



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：长兴县职业技术教育中心学校（公章）

填 报 人：李 健

填报时间：2017年8月

浙江省教育厅 制

2017年8月

目录

一、基本信息	3
二、申报条件陈述	4
(一) 大师申报条件	4
(二) 大师工作室申报条件	7
三、项目建设任务书	13
(一) 建设背景	13
(二) 建设任务	15
1. 指导思想及原则	15
2. 建设目标	16
3. 建设内容	17
4. 项目建设年度任务安排及验收要点	23
5. 项目建设经费预算	25
(三) 保障措施	25
四、审核推荐意见	27
五、宋卫方烹饪大师工作室申报佐证资料目录	28

一、基本信息

大师姓名	宋卫方	所在单位	长兴县秋棠酒店管理有限公司
出生年月	1974.10	从事专业（行业工种）	厨师（中式烹调）
从事专业（行业工种）年限	25年	学历	大专
职称及取得年份	旅游饭店总经理2006年	技能等级及取得年份	特三级高级烹调师 2001年
学校兼课情况	1. 2014学年授课情况：第一学期每周2节《中式烹调技艺》；第二学期每周1节《菜肴创新》； 2. 2015学年授课情况：第一学期每周3节《冷菜制作》；第二学期每周1节《菜肴创新》； 3. 2016学年授课情况：第一学期每周3节《冷菜制作》；第二学期每周1节《菜肴创新》		
主要社会兼职情况	1. 国家级酒店酒家等级评审员 2. 湖州市餐饮商会常务副会长 3. 长兴饭店业餐饮协会会长 4. 长兴县政协委员 5. 原长兴紫金大酒店总经理 6. 长兴秋棠酒店管理有限公司董事长		
主要荣誉称号	1. 中国烹饪名师； 2. 中国优秀厨师， 3. 浙江省烹饪大师 4. 浙江省烹坛杰出名厨， 5. 浙菜顶级大师， 6. 百鱼宴成功申报世界基尼斯之最纪录的参与者， 7. 2013年湖州市十佳旅游企业总经理， 8. 2015年湖州市十佳旅游企业总经理。		
工作室名称	宋卫方烹饪大师工作室	工作室成立时间	2014年5月10日
工作室面积	150平方米	工作室人数	12人 (企业6人，学校6人)
工作室年工作经费	4万元	工作室仪器设备总值	46.59万

二、申报条件陈述

（一）大师申报条件

1. 基本条件

宋卫方大师，1974年10月出生，中共党员，长兴县政协委员，浙江旅游职业学院函授毕业生，特三级高级烹调师，湖州市餐饮商会常务副会长，长兴饭店业餐饮协会会长。曾先后获得中国烹饪名师，中国优秀厨师，浙江省烹饪大师，浙江省烹坛杰出名厨，浙菜顶级大师，湖州市烹饪大师，湖州市十佳旅游企业总经理等光荣称号。

宋卫方大师出生于厨师世家，师从国际烹饪大师、浙菜宗师胡忠英；18岁开始钻研厨艺，曾在多家饭店从事餐饮工作。25年来，他坚持一步一个脚印，从一个厨房打荷做起，成长为酒店厨师长、酒店行政总厨、酒店总经理。在任长兴紫金大酒店、新紫金大酒店总经理期间，长兴紫金大酒店在他的带领下，通过全新管理理念和思维方式，先后获得“国家三星级旅游饭店、国家特级酒店、中华餐饮名店、浙江省绿色饭店、湖州市服务业百家优强企业、长兴县旅游业重点企业”等一系列荣誉。

2014年宋卫方大师辞去新紫金大酒店总经理职务，创立长兴县秋棠酒店管理有限公司，目前旗下有5家大酒店，1个农业发展公司，1个健康超市。现任长兴县秋棠酒店管理有限公司董事长，长兴秋海棠大酒店总经理，长兴银杏宴会厅大酒店总经理，长兴蒸鲜记大酒店总经理，南京秋棠蒸鲜记海鲜餐厅总经理，长兴东起农业发展有限公司总经理，长兴秋棠亿家全球购健康超市体验馆负责人，长兴宋卫方烹



饪大师工作室负责人。

2. 师德修养

身正垂范，坚守初心。宋卫方大师从事餐饮行业25年来，始终坚持“以德立人，以技谋生”的理念，厨师的职业道德放在工作第一位，做“良心菜，放心菜”。从业以来，宋卫方先后收带徒弟徒孙60多人。他以身作则，孝敬长辈，尊重客人，以言传身教，培养了一批具有良好职业道德和品质的“儒厨”。

教书育人，德育为先。作为长兴职教中心的专业技术顾问和兼职教师，宋卫方每学年都担任50节以上专业课，即便工作繁忙，但每次都能按时去学校授课。他爱护关心学生，注重培养学生良好的职业道德和品质，在专业技术上他严格要求学生，不落下一个学生。他经常以自己的成长经历激励学生，让学生树立学习的信心和榜样。

予人玫瑰，手有留香。宋卫方不仅对于自己酒店的员工关爱有加，还资助了好几位贫困学生，帮助他们完成了学业。此外，他还积极参加长兴各项公益活动，如每年探望福利院及孤儿院、组织捐款等。

3. 专业知识与技能

宋卫方大师是湖州菜的领军人之一，是长兴餐饮行业的掌门人，既有深厚的理论功底、又有深厚的实践操作经验，尤其擅长地方传统菜的制作，中高档宴会（美食节、展会、餐饮大赛）策划制作，厨艺培训及红案白案制作。他制作的“蟹粉汤包”被认定为中国名点，“品茗三绝宴”被认定为太湖名宴，“银杏蜂窝巢”被认定为太湖名菜。他参与编写出版了《烹饪原料知识》、《浙北农家美食指南》、《长



兴旅游导航》等著作。撰写的论文省市级获奖20多篇，对长兴地方特色菜肴、长三角休闲度假旅游有现实的指导意义。他多次指导徒弟参加全国、省、市烹饪大赛，近几年，他的徒弟在历届全国性技术大赛中共夺得6块金牌，3块银牌等殊荣。

4. 行业地位及社会影响力

从事酒店服务业25年，作为湖州餐饮业，乃至浙江餐饮业的佼佼者，宋卫方是一位视野开拓、思维敏捷、业务娴熟、有独到的见解，能力极强的实干家，对长兴餐饮行业发展做出了卓越的贡献。

(1) 稳定厨师队伍，着眼于长兴厨师本地化。

原来长兴各大酒店的厨师都是由江浙沪大城市的厨师来承包的，厨师大部分是外地人，本地厨师在酒店中没发言权，导致大酒店的厨师队伍不固定，菜品质量不稳定。2000年长兴紫金大酒店开业，宋卫方被聘为行政总厨，他大胆的进行改革，一方面把长兴酒店的优秀厨师招到长兴紫金大酒店，并安排重要岗位。为外地优秀的厨师牵桥搭线，让他们在长兴落户安家，如安徽厨师何传伟、乔平、王一龙在宋大师的帮助下，都在长兴成家立业。另一方面在学校和酒店实习生中寻找好的苗子进行培养，新一代如段海斌、柏平、丁卫兵等。经过几年的经营，长兴紫金大酒店有了自己稳定的厨师队伍。在宋卫方及团队的努力下，历经10多年，长兴餐饮有了自己优秀稳定的本地厨师，提升了长兴菜肴的质量，在浙江餐饮界有了良好的口碑，特别长兴当地鱼菜成为外地游客难忘的美味。

(2) 推进菜肴改革，着眼于长兴菜系特色化。

宋卫方着眼于长兴地方菜的发展，以继承和创新为基础，充分挖掘长兴地方传统菜。一方面利用团队力量寻找地方菜传承人，搜集民间传统地方菜谱。另一方面对传统菜肴在原有的基础上大胆进行继承创新，根据现代人的口味，从色香味形营养器皿等方面进行改革。为长兴地方传统菜保存做出很大的贡献，如长兴爆鳝、长兴老法三鲜、肚包鸡、细沙羊尾等得以保存，他整理的书籍《长兴名菜和长兴风味菜》即将出版。

(二) 大师工作室申报条件

1. 工作室团队条件

工作室成员由教学一线的专业教师和具有丰富经验的行业大师组成，他们热爱教育事业，专业思想稳固，能尽职尽责，主动完成工作室的各项任务；他们专业功底扎实，善于钻研业务，有吃苦耐劳精神；他们有学习、研究和实践的渴望，既有独立学习、研究和实践的能力，同时又具有团结协作的精神，勇于质疑，善于反思。

(1) 以大师为核心组建大师工作室

工作室由中国烹饪名师、中国优秀厨师、浙江省烹饪大师、浙江省烹坛杰出名厨、浙菜顶级大师、国家级酒店酒家等级评审员宋卫方领衔。在宋卫方大师的带领下，工作室团队成员严格遵守工作室建设宗旨，为长兴县职业技术教育中心学校烹饪教师创造更好的成长平台，为学校骨干教师的发展提供更广阔的空间，构建长兴县乃至湖州市烹饪教师队伍合理递进、层次发展的梯队培养模式；在教学科研、菜品研发、职业培训和鉴定中形成的互补作用，为成员提供学习、交

流、研讨、的发展平台，在大师的带领下，烹饪教师、行业专家对湖州菜系、长兴菜的进行研究，并研发新的菜品、钻研新的技术。

(2) 行业领头人和骨干教师组建大师工作室

宋卫方烹饪大师工作室拥有一支高技能的人才团队，由长兴县秋棠酒店管理有限公司和我校联合创办，中国烹饪名师宋卫方先生担任工作室负责人。宋卫方工作室成员由企业技术骨干和我校专业教师共同组成，共有成员 12 人，其中企业 6 人，学校专业教师 6 人。目前成员中浙江烹饪大师 1 名，湖州烹饪大师 3 人，湖州教学名师 1 人，长兴教学名师 2 人。工作室成员中有高级技师 1 人，技师 7 人，高级技能 4 人。工作成员具体情况如下：

序	姓名	学历	技术等级	职务	荣誉称号
1	王伟国	大专	技师	长兴蒸鲜记海鲜餐厅总经理	浙江省烹饪大师、浙江省杰出厨师、湖州市劳模
2	王一龙	大专	技师	长兴秋棠银杏宴会厅总经理	江南烹饪名师
3	吴全新	高中	技师	老家菜馆总经理	湖州市烹饪大师
4	芮斌武	高中	技师	默爸的餐厅总经理	湖州市烹饪大师
5	段海斌	高中	技师	秋海棠大酒楼厨师长	
6	柏平	大专	技师	秋棠银杏宴会厅厨师长	
7	沈山	本科	高级技师	长兴职教中心教务主任	湖州市教学名师
8	李健	本科	技师	长兴职教中心实训处主任	长兴县教学名师
9	浦邹军	本科	技师	长兴职教中心团委书记	省暑期社会实践活动先进个人，湖州市青年岗位能手，长兴县优秀团干部
10	徐建红	本科	技师	长兴职教中心教研组长	长兴县教学名师
11	王仁喜	本科	高级烹调师	烹饪专业班主任	校优秀班主任
12	郑先富	本科	高级烹调师	烹饪专业班主任	校优秀班主任

2. 基本条件

(1) 布局完善的实训基地

大师工作室面积近150m²，其中长兴县秋棠酒店管理有限公司设有大师办公室约30m²，长兴职教中心烹饪实训中心设有大师办公室（约15m²）、会议室（约20m²）、菜品研发室（约85m²）。工作室有相对完善“理实虚一体”的校内烹饪实训基地，具备网络化、微格化的实训功能，如同一个仿真厨房（带餐厅），用于现场教学和专业实践。

(2) 资金投入保障有力

从2014年至今学校对大师工作室项目建设每年投入约4万元，主要用于培训、学习、菜品研发，设备添置等，并配备了相关的厨房设施设备，价值约46.59万元，如模拟厨房、多功能示范操作台等，现有设施设备既能满足教学使用，又和行业紧密接轨，能够很好满足工作室成员开展工作。长兴县秋棠酒店管理有限公司对于大师工作室项目建设极为重视，为工作室提供专门的办公场所及办公设备，并承诺每年资助大师工作室成员学习考察一次、专项培训一次。

(3) 运转良好的工作制度

为保障工作室运转规范化、制度化，工作室设立秘书处制定各种管理制度，包括有菜品创新管理制度、成本管理制度、烹调加工管理制度、面点制作管理制度、冷菜制作管理制度、消防安全管理制度、安全责任书、节能降耗、降低材料消耗奖惩制度、7S管理实施细则、设备设施维护保养制度、工作室档案制度等。建立工作室档案制度，

及时收集、归档、存档工作室成员计划、总结、听课、评课记录、公开课、展示课、教案等材料，并工作室秘书处保管。

(4) “双元育人”的人才培养模式

大师工作室的宗旨之一是为学校烹饪专业的学生创造更好的成长平台，基于校企合作订单式的人才培养模式，继承传统学徒制培养优势，在长兴县秋棠酒店管理有限公司的支持下与学校共同创办长兴菜学徒制班级，进一步推进现代学徒制。企业提早介入对学生的教育培养，校企双方按照学生→学徒→准员工→员工的路径培养技能型人才。在传授专业理念和烹饪技能的同时，通过各位烹饪大师的“传、帮、教、带”，尤其大师的“言传身教”和“人格魅力”，通过周边的一些真实案例来启发并告诫“徒弟”们，使参与学徒制学习的学生“懂行规、有厨德”，徒弟在潜移默化中，形成对师傅的“认同作用”，感受着来自师傅德艺的熏陶，有助于学生提早适应和习惯企业环境，提早接受企业文化，加深学生对企业的感情，培养学生对企业的忠诚度。

(4) 大师工作室初见成效

大师工作室成立后，着重推动长兴本地菜的传承、创新与发展，不断钻研长兴菜的烹制技术，以“走出去、引进来”为理念，兼收并蓄，丰富长兴菜烹饪技术的内涵，为长兴菜的发展注入新的活力。工作室成员积极参与校企深度合作，专业教师李健、王仁喜、郑先富、浦邹军等参与酒店新菜品开发 20 多道。团队专业教师还出版了《烹饪原料知识》、《浙北农家美食指南》、《长兴旅游导航》等著作。

积极推进现代学徒制，在高二学生中挑选 20 名优秀的学生与企业共同创办“长兴菜学徒班”，进一步完善现代学徒制的培养体系，通过烹饪大师传教帮带，分段式现场教学形式，对学生进行指导，更快速、直接提升学生操作技能，实现技艺学习传承的课堂与厨房对接。

自大师工作室成立以来，大师工作室成员、烹饪专业学生在专业技能比武取得了一定成绩。在第五届全国烹饪技术大赛获“一金两银”的优秀成绩；第六届全国烹饪技术大赛获“二金一银铜”；中国（杭州）美食节“劲霸·詹王杯”首届江南烹饪大赛获“二金；中国（杭州）美食节“西湖第一宴”暨第二届全国饭店系统技能服务大赛获“一金；在“味道碎石，食尚中国烹饪大赛”暨全国餐饮行业商品采购供销大会中荣获金奖一枚，浙江省暨宁波职工科技周百位工艺大师绝技展获一金等等。

浦邹军老师在湖州市烹饪比赛中获雕刻一等奖、热菜二等奖，辅导王瑞杭、周秋伟同学参加湖州市雕刻获二等奖，辅导周荣发、豆霞同学参加湖州市冷拼比赛获三等奖；王仁喜老师在“味道碎石，食尚中国烹饪大赛”暨全国餐饮行业商品采购供销大会中荣获金奖，参加浙江省中职烹饪专业教师比赛获三等奖，参加湖州市冷拼比赛获二等奖，辅导赵俊同学参加全国烹饪大赛省选拔赛获三等奖。

3. 预期成效

(1) 打造高水平专业教师队伍

专业教师在大师工作室指导和培养下能在省内同行中具有一定知名度和影响力，在技能提升方面能上台阶。通过三年的培养，将学



校的青年教师蒋菲菲、杨翠莲、石杨杨、费寅峰培养成优秀的专业骨干教师；工作室成员更上一个台阶，学校教师沈山、李健、徐建红培养成省烹饪大师，浦邹军、王仁喜、郑先富老师培养成湖州烹饪大师，企业成员王伟国培养成中国烹饪名师，王一龙、芮斌武、吴全新培养成省烹饪大师，段海斌、柏平培养成湖州烹饪大师。

(2) 校企合作培养专业人才

以大师工作室为平台，以现代学徒制为人才培养构架，校企联合培养实用型的技能人才。每年在高二学生中挑选10名左右的优秀学生作为酒店骨干培养对象，通过大师工作室成员的“传、帮、教、带”，成为地方菜的接班人。每年办一个长兴菜学徒制班级，在长兴菜传承采用现代学徒制的人才培养模式，企业提早介入对学生的教育培养，校企双方按照学生→学徒→准员工→员工的路径培养技能型人才。在全面落实现代学徒制的基础上，改革课堂教学模式，强化学生核心素养培养，提高毕业生核心竞争力和可持续发展力。

(3) 校企合作制定长兴菜质量标准

定期举办专题研讨活动，共谋湖州菜、长兴菜的发展和创新发展工作，取得良好的成效。在工作室的新菜品研发中心，学校烹饪专业学生可以和行业大厨面对面探讨长兴菜的烹制，学校教师和行业专家共同制定长兴菜品质量标准。

(4) 发挥大师示范、引领作用

大师工作室聚集了学校烹饪专业的骨干教师、餐饮行业专家等，共同致力于烹饪知识的探讨、技艺的提升以及创新的研发。通过制定



骨干教师培养方案及拜师结对方案，配备本专业的骨干教师拜师学艺，制定教师培养方案，进行长兴地方菜的项目研究，开发新菜品、亲朋点心，钻研新技术，带动骨干教师快速成长积极开展培训考察、竞赛活动、外出交流等，依托工作室团队的支持，不断学习和进步，提升教师的教学科研水平，掌握餐饮发展方向，在烹饪事业上不断发展。

(5) 推动和加快“理实虚”一体教学模式打造

初步拟定建设“大师网络工作室”计划，按照学校数字化建设总体框架，对网络工作室进行信息化建设，实现教学、研发使用和管理信息智能化。通过“网络工作室”平台发展并完善烹饪网络学习资源，推动“理实虚”一体化的教学模式改革。工作室的目标是把课程改革从实验探索阶段推进到普及推广阶段，要求全体成员把平常每一节课都当成课改研究课，把课程改革进一步推向深入。

三、项目建设任务书

(一) 建设背景

1. 产业背景与人才需求

长兴地处杭嘉湖平原，位于长三角的中心，与上海、杭州、南京、宁波、苏州、无锡、芜湖等大中城市通达便捷，联系紧密，已成为上海物流副中心。长兴县为中国发展速度最快的县（市）之一。长兴旅游资源总量丰富，品位突出，特色鲜明：长兴旅游资源品位突出，五级旅游资源单体4个，四级旅游资源单体9个。长兴旅游资源特色鲜明，得天独厚，金钉子地质公园、十里古银杏长廊、大唐贡茶院、江南红



村等，均具有一定程度的“独特性”。文化璀璨，内涵深刻：长兴文化璀璨，内涵深刻，涵盖宗教文化、民俗文化、历史文化、红色文化等各个层面。

长兴餐饮企业的用人紧缺日益明显。根据《浙江省长兴县旅游发展总体规划》（2015-2020年）。按照“近期有新进展，中期有新突破”的要求，游客规模到2017年实现1400万人次，旅游业总收入达到120亿元，旅游业增加值占全县GDP的6%以上，2020年游客规模达到1800万人次，旅游业总收入达到200亿元，旅游业增加值占全县GDP的10%以上。预计每年需要餐饮服务、导游和厨师等技术工人和管理人才2000人以上，加上每年的岗位培训，市场需求很大，按照我校目前酒店服务与管理专业年平均招收200名新生年培训1000人以上的规模，远远不能满足市场的需求。

2. 专业发展与建设需求

学校烹饪专业创办于1992年，是市级示范专业，本专业以培养餐饮业高技能的人才为目标，目前开设有8班级，共有学生309名。

本专业教师队伍中有高级技师1人，技师4人，高级工5人，其中鉴评师2人。

长兴秋海棠大酒店、长兴银杏宴会厅、长兴蒸鲜记、南京秋棠蒸鲜记海鲜餐厅是省级优秀校外实训基地。宋卫方长期以来不仅对于浙菜的传承和研发做出了很大贡献培养了一大批专业人才，同时他还一直关注和支持职业教育，尤其对于我校烹饪专业的师资队伍建设，专业建设发展和学生职业素养培养等方面都给予很大帮助和支持。历年

来在大师工作室指导下我校学生在省市烹饪大赛中取得了优异的成绩。为了提升我校烹饪专业建设内涵，提高专业教师整体水平，培养企业需求的实用性人才，名校建设期间，我校将继续深化校企合作模式，与企业联合共建宋卫方大师工作室。

（二）建设任务

1. 指导思想及原则

（1）指导思想

贯彻落实《国家中长期人才发展规划纲要（2010—2020）》及《高技能人才队伍建设中长期规划（2010—2020）》及浙江省教育厅文件的精神，“弘扬饮食文化、传承中华美食”，挖掘长兴历史文化、整合长兴特色风味，发挥团队优势解决技术难题，从而提高厨师队伍的操作技能，培养一批热爱烹饪事业的下一代。

本工作室围绕以“聚焦育人、突出研创、辐射带动”为核心工作思路，通过“专业引领、行动研究、实践探索、共同发展”，将烹饪专业教学融入到行业中去，为师资队伍培养、学生人才培养、校本教材开发、专业教学资源库建设、师生技能竞赛指导、地方菜品研究等方面提供优质平台，在促进烹饪专业内涵发展的同时，继承和研发当地饮食文化，服务区域第三产业发展。

（2）建设原则

宋卫方大师工作室自设立之日起，就从明确了工作及其制度建设的原则，主要包括以下四个方面：

坚持回归主旨原则。即建设的出发点和落脚点是育人。工作室建

设是提升教师素质的一个平台和途径；教师素质提升之后，通过端正态度和改进方法，从而提升学生素质。

坚持职业特色原则。即工作室成员的多样性，理论探究的专家、课堂教学的能手、课题研究的行家、技能训练的标兵、发明创造的奇人、生产经营的行家都可以成为工作室的成员、骨干或领衔人。

坚持动态滚动原则。大师是靠水平和实绩说话的，要保持大师工作室的先进性，必须建立健全大师、名师认定的优胜劣汰机制，包括竞选机制、任期制、考核制。

坚持共建共享原则。工作室是校企合作的一个有效载体，必须强调学校和企业的“双主体”地位，实现校企双方资源的全面互动融通，坚持双方联合共建、成果共享。

2. 建设目标

（1）总目标

通过三年的建设使大师工作室在全国、省内具有一定知名度，大师工作室成员在行业中具有一定知名度，部分成员在行业协会中担任一定职务。大师工作室成员在专业技能、技术职称和教科研方面都有提升并取得一定的成绩。学校烹饪专业建设取得比较明显成效，在国内、省内具有一定影响力。

（2）具体目标

依托产业，研创长兴菜品。挖掘长兴历史饮食文化、整合长兴特色风味，发挥团队优势解决技术难题，积极开展长兴地方菜品研发，

多个层面进行深化、丰富和完善长兴的特色风味体系并将其编写成册。

联合协会，制定行业质量标准。发挥工作室校外大师在行业领域的作用，尤其是在工作室领衔人的资源优势，促进工作室与行业协会的合作，共同优化长兴地方菜质量标准，从而引领产业发展。

校企协同，孵化优质名厨团队。通过大师与教师之间、教师与学生之间进行师徒结对，积极开展技术协作与技术交流，提高大师工作室成员的操作技能，培养一批既有良好职业道德又能热爱烹饪事业的专业人才。

模式创新，提升烹饪专业内涵。通过大师工作室的建设促进我校烹饪专业的建设和发展，提升专业内涵，进一步深化改革中职烹饪专业人才培养模式，加强和完善专业及基地建设，提升专业教师的能力，特别是青年教师的教学水平，完善“网络工作室”建设，搭建信息共享平台。

3. 建设内容

宋卫方大师工作室是学校教学人才的聚集地，是学校最具代表性的教学精英团队，学校充分利用劳动模范作为领军人物，吸纳在技术、业务方面有专长，有一定创新能力和创新成果的骨干教师共同构成的创新团队，发挥团队的创新能力，以教学改革创新、技能训练创新、服务社会创新作为工作方向，以推进专业教学和人才培养模式改革为根本任务，大力实施烹饪教学改革，促进烹饪新产品的研发、老产品的改进、生产工艺的改良。

（1）加强中职烹饪专业人才的培养

大师工作室的一项主要工作内容是培养具有良好职业道德和职业素养的烹饪专业人才。我校烹饪专业作为湖州市现代学徒制的试点专业，为了进一步推进现代学徒制，加强学校与企业的深度合作，学校与长兴秋棠酒店管理有限公司共同创办长兴菜学徒班，从每届烹饪专业中选取15名优秀有学生重点培养，培养一批长兴传统菜的传承人和长兴厨界精英。具体培养方法如下：

首先，企业提早介入对学生的培养，校企双方按照“学生→学徒→准员工→员工”的路径培养技能型人才，在传授专业理论上烹饪技能的同时，通过各位大师的“传、帮、教、带”，以大师的人格魅力感染学生。平时在学习和工作中感受着来自师傅德艺的熏陶和影响，有助于学生提早适应和习惯企业环境，提早接受企业文化，加强学生对企业的忠诚度，把学生培养成“懂行规，有厨德”的厨师。

其次，大师团队参与长兴菜学徒班的校企研讨会以及专家论证会，参与选拔省市技能大赛的学生，通过烹饪大师“传、帮、教、带”，分阶段式现场教学形式，对参加技能大赛的学生进行指导，快速提升学生操作技能，实现技艺学习传承的课堂与厨房对接。

（2）提升专业教师的能力

理论强化：双师指导、提升双能。落实“行业专家导师制”，初步制定骨干教师培养方案，配备3名烹饪专业的青年骨干教师拜大师学艺，从理论研究、课堂教学特色专业和专业发展四大方面切入，培养新一批烹饪专业学科带头人或优秀骨干教师，建立工作室档案制

度，及时收集、归档培养计划、总结、听课、评课记录、公开课、展示课、教案等材料。

顶岗实习：双岗交替、强化双能。“双岗交替”即教学岗位和企业岗位相互交替，工作室每学期抽调1-2名专业教师进宾馆酒店跟岗学习、顶岗实习。由大师带领专业教师参加一些重大赛事，去拓展体验，以及经常去一些酒店等社会餐饮企业去交流实践，从而积累更广阔的经验与知识来充实教学和项目研究。同时鼓励青年骨干教师参加湖州烹饪大师、浙江烹饪大师的评比，提升教师的专业能力。

(3) 加强专业建设，发挥实训基地社会服务功能

加大实训基地建设，优化服务环境。宋卫方工作室要认真做好工作室校内实训基地和校外企业的实训基地建设，促进校企合作的产教融合。在大师团队带领下打造校内专业实训基地，能满足中式烹调师、中式面点师、西式面点师等技能工种的社会培训和职业等级鉴定需要，并不断开拓校外实训基地。在软硬件方面都要加大投入，创造一个比较成熟的工作环境。

优化社会服务内容，提供多元服务。宋卫方工作室要以烹饪专业的培训场地和设施设备为依托，进一步优化社会服务内容，发挥工作室的社会服务功能。一方面与合作企业开展订单式的员工培训，针对性地为企业培养专门化人才；另一方面面向全社会开展丰富多样的社会培训，包括中餐烹饪、营养搭配、面点烘焙与制作等。预计年均为企业提供370人次的培训，面向社会组织300人次的培训。

(4) 专业化研发和技术攻坚

推陈出新，研发长兴菜品。回归自然、回归乡野、回归原本，是当前正在升起的一股饮食潮流。宋卫方大师工作室作为专业化工作室，要挖掘整理地方饮食文化，把原汁原味的民间菜肴挖掘整理出来，加以宣传推广，符合当今人们回归自然，寻觅乡土美食文化的精神情结和审美情趣。工作室成员要积极投入到菜品的研发工作中去，在未来三年中研发菜品90道，争取将研发菜品的95%推广到市场，取得一定的经济效益。

与时俱进，制定行业标准。目前长兴民间美食既有独特性，也有局限性。主要表现为美食文化含量不高，制作技艺不够稳定、规范，市场推广力度不够。基于此，工作室成员要做好菜点标准化的制定，仔细研究当地特色餐饮企业，尤其是长兴农家乐，民宿等新型酒店业，了解新型餐饮企业需求，研究餐饮企业产业结构变化，从“五性”（独特性、代表性、广泛性、传承性、规范性）对美食的价值进行评估。同时通过组织竞赛活动，确定若干个长兴的优秀民间菜肴和小吃，作为长兴民间特色餐饮的代表，使其具有权威性和影响力，成为阳朔民间特色菜肴品牌。未来将选择具有长兴特色的菜品推出《长兴十大名菜（名点）》系列宣传册。

（5）完善“网络工作室”建设，搭建共享信息平台

初步拟定“大师网络工作室”成立计划，按照学校数字化建设的总体框架。对网络工作室进行信息化建设，实现教学研发和管理信息智能化。

搭建网络课堂。与相关企业做好同步录播课堂教学，将行业教学



引入课堂，在学校网站、微信公众号等网络平台或移动平台上建立起网络课堂，形成“长兴职教中心烹饪微课堂”，既能够用于学生日常的教学，也能够用于相关培训，打破教学和培训的时空限制，优化远程教育教学与培训的模式。

完善数字资源。通过“网络工作室”平台完善和发展烹饪网络学习资源，建立汇聚工作室视频观摩、论坛交流、疑难解答、网上评课等形式的优质教学资源，同时，工作室成员要搜集媒体举办的各类烹饪大赛影像资料，并且把收集到的影像资料加以分类、组合、整理，作为专业教学的资源。

开发应用软件。发挥工作室大师的技术创新能力，与相关软件公司合作，开发长兴餐饮名厨APP及名菜APP，引领烹饪专业的发展，使大师工作室成为市内餐饮行业学术交流、菜品研发前沿高地。

4. 项目建设年度任务安排及验收要点

项目名称	大师工作室	项目负责人	李健
年度安排	2018年	2019年	2020年
建设内容			
加强中职烹饪专业人才的培养	<p>预期任务：基于校企合作的订单式人才培养模式，扩展大师及团队的力量增添合作酒店名单，积极践行现代学徒制理念，强化学生专业核心技能。</p> <p>验收要点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 新添合作酒店名单（长兴蒸鲜记海鲜餐厅、秋海棠大酒楼等） 2. 企业参与烹饪专业订单培养的协议 3. 2018届长兴菜学徒班名单、活动照片、记录 4. 大师进校园授课每年不少于20次，活动安排表、活动照片 	<p>预期任务：继承传统学徒制技能培养优势，长兴县秋棠酒店管理有限公司支持下共同创办长兴菜学徒制班级，进一步推进现代学徒制培养体系，大师团队参加长兴菜学徒制班的校企合作研讨会。</p> <p>验收要点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 长兴菜学徒班建设计划、专业培养方案。 2. 2019届长兴菜学徒班校企研讨会记录及内容、学生名单、活动照片。 3. 大师进校园授课每年不少于20次，活动安排表、活动照片 	<p>预期任务：大师团队参与选拔省市技能大赛的参赛学生，并通过烹饪大师传帮教带，分阶段式教学形式，对参加技能大赛的学生进行指导，实现技艺学习传承的课堂与厨房对接，更快速直接地提升学生操作技能。</p> <p>验收要点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 大师辅导选拔技能大赛活动记录、照片。 2. 2020届长兴菜学徒班校企研讨会记录及内容、学生名单、活动照片。 3. 大师进校园授课每年不少于20次，活动安排表、活动照片
提升专业教师的能力	<p>预期任务：采用“行业专家导师制”，初步制定骨干教师培养方案及拜师结对方案，配备3名专业骨干力量教师拜大师学艺，从理论研究、课堂教学、特色专业和专业成长四方面切入，培养新一批烹饪专业学科带头人或优秀骨干教师。</p> <p>验收要点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 骨干教师培养方案， 	<p>预期目标：进一步实施骨干教师培养计划，大师领教师外出考察学习，进行餐饮行业交流，学习新知识，见识新菜点，开拓眼界，参与菜品研发，同时鼓励骨干教师参加湖州烹饪大师和浙江烹饪大师等评比活动，提升教师专业能力。</p> <p>验收要点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学习考察记录和心 	<p>预期目标：验收拜师结对的骨干培养成果，根据专业教师的专业水平、指导学生获奖等情况来确立其专业地位，突出教师的专业水平。</p> <p>验收要点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 专业教师教学水平考核 2. 专业教师的成果 3. 计划1人以上评为省市烹饪大师。

	参培老师名单； 2. 师徒结拜仪式 3. 教师培养期间听课、评课记录 4. 计划至少1人评为省市烹饪大师	得。 2. 菜品研发进展成果。 3. 湖州烹饪大师和浙江烹饪大师等活动参评记录及评比结果。 4. 计划1人以上评为省市烹饪大师	4. 校企相互交流了，在大师工作室成员中的6名酒店成员到学校授课，6名教师成员到酒店顶岗工作
加强专业建设，发挥实训基地社会服务功能	预期任务： 1. 参与开展社会培训，为企业提供技术指导。 2. 工作室成员参与行业活动和专业评审工作。 验收要点： 1. 工作室成员参与社会培训和为企业提供技术指导资料。 2. 工作室成员参与行业活动资料。	预期任务： 1. 校内外实训基地为企业完善的服务，建设专业人才培养基地。 2. 工作室成员积极参与餐饮行业的活动。 验收要点： 1. 实训基地为社会服务的相关资料。 3. 工作室成员参与餐饮活动的行业相关资料。	预期任务： 1. 校内外实训基地为相关企业提供服务。 2. 工作室成员参与社会培训和行业活动。 验收要点： 1. 校内外实训基地为相关企业提供服务的相关资料。 2. 工作室成员积极参与社会培训的相关资料。
专业化研发和技术攻坚	预期任务： 研发菜品28道。 验收要点： 工作室研发新菜品的图文资料。	预期任务： 研发菜品28道。 验收要点： 工作室研发新菜品的图文资料。	预期任务： 研发菜品34道。 验收要点： 工作室研发新菜品的图文资料。
完善“网络工作室”建设，搭建共享信息平台	预期任务： 1. 建设好校企网络共享平台。 2. 编写新教材1本 3. 5名专业教师参与企业生产活动。 验收要点： 1. 新教材1本 2. 专业教师参与企业生产活动记录。	预期目标： 1. 建设好部分有烹饪专业学校的专业信息、资源共享体系。 2. 工作室成员互动。 3. 编写新教材1本 验收要点： 1. 工作室成员利用“网络工作室”情况记载。 2. 工作室校企成员互动情况。 3. 新教材1本	预期目标： 1. 网络工作室”在专业教学和研究方面全面共享。 2. 工作室发挥示范、辐射作用。 验收要点： 1. “网络工作室”使用记录情况。 2. 工作室给同类学校、企业的示范、辐射效果资料。
资金预算	28万	47万	25万

5. 资金预算表（万元）

项目名称：宋卫方烹饪大师工作室

项目负责人：李健

资金预算 建设内容	省财政投入				地方财政投入				合计
	2018	2019	2020	小计	2018	2019	2020	小计	
人才培养	2	5	2	9	3	2	4	9	18
专业及基地建设	1	6	2	9	4	4	4	12	21
教师能力提升	2	5	2	9	5	5	2	12	21
研发和技术攻	3	8	2	13	5	4	3	12	25
“网络工作室”建设	2	6	2	10	1	2	2	5	15
合计	10	30	10	50	18	17	15	50	100

（三）保障措施

大师工作室的保障措施有组织保障、制度保障和经费保障三个方面。

1. 组织保障

建立大师工作室建设工作组，实施项目负责制，明确职责，确保工作室建设方案的顺利实施，小组成员加强对专业建设过程中理论和实际问题的研究，充分理解工作室建设的内涵，准确把握工作室建设的目的，增强专业教师的科学性，从组织上保障专业建设的进行。



2. 制度保障

大师工作室制定了菜品创新管理制度、成本管理制度、烹调加工管理制度、面点制作管理制度、冷菜制作管理制度、消防安全管理制度、安全责任书、节能降耗、降低材料消耗奖惩制度、7S管理实施细则、设备设施维护保养制度、工作室档案制度。

3. 经费保障

大师工作室主要有以下3个方面的经费保障：

(1) 酒店和学校对大师工作室活动的开展，特设立了专项基金，每年拿出资金作为宋大师工作室的专项基金，用于创新、研发菜品和外出考察学习。

(2) 大师工作室在未来3年建设过程中将规范、合理、充分使用好100万（省财政投入50万、地方财政承诺投入配套资金50万）建设资金。

(3) 资金规范使用，确保专款专用，由宋卫方大师和姚新明校长共同签字方可使用。



四、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
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



宋卫方烹饪大师工作室申报

佐证材料目录

佐证材料名称：一、大师申报条件：

1. 宋卫方烹饪大师个人简介
2. 宋大师身份证明、学历、技术等级、社会职务情况
 - (1) 身份证、学历、技术等级复印件
 - (2) 社会职务证明
3. 主要成果清单
4. 宋大师的主要荣誉
荣誉称号照片
5. 宋大师近三年在我校的授课及指导学校专业建设等情况
 - (1) 授课统计
 - (2) 授课安排表
 - (3) 宋大师指导学校专业建设情况

佐证材料名称：二、大师工作室申报条件

1. 大师工作室团队情况
 - (1) 团队成员情况汇总表
 - (2) 团队成员个人简介及取得成果清单
 - (3) 大师工作室出版书籍
 - (4) 大师工作室研发的菜品
 - (5) 青年教师培养名册
2. 大师工作室各类制度



- (1) 长兴职教中心大师工作室菜品创新管理制度
- (2) 长兴职教中心大师工作室成本管理制度
- (3) 长兴职教中心大师工作室烹调加工管理制度
- (4) 长兴职教中心大师工作室面点制作管理制度
- (5) 长兴职教中心大师工作室冷菜制作管理制度
- (6) 长兴职教中心大师工作室消防安全管理制度
- (7) 长兴职教中心大师工作室安全责任书
- (8) 长兴职教中心大师工作室节能降耗、降低材料消耗奖惩制

度

- (9) 长兴职教中心大师工作室7S管理实施细则
- (10) 设备设施维护保养制度
- (11) 工作室档案制度
- (12) 大师工作室日常运行管理制度

佐证材料名称：三、教学设施及管理

1. 校企共建校外实训基地

- (1) 长兴职教中心大师工作室校外实训基地建设方案
- (2) 大师工作室校企合作协议

2. 大师工作室设备清单