
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 金华市婺城区职业中等专业学校

填 报 人 王志勇

填报时间 2017年9月20日

浙江省教育厅 制

2017年9月

目 录

一、基本信息	1
二、申报条件陈述	2
(一) 大师申报条件	2
(二) 大师工作室申报条件	4
三、项目建设任务书	8
(一) 建设背景	8
(二) 建设任务	10
1.指导思想及原则	10
2.建设目标	11
3.建设内容	12
(1) 专业人才培养模式	12
(2) 教师能力提升与发展	13
(3) 创新研发与技术攻关	14
(4) “网络工作室”建设	15
4.项目建设年度任务安排及验收要点	17
(三) 保障措施	19
1.组织保障	19
2.制度保障	19
3.经费保障	19
三、资金预算	20
四、审核推荐意见	21



一、基本信息

大师姓名	王志勇	所在单位	永康宾馆
出生年月	1971年8月	从事专业(行业工种)	中式烹调师
从事专业(行业工种)年限	28年	学历	中专
职称及取得年份	高级技师 2013年12月21日	技能等级及取得年份	中式烹调师一级 2013年12月21日
学校兼课情况	单周二下午5、6、7 热菜制作 双周四下午5、6、7 宴席制作研究		
主要社会兼职情况	浙江省国际餐饮产业联盟委员会副会长 金华市婺菜研究会副会长 金华市餐饮业和烹饪协会理事会副秘书长 金华市食品药品安全咨询委员会专家		
主要荣誉称号	中国烹饪大师 中国名厨最佳新人王、最佳创新奖 浙菜顶级大师 浙江餐饮业金鼎杯浙菜金牌大师 浙江省餐饮业杰出厨师长 金华烹饪大师 金华烹饪名师 金华市十大技术能手 金华十大优秀厨师 金华市食品安全咨询委员会专家		
工作室名称	王志勇烹饪大师 工作室	工作室成立时间	2015年9月
工作室面积	95.8平方	工作室人数	10人



工作室年 工作经费	10 万元/年	工作室仪器设备总值	70 万元
--------------	---------	-----------	-------

二、申报条件陈述

（一）大师申报陈述

1. 基本条件

王志勇，男，1971年8月出生，浙江永康人，汉族。自1988年起开始在桐庐县瑶琳仙境管理处工作，认真钻研烹饪专业技术，1993年至今20多年时间一直在永康宾馆工作，不断开发创新菜肴，如今已经是中式烹调高级技师、浙江烹饪大师，浙菜金牌大师，浙江省餐饮业杰出厨师长，金华市十大优秀厨师，金华市十大技术能手，现任永康宾馆餐饮部总监。曾成功接待习近平、严济慈、铁瑛、铁木尔·达瓦买提、曾培炎、王芳、周铁农等国家领导人，并得到各级领导的一致好评。

2. 师德修养

从最初的掌勺、炉头领班、厨师长、餐饮部副经理到如今的餐饮部总监兼厨师长，王志勇自从事烹饪工作以来始终谨记“从厨先立德，做菜先做人”的教诲，这与金华实验中学“先学做人，再学技艺，有教无类，特色发展”的育人理念不谋而合，如今的他不仅是永康宾馆的餐饮部总监，更是金华实验中学烹饪大师工作室的负责人。自成为负责人之日起，王志勇秉持着“让婺菜有更多的传承人”的理念，结合教育教学的特点，将实践教学与理论教学紧密结合，引导学生在“做中学、学中做”。

在王志勇带领下的大师工作室与金华实验中学烹饪专业联合开发的“文台三宝”和“婺州八味”深受企业欢迎，大大提升了学校

烹饪专业的建设水平。

3. 专业知识与技能

27 年对厨艺的孜孜追求是对行业的热爱，也是对事业的执着，从最初的学徒到如今浙菜顶级大师，婺菜的掌门人，王志勇一步一个脚印，专业技能也达到了炉火纯青的地步，专业知识日趋完善。他多年深入研究，投入了大量的精力和实践，编写并出版了《金华味道》等专著，发表了《金华美食—永康鹅肥肝》等文章。在烹饪技术上又进行了多次革新，并获得了相应的成果，1998 年通过各类高技能的比赛锻炼和菜肴的创新研发带领永康宾馆代表队参加的金华市青工技术比武团体第 1 名，1999.5 获金华市首届烹饪技术大赛单项热菜第二名；2002 年，“永康鹅肥肝”一菜凭借精确的选料和精致的做法获“高歌杯”鹅肥肝菜肴全国邀请赛特金奖、省第二届烹饪技术比赛铜牌。

4. 行业地位及社会影响力

王志勇在从事餐饮工作二十多年的时间里，工作兢兢业业、睿翼进去、开拓创新，为提高自身素质刻苦钻研烹饪理论，潜心研究烹饪厨艺，悉心揣摩现代人们的饮食消费心理。由于既有丰富的理论知识，又有娴熟精湛的烹饪技艺，在多次代表宾馆和带队参加的国家级、省市级举办的烹饪大赛中屡获大奖，1998 年带领永康宾馆代表队参加的金华市青工技术比武团体第一名，2002 年获“高歌杯”鹅肥肝菜肴全国邀请赛特金奖、浙江省第二届烹饪技术比赛铜牌。走上管理工作岗位后，大胆管理，工作上处处以身作则、率先垂范，

凡要求员工做到的，首先自己做到，用自己的行动带动员工，赢得了宾馆领导和同事们的信任。王志勇用自己的实际行动带出了一支功底扎实、技艺精湛、战斗力强、敢打硬仗的高素质餐饮队伍，他本人还凭借着对婺菜的杰出贡献，获得了金华烹饪名师称号、浙江省高级烹饪师证书、金华烹饪大师证书，被推选为金华市婺菜研究会副会长、任金华市餐饮业和烹饪协会理事会副秘书长，2014年被评为浙江餐饮业金鼎杯浙菜金牌大师，2015年被评为中国烹饪大师、浙菜顶级大师、中国名厨最佳新人王、最佳创新奖。王志勇用自己扎实的功底、精湛的烹饪技艺，向世人展示了婺菜博大精深的文化内涵，同时也为金华餐饮业赢得了荣誉。

（二）大师工作室申报陈述

1. 工作室团队条件

王志勇大师工作室是校企实现“专业与职业岗位对接、课程内容与岗位标准对接、教学过程与生产过程对接”的“三对接”的最佳平台，是教师专业能力提升的助推器，是校企协同创新最具活力的组织单元，更是培育我校烹饪专业学生职业精神的人生范本。工作室的成员由企业技术骨干和我校专业老师共同组成，现有成员10人，其中企业技术骨干3人，学校专职教师7人，工作室成员中有中式烹调高级技师3人，占成员比例数30%，其中中国烹饪大师1名，金华烹饪大师2名。

建议：附上团队成员名册

姓名	出生年月	职称	职业资格	主要荣誉
吴泽安	80、11		高级烹调师	金华烹饪大师
陈伟	89、07		高级烹调师	金华烹饪大师
李绍利	77、11	中学一级	烹调技师	国际冷菜美食节五星钻石奖
余香	91、10	中学二级	高级烹调师	辅导学生获市技能大赛冷雕组一、二等奖
余旭明	95、04		高级烹调师	辅导学生获市技能大赛热菜组一、二等奖
陈静	80、05	中学二级	烹调技师	金华市微课比赛三等奖
程雄伟	75、11	中学二级	烹调技师	市教师技能比赛三等奖
陈洪亮	66、08	中学一级	高级烹调技师	辅导获金华市技能大赛热菜组一等奖
陈立新	73、06	中学一级	高级烹调技师	辅导学生获市技能大赛冷雕组三等奖

大师工作室拥有一支高技能、高水平的人才团队。自成立以来，工作室在专业技能比武、教科研等方面均取得一定的成绩，在近三年金华市烹饪技能大赛中荣获 8 金 8 银。团队专业教师编写并出版了地方特色校本教材《婺州民菜民点》，共同研发的“文台三宝”和“婺州八味”深受企业欢迎。

2. 基本条件

(1) 硬件条件

王大师工作室现有工作是面积 95.8 平方米，在永康宾馆和我校实训大楼都设有工作间。工作室设有大师工作室宣传栏，操作房，多功室，菜品鉴评室，会议室，办公室。校企共建大师工作室设备价值 70 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，能够很好的满足工作室成员开展工作。

(2) 保障条件

学校和企业每年都有专项经费 5 万作为工作室开展活动，保证工作室日常活动和工作的顺利开展，同时在工作室成员外出培训、课题研究、参加赛事等活动时给予人力、物力支持。

(3) 制度条件

为了保证相关工作和活动的顺利开展，工作室经过几年时间的运行与积累已经制定了一套比较完整的工作制度，包括《菜品创新管理制度》、《岗位消防责任制度》、《烹饪加工管理制度》、《面食制作管理制度》、《冷荤菜制作管理制度》、《财务管理制度》、《会议制度》、《档案管理制度》、《工作室考核细则》等一系列相关措施与制度，有效保证了工作室科学、有序的开展工作，同时将工作室成员取得的成绩纳入学校教师绩效考核评价与企业员工绩效评级，调动工作室成员的积极性。

(4) 成果条件

工作室自成立以来，坚持以大师工作室为平台，培养专业化高层次的师资队伍和实用型学生为目标。经过几年时间的运作与建设已经形成如下成果：

①传帮带效果明显。随着大师工作室几年的摸索与发展，已经形成了企业师兄、校内师兄、校内师弟三个阶段成员互帮互助的学习模式。由于大师个人精力有限，因此工作室成员之间结对互助提升，

大大提高了教师进步的速度，目前工作室已经有王志勇、吴泽安、陈伟等多位成员获得大师称号。

②以赛促教树立竞争意识。工作室学员在大师的引领下，参与省市餐饮行业赛事组织，让学生在开拓了视野的同时，也认识到自己的不足，能够更有针对性地进行学习提升。工作室还将往年的赛事作为教学项目，将行业烹饪技能大赛要求、内容、技术走向和技术标准等研究内容引入校内课堂或校内赛事，引导学生的竞赛思维。通过这些形式培养师生在近两年获省、市技能比武中共获 5 个一等奖，辅导学生参赛共获 10 个一等奖。这种以赛促教的方法，不仅锻炼了学生在个人的专业技能上更专、更精、更强，同时也强化了学生的心理素质，增强了职业竞争力。

③研发菜品出成果。通过大师的指导，将工作室成员研发菜品中质量较高的成果推荐给企业进行市场推广，转化为能够形成经济效益的成品。例如王志勇大师工作室研发的古法辽参、白煮烟熏干等特色菜肴，在餐饮店中深受顾客欢迎，通过这样的途径不仅为金华餐饮店提供了更多的推广创意，同时也提升了成员们菜品创新和推广能力，实现多方共赢。由专业教师参与编写的专业教师地方特色教材《婺州民菜民点》为烹饪专业的教学增加了全新的内容，使得教学内容更贴近实际需求，促进了烹饪专业的发展。

3. 预期成效

(1) 团队发展，让工作室成为大师的孵化器

工作室成员的专业技能在大师的指导下得到发展，成员在各级

技能竞赛中获奖至少提高一个档次，工作室建成浙江省、金华市知名的工作团队、研究团队、学习团队。通过三年的培养与发展，培养市级及以上大师2名。

(2) 人才培养模式改革与学生发展，工作室成为课程改革的实验田

现代学徒制试点工作进一步深化成果推广，形成富有特色的学徒培养模式；改革课堂教学模式，让学生学会学习、学会创新，综合职业能力明显提升，在国家省市各类大赛多次获奖，毕业生备受单位欢迎。

(3) 挖掘研发有一定影响的宴席，改革创新现代宴席。

现代宴席普遍存在菜点数量过多、浪费严重、格局雷同、形式呆板、缺乏特色、膳食结构不合理、组合搭配不当等弊端。因此对现代宴席进行改革创新，继承和发展当地饮食文化，丰富饮食文化内涵。

(4) 打造“网络名师工作室”，扩大辐射面

利用信息技术，建设网络名师工作室。一方面利用微课、慕课、直播教学视频等网络途径开发具有远程学习、自主评价功能的网络课程学习资源，另一方面宣传推广工作室，扩大工作室的影响力。

(5) 发明创新成果，引领饮食新风尚

积极参与企业文化和饮食文化的研究，掌握餐饮发展的最前沿，了解各地饮食动态，从而不断创新新工艺、新调味。

三、项目建设任务书

（一）建设背景

1. 产业发展背景

金华地处浙江中部，是国家级历史文化名城，中国十佳宜居城市之一。金华市“十三五”规划中更是提出要立足金华深厚的文化底蕴，提升文化产业发展水平，做大做强横店国家级影视文化产业基地、金华市互联网娱乐等文化创意产业园，优化延伸文化产业链，推进文化产业全域化，以市场化运作为手段，推进文化与商贸、旅游、时尚等产业融合发展。同时着力护卫绿水青山，充分发挥山水资源和环境优势，建设浙中大景区，大力发展生态经济，助推“两富”“两美”金华建设，让金华净起来、绿起来、富起来、美起来，打造生态环境优美、生活品质优越的旅居福地。旅游产业的快速兴起与发展促进了餐饮服务行业的转型升级，需要形成卫生安全、经济实惠、营养健康的餐饮服务体系，同时更需要通过餐饮向游客展示当地特色美食，从而让更多的人了解婺菜、爱上婺菜。

据金华烹饪行业协会 2015 年的数据统计显示，金华目前餐饮服务行业、星级宾馆饭店有 160 多家，小型餐饮服务业及社会餐饮有 1560 多家，目前正在厨师岗位上岗的从业人员有近 12000 多人，按照厨师行业 10%的自然更替率，每年行业人才需求量为 1200 多人，每年的技能晋升培训达 1000 多人次，人才与行业明显的“供不应求”关系为专业发展与建设提供了广阔的市场与前景。

2. 专业发展背景

金华实验中学的烹饪专业创办于 1994 年，2000 年成立了金华

市烹饪技能鉴定考核站，2008 年被评为金华市重点骨干专业，2009 年烹饪专业教研组被评为金华市先进集体，2013 年确定为我校浙江省改革发展示范重点建设专业之一，2016 年被确定浙江省中职烹饪类理事学校。本专业以培养中高端的厨师为目标，目前开设有 8 个班级，共有学生 324 名，并且联合浙江旅游职业学院开办了 2+3 大专班。

本专业教师队伍中有高级烹调技师 2 人，烹调技师 3 人，高级烹调师 2 人，其中鉴评师 2 人，面点师 2 人，金华餐饮烹饪协会副会长 1 人，并聘请中国烹饪大师、国家技能鉴定专家委员、浙江餐饮行业协会副会长、浙江餐饮业发展委员会主任李林生担任专业教学顾问。烹饪教研组参加婺菜创新与合作开发联合体，成立“婺州菜点创新研究室”，编写《婺州民菜民点》，传承和引领了婺州地方菜点的开发和创新。专业教师在近两年参加省、市技能比武中共获 5 个一等奖，辅导学生参赛共获 10 个一等奖。

(二) 建设任务

1. 指导思想及原则

(1) 指导思想

为贯彻落实《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，充分发挥技术技能人才在职业教育中示范、引领、辐射、带动作用，组织烹饪专业领域的骨干教师、企业技术骨干、行业大师共建大师工作室，由金华婺菜掌门人王志勇担任工作室负责

人。

本工作室紧扣高技能人才培养主题，以服务国家经济社会发展需要为宗旨，以技术攻关创新和高技能人才培养双赢为前提，充分发挥政府、行业、企业和学校的积极性，形成了多方参与、共建共享、健康发展的工作格局。同时工作室以有利于资源有效发挥作用为基础，进行了工作室制度建设，形成了一套管理科学、特色凸显的工作模式，以承担高技能人才，特别是传承型技能人才的培养重任。

(2) 建设原则

王志勇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，主要包括以下三方面：

坚持高技能人才培养与生产技术攻关等活动相融合的原则。充分烹饪专业高技能人才的技术技能优势，把高技能人才的技术技能特长同攻关项目、高技能人才培养计划进行统一规划，将生产规律与技能人才成长规律进行有机结合，突出高技能人才培养的有效性，从而激发企业参与的积极性与动力。

坚持管理制度化、发展规范化原则。为了保证工作室健康有序的发展，本工作室的管理试行分层分类，充分体现个性化的发展规律，积极引入企业、学校、大师、教师等多方共同参与，从而推动工作室又快又好发展。

坚持奖惩分明原则。根据国家奖惩相关法律和制度，建立起大师工作室评估奖惩制度，实施优胜发展，做到评估科学、奖惩分明，

以精神奖励和物质奖励相结合的方式，制定分层次评估奖励的制度、办法和标准。

2. 建设目标

(1) 积极联合企业，研发婺州菜品。积极联手企业开展对婺州菜品的研究，挖掘、梳理、传承、弘扬和创新金华婺菜，从多个层面进行深化、丰富和完善婺菜的特色风味体系并将其编写成册。

(2) 建设顶尖人才团队，传承婺菜文化。挖掘与传承绝技绝活，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，打造高技能顶尖人才的团队建设，传承和引领婺菜的地方文化。

(3) 注重人才培养，让工作室成为孵化烹饪专业人才成长的“温床”。通过对烹饪专业人员进行技能培训，制定相关的标准，编写教材，在规范技能行为的同时，不断提升创新能力，为企业发展培养高素质的专门技术人员。

(4) 学生创业中心，让学生不仅仅是一个会做菜的厨师，还是一个会创业的能手。

3. 建设内容

“让婺菜有更多的传人，发扬光大。”这是王志勇作为金华市婺菜掌门人的心声，也是他加入大师工作室的初衷之一。工作室成立之后，将传统厨房的师徒关系搬进了金华实验中学的课堂，让学生真真切切地感受到从选材到处理食材再到制作各个环节的真实感。

传承创新婺菜是永无止境的，本工作室以服务地方为己任，做好非物质文化遗产《汤溪传统饮食文化》的申报工作，提高婺菜品牌价值、不断创新，搞好品牌营销，不遗余力地为弘扬具有金华地方特色的餐饮文化、培养金华餐饮后备人才、传承“婺州菜”技艺，推动金华餐饮经济的发展做出贡献。

(1) 以“大师工作室”为中心，积极发挥教学改革示范作用

以工作室名师及成员为骨干力量，在王志勇大师的引领下，积极开展烹饪技能大赛相关工作的研究，强化大赛指导教师队伍建设，加强对教师对技能大赛的组织能力，并以此为契机带动教师开展各类课题研究、学术讨论与交流，推动全校教育教科研水平不断提高。同时通过大师团队的技能研发、设计、创新等技术性活动，在工作中形成职业性成果，并广泛应用于酒店、宾馆、饭店等企业的经营产品，有力地促进职业院校的课程和教学改革，丰富教师的教学内容。

①课程设计方面要将传统因素与现代化因素相结合，在传承婺菜文化的同时引入新潮元素。通过实际项目教学法引导学生能够了解和认识到行业最新资讯和菜式，使做菜技术和菜品紧跟流行趋势。

②在教学内容方面侧重于提升与拓展，提高学生的理论分析和理解能力。学校的人才培养方案中主要注重于基础技能和理论的学习，对技术原理、知识深入方面有所涉及但不是重点，而大师工作室特有的师资团队则要加强这方面内容的比重。在课程内容设计中，更多地强调菜肴设计、厨房管理、烹饪技巧等方面背后的原理和设计

思路的学习，引导学生提升理论、研发水平，保证学生的专业发展之路能走的更远。

③带领学生和学校教师共同参与企业菜品开发，提高创新能力和推广意识。大师工作室的大师利用自身企业员工的角色，将企业产品的推广和研发引入课堂，在提升校企合作深度的同时，也让学生真正参与和体验菜品创新开发的理念、思路和流程。通过工作室大师们的指导，将学生研发菜品中质量较高的成果推荐给企业进行市场推广，进而转化为能够形成经济效益的产品。

(2) 专业人才培养模式

①培养多元化人才。烹饪专业以市场需求为导向，学校与企业共同制定多元化人才培养目标。烹饪专业的学生除了常规的专业技能与文化课的学习，学校还开设了美学、音乐等课程，以提升学生的人文素养和艺术欣赏水平。根据个人兴趣和专长分别开设热菜兴趣班、冷菜兴趣班、雕刻兴趣班、糕点兴趣班、西餐兴趣班等供学生选择学习，让学生树立自我学习意识，从而为日后能更好地服务于社会奠定基础。

②深化“121”三段式现代学徒制的人才培养模式、优化课程体系、实施“行动导向五化”教学模式改革、学生技能大赛训练及奖励项目建设、校内实训基地建设五大途径循序渐进推进人才培养模式与课程体系建设；通过专业学科带头人培养、骨干教师培养、兼职教师队伍建设三个层面来强化落实师资队伍建设；通过进行校企合作、工学结合运行机制建设，落实校外实训基地建设机制、半

工半读项目建设机制，成立校企合作的产学研中心三项措施进行校企合作，共创品牌。在校内不断改建烹饪实训室，新建大师工作室，给学生创设真岗位、真任务、真设备的“三真”实训环境。

③在教学模式上实施了学习任务真实化、学习情境仿真化、学习资源信息化、学习过程行动化、学习成果标准化的“行动导向五化”的教学模式改革。在教学过程中不断创新，引导学生在“学中做、做中学”，实现理论与实践一体化。不断增强学生专业技能，强化对职业意识、职业道德的养成教育，逐步提高学生工作的主动性与积极性，提高学生综合职业能力。进一步提升教师教育教学能力。

(3) 教师能力提升与发展

本工作室将扎实开展专业研修活动，通过个人研修和团队研修相结合的方式，认真制定与落实研修制度，从而提升团队成员的专业能力与素养。

①个人研修。所谓个人研修是指发挥团队成员中每一位教师的长处，在自身原有的基础上进一步深化研修，与实现与专业教学的有机结合。例如西餐的教师在充分了解了婺菜的核心内容及文、文化背景的基础上，将西餐的设计元素融入到婺菜中，研发出符合国外友人口味的婺菜。面点教师则可以巧妙的将婺菜元素融入糕点、面点制作，丰富口味与形式。最终团队成员在名大师的引领下，逐步掌握婺菜的精髓，并能有效应用到教学实践和日常创作中，既提升教学能力，有提升了创新能力。

②团队研修。落实团队研修“周会月聚”的规定，通过“周会

月聚”的有效互动，促进团队成员的专业提升。所谓“周会”是指每两周或一周定时间、定主题、定中心发言人，通过微信群或QQ群进行研讨交流；“月聚”则是指每月召开一次聚会，以沙龙、座谈会、现场演示等形式，让团队成员在交流中研讨、碰撞，从而产生感悟和提升。

③结对拜师。专任教师有计划的分批、分期深入到烹饪行业一线进行实践锻炼，体验新菜品的开发、制作。同时积极创造条件，让专业教师多渠道、多途径地参与竹艺技能培训，继续做好大师工作室结对培养，掌握婺菜研发的精髓，成为学校乃至行业带头人。

④学术研究。一方面加强烹饪专业教育教学规律的研究，改进人才培养方式，通过现代学徒制“121”三段式人才培养方式，不断提升个人与团队的教学能力，以便更好地开展技能教学。另一方面大力开展对金华婺菜的深层研究，在学术研究中传承婺菜文化，做到技术与学术共进，提升教师的综合实力。

(4) 创新研发与技术攻关

①中西结合。任何一个行业如果失去了创新，那么都将很难坚守，很快就会被时代所遗忘。金华婺菜形成于唐宋而发展于明清时代，如何能够历经千年而绵延不绝，这正是得益于婺菜能应时而变，积极创新，不断融入全新的口味以适应时代的变迁。因此当今的我们更应该注重对菜品的设计与研发，力争把金华婺菜推向全国乃至世界，这样才能让我们的婺菜不断传承、不断发展。

因此，将继续完善大师工作室，在秉承传统、不失其本的基础

上，融入西点制作元素，提高金华婺菜的设计、制作。通过建立全员参与的创新模式、指标经济责任制、成果奖励、学习考察等途径，其中指标经济责任制是指工作室成员每完成一款被认定为合格的新菜品，一次性给予该成员相应的奖励，根据新菜品在企业中的推广及受欢迎程度评出一、二、三等奖，并且给予更高层次的奖励。此外为了扩展工作室成员的视野，定期到不同城市和酒店进行考察学习。

②注重养生。随着生活水平的提高，人们对食物的追求已经从“填饱肚子”转为了“健康养生”，口味也从原来的咸辣重口变成了清淡可口，而金华婺菜选料讲究原汁原味，注重火工，做法以炖焖为主，立足于民间地方风味，具有养生滋补的功效。由大师工作室和学校联合创建的以白沙文化为主题的婺州风情宴推出具有浓厚地方底蕴的“文台三宝”（白沙溪鱼、腌肉鲜笋、金华素包）和“婺州八味”（兰溪爽口萝卜、义乌红糖花生、东阳千祥羊肉、磐安迷你香菇、浦江黄豆冻肉、金华鲜腊香肠、武义宣莲南瓜、永康白切鹅肝）以地方性烹饪素材为主体，绿色生活为主题，发扬人居养生文化，传承和引领了婺州地方菜点的开发和创新。

未来本工作室将继续结合特色小镇建设和婺州文化饮食特色，挖掘民间菜肴，通过前期的市场调查、获取信息，对地方菜原料进行研发和取用，在新店和老店对比的基础上整理出具有浓郁地方特色的“婺州风味菜”，创新开发具有养生功能的菜品，将这些成果编写成《婺州养身食谱》。

(5) “网络工作室”建设

当今社会网络已经成为人们获取信息的重要途径，目前我国也已经进入了主动营销时代，网络工作室无疑具备传统工作室所无法比拟的优势，它可以迅速的树立金华婺菜品牌，成为宣传婺菜厨师的作品的平台，也可以实现与大师网上交流与教学。为更好地发挥大师工作室的技术引领作用，实现教学、培训的信息化、网络化和公开化，工作室将依托局域网络搭建大师工作室网上论坛和直播教室；同时开通大师工作室的微信公众号，提供丰富的学习资料链接和下载，方便学员与教师之间的交流，以灵活多样的教学形式最大程度的实现资源共享。

① 通过网络传播与在线互动，扩大工作室成果辐射面积，多渠道定时定量发布婺菜烹饪教学视频，吸引更多的人关注婺菜，形成固定的粉丝人群，从而使之成为工作室的动态工作站、成果辐射源和资源生成站，也能让更多人以此了解工作室，并将这种形式面向青年教师研修者和婺城区的广大学生。例如建立烹饪微课堂信息平台，每周一次微课堂，以简洁实用为原则设置教学内容，微课的形式可以是媒体视频 FLV 与 SWF 格式。

② 工作室将利用微信公众号，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，采用论坛、直播的形式定期开展在线交流、研讨，同时使用微信公众号和微信群开展烹饪技术技能在线研讨，开展网络辅导、在线答疑等网络研修

活动，每年研修活动保持在3—5次。

③大师个人精力有限，到校现场指导学生的时间有限，因此可以借助信息技术平台，将做菜过程进行在线直播，与学生实现实时互动，一方面增加大师上课率，另一方面提高学生的学习兴趣。此外还可以通过微课、慕课、录制视频等途径建成专门的“大师课程资源包”，放在网络工作室进行共享，指导工作室其他成员的教学。

（三）保障措施。

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；

建立健全各种规章制度，是大师工作室正常运行重要措施，也是烹饪专业大师工作室正常运行的保障，各种规章制度包括：项目立项申请和审批制度、经费使用及管理制度、日常考核制度、奖惩制度、学习制度、工作职责等。只有按照各项规章制度严格执行，才能规范烹饪专业大师工作室正常运行。

3. 经费保障。

加强对专项经费的使用和管理，合理有效使用各项建设经费，对建设项目的实施、资金投向及年度资金调度安排，实行全过程管理，确保如期完成建设目标，及时将建设经费支出情况按预算科目编报财务决算。加强对建设经费的监督、审计，提高资金的使用效



益。



(四) 项目建设年度任务安排及验收要点

建设内容	目标要点	2018	2019	2020
教学改革示范	预期目标	通过进行宏观课程设计、加强烹饪技术原理和思路讲解、带领学生参与企业菜品研发等途径，初步发挥大师工作室的教学示范作用	通过进行宏观课程设计、加强烹饪技术原理和思路讲解、带领学生参与企业菜品研发等途径，进一步发挥大师工作室的教学示范作用	通过进行宏观课程设计、加强烹饪技术原理和思路讲解、带领学生参与企业菜品研发等途径，让大师工作室为当地的职业学校教学树立典范
	验收要点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程设计方案及实施情况 2. 学生参与企业菜品开发情况 3. 菜品研发情况 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程设计方案及实施情况 2. 学生参与企业菜品开发情况 3. 菜品研发情况 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 课程设计方案及实施情况 2. 学生参与企业菜品开发情况 3. 企业对学生或教师研发菜品的推广情况
人才培养	预期目标	推行三段式教学实践，践行“行动导向五化”的教学模式，培养烹饪多元化人才	深化三段式教学实践，践行“行动导向五化”的教学模式，培养烹饪多元化人才	推广三段式教学实践，践行“行动导向五化”的教学模式，培养烹饪多元化人才
	验收要点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人才培养方案及课程表安排 2. 培养专业学科带头人、骨干教师各1名 3. 校外实训基地建设方案 4. 半工半读项目建设机制方案 5. 烹饪实训室改建规划 6. 学生技能大赛训练情况 7. 新建大师工作室规划方案 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 完善人才培养方案及课程表安排 2. 培养专业学科带头人、骨干教师各1名 3. 成立产学研中心 4. 烹饪人才培养阶段性报告 5. 学生技能大赛训练情况 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人才培养方案的进一步优化 2. 校内新建大师工作室运行情况 3. 学生技能大赛获奖情况 4. 产学研中心运行总结 5. 毕业生就业质量报告分析



教师能力提升 与发展	预期目标	通过“个人研修、团队研修、结对拜师及学术研究”等途径，提升工作室成员烹饪技术及教学水平	加快大师及骨干教师的培养，优化学校教师队伍结构，为当地行业人才注入活力	深化工作室成员的研究能力成长，引领金华地区职业教育教学新发展、并且传承婺菜文化。
	验收要点	1. 工作室团队建设三年规划 2. 教师个人的研发作品 3. 团队周会、月聚相关材料 4. 结对拜师 5. 专题研讨活动	1. 工作室团队建设三年规划 2. 教师个人的研发作品 3. 团队周会、月聚相关材料 4. 结对拜师 5. 专题研讨活动	1. 工作室团队建设三年规划 2. 教师个人的研发作品 3. 团队周会、月聚相关材料 4. 结对拜师 5. 专题研讨活动 6. 论文发表成果获奖作品获奖情况
创新研发与技术攻关	预期目标	参与起草金华市第七批非物质文化遗产《汤溪传统饮食文化》中菜肴的制作	进一步完善《汤溪传统饮食文化》菜肴的制作，促进菜品创新、丰富婺菜文化内涵	校企联动，丰富婺菜文化内涵，开发适合现代人口味的宴席。出版编写现代学徒制教材《酒店工作流程》
	验收要点	1. 传统点心房和西点实训室运行情况 2. 工作室奖励机制、经济指标责任制运行方案 3. 成员外出学习考察 4. 婺菜市场调研报告 5. 起草第一批《汤溪传统饮食文化》地方标准	1. 传统点心房和西点实训室运行情况 2. 工作室成员菜品研发 3. 企业对新菜品的推广情况 4. 成员外出学习考察 5. 起草第二批《汤溪传统饮食文化》地方标准 6. 进一步推进现代学徒制工作，编写《酒店工作流程》教材	1. 传统点心房和西点实训室运行情况 2. 工作室成员菜品研发 3. 企业对新菜品的推广情况 4. 成员外出学习考察 5. 《酒店工作流程》教材的出版。 6. 相关会议纪要及活动论证材料
网络工作室建设	预期目标	搭建大师微信公众号，开设微课堂，初步形成网络工作室运行机制	优化公众号功能，加大平台资源建设，提升工作室辐射力	进一步推进教师信息化能力，完善网络工作室运行机制



	验收要点	1. 微信公众号建设方案及专家论证 2. 微课资源开发, 2门微课堂 3. 每周一课情况 4. 大师课程资源包 5. 网络研修	1. 微信公众号功能完善 2. 微课资源开发, 新增2门微课堂 3. 每周一课情况 4. 大师课程资源包 5. 网络研修	1. 微信公众号功能完善 2. 微课资源开发, 新增5门微课堂 3. 每周一课情况 4. 大师课程资源包 5. 网络研修
--	------	---	--	--

(五) 资金预算表

项目名称：王志勇大师工作室

项目负责人：李绍利

资金预算 建设内容	省财政投入 (50)				地方财政投入 (50)				合计
	2018	2019	2020	小计	2018	2019	2020	小计	
教学改革示范	3	3	3	9	2	3	4	9	18
人才培养	3	3	4	10	3	3	4	10	20
教师能力提升与发展	2	4	4	10	3	4	4	11	21
创新研发与技术攻关	3	4	4	11	2	3	5	10	21
网络工作室建设	3	3	4	10	2	3	5	10	20
合计	14	17	19	50	12	16	22	50	100



四、审核推荐意见

<p>项目经费投入 承诺意见</p>	<p>同意申报，根据省教育厅规定足额配套建设资金，并对资金使用予以监督与管理。</p> <p style="text-align: right;">单位（公章） 年 月 日</p>
<p>业务主管部门 推荐意见</p>	<p>同意申报，严格建设程序，规范建设行为，提高建设管理水平，促进项目建设顺利实施。</p> <p style="text-align: right;">单位（公章） 2017年9月18日</p>
<p>所在企业 推荐意见</p>	<p>同意申报，加强校企合作，提高教学质量。</p> <p style="text-align: right;">单位（公章） 2017年9月20日</p>
<p>设区市教育行政 部门推荐意见</p>	<p style="text-align: right;">单位（公章） 年 月 日</p>