



辽宁现代服务职业技术学院

Liaoning Vocational Technical College of Modern Service

辽宁现代服务职业技术学院 烹调工艺与营养专业 “现代学徒制”实施方案



2019年1月

目录

一、单位基本情况.....	3
二、实施基础.....	4
三、目标任务.....	7
(一) 建立双主体联合培养、一体化育人的长效机制.....	7
(二) 推进招生招工一体化，双身份入学入企.....	8
(三) 校企联合制订人才培养制度及标准.....	10
(四) 建设校企互聘共用的双导师队伍，实施“双导师”培养.....	12
(五) 校企联合管理教学过程，完善学生（学徒）管理制度.....	14
(六) 形成全过程现代学徒制育人体系.....	16
四、组织实施.....	16
(一) 实施步骤.....	17
(二) 基本条件.....	19
(三) 基本内容.....	20
五、保障措施.....	20
六、教学质量监控与评价.....	21
(一) 建立定期检查、及时反馈的质量监控机制.....	21
(二) 建立多方参与的考核评价机制.....	22
(三) 考核结果使用.....	23
七、预期成果.....	23

一、单位基本情况

辽宁现代服务职业技术学院是经辽宁省人民政府批准、国家教育部备案，省内唯一一所专门为现代服务业培养高素质、技能型人才的省属公办高等职业院校。

近年来学院乘国家大力发展职业教育和现代服务业之劲风，秉承“以礼服人，求知务实”的校训，视质量为生命，以特色求发展，深化教育教学改革，创新人才培养模式，实现了跨越式发展。

学院占地面积 13.3 万平方米；建筑面积 9 万平方米；在校生近 4000 人。学院高起点规划、高标准建立了 76 个实训实验室，所有教室均配备了多媒体教学设备，校园网络实现了全覆盖，教学、生活、体育等配套设施一应俱全，为学院更强劲地发展奠定了坚实的物质基础。

在专业建设上，学院紧跟时代步伐，以市场需求为导向，整合教学资源，调整专业结构，积极推行学历文凭和职业资格证书并重的办学模式，形成以学历教育为主、职业培训和技能鉴定为辅的办学格局。学院所属的国家级职业技能鉴定所可以提供 15 个工种的中高级技能鉴定和认证服务，为毕业生达到“双证书”要求创造了便利条件。学院设立的继续教育学院与多所本科院校联合，为有志继续深造的毕业生提供升学服务。目前学院设立了烹调工艺与营养、烹调工艺与营养（西餐方向）、中西面点工艺、

旅游管理、酒店管理、物流管理、空乘服务、食品营养与检测等 16 个深受社会欢迎的品牌专业和专业方向。确定了以重点专业为龙头，相关专业为支撑的专业群。学院积极实施“走出去，引进来”的发展战略，与国内外知名企业合作办学，与万豪集团、洲际集团、海航集团等企业实行“订单”式培养，开创了国际交流和校企合作的新模式。

学院通过“内培外引”的方式，不断加强师资队伍建设，大多数教师都具有企业工作经历。此外，学院还聘请了一大批行业大师、专家作为兼职教师，学院形成了一支师德高尚、业务精良、结构合理、相对稳定的教师队伍。

学院紧紧围绕“以素质教育为基础、以职业教育为核心、以高质量就业为目标”的办学方针，按照全员育人、全方位育人的育人理念，注重提升学生的综合素质，强化专业技能训练，积极开拓就业市场，建立实训实习基地，先后与北京人民大会堂、钓鱼台国宾馆、万豪集团、洲际集团、海航集团等省内外 150 余家企事业单位建立了长期合作关系，并签定了多个订单式培养协议。毕业生专业技能精湛，综合素质过硬，实现了学生、家长、用人单位三满意，受到了社会各界的好评和欢迎。

二、实施基础

以面向市场、服务发展、促进就业为宗旨，以培育具有专业技能与工匠精神的高素质人才为目标，以学徒（学生）的技术技

能培养为核心，以校企深度合作和双导师联合传授为支撑，建立健全分段育人、多方参与评价的教学管理制度，构建校企双主体育人的多元化人才培养模式。

现代学徒制的探索与实践，在国内外职业教育中收到良好的成效，成为世界各国普遍认同的职业教育形式。特别是随着国内现代学徒制试点工作的开展，现代学徒制已成为职教圈的热点和难点问题，各个高职院校的专业都在寻求自己的现代学徒制人才培养模式。辽宁省在推行现代学徒制试点过程中，辽宁现代服务业职业技术学院根据烹调工艺与营养专业多年来人才培养的探索情况，结合专业传统师徒制的历史性特征，特别是多年来聘请烹饪大师任课和在校内生产性实训基地工作的教学优势，探索了现代学徒制人才培养，提出了“大师引领、师徒传承、工学一体”的人才培养模式。

我院烹调工艺与营养专业在理论和实践探索取得了丰硕成果。烹调工艺与营养专业，自 1986 年开办以来，在辽宁乃至全国享有一定声誉，特别是 2009 年学院升为高职院校以来，作为辽宁省唯一一所公办院校开设的唯一一个烹调工艺与营养专业，在质量提升、专业改革方面取得了丰硕成果。2009 获批为省级品牌专业；2011 年被辽宁省服务业委员会列为“行业重点支持建设专业”；2012 年被省教育厅、财政厅批为辽宁省职业教育创新型实训基地，同年，被辽宁省教育厅评为省级示范专业。2016 年被全国餐饮行业教学指导委员会评为“全国餐饮职业教育优

秀学校”，2017年被中国烹饪协会评为“中国餐饮30年桃李芬芳卓越奖”。烹调专业在全国知名，在120所院校专业点中排名第11位，各个高校相继来学院参观学习。同时，烹调工艺与营养专业依托中国、辽宁省烹饪协会，以及30年来校企合作资源，开展了一系列教育教学改革，在提高人才培养质量方面做了大量探索实践，提出独具特色的“大师引领、师徒传承、工学一体”育人模式，取得了良好的效果。

在人才培养过程中，始终坚持“大师引领、师徒传承、工学一体”的开放式人才培养模式，由行业、企业专家、烹饪大师组成的专业建设指导委员会，负责专业设置与调整、人才培养方案制定、课程建设与开发、考核评价体系建设等。推行以培养“有文化、精技能、会创新”的厨师为目标，以烹饪大师全程参与为基础传承烹饪文化和技能的人才培养理念，推行以“植礼养德”为目标、以公共基础课教学改革为切入点的素质教育创新与实践，推行校内生产性轮岗全真实训，专业技能达标和教学竞赛等实践教学组织形式，推行任务驱动、项目导向、情境教学等教学方法和信息化方式改革；推行工学结合人才培养和职业教育“课、岗、证”相结合。

三、目标任务

（一）建立双主体联合培养、一体化育人的长效机制

1. 坚持校企联合，协调推进

统筹利用好行业、企业、学校、科研机构、职教集团等方面的资源，根据辽宁餐饮经济发展需求，因地制宜，科学论证，一次规划，分步实施，逐步推进。制定烹饪专业实施细则，以内涵建设为重点，实行岗位达标制度和岗位群轮训制度，注重学生岗位技术技能提升，确保试点工作取得实效。

2. 坚持合作共赢，职责共担

坚持合作共赢，职责共担。坚持校企双主体育人、学校教师和企业师傅双导师教学，明确学徒的职业院校学生和企业员工双重身份，形成学校和企业联合招生、联合培养、一体化育人的长效机制，切实提高生产、服务一线劳动者的综合素质和人才培养的针对性，为合作企业培养急需的高素质技术技能人才。

3. 坚持系统设计，重点突破

明确试点工作的目标和重点，系统设计人才培养方案、教学管理、考试评价、学生教育管理、招生与招工，以及师资配备、保障措施等工作。深化体制机制改革，力争在关键环节和重点领域取得突破。

4. 签订现代学徒制联合办学协议，明确校企职责

针对试点专业，与相关企业在达成合作共的前提下，签订

合作开展现代学徒制试点的协议，明确双方在育人过程中合作方式与分工、人才培养成本分担、权益与责任，联合进行现代学徒制招生招工及育人工作。在各个协议中需明确约定的核心要素包括：校企联合招生招工，试点专业的学徒具有双重身份，既是甲方的学生，同时又是乙方的员工；明确人才培养成本分担和联合培养学生学徒的岗位；校企共同制订和完善人才培养制度和标准；校企共同安排教学过程和学生管理，实施双导师培养学生；明确建立校企联合培养、多方参与评价等方面的职责与分工等。

5. 成立现代学徒制工作委员会，建立校企联合培养长效育人机制

在各专业校企合作原有的基础上，联合相关企业，组成由校企管理层、职教专家、行业专家、“双师”素质教师组成各专业的学徒制工作委员会。在学校和合作企业大力参与下，负责指导各专业的人才培养方案的制订、专业课程的建设、教学方式的创新、学生学业的评价等等；还要负责选派优秀的专业技术人员担任学生学徒的导师，根据专业和岗位特点，一般一个导师指导 3-5 个学生。

（二）推进招生招工一体化，双身份入学入企

招生招工一体化是开展现代学徒制试点工作的前提和关键。我校现代学徒制试点在前期试点的基础上，建立学校招生

录取和企业用工一体化的招生招工制度，推进校企共同研制、实施招生招工一体化方案，规范学校招生录取和企业用工程序，明确各方权益、明确学徒具体岗位、教学内容和权益保障。

1. 成立工作机构，修订完善学校招录和企业用工一体化的招生招工制度，制订招生招工方案在前期工作的基础上，重组各专业校企联合招生招工工作小组。由学校招生就业处牵头，在各试点专业联合企业成立招生招工小组，组长由各二级学院院长、合作企业人力资源部长担任，成员包括二级学院招生就业干事、专业负责人、合作企业人力资源部经理等。总结前期工作经验，共同修订完善招生招工一体化工作方案，制订相关文件，协调解决招生招工过程中的问题。

2. 开展招生招工一体化工作，采用灵活多样的招生与用工录用方式根据招生招工一体化工作方案，在不违背国家现行招生和招工政策的前提下，针对不同生源特点，探索先招生后招工、招生招工同步、先招工后招生等方式，实现校企联合招生招工。

3. 签订协议，明确学徒双重身份，明确各方权益对于通过校企联合招生招工并录用的学徒，待学生报到后，学校、企业、学徒签订三方协议，对于年满 16 周岁未达到 18 周岁的学徒，须由学徒、监护人、学校和企业四方签订协议。协议内容中，明确学徒的“企业非全日制员工”和“在校学生”的双重身份；明确学校和企业在学习培养和管理过程中的职责和权

利；明确学徒在学校、企业学习和实习过程中享受的权利和应遵守的规章制度等。

4. 明确学徒的岗位和教学内容

具体明确学徒的培养岗位；各试点专业和合作企业根据目标岗位，进一步明确教学内容，确定工学交替的人才培养模式，明确学徒学习期间的教学与管理方式。

5. 明确学徒在岗的权益、保险和待遇

重点明确学徒的企业“非全日制员工”身份，明确学徒在岗学习期间享受同企业员工同样的薪酬和福利待遇，明确学徒工资不低于企业当地最低工资水平，企业要为学徒购买工伤保险，为学生提供必要的学习条件和保障措施。明确学徒在毕业后入职的相关程序和条件，入职后的岗位和待遇等。

(三) 校企联合制订人才培养制度及标准

根据各专业岗位对人才的能力要求、考虑学生可持续发展，依据“能力核心、系统培养、岗位成才”的指导思想，共同研究制订人才培养方案，共同制订专业教学标准、课程标准、师傅（带教教师）标准、质量监控标准和相应实施方案。确定双元主体、教学做合一，改革教学质量评价标准和学生考核办法，将学生工作业绩和带教教师评价纳入学生学业评价标准。

1. 校企联合制订专业教学标准在学徒制专业建设指导委员会的指导下，基于岗位职业能力分析，开发适合校企双元

育人的专业教学标准（含课程标准、师傅标准、质量监控标准）和人才培养方案。

2. 校企联合开发教学内容

依据各专业教学标准，校企联合开发基于岗位工作内容、融入国家职业资格标准的教学内容和专业核心课程教材，教学内容开发是以行动为导向，以项目为载体，以岗位工作任务为中心，强调理论实践一体化教学，是真正意义上的“工学结合、交替训教”。让学生经历符合各专业岗位真实工作的全过程，校企双导师则通过岗位工作任务及能力需求设计开发合适的教学项目作为教学内容，并形成教材。真正实现课程内容与职业标准相融合，教学过程与生产过程相融合。试点专业双主体、双基地育人，试点学生学徒双身份，由双导师指导，学习涵盖专业知识、技能与经验、角色定位、职业素养等过程，做到专业能力与职业素质相融合。

3. 依据标准体系，实施双基地培养

依据校企共同制订的专业教学标准（含课程标准、岗位技术标准、师傅标准、质量监控标准），在教学内容实施过程中，采用在学校和企业两个场所进行，根据项目设置，不同课程可采用校内授课、校内实训、企业单项（任务）训练、企业综合（项目）训练、企业岗位训练等五种教学组织形式中的一种或几种形式进行；教师分别由满足现代学徒制任教（带徒）资格的校方导师及企业导师、师傅共同实施课堂教学；在课程考核

上，校企共同制订课程的《学生（学徒）考核评价方案》，学校导师重点依据对学生学徒知识要求，采用面试、笔试或实操等考核方式，企业导师则重点依据对学徒岗位技术技能要求，采用岗位任务、岗位业绩进行考核，校企共同形成对学徒学业成绩的评价。试点专业双主体管理、双基地育人，试点学生学徒双身份，由双导师指导，通过共同制订课程标准、共同开展课程总体设计及单元设计、共同实施课程教学、共同考核学徒，实现现代学徒制“双主体管理、双基地育人，双身份学习，双导师指导”等“四双”培养。

（四）建设校企互聘共用的双导师队伍，实施“双导师”培养

以双导师培养、评聘和考核为核心，强化“双导师制”队伍建设。完善双导师制度，建立健全双导师的选拔、培养、考核、激励制度，形成校企互聘共用的管理机制。

1. 定条件、选队伍-组建高素质“双导师”师资团队由学校教务处、试点专业和合作企业共同制订《辽宁现代服务职业技术学院现代学徒制试点专业双导师建设方案》，具体明确各试点专业校企双导师的选拔条件。校方负责选拔素质高，业务能力强的教师作为学校导师，主要负责文化素养、基础理论培养和基本技能培养。企方负责选拔经验丰富的一线工程技术人员担任企业导师，主要负责岗位技能培养和企业文化熏陶。

2. 建制度、育队伍-不断提升双导师水平校企双方建立双导师现代学徒制互培模式，根据《辽宁现代服务职业技术学院现代学徒制试点专业双导师建设方案》，开展“双导师”团队素质培训，坚持以集中专题培训为主要形式，对校方导师着重加强实践技能培养，对企方导师着重加强理论培训和教育教学能力培训。定期开展业务交流，互相取长补短，相济相长。学校支持鼓励企业导师获取高校教师资格证，在不违背国家现行政策的前提下为其报名全国高等学校教师资格证考试创造条件。企业支持鼓励学校导师获取行业从业资格证或技能等级证，在不违背国家有关政策的前提下为其获取相关证书创造条件。

4. 明职责，管队伍-明确导师职责和待遇由学院人事部门牵头、各试点专业和合作企业根据《辽宁现代服务职业技术学院现代学徒制试点专业双导师建设方案》，负责校企“双导师”管理，明确双导师工作职责和待遇。对于校方导师，其主要职责是：与企方导师共同完成课程设计、课程开发和教材建设等工作，负责实施学徒专业基础课程的教学及考核工作；在日常教学管理中开展职业道德、职业习惯、文明礼仪等核心素养的教育；协同企业导师开展科研、技术研发、产品攻坚工作，帮助企业解决生产中的实际问题等。对于企方导师，其主要职责是：与校方导师共同完成课程设计、课程开发和教材建设等工作；负责学徒的岗位技能课程教学和专业拓展课程教学及考核

工作；负责学徒职业道德、职业行为等养成教育，传承企业文化；开展课程与教学研究、技术研发、产品攻坚等工作。校企双方明确双导师待遇，将指导教师的企业实践和技术服务作为年度考核和晋升专业技术职务的重要内容，对于企业导师，企业要在工资薪酬等方面予以体现，作为年终考评、职务晋升的重要内容。

5. 立机制，用队伍-建立灵活的人才流动机制由学校和合作企业协商、制订《校企双导师互兼互聘制度》。在不违背国家企事业单位人员兼职政策的前提下，将企方导师以学校兼职教师身份纳入学校管理体制，校方导师以企业兼职培训讲师或工程技术人员身份纳入企业管理体制。明确工作职责、工作时间、工作内容，明确校企导师在兼职兼课、技术研发、专业建设、课程开发、实训基地建设等工作的待遇报酬，激励校企导师之间相互交流，相互合作。

（五）校企联合管理教学过程，完善学生（学徒）管理制度

校企联合构建与完善含日常教学管理、学生（学徒）考核评价标准、学生（学徒）管理、教学质量评价等方面的管理制度，保障学校、企业、学生（学徒）三方权益，实现现代学徒制规范化管理，为校企协同育人提供良好的制度保障。具体为：

1. 校企联合制订与完善《辽宁现代服务职业技术学院现代学徒制教学管理实施办法(试行)》等制度制订与完善《辽

宁现代服务职业技术学院现代学徒制教学管理实施办法(试行)》、《辽宁现代服务职业技术学院现代学徒制学分制实施办法》等制度，着重对专业的选取、人才培养方案的设计、专业教学标准的开发、教学模式、双导师团队、双阵地教学场所、教学资源建设、实施、学生（学徒）的学制（含弹性学制）、学分、选课等方面做出具体的规定，规范日常教学管理。

2. 校企联合制订与完善《辽宁现代服务职业技术学院现代学徒制学生（学徒）考核评价标准》着重对基于工作岗位的学徒考核评价标准等方面做出具体的规定，规范以育人为目标的学训考核，建立多方参与的考核评价机制。

3. 校企联合制订与完善《辽宁现代服务职业技术学院现代学徒制教学质量评估实施方案》在学院现行《辽宁现代服务职业技术学院现教学质量评估实施方案》基础上，一是建立对双导师教学质量量化的评价体系，二是建立对试点专业学徒制工作委员会教学工作考核的指标体系，并实施量化考核评估，形成“双线并行”模式的教学质量评价体系。

4. 校企联合制订与完善《辽宁现代服务职业技术学院学生（学徒）管理办法》校企双方共同制订（学生）学徒管理办法，保障学徒权益。主要含：在校和在企业不同的环境下，对学生（学徒）的行为、品德、纪律等方面的管理；校方设置师傅荣誉金，企业设置学徒奖学金，奖优罚劣，推优树优；根据教学需要，科学安排学徒岗位、分配工作任务，保证学徒合理

报酬；落实学徒的责任保险、工伤保险，确保人身安全。

（六）形成全过程现代学徒制育人体系

以专业诊改完善现代学徒制育人机制，逐步形成了适合我院烹饪专业的课程体系，教学质量稳步提升，技能大赛成绩卓著。形成了以教学诊改为核心的全过程现代学徒制育人机制，教学诊改与现代学徒制育人相辅相成，相互促进，确保人才培养质量稳步上升。

四、组织实施

现代学徒制实验班教学坚持以学徒（学生）为中心、能力为本位，遵循职业教育教学规律与烹饪领域工作规律相一致原则，构建双场所工学交替的新型教学模式。人员构成如下：

主任委员：宋真君

副主任委员：丁建军、吕海龙

成员：王丽迎、贺丽萍、孙宏、马洪波、杨春晖、郭界红

办公室主任：汪海涛

办公室副主任：常毓兵、谢文涛

办公室成员：韩玉慧、陈晓欢、樊祥富、崔志权、伟 宁、
李佳慧

（一）实施步骤

1. 第一阶段：前期准备（2018年9月-2018年10月）

（1）印发《辽宁现代职业学院现代学徒制试点工作实施方案》；

（2）明确试点专业、试点人数和合作企业；

（3）制订试点院校招生录取和合作企业用工一体化的招生招工工作方案；

（4）与合作企业共同制定《现代学徒制试点工作实施细则》，内容包括：试点专业人才培养方案、教学计划、课程标准、校企合作教材、岗位标准、质量监控标准，学分制管理办法、弹性学制管理办法，校内实训基地教学实践计划、企业轮训岗位群实习计划等。

2. 第二阶段：初步实施（2018年10月-2019年10月）

（1）组建现代学徒制试点班级，签订学徒、学校和企业三方协议，或签订学徒、监护人、学校和企业四方协议，落实“双导师制”，落实学徒的人身意外伤害保险、学生实习责任保险、工伤保险等；

（2）与合作企业共同组建教学团队，制定企业师傅标准，编写基于岗位工作内容的实训教材，共同制订双向挂职锻炼、横向联合技术研发的激励制度和考核奖惩制度；

（3）聘请合作企业优秀技术技能人才授课，邀请企业高管进行专题讲座或宣讲企业文化；

(4) 确定现代学徒制试点专业、试点人数和合作企业；

(5) 建立年度报告制度，总结试点专业第 1 学年工作开展情况，汇总提炼，向省教育厅报告相关工作。

3. 第三阶段：持续推进（2019 年 10 月-2020 年 10 月）

(1) 合作企业选拔优秀技术技能人才担任师傅，师傅承担的教学任务纳入考核，并可享受相应的带徒津贴；

(2) 试点院校与合作企业共同制订每个轮训岗位的实习考核标准，合理设计学生评价、教师评价、师傅评价、企业评价等表格，通过行业、企业或第三方机构等对实习学生轮训岗位群进行技能达标考核，并组织学生考取相应的职业资格证书；

(3) 建立学生实习管理档案，安排专人定期检查实习情况，全程跟踪指导和管理学生实习工作；

(4) 建立学校、企业和学生家长经常性的学生实习信息通报制度；

(5) 落实合作企业政府优惠政策，探索校企双方人才培养成本分担机制；

(6) 建立试点院校定期检查、合作企业及时反馈等形式的教学质量监控机制；

(7) 总结工作开展情况，汇总提炼，向省教育厅汇报相关工作。

4. 第四阶段：总结推广（2020 年 10 月-2021 年 10 月）

(1) 总结试点工作的经验与不足，加强现代学徒制的理论

与实践研究；

(2) 修订各项规章制度，完善现代学徒制的运行机制、办学模式、管理体制和经费保障机制等；

(3) 交流推广试点院校成熟的工作经验和做法。

(二) 基本条件

1. 我院为辽宁省高等职业院校省级示范名校，烹调工艺与营养专业是骨干技能型特色专业、管理水平较高，办学特色鲜明，近3年未发生任何学生（含实习期）重大伤亡事故。

2. 烹调工艺与营养专业每年招生500人左右；专业实训装备先进，基本对接合作企业目前实际使用的生产设备；拥有教学水平较高的专业教师团队；专业特色鲜明，社会需求量大。烹饪专业是我院重点建设的专业，是省级特色、品牌专业群涵盖的专业。

3. 合作的十家餐饮企业具备以下条件：“辽沈餐饮同盟”、“辽宁省饭店协会旗下的”本地知名企业，具有可持续发展空间巨大的，每年均有一定数量的用工需求，年主营业务收入不少于2000万元的规模以上的品牌餐饮企业；合法经营、管理规范、技术先进、实习设备和安全防护完备，工作环境较好；能提供烹饪专业实习轮训的所有岗位，能够选派足够数量的优秀技术人员担任学生的师傅；未发生过环保、生产安全或其它违法事件。

（三）基本内容

1. 根据本校实际，选择 2 家合作的餐饮企业推行现代学徒制。

餐饮企业名称：

(1) 奉天小馆 (2) 春祥辽菜楼 (3) 蓝蛙餐饮管理有限公司

2. 初步确定试点年级为 2018 级 40 人，2019 级 60 人。

3. 合作企业提供的厨房工作就业岗位群数 5 个、企业导师（师傅）共 20 人。

(1) 中餐厨房工作岗：切配、打荷岗、炉灶岗（炒锅）、上什岗（蒸灶）、冷菜岗，主要是一线中式菜肴制作的一线岗位。近期目标是中餐厨房各岗位群的基层管理人员，远期目标为中餐厨房厨师长。

(2) 西餐厨房岗位：冷菜、热菜、饼房、服务。

(3) 企业导师要德艺双馨，工作中餐厨房一线的行业精英并具有管理经验和水平。

五、保障措施

加强我院对现代学徒制试点工作的组织领导，健全工作机制，完善政策措施，加强指导服务。

（一）加强组织领导。建立跨部门的试点工作领导小组，落实责任制，定期会商和解决有关试点工作重大问题。

（二）科学制订试点方案。深入调研、科学论证，发挥现代

学徒制多元主体作用，把试点工作细化、具体化，明确试点目标、试点措施、进度安排、保障条件、风险分析和应对措施、预期成果及推广价值等内容，形成具有可操作性的试点项目实施细则。聘请知名专家学者，成立试点工作专家咨询委员会，对改革试点工作提供咨询评估。

（三）提供经费保障。用于补助企业，其中包含师傅带学徒师傅的奖励、补偿企业的水电、耗材等。

（四）加强科学研究工作。坚持边试点边研究，及时总结提炼，把试点工作中的好做法和好经验上升成为理论，形成推动现代学徒制发展的政策措施，促进理论与实践同步发展。积极开展国际比较研究，系统总结相关国家（地区）开展学徒制的经验，完善现代学徒制运行机制、办学模式、管理体制和条件保障等。

六、教学质量监控与评价

市现代学徒制领导小组办公室负责各试点项目的教学质量监控。各试点项目单位应当建立教学质量标准、工作规范、考核奖惩以及教学事故责任追究制度。

（一）建立定期检查、及时反馈的质量监控机制

依据现代学徒制实验班的教学目标与教学规范要求，制定现代学徒制实验班的教学诊断与改进办法，建立试点院校定期检查、合作企业及时反馈等形式的教学质量监控机制，通过采集、

处理和利用各种教学反馈信息，对教学效果进行检测、鉴定和评价，并做出改进决策。

建立学徒（学生）学习管理档案，安排专人定期检查学习实践情况，全程跟踪指导和管理学徒（学生）学习实践过程。及时采集从入校到毕业期间学徒（学生）各个阶段的数据，对毕业后的学徒（学生）进行跟踪调研，对参与现代学徒制试点的学徒（学生）进行横向和纵向比较，对教学实施效果进行综合分析。

（二）建立多方参与的考核评价机制

1. 考核组织。各试点项目单位负责组织现代学徒制教学质量的日常考核，按照过程性考核和终结性考核相结合的原则，由双导师和行业、企业专家或第三方机构对学徒（学生）学习情况进行考核。

2. 考核内容。校企双方共同制订以育人为目标的学徒（学生）考核评价标准，并根据专业特点，合理分配学徒（学生）工作态度、实训表现、理论考核成绩和专业技能考核成绩所占比重。根据每个轮训岗位的实训考核标准，合理设计各种评价表格，从学徒（学生）在岗位轮训期间理论知识和专业技能掌握程度、学习态度、实训表现、岗位工作任务完成情况和职业素养等方面，制定岗位技能考核指标和评分细则，对轮训岗位群进行技能达标考核。

3. 考核程序。岗位考核采取分阶段考核的方法，在完成每个

岗位的实训任务后，经过学徒（学生）自我鉴定、学校导师对学徒（学生）进行理论考核、企业导师和行业专家对学徒（学生）进行技能考核、双导师联合对学徒（学生）进行综合考核等程序，综合评价学徒（学生）在该岗位的实训成绩。

（三）考核结果使用

考核成绩用于对学徒（学生）的毕业综合评价。考核合格后，进入下一个实训岗位，直至完成本专业所有岗位的实训；考核不合格者，延长岗位轮训时间，并重新考核。重新考核仍然不合格者，退出现代学徒制实验班。

七、预期成果

1. 形成一套适应现代职业教育人才培养的现代学徒制度。编写《现代学徒制专业教学标准与课程标准汇编》、《现代学徒制制度汇编》、《现代学徒制案例汇编》等制度文件。

2. 校企共同开发一批基于岗位工作内容融入国家职业资格标准的专业课程标准与特色教材。

3. 完成《现代学徒制试点项目总结报告》，对首批试点专业毕业生进行跟踪研究并形成研究报告。

4. 总结、提炼本试点工作的成功经验，公开发表一批现代学徒制试点成果研究论文并辐射到我院其他专业的人才培养模式，为我院推广现代学徒制提供可资借鉴的基层探索案例和经验。

2019年1月

附：现代学徒制协议

辽宁现代服务职业技术学院“现代学徒制”实验班实习协议

甲方：

乙方：辽宁现代服务职业技术学院

本着资源共享、真诚合作、共同发展的原则，现经双方友好协商，就乙方学生到甲方顶岗实习事宜达成如下协议，双方将遵照执行：

一、实习生人数：共 人（实习生名单）

实习生名单：

二、实习时间： 年 月 日起至 年 月 日止

三、实习生待遇及义务

1. 实习生实习津贴每月定时由甲方计发至实习生本人，奖金及其它福利待遇按酒店规定办理。

2. 食宿由甲方统一安排，一日三餐。免费住宿，甲方应确保寝室安全，实习期间学生不可自行租房。

3. 甲方实行每周 40 小时工作制，如有加班加点的，应根据企业相关规定计发加班费或在适当时机给予补休 / 调休。

4. 乙方学生在实习期间必须服从甲方工作安排，遵守甲方的各种规章制度，如出现缺勤、旷工、违纪等情况，按酒店相关规定处理。

5. 实习学生到岗前，实习生提供学生证、身份证复印件给甲方备份存档。学生健康证体检费用由实习生先行垫付，在乙方实习生实习满三个月后，由甲方报销。（健康不合格者不参加实习）。

四、甲方的权利及义务

1. 甲方应切实保护实习生的人身财产安全，妥善安排学生的实习工作及岗位，不得安排有碍实习生身心健康的工作及岗位。甲方负责为实习生购买意外伤害保险，如实习生在工作期间发生伤亡事故的，由甲方参照国家有关工伤条例的规定办理，承担相关费用。

2. 甲方须为实习生提供良好的食宿条件，协助乙方做好实习生职业素质培养和业务技术培训，根据乙方要求提供相应的培训材料（包括培训计划、兼职教师信息表、培训评价、教案及照片等）。

3. 实习期间，如实习生违反酒店规章制度，甲方将按照《员工手册》等有关规定对其做出处理，若有严重违纪情况，酒店有权终止学生实习，退回乙方。

4. 实习期满后，甲方对全体实习生做出实习鉴定，并评选出“优秀实习生”，颁发实习证书。

5. 采用学生分组定岗的形式在第2学期在 中餐5个岗位和西餐四个岗位上进行实训，可以根据企业的实际具体情况，顺序由企业师傅灵活调配。（中餐岗位：切配、打荷岗、炉灶岗（炒锅）、上什岗（蒸灶）、冷菜岗；西餐岗位：冷菜、热菜、饼房、服务）

6. 企业定岗实训是学生在第2学期岗位考核合格后，提出申请，再根据企业提供的岗位，经企业考核后，在固定工作岗位上进一步熟练技能，达到独立操作的要求，学时为3、4两学期。

五、乙方的权利及义务

1. 乙方向甲方派出的实习生是符合甲方条件的在校生，协助并配合甲方做好实习生日常管理及教育工作。

2. 乙方实习生在实习期间返校参加各类考试（包括英语、计算机等级考试等）。需提前七天向甲、乙双方提出申请，征得批准同意后方可。

3. 实习生因特殊情况要求终止实习，须经甲乙双方协商一致。实习生须提前七天提出申请，并按甲方规定办理终止实习手续。

4. 如出现实习生自动离职情况，甲方应及时告知乙方知晓，乙方要协助甲方追究实习生离职时未按酒店要求退还的物品费用及办理相关离职手续。

六、其它

1. 本协议经双方签字盖章之日起生效。

2. 协议期间任何一方终止协议应提前一个月书面通知对方，经双方协商，达成一致后方可终止。如发生违约行为，应由违约方承担违约责任。

3. 本协议一式两份，甲方一份、乙方一份。

4. 未尽事宜，由双方协商解决。

5. 其它事项详见附件。

甲方：

乙方：辽宁现代服务职业技术学院

签字（代表）：

签字（代表）：

日期：

日期：