

浙江省中职特色优势专业建设 项目任务书

专业名称 中餐烹饪与营养膳食

项目学校 宁波市古林职业高级中学

填报人 仇杏梅

填报人联系电话 13666029219

填报人邮箱 471645662@qq.com

填报时间 2017年5月

项目建设任务书

（一）建设背景

1. 背景与现状

餐饮文化源远流长、博大精深。作为“民生产业”，餐饮业在经济社会发展中的作用举足轻重。“民以食为天”，从宏观层面来说，餐饮业关乎需求创造，就业提供，税利贡献等方方面面；从微观层面来说，餐饮业更与老百姓的生活息息相关，关乎老百姓的生活质量和身体健康。

（1）国内产业发展背景与现状

餐饮业是扩大内需的“急先锋”，餐饮业是劳动密集型行业，就业空间柔性强、市场潜在容量大、吸纳人员的层次宽，能缓解社会就业压力。中国烹饪协会发布了《2015年中国餐饮市场分析》报告，分别对2015年和2016年餐饮市场进行了分析和前景预测。2015年餐饮业发展呈现强势回稳迹象，全国餐饮收入实现32310亿元，同比增长11.7%。对于2016年的行业发展，在此背景下，中国餐饮行业继续在市场结构和商业模式上探索改革创新，餐饮市场实现趋稳回暖，全年实现餐饮收入32310亿元，同比增长11.7%，正式宣告进入3万亿的历史新时期。随着我国国民经济的快速发展，居民的收入水平越来越高，餐饮消费需求日益旺盛，营业额一直保持较强的增长势头。据统计，近五年来，我国餐饮业每年都以18%左右的速度增长，是GDP发展速度的2倍，可以说整个餐饮市场发展态势良好。国内良好的餐饮业发展态势，为我校烹饪专业的建设提供了良好的发展背景。

（2）区域产业发展背景与现状

近年来，宁波市餐饮业经营规模不断扩大，服务设施不断完善，现代化和专业化水平不断提高，是省内消费需求市场中增长幅度最高、发展速度最快的行业之一。2015年全市餐饮业零售额达359.2亿元，比去年增长16.9%，限额以上的餐饮60.87亿元，比去年增长7.5%；限额以下餐饮销售额298.4亿元，比去年增长19%。餐饮业销售总额占全市社会消费品零售总额3349.6亿元的10.7%，占全省餐饮业收入1714.1亿元的21%。全市餐饮市场总体回稳，特别是限额以上的餐饮业增长止跌回升，限额以下餐饮业依然保持稳定增长。

从以上分析可以看出，烹饪专业人才需求数量大。据统计，中餐烹饪专业人才需求量居全国人才市场岗位需求量的前20位。宁波市有持餐饮单位33286家，从业人员20万，每年需新增高规格烹饪餐饮从业人员1000人以上，而每年全市烹饪专业毕业生仅有600多名。餐饮业结构的调整、形象的升级急需大量高素质高技能人才，但目前各校在培养模式、课程建设、师资水平、实训设施及社会服务能力等方面与社会的需求仍存在一定差距，使得烹饪专业人才培养能力远不能满足餐

饮行业对高技能人才的需求。

因此，我校重点建设烹饪专业，争创省优势特色专业，培养高素质技能型人才，是加快餐饮业升级、保障饮食安全、服务社会和促进地方经济发展的重要举措。

(3) 学校现状与专业基础

学校创办于1956年，1984年改制为职业高中，目前开设有中餐烹饪与营养膳食等7个专业，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370名，规模居宁波市之首，学生技能水平突出，在第44届世界技能大赛中国选拔赛获得第一名，在全国职校生烹饪技能大赛中，有31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，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，中国烹饪大师2人，中国烹饪名师2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，与南苑环球、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。

学校烹饪专业已有的基础，为我们创建省特色优势专业奠定了良好的基础。

2. 特色与优势

(1) 教育部现代学徒制试点单位

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已经产生了较高的社会知名度。2015年8月教育部公布全国首批现代学徒制试点单位，我校成为全国现代学徒制试点中职学校之一(全省仅2所)。

(2) 技能大赛成果丰硕

烹饪专业学生专业技能较为扎实。2016年，第44届世界技能大赛中国选拔赛我校一位学生以全国第一名的成绩入围世赛国家集训队。2016年全国职业院校学生技能大赛取得烹饪项目4金3银1铜，囊括了宁波市代表队全部的金牌，引起轰动。2016年全国职业院校文明风采大赛烹饪项目取得2项一等奖。2014年我校12位学生参加宁波市烹饪学生技能大赛获得4金5银3铜，2015年12位学

生获得3金5银2铜（以上两年烹饪金牌总数均为8枚）；2016年13名学生参赛获得市赛6金7银，连续三年我校获得宁波市烹饪技能大赛金牌数最多、成绩最好。

（3）烹饪实训条件优越

我校烹饪实训基地是浙江省示范性实习实训基地、中国烹饪协会培训基地、中央财政支持的实训基地。烹饪专业是宁波市品牌专业。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，校外企业实训基地有30多家，紧密性合作企业10余家，可同时满足400多名学生校外顶岗实习。

（4）学生就业渠道畅通

经过26多年的拼搏，烹饪专业学生技能高、素质好，获得社会各方面肯定，就业渠道十分广阔。与威斯汀、香格里拉、索菲特、石浦等多家五星级企业合作，校企共同培养学生，培育出的学生遍布宁波各大知名餐饮企业。目前，有二十多人担任宁波各大酒店总经理、行政总厨、厨师长，成为为宁波餐饮业发展的中坚力量。

烹饪专业的学生自己创业更是一道靓丽的风景，由于专业的特点，许多学生在校学习及在外实习期间就培养了自己的创业意识，毕业后，自己创业当老板的为数众多，如优秀毕业生蔡航云为宁波牛吃草餐饮管理公司总经理，已有14家直营店，2家加盟店，成功走出宁波，进军杭州、山东等地。

学生参加高职考成绩在全省遥遥领先。2015年高职考面点专业学生平均分全省第一，热菜全省第二，上线率多年达到100%。升入相关高校成为部分学生人生发展的另一渠道。

出国留学、海外学习也逐渐得到部分学生和家长的青睐。目前，学校与新西兰、香港、台湾地区的烹饪学校有着良好的合作关系，每年都有学生进入相关合作学校进行专业学习，有着良好的职业发展前景。

3. 问题与不足

（1）人才培养机制方面

目前，我校烹饪专业通过现代学徒制试点实践，在建立烹饪专业人才培养模式和课程改革管理体系中，学校课堂、企业课堂、云课堂教学过程与生产过程还没有完全对接。双元教学、双师执教、双元管理、双元评价机制还需要进一步完善。

（2）师资队伍建设方面

虽然专业已形成一支整体较强的“双师”教学团队，但是建设一支适应专业内涵发展和行业

企业技术进步的优秀教学团队任务艰巨。目前教师队伍存在的问题主要表现为：省级、国家级中餐教学名师有待培养，部分专业教师专业技术过硬，但是经验型操作色彩浓，教育教学新理念接受较慢，教学方法单一，教学创新和教学科研能力不足。

(3) 精品课程建设方面

特色优势专业建设的重要内容是课程建设，虽然我们在课程建设上作了较大的努力，但精品课程的建设数量还远远不够，配套教材需要进一步提高。同时，在校企合作的实训课程建设方面尚需加强。校企合作的实训课程最终网络化进入云课堂，这方面要加快推进的进度。

(4) 文化传承与创新方面

烹饪专业学生基础文化课的学习能力较薄弱，为了让学生生活得更高尚、更自觉，需要不断提升烹饪专业学生人文意识，这方面还有待加强。学校在现代学徒制实施过程中，目前与宁波百年老店“东福园”“状元楼”合作，发扬东福园非遗文化，挖掘宁波传统名菜，在这一过程中还需要进一步与地方知名酒店加强烹饪文化传承，创新研发出系列新式菜肴。

(二) 建设思路及目标

1. 建设思路

以“内涵提升、素质至上、全面发展”为原则，以“特色、优势”为引领，坚持“改革创新求发展，特色内涵铸专业”的专业建设思路。紧紧围绕省中职特色优势专业建设标准，走“特色兴专业、优势强专业”之路，进一步规范专业教学管理，加快推进专业质量转型发展、专业模式拓展发展、专业建设创新发展，深入学习实践新课改理念和新的教学方法，加大教研教改力度，提高教育教学质量，促进学生全面发展。

2. 建设目标

通过三年的创建，烹饪专业办学规模保持全市第一，在校生400人左右。专业在全省领先、全国一流。毕业生就业形势进一步优化，职业的可持续发展能力进一步提高。着力提高烹饪专业办学的规范化、信息化和现代化水平，使烹饪专业成为教育改革创新特色优势专业、质量过硬的示范专业和办出特色的优势专业，在全省范围内发挥引领、骨干和辐射作用。做到专业发展水平明显提高，专业建设模式独特新颖，专业结构调整科学合理，教育教学质量明显提升，师资队伍素质显著增强，服务市场的能力进一步增强，专业发展环境明显优化。

(1) 建成世界技能大赛西餐项目中国集训基地

在人社、教育部门的领导和支持下，改建、提升我校烹饪专业的实训场地，添置、更新烹饪各类实训设施，改造、提升选手学生的生活条件。并以集训基地的建设契机，提升专业发展层次，

将烹饪专业建设成全国一流、享有较高知名度的专业。

(2) 做好教育部现代学徒制试点工作

通过三年的大胆探索和实践，完善“四维课堂成人成匠”现代学徒制校企融合培养人才的育人模式。依托宁波餐饮市场，实践和优化“学中做，做中学、工学交替”的人才培养机制。力争通过三年的实践，总结、提升一批能辐射、引领全国中职学校实施现代学徒制的有效经验，为教育部完善相关制度提供有益的参考。

(3) 大幅提升教师的教科研能力

在进一步强化教师专业技能的基础上，不断提升教师团队的教育科研能力，在课题研究、论文撰写和专著出版等多方面出现一批较高质量的教科研成果。力争获得全国教学成果奖二等奖以上一项，省教学成果奖一等奖一项。相关论文发表5篇以上，出版、结集专业教材5部以上。

(4) 创新教育教学管理模式

三年的创建中，围绕烹饪人才培养中的突破点，制定细化的专业培养目标，将学校课堂、企业课堂、民间课堂、云课堂有机结合，实行“工学交替”下的“平行轮岗”；创新实行“多学期制”的分段教学模式，确定学校学习和企业学习交替的教学时间，形成若干个小学期。确定每一个小學期的教学内容、教学方式、考核方法，完善教学流程，优化知识结构，将最先进的技术及时反映到教学内容当中。

(5) 创立地方传统菜肴、传统面点传承人基地

我校烹饪专业建设不但着力培养适应现代餐饮企业的高技术人才，也同时大力培养传承地方餐饮特色产业和民间传统工艺的接班人。2016年6月，学校与宁波百年老店“东福园”合作，进行了一场“现代学徒制”与“非遗”为背景的拜师仪式，本专业五名学生拜师东福园四位第六代“宁波菜”传人，将有机会成为第七代传人。力争三年后，能开发相关传统菜肴传统面点工艺传承相关资源库，培养一批能肩负起地方特色菜肴传统面点中兴的接班人。

(6) 建成本地餐饮业高技能人才培养培训基地和技术服务中心

以就业为导向，构建基于厨房职业岗位能力要求的课程体系。通过和海外诸多烹饪学校合作，培养能适应世界烹饪行业发展趋势的新型技能人才，为地区高星级酒店储备人力资源。同时，学校紧紧依托本地人社部门，开展一系列的社会培训服务。发挥区唯一的烹饪技能鉴定站的效用，力争三年内完成中式烹调师初级/中级/高级、中式面点师初级/中级/高级、西式点心制作（专项）、家常菜制作（专项）等鉴定工种4000人次。

（三）建设任务

在三年的建设过程中，我们立足专业基础，紧扣建设目标，从教学设施建设、人才培养模式、课程改革、师资队伍建设及服务地方产业和民间传统工艺等几方面入手，确保专业建设取得成效，人才培养质量得到提升。

1. 基本任务

（1）中职选择性课改

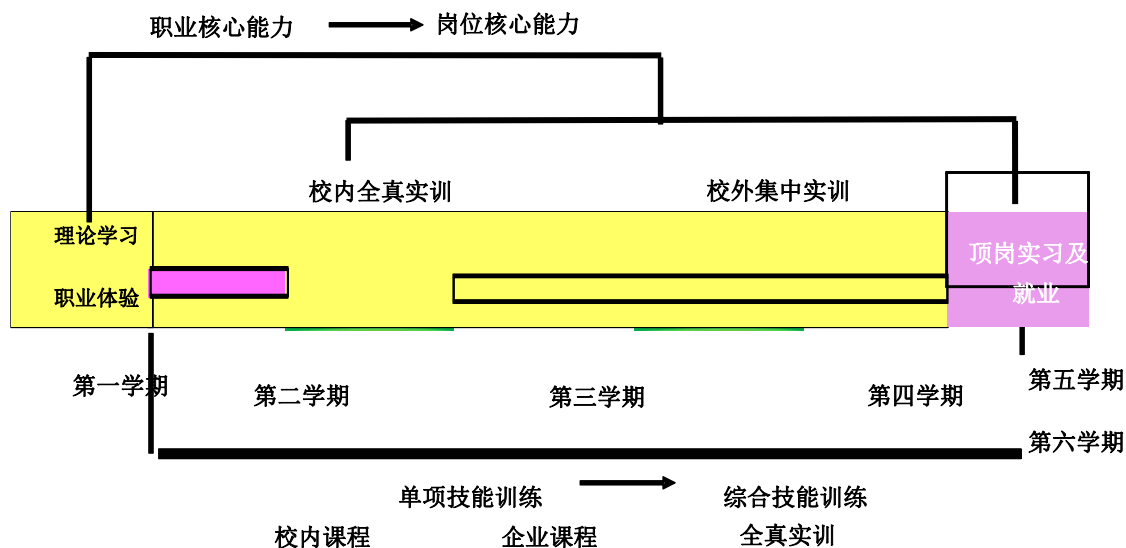
①畅通学生选择性成长渠道

高一新生实施大类招生，学校按照烹饪类、学前教育类、美术设计类、电子商务类4大类进行招生。在高一第一学期，通过“企业后厨大揭秘”初步了解酒店后厨的运作模式，体会各工种所需具备的能力；通过“名厨大讲堂”体会成为名厨背后所需的精神和毅力；通过“优秀毕业生经验分享会”为初识专业的学生进行各种解疑。通过一系列的活动，实践体验及行业的接触，在学期结束后，让学生进行第一次的专业大方向的选择。在高一的第二学期结束后，学生进行第二次的专业发展方向的选择。经过两年的专业学习和企业的社会实践体验，学生掌握了专业文化基础和专业核心技能课程，对自己的职业有了一定的规划认知，在高二结束后，再次根据学生的需求让学生进行升学和就业方向的选择。确保学生在充分的职业体验的基础上，在职业生涯导师的指导下，对人生的职业生涯发展有个性化的自我选择和完善。

②不断优化人才培养模式

结合职业岗位确定专业人才培养目标，创新工学结合的人才培养模式，合作开展对烹饪人才需求情况分析，确定厨房岗位工作过程及职业岗位能力要求，力争实现“学-工-学，四维一体”人才培养模式的有效运用，加强课程体系建设，在“学-工-学，四维一体”的人才培养模式实施中，加强各环节的管理，建立运作系统、合理设置课程。

“学-工-学，四维一体”的人才培养模式是我校产学研合作教育的载体，通过与餐饮企业的深度合作，以餐饮企业具体岗位服务与管理过程为导向，本着“干什么学什么”、“缺什么补什么”、“要什么给什么”的原则，全程实行工学交融。各学期在完成理论教学任务后，打破学期界限，将每个学期分成若干小学期，第一学期安排学生进行认知实习，了解和体验各岗位工作流程，培养学生专业基础知识和良好的职业情感与职业态度。第二学期将分成两个小学期，实践教学时间内注重学生校内专业课程的学习与企业实际工作的一致性，注重基础性工种的学习，同时培养学生全局观念、协作观念和良好的职业道德，提高学生社会适应能力、沟通协调能力及自我调节能力。第三、四学期校内实践教学时间完成企业实际工作岗位能力训练，校外每学期安排学生两次到餐饮企业进行为期6周的顶岗见习，提高学生认识问题、分析问题、解决问题的能力，培养学生良好的职业道德、科学创新精神和熟练的专业技能。



③着力完成主干课程及精品课程建设

在三年时间中，我们将着重建设6门主干课程。建成能体现岗位核心技能要求、促进学生实践操作能力提升的建设精品课程并力争将2门建成市级精品课程。重点是借助网络与多媒体等现代教育技术手段，深化学生对生产环境的了解，通过基本技能实训、综合实训、生产性实训、顶岗实习等，提高学生的实践能力。建设教材教学资源库，收集、汇总中餐烹饪专业教学文件、实训资料、专业课程教学资料、专兼职教师档案资料、区域内餐饮人才需求及职业资格培训信息。通过教学资源库体系建设，使之成为不断优化的开放式教学支持系统和社会服务平台。针对专业核心技术进行标准化拍摄，如专业基本功、面点制作、西餐制作，菜肴制作、冷拼、食品雕刻等。将其形成技能视频库，供老师上课及学生学习时使用，提高教学有效性。

④完善教学评价质量监控体系

建立多元化学生评价改革体系，课程考核内容由原来的以结果考核为主转变为过程考核与结果考核相结合，从态度、知识、能力等方面综合考核学生，将学生的团队协作能力、责任意识、安全意识等内容纳入过程考核范围。建立多元的教学质量监控和评价体系建立多元评价标准和方式，形成毕业生信息反馈体系。建立办学主管部门、办学评估机构、用人单位、就业学生等多渠道的人才培养质量评价机制。建立现代信息技术管理和监控体系，充分利用学生实习实训信息管理平台，做好校外学生实习的动态管理，注重以学生顶岗实习为重点的实践教学过程管理与监控。充分利用网络教学平台，做好网络教学的质量控制。

(2) 做好教育部现代学徒制试点的探索

①探索出适合专业特色的现代学徒制模式

作为我省2所教育部现代学徒制试点中职学校之一，我校的试点工作是以烹饪专业为实践样本。在三年的建设中，要探索完善“四维课堂”的现代学徒制模式，不断积累实践的经验。努力构建四维课堂，各有侧重、灵动变化，“学”“做”“研”分别在学校课堂、企业课堂、民间课堂、

云课堂中交替进行，使有限课堂和动态学习得到统一。

学校课堂：实施小班化教学，以文化基础课和专业核心课程为主，强调专业基础体验，完成基础性课程。注重学生文化素养的培养，同时注重基本技能的学习，在基本功方面要求人人有绝活，个个是高手，不求速成，在“学”中“做”。

企业课堂：强调实践能力，以专业实践训练及考核为学习重点，通过顶岗实习与轮岗实习，在实践中内化学校课堂的知识与技能，促进专业发展。注重一线不同岗位能力的培养，将企业岗位进行细分，学生在每一次企业课堂中能顶岗，并实现轮岗。企业课堂实施双轨管理，企业师傅和学校教师共同监管、指导，专业技能和岗位能力同步提升，在“做”中“学”。

民间课堂：注重学生传承创新能力的培养，针对许多地方特色菜肴、传统点心的高手在民间的事实，遍访名师，阶段性蹲点学习，用心掌握民间师傅的特色技艺，并且要提升到传承传统技艺的高度，将有关技艺进行视频记录、文字记录，保存好珍贵的资料遗产。还要做到改进传统工具，改良、创新出若干种适合现代人口味和健康观念的新菜肴、新面点品种，在“研”中“学”。

“云课堂”：作为沟通学校课堂与企业课堂、民间课堂的桥梁与延伸，将烹饪技能的核心环节、行业技能的最新发展等由教师和师傅制作成微课等形式发布在云课堂中，实施双师傅轮流管理，尤其要重视岗位师傅的技能操作指导和企业针对学生实习过程中出现的问题，与学生互动（答疑、评价、讨论、监控等），让学生有可能全天候、动态化的反复学习技能，实现“自主学”。

②创新“多学期制”的教学管理机制

探索实施烹饪专业现代学徒制多学期制的教学模式，使传统学期的固定性和专业学习的阶段性得到统一。

根据烹饪专业的专业学习内容，确定阶段性教学内容所需的教學时间，形成若干个“小学期”。划分的原则：一是专业学习内容的阶段性，二是企业用工需求的时段性，三是技能练习的延续性。根据现代学徒制和企业的衔接，确定学校学习和企业学习交替的教学时间，形成若干个小学期。依据实际需要，确定在企业的每一个小學期的教学内容、教学方式、考核方法，完善教学流程。

“大学期”与“小学期”的有序循环。专业技能学习往往有一个个阶段，技能掌握也有一个个时间结点；而企业因为节令（如清明节的青团、中秋节的月饼）等原因往往需要一个特定时间段学生顶岗，或者企业往往因为节日用工需求量一下子骤增，我们更加学校和企业双方的实施需求，由此确定“大学期”中的“小学期”，工学交替，平行轮岗，实施烹饪人才的分段培养，有序循环。

③施行“平行轮岗”的实习实训策略。

我们的建设任务是最终实现交替平行全天候顶岗实习方式。

在现代学徒制的第二阶段（第二学年），每个班级拆分成两个小班，中餐专业和西餐专业每个班级中的一个小班和另外一个班级的小班，组成新的临时性班级，到实训酒店中就可以承包企

业中餐、西餐、中点、西点等全部岗位的助理位置。在校的两个小班就可以组成临时性的教学班，进行专业和文化课程的学习。等阶段性现代学徒制完成后，两个班级轮换。

学生到企业现代学徒制实践期间，根据企业岗位设置和学生上阶段在校学习内容的需要，将学生分配到热菜、冷菜、雕拼、面点房、西餐、打荷、蒸灶等若干个岗位，结对不同师傅，在该岗位进行针对性的技能操作实践。到了下一次现代学徒制企业实践时间，学生岗位轮换，便于学生全方位掌握企业实际工作岗位的不同技能需求。学生在企业进行现代学徒的时候实施全体轮岗制。第一次轮岗，主要完成初级工考核目标；第二次轮岗，完成中级工考核目标。

④完善促使学生不断成匠的评价激励机制

烹饪职业人需要精益求精的工匠精神，厨艺既是技术，又是艺术，既是技艺积累，又是文化传承，需要日积月累，为了培养与激励学生的工匠精神，我们的任务书要不断改革教学评价，不断激发学生的内在提升动力。

授帽仪式引导树立职业认同感。新生职业体验之后，学校召集烹饪新生授帽大会，通过企业师傅、学生家长、学校教师、领导和新闻媒体的共同参与，全体现代学徒制的高一新生穿上厨师服，并庄严的为每一位学生带上象征着职业身份的厨师帽，帮助学生进一步树立形成职业自豪感。

授星制培养技能可贵职业意识。校内技能考核设置一、二、三、四、五5个星级，制作了不同的厨徽标志。学生可以根据自身的技术水平自由申报参评何种星级，一年两次。学生的考核成绩行业师傅占40%，学校老师占40%，剩余部分由学生的德育表现、各级比赛情况、校外见习情况组成。通过某一星级考核的学生平日佩戴不同星级的徽章，在学生中间营造起“技能宝贵、劳动光荣”的良好氛围。

双向选择制便于师生找到知音。在现代学徒结对中，学生与企业师傅之间实行相互选择，可以约束学生在校与企业实训时的表现，也可给师傅以一定压力。师生之间的双向选择机制的建立，让师生间找到“知音”，便于教学相长，便于学生学徒职业的可持续发展能力的培养。

浮动“薪级制”实训激发职业热情。学生在校外生产性实训时，完全根据学生的专业技能水平和在企业的职业表现，实施不同的实习薪级。依据学生的技能和表现实施不同薪级（即企业福利），褒奖先进，激励后进，效果明显，对学生的技能学习大有裨益。

导生制发挥同伴教育的示范作用。为了发挥学生学徒中自我教育的作用，也是一定程度上缓解平日学生技能练习时指导教师相对不足的现实，我们推行了“导生制”，即学生四人一组，产生一位初级导生，四组产生一位导生。这些“小老师”在课外学生技能训练中作用明显，有时候同伴教育的力量不可低估，同时，也培养了学生合作学习的能力和意识。

(3) 学生核心素养提升

学生核心素养的提升是专业创建的关键内容之一，专业的发展最终是服务于学生核心素养。学生的核心素养的提升最终需要系列化的课程建设来实现。学生核心素养课程体系的构建以“岗

位（群）—工作过程—岗位能力—核心能力—核心课程—支撑课程及相关课程”的建设思路，开发适应专业培养目标、符合岗位核心能力要求的课程体系。

①素质课程体系

职业素质课程体系主要包括人文素质、能力素质、行为素质等三个素质教育模块。

素质教育的内容包括思想道德素质、思想道德素质、身心素质、文化素质、职业素质、创业素质等。围绕这几方面的素质，从社会、经济的发展需要出发，从现代人的个性发展要求出发，制订可持续性的素质教育目标体系。素质教育不受大纲和课本的限制，根据素质教育目标的需要，在教育内容上，并作适当的扩展、补充，增加选修课，组织学术讲座，增设活动课、社会实践等，让学生学多、学活，深刻领会，熟练运用，增强其各方面的适应能力。

素质教育的实施除主要依托课余时间进行外，还应融入其他教学体系的教学培养中去。

②技能素养课程体系

技能素养课程体系主要内容包括：基础技能模块、核心技能模块、拓展技能模块。其实施主要是融入其他教学体系的教学培养中。

▲职业核心能力学习领域（15个）

人文素质（4个）：思想道德修养与法律基础、国防教育（含军训）、政治经济基础、人文素养；

能力素质（5个）：信息技术基础、英语、语文、数学、就业与创业指导；

行为素质（4个）：入学教育、体育与健康、心理健康教育、职业礼仪；

专业核心课程（2个）：热菜模块化实操、面点模块化实操；

▲岗位核心能力学习领域（39个）

岗位基础学习领域（3个）：烹饪原料、基础厨房、成本核算；

岗位核心学习领域（12个）：配送与加工、炉台实战、宁波名点、面塑、冷拼与果蔬雕刻、象形电信制作、菜单与宴会设计、创新菜开发与设计、餐饮管理、西餐烹调技艺、菜肴围边、艺术裱花；

自由选修学习领域（24个）：烹饪工艺美术、中华药膳、中国名菜、饮品与调酒、全校性任选课（20个）。

（4）信息化 “微实训” 云资源的建设

云课堂是沟通学校课堂与企业课堂的桥梁与延伸。在三年的创建中，要以教学中存在的问题为出发点，依据“目标导向策略”、“课程关联策略”、“学情关注策略”开发《中餐热菜》等三门核心课程的“微实训”资源。从课前、课中、课后以及应急性角度构建了“微实训”资源的应用模式。

针对传统实训模式“教师示范-学生练习”教学时间效率不高、“课后回家操作成功率低”等

问题，结合“微实训”资源，构建了前置性学习、中职烹饪“两课十环节”的实训教学的课中教学研究、创设微信公众号平台“移动式”教学方法研究、构建“诊断式”课后自主学习、应急性学习等应用方式。

根据预期学生应达到的具体的、可量化的行为结果设计“微实训”资源的教学目标，以结果来索引各种操作过程及操作的注意事项；将《语文》、《卫生》等知识与《烹调技艺》中菜肴的制作方法，切配处理等相结合，将实训学习综合化；设立学生“微实训学习社”，设置学员反馈、微实训教学辅助等小组，在相互交流中，了解学生需求，提升“微实训”资源开发的针对性，开发具有点睛性的《中式面点》微资源15个、《中餐热菜》微资源32个，《原料认知》12个。

(5) 提升社会服务能力

①开展失土农民和企业员工培训

随着城市建设的发展，政府要求我校烹饪专业积极承担起失土农民的再就业职业培训的社会服务功能，每年积极进行项目设计、招标，确保完成每年的培训任务，确保能学有所成、学有所用。

积极开展企业和机关事业单位食堂员工培训，按照企业需要“岗前培训”、“岗后培训”及“转岗培训”，将中职教育与职工再教育结合起来。同时，和食品药品安监局合作，做好每年的食品安全合格证的培训考核工作，争取三年培训3000人次以上。

②做好技能技术鉴定工作

依托本地人社部门，利用我校烹饪专业的专业优势，开展一系列的社会培训和技能鉴定服务。发挥区唯一的烹饪技能鉴定站的效用，力争三年内完成中式面点师初级/中级/高级、西式点心制作（专项）、家常菜制作（专项）等鉴定工种4000人次。

③建立地区海外餐饮人才培养基地

三年的创建中，进一步扩大现有的和海外餐饮学校的合作范围。尤其是和台湾高雄餐旅大学、宜兰高专的合作，必将在中餐国际化方面为宁波地区培养一批有技术、有国际视野的后备军。以国际烹饪人才培养的标准，构建基于厨房职业岗位能力要求的课程体系。通过和澳大利亚、美国、法国等诸多烹饪学校合作，培养能适应世界烹饪行业发展趋势的新型技能人才，为地区高星级酒店储备人力资源。

(6) 服务地方特色产业和民间传统工艺

①地方特色菜肴的传承与开发

宁波本帮菜历史悠久，但是也出现了后继乏人的现象。我校和宁波老字号、非物质文化遗产宁波菜传承基地——东福园合作，培养一批老宁波菜的传承人，并和企业合作，和行业大师合作，开发研究新的宁波菜，为地方特色菜肴的开发注入动力。

②宁波传统点心的传承与开发

利用“三维课堂”，到民间传统点心的村落蹲点求学，将传统点心的民间大师的手艺继承好，并将传统点心的技艺、工具、流程等通过微视频、图片的方式进行固化、物化，以免传统点心技艺的失传。开发《宁波传统面点》地方特色教材，创新传统面点的样式、花色。

③服务地方农家乐民宿和农村宴席产业

随着经济的发展，地方农家乐和民宿产业越来越发达，相应的特色餐饮技能型人才极为紧缺，加大这方面的技能人才的培养，为产业的发展提供人力保障。

在当地，农村寿宴、婚宴、百日宴等等农村宴席越来越兴旺，而与之相关的餐饮人才却相当缺乏，我们利用学生创新创业，开创了一条很好的就业渠道，并能取得社会的广泛认同。

(7) 专业教学设施设备建设

我校烹饪校内实训基地是2014年投建使用，按照烹饪专业的教学要求，设置中式热菜实训室、中式面点实训室、冷拼与雕刻实训室、西餐实训室、西点实训室、多媒体示范室、技能竞赛室、多功能展示室。

未来三年，通过优势特色专业建设，新增烘焙室、热菜室，新增各类实训实施设备若干，预计价值近两百万元。

2016年，乘着我校学生以全国第一名的成绩入围世界技能大赛国家集训队，我校正在积极申报申报世界技能大赛实训基地。预计投入3000万元，新建世界技能大赛实训大楼，购置相关设备，准备集训队生活设施。建成后，必将大大提升我校烹饪专业的硬件条件，教学设施设备达到全国一流。

(8) 师资队伍建设

以改革教师引进、培养、评聘和考核为核心，注重提高教师的德育工作能力、专业教学能力、实训指导能力等综合素质。创新人事分配制度，形成吸引人才、稳定队伍的激励机制。改善教师队伍结构，聘用有实践经验的行业专家、企业工程技术人员和社会能工巧匠等担任兼职教师。落实教师在职进修和企业实践制度，加强专业带头人、骨干教师和中青年教学能手培养，提高队伍整体水平。努力打造一支有精神、有魂魄、高水平的教师队伍。

① 养专业带头人

从现有教师中再选拔1名能准确把握专业建设与教学改革方向、具备企业工作经验、有较强组织管理能力及创新精神的中青年骨干教师进行重点培养。通到企业实践、参加教学能力研讨班及短期进修、与企业合作开展应用性研究及落实项目资金等措施，培养具备先进职业教育理念，能够引领中餐烹饪专业建设的带头人。

表1 专业带头人培养具体规划一览表

项目	培养标准	承担任务
培养专业带头人	<ol style="list-style-type: none"> 1. 政治立场坚定，师德高尚，热爱中职教育事业，积极主动参与专业建设； 2. 熟悉中餐烹饪专业建设现状及发展趋势，能准确把握专业建设与教学改革方向； 3. 具有2年以上企业专职工作经历或主持、参与校企合作技术研发项目经历； 4. 有较强组织管理能力及创新协作精神； 5. 近2年在核心期刊上发表1篇以上论文或编写相关规划教材； 6. 具有一级教师以上职称。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 到企业进行生产实践，丰富企业经验； 2. 把握专业发展方向，提高专业建设的总体层次和水平； 3. 主持“双师”结构及“双师”素质教学团队建设； 4. 主持和指导专业核心课程、特色教材建设； 5. 推进工学结合的实践教学体系建设，发表教研或教改论文至少2篇； 6. 到国内外学习、考察，学习先进的职业教育思想，了解职业教育状况，提升职业教学能力，定期总结； 7. 获得相关国家职业资格证书，提高“双师”素质；

②培训骨干教师

选拔3名热爱中职教育事业的中青年教学能手进行培训。通过参加教学能力研讨班和短期培训班；参加行业研讨会、交流活动等学习和了解烹饪专业新技术；培养懂得职业教育特点及项目教学方法、实践能力突出的骨干教师。

表2 骨干教师培养具体规划一览表

项目	培养标准	承担任务
培养骨干教师（3名）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 热爱中职教育事业，积极参与专业建设； 2. 熟悉中餐烹饪专业建设现状； 3. 基础理论扎实，教学实践能力突出； 4. 具有二级以上职称； 5. 年富力强，有一定企业挂职锻炼或专职工作经历，或具有国家相关职业资格证书。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 丰富企业经验，熟悉专业发展方向，提高教学水平和实践能力； 2. 主持和参与专业核心课程、特色教材建设； 3. 推行主题教学模式，承担特色教材的建设，发表教研或教改论文至少2篇； 4. 到企业顶岗实践，按时完成合作科研课题任务，写出总结3份； 5. 参加教学观摩、互相听课、国内培训、短期进修、交流及考察活动，提升职业教学能力，定期总结；

③聘请行业、企业兼职教师

深化与企业的合作，通过校企双方对人事分配和管理保障制度的完善，聘请企业兼职教师参与校内教学工作及校外实训基地实习学生的管理，保障行业企业兼职教师的来源、数量和质量，以优化“双师”结构。在原有兼职教师的基础上，再聘请11名兼职教师，使兼职教师比例进一步提升。

聘请4名企事业单位的资深专家或高级管理（技术）人员为本专业客座教授，定期举行专业前沿讲座或行业动态报告，指导教学改革、专业建设及课程建设，使专业教学与行业、市场发展紧密结合。

聘请5名实践性教学水平高的技术人员为实践性指导教师，组织参加教育理论、教学方法、教师职业规范培训及教学观摩，提升其职业教学能力，提高其参与专业建设和课程建设的广度和深度。实践性指导教师主要担任校内教学和实验实训工作，或在企业指导学生顶岗实习。

增加聘请具有良好政治思想素质和职业道德的3名优秀企业家或技术主管为客座导师，来校作报告、讲座，或在企业对顶岗实习学生进行相关指导，以加强学生职业道德建设。

④ “双师”教师团队培养

建立教师培养工作站，对现有的教师进行实践及理论方面的培训。通过到四星以上的企业进行挂职锻炼，参加职业教学能力研讨班和短期培训班；参加校本培训，到扬州大学、南京旅游管理学院等单位短期进修等途径，学习和了解烹饪专业新技术，新方法及新工艺；培养懂能文能武的双师型教师。

2. 特色创新

(1) 现代学徒制

立足现代学徒制探索，围绕“学—工—学，多学期制，双主体育人”三环节的产教深度融合的人才培养模式。一方面，在每个学年、学期中严格按“学—工—学”这种“三明治式”教学方式推进。在工学交替框架内，创造性地实施“工学平行”，邀请企业师傅从岗位走进学校课堂执教，学校专业教师做企业师傅的助教，共同参与课堂教学，传授一些学校职业教育和专业教师无法达成的核心技能与经验。另一方面，实行“多学期制”的分段教学，根据现代学徒制和企业的衔接，确定学校学习和企业学习交替的教学时间，形成若干个小学期。由企业和学校共同确定每一个小學期的教学内容、教学方式、考核方法，完善教学流程。再则，在实施烹饪专业现代学徒制过程中，按“三分段”实施，学生有二分之一时间在企业以学徒身份在真实环境下专业实践培训，而二分之一时间以学生身份在学校巩固与反思。

一年级以学校课堂为主，空中课堂补充，目标是从初学者向高级初学者发展，二年级以学校课堂为主向与企业课堂相互交替过渡，是以学校学到的专业基础知识与技能向企业岗位技能适应的过渡，目标是从高级初学者向内行的职业人过渡。三年级以企业课堂为主，空中课堂补充的阶段，目标是从内行的职业人向熟练的职业人过渡。

作为教育部在我省2所现代学徒制试点中职学校之一，在未来的三年的探索中，探索出能有推广价值的现代学徒制的模式和经验，培养出几位地方名菜传承人，收获一批有实效的成果，到2018年底顺利通过国家教育部的现代学徒制试点中期评估，相关实践研究取得省级以上教学成果奖一项以上，并力争全国教学成果奖。

(2) 国际化合作

我校烹饪专业现和新西兰维特利亚、美国肯代尔、台湾高雄餐旅等4所学校有着良好的合作，已经有数位学生到海外进修学习，也委派了数位教师进行专业提升。

在三年的创建中，我们一方面是拓宽合作的面，在合作学校的数量上有进一步的提高，合作学校达到6所左右，每年海外求学的学生5位以上。另一方面更重要的是加深合作的力度，2017年和台湾景文高专互派专业教师到对方学校整学期进行专业技能教学，同时加强专业技能课程的共享共建，积极参与对方的各类技能竞赛，共同提升。

(四) 保障措施

为了保证烹饪特色优势专业建设项目的实施，我们从政策保障、组织保障、制度保障、资金保障、师资保障、环境保障等几个方面入手，采取有效措施，确保中餐烹饪特色优势专业的建设能按既定的方案实施。

1. 组织保障

为保障重点专业建设的顺利实施，专门建立了特色优势专业建设顾问委员会，项目实施领导小组，负责项目建设方案的制定、实施、指导和协调。

组长：俞浩奇

副组长：杜浩军、张贤水、张文清

成员：魏燕丽、仇杏梅、邵泽东、王炳炳、郭华谭、朱良华、傅岳平、徐峰、王良飞

2. 制度保障

(1) 建立激励机制，实施绩效考评。严格执行各项规章制度，保证各建设子项目按期高质量完成。学校制定相关政策，实施绩效考核。通过团队建设形成一支职责明确、相互协作、干劲十足的师资队伍，确保专业建设的顺利实施。

(2) 各建设子项目实行目标管理、专人负责。项目建设组长、副组长为项目第一责任人，对项目实施负有全面责任。各项建设内容明确直接责任人，通过建立监督和检查，实行项目问责制，保障项目实施进度、质量和效果。

(3) 政行企校联动、全程合作共建专业。从领导小组到建设小组、责任教师（课程开发、教材编写、实训基地建设等），从方案制订、论证到计划实施都有行业企业人员参与，充分利用、引进行业、企业的设备、资金、人员等资源。

3. 资金保障

烹饪专业是教育局专业调整布局在我校设置的主干专业、品牌专业，在省优势特色专业150万专项资金的支持下，教育局、财政局重点支持，将从财政中划拨专款用于特色优势专业的建设，同时校办公经费划拨10万元，争取行业企业投入15万元，保证各类建设资金的及时到位。同时通

过开展社会培训、技术服务等社会服务工作，多形式、多渠道积极筹措资金。按照项目规定，严格落实资金使用计划，确保经费足额用于规划项目建设。

（五）项目建设年度安排

表3 烹饪专业创建浙江省优势特色专业三年年度建设任务

建设内容		2017年1-12月 (预期目标、验收要点)	2018年1-12月 (预期目标、验收要点)	2019年1-12月 (预期目标、验收要点)
中 职 选 择 性 课 程 改 革	1. 畅通选择性成长渠道	<p>预期目标: 形成专业选择、专业发展方向、升学就业的选择模式</p> <p>验收要点: 1. 专业选择性实施方案 2. 各专业简介 3. 专业选择意向表 4. 学生名册 5. 各活动资料</p>	<p>预期目标: 深化专业选择、专业发展方向、升学就业的选择模式</p> <p>验收要点: 1. 专业选择性实施方案（修订稿） 2. 专业发展方向选择意向表 3. 学生名册 4. 升学班资料</p>	<p>预期目标: 优化专业选择、专业发展方向、升学就业的选择模式</p> <p>验收要点: 1. 专业选择性实施方案（优化稿） 2. 专业发展方向选择意向表 3. 就业意向表 4. 学生名册 5. 升学班资料</p>
	2. 优化人才培养教学模式	<p>预期目标: 1. 构建科学合理的专业课程体系 2. 建立“学-工-学，四维一体”人才培养模式，提升学生培养质量</p> <p>验收要点: 1. 专业调研报告 2. “学-工-学，四维一体”人才培养方案</p> <p>经费投入：0.1万</p>	<p>预期目标: 形成完善的适应职业学校教育和餐饮行业对人才要求的课程教学体系</p> <p>验收要点: 1. “学-工-学，四维一体”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</p> <p>经费投入：0.1万</p>	<p>预期目标: 完善的适应职业学校教育和餐饮行业对人才要求的课程教学体系</p> <p>验收要点: 1. “学-工-学，四维一体”人才培养方案实施反馈意见 2. 人才培养方案 3. 人才培养方案运行效果研讨会记录</p> <p>经费投入：0.2万</p>
	3. 主干课程及精品课程建设	<p>预期目标: 1. 完成2门主干课程的课程标准修订，使课程体系更加合理 2. 完成《宁波地方特色菜》校级精品课程建设及课程标准制定</p>	<p>预期目标: 1. 完成4门主干课程的修订，使主干课程的作用发挥得更加明显 2. 完成《宁波传统面点》校级精品课程建设，争取1门课</p>	<p>预期目标: 1. 对完成的主干课程标准进行优化，使主干课程的作用发挥得更加明显 2. 完成《农村宴席菜肴设计及制作》校级精品课程，争</p>

	<p>3. 建成《宁波地方特色菜》网络课程</p> <p>验收要点:</p> <p>1. 《宁波地方特色菜》校本教材及课程标准</p> <p>2. 《宁波地方特色菜》网络课程</p> <p>3. 主干课程标准修订</p> <p>经费投入: 2万</p>	<p>程立项为市级精品课程</p> <p>3. 完善网络课程建设</p> <p>验收要点:</p> <p>1. 《宁波传统面点》校本精品课程及课程标准</p> <p>2. 《宁波传统面点》网络资源</p> <p>3. 4门主干课程标准(修订版)</p> <p>经费投入: 2万</p>	<p>取1门课程立项为市级精品课程</p> <p>3. 完善网络课程建设</p> <p>验收要点:</p> <p>1. 4门主干课程标准(优化版)</p> <p>2. 《农村宴席菜肴设计及制作》校级精品课程及课程标准</p> <p>3. 《农村宴席菜肴设计及制作》网络资源</p> <p>经费投入: 2万</p>
4. 完善教学评价体系	<p>预期目标:</p> <p>教学改革评价体系, 建设三个研究中心</p> <p>验收要点:</p> <p>1. 教学评价体系方案</p> <p>2. 三个研究中心(烹饪教学研究中心, 大赛研究中心、学生素质教育研究中心)成立、开展工作的文本资料</p> <p>经费投入: 1.5万</p>	<p>预期目标:</p> <p>建成一个理事会, 完善教学评价体系, 实施质量监控网络</p> <p>验收要点:</p> <p>1. 教学评价体系运行情况反馈表</p> <p>2. 质量监控运行资料</p> <p>3. 理事会成立及开展活动情况记录资料</p> <p>经费投入: 1.5万</p>	<p>预期目标:</p> <p>完善推广教学评价体系, 实施质量监控网络</p> <p>验收要点:</p> <p>1. 教学评价体系运行情况反馈表</p> <p>2. 质量监控运行资料</p> <p>3. 烹饪理事会开展活动情况记录资料</p> <p>4. 三个研究中心开展工作的文本资料</p> <p>经费投入: 1.5万</p>
现代学徒制试点	<p>预期目标:</p> <p>探索适合中职烹饪专业的“现代学徒制”人才培养方案</p> <p>验收要点:</p> <p>1. 中职烹饪专业“现代学徒制”调研报告</p> <p>2. 专业教学指导委员会资料</p> <p>3. 人才培养方案</p> <p>4. 课程标准</p> <p>5. 企业岗位标准</p> <p>6. 企业师傅标准</p> <p>7. 质量监控标准</p> <p>8. 阶段一总结报告</p>	<p>预期目标:</p> <p>逐步形成适应职业学校教育和餐饮行业对人才要求的人才培养方案</p> <p>验收要点:</p> <p>1. 人才培养方案实施反馈意见</p> <p>2. 修订后的人才培养方案</p> <p>3. 人才培养方案运行效果研讨会记录</p> <p>4. 阶段二总结报告</p> <p>经费投入: 0.5万</p>	<p>预期目标:</p> <p>建立适合中职烹饪专业的“现代学徒制”人才培养方案</p> <p>验收要点:</p> <p>1. 资料汇编</p> <p>2. 人才培养方案运行效果研讨会记录</p> <p>3. 质量监控体系运行情况调查表</p> <p>4. 总结反馈报告</p> <p>经费投入: 1万</p>

	<p>预期目标: 探索学校对学徒培养评价激励机制</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 德育导师制研讨会记录 2. 德育导师制育人方案 3. 现代学徒制德育导师育人手册(首导、副导、辅导手册) 4. 学徒入职“授帽制”资料 5. 学徒评价管理(素质报告单) 6. 指导教师工作职责(任课教师) 7. 在校学徒岗前培训方案 8. 阶段总结报告 <p>经费投入: 1万</p>	<p>预期目标: 初步建立学校对学徒培养评价激励管理机制</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 完善校企德育“双导师”制育人方案 2. 探索“浮动薪级制”评价机制 3. 学徒技能“授星制”资料 4. 学徒评价管理汇编 5. 建立对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. 阶段总结报告 <p>经费投入: 1万</p>	<p>预期目标: 建立学校对学徒培养评价激励机制</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 企业双向考核机制 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. 学徒评价管理汇编及评价 4. 优秀学徒评比、优秀学徒制班级评比资料 5. 总结反馈报告 <p>经费投入: 1万</p>
3. 教学管理机制改革	<p>预期目标: 基于学徒岗位工作内容,探索符合适合中职烹饪专业的“现代学徒制”的课堂形式</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) 2. 企业课堂(企业实施性教学计划) 2. 民间课堂教学计划 3. 云课堂(校企合作开发) 4. 相关会议资料 <p>经费投入: 1万</p>	<p>预期目标: 初步建立适合中职烹饪专业的“现代学徒制”的课堂形式</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) 2. 企业课堂(企业实施性教学计划) 2. 民间课堂教学计划 3. 云课堂(校企合作开发) 4. 相关会议资料 <p>经费投入: 1.5万</p>	<p>预期目标: 建立适合中职烹饪专业的“现代学徒制”的课堂形式</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) 2. 企业课堂(企业实施性教学计划) 2. 民间课堂教学计划 3. 云课堂(校企合作开发) 4. 相关会议资料 5. 资料汇总 6. 总结报告 <p>经费投入: 1.5万</p>
4. 企业育人管理机制	<p>预期目标: 探索企业对学徒培养管理机制</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 研讨企业文化进学校、专业文化进课堂相关规程 2. 企业参与育人管理的照片 	<p>预期目标: 初步建立企业对学徒培养管理机制</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 企业参与育人管理的照片及会议记录 2. 企业师徒“拜师仪式”资料 	<p>预期目标: 建立企业对学徒培养管理机制</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

		及会议记录 3.企业师傅工作职责 4.企业管理培训汇编 5.企业对学徒培训考核方案 6. 学徒实习指导手册 7. 企业实训实习岗位管理办法 8. 阶段一总结报告 经费投入：1万	3.细化企业师傅工作职责 4.制定企业管理培训资料 5.完善企业对学徒培训考核方案 6. 企业实训实习岗位管理办法 7. 相关会议资料 8. 阶段二总结报告 经费投入：1万	3.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 经费投入：1.5万
学生 核心 素质	1.素质课程	预期目标： 探索素质课程体系 验收要点： 1. 人文素养培养计划 2. 能力素养培养计划 3. 行为素养培养计划 经费投入：1.5万	预期目标： 初步建立素质提升的体系 验收要点： 1. 人文素养培养实践案例 2. 能力素养培养实践案例 3. 行为素养培养实践案例 4. 优秀学生评比、优秀班级评选规程 5. 阶段总结报告 经费投入：1.5万	预期目标： 完善素质提升体系 验收要点： 1. 人文素养培养成果展示 2. 能力素养培养成果展示 3. 行为素养培养成果展示 4. 优秀学生展示 5. 总结反馈报告 经费投入：1.5万
	2.技能素养提升	预期目标： 搜集相关资料，整理相关信息，整合相关内容，形成比较完备的教学资料 验收要点： 1. 8门课课件 2. 3门课题库 3. 8门课电子教案 4. 教辅材料2套 经费投入：3.5万	预期目标： 形成专项技能录像集 验收要点： 1. 技能拍摄项目研讨会议记录 2. 烹饪基本功、冷拼、热菜、面点等类别的专项技能视频 3. 课堂使用反馈意见记录表 经费投入：4万	预期目标： 整理、修订、完善教学资源库和专项技能视频库 验收要点： 1. 课件等相关资料 2. 技能录像集资料 经费投入：4万
信息化 资源	1.共同推进数字化资源与信息化平台	预期目标： 完成2门校企共建核心课程的网络课程建设，4门限定选修课资源库，申报2门精品课程 验收要点： 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	预期目标： 完成2门校企共建核心课程的网络课程建设，校企联合申报2门精品课程 验收要点： 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	预期目标： 完成完善网络课程建设 验收要点： 1. 完成核心专业课程的修订，使主干课程的作用发挥得更加明显 2. 完成4门校级精品课程建

	<p>等资源建设</p> <p>点制作》核心课网络课程</p> <p>3. 校企共同制定《烹饪原料与营养》、《配送加工》《炉台实战技艺》《基础厨房》限定选修课程资源库</p> <p>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> <p>经费投入：2万</p>	<p>作》、《西式烹调工艺》立项为精品建设课程</p> <p>3. 企业过程性教学资料</p> <p>4. 阶段总结汇总报告</p> <p>经费投入：2.5万</p>	<p>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</p> <p>3. 总结汇总报告</p> <p>经费投入：2.5万</p>
	<p>2. 微实训课程建设</p> <p>预期目标： 完成20个“微实训”课程拍摄</p> <p>验收要点：</p> <p>1. 《中餐热菜》微资源11个 2. 《中餐面点》微资源5个 3 《原料认知》微资源4个</p> <p>经费投入：2.5万</p>	<p>预期目标： 完成19个“微实训”课程拍摄</p> <p>验收要点：</p> <p>1. 《中餐热菜》微资源10个 2. 《中餐面点》微资源5个 3 《原料认知》微资源4个</p> <p>经费投入：1.5万</p>	<p>预期目标： 完成20个“微实训”课程拍摄</p> <p>验收要点：</p> <p>1. 《中餐热菜》微资源11个 2. 《中餐面点》微资源5个 3 《原料认知》微资源4个</p> <p>经费投入：2.5万</p>
提升社会服务能力	<p>1. 社会培训以及为企业服务</p> <p>预期目标： 失土农民和企业员工培训1000人次</p> <p>验收要点：</p> <p>1. 培训项目确定和开发方案 2. 培训计划 3. 学员满意度调查表 4. 企业满意度调查表 5. 培训学员花名册 6. 培训学员成绩一览表</p> <p>经费投入：2万</p>	<p>预期目标： 为失土农民和企业员工培训1000人次</p> <p>验收要点：</p> <p>1. 培训项目确定和开发方案 2. 培训计划 3. 学员满意度调查表 4. 企业满意度调查表 5. 培训学员花名册 6. 培训学员成绩一览表</p> <p>经费投入：2.5万</p>	<p>预期目标： 失土农民和企业员工培训1000人次</p> <p>验收要点：</p> <p>1. 培训项目确定和开发方案 2. 培训计划 3. 学员满意度调查表 4. 企业满意度调查表 5. 培训学员花名册 6. 培训学员成绩一览表</p> <p>经费投入：2.5万</p>
	<p>2. 技能鉴定</p> <p>预期目标： 完成初级/中级/高级面点师、西点师、中式烹调师、家常菜等鉴定工种1000人</p> <p>验收要点：</p> <p>1. 培训鉴定项目书 2. 培训鉴定材料 3. 鉴定证书</p>	<p>预期目标： 完成初级/中级/高级面点师、西点师、中式烹调师、家常菜等鉴定工种1500人</p> <p>验收要点：</p> <p>1. 培训鉴定项目书 2. 培训鉴定材料 3. 鉴定证书</p>	<p>预期目标： 完成初级/中级/高级面点师、西点师、中式烹调师、家常菜等鉴定工种1500人</p> <p>验收要点：</p> <p>1. 培训鉴定项目书 2. 培训鉴定材料 3. 鉴定证书</p>

服务 餐饮 产业 和民 间传 统工 艺	1. 传 承民 间传 统工 艺	<p>预期目标: “东福园”非遗传承宁波菜传承人合作培养</p> <p>验收要点: 1. 协议书 2. 拜师资料 3. 学习资料 4. 相关报道及照片</p> <p>经费投入: 2万</p>	<p>预期目标: “状元楼”非遗传承宁波菜传承人合作培养</p> <p>验收要点: 1. 协议书 2. 拜师资料 3. 学习资料 4. 相关报道及照片</p> <p>经费投入: 1万</p>	<p>预期目标: 宁波地方传统面点工艺传承与创新</p> <p>验收要点: 1. 协议书 2. 拜师资料 3. 学习资料 4. 相关报道及照片</p> <p>经费投入: 1万</p>
	2. 服 务农 家乐 民宿 产业	<p>预期目标: 为地方农家乐、民宿业、农村宴席培养技术人才30名</p> <p>验收要点: 1. 合作培养协议书 2. 培养方案 3. 相关菜品集</p> <p>经费投入: 1万</p>	<p>预期目标: 为地方农家乐、民宿业、农村宴席培养技术人才30名</p> <p>验收要点: 1. 合作培养协议书 2. 培养方案 3. 相关菜品集</p> <p>经费投入: 1万</p>	<p>预期目标: 为地方农家乐、民宿业、农村宴席培养技术人才30名</p> <p>验收要点: 1. 合作培养协议书 2. 培养方案 3. 相关菜品集</p> <p>经费投入: 0.万</p>
教学 设施 建设	1. 各 类实 训室	<p>预期目标: 1. 初步建立一间多媒体示范室,基本能满足示范室上课需求。 2. 初步建成一间调酒室,基本满足选修课需求。 3. 初步建成一间茶文化室,基本满足选修课需求。</p> <p>验收要点: 1. 已有实训设备 2. 本专业技训安排及运行情况</p> <p>经费投入: 18万</p>	<p>预期目标: 根据专业发展提升需要,新建和提升西点烘焙室和裱花室。</p> <p>验收要点: 1. 添置实训设备 2. 本专业学生在实训室基本集训安排及年度运行情况 3. 学生技能训练的技训报告</p> <p>经费投入: 8万</p>	<p>预期目标: 在特优势色专业建设指导委员指导下,进一步建设有多个项目实训的多功能实训室,学生完全能够进行集训。</p> <p>验收要点: 1. 添置实训设备 2. 本专业学生集训安排及年度运行情况 3. 学生技能训练的技训报告</p> <p>经费投入: 8万</p>
	2. 专 业实 训设 备	<p>预期目标: 逐步添置、提升各实训功能室的硬件设备,确保能够满足上课需求,并能在全国适度超前。</p> <p>验收要点: 1. 添置的实训设备</p> <p>经费投入: 5万</p>	<p>预期目标: 逐步添置、提升各实训功能室的硬件设备,确保能够满足上课需求,并能在全国适度超前。</p> <p>验收要点: 1. 添置的实训设备</p> <p>经费投入: 8万</p>	<p>预期目标: 逐步添置、提升各实训功能室的硬件设备,确保能够满足上课需求,并能在全国适度超前。</p> <p>验收要点: 1. 添置的实训设备</p> <p>经费投入: 8万</p>

	3. 世界技能大赛西餐项目全国集训基地	<p>预期目标: 申报世界技能大赛西餐集训基地, 完成方案申报、审核。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 申报方案 2. 相关批文 	<p>预期目标: 完成世界技能大赛西餐集训基地的建设方案, 初步动工新建、改建相关场地、设备。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 基地建设方案 2. 相关建设图纸、批文 	<p>预期目标: 基本完成世界技能大赛西餐集训基地的建设, 并在硬件使用、软件运营等方面进一步规范化。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 基地建设成果 2. 基地运行相关规章制度 3. 基地人才培养效果
	1. 培养专业带头人	<p>预期目标: 培养专业带头人1人</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 烹饪专业带头人计划 2. 专业带头人主持的教学改革课题1项 3. 专业带头人参与校外实训基地建设工作的记录文本 4. 专业带头人参与课改的资料 <p>经费投入: 1万</p>	<p>预期目标: 提升专业带头人</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 专业带头人主持的精品课程建设资料 2. 专业带头人主持的市级课题1项 3. 结对、带徒培养青年教师的资料 4. 专业带头人参与课改的资料 <p>经费投入: 1.5万</p>	<p>预期目标: 提升专业带头人</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 专业带头人主持的精品课程建设资料 2. 专业带头人主持的课题资料 3. 培养青年教师的资料 4. 专业带头人参与课改的资料 <p>经费投入: 1万</p>
师资队伍建设	2. 培养骨干教师	<p>预期目标: 培养骨干教师2人</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 骨干教师的建设规划 2. 骨干教师参与的校级精品课程 3. 骨干教师发表论文1篇并获奖 <p>经费投入: 1万</p>	<p>预期目标: 再培养骨干教师3人</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 骨干教师工作职责及发展规划文本资料 2. 骨干教师参与的1门校级精品建设课程资料 3. 骨干教师发表论文1篇并获奖 4. 骨干教师培训证书 <p>经费投入: 1.5万</p>	<p>预期目标: 再培养骨干教师3人</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 骨干教师工作职责及发展规划文本资料 2. 骨干教师参与的1门校级精品建设课程资料 3. 骨干教师发表论文1篇, 参与技能大赛并获奖 4. 骨干教师培训证书 5. 骨干教师讲座资料 <p>经费投入: 1.5万</p>

	3. 聘请行业企业兼职教师	<p>预期目标: 提升兼职教师教育教学能力</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼职教师资源库花名册 2. 新聘请的2名兼职教师的个人资料 3. 兼职教师协议书、聘书复印件 4. 兼职教师参与教育教学教研活动资料(课表、讲座记录等) <p>经费投入: 2万</p>	<p>预期目标: 提升兼职教师教育教学能力</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼职教师工作职责暂行规定 2. 再聘请3名兼职教师 3. 兼职教师协议书、聘书复印件 4. 兼职教师参与教育教学教研活动资料(课表、讲座记录、教学竞赛等) <p>经费投入: 2万</p>	<p>预期目标: 提升兼职教师教育教学能力</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼职教师工作职责暂行规定 2. 兼职教师参与教育教学教研活动资料(课表、讲座记录、教学竞赛等) 3. 兼职教师协议书、聘书复印件 <p>经费投入: 2万</p>
	4. “双师”教师团队培养	<p>预期目标: 建设“双师”工程</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. “双师”建设方案 2. 专职教师学历提升证明 3. 专职教师获奖佐证材料 <p>经费投入: 1.5万</p>	<p>预期目标: 建设“双师”工程</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 专职教师学历提升证明 2. 教师个人成果展 3. 技师比例进一步提升 <p>经费投入: 2万</p>	<p>预期目标: 建设“双师”工程</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师学历提升证明 2. 教师个人成果展 3. 获奖佐证材料 4. 教师技师高级技师材料 <p>经费投入: 1万</p>
	5. 师资培养规范化制度建设	<p>预期目标: 制定烹饪专业教师的培养计划</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 中餐烹饪专业师资培养计划 2. 专业教师五年发展规划 3. 中餐烹饪专业教师考核暂行办法 <p>经费投入: 1万</p>	<p>预期目标: 制定切实可行的烹饪专业教师的培养机制</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 完善烹饪专业师资培养、培训制度 2. 专业教师成长记录册 <p>经费投入: 1万</p>	<p>预期目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 制度顺利推进 2. 师资培养形成规范化流程 <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 师资培养规范化流程 2. 师资培养规范化成果资料 <p>经费投入: 1万</p>
特色创新(现代学徒制)	同上二			

特 色 创 新 (国 际 化 合 作)	1. 制 度 建 设	<p>预期目标: 探索国际化合作管理机制</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 相关法律文本 2. 相关政策文件 3. 媒体资料 4. 学校海外合作五年规划 <p>经费投入: 2万</p>	<p>预期目标: 初步建立国际化合作管理机制</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 合作项目意向书 2. 主管部门批复函 3. 合作交流计划 <p>经费投入: 2万</p>	<p>预期目标: 建立国际化合作管理机制</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建立合作项目任务书 2. 共建课程相关资料 3. 合作交流计划总结 4. 合作交流成果展 5. 资料汇编 <p>经费投入: 2万</p>
	2. 海 外 合 作	<p>预期目标: 合作3所海外烹饪学校</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 合作项目书 2. 相关合同文件 3. 媒体资料 4. 学生资料 	<p>预期目标: 新增合作2所海外烹饪学校</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 合作项目任务书 2. 共建课程相关资料 3. 合作交流计划总结 4. 相关合作交流成果 	<p>预期目标: 新增合作1所海外烹饪学校</p> <p>验收要点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建立合作项目任务书 2. 共建课程相关资料 3. 合作交流计划总结 4. 合作交流成果展 5. 资料汇编

表4 烹饪专业创建浙江省优势特色专业三年年度建设经费预算（150万元）

建设内容		2017年度	2018年度	2019年度	总计
中职选择性课改	1. 选择成长渠道	0	0	0	0
	2. 人才培养模式	0.1	0.1	0.2	0.4
	3. 主干课程及精品课程建设	2	2	3	7
	4. 教学评价体系	1.5	1.5	1.5	4.5
现代学徒制试点	1. 学徒制人才培养方案优化	0	0.5	1	1.5
	2. 育人管理机制	2	3	3	8
	3. 评价激励机制建设	1	1	1.6	3.6
学生核心素养提升	1. 素质课程	1.5	1.5	1.5	4.5
	2. 技能核心素养	3.5	4	4	11.5
信息化云资源建设	1. 微实训课程建设	2.5	1.5	2.5	6.5
	2. 数字化资源与信息化平台等资源建设	2	2.5	2.5	7
提升社会服务能力	1. 开展失土农民和企业员工培训	1	1	1	3
	2. 做好技能技术鉴定工作	0	0	0	0
	3. 建立地区海外餐饮人才培养基地	1	1.5	1.5	4
服务特色产业和民间传统工艺	1. 餐饮企业员工培训及技术服务	1	1	0.5	2.5
	2. 传承传统工艺	2	1	1	4
教学设施建设	1. 多媒体示范室	5	0	0	5
	2. 调酒室	0	8	0	8
	3. 西点室提升	6	0	0	6
	4. 茶文化室	7	0	0	7
	5. 设备更新提升	5	8	8	21
	6. 多功能实训室	0	0	8	8
师资队伍建设	1. 培养专业带头人	1	1.5	1	3.5
	2. 培训骨干教师	1	1.5	1.5	4
	3. 聘请行业、企业兼职教师	2	2	2	6

	4. “双师”教师团队培养	1.5	2	1	4.5
	5. 师资培养规范化制度建设	1	1	1	3
国际化合作	规范化制度建设	2	2	2	6
总计		52.6	48.1	49.3	150

注：世界技能大赛西餐项目全国集训基地，预计3000万，不统计在此表中。