

烹饪学院质量工程建设情况

近年来我院共承担国家级质量工程项目 1 项、省级质量工程项目 9 项、校级质量工程项目 20 项。烹饪学院并启动了新一轮课程建设计划，将现有的课程资源进行升级以实现更高层次的突破，同时将基础的课程建设成为新的精品资源共享课程。现我院质量工程建设情况如下：

序号	项目类型	项目等级	项目名称	项目负责人	立项时间
1	国家级精品资源共享课	国家级	西点制作技术	钟志惠	2013
2	省级教学团队	省级	烹饪营养卫生教研室	黄刚平	2007
3	精品在线开放课程	省级	西点制作技术	钟志惠	2016
4	精品在线开放课程	省级	西餐工艺与西菜制作	李晓	2017
5	本科应用型示范课程	省级	面点工艺学	钟志惠	2019
6	本科应用型示范课程	省级	烹饪工艺	彭涛	2019
7	本科应用型示范课程	省级	烘焙食品加工技术	钟志惠	2020.7
8	“课程思政”示范课程	省级	中国饮食文化	杜莉	2019
9	一流课程	省级	西餐制作技术	李晓	2020.12
10	一流课程	省级	烹饪工艺学	彭涛	2020.12
11	虚拟仿真实验教学中心	校级	烹饪虚拟仿真实验教学中心	李想	2018
12	本科应用型示范专业	校级	烹饪与营养教育	周世中	2017
13	“课程思政”示范专业	校级	烹饪与营养教育	李想	2019
14	一流专业	校级	烹饪营养与教育	李想	2020.12
15	“课程思政”示范教学团队	校级	饮食文化育人教学团队	钟志惠	2019
16	精品资源共享课程	校级	菜肴制作技术	彭涛	2014
17	精品资源共享课程	校级	面点制作技术	张松	2014
18	旅院金课	校级	西式烹饪工艺学	李晓	2018
19	旅院金课	校级	川菜制作技术	彭涛	2018

20	第一批“课程思政”示范课程	校级	美味四川	李想	2019
21	第一批“课程思政”示范课程	校级	中国饮食文化	杜莉	2019
22	第一批“课程思政”示范课程	校级	面点工艺学	张松	2019
23	第一批“课程思政”示范课程	校级	川菜制作技术	童光森	2019
24	第二批“课程思政”示范课程	校级	药膳与食疗	詹珂	2019
25	第二批“课程思政”示范课程	校级	烘焙工艺学	徐向波	2019
26	第三批“课程思政”示范课程	校级	面点制作技术	罗文	2020.6
27	第三批“课程思政”示范课程	校级	烹饪营养学	詹珂	2020.6
28	双语课程	校级	西餐制作工艺	李晓	2020.6
29	线下一流课程	校级	中国饮食文化	郑伟	2020.12
30	线下一流课程	校级	烘焙工艺学	钟志惠	2020.12