

附件 1

2022 年天津市职业教育市级教学成果奖 申报书

成果名称 烹饪类专业“三同三共四融合”课程
体系构建研究与实践

成果完成人姓名 陈诚、郭成月、周广旭、王晶星、荣强、
金宏图、段建珍、刘辉、李福鹏、王斌

成果完成单位名称 天津市职业大学、天津耳朵眼饮食集团

教育类别 学历教育 培训

成果来源 中职学校 高职专科学校 高职本科学校
 普通高校 研究机构 行业企业 其他

专业类别 54-旅游大类

成果类别 立德树人 专业建设 三教改革
 育人模式 管理创新 校企合作
 育训并举 质量评价 综合改革
 教师培养培训

成果网址 <https://www.tjtc.edu.cn/jxcgjl.htm>

推荐序号 9

推荐单位（盖章） 天津市职业大学

推荐专家组织名称 _____

推荐时间 2022 年 9 月 28 日

天津市教育委员会 制

承诺书

本人申报 2022 年职业教育市级教学成果奖，郑重承诺：

1. 对填写的各项内容负责，成果申报材料真实、可靠，不存在知识产权争议，未弄虚作假、未剽窃他人成果。

2. 成果奖评审工作期间，不拉关系、不打招呼、不送礼品礼金，以任何形式干扰成果奖评审工作。同时，对本成果的其他完成人提醒到位，如有违反上述规定的情况，接受取消参评资格的处理。

3. 成果获奖后，不以盈利为目的开展宣传、培训、推广等相关活动。

成果第一完成人（签字）：_____

年 月 日

一、成果简介（可另加附页）

	获奖年月	所获奖项名称	获奖等级	授奖部门
成果曾获奖励情况	2017.10	《食品雕刻》课程参加 2017 年全国职业院校信息化教学大赛高职组信息化实训教学比赛	二等奖	全国职业院校信息化教学大赛组委会
	2018.12	《中国传统饮食》课程荣获天津市高校新时代“课程思政”改革精品课	课程思政精品课	中共天津市委教育工作委员会 天津市教育委员会
	2020.9	《中式烹调基本功训练》课程参加 2020 年天津市职业院校技能大赛教学能力比赛	一等奖	天津市教育委员会
	2021.5	《中式烹调基本功训练》入选国家课程思政示范课程	示范课程	中华人民共和国教育部
	2021.5	国家课程思政教学名师	课程思政教学名师	中华人民共和国教育部
	2021.5	国家课程思政教学团队	课程思政名师团队	中华人民共和国教育部
	2021.9	《烹饪营养与配餐》参加 2021 年天津市职业院校技能大赛教学能力比赛	二等奖	天津市教育委员会
	2021.9	《烹饪营养与配餐》参加 2021 年全国职业院校技能大赛教学能力比赛	三等奖等 奖	全国职业院校技能大赛教学能力比赛组委会
	2017.10	天津市高职院校国际化专业教学标准课堂教学竞赛	一等奖	天津市教育委员会
	2018.4	基于订单 名企主导 多元运用——高职烹饪专业毕业考核模式的构建与实施	一等奖	天津市教育委员会
	2018.4	天津市“职业培训包”项目	项目结题	天津市职业培训包项目开发工作领导小组办公室
	2017.5	中国餐饮 30 年桃李芬芳卓越奖	卓越奖	中国烹饪协会
	2017.8	第二批现代学徒制试点	试点专业	教育部
	2017.10	全国餐饮职业教育示范院校	示范院校	中国烹饪协会 全国餐饮教学指导委员会
	2016.10	注册中国烹饪大师（金宏图、杨津利）	注册中国烹饪大师	全国餐饮职业教育教学指导委员会
	2017.8	注册中国烹饪名师（陈诚、王晶星、荣强、王志远、刘辉）	注册中国烹饪名师	全国餐饮职业教育教学指导委员会
	2019.11	天津市技术能手	荣誉称号	中国人力资源和社会保障局

	2021.11	全国技术能手	荣誉称号	中国人力资源和社会保障局
	2016.5	全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项比赛	二等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
	2019.5	全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项比赛	三等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
	2021.5	全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项比赛	三等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
	2022.5	全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项比赛	三等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
	2018.5	中餐烹饪世界锦标赛（个人）	金奖一项 银奖一项	中国烹饪协会

成果起止时间	起始：2015年9月 完成：2022年3月	实践检验起始时间:2018年3月
--------	--------------------------	------------------

1. 成果简介（不多于1000字）

本项目组基于深度校企融合、围绕立德树人根本任务、深化“课程思政”建设。根据行业、专业特点，深入研究烹饪类专业课程体系模型、多元协同育人模式、课程思政融入等方面理论；通过共建津菜学院、实施现代学徒制人才培养模式、积极探索“岗课赛证”融合育人模式、重构课程体系、开发模块化课程内容、推进三教改革、开展线上线下混合式教学、组建校企双导师队伍等方面开展实践研究，形成了如下成果：

（1）构建了烹饪专业“三同三共四融合”体系模型。

项目组构建了烹饪类专业“三同三共四融合”（融入思政、融入大赛、融入证书、融入岗位，同时要与国家精神同向共行，与产业发展同频共振，与企业进步同步同生）课程体系模型，并在此基础上形成了以课程思政有机融入的课程体系（3.0版）。

（2）思政元素有机融入专业“岗课赛证”课程体系。

通过“行校企”共建混合所有制津菜学院，组建“双导师”团队，形成多元协同局面，将思政元素有机融入专业“岗课赛证”课程体系中。

（3）形成了烹饪类专业“思政”融入课程体系典例。

确定了烹饪类专业课程思政总目标：培养“善烹饪、懂营养、会管理、守规矩、有情怀”的“传承发展中华优秀传统文化的新时代美食工匠”；形成专业技能课程思政模块化融入范式；创设“三学三环三链”教学模式，形成专业理论课程“思政营养

套餐”；思政有机融入专业课程体系。

(4) 实现了“行校企”双导师协同育人的授课模式。

“行校企”共建混合所有制津菜学院，构建了校企命运共同体；建成校企“双导师”师资队伍，实现协同育人的授课模式，促使“行校企”育人同向同行，有效落实“三全育人”。

上述研究性成果，根据 2018-2022 年的探索性实施，最终形成了具有指导性的《天津职业大学烹调工艺与营养专业人才培养方案》、“三同三共四融合”课程体系模型、“课程思政典型案例”、“课程标准”、“教案”等系列实践性成果。

2. 主要解决的教学问题及解决方案（不多于 1000 字）

(1) 通过校企共同制定基于现代学徒制烹饪工艺与营养专业人才培养方案 3.0 版，解决了烹饪相关专业学生思想上专业认可度低的问题

本专业在深度产教融合背景下，以教育部第二批现代学徒制试点专业为基础，行校企共建津菜学院，实行“双导师”制、“拜师定岗”等形式。校企共同制定基于现代学徒制烹饪工艺与营养专业人才培养方案 3.0 版，加强企业正向文化输出，学生入校即感受岗位“师父”与企业导师的“精神言传”与“技能身教”，解决了学生因岗位工作周期长、工作强度大、培养过程中“职业精神培养如何落地”、“企业重技能培养，轻素质融入”等诸多问题。

(2) 通过构建“三同三共四融合”课程体系模型，解决了烹饪类专业“思政”有机融入课程体系的问题

经过近四年不断建设，本专业构建了“三同三共四融合”课程体系模型，并将思政元素有机融入专业“岗课赛证”课程体系，使得本专业课程思政特色模式逐步优化，形成“一个总体框架、一条主线贯穿、一个核心强化、若干要素穿插”的总体设计方案，专业课程体系逐渐成型，达到了公共基础、专业技能、专业理论“三维一体、同向同行”的思政全程有机融入课程体系的局面，解决了烹饪类专业“思政”如何有机融入课程体系的问题。

(3) 通过校企共建混合所有制学院（津菜学院），解决了烹饪相关专业如何产教融合协同思政育人问题

根据 2016 年全国高校思想政治工作会议与 2018 年全国教育大会的会议精神，结合专业发展实际情况分析，随着本专业“津菜学院”的建立与教育部“现代学徒制”

工作试点获批，被赋予更为深刻的含义：即行业、企业的“师父”不能仅是技术技能的授予者，也必须成为学生感悟职业精神的引路人。培养学生的职业精神、劳动精神，需要加深行、校、企联动，共同助力，协同育人。解决了学校思想政治课、专业课、顶岗实习各为其主，难以协同的问题。

3. 创新点（不多于 1000 字）

（1）校企合作层面，形成思政共育校企命运共同体

经过校企深度融合共建津菜学院，校企在烹饪专业人才培养上同向同行，各展所长，互相补充，形成了“思政课程+专业课程思政+岗位职业规范”校企命运与共的良好局面。

（2）专业建设层面，使得思政有机融入全课程体系

本专业对公共基础课程、专业基础课、专业岗位技能课、集中实践课分别组建课程群并形成基于教育教学新思想（如信息技术、模块化、课程平台等）进行持续滚动升级，以“传承发展中华优秀传统文化的新时代美食工匠”为专业课程思政总目标，达到思政有机融入全课程体系。

（3）课程开发层面，形成“思政元素+X”融入框架

通过对本专业内各类课程的思政元素提炼，如专业技能课形成了烹饪类专业形成四种“工匠精神+”组合模式；专业理论课形成了“文化自信+创新劳动”、“科学精神+诚实劳动”、“工匠精神+辛勤劳动”等“思政元素+X”融入框架。

（4）课堂实施层面，形成特色鲜明的思政专题模式

在专业课堂上，通过校企优质师资（烹饪大师、名师）言传身教，配合“企业文化宣讲、大师讲堂、业内大咖论坛”等特色鲜明的第二课堂思政专题活动，结合校企大师工作室和企业实岗体验，达到全方面、全过程思政育人。

4. 推广应用效果（不多于 1000 字）

（1）推广辐射，示范作用明显

在项目实施过程中，项目组成员先后在校内、对口支援院校（和田职业技术学院）、天津轻工职业学院、江苏医药职业学院、湖南长沙商贸学院等兄弟院校以及 2020 河南省中职教师双师型技能培训中进行推广宣传，受到一致好评。

（2）成果丰硕、同行专家认可

随着本项目的持续推进，教师课程思政育人水平大幅提升。2018 年《中国传统饮

食》荣获天津市高校新时代“课程思政”改革精品课；2021年《中式烹调基本功训练》课程荣获教育部课程思政示范课程；诸杰、陈诚、金宏图、荣强、周广旭、韩晓峰（津菜学院教师）、王建新、李福鹏（思政课教师）荣获课程思政教学名师、名师团队；1名教师荣获“天津市五四青年奖章”、“全国技术能手”荣誉称号。在成果的探索、实施与推广期内，其取得的培养成果得到了行业的关注，行业地位得到显著提高。2016年获世界中餐联合会颁发的“烹饪教育成就奖”；2017年获中国烹饪协会授予的“中国餐饮30年桃李芬芳卓越奖”、中国烹饪协会与全国餐饮教学指导委员会授予的“全国餐饮职业教育示范院校”称号，教师受邀作为外交部天津推介会主厨，向世界各国宣传天津面食技艺文化。津菜学院师生在各类比赛、活动中屡获殊荣，得到了中国烹饪协会副会长乔杰、天津烹协会长朱宝钧、副会长孔令涛、中国烹饪大师赵嘉祥等同行专家、大师高度赞誉。

（3）媒体关注、学生质量提升

本专业学生近5年专业综合素质明显提高，专业报到率上升12%，就业率保持96.5%以上，专业对口率上升35.7%，转岗率持续下降至10%以下，企业好评率超过95%以上。多名同学毕业3年内成为餐饮企业中层管理人员（厨师长、主管、店长等）。

成果的探索、实施与推广，得到了媒体和职业教育领域相关院校的关注。期间中国科教频道、天津电视台、《天津日报》、《每日新报》、《城市快报》等主流媒体报道10余次；接待来访交流30余次。

二、主要完成人情况

第一完成人姓名	陈诚	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1985年8月	工龄/教龄	14年/14年
工作单位	天津市职业大学	现任职务	烹饪工艺与营养专业负责人
最后学历	本科	职称	副教授
现从事工作及专业领域	烹饪工艺与营养专业教师	联系电话	15822941008
何时何地受何种省部级及以上奖励	2014年获天津市第七届教学成果一等奖（排名4）； 2017年参加全国信息化教学比赛获二等奖； 2018年获天津市教学成果一等奖（排名3）、餐饮行指委特等奖（排名3）； 2018年所授课程获天津市高校新时代“课程思政”改革精品课； 2020年获天津市教师教学能力比赛一等奖； 2021年获天津市教师教学能力比赛二等奖，全国三等奖； 2021年获教育部课程思政教学名师、教学团队成员、所授课程入选国家级课程思政示范课程。		
主要贡献	1. 课题负责人，负责项目规划、项目设计与组织实施； 2. 组织进行项目企业调研及对岗位需求的分析研究； 3. 负责“烹饪工艺与营养”专业人才培养方案（3.0版）制定； 4. 主持总结报告的撰写工作； 5. 负责专业课程思政体系组织、构建。 <p style="text-align: right;">本人签名：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		

完成人情况

第（2）完成人姓名	郭成月	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1983年2月	工龄/教龄	16年/16年
工作单位	天津市职业大学	现任职务	办公室主任
最后学历	本科	职称	讲师
现从事工作及专业领域	教学研究与管理	联系电话	18622590132
何时何地受何种省部级及以上奖励	2016年天津市餐饮业先进个人荣誉称号； 2018年所授课程入选天津市高校新时代“课程思政”改革精品课		
主要贡献	1. 负责产教融合下人才培养方案编制工作； 2. 负责产教融合下管理制度编制工作； 3. 负责产教融合下企业调研、沟通活动； 4. 完成专业文化类课程《中国传统饮食》课程思政建设； 5. 参加项目研究报告的编写工作； 6. 参与完成《中国传统饮食》课程思政在教学全过程中的实施与推广，所授课程荣获市级课程思政示范课。 <div style="text-align: right;"> 本人签名： 年 月 日 </div>		

完成人情况

第（3）完成人姓名	周广旭	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1991年9月	工龄/教龄	6年/6年
工作单位	天津市职业大学	现任职务	无
最后学历	本科	职称	讲师
现从事工作及专业领域	烹饪工艺与营养专业课程教学	联系电话	13207600185
何时何地受何种省部级及以上奖励	2017年中国技能大赛中式烹调比赛 二等奖 国家级 2020年天津市职业院校教学能力比赛 一等奖 省部级 2021年国家课程思政教学名师团队成员 国家级		
主要贡献	1. 参与完成“烹饪工艺与营养”专业人才的制定； 2. 紧密联系企业，完成企业调研与岗位需求的分析研究； 3. 完成专业技能课程中《中式烹调基本功训练》课程思政建设； 4. 参与完成成果的资料收集与汇总； 5. 参与项目研究报告的撰写与结题。		
本人签名：			
年 月 日			

完成人情况

第（4）完成人姓名	王晶星	性别	女
政治面貌	无党派人士	民族	汉
出生年月	1984年5月	工龄/教龄	13年/13年
工作单位	天津市职业大学	现任职务	无
最后学历	本科	职称	副教授
现从事工作及专业领域	烹饪工艺与营养专业课程教学	联系电话	13662183379
何时何地受何种省部级及以上奖励	2017年荣获中国技能大赛中式烹调比赛二等奖（国家级） 2018年荣获中国烹饪创新技能比赛二等奖（省部级） 2022年指导学生参加全国职业院校技能大赛荣获三等奖（国家级）		
主要贡献	<ol style="list-style-type: none"> 1. 参与完成“烹饪工艺与营养”专业技能课程思政建设； 2. 完成《中式面点基本功训练》课程思政建设； 3. 紧密联系企业，完成企业调研与岗位需求的分析研究； 4. 参与完成课程思政在教学全过程中的实施与推广； 5. 参与完成项目成果的资料收集与汇总。 <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">本人签名：</p> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">年 月 日</p>		

完成人情况

第（5）完成人姓名	荣强	性别	男
政治面貌	群众	民族	汉
出生年月	1987年3月	工龄/教龄	11年/11年
工作单位	天津市职业大学	现任职务	无
最后学历	本科	职称	讲师
现从事工作及专业领域	烹饪工艺与营养专业课程教学	联系电话	18622288952
何时何地受何种省部级及以上奖励	2021年“中式烹调基本功训练”入选国家级课程思政示范课，并入选国家级教学名师团队成员； 2020年天津市职业院校技能大赛教学能力比赛中，参赛作品《丝丝蕴匠心，久久成真味——项目二：水烹法平刀技》获一等奖； 2017年9月中国烹饪协会授予中国烹饪名师荣誉称号； 2017年度中国烹饪协会授予中国国际美食青年技艺精英人才荣誉称号。		
主要贡献	<ol style="list-style-type: none"> 1. 参与“烹饪工艺与营养”专业人才培养方案的制定； 2. 参与烹饪工艺与营养专业技能课程组课程思政研究； 3. 实施《中式热菜制作技术》课程思政建设； 4. 具体负责成果资料的收集、汇总； 5. 参加项目研究报告的撰写与结题。 <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">本人签名：</p> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">年 月 日</p>		

完成人情况

第（6）完成人姓名	金宏图	性别	男
政治面貌	群众	民族	汉
出生年月	1971年3月	工龄/教龄	35年/11年
工作单位	天津市职业大学	现任职务	无
最后学历	本科	职称	讲师
现从事工作及专业领域	烹饪工艺与营养专业课程教学	联系电话	13102288426
何时何地受何种省部级及以上奖励	2014年第七届全国烹饪技能比赛第二阶段比赛获得特金奖； 2017年获得全国职业院校信息化教学大赛高职组信息化实训教学比赛二等奖，天津市信息化比赛一等奖； 2018.5获得2018年餐饮职业教育教学成果特等奖； 2020年获得天津市职业院校技能大赛教学能力比赛团体一等奖； 2021年全国烹饪技能大赛烹饪赛项（高职组），指导学生获得“三等奖”。		
主要贡献	1. 负责项目企业调研及对岗位需求的分析； 2. 负责专业技能类课程《中式冷菜制作技术》课程思政建设工作。 3. 负责成果资料的收集、汇总。 <div style="text-align: right; margin-top: 20px;"> 本人签名： 年 月 日 </div>		

完成人情况

第（7）完成人姓名	段建珍	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1968年10月	工龄/教龄	32年/32年
工作单位	天津市职业大学	现任职务	无
最后学历	本科	职称	副教授
现从事工作及专业领域	烹饪工艺与营养专业课程教学	联系电话	13820027237
何时何地受何种省部级及以上奖励	2018 餐饮职业教育教学成果奖特等奖 2021 年全国职业院校技能大赛教学能力比赛三等奖		
主要贡献	<ol style="list-style-type: none"> 1. 负责烹饪工艺与营养专业基础理论课程群思政研究； 2. 负责《烹饪营养与配餐》课程思政实施； 3. 负责成果资料的收集、汇总。 <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">本人签名：</p> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">年 月 日</p>		

完成人情况

第（8）完成人姓名	刘辉	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1989年4月	工龄/教龄	11年/11年
工作单位	天津市职业大学	现任职务	无
最后学历	本科	职称	讲师
现从事工作及专业领域	烹饪工艺与营养专业课程教学	联系电话	13466818642
何时何地受何种省部级及以上奖励	2017年获中国国际美食青年技艺精英人才称号； 2018年获得“中国烹饪名师”称号； 2020年获得天津市技术能手称号； 2021年获得全国技术能手称号； 2021年获得全国餐饮业高技能人才； 2022年5月获天津青年五四奖章。		
主要贡献	1. 负责烹饪工艺与营养专业技能课程群思政研究； 2. 负责《中式面点制作技术》课程思政实施。 3. 负责成果资料的收集、汇总。		
本人签名：			
年 月 日			

完成人情况

第（9）完成人姓名	李福鹏	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1977年6月	工龄/教龄	21年/12年
工作单位	天津市职业大学	现任职务	无
最后学历	研究生	职称	副教授
现从事工作及专业领域	思想政治课教学	联系电话	15122214986
何时何地受何种省部级及以上奖励	2016年获天津市第三届高校思想政治理论课青年教师教学能力大赛三等奖； 2016年获天津市“形势与政策”课巡回教学展示活动优秀课程三等奖； 2018年获教育部习近平新时代中国特色社会主义思想大学学习领航计划活动之一——第二届“我心中的思政课”全国高校大学生微电影展示活动一等奖优秀指导教师； 2020年获天津市职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖； 2021年参与的“中式烹调基本功训练”入选教育部课程思政示范课程，本人入选全国课程思政示范课程教学团队。		
主要贡献	1. 挖掘专业课程中的思政元素，从中提炼出家国情怀、法治意识、社会责任、人文精神、仁爱之心等思想政治教育内容； 2. 创新教学内容，将丰富的思想政治教育元素润物无声地融入到专业课程之中，提升课程思政育人质量，“融入”上下功夫。 <p style="text-align: center;">本人签名：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		

完成人情况

第（10）完成人姓名	王斌	性别	男
政治面貌	群众	民族	汉
出生年月	1981年11月	工龄/教龄	22年/15年
工作单位	天津耳朵眼饮食集团	现任职务	人力资源部培训总监
最后学历	本科	职称	无
现从事工作及专业领域	餐饮、人力资源	联系电话	13102277027
何时何地受何种省部级及以上奖励	无		
主要贡献	<p>1. 作为校企深度产教融合合作企业——津菜学院的企业人力资源负责人，负责本企业在与学校沟通对接工作；</p> <p>2. 组织企业一线师傅与院内教师结为双导师团队；</p> <p>3. 负责对接校企共建课程；</p> <p>4. 负责参与烹饪工艺与营养专业3.0版人才培养方案制作；</p> <p>5. 负责企业课程授课，融入行业、企业思政教育（6常）。</p> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">本人签名：</p> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">年 月 日</p>		

三、主要完成单位情况

第一完成单位名称	天津市职业大学	主管部门	天津市教育委员会
联系人	诸杰	职务	教务处处长
办公电话	13802034480	手机	13802034480
通讯地址	天津市海河教育园区雅观路 21号	电子邮箱	515346290@qq.com

主要贡献

1. 在项目研究、实施和推广中，提供安全、适用的环境条件。
2. 积极推进校企深度合作，提高学生培养质量、开展烹饪专业思政融入课程体系专题研究，在设备、调研、学习、论证经费等方面均予以支持，保证资金投入和推广落实。
3. 在项目推广过程中，院校领导高度重视，项目落实的某些环节和成果被列入“目标管理奖”中，极大地调动了项目落实的积极性，增强了推广落实的实效性。
4. 组织成果的方案设计、论证、研究、实施和鉴定。

单位盖章

年 月 日

主要完成单位情况

第(2)完成单位名称	天津耳朵眼餐饮管理有限公司	主管部门	
联系人	王斌	职务	人力资源部培训总监
办公电话	13102277027	手机	13102277027
通讯地址	天津市西青区大寺镇友谊南路延长线201号	电子邮箱	18543245@qq.com

主要贡献

1. 作为校企深度产教融合合作企业——津菜学院，全面落实项目实践；
2. 落实师傅与院内教师结为双导师团队；
3. 校企共建专业课程体系；
4. 共同烹饪工艺与营养专业3.0版人才培养方案；
5. 落实企业课程授课，融入行业、企业思政教育（6常）。

单位盖章

年 月 日

四、申报及推荐意见

申报 单位 意见	<p>根据成果创新性特点、水平和应用情况，写明推荐理由和结论性意见，本单位主要负责人签字。</p> <p style="text-align: center;">主要负责人签字：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
----------------	---

根据成果创新性特点、水平和应用情况，写明推荐理由和结论性意见；加盖主办方单位公章。

主办方
推荐
意见

单 位 盖 章

年 月 日

五、评审意见

<p>评审意见</p>	<p>评审委员会主任委员签字： 年 月 日</p>
<p>审定意见</p>	<p>单位盖章： 年 月 日</p>

六、附件

1. 反映成果的总结报告（不多于 5000 字）
2. 其他支撑材料（如教学成果应用和效果证明材料，以及获奖证明等其他必要的材料）
3. 展示网页链接及展示材料目录

（此处只列出附件目录，附件完整材料单独装订成册）