

山东省教育厅 山东省财政厅

鲁教职函〔2021〕36号

山东省教育厅 山东省财政厅 关于实施山东省中等职业教育专业 特色化建设计划的通知

各市教育（教体）局、财政局：

为贯彻习近平总书记关于职业教育工作的重要指示和全国职业教育大会精神及部省共建职教高地要求，引领中等职业学校专业错位、差异、特色发展，优化专业布局，提高人才培养质量，结合我省中等职业学校专业建设实际，经研究，决定实施山东省中等职业教育专业特色化建设计划。现就相关事项通知如下。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，主动适应经济发展方式转变和区域产业结构调整，坚持以服务发展为宗旨，

以提高质量为核心，加强专业建设，优化专业结构，凝练专业特色，建设一批校企合作紧密、培养模式先进、办学条件优良、质量效益显著的特色化专业，进一步提升中等职业学校特色专业基础能力和发展水平，有效引领和带动全省中等职业教育办学水平和教学质量整体提高。

二、建设目标

围绕办好新时代职业教育要求，集中力量建设 300 个左右中等职业教育特色化专业。经过 3 年左右努力，专业办学水平和人才培养质量显著提高，技术创新服务能力显著增强，对区域经济社会发展的贡献度显著提升，建成一批优势明显、特色显著、走在全国前列的特色化专业。

三、建设内容

（一）人才培养模式改革。落实立德树人根本任务，健全德技并修、工学结合育人机制，加强思政课程与课程思政建设，将职业道德、职业精神、工匠精神教育贯穿人才培养全过程，构建“三全育人”新格局。紧密对接区域产业与行业企业，深化产教融合、校企合作，创新校企“双主体”育人长效机制，准确定位人才培养目标，将新技术、新工艺、新规范等产业先进元素融入人才培养方案和课程标准。深入实施中国特色学徒制，校企共建共享教学资源，实现知识学习、技能实训、工作实践和职业技能评价、鉴定一体化。深化教学模式改革，普及项目教学、案例教

学、情境教学、模块化教学，推进“课堂革命”。鼓励开展国际交流与合作，引入国际先进的人才培养标准、课程体系、教学标准等，培养适合“走出去”的技术技能人才。形成一批具有推广价值的人才培养模式改革经验做法。

（二）课程体系建设。以提高学生核心素养、综合职业能力和服务终身发展为目标，探索“岗课赛证”融合，对接职业标准，构建适应区域产业升级要求、以职业能力培养为核心、与高等职业教育相衔接的课程体系。积极开展“1+X”证书制度试点，推进职业技能等级证书标准与课程标准融通。深入推进校企联合开发课程，以典型工作任务、工作过程等为主线确定课程结构，以专业核心技能和成熟的先进技术为主线确定课程内容，将企业元素融入课程教学环节。深化教材改革，广泛使用新型活页式、工作手册式教材并配套开发信息化资源。以“信息技术+”升级传统专业，发展数字经济催生的新兴专业。充分考虑信息化时代对工作岗位的影响，全面改造升级传统课程。建设一批适应新时代职业教育发展和培养高素质技术技能人才需求的课程体系。

（三）教学团队建设。校企合作组建高水平、结构化专业教学创新团队，探索教师分工协作的模块化教学模式，提高教学水平和技术服务能力。建立和完善“双师型”教师队伍培养和评聘制度，专业课教师每年至少累计1个月参与企业实践或实训，吸纳来自生产一线的专业技术人员担任兼职教师、承担相应比例的

教学任务。突出教学团队的梯队建设，加强青年名师培养，形成数量充足、结构合理、德技双馨的专业教学团队。落实教师5年一周期的全员轮训制度。专业教师“双师型”比例达到70%以上。培育一批在区域内有较大影响力的教学名师和团队。

（四）教学设施建设。配备先进的实训实验设施，实训设备的种类、数量和实训场地、工位能高水平满足实践性教学需要，并保持较高的使用率。建有能模拟生产一线或就业岗位环境的“技能教室”，能够满足专业核心技能训练需求。校内专业实训中心具有实践教学、职业技能评价或鉴定、技能竞赛和社会服务等功能，课余时间对全体学生开放，并有专业教师指导学生自主开展实训和技能训练。校外有不少于3个较为固定的大中型实习企业。建设一批校内外产教融合式多功能实习实训设施。

（五）数字化教学资源建设。加强信息化基础设施建设，采用现代信息技术手段组织教学，建立教学资源平台，实现优质资源共建共享。建立校域内信息交流平台，实现优质课程、课件、微课等资源网络共享，促进专业教师网上交流和专业学生远程学习。重视数字化专业课程体系建设，根据专业课程特点引入与之相适应的虚拟仿真教学、数字化实训、远程实时教育等数字化教学资源，丰富教学手段。建成一批面向社会开放、具有先进性的数字化教学资源。

（六）服务能力和水平提升。在服务能力方面成为一定区域

内产业发展的重要力量，与区域主导产业、支柱产业或战略新兴产业相适应，以技术技能积累为纽带，积极主动服务中小微企业的技术研发和产品升级。在改革创新、提高质量和办出特色方面发挥示范引领和辐射作用，通过专业联盟、专业建设指导、教师交流、对口培训、资源共享等多种形式，对口支援和带动同类学校相关专业建设；将专业人才需求调研报告、专业建设规划和标准、人才培养方案、课程标准及资源向其他学校相关专业开放；定期举办专业教学现场会，发布成果，推广经验。产生一批服务区域经济社会发展的高质量标志性成果。

（七）专业质量效益提高。建立健全“政行企校”、研究机构及其他社会组织等共同参与的专业育人评价机制，专业建设持续优化升级。全日制学历教育在校生原则上不低于 300 人，每年承担的社会培训人次达到学历教育在校生人数 2 倍以上，学历教育毕业生中 90% 以上获得职业技能等级证书或资格证书，对口就业率达 80% 以上；在校生对专业学习的满意度和用人单位对毕业生的满意度均达到 90% 以上；建立学生技能竞赛机制，实现参赛学生全覆盖，并在省级以上比赛中获奖；具备举办市级以上专业技能竞赛的能力，并能承担市级以上专业教师素质提高培训工作任务。教师和学生在企业技术开发和社会服务方面的参与度较高，并取得较好的经济效益和社会效益。

四、申报条件

(一) 申报学校为独立设置的中等职业学校，相关专业应为省教育厅备案招生的专业（含“三二连读”中职段专业）。申报专业应着重面向国家重大战略和我省新旧动能转换、乡村振兴、海洋强省等重大工程，也可面向区域其他支柱性产业或新兴战略产业。

(二) 申报专业在以下 10 项标志性成果中有不少于 6 项：

1. 申报专业为山东省中等职业教育品牌专业建设项目或国家示范性专业，新版专业目录中专业更名、合并、拆分、归属调整的予以认可。

2. 申报专业为学校重点建设专业，符合区域内中等职业教育专业布局规划，服务能力强、效果好。

3. 本专业承担面向社会开展的职业技能培训项目。

4. 本专业教师主持省级精品资源共享课程。

5. 本专业牵头或参与制定省级及以上中等职业学校专业教学标准（教学指导方案），或有主编教材入选“十三五”国家规划教材。

6. 本专业承担省级及以上职业教育教学改革试点且成效显著（仅包括教学工作诊断与改进、现代学徒制、“1+X”证书制度试点）。

7. 本专业教师近五年获得过省级及以上奖励（仅包括职业院校教师教学能力大赛、中职班主任能力比赛，国家“万人计划”教学名师，全国、全省教书育人楷模，省级及以上名师工作室，

省级及以上教学团队,齐鲁名师、齐鲁名校长,省青年技能名师)。

8.本专业教师承担山东省职业教育教学改革研究项目或省级及以上科研项目(第一主持单位)。

9.本专业获得近两届省级及以上职业教育教学成果奖(包括参与单位,列前三位),或获得省级及以上教材建设奖(主编为申报专业专任教师)。

10.本专业学生近五年在省级及以上竞赛中获得过奖励(仅包括全国或省职业院校技能大赛、中国职业技能大赛、世界技能大赛)。

(三)申报学校如已经立项为山东省高水平中等职业学校建设计划单位,须按要求建设1—2个中等职业教育特色化专业;我厅不再另行安排特色化专业建设经费,学校也不需再申报特色化专业。未立项为山东省高水平中等职业学校建设计划的单位,每次可申报1个中等职业教育特色化专业。

(四)专业近3年存在下列情况之一者不得申报:

- 1.出现重大安全责任事故或群体事件;
- 2.有严重违规办学、违规实习行为,或出现教师师德失范行为,产生不良社会影响;
- 3.在政府资助或奖励项目中有违规操作或其他弄虚作假行为;
- 4.有其他严重违规行为,造成社会不良影响。

五、工作程序

（一）学校申报。符合申报条件的学校自愿申报，按要求向市教育（教体）局提交申报材料。

（二）市级推荐。市教育（教体）局在统筹考虑区域经济社会发展和产业布局的基础上，依据申报条件对学校申报专业进行资格审核，经公示无异议后，将推荐学校专业申报材料报省教育厅。

（三）遴选确定。省教育厅组织专家进行评审遴选，经公示无异议后公布结果。

六、申报要求

（一）申报 2021 年首批中等职业教育特色化专业的学校须于 2021 年 10 月 16 日至 26 日登录山东省职业教育云服务平台（<http://zyjy.sdei.edu.cn/>）“山东省中等职业教育特色化专业管理系统”，按要求提交《山东省中等职业教育特色化专业申报书》（简称《申报书》，附件 1）、《山东省中等职业教育特色化专业申报汇总表》（简称《汇总表》，附件 2）及《山东省中等职业教育特色化专业建设方案》（附件 3），相关材料加盖公章（各一式 5 份，双面打印，A4 纸装订）邮寄至省教育厅职业教育处。

（二）市教育（教体）局须于 2021 年 10 月 31 日前完成市级审核工作。各市教育（教体）局登录系统用户名和初始密码另行通知，申报学校用户名和密码由各市教育（教体）局在系统中分配。

联系人：姜涛、陈志浩，电话：0531—81916538；

地 址：济南市市中区舜耕路 60 号省教育厅 501 室。

七、实施管理

(一)项目建设周期为3年。遴选300个左右专业立项建设(含已经立项为山东省高水平中等职业学校建设计划的学校须建设的特色化专业)。

(二)项目立项后,学校要完善专业建设方案,编制任务书,经市教育(教体)局、市财政局审核并报省教育厅、省财政厅核准后,正式启动项目建设。项目学校专业要深化改革创新,聚焦建设任务,健全责任机制,扎实推进建设,确保工作成效。

(三)各市、县(市、区)要加强政策支持和经费保障,落实建设任务,协调解决建设中的重大问题。各市教育(教体)局负责学校项目建设方案和任务书的审核论证,督促落实相关政策和建设资金,对项目建设指导、监督,实施过程性监管。

(四)省教育厅、省财政厅建立绩效评价机制,组织开展中期检查和验收评估,加强过程管理和监督。对资金筹措有力、建设成效显著的项目,加大支持力度;对资金筹措不力、实施进展缓慢、建设实效有限的项目,提出警告并酌减资金支持额度。出现重大问题,经整改仍无改善的项目,中止项目建设。建设期满,通过验收评估的专业,认定为“山东省中等职业教育特色化专业”。

(五)项目建设资金由市县(市、区)财政投入、举办单位投入、学校自筹和社会资金支持等为主。各地新增财政性教育经费投入向职业教育倾斜,确保建设期内实际安排项目学校的年生

均拨款标准（不含上级专项资金）根据学校建设需要逐步提高，不得下降。省财政将结合中央资金给予专项补助，建设期内分年度拨付。

- 附件：1. 山东省中等职业教育特色化专业申报书
2. 山东省中等职业教育特色化专业申报汇总表
3. 山东省中等职业教育特色化专业建设方案编写说明

山东省教育厅 山东省财政厅

2021年10月13日

填 报 要 求

- 一、请按本表格式填写并在学校首页开辟专栏公示。
- 二、申报表中，除注明外，各项指标截止时间为 2021 年 9 月 30 日；“近五年”指 2016 年 1 月 1 日至 2021 年 9 月 30 日。
- 三、文字描述要抓住重点、言简意赅，可另附页。
- 四、双面打印，纸质封面（不加塑料封皮）。
- 五、纸质稿与电子版内容要完全一致。

山东省中等职业教育特色化专业 申报书

学校名称（盖章）

青岛烹饪职业学校

申报专业名称

中餐烹饪

专业举办时间

1982-09-01

申报专业负责人

夏海龙

联系电话

山东省教育厅

制

山东省财政厅

2021年10月

填 报 要 求

- 一、请按本表格式填写并在学校首页开辟专栏公示。
- 二、申报表中，除注明外，各项指标截止时间为 2021 年 9 月 30 日；“近五年”指 2016 年 1 月 1 日至 2021 年 9 月 30 日。
- 三、文字描述要抓住重点、言简意赅，可另附页。
- 四、双面打印，纸质封面（不加塑料封皮）。
- 五、纸质稿与电子版内容要完全一致。

1. 学校基本情况

学校全称	青岛烹饪职业学校			建校时间	1958 年
详细地址	山东省青岛市平安路 24 号（丁）			邮政编码	266031
法人代表	于越	电 话	0532-588282 17	手 机	
联系人	夏海龙	电 话	0532-588282 27	手 机	
联系人邮箱	32602678@qq.com		联系人 QQ 号	32602678	
学校网址	http://www.qdpengrenqdedu.com/		学校性质	公办	
全日制在校生数	1200	占地面积 (m ²)	31907.8	建筑面积 (m ²)	19826.82
实训室数	20	实训场地面积 (m ²)	8887	实训设备总值 (万元)	784.7
专任教师数 (其中, 研究生以上学历人)	115 /15	高级职称教师数	42	双师型教师数	20
兼职教师数	15	当年毕业生就业率	100%		
申报专业和其他重点专业名称		学制	当年招生数	当年在校生数	当年毕业生数
1. 中餐烹饪 (原为: 中餐烹饪与膳食营养)		3 年	116	407	142
2. 中西面点工艺		3 年	110	96	32
3. 西式烹饪工艺		3 年	54	260	58
4. 西餐烹饪		3 年	43	165	39
5. 酒店管理与数字化运营		3 年	45	90	19
6. 高星级酒店运营与管理		3 年	34	138	65

注：学校性质为公办、民办。

2. 申报专业基本情况

专业主要面向的产业情况			省级品牌专业、国家示范性专业立项情况				
餐饮服务业			批次（立项年度）：第三批 鲁教职字（2017） 13号				
专业在校学生情况							
专业名称	学制	人数	一年级	二年级	三年级		
烹饪工艺与营养	3	407	116	149	142		
专业学生获证情况							
专业在校生 总数	职业技能等级证书或资格证书			获得人数	获得率（%）		
407	职业技能等级证书						
	职业资格证书			142	100%（高三年级参考）		
专业毕业生就业情况							
专业连续 办学年数	近三年累计 毕业生总数	毕业生就业 人数及比例		毕业生对口 就业人数及比例		平均薪酬（元）	
39	1200	1200	100%	1200	100%	2967	
专业近三年社会培训情况							
2018年培训人次		2019年培训人次		2020年培训人次		三年平均培训人次	
215		95		0		103	
专任专业教师情况							
总数	本科 以上 教师数	硕士 以上 教师数	中级以 上职称 教师数	高级 职称 教师数	获得高级以上 职业资格教师 数	获得技师以上 职业资格教师数	获得执业资 格的教师数
20	20	2	17	6	20	15	20
申报专业实验实训设备及书刊情况							
专业实训设备总值 （万元）		生均专业实训设备值 （元）		专业藏书数量 （册）		专业期刊种类	

784.7		6539		15952		25	
类别	年份	项目名称		项目负责人		授予部门	获批文件文号 ¹
牵头或参与制定省级及以上中职专业教学标准（教学指导方案），或有主编教材入选“十三五”国家规划教材	2020年	中西面点专业教学标准		吕雪梅		全国餐饮教育教学指导委员会	CYHZWZDXM-2020003
教师省级以上荣誉 ²	2016	省青年技能名师		夏海龙		省教育厅	鲁职教字（2016）36号
	2018	省青年技能名师		顾欢		省教育厅	鲁教职字（2018）36号
承担省职业教育教学改革研究项目或省级及以上科研项目 ³	2017	山东省职业教育教学改革研究项目《现代学徒制在烹饪专业中的实施研究》		薛志军		省教育厅	鲁教职字（2017）16号
	2019	山东省职业教育教学改革研究项目《中职烹饪专业现代学徒制校企一体育人模式的研究与实践》		吕雪梅		省教育厅	鲁教职函（2019）3号
	2021	省教育教学研究课题《中职学校双闭环教学质量监控体系建设实践研究》		向艳		省教科院	2021JXQ050
类别	级别	特等奖数量	一等奖数量	二等奖数量	三等奖数量	授予部门	获奖证明 ⁴
教学成果奖 ⁵	国家						
	省级			1	—	全国行指委	
教材建设奖	国家						
	省级						
职业院校教学能力比赛 ⁶	国家	—					

¹ 填写文件文号，并上传获批文件 PDF 版。

² 仅填报国家“万人计划”教学名师，全国、省教书育人楷模，省级以上名师工作室，省级以上教学团队，齐鲁名师、齐鲁名校长，省青年技能名师。

³ 仅填报 2015 年以来省教育厅立项的职业教育教学改革研究项目、教育科学规划项目、社会科学规划项目、自然科学基金项目（第一主持单位）。

⁴ 提供证明材料须列出获奖清单及相关获批文件，合并为一个 PDF 文件上传。

⁵ 仅填报近两届国家、省职业教育教学成果奖（教育部行指委评选教学成果奖为省级）。

⁶ 指全国、全省职业院校技能大赛职业院校教学能力比赛（含职业院校信息化教学大赛）。

		省级				1	省教育厅	
职业院校中职班主任比赛 ⁷		国家	——					
		省级						
学生	职业院校技能大赛	国家	——	6	2		教育部	
		省级	——					
	职业技能大赛	国家						
		省级一类						
	世界技能大赛	国际	(金牌)	(银牌)	(铜牌)	(优胜奖)		
	文明风采活动获奖	国家	——					
省级		——	10					
其它省级及以上级成果 ⁸	<p>1. 2017年教育部课题《中职生青春期心理健康教育--在学校教育全过程中渗透心理健康教育》结题。</p> <p>2. 2018年《探索现代学徒制培养模式—提高技术技能型人才培养质量》在2018年度餐饮职业教育教学成果评选中获二等奖。</p> <p>3. 2018年《关于校企共创实习管理模式的调研报告》在2018年度全市教育系统优秀调研成果评选中获三等奖。</p> <p>4. 2019年《醉美匠人心经久酿英才》获教育部首批全国职业院校“双师型”教师队伍建设典型案例。</p>							

⁷ 指全国、全省职业院校技能大赛职业院校中职班主任比赛。

⁸ 填报近五年本专业获得的其他省级及以上成果，学校须为主持单位，须提供佐证材料。

3. 申报专业负责人简况

姓名	夏海龙	性别	男	出生年月	1980.01
学历/学位	本科/硕士	职称	讲师	职业技能等级证书或资格证书	中式烹调师技师、高级营养配餐师
近五年受表彰情况	2016.1 青岛市教学能手 2019.1 青岛市名师 2016.12 山东省职业教育青年技能名师 2018.10 注册中国烹饪名师 2018.11 全国技能竞赛注册裁判 2019.1 青岛市教育学会先进工作者 2020.12 山东省职业教育技艺技能传承创新平台主持人 2020.10 山东省“互联网+”大学生创新创业大赛铜奖 2020.11 2020年青岛市市级教学成果二等奖 2020.12 第三期青岛名师工作室主持人				
工作简历	2001.12——2003.12 中国人民解放军 95439 部队 2005.07—— 青岛烹饪职业学校 2015.09 青岛市技能鉴定专家委员会委员 2015.01——2018.01 国家职业技能鉴定质量督导员 2021.06 中国商业技师协会理事				
近五年授课情况	2016.09——2017.07 中式烹调技艺 2017.09——2018.07 中式烹调技艺 2018.09——2019.07 烹饪概论、中式烹调技艺 2019.09——2020.07 烹饪概论、中式烹调技艺 2020.09——2021.07 烹饪概论、烹饪营养与安全 2021.09—— 烹饪概论、烹饪营养与安全				
近五年主要教学科研成果	在省级以上公开发行的学术刊物上发表论文共 <u>1</u> 篇，出版专著（教材） <u>2</u> 部；获省级以上奖 <u>3</u> 项，市级奖 <u>6</u> 项；目前承担教学改革和科研项目 <u>3</u> 项，其中省级以上 <u>2</u> 项，市级 <u>1</u> 项。 代表性成果： 2020.03 《探索现代学徒制培养模式 提高技术技能型人才培养质量》在《新课堂》上发表 2021年修订国家规划教材《烹饪营养配餐》、《中式烹调技艺》 2018.11 青岛市第二届中小学、幼儿园精品校（园）本课程 2018.5 全国餐饮职业教育教学成果奖二等奖 2018.9 青岛市“十三五”规划课题 2018.10 青岛市教育学会 2018 年度教育研究项目 2019.1 青岛市中小学、幼儿园校（园）本课程精品课程 2020.7 青岛市“十三五”规划课题				

4. 申报专业专任专业教师情况

姓名	性别	出生年月	所学专业	讲授课程	学历/学位	专业技术职务	职业技能等级证书或资格证书	备注省级以上专业荣誉
李天钟	男	1971.1	烹饪	中西餐烹饪	本科	高级讲师	技师	全国大赛优秀指导教师
安樑	男	1974.2	烹饪	中式烹调技艺	本科	高级讲师	高级	全国大赛优秀指导教师
卢勇	男	1972.1	烹饪	中餐烹饪	本科	高级讲师	技师	
刘德枢	男	1973.4	烹饪	烹饪服务	本科	高级讲师	高级技师	富民兴鲁奖章
李铭	女	1970.9	生物	烹饪营养与安全	本科	高级讲师	高级技师	
王阳	男	1980.1	烹饪营养与教育	雕刻与拼盘	本科	讲师	技师	全国大赛优秀指导教师
于斌	男	1965.8	烹饪	中餐烹饪	本科		技师	全国大赛优秀指导教师
李竞赛	男	1988.8	烹饪营养与教育	中餐烹饪	本科	讲师	技师	全国大赛优秀指导教师
夏海龙	男	1980.1	食品科学与工程	烹饪概论	硕士	讲师	技师	省技能名师
李亮	男	1983.1	烹饪营养与教育	雕刻与拼盘	本科	讲师	技师	省赛优秀指导教师
薄明珍	男	1983.2	烹饪营养与教育	中西餐烹饪	硕士	讲师	技师	注册烹饪中国名师
李守生	男	1964.5	烹饪	中式烹调技艺	本科	讲师	技师	
顾欢	女	1983.4	美术	烹饪工艺美术	本科	讲师	技师	全国大赛优秀指导教师
梁静	女	1987.8	烹饪营养与教育	原料知识	本科	讲师	高级	
曹金金	女	1990.10	烹饪营养与教育	中式面点	本科	讲师	高级	
刘萍	女	1974.6	烹饪	中式面点	本科	讲师	高级技师	全国大赛优秀指导教师
李军柱	男	1968.3	烹饪	原料知识	本科	高级讲师	技师	
吴杜娟	女	1990.10	烹饪营养与教育	裱花	本科	讲师	技师	
曲葭	男	1983.1	烹饪	中西餐烹饪	本科	助理讲师	技师	注册烹饪中国名师
张富玉	女	1988.8	食品科学与工程	食疗保健	本科	见习教师	高级	

5. 申报专业兼职教师情况

姓名	性别	出生年月	所学专业	讲授课程	学历/学位	专业技术职务	职业技能等级或资格证书	备注省级及以上专业荣誉
薛志军	女	1966.2	烹饪	烹饪	本科	高级讲师	高级技师	齐鲁名师
王静	女	1966.9	烹饪	烹饪	本科	高级讲师	高级技师	
于本清	男	1972.7	烹饪	烹饪	大专		技师	
刘立新	男	1966.10	烹饪	烹饪	大学	副教授	高级技师	国家级评委
王振才	男	1955.7	烹饪	烹饪	大学	副教授	高级技师	国家级评委
王桂云	女	1963.3	烹饪	烹饪	大学	副教授	高级技师	国家级评委
杨岩	男	1964.4	烹饪	烹饪	大学		高级技师	国家级评委
张恕玉	男	1959.6	烹饪	烹饪	大学		高级技师	国家级评委
肖莹	女	1983.12	烹饪	烹饪	大学		高级技师	
陈秀英	男	1944.11	烹饪	烹饪	大学		高级技师	国家级评委
关宏远	男	1968.6	烹饪	烹饪	硕士	副教授	高级技师	国家级评委
杨勇	男	1980.5	烹饪	烹饪	大学		高级技师	国家级评委
王文全	男	1991.8	烹饪	烹饪	大学		高级技师	
王峻	男	2000.4	烹饪	烹饪	大学		技师	
刘晓亮	男	1993.3	烹饪	烹饪	大学		高级技师	

6. 申报专业实训室情况

序号	实训室名称	数量	面积 (m ²)	实训设备			
				名称	购置时间	数量	实训设备价值
1	刀工室	1	90	两格不锈钢训练台（水龙头）/不锈钢案台	2006.11	33	75900
2	中餐演示室	1	50	不锈钢训练案台	2006.9	29	60900
3	中餐烹饪室	3	270	制冰机	2009.11	1	26320
4	西餐烹饪演示室	1	50	意式半自动咖啡机	2009.11	2	53000
5	西餐烹饪室	3	270	四门立式冰箱（冷藏）	2012.11	1	7590
6	面点演示室	1	50	万能蒸烤箱（连底座）	2012.11	1	76780
7	面点烹饪室	3	270	排烟罩	2012.11	1	30770
8	咖啡室	1	120	电力四头灶连底柜	2012.11	2	39940
9	调酒室	1	120	不锈钢工作台柜	2012.11	9	14760
10	茶艺室	2	120	电力双头感应炉连底柜	2012.11	1	13700
				电力半平半坑扒炉连底柜	2012.11	2	59320
				电力单缸炸炉连底柜	2012.11	2	45360
				电力四头灶连烤箱	2012.11	2	77800
				电力可倾式炒锅	2012.11	1	57600
				电力凹面感应炉连底柜	2012.11	1	67850
				电力汤锅	2012.11	1	58970
				双面排烟罩	2012.11	2	73780
				双星水池	2012.11	2	5720
				两格不锈钢案台	2012.11	7	17920
				万能蒸烤箱（连底柜）	2012.11	1	82460
				双面排烟罩	2012.11	1	36890

			可移动工作台	2012.1 1	2	5120
			电力平扒炉连底柜	2012.1 1	3	22800
			演示室橱子	2012.1 1	1	12000
			四门立式冰箱(冷藏)	2012.1 1	1	7590
			不锈钢训练案台(水龙头)	2012.1 1	34	87040
			另加水池	2012.1 1	2	20000
			四门立式冰柜(冷冻)	2012.1 1	2	15760
			样品展示柜	2014.9	6	15000
			台式电煮食炉	2014.9	6	22800
			台式电炸炉	2014.9	6	25200
			台式电扒炉	2014.9	6	28200
			设备底柜	2014.9	3	10500
			嵌入式水池连切配柜	2014.9	6	20700
			不锈钢明档烟罩	2014.9	1	5100
			不锈钢明档烟罩	2014.9	8	36000
			电双缸炸炉连柜座	2014.9	1	9800
			电半坑扒炉连锅炉	2014.9	1	11000
			四头电煮炉连柜座	2014.9	1	8500
			嵌入电磁炉连样品展示台柜	2014.9	1	14700
			室内排烟系统	2014.9	1	38200
			室外排烟系统	2014.9	1	41800
			双动双速和面机	2015.1	1	8100
			不锈钢刀橱	2015.3	2	19000
			不锈钢架子	2015.5	8	14897
			(压面机)起酥机	2015.6	1	19600
			和面机(面包专用机)	2015.6	1	6100
			(小)多功能搅拌机	2015.6	2	8200
			四门存放柜	2015.6	2	6700
			双头电磁炒灶	2015.6	2	40000
			保鲜工作台	2015.6	2	6480
			醒发箱(喷雾)	2015.6	1	13000
			节能环保型冰箱	2015.6	1	26000
			不锈钢工具橱	2015.6	3	8400
			不锈钢水盆	2015.6	4	8400
			电烤箱(喷雾)	2015.6	1	9800
			广式双头燃气灶	2015.6	14	87500
			环保油烟罩	2015.6	4	104000
			双星水槽	2015.6	10	18600
			双层工作台	2015.6	14	23600

				送风柜	2015.6	2	11320
				送风柜	2015.6	1	6800
				单槽工作台	2015.6	4	10240
				引风机	2015.6	2	19840
				排风柜	2015.6	1	11800
				四门存放柜	2015.6	3	10050
				散热架	2015.6	3	11100
				电磁双炒单温灶	2015.1 0	1	21000
				空调（柜机）	2015.1 0	3	19500
				空调（挂机）	2015.1 0	1	4500
				蒸箱	2015.1 0	1	5500
				喷雾烤箱	2015.1 0	1	21000
				四门冰箱	2015.1 0	1	12100
				双面运水烟罩	2015.1 0	18	55800
				室外引风柜	2015.1 0	1	8900
				双动双速和面机	2015.1 0	1	8100
				电磁四头煲汤炉	2015.1 0	2	31000
				消毒柜（双门）	2015.1 0	1	5800
				消毒柜	2017.1 2	2	20100
				十盘万能蒸烤箱	2017.1 2	2	330000
				开水器	2017.1 2	2	17200
				六盘万能蒸烤箱	2017.1 2	1	34000
				旋转腌制机	2017.1 2	1	7800
				土豆去皮机	2017.1 2	1	9200
				真空包装机	2017.1 2	1	6300
				低压真空烹饪机	2017.1 2	1	40800
				大理石面一体式学生操作台	2019.5	2	131200

				嵌入式电磁炉	2019.5	10	72000
				掩门柜	2019.5	8	28000
				四抽屉工作柜连插座台	2019.5	8	48000
				保鲜工作台	2019.5	4	15200
				一体式教师组合操作台排 下排气罩	2019.5	1	85300
				大理石面一体式学生操作 台	2019.5	1	52500
				嵌入式四头电磁炉	2019.5	2	15600
				保鲜工作台	2019.5	2	9000
				双掩门柜	2019.5	2	8000
				万能蒸烤箱	2019.5	1	85800
				嵌入式电磁炉	2019.5	3	21600
				电烤箱	2019.5	1	8500
				双门电蒸饭车连托水盘	2019.5	1	5600
				掩门柜	2019.5	2	7000
				不锈钢油网烟罩连鲜风	2019.5	1	162030
				速冻柜	2020.9	1	181600

注：1. 语音室、多媒体教室及非计算机专业的计算机房均不列入此表； 2. 只统计单价 5000 元以上设备或一个批次采购金额 5000 元以上设备。

7. 申报专业教师公开发表的论文和专著（教材）一览表

序号	论文和专著（教材）名称	作者	刊物名称（出版单位）	书刊号及出版日期
1	论文《以就业为导向的中职烹饪教育发展途径略谈》	安樛	《现代职业教育》	2019. 1
2	论文《浅谈如何加强中职生自信心的培养》	李亮	《现代职业教育》	2020. 1 第 1 期
3	分组管理在中职班主任班级管理中的运用技巧》	顾欢	《新课堂》	2021. 6
4	论文《浅谈如何营造愉悦的中职专业理论课堂氛围》	梁静	《现代职业教育》	2019. 5
5	论文《中职专业理论课教法浅谈----以青岛烹饪职业学校理论课为例》	梁静	《现代职业教育》	2020. 1 月 第 1 期
6	《浅谈中职烹饪专业学生兴趣的培养》	李守生	《现代职业教育》	2019. 11 期
7	《现代中职教育的特点、问题及建议分析》.	李守生	《教育学文摘》	2020. 5 第 13 期
8	论文《浅析班主任加强中职生的礼仪教育的重要性》	王阳	《新教育时代》	2017. 1 第 3 期
9	论文《中职专业理论课教法浅谈----以青岛烹饪职业学校理论课为例》	王阳	《现代职业教育》	2020. 1 第 1 期
10	国家规划教材《烹饪营养与配餐》	杜立华	出版	ISBN 978-7-5624-9323-5
11	国家规划教材《中餐综合实训》	张延波	出版	ISBN 978-7-5624-9323-3
12	国家规划教材《宴席设计与实务》	刘德枢	出版	ISBN 978-7-5624-9323-8

8. 牵头或参与省级及以上专业教学指导方案（标准）编写情况

专业教学指导方案（标准）名称	具体编写情况和实施效果
全国《中等职业学校中西点专业教学标准》	受全国餐饮教育教学指导委员会委托，结合行业对中职烹饪技术应用型人才的需要，牵头进行全国《中等职业学校中西点专业教学标准》编写，构建以职业能力为本位的中等职业学校烹饪专业课程标准。

9. 建设方案综述

9-1 专业办学基础

一、优越的专业人才培养条件

青岛烹饪职业学校是国家级重点职业学校，占地面积 31907.8 平方米，建筑面积 19826.82 平方米。现有教学班 44 个，在校学生 1200 人，连续三年招生计划完成率达 100%。现有正式教职工 117 人，专任教师 70 人，其中高级讲师、讲师 59 人，高级讲师、讲师占专任教师的 84.3%。学校拥有结构合理的专兼职“双师型”教师队伍，其中专业教师 37 人，占专任教师的 52.9%。现有省优秀教师 2 人，齐鲁名师 1 人，齐鲁名校长 1 人，省市教学能手 16 人，青岛市职教名师 3 人，省市优秀教师 7 人，市劳动模范 1 人，青岛市学科带头人 3 人，青岛市拔尖人才 1 人，中国烹饪大师、名师及中国服务大师 11 名。

建有现代化的理实一体化实训中心，共有中餐烹饪专业、西餐烹饪专业、中西面点专业、高星级酒店运营与管理专业专用实训室 20 个，专业实训设备总值近 800 万元。学校是山东省旅游类专业教研中心，中餐、西餐两大专业是山东省中职学校品牌专业。学校根据中餐专业未来发展对设备的需求，不断加大投入，完成中餐专业校内实训基地新工艺新设备的更新，加大校外实训基地的建设，为学生的校外实训和专业发展提供有利条件，最大限度地满足学生的专业培养需要。学校加强现代信息化和教学工作的优化组合，进一步提高中餐专业课教学的信息化水平。

二、优质的人才培养质量

与青岛香格里拉大酒店等 70 余家单位签订长期合作协议，建立优秀校外实习实训基地 17 个，为学生顶岗实习和就业提供了充足优质的岗位。在 2021 年毕业生供需洽谈会上，就业岗位与毕业生数之比为 5.5:1 毕业生就业率 100%，优质岗位就业率 96% 以上，实现了学校、企业、学生的“三赢”。学校是青岛市普职融通改革试点学校，普职融通班本科达线率连续两年达 100%。学校秉持

“以赛促教、以赛促学、以赛促研”的教学方针，将校、市、省、全国、国际五级联赛作为促进教学，提升人才培养质量的有力抓手。近年来学校代表青岛市参加全国职业院校烹饪技能大赛，共获 28 金 26 银 14 铜共计 68 枚奖牌，其中 2016 年取得 6 金 2 银的好成绩，在业界赢得“江北第一餐饮中职名校”的赞誉。

三、显著的校企合作经验与成效

学校是“全国中职烹饪专业教学学校际联盟”发起单位和全国现代学徒制首批试点学校，现有对口、稳定、符合实习需要的校外实习实训基地 57 个，其中国际品牌企业实习实训基地 14 个，国内品牌企业实习实训基地 10 个。学生就业率 100%，优质岗位就业率 96%以上。2016 年，学校《现代学徒制人才培养模式改革项目》被评为青岛市第四届教育体制改革创新奖。2018 年，学校荣获“全国职业院校实习管理 50 强”、“全国餐饮职业教育示范校”、“改革开放 40 年中国餐饮行业培养人才突出贡献单位”等称号。

四、鲜明的专业办学优势特色

学校坚持中高职一体化办学，与青岛酒店管理学院、山东商业职业技术学院、威海职业技术学院联合开办三二连读五年制高职大专。现有中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点、高星级饭店运营与管理专业等四大专业，涵盖中餐、西餐、中西面点、酒店管理、咖啡、调酒、茶艺等培养方向，形成了现代学徒制实验班、普职融通实验班、鼎志班、法国、新加坡、新西兰、澳大利亚国际班等特色办学模式。中餐烹饪、西餐烹饪被评为省名牌专业，高星级饭店运营与管理为青岛市“双高名牌”专业。

五、完善的“课证融通、证岗衔接”专业课程体系

学校以人才培养对接用人需求、专业对接产业、课程对接岗位、教材对接技能为切入点，构建起“核心课程+模块化教学+公共课程”为主要特征的“课证融通、证岗衔接”课程体系。优化的专业结构，多元集聚的培养方向，丰富的专业课程教学资源，优秀的师资队伍，稳定的校内外实习实训基地，已初步形成特色鲜明、紧密结合就业岗位需求的餐饮专业群。学校以现代课程体系建设为抓手，深化教学改革，依托由学校、行业、企业联合组成的“三层互通”的校企合作专家委员会，构建了以行业标准为依据，以岗位人才能力需求为出发点，立足中职学生实际情况的以“文化素质、专业基础和专业技能、专业生产实践和职业素养”为模块的“理实一体化”教学体系。

六、显著的专业服务经济社会发展能力

学校充分利用自身办学优势，积极拓展中职学校社会化教育职能。加强“1+X”试点，鼓励学生一专多能，在完成自身所学专业的基础上取得多个职业资格证书。五年来，共有 600 名学生通过技能培训取得两个职业技能证书，214 名学生获得三个以上职业技能证书。学校积极发挥成人教育社会服务功能，搭建开放多元的学习平台。五年来，共完成非学历培训人日数达 9000 人次。

七、多元的国际化办学路径

学校一直坚持走国际化办学之路，与法国、新西兰、新加坡、澳大利亚以及台湾等国家和地

区建立了长期合作交流关系。近五年来，教师出国出境培训、访问交流总计 104 人次，其中 11 人取得了国际调酒师职业技能证书；学生出国出境研修、实习、留学、培训、参加比赛总计 332 人次，其中通过研修、学分互认等方式，选拔学生赴法国、新西兰、新加坡、澳大利亚留学 111 人。

9-2 专业发展目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大精神和全国教育大会精神，按照《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4 号）等文件要求，遵循职业教育发展规律，坚持系统思维、整体设计、重点突破、示范引领、创新发展的原则，以立德树人为根本，以提高质量为核心，以专业建设为重点，打造办学定位准确、专业特色鲜明、产教融合紧密、社会服务能力强、综合办学水平领先的优质中职学校。

深入实施“产教融合、工学一体”人才培养模式改革，打造一流的人才培养体系。采取专任教师“顶岗实践”和兼职教师“项目指导”相结合的方式，建设一支具有优秀专业带头人、品质优良、专兼结合、双师率达到 100%的教学团队；健全教学质量考核评价体系，形成客观、公正、公开的多元评价模式；完善教学设施，建设中餐名师工作室、现代化理实一体中餐烹饪实训室。实现专业师资、课程、实训基地、合作企业等资源的深度共享，打造高水平的教师教学创新团队和立体化教学资源。深入推进教学模式改革，创新教学环境和教学方式，实施以典型工作项目为主体的新型模块化课程体系，为职业生涯的可持续发展和岗位迁移做好准备，推动人才培养供给侧和产业需求侧全方位融合。以产教融合、校企合作为引擎，以“三教”改革为载体，以服务餐饮业发展为方向，为区域餐饮业高质量发展提供支撑，把中餐烹饪专业建设成为办学理念先进、办学条件优良、工学结合紧密、人才培养质量高、社会服务能力强，融教学、培训和项目开发功能于一体的优势专业，在省内同类院校中餐烹饪专业中起到引领和示范作用。

9-3 重点任务与举措

围绕七大方面，制定 20 个项目：

项目一：创新专业人才培养模式

1. 重点任务。以专业特色化建设为主线，以课程改革为突破口，推进“产教融合、工学一体”人才培养模式的改革与创新。

2. 具体措施。成立专业发展中心，建立专业发展机制，进一步深化由校企交替作为育人主体进行学徒培养的“三一二双交替轮岗”人才培养模式；加强与特色专业建设相适应的课程体系、教学资源、教师教学团队的建设，实现教、学、做一体化；探索“课证融通、证岗衔接”的“1+X”证书制度，构建“课堂+厨房”生产性教学评价模式。

项目二：建设教师专业教学创新团队

1. 重点任务。打造高水平创新教学团队。坚持“四有”标准，完善师德师风建设长效机制；坚持引进和培育相结合，高水平双师队伍实现专兼结合、结构合理。

2. 具体措施。成立教师发展中心，建立健全教师职前培养、入职培训和在职研修体系，使教师发展培养贯穿教师职业生涯全过程。完善绩效考核和薪酬分配制度，实现优绩优酬。根据教师的专业结构，结合专业群服务面向的职业岗位方向，整体优化师资队伍结构。发挥各专业教师的协作能力，打破专业界限，改变传统教研室组织方式，面向不同职业岗位方向，根据不同课程模块组合教学创新团队。首席教师每年至少完成1项改进企业产品工艺或解决企业技术难题的任务，每年至少1月在企业或实训基地实训。建立校企双导师互聘制度，校企互聘专家教师20人以上，自建技术技能大师工作室4个。

项目三：构建专业课程体系

1. 重点任务。构建“核心课程+模块化教学+公共课程”为主要特征的“课证融通、证岗衔接”课程体系。

2. 具体措施。以人才培养对接用人需求、专业对接产业、课程对接岗位、教材对接技能为切入点，构建起“核心课程+模块化教学+公共课程”为主要特征的“课证融通、证岗衔接”课程体系。优化专业结构，培养方向多元，培养能够胜任餐饮新业态的创新型、复合型技术技能人才。把合作企业、实习实训基地、教师等教学资源最大化集约利用，既能够满足岗位群能力需求，又能够使学生一专多能，促进职业生涯可持续发展。

项目四：建设专业课程教学资源库

1. 重点任务。开发特色专业人才培养方案，形成大类专业一体化教学资源库。

2. 具体措施。依托校企合作资源，将行业企业先进元素纳入到教学标准和教学内容，建成开放共享的专业课程教学资源库。全面推进项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学的信息化建设。全面推出线上、线下课程及配套资源；建设5门精品在线开放课程，提升教学资源库使用效率和效益。在专业核心课程制作微课120个以上，建成教案、课件、微课等教学资源库4个；建设翻转课堂10个；建设5门在线开放精品课程。

项目五：开发新形态专业教材

1. 重点任务。完善专业校本教材建设，将餐饮行业的新材料、新工艺、新规范引入教材建设，对教材内容进行重构。

2. 具体措施。开发适用于线上、线下学习的新模式教材。以专业核心课程和素养类课程为主，结合精品课程建设，开发工作活页式新形态教材20本；服务区域经济发展，开发社会培训教材；依托国家现代学徒制试点，开发校企合作现代学徒制教材；以当前最新、最实用的操作技能为主要内容的工作手册式教材，编写国家“十四五”规划教材。

项目六：实施新教法改革

1. 重点任务。以职业能力需求为导向，面向岗位群，推动基于工作过程的教学模式和教学方法改革，针对不同的授课对象、教学目标、教学内容和教学阶段，进行教学设计重构。

2. 具体措施。探索“互联网+课堂”的教学模式，加强分类分层、课堂翻转、项目驱动教学方法的推广与改革，实现教学过程数据化、分层化，构建以学习者为中心的全新教育生态。普及推广项目教学、案例教学、情景教学，推广混合式教学、理实一体化教学、模块化教学等教学模式，提升课堂教学效能。

项目七：建设数字化教学平台

1. 重点任务。加强信息化教学培训，建设数字化教学应用平台。

2. 具体措施。充分利用多功能终端机、虚拟仿真、云计算、云存储、多屏联动等“富媒体”手段，推出信息技术与学科融合示范课堂 20 节、特色教学设计 40 个，获得各类信息化教学能力大赛至少 3 项。建成学校数字化教学应用平台。

项目八：完善课程建设和教学实施机制

1. 重点任务。按照现代学校治理体系要求，改革传统的教学组织形态，建立现代职业教育教学体系。

2. 具体措施。以现代教育理念为引领，以新型活页式、工作手册式教材开发为抓手，建设模块化、系统化课程，重构课程体系；改革教学组织形态，适应合作、分层、走班等多种教学组织的需要；完善教育教学评价标准，建立与生活生产方式变革更加适应、与行业技术进步更加衔接的现代职业教育教学体系。

项目九：提升科研引领能力

1. 重点任务。规范教科研管理，培育优秀教学科研成果。

2. 具体措施。着眼科研引领学校发展，坚持成果导向，建立科研管理和奖励制度，实施课题项目制改革，规范研究和评估流程，建立校级课题年度目录制度，构建校级、市级、省部级、国家级四级课题申报机制，夯实课题研究基础。以教育教学改革为指针，以课题项目为载体，将课题研究落在课堂、课程、实训室以及专业和产业链上，参与适应生产一线需求的技术研究课题，积极参评国家、省、市各类教科研成果奖。

项目十：推进中高职专业一体化发展

1. 重点任务。编制中高职一体化人才培养方案，完善中高职一体化育人机制，打通学生纵向成长“天花板”。

2. 具体措施。继续拓展与青岛酒店管理职业学院、威海职业学院和山东商业职业技术学院合作办学路径，共同开发中高职一体化的人才培养方案、课程体系和教学体系，扩大“3+2”贯通培养规模。积极拓展办学渠道，提升学校办学层次。全面对接职教高考制度，提高达本人数。建立中高职分段培养课程、教学资源、师资保障机制，修订中高职衔接的人才培养方案，建立中职段教学任务目录以及达标制度，动态调整中职段教学任务，形成科学有效的中高职分段培养教学和评价体系。建立与对口高校深入对接的师资、课程、科研机制，每学期至少召开 1 次研讨会；每学期教师交流 20 人次，联合建设共享的 4 个教学资源库。

项目十一：推进普职专业课程融通

1. 重点任务。着眼学生生涯发展需求，设计普职共享课程，拓宽学生横向成长渠道。

2. 具体措施。以中餐专业为基础，扩大普职融通班规模，双方共同设计课程、互派师资，实行学分互认、学籍互转，实现资源共享。在职业体验、技能训练、综合实践教育等方面充分发挥专业特色，满足学生多样性发展要求，培养创新型、实用型、复合型人才。

项目十二：建立专业教学质量监控机制

1. 重点任务。着眼升学与就业两条渠道，完善专业人才培养方案，建立闭环控制的教学质量监控机制。

2. 具体措施。依据专业教学目标与教学规范要求，对教学质量实施动态管理，建立闭环控制的教学质量监控机制。通过采集、处理和利用各种教学信息，及时对监控数据、教学过程出现的问题进行反馈，在教学实施过程和实施后进行反馈控制，对教学效果进行检测、评价和诊断，并做出改进决策。建立学生发展档案，采集学生从入校到毕业期间各个阶段的数据，对毕业后的学生进行跟踪调研，对教学实施效果进行综合分析。提升学生职业发展能力，提高人才培养质量和水平，实现专业与岗位群的适应性。

项目十三：建设专业实践教学基地

1. 重点任务。校企共建开放共享的专业实践教学基地，加强制度建设，建立实训基地绩效评价机制。

2. 具体措施。以专业群为整体设计实践教学体系，将新材料、新工艺、新规范等行业先进元素融入实践教学。完善专业群校内实践教学基地硬件建设，校企合作、共建共享，建成理实一体化实训中心。加大校外实践教学基地建设，对校外实训基地实行动态管理，提高实践教学基地的共享度、使用效率和实践教学的质量。构建科学合理的管理体系，形成 10 项制度，根据人才培养方案进行基地实践条件建设及师资队伍建设，聘请 20 名以上一线专家担任导师，进行基地课程和教材建设，进一步发挥校外实践教学基地功能，产学研一体，提高人才培养质量，创造经济效益。

项目十四：打造胶东菜技艺技能传承创新平台

1. 重点任务。建设山东省胶东菜技艺技能传承创新平台。

2. 具体措施。充分发挥专业资源优势，加强学校人才培养与社会培训服务一体化。以职业能力为核心，以课程资源建设为抓手，整合核心专业课程和特色课程，挖掘、抢救传统胶东菜技艺技能，吸收新技术、新工艺、新流程，拓展餐饮技艺技能传授与创新菜品饮品途径，建成高水平技艺技能传承与创新平台。

项目十五：建设鲁菜文化非遗项目

1. 重点任务。建设鲁菜文化体验中心、鲁菜文化宣传推广教育平台、鲁菜文化高端智库平台，构建鲁菜文化传承创新体系。

2. 具体措施。面向社会开展职业技能培训和鉴定，校企合力打造区域人才培养和培训服务品牌。积极挖掘民间鲁菜传统工艺，进行整理、提炼，改编成系列特色课程，提升授艺带徒教学成效，产生辐射效应；校企共同进行科研攻关，开发系列创新菜品和饮品，建成鲁菜文化餐饮开发

及教育创新平台。推动鲁菜进社区、进校园、进乡村工程；创新鲁菜保护模式开发鲁菜技法、鲁菜故事文化档案库，创新学校鲁菜专业活页式教材开发。

项目十六：实施“1+X”证书制度试点

1. 重点任务。探索构建“1+X”证书教学机制，基本建成“学历证书+技能等级证书+现代学徒制证书”教学与评价体系。

2. 重点任务。申办2个“1+X”证书制度试点专业，将“1+X”证书考核内容有机融入专业人才培养方案中，实现书证融通。根据职业技能等级标准优化课程设置，将新技术、新工艺、新规范、新要求等纳入教学内容，培养10名高水平“1+X”培训师，开发2个技能证书考核包，开发2个职业技能等级证书标准。建立“学历证书+技能等级证书+现代学徒制证书”的“1+X”证书教学评价体系，形成“1+X”证书教学与评价长效机制。

项目十七：推进混合所有制改革

1. 重点任务。校企合作建设餐饮实训与创业孵化中心。

2. 具体措施。联合优势企业建设集实践教学、社会培训、企业真实生产和社会技术服务、创业孵化于一体的餐饮实训与创业孵化中心。共建餐饮产业技术实验室，开展协同创新研究，打造校企一体化技术创新平台。引企入校，共建创业孵化平台；引“工匠工作室”入校，由企业工匠引领教师、学生进行技术研究、产品开发和科技成果转化，为地方经济建设服务。

项目十八：提升专业服务经济社会发展能力

1. 重点任务。顺应职业教育发展新要求，扩大社会培训规模，提升培训质量，增强学校服务社会新职能和新定位。

2. 具体措施。开设面向社会的一年制中专班。开发技能培训课程和职业培训包。开设餐饮专业市场化、社区化教育课程，在养老院、企事业单位、社区开展培训、研发营养食谱，建成社区教育示范基地。牵头成立胶东五市餐饮行业产教融合联盟，推动与行业企业共建餐饮实训与创业孵化平台等技术技能积累与创新载体，引导教师面向行业企业开展技术研究、产品开发、技术推广，推进技术创新以及成果转移和转化，提高对区域经济和行业发展的贡献度。

项目十九：深化国际交流与合作

1. 重点任务。丰富国际办学内涵，注重国际办学质量。

2. 具体措施。进一步深化国际合作办学，培养适应经济发展需要的、具有国际视野的、高素质技能型人才。围绕“一带一路”国家战略，继续深化与法国、新西兰、澳大利亚、新加坡的合作。在法国第纳尔餐饮学校建立餐饮特色的“鲁班工坊”——“伊尹食坊”。聘请外籍教师来校授课，派遣教师去国外进修、授课，双方互派学生到对方学校留学。为学生考取国际专业职业技能证书提供平台。广泛参与、积极承办国际、国内技能大赛，使学校在国际餐饮界崭露头角，提高国际声誉，输出中华传统餐饮文化。

项目二十：建立专业可持续发展保障机制

1. 重点任务。加强专业建设顶层设计，搭建专业建设的四梁八柱，建立科学的专业发展动态

调整机制。

2. 具体措施。强化专业建设预算绩效管理，建立监督制约机制，使专业建设的各个项目形成预算编制有目标、预算执行有监控、预算完成有评价、评价结果有反馈、反馈结果有应用的全过程预算绩效管理，实现预算绩效管理与预算编制、执行、监督有机结合；成立专业建设指导委员会，建立专业群负责人——专业负责人——项目负责人三级管理体系，调整专业构成、专业建设内容；构建教学质量保障机制，形成专业人才质量年度报告，建立顶岗实习质量监控体系，校企双方共同制定顶岗实习管理办法、顶岗实习课程标准及成绩考核评价办法、岗位职责标准和操作标准、顶岗实习环节的薪酬标准、师傅传帮带协议等。

9-4 预期成效

1. 建成省内一流的中职特色餐饮专业。依托学校优势特色专业，形成专业动态调整、自我完善的发展机制，实现专业资源整合和结构优化。依托校企合作资源，将行业企业先进元素纳入到教学标准和教学内容，建成开放共享的专业课程教学资源库。依托平台建设、产品开发等途径，实现专业技术技能积累和社会服务能力持续提升。

2. 建立一支高水平创新型教师团队。坚持“四有”标准，完善师德师风建设长效机制；坚持引进和培育相结合，高水平双师队伍人才汇集，领军人才、大师名师、双师教师专兼结合、结构合理。建立健全教师职前培养、入职培训和在职研修体系，使教师发展培养贯穿教师职业生涯全过程。

3. 人才培养质量大幅提升。通过专业特色化建设，坚持立德树人，创新人才培养模式，改革课程教学内容、教学方法和评价方式，推进职教高考教学改革，提升学生职业发展能力，提高人才培养质量和水平，实现专业与岗位群的适应性。

4. 服务经济社会发展能力明显提高。通过推动与行业企业共建餐饮实训与创业孵化平台、胶东菜技艺技能传承与创新平台等技术技能积累与创新载体，提高菜品和饮品的研发和协同创新能力。利用专业资源广泛开展企业职工培训和社区教育，提高对区域经济和行业发展的贡献度。

培养1名国家“万人计划”、1名省级教学名师。师生获得省级以上奖励3项、市级奖励12项。开发1个餐饮专业建设方案、1个专业教学标准，建设2个鲁菜、胶东菜教学资源库。校企合作开发新型活页式教材20本，建设5门在线开放精品课程。培养2名科研领军人才。培育市级教学成果1-2项、省级以上教学成果1项。校企共建1个餐饮实训与创业孵化中心，建设1个境外“鲁班工坊”——“伊尹食坊”。完成校企协同技术研发和成果转化不少于5项，开发创新菜品和饮品至少20个。开设1个烹饪类技能鉴定点，开发4个职业技能培训包。牵头成立胶东五市餐饮行业产教融合联盟，建成社区教育示范基地。

9-5 建设进度

序号	建设任务		年度目标 ⁹		
			2022 年	2023 年	2024 年
1	人才培养模式改革	1. 坚持立德树人、德技并修，构建“三一二交替轮岗”人才培养模式，提高培养质量、推进人才供给侧改革。	构建“三一二交替轮岗”特色课程体系，在专业课程教学中进行中餐热菜、冷雕、中面3个模块化、项目化课程内容改革，根据用人企业岗位需求及时更新专业课程内容。	建设校企双导师队伍，外派至少 20 名以上教师到企业，从企业聘请至少 10 名导师，校企联培联训。	创建“校内教学评价+企业学徒实训评价”相结合的教学评价体系。
		4. 创新“课堂+厨房”生产性教学评价模式。培养良好的人文素养、职业道德、精益求精的工匠精神。	制订中餐烹饪轮训岗位的实训考核标准、教学标准，按照布置任务、策划、实施、检验、反馈、评价等完整的教学环节进行限定时间的训练。	制定岗位技能考核指标和评分细则，对轮训岗位进行技能达标考核。	优化和完善“课堂+厨房”生产性教学评价模式。
		3. 构建国际班人才培养标准、课程体系、教学标准，培养适合“走出去”的技术技能人才。	借鉴法国烹饪人才培养体系，编写人才培养标准。	基于法国烹饪人才培养体系，构建新时代烹饪课程体系、教学标准。	通过中法交流，引入西餐，传播中餐，宣传青岛式烹饪教学体系。
2	课程体系建设	1. 成立专业建设指导委员会，建立专业动态调整机制。	建立专业负责人-专业负责人-子项目负责人三级专业管理体系，建设专业实践教学资源整合优化的实训体系。	根据未来专业业发展和新兴岗位需求，适当调整专业的专业构成、专业建设内容等，能够更好适应行业的发展，培养更加适合产业需要的高素质技术技能人才。	形成专业动态调整、政行企校协同机制。
		2. 校、企、行业共同开发新形态教材，完善专业教材建设，突	成立校、企、行业组成的教材委员	面点、咖啡、调酒核心技能课程开	完善活页式、工作手册式教材，服务

⁹ 年度目标包括定量、定性描述。

		出项目任务,引领专业发展。	会,完善运行机制;开发中餐烹饪、西餐烹饪专业新型活页式、工作手册式10门。	发完成以项目导向新型活页式、工作手册式教材10门。	区域经济发展。
		3.完善专业人才培养方案,形成专业一体化教学标准体系。	联合企业、行业,开发专业人才培养方案1个;开发专业课程标准1个。	基于专业课程标准,开发专业实践实训标准1个、顶岗实习标准等1个。	优化和完善专业课程标准、实践实训标准、顶岗实习标准。
		4.建立中高职分段培养课程、教学资源、师资保障机制,修订中高职衔接的人才培养方案。	围绕专业,建立中高职段教学任务目录以及达标制度,动态调整中高职段教学任务。联合高职院校完善中高职一体化人才培养方案。	建立与对口高校深入对接的师资、课程、科研机制,每学期至少召开1次研讨会;每学期教师交流20人次;联合建设共享的教学资源库。	形成科学有效的中高职分段培养教学和评价体系。
		5.探索构建“课证融通、证岗衔接”。建立“学历证书+技能等级证书+现代学徒制证书”制度。	根据职业技能等级标准优化课程设置,将新技术、新工艺、新规范、新要求等纳入教学内容,开发1个技能证书考核包;开发1个职业技能等级证书标准。	培养10名高水平“培训师”,学生数每年至少200人。与行业协会、企业开发专业类技能等级证书1个。	通过技能证书考核包、职业技能等级证书标准的开发,基本建成“学历证书+技能等级证书+现代学徒制证书”模式。
3	教学团队建设	1.打造高水平结构化的专业创新教学团队,提高教育教学质量,发挥名师引领作用。	根据不同课程模块组合教学创新团队;积极引进行业大师1名。指导学生获得国家级奖励1项、省级奖励2项、市级奖励6项;教师省级奖励1项、市级奖励3项。	培养1-2名省级名师、1-2名市级名师,建立1个以上名师工作室和1个名班主任工作室,实施名师引领工程。高层次“双师型”教师比例提高5%以上。	健全兼职教师制度,完善兼职教师资源配置,形成“固定岗+流动岗”、双师结构与双师素质兼顾的专业教学团队,提高人才培养质量
		2.实施教师素养提升工程。完善专业教	完善各学科、专业教师发展规划和	组织20名以上教师赴外学习;4次	引进优质培训资源,建立教师培训

		师发展规划和培训计划,完善教师培训评价制度。	培养计划,实施“三格”培养计划和名师培养工程。	主题性专业师资培训;外聘企业技术大师1-2名;建成2个校企合作校外教师培训实训基地。	评价制度;采取挂职、研修、交流等方式,全面提升教师专业素养。
		3.建立“学科首席教师”制度,改革绩效薪酬制度,建立校企双导师互聘制度。	建立公共文化课和公共专业课教师合班上课制度,优化专业师资配备。首席教师每年至少完成1项改进企业产品工艺或解决企业技术难题的任务,每年至少1月在企业或实训基地实训。	制定绩效薪酬制度;优化专业课程设置,按照双场所教学要求,建立校企双导师互聘制度,校企互聘专家教师20人以上。自建技术技能大师工作室1个。	教师薪酬制度科学合理,充分调动教师工作积极性和主动性。
4	教学设施建设	1.完善校内实践教学基地建设,建设符合合理实一体、信息化,以项目、任务为导向的实训室。	进行市场调研,新建1个信息化西餐多功能实训室,满足新时代西餐专业人才培养需要,引入云计算、大数据、物联网、人工智能等新一代信息技术。	完善2个面点多功能实训室建设,进一步补充设施设备,达到对行业引领的目的,社会培训和实训基地配套建设。	强化实训室文化环境与专业结合度,做到“六性三统一”,进一步提高管理水平,引领青岛专业。
		2.加大校外实践教学基地建设,对校外实训基地实行动态管理,提高实践教学的质量。	构建科学合理的管理体系,形成10项制度,根据人才培养方案进行基地实践条件建设及师资队伍建设,聘请10名以上一线专家担任导师。	进行基地课程和教材建设,形成“七化”制度,与4-6家企业共同申报青岛市生产性公共实训基地项目;产学研一体,进行校企联合研发产品20种以上。	进一步发挥校外实践教学基地功能,产学研一体,提高人才培养质量,创造经济效益。
5	数字化教学资源建设	1.建设信息化教学资源。在专业全面推进项目教学、案例教学、情境教学、模块	在专业核心课程制作微课120个以上;建设1个“精彩视频”平	形成教学资源库;建设翻转课堂10个;建设5门相关在线开放精品课	围绕专业,建成综合数字化教学资源库,开放型学习平台成效显著。

		化教学的信息化建设。	台。	程。	
		2. 积极开发社会资源,建设社会培训信息化教学资源。实现线上线下培训相结合。	开发职业技能培训包;推出在线课程1-2门。	开发培训课程包至少1套;完成课程微课40个以上。	基于专业,建成数字化教学资源库,成效显著。
		3. 进行虚拟仿真系统建设,提高实训时效性。	开发中餐虚拟仿真软件。	开发中点虚拟仿真软件。	开发冷拼与食雕虚拟仿真软件。
6	服务能力和水平提升	1. 服务区域经济发展,发挥专业优势,为社会专业提供技术支持与指导,提高就业质量,促进青岛地方经济发展。	与远洋集团合作,开展船员培训;与德兴民益事业集团开展合作,为1-2个养老院制订营养餐食谱;为部队培训炊事员50人以上;对市南区中小学幼儿园后勤人员进行技能培训。	对李沧区中小学幼儿园后勤人员进行技能培训;为青岛34中学等10所学校学生开展中餐、面点职业体验活动,参训人数200人以上。	做好社区居民职业体验周活动,参加活动人员至少100人;开展社区大讲堂活动,为居民普及营养知识;与企业联合研发产品20种以上。
		2. 编制社会培训规划,开发专业技术课程和职业培训包。争取设立省级专业行业师资培训基地。	开发社会培训专业技术课程;开发职业技能培训包3个;推出在线课程4门。	争取开设1个烹饪类技能鉴定点;每年至少组织2次社区技能服务、2次助攻扶贫服务。	设立省级专业行业师资培训基地,承接各类培训项目,开发培训课程包,每年培训至少100人次。
		3. 开设面向社会的一年制中专班,扩大面向企业和社会的劳动力转移、现役和退役军人培训规模。	开设面向社会的一年制中专班,扩大面向企业和社会的劳动力转移、现役和退役军人培训规模。安排菏泽市巨野职业中等专业学校来校参观交流,指导其人才培养方案的制订。	年度培训量达到2000人次。建成社区教育示范基地。开设专业文化、中餐、中点、冷拼、雕刻等5大类社区教育课程。为菏泽市巨野职业中等专业学校进行师资培训。	开展顾问咨询、培训服务等社会服务项目不少于10项。开发社区技能培训项目4个,建成完善的社会培训体系,服务社会能力大幅提升。指导菏泽市巨野职业中等专业学校进行课程建设。

7	专业质量效益	1. 打通学生双向成长“天花板”。横向加强普职融通,纵向提高职教高考本科达线率,扩大“3+2”贯通培养规模。	每年普职融通达到 10 人以上,拓展与青岛酒店管理职业学院、威海职业学院和山东商业职业技术学院合作办学规模,“3+2”学生数累计 1000 人。	本科录取率达 80%以上;建立中高职学生成长档案,形成学生成长跟踪机制;“3+2”转段成功率达到 95%以上。	建立中高职纵向贯通培养机制,扩大“三二连读”贯通培养规模,办学渠道更加宽广。
		2. “以赛促教、以赛促学、以赛促研”,在校、市、省、全国、国际五级联赛中取得佳绩。	校赛在校生参与率达 80%;在市赛中至少获一个等奖,省赛中至少获一个二等奖,在行业比赛中至少获一个金牌。	校赛在校生参与率达 85%;在市赛中至少获一个等奖,省赛中至少获一个二等奖,在行业比赛中至少获一个金牌。	校赛在校生参与率达 90%;在市赛中至少获一个等奖,省赛中至少获一个二等奖,在行业比赛中至少获一个金牌。
		3. 构建教学质量保障机制,形成专业人才质量年度报告,加强师资培养力度,建设一支跨界“双师型”教学团队。	建立顶岗实习质量监控体系,校企双方共同制定顶岗实习管理办法、顶岗实习课程标准及成绩考核评价办法、岗位职责标准和操作标准、顶岗实习环节的薪酬标准、师傅传帮带协议等。	完善教学质量信息反馈体系,定期召开师生座谈会和问卷调查,采集和调整学生及教师数据和信息。	建立毕业生就业信息档案,掌握毕业生工作状况,了解用人单位对毕业生的需求,及时反馈到教学环节中。
		4. 拓展与法国、澳大利亚等国家合作办学途径,为在青“一带一路”相关企业员工量身定制开展技能培训。	在法国第纳尔专业学校建立“伊尹食坊”,共建教师培训基地和学生实习基地。	每年举办 1 次亚洲专业技能比赛;每年交流师生至少 40 人次。编制中国专业文化故事 10 个。	国际办学层次提升,国际办学内涵丰富,国际办学影响力逐步扩大。
		5. 创建传统鲁菜文化非遗项目。建设 2 个省级教育技艺技能传承创新平台,提升教师技术技能创新能力。	积极挖掘民间鲁菜传统工艺,抢救非物质文化遗产,大力进行整理、提炼,改编成 2 门特色课程,2 个教学	在现代学徒制教学中加强传统技艺技能培养,提升授艺带徒教学成效;每年举办 2 次技艺技能传承培	围绕一线生产技术、工艺和流程等关键难题,校企共同进行科研攻关,取得技术突破;开发创新菜品和饮

			资源库。	训，产生辐射效应。	品 40 个，使其商品化并推向市场。
		6. 强化服务企业能力；扩大面向企业和社会的劳动力转移、现役和退役军人培训规模；加强乡村振兴工作。	为远洋集团等企业开展烹饪培训；开设面向社会的一年制中专班。安排菏泽市巨野职业中等专业学校来校参观交流，指导其人才培养方案的制订。	年度培训量达到 2000 人次。建成社区教育示范基地。开设专业文化、中餐、中点、冷拼、雕刻等 5 大类社区教育课程。为菏泽市巨野职业中等专业学校进行师资培训。	开展顾问咨询、培训服务等社会服务项目不少于 10 项。开发社区技能培训项目 4 个，建成完善的社会培训体系，服务能力大幅提升。指导菏泽市巨野职业中等专业学校进行课程建设。
		7. 提升学生对口就业率及优质就业率。	学生对口就业率达 80%以上；在校学生对专业学习的满意度和用人单位对毕业生的满意度均达到 90%以上。	学生对口就业率达 82%以上；在校学生对专业学习的满意度和用人单位对毕业生的满意度均达到 92%以上。	学生对口就业率达 84%以上；在校学生对专业学习的满意度和用人单位对毕业生的满意度均达到 94%以上。

9-6 经费预算

建设内容		经费来源及预算							
		总计		各级财政投入		行业企业支持		学校自筹	
		金额	比例	金额	比例	金额	比例	金额	比例
		(万元)	(%)	(万元)	(%)	(万元)	(%)	(万元)	(%)
总计		700	100%	594		15		91	
人才培养 模式改革	1. “三一二双交替轮岗”模式	18	100%	6	33.33%	3	16.67%	9	50%
	2. 国际班人才培养	9	100%	3	33.33%			6	66.67%
	3. “课堂+厨房”评价模式	12	100%	6	40%	3	20%	6	40%
	小计	42	100%	15	35.71%	6	14.29%	21	50%
课程体系 建设	1. 专业建设指导委员会	3	100%	3	100%				0%
	2. 新形态教材建设	21	100%	18	85.71%			3	14.29%
	3. 一体化教学标准体系	20	100%	20	100%				0%
	4. 课程、资源、师资	45	100%	40	88.89%			5	11.11%
	小计	89	100%	81	74.68%			8	25.32%
教学团队 建设	1. 结构化的专业创新教学团队	30	100%	30	100%				100%
	2. 教师素养提升工程	40	100%	20	50%			20	50%
	3. “学科首席教师”制度	9	100%	9	100%				100%
	小计	79	100%	59	74.68%			20	25.32%
教学设施 建设	1. 校内实践教学基地	255	100%	225	88.24%			30	11.76%
	2. 校外实践教学基地	39	100%	30	76.92%	9	23.08%		
	小计	294	100%	255	86.73%	9	3.06%	30	10.20%

数字化教学资源建设	1. 校内信息化教学资源	60	100%	60	100%				
	2. 社会培训信息化教学资源	9	100%	9	100%				
	3. 虚拟仿真系统建设	40	100%	40	100%				
	小计	109	100%	109	100%				
服务能力和水平提升	1. 服务区域经济发展	6	100%	6	100%				
	2. 开发专业技术课程和职业培训包	12	100%	12	100%				
	3. 开设一年制中专班	3	100%	3	100%				
	小计	21	100%	21	100%				
专业质量效益	1. 普职融通，贯通培养	3	100%	3	100%				
	2. 校、市、省、全国、国际五级联赛	27	100%	21	77.78%			6	22.22%
	3. “双师型”教学团队	6	100%	6	100%				
	4. 对外办学	6	100%	6	100%				
	5. 创建传统鲁菜文化非遗项目。建设2个省级技艺技能传承创新平台	15	100%	9	60%			6	40%
	6. 社会培训与服务	6	100%	6	100%				
	7. 提升学生对口就业率及优质就业率	3	100%	3	100%				
	小计	66	100%	54	81.82%			12	18.18%

建设内容		经费来源及预算							
		总计		各级财政投入		行业企业支持		学校自筹	
		金额	比例	金额	比例	金额	比例	金额	比例
		(万元)	(%)	(万元)	(%)	(万元)	(%)	(万元)	(%)
总计		700	100%	594		15		91	
人才培养 模式改革	1. “三一二双交替轮岗”模式	18	100%	6	33.33%	3	16.67%	9	50%
	2. 国际班人才培养	9	100%	3	33.33%			6	66.67%
	3. “课堂+厨房”评价模式	12	100%	6	40%	3	20%	6	40%
	小计	42	100%	15	35.71%	6	14.29%	21	50%
课程体系 建设	1. 专业建设指导委员会	3	100%	3	100%				0%
	2. 新形态教材建设	21	100%	18	85.71%			3	14.29%
	3. 一体化教学标准体系	20	100%	20	100%				0%
	4. 课程、资源、师资	45	100%	40	88.89%			5	11.11%
	小计	89	100%	81	74.68%			8	25.32%
教学团队 建设	1. 结构化的专业创新教学团队	30	100%	30	100%				100%
	2. 教师素养提升工程	40	100%	20	50%			20	50%
	3. “学科首席教师”制度	9	100%	9	100%				100%
	小计	79	100%	59	74.68%			20	25.32%
教学设施 建设	1. 校内实践教学基地	255	100%	225	88.24%			30	11.76%
	2. 校外实践教学基地	39	100%	30	76.92%	9	23.08%		
	小计	294	100%	255	86.73%	9	3.06%	30	10.20%
数字化教	1. 校内信息化	60	100%	60	100%				

学资源建设	教学资源								
	2. 社会培训信息化教学资源	9	100%	9	100%				
	3. 虚拟仿真系统建设	40	100%	40	100%				
	小计	109	100%	109	100%				
服务能力和水平提升	1. 服务区域经济发展	6	100%	6	100%				
	2. 开发专业技术课程和职业培训包	12	100%	12	100%				
	3. 开设一年制中专班	3	100%	3	100%				
	小计	21	100%	21	100%				
专业质量效益	1. 普职融通, 贯通培养	3	100%	3	100%				
	2. 校、市、省、全国、国际五级联赛	27	100%	21	77.78%		6	22.22%	
	3. “双师型”教学团队	6	100%	6	100%				
	4. 对外办学	6	100%	6	100%				
	5. 创建传统鲁菜文化非遗项目。建设2个省级技艺技能传承创新平台	15	100%	9	60%		6	40%	
	6. 社会培训与服务	6	100%	6	100%				
	7. 提升学生对口就业率及优质就业率	3	100%	3	100%				
	小计	66	100%	54	81.82%		12	18.18%	

10. 保障措施

一、成立工作专班，建立协同推进机制

成立专业特色化建设项目领导小组，全面负责专业特色化建设项目的协同推进工作；成立专业特色化建设项目专家指导委员会，成员由主管部门、高校、科研院所、行业企业等省内外专家组成，为规划设计、方案优化、监督评价、过程管理等提供决策咨询；成立专业特色化建设项目工作专班，拟定年度建设计划、重点工作任务，有计划、有组织、分阶段地推进实施，定期将项目建设进展情况向建设项目领导小组和专家指导委员会报告，形成各部门协同推进机制。

二、压实工作责任，实行建设项目“挂图作战”

科学编制专业特色化建设方案和任务书，细化和明确建设任务、重点难点，统筹校内外资源，为项目具体实施、资金投入、环境营造提供有力保障。建立项目负责人制度，确定 20 个建设项目负责人，并按照建设方案内容，对项目建设任务层层分解，压实责任，落实到人，切实保证项目建设按时推进，全面提升项目建设质量。

三、多方筹集资金，健全多元投入机制

拓宽资金投入渠道，形成政府财政投入、学校自筹、行业企业投入的多元投入机制。以政企校企协同、共建共育等方式，吸引相关部门、行业企业参与项目建设，积极筹集社会资源，增强资金支持力度。制定《青岛烹饪职业学校专业特色化建设项目经费管理办法》，建立严格规范建设项目财务审批制度，规范资金审批流程，加强内部审计工作，确保资金专款专用，提高资金使用效率。

四、加强项目引领，营造良好建设氛围

学校将省级专业特色化项目建设作为统领学校高质量发展的首要任务，置于实现学院内涵发展的高度开展各项建设工作，集中全校资源深入推进，营造“专业特色建设，全员全程参与”的浓厚氛围，并通过制定各项制度给予政策倾斜。

学校藉省级专业特色化建设契机，进一步加快学校创新发展，提高学校发展活力和内生动力。在专业建设、学校治理、人才引进、校园文化建设、经费使用等方面大胆改革、勇于尝试。建立健全容错纠错机制，鼓励全校教职员工干事创业、敢于作为，全心全意投入专业特色化项目建设，确保建设成效。

11、学校承诺书

为确保项目正常推进并按期完成，学校承诺从政策、制度、措施、人员、资金等等全方位支持，学校成立专业化建设项目领导小组，成立专业化建设项目专家指导委员会，成立专业化建设项目工作专班，分阶段地推进实施形成各部门协同推进机制。科学编制专业化建设方案和任务书，细化和明确建设任务，建立项目负责人制度，切实保证项目建设按时推进，全面提升项目建设质量。拓宽资金投入渠道，形成政府财政投入、学校自筹、行业企业投入的多元投入机制。制定《青岛烹任职业学校专业化建设项目经费管理办法》，建立严格规范建设项目财务审批制度，规范资金审批流程，加强内部审计工作，确保资金专款专用，提高资金使用效率。

学校将省级专业化项目建设作为引领学校高质量发展的首要任务，置于实现学院内涵发展的高度开展各项建设工作，集中全校资源深入推进，营造“专业化建设，全员全程参与”的浓厚氛围，并通过制定各项制度给予政策倾斜。

学校名称（章） 青岛烹任职业学校

2021年10月26日

学校名称（章） 青岛烹任职业学校

2021年 10月 27日

12、推荐意见

学校近三年是否存在文件“四.申报条件(四)”中所列的4种事项	否
<p>(对申报学校在政策、资金、人力等方面的支持与承诺,推荐意见,公示无异议声明)</p> <p>根据省厅文件要求,通过学校申报、材料审查、青岛市专家组评审,推荐青岛烹饪职业学校中餐烹饪专业参加“山东省中等职业教育专业特色化建设计划”项目评审,经公示无异议。</p> <p>青岛市将出台相关政策支持项目建设,保证项目建设资金的财政投入,加强项目单位的人力资源支持,对项目建设进行全方位指导、监督和实施过程性监管,确保项目按期完成,实现项目建设各项目标。</p> <p>县(市、区)人民政府(盖章)</p> <p>市教育(教体)局(盖章)</p> <p>市财政(局)局(盖章)</p> <p>非财政供养的学校举办方(盖章)</p> <p>年 月 日</p>	



关于公布第一批山东省中等职业教育特色化专业建设项目的通知

发布日期: 2021-12-31 09:19

浏览次数: 4134



山东省教育厅

关于公布第一批山东省中等职业教育特色化专业建设项目的通知

鲁教职函〔2021〕57号

各市教育（教体）局：

根据《山东省教育厅 山东省财政厅关于实施山东省中等职业教育专业特色化建设计划的通知》（鲁教职函〔2021〕36号）精神，经学校申报、各市推荐、专家评审，确定济南科技学校物业服务等68个专业为第一批山东省中等职业教育特色化专业建设项目，现将立项名单（附件1）予以公布，并将有关要求通知如下。

一、实施山东省中等职业教育专业特色化建设计划，是落实《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》（鲁政发〔2020〕3号）的重要举措，对促进中等职业学校专业错位、差异、特色发展，优化专业布局具有重要推动作用。各地要高度重视，切实落实承诺，在政策、项目、经费、师资等方面加大对项目学校的支持力度，确保建设任务如期完成。

二、各项目学校要将特色化专业建设项目的建设管理纳入重要议事日程，健全规范管理制度，科学确定项目预算，制定切实可行的具体措施，严格按照要求制定完善项目建设实施方案和《山东省中等职业学校特色化专业项目建设任务书》（附件2，以下简称《任务书》），所涉及的目标任务不得低于申报时提出的目标任务。

三、我厅联合省财政厅结合中央财政职业教育“以奖代补”资金给予经费支持（青岛市17个特色化专业建设项目经费由该市负责统筹安排）。该资金主要用于人才培养模式改革、课程体系建设、教学团队建设、教学设施建设、数字化教学资源建设、服务能力和水平提升、专业质量效益提高等，不得用于基础设施条件建设、人员经费和债务化解等方面。建设期内，各专业用于设备购置方面的支出，原则上不得超过建设资金的60%。各项目学校要制定资金管理办法，加强管理，确保专款专用、单独核算，提高资金使用效益。

四、各市委组织专家对各项目学校特色化专业建设实施方案和《任务书》认真论证，论证结果报我厅同意后，方可正式启动建设。各市教育（教体）局须于2022年2月20日前通过“山东省中等职业教育特色化专业管理系统”（<http://221.214.56.13:8398/gspzzzy/>），填报经过市级论证后的《任务书》和建设实施方案。我厅组织专家审核反馈后，各市再组织学校修改并提交纸质版（一式三份）。

五、立项专业自建设实施方案及任务书下达之日起开始建设，为期3年。各市要加强对项目实施进度的监督检查，及时将项目实施情况和出现的问题反馈给我厅职业教育处。我厅将对项目学校的建设实施方案和《任务书》实施情况进行中期检查，对中期检查不合格的学校终止立项支持。我厅将会同省财政厅于2023年7月底前，组织中期检查；2024年12月底前，组织项目验收。

附件：

1. [第一批山东省中等职业教育特色化专业建设项目立项名单.doc](#)

附件 1

第一批山东省中等职业教育 特色化专业建设项目立项名单

项目编号	立项专业	所属学校
2021001	物业服务	济南科技学校
2021002	电气设备运行与控制	济南理工学校
2021003	机电技术应用	章丘中等职业学校
2021004	会计事务	济南旅游学校
2021005	动漫与游戏制作	济南传媒学校
2021006	电气设备运行与控制	济南市莱芜航空中等专业学校
2021007	作物生产技术	济南市济阳区职业中等专业学校
2021008	机电技术应用	青岛西海岸新区中德应用技术学校
2021009	汽车运用与维修	青岛交通职业学校
2021010	旅游服务与管理	青岛旅游学校
2021011	护理	山东省青岛卫生学校
2021012	首饰设计与制作	青岛经济职业学校
2021013	数字媒体技术应用	青岛电子学校
2021014	数控技术应用	青岛工贸职业学校
2021015	幼儿保育	青岛幼儿师范学校
2021016	会计事务	青岛华夏职业学校

项目编号	立项专业	所属学校
2021017	国际货运代理	青岛外事服务职业学校
2021018	中餐烹饪	青岛烹饪职业学校
2021019	护理	山东省青岛第二卫生学校
2021020	建筑工程造价	青岛市房地产职业中等专业学校
2021021	物流服务与管理	青岛商务学校
2021022	汽车运用与维修	青岛市城阳区职业中等专业学校
2021023	音乐表演	青岛艺术学校
2021024	物业服务	青岛城市管理职业学校
2021025	焊接技术应用	淄博电子工程学校
2021026	护理	滕州市中等职业教育中心学校
2021027	汽车运用与维修	枣庄市台儿庄区职业中等专业学校
2021028	计算机应用	枣庄市峰城区职业中等专业学校
2021029	护理	广饶县职业中等专业学校
2021030	化学工艺	东营市化工学校
2021031	护理	山东省烟台护士学校
2021032	机电技术应用	烟台机械工程学校
2021033	舞蹈表演	山东省烟台艺术学校
2021034	计算机应用	烟台电子工业学校
2021035	计算机应用	烟台信息工程学校
2021036	数控技术应用	潍坊豪迈科技职业中等专业学校