

高等职业教育现代学徒制试点项目 任 务 书

试点单位（盖章）：黄冈职业技术学院

项目名称：现代学徒制教学改革试点

主管部门：湖北省教育厅

所在省市：湖北省黄冈市

填表日期：2015年9月

2015年9月

一、试点项目基本情况

项目名称		高职教育现代学徒制教学改革试点							
试点起止年月		2015年9月—2018年8月							
试点单位	单位名称	黄冈职业技术学院							
	通讯地址	湖北省黄冈市黄州区南湖桃园街109号							
	主要负责人	姜安心		办公室电话	07138346388				
	手机	18186315666		电子邮箱	jiangax@hgpu.edu.cn				
主要参与学校与企业	单位名称			试点专业	专业名称	拟招生数	学制		
	黄冈职业技术学院				物流管理	60	3年		
	嘉兴顺丰运输有限责任公司				烹饪工艺与营养	60	3年		
	黄冈德尔福贸易公司								
	北京眉州酒店管理有限公司								
	纽宾凯酒店集团有限公司								
项目负责人	姓名	熊发涯		性别	男		出生年月	1963年7月	
	专业技术职务/行政职务		教授/副校长		最终学历/学位		研究生/硕士		
	办公室电话		0713 8345156		手机		13971712326		
	传真		0713 8345265		电子邮箱		xiongfaya@hgpu.edu.cn		
项目组主要成员 (包括学校、企业成员)	姓名	性别	出生年月	职称	工作单位		分工	签名	
	夏学文	男	1971. 9	教授	黄冈职业技术学院		总策划		
	范先超	男	1968. 02	副教授	黄冈职业技术学院		协助策划		
	袁畅	男	1963. 08	教授	黄冈职业技术学院		监督		
	罗建文	男	1967. 01	副教授	黄冈职业技术学院		专业策划		
	易东成	男	1965. 04	讲师	黄冈职业技术学院		组织实施		
	张红英	女	1968-04	教授	黄冈职业技术学院		监督		
	宋广辉	男	1981-08	讲师	黄冈职业技术学院		专业策划		
	陶小恒	男	1983-09	讲师	黄冈职业技术学院		组织实施		
	李静	女	1977-11	高级人力资源师	嘉兴顺丰运输有限责任公司		组织实施		
	蔡巧玲	女	1989-06	物流师	嘉兴顺丰运输有限责任公司		组织实施		
	曾德福	男	1962. 04	董事长	黄冈德尔福贸易公司		组织实施		
	陈素群	女	1984. 12	运营副总监	北京眉州酒店管理有限公司		组织实施		
王欢	女	1986. 06	人资经理	纽宾凯瓦尔登酒店		组织实施			
苏礼东	男	1968. 01	副院长	武汉丽莎酒店管理服务有限公司		组织实施			

二、试点单位基本情况：（不多于 2000 字）¹

1. 试点单位概况

黄冈职业技术学院是 1999 年经教育部批准组建的一所公立、全日制高等职业院校，全国文明单位，国家优秀骨干高职院校，教育部高职高专人才培养工作水平评估优秀院校。学校特色鲜明，人才培养卓有成效，社会服务影响广泛。温家宝、陈至立、杜青林等历任国家领导人考察学校时，充分肯定了学校在高职教育方面取得的优异成绩。

学校自成立以来，坚持“以立德树人为根本，以服务发展为宗旨，以促进就业为导向，坚持走内涵式发展道路”的办学方针，全面灵活地实行“校县对接、校企合作、三赢共进”的办学模式、“双境培养、双师执教、双证融通”的人才培养模式、“做中学，做中教，教学做合一”的教学模式，强化高素质技术技能型人才培养。学校现有专任教师 798 人，其中教授、副教授 326 人，“双师素质”教师 544 人；选拔 900 余名技术人员、能工巧匠组成兼职教师队伍；常年聘请楚天技能名师 34 人、外籍教师 8 人、兼职教师 600 余名。学校建有中央财政支持的高职教育实训基地 3 个，省级高职教育实训基地 8 个，校内实训室、实训中心 229 个，校外实习基地 692 个，附属医院、驾校各 1 所，职业技能鉴定站点 5 个，考证种类达 139 种，学生职业资格证书获取率达 100%。学生参加各级各类技能竞赛独占鳌头，仅在 2013、2014 年，连续荣获湖北省首届、第二届高职院校技能大赛总分第一名，另有 482 人次获得国家级大奖，在全国职业院校技能大赛、全国大学生节能减排社会实践与科技竞赛、全国电子设计大赛、全国软件设计开发大赛、全国大学生网络商务创新大赛等赛项中分获一等奖。学校毕业生深受社会各界欢迎，毕业生就业率连续 13 届超过 98%。

学校物流管理专业开办于 2004 年，是湖北省高职物流管理专业教学指导委员会副理事长单位，是学校重点建设专业之一，先后与顺丰、德邦、新邦、风神物流等众多物流企业建立了合作伙伴关系，联合开办了多个“订单班”，为专业开展现代学徒制教学改革试点提供了保障和经验。

学校烹饪工艺与营养专业开办于 2007 年，自开办以来，积极探索校企合作共建基地、共建师资、共育人才，与黄冈德尔福贸易公司、纽宾凯酒店集团有限公司等 50 余饮食企业建立了密切对接关系，形成了以学生（学徒）的培养为核心，以课程为纽带，以学校、企业的深度参与和教师、师傅的深入指导为支撑的人才培养模式，为专业开展现代学徒制教学改革试点奠定了良好的基础。

¹ 表格不够，可自行拓展加页。下同。

2. 合作单位概况

(1) 嘉兴顺丰运输有限责任公司

顺丰速运（集团）有限公司 1993 年诞生于广东省顺德市。自成立以来，公司始终专注于服务质量的提升，不断满足市场的需求，在中国大陆、香港、澳门、台湾建立了庞大的信息采集、市场开发、物流配送、快件收派等业务机构及服务网络；在国际上，已开通美国、日本、韩国、新加坡、马来西亚、泰国、越南、澳大利亚等国家的快递服务。目前，顺丰速运（集团）有限公司拥有近 29 万名员工，1.2 万多台运输车辆，15 架自有全货机及遍布中国大陆、海外的 9,100 多个营业网点。

嘉兴顺丰运输有限公司是顺丰速运有限公司旗下的重大分公司，地处嘉兴市，下有海宁皮革城、濮院羊毛衫交易市场、平湖外贸市场等大型交易市场，企业业务量大，需求的员工多。我校物流管理专业与嘉兴顺丰运输有限公司自 2009 年开始校企合作，开展工学交替教学模式，开设订单班，大量学生进入顺丰集团就业，其中有 6% 的学生担任了中层主管，36% 的学生担任了基层主管。合作效果良好。

(2) 黄冈德尔福贸易公司

黄冈德尔福贸易公司创建于 1993 年，公司董事长曾德福担任黄冈市餐饮酒店行业协会会长，总建筑面积 6000M²。公司以黄冈名人文化和传统的德、福文化为背景，按四钻级餐饮企业标准，集住宿、餐饮、娱乐、会议为一体的综合型酒店。十几年来，公司多次被评为黄冈市消费者信得过单位、黄冈市“十佳餐饮”企业、湖北省农行 AA 信用企业、重合同守信用、湖北省卫生先进单位等。

(3) 北京眉州酒店（集团）管理有限公司

北京眉州酒店（集团）管理有限公司创建于 1996 年，现已发展成为“眉州东坡餐饮管理（北京）有限公司”、“四川王家渡食品有限公司”、“北京眉州东坡万景投资有限公司”三大公司，旗下拥有“眉州东坡酒楼”、“王家渡火锅”、“眉州小吃”、“眉州私家厨房”、“小渡火锅”五大业态、六十多家分店、7000 多名员工的大型餐饮连锁集团。2011 年，集团注资 1 亿人民币成立北京眉州东坡万景投资有限公司，以传承“东坡文化”为核心，以“东坡美食文化”为载体，发展集团美食、娱乐、休闲、购物、旅游、商业等多业态为一体的服务综合体，在黄冈开设了黄冈眉州东坡酒楼、王家渡火锅、眉州小吃、眉州私家厨房连锁店。公司先后荣获“中华餐饮名店”、“全国绿色餐饮企业”、“国家特级酒家”、“北京守信企业”、“北京市和谐劳动关系单位”等荣誉称号。

(4) 纽宾凯酒店集团（武汉）有限公司

纽宾凯酒店集团（武汉）有限公司，是纽宾凯集团下属的专业酒店投资和运营公司，专注于高档精品酒店和投资经营及品牌的打造，凭借扎实的专业经验和国际视野、优良的经营信誉和服务品质，形成具有自主知识产权和独特价值的纽宾凯连锁酒店知名酒店品牌，在北美、欧盟、亚洲的 35 个国家和地区拥有纽宾凯 NEWBEACON100% 的品牌产权。纽宾凯瓦尔登酒店是由纽宾凯集团下属的黄冈东湖华都酒店投资有限公司斥巨资打造的黄冈首家五星级酒店，酒店拥有各类客房 259 间、豪华餐饮包房 18 个，多功能会议室 12 间，能同时容纳 1000 人举行会议和用餐，酒店的开业将结束黄冈没有五星级酒店的历史，填补黄冈高端商务和政务接待的一项空白。

三、试点项目建设目标

1. 项目建设总目标

探索建立校企联合招生、联合培养、一体化育人的长效机制，完善学徒培养的教学文件、管理制度、相关标准及课程体系，推进专兼结合、校企互聘互用的“双师型”师资队伍建设，建立健全现代学徒制的支持政策，逐步建立起政府引导、行业参与、社会支持，企业和职业院校双主体育人的中国特色现代学徒制。

2. 分年度建设目标与主要措施

2015 年 9 月—2016 年 8 月：

(1) 探索职业院校招生录取和企业用工一体化的招生招工制度，校企共同研制、实施招生招工方案，根据企业的用人标准，按照学生有意愿、企业有需求、笔试面试相结合择优录取的原则，并以合同方式固化学生、企业、学校三者间的关系、职责、权益保障及培养成本分担方式等，完成现代学徒制试点专业招生工作，这些学生具有双重身份，既是学校学生，也是企业准员工（学徒）。建立学徒管理办法，加强对学徒进行管理。

(2) 深化教学改革，校企合作，遵循职业教育规律和企业生产规律，分专业建立“工学交替”（烹调工艺与营养专业）、“多学期、分段式”（物流管理专业）人才培养模式，构建与本专业人才培养模式相适应的“公共课+专业核心课+教学项目”为主要特征的适合学徒制的专业课程体系，进一步完善现代学徒制试点专业人才培养方案。

(3) 按照“企业用人需求与岗位资格标准”来设置课程，校企共同研制专业教学标准、课程标准；校企共建烹调工艺与营养专业生产性实训基地。

(4) 建立企业师傅标准和选拔制度，初步完成教师（师傅）选聘工作，实现试点专业教师团队结构为：校内专任教师和企业师傅数达 1: 1。

(5) 组织实施教学，根据课程性质、教学资源特点，公共课，学生在学校由学校专任教师组织教学；核心课程，根据需要学生可在学校也可在企业，理论部分主要由学校专任教师组织教学，实践部分主要由企业师傅组织教学；教学项目，学生在企业，主要由企业师傅组织教学。教师（师傅）教学津补贴、教学资源建设与使用损耗费按照其隶属关系分别由学校、企业承担。

2016 年 9 月—2017 年 8 月：

(1) 进一步完善专业教学标准、课程标准、岗位标准、企业师傅标准、质量监控标准及相应实施方案，继续按照有关要求开展试点班教学。

(2) 完善双导师制，建立健全双导师的选拔、培养、考核、激励制度，形成校企互聘共用的管理机制；建立灵活的人才流动机制，校企双方共同制订双向挂职锻炼、横向联合技术研发、专业建设的激励制度和考核奖惩制度。

(3) 校企共同制订制定师带徒活动方案，举行师带徒拜师仪式。签订学徒、学校和企业三方协议落实学徒的人身意外伤害保险、学生实习责任保险、工伤保险等；

(4) 校企共同制订每个轮训岗位的实习考核标准，合理设计学生评价、教师评价、师傅评价、企业评价等表格，通过行业、企业或第三方机构等对实习学生轮训岗位群进行技能达标考核，并组织学生考取相应的职业资格证书；同时，按照新的师资队伍管理制度选聘企业师傅、学校教师，加强师傅、教师的培养与考评。

(5) 建立、完善现代学徒制相适应的教学管理制度；进一步完善现代学徒制管理办法（试行）。

(6) 出台新入职员工师傅配备及选拔实施细则；完善实习实训考核评价标准，建立定期检查、反馈等形式的教学质量监控机制。

2017 年 9 月—2018 年 8 月：

试点专业学生以职工身份全面入厂学习，做好对学生毕业评价与考核，联合颁发毕业证书和职业资格证书；同时，做好试点项目的总结、推广工作，力争取得实效。

四、试点专业建设内容、进度及验收要点

（一）烹饪工艺与营养专业实施进度与验收要点

时间	阶段工作内容	验收要点	预算经费 (元)	责任人
第 2015. 7-9	与六家合作单位完成共同	用工计划、招生计划、	12000	袁畅

时间	阶段工作内容	验收要点	预算经费 (元)	责任人
一 学 年	招生、学徒培养管理协议、共同制定人才培养方案、课程标准、岗位标准、企业师傅标准、质量监控标准及相应实施方案。学徒、学校和企业签订三协议。	校内合作培养管理协议、人才培养方案、课程标准、岗位标准、企业师傅标准、质量监控标准及相应实施方案。学徒、学校和企业签订三协议。		
2015. 7-8	完成烹饪营养实训中心建设, 校外四家实训基地建设。	按项目规划建设方案和合作协议验收。	1200000 (第一期 80 万第二期 40)	袁畅
2015. 9-10	校企共同制订双导师的选拔、培养、考核、激励办法。落实 6 名以上企业外聘教师、1 名特聘专家、参与专业课教学, 开展初期检查。	企业名厨、省级以上烹饪大师聘书、教学材料。	12000	袁畅
2015. 9-20 16. 6	进合作单位开展专业认知实习, 完成双证沟通教材《菜肴制作》《面点技术》《营养配餐》实训教学用书编写及实训任务。	专业认知实习、《菜肴制作》、《面点技术》、《营养配餐》实训教学用书编写及实训任务。	4000	郭伟 徐金超 易东成 杨清等
2015. 10-2 016. 6	有关制度办法修订研究、五一、十一等专业学生下企业顶岗锻炼, 主要岗位为砧板、打荷、什杂等。	检查执行情况, 制度修订资料, 顶岗实习报告。	18000	徐金超 易东成
2016. 5	共同开展黄冈厨师培训考证	100 人以上 (含学生), 中级厨师证以上	6000	徐金超 易东成
2016. 7-8	专任教师下企业挂职锻炼	总结报告及企业评价	4000	易东成 杨清等
第二 学 年	完成双证沟通教材《调酒技术》、《食疗保健技术》实训教学用书及完成实训任务	编写《调酒技术》、《食疗保健技术》实训教学用书实训成绩评定	2000	徐金超 易东成 钟华等
2016. 7-9	专业带头人和专业骨干教师 (含企业外聘教师) 国内或出境考察学习一次	考察报告	22000	罗建文 易东成
2016. 7-12	完成双证沟通教材《面点技术》《烹饪工艺》的网络优质课程任务。	网络课程	40000	徐金超 易东成 杨清等
2016. 9-10	完成兼职教师理论教学培训的任务。	培训资料	4000	易东成 杨清等
2016. 9	完成双证沟通教材《中餐工艺》、《鄂菜制作》	教材《中餐工艺》、《菜肴制作》出版	10000	郭伟 易东成

时间	阶段工作内容	验收要点	预算经费 (元)	责任人	
	的编写			杨清等	
2017. 7-8	选派 1 名专业骨干教师参加培训或下企业挂职锻炼	实践报告	2000	易东成	
2016. 9-20 17. 6	中期检查调整, 制度修订、系列标准修订、五一、十一等专业学生下企业顶岗锻炼。主要岗位为打荷、什杂、炉灶等。	整改资料、修编资料、顶岗实习报告。	18000	徐金超 易东成	
2017. 7	引进一名专业技术扎实、操作能力强的西点教师	考核合格以上	2000	罗建文	
第三学年	2017. 7-9	完成《西餐工艺》、《菜点研发与创新》实训教学。横向联合创新菜品并邀请专家鉴定。	实训成绩评定。通过创新菜品专家鉴定并推介。	10000	徐金超 易东成 杨清等
	2017. 11	共同开展黄冈厨师培训考证	200 人以上 (含学生), 中级厨师证以上	8000	徐金超 易东成
	2017. 9-20 18. 6	开展厨师学生烹饪技能竞赛、参与市东坡美食文化节、五一、十一等专业学生下企业顶岗锻炼。	活动成果资料、顶岗实习报告。	15000	徐金超 易东成
	2017. 12	烹饪专业教师团队交流活动。增聘调整企业教师。修订实习实训考核评价标准, 并对学生考评。	活动总结及考评结论。	4000	易东成
	2018. 2-6	学生学徒毕业考核与评价。研究落实对实行弹性学分制的学生未完成规定学生后续教学管理办法。	评价报告、培养质量报告。办理毕业事宜。	6000	易东成
	2018. 6	试点工作经验交流, 表彰实施现代学徒制试点工作先进教师及学员。	总结报告材料	12000	袁畅
	合计			141100	

(二) 物流管理专业实施进度与验收要点

时间	阶段工作内容	验收要点	预算经费 (万元)	责任人
----	--------	------	--------------	-----

时间	阶段工作内容	验收要点	预算经费 (万元)	责任人	
第一学年	2015.9	1. 双方签订“现代学徒制”项目合作合同	项目合作合同	0	张红英
	2015.10	2. 明确此批人才培养岗位与数量目标	人才培养岗位与数量清单	0	李静
	2015.10 -2015.1 2	3. 联合企业完善人才培养方案	人才培养方案	0.3	陶小恒
	2015.12 -2016.6	5. 联合企业开发课程体系	课程体系	2.0	陶小恒
	2015.12 -2016.6	5. 学校、企业共同完善教学管理标准和制度体系	教学管理标准和制度 《弹性课程学习进度安排制度》、 《“一期多考”成绩考核制度》、 《机考制度》、《学分管理制度》、 《学徒实习“一对一”考核制度》、 《学徒实习召回制度》、 《学徒实习召回制度》、 《关于开展“学徒制”项目校企合作协议书》、 《关于开展“学徒制”项目学校、企业、家长三方协议》、 《关于开展“学徒制”项目师傅与学徒协议》、 《指导教师工作职责》、 《带教师傅工作职责》、 《校企定期例会制度》、 《学徒实习管理制度》、 《学徒安全管理制度与违纪处理办法》、 《现代学徒制第三方评价考核办法》、 《学徒项目教学质量监控措施》等	0.2	宋广辉
第二学年	2016.9	1. 企业文化浸润教育	(1)企业满意度调查结果及原始资料; (2)教学质量监控管理资料; (3)教学原始资料; (4)相关课程的课程标准; (5)课程满意度调查结果及原始资料;	0.2	李静
	2016.10	2. 企业见习	(1)企业满意度调查结果及原始资料; (2)教学质量监控管理资料; (3)教学原始资料; (4)相关课程的课程标准; (5)课程满意度调查结果及原始资料;	0.2	陶小恒
	2016.11 - 2017.1	3. “厂中校”教学	(1)企业满意度调查结果及原始资料; (2)教学质量监控管理资料; (3)教学原始资料; (4)相关课程的课程标准;	2.0	李静

时间	阶段工作内容	验收要点	预算经费 (万元)	责任人	
		(5)课程满意度调查结果及原始资料; (6)专业课程教学资源库			
2017.2- 2017.4	4. “工学交替”教学	(1)企业满意度调查结果及原始资料; (2)教学质量监控管理资料; (3)教学原始资料; (4)相关课程的课程标准; (5)课程满意度调查结果及原始资料; (6)专业课程教学资源库	2.0	陶小恒	
2017.5- 2017.7	5. 轮岗实习	(1)实习企业满意度调查结果及原始资料; (2)轮岗实习管理资料; (3)轮岗实习管理平台数据。 (4)相关课程的课程标准; (5)课程满意度调查结果及原始资料; (6)专业课程教学资源库;	1.0	陶小恒	
2017.8	6. 项目期中评价总结	(1)年度学习满意度调查结果及原始资料; (2)课程满意度调查结果及原始资料; (3)教学过程与管理原始资料; (4)顶岗实习管理平台数据; (5)课程标准; (6)专业课程教学资源库; (7)课程体系; (8)教学管理标准和制度; (9)合同执行进度检查核实材料; (10)课程技能考核成绩及原始材料;	0	宋广辉	
第三 学 年	2017.9- 2018.2	1. 学徒实习	(1)实习企业满意度调查结果及原始资料; (2)顶岗实习管理资料; (3)顶岗实习管理平台数据。 (4)相关课程的课程标准; (5)课程满意度调查结果及原始资料; (6)专业课程教学资源库	1.0	陶小恒
	2018.2- 2018.6	2. 学徒定岗实习	(1)实习企业满意度调查结果及原始资料; (2)顶岗实习管理资料; (3)顶岗实习管理平台数据。 (4)相关课程的课程标准; (5)课程满意度调查结果及原始资料; (6)专业课程教学资源库	1.0	陶小恒
	2018.6	3. 双向评价与选择	(1)双向评价调查原始资料; (2)双向选择原始材料; (3)就业合同;	0	宋广辉
	2018.7	4. 项目评价总结	(1)项目学习满意度调查结果及原始资料;	0	张红英

时间	阶段工作内容	验收要点	预算经费 (万元)	责任人
		(2)课程满意度调查结果及原始资料; (3)教学过程与管理原始资料; (4)顶岗实习管理平台数据; (5)课程体系; (6)课程标准; (7)专业课程教学资源库; (8)教学管理标准和制度; (9)合同执行情况检查核实材料; (10)岗位技能考核成绩及原始材料; (11)实习企业满意度调查结果及原始资料; (12)顶岗实习岗位满意度调查结果及原始资料; (13)项目顶岗实习管理平台数据。		
合计			10	

五、试点保障措施

1. 组织机构

(1) 加强组织领导。学校建立现代学徒制试点项目工作领导小组，落实责任制，定期会商和解决有关试点工作重大问题。学校校长为组长，分管教学工作副校长、教务处长、两专业合作企业主要代表为副组长，办公室、教务处、校企合作处、就业处、及二级学院负责人、相关企业负责人为成员。

(2) 成立现代学徒制试点项目工作办公室，办公室设在教务处，负责全面协调项目建设工作。

(3) 具体组织机构名单：

组 长：姜安心

副组长：熊发涯、夏学文、李静、曾德福

成 员：刘明涛、王梓林、舒瑞琼、王银林、范先超、张红英、袁畅、方炜、刘晓敏、陈全胜、罗幼平、张辛、张克新、蔡巧玲、陈素群、王欢、苏礼东

联络员：范先超

2. 经费投入

黄冈职业技术学院支持职业院校现代学徒制试点，建立试点专业专项资金管理办法。学校对试点专业给予单独列支专项资金，每专业除日常教学条件建设资金外，额外资助专项经费 10 万元/专业。此外黄冈市政府也出台实习实训补贴办法。对在机关和企事业单位实习实训的大学生，由当地财政部门按每人每月 500 元的标准给予基本生活补贴。企业在基地建设、师傅培养方面也给予了经费支持，同时学生在企业学习

期间，企业将给予学生生活补贴或实习报酬。

3. 支持政策

学校通过建立试点工作领导小组，落实任务责任制，定期会商和解决有关试点工作重大问题。积极争取黄冈市财政资助、政府购买服务、表彰奖励先进，落实合作企业免税政策等，引导企业和学校积极开展现代学徒制试点。

为保障建设项目顺利进行，学校与黄冈市委、市政府在政策、机制上将给予大力支持，搭建交流互动平台，大力支持学校与行业企业之间的互动，优化合作办学环境；学校在机构设置、工作分工、也出台了相关的管理制度，并予以严格执行，从制度上保障和规范本建设项目有序进行。

相关支持政策：

（一）黄冈市人民政府出台《市人民政府关于鼓励支持大学生到黄冈实习实训和创业就业的意见》，文件中明确提出：支持企业和园区接纳毕业生；大力开发适合高校毕业生就业的公益性岗位和事业单位的服务性岗位，每年通过公开招录、考核、招聘等方式，吸纳 5000 名以上高校毕业生来黄冈就业。

（二）黄冈市委组织部、人社局联合出台《黄冈市大学生实习实训导师制管理办法》

（三）黄冈市人民政府出台《黄冈市支持大学生到黄冈实习实训和创业就业的优惠政策》，其中第五条件，发放生活津补贴。与企业签订劳动合同满 3 年以上的，高职专科生每人每年发给生活津贴 2000 元，连续发放最高 5 年。

4. 其它倾斜政策

学校对试点专业在招生计划、生均经费投入、实训设备设施投入、师资配备等方面给予倾斜。试点专业招生时保证专业招生人数达到计划要求，试点专业生源包括两部分，一部分为应届高中阶段毕业生，通过普通高考、中职技能高考、中职单独招生考试录取；另一部分为企业招聘的具有高中阶段学力的新员工，采取先入职入学，下年度再通过中职单独招生考试录取，获得学籍。为保证试点工作顺利进行，学校对试点专业生均经费投入方面给予倾斜，学生在企业进行教学项目学习、跟岗实习、顶岗实习期间，企业按有关规定给予学生一定的生活补贴或实习报酬，同时对优秀学习予以奖励。加大试点专业实训教学条件建设，学校、企业均加大了实训设备设施投入力度，校企合作投入 120 万元在校内建设了烹调工艺与营养专业生产性实训基地，确保“工学交替”教学模式顺利实施。加强试点专业教师（师傅）管理，优先保证试点专业教师（师傅）力量，注重双师选拔和培养。