

酒店烹饪学院

2019 年工作总体思路和目标任务

一、工作总体思路

坚持“优化专业、重点引领、协调发展、特色鲜明”的专业建设理念，依托上海旅游职教集团和专业行业协会，对接烹饪、酒店、旅游、物业等现代服务业，为上海区域经济及长江三角洲发展提供高素质技能型现代服务业专门人才。按照上海产业转型升级对高职人才的需求，主动适应市场；以增强就业创业竞争力为导向，切实加强烹饪专业建设，以此带动酒店管理、旅游管理、物业管理专业的协调发展；创新校企合作人才培养模式，加强教育教学、专业资源库和实训基地建设；提升质量水平，强化专业特色，追求卓越品牌。

二、具体目标

（一）专业引领与专业协同发展

结合学校总体发展思路，突出发展现代服务产业，稳定专业规模和专业结构调整。切实加强烹饪专业建设，以此带动酒店管理、旅游管理、物业管理专业的协调发展，稳定专业规模。烹饪专业保持每年2个班，在此基础上争取增加一个中高贯通班；酒店管理保持每年两个班，其中包括与曹杨职校的一个中高贯通班；旅游管理和物业管理保持每年各一个班。四个专业中争取有一个专业申请高本贯通。探索烹饪专业“邦德特色”发展之路，形成以烹饪专业为主体，酒店、旅游、物业专业为补充的专业格局。

（二）人才培养模式

以“五个对接”（学院对接行业企业、专业对接产业、课程对接岗位、证书对接职业、教师对接行业专家）为载体来深化校企合作，改革办学模式，继续搞好烹饪和酒店两个专业的“现代学徒制”的“双主体育人”人才培养模式；完成烹饪专业“双证融通”项目的后续工作，切实做好烹饪高级工的取证工作；切实落实物业管理和旅游管理专业订单式培养的“企中校”人才培养模式。

（三）实训基地建设

积极争取 2019 年政府专项资金的支持，改造酒店实训中心一楼，增加设备先进、理念超前的中式面点和西式面点实训室，完善烹饪实训室的建设，为建设具有特色的烹饪专业夯实基础。同时落实每个专业再增建 1~2 个校外实训基地。

（四）专业教学资源

按照“校企联合、共建共享、边建边用”的原则，依据企业人才需求，确定建设专业人才培养目标，系统设计专业课程体系，以企业技术应用为重点，建设包括专业介绍、人才培养方案、教学环境、网络课程、培训项目等内容 的专业教学资源，为师生、企业、社会学习者提供丰富的教学资源，力争建设好酒店管理、旅游管理和物业管理通用的专业教学仿真实训软件，以解决这三个专业校内实习实训基地匮乏的现状。

三、主要措施

（一）完善专业建设，提升师资水平

考核和调整相关专业的专业部主任，培养年轻的烹饪师资队伍，争取引进旅游管理和物业管理师资各一名。鼓励教师参加学历提升、技能提升、企业挂职等各种培训、考核、晋级，在原有烹饪市级教学团队的基础上争取再获得一个市级教学团队。

（二）坚持以市场需求为导向，创新人才培养模式

2019 年，我们将积极开展市场调研，紧跟上海餐饮经济发展方式，调整优化专业，根据餐饮人才市场现实与未来的发展，以及对专业人才的有效需求，确定专业的人才培养模式。继续做好烹饪和酒店两个专业教育部现代学徒制的试点工作；继续做好酒店管理与曹杨职校的中高贯通工作，迎接第一批中高贯通酒店专业学生入校；继续做好烹饪专业的双证融通工作；尽最大的努力，争取与群星职校实现烹饪专业的中高贯通；加紧制订、落实旅游管理和物业专业的“企中校”人才培养方案。

（三）走特色发展之路，打造专业品牌

建立以烹调工艺与营养专业为主的专业方向群，重点挖掘和开拓上海本帮菜、长江三角洲的淮扬菜、西餐西点工艺，打造酒店管理、旅游管理、物业管理等休闲服务与管理的专业特色。找准就业岗位，明确各专业特定的服务方向，凸显专业的不可替代性和优势。通过渗透与交融，不断增强专业间的相互支撑，形成紧密结合的专业群，彰显邦德特色。

（四）坚持产教融合，做好校企合作工作

加快人才培养模式改革，进一步加强行业、企业与学校的联系，发挥行业、企业参与办学的作用，推动校企共同确定培养目标，共同制订人才培养方案。以“五个对接”为载体，深化校企合作，改革办学模式；深度推进“现代学徒制”的“双主体育人”，紧紧依托上海旅游职教集团、上海食文化研究会、上海烹饪协会，做好人才培养工作。

（五）加强专业教学条件建设

进一步加强校内外实训实习基地、实训室建设，加强烹饪专业教学资源建设与管理，充分利用相关专业的软件教学资源，提升办学基础能力，为专业建设与发展提供条件保障；创新实践教学基地建设模式和管理模式，坚持生产性、开放性、共享性、综合性的建设原则，建立集教学、生产、培训和科研于一体的校内实践教学模式，高规格建设德丰楼一楼的中点实训室和西点实训室。

（六）进一步加强教学日常管理

建立由分院、教务、教师、辅导员、学生多方参与的二级学院教学质量监督机制，建立以专业为主体的质量评价机制，把日常教学质量作为评价和考核教师的重要依据，把毕业生就业率、就业质量、企业满意度作为衡量人才培养质量的核心指标，建立二级分院科学化的教学管理制度和质量评价体系，全面提高教学质量。

四、可能会制约我们工作的因素

（一）随着国家加快经济发展方式转变和经济结构调整战略的实施，上海打造“四个目标”深度推进，区域经济结构的调整优化升级

和新兴业态的迅速发展，对餐饮业高素质高级技能型人才培养质量提出了更新更高的要求。

（二）在高等教育大众化趋势和国家大力发展职业教育政策引导下，我国高职院校数量和在校生规模急剧扩张，高职院校之间竞争日趋激烈，这就要求高职院校专业必须办出特色，提升建设水平，提高人才培养质量，才能提升人才的市场竞争力。

（三）分院内部师资力量相对薄弱，旅游管理专业与物业管理专业各只有一名教师，酒店管理专业有两名教师；有些专业的专业主任也有待优化和提升，烹饪专业主任陈苏华老师年事已高，课时较多，加之不会操作电脑，虽然烹饪理论和实操水平较高，但现代职业教育的理念还是有待提升；物业专业主任目前由分院副院长代替兼任，由于副院长工作事务较忙，难免顾此失彼。

新的一年，酒店烹饪学院专业的提升与整个学校的快速发展和地方产业转型升级的需求有待进一步契合，服务上海餐饮经济发展的能力有待进一步增强；专业人才培养质量与高等职业教育所必需的要求有待进一步提升；学院与行业企业紧密联系的机制有待进一步形成；烹饪等四个专业校企合作办学、合作育人、合作就业、合作发展的紧密度有待进一步加强；产学研深度融合与全面服务社会的能力有待进一步提升；专业教师队伍素质、结构与高素质高技能型专门人才的培养需求有待进一步提高；教师转型还没有到位，具有企业工作经历、较高专业技术水平和一定实践能力的专业教师队伍有待进一步充实。我们将在学校的统一领导下，以新的姿态迎接新的挑战，完成学校交办的一切工作任务。

酒店烹饪学院

2018年12月18日