

青岛烹饪职业学校文件

关于成立“产教融合与创新发

展委员会”、“教学与科学研究发展委员会”的通知

为学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育工作会议精神，进一步将二十大精神落实落细，深入贯彻新修订的《职业教育法》及《教育部山东省人民政府关于整省推进提质培优建设职业教育创新发展高地的意见》，深化产教融合、校企合作，促进教育链、人才链与产业链、创新链有效衔接，更好服务黄河流域高质量发展，促进区域餐饮经济发展。

学校以山东省校企一体化合作办学项目为基础，决定成立“产教融合与创新发

展委员会”、“教学与科学研究发展委员会”。各委员会设主任委员 1 名、副主任委员 5 名、委员 10 名、秘书长 1 名、副秘书长 5 名。

一、产教融合与创新发

展委员会

本委员会以校企共同育人、合作研究、共建机构、共享资源为重点，围绕人才培养、技术创新、就业创业、社会服务、文化传承等方面开展相关系列工作。

1. 指导企业深度参与餐饮职业教育专业规划、课程设置、教材开发、教学设计、教学实施、接收学生实习、设立学徒

岗位。

2. 指导学校实训基地建设和实习实训等工作。

3. 指导校企开展双边、多边技术协作、科研攻关和社会服务，推进共建技术、技能创新平台等，组织开展产教对话活动。

4. 指导职教集团建设、产业学院、学校技能竞赛等工作。

5. 建立专业教师到餐饮企业实践交流机制，企业实践与服务企业并重。推进餐饮职业院校教师到企业实践工作，提高教师专业技能水平和实践教学能力；支持学校教师在餐饮企业开展研发创新工作。

6. 建立学校与餐饮企业互动合作平台，通过学校、餐饮企业及行业协会的战略联盟，实现大师名师进校园；实现学校在专业建设、课程开发、资源共享、师生与行业企业交流等方面的互动与合作。

二、教学与科学研究发展委员会

本委员会以师资队伍建设、教育教学科研成果为重点，围绕教师培训、业务交流、教学研究、教学评估、课程建设、教材建设、行业发展等方面开展相关系列工作。

1. 研究分析餐饮行业领域职业教育高质量发展与教育教学领域的重要理论与实践问题，跟踪产业政策、发展动态，系统梳理餐饮领域产业、职业、岗位、专业的关系，研究新产业、新业态、新模式对专业建设的新要求。

2. 开展餐饮行业领域技术技能人才需求预测分析，提出不同层次技术技能人才培养目标与培养规格。提出专业设置

建议。

3. 指导服务学校教育教学改革，促进课程思政与思政课程同向同行。

4. 指导专业建设、课程建设、教材建设等工作。承担专业目录、专业教学标准、实习标准、实训条件建设标准等相关任务，推动专业迭代升级和数字化改造。

5. 指导探索中国特色学徒制、职业技能等级证书制度改革，组织开展专业建设和教学改革经验交流、宣传推广、典型案例。

6. 服务学校教师队伍建设，参与指导师资培训和双师型教师培养培训基地建设，推进教师到企业实践工作落地。聘任餐饮业高技能大师担任兼职教师，在学校建立大师工作室，与校内专业教师共同组成教学团队，共同进行专业教学、教学研究和科学研究等。

青岛烹饪职业学校

2023年6月3日

附件 1

一、产教融合与创新发展委员会

1. 主任委员：青岛烹任职业学校-于越

2. 副主任委员：

青岛鲁商凯悦酒店-董浩然

金沙滩希尔顿酒店-姜苏

青岛威斯汀酒店-戴领

青岛李沧绿城喜来登酒店-叶本青

黄岛泰成喜来登酒店-袁蕊

3. 委员：

青岛海景花园大酒店-初良坤

青岛鑫江温德姆酒店-张淑辉

青岛海尔洲际酒店-贾莹蕾

青岛丽晶大酒店-张泽宇

青岛西海岸隆和艾美酒店-李佳乐

青岛东方影都皇冠假日酒店 周加惠

青岛泛海名人酒店-郑洁

青岛索菲亚国际大酒店-林玥

青岛汇泉王朝大饭店-马秉媛

青岛城阳宝龙福朋喜来登酒店-刘燕会

4. 秘书长：

青岛烹任职业学校-刘德枢

5. 副秘书长：

青岛鲁商凯悦酒店-武茵

金沙滩希尔顿酒店-贾慧娟

青岛威斯汀酒店-尹琪

青岛李沧绿城喜来登酒店-孙晓爽

黄岛泰成喜来登酒店-刘瑾

附件 2

一、教学与科学研究发展委员会

1. 主任委员:

青岛烹饪职业学校-于越

2. 副主任委员:

青岛颐中皇冠假日酒店-孟庆辉

青岛新希望诺富特酒店-张强

青岛世园假日酒店-丛晓航

青岛中心假日酒店-刘瑾

青岛香格里拉大酒店-刘心娜

3. 委员:

青岛世园假日酒店-丛晓航

青岛西海岸隆和福朋喜来登酒店-陈琳

青岛富力艾美酒店-周颖

青岛万达文华酒店-崔燕玲

青岛红树林度假世界-杨卓

青岛涵碧楼-郑晓燕

青岛丽天大酒店-张泽宇

青岛中航翔通大酒店-王晓燕

青岛黄海饭店-曹培枫

青岛素茗乡素食馆-张红卫

4. 秘书长:

青岛烹饪职业学校-夏海龙

5. 副秘书长:

青岛颐中皇冠假日酒店-潘力萌

青岛新希望诺富特酒店-阎琳

青岛世园假日酒店-刘倩

青岛中心假日酒店-任方玉

青岛香格里拉大酒店-张颖

青岛烹饪职业学校文件

青岛烹饪职业学校产教融合与创新发 展委员会章程

一、性质、任务

青岛烹饪职业学校产教融合与创新发
展委员会是在市
教育局领导下的青岛市烹饪职业学校与旅游服务、餐饮行业
校企合作的管理机构。为学习贯彻习近平新时代中国特色社
会主义思想主题教育工作会议精神，进一步将二十大精神落
实落细，深入贯彻新修订的《职业教育法》及《教育部山东
省人民政府关于整省推进提质培优建设职业教育创新发展
高地的意见》，深化产教融合、校企合作，促进教育链、人
才链与产业链、创新链有效衔接，更好服务黄河流域高质量
发展，促进区域餐饮经济发展。其任务是：本委员会以校企
共同育人、合作研究、共建机构、共享资源为重点，围绕人
才培养、技术创新、就业创业、社会服务、文化传承等方面
开展相关系列工作。

二、组织

青岛烹饪职业学校产教融合与创新发
展委员会由学校
主管部门的领导、学校领导及校企合作单位领导及对我校校
企合作工作有重要作用的同志组成。

管理委员会设主任一人，副主任五人，秘书长一人，副秘书

长五人，委员十人。主任由青岛烹饪学校领导担任，秘书长由实习培训处主任担任，副主任委员由委员协商或选举产生，发展委员会每年举行一次全体会议，每年调整换届产生下一届委员会，特殊情况可召开临时会议。

三、校企合作有关各方的职责

1. 指导企业深度参与餐饮职业教育专业规划、课程设置、教材开发、教学设计、教学实施、接收学生实习、设立学徒岗位。
2. 指导学校实训基地建设和实习实训等工作。
3. 指导校企开展双边、多边技术协作、科研攻关和社会服务，推进共建技术、技能创新平台等，组织开展产教对话活动。
4. 指导职教集团建设、产业学院、学校技能竞赛等工作。
5. 建立专业教师到餐饮企业实践交流机制，企业实践与服务企业并重。推进餐饮职业院校教师到企业实践工作，提高教师专业技能水平和实践教学能力；支持学校教师在餐饮企业开展研发创新工作。
6. 建立学校与餐饮企业互动合作平台，通过学校、餐饮企业及行业协会的战略联盟，实现大师名师进校园；实现学校和专业建设、课程开发、资源共享、师生与行业企业交流等方面的互动与合作。

附件 1

产教融合与创新发展的委员会名单（2022-2023）

1. 主任委员青岛烹饪职业学校-于越

2. 副主任委员 青岛鲁商凯悦酒店-董浩然； 金沙滩希尔顿酒店-姜苏；

青岛威斯汀酒店-戴领； 青岛李沧绿城喜来登酒店-叶本青；
黄岛泰成喜来登酒店-袁蕊

3. 委员： 青岛海景花园大酒店-初良坤； 青岛鑫江温德姆酒店-张淑辉； 青岛海尔洲际酒店-贾莹蕾； 青岛丽晶大酒店-张泽宇； 青岛西海岸隆和艾美酒店-李佳乐； 青岛东方影都皇冠假日酒店 周加惠； 青岛泛海名人酒店-郑洁； 青岛索菲亚国际大酒店-林玥； 青岛汇泉王朝大饭店-马秉媛； 青岛城阳宝龙福朋喜来登酒店-刘燕会；

4. 秘书长 青岛烹饪职业学校-刘德枢

5. 副秘书长 青岛鲁商凯悦酒店-武茵； 金沙滩希尔顿酒店-贾慧娟；

青岛威斯汀酒店-尹琪； 青岛李沧绿城喜来登酒店-孙晓爽；
黄岛泰成喜来登酒店-刘瑾