



项目
建设
成效



项目教学法在中职餐饮实训课中的运用

课题背景及意义 课题研究的主要进展 研究成果推广运用效果

目录

CONTENTS

01

03

05

02

04

06

研究内容及方案

课题研究成果

存在的问题

01

课题背景及意义

● 选题背景

中等职业教育现状

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.应着力构建“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专业课程体系。

2.应改变传统教学方式，以适应的酒店业对技能型人才的需求

3.应调整教学方法来调动学生学习主动性，端正其学习态度 and 价值观。

项目教学法实际应用价值

概念

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。

特点

“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，**创造了学生主动参与、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。

国内外相关研究



国外研究现状

在**德国**，注重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**中等职业教育教学中**，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。

国内研究现状



● 研究意义

研究意义

1

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”，**实现了师生角色的换位**，有利于加强对学生的自学能力、创新能力的培养。

2

项目教学法能够加强学生的内在激励，有利于提高学生的自主学习自觉性和积极性，**改变**学生不愿学、不想学和学习状态不佳的状况，**提高学习效率**。

3

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**。

02

课题研究的主要内容和方案

● 研究内容

中职餐饮实训课存在的问题



01

02



项目教学法在餐饮实训课的实施

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



03

04



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

● 研究目标

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

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

01

02

04

03

05

目标

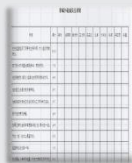
改变教师和学生在教学环节中的的作用，重新定位学习责任。学生作为主导者和参与者，教师作为引导者和支持者

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

促进研究者的专业发展，提升自身专业水平

● 研究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，研究者设计出具体的项目任务，在指导和帮助学生自主完成任务



结合课堂所学内容，学生进入饭店实地进行实践，调研



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



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

● 推广应用价值

适宜在中职学校推行

本课题的研究，从完成工作项目的角度出发，综合了所从事岗位操作必须掌握的专业知识、技能和态度，设置教学效果的检查与评估项目，制定每个项目的学习目标 and 能力目标，每个项目分别以任务的形式提出要求，并提供现场模拟情景和知识链接，最后通过学生、教师和企业的评价来衡量学习的收获，形式新颖，实用性强，值得在中职推广



加强“双师型”教师建设

采用项目教学法，充实与完善师生的知识储备，提高教师素质，更新理念，优化教学设计，打破传统“听课 + 看书 + 作业”的教育教学模式，“做中学、学中做”，对踏实专业教育学科科研、提升酒店专业教育教学品质起到一定的推进作用。

有利于培养学生的综合素养

- 1.“项目激趣→项目答辩→项目应用”的学习模式，提高学生参与到教学活动的兴趣，增强实训课程的活力，学生综合素质提高
- 2.在探究中有助于学生接受新的学科知识，扩大知识面，培养了创新意识和动脑手能力，学生的学习能力提高了
- 3.帮助学生正确认识、牢固掌握理论知识和操作技能，增强学生灵活运用能力
- 4.转变学生的学习方式，提高课堂效率和教学质量
- 5.培养学生良好学习习惯、发散思维能力和创新思维能力、解决餐饮服务与管理工作中的实际问题的能力

03

课题研究的主要阶段

研究进度安排

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
- 2.制定研究方案，分解落实研究任务
- 3.对酒店和学生目前的学习状态和进行调查
- 4.邀请有关专家对课题方案指导

课题
准备

2021年6月1日至2021年6月23日

- 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

总结
评估

具体
实施

2018年10月至2021年6月1

- 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.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

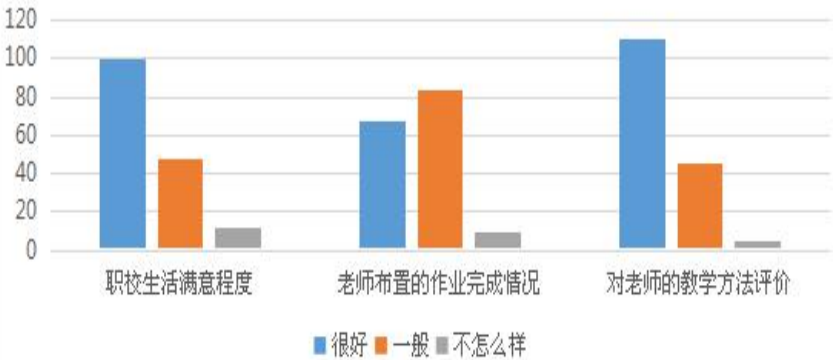
● 第二阶段：课题准备阶段

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。

明确方向
成立小组

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

中职生在校学习情况调查

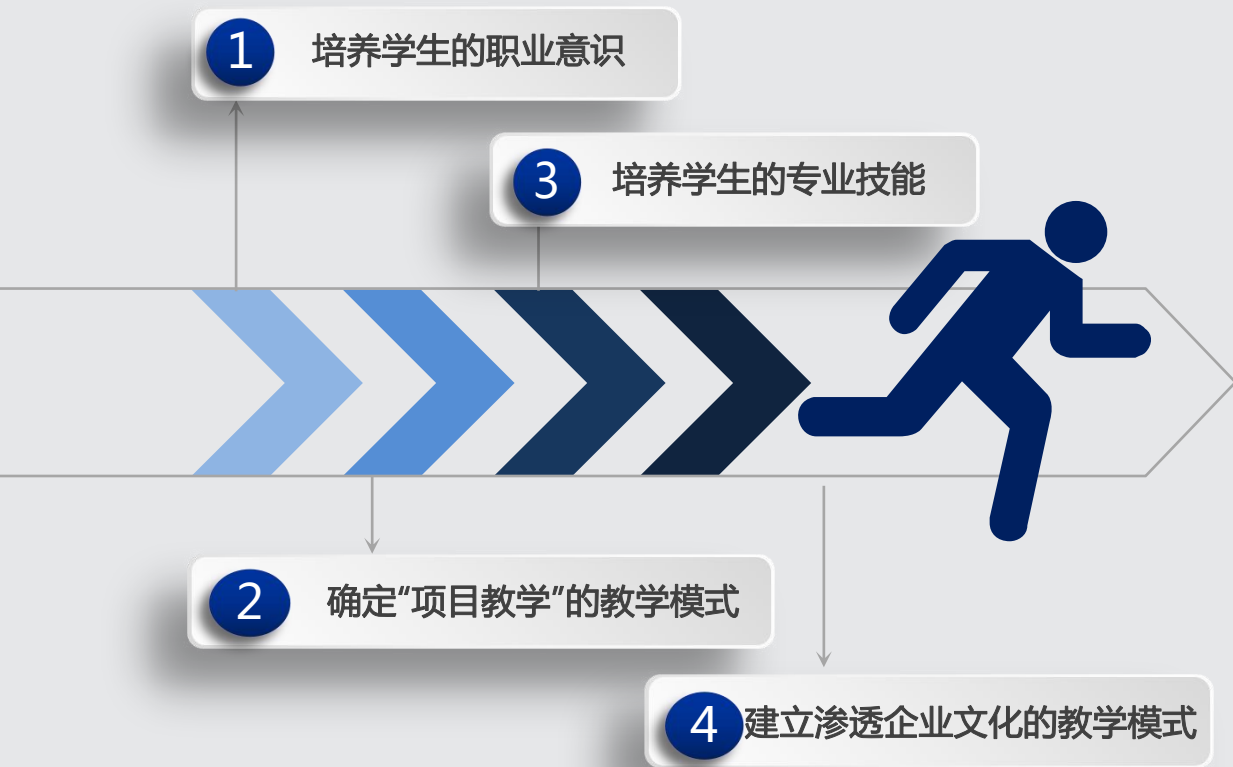


与酒店
立联

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

● 第一阶段：课题具体实施阶段

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



实施任务

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。

04

课题研究过程

培养学生的职业意识阶段

教师以行业要求为导向，以课程模块为项目
职业经典案例融入职业场景的模拟情境中

用“4D色彩识人”法，科学地将学生分组，创



教师编写电子教案和实训任务书

团队名称：辰逸

团队口号：高效运作，默契配合，潜心做事，成就未来

团队LOGO:



团队公约:

- 一、每位队员拥有相同的监督管理权利参与小组建设。
 - 二、每位队员的根本任务是在课堂上保持谨慎认真的学习态度，课后积极讨论。
 - 三、队内人人平等，拥有安静学习的权利，小组对每个成员的学习负责。
 - 四、本小队一切事务皆由小队内部决定。
 - 五、本公约生效后视实际情况进行修改和补充。
- 团队队歌：《生活不止眼前的苟且》

将各种

的责任分工

团队公约

1、组长权利与职责:

权利: 1) 组长有权对组员在工作期间的不良表现作出指责并扣减其本项目的分数。

2) 一切任务由组长分配。

3) 在组员无法确定某一件事时组长具有决定权。

职责: 1) 有责任团结好队伍，使小组呈现和谐的氛围，调节好遇到的一切问题。

2) 有责任提高组员积极性，向更好的目标靠近。

3) 有责任监督自己的行为，为组员做好榜样。

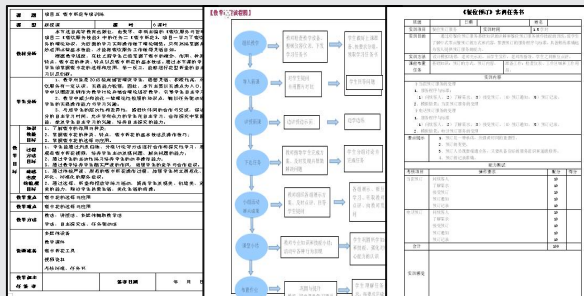
4) 有责任监督组员的行为，是小组不出现违反规章制度的现象。

2、组员权利与职责:

1) 组员在完成项目任务的情况下有自己的私人时间做其他事情。

2) 对于组长分配的任务，组员可以提出自己的意见和看法。

3) 组员有权对组长的表现进行评价 组员必须发挥自己的所长协助组。



确定项目教学的教学模式阶段

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

编制《专业导师手册》，明确专业课导师的工作目标、任务、规范、流程以及考核标准

项目教学法
在中职餐饮实训课中的运用

学习手册

项目教学法
在中职餐饮实训课中的运用

专业导师手册

七、项目时间分配
学生项目工作时长：5周

项目阶段	阶段任务/内容	时间/课时要求
总体阶段	项目准备	1个实训周
计划阶段	行动计划书	1个实训周
实施阶段	项目调研相关资料（文献资料、数据、标准设计、实训指导、经验分享、访谈记录、调研成果材料、调研报告材料） 撰写文件（会议纪要、小组日志、项目学习报告等）	2个实训周（视具体项目任务而定）
总结阶段	项目总结（调研报告） 个人学习报告	项目周期结束1周 项目周期结束1周
	评价考核	项目周期结束1周

备注：最后总结阶段一周内完成所有工作

八、附件
附件一：项目过程考核表
附件二：小组成果汇报表
附件三：小组成果评价表

附件 1：教学任务书

项目名称		学 期		班 级	
项目来源	教师	课时			
项目设计					
内容					
评价					

附件 2：项目成果评价表

学 期		班 级	
项目成果评价表			
项目	评价	评价	评价
项目背景	项目设计		
项目成果			
项目评价标准	A() B() C() D() E()		
项目成果评价说明：			
项目成果评价表			
项目成果评价表		项目成果评价表	
学 期		班 级	

编制《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。

● 确定项目教学的教学模式阶段

“优质服务课题研究”
项目任务完成过程

- ① 教师布置安排活动任务
- ② 学生团队分工合作，安排任务
- ③ 开展调查、研究，完成项目
- ④ 小组成果展示、答辩
- ⑤ 小组互评、自我评价
- ⑥ 教师评价和结果反馈



“优质服务课题研究”项目任务完成过程展示



教师布置安排项目任务

一. 课题内容:

- 1.客人在菜里吃出苍蝇，玻璃等其他异物，应该怎么办？
- 2.服务员不小心将菜水、菜汤、饮料撒在客人身上，应该怎么办？
- 3.客人对饭菜、酒水不满意而拒绝付款，应该怎么办？
- 4.客人因醉酒而行为不检点，出现破坏酒店设施的情况，应该怎么办？
- 5.客人在用餐时，突然晕倒在地怎么办？
- 6.客人在餐厅里烫伤、滑倒或摔倒，应该怎么办？
- 7.客人用餐时间已经超过了下班时间，甚至影响到下一餐的准备工作，应该怎么办？
- 8.客人反映自己的钱包丢失，应该怎么办？

二. 选题方式:

1. 组长抽签选题
2. 每组完成两题

三. 课题完成时间:

暂定5月12日、13日课堂上发表结果

四. 发表结果形式（同学们自愿选择一种或几种形式）:

- 1.由组内发言人宣读研究结果
- 2.将结果制作成PPT课件，展示并讲解
- 3.以小品的形式情景再现，表演解决问题的方法
- 4.其他同学们喜欢的形式

注：发表内容要包括调研过程的分享和研究结果两部分内容。

五.需要提交的资料:

- 1.调查研究过程性文字资料
- 2.小组讨论里的每位同学的发言记录
- 3.形成结果的文字资料
- 4.研究过程中和发表结果时的电子版照片
- 5.小组成员分工安排表
- 6.每位同学制作胸卡，清楚、明显地写上自己的姓名，发表时佩戴出席

六. 发表结果流程:

- 1.小组成员及分工介绍
- 2.小组发言人进行结果发表或表演（时间10分钟）
- 3.组内其他成员补充
- 4.答辩：发表完成之后，全组成员一起接受老师和同学们的提问和质疑

七.记分方式:

这次课题研究将作为一次平时测验成绩，记入到专业课的总评成绩中。成绩由以下三部分组成：

- 1.组内同学互评占20%
- 2.发表时，同学们课堂评价占30%
- 3.老师评价50%



“优质服务课题研究”项目任务完成过程展示



教师给学生完成项目的建议

建议一：可以从以下几个方面入手思考和研究

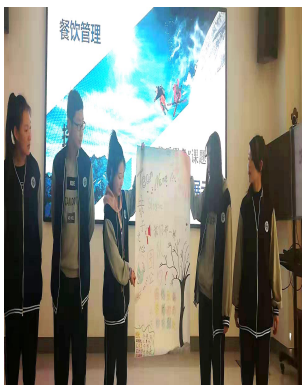
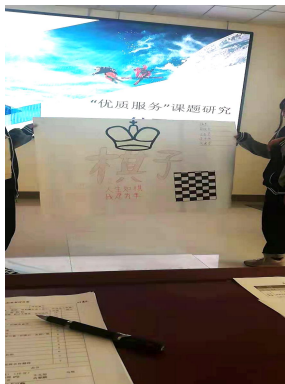
- 1.小组成员合理分工。
- 2.对自己组选择问题的认知。
- 3.换位思考如果你是客人如何想？并希望如何解决？
- 4.我们自己想到的解决问题的方式方法。
- 5.我们的方式方法的可行性研究。
- 6.实际调研得到的方法。
- 7.两种方法哪种既能处理好酒店和客人的矛盾又能使酒店利益最大化。

建议二：研究过程

- 1.网上查找案例和资料
- 2.实地走访餐厅做相关调研
- 3.小组汇总调查结果，将我们自己提出的方法和调查得来的方法进行对比、讨论并形成可行性方案
- 4.总结，制作发表作品

“优质服务课题研究”项目任务完成过程展示

学生团队分工合作，安排任务



小组成员分工安排表

小组名称			组员人数		
序号	职务	姓名	序号	职务	姓名
1	组长	李斌	6	文字录入员	冯玉江
2	会议记录员	包菲菲	7	调查员	扎卓
3	发言人	李斌、鲍元珍	8	客人①	才华加
4	活动导演	李斌、王文明	9	客人②	张娜
5	数据分析员				

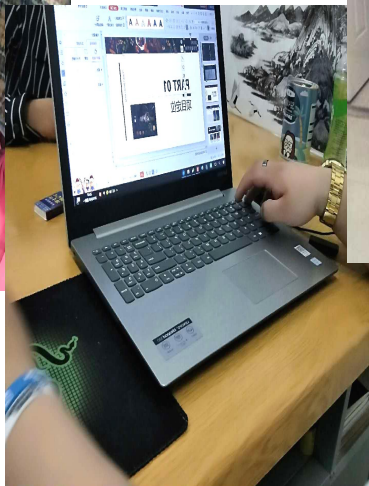
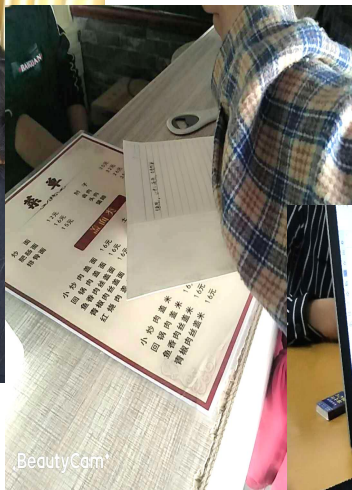
小组成员分工安排表

小组名称			组员人数		
序号	职务	姓名	序号	职务	姓名
1	组长	由杰	6	文字录入员	杨朝安
2	会议记录员	吴佳玉	7	调查员	赵媛媛
3	发言人	董晓	8	发言人	鲍元珍
4	活动导演	由杰	9		
5	数据分析员	郭振中	10		

“优质服务课题研究”项目任务完成过程展示

● 学生展开调查





Memento Pro.
Date / /

① ② ③
Unit 10 Page 79 of 100

四号题筹备小组

1. 课题：省人因醉酒驾车而行力不忙点，破坏酒后设施应当如何处理？

2. 课题呈现方式：以图式形式呈现，对可能出现的问题对各种问题进行下列，从而在一定程度上构建随时可能出现的各种问题。

3. 小组成员安排：

李斌	组长、负责人、策划人、
熊冰冰	发言人、记录
张柳	随问随答（协助为小）补充发言
冯玉娟	数据与新现象之收集人员
包菲菲	会议记录员
于华加	主要发言人（作）
王文明	男组员及
李亚丽	女组员及 调查员
孔卓	调查员
张鑫	保安、调查员

4. 操作流程：

- ① 由发言人介绍问题成因成员分工名称
- ② 由发言人介绍课题研究过程
- ③ 由发言人进行各部分图式介绍及讲解
- ④ 由发言人发言完毕，继而由小组内补充发言人

教师小结

“优质服务课题研究”项目任务完成过程展示

餐饮管理课题调查

目录:

CONTENT

01. 组内成员合理分工

02. 组内成员对问题的认知

贰

组内成员对问题的认知

说重或者严肃处理。如果客人自己叫120救护车立刻送医院记账。

事后积极协调客人赔偿事项,尽量减少赔偿额度,并达到客人满意最好不产生诉讼的情况。对肇事者和处罚,安抚员工好好工作,响造成心理负担。

有责或者部分责任处理:

酒泉国峰大酒店调查如下:
(徐波、蒋婷、孙哲宁)

- ①徐波:“你好!经理 我是兰州现代职业学院的一名大学生,我们现在在调查一个课题要几个酒店调查一下,您方便吗?”
- ②经理:嗯,可以的,你说吧?
- ③徐波:假如你们酒店里有人烫伤或滑倒你们是怎样处理的呢?
- ④经理:假如客人烫伤是因为本酒店的责任,我们应当找适当的方法,合理对待这件事及时上前询问伤势问题,看顾客的要求是走法律程序还是要自行解决(我们都要认真对待这件事,这关系到我们酒店的信誉问题),如果是本酒店设施导致客人烫伤我们承担相应责任。
- ⑤徐波:那如果客人烫伤不是因为酒店的原因,我们要怎么处理呢?
- ⑥经理:如果客人是不小心造成的,按道理我们酒店是没有责任的但在我们酒店发生的事,我们应立即上前,亲切的慰问顾客,要紧吗?需要扶你到旁边坐一会吗?需要去医院吗?要是烫伤的话,立即拿冰袋给顾客上.这样就体现出了本酒店很温暖,照顾人的做法,让顾客很满意我们的服务。

餐厅防滑技巧:

发生意外,谁都不想的。那么作为餐饮经营者应该如何预防意外事故的发生呢?

顾客摔倒滑倒的原因很多,但是都与地板湿滑有关系,那么餐厅就需要在地板上做防滑措施。餐厅防滑措施主要有以下几种:

调查

客人第一询问不道

如果酒店



“优质服务课题研究”项目任务完成过程展示

小组互评、自我评价

评分人: 岳高刚

小组发表评分表

一级指标	二级指标	分值	得分			
			由杰组	柳清组	成国强组	徐波组
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	52		53	52
	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				
作品制作水平 (15分)	排版(编排)合理	4	13		12	15
	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				
	表情自然	2				
汇报者的表现 (10分)	表达清晰	2	10		10	9
	回答问题有针对性	4				
	能在规定时间内完成	2				
小组协作 (20分)	小组分工合理,各司其职	6	20	20	20	
	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			95		95	96

评价意见: 内容充实,在作品制作上也花了很多时间,内容很据实际。

注:此表算出的是小组成员的平均分数,个人分数还得根据小组成员互评量表和回答问题的情况来调整。

评分人: 蒋婷

小组发表评分表

一级指标	二级指标	分值	得分			
			由杰组	柳清组	成国强组	徐波组
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	51	48	46	
	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				
作品制作水平 (15分)	排版(编排)合理	4	13	13	12	
	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				
	表情自然	2				
汇报者的表现 (10分)	表达清晰	2	7	5	6	
	回答问题有针对性	4				
	能在规定时间内完成	2				
小组协作 (20分)	小组分工合理,各司其职	6	18	18	17	
	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			89	84	81	

评价意见:

注:此表算出的是小组成员的平均分数,个人分数还得根据小组成员互评量表和回答问题的情况来调整。

柳清 小组成员互评表

标准	姓名	得分	高引康	柳清	苏斌	岳高刚	张吉青	陈永兴
他在组里起到了领导和主导作用,对小组的贡献突出。	8-10			9				
在大部分时间里他踊跃参与,表现积极。	7-9		8					
他经常鼓励/督促小组其他成员积极参与与协作。	6-8							7.1
他的意见总是对我很有帮助。	5-7			6.8				
他能够按时完成应该做的那份工作和学习任务。	5-7						6.3	
我对他的表现满意。	4-6							
如果还有机会我非常愿意与他(她)再分到一组。	4-6				6.4			
对他(她)总体上是喜欢的。	3-5							
组里有他没他都一样。	1-3							
他总是给人带来正能量,打击大家学习的积极性	0-2							

徐波 小组成员互评表

标准	姓名	得分	高引康	柳清	苏斌	岳高刚	张吉青	陈永兴
他在组里起到了领导和主导作用,对小组的贡献突出。	8-10		9					
在大部分时间里他踊跃参与,表现积极。	7-9				9			
他经常鼓励/督促小组其他成员积极参与与协作。	6-8			8		9	8	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他(她)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							
他总是给人带来正能量,打击大家学习的积极性	0-2							

“优质服务课题研究”项目任务完成过程展示

教师评价和结果反馈

总结

徐波组

“优质服务”课题研究活动个人成绩表

序号	姓名	评委老师打分				现场发表得分				小组互评分							组长	记录人	审核人	总分
		一	二	三	平均分	一	二	三	平均分	一	二	三	四	五	六	七				
1	傅连霞	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9	9	10	10	9	9	9	9	82.9	0.5		89.83
2	徐波	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9	9	8.5	9	8	8	9	8	85.0	0.2		87.16
3	鲍光珍	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8	10	8.3	8.5	10	8.9	9.9	9	82.3	0.5		86.99
4	王心悅	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9	8	8.5	8	9	8	8	8	82.1		0.3 0.2	86.89
5	董晓	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8	10	8.3	8.5	10	8.7	10	9	82.1	0.5		86.87
6	傅祥	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9	8	9	8	8	8	9	8	82.9			0.3 86.83
7	柳清	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2	9	9	9	9	9	10		81.7	0.2		86.69
8	高梓康	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2	8	9	9	9	9	9.9			0.5		86.63
9	王峰	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9	8	9	9	8	8	8	8	82.9			86.53
10	李德龙	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9	8	9	9	9	9	8	8	81.4			86.55
11	吴佳玉	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8	8.5	8	8.5	8.9	8.9	9.7	8.8	88.9		0.3	86.81
12	赵梓耀	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8	8.5	8.2	9	8.9	8.9	9.6	8.8	88.4			86.43
13	曲杰	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8	8.5	8.1	8	9	8.8	9.8	8.9	87.3	0.2		86.60
14	郭朝中	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8	9	8	8.5	9.5	9.8	9.5	8.8	87.3			86.48
15	吴文学	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2	6.8	8.5	8	9	9	9.6				0.2	86.33
16	孙哲宇	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9	7	8	6	7	7	8	8	72.9			84.53
17	张晋波	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2	6.3	7.5	8	8	8	9.7				0.3	84.59
18	陈晨阳	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2	7.1	7	8	7	8	9.8					84.60
19	戚振强	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3	9	8.9	9	8.9	9	8	8	86.9	0.2		84.82
20	田芳微	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3	8	8.9	9	9.6	8	9	10	80.3			84.00
21	岳晋波	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2	6.4	7.5	8	8	8	9.5					83.86
22	傅朝波	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8	9.4	8	1	9.4	8.7	9.4	8.8	75.1		0.3	83.87
23	连丰才让	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3	8	8.9	8	8.5	9	6	8	80.6			82.26
24	郭朝福	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3	8	8	8	8	7	7	9	76.7		0.3	81.79
25	崔治荣	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3	9	6.9	8	8	8	7	7	78.1			81.78
26	周毛吉	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3	7	5.9	9	9	8	5	8	74.1	0.5		81.48
27	孟泽雄	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3	7	6.9	7	8	8	7	7	73.9			80.92

努力的
协作的
多样的
内容不足
表语言的！
表达的条

“优质服务”课题研究活动小组成绩表

组别	序号	姓名	评委老师打分				现场发表得分				小组 得分	排名	小组互评分							总分	
			一	二	三	平均分	一	二	三	平均分			一	二	三	四	五	六	七		平均分
第一名	1	徐波	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9	87.8		9	8.5	9	8	8	9	8	85.0	86.96
	2	王心悦	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9			8	8.5	8	9	8	8	8	82.1	86.39
	3	傅连霞	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9			9	10	10	9	9	9	9	92.9	88.53
	4	李德龙	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9			8	8	8	9	8	8	8	81.4	86.25
	5	孙哲宇	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9			7	8	6	7	7	8	8	72.9	84.53
	6	孟昭	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9			8	9	9	8	8	8	8	82.9	86.53
	7	高梓康	89	95	83	89.0	82	87.3	85.3	84.9			8	9	8	8	8	9	8	82.9	86.53
第二名	1	柳清	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2	85.6		9	9	9	9	9	10	91.7	86.49	
	2	高梓康	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2			8	9	9	9	9	9.9		89.8	86.13
	3	王文学	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2			6.8	8.5	8	9	9	9.6		89.8	85.13
	4	岳晋波	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2			6.4	7.5	8	8	8	9.5		79.0	83.96
	5	张晋波	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2			6.3	7.5	8	8	8	9.7		79.2	83.99
	6	陈晨阳	82	94	85	87.0	80.6	83.4	82.6	82.2			7.1	7	8	7	8	9.8		78.2	83.79
	7	戚振强	80	87	80	82	85.0	84.3	87.1	83			84.8	8.5	8.1	8	9	8.8	9.8	8.9	87.3
第三名	1	吴佳玉	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8	84.9		8.5	8	9.5	8.8	8.9	9.7	8.8	88.9	85.71
	2	陈晓	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8			10	8.3	8.5	10	8.7	10	9	92.1	86.37
	3	郭朝中	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8			9	8	8.5	8.5	8.8	9.5	8.8	87.3	85.40
	4	傅朝安	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8			9.4	8	1	9.4	8.7	9.4	8.8	78.1	83.57
	5	赵耀耀	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8			8.5	8.2	9	8.9	8.9	9.6	8.8	88.4	85.63
	6	鲍光珍	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8			10	8.3	8.5	10	8.9	9.9	9	92.3	86.40
	7	戚振强	80	87	80	82	85.0	84.3	87.1	83			84.8	9	8.9	9	8.9	9	8	8	86.9
第四名	1	郭朝福	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3	82.6		8	6	8	8.7	7	7	9	76.7	81.49
	2	田芳微	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3			8	8.9	9	9.6	8	9	10	89.3	84.00
	3	崔治荣	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3			8	8.9	8	8.5	9	6	8	80.6	82.26
	4	崔治荣	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3			9	6.9	8	8	8	7	7	78.1	81.78
	5	孟泽雄	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3			7	6.9	7	8.8	8	7	7	73.9	80.92
	6	周毛吉	80	87	80	82.3	83.9	85.2	80.7	83.3			7	5.9	9	9	8	5	8	74.1	80.98
	7	傅朝波	83	90	82	85.0	84.3	87.1	83	84.8			7	5.9	9	9	9	8	5	8	74.1

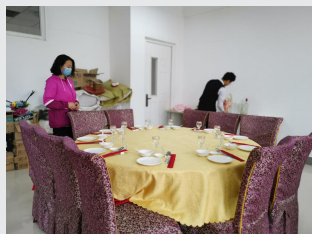
最佳
发言人



培养学生专业技能阶段

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

我们充分利用学校设备雄厚的实训基地：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》，将课堂“工作化”，让学生在模拟的工作环境中，练就过硬的服务技能。

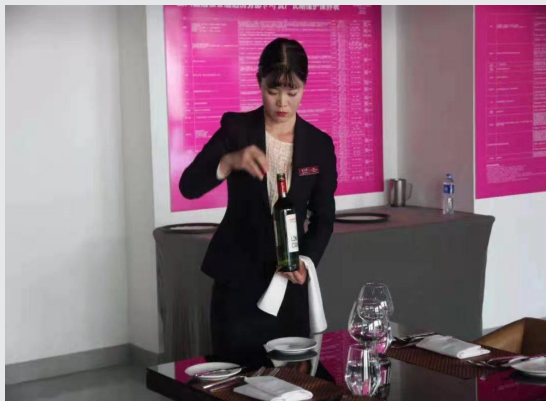


作为职业学校学生，在校期间，检验自己学习成果最好的地方就是参加技能比赛为了更好地指导学生参加技能比赛，我们有针对性地制作了技能操作考试题库，也参照省级技能大赛的标准，制定了竞赛方案。以便于随时检验学生的学习效果。



探索校企合作共建“餐饮实训项目教学模式”阶段

- 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。



05

课题研究成果

● 课题研究解决的关键问题



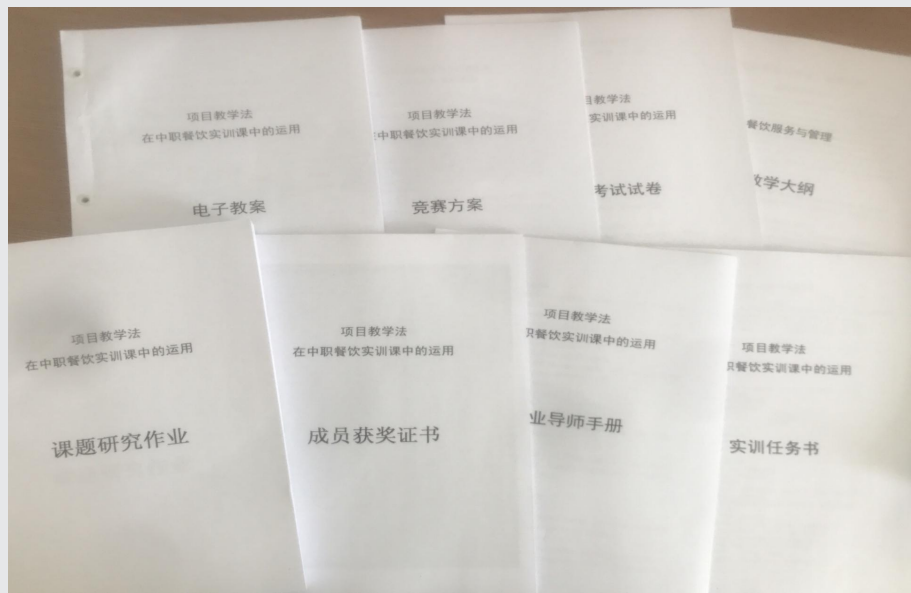
● 项目的创新点

实际效益



● 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

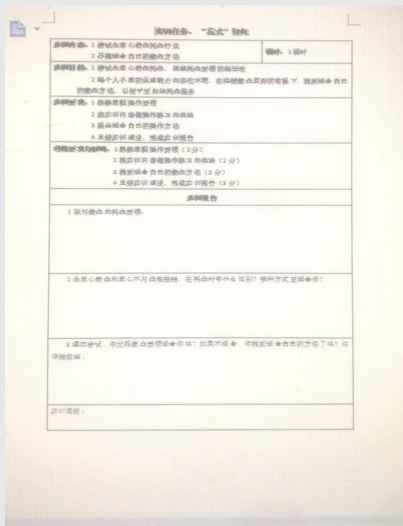
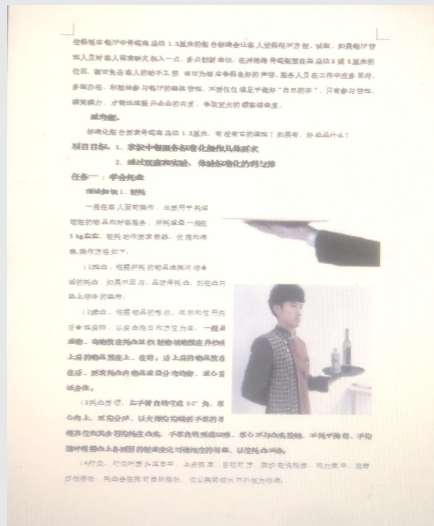
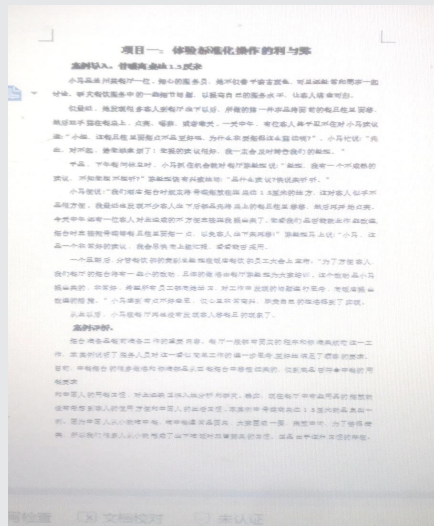




编写《中职餐饮实训教程》



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》





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》

采稿通知

高凌燕同志：

您的论文《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》编号：DL81482 已通过我刊审定，将在我刊（2021 年 4 期）刊出，请于接收到此通知 3 个工作日内通过银行办理费用。

汇交款方式：

（1）银行柜台直接办理或网上银行汇款皆可，请在附言处注明文章编号和作者姓名。

（2）不接受邮局地址汇款或邮局邮寄款方式。

《江西电力职业技术学院学报》编辑部

2020 年 9 月 4 日



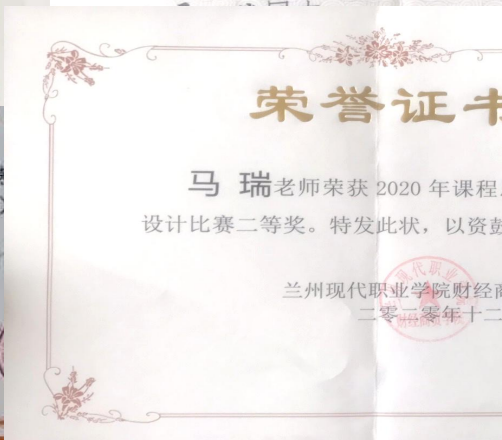
课题组获奖成员情况

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局
	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

● 课题组获奖成员情况



职业教育“学科德育”“课程思政”微课拟通过名单				
序号	微课名称	类型	申报学校	微课负责
1018	机体组织			李璐、朱
1019				
1020				
1021				
1022				
1023				



06

研究成果推广应用效果

● 研究成果推广应用效果

学生成绩和素质提高

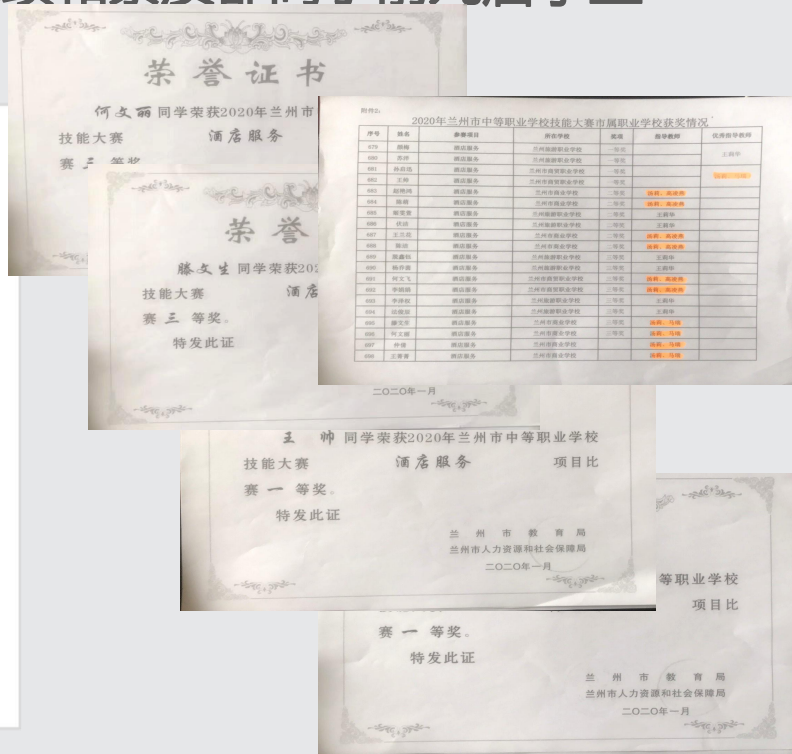
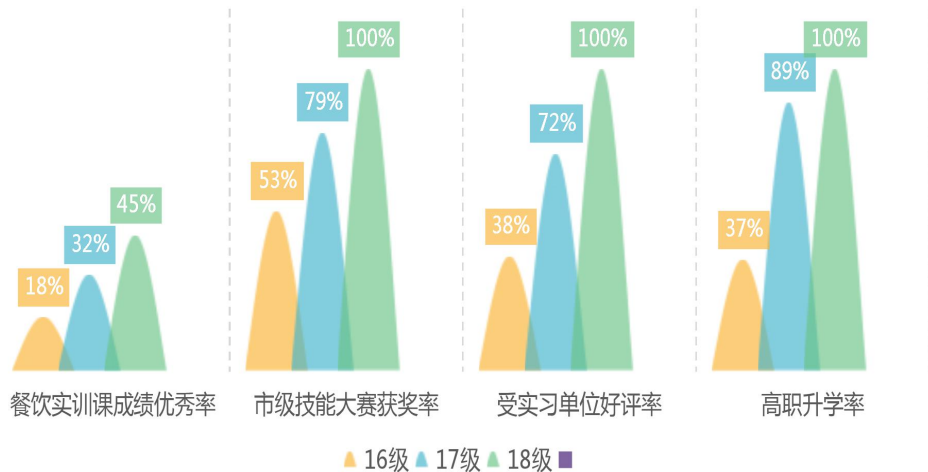




研究成果推广应用效果

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

各年级学生成绩对比图



● 研究成果推广应用效果

○ 将项目教学法应用到高职餐饮课的教学

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。



● 研究成果推广应用效果

- 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。



● 课题研究存在的问题

- 01 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
- 02 到别的单位搞调查研究、搜集资料、整理数据，对方不愿意接待
- 03 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
- 04 研究成果的推广应用还做得不够



● 参考文献



参考文献

- 1 赵庆梅：《餐饮服务与管理》
上海，复旦大学出版社，2011
- 2 国家职业技能鉴定培训教程《餐厅服务员》
中国劳动社会保障出版社，2002
- 3 栗书河 孙炳武：《餐饮运营管理》
北京，中国轻工业出版社，2017
- 4 陈觉：《餐饮服务要点及案例评析》
沈阳，辽宁科学技术出版社，2003
- 5 孙秋英：《实用酒店培训指南》
北京，中国经济出版社，2003



感谢
聆听



恳请专家批评指正！