

附件 2

职业教育现代学徒制试点项目

申 报 书

项目名称：“餐饮服务现代学徒班”育人模式试点

申报单位：湖南怀化商业学校

负责人：罗纲要

所在省市：湖南省怀化市

教育部职业教育与成人教育司 制

2015 年 1 月

填写要求

1. 本申报书由申报现代学徒制试点单位的地级市、职业院校、企业牵头单位填写。
2. 企业申报材料由合作院校所在省、自治区、直辖市教育厅（教委）负责报送。
3. 请用四号宋体填写，行间距为 20 磅。
4. 请用 A4 纸双面打印，每份申请表单独装订，不另单做封皮和装裱。

一、试点项目基本情况

项目名称		“餐饮服务现代学徒班”育人模式试点							
试点起止年月		2015年3月至2018年6月							
申报单位	单位名称	湖南怀化商业学校							
	单位类别	<input type="checkbox"/> A、地级市 <input type="checkbox"/> B、高职院校 <input checked="" type="checkbox"/> C、中职学校 <input type="checkbox"/> D、企业							
	通讯地址	湖南省怀化市狮子岩路5号		电子邮箱	62***6@qq.com				
	联系电话	0745-2360626		邮政编码	418000				
主要参与学校与企业	单位名称			试点专业	专业名称	拟招生数	学制		
	怀化市餐饮协会				中餐烹饪	50	3		
	怀化市名堂酒店				酒店服务	50	3		
	怀化市背篓人家连锁餐饮店								
	怀化市星尚金苑大酒店								
	湖南怀化商业学校								
项目负责人	姓名	罗纲要		性别	男		出生年月	1966年5月	
	专业技术职务/行政职务		高级讲师/副校长		最终学历/学位		本科/学士		
	联系电话		1390745****		电子邮箱		62*****6@qq.com		
项目组主要成员	姓名	性别	出生年月	职称	工作单位		分工	签名	
	曹成	男	1965.3	高级讲师	怀化商业学校		项目策划		
	王良海	男	1974.7	高级讲师	怀化商业学校		项目实施		
	梁东平	男	1978.7	讲师	怀化商业学校		制度建设		
	潘存功	男	1977.4	高级讲师	怀化商业学校		项目实施		
	邹旭东	男	1965.6	高级技师	怀化名堂酒店		项目实施		
	张英	男	1972.8	讲师	背篓人家连锁店		项目实施		
	向方	男	1970.2	高级技师	星尚金苑大酒店		项目实施		

二、申请单位基本情况：（不多于 2000 字）¹

1. 申请单位概况

湖南怀化商业学校于 1979 年建校，是怀化市人民政府直属的正处级全额拨款事业单位，湖南省商务系统、供销系统唯一的行业直属学校；是国家级重点中职学校、国家级行业示范学校、湖南省示范性中职学校；是国家级技能型紧缺人才培养基地，湖南省高技能人才培训基地、外派劳务培训基地、农村劳动力转移培训基地。

学校位居怀化市区中心，校园占地面积 163 亩，校舍建筑面积 65618 平方米，拥有各类专业实验实训室 67 间，校外实习基地 42 个。在岗教职工 262 人，其中专任教师 178 人。专任老师中具有本科及以上学历 164 人，占 92%；高级职称 53 人，占 33%。

学校常设中职 12 个专业，其中省级重点（精品、特色）专业 5 个、市级精品专业 3 个，在册学历教育学生 4557 人，社会培训 5000 余人次/年。目前，学校已形成学历教育与技能训练并重，大专与中职衔接、高技与中技沟通的多层次、多形式办学格局。

我校烹饪专业创办于 1994 年，历经 20 年的建设与发展，专业办学体系不断完善，在怀化市及其周边区域形成显著品牌效应，2011 年被确立为湖南省中职教育特色专业，是学校骨干专业之一。专业教师 19 人，均为“双师型”教师，其中高技技师 5 名，高级讲师 6 人，近年来出版专著 2 部，发表论文 25 篇。专业实训条件较好，拥有中央财政支持建设的烹饪实训基地一个，拥有校外实训基地 10 个。本专业现有在校全日制学生 696 人，近三年参加省级以上烹饪大赛获奖 11 人次。我校酒店服务专业创办于 1998 年，是市级精品专业，拥有专业师资 9 人，在校学生 278 人。以上两个专业每年面向当地下岗失业人员、农村进城务工人员、餐饮企业在职人员及其他社会人员开展烹饪技术与酒店技术培训达 3000 人次以上。为地方经济发展及现代餐饮服务业的发展做出了积极的贡献。

2. 合作单位概况

(1) 怀化市餐饮协会：于 2011 年经怀化市民政局审批并挂牌，归口市商务局管理，由市内 40 余家著名餐饮企业加入的行业协会组织。致力于整合全市餐饮相关的产业，打造“名店”、“名师”、“名菜”，创建

¹ 表格不够，可自行拓展加页。下同。

具有市场竞争力的餐饮品牌，提升行业服务水准，推动全市餐饮行业的转型升级。2011年9月与我校签订合作协议，共同承担行业培训工作。

(2) 怀化名堂酒店：属于怀化市餐饮龙头企业之一，由怀化餐饮协会会长邹旭东创立，现拥有大小7家店面，主要以时尚餐饮为主，拥有企业员工300余名。2012年9月与我校签订校企合作协议。

(3) 怀化市背篓人家餐饮连锁管理有限公司：系“张家娃”旗下产业，为中央电视台《致富经》、湖南电视台《直播怀化》、《特许与连锁》等媒体报道过的湘西杰出农村青年张松兄弟创建，其品牌拥有多项自主知识产权和国家专利。背篓人家以“湘西少数民族菜、民间菜和乡土菜”为依托，根植于底蕴丰厚的民族文化和饮食，极力打造地方“少数民族餐饮”品牌和地方名片。现已拥有全国加盟店120余家，员工5000多人。2013年9月与我校正式签订校企合作协议。

(4) 怀化市星尚金苑酒店：是由实力雄厚的星尚.金苑酒店管理有限公司投资，严格按照四星级标准改建装修的豪华商务型酒店。酒店位于怀化市商业区核心地段，地理位置优越，交通极为便利。酒店餐厅共有餐位800个，其中高档别致的豪华包厢17间。餐厅拥有实力雄厚的湘、粤、川烹饪大师团队，形成了怀化市区高档餐饮品牌。2012年10月与我校正式签订校企合作协议。

三、试点项目实施方案及实施计划（不多于2000字）

1.项目实施的必要性与可行性分析

(1) **项目实施的必要性：**怀化市地处湘、鄂、渝、黔、桂五省（市、区）交边地区的中心地带，是武陵山片区六个中心城市之一，是我国东西结合部的交通大枢纽。依托巨大的区位优势，市委市政府确立了把怀化市建设成为区域性商贸物流中心城市的发展战略。2014年怀化市委市政府又提出“奋力创新业、建设新怀化”的口号。

“新怀化”中心城市的建设，必然催生怀化市第三产业的发展，尤其是餐饮服务行业的巨大发展。据调查，仅怀化市城区，目前共有各类餐饮企业（店）7000多家，拥有烹饪从业人员27000多人，其中受过专业技术培训，获得烹饪职业技能证书的比例不足20%；同时，预期未来几年，市区烹饪从业人员每年增加2000人以上。可是当前，我市餐饮服务行业从业人员仍是以传统的“师傅带徒弟”方式培养技能，这与现代餐饮服务行

业的飞速发展极不对应。为此，迫切需要在怀化市开展“现代学徒制”试点工作，以培养造就一大批高素质的现代餐饮服务人才，尤其是烹饪技术人才。

(2) **项目实施可行性：**我校地处怀化市区中心，是首批国家级重点中专、国家级行业示范校和省级示范校。我校中餐烹饪专业是湖南省中职特色专业，酒店服务专业是怀化市精品专业，专业建设基础好，专业师资力量雄厚。拥有中央财政支持的烹饪实训基地1个，并已经与怀化10家有影响的餐饮企业建立了稳定的校企合作关系，构建了校外实训基地。因此，由我校烹饪专业、酒店服务专业承担“餐饮服务现代学徒班”培养的试点工作，有人、才、物等方面的共同保障。圆满完成“现代学徒制”培养模式的试点，即是做大做强我校烹饪与酒店服务专业的需要，更是为怀化餐饮服务行业培养高素质的技能人才，建设新怀化的必然需要。

2.人才培养方案及推进举措 (包括人才培养目标定位、联合招生招工方式、教学方案制订、课程体系开发、教学过程安排、标准和制度建设、证书获取等)

(1) **准确定位“现代学徒制”人才培养目标。**“现代学徒制”是以企业用人需求与岗位资格标准为服务目标，以校企合作为基础，以学生(学徒)的培养为核心，以课程为纽带，以工学结合、半工半读、订单培养为形式，以学校、行业、企业的深度参与和教师、师傅的深入指导为支撑的人才培养模式，强调“做中学，学中做”。我校将与试点合作企业共同完成人才培养模式的制订，并逐步实现学校、企业之间“招生即招工，招工即招生”。

(2) **联合招生招工方式。**校企联合编制招生/招工简章，共同承担招生/招工宣传费用。学校将企业现有员工中符合招生条件的录取为“试点”学生，同时，企业将在2015级新生通过面试直接录用为“试点”企业员工。学校、企业、学生三方共同签订学习、用工协议。

(3) **教学方案制订。**由参与试点企业与学校、教师与师傅共同参与下，按照“企业用人需求与岗位资格标准”来设置课程，制订“公共课程+核心课程+教学项目”为主要特征的适合现代学徒制的教学方案。

(4) **教学内容与过程安排。**学校专业教学内容与试点企业岗位全面对接，将所学专业教学内容分解成若干个岗位，再将每个岗位分解成若干个技能元素。根据专业教学计划要求，结合“企业人才需求和岗位资格标

准”，科学、合理提炼岗位核心技能，由行业、企业、学校和有关社会组织共同研究制定“现代学徒制”专业教学计划与实习大纲，编写具有鲜明职业特色的高质量校本培训教材。试点班级学生第一学年在校学习公共文化理论知识和基本专业技能，自第二学年开始实行工学结合，在学校与企业之间开展交替学习；第三学年全面进入企业开展顶岗实习。

(5) **管理与制度建设。**以制度建设为基础，全面加强“现代学徒制”试点管理工作。校企共同制定“现代学徒制”班学生实习管理流程，健全实习管理制度。建立严格的实习前培训和准入制度，加强对学生的实习劳动安全教育。建立学校、实习企业和学生家长经常性的“现代学徒制”学生实习信息通报制度。完善实习实训巡视和跟踪管理制度，规范学生实习实训档案管理，加强监督检查，保证实习实训工作健康、安全和有序开展。

(6) **质量评价模式。**积极构建第三方评价机制，对“现代学徒制”试点学生培养质量进行考评。要求试点专业学生在其所实习岗位均须达到初级工要求，其中每人须有一核心岗位技能达到中级工以上水平；高级工班学生所实习岗位须达到中级工要求，其中核心岗位须达到高级工水平。力求试点专业学生切实提高学生的就业基础能力、岗位核心能力、职业迁移能力，实现“现代学徒制”的培养目标。

3.具体实施步骤（含年度进展计划）

第一阶段：前期准备（2015.3-2015.8）

- (1) 出台《湖南怀化商业学校现代学徒制试点工作实施方案》；
- (2) 确认试点专业及首批招生/招工人数和合作企业；
- (3) 各试点单位制定相关《实施办法》和规章制度；
- (4) 制定试点专业实习计划、实习大纲，编写实习教材和实习生手册；
- (5) 2015年9月，首批“现代学徒制”学生入校。

第二阶段：组织实施（2015.9-2017.6）

- (1) 完善现代学徒制试点工作方案，并实施；
- (2) 建立第三方中介评价考核办法及开始进行过程管理；
- (3) 2017年4月至6月组织考核，考核内容以岗位技能考评和职业资格证书考证相结合；
- (4) 学生做到岗位技能全部过关，从学徒转为准员工，方可进入合作企业正式顶岗实习。

第三阶段：总结推广（2017.7-2018.6）

- (1) 跟踪“现代学徒制”试点班学生顶岗实习，反馈信息；
- (2) 总结试点工作经验和不足，撰写试点总结报告及论文；
- (3) 检验和修正《实施方案》及各项规章制度；
- (4) 表彰奖励先进单位、教师和个人；
- (5) 确认新一轮学徒制开展的专业及人数，向其它专业推广。

4.项目预期的成果和效果（包括成果形式、预期推广、应用范围、受益面等）

(1) 成果形式：

行业成果：

- ① 《怀化市餐饮服务行业技术岗位人员“现代学徒制”培训试行方案》；
- ② 在怀化商校举办“怀化市餐饮服务行业技术岗位人员‘现代学徒制’培训模式现场观摩会”；
- ③ 推动怀化市餐饮服务行业服务质量提升相关新闻报道 1-2 篇。

学校成果：

- ①关于“现代学徒制”试行研究的论文 1-2 篇；
- ②《湖南怀化商业学校“现代学徒制”育人管理制度》1 套；
- ③学校与企业《校企合作“现代学徒班”培养协议》样本 1 份、企业与学生、监护人《“现代学徒班”就业协议》样本 1 份；
- ④《湖南怀化商业学校“餐饮服务现代学徒班”人才培养方案》1 份。

(2) 预期推广：项目成果先在我校中餐烹饪、酒店服务与管理专业试行并推广，再延申向我校其他专业及怀化市、武陵山片区同类职业中专学校及行业、企业推荐。

(3) 应用范围：成果先在中餐烹饪、酒店服务与管理专业试运行，再在其他专业全面推广。

(4) 受益面：

受益行业：商务局、餐饮服务行业、企业；

受益专业：中餐烹饪专业、酒店服务与管理专业；我校其它专业及武陵山片区其它职业学校同类专业；

受益人员：我校中餐烹饪专业、酒店服务与管理专业过 500 名学生，推广至其它同类专业、学校及相关行业、企业受益学生、就业人员估计将在万人以上。

四、试点保障

保障措施 (包括支持政策、经费投入、师资队伍建设、实训基地建设等,可附有关文件)

1、组织领导。建立试点专门机构,工作领导小组由学校校长、企业负责人、学校相关科室负责人、企业技术人员、学校专业教师等组成,下设办公室。领导小组定期研究“现代学徒制”试点工作中出现的问题和困难,形成协调有力、快速高效的工作机制,办公室具体实施试点工作。

2、支持政策。(1)聘请行业专家,高校教授成立试点工作专家咨询委员会,负责对试点工作提供咨询评估。(2)制定试点企业负担职工教育培训成本、承担职业教育责任的政策,制定试点企业免费接收学生实习实训和教师实践政策。(3)制定试点工作绩效考核办法及激励机制,评选并奖励先进单位、先进班、优秀实习指导教师、师傅和优秀学徒。

3、经费投入。试点工作实行多元投入体制。(1)向国家、省、市财政申请财政专项支持资金;(2)试点合作企业按照职工工资总额的一定比例足额提取教育培训经费用于企业学徒培养;(3)学校充分利用国家中职免学费和国家助学金政策,并从办学收益中提取相应比例用于试点工作。

4、师资队伍。以实施“双导师制”推进试点师资队伍建设。执行学校专业教师与企业管理人员双向挂职锻炼,提高专业教师的实践能力和教学水平。推动专业教师与企业共同开展技术研发,及时完善和更新相关理论知识。建立健全绩效考核制度,评选并奖励优秀实习指导教师和师傅,形成吸引人才、稳定队伍的激励机制。鼓励企业选派有实践经验的行业企业专家、高技能人才和社会能工巧匠等担任学校的兼职教师。同时,建立实习师傅人才和考评员人才库,保障试点所需师资。

5、实训基地。以校内中央财政支持烹饪专业实训基地建设为龙头,进一步完善专业实训条件和管理机制。充分发挥试点参与企业作用,积极拓展校外实训基地,为“现代学徒制”试点提供基地保障。

负责人签字

单位签章

年 月 日

年 月 日

