

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
(2017年7月——2017年11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：

学校在长沙高标准召开专业群建设专家论证会，讨论确定专业群人才培养方案4个，确定了9门核心课程课程标准。派出专业教师调研同类型职业院校2家，调研专业对口企业2家。专业群现有专业班级12个，学生总数达到582人。

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55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172人；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3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、微课程增加1门。

投入111.2万元购置旅游餐饮服务专业群实训设备，新建北校区烹饪专业演示实训室1间，新增西点、面点实训室1间，西餐自助餐厅1间，新增工位80个，使专业群专业教学仪器设备总值增加100多万元。

群内新增 1 名专业带头人，推荐申报中国注册烹饪大师 2 人；专业群双师型教师人数增加 2 人；专业教师参加培训 4 人，其中：出国培训 1 人；兼职教师增加 5 人，专业群教师结构合理。

与深度合作企业新签订协议 2 份；新增制定校企合作制度 1 个；横向到账经费 100 万元；社会培训新增 200 人次；本专业群当年在校生人数 582，当年毕业生年终就业人数 183，其中：对口就业人数 155。

二、高标准召开专业群建设论证会

2017 年 8 月 19 日，我校省示范性特色专业群“旅游与餐饮服务专业群”人才培养方案论证会在长沙举行。本次论证会得到了湖南省商务厅服务贸易处的大力支持，马宏平处长亲临会场指导。



论证会现场

会议邀请了湖南师范大学、中南林业科技大学、长沙学院、湖南省湘学信息技术研究院、长沙商贸旅游职业技术学院及湖南商务职业技术学院等学校的专家教授做专题研讨，并对我校旅游与餐饮服务专业群人才培养方案进行了论证。学校校长蒋茂芳、副校长罗纲要、教

务科科长王良海、项目办主任贺可兵、旅游餐饮专业部主任梁东平及专业群专业教师参加论证会议。

各位专家就我校旅游餐饮服务专业群人才培养方案展开了热烈的讨论：湖南省商务厅马宏平处长认为专业一定要与区域特色相结合；中南林业科技大学尹少华教授认为专业群要增设地方旅游特色与文化的课程；湖南商务职业技术学院刘韵琴教授从专业群验收的角度阐述了专业群建设的几个必要条件。最后湖南师范大学唐健雄教授做了旅游酒店行业发展趋势的报告分享。各位专家对如何更好地规划专业课程设置和专业群建设给出具体建议。会议结束后，我校专业教师根据专家们的意见对专业群人才培养方案进行了认真修改与完善。



与会专家认真研讨方案

三、本专业群师资师团队建设有新发展

为了加强专业群师资团队建设，本阶段建设过程中，学校特别注重通过各种渠道加强师资队伍建设，并取得了良好的成效。

1、学校从行业企业中招聘现场专家担任专业课程教学。

(1) 邓衔松：是怀化市靖州侗族苗族自治县绿原生态农庄总经理兼厨师长，高级烹调师，曾师从中国烹饪大师陈家田，是怀化市首届烹饪技能大赛一等奖获得者，其单手雕花技艺是其独门技术，在行业内有较大影响。学校自 2017 年 9 月开始，为其颁发聘书，让其担任烹饪专业雕刻与拼盘实训指导教师，受到学生欢迎，获得较好教学效果。



外聘行业专家邓衔松荣获第六届厨艺绝技争霸赛金奖

(2) 谢霞：是北京市某民办烘焙培训学校一名教员，高级烘焙师，曾经荣获全国西式蛋糕裱花一等奖，因返乡创业，现自己在市内开设西式蛋糕制作工作室。学校自 2017 年 9 月开始，正式聘请她担任学校西点实训指导教师，为学校西餐烹饪专业师资增加了力量。

(3) 学校于 2017 年 9 月聘请高级评茶艺师考评员蔡静、一级评茶艺员杨小英、二级茶艺技师彭莉萍等三位茶艺专家担任学校茶艺实训及理论课教学。丰富了专业群课程设置，提高了学生学习兴趣。

2、通过多种渠道加大专业群师资培训。

姓名	所在专业	培训时间	培训地点	培训内容	培训类型
罗纲要	旅游服务	2017年	德国哈尔博格学院	能力开发导向双元制职业教育专业教学法学术交流研修班	全国职业院校骨干教师出国培训
杨柳	中餐烹饪	2017年7月	湖南师范大学	专业业教师教学能力培训班	国培
王良海	中餐烹饪	2017年7月	湖南铁道职业技术学院	信息化教学培训	国培
杨蕾	中餐烹饪	2017年8月	清华大学	长沙商贸旅游职业技术学院新进教师培训班	校校帮扶培训

3、推荐专业群专业带头人梁东平、王良海申报“中国注册烹饪大师”。继上半年梁东平、王良海成功申报全省“湘菜名师”之后，学校又积极推荐两位专业群带头人申报更高层次的“中国注册烹饪大师”，为本专业群专业师资梯队建设奠定基础，也为本专业群建设“烹饪大师室”做准备。

四、新增实训设施，完善专业教学条件

1、按照专业群建设方案，至2017年7月下旬，学校使用专业群专项资金，新增北校区烹饪演示室1个，新建西点、面点制作实训室1个，建设资金11.37万元；新增西餐实习自助餐厅1个，建设资金2.3万元。



北校区新建烹饪专业教学演示室



北校区新建西点、面点制作实训室

2、利用横向项目资金完善专业群教学实训条件。学校通过向省人社厅申报高技能人才培养实训基地项目，获得 300 万元项目资金，从中使用专项资金 99.88 万元用于改善烹饪专业实训设施。至 2017 年 7 月止，已购置烹饪专用设备 97.58 万元，改造烹饪实训操作车间 2.3 万元。

五、开发校本专业教学教材

由专业群教学团队罗纲要、王良海、潘存功、蒙晓红、邹听闻等人编写的专业群平台课程教材《怀化民俗文化》，自 2017 年下半年开始，正式在学校专业群各专业中试用，这是专业群建设中的一项成果。



旅游餐饮专业群团队开发校本教材《怀化民俗文化》

六、专业群校企合作范围不断扩大

学校在保持与本地企业怀化名堂、背篓人家等多家餐饮企业合作的同时，专业群校企合作范围在本年度又有所扩大。

1、积极开展专业服务社会的培训。2017 年本专业群完成社会培训任务 2564 人次，职业技能鉴定及专项培训 1091 人，各项培训收入达 113.16。先后申报成为“2017 年怀化市民政局退役士兵教育培训定点机构”和“2017-2019 年省直高技能人才培养定点机构”，并为怀

化市定点培训一批复转军人，让退伍回来的军人顺利就业。2017年10月，又与芷江和平宾馆餐饮部联合开办“餐饮行业人员技能提升培训班”，专业群服务社会能力明显加强，社会效应明显提升。



我校烹饪专业与芷江和平宾馆共同举办的技能提升班

2、专业群新增部分学生就业实习基地。学校先后与上海全聚德餐饮管理公司、长沙五十七度香餐饮管理有限公司等签订了合作协议，并安排学生实习。



考察华东区全聚德上海总店



罗纲要副校长与王良海科长看望在长沙五十七度湘实习的烹饪专业毕业生