



## 填写说明

一、填写前要仔细阅读《山西省教育厅 山西省人力资源和社会保障厅山西省财政厅关于实施职业教育铸魂育人计划的通知》（晋教职成〔2021〕13号）。

二、填写要严肃认真、实事求是、内容翔实、文字精炼、数据真实。

三、如无特殊说明，本表各栏不够填写时，可自行加页。

四、申报书页面用 A4 纸。

五、申报书及佐证材料扫描成 PDF 格式，上传到指定平台。



## 一、课程基本情况

课程名称	食品雕刻
主讲人（实际讲授人）	白利芳
所在部门	旅游与酒店管理系
联合负责人	
所在部门	

## 二、微课制作团队情况

课程团队主要成员（含主讲人，限 5 人之内，可个人独立申报）							
序号	姓名	单位	职称	手机号码	电子邮箱	承担任务	专业方向
1	白利芳	旅游与酒店管理系	讲师	13613565846	44735552@qq.com	主讲	酒店管理
2							
3							
4							
5							

### 微课主讲人基本情况（不超过 500 字）

（微课主讲人简介、近 5 年来在承担学校教学任务、开展教学研究、获得教学奖励方面的情况）

微课主讲人白利芳，理学硕士研究生毕业，近年来在学院主要承担《餐饮服务与管理》《酒店服务礼仪》《食品雕刻》《菜肴盘饰设计》等课程的授课任务，积极参与课题研究、参加各项提升教学能力的比赛，取得了一定的成绩。

1. 2019 年 1 月，在学院 2018 年度信息化教学大赛中，教学设计作品《荷花的雕刻》获得一等奖

2. 2019 年，主持晋城职业技术学院课题《文旅融合背景下晋城非物质文化遗产保护与旅游开发研究》，获学院三等奖

3. 2019 年，参与晋城职业技术学院课题《文旅融合下县域旅游精准扶贫现状和发展对策研究——以晋城市陵川县为例》，获学院三等奖

4. 2019 年 4 月，在第八届全国烹饪技能竞赛专业组果蔬雕刻项目比赛中获铜奖，同时获得山西省第七届烹饪服务技能竞赛个人赛果蔬雕刻项目金奖

5. 2022 年，在学院教学能力大赛中带领团队参与的《蛋糕制作》作品获二等奖

### 三、微课简介及特色（不超过 600 字）

本次思政微课设计作品“刀尖上的艺术——大丽花雕刻”，选自烹饪工艺与营养专业开设的专业必修课《食品雕刻》项目二花卉类作品雕刻第一个任务，服务于学院旅游与酒店管理系烹饪工艺与营养专业二年级学生自主学习。本次学习任务在整个课程中处于一个入门阶段，需要在教学过程中引导学生坚定学习的信心。

本次微课课程设计与烹饪工艺与营养专业通文化、精技能、会创新、有理想的育人目标相结合，不仅注重学生专业操作技能的提升，同时关注学生学习态度、学习能力、团队合作能力、创新设计能力等维度核心素养的提升。将思政元素融入专业课程，在教学过程中“润物细无声”地对学生进行思想政治教育，充分激发学生学习兴趣，通过讲授与实际操作让学生明白：学习食品雕刻，必须有信心、耐心、恒心、匠心；学好食品雕刻是为了将其应用于烹饪实践中，树立传承中国传统食雕文化的理想和信心，为中国食雕文化的发展贡献自己的力量。

### 四、微课中融入思想政治教育和德育元素情况（不超过 1000 字）

本次微课注重将思政德育元素全过程、全方位融入整个教学过程，在导入新课时通过播放上一届学生的大丽花雕刻作品，激发学生向学长学姐学习的动力，树立学生学习雕刻的信心；在讲授大丽花象征意义的过程中将传承中国传统文化和坚定文化自信等思政元素融入其中，通过讲授大丽花的象征意义，使学生了解中国传统文化之美，同时为后面大丽花花组合作品的创作提供素材，培养学生从中国传统文化中获取素材的能力，在传统的基础上进行创新，树立传承中国传统食雕文化的信心，坚定文化自信；在教师示范操作的过程中，通过教师规范、熟练、耐心、细致的操作，让学生体会到雕刻好一个作品必须有信心、耐心、恒心、匠心，要以追求“美”为原则，精益求精，发扬工匠精神，使每一件雕刻作品都能成为一件“艺术品”，给人们带来美的享受。

## 五、课程负责人诚信承诺

本人已认真填写并检查以上材料，保证内容真实有效。

课程负责人（签字）：

年 月 日

## 八、系（室）意见

（所在系、室党支部应对微课课程制作个人、团队成员情况进行审查，以及对课程政治导向把关审查，确保课程正确的政治方向、价值取向；对填报内容进行审查核实，确保真实有效；是否经评审后择优申报。）

（公章）

年 月 日