

# 职业教育现代学徒制试点项目

## 任 务 书

项目名称：烹饪现代学徒制人才培养模式实践

所在单位：上海旅游高等专科学校

负责人：朱水根

所在省市：上海市

2015年9月

# 烹饪现代学徒制人才培养模式实践 试点项目任务书

## 一、项目建设总体目标

立足于国际旅游酒店餐饮，以探索“双主体”深度校企合作办学为发展平台，构筑现代学徒制人才培养的新型模式，深化合作项目核心课程改革，发挥合作双方资源和专兼“双导师”制团队优势，成为国内先进、国际一流的引领餐饮业发展的教育和培训基地，树立烹饪高等职业教育品牌，并发挥专业示范辐射作用。烹饪现代学徒制试点工作实施方案主要体现在“现代”，即在“学徒制”上，形成有特色的可持续发展的新型人才培养模式，体现可复制和可推广的示范作用。具体工作中，致力于实现校企“双主体”合作办学、联合招生、资源共享、校企专兼教学团队互聘互用以及建立与现代学徒制相适应的教学管理制度和运行机制。

## 二、项目建设指导思想

坚持技能为本、创新为重，按照“学生→学徒→准员工→员工”四位一体的人才培养总体思路，以新型人才培养方案和课程体系为统领，组织合作企业专家分析与构建适合企业实践应用的知识、技术和创新能力的课程内容，以现代学徒制人才培养模式为教学手段和方法，极大发挥学校、企业资源，借助优秀专任教师和行业资深师傅团队，更好地推进高等烹饪职业人才培养模式和运行机制创新，以提升我校烹饪与餐饮类高等职业教育的核心竞争力，并发挥辐射和示范作用。

## 三、项目建设主要内容

### 1、建立深度校企合作办学和人才培养模式，构建招生招工互通

## 机制

校企紧密合作，建立新型人才培养与发展合作模式，推进学生、企业和学校的三赢发展，形成校企“双主体”协同育人合作模式。以适应职业岗位需求为导向，改革教学方法，加强实践教学，着力促进知识传授与生产实践的紧密衔接，构建现代学徒制。

建立校企联合招生、分段育人、多方参与评价的双主体育人机制。按照“招生即招工、入校即入职、校企联合培养”的思路，2017年学校计划继续深化专业招生改革，推进学校自主招生，可采用单独考试招生，突出“文化+技能”招生要求，将企业员工纳入到专业招生计划，使学生具备“员工”身份，实现“招生”即为“招工”。全面推行专业现代学徒制人才培养方案，实现与合作企业的订单招生，共同承担人才培养任务，真正践行专业现代学徒制人才培养模式，达到服务行业、服务社会的目标。

### 2、建立可持续性发展的人才培养成本分担机制

构建校企“双主体”协同育人合作模式，探索“工学交替”校企合作模式和教学计划，坚持职业教育本质、形成烹饪高等职业教育现代学徒制人才培养方案，真正实现校企交互过程中的“学生→学徒→准员工→员工”四位一体的人才培养模式，即人才培养划分成称三段式培养阶段：学校培养阶段（三学期）、企业培养阶段（二学期）、企业专业实习阶段（一学期）。校企合作“双主体”应建立人才培养成本分担机制，学校主要分担人才培养的教学、管理和教学改革等成本；企业将承担兼职教师津贴、企业实训基地建设、学生实践津贴等成本；双方共同出资建立奖学金，推进学徒制健康发展。

### 3、在签订校企合同的基础上，签订三方协议

现代学徒制试点全面展开，需要构建一个学校、企业、家长（学

生)共同积极参与的环境,形成一个可持续健康发展的机制是推进现代学徒制发展的重要保证。现代学徒制初启阶段,需要学校、企业 and 学生家长三方明确现代学徒制意义、内容和要求,签订三方协议,尤其是明确订单式人才培养要求和教学管理规定、合作企业人才培养岗位要求和考核规定、合作企业服务要求和时间规定等内容。

#### **4、课程体系重构,加大课程的整合与改革力度**

改革传统人才培养课程体系,加大课程改革,整合人才培养中的专业知识、技术和能力课程及内容,形成阶段性模块式课程体系,将三年专业课程分成专业基础课程模块、创新能力专业核心课程模块、创新能力专业实践课程模块三大模块。学校培养主要抓住专业基础知识和创新能力基础培养,启发创新思维、夯实创新基础;企业实践教学就是体现在工学结合的实践教学中不断总结师傅和实践经验,鼓励和激发其创新能力发展,逐步形成其能独立实践和创新工作的能力。

(1) 基础课程模块:结合合作企业人才需求和岗位能力要求,把各个单项和综合职业能力培养需要的统一的、反复出现的知识,构建成基础性学习领域的课程体系,包括公选课程模块(包括专业限定选修与任意选修课程)、创新能力基础课程模块:其中:创新能力基础课程模块:夯实创新与发展的专业综合素质,拓展文化艺术修养、强化专业基础知识、技术与技巧。

(2) 创新能力专业核心课程模块:充分利用校内外教育资源,根据各职业岗位的行动领域,以岗位能力为导向,校企合作,构建核心职业能力培养的学习领域课程体系,达到夯实创新能力培养的专业技术工艺和管理实务,强化“知其然,知其所以然”和“举一反三”

专业功底的培养目标。

(3) 创新能力专业实践课程模块：建立校企合作人才培养模式，坚持“工学结合”原则、“做学一体”教学方法，强化学生创新设计、创新经营管理能力的实践教学，并在真实实践中检验，达到真正提高学生创新能力的目的。

### **5、建立双导师的选拔、培养、激励制度，形成校企互聘共用的管理机制**

学校与企业管理人员实现双向挂职锻炼，提高专业教师的实践能力和教学水平，推动校企产学研合作，开展技术研发。鼓励企业选派有实践经验的行业企业专家、高技能人才和社会能工巧匠等担任学校的兼职教师。建立并实现互聘互用的考核激励机制，有力推动学徒制可持续发展。

(1) 聘任兼职教师（师傅）：由合作企业推荐的高技能人才，要求在本专业工作岗位有 10 年以上工作经历，具备 3 年以上厨师长及以上职务岗位工作经历的高技能师傅，经学校组织师资业务能力培养，经实践教学公开课教学考核，在教学内容设计、教学方法使用、创新能力和技术特色等方面考查合格后颁发兼职教师和学徒制试点“师傅”聘任书。

(2) 聘任专任教师（导师）：学校专任教师经签订协议成为合作办学专任导师；合作企业设置专任教师挂职岗位，定期下企业除完成挂职工作和产学研项目外，配合“师傅”完成学生指导、日常管理、考核、项目课程建设等导师工作。

(3) 学校与企业建立“双导师”互聘互用的考核激励机制，明确相关工作量与津贴、职务职称评定、培养和进修等相关规定。

### **6、建立健全与现代学徒制相适应的教学管理制度**

逐步建立高职学生质量标准化体系和质量监督评价体系；完善以育人为目标的实习实训考核评价标准、多方参与的考核评价机制，与合作企业共同研制专门的学徒管理办法，依据教学需要，合力并合理安排学徒的岗位和任务，基于学徒培养工学交替的特点，实行弹性学制，创新教学运行管理，为试点工作创造条件，切实提高学生岗位技能和发展能力。

建立校企之间及学校内部跨部门的试点工作小组。建立现代学徒制试点管理办公室，由校企双方指派领导担任主任；下设现代学徒制教学管理部 and 现代学徒制教学部，管理部由学校教务和企业人事培训部人员组成；教学部为“双导师”教学部，承担教学计划、管理、考核评定等工作。

## **7、制定试点工作的扶持政策**

校企双方就现代学徒制合作试点形成各类管理制度和扶持政策，才能健康地推进学徒制试点工作的可持续发展。在现代学徒制试点的组织管理和工作机制上要有保障，明确现代学徒制办公室的组织机构、责任要求以及人员配置和经费保障；合作双方人事就招工招生、双导师互聘互用形成相关规定，明确学费和导师津贴规定；建立激励制度保障体系，在工作量核算、年度考核、职务职称晋升、进修和培养计划、评优等相关规定中体现具体规定；校企双方就办学成本和日常经费进行商议，各自承担办学成本，并保障现代学徒制的运行经费。

## **8、制定现代学徒制试点专项资金管理办法**

制定现代学徒制试点专项资金管理办法，加强绩效考核，明确学校、企业等各方在资金使用方面的责任和权益。单独成立现代学徒制账户，实行多方筹措资金，实行二级管理。重大项目改革经费由

双方领导集体讨论决定经费使用；日常教学和业务经费由办公室领导讨论决定使用和下达项目建设预算；建设经费则以项目经费方式由团队和个人申请使用，并按规定考核结项。

#### **四、项目建设实施步骤**

##### **1、完善与健全现代学徒制试点组织管理机构**

现代烹饪学徒制试点工作自 2015 年 10 月启动后，学校成立试点工作领导小组。为进一步推进全面实施现代学徒制试点工作，2016 年 9 月-2017 年 9 月完善与健全现代学徒制试点组织管理机构。

###### **(1) 现代学徒制“双主体”合作办学领导小组**

由学校和合作企业领导集体办公，牵头负责项目总体规划学徒制教学计划、教学基地建设、实践教学改革、经费投入、教学成本分摊和经费预算和审核；

###### **(2) 现代学徒制办公室**

由项目负责人和教务、企业人力资源部组建办公室，负责具体招生招工、双导师聘任、师徒对接、教学计划制定与实施、教学质量管理工作、教学工作量核算、奖学金管理、日常经费使用和建设经费管理等；

###### **(3) 现代学徒制导师办公室**

由专任导师与兼职教师（师傅）团队组成，负责团队建设与管理、课程建设、教学计划实施、学生指导与管理、课程建设等。

##### **2、方案实施第一阶段工作（2016 年 9-12 月）**

###### **(1) 校企深度合作办学形成校企“双主体”协同育人机制建设**

在 2015 年试点工作基础上，与上海花园饭店、圣诺亚皇冠假日酒店、上海东湖集团兴国宾馆签订现代学徒制校企协同人才培养协

议。

(2) 现代烹饪学徒制人才培养模式确定，实施招生与招工对接校企合作形成联合招生、招工、联合培养一体化机制，实现“学生、学徒、准员工、员工”四位一体的人才培养模式。2016 年底制定招生计划，合作企业将招生计划纳入招工计划，预计 2017 年招生计划为 25-30 名。

### (3) 课程体系建设

加大现代学徒制人才培养方案改革力度，在确立人才培养模式的基础上，深化课程模块改革力度，形成阶段性专业课程教学模块，将专业核心创新实践课程纳入到企业中，成为“工学结合”创新能力培养的实践教学课程。在校期间，基础课程模块中的专业素质和专业基础课程是由专任教师与“师傅”共同完成理论性基础课程。专业核心课程模块是由专任教师与“师傅”在校完成的“工学结合”实践教学课程。创新能力课程模块是由师傅为徒弟量身定制的在实际岗位上完成的工作、定制的项目任务。专任教师与师傅组成双导师完成专业学习指导、培养、管理、考核、就业指导等工作。

## **2、方案实施第二阶段工作（2017 年 1-9 月）**

### (1) 师资团队建设

形成校企互聘共用的师资团队，形成专兼教师团队激励机制。

第一，在 2015 年团队建设的基础上，加强“双导师”团队建设与培养，制定团队培养计划，采取多种形式完成年度团队培养，提高业务能力和实践指导能力。聘任兼职教师（师傅）保持 15-20 人规模，由专任教师负责兼职教师教学业务能力培训，以公开式项目课程教学方式开展实践教学课程研究和交流，以突出工学结合、学生创新能力培养为目标，提高兼职教师（师傅）的教学业务能力。



第二，聘任专任教师（导师）。学校专任教师经签订协议成为合作办学专任导师。专任导师合作定期进入合作企业挂职完成实践教学管理培训。

第三，深化兼职教师团队建设和培养，探索“互聘互用”机制，制定“互聘互用”管理规定，明确相关任务、要求、考核、津贴和进修培养等规定。

## (2) 完善现代学徒制各类制度建设

现代学徒制试点办公室管理规定；

现代学徒制试点经费使用规定；

现代学徒制试点“双导师”聘任规定；

现代学徒制试点教学管理与考核条例；

现代学徒制试点学生管理条例；

## (3) 完成招生招工工作，落实师徒对接相关工作

组织合作企业参与招生工作，全权负责招生中的专业面试，面试成绩按一定比例纳入招生录取总成绩。面试主要由合作师傅参与。

招生录取学生，在返校认知实习期间，开展与双导师互动教学活动，期间完成师徒对接工作。

## 3、方案实施第三阶段工作（2017年9月-2019年2月）

完成第一阶段学校教学模块：完成专业基础教学模块教学、专业创新基础课程模块，夯实专业基础，并实现学生向学徒转化。

合作企业师傅（兼职教师）进入学校为专业学生担任专业核心课程教学。由师傅遴选徒弟，徒弟拜师，实现师徒对接。

学徒进合作企业，由双导师负责实践教学和管理。按企业岗位要求为学徒量身定做实践教学内容、技术和能力，培养学生成为能胜任实际工作岗位的准员工。

#### 4、方案实施第四阶段工作（2019年3月-2020年6月）

完成第二阶段企业实践教学模块和专业实习。

专业核心课程进入企业，由“双导师”负责课程教学和实践实训等指导和管理，根据岗位要求，量身定制课程内容和要求，以工学结合为原则，以项目任务为内容，培养学生独立工作和创新工作能力。

专业实习为半年，可选择在合作企业完成学徒向准员工转化，继续完成专业实习到就业；也可选择其他企业完成专业实习和就业。

### 五、保障措施

#### 1、组织保障

建立专门机构，工作领导小组由学校校长、企业负责人、学校相关处室负责人、企业技术人员、学校专业教师等组成，下设办公室。领导小组定期或不定期研究现代学徒制试点工作中出现的问题和困难，形成协调有力、快速高效的工作机制，办公室具体实施试点工作。

#### 2、激励制度保障

聘请行业专家，高校教授成立试点工作专家咨询委员会，对改革试点工作提供咨询评估。推进教师师傅互聘互用制度建设、推进招生招工互通机制建设，积极开展校企合作多层次人才培养，实现资源共享，开展技术开发、人员培训等合作。制定试点工作绩效考核办法及激励机制，评选并奖励先进合作单位、先进试点班、优秀指导教师、师傅和优秀学徒，成为教师职称评定、师傅职务晋升、学生就业发展的优先条件，以更好地推进学徒制人才培养方案的健康可持续发展。

#### 3、经费保障

试点工作实行多元投入体制。设置专项经费，企业按照职工工资总额的一定比例足额提取教育培训经费用于企业学徒培养；学校充分利用国家师徒制试点财政经费和学校自筹经费投入到试点工作中，尤其要确保教学团队中师傅带徒弟课程津贴经费保障，并从办学收益中提取相应比例用于试点和推广工作。

#### **4、工作机制保障**

推进试点可持续发展，拓展校企合作领域。建立职责明确、各部门密切配合、社会各方共同参与的职业教育新机制；以试点工作专家咨询委员会和专业指导委员会为载体，指导试点工作质量评价和改革发展方向；以加强课题科研为载体，建立企业行业专家、专任教师、相关领域专家共同参学徒人才培养质量研究、产学研项目开发、员工继续培养机制等，探索建立以学徒制实施为平台，实践校企深度和广度合作的创新机制；以督查工作小组为载体，建立试点督查工作新机制，推进试点工作有序发展，逐步形成模式，发挥辐射和示范作用；以专业咨询机构为载体，建立社会第三方（行业、企业）评价新机制。

附件 1：

## 产学研合作框架协议书

甲方：上海旅游高等专科学校

乙方：

本着“精诚合作、优势互补、资源共享、共同发展”的原则，以服务企业，提高教学质量和科研水平，集成各类资源，提升创新能力为目标，经甲乙双方共同协商，一致同意建立全面的产学研合作关系，达成以下协议：

### 一、合作内容

(1) 甲乙双方根据需要建立产学研教育合作基地，共同探索烹饪高等职业教育现代学徒制试点专业人才培养模式，共同申报各级教学科研项目，构建产学研紧密合作的研究创新平台。

(2) 乙方充分利用企业的运营平台或生产条件，为甲方提供良好的校外实训基地，在不影响企业正常经营活动的情况下，为甲方师生的教学实践活动提供便利，并成为烹饪高等职业教育现代学徒

制试点合作单位。

(3) 乙方接收甲方教师进行产学研践习，并安排与岗位相关的管理人员作为指导老师。

(4) 乙方组织人员主持或参与甲方的专业设置、人才培养、教材改革、实训设施建设等方面的咨询等工作。

(5) 乙方根据甲方具体要求，选派专门人员成为学校特聘的兼职教师和烹饪高等职业教育现代学徒制试点特聘的“师傅”，为甲方师生开设讲座和专业课程，并担任实践教学和专业实习的指导导师。

(6) 甲方积极发挥在教学、培训、师资等方面的优势，给予乙方在储备人才培养及招聘、现有人员进修及深造等方面提供支持。

(7) 甲方在乙方有需求的情况下，组织相关专家与教师支持参与甲方的项目开发、企业诊断、咨询、营销策划与推广等工作。

## 二、合作事项及期限

(1) 甲乙双方建设产学研教育合作基地和烹饪高等职业教育现代学徒制试点合作单位，具体实施细则另附。

(2) 甲乙双方分别成立校企合作领导小组和工作小组，负责协议事项的合作与实施。

(3) 本协议合作有效期为3年，自2016年1月1日起到2018年12月31日结束，期满后经双方协商可以续签。

## 三、其他

(1) 根据双方的具体情况，可协商签订更加具体的单项目协议。

(2) 其他未尽事宜，双方再行协商。

(3) 本协议一式两份，双方各保存一份。未尽事宜，可由双方协商解决。

甲方代表（签名）：                      乙方代表（签名）：

年 月 日

年 月 日

附件 2：

## 烹饪与餐饮高等职业教育现代学徒制试点校企合作协议书

校企紧密合作，建立新型人才培养与发展合作模式，推进学生、企业和学校的三赢发展。本着平等互利精神，建立长期战略合作关系，以餐饮管理人才培养的教学与实践合作为合作试点，逐步推进其他专业人才培养的深度合作。并在校企产学研领域合作，加强企业和校园文化交流，使双方合作成为国际国内职业教育的有影响力的模式，成为专业人才培养最具特色的教育和人才发展的平台和空间。为达到合作的宏大目标，经协商就合作教育达成如下合作框架与内容：

甲方（学校）：

1. 从 年秋季开始，组织乙方企业专门人员参与学校自主招生，从申请入学新生中进行严格面试，成绩合格通过面试的学生，经双向选择组建以乙方企业冠名的烹饪教学班（30 人），人数为行政班实际人数计算，并将此合作形式以甲乙双方名义进行宣传和招生。

2. 甲方制订新型教学计划，在校学习三个学期（即第一、第二、第三学期）；合作企业创新课程和实践教学二学期（即第四、第五学期）；最后一个学期为毕业实习（即第六学期），实习企业双向选择。甲方协同乙方制订教育合作班一年（第二学年第二学期、第三学年第一学期）教学计划。教育合作一年教学计划需在乙方企业中完成规定创新课程教学和实践教学，每一个专业指定若干门专业创新实践教学课程由乙方承担课程教学和实践指导。甲方配置专业教师辅助企业兼职教师的完成教学组织与管理、教学设计、实践指导、课程考核及档案建设等工作。

3. 甲方聘请乙方专业管理人员为兼职讲师、副教授和教授等，组建成教育合作教学团队。甲方相关专业教师参与并指导兼职教师完成课程建设，包括课程教学内容、课程教学计划、课程设计、实践计划、考核标准与办法等。兼职教师具体由甲乙双方拟订名单，经甲方校长办公会议审核批准，颁发聘任证书。

4. 甲方提供冠名班专用教室和实验室，增加企业文化宣传栏和专业学习交流布告栏，形成富有特色的企业和冠名班文化氛围。甲方为乙方合作企业提供条件，在产学研合作方面提供强有力的支撑。

5. 甲方组建现代学徒制试点工作办公室，做好协调、组织和管理等工作。

6. 甲方每年提供 资金保障，用于支付教育合作课程的教学和组织管理等费用。兼职教师工作量核算和标准按甲方外聘教师标准核算。

7. 甲方负责制订企业担任的专业课程教学计划和相关规定；负责制订顶岗实践教学管理和考核办法。

8.甲方负责协调乙方参与合作教育班的招生、日常管理和职业发展指导等教育工作。

乙方（合作企业）：

1. 乙方指定公司具体部门和人员参与教育合作相关工作的组织、协调和管理。并组织属下合作企业的人力资源部参与每年合作教育班的招生面试。

2. 乙方指定公司属下著名企业若干个为教育合作定向合作企业，为专业学生的教学和实践提供服务，并具有优先录用优秀学生的权利。

3. 乙方为冠名班提供专用的教学和实践条件与场地，组建合作教育基地，并挂牌。冠名班合作教育基地是完成合作教育计划中的指定专业课程的教学和实践的主要专用场地，成为人才培养新型模式的典范。企业采取每天 6+2 顶岗工作和实践教学模式，即在规定的教学日的时间安排可采取 6 小时顶岗实践，2 小时课程教学或实践指导，以减少对合作企业日常经营与管理的影响。

4. 乙方推荐富有经验的高级管理人员和专业技术人员，组建专业兼职教学团队。在不影响企业正常运行和管理情况下，参与教育合作班的各类计划讲座、课程教学和实践指导等工作。企业将教育合作工作与业绩纳入聘任和年度考核，并视为其本职工作的一部分。甲方根据实际情况为参与教学和实践指导的兼职教师核算工作量，并按学校规定课时标准支付教学津贴。

5. 乙方兼职团队在甲方指导下，组织属下合作企业为合作教育班的学生开设企业文化、人才需求、职业发展规划、专业特色技术等系列讲座；乙方在产学研等领域与甲方开展广泛合作，推进双方更好发展。

6.乙方为学生制定安全管理条例，为学生办理医疗保险。在企业学习和实习期间提供必要条件、工作餐和交通补贴；顶岗实践期间按乙方企业实习生管理规定支付津贴。有条件的企业为外地学生提供住所。

7. 乙方每年提 资金作为合作教育班的教学成本、优秀学生的奖学金和组织管理等费用。

甲方：上海旅游高等专科学校 签名（盖章） 20 年 月 日

乙方： 签名（盖章） 20 年 月 日

附件 3：

## 现代学徒制试点师傅与学徒协议

甲方（师傅）：

甲方所属企业：            指导岗位：            职务：

乙方（学徒）：

乙方所属学校：            所学专业：            班级：

乙方学校指导教师（导师）：

根据《现代学徒制模式试点工作实施方案》，乙方由学校和企业派遣来跟随甲方学习岗位技能，甲方同意接收乙方。双方协商一致的基础上达成如下协议，供甲、乙双方共同遵守。

1.学徒跟随师傅进行指定岗位技能训练，训练时间为 年 月 日到 年 月 日。

2.学徒所学岗位具体内容： \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3.甲方根据乙方学习训练的要求，有计划地安排轮岗项目和训练内容，确保乙方达到所在岗位的技能要求。

4.甲方应与乙方所在学校的指导教师保持紧密合作，营造有利于学徒职业道德和技能成长的学习氛围。

5.带教师傅认真履行职责，完成实践创新课程教学和实习岗位指导。学徒期满，由带教师傅对学徒所轮训岗位的技能进行考核评价。

6.乙方要遵守甲方所在企业的各项规章制度，尊敬甲方，服从管理，听从指挥，没有特殊事情不能随意请假，工作中要任劳任怨，能吃苦耐劳。

7.乙方要严格要求自己，虚心学习各项岗位技能，不断提高自身技能水平和职业素质，爱护设备，爱护工具，要经常保持工作场地的清洁卫生，创造一个良好舒适的工作环境。

8.乙方在工作期间要严格遵守安全操作规程和技术工艺流程，如不听从安排、不遵守安全操作规等导致的意外事故和问题，应按相关规定进行处理。

9.学徒期间甲乙双方出现的其它问题可向企业和学校进行反映，由企业、学校协商解决。

10.学徒期满，对学徒和带教师傅举行评优活动，对于优秀的带教师傅和学徒按相关奖惩制度进行表彰和奖励。

11.本合同一式四份，甲乙双方各执一份，乙方所在学校一份，甲方所在企业一份。



甲方：（签名盖章）

乙方：（签名盖章）

年 月 日

附件 4：

## 现代学徒制试点学校、企业、家长三方协议

甲方（学校）：

乙方（合作企业或实习基地）：

丙方（学徒家长）：

学徒姓名： 专业： 班级：

为了更好地培养社会发展所需要的适应性高的高素质技能型人才，坚持技能为本、能力为重，按照“学生→学徒→准员工→员工”四位一体的的人才培养总体思路，甲乙丙三方经协商一致，达成如下协议：

- 1.甲乙丙三方已经清楚了解《现代学徒制试点工作实施方案》的内容和相关制度，并愿意配合开展学徒的培养。
- 2.甲乙双方共同承担学徒的教育管理任务，为提高学徒的岗位技能水平和职业道德进行合作教学和教育。
3. 甲方根据乙方所能提供和承担的专业岗位、数量和对应岗位带教师傅人数（每个带教师傅带 3-5 个左右学徒），向乙方派遣学徒。学徒期为一年。
4. 学徒要遵守甲方和乙方的各项规章制度，服从甲方和乙方的安排和管理，听从指挥，没有特殊事情不能随意请假，工作中要任劳任怨，能吃苦耐劳，严格要求自己按照岗位技能训练计划虚心学习各项岗位技能，不断提高技能水平和职业素质。
5. 学徒在工作期间要严格遵守安全操作规程和技术工艺流程，如出现因学徒不听从安排、不遵守安全操作规等导致的意外事故和问题，应按相关规定进行处理。
6. 学徒期满后，对学徒期间所训练的岗位技能和实践创新课程教学进行考核评价，不合格的学徒不能毕业，由甲方进行召回。
7. 学徒期满后，对学徒、甲乙双方、具体参与的指导教师和带教师傅举行评优活动进行奖励，甲方对优秀学徒向企业优先推荐，乙方对优秀学员有优先留用权。
8. 本合同一式 份，甲乙丙各方各执一份。

甲方：（签字盖章）

乙方：（签字盖章）

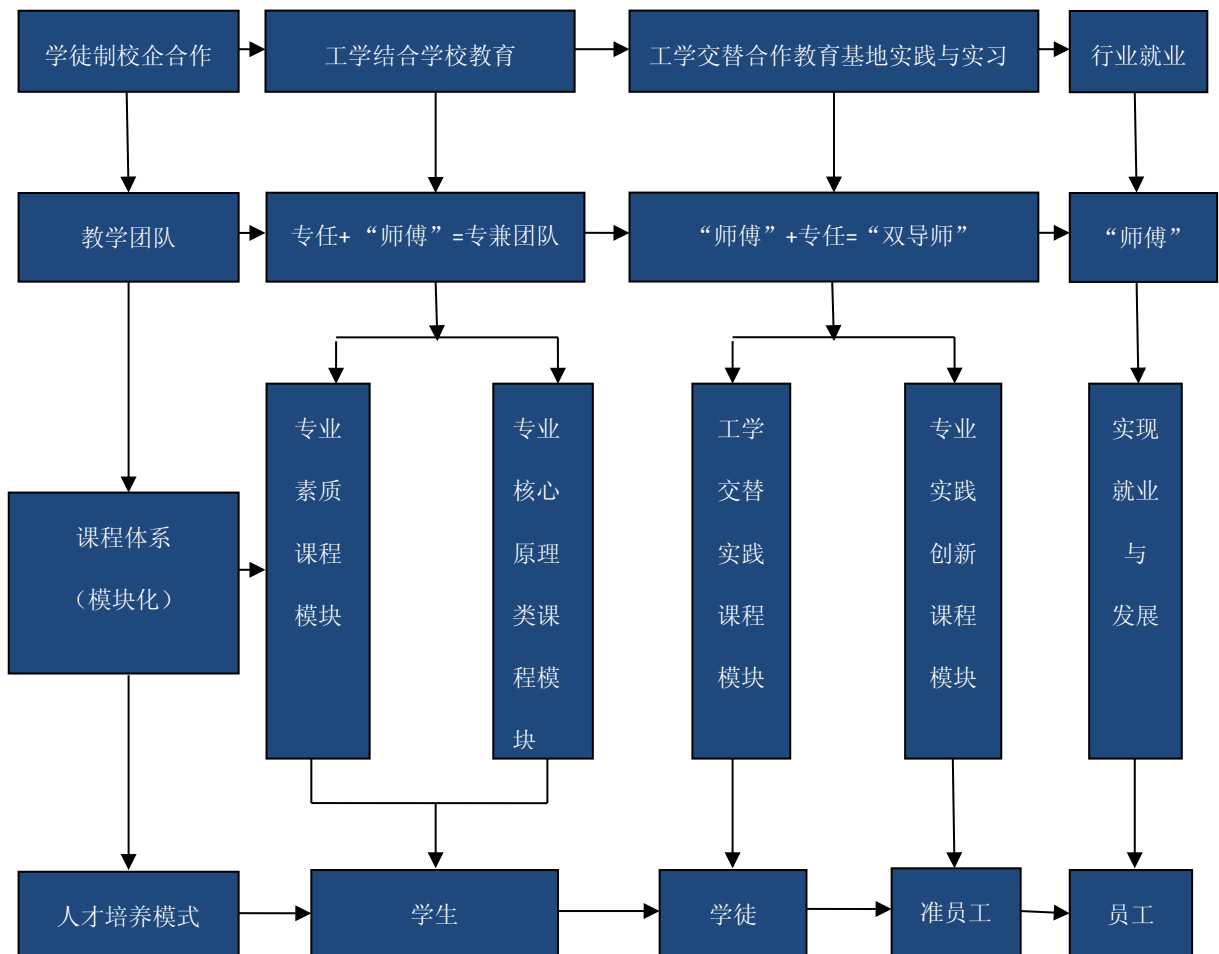
丙方（学徒家长）：（签字）

年 月 日

附件 5：

## 现代学徒制人才培养模式

人才培养方案和课程体系重构，开发合作企业要求的专业核心创新实践课程。对原有人才培养方案进行改革：建立“工学交替”校企合作模式和教学计划，在强调专业知识和素养的基础上，突出专业核心原理类课程，提升校企合作课程比例，并增设企业实践创新课程的教学与考核，形成烹饪高等职业教育现代学徒制人才培养方案，真正实现校企交互过程中的“学生→学徒→准员工→员工”四位一体的人才培养模式。



附件 6：

## 烹饪工艺与营养专业新型人才培养方案

### 一、专业人才的培养目标和规格

#### （一）培养目标

以就业需求为导向，以能力和素质培养为主线，培养学以致用，实践性强，能适应现代餐饮企业市场需求，特别是能满足现代旅游酒店与餐饮企业发展需要的高素质应用型人才。培养综合就业能力，包括操作技能或者动手能力的培养，也包括知识的应用、技能的掌握、经验的积累、职业意识、习惯态度的养成与职业创新等。同时，旅游职业教育培养的人才就业上岗后的服务和管理行为大多是相互联系的群体活动，因此必须突出对学生合作能力、公关能力、协调能力、心理承受能力的培养。

1、培养拥护党的基本路线，适应现代酒店与餐饮企业的生产、服务、管理等第一线需要的专门中高级应用型人才；

2、具备德、智、体、美等方面全面发展的，具备热爱旅游事业，具有良好的职业道德、创业精神和健全的体魄；

3、具有餐饮行业相应岗位必备的理论基础知识和专门知识，能从事餐饮企业相关岗位工作的高素质技能型专门人才。突出专业知识要求、职业能力要求和综合素养要求，包括综合素质、外语能力、专业技术能力、管理与服务创新能力等。

烹饪工艺与营养专业培养目标是通过三年专业学习，达到具有良好职业道德礼仪和从业精神，具备扎实专业技术和管理创新能力的中、高级技能应用性专门人才。通过三至五年的实践历练，能胜任餐饮管理咨询公司、高星级酒店（集团）、中高档餐饮（集团、连锁）企业、大型食品加工企业（集团中央厨房）、高级私人会所、企事业餐饮服务管理、以及其他教育与培训事业单位的中高级生产和管理岗位工作。

#### （二）人才培养规格

1、具有坚定正确的政治方向，坚持四项基本原则，拥护中国共产党，热爱社会主义祖国，实事求是，遵纪守法，具有良好的政治素质和职业道德，积极为我国旅游事业发展而努力工作。

2、掌握一门外语（英语），熟悉烹饪与餐饮专业用语，可借助工具书阅读烹饪专业外文书刊，并具有一般的口语听说能力，达到国家高职高专英语能力考试等级标准；掌握计算机的理论和操作技能，达到上海市普通高校非计算机专业学生计算机一级考试水平。

3、掌握专业基本理论知识，包括中国烹饪文化的历史和发展、中国烹饪原理，并能用科学知识去分析、理解和发展中国烹饪艺术。掌握各地区、各民族烹饪文化特征，并能融汇于烹饪实践之中。掌握餐饮部门各环节的运行和管理知识，具有独立工作和组织管理能力。通过3年的专业课程的教学和顶岗实习，可从事餐饮经营管理咨询、餐饮品牌设计与开发、餐饮产品研发、中西餐高级技术岗位、餐饮企业经营与管理、企事业单位餐饮服务管理以及各类旅游院校从事烹饪教学、培训工作等。

4、具有扎实的烹饪实践技能，掌握中国烹饪菜点生产技术，能熟练进行烹饪总过程中各环节的工作。通过三年技术训练，在操作技能上达到国家中式中级烹调师的水平（或劳动局三级至一级厨师水平），并且初步掌握其他国家菜点的制作技能和风味特色。

5、身心健康，具有一定的体育卫生知识和运动技能，达到国家规定的大学生体育锻炼标准，讲究卫生、举止文明，有良好仪表仪态和文化素养。

### （三）职业核心能力和专业（岗位）核心能力（见表1、表2）

表1:烹饪工艺与营养职业核心能力表

核心能力		能力构成	相关课程(含实践训练课)	能力要求	备注
职业核心能力	人文素质	具有运用辩证唯物主义的基本观点及方法认识、分析和解决问题的能力	思想道德修养与法律基础	一般掌握	
		具备必要的法律知识，理解邓小平理论和“三个代表”的重要思想	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策	一般掌握	

力		想概论	势与政策		
		具有爱国主义思想，国防意识	国防教育（含军训）	一般掌握	
		具有较强社会适应能力和社交能力	人文素养	一般掌握	
	能力素质	具有熟练操作计算机常用软件、并且处理业务工作的能力，获得高等学校计算机考试一级证书	信息处理	熟练掌握	
		具有一定的英语应用能力，通过高等学校英语应用能力B级考试	外语应用	熟练掌握	
		具有艺术鉴赏、美术和平面设计能力	职业素质拓展	熟练掌握	
		具有校园和企业创业实践经验和能力	自主创业能力培养	熟练掌握	
	行为素质	具备大学生的基本行为规范	入学教育	一般掌握	
		锻炼身体的基本技能，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，达到国家规定的高职学生体育和军事训练合格标准	体育与健康	一般掌握	
		具有健康的心理素质	心理健康教育	一般掌握	
		具有专业素养、礼仪、规范操作技术	职业礼仪	熟练掌握	

表2: 烹饪工艺与营养专业核心能力表

核心能力		能力构成	专业系列课程	能力要求	备注
专业核心	基础能力	加工制作	烹饪基本功训练、生产性实训、顶岗实习	一般掌握	标准化测试
		烹饪制作	烹饪基本功训练、生产性实训、顶岗实习	一般掌握	

能力		烹饪基础理论	中职阶段基础理论课程	一般掌握	
	核心能力	烹饪工艺与创新	烹饪工艺、烹饪工艺创新、实践教学	熟练掌握	
		中式面点工艺与创新	中式面点工艺、面点创新技术、实践教学	熟练掌握	
		冷盘雕刻工艺与创新	冷盘雕刻工艺、冷盘雕刻盘饰创新、实践教学	熟练掌握	
		烹饪原料采购与加工配伍与创新	烹饪原料采购与加工配伍	熟练掌握	
		厨房管理与成本控制	现代厨政、餐饮成本控制	一般掌握	
		食品化学和食品安全、营养配餐与创新	食品化学、食品卫生与安全、营养配餐创新	熟练掌握	
	创新能力	餐饮品牌与产品设计、大型餐饮活动组织、策划能力	餐饮产品研发与展示	熟练掌握	
		餐饮、酒水服务	餐饮服务、酒水、茶艺服务	一般掌握	
		烹饪技术创新与食疗	菜肴制作技艺、食疗菜肴、调味品调味汁的研发	一般掌握	
		烹饪产品经营、管理与营销能力	餐饮市场营销策划、餐饮创新经营与管理	熟练掌握	

(四) 专业知识、能力和素质结构分析 (见表 3、表 4、表 5)

表3:烹饪工艺与营养专业的知识结构

一级知识名称	二级知识名称	三级知识名称	重要程度	备注
职 人	思想道德修养与	具有爱国主义、集体主义、社会主义思想, 遵纪	A	

业 核 心 能 力	文 素 质	法律基础	守法,有良好的思想品德、社会公德		
		毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	热爱祖国,拥护中国共产党的领导,懂得马列主义、毛泽东思想和邓小平理论与“三个代表”的基本理论	A	
		国防教育(含军训)	深化爱国主义教育,增强国防观念,提高国防素质,激发爱国热情,为促进国防建设与经济建设协调发展	B	
		人文素养	人文知识的培养,主要侧重于学生各方面综合能力的提高,进而达到学生科学素质和人文素质的平衡发展	B	
	能 力 素 质	信息处理	信息处理计算机应用基本知识	A	
		外语应用	英语阅读、听说、写作知识	A	
		职业素质拓展	艺术品鉴赏能力、素描、平面图画设计等能力	A	
		自主创业能力培养	具有服务意识和艰苦创业、团结协作精神具备自我管理、追求或强烈的创新意识	A	
	行 为 素 质	入学教育	学生安全教育、卫生教育方面的知识	B	
		体育与健康	锻炼身体的基本技能,养成良好的体育锻炼和健康习惯,达到国家规定的高职学生体育和军事训练合格标准	A	
		心理健康教育	心理健康教育的基本知识	A	
		职业礼仪	具有专业素养、礼仪、规范操作技术	A	

表3:烹饪工艺与营养专业的知识结构(续表)

一级知识名称	二级知识名称	三级知识名称	重要程度	备注	
专 业 核 心 能 力	专 业 基 础 学 习 领 域	烹饪加工技术	通过基本功训练与测试	B	
		烹调技术	通过基本功训练与测试	B	
		面点制作技术	通过基本功训练与测试	B	
		冷拼与食品雕刻	通过基本功训练与测试	B	
		烹饪综合基础知识	综合试卷测试	B	
专 业 核 心 学 习	烹 饪 工 艺	掌握烹饪工艺原理与创新技术	A		
		掌握调味品与调味汁创新方法	B		
	冷盘雕刻制作	掌握冷盘雕刻工艺原理和创新技巧	A		

领域	面点工艺	掌握中式面点工艺原理与创新技术	A	
	烹饪原料采购与管理	掌握烹饪原料采购技巧与加工、配伍原则	A	
	营养卫生学	掌握食品化学、卫生与安全、营养配餐原理与方法	A	
	餐饮、厨房管理	现代厨政、成本控制	B	
专业 创新 学习 领域	餐饮品牌与产品设计	餐饮品牌与产品设计、大型餐饮活动组织、策划能力。	A	
	餐饮、酒水服务	掌握餐饮服务、酒水服务、茶艺技术。	B	
	烹饪技术创新	菜肴制作、点心制作、菜肴装设等创新实践	B	
	烹饪产品经营、管理与营销能力	掌握餐饮市场营销策划、餐饮创新经营与管理原理和方法。	A	

表 4: 烹饪工艺与营养专业的能力结构

一级能力名称	二级能力名称	三级能力名称	重要程度	备注	
职业 核心 能力	人文素质	思想道德修养与法律基础	具有运用哲学的基本观点及方法认识、分析和解决问题能力	A	
		毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	具备必要的法律知识，理解邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	A	
		国防教育(含军训)	培养学生的爱国主义思想	B	
		人文素养	具有较强社会适应能力和社交能力	B	
	能力素质	信息处理	信息处理计算机应用基本知识	A	
		外语应用	英语阅读、听说、写作知识	A	
		职业素质拓展	艺术品鉴赏能力、素描、平面图画设计等能力	A	
		自主创业能力培养	具有服务意识和艰苦创业、团结协作精神具备自我实现、追求成功强烈的创业意识	A	
	行为素质	入学教育	具备大学生的基本行为规范	B	
		体育与健康	体育锻炼方面的能力	A	
心理健康教育		具有健康的心理素质	A		



		职业礼仪	专业职业礼仪和规范操作技术	A	
专业 核心 能力	岗位基 础能力	烹饪基本功应用能力	烹饪原料的鉴别、加工能力	B	
		烹调基本功应用能力	烹调操作能力	B	
		中式面点基本功应用能力	中式面点操作	B	
		冷盘雕刻基本功应用能力	冷盘基本功操作	B	
		烹饪综合基础知识	基础理论课程	B	
	专业核 心能力	中餐制作能力	烹饪工艺原理理解能力与创新能力	A	
		面点制作能力	面点制作原理理解能力与创新能力	A	
		食品冷盘雕刻制作	冷盘雕刻制作和创新能力	A	
		烹饪原料采购与管理	原料采购技巧与原料加工配伍能力	A	
		营养卫生	食品安全控制能力、营养配餐能力	A	
	专业创 新能力	餐饮品牌与产品设计	餐饮品牌与产品策划能力	A	
		餐饮、酒水服务	服务能力	A	
		烹饪技术创新	技术创新能力	B	
		烹饪产品经营、管理与营销能力	餐饮创新经营与管理能力	A	

表 5: 烹饪工艺与营养专业的素质结构

一级素质名称	二级素质名称	重要程度	备注
思想道德素质	政治理论修养	B	
	科学的思维方法	A	
	爱岗敬业、团结协作的精神	B	
	良好的行为规范、职业道德	A	
身心素质	身体健康	A	
	适应能力强	B	
	情绪情感控制良好	B	
文化素质	文史素养	A	
	法律知识修养	B	
	人文素养	A	
职业素质	熟知专业理论知识及工艺原理	A	
	掌握职业礼仪与技能	A	
	了解行业发展	A	
创业素质	具有创业意识	B	

	能够分析和把握市场	A	
	创新精神	A	

## 二、专业人才培养模式

### (一) 新型人才培养模式提出：

#### “3+2+1” 校企一体全真型创新人才培养模式。

1、“3+2+1”：“3”为3学期学校课程教学、“2”为2学期合作企业教学与实践、“1”为1学期顶岗实习；

2、校企一体：构建“企中校”实践教学基地，形成学校课程与合作企业课程教学一体化模式，真正实现专业设置与行业需要对接；专业人才培养与岗位能力要求对接；专业教学内容与生产管理过程对接。

3、创新人才：围绕人才创新能力培养构建专业课程体系和教学模式。

4、全真型：“企中校”的教学，强化以合作企业为实践教学基地，突出真实企业环境、真实工作岗位、真实创新实践等，激发学生创新能力提升。

### (二) “3+2+1” 校企一体全真型创新人才培养模式总体框架设计



“3+2+1” 校企一体全真型创新人才培养模式

## 三、学制及招生对象

(一) 学制：标准学制为 3 年，可在 2 至 5 年内完成。

(二) 招生对象：3+2 烹饪工艺与营养专业学生、应届高中自主招生、部分三校生（省市级以上烹饪竞赛一等奖获得者）。

#### 四、学时和学分要求

本专业总学时为 2574 学时，总学分数为 128 学分。

#### 五、获取证书要求

(一) 英语证书

大学英语四、六级证书。

(二) 计算机证书

全国计算机应用能力等级（NCRE）证书。

(三) 职业资格或职业技能证书

中餐烹调师（中、高级）、西餐烹调师（中、高级）、面点师（中、高级）、营养配餐员、餐饮服务（中、高级）。

参加全国中式烹调、中式面点，西式烹调、西式面点等中高级职业技术资格证书的考试，并获得相应等级证书；

参加全国中、高级公共营养师或营养配餐员资格证书的考试，获得相关等级证书。

#### 六、专业核心课程体系

##### (一) 专业课程模块设计思路

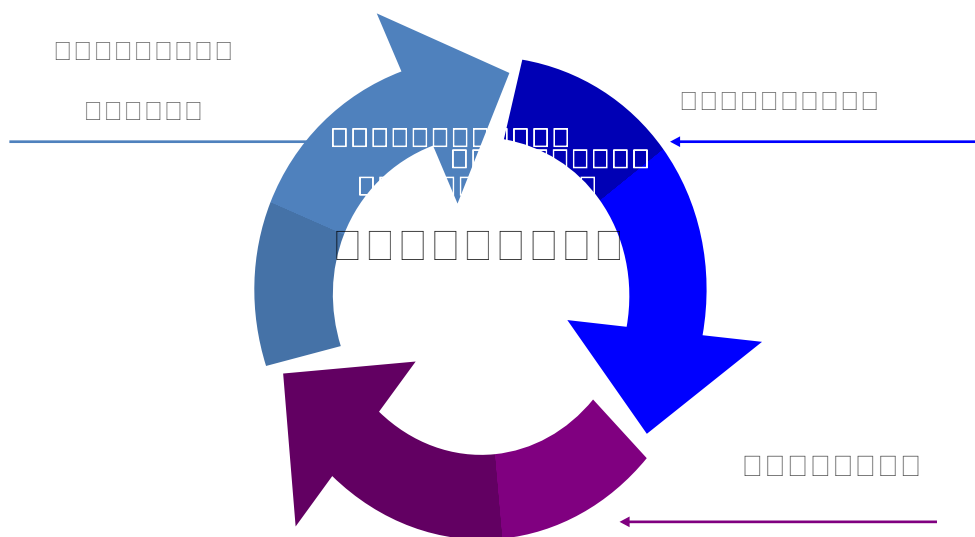
1、基础课程模块：基础性课程模块的设计思路是：紧紧围绕培养目标，以学校教学与实践为主体，结合合作企业人才需求和岗位能力要求，把各个单项和综合职业能力培养需要的统一的、反复出现的知识，构建成基础性学习领域的课程体系，包括公选课程模块（包括专业限定选修与任意选修课程）、创新能力基础课程模块：其中：创新能力基础课程模块：夯实创新与发展的专业综合素质，拓展文化艺术修养、强化专业基础知识、技术与技巧。

2、创新能力专业核心课程模块：专业核心课程模块的设计思路是：围绕烹饪工艺与营养专业所涉及的核心能力与职业资格标准，充分利用校内外教育资源，根据各职业岗位的行动领域，以岗位能力为导向，校企合作，构建核心职业能力培养的学习领域课程体系，达到夯实创新能力培养的专业技术工艺和管理实务，强化“知其然，知其所以然”和“举一反三”专业功底培养目标。

3、创新能力专业实践课程模块：创新能力课程模块的设计思路是：根据培养规格和合作企业要求，从拓宽就业和专业能力出发，在设计烹饪工艺与营养专业核心课程基础上，构建掌握专业职业岗位创新能力的学习领域核心课程体系。建立校企合作人才培养模式，坚持“工学结合”原则、“做学一体”教学方法，强化学生创新设计、创新经营管理能力的实践教学，并在真实实践中检验，达到真正提高学生创新能力的目的。

## （二）专业课程体系结构与课程模块

### 1、专业课程体系结构图



### 2、专业课程模块实施计划

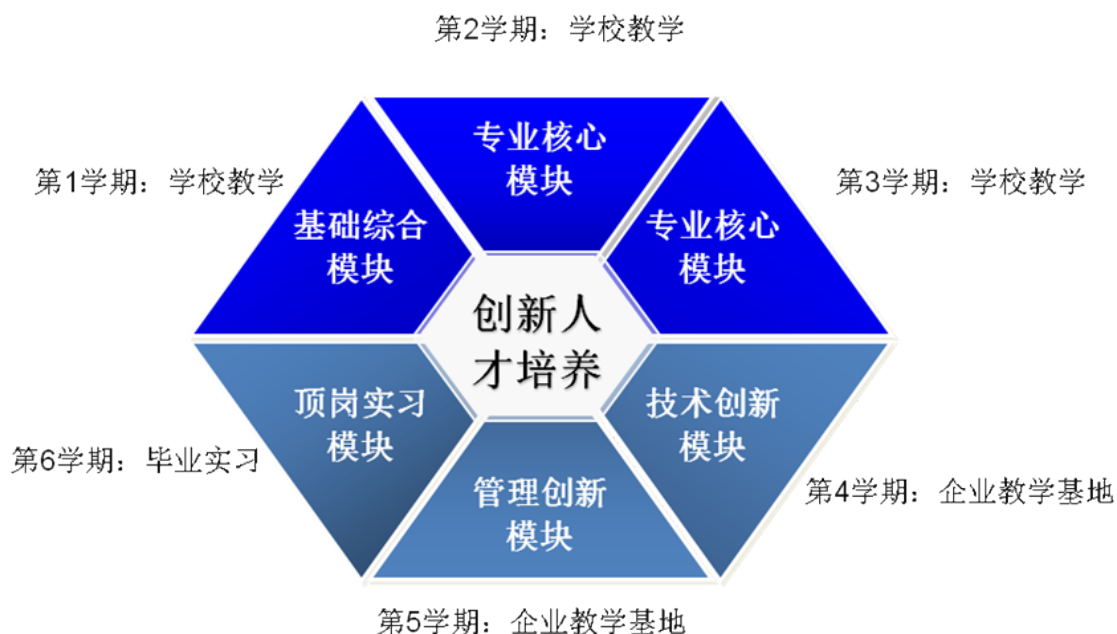
#### （1）基础课程模块：

- 公选课程模块（包括专业限定选修与任意选修课程）：第一学期、第二学期、第三学期完成教学任务；其中专业限定选修侧重证书课程实践教学。
- 创新能力基础课程模块：第一学期完成美术与艺术修养类课程、第二学期完成饮食文化和产品鉴赏课程教学。

（2）创新能力专业核心课程模块：第二学期、第三学期完成所有工艺类课程与经营管理实务课程。

（3）创新能力专业实践课程模块：第四学期、第五学期进入合作企业，先后完成技术创新和管理创新课程教学与实践。

（4）毕业设计：第六学期为顶岗实习，并完成毕业创新设计。



## 七、课程设置

### 1. 职业核心能力学习领域（13个）

- (1) 人文素质（4个）：思想道德修养与法律基础、毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、国防教育（含军训）、人文素养；
- (2) 能力素质（5个）：信息处理、外语应用、素质拓展、自主创业能力；
- (3) 行为素质（4个）：入学教育、体育与健康、心理健康教育、职业礼仪。

### 2. 专业（岗位）核心能力学习领域（21个）

#### (1) 创新能力基础学习领域（4个）：

- 专业基础理论与技术鉴定
- 文学与艺术欣赏
- 素描与水粉画
- 中外菜点鉴赏

#### (2) 专业（岗位）核心能力学习领域（10个）：

- 中式烹饪工艺
- 中式面点工艺
- 中式菜肴造型与装饰技术

- 酒水知识与调酒技艺
- 烹饪原料采购与管理
- 烹饪营养与卫生安全
- 营养配餐
- 餐饮经营与管理实务
- 餐饮市场营销实务
- 餐饮管理信息系统应用

**(3) 专业（岗位）创新能力实践学习领域（7个）：**

- 中式菜肴设计与创新实践
- 中式菜肴装饰创新实践
- 中式面点设计与创新实践
- 酒水饮品设计与创新实践
- 宴会设计与创新实践
- 餐饮经营与管理模式创新实践
- 企业经营管理理念创新系列讲座

**八、课程结构**

课程类别	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学 分比例
	总学时 数	理论教 学	实践教 学	理论教 学	实践教 学		
公共必修课	846	522	324	23%	15%	44	35%
专业必修课	738	288	450	13%	20%	41	32%
限定选修课	486	108	378	5%	17%	27	21%
任意选修课	162	72	90	3%	4%	9	7%
军训、毕业实习、 见习						6	5%
合计	2232	990	1242	44%	56%	127	100%

**九、实训和实习**

### 1、专业见习

第一学年第二学期开展为期一周的校内外参观与体验等专业见习。

### 2、生产性实训

第二学年，每学期均按课程计划完成校内生产实训。生产实训场所为：校内中西中心厨房生产实训；酒吧与茶艺室生产实训；餐厅与宴会服务实训。第二学年第二学期、第三学年第一学期进入合作企业，先后完成技术创新和管理创新课程教学与实践。

### 3、顶岗实习。

第三学年第二学期，安排专业顶岗实习；实习地点为：各大旅游饭店、旅游企业和社会餐馆等实习基地。并完成毕业设计。

## 十、毕业条件

在校期间修满 127 学分，其中公共必修课 44 学分，专业必修课 41 学分，限定选修课(包括实践教学)27 学分，任意选修课 9 学分，毕业实习与见习 6 学分，并通过上海市高校计算机一级考试。同时具备上海旅游高等专科学校《学生学习指南》（2010 年版）所规定的其他毕业条件。

## 十一、专业教学计划表

表二：烹饪工艺与营养专业教学计划表

学习领域			学分	总学时	第一学年				第二学年				第三学年	
类别	序号	学习领域名称			第一	第二	第三	第四	第五	第六				
					学期	学期	学期	学期	学期	学期				
			理论授课	校内实训	理论授课	校内实训	理论授课	校内实训	理论授课	企业实践	企业实践	企业实践	企业实训	
职业	人文素质	1	思想道德修养与法律基础	2	36	36								
		2	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	4	72			54	18					

核 心 能 力 学 习 领 域	能 力 素 质	3	文学与艺术欣 赏	1	18	18									
		4	计算机（一） （二）	4	72	18	18	18	18						
		5	*英语写作与 文法一	2	36	24	12								
		6	*英语写作与 文法二	1	18			12	6						
		7	*英语演讲与 写作一	1	18					12	6				
		8	*英语演讲与 写作二	1	18							12	6		
		9	*英语听力一	2	36	24	12								
		10	*英语听力二	2	36			24	12						
		11	*英语听力三	2	36					24	12				
		12	*英语听力四	2	36							24	12		
		13	*英语会话一	2	36	24	12								
		14	*英语会话二	2	36			24	12						
		15	*英语会话三	2	36					24	12				
		16	*英语会话四	2	36							24	12		
		17	美术基础	2	72	36	36								
		18	中外菜点鉴赏	2	36			18	18						
		19	就业与创业指	2	36	18						18			
		行 为 能 力	20	入学教育	1		2周								
			21	体育（一） （二）	2	72		36		36					
			22	心理健康教育	1	18					18				
23	职业礼仪		2	36	18	18									
小计			44	846	216	144	150	120	78	30	78	30			
岗 位 核 心 能	基 础 学 习 领 域	24	烹饪化学	2	36	18	18								
		25	烹饪基本功训 练	4	72		72								
		26	中餐冷菜制作 与食品雕刻	3	54		54								



力 学 习 领 域	27	中式面点制作	3	54		54										
	核 心 学 习 领 域	28	烹饪原料采购 与管理	3	54	36	18									
		29	烹饪营养与卫 生安全	2	36			18	18							
		30	中式烹饪工艺	4	72			18	18	18	18					
		31	中式面点工艺	4	72			18	18	18	18					
		32	中式菜肴造型 与装饰技术	4	72					36	36					
		33	酒水知识与调 酒技艺	2	36						36					
		34	营养配餐	2	36					18	18					
		35	餐饮经营与管 理实务	2	36			18	18							
		36	餐饮市场营 销实务	2	36			18	18							
		37	餐饮管理信息 系统应用	2	36					18	18					
		38	烹饪与餐饮专 业英语	2	36			18		18						
		小计			41	738	54	216	108	90	126	144				
		创 新 与 实 践 学 习 领 域	49	中式菜肴设计 与创新实践	4	72							18	18	36	
40	中式菜肴装饰 创新实践		4	72							18	18	36			
41	中式面点设计 与创新实践		4	72							18	18	36			
42	酒水饮品设计 与创新实践		4	72							18	18	36			
43	宴会设计与创 新实践		4	72							18	18	36			
44	餐饮经营与管 理模式创新实 践		4	72							18	18	36			
小计			24	432							108	108	216			
专 业	拓 展 学 习 领 域	专业 限定 选修	3	54						54						
		任意 选修	9	162			36	36	36	54						

拓展能力学习领域	域	入学教育、军事	1		2										
		专业见习	1		2										
		毕业实习与报告	4										16	周	
	小计		18	216			36	36	36	108					
合计			12	223			270	360	294	246	240	282	186	138	216
周学时 / 实践学时					35/20		30/14		29/16		18/8		/12		
分类合计			总学时 2232 理论学时 990 实践学时 1242 其中校内实训学时 888 企业实训学时 354												

表二：烹饪工艺与营养专业限定选修课教学计划表

系列	课程代码	课程名称	学分	学时分配		
			总学分	总学时	理论教学	实验实习
专业学习领域拓展课程模块（中式烹饪）	030830091	中国名菜制作技艺	3	54		54
	030830101	调味技术创新	3	54		54
专业学习领域拓展课程模块（中式点心）	030830121	中国名点制作技艺	3	54		54
专业学习领域拓展课程	030830141	西式菜肴制作技艺	3	54		54
	030830151	西式面点技艺	3	54		54

烹饪)	030830041	西餐创新制作	3	54		54
专业学习领域拓展课程模块(餐饮服务)	030830071	宴会设计	2	36	36	
	030830081	餐饮管理系统应用	1	18		18
专业学习领域拓展课程模块(营养)	000040081	食疗与药膳	3	54	12	42

**表三：烹饪工艺与营养任意选修课教学计划表**

课程代码	课程名称	学分	学时分配		
		总学分	总学时	理论教学	实验实习
000040011	大学生心理健康与发展	1	18	18	
000040021	职业生涯规划	1	18	18	
000040031	大学生择业能力发展指导	1	18	18	
000040041	大学生恋爱婚姻与道德	1	18	18	
000040051	沟通技巧	1	18	18	
000040061	茶艺	2	36	12	42
000040071	中西饮食文化	1	18	18	
000040091	中西餐知识	2	36	18	18
000040101	旅游应用写作	1	18	18	

附件 7：

## 现代学徒制“双导师”培训计划

### 一、“双导师”专任教师团队成员

序号	姓名	性别	职业资格	高校教龄	讲授的课程
1	朱水根	男	高级技师	30	讲授课程： 1. 专业课程设计 2. 烹饪原料与采购创新实践 3. 餐饮经营与管理创新实践
2	高海薇	女	高级技师	15	1. 专业课程设计 2. 中式烹饪创新技术与实践 3. 中西烹饪菜点鉴赏
3	吴永杰	男	高级技师	19	1. 专业课程设计 2. 中式烹饪创新与实践 3. 酒水饮料制作创新与实践
4	邓敏	女	营养师	1	营养与卫生课程设计及实践与挂职锻炼，兼任指导教师
5	李金金	女	技师	5	中西点课程设计及实践与挂职锻炼，兼任指导教师
6	李双琦	男	技师	6	西餐专业教学设计及实践与挂职锻炼，兼任指导教师

### 二、“双导师”师傅团队成员

序号	姓名	性别	专业技术职务	职业资格	所在单位	从业时间	讲授课程
1	陈春水	女	日厨房主管	高级技师	上海花园饭店	20年	主要课程： 日本料理创新课程及实践
2	何力锋	男	日厨房主管	高级技师	上海花园饭店	20年	主要课程： 日本料理创新课程及实践
3	徐荣	男	日厨房主管	高级技师	上海花园饭店	15年	主要课程： 日本料理创新课程及实践
4	孙本慧	男	日厨房主管	高级技师	上海花园饭店	27年	主要课程： 日本料理创新课程及实践

5	魏勇	男	西点主管	高级技师	上海花园饭店	22年	主要课程： 西餐工艺创新课程及实践
6	曹琴	女	中菜厨房技术三级	中式面点高级技师	上海花园饭店	19年	主要课程： 中式点心创新课程及实践
7	方云	女	咖啡厨房副主管	技师	上海花园饭店	21年	主要课程： 咖啡制作和酒吧管理课程
8	张鸥	男	西菜厨房副主管	技师	上海花园饭店	26年	主要课程： 西餐工艺创新课程及实践
9	王磊	男	咖啡厨房副主管	技师	上海花园饭店	27年	主要课程： 咖啡制作和酒吧管理课程
10	陈伟	男	中菜厨房副厨师长	中式高级技师	上海花园饭店	19年	主要课程： 中式烹饪创新课程及实践
11	李赞	男	铁板烧技术三级	高级技师	上海花园饭店	21年	主要课程： 铁板烧创新课程及实践
12	刘俊	男	西菜厨房副主管	高级技师	上海花园饭店	21年	主要课程： 西餐工艺创新课程及实践
13	周亮	男	副总行政总厨	西烹高级技师	上海市圣诺亚皇冠假日酒店	29年	主要课程： 西餐工艺创新课程及实践
14	费帆	男	饼房厨师长	高级技师	上海市圣诺亚皇冠假日酒店	15年	主要课程： 西式点心创新课程及实践
15	付兰花	女	中点主管	高级技师	上海市圣诺亚皇冠假日酒店	25年	主要课程： 中式点心创新课程及实践
16	王栋梁	男	宴会中厨房副总厨	高级技师	上海市圣诺亚皇冠假日酒店	16年	主要课程： 宴会设计和制作实践 创新课程及实践
17	邱晓民	男	西餐总厨	西餐烹饪技师	上海市圣诺亚皇冠假日酒店	15年	主要课程： 西餐工艺创新课程及实践
18-20	将聘任兴国宾馆专家为兼职教师3名。						

### 三、“双导师”团队培养重点

- 一是重点培养专任教师实践指导能力，贴近社会企业发展前沿，把握菜点技术的新发展，提升自身菜点制作和管理创新能力，总结技术、经验和管理用于专业发展、课程建设和专业教学，提升教学质量、提升学生就业能力和发展能力。专业负责人培养专业建设、产学研合作、“双导师”指导等；骨干教师和信任教师的培养、挂职和“双导师”指导等。

- 二是重点培养兼职教师（师傅）对专业技术研究能力、专业课程教学能力、量身定做为学生开发实践创新课程的能力和“工学结合”指导学生学习和成长的能力。兼职教师教学方式与方法培训、产学研合作、“双导师”指导等。

#### 四、预期达到目标

- 使“双导师”创新团队成为现代学徒制进入合作企业的一支专门实践教学和指导团队。
- 使富有实践操作和管理的师傅承担学校专业教学、学徒制实践教学与指导等的教学业务能力得到提高，达到兼职教师考核标准。
- “双导师”创新团队分工协作，搭建产学研合作平台，提高教学研究、专业建设和课程建设能力；
- 形成“双导师”创新团队发展的良性循环，成为兼职教师。
- 专任骨干教师进入酒店形成指导实践教学、实践挂职和产学研等良好机制。
- 现代学徒制人才培养模式研究，将学校教学课程和实践构建创新能力课程模块融入到合作企业中去完成，使企业实践不在是简单的顶岗实习，而是课程教学，成为符合人才培养方案的规定教学内容，提高了实践教学效果。
- “双导师”创新团队产学研合作，研究与编写适合企业岗位需要的为学生（徒弟）量身定做的教学包；现代学徒制教学评价方案；产品研发等。

#### 五、“双导师”培训计划

- 兼职教师（师傅）培养计划：制定教学与教学管理业务能力培养计划，由项目负责人制定专业示范课程设计，以公开课形式展示现代学徒制教学和“工学结合”项目课程教学设计、内容、方法和评价等加强培训，提高兼职教师（师傅）教学水平。
- 专任教师培养计划：定期为专任教师制定企业挂职计划，为专任教师提供学生实践教学集中的部门和岗位进行挂职，在提升专任教师专业业务水平和能力的同时，指导学生实践，并与学生共同完成任务，使现代学徒制实践教学的效果达到极致。

#### 六、组建“双导师”创新团队工作室，搭建合作、交流、产学研发展平台。通过平台开展：

- “双导师”培养计划实施和交流；
- 现代学徒制实施日常工作、实践教学指导、教学管理；
- 教学教法研究与交流；
- 现代学徒制量身定做课程包开发；
- 产学研合作，包括专业产品开发等。

附件 8：

## 烹饪与餐饮高等职业教育现代学徒制试点考核办法

为贯彻落实《现代学徒制试点工作实施方案》精神，确保学生在合作企业实践教学和顶岗期间切实掌握工作岗位所需要的专业知识、技能和素养，推动职业教育内涵发展，提高职业教育人才培养质量和水平，特制定本办法。

### 一、指导思想

坚持技能为本、能力为重，以实习计划及实习大纲为统领，以企业用人需求与岗位资格标准为导向，以学生（学徒）技能培养为核心，深化教育模式改革，推进教育机制创新，建立第三方（行业、企业）评价机制，增强烹饪与餐饮高等职业教育人才培养的核心竞争力，形成自己的教育品牌。

### 二、考核原则

（一）科学、规范、有序。科学制定现代学徒制第三方评价考核内容及标准，规范考核工作流程与方法，有序开展评价考核工作。

（二）公平、公正、公开。所有学徒都必须参加第三方评价考核，统一评价考核标准与方法，公开考核结果，接受社会监督。

### 三、考核内容与方法

#### （一）考核内容

按照专业教学计划和人才培养目标，学徒接受相应规定实践创新课程的教学和制定工作岗位的技能，对其课程学习和技能进行考核。

#### （二）考核方法

根据本专业实践教学课程和顶岗岗位特点，课程按方案创新设计进行评价，能力可通过现场抽签 2-3 个岗位进行实地考察或产品制作评价。

### 四、组织实施

#### （一）考核人员

由行业、企业和职业技能鉴定中心等单位中选择责任心强、公正、正派、取得国家职

业技能鉴定考评员资格的人员担任考评员，对学徒岗位技能进行达标考核。建立考评员人才库。

#### （二）考核时间

在学徒学习和实践结束时进行考核。

#### （三）考核程序

课程考核：针对顶岗实践教学内容选择方案主题，提交设计方案进行评价。

岗位能力评价：

第一步，学徒进行现场抽签，根据各专业轮训岗位的数量、性质，抽取 2-3 种岗位技能；第二步，学徒在实际工作环境中进行现场操作；第三步，考核人员，现场打分，评定专业技能等级。

#### （四）考核结果处理

（1）课程考核 100 分，能力考核 100 分，综合为 100 分。考核分优秀、良好、中等、及格、不及格五个等级。90 分及以上为优秀，80—89 分为良好，70—79 分为中等，60—69 分为及格。

（2）考核不及格者，延长学徒时间，重新考核达到及格后，方可转为准员工，进行顶岗实习。