

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 丽水市职业高级中学 (公章)

填 报 人 方 勇

填 报 时 间 2017年6月19日

浙江省教育厅 制

2016年9月

周建伟大师工作室项目建设任务书

一、建设背景

习总书记担任浙江省委书记期间，曾多次深入丽水调研，指出“绿水青山就是金山银山，对丽水来说尤为如此”，推动丽水逐步成为名副其实的“秀山丽水、养生福地、长寿之乡”的“中国生态第一市”。

2010年中共中央国务院印发《国家中长期人才发展纲要（2010~2020）》，将高级能人才列为国家六大人才队伍、十二大人才工程之一，明确提出国家在2010年年底重点支持1000个左右“大师工作室”建设，基本形成覆盖重点行业、特色行业的技能与推广。2011年人力资源和社会保障部、财政部联合下发《国家高技能人才培养计划》，鼓励各级政府、行业、企业选拔生产、服务一线的优秀高级能人才，依托其所在单位建设一批技能。为积极响应国家精神贯彻文件要求，我校严格对照申报条件，组织研究和论证，认为我校烹饪专业已基本具备国家级“大师工作室”的申报条件并提出申报。现将具体情况报告如下：

（一）工作室所依托单位情况

省级烹饪“大师工作室”所依托的单位就坐落于浙江西南部的丽水市职业高级中学——丽水市区目前规模最大的一所中等职业学校，也是丽水市教育局唯一的一所直属公办国家级重点职业高中。

丽水市职业高级中学是丽水市首所国家改革发展示范学校、浙江省中职学校30强、浙江省中等职业教育专业课程改革基地学校。2009年12月，学校整体搬迁到位于市区北部的丽水市教育园区内的新校区，新校区总投资2个多亿，占地面积297亩，建筑面积11万余平方米，全日制在校生4200余人，教职工256人。学校拥有一支思维创新，精通职业教育的管理团队；一支团结奋进，勤劳务实的师资队伍；一支吃苦耐劳，乐于奉献的后勤团队，他们共同开拓丽水市职业高级中学的新时代职业教育之路。学校设有数控技术应用、电子与信息技术、烹饪、旅游、汽车运用与维修、综合教育等8个专业大类，其中电子与信息技术、数控技术应用、烹饪专业为省级示范专业。学校拥有高标准建设的实训基地，其中丽

丽水市山海协作职业技能培训基地累计投资 3517 万元，被列为中央财政职业教育专项资金扶持的实训基地、浙江省首批综合性公共实训基地；有一流的信息化教学设施。

“以生为本，为地方经济建设服务”，这是学校不懈的追求。一直来丽水市职业高级中学不断创新就业服务机制，搭建学生创业创新平台，共建立 100 余个校外生产实习基地，构建了稳定的就业网络；学校依托“山海协作工程”，拓宽学生就业渠道，每年为嘉兴、宁波输送 1000 名技工人才，近三年来，学校的学生就业率保持在 98%以上。在提高社会服务功能上，不断创新培训模式，充分利用师资、实训基地优势，面向社会开展大量的培训工作的，近三年来年平均培训人数达 5000 人。因此被授予“浙江省中小企业职工培训示范基地”、“浙江省企业经营管理人才培训基地”等多项称号。近三年，学生职业资格中级证考取率达 93.15%，有近百人次在国家、省、市组织的技能竞赛中获奖。在丽水市中等职业学校师生技能竞赛中，学校总成绩连续四年稳居第一。学校多项科研成果在全国、省、市获奖，13 项省市级科研课题获奖，教师撰写的 269 篇教育教学论文分别获得国家、省、市各级奖项，3 名教师获得省级技术能手称号，13 名教师获得市级技术能手称号。种种创新，成效卓绝，不断推动着丽水市职业高级中学的发展。

（二）工作室成立的必要性

1. “大师工作室”的成立是积极响应中央政策，贯彻落实高技能人才培养任务的必然要求。

近年来，国家先后出台《国家中长期人才发展规划纲要》、《高技能人才队伍建设中长期规划》、《国家高技能人才振兴计划实施方案》等纲领性文件，其技能“大师工作室”是其重大人才工程项目和重点举措之一，中职学校在培养技能人才中担任不可推卸的历史使命。丽水市职业高级中学是丽水市首所国家改革示范学校、浙江省中职学校 30 强、浙江省中等职业教育专业课程改革基地学校。烹饪专业的师生参加全国、全省技能竞赛多次荣获喜人成绩。在各级领导的亲切关怀下，学校已发展成为我市培养技能人才的排头兵和主力军，为全市全省培养

出大批技能人才，解决了技能人才短缺的难题，受到业内好评，在丽水市具有一定的知名度和美誉度。

2. “大师工作室”的成立是传承传统烹饪技艺，培养创新人才，推进中国饮食文化发展的需要。

目前烹饪行业人才培养主要以学校、社会培训方式为主，学到的多为社会普遍存在的技术，传统的手工技艺难以得到传承与发扬。一些老师傅在多年工作中，积累了丰富的经验、精湛的技艺，创造出许多独特的方法和工艺，身怀绝技，由于主观和客观的原因，这些绝活绝技面临失传的境地。而师带徒现象愈来愈少，即使有些大师收徒，也仅是个挂名徒弟而已，失去了现代学徒制的实际意义。

“大师工作室”成员由行业中具有丰富的经营经验、高超的烹饪技艺、特异的绝活绝技、创新创造的思维能力并享有一定社会声誉的大师作为领军人物，能够实现现代学徒制对传统行业人才的培养模式。师父从专业技能的教学出发，对徒弟口传手授，进行深入的引导，这就是有助于餐饮业人才技能水平的进一步提高。因此，“大师工作室”的建立有助于绝活绝技的传承、新一代高技能人才的培养，是烹饪行业创新经营和高级能人才培养的重要途径。

3. “大师工作室”的成立是服务区域经济社会发展及人才迫切需求的有效举措。

随着中国经济的发展以及国内技术设备、人才输送等方面发展，正在进入一个快速发展的阶段。与餐饮业的快速发展和壮大形成鲜明对比，餐饮行业从业人员的整体素质和培养方式亟待规范和提升。烹饪行业的从业人员中普遍存在高质人才紧缺、知识结构单一等现状。综上所述，餐饮业“大师工作室”的人才培养，关系到餐饮业发展人才、使用人才的方方面面。大师，既是行业的领军人，也是餐饮业人才的带路人，是中国饮食文化的传承者，具有为社会培养人才的神圣使命感。因此，要把培养高技能人才放在首位，才会使中国饮食文化得以不断发展和提高，才会使餐饮业得到可持续发展。

4. “大师工作室”的成立是集聚当地烹饪专业拔尖人才，学校骨干师资力量，

发挥“师带徒”带动作用 and 实现自我价值和社会价值的要求。

作为中国烹饪名师、创新研究院研究员、中国绿色厨艺大使——周建伟大师从事餐饮工作 17 余载，始终孜孜不倦，钻研于丽水文化特色的创意菜，凭着一颗“素心”，不断研发丽水的养生菜。并于 2016 年开设了“素心若雪创意中国菜培训工作室”。省级烹饪技能“大师工作室”的成立，将会给我校拔尖烹饪专业技术人才找到一个发挥自我价值的舞台，使得技能人才受到尊重，得到肯定，这将有效激发烹饪师资队伍的工作热情，从而营造了良好的工作氛围，并促使教师更自觉把培养高技能人才为己任，不断默默耕耘，无私奉献。

（三）工作室成立的现有优势

1. 政策优势：根据丽水市委市政府提出的“养生福地、秀山丽水”建设总框架及“五养文化”战略目标，依托地方经济，挖掘地方特色，学校做强烹饪传统专业，整合旅游优势专业，打造烹饪旅游相互融合的特色专业。我校申报的省级烹饪技能“大师工作室”，该专业已为学校主干专业，品牌专业。

2. 专业优势：烹饪专业是我校主体专业，已有 27 年的办学历史。2004 年被确定为浙江省示范专业，现有专职教师 12 名，兼职教师 2 名；技师、高级技师 8 人；“双师”素质教师 8 人，“双师”比例为 66.7%。本专业现有在校学生 407 名。目前已拥有一个 1100 平方米实训基地，分为食品雕刻热室、初加工操作室、面点实训室、刀工实训室、烹调操作室等专业实训室，这些实训室满足了专业实训教学的需要。在校生参加全国、省技能大赛获金奖二人次、银奖二人次、铜奖七人次。历届毕业生在行业大赛中获全国金奖 21 人次，银奖 12 人次。近年来，该专业在办学规模、师资力量、技能竞赛、校企合作等方面取得良好成绩，社会声誉较高。为此学校进一步加大投入，添置设备，加强校内外烹饪专业研究、文化实训实习基地建设，加强专业教师引进和本校原有教师培训，为当地经济主导产业做好服务工作。因此，我校申报的烹饪专业“大师工作室”有着良好的现有优势。

二、建设任务

餐饮业“大师工作室”的人才培养模式，不同于其他的社会人才培训的培养模式，其更侧重于高技能方面的培养。在培养目标、计划、内容和与之相匹配的培养方式、方法和手段上，因餐饮业的特殊性，与学校的人才培养模式相比较，在科学性和规范性上还有一定的区别。

1. 指导思想及原则

人才培育夯基础：工作室的创办坚持以“实学、实用、实战”为培训原则，把传绝技、带高徒、创新出成果作为要项工作来抓，紧紧围绕技术创新解难题等方面开展工作。特聘行业内有一定影响力的周建伟大师为代表的一批烹饪技艺精、品行正、作风实、善于学习钻研的专业技术能手为工作室的核心成员，并对他们实行年度考核制，优进劣出动态管理以保证“大师工作室”人员技能必须过硬。

创新理念促发展：为适应发展的需要，不断充实丽水烹饪菜品，“大师工作室”围绕“强化训练基本功、深化拓展创新菜、适当延伸丽水经济发展”的烹饪专业改革思路，进行课程体系与教学内容改革建设，建成具有校企合作特色的课程体系。由工作室牵头组织编写《畲族风俗风味》、《养生特色菜谱》等专业课程，以满足教学的需求。通过深入组织学习，从而使烹饪专业人员素质得到质的提升。

2. 建设目标

根据《国家高技能人才振兴计划实施方案》相关要求，结合实际情况，经研究讨论，制定“大师工作室”工作计划和目标如下：

创新人才培养模式——培养新型人才。“大师工作室”人才培养要根据企业的需求不断调整培养内容，要培养出既有精湛技艺，又有丰富理论知识的人才，从而将理论知识运用到实践中，把实践中的经验和成果编写成文。因此，传承者既要有一定的理论基础，又要有扎实的技能本领。培养社会人才是餐饮业为提高企业形象和声誉，利用大师的声望，在社会招揽优秀专业人才为工作室成员，和学校共同培养人才，在大师悉心指导下，认真钻研业务，能迅速掌握这方面技能，并能达到举一反三的效果，为技能传承及进一步提升打下了坚实的基础。同时发

挥技能大师及其团队的领军带动作用，在技能水平、教学能力上全面开展本校烹饪专业教师“拜师”结对子帮扶活动，对青年教师进行“传、帮、带”。

精细化培养，以点带面——实施专项教学。以技能“大师工作室”及其团队为教学骨干，根据被培养者的特长优势，有目的地培养，使其特长达到精湛娴熟的地步。因此，为确保“绝技绝活”得到有效传承，扩大传承面积，让更多学生享受到技能大师的教育，继续抓好特长学生的教学工作。定期组织学生测评，并组织学生学习参加校企合作提高学生的实践技能。把特长和其他技能有机结合，为餐饮经营提供新内容。

以赛促教，以赛促学——打造技能竞赛品牌。做好烹饪专业竞赛相关资料的归档和总结，根据历届技能竞赛所留下的资料，整理成册，整理往年比赛的题库，带动师生共同练习，为下一届技能大赛做准备工作。分批次地培养一批理论强、技能高、有创新能力的优秀学生，为参加大赛储备精英人才。积极配合学校的技能节，组织教师、学生努力开展“以赛促教、以赛促学”的工作。总结历届竞赛的宝贵经验和成功做法，进一步改进教学方法和手段，并在常规教学中应用推广。

以研促教，科研兴教——带头承担教科研工作。积极开展烹饪技术的最新发展方向的研究，及时更新烹饪专业知识，以增强烹饪专业的教育教学研究能力。定期发布最新的烹饪专业研究论文题目及课题，组织成员撰写烹饪专业相关的论文或承担课题。成员每年必须上交一篇专业论文，提升专业的科研教改能力；积极组织工作室成员参加烹饪专业论坛等学习交流活活动。

综上所述，我校申报省级烹饪“大师工作室”的条件已经基本具备，恳请有关部门给予大力支持和具体指导。

3. 建设内容

(1) 中职学生人才培养

开展“大师传绝技”专业精英培养模式，将从烹饪专业教学过程中，发现、挖掘专项特长生，并组织一个专业技术探索小组，由专业大师亲临点拨和辅导。从2016级学生开始选拔人才参加“大师传绝技”，推进在校生与行业的对接，做

好“校园专业精英”的教育管理和培养工作，聘请行业大师为专业指导师。

(2) 专业及基地建设

重点建设专业素材资源库、行业发展动态等教学资源。建立完善的专业课程信息化资源系统；建立学生技能大赛培训机制，积极参加省、市技能比赛；完善烹饪各实训室设施设备，完善“大师工作室”建设，完善实训室“7S”管理，西点实训室建设。

(3) 教师能力提升

提升专业学科带头人、骨干教师在学科领域和行业知名度，打造全面型的双师型学科带头人；安排青年教师每年参加一次专业学习机会，提供多种渠道培养青年教师，使其在专业上能有一定提升；聘请 2-3 名行业专家担任兼职教师，承担教学任务。参与学校专业教学的研究和辅导师生技能大赛。

(4) 研发和技术攻坚

处州菜是丽水餐饮经济发展和饮食文化发展的基础，为彰显处州生态美食特色，展示丽水处州菜的历史底蕴。建设处州菜创新研发中心，“大师工作室”与丽水餐饮协会合作，挖掘处州传统名菜，开发生态“山水丽菜”新菜品，并编写菜谱，方便扩大处州菜的影响力和传承。同时设立“畲菜研究室”，通过畲菜研究所，“继承、发扬、开拓、创新”畲菜，并大力培养畲菜厨师，传承和发扬本地畲族食品的制作工艺，积极服务地方经济。

(5) “网络工作室建设”

为提升烹饪专业整体水平，推动区域饮食文化发展需要我校积极开展烹饪专业“网络工作室”的建设。“网络工作室建设”实则为教学资源环境以及教学资源共享支撑平台的打造过程。按照边建边用的原则，根据企业对人才的要求，确定培核心能力养目标；以职业能力为线索完成核心课程的网站建设，编写核心课程教材、制作配套的教学课件，展示精品课程，开展技术推广工作；建立就业指导与就业服务平台，实现就业信息、创业指导等功能，搭建信息交流平台，促进校企、教师（和学生）与行业人员的信息交流与资源的更新。

4. 周建伟大师工作室建设项目年度任务安排及验收要点

建设内容		2017 年	2018 年	2019 年	任务负责人
中职学生人才培养	开展“大师传绝技”专业精英培养模式	<p>预期目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 烹饪专业开展“大师传绝技”专业精英培养模式，将从烹饪专业教学过程中，发现、挖掘专项特长生，并组织一个专业技术探索小组，由专业大师亲临点播和辅导； 2. 在 2016 级学生中选拔人才参加“大师传绝技”，推进在校生与行业的对接，做好“校园专业精英”的教育管理和培养工作。 <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. “大师传绝技”专业精英培养模式方案； 2. “大师传绝技”专业精英培养计划与记录培养名册； 3. 大师团队组织机构、成员名单； 4. “大师传绝技”专业精英培养模式成果。 	<p>预期目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 完善 4 个专业精英培养实训基地； 2. 在 2016 级学生中落实 10-15 人参加“大师传绝技”专业精英培养模式； 3. 在 2017 级学生中发掘专业精英意向人员； 4. 聘请行业大师为专业指导师。 <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生参加“大师传绝技”专业精英培养模式教育成果； 2. 学生参加“大师传绝技”培养计划与培养名册； 3. 大师授课材料； 4. 专业精英实训基地建设情况材料。 	<p>预期目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 进一步完善专业精英培养实训基地； 2. 在 2017 级学生中落实 12-18 人参加“大师传绝技”专业精英培养模式； 3. 做好“大师传绝技”精英培养模式的后续人才衔接工作； 4. 调整并聘请行业大师为专业指导师。 <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2018 年“大师传绝技”专业精英培养模式方案； 2. 参加“大师传绝技”培养模式的新老“精英”教育成果展示； 3. 学生参加“大师传绝技”计划与记录培训名册； 4. 大师授课材料。 5. 专业精英实训基地建设（耗损、调整）情况材料。 	蓝丽建
专业及基地建设	专业教学资源库建设	<p>预期目标:</p> <p>建立丽水区域烹饪特色专业教学资源。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 丽水区域烹饪特色专业教学资源素材； 2. 专业教学资源库（包括烹调原材料和菜肴制作的相关图片、视频、课件、试题库等资料等）。 	<p>预期目标:</p> <p>完善丽水区域烹饪特色专业教学资源。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 新增丽水区域烹饪特色专业教学资源素材； 2. 完善专业教学资源库（包括烹调原材料和菜肴制作的相关图片、视频、课件、试题库等资料等）。 	<p>预期目标:</p> <p>进一步完善丽水区域烹饪特色专业教学资源。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 新增丽水区域烹饪特色专业教学资源素材； 2. 补充专业教学资源库（包括烹调原材料和菜肴制作的相关图片、视频、课件、试题库等资料等）。 	卢悦

	学生技能大赛训练及奖励项目	<p>预期目标: 建立学生技能大赛培训机制, 积极参加国家省市级比赛及文明风采大赛项目, 积极参加省“面向人人”竞赛, 提高获奖层次。</p> <p>验收要点: 1. 学生技能大赛培训机制方案; 2. 学生技能竞赛作品成果及获奖证书; 3. 技能辅导培训资料。</p>	<p>预期目标: 完善学生技能大赛培训机制, 积极参加国家省市级比赛及文明风采大赛项目, 积极参加省“面向人人”竞赛, 并在技能比赛中争创佳绩。</p> <p>验收要点: 1. 学生技能大赛培训机制方案; 2. 学生技能竞赛作品成果及获奖证书; 3. 技能辅导培训资料。</p>	<p>预期目标: 完善学生技能大赛培训机制, 积极参加国家省市级比赛及文明风采大赛项目, 积极参加省“面向人人”竞赛, 并在技能比赛中争创佳绩。</p> <p>验收要点: 1. 学生技能大赛培训机制方案; 2. 学生技能竞赛作品成果及获奖证书; 3. 技能辅导培训资料。</p>	罗菲菲
	大师工作室和餐饮文化展示中心、实训室建设	<p>预期目标: 建设智能化“大师工作室”和餐饮文化展示中心、完善烹饪各实训室设施设备, 实训室“7S”管理。</p> <p>验收要点: 1. 实训室改建方案; 2. “7S”管理记录台帐; 3. “大师工作室”设计方案。</p>	<p>预期目标: 更新设备, 拓展操作室教学功能。落实“7S”管理。建设“大师工作室”工作场所。</p> <p>验收要点: 1. 实训室改建完成图片; 2. 2017年“7S”管理记录台帐; 3. “大师工作室”建成图片。</p>	<p>预期目标: 操作课程管理制度进一步完善。加强并更新“7S”管理。</p> <p>验收要点: 1. “大师工作室”管理制度; 2. 操作课程管理规章制度; 3. 2018年“7S”管理记录台帐。</p>	钦怡
教师能力提升	专业学科带头人及骨干教师培养	<p>预期目标: 根据工作实绩确定1名专业学科带头人及1名骨干教师参与“大师工作室”建设工作, 提供高校进修、行业锻炼等多渠道培训。</p> <p>验收要点: 1. 专业带头人、骨干教师相关材料、培训情况记录; 2. 培训成果、资质证书及相关培训资料; 3. 公开课记录及证明资料; 4. 参加省市级竞赛成果及辅导记录; 5. 参与“大师工作室”活动记录。</p>	<p>预期目标: 提升专业学科带头人、骨干教师学科领域和行业知名度, 打造全面型的双师型学科带头人。</p> <p>验收要点: 1. 专业带头人、骨干教师学科领域和行业一定影响力的材料; 2. 2017年培训成果、资质证书及相关培训资料; 3. 公开课记录及证明资料; 4. 参加省市级竞赛成果及辅导记录; 5. 参与“大师工作室”活动记录。</p>	<p>预期目标: 进一步提升专业学科带头人、骨干在学科领域和行业知名度。推进专业带头人、骨干教师带徒制度, 进一步推进专业教师的团队发展。为打造全员双师型教师队伍添砖加瓦。</p> <p>验收要点: 1. 专业带头人、骨干教师学科领域和行业一定影响力的材料; 2. 2018年培训成果、资质证书及相关培训资料; 3. 专业学科带头人带徒培养计划及培养内容; 4. 参与“大师工作室”活动记录。</p>	方勇

	专业青年教师培养培养	<p>预期目标： 安排 2 名专业青年教师进行专业学习机会，提供多种渠道培养青年教师，使其在专业上能有一定提升。</p> <p>验收要点： 1. 专业青年教师培训计划及培养目标； 2. 培训相关材料及培训效果； 3. 参与“大师工作室”活动记录。</p>	<p>预期目标： 新安排 2 名专业青年教师进行专业学习机会，提供多种渠道培养青年教师，使其在专业上能有一定提升。开展青年教师专业技能提升展示活动。</p> <p>验收要点： 1. 专业青年教师培训计划及培养目标； 2. 培训相关材料及培训效果； 3. 青年教师技能提升展示相关资料； 4. 参与“大师工作室”活动记录。</p>	<p>预期目标： 根据青年教师工作业绩、技能（教学）比武推选 2 名教师为专业骨干教师。并提供到企业挂职锻炼以及参与产学研合作为提升新的专业骨干教师的业务水平，扩大他们在学科领域影响力。</p> <p>验收要点： 1. 专业骨干教师评选条件及文件； 2. 专业骨干教师相关资料； 3. 专业骨干教师培养计划； 4. 培训相关材料及效果； 5. 参与“大师工作室”活动记录。</p>	方 勇
	兼职教师队伍建设	<p>预期目标： 聘请 2-3 名行业专家担任兼职教师，承担教学任务。参与学校专业教学的研究和辅导师生技能大赛。</p> <p>验收要点： 1. 兼职教师资料； 2. 兼职教师课程安排、教学记录、教学实绩考核。</p>	<p>预期目标： 对兼职教师进行绩效考核。及时调整符合专业发展需要兼职。教师通过兼职教师加强专业教学与行业的紧密接轨。</p> <p>验收要点： 1. 兼职教师资料； 2. 兼职教师工作实绩、考核材料。</p>	<p>预期目标： 逐步形成完善的兼职教师团队，形成规范的兼职教师绩效考核机制。通过兼职教师使专业教学与行业的紧密接轨，并得到专业上的长期有序发展。</p> <p>验收要点： 1. 兼职教师团队资料； 2. 兼职教师团队成果展示资料； 3. 专项兼职教师工作实绩、考核材料。</p>	吴秋玲
研发和技术攻坚	处州菜创新研发	<p>预期目标： 建设“处州菜创新研发中心”。与丽水餐饮协会联合开发新菜品，培养本土餐饮人才。</p> <p>验收要点： 1. 研发中心人员基本情况登记表； 2. 研发中心的工作职责和要求； 3. 所聘行业顾问的相关证书； 4. 开展定期活动的相应记录； 5. 开展社会餐饮人员培训记录。</p>	<p>预期目标： 正常开展“处州创新研发中心”研发工作，开展社会餐饮人员培训，打造服务经济与产业的优质品牌。</p> <p>验收要点： 1. 新增研发中心人员基本情况登记表； 2. 开展定期活动的相应记录； 3. 新菜品资料。 4. 开展社会餐饮人员培训记录。</p>	<p>预期目标： 正常开展“处州创新研发中心”研发工作，开展社会餐饮人员培训，打造服务经济与产业的优质品牌。</p> <p>验收要点： 1. 新增研发中心人员基本情况登记表； 2. 开展定期活动的相应记录； 3. 新菜品汇总资料； 4. 开展社会餐饮人员培训记录。</p>	吴卫杰

	技能大赛体现技术攻坚	<p>预期目标： 建立学生技能大赛培训机制，积极参加市、省选拔赛及全国中职烹饪技能大赛项目，取得较好成绩。</p> <p>验收要点： 1. 组建学生技能大赛领导机构和专家指导委员会； 2. 学生技能竞赛作品成果及获奖证书。</p>	<p>预期目标： 建立学生技能大赛培训机制，积极参加市、省选拔赛及全国中职烹饪技能大赛项目，提高获奖层次。</p> <p>验收要点： 1. 组建学生技能大赛领导机构和专家指导委员会； 2. 学生技能竞赛作品成果及获奖证书。</p>	<p>预期目标： 建立学生技能大赛培训机制，积极参加市、省选拔赛及全国中职烹饪技能大赛项目，并在技能比赛中争创佳绩。</p> <p>验收要点： 1. 组建学生技能大赛领导机构和专家指导委员会； 2. 学生技能竞赛作品成果及获奖证书。</p>	吴卫杰
	“畚菜研究室”研发成果	<p>预期目标： 为传承和发扬本地畚族食品的制作工艺，积极服务地方经济，设立畚菜研究室。</p> <p>验收要点： 1. 畚菜研究所人员基本情况登记表； 2. 畚菜研究所的工作职责和要求； 3. 所聘行业顾问的相关证书； 4. 开展定期活动的相应记录。</p>	<p>预期目标： 畚菜研究室定期开展菜品研发活动。</p> <p>验收要点： 1. 畚菜研究所人员基本情况登记表； 2. 开展定期活动的相应记录及研发成果； 3. 畚菜研究所工作阶段性成果汇总资料。</p>	<p>预期目标： 畚菜研究室定期开展畚族菜肴研发活动，并举办畚族菜肴研发成果展。</p> <p>验收要点： 1. 畚菜研究所人员基本情况登记表； 2. 开展定期活动的相应记录，研发成果； 3. 畚菜研究所工作成果汇总资料。</p>	蓝丽建
『网络工作室』建设	“网络工作室建设”	<p>预期目标： 明确“网络工作室”方向，建立“网络工作室”框架</p> <p>验收要点： 1. 确定“网络工作室”建设成员； 2. 建立“网络工作室”雏形，确定“网络工作室”呈现模块（名师专栏、在线教学指导、丽水地区行业发展动态、校友风采、就业与服务平台。</p>	<p>预期目标： 完善“网络工作室”建设，完成核心课程网站建设</p> <p>验收要点： 1. 网络核心课程课程标准； 2. 网络课程学习指南； 3. 网络课程学习课件及影像资料； 4. 精品课程展示； 5. 确定名师专栏、校友风采模块资料。</p>	<p>预期目标： 建立并整合多元化教学素材资源，提高“网络工作室”使用价值</p> <p>验收要点： 1. 开发丽水地区行业发展动态、就业与服务平台两大模块，搭建信息交流平台，促进校企、师生间信息交流与资源更新； 2. 专业资格证培训库建设，提高学生专业知识储备量； 3. 系统规划各类素材资源。</p>	卢悦

省中职大师工作室（周建伟）建设项目资金年度安排表

任务名称		2017年			2018年			2019年			小计		合计
基本任务	子项目建设名称	省级财政资金	地方和自筹资金	小计	省级财政资金	地方和自筹资金	小计	省级财政资金	地方和自筹资金	小计	省级财政资金	地方和自筹资金	
中职学生人才培养	开展“大师传绝技”专业精英培养模式	2	1	3	1	1	2	1	1	2	4	3	7
专业及基地建设	专业教学资源库建设	1	1	2	1	1	2	1	1	2	3	3	6
	学生技能大赛训练及奖励项目	1	1	2	1	1	2	1	0	1	3	2	5
	大师工作室、餐饮文化展示、实训室建设	2	2	4	17	19	36	6	4	10	25	25	50
教师能力提升	专业学科带头人及骨干教师培养	1	1	2	0	2	2	1	1	2	2	4	6
	专业青年教师培养培养	1	1	2	1	2	3	1	1	2	3	4	7
	兼职教师队伍建设	1	0	1	1	0	1	1	1	2	3	1	4
研发和技术攻坚	处州菜创新研发	1	2	3	1	3	4	1	2	3	3	7	10
	技能大赛体现技术攻坚	1	1	2	1	1	2	1	1	2	3	3	6
	“畚菜研究室”研发成果	2	1	3	2	1	3	1	1	2	5	3	8
“网络工作室”建设	“网络工作室”建设	1	2	3	1	3	4	1	1	2	3	6	9
合计		14	13	27	27	34	61	16	14	30	57	61	118

三、保障措施

（一）组织保障

丽水市教育局以及丽水市职业高级中学全力支持周建伟“五养膳食技能”大师工作室”的创建，成立以校长为组长的名师工作室创建领导小组，下设名师工作室创建办公室，教科室主任担任办公室主任，具体负责名师工作室的创建任务。

（二）制度保障

丽水市教育局已出台相关政策，丽水职高已依据省中职大师工作创建项目，制定了详细的《丽水职高中职大师管理制度》，丽水市教育局、丽水职高将依据管理办法和方案对中职”大师工作室”实行每年一次的评估和考核，促进中职”大师工作室”正常有序地开展活动。

（三）经费保障

为推进中职”大师工作室”创建的顺利实施，学校将每年划拨专项经费，作为中职”大师工作室”的创建专项经费。本工作室的建设及工作经费由省、市和学校负责提供。经费主要用于中职”大师工作室”的图书资料购置、设备原料购置、外出培训及教研、考察、学术交流、校本教材开发、专家顾问指导等的开支。工作室经费严格按照规定的经费用途有计划支出。工作室一个工作周期结束后，工作室负责人要报送经费使用结果清单，由教育行政主管部门定期进行审计。

