

湖南省职业院校示范性特色专业群 项目建设实施方案

项 目 名 称 _____ 旅游餐饮服务专业群 _____

核 心 专 业 _____ 中餐烹饪与营养膳食 (130700) _____

所属专业大类 _____ 旅游服务大类 (13) _____

申报单位(盖章) _____ 湖南怀化职业技术学院 _____

项 目 负 责 人 _____ 罗纲要 _____

项 目 联 系 人 _____ 王良海 _____

联系 办公电话 _____ 0745—2735063 _____

方式 办公电话 _____ 139*****5 _____

电子邮箱 _____ 6*****6@qq.com _____

湖 南 省 教 育 厅 制

二 0 一 五 年 六 月

目 录

第一部分 建设背景与基础

一、建设背景	1
(一) 区域旅游产业快速发展, 为旅游餐饮服务专业群的建设提供了广阔的空间	1
(二) 适应旅游产业的快速发展, 旅游餐饮服务专业群技能型人才的培养需求旺盛	3
二、建设基础	5
(一) 对接旅游餐饮服务产业, 形成了特色鲜明的专业结构	5
(二) 构建了“校企合作订单培养”的人才培养模式与“工学结合”、“模块化”课程体系	6
(三) 建立了与企业主流设备同步的生产性实习实训基地	9
(四) 培养了“教师+行业大师+培训师”三位一体的教学团队	10
(五) 建立了“校企合作、资源共享、捆绑发展”的专业发展机制	12

第二部分 建设思路与目标

一、存在的主要问题	14
二、指导思想	14
三、基本思路	15
四、建设目标	15
(一) 总体目标	15
(二) 具体目标	15
(三) 预期效益	17

第三部分 重点建设内容

一、调整学校专业结构, 重点建设旅游餐饮服务专业群	18
(一) 建设目标	18
(二) 建设内容	19
(三) 建设进度	22

(四) 资金预算	22
二、完善“校企一体、定向订单”人才培养模式与模块化课程体系	23
(一) 建设目标	23
(二) 建设内容	23
(三) 建设进度	33
(四) 资金预算	34
三、校企共建“设备先进，多功能的”共享型生产性实习实训基地	35
(一) 建设目标	35
(二) 建设内容	35
(三) 建设进度	38
(四) 资金预算	39
四、建设一支大师引领、专兼结合、优势互补的教学团队	40
(一) 建设目标	40
(二) 建设内容	40
(三) 建设进度	45
(四) 资金预算	48
五、完善“人才共育、过程共管、责任共担、成果共享”的校企合作专业 群发展机制	48
(一) 建设目标	48
(二) 建设内容	49
(三) 建设进度	52
(四) 资金预算	53

第四部分 主要保障措施

一、机构设立	53
二、保障机制	55
三、过程管理	56
四、经费保障	56

第一部分 建设背景与基础

一、建设背景

(一) 区域旅游产业快速发展，为旅游餐饮服务专业群的建设提供了广阔的空间

旅游业是为旅游者在旅游活动中提供住宿、餐饮、交通、游览、购物、娱乐等产品和服务的综合行业，属于第三产业的范畴，是国民经济的重要组成部分，是关乎民生的优势产业、朝阳产业。就全球来看，旅游经济总量在上个世纪 90 年代就超过了石油、钢铁、汽车等产业，对就业的贡献率达到 10%，对 GDP 的贡献率达到 9%，成为名副其实的世界第一大产业。

改革开放以来，我国的旅游产业从小到大、从弱到强，获得了快速的发展。据今年 2 月 9 日全国旅游市场工作会议的信息，2014 年全国旅游业总收入 3.25 万亿元，同比增长 11%。预计 2015 年旅游总收入 3.66 万亿元，增长 11%。湖南是一个旅游大省，近年来旅游产业收入连续排名全国前十位，2014 年实现旅游总收入 3046.19 亿元，同比增长 13.58%。

怀化市地处武陵山片区的核心地带，该区域是我国中西部地区旅游资源最为富集的地区之一，拥有世界遗产 2 处（武陵源、武隆中国南方喀斯特）、国家级风景名胜区 5 处（芙蓉江、武陵源、猛洞河、德夯、九龙洞）、国家级自然保护区 5 处（梵净山、星斗山、七姊妹山、后河、麻阳河）。为协调武陵山区域的发展，2009 年，国务院（国发〔2009〕3 号）文件提出了成立国家战略层面的“武陵山经济协作区”。2011 年 10 月 22 日，国务院又下发《武陵山片区区域旅游发展与扶贫攻坚规划（2010—2020）》，对武陵山区域的旅游协作发展做出了国家级的战略规划（见图 1.1）。

武陵山经济协作区旅游规划图



图 1.1 武陵山经济协作区旅游规划图

为了抢抓“武陵山区域旅游经济协作”的战略机遇，打造“五溪风情，古韵怀化”的山水文化旅游品牌，实现怀化旅游产业的后发赶超，2012年，市委、市政府作出了《关于建设旅游强市的决定》。几年来，怀化市旅游产业规模不断壮大，在国民经济中的地位和作用日益增强。2008-2013年，全市旅游接待总量及旅游总收入年均增速分别达35.5%、37.4%，均位于全省各市州前列。目前，全市共有有景区(点)44个，其中国家4A级景区4个，3A级景区16个，省红色旅游景区3个、省工农业旅游示范区(点)3个，省星级乡村旅游区(点)122个；芷江、通道两县分别成为“湖南省旅游强县”

和“湖南省旅游十佳县”。2014年，全市旅游接待总量2828.5万人（次），旅游总收入176.3亿元。

旅游产业总体属于劳动密集型的产业，人员规模大，层次多。旅游产业的发展必定催生旅游人才需求的快速扩张。世界旅游与旅行理事会（WTTC）2011年发布信息，当年中国旅游从业总人数6478万人，占全国就业量的8.2%；预计到2021年，中国旅游从业人数可达8339万人。旅游从业人员扩张，一方面显现了旅游发展对于贡献经济、促进就业的积极效应，另一方面对旅游人才培养的教育培训也提出了更高的要求，当然也带来了巨大的发展空间。

（二）适应旅游产业的快速发展，旅游餐饮服务专业群技能型人才的培养需求旺盛

旅游业是我国国民经济中发展最快的行业之一，且旅游市场规模持续扩大。目前，我国已成为世界第四大入境旅游接待国、亚洲最大的出境旅游客源国和世界最大的国内旅游市场。

表 1.1 怀化市（含县市区）住宿和餐饮业企业法人单位和从业人员表

指标名称	法人单位（个）			从业人员（人）		
	2011年	2014年	增长（%）	2011年	2014年	增长（%）
合计	1420	2252	58.6%	26127	43065	64.8%
住宿业	343	496	44.6%	7399	11539	55.9%
旅游饭店	49	77	57.2%	4165	6930	66.4%
一般旅馆	294	419	42.5%	3234	4609	42.5%
餐饮业	1077	1756	63.1%	18728	31526	68.3%
规模餐饮	316	549	73.7%	12640	21960	73.7%
一般餐饮	761	1207	58.6%	6088	9566	58.6%

支撑如此庞大而发展迅疾的产业，人才需求的整体状态自然是供不应求。据世界旅游与旅行理事会（WTTC）的预估，至2021年，中国旅游人

才的需求每年 200 万以上。如此状况在局部地区更为显著。调查显示，怀化市 2011-2014 年仅旅游餐饮和住宿的法人企业从业规模增长比率高达 64.8%，年均净增 5628 人。以此简单推算，未来 6 年时间里，全市旅游餐饮和住宿的法人企业从业需求近 4 万人。

与此同时，旅游业人才需求一个更为突出的状态是，专业化、技能型、复合型人才缺乏。虽然中国旅游院校的教育规模不断扩张，但整体数量不足、质量不高的矛盾突出。据数字英才网(www.01hr.com)信息显示，目前需求量最大也最紧俏的旅游专业人才有三类：一是旅行社管理人才及高素质的导游人才，尤其是能熟练掌握出境旅游业务的管理人才、擅长沟通交流并具有处理突发事件能力的导游人才；二是酒店、宾馆、旅行社职业经理人及销售、客户服务管理人才；三是中西餐厨师、餐饮客房服务等技能型人才。

以餐饮行业为例，随着我国餐饮业的转型升级，特别是菜品加工营销、农产品仓储配送等市场的日益扩大，真正懂烹饪、懂营销、懂物流配送又懂餐饮管理、综合素质高的技能人才最为短缺。据调查统计，仅怀化市城区，目前共有各类各级餐饮企业（店）5000 多家，拥有餐饮烹饪从业人员 1 万余人，其中受过专业技能培训，获得烹饪职业资格证书的比例不足 20%。随着我市旅游规划的实施，每年全市烹调主管、厨政主管、销售主管、门店店长、仓储主管、配送主管、餐饮主管、楼面主管、前厅主管、客房主管和各类符合职业技能标准的一线烹饪员工预计每年将增加 5000 人以上。烹饪技能人才需求缺口巨大，再加上目前在职烹饪从业人员的技能升级培训，烹饪技能培训市场潜力惊人。

适应产业人才需求的实际，整合职业院校相关专业，形成和产业发展深度对接的专业群体，瞄准产业发展需要进行人才培养，以达到提升引领产业发展的目的，具有十分重要的意义。我校地处怀化市区中心，是首批国家级重点中职学校。适应区域旅游产业发展的实际需要，高度重视旅游类专业的发展，形成了以中餐烹饪与营养膳食专业为核心，以高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理等相关专业配套的旅游餐饮专业群。旅游产业人才需求旺盛，尤其是产业技能型人才缺口大，使我校旅游餐饮专业群的人才培养具有充分的就业空间，为我校旅游餐饮专业群的建设与发展提供了天时地利人和的优势。

二、建设基础

（一）对接旅游餐饮服务产业，形成了特色鲜明的专业结构

我校常设专业 22 个，其中会计电算化、中餐烹饪与营养膳食、计算机应用、电子电器应用与维修、通信技术、数控技术应用专业为省级以上精品或特色专业，主体对应旅游餐饮服务、商贸财经、设备装配、电子信息、文化艺术等产业。近年来，学校根据人才市场需求和自身教学条件，适时调整优化专业结构，把专业缩减到 16 个。同时，按照专业基础相通、技术领域相近、职业岗位相关、教学资源共享的原则，整合组建成为旅游餐饮服务、财经商贸、设备装配、电子信息、文化艺术 5 个专业群。具体专业分布及近年来专业调整情况如下表所示。

表 1.2 我校专业分布及近年来专业调整情况表

专业群	专业	代码	开办时间	专业调整情况
旅游餐饮服务	中餐烹饪与膳食营养 (省级特色专业)	130700	1994 年	近年来学校调整 缩减了财务会计、文 秘电脑、机械加工等 12 个专业；新增电子 商务、汽车制造与检 修、美发与形象设计、 休闲体育服务与管理 等 6 个专业。
	高星级酒店与管理	130100	1999 年	
	旅游服务与管理	130200	1999 年	
财经商贸	会计电算化 (全国示范性特色专业)	120200	1996 年	
	电子商务	121100	2005 年	
	市场营销	121000	1988 年	
机械工程	电子电器应用与维修 (省级精品专业)	053200	1985 年	
	数控技术应用 (省级精品专业)	051400	2000 年	
	模具制造技术	051500	2000 年	
	汽车制造与检修	051700	2005 年	
电子信息	计算机及应用 (省级重点专业)	090100	1995 年	
	通信技术	091500	2005 年	
	计算机与数码产品维修	091100	2008 年	
文化艺术	美术设计与制作	142200	1998 年	
	美发与形象设计	110200	2009 年	
	休闲体育服务与管理	150200	2011 年	

(二) 构建了“校企合作订单培养”的人才培养模式与“工学结合”、“模块化”课程体系

(1) 构建了“校企合作订单培养”的人才培养模式

我校实施“2+1 校企合作订单培养”的人才培养模式，即前两年在校学习，后一年在合作企业顶岗实习，毕业后直接转正的人才培养模式。旅游餐饮服务专业群依托旅游餐饮产业的发展，积极建立校企一体育人机制，先后与怀化名堂、湘西背篓人家、怀化星尚金苑宾馆、东莞秦关面道、东莞西湖春天等 10 余家企业建立了稳定的合作关系，共同研究和确定专业群内各专业教学计划、课程体系、培训方式，共建实训基地，共享师资设备。

创新人才考核评价体系，建立学校为主、用人企业参与的教学质量评价机制，采用形成性与过程型结合的课程考核评价方式。近年来旅游餐饮服务专业群各专业开展的校企合作订单人才培养情况如下表所示。

表 1.3 2014 年专业群各专业开展的校企合作订单人才培养情况表

合作专业名称	合作企业名称	合作形式	订单培养学生数
中餐烹饪 与营养膳食	怀化名堂酒店	订单培养	20
	背篓人家餐饮连锁公司	订单培养	20
	西湖春天餐饮连锁店	订单培养	15
	秦关面道餐饮公司	订单培养	30
高星级饭店 运营与管理	怀化丽都大酒店	订单培养	20
	怀化大酒店	订单培养	30
	怀化星尚金苑酒店	订单培养	15
旅游服务与管理	怀化中青旅	订单培养	10
	亲和力旅行社	订单培养	15
	大湘西旅行社	订单培养	10
	和平之旅旅行社	订单培养	10

(2) 构建了对接职业岗位的“工学结合”、“模块化”课程体系

学校与合作企业紧密配合，在各专业构建了与“校内学习实训、企业定岗实习”相适应的“工学结合”课程体系。学生在校内完成文化与职业素质课程、专业基础课程、专业核心课程的学习或实训；在企业完成专业综合技能的训练。

学校依据课程内容特点，构建了“模块化”课程体系。各专业根据岗位群人才基本素质要求开发了文化与职业素质公共课程模块；根据相通性原则开发岗位群专业基础能力课程模块；根据专业岗位定位开发对接职业岗位的核心能力课程模块。如下表所示为旅游餐饮服务专业群中，中餐烹饪与膳食营养专业、高星级酒店与管理专业、旅游服务与管理专业共享的课程名称。

表 1.4 专业群各专业间共享的课程名称列表

模块名称	各专业共享课程名称
文化与职业素质 模块共享课程	德育、语文、英语、计算机基础、体育与健康、职业道德与法律、音乐、就业指导
岗位群基础能力 模块共享课程	旅游餐饮企业管理、中国饮食与文化、中国民族民俗、旅游心理学、旅游行业服务礼仪

如下表所示为旅游餐饮服务专业群各专业工学结合模块化课程体系结构表。

表 1.5 专业群各专业工学结合模块化课程体系结构表

专业 模块	中餐烹饪与 膳食营养	高星级酒店 运营与管理	旅游服务 与管理	学年
文化与职业 素质课程模块	德育、语文、英语、计算机基础、体育与健康、 职业道德与法律、就业指导、音乐、			第一、二学年在 校学习。
岗位群基础 能力课程模块	旅游餐饮企业管理、中国饮食与文化、旅游心理、 中国民族民俗、旅游行业服务礼仪			
专业核心能 力课程模块	中餐烹调技术 中式面点技术 原料加工知识 冷拼与雕刻 饮食成本核算	前厅服务与管理 客房服务与管理 餐厅服务与管理 酒店经营与管理 宴会设计	旅行社管理 导游基础 现场导游 导游实务 旅游政策法规	
	烹饪 综合技能训练	酒店服务 综合技能训练	旅游服务 综合技能训练	第三学年在企 业顶岗实习。

(3) 建成了“两库一平台”数字化教学资源

建成了“两库一平台”的专业教学资源库，其中校内共享精品课程资源库含 2 门省级精品课程，6 门校级精品课程、各专业人才培养标准、国家职业资格标准、课程资源包、案例库、实训教学视频；校企共享培训课程资源库包括 100 个培训项目资源，并利用校园网平台实现共享。全校专任教师都建有个人空间，鼓励教师应用数字化资源进行教学。

(4) 形成了“岗训对接”的实践教学体系

实训项目开发遵循岗位性、可操作性、零距离性的原则，强调职业岗位技能与实训教学体系对接。校企共同参与实践教学，实践教学时间达到

专业课时总数的 50%以上。校企共同开发了“岗训对接”的实训项目 120 个，编写了实训教材 16 本，制作了相关实训项目录像 30 个。

(三) 建立了与企业主流设备同步的生产性实习实训基地

(1) 建成了与企业主流设备同步的校内实习实训环境

旅游餐饮服务专业群校内共有南北校区实训基地 2 个，共 9 个实训室。设备先进、功能完备、工位足够，专业技能项目开出率 100%，能够较好地满足专业教学的需要。旅游餐饮服务专业群各专业核心技能的训练项目均有对应的实训室，如下表所示。

表 1.6 专业群各专业核心技能对应的实训室及共享型实训室情况表

专业名称	专业核心技能	对应实训室名称	实训室功能
中餐烹饪与营养膳食	菜肴烹调	热菜一体化实训室 (南北校区各 1 间)	地方名菜、湘菜、中国名菜的制作，实现热菜制作工艺课程教学做一体化。
	菜肴烹调	热菜实训室 (南校区 1 间)	各种地方名菜、湘菜、中国名菜的制作与模仿，菜品设计与创新。
	面点制作	面点一体化实训室 (南北校区各 1 间)	各种地方名点、湘点、中国名点以及糕点、油酥的制作，实现面点制作工艺课程的教学做一体化。
	面点制作	面点实训室 (南校区 1 间)	对各种地方名点、湘点、中国名点的模仿制作。
	菜肴制作	烹饪技术示范多功能实训室 (南校区 1 间)	烹饪多项技术示范教学与表演，汇集多媒体教学、示教、汇报表演、实训于一体的多功能实训室。
	刀工、锅功	烹饪技能实训室 (南北 1 间)	刀工、锅功技能训练。
高星级酒店与管理	餐厅服务	实习餐厅 (南、北校区各 2 间)	餐厅摆台、餐厅服务、宴会设计。
	客房服务	标准客房 4 间	中式铺床、客房清洁整理。
	前厅接待	模拟前厅 1 间	迎宾接待。
旅游服务与管理	计调、接待	旅行社模拟实训室 1 间	旅行社计调、电商、接待训练。
	导游	现场导游实训室 1 间	导游实操。
	礼仪形体训练	礼仪形体训练室 1 间	服务礼仪与形体训练。
其中共享型实训室		烹饪技术示范多功能实训室	烹饪多项技术示范教学与表演，汇集多媒体教学、示教、汇报表演、实训于一体的多功能实训室。
		实习餐厅	餐厅摆台、餐厅服务、宴会设计。
		礼仪形体训练室	服务礼仪与形体训练。

(2) 建设了“顶岗就业融通”的校外实训基地

旅游餐饮服务专业群与怀化名堂、湘西背篓人家、东莞秦关面道、东莞西湖春天、怀化丽都大酒店、怀化大酒店、怀化星尚金苑宾馆、怀化中国青年旅行社、怀化亲和力旅行社等 10 余家企业合作，在校外建立稳定的并能满足专业教学要求的实训基地 18 个，能同时容纳 300 名以上学生顶岗实习，确保校外顶岗实习时间 10 个月，并有企业专家参与实训指导。将校外顶岗实习基地建设与学生就业工作结合起来，实现了顶岗就业融通。

(四) 培养了“教师+行业大师+培训师”三位一体的教学团队

旅游餐饮服务专业群建立了具备学校教师、行业大师、企业培训师三位一体的教学团队。该专业群现共有专职教师 26 人，其中，“双师型”教师 15 人，高级讲师 6 人，讲师 16 人；省级专业带头人 1 人，省级中青年骨干教师 1 人，校级专业带头人 5 人、中青年骨干教师 5 人，教师指导省级以上竞赛一、二、三等奖 26 人次。此外从企业聘请兼职教师 9 人，这些高素质的兼职教学团队已在专业教学中发挥了重要作用，学校不断加强师德教育，专业团队师德师风良好。

(1) 校企共同参与，建立了双专业带头人制

培养校内专业带头人 3 名，聘请旅游餐饮服务企业的高级技师为校外专业带头人 3 名，充分发挥校内外专业带头人的技术优势和引领作用。双专业带头人情况如下表所示。

表 1.7 双专业带头人情况表

专业	双专业带头人		单位	职称	专业特长	行业影响力
中餐烹饪与营养膳食	校内	梁东平	怀化商校	讲师	中餐烹饪高级技师，厨房管理	全国湘菜大赛荣获金奖
	企业	向方	怀化名堂	高级技师	中国烹饪大师，行政总厨	中国烹饪大师、怀化餐饮行业协会副会长
星级酒店管理	校内	潘存功	怀化商校	高级讲师	饭店经营管理	怀化市星级饭店考评员
	企业	李敏	怀化大酒店	高级技师	饭店服务	怀化市星级饭店高级培训师

旅游管理	校内	罗纲要	怀化商校	高级讲师	旅行社管理与导游服务	湖南省旅游学会理事、西南宾馆旅行社副总经理（兼）
	企业	徐慧卉	怀化中青旅	中级导游员	旅行社管理	怀化中青旅品牌门店店长。

（2）对接职业岗位，加强了骨干教师培养

本专业群现有骨干教师 18 名，对接各专业的职业岗位，选送骨干教师到怀化名堂、背篓人家、怀化中国青年旅行社等企业接受教师专业方面的技术培训；安排 2 名专任教师参加国家中职骨干专业教师培训学习先进职教理念；积极承担培训任务，有 10 名教师成为企业培训师；每年社会培训达到 800 人，近两年来，主持省级课题和省级重点建设项目 2 项；骨干教师均获得行业职业资格证书或考评员证书，双师型比例达到 80%，各专业骨干教师如下表所示。

表 1.8 各专业骨干教师及共享型骨干教师表

专业	骨干教师	共享骨干教师
中餐烹饪与营养膳食	王良海、曹 成、梁东平、刘英希、张中铁、石德才	许菊云、王公元 邹旭东、向 方 李 新、姚炜萍
星级酒店服务	潘存功、吴剑琼、杨 芳	
旅游管理	罗纲要、赵 菲、王 莉	

（3）拓展企业资源，加强了兼职教师队伍建设

聘请企业专家、技术骨干和能工巧匠担任兼职教师，本专业群现有兼职教师 20 名，建立了兼职教师库，根据教学的实际需要进行动态更新；加强兼职教师教学能力培训，每学期承担部分专业课教学，参与专业建设、课程建设、教学实施、项目开发、顶岗实习指导、毕业设计指导等教学过程。

（4）开展了师德师风建设

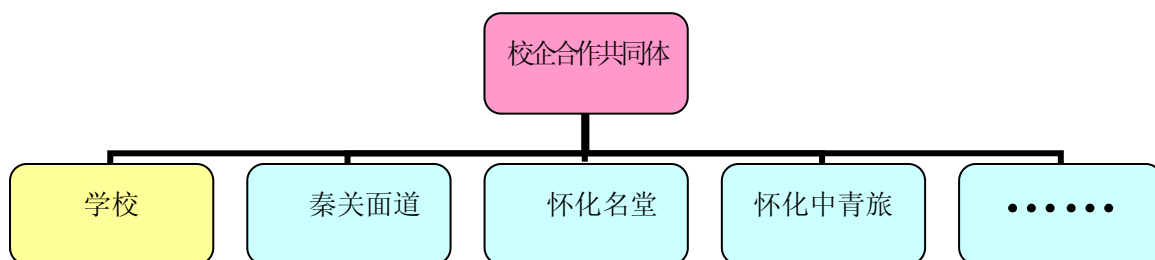
建立师德师风考核激励机制，制定了《学校“师德标兵”评选办法》，

开展颂师德、扬师德、铸师魂的师德标兵活动，通过先进事迹学习宣传、师德师风讲座等方式引导教师树立正确的教学观和学生观。建立多元化师德师风评价体系，定期对教师的职业道德、业务水平和工作业绩进行考核，并与教职工聘任、职称评定相结合。无重大教学责任事故和造成社会不良影响的行为。2013年梁东平老师获怀化市“道德模范”教师荣誉称号。

（五）建立了“校企合作、资源共享、捆绑发展”的专业发展机制

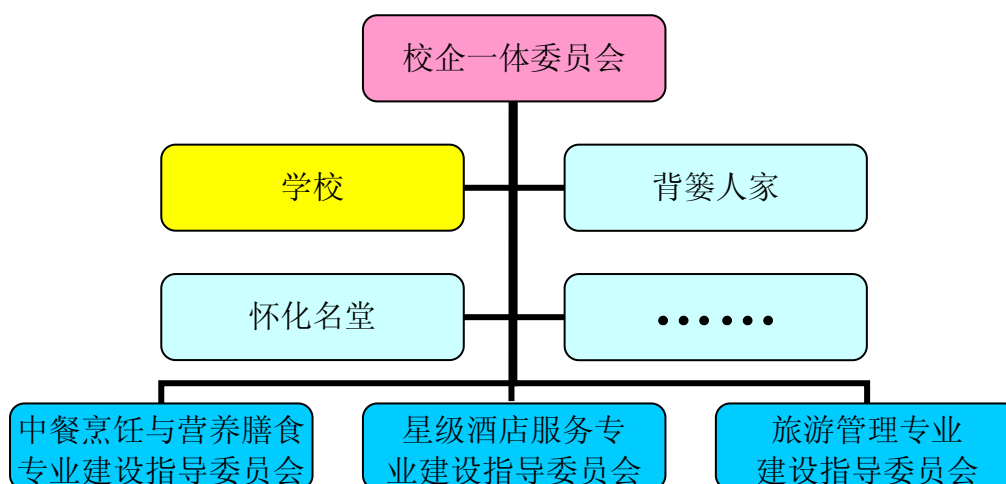
（1）建立了“校企合作、资源共享、捆绑发展”的校企合作机制

与怀化名堂、怀化背篓人家、东莞秦关面道等10家企业建立校企合作共同体，与背篓人家餐饮连锁有限公司、怀化名堂餐饮公司等成立校企一体委员会，设立了旅游服务大类专业建设指导委员会制订了《校企合作共同体章程》、《校企合作双方人才交流培养管理办法》等。校企共同开发专业人才培养方案，共同建设了5门专业核心课程标准，共建了3个实训室，共同开发了6门课程数字化教学资源，企业派驻12名技术专家共同参与教学实施。开展应用技术科研和社会培训服务，年培训量1200人次以上。校企共建了校企合作技术推广中心。从人才培养、职业培训和应用技术服务等方面，满足校企双方各自发展需求，建立了捆绑发展的校企合作机制，现有的校企合作组织结构如下图所示。



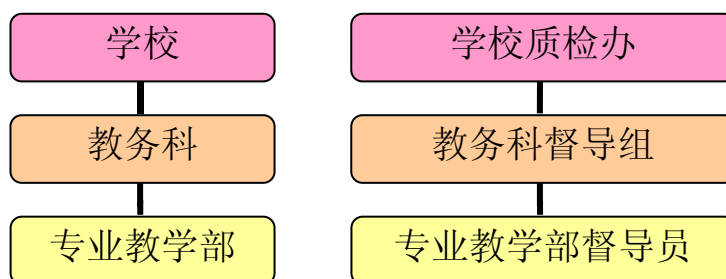
校企合作组织结构图

(2) 建立了融入企业管理理念、符合职业教育教学规律的教学管理机制



建立了分工科学、职责明确的校、专业教学部、专业班级三级专业管理机构；学校设立了质检办、教务科督导组、专业教学部督导员督导检查三级教学督导机构，严格执行学校的教学管理制度，实行开放式教学管理，强化学校、教务科、专业教学部三级督导制；形成了企业、学校、学生三位一体的质量监控机制和顶岗实习管理运行管理机制，如下图所示。

三级管理机构图



(3) 建立了校企常态沟通的专业群统筹发展机制

以校企合作共同体为平台，成立校企一体委员会和专业大类建设指导委员会，校企共同制定人才培养方案，共建实习实训基地；开展旅游餐饮服务应用研究及推广，促进旅游餐饮服务产业发展，实现专业群与产业协同发展。以中餐烹饪与营养膳食是省级特色专业和省级特色专业群建设为契机，坚持特色发展与共享发展相结合原则，提升群内各专业建设水平。

第二部分 建设思路与目标

一、存在的主要问题

1、适应怀化“旅游强市”、“努力把怀化建设成为国内知名的生态文化旅游目的地和旅游集散地”战略的实施，旅游餐饮服务产业对专业技术技能人才要求越来越高，学校需要进一步调整优化专业布局，提高专业群与旅游餐饮服务产业的对接度。

2、学校目前对专业群内的专业之间的相互交叉、渗透和融合发展研究不够，需要进一步促进专业群内实训资源、教师资源、课程模块及课程内容的整合与共享，提高专业群建设的整体效益。

3、面向专业群和社会服务的共享型在线学习平台有待开发，空间课程、微课程和MOOC课程等教学资源建设与应用有待进一步加强。

二、指导思想

以科学发展观为指导，全面贯彻落实党的十八大关于加快发展现代职业教育的精神，适应区域旅游产业发展的需要，按照“对接产业、工学结合、提升质量、促进职业教育深度融入产业链，有效服务经济社会发展”的职业教育发展思路，以“培养高素质技术技能人才、提升专业服务产业能力、着力打造深度融入产业链的特色专业群”为目标，提高专业群与旅游餐饮服务产业的对接度，并向“提升产业、引领产业”转变，按照《湖南省职业院校示范性特色专业群建设方案》，创新专业群发展机制，加快专业结构优化调整和专业教学综合改革，加强核心专业建设，促进专业群内资源的整合与共享，提高专业群建设的整体效益，发挥旅游餐饮服务特色专业群的示范、带动和辐射作用，为怀化、大湘西及武陵山片区旅游产

业发展和经济社会进步做出更大贡献。

三、基本思路

紧抓我市“旅游兴市”，“努力把怀化建设成为国内知名的文化旅游目的地和旅游集散地”的战略机遇，与旅游餐饮企业深度合作，以校企合作理事会为平台，整合集聚优质专业建设资源，推动相关专业资源共建共享，形成与产业深度融合的专业体系，开设专业覆盖整个旅游餐饮服务产业链，按照专业基础相通、技术领域相近、职业岗位相关、教学资源共享的原则构建专业群，注重优势专业集群化发展和示范辐射，将我校旅游餐饮服务特色专业群建成为旅游餐饮服务高技能人才培养基地和旅游餐饮服务最新技术研发及推广中心。

四、建设目标

（一）总体目标

通过三年建设，全面提升我校“旅游餐饮服务专业群”的人才培养水平、全面提高“旅游餐饮服务专业群”的技术服务和应用能力，在深度对接和融入旅游餐饮服务产业的基础上，达到提升和引领本区域及全省旅游餐饮服务的发展水平，使我校成为旅游餐饮服务高技能人才培养基地和旅游餐饮服务最新技术研发及推广中心，使学校“旅游餐饮服务专业群”成为地方著名、行业闻名、社会知名的省级示范性特色专业群，对怀化市中职教育其他6大专业群和全省职业院校同类专业群起到的示范引领作用。

（二）具体目标

1、调整学校专业结构，重点建设旅游餐饮服务专业群

完善专业动态调整机制；到2017年学校常年招生专业数控制在12个左右；建设四大专业群：旅游餐饮服务专业群、财经商贸业专业群、信息

文化业专业群和设备装配业专业群；投入 300 万元重点将旅游餐饮服务专业群建设成省级示范性特色专业群。

2、完善“校企一体、定向订单”人才培养模式与模块化课程体系

以校企合作共同体为平台，尝试校企深度融合的“现代学徒制”育人的同时，积极推进专业群“校企一体、定向订单”的人才培养模式，使订单培养比例达到 60%；系统构建“基础模块+专业模块”形式的模块化项目课程体系，校企合作开发建设 3 门专业群共享专业基础课程，群内各专业建成 3 门以上体现本专业特色的优质核心课程；开发包括职业标准、案例、微课、慕课等内容的优质共享教学资源 and 适应群内各专业特点的专业方向数字化教学资源；对接职业能力形成规律，设计“分层培养、能力递进”的校企共享性实践教学体系，实践教学课时达到专业总课时的 50%以上，以提高毕业生的职业能力和职业技能。

3、建设“设备先进、多功能的”共享型实习实训基地

对接旅游餐饮服务各生产环节，持续推进校企深度合作，升级建设“设备先进、多功能的”共享型实习实训基地。根据旅游餐饮服务专业群特点，加强校内实习实训基地建设，形成满足理实一体教学的真实、仿真的项目一体化教室 2 间；依托知名旅游餐饮企业合作共建 1 个大师工作室，1 个中央厨房，使学校实训设施设备达到旅游餐饮企业现场生产的水平，并能融专业教学、菜品研发、职业培训、技能鉴定和对外经营功能于一体，具有先进性、生产性、共享性。加强校外实习实训基地建设，以共建共享为原则，在现有的校外实习实训基地的基础上新增 3 个校外实训基地，形成相对稳定的 26 个校外实习实训基地。

4、建设一支大师引领、专兼结合、优势互补的教学团队

到 2017 年,通过校企合作、内培外引等方式,群内专任教师人数达 30 人,双师比例达 100%,新增高级职称 2 人,高级技师 3 人。引进或培养 1 至 2 名行业大师,培养 3 名专业带头人,培养骨干教师 10 名,建立 20 人以上专业群兼职教师库,建立一支结构合理、德才兼备,有“行业大师”和专业带头人引领,专兼结合、优势互补的专业群教学团队。

5、完善“人才共育、过程共管、责任共担、成果共享”的校企合作专业群发展机制

按照旅游餐饮服务专业群的发展需要,以行业为依托,成立由怀化市旅游餐饮协会、旅游餐饮骨干企业及学校组成的旅游餐饮服务专业群建设理事会,与 10 家企业开展专业群深度合作,学校所有核心课程全部实现校企共建;校企合作开展社会培训项目,每年开展社会培训 1000 人次以上,每年技术研发及技术服务项目 2 项以上;成立专业群建设指导委员会,积极探索“现代学徒制”、分阶段完成学业等教学组织模式,完善专业群教学方法;建立顶岗实习跟踪监控机制和毕业生质量跟踪调查机制;完善学校《专业群建设管理办法》,建立并实施专业及专业群联系和沟通制度,健全专业群统筹发展机制。实现“人才共育、过程共管、责任共担、成果共享”的校企合作专业群长效发展机制。

(三) 预期效益

通过三年建设,把我校旅游餐饮服务专业群建设成为地方著名、业界闻名、社会知名的省级示范性特色专业群,对本市职业院校其他 6 大专业群和省内外同类专业有较强的示范引领作用,能提升并引领武陵山及大湘西旅游圈及全省旅游餐饮服务服务业的发展,具体主要有以下几方面:

1、每年可为区域旅游餐饮服务行业提供 200 名以上高素质技术技能型人才，为旅游餐饮企业培训员工 1000 人次以上，每年技术研发及技术服务项目 2 项以上；

2、培养三个能深度把握旅游餐饮服务行业发展趋势，具有先进教学理念和丰富教学经验的专业教学团队；

3、形成一批高质量的教育教学改革共享成果；

4、校企共建一个理念先进、设施一流的中央厨房；

5、研发一批湘西菜新产品和一批产品质量标准和服务标准；

6、与怀化市商务局及餐饮协会共同筹建一个湘西特色菜宣传网站及电商平台。

第三部分 重点建设内容

一、调整学校专业结构，重点建设旅游餐饮服务专业群

（一）建设目标

学校紧跟武陵山区域及大湘西旅游圈社会经济发展和产业发展的实际，依托商务、供销行业办学的优势，根据市场需求设置专业，围绕产业结构的调整优化学校专业结构，以提升传统餐饮旅游服务业、传统商品供给、传统手工业为重点，以发展现代餐饮旅游服务业、现代商贸物流业、现代加工制造业为方向，立足三产、联动二产调整专业设置，到 2017 年学校常年招生专业数控制在 12 个左右，建设好学校四大专业群，并重点将旅游餐饮服务专业群建成为省级示范性特色专业群，以此引领全市中职学校其它 6 大专业群的整体教学水平和办学水准，辐射和带动区域行业职业教

育发展。

（二）建设内容

1、突出优势，动态调整专业，优化专业结构

根据学校办学定位的进一步明确，在深入调研的基础上，突出办学优势，建立专业动态调整机制，完善学校《专业设置与调整办法》，制定学校专业调整设置评估指标体系和评价标准，建立专业调整、退出机制和特色专业培育机制。专业设置与调整从学校的办学定位、服务面向和现有教学条件出发，以产业人才需求和就业情况为基本依据，以现有专业为依托和支撑，合理确定调整专业，针对武陵山区域经济与产业发展变化适时开设新专业，改造或淘汰原有专业。专业调整内容包括专业设置（增减）、专业方向调整、教学内容调整、教学实施调整等；规范新设置专业程序，由各专业教学部根据学校发展和专业建设规划，在人才需求调研和专家论证的基础上提出新专业设置方案，并写出论证报告，准备申请材料提交教务科，教务科审核申请材料，组织专家论证，通过后提交学校教学工作领导小组，依据学校专业调整设置评估指标体系和评价标准进行评审，由校务会研究确定，上报省市教育行政部门备案。原有专业调整由专业教学部提交申请材料，报学校教学工作领导小组审核。

到 2017 年，在现有专业基础上，新增或改造 3 个专业，调整和停办 4 个专业，使学校常年招生专业数控制在 12 个左右，专业年招生规模平均达到 100 人以上。重点突出以中餐烹饪与营养膳食专业（省特色专业）、高星级酒店与管理专业、旅游服务与管理专业为核心建设武陵山区域及大湘西旅游圈旅游餐饮服务特色专业群，并带动其它专业协调发展，形成学校专业特色品牌，达到规模、质量、结构、效益协调发展。

表 3.1 专业结构优化调整计划

专业名称	所属专业群	调整内容	调整依据
市场营销	财经商贸	停办专业	与电子商务接近
模具制造技术	设备装配	停办专业	师资设备不够
通信技术	电子信息	停办专业	办学条件不够
计算机与数码产品 维修	电子信息	停办专业	办学条件不够
西餐烹饪	旅游餐饮服务	新增专业方向	餐饮业人才需求
连锁经营与管理	财经商贸	新增专业方向	市场人才需求
汽车电子技术应用	设备装配	新增专业方向	市场人才需求
电子商务	财经商贸	优化课程体系	技术发展人才技能要求调整
计算机应用	电子信息	优化课程体系	技术发展人才技能要求调整

2、紧跟区域发展，构建学校四大重点专业群

学校紧跟武陵山区域大湘西旅游圈社会经济发展和产业发展的实际，依托商务、供销行业办学的优势，围绕区域产业结构的调整升级，重点建设四大专业群：旅游餐饮服务专业群、财经商贸专业群、设备装配专业群和信息文化专业群。制定专业群建设规划及群内各专业建设规划，整合现有专业建设资源，推动相关专业资源共建共享，提高专业群建设的整体效益。通过专业结构调整和专业群建设，提升学校的整体实力，提高人才培养质量，更好地服务于地方经济发展和区域产业发展。

表 3.2 湖南怀化商业学校四大专业群构成表

序号	专业群名称	对接产业	重点专业	相关专业	规划新增专业
1	旅游餐饮服务类专业群	对接怀化餐饮服务、旅游产业	中餐烹饪与营养膳食(省级特色专业)	高星级饭店运营与管理 旅游服务与管理	西餐烹饪(西式面点制作方向) 130800
2	财经商贸类专业群	对接怀化商贸流通业	会计电算化(全国行业示范性特色专业)	电子商务	连锁经营与管理 120900
3	设备装配类专业群	对接怀化设备装配产业	电子电器应用与维修(省级精品建设专业)	数控加工技术 汽车制造与检修	汽车电子技术应用 051800
4	信息文化类专业群	对接怀化信息技术与文化产业	计算机应用(省级重点专业)	美术设计与制作 美发与形象设计 休闲体育服务与管理	

3、重点建设旅游餐饮服务专业群

通过以中餐烹饪与营养膳食专业为龙头，带动高星级酒店与管理专业、旅游服务与管理专业共同发展，将我校旅游餐饮服务专业群建设成为省级示范性特色专业群。中餐烹饪与营养膳食专业是省级特色专业和学校重点建设专业，有一支以客座教授许菊云大师为龙头的专业教学团队，有中央财政支持的专业实训基地，在专业群中具有引领和核心作用，学校确定以中餐烹饪与营养膳食专业为核心，建设旅游餐饮服务专业群。通过三年时间，开展重点建设投入（共计 300 万元项目建设资金），按照整体规划、分步实施的原则，把本专业群建设成为能与武陵山区域和大湘西旅游圈旅游产业发展高度对接与融合，人才培养水平高、技术服务能力强、师资队伍优秀，并能引领全市中职学校其它 6 大专业群建设的示范性特色专业群，辐射和带动区域及全省职业教育的发展。

(三) 建设进度 (见表 3.3)

表 3.3 专业结构优化调整建设项目进度安排表

序号	建设内容	建设目标及完成时间		
		2015 年	2016 年	2017 年
1	专业调整机制建设	<p>预期目标: 建立健全专业动态调整机制; 制定未来三年学校专业结构优化调整规划。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学校文件; 2. 专业设置与调整办法; 3. 申报新增一个专业; 停办二个专业; 4. 未来三年专业结构优化调整规划; 5. 专业调整设置评估体系和评价标准。 <p>责任人: 罗纲要</p>	<p>预期目标: 优化调整专业结构。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 申报新增一个专业; 停办一个专业; 2. 专业调整佐证材料; 3. 专业群各专业调研报告。 <p>责任人: 罗纲要</p>	<p>预期目标: 优化调整专业结构。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 申报新增一个专业; 停办一个专业; 2. 优化调整专业结构情况总结; 3. 专业调整佐证材料; 4. 专业群各专业调研报告。 <p>责任人: 罗纲要</p>
2	专业群构建	<p>预期目标: 深入企业调研、组织论证, 构建专业群; 制定专业群内各专业建设规划。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 调研报告和论证报告; 2. 专业群构建方案; 3. 各专业建设规划。 <p>责任人: 王良海</p>	<p>预期目标: 执行专业群内各专业建设规划。</p> <p>验收要点:</p> <p>各专业建设成果材料。</p> <p>责任人: 王良海</p>	<p>预期目标: 执行专业群内各专业建设规划。</p> <p>验收要点:</p> <p>各专业建设成果材料。</p> <p>责任人: 王良海</p>
3	特色专业群建设	<p>预期目标: 确定重点建设的特色专业群。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 调研报告和论证报告; 2. 特色专业群建设方案; 3. 各专业建设规划及执行情况。 <p>责任人: 梁东平</p>	<p>预期目标: 核心专业发挥引领和核心作用。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 中餐烹饪与膳食营养专业建设成果; 2. 专业群内其它专业建设成果。 <p>责任人: 梁东平</p>	<p>预期目标: 带动区域和中职学校专业建设水平整体提升。</p> <p>验收要点:</p> <p>与其它学校交流记录;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 特色专业群建设总结材料。 <p>责任人: 梁东平</p>

(四) 资金预算

表 3.4 专业结构优化调整建设项目资金预算

序号	建设项目	资金预算 (万元)			
		2015 年	2016 年	2017 年	小计
1	专业结构调整	2	2	1	5
2	专业群构建	5	3	2	10
3	特色专业群建设	2	2	1	5
合 计		9	7	4	20

二、完善“校企一体、定向订单”人才培养模式与模块化课程体系

（一）建设目标

以校企合作共同体为平台，与怀化名堂餐饮连锁、怀化丽都大酒店、怀化中青旅等区域内著名旅游餐饮服务企业尝试校企深度融合的“现代学徒制”育人的同时，积极推进专业群“校企一体、定向订单”的人才培养模式，使订单培养比例达到 60%；以旅游餐饮服务行业职业岗位的职业能力提升为主线，融合人文素质和职业素养整体提升的要求，系统构建专业群课程体系，包括公共文化素养课程模块、专业群专业基础共享课程模块、专业群各岗位核心课程模块；开发建设 3 门专业群共享专业基础课程，群内各专业建成 3 门以上体现本专业特色的优质核心课程，探索多样化的教学方法，努力提高教学质量；开发包括职业标准、案例、微课、慕课等内容的优质共享教学资源 and 适应群内各专业特点的专业方向数字化教学资源；对接职业能力形成规律，设计“分层培养、能力递进”的校企共享性实践教学体系，实践教学课时达到专业总课时的 50%以上，以提高毕业生的职业能力和职业技能。

（二）建设内容

1、尝试“现代学徒制”育人方式，协同推进“校企一体、定向订单”的人才培养模式改革

以校企合作共同体为平台，与怀化名堂餐饮连锁、怀化丽都大酒店、怀化中青旅等区域内著名旅游餐饮服务企业尝试校企深度融合的“现代学徒制”育人方式（见图 3.1），并协同推进专业群“校企一体、定向订单”的人才培养模式（见图 3.2）。

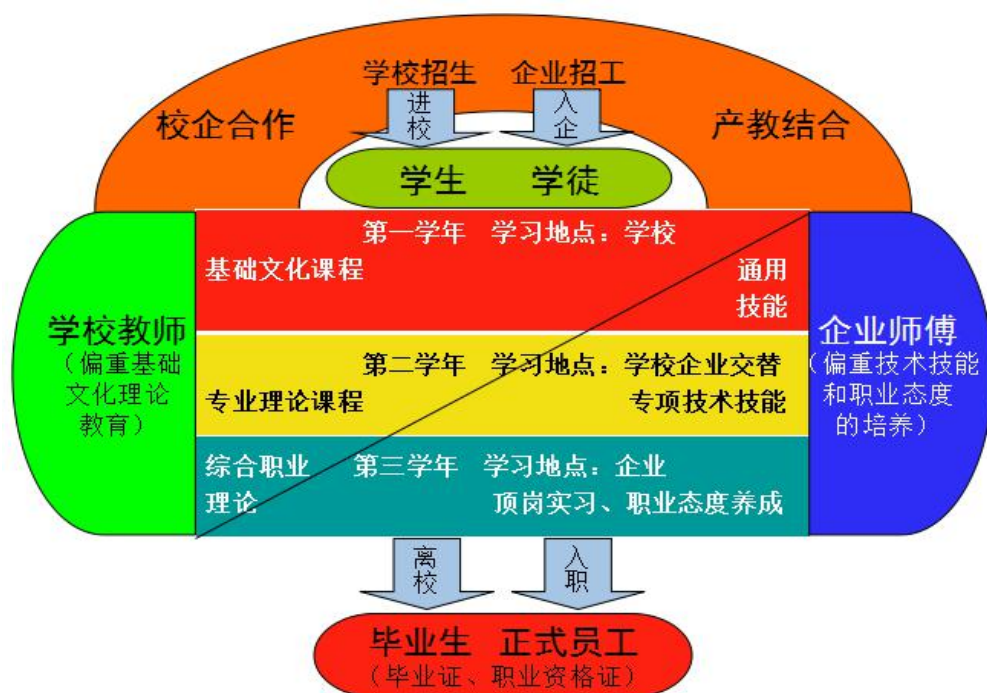


图 3.1 校企深度融合“现代学徒制”育人示意图

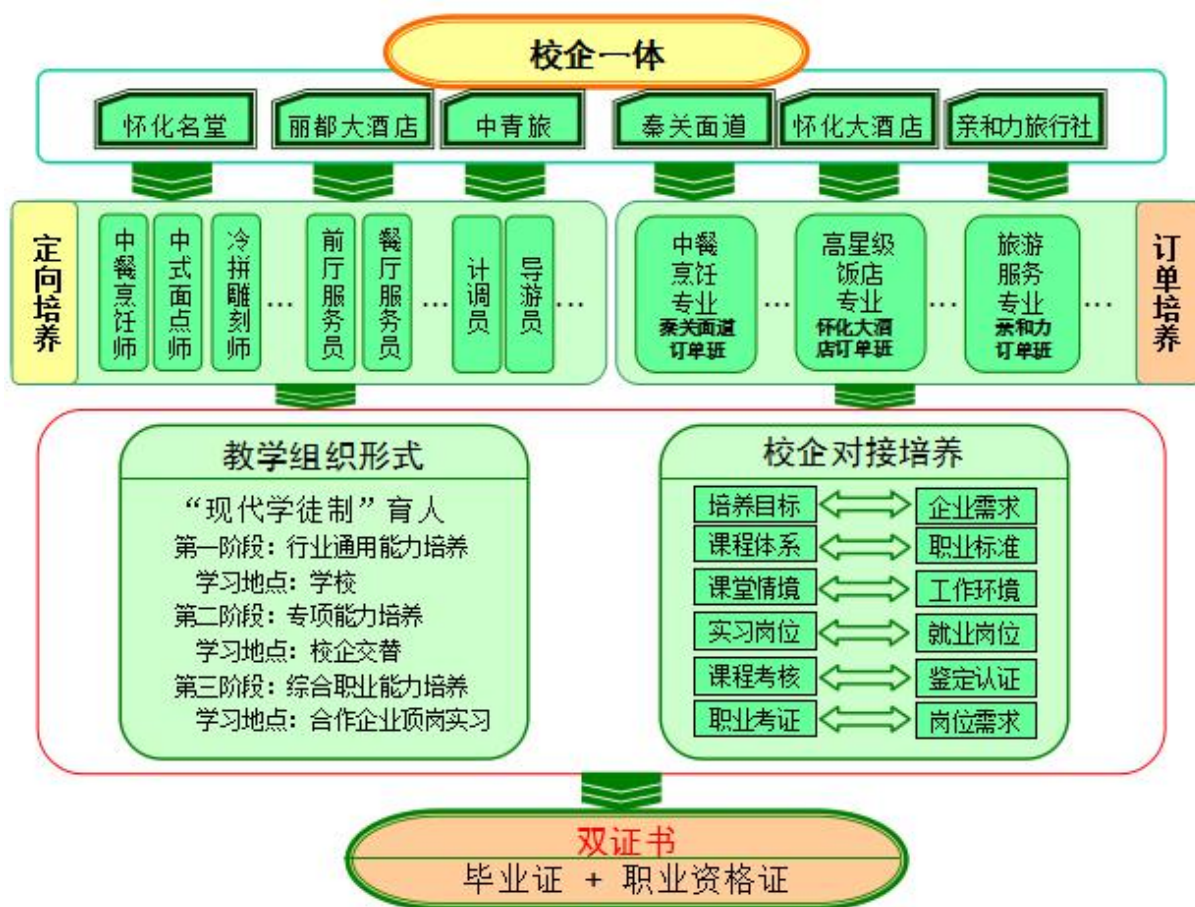


图 3.2 “校企一体、定向订单”的人才培养模式示意图

(1) 强化校企一体育人，打造定向订单人才培养品牌

依托怀化市职业教育专业建设指导委员会及学校专业群建设指导委员会，对当地旅游餐饮服务企业开展调研，组织毕业生调查与座谈，撰写人才需求调研报告。积极对应现代餐饮服务行业的最新发展需求与岗位变化，以校企深度融合为基础，以学生（学徒）的培养为核心，以课程为纽带，以工学结合、半工半读、订单培养为形式，开展人才培养模式改革。自 2015 年开始，与怀化名堂、怀化丽都大酒店、怀化中青旅等企业开展“现代学徒制”旅游餐饮服务人才培养试点，逐步实现学校、企业之间“招生即招工，招工即招生”，全面推行“做中学，学中做”技能培养方案。以校企合作共同体为平台，在专业群内全面推进“校企一体，定向订单”的人才培养模式，群内专业“订单式”培养的比例达到 60%以上，毕业生双证率稳定在 95%，获中级以上职业资格证书达 80%，毕业生一次性就业率稳定在 98%以上，其中对口就业率稳定在 95%以上，用人单位满意率稳定在 98%以上。

(2) 创新评价方式，建立专业群多元质量评价模式

根据市场调研来确定专业群核心岗位及知识、能力、素质标准，修改专业评价方式。完善教学质量信息反馈渠道，企业、社会利用学校网站、学生实训管理平台等对学生进行评价，学校利用培训信息反馈、组织到用人单位回访、问卷调查等途径让企业参与评价，以“学生、企业、社会”三方满意为教学评价核心指标，修订教师教学质量评价办法；突出职业道德和职业技能，注重过程考核，改革课程考核评价体系；通过调研企业、企业评价、毕业生反馈等多种途径，实施毕业生质量跟踪调查，建立学校、企业、社会参与，网络化、立体式的专业群多元质量评价模式。

(3) 专业群各专业全面推行“双证书”制度

充分利用我校现有的“湖南省高技能人才培训基地”与湖南省职业技能鉴定所两块平台，创造各种有利条件，鼓励学生参加专业技能考试，在专业群内各专业全面推行“双证书”制度，要求学生技能证书获取率达96%以上，使我校毕业生在取得学历证书的同时获得相应的职业技能证书，以提高就业竞争力。专业群各专业的具体职业岗位、对应的职业资格证书亦如表3.5所示。

表 3.5 旅游餐饮服务专业群内核心岗位的人才质量要求表

专业	岗位	岗位技能证书	专业技能
中餐烹饪与营养膳食	烹调主管	中式烹调师 (高级、技师)	精通现代厨艺、厨政，能从事烹饪操作、营养分析与营养配餐、湘菜菜品品评，以及餐饮企业厨房管理工作。合理配餐。
	烹调师	中式烹调师 (中、高级)	
	面点师	中、西式面点师 (中、高级)	
高星级饭店运营与管理	前厅服务	前厅服务员 (中、高级)	前厅接待、服务与管理；客房服务与管理；高星级饭店产品策划与销售；餐饮服务技能；主题宴会设计、菜单设计；茶艺服务技能；餐饮企业管理工作。
	客房服务	客房服务员 (中、高级)	
	餐饮服务	餐厅服务员 (中、高级)	
	茶艺服务	茶艺服务员 (中、高级)	
旅游服务与管理	旅行社门店服务	旅行社计调员	旅行社服务与管理；旅游产品策划与销售；导游服务技能；景区导游讲解技能及管理工作。
	导游服务	中文导游员 (初级)	
	景区服务	景区讲解员 (初、中级)	

2、系统构建“基础模块+专业模块”形式的模块化项目课程体系

(1) 构建“基础模块+专业模块”形式的专业群课程体系

以旅游餐饮服务行业岗位的职业能力提升为主线，融合人文素质和职业素养整体提升的要求，以校企合作共同体为平台，组织专业群建设团队

教师与行业专家，根据旅游餐饮服务专业群技术领域的相关性、企业职业资格标准和职业岗位技术要求，对原有专业课程进行优化整合。依据旅游餐饮服务行业职业素质要求，构建专业基础共享课程模块；依据岗位核心技能，构建各专业特有的核心课程模块，形成“人文素质共享课程模块+专业群专业基础共享课程模块+专业群各岗位核心课程模块”的专业群课程体系，如图 3.3 所示。在专业群建设过程中，还要积极对接旅游餐饮服务行业企业技能型人才国家职业资格标准，根据企业岗位新知识、新技术、新设备，以及行业新标准、新工艺、新成果及时调整课程内容，修订课程标准。

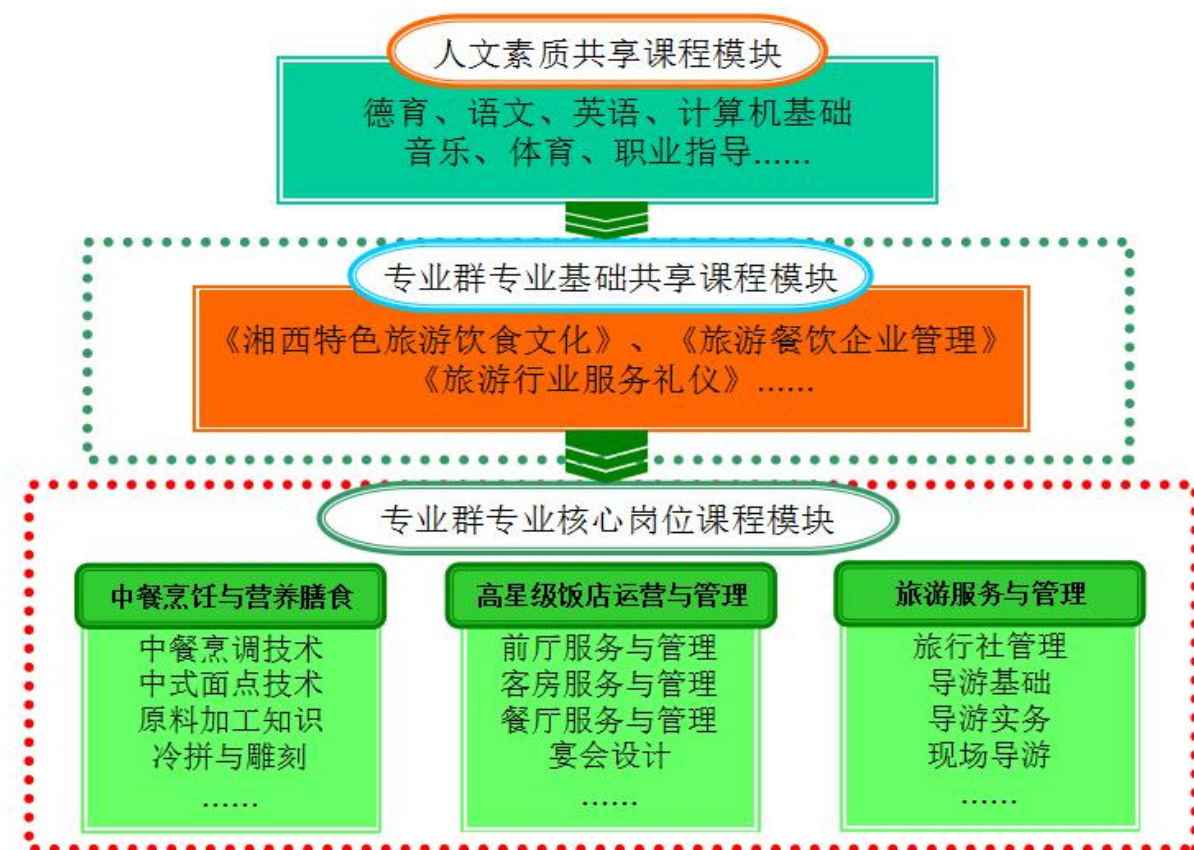


图 3.3 旅游餐饮服务专业群“基础模块+专业模块”课程体系图

(2) “教、学、做”合一，创新教学方法与手段

遵循旅游餐饮服务行业职业能力的形成规律，以能力培养为主线，校企一体共同创新教学方法与手段。理论教学主要采用演示教学、案例教学

和探究式教学等方法；实践教学则采用现场教学、演示教学、项目教学等方法。积极尝试适合旅游餐饮服务专业群“现代学徒制”的教学方案，在真实的工作环境中，实施“教学做”合一的教学模式，推行“经营(生产)式”课堂，实现上课即“上班”，课堂即“职场”，作业即“项目”，以充分体现职业教育的职业性、实践性和开放性。

(3) 基于岗位职业能力，开发专业优质核心课程

加强基于职业岗位能力的课程建设。根据旅游餐饮服务专业群技术领域的相关性、企业职业资格标准和职业岗位技术要求，对原有专业课程进行优化整合。根据专业群内技术技能相近特点，与怀化名堂、怀化丽都大酒店、怀化中青旅三家企业合作开发专业群共享基础课程3门：《湘西特色旅游饮食文化》、《旅游餐饮企业管理基础》、《旅游行业服务礼仪》，并按优质核心课程要求建设（见表3.6）。结合旅游餐饮服务行业岗位职业能力标准和能力可持续发展要求，群内各专业各选择3门重要的职业模块课程，即共9门职业模块课程按优质核心课程建设，如《湘西特色菜肴制作》、《主题宴会设计》、《现场导游》等（见表3.7）。

表 3.6 旅游餐饮服务专业群共享专业基础课程建设计划表

序号	课程名称	建设内容	完成时间	课程组负责人	合作企业
1	《湘西特色旅游饮食文化》	教学视频、电子讲稿、讲义、素材、项目案例、题库、技能达标标准、拍摄微课视频	2016年12月	梁东平	怀化名堂
2	《旅游餐饮企业管理基础》	教学视频、电子讲稿、讲义、素材、项目案例、题库、技能达标标准、拍摄微课视频	2016年12月	潘存功	怀化丽都大酒店
3	《旅游行业服务礼仪》	教学视频、电子讲稿、讲义、素材、项目案例、题库、技能达标标准、拍摄微课视频	2016年12月	罗纲要	怀化中青旅

表 3.7 旅游餐饮服务专业群内各专业特色优质核心课程建设计划表

专业	课程	建设内容	完成时间	课程组负责人	合作企业
中餐烹饪与营养膳食	湘西特色菜肴制作	教学视频、电子讲稿、讲义、素材、项目案例、题库、技能达标标准、拍摄微课视频	2016 年 12 月	王良海	湘西背篓人家
	湘西特色面点制作		2016 年 12 月	刘英希	怀化名堂
	现代厨房管理		2016 年 12 月	梁东平	怀化丽都大酒店
高星级酒店运营与管理	餐厅服务与管理	教学视频、电子讲稿、讲义、素材、项目案例、题库、技能达标标准、拍摄微课视频	2016 年 12 月	潘存功	怀化丽都大酒店
	前厅服务与管理		2016 年 12 月	吴剑琼	怀化大酒店
	客房服务与管理		2016 年 12 月	杨芳	怀化星尚金苑酒店
旅游服务与管理	旅行社管理	教学视频、电子讲稿、讲义、素材、项目案例、题库、技能达标标准、拍摄微课视频	2016 年 12 月	罗纲要	怀化中青旅
	导游实务		2016 年 12 月	王莉	怀化亲和力旅行社
	现场导游		2016 年 12 月	赵菲	怀化亲和力旅行社

3、搭建“五库一平台”共享型专业群数字化教学资源

按照共建共享的原则，依托世界大学城学习空间和掌上大学云平台，搭建“五库一平台”共享型旅游餐饮服务专业群数字化教学资源。五库即：专业教学标准子库、专业教学素材子库、核心课程数字化教学资源库、共享性网络空间课程资源库、微课和 MOOC 课程资源库，一平台即：旅游餐饮服务专业群在线学习云平台，如图 3.4 所示。制定《学校空间课程与 MOOC 课程建设标准及管理办法》等相关管理制度，推进一线教师应用数字化教学资源进行教学。

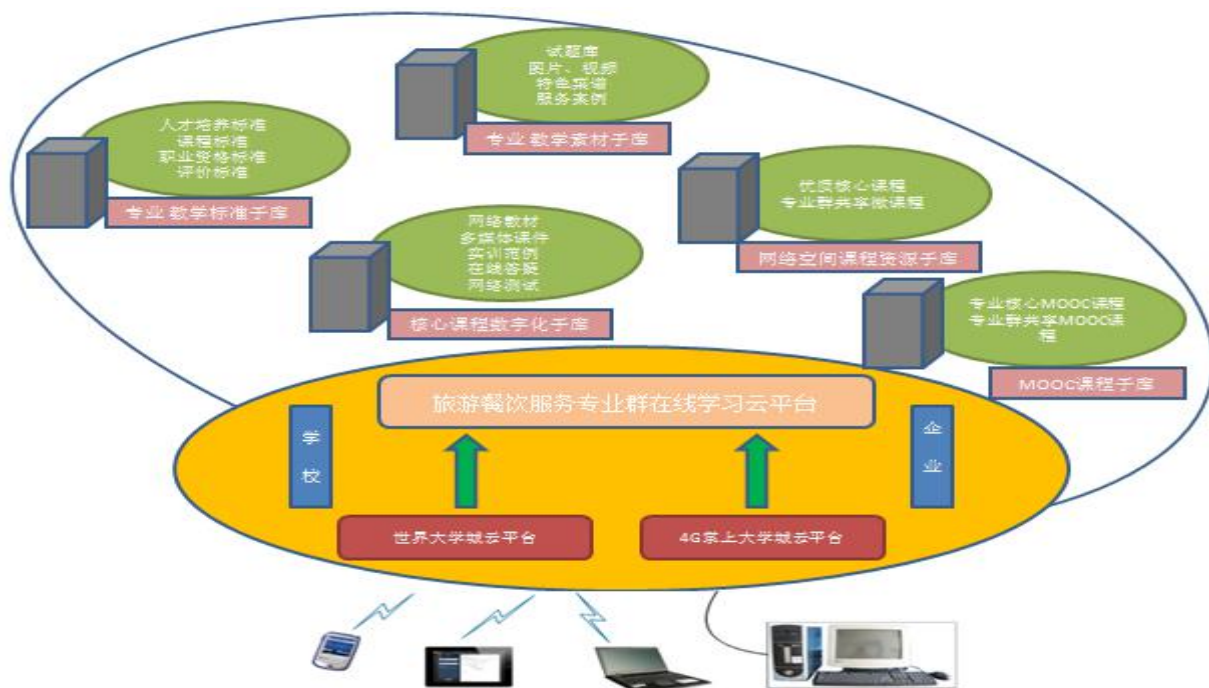


图 3.4 “五库一平台”共享型专业群数字化教学资源

(1) 基于空间、对接移动终端，搭建专业群在线学习云平台

基于世界大学城学习空间，对接移动终端掌上大学云平台，搭建秉承“门户、集成、汇聚、学习”的设计思想的专业群在线学习云平台，其建设内容包括基于空间的门户管理系统、在线学习管理系统、课程资源制作管理系统、网络学习系统。在线学习云平台总体设计如图 3.5 所示。

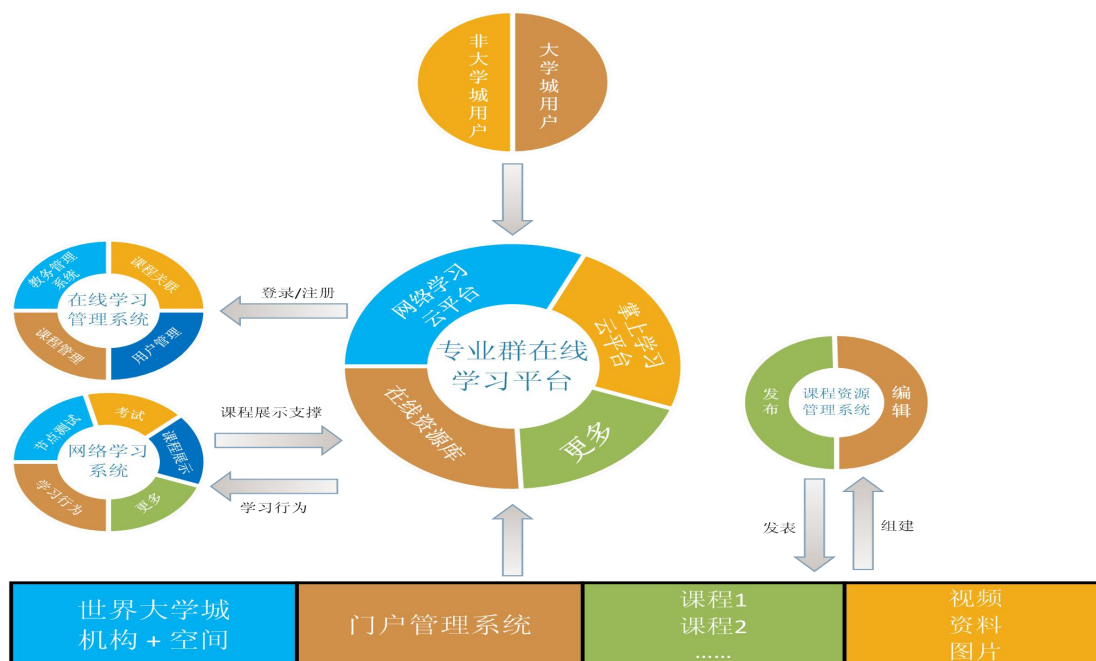


图 3.5 旅游餐饮服务专业群在线学习云平台总体设计

(2) 校企联合，建设共享型专业群数字化教学资源

以岗学结合、科学化、结构化、动态化为建设原则，对接企业职业岗位知识、能力、素质要求，校企联合建设优质共享的数字化专业群教学资源，包括专业教学标准子库、专业教学素材子库、核心课程数字化教学资源库、共享性网络空间课程资源库、微课和 MOOC 课程资源库，其中专业教学标准子库包括人才培养规格、课程体系构建、课程标准、能力模块、教学内容、实训项目、教学指导开发、学习评价体系开发，专业群教学素材子库包括试题库、旅游餐饮文化资料图片、特色菜谱、服务案例、相关视频等，核心课程数字化教学资源库包括网络教材、多媒体课件、实训范例、在线答疑、网络测试、在线论坛等，共享性网络空间课程资源库包括优质核心课程等，微课和 MOOC 课程资源库包括专业群共享微课程、群共享 MOOC 课程和专业核心 MOOC 课程。

(3) 开放共享，建设空间课程与 MOOC 课程

加强网络学习空间建设与应用，原有 9 门精品课程全部转化为空间课程或微课程，同时将专业群共享课程和各岗位优质特色课程 MOOC 化，MOOC 课程建设计划见表 3.8。

表 3.8 MOOC 课程建设计划一览表

序号	课程名称	适用范围	建设时间	负责人
1	湘西特色菜肴制作	菜品开发	2015	王良海
2	湘西特色面点制作	厨房白案	2016	刘英希
3	现代厨房管理	专业群共享	2016	梁东平
4	餐厅服务与管理	专业群共享	2015	潘存功
5	前厅服务与管理	专业群共享	2015	吴剑琼
6	客房服务与管理	客房服务员	2016	杨芳
7	旅行社管理	专业群共享	2015	罗纲要
8	导游实务	导游员	2016	王莉
9	现场导游	导游员、景点讲解员	2016	赵菲

4、校企合作共同构建“分层培养，能力递进”的共享性实践教学体系

(1) 对接岗位技能，构建分层次、能力递进式的实践教学体系

基于旅游餐饮服务行业岗位特点，对接岗位职业资格标准，根据学生认知规律和职业能力形成规律，按照从简单到复杂、从单项到综合的逻辑线索，校企合作共同构建“分层培养，能力递进”的共享性实践教学体系。加大实践课教学，专业群内各专业实践教学课时占专业课总课时的60%以上，以提高毕业生的职业能力和职业技能。修订并完善各项实践性教学管理制度，制订各阶段实践性教学总体计划与要求，各专业实践教学学时不少于总学时的60%，以行业通用能力为基础、专业能力为重点、实践综合能力为核心，全程实现“做中学、学中做”。

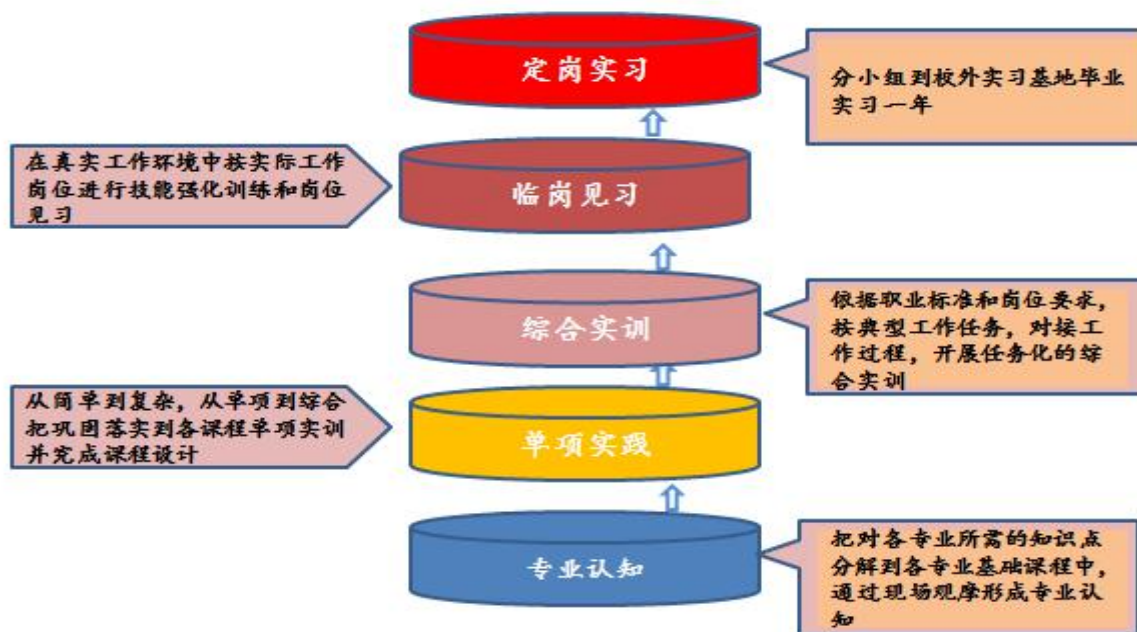


图 3.6 实践教学教学体系模型

(2) 建立校企联动实践教学组织模式

深入企业调研分析旅游餐饮服务行业典型岗位及新出现的岗位，确定本专业群岗位群的分布、工作特点及相应岗位对从业人员的能力要求，实施职业资格标准与企业岗位的对接，严格推行学历证书与职业资格证书双证书制度，全面培养学生专业岗位职业素质与能力。

(三) 建设进度

人才培养模式与课程体系改革建设项目进度安排表见表 3.9。

表 3.9 人才培养模式建设项目进度安排表

序号	建设内容	建设目标及完成时间		
		2015 年 12 月	2016 年 12 月	2017 年 12 月
1	人才培养模式改革	<p>预期目标: 通过专业群调研,召开专业群论证会,制定、修订各专业人才培养方案;建立专业群评价模式;实施双证教育。</p> <p>验收要点: 1、专业群教学与人才培养调研报告; 2、专业群论证会议记录; 3、各专业人才培养方案; 4、各专业人才培养方案调整表; 5、专业群年度建设质量报告; 6、学生“双证书”获证率情况。</p> <p>责任人: 罗纲要</p>	<p>预期目标: 通过专业群调研,召开专业群论证会,制定、修订各专业人才培养方案;优化专业群评价模式;实施双证教育。</p> <p>验收要点: 1、专业群教学与人才培养调研报告; 2、专业群论证会议记录; 3、各专业人才培养方案; 4、各专业人才培养方案调整表; 5、专业群年度建设质量报告; 6、学生“双证书”获证率情况。</p> <p>责任人: 罗纲要</p>	<p>预期目标: 通过专业群调研,召开专业群论证会,制定、修订各专业人才培养方案;形成专业群评价模式;实施双证教育。</p> <p>验收要点: 1、专业群教学与人才培养调研报告; 2、专业群论证会议记录; 3、各专业人才培养方案; 4、各专业人才培养方案调整表; 5、专业群年度建设质量报告; 6、学生“双证书”获证率情况。</p> <p>责任人: 罗纲要</p>
2	课程体系改革	<p>预期目标: 建设“人文素质共享课程模块+专业群专业基础共享课程模块+专业群各岗位核心课程模块”的专业群模块项目化课程体系;动态更新教学内容;改革教学方法和手段;建设专业群共享优质核心课程 1 门,各专业建设优质核心课程 3 门。</p> <p>验收要点: 1、调研报告; 2、调整后的企业岗位技术标准和职业鉴定标准; 3、专业群课程体系; 4、课程标准更新情况; 5、教学方法和手段改革实施典型案例; 6、优质核心课程建设案例。</p> <p>责任人: 王良海</p>	<p>预期目标: 完善“人文素质共享课程模块+专业群专业基础共享课程模块+专业群各岗位核心课程模块”的专业群模块项目化课程体系;动态更新教学内容;改革教学方法和手段;建设专业群共享优质核心课程 1 门,各专业建设优质核心课程 3 门。</p> <p>验收要点: 1、调研报告; 2、调整后的企业岗位技术标准和职业鉴定标准; 3、专业群课程体系; 4、课程标准更新情况; 5、教学方法和手段改革实施典型案例; 6、优质核心课程建设案例。</p> <p>责任人: 王良海</p>	<p>预期目标: 继续完善“人文素质共享课程模块+专业群专业基础共享课程模块+专业群各岗位核心课程模块”的专业群模块项目化课程体系;动态更新教学内容;改革教学方法和手段;建设专业群共享优质核心课程 1 门,各专业建设优质核心课程 3 门。</p> <p>验收要点: 1、调研报告; 2、调整后的企业岗位技术标准和职业鉴定标准; 3、专业群课程体系; 4、课程标准更新情况; 5、教学方法和手段改革实施典型案例; 6、优质核心课程建设案例。</p> <p>责任人: 王良海</p>
3	数字化教学资源建设	<p>预期目标: 初步完成在线学习平台的程序主体,并投入测试;初步完成教学标准子库、</p>	<p>预期目标: 完善在线学习平台,并投入使用;完成教学标准子库、专业教学素材子库、</p>	<p>预期目标: 进一步完善在线学习平台,并推广到全省专业群共享;优化教学标准子库、</p>

		专业教学素材子库、核心课程数字化教学资源库、共享性网络空间课程资源库、微课和MOOC课程资源库；制定《学校空间课程与MOOC课程建设标准及管理办法》等相关管理制度。 验收要点： 1、在线学习平台建设情况； 2、资源库建设成果； 3、学院空间课程与MOOC课程建设标准及管理办法。 责任人：潘存功	核心课程数字化教学资源库、共享性网络空间课程资源库、微课和MOOC课程资源库；建设MOOC课程5门。 验收要点： 1、在线学习平台建设情况； 2、资源库建设成果； 3、MOOC课程5门。 责任人：潘存功	专业教学素材子库、核心课程数字化教学资源库、共享性网络空间课程资源库、微课和MOOC课程资源库；建设MOOC课程4门。 验收要点： 1、在线学习平台建设情况； 2、资源库建设成果； 3、MOOC课程4门。 责任人：潘存功
4	实践教学体系建设	预期目标： 与合作企业构建五环节多平台实践教学体系；初步实施职业资格标准与岗位对接；制定各项实践性教学管理制度。 验收要点： 1、实践教学体系； 2、实践教学体系研讨总结报告； 3、学生实习实训方案； 4、3个岗位训练标准和考核标准； 5、实践教学管理制度 责任人：梁东平	预期目标： 修订五环节多平台实践教学体系；全面实施职业资格标准与岗位对接；修订各项实践教学管理制度。 验收要点： 1、实践教学体系； 2、实践教学体系研讨总结报告； 3、4个岗位模块教学计划、训练标准和考核标准； 4、实践教学资源建设标准； 5、实践教学管理制度 责任人：梁东平	预期目标： 完善五环节多平台实践教学体系；健全各项实践教学管理制度。 验收要点： 1、实践教学体系； 2、实践教学体系研讨总结报告； 3、实践教学管理制度。 责任人：梁东平

(四) 资金预算

表 3.10 人才培养模式建设项目资金预算表

序号	建设内容	建设措施	资金投入(万元)		
			2015年度	2016年度	2017年度
1	人才培养模式改革 (10万)	旅游餐饮服务企业人才需求调研	0.5	0.25	0.25
		人才培养方案编制、论证与发布	0.5	0.25	0.25
		“现代学徒制”育人试点与“校企一体、定向订单”人才培养模式推进	2	2	2
		人才培养质量评价体系制订与试行	1	0.5	0.5
2	课程体系改革 (20万)	校企共建模块化课程体系及教学方案	0.8	0.5	0.4
		开发专业群共享3门优质核心课程	3.0	2.0	1.5
		群内各专业建设共9门专业特色优质核心课程	5.0	3.0	3.0
		校企一体创新教学方法与手段	0.5	0.15	0.15
3	数字化教学资源建设 (45万)	专业教学标准子库	1	2	1
		专业教学素材子库	1	1	1
		9门优质核心课程数字化教学资源	5	15	10

		3 门共享性网络课程建设	2	1	1
		3 门共享性微课程和慕课建设	1	1	2
4	实践教学体系 建设 (5 万)	合作企业构建实践教学体系	0.5	0.5	0
		职业岗位(群)与职业能力调研与分析	0.5	0.5	0
		实施职业资格标准与岗位对接	0.5	0.5	0.5
		修订并完善各项实践性教学管理制度	0.5	0.5	0.5
小 计			25.3	30.65	24.05
合 计			80		

三、校企共建“设备先进，多功能的”共享型生产性实习实训基地

(一) 建设目标

对接旅游餐饮服务各生产环节，持续推进校企深度合作，升级建设“设备先进、多功能的”共享型实习实训基地。根据旅游餐饮服务专业群特点，加强校内实习实训基地建设，到建设期末，新增加理实一体教学的真实、仿真的项目一体化教室 2 间；依托知名旅游餐饮企业合作共建 1 个大师工作室，1 个中央厨房，使学校实训设施设备达到旅游餐饮企业现场生产的水平，并能融专业教学、菜品研发、职业培训、技能鉴定和对外经营功能于一体，具有先进性、生产性、共享性。加强校外实习实训基地建设，以共建共享为原则，在现有的校外实习实训基地的基础上新增 3 个校外实训基地，形成相对稳定的 26 个校外实习实训基地。

(二) 建设内容

1、群内共享，升级专业群校内实习实训基地

按照群内共建共享原则，整合旅游餐饮服务专业群校内实践教学资源，建设升级服务于旅游餐饮服务产业链各生产环节的校内生产性实训基地。

(1) 根据专业群建设需要，在现有校内实训基地的基础上，新建西点制作示范操作一体化教室和中餐服务现场教室各 1 间，并投入使用；积极

与怀化餐饮行业协会合作，特聘怀化市仅有的两名湘菜大师王公元、向方为我校现场专家，并依据旅游餐饮服务专业群职业岗位能力发展需要，建设专业大师工作室及湘西特色菜品研发中心 1 个，以满足专业项目开发及技术推广的需要；与怀化著名特色餐饮连锁企业怀化名堂深度合作，共建一个集菜品研发、生产标准制定、机器生产、半成品仓储保管、冷链物流功能于一体的中央厨房，全力打造从田间菜头到中央厨房，通过物流进入餐饮门店的全产业链模式，满足专业群各专业认知实习、单项技能实训教学、综合实训等实践性教学需要。（见图 3.7）

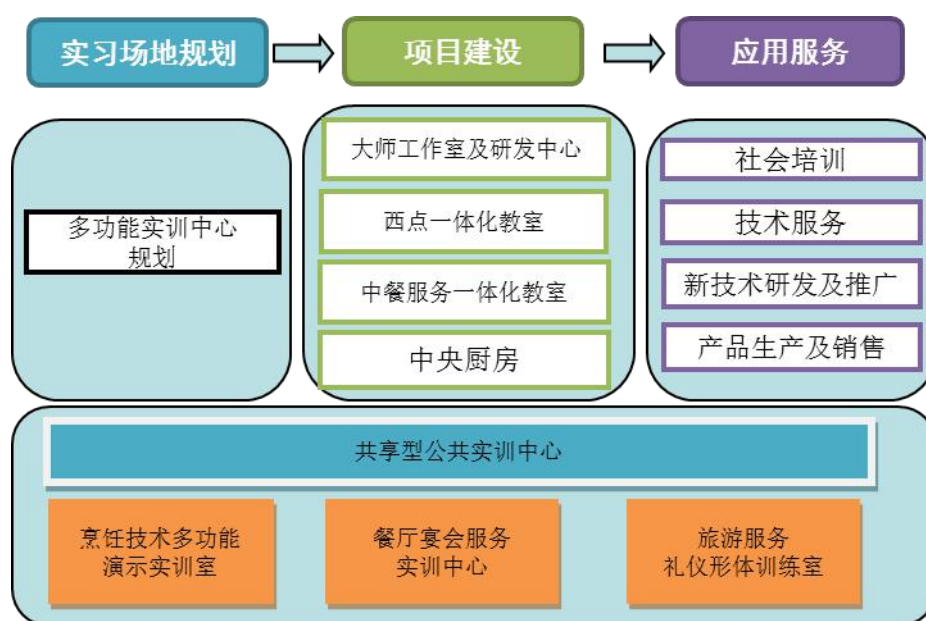


图 3.7 “设备先进，多功能”的共享型生产性校内实习实训基地

(2) 结合旅游餐饮服务专业群的特点，按照“理实一体”原则，旅游餐饮服务专业群校内生产性实训基地共建设有 15 个项目型或现场型实训室。针对技术升级和旅游餐饮服务设备更新换代，对这 15 个实训室进行升级改造。建设升级后的实习实训设施设备技术含量高，基本达到合作企业现场生产先进设备的水平，旅游餐饮服务专业群生产性校内实训室建设情

况如表 3.11 所示。为此，专业群还将制定《旅游餐饮服务专业群校内实训基地管理办法》、《旅游餐饮服务专业群校内实习实训管理办法》等管理制度，推进专业群校内实习实训基地建设。力争在建设期内，确保旅游餐饮服务专业群内各专业技能训练项目都有对应的实训室，使专业群内专业实习项目开出率达 100%。

表 3.11 旅游餐饮服务专业群生产性校内实训室列表

序号	实训室名称	实训室类型	合作企业	实训室功能	实训工位
1	热菜制作一体化实训室	项目型	怀化名堂	菜肴制作	50 个
3	热菜制作实训室	项目型	金苑宾馆	热菜制作	50 个
4	面点制作一体化实训室	项目型	怀化名堂	面点研发与设计	50 个
5	面点制作实训室	项目型	背篓人家	面点制作	50 个
6	烹饪技术多功能示范实训室	项目型	怀荣宾馆	技术演示	50 个
7	仿真西点实训室（新建）	项目型	背篓人家	西点制作	55 个
8	大师工作室及研发中心（新建）	项目型	怀化名堂	产品研发	30 个
9	中央厨房（新建）	现场型	怀化名堂	生产性实训	100 个
10	中餐实习餐厅实训室	现场型	怀化金苑	餐厅服务	50 个
11	客房服务实训室	现场型	丽都大酒店	客房服务	30 个
12	中餐服务一体化实训室（新建）	项目型	怀化中青	旅游服务	40 个
13	仿真旅行社实训室	项目型	中青旅	旅行社管理	50 个
14	现场导游实训室	项目型	亲和力旅行社	导游服务	40 个
15	旅游服务礼仪及形体实训室	项目型	亲和力旅行社	旅游综合	50 个

2、校企共建，遴选升级教学化校外实训基地

依托校企共同体平台，以共建共享为原则，在现有的校外实训基地的基础上进行遴选升级，并新增怀化名堂、背篓人家、怀化金苑等相关产业链企业的校外实训基地 12 个。最终形成相对稳定的 26 个校外实训基地与旅游餐饮服务专业群实践教学体系配套，以完全满足学生生产性实训和顶岗实习的教学需要。校企共建教学化校外实训基地如图 3.8 所示。制定《旅游餐饮服务专业群校外实训基地遴选办法》、《旅游餐饮服务专业群校外实习管理办法及突发事件处理预案》等管理制度，推进专业群校外实习实训基地建设。

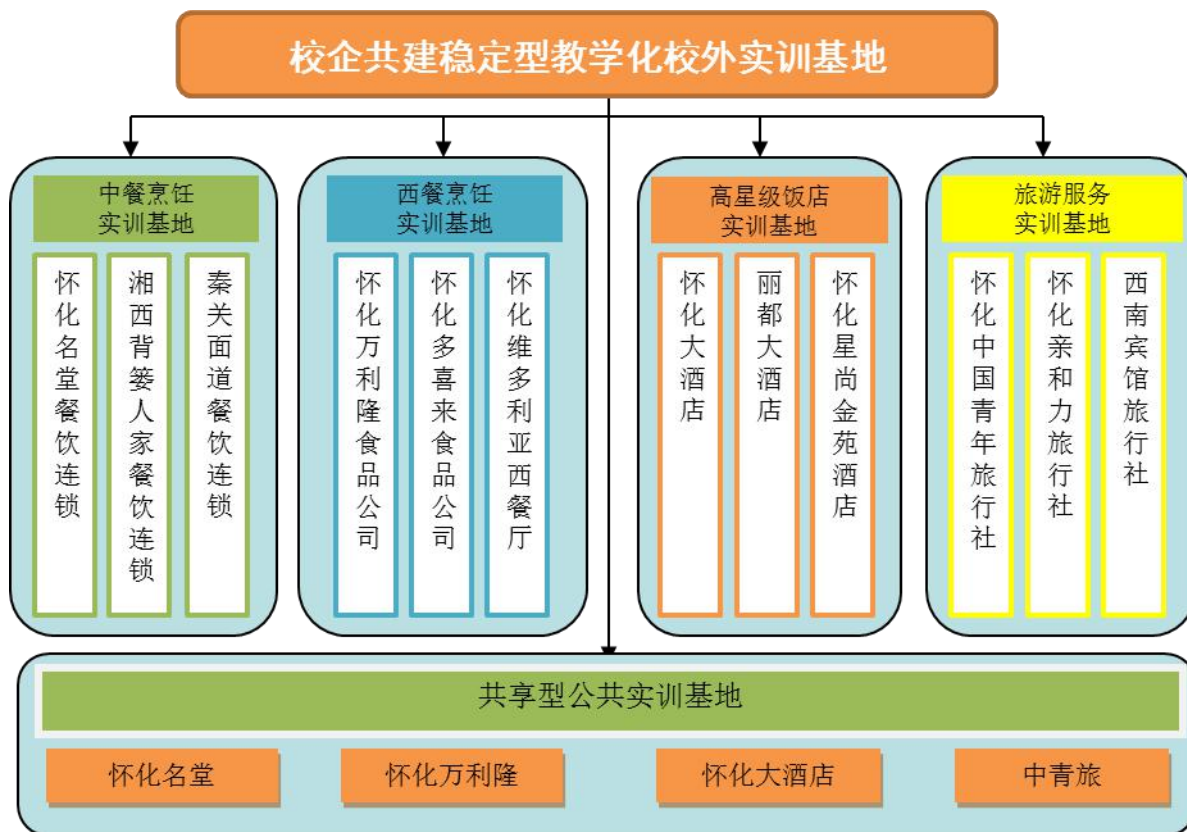


图 3.8 校企共建教学化校外实习实训基地

(三) 建设进度

实习实训基地建设项目进度安排表见表 3.12。

表 3.12 实习实训基地建设项目进度安排表

序号	建设内容	建设目标及完成时间		
		2015 年度	2016 年度	2017 年度
1	校内实训基地	<p>预期目标: 新建西点一体化实训室、仿真餐厅实训室; 升级热菜制作一体化实训室及面点制作一体化实训室; 制定《旅游餐饮服务专业群校内实训基地管理办法》、《旅游餐饮服务专业群校内实习实训管理办法》等管理制度。</p> <p>验收要点: 1、西点一体化实训室及仿真餐厅实训室建设情况; 2、热菜与面点一体化实训室升级情况; 3、相关管理制度。 责任人: 王良海</p>	<p>预期目标: 新建大师工作室及研发中心; 升级旅行社管理实训室; 升级中餐实习餐厅实训室。</p> <p>验收要点: 1、大师工作室建设情况; 2、旅行社管理实训室及中餐实习餐厅实训室升级情况。 责任人: 王良海</p>	<p>预期目标: 新建中央厨房; 升级烹饪技术多功能示范实训室; 升级面点制作实训室。</p> <p>验收要点: 1、中央厨房新建情况; 2、烹饪技术多功能示范实训室及面点制作实训室升级情况。 责任人: 王良海</p>
2	校外实训基地	<p>预期目标: 新增校外实训基地 5 个, 遴选升级校外实训基地 6 个; 制定《旅游餐饮服务专业群校外实训基地遴选办法》、《旅游餐饮服务专业群校外实习管理办法及突发事件处理预案》等管理制度</p> <p>验收要点: 1、校外实训基地协议; 2、相关管理制度 责任人: 王良海</p>	<p>预期目标: 新增校外实训基地 4 个, 遴选升级校外实训基地 5 个。</p> <p>验收要点: 1、校外实训基地协议。 责任人: 王良海</p>	<p>预期目标: 新增校外实训基地 3 个。遴选升级校外实训基地 3 个。</p> <p>验收要点: 1、校外实训基地协议。 责任人: 王良海</p>

(四) 资金预算

实习实训基地建设项目资金投入预算见表 3.13。

表 3.13 实习实训基地建设项目资金预算表

序号	建设内容	建设措施	资金投入(万元)		
			2015 年度	2016 年度	2017 年度
1	校内实训基地	新建大师工作室及研发中心	7		5
		新建西点一体化实训室		10	
		新建仿真餐厅实训室		12	
		新建中央厨房	9	5	
		升级热菜制作一体化实训室	9		

		升级面点制作一体化实训室			3
		升级旅行社管理实训室			5
		升级中餐实习餐厅实训室	3		
		升级烹饪技术多功能示范实训室	4		
		升级面点制作实训室		4	
2	校外实训基地	新建 12 个校外实训基地	4	4	4
		遴选升级 14 个校外实训基地	4	4	4
		小 计	40	39	21
		合 计	100		

四、建设一支大师引领、专兼结合、优势互补的教学团队

（一）建设目标

以核心专业为引领，整合专业群相关专业教师资源，促进师资共享，加强专业群带头人、骨干教师、兼职教师三支队伍建设。到 2017 年，将建立一支大师引领、专兼结合、优势互补、师德高尚的高素质教学团队，全面提升专业群教学团队的协作能力、教学能力、创新能力和产业服务能力。其中，建成培养专业群带头人 2 名，专业群共享型骨干教师 15 人，高级讲师 10 名，高级技师 8 名，聘请兼职教师 20 名，双师型教师比例达到 95% 以上。

（二）建设内容

1、建设层次高、专业优势互补的“双专业群带头人”队伍

（1）餐饮行业大师引领的专业群带头人培养

聘请中国烹饪大师、湘菜大师、长沙玉楼东大酒店总经理许菊云为专业群校内带头人，培养 2 名专业实践能力强、教学业绩突出的副教授以上职称专业教师担任群内其他各专业带头人。制定校内专业带头人培养计划，通过不断学习和进修，参加相关的学术交流，到知名餐饮企业顶岗实习等，全面提高专业带头人队伍的能力素质，着力培养专业群带头人的专业群建设规划、资源配置及群内不同专业协调的驾驭能力，有效带领教学团队进

行专业群的建设与改革，培养专业群带头人成为全省知名的中职教育专家，其他各专业带头人达到省级、市级专业带头人要求，烹饪专业群校内带头人培养规划如表 3.14 所示。

表 3.14 旅游餐饮服务专业群校内带头人培养规划表

培养对象	职称	基本情况	专业名称	培养途径	培养内容
罗纲要	高级讲师	省旅游协会理事、旅行社兼职副总经理、市级专业带头人	旅游服务与管理	1、国外培训学习 2、国内高校进修 3、企业锻炼 4、课题研究 5、中职教育理论培训	1、参加高层次学术交流会，学习先进的职业教育理念。 2、学习前沿旅游餐饮服务技术。 3、主持企业应用性研究开发 5 项。 4、主持或参与省级教研教改课题 3 项。
王良海	高级技师	省级烹饪骨干教师、市级专业带头、市餐饮协会理事	中餐烹饪与膳食营养		
潘存功	高级讲师	省级烹饪骨干教师、市级专业带头	星级饭店与管理		

(2) 企业大师引领的专业群带头人培养

聘请怀化餐饮协会会长、怀化名堂餐饮连锁公司董事长邹旭东为专业群校外带头人，行业资深专家 2 名作为群内其他各专业带头人。制定企业专业带头人培养计划，通过高职教育理论培训、专业群项目建设、学术交流等途径，提升职业教育理念。充分发挥专业优势，带领教学团队了解行业人才需求，指导完成职业岗位标准制定、人才培养方案修订、课程体系优化等教学改革工作，旅游餐饮服务专业群校外带头人培养规划如下表所示。

表 3.15 旅游餐饮服务专业群校外带头人培养规划表

培养对象	职称	专业名称	基本情况	培养途径	培养内容
邹旭东	高级烹调师	中餐烹饪与营养膳食	怀化名堂餐饮连锁董事长、怀化餐饮协会会长	1、中职教育理论培训 2、学术交流 3、专业群项目	1、参加中职教育理论培训，培养中职教育理念 2、参加高层次学术

向方	高级技师	中餐烹饪与营养膳食	1、中国烹饪大师 2、烹饪高级技师 3、怀化名堂餐饮连锁公司总经理	目建设 4、合作项目 开发	交流，学习先进的 中职教育经验。 3、指导参与职业岗 位标准、人才培养 方案修订、课程体 系优化，参与专业 课程开发 2 门。 4、参与合作项目开 发 2 项。
杨芳	高级技师	星级饭店与管理	高级技师、怀化武 陵城大酒店副总 经理		

2、建设共享型、校企深度合作的“双师骨干教师”队伍

(1) 共享型骨干教师培养

整合专业群相关专业教师资源，促进师资共享，拓宽专业群内各专业骨干教师的服务面向，将专业群内各专业的部分骨干教师培养成专业群共享的骨干教师。利用专业群资源共享平台，有效推动专业群内资源共享，引进、培养专业群共享的骨干教师 15 名，每名骨干教师至少参与开发、建设专业群共享课程 2 门。充分发挥骨干教师作用，每名骨干教师至少帮带 1 名青年教师成长，实现教学经验的有效共享。共享型骨干教师引进、培养规划如下表所示。

表 3.16 共享型骨干教师引进、培养规划表

共享型骨干教师	培养途径	培养内容
培养潘存功、刘英希、吴剑琼等 13 人，引进 2 人	1、国内学习、进修 2、企业顶岗实习 3、课题研究 4、中职教育理论培训 5、青年教师指导	1、参加高层次学术交流，学习先进的中职教育经验。 2、培养访问学者，学习先进的操作技能。 3、参与企业定岗实践。 4、主持或参与企业应用性研究开发 1 项，主持或参与省级教研教改课题 2 项。 5、参加中职教育培训。 6、每名骨干教师指导青年教师 1 名。

(2) 双师型骨干教师培养

面向职业岗位群，制定双师型骨干教师培养计划，培养 20 名专业基础扎实、主讲两门专业方向核心课程、掌握行业企业前沿技术、具有较强科研水平的骨干教师。通过到企业挂职锻炼、技师培训和考证、国内厂家培训等途径，进一步提升专业骨干教师的双师素质，有效促进骨干教师与企

业的深度融合。充分发挥骨干教师的积极作用，同时带动整个教学团队的双师素质培养，专业群教学团队双师型教师比例达到 95%以上，双师型骨干教师引进、培养规划如下表所示。

表 3.17 双师型骨干教师引进、培养规划表

专业名称	引进、培养对象	培养途径	培养内容
中餐烹饪与营养膳食	培养王良海、梁东平等 6 人，引进 2 人	1、企业挂职锻炼 2、技师培训和考证 3、国内外厂家培训 4、横向课题研究	1、每年选派 5 名骨干教师企业挂职锻炼 2、所有骨干教师达到高级技师和技师的要求，获得相关资质证书。 3、每年选派 6 名骨干教师参加地方知名餐饮企业培训。 4、主持企业应用性研究开发 1 项。
高星级酒店运营与管理	培养潘存功、吴剑琼等 3 人		
旅游服务与管理	培养赵菲等、王莉等 3 人，引进 1 人		

3、建设稳定型、校企互培互聘的“双向兼职教师”队伍

(1) 鼓励校内专业教师校外兼职

利用校企合作平台，建立专业教师企业挂职锻炼的长效机制，每年安排 2 名专业教师到餐饮、酒店企业挂职锻炼，挂职锻炼时间不得少于 2 个月；建立专业教师挂职锻炼管理机制，校企双方共同管理教师挂职锻炼的全过程；加强专业教师挂职期间的考核评价，校企双方共同考核教师挂职锻炼效果。专业群专业教师挂职锻炼培养规划如下表所示。

表 3.18 专业群专业教师挂职锻炼培养规划表

专业名称	培养对象			挂职单位	实践内容
	2014 年	2015 年	2016 年		
中餐烹饪与营养膳食	王良海	梁东平	杨柳	怀化名堂大酒店	餐饮企业管理和烹饪技术
高星级酒店运营与管理	潘存功	吴剑琼	杨芳	怀化丽都大酒店	酒店服务和饭店管理
旅游服务与管理	罗纲要	赵菲	王莉	怀化中青旅	旅游和服务技术能力

(2) 聘请企业技术骨干校内兼职

完善兼职教师管理办法，建立动态更新的兼职教师库，避免兼职教师

聘任中的随意性、盲目性，确保一支相对稳定的企业兼职教师队伍。注重兼职教师中长期规划，制定兼职教师培养方案，通过岗前培训、教学业务能力培训，加强企业骨干教师的教学能力。通过参与专业建设、课程建设、理论与实践教学、毕业设计指导等，加强企业兼职骨干教师与学校的深度合作。充分挖掘企业骨干教师的潜力，完成专业合作项目 3 项，课程合作开发 2 门。对现有兼职教师进行考核筛选，聘请企业一线的行业专家、技术能手 20 名担任兼职专业教师。企业兼职教师培养如表 3.19 所示。

表 3.19 企业兼职教师培养规划

专业名称	培养数量	培养途径	培养内容
中餐烹饪与营养膳食	12 人	1、中职教育理念培训 2、教学业务能力培训 3、课程开发能力培训 4、毕业设计指导培训 5、教育法规培训	1、参加中职教育理念培训 2、参加教学业务能力培训 提升课程开发能力和专业教学能力。 3、参加课程开发能力培训，合作开发课程 2 门。 4、参加毕业设计指导培训，指导学生毕业设计。 5、参加教育法规培训。
旅游服务与管理	3 人		
高星级饭店运营与管理	5 人		

4、建立师德师风建设和管理的长效机制

重视教师的政治理论学习和道德修养，加强教师职业道德建设，建立师德师风考核激励机制。积极开展颂师德、扬师德、铸师魂的师德标兵活动。通过先进事迹学习宣传、师德师风讲座、外出参观、批评与自我批评民主生活会等方式引导教师践行社会主义核心价值观，树立正确的教学观和学生观，爱岗敬业，乐于奉献。注重师德师风考核，引入社会监督，完善多元化师德师风评价体系，建立起具有科学性、客观性、可操作性的师德师风评价体系。定期对教师的职业道德、业务水平和工作业绩进行考核，并与教职工聘任、职称评定相结合。认真执行国家法律法规有关教师职业道德的规定，对教学事故和师德败坏造成社会不良影响的行为零容忍，坚

决查处。

表 3.20 师德师风建设规划

建设途径	计划安排		
	2015 年	2016 年	2017 年
1、学校“师德标兵”评选。 2、先进事迹学习宣传； 3、师德师风讲座； 4、红色革命教育活动。 5、开展批评与自我批评民主生活会	聘任师德标兵 10 名	聘任师德标兵 10 名	聘任师德标兵 10 名
	先进事迹学习 2 次	先进事迹学习 2 次	先进事迹学习 2 次
	师德师风讲座 3 次	师德师风讲座 3 次	师德师风讲座 3 次
	外出参观学习 1 次	外出参观学习 1 次	外出参观学习 1 次
	开展批评与自我批评民主生活会 2 次	开展批评与自我批评民主生活会 2 次	开展批评与自我批评民主生活会 2 次

(三) 建设进度

表 3.21 建设进度表

序号	建设内容	建设目标及完成时间		
		2015 年	2016 年	2017 年
1	双专业带头人培养	预期目标: 培养专业群带头人校企各 1 名，群内其他专业带头人校企各 2 名。 1、赴省外学习，回来后提交职业教育教学方法研究报告； 2、每人主持省级以上教研教改课题 1 项， 3、专业群带头人获得 1 项省级上教学成果奖或成功实现技术应用成果转化 1 项。 4、参加企业的培训，了解行业动态，掌握先进生产技术，获得企业培训师证书和烹饪技师证书； 5、每年在企业生产实习时间累计不少于 2 个月。 验收要点: 1、访问学者申请函，	预期目标: 提升 6 名专业带头人的能力。 1、赴省外学习，回来后提交职业教育教学方法研究报告； 2、每人主持省级以上教研教改课题 1 项， 3、专业群带头人获得 1 项省级上教学成果奖或成功实现技术应用成果转化 1 项。 4、参加企业的培训，了解行业动态，掌握先进生产技术，获得企业培训师证书和烹饪技师证书； 5、每年在企业生产实习时间累计不少于 2 个月。 验收要点: 1、访问学者申请函，访问学者证书，学术报告记录、录像；	预期目标: 完成对 2 名专业群带头人、8 名其他专业带头人的培养。 1、赴省外学习，回来后提交职业教育教学方法研究报告； 2、每人主持省级以上教研教改课题 1 项， 3、专业群带头人获得 1 项省级上教学成果奖或成功实现技术应用成果转化 1 项。 4、参加企业的培训，了解行业动态，掌握先进生产技术，获得企业培训师证书和烹饪技师证书； 5、每年在企业生产实习时间累计不少于 2 个月。 验收要点: 1、访问学者申请函，学术交流纪要、录像；

		<p>录取通知书;</p> <p>2、2015年课题或项目申请书、开题论证书;</p> <p>3、教学成果获奖证书或成果转化应用证明。</p> <p>4、完成企业实践培训日志,结业证书;</p> <p>5、专业技术资格证书、企业培训师证书、烹饪技师证书。</p> <p>责任人:王良海</p>	<p>2、2016年课题或项目申请书、开题论证书,2015年中期检查报告;</p> <p>3、教学成果获奖证书或成果转化应用证明。</p> <p>4、完成企业实践培训日志,结业证书;</p> <p>5、专业技术资格证书、企业培训师证书、烹饪技师证书。</p> <p>责任人:王良海</p>	<p>2、2017年课题或项目申请书、开题论证书,2016年中期检查报告,2015年结题报告,并获得1项省级以上教学成果奖;</p> <p>3、教学成果获奖证书或成果转化应用证明。</p> <p>4、完成企业实践培训日志,结业证书;</p> <p>5、企业培训师证书、烹饪技师证书。</p> <p>责任人:王良海</p>
2	骨干教师培养	<p>预期目标:</p> <p>在现有8名骨干教师的基础上,引进、培养培养6名骨干教师、15名共享型骨干教师。</p> <p>1、赴省外学习先进职教经验和前沿行业技术。</p> <p>2、每人主持1项校级科研课题或参与1项省级科研课题研究;</p> <p>3、每人参与1门优质核心课程的开发和建设任务;</p> <p>4、在省级刊物公开发表论文2篇或参与编写核心课程教材1部;</p> <p>5、获省级教学成果奖1项。</p> <p>6、每人指导青年教师1名。</p> <p>7、每年在企业生产实习时间累计不少于2个月。</p> <p>8、每年安排5人到企业挂职锻炼;</p> <p>9、骨干教师厂家培训与考证。</p> <p>验收要点:</p> <p>1、课题申请书、开题论证书,论文,教材;</p> <p>2、课程建设方案、课程标准、学习指南;</p> <p>3、省级教学成果获奖证书;</p> <p>4、青年教师指导记</p>	<p>预期目标:</p> <p>提升14名骨干教师、15名共享型骨干教师的能力。</p> <p>1、赴省外学习先进职教经验和前沿行业技术。</p> <p>2、每人主持1项校级科研课题或参与1项省级科研课题研究;</p> <p>3、每人参与1门优质核心课程的开发和建设任务;</p> <p>4、在省级刊物公开发表论文2篇或参与编写核心课程教材1部;</p> <p>5、获省级教学成果奖1项。</p> <p>6、每人指导青年教师1名。</p> <p>7、每年在企业生产实习时间累计不少于2个月。</p> <p>8、每年安排5人到企业挂职锻炼;</p> <p>9、骨干教师厂家培训与考证。</p> <p>验收要点:</p> <p>1、课题申请书、开题论证书,论文,教材;</p> <p>2、课程建设方案、课程标准、学习指南;</p> <p>3、省级教学成果获奖证书;</p> <p>4、青年教师指导记</p>	<p>预期目标:</p> <p>完成对14名骨干教师、15名共享型骨干教师的培养。</p> <p>1、赴省外学习先进职教经验和前沿行业技术。</p> <p>2、每人主持1项校级科研课题或参与1项省级科研课题研究;</p> <p>3、每人参与1门优质核心课程的开发和建设任务;</p> <p>4、在省级刊物公开发表论文2篇或参与编写核心课程教材1部;</p> <p>5、获省级教学成果奖1项。</p> <p>6、每人指导青年教师1名。</p> <p>7、每年在企业生产实习时间累计不少于2个月。</p> <p>8、每年安排5人到企业挂职锻炼;</p> <p>9、骨干教师厂家培训与考证。</p> <p>验收要点:</p> <p>1、课题申请书、开题论证书,论文,教材;</p> <p>2、课程建设方案、课程标准、学习指南;</p> <p>3、省级教学成果获奖证书;</p> <p>4、青年教师指导记</p>

		录; 6、企业顶岗实践、挂职锻炼日总结; 7、厂家培训总结及证书; 8、烹饪技师证书。 责任人: 王良海	5、企业顶岗实践、挂职锻炼日总结; 6、厂家培训总结及证书; 7、烹饪技师证书。 责任人: 王良海	5、企业顶岗实践、挂职锻炼日总结; 6、厂家培训总结及证书; 7、烹饪技师证书。 责任人: 王良海
3	兼职教师队伍建设	预期目标: 在现有 15 名兼职教师的基础上,再选聘 10 名。安排 3 名专业教师挂职锻炼。 1、能够参与专业人才培养的制定、专业课程体系的制定、专业核心课程标准的制定工作; 2、能够担任校内实训课程的主讲教师和定岗实习指导教师; 3、能够参与学校教师共同开发工学结合的课程教材 1 本。 4、5 名骨干教师下企业挂职锻炼,时间不少于 2 个月。 验收要点: 1、兼职教师管理办法。 2、专业资格证书、培训师证书; 3、承担专业课程学时; 4、参与开发工学结合的课程教材 1 本。 5、《教师下企业挂职锻炼管理办法》; 6、教师下企业挂职锻炼考核评价记录。 责任人: 梁东平	预期目标: 动态更新兼职教师队伍。安排 3 名专业教师挂职锻炼。 1、能够参与专业人才培养的制定、专业课程体系的制定、专业核心课程标准的制定工作; 2、能够担任校内实训课程的主讲教师和定岗实习指导教师; 3、能够参与学校教师共同开发工学结合的课程教材 1 本。 4、5 名骨干教师下企业挂职锻炼,时间不少于 2 个月。 验收要点: 1、兼职教师管理办法。 2、专业资格证书、培训师证书; 3、承担专业课程学时比例达到 50%; 4、参与开发工学结合的课程教材 1 本。 5、《教师下企业挂职锻炼管理办法》; 6、教师下企业挂职锻炼考核评价记录。 责任人: 梁东平	预期目标: 动态更新兼职教师队伍。安排 3 名专业教师挂职锻炼。 1、能够参与专业人才培养的制定、专业课程体系的制定、专业核心课程标准的制定工作; 2、能够担任校内实训课程的主讲教师和定岗实习指导教师; 3、能够参与学校教师共同开发工学结合的课程教材 1 本。 4、5 名骨干教师下企业挂职锻炼,时间不少于 2 个月。 验收要点: 1、兼职教师管理办法。 2、专业资格证书、培训师证书; 3、承担专业课程学时比例达到 50%; 4、参与开发工学结合的课程教材 1 本。 5、《教师下企业挂职锻炼管理办法》; 6、教师下企业挂职锻炼考核评价记录。 责任人: 梁东平
4	师德师风建设	预期目标: 建立师德师风建设和管理的长效机制。 验收要点: 1、《学院“师德标兵”评选办法》 2、师德师风考核结果。 3、师德标兵评选结果。 4、师德师风讲座、外出学习、批评与自我	预期目标: 完善师德师风建设和管理的长效机制。 验收要点: 1、《学院“师德标兵”评选办法》 2、师德师风考核结果。 3、师德标兵评选结果。 4、师德师风讲座、外出学习、批评与自我	预期目标: 建成师德师风建设和管理的长效机制。 验收要点: 1、《学院“师德标兵”评选办法》 2、师德师风考核结果。 3、师德标兵评选结果。 4、师德师风讲座、外出学习、批评与自我

		批评民主生活会的开展记录。 责任人：潘存功	批评民主生活会的开展记录。 责任人：潘存功	批评民主生活会的开展记录。 责任人：潘存功
--	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------

（四）资金预算

教师队伍建设资金投入预算见表 3.22。

表 3.22 教师队伍建设资金预算表

序号	建设项目	建设内容	资金投入		
			2015 年	2016 年	2017 年
1	双专业带头人培养	国内外进修、培训、学术交流	5	7	7
		企业挂职锻炼	2	3	2
		科研能力提升	2.4	2	1
		学术讲座	0.5	0.4	0.4
		指导课程建设	0.5	0.4	0.6
2	骨干教师培养	国内外进修与学术交流	5	4.5	4.8
		厂家培训	2	2	1
		企业实践	1	1.5	1
		技能考证、学历和职称提升	0.5	0.4	0.5
		教研教改、应用性科学研究、科研工作	3	2	2
		青年教师指导	0.3	0.3	0.5
3	兼职教师队伍建设	培训指导	0.5	0.7	0.4
		专业讲座	0.5	0.6	0.3
		优秀兼职教师奖励	0.5	0.5	0.5
4	师德师风建设	师德师风讲座	0.4	0.3	0.2
		师德标兵评选	0.5	0.4	0.4
		外出参观	0.8	0.5	0.5
小计			25.4	26.5	23.1
合计			75		

五、完善“人才共育、过程共管、责任共担、成果共享”的校企合作专业群发展机制

（一）建设目标

按照旅游餐饮服务专业群的发展需要，以行业为依托，成立由怀化市旅游餐饮协会、旅游餐饮骨干企业及学校组成的旅游餐饮服务专业群建设理事会，与 10 家企业开展专业群深度合作，学校所有核心课程全部实现校企共建；与怀化名堂，怀化丽都大酒店、怀化中青旅合作开展社会培训项

目，每年开展社会培训 1000 人次以上，每年技术研发及技术服务项目 10 项以上。成立专业群建设指导委员会，健全并执行适应专业群建设和发展的教学常规管理制度，建立人才培养质量评价和保障体系，改革教师教学质量评价办法和课程考核评价体系，积极探索“现代学徒制”、分阶段完成学业等教学组织模式。建立顶岗实习跟踪监控机制和毕业生质量跟踪调查机制。建立理事会联系会议制度，实现专业群与旅游服务产业协同发展。完善学校《专业群建设管理办法》，建立并实施专业及专业群联系和沟通制度，健全专业群统筹发展机制。

（二）建设内容

1、校企合作体制机制建设

（1）以“旅游餐饮服务专业群理事会”为基础，完善校企合作机制

成立由行业主管部门、怀化市旅游餐饮协会、旅游餐饮骨干企业及学校组成的旅游餐饮服务专业群建设理事会，制定理事会章程和相关管理制度。成立由企业专家、教育专家、政府主管部门有关人士、专业群教师代表组成的旅游餐饮服务专业群建设指导委员会，建立相关管理制度。

强化校企合作的战略伙伴关系，通过资源共享、人员互聘等方式，在高层次人才培养、课程标准制定、实习实训基地建设、项目开发与新技术推广、职业技能培训等方面形成互惠共赢的利益共同体，为旅游餐饮服务专业群建设构建产学合作的组织平台，专业群校企合作体系架构如图 3.17。完善专业共建、教师企业实践、顶岗实习管理、实习责任保险等校企合作制度。建设期内，与怀化名堂、怀化丽都大酒店、怀化中青旅等 10 家企业开展深度合作。

（2）校企全程参与人才培养

理事会成员单位共同开发人才培养方案、课程标准，共同参与专业教学及人才培养质量监控与评价；校企实现人员互兼互聘，共建教学团队；共建实习实训基地，提供学生实习实训，开展技术研发；所有核心课程配备校企双骨干教师，实施校企共建。

（3）共建怀化旅游餐饮行业协会培训中心，开展职业技能培训

在学校原有的培训中心（培训部）基础上，与怀化市商务局、怀化市旅游餐饮协会等共建怀化旅游餐饮行业协会培训中心，建立健全旅游餐饮职业岗位能力标准培训体系，由接待型职业技能培训发展成开发型职业技能培训，引导企业进行旅游餐饮发展和高技能培训。每年开展社会培训1000人次以上。

（4）成立研发中心，开展旅游餐饮技术服务

成立湘西特色菜肴研发及武陵山民俗文化旅游研究等2个中心，与怀化市旅游餐饮协会、怀化市民族宗教研究所等共同开展旅游餐饮服务技术应用研究、推广和咨询，每年技术服务项目10项以上。

2、完善教学管理机制，实施第三方评价

（1）健全教学常规管理制度

融入旅游餐饮企业精确管理理念，健全并执行适应专业群建设和发展的教学常规管理制度，开发教学管理系统，充分利用网络和空间推行信息化管理。积极探索“现代学徒制”、分阶段完成学业等教学组织模式。

（2）建立多角度评价体系，实施第三方评价

全面建立适应技术技能人才培养要求的质量评价和保障体系，开发基于学校网站的第三方人才培养质量综合评价系统，实施多角度、全方位的第三方评价，并对毕业生毕业后至少五年的发展轨迹进行持续追踪，关注

毕业生群体与个体职业发展状况。建立适应项目课程教学中的学生学习评价、教师教学评价、课程评价体系，修订学校《教师教学质量考核办法》，把学生满意率、企业满意率、社会满意率作为评价的核心指标，开发评教系统，开展网上评教。修订学校《课程考核及成绩评定办法》，以学生作品为载体，以职业知识、职业技能与职业素养为评价核心，过程考核和结果考核相结合的课程考核评价体系。

(3) 建立顶岗实习跟踪监控机制，校企共同实施顶岗实习质量管理
校企共同制定专业（群）顶岗实习标准，开发顶岗实习管理系统，利用网络空间、微信等信息化手段，校企指导教师适时监控和管理学生顶岗实习内容、成效等，校企共同实施顶岗实习质量管理。

3、以旅游餐饮专业群校企合作理事会为平台，建立健全专业群统筹发展机制

(1) 建立校企常态沟通机制，实现专业群与产业协同发展
以旅游餐饮专业群校企合作理事会为平台，建立理事会联系会议制度，及时了解专业群对应岗位新技术、技能要求，理事会成员单位共同制定人才培养方案，实现校企人员互兼互聘，共建实习实训基地，提升人才培养质量；开展旅游餐饮应用研究及推广，促进旅游餐饮产业发展，实现专业群与产业协同发展。

(2) 以示范性特色专业群建设为契机，提升群内各专业建设水平
以旅游餐饮专业群校企合作理事会为平台，旅游餐饮专业群建设指导委员会指导专业群的建设和发展，教务科统筹专业及专业群建设与发展，制定中长期专业群建设规划，重点加强核心专业建设，并以此来带动其他专业，完善学校《专业群建设管理办法》，建立并实施专业及专业群联系

和沟通制度，健全专业群统筹发展机制。以旅游餐饮示范性特色专业群建设为契机，通过体制机制创新、人才培养模式和课程体系改革等方面的率先突破，带动其他专业群的建设，形成旅游餐饮专业群为重点、商贸财经、设备装配、信息文化专业群协调发展格局。示范性特色专业群以中餐烹饪与营养膳食专业建设为重点，发挥核心专业示范引领作用，坚持特色发展与共享发展相结合原则，带动群内各专业建设水平整体提升。

（三）建设进度

专业群发展机制建设项目进度安排表见表 3.23。

表 3.23 专业群发展机制建设项目进度安排表

序号	建设内容	建设目标及完成时间		
		2015 年	2016 年	2017 年
1	校企合作机制建设	<p>预期目标: 建立旅游餐饮专业群校企合作理事会; 与怀化名堂共建怀化旅游餐饮协会培训中心, 每年开展社会培训 1000 人次以上; 与 3 家企业开展深度合作, 成立 3 个研究会。</p> <p>验收要点: 1. 旅游餐饮专业群校企合作理事会章程及相关制度; 理事会会议资料。</p> <p>2. 怀化旅游餐饮协会培训中心文件、运行佐证材料</p> <p>3. 3 家企业合作协议及合作材料</p> <p>责任人: 王良海</p>	<p>预期目标: 新增 7 家企业开展深度合作; 成立 1 个研发中心; 开展社会培训和技术服务, 成立专业群建设指导委员会。</p> <p>验收要点: 1. 7 家企业合作协议及合作材料; 2. 专业群建设指导委员会文件</p> <p>4. 社会培训方案, 花名册, 达到 1000 人次以上。</p> <p>责任人: 王良海</p>	<p>预期目标: 建立校企合作长效机制。</p> <p>验收要点: 1. 专业群校企合作理事会活动记录; 2. 社会培训方案, 花名册, 达到 100 人次以上;</p> <p>责任人: 王良海</p>
2	教学管理机制建设	<p>预期目标: 健全并执行适应专业群建设和发展的教学常规管理制度; 建立顶岗实习跟踪监控机制</p> <p>验收要点: 1. 教学常规管理制度及运行情况; 2. 顶岗实习管理系统及运行情况。</p> <p>责任人: 梁东平</p>	<p>预期目标: 开发教学管理系统; 建立多角度评价体系, 实施第三方评价</p> <p>验收要点: 1. 《课程考核及成绩评定办法》及运行情况材料; 2. 《教师教学质量考核办法》及运行情况材料; 3. 开发教学管理系统。 4. 第三方人才培养质量综合评价系统及运行</p>	<p>预期目标: 建立毕业生质量跟踪调查机制; 探索选课制、分阶段完成学业等教学组织模式。</p> <p>验收要点: 1. 毕业生质量跟踪调查记录; 2. 选课制、分阶段完成学业相关管理制度及试点情况。</p> <p>责任人: 梁东平</p>

			情况材料。 5. 学生学习评价、教师教学评价过程材料 责任人：梁东平	
3	统筹发展机制建设	预期目标： 建立校企常态沟通机制。 验收要点： 1. 理事会联系会议制度； 1. 理事会活动记录； 2. 校企常态沟通记录。 责任人：梁东平	预期目标： 建立群内专业共同发展机制。 验收要点： 1. 《专业群建设管理办法》； 2. 专业及专业群联系和沟通制度及执行情况材料； 3. 群内专业建设成果材料。 责任人：梁东平	预期目标： 建立群内专业共同发展机制。 验收要点： 1. 群内专业建设成果材料。 2. 群内专业建设研讨会。 责任人：梁东平

(四) 资金预算

教学管理制度建设资金投入预算见表 3.24。

表 3.24 教学管理制度建设资金预算表

序号	建设内容		资金投入(万元)		
			2015年度	2016年度	2017年度
1	校企合作机制建设	创新专业群校企共建机制	1.5	3.5	3
2	教学管理机制建设	健全教学常规管理制度	0.5	0.5	0.5
		建立多角度评价体系	2	3.5	2
		顶岗实习毕业生质量跟踪调查机制	1	1	1
3	统筹发展机制建设	校企常态沟通机制	1	1	0
		群内专业共同发展机制	1	1	1
		小计	7	10.5	7.5
		合计	25		

第四部分 主要保障措施

一、机构设置

为保质保量完成湖南省职业院校示范性特色专业群——旅游餐饮服务专业群项目建设任务，学校专门成立“湖南怀化商业学校旅游餐饮服务专业群建设领导小组”，下设专业群建设工作办公室，负责项目建设的实施

和推进工作。

项目建设领导小组及相关工作机构组成如下：

1、示范性特色专业群项目建设领导小组

组 长：蒋茂芳（怀化商校校长）

副组长：罗纲要（怀化商校副校长）

成 员：易尚凯、戴孝良、刘安隆、曹成、张晓勇、舒恒国、潘存功、王良海、李胜文、贺可兵、杨建红、曾枫林

工作职责：对专业群建设进行指导、检查、督促各部门相互支持，互相配合，确保学校省级示范性特色专业群建设目标实现。

领导小组下设专业群建设工作办公室：

主 任：罗纲要

副主任：王良海

成 员：梁东平、刘英希、仇仁志、杨 芳、杨 柳、朱毅军

工作职责：在领导、专家指导下，制定各类工作方案；指导专业群工作和材料准备工作；根据分工，做好统筹协调工作；组织人员对提交的材料进行分析把关，高质量完成各种材料。

2、示范性特色专业群项目建设监督审计组

组 长：王进军（怀化商校党委书记）

副组长：曹 成（怀化商校纪委书记）

成 员：杨焕然

工作职责：在学校党委统一领导下，指导相关部门制订项目建设监督管理细则，对项目建设全过程中的规范运作、廉洁勤政以及专项资金开支、基本建设程序等实施效能监察和审计监督。

3、示范性特色专业群项目建设团队分工

（1）项目：专业结构调整与示范性特色专业群引领建设

负责人：罗纲要

子项目负责人：王良海、梁东平、江莉、陈兴祥、杨凯程、王莉

（2）项目：校企合作人才培养模式改革和课程体系建设

负责人：罗纲要

子项目负责人：舒恒国、王良海、董立国、刘汝玲、肖勇、梁东平

(3) 项目：多功能的实习实训基地建设

负责人：易尚凯

子项目负责人：杨建红、王良海、钟燕梅、梁东平

(4) 项目：“大师”+“双师”的专业师资队伍建设

负责人：戴孝良

子项目负责人：潘存功、王良海、梁东平

(5) 项目：专业群协调发展机制建设

负责人：罗纲要

子项目负责人：王良海、潘存功、贺可兵、梁东平、江莉、陈兴祥、杨凯程、王莉

二、保障机制

1、政策保障

(1) 积极争取怀化市人民政府及怀化市商务局、怀化市供销社两个主管行业部门的支持，出台《关于支持怀化商业学校创建湖南省示范性特色专业群项目建设的意见》，从政策和经费上对学校专业群建设给予保障。

(2) 将省示范性特色专业群——旅游餐饮服务专业群的建设作为我校内涵建设的重点，并纳入《怀化市中职学校专业布局与专业结构调整规划（2015——2017年）》之中。

2、管理机制

(1) 严格按照《湖南省职业院校示范性特色专业群建设方案》的通知》（湘教通〔2014〕176）要求，学校制定并实施《怀化商校专业动态调整机制》、《示范性特色专业群项目建设管理实施细则》、《示范性特色专业群建设项目专项资金管理实施细则》、《示范性特色专业群项目建设绩效考核办法》、《校企合作共建专业群管理办法》、《人才引进和培养管理办法》、《专业带头人、中青年骨干教师培养对象管理办法》等一系列文件，为项目建设提供制度保障，确保项目建设有序进行。

(2) 在我校省示范性特色专业群项目建设领导小组的领导下，建立和完善专业动态调整委员会、校企合作委员会和专业建设指导委员会等三个委员会，抓好每个环节，加强过程动态管理，确保武陵山区域烹饪系列专业群建设达到预期目标。

三、过程管理

根据《湖南怀化商业学校省示范性特色专业群——旅游餐饮服务专业群建设项目与考核评价办法》，对项目建设的进程、资金投入与使用进行动态监测，按照“科学论证，专家评审，项目预算，绩效考评”的原则，重点考核项目建设所要达到的功能和效果，每半年由专业群项目建设办公室牵头，以专家咨询委员会为主，对照项目建设监测点进行考核，并将考核结论作为奖惩的依据。对未能按照项目建设方案要求完成项目建设任务的，由学校和项目建设所在部门提出整改方案，由专业群建设办公室责成在规定期限内完成整改工作，确保项目建设的优质、高效建成。

四、经费保障

1、经费筹措

本项目建设建设期为三年，全部经费预算总额为 300 万元，其中省财政专项资金 200 万元，地方财政投入专项资金 50 万，争取企业投资、学校自筹资金 50 万。

2、经费管理

学校建立严格的项目资金管理制度和监控制度，制订详细的分项目、分年度资金使用计划，进行项目预算专项管理，保证项目资金完全用于项目建设，并产生最大效用。所有仪器设备及基本建设，由资产管理部门严格按政府采购项目的程序进行购置，纪检、监审同时参与，严格把关，保证建设经费专款专用。