

附件 7-2

2021 年省中职质量工程 在线精品课程项目申报书

学 校 名 称	揭阳捷和职业技术学校
课 程 名 称	粤菜宴席设计
课 程 类 别	☐ 公共基础课 ☒ 专业核心课 ☐ 专业（技能）方向课
所 属 专 业 ¹	中餐烹饪
课 程 负 责 人	郑文焕
申 报 日 期	2021 年 10 月

广东省教育厅制

¹ 如课程为公共基础课，所属专业可不填写。

1.课程负责人情况

1-1 基本信息	姓 名	郑文焕	性 别	男	出生年月	1991.12
	学 历	本科	职 务	教师	职称	中二
1-2 2019 年至 今相关课 程主讲情 况	课程名称		课程类别	授课对象	周学时	听众数/年
	粤菜宴席设计		专业核心课	2017 级学生	4	120 人/年
	冷拼与盘饰		专业技能课	2018 级学生	4	150 人/年
	中式点心制作		专业技能课	2019 级学生	4	100 人/年
1-3 教学改革 研究情况	2018 年参与研究揭阳市重点课题《中餐烹饪与营养膳食专业试行现代学徒制办学模式研究》					
	2020 年主持广东省重点课题《中职烹饪专业实操课翻转课堂教学改革研究》					

2.教学团队情况

2-1 教学团 队简介	（主要介绍团队历史、成员构成、优势与特色等，不超过 300 字） 揭阳捷和职业技术学校于 2015 年 9 月开办中餐烹饪专业，目前学校常任烹饪专业教师 10 名，其中长期从事餐饮一线的教师两名，实习教师 4 名；达到技师水平以上的有 3 名，学校烹饪教研组年龄层次构成丰富，实践经验丰富和理论基础过硬。 自 2016 年以来，揭阳捷和职业技术学校充分结合学校烹饪专业特点，试行了“现代学徒制”培养模式，烹饪专业配套实训场所近 6000 平方米，建有刀工实训室 2 间、鼎工实训室 2 间、中点实训室 2 间、西点实训室 2 间、热菜实训室 2 间、多媒体热菜示范教室 2 间、摆台实训室 2 间共 14 间专业的实操室，设备及功能完备。				
	2-2	姓名	出生年月	专业技术职务	专业领域
教学团	陈志东	1993.1	中式烹调师技师	中餐热菜	

队其他 教师基 本信息 ²	潘 润	1994.10	高级中点师	中式点心	
	郑国彬	1992.6	高级中式烹调师	营养膳食	
	陈妙佳	1998.6	高级营养师	营养膳食	
	陈可欣	1995.2	中级中点师	营养膳食	
	黄伟楠	1997.7	高级中式烹调师	中餐热菜	
2-3 教学团 队其他 教师教 学改革 研究情 况	陈志东、范青娜 2018 年参与研究揭阳市重点课题《中餐烹饪与营养膳食专业试行现代学徒制办学模式研究》 陈志东、郑国彬、黄伟楠 2020 年参与广东省重点课题《中职烹饪专业实操课翻转课堂教学改革研究》				

²包括其他主讲教师、助教、技术支持等，若其他教师非本校教师，请在备注栏填写受聘教师类别及实际工作单位。教学团队成员数在 5-8 人为宜，可另加行。

3.申报条件情况

（请对照申报指南中的申报条件逐一说明，不超过 500 字）

（一）揭阳捷和职业技术学校高度重视在线精品课程建设，校长承诺负责项目建设资金的筹措和相应资源的配置。

（二）本教研组现正进行《中职烹饪专业实操课翻转课堂教学改革研究》，已完成 20 道菜品的微课摄录工作，初步形成“潮菜实训微课程”一套，具有开展在线精品课程项目的基础，本教研组教学设计合理、教学实施严格、过程记录详尽、教学评价客观、自主学习等功能完备。

（三）本项目团队成员曾参与《中餐烹饪与营养膳食专业试行现代学徒制办学模式研究》课题研究，对校企融合有充分的理解，团队分工明确、协作有序，执行力强。课程负责人郑文焕老师为本校专任教师，2019 年至今主讲此门课程达两学期。

（四）建设标准和评价机制明确，项目建设资金使用管理制度科学，目标明确、具体、量化，预算合理，措施得力。经费投入、团队管理、资源审核、资源更新及共建共享机制能够保障在线精品课程的持续建设与应用。

（五）申报课程所属专业为《职业教育专业目录（2021 年）》中的“中餐烹饪”专业，专业代码为 740201，符合申报要求。

4.课程情况

4-1 课程建设情况

4-1-1 课程性质与作用（请说明课程在专业人才培养方案中的定位，与前后续课程关系及课程发挥的作用，不超过 300 字）

《粤菜宴席设计》该课程为“中餐烹饪”专业的核心课程，是中餐烹饪专业学生必须掌握的课程内容，在专业人才培养方案中地位重要，是检验学生专业综合能力的利器，课程设置在第五学期，可为学生顶岗实习提供实际的指导。

4-1-2 课程开放情况（请说明开设时间、年限、授课对象、授课人数，以及相关视频情况和面向社会的开放情况，不超过 500 字）

《粤菜宴席设计》开设于第三学年，即第五学期，学习年限为半年，授课对象为中职中餐烹饪专业三年级学生，授课人数 150 人次每学年。

4-1-3 课程设计理念与思路（不超过 300 字）

课程设计理念：本课程是中等职业技术学校中餐烹饪专业的一门专业课程，该课程是培养酒店及餐饮企业厨师、面点师、营养师、服务员必需技能的课程，其功能在于让学生从整体上对粤菜宴席设计与管理的业务流程有系统的认识，具备从事粤菜宴席设计与管理的职业能力。

本课程的总体设计思路是：以中餐烹饪专业学生的就业为导向，以餐饮企业粤菜宴席设计与管理的操作程序为依据，以设计宴席菜单为主要学习目标，展开阐述与教学。本教材采用模块组合方法，以素质塑造为基础，以能力培养为核心，以就业为导向，以学生为中心，以项目为结构来编写，力争使本教材既有理论的先进性，又有实践的操作性。

4-1-4 课程设计（每章节、教学设计与方法、教学活动与评价等，不超过 500 字）

教学目标：

知识目标：通过学习，学生能够掌握各种宴席菜单的构成要素及其实际意义；能够掌握宴席菜单的种类、分类方法及特点，掌握宴席菜单的制作形式。

能力目标：让学生具备宴席菜单策划和创新的能力，能进行不同类型、不同特点的宴席菜单的设计。

素质要求：注重培养学生的服务意识、精细意识、敬业精神与创新精神。

教学设计与方法：

教学活动设计突出案例教学和实训练习，具有可操作性。综合采用任务驱动的理论与实践相结合的教学方法，如课堂讲授(创设问题情景、案例教学)、互动研讨(组织学生小组讨论 组织辩论、知识竞赛)、实践教学(模拟实训、志愿者服务活动、酒店实习)、多媒体教学(观看宴会图片、录像)等多种形式。

教学活动与评价：

逐渐形成理论与实践互动、课堂和酒店一体的教学模式，旨在改变以往教学方法单一、全程灌输讲授的偏重理论的教学模式，提高学生参与活动的兴趣，促进学生掌握基本理论的同时具备相关技能。

4-1-5 课程改革成果（请说明课程进行的改革及成效，不超过 300 字）

捷和职校烹饪教研组 2017 年开展《中餐烹饪与营养膳食专业试行现代学徒制办学模式研究》研究，并于 2019 年结题通过验收，2020 年开展《中职烹饪专业实操课翻转课堂教学改革研究》，《粤菜粤菜宴席设计》在线精品课程作用该课题的延伸，具有重要意义。

4-1-6 相关教学资源储备情况（请具体列出已有课程资源的类型及数量，不超过 300 字）

1. 教师教参：《宴会设计与管理》清华大学出版社 叶伯平主编
《菜单与粤菜宴席设计》 旅游教育出版社 周妙林主编
《粤菜宴席设计实务》 重庆大学出版社 刘德枢主编
2. 学生教材：《菜单设计》 高等教育出版社 邵万宽
3. 专用教室：揭阳捷和职业技术学校粤菜师傅基地宴会摆台室
4. 教学课件：《菜单设计》配套教学课件。

4-2 资源建设基础

（从课程受重视情况、教改研究成果和课程建设现状三个方面分别陈述，不超过 600 字）

《粤菜粤菜宴席设计》在线精品课程的开发受到揭阳捷和职业技术学校校级领导的高度重视，捷和职校烹饪教研组全力打造，捷和职校烹饪教研组 2017 年开展《中餐烹饪与营养膳食专业试行现代学徒制办学模式研究》课题研究，并于 2019 年结题通过验收，2020 年开展《中职烹饪专业实操课翻转课堂教学改革研究》，《粤菜粤菜宴席设计》在线精品课程作用该课题的延伸，具有重要意义。自 2018 年起《粤菜粤菜宴席设计》课程采用“主题粤菜宴席设计比赛”的形式进行考核，通过比赛的形式，促进课程教学质量的提升，提高学生的学习热情，“主题粤菜宴席设计比赛”已成为本课程的亮点，学生普遍接受程度较高。

5.评价反馈

5-1 自我评价（本课程的主要特色介绍、影响力分析，国内外同类课程比较，不超过 300 字）

主要特色：

1. 根据中职学生对理论知识掌握较弱的特点，课程设计化繁为简，将“粤菜宴席设计”诸多内容，整合成以项目为导向，内容贴合实际，应用性强。
2. 以赛促教：课程考核以“主题粤菜宴席设计比赛”形式进行，有利于学生将粤菜宴席设计理论转化为粤菜宴席设计技能。

影响力分析：《粤菜粤菜宴席设计》在线精品课程，以“粤菜宴席”为教学主体，以广东为主要受众地区，辐射全国。

国内同类课程比较：

浙江商业职业技术学院，董智慧教授开发的《粤菜宴席设计》在线精品课程，内容覆盖全面，内容广博，囊括宴会文化、物品、环境、菜点策划、饮品、菜单、餐台、服务、主体宴会、中华名宴，该课程主要适用于高职高专餐饮类学生的学习。而本课程在内容上突出重点，以“粤菜宴席”为风格导向，侧重于“菜点策划、饮品、菜单”内容的教学，并将理论知识与实际结合，以“主题粤菜宴席设计比赛”的考核形式检验学生学习成果，成效直观显著，更适用于中等职业技术学校烹饪专业学生的学习。

5-2 学生评价（如果本课程已经面向学生开设，填写学生的评价意见，不超过 300 字）

学生对课程的评价：

1. 内容精，实用性强
2. 项目式教学，容易掌握理论知识
3. 对顶岗实习有良好的指导意义

5-3 社会评价（如果本课程已经全部或部分向社会开放，请填写有关人员的评价，不超过 300 字）

本课程尚未面向社会开放，暂无相关人员评价。

6.建设方案要点

6-1 建设目标（不超过 300 字）

1. 建成一套完整的《粤菜粤菜宴席设计》在线精品课程，并投放到“智慧职教”平台。
2. 围绕“能学、辅教”的功能定位，实现优质教学资源共建共享。利用现代信息技术推动课程改革，满足学生多样化学习需求，提升学生利用网络信息技术和优质在线资源进行自主学习的能力，目标具体明确可行。

6-2 建设内容（不超过 500 字）

1. 课程资源：以学习者为中心，针对课程教学目标，重构资源体系，资源组成碎片化、内在逻辑系统合理。基本资源覆盖该课程所有知识点和岗位技能点；拓展资源体现行业发展的前沿技术和最新成果，包括应用于各教学环节、支持教学过程、较为成熟的多样性、交互性辅助资源；规划建设资源丰富多样，体现量大面广。
2. 制作《粤菜粤菜宴席设计》课程微课程。
3. 资源内容包括课程介绍、课程标准、教学日历、教案或演示文稿、重点难点指导、作业、参考资料目录和微课程等教学活动资源。包括教学设计、教学实施、教学过程记录、教学评价等环节，颗粒化程度较高、表现形式适当，能够支持线上教学或线上线下混合教学。资源建设形式与标准遵循通用的网络教育技术标准。
4. 完善《粤菜粤菜宴席设计》的教案和配套课件。
5. 开展“主题宴会设计比赛”，并将过程记录。

6-3 建设措施（建设举措，进度安排，经费预算，保障措施，预期效益或标志性

成果，辐射带动等。不超过 500 字）

建设举措：揭阳捷和职业技术学校成立《粤菜粤菜宴席设计》在线精品课程项目组。

进度安排：

2021 年 10 月-12 月完成申报工作。

2022 年 1 月-12 月完成《粤菜宴会设计》微课程制作工作。

2023 年 1 月-2 月进行《粤菜宴会设计》精品课程上线测试工作。

2023 年 3 月-6 月在揭阳捷和职业技术学校进行教学试验。

2023 年 7 月-8 月进行课程评价问卷调查并撰写报告。

2023 年 9 月-10 月撰写项目总结报告。

2023 年 11 月-12 月完成项目验收工作。

经费预算：《粤菜宴会设计》微课程制作费用 3 万。

《粤菜宴会设计》微课程上线和维护费用 2 万。

预期效益：1. 促进《粤菜宴席设计》课程教改，学生粤菜宴席设计能力得到显著提升。

2. 《粤菜宴会设计》精品课程上线后丰富中职烹饪专业微课教学资源。

3. 提升本校在中职烹饪教育行业内的知名度。

7.申报学校承诺意见

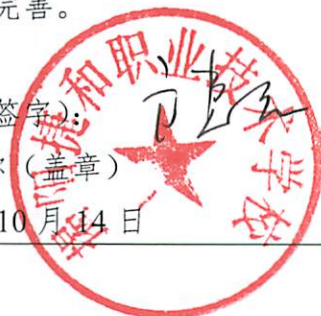
本校已按照申报要求，对申报课程网上内容和教学活动进行了审查，对课程有关信息及课程负责人填报的内容进行了核实。经评审评价，现择优申报。

本课程如果被遴选为省级在线精品课程，学校承诺为课程团队提供政策、经费等方面的支持，确保该课程面向中职学校和社会学习者开放，并提供教学服务不少于2年，监督课程教学团队对课程不断改进完善。

校长（签字）：

单位名称（盖章）

2021年10月14日



8.地市教育局推荐意见

同意申报

单位名称（盖章）

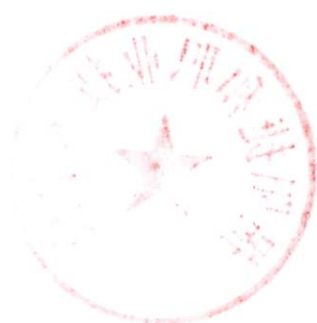
2021年10月25日



9.附件材料清单

政治审查意见：

附后页



课程团队成员和课程内容政治审查意见

粤菜宴席设计在线精品课程:

课程团队主要成员（序号 1 为课程负责人）		
序号	姓名	政治面貌
1	郑文焕	党员
2	陈志东	群众
3	陈妙佳	群众
4	陈可欣	群众
5	潘 润	群众
6	郑国彬	群众
7	黄伟楠	群众

课程团队成员政治审查意见

该课程团队负责人及成员遵纪守法，无违法违纪行为，不存在师德师风问题、学术不端问题，五年内未出现过重大教学事故。

学校党总支（盖章）

课程内容政治审查意见

该课程价值取向正确，对于我国政治制度以及党的理论、路线、方针、政策等理解和表达准确无误，对于国家主权、领土表述及标注准确，不存在思想性问题。

学校党总支（盖章）