

山西省普通高等学校高等职业教育 (专科) 专业设置申请表

学校名称 (盖章) : 山西经贸职业学院

学校主管部门: 山西省教育厅

专业名称: 烹饪工艺与营养

专业代码: 540202

所属专业大类名称: 旅游大类

所属专业类名称: 餐饮类

修业年限: 2 年

申请时间: 2023 年 9 月 6 日

山西省教育厅制

目 录

1. 学校基本情况表	1
2. 申请增设专业的理由和基础	2
3. 申请增设专业人才培养方案	12
4. 专业主要带头人简介	26
5. 教师基本情况表	30
6. 主要课程开设情况表	32
7. 专业办学条件情况表	33
8. 申请增设专业建设规划	35
9. 申请增设专业的论证报告	45

附件：1. 专业人才需求调研报告

2. 校企合作、订单培养等方面的有关佐证材料

1. 学校基本情况表

学校名称	山西经贸职业学院	学校地址	山西省太原市南内环西街1号
邮政编码	030024	学校网址	https://www.sxemc.edu.cn/
学校办学基本类型	<input checked="" type="checkbox"/> 公办 <input type="checkbox"/> 民办		
	<input checked="" type="checkbox"/> 独立设置高职院校 <input type="checkbox"/> 本科办高职 <input type="checkbox"/> 成人高校		
在校高职生总数	9180	学校现有高职专业总数	41
上年招生规模	2299	专业平均年招生规模	56
现有专业类名称 (如: 5101 农业类)	4401 建筑设计类 4405 建设工程管理类 4601 机械设计制造类 4602 机电设备类 5101 电子信息类 5102 计算机类 5103 通信类 5303 财务会计类 5306 工商管理类 5307 电子商务类 5308 物流类 5902 公共管理类 5401 旅游类 5501 艺术设计类		
专任教师总数 (人)	350	专任教师中副教授及以上职称教师所占比例	28.1%
学校简介和历史沿革 (300字以内)	<p>山西经贸职业学院(山西经济管理干部学院)创建于1984年,2000年开始举办高职教育,学院“立足经信,服务山西”,目前形成以高职人才培养为主体,以技能人才培养为支撑的格局。学院一套班子、两块牌子、三校区办学,校区总面积595亩,总建筑面积20.07万平方米。现有教职工447人,校内专任教师350人,其中:高级职称教师98人,“省级双师型教学名师”7名,“省级双师型优秀教师”14名。有1院7系3部共11个教学单位。学院是教育部“提质培优”申报批准建设学校,是教育部确定的国家级教学诊断与改进试点院校,是山西省优质高职院校,是山西省示范性高等职业院校,是山西省人才培养工作评估优秀院校,是教育部、山西省现代学徒制试点校,是山西省“1+X”27个证书试点校,是山西省“十三五”产教融合建设院校。是省委组织部确定的干部教育培训“一校两院四基地”之一,是山西省文明单位,山西省职业教育先进单位、山西省就业工作先进集体。</p>		

注: 专业平均年招生规模=学校年高职招生数÷学校现有高职专业总数

2. 申请增设专业的理由和基础

（应包括申请增设专业的主要理由，专业筹建情况，学校专业建设规划，行业、企业、就业市场调研，人才需求分析和预测等方面的主要内容，可续页）

一、我院申请增设专业的理由

（一）行业发展的需要

随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，促进了我国旅游业的蓬勃发展，餐饮行业的专业化，市场化，国际化的特点日趋突显，各类餐饮企业应市而生，而从业人员素质低下及人才紧缺的现状，已成为制约餐饮行业迅猛发展的瓶颈。市场对烹饪高学历的专业技术人才已呈现出供不应求的状况，另外随着人们对健康和营养卫生的重视，营养配餐等职业人才也很紧缺。

《山西省国民经济和社会发展第十四个五年规划纲要》中明确指出：“加快现代服务业发展。拓展生产性、生活性服务业发展空间，加大互联网与服务业融合的广度和深度，推动服务业重点行业领域加快发展，加快我省建设中西部现代物流中心、生产性服务业大省和中部地区文化旅游强省步伐。适应人民群众消费升级需求，推动生活性服务业全面提升规模、品质和效益。积极发展商贸、运输、会展、快递、节能服务、住宿、餐饮等其他服务业。”因此本专业对接山西经济发展需要、对接市场发展需要，具有广阔的职业发展前景。

近年来，随着我国国民经济的快速发展，居民的收入水平越来越高，餐饮消费需求日益旺盛，营业额一直保持较强的增长势头。我国餐饮业进入快速发展阶段，餐饮业营业额已连续 20 年以每年 15% 以上的速度增长，是 GDP 发展速度的 2 倍。《餐饮产业蓝皮书：中国餐饮产业发展报告（2022）》分析了中国餐饮产业 2022 年运行情况，指出我国餐饮业在 2022 年继续保持“十四五”开局以来的良好增长势头，全年餐饮收入达到了 39644 亿元，接近 4 万亿关口，同比增长 10.7%，连续三年保持两位数增长，如扣除价格因素，餐饮业实际增速高达 11.4%，在信息技术和资本的推动下，服务于大众化消费需求，重新步入快速发展轨道。从改革开放 40 年发展来看，餐饮业总体保持了快速、稳定增长，2022 年餐饮收入比 1978 年餐饮收入增长了 722 倍，复合增长率高达 18%。根据国家统计局 2022 年 4 月 17 日发布今年一季度社会经

展状况显示，2022年1-3月，全国餐饮收入10644亿元，同比增长9.6%；全国餐饮市场增幅高于整个消费市场增幅1.3个百分点，餐饮收入增速继续领跑于社会消费品零售总额。餐饮市场规模首次在第一季度实现突破万亿元。总体说看，产业保持高速增长，产业规模迈上新台阶。同时，产业对消费的贡献稳步提升，成为消费升级的主力军。2022年，餐饮收入占社会消费品零售总额比重达到10.82%。

从国家政策和社会大环境来看，由于餐饮业是劳动密集型产业，在解决劳动就业方面有着非常重要作用。而目前解决劳动就业问题是各级政府为民谋利的主要体现和政策取向。另一方面，餐饮业还是经济农业、水产养殖业、林业畜牧业产品的最直接变现的途径，是解决三农问题，增加农民收入的一个重要行业，所以国家在税收政策上、产业政策上给予了大力倾斜。由于人口众多和中国经济的持续高速发展，在“民以食为天”的文化背景下，中国已经成为世界上最大的餐饮市场，餐饮业已经到了发展的黄金时期。

我们看到在餐饮行业快速发展的同时，也存在种种将阻碍该行业发展的因素。其中最大的隐忧是称职的管理人才和优秀的服务人才的缺失。缺少称职的管理人才和优秀的服务人才就导致中国的餐饮业长期处于低水平简单重复手工劳动的状态。

我国餐饮行业必须向连锁经营、品牌培育、技术创新、管理科学化为代表的现代餐饮企业的方向发展，必须逐步替代传统餐饮业的手工随意性生产、单店作坊式、人为经验管理型，必须快步向产业化、集团化、连锁化和现代化迈进。要让饮食文化成为餐饮品牌培育和餐饮企业竞争的核心，在餐饮行业应用现代科学技术、科学的经营管理、现代营养理念。我国餐饮行业要改变从业人员的知识结构、学历结构，才能符合社会发展潮流。

（二）人才需求量增大，面临发展机遇

伴随着生活水平的提高、生活方式的创新，山西居民外出就餐、亲友团聚的次数增加，大众餐饮成为餐饮市场中增长最快、比重最大的主力军。同时，“互联网+餐饮”开创了餐饮新模式，随着人工智能产业的快速发展，应用场景不断拓展，出现了越来越多的“无人餐厅”。未来餐饮行业的技术渗透将越来越深入，资金、技术、人才将是进入市场的两大不可或缺的重要支撑条件。”

从新兴业态来看，商超餐饮、婚宴、寿宴、家宴、旅游宴、时尚餐饮、特色餐饮、文化餐饮已经成为主流。在注重体验下的休闲餐饮、农家乐、有机餐饮、快餐、团餐、

外卖、社区餐饮、老年餐饮不断涌现新的业态。这些都需要大量的高素质技能型人才来充实。社会餐饮业、宾馆酒店餐饮部门、院校后勤集团以及石化、钢铁、铁路、部队等大型单位的后勤部门缺乏大批高职高专学历、高技能素质的餐饮管理人员。《山西旅游发展分析与展望》中“根据 2018 年省内一机构所做的企业与协会调查显示，2023 年上半年餐饮连锁企业人才流失率居高不下，被调研企业的中层管理人员年流失率平均为 6.7%，基层员工流失率高达 21.6%”显示了我省目前餐饮企业发展迅猛，而员工却因流动性大，造成人才资源缺乏，人员需求量大的现象。目前旅游专业、酒店管理专业、烹饪工艺与营养专业的毕业生供不应求。

（三）学院酒店管理专业群发展的需要

专业群完整与否与专业建设、师资队伍建设、实习实训条件完善是相互促进和推动的。目前我院酒店管理专业偏重于管理型人才的培养，在实际酒店操作技能层面有所欠缺。申报烹饪工艺与营养专业能够很好地完善专业群建设，更加有利于酒店专业群人才培养。烹饪工艺与营养专业和酒店管理专业二者有密切的联系，在实践中相辅相成、互相协调。从发展趋势来看，这将成为全球十大热门行业，高级酒店管理人才和高级烹饪人才在全球都是一直很紧缺的，近年来在国际人才市场上，高级烹饪人才、酒店管理人才出现了供不应求的局面。目前，全世界酒店行业不断扩充，对人才的需求不断增加，每年都需要数以千计的国际化酒店管理人才。

世界各国普遍出现缺乏合格烹饪工艺与营养、酒店经营管理与服务人员的问题。酒店业对受过高等专业训练的人需求量很大，但培养此类专业的人才教育事业却远远跟不上，出现“青黄不接”的局面。在中国，由于国际标准的酒店增多，不仅缺乏真正胜任此类的中、高级人才，就连素质良好的一般服务人员也缺乏。

我系致力于酒店专业群的开发与建设，通过到山西文旅集团、浙江旅游职业学院、山西大学旅游学院、山西旅游职业学院、太原旅游职业学院、山西职业技术学院等院校、浙江开元酒店管理股份有限公司、山西大酒店、太原万达文华酒店、铂尔曼酒店、晋祠宾馆等酒店调研，了解到由于某些岗位因年龄等原因自然淘汰率高，使培养这类人才的负担加重，并且，当今国内国际酒店业的竞争，表现为服务质量的竞争、各酒店企业管理特色的竞争及员工素质的竞争。

二、专业建设基础

（一）积累了较为丰富的酒店餐饮类专业办学经验。

本校开设酒店管理类专业已有近二十年的历史，已培养具有较高专业能力的人才近 2000 名。积累了较为丰富的教学和实践经验。同时，不断拓宽办学模式，与本省及周边省份开展企业和院校合作办学，大大增加了学校的办学实力。

（二）建设了一支素质良好的师资队伍。

我系现有旅游管理、酒店管理类专业专任教师 12 名，其中，副教授 2 人，讲师 11 人，助教 1 人。硕士以上学历研究生 12 名，在读博士 2 名。

（三）建设了良好的实践教学条件。

我院近几年陆续建成各类专业实训室 60 个，校外实训基地 126 个，依托我院经理学院培训中心建设的酒店客房、餐厅等设施，能够成为本专业先进的、真实的实习、实训设备。目前正在投资建设占地面积 9 亩，建筑面积 1000 多平方米的龙山餐饮实训基地作为校内经营性生产实训基地，将为学生提供便捷的、先进的综合实训设备和实践条件。同时，我系在国内与多家星级酒店如浙江开元酒店管理股份有限公司、山西大酒店、太原万达文华酒店、铂尔曼酒店、晋祠宾馆等有校企合作关系，能够满足学生开展实践教学的需要。

（四）基本具备实施订单式培养条件。

我系以自身的优势与浙江开元酒店管理股份有限公司、山西大酒店、太原万达文华酒店、铂尔曼酒店、晋祠宾馆等签署了长期合作关系，具备了开展订单培养条件，能够实现校企教学资源共享、成果共赢的目标，为毕业生提供较好的就业保障。

（五）制定能力导向为核心的人才培养方案，构建了平台加模块的课程体系。

通过深入调研，对烹饪工艺与营养专业面临的岗位能力有了较为充分的认识，构建起了宽基础、重实践，以技能导向为核心的人才培养体系。

综上所述，设立烹饪工艺与营养专业既符合我校人才培养目标定位和学校发展方向，也能够满足社会经济和物业服务行业发展的需要，同时，具有良好的管理学类专业办学基础，已具备开办烹饪工艺与营养专业的条件。

三、专业建设规划

（一）指导思想与目标要求

全面贯彻党和国家的教育方针，以服务为宗旨、以就业为导向、以高等应用型人

才教育为主体、以内涵建设为重心、以专业建设为龙头、以教学科研为基础、以队伍建设为关键、以改革创新为动力、以思想工作为保障，树立现代教育理念，深化教学改革，加强校企合作，推行工学结合，实施素质教育，创新人才培养模式，提高人才培养质量；为山西经济发展培养面向餐饮业的生产、服务、管理第一线需要的高素质技能型、管理型人才。

根据学校总体的发展规划要求，特制订本规划，在办学规模、教研、师资队伍建设等方面提出一些切实可行的建设规划目标，通过努力，实现烹饪工艺与营养专业的良好发展。

（二）基本情况与专业定位

烹饪工艺与营养专业是我院根据山西省经济建设以及当今社会经济、餐饮业发展对烹饪工艺与营养从业人员的特别需求而设置的。烹饪工艺与营养专业是根据山西省以及当今社会、经济发展对烹饪工艺与营养从业人员强大需求而设置的。经过广泛的调研，并邀请餐饮业的行政总厨、厨师长、经理等担任烹饪工艺与营养专业建设委员会委员，组织专家进行深入的分析、讨论，最终确定烹饪工艺与营养专业的定位是培养具有高职知识水平，又有烹饪工艺与营养高级技能的，生产、服务第一线急需的高素质技能型人才，职业能力培养是其核心，生产一线及管理是其岗位。

其建设宗旨为：以市场为导向、以就业为指导、在服务为中心，在小校区办好大专业、将大专业办成强专业。

（三）专业建设目标

1、人才培养目标

烹饪工艺与营养专业以培养能适应社会餐饮发展的一专多能型人才为目标，为山西省建设培养大批烹饪工艺与营养高等应用型操作能手，服务于烹饪工艺与营养行业的生产、管理、服务第一线。

学院本专业的人才培养与教学模式，将紧紧围绕培养目标与职业需求，紧密结合山西省经济建设的需求特点，紧贴社会实际及毕业生就业岗位要求，不断调整教学内容和教学方法，实施以“校企合作、工学融合、知行合一”的人才培养模式，制订烹饪工艺与营养专业的人才培养方案，以培育学生职业素质为出发点，以提升学生职业技能为落脚点，以就业需求为教学导向，以产业调整为教学改革动力，实现烹饪工艺与营养专业毕业生的“双证率”和对口就业率达 95%以上的人才培养目标，并在综合

素质方面受到就业单位的普遍好评与认同。

2、教学内容与课程体系

烹饪工艺与营养专业的人才培养方案以“市场为导向,技能为驱动,产品为结果”,其内涵是以职业、岗位、工作为基本依据设置“做中学,学中创,创中产”高职教育教学模式,其实质是既满足社会对人才的整体需求,又满足学生自我发展的个人需求。按照直面就业、对接行业、强化服务、重在能力、衔接考证、兼顾拓展的学习目标,采用“教学做”一体化的课程设计,从新生入学开始至毕业走向社会之前,建立“专业认知+专业技能+职业拓展”专业学习三步走,最终以专业认知教学、专业基本技能训练、管理能力培养、岗位模拟四个阶段,以及职业岗位化、知识模块化、技能模拟化及顶岗实习的四个层次实践训练体系开展人才培养。

3、实践教学

烹饪工艺与营养专业教学,必须改变传统烹饪工艺与营养专业教学中以课堂理论教学为中心、或理论与实践相脱离的模式,紧紧围绕岗位技能需求这个核心,建立“理实一体化”的教学理念。按照职业能力的需要设计培养技能,构建以岗位需求为本,具有模块化、进阶式、组合型特征的烹饪工艺与营养技能实践教学体系,强化实践技能培养的主导作用。

一是要以任务为驱动目标,实施项目型课程的教学方法。每门课程设置若干课程项目,每个项目有特定的任务。通过这种教学模式,让学生以菜点制作任务项目以及菜肴装饰制作的承担者的角色完成课程的理论学习,掌握技能,最后又以综合性任务来考核掌握专项技能的程度和水平。

二是要充分保证实践教学的执行到位,人人动手。烹饪工艺与营养专业的实训室实行全天候的开放制度,安排实训指导人员值班开放实训室,最大限度保障实训实操的需求。

三是烹饪工艺与营养专业实行实习与就业挂钩。在学生下企业实习之前召开招聘会,落实学生的就业意向,在实习过程中进行双向选择,从而对于提高实习效果起到良好的促进作用。

四是烹饪工艺与营养专业学生不仅要掌握扎实的实践技能,而且要大力鼓励学生考证竞级,获得烹饪工艺与营养专业相匹配的职业资格证书,以便较好地适应职业岗位技能要求。

4、师资队伍建设

加强企业的交流与合作力度，采取“走出去”（外出学习、参加业务培训、到企业实践等）与“请进来”、校企共建师资队伍的方式，培养和聘请在行业有影响、职教理念先进的专业带头人；培养一支懂管理、熟工艺、会操作的“双师型”骨干教师队伍。

（1）专业带头人与骨干教师队伍建设

① 专业带头人

选拔熟悉烹饪专业技术和高职教育规律、实践经验丰富、教学效果好、在行业有一定影响、具有高级职称的“双师”教师作为专业带头人，并采取外派学习、到企业挂职锻炼、参加国内外学术会议、资助产学研项目等形式进行培养。专业带头人全面负责本专业教学改革与建设工作。

② 骨干教师

选拔并培养熟悉烹饪专业和高职教育规律、教学效果好、具有中级及以上职称的“双师”教师作为骨干教师。并采取外派学习、高校进修或企业培训、资助产学研项目或教研项目等形式进行培养。骨干教师要全面参与专业教学改革与建设，负责课程建设工作。

（2）“双师结构型”教师队伍建设

抓好“双师结构型”专业教师队伍的建设，提高中、青年教师的技术应用和实践能力，使他们既具备扎实的基础理论和较高的教学水平，又具有较强的专业实践能力和实际工作经验，整体上提升专业教学团队的技术水平。

① 建立和完善教师到企业实践制度。

专业教师到实习基地顶岗学习，从事操作实践活动，熟悉工艺过程，参与项目开发、经营管理和课题研究等，增加专业知识，提高专业实践能力。

②加强校内实践技能培训。

利用实习基地的技术条件，组织专业教师开展对外技术服务，在生产和实践中培养和提高专业师资队伍的工程实践能力和技术水平。

③鼓励教师参编教材。

积极推动骨干教师根据本专业核心技术及技能要求，编制适合本专业的核心课程教案、教材、实验实训指导书。

(3) 加强兼职教师队伍建设与动态管理

①聘请行业企业专家为专业顾问,指导并参与专业改革与建设。

②强化与知名企业的交流与合作力度,聘请企业技术骨干作为兼职教师,建立相对稳定的兼职教师队伍,且兼职教师承担一定的实训教学,参与课程体系的教研教改。

(4) 储备师资

适度引进 1~2 名优秀硕士毕业生,充实专业教师队伍,做好教师资源的储备。

(四) 专业特色与创新实践

1、适应烹饪岗位发展变化,开展专项技能模块化教学实践。

结合专业自身的实际,以培养能适应现代餐饮技术发展需要的专业技能人才,进行课程体系的构建。

2、适时开展校企合作、工学融合、顶岗实习。

烹饪工艺与营养专业实施以任务为目标、工学结合的项目型课程教学模式,每门课程设置若干课程项目,且课程项目大多来源于餐饮企业案例,每个项目有特定的任务、要求、食材、预算。通过这种教学模式,让学生以烹饪项目的承担者的角色完成课程的理论学习,掌握技能,最后又以综合性任务来考核其掌握专项技能的程度和水平。通过工学结合、顶岗实习,进一步提高学生技能水平,强化学生就业意识,适应职业岗位的需要。

四、专业人才需求预测

我国是旅游接待大国,走在大街小巷,饭店餐馆门口总挂着“招聘”二字,总体缺口极大。烹饪工艺与营养专业是典型的劳动密集型、服务型行业,未来 10 年将是其转型升级的关键时期,烹饪行业将面临由劳动集成型和简单服务型提供者向高质量餐饮提供者的重大转变,在整个行业的转型和升级过程中,烹饪行业急需大量高素质技能及管理人才作支撑。

近年来我国及世界餐饮行业飞速发展,根据国家统计局 4 月 17 日发布今年一季度社会经济发展状况显示,2022 年 1-3 月,全国餐饮收入 10644 亿元,同比增长 9.6%;全国餐饮市场增幅高于整个消费市场增幅 1.3 个百分点,餐饮收入增速继续领跑于社会消费品零售总额。餐饮市场规模首次在第一季度实现突破万亿元。

餐饮行业作为民生刚需行业抗风险能力较强,已成为激发内需新引擎,今年将继续为消费增长做出积极贡献,在扩内需、促消费、稳增长、惠民生方面发挥市场主体

重要作用。在 600 亿规模的山西餐饮市场，17.3 万的餐饮门店，不缺的是深耕餐饮业，为之尽心奋斗的从业者，缺少的恰恰是能够帮助这个行业、这些企业健康发展的“帮手”、“助力者”，更缺少能够将优秀经验、先进理念带到山西的“传递者”。而要培养如此众多的高等烹饪工艺与营养专业人才，高职教育与社会培训领域都必须分别建立起一支规模庞大、理论与技能高超的专业师资队伍，而就目前高职教育及社会培训机构的师资情况来看，餐饮营养师资本身的缺口也至少在 30 万以上，对厨师人才的需求也不断增加。现有的饭店烹饪厨师人才远远不能满足市场的需求，特别是高素质、有创新能力的烹饪人才十分抢手，可以说已成为制约酒店餐饮企业发展的瓶颈问题。其次，高学历酒店餐饮企业从业人员比例偏低。在餐厅和厨房，整个学历层面上虽然大部分为高中学历，但是还有接近 44% 的员工还是初中及以下学历，大学阶段的大专和本科了了无几，虽然大部分为高中学历，但是整体素质偏低。

中国烹饪高等教育人口比重总体低于国际平均水平，中国各地区烹饪高等教育人口比重均低于预期经济发展水平相当的国家平均水平。这表明，中国对烹饪工艺与营养高等教育人口的潜在需求空间仍然较大。

烹饪高职教育劳动力的市场需求为导向，并与之相适应，决定于高等教育的供给和需求两个方面。宏观层面看，烹饪高职教育劳动力的需求决定于国家社会经济的发展程度，经济水平越高、经济发展速度越快，对烹饪高等教育的需求越强烈。一方面，国家经济社会的发展需要更多接受烹饪高等教育的人才；另一方面，居民由于国家经济社会的发展，个人收入水平和支付能力增加，对烹饪高等教育的需求会增加，对高等教育权利的诉求也会增加。烹饪工艺与营养专业的供给一方面受经济发展水平的影响，经济发展水平高、速度快，政府和社会就越有积极性和能力增加对烹饪工艺与营养专业的投资；另一方面也受国家教育政策特别是教育财政的影响。微观层面看，烹饪工艺与营养高职教育劳动力的需求决定于劳动力的边际生产力，边际生产力越高，市场需求就会越强，劳动力工资就会越高。

因此，从烹饪工艺与营养高等教育的供求来看，存在的主要矛盾是烹饪工艺与营养专业高等教育的供给能力不足，满足不了需求，并不是供给过剩。随着第三产业的快速发展，烹饪工艺与营养高等教育的需求将会进一步加大。近些年来，尽管中国经济连续保持 10% 左右的高速增长，但经济增长带来的就业效应特别是烹饪工艺与营养高等教育的就业效应并不明显，主要原因是经济结构调整比较缓慢，第三产业发展滞

后。可以肯定，随着我国经济的进一步发展，第一产业比重将继续缩小，第二产业的技术含量以及产品的升级将加速，第三产业将获得快速发展，特别是政策法规的进一步完善将加速旅游、餐饮、信息技术的发展，带来对烹饪工艺与营养高等教育人才的巨大需求。

3. 申请增设专业人才培养方案

(应包括培养目标、基本要求、修业年限、就业面向、主要职业能力、核心课程与实习实训、教学计划等内容, 可续页)

烹饪工艺与营养专业 3+2 人才培养方案

一、专业名称及代码

[专业名称] 烹饪工艺与营养专业

[专业代码] 540202

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

二年

四、职业面向

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别(或技术领域)	职业资格或职业技能等级证书举例
旅游大类 54	餐饮类 5402	餐饮业	餐饮服务人员	餐饮管理; 烹饪产业一线技术工作岗位; 技术研发生产工作岗位	中(西)式烹饪师、中(西)式面点师、公共点菜师、健康管理师等

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业依据烹饪行业发展需要, 培养理想信念坚定, 德、智、体、美、劳全面发展, 适应生产、建设、服务、管理等第一线需要, 具有良好的职业道德和职业素质, 掌握现代烹饪、食品营养、餐饮管理等基本知识和技术技能, 具备良好的思想素质和职业道德, 具有综合实践能力和创新能力、德技并修、全面发展的高素质技术技能人才。

(二) 培养规格

1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度, 在习近平新时代中国特

色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维、全球视野；

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；

(7) 能够掌握基本的现代烹饪、面点制作、餐饮产品开发与创新等服务和基层管理技能。

2. 知识。

(1) 掌握必要的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 熟悉中西方餐饮文化。

(3) 掌握饮食营养与卫生安全知识。

(4) 掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式烹饪和面点工艺。

(5) 掌握餐饮企业管理、营销、研发以及策划等相关知识。

(6) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

3. 能力。

通用能力：口语和书面表达能力，解决实际问题的能力，终身学习能力，信息技术应用能力，独立思考、逻辑推理、信息加工能力等。

专业技术技能：

(1) 具备现代餐饮烹饪设备管理的基本知识，以及具备现代餐饮烹饪设备的使用与日常维护能力。

(2) 知晓现代餐饮烹饪产业运行过程中各个岗位领班、主管的工作职责和各个工作岗位的工作流程。具有一定的督导层管理能力，具有一定的组织能力，有较强的团队协作精神。

(3) 具有较好的外语口语交流能力，具有运用专业术语沟通的能力。

(4) 具有现代餐饮烹饪产业管理能力；具有产品创新销售理念和管理的能力。

(5) 掌握现代餐饮烹饪企业各个出品的制作规范和标准，具备产品研发和设计、产品质量监督以及控制能力。

(6) 具有运用所学知识、技能以及自身素质综合的发展能力。

六、课程体系

主要包括公共基础课程和专业课程。

(一) 公共基础课程

1. 《思想道德修养与法律基础》

按照 2005 年中宣部、教育部关于思想政治理论课课程改革的要求，于 2006 年在我院实施的一门思想政治理论课新的课程。是学院各专业的公共基础课，也是教育部规定的我国高校本专科学生在校期间必修的课程，是高校思想政治理论课的核心课程，是对大学生进行思想政治教育的主阵地和主渠道。本课程对实现学院各专业的人才培养目标，促进学生成长成才和终身发展都具有重大价值和意义。

2. 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》

是我院各个专业的学生都必修的一门思想政治理论课。开设这门课的目的，是为了帮助大学生系统掌握中国化马克思主义的形成发展、主要内容和精神实质，不断增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信和文化自信，坚定中国特色社会主义理想信念，培养合格的社会主义建设者和可靠的接班人。

3. 《形势与政策》

是高职院校思想政治理论课的主干课程，是学院各专业各年级学生必修的一门公共基础课，具有不可替代的重要作用。依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”，结合当前国际国内形势以及高职教育改革形势和高职学生成长的特点而开设。在介绍当前国内外经济政治形势、国际关系以及国内外热点事件的基础上，阐明了我国政府的基本原则、基本立场与应对政策。该课程采用专题式的教学方法。

4. 《体育与健康》

是我院各类专业开设的一门公共基础课。本课程开设的根本目标是增强学生体质健康水平，激发学生参与体育活动的兴趣，培养学生终身参与体育锻炼的意识和习惯，树立健康第一的理念。结合专业特点，通过开设健美操、太极拳、田径、排球等课程，培养学生坚强的意志品质，加强情绪调节能力，增强团结协作意识，学习鉴赏美、创造美的能力，形成积极向上、乐观开朗的生活态度。

5. 《实用英语》

以培养旅游岗位所需的职业素质和英语应用能力为目标，以职业需求为主线构建教学内容，结合旅游专业需求教学，加强课程内容与专业课程如旅游英语等的衔接，使学生掌握英语基础知识及旅游英语词汇句式、提高旅游职场中听、说、读、写、译等技能、提高人文素养和跨文化交际意识、增强就业能力和可持续发展能力。

6. 《大学语文》

是餐饮类专业必修的一门公共基础课。根据高职教育人才培养工作要求，本课程采用文学专题讲授呈现教学内容，通过阅作家生平感受人格之美，读优秀作品感知汉字之美，品古今华章感悟文章之美，鉴中外杰作领略思维之美，在阅读、思考、讨论、辨析、实践中，吸收作品精华，拓宽文化视野，强化文化认同，激发创新思维，增厚职业素质。

7. 《创新创业教育》

是我院各专业开设的一门基础能力课。从通俗易懂的、与实际联系紧密的创新创业相关知识入手，培养学生掌握基本的创新与创业的概念，进而引发创业意识与创新精神、创业者特质与创业素质研究、市场与创业机会，引导学生从本专业技能出发，积极开发并参加创新创业项目。

8. 《计算机应用基础》

是一门工具类基础课程，通过计算机的基本工作原理、软硬件构成、信息数字化技术、办公自动化技术、网络基础与 internet 应用技术、多媒体技术与应用和信息安全，重点要求学生学会基本的计算机操作与应用，为今后的实践软件应用打基础，从理论和实践两方面加强学生的计算机和信息技术认知水平。

9. 《国学基础》

是公共基础课程的选修课，主要是培养学生对中国传统文化的兴趣，通过学习与熏陶，了解中国文化传统的内涵，并根据需要掌握基本的工作文本的写作格式与要求，为今后的学习与工作实践打造综合素质。

10. 《烹饪美学》

是公共基础课程的选修课，主要是学生通过对美学基础知识、鉴赏及烹饪方面应用的学习，初步具有欣赏美、创造美的素质，培养对美术的分析、辨别、比较能力，为今后的学习与工作实践打造综合素养。

11. 《中国名菜名点赏析》

通过对中国名菜名点的欣赏、了解，以及制作流程、美化、营养的学习与观摩，从而培养学生对美的菜品的分析、辨别、比较能力，有助于学生转变思维模式，适

应消费者需求及对菜品品质与美的不断追求。

12. 《中国传统文化》

是餐饮类专业开设的一门公共选修课。本课程以专题讲授中国传统文化精萃，旨在使学生了解中华民族文化主要精神，理解和认识中国传统文化的优秀要素和思维方式，提高文化理解力，厚植爱国主义情操，增强建设新时代中国特色社会主义的历史使命感和责任意识，不断提升职业素质。

13. 《演讲与口才》

是餐饮类专业开设的一门公共选修课。本课程以社交口才、求职面试口才、谈判口才、演讲技巧、辩论技巧五个板块为主要教学内容，旨在使学生了解口语交际的重要作用、基本原则和习得方法，力求让不同专业的学生掌握贴近未来工作岗位与日常生活实践所需要的基本表达技巧和方法，并形成良好的交际意识和习惯。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。

1. 专业基础课程

（1）《烹饪概述与原料认知》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业基础课。通过概述与认知的学习，让学生了解专业的现状和发展前景，以及专业相关的原料知识、设备知识、代表产品和代表企业等知识和内容，从而培养学生对烹饪工艺与营养专业认知和学习兴趣，为后期专业知识的学习埋下伏笔和树立专业学习信心以及崇尚职业、传承工匠精神。

（2）《烹饪基础》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业基础课。通过对烹饪视觉艺术的了解认知，让学生在艺术美学中感受烹饪工艺与营养的艺术魅力，从而利用艺术美学调动学生对专业的认知和专业学习的积极性，让学生自觉投入烹饪事业发展中，传承中国烹饪技艺与艺术。

（3）《中国饮食文化与艺术》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业基础课。通过对中国饮食文化与艺术了解认知，让学生在文化和艺术中感染中国美食的文化和艺术魅力，从而使学生提高对专业的认知度和专业学习兴趣，使其对专业学习树立自我专业成就感和专业工匠精神。

（4）《营养学概论》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业基础课。通过对营养学基本概论的学习，包括营养基础知识、营养分类、营养对人体的作用从而对营养有一个基本的了解和认知。使其在本专业的学习和运用过程中构建一套科学营养学原理，树立良好健康的职业操守。

(5) 《服务意识塑造》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业基础课。通过树立优质客户服务意识、客户服务的层次与衡量标准、客户服务偏好、客户期望及服务技巧等内容学习与训练，分享、学习、讨论实践案例，帮助学生掌握先进的客户服务理念、管理模式和服务技巧，树立“以客户为中心”的理念，养成时刻站在客户立场上思考问题的习惯，学会运用有效的服务技巧指导行为。

(6) 《食品安全与法规》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业基础课。主要介绍食品的安全标准和标准化，以及国内外食品标准和相关的法律法规体系，通过学习，使学生掌握食品标准、标准化、法规、认证等基本概念，了解并熟悉我国和发达国家的食品法律法规体系、标准体系，食品质量管理体系、食品认证程序和要求等，提升分析和处理食品违标违法事件的基本能力。

(7) 《烹饪营养》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业基础课。通过人体需要的营养素、烹饪原料的营养价值、烹饪加工对原料营养价值的影响、合理烹饪的方法、烹饪营养与健康的一般知识等内容的学习及实践训练，要求学生了解并掌握营养学方面的一般知识，学会用营养学的知识来指导烹饪及营养工作。

(8) 《烹饪专业英语》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业基础课。从开发职业技能、提高劳动者素质、增强劳动者就业能力和工作能力出发，为该专业学生提供必要的英语交际能力，能用英语介绍中式菜肴的名称及烹饪步骤，以使中国餐饮事业有机地和国际餐饮事业接轨，从而将中式烹饪技艺推向世界。

(9) 《刀工技巧》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业基础课。是烹饪工艺与营养专业的一门专业课。通过刀工练习的基本原则和特点、刀工理论知识、基本加工技能等内容的学习与实际操作，培养学生了解中餐刀工成品的常用品种、各品种的规格及标准，掌握实际操作的技能，并具有把理论知识和基础技能运用于菜肴制作的能力，能够正确

分析和有效解决生产过程中遇到的难题。

2. 专业核心课程

(1) 《菜肴制作技术》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课。通过菜肴制作的了解和认知,掌握菜肴制作烹饪方法、烹饪味型、刀工成型、火候、烹饪特点等内容,从而通过菜肴制作进行折射其中国烹饪菜肴整体制作技术,构建一整中式菜肴制作体系和原理。

(2) 《面点工艺与制作技术》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课。本课程根据烹饪行业岗位的任职要求,以国家中式面点师职业资格要求为依据,以面点职业岗位需求分析为基础,通过面点制作基础知识、面点原料的选择、面点设备和工具的使用、面点面坯调制、面点制馅工艺、面点成形工艺、面点熟制工艺、面点风味的形成、面点的组合与运用、保健面点制作工艺等内容及工艺流程的学习及操作,培养了解和掌握面点工艺的基础理论和基础知识,掌握各类面点制作的核心技能,从而达到岗位职责所必备的基本职业能力。

(3) 《烹饪视觉艺术》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课。通过烹饪色彩构成、烹饪图案构成及形式美法则、烹饪食品与器具的造型艺术,饮食环境的美化艺术等内容的学习,了解烹饪活动中美的创造、人们的审美意识与烹饪文化的内在联系,使餐饮活动既具有烹饪食用价值又体现出烹饪的审美文化价值,充分把握中国烹饪的色、香、味、形、器五大属性,让食者进行美的艺术享受的同时,增加美的食欲享受,以提高、拓展烹饪工作者的审美能力、创新能力。

(4) 《食雕艺术与菜肴装饰》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课。通过食品雕刻的相关基础知识、基本原理,食品雕刻的基本要求和半成品、成品的保存方法、菜肴装饰的原则与流程等内容的学习,掌握食品雕刻原料特性及选材方法,能够熟练掌握常用手法和刀法,提升学生食品雕刻与菜肴装饰的文化品位、审美意识、创新意识以及操作技能、实际运用能力。

(5) 《餐饮管理实务》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课。通过学习餐饮业的科学管理方法、内容,学生系统地掌握餐饮管理的市场营销、经营计划、原材料采购、产品生产销

售服务、宴会经营和食品展销等管理理论与方法，以及餐饮服务应具备的各种技能和服务程序。

（6）《人群营养与配餐》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课。主要是通过对营养素、人体体格检查、营养配餐的调整以及中国居民膳食指南等方面的学习和操作来促进学生掌握营养调查与分析的方法、准确推荐合理营养搭配及标准膳食营养搭配方案，能够给个体和群体编制食谱，并在此基础上对一定的特殊人群进行营养指导。

（7）《现代快餐开发与流程控制管理》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课。主要是通过对快餐种类、特点、开发流程及流程控制等方面的学习和实际操作来促进学生掌握相关知识，学会相关现代快餐开发与流程控制注意事项、程序、重点等，能从事基础工作并在此基础上为创新创业打下扎实的基础。

3. 专业拓展课程

（1）《烹饪工艺与营养专业创新创业》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业拓展课。从通俗易懂的、与实际联系紧密的创新创业相关知识入手，培养学生掌握基本的创新与创业的概念，进而引发创业意识与创新精神、创业者特质与创业素质研究、市场与创业机会，逐步深入到创业管理、创业计划与资源整合内容的训练，引导学生从本专业技能出发，积极开发并参加创新创业项目。

（2）《宴席设计实务》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业拓展课。从宴席发展概述、现代宴席的格局与分类、宴席业务部门的组织管理、宴席菜品与菜单设计、宴席酒水设计与服务、主题宴席场景及餐台设计、宴席服务设计、宴席业务经营管理、宴席接待业务的综合管理、特色宴席菜单实例、主题宴席综合策划等内容学习入手，培养学生的实际应用能力和水平，使学生能研制开发设计各种不同类型的宴会设计，激发学生的创造思维。

（3）《药膳制作》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业拓展课。运用医学、药学、营养学、食品学和烹饪学等有关知识和操作技能，从专业的中医药膳制作工艺知识和膳食常用制作方法学习入手，培养学生学习和研究药物和膳食结合，应用于强身健体、防治疾病、延年益寿。

（4）《餐饮产品研发设计》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业拓展课。通过对产品研发设计流程的了解，以及标准化制作意义的掌握，从而培养学生研发设计和产品标准制作，以及让学生转变思维模式，适应现代工业化发展趋势。

（5）《餐饮品牌营销与策划》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业拓展课。从品牌创立、管理、营销策划等相关内容的学习入手，结合餐饮企业的特点和要求，培养学生具有良好的敬业精神和创新意识，具有现代销售管理等一系列管理知识和产品营销、策划、运作的技巧，能利用电子商务和网络技术进行餐饮行业市场调查、预测分析、市场开发、商务洽谈、产品促销、营销策划等实践能力。

（6）《饮食消费心理》

是烹饪工艺与营养专业的一门专业拓展课。通过学习消费心理学的相关知识，通过分析消费者在饮食中发生的一切心理活动，以及由此推动的行为动作，包括消费者观察、搜集食品信息、选择品牌、决策购买、购买及就餐过程中形成的心理感受和心理体验，提升分析研判能力，强化向餐饮企业提供信息反馈、建议及创新方面的能力。

4. 实践性教学环节

主要包括军训、入学教育与安全教育、认识实习、跟岗实习、顶岗实习、实践性毕业论文（设计）指导答辩、就业指导与毕业教育等环节。

七、教学进程总体安排

1、各教学环节总周数分配表（单位：周）

项目	第一学年		第二学年	
	第 1 学期	第 2 学期	第 3 期	第 4 学期
学期总周数	20	21	20	20
1. 课内教学	14	17	12	
2. 认识实习				
3. 跟岗实习		2		
4. 顶岗实习			6	18
5. 实践性毕业论文（设计） 指导答辩				1
6. 就业指导与毕业教育				1
7. 复习、考试	2	1	1	
8. 机动	1	1	1	

2、烹饪工艺与营养专业 3+2 教学进程总体安排表（单位：学时）

教学课程			课程学时数		考核类别		
课程类别	序号	课程名称	合计	其中		考试课	考查课
				理论教学	实践教学		
公共基础课程	必修课	1 思想道德修养与法律基础	48	42	6		①
		2 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	48	16		②
		3 形势与政策	40	40			
		4 体育	60	28	32		①②
	限定选修	1 职业发展与就业指导	38	8	30		③
		2 实用英语	64	64		①	
		3 创新创业教育	32	16	16		③
		4 烹饪美学	36	12	24		③

课	5	中国名菜名点赏析	36	12	24		③
	小 计		466	318	148		
公 选 课	1	世界政治经济与国 际关系	18	18	0		②
	2	演讲与口才					
	3	中国传统文化					
	4	沟通技能					
	5	山西文化与晋商精神 传承					
	6	社交礼仪					
	7	中国文化欣赏与实训					
小 计		18	18	0			
专 业 基 础	1	服务意识塑造	48	30	18		①
	2	食品安全与法规	56	36	20		①
	3	刀工技巧	48	24	24		①
	小 计		142	90	62		

教学课程			课程学时数			考核类别		
课程 类别	序 号	课 程 名 称	合 计	其 中		考 试 课	考 查 课	
				理 论 教 学	实 践 教 学			
专 业 课 程	专 业 核 心 课 程	1	菜肴制作技术	56	28	28	②	
		2	面点工艺与制作技术	48	24	24	②	
		3	烹饪视觉艺术	48	32	16	①	
		4	食雕艺术与菜肴装饰	36	18	18	③	
		5	餐饮管理实务	56	36	20	②	
		6	人群营养与配餐	36	18	18	③	
		7	现代快餐开发与流程 控制管理	48	16	32		②
	小 计		318	172	156			
	专 业 拓 展 课 程	1	烹饪工艺与营养专业 创新创业	34	22	12		①
		2	宴席设计实务	48	20	28		②
		3	药膳制作	34	22	12		③
4		餐饮产品研发设计	48	28	20		①	

		5	餐饮品牌营销与策划	48	28	20		③
		小 计		212	120	92		
		1	认识实习	60	0	60		
		2	跟岗实习	60	0	60		
		3	顶岗实习	720	0	720		
		4	实践性毕业论文（设计）指导答辩	30	0	30		
		5	就业指导与毕业教育	30	0	30		
		小 计		900	0	900		
		合 计		2056	718	1338		

3、各类课程结构分配比例表

课程类别		课程门数	学时数			
			学时	理论教学	实践教学	占总学时比例
公共基础课程	公共基础课程	10	484	336	148	23.5%
专业课程	专业基础课程	3	142	90	62	10.9%
	专业技能课程	7	318	172	156	15.5%
	专业拓展课程	5	212	120	92	9.3%
	综合实践	5	900	0	900	40.8%
	合 计	30	2056	718 (34.9%)	1338 (65.1%)	100%

在总学时 2056 学时中，实践教学 1338 学时，占总课时数的 65.1%。

八、实施保障

（一）师资队伍。

本专业组建了一支专兼结合的教学团队。配置专兼职教师 12 人，其中：高级职称教师 2 人；具有“双师”素质教师 5 人；具有研究生学位以上教师 8 人。

（二）教学设施。

1. 校内实训基地

为了加强工学结合人才培养模式改革，适应专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接的课程体系开发，本专业依托校内经理学院招待所和培训餐厅，建成了 2 个校内实训室。

2. 校外实训基地

与省内外多家五星级酒店和餐饮企业签订了校企合作协议，利用校外实训基地进行现场教学、实习、教师锻炼，既弥补了学校教学资源的不足，同时让学生感受真实的职场氛围，加强了职业素养的养成。

（三）教学资源

1. 教材资源

烹饪工艺与营养专业教材选用的是高等职业教育十三五、十四五规划教材、工学结合的行业标准教材、校企合作开发的特色教材、理论学习的拓展教材等。

2. 参考资源

其他版本餐饮类教材，《旅游学刊》、《中国旅游报》、《饭店世界》、《东方美食》、《烹饪艺术家》、《餐饮经理人》、《中国烹饪》等报刊杂志，各类相关出版社出版的餐饮类书籍等等。

3. 信息化资源

世界各级政府酒店网站、酒店行业企业网站、餐饮行业企业网站、高职高专精品课程网站等。

（四）教学方法。

本专业坚持因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学、情景教学、互动教学等方法，坚持学中做、做中学。

（五）学习评价。

本专业坚持创新评价体系，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。定期通过教研会议、听课评课等加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

（六）质量管理。


本专业建立健全了院系两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

九、毕业要求

序号	项 目	具体内容	备注
1	课程要求	全部考核通过	
2	认识实习、跟岗实习、顶岗实习	全部成绩通过	
3	毕业论文（设计）答辩	通过	

4.专业主要带头人简介

姓名	袁丽华	性别	女	专业技术职务	副教授	学历	硕士研究生
		出生年月	1969.7	行政职务	教务处处长	双师素质情况	是
学历、学位获得时间、毕业学校、专业	1991.7 山西师范大学中文系汉语言文学专业，文学学士学位 2006.6 山西师范大学教育学硕士学位						
主要从事工作与研究方向	主要从事旅游管理专业教学、实训、科研等工作；高职院校教育教学管理工作 研究方向：旅游管理 旅游文化						
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 13 篇；出版专著（译著等）5 部。							
获教学科研成果奖共 项；其中：国家级 项，省部级 8 项。							
目前承担教学科研项目共 项；其中：国家级项目 项，省部级项目 4 项。							
近三年拥有教学科研经费共 0.5 万元，年均 万元。							
近三年授课（理论教学）共 600 余学时；指导毕业设计共 35 人次。							
最具代表性的教学科研项目 和成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	《山西景点导游》	山西省省级精品课程 2009 年			课程负责人	
	2	《山西地方文化》	山西省省级精品资源共享课 2013 年			课程负责人	
	3	山西省“双师型”教学名师、山西省“双师型”优秀教师	山西省教育厅 山西省劳动竞赛委员会 2012 年 山西省教授协会 2018 年			山西省劳动竞赛委员会个人二等功	
		高职旅游管理专业“三四七”模式的构	中文核心《教育理论与实践》2014 年			独撰	
	4	高职院校旅游管理专业人才培养特色初探	中文核心《教育理论与实践》2012 年			独撰	
	5	“互联网+RV 技术”下的山西文化旅游直播互动体验平台建设研	山西省艺术规划课题 2018 年			第一参与	
6	《导游祁县晋商大院》	山西人民出版社 2008 年			第一著者		

最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	全国导游资格考试	山西省旅游局	2005 至今		主考官	
	2	教师教学基本功大赛、中职学校技能大赛	山西省教育厅、省工会	2017 年至今		大赛评委	
	3	旅游行业规划、专题培训、人才培养、导游大赛、课题研究等	山西省旅游局、山西省旅游培训中心	2007 年至今		主要参与	
	4	山西旅游文化、晋商文化、山西地方文化、山西乡村旅游产业的提升、新时代山西全域旅游的发展等专题课程	山西省旅游局、山西省旅游培训中心、山西文旅集团、山西省发改委	2011 年至今		主讲教师	
	5	援疆地旅游人才培养表现突出者表彰	山西援疆指挥部	2015 年至今		主讲培训师	
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	中国旅游文化	学院旅游管理专业学生	年平均 50 人	每学期 48 课时	专业核心课程	学生二年级第二学期
	2	山西地方文化	学院旅游管理专业学生	年平均 50 人	每学期 48 课时	专业核心课程	学生二年级第一学期
	3	导游才艺训练	学院旅游管理专业学生	年平均 50 人	每学期 28 课时	专业基础课程	学生二年级第二学期
	4	山西景点导游	学院旅游管理专业学生	年平均 50 人	每学期 48 课时	专业核心课程	2005—2010 年
教学管理部门审核意见	情况属实						 签章：霍小芳

注：需填写二至四人，每人一表。

专业主要带头人简介

姓名	史建强	性别	男	专业技术职务	副教授	学历	硕士研究生
		出生年月	1976 .02	行政职务		双师素质情况	是
学历、学位获得时间、毕业学校、专业		2009年6月获得山西大学工商管理硕士					
主要从事工作与研究方向		酒店管理、旅游人类学					
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 2 篇；出版专著（译著等） 1 部。							
获教学科研成果奖共 项；其中：国家级 项，省部级 项。							
目前承担教学科研项目共 项；其中：国家级项目 项，省部级项目 项。							
近三年拥有教学科研经费共 万元，年均 万元。							
近三年授课（理论教学）共 600 余学时；指导毕业设计共 30 余 人次。							
最具代表性的教学科研项目和成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	文化产业与旅游产业发展互动研究	CSSCI；北大中文核心			1	
	2	旅游经济开发中文化交流的障碍与对策探讨	CSSCI 扩展板；北大中文核心			独撰	
	3	前厅服务与管理	“十二五” 职业教育规划教材			副主编	
	4	旅游前沿问题研究				独著	
最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	整理县域历史文化资源与发展县域文化产业关系研究	山西省哲学社会科学规划办公室	2013.11— —2015.07	5000	第三部分	
	2						
	3						
	4						
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	现代酒店营销技术	2020 级酒店专业	27	64	专业核心课	2020—2021 第二学期

	2	酒店领班实务	2021 级酒店班	52	48	专业拓展课	2021—2022 第二学期
	3	酒店连锁门店运营管理	2022 级酒店班	52	48	专业拓展课	2021—2022 第二学期
	4						
教学管理部门审核意见	<p>情况属实</p> <p>签章: 霍小芳</p>						



注：需填写二至四人，每人一表。

5.教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	所学专业	学历、学位情况	职称	双师素质情况（职业资格证书及等级）	拟任课程	专职 / 兼职	现工作单位（兼职教师填写）
1	袁丽华	女	50	汉语言文学	硕士	副教授	山西省“双师型”教学名师、山西省“双师型”优秀教师、导游资格考试专家评委	山西地方文化、中国饮食文化与艺术	专职	
2	史建强	男	42	旅游管理	研究生学历，硕士学位	副教授	导游资格证书（初级）；导游人员考试口试考评员	烹饪概述与原料认知；餐饮品牌营销与策划	专职	
3	李旭琴	女	41	旅游管理	研究生学历，硕士学位	讲师	高级普通话导游	烹饪基础；食品安全与法规	专职	
4	李长荣	女	51	旅游管理	管理学硕士，本科学位	讲师	高级礼仪培训师、高级心理培训师	服务意识塑造；烹饪工艺与营养专业创新创业	专职	
5	黄娟	女	36	旅游管理	管理学硕士，本科学位	讲师	中级普通话导游	中国饮食文化与艺术	专职	
6	罗长欣	女	37	外国语言学及应用	文学硕士，硕士学位	讲师	初级英语导游	面点工艺制作与技术	专职	
7	周媛	女	38	旅游管理	管理学硕士，硕士研究生	讲师	高级营养师	营养学概论；烹饪专业英语	专职	
8	张铁梅	女	44	旅游管理	硕士研究生，硕士学历，博士在读	讲师	导游资格证、星级酒店评审员	烹饪视觉艺术；饮食消费心理	专职	

9	鲁欣	男	35	旅游管理	硕士研究生，硕士学历，博士在读	讲师	中级旅游经济师	药膳制作；菜肴制作技术	专职	
10	李娜	女	35	设计艺术	硕士研究生，硕士学历	讲师	全国人力资源管理师三级	食雕艺术与菜肴装饰；餐饮管理实务	专职	
11	张禾	女	33	民俗学	硕士研究生，硕士学历	讲师		现代快餐开发与流程控制管理；餐饮产品研发设计与标准	专职	
12	王海霞	女	33	民俗学	硕士研究生，硕士学历	助教		烹饪营养；人群营养与配餐	专职	

注：可续页。

6.主要课程开设情况表

序号	课程名称	课程总学时	课程周学时	授课教师	授课学期
1	烹饪概述与原料认知	48	4	史建强	1
2	烹饪营养	48	3	王海霞	2
3	中国饮食文化与艺术	56	4	黄娟	2
4	餐饮产品研发设计与标准化	48	3	张禾	3
5	食品安全与法规	56	4	李旭琴	3
6	烹饪专业英语	112	4	周媛	3、4
7	面点工艺制作与技术	48	3	罗长欣	4
8	菜肴制作技术	56	4	鲁欣	4
9	饮食消费心理	48	3	张铁梅	4
10	餐饮管理实务	56	4	李娜	4
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

7.专业办学条件情况表

专业开办经费金额（元）		100 万		专业开办经费来源		学校自筹及合作企业投入	
本专业专任教师人数	12	副高及以上职称人数	2	校内 兼职教师 数	3	校外 兼职 教师 数	4
可用于新专业的 教学图书(万册)	3	可用于该专业的 仪器设备数	50 (台/件)		教学实验 设备总价 值 (万元)	60	
其它教学资源 情况	可以利用学院食堂、培训餐厅、校企合作单位设施设备地开展实操						
主要 专业 仪器 设备 装备 情况	序号	专业仪器设备名称	型 号 规 格		台(件)	购入 时间	
	1	双层工作台	1000×300× 800；1450× 600×800；		3	201906	
	2	保鲜工作台	1500×500× 800		2	201906	
	2	四层货架	1500×500× 1600		2	201906	
	3	米面架	1200×500× 450		1	201906	
	4	冰柜	四门、六门		2	201906	
	5	电磁低汤炉	单眼		1	201906	
	6	电磁双眼单温灶			1	201906	
	7	灶间平台	300×1000× 800		1	201906	
	8	双门电蒸箱				201906	
	9	电饼铛	45 型		1	201906	
	10	电烤箱	WFC-204D		1	201906	
	11	搅拌机	20 型		1	201906	
	12	和面机	25 型		1	201906	
13	木面案工作台	1500×800× 800		1	201906		

	14	双通荷台	1800 × 800 × 800	1	201906
	15	凉菜架		1	201906
	16	摆台餐具		2	201906
	17	电磁大锅灶	1100 × 1150 × 800	1	201906
	18	电蒸箱	24 层	1	201906
专业 实习 实训 基地 情况	序号	实训基地名称	合作单位	校内/外	实训项目
	1	综合实训室		校内	演示及实操
	2	山西汉唐之星酒店有限公司		校内	演示及实操
	3	龙山农家乐实训基地		校内	实操
	3	海外海餐饮集团有限公司		校外	实操
	4	浙江开元酒店管理股份有限公司		校外	实操
	5	山西大酒店		校外	实操
	6	太原万达文华酒店		校外	实操
	7	铂尔曼酒店		校外	实操
	8	晋祠宾馆		校外	实操

8. 申请增设专业建设规划

为了更好地落实学院“十四五规划”，根据国家和省有关文件精神及业务规范要求，结合学校实际，制定烹饪工艺与营养专业建设规划。

一、基本定位与培养模式

（一）指导思想与目标要求

全面贯彻党和国家的教育方针，以服务为宗旨、以就业为导向、以高等应用型人才教育为主体、以内涵建设为重心、以专业建设为龙头、以教学科研为基础、以队伍建设为关键、以改革创新为动力、以思想工作为保障，树立现代教育理念，深化教学改革，加强校企合作，推行工学结合，实施素质教育，创新人才培养模式，提高人才培养质量；为山西经济发展培养面向餐饮业的生产、服务、管理第一线需要的高素质技能型、管理型人才。

根据学校总体的发展规划要求，特制订本规划，在办学规模、教研、师资队伍建设等方面提出一些切实可行的建设规划目标，通过努力，实现烹饪工艺与营养专业的良好发展。

（二）基本情况与专业定位

烹饪工艺与营养专业是我院根据山西省经济建设以及当今社会经济、餐饮业发展对烹饪工艺与营养从业人员的特别需求而设置的。烹饪工艺与营养专业是根据山西省以及当今社会、经济发展对烹饪工艺与营养从业人员强大需求而设置的。经过广泛的调研，并邀请餐饮业的行政总厨、厨师长、经理等担任烹饪工艺与营养专业的管理委员会委员，组织专家进行深入的分析、讨论，最终确定烹饪工艺与营养专业的定位是培养具有高职知识水平，又有烹饪工艺与营养高级技能的，生产、服务第一线急需的高素质技术应用型人才，职业能力培养是其核心，生产一线及管理是其岗位。

其建设宗旨为：以市场为导向、以就业为指导、在服务为中心，在小校区办好大专业、将大专业办成强专业。

（三）人才培养与教学模式

烹饪工艺与营养专业以培养能适应社会餐饮发展的一专多能型人才为目标，为山西省建设培养大批烹饪工艺与营养高等应用型操作能手，服务于烹饪工艺与

营养行业的生产、管理、服务第一线。

学院本专业的人才培养与教学模式，将紧紧围绕培养目标与职业需求，紧密结合山西省经济建设的需求特点，紧贴社会实际及毕业生就业岗位要求，不断调整教学内容和教学方法，实施以“校企合作、工学融合、知行合一”的人才培养模式，制订学校烹饪工艺与营养专业的人才培养方案，以培育学生职业素质为出发点，以提升学生职业技能为落脚点，以就业需求为教学导向，以产业调整为教学改革动力，实现烹饪工艺与营养专业毕业生的“双证率”和对口就业率达 95% 以上的人才培养目标，并在综合素质方面受到就业单位的普遍好评与认同。

二、专业建设目标

(一) 人才培养目标

烹饪工艺与营养专业以培养能适应社会餐饮发展的一专多能型人才为目标，为山西省建设培养大批烹饪工艺与营养高等应用型操作能手，服务于烹饪行业的生产、管理、服务第一线。

学院本专业的人才培养与教学模式，将紧紧围绕培养目标与职业需求，紧密结合山西省经济建设的需求特点，紧贴社会实际及毕业生就业岗位要求，不断调整教学内容和教学方法，实施以“校企合作、工学融合、知行合一”的人才培养模式，制订学校烹饪工艺与营养专业的人才培养方案，以培育学生职业素质为出发点，以提升学生职业技能为落脚点，以就业需求为教学导向，以产业调整为教学改革动力，实现烹饪工艺与营养专业毕业生的“双证率”和对口就业率达 95% 以上的人才培养目标，并在综合素质方面受到就业单位的普遍好评与认同。

(二) 教学内容与课程体系

烹饪工艺与营养专业的人才培养方案以“市场为导向，技能为驱动，产品为结果”，其内涵是以职业、岗位、工作为基本依据设置“做中学，学中创，创中产”高职教育教学模式，其实质是既满足社会对人才的整体需求，又满足学生自我发展的个人需求。按照直面就业、对接行业、强化服务、重在能力、衔接考证、兼顾拓展的学习目标，采用“教学做”一体化的课程设计，从新生入学开始至毕业走向社会之前，建立“专业认知+专业技能+职业拓展”专业学习三步走，最终以专业认知教学、专业基本技能训练、管理能力培养、岗位模拟四个阶段，以及职业岗位化、知识模块化、技能模拟化及顶岗实习的四个层次实践训练体系开展

人才培养。

（三）实践教学

烹饪工艺与营养专业教学，改变传统烹饪工艺与营养专业教学中以课堂理论教学为中心、或理论与实践相脱离的模式，紧紧围绕岗位技能需求这个核心，建立“理实一体化”的教学理念。按照职业能力的需要设计培养技能，构建以岗位需求为本，具有模块化、进阶式、组合型特征的烹饪工艺与营养技能实践教学体系，强化实践技能培养的主导作用。

一是要以任务为驱动目标，实施项目型课程的教学方法。每门课程设置若干课程项目，每个项目有特定的任务。通过这种教学模式，让学生以菜点制作任务项目以及菜肴装饰制作的承担者的角色完成课程的理论学习，掌握技能，最后又以综合性任务来考核掌握专项技能的程度和水平。

二是要充分保证实践教学的执行到位，人人动手。烹饪工艺与营养专业的实训室实行全天候的开放制度，安排实训指导人员值班开放实训室，最大限度保障实训实操的需求。

三是烹饪工艺与营养专业实行实习与就业挂钩。在学生下企业实习之前召开招聘会，落实学生的就业意向，在实习过程中进行双向选择，从而对于提高实习效果起到良好的促进作用。

四是烹饪工艺与营养专业学生不仅要掌握扎实的实践技能，而且要大力鼓励学生考证竞级，获得烹饪工艺与营养专业相匹配的职业资格证书，以便较好地适应职业岗位技能要求。

（四）师资队伍建设

加强企业的交流与合作力度，采取“走出去”（外出学习、参加业务培训、到企业实践等）与“请进来”、校企共建师资队伍的方式，培养和聘请在行业有影响、职教理念先进的专业带头人；培养一支懂管理、熟工艺、会操作的“双师型”骨干教师队伍。

1、专业带头人与骨干教师队伍建设

（1）专业带头人

选拔熟悉烹饪专业技术和高职教育规律、实践经验丰富、教学效果好、在行业有一定影响、具有高级职称的“双师”教师作为专业带头人，并采取外派学习、

到企业挂职锻炼、参加国内外学术会议、资助产学研项目等形式进行培养。专业带头人全面负责本专业教学改革与建设工作。

(2) 骨干教师

选拔并培养熟悉烹饪专业和高职教育规律、教学效果好、具有中级及以上职称的“双师”教师作为骨干教师。并采取外派学习、高校进修或企业培训、资助产学研项目或教研项目等形式进行培养。骨干教师要全面参与专业教学改革与建设，负责课程建设工作。

2、“双师结构型”教师队伍建设

抓好“双师结构型”专业教师队伍的建设，提高中、青年教师的技术应用和实践能力，使他们既具备扎实的基础理论和较高的教学水平，又具有较强的专业实践能力和实际工作经验，整体上提升专业教学团队的技术水平。

(1) 建立和完善教师到企业实践制度。

专业教师到实习基地顶岗学习，从事操作实践活动，熟悉工艺过程，参与项目开发、经营管理和课题研究等，增加专业知识，提高专业实践能力。

(2) 加强校内实践技能培训。

利用实习基地的技术条件，组织专业教师开展对外技术服务，在生产和实践中培养和提高专业师资队伍的工程实践能力和技术水平。

(3) 鼓励教师参编教材。积极推动骨干教师根据本专业核心技术及技能要求，编制适合本专业的核心课程教案、教材、实验实训指导书。

3、加强兼职教师队伍建设与动态管理

(1) 聘请行业技术专家为专业顾问，指导并参与专业改革与建设。

(2) 强化与知名企业的交流与合作力度，聘请企业技术骨干作为兼职教师，建立相对稳定的兼职教师队伍，且兼职教师要承担一定的实训教学，参与课程体系的教改。

4、储备师资

适度引进 1~2 名优秀硕士毕业生，充实专业教师队伍，做好教师资源的储备。

三、办学条件与师资力量

烹饪工艺与营养专业建立以来，学院领导不仅高度重视，而且大力支持，并

将不断加大投入力度，改善办学条件，提升师资水平，为专业建设发展提供强有力的支撑保障。

（一）师资队伍建设

目前专业教师 12 名，其中，副教授 2 人，讲师 11 人，助教 1 人。硕士以上学历研究生 12 名，在读博士 2 名，“双师型”教师比例达到 80%，均可作为专业储备师资，基本满足专业教学和教研的需求，并已形成一支结构合理、具有可持续发展能力的学术梯队。

另外，一方面也不断根据教学实践需要，引进有企业工作经历、年轻有为的能工巧匠加盟到兼职教师队伍中来；另一方面积极鼓励在职教师下餐饮企业锻炼和实习，要求专业教师尤其是青年教师每年有相应的时间下企业实践学习。

（二）实践教学条件

为更好地满足实践教学要求，烹饪工艺与营养实训室目前投资已在建设，将成为设施齐全、技术先进、环境良好的具有真实职业氛围的校内实训基地，面积达 1000 平方米，先期设备经费投入 60 万元。

（三）经费投入

学院每年都拿出一定的经费在保障正常教育教学的前提下不断加大实训设备的投入。根据需继续加大投入，增加实训设备，提高设备技术水平，以满足专业教学和建设的需要。

（四）教材与图书资料

一是根据烹饪工艺与营养专业教学特点，积极组织教师编写模块式、单元式教学的校本教材。

二是烹饪工艺与营养专业涉及很多风土人情及民俗文化，因此，学校图书室应拥有相关报刊杂志及烹饪工艺与营养专业书籍，为专业师生提供充足的参考资料。

三是烹饪工艺与营养专业要严格执行有关规定，每年征订的学生教材都采用高职适用性教材。

四、教学体系与教学管理

随着社会餐饮业的发展变化，本专业的教学与实践必须通过不断地进行改革，规范教学管理，提高教学水平，争取本院烹饪工艺与营养专业在高职教育中

品牌地位。

（一）教学内容与课程体系

烹饪工艺与营养专业的人才培养方案以“市场为导向，技能为驱动，产品为结果”，其内涵是以职业、岗位、工作为基本依据设置“做中学，学中创，创中产”高职教育教学模式，其实质是既满足社会对人才的整体需求，又满足学生自我发展的个人需求。按照直面就业、对接行业、强化服务、重在能力、衔接考证、兼顾拓展的学习目标，采用“教学做”一体化的课程设计，从新生入学开始至毕业走向社会之前，建立“专业认知+专业技能+职业拓展”专业学习三步走，最终以专业认知教学、专业基本技能训练、管理能力培养、岗位模拟四个阶段，以及职业岗位化、知识模块化、技能模拟化及顶岗实习的四个层次实践训练体系开展人才培养。

（二）教学方法与手段

烹饪工艺与营养专业重视研究和改进教学方法，根据教学对象的特点采取不同的教学手段，培养提高学生的基本知识、基本技能、基本情感。

一是积极组织专业教师开展教研活动，在教学内容、教学进度、教学要求、教学标准方面开展研讨。

二是每学期举行至少开展一次观摩课、示范课、公开课，以提高专业教师的教学水平，促进教师专业发展。

三是实行不定期的“推门听课、关门评课、公开评课”，要求教师定期自由听课1—2节，并主动交流议课评课意见。

（三）实践教学

烹饪工艺与营养专业教学，改变传统烹饪工艺与营养专业教学中以课堂理论教学为中心、或理论与实践相脱离的模式，紧紧围绕岗位技能需求这个核心，建立“理实一体化”的教学理念。按照职业能力的需要设计培养技能，构建以岗位需求为本，具有模块化、进阶式、组合型特征的烹饪工艺与营养技能实践教学体系，强化实践技能培养的主导作用。

一是要以任务为驱动目标，实施项目型课程的教学方法。每门课程设置若干课程项目，每个项目有特定的任务。通过这种教学模式，让学生以菜点制作任务项目以及菜肴装饰制作的承担者的角色完成课程的理论学习，掌握技能，最后又

以综合性任务来考核掌握专项技能的程度和水平。

二是要充分保证实践教学的执行到位，人人动手。烹饪工艺与营养专业的实训室实行全天候的开放制度，安排实训指导人员值班开放实训室，最大限度保障实训实操的需求。

三是烹饪工艺与营养专业实行实习与就业挂钩。在学生下企业实习之前召开招聘会，落实学生的就业意向，在实习过程中进行双向选择，从而对于提高实习效果起到良好的促进作用。

四是烹饪工艺与营养专业学生不仅要掌握扎实的实践技能，而且要大力鼓励学生考证竞级，获得烹饪工艺与营养专业相匹配的职业资格证书，以便较好地适应职业岗位技能要求。

（四）产学研结合

烹饪专业必须坚持以企业需求带动教学研究、以教研促进教学的产学研发展思路，在产学研发展上取得突破性发展。

通过与实习基地企业的紧密联系，了解餐饮企业对各岗位人才的需求，从而确定教研方向和定位。通过产学研合作，一方面拓宽学生就业的渠道，另一方面提高了专业的教研能力和教学水平。力争烹饪工艺与营养专业毕业生的对口就业率达 95%以上。

另外，力争拓展对外培训项目，从而实现高职学校为区域经济及社会发展提供技术服务的本职功能。

（五）考试方式：基于工作实施职场鉴定

1、改革考试模式，突出职业素养和能力的考核

对学生学习效果的评价和鉴定侧重于对职业素养和实际能力的判定。传统的终结性考核方法已不足以完整、准确反映学生对课程的掌握情况，有必要对考试模式进行改革。

（1）对理论性较强的课程，以对知识点的记忆和理解程度来判定学生的掌握情况；

（2）对实践性较强的课程，则强调对操作技能的实际掌握情况；

（3）引入企业考核方式，通过用人企业和合作单位介入，以“企业用人标准”和“职业道德标准”为考核依据对学生学习成绩进行考核和职业素质考核。

2、强化过程测试，突出鉴定性测试

由于过程测试与鉴定性测试在反映学生学习效果、引导学生综合能力的培养、促进课程的内涵开发建设和课程改革等方面具有较好的成效，在本专业核心课程中逐渐采用。特别是引入大赛的考核形式。

还将专业课程与职业资格认证进行有机结合，组织学生参加相关职业资格认证。

3、灵活弹性实习，规范顶岗实习阶段的考核

学生在校期间，根据深度的校企合作，通过分批次安排学生在企业实习，强化实践教学环节，实施过程性考核，提高学生动手能力、应用能力和社会实践能力。在学生的顶岗实习阶段，由企业指导教师、企业部门领导、学院委派实习指导教师三方共同考核，形成学生的实习阶段综合成绩。

（六）教学管理

通过学院指导、教务管理、专业执行一系列程序，建立一套较为完整的教学管理制度，并在实际教学与实践过程中得到较好地执行。

一是建立学院、教务两级教学管理系统，使教学管理机构健全，职责明确到人。在专业内，确定以教研室主任为主要负责人，建立“热菜、冷拼、面点、雕刻”等4个方面教师分管，“实践教学”、“毕业生工作”、“学生活动”、“专业资料管理”四个专业建设工作的管理方式，为教学与实践提供可靠保证。在教学过程中建立期初、期中、期末教学检查制度，听课制度，师生交流会制度，教师说课制度，学生评教、教师评学制度，专业主任及教师相互评教制度等。

二是按照教学的过程，将教学资料文件分门别类进行规范、整理归档，为教学的连续性提供支持与支撑。

三是建立运行良好的教学质量保证体系和监控机制。学院和教务处高度重视教学与实践质量监控，定期开专业教师教学例会，以提高专业教师的教学质量意识。

五、人才培养与素质教育

（一）基础理论与专业知识

烹饪工艺与营养专业在教学中注重基础理论与专业知识并重的培养模式，一方面培养学生基本的人际沟通、计划与计算能力，烹饪工艺与营养原料、营养卫

生、中西式烹饪技艺的理论与应用能力；另一方面采用模块化的课程体系将专业理论知识与专业实践技能融合贯通，打通理论与实践的界线，建立以职业技能为核心，理论为实践服务的教学思想。

（二）职业能力与素质

注重学生职业道德与职业品质的培育，让学生在学习专业技能的同时，锤炼良好的道德情操，形成尊师重教、友爱互助的校园气氛。要引导学生开展丰富多彩的活动，投身于社会公益事业，如赴农贸市场开展义工服务、为市民免费进行菜品的初加工、感恩主题活动等。通过班主任指导、团委或学生会组织开展一些积极健康向上的文体活动，如每年的元旦晚会、校运会等，为学生创造良好的校园文化气氛。

在开展专业教学的同时，努力培养学生的职业素质和能力，组织学生走访对口企业，如酒店、餐馆、农家乐、大排档等，了解企业需求，查找自身的差距，从而能摆正姿态，努力提高职业素质和能力。

在专业教师的指导下，引领学生积极参加职业技能考证。

（三）学生满意度

在专业建设与发展的过程中，要牢固树立以学生为核心的教育思想，充分保证学生个性发展。通过班主任关注学生的思想动态，及时解决学生学习、生活中出现的问题；不断强化专业教师的质量意识，提高教学水平，让学生听得懂、学得进、吃得消，及时改进教学中存在的问题；通过定期召开师生交流会，解决师生中存在的各种问题，舒缓学生的情绪，通过专业教师个别辅导、指导，培养学生的专业兴趣，提高学生的专业能力，解决部分学生“吃不饱”的现象。

（四）招生就业与社会声誉

餐饮行业的发展，必将极大地带动了烹饪工艺与营养专业人才的需求，给烹饪工艺与营养专业的学生带来广阔的就业市场和前景。因此 开办烹饪工艺与营养专业，必须抓住机遇，在招生就业方面，加大宣传力度，不断扩大招生规模，学生毕业率、双证率、就业率、对口就业率、均达到 90%以上；学生不仅基础知识扎实，而且基本技能熟练，基本实现“一步到岗”，而且深受用人单位的欢迎，让企业对烹饪工艺与营养专业毕业的学生满意率达到 90%以上。

六、专业特色与创新实践

（一）适应烹饪岗位发展变化，开展专项技能模块化教学实践。

在课程体系方面，结合专业自身的实际，以培养能适应现代餐饮技术发展需要的专业技能人才，逐步建立技术生产研发模块、管理模块以及能力激发与拓展模块的层次化体系。

（二）适时开展校企合作、工学融合、顶岗实习。

烹饪工艺与营养专业实施以中式热菜、中式面点、食品雕刻等任务为目标、工学结合的项目型课程教学模式，每门课程设置若干课程项目，且课程项目大多来源于餐饮企业案例，每个项目有特定的任务、要求、食材、预算。通过这种教学模式 让学生以烹饪项目的承担者的角色完成课程的理论学习，掌握技能，最后又以综合性任务来考核其掌握专项技能的程度和水平。通过工学结合、顶岗实习，进一步提高学生技能水平，强化学生就业意识，适应职业岗位的需要，从而深受企业的欢迎。

9. 申请增设专业的论证报告

9. 申请增设专业的论证报告

山西是具有悠久的餐饮文化底蕴的历史文化名城，多年来，山西餐饮饭店行业经历了不平凡的嬗变，实现了历史性的飞跃，为方便群众生活，繁荣市场经济，吸纳劳动就业，促进文化旅游等产业发展发挥了积极的作用，山西烹饪餐饮饭店始终努力发展，全力推进全省餐饮标准化、现代化、产业化、品牌化、规模化发展进程。在这种大环境下，设立烹调工艺与营养专业为山西餐饮行业的发展进行人才储备及投入是非常必要的。

山西经贸职业学院举办酒店管理专业 20 年，系领导先后走访了省内外相关院校，多少年来，始终保持与省市旅游行政管理部门和兄弟旅游院系的紧密联系，熟悉并掌握了烹调工艺与营养专业的办学要求。初步形成了一支适应该专业发展的专兼职教师队伍，相关院校的专业教师、校企合作酒店餐饮部门、烹饪协会的专家、能手均可聘为实训教师，对提高该专业的人才培养质量有比较扎实的基础。

大家一致认为：山西经贸职业学院对该专业就业岗位符合人才需求实际工作岗位，人才培养目标定位准确，人才培养规格符合用人单位实际操作人员规格要求；职业能力能力和典型工作任务归纳完整。已具备申办烹调工艺与营养专业的条件，同意申报该专业，并要努力培养出优秀的人才，为山西省餐饮行业的发展提供充足的高素质技术技能型人才。

2023 年 6 月 25 日

姓名	专业领域	所在单位	行政和专业职务	联系电话	签名
邵秀英	旅游管理	太原师范学院	教授；管理系副主任	13513635361	邵秀英
李雁清	旅游经济	山西大酒店	副总经理	13453168068	李雁清
王志强	烹饪	海外海餐饮集团有限公司	餐饮总监	13934249228	王志强
陈树贤	烹饪	太原富力万达文华酒店	中餐厨师长	13546454912	陈树贤
刘家华	烹饪	太原富力万达文华酒店	西餐厨师长	13872206630	刘家华
任元生	烹饪	海广餐饮管理有限公司	厨师长	13453142855	任元生
孙涛	烹饪	海广餐饮管理有限公司	厨师长	13593176567	孙涛
任荣	旅游管理	太原富力铂尔曼大酒店	人力资源部经理	13834535696	任荣
史建强	旅游管理	山西经贸职业学院	副教授	15536638695	史建强

<p>校内专业设置评议专家组织审议意见</p>	<p>申报专业具有专兼融合的双师教师团队，在市场调研的基础上，深化了产教融合和校企合作，课程体系也具有自身特色和专业提升培养的方向，符合“三二分段”专业学生的培养要求和培养条件，建议申报。</p> <p style="text-align: right;">(主任签字) </p> <p style="text-align: right;">2023年9月12日</p>
<p>学校意见</p>	<p>同意专业设置</p> <p style="text-align: right;"></p> <p style="text-align: right;">2023年9月13日</p>
<p>省级高职专业设置指导专家组织意见</p>	<p>专家签名:</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>

山西经贸职业学院

烹饪工艺与营养专业人才需求调研报告

根据专业建设任务要求，为了体现“校企合作、工学交替”的办学模式，了解餐饮行业的工作特点、人才需求的规格、学生能力以及素质的要求，掌握行业发展动向以及人才培养的目标，更好的为区域经济发展服务，2022年5月12—19日，山西经贸职业学院酒店教研室全体教师对与我校合作的实习单位进行了专项社会调研，具体内容如下：

一、调查意义

避免职业教育教学办学方向的盲目化、教学方法与手段的滞后性，开展专项调研具有很重要的意义及必要性。即针对专业的不同工种、岗位及能力的要求，直接与企业从事生产工作的一线技术骨干进行沟通，了解餐饮行业的工作特点、人才需求规格和能力素质培养情况，掌握现阶段行业特点和发展动向，了解人才培养的目标，为区域经济发展服务。

二、调查目的

通过社会调查，掌握行业和企业对烹饪工艺与营养专业的人才需求，人才规格、未来发展的需求数量、受教育的程度、对岗位能力的要求、以及相应的职业资格标准，学校培养人才的教学模式、教学课程设置、培养手段等情况做一个客观准确的判断、定位、设置，便于建设新专业、更好地为社会服务及为学生服务。

三、调查方式

专题调研：采用访谈式的调查。

四、调查步骤：

- 1、统一部署、开会沟通调研目的意义及组织形式，统一分组。
- 2、准备调查材料，拟定调查对象、调查内容等。
- 3、现场调查实际情况，详细采集多种调查信息。
- 4、汇总调查信息，完成调查报告。

五、调查时间： 2022年5月12—17日

六、调查企业：

太原海外海大酒店、太原万达文华酒店、太原富力铂尔曼酒店、山西大酒店、

青岛星河湾酒店

七、调查对象：

酒店负责人、行政总厨、厨师长、后厨主管或各级领班、人力资源总监等高层行政或技术总监。

八、调查形式：

全教研室教师每人负责一家酒店调查，分工负责、收集资料并整理汇总。

九、调研资料汇总详细报告

（一）调研内容的具体分析及说明

为了掌握行业和企业烹饪工艺与营养专业专门人才的需求、人才规格、受教育程度、岗位能力以及相应的职业资格标准等信息对学校培养人才的教学模式、课程设置、培养的方式方法等情况做一个客观的准确判断，特对各家企业采用实地问卷和访谈的调查方式，现将调研内容做以下方面的说明及分析：

1、现阶段行业人才结构现状

通过对各个企业的调研，在行业人才结构现状方面的分析主要从职业资格证书、从业人员的学历层次、从事本行业人员的工作年龄三个方面进行调研，具体数据如下列表格：

企业员工人数		2193人	餐饮从业人员		702人	所占比例		32%
职业资格等级	人数	所占比例	学历层次	人数	所占比例	工龄	人数	所占比例
初级工	197	28%	初中以下	98	14%	一年以下	169	24%
中级工	133	19%	初中毕业	204	29%	1-3年	197	28%
高级工	140	20%	高中毕业	225	32%	3-5年	252	36%
技师	63	9%	大学专科毕业	154	22%	5年以上	84	12%
高级技师	35	5%	大学本科毕业	21	3%			
无职业资格证书	134	19%						

如上列表格所示：我们了解到现从事烹饪工艺与营养工作的从业人员大都持有相应级别的技术等级证书，取得证书的从业人员占到总人数的 81%。未取得证书的从业人员占到总人数的 19%，较为真实的反映了行业从业人员对职业资格证书的普遍认同。

学历层次方面，取得高中及以下学历的人员占从业人员总人数的 75%，取得高中以上学历的人员占从业人员总人数的 25%，根据以上数据看出行业从业人员学历以初、高中学历为多。通过了解、想继续通过成人教育和函授方式来提高自己文化素质及学历的从业人员也不在少数，具体意向表现在经理、厨师长及部门领班等工作人员。

工作工龄方面工作，1-3 年包括 1 年以下的占从业人员总人数的 24%，3-5 年包括 5 年以上的占从业人员总人数的 36%，通过了解，3-5 年工作人员为主要工作力量。

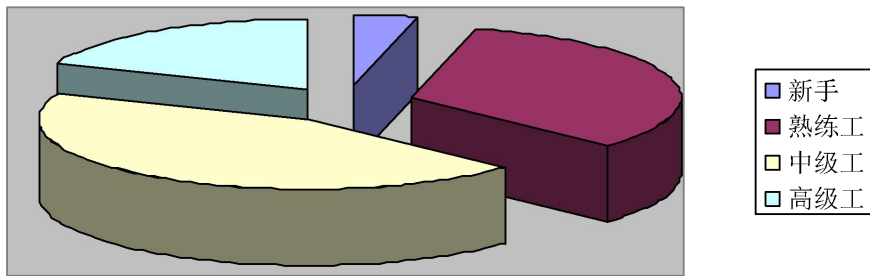
2、职业发展趋势

对于职业发展趋势方面，通过了解普遍反映烹饪行业岗位设置将变得越来越细，越来越专业化，同时认同手工操作被机械取代的可能性较小（不到四分之一），但非常认同各种新型的加工工具及大型设备会取代繁重的体力工作，部分职业岗位或典型工作任务对手工技艺要求精细化、创新及个性化。

3、餐饮企业对人才的需求

在餐饮企业对人才的需求的方面各个企业有所不同，具体反映如下图所示：

企业数 及餐饮 员工	人才 类型	所占比 例	人才类 型	所占比 例	人才类 型	所占比 例	人才类 型	所占比 例
21 家 702 人	新手	4%	熟练工	33%	中级工	44%	高级工	19%



根据以上数据显示及所了解情况的反映，企业对新手及没有工作经验的人员需求少，有些企业甚至不需要，普遍需要熟练工及取得技能等级的中级和高级工。至于需求的人才数量则是根据企业规模加以设定，基本还是熟练工和中级工为主要需求对象。

4、职业发展和岗位对员工素质及工作能力的需求

职业发展和岗位对员工工作能力的需求方面，我们主要从中式烹饪、中式面点以及西餐烹饪三个方面做了访谈了解，谈到最多的还是要求基本功要扎实，热爱本职工作，有上进心等。与专业知识相比，企业更看重学生职业道德、工作态度、人文社会科学素质、创新精神和实践能力。热情、忠诚、踏实、有进取心是企业最看重的品质。培养学生对职业的认可度是需要迫切解决的问题。

5、相应职业资格需求

通过了解，在职业资格需求方面还是以由国家劳动部门颁发的职业技能等级证为主。至于通过参加由行业协会举办的各种培训、竞赛或烹饪大赛等获得的证书和奖牌也是很在意的，毕竟是通过自己的努力得到了行业及同行的认可，也是对自己成绩的肯定和鼓励，在今后上升到更高层次或级别时会考虑通过学习考核取得资格，譬如：营养师、点菜师、餐饮职业经理人等证书。

(二) 企业对烹饪工艺与营养专业设置的意见和建议

本次调研的酒店企业对我院设置烹饪工艺与营养专业给予极大肯定，并从以下几个方面提出意见和建议：

1、以社会需要为目标，确定学生就业岗位群，制定本专业学生的知识、能力、素质结构，围绕应用能力建立课程结构体系。

2、积极探索以应用型、实际操作型为突出特点的教学模式，加强实验教学基

基础设施建设，配套烹饪工艺实训室、刀工雕刻实训室、面点实训室、多媒体教学演示室及实训设施设备。

3、优化专业教师队伍，构建专兼结合的“双师”结构教学团队

注重教师队伍的“双师”结构，改革人事分配和管理制度，加强专兼结合的专业教学团队建设，要适应人才培养模式改革的需要，按照开放性和职业性的内在要求，增加教师中具有企业工作经历的教师比例，安排专业教师到企业顶岗实践，积累实际工作经历，提高实践教学能力。同时还要聘请行业企业的专业人才和能工巧匠到学校担任兼职教师，逐步加大兼职教师的比例，逐步形成实践技能课程主要由具有相应高技能水平的兼职教师讲授的机制。

通过对以上企业的调研，使我们对餐饮企业有了更深的了解，对当前企业的需求也有了多方面的认识，对于在调研过程中，企业提出的需求及意见也反映出了行业的真实现状。这些问题也为我们在人才培养、课程改革、教学模式、课程设置等方面提供了必要的依据，使我们能更好的为学生、为社会作出我们的努力。

山西经贸职业学院

校企合作共建专业协议书

甲方：山西经贸职业学院

乙方：海广餐饮管理有限公司

山西经贸职业学院经国家教育部和山西省人民政府批准设立，是一所集教学、科研、培训和服务为一体的高等院校。为了推动学生顶岗实习和社会实践工作的开展，培养生产、建设、服务和管理第一线需要的高素质技能型人才，同时为企业提供专业人才和智力支持。甲乙双方本着“互相协作、各施所长、互补所需”的精神，建立实习实训基地合作共建关系，以期达到“资源共享、优势互补、合作双赢”的效果。经甲、乙双方友好协商，达成如下协议：

一、甲乙双方合作在乙方建立烹饪工艺与营养专业实习实训基地。

二、甲方的权利和义务

1. 为乙方提供有关专业的最新信息、技术咨询和开展技术协作。
2. 为乙方培训有关专业技术人员或管理人员。
3. 聘请乙方行业企业的专业人才和能工巧匠担任甲方兼职教师或实训指导教师。
4. 制订相关实习实训计划和实习实训大纲，指派较好的实习实训带队教师；提前一至两个月与乙方共同商定实习实训实施计划，并认真组织实施。
5. 加强学生思想政治教育和安全教育，并按照责任牵头、协调处理安全事故问题。
6. 教育学生遵守乙方的保密制度和其他有关规章制度。
7. 根据乙方的需求，培养订单专业人才，或在优秀学生中为乙方培养专业技术人员；同时，也可根据乙方短期用工需求提供必要的人力资源。

三、乙方的权利和义务

1. 在学生有关实习的过程中，为实习学生提供专业实习岗位和安全环境，负责对学生进行岗位安全教育，并委派有经验的技术人员作为实习指导老师指导学生实习。
2. 为实习学生提供必要的劳动工具、劳保用品，以及实习必需的技术资料和样品。
3. 为实习学生的就餐、休息(住宿)等活动提供必要条件。
4. 为学生实习、教学参观提供便利条件。

5. 学生实习实训结束后，为实习实训学生出具书面鉴定材料。
 6. 学生顶岗实习期满，乙方根据岗位需求情况，通过双向选择，从中挑选适合本单位工作岗位的毕业生并同其签订就业协议书。同时，也可根据乙方短期用工需求同毕业生签订短期聘用协议。
 7. 学生在顶岗实习期间，乙方可结合本单位实际情况和有关规定，按照实习学生工作实绩，给予实习学生适当的报酬或者补贴。
- 四、在本协议签订生效后，甲方在乙方举办“山西经贸职业学院实习实训基地”挂牌仪式，具体时间由甲乙双方商定。
- 五、学生实习实训的具体时间，由甲乙双方协商确定。
- 六、在学生实习过程中，根据需要，经双方商定，甲方可向乙方支付适当的学生实习实训指导费用。
- 七、为认真履行协议条款，双方组成实习实训基地共建领导小组，由双方领导、技术人员和教师组成，甲方任组长，乙方任副组长，定期研究有关协作事宜。
- 八、本协议未尽事宜，由甲、乙双方协商解决。
- 九、本协议一式二份、双方各执一份，具有同等法律效力。
- 十、本协议自甲、乙双方签章之日起生效。

甲方：山西经贸职业学院
(盖章)

年 月 日

乙方：山西晋成有限公司
(盖章)

年 月 日

山西经贸职业学院

校企合作共建专业协议书

甲方：山西经贸职业学院

乙方：太原万达文华酒店管理有限公司杏花岭分公司

山西经贸职业学院经国家教育部和山西省人民政府批准设立，是一所集教学、科研、培训和服务为一体的高等院校。为了推动学生顶岗实习和社会实践工作的开展，培养生产、建设、服务和管理第一线需要的高素质技能型人才，同时为企业提供专业人才和智力支持。甲乙双方本着“互相协作、各施所长、互补所需”的精神，建立实习实训基地合作共建关系，以期达到“资源共享、优势互补、合作双赢”的效果。经甲、乙双方友好协商，达成如下协议：

一、甲乙双方合作在乙方建立烹饪工艺与营养专业实习实训基地。

二、甲方的权利和义务

1. 为乙方提供有关专业的最新信息、技术咨询和开展技术协作。
2. 为乙方培训有关专业技术人员或管理人员。
3. 聘请乙方行业企业的专业人才和能工巧匠担任甲方兼职教师或实训指导教师。
4. 制订相关实习实训计划和实习实训大纲，指派较好的实习实训带队教师；提前一至两个月与乙方共同商定实习实训实施计划，并认真组织实施。
5. 加强学生思想政治教育和安全教育，并按照责任牵头、协调处理安全事故问题。
6. 教育学生遵守乙方的保密制度和其他有关规章制度。
7. 根据乙方的需求，培养订单专业人才，或在优秀学生中为乙方培养专业技术人员；同时，也可根据乙方短期用工需求提供必要的人力资源。

三、乙方的权利和义务

1. 在学生有关实习的过程中，为实习学生提供专业实习岗位和安全环境，负责对学生进行岗位安全教育，并委派有经验的技术人员作为实习指导老师指导学生实习。
2. 为实习学生提供必要的劳动工具、劳保用品，以及实习必需的技术资料和样品。
3. 为实习学生的就餐、休息(住宿)等活动提供必要条件。
4. 为学生实习、教学参观提供便利条件。

5. 学生实习实训结束后，为实习实训学生出具书面鉴定材料。

6. 学生顶岗实习期满，乙方根据岗位需求情况，通过双向选择，从中挑选适合本单位工作岗位的毕业生并同其签订就业协议书。同时，也可根据乙方短期用工需求同毕业生签订短期聘用协议。

7. 学生在顶岗实习期间，乙方可结合本单位实际情况和有关规定，按照实习学生工作实绩，给予实习学生适当的报酬或者补贴。

四、在本协议签订生效后，甲方在乙方举办“山西经贸职业学院实习实训基地”挂牌仪式，具体时间由甲乙双方商定。

五、学生实习实训的具体时间，由甲乙双方协商确定。

六、在学生实习过程中，根据需要，经双方商定，甲方可向乙方支付适当的学生实习实训指导费用。

七、为认真履行协议条款，双方组成实习实训基地共建领导小组，由双方领导、技术人员和教师组成，甲方任组长，乙方任副组长，定期研究有关协作事宜。

八、本协议未尽事宜，由甲、乙双方协商解决。

九、本协议一式二份、双方各执一份，具有同等法律效力。

十、本协议自甲、乙双方签章之日起生效。

甲方：山西经贸职业学院
(盖章)

年 月 日

乙方： _____
(盖章)

年 月 日