

附件 4

湖南省职业院校专业教学团队 申 报 书

推荐市州：_____ 怀化市 _____

申报单位：_____ 湖南怀化商业学校 _____

申报专业：_____ 中餐烹饪与营养膳食 _____

团队负责人：_____ 罗纲要 _____

联系电话：_____ 1390745**** _____

申报时间：_____ 2020年5月 _____

湖南省教育厅 制

一、团队成员基本情况

学校主要负责人					
姓名	李红彬	职务	校长	职称	高级讲师
手机	1390745****		邮箱		
团队负责人					
姓名	罗纲要		年龄	54	
职称	高级讲师		职务	副处级干部	
专业	中餐烹饪与营养膳食		研究专长	地方民俗文化	
手机	1390745****		邮箱	62*****6@qq.com	
主要社会兼职	<ol style="list-style-type: none"> 1. 湖南省第二届教育督导评估专家 2. 2018年湖南省中职系列中、高级职称评审专家 3. 2019年怀化市中职教师教学能力竞赛专家评委 				
已取得的标志性成果	<p>(一) 本人在教学教研方面的成果</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、撰写论文《民族文化元素在旅游人才培养中运用的教学实践》，于2016年4月在《现代职业教育》杂志上发表； 2、主持省职业院校教改课题《民族文化元素在旅游人才培养中运用的教学实践》，并于2016年5月通过结题验收； 3、2016年主编校本教材《怀化民俗文化》，在校内旅游餐饮专业群各班级中使用； 4、2018年参编《中国湘菜标准 第三分册 地方湘菜标准⑨湘西民族菜（怀化菜）》； 5、参与实施2013年度湖南省教育体制改革重大课题《中高职衔接模式改革研究》，并于2018年4月荣获省级一等奖； 6、以第一成员身份参与省级课题《现代餐饮业转型升级对中职烹饪专业课程设置影响的研究》，并于2020年3月通过结题验收。 <p>(二) 本人在专业群建设方面的成果</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2015年，带领旅游餐饮专业教学团队申报湖南省中职示范性特色专 				

	<p>业群并入围，获省财政专项建设资金300万元，本人担任项目建设负责人；</p> <p>2. 2016年，带领旅游餐饮专业教学团队申报湖南省中职校企合作生产性实习实训基地项目并成功入围，获省财政专项建设资金200万元，本人担任项目建设负责人。</p>
<p>在项目中拟承担的主要工作</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 负责优化团队结构； 2. 负责制定团队具体目标与考核指标； 3. 细化团队建设方案、完善校企协同工作机制； 4. 联合企业参与专业建设全过程； 5. 组织提交项目绩效评价报告与诊断改进报告。

团队骨干成员

序号	姓名	职务/职称	类别 <small>(专业课教师/实习指导教师/企业兼职教师)</small>	专业/学科	任教课程	工作部门 (单位)	是否为“双师型”教师	是否有行业企业工作经历	团队分工 (课程模块)
1	罗纲要	副处级干部/高级讲师	专业课教师	中餐烹饪与营养膳食	旅游地理 民俗文化	湖南怀化商业学校	是	是	地方餐饮文化
2	梁东平	副科长/高级讲师	专业课教师	中餐烹饪与营养膳食	食品雕刻与盘饰	湖南怀化商业学校	是	是	中式冷菜制作
3	潘存功	高级讲师	专业课教师	中餐烹饪与营养膳食	餐厅服务	湖南怀化商业学校	是	是	餐厅服务与厨政
4	王良海	科长/高级技师	专业课教师	中餐烹饪与营养膳食	地方菜制作	湖南怀化商业学校	是	是	中式烹调
5	杨蕾	专业部主任/讲师	专业课教师	中餐烹饪与营养膳食	中式面点制作	湖南怀化商业学校	是	是	西点制作
6	仇仁志	讲师、技师	专业课教师	中餐烹饪与营养膳食	原料知识与基本功训练	湖南怀化商业学校	是	是	原料知识与烹饪基本功训练
7	卢友斌	助理讲师	专业课教师	中餐烹饪与营养膳食	西餐制作	湖南怀化商业学校	是	是	西餐制作
8	杨柳	助理讲师	专业课教师	中餐烹饪与营养膳食	中、西点制作	湖南怀化商业学校	是	是	中式面点制作
9	向方	中国烹饪大师 技能大师	企业兼职教师	中餐烹饪与营养膳食	地方菜制作	怀化名堂餐饮管理有限公司	否	是	怀化地方菜制作
10	邓銜松	高级厨师	企业兼职教师	中餐烹饪与营养膳食	食品雕刻与盘饰	怀化绿缘生态农庄餐饮公司	否	是	食品雕刻与盘饰

二、学校已有标志性成果

(逐项填写，信息须完整，并提供佐证材料；除体现学校水平的标志成果外，其他标志性成果必须为团队骨干成员获得且与本次申报专业相关)

类别		年份	项目名称	项目负责人	授予部门	获批文件文号
师德师风	团队及成员所获市级以上师德师风荣誉或奖励	2013年	怀化市师德标兵	梁东平	怀化市教育局	怀教通(2013)112号
		2016年	“湘菜名师”	梁东平	湖南省餐饮协会	2017.06
		2016年	“湘菜名师”	王良海	湖南省餐饮协会	2017.06
		2018年	注册中国烹饪大师	梁东平	中国烹饪协会	中烹协(2018)153号
团队成员专业水平	“国家高层次人才特殊支持计划”和湖南省新世纪121人才工程入选对象、国务院和省政府特殊津贴专家、湖湘智库专家、二级教授、芙蓉学者、芙蓉教学名师、省级教学名师、中职正高级讲师、市级以上学科(专业)带头人、市级以上党委政府及行业认定的专家等	2018年	湖南省第二届教育督导评估专家	罗纲要	湖南省教育督导委员会办公室	湘教督办(2019)43号
		2018年	2018年湖南省中职系列中、高级职称评审专家	罗纲要	湖南省教育厅	聘任证书
		2018年	注册中国烹饪大师	梁东平	中国烹饪协会	CA18-2735
		2017年	“湘菜名师”	梁东平 王良海	湖南省餐饮协会	荣誉证书
		2018年	怀化技能大师	向方	怀化市政府	怀人社发(2018)32号)
		2018年	“湘菜大师”	向方	湖南省餐饮协会	荣誉证书

		2019年	国家职业技能鉴定高级考评员	梁东平	湖南省人力资源和社会保障厅	1909181110 2965
	牵头建有市级以上名师工作室、教师技艺技能传承创新平台、技能大师工作室等。主持国家和省级“三全育人”综合改革试点、职业教育专业教学资源库、精品在线开放课程（含资源共享课程、精品视频公开课程、名师空间课堂等）建设项目	2020年	向方技能大师工作室	向方	怀化市人力资源和社会保障厅	待建
教学改革	团队成员获国家和省级教学成果奖、参加省级以上教学竞赛活动（教学能力比赛、说专业竞赛等）获奖	2018年	参加省重点课题《中高职衔接模式改革研究》获湖南省职业教育教学成果一等奖	罗纲要	省教育厅	证书号： 20180162
		2016年	主持省级课题《民族文化元素在旅游人才培养中运用的教学实践》结题	罗纲要	省教育厅	ZJB2012131
		2016年	2016年中国食品博览会“家乐鸡精杯”厨艺大赛，热菜银奖	梁东平	湖南省餐饮行业协会	荣誉证书
		2017年	“武陵味道”特色餐饮·茶文化竞赛中荣获特色烹调项目三等奖	仇仁志	2017年“武陵味道”特色餐饮·茶文化竞赛组委会	荣誉证书
		2019年	湖南省教师教学能力比赛三等奖	杨蕾、卢友斌、杨柳	省教育厅	荣誉证书
		2016年	主持省级课题《现代餐饮业转型升级对中职烹饪专业课程设置影响的研究》	王良海	省教育厅	ZJZB2016230
		2015年	第六届中华厨艺绝技争霸赛获食雕王称号	邓衔松	中国烹饪协会	荣誉证书

	2015年	2015年湖南省旅游服务业职业技能竞赛中荣获中式烹调师职业职工组二等奖	邓衔松	湖南省旅游服务业职业技能竞赛组织委员会	荣誉证书
	2015年	第六届中华厨艺绝技争霸赛获得单手雕花项目特金奖	邓衔松	中国烹饪协会	荣誉证书
	2015年	第六届中华厨艺绝技争霸赛获得面塑项目金奖	邓衔松	中国烹饪协会	荣誉证书
	2015年	第六届中华厨艺绝技争霸赛获得食雕项目特金奖	邓衔松	中国烹饪协会	荣誉证书
	2015年	第六届中华厨艺绝技争霸赛获得单手雕花项目特金奖	邓衔松	中国烹饪协会	荣誉证书
	2016年	2016年中国食品博览会“家乐鸡精杯”厨艺大赛，热菜金奖	向方	湖南省餐饮行业协会	荣誉证书
	2018年	“新华联铜官窑古镇2018中国湘菜（点、餐厅服务）大师、名师晋级赛”二等奖	向方	湖南省餐饮行业协会	荣誉证书
	2019年	2019年武陵山片区旅游服务业技能大赛·特色烹调师赛项二等奖	邓衔松	2019年武陵山片区旅游服务技能大赛组委会	荣誉证书
	2019年	2019湖南技能大赛·全省烹饪技能竞赛中式烹调职工组三等奖	邓衔松	省人社厅	荣誉证书

	是“双高计划”入选的专业群内专业；教育部认定的示范专业点和骨干专业；是国家中职教育改革发展示范校重点建设专业；是省级卓越学校重点建设专业群、省级一流（示范性）特色专业群核心专业承担与专业相关的国家和省级职业院校技能竞赛、教师培训项目	2019年	武陵山片区旅游服务业技能大赛烹饪技能竞赛	梁东平	武陵山片区旅游服务业技能竞赛组委会	
	主持国家和省级现代学徒制试点，牵头组建市级以上职业教育集团					
	承接国家或地方、企业重大科技攻关项目或研究课题，建有市级以上协同创新中心					
专业特色	2015年以来，学生在国家和省级职业院校技能大赛、学科竞赛中获奖（含世界技能大赛、“互联网+”大学生创新创业大赛、“挑战杯”大学生课外学术科技作品竞赛、大学生创业计划竞赛、黄炎培职业教育奖创业规划大赛）	2016年	湖南省职业院校烹饪技能大赛中式面点组三等奖1个	杨柳	湖南省教育厅 湖南省旅游局	荣誉证书
		2016年	湖南省职业院校烹饪技能大赛冷拼与食雕三等奖1个	梁东平	湖南省教育厅 湖南省旅游局	荣誉证书
		2019年	湖南省职业院校烹饪技能大赛中式面点组二等奖2个	杨柳	湖南省职业院校技能竞赛组织委员	荣誉证书
		2019年	湖南省职业院校烹饪技能大赛冷拼与雕刻组三等奖1个	卢友斌	湖南省职业院校技能竞赛组织委员	荣誉证书
		2019年	湖南省职业院校烹饪技能大赛中式烹调组三等奖1个	梁东平	湖南省职业院校技能竞赛组织委员	荣誉证书
		2019年	2019湖南技能大赛·全省烹饪技能竞赛中式烹调学生组二等奖	王良海	湖南省人社厅	荣誉证书
		2020年	湖南省职业院校烹饪技能大赛冷拼与雕刻	仇仁志	湖南省职业院校技能竞赛组织委员	荣誉证书

		组一等奖1个			
	2020年	湖南省职业院校烹饪技能大赛中式面点组三等奖1个	杨蕾	湖南省职业院校技能竞赛组织委员	荣誉证书
开展的国际交流与合作项目	2017年	参加职业院校教师(中职类)出国研修——德国二元制职业教育‘能力开发导向’二元制职业教育专业教学法学术交流	罗纲要	湖南省教育厅	培训证书

三、团队建设方案

（一）建设基础

我校是一所创办于1979年的公办普通中专学校，系国家级重点中职学校，湖南省示范性中职学校，现有教职员工121人，在校全日制中专学生1574人。学校立足区域经济发展，兴办特色中职学校，现有旅游餐饮服务、商贸物流服务、工业技术服务三大专业群，其中旅游餐饮服务专业群于2015年立项为湖南省示范性特色专业群建设项目，其核心专业中餐烹饪与营养膳食专业开办于1994年，历经26年的建设与发展，专业办学体系不断完善，是湖南省中职学校特色专业。学校积极响应《国家职教二十条》文件要求，大力开展“三教”改革，为建设一支品德优秀、结构合理、技术技能过硬的专业教师队伍奠定了良好的基础。

1. 师德师风争当优秀，教书育人树立标杆

团队教师时刻本着“学高为师，德高为范”的原则，坚守教师职业道德，弘扬工匠精神，践行社会主义核心价值观。在专业技术技能上，以严谨态度，精益求精，刻苦钻研；在教学方面，言传身教，做学生学习和成才道路上的引路人。近五年来，团队成员先后有2人获“中国烹饪大师”，2人获“湘菜名师”，1人获“怀化市首届技能大师”，1人获市级“师德标兵”，3人获校级“优秀教师”，2人获校级“优秀共产党员”，2人获得校级“优秀党务工作者”等称号，3人在2019年全省中职教师职业能力竞赛中获三等奖。

2. 教师+技师+培训师，三位一体精兵强将

我校中餐烹饪与营养膳食专业建立了学校教师、行业大师、企业培训师三位一体的教学团队。团队目前有专职教师10人，其中高级讲师3人，高级技师6人、技师2人，市级专业带头人2人，校级专业带头人2人，校级中青年骨干教师2人，高级职称教师、高级技师占专业教师的40%；“双师型”教师9人，占专业教师的90%。此外，从企业聘请了向方、邓衔松等5位具有较高理论水平和丰富实践经验的行业能手担任兼职教师，其中中国烹饪大师、湘菜名师4人。教学团队中有三年以上行业企业工作经历的成员有7名，具有社会职业技能培训和企业员工培训资格的有10人。目前已形成一支业务能力强、专业技术精、敬业奉献、适应中职教育教学、服务怀化地方经济发展要求的“双师型”专兼结合优秀教师队伍。我校中餐烹饪营养膳食专业“教师+技师+培训师”三位一体的教学团队现已在学校专业教学中发挥了重要作用，在怀化市及武陵山片区同类学校中也有着较强的影响。

3. 团队领航把握方向，双专业带头能力强

团队负责人罗纲要毕业于湖南师范大学地理专业，后经湖南省旅游师资专项培训成为旅游类专业教师，已从事中职学校教育教学管理32年，现为湖南省中职学校旅游类专家库专家。罗纲要老师具有丰富的教育教学、课程开发和教学改革研究经验，是学校省示范性特色专业群——旅游餐饮服务专业群建设项目的主持人，是专业群内旅游服务及烹饪双专业带头人。具有较强的组织协调能力、团队合作精神和改革创新意识；能准确把握产业发展趋势及职业岗位需求；组织修订学校《中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案》《高星级饭店运营与管理专业人才培养方案》；参与怀化市餐饮行业协会《怀化地方菜标准》的制订与编写。

4. 教研教改不断创新，教学成绩硕果累累

近年来，在校领导的正确领导下，学校加快教育教学改革与创新，紧紧围绕提高教学质量、培养高素质新型技术技能人才的目的，不断深化产教融合、校企合作，提升人才培养质量。中餐烹饪与营养膳食专业教学团队积极参与学校教研教改，并取得了可喜的成绩。近五年来，本专业团队教师主持省级教研教改课题3项，参与省级课题1项，其中罗纲要老师参与的课题《中高职衔接模式改革研究》荣获湖南省职业教育教学成果一等奖；团队教师公开发表论文8篇，编写校本教材2本，参与编写《中国湘菜标准 第三分册 地方湘菜标准⑨湘西民族菜（怀化菜）》1部并出版，杨蕾老师撰写的论文《浅析亚麻籽粉在曲奇饼干中的应用》获得2017年度怀化中等职业学校教师论文评比三等奖；近五年来，本专业团队教师参与或指导学生参加省级以上技能竞赛，共获得奖项13人项，其中一等奖2项，二等奖4项，三等奖7项，2019年杨蕾、卢友斌、杨柳团队参加湖南省职业院校教师职业能力大赛获得三等奖。

5. 专业建设富有特色，产教融合成就斐然

中餐烹饪与营养膳食专业已发展成为学校人数最多的专业，先后与北京全聚德上海分公司、东莞秦关面道餐饮管理有限公司、长沙五十七度香餐饮公司、怀化名堂餐饮管理有限公司、怀化背篓人家餐饮管理有限公司等实施“订单培养、定向就业”的形式开展“冠名班”合作办学，毕业生对口就业率高。专业还与合作企业开展深层次合作，联合制定专业人才培养方案，共同开发课程体系，共同开展企业员工技能提升培训。2016年，我校在长沙商贸旅游职业技术学院的对口帮扶下，正式挂牌成立湖南湘菜学院怀化分院，并成功举办了“怀化首届湘菜人才培养研讨会”。2018年，专业团队教师与怀化市餐饮行业协会共同完成《中国湘菜标准 第三分册 地方湘菜标准⑨湘西民族菜（怀化菜）》的制订与编写。2015-2019年，我校连续承办了“怀化市餐饮行业烹饪技能大赛”，“武陵山片区烹饪技能大赛”，受到省人社厅、市人社

局领导的一致好评。

6. 学校定位目标明确，示范引领全省中职

我校依托国家武陵山片区扶贫攻坚、湘西大开发和湖南省委把怀化建设成为“五省通衢”的“西南明珠”城市等历史发展机遇，确立了“立足怀化，着眼湖南，辐射武陵山片区，服务经济社会发展，办特色中职学校”的定位，着力打造商贸物流、旅游餐饮、工业技术三大专业群，其中，旅游餐饮服务专业群于2015年立项为省中职示范性特色专业群，中餐烹饪与营养膳食专业实训基地于2016年立项为省中职产教融合生产性实训基地。学校高度重视专业师资队伍建设，先后实施了“专业带头人培养计划”、“骨干教师培养计划”和“青蓝工程”等专业教师培养发展工作，每年积极组织专业教师参加省培、国培及出国培训，专任教师受训率达86%。学校把教学团队作为教师素质提升的重要载体，列为学校一把手工程。校长牵头组织团队建设工作，研究制定团队建设规划与方案，鼓励支持教师组建或参与相应教学团队，建立教师团队建设保障机制，切实保证专业教学团队建设所需经费并纳入年度预算。目前，中餐烹饪与营养膳食专业教学团队有北京全聚德上海分公司、东莞秦关面道餐饮管理有限公司、长沙五十七度香餐饮公司、怀化名堂餐饮管理有限公司、怀化背篓人家餐饮管理有限公司等长期稳定的校企合作企业，校内烹饪专业实训设施设备先进，能满足专业教学和师生实践需要。

（二）建设目标

以全面提升师资队伍整体素质为核心，以专业梯队建设为重点，以提高人才培养质量为目标，以技能型高素质人才队伍建设为突破口，努力建设一支适应中职教育教学改革与发展需要，数量充足、梯队合理、素质优良，“双师”素质高，“双师”结构合理的教学团队。

以教学工作为主线，以先进的教育理念为指导，以人才培养质量的提高和省级、市级、校级重大教学改革项目的立项为目标，以专业建设、课程建设、实训基地建设为重点，构建以开展教学研究和课程建设为核心的教学团队。

以省级教学团队建设为契机，根据社会经济发展和行业对人才知识结构的需求，使团队的专业结构更加优化，学历层次进一步提升，形成结构合理、协作精神佳、创新精神强的教学团队。

以团队文化建设突出团队的特色和优势，增加团队成员的向心力和凝聚力，培养团队成员的奉献精神、责任意识和进取精神，加强团队成员间的沟通和协作，建立团队成员间的互动合作，相互学习，共同提高的机制，实现团队整体素质的提升与优化。

（三）建设任务

1. 加强团队师德师风建设

（1）发挥教务科党支部战斗堡垒作用，全面推进师德师风建设

本专业团队党员教师隶属学校教务科党支部，加强教学团队与教务科党支部的联系，充分发挥党员教师在团队中的模范带头作用，以党建促进师德师风建设。建设期内，坚持每学期组织全体团队成员参加1至2次党支部组织的政治学习和主题教育活动，用党的先进性理论为团队“铸魂”。制订并完善《怀化商业学校中餐烹饪与营养膳食专业教师团队文化建设方案》，构建“以学生成长成才为中心，立德树人，爱岗敬业，团结协作，精益求精”的专业教学团队文化。以党员教师政治上的高标准要求来制订《团队教师师德师风考核方案》，对团队专业教师实施多层次多维度的师德师风考评，积极开展“争先创优”活动，推行“专业优秀、教学优秀、管理优秀”的团队“优秀”文化。对专业教师团队成员实行动态管理制，严格执行师德师风考核“一票否决”制，对师德师风考核不合格的团队成员坚决“清退”。

（2）以思政课进课堂为推手，促进专业教师政治素养提升

“坚持把立德树人作为中心环节，把思想政治工作贯穿教育教学全过程”是党和国家对中职教育提出的新要求，“思政入课”可实现“技能传授”和“价值引导”有机统一，彻底解决“为谁培养人”、“怎么培养人”、“培养什么人”的问题。通过专业教师对社会主义核心价值观的深刻理解，端正教师个人的世界观、人生观、价值观，在教学中将社会主义核心价值观潜移默化地传递给学生，引导学生树立正确的价值取向。建设期内，我们将通过聘请专家讲解、上示范课的方式，让专业团队教师掌握思政入课方法，切实制订专业课思政入课计划，让团队成员所任课程实现思政入课全覆盖，并及时监测教育效果。每个学期召开1次团队成员思政入课经验交流会，并总结形成富有特色的专业课思政入课方案。通过建设，全面提升专业教师思想政治素养和教育能力，借助专业教师个人专业技术技能的魅力，实现教书与育人的有机统一。努力使本专业教学班级学风、班风在全校表现优良，毕业生受用人单位欢迎和好评，教学团队中至少有1名以上教师经验在全校推广。

（3）继续开展“青蓝工程”，加强师德师风建设

我们将在教学团队中继续开展“青蓝工程”培养青年教师，给每一位青年教师配备一位教学经验丰富的指导教师，在日常教学工作中开展“一对一”的帮扶与指导，助推青年教师健康成长，争当“四有”好老师。在学校“青蓝工程”开展的基础上，制订出本专业团队的《“青蓝工程”提升方案》，重点突出青年教师师德师风建设与育

人能力的提升，形成既富有专业特色，又可推广的青年教师培养方案。建设期内，争取培养1名市级以上师德师风标兵，2人以上青年教师获市级或省级表彰。

2. 提升团队教师能力素质

(1) 内培外聘壮大专业师资队伍

建设期内，根据岗位需求，通过市人才引进计划和自主公开招聘等形式补充3名烹饪专业教师，其中至少1名硕士研究生学历，充实专业师资队伍。同时，对现有教师通过“青蓝工程”师傅带徒弟形式让3名青年教师快速成长，形成“老中青”梯形专业教师教学团队。

(2) 制度激励开发专业师资潜能

积极制订教师参加各类培训的制度，让每一位团队专业教师能在建设期内，通过企业跟岗、省培国培、出国培训等形式至少参加一项以上师资培训，以提高专业教学水平。另外，制订鼓励教师参加教师竞赛的奖励制度，激发教师潜能，勇于参加各类竞赛，建设期内争取5人次以上获得省、市级教育教学竞赛或技能竞赛奖项。

(3) 校企融合共建“双师”培养平台

积极与专业合作企业共建“双师型”教师培养平台。建设期内，要求团队每一名教师至少联系一家企业，对接企业合作项目，深入企业参与岗位实践，开展技术创新和产品研发。教学团队完成2家以上企业深度合作，开办现代学徒制班，并制定与企业相符的人才培养方案及相关制度。

3. 进一步深化专业课程改革

(1) 对接职业标准，构建课程体系

积极对接行业企业技术技能人才国家职业资格标准，依据行业企业员工职业素质要求，构建“人文素质共享课程模块+专业基础共享课程模块+专业各岗位核心课程模块”的专业课程体系。

(2) 对接岗位要求，制订课程标准

专业团队每年开展一次课程标准修订，积极对接企业岗位要求，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，通过课程教学团队的归纳提炼，将其融入教学内容，调整成为课程内容。建设期内，完成4门核心课程标准的修订。

(3) 对接企业发展，开发课程资源

以岗学结合、科学化、结构化、动态化为建设原则，积极对接现代餐饮企业发展的要求，依据企业职业岗位知识、能力、素质要求，建设期内校企联合共同建设优质共享的课程教学资源库1个，开发网络教学视频5个以上。

4. 积极推进专业教学方法改革

(1) 以岗位典型任务为导向，开展教学模式改革

团队教师要积极遵循餐饮企业职业能力的形成规律，以岗位典型任务为导向，以能力培养为主线，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。积极尝试适合餐饮企业“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。

(2) 以技能竞赛项目为参考，实施技能实训课改革

要以省赛、国赛技能竞赛项目内容及评判标准为参考，遵循餐饮企业岗位特点，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，构建“分层培养，能力递进”的技能实训课改革。建设期内团队将开发《中餐热炒》《中西式面点》《西餐制作》《果蔬雕刻》等4门训赛一体的实训课教学标准。

(3) 以现代智能技术为手段，创新专业教学方法

积极开展网络教学资源开发，充分利用现代智能技术手段，在省级示范性特色专业群建设的背景下，依托现代智能新技术，建设1个“旅游餐饮示范性特色专业群教学资源库”，为师生提供线上线下、虚实融合、智能化、一体化的网络直播课堂教学环境。并通过建立相关激励制度，激发一线教师积极参与网络教学资源库建设，支持教师根据所授课程特点在网络教学平台上开展直播教学，创新专业教学方法。建设期内团队与企业合作，共同完成智慧烹饪专业教室1间。

5. 努力创新实现专业新飞跃

(1) 构建独具特色的中餐烹饪与营养膳食专业人才培养模式

根据我校所处武陵山区域位置，我们积极将烹饪专业人才培养定位确定为立足区域经济发展需要，对接国家职业标准和专业教学标准，形成独具特色的“以民族文化引领的校企双元现代学徒制人才培养模式”，突出服务地方餐饮企业，培养具有民族特色的烹饪专业技术技能人才。

依托“湘菜学院怀化分院”的建设，积极对接长沙商贸旅游职业技术学院，打通“3+2”五年制贯通高职专科学历教育，完善中职、高职课程融通，实现职业技术技能中、高级衔接，为全省中高职衔接试点提供创新教育新模式。

(2) 打造和完善“旅游餐饮省级示范性特色专业群”品牌

依托我校省级示范性特色专业群——“旅游餐饮专业群”重点项目的建设，充分发挥专业群核心专业中餐烹饪与营养膳食专业的作用，带动西餐烹饪、中西式面点、高星饭店运营与管理等专业的发展，完善专业教学质量管理与诊断机制，不断提高专业育人质量，树学校专业品牌。实现建设期内本专业群学生规模居全校各专业前列，成为学生、家长优先选择入读的专业。

(3) 力争专业建设新成绩和教研教改新成果

一是认真抓好学生技能训练队伍，争创各项技能竞赛优异成绩，建设期内指导专业学生获省级奖项5人次以上。二是积极组织团队教师开展教研教改，争取公开发表论文3篇以上，开发校本教材及社会培训教材2本以上，研发烹饪新工艺、新产品、新标准3项以上。

6. 技术服务促进地方经济发展

(1) 建立校企协同创新机制，服务怀化餐饮企业技术发展

积极与怀化市餐饮协会及怀化名堂、满堂彩等大型地方餐饮企业开展校企交流，建立烹饪技术协同创新机制，共同开发《怀化地方菜制作标准》，积极研究烹饪新工艺，开发员工技能提升培训课程。建设期间，争取获得相关专利1项、出版培训教材1项以上。

(2) 建设好技能大师工作室，充分发挥行业领军人才作用

建好烹饪技能大师工作室，定期邀请湘菜大师许菊云及“柔性人才”湘点大师蒋彦教授来校传授技艺。同时，充分发挥“怀化市首届烹饪技能大师”向方及“中国烹饪大师”梁东平、“湘菜名师”王良海等领军人才作用，力争大师工作室面向社会每年累计带徒不少于100人，举办对外交流和讲座活动不少于5次。

(3) 加大专业社会培训力度，助推怀化地方经济转型升级

专业教学团队要大力面向行业、企业、社区开展烹饪技能培训，每年开展社会培训500人次以上，开展合作企业员工职业技能提升培训2期以上，助推地方餐饮企业转型升级。加强与怀化市商务局、怀化市人社局及怀化市餐饮协会的联系，每年组织或承办市级以上赛事1项，全力打造怀化及武陵山片区旅游餐饮人才培养基地和技术研发与交流中心。

（四）保障措施

1. 组织保障

团队制定了《中餐烹饪与营养膳食专业教学团队管理办法》和《中餐烹饪与营养膳食专业教学团队专项资金管理办法》，不断完善团队管理体制、教学工作考核评价制度、教学质量监控体系、实践教学管理制度、教师培养制度等。

2. 运行保障

（1）推行团队成员准入制度。为保证教学团队建设活力与持续创新，建立团队成员的准入与更替制度，施行《中餐烹饪与营养膳食专业教学团队准入细则》，在保持总体队伍相对稳定的前提下，积极吸纳新的成员，为团队的教学与科研能力的提升提供坚实保障。

（2）定期召开教学团队建设研讨会和经验交流会，一是要及时向学校领导汇报教学团队建设情况，争取来自学校领导层的理解与支持；二是增进团队内部相互协作配合，发挥传帮带作用，促进团队整体水平的提升；三是通过聘请专家定期指导，提出建设性意见，为教学团队建设良性发展提供政策及技术上的保障。

3. 条件保障

学校目前建有中餐烹调实训室、中西面点实训室、冷拼雕刻实训室、西餐实训室、烹饪示范操作间等10间校内实训室，并与多家企业建立了校外实训基地和师资培养基地，可为教学团队建设提供优越的教学、实习实训和技术研发等条件。

