


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	锡帮菜文化技艺新生代传承人“活态”培养模式的研究与实践						
成果完成人	吴吟颖、张晴晴、秦炳旺、张开伟、吴晶、葛金磊、龚育才						
成果完成单位	无锡旅游商贸高等职业技 术学校、无锡市烹饪餐饮行 业协会、江苏耘林养老发展 集团有限公司	申报学校名称	无锡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 “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 “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>本成果聚焦地方饮食文化的传承与创新，搭建锡帮菜文化技艺传承创新的协同育人平台及长效合作机制，拓展锡帮菜文化技艺传承创新的人才培养与活态传承路径，构建基于工作过程的“三模块四能力”人才培养模式，创造性实现职业教育与烹饪技艺活态传承的深度融合。学生获省级荣誉 14 项。出版教材 1 本，完成市级课题 1 项，发表论文 6 篇，市级教学成果 1 项，获省级荣誉 7 项。建成锡帮菜文化传承基地 1 个，开展“烹饪技艺活态传承”一体化教学，深度融入“大运河文化”活动，获“大运河美食烹饪教育基地”，完成社会培训 1000 余人次，与 3 家企业开展菜品研发，承担锡帮菜标准化工作，推动地方美食走向市场。成果在现代快报、无锡教育电视台等多家媒体报道。</p>						
主要完成人情况		姓名	吴吟颖	单位及职务	无锡旅游商贸高等职业技术学校 副校长	专业技术职称	副教授
	1	主要贡献 (100 字内)	<p>确定以锡帮菜非遗项目为牵引、以团队为支撑，实施“平台+项目+团队”的一体化专业实践能力培养的长效合作机制。提出“三模块四能力”创新人才培养体系，引入锡帮菜大师、非遗传承人等专家联合制订人才培养方案。</p>				

2	姓名	张晴晴	单位及职务	无锡旅游商贸高等职业技术学校 学生处主任	专业技术职称	副教授
	主要贡献 (100字内)	担任江苏省旅游学会理事、江苏省旅游学会酒店研究分会会员、无锡市总厨俱乐部副秘书长、无锡市餐饮业安全生产规范标准开发组成员，推动总厨俱乐部在成果中的应用。主持市无锡市职业教育创新发展专项课题，已结题。				
3	姓名	秦炳旺	单位及职务	无锡旅游商贸高等职业技术学校 酒店管理系副主任（主持工作）	专业技术职称	副教授
	主要贡献 (100字内)	积极推动和参与教学成果的课程建设，丰富教学成果内容；主持省级教改课题研究；主导教学团队参与教育部门和人社部门的技能竞赛，成绩突出。				
4	姓名	张开伟	单位及职务	无锡旅游商贸高等职业技术学校 酒店管理系教师	专业技术职称	副教授
	主要贡献 (100字内)	积极参与教学成果的课程建设、教材编写与技能竞赛等工作，引入行业标准，推动教学课程与行业接轨。与行业企业开展课题研究。				
5	姓名	吴晶	单位及职务	无锡旅游商贸高等职业技术学校 烹饪教研室 副主任	专业技术职称	讲师
	主要贡献 (100字内)	积极推参与教学成果的课程建设和技能竞赛等相关工作，与行业保持密切关系，开展教学成果推广工作。参与教学成果人才培养模式的改革，通过竞赛指导扩大教学成果的影响力。				
6	姓名	葛金磊	单位及职务	无锡市烹饪餐饮行业协会秘书长	专业技术职称	高级技师
	主要贡献 (100字内)	积极推参与教学成果的校企课程共建、行业交流与推广等工作，以无锡市烹饪餐饮行业协会和无锡市总厨联盟俱乐部为平台，开展锡帮菜非遗人才培养，将教学成果推广到企业中，使企业受益。				

		姓名	龚育才	单位及职务	江苏耘林养老发 展集团有限公司	专业技术职称	高级 技师
	7	主要贡献 (100字内)	积极参与学校与企业的锡帮菜订单班培养, 提供专业教师及学生实践基地, 参与烹调工艺与营养专业建设, 参与学校“校企合作, 产教融合, 知行合一, 工学结合”四合贯通培养人才模式, 增强产教融合深度。				
主要 完成 单位 贡献	1	<p>无锡旅游商贸高等职业技术学校</p> <p>1.提供经费支持</p> <p>为总厨联盟俱乐部的运行提供经费支持, 担任无锡市总厨联盟俱乐部理事长单位, 出资建设成无锡市总厨联盟俱乐部会址, 承办总厨俱乐部多项活动, 组织召开年会等。</p> <p>2.提供技术保障</p> <p>开展教学成果相关的课程体系建设, 与行业开展教材编写工作, 主动融入行业标准, 与行业共建专业培训师资库。</p> <p>3.大力推广应用</p> <p>对该项目组的教学成果, 通过市政府督导、职教年会、师资培训、外校来访等途径推广辐射。</p>					
	2	<p>无锡市烹饪餐饮行业协会</p> <p>1.参与烹饪专业人才培养, 成立无锡市总厨联盟俱乐部, 组织美食文化论坛、中国烹饪大师技艺展演等品牌活动项目及多种形式促进交流发展奠定了基础。</p> <p>2.合作开展烹饪类专业建设, 整合区域餐饮类优质教学资源, 加强锡帮菜人才培养, 扩宽学校社会服务领域, 推动新生态活态传人的培养。</p> <p>3.协助课程教学体系改革工作, 推动核心课程内容与行业, 职业标准的深度切合。融合共建专业培训师资库, 实现人才资源的交流共享。</p>					
	3	<p>江苏耘林养老发展集团有限公司</p> <p>1.与无锡旅游商贸高等职业技术学校建立了长期战略合作伙伴关系, 提供专业教师及学生实践基地。</p> <p>2.参与烹调工艺与营养专业建设, 人才培养方案调整, 课程教学改革, 联合学校开展烹饪技能大赛。</p> <p>3.参与学校“校企合作, 产教融合, 知行合一, 工学结合”四合贯通培养人才模式, 增强产教融合深度, 创新开设“产教融合班”。</p> <p>4.联合培养烹饪类师资队伍, 接受青年教师到耘林集团挂职锻炼。</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>申报学校(盖章):  2021年9月3日</p>					