附件

2023年

河北省职业院校学生技能大赛

赛项申报表

**赛项名称：高职——烹饪**

**拟举办时间：2023年5月中旬**

**所属职教集团：河北省旅游职业教育集团**

**申报单位(公章)：张家口市职业技术教育中心**

**填报日期：2022年10月18日**

河北省职业院校学生技能大赛组织委员会制

|  |
| --- |
|  |

1. 基本情况

|  |
| --- |
| **赛项负责人信息** |
| **姓名** | **于忠波** | **性别** | **男** | **职称** | **高级讲师** | **职务** | **餐饮服务专专业部主任** |
| **工作单位** | **张家口市职业技术教育中心** | **邮箱** | **279085276@qq.com** |
| **联系电话** | **18232323131** |
| **申报途径** |  **通过集团申报☑ 学校自主申报□** |
| **赛项名称** | **高职——烹饪** | **所属集团** | **河北省旅游职业教育集团** |
| **赛事组别** | **□中职组 ☑高职组** | **赛项类别** | **□个人赛 ☑团体赛** |
| **所属****专业类** | **旅游大类** | **应用****产业领域** | **餐饮业** |
| **专业优势** |
| 承办单位的专业优势张家口市职业技术教育中心校中餐烹饪与营养膳食专业开办于 1984年，是学校开办最早、历史最久的一个专业。在长达三十多年的发展历程中，为京津冀地区餐饮服务行业发展提供了数千名专业人才，积累了良好的行业企业口碑！在专业建设过程中，餐饮服务专业始终坚定不移地按照“专业围着产业转，人才培养围着需求转”的专业建设整体思路，根据市场需求、岗位要求，持续深化教育教学改革，提升师资队伍、实训基地建设水平，使这个长线专业不断焕发新的生机与活力。该专业现有9个教学班、341名在校生、专兼职教师28人，建有烹饪实训楼一栋，内含11个专业实训室、220个工位，先后与百余家餐饮机构紧密合作，建成了北京喜来登大酒店，北京首都国际机场、北京白家大院、张家口国际大酒店、张家口奥菲斯大酒店等18个稳定的校外实训实习基地，现已为京津冀地区培养输送了2600余名专业人才，师生98人次（教师50人次，学生48人次）在各级各类技能大赛中摘金夺银，特别是在2010年全国职业院校大赛中荣获一等奖一个、二等奖一个。学校现已成为京津冀地区重要的餐饮人才培养培训基地，被评为河北省烹饪教育先进单位，还先后被确定为国家职业技能鉴定站、张家口口菜研发基地等6家理事单位。 |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| **办赛条件** |
| 与赛项相关的内外部支持条件，特别是企业支持条件。张家口市职业技术教育中心建于1972年，1983年改办职业教育，1992年被国家教委认定为省级重点职业高中，2003年被教育部评定为国家级重点中等职业学校，2013年以全省第一的优异成绩，成为全国首批中职改革发展示范学校。学校现占地147亩，建筑面积近十万平米，建有32000平米的专业实训基地，是一所学历教育近8000人、年短期培训近5000人的超万人职教中心。学校还先后荣获了“全国文明校园”“全国教育系统先进集体”“全国职业教育先进单位”“第六届黄炎培职业教育优秀学校奖”“全国职业院校实习管理50强”等300余项荣誉。张高丽总理、刘延东总理、原教育部部长周济、原省委书记赵克志等领导均亲临学校视察指导、慰问师生，对学校的办学成果给予了充分肯定。学校近年来教育教学质量逐年提升，餐饮服务专业毕业生在京津冀地区拥有良好的实习就业口碑，与北京大董烤鸭有限公司、北京花家怡园餐饮有限公司、北京会展中心莫斯科餐厅、天津恒大蓟州酒店、河北旅投翠云山度假区等知名企业均有深度校企合作，这些企业为学校餐饮服务专业的发展提供了大力支持，对于大赛的承办，合作企业将积极参与，在学校的支持下，企业全面参与大赛的各项工作，相信在行业企业的鼎力支持下，学校有能力做好大赛的筹办工作。学校及餐饮服务专业部领导高度重视本次技能大赛的筹办工作，大赛的筹办是推动河北省餐饮服务专业发展的重要契机，对于提升学校乃至河北省餐饮服务专业建设水平具有重要意义，学校将为赛项顺利举办提供有力支持保障；恪守大赛理念，遵守大赛规程，对大赛赛项与规则深入研究，服从省赛组委会的各项安排，确保为本次大赛的参赛师生提供优质的备赛服务及竞赛条件。学校本着“天下职教是一家”的共同发展理念，愿意为我省职业教育发展做出更大贡献。  |
| **比赛内容（只非国赛赛项填写，国赛赛项依据国赛样题内容）** |
| 简述比赛方案及赛项主要应用的专业技术范畴、考核的技能点及综合技术技能（不超过500字）：高职烹饪赛项为团体赛，整个赛项由宴席设计、菜点制作、宴席展评三个分项目组成。三个分项目通过团队合作完成，参赛队根据自拟宴席主题进行宴席设计并形成设计书，现场在规定时间内团队合作完成整桌宴席制作，形成与宴席设计书相符的宴席出品，最后由团队成员合作在指定的场地和展台上展示宴席作品，并由1名选手完成陈述，之后由裁判员指定一名选手答辩。本赛项重点考核高职院校烹饪工艺与营养等专业的参赛选手在宴席设计、烹调技艺、菜品研发和餐饮厨房生产组织与实施等领域的实际动手能力，通过宴席设计书策划、宴席作品制作、现场陈述答辩、宴席展台效果等内容，检验参赛选手的现场设计与应变能力、营养搭配与计算能力、规范操作水平及创新创意能力和水平，激发学生团队合作意识与实践成才热情。促进高职院校烹饪专业在人才培养模式、课程设置、课程标准建设、师资队伍建设、实习实训基地建设、评价体系建设等方面的深度探索、改革和创新，加快餐饮行业所需的高素质技术技能人才培养。 |
| **相关赛项承办经验** |
| 序号 | 比赛年份 | 赛项名称 | 级别 | 参赛人数 | 备注 |
| **1** | **2019.9** | **“冬奥会”河北省餐饮人才储备计划实操考核** | **省赛** | **100+** |  |
| **2** | **2020.9** | **河北省行业职业技能竞赛第八届全国饭店业职业技能竞赛河北赛区** | **省赛** | **200+** |  |

二、申请单位意见

|  |  |
| --- | --- |
| 申请单位意见 | 申请书所填写的内容属实；赛项承办负责人及参加者的政治和业务素质适合承担本赛项的申报、实施工作；本单位能提供完成本赛项所需的设备、技术和时间；本单位同意承担本赛项顺利开展的全部细则任务。单位（学校）负责人签名：（单位公章）年 月 日 |

**备注：**申报学校在大赛管理平台填写此表，然后一键导出完整表格，再将学校盖章确认后的PDF版本上传至大赛管理平台，以备集团遴选。