

教学研究与改革

烹饪学院多年来一直高度重视教学研究与改革。特别是近几年来围绕烹饪与营养教育专业建设、提高教育教学质量和烹饪专业应用型人才培养等方面作了大量的教学研究与改革，学院建立了系列支持教学研究和改革的配套制度和相应的政策措施，通过教改研究和具体实施，教学质量得到稳步提升，并取得了较为丰富的教研、教改成果。

烹饪学院教改项目一览表

序号	项目编号	级别	项目名称	负责人	所在部门	批复文号
1	JG2013-206	省级	烹饪工艺与营养专业面点制作技术类课程教学方法、手段和考核评价方式的改革	陈迤	烹饪学院	川教函（2014）156号
2	JG2018-909	省级	服务中餐繁荣探索构建中餐国际化高层次人才培养模式	周世中	烹饪学院	川教函（2019）270号
3	JG2013004	校级	烹饪与营养教育专业本科实践教学体系构建研究	周世中	烹饪学院	川旅院（2013）273号
4	JG2017001	校级	烹饪与营养教育专业行业领军人才培养体系的构建与实践	周世中	烹饪学院	川旅院（2017）238号
5	JG2017014	校级	慕课在面点制作类课程中的应用研究与实践	张松	烹饪学院	川旅院（2017）238号
6	JG2017020	校级	大旅游背景下基于“过程管理”模式的食品类本科专业教学质量控制评价模式探索	辛松林	烹饪学院	川旅院（2017）238号
7	JG2019005	校级	烹饪本科专业产教融合发展对策研究	李想	烹饪学院	川旅院（2020）93号
8	JG2019015	校级	基于PDCA过程管理的烹饪专业实践教学改革与实践	辛松林	烹饪学院	川旅院（2020）93号

9	JG2019019	校级	烹饪专业实践教学 SOP 研究与探索	黄继伟	烹饪学院	川旅院〔2020〕93号
---	-----------	----	--------------------	-----	------	--------------