

《餐饮运作实务》教材专家审核意见

该教材具有体系新颖、视角独到、兼顾前瞻性与创新性、专业性与通用性的特点。教材中大量增加应用性教学内容，实用性较强，值得其他职业院校借鉴和推广。与传统的餐饮类教材相比，这本教材有如下几个方面的特点：

（一）创新性。这是该教材最为显著的特点。主要表现在体例创新，它采用了教育部推荐、江西高校出版社创设的高职教材编写体例进行编写。该教材改变传统的分章节的模式，以模块化分任务进行编写。

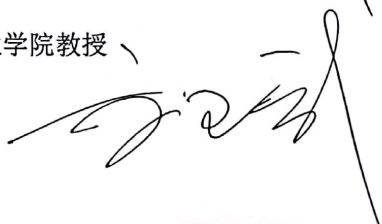
（二）针对性。根据高职院校学生的特点，以餐饮业职业能力培养为主线，穿插了实用的知识链接和案例分析，增加了课后训练和实训项目，以培养学生分析问题和解决问题的能力。

（三）时效性。教材内容能够与时俱进，对信息化管理在酒店餐饮企业的运用等方面的内容做了增补，更好地使课堂教学与企业实际岗位需求进行无缝对接。

（四）思政教育。课程思政元素融入到每个项目内容，在知识目标、能力目标和素质目标的基础上增加了课程思政培养目标，具有很强的时代感和特色性

本教材能够以工作过程为导向，以完成企业实际任务为目标来编写教学内容，基本体现了国家高等职业教育培养技能应用型人才和服务社会企业发展的宗旨。希望今后在教材的内容方面能够不断地完善，与企业紧密结合，为培养出更多更优的酒店应用型人才作贡献。

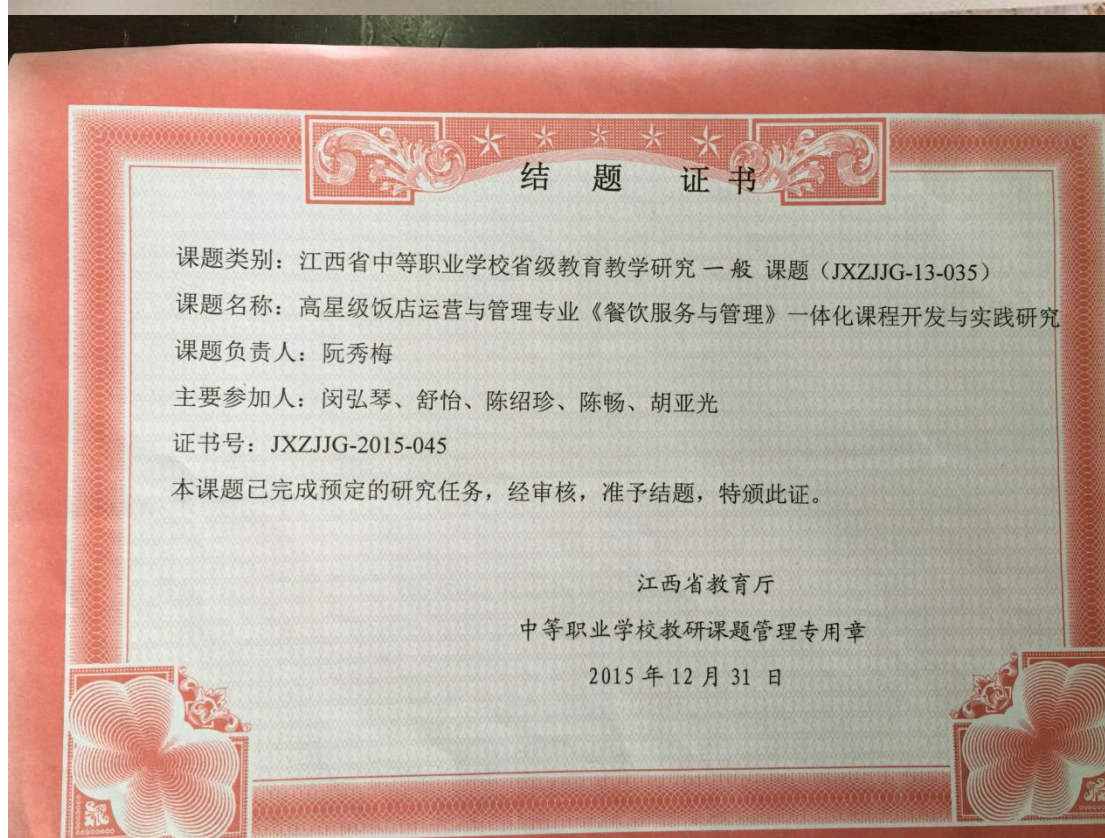
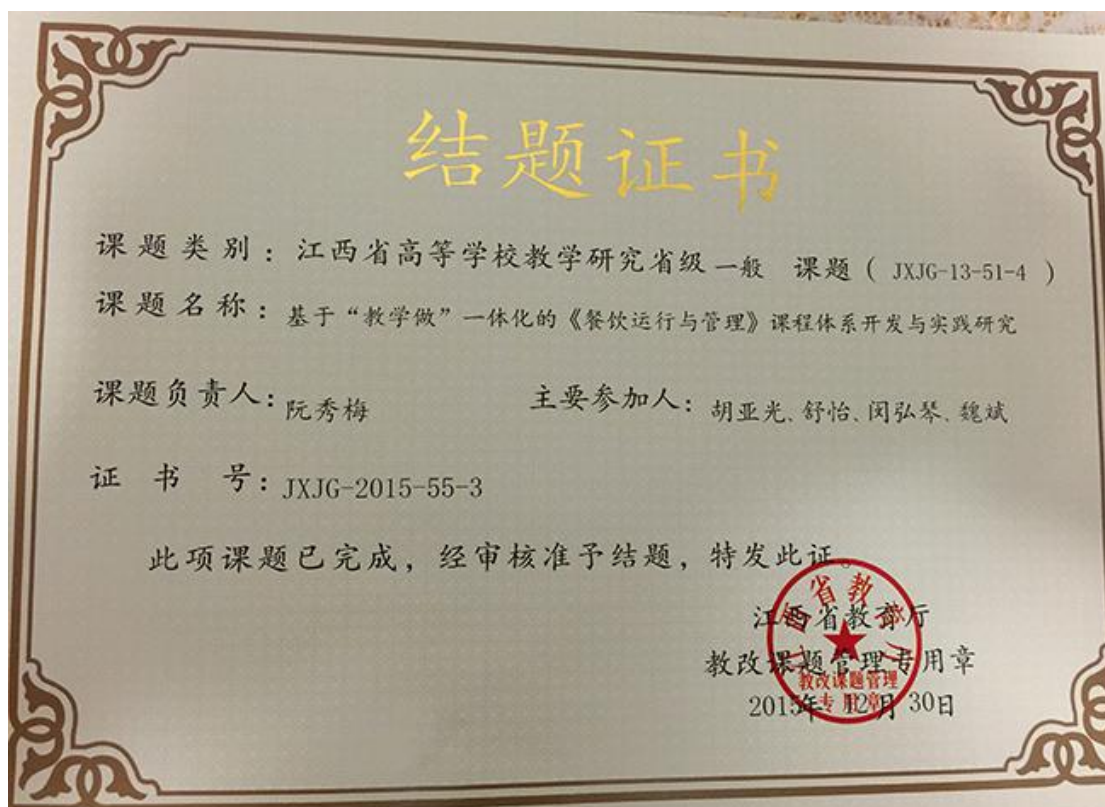
江西旅游商贸职业学院教授



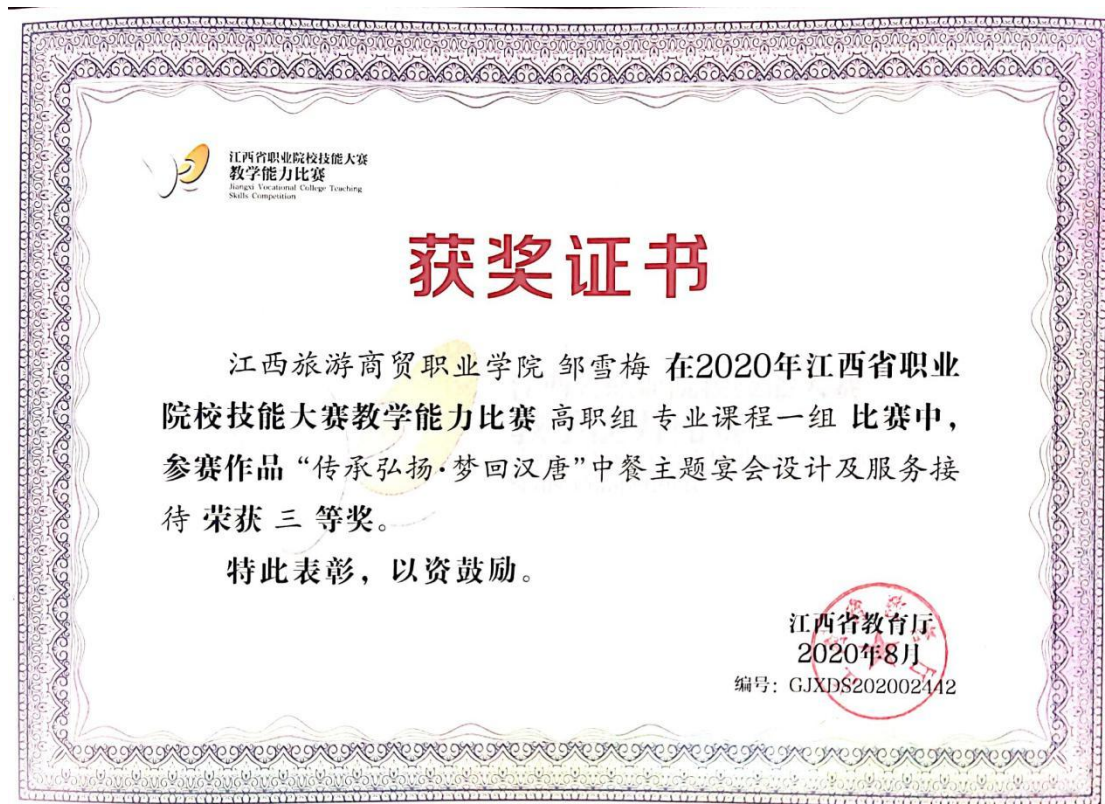
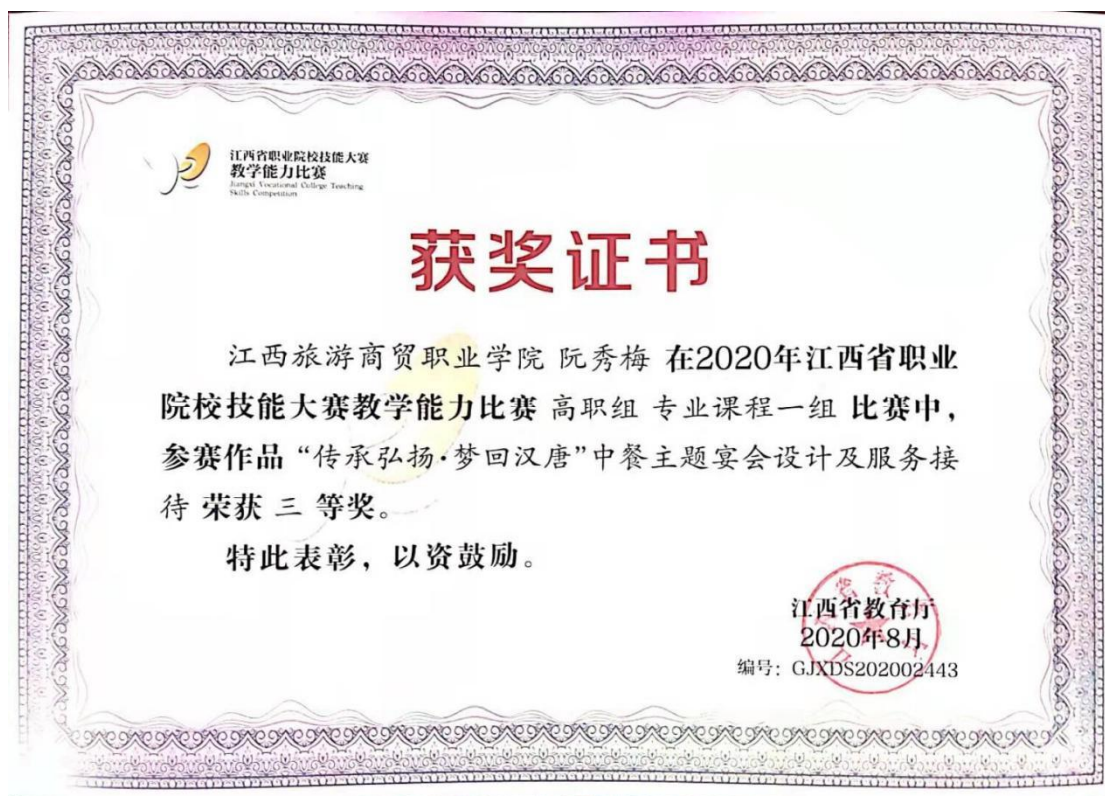
教材获奖:



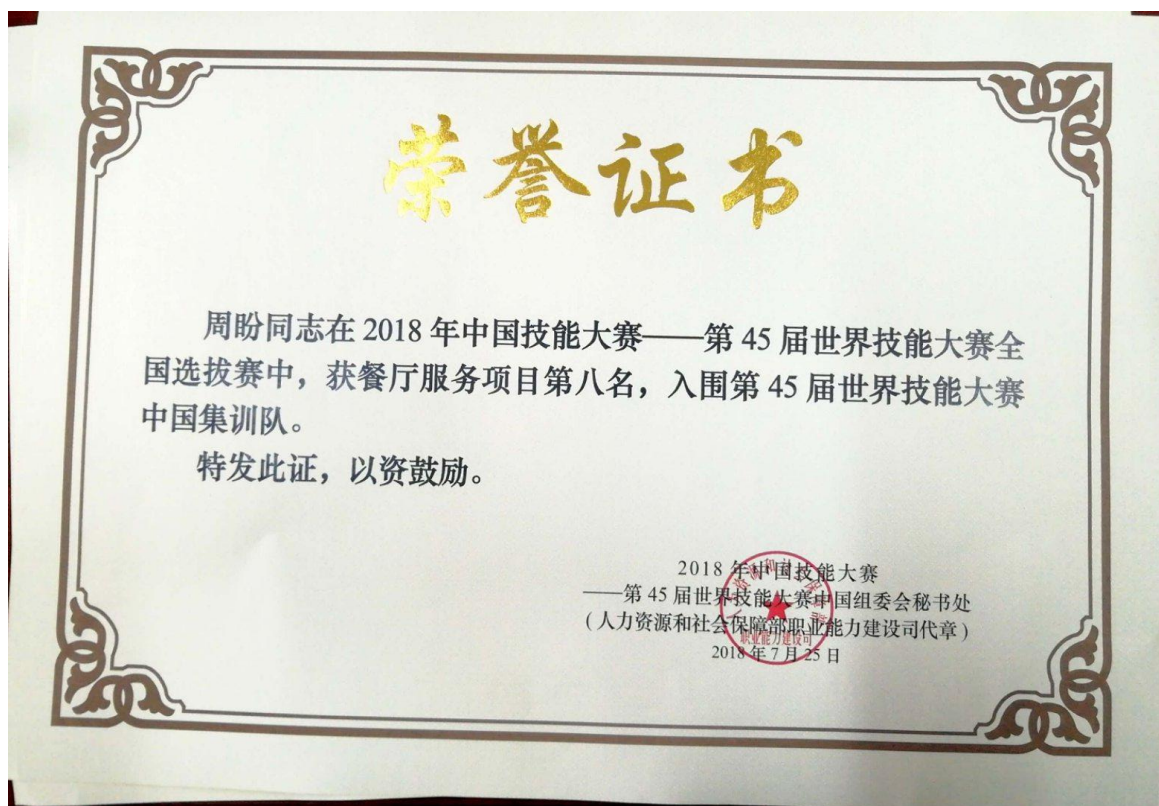
课题:



教学能力竞赛



世赛及国赛优秀指导老师奖



获奖证书

江西省 代表队

在 2017 年全国职业院校技能大赛西餐宴会服务比赛中荣获三等奖。

学校名称：江西旅游商贸职业学院

选手姓名：杨思思

指导教师：阮秀梅

ChinaSkills

全国职业院校技能大赛组织委员会

二〇一七年五月

编号：201707162

获奖证书

赵春玉同学：

在 2019 年“鼎盛诺蓝杯”第十一届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛中荣获高职高专院校组餐厅服务（西餐宴会摆台）赛项三等奖。

指导教师：邹雪梅 韩莹 曾聪

特颁此证，以资鼓励。2019

中国旅游协会

中国旅游协会旅游教育分会

全国旅游院校技能大赛组委会

二〇一九年五月

获奖证书

江西省代表队

在 2021 年全国职业院校技能大赛 高职组 餐厅服务比赛中荣获团体二等奖。

学校名称：江西旅游商贸职业学院

选手姓名：何子琴、陈延民

指导教师：徐孙君 郑巍

ChinaSkills

全国职业院校技能大赛组织委员会

二〇二一年五月

编号：20215738

获奖证书

江西省代表队

在 2017 年全国职业院校技能大赛 高职组 中餐主题宴会设计比赛中荣获团体三等奖。

学校名称：江西旅游商贸职业学院

选手姓名：邓小凤

指导教师：郑巍、李琪

ChinaSkills

全国职业院校技能大赛组织委员会

二〇一七年五月

编号：201707357

获奖证书

江西省

代表队：

在2016年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计比赛中荣获团体二等奖。

学校名称：江西旅游商贸职业学院

选手姓名：邱慧英

指导教师：熊银贵、李琪

全国职业院校技能大赛组织委员会

二〇一六年五月

编号：201607027

获奖证书

江西省

代表队：

在2015年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项比赛中荣获个人二等奖。

学校名称：江西旅游商贸职业学院

选手姓名：邱慧英

指导教师：李琪

全国职业院校技能大赛组织委员会

二〇一五年七月

编号：201500761

获奖证书

陈怡同学：

在 2019 年“鼎盛诺蓝杯”第十一届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛中荣获本科院校组餐厅服务（西餐宴会摆台）赛项一等奖。

指导教师：舒怡 刘瑞享 曾少明

特颁此证，以资鼓励。2019

中国旅游协会 中国旅游协会旅游教育分会 全国旅游院校技能大赛组委会

二〇一九年五月

荣誉证书

HONORARY CERTIFICATE

李佳新 同学：

在 2017 年“鼎震杯”第九届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛中荣获本科院校组西餐宴会摆台赛项一等奖。

指导老师：舒怡 王小燕

特颁此证，以资鼓励。

中国旅游协会 中国旅游协会旅游教育分会 全国旅游院校技能大赛组委会

二零一七年五月

获奖证书

陈怡同学：

在 2019 年“鼎盛诺蓝杯”第十一届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛中荣获本科院校组餐厅服务（西餐宴会摆台）赛项一等奖。

指导教师：舒怡 刘瑞享 曾少明

特颁此证，以资鼓励。



二〇一九年五月



荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

吴梦莹同学：

在2017年“巽震杯”第九届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛中荣获本科院校组中餐宴会摆台赛项一等奖。

指导老师：舒怡 江小蓉

特颁此证，以资鼓励。



二零一七年五月



江西省技能比赛优秀指导老师奖





江西省职业院校技能大赛
JIANGXI VOCATIONAL STUDENTS
SKILLS COMPETITION

荣誉证书

阮秀梅 同志：

在 2017 年江西省职业院校技能大赛 高职组 西餐宴会
服务 比赛中，您指导的学生获得 二 等奖，特授予您优秀
指导教师奖。

特此表彰，以资鼓励。



荣誉证书

阮秀梅 同志：

在 2020 年第二届江西省“振兴杯”赣鄱工匠职业
技能大赛中，指导选手参加 餐厅服务 项目竞赛获得
前三名，授予“竞赛优秀指导教师”荣誉称号。

特发此证，以资鼓励。

江西省人力资源和社会保障厅

二〇二一年三月





江西省职业院校技能大赛
JIANGXI VOCATIONAL STUDENTS
SKILLS COMPETITION

荣誉证书

郑巍 阮秀梅 同志：

在 2019 年江西省职业院校技能大赛 高职组 中餐主题
宴会设计 比赛中，您指导的学生获得 一 等奖，特授予您
优秀指导教师奖。

特此表彰，以资鼓励。



江西省职业院校技能大赛
JIANGXI VOCATIONAL STUDENTS
SKILLS COMPETITION

荣誉证书

邹雪梅 同志：

在 2017 年江西省职业院校技能大赛 高职组 西餐宴会
服务 比赛中，您指导的学生获得 二 等奖，特授予您优秀
指导教师奖。

特此表彰，以资鼓励。





江西省职业院校技能大赛
JIANGXI VOCATIONAL STUDENTS
SKILLS COMPETITION

荣誉证书

邹雪梅 同志：

在 2018 年江西省职业院校技能大赛 高职组 西餐宴会
服务 比赛中，您指导的学生获得 一 等奖，特授予您优秀
指导教师奖。

特此表彰，以资鼓励。



江西省职业院校技能大赛
JIANGXI VOCATIONAL STUDENTS
SKILLS COMPETITION

荣誉证书

邹雪梅 同志：

在 2019 年江西省职业院校技能大赛 高职组 西餐宴会
比赛中，您指导的学生获得 一 等奖，特授予您优秀指导
教师奖。

特此表彰，以资鼓励。





江西省职业院校技能大赛
JIANGXI VOCATIONAL STUDENTS
SKILLS COMPETITION

荣誉证书

邹雪梅 同志：

在 2020 年江西省职业院校技能大赛 高职组 西餐宴会
比赛中，您指导的学生获得 一 等奖，特授予您优秀指导教
师奖。

特此表彰，以资鼓励。





大学生竞赛

江西·科技创新与职业技能

获奖证书

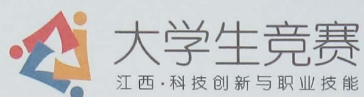
证书编号：JS14102033

江西工业贸易职业技术学院 邹雪梅 老师指导的学生(李雪)在 2014 年江西省大学生科技创新与职业技能展示(竞赛)中,荣获旅游专业技能(西餐主题宴会设计)赛项专科组金牌,特评为优秀指导老师。

特发此证,以资鼓励。



二〇一四年十二月



获奖证书

证书编号: JS14102040

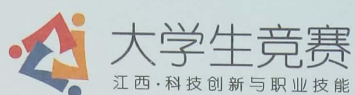
江西工业贸易职业技术学院 季泽羽 同学（指导老师：邹雪梅）在 2014 年江西省大学生科技创新与职业技能展示(竞赛)中, 荣获旅游专业技能（西餐主题宴会设计）赛项专科组铜牌。

特发此证，以资鼓励。



二〇一四年十二月

材料 06 号



获奖证书

证书编号：JS16302025

江西工业贸易职业技术学院 廖嘉欣 同学（指导老师：邹雪梅）在 2016 年江西省大学生科技创新与职业技能竞赛中，荣获旅游专业技能（西餐主题宴会设计）赛项专科组二等奖。

特发此证，以资鼓励。



二〇一六年十二月