

2018年职业教育国家级教学成果奖推荐书

成果名称:双体验,师徒制——高职旅游类专业学生
“工匠精神”培育路径的创新与实践

成果完成人 艾苏龙、潘燕、周万中、曾聪、罗志珍
孙莉、胡晖、彭晔、鲁丽莎、韩莹

成果完成单位 江西工业贸易职业技术学院

推荐单位名称及盖章 江西省教育厅

推荐时间 2018 年 3 月 24 日

成果所属类别 教学改革

代 码 26042

序 号

编 号

一、成果简介（可另加附页）

成果曾获奖励情况	获奖时间	获奖种类	获奖等级	授奖部门
	2017-10-19	全国职业院校旅游类示范专业点	国家级 省内排第一	教育部 国家旅游局
	2017-05	2016年江西省教学成果奖 《“双体验、师徒制”高职学生“工匠精神”培育路径的探索与实践》	省级二等奖	教育厅
	2014-12	2014年江西省教学成果奖 《高职酒店管理专业“双主体，实践育人”人才培养模式探索与实践》	省级二等奖	教育厅
	2017-05	2017年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计	国家级 团体三等奖 省内排第一	教育部
	2016-05	2016年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计	国家级 团体二等奖	教育部
	2015-07	2015年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计、西餐宴会服务	国家级 二等奖1个 三等奖1个	教育部
	2014-06	2014年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计	国家级 三等奖1个	教育部
	2014-06	2014年全国职业院校技能大赛“中华茶艺技能”比赛	国家级 团体三等奖	教育部
	2013-05	2013年第五届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛高等院校组	国家级 优秀组织奖	中国旅游协会 旅游教育分会

2013-05	2013年第五届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛高职组	三等奖3个 优秀奖2个	中国旅游协会 旅游教育分会
2011-12-16	第四届中国秋季国际茶业茶文化博览会国际茶艺交流赛	国家级 一等奖	中国茶业茶文化博览组委会
2011-12-30	高等职业学校提升专业服务产业发展能力项目	国家级	教育部 财政部
2010-04-25	2010年“神州视景杯”全国旅游院校服务技能（导游服务）大赛	国家级一等奖 最佳选手	中国旅游协会
2016-10	2016年宁波市旅游饭店服务技能大赛	获“宁波市青年岗位能手”称号	宁波市旅游局
2017-12	2017年江西省职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计、西餐宴会服务	二等奖2个 三等奖1个	教育厅
2016-12	2016年江西省大学生科技创新与职业技能竞赛旅游专业技能赛专科组	一等奖1个 二等奖6个 三等奖3个 团体总分第2名	教育厅
2015-12	2015年江西省大学生科技创新与职业技能竞赛旅游专业技能赛专科组	一等奖3个 二等奖3个 三等奖3个 团体总分第2名	教育厅
2014-12	2014年江西省大学生科技创新与职业技能展示（竞赛）旅游专业技能赛专科组	金牌3项 银牌3项 铜牌3项 团体总分第3名	教育厅 人保厅 共青团省委
2013-12	2013年江西省大学生科技创新与职业技能竞赛旅游专业技能赛专科组	一等奖1个 二等奖1个 三等奖2个 团体总分第2名	教育厅 人保厅 共青团省委

	2012-12	2012年江西省大学生科技创新与职业技能竞赛旅游专业技能赛专科组	二等奖4个 三等奖1个 团体总分第3名	教育厅 人保厅 共青团省委
	2015-09	省级精品资源共享课 《职业素质修炼》	省级	教育厅
	2015-12	课题：校企协同创新的高职酒店管理专业《职业素质修炼》课程“项目驱动式”教学改革与实践	省级	教育厅
	2014-07-28	课题：中部地区高职酒店管理专业“校企合作，工学结合”人才培养模式研究和实践	省级	中国职业技术教育学会
	2013-08-06	省级精品课程《酒店职业形象与服务礼仪训练》	省级	教育厅
	2011-07-25	省级骨干教师2名	省级	教育厅
	2011-12-30	课题：高职酒店管理专业“校企合作，工学结合”人才培养模式研究和实践	省级	教育厅
	2011-11-03	高职酒店管理专业“校企合作，工学结合”人才培养模式创新实验区	省级	教育厅
	2012-02-02	江西省高职示范院校	省级	教育厅
	2008-11-28	江西省特色专业	省级	教育厅
成果起止时间	<p>起始：2010年6月 实践检验时间：4年</p> <p>完成：2013年6月</p>			

1. 成果简介

2010年，学院省级示范院校建设中对旅游类专业全面实施教学做一体化专业改革后，项目组针对旅游类专业学生精湛的专业技能易学，但敬业、精益求精的工匠精神却难以培育的教学难题，结合旅游类专业人才培养特点，秉行“以生为本，立德树人，全面推进高职学生工匠精神的培育”为指导思想，创建“双体验”和“师徒制”为主线的高职学生工匠精神培育模式，在职业教育培养高职学生职业素养和工匠精神的教育教学理论方面有所创新。

项目组根据工匠精神“认知-情感-意向-行为”的形成规律，提炼出“触动-感动-心动-行动”工匠精神培育的基本路径，构建了以课堂教学活化感化育人、课外实践行动强化育人、企业师傅榜样示范育人的“课内、课外双体验”“校内、校外师徒制”的“双体验，师徒制”培育模式，将工匠精神的养成、内化教育全方位融入人才培养的全过程；

新创并实施了工匠精神“一双三三”的培育途径，即课堂学习体验和课外实践体验为双体验，课内职场模拟、校内生产性实训中心实训、企业顶岗实习为三载体，任课教师、团队导师、企业师傅为三指导，《职业素质修炼》课程评价、《综合素质教育》实践评价、《学生实习指导手册》企业评价为三评价；

创新了“团队化”的课堂培育组织方式，“企业化”的课外实践管理方式和“师徒化”的校外工匠精神培育方式；并相应开发了符合培育高职学生工匠精神的课程资源，在培养高职学生工匠精神教育教学实践方面有较大的示范作用。

本成果解决了培育高职学生工匠精神方面存在的育人形式枯燥、育人效果不佳的问题，是高职学生工匠精神培育工作中的一次重大改革与实践，获2016年江西省教学成果二等奖；通过实践，打造了高职学生敬业、专注、严谨、精益求精的工匠精神，旅游类专业学生在国赛获奖14项、省赛获奖45项，毕业生获用人单位颁发“最佳敬业奖”“年度忠诚员工”等荣誉称号，2017年8月，学院酒店管理专业被教育部授予全国职业院校旅游类示范专业点（全省排第一）。

该教学成果2010年开始经过学院旅游商务系五届六专业5000多位高职生的实践检验，用人单位、学生家长、教师及学生对学院的工匠精神培育体系给予了充分肯定，本成果2016年6月在学院所有专业全面推广实施并被省内外多所高职示范院校学习借鉴，在高职学生工匠精神培育方面产生了较深远的影响。

2. 成果主要解决的教学问题及解决教学问题的方法

(1) 通过形式多样的课堂学习体验，活化课堂、感化学生，解决了工匠精神育人课堂形式枯燥、提高学生学习兴趣困难的问题。

针对高职生因为职业素养类（工匠精神）课程以讲授、案例为主，形式枯燥而缺乏学习兴趣的问题，项目组开设了以体验为主《职业素质修炼》课堂，通过4节连上来完成“准工匠”的“工匠精神”任务工单，通过游戏互动、团队竞赛、角色扮演、现场辩论、经验分享、拓展任务等多种形式的职场模拟体验，极大激发了学生参与学习“工匠精神”的兴趣和热情。

(2) 开展丰富多彩的课外实践体验，强化、量化课后行动，解决了高职生工匠精神学后却缺乏行动过程、有效提升内化效果的问题。

针对高职生上课激动，想想感动，但课后没有行动的问题，项目组采取课外实践育人的体验形式，酒店管理专业学生通过酒店参观见习客房、餐厅的物品的精确摆设，亲身体验酒店人严谨；学生通过参加“大学生户外拓展训练”、微笑礼仪、阳光晨练等活动体验职业人的专注、坚持；学生在校内真实经营的生产性实训基地实训，体验职场人的专业、敬业；旅游类专业学生通过参加国赛、省赛、技能节和国内外各项会议的接待工作，不断精雕细琢每个细节，体验旅游人的精益求精。项目组为了激发学生的将工匠精神付诸行动，每个学期都通过开展《综合素质教育》实践项目来记录和考核每个学生的课外实践体验、工匠精神的行动养成得分，促进学生将工匠精神内化。

(3) 独具特色的校外“师徒制”培育模式，榜样示范，解决了高职生离校后工匠精神培育的延续性和进一步内化的问题。

针对高职生顶岗实习过程中工匠精神的培育无法延续的问题，项目组充分借助企业的力量，真正将工匠精神内化到每一个学生体内。在学生顶岗实习阶段，一方面校内实习指导老师通过心理辅导、角色互换等方式引导学生发扬敬业、专注的工匠精神；另一方面建立企业“师徒制”，选聘企业标兵担任师傅，通过现场示范、言传身教、以身作则等榜样示范的形式培育实习生的工匠精神；并通过学生实习手册，对学生专业、敬业、严谨、精益求精的程度进行评价考核。榜样示范力量下的“师徒制”有效解决了学生工匠精神培养校内外衔接和进一步内化的问题。

3. 成果的创新点

(1) “双体验”，在“工匠精神”培育方式上有创新

传统意义上，我们将课内教学和课外实践分离，而且学生的真实体验感不强，学习积极性也不高，学生培育效果自然低下。项目组经过多年探索、实践，提出基于工作过程的课堂教学体验和课外实践体验（以校内真实运营的实训基地、国赛、省赛为载体）相融合的“双体验”新模式。即课堂体验的敬业精神，在运营的实训基地进行实践体验敬业，这种双体验模式有效的激发了学生的学习热情和转化行动，使“工匠精神”的培育质量大幅提高。

(2) “团队学习”，在“工匠精神”学习组织形式上有创新

在现代企业需要团队作战，在90后团队精神的缺失的背景下，项目组在学习组织方式上下功夫。每5-7人组建一个学习团队，并要求体现专业特色的团队队名、口号、LOGO设计等团队PK展示。在校期间，无论是课堂的“职业素质修炼”教学，还是丰富多彩的课外“工匠精神”实践活动，都要求按照团队的组织形式来开展，团队成员亲密合作、相互协助、相互激励，提高了学习兴趣，解决了个人学习、践行工匠精神相对枯燥，难以将工匠精神内化的问题。

(3) “师徒制”，在“工匠精神”培育主体上有特色

第一，校内导师制：每个学生团队（5-7人）可以选择1位自己喜爱的老师作为校内团队导师，导师将带领团队完成在校期间培育“工匠精神”的各项课外实践体验活动（生产性实训、微笑礼仪、阳光晨练、拓展训练、国赛、省赛等），导师在开展的《综合素质教育》实践项目中对学生实践体验活动情况和工匠精神养成进行考核和评价。

第二，校外师徒制：学生实习阶段，团队导师变成学生的校内实习指导老师，同时学生与企业管理人员或老员工建立“师徒制”，企业师傅除了指导学生的职业技能，更重要的是通过榜样示范、言传身教、以身作则等方式培育学生的“工匠精神”，师傅通过《学生实习指导手册》对学生的工匠精神养成进行打分和语言评价，开拓了学生“工匠精神”校外培育的新方法。

4. 成果的推广应用效果

(1) 培育模式教学改革成果得到推广

①校内推广与应用：2010年在省级特色专业酒店管理专业试点该项目以来，取得很好的效果和社会反响，2013年项目推广到全系其他5个专业，2016年6月，因为项目喜人的培育效果，学院决定将该“工匠精神”培育路径推广到全院所有专业，全院大力开发《大学生职业素质修炼》课程，建立省级精品资源共享课来作为培育学生工匠精神的有效途径。

②校外推广：随着工匠精神培育项目的深化建设，来学院参观考察该项目的省内外同类院校逐年增多，项目成果得到推广与借鉴，起到了示范作用。

(2) 教学建设成效显著

项目实施以来，校企合作共同编写完成了培育“工匠精神”的一体化教材2本，正式出版教材4套，完成课程相关省级教改课题3项、建设省级精品资源共享课课程2门，为兄弟院校培育高职生工匠精神提供了丰富的共享资源。

(3) 专业办学能力飞速发展，专业学生就业综合竞争力、就业质量和参赛获奖水平显著提高

随着教学改革的深入推进，我院酒店管理专业从2008年的省级特色专业，升格到2017年被教育部授予全国职业院校旅游类示范专业点（全省排第一）；项目实施以后，旅游类专业毕业学生供不应求，就业对口率达100%，初次就业岗位等级、工资水平都提高明显，毕业三年后经理级优秀毕业生的占比也显著提高，用人单位对系部学生的整体评价特别是学生职业素养、工匠精神方面的评价赞不绝口。项目实施后，系部学生在国家、省级技能竞赛中无论是获奖级别，还是获奖数量都有很大提升，获得国家级、省级竞赛奖50多项。

(4) 学生参与服务全国和江西地方经济的热情和能力明显增强

在“工匠精神”培育下，特别是课外《综合素质教育》课程的推广，从制度上鼓励学生参与社会服务，使得学生由被动的课外实践变成了主动的社会实践。2012年9月和2013年4月，系部茗馨表演队两度参加江西省华侨联合会“亲情中华”赣鄱文化之旅艺术团赴马来西亚、印度尼西亚、阿联酋、香港、澳门等国家、地区演出，得到中外侨团、驻外使领馆、省委领导的高度赞赏和肯定。

同时，酒店管理专业多次受邀参加国家级重要活动的接待工作，2015年1月全国旅游工作会议；2017年9月，外交部美丽江西秀天下全球推介活动；2017年9月，中国500强企业高峰论坛；2017年11月，首届世界赣商大会等，都有我院旅游类专业学生接待的身影，同学们专业、敬业、严谨、精益求精的工匠精神，得到活动主办方的一致认可。

二、主要完成人情况

第一完成人姓名	艾苏龙	性别	男
出生年月	1964 年 12 月	最后学历	本科
参加工作时间	1984 年 7 月	职业院校教龄	34 年
专业技术职务	教授	现任党政职务	院长助理 (分管教学工作)
工作单位	江西工业贸易职业技术学院	办公电话	*****
现从事工作及专长	教育研究与教学管理	移动电话	136****9179
电子邮箱	*****	邮政编码	330038
详细通讯地址	江西省南昌市红角洲高校园区嘉言路 699 号		
何时何地受何种省部级及以上奖励	<p>1. 《高职粮食工程专业工学结合一体化人才培养模式的构建和实践》获 2014 年国家职业教育教学成果二等奖（第二参与人）。</p> <p>2. 《米糠造粒浸出工艺的研究》获 1991 年度江西省科学技术进步奖三等奖；</p> <p>3. 2005 年被国家粮食局人事司、国家粮食局职业技能鉴定指导中心聘为全国粮食行业特有工种职业技能鉴定国家题库（粮食行业分库）开发和技能培训教程编写专家；</p> <p>4. 被江西省教育厅批准为江西省高等学校中青年骨干教师（2006——2009 年）；</p>		

	<p>5. 2010 年被国家粮食局评为全国粮食行业技能人才突出贡献奖（个人）；</p>
<p>主要贡献</p>	<p>作为分管全院教学工作的学院院长助理，认真研究探索职业教育发展规律，积极推进高职教育改革，不断推进学院示范性院校建设。作为学院一体化教学改革总负责人组织完成了学院一体化教学改革的顶层设计，积极推进学院旅游类专业开展一体化教学改革和对高职生工匠精神培育模式进行改革试点，组织审定旅游类专业人才培养方案、课程标准，总体设计该项目的构建和推动实施。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、负责本项目顶层设计，设计“双体验，师徒制”方式培育旅游类专业高职学生“工匠精神”的总体架构； 2、争取上级行政主管部门、企业对本项目的各项经费支持； 3、在专业建设、人才队伍建设、实训场所建设、课程建设等方面从学校层面给予政策倾斜和经费支持，保证项目顺利实施； <p style="text-align: center;">本人签名：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>

主要完成人情况

第（二）完成人姓名	潘燕	性别	女
出生年月	1970 年 10 月	最后学历	硕士
参加工作时间	1992 年 7 月	职业院校教龄	24 年
专业技术职务	教授	现任党政职务	专职教师
工作单位	江西工业贸易职业技术学院	办公电话	*****
现从事工作及专长	高等职业教育 酒店管理，旅游管理	移动电话	138****8516
电子邮箱	*****	邮政编码	330038
详细通讯地址	江西省南昌市红角洲高校园区嘉言路 699 号		
何时何地受何种省部级及以上奖励	<p>1、2011 年 8 月获奖“江西省高校第七批中青年骨干教师”荣誉称号；</p> <p>2、2009 年 5 月被江西省教育厅授予“第六届省级教学名师”荣誉称号。</p>		

主 要 贡 献	<p>作为旅游商务系上一任系主任（2007年3月—2016年8月），总体负责该项目的构建和推动实施，主持、指导和带头进行旅游类专业的各项教学改革和专业建设工作，主要贡献如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 主持完成《高职酒店管理专业“校企合作，工学结合”人才培养模式研究和实践》省级教改课题； 2. 主持完成《中部地区高职酒店管理专业“校企合作，工学结合”人才培养模式研究和实践》中国职教学会科研规划课题； 3. 主持酒店管理专业省级特色专业申报工作，并通过评审； 4. 主持江西省“高职酒店管理专业“校企合作，工学结合”人才培养模式创新实验区”建设工作； 5. 主持教育部、财政部的“酒店管理专业高等职业学校提升专业服务产业发展能力”项目申报、设计、组织实施工作； 6. 主持历次酒店管理专业、旅游管理专业等旅游类专业人才培养方案的改革编制工作； 9. 主持《职业素质修炼》等专业主干课程标准的编制工作； 10. 主持《酒店职业素质修炼》一体化学材、工作页等教学材料的开发工作； 11. 主编并正式出版2套《职业素质修炼》教材； 12. 主持《酒店职业形象与服务礼仪训练》省级精品课程建设工作； 13. 负责省级示范性高职院校酒店管理专业群专业建设； 14. 作为带队老师，指导旅游类专业学生参加国赛、省赛多次获奖。 <p style="text-align: center;">本人签名：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
------------------	---

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/476110115114011001>