

# 杭州市中策职业学校烹饪部“十三五”发展规划

## (2016—2020) (征求意见稿)

“十三五”时期是学校全面开展国家改革发展示范校后示范建设和浙江省中职质量提升工程建设、积极创建世界水平、中国特色、浙江一流、杭州情怀的标杆性中等职业学校的关键时期，也是学校进一步贯彻落实新理念、提升整体办学实力与核心竞争力的重要战略机遇期。为全面贯彻落实党中央、国务院和省市人民政府关于加快发展现代职业教育的重大战略决策部署，加快推进浙江省和杭州市中职教育现代化发展，根据教育部等六部委《现代职业教育体系建设规划（2014—2020年）》《浙江省中长期教育改革和发展规划纲要（2010—2020年）》《浙江省中等职业教育“十三五”规划》、《杭州市教育改革和发展“十三五”规划》和《杭州市中策职业学校“十三五”发展规划（2016年—2021年）》，结合烹饪部发展实际，特制定本规划。

### 一、烹饪部“十三五”发展 SWOT 分析

#### （一）发展基础及优势

总结学校烹饪专业建设内涵发展之路，具有以下鲜明的特色和优势：

##### 1. 综合实力雄厚，烹饪专业品牌效应凸显

学校烹饪专业创办于 1984 年，被誉为“现代烹调师的摇篮”，是浙江省中职烹饪专业教研大组理事长学校，2001 年被国家教育部

评估认定为国家级示范专业，2007 年为浙江省首批烹饪专业教科研示范基地，2009 年为浙江省公共实训基地，2014 年为省骨干专业和选择性课改试点学校，2015 年为浙江省数字资源基地和教育部现代学徒制杭州市试点项目，2016 年为省现代学徒制试点学校，并以优异成绩顺利通过第三批国家改革发展示范校省级验收。学校一直以来致力于为杭州餐饮业输运合格的技术人才，培养技术全面，工艺精良的中西式烹饪师和中西式面点师，办学 35 年来已为社会输送了近 6000 名具有中高级职称的烹饪师、面点师。

烹饪专业实施校部二级管理，以“专业办公室”为管理核心，分中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪两个专业方向，实现管理、德育、教育、教学、科研、培训、产教结合“七位一体”的现代管理模式。现有在校生 18 个班级共 716 人；现有专业教师 20 人，其中高级职称 7 人，中级职称 11 人，取得技师级职业资格证书及以上 14 人，8 人具有两种或两种以上国家职业资格证书，6 人获得了国家职业技能鉴定考评员资格证书，其中中国烹饪大师 1 名，中国烹饪名师 1 名，省、市技术能手各 1 名。本科学历 17 人，研究生学历（位）4 人；30 岁以下 5 人，31-40 岁 6 人，41-50 岁 7 人，50 岁及以上 2 人，外聘教师 15 人；职称结构、年龄分布、学历层次、技能等级结构合理，可持续发展，前景良好。

## 2. 科研引领、改革创新，专业建设成效显著

①**勇于改革** 烹饪专业多年来坚持校企结合、深化教学改革，始

终致力于探寻全新技能人才培养模式，领衔着浙江省中等职业学校烹饪专业发展。是浙江省第一个实施项目课改和教学的专业，2007 作为课改基地学校全面指导和开发烹饪省规划项目教材；作为普通高中多样化课程试点学校，烹饪专业普职融通为普高提供系列多样化课程；省课改创新项目、选择性课程体系构建和现代学徒制试点，烹饪专业一直是改革的积极参与者和引领者。

**②敢于创新** “无创新，难发展”是烹饪专业一直秉承的理念。从“束沛如技能教学法”“项目教学”“网络微格理实虚一体化教学”，是烹饪技能教学的持续深化创新；“行会驻校”“名企订单”“企业教室”是校企合作工学结合人才培养的持续创新；中策烹饪人才培养的创新做法和理念成为国内同行学习的典范。

**③科研引领** 烹饪专业自创办以来，始终以科研引领教学，将教育科研工作与学校发展、教学质量提高、专业现代化信息化建设、师资队伍建设等有机结合，教学科研成果连续四届荣获浙江省政府职业教育成果评比一、二等奖，其中校企合作创新中职烹饪人才培养模式研究成果获得国家级教学成果一等奖；编著并出版了 8 部国家级教材，硕果累累。

### 3. 办学实效提升明显，社会影响广泛深入

近五年来，烹饪专业学生在市赛、国赛、省赛取得较优异的成绩，共获得 12 块金牌，6 块银牌，7 块铜牌的好成绩；积极参与“面向人人”职业技能比赛和抽测并在省内名列前茅；高职升学考试五年综合

名列全省第一。《中国教育报》、《杭州日报》、《钱江晚报》、《中国职业技术教育》等主流媒体每年对学校进行数十篇报道，学校美誉度不断提高。学校积极推进教育教学改革，形成了鲜明的办学特色，“进口出口畅通，升学就业两旺”，赢得了良好的社会声誉，获得了社会、企业、家长的广泛认可，“读烹饪选中策”已经成为杭城众多家长的共识。

## （二）存在问题与不足

### 1. 体制创新与产教融合有待提升

随着学校内涵建设和系部二级管理的持续推进，以及康桥校区、大江东分校开建和使用，学校管理体制和运行机制必将要进行大胆突破和创新。如教师评聘制度优化、校企合作机制提升、系部二级管理制度完善等；以敢为、当为、善为的理念，烹饪部应在校部二级管理和产教融合等方面做出新的突破和创新，为全校系部二级管理做好示范引领。

### 2. 国际交流与课程合作有待突破

随着杭州城市国际化战略推进，职业教育为之培养相应国际化人才已成为当务之急，也因此成为目前人才培养的短板。在职业教育的国际交流和课程合作上，学校将立足多年与比利时、丹麦、挪威和意大利等国课程合作的基础，在学分置换、课程开发、学制衔接、技能或证书考级，以及教师培训、企业跟岗锻炼等多方面进行深入合作，力求形成自身模式。

### 3. 整体提升与辐射示范有待深化

对比产业、行业及社会的需求和发展，烹饪部在办学质量和水平的进一步提升和辐射示范，培养和提供更多、更出色的职业技能人才，加强营养膳食课程开发和营养配餐师的培养；同样，师资队伍也需进一步优化和丰富内涵，在专业带头人、名师大家、能工巧匠的培养力度上应进一步加强。

### （三）面临机遇与挑战

今后五年是学校推进国家中职改革发展示范校后示范建设、创建浙江省中职名校至关重要的时期。从总体上看，烹饪发展面临的机遇与挑战并存，希望与困难同在。

#### 1. 区域经济发展进入新常态，为专业发展带来新机遇

杭州是浙江省省会城市，具有悠久的历史文化、丰富的山水旅游资源，经济发展迅猛，科技优势突出。国务院批准实施的《长江三角洲地区区域规划》也明确把杭州定位为高技术产业基地和国际重要的旅游休闲中心、全国文化创意中心、电子商务中心、区域性金融服务中心。“十二五”期间，杭州实现了从“杭州制造”向“杭州创造”、“杭州服务”、“杭州创意”的历史性跨越，人均 GDP 已从 1 万美元向 2 万美元迈进。2016 年 9 月，举世瞩目的 G20 峰会在杭州成功举办，从 2016 年到 2022 年亚运会，杭州城市发展又将进入千载难逢的重要“窗口期”，一座集“历史文化”、“创新活力”、“东方品质”和“美丽中国样本”为一体的国际化城市呼之欲出。在国家供给侧改

革的大环境下，杭州经济结构加速转型升级，服务业将成为拉动经济发展的主要动力，自主创新能力成为产业结构优化升级的内在动力，以创新性、知识性、开放性、融合性、集聚性、可持续性为主要特征的现代产业体系初步建成。“十三五”期间，杭州在经济发展方式转变、产业升级结构调整、社会就业等方面将为学校发展创造更广阔的发展空间。也正是这样的机遇下，学校再次迎来了跨越发展的新契机，中策康桥校区、中策大江东分校也都将在十三五期间建成并投入使用。“十三五”期间，中策正努力建设一所成为“具有国际水平、中国特色、杭州情怀的标杆性中等职业学校”，烹饪专业作为学校建设“龙头”，进一步发挥示范辐射和引领作用，建设成为全省、全国品牌专业。

## 2. 学习型社会需求更加旺盛，为专业服务社会带来新格局

建设学习型社会的战略目标，促成职业教育的社会需求更加旺盛，国家颁布系列促进职业教育发展的政策措施，积极倡导构建现代职业教育体系，不断加大职业教育投入，行业企业参与教育程度不断深化，产业升级需要在职人员新一轮技术更新培训，城镇化进程需要大批农民工接受技能培训，这是职业学校面临的重大发展机遇。学校应积极发挥自身优势，联合杭州市电视台、腾讯大浙网、翻翻动漫等媒体企业，拓展办学功能，大力开展职业技能培训和社会服务，把学校建设成为区域职业培训、技术推广、先进文化传播的基地。



### 3. 教育资源分配格局调整，为专业跨越式发展带来新契机

目前政府对职业教育投入都以项目形式向重点职业学校倾斜，继国家改革发展示范校建设，创建全省职教名校成为新一轮竞争重点。目前，学校正处于后示范建设内涵提升的关键时期，学校应立足现实与发展需要，高瞻远瞩，积极行动，提升管理能力，提高人才培养质量，稳步推进学校事业科学发展、快速发展。也正是在这样的机遇下，学校再次迎来了跨越发展的新契机，中策霞湾与莫干校区的规划调整及内涵提升、中策康桥校区、中策大江东分校等都将在十三五期间建成并投入使用，一所集“世界水平、中国特色、杭州情怀”为一体的标杆性中等职业学校指日可待。

## 二、烹饪部“十三五”发展指导思想、总体目标及基本思路

### （一）指导思想

以十八大精神为指导，深入学习贯彻习近平总书记系列重要讲话精神，全面贯彻党的教育方针，以立德树人为根本，以服务地方为宗旨，以促进就业为导向，以创建中职名校为抓手，坚持“适合的就是最好的”办学理念，主动适应经济新常态和技术技能人才成长成才需要，进一步完善校企合作机制和现代学徒制人才培养模式，强化“名校+名企+名师”的办学特色，全面提高人才培养质量，培育有价值和幸福感的高素质技能型烹饪专业人才，为杭州区域经济和社会发展服务。

## （二）总体目标

烹饪部将以省、市“三名工程”申报和建设为契机，进一步推进国家改革发展示范校的后示范建设；以烹饪品牌专业、综合性实训基地、名师教学团队建设和校园文化建设为核心，推进选择性课改和现代学徒制，全面提升学生核心素养，引领杭州市和浙江省的中职烹饪教育发展。通过五年努力，将本专业实训基地打造成为具有“世界水平、中国特色、江南韵味、杭州情怀”的中职标杆品牌。

## （三）基本思路

本专业立足江浙，面向世界，逐步构建起与杭州“G20 后效应”相适应的、具有鲜明现代教育理念和现代服务理念的中职烹饪教育体系。通过深化“一体两翼六群三融”选择性课程体系，实现渐进式实岗育人的“双轨制滚动式”现代学徒制人才培养思路；通过“行会驻校”、“名企订单”、“企业教室”、“透明厨房”、“文化传承”创新设计，构建“技能、知识、素养、终身学习”一体的中职教育“生态圈”，培养烹饪学生成为“工匠精神”和“国际视野”的现代“儒厨”和跨界人才。具体如下：

### 1. 深化二级管理，设立“校行企发展共同体”，引领课程改革

进一步创新专业系部二级管理运行机制，深化行会驻校，在双赢互利、双元育人、文化共构的基础上，设立“校行企发展共同体”，通过“杭之味”餐饮文化综合体的改造，“校行企”共同协作抱团发展，充分展现烹饪专业发展“杭州文化的味道、杭州菜肴的味道，杭



州职教的味道，杭州中策的味道”，成为全省餐饮行业和全省中职餐饮职教的 CBD，实现专业建设引领行业企业。

## 2. 实施内培外引，加快教师队伍转型升级，打造卓越团队

烹饪专业实施教师“鸿雁”培养工程，内培外引，依托行会驻校和胡忠英大师工作室通过师徒结对、定期培训、技能比武、跟岗挂职、专题研究五个途径，分别对青年教师、骨干教师、名师实施从“青鸿”到“飞鸿”再到“博鸿”的递进式培养计划。面对选择性课改，烹饪教师队伍主动转型升级，主动适应学校“一体两翼六群三融”选择性课程体系的新要求，同时引入国际合作课程。争取通过三年的努力，形成一批优秀的精品课程，开发一批优秀的校本教材和企业订单课程，打造一支卓越的教师队伍，实现对学生卓越引领。

## 3. 坚持文化育人，打造中职烹饪教育生态圈，提升示范辐射

学校坚持文化育人，构建“三园”文化，多渠道、多元化地开发利用学校和社会的多种教育资源，打造多元联合开放育人的平台，形成学校、家庭、社区、共建单位、合作企业、社会力量多方参与的完整的教育生态圈。充分发挥班级、课堂、实训、生活、烹饪博物馆、烹饪大师、优秀毕业生等教育资源，形成教育合力，构建起良好的教育生态圈，提升示范辐射。

# 三、“十三五”烹饪发展的主要目标与任务

“十三五”期间，烹饪专业紧紧围绕“三名工程”建设内涵，抓

住历史机遇，科学设计建设任务，全面规划、科学管理，建设烹饪专业成为浙江省中职标杆。建设任务具体分为基本建设内容和特色创新建设内容。

## （一）基本任务

将紧紧围绕人才培养模式、学生发展、课程建设、师资队伍、教学诊断及质量评价、校企合作、现代学徒制试点、信息化建设、社会服务能力提升等九个方面，作为基本任务进行建设，具体建设过程如下：

### 1. 人才培养模式——深化“平台+模块”订单式人才培养模式

依托“行会驻校、名企订单、企业教室”校企合作深度融合优势，持续深化“平台+模块”订单式人才培养模式。“平台+模块”，即以专业基本的人才培养规格为“平台”，在此平台基础上，根据不同企业的不同要求“量身定做”，构建企业的订单模块，实施不同的课程教学，将用人单位对学生知识结构、技术能力以及职业道德等方面的需求融入课程和日常教育教学中。根据市场的实际需要，对传统课程进行重新整合，提升在行会和企业的话语权和影响力，打造符合现在企业需求的网络微格透明厨房，利用中西餐均衡发展，在餐饮烹饪届传承创新，培养更多具有工匠精神和国际视野的高素质现代儒厨，达到引领杭城餐饮产业发展的目标。

#### （1）行会驻校，准确定位专业人才培养规格

继续发挥浙江省餐饮行业协会在我校驻校的办公优势，提升与浙

江餐饮行业协会的合作层次，开展国内外顶尖烹饪专家开展高水平专业讲座，组织大型烹饪专业活动及专业竞赛，成立杭之味餐饮文化发展共同体，委派专业带头人和骨干教师到协会挂职实践；继续发挥杭州市烹饪职业教育专业指导委员会的作用，结合品牌专业建设，制订工作计划，指导教学和品牌项目建设；利用胡忠英烹饪大师工作室和大师联动俱乐部，对全省烹饪专业教师进行师资培训、课改辅导，助力烹饪专业教师发展，准确定位专业人才培养规格。

### **(2)名企订单，精准把握专业对接市场脉络**

以现代餐饮服务集群建设为核心，继续全面深入地进行名企订单合作——与杭州凯悦酒店、杭州国大雷迪森广场酒店、知味观、三上料理签约了订单式人才培养的“订单班级”。学校创造良好的环境让企业文化融入学校、班级、专业建设中来，以企业 7S 管理与仿真教学模式为载体，以现代学徒制为实施途径，学生目标明确，了解将来的岗位要求，培养他们认同行业文化，逐步提升他们的专业素养，各方面能力的培养。全程双师共导，大师引进课堂和学校的老师共同完成学生的教学，教师下企业与企业师傅共建“企业教室”实训课堂。中职烹饪专业教育作为一种生产、管理、服务一线需要的技能应用型人才，其培养目标的特殊性决定了中职烹饪专业教育必须立足于社会对人才的需求，以企业需要作为办学的目标，根据企业对人才素质的全面要求，努力使毕业生实现与企业的“零距离”。

### **(3)透明厨房，信息整合烹饪厨房发展方向**

数字化“智慧校园”作为中国 21 世纪校园的发展方向，不仅为

现代化教学提供了新的教学理念和方式，同时也不断改变着学校的管理、教学和发展模式，对提高学校核心竞争力和创新人才培养的多元化、个性化、开放性具有重大的意义。继续烹饪数字化网络微格实训操作教室建设，实现与学校“一卡通”数据中心无缝对接，实现统一认证、统一门户、协同办公等功能；实现“透明厨房”，首先所有实训室实现网络微格化功能，通过后台数据可以全方位反馈教学过程和教学质量，其次可以通过学校服务器进行网络远程直播，优质教学资源惠及兄弟学校和社会服务，整体提升烹饪人才的信息素养。

#### **(4)中西合璧，融合创新中职烹饪教育阵地**

社会在高速发展，人们的经济水平不断的提高，烹饪行业发展日新月异。根据市场需求，2004年起就开设“中餐烹饪与营养膳食”和“西餐烹饪专业”两大专业方向。学习课程丰富，专业核心课程，企业订单课程，选修课程和面向普通高中和社会培训的课程；始终坚持立德树人，主要面向餐饮酒店类企业，培养适应浙江（杭州）经济建设与社会发展所需要的专业人才，G20峰会国宴中西合璧、融会贯通，促使我们思考今后教学中，充分发挥中西餐各自优势的条件下，设计课程融合创新，培养具有国际理念的中餐厨师和融入中国精神的西餐厨师，创新中职烹饪教育阵地，提升烹饪人才的国际化素养。

#### **(5)文化传承，精确定位杭帮菜系未来发展**

精致的杭帮菜是杭州“休闲美食之都”的一张“金名片”，在2013年与杭州饮食服务公司知味观设立“杭帮菜传承人班”，继续深化“行会驻校、名企订单”校企合作深度融合的专业建设优势，以

“杭帮菜传承”为载体，进行中职烹饪专业选择性课程建设和杭帮菜文化体系建设，积极探索和推进现代学徒制，培养高素质技能型人才；进一步拓展现代学徒制内涵，学校、杭州饮食服务公司和浙江旅游职业学校签署五年一贯中高职衔接现代学徒制战略合作协议，打通学生升学和就业双通道，促进杭帮菜高素质传承人的培养。通过师徒结对、文化传承提升烹饪学生的工匠精神和职业归属感。

## 2. 学生发展——培养具有工匠精神和国际视野的“现代儒厨”

培养出有幸福感和价值感的中策烹饪人必须聚焦杭州城市的未来发展定位，分析烹饪专业三个维度的核心素养，把体现烹饪学生鲜明的“杭州情怀”的“工匠精神”和“国际视野”作为核心素养提升的两大载体，按照“顶层设计整体架构、三全三式形成合力、科研引领培训先行、分段推进扎实有序”的推进策略，充分发挥场馆育人、文化育人功能，创新运行和开发新媒体技术，开展各项体验活动，实现信息化助推核心素养提升。

### (1) 五段推进，实施“三全三式”总策略

培养具有工匠精神和国际视野的“现代儒厨”，是一个需要系统性、持续性推进的工作，必须分段推进，扎实的开展。烹饪专业立足于核心素养提升与国际化示范学校创建的总体目标，顶层设计制定“三全三式”的总体推进策略，从实际出发通过营造氛围、完善机制、融入活动、建立课程、形成模式这五大阶段来系统性、持续性的创建。

## **(2) 7S 管理，提升烹饪师生“工匠精神”**

为提高核心素养提升，我们将工匠精神培养和 7S 管理有机结合起来，并将它落实到实处。为提高 7S 管理效率，做到有步骤有成效的开展活动，在烹饪部成立 7S 管理领导小组，让师生都明确 7S 管理的重要性，营造 7S 管理的良好氛围，在操作室中制作 7S 管理内容，在课堂上融入 7S 管理内容，让学生提高 7S 管理的重要性，从平时的操作课中，在平时的学习生活中养成良好的习惯；实训基地建设成为信息化的“透明厨房”，建成动态 7S 管理信息墙，动态监控管理与静态规章文化结合，结合信息化的 7S 管理不但有助于提升学生的工匠精神，同时有助于学生把握时代感。

## **(3)形式多样，实现中西文化双向互动交流**

在推介和传播中国饮食文化方面，烹饪部要积极响应国家有关部门的号召，充分发挥烹饪专业的优势和国际影响力，做好国际互访师生面对面地传授中国烹饪技艺和美食文化；利用互联网平台，积极筹建开通面向比利时、意大利、丹麦、挪威和台湾的烹饪网络课程，打造国际课堂；通过组织外教学习中文和外教一起过中国传统节日，邀请外教参加学校联谊活动等形式，宣传中华文化，让外教体验中华文化，扩大中华文化的影响力。

## **(4)社团互动，创新创业自主发展职业素养**

社团活动最能锻炼烹饪学生的核心素养，我们从引进来和走出去两方面着手，通过专业交流和兴趣交流两方面深入持久开展社团的国际化活动，打造一批国际化社团，提升社员和指导教师的国际化水平



和能力。充分利用已有的“食尚”摇篮和美食社，利用西餐专业外教积极组织美食社参加西方国家的餐饮文化学习和交流比赛，提升国际理解力和西餐专业素养。

### **(5)中外合作，形成鲜明国际视野课程模式**

以培养师生的国际化视野、提升师生的工匠精神为基础，结合浙江省的首批选择性课改试点“六群三融”选修课程，通过开设和制作国际理解力课程群、中外合作课程、杭帮菜网络课程（英文版）；以国际先进的生产服务技术标准作为我们职业教育的标准，尝试引进咖啡、调酒等国际资格证书，为社会和企业培养更多具有国际水准的中职烹饪人才。结合 G20 峰会与酒店部、基础部（英语）合作形成 G20 峰会峰菜制作服务介绍英文手册。

## **3. 课程建设——凸显“一体两翼六群三融”课改新模式**

发挥示范校重点专业人才培养与课程体系建设成果的“后示范效应”，建设积极实施体现“最好的教育是适合学生的教育，适合的教育唯有在选择中发现与实现，选择能够成就学生的幸福感和价值感”的学校总体教学理念的“一体两翼六群三融”的课改新模式；通过专业集群打造跨界融通的形成现代餐饮服务集群一体化人才培养模式；通过调研中职学生的核心素养，明确职业学校烹饪学生核心素养的三个维度，铺垫课程设置；通过制定和完善“学分互换”等制度、开拓中外合作班等途径，架构多路径的成长通道；通过规范外教教师聘请、双创比赛等管理，强化外语和双创的两翼特色；通过“十段八步”课改过程的有序推进、师资队伍的建设提升，打造“六群三融”的课程

体系，通过课程改革实现餐饮烹饪与服务人才的一体化培养目标。

### **(1)顶层设计，实现“一体化”的人才培养**

结合浙江经济和“G20后效应”，顶层设计、科学架构，探索现代餐饮服务集群的“平台+模块的一体化人才培养新模式”；将烹饪人才培养目标定位于“懂技术、能服务、知营销”的“现代餐饮行业跨界职业人”；在学校“五部五室”管理新机制的引领下，充分发挥烹饪部和酒店部的人才培养联动效应，实现集群优势最大化，带动学校育人理念，推进校部二级管理制度改革，深化行会驻校、名企订单校企合作优势，以“杭之味”为载体，成立“校行企发展共同体”，提升烹饪人才培养的高规格。

### **(2)面向未来，涵育“杭州情怀”核心素养**

全方位推进选择性课改，培养出有幸福感和价值感的中策烹饪人，要把核心素养和学业质量要求落实到具体教学中。我们创新调查和研究机制，积极开展了“中策学生发展核心素养”的调查与研究。通过专家座谈指导、教师头脑风暴、问卷调研分析等方式，初步确立烹饪专业学生核心素养的三个维度——“专业与创新”、“职场与生活”和“媒体与技术”，使核心素养转化为教育教学过程中的具象内容，聚焦教学目标，重构课程体系，聚焦培养具有“工匠精神”和“国际视野”的“现代儒厨”，这与杭州城市的未来发展定位高度契合，体现鲜明的“杭州情怀”。学校充分发挥场馆育人的功能，创新运行和开发新媒体载体，开展各项体验活动，培养学生三个维度的核心素养。

### **(3)制度先行，架构多路径的成长立交通道**

学校将继续深化学分制管理，优化学分互补制度、创新“合格+特色”评价体系、完善弹性学制、社团学分认定、非课程学分认定、选课相关等制度；将继续完善现代餐饮服务集群内转专业方案，完善“成长导师制”指导烹饪学生职业生涯规划和创新创业能力培养；积极探索现代学徒制、长短学期制等教学机制，构建个性化培养机制，拓宽学生成长之路；结合学校课改、信息化和国际化发展的要求，烹饪专业强化中意合作和两岸交流，进一步加大海外友好学校的学习交流游学活动和课程、师资互换互学机制，争取实现置换课程网络双向直播。

### **(4)规范管理，强化外语和双创的两翼特色**

随着 G20 的召开，杭州明确定位“打造四大国际中心”目标，学校将进一步提升外语和双创的两翼特色；通过规范外籍教师聘任制度，加强管理，充分继续探索外籍教师西餐技能课堂，发挥外籍教师在教学中的作用，提高聘用效益；根据区域特点，开设国际理解力课程群，提升学生的国际视野和包容胸怀；制订 PETS 考试的学校制度，以侧重提升学生的英语综合运用能力；完善“主导+自主”的双创管理模式，开设双创比赛项目和贸易一条街等活动，以“美食社”、“食尚摇篮”和“烹小策美食媒体工坊”作为活动载体，激发学生投入专业和技能学习的积极性，以学生社团建设反哺专业改革和教学变革。

### **(5)分步推行，呈现“六群三融”课程体系**

结合学生核心素养的三个维度，架构“六群三融”选择性课程体

系，以“任务驱动”为导向，通过行业需求调研、典型工作任务与职业能力分析、提炼专业核心课程、修订专业课程体系、制订课程标准、梳理教学项目、设计教学情境、创新教学方法、改革评价模式、构建评价模式等“十个阶段”，规范选修课建设，建立六群课程体系、确定课程群标准、形成课程群纲要、撰写校本教材等“八个步骤”；结合教师的专业发展，个性化发展需求，打造选修课品牌教师；通过优质选修课评比、优秀校本教材评比等措施，规范选修课管理，保障选修课质量；此外，通过“文化共构”创新校企合作机制，引入企业优秀师傅，与企业共同开发选修课（含网络课程），重点打造校企合作订单课程群的开发，将企业教室顶岗实习课程化。

#### 4. 师资队伍建设——内培外引打造卓越教师团队

烹饪专业实施教师“鸿雁”培养工程，内培外引，依托行会驻校和胡忠英大师工作室通过师徒结对、定期培训、技能比武、跟岗挂职、专题研究五个途径，分别对青年教师、骨干教师、名师实施从“青鸿”到“飞鸿”再到“博鸿”的递进式培养计划。面对选择性课改，烹饪教师队伍主动转型升级，主动适应学校“一体两翼六群三融”选择性课程体系的新要求。争取通过三年的努力，形成一批优秀的精品课程，开发一批优秀的校本教材和企业订单课程，打造一支卓越的教师队伍，实现对学生卓越引领。

##### (1)三鸿五径，实施专业教师分层递进培养

通过贯彻“五径”机制，未来三年来针对专业带头人、骨干教师和“双师”型教师，以教师能力等级标准为依据，构建本专业教师的

“博鸿、飞鸿、青鸿”培养机制，创新“五个”培训途径，重点实现“五支队伍”能力提升工程，培养名师和特级教师，选拔2名专业带头人和2名专业后备带头人，8名骨干教师培养对象；制定培养方案和培养管理办法；为5名三年内新教师选派指导老师，制定培养计划；制定并实施专业教师结对企业技师培养计划。进一步完善了师资队伍建设的培养途径，依托驻校行会、合作酒店、相关高校，通过分层、分批“内培外训”，打造结构合理、技能指导水平较高的高素质教师团队，使高素质“双师型”教师人数达到90%以上，使本专业的师资队伍结构更合理，形成了合理的教师梯队。

### **(2)双师共融，打造优质企业兼职教师队伍**

烹饪专业依靠校企深度合作的优势，收录省内能工巧匠30多名组建了企业兼职教师库，参与校内教学、实训指导，企业大师进入企业课堂实施现场教学，进入学校课堂实施技能教学。学校加强对兼职教师教学能力的培养，为兼职教师配备一名助理教师，组织开展兼职教师授课岗前培训，在教学实施过程中，进行教学质量监控，及时评价反馈，实现校企双师融合效应，真正烹实现了四个“对接”：人才培养对接用人需求、专业对接产业、课程对接岗位，教材对接技能。企业大师指导青年教师实践教学，打造高质量兼职教师库。

### **(3)企业实践，促进教师技能水平快速成长**

学校在多家企业建立了教师实践基地，制定了《专业教师下企业实践管理办法》，严格规定：一是专业课教师到企业去要深入企业第一线，采取顶岗作业、工作实习、合作研发等形式；二是专业课教师



一般在暑假期间到企业实践，每年至少到企业实践一个月以上；三是专业课教师下企业实践期间，相关管理人员要到企业进行抽查，违反企业相关规定，视为违反学校规章制度。三年内，所有专业教师均下企业实践，通过强化企业实践，提升专业教师技能和教学能力。通过“结对烹饪大师”传帮带，年青教师的专业技能、教学能力得到茁壮成长。

#### **(4)大师引领，全面提升教师教学研究能力**

以胡忠英大师工作室建设为载体，采用“行业专家导师制”，制定骨干教师培养方案及拜师结对方案，配备 10 名本专业的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、存档培养计划、总结、听课、评课记录、公开课、展示课、教案等材料。大师带领教师参与国内外一些重大赛事，美食交流，去拓展体验，以及经常去一些宾馆饭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更好地充实教学和研究项目。同时鼓励骨干教师参加“杭州烹饪大师”和“浙江烹饪名师”等活动评比，提升教师专业能力。拜师学艺培养过程中，建立星级专业教师制，开展“星级”专业教师的评选，并制定完善健全的评选准则，根据专业教师的专业技能水平、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。研究 G20 峰会杭帮菜菜品，建立网络美食工作室，推进 G20 峰会菜菜谱及网络资源的开发设计和信息化应用能力，培养具有较高职业教育理论水平、扎实的专业理论知识、较



高的专业技能操作水平及实践指导能力的教师，能在课程改革、技能竞赛和专业建设中起重要作用。

### **(5)团队建设，以“共同体”促进全面发展**

专业团队是教师个人成长的重要环境，作为一种专业学习的共同体，它主要通过名师引领、同伴互助、学习新知、不断反思、改善心智模式、修正教育行为等方式，不断超越自我，充分发挥各自的创造能力，实现个体的价值，使得个体发展绩效得到大幅度的提升。

一是建设“学习共同体”，实施主题研讨、诊断研讨、任务研讨，从课堂、实训及教书育人的实际来提出研讨主题，通过合作、交流，引领成员一起思考问题、探讨问题、解决问题。二是建设“教学共同体”，侧重于教学实践，着力于课堂教学和技能提升，开展“同课异构、观课磨课、评课议课、教学反思”等多种形式的教学研究活动，拓宽学习的深度和广度，实现“经验+反思=成长”的教师培养目标。三是建设“科研共同体”，在人才培养模式、课程体系建设、教学模式构建等方面有所突破、创新，通过研究课题，开展面向教学一线的科研工作有突破，并带动成员从事教学研究、菜肴研发和教材编写，形成学、研、教一体化。四是建设“创新共同体”，创新活动内容，研讨德育与专业教育的切入点、学生专业技能与就业能力的衔接点、综合素质与创业能力的接洽点、信息技术应用和网络微课制作，创新团队活动形式，实行网络研修与校本研修的线上与线下的良性互动；要创新成员培养机制，通过校企合作、培养高素质优秀双师型教师队伍。

## 5. 教学诊断与质量改进——强化督查过程监控全面实施质量评价

坚持“问题导向、自我保证、多元诊断、重在改进”的工作方针，将目光聚焦在课程、教学、评价、师生发展、社会贡献等领域。以全面实施 ISO 质量保障体系为抓手，全面提升内审条款，形成基于校部二级管理机制下的烹饪专业基于核心素养人才培养体系的工作状态数据、专业自主评价与改进，引入第三方专业评价机构根据需要抽样复核的工作机制，用“诊断、评估”为手段，强化监督机制，实施过程监控，保障专业人才培养质量的持续提高。

### (1)完善制度，全面规范实施校部二级管理细则

不断完善和修改烹饪部校部二级管理细则，在学校章程统领下，规范办学行为，实现专业建设的制度化、规范化和法治化。修订《烹饪部教育教学管理制度汇编》，形成健全、规范、统一的校部二级制度体系。加强内部管理，形成在部长负责下的烹饪核心团队内部议事和决策机制，全面规范教育教学和专业建设；对于项目建设中的涉及的财物实施部务公开和采购招投标等各项制度，并修订各项教育教学管理细则和评价奖惩机制。

### (2)平安校园，全员德育预防为先层层落实安全

在学校校长室的领导下，烹饪部进一步完善安全保障体系，确立安全工作“部长负责制”，加强组织领导，成立安全工作小组。安全责任层层分解，明确分工，责任到人。完善各类安全预案，落实各项管理制度，使烹饪专业部安全工作有章可循，形成完整的管理制度体

系。进一步加强“人防，技防，物防”三防建设，对于烹饪实训场所重点做好消除“水电油气”各类安全隐患，确保校园安全稳定，营造良好教学环境。实施德育为先策略，形成全员德育氛围，充分发挥班主任作用，真正做到“立德树人”，预防学生违法违纪。加强“警校共建”，使法制教育、治安管理、交通管理、消防管理进校园，切实达到联防联控、资源共享、综合治理的效果。

### **(3)强化督查，过程监控全面深化 ISO 质量管理体系**

继续实施 ISO9001 质量管理体系审核，结合教育教学诊断点改进内审指标，进一步规范和完善各项管理制度，保证专业教育教学各项工作从决策、计划、实施、反馈、评价等各环节都实现科学有序合理，为职业教育走向国际化构筑管理平台奠定了基础。由学校办公室牵头，联合教务处、教科室成立质量监控办公室，聘请 ISO 质量审核机构，对烹饪部的教育目标、专业方向、教育教学管理水平、教育教学质量和办学效益以及教育方针、政策、法规的执行情况进行督导评估，强化规范办学。每学年形成规范性的书面督导意见，烹饪部根据意见提出改进策略和方法，并落实在日常教育教学，全面保障教学质量。

### **(4)优化资源，多元合力构建烹饪职业教育生态圈**

多渠道、多元化地开发利用学校和社会的多种教育资源，打造烹饪职业教育多元联合开放育人的平台，形成学校、家庭、社区、共建单位、合作企业、社会力量多方参与的完整的教育生态圈。充分发挥班级、课堂、实训、生活、烹饪博物馆、烹饪大师、优秀毕业生等教育资源，形成教育合力，进一步深化校企合作，拓深现代学徒制人才

培养和中高职衔接贯通，构建起良好的教育生态圈。

#### **(5)申报三名，以项目建设为抓手争创专业品牌标杆**

结合省市十三五期间发展规划，以省市中职教育质量提升工程建设为契机，积极申报，以项目建设为载体，全面规划，积极申报，科学统筹建设任务，在省市现代学徒制试点的基础上，积极申报品牌专业、大师工作室、名师工作室、产学研联合体等项目，结合名校杭之味特色项目建设，全面促进教育教学、人才模式改革、现代学徒制试点、深化校企合作、提升社会服务等核心功能，建设烹饪专业成为“世界水平、国内领先、浙江一流、杭州样本”的中职标杆品牌

#### **6. 校企合作——“五共六驻”拓深双元育人**

进一步完善协会驻校、企业驻校、鉴定站驻校、名师驻校、基地驻企、教师驻企的“六驻”深度校企合作机制，大力推进产教融合，协同育人，文化共构。结合烹饪专业特点，通过“行会驻校、名企订单、企业教室、现代学徒制”等一系列基于现代职业教育理念的做法，找到了“校企合作的结合点、切入点和兴奋点”，逐渐探索出了一条独特的适合烹饪专业校企深度合作之路，找出建立和完善校企合作制度的具体实现途径，拓深共建共育共享共创共赢“五共”校企合作途径，全面拓深校企双元育人。

#### **(1)校企合作共建实训基地**

结合“杭之味”特色项目，建成四个集教学、生产、培训和技能鉴定为一体的“透明厨房”，具备网络化、微格化的实训功能；建成

一个具有教学、培训、鉴定、生产、研发、竞赛和现场直播七位一体的大型现代化多功能实训“烹饪剧场”；联手酒店专业建成一个仿真厨房（带餐厅），用于现场教学和专业实践，使之成为专业师生实践平台与学生创新创业活动基地，建设具有一定生产、服务功能的微型仿真酒店。联手胡忠英大师工作室，建设菜品研发室和大师联动俱乐部。依托集团办学优势，建设不同类型企业烹饪技术实训基地，提高烹饪技能、增强沟通、协调能力，提供学生工学结合和顶岗实习机会。在知味观、雷迪森、凯悦、三上开拓“企业教室”，践行现代学徒制。学校与企业共同建立了校外顶岗实习管理制度，完善顶岗实习工作流程、制定与修订各项顶岗实习管理制度，深入各实习企业进行实习过程监控，对实习教学过程实施总体考核与评价，并对各类问题进行处理。

## (2)校企合作共育现代儒厨

通过行业企业调研和“典型工作任务与职业能力”分析，经行业企业专家和学校教师组成的专业建设指导委员会的反复分析和论证，结合烹饪专业人才的培养目标，确定了以杭州著名酒店（凯悦、国大雷迪森、黄龙）、百年老店知味观、餐饮新锐三上料理等企业作为重点合作伙伴，全面践行现代学徒制培养体系，以订单课程为纽带、企业教室为载体，培养过程双轨制（企业和学校共同培养）、实习过程分段式（始岗见习，教学实习，顶岗实习三个阶段）、学习场所滚动式（企业——学校——企业——学校——企业）的现代学徒制理念，工学交替践行现代学徒制的教学体系，将职业基本能力培养、职业核



心能力培养与职业发展能力培养贯穿于人才培养模式实施过程中，将学校教育、企业实践紧密联系起来，突出能力的层层递进，使学校与企业融合，教学内容与工作内容结合，评价标准与企业用人标准契合。校企深度合作培养具有“工匠精神”和“国际视野”的“现代儒厨”。

### **(3)校企合作共享双师队伍**

突出胡忠英大师核心效应，从行业企业聘请一批专业技术人员和能工巧匠，建立专兼职相结合的教学团队，有利于促进学校的专业建设和课程改革，使教学内容更加贴近社会、贴近企业的工作实际，兼职教师参与了课程体系开发，与专职教师共同编写自用教材、建立教学资源库并承担实践实训教学和现代学徒制现场教学。同时，学校非常注重对兼职教师的执教能力培训，通过“专兼互培”提高了兼职教师的职业教育理论和教学能力，培养了一支层次和结构多样化的高水平兼职教师队伍。

依托行会驻校优势，结合胡忠英大师工作室建设，配备优质教师团队，进行餐饮行业交流，学习新知识，见识新菜点，开拓眼界；提高专业技能，拓宽专业知识。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，进行浙江菜系项目研究，开发新菜品、新点心，专研新技术，带动教师快速成长。

### **(4)校企合作共创优质资源**

学校、企业共同参与人才培养方案的制订，共同修订课程体系与制订课程标准，将校内实训与顶岗实习纳入教学计划。依据课程体系，围绕专业核心技能培养，专业教师与企业一线实践专家共同制定了专



业核心课程等 13 门课程的课程标准，开发了基于工作过程的典型实训项目 160 个。基于订单课程和教学项目，重构“平台+模块”的人才培养模式，在学生课程选择和专业技能分段式学习，编写订单课程群校本教材和顶岗实习课程教材，与知味观合作开发《G20 峰菜制作菜谱》（中英文）、与三上料理开发《亚洲料理》等订单课程教程，在此基础上合作开发网络课程和教学资源库，开发(数据)资源平台、课程管理平台、网络教学（学习）平台，实现网络、实训室和技能教学为一体；结合 APP、二维码等移动端的使用，使之更有立体感。

#### **(5)校企合作共赢社会服务**

依托行会驻校，学校烹饪专业社会服务形式多样、对象多样、层次多样、地点多样，建设期间计划组织开展厨王争霸赛、省厅级干部厨艺培训班、市轻工技能比武等活动；每学期与行会合作组织开展面向全省的各类烹饪技能专业比赛，参与餐饮职业经理人培训和高技能烹饪（包括中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师的技师及高级技师和营养配餐师）人才的管理培训；搭建烹饪专业发展的平台，设立技能大师工作室和烹饪大师联动俱乐部，进行行业专业知识讲座、学术研讨和菜品研发等，使职教资源得以整合利用；与技能学校合作，利用教师专业教学资源库，提供教学资源开展培训，并举办多维度的技能培训和技能鉴定；利用学校实训基地为企业员工提供职业资格与考证培训，为中小学提供劳技课程，为普通高中提供选修课程；与媒体合作提供烹饪体验课程，作为杭州旅游涉外培训点，接待国际旅游访问者，进行两岸饮食文化交流。

## 7. 现代学徒制——践行实岗育人的“双轨滚动”人才培养体系

学校从 2013 年起以烹饪专业为试点，探索建立校企联合招生、联合培养、一体化育人的长效机制，按照“学生→学徒→准员工→员工”四位一体的人才培养总体思路实施现代学徒制人才培养，2015 年成为教育部现代学徒制杭州市试点项目，2016 年成为浙江省现代学徒制试点学校。以“行会驻校、名企订单、企业教室、项目管理”校企深度融合为基础，以学生（学徒）岗位技能培养为核心，以“企业订单”课程改革为纽带、“企业教室”现场教学为载体实施工学交替，以学校、行业、企业的深度参与和“校企双师全程共导”为支撑，逐步探索和建立“双轨制滚动式”现代学徒制人才培养模式，《中职烹饪专业现代学徒制的探索和实践——以杭帮菜传承人培养为例》获得 2016 年浙江省、杭州市第五届职业教育成果一等奖。学校设立现代学徒制工作领导小组，把现代学徒制试点工作纳入学校“十三五”发展纲要，明确目标，责任到人。今后三年，学校将深入持续开展学徒制试点推进工作，在现有建设成果的基础上，按照省现代学徒制试点工作相关精神，以企业用人需求与岗位职责标准为导向，充分发挥烹饪专业的引领作用，深化推进中高职衔接五年一贯现代学徒制实践和探索，并分层分次指导餐饮服务集群、现代运维集群、现代商务集群全面推进稳步实施，至 2019 年全面建成省现代学徒制示范学校，成为全国现代学徒制工作建设的典范和标杆。

### (1) 整体架构，推进现代学徒制的稳步实施

为使现代学徒制试点工作真正落到实处，保障试点工作顺利实施，

学校成立现代学徒制试点工作领导小组和相关工作小组，全面指导和推进现代学徒制的各项工作，有效发挥整体统领和下属教学、科研、管理各项功能。从 2013 年起，以烹饪杭帮菜传承人培养作为试点践行现代学徒制，总结烹饪经验，学校从专业集群和选择性课程体系建设的层面，梳理已有的成功经验，整体架构，按照顶层设计的四大原则分层分批分次持续稳步推进现代学徒制。具体措施如下：

①在烹饪试点的基础上，全面推进现代学徒制相关工作，根据专业特点，选择相关企业深化校企合作，开展现代学徒制试点的相关工作，成熟一个推进一个，按照先易后难顺序逐步深化，在各专业集群逐渐稳步实施。

②整体架构，制定各专业集群实施时间表，2016 学年从烹饪部试点推广到现代餐饮服务集群（烹饪部和酒店部），2017 学年各专业部全面有序推进，并形成相应工作机制和保障机制，制定人才培养方案，2018 学年全面实施现代学徒制工作。

③现代学徒制牢固树立以“双证融通、两考合一”为关键点，“质量标准对接”为突破点，以“培养目标、课程体系、教学模式、评价模式”为着力点的建设定位，严格规范各专业（部）教学标准。

④按照建设要求，制定餐饮服务现代学徒制方案（2016-2018）及工作任务书、杭州市中策职业学校现代学徒制教学管理办法及工作流程；逐步探索烹饪专业中高职衔接现代学徒制方法、途径和运行。

## **(2)多方联动，规范现代学徒制的运行机制**

现代学徒制是职业教育面向人人、面向社会的一种探索，是学校

和企业的双元育人，政府支持力度、企业投入程度、学校组织深度和学生参与广度四者缺一不可，因此教学管理需要构建富有现代学徒制特色的“1234567”运行策略。实现政府、行会、企业、学校、家长和学生多方联动，通过系列专业特色活动确定学生、学徒双重身份，以四方协议作为“契约”精神，购买三份保险共同为学生在“工学交替”的安全保驾护航；校企双方通过“六处共建”实现“五个对接”，注重“七个抓手”保证管理实效。

### **(3)多维互动，创新现代学徒制的培养过程**

在继承传统学徒制技能培养优势和学校职业教育成本优势的基础上，我校“行会驻校、名企订单”校企合作深度融合的专业建设优势，实现行会、企业、大师、学校、家长、学生多维互动，顶层设计“六大举措”推进现代学徒制的培养体系，实施过程将“嵌入选择课程、双向企业课堂、双师全程共导”的理念融入到订单培养，凸显现代学徒制“全程教育、以技能为中心、现场学习”的特点，把六大举措落实到“收徒——学艺——出师”三个环节的典型设计，探索和实践现代学徒制的培养体系。多维互动、校企共育具体体现为：构建项目化的管理模式、师徒式的师生关系（校企双师全程共导）、开放性的教学环境（企业教室、网络微格实训课堂、大师工作室、“云”课堂）、交替式的学习方式（双轨制滚动式）、小型化的组织形式和全方位的教学内容。

### **(4)多元评价，探索现代学徒制的实时轨迹**

学徒需要通过严格考核才能“出师”，“出师”环节必须有严格

的考核评价体系，学生需同时获取中等职业学校毕业证书、中式烹调师中级工证书和企业认证证书，做到三证齐全。制定了基本测试种类的测试系列表（按照国家中级工的考核标准），对学生操作技能和综合能力做出全面、公正、客观、科学的评价。引入网络信息管理技术，采用校企通网络平台 App，建立学生实习管理信息档案袋，使得学生学习记录和量化考核得到进一步加强。具有以下鲜明的特点：①每个项目、每项技能都有客观的质量量化标准；②考教分离，实现了评定结果间的等值性目标；③评价内容全面化、信息化、层次化；④与社会上技术等级化考核相挂钩；⑤信息管理技术（网络调查、网上评教、网上评学）加强了评价的多元化，凸显评价过程的实时轨迹。通过现代学徒制结合现代信息化多元化管理体系，通过科学的手段记录学徒信息，通过大数据记录学习途径，同时可以借助大数据引入第三方质量评价机构，全面提供质量提升决策，有助于把学生培养成为高素质技能性人才。

### **(5)多方合力，保障现代学徒制的运行成效**

实施现代学徒制首先需要政府大力支持，制定和出台系列文件和保障措施（包括支持政策、经费投入、师资队伍和校内外实训基地建设等），有效促进实施的物质条件；其次学校及企业的通力合作，特别是校企双方能够深度、真诚、有效的合作，找到校企双方人才培养和用工需求的共赢点，通过实践探索总结经验，建立起现代学徒制的长效运行机制，从政策、组织、经费和师资四个方面保障现代学徒制的顺利进行。在依托行会驻校的深度校企合作优势，争取政府出台各



项保障现代学徒制的政策、文件的基础上，积极申报国家省市现代学徒制试点项目、课题，推进建设成果物化，起到示范辐射引领作用，并以此冲击 2018 年第二届职业教育国家级教学成果。

## 8. 信息化建设——打造集成共享的“鸿平台”

今后五年，烹饪专业在“坚持服务全局、坚持融合创新、坚持深化应用、坚持完善机制”工作原则指导下，从管理精细化、学习个性化、决策科学化和应用移动化四个方面作为今后工作的突破口，进一步提升数字校园建设的“智慧型生态圈”。在现有烹饪艺术博物馆的基础上，建设虚实结合的“鸿博物馆”；打造理实虚一体化教学的透明厨房，打造智慧互联的“鸿课堂”，丰富学校“鸿资源”，满足学生多样选择；拓展学习的空间与平台，探索线上与线下的教学模式；通过各类信息化活动，培育全校师生的信息化素养，成为中职烹饪教育信息化的新标杆，达到教育信息化“十三五”规划的目标：2020 年，基本建成“人人皆学、处处能学、时时可学”、与国家教育现代化发展目标相适应的教育信息化体系。

### (1) 虚实结合，开发“智慧移动”博物馆和“企业鸿课堂”

在现有烹饪博物馆的基础上，建设英文版的烹饪博物馆，进一步提升数字化博物馆的整体水平；完成烹饪网上博物馆所有藏品的二维码制作、视频及文字介绍历史典故的录入及传统 36 道杭州名菜视频的制作、录入，二维码制作等，建设智慧移动博物馆 App。

探究运用 VR 技术在烹饪博物馆的运用，把实体场馆数字化，呈现于网上博物馆，实现数字博物馆信息实体虚拟化、信息资源数字化、



信息传递网络化、信息利用共享化、信息提供智能化、信息展示多样化等特点。

继续加强烹饪专业企业鸿课堂的建设。考虑现代学徒制的持续推进，当今网络技术、多媒体传输技术和音视频处理技术迅猛发展的趋势，企业鸿课堂在烹饪专业技能教学的应用将会越来越广泛

## **(2)网络微格，打造烹饪“理实虚一体”数字化透明厨房**

打造烹饪“理实虚一体”数字化透明厨房，全面实现网络微格功能，在教室内配备电脑、每个操作工位上都有一台摄像机实时录像，采用了高清的摄像头，每个工位上方安装一个固定摄像头(8个工位添置8个固定摄像头，要求高清像素高)，操作教室再根据需要安装2-3只360度全景高清摄像头，以便于对学生的技能实训情况全程全方位的反馈。同时通过高清视频摄像头、多媒体信息采集网络系统、学校局域网和服务器、高清显示屏为标准配置，通过视频采集和网络存储系统记录教师课堂操作和学生实训。微格教学系统的数字化为案例库的建立提供了可能。教师及学生在上课过程中的课件、视频录像、教学评价等为教学资源库提供大量的资源。通过多媒体信息采集网络系统为学生提供反复观看教师的教学形象以及自身的学习形象，使学生感知自我反馈的信息。通过反复观看来发现自己在教学中存在的问题，供指导老师和同学进行评价、分析，为未来教学的改革提供了探索的方向。按照学校数字化建设总体框架，在2017-2019年度，我部将在现有基础上对烹饪实训室全面进行信息化改造，再建设5-6个透明厨房以满足需求。同时对现有系统进行整合，使之和鸿平台无缝接

轨，实现厨房使用和管理信息智能化。

### **(3) 夯实活动，培育烹饪师生的信息化素养和网络化学习**

学校“鸿平台”建设，为师生提供一个全面的智能感知和综合服务信息平台。“鸿平台”以先进网络信息技术为支撑，建设“智慧校园”系统。烹饪专业以申报中央电教馆数字化示范校建设为契机，构建教学、教研、管理和校园生活为一体的新型智慧化的工作、学习和生活环境，实现各类信息化活动的互联和协作，从而实现在校内共享、校外有限共享。将教育信息化建设与应用纳入年度绩效管理，强化目标意识、责任意识、应用意识。不断提升烹饪专业管理、教师、学生三支队伍信息能力和素养。加强教育管理人员信息能力培训，提升教育信息化领导力，加大信息技术校本培训力度，开展教师信息素养全员培训，组织以信息技术与教育教学融合为主题的信息技术应用能力骨干培训，提升教师信息应用能力。组织烹饪师生参与各种资源的建设、学习空间建设和学习资源自媒体建设。借助“鸿平台”，夯实校园各类活动，着力培育、提升师生的信息化素养、创新意识和创新能力，养成数字化学习习惯，促进学生的全面发展，发挥信息化面向未来培养高素质人才的支撑引领作用，全面培育烹饪师生的信息化素养和网络化学习能力。

### **(4) 打造平台，满足学生多样化选择愿望和毕业生跟踪**

着力打造物联网、云计算、移动互联和多媒体教学完美融合的智慧实训“鸿平台”，以满足教师和学生不同层面的需求。教师或学生只要进入实训室，超高频 RFID 读取学生的信息送入服务器，所有实

训设备均贴有电子标签，实训平台管理全智能化。建设“杭之味”餐饮文化综合体，与杭州市电视台美食频道合作建成智慧直播的“烹饪剧场”，实现现场直播和网络直播同步的教学平台；校外企业教室配置网络微格实训设施，实现餐饮服务集群的现代学徒制课程校外学习，校内同步直播。

完成知味观企业教室网络微格教学鸿平台；开发建设三上企业教室网络微格教学平台，每年建设1-2门精品课程，烹饪专业每位教师开设1-2门网络课程。满足学生选课的需要。通过鸿平台，实现信息化评价，考核评价信息化；建立现代学徒电子档案袋，定期推送消息跟踪实时监控学习，定期进行毕业生跟踪调查。

#### **(5)混合教学，探索专业技能“线上、线下”培养路径**

通过加入信息元素的“混合式教学”，将课堂教学与信息技术进行融合，使教学过程“线下”与“线上”有机结合，能充分有效利用网络资源优势，共建和共享优秀教学资源，同时可满足不同层次学生学习需求，方便学生自学教学知识内容。

烹饪网络微格技能教学和课堂实训相结合，充分利用网络资源优势，可以将学生技能学习进行实时记录，并通过网络教学平台进行共享，并与教师和学生互动分析，满足不同层次学生学习需求，方便学生自学教学知识内容，这种网络互动式教学在强调实践性环节的教学中能发挥其巨大的作用。在烹饪技能训练工场配备适量的摄像头、投影机和大屏幕通过技能操作教室中网络计算机统一控制，进行视频集成器的中继和合成，使开放式的烹饪网络教学平台变成立体化的微格

技能训练平台，有效地记录和反馈学生训练的进况，通过教师和实训小组学生的共同评价，纠正操作错误，实时进行视频反馈。在整堂课中真正做到有操作、有记录、可重复、可调整、有反复、有循环、可控制、可模仿。中心或录播教室中可以自动录制，实时生成微格教室课件，学生在网上可以点播这些课件进行预习和复习，平台记录学生在线时长、理论学习情况。结合日常教学，这种在网络教学平台中整合网络互动式技能教学的方式，促进了学生尽快掌握正确规范的操作技能。

## 9. 社会服务——提升“汇集+引领”的社会服务能力

遵循“以专业建设提升社会服务能力，以社会服务促进专业建设”的原则，坚持服务社会的办学宗旨，依托行会驻校深度校企合作优势，发挥烹饪职业化、社会化、生活化的三个方面的功能，汇集自身师资、技术、设备等资源，发挥骨干、示范的引领作用，从“技术创新与人才培养、资源汇集与技能培训、服务广泛与需求对接、校企联合与专业运行、样本推广与内涵外延”五个方面入手，拓展社会服务功能，深化社会服务内涵，最终实现“汇集+引领”社会服务能力的整体提升。

### (1) 人才辈出，引领“G20后餐饮时代”

顺应 G20 峰会后餐饮行业的发展，在校内成立专门的 G20 峰会菜研发小组，由中烹、西烹专业教师组成一支队伍制定“G20 峰会菜谱”，从菜肴的原料选取、烹饪技艺、创新方法等方面深入剖析，制定菜谱书的编制计划、编排内容、撰写出版；为学生的专业再提升提供最新

资源，进一步开发“后 G20 菜谱”，在原有的团队基础上联合行企，邀请知味观、凯悦、雷迪森等合作餐饮企业共同开发并设计创新菜谱，中西结合，打造有杭州特色的国际化菜肴，并投入市场推广和使用，引领浙江餐饮业的发展，满足市场和服务社会的需求；支持终身学习理念，学校成为毕业学生专业再提升终身加油站，培养更多地专业人才和更广专业层次满足市场和服务社会的需要，引领“G20 后餐饮时代”。

### **(2) 汇集资源，开展多层次的技能培训**

烹饪部充分发挥专业教师所长，与行会合作，参与餐饮职业经理人培训和高技能烹饪（包括中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师的技师及高级技师和营养配餐师）人才的管理培训；搭建烹饪专业发展的平台，设立技能大师工作室和烹饪大师联动俱乐部，进行行业专业知识讲座、学术研讨和菜品研发等，使职教资源得以整合利用；与技能学校合作，利用教师专业教学资源库，提供教学资源开展培训，并举办多维度的技能培训和技能鉴定；与师训机构合作，参与全省烹饪师资培训，制定培训招生文件、设置课程内容、外派骨干教师授课，为省内外烹饪师资队伍建设和培训提供专门化服务。

### **(3) 服务立体，对接更广泛的社会需求**

学校在校企合作过程中充分发挥行会驻校的优势，建设期间计划组织开展厨王争霸赛、省厅级干部厨艺培训班、市轻工技能比武等活动；每学期与行会合作组织开展面向全省的各类烹饪技能专业比赛，由专业教师和行会大师组成评审，制定比赛要求和评定标准，比赛内



容涵盖刀工、冷拼、中点、西点、中餐热菜、西餐热餐等等，由相关行会和学校联合颁发获奖证书。为提升国际化服务，学校每年将举办涉外培训，外派优秀骨干教师，开展中华美食及烹饪相关讲座，与国外友好结对学校进行技术交流。同时作为涉外旅游开放点，接待外宾来访者，组织现场制作中华美食活动，由校内专业教师和外籍烹饪教师携手打造，让外国友人近距离感受中国烹饪的魅力以及雄厚的实力。加强烹饪专业微课的建设，利用数字化“智慧校园”加强烹饪数字化资源开发，在骨干教师的带领下设计开发适用于其他中等职业教育、普通高中教育的课程体系，为区域内其它学校提供多样化选择课程。

#### **(4)把握政策，探索校企一体运行机制**

学校与企业作为连接教育与产业的桥梁和纽带，是推进职业教育办学机制改革的关键部门。随着学校康桥校区和大江东分校建设落成，烹饪专业要充分发挥其社会服务的功能定位。由省餐饮行业协会办公、杭菜研究会、杭州知味观、中策职校和杭州文广集团饮食频道组成的“杭之味”文化发展共同体，定位为杭州餐饮发展和职业教育新地标；康桥校区成立原材料研发供应中心，学校提供原材料加工及性质测定的场地，共同联手进行使用推广，做到合作共赢，文化共创、项目共育、运行共管；在大江东校区与管委会合作，成立大江东校区建设餐饮后勤一体化服务中心，让烹饪专业与后勤管理相结合，不但为全校广大师生员工提供优质、便捷餐饮服务，同时承担园区合作企业的餐饮一条龙服务。



## (5)样本推广，提升烹饪教育内涵外延

作为浙江省中职烹饪理事长学校，在服务社会的同时要注重服务区域内容相关兄弟学校，在示范辐射引领的基础上，更要大手拉小手，携手共发展。首先继续发挥首届国家级成果的推广和应用，向兄弟学校开放教学资源，委派支教教师，进行专业实训场所布局设计，指导进行人才培养标准和课程标准开发等；积极践行现代学徒制创新人才，探索杭州区域经济特色的“先招生、后招徒”现代学徒培养体系和运行机制，探索五年一贯中高职衔接的现代学徒制的方法、途径和运行机制，作为样本推广申报第二届职业教育国家级成果，为全面推进现代学徒制的提供可借鉴的典型案列。

## (二) 特色任务

### 1. “杭之味”餐饮文化新地标——引领专业行业、服务社会新阵地

依据学校“十三五”质量提升工程的整体思路，通过“杭之味”形象整体设计，整体把握、分块规划、大胆创新，突出文化传承与创新。“校行企”三方合力，通过文化共创、项目共育、运行共管，实现合作共赢，把“杭之味”建设成为“打造文化品牌，发挥专业特色，相互协同发展，共建共享品质校园”、集“产、学、研、训、赛、播、联”七位一体的校企合作发展共同体。建设任务如下：

### (1) 三会入驻，全面规划“杭之味”组织架构

深化“行会驻校顶层设计”，浙江省餐饮行业协会、杭菜研究会和杭州市中职烹饪教学办公场所整体迁入“杭之味”综合体，成为全省餐饮行业和全省中职餐饮职教的 CBD，并对杭之味进行整体架构如下：

**功能规划：**“产、学、研、训、赛、播、联”七位一体，集省市市区三级餐饮行业协会办公、省内外烹饪大师联动俱乐部（含胡忠英大师工作室）、网络美食直（录）播和文广现场美食直（录）播（烹饪剧场）、菜品研发室（省餐饮协会、胡忠英大师工作室、杭州市饮食服务集团、学校共建共享共用）及餐饮服务集群三结合校内实训基地。

**软硬件建设要求：**①实现全部实训室网络微格、理实虚一体的透明厨房和仿真餐厅；②“烹饪剧场”实现烹饪实时高清网络直播（含录播）设施设备、高品质烹饪专业设施设备（静音级排风系统、包含中西餐和中西点制作要求的专家级整体厨房设备）、高清环屏展示系统及屏幕；③大师工作室、菜品研发基地建设清单、智慧实训室和教学平台软件建设。

**合作和服务对象：**第一是浙江省餐饮行业协会、学校、企业、美食媒体（文广集团、报社、网络美食媒体）、社区学院和培训机构等集团对象；第二是烹饪大师、专业教师、行业厨师、学生、美食爱好者和国内外游客等个人对象。

### (2) 三方合力，共同探索“杭之味”运行机制

组建“杭之味”餐饮文化共同体 成员包括：①行业协会（包括

省餐饮行业协会、杭菜研究会、拱墅区餐饮协会)；②企业媒体(杭州知味观、杭州文广集团饮食频道、腾讯大浙网和翻翻动漫)；③学校机关(杭州市中策职业学校、杭州市教育局中职烹饪教学指导委员会)。

**制定共同体章程** 共同探索“杭之味”运行机制，通过文化共创、项目共育、运行共管，实现合作共赢；建立定期例会制度和协调工作机制。

**设置联络处** 共同体成员通过网络预申报，通过联络处协调，在杭之味独立或合作开展餐饮活动，如文化推广、菜品研发、美食推介、专业竞赛等系列活动，承接美食特供和体验活动，成为杭城餐饮文化新地标。

### **(3)大师联动，创学术交流菜品研发前沿高地**

在企业设立胡忠英大师工作室的基础上，“杭之味”成立胡忠英大师工作室办公室和菜品研发室，与杭州市饮食服务集团深度合作，研究 G20 峰会杭帮菜菜品开发与推广，中策烹饪师生精英团队深度跟进；设立大师联动俱乐部，设置秘书处，定期组织大师进行专业讲座、菜品研发、竞赛辅导、学术研讨和中西交流等系列活动(包括教指委的各项活动)；成立网络美食工作室，开发浙江餐饮名厨 APP 及名菜 APP，引领烹饪专业发展，使“杭之味”成为省内餐饮行业学术交流、菜品研发前沿高地。

### **(4)文化传播，创新拓展烹饪职教社会化阵地**

与省餐饮行业协会、杭州电视台美食频道联手建成一个具有教学、

培训、鉴定、生产、研发、竞赛和现场直播七位一体的大型现代化多功能实训“烹饪剧场”；“烹饪剧场”成为杭州电视台美食节目、美食擂台赛现场直播和网络直播的教学场所，实现教学内容网络远程直播和点播；利用“烹饪剧场”高清录播系统，联合胡忠英大师工作室和大师联动俱乐部，定期邀请烹饪大师、行业翘楚、毕业学子和专业教师制作美食网络课程，与腾讯大浙网和翻翻动漫强强联手，传播网络美食和餐饮文化，拓展烹任职教新阵地，成为社会化服务的新典范。

### **(5)两部联动，打造美食生产服务三结合基地**

构建“理实虚一体”、“网络微格”的校内实训基地。杭之味综合体新建3个实训室，具备网络化、微格化的实训功能；烹饪、酒店两部联动，建成一个仿真厨房（带餐厅），用于现场教学和专业实践，使之成为专业师生实践平台与学生创新创业活动基地，实现教学与生产相结合、实训与实战相结合、烹饪与服务相结合，成为中策美食生产服务三结合实训基地。进行三结合现代餐饮服务集群顶岗实战课程体系建设，配备现代化信息化餐厅服务及点菜系统，建设成为具有一定生产、服务功能的微型仿真酒店，定期组织美食研发、品鉴活动。

## **2. “烹小策”美食新媒体工坊——打造美食学习的“移动书包”**

依据学校“顶层构架，科学管理”的整体思路，通过整合腾讯大浙网软件支持、联想与百帮的硬件技术支持、结合杭州文广集团的媒体制作技术支持和“烹饪剧场”的直播录播功能。依托“校行企发展共同体”强强合作，组建烹小策媒体工作室。媒体中心在专业建设发

挥管理和服务作用的同时，打造烹饪专业特色文化内容，推出特色文化窗口，实现精准发力定向传输信息，完成烹饪专业宣传、软件制作、科学管理的前提下，开发新媒体信息课程和实训基地新媒体技术改进带动专业发展和学科建设，惠及烹饪师生。建设任务如下：

### **(1)整合平台，建造多功能烹小策美食新媒体中心**

整合腾讯大浙网软件支持、联想与百帮的硬件技术支持、结合杭州文广集团的媒体制作技术支持，以“烹饪剧场”为基地建设建造多功能“烹小策”美食新媒体工坊；完善烹饪二维码移动 APP，用户通过二维码下载使用“烹小策”美食新媒体工坊 APP 软件平台，学生可以在 APP 内学习美食烹饪内容，完成作业，家长也可以对学生进行监督；APP 软件平台可以分为以下几个部分：

◇校园资讯区：包括校园建设、学生团体、学生信息等。◇资源上传下载：包括学习专业资源和常用软件下载。◇学生交流区：主要用于学生之间的相互沟通了解，交流彼此的学习心得和对某些问题的看法及社会见闻。◇视频频道区：包括教师的课件，微课视频，名人讲座，大师技能展示视频等资料的下载。◇在线测评区：通过链接其他 APP，学生对专业知识进行测评，可以随时在线测试。◇成绩查询区：学生可以通过“烹小策”APP 软件，利用自己的账号密码查询自己的各科成绩。

完成“烹小策”微信公众号，通过微信推送把学校活动以及情况及时公布；跟腾讯大浙网合作，开设“烹小策”网络美食工作室，用目前比较流行的直播形式，将学校课堂，直观的向广大网友进行展示。

## **(2)优化管理，建立烹小策美食媒体中心运行机制**

完善系部二级管理，建立“烹小策”美食新媒体工坊运行机制，优化专业建设及学生活动管理。以烹饪部作为核心团队，整合酒店和莫干基础部精英力量，成立美食新媒体工坊工作室，推送“烹小策”公众号，推送内容主要由以下几个内容展开：

◇**新闻发布**：主要发布学校新闻，学校不定期开展专业活动，包括烹饪美食大比武，烹饪技能竞赛。◇**餐饮文化**：餐饮文化介绍，了解餐饮文化对烹饪行业的影响。◇**7s 管理**：对学校以及行业实习 7S 管理进行对比发布，加深学生 7S 管理的要求。◇**大师意境**：发布大师网络工作室的建设情况和美食活动。◇**成长轨迹**：发布优秀毕业生信息，包括学长经历、励志故事，为学生提供榜样。◇**身边榜样**：推送优秀学生以及优秀实习生事迹，为在校生树立良好的身边榜样。◇**班级讨论组**：子项目以班级为单位设立讨论组，通过公众号平台将想法直接与全校对接，共同为专业部的发展献计献策。

## **(3)技术介入，动态服务烹饪实习实训及学生管理**

结合学校“网络微格透明厨房”建设，美食工坊 APP 定制实训室门禁信息模块，可以通过教师一卡通和手机 APP 扫描，进行定位和使用记录，并入校园网数据库，可以进行统计和查询；对烹饪原料使用以及申报制定专门的 APP 信息模块，APP 包括各种原料的品牌价格以及性质，方便教师和学生申报料单以及对原料进行对比挑选；对顶岗实习生通过信息管理系统进行实时监管，实习生可以通过 APP 将实习情况以及实习中遇到的状况及时向学校进行反应，教师可以动态了解



实习生情况。

#### **(4)建立品牌，打造学校特色文化宣传及服务窗口**

打造学校专业文化宣传窗口，形成具有一定影响力的美食传播媒体中心。结合烹饪专业现有的文化资源和宣传方式，联合杭州美食频道实现杭之味“烹饪剧场”美食直播和网络直播、打造全新的烹饪美食文化及制作传播模式，实现传统媒体与新媒体的结合，精准发力，定性传输最终形成区域性具有一定影响力的美食制作、传播和学习中心；通过微信公众号发布美食活动信息，组织各类美食体验活动和网络美食活动。

#### **(5)美食推介，带动烹饪社团活动及专业学科建设**

美食新媒体工坊的各项活动带动学校社团及创新创业工作，进一步组建时尚摇篮网络工作室，组织学生成立美食网络社，参与烹饪小策美食新媒体的各项活动，使教学与德育、社团活动紧密配合；美食新媒体技术发展同时带动专业与学科建设，实现技术与教育的共赢，利用 VR 技术，尝试制作烹饪专业介绍、现代学徒制介绍、烹饪艺术博物馆介绍、师生介绍等视频，为后续网络精品视频课程的开发奠定基础，成为美食制作传播新技术服务的特色窗口。

## **四、“十三五”发展的保障措施**

### **(一) 强化思想引领，奠定坚实的思想基础**

坚持用中国特色社会主义理论武装广大师生，坚定理想信念，提

高理论素养和政策水平，注重运用理论学习成果解决实际问题。加强和改进思想政治工作，以社会主义核心价值观引领师德师风建设。牢固树立“育人为本、德育为先”理念，提高教书育人、管理育人、服务育人的自觉性。采取多种形式组织学习，把学校发展与个人发展结合起来，把智慧和力量凝聚到培养合格人才、创建中职名校的战略目标上来，调动一切积极因素，共创文明和谐、科学发展的新局面。

## **（二）加强党建工作，提供强有力的组织保障**

认真落实党委领导下的校长负责制，建立健全党政分工合作、协调运行的工作机制。坚持不懈抓好党风廉政建设和作风建设，抓好领导班子建设、学习型党组织建设和基层党支部建设，抓好全体党员学习教育，提高党组织的凝聚力和战斗力，充分发挥党员先锋模范作用。抓好广大教职工廉洁从教教育，杜绝腐败和违规违纪现象发生。坚持党管干部、党管人才原则，努力建设结构合理、业务精湛、充满活力、师德高尚的高素质教学团队和管理队伍，为学校发展提供强有力的组织保障和人才保障。

## **（三）强化治理体系建设，提升管理能力和服务水平**

坚持依法治校，全面实施学校《章程》，围绕现代学校治理体系构建和现代治理能力提升，积极推进内部管理体制改革，完善校部二级管理体制。加强制度建设，完善烹饪内部治理结构和运行机制；坚持教职工代表大会制度，健全烹饪部师生员工参与民主管理和监督的工作机制。探索和完善师生员工、群众团体和民主党派参与民主决策、

民主管理和民主监督的有效实现形式，调动参与民主管理的积极性，为实现学校发展目标献计出力。

面向未来，杭州市中策职业学校正站在一个新的历史起点上。烹饪部师生员工将在校长室的正确领导下，同心同德，团结奋斗，开拓进取，全面完成“十三五”发展规划的目标与任务，共同创造学校更加美好的明天。

杭州市中策职业学校烹饪专业部

2016年3月