

呼和浩特市商贸旅游职业学校
“国家首批职业教育现代学徒制试点项目”
“中西式烹调专业”建设任务书

学校名称 呼和浩特市商贸旅游职业学校
主管部门 呼和浩特市教育局
所属省份 内蒙古自治区
填表日期 2016年7月22日

内 容 目 录

1. 学校基本情况表.....	1
2. 现代学徒制“中西式烹调”试点专业建设进度表.....	5
3. 现代学徒制“中西式烹调”试点专业项目建设方案.....	14
4. 现代学徒制“中西式烹调”试点专业项目申报书.....	35

备注：页码根据项目填写的实际页数编制

1. 学校基本情况表:

学校 基本 信息	法人	姓名	程莉莉	部门及职务	校长	联系人 信息	姓名	秦志平	部门及职务	副校长
	代表 信息	办公室电话	0471-6513788	传真号码	0471-3364655		办公室电话	0471-3364607	传真号码	0471-3364655
		手机号码	13354888268	电子邮箱	136001666@qq.com		手机号码	18647972377	电子邮箱	pingzhiqin@163.com
	通信地址		内蒙古自治区呼和浩特市新城区海拉尔大街44号						邮政编码	010050
现代学徒 制试点项 目三年建 设总目标	<p>1. 总体目标</p> <p>《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见》（教职成〔2014〕9号）中指出，建立现代学徒制是职业教育主动服务当前经济社会发展要求，推动职业教育体系和劳动就业体系互动发展，打通和拓宽技术技能人才培养和成长通道，推进现代职业教育体系建设的战略选择；是深化产教融合、校企合作，推进工学结合、知行合一的有效途径；是全面实施素质教育，把提高职业技能和培养职业精神高度融合，培养学生社会责任感、创新精神、实践能力的重要举措。根据要求，学校选取中西餐烹饪（以下简称烹饪）专业作为现代学徒制试点项目，将在现有基础上对烹饪专业的校企合作人才培养模式与课程体系改革，校企合作建设互聘共用的师资队伍、校企合作现代学徒制运行机制三个共建内容进行重点建设。通过烹饪专业现代学徒制试点项目建设和学校自主创新，将烹饪专业建成特色鲜明的品牌专业，带动学校现代服务专业群建设。</p> <p>学校以现代学徒制试点建设为平台，立足校企资源共享、互利共赢，促进烹饪专业校园文化和企业文化紧密结合，全面实行工学结合、校企合作、工学交替、顶岗实习相结合的现代学徒制人才培养模式。促进知识学习、技能实训、工作实践和职业鉴定等功能的整合，推动教、学、做的统一，实现学生全面发展。学校深入开展项目教学、案例教学、场景教学、模拟教学和岗位教学，构建具有鲜明职业教育特色的烹饪实践教学环境，促进知识传授与生产实践的紧密衔接。以专业对接产业、课程对接岗位、教材对接技能为切入点，深化教学内容改革。构建基于烹饪工作过程的课程体系，使教学内容与企业岗位相适应。打造“专兼结合、能教会做”的“双导师”现代学徒制教师队伍。共建学徒、监护人、学校、企业四方协议制度与学徒管理机制，建立以贡献为导向的学校评价模式和以能力为核心的学生评价模式。建立学分制和弹性学制。坚持“培养目标为核心、素质教育为重点、实践教学为基础、技能训练为主线”的教育原则，在提升学生技能水平的同时，全面提高学生综合素质，引导学生全面发展。</p> <p>通过三年烹饪专业现代学徒制试点项目建设，重点提升学校烹饪专业在培养模式、教学模式、办学模式、评价模式、教育内容、教师队伍、内部管理、校企合作等方面的实力，增强学校的内涵和内功。通过打造现代学徒制试点专业带动学校其它专业建设，通过引入企业文化促进校园文化建设。到试点项目建设验收时，把学校建设成为特色鲜明、首府一流、自治区领先、全国知名的现代学徒制试点学校。</p>									

现代学徒制试点项目 2015 学年度建设目标

2. 项目分年度建设目标

2015 年度：对现代学徒制试点工作研究部署、开始实施、及时调整。

2015 年开始全面部署并实施烹饪专业现代学徒制项目建设计划，完成年度阶段性部署，通过年度阶段性验收。

作为教育部批准的现代学徒制中职试点单位，学校选择烹饪专业进行学徒制试点，联合多年校企合作中具备育人经验的有条件、有意愿、有实力、支持力度大、示范性强的首府大型餐饮企业作为合作试点单位，共同开展餐饮行业现代学徒制试点，重点探索餐饮行业现代学徒制人才培养模式和管理制度，同时探索企业参与现代学徒制的有效途径、运作方式和支持政策。本年度学校与企业各自做到对现代学徒制分工目标明确，方案完善，按照试点工作方案，制订详细的试点工作任务书，按照任务部署，稳步开展烹饪专业现代学徒制试点工作。学校要深入调研、科学论证，发挥现代学徒制多元主体作用，把试点工作细化、具体化，形成具有可操作性的试点项目实施方案。实施方案要针对学徒制实施过程中的实际问题，着力创新体制机制，明确试点目标、试点措施、进度安排、配套政策、保障条件、责任主体、风险分析和应对措施、预期成果及推广价值等内容。

本年度学校烹饪专业与合作企业还要组建现代学徒制人才培养指导委员会，校企共同制定以学徒工岗位专业能力为核心的人才培养模式，改革专业课程体系，初步探索现代学徒制专业教学计划、教学大纲、实习大纲的编制和修订工作。制定并完善校企合作现代学徒制人才培养的规章制度，建立现代学徒制教学质量评价体系，编写评价指标及相关计划、方案、制度。建立学分制和弹性学制。按企业要求规范建设烹饪专业校内实训基地，加大培养具有现代企业要求的各级烹饪专业教师队伍，鼓励教师深入企业一线进行实践锻炼和培训。巩固校企合作关系，巩固校企双育人制度，发挥校企合作优势，建立密切的校企合作关系，校企共同建立现代学徒制度与管理机制，与企业紧密联系，开拓餐饮企业合作建设烹饪实训基地，校企共育现代学徒制烹饪专业人才。

现代学徒制试点项目 2016 学年度建设目标

2016 年度：对现代学徒制试点工作加大支持、稳步推进、大胆探索。

根据 2015 年度阶段性任务的完成情况，把立德树人、促进人的全面发展作为试点工作的根本任务，及时制定专业项目建设的整改措施，按计划完成本年度烹饪专业现代学徒制建设项目。

本年度继续加强烹饪专业现代学徒制人才培养指导委员会对专业建设的指导力度，坚持工学结合、校企合作、顶岗实习的人才培养模式。根据不同生源特点和专业特色，因材施教，分别制定培养方案，探索现代学徒制人才培养规律，积累经验后逐步扩大试点范围。继续完成教学计划、教学大纲、实习大纲的修订工作，继续完善现代学徒制专业课程和特色校本教材。加强校企合作现代学徒制各项规章制度的执行力度，创新和完善教学管理与运行机制，探索现代学徒制全日制学历教育的多种实现形式，完善教学质量评价体系。根据企业真实环境继续完善校内实训基地。继续培养具有现代学徒制教研开发和实践的教师深入企业挂职锻炼，聘任行业专家和能工巧匠担任学徒导师并在学校兼任任教，选派专业教师深入优秀企业、行业进行实践学习，对原有的专业带头人、教学能手、骨干教师继续培养，提高学历层次和业务水平。继续巩固校企合作关系，对现代学徒制学员全面实施素质教育，将提高职业技能和培养职业精神高度融合，培养学徒的社会责任感、创新精神和烹饪专业实践能力。校企共同完善现代学徒培养制度与管理度，完善学分制和弹性学制，与企业紧密联系，校企联动扩建校外实训基地，以校企合作现代学徒制办学为载体，采用现代学徒制形式与合作企业联合开展企业员工岗前培训和转岗培训，继续加强与试点餐饮企业合作的广度和深度。

现代学徒制试点项目 2017 学年度建设目标

2017 年度：对现代学徒制试点工作提炼反思、总结提高、完善推广。

根据 2016 年度阶段性任务的完成情况，及时制定专业项目建设的整改措施，通过年度阶段性验收，总结现代学徒制试点经验。

学校与企业聘请行业专家对餐饮行业校企合作现代学徒制 ([试点工作] 进行监督检查，对取得的效果进行确认与评估，建立年度报告和周期总结相结合的评价方式，继续完善工学结合、校企合作、工学交替、顶岗实习的人才培养模式，完善现代学徒制教学质量评价体系。继续加大教师培训力度，提高专业教师能力，打造一支符合现代餐饮企业要求的“能教会做、产教结合”的团队。试点结束后，学校与餐饮企业试点单位及时做好烹饪专业现代学徒制建设经验总结，探索更好与企业合作的路径和方法。总结自身学徒制经验的基础上，及时收集整理全国各地现代学徒制的成功经验，在此基础上，校企逐步扩大实施现代学徒制的范围和规模，使现代学徒制成为校企合作培养技术技能人才的重要途径。

烹饪专业要坚持边试点边研究，及时总结提炼，把试点工作中的好做法和好经验上升成为理论，形成推动现代学徒制发展的制度措施，促进理论与实践同步发展。积极开展国际比较研究，系统总结相关国家和地区开展现代学徒制的宝贵经验，要根据不同地区、行业、企业特点和人才培养要求，在招生与招工、学习与工作、教学与实践、学历证书与职业资格证书获取、资源建设与共享等方面因地制宜，积极探索切合实际的实现形式并形成特色。通过运行机制、办学模式、管理体制和条件保障等方面的改革，经过试点、总结、完善、推广，在总结试点经验的基础上，逐步建立起在政府引导下，行业参与、社会支持，企业和职业院校双主体育人的具有中国特色的现代学徒制度。

2. 现代学徒制“中西式烹调”试点专业建设进度表:

试点专业名称	中西式烹调专业		建设负责人	刘旭明
建设内容	2015年9月-2016年7月 研究部署、开始实施 (建设目标、任务验收点)	2016年9月-2017年7月 稳步推进、大胆探索 (建设目标、任务验收点)	2017年9月-2018年7月 提炼反思、总结提高 (建设目标、任务验收点)	
构建现代学徒制人才培养模式，创新专业课程体系建设	<p>建设目标: 成立由校长任组长，副校长任副组长、合作餐饮企业负责人、烹饪专家为组员的现代学徒制项目建设工作小组，全面负责项目实施。</p> <p>聘请内蒙古锦江国际大酒店、呼和浩特海世界贵宾酒店、内蒙古烹饪协会等餐饮行业、企业知名专家与学校烹饪骨干教师联合组成烹饪专业现代学徒制人才培养指导委员会，根据餐饮行业技能人才成长规律和企业工作岗位的实际需要，共同制定现代学徒制人才培养方案。</p> <p>任务验收点: ①烹饪专业现代学徒制人才培养指导委员会专家聘书。 ②烹饪专业现代学徒制人才培养指导委员会开展活动的文字、影像等记录材料。 ③烹饪专业现代学徒制人才培养方案。</p>	<p>建设目标: 继续加强烹饪专业现代学徒制人才培养指导委员会对专业的全面指导。校企签订合作协议，学校承担对学徒工进行系统的专业知识学习和技能训练，企业通过师傅带徒形式，依据烹饪专业现代学徒制人才培养方案进行岗位技能训练。深化以能力为核心的校企共育学生模式，真正实现校企一体化育人。</p> <p>任务验收点: ①烹饪专业现代学徒制人才培养指导委员会开展活动的文字、影像等记录材料。 ②学校与各家餐饮企业分别签署的共建烹饪专业现代学徒制合作协议文件以及培训的方案。 ③企业参与现代学徒制人才培养的导师名单，导师简介。</p>	<p>建设目标: 全面完善烹饪专业现代学徒制人才培养指导委员会对专业的全面指导机制。全面深化以烹饪业务能力为核心，融知识培养和综合素质提高为一体的校企人才培养模式改革。</p> <p>企业全面参与职业教育人才培养全过程，实现烹饪专业课程内容与餐饮企业岗位职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接，提高人才培养质量和针对性。</p> <p>任务验收点: ①烹饪专业现代学徒制人才培养模式改革的调研资料。 ②学徒工对接餐饮企业烹饪岗位进行校内实训计划和总结报告、企业实训计划和总结报告。 ③学徒工烹饪作品的图片材料、烹饪实践教学过程的影像资料。 ④校企共同制定的分级考核方案及标准、烹饪专业人才培养目标达标情况统计。</p>	

<p>2. 与合作的餐饮企业共同探索烹饪专业“学做一体，工学融合，课岗对接”的现代学徒制人才培养模式。共同开发课程和教材，设计实施教学，组织考核评价，开展教学研究，完善人才培养制度和标准。</p>	<p>建设目标：</p> <p>学校烹饪专业与合作的内蒙古锦江国际大酒店、呼和浩特海世界贵宾酒店等餐饮企业共同建设基于餐饮企业工作内容的专业课程和基于餐饮企业典型工作过程和烹饪岗位标准的烹饪专业课程体系，开发基于中餐、西餐岗位工作内容、融入国家职业资格标准的烹饪专业教学内容和教材。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①餐饮企业中西餐烹饪岗位工作任务要求和员工能力调查报告。</p> <p>②校企共同订立的烹饪专业现代学徒制人才培养方案、专业课程体系。</p> <p>③融入中西餐国家职业资格标准的烹饪专业典型教材。</p> <p>④学徒工制作的烹饪作品图片材料、参与企业烹饪实践过程的影像资料。</p>	<p>建设目标：</p> <p>学校与企业共同制定完善烹饪专业人才培养方案和标准。按照“合作共赢、职责共担”原则，校企依据共同设计的现代学徒制人才培养方案，共同制订专业教学标准、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。</p> <p>学徒制学员进入企业开展企业实践学习与顶岗实习，接受餐饮企业导师指导。企业根据学徒工的学习实践和培训计划以及顶岗实习情况提供相应的培训指导和资源支持。学校教师与企业导师共同确定人才考核标准，对学徒工进行测评与考核。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①校企共同改进的现代学徒制烹饪专业人才培养方案。</p> <p>②校企共同进行现代学徒制人才培养所订立的专业教学标准、课程标准、岗位标准、企业师傅标准、质量监控标准等体系标准及各项规章制度保障制度。</p> <p>③现代学徒制学员拜师协议，学徒工学习实践培训计划。</p> <p>④学校教师与企业导师共同确定的人才考核标准。</p>	<p>建设目标：</p> <p>学校与企业继续共同推进和完善基于工作任务、工作过程、岗位标准的烹饪专业课程体系，继续完善烹饪专业人才培养方案，继续深化以岗位工作能力为核心的现代学徒制校企培养模式。及时总结经验和教训，及时作出调整和进行总结推广。进一步推动职业教育体系和劳动就业体系互动发展，打通和拓宽技术技能人才培养和成长通道，推进和完善现代职业教育体系建设。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①基于餐饮企业工作岗位的现代学徒制烹饪专业课程体系。</p> <p>②校企共同改进完善的现代学徒制烹饪专业人才培养方案。</p> <p>③开展烹饪专业现代学徒制教学过程收集的学与顶岗实习资料，教学过程积累的经验和教训总结。</p> <p>④学徒工烹饪作品图片材料、烹饪实践过程影像资料等。</p> <p>⑤阶段性改革特色及改革成果汇报总结。</p>	<p>建设目标：</p> <p>学校与企业继续共同推进和完善基于工作任务、工作过程、岗位标准的烹饪专业课程体系，继续完善烹饪专业人才培养方案，继续深化以岗位工作能力为核心的现代学徒制校企培养模式。及时总结经验和教训，及时作出调整和进行总结推广。进一步推动职业教育体系和劳动就业体系互动发展，打通和拓宽技术技能人才培养和成长通道，推进和完善现代职业教育体系建设。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①基于餐饮企业工作岗位的现代学徒制烹饪专业课程体系。</p> <p>②校企共同改进完善的现代学徒制烹饪专业人才培养方案。</p> <p>③开展烹饪专业现代学徒制教学过程收集的学与顶岗实习资料，教学过程积累的经验和教训总结。</p> <p>④学徒工烹饪作品图片材料、烹饪实践过程影像资料等。</p> <p>⑤阶段性改革特色及改革成果汇报总结。</p>
--	--	--	--	--

	<p>3. 在烹饪专业实训课教学中普遍采用场景教学、岗位教学。按合作企业岗位标准规范建设校内实训基地。</p>	<p>建设目标:</p> <p>烹饪专业校内实训基地要营造真实的企业经营环境,实习车间与内蒙古锦江国际大酒店、呼和浩特海世界贵宾酒店等餐饮企业后厨几乎一样,模拟工作岗位进行教学,提高学生的企业适应力。</p> <p>任务验收点:</p> <p>①原有实训场地图片、按照餐饮企业后厨改造后的烹饪专业实训基地图片。</p> <p>②学徒工在校内烹饪实训基地进行学习训练的影像资料。</p> <p>③学徒工在校内烹饪实训基地完成的烹饪作品影像资料。</p>	<p>建设目标:</p> <p>重点建设中餐烹调、西餐烹调、西式烘焙实训车间。继续统筹利用好烹饪专业校内实训基地和餐饮企业实习岗位的教学资源,进一步形成学校与企业联合开展现代学徒制的长效机制。</p> <p>任务验收点:</p> <p>①重点建设的中餐烹调、西餐烹调、蒙餐烹调、西式烘焙实训车间影像资料。</p> <p>②学徒工在上述实训车间进行学习训练的影像资料。</p> <p>③学徒工在上述实训车间完成的烹饪作品影像资料。</p>	<p>建设目标:</p> <p>烹饪专业校内实训基地继续建设并完善初加工岗位实训室、刀工砧板岗位实训室、上杂与荷台岗位实训室、冷菜烹调实训室的建设。</p> <p>任务验收点:</p> <p>①烹饪专业初加工岗位实训室、刀工砧板岗位实训室、上杂与荷台岗位实训室、冷菜烹调实训室的建设影像资料。</p> <p>②学徒工在上述实训车间进行学习训练的影像资料。</p> <p>③学徒工在上述实训车间完成的烹饪作品影像资料。</p>
--	---	---	--	--

<p style="text-align: center;">建设 校企 互聘 共用 的师 资队 伍</p>	<p style="text-align: center;">1. 推进专兼结合、校企互聘互用的“双导师”师资队伍建设，鼓励烹饪专业教师参加专业理论和技能培训，业务能力进一步提高。</p>	<p>建设目标：</p> <p>鼓励烹饪专业教师参加烹饪协会培训、高等院校学习，提高自身专业能力，推荐专业教师赴企业一线锻炼提高。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①烹饪专业教师学历证书或培训证书、参加进修与培训的相关证明材料。</p> <p>②参加餐饮行业学术交流活动、企业各类交流活动的相关证明材料。</p> <p>③部分烹饪专业教师赴企业一线锻炼的聘书，顶岗实践的影像资料。</p>	<p>建设目标：</p> <p>继续加大烹饪专业教师参加各类培训的力度，“双导师型”教师业务能力和技术级别进一步提高。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①烹饪专业教师学历证书或培训证书、参加进修与培训的相关证明材料。</p> <p>②参加餐饮行业学术交流活动、企业各类交流活动的相关证明材料。</p> <p>③烹饪专业教师参加各级烹饪大赛获奖证书和证明材料。</p> <p>④烹饪专业教师获得的各级烹饪大师、烹饪名师荣誉称号证明材料。</p>	<p>建设目标：</p> <p>继续加大烹饪专业教师参加各类培训、高等院校进修的力度，“双导师型”教师教学水平和专业实践能力进一步提高。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①烹饪专业教师学历证书或培训证书、参加进修与培训的相关证明材料。</p> <p>②参加餐饮行业企业各类交流活动的相关证明材料。</p> <p>③烹饪专业教师参加各级烹饪大赛的获奖证书和证明材料。</p> <p>④烹饪专业教师获得的各级烹饪大师、烹饪名师荣誉称号证明材料。</p> <p>⑤部分优秀教师事迹介绍。</p>
---	--	---	--	---

	<p>2. 聘任企业烹饪大师兼职任教，对专业教师进行现代学徒制企业化培养，提高教学团队素质，打造优秀教学团队</p>	<p>建设目标：</p> <p>校企双方密切合作，探索建立教师流动编制或设立兼职教师岗位，遴选在餐饮企业工作且烹饪技能精湛的能工巧匠、烹饪大师、行业带头人兼职充实到专业教师队伍中，将烹饪所需实用技能带到课堂中，预计聘用兼职教师4人。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①学校聘任的学徒制试点企业能工巧匠、烹饪大师、行业带头人名单、聘书。</p> <p>②烹饪大师个人情况介绍。</p> <p>③外聘的烹饪大师参加各级烹饪大赛的获奖证书、专业技术等级证书。</p> <p>④外聘的烹饪大师获得的餐饮行业内各级荣誉称号证书。</p> <p>⑤学校聘请烹饪大师作兼职教师的报酬发放证明。</p>	<p>建设目标：</p> <p>加大学校与企业之间人员互聘共用，双向挂职锻炼，学校教师与企业导师进行相互培训，聘任企业的烹饪大师到校兼职达到5名，构建优秀学徒制教师团队。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①学校聘任的学徒制试点企业能工巧匠、烹饪大师、行业带头人名单、聘书。</p> <p>②烹饪大师个人情况介绍。</p> <p>③外聘的烹饪大师参加各级烹饪大赛的获奖证书、专业技术等级证书。</p> <p>④外聘的烹饪大师获得的餐饮行业内各级荣誉称号证书。</p> <p>⑤学校聘请烹饪大师作兼职教师的报酬发放证明。</p> <p>⑥餐饮企业聘请学校烹饪专业教师挂职锻炼聘书。</p>	<p>建设目标：</p> <p>继续坚持校企双主体育人、学校教师和企业师傅“双导师”教学，聘任企业烹饪大师兼职教师6名，烹饪专业教师和企业导师相互培训，建设优秀教学团队，加强校企横向联合技术研发和专业建设的力度。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①学校聘任的学徒制试点企业能工巧匠、烹饪大师、行业带头人名单、聘书。</p> <p>②烹饪大师个人情况介绍。</p> <p>③外聘的烹饪大师参加各级烹饪大赛的获奖证书、专业技术等级证书。</p> <p>④外聘的烹饪大师获得的餐饮行业内各级荣誉称号证书。</p> <p>⑤学校聘请烹饪大师兼职教师报酬发放证明。</p> <p>⑥餐饮企业聘请学校烹饪专业教师挂职锻炼聘书。</p> <p>⑦校企横向联合技术研发烹饪菜式作品文字说明及影像资料。</p>
--	--	--	---	---

	<p>3. 提供烹饪专业教师赴优秀企业进修和培训的机会，鼓励教师赴企业挂职锻炼。建设校企互聘共用的师资队伍。</p>	<p>建设目标：</p> <p>学校教师和企业师傅共同承担现代学徒制教学任务，形成“双导师制”，学校遴选青年专业教师深入合作餐饮企业酒店厨房一线顶岗实习，到合作餐饮企业兼职工作，参加餐饮企业实际岗位工作和经营性活动，提高教师自身实践能力。</p> <p>校企双方还要共同制定专业教师和企业导师双向挂职锻炼、横向联合技术研发的激励制度和考核奖惩制度。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①餐饮企业发放给教师到企业进行岗位工作的聘书。</p> <p>②教师在餐饮企业进行工作的经历证明。参加进修与培训的相关证明材料。</p> <p>③校企互聘共用员工与教师的合作协议。</p>	<p>建设目标：</p> <p>学校和餐饮企业明确“双导师”职责和待遇，合作餐饮企业要选拔优秀的高技能人才担任学徒工的师傅，明确师傅的责任和待遇，师傅承担的教学任务应纳入考核，并可享受相应带徒津贴。学校烹饪专业要将指导教师的企业实践和技术服务纳入教师考核并作为晋升专业技术职务的重要依据。继续鼓励校企双方专业教师和企业师傅双向挂职锻炼并承担一定的教学、技术和管理岗位。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①餐饮企业为现代学徒制学员选拔的工作导师名单。</p> <p>②企业导师个人工作经历与能力介绍。</p> <p>③企业导师的责任和待遇。</p> <p>④企业发放给教师到企业进行岗位工作的聘书、教师在餐饮企业进行工作的经历证明。</p>	<p>建设目标：</p> <p>建成校企互聘共用的师资队伍，进一步完善“双导师”制度，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制度，建成灵活的人才流动机制。继续提供烹饪专业“双导师”赴全国优秀企业、学校、进行烹饪专业与餐饮企业共建现代学徒制的考察和进修的机会。若有条件，参与国际间现代学徒制交流教学与实践。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①校企互聘共用员工与教师的合作协议。</p> <p>②校企合作制定的现代学徒制“双导师”制度。</p> <p>③“双导师”对优秀地区进行现代学徒制考察和进修的影像资料。</p> <p>④企业发放给教师到企业进行岗位工作的聘书、教师在餐饮企业进行工作的经历证明。</p>
--	--	--	--	--

<p style="text-align: center;">校企 共建 现代 学徒 制运 行机 制</p>	<p style="text-align: center;">1. 巩固校企合作关系，共同探索现代学徒制校企协同育人机制，推进招生招工一体化，按合作企业岗位需求培养人才。</p>	<p>建设目标：</p> <p>建设校企合作长效机制，积极开展“招生即招工、入校即入厂、校企联合培养”的现代学徒制试点，根据现代学徒制的基本要求，进一步加强与内蒙古锦江国际大酒店、呼和浩特海世界贵宾酒店等星级酒店的合作关系，校企双方明确各自的职责和分工，规范学校招生录取和企业用工程序，明确学徒工的学生和员工双重身份，建立“学分制和弹性学制”管理办法，教学采用“工学交替”方式进行，签好学生与企业、学校与企业两个合同，形成学校和企业联合招生、联合培养、一体化育人的长效机制。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①校企合作开展现代学徒制试点协议书。</p> <p>②校企招生招工一体化合作方案</p> <p>③学徒工顶岗学习文字、影视资料。</p> <p>④学分制和弹性学制管理制度文件。</p>	<p>建设目标：</p> <p>继续巩固现代学徒制试点企业的合作关系，校企共同培养现代学徒制人才，继续完善学徒工培养管理机制，完善校企联合招生、分段育人、多方参与评价的双主体育人机制，继续完善现代学徒制学员培养的教学文件、管理制度及相关标准，在教学管理、岗位监督、实习实训方面密切合作，学徒工毕业后在企业直接就业。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①学徒工培养管理制度。</p> <p>②现代学徒制学员培养的教学文件、管理制度及培养标准文件。</p> <p>③学徒工与企业签订的培训协议。</p>	<p>建设目标：</p> <p>继续推进校企紧密合作、协同育人。探索人才培养成本分担机制，进一步完善学校招生录取和企业用工一体化的招生招工制度，根据不同生源特点，实行多种招生考试办法，扩大招生范围，改革考核方式、考核内容和录取办法。</p> <p>推进校企共同实施招生招工方案。为不同层次的学徒工提供就业和受教育机会，提高生产、服务一线劳动者的综合素质，提高人才培养的针对性，解决好合作企业招工难问题。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①烹饪专业现代学徒制学生招生录取办法。</p> <p>②现代学徒制试点实施相关材料。</p> <p>③校企共同制订的学徒工实习管理规章制度。</p> <p>④学徒工在合作企业的津贴材料。</p>
---	---	---	---	--

<p>2. 探索建立现代学徒制校企双方评测标准，共同组建校企专家现代学徒制考核小组。</p>	<p>建设目标： 校企“双主体”育人，学校与合作餐饮企业根据现代学徒制的特点，共同建立教学运行与质量监控体系，双方共同制定学徒工的评测标准，共同加强过程管理，共同实施考核评价，将学徒工岗位工作任务完成情况纳入考核范围。</p> <p>任务验收点： ①学校与合作餐饮企业共同建立现代学徒制教学运行与质量监控体系各类文件。 ②校企共同制定的对学徒工工作能力的评测标准。 ③学校教师和企业导师对学徒工工作能力的鉴定意见。 ④以校企专家为主要成员的现代学徒制考核小组人员名单。</p>	<p>建设目标： 校企积极参与建设现代学徒制教学标准、课程标准、岗位标准、企业导师标准的各项评测标准建设，统一学徒工教学、测评标准，校企共建、分工合作、形成合力、协同育人、共同发展的长效机制。大力推进“双证融通”，对经过考核达到要求的毕业生，发放相应的学历证书和职业资格证书。</p> <p>任务验收点： ①校企为保证现代学徒制良好运行所订立的教学标准、课程标准、岗位标准、企业导师标准文件资料。 ②校企共同制定的对学徒工工作能力的评测标准。 ③现代学徒制培养的学员取得的学历证书和各级烹饪职业资格证书。</p>	<p>建设目标： 继续构建现代学徒制培养体系、评测体系，全面实施素质教育，把提高职业技能和培养职业精神高度融合，培养学徒工的社会责任感、创新精神、实践能力，用现代学徒制模式全面提升技能人才的专业能力和水平。</p> <p>任务验收点： ①校企为保证现代学徒制良好运行所订立的教学标准、课程标准、岗位标准、企业导师标准文件资料。 ②校企共同制定的对学徒工工作能力的评测标准。 ③现代学徒制培养的学员取得的学历证书和各级烹饪职业资格证书。 ④部分学徒工制作的优秀获奖作品影像资料。 ⑤部分优秀学徒工事迹介绍。 ⑥学徒工参加各级各类烹饪技能大赛取得的获奖证书。</p>
--	--	--	---

	<p>3. 共建学徒、监护人、学校、企业“四方协议”制度与学徒管理机制，建立体现现代学徒制特点的管理制度。</p>	<p>建设目标：</p> <p>与餐饮企业签订现代学徒制人才培养协议，明确校企双方责任。健全与现代学徒制相适应的教学管理制度、考核评价制度，制定以育人为目标的实习实训考核评价标准，建立多方参与的考核评价机制。</p> <p>按照双向选择原则，由学徒、监护人、学校和企业签订“四方协议”，明确各方权益，明确培养学徒工的具体岗位、工作内容、权益保障，充分保证学徒工基本权益。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①学校与餐饮企业签订的烹饪专业现代学徒制人才培养协议。</p> <p>②学生、学生家长、学校、企业签订的学徒“四方培养协议”。</p>	<p>建设目标：</p> <p>校企共同建立体现现代学徒制特点的各项管理制度，建立定期检查、反馈等形式的教学质量监控机制，制定学徒工管理办法，保障学徒工权益，科学安排学徒工岗位、合理分配工作任务，保证学徒工正当报酬。落实学徒工的责任保险、工伤保险，确保学徒工人身安全。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①学徒制各项管理制度。</p> <p>②学徒工津贴明细。</p> <p>③学徒工投保的相关保险资料。</p>	<p>建设目标：</p> <p>学校继续完善与现代学徒制相适应的各项教学管理制度，企业继续完善学徒工顶岗实践各项管理制度，校企继续创新现代学徒制员工考核评价与督查制度，完善以提高学徒工专业技能为目标的实习实训考核评价标准，建立多方参与，“双导师”互评的考核评价机制。根据学徒工在企业的表现反馈，寻找培养过程的得与失，总结经验教训，反思提高。</p> <p>任务验收点：</p> <p>①学校为完善现代学徒制教学制定的管理制度。</p> <p>②企业为完善学徒工顶岗实践制定的管理制度。</p> <p>③开展现代学徒制教学与企业实践活动过程中积累的经验与教训，反思与总结文字资料。</p>
--	---	--	--	---

呼和浩特市商贸旅游职业学校
“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目
2015-2017 年度建设方案

学校名称 呼和浩特市商贸旅游职业学校
主管部门 呼和浩特市教育局
所属省份 内蒙古自治区
填表日期 2016年7月22日

呼和浩特市商贸旅游职业学校
“中西式烹调”专业现代学徒制试点项目
2015-2017 年度建设方案

根据《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见》（教职成〔2014〕9号）要求，呼和浩特市商贸旅游职业学校“中西式烹调专业”率先进行尝试，联合首府地区餐饮行业中有条件、有意愿的知名企业，合作开展现代学徒制校企招生招工试点，探索开展现代学徒制人才培养模式和管理制度，协助企业探索参与现代学徒制的有效途径、运作方式和支持政策。进一步提升我校“中西式烹调专业”对首府地区餐饮行业的影响力，为首府商贸和旅游服务行业培养烹饪高技能人才，为地区经济建设作出贡献，根据此规划，学校制定“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目建设方案。

一、试点目标

1. 探索与首府地区知名餐饮企业联合招工、招生、联合培养、一体化育人的长效机制，稳定企业员工队伍。
2. 探索和完善烹饪专业现代学徒制人才培养的教学文件、管理制度，制定人才培养标准和考核标准。
3. 建设一支高水平的“校企互通、专兼结合、能教会做、互聘互用”的“双导师”教学队伍。
4. 通过三年学徒制试点，为首府地区中职校企合作现代学徒制积累宝贵经验。

二、试点内容

（一）探索校企协同双主体育人机制

1. 明确参与现代学徒制试点工作的校企双方职责和各自分工，推进校企紧密合作、协同育人。
2. 完善校企“联合招生、分段育人、多方评价”的“双主体”育人机制。
3. 探索人才培养成本分担机制，统筹利用好校内实训场所和企

业实习岗位两处教学资源，校企合作共赢，形成现代学徒制长效机制。

（二）校企共同制定招生招工一体化育人方案

1. 校企共同制定、实施院校招生录取和企业用工一体化的联合招生招工制度。

2. 规范招生用工程序，明确学徒的员工和学生双重身份，学徒、监护人、学校和企业签订“四方招生用工协议”。

3. 明确学徒在岗培养的教学内容、岗位技能、工作内容、薪酬保障、权益保障等。

4. 学校为现代学徒制合作企业开展员工岗前培训和岗位转换技能培训。

（三）制定现代学徒制人才培养标准

1. 按照“合作共赢、职责共担”原则，校企共同设计人才培养方案，共同制订专业教学标准、课程标准、岗位标准、企业师傅标准、质量监控标准，出台相应标准的实施方案。

2. 校企共同建设基于烹饪岗位工作技能的专业课程、基于典型工作过程的烹饪专业课程体系标准。

3. 校企联合开发基于岗位工作内容、融入国家职业资格标准的专业教学内容和教材。

4. 企业通过“师傅带徒”形式，依据培养方案进行岗位技能训练，实现校企一体化育人。

（四）建立现代学徒制管理制度

1. 根据学徒培养“工学交替”的特点，学校制定“学分制管理办法和弹性学制管理办法”。

2. 制定以育人为目标的实习实训考核评价标准，建立校企双方参与的考核评价机制。

3. 建立定期检查、考核、信息反馈等形式的教学质量监控机制。

4. 制定学徒管理办法，保障学徒权益，科学安排学徒岗位、合理

分配工作任务，保证学徒正当报酬。落实学徒的责任保险、工伤保险，确保人身安全。

5. 大力推进“双证融通”，对经过考核达到要求的毕业生，发放中等职业教育学历证书和中式烹调师、西式烹调师中、高级职业资格证书。

（五）建设校企“互聘共用”的师资队伍

1. 建立“双导师”师资队伍，给学徒配备校内指导教师和企业实习指导师傅，通过校内指导教师加强文化课和专业理论、技能课的学习，通过企业实习指导师傅加强企业岗位专业技能实践能力。

2. 健全教师、师傅“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。

3. 合作企业明确师傅的责任和待遇，师傅带学徒可享受相应带徒津贴。学校将教师的企业实践和技术服务作为职称晋升重要依据。

4. 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，鼓励教师与学徒导师在校企间灵活流动。

三、保障措施

（一）政策保障：坚持政府统筹，协调推进

教育行政部门要推动政府出台现代学徒制试点工作扶持政策，加大投入力度，通过财政资助、政府购买等奖励措施，引导企业和学校积极开展现代学徒制试点。通过优惠政策，鼓励企业接收学徒制学生实习实训和教师进入企业实践，推进校企合作制度化，对支持学徒制试点的企业进行评价和奖励，提高企业的责任感和社会服务意识。

（二）组织保障：加强组织领导，优化工作团队

1. 学校成立“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作领导小组
学校成立呼和浩特市商贸旅游职业学校“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作领导小组。校长兼党总支书记程莉莉任组长、是“中

西式烹调专业”现代学徒制试点项目建设主要责任人，负责现代学徒制试点项目建设全盘管理。副校长秦志平任常务副组长，学校领导班子其他成员任副组长。领导小组定期召开试点项目建设工作会议，指导、监督、检查试点项目建设全过程，统筹指导项目建设相关工作，筹集落实项目建设资金，对资金使用进行监督，确保专款专用，落实试点项目责任制，对“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目中各种重大事项定期会商和做出决策，解决“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作中的各项重大问题。

（1）现代学徒制领导小组人员

组长：程莉莉（校长兼党总支书记）

常务副组长：秦志平（副校长）

副组长：史雪涌（副书记）、尹一丁（副校长）、焦牡丹（校长助理）

（2）工作职责及责任分工

组长：程莉莉（校长兼学校党总支书记）

①负责计划、协调、落实、统筹、决策“中西式烹调专业”现代学徒制的整体建设工作；

②审定《“中西式烹调专业”现代学徒制项目建设方案》和《“中西式烹调专业”现代学徒制项目建设任务书》；

③决策现代学徒制项目建设工作中的重大事项；

④定期召开现代学徒制项目建设工作会议，指导监督检查现代学徒制项目建设全过程；

⑤落实现代学徒制项目建设经费，统一协调学校人力、物力、财力用于现代学徒制项目建设；

⑥负责组织成立现代学徒制项目建设领导小组。

常务副组长：秦志平（副校长）

①负责协助校长开展“中西式烹调专业”现代学徒制整体建设工

作；

②具体负责“中西式烹调专业”现代学徒制项目建设各项管理工作；

③对“中西式烹调专业”现代学徒制项目建设进行科学规划、精心组织、指导监督；

④负责《“中西式烹调专业”现代学徒制项目申报书》、《“中西式烹调专业”现代学徒制项目建设方案》、《“中西式烹调专业”现代学徒制项目建设任务书》编制工作。

⑤负责组织成立“中西式烹调专业”现代学徒制试点建设工作办公室。

副组长：尹一丁（副校长）

负责“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目建设中与企业对接及合作的一系列工作。

副组长：史雪涌（副书记）

负责“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目建设的监督和检查工作。

2. 成立“中西式烹调专业”现代学徒制试点建设工作办公室

“中西式烹调”专业现代学徒制试点建设工作办公室是现代学徒制建设工作中的中枢机构，在现代学徒制领导小组统一领导下开展工作，负责学校“中西式烹调专业”现代学徒制项目建设的规划、实施、管理和检查等工作；安排建设过程中的管理、运作等各项事宜；制定相关政策、管理规定和绩效考核办法；负责编制《职业教育现代学徒制试点项目申报书》、《现代学徒制项目建设方案》、《现代学徒制项目建设任务书》、《现代学徒制项目建设进展报告》等，按照教育部批复的现代学徒制项目建设方案和任务书确定建设内容，组织实施项目建设，确保项目建设进度和预期目标；统筹安排各渠道建设资金，严格按照财务制度各项规定，科学、规范、合理地使用现代学徒制建

设资金，确保资金使用效益；参与组织现代学徒制项目的建设实施，负责监督、推进项目的工作进度，检查考核项目的建设方案、实施过程，组织开展调研督查、年度检查、项目验收、成果宣传等；为项目建设提供强有力的组织保障、管理保障、资金保障、人员保障；及时协调、解决现代学徒制项目建设过程中出现的各种问题；当某环节工作受阻时，负责组织力量疏通协调，负责撰写“中西式烹调专业”现代学徒制项目建设阶段进展报告，项目完成总结性报告。接受上级教育主管部门、财政、审计、检察等部门对现代学徒制项目实施过程和结果进行监督、检查和审计；负责现代学徒制项目建设过程中档案的形成和资料的整理；项目完成后，负责撰写“中西式烹调专业”现代学徒制项目总结报告。

主任：秦志平（副校长）

工作职责：全面负责“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目建设工作的前期规划、建设、中期检查、期终验收和管理工作；

编制《职业教育现代学徒制试点项目申报书》、《现代学徒制项目建设方案》、《现代学徒制项目建设任务书》、《现代学徒制项目建设进展报告》。

成员：

①秦健文（教务处副主任）：

负责“中西式烹调专业”现代学徒制校内文化课、专业理论课、专业技能课教学管理及教学制度建设等工作。

②张琦（学生处主任）：

负责“中西式烹调”专业现代学徒制学生管理及学徒制管理制度建设工作。

③张华颖（招就办主任）：

负责“中西式烹调专业”现代学徒制校企联合招生招工管理及育人方案制度建设等工作，主要任务是加强对校企招生招工的统筹协调。

④白鹤（招就办副主任）：

负责“中西式烹调专业”现代学徒制校企日常沟通、定期检查、校企考核、信息反馈等教学质量监控工作，主要加强现代学徒制过程性管理。

⑤张力（办公室主任）：

负责“中西式烹调专业”现代学徒制工作中积累的经验与教训、反思与总结等文字资料撰写与整理工作。

3. 组建“中西式烹调”专业现代学徒制试点项目实施小组

实施小组接受“中西式烹调”专业现代学徒制试点项目建设工作办公室的统一领导，负责“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目建设整体工作，对项目建设进行统一协调、指导、监督和组织实施。由烹饪专业学科带头人、教学能手、骨干教师、双师型教师、中国烹饪大师组成现代学徒制项目建设实施团队，具体落实各项建设工作，做到任务划分明晰、工作专人负责，责任落实到人，及时协调学校各相关处室全力支持现代学徒制试点工作。充分发挥首府餐饮职教集团优势，引导餐饮企业积极参与“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作，确保现代学徒制建设目标和任务能够高质量完成。

组长：刘旭明（烹饪专业组组长）

全面负责“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目的各项建设工作。负责“中西式烹调专业”现代学徒制项目建设的“中餐烹调”、“西餐烹调”两个分项目的人员、资金分解落实，具体工作责任到人，对现代学徒制项目建设进行统一协调、科学规划、精心组织、全面实施、指导监督，全程负责现代学徒制试点项目建设中的一切建设和管理事宜。

“中西式烹调”专业现代学徒制试点项目建设下设两个工作小组：

（1）“中餐烹饪专业”现代学徒制试点工作小组：

中餐组负责人： 石建军（中餐专业教师）

中餐组学校成员： 丁冠辉（中餐专业教师）

李海珑（中餐专业教师）

（2）“西餐烹饪专业”现代学徒制试点工作小组：

西餐组负责人： 郭锴（西餐专业教师）

西餐组学校成员： 李春苗（西餐专业教师）

杨华（西餐专业教师）

（3）“中西式烹调专业”现代学徒制试点班：

中餐试点班： 2015 级中餐烹饪 98 班： 刘旭明（班主任）

西餐试点班： 2015 级西餐烹饪 100 班： 李春苗（班主任）

4. 建立“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作专家指导委员会

学校为保证现代学徒制项目建设的质量，建立了“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作专家指导委员会，聘请首府地区餐饮行业知名专家和学者对学校的学徒制项目建设进行指导和把关。学校与专家建立了常态化联系，使专家小组能长期跟踪学校烹饪专业现代学徒制的建设和发展，对项目建设能随时提出中肯意见。

组长：尹一丁（副校长）

工作职责：负责筹建“中西式烹调”专业现代学徒制试点项目建设专家指导小组的具体工作。

“中餐烹饪组”企业专家小组成员：

梁红玉（呼和浩特海世界贵宾酒店 人力资源部经理）

白雪霖（内蒙古西贝餐饮有限公司 人事部经理）

“西餐烹饪组”企业专家小组成员：

张磊（呼和浩特香格里拉大酒店 人力资源部主管）

郝爽（内蒙古国际锦江大酒店 人事部经理）

5. 组建“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作监督小组

对“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目建设工作进行全程监督，监控校企双方现代学徒制合作执行情况，加强资金管理，进行质量监控，督促“中餐烹饪”和“西餐烹饪”两个现代学徒制项目工作小组定期进行自查，及时向项目建设领导小组汇报督察结果，协调解决现代学徒制项目建设过程中出现的各种纠纷。同时对“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目建设计划实行事前科学论证、事中监控指导、事后效益评价的全过程审核、监控和考核。

组长：史雪涌（党总支副书记）

工作职责：负责“中西式烹调”专业现代学徒制试点项目建设的具体监控、审计工作。

成员：

由学校烹饪专业骨干教师、专业学科带头人，教师代表、与学校有长期交流关系的外聘专家组成。

吴志强（中国烹饪大师、享受国务院政府特殊津贴专家、全国技术能手）

胡燕青（中国烹饪大师，内蒙古自治区烹饪专业学科带头人）

杨文海（中国烹饪大师，内蒙古自治区烹饪专业教学能手）

（三）经费保障：保障学徒制试点经费来源

学校加大“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作经费投入、加强经费管理、在提高学徒质量上下功夫。积极寻求上级教育主管部门经费支持，预先安排好“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作的预算经费，包括对企业的学徒制补助经费、师傅带徒指导经费、学生实习补助经费，烹饪专业现代学徒制人才培养指导委员会运行经费，学徒制人才培养方案研发经费、“中西式烹调”专业课程体系开发经费，校本教材编写经费，校内实训基地建设经费，教师到企业挂职锻炼经费，对校企合作中为学徒制人才培养而付出努力的管理人员、师傅、专业教师进行表彰奖励的经费等。

呼和浩特市商贸旅游职业学校

“中西式烹调”专业现代学徒制试点工作项目建设经费预算表

单位：（万元）

项目		年度			
		2015年	2016年	2017年	合计
1. 人才培养模式与课程体系改革	企业遴选与企业岗位确认，组建校企烹饪专业学徒制教学指导委员会。	5	3	2	10
	制定学徒制人才培养模式、课程体系、教学标准等。	5	8	8	21
	场景教学、岗位教学的实训基地建设。	20	30	30	80
	小计	30	41	40	111
2. 教师队伍建设	“双导师”教师培训。	8	10	8	26
	企业兼职教师和打造教师团队。	8	10	10	28
	相关教师的企业进修、交流。	5	5	5	15
	小计	21	25	23	69
3. 校企合作、现代学徒制建设	校企合作，为企业按学徒“订单”定向招收培养人才。	4	2	2	8
	现代学徒制校企双方评测标准。	2	10	10	22
	现代学徒制校企双方管理机制。	5	5	5	15
	小计	11	17	17	45
合计：		62	83	80	225

（四）规划保障：科学规划制定试点方案

1. 学校对“中西式烹调专业”现代学徒制深入调研、科学论证，明确试点目标、试点措施、进度安排、配套政策、保障条件、责任主体，把试点工作细化、具体化，形成具有可操作性的试点项目实施方案。

2. 针对学徒制实施过程中可能出现的实际问题，进行风险分析，制定应对措施，力争取得有推广价值的预期成果。

（五）方向保障：加强科学研究工作

1. 学校坚持边试点边研究，及时总结提炼，把试点工作中的好做法和好经验上升成为理论，促进理论与实践同步发展。

2. 系统研究德国、英国、美国等欧美国家开展学徒制的经验，完善现代学徒制运行机制、办学模式、管理体制、保障条件，创新建设具有中国特色的“中西式烹调”专业现代学徒制。

3. 每学年及时总结试点工作经验，扩大宣传，将年报年检内容作为下一年度改进试点工作的依据。

（六）运行保障：加强试点工作监督检查

1. 完善就业准入制度，严格执行“先培训、后就业”、“先培训、后上岗”规定。

2. 积极推进学历证书和职业资格证书“双证书”制度，监督推进职业学校专业课程和企业岗位职业标准相衔接。

3. 加强对现代学徒制试点工作的监控，建立试点工作年报年检制度。

（七）师资保障：加强专兼职教师队伍建设

现代学徒制的教学任务必须由学校教师和企业师傅共同承担，形成“双导师”制。校企双方密切合作，打破现有教师编制和企业用工制度束缚，建立教师流动编制或设立兼职教师岗位，加大学校与企业之间人员互聘共用、双向挂职锻炼、横向联合技术研发和专业建设的

力度。企业选拔高技能人才担任师傅，师傅承担的教学任务纳入考核，享受带徒津贴。学校将指导教师的企业实践和技术服务作为考核晋升职称的重要依据。

（八）制度保障：制定与现代学徒制相适应的教学与实践制度

校企应签订合作协议，学校应承担系统的文化课、专业理论知识和技能训练；企业通过师傅带徒形式，依据培养方案进行岗位技能训练，从制度上保证校企一体化育人。

校企要建立教学运行与质量监控制度，共同加强过程管理。企业制定专门的学徒管理制度，保证学徒基本权益，合理安排学徒岗位，学校根据学徒培养“工学交替”的特点，制定“弹性学制和学分制”制度，满足学徒“半工半读”的要求，校企还要共同制定学徒考核评价制度，将学徒岗位工作任务完成情况纳入考核评价范围。

四、建设目标和任务

（一）建设目标

通过三年“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目建设，使烹饪专业在现代学徒制人才培养模式、教学模式、办学模式、评价模式、教育内容、教师队伍、内部管理、校企合作等方面提高实力，增强学校的内涵和功力。

通过打造“中西式烹调专业”现代学徒制项目试点工作带动学校商贸旅游服务类专业建设，到项目建设验收时，学校建设成为特色鲜明、首府一流、自治区领先、全国知名的“中西式烹调专业”现代学徒制试点学校。

（二）建设任务

1. 选择优质企业结成紧密合作伙伴

在首府地区选择实力强、资源丰富并热衷于职业教育的餐饮行业知名企业，作为开展现代学徒制校企一体化招生招工的试点单位。根据合作企业的意愿以及学校的教学资源，确定合作招生招工的专业和

规模。

2. 签订校企“双主体”现代学徒制人才培养协议

校企要签订联合招生招工协议，学校将招收的学生提供给企业进行面试，按企业用人标准进行录取，学员具有学生与学徒双重身份，在学校是学生，在企业是学徒。取得企业学徒合同的学员才能注册到学徒试点班学习。

3. 签订“四方”协议，明确“四方”职责

现代学徒制构成要素的四方主体：学校、企业、学生、家长。

(1) 学校与企业签订学徒制联合培养协议。

“招生即招工、入校即入厂、校企联合培养”，校企双方明确各自的职责和分工，规范学校招生录取和企业用工程序，形成学校和企业联合招生、联合培养、一体化育人的长效机制。

(2) 学生和家长与企业签订学徒协议。

明确培养学徒工的具体岗位、工作内容、合理报酬、权益保障等内容，充分保证学徒工基本权益。

(第一方) 学校的职责：

(1) 与企业做好充分沟通，双方联合成立“中西式烹调专业”现代学徒制人才培养指导委员会，按照课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接原则，根据餐饮企业岗位能力要求和技能人才成长规律，共同研制“中西式烹调专业”现代学徒制人才培养方案。

(2) 基于现代学徒制度，学校开发包含餐饮企业工作内容的专业课程，开发基于餐饮企业典型工作过程及岗位标准的“中西式烹调专业”课程体系，开发基于中餐、西餐岗位工作技能、融入国家职业资格标准的“中西式烹调专业”教学内容和教材，明确学习中西式烹饪技能的广度和深度，建成“公共课程+核心课程+教学项目+实践项目”为主要特征的适合烹饪现代学徒制的专业课程体系。

(3) 按照合作企业后厨岗位标准，改造学校烹饪实训基地，技

能环境完全模拟企业工作岗位，提高学生企业适应能力。

(4) 鼓励烹饪专业教师到企业进行在岗工作，和企业师傅进行充分交流，把得到的经验带回学校，改革实施现代学徒制专业的课程，使之更适合学徒制教学，增加与企业需求相适应的新兴专业，扩大烹饪专业群规模。

(5) 聘任在酒店工作且烹饪技能精湛的能工巧匠、烹饪大师、行业带头人兼职到学校烹饪专业教师队伍中，将中餐烹饪、西餐烹饪所需实用技能带到课堂中，校企双方还要共同制订双方专业教师和企业导师双向挂职锻炼、横向联合技术研发的激励制度和考核奖惩制度。鼓励教师与学徒导师在校企间灵活流动。

(6) 改革管理方式和手段，校企双方共同制定学徒工评测标准，共同加强过程管理，构建适合学徒制下的课程评价、考核评价，学生评价、教师评价管理体系。

(7) 重新合理分配三个年度的教学时间，为教师到企业挂职锻炼，学生从事企业岗位工作创造条件。

(8) 落实学生的责任保险、工伤保险，意外人身伤害保险、保障学生权益，确保人身安全。

(9) 为企业员工在岗和转岗学习提供知识传授和技能培训。

(第二方) 企业的职责:

(1) 向学校、教师、学生、家长准确传达企业的招工要求，明确提出企业工作岗位现在及将来应具备的知识和技能要求。

(2) 积极配合学校共同研制人才培养方案和课程体系建设，审定学校校本教材，参与学生技能训练和学业评价。

(3) 委派优秀的技术骨干担任学生的导师；鼓励学校教师与学徒导师在校企间灵活流动。

(4) 遵循教育规律，根据未成年人的身心特点，在学徒期间科学安排学徒岗位、合理分配工作，不能按企业的普通员工劳动强度安

排学徒生产任务，保证学徒享有学习、顶岗、休息的权力，保障学徒人身权益，保证学徒合理报酬。

(5) 根据学生成长情况，在学生毕业后择优聘用毕业生就业。

(6) 为教师和学生企业在岗学习敞开大门。

(7) 对企业中为学徒制人才培养而付出努力的管理人员、导师进行表彰奖励，调动他们的积极性。

(第三方) 家长的职责:

家长要充分了解校企合作现代学徒制人才培养的方式和规律，对“工学交替、半工半读、企业实践”等教学形式充分理解，做好学生的思想工作，帮助他们消除顾虑。

(第四方) 学生的职责:

(1) 学生应按照学校和企业共同制订的培养方案，积极参加在校学习和企业实习，自觉遵守学校和企业的规章制度，履行相应的职责，在企业实习期间要遵守安全制度。

(2) 学生要配合学校参加责任保险、工伤保险，意外人身伤害保险、工作期间要确保人身安全。

(3) 学生要学法，懂法，学会用法律武器捍卫自身的合法权益。

4. 成立协调小组，制定现代学徒制校企沟通机制

在烹饪专业现代学徒制人才培养指导委员会的基础上，联合试点企业，由职教专家、企业人员、专业教师组成相应的现代学徒制工作协调小组，主要负责协调学校对“中西式烹调专业”教学方式创新、企业导师带徒培养、学生学业知识评定和岗位专业技能的评价等。

5. 成立监督小组，监控校企双方现代学徒制执行情况

成立由职教专家、学校教师、企业师傅组成的现代学徒制监督小组，监控学徒制校企推进的全过程，监督教学质量评价标准和学生考核办法的制定，督促将学生工作业绩和师傅评价纳入学生学业评价标准。加强职业学校就业指导工作，推进“双证书”制度。将学徒制阶

段性总结及时反馈给学校管理层与企业管理层人员，对学徒制过程不断进行修正，使之始终运行在预设的轨迹上。

6. 建立年报制度，不断积累经验

“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作要坚持边试点边研究，建立年报制度，对现代学徒制试点工作及时提炼反思、总结提高、完善推广，把试点工作中的好做法和好经验上升成为理论，形成推动现代学徒制发展的制度措施，促进理论与实践同步发展。

7. 教学和顶岗时间安排

加强“中西式烹调专业”现代学徒制人才培养针对性，推进工学结合、分阶段完成学业的教学模式改革，学徒的学习是在企业中的实训和课堂上的学习有机结合，一般采用“校企合作、工学结合、半工半读”的形式。

呼和浩特市商贸旅游职业学校“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目班级学制三年，学生 1/2 时间在企业接受培训，1/2 时间在学校学习语文、数学、英语、德育、体育、艺术、计算机应用等文化课以及烹饪专业理论知识和专业技能。

参加现代学徒制试点的学生采用“1+0.5+0.5+1”的形式接受学校教学和企业实践。

2015 年度：第一学年的时间在学校学习文化课，烹饪专业理论知识和掌握最基本的烹饪技能。

2016 年度：第二学年有半年时间在企业进行“项目实训”或“轮岗实训”，另外半年时间在学校强化训练企业岗位亟需的专业知识和业务技能，本年度教学与岗位实践采用“工学交替、半工半读”的方式进行。学校对参加现代学徒制试点项目的学生采用“学分制”和“弹性学制”方法进行教学管理。

2017 年度：第三学年在学徒制试点企业进行“顶岗实习”。

对烹饪岗位专业技能的要求和实训的内容均由学校与企业共同

确定。学生毕业时同时取得中职学历证书和中餐、西餐烹调师中高级职业资格证书。学徒制学生毕业后企业择优聘用毕业生就业。

8. 校企教学和实训资源共享

探索引企入校、引校入企的办学路子，校企互相开放实训设备、实训场地，提供双向技术支持，推动校企深度合作。

企业为学徒实习提供技术熟练的师傅作导师，指导和监督学徒的技术训练；提供足够的生产设备和实际训练所需的原材料，供学徒实践学习所用，提供足够的工作岗位让学生实践。

学校也为企业提供技术力量，开展横向联合菜品技术研发，为企业职工提供在岗培训和转岗培训，吸引企业在职在岗人员利用业余时间学习职业技能，按企业需求和技术标准为企业培养稳定的后备员工队伍。

9. 校企共同完成学徒管理

学生在学徒期间，企业全程跟踪，派遣技术人员担任兼职教师，指派能工巧匠担任学生的导师。学校教师要积极配合密切关注学生的学习和生活，要经常性与企业进行研讨，研发并开设符合学生理论学习及企业实践特点的校本课程；学生在校学习期间和在企业实践期间要接受学校和企业的双重管理。校企同时设立各类奖学金，激励学生学习专业知识和技能，为企业储备人才。

10. 教学质量监控

学校与企业共同制定教学质量监控制度，对学校教师和企业导师进行考核，对优秀的教师和导师在评优、评先、评职称方面优先考虑。

围绕餐饮行业、企业用人标准，校企针对餐饮企业不同岗位的课程建立不同的评价标准，改革评价模式，以自我评价、学生评价、学校评价、企业评价和社会评价相结合，建立以能力为核心，行业企业共同参与的学生评价模式，引导学生在学徒期间全面发展。

五、现代学徒制试点项目年度建设规划

1. 2015 年度：对现代学徒制试点工作研究部署、开始实施、及时调整

2015 年开始全面部署并实施“中西式烹调专业”现代学徒制试点项目建设计划，完成第一个年度阶段性部署，通过年度阶段性验收。

2015 学年度现代学徒制试点项目具体工作安排：

(1) 选择好有现代学徒制合作意向的首府大型餐饮企业作为“中西式烹调专业”现代学徒制合作试点单位，共同开展餐饮行业现代学徒制试点工作。

(2) 校企共同探索餐饮行业现代学徒制人才培养模式和管理制度，同时探索企业参与现代学徒制的有效途径、运作方式和支持政策。

(3) 学校制订详细的“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作任务书，按照任务部署，把试点工作细化、具体化，形成具有可操作性的试点项目实施方案，稳步开展现代学徒制试点工作。

(4) 学校“中西式烹调专业”与合作企业要组建现代学徒制人才培养指导委员会，以增强学徒工专业能力作为核心，改革人才培养模式，改革专业课程体系，初步探索现代学徒制专业教学计划、教学大纲、实习大纲的编制和修订工作。

(5) 制定并完善校企合作现代学徒制人才培养的规章制度，建立现代学徒制教学质量评价体系，编写评价指标及相关计划、方案、制度。

(6) 按企业要求规范建设烹饪专业校内实训基地。

(7) 鼓励教师深入餐饮企业一线进行实践锻炼和培训。

(8) 密切校企合作关系，与餐饮企业合作建设校外烹饪实训基地。

2. 2016 年度：对现代学徒制试点项目加大支持、稳步推进、大胆探索

根据 2015 年度阶段性任务的完成情况，把立德树人、促进人的

全面发展作为试点工作的根本任务，合理安排好学生半年企业顶岗实践，半年学校强化知识技能的“工学交替”教学过程，及时制定专业项目建设的整改措施，按计划完成本年度“中西式烹调专业”的现代学徒制试点项目建设。

2016 学年度现代学徒制试点项目具体工作安排：

(1) 继续加强“中西式烹调专业”现代学徒制人才培养指导委员会对专业建设的指导力度。

(2) 探索现代学徒制人才培养规律，积累经验后逐步扩大试点范围。

(3) 继续完成教学计划、教学大纲、实习大纲的修订工作，继续完善现代学徒制专业课程和特色校本教材。

(4) 加强校企合作现代学徒制各项规章制度的执行力度，创新和完善教学管理与运行机制，探索现代学徒制全日制学历教育的多种实现形式，完善教学质量评价体系。

(5) 聘任餐饮行业专家和能工巧匠担任学徒导师并在学校兼职任教，选派专业教师深入优秀企业、行业进行实践学习，对原有的专业带头人、教学能手、骨干教师继续培养，提高学历层次和业务水平。

(6) 对现代学徒制学员全面实施素质教育，将提高职业技能和培养职业精神高度融合，培养学徒的社会责任感、创新精神和“中西式烹调”岗位业务技能。

(7) 校企共同完善现代学徒制培养制度与管理制度。

(8) 与合作企业联合开展企业员工岗前培训和转岗培训，继续加强与试点餐饮企业合作的广度和深度。

3. 2017 年度：对“中西式烹调专业”现代学徒制试点工作提炼反思、总结提高、完善推广

根据 2016 年度阶段性任务的完成情况，及时制定专业项目建设整改措施，通过年度阶段性验收，总结现代学徒制试点经验。

2017 学年度现代学徒制试点项目具体工作安排:

(1) 学校与企业聘请行业专家对餐饮行业校企合作现代学徒制试点工作进行检查,对取得的效果进行确认与评估。

(2) 继续完善“工学结合、校企合作、工学交替、顶岗实习”的人才培养模式,完善现代学徒制教学质量评价体系。

(3) 继续加大教师培训力度,提高专业教师能力,打造一支符合现代餐饮企业要求的“能教会做、产教结合”的教师团队。

(4) 学校与餐饮企业试点单位及时做好烹饪专业现代学徒制建设经验总结,及时收集整理全国各地现代学徒制的成功经验,探索更好地与企业合作的路径和方法。

(5) 及时总结提炼,把试点工作中的好做法和好经验上升成为理论,形成推动现代学徒制发展的制度措施,促进理论与实践同步发展。

(6) 积极开展国际性现代学徒制比较研究,系统总结相关国家和地区开展现代学徒制的宝贵经验,积极探索切合本地区、本行业的现代学徒制实现形式,形成特色。

(7) 校企加强合作,逐步扩大实施现代学徒制的专业范围和人员规模。

(8) 逐步建立起在政府引导下,行业参与、社会支持,企业和职业院校双主体育人的具有中国特色的现代学徒制度。

呼和浩特市商贸旅游职业学校
“中西式烹调专业”现代学徒制试点建设工作办公室

2016年7月22日

职业教育现代学徒制试点项目

申报书

项目名称: 中西式烹调

申报单位: 呼和浩特市商贸旅游职业学校

负责人: 王伟明

所在省市: 内蒙古呼和浩特市

教育部职业教育与成人教育司 制

2015年1月

填写要求

1. 本申报书由申报现代学徒制试点单位的地级市、职业院校、企业牵头单位填写。
2. 企业申报材料由合作院校所在省、自治区、直辖市教育厅（教委）负责报送。
3. 请用四号宋体填写，行间距为 20 磅。
4. 请用 A4 纸双面打印，每份申请表单独装订，不另单做封皮和装裱。

一、试点项目基本情况

项目名称		中西式烹调							
试点起止年月		2015年9月至2018年7月							
申报单位	单位名称	呼和浩特市商贸旅游职业学校							
	单位类别	<input type="checkbox"/> A、地级市 <input type="checkbox"/> B、高职院校 <input checked="" type="checkbox"/> C、中职学校 <input type="checkbox"/> D、企业							
	通讯地址	呼和浩特市新城区海拉尔大街44号			电子邮箱	pingzhiqin@163.com			
	联系电话	18647972377			邮政编码	010050			
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		
	呼和浩特市商贸旅游职业学校				中餐烹饪	35	3		
	呼和浩特香格里拉大酒店				西餐烹饪	20	3		
	内蒙古西贝餐饮管理有限公司								
	呼和浩特海世界贵宾酒店								
	内蒙古国际锦江大酒店								
项目负责人	姓名	秦志平		性别	男		出生年月	1964.6	
	专业技术职务/行政职务			教学副校长		最终学历/学位		本科/学士	
	联系电话		18647972377			电子邮箱		pingzhiqin@163.com	
项目组主要成员	姓名	性别	出生年月	职称	工作单位		分工	签名	
	秦健文	男	1968.11	教务处副主任	呼和浩特市商贸旅游职业学校		教学管理		
	张琦	男	1976.2	学生处主任	呼和浩特市商贸旅游职业学校		学生管理		
	白鹤	男	1981.8	招就副主任	呼和浩特市商贸旅游职业学校		企业联系		

刘旭明	男	1979.9	中教二级、高级技师	呼和浩特市商贸旅游职业学校	项目指导	
杨文海	男	1971.5	中教二级、高级技师	呼和浩特市商贸旅游职业学校	项目指导	
石建军	男	1977.5	中教二级、高级技师	呼和浩特市商贸旅游职业学校	项目指导	
郭锴	男	1986.11	中教二级、技师	呼和浩特市商贸旅游职业学校	项目指导	
张磊	男	1985.3	人力资源部主管	呼和浩特香格里拉大酒店	分项负责人	
梁红玉	女	1983.11	人力资源部经理	呼和浩特海世界贵宾酒店	分项负责人	
白雪霖	女	1984.7	人事部经理	内蒙古西贝餐饮有限公司	分项负责人	
郝爽	男	1980.12	人事部经理	内蒙古国际锦江大酒店	分项负责人	

二、申请单位基本情况：（不多于 2000 字）¹

1. 申请单位概况

呼和浩特市商贸旅游职业学校始建于 1981 年，是一所公办中等职业学校，经过 34 年艰苦奋斗，学校从无到有，从小到大，从弱到强。全体教职工齐心协力，勤于奉献，学校的建设取得了快速发展，已成为国家级重点中等职业学校，办学实力走在首府职业教育队伍的前列。学校经过多年软

¹ 表格不够，可自行拓展加页。下同。

硬件建设，办学规模不断扩大，教学质量不断提高，为进一步建设国家示范校奠定了坚实的基础。学校目前开设计算机应用、计算机工艺美术设计、计算机动漫设计与制作、计算机网络工程、计算机网页设计与制作、银行会计与计算机、中餐烹饪、西餐烹饪、中西式面点、机电一体化、汽车维修与应用、电子与信息技术、物流管理、国际商务等 7 大类共 18 个主体专业。其中烹饪专业和计算机专业是自治区级精品专业。机电和财会专业为市级精品专业。学校占地面积 66625.9 平方米，建筑面积为 70321 平方米。学历教育在校生 4103 人，教师 231 人，专任教师中研究生学历 22 人，本科学历为 177 人，本科及以上学历共计 199 人，占专任教师的比例为 97%，其中研究生学历占专任教师的比例为 11%。现有专任教师队伍中已聘任高级职称的教师有 57 人，占专任教师总数的比例为 27%

2. 合作单位概况

海世界贵宾酒店是一家主营高档海鲜、精品粤菜及鲁、淮、蒙等菜系于一体的高端专业化酒店。是美食汇聚的饕餮圣地，在各地名厨的高超烹饪技艺下道道经典、款款美味，位于新华大街黄金地段明泽广场，营业面积约 15000 平方米。

呼和浩特香格里拉大酒店是香格里拉大酒店集团在中国内地投资建设的一家国际标准豪华五星级酒店。

西贝餐饮公司是在内蒙古本土诞生的，在全国有很高知名度的连锁餐饮企业。主要经营具有内蒙古特色菜肴和食品，在全国有几十家连锁店。

内蒙古锦江国际大酒店拥宴会及会议服务设施一应俱全的五星级酒店。

以上企业与学校建立了多年的良好合作关系，实现了校企共赢。学校培养的毕业生已经成为企业的骨干和中坚力量。

三、试点项目实施方案及实施计划（不多于 2000 字）

1. 项目实施的必要性与可行性分析

随着我国居民生活水平不断提高和中外交流的更加频繁，尤其是呼和浩特市、包头市、鄂尔多斯市黄金三角经济开发区的形成，国内外的投资、贸易、旅游人士大量涌入这一地区，这都为服务业中的餐饮服务行业提供了大发展的良好契机，人们对饮食多元化需求的不断发展和国人对蒙古族民族饮食特色和地区性烹饪饮食的好奇与追求，这些都为内蒙古自治区和首府地区餐饮烹饪市场提供了大发展的空间，同时也对餐饮烹饪从业人员的数量提出了刚性需求，也为烹饪人才培养提供了需求保障，很多旅游餐饮企业也因人才匮乏、从业人员素质普遍偏低、缺乏竞争力而面临困境。

据统计，餐饮从业人员是服务业中人员流动性最大的行业，中低层技术水平不高的劳动者平均持续在岗时间不到四个月。根据国家烹饪协会的数据显示，餐饮企业中初、中、高级技师型人才都严重缺乏，中、高级人才最受欢迎。同时，由于餐饮业创新性非常强，对从业人员的技能水平和素质要求越来越高，高水平、高素质的中、高级人才更是“一将难求”。餐饮业发展迅猛促使人才缺口扩大。目前需求旺盛的专业对应岗位有：中餐厨师、西餐厨师、中式面点师、西式面点师、调酒师、咖啡师、冷菜师。市场迫切需要高素质餐饮人才包括烹饪专业技术人才与管理人才，这也对烹饪专业教学改革提出了更高更多的要求。

2. 人才培养方案及推进举措（包括人才培养目标定位、联合招生招工方式、教学方案制订、课程体系开发、教学过程安排、标准和制度建设、证书获取等）

（一）中西式烹调专业人才培养目标定位

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、管理制度及相关标准，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政策。我校烹饪专业将以服务自治区和首府当地经济发展、创建新的教育模式，为餐饮业注入鲜活的、有朝气、高素质技能型人才为目标。立足品牌建设，积极探索“校企合作、工学互动”人才培养模式的方法和途径，着力提高人才培养质量。

（二）联合招生招工方式

作为试点，学校与企业在一高一学生中共同进行面试筛选，以企业为主导，对面试录取的学生安排至企业进行基层岗位训练，再次进行淘汰、筛选后，由企业与学生、学校三方共同签订用工、培养、合作协议。确保学生权益不受损害和保护企业、学校、学生的共同利益、明确各自的责任。并在此基础过渡至招生录取、培养和企业用工一体化的基础上来。

（三）教学方案的制订

在现有人才培养方案和教学方案的基础上，利用订单培养的经验，校企共同制定教学方案。根据企业岗位要求，确立技术技能标准与素质要求，明确培养的方法、过程与手段，按照人才成长规律形成教学方案体系。

（四）课程体系开发

成立组建校企烹饪专业学徒制教学指导委员会负责课程体系开发，由项目负责人牵头，由学校专业带头人、课程负责人及参加企业不同层级的业务骨干组成课程体系开发团队。从业务基层管理岗位所需要的管理技术技能与素养出发，进行定岗、定标准，按从最基层至管理岗位的升迁过

程，进行技术、技能、素养定位，由校企双方专家共同确定课程名称、课程内容、课程标准、教学方法设计及教学过程阶段的合理分配，校企共同合作加以改造，共同制订专业教学标准、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。

按餐饮企业岗位需求，进行课程置换和制定中西式烹调专业现代学徒制人才培养方案和对课程体系进行认证、确认与实施，以形成基于餐饮厨房各岗位流程的模块化课程体系。

在共同开发教材的基础上，完善并出版中西式烹调专业专业现代学徒制系列教材与考核标准与管理办法，为进一步推进中西式烹调专业现代学徒制奠定坚实基础。

项目经费预算如下表：

单位：万元

项目	年度			合计
	2015	2016	2017	
人才培养模式与课程体系改革	30	41	40	111
企业遴选与企业岗位确认,组建校企烹饪专业学徒制教学指导委员会	5	3	2	10
制定学徒制人才培养模式、课程体系、教学标准等	5	8	8	21
场景教学、岗位教学的实训基地建设	20	30	30	80
教师队伍建设	21	25	23	69
相关教师培训	8	10	8	26
企业兼职教师和打造教师团队	8	10	10	28
相关教师的企业进修、交流	5	5	5	15
校企合作、现代学徒运行机制建设	11	17	17	45
校企合作,为企业按学徒“订单”定向招收、培养人才	4	2	2	8
现代学徒制校企双方评测标准	2	10	10	22
现代学徒制校企双方管理机制	5	5	5	15
合计	62	83	80	225

3. 具体实施步骤（含年度进展计划）

2015 年中西式烹调专业建设进度

（1）人才培养模式与课程体系改革

①企业遴选与企业岗位确认，组建校企烹饪专业学徒制教学指导委员会，组织学徒制教学指导委员到企业调研、研究。

②探索“学做一体，工学融合，课岗对接”学徒制人才培养模式与企业联合制订烹饪专业课程体系结构，建立“以工作过程为导向的”的课程体系，编写 1 册校本教材。

③在烹饪专业实训课教学中普遍采用场景教学、岗位教学。按企业岗位标准规范建设校内实训基地。

（2）教师队伍建设

①培养相关教师参加各类培训，“双师型”教师比例达到 100%，业务能力进一步提高。

②聘任 2-4 名企业烹饪大师兼职任教，对教师进行现代学徒制企业培养，提高教学团队素质，打造优秀教学团队。

③提供相关教师赴优秀企业进修和培训的机会，鼓励教师赴企业挂职锻炼。

（3）校企合作、现代学徒运行机制建设

①巩固校企合作关系，为企业按“订单”定向招收、培养人才。

②探索建立现代学徒制校企双方评测标准。

③共建学徒、监护人、学校、企业四方协议制度与学徒管理机制

2016 年中西式烹调专业建设进度

（1）人才培养模式与课程体系改革

①首批学徒制学员进入企业开展学习与指导。企业主管须担任学徒的导师，按学徒个人的学习计划进行指导；企业根据学徒的学习和培训计划提供相应的培训和资源支持。双方教师开始对学徒进行测评与再次筛选。

②继续加强烹饪专业学徒制教学指导委员会对专业的全面指导。深化以能力为核心的校企共评学生评价模式

③重点建设西餐烹调、中蒙餐烹调、西式烘焙实训车间。

（2）教师队伍建设

①继续加大相关教师参加各类培训，“双师型”教师业务能力和技术级别进一步提高。

②校企双向教师进行相互培训，聘任企业的烹饪大师到校兼职达到 5 名，构件优秀学徒制教师团队。

③继续提供相关教师赴全国优秀企业,进行新学徒制的进修和考察的机会,鼓励教师深入企业挂职锻炼并担任一定管理岗位。

(3) 校企合作、现代学徒运行机制建设

①继续巩固校企合作,为企业按“订单”定向培养人才。

②积极参与建设教学标准、课程标准、岗位标准、企业师傅标准的各项校企活动。

③校企对现代学徒制实施,边实施,边调整;力求达到符合企业要求的教学模式和效果。

2017 年中西式烹调专业建设进度

(1) 人才培养模式与课程体系改革

①完善烹饪专业现代学徒制教学指导委员会对专业的全面指导机制。全面深化以烹饪业务能力为核心,融知识培养和企业综合素质提高为一体的校企人才培养模式改革修编完成全部专业课程教学大纲,编写 1 册校本教材。

②继续深化以能力为核心的现代学徒制学生校企评价模式。

③重点建设初加工岗位实训室、刀工砧板岗位实训室、上杂与荷台岗位实训室、冷菜烹调实训室

(2) 教师队伍建设

①继续加大相关教师各类培训,“双师型”实践课教师专业能力进一步提高。

②聘任企业烹饪大师兼职 6 名,组建烹饪专业教师和企业教师为互补,建设优秀教学团队。

③继续提供相关教师赴全国优秀企业,进行新学徒制的进修和考察的机会。

(3) 校企合作、现代学徒运行机制建设

①继续巩固校企合作,为企业按“订单”定向培养人才。

②积极参与完善企业的教学标准、课程标准、岗位标准、企业师傅标准的各项校企活动。

③学徒制学生企业追踪与表现反馈,寻找培养培训、学徒过程的得与失,进一步总结。

4. 项目预期的成果和效果 (包括成果形式, 预期推广、应用范围、受益面等)

经过三年建设,形成“学做一体、工学融合、课岗对接”的现代学徒人才培养模式;建立与专业人才培养目标一致的以“分阶段递进”顶岗实

习为途径的工学结合方式，深化与餐饮行业、企业的合作，利用行业、企业的资源，与行业企业共同开展专业建设；构建“以工作过程为导向”的职业能力培养课程体系；校企共同开发建设以餐饮企业典型职业活动为载体的专业核心课程及优质核心课程，配套开发 2 本特色教材；

逐步建设一支专兼结合“双师结构”合理的烹饪专业教学团队；

到 2017 年末，将本专业建设成餐饮业认可度高、社会服务能力强、对全国同类专业改革与发展具有示范作用的特色专业，使之成为自治区高技能烹饪人才培养基地。

四、试点保障

保障措施（包括支持政策、经费投入、师资队伍建设、实训基地建设可附有关文件）

1. 组织保障

根据 2014 年内蒙古自治区教育厅转发的《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见》文件精神，2014 年 3 月，学校制定了《商贸旅游职业学校三年发展规划》，在发展规划中，学校提出了明确的发展目标，构建具有本校鲜明特色的“工学结合”人才培养模式和“教学做一体”的教学模式；并建立了全方位、多元化的评价模式，特别是在创建中，要发挥我校国家级示范校的优势，打造一流的专业实训基地，为建立该专业现代学徒制试点工作提供人财物保障。学校成立了专门的工作班子，制定了实施方案，明确了创建工作的经费来源，健全了工作机制。按照横向分解、纵向管理的项目负责制，对建设任务逐级分解，确保任务到点、责任到人。

2. 政策保障

在 2015 年《呼和浩特市人民政府工作报告》中指出，要大力发展职业教育，培育职教品牌，加强职业教育示范学校、精品特色专业建设。

3. 经费保障

经费筹措原则：学校自筹、各级政府匹配相结合的办法解决。呼和浩特市的财政收入经济状况良好。地方财政对学校的支持力度很大，日常经费和专项经费都能按时足额拨付到位。学校教学经费充足。在本次申报烹饪专业为现代学徒制试点项目过程中，呼和浩特市人民政府和教育局高度重视，均明确指示和表态：争取项目建设，创造条件，尽一切努力保证经费投入，加快商贸旅游职业学校的建设，服务地方经济；一定要下大力争取，安排专项资金，力求试点成功。

4. 措施保障

一是有周密的组织与安排作保证。申报烹饪专业为现代学徒制试点项

目，学校班子高度重视、认识统一，把它当作学校头等大事来抓。学校在人员上、时间上作好了周密安排和部署，由校长亲自抓，分管教学的副校长具体抓，烹饪专业组长、学科带头人刘旭明具体组织实施，烹饪专业骨干教师积极参与。同时，对该专业 13 名专业课教师进行了分工，明确了各自的任务和责任。学校将按照现代学徒制试点项目建设的要求，出台相应的制度和实施细则。

二是有较强的师资队伍作保证。我校烹饪专业师资力量强，现有专任教师 13 人，其中专业课教师 13 人，专业课教师中有高级职称的 4 人，有中级职称的 5 人，有高级工、工程师、技师职称的 13 人，专业课教师中有“双师型”教师 13 人，专业课教师（不含实习实训指导教师）全部具有本科学历。不仅如此，学校还聘请海世界和香格里拉的高星级酒店的中高层管理人员来校讲课。同时，学校先后派部分师生选派 2—3 名骨干教师赴 内蒙古西贝餐饮管理公司等企业跟班实践。

三是有教育教学改革与科研基础作保证。近几年来学校紧紧围绕自治区职业教育“十二五”重点建设项目这个战略中心，以申报精品专业、精品课程为突破口，举全校之力，建成了示范性中等职业学校。学校积极深化教育教学改革，在管理体制、用人机制、教材、课程、教学评估等方面改革效果显著。首先，紧跟自治区发展的时代步伐，着眼未来，坚持以市场为导向，以提高能力为核心，积极创新教学模式。学校根据现实需要，对其原有课程按体系将细化为几个方向，来修订专业实习实训计划和课时计划；积极开发校本教材，按“教、学、做合一”的原则组织教学，全方位推广现场教学、案例教学、项目教学等方法，实行理论、实践一体化教学和“课堂—车间”的教学模式，充分利用校园网、智能多媒体电脑等现代教学手段。在全校积极推广技能比武大赛，要求专业操作课教师真正给学生露一手“绝活”，让学生实实在在学一门技术。

四是有先进的实验实训设施设备作保证。我校烹饪专业专业实训设施设备有一定的基础，已投资了 550 万元，修建了 9 个实训室。现在该专业的实验实训开出率达 98%，设备完好率 100%；实训基地总建筑面积约为 700 多平方米。

五是有稳定的校企合作与产教结合机制作保证。我校始终坚持校企合作，产学结合，积极开展“订单”培养，与多家餐饮公司等签订了相关合作协议，双方就安排学生实习、实训、就业等方面合作良好，取得了双赢局面。目前，学校坚持立足首府，辐射全区的方针，为当地经济发展、社会稳定做出了积极努力。

负责人签字

年 月 日

单位签章

年 月 日

五、审核意见

申报单位主管部门意见	<p>相应保障措施（包括支持政策、经费投入、师资队伍建设、实训基地建设等，可附有关文件）</p> <p>负责人签章 年 月 日</p> <p>单位签章 年 月 日</p>
省级教育行政部门意见	<p>相应保障措施（包括支持政策、经费投入、师资队伍建设、实训基地建设等，可附有关文件）</p> <p>负责人签章 年 月 日</p> <p>单位签章 年 月 日</p>