

普通高等学校设置备案类 高等职业教育（专科）专业申请表

学校名称（盖章）： 云南旅游职业学院

学校主管部门： 云南省教育厅

专业名称： 中西面点工艺

专业代码： 640204

修业年限： 三年

年拟招生人数： 100 人

申请时间： 2019 年 5 月

专业负责人： 韩昕葵

联系电话： 13354977172

目 录

1. 学校基本情况表
2. 专业简介
3. 专业社会人才需求
4. 人才培养方案
5. 教师基本情况表
6. 支撑专业办学条件情况表
7. 学校专业指导委员会审议意见
8. 学校审批意见

注:

1. 申请表限用 A4 纸张打印填报并装订成册（各专业应分别装订成册）。
2. 所有表格均可另加页。
3. 本表内容应真实、准确。

1. 学校基本情况表

学校名称	云南旅游职业学院	学校地址	昆明市五华区龙泉路 268 号
邮编	650221	学校网址	http://www.ynctv.net/
学校标识码	4153014381	办学性质	公办 <input checked="" type="checkbox"/> 民办 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
学校举办高职教育的年份	2011	现有高职高专专业(个)	38
学校专任教师总数(人)	173	学校专任教师中双师素质教师所占比例	65.31%
学校简介和历史沿革 (300 字以内)	<p>云南旅游职业学院是直属云南省旅游发展委员会的云南省内唯一一所旅游类、大专层次、公办全日制高等职业院校。</p> <p>学院是教育部确定的“全国重点建设职业教育师资培训基地”、国家旅游局授予的“中国—东盟旅游人才教育培训基地”、中国科协认定的“全国科普教育基地”、中国旅游协会常务理事单位、中国旅游协会旅游教育分会副会长单位、云南省文明单位、云南省旅游职业教育教学指导委员会主任单位、云南省职教学会副会长单位。</p> <p>从 1956 年建校至今，学院经过了四个重要的发展历程。1956 年昆明地质学校建校；1965 年昆明地质学校、重庆地质学校和四川地质技工学校“三校合并”；1997 年学校改建为云南省旅游学校；2011 年 5 月 9 日经教育部备案，云南旅游职业学院正式成立。</p>		

注：专业代码按专业目录填写。

2. 专业简介

专业培养目标 (100字以内)	培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，面向中西面点岗位，培养与社会发展和区域经济建设要求相适应，在德、智、体等方面协调发展，掌握必需的文化知识和专业基本技能，具有良好的身心素质，德业兼备，有一定的组织、协调、控制能力，符合国内外高星级宾馆、饭店等餐饮业从事中西面点生产、经营和厨房管理的一线岗位需要，并具有本专业职业生涯发展能力，具有创新精神和实践能力，适应未来餐饮行业发展需要的高素质、技能型专门人才。
专业核心能力 (100字以内)	具备与中西点厨房各岗位相应的专业基础知识和技能；具备良好的中英文专业语言表达能力。具备普通宴席点心制作和设计能力；具有较强的中西面点工艺专业知识和操作能力；能够对烹饪原料进行鉴别、加工处理和保管。具有对中西面点各岗位的组织、协调和控制能力；具备较强的职业承受能力。
专业核心课程与主要实践环节 (150字以内)	掌握中西方饮食文化的基本知识与基本理念。掌握烹饪原料的性能、特点及食用价值。掌握中西面点馅料的加工、面团的调制；掌握中西面点产品制作的基本原理和方法。掌握食品营养与卫生安全的基础知识；掌握厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识。掌握中西点工艺领域里比较前沿的新技术与新思想。 熟悉中西点工艺制作中的生产流程及结构；了解餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。
就业方向(100字以内)	本专业主要就业方向为高星级饭店饼房、西餐厅、咖啡厅；中高端连锁餐饮企业、高级连锁面点公司；中、高职院校担任面点方向、西点方向实作教师；自主创业等。
其他(100字以内)	

3. 专业社会人才需求

(1000 字以上)

2018 年全国餐饮业在消费升级的推动下，以供给侧结构性改革为主线，创新发展，迈入以高质量发展为主要方向的四万亿新餐饮时代，餐饮消费成为国内消费市场的重要力量。

据前瞻产业研究院发布的《中国餐饮行业发展前景与投资预测分析报告》统计数据显示，2018 年 12 月份，中国餐饮收入 4422 亿元，同比增长 9%。累计方面，2018 年 1-12 月份，中国餐饮收入 42716 亿元，同比增长 9.5%。其中，2018 年 12 月份限额以上单位餐饮收入 909 亿元，同比增长 5.5%。2018 年 1-12 月份，限额以上单位餐饮收入 9236 亿元，同比增长 6.4%。

随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，促进了我国旅游业的蓬勃发展，餐饮行业的专业化、市场化、国际化、细分化等特点日趋突显，各类餐饮企业应市而生。而当下餐饮服务行业从业人员素质低下、整体专业水准不高、综合技能缺乏、人才紧缺等现状，已成为制约餐饮行业迅猛发展的主要瓶颈。市场对烹饪高学历的专业技术人才已呈现出供不应求的状况。随着餐饮行业的不断细分，各岗位、各工种有了更加明确的职责和培养方向，为培养固定方向高质量从业人员提供了便利，因此中西面点工艺专业发展越来越受到教育部门和行业的关注。

中西面点工艺专业培养与我国现代化建设要求相适应，旨在培养德、智、体、美、劳等诸方面协调发展的综合应用型人才。要求在校期间学习和掌握必需的餐饮行业综合理论知识，熟练完成中西点操作，具有改革创新意识和吃苦奉献精神，有初、中级管理水平和一定的组织、协调工作的能力，能适应餐饮业中西点制作与营养专业一线岗位需要。

基于对阳光高考平台数据进行“中西面点工艺”专业检索，对全国高等教育及职业教育院校进行统计，共有 23 所高校开设本专业，详见图 1



图 1 全国各地区开设中西面点工艺专业院校统计数据

通过对以上数据的整理分析，西南地区仅有 1 所院校（四川旅游学院）开设本专业，详见图 2。

全国 山西 辽宁 黑龙江 江苏 浙江 福建 山东 河南 湖北 湖南 广东 四川			
院校名称	推荐指数	院校名称	推荐指数
河南职业技术学院	--	漯河职业技术学院	--
四川旅游学院	--	武汉商学院	--
湖北职业技术学院	--	无锡商业职业技术学院	--
浙江旅游职业学院	--	青岛酒店管理职业技术学院	--
江苏食品药品职业技术学院	--	山西旅游职业学院	--
黑龙江旅游职业技术学院	★★★★★ 4.6	厦门演艺职业学院	--
湘西民族职业技术学院	--	山东旅游职业学院	--
山西同文职业技术学院	--	南京旅游职业学院	--
辽宁现代服务职业技术学院	--	三峡旅游职业技术学院	--
浙江农业商贸职业学院	--	浙江农业商贸职业学院	--
长垣烹饪职业技术学院	--	浙江特殊教育职业学院	★★★★★ 5.0
广东酒店管理职业技术学院	--		

图 2. 全国各地开设中西面点工艺专业院校名称

通过阳光高考网中对历届毕业生就业数据进行分析，发现中西面点工艺专业整体就业率较高，2018 年就业率达 90-95%，详见图 3。

专业知识库

中西面点工艺

| 基本信息

专业名称：中西面点工艺 | 专业代码：640204 | 门类：旅游 | 学科：餐饮类 | 学历层次：专科

近三年全国就业率区间： 2016(90%-95%) 2017(85%-90%) 2018(90%-95%)

图 3. 中西面点工艺专业近三年就业情况

综合以上分析，得出如下结论：

中西面点工艺越来越受到行业及配套教育部门关注。

中西面点工艺专业整体就业前景较好。

专业主要就业方向：高星级饭店饼房、西餐厅；高级连锁面点公司；中高职院校担任面点教师、自主创业等。

专业须具备的职业技能：中式面点师、西式面点师等。

专业能力证书：普通话等级证书、计算机应用能力证书、食品安全管理证（AAIL 国际信息化认证）等。

4. 人才培养方案

专业名称：中西面点工艺

专业代码：640204

一、入学要求

普通高级中学毕业，中等职业学校毕业或具有同等学力者。

二、修业年限

基本学制3年，弹性学制3-5年

三、职业面向

本专业主要就业方向为高星级饭店饼房、西餐厅；中高端连锁餐饮企业、高级连锁面点公司；中、高职院校担任面点方向、西点方向实作教师；自主创业等。

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游大类 (64)	中西面点工艺 (640204)	餐饮业 (62)	中式面点师 (4-03-01-02) 西式面点师 (4-03-02-02)	中点厨房 包饼厨房 烘焙厨房 咖啡厨房	中式面点师中级职业资格证书 西式面点师中级职业资格证书

四、培养目标

培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，面向中西面点岗位，培养与社会发展和区域经济建设要求相适应，在德、智、体等方面协调发展，掌握必需的文化知识和专业基本技能，具有良好的身心素质，德业兼备，有一定的组织、协调、控制能力，符合国内外高星级宾馆、饭店等餐饮业从事中西面点生产、经营和厨房管理的一线岗位需要，并具有本专业职业生涯发展能力，具有创新精神和实践能力，适应未来餐饮行业发展需要的高素质、技能型专门人才。

五、培养规格

(一) 素质结构

在项目课程教学、文化教育、职业环境中展开教育教学活动，达到培养职业素养之目标，使学生具备：

(1) 良好的思想政治素养；具有高尚的职业道德和敬业精神。

- (2) 具有强烈的社会责任感；具有较完备的食品营养与卫生相关的法律（法规）意识。
- (3) 具备吃苦耐劳、积极进取、爱岗敬业的工作态度。
- (4) 具有良好的人际交往能力和团队合作精神；具备良好的职业态度和职业习惯。
- (5) 具备良好的服务意识和创新意识；能够严格遵守食品生产加工安全操作规范；具有正确的就业观和一定的创业意识。

（二）知识结构

- (1) 掌握中西方饮食文化的基本知识与基本理念。
- (2) 掌握烹饪原料的性能、特点及食用价值。
- (3) 掌握中西面点馅料的加工、面团的调制；掌握中西面点产品制作的基本原理和方法。
- (4) 掌握食品营养与卫生安全的基础知识；掌握厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识。
- (5) 掌握中西点工艺领域里比较前沿的新技术与新思想。
- (6) 熟悉中西点工艺制作中的生产流程及结构；了解餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。

（三）专业能力

- (1) 具备与中西点厨房各岗位相应的专业基础知识和技能；具备良好的中外文专业语言表达能力。
- (2) 具备普通宴席点心制作和设计能力；具有较强的中西面点工艺专业知识和操作能力；能够对烹饪原料进行鉴别、加工处理和保管。
- (3) 具有对中西面点各岗位的组织、协调和控制能力；具备较强的职业承受能力。
- (4) 取得中式面点师、西式面点师职业资格证书。

（四）其它能力

基于“现代学徒制”人才培养模式，本专业在校期间采用“3242”培养模式全方位进行人才培养，通过留六个不同阶段教学，达到以下能力目标：

- (1) 学生通过参与现代学徒制第二阶段—工学交替“第二课堂”实践教学及短期社会实践教学项目，能明确岗位操作要求，独立完成岗位部分操作，具有较好的基础操作能力。
- (2) 学生通过计算机基础课程学习，具有一定的计算机操作能力，取得非专业计

计算机等级考试一级B类（含以上）证书。

（3）学生通过参与现代学徒制第四阶段—研学旅行教育，能具有较好的的沟通交流能力，具有一定的基层管理能力。

（4）具有一定的创新和创业能力；具有较强的自学能力和持续发展能力。

六、学时、学分分配表

课程类别		理论学时	实践学时	学时总数	占总学时比例	学分总数	占总学分比例
通识教育课程	公共必修课程	402	318	720	24.7%	40	24.7%
	公共选修课程	72	0	72	2.5%	4	2.5%
小计		474	318	792	27.2%	44	27.2%
专业教育课程	专业必修课程	412	758	1170	40.1%	65	40.1%
	专业选修课程	90	18	108	3.7%	6	3.7%
小计		502	776	1278	43.8%	71	43.8%
综合实践课程	养成教育	0	18	18	0.6%	1	0.6%
	专业实践活动		36	36	1.2%	2	1.2%
	顶岗实习	0	720	720	24.7%	40	24.7%
	毕业设计（论文）	0	72	72	2.5%	4	2.5%
小计		0	846	846	29%	47	29%
合计		976	1940	2916	100%	162	100%

七、课程设置与教学计划

（见附件）

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比一般不低于 60%专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2. 专任教师

具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有相关专业本科及以上学历，扎实的中西点相关理论功底和实践能力；具有较强的语言表达能力、信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每五年累计不少于6个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外中西面点专业发展态势，

与行业企业保持密切联系，了解行业和用人单位对中西面点专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研能力强，在本区域或本领域有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

应具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，应专业对口、具有熟练的操作技能与管理经验，担任中高级管理职务或是专业技术能手，并具有较强的培训能力与理论基础，能承担课程与实训教学、实习指导等专业教学任务。

(二) 教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实训基地。

1. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

中西面点专业的校内实训基地应从实景、实境的角度出发，包括中点实训室、西点实训室等实训场所。实训室按酒店实际工作岗位设计，其设备、设施、布局按酒店相应岗位要求配备，能满足学生在校期间的实训。

3. 校外实训基地基本要求

具有稳定的校外实训基地。选择经营情况比较理想，拥有专业技术能手，人才培养、选拔体系比较完善的行业龙头企业为校外实训基地。目前，中西面点专业的校外实训基地主要是高星级酒店。

4. 学生实习基地基本要求

具有稳定的校外实习基地。选择经营业绩良好、能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制和提供住宿条件的企业作为学生实习基地；实习企业的职责和实习过程管理严格遵循《旅游类专业学生饭店实习规范》（LBT 031-2014）。实习基地有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。根据旅游教育国际化发展趋势，有条件的院校可以积极拓展境外实习基地。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。引导鼓

励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材。我校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：行业政策法规资料、有关职业标准，有关中西点制作及产品运营管理的技术、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源采用的适当的教学方法，以达成预期教学目标。倡导因材施教、因需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

1. 理实一体化教学法

即理论实践一体化教学法。突破以往理论与实践相脱节的现象，教学环节相对集中。它强调充分发挥教师的主导作用，通过设定教学任务和教学目标，让师生双方边教、边学、边做，全程构建素质和技能培养框架，丰富课堂教学和实践教学环节，提高教学质量。

2. 案例教学法

是一种开放式、互动式的新型教学方式。案例教学要经过事先周密的策划和准备，要使用特定的案例并指导学生提前阅读，要组织学生开展讨论或争论，形成反复的互动与交流，并且，案例教学一般要结合一定理论，通过各种信息、知识、经验、观点的碰撞来达到启示理论和启迪思维的目的。

3. 项目教学法

就是在老师的指导下，将一个相对独立的项目交由学生自己处理，信息的收集、方案的设计、项目实施及最终评价，都由学生自己负责，学生通过该项目的进行，了解并把握整个过

程及每一个环节中的基本要求。

(五) 教学评价

对学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，包括口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。根据评价在教学活动中发挥作用的不同，可把教学评价分为诊断性评价、形成性评价和总结性评价三种类型。

1. 诊断性评价

诊断性评价是指在教学活动开始前，对评价对象的学习准备程度做出鉴定，以便采取相应措施使教学计划顺利、有效实施而进行的测定性评价。诊断性评价的实施时间，一般在课程、学期、学年开始或教学过程中需要的时候。

2. 形成性评价

形成性评价是在教学过程中，为调节和完善教学活动，保证教学目标得以实现而进行的确 定学生学习成果的评价。形成性评价的主要目的是改进、完善教学过程，一般在教学活动中进行。

3. 总结性评价

总结性评价是以预先设定的教学目标为基准，对评价对象达成目标的程度即教学效果做出评价。总结性评价注重考察学生掌握某门课程的整体程度，概括水平较高，测验内容范围较广，常在学期中或学期末进行。

(六) 质量管理

1. 二级院系建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 充分利用评价分析结果有效改进专业教学，针对人才培养过程中存在的问题进行诊断

与改进，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

思想政治合格，在规定的年限内修完规定的课程，修满162学分，且所得学分结构符合要求。在校完成该专业各课程的学习后，毕业时必须获得“全国高等学校英语应用能力等级（PRETCO）（A/B）证书”和“全国普通话资格证书（二级乙等以上）”，以及必须参加国家职业技能鉴定考核，并获得相应的职业资格等级证书和达标证书方可毕业。

职业资格证书一览

序号	职业岗位	职业资格	备注
1	中式面点师	毕业时获得高级技能（三级）证书	二选一或
2	中式面点师	毕业时获得高级技能（三级）证书	同时取得

5. 教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	最后学历	职称	职业资格	教龄	拟任课程	企业工作情况
1	韩昕葵	48	女	大学本科	副教授	高级茶艺师 高级插花师 中式烹调高级技师 西式烹调高级技师 茶艺师 调酒师 咖啡师考评员 美国饭店协会注册高级培训师	25年	烹饪概论与饮食文化 西餐烹饪原料学 饮品制作 餐饮生产流程管理	天恒酒店、世博吉鑫园、昆明国际会展中心
2	陈敬华	41	女	研究生	讲师	高级调酒师 高级茶艺师	18年	餐饮生产流程管理 饮食文化	深圳佳宁娜酒楼
3	于宏	56	女	大学本科	副教授	高级茶艺师 高级调酒师	30年	饮品制作	昆明国际会展中心
4	沈晓文	30	女	研究生	讲师	高级茶艺师	5年	烹饪英语	宁波万豪酒店
5	吴姝娴	37	女	研究生	讲师	高级面点师 高级茶艺师 中级调酒师 一级人力资源管理师	9年	烹饪营养与餐饮安全	扬州大学旅游烹饪学院培训(半年)
6	刘新文	55	男	大学本科	高讲	高级调酒师 茶艺技师 高级评茶员	30年	餐饮生产流程管理 饮食文化	
7	马永仙	25	女	大学本科	本科	西式烹调师	3年	烹饪营养与餐饮安全 西式烹饪基础	贵阳万丽酒店挂职学习
8	张文林	50	男	中专	-----	中式烹调高级技师 中式烹调考评员 中式面点考评员	10年	西点工艺 烘焙工艺 西式烹饪基础	昆明饭店 突尼斯 泰国
9	杨俊峰	32	男	专科	-----	中式烹调高级技师 中式烹调考评员 中式面点考评员	2年	面点工艺	新东方烹饪学校

10	张云岗	45	男	--	中专	中式烹调高级技师 中式烹调考评员 中式面点考评员	10年	基本功训练	昆明饭店
11	SUMINDA LIYANAG E	42	男	--	--	斯里兰卡籍外教	3年	西餐工艺 烘焙工艺 西式烹饪基础	外教
12	张熠荣	32	男	大学本科			5年	西餐工艺 烘焙工艺 西式烹饪基础	安琪酵母股份有限公司

6. 支撑专业办学条件情况表

专业办学经费及来源	学校投入	专业仪器设备总价值(万元)	45 万		
专业图书资料、数字化教学资源情况	学校图书馆有符合本专业要求的图书资料以及有 26 门在线网络选修课程。				
主要专业仪器设备装备情况	序号	设备名称	型号/规格	数量	购入时间
	1.	制冰机	QD01132AC	1	2013 年
	2.	万能蒸烤箱	CONCEPT	1	2013 年
	3.	保鲜工作台	1800*760*800	3	2013 年
	4.	台上式开水器	6kw	2	2013 年
	5.	双层工作台	1200*88*86	4	2013 年
	6.	咖啡机	双头数控(意式)	1	2013 年
	7.	红酒柜	1200*70*200(11 层)	1	2013 年
	8.	双星盆台	120*70*80	2	2013 年
	9.	四眼电煲仔炉连柜	800*900*850	1	2013 年
	1.	单眼单缸炸炉连柜	400*900*850	1	2013 年
	2.	压面机	MT288	1	2013 年
	3.	搅拌机	B20-G	1	2013 年
	4.	饼盘架	630*476*1376	1	2013 年
	5.	烤箱	三层六盘/ck-3	1	2013 年
	6.	发酵箱	十五盘/EF-15	1	2013 年

	7.	单星盆台	1800*760*800	1	2013年
	8.	四门储物柜	1100*500*1800	1	2013年
	9.	电磁双眼双尾炒灶	2150*1150*1250	1	2013年
	10.	座台上架	1800**350*800	1	2013年
	11.	四门冰箱	1.0立方	1	2013年
	12.	不锈钢油网烟罩	2000*2000*250	1	2013年
	13.	单通工作柜台	1800*800*800	1	2013年
	14.	轴流风机	100*50	1	2013年
	15.	轴流风机支架	直径50	1	2013年
	16.	西餐桌	120*120*75	6	2013年
	17.	电热半平半坑扒炉连焗炉	800*900*850	1	2013年
	18.	全自动咖啡机	NINOVA646	1	2013年
	19.	商用美式咖啡机	RH-330	1	2013年
专业实训 实训基地情况	序号	实训基地名称	合作单位	校内/外	实训项目
	1	酒店管理实训基地		校内	烹调工艺 西餐工艺 烘焙工艺 面点工艺 咖啡制作
	2	云南旅游职业学院实训实训基地	浙江金鼎大酒店 云南广飞餐饮管理有限公司 昆明贵华祥食品有限公司 昆明嘉华食品有限公司	校外	西餐工艺 烘焙工艺 面点工艺 咖啡制作 餐饮服务
	3	云南旅游职业学院实训实训基地	昆明洲际酒店 昆明华邑酒店 昆明中心假日酒店 昆明索菲特大酒店	校外	

7. 学校专业指导委员会审议意见

专业指导委员会名单（委员按姓氏拼音排序，排名无先后）

序号	专业指导委员会职务	姓名	工作单位	职务/职称	专业特长
1.	主任	张京龙	云南旅游职业学院	书记、院长/无	行政管理
2.	副主任	符继红	云南旅游职业学院	副院长/教授	旅游管理
3.	副主任	黄绍勇	云南旅游职业学院	副院长/教授	职业技术教育
4.	委员	陈奇	云南旅游职业学院	教务处长/讲师	计算机应用技术
5.	委员	陈灵波	云南旅游职业学院	基础部主任/副教授	汉语言文学
6.	委员	陈吉顺	云南旅游职业学院	合作办学处处长/副教授	职业教育
7.	委员	丁应逵	云南旅游职业学院	信息与传媒学院院长/副教授	计算机应用技术
8.	委员	惠雷	云南旅游职业学院	思想政治教学部/副教授	思想政治教育
9.	委员	李兵	云南旅游职业学院	招生就业处处长/讲师	思想政治教育
10.	委员	李嘉欣	云南旅游职业学院	国际合作处处长/副教授	旅游管理
11.	委员	刘韧	云南旅游职业学院	继续教育中心主任/副教授	职业教育
12.	委员	王敏	云南旅游职业学院	经济管理学院院长兼党总支书记/副教授	体育
13.	委员	王霞	云南旅游职业学院	院办主任/副教授	旅游管理
14.	委员	王雪梅	云南旅游职业学院	文化艺术学院副院长/副教授	礼仪教育
15.	委员	王元安	云南旅游职业学院	无/副教授	计算机应用技术
16.	委员	李敏	云南旅游职业学院	外语学副院长/	旅游管理
17.	委员	许兴	云南旅游职业学院	体育教学部主任/副教授	体育教育
18.	委员	杨红波	云南旅游职业学院	酒店管理学院院长/教授	酒店管理
19.	委员	杨忠祥	云南旅游职业学院	资源工程学院院长/讲师	测量
20.	委员	赵明	云南旅游职业学院	旅游管理学院院长/教授	旅游管理
表决 情况	专业指导委员会 人数	参加审议 人数	同意设置 人数	不同意设置 人数	弃权人数
	20	16	16	0	0
专业指导委员会审议意见					
主任委员： （签字） 年 月 日					

8. 学校审批意见

该申报专业结合云南省旅游产业“十三五”规划纲要，围绕服务国家“两个战略”，服务云南“三个定位”中建设面向南亚东南亚辐射中心，服务云南“八大产业”中“旅游文化产业”，服务云南旅游人才兴旅战略需要的要求，专业与产业对接紧密。

该专业的设置经过了科学的人才培养方案论证机制，从学校实际出发，依据办学定位和人才培养定位，主动适应云南经济社会发展和云南旅游产业发展需求，深入行业，进行了充分的人才需求调研，调研过程科学细致，专业论证报告数据翔实。

专业具备办学基础条件，尤其是具备自身的优势和特色，为学校未来拓展专业集群奠定了一定的基础。

学校同意该专业进行申报。

盖章（签字）：

日期：

