

湖南省职业院校教育教学改革研究项目

开题报告

项目名称：信息化教学手段在旅游餐饮专业
实践性教学中运用的研究

项目编号：ZJZB2020203

项目主持人：仇仁志

学校名称：湖南怀化商业学校

通讯地址：湖南省怀化市鹤城区狮子岩路5号

联系电话：18674519990

E - mail：76443889@qq.com

填表日期：2021年元月20日

一、开题论证数据表

项目名称	信息化教学手段在旅游餐饮专业实践性教学中运用的研究						
主持人姓名	仇仁志	性别	男	民族	汉	出生年月	1977.12
行政职务	专业部主任	专业职务		讲师		专业技能	中餐烹饪
最后学历	本科	最后学位				研究专长	中餐烹饪
工作单位	湖南怀化商业学校			电子邮箱	76443889@qq.com		
通讯地址	怀化市鹤城区狮子岩路5号			邮政编码	418000		
联系电话	18674519990						
课题组主要成员	姓名	性别	年龄	职称、职务	研究专长	工作单位及部门	
	蒋东洋	男	40	助理讲师	计算机	湖南怀化商业学校	
	肖向红	女	55	高级讲师	旅游服务	怀化职业技术学院	
	潘存功	男	44	高级讲师	酒店管理	湖南怀化商业学校	
	卢友斌	男	28	助理讲师	西餐烹饪	湖南怀化商业学校	
	向方	男	51	中国烹饪大师 中国湘菜大师	中餐烹饪	湖南怀化商业学校	
预期最终成果	研究报告、学术论文 教学方案、教学视频			预计完成时间	2022年6月		

二、开题论证后预期研究成果

主要阶段性成果				
序号	研究阶段 (起止时间)	阶段成果名称	成果形式	承担人
1	2020年6月至 2020年10月	①申报课题立项,制定课题实施方案; ②组建课题研究小组,进行分工布置; ③组织课题相关理论培训,反复酝酿课题方案,完善修改方案内容。	开题报告	仇仁志 卢友斌
2	2020年10月至 2021年3月	①调查、采集、归纳资源。 ②在本专业收集各种信息化手段和收集反馈信息。 ③在合作企业员工培训中的运用信息化手段开展技能培训。	中期检查报告	仇仁志 蒋东洋 肖向红 潘存功 卢友斌 向方
3	2021年3月至 2022年6月	①总结、完善研究成果。 ②撰写课题研究成果论文, ③接受专家评审,推广研究成果。	①课题结题报告1份; ②公开发表论文1篇; ③完成专业实践课视频5个。 ④专业实践性教学课程教学方案1套。	仇仁志 蒋东洋 肖向红 潘存功 卢友斌 向方
最终研究成果				
序号	完成时间	最终成果名称	成果形式	负责人
1	2022年6月	研究报告	课题结题报告	仇仁志 卢友斌
2	2022年6月	学术论文	学术论文	仇仁志
3	2022年6月	专业实践性教学视频	专业实践性教学视频	蒋东洋 卢友斌 仇仁志 潘存功 肖向红
4	2022年6月	专业实践性教学课程教学方案	专业实践性教学课程教学方案	仇仁志 蒋东洋

三、开题论证后实施方案

填写内容：问题提出、研究意义，研究综述、核心概念界定、理论依据、研究目标、研究内容、研究思路、研究方法、实施步骤和措施、组织领导、成员分工、研究成果及责任人、经费管理以及课题研究目前行动情况等，并附主要参考文献。表格不够可以自加页码。

一、项目的研究意义

1. 提高旅游餐饮专业群信息化教学水平的需要。我校旅游餐饮专业群是省级示范性特色专业群，中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪、高星级饭店运营与管理、旅游服务等专业的核心专业课程均有较重的实操课比例，如何提高实操课教学效果，减轻教师示范操作压力，提高学生兴趣，一直是专业群课程改革的重点。本课题研究围绕旅游餐饮专业群的专业实训课的改革，积极开展各种信息化手段运用的研究，使专业教师能轻松运用信息化教学方式方法，不断提高专业课教学质量。

2. 解决传统旅游餐饮专业教学中的难点问题的需要。将现代信息化技术在专业群各专业实践课中充分运用，将会使专业实训课中教师示范操作环节更为清晰地向学生展示，降低教学成本，而且还能使操作实训课变得生动有趣。如在中餐烹饪专业课程果蔬雕刻实训课中《“月季花”雕刻》一课，以往学生对教师示范细节看的比较模糊，很难快速学会。但教师通过运用信息技术教学，会把教师示范操作录制为视频及成品图片，让学生在课前就可以通过手机提前观看，课堂上教师只需讲解关键技能点，就会让学生学会操作，从而缩短教师示范时间，增加学生训练时间。同时，也让学生在操作练习过程中自拍照片或视频，发送给授课教师，让教师实现点对点评价，解决过去教师不能及时点评学生作品的困难，提高教学效率。

3. 构建旅游餐饮专业群仿真生产性实训基地的需要。为了把学校课堂演化成高仿真的生产性实训场景，我们可以通过现代信息化技术手段创建一个“情境—探究”的高仿真生产实训教学场景。例如中餐烹饪专业教师在指导学生进行一段时间的湘菜制作以后，可以在实训操作间为学生播放一个“长沙火宫殿”的视频情境，并配置一些音乐，将3-5个学生分为一个小组，进行实践操作，让学生出演“长沙火宫殿”后厨中厨师长、厨师、打和等不同角色，并按正规企业要求完成各项工作任务，让学生有身临其境的感觉，用高仿真生产性场景培养学生实践能力，展现学生的想象力和创造力。

4. 解决合作企业员工培训的时空问题的需要。怀化名堂是怀化本地著名的餐饮企业，企业效益好，员工工作繁忙，因此给员工进一步开展技能提升培训带来了时间和空间的困难。我们项目组与怀化名堂联合开展员工信息化技能提升培训，可以通过现代信息化技术，将校企共建培训课程通过网络对员工开放，让员工在工作之余随时随地参与培训。

5. 有利于怀化地方菜的传播和菜品研发的需要。怀化地方菜已经吸引了全国各地的游客慕名而来，但怀化地方菜的传播仍然还是怀化餐饮行业软肋，仍有许多优秀菜品“深藏山中不为人知”。我们课题组将积极开展怀化地方菜的宣传与制作工艺的传

播，将努力通过视频制作、网络公开课的方式向全国人民宣传。同时，我们还将通过现代信息化技术促进怀化地方菜品的研发，让怀化成为人们心中的“美食天堂”。

二、国内外研究现状分析

1. 发达国家非常重视教育的信息化建设，现代化教育信息网络已经形成。以美国、日本、英国为代表的西方国家的政府和教育部门，积极推行教育信息化发展战略，改革学校的教育教学手段，大力推行教育信息技术，并不断的提出新的理念和教学模式尝试。如以孟加拉裔美国人萨尔曼·可汗创建的可汗学院（Khan Academy）为代表，通过在线图书馆形式进行视频教学的教学模式和翻转课堂(Flipped Classroom)的教学模式在现代信息化技术的支持下逐渐开始流行，在美国的中小学教育中进行了使用。

2. 国内针对信息技术手段在课堂教学中的使用研究起步较晚，但发展迅速。如冯俊 2009 年发表的论文《信息技术与烹饪学科整合的探究与实践》一文，就曾指出随着科学技术的发展和信息技术的应用与普及，传统的烹饪教学将受到冲击。充分有效地将信息技术与烹饪学科进行有机整合，在全面提高学生的烹饪综合素质方面具有相当优势。扬州商务高等职业学校的莫丽丽《浅析了职业学校烹饪课程教学与信息技术整合后对教学模式的改进》一文，阐述了职业学校烹饪课程教学运用信息技术可以增强教学的直观性和趣味性，加强师生之间的互动交流，在培养学生自学能力、创新能力和团结协作等方面有着较好的效果。

纵观国内外针对教育信息化建设的研 究，均充分肯定了现代信息技术对教育方式改革的积极影响，但在实践性极强的职业教育实训课程教学中，如何充分运用信息化技术手段开展课程改革的研究仍然是薄弱环节。本课题组将针对学校现有旅游餐饮省级示范性特色专业群各专业实训课程实际，积极开展信息化教学手段运用的研究，力求弥补职业院校教育教学课程改革研究的空白。

三、具体研发思路、目标、原则、方法和拟解决的关键问题

1. 研发思路：通过遴选适合 的现代信息化教学技术手段（如“钉钉直播”、微视频、快手、微课堂等），通过充分在旅游餐饮专业群各专业实训课及企业员工技能提升培训课中的试运用，积极探究各种信息技术手段在教学各环节中的契合度，从中寻求最佳信息化教育教学方式方法，并提炼出相关运用理论，形成课题最终研究成果。

2. 研发目标：通过本课题的实践与研究，提高职业院校旅游餐饮专业实训课信息化教学程度，让各种现代信息化技术手段在旅游餐饮专业实训课中得以充分利用，让教师轻松解决操作示范困难及评价学生学习工作繁琐等难题，让学生轻松学习，激发学生的学习技能操作的热情，让企业员工培训简便易行，从而提高职业院校旅游餐饮专业的教学质量和培训水平。

3. 研发的原则：一是多元性原则，遴选适合 的现代信息化教学技术手段要多元化，只有通过多种方式方法试运用，才能选出最佳契合旅游餐饮专业群专业实训课程各环节教学的良方。同时，研究的专业类型也要多元化，才能针对不同专业实训课程寻求最佳教学手段。二是可控性原则，要通过各种技术手段对旅游餐饮专业信息化教学方式的技术要求和规范进行复制和提炼，通过合理化的修饰形成可控性理论，并运用于

教育教学。

4.研发方法：一是调查收集法，要深入旅游餐饮专业各教学班级和合作企业进行调查收集一线资料，收集信息化教学效果信息和评价信息；二是论证法，将与行业专家、企业三方将课题组研究成果进行求证，并依据专家意见进行及时修正；三是访谈法，通过访谈授课职业院校的学生及企业员工针对传统的教学和信息化结合教学的一些体会和意见，修订教学方法；四是行动研究法，本课题研发小组成员均是学校旅游餐饮专业各专业的教师，可以通过课堂教学边实践边研究，在行动中研究，使行动过程成为研究过程，不断总结，不断完善。

5.拟解决的关键问题：通过本课题的研究，关键是解决如何将现代信息化技术在我校旅游餐饮专业群各专业实训课和企业员工技能提升培训中科学、合理的利用，解决教学过程中难题，解决传统教学中的不足，提升专业教学效率，提高教育教学质量。

四、研发框架、具体实施方案、计划（含年度进展情况）及可行性分析

1.研发框架：遴选适合的现代信息化教学技术手段（如“钉钉直播”、微视频、快手、微课堂等），通过充分在旅游餐饮专业群各专业实训课及企业员工技能提升培训课中的试运用，积极探究各种信息技术手段在教学各环节中的契合度，从中寻求最佳信息化教育教学方式方法，并对这些方式方法进行反复运用论证、师生信息反馈、专家鉴定论证等，最终形成研究理论。

2.具体实施方案与计划：

本课题研究分三个阶段分步实施，具体计划如下：

第一阶段：（2020年6月至2020年10月）前期准备阶段

- ①申报课题立项，制定课题实施方案；
- ②组建课题研究小组，进行分工布置；
- ③组织课题相关理论培训，反复酝酿课题方案，完善修改方案内容。

第二阶段：（2020年10月至2021年3月）调查、收集、归纳、初步实践阶段

- ①调查、采集、归纳资源。
- ②在本专业收集各种信息化手段和收集反馈信息。
- ③在合作企业员工培训中的运用信息化手段开展技能培训。

第三阶段：（2021年3月至2022年6月）总结推广与课题验收阶段

- ①总结、完善研究成果。
- ②撰写课题研究成果论文，
- ③接受专家评审，推广研究成果。

3.可行性分析：本课题研究立足学校旅游餐饮专业群（省级示范性特色专业群）的实训课程开展研究，师生对使用现代信息化教学手段期望值较高，专业实训现代化教学设施齐全，实施基础较好；学校目前开展信息化教学改革氛围较浓，学校在资金、政策方面支持力度大，再加上课题申请者和项目组成员均具有较强的实训操作课经验和课题研究能力，本研究课题研究定能实现预定目标，收获丰硕成果。

五、项目预期的成果和效果（包括成果形式、实施范围、受益学生数等）

1.项目预期的成果：

- ①形成课题研究综合性报告一份。
- ②在公开出版的刊物上发表学术论文 1 篇以上。
- ③完成旅游餐饮专业群专业实践课视频制作 5 个以上。
- ④完成旅游餐饮专业群专业实践性教学课程教学方案 1 套。

2.成果实施范围及受益学生数:

本研究成果适用于怀化市、湘西地区、武陵山片区各职业院校旅游餐饮专业群各专业实训课程教学及旅游餐饮企业职业人才培训。受益学生数应在 1 万人以上。

六、本项目的特色与创新之处

1.将现时流行的现代信息化技术手段（如“钉钉直播”、微视频、快手、微课堂等）融入职业院校旅游餐饮专业各实训课和企业员工技能提升培训课之中，探究最佳契合度，提高教学、培训效果；

2.借助现代信息化技术推动职业院校旅游餐饮专业群各专业的课程改革，改变过去传统落后的教育教学和社会培训的方法，提高教学、培训质量；

3.加快怀化地方餐饮品牌对外宣传与传播的途径，发挥职业院校在地方经济发展中的作用。

七、申请者和项目组成员分工说明及所承担的教学改革和科研项目情况

课题主持人：仇仁志：

负责课题策划与实施，制订课题实施方案，组织各项课题研究活动，负责课题研究经费支出，撰写课题开题报告、中期研究成果报告及结题报告，撰写论文。

项目组成员分工：

蒋东洋，负责遴选适合的现代信息化教学技术手段（如“钉钉直播”、微视频、快手、微课堂等），为课题组成员在教学实践环节提供信息化技术支持与指导，负责各专业教学配套的视频的制作与策划，并整理操作理论和信息反馈。

肖向红，负责旅游服务专业课程信息化教学实践研究，反馈高职高专教学运用中的信息；

潘存功，负责高星级饭店运营与管理专业课程信息化教学实践研究，并负责本课题所有信息化教学视频文案设计与审核；

卢友斌，负责西餐烹饪专业课程信息化教学研究，负责本课题信息的采集与资料汇总；

向方，负责校企合作在企业员工培训工作中信息化运用研究，提供企业方信息反馈工作。

四、经费预算

支出科目 (含配套经费)	金额(元)	计 算 根 据 及 理 由
合 计	20000	
资料费	2,000	文献资料借阅、复印、购置等费用
研讨会议费	1,000	项目组成员参加培训等相关的培训费、会议费；
调研差旅费	4,000	项目组参与调研相关的差旅费；
成果制作费 与出版费	10,000	成果制作费，研究报告、实施方案和发表论文的版面费
中期、结题 鉴定评审费	2,000	邀请相关专家技术指导
其他	1,000	未尽事宜开支

五、专家评议要点

填写内容：侧重对课题研究实施内容的可行性评估并提出建议，包括重要变更。限1000字。

本课题致力于将现代信息化技术在旅游餐饮专业群专业实践课中充分运用，将示范教学可视化，教学步骤清晰化，缩短教师示范实践，增加学生训练时间，及时搜集“教”、“学”信息，及时将教学过程进行评价，解决传统旅游餐饮专业教学中的难点，对于提高旅游餐饮专业群信息化教学程度，提高旅游餐饮专业群的教学质量和水平具有深远意义。

经专家组讨论，认为本课题有以下几点建议：

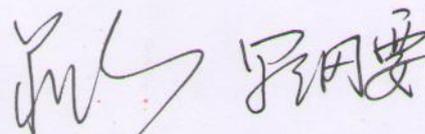
一、经费预算不足。学校配套资金没有预算，应该追加资金投入。

二、信息化运用是本课题研究的关键，要确定信息化教学平台的选用、信息化的教学手段的研究思路。

三、本课题应着眼解决现场示范教学的难点，运用信息化手段将旅游餐饮专业教学“可视化”，探寻“教”与“学”的信息搜集时效性，“教”、“学”评价的信息化评价可行性。

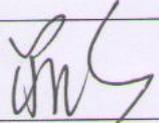
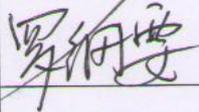
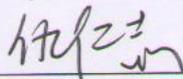
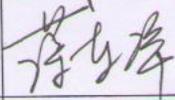
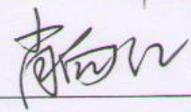
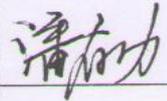
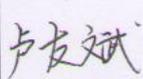
四、信息化教学模式的运用要把握“必须”和“够用”不要“滥用”；能“虚拟”就不要“仿真”，要实事求是，结合旅游餐饮专业实际特点进行分析研究。

专家签字：



2021年元月20日

六、开题论证专家（或自我论证的人员）数据表

参加 开题 论证 人员	姓名	职称、职务	工作单位	签名
	蒋彦	主任、副教授	长沙商贸旅游职业技术学院	
	罗纲要	高级讲师、副校长	湖南怀化商业学校	
	仇仁志	主任、讲师	湖南怀化商业学校	
	蒋东洋	助理讲师	湖南怀化商业学校	
	肖向红	副处长、高级讲师	怀化职业技术学院	
	潘存功	高级讲师	湖南怀化商业学校	
	卢友斌	助理讲师	湖南怀化商业学校	
	向方	中国烹饪大师 中国湘菜大师	怀化名堂餐饮管理有限公司副总经理	