

# 烹调工艺与营养专业 2020 年人才需求

## 调研方案

### 一、调研背景

为创新人才培养模式，坚持以岗位需求为导向，科学设计课程体系，融职业精神、职业素质养成和职业能力培养于一体，提高人才培养质量；结合本专业毕业生从业现状和职业生涯发展的需求，以岗位群的需要和职业标准为依据，把握用人单位对本专业的需求，明确专业培养目标，探索烹调工艺与营养专业的教学改革新思路和新方案。依据我校《关于开展新一轮专业人才需求调研的指导意见》，本专业将针对用人单位、毕业生、同类学校三种群体展开相关调研，为专业改革建设方向提供科学、可靠的依据。

### 二、调研目的

1. 通过调研，了解行业发展动向、人才需求类型和模式及人才需求状况；
2. 通过调研，了解行业、企业对该专业毕业生的满意度、工作表现等情况；
3. 通过对同类院校的调研，了解同类院校该专业的办学状况、规模类型、办学经验及教训等；
4. 通过对该专业毕业生和在校生调查，预测行业发展走向，并对行业发展等前瞻性问题进行思考。

### 三、调研内容

1. 调查了解行业现实状况和人才需求状况；

2. 调查了解该专业培养人才的工作状况、单位满意度等情况；

3. 调查了解该专业的人才培养模式与行业发展需求之间的矛盾状况和解决办法；

4. 调查了解专业发展走向和行业发展前瞻问题等。

#### **四、调查对象**

酒店负责人、行政总厨、厨师长、后厨主管或各级领班、人力资源总监等高层行政或技术总监等。

#### **五、调研方法**

1. 查阅资料：在相关学术网站和商业网站进行数据收集和整理，搜集 3—5 年来专业人才需求的相关文献资料。

2. 问卷调查：采取分层抽样调查方法，抽取省内外多家酒店，了解烹饪行业从业人员的具体岗位及所需的知识、能力、基本素质要求等信息。

3. 访谈：通过事先拟定的访谈提纲，与各酒店负责人、行政主厨、后厨主管以及各级领班进行座谈、访谈，就烹饪行业发展的空间和趋势、人才现状和培养需求、人才培养方案和课程体系等进行调研和咨询。

4. 座谈会调查：通过仙桃市烹饪酒店行业协会，联系仙桃 5 家餐饮企业的老总、店长、人力资源经理、厨师长等相关人员，了解企业人才需求的现状，课程体系建设等进行座谈。

#### **六、任务分工及时间安排**

工作任务	责任人	完成时间	工作标准
制定调研方案	金晔亚	2020.5.16	规范、详细、可操作，无差错
制定各类表格	杨丹	2020.5.18	规范、详细、可操作，无差错
走访企业	徐元茂	2020.5.28	规范、详细、可操作，无差错

## 七、调研经费预算

制定各类表格、交通费、工作餐费等预计 980 元。

## 八、基本要求

1、成立专业人才需求调研小组，制订调研方案，明确调查目的、内容、对象和方法，明确分工，落实责任。

调研小组组长为徐元茂，组员为金晔亚，杨丹。

2、提前设计好各种问卷调查表格，座谈提纲等。

3、调研企业数不少于 10 个，注意兼顾企业地域性、企业规模大小以及技术密集型和劳动密集型等因素。

其中武汉餐饮企业 2 家，广州企业 1 家，浙江企业 1 家，福州企业 1 家，仙桃企业 5 家。外地企业可采用电话、网络等形式进行调研。

4、不同岗位的企业一线工人、技术人员、管理人员调查人数不少于 100 人，近 5 年毕业生调查人数不少于 50 人。

5、采取多种形式开展调研，并对调研数据进行统计，完成调研数据的分析和人才需求分析。

附件：烹调工艺与营养专业调研问卷

## 烹调工艺与营养专业调研问卷

尊敬的先生/女士：

您好！为了更好地贯彻“以市场为导向”的人才培养模式，了解企业对烹调工艺与营养专业人才的需求状况，现指派\_\_\_\_\_班\_\_\_\_\_同学到贵处调研，感谢您的支持！

贵单位基本情况

单位名称 (加盖公章)					
通讯地址					
企业性质	事业单位	国有企业	三资企业	民营企业	其它
联系人		职务/职称		联系电话	

近3年内对高职层次烹调工艺与营养专业人才需求情况

性别需求	男	女	(百分比)		
人数需求	<input type="checkbox"/> 1—3人； <input type="checkbox"/> 4—6人； <input type="checkbox"/> 6—10人； <input type="checkbox"/> 更多人				
薪酬标准	<input type="checkbox"/> 1000元以下； <input type="checkbox"/> 1000—2000元； <input type="checkbox"/> 2000—3000元； <input type="checkbox"/> 更多薪酬				

贵单位能为该专业学生提供哪些类型的工作岗位（可多选）

- 中西餐厨师；
- 中西点厨师；
- 餐饮部管理人员；
- 其他

贵单位对高职烹调工艺与营养从业人员资格证书的要求

- 不需要任何资格证书
- 高级工
- 中级工
- 技师

作为用人单位，请谈谈除了要求学生有较强的业务能力外，还需注重哪方面的能力（被选项打“√”或在其它栏内填上您的意见）

序号	素质要求	重要	一般	不重要
1	诚实守信			
2	吃苦耐劳			

3	虚心好学			
4	团队协作精神			
5	善于沟通			
6	积极的心态			
7	良好的习惯			
8	身体素质			
其它 素质				

贵单位认为该专业学生最需要解决的突出的知识缺陷(此题限接收过本专业学生工作或实习的企业填写)

- 专业知识不足
- 专业面太宽，专业知识不够精
- 人文素养欠缺
- 工作态度怠慢
- 其他

贵单位招聘本专业人员途径(可多选)

- 学校推荐的毕业生
- 招聘会
- 职业中介
- 由人事部门推荐
- 其他方式

贵单位对本专业人才培养工作的建议

再次感谢您的参与，谢谢!

仙桃职业学院经济与管理学院  
烹调工艺与营养教研室