

2021 年江苏省教学成果奖（职业教育类）申报公示信息表

成果名称		基于“扶志、扶技、扶业”的贫困生培养模式创新与实践探索					
成果完成人		叶文进 王慧勤 王爱红 曾玉祥 束晨露 万代红					
成果完成单位		江苏省扬州旅游商贸学校、中国烹饪协会、金龙鱼慈善公益基金会		申报学校名称		江苏省扬州旅游商贸学校	
第一完成人是否为现任学校领导（如不是请填写“否”，如是请填写具体职务）				副校长			
是否曾获得过省级及以上教学成果奖（未获得请填写“否”，曾获得请填写获奖时间、授奖部门及奖级）				否			
成果简介 (300 字内)		我校以政校行企协同合作的“中国烹协—金龙鱼烹饪班”职教扶贫项目为实践平台，构建了基于“扶志、扶技、扶业”的贫困生培养模式：以教育即生活和协同教育为内涵理念，以两个省级课题为支撑，政校行企协同制定贫困生培养目标，共建“双导师”（生活导师+技能导师）师资资源，共研三个行业标准，构建“扶志”“扶技”“扶业”特色课程体系，创新“双师协同”教学模式，运行以学校为主导的政校企行“四主体”协同培养机制，线上教学资源实现了贫困生全时空学习变革。 成效显著：872 名贫困生就业脱贫；师生省级以上教学大赛或技能大赛获奖 16 人次。两个职教扶贫项目分获“中华慈善奖”和湖南慈善奖最具影响力慈善项目。该模式成功向全省乃至全国推广。					
主要完成人情况	1	姓名	叶文进	单位及职务	江苏省扬州旅游商贸学校副校长	专业技术职称	中学高级
		主要贡献 (100 字内)	参与策划并落实“中国烹协—金龙鱼烹饪班”的开班及教育教学工作，协调政校行企关系；主持省课改课题“中国烹协—金龙鱼烹饪班精准扶贫的实践研究”，主笔撰写本成果申报书；策划扶贫班级德育活动；宣传推广本成果				
	2	姓名	王慧勤	单位及职务	江苏省扬州旅游商贸学校校长	专业技术职称	正高

主要完成单位		主要贡献 (100字内)	组织指导“中国烹协-金龙鱼烹饪班”招生、德育、教学、实训实习等模式创新；作为江苏省职业教育领军人才，有效向省内外学校推介扶贫班级办学经验；指导并参与省课改课题“中国烹协-金龙鱼烹饪班精准扶贫的实践研究”			
	3	姓名	王爱红	单位及职务	江苏省扬州旅游商贸学校烹饪系主任	专业技术职称 高级讲师
		主要贡献 (100字内)	整合中国烹协、金龙鱼烹饪研究院、扬州迎宾馆等资源，研讨修订“中国烹协-金龙鱼”烹饪班人才培养方案，更新课程标准和技能考纲；创新“双师协同”教学模式；组织“大师讲堂”活动；开发烹饪教学资源			
	4	姓名	曾玉祥	单位及职务	江苏省扬州旅游商贸学校教务处副主任	专业技术职称 高级讲师
		主要贡献 (100字内)	参与省课改课题“中国烹协-金龙鱼烹饪班精准扶贫的实践研究”；组织编写“中国烹协-金龙鱼”烹饪班人才培养方案；参与创新“中国烹协-金龙鱼烹饪班”“三扶”课程建设和教学模式创新			
	5	姓名	束晨露	单位及职务	江苏省扬州旅游商贸学校教师	专业技术职称 初级
		主要贡献 (100字内)	首届金龙鱼班班主任，生活导师团队成员；负责金龙鱼烹饪班学生成长成才案例集书写素材收集、整理、校对与装订；组织扶贫班级学生情况调研和毕业生调研			
	6	姓名	万代红	单位及职务	江苏省扬州旅游商贸学校教师	专业技术职称 中级
		主要贡献 (100字内)	扶贫班级生活导师团队负责人，主抓扶贫班级学生思想指导、心理疏导、生活引导和学习辅导；协同中国烹协和金龙鱼工厂，组织开展扶贫班级学生“扶志”德育活动。			
	1	江苏省扬州	1. 主导创建基于“扶志、扶技、扶业”的贫困生培养模式，形成职业教育、行业企业和社会的扶贫合力，从根除贫穷文化，增强就业能力，提升学生全面素质的维度促进贫困生未来的职业发展，促进高质就业，预防就业复失业，确保职教扶贫高效与高质。 2. 主导构建并实践校行企协同德育体系，创新德育活动课程体系，实现精准“扶			

贡献	旅游商贸学校	志”。 3. 创新“四模三特”扶技课程体系，组织开发并利用教学资源，多措“扶技”。 4. 主导通过“1+1”结对拜师形式，贯通入职前后培养，优质“扶业”。
	2 中国烹饪协会	1. 为中国烹协-金龙鱼烹饪班提供行业政策支持。 2. 利用中国烹饪协会高端资源，协助学校推行校行企协同德育体系，协同实施“扶志”德育课程 3. 参与中国烹协-金龙鱼烹饪班人才培养方案研讨和教学资源建设，利用旗下大师资源，协助学校创构“校行（校企）双师协同”课堂教学模式，协同落实“四模三特”扶技课程。 4. 利用中国烹协高端资源，组织全国五星级酒店行政总厨与该班优秀学生“一对一”师徒结对，从学生实习开始，再跟踪培养三年。
	3 金龙鱼慈善公益基金会	1. 为中国烹协-金龙鱼烹饪班学生提供就读该班期间所有费用，含学杂费、生活费、保险费、来回路费。 2. 金龙鱼义工队伍，与该班学生形成“1+1”结对关系，从心理、生活等方面跟踪帮扶，定期来学校协同开展德育活动，参与构建校行企协同德育体系。 3. 借助金龙鱼烹饪研究院，为中国烹协-金龙鱼班毕业班学生与全国五星级酒店总厨一对一拜师牵线搭桥
申报学校承诺		以上信息与该成果的申报表、总结报告及其他申报材料完全一致。  申报学校（盖章）： 2021 年 9 月 17 日