

浙江省“中职大师”及“大师工作室”
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（公章）

填 报 人 潘晓林

填报时间 2016年10月18日

浙江省教育厅 制

2016年9月

第一部分 基本信息

大师姓名	潘晓林		所在单位	温州市宗燕餐饮有限公司	
出生年月	1955.10	从事专业	烹饪	从事中职教育年限	41 年
学历	高中	职称及取得年份	国家特一级 烹调师 1992.6	技能等级及取得年份	中式烹调 高级技师 1999.8
学校兼课情况	在温州华侨职业中等专业学校兼烹饪专业课程，每周周课时 2 节。				
主要社会兼职情况	<p>近十几年来，为培养年轻厨师，于 2006 年成立了“瓯菜厨艺俱乐部”，亲自讲授并定期邀请全国各大菜系及国外的大师来温州进行厨艺交流，促进瓯菜的发展。走出国门，去欧洲、美国、韩国、新加坡、马来西亚等国家进行技术交流。为中国厨艺浙菜高级研修班讲课，为李锦记公司大师讲堂授课，同时还积极参加公益活动，潘晓林技能大师工作室免费举办名师教你做瓯菜，2014 年任浙江省餐饮行业协会名厨专业委员会温州市委员会主任，2015 年浙江省人力资源和社会保障部、省财政厅考核评估结果“潘晓林技能大师工作室”荣获省“优秀”等级工作室。</p>				
主要荣誉称号	<p>2010 年 获享受国务院政府特殊津贴证书</p> <p>2016 年 获温州市非物质文化遗产传承人（瓯菜烹饪技艺）证书</p> <p>2015 年 获温州市劳动模范称号</p> <p>2015 年 经浙江省人力资源和社会保障厅、浙江省财政厅的考核评估，获优秀等级工作室</p> <p>2014 年 获浙江餐饮业终身成就奖</p> <p>2014 年 任浙江省餐饮行业协会名厨专业委员会温州市委员会主任</p>				

2011年 获浙江省首席技师荣誉称号证书

2010年 获浙江餐饮业辉煌60周年餐饮烹饪事业功勋人物奖

2009年 获温州市第一轮首席技师称号荣誉证书

2008年 获浙江餐饮烹饪事业特殊贡献奖

2007年 获中国烹饪大师金爵奖证书

2008年 主编《中国瓯菜》第一辑

2005年 中国50名中国烹饪大师作品精粹《潘晓林专辑》

2005年 获中华金厨奖—最佳人才培养奖

2005年 任全国新星金牌厨师香港厨艺交流领团大师

2004年 任第五届全国烹饪大赛个人总决赛评委

2002年 任浙江旅游职业学院客座教授

2001年 获国家餐饮业一级评委，国家职业技能竞赛裁判员证书。

2001年 编著《中国瓯菜》综合版

2001年 获中国烹饪大师证书

2000年 获“挪威烹饪学院技术奖”

1999年 获国家高级中式烹饪师证书

1992年 获国家特一级烹饪师证书

1989年8月 编入《中国厨师名人录》

1988年 获第二届全国烹饪技术大赛，热菜、冷菜、面点，三项全能金杯，并获金牌两枚，银牌一枚，铜牌四枚

工作室名称	潘晓林技能大师工作室	工作室成立时间	2013年
工作室面积	300平方米	工作室人数	19人
工作室年工作经费	自筹	工作室仪器设备总值	20万

第二部分 申报条件陈述

一、大师申报条件

（一）基本条件

浙江省潘晓林烹饪技能大师工作室成立于2013年，创建伊始，温州市宗燕餐饮有限公司，为保证工作室各项工作的扎实推进，以“先进理念指方向，资金投入作保障，责任细化强落实，激励到位促提升”，成立了以董事长为组长的工作室创建工作领导小组，把公司财务、企划、档案等部门纳入创建小组，统一筹划、整体推进工作室的全面工作。经过3年多的探索和建设，工作室的各项工作都有了显著的进步与提升，为公司创造了可观的经济效益，为高技能人才培养做出了积极贡献，工作室的制度建设亦有了深入的研究、探索和健全，并为工作室的发展壮大提供支撑和保障。经浙江省人力资源和社会保障厅、浙江省财政厅的考核评估，本工作室被评为浙江省优秀等级工作室。

（二）师德修养

在师德修养方面率先垂范，通过言传身教帮助成员提升专业水平和职业道德修养，增强职业认同感和荣誉感。自己一直秉承“活到老，学到老”的学习理念，还继续秉持“资源共享，务求实效”的宗旨，以发挥和放大技能大师团队综合优势，不求个人利益，努力提升工作室的档次。

（三）专业知识

在烹饪园地耕耘四十多年，不断学习，不断探索，不断攀登烹饪技艺新高峰，在致力于自身烹调技术提高的同时，长期从事菜品的创新和研发工作，凭借深厚扎实的基本功和理论功底以及敏锐的眼光，结合市场需求和科学的饮食观，对菜品的精品化、美观化、风格化及菜品烹调营养化、烹调工艺科学化，有着独特的见解和成功经验。

（四）专业技能

专业技能面广，精通冷菜、热菜、面点、西餐、成本核算等专业技能。对自己严格要求，厨艺精湛，向省、全国乃至外国的大师学习与交流提升自己技术。在这同时，也潜心培养青年厨师，积极从事传统瓯菜制作精髓的传承。“学艺要先学做人”是学厨的座右铭，培养引导学生养成良好的职业习惯，强化青年厨师的心理健康、思想品德、职业道德和责任意识等方面的教育，特别是加强对他们的责任心、自立能力、吃苦耐劳精神、团队精神、创新精神等非智力因素的品德和品格培养训练，树立正确的人生观、价值观。使之他带出的青年厨师不仅人品纯正，专业水平个个出类拔萃，在工作岗位和专业赛场上拥金揽银，他们分别已在温州各大星级宾馆与各大酒店担任总厨、厨师长和主厨。

（五）行业地位及社会影响力

自觉履行社会责任，用自身烹饪技艺回报社会，积极参加技能服务社会的公益活动。工作室以发挥“传、帮、带”和放大技能大师团队综合优势为手段，全面推动烹饪培训、技能鉴定、技能资源利用、技能人才培养等各项工作，真正做到了技能大师用有天地、干有作为、优者更优，公司员工和业内厨师学有基地、用有方向、学有所成。为此，工作室在人才培养和瓯菜创新等方面都取得了令人瞩目的成果，探索出了一条个人集成、优势放大、辐射带动的高技能人才培养新路子。

成立至今共培养出我国餐饮行业烹饪技艺最高级别的“中国烹饪大师”6名、“中国烹饪名师”5名“中华金厨奖”1名、温州市“名师名家”3名、温州市首届旅游休闲行业十大新锐人物1名、国家高级烹调技师3名、国家烹调技师2名。温州市首席“瓯江技能大奖”，温州市第二轮首席技师，浙江省首席技师，2015“中华金厨奖”，2015年中国最美厨师，温州市第三轮首席技师，2015年年度创业奖，全美（美国）海鲜盛宴厨师烹饪大赛铂金奖、浙菜顶级大师，浙菜教育名师，浙菜新锐大师。创

新浙菜金牌奖，晋升高级考评员，最佳创新融合奖，2014 年浙江餐饮业金鼎杯金牌大师，2014 年浙江餐饮业杰出厨师长，浙江烹饪大师，工作室的成员取得的成绩硕果累累，在社会上影响力很大。

工作室组织邀请闽菜、鲁菜、粤菜、湘菜、川菜等八大菜系大师、北京人民大会堂（堂菜）大师、日本料理和西班牙大师等国内外餐饮知名大师 30 余批次来温，为温州厨师进行八大菜系及西式烹饪的授课培训，参加培训的我市及周边县市专业厨师达 3000 余人。

工作室团队成员积极履行社会责任，参加技能服务社会的公益活动，在工作室免费举办“名师教你做瓯菜”活动 60 余场，以“烹饪方法并不高深，只求简单和美味，用最省力的方法达到最好效果”的理念，将简单、便捷的制作方法传授于众，把博大精深的瓯越餐饮文化和深奥的瓯菜烹饪技巧简单化、平民化、普及化，深得市民的喜爱，参与活动市民 2200 余人。

二、大师工作室申报条件

（一）团队条件

以潘晓林大师为核心的有 19 人组成的工作室支持团队。主要团队的管理成员都具备高级烹饪技师的职业资格，具有 15 年以上从事本职业技术技能岗位经历，他们都有自己的岗位职责，整个工作室有专人负责日常管理工作，每月一期的交流主题及相关的内容。本团队具有瓯菜的菜品创新、厨艺创新、口味创新和原材料的开发能力。

（二）基本条件

有工作室的场地，面积达 300 平方，具备交流、展示、培训等功能。工作室内有规章、带徒传技、技术成果展示区域；工作室工作场所照片及其它佐证资料。提供维持工作室完成日常工作运行的必要设施与设备。建立潘晓林大师工作室的联动机制。

工作室的领办人潘晓林大师负责主持工作室的全面工作，制定工作室管理制度与发展规划，拟定本工作室培养计划及实施方案，指导工作室成员开展工作；制定《浙江省潘晓林烹饪技能大师工作室组成人员培养考核方案》，帮助团队制定个人专业发展计划并督促实施完成，组织对工作室人员进行评估考核，建立本工作室和学员个人发展档案。具备瓯菜创新等课题研究的能力。组织开展厨艺交流及考察活动，根据需要邀请国内外专家、大师来工作室讲课及厨艺展示，组织成员到先进地区学习考察，向外地先进的烹饪创新理念和烹饪方法。

（三）预期成效

（1）整合资源，优势对接，强强联手，完善“浙江省潘晓林烹饪技能大师工作室”制定年度工作计划和工作规划，明确厨艺技能培养、菜品创新、授艺带徒等工作任务，为温州烹饪界打造一个厨艺交流、菜品研发的高端平台。

（2）将不定期邀请国内外著名烹饪大师来温讲课，传授技艺，通过各类培训、交流活动，助于厨师开拓视野，拓展思路，启迪思维，更新知识，审视差距，交流信息，并及时了解国内外菜肴，口味的发展趋势，打造“瓯菜厨艺交流航母”。

（3）发挥“大师工作室”领军人才带徒传艺作用和团队的优势，探索烹饪高技能人才培养新模式，力争培养出国家烹调技师、技师、青年骨干烹饪技能人才等，将“大师工作室”建设成为浙江省餐饮行业的烹饪高技能人才孵化基地。

第三部分 项目建设任务书

一、建设背景

（一）中职教育迎来历史性的发展机遇

十三五时期，浙江全省融入国家实施“一带一路”和长江经济带战略，G20峰会极大地提高了浙江和杭州的国际知名度和影响力，我省人均地区生产总值由1.28万美元向更高水平迈进，新型城镇化深入推进，特色小镇星罗棋布，乌镇成为世界互联网大会的永久举办地。给发展职业教育，对推动经济发展、促进就业、改善民生、解决“三农”问题、缓解劳动力供求结构矛盾这一关键环节带来了历史性的机遇。

（二）党和政府的重视，奠定了中职教育基础

温州市委市政府在贯彻落实国家、省市有关推进职业教育发展文件精神上，始终树立抓职业教育就是抓经济、抓就业、抓民生、抓发展的指导思想，不断加强领导，加大投入，强化措施，以适应市场需求和就业需要为导向，着力加强基础能力建设，深化人才培养模式改革，职业教育服务区域经济社会发展的能力明显增强职业教育工作取得不断发展。

（三）加快现代职业教育体系建设，深化产教融合、校企合作和大师工作室建设

温州市委市政府及有关部门一直鼓励有条件的企业参与职业院校建设和发展，积极推进中职教育、高职教育和应用型本科教育贯通式发展。积极发展特殊教育、继续教育，完善终身教育体系和机制。支持和规范社会力量兴办教育。

（四）建设好大师工作室，是时代赋予的使命

将加强高技能人才队伍建设作为实施人才强市、提升城市核心竞争力的重要举措，充分发挥政府的宏观指导和推动作用，通过完善政策、

搭建平台、创新机制、营造环境，不断加强高技能人才队伍建设。

（五）瓯菜发展和瓯菜奠基人的引领和示范对培育瓯菜未来人才的作用

瓯菜是瓯越文化的重要组成部分。瓯菜是在长期的温州民间食俗的基础上发展起来的。温州海鲜名菜在口味上注重清鲜、滑嫩淡而不薄。烹调方法具有轻油、轻芡和重刀工的特点，菜肴造型考究美观，有机地融合了浙江与福建菜的风味，形成独特的东瓯风格。改革开放以来，在当今浙菜宗师潘晓林的力主下，通过对温州地区饮食民俗和民间文化迹象的研究，让反映多年来温州菜的味道，把温州人民，特别是历代餐饮厨师们不断创新和辛勤劳动的真实记录，以及温州人如何利用本地丰富的自然资源，在民间饮食文化的基础上制造出的许多美味佳肴，如何自成一体，形成独具风味，通过科学的方法加以创造、发展，出版了二辑《中国瓯菜》，形成并奠定了瓯菜体系。潘晓林大师也被浙江省商务厅，省餐饮行业协会授予浙江餐饮事业终身成就奖，十大浙菜宗师的荣誉称号。

人才兴，则产业兴。建设瓯菜奠基人潘晓林大师的引领和示范的工作室团队，对瓯菜未来人才的培育，是技能领军人才开展技术攻关和高技能人才培养，促进技术创新和高技能人才成长互相融合的活动场所，是高技能人才培养的一种创新模式。建设潘晓林中职大师工作室，旨在给温州华侨职业中等专业学校的教师和学生，创造了良好环境、提供交流平台，更好发挥其技能攻关、带徒传艺、技艺传承等方面的重要作用，有利于整合高技能人才培养资源，拓宽高技能人才成才之路，提高高技能人才培养的能力和效率。

二、建设任务

（一）指导思想和原则

指导思想：

以中国职业教育发展改革为指导思想，促进职业教育向更高水平发展，进一步加强校企合作，促进学生全面发展。

紧紧围绕温州“创新驱动、转型发展”和未来五年的战略目标、主要任务、实施路径、工作举措，事关“四个全面”战略布局协调推进，建设“三个城市”的总目标，建设迈入全面小康社会标杆城市的总要求。结合温州技师和中职教育人才培养计划、高技能人才培养基地等工作的开展，进一步发挥高技能领军人才在带徒传技、技能攻关、技艺传承、技能推广等方面的重要作用。鼓励行业上的第一线技能岗位上的领军高技能人才，依托和整合社会资源，开展培训、研修、攻关、交流等活动，逐步建立起温州华侨中等职业专业学校高技能人才技能技术创新成果和绝技绝活价值实现及代际传承推广机制。

原则：

- 1.理论和实践活动相结合原则。
- 2.强调实践技能为主导原则。
- 3.师徒制作为主要工作方法的原则。
- 4.坚持实践为导向，理论为基础的教育原则。

（二）建设目标

潘晓林中职大师工作室的建设目标，强调产学结合，把温州华侨职业中等专业学校打造成为培养“瓯菜大师”的“黄埔军校”，成为瓯菜未来人才的培养基地，具体表现：一是要在技术攻关创新和高技能人才培养方面，充分发挥潘大师在行业内的威望，整合社会资源形成团队优势，实施重点攻关、重点突破；二是要承担新技术、新工艺、新产品的研究

开发、试制推广、教学培训等任务；深入研究专业技能，及时总结绝技绝活和技术技能创新成果；三是要传授技能，培养高技能人才，如一定数量的高级工和技师的培养，加强技术技能的交流活动，提振温州华侨职业中等专业学校专业队伍水平和学生培养能力。

另外，力争做到：**展成效**：大师带徒，传帮带，带队伍，培养核心人才，发展综合复合型技术骨干。**有机制**：健全管理制度，完善激励机制，建立奖惩办法，鼓励岗位成才，鼓励在技能上比、学、赶、超，广泛开展各类技术比武和技能竞技比赛。**重投入**：资金投入、人力投入、物资基础支持，设立专项基金，用好用足大师工作室资金和师带徒人才培养奖励资金。

（三）建设内容

1. 按照国家、省、市的要求，结合学校实际情况，做好潘晓林中职大师工作室的管理工作，打破温州各单位之间的界限，把瓯菜的高技能人才都聚集到潘晓林大师的工作室。充分发挥大师工作室的作用，培养更多的高技能人才，不断创新高技能人才的培养模式，充分利用好大师工作室这个平台。

2. 过去产学不同步，学校是相对独立的人才培养模式，而高技能领军人才也是单兵作战。潘晓林中职大师工作室建设后将是一个团队，有行业精英人员，也有技术人员，加上学校的教资力量，各种人才资源相互整合，合力的作用将得到充分发挥。通过大家共同学习、共同研究，共同提高，既能及时通过解决生产中遇到的困难和问题，又能提高技能技术人员的水平，更能起到示范、带动作用，吸引、锻炼、培养一批批“瓯菜”新人，服务于温州经济社会的发展。

3. 整合资源，优势对接，强强联手，完善“浙江省潘晓林烹饪技能大师工作室”制定年度工作计划和工作规划，明确厨艺技能培养、菜品创新、授艺带徒等工作任务，为温州烹饪界打造一个厨艺交流、菜品研

发的高端平台。

4. 将不定期邀请国内外著名烹饪大师来温讲课，传授技艺，通过各类培训、交流活动，助于厨师开拓视野，拓展思路，启迪思维，更新知识，审视差距，交流信息，并及时了解国内外菜肴，口味的发展趋势，打造“瓯菜厨艺交流航母”。

5. 发挥“大师工作室”领军人才带徒传艺作用和团队的优势，探索烹饪高技能人才培养新模式，力争培养出国家烹调技师、技师、青年骨干烹饪技能人才等，将“大师工作室”建设成为浙江省餐饮行业的烹饪高技能人才孵化基地。

(四) 项目建设年度任务安排及验收要点

指标分类		建设要求	验收资料
基本要求 (2017)	1—1 学校基础	技能教师人才占全体职工的比例较高； 建立较为完善的技能人才队伍建设制度； 用于高技能人才培养、交流等方面的教育经费比例适度增加。	(1)学校教师队伍拥有技能职称的人才队伍花名册或单位职工组成情况说明； (2)高技能人才队伍建设规划及有关制度文件； (3)单位近三年高技能人才年度培养计划、经费投入、经费增长占师资提升的教育经费比例的佐证资料。
	1—2 专家队伍	以潘晓林大师为核心的有 3-7 人专家组成的工作室支持团队。团队成员一般应具备烹饪技师以上职业资格，具有 15 年以上从事本职业（工种）	1、工作室成立申报报告、上级批文等相关资料； 2、工作室成员职业资格、技术成果等基本信息资料； 3、本单位成立技能大师工作室建设团队的相关文件及有关主管单

		技术技能岗位经历。	位备案资料。
	1—3 建设 资金	烹饪技能大师工作室建设资金自筹	工作室建设各级资金预算与投入佐证资料。
	1—4 工作 场地	学校提供必要的工作场地，具备交流、展示、培训等功能，原则上不少于20平方米。可建立和潘晓林大师工作室(瓯菜俱乐部)的联动机制。	1、工作室规章、带徒传技、技术成果展示区域； 2、工作室工作场所照片及其它佐证资料。
	1—5 设施 设备	提供维持工作室完成日常工作运行的必要设施与设备。	1、工作室日常工作运行的办公设施和设备实物及购置台账； 2、工作室日常工作运行的办公设施和设备使用与维护记录。
管 理 运 行 (20 18)	2—1 管理 制度	学校出台工作室管理办法，并报省教委、温州相关部门备案。	1、学校出台的工作室管理办法； 2、学校管理工作室的各项制度。
	2—2 经费 管理	建立台账，对经费进行专门管理，主要用于培训用品购置、技能交流推广、技术技能创新研发等活动以及日常工作经费等。	1、工作室设备、设施购置、技术攻关、绝技传承、技能培训、工作激励等专项资金预算与使用方案； 2、工作室建设经费专门。

2—3 基础 管理	<p>本工作室由潘晓林大师为技术名负责人(一般为技能专家本人或人事部门负责人)和学校指定安排1名联系人,明确工作室成员工作职责。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、符合本规范要求的工作室负责人资质材料; 2、工作室日常运行规范; 3、工作室工作人员岗位职责。其中:工作室组织机构图、成员工作职责、日常运行操作规范等应上墙张贴。
2—4 运行 管理	<p>工作室按照计划、实施、检查、总结、改进等环节进行管理,确保每一个环节都落到实处。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、工作室阶段性工作规划(含:带徒传技、技术攻关与革新、技术成果交流与培训、自身建设等); 2、工作室年度工作方案(或工作计划); 3、工作室各项工作的期中检查控制、期末成果验收的佐证资料; 4、工作室年度工作总结与改进思路; 5、工作室成员津补贴发放的佐证资料。
2—5 信息 报告	<p>工作室开展重大活动或取得重大成果等,应及时向学校和省市有关部门报告。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、重大活动或重大成果专题总结等档案记录; 2、向省市有关部门报告工作室的重大活动或重大成果。
2—6 档案 管理	<p>建立专门档案,加强档案管理。</p>	<p>工作室文件材料、会议记录、常规工作、有关项目、重大活动等文字和影像佐证资料,装册建档。</p>

项目产出 (2019)	3—1 带徒 传技	<p>一是发挥高技能专家带徒传技作用,国家级高级技师工作室每年培养高技能人才不少于 3-4 人,技师不少于 4 人,工作室每年培养高技能人才不少于 5 人。</p> <p>一是学校三年高技能人才培养增长比例不低于 10%。</p> <p>二是组织本学校教师职工进行技术技能集中培训。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、师带徒协议,徒弟获取的高技能职业资格证; 2、高技能人才技能培训、绝技传承的实施记录; 3、工作室职业技能集中培训计划、实施记录、学员评价等佐证资料; 4、年均为学校或社会培养青年技能骨干,所带徒弟成果突出的佐证资料; 5、单位近三年高技能人才培养增长比例名册与分析佐证资料(含职业资格证书)。
	3—2 技术 成果	<p>协助开展技术研发,解决学校生产技术难题,推动学校产业升级和技术进步,为学校创造一定的经济效益,并将创新成果、绝技绝活、具有特色的生产操作法及时总结推广</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、协助技术研发、开展技术攻关、技术创新等工作成果佐证资料; 2、提炼总结的新教育操作法在单位推广的佐证资料; 3、工作室成员项目成果的专利、著书、获奖荣誉佐证资料。
	3—3 培训 交流	<p>大师工作室组织学校承担和参与行业性、区域性技术技能培训、展示、交流、协作和推广活动,推动行业、区域技能人才队伍建设。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、承担和参与行业性、区域性技术技能培训、展示、交流、协作和推广活动的佐证材料; 2、工作室项目成果社交媒体宣传报道的佐证材料。

	<p>3—4 社会 责任</p>	<p>学校技师工作室要积极承担相关专业的职业技术教育师资培训工作,在完成学校首席技师工作室任务的基础上,还要参与各类技能竞赛评判,指导参与国家和国际技能竞赛,参加国内外技能技术交流;为行业、学校定向培养高技能人才;完成市里确定的其他工作任务,技师工作室在完成教学工作室任务的基础上,还要参与全市高技能人才队伍建设规划指导,自主立项或积极参与本行业技术技能研发工作,参加国家和国际技能技术交流,完成国家或市确定的其他工作任务。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、工作室近年承担相关专业职业技术教育师资培训工作方案、教学计划、教材、课表等佐证资料; 2、工作室近年参与相关专业职业技术教育校企合作人才培养的佐证资料; 3、参与技能竞赛评判,参加国内外技能技术交流等活动的聘书或通知等佐证资料; 4、为行业、学校和职业院校定向培养高技能人才与师资队伍的培训计划、培训大纲、培训讲义等佐证材料。
--	--------------------------	--	--

(五) 预算资金及主要用途

资金用途	预算金额 (单位: 万元)	主要作用
前期费用	5	主要用于大师工作室前期筹备工作。如大师工作室场地装修(水、电、地面、墙面等)、大师工作室基础办公用具及耗材采购、大师工作室系统建立等。
培养人才	10	国家级高级技师工作室每年培养高技能人才不少于3-4人, 技师不少于4人, 工作室每年培养高技能人才不少于5人; 学校三年高技能人才培养增长比例不低于10%; 组织本学校教师职工进行技术技能集中培训。
技术研发	10	开展技术研发, 解决学校生产技术难题, 推动学校产业升级和技术进步, 并将创新成果、绝技绝活、具有特色的生产操作法及时总结推广
培训交流	15	组织学校承担和参与行业性、区域性技术技能培训、展示、交流、协作和推广活动, 推动行业、区域技能人才队伍建设。
综合相关	10	承担相关专业的职业技术教育师资培训, 参与各类技能竞赛评判, 指导参与国家和国际技能竞赛, 参加国内外技能技术交流; 完成市里确定的其他工作任务, 参与全市高技能人才队伍建设规划指导, 自主立项或积极参与本行业技术技能研发工作, 参加国家和国际技能技术交流, 完成国家或市确定的其他工作任务。

三、保障措施

（一）组织保障

批准建立工作室后由省市有关部门统一授予铭牌，并对工作室团员按照统一格式制作配发工作证。本工作室由潘晓林大师为技术名负责人和学校指定安排 1 名联系人，明确工作室成员工作职责。工作室按照计划、实施、检查、总结、改进等环节进行管理，确保每一个环节都落到实处。工作室阶段性工作规划；

工作室年度工作方案；工作室各项工作的期中检查控制、期末成果验收的佐证资料；工作室年度工作总结与改进思路；工作室成员津补贴发放的佐证资料。

（二）制度保障

学校出台工作室管理办法，并报省教委、温州相关部门备案。学校出台的工作室管理办法；学校管理工作室的各项制度。符合本规范要求的工作室负责人资质材料；工作室日常运行规范；工作室工作人员岗位职责。其中：工作室组织机构图、成员工作职责、日常运行操作规范等应上墙张贴。

（三）经费保障

技能大师工作室自筹资金并建立台账，对经费进行专门管理。资金主要用于培训用品购置、技能交流推广、技术技能创新研发等活动以及日常工作经费等。工作室设备、设施购置、技术攻关、绝技传承、技能培训、工作激励等专项资金预算与使用方案；工作室建设经费专门管理、使用台账及会计凭证复印件装订成册。

第四部分 审核推荐意见

<p>项目经费 投入承诺 意见</p>	<p>单位（公章） 年 月 日</p>
<p>业务主管 部门推荐 意见</p>	<p>单位（公章） 年 月 日</p>

所在企业
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