

守正创新担使命 固本强基攀高峰

——四川旅游学院烹饪学院多措并举提升育人实效

思政强基

深耕饮食文化沃土

坚持党建引领。进一步梳理《烹饪学院党政联席会议制度实施办法》《烹饪学院党委会议事规则》《四川旅游学院烹饪学院党建工作例会制度》等制度文件，坚持党政联席会集体研究决策制度，完善决策事项监督流程；建立三会一课、主题党日等常态化工作机制，配齐配强党务干部，优化党组织设置，落实教师党支部书记双带头人全覆盖，持续推进党建工作质量建设；建立党支部书记例会暨培训制度，形成常态化指导、考核、评价机制，持续推进样板支部建设。2022年，学院中西面点教研室党支部凝练总结的“匠人四字诀”工作法，被评选为四川省高校优秀支部工作法并在全省推广，党支部书记罗文成功申报四川省高校双带头人罗文工作室，树立了立德树人工作的优秀典范。

坚持课程思政。注重将显性课程与隐性的育人环节相结合，深入挖掘专业课程中的思政元素，积极引导专业教师理念创新，形成了学院有氛围、课程有示范、教师有榜样、工作有成效的“四有”工作预期，实现了课程思政教案编写全覆盖，11门专业课程获得各级各类课程思政示范课程立项；围绕中华饮食文化系列课程，组建饮食文化特色教学团队，拥有国家教学团队1支、省级教学团队2支。团队负责人结合地域特色，立足四川，辐射西部，放眼全国，围绕中华饮食文化系列课程加强与外界各种形式的交流与合作，建成国家课程2门、省级课程9门，编写的教材《西式面点工艺与实训》获首届全国教材建设一等奖，为教师在课堂教学中讲好中华饮食故事、传承中华优秀传统文化积累资源力量。

坚持文化传播。坚定文化自信，

济宁学院把高质量开展好主题教育作为当前首要政治任务，将主题教育与重点工作突破年行动和暑期各项工作紧密结合，推动主题教育往深里走、往实里抓，加力推进主题教育各项任务落实。

要求不松

一以贯之落实各项部署安排

学校印发《关于做好暑假期间主题教育工作的提示》，做到暑期主题教育不放松，对照学校主题教育工作方案，进一步修改完善“四张清单”，做到相互贯通、逻辑相通，真正提升工作质效。学校召开主题教育调研成果交流暨典型案例剖析会、主题教育领导小组，就重点任务完成情况进行再督导再部署。开展主题教育阶段性回头看活动，自查自纠任务落实，加快调研成果转化运用，提前谋划，为开好高质量民主生活会奠定坚实基础。印发《关于在全校开展师德师风集中学习教育的通知》，要求各基层党组织通过主题党日、专题讲学、典型教育和警示教育等形式，提升教师队伍思想政治素质和教学科研能力。制定主题教育成效评价办法，聚焦主题教育

广西职业学院围绕国家发展战略，立足区域特色，以促进师范教育和职业教育有机融合为抓手，优化课程建设，打造具有高阶性、创新性和挑战度的职业师范一流课程“金课”。课程建设团队运用现代教育技术，凝练特色学科方向，推动课程教学改革，以学科集群助推课程体系建设，以岗课赛证教融通育人体系助力专业产出，通过教育技术模式创新建构一流课程“金课”体系。

特色发展推动改革创新

职业师范教育学在职业师范人才培养中居于重要地位，是职业师范性的首要体现，具有理论性强、知识量大的特点。课程团队将其作为课程改革的切入点，对标教师核心素养实施思政引领、线上自学、专题研讨、项目实践、反思深化、多元化教学，采取SPOC+MOOC网络教学模式；课前，学生通过线上教学平台预习知识；课中，师生通过翻转课堂、项目实践、专题研讨等形式内化知识技能；课后，学生参加线上章节测试、论坛交流，教师答疑、梳理

多渠道、多形式、多层次开展对外饮食文化交流活动。先后接待法国蓝带学院、法国博古斯烹饪学院、美国烹饪学院等国际一流烹饪类院校，教师与泰国、波兰、美国等国家的烹饪专家进行技术切磋；编制《中国川菜烹饪工艺规范》中英文版，并拍摄网络推广片，现已推广传播至美国、加拿大、日本、荷兰、法国等50多个国家；完成世界中餐业联合会中国川菜10道名菜制作工艺国际标准项目，提升了中华饮食文化的影响力；围绕中华饮食文化研究出版了《中国饮食诗文大典》《中国食经》《中国烹饪文化大典》等系列成果；整合校内饮食文化博物馆、川菜发展研究中心、烹饪与食品实验管理中心等资源形成协同育人机制，成功建立省级科普基地、食育教育科普基地，在校内外积极普及宣传安全、健康、科学、快乐、的饮食知识，形成了饮食文化普及活动的重要载体和专业平台；结合烹饪教育专业特色，重视匠心、匠人、工匠精神的培育，积极主办、承办高层次会议、竞赛、培训等多项国家、省级活动，在丰富校园文化建设的同时，让全国各地的同行、专家、师生走进校园，厚植饮食文化传承与发展的沃土。

引育并举

锻造高水平师资队伍

实施教师精准引进计划。聚焦教师队伍建设重点难点，深入分析教师队伍发展现状和短板弱项，按照学科及专业建设的整体布局完善人才引进标准；保持学科带头人、学术带头人、高层次技能型人才、青年拔尖人才等引进结构，建立分层分类人才需求表，瞄准专业领域专家、学者，精准绘制引才路线图谱，增强人才流入的可行性；灵活使用用人机制，在人才招聘、岗位设置、考核评价等方面进行改革，探索校企人才双

的目标任务和重点措施，把过程评价同总结评估结合起来，推动主题教育见行见效。

动作不减

一体推进成果转化扎实有序

持续抓好理论学习中心组学习、专题研讨，各级党组织每月至少开展两次理论学习，认真学习领会关于党的建设的思想，关于严肃党内政治生活的重要讲话和重要指示批示精神，关于以学铸魂、以学增智、以学正风、以学促干等重要论述，关于本部门本领域本系统的重要讲话和重要指示批示精神，学习党章与《关于新形势下党内政治生活的若干准则》。

暑假期间，进行了为期10天的干部能力提升集中培训，各部门单位进行了2023年上半年工作述职，对下半

年工作进行了谋划，收到了良好效果。学校举办了山东社科论坛2023新时代企业家精神和儒商精神研讨会，成功承办京杭运河（济宁）港航经济发展论坛之内河经济专题分论坛；国家教育部门华中科技大学交流暨山东省大学生物理教学技能大赛等在学校举行。儒商学院组织学院博士和学生，成立电商直播助力乡村振兴实践服务团，着力解决服务地方成效不足的问题。教师教育学院组建15支社会实践团队、200余名学生、20位指导教师前往全国各地，重点围绕乡村振兴、非遗文化传承、高中母校行、青岛计划等课题开展志愿服务。

重难点，扫除教学死角。坚持落实立德树人根本任务，将课程思政融入课程教学全程，融合专业知识与价值引领，以知识认知促进价值认同，全方位推进知识体系向信仰体系转化，引导青年学生坚定理想信念、厚植爱国情怀、树立崇高理想和远大追求。

2020年，职业教育在线课程面向社会全面开放，通过课程教学、教资考试、学习拓展、章节测验、线上论坛等板块，满足不同层次、不同类型学生需求。每学期持续更新课程内容，通过在线教学平台畅通师生沟通交流渠道，有效地拉近了教师与学生之间、理论和实践之间的距离。2022年该课程被认定为广西一流本科课程和广西课程思政示范课程，授课教师入选课程思政教学名师和教学团队。

四川旅游学院烹饪学院坚持落实立德树人根本任务，坚守“强旅报国”的历史使命，以传承和弘扬中华饮食文化为己任，用“精专创新、坚毅笃行”的匠人精神，勇于实践、开拓创新，不断深化教育教学改革，勇攀烹饪领域高峰，为培养适应经济社会发展的应用型人才而砥砺奋进。

向流动机制，力争建设一支数量和结构合理、德才兼备、能力突出、富有活力的高素质教师队伍，助推内涵式、高质量发展。

实施教师梯队培育计划。根据政策支持项目和资助相结合的原则，支持一批有创新意识、发展潜力大的青年人才，以“新羽计划”“扬帆计划”“鹏程计划”和“鲲鹏计划”为依托，形成四级人才梯队培育体系，构建重点突出、层次分明、衔接紧密、持续发展的人才梯队，开发人才培育的深度，加快教师队伍“人才高地”的形成；实施名师培养、学历提升、专业带头人、创新团队“四项工程”，构筑大师师徒、名师引领、国际交流、学术研讨、项目历练、技能比武“六大平台”，拓展人才培养的宽度，促进人才在专业领域形成“百花齐放”的格局。近年来，教师培育成效显著，学院3名教师获“全球弘扬中华饮食文化优秀人物奖”，2名教师获“全球最佳厨师奖”，2名教师的教学成果荣获“国家教学成果奖二等奖”，1名教师获“四川省五一劳动奖章”，1名教师获得“四川工匠”称号，1名教师获得“成都工匠”称号，3名教师获“驿都工匠”称号，2名教师成立了成都市技能大师工作室。

实施教师能力提升计划。为每名教师制定近三年个人能力精准提升计划表，全面了解教师的教学能力、科研能力、应用实践能力和国际交流合作能力等，采用“个人教研室院长”三级管理模式，做到计划详尽、切实可行并跟踪督导，助力教师能力

提升；加大培育“双师双能型”教师，依托地方政府部门、企业的资源，鼓励学院教师赴行业交流、挂职学习，进一步优化《四川旅游学院烹饪学院绩效津贴分配方案（修订）》，提升其在专利、著作、科研成果等知识产权方面的激励和认可程度；完善培训制度，充分发挥国家、省级、市级、校级四级师资培训的重要作用，采用集中培训与分散培训、传统培训与网络培训、专业培训与通识培训相结合的方式，鼓励教师积极参训，不断提升综合素养。

聚焦产业，打造产教协同育人平台

构建协同育人课程体系。坚持融价值塑造、知识传授与能力培养为一体，及时引入行业的新理念、新知识、新技能，重新修订人才培养方案，引导行业龙头企业深度参与，设计课程体系、优化课程结构，撰写与时俱进的应用型人才培养教材；按照实际生产、经营场景对制作工艺、配方、参数开展验证和完善，以培养应用型人才，相继出版《中国饮食文化》《烹饪工艺学》《川菜制作工艺》《川式面点制作工艺》《西餐制作工艺》《烹饪与食品专业英语》6门本科课程的特色教材，部分已被国内其他本科院校选用；以行业企业技术创新项目为依托，紧密结合产业实际创新教学内容、方法、手段，把行业企业的真实项目、产品设计等作为毕业设

班研讨、小组实践的形式，运用教育技术改善教学环境，通过线上教学平台大班授课完成理论核心认知，筑牢理论根基；通过线下智慧教室小班研讨实现知识深化，掌握基础技能；通过教育虚拟仿真实训室小组实践实现理实融通，精进教学能力，有效扩大职业师范教育专业集群的覆盖面和课程受众面，学生主动参与教学研究，积极参加教学技能竞赛，教师资格证考试通过率逐年攀升。

职教融通助力专业产出

以岗位能力和职业素养为培养目标，以各类竞赛为实践创新载体，以“1+X”证书获取为抓手，构建“岗课赛证教融通”职业师范教育育人体系。将学科、证书、竞赛、实践融入课

计和课程设计等实践环节的选题来源，有效提高学生产业的认知程度和解决复杂问题的能力。2022年，烹饪与营养教育专业获批国家一流本科专业建设点。

构建产学研协同育人机制。组建科研团队，围绕中华饮食文化、烹饪技能、营养膳食等方面内容开展科学研究，搭建了以博士、名师、技术能手、学生为主体的四级服务团队；重视产学研基地建设，与国内多家龙头企业共建，成立了集学生实习、职业培训、企业实践于一体的高技能人才综合培养教育实训基地；与企业开展技术攻关、产品研发、成果转化、项目孵化等工作，共同完成教学科研任务，共享研究成果，立项国家社科基金项目1项，并以优秀等级结项，立项四川省乡村振兴发展重大项目1项、纵向科研项目77项，承担中国疾病预防控制中心、上海市疾病预防控制中心、中国烹饪协会等单位的横向科研项目100余项，近三年横向科研到校经费超过500万元，有力推动了川菜产业的高质量发展；与中国食品科学技术学会、四川省长江集团有限公司、四川省华盛兴邦工程设计有限公司等企业共同开展预制菜产业学院建设，推动应用科学研究成果的转化和应用，促进产业转型升级；大力推动科教融合，高度关注行业创新链条的动态发展，加快课程教学内容的迭代更新，将研究成果及时引入教学过程，促进科研与人才培养联动，促使形成教育链、人才链、产业链、创新链融合发展的新格局。

聚焦产业

打造产教协同育人平台

构建协同育人课程体系。坚持融价值塑造、知识传授与能力培养为一体，及时引入行业的新理念、新知识、新技能，重新修订人才培养方案，引导行业龙头企业深度参与，设计课程体系、优化课程结构，撰写与时俱进的应用型人才培养教材；按照实际生产、经营场景对制作工艺、配方、参数开展验证和完善，以培养应用型人才，相继出版《中国饮食文化》《烹饪工艺学》《川菜制作工艺》《川式面点制作工艺》《西餐制作工艺》《烹饪与食品专业英语》6门本科课程的特色教材，部分已被国内其他本科院校选用；以行业企业技术创新项目为依托，紧密结合产业实际创新教学内容、方法、手段，把行业企业的真实项目、产品设计等作为毕业设

计和课程设计等实践环节的选题来源，有效提高学生产业的认知程度和解决复杂问题的能力。2022年，烹饪与营养教育专业获批国家一流本科专业建设点。

构建产学研协同育人机制。组建科研团队，围绕中华饮食文化、烹饪技能、营养膳食等方面内容开展科学研究，搭建了以博士、名师、技术能手、学生为主体的四级服务团队；重视产学研基地建设，与国内多家龙头企业共建，成立了集学生实习、职业培训、企业实践于一体的高技能人才综合培养教育实训基地；与企业开展技术攻关、产品研发、成果转化、项目孵化等工作，共同完成教学科研任务，共享研究成果，立项国家社科基金项目1项，并以优秀等级结项，立项四川省乡村振兴发展重大项目1项、纵向科研项目77项，承担中国疾病预防控制中心、上海市疾病预防控制中心、中国烹饪协会等单位的横向科研项目100余项，近三年横向科研到校经费超过500万元，有力推动了川菜产业的高质量发展；与中国食品科学技术学会、四川省长江集团有限公司、四川省华盛兴邦工程设计有限公司等企业共同开展预制菜产业学院建设，推动应用科学研究成果的转化和应用，促进产业转型升级；大力推动科教融合，高度关注行业创新链条的动态发展，加快课程教学内容的迭代更新，将研究成果及时引入教学过程，促进科研与人才培养联动，促使形成教育链、人才链、产业链、创新链融合发展的新格局。

近年来，按照四川旅游学院应用型人才培育战略目标，烹饪学院紧扣1123川旅融同计划，坚持培养学生以学为主，培育基础知识和基本技能；以训强基，通过短期集

训、长期普训，全面提升专业素养；以赛促效，承办多项国家、省级、地市级赛事，培育多名学生选手参加校内外各项专业技能大赛，以专业技能比赛检验育人成效；以创提质，通过参与学术训练、创新创业实践，强化创新精神、培育创新意识、训练创造能力，提升人才培育质量；以用为本，将理论联系实际，坚持学以致用、用以促学，做到学以致用，知行合一。

强化学生职业胜任力和持续发展能力是我们人才培养的目标，学、训、赛、创、用五位一体的人才培养模式是在实践中的一项改革性探索，它以固本、强基、促效、创新、实用为培养理念，它将知识探究、能力建设、价值引领、专业养成融为一体，培养具有创新精神和实践能力的应用型人才。烹饪学院院长李想说。近三年，学院人才培养成效显著：在各级各类专业竞赛中，14人次获得国家级奖项，105人次获得省级奖项。其中，在中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛中累计获奖9项，包括全国铜奖1项、银奖1项；在第十七届“挑战杯”四川省大学生课外学术科技作品竞赛中，1个项目获特等奖，取得了学校学生参与创新创业类赛事的突破性成绩。学院3个精品社会实践项目累计组织学生6500余人次参与，充分展示了学院青年的时代担当。学生就业质量逐年提升，2023年，学院领导带队访企拓岗35家，线上联系企业100余家，共计开拓岗位2200个以上，新建实习就业基地55个，毕业生就业率在90%以上。

四川旅游学院烹饪学院将始终坚持以社会主义办学方向，进一步落实好“人才是第一资源”的理念，全力建设人才培养质量好、研发创新能力强、产业服务水平高的烹饪学院，勇攀烹饪领域高峰，在全面建设社会主义现代化国家新征程中彰显新担当、展现新作为。

积极推进问题整改，持续推动“我为师生办实事，搭建‘接诉即办’平台，加快工作进度，利用暑假实施学生公寓空调安装工程，稳步推进校本部5号公寓楼、初等教育学院西院区的改造工作，改善学生住宿环境。安全保卫处、后勤管理与基建处、实验教学与设备管理中心开展暑期校园安全检查工作，对标对表整改内容，压紧压实安全责任，落实落细整改任务，确保校园安全稳定，让师生真切感受到主题教育带来的成效。

济宁学院扛稳扛牢主题教育政治责任，把理论学习、调查研究、推动发展、检视整改、建章立制贯通起来，一体推进，始终保证主题教育的严肃性、实效性，真正把主题教育的成效转化为推动学校高质量发展的成果。

广西职业师范学院创新教育技术，打造职业师范教育学一流课程模式，构建具有职业师范特色的教育学课程体系，使教育成为职业性、师范性、技术性“三位合一”的课程综合体，为职业师范课程建设提供了新思路，形成了一流课程、课程思政示范课、专著、论文、专利等系列课程实践成果，学生的独立思考能力、团队协作能力、发现和解决问题能力等综合能力显著提升，实现专业素养、职业素养和科研素养“三养成”。以教育技术创新职业师范教育一流课程模式为高校打造卓越“金课”提供了参考与借鉴，具有推广价值。

（邱佳）

教师担任指导教师，竞赛团队获得预赛特等奖1项、三等奖3项，4个团队进入全国性比赛。2023年以来，学校学生在“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛中获山东省一等奖1项、三等奖2项；在中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛中获省赛银奖2项，实现学校在该项赛事中成绩的历史性突破；2023年上半年，学生参加创新创业大赛和学科竞赛共计获奖407项，获奖数量超过去年全年。

力度不降，一抓到底督促任务落实见成效

建立领导干部值班制度，班子成员切实履行“一岗双责”，抓好分管部门、联系单位的主题教育，及早整改、快速整改。突出效果导向，把调研成果落实转化为推动工作的成效，

深化改革

构建“五位一体”人才培养模式

近年来，按照四川旅游学院应用型人才培育战略目标，烹饪学院紧扣1123川旅融同计划，坚持培养学生以学为主，培育基础知识和基本技能；以训强基，通过短期集

深化改革

构建“五位一体”人才培养模式

近年来，按照四川旅游学院应用型人才培育战略目标，烹饪学院紧扣1123川旅融同计划，坚持培养学生以学为主，培育基础知识和基本技能；以训强基，通过短期集

训、长期普训，全面提升专业素养；以赛促效，承办多项国家、省级、地市级赛事，培育多名学生选手参加校内外各项专业技能大赛，以专业技能比赛检验育人成效；以创提质，通过参与学术训练、创新创业实践，强化创新精神、培育创新意识、训练创造能力，提升人才培育质量；以用为本，将理论联系实际，坚持学以致用、用以促学，做到学以致用，知行合一。

强化学生职业胜任力和持续发展能力是我们人才培养的目标，学、训、赛、创、用五位一体的人才培养模式是在实践中的一项改革性探索，它以固本、强基、促效、创新、实用为培养理念，它将知识探究、能力建设、价值引领、专业养成融为一体，培养具有创新精神和实践能力的应用型人才。烹饪学院院长李想说。

近三年，学院人才培养成效显著：在各级各类专业竞赛中，14人次获得国家级奖项，105人次获得省级奖项。其中，在中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛中累计获奖9项，包括全国铜奖1项、银奖1项；在第十七届“挑战杯”四川省大学生课外学术科技作品竞赛中，1个项目获特等奖，取得了学校学生参与创新创业类赛事的突破性成绩。学院3个精品社会实践项目累计组织学生6500余人次参与，充分展示了学院青年的时代担当。学生就业质量逐年提升，2023年，学院领导带队访企拓岗35家，线上联系企业100余家，共计开拓岗位2200个以上，新建实习就业基地55个，毕业生就业率在90%以上。

四川旅游学院烹饪学院将始终坚持以社会主义办学方向，进一步落实好“人才是第一资源”的理念，全力建设人才培养质量好、研发创新能力强、产业服务水平高的烹饪学院，勇攀烹饪领域高峰，在全面建设社会主义现代化国家新征程中彰显新担当、展现新作为。

积极推进问题整改，持续推动“我为师生办实事，搭建‘接诉即办’平台，加快工作进度，利用暑假实施学生公寓空调安装工程，稳步推进校本部5号公寓楼、初等教育学院西院区的改造工作，改善学生住宿环境。安全保卫处、后勤管理与基建处、实验教学与设备管理中心开展暑期校园安全检查工作，对标对表整改内容，压紧压实安全责任，落实落细整改任务，确保校园安全稳定，让师生真切感受到主题教育带来的成效。

济宁学院扛稳扛牢主题教育政治责任，把理论学习、调查研究、推动发展、检视整改、建章立制贯通起来，一体推进，始终保证主题教育的严肃性、实效性，真正把主题教育的成效转化为推动学校高质量发展的成果。

广西职业师范学院创新教育技术，打造职业师范教育学一流课程模式，构建具有职业师范特色的教育学课程体系，使教育成为职业性、师范性、技术性“三位合一”的课程综合体，为职业师范课程建设提供了新思路，形成了一流课程、课程思政示范课、专著、论文、专利等系列课程实践成果，学生的独立思考能力、团队协作能力、发现和解决问题能力等综合能力显著提升，实现专业素养、职业素养和科研素养“三养成”。以教育技术创新职业师范教育一流课程模式为高校打造卓越“金课”提供了参考与借鉴，具有推广价值。

（邱佳）