

一、试点项目基本情况

项目名称		职业教育现代学徒制的实践探索——中职烹饪专业					
试点起止年月		2015.9——2018.6					
试点单位	单位名称	宁波市鄞州区古林职业高级中学					
	通讯地址	宁波市鄞州区古林中心路 270 号					
	主要负责人	俞浩奇		办公室电话	0574-88279503		
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	
	宁波市鄞州区古林职业高级中学			烹饪	150 人/年	3	
	宁波石浦酒店管理发展有限公司						
	宁波威斯汀酒店						
	宁波香格里拉大酒店						
	中国餐饮烹饪行业协会/宁波烹协						
项目负责人	姓名	俞浩奇		性别	男		
	出生年月		1969 年 2 月		专业技术职务/行政职务	校长	
	最终学历/学位		本科/学士		办公室电话	0574-88279503	
	手机		13505748135		传真	0574-88279526	
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	
	张贤水	男	1975.4	高级	鄞州古林职高	方案制订与基地建设	
	张文清	男	1975.8	高级	鄞州古林职高	制度与标准建设	
	乔杰	男	1962.4	高技	中国烹饪协会	方案制订与基地建设	
	潘斌	男	1964.5	经济师	宁波烹饪协会	方案制订与基地建设	
	陈苏林	男	1965.6	工程师	宁波石浦酒店有限公司	人才培养标准制订与基地建设	
	李阳辉	男	1974.4	高技	宁波南苑环球大酒店	人才培养标准制订与基地建设	
	仇杏梅	女	1975.1	中高	鄞州古林职高	核心课程开发与实施	
林军	男	1973.3	高技	宁波香格里拉大酒店	核心课程开发与实施		

	宁吉尔	男	1976.8	高技	宁波凯洲皇冠假日酒店	制度与标准建设
	邵泽东	男	1981.1	高技	鄞州古林职高	企业课程开发
	宋爱官	男	1968.6	经济师	威斯汀酒店	质量监控

二、试点单位基本情况：（不多于 2000 字）¹

1. 试点单位概况

浙江省宁波市鄞州区古林职业高级中学创办于 1956 年，1984 年改制为职业高中，2005 年评为省重点中等职业学校。目前开设有学前教育、中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪、美术设计与制作、数字影像技术、网页平面设计、电子商务等 7 个专业，在校生 1795 名，共有 40 个教学班。学校先后获得“浙江省示范校职业中学”、“浙江省德育工作先进集体”、“浙江省艺术教育先进集体”、“浙江省社会实践先进集体”、“宁波市示范性文明学校”“市教科研先进集体”等荣誉称号。

学校以烹饪专业为主体特色专业，是中国烹饪协会会员，宁波市烹协副理事长单位，烹饪专业为宁波市品牌专业，浙江省示范性烹饪实训基地、中央财政支持的职业教育烹饪实训基地。该专业目前在校生 400 名左右，规模居宁波市之首，学生技能水平突出，2011 年以来，在全国职校生烹饪技能大赛中，有 23 人获得金、银、铜牌居全国同类学校前列，毕业生遍布宁波市各大知名餐饮企业。师资水平良好，本专业负责人仇杏梅老师是宁波中职烹饪专业唯一的首席老师，14 名专业教师中，高级职称 6 名，高级技师 5 人，浙江省专业技术能手 3 人、全国青年岗位能手 1 人，中国烹饪名师 1 人。兼职教师 10 人，来自高等院校、餐饮企业、行业协会等，有 8 人为高级技师。实训基地建设成果突出，校内烹饪研发和生产场地面积 2300 平米，各相关实训实验室 18 个，校外顶岗实训基地 56 个。探索多种形式的校企合作，与威斯汀、香格里拉、索菲特、石浦等多家著名餐饮企业建立了长期、稳定、密切的合作关系。先后承担烹饪人才培养课题三个，获得宁波市教学成果奖一等奖和二等奖；精品课程建设成果丰富，正式出版教材 4 部，精品选修课多次获奖。实施行业、企业、学校、社区“四维联动”模式，进一步扩大了校企合作范畴；成立四明菜点产学研联合体，申报浙江省中等职业教育产学研联合体建设项目。

2011 年，烹饪专业率先探索“现代学徒制”，2014 年立项为宁波市职业教育综合改革先行先试项目。该模式以多学期制为框架，通过校内课堂、企业课堂和云课堂，校企共同推进资源建设，在双导师面授、双身份轮岗实训、双主体育人、双向选择制、“授帽考核制”、“薪级实训制”、“错时放假制”、“三课堂教学”、“三段式循环制”等方面取得较好效果。我校试点现代学徒制育人模式具有良好的基础。

2. 合作单位概况

△中国餐饮烹饪行业协会/宁波市烹饪行业协会

我校是中国烹协会员单位，是宁波市烹协副理事长单位，是地区烹任职教集团理事长单位，中国烹协乔杰秘书长、宁波烹协潘斌秘书长亲自参与我校现代学徒制总体方案制定，参与基地建设指导。学校和行业合作时间长，沟通渠道畅通。

△宁波石浦酒店管理发展有限公司

宁波石浦酒店管理发展（集团）有限公司拥有 11 家高档综合性酒店及大型五钻级连锁酒家。公司在职员工近 2400 人，总资产 20 多亿元，是宁波市最大的餐饮企业。公司参与制定的 GB/T13391-2009《国家级餐饮企业等级划分评定》正式于 2010 年颁布实施。近三年来，先后获得国内首家白金五钻级酒家、中国餐饮十佳企业、中国餐饮百强企业等荣誉。

公司每年接收我校实习生（包括节假日用人，下同）达 300 人次，接收我校现代学徒制项目的学徒达 30 人，顶岗实习 20 人。

△威斯汀酒店

威斯汀酒店（The Westin）是来自美国的国际性高端连锁酒店品牌，隶属于全球最大的酒店集团——喜达屋酒店与度假村（Starwood）集团旗下。集团在 100 多个国家与地区有超过 1200 家酒店。威斯汀是该集团中历史最悠久的酒店品牌（1930 年）。宁波威斯汀酒店是国际品牌酒店，外籍专家来校上课和国际企业文化优势明显，为学生出国深造和发展提供良好的机会。

公司每年接收实习生达 200 人次，接收我校现代学徒制项目的学徒达 50 人，顶岗实习 15 人。

△宁波香格里拉大酒店

香格里拉酒店集团是亚洲最大的豪华酒店集团，世界最佳酒店管理公司之一。宁波香格里拉大酒店，是宁波市最新、最豪华的国际性大酒店，高贵典雅的香宫可供应美味可口的粤菜及宁波菜。酒店豪华会议及宴会面积为 5,000 平方米，成为各界商务会议的首选场所。

公司每年接收实习生达 100 人次，接收我校现代学徒制项目的学徒达 30 人，顶岗实习 10 人。

2011 年成立了烹任职教集团，授予 56 个理事单位（酒店）为学校实习实训基地，建立 6 个现代学徒制试点单位。近年来，这些知名餐饮企业深受用工困惑，企业苦于人员流动，迫切需要通过学徒制方式培养人才，留住人才，参与试点项目愿望迫切。

三、试点项目建设总体目标

1. 通过现代学徒制试点探索实践，建立适合中职烹饪专业的“现代学徒制”招生录取和企业用工录取模式，形成“校企联合招生、联合培养、一体化育人”的人才培养机制，为中职烹饪专业现代学徒制探索有实效的、可操作性强的实践模式，给同类学校、相近专业现代学徒制的实施提供借鉴作用。

2. 通过建设校内德育导师制、企业师傅成长导师制，注重学生学徒职业道德和职业技能同步提升，德技并重，构建学校教师和企业师傅双主体育人机制。

3. 通过授帽制、授星制的实施，根据五星制各个层级的具体培养目标，构建每个星级的校内课程和企业课程，从教学目标、教学内容到评价方式、升级方法，做好校内培养和企业培养的合理衔接。

4. 通过云课堂的建设，收集企业师傅带徒期间的教学视频等资料，收集行业最新的技术资料，收集专业委员会单位的最新技能资料，结合校内专业教师的教学资源库的建设，逐步构建体系相对完善、内容相对前沿、学习方式适合学生、信息化程度贴近时代的中职烹饪专业技能教学的云课堂。通过学校课堂、企业课堂、云课堂，推进教学过程与生产过程对接，建立双元教学、双师执教、双元管理、双元评价机制。

5. 通过建设校企互聘的师资队伍，健全双导师管理机制，实现教学要求与企业需求的“零距离”接轨，促进教师的专业化成长。师资队伍建设是现代学徒制实施的关键，企业师傅在企业是学徒的师傅，同时也定期来学校兼职教学指导；专业教师在学校是学生的老师，同时定期去企业兼职实习指导。将企业师傅和学校专业教师实现双身份双角色的转换，建立教师、师傅的职责、待遇、考核的制度条例，促进专业教师的技术成长和企业师傅的教学能力的提升。

6. 通过现代学徒制的科研和宣传工作的加强，从理论上不断突破国内外现代学徒制的设计理念，不断探索适合我们地区和我们学校的实际情况的现代学徒制的模式和经验。以“工学交替”“平行轮岗”“德技并重”为特色，加强我校试点单位现代学徒制实施过程中的宣传工作，在省、市、区乃至全国各类媒体上做好宣传工作，形成示范效应。

7. 结合浙江省新一轮职业教育课程改革，建立具有我校特色的中职烹饪专业现代学徒制背景下的课改课程体系，探索现代学徒制工学交替的课程设计和管理模式，探索现代学徒制下的烹饪专业选修课体系，提升学生的人文素养和职业素养。

四、试点项目建设内容及进度

重点建设内容		2015年9月-2016年8月	2016年9月—2017年8月	2017年9月—2018年8月
招生招工一体化	1. 双向选择规范化制度建设	<p>预期目标: 探索适合中职烹饪专业招生与招工对接模式, 尝试双身份转换问题。</p> <p>验收要点: 成立校企联合办学委员会, 制定《校企现代学徒制合作意向书》《企业学校联合招生招工办法》《学徒、家长、学校、企业四方合作协议》《学校与师傅协议书》 阶段一总结报告</p> <p>责任人: 张贤水</p>	<p>预期目标: 初步建立适合中职烹饪专业招生与招工对接模式, 解决双身份转换问题。</p> <p>验收要点: 1) 校企联合办学运行效果研讨会 2) 增加校企联合办学委员会成员 3) 修订企业学校联合招生办法 4) 修订招生招工方案、管理制度</p> <p>阶段二年度总结报告</p> <p>责任人: 张贤水</p>	<p>预期目标: 总结完成中职烹饪专业招生与招工对接模式, 形成双身份转换机制。</p> <p>验收要点: 1) 稳定校企联合办学委员会组织 2) 完成制度汇编 3) 完成协议书汇编</p> <p>阶段三年度报告</p> <p>责任人: 张贤水</p>
	2. 学校、企业、学徒、师傅资源库建设	<p>预期目标: 探索“职教联盟”的师徒资源库管理</p> <p>验收要点: 1) 企业档案(《企业法人营业执照》、《营业执照》、企业介绍) 2) 企业师傅聘书复印件 3) 招生招工录取名册 4) 学徒学员学籍档案 5) 企业师傅个人档案 6) 学校指导教师个人档案</p> <p>责任人: 王良飞</p>	<p>预期目标: 初步建立“职教联盟”的师徒资源库管理</p> <p>验收要点: 1) 增加3家合作企业 2) 增加5企业师傅 3) 新一级招生招工录取名册 4) 增加150名学徒学员 5) 增加学校指导教师3人</p> <p>责任人: 王良飞</p>	<p>预期目标: 建立“职教联盟”的师徒资源库管理模式</p> <p>验收要点: 1) 稳定企业档案增加5企业师傅 2) 招生录取名册 3) 增加150名学徒学员 4) 增加5名企业师傅 5) 增加学校指导教师3人 6) 总结反馈报告</p> <p>责任人: 王良飞</p>

校 企 合 作 育 人 机 制	1. 学校育人管理机制	<p>预期目标: 探索基于“职教联盟”的“校内师徒结对”双过程管理机制</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 初定德育导师制育人方案 2) 现代学徒制德育导师制育人手册（首导、副导、辅导手册） 3) 学徒入职“授帽制”资料 4) 学徒评价管理（素质报告单） 5) 校内专业教师与学生的师徒结对 6) 阶段一总结报告 <p>责任人: 甘东海、魏燕丽</p>	<p>预期目标: 初步建立“校内师徒结对”双过程管理机制</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 完善德育导师制育人方案 2) 现代学徒制德育导师制育人手册 3) 学徒技能“授星制”资料 4) 增加 150 名学徒岗前培训计划 5) 建立在校学徒岗前培训考核方案 6) 校内师徒制“拜师仪式”资料 7) 优秀学徒评选规程 8) 阶段二总结报告 <p>责任人: 甘东海、魏燕丽</p>	<p>预期目标: 建立“校内师徒结对”双过程管理机制</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 德育导师制育人方案资料汇编 2) 建立学徒技能入职“授帽制”“授星制”资料及反馈评价意见 3) 优秀学徒评比资料 4) 总结反馈报告 <p>责任人: 甘东海、魏燕丽</p>
	2. 企业育人管理机制	<p>预期目标: 探索基于“职教联盟”的“岗位轮训”师徒结对双过程管理机制</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 研讨企业文化进学校、进课堂 2) 企业参与育人管理的照片及记录 3) 企业师傅工作职责、考核、待遇制度初定 4) 企业对学徒培训、管理、考核方案 5) 学徒实习管理手册 6) 阶段一总结报告 <p>责任人: 甘东海、王良飞</p>	<p>预期目标: 初步建立“职教联盟”的“岗位轮训”师徒结对双过程管理机制</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 建立企业文化进学校、进课堂相关文本资料 2) 企业参与育人管理的照片及记录 3) 企业师徒“拜师仪式”资料 4) 细化企业师傅工作职责 5) 完善企业对学徒培训考核方案 6) 阶段二总结报告 <p>责任人: 甘东海、王良飞</p>	<p>预期目标: 建立“职教联盟”的“岗位轮训”师徒结对双过程管理机制</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 汇总企业参与育人管理的照片及会议记录 2) 建立企业管理培训资料 3) 建立企业对学徒培训考核实施方案汇编 4) 相关资料汇总 5) 总结反馈报告 <p>责任人: 甘东海、王良飞</p>

人才 培养 模式	1. 人才培养方案优化	<p>预期目标: 探索适合中职烹饪专业的“工学交替、平行轮岗”的双主体人才培养方案</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 专业教学指导委员会资料 2) “选择性”课程改革资料 3) 现代学徒制人才培养方案 4) 企业岗位标准 5) 质量监控标准 6) 阶段一总结报告 <p>责任人: 张文清、傅岳平</p>	<p>预期目标: 逐步形成的适应中职烹饪专业的“工学平行、分段轮岗”的双主体人才培养方案</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 人才培养方案实施反馈意见 2) 修订后的人才培养方案 3) 人才培养方案运行效果研讨会记录 4) 阶段二总结报告 <p>责任人: 张文清、傅岳平</p>	<p>期目标: 建立适合中职烹饪专业的“工学平行、分段轮岗”的双主体人才培养方案</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 资料汇编 2) 人才培养方案运行效果研讨会 3) 质量监控体系运行情况调查表 4) 总结反馈报告 <p>责任人: 张文清、傅岳平</p>
	2. 共同推进数字化资源与信息化平台等资源建设	<p>预期目标: 依托职教联盟探索整合课程资源, 依托“校企通”平台探索校企信息对接。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 烹饪专业现代学徒制课程和教材开发方案 2) 校企共建《切配基本功》《面点制作》核心课网络课程 3) 校企共同建设《烹饪原料与营养》、《配送加工》《炉台实战技艺》《基础厨房》限选修课程资源库 4) 校企联合申报《食品雕刻》、《面点制作》立项为精品建设课程 <p>责任人: 邵泽东 仇杏梅</p>	<p>预期目标: 依托职教联盟整合课程资源, 依托“校企通”平台实现校企信息对接。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 《宁波地方特色菜肴》《西餐制作》核心课网络课程 2) 校企合作申报《冷菜制作》、《西式烹调工艺》立项为精品建设课程 3) 企业过程性教学资料 4) 阶段总结汇总报告 <p>责任人: 邵泽东 仇杏梅</p>	<p>预期目标: 依托职教联盟实现课程资源有效整合。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 完成核心专业课程的修订, 使主干课程的作用发挥更加明显 2) 完成4门校级精品课程建设, 争取1门课程立项为区级精品课程, 争取1门课程立项为市级精品课程 3) 总结汇总报告 <p>责任人: 邵泽东 仇杏梅</p>

人才 培 养 模 式	3. 教学平台完善拓展	<p>预期目标: 基于学徒岗位工作内容，探索适合中职烹饪专业的“三类课堂”</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 学校课堂（学校实施性教学计划） <ol style="list-style-type: none"> a 核心课程和自选课程电子教案 b 核心课程和自选课程课件 c 核心课程和自选课程试题库 2) 企业课堂（企业实施性教学计划） <ol style="list-style-type: none"> a 职业素质养成课程 b 初加工岗位实训课程 c 切配岗位实训课程 3) 云课堂（校企合作开发） <ol style="list-style-type: none"> a 切配基本功微课集 b 冷菜制作微课集 e 烹饪文化视频库 <p>责任人：张贤水 邵泽东 魏燕丽</p>	<p>预期目标: 初步建立适合中职烹饪专业的“三类课堂”</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 学校课堂（学校实施性教学计划） <ol style="list-style-type: none"> a 自选课程和自选课程电子教案 b 自选课程和自选课程课件 c 自选课程和自选课程试题库 2) 企业课堂（企业实施性教学计划） <ol style="list-style-type: none"> a 冷菜岗位实训课程 b 打荷岗位实训课程 c 西餐岗位实训课程 d 明档岗位实训课程 3) 云课堂（校企合作开发） <ol style="list-style-type: none"> a 热菜制作微课集 b 面点制作微课集 <p>责任人：张贤水 邵泽东 魏燕丽</p>	<p>预期目标: 建立适合中职烹饪专业的“三类课堂”</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 学校课堂资料汇总 2) 企业课堂（企业实施性教学计划） <ol style="list-style-type: none"> a 西点岗位实训课程 b 面点岗位实训课程 3) 云课堂（校企合作开发） <ol style="list-style-type: none"> a 西餐制作微课 b 西点制作微课集 4) 资料汇总 5) 总结报告 <p>责任人：张贤水 邵泽东 魏燕丽</p>
	4. 人才培养模式与课程体系改革管理规范建设	<p>预期目标: 建成相应的工作规定，确保人才培养模式的改进</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 行业认证标准 2) 关于现代学徒制人才培养模式的课程实施细则 3) 推进现代学徒制选择性课改运行改革的若干规定 <p>责任人：张贤水 张文清</p>	<p>预期目标: 推进规范制度执行，实现人才培养模式的优化</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 修订规定汇总 2) 质量监控体系运行情况调查 3) 现代学徒制选择性课改运行问题 4) 人才培养模式与课程体系改革年度报告 <p>责任人：张贤水 张文清</p>	<p>预期目标: 推进规范制度执行，实现人才培养模式的优化</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 质量监控体系运行情况调查总结 2) 现代学徒制选择性课改运行问题对策汇编 3) 学徒制问题与对策汇编 4) 形成人才培养配套的课程体系 <p>责任人：张贤水 张文清</p>

师资队伍建设	1. 培养现代学徒制专任教师	<p>预期目标: 校企双过程、双主体育人中提升专任指导教师的专业教学与解决问题能力</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 现代学徒制专任指导教师的建设规划 2) 现代学徒制专任指导教师参与试点工作记录 3) 现代学徒制专任指导教师主持的校级精品课程 4) 现代学徒制专任指导教师主持的一项教改课题 5) 现代学徒制专任指导教师培训证书及讲座资料 6) 现代学徒制专任指导教师技能提升证明 7) 现代学徒制专任指导教师获奖佐证材料 8) 现代学徒制专任指导教师在协会任职聘书 <p>责任人: 张文清 魏燕丽</p>	<p>预期目标: 初步建立校企双过程、双主体育人中提升专任指导教师的专业教学能力培养培训方式。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 修订现代学徒制专任指导教师的建设规划 2) 现代学徒制专任指导教师参与试点工作记录 3) 现代学徒制专任指导教师主持的校级精品课程 4) 现代学徒制专任指导教师主持的一项教改课题 5) 现代学徒制专任指导教师培训证书及讲座资料 6) 现代学徒制专任指导教师技能提升证明 7) 现代学徒制专任指导教师获奖佐证材料 8) 现代学徒制专任指导教师任协会任职聘书 <p>责任人: 张文清 魏燕丽</p>	<p>预期目标: 完善校企双过程、双主体育人中培养培训专任指导教师的模式。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 建立培养现代学徒制专任指导教师的建设规划体系 2) 专任指导教师培养规范化流程 3) 培养规范化成果资料 4) 总结反馈报告 <p>责任人: 张文清 魏燕丽</p>
	2. 聘请行业师傅	<p>预期目标: 探索行业企业师傅资源库建设, 聘请行业师傅参与教育教学</p>	<p>预期目标: 初步建立行业企业师傅资源库, 增聘行业师傅参与教育教学, 完善双导师制</p>	<p>预期目标: 建立行业师傅参与教育教学体系, 完善双导师制</p> <p>验收要点:</p>

师资队伍建设		验收要点: 1) 行业师傅资源库花名册 2) 聘请的行业师傅的个人资料 3) 行业师傅协议书、聘书复印件 4) 行业师傅参与教育教学教研活动资料 责任人: 王良飞 赵美萍	验收要点: 1) 行业师傅资源库花名册 2) 增聘的行业师傅的个人资料 3) 增聘的行业师傅协议书、聘书复印件 4) 行业师傅参与教育教学活动资料 责任人: 王良飞 赵美萍	1) 建立现代学徒制行业师傅的管理制度 2) 行业师傅参与教育教学规范化流程行业 3) 师傅参与规范化成果资料 4) 总结反馈报告 责任人: 王良飞 赵美萍
	3. 师资培养规范化制度建设	预期目标: 探索现代学徒制专业教师的培养机制 验收要点: 1) 中职烹饪专业师资培养计划 2) 现代学徒制专业教师五年发展规划 3) 现代学徒制专业教师考核暂行办法 4) 现代学徒制专业教师年度考核表 5) 现代学徒制教师企业实践记录表 责任人: 张雪君	预期目标: 修订现代学徒制专业教师的培养机制 验收要点: 1) 中职烹饪专业师资培养计划 2) 修订现代学徒制专业教师考核暂行办法 3) 现代学徒制专业教师年度考核表 4) 现代学徒制专业教师企业实践记录表 责任人: 张雪君	预期目标: 制定切实可行的现代学徒制专业教师的培养机制 验收要点: 1) 专业教师培养规范化汇编 2) 专业培养规范化成果资料 3) 总结反馈报告 责任人: 张雪君
	4. 健全双导师管理机制	预期目标: 探索校企联盟的双导师选拔考核机制 验收要点: 1) 校企共同选拔导师方案 2) 校企互聘双导师聘用、管理办法 3) 双导师津贴奖励制度 4) 双导师技术研发激励制度 责任人: 张贤水	预期目标: 优化双导师管理机制 验收要点: 1) 制度实施反馈意见 2) 修订稿汇编 3) 津贴奖励发放表 责任人: 张贤水	预期目标: 建立适应现代学徒制双导师管理机制 验收要点: 1) 制定双导师管理资料汇编 2) 建立激励制度 3) 建立考核奖惩体系 4) 总结反馈报告 责任人: 张贤水

教学管理与运行机制	1. 建立教学管理制度	<p>预期目标: 探索“工学交替、平行轮岗”下的教学管理制度</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 学校教学管理办法 2) 企业教学管理办法 3) 指导老师巡岗检查制度 4) 教学检查表 5) 学生评教表 <p>责任人: 王良飞</p>	<p>预期目标: 初步建立现在学徒制度相适应的教学管理制度</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 修订学校、企业教学管理办法 2) 教学工作过程性督查制度 3) 指导老师巡岗检查制度 4) 教学检查表学生评教表 5) 教学改革运行评价反馈表 <p>责任人: 王良飞</p>	<p>预期目标: 建立现在学徒制度相适应的教学管理制度</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 学校、企业教学管理办法汇编 2) 健全工作过程性督查制度机制 3) 建立指导老师巡岗检查制度 4) 建立学生评教体系 5) 总结反馈报告 <p>责任人: 王良飞</p>
	2. 建立多元的教学质量监控和评价体系	<p>预期目标: 探索依托校企联盟, 通过校企联合办学委员会、专业指导委员会开展与现在学徒制度相适应的教学质量体系</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 学分制管理方案 2) 实习实训考核评价标准 3) 指导教师对学徒评价表 4) 师傅对学徒评价表 5) 企业对学徒评价表 <p>责任人: 王良飞 魏燕丽</p>	<p>预期目标: 初步建立与现在学徒制度相适应的教学质量和评价体系</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 修订的管理办法、评价标准、评价表内容 2) 评价表汇总 3) 指导教师反馈意见 4) 企业师傅反馈意见 5) 学徒反馈意见 <p>责任人: 王良飞 魏燕丽</p>	<p>预期目标: 初步建立与现在学徒制度相适应的教学质量和评价体系</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 建立学分制管理资料汇编 2) 定期检查资料汇编 3) 建立评价表汇总 6) 反馈意见问题与对策汇编 7) 总结反馈报告 <p>责任人: 王良飞 魏燕丽</p>
	3. 建立学徒管理和保障学徒机制	<p>预期目标: 探索学徒管理和保障机制</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 学徒企业学习管理细则 2) 学徒实习考核表 3) 学徒保险合同 <p>责任人: 张贤水 王良飞</p>	<p>预期目标: 初步建立学徒管理和保障机制</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 学徒企业学习管理细则 2) 学徒实习考核表 3) 学徒保险合同 4) 学徒工资报酬“薪级制”方案 <p>责任人: 张贤水 王良飞</p>	<p>预期目标: 建立与现在学徒制度相适应的学徒管理和保障学徒机制</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 运行岗位责任制 2) 建立准员工到员工衔接体系 3) 健全制度汇编 <p>责任人: 张贤水 王良飞</p>

其它特色内容	构建创新菜研发室	<p>预期目标: 筹建校企合作的创新菜研发室</p> <p>验收要点: 1) 研讨论证方案 2) 校企讨论意见</p> <p>责任人: 张文清 邵泽东 魏燕丽</p>	<p>预期目标: 构建创新菜研发室</p> <p>验收要点: 1) “创新菜研发室”创建的相关文本资料及运行过程记录 2) 创新菜研发室服务现代学徒制资料</p> <p>责任人: 张文清 邵泽东 魏燕丽</p>	<p>预期目标: 构建企业名师工作室</p> <p>验收要点: 1) 企业名师工作室运行机制、活动开展 2) 企业名师工作室服务现代学徒制资料</p> <p>责任人: 张文清 邵泽东 魏燕丽</p>
	建设三个委员会	<p>预期目标: 筹建三个委员会，服务监管现代学徒制建设</p> <p>验收要点: 1) 制定各委员会工作职责 2) 校企联合办学委员会资料 3) 专业教学指导委员会资料 4) 就业指导委员会资料</p> <p>责任人: 张贤水 王良飞</p>	<p>预期目标: 建立三个委员会，服务监管现代学徒制建设</p> <p>验收要点: 1) 修订三个委员会职责 2) 三个委员会服务现代学徒制过程记录</p> <p>责任人: 张贤水 王良飞</p>	<p>预期目标: 建立三个委员会，服务监管现代学徒制建设体制</p> <p>验收要点: 1) 委员会服务现代学徒制资料汇编 2) 总结反馈报告</p> <p>责任人: 张贤水 王良飞</p>
	建立三个研究中心	<p>预期目标: 筹建三个中心，服务现代学徒制建设</p> <p>验收要点: 1) 筹备校企合作菜品研发中心 2) 筹备烹饪大赛研究中心 3) 筹备烹饪现代学徒制课程研发中心</p> <p>责任人: 仇杏梅 邵泽东</p>	<p>预期目标: 建立三个研究中心，服务现代学徒制</p> <p>验收要点: 1) 修订三个研究中心职责 2) 三个研究中心服务现代学徒制过程资料</p> <p>责任人: 仇杏梅 邵泽东</p>	<p>预期目标: 建立三个研究中心，服务现代学徒制</p> <p>验收要点: 1) 研究中心服务现代学徒制资料汇编 2) 总结反馈报告</p> <p>责任人: 仇杏梅 邵泽东</p>

五、试点保障措施

组 织 机 构	<p>△.成立现代学徒制试点建设领导小组</p> <p>学校成立由校长任组长，副校长任副组长，职能部门和系部主要负责人为成员的现代学徒制试点建设领导小组。全面负责建设项目的整体规划，项目实施的组织、协调，项目质量的监控、评估、验收；研究制定相关保障制度和措施；并对项目建设中的一些重大问题进行审议把关；确保试点建设进度和预期目标顺利实现。</p> <p>组 长：俞浩奇</p> <p>副组长：杜浩军、张贤水、张文清、陈芬表、郭信国</p> <p>成 员：郭华潭、傅岳平、王炳炳、甘东海、张雪君、朱良华、仇杏梅、邵泽东、魏燕丽</p> <p>△.成立校企联合办学委员会、成专业教学指导委员会、就业指导委员会</p> <p>学校聘请教育行政主管部门领导、行业主管部门领导、行业企业专家、职业教育专家等组建校企联合办学委员会，为试点建设提供咨询和指导，确保试点建设顺利进行。</p> <p>△. 成立现代学徒制试点建设分项目工作小组</p> <p>学校根据试点方案，明确各分项目第一责任人以及具体的责任范围，健全具体项目实施机构，制定实施办法，将建设任务分解到人，责任到人。建立分项目跟踪评价监控体系，定期对试点建设项目的每一步骤、每一环节与每一监测指标进行监控，确保试点建设顺利完成。</p>
支 持 政 策	<p>宁波市职业教育发展水平较高，2009年宁波市出台了全国首部职教校企合作地方性法规《宁波市职业教育校企合作促进条例》。2014年宁波市出台了宁波市现代学徒制先试先行方案，对现代学徒制参与试点的学校和企业有具体的政策扶持。鄞州区实施《关于在企业内建立职业教育实习实训基地的实施办法》，对参与企业按每生每学期1000元的标准进行奖励。各项政策保障了该项目的顺利实施。</p>

<p>经 费 投 入</p>	<p>中餐烹饪与营养膳食专业实训基地为中央财政支持的国家级实训基地，中央财政补助 130 万，地方政府补助 130 万，宁波市品牌专业补助 80 万，区财政用于烹饪专业建设 300 万，补助企业经费 50 万，现代学徒制专项补助师傅基金 8 万，教师参加国内外培训和专家来校指导费 80 万。这些经费主要包括现代学徒制课程体系建设、课程开发和合作企业的补助经费、师傅的指导费、学生（学徒）实习补助和优秀学徒奖励、学校老师进修、校企精品课程开发、云端课程的开发、影像资料的拍摄等，保证学校烹饪专业现代学徒制的推进。</p>
<p>实 训 基 地 建 设</p>	<p>中餐烹饪与营养膳食专业实训基地为中央财政支持的国家级实训基地（2013 年），浙江省示范性实习实训基地（2013 年），中餐烹饪与营养膳食专业是宁波市品牌专业（2013 年），中国烹饪协会培训基地（2014 年）。为了提高现代学徒制人才培养质量，一方面，利用学校实训楼新建的有利时机，将烹饪专业原有 700 多平方米实训场地（设有标准化烹饪示范室、热菜室、刀工室、中点室、西点室、冷拼雕刻室、泡沫雕刻室、保管室等），投资 2000 万扩建到 2300 平方米（增设西餐实训中心、面点艺术中心、中餐一体化实训中心、信息化实训中心、厨艺生活课堂、餐饮休闲中心、“校中厂”产学研基地等）另一方面，与现代学徒制试点的酒店深度融合，充分利用酒店的实训场所、设备、技术力量、各种原材料，保证学生作为学徒的实训训练实效。</p>