


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	高职餐饮类专业人才培养质量标准体系的研究与实践						
成果完成人	谢强、徐桥猛、陈金标、史守纪、夏秀华、林玉桓						
成果完成单位	无锡商业职业技术学院	申报学校名称	无锡商业职业技术学院				
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）	否						
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>厘清了高职餐饮类专业高素质技术技能人才内涵。研究新时代餐饮高素质技术技能人才知识能力素养结构需求，准确画像餐饮人才的显性能力和隐性能力，实现新时代餐饮人才内涵特质标准化。</p> <p>建立了高职餐饮类专业人才培养质量标准体系。牵头开发并修订高职烹饪工艺与营养、西式烹饪工艺等四个专业国家教学标准，构建人才培养、课程体系、教学组织及考核评价等质量标准体系。</p> <p>探索了高素质技术技能型餐饮人才的培养机制。重构标准与竞赛双驱引领的课程体系，探索“师傅带徒、创业实战、赛教相长”三位一体校企深度合作共育餐饮人才机制。</p> <p>本校餐饮类专业人才培养质量显著提升，学生获国赛一等奖 7 项，全国领先，相关成果与经验被全国 30 多所院校借鉴使用。</p>						
主要完成人情况	1	姓名	谢强	单位及职务	无锡商业职业技术学院旅游管理学院副院长	专业技术职称	副教授
		主要贡献 (100 字内)	负责餐饮类专业人才培养体系、实践教学体系顶层设计和专业教学资源整体规划；主持“西餐工艺专业教学标准”“高职烹调工艺与营养专业人才培养质量标准的研究与实践”等省部级课题 4 项，负责教学成果的推广工作。				
	2	姓名	徐桥猛	单位及职务	无锡商业职业技术学院旅游管理学院院长	专业技术职称	教授
		主要贡献 (100 字内)	负责餐饮类专业群发展生态构建，推动学院与政府、行业企业合作开展产教融合校企合作，负责餐饮类专业国家标准体系设计与开发，主持“旅游大类专业教学标准规程”“餐饮管理专业教学标准”等课题 10 余项。				
	3	姓名	陈金标	单位及职务	无锡商业职业技术学院旅游管理学院	专业技术职称	副教授
		主要贡献 (100 字内)	负责烹饪工艺与营养专业课程体系设计与开发，牵头人才培养方案制定、课程标准开发，负责专业教师知识能力结构重塑的设计与实施、专业教学资源设计与建设等。负责“烹饪工艺与营养专业教学标准”修订等。				

		姓名	史守纪	单位及职务	无锡商业职业技术学院旅游管理学院	专业技术职称	副教授
	4	主要贡献 (100字内)	负责课程资源和实训资源的开发建设、专业实训基地建设；负责推进烹饪专业教学实施和教学管理、教学改革和人才培养模式改革等。共同主持“高职烹调工艺与营养专业人才培养质量标准的研究与实践”等。				
		姓名	夏秀华	单位及职务	无锡商业职业技术学院旅游管理学院	专业技术职称	副教授
	5	主要贡献 (100字内)	负责中西面点工艺专业人才培养方案制定；负责课程资源和实训资源的开发建设、专业实训基地建设、校企合作，开展现代学徒制人才培养、现代职教体系改革实践等；参与“中西面点工艺专业教学标准”开发。				
		姓名	林玉桓	单位及职务	无锡商业职业技术学院旅游管理学院	专业技术职称	教授
	6	主要贡献 (100字内)	负责相关专业课程体系设计与开发工作，牵头人才培养方案制定、课程标准开发、专业教学资源与实训条件建设、专业教师知识能力结构重塑的设计与实施等。主持“高职烹饪专业三位一体培养技能型人才的研究与实践”。				
主要完成单位贡献	1	<p>本校餐饮类专业是省高水平职业院校重点专业群专业，其中烹饪工艺与营养专业为国家优质校骨干专业和省品牌专业，学校确立了将餐饮类专业建成省内领军、国内领先专业的建设目标。</p> <p>学校在人才培养体系构建、产教融合发展、学生创新创业能力培养以及国家专业教学标准开发等方面，给予餐饮类专业全方位支持与保障。</p> <p>学校支持专业向省内外院校就餐饮类专业复合型人才培养理念、培养质量标准体系等输出经验和做法，促进了成果的推广应用。</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9月5日</p>						