

浙江省“中职名师”及“名师工作室” 建设项目

立项申报书

项目学校 温州华侨职业中等专业学校

填报人 邱永飞

填报人联系电话 13857752671

填报人邮箱 wzhqzx@sina.com

填报时间 2016 年 10 月

浙江省教育厅 制

2016 年 9 月

目 录

| | |
|----------------------------------|-----------|
| 第一部分 基本信息 | 1 |
| 第二部分 申报条件陈述 | 5 |
| 一、名师申报条件陈述..... | 5 |
| (一) 基本条件..... | 5 |
| (二) 师德修养..... | 5 |
| (三) 专业知识..... | 7 |
| (四) 专业技能..... | 8 |
| (五) 专业领域及行业中的影响力..... | 9 |
| 二、名师工作室申报条件陈述..... | 12 |
| (一) 团队条件..... | 12 |
| (二) 基本条件..... | 14 |
| (三) 预期成效..... | 16 |
| 第三部分 “名师工作室”项目建设任务书 | 18 |
| 一、建设背景..... | 18 |
| (一) 职业教育发展背景..... | 18 |
| (二) 温州名师工作室建设现状..... | 18 |
| (三) “邱永飞教育名家工作室”的优势..... | 18 |
| 二、建设任务..... | 20 |
| (一) 指导思想及原则..... | 20 |
| (二) 建设目标..... | 21 |
| (三) 建设内容..... | 23 |
| (四) 项目建设年度任务安排及验收要点..... | 26 |
| 三、保障措施..... | 29 |
| (一) 组织保障..... | 29 |
| (二) 制度保障..... | 30 |
| (三) 经费保障..... | 30 |
| 佐证材料 | 31 |
| 第四部分 审核推荐意见 | 69 |

第一部分 基本信息

| | | | | | |
|--------|---|---------|-----------------|--------------|----------------|
| 名师姓名 | 邱永飞 | | 所在学校 | 温州华侨职业中等专业学校 | |
| 出生年月 | 1963年6月 | 从事专业 | 中职数学 | 从事中职业教育年限 | 16年 |
| 学历 | 大学本科 | 职称及取得年份 | 教授级中学高级教师(2011) | 技能等级及取得年份 | 中式烹调中级技师(2007) |
| 社会兼职情况 | <p>全国职业技术教育烹饪专业协会副会长（2006年至今）</p> <p>中国西部地区教育顾问（2010年至今）</p> <p>温州市人民政府教育督导室兼职督学（2014年至今）</p> <p>温州肯恩大学教育学会副秘书长（2016年）</p> <p>温州大学中学校长培训实践指导师（2012年）</p> <p>温州市人力资源和社会保障局高级职务评审委员会成员（2011年至今）</p> <p>温州市名校长评审委员会评委（2013年、2016年）</p> <p>温州市教育局名师、名班主任、“三坛”教育中坚等骨干教师评审委员会评委（2013年至今）</p> <p>温州市教育局省特级教师推荐评审委员会评委（2014年）</p> <p>温州市教育局教授级中学高级教师评审委员会评委（2015年）</p> <p>温州市教育局高级职务评审小组组长（2011年至今）</p> <p>温州市酒店服务行业协会顾问（2011年至今）</p> <p>温州市酒店行业等级评定专家组成员（2012年至今）</p> <p>温州华侨饭店、万和豪生大酒店、云天楼大酒店等企业高级顾问（2008年至今）</p> | | | | |

| | |
|-------------|---|
| <p>主要成果</p> | <p>出版 3 本专著，主编 2 本教材，指导 8 本校本教材、7 本地方教材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 出版专著《人生呓语》（浙江云峰书印社，2016 年） 2. 出版专著《人生日志——山地大叔》（新华出版社，2015 年） 3. 出版专著《世界你不要这样——关于生活的哲学思考》（天津人民出版社，2010 年） 4. 编著《成就职业梦想》（浙江科学技术出版社，2007 年） 5. 主编《初中数学中考考点专题指导》（科学普及出版社，1995 年） 6. 指导《烹饪数学》、《食品雕刻》等 8 本校本教材 7. 指导温州市中等职业学校地方创新教材（7 本）编写工作（2014 年至今） <p>主持国家级课题 2 项，省级课题 3 项。在国家、省、市级刊物发表或获奖论文 21 篇。主要有：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 国家级课题：《中等职业学校有效教学模式研究》、《发达地区县域教育均衡发展研究》 2. 省级课题：《基于学分制的中职烹饪专业项目课程研究》、《法人治理结构的教育体制改革》、《高中会考题库建设研究》 3. 市级课题：《校长人格魅力在学校管理中的应用》、《和谐教育在职业学校教育教学中的实践与探索》、《分层推进逐步深化优化教学过程——“三合一”教学过程模式实验报告》等 4. 论文：《基于教师发展的中等职业教育发展策略和方法》、《明确培养目标是中职学校发展的前提》、《单元设计，异步评价，优化教学——“三合一”教学过程模式实验报告》、《三级考核，量化计分，科学评审》等 <p>在全国、省、市开展近 40 场讲座。主要有：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在上海华东师大全国中职校长培训班作《校企合作新形势的模式探讨》讲座 |
|-------------|---|

2. 在温州大学作《职业校长的能力培养》讲座
3. 在温州市教研院开展《中职教育现状与课程开发》讲座
4. 在温州市教研院作《教师专业发展与校本评价》讲座
5. 在温州市企业协会做《酒店管理的核心要素》讲座

在国际或境外主流论坛作主题发言或开展讲座 **13** 次。主要有：

1. 赴韩国全南技术科学高等学校讲学
2. 先后两次应邀赴台湾参加海峡两岸职业教育论坛《两岸职教模式的比较分析》发言
3. 参加第一届中美教育论坛并作主题发言《中美教育的文化比较》发言
4. 应邀参加中英职教论坛《中国职业教育国际交流合作的初步框架》发言
5. 先后两次应邀赴德国做职业教育调研交流并作主题发言

任现职以来，带领学校教职员摘取 **10** 个“国”字号荣誉称号，**70** 多项省、市级荣誉。主要有：

“全国教育系统先进集体”、“全国职业教育先进单位”、“全国中职德育先进集体”、“全国教科研先进单位”、“国际生态学校”、“全国和谐校园先进学校”、“全国重点中等职业学校”、“国家级重点餐旅服务实训基地”、“全国体质健康监测点”、“全国创新管理改革品牌学校”等

任现职以来，带领学校与国内外姐妹学校开展合作办学。主要有：

意大利达芬奇职业学校、意大利普拉托中学、尼日利亚奥贡理工学院、奥地利维也纳中文学校、德国慕尼黑职业学校、大韩民国全罗南道全南技术科学高等学校、台湾新竹市光复高级中学、北京劲松职业学校、上海临港科技学校等

任现职以来，大力推进学校校企合作、产学研一体化。主要合作单位有：

荷兰华侨酒店、荷兰海洋乐园大酒店、德国万丽酒店、意大利旅游酒店、杭州雷迪森大酒店、温州华侨饭店、温州阿外楼度假大酒店、温州万和豪生大酒店有限公司、温州王朝大酒店、温州国际大酒店等

任现职以来，培养 **2** 名特级教师、**13** 名中国烹饪大师、**25** 名市骨干教师。主要有：

中国烹饪大师：王丹霞、章素瑜、张淑艳、邓国华、高如峰等

省特级教师：周岚、张晓晨

中国服务大师：甘佩蓓、林栩臻等

国内外新闻媒体专访报道 **72** 次。主要有：

1. 《托举烹饪的金杯》（中央电视台）
2. 《追梦行动之厨师梦》（中央电视台）
3. 《中国浙江温州华侨职专系列报道》（《欧洲侨联时报》）
4. 《背靠世界 走向全国》（《人民文摘》）
5. 《温州华侨职专率先实行面对面西餐教学》（《教育信息报》）
6. 《教育名家的足迹》（《温州日报》）
7. 《挪威烹饪学校与华侨职专携手》（《温州日报》）
8. 《邱永飞校长当厨师》（《温州商报》）
9. 《一位名家工作室的力量》（《温州商报》）
10. 《华侨职高的 **N** 个“全国首创”》（《温州晚报》）等

| | | | |
|----------|-------------------|-----------|-----------------|
| 工作室名称 | 邱永飞教育名家工作室 | 工作室成立时间 | 2011 年 3 月 25 日 |
| 工作室面积 | 180M ² | 工作室人数 | 17 人 |
| 工作室年工作经费 | 26 万 | 工作室仪器设备总值 | 280 万 |

第二部分 申报条件陈述

一、名师申报条件陈述

（一）基本条件

邱永飞，男，汉族，大学本科学历，教授级中学高级教师。温州市教育名家、温州市名校长、温州教育十大新闻人物、浙江省优秀共产党员、全国教科研先进个人、中国西部地区教育顾问、中国职教烹饪协会副会长。上世纪 80 年代步入教坛，具有十六年的职业教育经验。任职以来，工作勤勤恳恳、踏踏实实，带领学校教职员摘取十个“国”字号荣誉称号，七十多项省市级荣誉，教育教学上亦有大的突破，工作成绩斐然。

（二）师德修养

1. 以身作则，脚踏实地，兢兢业业不计个人得失

邱永飞三十年如一日奋战教坛一线，加班熬夜习以为常。他以校为“家”，几乎每天都能第一个到学校，最后一个离开学校。在他的带动下，温州华侨职专教职工队伍立足本职，爱岗敬业，从未出现无故迟到现象。他一心扑在工作上，一次生病急需住院治疗，他却不动声色熬到学生期中考试期间，才肯住院做手术，术后仅三天不顾医生劝阻匆匆赶来上班。他热爱教育事业，热爱教学工作，用自己的实践诠释着一名教育工作者的赤诚，多次被评为省市级优秀共产党员、优秀教育工作者。

2. 亦师亦友，严慈相济，用心呵护引导学生成长

邱永飞始终认为“走到学生的背后，学生的一切行为都是可以理解的”、“只要提供合适的平台，学生人人都可以成才”。他总是不遗余力去帮助学生。学校里的吴芳芳、李益达等残疾生，一开始不大合群，他经常找他们谈心，一起散步，发动其他学生一起给他们鼓劲，

甚至数次掏钱给这些学生作生活费。渐渐地，他们脸上笑容变多了，开始与同学们打成一片。受过他帮助的学生，多得连他自己都难以记清。每年新生进来，他总是数百元不等自掏腰包帮助生活上有困难的学生。2011年他还以学校名义发出向全国领养20名孤儿，免费提供教育，每人每月给予救助生活费500元。类似例子举不胜举。

3. 激情飞扬，富于哲思，教育教学艺术紧贴时代脉搏

邱永飞积极投身课程教学改革，打破原有的课程体系与学制管理，以“选择性”为基本理念，融合现代学徒制与传统授课制，重构学校餐旅专业教学体系。他通过建设275亩“学农实践基地”，聘请专业农艺指导师，为餐旅专业学生开设多样化学农生活项目，培养学生崇尚劳动光荣、吃苦耐劳的优秀品质。他说，通过上山学农，让学生体验食材的来之不易，烹制食材时才会倾注感情，烧出更好的佳肴；同时培养学生崇尚劳动光荣、吃苦耐劳的品质；从而学会学习、学会生活、学会做人。为此，他亲自为学农基地题写对联“学农，教育本真之道；实践，课改回归之路”，横批为“大锅小菜”，寄语学生谱写出富有意义的职业人生。他还提出“雷锋德育”的办学理念，建设雷锋文化广场，提出将雷锋的“螺丝钉”精神贯彻给职业学校学生，培养“大大方方做人，实实在在做事”的现代职业人。

邱永飞的管理成绩得到社会各界充分肯定，近年来先后荣获“全国创新管理改革杰出校长”“全国百名教育管理杰出人物”“全国教育科研先进个人”“浙江省优秀共产党员”“温州市教育名家”“温州市名校长”“教授级中学高级教师”“温州教育十大新闻人物”“温州市优秀校长新闻奖教金奖”“温州兼职督学”等荣誉称号。2007年至今他在温州市教育局组织的校长考核中每年都荣获一等奖前三名，这在温州教育界实属罕见，也充分印证了全校师生对邱永飞校长的崇敬与拥戴。

（三）专业知识

1. 解放思想、更新观念，树立现代职业教育理念

邱永飞具有现代职业教育理念，重视课程改革。他提出：教学要以“课程改革”为中心，加强专业的课程改革建设，积极探索与实践人才培养模式；培养专业带头人、专业骨干教师，聘用行业专家和技术能手任兼职教师，形成“立体型”专业教学团队。他重视现代学徒制建设，建立了校企联合招生、联合培养、联合育人、联合评价的长效机制，切实提升学生岗位技能和学生就业的专业对口率。他提出加速课程与信息技术的有效整合，全面推进课程信息化管理。

2. 积极探索，不断研究，大力推进教育教学改革

邱永飞认为学生是课堂舞台的主角，只有让学生活动起来，课堂才具有生命活力。教师不能只关注自身的教，忽略学生如何学的真实情况，这样不利于师生间思维的有效碰撞。他转变学生被动听讲和记录，鼓励学生自主探究和积极思考，提高学生的参与意识、问题意识、合作意识、反馈意识。他多次开设市级以上公开课、示范课，积极听课、评课，指导青年教师。近七年他每年担任高级教师评审委员会小组组长，帮助青年教师改进课堂教学方法，提高教育教学策略。他还主持《基于学分制的中职烹饪专业教学项目课程研究》等课题，推行烹饪专业教学制度改革，变以往学年制为学分制。这为浙江省烹饪教学改革立下了标杆，为形成烹饪地方教材奠定了基础。邱永飞本人也被推选为全国烹饪协会副会长，分管浙江上海江苏三省的烹饪指导工作。在全省乃至全国烹饪技能大赛中，学生屡屡获得金牌，学校在烹饪教学创下的成绩放到全国也极为耀眼。

3. 管理科学，手法细腻，亲历亲为强化团队力量

邱永飞树立“愉悦·幸福”的工作宗旨，提出“人人以教育家情怀关爱每一个学生”的教学思想，重视教育工作者“对教育的责任、

对教育的担当”。他非常关注“家”里每个成员的发展，鼓励教师走出去参加国内外培训。目前，工作室已有 23 人次分别到英国、德国、台湾等国家和地区培训学习，这些教师进修培训后，都能将所学到的知识和理念运用到教学中去，为教学改革注入活力。

邱永飞提出“学校是老师工作、生活、学习的场所，教师是不断添加燃料的火炬；学校要发展，个人更要发展”等办学理念。走进温州华侨职专，一个个充满教育创造激情的教师，一群群洋溢着青春成长快乐的孩子，会让你情不自禁地陶醉其中。在邱永飞担任校长期间，学校从一个只有 900 多人、23 个班级的不起眼小学校，发展成为拥有 70 多个班级、3000 多名在校生的品牌职校，并成为全市乃至全省的窗口学校。学校先后获得“全国教育系统先进集体”“全国职业教育先进单位”“全国重点中等职业学校”“全国教科研先进单位”“全国中职德育先进集体”等十个国字号荣誉和“浙江省改革发展示范校”“浙江省教科研百强学校”“浙江省餐旅产学研联合体”等七十多项省市级荣誉。这些成绩的取得，离不开他几十年如一日的开拓进取，锐意创新。

（四）专业技能

1. 功底深厚，深入前沿，精益求精极力追求完美

邱永飞以其深厚的教研员功底，指导和培养学校老师，每学期坚持开示范课、听课、评课，主持课题研究，他的教学行为和教学思维给全校老师的教学工作带来了深刻的影响。进入职校后，邱永飞为了让自己更像一名合格的职业中专校长，用半年时间努力带领四五十位教师一起学烹饪并以优秀的成绩获得中级烹饪职称。他认为普通学校的校长可以是管理型和学习型的，职业中专的校长除此之外，还得强调是技能型的，作为职业学校的老师就要不断学习做出一定的表率。为了与市场接轨，第一时间掌握千变万化市场需求，邱永飞每年频繁

出入各家企业，组织师生到企业参观考察，做市场岗位调查，针对市场需求，确定自己的教学或学习的目标，及时调整学校专业设置。

2. 学术精湛，科研能力强，勤于耕耘结出硕果累累

邱永飞曾主持国家级课题 2 项，省级课题 3 项。在国家、省、市级刊物发表或获奖论文 21 篇，如《中等职业学校有效教学模式研究》《发达地区县域教育均衡发展研究》等被列为国家级重点课题，《基于学分制的中职烹饪项目课程研究》等被列为省级课题，论文《明确培养目标是中职学校发展的前提》获得中国教育管理改革三十年成果一等奖。他对学校大部分专业教材进行了系统的改革，指导编写出系列校本教材与地方教材，如《烹饪数学》《礼仪与公关》等 8 本校本课程，7 本温州市中职学校地方创新教材。他还主持开设了原材料药膳、营养与健康等选修课程，助推烹饪专业品牌化，引领学生掌握更全面的专业知识与技能。他正式出版三部专著达一百多万字，《人生呓语》《山地大叔人生日志》《世界你不要这样——关于生活的哲学思考》都是他最新教育和哲学思想的总结和凝练。

(五) 专业领域及行业中的影响力

1. 重点培养青年教师，提升教师专业化水平

邱永飞不仅在学校管理、办学思想上尽心尽力，他还积极培养学校优秀青年教师。因为他深知学校的发展不是校长一个人能独立完成的，需要全校教师的共同努力。想要成为名校，必须要有一只强大的教师队伍。在他的引导帮助下，已培养了两名特级教师——周岚和张晓晨，还培养了王丹霞、张淑艳等 13 名中国烹饪大师、25 名骨干教师，年轻教师找到了成长之路，每位教师的发展都达到了最优化。

2. 躬耕践行，从自身做起服务企业，服务社会

邱永飞全程参与温州云天楼大酒店的家族式管理向现代化管理转型的目标定位及实施方案的研究和技术指导，云天楼已由原有两家

酒店扩大为六家。受新南亚集团董事长的邀请，帮助修订新南亚创建温州“明珠七号”海上酒店方案。同时担任华侨饭店、万和豪生、香格里拉、阿外楼度假村、王朝大酒店等酒店管理的顾问，在烹饪、宾馆服务和酒店运营等方面提供技术指导。同时他还参与筹划温州肯恩大学关于创立温州华侨学院的工作，顺利完成温州肯恩大学华侨学院筹备工作。多次参与温州市人民政府关于教育问题的讨论，为教育改革的推进献计献策。多年来，一直担任温州市教育局教授级中学高级教师、省特级教师、名师名班主任、名校长的评委，选精择优，助推名师成长。

3. 产学结合，校企联姻，助力区域经济发展

邱永飞实行“产学结合，校企联姻”办学机制，大力推行“订单式”人才培养模式，通过校企联合办学，将教育资源优势与行业企业需求紧密结合起来，为社会输送优质人才资源，学校学生取得“双证”比例、就业率均达 100%。师生在各类省市乃至全国比赛中屡屡获奖，开发选修课程效果显著，以创建精品专业、精品课程为发展路径，构建立体螺旋式选修课程，成为温州市示范。选修课程分三段进行：高一全面启动，自由选课；高二实行“学农结合，学习做事做人”为指导思想；高三实行“个性选修，专业引领”分层走班。学校还设立瓯菜研究所、职业技能鉴定所和欧侨培训中心，强化学生专业技能的培训和鉴定认证工作，同时大力开展对外培训，为社会输送一大批技能紧缺人才，赢得企业和社会的一致好评。温州四五星级酒店 90%以上行政总厨和厨师长来自华侨职专。温州星级酒店负责人经常找学校一起谋划运营思路。

4. 特色鲜明，经验独到，倾囊相授抒写职教新天地

邱永飞在全国、省、市开展近 40 场讲座，如在上海华东师大全国中职校长培训班作《校企合作新形势的模式探讨》讲座、在温州大

学作《职业校长的能力培养》讲座、在温州市教研院开展《中职教育现状与课程开发》讲座等。同时，邱永飞还先后 13 次在国际主流论坛作主题发言或开展讲座。主要有赴韩国全南技术科学高等学校讲学、先后两次应邀赴台湾参加海峡两岸职业教育论坛作《两岸职教模式的比较分析》发言、参加第一届中美中教育论坛并作《中美教育的文化比较》发言、应邀参加中英职教论坛做《中国职业教育国际交流合作的初步框架》讲座、先后两次应邀赴德国做职业教育调研交流等。他把自身的管理经验和办学思想以讲座形式传播海内外，得到国际教育界专家的一致认可，产生极大影响。

5. 背靠世界，走向全国，不懈努力声名远播海内外

邱永飞所取得的办学与教育教学经验不仅被同类学校学习与应用，对周边地区职业教育的发展也起到了良好的辐射性、示范性和带动性作用。在海外许多国家的华侨中也享有很高的声誉。他积极与国内外姐妹学校开展合作办学。与意大利达芬奇职业学校、奥地利维也纳中文学校、德国慕尼黑职业学校、大韩民国全罗南道全南技术科学高等学校等都建立了合作办学关系。与意大利柏拉图职教实习基地、荷兰东方美食公司、荷兰华侨酒店等 30 多家企事业单位签订合作办学协议，建立了“订单式”人才培养与供求关系，为企业定向按需培养技术人才。至今已向海外输送了 11 批“带薪实习”学生，这些学生不但有出国的机会，还有每个月 600 欧元的工资。他还首开浙江省中职教育招收留学生先河，招收四名尼日利亚留学生。同时先后引进 5 名意大利、法国教师。邱永飞先进的教育理念，鲜明的办学特色，突出的成就，引起社会广泛的关注，中央电视台、《欧洲侨联时报》等国内外新闻媒体专访报道 72 次，《人民日报》《浙江日报》《都市快报》等中央省市大量报纸相继刊登他的改革措施和创新理念，全国各地兄弟学校也纷纷前来学习取经。

二、名师工作室申报条件陈述

（一）团队条件

1. 精英荟萃，大师云集，团队实力雄厚

“邱永飞教育名家工作室”一共有 17 名成员，主要来自学校餐旅专业教师、企业行业专家等顶尖人才，在自身领域业绩突出，荣誉丰硕，是一支结构合理、师资雄厚的大师级团队。

工作室总负责人邱永飞校长，主持工作室的全面工作，是温州华侨职专校长兼书记，教授级中学高级教师，是温州市教育名家，温州市首届名校长，在职业教育管理上有着自己独特的一套成熟经验，在职业教育领域产生了广泛影响。

名师工作室中有一支具有较高教学能力和业务水平的专任教师，主要来自本校餐旅专业。王丹霞是中国烹饪大师、全国优秀教师、全国三八红旗手；章素瑜是中国烹饪名师，获得省“春蚕奖”、温州市第五届师德楷模；张淑艳是中国烹饪大师，荣获职业技能大赛优秀指导师、市优秀教师等荣誉称号。甘佩蓓、林栩臻等是餐饮服务考评员，具有资深的考评经验。同时，工作室中还吸纳两位省特级教师参与——周岚和张晓晨老师。周岚是全国模范教师、温州市名师。张晓晨是温州市名师、教坛中坚。

工作室还吸纳企业优秀人才潘晓林等加入工作室，共建平台，促进产学研一体化。中国烹饪大师潘晓林是国家特一级烹调师、中式烹调高级技师，温州市非物质文化遗产传承人（瓯菜烹饪技艺）、浙江餐饮烹饪事业特殊贡献奖、中国烹饪大师金爵奖。

工作室形成了以邱校长为核心的名师团队，充分发挥工作室的示范、辐射和引领作用。

2. 勤于探索，业绩突出，科研成果丰富

工作室成员有专业带头人、特级教师、名班主任、烹饪大师、服

务大师，也有企业专家、管理人才等。他们热爱职业教育事业，有深厚的理论修养、先进的教育理念和改革创新的意识，业绩突出，在现代管理、教育科研、专业技能、教学艺术方面都有着较高的水平。如王丹霞主编出版《瓯越风味》、主持市级课题《营造中职烹饪专业班级文化的研究与实践》等；章素瑜主编的《食品雕刻》荣获浙江省二等奖；杜伟川的论文《浅谈烹饪专业课程研究》荣获全国一等奖等。

我校是全国餐旅服务实训基地，烹饪、旅游等专业是我校品牌专业，是浙江省示范专业。名师工作室的餐旅专业老师都是该专业的带头人、骨干教师，自身荣获奖项颇多，更是带领学生参加省赛国赛屡屡捧回金奖。如张淑艳多次带领学生参加全国职业院校职业技能大赛并蝉联全国热菜一等奖第一名，林栩臻指导多名学生荣获浙江省技能大赛二、三等奖。现有近千名烹饪专业毕业生在国外从事中华烹饪技艺的传授工作，欧洲部分国家每年都到我校招收高三烹饪专业学生到该国带薪实习工作。

工作室成立以来，成员不断改革创新，取得了较多的有影响力的科研项目和研究成果。出版 20 多部著作，发表论文 130 多篇，各级各类课题 40 多项，并获得多项国家省市级大奖。

3. 改革创新，技能高超，全省领先

“邱永飞教育名家工作室”成员技能高超，在本领域内处于全省领先地位，在全市、全省的本学科领域中具有较高的知名度。有多位成员承担国家省市级评委，如王丹霞是“餐饮业国家二级评委”，张淑艳荣获“浙菜教育名师”称号；李伟士、邓国华是“餐饮业国家一级评委”，高如峰是“浙江省职业技能考核考评员”；潘晓林是“浙江省首席技师”、“国家职业技能竞赛裁判员”。金怀是“餐饮业国家一级评委”等，充分显示了名师工作室的影响力。

（二）基本条件

1. 体制完善，配套齐全，工作室运行有序

为了保证教师培养、教学改革、技术研发与服务动作的有效落实，确立了以价值导向、任务导向、行为导向为主的行政导向机制，以专业指导、任务落实为主的指导落实机制，以及以服务式的监督、激励式的保障为主的监督保障机制，确保“邱永飞教育名家工作室”长期有效运行。

“邱永飞教育名家工作室”成立于 2011 年，占地面积 180 平方米，工作室年工作经费约 26 万，工作室设备仪器总值 280 万，为工作室成员和学员学习交流提供了良好的工作环境，也为开展各项教学实践、课题研究、专家讲座等系列活动提供了经费保障。

2. 人才培养方案完备，学生技能竞赛成绩优秀

在人才培养上，工作室根据学校专业教学特点研讨创立相应的专业教学模式：如中餐烹饪专业进行了与人才培养模式相匹配的分层递进的模块化教学改革，旅游酒店管理专业通过与合作企业共建、共享、共赢，创设和酒店实训相结合的“情景模拟”教学环境。与以往教学模式相比学生学习兴趣更浓厚、积极性更高涨，对学生技能掌握有明显的提高，教学模式的改革收到了良好的成效。自工作室成立以来，所指导的学生在国家、省市级技能大赛中屡屡获奖，国家级荣誉二十多项，省级荣誉五十多项，市级荣誉近百项。

3. 教学改革与时俱进，理念超前

在教学改革与建设上，工作室坚持以“专业化、校本化”为特色，以“生本”教育为理念，树立先进的中职课堂教学理念，着眼学生全面可持续发展，改变教师的教学方法、教学手段。重视学生的自主探究合作学习，重视教学问题的精心设计，不断提高课堂教学的实效性。探索出一种基于职业情境的体验学习方式，密切结合真实工作情境设

置问题和能力目标，力求在生动的教育场景中生成丰富的现实意义，学生个人收获显著。同时，工作室提出针对学生的差异性，开展分层走班教学的改革实验，以高三段教学为试点，打破传统班级模式，学生根据自身情况选择相应的目标班级，教学成效良好。

4. 课程改革硕果丰盛

在课程体系建设与改革上，工作室突出以职业能力为主线，以职业活动课程为主体，由专业老师和任课教师根据地方实际和专业发展开发校本课程：为了培养学生职业素养，编撰了《系好职场安全带》和《成就职业梦想》等校本课程；为了提升学生的专业素养，编撰了《烹饪语文》《烹饪数学》《食品雕刻》《瓯越文化》等校本课程；为了拓展学生视野，开设了“侨中职业指导网站”，增强课程的针对性和网络化。这些课程都具有实践性、综合性和活动型的特点，富有专业特色和人文特色

5. 骨干教师培养成效显著

在骨干教师培养上，工作室培养了浙江省特级教师 2 名，温州市名师名班主任 5 名，教授级高级教师 1 名，市三坛骨干教师 25 名，温州市级学科骨干以上教师占全校专任教师的比例达 19.5%。近三年，工作室指导教师参加市级以上比赛获奖的人数达三百多人次。教师队伍整体实力提升明显。

6. 信息技术运用到位

在教学资源上，建立工作室教学资源库和管理平台，保存了大量的公开课课件视频、专家讲座录像、教学视频资料、专业拓展视频资料、指导学生比赛资料、微课、慕课等，工作室成员和学员可以通过资源管理平台登录查看，以便进一步深入学习、专业拓展。在接下来的工作室建设过程中，将完善网络工作室，开发云课堂与特色资源库，充分发挥工作室的示范和辐射作用。

7. 产教深入融合

在校企合作上，工作室倡导“订单式”人才培养模式，与温州华侨饭店、万和豪生大酒店、香格里拉大酒店、温州快鹿集团、温州联航国际运输有限公司、温州嘉禾装饰有限公司等企业签订合作办学协议，开设烹饪、酒店服务与管理等委培班，为企业定向培养人才。至今，温州四星级以上酒店的行政总厨和厨师长，有 90% 以上来自华侨职专毕业生，充分发挥了中职教育服务社会、服务产业的示范作用。名师工作室成员也要到企业指导学生开展实践，或者下企业挂职锻炼，吸收一线企业经验，更新教学内容，促进自身紧跟时代步伐。

（三）预期成效

1. 发挥教育管理优势，培养学校专业人才队伍

充分发挥工作室在教育管理方面的人才优势，加强对管理人才的培养锻炼，培养 5-8 名在省内外有影响力的专业骨干。加强对现代学校管理理论与实践的研究，不断提升中等职业教育的办学质量和管理水平，承担 7-10 个研究课题，并取得成果，写出相应的教育管理或教育科研文章、书籍，让更多的学校共同分享和应用研究成果。

2. 建立学习共同体，提升名师团队水平，培养青年教师队伍

以“邱永飞教育名家工作室”为平台，开展各种学习，工作室成员相互学习、借鉴与合作，促进自身进一步发展。实行导师制，为每位学员选择一位导师担任指导工作，建立师徒关系，根据学员自身实际和发展需求，制定个人发展规划，采取跟岗指导、个别指导、听课评教、专题讲座等形式，重点培养，使其尽快提高教育教学能力，帮助其成长为优秀的青年教师、骨干教师、专业带头人，进而是名师班主任，成为学校教育教学的中流砥柱。通过三年的建设，带动一批青年教师成长为优秀教师、骨干教师。

3. 推进各项改革，建立教改和课改基地

坚持以能力为主体、以市场为导向，深入调查餐旅专业的人才需求，设置岗位能力目标，进一步加强选择性课程的建设，深入推进教学改革和课程改革，以论文、课题形式总结、提炼改革成果。工作室所有成员和学员都要参加正规的学科竞赛，其中 70%要在省、市级以上的学科竞赛中有获奖。

4. 建立新型校企合作基地，提升人才培养质量

传统的校企合作中，形成企业为主导、学校为辅的人才培养模式。学校负责理论知识的传授，企业负责职业技能和职业素养的培养，学生在实习阶段到企业中顶岗实习，学习技能。将来，工作室将探讨建设学校主导型的校企合作模式，将企业人才和设备引进实训大楼，企业师傅进驻实训工作室，学生在“教、学、做”一体中提高技能素养，提高人才培养质量。企业师傅与校内专业老师也要结成师徒关系，带领他们定期下企业，在教师不断将理论知识运用到实践的同时，从行业中学习最新的技术，更新知识体系，为教学做好服务，形成人才培养的良性循环。

5. 扩大餐旅专业辐射范围，成为省内优秀的示范名师工作室

以名师团队为核心，以浙江省示范专业为主打，打造一流名师工作室。坚持走出去，实地考察省内外知名学校和企业，对外开设公开课和观摩课、定期开展专家讲座，打响餐旅品牌知名度；坚持引进来、走出去，凭借餐旅业强大的名师团队，吸引国内外优秀的烹饪大师、教育名家加入工作室，提升餐旅专业的国际化水准；开发专业校本课程，探索新型培养模式，提高技能大赛水平，提升校内师资队伍的专业化水平和知名度，加强餐旅专业的内涵建设；以瓯菜研究所为平台，开发瓯菜菜品，将温州瓯菜推向国际舞台；以点带面，开展区域内校与校之间的合作与交流，强强联合，共建区域合作大舞台。

第三部分 “名师工作室”项目建设任务书

一、建设背景

（一）职业教育发展背景

《国家中长期教育改革和发展规划纲要（2010—2020）》提出，要大力发展战略性新兴产业，把职业教育纳入经济社会发展和产业规划，健全多渠道投入机制，健全职业教育质量保障体系，促使职业教育规模、专业设置与经济社会发展需求相适应。《浙江省中等职业教育“十三五”发展规划》明确提出，以“三名工程”为重要抓手，着力培养一批名校长、名师、名专业，提升中等职业教育质量，到2020年构建起与浙江发展格局和水平相一致、与技术进步和生产方式变革相适应、具有浙江特色和全国领先水平的现代职业教育体系。其中，重点建设100个省级名师工作室，着力培养一批教学名师和优秀教学团队。

各级政策文件的出台，不仅为中职教育的发展指明了前进的方向，提出相应的发展对策，也建立了一套建设运行机制和强有力的依托平台，为中职教育的发展带来了新的契机，为中职学校名师团队的新发展提供了广阔的空间。

（二）温州名师工作室建设现状

《温州市“十三五”教育事业发展规划》提出实施“名校名师名专业”建设计划，深化教师学科素养提升行动和“名师工程”建设，形成学科骨干、“三坛”教师、名师名家金字塔型的骨干教师梯队，提升职业教育基础能力。温州市自2009年以来就开始建立名师工作站和名师工作室，以充分发挥名师的示范作用，整合优质师资，打造骨干教师队伍。据悉，至今温州已建立6批共200多个名师工作室。名师工作站（室）主持人、导师和学员在研修过程中成长迅速，充分发挥了示范带头作用，成绩显著。温州名师工作室取得的优秀成果和成熟的运行机制，为接下来的名师工作室创建提供了借鉴。

（三）“邱永飞教育名家工作室”的优势

为进一步提升学校整体师资的水平，构建名师工作室平台，充分发挥名师

的示范和辐射作用，培养一批高素质的骨干人才、专业队伍，为学校的建设发展添砖加瓦。

1. 名校长引领，打造精英团队

邱永飞是温州市八大教育名家之一，温州市职业教育界唯一的教育名家，温州市首届名校长。对于教育办学，邱校长有着自己独特的观点。他把教育结合到文化层面来分析，认为中国的职业教育必须以中国文化为背景，不仅要传授技能和知识，更重要的是要育人。职业教育就是要把两者有机结合起来，育人为先，重视技能，走出一条有中国文化特色的中等职业教育之路。他提出“愉悦·幸福”“背靠世界，走向全国”“推倒校墙办职校”等办学理念，提出“抓纲、举特、做大”的工作思路：通过课程改革，牵一发而动全身，推动学校办学特色整体发展。

2. 名师为主体，团队质量卓越

工作室中有一支具有较高教学能力和业务水平的专任教师，包括 1 名教授级高级教师邱永飞，2 名特级教师张晓晨、周岚，11 名中国烹饪大师王丹霞、章素瑜、张淑艳、潘晓林等，1 位外籍专业教师。其中，90%以上工作室成员都是各类专家评委，如“餐饮业国家一级评委”、“国家职业技能竞赛裁判员”、“浙江省职业技能考核考评员”、“浙江省首席技师”等，充分显示了名师工作室的影响力。他们有着丰富的教育教学经验，精确的评价标准，国际化的视野，是一支质量卓越的团队。

3. 名专业铺垫，工作室定位精准。

作为温州第三产业中的支柱产业，餐饮业在改善民生、拉动消费、繁荣市场、吸纳就业、增加税收等方面发挥着日益重要的作用。温州华侨职专餐旅专业是浙江省品牌专业，毕业生遍布世界各地。华侨职专为当地餐旅经济提供支撑。市人民政府投入 1.5 亿建华侨职专实训大楼超五星级酒店，进一步提升了餐旅专业档次，工作室以此为基础、以推动餐旅专业为主的专业群建设和师资培养为己任，适应社会需求。

4. 世界侨领支撑，国际化优势显著。

华侨职专 1957 年由华侨捐资办学，1957—1963 年间，只有华侨子弟才能就读，现他们已成为各地华人领袖，也是华侨职专走向国际办学很好的历史背景。现在邱永飞与 26 个世界温商分会会长保持非常密切的关系，同时在学校设立专门的对外机构“侨务办”。工作室凭借学校强大的华侨背景和邱永飞校长广泛的华侨人脉资源，走向国际。

二、建设任务

(一) 指导思想及原则

坚持科学发展观，落实《国家中长期教育改革和发展规划纲要》精神，全面提高学员的管理能力和教学水平为目标，以“邱永飞教育名家工作室”为依托积极探索优秀人才快速成长路径，培养造就一批具有现代教育理念和创新精神的高水平教师队伍，充分发挥名师的引领和示范作用，使名师工作室成为职业教育人才成长的摇篮，当地经济发展的主要研究阵地。

1. 工作室发展与个人发展相结合

充分发挥“邱永飞教育名家工作室”的引领和示范作用，培养一批专业带头人和骨干教师，成为促进教师成长的育人中心。同时，在建设的过程中，名师团队与学员相互促进，取长补短，共享优质资源，促进名师团队自身的发展，从而提升工作室的整体水平。在团队中，最终要达到新晋硕士两人，所有中级要求达到高级职称。

2. 工作室活动以促进有效教学为主要目标

通过公开课、研讨会等形式，开展评课议课活动，探讨有效教学的路径策略，大力倡导自主、合作、探究的学习方式，提高课堂教学的有效性。进一步促进课程改革和深化学徒制模式，为提高学校与企业的教育质量作出较大的贡献。

3. 以名师素养提升来促进学校人才培养的质量提升

名师出高徒，高徒出名师。名师在学校举办教学活动，传授经验，激发其他教师的信心，不断努力，向名师看齐，通过名师的传帮带作用，促进学校人才培养质量的提升。并引领其它学校走上改革与发展的教育之路。

4. 以服务地方产业发展为工作室建设的使命

工作室紧紧依托地方经济特点和市场需求，遵循职业教育发展规律，进一步深化人才培养模式、教学模式和评价模式改革，面向社会、面向市场，以“专业适应市场，学生适应社会，教师适应专业”为宗旨，切实加强工作室核心能力建设，着力提高人才培养质量，为当地社会经济发展输送高素质技能型人才。同时，尽可能利用华侨资源，拓宽国际渠道，让中华传统文化传播世界。

（二）建设目标

总目标：通过三年的努力，建设一支业务精湛、品德高尚，结构合理，既善于教书育人、又富有改革创新精神的国内一流的双师型名师团队。使工作室成员成为国内有一定影响力的餐旅服务行业的带头人，使工作室成为当地餐旅行业师资队伍研修建设、课程开发的主阵地。通过师资质量的提升，促进人才培养质量的提升，为社会培养高质量的就业人才，从而推动当地经济的发展。

具体目标：

1. 借助行政力推动工作室建设力，助推学校办学高水平发展

工作室由邱永飞校长担任负责人，他对工作室成员的教育教学管理能力建设有明确要求，提出“角色有责，协商有情，能做有想，共同发展”的原则。总结办学经验和思想，深入开展工作室建设、管理水平、教育教学改革等研究，形成一批建设性研究成果，整合各项资源。通过名师工作室的创建助推学校更高水平的发展，使之学校工作有着明显的特色。

2. 建设知名专家团队，引领浙江省餐旅服务行业师资水平的飞跃

师资队伍是学校内涵建设的重要组成部分，也是学校长远发展的根本力

量。目前，学校形成了一支以特级教师、名师、专业带头人、骨干教师为核心的教师梯队。但仍需加大建设力度，以师资队伍为根本原则，着力培养一批骨干队伍，同时广泛吸收餐旅企业行家、国外烹饪大师、餐饮大师加入到专家团队中，校内校外、国内外大联合，建设一支具有高度引领、示范作用的高水平的餐旅服务团队。着力研究和深化瓯菜的品牌建设，联合温州瓯菜俱乐部，共同开发瓯菜新产物，形成较为系统的瓯菜品牌。

3. 推进餐旅专业群的课程改革，构建“核心课程+选择课程”的校本课程体系

核心课程坚持以能力为基础，以市场为导向，突出应用性和技能型，打破传统学科式课程体系，尝试从学生职业能力角度构建新的课程内容。根据国家培养政策和市场调查结果，准确把握人才定位目标，梳理职业岗位要求，制定具有专业特色的培养方案。以餐旅专业为试点，将职业岗位所对应的综合能力拆分为一项项具体目标。围绕岗位能力与目标变革课程设置，改革教学内容，编纂具有鲜明特色的校本教材。通过相应职业能力等级证书和技能比赛成绩，来衡量学生技能水平。选择课程体系，研发多样化内容的选修课程校本教材，让选择性课程有“法”可依，满足学生个体的差异性需求，从而形成多层次、多类型、高规格的校本课程。根据瑞士洛桑酒店管理学院的经验，努力打造温州华侨职专“一体两翼”的办学模式。

4. 改进人才培养模式，提升餐旅专业毕业生质量，带动温州市整体服务业的提升

坚持以本校为基础，餐旅专业为主打的专业群建设原则，开展现代学徒制探索，鼓励学生在企业一线积累实践经验，提高职业技能和职业素养，将学校中所学知识加以应用，理论联系实际，通过推进校企合作、产学研结合，培养符合岗位标准的高技能人才，满足餐旅人才缺口量，推动餐旅专业向深度发展。对接企业，谋求共同发展、形成产学研的新格局。

（三）建设内容

1. 实施名师工作室人才工程，培育一流名师队伍

通过“引进来，走出去”策略，保持工作室成员与时俱进，引领行业。加强自身工作室名师队伍建设，同时带动工作室之外的骨干教师，形成一个大团队共进的态势。

（1）邀请餐旅行业顶层大师，为名师队伍指路

通过邀请国内外餐旅行业顶级大师、专家来校讲学指导，开设讲座、论坛交流等形式，督促名师队伍找差距、补不足，促进名师队伍向更高层次发展。邀请酒店大师、外校品牌教师作为工作室成员的领路人，争取在省占有一定地位。

（2）积极参与行业大赛，锤炼名师内功

为了不断寻找差距，适应一体化教学改革，要求名师队伍通过参加全国、省市职业教育行业技能竞赛，开设公开课、教学设计比赛、信息化教学比赛等形式练内功，厚家底。引导工作室成员重视实践技能，通过评比和竞赛活动，打造更多的名师。同时通过公开课磨课、议课、评课等形式，促进青年教师的成长。中学一级符合条件的要求晋升高级教师职称，中学二级要求晋升中学一级职称。

（3）通过高层次的进修学习，学习育人艺术，提高素养水平

没有一流的教师，就难以培养一流的学生。鼓励名师队伍通过硕士研究生等学历学位的进修、双师型课程的学习等来促进基本素养的提升。目前名师队伍中已有三位硕士研究生。经过三年努力，增加两名硕士研究生。

推荐外出学习培训，提升专业技能，提高育人管理艺术，培养既能教书，又懂育人的教育名师。争取一切机会，出资鼓励工作室成员外出培训学习，学习借鉴国内外先进的职业教育理念。接轨国际，利用世界华侨的资源和优势，到国外的职业学校学习进修，与西班牙国际烹饪中心深度合作，派名师赴法国、瑞士、荷兰等全面考察，如到瑞士洛桑学院学习进修，学习国际先进教学理念，

推动课程改革。使学员具有国际视野，以高姿态引领学校教育教学的发展。

(4) 以老带新，促进名师队伍质量整体提升

对青年成员的培养，实施“以老带新”名师培养工程。为每位青年成员指定一名资深成员担任指导工作，通过听课评教、专题讲座研讨等方法和途径要求每位青年成员每年有成绩，年年有进步，力争骨干教师三年成为温州市优秀指导教师、知名教师，五年成长为行业名师，学科评委等。老成员要对新成员积极引导，注重携带，敢压重担。要求在教育教学实践中严谨治学，提高“四个能力”：娴熟的课堂驾驭能力、更新知识学会学习的能力、不断探索创新的能力、掌握现代化教学的能力，督促青年成员不断提高教育教学水平和专业技能，尽快成长为名师名家。

2. 以餐旅专业为主的课程教学改革与学科建设

(1) 通过名师研讨，建立“核心课程+选择课程”的校本课程体系

一是满足专业课程需要，从学校实际和学生实际开发专业课程教材，并结合瑞士管理特色，形成餐旅专业新的课程体系、大纲，走出自己的特色。二是促进公共课与专业需求相结合，开发具有专业特色的语数英课程教材；三是开展选修课程，研发校本选修教材，突出选择性课改理念。

(2) 以赛促教，建立科学课程目标评价标准

辅导学生技能竞赛出成绩，以学生的成绩来衡量名师的教学水平。以赛促学，指导学生参加技能大赛，提高专业技术能力，培养选手的创新意识和创新能力，引导学生迈向职业发展成功之路，充分发挥烹饪专业建设的特色。以赛促教，开阔指导师的专业视野，在全国性比赛中与兄弟院校相互交流，在比较中找差距，补短板，进一步提高教师专业水平和大赛指导水平。

(3) 建立课程师资团队，为课程改革提供强有力的支撑

通过实施名师工作室人才工程，丰富人才培养渠道，吸收餐旅行业更多的优秀人才，保持工作室的活力与生命。基本实现名师工作室三个梯队：一是核心成员；二是各地组成的餐旅专业名师、骨干教师；三是餐旅专业青年教师。

(4) 以实训大楼为依托，建立专业建设工作室

在本校 1.5 亿的超五星级实训酒店内设立五个工作室分中心：餐旅专业研发中心、课程师资建设指导中心、整体化推进办公室、国际合作俱乐部、社会合作技术服务部等，致力于名师队伍的建设和专业品牌的打造。服务地方产业发展，服务企业技术改进，进一步加强我校瓯菜研究中心的功能，结合潘晓林瓯菜俱乐部，形成瓯菜研发推行基地，共同对温州餐旅业起到引领作用。

(5) “深研究，促发展”，提升工作室整体的科研能力

一方面，名师工作室成员共同承担 3-5 个研究课题，主要关于教育教学管理、学科建设、教学改革等方面。另一方面，指导学员选择有实践意义的教育教学课题或者主题论文，并开展选题论证工作，取得相应科研成果，提升教师队伍的科研能力。在三年创建期间，工作室出版两本专著、专刊，每个成员要有三篇高水准工作论文。

3. 对接企业，服务社会

(1) 参加企业顶岗实践，促进产学研结合

利用名师工作室的优势，服务企业。安排工作室成员定期到企业进行顶岗培训或挂职锻炼，每个学期或寒暑假进行为期两个月的企业实践培训，服务企业，同时及时了解行业企业的需求，与时俱进，了解生产中最需要的知识和操作技能。

(2) 完善网络工作室，形成成果辐射源

在校园网完善“邱永飞教育名家工作室”的网络交流平台。由专人负责工作室的网页建设，上传教学资源和分享资料，及时报道学员成果，开展主题论坛、在线交流、理论学习等活动，成为工作室的动态工作站、成果辐射源和资源生成站。

(3) 开展各项活动，为社会服务

工作室不定期开展社会公益活动，回馈社会，弘扬温州餐饮文化精神。以研讨会、报告会、公开教学、现场指导等主题活动形式，指导其他学校相关工

作，答疑解难，分享展示工作室成果，充分发挥示范辐射作用。组织工作室成员和学员下企业开展调查工作，包括人才需要、人才满意度、市场走向等方面，科学定位，为学校发展提供方向性参考，为企业培养所需的高技能素质人才。

4. 借鉴瑞士洛桑酒店管理学院，推进国际化教育教学管理水平的全面提升

组织工作室成员参观考察省内外名校、知名企业，考察瑞士洛桑酒店管理学院，汲取中外名校优秀的管理经验和人才培养模式，了解企业深层的人品培养需求，思考自身并形成总结具有提升性文论或专著，争取在学校的校企合作、学徒制课程改革等方面有新的突破。同时，让工作室成员在整体素质上有着更高层次的发展，做与时俱进的一线能手。

5. 形成邱永飞名师工作室的风格与特色，在省级、全国职业教育服务方面有着一定的影响和作用

在工作室建设过程中，积极参与省内外各项教育教学活动，组织成员广泛开展帮扶指导性工作，具体明确每一成员的指导学校与企业，提升社会服务能力，扩大工作室在省级、全国职业教育方面的影响和作用。并总结明确每一位成员的经验和特色，汇集成名师工作室论文及经验集（包括部分专著），为其他工作室提供借鉴，在一定范围内起到示范引领作用。

（四）项目建设年度任务安排及验收要点

表 1 项目建设验收要点及经费安排（单位：万元）

| 年度 | 建设内容 | 验收要点 | 经费安排 | 合计 | 小计 |
|--------|--|--|------|----|----|
| 2017 年 | 1. 召开工作室大会，组建导师团队和顾问团队； 2. 修订完善名师工作室实施方案； | 1. 工作室会议活动书面资料（会议安排、顾问团队名单）； 2. 《邱永飞教育名家工作室实施方案》； 3. 名师工作室组成人员 | 1 | 10 | |

| | | | | |
|--------|---|---|---|----|
| | | 名单等相关佐证材料； | | |
| | <p>1.确定培养对象，调研学习需求，制定培养计划和个体培养方案；</p> <p>2.完善网络工作室；</p> | <p>1.培养对象名单；</p> <p>2.制定人才培养总计划和学员个人培养方案；</p> <p>3.网络工作室材料；</p> | 2 | |
| | <p>开展名师工作室系列活动：</p> <p>1.导师跟岗指导、个别指导、专题讲座、公开课；</p> <p>2.学员开展学习、教学实践、专业比赛；开发校本教材；</p> <p>3.邀请 5 位专家，发放聘书，保存授课记录；</p> <p>4.赴 3 所省内外名校考察学习；</p> <p>5.赴 3 所省内外知名企业实践或指导；</p> <p>6.以学校与社区为中心，开展社会服务活动；</p> | <p>1.专题讲座、公开课等书面材料；</p> <p>2.学员开展学习、教学实践、专业比赛的书面材料；</p> <p>3.专家聘书，授课记录；</p> <p>4.考察学习材料；</p> <p>5.企业对接材料；</p> <p>6.社会服务活动材料；</p> <p>7.学员与企业合作基本框架草案；</p> <p>8.相关活动照片；</p> | 5 | 50 |
| | “邱永飞教育名家工作室”工作研讨会：开展 3 次研讨会，形成阶段性总结和交流； | <p>1.研讨会相关书面材料；</p> <p>2.活动照片等佐证材料；</p> <p>3.总结及交流文章；</p> | 2 | |
| 2018 年 | <p>开展名师工作室系列活动：</p> <p>1.导师跟岗指导、个别指导、专题讲座、公开课；</p> <p>2.学员开展教学实践活动、专业比赛，逐渐提炼特色风格；</p> <p>3.邀请 5 位专家来校指导，听课评课议课；</p> <p>4.赴 5 所省内外名校交流学</p> | <p>1.导师跟岗指导、专题讲座、公开课等书面材料；</p> <p>2.教学实践、专业比赛等视频、书面材料；</p> <p>3.专家邀请聘书，听课等指导意见记录；</p> <p>4.名校交流学习材料；</p> | 8 | 20 |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | <p>习；</p> <p>5.赴4所省内外知名企业实践或指导；</p> <p>6.以企业为中心，开展社会服务活动；</p> | <p>5.企业学习、对接材料；</p> <p>6.社会服务活动材料；</p> <p>7.相关活动照片；</p> | | |
| | <p>1.开展选题和论证活动，确定工作室课题、论文选题与专著构架；</p> <p>2.完善网络工作室内容建设，开展宣传活动，形成一定的影响力；</p> | <p>1.论证活动相关书面材料；</p> <p>2.论文、课题与专著纲要；</p> <p>3.论文、课题与专著的主要责任人</p> <p>4.网络工作室完善资料，工作室相关宣传资料；</p> | 5 | |
| | <p>1.“邱永飞教育名家工作室”工作研讨会：开展6次研讨会，形成阶段性总结和交流的文章；</p> <p>2.赴瑞士（或北京瑞士洛桑学院管理中心）洛桑酒店管理学院等处考察学习；</p> | <p>1.研讨会书面材料；</p> <p>2.赴瑞士洛桑酒店管理学院等处考察学习材料（北京瑞士洛桑管理学院中国服务中心）；</p> <p>3.相关活动照片；</p> | 7 | |

| | | | | |
|-------|--|---|---|----|
| 2019年 | 开展名师工作室系列活动： 1.导师跟岗指导、个别指导、专题讲座、公开课； 2.学员开展学习、教学实践、专业比赛，形成鲜明特色； 3.邀请6位专家来校指导，验收工作室建设成果，提出意见方案； 4.考察学习3所国家级名校或名师团队； 5.赴6所国内知名企业实践或指导； 6.与企业合作，开展社会服务活动； | 1.导师跟岗指导、个别指导、专题讲座、公开课的书面材料； 2.学员示范课、比赛的书面、视频材料汇总； 3.专家聘书，意见方案记录； 4.考察学习材料； 5.企业对接材料； 6.社会服务活动相关材料； 7.相关活动照片； 8.学习考察总结及经验论文汇编； | 8 | 20 |
| | 1.课题、论文结题； 2.汇编工作室建设成果与专著出版； 3.加强工作室网站建设，形成一个成熟完善的资源网站； | 1.课题、论文结题材料； 2.工作室三年建设成果汇编； 3.工作室网站； 4.论文成集； 5.部分专著； | 7 | |
| | 召开座谈会、讲座等，在温州市乃至浙江省进行经验推广，形成示范作用。 | 1.座谈会、讲座等相关经验成果材料； 2.相关媒体报道。 | 5 | |

三、保障措施

（一）组织保障

为确保“邱永飞教育名家工作室”创建工作的顺利进行，成立“邱永飞教育名家工作室”领导小组，负责工作室组织、协调、研训工作。

领导小组名单如下：

负责人：邱永飞

成 员：缪冬蕊 王丹霞 章素瑜 张淑艳 杜伟川 甘佩蓓

林栩臻 周 岚 张晓晨 李伟士 马建国 邓国华

高如峰 潘晓林 金 怀 *Francesca Baldanzi*

下设项目组办公室，负责工作室日常工作的开展及事务性工作，办公室主任：缪冬蕊。

（二）制度保障

为保障工作室建设规范化、科学化、严格化，出台了一系列制度。如：《邱永飞教育名家工作室五年发展规划（2015——2020）》《邱永飞教育名家工作室名师培养方案》《邱永飞教育名家工作室日常管理制度》《邱永飞教育名家工作室成员工作职责》等，从日常工作、名师培养、学习活动、考核评价办法等方面全面考虑工作室各项工作的开展，确保了工作室良好的运作秩序。

建立《邱永飞教育名家工作室经费使用制度》，专款专用，严格遵守所规定财务纪律和使用报销程序，并接受上级财务、审计部门的监督和检查。

建立名师工作室档案。整理汇编各项活动记录，包括教学活动、公开课、观摩课、外出考察专题讲座、青年教师所取得的成绩，学术论文、课题立项等。

（三）经费保障

项目建设期内，建立经费保障机制，成立以邱永飞为组长的工作室经费保障领导小组，加强对经费保障的领导工作。保障足够的活动经费，完善经费使用细则。确保专项资金用于名师工作室建设，支持工作室各项工作、活动的开展，为工作室成员、学员创造良好的学习环境和条件。

佐证材料

佐证材料 1-1

名师履历

| | | | | | | | |
|------|--|----|----|-----------|-------|--|--|
| 姓名 | 邱永飞 | 性别 | 男 | 职务 | 校长、书记 | | |
| 学历 | 大学本科 | | 职称 | 教授级中学高级教师 | | | |
| 工作单位 | 温州华侨职业中等专业学校 | | | | | | |
| 个人简历 | <p>1984. 9-1986. 8 洞头中学任教</p> <p>1986. 9-1988. 8 浙江教育学院进修</p> <p>1988. 9-1995. 8 洞头县教育局教研室中学数学教研员、教研室副书记</p> <p>1995. 9-2000. 5 洞头县教育委员会副主任</p> <p>2000. 6-2004. 4 温州职业中等专业学校副校长、副书记</p> <p>2004. 5 至今 温州华侨职业中等专业学校校长、书记</p> | | | | | | |

佐证材料 1-2

教育教学成果清单

| 分类 | 论著 | 总字数 | 本人 职责 | 发表或获奖时间、刊物或出 版社名称 |
|--------|--------------------------|--------|-----------|-----------------------------|
| 专 著 | 《人生呓语》 | 558000 | 专著 | 2016 年 浙江云峰书印社 |
| | 《山地大叔人生日志》 | 186000 | 专著 | 2015 年 新华出版社 |
| | 《世界你不要这样——关于生活的 哲学思考》 | 290000 | 专著 | 2010 年 天津人民出版社 |
| | 《成就职业梦想》 | 83900 | 编委会 主任 | 2007 年 浙江科学技术出 版社 |
| | 《初中数学中考考点专题指导》 | 260000 | 副主编 | 1995 年 科学普及出版社 |
| 课 题 | 《基于学分制的中职烹饪项目课程 研究》 | 9600 | 负责人 | 2014 年 浙江省教育科学规 划课题 |
| | 《中等职业学校有效教学模式研究》 | 21000 | 负责人 | 2013 年 教育部“十二五” 规划重点课题 |
| | 《校长人格魅力在学校管理中的应 用》 | 12000 | 负责人 | 2013 年 通过市级结题评审 |
| | 《法人治理结构的教育体制改革》 | 未结题 | 负责人 | 2013 年 浙江省人民政府 |
| | 《发达地区县域教育均衡发展研究》 | 18000 | 负责人 | 2011 年 全国教育科学规划 课题 |
| | 《和谐教育在职校教育教学中的实 践与探索》 | 13500 | 负责人 | 2007 年 通过市级结题评审 并获温州市三等奖 |

| | | | | |
|---------------------|---|-------|-----|---|
| 论文 获奖 及发 表 | 《高中会考题库建设研究》 | 16000 | 负责人 | 2000 年 浙江省教育科学 “八·五”规划重点课题结 题 |
| | 《分层推进逐步深化优化教学过程 ——“三合一”教学过程模式实验报 告》 | 15000 | 负责人 | 2000 年获 1999 年温州市教 育科研课题一等奖 |
| | 《学徒制与课程的有机结合》 | 2800 | 执笔 | 2015 年《温州教学研究》 |
| | 《努力做一个有思考的中职校长》 | 3300 | 执笔 | 2013 年《温州教育》 |
| | 《职业教育的春天需要文化泉源的 灌溉》 | 3000 | 执笔 | 2012 年《温州教育》 |
| | 《明确培养目标是中职学校发展的 前提》 | 7800 | 执笔 | 2012 年 获得中国教育管理 改革三十年成果一等奖 《教育交流》第 12 期 |
| | 《育人为先 重视技能》 | 2100 | 执笔 | 2011 年《职业教育研究》 |
| | 《立足发展 彰显个性——职校校本 教材实施策略》 | 2600 | 执笔 | 2011 年《温州教育》2009 第 5 期 |
| | 《基于教师发展的中等职业教育发 展策略和方法》 | 5200 | 执笔 | 2010 年全国第五届“园丁 杯”优秀教科研成果评比一 等奖 |
| | 《中等职业教育发展的未来态势》 | 1300 | 执笔 | 2009《教育交流》第 5 期 |

| | 《实施德育“两主”工作，全面提高学生素质》 | 4600 | 执笔 | 2005 年浙江省职业教育与成人教育优秀教科研成果三等奖 |
|--------|-----------------------------------|------------|-----|------------------------------|
| | 《班主任在学校德育工作中的地位与作用》 | 3500 | 执笔 | 2005 年全国第三届时会论文评选三等奖 |
| | 《三级考核，量化计分，科学评审》 | 3200 | 执笔 | 2004 年《教育探讨》99 年第 6 期 |
| | 《加快校网撤并，形成办学规模》 | 3600 | 执笔 | 2004 年被评为温州市四届二次会议优秀提案 |
| | 《单元设计，异步评价，优化教学——“三合一”教学过程模式实验报告》 | 15500 | 执笔 | 2003 年全国中学教育教学优秀论文二等奖 |
| | 《谈新时期共产党员的人生价值观》 | 2300 | 执笔 | 2002 年温州优秀调研论文 |
| | 《教学过程“三合一”的改革探讨》 | 7000 | 执笔 | 2001 年温州市教育教学论文评比三等奖 |
| | 《谈“四人学习小组”在形成性评价教学中的作用》 | 4200 | 执笔 | 2001 年获温州市中学数学优秀论文二等奖 |
| | 《我的教研尝试》 | 2800 | 执笔 | 2000 年获温州市中学优秀论文二等奖 |
| 讲 座 | 主题 | 组织单位 | 人数 | 时间 |
| | 市校长培训班讲课系列 | 市教育局 | 300 | 2010 年——2016 年 |
| | 《基于学校视角的“管办评分离”的成效与反思》 | 温州市教育局 | 200 | 2016 年 |
| | 学生职业技能培养 | 韩国全罗南道全南技术 | 320 | 2015 年 |

| | | | | |
|-------------------------------|----------------------|------------|--------|--|
| | | 科学高等学 校 | | |
| 《中国文化基础上的新学校教育》 | 温州市教育 局 | 300 | 2015 年 | |
| 《中职教育现状与课程开发》 | 市教育局 | 300 | 2015 年 | |
| 《现代法人治理结构工作介绍—— 学校现代化制度建设》 | 温州市人民 政府 | 1500 | 2015 年 | |
| 《民办教育的法人治理结构问题》 | 温州市民办 教育协会 | 300 | 2015 年 | |
| 《职业教育双元制的思考》 | 中德友好协 会 | 130 | 2015 | |
| 《当代学生如何做好未来十大职业 的选择和定位》 | 温州市教育 局、温州都 市报 | 500 | 2014 年 | |
| 《切合职校特点，构建和谐师生关 系》校长论坛发言 | 市教育局 | 300 | 2014 年 | |
| 《看他人步 走自己路》 | 温州市职业 技术学院 | 350 | 2014 年 | |
| 《职业校长的能力培养》讲座 | 温州大学 | 200 | 2013 年 | |
| 校长有约 | 温州广电中 心 | 面向全 市广播 | 2013 年 | |
| 酒店管理的核心要素 | 市企业协会 | 230 | 2013 年 | |
| 《文化基础上的教育应发挥的作用》 | 名师工作室 | 67 | 2013 年 | |
| 《三点教育认识》 | 市教育局 | 300 | 2013 年 | |

| | | | | |
|--|--|------------------------|------|--------|
| | 2013 台温两地教育论坛发言 | 台湾教育 部、温州市 教育局 | 400 | 2013 年 |
| | 《国际化办学的定位和新方式》温州 人大教育论坛发言 | 温州市政府 | 200 | 2012 年 |
| | 《跨国际办学合作构架》 | 德国慕尼黑 职业学校 | 150 | 2011 年 |
| | 《校企合作新形势的模式探讨》 | 上海华东师 大 | 220 | 2011 年 |
| | 全国中等职业学校德育论坛及浙江 省中等职业学校德育工作经验介 绍 | 浙江省教育 厅 浙江省 委宣传部 | 1200 | 2010 年 |
| | 温州市素质教育大会经验介绍 | 温州市教育 局 | 800 | 2010 年 |
| | 《教师专业发展与校本评价》温州市 中职学校教学评价研讨会 | 温州市教育 教学研究院 | 300 | 2008 年 |
| | 《关于中国教育体制改革的若干建 议》 温州市深化教育体制改革座谈 会 | 温州市政府 | 67 | 2008 年 |
| | 《中美教育的文化比较》 | 市教育局、 美国新泽西 州 | 150 | 2008 年 |
| | 《中职教育发展的思考》 | 国家教育行 政学院 | 310 | 2007 年 |
| | 《关于职业教育校长基本职能》温州 | 浙江教育学 | 60 | 2007 年 |

| | | | | |
|--|-------------------------|----------------|-----|--------|
| | 市中职教育校长培训班 | 院 | | |
| | 全国中职教育办学理念研讨会经验介绍 | 上海华东师大 | 800 | 2007 年 |
| | 全国中职烹饪协会经验介绍 | 全国中职烹饪协会 | 500 | 2006 年 |
| | 《中国职业教育国际交流合作的思考》 | 浙江省教育厅英国驻沪总领事馆 | 160 | 2006 |
| | 《未来世界需要什么样的人才》 | 温州市图书馆 | 260 | 2006 年 |
| | 《目标分层异步推进形成评价，全面提高教学质量》 | 温州教育科学研究室 | 220 | 2001 年 |

佐证材料 1-3

服务企业社会成果清单

| | |
|---------|--|
| 服务企业与社会 | <p>参与教育改革，为教育发展献计献策</p> <p>2010 年至今担任中国西部地区教育顾问；2010 年至今，担任温州市人民政府教育督导室兼职督学，多次参与温州市人民政府教育改革征求意见会；2011 年至 2016 年，受苍南、洞头等县市区教育局的邀请，参与当地教育工作恳谈会；2012 年担任温州市法人治理结构的教育改革小组的组长，参与“管办评分离”改革工作；2014 年，参与温州市教育局教育发展规划讨论会，为教育发展献计献策。</p> <p>担任各类名师评审会评委，助推人才培养</p> <p>2011 年至今担任温州市人力资源和社会保障局高级职务评审委员会成员，温州市名校长评审委员会评委，温州市教育局名师、名班主任、“三坛”教育中坚等骨干教师评审委员会评委，温州市教育局省特级教师推荐评审委员会评委，温州市教育局教授级中学高级教师评审委员会评委，温州市教育局高级职务评审小组组长；为教育系统推选名师，助推人才培养。</p> <p>服务企业，为企业提供技术方案指导</p> <p>2006 年至今担任全国职业技术教育烹饪专业协作会副会长；2008 年至今，担任温州华侨饭店、万和豪生大酒店、云天楼大酒店等高级顾问；2011 年至今，担任温州酒店服务行业协会顾问、温州市酒店行业等级评定专家组成员。2009 年至 2014 年，全程参与温州云天楼大酒店的家族式管理向现代化管理转型的目标定位及实施方案的研究和技术指导。云天楼由原有两家酒店，扩大为六家。2015 年，受新南亚集团董事长的邀请，帮助修订新南亚创建温州“明珠七号”海上酒店方案。</p> |
|---------|--|

| | | |
|------|--|--------|
| | <p>国内外经验交流，传播职业教育教学文化</p> <p>2015 年赴韩国全南技术科学高等学校讲学；2012 年至 2016 年，应邀到苏州市政协、青岛、广东、江苏等地做法人治理结构试点工作的经验交流；2009 年、2012 年，先后两次应邀赴台湾参加海峡两岸职业教育论坛并作经验介绍；2004 年、2011 年，先后两次应邀赴德国做职业教育调研交流；2008 年参加第一届中美教育论坛并作专题发言；2005 年，应邀参加中英职教论坛，并作主题发言。2012 年担任温州大学中学校长培训实践指导师，2015 年参与筹划温州肯恩大学关于创办温州华侨学院的工作，并参加温州肯恩大学华侨学院挂牌仪式；2016 年担任温州肯恩大学教育学学会副秘书长。</p> | |
| 媒体报道 | 标题 | 媒体 |
| | 大赛点亮人生 温州华侨职专烹饪专业学生在省级大赛中喜获佳绩 | 温州职教通讯 |
| | 华侨职专两千多学子有了“开心农场” 百亩学农基地可丰富学生“户外课堂” | 温州都市报 |
| | 温州师生登台亮绝活 | 温州日报 |
| | 要高考，到华侨！温州华侨职专深化教育改革对接新高考 | 温州日报 |
| | 以创业教育促进教学改革“走出去” 提高学生就业能力——温州华侨职专首届商贸节活动 | 温州商报 |
| | 温州华侨职专：用心构建学生成长之路 | 温州商报 |
| | 学生如何成长为职业“潜力股” | 温州都市报 |
| | 校长讲坛十：邱永飞 职业教育的春天 | 温州教育网 |
| | 调酒社团一席难求 | 温州 |

| | | |
|-------------------------------|-----------|------------------|
| ——华侨职专调酒社是我市首个学生调酒社团 | 都市报 | |
| 让侨二代爱上中国文化 | 温州日报 | 2013 年 10 月 31 日 |
| 提高中职生科技含量 | 温州日报 | 2013 年 9 月 17 日 |
| 圆你一个厨师梦 | 温州日报 | 2013 年 6 月 25 日 |
| 华侨办学 频出新招 | 温州 都市报 | 2013 年 5 月 3 日 |
| 名家工作室的力量 | 温州商报 | 2013 年 3 月 4 日 |
| 一位教育名家的足迹 | 温州日报 | 2012 年 2 月 7 日 |
| 温州商报开设“大职教大发展”专栏 邱永飞 校长当厨师 | 温州 教育网 | 2012 年 2 月 14 日 |
| 华侨职专金秋“领养”20 名孤儿 | 温州日报 | 2011 年 3 月 23 日 |
| 老外温州学厨艺 | 温州日报 | 2010 年 12 月 15 日 |
| “跨国实习”你想尝试吗 | 温州 都市报 | 2010 年 11 月 13 日 |
| 华侨职专烹饪专业举行新生授帽仪式 | 温州 都市报 | 2010 年 9 月 15 日 |
| 教师的真正风采 | 中国教师报 | 2010 年 3 月 |
| 用另一种眼光看世界 | 温州日报 | 2010 年 5 月 13 日 |
| 构建绿色德育，引领诗意图人生 | 浙江日报 | 2010 年 4 月 23 日 |
| 四百中职生寒假忙“打工” | 温州日报 | 2010 年 2 月 5 日 |
| 我们是快乐的一二三 | 温州日报 | 2009 年 12 月 18 日 |
| 雷锋主题文化广场昨落成 | 温州商报 | 2009 年 12 月 11 日 |
| 邀 30 名读者免费学煲汤 | 温州商报 | 2009 年 11 月 29 日 |
| 自觉寻求向上的能力 | 温州晚报 | 2009 年 6 月 16 日 |
| 端盘子也要培训 | 温州都市报 | 2009 年 2 月 17 日 |

| | | |
|---------------------------|--------|-------------|
| 春节大假期，顶岗上班任务重 | 温州晚报 | 2009年2月10日 |
| 我要为你做顿饭 | 温州商报 | 2009年2月8日 |
| “三驾马车”推动学生自主管理 | 温州晚报 | 2009年1月14日 |
| 学校新创举 | 中央电视台 | 2008年4月1日 |
| 托举烹饪的金杯 | 中央电视台 | 2008年 |
| 追梦行动之厨师梦 | 中央电视台 | 2008年 |
| 中国浙江温州华侨职专系列报道 | 欧洲侨联时报 | 2008年 |
| 背靠世界 走向全国 | 人民文摘 | 2008年 |
| 除夕夜，香味家人做美味 | 温州商报 | 2008年12月28日 |
| 华侨西餐班学员，成行业宠儿 | 温州商报 | 2008年10月12日 |
| 温州华侨职专邀专家成立教学督导组 | 温州日报 | 2008年9月22日 |
| 侧弯女孩挺胸上学 | 温州日报 | 2008年8月27日 |
| 意大利职校纷来交流 | 温州日报 | 2008年6月6日 |
| 请别人一起把脉职业生涯 | 温州商报 | 2008年4月27日 |
| 温州华侨职专率先实行面对面西餐教学 | 教育信息报 | 2008年4月22日 |
| 全省率先面对面西餐教学 | 温州日报 | 2008年4月7日 |
| 温州职业院校学生省外国外实训学习 | 温州商报 | 2008年4月6日 |
| 华侨职专16位学生荷兰实习 | 温州商报 | 2008年3月23日 |
| 教师都要当班主任 | 温州日报 | 2008年3月12日 |
| 做大做强中职教育 | 温州日报 | 2008年1月2日 |
| 新的一年开启新的希望：陈耀邱永飞等8人谈新年新愿望 | 温州教育网 | 2008年1月2日 |

| | | |
|---------------------------|-------|-------------|
| 华侨中学创新办学结硕果 | 温州日报 | 2007年10月20日 |
| 半世纪侨中沧桑巨变 五十载春秋桃李芬芳 | 温州都市报 | 2007年10月19日 |
| 11位中国烹饪大师同出一门 | 温州商报 | 2007年10月14日 |
| “成长心连心”体验式学习 | 温州都市报 | 2007年7月23日 |
| 邱永飞：老师，有话请直说 | 温州日报 | 2007年6月20日 |
| 十九厨艺大师 展示创新瓯菜 | 温州都市报 | 2007年3月27日 |
| 校长当厨师 | 温州商报 | 2007年2月14日 |
| 华侨职专新动作 走进上海办职教 | 温州日报 | 2007年1月26日 |
| 楼顶有爿“愉园池” | 温州晚报 | 2006年11月12日 |
| 校长系列访谈录5：温州华侨职专邱永飞：打响侨字金牌 | 温州教育网 | 2006年10月3日 |
| 打响“侨”字金牌 | 温州日报 | 2006年9月29日 |
| 挪威烹饪学校与华侨职专携手 | 温州日报 | 2006年5月27日 |
| 提高就业率新招——部分专业包分配 | 温州日报 | 2006年5月8日 |
| 华侨职高的N个“全国首创” | 温州晚报 | 2006年1月14日 |
| “未来世界需要什么样的人才”邱永飞温图讲座 | 温州都市报 | 2004年4月9日 |
| 华侨职专全员聘任制 | 浙江教育报 | 2004年 |

佐证材料 1-4

近三年所获荣誉清单

| 获奖名称 | 获奖等次 | 授奖单位 |
|---------------------------------|------|----------------------|
| 全国教育科研先进个人 | 国家级 | 中央教育科学研究所 |
| 中国教育管理改革三十年---全国创新管理改革杰出校长 | 国家级 | 中国教育学会教育管理分会 |
| 全国百名教育管理杰出人物 | 国家级 | 中国教育学会教育管理分会 |
| 浙江省优秀共产党员 | 省级 | 中共浙江省委 |
| 浙江省餐饮协会工作突出贡献奖 | 省级 | 浙江省餐饮协会 |
| 温州市优秀教育工作者 | 市级 | 温州市人民政府 |
| 第四届温州市兼职督学 | 市级 | 温州市人民政府教育督导室 |
| 教授级中学高级教师（2011 年） | 市级 | 温州市人力资源和社会保障局、温州市教育局 |
| 温州首批教育名家（2011 年） | 市级 | 温州市人民政府 |
| 温州教育十大新闻人物（2011 年） | 市级 | 温州市教育局、温州都市报、温州教育网 |
| 温州市优秀党员（2009 年） | 市级 | 中共温州市委 |
| 首届温州市优秀校长新闻奖教金奖（2008） | 市级 | 温州市教育局、温州市人民教育基金会 |
| 温州市名校长（2007 年） | 市级 | 温州市人民政府 |
| 温州市直属学校校长考核一等奖（2007 年-2015 年每年） | 市级 | 温州市教育局 |

佐证材料 2-1

团队成员名册

| 序号 | 姓名 | 性别 | 出生年月 | 所在单位 | 专业 | 学历 | 职称 | 职业资格证书 | 主要荣誉 | 社会兼职情况 |
|----|-----|----|---------|--------|----|----|---------|----------------------|--|---|
| 1 | 邱永飞 | 男 | 1963-6 | 温州华侨职专 | 数学 | 本科 | 教授级高级教师 | 中级中式烹调师 | 温州市教育名家，温州市名校长，市新闻奖教金优秀校长，市优秀教育工作者，省优秀共产党员，全国百名教育管理杰出人物，全国创新管理改革杰出校长、温州市十大教育新闻人物 | 全国职业技术教育烹饪专业协作会副会长；中国西部地区教育顾问；温州市人民政府教育督导室兼职督学；温州酒店服务行业协会顾问 |
| 2 | 缪冬蕊 | 女 | 1979-10 | 温州华侨职专 | 语文 | 硕士 | 高级教师 | 人力资源管理技师 中式烹调中级技师 | 浙江教育报社骨干通讯员 温州市园丁奖获得者 温州市直属先进教育工作者 | 温州市教育网络核心评论员 民盟温州市教育教学研究院支部委员 |

| | | | | | | | | | | |
|---|-----|---|---------|--------|----|----|------|-----------------------------------|--|--|
| 3 | 王丹霞 | 女 | 1968-12 | 温州华侨职专 | 烹饪 | 本科 | 高级教师 | 中国烹饪大师 中式烹调高级技师 全国餐饮业二级评委资格 | 浙江省首届十佳青年教师；全国优秀教师；浙江省教育系统事业家庭兼顾型先进个人；全国三八红旗手；中国烹饪大师；浙江省劳动模范；浙江省餐饮行业突出贡献个人；浙江省首届十大育人先锋；中华金厨奖；全国优秀指导师 | |
| 4 | 章素瑜 | 女 | 1974-5 | 温州华侨职专 | 烹饪 | 本科 | 高级教师 | 中式烹调高级技师 | 温州市教坛新秀 温州市名班主任 第五届温州市师德楷模 温州市教育系统“党员之星” 2013年度“温州最美教师” 温州市名班主任 | |
| 5 | 张淑艳 | 女 | 1968-07 | 温州华侨职专 | 烹饪 | 本科 | 中级教师 | 中国烹饪大师 中式烹调高级技师 | 2014年全国职业院校技能大赛中职组烹饪赛项比赛中荣获个人二等奖；荣获2014学年度优秀教师称号；荣获浙菜教育名师称号 | |

| | | | | | | | | | | |
|---|-----|---|---------|--------|------|----|-------------|--------------------------------|---|---|
| 6 | 杜伟川 | 男 | 1977-2 | 温州华侨职专 | 烹饪 | 本科 | 高级教师 | 中式烹调师 高级技师 | 温州市教育教学研究院关于公布全市中职学生传承与发扬“温州人精神”征文比赛二等奖导师 | |
| 7 | 甘佩蓓 | 女 | 1975-7 | 温州华侨职专 | 旅游管理 | 本科 | 高级教师 | 中国服务大师 教师资格证 餐厅服务员 一级 | 温州市教坛中坚 | 全国餐饮业一级评委 国家职业技能竞赛(餐厅服务员)裁判员 |
| 8 | 林栩臻 | 女 | 1978-10 | 温州华侨职专 | 旅游管理 | 本科 | 高级教师 | 教师资格证 餐厅服务员 一级 | 2016年市优秀班主任 | 温州旅游大组组长 |
| 9 | 周岚 | 女 | 1971-6 | 温州华侨职专 | 思想政治 | 本科 | 教授级 高级教师 | 职业指导师 高级技师 | 全国模范教师；省特级教师； 市名教师 | 浙江省中职德育教研大组理事；浙江省中职德育中心组委员；温州市中职德育研究会会长； 温州市市委宣传部新闻阅评员 |

| | | | | | | | | | | |
|----|-----|---|---------|--------|------|----|------|--------------------------|--|--|
| 10 | 张晓晨 | 女 | 1975-12 | 温州华侨职专 | 国际贸易 | 本科 | 高级教师 | 单证师 经济师中级 中职学校教师资格 | 浙江省特级教师；温州市名教师；温州市师德楷模；温州市教坛中坚 | 省外贸专业指导委员会委员；市中职财经商贸专业协会副会长；市中职财经商贸专业基地副组长 |
| 11 | 李伟士 | 男 | 1963-9 | 温州技师学院 | 烹饪 | 本科 | 高级 | 高级技师 | 中国烹饪大师；餐饮业国家一级评委；浙江省高级考评员；浙江省学科带头人；劳动部技工院校教学；教材研究核心专家组成员 | |
| 12 | 马建国 | 男 | 1958-8 | 温州技师学院 | 烹饪 | 本科 | 高级 | 高级技师 | 中国烹饪大师；浙江省高级考评员 | |
| 13 | 邓国华 | 男 | 1966-11 | 温州技师学院 | 烹饪 | 本科 | 高级 | 高级技师 | 中国烹饪大师；餐饮业国家一级评委；浙江省高级考评员；温州名师名家 | |
| 14 | 高如峰 | 男 | 1976-1 | 温州技师学院 | 烹饪 | 本科 | 高级 | 高级技师 | 中国烹饪名师；温州市职业技术能手；浙江省职业技能考核考评员 | |

| | | | | | | | | | | |
|----|----------------------------|---|---------|-------------|----|-----|----------|--------------------|---|--|
| 15 | 潘晓林 | 男 | 1955-10 | 温州市宗燕餐饮有限公司 | 烹饪 | 高中 | 国家特一级烹调师 | 中式烹调高级技师 | 温州市非物质文化遗产传承人（瓯菜烹饪技艺）；温州市劳动模范称号；浙江餐饮业终身成就奖；浙江省首席技师荣誉称号证书；浙江餐饮烹饪事业特殊贡献奖；国家职业技能竞赛裁判员证书；中国烹饪大师 | 在温州华侨职业中等专业学校兼烹饪专业课程浙江省餐饮行业协会名厨专业委员会温州市委员会主任；浙江旅游职业学院客座教授；全国新星金牌厨师香港厨艺交流领团大师 |
| 16 | 金怀 | 男 | 1974-6 | 首府甲第 | 烹饪 | 本科 | 高级 | 中国烹饪大师 中式烹调高级技师 | 全国烹饪大赛金牌获得者 浙江省高级考评员 餐饮业国家一级评委 | |
| 17 | Francesca Baldanzi 蓝珊（意大利） | 女 | 1985-10 | 意大利佛罗伦萨大学 | 语言 | 研究生 | 讲师 | 意大利佛罗伦萨大学讲师 | 最受学生欢迎教师之一 | 孔子学院教师 |

佐证材料 2-2

主要成果清单

邱永飞

出版专著《人生呓语》（浙江云峰书印社，2016年）

出版专著《人生日志——山地大叔》（新华出版社，2015年）

出版专著《世界你不要这样——关于生活的哲学思考》（天津人民出版社，2010年）

编著《成就职业梦想》（浙江科学技术出版社，2007年）

主编《初中数学中考考点专题指导》（科学普及出版社，1995年）

指导《烹饪语文》、《烹饪数学》、《烹饪英语》、《食品雕刻》、《法律与生活》、《职业成就梦想》、《礼仪与公关》、《中餐热菜制作》等8本校本教材

指导7本温州市中等职业学校地方创新教材

国家级课题：《中等职业学校有效教学模式研究》，《发达地区县域教育均衡发展研究》

省级课题：《高中会考题库建设研究》、《法人治理结构的教育体制改革》，《基于学分制的中职烹饪项目课程研究》

市级课题：《校长人格魅力在学校管理中的应用》，《和谐教育在职业教育教学中的实践与探索》，《分层推进逐步深化优化教学过程——“三合一”教学过程模式实验报告》等

论文：《基于教师发展的中等职业教育发展策略和方法》，《明确培养目标是中职学校发展的前提》、《单元设计，异步评价，优化教学——“三合一”教学过程模式实验报告》、《三级考核，量化计分，科学评审》等

缪冬蕊

国家规划教材配套用书《烹饪文学作品欣赏》（高等教育出版社）副主编

主编《烹饪语文》荣获“浙江省烹饪专业教研大组年会优秀校本教材评比一等奖”

参编语文出版社《温州市中职文化基础课地方课程第四册（职业模块）》

第六届全国中等职业学校“文明风采”竞赛我爱我的祖国征文比赛中，指导的学生作品荣获全国三等奖

首届浙江省中等职业学校“文明风采”竞赛指导学生获浙江省一等奖
在民盟温州市教研院支部“农村教育烛光行动”中开出公开课《迎接挑战》

市级课题课题负责人

市“青年双百”课题课题组成员

市“基础教育”课题课题组成员

论文荣获“全国职业教育优秀论文评选优秀奖”

论文荣获“温州市中小学教师优秀教育教学论文评选一等奖”

论文荣获温州市成职教论文（案例）评选二等奖

荣获“温州市中职语文优秀课例评比一等奖”

荣获“温州市中职学校语文学科命题竞赛一等奖”

荣获“温州市群体师德创优征文比赛一等奖”

荣获“温州市中职语文优质课评比二等奖”

荣获“温州市中小学教育教学案例评选二等奖”

荣获“温州市中职学校语文学科优秀教案评比二等奖”

在《温州教育》发表两篇论文

王丹霞

浙江省首届十佳青年教师

全国优秀教师

中华金厨奖

《瓯越风味》主编

参编《之江菜谱》

市级课题《营造中职烹饪专业班级文化的研究与实践》负责人；

市二等奖课题《基于学分制的中职烹饪专业项目课程研究》成员；

市级课题《烹饪专业社团的实践与研究》成员。

论文《论中职学校的职业道德教育》省中职教育论文交流；

论文《合作探究在中职实践教学中的运用》市二等奖

指导学生参加全国职业技能大赛荣获中职组烹饪第二名

指导学生参加浙江省职业技能大赛荣获中职组烹饪一、二等奖

章素瑜

校本教材《食品雕刻》省二等奖

论文《浅议食品雕刻教学法》全国一等奖

市信息技术与课程整合《果蔬雕——茶花》市二等奖

发表在温州教育杂志论文《论提高班主任威信》

案例《从放任自流到自强不息》 市二等奖

案例《兴趣——营造学生“乐学”的氛围》 市一等奖

课题《差异教学法在食品雕刻教学中的运用》 市三等奖

课题《营造中职烹饪专业班级文化的研究与实践》 市级课题执笔

书籍《瓯越风味》参与编写

参与编写教科书《成本核算》

案例《把握教育契机，唤醒学生》市一等奖
论文《花开多枝别样红——全方位评价促进烹饪专业实践技能教学》
省三等奖
论文《烹调人生，调味家长会》市二等奖
指导学生参加全国职业技能大赛烹饪赛项第二名、浙江省中等职业学
校职业能力大赛中餐烹饪热菜二等奖

张淑艳

指导陈贤钦连续两年荣获全国职业院校技能大赛中职组烹饪赛项比
赛热菜一等奖第一名
《家禽的整料出骨教学之我见》中国教育系统优秀教学成果三等奖
案例《班级学生中的主角——班长》市三等奖
论文《班主任教育在中职学生中的作用——改变中职学生从班主任开
始》市三等奖
书籍《瓯越风味》担任编著
指导金孙义同学在 2013 年全省中等职业学校学生技能大赛中荣获冷
拼与雕刻项目二等奖
2014 年全国职业院校技能大赛中职组烹饪赛项比赛二等奖
指导王仁构同学荣获 2014 年温州市中等职业学校技能大赛中餐热菜
专业比赛一等奖
指导王仁构同学在 2014 年全省中等职业学校学生技能大赛暨全国职
业院校技能大赛选拔赛中荣获热菜项目一等奖
指导施世港同学在 2014 年全省中等职业学校学生技能大赛暨全国职
业院校技能大赛选拔赛中荣获热菜项目二等奖
荣获 2014 年学生技能节比赛“中式烹调项目”“优秀指导师”称号
在 2014 学年华侨职专学生技能节专业项目竞赛活动中，主讲《热菜

的烹制》效果显著

荣获 2014 学年度优秀教师称号

荣获浙菜教育名师

指导张红妹同学荣获 2016 年温州市中等职业学校技能大赛中餐烹饪技术专业比赛一等奖

指导张红妹同学在 2016 年浙江省中等职业学校职业能力大赛中荣获中餐热菜项目一等奖

荣获温州市第四届中等职业学校教师创新作品大赛“鱼趣”三等奖

杜伟川

《浅谈烹饪职业教育中养成教育的应用》市三等奖

《浅谈烹饪中职生的专业兴趣培养》市一等奖

《浅谈烹饪中职生的专业兴趣培养》温二等奖

《浅谈烹饪专业课程改革》全国一等奖

《烹饪专业社团的实践与研究》课题负责人结题

《营造中职烹饪专业班级文化的研究与实践》课题成员结题

《儒厨养成计划》市一等奖

《基础厨房》参与编写

《细节教学试验中微型投影设备创新组合》省三等奖

温州市教育教学研究院关于公布全市中职学生征文比赛二等奖导师

温州市中职创新创业教育学生小课题评比三等奖指导师

荣获浙江省第二届中等职业学校教师创新大赛三等奖

《初探颠倒课堂与导学案的混搭在高三复习课中的应用》温州市第 15 届职成教论文（案例）评选中三等奖

浙江省中等职业学校烹饪专业教研大组年会暨教师微课教学比赛三等奖

《烹饪专业选修课体系的探索与思考》在《新课程》7 月刊中发表

《关于职高晚自修的思考与探索》2016 年温州市直属中小学教师优秀教育教学论文评选三等奖

指导学生参加浙江省中等职业学校职业能力大赛西餐烹饪 三等奖

周岚

出版书籍《体验生涯》

教材《职业道德·职业指导·生涯规划》学生用书

教材《职业道德·职业指导·生涯规划》课业手册

教材《职业道德·职业指导·生涯规划》教师用书

教材《创业指南》教师教学用书

撰写《以礼仪教育为载体的中职德育课教学实践研究》

执笔省级课题《基于学分制的中职烹饪专业项目课程研究》

执笔省级课题《以礼仪教育为载体的中职德育课实践与研究》

负责省级课题《“生本”教育理念下的中职德育课堂教学实践研究》

执笔省级课题《职校特色专业的发展与研究》

教学案例《签订一份有效的劳动合同》

论文《论中职德育课教学中的情感因素》

论文《不断追问：在反思中实现德育课堂教学效度的提升》

论文《坚持科学发展观 提高专业人文性-烹饪专业成功个案对职校专业发展的启示》

论文《活动教学：赋予德育课新的生命力》

论文《中职德育课形成性评价行动研究》

论文《校本综合评价对职校教师专业发展的作用

论文《形成性评价在中职德育课堂教学中的应用与研究》

论文《运用微格评价 实现有效反思--关于教学评价和教学反思整合的案例研究》

论文《论政治课中的情感教学》

论文《发于主体 归于主体》

论文《多媒体教学在政治课中的应用》

论文《少男少女学校的实践和探索》

论文《中职烹饪专业项目课程管理的实践与研究》

论文《把握教材特点，构建生本课堂——对中职德育新教材<经济·政治·生活>的理解和利用》

论文《以情优教 情知并茂-中学政治课教学中情感因素的研究》

论文《中职教师教学绩效评价的实施与研究》

论文《引新教师入门 促专业化发展——职校新教师适应期教育的实施研究》

论文《让评价引领发展——形成性评价在中职德育课中的应用》

论文《引新教师入门 促专业化发展》

论文《立足素质教育，发展自主精神》

论文《托起明天的太阳-职高生心理现状与分析》

张晓晨

主编国规教材《外贸单证实务》

课题《中职国际贸易专业课课堂小组合作学习的实践与研究》获温州市教学研究课题优秀成果二等奖。

《中职外贸专业课堂有效案例选择的实践与思考》浙江省职业教育与成人教育优秀教科研成果二等奖。

《中职学校外贸专业备课有效性的实践与研究》获温州市教育科学规划课题优秀成果三等奖。

副主编《英语 职业模块》

参编《营销素养训练》

《中职外贸专业微课教学的实践与研究》课题立项

潘晓林

中国 50 名中国烹饪大师作品精粹《潘晓林专辑》

中华金厨奖—最佳人才培育奖

国家餐饮业一级评委

国家职业技能竞赛裁判员证书

中国烹饪大师

挪威烹饪学院技术奖

温州市非物质文化遗产传承人（瓯菜烹饪技艺）

温州市劳动模范称号

优秀等级工作室

浙江餐饮业终身成就奖

浙江省首席技师荣誉称号证书

温州市第一轮首席技师称号荣誉证书

浙江餐饮烹饪事业特殊贡献奖

中国烹饪大师金爵奖证书

李伟士

中国烹饪大师

餐饮业国家一级评委

浙江省高级考评员

浙江省学科带头人

省烹饪中心教研大组组长

劳动部技工院校教学

教材研究核心专家组成员

温州名师名家

甘佩蓓

温州市教坛中坚

浙江省中职课改专业创新课教学设计比赛二等奖

温州市中职各学科优秀课例评比二等奖

温州市 2012 年教师优秀教育论文评比三等奖

在《浙江职业技术教育通讯》发表论文

在《当代旅游》发表论文

温州市直属中小学教师优秀教育教学论文评比三等奖

指导学生参加浙江省中等职业学校职业能力大赛中餐摆台 三等奖

林栩臻

2016 年市优秀班主任

温州市直属中小学教师优秀教育教学论文评比三等奖

在《浙江职业技术教育通讯》发表论文

在《考试周刊》发表论文

温州市中职各学科优秀课例评比二等奖

指导学生参加浙江省中等职业学校职业能力大赛客房铺床二等奖

指导学生参加浙江省中等职业学校职业能力大赛客房铺床三等奖

马建国

中国烹饪大师

浙江省高级考评员

温州市中职创新创业教育学生小课题评比二等奖导师

浙江省第二届中等职业学校教师创新大赛三等奖

邓国华

中国烹饪大师

餐饮业国家一级评委

浙江省高级考评员

温州名师名家

温州市中职学生征文比赛一等奖导师

高如峰

中国烹饪名师

温州市职业技术能手

浙江省职业技能考核考评员

论文发表在《温州教育》

金怀

全国烹饪大赛金牌获得者

浙江省高级考评员

餐饮业国家一级评委

佐证材料 2-3

制度清单

1. 《邱永飞教育名家工作室三年发展规划（2011——2014）》
2. 《邱永飞教育名家工作室五年发展规划（2015——2020）》
3. 《邱永飞教育名家工作室名师培养方案》
4. 《邱永飞教育名家工作室成员工作职责》
5. 《邱永飞教育名家工作室日常管理制度》
6. 《邱永飞教育名家工作室学习活动手册》
7. 《邱永飞教育名家工作室考核评价办法》
8. 《邱永飞教育名家工作室经费管理制度》

佐证材料 2-4

青年教师培养名册

| 序号 | 姓名 | 性别 | 出生年月 | 专业 | 学历 | 职称 | 职业资格证书 | 主要荣誉 | 社会兼职情况 |
|----|----|----|---------|----|----|------|---------------------|---|-------------------|
| 1 | 杨苗 | 女 | 1973-12 | 烹饪 | 本科 | 中学一级 | 中式烹调高级技师 中职教师资格证 | 省教师技能比赛热菜组一等奖；省教师技能比赛热菜组二奖；市案例比赛二等；省微课比赛三等奖；省职教烹饪专业教研大组年会交流热菜金丝银鳕鱼的制作 | 浙江省中职烹饪专业教研基地指导老师 |
| 2 | 姚楠 | 男 | 1985-7 | 烹饪 | 本科 | 中学三级 | 中式烹调技师 | “浙江烹饪大师”称号；中国饭店业协会国家级评委 | |
| 3 | 张海 | 男 | 1973-1 | 烹饪 | 本科 | 中学高级 | 高级配餐员 实习指导师教师资格 | 温州市中职旅游专业调酒比赛优秀指导师；浙江省中职旅游专业调酒比赛优秀指导师；温州教育工会先进工作者；温州中职学校农业与服务业类专业教师基本功比赛中获三等奖 | |

| | | | | | | | | | |
|---|-----|---|---------|----|----|------|--|---|--|
| 4 | 陈维生 | 男 | 1980-4 | 烹饪 | 本科 | 中学一级 | 中式烹调师高级 西式烹调师高级 公共营养师高级 中职教师资格证 | 2015 学年温州市教育局直属优秀班主任 | |
| 5 | 吴切寅 | 男 | 1983-3 | 烹饪 | 本科 | 中学二级 | 中式烹调师高级 西式烹调师高级 | 中韩美食雕刻特金奖；第五届全国烹饪技术比赛食品雕刻铜奖；浙江省第二届职业中学烹饪专业技能比赛果蔬雕刻一等奖；全国中等职业学校学生“亚泰花园杯”烹饪技能大赛果蔬雕二等奖；全国餐饮业技能大赛特金奖；浙江省第三届烹饪技术比赛食雕项目金奖；浙江省中职学校烹饪专业教师技能基本功冷拼项目一等奖；“龙富港杯”温州市第四届中式烹调师技能大赛最佳开拓奖；荣获世界温州人烹饪大赛团体赛设计金奖 | |
| 6 | 王大勇 | 男 | 1976-11 | 烹饪 | 本科 | 中学一级 | 中式烹调高级技师 | 2011 年获湘点名师；湖南省经贸与旅游服务类优质课竞赛一等奖；湖南省第五届烹饪技能比赛金奖 | |
| 7 | 黄孙溪 | 男 | 1986-11 | 烹饪 | 本科 | 中学三级 | 中式烹调技师 西式烹调师高级 | 2014 年获“浙江烹饪大师”称号 | |
| 8 | 陈浩 | 男 | 1984-3 | 烹饪 | 本科 | 中学三级 | 中式烹调师高级 | 2015 学年浙江省中职生技能大赛西餐烹调三等奖指导师 | |

| | | | | | | | | | |
|----|-----|---|--------|----|----|------|---------------------|---|--|
| 9 | 贾勇斌 | 男 | 1987-6 | 烹饪 | 本科 | 中学二级 | 中式烹调高级技师 中职教师资格证 | 2014 年获“浙江烹饪大师”称号；第六届全国烹饪大赛获得冷拼项目金奖；第五届浙江省烹饪技术大赛获得冷拼项目特金奖；世界温州人烹饪大赛获得食品雕刻项目金奖；2011 年度浙江省中职学校烹饪教师比赛获得冷拼项目一等奖 2012 年度浙江省中职学校烹饪教师比赛获得全能项目二等奖；2014 年度浙江省中职学校烹饪教师比赛获得全能项目三等奖 | |
| 10 | 叶智勇 | 男 | 1985-7 | 烹饪 | 本科 | 中学三级 | 中式烹调技师 | 浙江省首届中职烹饪电视擂台赛热菜二等奖，团体冠军；第三届浙江省烹饪大赛热菜金奖；浙江省烹饪青年教师基本功比赛热菜一等奖 | |
| 11 | 蒋露露 | 女 | 1992-2 | 烹饪 | 大专 | 中学三级 | 中式烹调师高级 中式面点师高级 | 温州市青年岗位能手称号；温州市职业技能带头人；温州市“巾帼建功”标兵；全国职业院校技能大赛面点项目第一名；全国职业院校技能大赛宴席设计团体赛第四名；获第二届金鼎杯“地方风味菜”全国邀请赛个人赛面点项目特金奖 | 2013 年阿外楼度假村点心师傅， 2014 年唯艾甜品店甜品研发负责 |

| | | | | | | | | | |
|----|-----|---|---------|----|----|----|-------|---|--------------|
| | | | | | | | | | 人 |
| 12 | 娄晓禾 | 女 | 1971-4 | 烹饪 | 专科 | 中级 | 高级技师 | 面点大师；餐饮业国家一级评委；浙江省高级考评员；温州市技术能手；全国烹饪大赛金牌获得者 | 无 |
| 13 | 陈舟 | 男 | 1977-11 | 烹饪 | 本科 | 中级 | 高级技师 | 果蔬雕刻名师；全国烹饪大赛金牌获得者 | 浙江省职业技能考核考评员 |
| 14 | 陈福斌 | 男 | 1984-4 | 烹饪 | 本科 | 中级 | 高级烹调师 | 浙江省技工院校说课一等奖；全国烹饪大赛金牌获得者 | |
| 15 | 季晓余 | 男 | 1982-1 | 烹饪 | 专科 | 初级 | 烹调技师 | 温州市职业技术能手；温州职业技能带头人；温州市“金燕奖”获得者；温州市青年岗位技术能手 | |
| 16 | 蒋兆光 | 男 | 1978-8 | 烹饪 | 本科 | 中级 | 烹调技师 | 浙江省职业技能考核考评员；烹饪大赛金牌获得者 | |
| 17 | 杨家快 | 男 | 1991-7 | 烹饪 | 专科 | 初级 | 高级烹调师 | 温州市职业技术能手；温州职业技能带头人；温州市青年岗位技术能手 | |
| 18 | 谷常卫 | 男 | 1986-4 | 烹饪 | 本科 | 中级 | 高级技师 | 温州市职业技术能手；温州职业技能带头人 | |
| 19 | 林策 | 男 | 1980-1 | 烹饪 | 本科 | 中级 | 高级烹调师 | 温州市青年岗位技术能手 | |

| | | | | | | | | | |
|----|-----|---|---------|------|----|------|--|---|----------|
| 20 | 朱亮 | 男 | 1977-11 | 旅游管理 | 本科 | 中学二级 | 人力资源管理师二级 餐厅服务员三级 前厅服务员三级 全国导游初级证 | 2014 年温州市中职学校旅游服务类教师说课比赛一等奖；2014 年浙江省中等专业学校旅游专业教研大组年会暨教师微课教学比赛一等奖；2015 年全国中等职业学校旅游服务类专业“创新杯”教师信息化教学设计和说课大赛一等奖 | |
| 21 | 董玲玲 | 女 | 1979-5 | 旅游管理 | 本科 | 中学高级 | 餐厅服务员高级技师 全国导游人员初级 | 温州市教坛中坚；温州市学科骨干 | |
| 22 | 徐建平 | 女 | 1979-06 | 旅游管理 | 本科 | 中学高级 | 餐厅服务员一级 全国导游人员中级 | 温州市中等职业学校技能节师生专业技能大赛导游专业一等奖；中职学校服务与管理学科命题竞赛三等奖；市中职旅游专业教师说课比赛荣获二等奖；全国中职旅游专业创新杯教师说课比赛三等奖；中职学校服务与管理学科命题竞赛二等奖 | 浙江省导游考评员 |
| 23 | 林冯 | 女 | 1980-9 | 旅游管理 | 本科 | 中学一级 | 餐厅服务员二级 | 温州市旅游学科一级教师；任职以来一直担任旅游类课程的讲授；多次荣获省市级各类教育教学竞赛奖项 | |
| 24 | 章媛媛 | 女 | 1982-7 | 旅游管理 | 本科 | 中学一级 | 导游证 | 全国中职旅游专业创新杯教师说课比赛三等奖；温州市旅游专业讲座 | |
| 25 | 张伟伟 | 女 | 1981-7 | 旅游 | 本科 | 中学高级 | 导游证 | 温州市教师优秀教育论文二等奖；浙江省教师说 | 乐清光大 |

| | | | | | | | | | |
|----|-----|---|---------|------|----|------|---------------------|--|--------|
| | | | | 管理 | | | | 课比赛二等奖；浙江省中职课改创新教学设计二等奖 温州市教育教学论文评比一等奖；温州市中职旅游基本功大赛一等奖；温州市中职旅游优质课比赛一等奖；温州市旅游专业说课比赛一等奖 | 旅行社任导游 |
| 26 | 黄书河 | 男 | 1987-4 | 旅游管理 | 本科 | 中学二级 | 餐饮服务员高级工 全国导游资格证 | 旅游专业教师基本功大赛三等奖；市直属教育教学论文三等奖 | |
| 27 | 唐瑶佩 | 女 | 1983-7 | 旅游管理 | 本科 | 中学二级 | 中级茶艺师证 | 市中职旅游专业教师说课比赛荣获二等奖 | |
| 28 | 刘佳佳 | 女 | 1991-4 | 旅游管理 | 本科 | 中学二级 | 全国导游资格证 | 市中职旅游专业教师说课比赛荣获三等奖 | |
| 29 | 黄赛赛 | 女 | 1985-3 | 酒店管理 | 本科 | 中学一级 | 全国导游资格证 餐厅服务员二级 | 旅游专业教师基本功大赛二等奖 | |
| 30 | 金丹霞 | 女 | 1982-4 | 旅游管理 | 本科 | 中学高级 | 人力资源管理师二级 | 温州市学科骨干；中职学校服务与管理学科命题竞赛三等奖；全国中职旅游专业创新杯教师说课比赛二等奖 | |
| 31 | 陈建英 | 女 | 1987-10 | 酒店管理 | 本科 | 中学二级 | 全国导游资格证 | 教师微课教学比赛二等奖 | |

| | | | | | | | | | |
|----|-----|---|---------|------|-----|------|--------------------|--|--|
| 32 | 翁培珠 | 女 | 1987-6 | 旅游管理 | 本科 | 中学二级 | 餐厅服务员二级 | 温州市中等职业学校技能节师生专业技能大赛导游专业三等奖 | |
| 33 | 王丽珍 | 女 | 1978-12 | 旅游管理 | 本科 | 中学高级 | 餐厅服务员二级 | 温州市中教师优秀教育论文一等奖；温州市旅游专业讲座 | |
| 34 | 林赛燕 | 女 | 1983-1 | 酒店管理 | 本科 | 中学一级 | 全国导游资格证 餐厅服务员二级 | 温州市中等职业学校技能节师生专业技能大赛一等奖 | |
| 35 | 陈怡怡 | 女 | 1975-3 | 计算机 | 研究生 | 中学高级 | 网络管理员技师 | 第三届教坛中坚；中学高级教师资格评审委员；软件行业协会委员；教育信息化评审专家库成员 | |

第四部分 审核推荐意见

| | |
|---------------|------------------|
| 项目经费投入承诺意见 | 单位 (公章) 年 月 日 |
| 业务主管部门推荐意见 | 单位 (公章) 年 月 日 |
| 设区市教育行政部门推荐意见 | 单位 (公章) 年 月 日 |