**我校隆重召开“中餐烹饪专业国家级数字化精品课程资源成果发布会”**

作者：赵静      发布时间：2013-07-02

国家示范校数字化资源中餐烹饪专业网络课程共建共享计划课题是教育部职业教育与成人教育司和中国职教学会信息化工作委员会联合发起的项目。我校从全国58个申请共建、共享的学校中脱颖而出，被任命为课题组长校。

经过一年半的研究与开发，6月27-28日，中餐烹饪专业国家级数字化精品课程资源成果发布会于蟹岛隆重召开。来自北京市劲松职业高中、北京工贸技工学校、新疆兵团工贸学校、浙江德清职业中专、海南商校、沈阳外事职高、长沙财经学校、河南开封高级技工学校、广州市旅游商务职业学校和四川成都财贸学校等22所共建共享校的50余名领导和烹饪骨干教师参加了本次会议。

会议由我校孙敬梅副校长主持，共分为五个阶段。我校教科研室杨志华主任首先介绍了课题成果开发情况，劲松职高中餐烹饪专业主任向军、北京工贸高级技校中餐专业主任潘洪亮、新疆兵团工贸学校烹饪专业副主任张莉和浙江德清职业中专教学主任白杨分别介绍了《面点》、《热菜》、《冷菜》和《原料加工》四门课程的开发情况。劲松职高中餐专业副主任牛京刚结合《麻团的制作》课例，展示了数字化教学资源在专业课中的具体应用。接着，成都伊能科技有限公司和北京瀚竺科技有限公司分别介绍了资源的技术特点及在数字化资源平台的应用操作。劲松职高徐名松书记为各共建共享校颁发了数字化精品课程资源成果。此外，劲松职高西餐专业副主任王跃辉还对全国西餐烹饪专业教学标准及课程开发项目进行了介绍。

最后，劲松职高王为民副校长做了总结发言，他指出共建共享校中餐烹饪专业将在教育部搭建的这个平台上集中资源优势，加强交流，为全国烹饪专业教师和学生搭建更广阔的共享平台，从而促进中餐专业建设水平的整体提升。

  
  
劲松职高中餐专业主任向军发言  
  
  
劲松职高王为民副校长发言  
  
  
孙敬梅副校长发言  
  
  
劲松职高徐名松书记为各校颁发成果