

浙江省大师工作室  
叶长文食用菌大师工作室

**建设任务书**

项目学校 浙江省庆元县职业高级中学

填 报 人 叶长文

填报时间 2017年3月23日

## （一）建设背景

### 1. 庆元食用菌产业具有产业优势又存在后备人才不足问题

庆元县是“中国香菇城”、“全国最大香菇集散地”、“中国食用菌产业基地”，“庆元香菇”品牌价值 45 亿元人民币，是中国食用菌第一品牌，位列全国农产品品牌第 13 位，居全国食用菌类品牌首位。庆元县是世界人工栽培香菇技术的发祥地，其栽培技术经历了“椴木纯菌丝接种法”、“代料栽培法”、“高棚层架栽培花菇法”等重大技术变革，从而成就了庆元“香菇起源地”的美称。庆元食用菌常年栽培量 1.2 亿袋，年产量 9 万吨，占浙江省 1/7、全国的 1/15，食用菌生产户达到 5030 户，从事食用菌相关行业的人口占全县总人口的 1/4，以香菇为主的食用菌是庆元的传统产业和支柱产业。庆元香菇以“历史最早、产量最高、市场最大、质量最好”闻名于世。

庆元食用菌产业链条较完整，且已经形成了明显区域特色的产业体系。不论是从文化层面还是技术市场层面都富有特色和极大竞争力。

(1) 食用菌有文化。“香菇始祖吴三公”为庆元黄岩村人，目前庆元已经成功举办 9 届香菇节，扩大了庆元香菇的知名度，庆元的香菇博物馆成为我国唯一的食用菌专门博物馆。

(2) 食用菌技术科研有配套。庆元食用菌研究中心是目前浙江省唯一一家设在县级的省级重点实验室和省级工程技术研究中心，也是全国食用菌行业优秀科研单位，其创建于 1979 年，专门从事以香菇、灰树花为主的食用菌育种驯化、高产栽培、新资源开发、病虫害防治等业务，多次承担国家级、省级、市级项目，取得多项成果，成功选育“庆元 9015”、“庆科 20”等品种，并推广全国。

浙江省丽水食用菌技术创新平台是浙江省首家也是唯一一家食用菌产业技术创新服务平台，由庆元食用菌研究中心、丽水市农业科学研究院、丽水市林业科学研究院为核心单位共同组织建设的，整合了浙江省食用菌科技力量，在改善庆元食用菌产业公共科技服务条件，激活创新资源，促进科技成果转化和培养创新人才等方面发挥巨大的作用。

(3) 食用菌行政有管家。庆元食用菌管理局是中国目前四个食用菌管理局其中之一。庆元 2010 年设立的食用菌管理局和庆元食用菌研究中心合署办公，这

样一个机构的开办为庆元食用菌事业的发展和转型升级起到重要的行政支持作用。

(4)大物流交通有配套。庆元香菇大市场创建于1992年，年成交量9000余吨，成交金额10亿元左右，是“全国百强市场”。总投资13.6亿元，占地约315亩的新香菇市场已建成使用，此项目以大物流的理念，凭借长深高速的贯通和衢宁铁路的兴建，定位为长三角、珠三角、海西经济区的枢纽性现代物流中心，是华东地区乃至全国规模最大、交易额最高、设备设施最先进的食用菌一体化交易集散中心和物流中心。新市场集食用菌等农副产品科研、生产、包装、加工、冷链、储运、网上交易、价格指数发布、代理结算以及现货批发、拍卖、直销、配送、出口贸易等多功能于一体，是具有货物集散、中转、配送、流通加工、仓储冷藏、商品展示、检验检疫、电子商务等功能的综合性现代物流中心。

2013年7月19日，渤海商品交易所香菇交收运营中心揭牌仪式在庆元隆重举行。渤海交易所香菇现货合约在庆元上市挂牌，香菇交收运营中心正式成立。庆元香菇成功上市，黑木耳品种10月31日上市，走上电商化交易平台，实现了渤商所的平台优势与庆元食用菌的优势资源有机结合，为庆元香菇提供产供销全方位、全过程、一体化的技术、信息和网上交易服务。从有形市场向无形市场转型，香菇交易从传统销售模式向现代营销模式转轨，上市香菇品类价格从千差万别向全国统一标准转变，香菇产业正式跨入资本市场。

庆元在食用菌产业发展上取得了显著成绩，生产规模、科技水平、标准化建设、市场建立与运作，加工和营销等方面在全国都具有较大的影响力和较高的知名度，形成庆元模式香菇经济和全国创汇农业典型。

目前庆元食用菌已经逐渐形成“以香菇为主，灰树花、黑木耳等稀有品种为辅”的“一业兴，多菌旺”的产业格局和“研、产、加、销并举，一、二、三产业统筹”的多层次产业链。

庆元县食用菌产业已形成具有较长产业链和明显区域特色的产业体系。初级市场稳定，栽培量大，全年稳定在115亿袋左右，产量8000吨；企业集群，食用菌相关企业近300家，年销售额500万以上的有30余家，1亿元以上的2家，5000万-1亿元的4家，百兴食品、大山合菇业、香菇市场等3家列入省级农业龙头骨干企业，市级农业龙头企业6家，县级农业龙头企业8家；产业链长，涵

盖了由低到高多层次产品结构。赤坑洋食用菌生产示范园，日产5万袋、年产1000万袋的，成为全省最大的食用菌种植、科普、观光示范园；庆元县食用菌产业园、农民创业园占地500余亩；百兴食品深加工工厂开工建设，成功签约腾天生物科技有限公司、杭州百山祖生物科技有限公司等一批企业、项目落地，还有一批在谈的台资企业；同时，大多数企业在努力改变卖初级产品的状态，有力推动了食用菌营销加工向更高层次发展。

因此，创立大师工作室是服务行业经济飞速发展及人才迫切需求的有效举措。中央农村工作会议曾提出：“把加快培育新型农业经营主体作为一项重大战略，以吸引年轻人务农、培育职业农民为重点，构建职业农民队伍，为农业现代化建设和农业持续健康发展提供坚实人力基础和保障。”因此我校申报浙江省中职校“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”，并以此为契机加大技能人才的培养，是有效解决食用菌行业经济飞速发展和人才迫切需求的新举措。

## **2. 食用菌产业人才培养有需求**

目前庆元县食用菌产业虽然具有了一定的比较优势，但仍然存在较多不足，产业对人才的需求较大。成立“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”可以为庆元县食用菌转型升级培养所需人才。庆元县食用菌产业目前缺点如下，以传统农业观点看待食用菌产业；生产模式相对落后，多数菇农还沿袭老旧生产方式；食用菌加工、贮藏、保鲜工作薄弱，以干品销售为主；品种结构不甚合理，品种没有根据市场需求进行适时调整；企业新产品研发能力弱；食用菌安全问题突出如农药残留等；技术不过关引起的烂棒烧菌等问题严重。在庆元县食用菌产业十三五规划也明确表示庆元县急需调整技术力量布局，增强食用菌科研与技术推广力量。目前庆元县的县乡食用菌科研推广力量相对薄弱、要加强食用菌科技人员队伍、乡镇农业科技推广队伍建设，专人负责本乡镇食用菌规划、管理，信息、技术推广服务工作，加强对农民生产香菇技术培训，传授操作技术、理论指导和实践强化，需要众多食用菌技术人员深入各乡镇巡回指导，深入菇农家中现场解决生产中的实际问题，把技术传递到田间地头；加快香菇生产向规模化、规范化、集约化发展。加快食用菌加工业发展，强化食用菌市场体系、人才培养体系和产业信息体系建设，提高食用菌产业综合生产能力和食用菌产品市场竞争力。积极发展珍稀菇。推进食用菌精深加工行业的发展，拓展产业功能，提升产

业层次，提高产业竞争力。食用菌是庆元的最大产业，关系到庆元 10 万人的生计，如果食用菌产业继续滑坡，那么庆元县农村经济将蒙受重大损失。因此食用菌研发、技术推广队伍的充实、壮大，及产品的网络销售这些岗位的专业人才需求的缺口较大，且作为欠发达地区，在人才引进方面又有较大的难度。

因此庆元县职业高级中学作为庆元县内唯一一家职业教育学校，必须实施深化改革、转型升级战略创建食用菌优势特色专业。近年来，庆元县职业高级中学实施加强内涵建设、突出办学特色、提高办学质量、深化改革促转型升级战略，不断强化教学质量意识，深化教育教学改革，在教学、培训、科研、管理和服务等方面取得了较好成绩。而“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”的成立，一是以发挥技能大师等高技能人才、领军人物的示范带动作用，体现我校深化改革、转型升级、突出办学特色的战略；二是以工作室为载体，开展系列教育教学实践，更是内涵发展的有效措施。果蔬花卉生产技术（食用菌方向）大师工作室建设能够推动教学改革、企业员工培训、技术攻关、教师培养、人才培养，与浙江省特色专业建设互为补充、相得益彰。

### **3. 工作室建设的优势**

“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”的建设具有很多优势，其中最大的优势就是叶长文大师自身所具有的优秀食用菌专业能力与素养（申报书已有表述，这里不过多重复），其次就是在硬件设施、管理机制、资金投入方面有相对优势，同时“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”申报单位一庆元县职业高级中学在办学规模、师资力量、校企合作、社会服务等方面取得了良好成绩，社会声誉较高，基础良好。大师工作室依托单位庆元县食用菌研究中心具备扎实的科研基础条件和技术创新与服务能力。

#### **申报单位：庆元县职业高级中学优势**

##### **（1）办学规模较大**

目前，庆元县职业高级中学在校生 2000 余人，专业办学规模较大，有利于大师工作室的技能传承和受惠面积的扩大。果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业目前具有 190 名学生，专业具备完整的食用菌实习实训条件。

##### **（2）专业建设基础好**

“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”的建设具有良好专业基

础。

果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业成立于 2011 年，属于涉农专业，由庆元县委、县政府根据庆元县食用菌产业发展规划，为了快速发展的食用菌产业培养中、高级专业技术人才，联合丽水职业技术学院、庆元县职业高级中学共同组建了丽水职业技术学院庆元食用菌学院，采用 3+2 培养模式，借助各类资金的资助，使果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业的建设将更好地发挥骨干、示范、引领作用，可以为大师工作室的创建打下良好、坚实的专业基础。

庆元县职业高级中学在学校三年规划中明确指出：“将着力提升果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业的专业品牌，争创省级特色专业”。积极从 1. 构建特色专业课程体系。2. 提升人才培养模式。3. 加强实训基地的建设：每年总计投入约 30 万元加强特色专业校内实训基地建设，另一方面，要积极展开与本地企业的合作，扩大、新建一批相对校外生产实训基地，要展开产教结合、产学研结合教学活动，提升学生技能水平，同时也提高特色专业的知名度和美誉度等方面支持专业建设。

在庆元县食用菌产业十三五规划中明确提出“办好庆元食用菌学院”，依托庆元县职业高级中学的教学基地，充分利用庆元食菌产业的传统、技术、市场和文化等方面的优势。要倾力打造食用菌特色专业，努力培养生物技术类专业中、高级技能水平的生产、科研第一线应用性技能人才，使其成为在全国有一定影响力的专业学科。

所以，“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”的建设在庆元县职业高级中学层面具有扎实的基础。

### **（3）师资队伍力量雄厚**

近年来学校加强了果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业教学团队建设：一是积极从企业引进具有丰富实践经验的工程技术人员，充实本专业师资队伍；二是自主培养，引进的大学毕业生，要求必须有到企业生产一线进行锻炼的经历；三是聘请了一批优秀的具有丰富实践经验的专家、工程技术人员和操作能手，承担本专业专业课和实践教学课程的教学将庆元的新技术新工艺和优秀的企业文化融入学校，优化了教学环境，优化了专业教学团队结构；四是鼓励教师在积极申报各类科研课题的同时，参与企业科研项目当中，以提高实践能力。

### **（4）毕业生社会满意率高**

自 1988 年以来，庆元县职业高级中学果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业毕业多批学生，分别推荐到，丽水职业技术学校、庆元县科研中心、浙江省元康食品有限公司等民营企业就业，并受到用人单位的好评，部分毕业生已成为企业技术和管理骨干，毕业生的社会满意率在 96%以上，为庆元县食用菌行业和地方经济社会发展作出了积极的贡献，也为大师工作室创建了良好社会声誉。

### **（5）实训场地设备精良**

本专业两个实训场地，同时依托庆元县食用菌科研中心的优势，校企联合加强校外实训基地建设。一流的实训场地和设备，是大师工作室申报和运作的物质基础和前提要求。

#### **依托单位：庆元县食用菌科研中心优势**

庆元县食用菌科研中心成立于 1979 年，是专业从事食用菌育种驯化、栽培技术研究、科技成果转化及对外技术服务的专业机构，下设研究所、菌种站、推广站、综合服务站等机构，现有人员 34 名，其中研究员 1 名、高级农艺师 3 名，中级职称 16 名。现为浙江省食用菌工程技术研究中心、浙江省重大科技创新平台——浙江省丽水食用菌技术创新服务平台、浙江省院士专家工作站依托单位，荣获“全国食用菌行业优秀科研院所”称号。

科研中心先后主持完成国家科技攻关项目 1 项、国家科技富民强县专项 2 项、国家星火项目 4 项、省部级项目 21 项、市县级项目 30 余项，取得“代料栽培花菇技术”等国际领先水平成果 2 项、国内领先 13 项、国内先进 5 项。自主育成香菇 241-4、庆元 9015、庆科 20、庆科 212 和灰树花庆灰 151 、庆灰 152 等主栽品种并通过国家级或省级品种审定。出版论著 9 部，制订《地理标志产品—庆元香菇》等国家及省、市地方标准 12 部，发表论文 200 余篇。获国家科学技术奖二等奖 1 项，省部级科技进步二等奖 7 项、三等奖 4 项，市厅级科技进步奖 22 项，为庆元乃至全国食用菌科技进步和产业发展发挥了积极作用。

庆元县食用菌科研中心成果获国家、省部级科技进步奖 12 项：

成果名称	奖励名称
香菇育种新技术的建立及新品种选育	2008 年国家科学技术进步奖二等奖
香菇新菌株“庆科 20”选育研究	2005 年浙江省科学技术奖二等奖
241-4 香菇菌株的选育	1994 年浙江省科技进步奖二等奖
代料栽培花菇技术研究	1996 年浙江省科技进步奖二等奖
香菇新菌株“庆元 9015”选育与推广	1999 年浙江省科学技术奖三等奖
优质高产香菇配套新品种—沪农 1 号、82-2	1990 年农业部科技进步奖二等奖
代料香菇周年栽培技术开发与推广研究	2007 年浙江省科学技术奖二等奖
食用菌生产质量控制体系研究及应用	2008 年浙江省科学技术奖三等奖
浙江省大型野生真菌资源及开发利用研究	2008 年浙江省科学技术奖二等奖
食用菌胶囊菌种工厂化繁育及应用技术	2008 年浙江省科学技术奖三等奖
食用菌杂交育种亲本选择及杂交子分子鉴定技术研究	2011 年浙江省科学技术奖二等奖
菌菇生产废弃物无害化处置及综合利用技术研究	2012 年浙江省科学技术奖三等奖

## （二）建设任务

### 1. 指导思想和原则

以“整合资源，强化管理，打造学校核心竞争力”为原则。以大师为引领以课程为纽带以“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”为载体，以“食用菌技术攻关和食用菌人才培养”为定位，充分发挥大师在教育教学中的示范、指导、辐射作用，形成以大师为核心的高层次骨干教师团队和专家型教师研究群体创新优秀教育人才成长培养机制，推进全县教师队伍建设促进全县中职教育事业更好更快发展。

### 2. 建设目标

#### （1）总目标

经过 3 年的建设，“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”会具有较强的辐射带动作用，通过校企双方的共同领导和管理，形成成熟的管理运行机制；校内教师可以单独承担食用菌科研项目，“双师型”教师队伍达到 100%，技

师职业资格达到 80%；完成现代学徒制培养工作；深入校企合作，制定校本教材，实现“资源共享、技术革新、人才共培、科学研究、社会服务”目标。

从庆元职业高级中学果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业教学团队和庆元县食用菌管理局选聘优秀人才和教师组建“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”。制定和完善大师工作室的管理制度，激励大师不断进取、不断创新、不断发展，搭建有利于骨干教师专业发展的新平台，打造一流的教师团队使大师工作室成为研究的平台、成长的示范、凝聚的核心、辐射的窗口。

## **(2) 分目标**

### **①确定新品种栽培技术攻关，提高专业教师科研能力**

依托“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”的人才优势、技术优势和平台优势，以工作室科技攻关项目为载体，提高校内专业教师的食用菌科研能力。

### **②建立现代学徒制人才培养模式**

果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业要依托“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”的人才优势、技术优势和平台优势，开展现代学徒制人才培养工作，建立成熟的现代学徒制人才培养方案。

### **③“双师型”教师队伍壮大**

通过“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”运行，壮大果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业“双师型”教师队伍，共同培养学生，为庆元食用菌产业培养青年人才。

### **④形成成熟管理机制**

通过“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”的建设，形成成熟有效的管理制度。

## **3. 建设内容**

### **(1) 管理机制建设**

通过“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”的建设，制定工作室管理制度、实训基地管理制度、师资培训制度、成员参与科技服务制度、工作室运行方案、保障措施方案。

## **(2) 中职学生人才培养**

本专业中职学生人才培养与社会主义现代化建设要求相适应，具有果蔬花卉生产技术（食用菌方向）必备基础理论知识和专业知识、基本专业技能，以及在果蔬花卉生产技术（食用菌方向）等实际工作能力。主要面向食用菌行业企业的生产、检验、质量控制等岗位，重点为食用菌生产、育种、加工及检验技术岗位。适应生产、检验第一线需要的德、智、体等方面全面发展的高素质劳动者和中初级应用型专门人才。

## **(3) 专业及基地建设**

果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业通过“围绕食用菌产业链条对学生进行食用菌全流程环节技能培养”的课程体系，利用“中职打下宽广基础，高职进行个性提高”两段式育人，核心课程以“项目集体实训+综合小组实训”以及“校内基础共性实训+校外师傅指导个性提高培养”的方式。

实训基地建设满足果蔬花卉生产技术（食用菌方向）行业的用人标准，要求除本校及本地区同等学校师资、学生的培训外，还能满足下岗职工再就业培训，成为具有本地区特色的示范性社会培训实践教学基地，凡是经过培训的学生和社会人员，都可以在实训基地进行职业资格鉴定，取得职业资格证书。

## **(4) 教师能力提升**

争取经过3年的工作室建设，校内食用菌专业教师掌握完整的食用菌科研理论与科研技能，每一位校内专业教师可以自主进行食用菌科研项目申报，开展食用菌科研工作。推进专业课教师与企业科研技术人员互相兼职机制，共同探讨行业新技术、新方法，参与食用菌从业人员培训工作，参与食用菌生产指导推广工作，强化校内专业课教师实践教学能力、社会服务能力，提高企业成员的教学水平，要求校内专业教师100%成为“双师型”教师，技能等级中技师级别达到80%，参与社会培训工作每年2次以上，参与食用菌推广工作每年1次，从而壮大“双师型”教师队伍。

## **(5) 研发和技术攻坚**

依据果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业的专业调研、学生岗位需求变化及庆元县食用菌产业十三五规划，将科技攻关的成果反馈到教学之中，通过工作室成员之前的相互配合，建立果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业建设方案，

修订《食用菌基础》、《农业微生物》、《食用菌产品加工》等 2-3 门专业核心课程标准，精心编写 2-3 门核心课程的校本教材，包含《食用菌基础》、《农业微生物》等核心校本教材，核心校本教材应包含理论部分+实训部分，形成理实一体化的教材体系；编写专业选修和专业必修等扩展课程，如《野生菌资源的采集与开发》、《庆元食用菌历史文化》、《食用菌食品生产》、《食用菌电子商务》、《食用菌盆景》、《珍稀菌类开发》、《庆元食用菌》、《食用菌图谱》等，专业扩展教材力求开发成为理实一体化教材。

以“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”的建设运行为载体，进行科技技术攻坚。在技术攻坚过程中，校内食用菌专业教师至少发表 1 篇食用菌科研论文，掌握完整的食用菌科研理论与科研技能，可以自主开展食用菌科研工作，并自主申请庆元县食用菌科技攻关项目 1 项。

#### **(6) 网络工作室建设**

网络平台应成为大师工作室的动态工作站、成果辐射源和资源生成站，工作室网页的点击量高、质量好、效果显著。

#### **(7) 建立现代学徒制人才培养模式**

果蔬花卉生产技术（食用菌方向）专业通过“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”的人才优势、技术优势和平台优势，开展现代学徒制人才培养工作，建立成熟的现代学徒制人才培养方案。工作室成员共同制订人才培养方案、工作室校内专业教师和工作室内师傅组成专业教师共同进行学生培养、利用技术攻关成果等资源共同开发优质教学资源（校本教材），构建“校内打基础，培养共性；校外找提高，培养个性”的培养方式，形成完整、配合默契的技术技能人才培养团队，培养的学生具有完整的食用菌生产理论与实践技能，可以独立进行不同食用菌生产栽培管理工作，甚至可以独立进行食用菌科研工作。学生在职业资格考证和各种技能竞赛中取得好成绩。

#### **(8) 服务地方产业发展和企业技术改进**

面向地方产业开展培训、技能鉴定、技术服务。根据“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”的科技攻关方向，对庆元县食用菌栽培户，主要进行先进栽培方法的培训，稀有菌种的栽培等方面培训，同时根据庆元县食用菌十三五规划、以及目前庆元县食用菌产业急需解决的问题，积极进行食用菌安全生产、

废弃菌棒的利用等方面培训。积极进行食用菌生产技术指导员等食用菌方面职业资格技能鉴定工作。通过工作室的运作，工作室成员积极到菇农家中解决生产过程中所遇到的技术困难，为菇农的食用菌生产保驾护航，促进丰收。

#### 4. 项目建设年度任务安排及验收要点

大工作室名称	叶长文食用菌大师工作室	建设负责人	叶长文	经费投入	验收要点	负责人
建设项目	2017年	2018年	2019年	总经费 100万元		
大师工作室相关制度构建	1. 大师工作室管理办法 2. 7s 管理制度 3. 培训制度 4. 实训基地管理制度 5. 科研制度 6. 出勤制度 7. 考核制度 8. 档案管理制度	1. 进一步完善大师工作室管理制度和办法。	1. 具有完整的大师工作室管理制度和办法。	1万元	制度文件	叶长文 路建波
中职学生人才培养	1. 本地区食用菌产业发展情况以及人才需求情况调查, 根据食用菌产业特点以及人才需求情况调查, 制定人才培养方案。 2. 建立专业现代学徒制运行方案及管理制度体系。 3. 建立现代学徒制师傅库。	1. 挑选庆元县食用菌科研中心, 浙江食用菌技术培训基地等部分合作企业进行现代学徒制试点工作。	1. 全面开展现代学徒制试点工作, 根据学生自愿, 选择校外实训基地作为合作企业, 做好反思与总结。 2. 探索推进“3+2”中高职衔接学生的现代学徒制试点。	5万元	现代学徒制运行的相关费用	吴孚妹 叶忠林

专业及基地建设	专业建设	1. 通过大师工作室建立专业建设指导委员会； 2. 通过委员会的运作确定专业建设方案。	1. 完善专业建设方案。 2. 根据专业建设方案对专业进行完善建设。	1. 继续运行专业建设方案。	1 万元	专业建设委员会文件 专业建设方案	吴孚妹 吴津松 路建波
	实训基地建设	1. 校内建设设施栽培实训室 1 个（15 万元经费预算） 2. 继续加强与庆元县食用菌科研中心、中国香菇博物馆（食用菌文化领域）等单位的校企合作关系。 3. 规范师生日常实训章程制度。	1. 新建叶长文食用菌电子商务创业实训室 1 间（5 万元） 2. 根据学生培养方案以及专业建设方案扩展合作企业（单位）范围。 3. 建设大师工作室校外生产实训基地（15 万元）。	1. 构建浓郁实训文化氛围，形成专业特有的文化氛围，包含实训场地宣传标语制定、实训室外观文化墙建设（5 万元）。 2. 建设大师工作室学生创新创业工作室（5 万元）。	45 万元	基地建设台账、实地参观	叶长文 叶忠林 路建波
教师能力提升	青年教师培养	1. 利用大师工作室为平台开展“师徒结对”。 2. 师徒确定在教育教学、科研、社会服务成果等方面工作计划及要求。	1. 继续开展青年教师培养工作，要求青年教师至少熟练掌握食用菌产业某一领域的相关理论知识。 2. 培养 1 名专业带头人，使其在教学研究与课程开发、技术研发、专业建设中起引领作用，在行业内有一定影响力。	1. 根据专业建设方案，青年教师通过大师工作室这一平台要求在食用菌或相关专业课某一领域具有一定的影响力。	7 万元	教师培训记录、成果	曹邦英 姚建兴

	“双师”素质教师培养	1. 利用大师工作室为平台展开“师徒结对”。 2. 师徒确定在实训、科研等方面拟开展的培养工作，确定培养方案、要求。	1. 青年教师在师傅指导下进行食用菌某一领域的实训锻炼、进企业1-3月、进行社会服务工作。	1. 校内专业教师100%成为“双师型”教师，技能等级中技师级别达到80%，参与社会培训工作每年2次以上，参与食用菌推广工作每年1次。	8万元	教师培训记录、项目文件、技能等级证书	叶长文
研发和技术攻坚	课程体系建设	1. 《食用菌》专业核心课程标准制定。 2. 食用菌专业核心课程的编写。	1. 《野生菌资源的采集与开发》、《庆元食用菌历史文化》、《珍稀菌类开发》、《庆元食用菌》、《食用菌图谱》课程标准制定及编写。	1. 完成专业课程体系建设。	5万元	教材数量以及内容	叶长文 路建波
	教科研发技术攻坚	1. 青年教师在师傅指导下掌握食用菌科研理论及技能，参与一项食用菌科研项目。 2. 完成食用菌县级以上教科研论文一篇。	1. 青年教师参与大师工作室食用菌科研项目一个。 2. 食用菌市级以上教科研论文一篇。 3. 承担庆元县食用菌科技攻关项目。	1. 食用菌省级以上教科研论文一篇。 2. 承担庆元县食用菌科技攻关项目一项。	10万元	项目合同书及相关成果复印件	叶长文
服务地方产业发展和企业技术改进	社会培训服务	1. 调研庆元食用菌产业从业人员素质状况，庆元食用菌产业升级转型的需求，庆元食用菌生产栽培需求情况及企业真实生产岗位需求。	1. 制定培训、技能鉴定、技术服务计划。 2. 面向企业社会开展培训、技能鉴定、技术服务。	1. 全面面向企业社会开展培训、技能鉴定、技术服务。	5万元	培训记录	叶长文
	企业技术改进	1. 调研庆元食用菌企业的发展情况和问题	2. 提供相关的问题解决方案和计划	1. 进一步完善企业技术方案	5万元	技术改进方案及成效	叶长文 张发

网络工作室建设	1. 完成叶长文食用菌大师工作室的网络空间建设	1. 完成空间课程资源的信息资源建设，课程标准、课件、教案，实训项目微视频等。 2. 专家讲座录制	1. 完成课程信息资源的建立。 2. 对专业所有电子资源进行归类整理建档。 3. 网络工作室的推广和示范。	8 万元	空间电子资源内容与数量	吴斌雷 路建波 吴凌云
---------	-------------------------	--	---	------	-------------	-------------------

### **（三）保障措施**

1.组织保障 成立庆元职业高级中学和庆元县食用菌管理局“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”领导小组，负责对“大师工作室”各项工作进行管理和考核，负责为“大师工作室”提供政策支持。

2.制度保障 工作室成立后，立即制订工作室工作制度、例会制度、学习制度、考核制度、奖励制度、档案管理制度等，根据县教育局和学校总体部署，切实履行工作室职责与要求。

3.经费保障 除县财政专项资金补贴外，“叶长文食用菌技术创新与人才培养大师工作室”工作经费视实际工作量和实际工作需要，不足的部分列入学校预算，实行专款专用。浙江省人民政府财政资金 50 万，庆元县财政配套资金 50 万，总经费 100 万。

