2021年江苏省教学成果奖（职业教育类）申报公示信息表

<table>
<tr><td colspan="2">成果名称</td><td colspan="5">烹饪职教师资培养标准体系建设的研究与实践</td></tr>
<tr><td colspan="2">成果完成人</td><td colspan="5">周晓燕、孟祥忍、王慧勤、王劲、章海风、朱文政</td></tr>
<tr><td colspan="2">成果完成单位</td><td colspan="2">扬州大学
江苏省扬州旅游商贸学校
常州旅游商贸高等职业技术学校</td><td>申报学校名称</td><td colspan="2">扬州大学</td></tr>
<tr><td colspan="3">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）</td><td colspan="4">否</td></tr>
<tr><td colspan="3">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）</td><td colspan="4">否</td></tr>
<tr><td colspan="3">成果简介
（300字内）</td><td colspan="4">该成果基于国家教育部职教师资培养资源开发项目和全国烹饪师资培训重点建设基地，我校自1997年以来开始实施烹饪本科职教师资培养工作，按照“政府主导、行业指导、校企合作、校际协同”的培养思路，探索和实践以烹饪本科职教师资人才培养为核心的培养标准体系，构建形成了专业教师标准、核心教材、教学大纲、培养方案和评价质量控制体系为一体的一系列烹饪本科职教师资培养成果，搭建兼具国际化视野和水准的数字化资源网络平台，较好地解决了新时代烹饪本科职教师资人才培养与行业、产业需求脱节的问题。迄今为止，全国烹饪院校中超过60%的烹饪本科师资均来自我校。对全国同类高校烹饪本科职教师资培养具有重要借鉴意义。</td></tr>
<tr><td rowspan="4">主要完成人情况</td><td rowspan="2">1</td><td>姓名</td><td>周晓燕</td><td>单位及职务</td><td>扬州大学旅游烹饪学院院长</td><td>专业技术职称</td><td>教授</td></tr>
<tr><td>主要贡献
（100字内）</td><td colspan="5">1.负责烹饪职教师资本科人才培养方案的制定；指导本成果有关制度、政策的制定和完善。
2. 指导本成果的研究与实践，包括全面推进烹饪专业研究性教学的试点工作；指导烹饪专业“双考核”综合评价体系的执行。
3. 指导该成果“双师型”师资队伍建设，率先成为双师型师资。
4. 围绕该成果发表多篇教改论文，并承担了5项国家级教改项目研究。
5. 负责烹饪与营养教育专业实践教学项目的实施。</td></tr>
<tr><td>2</td><td>姓名</td><td>孟祥忍</td><td>单位及职务</td><td>扬州大学旅游烹饪学院副院长</td><td>专业技术职称</td><td>副教授</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="6"></td><td rowspan="2"></td><td>主要贡献（100 字内）</td><td colspan="5">1. 参与烹饪与营养教育专业人才培养方案的制订工作。
2. 负责烹饪专业板块化课程的教学改革方案；参与专业课程体系、教学内容、实践教学体系及改革总体方案的制定；督导专业教学质量。
3. 负责本成果的烹饪与营养教育实践教学项目的实施（包括实验教学和实习教学）并获得扬州大学教学成果二等奖。
4. 负责专业学生实习管理，建立专业实习指导网站。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">3</td><td>姓名</td><td>王慧勤</td><td>单位及职务</td><td>江苏省扬州旅游商贸学校党总支书记、校长</td><td>专业技术职称</td><td>正高级讲师</td></tr>
<tr><td>主要贡献（100 字内）</td><td colspan="5">1. 参与中餐烹饪与膳食营养专业教师标准的前期调研、研发制定工作；
2. 参与中餐烹饪与膳食营养专业教师培养方案的制定工作；
3. 负责该成果教师质量评价与反馈等、优化人才培养方案等工作。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">4</td><td>姓名</td><td>王 劲</td><td>单位及职务</td><td>常州旅游商贸高等职业技术学校副校长</td><td>专业技术职称</td><td>教授</td></tr>
<tr><td>主要贡献（100 字内）</td><td colspan="5">1. 参与烹饪本科职教师资专业教师标准的研讨和制定工作；
2. 参与中餐烹饪与膳食营养专业教师标准的前期调研、研发制定；
3. 参与中餐烹饪与膳食营养专业教师培养方案的制定工作；
4. 负责教师质量评价与反馈，进一步优化人才培养方案等工作。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">5</td><td>姓名</td><td>章海风</td><td>单位及职务</td><td>扬州大学旅游烹饪学院烹饪系主任</td><td>专业技术职称</td><td>副教授</td></tr>
<tr><td>主要贡献（100 字内）</td><td colspan="5">1. 烹饪与营养教育专业人才培养方案的主要参与制订人之一。
2. 参与课程体系、教学内容、实践教学体系及改革总体方案的制定。
3. 参与教育部、财政部职业师资教师素质提高计划本科专业职教师资培养资源开发”。
4. 围绕该成果先后发表了烹饪研究性教学相关教改论文。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">6</td><td>姓名</td><td>朱文政</td><td>单位及职务</td><td>扬州大学旅游烹饪学院讲师</td><td>专业技术职称</td><td>讲师</td></tr>
<tr><td>主要贡献（100 字内）</td><td colspan="5">1. 参与烹饪与营养教育专业人才培养方案的修订工作；参与烹饪与营养教育专业研究性教学改革方案实施工作。
2. 承担教育部职教师资培养资源开发子课题研究工作，负责教师标准制定的前期调研和分析工作。
3. 围绕本成果先后发表烹饪人才培养相关的教改论文，如《创新办学模式，合理培养中华美食高端人才》等。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">主要完成单位贡献</td><td>1</td><td>扬州大学是江苏省属重点综合大学，是全国率先进行合并办学的高校，也是国家教育体制改革试点高校，学校为本成果的积极探索与实践提供了良好的改革环境和建设基础。
1．加强顶层设计，出台政策支持。率先开办了烹饪与营养教育专业。学校先后出台了《扬州大学烹饪专业技能达标考核规定》等数十项增强学生技艺传承与创新烹饪本科人才培养相关文件及配套措施，推进烹饪本科人才教学综合改革。
2．保证经费投入，提供各方面条件支持。针对秉持文化传承与创新的烹饪本科人才培养体系的构建，学校在专业、课程、实践教学、“双师型”师资队伍、实习实训基地等建设等方面给予经费支持，并专门设立教改项目给予支持。经过实践，取得了显著成效，得到媒体广泛关注和好评。</td></tr>
<tr><td>2</td><td>江苏省扬州旅游商贸学校，是中国百强职业学校、江苏省职业教育先进单位，学校为本成果的积极探索与实践提供了良好的改革环境和建设基础。
1．积极鼓励配合和支持参与教育部财政部职教师资培养资源开发项目的研究工作。在该项目整体研究过程中，从前期调研、交流座谈、师资培养、教师标准制定、培养标准的研讨以及人才培养质量的反馈等方面积极深入开展工作，取得较好效果。
2．保证经费投入，提供各方面支持。该成果在学校率先应用，在专业、课程、实践教学、“双师型”师资队伍、实习实训基地等建设等方面给予经费支持，并专门设立教改项目给予支持。经过实践应用，取得了显著成效，得到媒体广泛关注和好评。</td></tr>
<tr><td>3</td><td>常州旅游商贸高等职业技术学校，是国家改革发展示范校、首批国家级重点职业学校，具有重视教学改革与建设的优良传统，学校为本成果的积极探索与实践提供了良好的改革环境和建设基础。
1．积极鼓励配合和支持参与教育部财政部职教师资培养资源开发项目的研究工作。在该项目整体研究过程中，从前期调研、交流座谈、师资培养、教师标准制定、培养标准的研讨以及人才培养质量的反馈等方面积极深入开展工作，取得较好效果。
2．保证经费投入，提供各方面条件支持。该成果在学校率先应用，学校在专业、课程、实践教学、“双师型”师资队伍、实习基地等建设等方面给予经费支持，并专门设立教改项目给予支持。经过多年实践，取得显著成效，得到媒体广泛关注和好评。</td></tr>
<tr><td colspan="2">申报学校承诺</td><td>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。

申报学校（盖章）：
2021 年 9 月 3 日</td></tr>
</table>