


2021 年江苏省教学成果奖（职业教育类）申报公示信息表

成果名称	文化赋能·项目引领·四维进阶——中职餐饮类专业实践教学体系的建构与应用						
成果完成人	王 劲、施燕丹、薛 骁、王小平、王 东、史金虎、任昌娟、田 君、 陈勇华、符学平						
成果完成单位	常州旅游商贸高等职业技术学校 常州市烹饪餐饮行业协会 常州晋陵中吴酒店管理有限公司	申报学校名称		常州旅游商贸 高等职业技术学校			
第一完成人是否为现任学校领导（如不是请填写“否”，如是请填写具体职务）		是 副校长					
是否曾获得过省级及以上教学成果奖（未获得请填写“否”，曾获得请填写获奖时间、授奖部门及奖级）		否					
成果简介 (300 字内)	<p>成果着重满足客户动态餐饮需求的职业能力的培养。</p> <p>文化赋能：践行“仁义礼智信”，为职业素养赋能，提升服务理念；引领学生挖掘与传承地方餐饮文化，为职业能力赋能，培养学生探究能力。</p> <p>项目引领：共建常州菜研究院，以企业咨询、宴会服务等项目引领，开展多维度实践教学，以“做”带学，不断探究如何做好并优化产品和流程，提炼模式、创新产品。产学研创四螺旋上升实现学生职业能力的全面提升。</p> <p>四维进阶：以强基础集成创新为内容创建四维进阶实践教学课程体系，以职业体验、项目实践、综合实训等形式实施实践教学。由多元导师对项目完成效果给出实践方式、人际关系、沟通能力等相应评价，形成学生系统的职业能力提升档案，推进职业生涯发展。</p>						
主要完成人情况	1	姓名	王 劲	单位及职务	常州旅游商贸高等职业技术学校 副校长	专业技术职称	教授
	主要贡献 (100 字内)	全面负责成果的方案设计、研究与实践工作；主持多项课题、申报专利 2 项、发表核心论文 5 篇、省级论文 8 篇、撰写专著 2 本、主编多本国规教材；牵头建设产学研创一体化平台，取得良好的社会效益和经济效益。					

2	姓名	施燕丹	单位及职务	常州旅游商贸高等职业技术学校 教师	专业技术职称	副教授
	主要贡献 (100字内)	负责成果的研究、实践与运用，餐饮服务文化挖掘、项目实践课程管理、赛事活动组织筹备等各项工作；完善专业人才培养方案、实践课程开发；主编3本国规教材；各项科研项目申报、结题等工作。				
3	姓名	薛骁	单位及职务	常州旅游商贸高等职业技术学校 教师发展处处长	专业技术职称	副教授
	主要贡献 (100字内)	参与实践平台调研、建设工作，重点负责体验中心运营机制建设；参与课程体系的构建，落实导师制渗透实施；参与平台的筹备、组建工作，重点负责地方性餐饮文化的整理与研究，开发整合教学资源。				
4	姓名	王小平	单位及职务	常州旅游商贸高等职业技术学校 教师	专业技术职称	副教授
	主要贡献 (100字内)	负责成果的研究、实践与运用；餐饮服务文化挖掘、体验中心企业化运作咨询管理、赛事活动组织筹备等各项工作；参与平台筹备、组建，负责地方餐饮文化研究，带领学生开展企业咨询，开发教学资源，主编3本国规教材。				
5	姓名	王东	单位及职务	常州旅游商贸高等职业技术学校 教师	专业技术职称	副教授
	主要贡献 (100字内)	开展成果研究、实践；主持6项课题，均已结题；参与2项专利的研究；在省级以上期刊发表论文11篇，获奖论文5篇；主编和副主编材11本，其中1本为国示范重点建设教材、1本教育部中职教育专业技能课立项教材。				
6	姓名	史金虎	单位及职务	常州旅游商贸高等职业技术学校 主任	专业技术职称	教授

	主要贡献 (100字内)	负责成果的实践应用工作；参与实践教学模式的总结凝练、课程体系的构建，以及相关教育教学支撑理论的研究工作；主持省规划课题，组织制作《烹饪基本功》微课程，在省教学大赛微课制作与应用项目中获得3个一等奖。				
7	姓名	任昌娟	单位及职务	江苏省滨海中等 专业学校 教师	专业技术职称	中学高级
	主要贡献 (100字内)	作为此项目的第七完成人，负责成果在日常运行中的实践应用，参与相关产学研创项目的研究，参与课程体系的构建，以及相关教育教学支撑理论的研究工作。				
8	姓名	田君	单位及职务	常州旅游商贸高 等职业技术学校 教师	专业技术职称	讲师
	主要贡献 (100字内)	作为此项目的第八完成人，负责成果在日常运行中的实践应用，负责处理项目推进过程中与校内外相关部门和单位的协作关系；参与项目的成果总结、提炼和推广；发表烹饪相关论文3篇。				
9	姓名	陈勇华	单位及职务	常州晋陵中吴酒 店管理有限公司	专业技术职称	职业 经理人
	主要贡献 (100字内)	作为此项目的第九完成人，负责研发指导及成果推广，为确保各项目顺利开展，做好提供专业技术保障及人员保障的各项协调工作。				
10	姓名	符学平	单位及职务	常州市烹饪餐饮 行业协会 秘书长	专业技术职称	
	主要贡献 (100字内)	作为此项目的第十完成人，负责成果推广，为确保各项目、赛事顺利开展，做好各项协调工作。				

主要完成单位贡献	1	<p>常州旅游商贸高等职业技术学校：</p> <p>1. 提供政策保障：学校重视专业建设工作，从专业建设规划和实施、人才培养方案修订调研和论证、教学研究和发 展等方面给予项目政策制度保障。</p> <p>2. 提供条件保障：学校为项目提供人员、时间、设施、设备等条件保障，保证项目的有效实施。</p> <p>3. 提供资金保障：学校保障专业建设资金需要；协调财政资金保障产学研创平台的建设和运行；配套资金保障三中心一平台各项研究工作。</p>
	2	<p>常州市烹饪餐饮行业协会：</p> <p>1. 提供平台保障：行业协会为企业调研、菜点研究、专业培训、技能大赛等活动搭建平台，确保各项研究工作的顺利开展。</p> <p>2. 提供人员保障：为指导专业发展、项目模块教学、菜点研发等研究项目推荐合适的传承人、大师等名厨及经营管理者，为师生答疑解惑。</p>
	3	<p>常州晋陵中吴酒店管理有限公司：</p> <p>1. 提供专业技术保障：酒店管理公司为菜点研究、专业培训、技能大赛等活动提供设施设备、技术等保障，确保各项研究工作的顺利开展。</p> <p>2. 提供人员保障：为指导专业发展、项目模块教学、菜点研发等研究项目推荐合适的名厨及经营管理者，为师生答疑解惑。</p>
申报学校承诺	<p>以上信息与该成果的申报表、总结报告及其他申报材料完全一致。</p> <p style="text-align: center;">申报学校（盖章）：  2021年8月8日</p>	