

目录

第一部分：申报表（正文）

一、教材基本信息

二、教材简介

1. 教材简介

2. 教材设计思路与内容编排

3. 教材特色与创新

4. 教材实践应用及推广效果

三、编写人员情况

四、出版单位意见

五、申报单位意见

第二部分：申报推荐评审表（附录）

附 1：政治审查表

附 2：教材编校质量自查情况表

附 3：申报教材著作权归属证明材料

附 4：教材获奖证明等其他材料

第三部分：教材

“十四五”职业教育国家规划教材 申报表

教材名称：《餐饮运作实务》

申报单位：江西旅游商贸职业学院

出版单位：江西高校出版社

推荐行指委、教指委：

推荐教育部直属高校：

推荐省级教育行政部门（盖章）：江西省教育厅

教育层次：☐中职 ☒高职专科 ☐高职本科

教材类型：☒纸质教材 ☐数字教材

申报形式：☒单册 ☐全套

专业大类代码及名称：540106 旅游类

申报序号：

推荐序号：

一、教材基本信息

教材名称	《餐饮运作实务》			适用学制	三 年	
课程名称	酒店餐饮运作实务			课程性质	<input type="checkbox"/> 公共基础课程 <input checked="" type="checkbox"/> 专业课程 <input type="checkbox"/> 其他	
专业代码及名称	540106 酒店管理与数字化运营			编写人员数	5 人	
著作权所有者	阮秀梅			教学实践起始时间	2021 年 9 月	
对应领域 (可多选)	<input type="checkbox"/> 先进制造业 <input type="checkbox"/> 现代农业 <input checked="" type="checkbox"/> 现代服务业 <input type="checkbox"/> 战略性新兴产业 <input checked="" type="checkbox"/> 地方、行业特色 <input type="checkbox"/> 家政、养老、托育等生活性服务业 <input type="checkbox"/> 农林、地质、矿产、水利等行业 <input type="checkbox"/> 传统技艺 <input type="checkbox"/> 其他			特色项目 (可多选)	<input checked="" type="checkbox"/> 岗课赛证融通教材 <input checked="" type="checkbox"/> 新型活页式、手册式教材 <input type="checkbox"/> 国家级职业教育专业教学资源库配套教材 <input type="checkbox"/> 国家精品在线开放课程配套教材 <input type="checkbox"/> 非通用语种外语专业教材 <input type="checkbox"/> 艺术类、体育类专业教材 <input type="checkbox"/> 特殊职业教育教材 <input checked="" type="checkbox"/> 服务对外开放教材 <input type="checkbox"/> 其他	
(分册)册次	书号	版次	出版时间	初版时间	印数	累计发行量
单册	978-7-5493-2765-2	第 1 版第 1 次	2014. 1 2	2014. 12	800	3200
单册	978-7-5493-6755-9	第 1 版第 1 次	2018. 2	2018. 2	1500	6800
单册	978-7-5762-1855-8	第 1 版第 1 次	2021. 8	2021. 8	1200	2000
教材获奖情况	获 奖 时 间	获 奖 种 类		获 奖 等 级	授 奖 部 门	
	2021. 10	21 世纪高职高专创新型规划教材		省级	江西省高职高专教育教材建设专业委员会	
纳入省级以上规划教材情况	时 间	具体名称（如“十二五”职业教育国家/（XX 省）规划教材）				
	2021. 10	“21 世纪高职高专创新型规划教材”，即省级规划教材				

二、教材简介

1. 教材简介（含教材更新情况，600 字以内）

《餐饮运作实务》教材自 2014 年 12 月第一次出版以来，一直作为高等职业院校旅游与酒店管理类专业教材。在 2013-2015 年江西省高等学校（高职高专）精品资源共享课程建设过程中本教材的相关配套资源得到进一步完善。

2018 年 2 月，本教材再次修订改版，打破了传统教材的按章节编写的体例，根据酒店和餐饮业餐饮岗位的实际工作需要，按模块、项目、分任务进行理论知识和操作标准的编写。教学内容共分为四大模块十三个项目四十五项任务，模块内容从餐饮职业基础到服务技能；餐饮部中基层管理业务知识到餐饮营销管理；以学生应掌握的知识和实际岗位工作所需的能力作为编写教材的出发点，全面系统地介绍了酒店餐饮部运行与管理的专业知识和实际操作技能，着重对餐饮管理者管理业务和管理内容进行了归纳，同时对酒店餐饮工作过程中出现的新问题进行了分析与探讨。

2021 年 8 月，在“岗赛课证融通”的职教改革背景下，教材进行了第三次修订并发行使用。该教材呈现以下几个特点：1. 配套资源丰富，教材新增加了信息化教学内容，以 VR 和餐饮软件管理系统等现代化信息技术为支撑，融入课程教学过程；2. 增加任务工单，将理论与实践紧密结合，实训操作性强；3. 明确课程思政目标，将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。总体来说，本教材框架结构清晰，体系新颖，深入浅出，专业信息全面，具有较强的可操作性和实用性。它既是高等职业院校旅游与酒店管理专业用书，同时也可作为酒店和社会餐饮行业岗位职业培训使用教材，目前也可作为“1+X 餐饮职业资格证书”考试的相关专业参考用书。

2. 教材编写理念与内容设计（800 字以内）

2.1 编写理念

本教材是基于“岗赛课证融通”高职院校培养中高技能人才的时代背景下进行开发重新修订的。

2.1.1 在 2016 级酒店管理班与连锁酒店进行校企合作现代学徒制班的教学实践试点的推动下，根据酒店餐饮岗位的实际工作需要，本教材在体系设计和内容编排上进行了积极的创新，打破了传统的教材的按章节编写的体例，按项目分任务进行理论知识和操作标准的编写，更加贴近实际岗位需求。

2.1.2 随着酒店行业职业技能竞赛和全国职业院校技能大赛乃至世界技能大赛餐厅服务赛项的深入和普及，技能竞赛的项目和内容在不断的增加和变化。本教材设计开发的内容和实训标准对各项比赛都具有指导性。

2.1.3 在职业院校“1+X 证书”与专业人才培养方案的课程内容相互融合的改革推动下，本教材的编写内容符合酒店餐饮企业岗位实际需求，作为酒店专业“1+X 餐饮职业资格证书”考核的参考指南，它具有较强的指导性和实用性。

2.2 内容设计

本教材在内容设计方面以模块化分项目任务进行编写。教学内容共分为四大模块十三个项目四十五项任务，模块一：餐饮职业基础；模块二：餐饮基本服务及技能；模块三：餐饮管理；模块四：餐饮营销这四个方面，模块内容从餐饮职业基础到服务技能；从餐饮部中基层管理业务知识到餐饮营销管理。以学生应掌握的知识和实际岗位工作所需的能力作为编写教材的出发点，项目内容以任务工单为引领，分若干个学习任务，以完成酒店餐饮企业岗位的实际工作任务为教学目标，编写具体的学习和操作内容。因此，教材内容围绕职业能力培养目标，紧贴企业岗位能力需求，具有良好的操作性

3. 教材特色与创新（含落实课程思政要求情况，800 字以内）

本教材紧跟餐饮业发展和职业教育改革的步伐，有着较强的时效性、针对性和指导性。教材中各项目以任务工单引领，融入课程思政元素，包含大量典型案例和拓展阅读资料，将理论与实践紧密结合，有助于培养学生发现问题、分析问题和解决问题的能力。具体归纳如下：

（一）体例新颖。本教材改变分章节的格式，以模块化分项目、任务进行编写。

（二）操作性强。以任务工单为引领，围绕完成工单任务内容开展实训教学。

（三）校企共建。本教材编写是由教师团队和酒店企业专家通过深入企业调研，在总体结构和内容编排上进行共同开发。经过三年的校企合作现代学徒制班教学试验，教材内容侧重立足酒店企业需求，让学生更直观地掌握企业所需的专业理论知识和必备的技能。

（四）时代感。教材内容能够与时俱进，对信息化技术在酒店餐饮企业的运用等方面的内容做了更新和增补，紧跟酒店餐饮行业动态发展与变化，利用 VR 现代技术更好地使课堂教学内容与企业实际岗位需求进行无缝对接。

（五）融入思政教育。本教材在每个项目中融入课程思政元素，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。教育引导学生在服务行业中具有职业精神和职业规范，增强职业责任感，培养遵纪守法、爱岗敬业、无私奉献、团结协作、吃苦耐劳、诚实守信、精益求精的职业品格和行为习惯。

（六）编写团队专业化。教材第一主编为江西省高职院校“双师型”高级教师，有较长时间的酒店企业工作背景，深入了解企业岗位需求。编写团队成员组成比较合理，由长期担任专业课程教学的有着多年的企业岗位实践工作经历的师资组成。团队成员多年获得全国全省职业院校技能比赛的“优秀指导教师”荣誉，有着丰富实践教学经验。

（七）立体化教学资源再开发。在江西省资源共享课程和信息化教学能力比赛等项目建设中，已有相当一部分资源立体化教学资源，如教学视频、微课、VR 实训课堂、网络学习平台等。今后将进一步教学平台线上资源的完善，增加教学实训项目视频的拍摄，开发 VR 实训项目的设计，丰富和补充线上教学资源库（教案、课件、试题库、案例库等），改造升级餐饮管理系统软件等等，与传统纸质教材一起形成多元化教材。

4. 教材实践应用及效果（800 字以内）

4.1 实践应用

此教材 2014 年出版第一版，2018 年再版，期间一直被江西省旅游与酒店专业办学比较好的中高职院校采纳使用，比如江西旅游商贸职业学院、江西工贸职业学院、江西现代学院等酒店管理专业班把该教材选为餐饮课程用书，使用学校均反映教材符合课程要求，深浅适中，适合使用。至今已使用约 12000 册。2021 年，按照教育部最新要求，该教材再次修订改版，在 8 月份发行使用。这一版融入了大量的思政元素，具有较强的时代感，能够教育引导学生在服务行业中具有职业精神和职业规范，从而树立和养成良好的职业品格和行为习惯；同时，广纳用书院校师生的意见，更新案例，分模块项目按任务构建课程框架，以任务工单内容为引领，意在指导学生完成学习任务，达标考核，并能以真正学完能上岗。经同行专家教师反馈，大家一致认为本教材具有创新性，实用性。


4.2 使用效果

我院酒店管理、旅游管理及其他相关专业自第一版出版以来一直使用本教材。本教材教学内容贴近技能大赛的项目标准，在教师团队多年的课程教学和精心的指导下，学生在每届的全国职业院校技能大赛（中餐、西餐赛项）中都取得国家级一二等奖的好成绩；在每年全省职业院校技能大赛（中餐、西餐赛项）中都取得全省第一名，为学校争取了殊荣，编写团队教师连续多年获得“优秀指导老师”的称号。

三、编写人员情况

主编/副主编/参编 姓 名	阮秀梅	性别	女
政治面貌	中共党员	国籍	中国
工作单位	江西旅游商贸职业学院	民族	汉族
所在省市	江西省南昌市	职称	副教授
专业领域	旅游与酒店管理	电话	13755751766
何时何地受何种 省部级及以上奖励	<p>一、2006 年全国供销总社“优秀教师”</p> <p>二、2011 年、2014 年、2017 年、2018 年、2019 年分别获江西省教育厅颁发的“优秀指导老师”奖</p> <p>三、2021 年获江西省人力资源和社会保障厅颁发的“竞赛优秀指导老师”奖</p> <p>四、2021 年主编《餐饮运作实务》教材荣获“21 世纪高职高专创新型规划教材”，即省级规划教材</p>		
主要教学、行业工作经历	<p>2000. 1-至今 江西旅游商贸职业学院旅游学院任专职教师，长期担任酒店管理和旅游管理专业核心课程《餐饮运行与管理》课程教学，指导学生参加全省及全国参加职业技能比赛获一等奖，并在全省和全国职业院校技能比赛中多次担任裁判员和裁判长。</p> <p>1992. 7-1999. 11 供职于江西省供销大厦旅游部、餐饮部主管、前厅部大堂经理。</p> <p>1995. 9-1996. 3 被江西省旅游局派往香港美丽华大酒店（四星级）餐饮部学习工作半年。</p> <p>2012. 7-8 月 到福建晋江荣誉国际大酒店（五星级）挂职</p>		

	<p>锻炼一个月。</p> <p>2015. 7-8 月 到广州南沙大酒店（五星级）参加酒店管理专业国家师资培训班。</p> <p>2017. 9 月 参加在青岛酒店管理学院举办的全国高职院校酒店管理专业骨干教师培训班</p> <p>2018 年 12 月 到南昌香格里拉大酒店挂职锻炼两个月</p>
教材编写 经历和主要 成果	<p>1. 《餐饮服务与管理》 主编 天津科学技术大学出版社 2013 年 5 月（“教、学、做”一体化教材）</p> <p>2. 2014 年 12 月，主编《餐饮运行与管理》教材，由江西高校出版社出版</p> <p>3. 2014 年 8 月，任“十二五”职业教育国家规划教材《餐饮服务与管理》副主编，高等教育出版社</p> <p>4. 2018 年 2 月，主编《餐饮运作实务》教材，由江西高校出版社出版</p> <p>5. 2021 年 8 月，主编《餐饮运作实务》教材，由江西高校出版社出版</p>
主要研究 成果	<p>1. 2010 年，完成“酒店管理专业整体设计研究与实践”科研工作，获得江西省教学成果二等奖。</p> <p>2. 负责《餐饮运行与管理》院级精品课程建设，2008-2010 年、2011-2013 年共两期。</p> <p>3. 负责《餐饮运行与管理》省级精品课程建设，2011-2013 年，</p> <p>4. 主持《餐饮运行与管理》省级资源共享课程建设，2013-2015 年，已完成</p>

	<p>5. 2013-2015 年, 主持江西省高校教改课题: 基于“教学做”一体化的《餐饮运行与管理》课程体系开发与实践研究 2015 年 12 月结题</p> <p>6. 2013-2015 年, 主持江西省中等职业学校省级教育教学研究课题: 高星级饭店运营与管理专业《餐饮服务与管理》一体化课程开发与实践研究 2015 年 12 月结题</p> <p>7. 2020 年 8 月, 荣获江西省职业院校技能大赛教学能力比赛高职组专业课程一组比赛的三等奖</p>
<p>本教材编写 分工及主要 贡献</p>	<p>本书由江西旅游商贸职业学院的阮秀梅任第一主编, 邹雪梅任第二主编, 江西现代职业技术学院的闵弘琴任第三主编, 南昌师范学院的舒怡和江西旅游商贸职业学院李琪任副主编, 由阮秀梅负责全书的大纲编写及统稿。</p> <p>本人签名: </p> <p>2021 年 12 月 22 日</p>

三、编写人员情况

主编/副主编/参编 姓 名	邹雪梅	性别	女
政治面貌	中共党员	国籍	中国
工作单位	江西旅游商贸职业学院	民族	汉族
所在省市	江西省南昌市	职称	讲师
专业领域	酒店管理、餐饮服务	电话	13807091264
何时何地受何种 省部级及以上奖励	<p>1、2012-2020 年，担任 10 余名参加省级、国家级高职餐饮服务技能竞赛学生的指导教师，指导学生获国家级铜牌 1 次，三等奖 1 次，指导省级比赛获奖一等 6 次，二等奖 4 次，三等奖 3 次。获优秀指导老师 8 次。</p> <p>2、2020 年，获江西省教学能力大赛三等奖 1 次，2013 年，获江西省微课竞赛二等奖 1 次。</p>		
主要教学、行业工作经历	<p>1、2019 年 9 月一至今 江西旅游商贸职业学院旅游分院专职教师；</p> <p>2、2011 年 6 月-2019 年 7 月 江西工业贸易职业技术学院旅游商务系专职教师；</p> <p>3、2011 年 7 月-9 月，挂职浙江宁波恒大国际大酒店，中西餐厅领班；</p> <p>4、2012 年 7 月-9 月，挂职浙江嘉兴宝莲府邸大酒店，餐厅经理助理，负责餐厅开业筹备；</p> <p>5、2018 年 2 月-6 月，挂职南昌瑞颐大酒店餐饮部，《酒店餐饮部运行》课程开发。</p>		

教材编写 经历和主要 成果	<p>1、《酒店餐饮运作实务》，江西高校出版社，2021 年，副主编。</p> <p>2、《酒店服务心理学》，上海交通大学出版社，2012 年，副主编。</p> <p>3、《中外民俗》，航空工业出版社，2018 年，副主编</p> <p>4、参与编写一体化校本学材：《餐饮部运行管理》 《酒店督导实操》 《酒店经营实务》。</p>
主要研究 成果	<p>1、授课《酒店餐饮运作实务》《菜肴营养与配餐》《茶艺》：等课程学生总数约 1600 人。</p> <p>2、发表《世赛餐厅服务赛项视域下的课程改革研究》《议南昌大众餐饮发展面临问题及解决对策》等省级论文 10 余篇。</p> <p>3、担任职业技能竞赛餐厅服务赛项省级裁判 2 次，市级裁判 2 次。</p>
本教材编写 分工及主要 贡献	<p>本书由江西旅游商贸职业学院的阮秀梅任第一主编，邹雪梅任第二主编，江西现代职业技术学院的闵弘琴任第三主编，负责全书的思政目标和任务工单编写。</p> <p style="text-align: right;">本人签名: 邹雪梅</p> <p style="text-align: right;">2021 年 12 月 22 日</p>

三、编写人员情况

主编/副主编/参编姓名	闵弘琴	性别	女
政治面貌	民盟盟员	国籍	中国
工作单位	江西现代职业技术学院	民族	汉族
所在省市	江西省南昌市	职称	餐厅服务高级技师/讲师
专业领域	旅游与酒店管理	电话	13576982128
何时何地受何种省部级及以上奖励	<p>1. 2011 年、2014 年获江西省教育厅颁发“优秀指导老师”奖</p> <p>2. 2015 年中国旅游协会颁发的“优秀辅导老师”奖</p> <p>3. 2013 年江西省教育厅教师说课大赛“旅游服务”组二等奖</p> <p>4. 2013 年、2014 年获江西省教育厅信息化教学大赛一等奖</p> <p>5. 2015 年获江西省人力资源和社会保障厅“出彩教师”三等奖；“出彩教学设计”三等奖</p> <p>6. 2020 年 8 月获江西省人力资源和社会保障厅“江西省技术能手”称号；获江西省妇女联合会“江西省巾帼建功标兵”称号</p>		
主要教学、行业工作经历	<p>2011.12——至今 江西现代职业技术学院教学管理人员，后岗位调整为专职教师，长期担任酒店管理和旅游管理专业核心课程教学，指导学生参加全省、全国酒店类职业技能比赛获奖。2019 年全省酒店接待服务项目（世赛选拔赛）任裁判一职</p> <p>2021 年全省中职酒店服务项目技能比赛中担任裁判一职。</p> <p>1994.7-2011.12 江西南昌华鑫大酒店从基层服务到大堂副理，在酒店一线岗位任职 7 年。</p> <p>2014.9-2014.12 参加“高星级饭店运营与管理”专业骨干教师国家培训。</p>		

教材编写 经历和主要 成果	<p>1. 2013 年 5 月主编《前厅服务与管理》 主编 苏州大学出版社（“教、学、做”一体化教材）</p> <p>2. 2018 年 2 月，第二主编《餐饮运作实务》教材，由江西高校出版社出版</p> <p>3. 2021 年 8 月，第三主编《餐饮运作实务》教材，由江西高校出版社出版</p>
主要研究 成果	<p>课题：</p> <p>2015 年 6 月：院级课题《酒店新生代人力资源管理对策研究——以江西唯客丽晶国际大酒店为例》，主持人</p> <p>2016 年 12 月：江西现代职业教育集团重点课题《订单教育招生即“招工” 入校即“入厂”——现代学徒制人才培养模式实践探索》（以酒店管理专业为例） 第三参与</p> <p>论文：</p> <p>2018 年 3 月 以职业技能竞赛引领课程建设与教学改革思考——以《餐饮服务与管理》课程为例</p>
本教材编写 分工及主要 贡献	<p>本书由江西旅游商贸职业学院的阮秀梅任第一主编，邹雪梅任第二主编，江西现代职业技术学院的闵弘琴任第三主编，南昌师范学院的舒怡和江西旅游商贸职业学院李琪任副主编，由闵弘琴负责模块三的编写。</p> <p style="text-align: right;">本人签名：闵弘琴</p> <p style="text-align: right;">2021 年 12 月 22 日</p>

三、编写人员情况


主编/副主编/参编 姓 名	舒怡	性别	女
政治面貌	中共党员	国籍	中国
工作单位	南昌师范学院	民族	汉族
所在省市	江西省南昌市	职称	副教授
专业领域	旅游与酒店管理	电话	17707091011
何时何地受何种 省部级及以上奖励	<p>●省级，江西省首届青年教师教学竞赛三等奖（2014 年）</p> <p>●省级，江西省大学生科技创新与职业技能竞赛中餐主题宴会设计大赛“优秀指导老师”奖（2014 年）</p> <p>●国家级，第八届全国大学生网络商务创新应用大赛全国总决赛“优秀指导老师”奖（2015 年）</p> <p>●国家级，首届全国大学生绿色会展创新创业挑战赛“优秀指导老师”奖（2018 年）</p> <p>●省级，首届江西省“双十佳”评选活动荣获“十佳礼者”第一名，（2018 年）</p> <p>●国家级，第二届全国旅游院校优质课程说课大赛二等奖（2018 年）</p>		
主要教学、行业工作经历	<p>●2019.09-2013.07，江西旅游商贸职业学院旅游学院任专任教师，主讲课程《旅游礼仪》、《餐饮运行与管理》、《酒店管理概论》等；</p> <p>●2013.09 至今，南昌师范学院旅游与经济管理学院任专任教师，旅游管理、酒店管理教研室主任，主讲课程《旅游礼仪》、</p>		

	<p>《餐饮运行与管理》、《前厅运营与管理》、《酒店管理概论》等；</p> <p>●2005.11-2006.08 任职于江西民航花园大酒店（四星），前厅接待员；</p> <p>●2009.07-2009.08 到厦门京闽中心酒店挂职锻炼两个月；</p> <p>●2016.07-2016.08 到青岛凯莱大酒店挂职锻炼两个月；</p> <p>●2017.07-2017.08；2018.02-2017.03；2018.07-2018.08 到北京宝之谷国际会议中心挂职锻炼累计时长六个月；</p> <p>●2012.07-2021.08，到江西开源酒店挂职锻炼两个月。</p>
教材编写 经历和主要 成果	<p>1. 《营养与配餐》，上海交大出版社，副主编，2016 年 7 月出版</p> <p>2. 《餐饮服务与管理》，上海交大出版社，副主编，2018 年 11 出版</p> <p>3. 《餐饮服务与管理》，江西高校出版社，21 世纪高校规划教材，副主编，2014 年 8 月出版</p> <p>4. 《餐饮服务与管理》，江西高校出版社，21 世纪高校规划教材，副主编，2018 年 2 月出版</p> <p>5. 《旅游社交礼仪》，高等教育出版社，参编，2014 年 8 月出版</p> <p>6. 《餐饮运作实务》，由江西高校出版社出版，副主编，2021 年 8 月出版</p>
主要研究 成果	<p>一、课题：</p> <p>1. 《商务礼仪》课程实践教学改革研究，江西省高校教学改革研究项目，主持人，（项目编号：JXJG-17-23-13，2017 年立项，2019 年结题）；</p>

	<p>2. 基于应用型人才培养的《商务礼仪》课程实践教学改革研究，南昌师范学院教学改革研究项目，主持人，（项目编号：JGKT-16-11，2017 年立项，2019 年结题）；</p> <p>3. 应用型转型背景下旅游本科教育与行业就业关联性研究，南昌师范学院校级重点科研项目，主持人，（项目编号：19RWZD02，2019 年立项，在研）；</p> <p>二、精品课程</p> <p>1. 《旅游礼仪》，江西省省级一流课程，主持人，2021 年立项；</p> <p>2. 《餐饮运营与管理》，江西省在线开放精品课程，第二主持人，2017 年立项。</p>
本教材编写 分工及主要 贡献	<p>本书由江西旅游商贸职业学院的阮秀梅任第一主编，邹雪梅任第二主编，江西现代职业技术学院的闵弘琴任第三主编，由舒怡任副主编，讨论确定教材大纲，负责教材模块一的编写。</p> <p>本人签名：舒怡</p> <p>2021 年 12 月 22 日</p>

三、编写人员情况

副主编 姓 名	李琪	性别	女
政治面貌	中共党员（预备）	国籍	中国
工作单位	江西旅游商贸职业学院	民族	汉
所在省市	江西南昌	职称	讲师
专业领域	旅游与酒店管理	电话	13697914060
何时何地受何种 省部级及以上奖励	<p>（1）2015 年，指导学生参与全国职业技能大赛（中餐组）荣获二等奖</p> <p>（2）2016 年，指导学生参与全国职业技能大赛（中餐组）荣获团体二等奖</p> <p>（3）2017 年，指导学生参与全国职业技能大赛（中餐组）荣获团体三等奖</p> <p>（4）2015 年，指导学生参与江西省大学生科技创新与职业技能竞赛（中餐组）荣获一等奖</p> <p>（5）2016 年，指导学生参与江西省大学生科技创新与职业技能竞赛（中餐组）荣获二等奖</p> <p>（6）2017 年，指导学生参与江西省大学生科技创新与职业技能竞赛（中餐组）荣获一等奖</p> <p>（7）2018 年，指导学生参与江西省大学生科技创新与职业技能竞赛（中餐组）荣获一等奖</p> <p>（8）2019 年，指导学生参与江西省大学生科技创新与职业技能竞赛（中餐组）荣获一等奖</p> <p>（9）2020 年，参加江西省职业院校技能大赛教学能力比赛荣获三等奖</p> <p>（10）2020 年，指导学生参与江西省大学生科技创新与职业技能竞赛（中餐组）荣获一等奖</p>		

主要教学、行业工作经历	<p>2013年9月一至今 江西旅游商贸职业学院旅游分院专任教师；</p> <p>2012年3月-2013年4月 英国 hotel collingwood 酒店工作</p>
教材编写经历和主要成果	<p>(1) “全国职业技能大赛成果转化促进旅游职业教育实践课程改革研究”，《当代旅游》，2017年，第一作者；</p> <p>(2) “对经济型酒店人力资源管理初探”，《旅游纵览》，2017年，第一作者；</p> <p>(3) 浅谈家风、家规、家教对游客素质的培养. 当代旅游, 2018年，第一作者；</p> <p>(4) 校内创新创业型生产性实习实训基地建设. 当代旅游, 2018年，第一作者；</p> <p>(5) 试论高职旅游管理专业酒店实习管理存在的问题及对策. 年轻人教育, 2019年，独立完成；</p> <p>(6) 新媒体环境下翻转课堂在高职旅游管理类课程教学中的应用分析. 年轻人教育, 2019年，独立完成；</p> <p>(7) 关于江西省高职旅游管理专业产教融合实践教学体系的探讨. 年轻人教育, 2019年，独立完成。</p>
主要研究成果	<p>(1) 2017年，“创新乡村旅游扶贫 打造湾里最美名片”入选国家旅游局“万民英才实践服务型英才项目”；</p> <p>(2) 2020年，“研学旅行基地形象塑造与文化传播研究”入选江西省艺术规划课题，第二主持；</p> <p>(3) 2020年，“基于研学游角度的非物质文化遗产，遗产文创产品创意开发研究”入选江西艺术规划课题，第三主持人；</p> <p>(4) 2020年，夏布绣刺绣技艺研学课程设计探索入选校级课题，第三主持人；</p>
本教材编写分工及主要贡献	<p>本书由江西旅游商贸职业学院李琪任副主编，编写模块一，字数约4万字。</p> <p style="text-align: right;">本人签名: </p> <p style="text-align: right;">2021年 12月 22日</p>

四、出版单位意见

出版单位名称		江西高校出版社		主管部门	江西省教育厅
统一社会信用代码		913600001582868620		通讯地址	南昌市东湖区 洪都北大道 96 号
联系人		王珍		联系人 职务	总编室主任
联系电话		0791-88504319		电子邮箱	499415781@qq.com
责任编辑	姓名	职务	职称	承担工作	
	郭秋菊	编辑	中级	书稿编辑	
出版单位意见		<p>《餐饮运作实务》全书以学生应掌握的知识和实际工作所需的能力为编写出发点，根据酒店餐饮岗位的实际工作需要，共分为四大模块：餐饮职业基础、餐饮基本服务、餐饮管理、餐饮营销。</p> <p>全书编排较为合理，内容难度适中，按照餐饮实际工作流程讲解教学内容，案例详实，操作性强，学科特色鲜明，利于日常教学及学生学习。</p> <p>全书内容导向积极，编校、设计、印刷质量合格，同意申报“十四五”首批职业教育国家规划教材。</p>			
		<p>负责人签字：_____</p>			
		<p>(单位公章)</p>			
		<p>年 月 日</p>			

五、申报单位意见

单位名称	江西旅游商贸职业学院	主管部门	江西省供销社联社
联系人	刘繁荣	职务	教务处处长
联系电话	13367000685	电子邮箱	149737316@qq.com
通讯地址	江西省南昌经开区丁香路1号	邮政编码	330100

申报单位意见

本单位承诺以上填报内容真实、准确，并按规定进行了公示，无异议，同意申报。

负责人签字：_____

(单位公章)

2021年12月20日

六、推荐意见

<p>初评和 推荐 意见</p>	<p>专家签字：</p> <p>(行指委、教指委公章)</p> <p>年 月 日</p>
--------------------------	--

备注：各省级教育行政部门或行指委、教指委应组织审核专家进行初评、推荐；通过行指委、教指委推荐的教材应在本栏简要写明行指委、教指委遴选程序和结果，并加盖行指委、教指委公章。

省级
教育
行政
部门
推荐
意见

(省级教育行政部门公章)

年 月 日

七、附录

附 1: 教材编写/责任编辑人员/审核专家政治审查表

附 2: 教材编校质量自查情况表


附 3: 申报教材著作权归属证明材料

附 4: 教材获奖证明等其他材料（自选）


附 5: 展示网页链接及展示材料目录（自选）

附 1: 教材编写/责任编辑人员/审核专家政治审查表(7 份)

教材编写/责任编辑人员/审核专家 政治审查表

姓 名	郭秋菊	性 别	女
出生年月	1985年8月	民 族	汉族
政治面貌	群众	职 务	编辑
工作单位	江西高校出版社	职 称	中级
文化程度	本科	电 话	18870861350
身 份	<input type="checkbox"/> 主编 <input type="checkbox"/> 副主编 <input type="checkbox"/> 参编人员 <input checked="" type="checkbox"/> 责任编辑 <input type="checkbox"/> 审核专家		
政治思想 表现情况	<p>该同志思想上积极要求上进,坚持马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想不动摇,深入贯彻科学发展观。自觉与党中央保持高度一致,旗帜鲜明地拥护党的路线、方针、政策。坚持以高度的责任感和严谨的工作作风做好本职工作。接受工作任务积极主动,开展工作细致谨慎,能够做到多看、多听、多问、多想,不断提高自己的工作能力。</p> <div style="text-align: center;">  (单位党组织公章) 2021年12月12日 </div>		

教材编写/责任编辑人员/审核专家政治审查表

姓名	阮秀梅	性别	女
出生年月	1968.5	民族	汉族
政治面貌	中共党员	职务	专职教师
工作单位	江西旅游商贸 职业学院	职称	副教授
文化程度	研究生	电话	13755751766
身份	<input checked="" type="checkbox"/> 主编 <input type="checkbox"/> 副主编 <input type="checkbox"/> 参编人员 <input type="checkbox"/> 责任编辑 <input type="checkbox"/> 审核专家		
政治思想表现情况	<p>该同志拥护党的领导，政治立场坚定，有良好的社会形象和思想品德，熟悉职业教育教学规律和学生身心发展特点，有丰富的教学、科研经验。在工作过程中践行党的教育路线不动摇，无任何违法违纪情况和师德师风问题。</p> <div style="text-align: center;">  (单位党组织公章) 年 月 日 </div>		

教材编写/责任编辑人员/审核专家政治审查表

姓名	邹雪梅	性别	女
出生年月	1989.09	民族	汉族
政治面貌	中共党员	职务	专职教师
工作单位	江西旅游商贸职业学院	职称	讲师
文化程度	硕士研究生	电话	137807091264
身份	<input checked="" type="checkbox"/> 主编 <input type="checkbox"/> 副主编 <input type="checkbox"/> 参编人员 <input type="checkbox"/> 责任编辑 <input type="checkbox"/> 审核专家		
政治思想表现情况	<p>该同志坚决拥护中国共产党的领导，政治立场坚定，有良好的社会形象和思想品德，熟悉职业教育教学规律和学生身心发展特点，有丰富的教学、科研经验。在工作过程中践行党的教育路线不动摇，无任何违法违纪情况和师德师风问题。</p> <div style="text-align: right;">  (单位党组织公章) 年 月 日 </div>		

教材编写人员政治审查表

姓 名	闵弘琴	性 别	女
出生年月	1971.10	民 族	汉
政治面貌	民盟盟员	职 务	专任教师
工作单位	江西现代职业技术 学院	职 称	高级技师/讲师
文化程度	硕士研究生	电 话	13576982128
身 份	<input checked="" type="checkbox"/> 主编 <input type="checkbox"/> 副主编 <input type="checkbox"/> 参编人员 <input type="checkbox"/> 责任编辑 <input type="checkbox"/> 审核专家		
政治思想 表现情况	<p>包括政治立场、思想品德、社会形象，以及有无违法违纪记录或师德师风问题等。</p> <p>该教师坚决维护中国共产党的领导，思想端正，为人师表。无违法违纪记录，也不存在师风师德问题。</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  (单位党组织公章) </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> 2021 年 12 月 22 日 </div>		

教材编写/责任编辑人员/审核专家政治审查表

姓名	舒怡	性别	女
出生年月	1984.07	民族	汉族
政治面貌	中共党员	职务	旅游与经济理学院 院党委副书记
工作单位	南昌师范学院	职称	副教授
文化程度	研究生	电话	17707091011
身份	<input type="checkbox"/> 主编 <input checked="" type="checkbox"/> 副主编 <input type="checkbox"/> 参编人员 <input type="checkbox"/> 责任编辑 <input type="checkbox"/> 审核专家		

政治思想表
现情况


包括政治立场、思想品德、社会形象，以及有无违法违纪记录或师德师风问题等。

该同志对党事业忠诚，政治立场坚定，工作中主动担当，严格遵守政治纪律和政治规矩，有良好的社会形象和优良思想品德，熟悉教育教学规律，了解学生身心发展特点，有一定的教学、科研经验。在工作的过程中坚定践行党的教育路线，无任何违法违纪情况和师德师风问题。


（单位党组织公章）

2021年12月22日

教材编写/责任编辑人员/审核专家政治审查表

姓名	李琪	性别	女
出生年月	1989.6	民族	汉族
政治面貌	预备党员	职务	专职教师
工作单位	江西旅游商贸 职业学院	职称	讲师
文化程度	研究生	电话	13697914060
身份	<input type="checkbox"/> 主编 <input checked="" type="checkbox"/> 副主编 <input type="checkbox"/> 参编人员 <input type="checkbox"/> 责任编辑 <input type="checkbox"/> 审核专家		
政治思想 表现情况	<p>该同志拥护党的领导，政治立场坚定，有良好的社会形象和思想品德，熟悉职业教育教学规律和学生身心发展特点，有丰富的教学、科研经验。在工作过程中践行党的教育路线不动摇，无任何违法违纪情况和师德师风问题。</p> <div style="text-align: center;">  (单位党组织公章) 年 月 日 </div>		

教材编写/责任编辑人员/审核专家政治审查表

姓名	方卫武	性别	男
出生年月	1967. 10	民族	汉族
政治面貌	中共党员	职务	党委副书记
工作单位	江西旅游商贸 职业学院	职称	教授
文化程度	研究生	电话	18907913802
身份	<input type="checkbox"/> 主编 <input type="checkbox"/> 副主编 <input type="checkbox"/> 参编人员 <input type="checkbox"/> 责任编辑 <input checked="" type="checkbox"/> 审核专家		
政治思想 表现情况	<p>包括政治立场、思想品德、社会形象，以及有无违法违纪记录或师德师风问题等。</p> <p>该同志政治立场坚定，坚决拥护党的路线、方针、政策，能够明辨是非，坚持真理，思想品德高尚，社会形象良好，无任何违法违纪情况和师德师风问题。</p> <div style="text-align: right;">  (单位党组织公章) 年 月 日 </div>		

附 2：教材编校质量自查情况表

2.

教材编校质量自查情况表

出版单位名称：江西高校出版社有限责任公司（公章）

教材名称	餐饮运作实务		册次	
出版单位	江西高校出版社		申报序号	
第一作者	阮秀梅 邹雪梅 闵弘琴		全书字数	47 万字
国际标准书号 (ISBN)	ISBN 978-7-5762-1855-8		版次	第 1 版第 1 次
页	行	误	正	计错数
封面		CANYING	CANYIN	2
封底		CANYING	CANYIN	1
检查结果	记错数：3			
	差错率：0.64/0000			
编校质量认定结果				

注：1. 此表由出版单位填写，可根据需要加行。

2. 封面、前言、后记等处错误，在“页”一栏中注明。

3. 图书编校质量差错率计算方法按照《图书质量管理规定》（中华人民共和国新闻出版署令第 26 号）执行。

书号: ISBN 978-7-5762-

图书出版合同

甲方(著作权人): 阮秀梅
身份证号: 360103196805152743
乙方: 江西高校出版社有限责任公司
作品名称: 餐饮运作实务
作者署名: 阮秀梅、邹雪梅、周弘琴

单位: 江西旅游商贸职业学院
地址:
地址: 江西省南昌市洪都北大道 96 号
(以下简称“作品”或“上述作品”)

甲乙双方就上述作品的出版达成如下协议:

第一条 甲方授予乙方在合同有效期内, 在全球范围内以图书形式出版发行上述作品(汉文、/ 文)* 文本的专有使用权。

甲方授权乙方独家享有上述作品的专有信息网络传播权及其转授权、改编权、汇编权, 享有以全媒体形式对上述作品进行出版发行的权利, 并授权乙方许可第三方合法行使上述权利。

第二条 根据本合同出版发行的作品不得含有下列内容:

- (一) 反对宪法确定的基本原则;
- (二) 危害国家统一、主权和领土完整;
- (三) 危害国家安全、荣誉和利益;
- (四) 煽动民族分裂, 侵害少数民族风俗习惯, 破坏民族团结;
- (五) 泄露国家机密;
- (六) 宣扬淫秽、迷信或者渲染暴力, 危害社会公德和民族优秀传统文化;
- (七) 侮辱或者诽谤他人;
- (八) 法律、法规规定禁止的其他内容。

第三条 甲方保证拥有第一条授予乙方的权利。因上述权利的行使侵犯他人著作权的, 甲方承担全部责任并赔偿因此给乙方造成的损失, 乙方可以终止合同。

第四条 甲方的上述作品含有侵犯他人名誉权、肖像权、姓名权等人身权内容的, 甲方承担全部责任并赔偿因此给乙方造成的损失, 乙方可以终止合同。

第五条 上述作品的内容、篇幅、体例、图表、附录等应符合下列要求:

- (一) 符合第二条规定;
- (二) 正文、辅文(含注释、引文等)、插图、照片等齐备并符合出版要求;
- (三) 稿面清楚, 字迹清晰, 易于辨认;
- (四) 交稿后不再改动;
- (五) 体例统一, 衔接紧密, 标题合理, 章节协调, 文字和标点应用准确。
- (六)

第六条 甲方应于 2020 年 4 月 4 日前将上述作品的誊清稿或已定稿的电子文稿交付乙方。甲方不能按时交稿的, 应在交稿期限届满前 30 日通知乙方, 并按本合同第十一条约定报酬的 10% 支付违约金, 双方另行约定交稿日期。甲方在另行约定期限内仍不能交稿的, 应按本合同第十一条约定报酬的 30% 向乙方支付违约金, 乙方可以终止合同。

第七条 合同签订后,乙方应在收到符合本合同第五条规定的书稿后 个月内出版上述作品。乙方不能按时出版的,应在出版期限届满前 30 日通知甲方,并按本合同第十一条约定报酬的 10%向甲方支付违约金,双方另行约定出版日期。乙方在另行约定期限内仍不出版的,除非因不可抗力所致,乙方应按本合同第十一条约定向甲方支付 30%的报酬和归还作品原件,甲方可以终止合同。

第八条 在合同有效期内,甲方同意乙方向境外出版机构输出作品版权,乙方应将由此所得报酬的 30%交付甲方。

第九条 乙方尊重甲方确定的署名方式。甲方同意乙方对作品进行修改、删节、增加图表及前言、后记,但修改后的书稿须经甲方书面认可。

为保证上述作品顺利出版,甲方同意乙方有权自行决定上述作品的最终使用名称,如上述作品实际出版后的名称与本合同载明的作品名称不一致的,乙方有权要求甲方就此另行出具新的书面授权文件。

第十条 上述作品的校样由乙方审校。

(上述作品的二校样由甲方审校。甲方应在 10 日内校毕并签字后退还乙方。甲方未按期审校,乙方可自行审校,并按计划付印。因甲方修改造成版面改动超过 30%而未能按期出版,甲方承担改版费用和推迟出版的责任。)*

第十一条 乙方采用下列方式及标准之一向甲方支付报酬:

(一)基本稿酬加印数稿酬: / 元/每千字 × 千字 + 发行数(以千册为单位) × 基本稿酬 1%。

或

(二)一次性付酬: / 元。

或

(三)版税: / 元(图书定价) × / % (版税率) × 发行数,保底发行数为 / 册。

第十二条 以基本稿酬加印数稿酬方式付酬的,乙方应在上述作品出版后半年内向甲方支付报酬。

或

以一次性支付方式付酬的,乙方在出版后 90 日内向甲方付清。

或

以版税方式付酬的,乙方在出版后的半年内向甲方付清纸质图书保底发行数的版税,此后每年年终与甲方结算一次版税。

第十三条 甲乙双方确认,甲方按本合同获得的报酬已经包含了本合同第一条规定的所有授权应得的报酬。

第十四条 甲方交付的稿件未达到本合同第五条约定的要求,乙方有权要求甲方进行修改,如甲方拒绝按照合同的约定修改,或虽然同意修改,但反复修改仍未达到本合同第五条的要求,乙方有权不付酬金并终止合同。如需付酬,由甲乙双方事先协商并签订书面协议。

第十五条 上述作品首次出版 2 年内,乙方可以自行决定重印。首次出版 2 年后,乙方重印应事先通知甲方。如果甲方需要对作品进行修改,应于收到通知后 15 日内答复乙方,约定修改时间,不予书面答复或未按约定时间交稿的,乙方可按原版重印或对作品进行非实质性修改后重印。

条的约定向甲方支付报酬(即:①支付印数稿酬;②不付稿酬;③支付版税)*。如因甲方联系方式变动而导致乙方未能按期通知甲方及支付报酬,乙方不承担违约责任。

第十七条 甲方有权核查乙方应向甲方支付的稿酬金额。如甲方指定第三方进行核查,需提供书面授权书。如乙方故意少付甲方应得的稿酬,除向甲方补齐应付稿酬外,还应支付全部稿酬30%的赔偿金并承担核查费用。如核查结果与乙方提供的应付报酬相符,核查费用由甲方承担。

第十八条 上述作品出版后,乙方负责保存原稿6个月,6个月以后原稿由乙方自行处理。

第十九条 上述作品首次出版后30日内,乙方向甲方赠样书20册,并以 折价售予甲方图书100册;每次再版后30日内,乙方向甲方赠样书10册。

第二十条 在合同有效期内乙方按本合同第十一条(一)基本稿酬加印数稿酬方式,或者按本合同第十一条(二)一次性付酬方式向甲方支付报酬的,出版上述作品的修订本、缩编本的付酬的方式和标准由双方另行约定。

第二十一条 在合同有效期内,甲方许可第三方出版包含上述作品的选集、文集、全集的,须取得乙方许可。

在合同有效期内,乙方出版包含上述作品的选集、文集、全集,或许可第三方出版包含上述作品的选集、文集、全集的,须另行取得甲方书面授权并约定甲方所得的著作权报酬。乙方取得甲方授权后,应及时将出版或许可第三方出版包含上述作品选集、文集、全集的情况通知甲方,并按约定付酬。

第二十二条 在合同有效期内,甲方许可第三方出版上述作品的其他形式的,须取得乙方的许可。

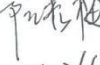
第二十三条 甲方授权乙方代理行使本合同第一条授权范围以外使用上述作品的权利,甲方所得著作权报酬由甲乙双方另行约定。

第二十四条 双方因合同的解释或履行发生争议,由双方协商解决。协商不成将争议提交南昌市仲裁委员会仲裁(或向人民法院提起诉讼)*。

第二十五条 合同的变更、续签及其他未尽事宜,由双方另行商定。

第二十六条 本合同自签字之日起生效,有效期为拾年。合同期满前三个月内如双方均未提出书面异议,本合同自动顺延伍年。

第二十七条 本合同一式三份,甲方执一份,乙方执两份。

甲方(代表人): 
(签章)
联系电话: 13755751766
2020年6月20日

乙方(代表人): 
(签章)
2020年6月20日


注: 1. 带*的为选择性内容;

2. 第五条第(六)项为根据不同作品提出的要求。

3. 本合同甲方签订人如非著作权人,需附上著作人书面委托书及身份证复印件。

《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。

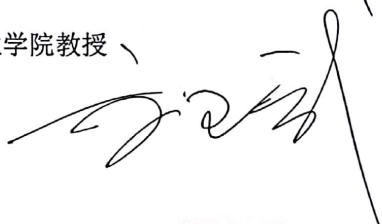
（二）针对性。根据高职院校学生的特点，以餐饮业职业能力培养为主线，穿插了实用的知识链接和案例分析，增加了课后训练和实训项目，以培养学生分析问题和解决问题的能力。

（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。

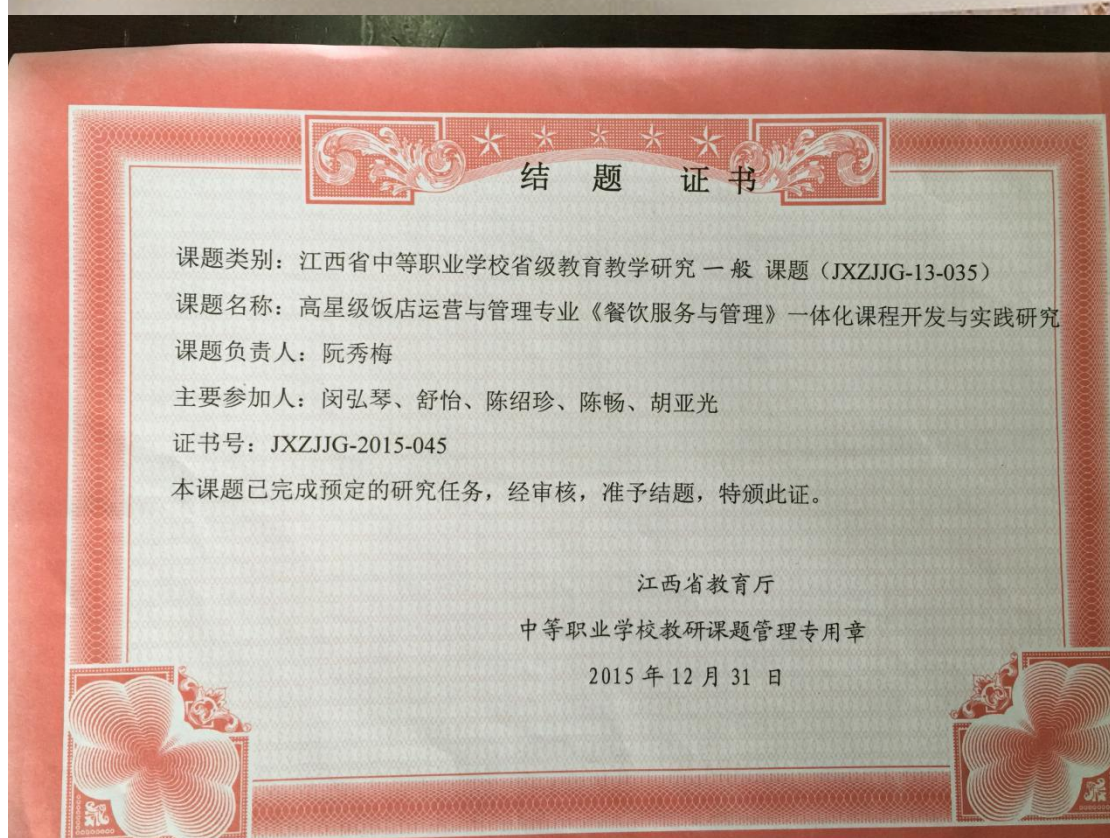
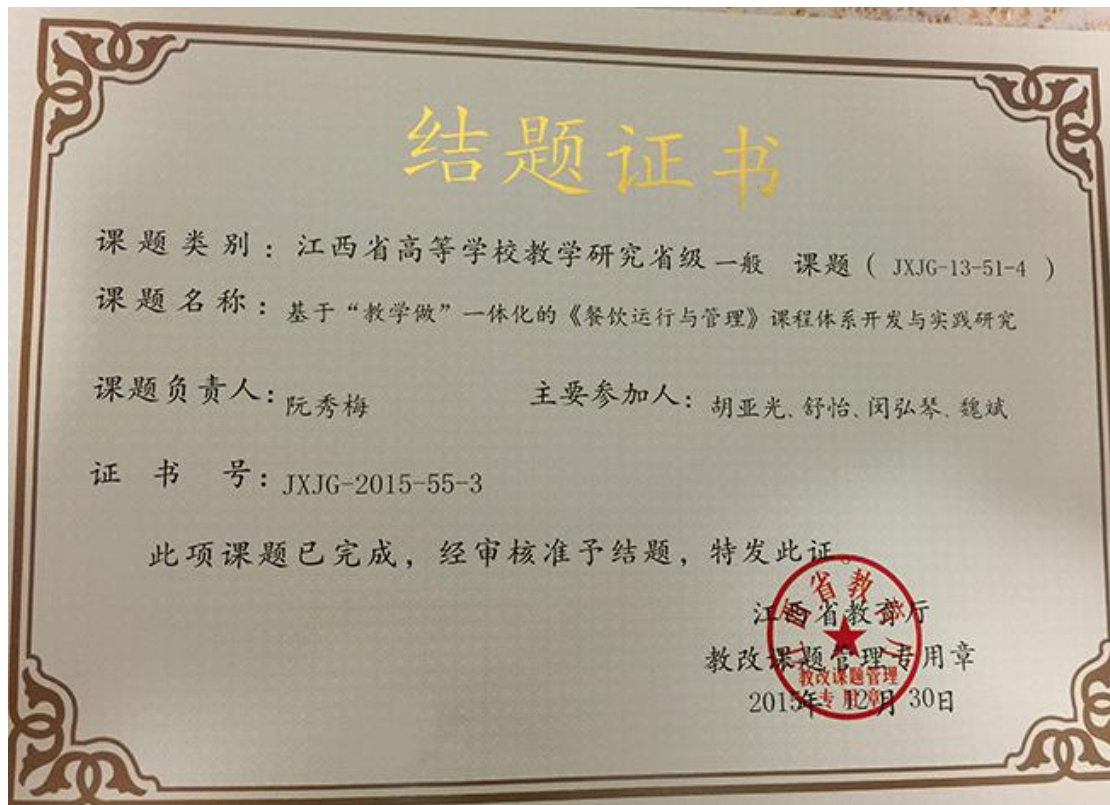
江西旅游商贸职业学院教授



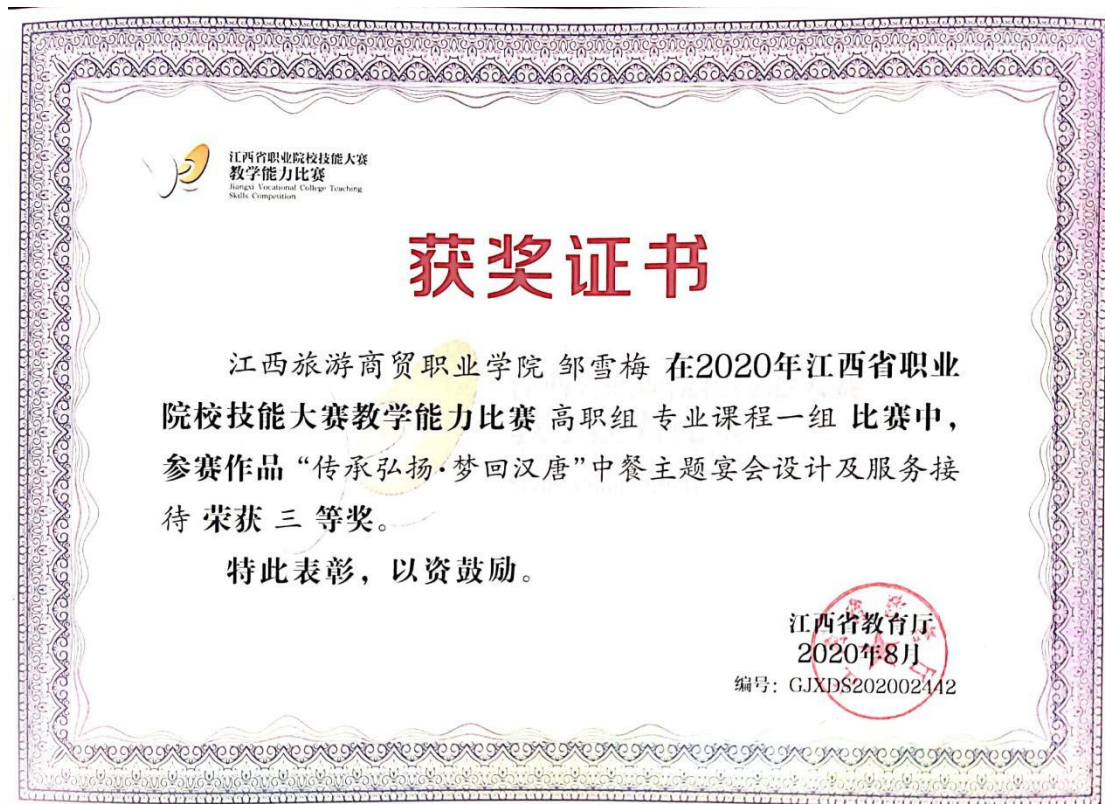
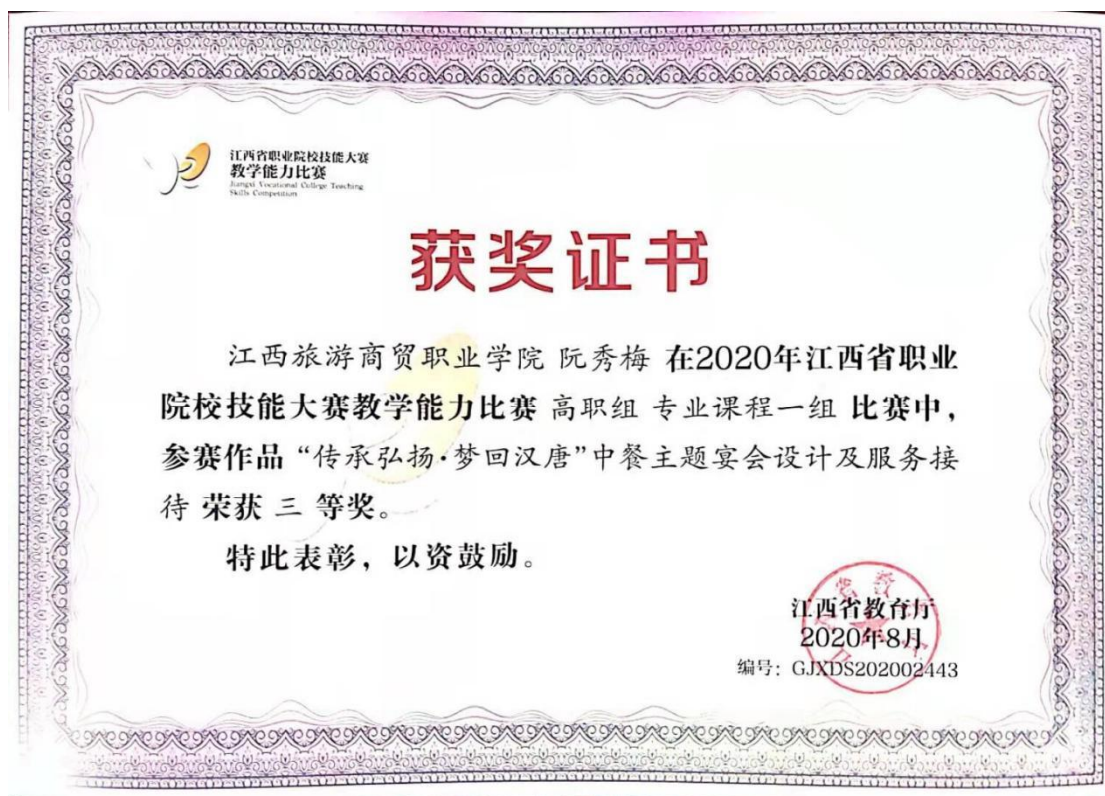
教材获奖:



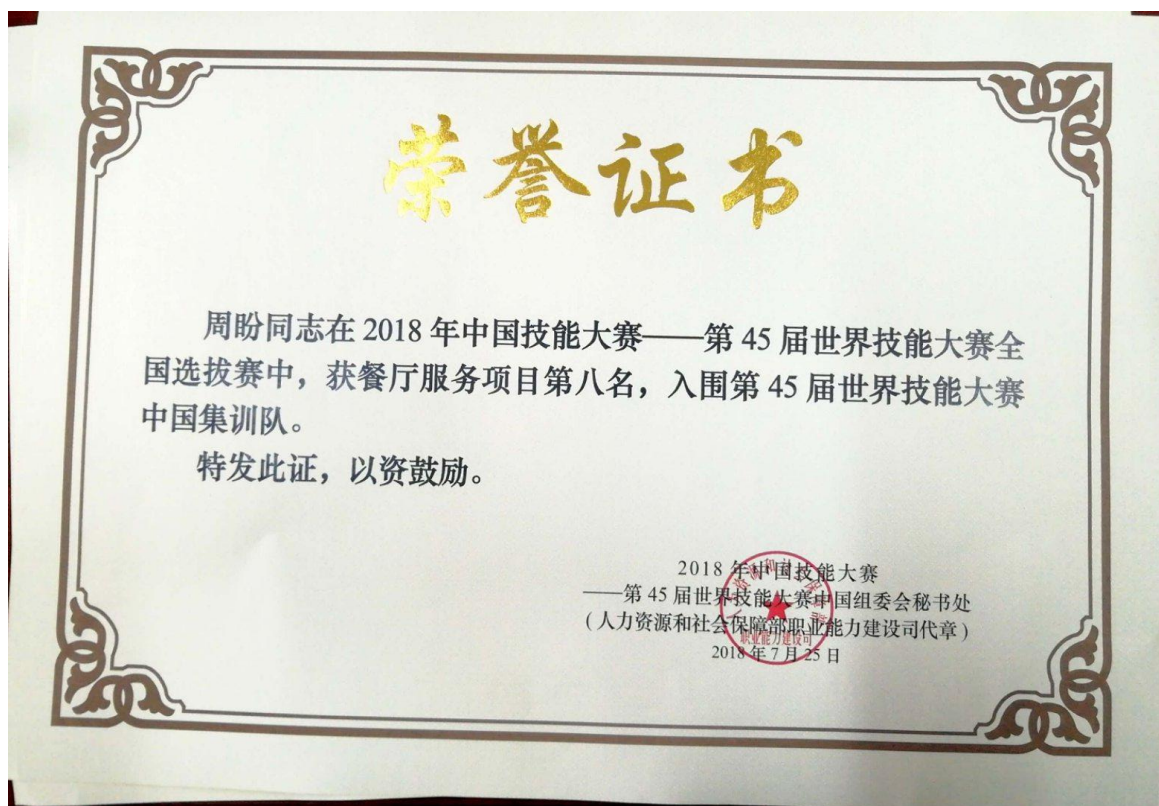
课题:



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。

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 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。

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



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



大学生竞赛

江西·科技创新与职业技能

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



大学生竞赛

江西·科技创新与职业技能

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