附件1：

全国餐饮职业教育教学指导委员会

中国烹饪协会餐饮教育工作委员会

2023年度课题申报指南

**一、餐饮职业教育教学研究**

★1.双师双能型教师队伍建设研究

★2.教师教学创新团队培育建设研究

★3.餐饮教育中国特色现代学徒制研究与实践

★4.餐饮教育数字化实现路径研究

★5.餐饮教育行业产教融合共同体或市域产教联合体研究

★6.餐饮产业（餐饮行业）学院建设研究与实践

★7.“双高”建设背景下的餐饮职业院校国家化专业群建设路径探索

★8.突出“类型教育”，餐饮教育中职、高职、本科一体化培养研究与实践

★9.数字化、智能化实训基地建设对增强餐饮职业教育适应性研究

10.餐饮教育教学模式改革创新研究

11.餐饮教育教学内容改革创新研究

12.餐饮教育数字资源库建设研究

13.餐饮教育1+X证书研究与实践

14.餐饮教育质量保证体系研究与实践

15.餐饮教育集团化建设研究与实践

16.餐饮职业教育走出去路径研究与实践

17.教育国际化背景下中外合作办学餐饮类专业人才培养模式探索

18.世界技能大赛对青年技能人才职业发展影响的实证研究

19.餐饮教育实训教学教法评价体系构建研究

**二、烹饪餐饮科学研究**

★1.中国餐饮烹饪教育发展白皮书（报告）

★2.中国餐饮业人才需求及预测分析报告

★3.中国烹饪教育发展史研究

★4.预制菜的开发研究

★5.饮食类非物质文化遗产保护利用研究

6.中国烹饪教育发展数据库建设

7.餐饮教育服务餐饮产业高级化研究

8.烹饪新原料开发研究

9.烹饪设备数字化智能化应用研究

10.区域性餐饮产品的工业化开发与利用研究

11.团餐菜品的适应性及其标准化生产研究

12.地方菜的传承与创新研究

13.餐饮企业绩效评价研究

14.餐饮企业集中度研究

15.餐饮市场营销体系研究

16.餐饮行业人才队伍建设研究

17.餐饮业态创新研究

18.餐饮连锁经营研究

19.中国（地方）烹饪工艺优化

20.中国地方菜标准研制

21.餐饮外卖市场现状及研究分析

**三、餐饮职业教育课程思政专项研究**

★1.新时代餐饮院校创新立德树人落实机制路径的研究与实践

★2.餐饮院校党建使命与担当研究

★3.餐饮教育“三全育人”新格局研究

★4.餐饮类专业课程思政整体设计与课程体系建设研究

★5.餐饮类专业课程思政与专业教育协同效应研究

★6.企业优秀文化引入餐饮类专业德育教育的路径研究

7.坚持立德树人，推进课程思政的研究与实践

8.餐饮院校党建质量评价研究

9.餐饮院校学生思想政治状况研究

10.思政说课的理念与模式研究

11.餐饮类专业课程思政教学策略、模式与实施路径研究

12.餐饮类专业课程思政在专业实践教学中的探索与实践

13.餐饮类专业课程思政教学评价机制研究

14.餐饮类专业学生美育教育的研究与实践

15.餐饮类专业学生劳动教育的研究与实践

16.餐饮类专业学生积极心理的培育问题研究与实践

**四、职业教育青年教师教科研专项**

为培育餐饮职业教育青年教师教科研能力，特设职业院校青年教师（35岁以下）教科研专项，选题在以上三个研究项目选题范围，独立评审。

**说明：**

1.标注“★”属于2023年度重点研究方向。

2.在上述课题指向外，可结合自身院校实际，自选题目。

3.提交的选题应体现目标导向、问题导向、效果导向。

4.各院校要严格把关，做好课题论证。