

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 杭州市良渚职业高级中学 (公章)

项目名称 李法根大师工作室

填 报 人 闻建明

填报时间 2017年9月

浙江省教育厅 制

2017年6月

## 目 录

一、基本信息 .....	3
二、申报条件陈述 .....	4
(一) 技能名师工作室负责人条件 .....	4
1. 基本条件 .....	4
2. 师德修养 .....	4
3. 专业知识 .....	4
4. 专业技能 .....	5
5. 行业地位及社会影响力 .....	5
(二) 技能名师工作室申报条件 .....	5
1. 团队条件 .....	5
2. 基本条件 .....	6
3. 预期成效 .....	8
三、技能名师工作室项目建设任务书 .....	9
(一) 建设背景 .....	9
(二) 建设任务 .....	9
1. 指导思想及原则 .....	9
2. 建设目标 .....	10
3. 建设内容 .....	10
(1) 充分发挥大师教学示范作用 .....	10
(2) 深化改革中职烹饪专业人才培养模式 .....	10
(3) 提升教师能力 .....	13
(4) 开发校本教材 .....	13
(5) 服务地方产业发展 .....	13
(6) 网络工作室建设 .....	15
4. 项目建设年度任务安排及验收要点 .....	15
(三) 保障措施 .....	16
四、审核推荐意见 .....	20
附件：佐证材料目录 .....	21

## 一、基本信息

大师姓名	李法根	所在单位	杭州塘栖李法根食品有限公司
出生年月	1965年12月	从事专业(行业工种)	中式糕点制作工
从事专业(行业工种)年限	37年	学历	初中
职称及取得年份	总经理2012年	技能等级及取得年份	高级技师2015年
学校兼课情况	每学期每周3节《中式糕点制作》		
主要社会兼职情况	浙江省餐饮业点心专业委员会“两库两中心”专家， 杭州市良渚职业高级中学专业指导教师		
主要荣誉称号	<p>第三批余杭区非物质文化遗产（传统茶食制作技艺）代表性传承人。</p> <p>2012年余杭非遗保护月·民间手艺达人会荣获“十佳手艺达人”称号。</p> <p>2015年，通过高技能人才直接认定，李法根获得“中式糕点制作工高级技师”职称</p> <p>2015年被评为杭州市余杭区“二十佳技术能手”。</p> <p>2015年被认定为余杭区技能大师工作室</p> <p>2016年工作室被认定为杭州市技能大师工作室。</p>		
工作室名称	李法根大师工作室	工作室成立时间	2016.09
工作室面积	60 m <sup>2</sup>	工作室人数	10人(5人)
工作室年 工作经费	6万	工作室仪器设备总值	6万

## 二、申报条件陈述

### （一）大师申报条件：

#### 1. 基本条件

李法根，男，汉族，1965年12月生于杭州市余杭区良渚镇。现任杭州塘栖李法根食品有限公司总经理，从15岁开始从事糕点行业，已有37余年的糕点行业从业经验。李法根是“十佳民间手艺达人”，“法根糕点”已申请了省级非遗项目，并被浙江省商务厅认定为“浙江老字号”企业。2005年创办了法根食品厂，2006年凭借独门绝技“蒙眼切片云片糕”在塘栖美食枇杷节中技惊四座，一举成名。2012年与浙江在线企业联盟合作机建立浙江糕点网，开始走向电子商务发展之路。

#### 2. 师德修养

创立于1940年的法根食品是杭州塘栖李法根食品有限公司的金字招牌。2002年，李法根开办了“法根糕点”，注册了商标。在广济桥的北端，有一座两层的传统建筑，像是桥头堡一样矗立，就是法根糕点的总店。经过多年的发展，公司生产的糕点在消费者当中享有了较好的声誉。法根糕点几十年如一日，诚信经营，产品如人品。法根食品厂始终坚持“顾客第一、信誉至上、质量为本、持续改进”的质量方针。他们从原料着手，选用优质原料，道道把关，做出了品质、口感俱佳的产品。发根糕点除了按季节的不同来进行生产，比如清明做团子、绿豆糕，立夏做立夏饼，中秋做月饼。天气热，糕点就水分少一点，利于保存；天气冷，水分可以多一点。法根糕点做的是传统食品，人们有怀旧的情感，已经吃出感情来了。深受老杭州的喜爱”。更有没吃过法根糕点就没到过塘栖的说法。食品最重要的就是材料安全，无法做到严格把控，再好的技艺也是空谈。李法根说：“我们做的糕点品种很多，但原料却是最简单的纯天然材料。想要香，就多放芝麻，想要甜，就放纯粹的糖，就是这么简单。”

#### 3. 专业知识

2010年重麻酥糖及制作工艺被中国国家知识产权局认定持有发明专利。

2011年乡村特色旅游商品一等奖。获“十佳中华传统小吃”的称号。

2012年西湖茶点获茶资源综合利用学术研讨会科技奖，并申请专利。

2014年丁兰孝母饼获皋亭山旅游纪念品创意设计赛最佳文化创意奖。

2015 年成功申报余杭区及杭州市科技农业科技创新项目，并获专利。

2015 年被评为杭州市余杭区“二十佳技术能手”。

2016 年，工作室被认定为杭州市技能大师工作室。

#### **4. 专业技能**

2015 年，通过高技能人才直接认定，李法根获得“中式糕点制作工高级技师”职称，组建余杭区技能大师工作室，2016 年，工作室被认定为杭州市技能大师工作室，2017 年 4 月获首届“杭州工匠”提名奖。技能特长包括：蒙眼切云片糕、徒手翻麻饼、重麻酥糖的制作等。在塘栖美食文化节、浙江电视的流动大舞台等平台中，他凭借现场献艺，赢得在场观众的喝彩。

#### **5. 行业地位及社会影响力。**

李法根，15 岁就跟随父亲学习传统糕点的制作，至今已从事与糕点制作相关行业近 37 年。因此，他能够娴熟地进行各类传统糕点制作，对传统糕点技艺有比较深刻的认识与丰富的操作经验。技能特长包括：蒙眼切云片糕、徒手翻麻饼、重麻酥糖的制作等。在塘栖美食文化节、浙江电视的流动大舞台等平台中，他凭借现场献艺，赢得在场观众的喝彩。秉承传统糕点的制作理念，与对食品事业的热爱，他利用大部分的时间钻研工艺，希望借由手中小小的糕点来获得大众对传统技艺的认可。另外，他也十分重视手工艺的传承，会亲自给予员工制作技巧的提点，鼓励员工进行新产品的研发与创意，并带领研发队伍积极改良现有产品配方，发展更多适销对路的新产品。2015 年，通过高技能人才直接认定，李法根获得“中式糕点制作工高级技师”职称，组建余杭区技能大师工作室，并尝试通过校企合作、综合考察等途径提升技术水准，培养对口技能人才。技能大师工作室杭州塘栖李法根食品有限公司供应的中式糕点出现在了杭州 G20 峰会的国际餐台上。

### **(二) 大师工作室申报条件：**

#### **1. 团队条件**

李法根大师工作室拥有一支高技能的人才团队，由杭州塘栖李法根食品有限公司和我校联合创办，行业专家、高级技师、传统糕点大师、塘栖糕点传承人李法根先生担任工作室负责人。李法根大师工作室成员由企业技术骨干和我校专业教师共同组成，现在共有成员 10 人，其中企业 5 人，学校专业教师 5 人。其中

中国烹饪大师 3 名， 占有所有成员比例为 27%。高级技师有 4 人， 技师 1 人， 高级工 1 人， 占有所有成员比例为 55%。青年教师 3 名， 形成老中青三代梯队的大师工作室团队。

## 2. 基本条件

(1) 诸奎松：男 ， 1969 年 1 月出生， 杭州市良渚职业高级中学烹饪教研组组长；本科学历， 中学高级教师， 中式烹调高级技师、中国烹饪大师、余杭区名教师、余杭区优秀教师， 中式烹调师高级考评员。

个人教育科研荣誉有：2011 年参与杭州市烹饪大组的课题《烹饪专业“企业化” 运作与特色管理实践与探索》获得杭州市人民政府二等奖。课题《提升烹饪专业学生职业素养策略研究》获得杭州市 2014 年中等职业教育教学科研成果三等奖；2016 年申报《基于余杭特色的中职烹饪专业校本教材的开发与实践》课题在杭州市 2016 年度中等职业教育教学科研立项， 同时获得 2016 浙江省职业教育与成人教育科研立项课题；编写校本教材《西餐冷菜制作》获省二等奖。

在 2016 年 9 月浙江省餐饮行业协会组织的第五届浙江厨师节， 制作点心获得金奖。辅导学生参加浙江省第二届职业中学烹饪技能比赛， 获得热菜二等奖 1 人， 冷菜二等奖 1 人， 雕刻三等奖 1 人， 团体第二名的好成绩， 本人获得全省优秀烹饪指导教师的称号；2014 年 4 月辅导学生参加浙江中职烹饪专业技能大赛获得热菜二等奖， 同年 6 月辅导学生参加全国职业院校技能大赛中职组烹饪赛项， 在热菜项目比赛中获得三等奖。

(2) 冯勤伟：男 ， 1979 年 5 月出生， 杭州市良渚职业高级中学教务主任；本科学历， 中学高级教师， 中式烹调高级技师、中国烹饪大师、杭州市教坛新秀， 余杭区骨干教师、余杭区优秀班主任， 中式烹调师高级考评员。

个人教育科研荣誉有：2014 年《依托专业调研、把握课改脉搏、构建专业建设新蓝图—杭州良渚职高烹饪专业调研分析与对策研究》参加杭州市第 19 届中职校教育教学专项论文评审获得一等奖 2015 年《中职烹饪专业“竞赛·教学·评价” 一体化管理研究与实践》获杭州市政府成果一等奖， 编写校本教材《西餐冷菜制作》获省二等奖。

2009 年辅导学生参加浙江省职业中学烹饪技能比赛， 获得热菜二等奖 1 人， 冷菜二等奖 1 人， 本人获得全省优秀烹饪指导教师的称号， 参加杭州市师生技能

大赛获得热菜二等奖。

(3) 孙伟民，男，1982年4月出生，杭州市良渚职业高级中学团委书记；本科学历，中学一级教师，中式烹调高级技师、中国烹饪大师、余杭区教坛新秀、余杭区优秀班主任，中式烹调师考评员。

个人教育科研荣誉有：2015年12月课题《微公益行动：中职学生公益社团建设的创新探索》获得浙江省职教优秀成果一等奖，2014年11月参加浙江省中等职业学校教师技能大赛，获中式烹饪项目二等奖；2014年杭州市中等职业学校师生技能竞赛烹饪类综合技能项目二等奖，2015年参编浙江省烹饪实训热菜教材

(4) 沈晓敏，女，1987年1月出生，杭州市良渚职业高级中学专业教师；本科学历，中学二级教师，中式面点高级、中式烹调师考评员。

个人教育科研荣誉有：2014年11月参加浙江省中等职业学校教师技能大赛，获中式面点项目三等奖；2014年参加杭州市中等职业学校师生技能竞赛获得烹饪类综合技能项目二等奖，在2016年9月浙江省餐饮行业协会组织的第五届浙江厨师节，制作点心获得金奖。2016年辅导学生参加杭州市技能大赛，获得一等奖1人，二等奖1人，团体面点二等奖。

(5) 干文勇，男，1989年12月出生，杭州市良渚职业高级中学专业教师；本科学历，中学实习指导教师，中式烹调技师、余杭区优秀班主任，中式烹调师考评员。

个人教育科研荣誉有：2015年参加杭州市师生技能大赛，获得冷菜二等奖，热菜三等奖；2015、2016年指导学生参加杭州市技能大赛获得二等奖。

(6) 朱桂南师傅，法根食品糕点制作师。有着30多年的食品质量管控经验，熟悉各类糕点的配方、制作技巧，并且也协助李法根培养了许多合格的中式糕点制作工。

(7) 庞珠凤师傅，法根食品糕点制作师。制作的蝴蝶酥不管是外形还是口味都获得很多称赞。

(8) 张来松，法根食品糕点制作师。在技术人才管理方面摸索出自己的方法，为企业人才管理提供保障。

(9) 张良，法根食品糕点制作师。在油炸类糕点的制作中，表现突出，油

温控制恰到好处，确保产品脆而不焦，口感上乘。

(10) 陈怀陈，法根食品糕点制作师。糕点制作工作为后起之秀，在中秋节，成功研制了1米的团圆大月饼。

### **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市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，积极参与到行业协会中。

#### (2) 利用平台联合培养专业人才

我们要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。

#### (3) 积极参与课程改革

工作室成员要积极参与新课程改革，充分利用网络资源，开展校企共建课堂实景教学。

#### (4) 开设新课程、开发新教材

工作室指导学校专业教学紧跟行业发展，开设具有实用性的新课程，校企联合开发《余杭传统糕点》校本教材。

#### (5) 充分利用信息化教学，建立网络工作室

专业教学上充分利用信息化教学手段，校企联合建立网络工作室。



## 三、大师工作室项目建设任务书

### （一）建设背景

余杭区地处长江三角洲的圆心地，近年来，按照文化引领、区域联动、同城对接和国际化的战略，高举“良渚文化、禅茶文化、运河文化”三面大旗，培育以休闲度假旅游、文化旅游、乡村旅游、会展旅游为主体的产品体系，建成大良渚文化旅游区、大运河文化旅游区、大径山风景旅游休闲度假区和大余杭古镇旅游区 4 大旅游功能区域，成为杭州城区的旅游副中心和旅游经济强区。按照《余杭区旅游业发展五年行动计划》努力打造余杭旅游业使其成为长三角地区环境优美、设施齐全、功能完善、布局合理的休闲度假胜地。随着余杭区“良渚文化”、“运河文化”、“禅茶文化”和“梅文化”四大旅游品牌打响，余杭区旅游业得到迅速增长。2016 年，余杭区实现旅游总收入 169.72 亿元，比上年增长 15%。接待国内游客 1592.9 万人次，比上年增长 15%；截至 2016 年末，全区共有 A 级以上景区 6 家；旅游饭店 19 家，其中四星以上旅游饭店 4 家，特色文化主题饭店 1 家。

我校位于良渚镇上，在大良渚文化旅游区附近，毗邻大径山风景旅游休闲度假区，作为余杭区烹饪专业主体专业为主的职业学校，烹饪专业的发展有着得天独厚的优势，但是由于教师专业技能水平参差不齐、行业实践经验缺失造成师资力量相对薄弱，硬件设施虽有改善但跟先进学校还有很大差距，严重制约我校烹饪专业的长足发展。

依托李法根大师工作室，创新杭州市良渚职高烹饪专业师生培养模式，是基于行业名师带动学校师生共同发展，推进职业教育向着产教深度融合的方向发展，大力培育师生的工匠精神而衍生出来的一种新型师生培养模式。

### （二）建设任务

#### 1. 指导思想及原则

“弘扬饮食文化、传承中华美食”，挖掘余杭历史文化、整合余杭特色风味，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。校企合作建设李法根大师工作室使我校的烹饪专业教学融入到行业中去，在师资培养，学生人才培养模式，校本教材开发，专业教学资源库的建

设，学生技能竞赛指导等方面和地方菜品的研究和开发方面都是个很好的平台，为我校烹饪专业的建设、发展起到很大的推动作用，同时能够更好继承和研发当地饮食文化，更好服务当地第三产业发展。

## **2. 建设目标**

李法根大师工作室的建设旨在“弘扬饮食文化、传承地方糕点”，挖掘余杭历史饮食文化、整合余杭特色风味，发挥团队优势解决技术难题，从而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传统糕点制作事业的专业人才。

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，完善教学团队建设，提升专业教师的能力，加强课程和校本教材的开发，促进服务地方产业发展，做好“网络工作室”建设。通过3年建设使大师工作室在市内具有一定知名度，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。工作室成员在专业技能、技术职称和教科研方面都有提升和取得一定的成绩。学校烹饪专业建设取得比较明显成效，在省内、市内具有一定影响力。

## **3. 建设内容**

### **(1) 充分发挥大师教学示范作用**

李法根大师从15岁开始从事糕点行业，已有37余年的糕点行业从业经验。是“十佳民间手艺达人”，因此，他能够娴熟地进行各类传统糕点制作，对传统糕点技艺有比较深刻的认识与丰富的操作经验。技能特长包括：蒙眼切云片糕、徒手翻麻饼、重麻酥糖的制作等。李大师担任我校《中式糕点制作》的兼职教师，依托大师工作室，充分发挥大师的教学示范作用，以学校课堂、亲子课堂、企业课堂、大师云课堂引领为教学示范形式，以李大师深厚的糕点文化底蕴、精湛的技艺、工匠精神感染专业教师、学生、行业从业人员，做好中式糕点传、帮、带的工作。

①学校课堂：在学校课堂中式糕点制作教学中，充分展示李大师的教学示范作用。李大师以其深厚的糕点文化底蕴熏陶烹饪专业的学生，注重学生糕点文化的传承；以精湛的技艺、丰富的操作经验激发学生学习的热情、兴趣，大师的独门绝技“蒙眼切片云片糕”在学校美食节中技惊四座，赢得阵阵喝彩；大师从事

糕点制作 37 年，一生只做一件事，以现身说法展示匠心精神，向新生代学员分享自己的学艺经历，激励年轻人静下心来追求梦想，喜爱中式糕点行业，为糕点行业添砖加瓦。

②亲子体验课堂：技能大师工作室的特色功能是成为了一个寓教于乐的亲子互动体验室，通过 PPT 故事引入，大师们的现场制作、讲解、手把手指导，让孩子们了解传统糕点的文化内涵，引导他们树立珍惜粮食、尊重手工的健康观念。截至目前，此类活动已成功举办 10 余次，收获良好反响，借助这种方式，我们让更多的家长、孩子、年轻人意识到手工技艺的价值，传播中华饼文化。

③企业课堂：为深化产教融合、校企合作，进一步完善校企合作育人机制，创新技术技能人才培养模式，学校积极贯彻省市开展现代学徒制试点的文件精神，在烹饪教学中开展现代学徒制改革试点，学期初在学生自主报名的基础上，确定学徒制企业名单和企业指导教师，建立学校和企业双元育人机制。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，将糕点岗位进行细分熟粉类、烘烤类、油炸类、蒸煮类等，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，充分发挥大师工作室成员的示范效果，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”。大师工作室成员改良、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”。

④大师云课堂：作为沟通学校课堂与企业课堂的桥梁与延伸，将中式糕点技能的核心环节、行业技能的最新发展等由大师、教师和企业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“自主学习”。大师以其领先的教学理念、独特的教学设计、融洽的课堂气氛和精湛的教学技艺，给专业教师以示范作用。

## **(2) 深化改革中职烹饪专业人才培养模式**

大师工作室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。我们要继续通过中餐烹饪专业现代学徒制人才培养试点，加强学校与企业的深度合作，在专业教师、工作室企业成员的共同努力下，双方切实履行各

自的职责，相互探讨协商，共同培养并提升部分参加学徒制学生的职业素养、专业知识、专业技能，使学生真正参与到发根食品的生产过程，全面了解今后从事岗位的要求、有关行业信息，切实提高学生的岗位适应能力和就业竞争能力。通过工作室开展现代学徒制工作使我校烹饪专业构建具有特色的现代学徒制人才培养模式。

大师工作室对于参加现代学徒制学习的部分学生，我们工作室要针对每位学生的专业学习情况和爱好合理安排他的工作岗位，择优选定学生到实战岗位进行重点培养，实施精准教育。同时对于高二参与现代学徒制的学生李法根大师工作室还要给学生提供一定的创新创业平台，让学生参与到产品的制作和经营过程中去，锻炼学生的专业适应能力。

**①探索烹饪专业人才培养目标：**培养适应与社会主义现代化建设需要，德智体美等方面全面发展，具有创新精神和综合职业能力，在旅游、餐饮、服务行业中从事传统糕点制作的高素质劳动者和中级实用型专业烹饪技术的烹调师、面点师，迎合传统糕点企业的真正需求，为高一级院校提供后备人才。

**②研究就业方向与预期工作岗位：**就业范围与机会：本专业毕业生主要面向旅游、餐饮等服务业，从事糕点制作（创意）的工作。

**③确定烹饪专业的专业核心能力、专业基本能力、综合职业能力：**专业核心能力（糕点策划与设计）、专业基本能力、综合职业能力的确切目标。

**④研究确定烹饪专业的课程结构框架：**通过企业、行业的调研，我们对烹饪专业的课程设置进行初步确定基本的框架。我们将本专业的课程搭建为四个模块的具体课时安排和教学内容，分别为：公共必修课模块、专业必修课模块、限定选修课模块、自由选修课模块。

根据企业用人具体要求和校内外教学与训练条件，可对上述核心课程与实践课程进行必要的选择与组合，可对其内容的深度和广度做适当调整。探索烹饪专业“选择性”课程设置（适用于就业方向）烹饪专业“选择性”课程设置（适用于升学方向）。

**⑤探索具有地方特色的人才培养模式：**根据我校学生实际，在教材选用、教学实施、专业课和选修课的育人功能、教学设备、教学评价、烹饪专业师资及设备配置标准等工作进行实质性研究，探索适合行业、企业需要的具有高素质、高技能的烹饪人才，为本地旅游行业、糕点制作行业的经济发展做出贡献。

### **(3) 提升教师能力**

目前大师工作室成员 10 人，学校现有专任专业课教师 5 名，高级职称 2 人；有 3 名中国烹饪大师、有 1 名区级名师，区骨干教师 1 名，区教坛新秀 1 名，双师型教师达 100%，具有技师以上 100%。通过大师工作室三年培养，争取高级职称增加 1 人，中国烹饪名师增加 1 人，区学科带头人 1 人。针对大师工作室企业师傅的技能强，理论薄弱的情况，加强培训学习，对兼职师傅进行教育理论、教学方法、教师职业规范培训，借助大师工作室进行孵化、三年培养，争取增加中式糕点师高级工 5 人。

大师工作室是一个学习型组织，作为工作室的成员，要在李法根大师工作室提供的平台上刻苦钻研专业知识、互相学习、共同提高。工作室成员要在专业技能上要有所突破，积极参加各类技能比赛，取得较好成绩。在专业理论研究方面专业教师要积极参与课改，撰写专业论文，参与专业课题研究。作为工作室成员要积极参与到社会服务和行业协会中去。比如大师进社区活动；送技术到企业为企业解决技术难题。工作室成员除了参与社会服务培训工作外，还要积极加入到行业协会中去，参与技能考试和专业比武的评审工作，在行业协会中担任一定的职务。

### **(4) 开发校本教材**

为适应选择性课程改革的需求，烹饪专业编写 1 本地方特色教材。通过校本教材建设，把烹饪专业课程建设成为能够实现职业岗位第一需要，务实训练，融教学实际与企业需求为一体，加强烹饪技术实用能力教学。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特色民间传统糕点工艺的接班人。依托大师工作室，收集民间传统糕点、点心，将传统糕点、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，创新传统点心的样式、花色，整理和编写《余杭传统糕点》地方特色教材，真正实现技能教学校本化、地方化、个性化等目标。通过项目建设，使烹饪专业办学能够真正的担负起服务地方经济的功能，烹饪专业建设能够在全省起到引领和示范作用。

### **(5) 服务地方产业发展**

服务地方产业发展是职业学校不可推卸的社会责任，职业学校要提升科学研究水平，增强社会服务能力，走产学研结合的发展道路。长期来，大师工作室

始终坚持校企合作、产教融合、科研兴校、服务社会的宗旨，通过加强师资队伍建设和广泛的社会培训，立足产学研协同创新，不断提升大师工作室社会服务能力。

李法根大师工作室作为专业化工作室，我们要挖掘整理地方传统糕点文化，工作室成员要积极投入到糕点的研发工作中去，在未来三年中研发产品，争取将研发糕点的90%推广到市场，取得一定的经济效益。工作室成员还要做好糕点标准化的制定，仔细研究当地糕点，了解新型群体需求，研究糕点产业结构变化，培养适应市场需求的专业化人才。推进产学研人才队伍建设，加强管理，提高社会服务效能，不断提升服务社会能力，发挥大师工作室的示范和辐射作用。

### **①打造产学研一体化平台**

深化校企合作模式，引入企业生产现场，组建“发根糕点研发中心”，以大师工作室为载体，成立糕点技术咨询工作室，为更好服务行业企业，主动出击，打造产学研一体化服务平台，建立起对外服务市场，建立教产一体的效益转化机制，为大师工作室服务地方产业提供保障。

通过三年建设，打造一支技术能力高、科研能力强、服务态度好的教师技术服务团队，推进产学研人才队伍建设，提升技术开发能力。传承余杭传统糕点文化，依托大师工作室，挖掘传统糕点工艺，编制《余杭传统糕点》教材。

### **②成立社会培训服务中心**

大力建设校内实训基地，与糕点行业协会携手，提高技术培训能力、拓宽技术培训范围，努力提升社会培训服务功能。加大培训设备设施投入和资源共享力度，发挥烹饪实训基地的作用，保持培训的先进性和前瞻性，适度引领企业新工艺、新技术、新材料的应用。拓宽培训服务范围，提升培训服务影响力。不断扩充服务项目、提高培训层次。

充分利用专业设备、师资等优势，创新培训机制，做好糕点行业培训，农民转移培训，预备劳动力培训，退伍军人培训等社会培训工作。与劳动保障局职业技术鉴定中心、余杭区商贸局等联合，开展糕点行业中、高级工、中级工、初级工等从业人员的职业技能培训鉴定和糕点行业从业人员的教育培训。

开展数字化教学资源共享平台建设，整合优质资源，建成具有校本特色和开放性质的教育资源平台，实现中职优质教育资源的共享；依托大师工作室，积极开展各类活动，让专业教师有更多接触行业的机会，深入市场调研，参照职业资

格鉴定部门颁布的上岗资格和技术等级标准，剖析工作岗位（群）所具备的职业能力，实现工作情境向学习情境的合理转化，使专业与行业深度接轨，实现产教深度融合；开放烹饪专业实训基地、让企业员工走进来，来授课来学习，让教师走出去，去指导去学习。提高学校的行业地位，提高教师的能力，促进和引领产业的发展。

#### **(6)网络工作室建设**

大师网络工作室是在大师主导下，以大师工作室主持人为核心团队，以师带徒为主要培养形式，共同开展基于线上和线下的学科研究、教改探索和教学磨练的实体与网络相结合的新型工作室。同时，积极组织教师开发或提供精品资源，为实现视频、文字、图片等多媒体数字资源的上传、入库、存储和发布，构建信息技术环境下大师资源共享及学生技术能力培养新机制。

①建设形势：在5年建设周期里，依托李法根大师网络工作室平台，组建由大师领衔、以若干名学科骨干为核心、部分一线学科教师参加的工作团队，共同开展一系列研修活动。

②建设任务：工作室学员培养。各网络工作室要以传承大师教学特色和育人风格为主要目的，提高学科带头人的教研能力和教学能力，助推教师专业成长。

大师课堂：以视频形式呈现学科大师课堂实录和教学比赛的优秀课例。大师以其领先的教学理念、独特的教学设计、融洽的课堂气氛和精湛的教学技艺，给普通教师以示范作用。

教学资源：以文稿的形式呈现大师专业化、个性化的教学资源。内容包括导学案、教学设计、教学反思和有创意、有特点、可操作的优秀课件。还可以推荐针对当前教育教学中的重难点和热点进行分析和解读的文章，介绍国内外优秀教育教学经验的文章。

#### **③后勤保障**

设立学校大师网络工作室项目。项目经费包含大师网络工作室建设经费、大师工作室工作经费和大师网络工作室平台开发经费。

### **4. 项目建设年度任务安排及验收要点。**

建设任务	2018年任务及验收要点	2019年任务及验收要点	2020年任务及验收要点
1. 现代优秀学徒培养	<p><b>建设目标:</b></p> <p>1. 培养中餐烹饪专业发根糕点传承人 10 名;</p> <p>2. 提升中餐烹饪与营养膳食专业学生整体技能。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>1. 培养发根糕点传承人 10 人名单及佐证材料;</p> <p>2. 中餐烹饪与营养膳食专业学生技能考核成绩。</p>	<p><b>建设目标:</b></p> <p>1. 培养中餐烹饪专业发根糕点传承人 15 名;</p> <p>2. 进一步提升中餐烹饪与营养膳食专业学生整体技能。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>1. 培养发根糕点传承人 15 人名单及佐证材料;</p> <p>2. 学生技能考核成绩及中级工成绩。</p>	<p><b>建设目标:</b></p> <p>1. 培养中餐烹饪专业发根糕点传承人 20 名;</p> <p>2. 显著提升中餐烹饪与营养膳食专业学生整体技能。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>1. 培养发根糕点传承人 20 人名单及佐证材料;</p> <p>2. 学生技能考核成绩及中级工成绩。</p>
2. 青年教师能力提升	<p><b>建设目标:</b></p> <p>提升中餐烹饪与营养膳食专业青年教师的能力。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>1. 制定中餐烹饪与营养膳食专业青年教师培养方案;</p> <p>2. 中餐烹饪与营养膳食专业青年教师培养计划表、实施过程记录;</p> <p>3. 确定青年教师培养名单。</p>	<p><b>建设目标:</b></p> <p>提升青年教师的技能水平、竞赛能力、辅导学生比赛的能力、科研水平。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>1. 青年教师技能提升佐证材料;</p> <p>2. 青年教师竞赛获奖佐证材料;</p> <p>3. 青年教师辅导学生比赛的获奖证书;</p> <p>4. 青年教师科能力提升佐证材料。</p>	<p><b>建设目标:</b></p> <p>提升青年教师的技能水平、竞赛能力、辅导学生比赛的能力、科研水平。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>1. 青年教师技能提升佐证材料;</p> <p>2. 青年教师竞赛获奖佐证材料;</p> <p>3. 青年教师辅导学生比赛的获奖证书;</p> <p>4. 青年教师科能力提升佐证材料。</p>



3. 校本教材开发	<p><b>建设目标:</b> 编写校本教材《余杭传统糕点》的饼类糕点篇。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 饼类糕点的 10 款的文字资料;</li> <li>2. 饼类糕点的 10 款的照片。</li> </ol>	<p><b>建设目标:</b> 编写校本教材《余杭传统糕点》的酥类糕点篇</p> <p><b>验收要点:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 酥类糕点的 10 款的文字资料;</li> <li>2. 酥类糕点的 10 款的照片。</li> </ol>	<p><b>建设目标:</b> 编写校本教材《余杭传统糕点》的特色糕点篇</p> <p><b>验收要点:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 特色糕点的 10 款的文字资料;</li> <li>2. 特色糕点的 10 款的照片</li> </ol>
4. 服务地方产业发展	<p><b>建设目标:</b> 糕点核心技能攻坚创新; 研发良渚文化宴席的糕点, 服务地方经济。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 糕点核心技能攻坚创新实例;</li> <li>2. 研发 10 款良渚文化宴的糕点照片、资料。</li> </ol>	<p><b>建设目标:</b> 糕点核心技能进一步攻坚创新; 研发良渚文化宴席的糕点, 服务地方经济。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 糕点核心技能进一步攻坚创新实例;</li> <li>2. 继续研发的 10 款茶肴照片、资料。</li> </ol>	<p><b>建设目标:</b> 糕点核心技能攻坚创新初见成效; 推广研发的良渚文化宴的糕点, 服务地方经济。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 糕点核心技能攻坚创新案例;</li> <li>2. 推广研发的良渚文化宴糕点的照片和资料。</li> </ol>
5. “网络工作室”建设	<p><b>建设目标:</b> 制订“网络工作室”建设方案。</p> <p><b>验收要点:</b> “网络工作室”建设方案。</p>	<p><b>建设目标:</b> 完善“网络工作室”平台建设和素材积累。</p> <p><b>验收要点:</b> “网络工作室”平台建设资料, 导入的相关数据。</p>	<p><b>建设目标:</b> 完成“网络工作室”建设, 进行成果推广。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. “网络工作室”平台建设资料, 导入的相关数据。</li> <li>2. 完成“网络工作室”建设, 进行成果推广。</li> </ol>

### **(三) 保障措施**

#### **1. 组织保障**

我校在2017年5月重新调整《杭州市良渚职高烹饪专业校企合作组织机构》，明确领导小组、工作小组的具体任务。同时成立《李法根大师工作室组织机构》，明确工作室成员有李法根大师为组长，我校烹饪组诸奎松为副组长的工作室成员。小组成员包括含有5名企业技术能手和我校5名教师。聘任李法根为我校外聘兼职教师，同时颁发聘书，这样为李法根大师工作室的工作顺利开展提供有力的组织保障。

#### **2. 制度保障**

我校为保障李法根大师工作室能高效运转，制定、修改一系列相关管理制度。如制定《李法根大师工作室管理制度》，修改《实训教学管理制度》、《杭州市良渚职高实训场（室）管理人员工作要求》、《工学结合管理制度》等制度，并严格实施。尤其是为落实7S管理，我们还强化烹饪组实训教学的规范制度，如实行《场室管理7S管理记载本》、《学生实训手册》等；工作室、实训室、场室文化建设都凸显实行7S管理。根据国家、浙江省关于开展现代学徒制的有关要求，制定了《杭州市良渚职业高级中学现代学徒制试点工作实施方案》。从各方面为法根大师工作室的设立、运行提供了保障。

#### **3. 经费保障**

建立资金管理使用制度，严格项目建设资金的预算、执行程序，对项目建设资金实行单独核算，专款专用、专账管理。专业建设经费主要来自省财政和区财政对大师工作室建设项目补助。

## 资金预算表（100 万元）

项目名称：李法根大师工作室

项目负责人：闻建明

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	
现代优秀学徒培养	3	4	2	9	3	4	2	9	18
青年教师能力提升	2	3	2	7	2	3	2	7	14
校本教材开发	3	3	2	8	3	3	2	8	16
服务地方产业发展	3	4	3	10	3	4	3	10	20
“网络工作室”建设	5	6	5	16	5	6	5	16	32
合计				50				50	100

#### 四、审核推荐意见

学校举办方 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 行政部门审 核意见	单位（公章） 年 月 日

技能大师工作室申报条件佐证材料目录

序号	申报项目	佐证材料			
一	大师申报	1. 大师履历	1980年-1986年 塘南供销社学徒		
			1986年-2002年 塘栖供销食品厂担任厂长		
			2002年-2012年 供销社转制，开办杭州市余杭区法根食品厂并任厂长		
			2012年--至今 个转企，成立杭州塘栖李法根食品有限公司并任总经理		
			2015年，通过高技能人才直接认定，李法根获得“中式糕点制作工高级技师”职称		
			2015年被认定为余杭区技能大师工作室		
			2016年被认定为杭州市技能大师工作室		
		2. 主要成果	2010年重麻酥糖及制作工艺被中国国家知识产权局认定持有发明专利		
			2011年乡村特色旅游商品一等奖		
			2012年西湖茶点获茶资源综合利用学术研讨会科技奖，并申请专利。		
			2014年丁兰孝母饼获皋亭山旅游纪念品创意设计赛最佳文化创意奖。		
			2015年成功申报余杭区及杭州市科技农业科技创新项目，并获专利。		
			2016年技能大师工作室杭州塘栖李法根食品有限公司供应的中式糕点出现在了杭州G20峰会的国际餐台上。		
		3. 近三年所获荣誉	2015年，通过高技能人才直接认定，李法根获得“中式糕点制作工高级技师”职称。		
			2015年被评为杭州市余杭区“二十佳技术能手”。		
			2015年被认定为余杭区技能大师工作室。		
			2016年工作室被认定为杭州市技能大师工作室。		
			2016年浙江省第六届厨师节获得特金奖1个，金奖3个		
		二	大师工作室申报	1. 团队成员	职称证书
					学历证书
职业资格证书					
荣誉证书					
省级及以上获奖					
2. 主要成果	李法根主要成果				
	朱奎松主要成果				
	冯勤伟主要成果				
	孙伟民主要成果				
	沈晓敏主要成果				
	干文勇主要成果				
	朱桂南主要成果				

			陈怀陈主要成果
		3. 工作室相关制度	李法根大师工作室工作制度
			李法根大师工作室专项资金管理办法
		4. 青年教师培养名册	冯勤伟老师个人信息及成果
			孙伟民老师个人信息及成果
			沈晓敏老师个人信息及成果
			干文勇老师个人信息及成果