

# 酒店烹饪学院 2018 年工作总结要点

## 一、专业建设方面

(一)全面做好烹饪专业双证融通技能鉴定工作，完成了《中式热菜》和《冷盘拼摆与制作》以及《食品雕刻和围边技术》三门课程的理论、操作考核工作；自此，烹饪双证考核的四门课程全部结束，学生考证率 100%，创历史记录。

(二)继续做好酒店管理专业与曹杨职校的中高贯通工作；并积极申报与群星职校的烹调工艺与营养专业的中高贯通项目，准备了大量的材料。

(三)积极开展旅游专业、物业专业与相关高校的高本贯通准备工作；积极与相关企业联系探索旅游和物业专业教学模式的试点。

(四)继续做好烹饪专业和酒店管理专业教育部现代学徒制试点的各项工作；完成了中期检查全部材料的网上上报，形成了现代学徒制的邦德特色。

(五)完成了三年创新行动计划中酒店学院所承担的五个工作任务。包括“烹饪骨干专业建设”、“西餐实训室建设”、“现代学徒制”、“淮扬菜大师工作室建设”、“淮扬菜非遗专业传承点建设”等。

## 二、师资队伍建设方面

(一)积极开展烹饪、酒店管理、旅游、物业四个专业的学术交流活动；四月份去扬州相关院校进行了调研，6月份去上海旅专进行了专业调研；

(二)积极做好烹饪、酒店、旅游、物业四个专业的师资培训提升工作；张丽丽、周松、李冬梅、沈丛文以及辅导员都相继参加了各类培训；

(三)正在积极筹划实施与澳大利亚托斯马尼亚州培训学校实施教学师资互派等项目；

(四)认真实施专业教师职称提升和暑期挂职锻炼；2018 年李冬梅通过了中式面点高级技师的技能鉴定，张丽丽老师晋升为副教授，沈丛文老师完成了暑期企业挂职锻炼。

(五) 积极推进学校强师工程项目，茅建民与沈丛文的师徒结对帮扶工作取得好的成绩：沈丛文获得学校教师教学竞赛第一名；参加上海市教学比赛获得全国参赛资格，在全国教学比赛中获得三等奖；并在学校团队教学竞赛中担任主讲，获得了学校二等奖；

(六) 2018年12月12日，在茅院长的领衔主讲下，酒店学院烹饪教学团队参加了长三角民办高校应用型教学内涵项目建设大赛，获得了一等奖。

(七) 承办了上海市文化研究会的研讨活动，加强了专业与行业协会的合作，提升了专业发展的内涵。

### **三、实训基地建设**

(一) 2017年-2018年积极申报了德丰楼二楼西餐实训室的建设项目（一期/二期），主要是扩建改造西餐实训室、改造西餐实训室餐厅。目前已经全部完成，接受了竣工验收。

(二) 认真完成了多功能烹饪实训室建设方案，即在淮扬菜大师工作室建设方案的基础上，增设了食品营养分析室、食文化研发室、新品研发室、食材标本陈列室等；目前已经全部完成，接受了竣工验收。

(三) 配合计算机中心，完成了改建 OPERA 酒店管理实训中心的建设工作；

(四) 完成了邮轮导游物业管理仿真模拟实训室建设工作；

(五) 为满足各个专业中、西面点的教学需求，提高学生的操作能力，拟重新组建整合中点、西点实训室。

### **四、校企合作工作**

(一) 继洲际酒店集团、衡山集团各大宾馆等校企合作之后，我们又与复旦皇冠假日酒店签订了现代学徒制人才培养合作协议，今年5月份又拜访了上海宝山邮轮码头、上海静安洲际酒店等企业，进一步扩大了校企合作的规模和基地。

(二) 认真贯彻教育部的各项指示，认真实施完成了现代学徒制模式试点的各项工作；在合作中突出校企双主体人才培养模式，形成了现代学徒制的邦德特色。

(三) 努力开辟旅游、物业等专业的校外实训基地，为学生实习就业

作好了充分的准备；本学期四个专业都先后举办了实习就业招聘会，旅游专业也开设了校企合作签约暨专业讲座，同时举行了旅游管理专业导游培训等签约仪式。

（四）2017年，与瑞士BHMS工商酒店管理学院签订了合作办学协议，今年又与澳大利亚塔斯马尼亚州政府特聘餐饮行业专家、著名烹饪与食品工艺大师达成多项合作项目，国际合作项目取得了进展性的突破。

## 五、教育教学工作

（一）认真完成了教务处布置的各项教学工作任务，教学秩序正常；

（二）通过督导听课、教学比武、教学检查、教学测评等手段，教师的教学水平有所提升，学生的出勤率也有所提高。最近学校公布了CRP系统学生网上评教活动结果，课程满意率最高的是我们学院；

（三）实训室管理更趋规范，原材料的采购验收更趋合理。

（四）争取到了旅游职教集团的一个课题；争取到了上海民办教委的一个课题；

（五）酒店管理专业的学生在旅游职教集团举办的OPERA信息化技能大赛中获得了三等奖。

（六）积极鼓励青年教师申报校级课题，参与思政课程建设项目，完成了《中式面点工艺鉴赏》和《主题宴席设计与制作》等课程方案的设计，并积极鼓励新进教师参加说课比赛，获得了学校一等奖。

（七）青年教师沈丛文代表上海市参加了2018全国高等院校技能大赛(国赛)-----职业院校教师教学能力比赛，获得了全国三等奖。

（八）酒店烹饪学院院长茅建民教授获得上海产学合作教育协会校企合作教育专家称号，我院申报的《校企携手，书写现代学徒制“邦德特色”》荣获产学合作教育成果（项目 案例）二等奖,是唯一一所入选的高职院校。

## 六、学生管理及院务工作

（一）积极做好招生宣传工作，不断完善校园网的信息更新工作，多名教师协助招办参与了本市及外地的招生咨询工作，想方设法争取多招生、找好生；

(二) 积极开展职业体验日活动, 协助工会做好体检、旅游、“六一”亲子活动以及双代会的各项提案;

(三) 认真完成了学生处布置的一切工作任务, 如: 宿舍调整、组织志愿者活动、“五四”评优、辩论赛、感恩主题班会、资助育人活动、年度人物评选、主持人大赛、心理健康月活动、运动会等各类校园文化活动。同时召开了学生会工作总结大会, 并组织学生团员开展了各类活动, 如校庆 20 周年暨迎新年晚会排练了具有准也特色的“厨师之歌”舞蹈, 极大地丰富了学生的业余生活。

(四) 严格按照优秀毕业生的评选条件认真评选了上海市以及校优秀毕业生, 并圆满地举行了分院的 2018 届毕业典礼;

(五) 积极安排辅导员参加各类培训, 加强了学生管理方面的工作, 有效地提升了辅导员的工作管理水平;

(六) 圆满地完成了 2015 级的各项就业工作;

(七) 承办了上海旅游职教集团第九届《中式烹饪》《中式摆台》两个大赛, 得到职教集团和各参赛学校的好评。

(八) 组织接待了上海群星职校和曹杨职校学生来校的参观交流活动, 宣传了学校的专业, 为来年的招生奠定了基础。

(九) 为了加强学校和地方社区的沟通交流, 2018 年 10 月, 我们成功申报了校地合作文化育人工程计划, 联合分院党员老师、学生(高党积极分子)以及经纬社区的家庭主妇(夫)开展了烹饪技能培训活动, 受到了广泛的好评。

以上是 2018 年酒店烹饪院所做的主要工作。2019 年, 我们将一如既往, 全院齐心协力, 充分发挥广大教师的作用, 搞好专业建设, 完成学校布置的各项任务。

酒店烹饪学院

2018 年 12 月 18 日