

**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**  
**(2016年12月——2017年6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：

经专业群专业建设指导委员会根据市场调研情况，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 1 家。专业群学生总数达到 625 人。

新修订专业人才培养方案 1 个；专业群内定向培养、联合培养、订单培养和“现代学徒制”学生人数为 320 人；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 209；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 2 个；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、微课程和职业教育慕课门数 增加 1 门。

新增专业群校内专业实训室 1 间，新增工位 50 个，使专业群专业教学仪器设备总值增加 60 万；新增校外实习基地 1 个。

群内新增 2 名专业带头人，其中：具备正高级专业技术职务新增 1 人；专业群双师型教师人数增加 2 人；专业教师参加培训 3 人，其中：到企业和生产一线实践 2 人；兼职教师增加 1 人，专业群教师结

构合理。

与深度合作企业新签订协议 3 份；新增制定校企合作制度 1 个；横向到账经费 15 万元；社会培训新增 90 人次；本专业群当年在校生人数 625，当年毕业生年终就业人数 183，其中：对口就业人数 167。

## 二、专业群师资水平全面提升

为加强师资队伍建设，促进专业群教学水平全面提升，半年来，专业群组织了 8 次教学研讨会议，取得了良好的效果。2 位专业教师荣获全省湘菜名师，另新增 5 位专业教师，专业教师在各类技能竞赛中取得好成绩。

### 1、本专业群 2 位专业教师荣获全省湘菜名师

2017 年 6 月 20 日从省餐饮协会第五届会员大会上传来喜讯，王良海、梁东平两位专业教师喜获全省“湘菜名师”称号。



省餐协第五届会员代表大会颁证现场

# 荣誉证书

授予：梁东平同志

## “湘菜名师”称号

会长 周新源

湖南省餐饮行业协会  
二〇一七年六月



## 2、本专业群新增 5 位专业教师

学校从各高校新招聘 5 位专业教师，增强了专业群师资力量。

中餐烹饪专业：杨蕾、韩慧敏、杨柳

西餐烹饪专业：卢友斌

酒店管理专业：刘颖

## 3、本专业群专业教师在技能竞赛中取得好成绩

2017 年 6 月 25 日，由怀化市、湘西州、张家界市联合举办的“2017 年‘武陵味道’特色餐饮·茶文化竞赛”在湘西民族职业技术学院隆重举行。来自湖南怀化、湘西州、张家界、常德、益阳、邵阳、娄底及贵州铜仁、重庆黔江、湖北恩施等武陵山片区的共计 255 名行业选手参加了竞赛。我校选派的茶艺专业教师罗满力克群雄，夺得茶艺竞赛项目的一等奖，烹饪专业教师仇仁志荣获特色烹调竞赛项目三等奖。



校领导与获奖老师罗满合影

## 三、充分利用“湘菜学院”平台发展专业群

长沙商贸旅游职业技术学院是省教育厅安排的与我校开展校校帮扶的高职院校，并在我校建立“湘菜学院怀化分院”，我们充分利

用这个平台，实现与名牌高职院校优质教学资源共享，积极发展我校旅游餐饮专业群。

### 1、“湘菜学院”专家教授来我校授课、研讨

2017年6月26日—28日，长沙商贸“湘菜学院”副院长冯智雄、烹饪专业教研室主蒋彦等一行专来我校给老师们授课，并与旅游餐饮专业群教师一道共同研究专业群人才培养方案与课改工作。



## **2、“湘菜学院”资助我校专业群课程改革**

2017年，长沙商贸旅游职业技术学院为怀化商校捐助资金15万元，积极帮扶我校旅游餐饮专业群打造品牌，将《中餐热炒技术》、《西餐技术》、《中式面点》、《服务礼仪》等专业核心课程通过课程改革，创建成共建共享的精品课程。

## **3、“湘菜学院”助推旅游餐饮专业群中高职衔接**

通过“湘菜学院怀化分院”的建设，长沙商贸专家、教授直接参与并指导我校旅游餐饮专业群的中职教学，让教学计划更有利于人才梯形结构培养，也让更多学生提高了升学热情。2017年4月，通过对口单独招生进入长沙商贸旅游职业技术学院深造的学生达15人。

## **三、校企合作深化提升**

12月2日至5日，罗纲要副校长带领招生就业科科长董立国、教务科科长王良海赴广东实地考察了东莞市秦关面道餐饮管理有限公司、慧妮（国际）美容机构中国分公司等合作企业，并看望了部分实习学生和优秀毕业生。

东莞市秦关面道餐饮管理有限公司在广东珠三角一带是一家著名的快餐餐饮企业，现有门店30多个，年利润二千多万元。我校与秦关面道公司已经建立了长期合作关系，这次罗副校长一行专程调研对口企业秦关面道，一方面是为校企合作实习实训基地揭牌，另一方面就是寻求专业发展新的突破口。在调研过程中，罗副校长一行就发现，秦关面道这样的极具特色的快餐连锁企业，对烹饪专业人才有着与过去传统烹饪行业不同的需求，他们要求企业员工综合素质较高，

要能够适应快节奏工作与生活，能熟练运用现代自动化烹饪设备等能力。我校每年都会安排烹饪专业学生定期进入该企业的中央厨房及各门店各岗位实习。快节奏的餐饮企业工作方式与生活方式比较吸引年轻学生，加上实习或就业学生的工资待遇相对较高，学生实习稳定率较高，而且还让能力突出的学生有较高的晋升机会，尹权权同学就是其中一位。尹权权同学系我校 2013 届优秀毕业生，现已担任秦关面道公司第 7 分店的主管，年薪达 13 万元以上。



招生就业科董科长与优秀毕业生尹权松合影