

中等职业教育“双精准”示范专业 建设方案

学校名称 佛山市南海区九江职业技术学校 (盖章)

专业名称 中餐烹饪与营养膳食

专业代码 090300

学校主管部门 佛山市南海区教育局 (盖章)

项目负责人 黎国玉

联系电话 18927221583

目录

一、建设背景.....	3
(一) 中餐烹饪与营养膳食专业所面向的行业产业现状及发展趋势.....	3
(二) 同类专业建设情况分析.....	3
二、建设基础.....	3
(一) 本专业在全省的综合实力情况.....	3
(二) 近三年的主要成果.....	4
(三) 本专业的人才培养质量.....	4
(四) 本专业的社会认可度.....	4
(五) 本专业人才培养质量保证体系.....	5
(六) 开展“双精准”特色培育的实践情况.....	5
(七) 本专业现有人才培养条件.....	5
三、建设目标.....	6
(一) 省内外同类专业建设标杆分析及本专业建设关键问题.....	6
(二) 本专业建设目标.....	6
(三) 预期产出.....	7
四、具体建设内容及主要措施.....	7
(一) 建设内容与建设举措:	7
(二) 进度安排.....	9
(三) 经费预算.....	9

(四) 保障措施.....	10
(五) 预期效益或标志性成果.....	10
(六) 辐射带动.....	11

一、建设背景

（一）中餐烹饪与营养膳食专业所面向的行业产业现状及发展趋势

作为粤菜之乡，佛山传统饮食业一直比较发达，基础较好，佛山饮食业的发展，对各类烹饪类技能人才需求增加，为烹饪从业人员提供了广阔的从业环境和创业空间。2019年第三季度，佛山市餐饮服务业用人需求占用人总需求的8.72%，占第三产业用人需求的17.68%。

佛山抓紧对传统优势产业的改造和升级，特别是南海区的区域发展规划，把南海西部地区（九江、西樵、丹灶）打造为文旅休闲生态产业区；九江滨江片区位于九江镇南部，是南海城乡融合发展示范片区之一，该片区主要打造以西江、桑基鱼塘为特色聚区，打造现代农业集聚地。我校烹饪专业根据行业发展和市场需求，不断调整规划、依托“粤菜师傅”工程培训基地培养掌握本地特色菜式烹制的高素质技能型人才，助推当地现代农业与食品产业发展。

（二）同类专业建设情况分析

广府菜的发源地广州，校址在广州城区的烹饪专业的学校就有8所，招生人每年招生人数达4000人左右；广州市旅游商贸学校、广东省贸易职业技术学校、珠海第一职业技术学校等烹饪都在大规模的开设烹饪专业，在科研、竞赛方面办出了成绩与特色。

二、建设基础

（一）本专业在全省的综合实力情况

我校2010年正式开办“中餐烹饪与营养膳食”专业，2019年成功申报了广东省粤菜师傅基地。在技能竞赛方面，2017—2019年，共8人参加广东

省中等职业学校学生技能大赛，共获得团体三等奖 2 个，2020 年烹饪专业 4 位老师参加 2020 年广东省职业院校教师教学能力大赛获二等奖，我校对烹饪专业的扶持力度是最大的，新增投资 416.5 万用于实训室建设，新投资的集教学教研，技能竞赛，菜式研发为一体的粤菜研究实训室正在施工，综合以上的数据本专业在广东省的排名居于前列。

（二）近三年的主要成果

1.粤菜师傅基地成立以来，举办 6 期以上短期粤菜师傅培训班和中、高级中式烹调师及面点师考证培训班。

2.学校拥有 6 个烹饪实训室及配套设施设备。其中教学资源方面本专业教师公开出版《烹饪原料》、《花式拼盘设计与制作》、《餐饮业食品安全与操作规范》、《食品雕刻与冷拼艺术》等多部教材。

3.教师创建了在线课、精品课程、资源库等多种教学资源。

4.形成了“三元融合”的人才培养模式，人才培养质量显著提升。

（三）本专业的人才培养质量

近两年本专业毕业生就业率均为 98%以上；对口就业率超过 85%。用人单位对我校烹饪毕业生综合素质和职业技能满意度达 95%以上。近两届毕业生“双证率”均达到 86%。近两年学生参加广东省、佛山市和南海区技能竞赛成绩优异，获得省、市等多个奖项。

（四）本专业的社会认可度

近两年本专业招生人数已达到 400 人次以上，并且招生报到率达到 100%。烹饪专业毕业生凭借过硬的技术和良好的职业修养迅速成为餐饮的

“新生力量”，在同类学校中排在前列，赢得了良好的社会声誉。近7年来为社会输送了近600名具有高、中级职业技能职称的粤菜烹调师、面点师以及甜品饮料店创业人员。近两年兄弟学校多次来我校进行交流学习。本专业教师多次承担各种烹饪竞赛、烹饪考证等项目的评委工作。

（五）本专业人才培养质量保证体系

本专业在学校质量办的牵头下，由专业建设指导委员会采用通过下企业调研、召开专业建设研讨会等手段负责专业预警与动态调整工作。构建行业、企业、社会组织和学生等多方参与的专业教学质量监测机制和评价模式，每年撰写专业诊断与改进报告，建立专业自我诊断与改进机制。

（六）开展“双精准”特色培育的实践情况

本专业与周边酒店（如佛山马可波罗酒店、西樵旺阁酒店、西樵大酒店、九江雍憬明珠大酒店等）关系紧密，如本专业设置的课程烧腊工艺与西樵旺阁酒店的烧腊岗位形成对接；本专业设置的15人西点课程订单班与佛山马可波罗酒店形成对接，高效解决了学生的就业问题。

（七）本专业现有人才培养条件

我校烹饪拥有专业教师25名，企业兼职教师4名。其中考评员8名、烹饪大师2名、高级技师3名、技师2名、高级教师2名。学校烹饪实训室及配套设施设备充足，总面积达到1523.9平方米，专业现有实训设施设备总价值416.5万元，生均设备1.021万元。实验实训开出率100%。教学资源丰富，为专业人才培养提供坚实的软硬件条件，保障人才培养质量，近年来教学改革成效显著，专业的招生人数不断攀升。

三、建设目标

（一）省内外同类专业建设标杆分析及本专业建设关键问题

标杆学校：广州市旅游商务职业学校 1973 年开办烹饪专业，专业师资全部是双师型教师，且皆为高级技师。其中更有 19 位中国烹饪名师大师。办学规模也扩大到每年招收 500 人。我校师资整体偏弱，校企精准培养水平有待提高。

烹饪专业建设的关键在于按照餐饮业发展要求，提高师资水平，进一步明确人才培养的面向和人才知识技能结构，加强与区域知名企业的有机融合，培养有技术、有知识的高技能人才。重点建设领域将放在：强化师资队伍建设，通过“走出去，引进来”等多种形式打造一批大师、名师。立足校企深度合作，根据企业发展，开展新的课程体系、新的教学内容、新的培养模式、新的评价体系、新的人才质量为主线的专业建设；实现标准共建、资源共享、人才共育的深度校企合作，以实现专业办学的精准定位。

（二）本专业建设目标

根据学校总体的发展规划要求，在广东省粤菜师傅培训基地的有利条件下，建设期内，将中餐烹饪与营养膳食专业“做大做强”，成为全省有影响的的品牌专业。具体目标如下：

1.将烹饪专业建设成为全市一流，全省有影响的的品牌专业。

2.建设“国家级大师”领衔的集专业建设管理、教育教学、生产实践，工艺革新、创新研发为一体的师资队伍，力争名师人数到达专业教师的 20%，骨干教师到达专业教师的 50%。

3.不断推进校企合作，建立健全校企合作的长效机制，创建本专专业在社会培训、工学结合、订单培养、顶岗实习等方面全新业绩。实现课程教学标准与企业用工需求的无缝对接，打造服务经济与产业的优质品牌。

4.以课程为引领，以教学诊断与改进为抓手，逐步增强专业内涵。

5.招生规模保持稳定，毕业生就业率达 99%，毕业生对专业满意度达 98%，用人单位满意度达 98%

（三）预期产出

1.新建实训室 1 间。

2.精品资源共享（在线开放）课程 3 门。

3.公开发表论文 5 篇。

4.市级以上的课题 2 个。

5.教师教学能力比赛获省二等奖以上 1 项，学生技能大赛获省三等奖以上 2 项。

四、具体建设内容及主要措施

（一）建设内容与建设举措：

1.完善专业建设管理机制。

（1）每年召开一次专业建设委员会会议，每学期邀请专业教学指导委员会成员来校指导专业教学工作。

（2）每年开展专业调研 1 次，与合作企业共同完成专业职业能力分析报告 1 份，完善专业人才培养方案 1 份，修订专业课程标准 1 套。

2.改善专业教学条件。

(1) 新建专业实训室 1 间，培养学生专业能力

(2) 新增校外顶岗实习基地 2 个

(3) 建设烹饪专业教学资源库 1 个

3.提升专业校企精准对接培养水平。

(1) 实施“双证书”教育，学生考证通过率达 80%以上，积极参与 1+X 证书试点。

(2) 引入 2 家优质餐饮企业，与餐饮企业开展现代学徒制。

4.加强专业师资队伍建设。

(1) 制定专业教师发展三年规划，新教师实行“导师制”

(2) “双师型”教师比例达 95.5%以上，教师下企业实践达 40 天/年左右。

(3) 建立外聘企业兼职教师库，企业导师占比达 20%以上，承担课时数占比达 25%

5.改革专业教学质量评价模式。

(1) 实施多方评价，企业满意度达 98%以上，学生满意度达 98%以上

(2) 积极参加学生技能大赛，行业竞赛

(3) 建立专业自我诊断与改进机制

(二) 进度安排

建设进度	2020年10月-2021年2月	2021年3月-2022年3月	2022年4月-2022年12月
建设内容	召开“双精准”项目研讨会和专家论证会，分析现状制定规划	完成新建实训室建设、调整人才培养方案	开发课程，建设资源库，实施教学，全区推广

(三) 经费预算

建设任务	资金预算及来源																合计
	省级以上财政投入				市级以下地方财政投入				行业企业投入				学校自筹				
	2020年度	2021年度	2022年度	小计	2020年度	2021年度	2022年度	小计	2020年度	2021年度	2022年度	小计	2020年度	2021年度	2022年度	小计	
合计	0	0	0	0	0	100	50	150	0	10	10	20	0	20	10	30	200
完善专业建设管理机制	0	0	0	0	0	5	25	30	0	4	0	4	0	4	0	4	38
改善专业教学条件	0	0	0	0	0	95	0	95	0	6	0	6	0	16	0	16	117
提升专业校企精准对接培养水平	0	0	0	0	0	0	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10
加强专业师资队伍建设	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
改革专业教学质量评价模式	0	0	0	0	0	0	10	10	0	0	10	10	0	0	10	10	30

（四）保障措施

1. 组织保障：成立广东省“双精准”示范专业建设领导小组，由校长牵头，教学副校长指导，教务主任、专业部长具体落实，保障建设工作稳步推进。

2. 制度保障：制定《南海区九江职业技术学校双精准专业建设项目实施管理办法》，包括项目的建设操作、交流、奖励、监督等，按计划、按步骤推进实施，力出成果，按期验收，保障建设任务如期完成。

3. 经费保障：制定《南海区九江职业技术学校双精准专业建设项目经费管理实施细则》，所有经费支出受本校及区教育局区财政部门的监督。保障专项资金使用公开、透明。

（五）预期效益或标志性成果

通过三年建设，将烹饪专业建设成为产业契合度高、人才培养质量过硬、专业师资队伍水平高、实训装备充足先进、实训课程与资源丰富、社会服务能力强、管理体制机制完善的示范点，成为在佛山区域职业教育领域具有影响力的职业教育专业。

- 1.广东省双精准示范专业，烹饪高技能人才培养基地。
- 2.中餐烹饪与营养膳食专业的工学结合模式的一体化课程教学资源库。
- 3.省内一流水平的烹饪专业产教融合实训基地
- 4.省内一流水平的教学团队。

（六）辐射带动

完成建设后，我校的烹饪专业为我市职校提供教师培训、技能竞赛、参观考察等方面的服务，发挥示范作用；帮扶对口学校四川凉山州甘洛县职业技术学校的中餐烹饪与营养膳食专业建设。

佛山市南海区九江职业技术学校

2020年10月4日