附件3

 甘肃省职业教育教学成果奖推荐书

（2021）

成 果 名 称： 中式热菜教程（教材）

成果主要完成人： 陈胜利

 李承祥 邸光浚 陈国玺 汪清波

成果主要完成单位： 甘肃省理工中等专业学校

推 荐 等 级 建 议： 省级一等奖

推荐单位名称及盖章： 甘肃省理工中等专业学校

推 荐 时 间： 2021 年 8 月 26 日

成果所属专业大类： 7 4

代 码： 2 7 4 5 3

序 号： 4-1

编 号：

 甘肃省教育厅 甘肃省人力资源和社会保障厅 制

一、 成 果 简 介

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 成果曾获奖励情 况 | 获 奖时 间 | 获 奖种 类 | 获 奖等 级 | 奖金数额（元） | 授 奖部 门 |
| 2017.1 | 教材建设 | 一等奖 |  | 本校 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 成果起止时间 | 起始：2014 年 5 月完成：2016 年 3 月 |
| 主题词 |  职业教育；旅游；烹饪；热菜制作；教程 |
| 1.成果简介本书是根据教育部颁布的“中等职业学校烹饪专业课程设置”中主干课程“中式热菜制作教学基本要求” ，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中职学校烹饪专业教材。本教材的内容共分为7 个学习模块，分别是中国菜品构成与风味流派，烹调基本知识，烹调方法，鲁菜经典制作方法，苏菜经典制作方法，川菜经典制作方法和粤菜经典制作方法。涵盖了勺工技能、刀工技能、冷菜制作与凉菜拼摆技能、烹饪原料初加工技能、初步熟处理及上浆挂糊技能、调味技能、热菜制作技能等，系统介绍了各个工作任务中的知识点，使学生能够完全掌握烹饪技能中的操作技巧，为餐饮业的发展服务。本教材在吸收汇总前人研究基础上，兼具以下特点： 首先，教材容纳了最新烹饪资料和专业厨师的操作心得，在每道菜制作工艺中都设有教学重点和思考题，信息量大，知识面广。扩展了学生视野，拓展了知识的广度和深度，从而激发学生对学科产生更大的兴趣。其次，改变了以往教材只注重理论知识和内容过于繁杂的缺点，加强了对学生创新能力的培养。以实践操作为立足点，以烹调技法为切入点，从实践中学习制作中餐热菜的相关知识和能力，强调了动手能力的提高。   第三，对于刚进入专业学习的中职生，往往对实际烹饪原料知识和菜肴制作方法掌握较少，实践性和实用性亟需提高。所以我们精选和汇集了四大菜系中几乎所有重要和典型的菜肴工艺，使它具有工具参考书的价值，让学生在课余翻阅，培养和提高其实践能力和综合素质。 |
| 2.成果主要解决的教学问题及解决教学问题的方法调研发现，目前我省部分职校烹饪专业所使用的教材都是老版本，虽然比较全面系统地讲述了烹饪专业所涉及的各项内容，但随着新材料、新技能的不断开发利用以及职业教育的改革和创新，其局限性也逐渐显现出来，已不适应时代发展的要求，迫切要求编写一套新教材。即菜肴的烹制方法涉及面要广，烹饪原料的选择要合法，营养卫生更能贴近烹调，内容更规范，数据更准确，以烹调技法为切入点，增强教材内容的新颖性、灵活性、趣味性和实用性，信息量大，知识面广，以适应现代职业教育要求，教材改革势在必行。针对以上问题，本教材改革提出了一些新方法：1. 教学重点和思考题的设置，一菜两重点，菜菜有思考。教材容纳了最新烹饪资料和专业厨师的操作心得，每道菜制作工艺中都设有教学重点和思考题，提出问题，激发思维，扩展视野，拓展知识的广度和深度，激发学生兴趣。
2. 动手能力、创新能力的培养，践中思考，思中升华。强调动手能力的提高，创新能力的培养，改变以往只注重理论知识和内容过于繁杂的缺点，以实践操作为立足点，以烹调技法为切入点，从实践中学习制作中餐热菜的相关知识和能力。从而使上课效率和学习积极性普遍得到提高，教学成果显著。   3. 注重实践性和实用性的提高，知行合一，造就工匠。结合中职生职业教育专业学习的特点，对实际烹饪原料知识和菜肴制作方法掌握较少，精选和汇集了四大菜系中几乎所有重要和典型的菜肴工艺，具有工具参考书的价值，培养和提高其实践能力和综合素质。

  |
| 1. 成果的创新点

通过对现代职业教学和学生心理的研究，本着以人为本的理念研发教材，以烹调技法为切入点，增强教材内容的新颖性、灵活性、趣味性和实用性，信息量大，知识面广，摒除了以往教材中所使用的资料、数据不准确，错误较多，教材编写不规范，内容重复，系统性较差等缺点。一、专业知识储备量大面广，菜肴烹制方法涉及面更广。教材容纳了最新烹饪资料和专业厨师的操作心得，在每道菜制作工艺中都设有教学重点和思考题，扩展了学生视野，拓展了知识的广度和深度，从而激发学生对学科产生更大的兴趣，使学生的上课效率和学习积极性普遍得到了提高，让知识真正得到运用，教学成果显著。二、强化技艺和创新能力的培养。教学方法的改革和新的教学理念在教材中体现出来，改变了以往教材只注重理论知识和内容过于繁杂的缺点。本教材以实践操作为立足点，以烹调技法为切入点，从实践中学习制作中餐热菜的相关知识和能力，强调了动手能力的提高，鼓励创新，为旅游餐饮业培养具有熟练技术、创新精神和创业能力的高素质劳动者的历史重任，为烹饪事业的不断发展贡献自己的力量。  三、实践性和实用性提高。烹饪原料的选择应符合国家法律法规的要求，营养卫生部分需要更完善，更能贴近烹调的要求。对于刚进入专业学习的中职生，往往对实际烹饪原料知识和菜肴制作方法掌握较少，所以我们精选和汇集了四大菜系中几乎所有重要和典型的菜肴工艺，使它具有工具参考书的价值，让学生在课余翻阅，培养和提高其实践能力和综合素质。 |
| 4．成果的推广应用效果一、起示范辐射、推广交流作用通过近几年的实践教学，有效的开展本专业课程教学改革。本教材侧重实践训练和操作，以经典四大菜系菜肴实例制作为载体，提升了教学的趣味性和有效性，得到了学生的广泛认可和参与，充分体现了教师的主导性和学生的主体性，得到了学校的认可，也对本专业其他课程以及学校其他专业课程教材研发起到了的示范辐射作用，同时也被武威市区、县部分技工学校烹饪专业做为应用课本，评价良好。1. 促进一体化教学改革

通过开发理实一体化教材，以深化“三元双向、立德育能、强技厚基”人才培养模式改革为切入点，以基于专业能力的优质核心课程建设为引领，主动适应区域各企、事业单位对烹饪专业人才的需求，全面加强烹饪专业教学内涵建设，协同创新，将本专业建设成为区域具有引领作用的示范性专业。作为烹饪专业来讲，烹饪是一门技能性很强的专业，其教材必须强调实用性、有效性和可操作性。本教材中实现了理论和实践相结合，能具体指导实践教学，培养同时具有理论知识和实践能力，能够适应经济全球化发展的烹饪专业学生。1. 增强学生就业和创业能力，带动区域经济发展

本教材作为烹饪专业人才培养重要教学资源，指导师生积极提高训练水平和菜肴制作水平，在全省职业院校学生技能大赛、教师教学能力大赛中获得了较好的成绩。培养了高质量烹饪专业人才，为省内外餐饮企业提供优质从业人员。本教材亦作为行业指导教材长期指导烹饪专业从业人员，有许多毕业生在本地餐饮企业就业或自主创业服务行业、带动区域经济发展。 |

二、主要完成人情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 第一完成人姓 名 | 陈胜利 | 性 别 | 男 |
| 出生年月 | 1965年 6 月 | 最 后学 历 | 大学本科 |
| 参 加 工作 时 间 | 1989年 7月 | 教 龄 | 32年 |
| 专业技术职 称 | 正高级讲师 | 现 任 党 政职 务 | 校长、党委书记 |
| 工作单位 | 甘肃省理工中等专业学校 | 联 系电 话 | 18993580368 |
| 现从事工作及专长 | 教育教学管理、烹饪专业 | 电 子信 箱 | gslgcsl@163.com |
| 通讯地址 | 甘肃省武威市凉州区理工街1号 | 邮 政编 码 | 733000 |
| 何时何地受何种地厅级及以上奖励 | 1. 2014年9月被评为甘肃省优秀教师，授予甘肃省“园丁奖”。（颁奖机构：甘肃省人民政府）
2. 2012年9月荣获甘肃省教育系统创先争优优秀共产党员荣誉称号。（颁奖机构：甘肃省教育厅党组、省高校工委）
3. 2011年被评为全省中等职业教育招生就业工作先进个人。（颁奖机构：甘肃省教育厅）
 |
| 主要贡献 | 1. 《中式热菜教程》主编陈胜利，正高级讲师，从事教育教学工作32年。主持教材编写工作，确定副主编及参编人员，负责全书的编写等协调工作，负责统稿；提出教材编写大纲，商定大纲，确定编写细则，明确进度要求并进行分工。组织团队分析研究资料、汇总研究成果。参与书稿1/4以上的撰写工作，编写了本教材的第六、七章内容。
2. 作为第一完成人满足11项条件中的5项，即第1、2、3、4、8项。

（1）10年以上教龄。（附教师资格证、正高级讲师资格证扫描件）1. 担任全国、全省行指委或教指委委员（附全省教指委委员聘书扫描件；省教育厅成立职业教育教批委通知；省教育厅关于报送中职教学改进专委会名单的函）
2. 2014年9月被评为甘肃省优秀教师，授予甘肃省“园丁奖”。（附省“园丁奖”扫描件）
3. 省级优质中职学校建设计划专业负责人（附甘理工校发（2020）122号文件）

 （8）获得职业技能等级证书中级以上证书或作为前3名主编编写有国家规划教材、新型态教材。（附高级食品检验师、高级营养师扫描件）本 人 签 名：年 月 日 |

主要完成人情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 第( 二 )完成人姓 名 | 李承祥 | 性 别 | 男 |
| 出生年月 | 1971年8月 | 最后学历 | 大学本科 |
| 参 加 工作 时 间 | 1992年7月 | 教龄 | 29 |
| 专业技术职 称 | 高级讲师 | 现 任 党政 职 务 | 无 |
| 工作单位 | 甘肃省理工中等专业学校 | 联系电话 | 18993580288 |
| 现从事工作及专长 | 旅游管理、食品雕刻专业 | 电子信箱 | 343789156@qq.com |
| 通讯地址 | 甘肃省武威市凉州区理工街1号 | 邮政编码 | 733000 |
| 何时何地受何种地厅级及以上奖励 | 1. 获得2016年武威市中等职业学校学生技能大赛“优秀指导教师”。（颁发机构：武威市教育局）
2. 获得2017年武威市中等职业学校学生技能大赛“优秀指导教师”。（颁发机构：武威市教育局）
3. 获得2018年武威市中等职业学校学生技能大赛“优秀指导教师”。（雕刻项，颁发机构：武威市教育局）
4. 获得2018年武威市中等职业学校学生技能大赛“优秀指导教师”。（热菜项，颁发机构：武威市教育局）
5. 获得2019年武威市中等职业学校学生技能大赛“优秀指导教师”。（颁发机构：武威市教育局）
6. 获得2020年武威市中等职业学校学生技能大赛“优秀指导教师”。（颁发机构：武威市教育局）
 |
| 主要贡献 | 《中式热菜教程》副主编李承祥，高级讲师。参与讨论与决策，具体落实教材的编写工作；收集资料，明确编写内容和章节；明确教材编写中的各项工作及各项工作的负责及辅助人员；负责全部教材的审校工作，编写了教材的第二、五章内容。 本 人 签 名：年 月 日 |

主要完成人情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 第(三)完成人姓 名 | 邸光浚 | 性 别 | 男 |
| 出生年月 | 1970年10月 | 最后学历 | 大学本科 |
| 参 加 工作 时 间 | 1996年10月 | 教龄 | 26年 |
| 专业技术职 称 | 高级讲师 | 现 任 党政 职 务 | 无 |
| 工作单位 | 甘肃省理工中等专业学校 | 联系电话 | 18993580199 |
| 现从事工作及专长 | 烹饪专业 | 电子信箱 | 741987937@qq.com |
| 通讯地址 | 甘肃省武威市凉州区理工街1号 | 邮政编码 | 733000 |
| 何时何地受何种地厅级及以上奖励 | 1.2017年武威市中等专业学校学生技能大赛中，被评为“优秀组织者”。（颁发机构：武威市教育局）2.2018年武威市中等专业学校学生技能大赛烹饪（中式热菜）项目优秀指导教师奖。（颁发机构：武威市教育局）3.2019年武威市中等专业学校学生技能大赛烹饪（中西餐面点）项目优秀指导教师奖。（颁发机构：武威市教育局）4.2020年武威市中等专业学校学生技能大赛烹饪（中式热菜）项目优秀指导教师奖。（颁发机构：武威市教育局）5.2020年武威市中等专业学校学生技能大赛烹饪（冷菜与食雕）项目优秀指导教师奖。（颁发机构：武威市教育局） |
| 主要贡献 |  《中式热菜教程》编委邸光浚，高级讲师。参与讨论与决策，具体落实教材的编写工作；收集资料，明确编写内容和章节；负责全部教材的校对工作，编写了教材的第三章第一节、第四章内容。本 人 签 名：年 月 日 |

主要完成人情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 第( 四 )完成人姓 名 | 陈国玺 | 性 别 | 男 |
| 出生年月 | 1991年 12月 | 最后学历 | 大学本科 |
| 参 加 工作 时 间 | 2014年8月 | 教龄 | 7年 |
| 专业技术职 称 | 助理讲师 | 现 任党 政 职 务 | 无 |
| 工作单位 | 甘肃省理工中等专业学校 | 联系电话 | 18993580938 |
| 现从事工作及专长 | 中餐热菜、面点 | 电子信箱 | 244541329@qq.com |
| 通讯地址 | 甘肃省武威市凉州区理工街1号 | 邮政编码 | 733000 |
| 何时何地受何种地厅级及以上奖励 | 1.获得2017年武威市中职学校学生技能大赛优秀指导教师。（颁发机构：武威市教育局）2.获得2018年武威市中职学校学生技能大赛优秀指导教师。（颁发机构：武威市教育局）3.获得2019年武威市中职学校学生技能大赛优秀指导教师。（颁发机构：武威市教育局）4.获得2020年武威市中职学校学生技能大赛优秀指导教师。（颁发机构：武威市教育局）5.获得2021年武威市中职学校学生技能大赛优秀指导教师。（颁发机构：武威市教育局）6.获得2021年武威市中职学校教师技能大赛烹饪赛项三等奖。（颁发机构：武威市教育局）7.获得2021年甘肃省中职学校教师技能大赛烹饪赛项二等奖。（颁发机构：甘肃省教育厅） |
| 主要贡献 |  《中式热菜教程》编委陈国玺，助理讲师。参与讨论与决策，具体落实教材的编写工作；收集资料，明确编写内容和章节；编写了教材的第一章第二节。 本 人 签 名：年 月 日 |

主要完成人情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 第( 五 )完成人姓 名 | 汪清波 | 性 别 | 男 |
| 出生年月 | 1989年 5月 | 最后学历 | 大学本科 |
| 参 加 工作 时 间 | 2014年8月 | 教龄 | 7 |
| 专业技术职 称 |  助理讲师 | 现 任党 政 职 务 | 无 |
| 工作单位 | 甘肃省理工中等专业学校 | 联系电话 | 18993584297 |
| 现从事工作及专长 | 中式热菜及冷拼食品雕刻 | 电子信箱 | 843784263@qq.com |
| 通讯地址 | 甘肃省武威市凉州区理工街1号 | 邮政编码 | 733000 |
| 何时何地受何种地厅级及以上奖励 | 1.获得2017年武威市中等职业学校学生技能大赛“优秀指导教师”。（颁发机构：武威市教育局）2.获得2018年武威市中等职业学校学生技能大赛“优秀指导教师”。（颁发机构：武威市教育局）3.获得2019年武威市中等职业学校学生技能大赛“优秀指导教师”。（颁发机构：武威市教育局）4.获得2020年武威市中等职业学校学生技能大赛“优秀指导教师”。（颁发机构：武威市教育局）5.获得2021年武威市中等职业学校学生技能大赛“优秀指导教师”。（颁发机构：武威市教育局）6.获得2021年武威市职业院校教师技能大赛烹饪赛项三等奖。（颁发机构：武威市教育局）7.获得2021年甘肃省职业院校教师技能大赛烹饪赛项二等奖。（颁发机构：甘肃省教育厅） |
| 主要贡献 | 《中式热菜教程》编委汪清波，助理讲师。参与讨论与决策，具体落实教材的编写工作；收集资料，明确编写内容和章节；编写了教材的第一章第一节、第三章第二节内容。本本 人 签 名：年 月 日 |

三、主要完成单位情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 第一完成单位名称 | 甘肃省理工中等专业学校 | 主管部门 | 甘肃省教育厅 |
| 联 系 人 | 和文丽 | 联系电话 | 18993580180 |
| 传 真 | 09356162671 | 电子信箱 | 360048954@qq.com |
| 通讯地址 | 甘肃省武威市凉州区理工街1号 | 邮政编码 | 733000 |
| 主要贡献 | 该成果主要由甘肃省理工中业学校烹饪教研组完成，主要贡献体现在如下方面：1. 根据教育部颁布的“中等职业学校烹饪专业课程设置”中主干课程“中式热菜制作教学基本要求” ，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写了这本中职学校烹饪专业教材。
2. 该教材容纳了最新烹饪资料和专业厨师的操作心得，拓展了知识的广度和深度，强化技艺和创新能力的培养，提高了学生专业学习的实践性和实用性。精选和汇集了四大菜系中所有重要和典型的菜肴工艺，使它具有工具参考书的价值。
3. 起示范辐射、推广交流作用，促进一体化教学改革，对本专业其他课程以及学校其他专业课程教材研发起到了的示范辐射作用，同时也被武威市区、县部分技工学校烹饪专业做为教材，评价良好。增强学生就业和创业能力，带动了区域经济的发展。
4. 在课程实践过程中，对成果参与校企合作实践、省市技能比赛等环节，学校充分发挥了组织协调作用，确保了教材对工匠精神培养的实施。
5. 学校的政策支持使教师能够顺利开展教学改革研究工作。学校推出“青年教师教学素质提升计划”“青蓝工程”“帮扶工程”等，为青年教师培养创造了良好环境。学校为成果的宣传与推广创造条件，促进了成果的实践及推广应用进程。
6. 在学校支持下取得了丰硕成果。《中式热菜制作》荣获学校2016年度教材建设一等奖，有4名教师参加市、省技能比赛获奖，发表教学论文多篇，指导的学生获省级以上奖励20多项。

单 位 盖 章年 月 日 |

四、推荐、评审意见

|  |  |
| --- | --- |
| 推荐意见 | 院校（公章）/市（州）教育局（公章）/市（州）人力资源和社会保障局年 月 日  |
| 评审意见 | 甘肃省职业教育教学成果奖评审委员会主任签字：年 月 日 |
| 审定意见 | 甘肃省人力资源和社会保障厅 甘肃省教育厅 （盖章） 年 月 日 |