

# 陕西旅游烹饪职业学院

## 高等职业教育质量年度报告（2019）

二零一八年十二月

内容真实性责任声明 (格式)


学校对 陕西旅游烹饪职业学院 质量年度报告 (2019) 及相关附件的真实性、完整性和准确性负责。

特此声明

单位名称 (盖章) :



法定代表人 (签名) :



2018 年 12 月 1 日

# 目 录

第一部分 学院概况 .....	5
第二部分 学生发展 .....	7
一、努力培养学生的可持续发展能力 .....	8
二、丰富学生文化及社团活动 .....	12
三、招生就业基本情况 .....	13
<b>表 1 计分卡</b> .....	15
第三部分 教学改革 .....	16
一、明确人才培养目标 .....	17
二、强化实践教学 .....	19
三、加强过程管理 .....	23
四、优化课程体系 .....	25
五、创新人才培养 .....	27
六、加强师资队伍建设 .....	28
七、深化校企合作 .....	33
<b>表 2 学生反馈表</b> .....	35
第四部分 政策保障 .....	36
<b>表 3 资源表</b> .....	39
第五部分 国际合作 .....	39
<b>表 4 国际影响表</b> .....	41
第六部分 服务贡献 .....	42
一、课题研究紧贴教改动向 .....	42
二、助力地方经济产业 .....	44
三、困难帮扶积极推进 .....	45
四、赛事服务有序开展 .....	47
<b>表 5 服务贡献表</b> .....	47
第七部分 面临挑战 .....	48
一、面临挑战 .....	48
二、对策与展望 .....	49
<b>表 6 落实政策表</b> .....	50

# 陕西旅游烹饪职业学院 高等职业教育质量年度报告（2019）

2018年，我院认真学习贯彻落实习近平总书记重要讲话和全国教育大会精神，服务全面建成小康社会、“脱贫攻坚”和“一带一路”建设等国家战略；培育工匠精神、促进就业创业、主动服务地方和行业需求。坚持鲜明的政治方向，健全立德树人落实机制，着眼于“教好”“学好”“管好”推进改革，提高教育质量，提升教育服务经济社会发展能力。调整优化专业设置，加快一流学院建设，推进产学研协同创新，依托行业，融入行业，走工学结合的特色办学之路，发挥校企合作的长效机制，坚持把教师队伍建设作为基础工作。创新人才培养模式着重培养创新型、复合型、应用型人才。

学院立足陕西，辐射西北，面向全国。按照“适应市场、突出特色、打造品牌”的建设思路，确定“特色立校追求卓越”的办学理念，以培养复合型、应用型、创新型的酒店餐饮烹饪人才为宗旨，依托我院烹调工艺与营养专业基础优势，紧密结合我院应用型人才培养的定位，以“中餐”、“西餐”、“国际”三个专业方向为突破口，努力探索烹调工艺与营养专业建设的实践经验。

坚持立德树人，德技并修。以基本功教学为主线，让基本功

教学贯穿整个教学过程，紧跟时代步伐，行业企业发展趋势，中西融合。以赛促学，建立课堂、班级、学校、省级、国家级五级联动赛事体制，逐渐形成了一套行之有效的特色实验实践教学方法，形成了本专业人才培养与烹饪实践发展紧密结合的建设思路与人才培养方案。

在教学成果上，立项 1 项省级教学改革项目，申请 2 项校级教学改革成果。组织编写了 2 部具有我院学术特色的教材，《中国传统菜肴制作与鉴赏》系列丛书热菜篇于 2016 年 9 月出版发行，并被多所同类院校投入教学使用，冷菜篇，面点篇，汤粥篇也即将完稿。传统宴席挖掘整理工作成效显著，与长安农业信息培训中心联合开发的“长安十三花宴席”、“健康豆腐宴”已经在长安区农家乐普遍推广应用。

在人才培养上，构建了一套与烹饪实践发展相适应的课程体系与人才培养方案，建成《烹调工艺学》1 门国家级精品课程，建成《烹饪营养学》《烹饪原料学》2 门校级精品课程，将《西餐工艺》建设成双语课程的计划正在实施当中，在校内建立了大学生创业孵化基地，运行以来从孵化基地走出的近 20 名学生在顶岗实习结束后实现了自主创业。

在师资队伍建设上，通过“内培”和“外引”相结合的方式，深化制度改革，强化教学团队建设。以精品课程建设为基础，加

强课程与教学资源建设。建立教师培训、交流和深造的常规机制，围绕教学建设，每年举办 2—4 场学术讲座。邀请企业高级管理人才来我校讲学，企业导师进课堂已经充分融入教学过程，深受教师和学生的欢迎和认可。目前已经初步建成了一支应用技能高、社会服务能力强、教学质量突出的师资队伍。

根据社会、企业、农村劳动力转移等需要，积极承担非学历的短期职业技能培训和岗位培训任务，为丹凤、石泉、宁强、汉台、铜川等中职学校开展师资培训，一线授课，年培训人数在 800 人左右。

通过教育教学改革项目立项和专业课教学改革工作，促进教学方式方法改革，通过增加实践教学比重、改善实践教学条件和加强实践基地建设，强化实践教学环节。2017 年 10 月，中国烹饪协会确定在我院建设的全国唯一一个烹饪专业实训示范基地已经竣工。该基地建筑面积 8000 平方米，投入资金约 3000 万元，将充分发挥我院烹饪专业优势，有力促进学生职业素养与技能培养，不断提升学生就业能力和对地方区域社会经济发展做出更大贡献。实验实训条件跃上新台阶，实训基地的教学实训、社会培训、技能鉴定、科技研发、成果推广等综合功能基本实现。各实训室引入企业管理标准，计划实施“6S”管理，营造校企文化融合的职场氛围。

## 第一部分 学院概况

陕西旅游烹饪职业学院始建于 1994 年，是 2005 年经陕西省人民政府批准，国家教育部备案，在原陕西烹饪专修学院基础上成立的具有国家计划内统招资格的高职院校，距今已有 24 年的办学历史。学院位于西安市北郊西咸新区泾河新城，占地面积 176 亩。

学院坚持“特色立校，追求卓越”的办学理念，坚持以服务为宗旨，以就业为导向的高职办学方向，深化教学改革，创新人才培养模式，着力培养德、智、体、美全面发展，适应生产、服务、管理第一线需要的高素质技能型应用人才。办学二十多年来，成绩显著，特色鲜明，赢得了良好的社会声誉。学院先后荣获全国民办院校“就业力示范学校”、“全国民办高校学生就业素质促进计划试点单位”、“全国民办学校守诚信、重教学质量”双保障示范单位、“全国十大特色院校”、“奥运会突出贡献奖”、“中国金厨团体奖”、“全国餐饮职业教育优秀院校”等荣誉称号。2018 年 10 月，西安市商务局、西安饭店与餐饮行业协会表彰了改革开放 40 年为中国烹饪事业和餐饮行业发展做出特殊贡献的团体和个人，我院荣获“突出贡献奖”。2018 年 10 月，由中国烹饪协会、全国餐饮职业教育教学指导委员会主办的“中国注册烹饪大师中国名人堂”为我院中国烹饪大师秦桂芳老师颁发

了“中国烹饪大师名人堂宗师”至高荣誉。学院于2018年加入中国烹饪教育联盟，并被确定为副理事长单位。



学院紧跟我国高职教育发展的新形势、新方向，进一步明确办学定位，坚定自己的办学模式和方法，不断深化校企合作，以校企合作推进教育教学改革；坚定不移抓质量、强内涵，强调加强党的建设，立足立德树人根本任务，切实推进校企合作，发挥学校智力、技术优势，增强学校在校企合作中的话语权，以关键能力提升培养质量。培养学生的认知能力、合作能力、独立思考能力、逻辑推理能力、信息加工能力、学习能力、语言表达能力和文字写作能力等关键能力，增强学生自主发展能力，服务学生成长成才。学院办学层次，以普通专科为主，兼顾成人高等教育，做大做强职业培训。立足陕西，面向西部，辐射全国，走向世界。学科专业结构科学，方向明确，优势突出，特色鲜明，以烹饪专业为龙头，快速发展旅游相关专业。培养地方经济建设和旅游餐饮产业特别是餐饮行业急需的高素质劳动者和技术技能人才。到



2020年前争取进入陕西十所特色高职院校行列，建成一所省内外有较大影响，特色鲜明，多专业协调发展的旅游烹饪高职院校。

## 第二部分 学生发展

### 一、努力培养学生的可持续发展能力

大学生的可持续发展能力就是在大学阶段和以后的职业生涯中，能够将现有的各种知识和能力不断地进行完善，使身心协调有序地发展，并按照人和社会的发展规律，有意识地调整提升个体素质，满足自身发展需要的同时也适应社会的需求，在持续和谐的发展中，真正实现人的全面发展。在高等职业教育方面，可持续发展能力对高职学生有着深刻意义。高等职业教育不仅是职业教育，更是高等教育。它不仅要培养能够满足社会生产和服务线需要的应用型人才，还要培养具有实践、创新等综合素质的高技能人才。因此，高等职业教育要将“高等”和“职业”结合起来，培养方式既要高于中等职业学校，又要有别于普通高校。在对学生进行专业技能知识教育的同时，还要让学生掌握学习策略和方法，不断发展潜能，在未来的职业生涯中能够发现问题，解决问题，主动更新知识和技能，实现综合能力的长足发展。现代社会的发展日新月异，信息更新越来越快，这一切都对人才提出了更高的要求。掌握一门技术固然能成为谋生手段，但要想在知识经济的大潮中不被淘汰，自身能力的凸显尤为重更。对于高

职学生来说，重点就在于自身可持续发展能力的发展。任何职业岗位和职业能力都不可能一成不变，现有知识和技能的掌握只能满足一时，要想立足于社会，就必须接受新知识，学习新技能，努力提升，在不断的获得和更新中实现可持续发展能力的发展。作为从事高职教育的工作者，这就要求我们的教育观念必须有一个全面的转变，不仅要传授给学生将来工作所需的必备的专业知识和技能，还更重视学生的长远发展，让学生能面对未来的职业生涯，灵活适应岗位和职业的变化，从而实现高职学生可持续发展能力的发展。

可持续发展能力培养的最终目的就是为了帮助学生实现其职业生涯的发展，这一点又与职业生涯规划有着一致的目标。个人职业生涯的发展可以从职业发展的长度，职业适应的宽度和职业成长的高度三方面衡量，在高职学生可持续发展能力的培养上，我们同样可以从“长度、宽度、高度”三维度来入手，鉴于以上思考我院在2018年采取了以下策略：

（一）注重文化素质教育，提升职业发展的长度。高职教育普遍存在的一个问题就是在“实用为主”思想的指导下，一味追求就业率，理论课程设置不合理，与专业岗位相关的理论知识和实践课程课时过多。教育既要注重知识和技能的培养，更要注重其人文素质的养成。专业知识的获得只是从满足生存需要的角度

让学生学会如何做事，文化素质的培养则是从终身发展的角度让学生学会如何做人，两者都不可偏废。因此，高职院校应该要重视文化素质教育，优化课程设置并在教学中付诸实践。除了专业课程，还应当给高职学生适当增加人文社科类和思想教育类的课程。不仅能帮助学生拓展知识面，丰富和完善知识结构，还能提升他们的理论修养和道德修养，潜移默化地培养其形成健全的人格，养成良好的品行，达到“教书”和“育人”的结合，为学生工作后的自我提高和可持续能力发展打下基础，从而实现其职业生涯的提升。

（二）坚持专业化育人，拓展职业综合能力。从可持续发展能力的角度看，高职院校学生所具备的能力应该是全方位的综合体系，创新能力、思维能力、适应能力的重要性都不可忽视，专业知识能力则是其中的重中之重。职业教育的本质目标就是要提高劳动者的素质，特别是职业能力素质。高职院校要以职业岗位需要为依据，以能力培养为中心，同时兼顾未来发展的趋势，在此基础上构建学生知识能力体系，帮助学生走出校门后能够更好地就业和工作。因此高职院校就应该从职业教育的专业性、技能性和职业性看手，不仅要传授专业知识，更要培养学生的学习能力，让学生从被动的接受性学习变为积极、主动、有创造性的学习，使学生在获得牢固专业知识的同时将其转化为技术，甚至是

相关职业上的创新创业能力。只有这样，才能发展并逐渐拓展其潜在的能力，从而适应瞬息万变的现代社会，真正拓展职业生涯的宽度。

（三）培养终身学习的观念，延长职业成长的高度高职教育 是进行专业知识和技能技巧传授的教育，但是我们也必须认清，如今仅仅靠掌握一门固定的职业技能难以在激烈的社会竞争中立足的，社会对人才的需要已经由原有的“专”转为“精”，并慢慢趋向于“全”。因此，在高职教育中，我们相应地也应该将培养目标扩展到学生的整个职业生涯，同时也要让学生认识到，走出校门并不意味着教育的终结，未来的职业发展需要无数个这样的阶段性学习，这就对高职学生提出了新的要求——终身学习。在新知识不断膨胀与更新的时代，高职院校要教会学生学习的方法和策略，树立其终生学习的观念，让学生在走出校后能通过自我学习，不断完善和更新知识结构，积极挖掘自身的潜能，掌握更多的知识和技能以适应社会，同时也能兼顾到未来社会的发展趋势，使之能够适应将来可能出现的岗位或职业迁移的需要，这样才能在职业发展道路上处于不败的地位。在经济、科技快速发展的今天，由于教育结构的原因，高职学生面临的竞争态势尤其严峻，专业技能已经不再是其找工作的敲门砖，要想在优胜劣汰的现代社会立足甚至获得长远发展，掌握更多的知识和技能以适

应社会，同时也能兼顾到未来社会的发展趋势，使之能够适应将来可能出现的岗位或职业迁移的需要，这样才能在职业发展道路上处于不败的地位。高职学生可持续发展能力的培养是个人素质的不断提升的过程，这就要求高职院校和高职教师摒弃“一刀切”的教育手段，通过循序渐进的方式，把学生职业能力培养和未来可持续发展紧密结合起来，丰富学生的人文知识结构，夯实学生的专业知识水平，树立学生终身学习的观念，以点带面，变单向的知识传授为完整的职业能力的培养，使我们的学生成为具备社会生存能力，更具有适应能力和创新能力的新时代的高技能复合型人才。

## 二、丰富学生文化及社团活动

（一）品牌校园文化活动丰富多样。学院基本确立了以大学生文化艺术节、社团文化节、“三走”课外体育系列活动、“青春讲堂”等为重点打造项目，探索创新活动载体和形式，打造了一批主题鲜明、健康有益、丰富多彩的校园文化精品。先后组织开展了“陕旅职院杯”校园篮球联赛、“新生杯”羽毛球赛、迎新文艺晚会、“书画摄影大赛”、“校园红歌大赛”、“谁与争锋”辩论赛、“汉字听写大赛”、“金话筒主持人大赛”等校级品牌校园文化活动 10 余次，比去年同期活动次数增加 20%，参与人次增加 50%。



(二) 加强理想信念和革命传统教育，培育和践行社会主义核心价值观。以五四、七一、十一、一二九等重大节日和事件为契机，通过举办“不忘初心跟党走，颂歌献礼十九大”纪念五四运动文艺晚会、纪念“一二九”运动82周年系列活动、“学习总书记讲话，做合格共青团员”教育实践、主题团日、“青春讲堂”、升旗仪式、“社会主义核心价值观主题宣传月”等活动，加强了广大团员青年爱国主义和理想信念教育。全年共举办学习、讲座、主题团会、参观等各类教育活动50余次，1000人次参与。充分发挥了团组织对我院团员青年在思想上的引领作用，也使共青团组织的创造力、凝聚力和战斗力得到了切实加强。

(三) 学生社团运行机制不断完善。完善了社团组织运行体系，制定《社团管理办法》，进一步规范社团运作和发展，目前该办法处在征求意见阶段。落实共青团“一心双环”的组织格局，明确院学生会副主席兼任学生社团联合会主席负责学生社团工作。继续办好社团文化节，以社团文化节为主线，搭建展示平台

带动学生社团蓬勃发展，全年开展社团活动 50 余次。

### 三、招生就业基本情况

（一）2018 年，学院加大宣传力度，积极申报新增专业，在原有 7 个专业的基础上努力打造特色专业群，又申报了西餐工艺专业，目前在校生人数 1290 人。录取分数创历史新高，生源质量明显提高，新生报到率达 71%。学院继续面向全国 10 个省、自治区招生，省外招生人数占总人数的三分之一。

#### （二）就业质量不断提升

学院重视专业结构的调整，不断改革人才培养模式，提高毕业生的质量。2018 年人才专场招聘会，共有 80 家招聘单位参与，为毕业生提供了近 1000 个就业岗位，2019 届毕业生就业率达到 98%，高于陕西省平均水平。学院毕业生始终受到广大用人单位的青睐，用人单位对毕业生的满意度和学院毕业生就业工作的满意度高，达到 99.4%。从毕业生就业地区来看，大部分在北 上广深、长江三角洲地区就业，集中在经济发达城市，代表性就业单位主要有万豪集团、王品集团、洲际集团、香格里拉集团、凯越集团、希尔顿集团等。

#### （三）创业教育工作成绩显著

学院将创业教育融入到人才培养的全过程，注重创业教育与专业建设相结合、第一课堂与第二课堂相融合，在教育实践教学

中提升学生的创意思维、创新能力和创业素质，使其成长为善于创意、勇于创新、长于创业的适合于社会需要的艺术设计人才。

学院在《大学生素质育化纲要》中明确规定了创业教育的相关内容，构建符合培养创新创业人才要求的课程体系，整合现有课程，增设“创新创业教育”模块，共设置了7门创业教育类课程，制定了“大学生创业项目管理办法”等管理文件，为创业教育提供了制度保障。同时坚持专兼结合、校内外结合的原则，加强创业师资队伍建设，目前有校内专兼职教师5人，其中“双师型”教师3人；同时聘请业界精英、成功校友及社会知名人士11人作为创业导师，努力打造专兼结合的创业教师团队。

2018年，学院毕业生创办公司8家，创业的学生均从事本专业或与所学专业密切相关的行业，以工作室为主要的运作方式，其中部分学生已在行业中产生了一定的影响，创造了一定的就业岗位和经济效益，对创业教育发挥了积极的辐射和示范作用。





表 1 计分卡

院校代码	院校名称	指标		单位	2017 年	2018 年
14031	陕西旅游烹饪职业学院	1	就业率	%	98	98
		2	月收入	元	4350	4350
		3	理工农医类专业相关度	%	95	95
		4	母校满意度	%	99	99
		5	自主创业比例	%	21.5	23.3
		6	雇主满意度	%	99.6	99.4
		7	毕业三年职位晋升比例	%	13.2	14.1

### 第三部分 教学改革

人才培养是高等学校最基本的使命和本质要求。在新形势下，学院进一步统一思想、改革创新、明确定位与办学目标，强化教学中心地位。2016 年，《陕西旅游烹饪职业学院“十三五”发展规划》颁布，学院坚持走以特色和内涵发展的道路，坚持“特色立校，追求卓越”的目标，立足陕西，辐射西北，面向全国，走向世界，不断深化教育教学改革，提升办学水平和办学综合实力，进一步明确了建成一所“让社会放心、企业认可、学生满意”的高水平旅游烹饪类高等职业院校的办学目标。

2018年8月，学院召开第十一次教育教学改革工作会议，从思想统一、政策支持、精力投入、经费保障等四个方面，确保了教学工作的中心地位。坚持教学改革的核心地位不动摇，以提高质量为核心任务，以培养“德技并修”的高技能人才为已任，完善专业课程体系和素质育人体系相结合的育人“双体系”。学院党委和行政将教学工作当作日常中心工作，狠抓落实，本年度在原有专业数量不变的基础上进行专业深层次内涵建设，以人才培养方案新一轮修订为契机，在培养模式、教学方法及手段上深入开展研讨，将深化专业改革落到实处。

### 一、明确人才培养目标

坚持德育首要位置，建立健全全员育人制度，形成人人育德、事事育德、处处育德的新机制。发挥德育课程主渠道主阵地作用，整合课程资源，注重德育渗透。创新德育模式，开展实践教学、体验教育、生活教育和养成教育，强化学生规范管理和自我管理，加强学生社团建设。推进学校文化品牌建设，促进传统文化、企业文化与学校文化的有机融合。

培养符合职业标准，能够承担专业岗位职责的人才才是高职教育人才培养的主要方向，在高职院校中，职业教育突出职业性，目的是为企业培养技术型、技能型、技艺型，操作型人才。高职院校人才培养目标应该向职业化方向发展，与企业签订订单培

养，明确专业领域对应的工作岗位定向培养等。

改革教学模式，坚持“教学做”统一，根据专业特点和学科教学内容及学生实际，选择运用国内外先进成熟的教学模式进行教学模式改革实验，研究开发具有本专业特色的教学模式和方法；以现代信息技术为依托，充分发挥计算机模拟仿真技术和多媒体的优势，推进教学环境和教学方式的创新，以最直观、形象、生动、立体化方式呈现教学内容，提高教学效率。

坚持“学生主体”，关注学生的知识基础和生活实际，充分调动学生参与学习的积极性；重点发挥学生的主体作用，培养学生的学习兴趣，让学生主动探索，让学生自己提出问题和解决问题。坚持“能力本位”，加强实践教学，突出职业技能、职业态度和职业情感的培养。

创新教育教学内容，以人才培养对接用人需求、专业对接产业、课程对接岗位、教材对接技能为切入点，不断优化教学内容。根据学生实际，体现“重基础、强应用”的基本要求，开发公共基础课程校本教学资源；从突出培养学生的实际应用能力入手，并与国家职业资格证书考核接轨，开发专业核心课程校本教材及配套的教学资源（包括课程标准、教材、教学设计、微课、动画、课件、试题库、素材库等数字资源）。

推行双证书制度，各专业要根据对应的职业技能要求，规划

与选择相对应的职业资格证书，拓展学生实践课程和职业资格考证课程，将职业标准和职业要求嵌入课堂教学内容，提高考证比例和通过率，使学生在获得毕业证书的同时，获得一个以上的职业资格证书。

完善评价模式，改革学生课程学业考试评价形式，过程性评价、终结性评价、综合展示性评价结合，知识评价与能力评价结合，口头型考试、开放型考试、操作型考试、合作型考试、闭卷型考试并行；突出技能考核学生的学习，建立理实一体的课程学习评价体系，形成以能力为核心的学生评价形式。以毕业生就业质量为核心，建立第三方参与的教学质量评价机制，从就业率、专业对口率、就业稳定率、岗位晋升率、自主创业率、薪酬水平、学生及家长满意度、用人单位满意度等多个方面对学校办学质量进行评价。

## 二、强化实践教学

按照“生产型”、“仿真型”的实训基地建设原则，加大资金投入，建成集教学、培训、技能鉴定、生产、技术服务、职业素质训导于一体的校内实训基地；增加校外实训基地数量，完善校外实训基地结构，增强校外实训基地功能。



学院积极拓展校外实训基地规模，2018 年校外实训基地总数达 54 个，在校外实训基地建立了 6 个教师工作站。完善校外实习实训基地管理体制和运行机制，加强校外实训基地教学管理与评价，开展优秀校外实训基地评选。以万豪酒店集团、台湾王品集团为代表的校外稳定的实训基地，常年接受在校生顶岗实习以及阶段实习活动，有效保证了学生工学结合的开展，以及培养目标的实现。

2018 年，学院不断加大校内实验实训基础建设投入力度，目前学院可用于烹调工艺与营养专业的实验室有 24 个，其中中餐实验室 15 个、西餐实验室 6 个、国际实验室 2 个、茶艺实训室 1 个，前厅实训室 1 个，餐厅实训室 2 个，客房实训室 1 个，康乐实训室 1 个酒吧实训室 1 个，模拟导游实训室 1 个，这些实验室功能齐全，设备先进，基本能够满足学生在校期间的实验实训需求，为实践教学环节的有效开展提供了有力的保障。与此同时，本专业还积极探索校内生产性实训基地建设的校企组合新模式，

本着双方互惠互利的原则，积极开拓大学生实习基地。努力与企业事业单位广泛开展项目合作，借助我院专业技术资源为企业解决某些技术难题，利用教学资源开展企事业单位员工在职培训或者继续教育，通过大学生实习为企业选拔优秀人才，校企共建王品菁英校内实训基地 1 个。



突出“产教结合、学岗融通”实践育人特色。整合学校和企业教育资源，共同构建实践教学体系，将行业职业标准作为人才培养标准，企业技术专家和校内骨干教师协同工作，指导学生技能训练、项目设计、产品开发。实践教学占总学时的 60%以上，学生双证书获取率达 98%以上。

开展院级技能竞赛活动月活动，搭建学生技能展示平台，在全校营造参与大赛、支持大赛的浓厚氛围，使每位学生在校期间至少有机会参加一次院级以上组织的专业技能竞赛活动，让每一位学生都有出彩的机会。实施职业技能大赛成绩与课程成绩的置



换制度，鼓励学生个性化发展、创新发展。三年来，学生获得各级各类技能大赛奖项 50 余项。



与此同时，注重学生在校期间各种专业技能的培养，鼓励并支持学生参加各种类型的专业技能比赛，如行指委组织的劲霸杯职业技能大赛，国家教育部组织的全国职业院校技能大赛，并取得了优异的成绩。我专业学生 2016 年一举获得该大赛的全国一等奖。

强化顶岗实习管理。完善学生到企业顶岗实习制度，规范学生实习管理，本学年学生顶岗实习覆盖率达到 100%。制定顶岗实习教学方案和学生顶岗实习手册，实施顶岗实习网上管理与指导，推行以能力为核心的考试改革，采用“单项技能+岗位综合技能”考核办法，形成校企共同培养、共同管理、共同考核的顶岗

实习管理模式。

注重实验教学。实验教学虽不像实践环节那样直接参与生产活动，却是对生产环境的无限模拟。与生产实践教学相比，实验教学具有操作性强、组织方便、节省开支等特点。将理论学习和生产实践联系起来。鼓励学生在实验室里搞研究，提高学生实践动手能力、分析能力以及解决问题的综合能力。

严格顶岗实习管理全面执行学生顶岗实习管理规定，优选实习企业，落实实习岗位。编制实习计划，做到定目标、定内容、定岗位、定师傅。建立健全校、企、家三位一体管理体制，强化顶岗实习跟踪管理，形成班主任—实习指导教师—企业技术人员的管理网络，共同管理学生。建立顶岗实习评价体系，按照企业对员工的评价方式，从工作态度、工作纪律、安全文明、生产技能、工作质量等方面，加强学生顶岗实习考核。学院管理严格遵照上级部门及学院相关实习制度，未发生实习事故。实习合作企业沟通顺畅。

多渠道开展社会实践活动。充实课堂教学内容，完善实践教学课程体系，开阔学生眼界，提高他们实践动手能力。组织表演队和各種机能兴趣社团，健全实践环节课程体系及考核体系，实践教学环节在内容设置和进程安排上体现出层次性和实用性，构建科学、合理的实验教学体系。将实践教学与理论教学穿插进行，



技能让学生体会理论指导实践这一真理，同时又能让他们感受到理论能在实践中得到升华；实践教学的考核体系与理论教学有所区别，更注重学生创新精神、实践动手能力的培养；避免了单一化的考核方式导致实践环节考核走形式，拓宽考核渠道，激发大学生的参与兴趣，将项目、论文、实际操作、技能鉴定等结合起来，形成课内与课外、教育与指导、咨询与自助紧密结合的实践教学体系。

### 三、加强过程管理

组织完成 2018 年两个学期全校教学计划制定、调整审核，课表编排初步建立学院（陕西旅游烹饪职业学院）、二级院（陕菜学院、王品菁英学院、万豪酒店管理学院）两级管理模式，部分课程实现二级院自主编排，充分利用现有教学资源，满足课程改革需要。

对常规教学资料检查方式进行调整，对各分院、部教师教学日志进行专项检查，形成反馈意见，规范填写使用，加强过程监控、检查及反馈，学期中通过抽查方式对教师教学资料及教学情况进行检查，及时整改存在的问题，期末阶段组织各二级院分管教学运行领导参加教学检查，便于二级院之间进行交流学习，学期末通过优秀教案评选并对获奖教案进行展示，树立典范，提高教师基本教学能力。采用多种方式对常规课堂教学秩序进行检

查。加强教研室活动管理及检查，调动广大教师积极性，充分发挥教研室基层教学、教研活动职能。

教学质量监控体系不断完善，围绕陕西省一流学院、一流专业建设的要求，学院建立了以教育行政部门为引导、社会参与、校企互动的“双回路”教学质量保障体系。将教育部人才培养状态数据平台“行为化”，纳入日常教学管理与教学质量监控，从影响教学质量各项环节入手，开展教学质量监控，保障教学秩序稳定、教学运行正常。完善教学质量管理与监控的组织机构，成立质控处，实现了教学运行管理和教学质量监控的分离，不断完善学院三级质控管理队伍建设。

改革课堂教学质量评价指标，完善网上教学评价方式。2018年，评价课程10门，参评学生3000人次，参评学生比例95.3%，评价结果达良好以上的比例为93%，其中优秀率为36%。

在学院校企互动“双回路”教学质量保障体系建设的推动下，通过学院开放展示周等多种形式和途径，广泛听取校企合作单位、兼职、兼课教师的意见和教学反馈，开展毕业生满意度调查，企业对毕业生满意度达92.3%。

进一步完善学院教学质量监控体系，加强教学质量管理工作，正确反映教学信息，客观评价教师教学质量。学校调整机构设置，增设质量监控中心，加强教学质量诊断与改进工作。

2018年，二级院督导组共听课318人次，对全校教师听课覆盖率达到90%，并做好信息反馈及资料存档工作。定期召开教师座谈会、学生信息员座谈会，了解教学一线工作情况。每学期组织学生网上评教，并评选出学院“最受学生欢迎教师”。积极探索教学督导工作改革，召开教学质量评价研讨会，完善现有评价体系，促进教学督导工作的规范化、科学化。

#### 四、优化课程体系

课程体系改革是一个系统工程，是学校主动适应形势，全面提高学生素质，进一步提高教学质量的关键。学校成立课程体系改革实施领导小组，工作进程安排责任到人，层层落实。广大教师在转变教育观念的基础上，全员参与，掌握并运用现代的教育教学方法、教育技术手段、职业技能，保证课程体系改革的顺利实施。

打破以知识传授为主要特征的传统课程体系，转变为以工作任务为中心组织课程内容，让学生在完成具体项目的过程中构建相关理论知识，并发展相关职业能力。课程内容突出对学生职业能力的训练，理论知识的选取紧紧围绕工作任务完成的需要来进行，同时又充分考虑职业教育对理论知识学习的需要，并融合相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求，每个项目的学习都按以典型产品为载体设计的活动进行，以工作任务为中心整合理

论与实践，实现理实一体化。

通过专业调研和剖析，学院不断优化“平台方向”的专业课程体系，通过对课程的分类规整，按照不同课程在人才培养过程中的作用，对原有的课程分类进行重构，将“专业平台课程和方向进阶课程”模块化，建立以核心职业技能为中心的模块组合式、技能层进式的专业课程体系。优化课程设计，将企业岗位工作标准、国家职业资格认证标准以及国外高职艺术设计教学标准引入课程标准，融入教学内容。以学生为本，构建与专业课程体系相匹配的素质育化课程体系，改革公共文化课程的学科化倾向，推进专业技术技能学习与综合素质提升的平衡发展和交互融通，促进学院教学模式尤其是公共文化课程教学模式和学生学习模式的变革。

2018年，学院围绕创建省级一流专业任务，以重点专业为引领，明确核心课程，完善课程建设标准。通过调研论证，理清素质育化课程建设思路与实现路径，大力推进课程改革，运用现代教育技术和手段对现行教学进行改造。为培养学生自主学习能力，体现公选课开放性、灵活性特点，丰富学习资源，利用智慧职教MOOC开展了《大学生心理健康》及公共选修课等27门网络课程的教学管理、学情分析、成绩核定，有近千人次学生参与课程学习。

## 五、创新人才培养

优化人才培养方案,在认真分析本地区行业发展现状和趋势,行业、企业对人才需求数量和规格的基础上,紧跟区域经济发展方式的转变、产业结构的优化升级,以及人才需求的趋向,调整和优化专业方向;根据企业提出的学生就业岗位和岗位要求,科学界定人才培养目标;通过职业能力分析、典型工作岗位任务提炼,构建专业课程体系,开发专业课程标准,优化形成专业人才培养方案。

在面对高职生源知识基础薄弱、学习能力不强、自我约束能力弱的普遍特点,学院结合实际借鉴学习兄弟院校“三全双化双元三站式人才培养模式”,实施效果较好。

三全,是指全程(入校到毕业),全面(精神成人技能成才),全员(综合素养课+专业平台课+专业特色课+企业课的专业全口径课程教师团队)。

双化,是指在一体化教室、实训基地、寝室管理中,结合行为积分银行,充分引入企业文化(安全、规范、标准)和军队纪律严明要素,建立“双化”育人环境,培养学生良好行为意识。

双元,是指学校、企业双主体育人。

三站,是指教学地点为理实一体化教室站(学校)、实训中心站(学校)和企业站(企业)。

“三全双化双元三站式人才培养模式”从本质上重构了面向生源现状与教育对象和目标相匹配的职业教育生态圈。

丰富教学方法，与教学手段多样化传统的说教式教学方法和的教学手段，已不能满足高期学生肝体发展的要求高阳学生理论斯他相对清好，波相泊理和的会能力都编自期教育的家言基培养应用型质建人才，根据量理特点任索合达的教学方法与有效的教学手段泊在同电教学方法与教学手段的多样化会有助于提高教学志量和学生对专业如究与技最的建受程度。

## 六、加强师资队伍建设

建立和完善师资队伍建设的保障机制，丰富培训培养方式，开展分层分类培训，造就教学名师和领军人才。抓好教师赴企业实践锻炼工作，引进和聘请有实践经验的行业专家、企业工程技术人员和社会能工巧匠担任专、兼职教师。提高具有硕士研究生学历或学位的专任教师比例，提高双师型专业教师比例。

推进数字校园项目建设，开发多种形式的数字化教学信息资源，建立教育资源服务平台。加强教师信息技术应用能力培养，督促教师运用信息技术改造传统教学。

深入推进备课、上课、说课、听课、评课等“五课”教研和示范课、研究课等“两课”评比活动，引导广大教师围绕课程资源建设、学生学业评价改革、教学方式创新等重点、难点问题开

展课题研究和教学实验，整体提高教师教科研水平，为提高教育教学质量提供理论支撑和方法指导。

2018年，学校相继出台了《关于加强青年教师教育教学综合素质培养的实施意见》、《关于实行青年教师导师制的有关规定》，《陕西旅游烹饪职业学院加强“双能型”师资队伍建设的实施办法》、《陕西旅游烹饪职业学院“精彩一课”实施方案》和《陕西旅游烹饪职业学院关于科研促进教学的若干意见》等文件，加强新教师岗前培训，强化教学基本技能；完善教师教学能力培养机制，突出“双能型”师资队伍建设，提高教师的实践应用能力；建立教师教学监督和动态评价机制，提升教师教学自控能力；强化应用性科学研究和产学研合作，提高科研促进教学能力；健全教师激励机制，促进教师教学能力提升。

紧紧围绕培养高素质应用型人才的人才培养目标定位，广泛深入开展教育思想观念大讨论，以此推动教师深入思考、探索应用型人才培养的内涵和规律，重新审视人才培养标准、培养方案和培养渠道，进一步确立与应用型人才培养相适应的教学理念、服务理念和管理理念，牢固树立与应用型人才培养相适应的“人才观”、“质量观”和“教学观”，将应用型人才培养理念贯穿于学校的顶层设计、人才培养、教学管理、质量监控等全过程。

以实施“五个计划”、实现“五个一批”为重点，充实专任

教师数量，优化教师队伍结构，即：研究实施“高层次人才培养和引进计划”、“青年教师成长计划”、“学术带头人队伍建设计划”、“教师访学计划”、“教师挂职计划”，努力引进一批高层次人才、聘请一批“双能型”教师、共享一批优质师资、培育一批专业带头人、转岗一批不胜任人员。

加大教师培养培训力度落实《关于进一步强化“应用型”师资队伍建设的意见》，继续实施“教师访学计划”，每年选送5-10名教师到境内外访学交流。实施“教师挂职计划”，用3年时间选派12名教师到企业挂职锻炼。实施“青年教师成长计划”，制定青年教师的学历学位再提升实施办法，支持和鼓励青



年教师攻读硕士学位。严格执行助教制度、岗前培训制度、专业培训制度和青年教师导师制度，开展“一帮一”、“以老带新”



和“传帮带”活动，加强教师基本功训练和岗位职责、学术道德、教师风范等方面的教育。推进课程教学团队建设，培养一批具有示范及带头作用的教坛新秀和教学名师，不断提升教学团队的核心竞争能力。

严把教师引进的入口关，确保引进人才的素质。组织开展教师岗位练兵活动，经常开展示范教学、观摩教学、青年教师教学基本功大赛、多媒体教学评比等活动，扩大教师参与面，全面提高教师的教学技能。充分发挥教研室的作用，重视开展教研活动，加强同行相互之间的帮扶和学习。鼓励教师积极开展教学研究和产学研合作，以科研促进教学。通过几年的建设，学校多名教师获得“中国注册烹饪大师”、“陕西省烹饪大师”等荣誉称号，2006-2018年共有3名教师申请攻读博士学位，选派了12名教师赴国内外访学进修、30人次到企业挂职锻炼。

加强教学质量保障体系建设，强化教学质量常态监控、信息反馈、分析、利用和自我评估、改进的工作，形成教学质量监控的闭环系统。建立健全督导队伍，充分发挥教学督导的作用，教学督导要深入课堂、实验室等教学一线去听课、评课，检查基本教学文档，不仅要善于发现教师在教学过程中存在的问题，更要针对存在的问题提出改进的意见、建议和方法，特别要注重听课反馈这一环节，注意反馈的形式和反馈的内容，在深层次问题

上加以帮助和指导，促进教师教育教学能力的不断提高。

建立一套科学合理、行之有效的教师教学工作评价体系，通过领导评价、督导评价、同行评价、学生评教等多元化的形式，对教师教学过程中的教学规范、教学工作状态以及教学质量进行客观评价。

强化了社会服务，锻炼了教师队伍。学院在特色专业建设中，通过校企合作、技能培训和职业资格鉴定，加强社会服务。在校企合作、新型餐饮品牌开发过程中，给专业教师更多的机会接融生产实际，在新产品开发工作中的锻炼，提高了教师队伍的专业技能和理论知识，使教学改革更准确地反应社会经济的发展要求，并能及时地将旅游餐饮企业科技成果和学院的相关信息与社会交流、沟通，有利于为社会提供多方面的服务。学院通过开展以教学成果推广应用、生产技术服务咨询等为主要内容的社会服务活动，并不断丰富或更新特色专业的教学内容，在实践中不断提高教师的学术水平和专业实践能力。

## 七、深化校企合作

构建校企双赢互动的长效机制是实施工学结合人才培养模式的关键，我院与企业建立长期的战略合作伙伴关系，推动人才培养模式改革将起到积极的促进作用。校企合作能够长期化深度化，以双方的利益共赢作为前提，确定校企合作的模式，合作

机制是校企合作进步发展的需要，在双方利益权里存在偏差时， 另方能够给予理解和支持。推进校企深度合作，探索实践“政府主导、行业指导、企业参与、学校主动”的校企合作运行机制，组建校企合作理事会，推进集团化办学。校企共同实施订单培养，共同组织顶岗实习，共同建设实训基地，合作培养教师，合作培训员工，联合开发教材，联合生产经营，全方位、多层次推进校企深度合作。烹调工艺与营养专业与台湾王品集团等企业合作，校企共建专业，实施“以岗定教、双线并行、阶段培养”人才培养模式改革；实施“产教结合、能力递进”的人才培养模式；将生产实践、科技研发、技术服务内容融入教育教学全过程。

定期深入行业、企业进行人才需求情况调研，及时掌握学生就业岗位及岗位能力要求变化情况，按照“干什么，学什么；缺什么，补什么”的原则，及时调整专业培养方向和培养目标，调整课程体系和教学内容，不断完善专业人才培养培养方案。2017年，启动新一轮专业调研工作，对烹调工艺与营养专业深入周边区域及全国各地 80 余家企业和 10 余所示范校、骨干校开展专业调研，形成专业调研报告。开展新一轮人才培养方案修订工作。根据职业岗位对知识、能力、素质的要求，构建“基本素质平台+专业能力平台+能力拓展平台”课程体系，推进“产教结合、学岗融通”人才培养模式改革。举办“推行现代学徒制人才培养模

式校企合作论坛”，积极探索对接企业需求的形式多样的人才培养模式，启动了现代学徒制试点工作，和温德姆集团、红树林集团等多家企业洽谈了现代学徒制合作育人事宜。



表 2 学生反馈表

院校代码	院校名称	指标		单位	一年级	二年级	备注	
14031	陕西旅游烹饪职业学院	1	全日制在校生人数	人	1285	1756		
		2	教书育人满意度		—			
			(1) 课堂育人	调研人次	人次	1285	1756	
				满意度	%	90.1	89.4	
			(2) 课外育人	调研人次	人次	600	600	
		满意度		%	98.1	96.7		
		3	课程教学满意度		—			
			(1) 思想政治课	调研课次	课次	24	24	
				满意度	%	88.6	79.8	
			(2) 公共基础课(不含思想政治课)	调研课次	课次	24	24	
				满意度	%	89.7	90.1	
			(3) 专业课教学	调研课次	课次	24	24	
		满意度		%	98.1	99		
		4	管理和服务工作满意度		—			
			(1) 学生工作	调研人次	人次	600	600	
				满意度	%	88.2	89.5	
(2) 教学管理	调研人次		人次	600	600			
	满意度	%	91.2	92.3				

		(3) 后勤服务	调研人次	人次	600	600	
			满意度	%	88.6	89.7	
5		学生参与志愿者活动时间		人日	15	17	
6		学生社团参与度		—			
		(1) 学生社团数		个	8	8	
		(2) 参与各社团的学生人数		人	31	31	篮球社
					21	21	足球社
					19	19	乒乓球社
					30	30	表演队
					18	18	书画社
					22	22	羽毛球社
	27				27	音乐社	
	26	26	面塑队				

#### 第四部分 政策保障

一、完善专业设置规划制度。为保证我院专业设置规划科学有序推进，确保专业建设工作的前瞻性、科学性、动态性、整体性与长远性，学院建立专业设置规划工作制度，为调研经济社会发展人才市场需求和论证专业发展服务面向及定位，为专业动态调整、优先发展、重点建设，为专业“撤、限、停、转、并”等具体工作提供制度保障。

二、修订创新人才培养方案及培养模式。开展关于教学内容与课程体系、教学方法与手段、实践环节等方面的改革与实践，使之更加符合学院生源和办学实际，更加符合社会的需要。树立“以学生为本”的理念，以培养高素质人才为目标，深化教学改革，进一步完善教学质量监控体系。要坚持走产学研相结合的道

路，构建与社会发展和学院特色相适应的人才培养方案；加强对教学改革的总结，形成一些针对性强、目的明确、指导意义重大且具有可操作性的教学改革成果，要进一步发挥教学改革的指导作用，加强教学成果的推广与应用，促进专业建设上水平、上档次。

三、优质课程建设引领课改方向。课程是实现人才培养目标的重要手段，是学院一切教育教学活动的核心。课程改革的成败直接关系到人才培养目标的实现和人才培养质量。未来五年，学院将继续围绕人才培养目标，深化课程改革。加大优质课程建设力度，并以点带面，全面提高全院的课程建设水平。同时，以课程建设为基础，继续加强教材开发，尽快将专业领域新的、前沿的优秀学术成果反映到教学内容中去。

四、经费投入保障队伍建设与基地建设推进。学院建立建设专项经费预算，并充分挖掘行业、企业及社会资源，通过学院投入、企业行业支持、社会赞助等多种途径，不断加大专业建设经费投入，确保建设经费重点向专业带头人培养、专业团队建设、实训基地建设倾斜，构建科学合理的梯次结构教学团队和高效利用适度超前的实践教学条件，力争在专业建设的经费投入、师资培养、基地建设、人才培养、专业适应能力与服务能力提升等方面实现良性循环。

符号	支出项目（含配套经费）	金额（元）
1	教师培训	20 万
2	教材建设	15 万
3	新增设备	350 万
4	全国烹饪实训示范基地建设	700 万
5	国家教学资源库中国名点项目	30 万
合计		1115 万

2018 年资金投入情况

五、科学定位高职院校办学特色。要想得到质的飞跃，形成可持续发展，必须科学定位办学特色，这也是高等职业教育质量保证机制所要明确的首要目标。高等职业教育的根本目标是培养出管理、生产、服务、建设的一线高等技术人才，因此，高职院校要依据自身的资源优势确立办学特色，明确重点培养的专业人才方向，明确高职教育是高等教育一个重要的部分，同时高等职业教育是一种实用型的教育、技术性的教育，高等职业教育具有高等教育、职业教育的双重属性。

六、围绕市场机制，发挥市场化引导及政府指导作用。在培养人才的整个过程中都要保障人才培养的质量，并根据社会实际需求有针对性地培养人才，学生从入学到毕业无不体现出学校的教学质量。所以，建立完善的教育质量保障体系需要从自身办学理念、定位及培养人才的目标出发，确立学校管理制度、教师队伍的建设、课程的设置及实践安排、学校与企业的合作、专业设置等与教学质量相关的重要因素，借鉴吸收国外先进高等职业教

育体系，看到自身不足完善自我，形成一个全面覆盖式、全程贯穿式、纵横网络式、网络数据库式的内部质量保障机制。紧紧跟随市场引导，才能抓住市场观念，培养人才的服务意识，学习遵循市场规律，熟悉行业企业对职员的具体需求，形成被社会需要的优秀品质，例如，过硬的技术、服务社会意识、实现自我价值的意识等；紧紧跟随市场资源，让更优质的教育资源得到最大化的发挥，实现资源配置最大化；从行动上实现引导，使得学校与社会需求衔接起来，活跃学校氛围，促进职业教育与社会共同进步共同发展。

表 3 资源表

院校代码	院校名称	指标		单位	2017年	2018年
14031	陕西旅游烹饪职业学院	1	生师比	—	16.27	14.77
		2	双师素质专任教师比例	%	29.27	29.27
		3	生均教学科研仪器设备值	元/生	3844	4140
		4	生均教学及辅助、行政办公用房面积	m <sup>2</sup> /生	11.81	12.9
		5	生均校内实践教学工位数	个/生	6.8	7.2
		6	校园网主干最大带宽	Mbps	100	100
		7	教学计划内课程总数	门	98	98
			其中：线上开设课程数	门	1	1
学校类别（单选）：综合、师范、民族院校（ <input type="checkbox"/> ） 工科、农、林院校（ <input type="checkbox"/> ） 医学院校（ <input type="checkbox"/> ） 语文、财经、政法院校（ <input checked="" type="checkbox"/> ） 体育院校（ <input type="checkbox"/> ） 艺术院校（ <input type="checkbox"/> ）						



## 第五部分 国际合作

学院立足于国际化办学，拓宽国际化视野，国际合作交流取得了丰硕的成果，开展广泛的国际交流，通过“请进来”和“走出去”提升学校的国际知名度和影响力。先后与美、加、澳、德、日、韩和台湾地区的院校和教育机构建立了良好的学术交流与校际合作项目，学院师生先后到日本、意大利、墨西哥等国访问教学，传授中华厨艺。

借助与孔子学院的合作平台，努力推进烹饪教育的国际化，创新融合，通过教师访学、学生交流。课题合作、项目合作、学历衔接等方式实现多维共建，不断探索深化与德国、匈牙利、俄罗斯、新西兰、澳大利亚、日本、韩国、新加坡等国家的交流与合作。

建立出国培训教师选拔和考核制度，组织赴新西兰、奥地利、等国 2 批 8 人次的专项培训，拓展教师队伍的“国际视野”聘请国外专家 1 人，开展项目课程教学 42 学时。通过合作和交流，推进了学院各专业的教学改革，促进了教师专业能力的提升以及师资队伍整体水平的提升。

学院不断推进学生出国项目的建设。2018 年，通过选拔和考核，学院 5 位学生前往日本进行学历课程的研读；2 名学生前往澳大利亚烹饪学校进行为期 6 周的专业学习。2018 年度，我院共接待国外来访人员 20 批次，300 多人次。利用烹饪专业优

势，连续三年在美国、澳大利亚开展烹饪培训项目培训 100 余人次。



表 4 国际影响表

院校代码	院校名称	指标	单位	2017年	2018年	备注
14031	陕西旅游烹饪职业学院	1 全日制国（境）外留学生人数（一年以上）	人	5	6	---
		2 非全日制国（境）外人员培训量	人日	108	120	---
		3 在校生服务“走出去”企业国（境）外实习时间	人日	180	198	---
		4 专任教师赴国（境）外指导和开展培训时间	人日	0	0	---
		5 在国（境）外组织担任职务的专任教师人数	人	0	0	填报格式：××（姓名）在××（组织名），担任××职务；须逐一列出，否则数据无效。
		6 开发并被国（境）外采用的专业教学标准数	个	0	0	填报格式：开发××标准被××、××采用（该标准须被 2
开发并被国（境）外采用的课程标准数	个	0	0			

						个及以上国家或地区同行所采用)；须逐一列出，否则数据无效。	
		7	国(境)外技能大赛获奖数量	项	1	1	穆钊在 FHC 国际烹饪艺术西餐项目比赛，获三等奖。

## 第六部分 服务贡献

### 一、课题研究紧贴教改动向

根据职业岗位对知识、能力、素质的要求，积极推进校企共同开发课程，优化教学内容，引入国家职业标准、行业企业技术标准，完善了课程标准，推进精品资源共享课程、特色教材和专业教学资源库建设。积极申报省级教学资源库、国家教学资源库项目建设。2015年，教育部立项了22个专业教学资源库建设项目。我院与浙江商业职业技术学院及东部地区院校，共同承担了《民族文化遗产与创新子库—烹饪工艺与营养传承与创新》项目。我院主要任务是承担《中国名点》子项目建设。目前该项目已经结题并完成验收，包括文本类素材、图形(图像)类素材、音频素材、微课素材、视频素材、动画素材和虚拟仿真素材等在资源库平台上被广泛关注和使用。

《中国名点》课程获国家精品资源共享课程建设立项，《烹调工艺学》课程被确定为国家级精品课程，《烹饪原料学》《烹饪营养学》等课程被评为院级精品课程。目前已建成国家精品资

源共享课程 1 门、国家级精品课程 1 门、省级精品课程 2 门、院级精品课程 4 门。校企合作编写 5 本特色教材。

2016 年，职业教育专业教学资源库建设工作指南明确指出按照“国家急需、全国一流”的要求建设国家级资源库。中西面点工艺专业是餐饮行业的基础，属于“行业企业需求迫切的职业教育专业领域”。在此背景下，由陕西旅游烹饪职业学院牵头，联合行业企业和相关院校，建设具有职业教育特色的中西面点工艺专业教学资源库，满足在校学生、企业员工个性化、多样化学习，提升中西面点工艺专业人才培养质量。该项目正在建设当中，将于 2019 年初结题验收。



## 建设团队

### 主持院校

浙江商业职业技术学院

### 参建单位

长沙商贸旅游职业技术学院

南京旅游职业学院

宁夏工商职业

山东旅游职业学院

无锡商业职业技术学院

浙江农业商贸

陕西旅游烹饪职业学院

江苏食品药品职业技术学院

河北女子学院

## 二、助力地方经济产业

联合长安农业信息培训中心，发挥农业职业技术教育培训示范基地、高校技能人才培养基地、服务外包人才培养基地等培训基地功能，积极开展岗位技术培训、职业技能鉴定、科教支农等社会培训，形成了服务外包人才培养、新型职业农民培训、职校师资培训等一大批层次高、影响力大的品牌培训项目，年培训人数达到 280 人次。

为深入推进教育精准扶贫工作，实现优质资源共享，促进基础教育的均衡发展，我院与省内地方市县教育局、多所地方中职学校举行了结对帮扶签约仪式。互相取长补短，互通有无，共同创新，共同发展。共同研讨、探索、交流学校发展、学生发展、教师发展等领域的诸多课题，共同提高，为国家、为社会、为时代培养更多优秀的人才。在教学管理、课程开发、优生培养、课堂改革、竞赛辅导、制度建设等方面对地方烹饪及相关职业教育



进行全方位的帮扶、指导，实现了新的跨越，进而带动地方中等职教的大发展。

服务地方经济建设，将开发的技术和项目在地方餐饮经营户中进行培训和推广与行业企业共建研发中心，拓宽产学研合作渠道。先后与广东嘉豪食品有限公司，四川五丰黎红食品有限公司、宝鸡天源醋业等大型企业合作，开展共建研发中心、人才工程实践基地等校企合作形式，促进科技开发、技术服务和大学生创新创业能力培养。



### 三、困难帮扶积极推进

为有力推进“双百工程”工作的深入开展，2018年8月29日，陕西旅游烹饪职业学院院长吴红金一行3人，深入凤县开展“双百工程”结对帮扶工作，在凤县举办凤县中小学幼儿园食堂管理及从业人员培训班。凤县教育体育局党委书记局长李文学、凤县教育体育局副局长李伟和189名凤县中小学（幼儿园）义务

教育寄宿制学校的后勤主管领导、食堂管理员、学校财务人员，以及学校食堂全体从业人员参加了开班仪式，开班仪式由凤县教体局副局长李伟主持。

李文学向陕西旅游烹饪职业学院公共营养师周建美老师颁发聘书，聘请周建美为凤县中小学幼儿园“营养改善计划营养师”，指导凤县中小学幼儿园实施营养餐工作。

国家级烹饪大师薛富强和面点大师赵彦奇面向参训学员系统讲授原料知识、营养学等理论知识，并现场展示了菜品和面点制作技艺。同时，面对面和参训学员进行交流，现场答疑解惑。参训学员普遍认为本次培训受益匪浅，要在今后的工作中努力实践，为师生吃得营养、吃得安全提供烹饪加工保障。自双百工程实施以来，陕西旅游烹饪职业学院从人才、科技、智力、教育等方面给予凤县大力支持和帮扶，为凤县的脱贫攻坚工作注入了新的活力。



#### 四、赛事服务有序开展

我院承办了 2018 年陕西省职业院校技能大赛“泾阳县幼儿园厨艺大赛”、“长安县农家乐厨艺大赛”学院通过承办技能大赛，强化了技能教学，突出“做中教，做中学”的职业教育特色，进一步提高了“双师型”教师队伍水平，促进了教师全面掌握行业（企业）对技术技能人才培养的需求及相关职业岗位的技能标准，达到了“以赛促学、以赛促教、以赛促训”的目的。大赛的成功举办，不仅为国赛选拔了优秀人才，还促进了校校之间、校企之间的沟通与交流，推动了我省职业教育的发展和技术技能型人才的培养。



表 5 服务贡献表

院校代码	院校名称	指标	单位	2017 年	2018 年		
14031	陕西旅游烹饪职业学院	1	全日制在校生人数	人	1756	1285	
			毕业生人数	人	429	746	
			其中：就业人数	人	429	429	
			毕业生就业去向：	—	—	—	
			A 类：留在当地就业人数	人	98	103	



	B类:到西部地区和东北地区就业人数	人	30	28		
	C类:到中小微企业等基层服务人数	人	82	78		
	D类:到500强企业就业人数	人	249	253		
	2	横向技术服务到款额	万元	21	12	
		横向技术服务产生的经济效益	万元	0	0	提供产生经济效益的企业出具的证明,并盖财务章。
	3	纵向科研经费到款额	万元	18	12	
	4	技术交易到款额	万元	9	5	
	5	非学历培训到款额	万元	68	17.3	
	6	公益性培训服务	人日	8	10	
	主要办学经费来源(单选): 省级( ) 地市级( ) 行业或企业( ) 其他(√)					

## 第七部分 面临挑战

### 一、面临挑战

随着经济社会发展、产业调整升级,学院在师资队伍建设、高本衔接协作发展机制、国际化技术技能人才培养等方面还面临如下挑战:

1. 学院师资队伍整体水平亟待提高,教师整体队伍年轻化,教学经验不足,专业技能欠缺的问题日益凸显,各专业之间还存在较大差距;专任教师“下企业实践锻炼”制度不能很好保证,且深入度欠乏;企业兼职教师来校授课的广度和深度不够,学院

缺乏大师级领军人才。

2. 学院在高本衔接协作发展机制方面还有欠缺，衔接专业数量和质量有待提升，需要进一步以省教育厅的文件政策为指引，大力发展与本科院校的协作发展，探索协同发展机制。

3. 目前学院国际交流合作还不够深入，“引进来”和“走出去”都需进一步推进，学生的国际视野、外语交流能力仍较为欠缺，学院仍需加强国际化高素质技术技能人才培养。

## 二、对策与展望

针对存在的问题，学院将按照陕西省教育厅的指导和要求，不断深入研究高等职业教育政策，坚持学习高水平院校的办学经验和优秀成果，继续积极探索人才培养途径和方式。

1. 优化现有教师企业实践考评机制和校外兼职教师激励机制，加强国际交流与合作，拓展师资队伍的国际视野和国际化专业建设能力。

2. 探索高本衔接协作发展机制，构建利用信息化手段扩大优质教育资源覆盖面的有效机制，积极推动与本科高校间的协作发展，建立本科院校与我院资源共享平台和机制，实现校际教师资源、实验教学资源、图书资源、课程资源的共建共享和优势互补。

3. 加快培养国际化技术技能人才步伐。为满足学院快速发展，积极扩大国际合作与交流，开阔学生国际视野，提高学生外

语交流能力，加强国际化高素质技术技能人才培养。

表 6 落实政策表

院校代码	院校名称	指标	单位	2017 年	2018 年	
14031	陕西旅游烹饪职业学院	1	年生均财政拨款水平	元	3400	3200
			其中：年生均财政专项经费	元	650	560
		2	教职员工额定编制数	人	75	71
			在岗教职员工总数	人	103	103
			其中：专任教师总数	人	87	87
		3	企业提供的校内实践教学设备值	万元	8.5	12
		4	生均企业实习经费补贴	元	1100	1260
			其中：生均财政专项补贴	元	0	0
		5	生均企业实习责任保险补贴	元	260	285
			其中：生均财政专项补贴	元	0	0
		6	企业兼职教师年课时总量	课时	120	120
			年支付企业兼职教师课酬	元	12000	12000
			其中：财政专项补贴	元	0	0

2018 年，学院把提高人才培养质量作为核心工作贯穿到学院的各项工作中，保障了教学体系有效地运行，保障了围绕提升教学质量所推动和开展的工作的有效实施，保证了学院的人才培养质量。围绕学院“十三五”发展规划和创建国家骨干高职院的目标，学院

将进一步 发挥学院理事会校企合作促进委员会的职能，加强与政府、行业协会及企业的深度合作，调动各方资源支持学院发展，通过机制体制创新，深化“工作室制”人才培养模式改革，加强专业建设和课程建设的力度，不断完善人才培养课程“双体系”；加强专兼职师资队伍建设和校企互动的“双回路”人才培养质量保障体系建设，提高教育教学质量，提升人才培养水平，使学院成为陕西旅游烹饪高素质技术技能型人才培养培训高地。

“十三五”期间，全院师生将在学院党政领导班子的带领下，萃取高等职业教育改革成果的精华，传承近三十年办学积淀的底蕴，遵循“立德树人，德技并修”的校训，努力把陕西旅游烹饪职业学院建成服务区域、特色鲜明、社会认可、国内一流的优质高职院校！