


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	基于产教融合实训平台的高职烹饪专业双元育人模式的创新与实践						
成果完成人	吕新河、王艳玲、吕 慧、祝海珍、颜 忠、周春林、史红根、陆理民、陶宗虎、端尧生、高志斌、蒋云翀、朱海燕						
成果完成单位	南京旅游职业学院/ 蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司/北京源源点点网络科技有限公司 有限责任公司	申报学校 名称	南京旅游职业学院				
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）	否						
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>基于江苏省高等职业教育产教深度融合实训平台建设项目，与蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司、北京源源点点网络科技有限公司深度合作构建双元育人模式，打造技术领先、国内一流的绿色低碳、智能仿真的实训平台，创新实训教学体系、培育混合教练型实训师资队伍。本成果获批江苏省特色专业、示范专业、高水平骨干专业、高水平骨干专业群专业、江苏省文旅厅智慧文旅示范项目和江苏省文旅厅重点实验室等项目建设工作；完成国家教学资源库创新示范课程、省级在线开放课程建设，学习人数突破 100 万；获评国家“十三五”规划教材 2 部，开发校企合作教材 19 本；推行校企现代学徒制，创建四大品牌活动。</p>						
主要完成人情况	1	姓名	吕新河	单位及职务	南京旅游职业学院/ 烹饪与营养学院院长	专业技术职称	副教授
		主要贡献 (100 字内)	全程组织完成烹饪专业产教融合双元育人模式改革，推行订单班培养模式，组织完成人才培养方案修订，推进烹饪专业实践教学体系改革，组织校企教师完成双元课程体系构建和课程资源建设，开展校内外实训基地建设，提升学生培养规格。				
	2	姓名	王艳玲	单位及职务	南京旅游职业学院/ 烹饪与营养学院副院长	专业技术职称	讲师
		主要贡献 (100 字内)	积极开展烹饪类高职人才培养和专业建设，在烹饪专业的特色专业、专业群建设、实训基地建设、示范专业、高水平骨干专业、产教深度融合实训平台到文旅厅智慧培育和示范项目建设等项目申报和验收工作中承担主力。				
	3	姓名	吕慧	单位及职务	南京旅游职业学院/ 烹饪与营养学院专任教师	专业技术职称	讲师
		主要贡献 (100 字内)	担任烹饪与营养学院办公室主任一职期间，积极配合学院各项建设项目的申报，重点完成了省示范校建设任务，协助学院完成校企合作项目的开展实施、实训基地建设中的基地改造项目招投标、费用支付、工程审计等工作。				
	4	姓名	祝海珍	单位及职务	南京旅游职业学院/ 烹饪与营养学院专任教师	专业技术职称	副教授

	主要贡献 (100字内)	协助学院积极开展双元育人模式研究，探索课程改革与建设，积极配合学院各项建设项目的申报，重点完成了省示范校建设期间的支撑材料汇总与建设任务，配合学校积极开展科研工作探索与实践。				
5	姓名	颜忠	单位及职务	南京旅游职业学院/ 烹饪与营养学院副 院长	专业技术职称	副教授
	主要贡献 (100字内)	推进烹饪专业实践教学，构建包括目标体系、平台体系、课程体系以及管理体系在内的专业实践教学体系，完成学院生产性实训教学基地实训教学体系的构建，制定并实施基于校内教学酒店的“两店一院”产教深度融合实施计划。				
6	姓名	周春林	单位及职务	南京旅游职业学院/ 党委书记	专业技术职称	教授
	主要贡献 (100字内)	对学院开展产教深度融合背景下烹饪专业双元育人模式的探索与实践提供全面指导与政策支持，不断推进烹饪专业实践教学改革，指导课程体系与管理体系等实践教学体系构建，指导校企深度合作模式与人才培养模式构建。				
7	姓名	史红根	单位及职务	南京旅游职业学院/ 烹饪与营养学院专 任教师	专业技术职称	副教授
	主要贡献 (100字内)	协助学院开展专业建设与人才培养模式构建，推进高职阶段项目课程改革与实训基地建设，开展第二课堂双线教学活动，协助完成现代学徒制改革、组织校园美食节活动、创业创新活动周、项目课程主题宴席等活动。				
8	姓名	陆理民	单位及职务	南京旅游职业学院 烹饪与营养学院西 餐教研室主任	专业技术职称	副教授
	主要贡献 (100字内)	积极配合院系起草与主编西餐实训基地管理文件、西餐工艺专业和中西工艺专业人才培养方案及核心课程标准，带领专业教师团队进行西餐工艺专业项目课程改革、专业课程开发和专业教材建设及现代学徒制教学模式的探索。				
9	姓名	陶宗虎	单位及职务	南京旅游职业学院/ 烹饪与营养学院中 餐教研室主任	专业技术职称	讲师
	主要贡献 (100字内)	积极带领中餐教研室开展人才培养方案修订和高水平骨干专业建设任务，对中餐专业的系列课程建设进行整改与建设，对实训课程的教学菜品进行了标准化的打造，配合学院省示范校建设对实训基地进行了改造与建设。				
10	姓名	端尧生	单位及职务	南京旅游职业学院 烹饪与营养学院中 西点教研室主任	专业技术职称	副教授
	主要贡献 (100字内)	根据行业发展及需求编写中西面点工艺专业人才培养方案，指导咖啡烘焙班等专项班的组建与人才培养模式改革，承担校内《中式面点基础与实训》优质课程建设，组织并推进本专业教学资源库建设、实训基地改造建设。				
11	姓名	高志斌	单位及职务	南京旅游职业学院/ 烹饪与营养学院蓝 蛙企业负责人	专业技术职称	讲师

		主要贡献 (100字内)	作为校企深度合作蓝蛙企业负责人，主动构建与蓝蛙餐饮（上海）管理有限公司的校企“双元”育人机制研究，组建与协助管理校企合作订单班“蓝蛙精英班”，开展订单班人才培养与教学改革、实训基地建设与教材建设。			
	12	姓名 主要贡献 (100字内)	蒋云翀	单位及职务	南京旅游职业学院/ 烹饪与营养学院冷 菜艺术班负责人	专业技术职称 助教
	13	姓名 主要贡献 (100字内)	朱海燕	单位及职务	北京源源点点科技 有限公司/CEO	专业技术职称 企业经营
主要 完成 单位 贡献	1	南京旅游职业学院烹饪与营养学院充分发挥校企协同育人模式，建有校企合作订单班16个，专项班4个。校企合作编写校本教材19本，聘用企业兼职教师50人，成功举办企业冠名“创新创业实践周”3届、“美食文化节”8届、“成才杯”技能比赛4次，充分展示了校企协作育人的成效，为该项目的建设提供了全面的支撑。获得中国烹饪协会授予“培养人才突出贡献单位”和中国餐饮30年“桃李芬芳优秀奖”。				
	2	蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司是一家外商独资西式休闲餐饮连锁企业，2015年开始校企深度合作，深化“订单式”人才培养实践，按照双主体（学院+企业）、四合一（教师与师傅、学生与员工、课堂与厨房、作品与产品）的模式，探索专业人才培养模式，双方合作共同制定人才培养方案，创新校企一体、人才共育、过程共管、成果共享、责任共担的紧密型合作办学体制机制，实现校企人力、智力、市场、资金等资源的优势互补。				
	3	北京源源点点网络科技有限公司，专注于虚拟现实产业领域，致力于旅游教育、商务会展等精品虚拟现实产品的开发与推广。2015年，共同创新“共建共管，校企双赢”的产教深度融合模式，合作研发专业标准，共建智能型烹饪实习实训基地；2017年率先在全国建立以烹饪专业为主体的虚拟现实VR烹饪学习中心；2019年，共建“基于国际化餐旅人才培养的虚拟仿真烹饪实训系统”高仿真专业模拟类互动平台，并联合学院开发配套课程与教材。				
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9月2日</p>				