喜讯|我校烹饪与营养教育专业入选四川省首批本科高校应用型品牌专业拟立项名单

发布时间：2023-12-11　文章来源：烹饪学院　浏览次数：638

川旅院新闻网讯（通讯员 昝博文）开展本科高校应用型品牌专业建设工作是深入贯彻党的二十大和省委十二届二次、三次全会精神，落实教育部两个“先行先试”工作部署和《关于新时代振兴四川高等教育的实施方案》，主动面向区域、面向行业、面向产业办学，深化产教协同育人，加快培养适应和引领现代产业发展的高素质应用型、复合型、创新型人才，是推进新型工业化、加快建设现代化产业体系提供强有力的人才支撑的重要举措。近日，四川省教育厅发布了关于首批本科高校应用型品牌专业拟立项名单的公示，我校烹饪与营养教育专业成功入选。《烹饪工艺学》《川菜制作工艺》入选应用型品牌课程。

四 川 省 教 育 厅

川教函〔2023〕477 号

四川省教育厅关于公布首批省级本科高校应用型品牌专业立项名单的通知

有关普通本科高校:

根据《四川省教育厅关于开展首批本科高校应用型品牌专业建设工作的通知》（川教函〔2023〕285 号，以下简称《通知》）精神，我厅组织开展了四川省首批本科高校应用型品牌专业的申报、评审和遴选等工作。经研究，确定立项建设首批省级本科高校应用型品牌专业 25 个，配套建设应用型品牌课程 49 门。现将立项名单（见附件 1）予以公布，并将有关事项通知如下。

17	成都大学	食品科学与工程	微生物学、食品分析实验
18	宜宾学院	电子信息科学与技术	数字电子技术、嵌入式系统技术及应用
19	四川警察学院	侦查学	侦查措施与决策、国内安全保卫情报信息
20	攀枝花学院	材料科学与工程	钒钛磁铁矿冶炼技术、钒钛产品生产工艺及设备
21	成都师范学院	计算机科学与技术	C 语言程序设计——基于机器人编程、移动互联应用开发
22	成都工业学院	机械电子工程	机电系统设计、机器人技术基础
23	成都工业学院	通信工程	FPGA 设计与应用、数字信号处理
24	四川旅游学院	烹饪与营养教育	川菜制作工艺、烹饪工艺学
25	成都东软学院	软件工程	移动应用开发、软件架构技术（Java）

烹饪与营养教育专业

本专业面向餐饮、食品、健康及相关产业的人才需求，立足四川、面向西南、辐射全国，以培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人为己任，培养具备良好职业道德、科学文化素养、创业意识、创新精神和国际视野，具有家国情怀、社会担当和职业操守，在烹饪与营养及相关领域，尤其是传统烹调与现代餐饮方向，从事烹饪或相关产品的技术开发、生产及经营管理、工程设计、教育教学、膳食营养管理等工作的应用型工程技术人才。

教学团队

我校烹饪与营养教育专业起源于1985年，2015年面向全国招生，2017年被中国烹饪协会评为“中国餐饮30年桃李芬芳卓越奖”。2018年被中国烹饪协会评为“改革开放40年中国餐饮行业人才培养突出贡献单位”。2020年被四川省人社厅评为四川省高技能人才培养基地。2021年入选第五批国家级非遗代表性项目保护单位。2022年烹饪与营养教育专业获批教育部国家一流专业建设点。2023年获四川省教育工作先进集体；2023年预制菜现代产业学院获批四川省现代产业学、入选四川省贡嘎计划一流学科，并荣获四川省首批高等学校课程思政标杆院（系）和课程思政典型案例认定。

接下来，我校烹饪与营养教育专业将着力在构建产教深度融合机制、创新应用型人才培养模式、推进高水平平台建设与打造、加强高影响产学研成果培育与转化、强化“双师双能型”教师队伍建设、深化创新创业教育改革、推进教学组织创新、提升服务发展能力等方面下功夫，进一步加强学科专业建设、提升高质量社会服务与文化传承、提高人才培养质量、推动办学质量和综合实力不断提升。

Copyright 2011 四川旅游学院烹饪学院 All Rights Reserved

地址：四川省成都市龙泉驿区红岭路459号 邮编：610100

蜀ICP备 09022189号