

甘肃省职业教育教学改革研究项目 申报书(A)

项目名称: 项目教学法在中职餐饮实训课中的运用

项目主持人: 高凌燕

申请学校: 兰州市商贸职业学校

合作单位: 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

通讯地址: 兰州新区九龙江路 500 号 (兰州现代职业学院财贸分院)

联系电话: 13893166181

电子邮箱: 903368870@qq.com

填表日期: 2018 年 8 月

甘肃省教育厅制

填 表 说 明

1. 填写此表时，不要任意改变栏目和规格；内容简明扼要。如因篇幅原因需对表格进行调整，应当以“整页设计”为原则。
2. 《申报书》一式三份。项目批准后，省教育厅、学校项目管理部门及项目组各存 1 份。
3. 申请者签名处，不得用打印字和印刷体代替。
4. 本表须经项目负责人所在学校审核，签署明确意见，并加盖公章后方可上报。

一、简表

项目 概况	项目名称		项目教学法在中职餐饮实训课中的运用											
	起止年月		2018年8月至2021年7月											
项目 主持 人	姓名		高凌燕		性别	女		出生年月	1979.02					
	专业技术 职务/行政职务			高级教师、主任			最终学历/学位			本科 教育硕士学位				
	从事职业教育教学工作 时间			1999年8月至 2018年8月			近3年平均每年教学 时间			144学时				
	近5年 主要教学工 作简历	时 间		课 程 名 称			授课对象		学时		所 在 单 位			
		13.08-14.07		中餐点菜技艺			12酒店班		72		兰州市商贸职业学校			
		14.08-15.07		餐饮服务与管理			13酒店班		72		兰州市商贸职业学校			
		15.08-16.07		客房服务与管理			14酒店班		144		兰州市商贸职业学校			
16.08-17.07		酒店管理概论			14高考班		144		兰州市商贸职业学校					
17.08-18.07		礼仪常识			17级各班		144		兰州市商贸职业学校					
近5年 主要科学 研究项目 及成果	时 间		项 目 名 称			在研/结题		本人 位次		获 奖 情 况				
	2015.05		《餐饮服务与管理》 教材编写			出版		第 位						
	2015.09		课题《中等职业学校学 生素质评价模式研究》			结题		第4位						
	2017.07		课题《甘肃省中职生旅 游技能大赛有效训练与 双创能力培养探索》			在研		第3位						
项目 主要成员 (不含主持 人)	总人数		高级职称 人数		中级职称 人数		初级职称 人数		博士		硕 士		行业企 业人 员	
	5		0		0		2		0		1		3	
	姓 名		性 别	出生 年月		职 务	职 称	所在学校(单位)			承担任务		签 名	
	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	64.11		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			

二、立项背景与意义

(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:为了使受到用人单位的欢迎,职业教育应该重视学生学习能力的培养,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。

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。

（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。

三、研究内容、方案和进程

(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，研究者设计出具体的项目任务，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。

（五）项目的创新点、预期效益（包括实施范围与受益范围等）

1. 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。

2. 预期效益

(1) 培养学生独立学习的能力。

(2) 培养学生的综合从业素质。

(3) 提升教师的教学质量。

(4) 学生可缩短实习期，为饭店节约用人成本。

（六）推广应用价值

1. 项目教学法适宜在中职学校推行

《餐饮服务与管理》课程培养学生在餐饮服务与管理中必需的理论知识和服务技能，确保学生具有良好的餐饮部门运营管理知识和一定的服务操作技能。而餐饮实训课程模块将决定教学项目，每个教学项目知识要求和能力要求都不同，这需要在实施教学过程中实行教师的交替轮换，不同的教师承担不同的教学项目，共同完成某一实训课程模块，打破了传统的“一门课程一位教师上到底”的教学组织形式，充分考虑到学生职业能力培养，强调岗位需要的核心能力和良好职业习惯的养成。根据各岗位典型工作任务，进行课程融合，设计教学项目，采用项目教学法。

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，设置教学效果检查与评估项目，制定每个项目的学习目标和能力目标，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。

2. 有利于适应社会的需求，加强“双师型”教师建设，培养一线的应用型人才。

我校高度重视酒店服务与管理专业的建设，目的之一在于培养符合区域经济发展需求的高素质、高技能型旅游服务人才。酒店服务与管理专业的设置与建设作为中职学校为行业输送高规格的酒店人才是有益的尝试和提升。

本课题的研究，对当地区域经济发展现状进行调研，分析行业企业的发展趋势、用人需求和用人要求，要加强我校酒店专业建设，提升专业内涵，抓住办学机遇，适应市场需求，开发中职《餐饮实训课教程》，请教专家行业前沿理念，发挥专业教师团队力量，明确分工，责任到人，积极推进校本教材研发，建立教学资源库。

“双师型”教师建设指老师既是学校教师又是企业员工，企业的能工巧匠既是企业员工又是学校兼职教师。我校多年来在针对酒店人才培养方面积累了一定的经验，也探索出一些方法。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”，对踏实专业教育教科研、提升酒店专业教育教学品质起到一定的推进作用。

3. 有利于培养学生的综合素养。

通过利用《项目教学法在中职餐饮实训课中的运用》课题研究，师生会发生很大的变化，主要表现在：

（1）构建中职《餐饮服务实训课程》有效利用“项目教学法”的学习方式：“项目激趣→项目答辩→项目应用”，提高学生参与到教学活动的兴趣，发挥学生在教学活动中的主体地位，增强实训课程的活力，学生综合素质提高快。

(2) 激发了学习餐饮的信心。学生通过课题研究，“项目答辩”这种小组自主式讨论、合作学习，使不同的层次的学生都能有所进步，都能有所收获，激发了学习的兴趣，增强学习信心。“项目教学法”反复练习，加深了学生对知识的理解，开阔了视野。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) 提高学生对餐饮服务与管理的理论知识、实操技能掌握的准确程度和认识深度，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) 减轻学生的学习餐饮服务技能的负担，转变学生的学习方式，提高课堂效率和教学质量。

(5) 培养学生勤于观察、勤于思考、勤于讨论的良好学习习惯和品质；不断培养学生的发散思维能力和创新思维能力；培养学生用所学理论知识解决餐饮服务与管理工作中的实际问题的能力。

(七) 项目的预期成果形式(研究报告、教改方案、人才培养方案、教材、课件、软件、调研报告、著作、论文等。其中，研究报告为必备成果。)

1. 课题研究报告；
2. 中职餐饮实训课现状调研报告；
3. 项目教学法在中职餐饮实训课中运用研究的教改方案；
4. 编写《中职餐饮实训教程》；

根据本地职教特色和本校学生特点，编写出1本校本教材：不仅要包括基本教材(课本)中“应知应会”的内容，还要涵盖餐饮服务实际工作中的相关内容作为辅助资料(《项目学习手册》、导学案、习题集、练习册、操作指导书等)，以便专业教师及时更新高星级酒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。

5. 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；

6. 编制中职餐饮实训课程的考核方案、竞赛方案等通用主题素材库；

7. 实训设备雄厚，校企合作创建并改善相关的实训基地如中餐实训室、西餐实训室等。不仅要有硬件设施设备，还要有软件支撑，例如《好食好客酒店管理系统》软件的支持，实训点菜服务技能等项目；

8. 核心专题论文。

（八）项目具体安排及进度

课题研究拟用三年时间（2018年8月—2021年8月）分为准备、实施、总结评估三个阶段。

（一）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；
2. 制定研究方案，分解落实研究任务；
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。
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。
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。

（二）第二阶段：具体实施阶段（2018年10月至2021年6月）

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；

2018.10~2018.11根据“项目教学法”的要求制定教学计划。

2018.12~2019.2在餐饮实训课程中确定教学模块，选定相关教材和编制辅导资料。

2019.3~2019.7在学校2017级学生和2018级酒店管理专业班级中开始实施试验。

编制项目实训指导书，搭建餐饮实训整体实践平台，在餐饮实训课程教学中分四段进行项目教学法的实施：

（1）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。

（2）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。

（3）第三阶段（中职二年级）——培养了学生的专业技能。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。

（4）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。

2019.8第一周期小结，对教学成果、学生能力进行测评，总结经验，得出下半阶段的修正方案。

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；

2019.9~2020.2继续在餐饮实训课课堂教学中实施“项目教学法”，构建开放式的课程体系，培养学生独立解决问题的能力，力求最大限度地发挥学生的潜能，创建学生评价的新模式。

2020.3~2020.7强化学生就业指导，提高学生的综合素质和就业能力。

2020.8 第二周期小结。

3. 建立专业教学资源库。

2020.9~2021.5 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。

2021.6 第三周期小结。

(三) 第三阶段: 总结评估阶段(2021年7月至2021年8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、项目研究基础

1. 项目组成员已开展的相关研究及主要成果(包括校级及以上项目、学术论文及获励等)

主持人高凌燕的主要科研成果:

1. 2013年6月《语文学刊》上旬刊《对中职学校组织形象的调查——以兰州市商贸职业学校为例》

2. 2015年7月《中国校外教育》《试论影响职业学校组织形象的因素》

3. 2015年8月《吉林教育》《试论职业学校塑造良好组织形象的措施》

4. 2015年5月参编河北大学出版社《餐饮服务与管理》

5. 2015年9月甘肃省教育科研课题鉴定证书《中等职业学校学生素质评价模式研究》(参与)

6. 2017年7月参与省级课题课题《甘肃省中职生旅游技能大赛有效训练与双创能力培养研究》

主要成绩:

2012年11月兰州市第十一届职业学校教学新秀

2013年10月“创新杯”全国中职学校旅游服务类专业教师信息化教学设计和说课比赛评审专家

2013年11月兰州市县区级骨干教师

2014年5月第八届全国教师教学设计创意大赛优质课一等奖

2014年5月第八届全国教师教学设计创意大赛课件二等奖

2014年5月第八届全国教师教学设计创意大赛教案三等奖

2015年5月兰州市骨干教师证

2015年12月职业指导人员一级资格证

2015年11月国家职业技能鉴定考评员证书(餐厅服务员)

2016年5月全国职业院校技能大赛(中职组)酒店服务赛项裁判员

2016年10月兰州市第十三届教学新秀职业学校总评评委

2017年4月全省中职对口升学考试命题专家

2017年5月全国职业院校技能大赛(中职组)酒店服务赛项裁判员

2018年4月甘肃省中职教师技能大赛酒店服务赛项二等奖

2018年6月全国职业院校技能大赛（中职组）酒店服务赛项裁判员

第一参与者马瑞的主要科研成果：

2010年参与编写的校本教材《中职生礼仪》已出版；

2012年11月，论文《浅谈参与式教学法在餐饮服务与管理教学中的应用》在《中小企业管理与科技》中11月刊发表；

2013年11月，参与式教学法在餐饮服务与管理教学中的应用研究"通过兰州市教育科研个人课题评审，并获优秀成果“三等奖”；

2013年12月，论文《饭店服务人员培训模式探讨》在《新疆教育》2013年12月下半月刊发表。

2016年4月，参与研究省级教研课题《兰州市商贸职业学校“形体训练与健美操课程”教学理论与行动研究（个案研究）》

主要成绩：

2008年5月，获“国家职业技能鉴定客房服务员考评员”资格；

2008年9月，获兰州市“优秀鉴定工作者”；

2013年4月，在兰州市职校技能大赛中，获“优秀指导教师”；

2013年9月，获“兰州市优秀教师”称号；

2014年7月，在甘肃省中等职业学校信息化教学大赛教学设计比赛中获“公共管理与服务类”三等奖。

2015年5月，被评为县区级骨干教师。

2016年6月，获兰州市面试考官资格证。

2017年5月，被评为市级骨干教师。

第二参与者高杉的主要科研成果：

2015年11月，某某中职学校关于学生服务意识的培养"通过兰州市教育科研个人课题评审，并获优秀成果“三等奖”；

第三参与者汤莉的主要成绩：

2018年4月甘肃省首届中职教师酒店服务技能大赛宴会摆台项目三等奖。

2. 学校已具备的教学改革与研究的基础和环境及对项目的支持情况（含有关政策、经费支持及其使用管理机制、保障条件等，可附有关文件）

（1）学校已具备的教学改革基础和环境。

我校“酒店服务与管理”专业开设年代较早，1994已开展了职业中专层次的学历教育。在软硬件方面已有很好的积累，具备了较好的教学改革基础和环境。师资情况：酒店类专业教师4名，均为双师型教师；高级职称2名，占50%；两位教师具备餐厅服务员、客房服务员职业技能鉴定考评员资格，主持人高凌燕老师2016、2017、2018连续三年担任全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项裁判员，获得2018年全省职业学校教师技能大赛酒店服务赛项二等奖，两位年轻老师多次参加国培项目，四位老师全部在省市学生职业技能大赛获得优秀指导教师称号。酒店服务与管理专业（校内）实训基地：客房实训室、中餐实训室、西餐实训室、前厅和商务中心实训室，实训设备一应俱全。酒店服务与管理（校外）实训基地：现有苏州角直都市职业华美达酒店、兰州轱峰鑫海餐饮管理有限公司、南湖味道餐饮管理公司、兰州皇冠假日酒店等校外

实训基地，与企业建立了长期有效的合作机制。

学校对项目的支持情况

学校依据《国家中长期教育改革和发展规划纲要（2010—2020年）》、《国家教育事业发展规划“十三五”规划》，从政策上鼓励教师积极参与教育教学改革项目研究，支持教师创新教学模式，鼓励教师到企业进行实践，在教师外出参观学习上给予经费的报销。酒店服务与管理专业作为学校老牌专业，能为项目的研究提供诸多资源，综上所述，我校有能力和条件完成本研究项目，努力探索职业教育的新途径。

五、经费预算

支出项目	金额（元）	依据及理由
购买参考资料	2000	购置项目教学法相关图书及网络资料用于理论研究
师生调研经费	15000	实施项目教学过程中师生开展调研活动所需的材料、通讯、车辆的费用，每年5000元
购买实训用具	10000	购置实施项目教学过程中实训所用点菜系统设备、服装、餐桌椅、餐具、杯具、口布等，一次性投入，使用三年
印刷费	3000	用于项目研究过程中及课题结题成果的印刷、装订

六、推荐、评审意见

推 荐 意 见	<p style="text-align: right;">推荐单位公章 年 月 日</p>
评 审 意 见	<p>评审委员会主任</p> <p style="text-align: right;">签字： 年 月 日</p>
审 批 意 见	<p style="text-align: center;">甘肃省教育厅盖章</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>