

【本科教育教学现代产业学院巡礼】现代旅游餐饮产业学院：开启新餐饮赋能旅游产业发展新征程

编者按

昆明学院紧紧围绕立德树人根本任务，坚持应用型办学定位，主动服务国家战略，深度融入云南省、昆明市经济社会发展，为响应云南省产业高质量发展和创新需求，着力提升学校服务云南省、昆明市相关产业发展能力，昆明学院聚焦“3815”发展战略、“六个春城”建设，把产业学院建设作为学校深化产教融合的重要抓手和突破口，高标准建设5个现代产业学院。

现推出“昆明学院本科教育教学现代产业学院巡礼”专题，展示各现代产业学院建设成效及特色亮点工作，共同推动学校本科人才培养高质量发展。

现代旅游餐饮产业学院基本情况

为牢记习近平总书记“守护好云南旅游这块金字招牌”的嘱托，立足于云南文化旅游双强省建设和旅游业高质量转型升级的现实需要，昆明学院围绕“打造深化产教融合、校企协同育人高地”的目标，

紧密对接旅游餐饮产业转型升级和地方经济社会发展需求，在云南省教育厅、云南省文化和旅游厅、云南省商务厅的支持下，协同云南省旅游规划研究院、云南省餐饮与美食行业协会及 20 余家国内外知名旅游酒店及餐饮企业，合作共建现代旅游餐饮产业学院。

昆明学院现代旅游餐饮产业学院（以下简称“产业学院”）前身可追溯至 2009 年的企业冠名班，在先后成立的云南省餐饮商学院和亚洲烹饪艺术学院产教合作平台上，于 2021 年 1 月正式建立。产业学院以“工学、管理学、艺术学”学科为基础，以旅游管理、电子信息硕士学位点为抓手、以酒店管理、烹饪与营养教育、旅游管理专业等三大共建专业为支撑，并以计算机科学与技术、视觉传达专业为辅助进行融合共建。其中，酒店管理专业为国家一流专业建设点，烹饪与营养教育、旅游管理专业、计算机科学与技术专业为省级一流专业建设点。

产业学院以文化、旅游、餐饮的深度融合为核心，以资源整合为基础，以“优势互补、互惠互进、共同发展”为抓手，加强旅游餐饮专业人才培养、科学研究和社会服务等方面的供给侧与产业需求侧紧密对接，推进产业链、人才链和创新链有机衔接，实现校企紧密合作，打造具有国际声誉、双元主体办学特征鲜明的旅游餐饮业产业学院和省级示范性现代产业学院，力争建设成为特色鲜明的国家级现代产业学院。

建设举措与成效

（一）需求导向，树立学院新标杆

产业学院建设紧密对接旅游餐饮产业转型升级和地方经济社会发展需求。针对旅游餐饮业从业人员学历偏低、高素质人才短板明显、旅游餐饮标准少而严重影响旅游餐饮品牌化、标准化、产业化发展的问题，落实资源统筹与共享、人才培养与交流、产业发展与规划、技术创新与服务、文化传承与发展5项任务，解决云南省高素质人才短缺、科技研发薄弱2类问题。以立德树人为根本任务，推动人才培养供给侧与产业需求侧紧密对接，培养符合产业高质量发展和创新发展需求的高素质应用型人才，以支撑和引领现代旅游餐饮产业发展。力争成为服务云南旅游业高质量发展的新标杆、推动旅游餐饮科技研发及创新的新高地和培养旅游餐饮高质量技能优秀人才、旅游餐饮管理优秀人才、旅游餐饮创新创业优秀人才三类人才的示范区。



图1 打造现代产业学院新标杆

（二）制度先行，顶层设计控全局

为加快推进现代旅游餐饮产业学院建设，昆明学院先后制定了《昆明学院现代产业学院建设管理办法》《现代产业学院建设考核指标体系》《现代产业学院建设激励办法》。明确了现代产业学院的建设目标、原则、内容、组织机构与管理职责；制定了涵盖8个一级指标、15个二级指标及39个观测点的现代产业学院建设与评价体系；建立了现代产业学院相关教学、科研、立项与结项的绩效奖励办法。创新了产业学院在人财物保障与管理方面的考核激励机制。积极组织学习习近平总书记关于新质生产力的有关论述，定期开展校政行企多方参与的研讨，就校企合作如何更好地服务云南文旅产业发展展开讨论。



图2 制度助力产业学院发展

（三）加大投入，全面保障促发展

以制度保障为基础，昆明学院从人力、物力、财力三方面全方位优先保障产业学院所需资源。在健全工作机制方面，成立了学校

党委书记、校长任双组长的管理工作小组，选举成立产业学院理事会和专业建设指导委员会；新设置产教融合建设办公室，下设产教融合发展中心；产业学院设院长、执行院长，增设副院长 1 名、项目组 3 个。在加大资金和场地投入方面，增设教学工作量，专设项目立项及验收工作量；落实配套建设经费，新建实验室、实训基地和教学设施，并在原有 4000 m²基础上新增 2377.45 m²教学、科研、实训面积。

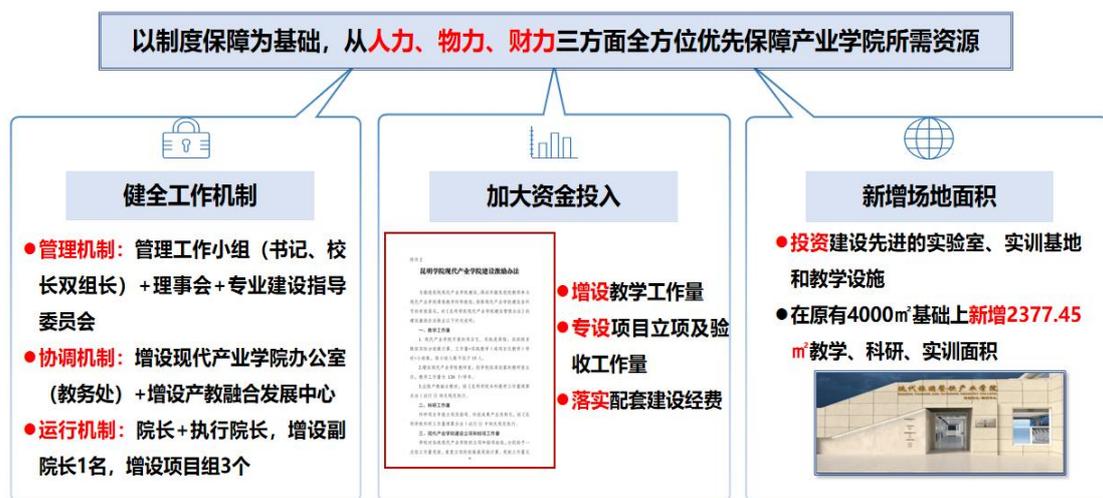


图 3 全面保障产业学院发展

（四）共商共创，校政行企促发展

为进一步促进云南文旅产业的蓬勃发展，现代旅游餐饮产业学院与政府、行业、企业专家共同探讨并制定了产业学院的目标定位、建设基础、人才培养模式、课程系统架构、优质师资队伍、产学研协同、保障体系以及未来发展蓝图的全面规划与布局。成立了由校政行企共同组成的专家委员会，实现了省市共建、校地互动、共建共管，以此为产业学院的发展提供坚实保障。

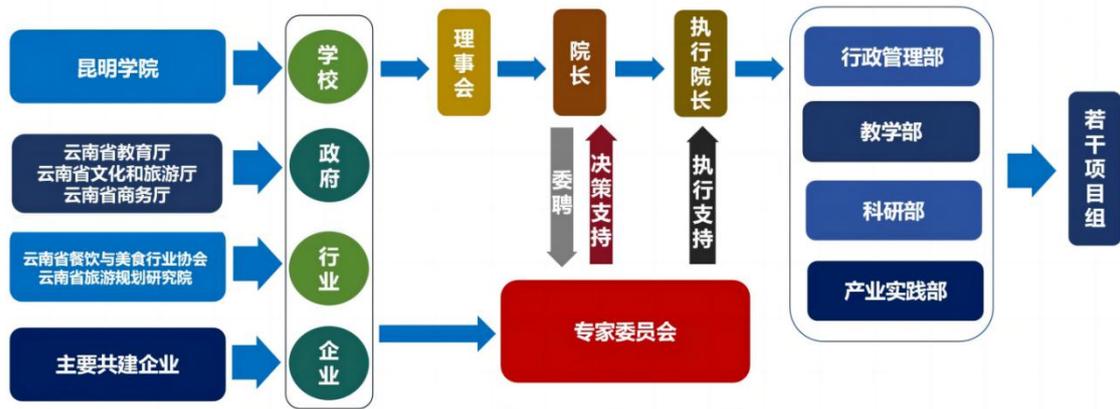


图 4 校政行企多元主体共建共管

（五）产教融合，联动培育“新”人才

产业学院贯彻“产业需求为导向，服务云南文旅发展”的教育教学理念，构建了“4643”创新应用型旅游餐饮产业人才培养体系。学校、政府、行业、企业四方共同参与人才培养，共制人才培养方案、共建育人师资、共施教学过程、共育教学平台、共推教学改革、共同促进学生的个人成长和行业发展；以“烹饪+酒店+旅游”优势专业为基础，融合管理学、工学和艺术学，实现学生跨学科综合培养，在教学课程中以项目制形式实现课程内容重构，通过小班分散化实训课程，实现“教-竞-证”教学创新；共同培养餐饮高技能优秀人才、餐饮管理优秀人才、餐饮创新创业优秀人才。目前，产业学院在读学生共 499 人，主要选拔自烹饪与营养教育、酒店管理和旅游管理等三个专业，对全校生物科学类相关专业、设计学类相关专业和计算机类相关专业等其他应用型本科专业形成较好的辐射作用。产业学院学生积极参与国内外专业大赛，获奖百余项。其中，铁光磊在 2024 年德国举办的世界烹饪奥林匹克大赛上荣获团队金牌，是目前中国在国际烹饪赛事上获得的最高荣誉。

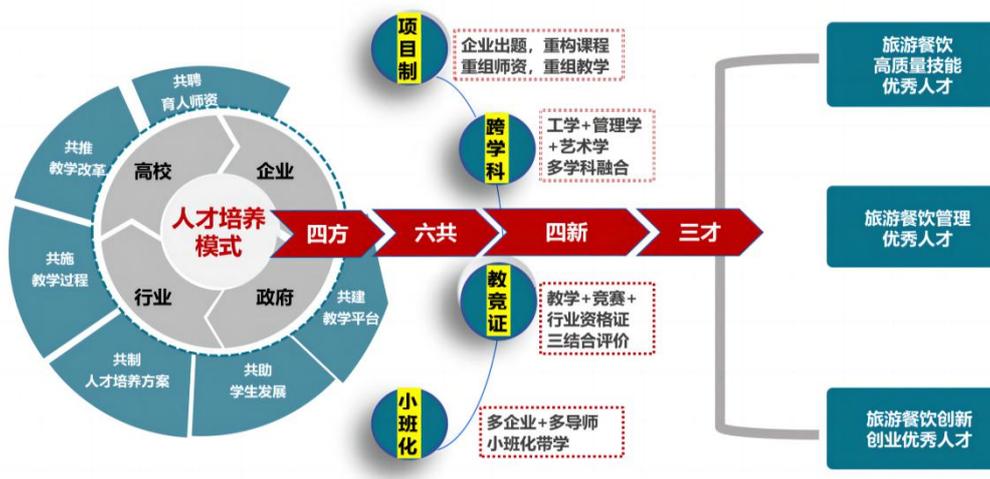


图5 “4643”人才培养模式

(六) 校企合作，携手打造“新”课程

以产业发展为导向，从市场需求出发，进行课程体系重构。共设校企合作课程41门，依托产业定制化课程，打通校内和校外实训基地的使用方式并建立新型统一管理制度，充分发挥校内外软硬件资源共同育人作用。引入“云岭首席技师”打造大师工作室，采用校内外双导师模式，共同指导学生在创新创业和毕业设计方面发展，毕业设计企业命题率100%。启动数字化手段教学项目，引进智能教学平台和在线学习系统，在建2门专业核心数字化课程。2023年，《酒店管理概论》《餐饮运营管理》两门课程被评为省一流本科课程；出版产教融合教材6本；已申报参加UNT国际认证；入选全国旅游教育百篇优秀案例2篇。3篇案例被人民网、中国现代产业学院协同创新平台、教育部现代产业学院公众号重点推荐和报道。

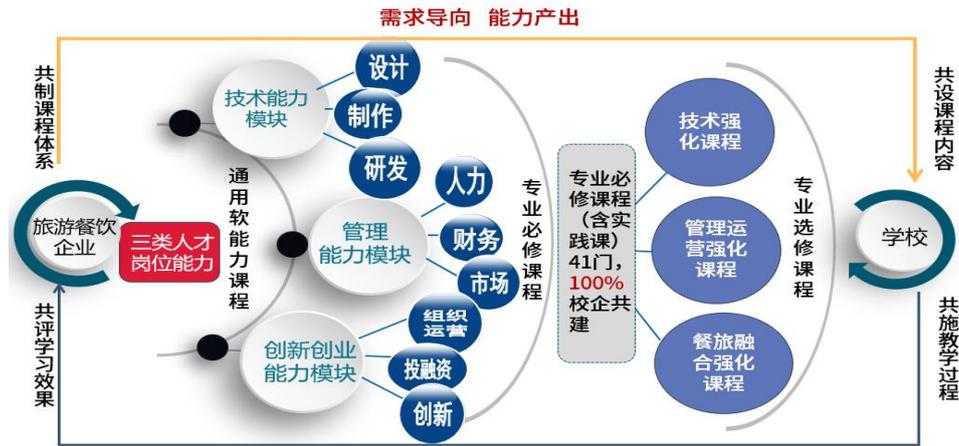


图 6 开发校企合作课程

(七) 内培外引，多管齐下扩师资

产业学院打造学校、行业、企业三方共建的“内培外引”+“双向流动”师资高质量建设机制，通过建立并完善产业教师的选拔、培训、管理与考核制度多管齐下努力打造一支名师引领、专兼结合、结构合理、技高品端的高水平双师双能型专业化师资队伍。将“重教学、强应用、促服务”做到实处，使“产”“教”在不断融合的教学科研活动过程中，形成具有整合效应的提升师资力量的可持续发展系统。教师队伍中“双师双能”型教师占 45.6%，高级职称教师占 60%，博士学位教师占 35%，拥有海外留学经历的教师占 50%，行业企业导师占 50%，有“兴滇英才”云岭技师 3 名和教学名师 1 名，SEG 国际认证教师 19 名。教师团队具备高度综合素质，在教育教学中不仅能够全面满足学生对理论知识的需求，更能有效培养学生的实践动手能力。

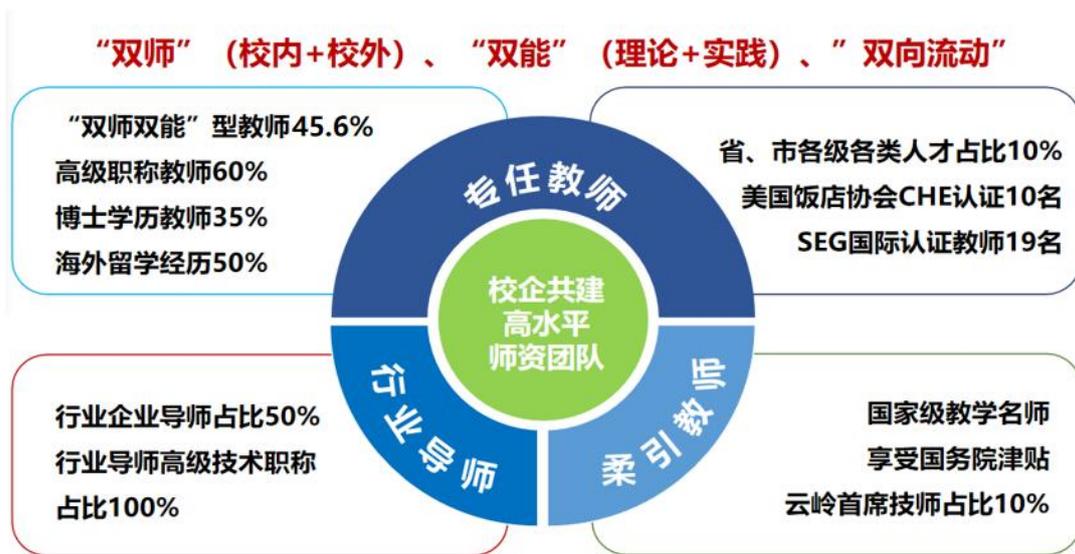


图 7 内培外引师资共建

（八）持续整合，创新平台集大成

产业学院通过科技服务地方创新发展综合实验室“四中心”（文旅科创中心、民宿酒店运营管理研究中心、现代旅游商品研发中心、现代旅游餐饮教研中心）和“一平台”（旅游大数据研究平台）的建设，推动产业学院科技创新服务云南旅游产业发展各项目标的实现。同时，积极搭建校企共建实验室、地方产学研基地、国际合作交流等多元平台，加快科技成果转化。整合校企联合共建实验室、地方产学研服务平台、国际合作交流平台等资源，与瑞士教育集团（SEG）签订合作协议，建立综合性跨学科学习平台；引入英国培生教育、瑞士教育集团及Lobster Ink教育集团等国际知名教育机构，合作共建教材及课程，打造课程案例资源库。



图 8 产学研服务平台

(九) 科技创新，服务文旅显成效

近年来，产业学院紧密结合行业需求，积极开展应用型科学研究，成效显著。2021 年获云南省科技进步一等奖；2023 年成立云南省首家餐饮行业产教融合共同体；2024 年作为牵头高等学校获云南省民族餐饮行业、酒店行业产教融合共同体省级立项。出版校企合作教材和科普读物约 50 部、学术著作 6 部；立项国家级项目 2 项、省部级和市厅级项目 35 项；发表 SSCI、CSSCI 等高级别期刊论文 26 篇；2 份案例入选教育部旅游专业应用课程改革创新优秀案例；获国家级餐饮及旅游领域行业协会奖项 40 余项；获批专利 20 余项；制定餐饮地方标准 3 项、行业标准 35 项；发布产业蓝皮书 3 本；决策咨询报告获得批示 10 余项（如云南省文化和旅游厅委托的《云南省“十四五”文化和旅游人才发展专项规划》项目、昆明市商务局委托的《昆明市餐饮业“十四五”发展规划编制》项目等）。



图 9 应用型科学研究成效显著

(十) 扩大交流，多措并举树典范

产业学院获最佳东方旅游服务业“2023 产教融合先锋奖”；2024 年入选教育部旅游管理专业国家虚拟教研室 Top100 成员院校，获全国泛酒店业产教融合共同体“高质量就业实践院校”。应邀在国际旅游交易会文旅分论坛、最佳东方论坛等国内外论坛和相关会议上作“以现代产业学院建设助推云南旅游强省建设的昆院实践”等主题报告 10 余次，参会人数近 5000 人次。承办了 2020 餐饮产业蓝皮书发布会、2023 中国国际旅游交易会文旅分论坛“上合组织国家青年文旅与创新创业论坛”等多个高级别会议，在同类院校及行业中形成了示范引领效应，得到省内外同类院校和业界的高度认可与一致好评。国内外几十所院校如美国加州州立大学、法国 Ferrandi 餐饮学校、桂林旅游学院、扬州大学等先后来访，学习、交流产业学院建设经验。



图 10 多次主题演讲

未来发展

产业学院以文化、旅游、餐饮的深度融合为核心，加强旅游餐饮专业人才培养、科学研究和社会服务等方面的供给侧与产业需求侧紧密对接，取得了丰硕的成果。未来应持续推进科技创新服务文旅产业发展的方案落地，以旅游餐饮产业学院建设带动地方经济发展。

站在新起点，昆明学院现代旅游餐饮产业学院将持续深化产教融合、科教融汇，坚持产、学、研、用相结合，推动科研范式转型，树立应用导向的科研定位，着眼旅游餐饮企业需求，服务企业技术研发和产业升级，将产业学院打造成为旅游餐饮科技研发及创新的新高地，全力赋能旅游产业发展，书写昆明学院高质量发展产教融合新篇章！