

# 山东省第二批职业教育技艺技能传承创新平台 建设计划评审公示

根据《教育部财政部关于实施职业院校教师素质提高计划（2017-2020年）的意见》（教师〔2016〕10号）、《教育部办公厅财政部办公厅关于做好职业院校教师素质提高计划2017年度项目组织实施工作的通知》（教师厅〔2017〕8号）文件精神，按照《山东省教育厅关于实施第二批职业教育技艺技能传承创新平台建设计划的通知》（鲁教师函〔2018〕9号）要求，经个人申报、学校推选、市级审核（高校审核）、省级评审等工作程序，确定林国君等为主持人的第二批职业教育技艺技能传承创新平台100个，现予以公示。

自公布之日起5个工作日内，任何单位和个人对评审结果持有异议，可以书面形式向省教育厅教师工作处提出。单位提出的异议，须在异议材料上加盖本单位公章，并写明联系人工作单位、通讯地址和电话。个人提出的异议，须在异议材料上签署真实姓名，并写明本人工作单位、通讯地址和电话。不符合上述要求的异议，不予受理。

通讯地址：济南市文化西路29号1309室；邮编：250011；电话：0531-81916561 81916562；传真：0531-86109606。

附件：山东省第二批职业教育技艺技能传承创新平台名单（共100个）.doc

山东省教育厅

2018年6月14日

90	服装设计与工艺技能传承创新平台	杨晓丽	山东省智能制造公共实训基地、山东省时尚与技能服装工程技术研发中心、山东省职业教育名师工作室、潍坊尚德服饰有限公司、山东省服装制版与技术服务中心	服装设计与工艺	山东科技职业学院
91	德州运河菜技艺技能传承创新平台	徐风印	山东澳德乐时代购物广场有限公司餐饮分公司（澳德乐大酒店）	烹调工艺与营养	德州职业技术学院
92	“蜡染画”创作技艺技能传承创新平台	张 莉	山东艺术学院设计学院	工艺美术品设计	山东特殊教育职业学院
93	装配式建筑技术创新平台	王 政	威海市装配式建筑工程技术中心	建筑工程技术	威海职业学院
94	传统黄酒酿造技艺传承创新平台	史晓华	山东职业学院酿造酒实训室、校企共建食品安全检测中心	食品生物技术	山东职业学院
95	信息安全攻防技术创新平台	朱宪花	山东省信息化建设项目-信息安全攻防实验室	计算机网络技术	山东电子职业技术学院
96	智能控制技术技能创新平台	王守顺	山东省智能制造公共实训基地、山东省职业院校教师培训机构	机电一体化技术专业	山东科技职业学院
97	跨境电子商务技术开发与应用创新平台	于邢香	现代商务创新创业中心	国际经济与贸易	山东商务职业学院
98	分析检测技艺技能创新平台	吕海金	青岛海洋实验测试中心	环境监测与控制技术、商检技术	青岛职业技术学院
99	建筑信息技术技能创新平台	董洪柱	济宁市建筑信息模型(BIM)工程技术研究中心	建筑工程技术	济宁职业技术学院
100	芦苇手工艺传承创新平台	李光祥	东营市民间文艺家协会	艺术设计专业	东营职业学院

# 山东省第二批职业教育技艺技能传承创新

## 平台申报表

平台名称：德州运河菜技艺技能传承创新平台

依托载体：山东澳德乐时代购物广场有限公司

餐饮分公司（澳德乐大酒店）

主持人姓名：徐 风 印

依托专业：烹调工艺与营养

推 荐 学 校：德州职业技术学院

填 报 时 间：2018 年 3 月 22 日

山东省教育厅制

二〇一八年

# 填 表 说 明

1. 申报表由申报技艺技能传承创新平台所在学校负责审核并填写意见。
2. 申报表可根据实际内容加页。
3. 申报报告内容要内容详实、突出重点。
4. 申报书须 A3 纸型双面打印、中缝装订，一式三份。

## 一、主持人情况

基本情况	姓名	徐风印	性别	男	出生年月	1967.06
	最终学历	大学本科	专业技术职务	一级实习指导教师	手机	13153458808
	学位	教育学学士	职业资格证书	中餐烹调技师 高级公共营养师	传真	
	所在院系及专业	经济管理系烹调工艺与营养专业			电子邮箱	xfy8808@163.com
	研究方向	烹调工艺与营养				
工作简历	<p>含在行业、企业的工作经历和当时从事工作的专业领域及所负责任（200字以内）：</p> <p><b>工作经历</b></p> <p>1989.07—1999.09，德州技工学校，专业教师；</p> <p>1999.10—2001.11，新加坡锦珍饮食机构，高级行政总厨；</p> <p>2001.12—2005.11，德州技术学院，专业教师；</p> <p>2005.12—至今，德州职业技术学院，专业带头人。</p> <p><b>行业经历</b></p> <p>2002.09—2003.09，“老北京”火锅德州店技术顾问、副总经理；</p> <p>2008.08—至今，历任德州市行业技能大赛、职业院校技能大赛裁判、裁判长；</p> <p>2012.07—至今，澳德乐大酒店运河菜研究开发负责人。</p>					
取得主要成就	<p>在师德师风、新技术技能的开发与应用、传统（民族）技艺传承、实习实训资源开发、创新创业教育经验交流、团队建设等方面的工作实绩和突出事迹，不超过1000字：</p> <p><b>（一）师德师风</b></p> <p>从教29年来，忠诚于党和人民的教育事业，始终做到教书和育人相统一，言传和身教相统一，潜心悟道和关注社会相统一，学术自由和学术规范相统一。曾荣获校级优秀教师6次、师德标兵2次、“黄大年式教学团队”成员。</p> <p><b>（二）新技术技能开发与应用</b></p>					

精通传统鲁菜制作工艺，为德州运河菜主要传承人之一。多年来，传承运河文化，潜心运河菜特色，悟道勤行，服务社会，创新研制“整鸡出骨”“八宝布袋鸡”等工艺、菜品 50 余项，先后获得省级金牌菜 3 项，省名菜名吃 2 项，省市级各类奖项 12 项，多项菜品在当地酒店得以推广应用，深受顾客喜爱，取得了良好的社会效益和经济效益。

### （三）传统（民族）技艺传承

推行实施“课岗融通、实境历练”的人才培养模式改革，不断完善“平台+模块”课程体系，融合传统文化、德能文化、民族技艺等内容，构建文化素养平台课程，将传统技艺融于日常教学。组建“德职味道”美食社团，定期开展活动，传承技艺。响应学校大培训战略，为下岗职工、退役士兵、农民工等开展技能培训，被业界誉为“州城烹饪黄埔教官”。依托中国大运河餐饮联盟、烹饪协会等平台，定期组织参与技能比武、食学论坛、品鉴会等，切磋技艺，展示绝活，实现了传统技艺的薪火相传。多年来，累计为区域经济培养技术技能人才近 3000 人（含市首席技师 2 人，业务骨干 200 余人）。

### （四）实习实训资源开发

主持构建并组织实施烹调工艺与营养专业“4 层 4 训”实践教学体系；建设涵盖 6 门专业核心课程的共享型专业资源库一个；主持《宴会设计实务》等 4 门课程的项目化建设工作，其中，1 门获得校级一等奖；主持完成 4 个专业实训室建设规划与管理运行工作；协助完成远东劳务公司出国厨师培训基地建设工作；协助完成走四方技工学校烹饪专业实训室建设工作；联系建立校外实习基地 21 家。

### （五）创新创业教育经验交流

构建“3+X”教学培训体系，创新创业教育融入课程体系。组建大师领衔的指导团队，定期邀请企业家进行创新讲座、创业论坛、技艺表演等活动，组织学生参加创新创业技能竞赛，培养意识，提升能力。近年来，30 余名学生在“中华技艺”“齐鲁名吃·德州”等活动中展现技艺，20 余人次在省级创新创业大赛获奖，1 人注册德州市火锅协会，2 人成立了酒店管理公司，20 人开办了酒店。

### （六）团队建设

作为专业带头人，带领专兼职教师积极参与教学实践和项目实施，促进青年教师个性发展和素质养成，多人次在国家、省、市技能大赛、教学比赛中取得优异成绩，起到了良好的“传、帮、带”作用。

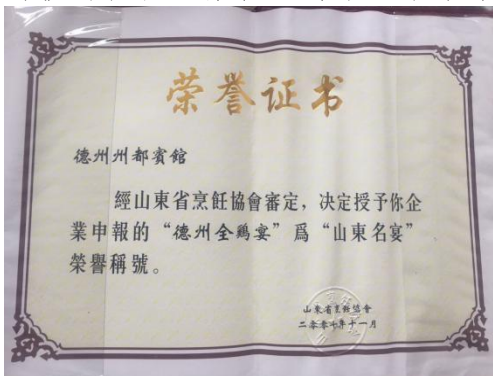
## 二、团队情况

	姓名	性别	出生年月	专业技术职务	职业资格证书	专业领域	工作单位	签字
团队成员含兼职教师	韩建民	男	1956.01	国家级职业经理人	中国烹饪大师 鲁菜特级大师	烹饪工艺与营养 酒店管理	山东省烹饪协会	韩建民
	杨京智	男	1969.01	副教授	高级经济师	教育管理	德州职业技术学院	杨京智
	梁东明	男	1974.10	副教授	职业指导师	教育管理	德州职业技术学院	梁东明
	陈章侠	男	1960.08	教授	高级技师	教育管理	德州职业技术学院	陈章侠
	刘聪	男	1988.03	讲师	高级营养师	烹饪工艺与营养	德州职业技术学院	刘聪
	王树国	男	1965.10	讲师	中餐烹调技师	烹饪工艺与营养	德州职业技术学院	王树国
	杨建兴	男	1975.12	讲师	中餐烹调技师 高级调酒师	酒店管理	德州职业技术学院	杨建兴
	王洪良	男	1983.03	一级实习指导教师	市首席技师	烹饪工艺与营养	德州市走四方高级技工学校	王洪良
	藤俊华	男	1975.06	高级中式烹调技师	齐鲁首席技师 鲁菜大师	烹饪工艺与营养	德州凤冠假日大酒店	藤俊华
	郭仁峰	男	1973.11	高级中式烹调技师	市首席技师 鲁菜大师	烹饪工艺与营养	德州澳德乐大酒店	郭仁峰
	王新龙	男	1975.03	高级中式烹调技师	齐鲁首席技师 鲁菜大师	烹饪工艺与营养	德州贵都大酒店	王新龙
	团队优势与特点	<p>成员组成及结构特点、近五年来开展新技术技能的开发与应用、传统（民族）技艺传承、实习实训资源开发、创新创业教育经验交流成果（1000字以内）：</p> <p><b>（一）成员组成及结构特点</b></p> <p>团队以德州职业技术学院经济管理系为建设单位，以烹调工艺与营养专业为建设平台，集教学运行管理与改革、技能培养与传承、创新与实践为一体，在多年的教学和实践过程中，形成了一支结构合理、技艺高超、经验丰富的专兼教学团队。</p> <p>团队中共有专任教师8人，企业技术人员4人。其中，教授1人，副教授2人，讲师4人，中国烹饪大师1人、鲁菜大师3人，齐鲁首席技师2人。尤其是韩建民大师，享有中国烹饪大师、山东省烹饪协会副会长、运河菜系“韩派”创始人等多个头衔，获得中华金厨奖、山东省鲁菜发展杰出贡献奖、中国鲁菜烹饪大师金鼎奖等多项荣誉称号，在行业内享有极高声誉，为团队的建设与发展起到了很好的引领作用。</p>						



### (二) 新技术技能开发与应用

团队在传承鲁菜传统工艺的基础上，融入运河文化及德州元素，改良传统菜营养性差的做法，研制了如滕俊华的“秋实”“翅胆忠心”、王新龙的“荷塘月色”等数十项菜品，深受州城人民喜爱，惠及多家酒店，取得显著经济效益。由韩建民领衔的“德州全鸡宴”获“山东名宴”称号。近年来，累计获得省级金牌菜 20 余项，省名菜名吃 20 余项。



### (三) 传统（民族）技艺传承

团队秉承“悟道勤行，寻梦匠心”的理念，不断改革教学方式手段，实施现代学徒制人才培养模式改革，将传统技艺引入课堂教学，组建技艺社团，组织开展传统技艺进校园系列活动，名家大师走进校园以身示教，培养学生的感官认知和兴趣爱好。建立韩建民大师传承团队，弟子四批 50 余人，制定“六不可、七不能”师训，实现绝活绝技得到推广。



### (四) 实习实训资源开发

校企、校校共同开发实习实训资源，专兼职教师协同合作，以企业真实岗位、工作过程为依据，提炼筛选知识能力素质要求，设计实训项目，开发

团队优势与特点

数字化教学资源，建立专业实训教学平台，先后完成了《宴会设计实务》《烹饪工艺》等6门核心课程的教学资源建设工作。

校内建有烹调、面点、刀工与切配实训室等4个，建设学生社团活动室1个，教学设施配套齐全、先进。校外实习基地澳德乐大酒店、贵都大酒店等建有“学习工作室”“教师工作站”各2个，满足师生实习实训需要。



#### （五）创新创业教育经验交流成果

团队依托大运河餐饮联盟、烹饪协会等组织，采取举办创新讲座、技能比赛、名家表演、品鉴会等多种形式，传播运河文化，传承传统技艺。近年来，累计举办创新创业讲座、名师讲堂8次，名家、名菜表演6次；参与成果展示交流会、担任赛事评委30余人次；在创新创业大赛中获奖20余次。

团队  
优势  
与  
特点



### 三、建设基础

创新平台成立的必要性

习近平总书记说：“不忘本来才能开辟未来，善于继承才能更好创新。”德州菜蕴含着大运河文化价值观念、思想智慧和实践经验，是非物质文化遗产的重要组成部分。振兴传统德州菜工艺，需要薪火相承，它有助于传承与发展大运河优秀传统文化，培育弘扬精益求精的工匠精神，增强文化自信。本团队借政策雨露，创建“德州运河菜技艺技能传承创新平台”，服务区域发展，其必要性主要体现在以下三个方面：

#### （一）区域经济发展的需要

大运河滋养了德州的土地和物产，“九达天衢”造就了德州菜融南汇北独有的风格。2015年，德州被纳入京津冀一体化城市，“一区四基地”战略地位正式确立，窗口作用日渐成形。德州菜作为鲁菜的组成部分，地方名菜除德州扒鸡得到传承外，其他如：州城清真菜、八大碗、武城码头菜等地方特色一直散落民间，并没有真正衣钵传承，几近失传。建立“德州运河菜技艺技能传承创新平台”，聚焦传统艺术，革陈出新，必将使其重新焕发生机，对于弘扬民族文化、传播地域文化、打造城市品牌、构建和谐社会产生重要影响。

#### （二）教师能力提升的需要

当今社会，经济体制深刻变革、职业教育快速发展，这些都对职教教师提出了更高的要求。“德州运河菜技艺技能传承创新平台”集师德师风建设、教学研究、社会服务、创新创业为一体，可以充分发挥名师、大师在教育教学改革中的示范、指导、辐射作用，促进青年教师的专业化、个性化发展，带动教师队伍技能水平和育人能力的全面提升，打造高层次的教学团队，从而实现工匠人才的高效培养，为区域经济建设提供人力资源保障。

韩建民大师是大运河餐饮联盟德州区主委，这是我们的优势。

#### （三）专业内涵建设的需要

烹调工艺与营养专业发展的根本要求是紧密结合市场需求动向，依托行业发展、企业需求变化来进行调整与优化。平台的建设，将最具地方特色的传统文化和技能引入课堂，实现专业和市场直接接轨，能有效降低专业教学改革的成本与风险，又能丰富专业内涵建设水平，提高专业实力，为地方经济的发展提供强劲的动力。

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">创新平台成立基本条件</p>	<p>我校烹调工艺与营养专业前身为 1987 年设置的烹饪专业，2015 年开始招生，在校生近 200 人，招生人数呈逐年递增趋势。通过对以往烹饪专业毕业生分析来看，当年就业率 98.9%，用人单位满意度 90.98%，专业对口率 95%，毕业生遍及国内外 20 多个省市及德州市大大小小的酒店，这些已成为专业建设与校企合作的高效资源，也必将为平台的建设与发展提供强有力的支撑。从本年度毕业生来看，截至目前，34 名学生均已与多家企业签订了就业协议，就业前景良好。由此可见，该专业发展潜力足，人才需求缺口较大，具备平台成立的基础条件和必要性。</p> <p>校内建有创新创业大学、德州市创新创业基地、大学生创业园、德州市外派厨师培训基地等，专业配备功能齐全校内实训室 4 个、教师工作站 2 个、学习工作站 2 个，满足学生实习实训及创业孵化需要。</p> <p>学校每年投入创新平台建设的经费已列入预算，制订了《德州职业技术学院校级技能名师选拔管理暂行办法》，确定了《德州职业技术学院技艺传承创新平台评选指标体系》，明确了平台拨款金额和考核奖励办法，并落实了平台建设的管理职能，确保平台规范、良性运转。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">创新平台所在专业建设成绩</p>	<p>烹调工艺与营养专业是一个集技术与艺术为一体的专业，在德州市列入京津冀协同发展的战略背景下，在城市规模和旅游业空前发展的前提下，“好客山东”对餐饮业提出了更高的要求，烹调工艺与营养专业首当其冲，而其传统文化的内涵传承与精湛技艺传承是密不可分的。</p> <p><b>（一）教育教学方面</b></p> <p>1.实施“课岗融通、实境历练”的人才培养模式改革，对照核心岗位职业能力要求，对接职业资格标准和行业规范，确定教学内容，设计教学情境，教学做一体化，保障了学生职业能力和职业素养的全面提升。</p> <p>2.构建“平台+模块”课程体系，文化素养、职业能力、技能大赛、创新创业分层设置，“德能”文化、传统文化、地域文化融入其中，服务学生的全面发展和个性培养。建立“4 层 4 训”实践教学体系，分阶段设置实践教学项目，能力进阶，实现了学生职业能力、职业素质的全面提升。</p> <p>3.遵循工作过程系统化的课程开发思路和教学过程的行动导向，实施并推广课程项目化改革与实践，从课程整体设计、教学单元设计、教学情境开发、教学资源建设、师资配备、教学场所布局、教学实施与考核等多层面进行系统的项目化设计与实践，完成了本专业 6 门课程的项目化设计，建设开发了配套教学资源和网络课程，实行线上线下混合式教学模式，教育教学质</p>

量不断提升。

本年度，学校“课岗融通、实境历练”的人才培养模式、“平台+模块”课程体系、项目化课程建设均获得省级教学成果奖。本专业学生先后获得省市级技能大赛奖项 20 余项。

### (二) 科研创新方面

1.在教育教学研究方面，团队先后主持参与省市级以上教研教改课题 10 项，撰写发表论文 15 篇，出版教材 10 部，相关研究应用到教育教学中，产生了良好的效果，获省级教学成果奖 2 项。

2.在科技研发与创新方面，完成横向课题研究 5 项，在各级省级创业大赛中获奖 20 余次，挖掘整理地方名吃名点 20 余道，研发创新菜品 50 余道，校企合作开发新食材 10 余种，新技术 5 种，成果应用于教学和生产，取得了良好的社会效益和经济效益。

### (三) 团队建设方面

主持人从业 29 年，高级营养师，山东省技工教育专家委员会委员，技能大赛评审专家，专业功底深厚，行业经验丰富，具有绝活绝技，了解掌握行业发展动态和趋势，在行业内和同事之间具有一定的影响力、凝聚力，可引领团队协作持续发展。行业领军人物韩建民大师，山东省烹饪协会副会长、运河菜“韩派”创始人，热心公益事业，重视技艺传承，弟子已传至四代，遍及省内外多家企业，为团队的建设与发展起到了很好的示范引领作用。

团队围绕平台的创新发展与技艺传承两个方面，融合教学管理、教学改革、技能名师、行业大师等多方面人才为一体，确保平台高效运行。同时，高度重视队伍建设，制定团队发展计划，采取课题研究、技术服务、培训进修、老中青结对子等措施，提升了教学团队的整体素质。

项目名称	级别	颁奖单位	日期
劳动模范	国家级	中国饭店协会	2009.1
劳动模范	市级	市机关工委	2006.05
烹饪技术专家委员会专家	省级	省烹协	2010.12
教育部评审专家	国家级	教育部	2017.11
齐鲁首席技师2人	省级	省人社厅	2017.12
有突出贡献技师	省级	省人社厅、经信委、财政厅、省总工会	2016.05
技术能手	省级	省人社厅	2015.03
技术能手	省级	省人社厅	2016.03
技术能手2人	市级	市人社局、市经济开发区管委会	2015.12
首席技师2人	市级	市人社局	2016.12
高层次人才	市级	市人才工作领导小组	2017.06
中国饭店业评委	国家级	中国饭店协会	2005.1
首席顾问	市级	市火锅协会	2017.07
师德标兵4人次	校级	德职	2012—2017

#### (四) 实习实训基地建设方面

学校 2017 年入选教育部创新创业典型经验 50 强，走四方高级技工学校是全国就业先进单位、第七届全国创业之星先进单位。校内实训设备齐全先进，与北京贵宾楼、山东大厦、澳德乐大酒店等数十家酒店签订了实习实训基地协议。同时，德州市公共实训中心正在我校建设，年底将投入使用，届时，实践条件将进一步更新换代。

#### (五) 人才培养质量方面

烹调工艺与营养专业毕业生覆盖州城，双证书获取率 100%，当年就业率 98.9%，专业对口率 95%，企业对毕业生满意度 90.98%，平均起薪 3500 元，一大批学生成为企业骨干。

近年来，学生在各级各类技能大赛获奖 20 余项。其中，2016 年，在第五届齐鲁(国际)大学生营养健康菜创意大赛中，荣获团体一等奖，4 人获得个人一等奖，2017 年蝉联团体一等奖。2017 年，在山东省黄炎培职业教育奖创新创业大赛中，项目“慧游旅游”荣获一等奖。



## 四、建设内容

建设思路、建设目标、建设内容、预期效果等，不超过 2000 字

### （一）建设思路

贯彻落实《教育部财政部关于实施职业院校教师素质提高计划（2017-2020 年）的意见》（教师【2016 年】10 号）文件精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以促进民族传统工艺代际传承为目标，以提升教师技能技艺传承创新能力为重点，以师徒传承和合作研发为路径，建设技能名师领衔，兼具文化传播、技艺传承、技能研发、创新创业等职能为一体的传承创新平台。通过平台建设，提升教师专业实践能力、技术应用能力与创新创业能力，培养一批具备工匠精神和工匠能力的高素质技术技能人才，为山东省创新驱动发展战略和新旧动能转换工程提供强有力的智力支持和人才保障。

### （二）建设目标

建立传承创新平台运行管理机制，融合德州菜绝技绝活、传统工艺、匠人精神等内容改革人才培养方案，开发实习实训教学项目、内容和资源；校企合作共建虚拟仿真实训平台，建设网络资源，推行线上线下混合式教学模式；团队研修、技艺交流、协同发展，打造一支技艺精湛、素质优良、创新能力强的高水平传承团队；汇总传统美食，融入现代元素，推陈出新，打造系列标志性成果；创新形式、协调发展，生成一批优质资源，示范引领、辐射带动。建设期内，推出新产品 20 个左右，金牌菜 3-5 个，建设虚拟仿真实训平台 1 个，开发实训资源 3 个，培养技能传承名师 1-2 名，实现年技艺传承 100 人左右，力争传承创新平台成为我省典范。

### （三）建设内容

#### 1.开展传统烹饪工艺传承

走出去、请进来，寻找运河德州味道。完善人才培养方案，特色工艺、绝技绝活纳入课程体系，传统工艺进课堂。定期组织美食品鉴会、名师讲座、技艺表演、技能对抗赛，传播技艺，提升能力。设立文化长廊，展示成果，营造氛围。成立美食社团，广泛开展社团活动，力争使技艺传承规模化、常态化、产业化、职业化。

#### 2.开展工艺、菜品研发和创新与应用

平台所体现的中心思想“悟道”和“匠心”，将传统的工艺传下去，需对工艺加以整合、凝炼、萃取，使作品的十大属性赋予新的内涵，以满足现代人心里发展之需。团队将发挥平台优势，共同开展技术攻关、工艺改进、产品研发等，每年挖掘、整理推出 5—10 道以上新产品并介入市场，既增加行业动力和活力，又培养师生的进取心和成就感。

#### 3.开展实习实训资源开发

聘请行业领军人物和技术专家担任技术指导，进一步升级实训设备的装备水平，不断完善平台运行机制，将传承创新平台建成学生雕琢技艺的标杆、实现梦想的摇篮。建设虚拟仿真实训系统，开发并充实实训项目资源和内容，建设网络课程，推动教学模式的改革与创新。力争开发实训教学资源3门左右。

#### **4.开展创新创业教育**

组建创新创业教学团队，依托大运河餐饮联盟、烹饪协会等组织，开展技术创新、创意设计、创业策划等活动，开启学生创新创业之旅。结合优秀毕业生的成功案例，开展讲座、观摩、体验，助推创业梦想。鼓励参加创新创业大赛，开展企业实践，提升创新创业能力。

#### **5.开展协同研修与创新**

依托平台，建立协同研修常态合作机制，与走四方高级技工学校共同组织中职、高职衔接专业团队，加大合作力度，定期开展技艺交流、技能传授活动，协同发展，共建双赢。对应大运河饮食文化，共同挖掘整理文化遗产、民间绝技绝艺，开展技术研究，建设一批优质研修资源。建设一支协同发展、常态合作的高水平中高职研修团队，促进中高职教师实践教学能力、团队协作能力、技术应用与创新能力协同提升。

### **（四）预期效果**

#### **1.德州运河菜技艺技能传承初见成效**

以平台为载体，在运河文化传播、传统技艺传承、绝技绝活继承、新技术应用、新食材开发、品种创新等方面取得较大成效，社会影响力不断增强。

#### **2.教师教科研能力、技术水平明显提高**

团队教师教学科研能力、工程实践能力、技艺传播能力明显提升，一支由名师领衔、技艺精湛、实践及研发能力强、善于开拓创新的高水平传承团队基本形成，对行业发展起到显著的示范带动作用。

#### **3.创新平台服务区域经济建设能力显著提升**

“课岗融通、实境历练”的人才培养模式逐渐成熟，项目化课程改革广泛推广并落地实施；校内职场化实训室”“企业教师工作站、学习工作站”相结合的教学组织形式日益完善，人才培养水平明显提高。德州菜的民间传统技艺、绝活绝技得到了传承优化、创新发展，平台团队提供技术支持、服务社会的能力明显提高。

## 五、保障机制

含组织、条件、经费等

### （一）组织保障

为保障传承创新平台项目建设的顺利实施，学校成立了以分管院长为组长，人事处、教务处、财务处、各教学系部负责人为成员的山东省职业教育技艺技能传承创新平台建设领导小组，负责项目的申报、建设及其他重要工作。

### （二）制度保障

为保障传承创新平台建设项目的落实，学校相继成立了《德州运河菜技艺技能传承创新平台建设管理制度》《德州运河菜技艺技能传承创新平台建设团队绩效考核制度》《德州运河菜技艺技能传承创新平台建设专兼职教师管理规定》《德州运河菜技艺技能传承创新平台建设保障制度》等管理制度和规定，确保平台建设能够按照建设方案和指标体系的要求落实到位。

### （三）条件保障

1.在校内建立烹饪大师工作室，面积不少于 100 m<sup>2</sup>，配备办公、研发、展示、体验等设备设施。

2.为了更好的促进德州传统烹饪技艺和非物质文化遗产项目的代际传承，我校以技艺技能传承平台为载体，以现代学徒制和产学研结合为路径，以促进传统文化和技艺传承发展为精神，以提高大学生创新创业能力为最终目的，成立了以烹调工艺与营养专业骨干教师为主体的教学团队，本领域教学团队共有 12 人，其中。教学管理 2 人，专职一线教师 6 人，兼职教师（行业技术专家）4 人。

3.教学团队负责人负责平台建设方案，在校系领导支持下，带领团队成员利用平台开展协同研修研发，共同培育推广成果，其他成员积极参加，制定个人研修研发计划，完成研修研发任务，提交研修研发成果。

### （四）经费保障

按照平台建设方案，学校配套建设项目专项建设资金 30 万元，用于平台工作室建设、师资培养培训、课题研究、产品研发、资源开发、企业实践等，项目经费专款专用，由学校财务处统一管理，按年度编制经费使用预算，确保平台良好运转。

## 六、经费预算

支出项目	金额(元)	依据及理由
教师团队建设	3万	鼓励教师学以致用，参加各类烹饪工艺与营养培训、各级各类技能大赛，指导学生参加省级以上技能大赛、培训等相关项目。
专业教学改革	4万	企业调研、考察，院校调研，调整优化人才培养方案，开发设计教学资源，开展一体化课程改革，申报教研项目，发表论文等相关项目。
教研产品研发	4万	校企联合开发实训资源，参与企业产品研发，原材料购置等相关项目。
社会服务	3万	开展师资培训，组织创新创业活动，企业顶岗，社会实践，专家讲座，社会培训等相关项目。
大师工作室建设	13万	工作室建设，设备设施的购置、更新、维护等相关项目。
其他	3万	办公、耗材，会议、活动组织等相关项目。
共计	30万	

## 七、联合单位或依托载体意见

学校（单位）审核意见

同意

负责人签字：宋寅

山东澳德乐时代购物广场有限公司  
餐饮分公司（澳德乐大酒店）（盖章）  
2018年 月 日



## 八、推荐、审核意见

学校（单位）审核意见

张同光印

负责人签字：  
(合作单位可加附页)

(盖章)  
2018年 月 日



市教育局审核意见（面向中等职业学校）

负责人签字：  
(合作单位可加附页)

(盖章)  
2018年 月 日