	2018年毕业生人数(人)		318	2018年初次就业率(%)		92.67
	全日制普通高职在校生人数(人)		928	“订单”培养人数(人)		147
	专任专业教师数		20	兼职专业教师数		18
	项目负责人基本情况					
	姓名	唐志国	性别	男	出生年月	1970.07
	学历	本科	学位	硕士	专业技术职	教授
	职业(执业)资格证书			高级调酒师		
	现任职务(包括社会兼职)			教务处处长		
	联系方式	单位电话	0531-81920307	手机	13791060091	
	电子邮箱	Sdtch@163.com				
	主持过的省级以上项目					
	项目名称		立项时间	验收时间	验收结论	
	省级教改项目《烹饪专业校内生产性实训教学模式的创新与改革》		2015年10月	2017年12月	通过	
	省级教改项目《“工匠精神”驱动下的鲁菜产业人才培养模式研究》		2017年10月	2019年12月	进行中	
	国家教学资源库“烹调工艺与营养专业子项目烹饪原料科学课程”的开发建设		2017年1月	2018年12月	通过	
	承担山东省教育厅“中西面点工艺专业三年制高等职业教育专业教学指导方案”开发工作		2018年6月	2019年9月	进行中	
	入选山东省教育厅“鲁菜技艺技能传承创新平台”建设项目		2018年6月	2020年12月	进行中	
牵头组织2017年山东省中职学校烹饪赛项,制定烹饪赛项规程		2017年9月	2017年11月	通过		
牵头组织2018年山东省中职学校烹饪赛项,制定烹饪赛项规程		2018年9月	2018年11月	通过		

专业群校企合作基本情况			
工学结合的主要形式	顶岗实习、校企共培	合作企业数	28
合作主要内容和形式	跟岗实习、顶岗实习、订单培养、课程开发、现代学徒制培养		
企业参与教学（人/课时）	16/540		
2018年度接收实习实训学生（人月）	2300		
2018年度接收半年顶岗实习学生数（人）	321		
2018年度接收就业学生数（人）	132		
2018年度学校为企业培训员工（人日）	3500		
企业向学校捐赠或投入总额（万元）	65		
企业向学校（准）捐赠设备总值（万元）	65		

2-2 省 财 政 支 持 建 设 品 牌 专 业 群 专 业 现 状	专业名称 1	烹调工艺与营养		专业代码	640202	
	专业所属大类	旅游大类		专业所属二级	餐饮管理	
	2018年实际招生数(人)	185	2018年新生报到率(%)	94%		
	2018年毕业生人数(人)	164	2018年初次就业率(%)	92%		
	全日制普通高职在校生人数	459	“订单”培养人数(人)	89		
	专任专业教师数	8	兼职专业教师数	12		
	专业负责人基本情况					
	姓名	张亮	性别	男	出生年月	1973.09.
	学历	本科	学位	硕士	专业技术职务	讲师
	职业（执业）资格证书			高级技师		
	现任职务（包括社会兼职）			教研室主任		
	联系方式	单位电话	0531-81920302	手机	15552876668	
	电子邮箱	lyxyprx@163.com				
	获得省级以上奖励					
	获奖时间	获奖项目名称	奖励等级	获奖位次	授奖单位	
	2007.04	全国技术能手	国家级	1	国家劳动和社会保障部	
	2008.01	山东省首席技师	省级	1	山东省人民政府	
	2018.10	山东省技艺技能传承创新平台项目主持人	省级	1	山东省教育厅	

专业校企合作基本情况						
工学结合的主要形式		顶岗实习、校企共培		合作企业数	18	
主要合作企业名称		济南索菲特大饭店	济南喜来登大酒店	上海花园酒店	北京礼信年年餐饮公司	
合作起始时间		2006 年至今	2009年至今	2010 年至今	2014 年至今	
合作主要内容和形式		顶岗实习、学徒制培养	跟岗、顶岗实习	跟岗、顶岗实习	顶岗实习、订单培养	
企业参与教学（人/课时）		2/180	2/180	2/180	2/180	
2018 年度接收实习实训学生（人月）		180	160	80	180	
2018 年度接收半年顶岗实习学生数（人）		5	4	2	12	
2018 年度接收就业学生数（人）		2	2	1	5	
2018 年度学校为企业培训员工（人日）		30	20	0	0	
企业向学校捐赠或投入总额（万元）		5	5	5	50	
企业向学校（准）捐赠设备总值（万元）		5	5	5	50	
2-2 省 财 政 支 持 建 设 品 牌 专 业 群 专 业 现 状	专业名称 2		中西面点工艺	专业代码	640204	
	专业所属大类		旅游大类	专业所属二级类	餐饮管理	
	2018 年实际招生数(人)		85	2018 年新生报到率(%)		94%
	2018 年毕业生人数(人)		76	2018 年初次就业率(%)		93%
	全日制普通高职在校生人数(人)		223	“订单”培养人数(人)		30
	专任专业教师数		6	兼职专业教师数		4
	专业负责人基本情况					
	姓名	金洪霞	性别	女	出生年月	1970. 03
	学历	本科	学位	历史学硕士	专业技术职务	讲师
	职业（执业）资格证书			食品检验技师/高级面点师		
	现任职务（包括社会兼职）			教研室主任		
	联系方式	单位电话	0531-81920302	手机	13505314929	
	电子邮箱		Jhx9876@163.com			

获得省级以上奖励				
获奖时间	获奖项目名称	奖励等级	获奖位次	授奖单位
2013-10	省级精品课程《食品原科学》	省级	1/10	山东省教育厅
2013-10	省级特色专业“烹调工艺与营养”	省级	2/25	山东省教育厅
2016-10	山东省教育科学优秀成果二等奖《乡村旅游实用读本》	省级	4/5	山东省教育科学优秀成果评选委员会
2017-12	2017年度山东省高等学校人文社会科学优秀成果奖三等奖《中国鲁菜--孔府菜文化》	省级	2/4	山东省教育厅
专业校企合作基本情况				
工学结合的主要形式		顶岗实习、校企共培		合作企业数 15
主要合作企业名称		济南贵和酒店	济南舜和酒店集团	上海和平饭店 好利来食品公司
合作起始时间		2008年至今	2011年至今	2014年至今 2015年至今
合作主要内容和形式		跟岗、顶岗实习	跟岗、顶岗实习	跟岗、顶岗实习 顶岗实习、订单培养
企业参与教学（人/课时）		2/180	2/180	2/180 2/180
2018年度接收实习实训学生（人月）		180	240	60 80
2018年度接收半年顶岗实习学生数（人）		4	3	2 12
2018年度接收就业学生数（人）		2	3	0 4
2018年度学校为企业培训员工（人日）		30	60	0 0
企业向学校捐赠或投入总额（万元）		3	5	2 10
企业向学校（准）捐赠设备总值（万元）		3	5	2 10

2-2 省 财 政 支 持 建 设 品 牌 专 业 群 专 业 现 状	专业名称 3		西餐工艺		专业代码		640205		
	专业所属大类		旅游大类		专业所属二级 类		餐饮管理		
	2018 年实际招生数(人)		88		2018 年新生报到率 (%)		95%		
	2018 年毕业生人数(人)		78		2018 年初次就业率 (%)		93%		
	全日制普通高职在校生人数 (人)		246		“订单”培养人数(人)		28		
	专任专业教师数		5		兼职专业教师数		2		
	专业负责人基本情况								
	姓名	陈尘		性别	男	出生年月	1983. 03		
	学历	研究生		学位	硕士	专业技术职务	讲师		
	职业（执业）资格证书			西餐技师 /职业技能考评员					
	现任职务（包括社会兼职）			教研室主任					
	联系方式		单位电话		81920302		手机		
	电子邮箱		chenchen117sd@126.com						
	获得省级以上奖励								
	获奖时	获奖项目名称		奖励等级		获奖位次		授奖单位	
	2015	西餐专业强调英语听说能力的国际化人才培养实践		山东省企业培训与职工教育重点课题研究三等奖		5/7		山东省职工教育协会	
	2017	探索现代学徒制校企共育人才培养模式 传承工匠精神——以烹饪工艺与营养专业为例		山东省企业培训与职工教育重点课题研究二等奖		4/5		山东省职工教育协会	
	工学结合的主要形式				顶岗实习、校企共建		合作企业数		12
	主要合作企业名称				中国王品集团		上海君悦酒店		上海普利酒店 上海丽思卡尔顿酒
合作起始时间				2011 年至今		2012 年至今		2013 年至今 2013 年至今	
合作主要内容和形式				跟岗、顶岗实习		跟岗、顶岗实习		顶岗实习、订单培养	

企业参与教学（人/课时）	2/180	2/180	2/180	2/180
2018 年度接收实习实训学生（人月）	30	0	0	60
2018 年度接收半年顶岗实习学生数(人)	8	5	6	6
2018 年度接收就业学生数（人）	5	2	3	3
2018 年度学校为企业培训员工（人日）	30	0	0	0
企业向学校捐赠或投入总额（万元）	2	2	2	2
企业向学校（准）捐赠设备总值（万元）	2	2	2	2

2-3 建设目标与实施方案:

2.3.1 专业群建设总目标

以烹调工艺与营养为龙头专业，以西餐工艺和中西面点工艺为附属专业，烹调工艺与营养专业群培养具有优良的职业素养和卓越的职业精神、广博的职业知识、精湛的职业技能的专业技术技能人才；深化校企合作，与企业共建混合所有制二级学院，构建现代学徒制人才培养模式，健全并完善各项管理体制和机制；优化人才培养方案，突出国际化人才培养特色；着力专业群专业师资队伍的培养，聘请企业专家和具有实践经验的技术人员为兼职教师，壮大结构合理的“双师型”教师团队；强化现代信息技术的应用，完成核心课程教学资源库建设；加强实习基地和实训中心的内涵建设，打造省内领先的实训实习条件，强化社会服务能力。通过建设，力争将烹调工艺与营养专业群建设成为省内一流、国内知名的品牌专业群。

2.3.2 师资队伍建设目标

2.3.2.1 围绕专业群师资发展规划，开展各类师资培训项目，着力于教师教学水平、社会服务能力以及科研能力的培训，力争打造一支理论知识扎实、专业实践能力突出、信息化教学能力熟练的专业师资队伍。

2.3.2.2 深化校企合作，完善教师企业挂职规章制度，鼓励教师深入企业，通过体验式学习、顶岗实习、挂职锻炼等形式，了解行业发展动态，增强创新创业能力；聘任企业优秀技术人才和管理者为兼职教师，打造双师型教师队伍，双师素质比例力争达到 100%。

2.3.2.3 充分发挥专业群特点和教师自身专业优势，不断增强教师社会服务能力。面向行业企业开展横向课题研究，面向全社会开展鲁菜技艺传承创新、乡村旅游、新产品创新开发等一系列技术服务工作。

2.3.2.4 重视教师国际化视野发展，选派教师到海外著名职业院校培训学习，开阔教师的国际化职业视野，更新职业教育教学理念、方法，全面提升教师的国际化职业素养水平，提倡教师开发双语课程，进行双语教学的能力。

2.3.3 专业人才培养目标

培养适应国家经济与社会发展需要，身心健康，具有一定科学文化素养和良好的职业道德，掌握现代烹饪专业必需的理论知识，熟练的烹饪操作基本技能，有较强的实践能力、创新能力，可以自主创业或从事烹饪生产、烹饪文化研究、菜品开发、餐饮管理、营养配餐等满足餐饮行业需求的高技能人才。以能力增进为主线，科学规划人才培养方案和课程体系，积极吸收行业（企业）参与教学改革、课程建设、质量评估，将企业先进的生产服务标准转化为教学标准，至少建设 2 门在线开放课程。

2.3.4 实训条件提升目标

深化校企合作，通过校企共建等形式，在现有实训条件的基础上，进一步提升校内生产性实训基地和校外实习实训基地的建设。

2.3.4.1 校内实训条件方面的提升

2.3.4.1.1 校内实训设施硬件提升：为满足教学及社会行业培训的需要，将原食品化验室建设为营养与食品安全实验室，全面提升实验设备和器材硬件水平；新建果蔬雕刻实训室、糖艺实训室，增建一间中式面点实训室，完善配套多媒体功能的实训演示室。

2.3.4.1.2 校内实训室内涵建设：引入现代餐饮企业标准化管理理念，将实训室安全规范、产品

技术规范、设备使用规范、卫生标准等以文字、图标、标语的形式呈现，进一步完善制度建设，建成“设备先进、配套完善、管理科学”的实训中心。

2.3.4.1.3 依托校内百川花园酒店，校企合作建设生产性实训基地，打造真实企业环境，实景教学氛围。按照教育部《关于实施国家示范性高等职业院校建设计划，加快高等职业教育改革与发展的意见》，将实训室建设成为融生产、教学、培训、职业技能鉴定和技术研发功能于一体综合性生产实训中心。

2.3.4.2 校外实训条件方面的改善

2.3.4.2.1 按照学院校外实训基地遴选管理要求，考核评价现有实习合作单位，甄选在行业具有影响力、具有服务、管理高品质的国际或本土高端品牌五星级酒店，以及知名度较高、经营效益好的餐饮企业作为学生校外实训基地，确保学生顶岗实习率 100%。

2.3.4.2.2 进一步加强与阿联酋、新加坡、法国、美国、澳门等国家和地区高端酒店合作，拓宽学生海外实习就业渠道，增加海外实习数量，形成规模化效应。

2.3.4.2.3 精选有知名度和影响力的社会餐饮企业作为学生创新创业基地孵化器，培养学生创新创业能力，更好为学生职业生涯多元化发展提供途径。

2.3.5 建设实施步骤和内容

2.3.5.1 第一阶段（2019 年 1-4 月）

2.3.5.1.1 组建新的烹调工艺与营养专业群建设指导委员会，召开专业群建设指导委员会会议。讨论专业群内人才培养、课程建设、师资素质提升、社会服务等问题并制定具体建设方案。

2.3.5.1.2 加强校企共育的人才培养理念，与山东蓝海酒店集团合作建设现代学徒制二级学院，制定适合该二级学院发展的机制，在“理实一体、工学结合”的人才培养模式下，融入“现代学徒制”人才培养理念，制定专业群人才培养方案。

2.3.5.1.3 利用自身科研优势，充分开展社会服务工作。成立山东省鲁菜技艺技能传承与创新平台，在鲁菜文化梳理挖掘、鲁菜技艺传承与创新等方面开展工作。

2.3.5.2 第二阶段（2019 年 5 月-2020 年 1 月）

2.3.5.2.1 完善专业群建设指导委员运行机制，在二级学院的引领下，探索校企合作运营机制，创新不断创新具有现代学徒制性质的“理实一体、工学结合”人才培养模式。校企共同开发现代学徒制课程资源，制定核心课程标准，优化现代学徒制课程改革。

2.3.5.2.2 融合专业群各专业特色优势，开发新型的课程资源。在智慧校园建设的基础上，利用互联网技术，建设专业教学资源库，使之与课堂教学、线上教学有机结合，多角度、多层次、多形式的展现课程关键知识点，成为专业教学的有利辅助和支持。初步建成“烹饪原料知识”、“经典鲁菜”等教学资源库。

2.3.5.2.3 建设果蔬雕刻、面塑大师工作室，利用专业群教师现有技术优势开展社会服务工作。起草大师工作室纲领性文件和规章制度，组织教师开展技术研修、技术攻关、技术创新和带徒传技等创造条件，推动技能教师实践经验及技术技能创新成果加速传承与推广。

2.3.5.2.4 加大“双师型”教师培养力度，利用已搭建的校企平台，选派教师走进企业，开展顶岗实践活动；鼓励教师开展与实际生产相关的横向课题研究；依托于鲁菜技艺传承与创新平台，邀请行业大师进校园，进一步加强与烹饪行业、企业的密切合作。

2.3.5.2.5 实训条件的建设：将原食品化验室完善建设成营养与食品安全实验室，增建中式面点

一间,新建果蔬雕刻、糖艺工艺实训室各一间,制定各项目计划书、设备预算、施工草图,进行招标工作。对校内实训基地和实训资源进行统一整合,结合专业群各专业的实际需求。对校外实训基地采用“双导师”制管理。

2.3.5.3 第三阶段(2020年2月-10月)

2.3.5.3.1. 校企共同完善现代学徒制人才培养模式,完善现代学徒制课程资源,完善核心课程标准,深化现代学徒制课程改革;完善专业群建设指导委员会运行机制,不断创新“理实一体、工学结合”人才培养模式。紧密结合职业教育发展规律,进一步完善校企合作育人机制和评价机制。

2.3.5.2.2 依据专业群人才培养目标和人才培养方案,充分结合国家新旧动能转换的要求,进一步培养学生创新创业能力。以专业群中有代表性和可操作性的几门课程为试点,充分开发课程资源,整合课程内容、创新课程形式,在课程教学中融入创新创业理念,着重培养学生创新创业能力。

2.3.5.2.3 在师资队伍建设方面,加大教师与行业以及各行业协会的联系。通过国家级、省级教师培训项目、海内外优秀职业院校进修学习、合作企业顶岗挂职等途径,全面提高教师国际化视野和教育教学能力。注重教师外语水平的培养,促进课程双语化课程开展。

2.3.5.3.4 充分调动专业群中各专业优势,集中力量开展社会服务工作。针对餐饮行业的热点和难点问题,积极参与纵向、横向课题研究,为行业、企业提供智力支持和技能服务。同时持续开展行业培训,关注社会热点,在乡村旅游建设、农家菜卫生标准制定等方面贡献自己的力量。

进一步发挥鲁菜技艺传承与创新平台与大师工作室的积极作用,为校内教学改革、科研等持续提供动力。在大师工作室的引领下持续开展鲁菜技术技艺传承与创新工作,梳理鲁菜文化与历史渊源,构建传统鲁菜标准化食谱,保护并传承鲁菜中非物质文化遗产。

2.3.5.3.5 持续开发优质的校内外实训基地。在充分整合利用现有的校内实训室和百川花园酒店的基础上,创新搭建及实训、生产、销售为一体的校内模拟经营创业平台。在培养了学生技术能力的同时,增长学生创业热情和经验。

2.3.5.4 第四阶段(2020年11月-12月)

总结归纳建设成果,整理文字、图片等材料,撰写自评报告,邀请校外专家进校预评估论证;按照专家整改建议,进一步完善专业群建设项目,迎接检查验收。

2-4 改革举措与保障措施:

2.4.1.需要解决的关键问题

结合本专业群发展的实际情况, 目前需要解决的关键问题包括以下方面:

2.4.1.1 按照国家政策及行业发展情况, 适时调整人才培养目标。创新烹调工艺与营养专业群人才培养模式, 充分完善专业群所包含的三个分专业的人才培养方案。

2.4.1.2 实训条件需进一步完善。校内实训条件有待于进一步整合, 实训室硬件与内涵建设距国内一流水平还有差距, 实训室教学、生产、经营一体化运行模式需进一步挖掘。校外实训基地的管理和运行需要进一步创新。

2.4.1.3 依据国家政策调整 and 行业发展要求, 需进一步加强课程开发力度与改革力度。在课程中应尽快融入创新创业理念和方法指导等内容。持续开发课程资源, 加快教学资源库建设。

2.4.1.4 “双师素质”教学团队在优化结构、素质提升和能力递进方面仍有提升空间。

2.4.1.5 尽快形成一定的社会服务功能与辐射带动效应。

2.4.2 采取的主要办法

2.4.2.1 完善人才培养模式。持续创新完善“理实一体、工学结合”人才培养模式的打造。新生入学之初就依托校内实训室开展全真实训, 教、学、做、评、改环环相扣。从第二学期开始, 学生参与校内四星级教学酒店为期四周的生产性实训活动, 利用暑期到北戴河中直机关疗养院为中央领导人提供餐饮服务; 依托校外实习基地跟岗、顶岗实习。同时充分利用好校内中国鲁菜文化博物馆、百川花园酒店的资源, 灵活开展现场实景教学等生产体验性教学活动; 并继续深入开展“名师、名店、名菜”进课堂教学活动; 积极组织学生参与主题宴会设计、行业技能大赛, 以赛促教, 以赛促学, 以赛促练。

2.4.2.2 加强专业群师资队伍建设。通过国家级、省级的师资培训, 海内外职业院校的进修, 合作企业的挂职锻炼, 培养校内专业带头人。着力探索高水平“双师型”教师培养模式, 提升教师专业能力、实践创新能力、信息技术应用和教学研究能力, 严格落实学院相关的行业企业顶岗挂职政策, 提高“双师”素质专任教师比例达到 100%。教师通过参与教研、教学比赛, 职业技能竞赛, 依托鲁菜技艺传承与创新平台、大师工作室的平台, 积极投入社会服务活动, 培养造就一批社会知名度高、行业影响力大的“教练型”教学名师。

2.4.2.3 加速课程创新与改革。在智能校园建设的基础上, 依托专业群核心课程整合碎片化资源, 建设专业教学资源库, 使之与课堂教学、线上教学有机结合, 成为专业教学的有力辅助和支撑。初步建成以下覆盖全专业群的在线开放课程: “烹饪原料知识”国家级在线开放课程, “烹调工艺学”省级在线开放课程, “中式面点工艺”、“果蔬雕刻”、“烹饪营养学”、“中国饮食文化”、“烘焙工艺”、“西餐烹调工艺”院级在线开放课程。

2.4.2.4 依托人才培养方案, 开展创新创业实践研究和探索。主要从三个方面来开展: 一是着力培养教师创新创业理念和能力, 鼓励教师以创新创业为中心, 开展各项教育教学研究和实践活动; 二是改革课程体系, 减少课内学时, 让学生有充足的时间和精力去探索求新。增大选修课比例, 拓宽学生视野。三是结合专业与校内实训基地, 搭建创新创业平台, 提高学生创新研究和实践能力。

2.4.2.5 完善校内外实训、实习基地建设。为满足教学及社会行业培训的需要, 将原食品化实验室建设为营养与食品安全实验室, 全面提升实验设备和器材硬件水平; 新建果蔬雕刻、糖艺实训

室，增建一间中式面点实训室，搭建及实训、生产、销售为一体的校内模拟经营创业平台。

为实现学生个性化发展，拓宽就业渠道，将校外实训基地按照境外、国内酒店和国内社会餐饮企业划分三种类型，由学生按照自身职业生涯规划自行选择。实习过程中全面落实教育部制定的《职业学校学生实习管理规定》，规范校外学生实习的管理。制定《营养与烹饪系学生顶岗实习实施细则》，通过“双导师制”强化校企共管，保证学生顶岗实习期间能够在专业对口岗位上定期轮岗学习，保证校外实训基地的高效规范运行，使学生能够在实习期间得到全面锻炼。

2.4.2.6 提升专业群社会服务能力。充分发挥系部高技能师资领军人才在技艺研发、积累、传承、推广等方面的重要作用，建设果蔬雕刻，面塑工艺大师工作室，开展鲁菜技术技艺传承与创新工作，梳理鲁菜文化与历史渊源，构建传统鲁菜标准化食谱，保护并传承鲁菜中非物质文化遗产；利用专业群科研优势，针对餐饮行业出现的热点和难点问题，为行业企业提供技术技能服务，积极参与纵向、横向课题的研究；坚持学历教育与社会培训并举，主动出击，为行业企业在职员工提供多渠道、多形式的终身学习与培训服务；继续积极参与国内外教师组和学生组烹饪行业技术大赛，并争取承办省级和市级更多的餐饮技术技能大赛，既锻炼自身能力，以赛促教，又扩大大专业在行业内外的影响。

2.4.3 保障措施

2.4.3.1 制度保障

完善专业群建设指导委员会的工作机制，制定专业群建设项目分工负责制度，组建专业群建设项目团队，在学院以及专业群负责人的统一领导下开展工作。建立项目资金管理使用细则，项目建设评估考核办法，明确任务目标和时间节点，全面推进专业群各项建设任务的开展。

2.4.3.2 人员保障

烹调工艺与营养专业群现有专职教师 20 人，其中教授 1 人，副教授 2 人，讲师 8 人，助教 5 人，具有“双师”素质教师 16 人，达到 80%；兼职教师 18 人，均为行业专家和高级管理人员。初步形成了一支结构合理、行业结构紧密、社会声誉较佳的“双师”型师资队伍。两年内计划新进专业教师 4 人，聘请企业兼职教师 6 人，专兼比达到 1:1。

2.4.3.3 经费保障

学院大力支持专业建设，年度经费中用于专业和课程建设经费 80 万元，校内实训条件建设经费 80 万元，教学能力提升计划 10 万元，对于立项建设的省级品牌专业群配套资金 200 万元。

2.4.4 质量控制

学院建立五横五纵的教学质量诊断与改进体系，完善教学质量评价、教师评价、学生培养质量评价制度。基于学院人才培养工作状态数据采集与管理平台，开展专业自评、系部自主诊断改进、质管部门部门考核的工作机制。学院建立院系二级教学督导体系，对日常教学管理、课堂教学质量等进行督查，促进各专业树立内部质量控制意识，构建网络化、全覆盖、具有较强预警功能和激励作用的质量保证体系。

2-5 建设进度及 2019 年、2020 年预期绩效:

2.5.1 建设进度

建设内容	建设项目	年度进度安排	
		2019 年	2020 年
专业群人才培养机制	现代学徒制二级学院	1. 与山东蓝海酒店集团合作建设现代学徒制二级学院。组建专业建设指导委员会, 制定适合该二级学院发展的机制, 探索并实践“现代学徒制”人才培养模式。 2. 开发“现代学徒制”人才培养方案。校企共同开发现代学徒制课程资源, 制定核心课程标准, 优化现代学徒制课程改革。	1. 校企共同完善现代学徒制人才培养模式, 完善现代学徒制课程资源, 完善核心课程标准, 深化现代学徒制课程改革; 2. 总结现代学徒制二级学院的成功经验。
省内一流的品牌专业群	理实一体、工学结合人才培养模式建设	完善理实一体、工学结合人才培养模式	总结推行理实一体、工学结合人才培养模式的成功经验。
	教学改革	1. 运用该平台完善“中国饮食文化”课程的体验式教学模式。 2. 完善该生产性认知实训课程的教学改革。 3. 完善“名师、名店、名菜”进课堂教学活动。 4. 完善山旅“风采季”专业技能比赛活动。 5. 与校内百川花园酒店合作探索生产性认知实训课程的教学改革。	1. 运用该平台继续完善“中国饮食文化”课程的体验式教学模式。 2. 完善该生产性认知实训课程的教学改革。 3. 完善“名师、名店、名菜”进课堂教学活动。 4. 完善山旅“风采季”专业技能比赛活动。 5. 完善各专业内主题宴会设计展示活动。
行业内有影响力的双师型专业教学团队	专业带头人	1. 培养校内专业带头人 1 名; 2. 培养校外专业带头人 1 名。	1. 培养校内专业带头人 1 名; 2. 培养校外专业带头人 1 名; 3. 建设省级专业教学团队 1 支。
	双师型教师	1. 建设兼职教师资源库 23 名; 2. “双师”素质的教师比例达到 90%。	1. 建设兼职教师资源库 28 名; 2. “双师”素质的教师比例达到 100%。
	教练型教学名师	1. 对省级青年技能教学名师重点培养; 2. 培养骨干教师 2 名。	1. 培养省级青年技能教学名师 1 名; 2. 培养骨干教师 2 名。
	专业群教学资源库	1. 对专业核心课程采取仿真软件模拟、微课程制作等进行碎片化资源储备。	1. 优化教学资源。 2. 将教学资源用于线上教学。

共享型专业教学资源库		2. 将资源碎片进行整合并上传网络平台; 3. 将教学资源用于课堂教学。	
	精品在线开放课程	1. 建设“烹调工艺学”省级精品在线开放课程; 2. 建设“烹饪营养学”、“中国饮食文化概论”院级精品在线开放课程。	1. 完善建设“烹饪原料知识”国家级精品在线开放课程; 2. 完善建设“烹调工艺学”省级精品在线开放课程; 3. 建设“烘焙工艺”、“西餐烹调工艺”院级精品在线开放课程。
创新创业实践平台	教师创新创业型教育教学理论和实践活动	1. 选派教师参加创新创业教育课程培训。 2. 选派教师参加典型餐饮企业创新创业的顶岗挂职。	有针对性的增设学生创新创业课程。
	创新创业课程体系	完善学生创新创业职业生涯课程建设	完善学生创新创业职业生涯课程建设
	“好利沃”烘焙体验室学生创业项目	完善“好利沃”烘焙体验室创业项目使其良性运转。	校内“好利沃”烘焙体验室良性运转，形成学生创业典范。
校内外实训、实习基地的完善	特色实训室增建	1. 各实训室进行工程招标、设备招标; 2. 工程施工、设备安装; 3. 实训室文化建设。	1. 完善教学设备与教学资料。 2. 增设中式面点、果蔬雕刻等工艺实训室。
	烹饪营养与食品安全实验室建设	1. 设备招标; 2. 工程施工、设备安装。	1. 室内教学设施装备、项目启用。
	校外实习基地规范管理	完善并实施“双导师制”实习管理制度	完善并实施“双导师制”实习管理制度
技术技能积累和社会服务	大师工作室	大师工作室具备技术研发、学生实训、行业培训功能	完善大师工作室的全部功能
	技术服务与科研	1. 申报省市级课题1(项); 2. 申报院级课题1(项); 3. 专业论文发表2(篇); 4. 主编参编专业书籍1(册); 5. 编辑国家高职高专“十三五”规划教材1(册); 6. 申报省级教学改革课题1(项)。	1. 申报院级课题1(项); 2. 专业论文发表2(篇); 3. 主编参编专业书籍1(册); 4. 出版国家高职高专“十三五”规划教材1(册); 5. 结题省级教学改革课题1(项)。
	行业培训	开展行业培训与技能鉴定, 达到1000人。	开展行业培训与技能鉴定, 达到1000人。

	省级餐饮行业技术技能大赛。	1. 制定省级技能大赛方案设计； 2. 争取举办省级技能大赛考核； 3. 教师参与省级专业比赛 1 项； 4. 学生参与国家级技能比赛 1 项。	1. 制定省级技能大赛方案设计； 2. 争取举办省级技能大赛考核； 3. 教师参与省级专业比赛 1 项； 4. 学生参与国家级技能比赛 1 项。
国际合作与交流	学生海外实习就业数量的扩大	1. 增加学生海外实习就业的数量，每年学生海外实习的比例达到 15% 以上。	1. 增加学生海外实习就业的数量，每年学生海外实习的比例达到 18% 以上。
	教师海外培训力度的加强，国际化职业素养水平的提升	1. 选派青年教师赴国（境）外研修培训数量达 4 人次以上。	1. 选派青年教师赴国（境）外研修培训数量达 3 人次以上。
	专业课程的双语教学。	1. 实施《西餐工艺》课程的双语授课。	1. 实施《中西面点工艺》、《烘焙工艺》课程的双语授课。

2.5.2 预期成效

2.5.2.1 成立二级学院，共创人才培养新模式

本着校企共建、人才共育、风险共担、成果共享的校企合作原则，与山东蓝海酒店集团深化合作，建立具有“现代学徒制”特点的二级学院。依托专业群建设指导委员会，积极探索“双主体四阶段，理实一体、工学结合”（学校和企业双主体，学生校内学习、百川认知实习、蓝海跟岗实习、蓝海顶岗实习四阶段）的现代学徒制人才培养模式。深化校企之间的合作，实现理论与实践相融合、知识与能力相融合、教学场所与实际情景相融合。完善现代学徒制课程资源，完善核心课程标准，深化现代学徒制课程改革。

2.5.2.2 创建优质教学团队

通过国家级、省级教师培训项目、海内外优秀职业院校进修学习、合作企业顶岗挂职等途径，全面提高教师教育教学能力。加大教师企业挂职力度，注重教师实践能力的提升，“双师型”教师比例达到 100%。鼓励教师加强对外交流，提升外语水平，推进双语教学改革。专业群中每个专业重点培养专业带头人 1 名，使师资队伍职称、学历、年龄结构更趋合理，大幅增强全员之教学、科研和社会服务能力。

2.5.2.3 深化课程体系改革

依托人才培养模式，深化课程改革。积极开发网络共享课程，在建设期内初步建成覆盖全群的专业教学资源库，整合课程碎片化资源，实现课程资源和网络资源双融合，改革传统教学模式，提高教学效率。在国家新旧动能转换的大背景下，重塑部分专业课程，融入创新创业理念与方法，提高学生创新创业能力。

2.5.2.4 提升实训条件，建设国内一流的实训基地

完善现有实训室功能设备；新增建设集教学、研发、社会服务功能于一体的中式面点、果蔬雕刻、糖艺等实训室；完善烹饪营养与食品安全实验室。通过建设，使实训条件得到根本的

提升，专业群内各实训室达到功能齐全，布局合理，设备优良，实训课的开出率得到稳步提高，实训室的内涵建设得到提升，学生的技能训练得到增强。积极挖掘实训室“教学、生产、销售一体化”运营模式，助推学生创新创业能力的提升。加强校外实训基地管理，实施并完善“双导师制”实习管理制度。

2.5.2.5 增强社会辐射力和专业影响力

建设鲁菜技艺传承与创新平台，梳理鲁菜文化与历史渊源，构建传统鲁菜标准化食谱，保护并传承鲁菜中非物质文化遗产。建设果蔬雕刻和面塑大师工作室，针对餐饮行业的热点和难点问题，积极参与纵向、横向课题研究，为行业、企业提供智力支持和技能服务。建设期内争取完成相关省市级课题 2 项，院级课题 3 项；发表专业论文 6 篇。培训行业技能人员和乡村旅游技术人员每年 1000 人次以上。积极承接或参加教师与学生的专业技能比赛，扩大社会知名度。

3. 建设经费预算

建设内容		建设经费来源及预算				总计(400万元)
		省财政 (200万元)		自筹资金 (200万元)		
		2019年	2000年	2019	2000年	
1	专业群人才培养机制	5	6	0	0	11
2	省内一流的品牌专业群	15	18	0	0	33
3	行业内有影响力的双师型专业教学团队	15	20	0	10	45
4	校内外实训、实习基地的完善	40	40	5	30	115
5	共享型专业教学资源库	15	26	5	20	66
6	创新创业实践平台	0	0	10	30	40
7	技术技能积累和社会服务	0	0	10	30	40
8	国际合作与交流	0	0	10	40	50
小计		90	110	40	160	400

4. 学校推荐意见

烹调工艺与营养专业群主要包含烹调工艺与营养专业、西餐工艺专业和中西面点工艺专业，其中主体带动专业是烹调工艺与营养专业，该专业最早起步于原山东省旅游学校 1992 年成立的烹饪专业（中专），2004 年学校升格为学院，同年设立烹调工艺与营养专业（高职）并招生，是学院重点建设与发展的优势专业。目前，该专业群拥有省级特色专业 1 个，国家烹饪大师 2 人，院级教学名师 2 个，省级技艺技能传承创新平台 1 个。

近年来烹调工艺与营养专业群建设思路清晰，对接我省精品旅游产业发展和振兴鲁菜发展的要求，积极与企业开展产教融合、校企合作培养烹饪人才。

学院组织职业教育专家和旅游行业企业专家共同对烹调工艺与营养专业群的建设目标、建设思路和建设内容与保障措施进行了论证，专家组认为：烹调工艺与营养专业群校企合作基础稳固，人才培养模式理念先进，符合人才培养规格定位要求，共建共享预期效益显著，同时该专业群建设项目任务书的内容比较全面，建设思路清晰，预期目标比较明确，建设方案可监测、可操作。

山东旅游职业学院将在烹调工艺与营养专业群建设项目实施过程中，给予全力支持，并严格落实相应措施。学院组建项目建设领导小组，全面领导、协调组织项目建设工作。实行项目责任制，建立项目监督、检查、评价和考核机制。在项目实施过程中，有关职能部门做到分工协作，责任到位，保证项目建设实现预定目标，圆满完成项目建设各项工作任务。

学校名称(章)_____

年 月 日

联系人 信息	姓 名	唐志国	部门及职务	教务处处长
	办公室电话	0531-81920307	传 真	0531-81920000
	手 机	13791060091	电子邮箱	sdtch@163.com

