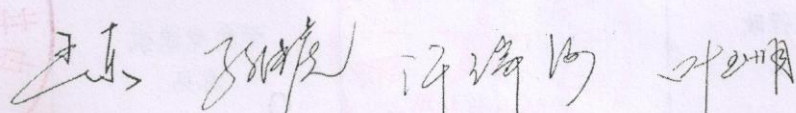




附件 3

江苏联合职业技术学院

2023 级实施性人才培养方案审批表

学校名称	江苏省盱眙中等专业学校				
专业名称	烹饪工艺与营养	专业代码	540202		
方案执笔人	侍朋	联系电话	18796467801		
专业调研	<p>2023 年 6 月至 2023 年 8 月现代服务系开展烹饪工艺与营养专业人才培养目标调研活动,采用线上线下(资料查询、现场调查、问卷)相结合的形式,围绕形势下餐饮业的用工需求、岗位工作职责、工作任务、餐饮从业人员基本素质和专业能力要求等内容,在区域内(盱眙餐饮商会、许建忠龙虾调料有限公司、红胖胖龙虾集团、於氏龙虾餐饮连锁有限公司等),区域外(苏州亨通国际大酒店、杭州德悦大酒店等)进行广泛调研。</p> <p>具体结论如下:1. 餐饮企业用工数量大。熟练工和中、高级工及营养配餐员为主要需求对象;2. 岗位要求高。具有“较高职业素养、娴熟专业技能、高效沟通”的专业人才成为餐饮企业发展中的首备资源;3. 龙虾专项技能人才在区域内外供不应求;4. 学生职业道德、工作态度、人文社会科学素质、创新精神和实践能力。热情、忠诚、踏实、有上进心更受企业关注。</p>				
方案 论证	论证 情况	<p>一、论证时间:2023 年 9 月 23 日</p> <p>二、论证地点:盱眙中专办学点行政楼 207 会议室</p> <p>三、专家意见:</p> <p>方案在充分调研基础上,依据国家职业教育政策法规精神与要求,严格按照省联院要求进行开发。编写过程中,本着务实科学的态度,坚持产教融合、工学结合、校企协同育人,落实“德技并修”要求,立足行业企业职业岗位人才需求,准确定位人才培养目标和规格,按照技能方向和典型工作任务设计课程,形成模块化、项目化课程体系,课程内容能对接最新职业标准、行业标准和岗位规范要求,课程特色明显。建议在人培方案中授课计划专业课程的课时根据课程内容和要求进行合理安排。</p> <p>四、方案修改完善情况:</p> <p>依托淮安世界美食之都、盱眙龙虾之都,结合企业专家和高校专家意见,将《龙虾制作技艺》《地方风味面点》2 门课程作为专业核心课程开设。</p> <p style="text-align: center;">  </p>			
	论证 专家	序号	姓名	单位	职务/职称
	1	王东	常州旅游商贸高等职业技术学校	副教授/科长	烹饪与营养教育

	2	孙传虎	淮阴商业学校	高级讲师/系 部主任	烹饪与营养教育
	3	叶玉明	盱眙餐饮协会/金谷 园饭店	会长/董事长	
	4	许瑞海	许记调味品有限公司	董事长	
公共基础课程（含 思想政治理论课 程）设置情况	按照国家、省、学院有关规定开齐开足公共基础课程，包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策等思想政治理论课程和语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史、地理、化学、中华优秀传统文化 18 门必修课程；心理健康教育、演讲与口才等 15 门任选课程。				
参照指导性人才培养 方案和高等职业 教育专业教学标 准，对专业平台课 程（专业基础课 程）、专业核心课 程、技能实训课程 进行调整情况说明	淮安是世界美食之都，盱眙为龙虾之都，依据美食之都要求，盱眙地方餐饮产业特点，结合专家建议，将《龙虾制作技艺》（2 学期开设，第八学期 68 学时，4 节/周，共 4 学分；第九学期 56 学时，周学时 4 节/周，共 3 学分）、《地方风味面点》（第七学期开设 68 学时，4 节/周，共 4 学分）2 门课程作为专业核心课程开设。				
方案特色与创新	<ol style="list-style-type: none"> 1. 《龙虾制作技艺》《地方风味面点》2 门课程作为专业核心课程。 2. 鼓励学生考取龙虾烧制专项能力证书。 3. 将关注学生心理健康、身体素质、人文素养的培养贯穿于教育始终，开设 15 门专业选修课和 15 门公共基础选修课供学生选择。 4. 依托职业体验中心、龙虾创业学院、龙虾产业研究院及校企合作企业，联合开展《龙虾制作技艺》课程的实践教学。 				
意识形态审核情况	学校党委于 2023 年 9 月 22 日召开专题会议，对该人才培养方案进行了审核，没有意识形态问题。				
学校行政 意见	 年 月 日		学校党组织 意见		 年 月 日

注：审批表一般为 2 页，字体不小于“六号”，A4 纸正反面打印。