

甘肃省职业教育教学改革研究项目

结 题 报 告

课 题 名 称 项目教学法
在中职餐饮实训课中的运用
课 题 负 责 人 高凌燕
申 报 单 位 兰州现代职业学院
填 表 日 期 2021 年 6 月

一. 课题研究背景和意义

（一）国内外相关研究现状分析（本课题研究的理论和实际应用价值，目前国内外研究的现状和趋势）

1. 中等职业教育的现状

近年来，随着中央经济政策的调整，各级地方政府对中等职业教育已经开始逐步重视起来。但是从总体上来看，其重视程度还远远不够。而且随着本科教育的逐渐普及，以及学生家长对孩子的关心，当前我国大部分的学生都选择读大学这条路，中等职业教育在社会中受到了严重的歧视。因此，中等职业教育不管是从师资力量、办学管理还是资金支持等方面都还较为落后，这导致中等职业教育的综合素质较差。但是中等职业教育发展前景又有市场刚需旺盛，成长空间更加广阔，社会对专业技术型人才的需求却逐步加大的特点。教育资源和社会需求这两方面的矛盾促使中等职业教育发展向着特色化的方向发展。同时也开始注重加强校企合作。因此，作为工作在中等职业学校一线的专业课教师，我们深刻地认识到：

（1）随着教育课程改革的深入推进，使职业学校的管理者意识到：为了使學生受到用人单位的欢迎，职业教育应该重视学生能力的培养，这种能力主要不是学习知识的能力，而是学会解决问题的能力 and 创新能力。因此，“做中学”就是最好的学习方式。各学校也在着力构建“以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化（即三以一化）”专业课程体系。

（2）伴随着经济的快速发展，我国星级酒店的数量在不断增加。

蓬勃发展的酒店业对技能型人才的需求也日渐迫切，但职业学校培养出来的学生却又难以适应企业的实际要求。这其中的主要原因在于职业学校在专业课的教学中仍然沿用传统教学方式，注重理论教学，缺乏形象生动、切合实际的案例教学和实践教育。

(3) 学生学习的积极性、主动性缺失及情感、态度、价值观偏颇，迫使学校和教师通过改造教学环境，改变教学方法来培育和调动学生学习的积极主动性。

因此，进行教学课程改革是迫在眉睫的事情。怎样选择合适、有效的教学方法，使学生的专业素质和技能提升的更快便成了我们的研究目标。

2. 项目教学法理论和实际应用价值

项目教学法又称为跨专业课程。它是通过“项目”的形式进行教学，为了使学生在解决问题中习惯于一个完整的方式，所设置的“项目”包含多门课程的知识。项目教学法就是在老师的指导下，将一个相对独立的项目交由学生自己处理，信息的收集、方案的设计、项目实施及最终评价，都由学生自己负责，学生通过该项目的进行，了解并把握整个过程及每一个环节中的基本要求。在职业教育中，项目通常是指以生主一件具体的、具有实际应用价值的产品为目的的任务，有时也表现为方案设计等其他形式。

“项目教学法”最显著的特点是“以项目为主线、教师为引导、学生为主体”，改变了以往“教师讲，学生听”被动的教学模式，创造学生主动参与、自主协作、探索创新的新型教学模式。在项目教学中，

学习过程成为一个人人参与的创造实践活动,注重的不是最终的结果,而是完成项目的过程。学生在项目实践过程中,理解和把握课程要求的知识和技能,体验创新的艰辛与乐趣,培养分析问题和解决问题的思想和方法。

在项目教学法的具体实践中,教师成为了一名向导和顾问。他帮助学生在独立研究的道路上迅速前进,引导学生如何在实践中发现新知识,掌握新内容。学生作为学习的主体,通过独立完成项目把理论与实践有机地结合起来,不仅提高了理论水平和实操技能,而且又在教师有目的地引导下,培养了合作、解决问题等综合能力。同时,教师在观察学生、帮助学生的过程中,开阔了视野,提高了专业水平。可以说,项目教学法是师生共同完成项目,共同取得进步的教学方法。在职业学校、职业教育中,项目教学法有其独特的优势,应更进一步总结提高,大力试用推广。

3. 目前项目教学法在国内外研究的现状和趋势

欧盟国家高等教育从1980年开始改革,到现在为止,很多国家在职业教育上寻找到了适合自己的教学方法。在德国,注意学生自学与正式讲课相结合,学生小组的目标趋动学习法;在丹麦,项目教学法是教育部规定的大学和高等技术院校不可缺少的部分;在挪威,大班授课与小班讨论和辅导相结合,问题学习法被用于社会科学、医学及许多“交互式”课程的教学,以鼓励学生在解决问题过程中获得自己的经验。

在我国,高等职业教育和中等职业教育教学,项目教学法都在

被尝试使用。但较于高等职业院校来说，中职学校在推行项目教学法的过程中就存在许多问题：教材不能体现工作导向、教师对项目教学法本质把握有误、教师的经验不能满足教学需求等等。

（二）本项目研究意义

项目教学法主张先练后讲，先学后教，强调学生的自主学习，主动参与，从尝试入手，从练习开始，学生唱“主角”，而老师转为“配角”，实现了教师角色的换位，有利于加强对学生自学能力、创新能力的培养。项目教学法能够加强学生的内在激励，有利于提高学生的学习自觉性和积极性。由于内在激励来自学习的趣味、意义和挑战性，学生便能克服困难，从学习中获得乐趣和满足。从而改变学生不愿学、不想学和学习状态不佳的状况。在项目教学法中，来自教师的表扬和鼓励，也使外在激励加强。在这种内在激励和外在激励都得到加强的情况下，学生的学习效率会得到显著提高。因此，研究者们尝试在传统的餐饮实训课教学过程中加入项目教学法的元素，可以使学生的学习积极性得到提高，动手能力、独立思考和解决实际问题的能力得到加强。从而培养出高素质、适应能力强、更加符合行业要求的应用型技术人才。

二. 课题研究的主要内容和方案

（一）研究内容

1. 中职餐饮实训课存在的问题
2. 项目教学法在餐饮实训课的实施
3. 项目教学法在餐饮实训课的实施对学生能力提升效果研究

4. 项目教学法在餐饮实训课的实施过程中对学生评价的方法研究

（二）研究目标

1、通过对项目教学法和餐饮实训课程中的运用研究和实践，总结出具体教学模式和策略

2. 改变教师和学生在教学环节中的的作用，重新定位学习责任。学生作为主导者和参与者，教师作为引导者和支持者。

3. 创设良好教学环境，改进餐饮实训课的教学方法，优化教学过程，提高教学效率，培育学生学习专业知识的积极主动性。

4. 通过教学方法改革，提升学生的学习能力、沟通能力、理解能力、执行能力和领导能力

5. 促进研究者的专业发展，提升自身专业水平。

（三）拟解决的关键问题

1. 对接受教改试验学生的水平把握和评价

2. 如何结合学生的专业水平和素质，设计恰当的项目方案

3. 教师、学生角色的转变的具体策略

4. 如何解决学生能力和具体项目之间的差距问题

5. 研究过程中，教师和学生与酒店联系的方法和技巧

6. 课堂理论与实地调研的结合

（四）改革方案设计和解决问题的方法

在掌握学生的专业水平和素质前提下，研究者设计出具体项目任务，在指导和帮助学生自主完成任务。

1. 结合课堂所学内容，学生进入饭店实地进行实践，调研。

2. 根据任务表，学生进入酒店完成任务表上的任务，在规定截止时间对自己完成的任务进行答辩设计。

3. 教师制定新的考核评价表，对学生答辩及任务表的完成情况进行考核评价。

通过对以上具体的教学改革方案反复练习和实施，达到解决问题，总结出教学模式的目的。

三. 课题研究的主要过程

本课题是2018年9月经被甘肃省职业教育教学改革研究领导小组审核立项。课题组在收到立项通知单以后，欣喜之余，立即开始启动课题研究的各项准备工作。

第一阶段：课题准备阶段（2018年8月至2018年9月）

1. 确定研究思路、明确研究方向，成立课题研究小组

首先，接到课题立项通知单以后，课题组立即召开了会议，邀请学校领导参加，在学校领导的亲切关怀和热情指导之下，成立了课题的研究小组，对于课题具体研究工作做了安排和部署。课题组研究制定了课题研究具体的实施方案和研究计划，建立了简单而有效的课题组管理制度和课题研究工作制度。

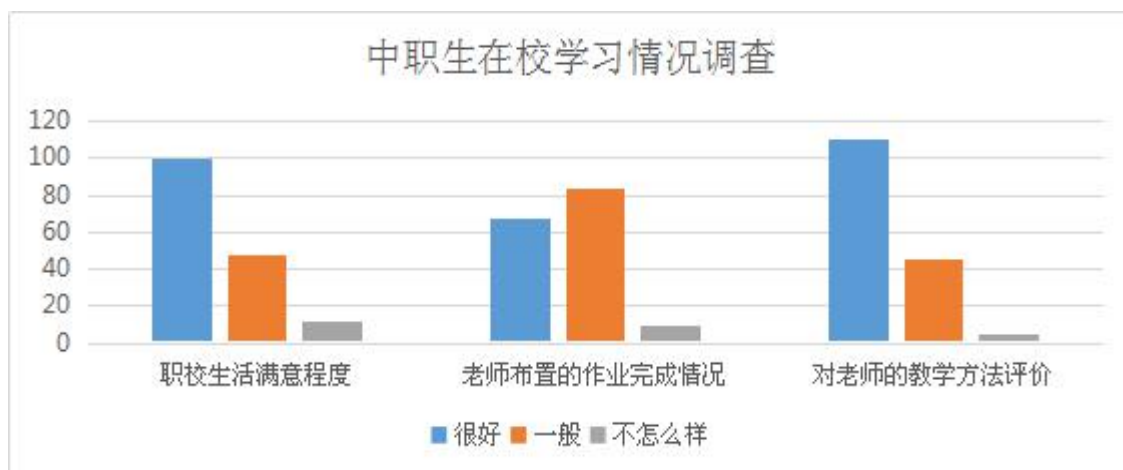
2. 制定研究方案，分解落实研究任务

姓 名	性 别	出生年月	职务	职称	所在学校（单位）	承担任务
高凌燕	女	79.2	副校长	高级	兰州市商贸职业学校	课题总负责
马 瑞	女	76.9	无	高级	兰州市商贸职业学校	设计、实施教改方案
高 杉	女	89.2	无	初级	兰州市商贸职业学校	设计、实施教改方案

汤 莉	女	89.5	无	初级	兰州市商贸职业学校	设计、实施教改方案
宋智玫	女	64.1 1	副董	高级	兰州鑫海餐饮公司	提供行业数据、参与校外工作情境的实施
郭永芳	女	66.7	总经理	高级	南湖味道餐饮公司	提供行业数据、参与校外工作情境的实施
赵广欣	男	71.3	副总经理	高级	甘肃投资集团云天酒店有限公司	提供行业数据、参与校外工作情境的实施

3. 对酒店服务与管理专业学生进行问卷调查，了解学生目前的学习状态和自我学习能力，对所学专业的职业期待，对餐饮实训课程的期待。

一切研究的基础是对研究对象深入、细致地了解。因此，从 2018 年 10 月开始，课题组花了一定的时间，从调查入手，对在校的中职生做了学习情况的访谈式调查。



通过调查，我们发现，绝大多数中职学生是中考试成绩不理想，无奈之下才选择了中职。在学校，他们对自己的要求也不高，也不能很好的管理自己。有近 52.5% 的学生上课不能好好听讲，课后不能按时完成作业。还有 30% 的学生并不在乎老师和同学们对自己的评价。

但是，可以看到希望的一点是，几乎所有的同学都渴望学有所成，希望老师用多种多样的教学手段帮助他们学到应该学习的知识和技能。

针对学生们被动学习、又不知道怎样提升自己的情况，课题组的老师们首先通过课堂教学中贯穿思想教育、榜样教育、对比教育、养成教育等多种手段，甚至布置学生在假期里做了《访问高中同学》任务书，以期通过这些方式，能够激发学生从根本上改变学习态度，唤醒学习热情，提高学习积极性。事实证明，通过努力，学生的学习态度和表现有了很大的改观。有学生在汇报假期调查情况时说：“现在上高中的同学真的好辛苦，他们没有休息日，没有节假日，整天不是在学校，就是在补习班。学习好的同学还好，学习差的同学就很茫然，没有目标。他们很羡慕我们职校生，没有太大的生活压力，还能早早掌握一技之长。现在我再也不后悔当初选择职业学校了。但是我心里很清楚，高中同学现在也不是白辛苦，换来的一定是美好的前程。所以，我没有任何理由不好好学习。我努力学习，努力工作，让他们一直羡慕下去！”

4. 邀请有关专家对课题方案指导；联系相关酒店作为学生实训地点，与相关酒店合作，让学生有机会去酒店调研和实践学习。

了解了研究对象，做好了他们的思想工作，接下来，我们对行业和用人单位也做了深入、细致的调查。

课题组的老师克服自身教育教学工作任务繁重的困难，利用课余时间，对我们合作的企业甘肃投资集团云天酒店有限公司、兰州轶峰鑫海餐饮管理有限公司、南湖味道餐饮有限公司做了调查：例如员工

来源、素质、工作情况及用人需求等。

酒店服务员用工情况调查

来源	人数	对工作的忠诚度	素质	酒店在培训上的投入	受欢迎程度
内部员工介绍	多	高	年龄大，文化程度低	需要大量时间和精力	低
BOS 直聘网	少	一般	后厨和收银岗位员工多，服务员很少		
职校实习生或应届毕业生	少	低	年轻、专业化程度和文化素质高，受客人欢迎，	投入少	高

在调查中，我们还了解到，酒店对员工的要求，首先需要具备良好的服务意识。在这个前提和基础之下，对客人的每一个要求，每一次呼唤，才不会认为是一次麻烦，而是给我们一次服务的机会。其次，是要有乐业敬业的奉献精神。无论从事对客服务，还是清扫、保洁工作，只是分工不同，而没有高低贵贱的差别。作为酒店人，没有任何理由轻视自己的工作，乐业敬业才是对待工作的正确态度。最后，酒店服务工作是一种社会化、知识化、专业化很强的工作，我们要通过高超的服务技艺，满足不同客人多层次的需要。明确这一点的员工，就能把工作当成是一份值得珍视的事业去完成。树立以上良好的服务和工作意识之后，酒店员工还必须具备良好的记忆力、观察力、交际能力、意志力、和娴熟优质的服务技能。

知己知彼，百战不殆！掌握了学生和用人单位的情况之后，课题

组的成员开始着手准备尝试将项目教学法用于教学中去。

5. 构建《项目教学法在中职餐饮实训课中的运用》课题推进方案。

第一步要做的工作就是花较多的时间，开始整理二十年以来的兰州市商贸职业学校“餐饮服务与管理”的课程设置、教育教学、教研教改的各种书面、影像资料。由于年代已经较为久远了、任课教师的变动也非常大，资料的搜集、整理工作比较麻烦、复杂和困难。但是，课题组成员的工作积极性很高，大家克服了许多困难，较为圆满地完成了资料的搜集整理工作。

接下来，我们也认真学习了国内外教育领域里，项目教学法的应用和研究。目前，项目教学法在高职院校已经成功开展起来，而且教学效果显著，成绩斐然。这些成功的案例和成绩，不但给我们的研究提供了大量可以参考的依据，也大大提升了我们的研究信心。这一系列广泛而深入的调查、交流，对于“项目教学法在中职餐饮实训课中的运用”的教育教学与教研教改逐渐形成了一定的理性的认识。

第二阶段：具体实施阶段（2018 年 10 月至 2021 年 6 月）

做好充分地准备之后，课题组从 2018 年 10 月开始，逐步分析、整理、研究搜集到的各种资料，结合各自的研究心得，对课题进行深入的研究。

1. 实施《项目教学法在中职餐饮实训课中的运用》课题推进方案，构建与之相适应的《餐饮服务与管理》实训课程体系；

2. 编制项目实训指导书，搭建餐饮实训整体实践平台，制作、编汇中职餐饮实训课程的教学设计、电子教案、多媒体课件、教学案例

等；

3. 建立专业教学资源库。根据学生实习反馈, 进一步总结确立酒店服务与管理专业餐饮实训课程“项目教学法”的作用、地位及培养的模式。

项目教学法的实验和实施分四个阶段, 主要对象是 2017 和 2018 级酒店管理专业的学生。

第一阶段（中职一年级上学期）——培养了学生的职业意识。教师以行业要求为导向, 以课程模块为项目, 通过应用案例教学法、角色扮演法, 将各种职业经典案例融入职业场景的模拟情境中。

首先, 课题组在教学中, 对学生进行团队组建。通过“4D 色彩识人”分组法, 科学地将学生分成几个活动小组, 创建小组团队, 凝聚力量, 展现团队精神, 明确小组各成员的责任分工, 完善评价机制。

其次, 在日常的教学中, 依据《餐饮服务与管理课程教学大纲》, 教师编写电子教案和《实训任务书》。在教学中, 教师以行业要求为导向, 以课程模块为项目, 将项目教学法的理念, 融入到传统的教学中, 一方面讲授基础的理论知识, 为学生完成今后的项目任务, 打下扎实的理论基础; 另一方面通过应用案例教学法、情景模拟法、角色扮演法等等多种教学手段, 将各种理论知识融入职业场景的模拟情境中, 让学生体验职场的多样性、复杂性和灵活性, 也激发学生的学习兴趣, 开拓思维, 感受“做中学”和“学中做”的乐趣。

第二阶段（中职一年级下学期）——培养了学生的主体性和创造性。以学生为主体, 确定“项目教学”的教学模式。

有了第一阶段的准备和铺垫，我们充分地掌握了学生的学习能力和水平，再结合教学内容，我们针对老师的教学制作了《专业导师手册》，明确专业课导师的工作目标、任务、工作规范、工作流程以及考核标准等内容。为指导学生完成项目，我们制作了《学习手册》，从项目教学法的背景、内容，理论建构到任务说明、运行流程、考核评价方法，为学生详细地做出了项目教学法的操作规范。

在教学方面，我们依据皮亚杰和布鲁纳的建构主义的理论，确定以问题—假设—推理—验证—总结提高的教学模式开展教学。

初步尝试是给学生布置调研任务“优质服务课题研究”。

课题小组通过学生完成项目情况，制定进一步的研究计划。在这次项目的安排过程中，课题组的老师在活动前做了详细的课题分析；为学生提供了完成调研的各种方法和技巧；对完成调研需要实施的过程和达到的效果提出了具体、明确的要求；对课题完成之后的公开发表方法和过程，做了认真地指导；对学生的研究过程和最终达到的效果，制定了“教师评价—小组互评—自我评价”评价体系，从多维度考量学生完成项目的成果。

表 1：项目成果发表活动小组互评表

组别		发表人		评价者	
发表主题					
一级指标	二 级 指 标			分值	得分
作品的内容 (55 分)	观点明确，合乎情理，设计方案有一定创造性			15	
	条理清晰			10	
	内容无科学性错误			10	
	内容完整			10	
	体现了“客人至上”的服务意识			10	
作品的制作水平 (15 分)	排版（编排）合理			4	
	无链接（逻辑）错误			3	
	界面美观（场景恰当）			3	
	能恰当的使用多媒体元素（如图片、音频、视频）			5	
汇报者的表现 (10 分)	表情自然			2	
	表达清晰			2	
	回答问题有针对性			4	
	能在规定时间内完成			2	
小组协作学习 (20 分)	小组分工合理，各司其职			6	
	小组成员能和谐相处			7	
	回答问题时组员间能发挥合作精神			7	
总分					
答辩中学生的表现（参考汇报者的表现）（10 分）					
评价意见：					

表 2：小组成员自我评价表

标准	姓名 得分						
他在组里起到了领导和主导作用 ,对 小组的贡献突出。	8-10						
在大部分时间里他踊跃参与 ,表现积 极。	7-9						
他经常鼓励/督促小组其他成员积极 参与协作。	6-8						
他的意见总是对我很有帮助。	5-7						
他能够按时完成应该做的那份工作 和学习任务。	5-7						
我对他的表现满意。	4-6						
如果还有机会我非常愿意与她（他） 再分到一组。	4-6						
对他（她）总体上是喜欢的。	3-5						
组里有他没他都一样。	1-3						
他总是给人带来负能量 ,打击大家学 习的积极性	0-2						

表 3：学生基本技能操作教师评价表

操作内容	考核要求与标准：
托盘	1. 熟练掌握操作要领（2 分）
	2. 按实训内容做操作练习和体验（2 分）
	3. 找到适合自己的装盘方法（3 分）
	4. 总结实训感受，形成实训报告（3 分）
餐巾折花	1. 熟练掌握餐巾折花的理论知识（1 分）
	2. 学会使用资料分析法选择和自学相关理论内容（2 分）
	3. 准确把握不同宴会特点，选择、设计恰当餐巾折花（5 分）
	4. 能够用恰当的语言表述自己小组的设计意图（2 分）
摆台	1. 在调查中，被拒绝的概率小于 30%（2 分）
	2. 充分完成调查内容（2 分）
	3. 提交的摆台资料充足、有特色，（3 分）
	4. 对摆台原因分析准确、到位（3 分）
斟酒	1. 能够按照先宾后主的顺序依次进行（2 分）
	2. 酒水商标朝外，显示客人（1 分）
	3. 瓶口不要碰杯口，相距 1-2 厘米左右（1 分）
	4. 握瓶姿势正确，步法正确（1 分）
	5. 收瓶姿势规范，动作优美（1 分）
	6. 斟酒量符合要求（1.5 分）
	7. 不滴不洒、不少不溢（1.5 分）
	8. 总结实训感受，形成实训报告（1 分）
上菜	1. 依照上菜顺序与原则上菜（3 分）
	2. 从上菜口将菜肴送上餐桌，姿势正确规范（1 分）
	3. 合理摆放、展示菜肴（2 分）
	4. 报菜名、介绍特色（1 分）
	5. 语言表达准确，语音语速适中，语态自然大方（2 分）

	6. 菜上齐了要告诉客人，并询问是否需要加菜或其他帮助（1分）
分菜	1. 分菜手法正确，工具使用得当（2分）
	2. 分菜位置正确，操作姿势标准（2分）
	3. 能够按先宾后主的顺序依次进行（1分）
	4. 不滴不洒，一次到位，分派均匀（3分）
	5. 能够做到不违反分菜禁忌要求（1分）
	6. 总结实训感受，形成实训报告（1分）

事实证明，通过这一项任务的完成，学生的创新能力、思维能力和自主学习能力等都有了明显提高，也培养了民主与合作的精神。我们课题组基本上掌握和确定了课题进行的方向和方法。

第三阶段（中职二年级）——培养学生的专业技能。以中级餐饮服务师考核目标为依据，将课堂教学延伸到课外，培养学生机智的应变能力，实现职业技能的熟练掌握。

中职教育主要培养的是基础实用型技能人才。中职生应该是将来服务于一线的操作工。因此，熟练掌握服务技能，是中职生学习的根本目标和任务。因此，利用项目教学法，我们将课堂“工作化”，有目的的将专业知识按照它们在目标职业活动中的本来顺序展开，从而强化学生的职业意识，建构职业知识和技能体系，培养学生的创新意识和团队精神。

因此，我们充分利用学习资源，通过现代教育技术——“互联网+教育”的结果（微课、慕课等），制作、编汇中职餐饮实训课程的电子教案、多媒体课件、教学案例，完成相应项目实训课程的音像制品的制作及课程相关参考资料库的建设，实现教学资源的有效管理。利用

学校设备雄厚的实训基地，如餐饮实训室、烹饪实训室，以及丰富多样的餐饮管理软件，例如《好食好客酒店管理系统》，真正做到课堂“工作化”，让学生在模拟的工作环境中，练就过硬的服务技能。

作为职业学校学生，检验自己学习成果的地方，有两处：一是参加技能比赛；二是将所学运用到工作实践中。学生在校期间，为了更好地指导学生参加技能比赛，我们有针对性地制作了技能操作考试题库，也参照省级技能大赛的标准，制定了竞赛方案。以便于随时检验学生的学习效果。

第四阶段（实习期）——建立渗透企业文化的教学模式。开展酒店行业及企业人才需求调查分析论证，以我校酒店专业班级作为试点载体，依托我校校内酒店实训基地和校外实训基地，校企合作共同研究建立适应于企业就业岗位的人才培养模式和课程体系，创新适宜于岗位职业能力的教学模块和现代化教学手段，探索校企合作共建“餐饮实训项目教学模式”，将企业文化引进校园，构建开放式的课程体系。通过模拟工作岗位训练，加强学生的就业指导，提升了学生的综合职业素养和就业能力。

第三阶段：总结评估阶段（2021 年 6 月）

1. 整理档案资料，为结题做准备；
2. 撰写结题报告，发表论文，进行课题总结、验收；
3. 接受结题评估。

四. 课题研究成果

（一）完成了以下三个方面的研究内容

1. 明确了目前中职餐饮实训课存在的问题
2. 将项目教学法在餐饮实训课的具体实施
3. 完成了项目教学法在餐饮实训课的实施过程中对学生评价方法的研究

（二）达到了以下五个研究目标

1. 通过对项目教学法在餐饮实训课程中的运用研究和实践，总结出具体教学模式和策略。
2. 改变教师和学生在教学环节中的作用，重新定位学习责任。即学生作为主导者和参与者，教师作为引导者和支持者。
3. 创设良好教学环境，改进餐饮实训课的教学方法，优化教学过程，提高教学效率，激发学生学习兴趣，培育学生学习专业知识的积极主动性。
4. 通过教学方法改革，提升学生的学习能力、沟通能力、理解能力、执行能力和领导能力。增强了学生的职业认同感和职业获得感、成就感。
5. 促进研究者的专业发展，提升自身专业水平。

（三）解决了以下六个关键问题

1. 对接受教改试验学生的水平把握和评价；
2. 结合学生的专业水平和素质，设计恰当的项目方案；
3. 研究了教师、学生角色转变的具体策略；
4. 解决了学生自身能力和具体项目之间的差距问题
5. 研究过程中，提升教师、学生与酒店方联系的方法和技巧；

6. 促进了课堂理论与实地调研的结合。

（四）具体研究成果

1. 丰富学习资源

充分利用学习资源，通过现代教育技术——“互联网+教育”的结果（微课、慕课等），制作、编汇中职餐饮实训课程的电子教案、多媒体课件、教学案例，完成相应项目实训课程的音像制品的制作及课程相关参考资料库的建设，实现教学资源的有效管理；

2. 研究成果运用

将研究成果运用到学生实习岗前培训中，并且收集汇总学生实习表现，听取企业领导对学生和学校培训的反馈，反馈信息最终将成为课题研究和整改的依据；

3. 编写《中职餐饮实训教程》；

将项目实施的过程和经验汇总，整理，编写适合中职生使用的《中职餐饮实训教程》；

4. 课题组成员发表核心专题论文。

论文题目：《基于项目教学法视阈下中职餐饮实训课的实施及对策研究》，发表者：高凌燕，发表刊物：《江西电力职业技术学院学报》。

（五）课题组获奖情况

获奖成员	获奖时间	获奖名称	获奖等级	授奖部门
高凌燕	201812	甘肃省技术标兵	省级	甘肃省总工会 甘肃省人力资源和社会保障局
	202001	2020年市中等职业学校技能大赛“酒店服务”项目	指导学生获三等奖	兰州市教育局 兰州市人力资源

				和社会保障局
	201907	成立“高凌燕名师工作室”		甘肃省教育厅
马瑞	202001	2020年市中等职业学校技能大赛“酒店服务”项目	指导学生获一等奖三等奖	兰州市教育局 兰州市人力资源和社会保障局
	202001	2020年市中等职业学校技能大赛“酒店服务”项目	优秀指导教师	兰州市教育局 兰州市人力资源和社会保障局
高杉	201812	2019年市中等职业学校技能大赛“酒店服务”项目	指导学生获二等奖三等奖	兰州市教育局 兰州市人力资源和社会保障局
	202106	微课《口味中国菜》	入围甘肃省职业教育微课大赛	甘肃省教育厅
汤莉	201803	2018年市中等职业学校技能大赛“酒店服务”项目	指导学生获三等奖	甘肃省教育局 甘肃省总工会 甘肃省人力资源和社会保障
	201812	甘肃省技术标兵	省级	甘肃省总工会 甘肃省人力资源和社会保障 甘肃省工业和信息化委员会
	202001	2020年市中等职业学校技能大赛“酒店服务”项目	指导学生获一等奖三等奖	兰州市教育局 兰州市人力资源和社会保障局
	202001	2020年市中等职业学校技能大赛“酒店服务”项目	优秀指导教师	兰州市教育局 兰州市人力资源和社会保障局

（六）项目的创新点

1. 将课堂“搬”到酒店，注重社会实践调研与课程结合；
2. 在整个实训课教学过程中，教师与学生角色发生转变，真正做到将课堂还给学生，以学生为中心的教学；
3. 学生能力培养方式的创新，实实在在做到教学相长；
4. 制定新的考核方式，实现考核、评价方式上的创新；
5. 实践调研上的创新。教师布置调研任务，学生完成任务。自己

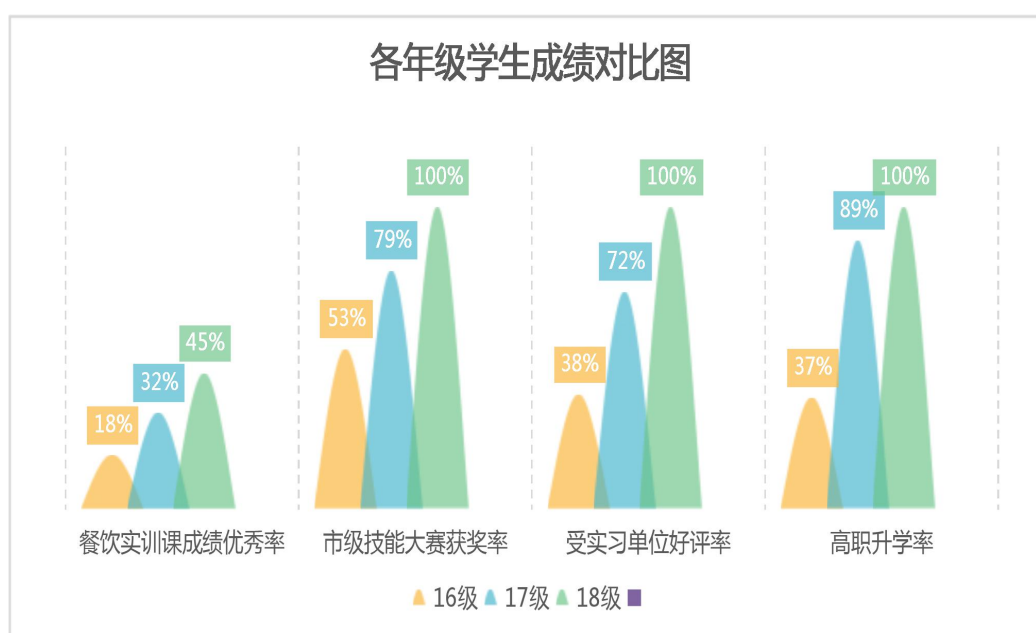
设计答辩；

6. 学生答辩成果展示方式的创新。

五. 研究成果推广应用效果

1. 编写出《中职餐饮实训教程》。经过三年的教学实践，也结合本地职教特色和本校学生特点，课题组将项目实施的过程和经验汇总、整理，编写出适合中职生使用的《中职餐饮实训教程》。本教材由浅入深，分成体验标准化操作的利与弊、掌握对客服务的流程和在实践中锻造饭店“金钥匙”三部分。教材不仅包括了学生课本中应知应会的内容，还涵盖餐饮服务实际工作中的相关内容作为辅助资料，以便专业教师及时更新高星级饭店餐饮服务的工作方法和操作流程等，增添前沿趋势和中职生在实习期间的案例，与时俱进，保证校本教材与餐饮实际工作紧密结合；

2. 接受实验的两届学生，各方面的成绩和素质都高于前几届学生。具体情况见下图：



3. 课题组的老师将项目教学法应用到高职餐饮课的教学中

通过将项目教学法，在中职业课堂上的运用研究，我们总结出行之有效的教学方法和资源。为了将研究成果充分地运用到教学实践中，达到更好的教学效果，对中职生和高职生的教学方法作比对，课题组的教师，在高职教学中，使用了项目教学法，收到了很好的教学效果。

4. 2019 年 7 月，课题组负责人高凌燕老师的“高凌燕名师工作室”获甘肃省教育厅批准成立，课题组的成员也是名师工作室成员。在对外培训时，我们不但将项目教学法介绍给受训的老师，受到一致好评，而且也运用到其他学科，如《礼仪课》、《旅游管理课》的教学中，收到了良好的培训效果。

六. 存在的问题

课题组和课题负责人在课题研究过程中，感觉最为困难的事情主要有以下一些：

1. 由于兰州市商贸职业学校撤并，酒店专业也整合到了其他学校，研究对象缺失，对研究效果有一定影响；

2. 课题组的教师和学生到一些餐厅做调查研究、搜集资料、整理数据，都遇到对方不愿意接待或不据实相告的尴尬情况；

3. 没有研究经费，一切要自掏腰包，获取的资料和研究过程中需要经费支撑的部分，效果就略显逊色；

4. 课题研究成果推广应用还做得不够。