

2023 年

广东省高职教育教学
改革研究与实践项目

申报书

项目名称: 基于现代学徒制的高职食品营养与健康

专业创新创业人才培养模式研究与实践

主持人: 冯金军  (签章)

推荐学校: 深圳职业技术学院 (盖章) 

所在单位¹: _____ (盖章)

手机号码: 13590258140

电子邮箱: 80736582@qq.com

广东省教育厅 制

¹ 主持人如为校外兼职教师, 应填写所在单位; 其他人员, 不用填写所在单位。

申请者的承诺与成果使用授权

本人自愿申报广东省高职教育教学改革研究与实践项目，认可所填写的《广东省高职教育教学改革研究与实践项目申报书》（以下简称为《申报书》）为有约束力的协议，并承诺对所填写的《申报书》所涉及各项内容的真实性负责，保证没有知识产权争议。课题申请如获准立项，在研究工作中，接受广东省教育厅或其授权（委托）单位、以及本人所在单位的管理，并对以下约定信守承诺：

1. 遵守相关法律法规。遵守我国著作权法和专利法等相关法律法规；遵守我国政府签署加入的相关国际知识产权规定。
2. 遵循学术研究的基本规范，恪守学术道德，维护学术尊严。研究过程真实，不以任何方式抄袭、剽窃或侵吞他人学术成果，杜绝伪造、篡改文献和数据等学术不端行为；成果真实，不重复发表研究成果；维护社会公共利益，维护广东省高职教育教学改革研究与实践项目的声誉和公信力，不以项目名义牟取不当利益。
3. 遵守广东省高职教育教学改革研究与实践项目有关管理规定以及广东省财务规章制度。
4. 凡因项目内容、成果或研究过程引起的法律、学术、产权或经费使用问题引起的纠纷，责任由相应的项目研究人员承担。
5. 项目立项未获得资助或获得批准的资助经费低于申请的资助经费时，同意承担项目并按申报预期完成研究任务。
6. 不属于以下情况之一：（1）申报项目为与教改无关的教育教学理论研究项目；（2）申报的项目已获同一级别省级教育科学研究项目立项；（3）本人主持的省高职教改项目尚未结题。
7. 同意广东省教育厅或其授权（委托）单位有权基于公益需要公布、使用、宣传《项目申请·评审书》内容及相关成果。

项目主持人（签章）：冯金军

2023年5月28日

一、简表

项目 简 况	项目名称	基于现代学徒制的高职食品营养与健康专业创新创业人才培养模式研究与实践				
	项目主持 人身份 ²	<input type="checkbox"/> 校级领导 <input type="checkbox"/> 中层干部 <input type="checkbox"/> 青年教师 <input checked="" type="checkbox"/> 一线教学管理人员 <input type="checkbox"/> 普通教 师 <input type="checkbox"/> 校外兼职教师 <input type="checkbox"/> 其他人员				
	起止年月 ³	2023 年 9 月 1 日-2025 年 8 月 31 日				
项 目 主 持 人	姓名	冯金军	性别	男	出生年月	1982 年 7 月
	专业技术职务/行政职 务	助理研究员/	最终学位/授予国 家	大学本科/中国		
	所在单位	单位名称	深圳职业技术学院	邮政编码	518055	
		通讯地址	广东省深圳市南山区西丽街道深圳职业技术学院食品药品学院			
	主要教学 工作简历	时间	课程名称	授课对象	学时	所在单位

² 项目主持人如为青年教师或一线教学管理人员或普通教师，应附相关证明材料。项目组成员也应符合相关要求。如没有提供，审核不通过。

³ 项目研究与实践期为 2-3 年，开始时间为 2023 年 9 月 1 日。

与项目有关的研究与实践基础	立项时间	项目名称					立项单位		
		2022. 09	基于现代学徒制的高职食品营养与健康专业创新创业人才培养模式研究与实践（重点项目）					粤高职食品药品与生物化工教指委	
		2022. 01	食品营养与健康专业现代学徒制中心					深圳职业技术学院	
		2020. 08	餐饮食品行业学徒制人才培养模式的研究与实践					广东省教育厅	
		2022. 09	生物医药技术技能人才创新创业能动性培养的研究与实践					广东省教育厅	
		2021. 10	第七届中国国际“互联网+”创新创业大赛国赛金奖					教育部等	
项目组成员 ⁴	总人数	职称			学位				
		高级	中级	初级	博士后	博士	硕士	参加单位数	
		8	3	3	1	0	4	2	2
		姓名	性别	出生年月	职称	工作单位	分工	签名	
	(不含主持人)	黄略略	女	1983. 1	副研究员	深圳职业技术学院	负责实现路径分析	黄略略	
		王俊	男	1978. 7	主任医师	深圳职业技术学院	负责课程体系设计	王俊	
		李彬	女	1973. 6	研究员	深圳职业技术学院	负责岗位调研	李彬	
		郝春风	男	1982. 3	营运总监	深圳市鲜语餐饮管理有限公司	现代学徒制学生管理	郝春风	
		蒋伟	女	1985. 8	助理研究员	深圳职业技术学院	数据统计分析	蒋伟	
		刘根柱	男	1994. 2	助教	深圳职业技术学院	调研和就业创业指导	刘根柱	
		王倩倩	女	1997. 4	讲师	深圳职业技术学院	创新创业教育	王倩倩	

⁴ 项目组成员，来自于本校的成员，不得超过8人（含主持人）。

二、立项依据

含项目意义、研究综述和现状分析等⁵（建议 3000 字左右）

现代学徒制是将传统的学徒训练与现代学校教育相结合的一种企业与学校合作的职业教育制度，最早起源于英国，早在 1563 年英国就制定了规范学徒制发展的相关法律，这极大推动了英国职业教育的发展，为英国的工业发展提供了强有力的人才保障。

2014 年，《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见》(教职成〔2014〕9 号)指出，现代学徒制是培养素质能力、社会责任感、精神、实践能力的重要途径。自教育部公布首批现代学徒制试点单位以来，各高职院校积极统筹政府、企业、行业、学校资源，筛选适合专业，制定了一系列校企合作人才培养改革方案，主要表现为以提高学生动手操作能力为目标，按照企业的岗位需求制定课程体系和内容，学校与企业协同培养学生。为了适应企业岗位需求，一些学校采用校企双主体，实施双导师制，采取了部分基础课程沿用学校已有课程，技能课程由校企共同合作制定的方式。在教师团队的建设方面，有学者提出要专兼结合、跨学科组合教师队伍，并且对技能不足的青年教师开展下企业锻炼，提升技能。2019 年 5 月，教育部办公厅印发的《关于全面推进现代学徒制工作的通知》提出：“全面推广政府引导、行业参与、社会支持、企业和职业学校双主体育人的中国特色现代学徒制。”现代学徒制开始发生本质变化，学生群体不再是在校全日制学生，学生本身就是企业的在职员工，学习期间不能脱离岗位，给人才培养提出了新的更高的要求。在课程体系方面，不仅要根据企业的岗位能力需求，还要根据学生的学习时间有效的安排，结合以学习结果为导向的设计思路，整个课程体系需要重新建立。除此之外，课程内容、教学手段、评价方式等都需要根据实际情况进行重构。项目组成员认为，新模式下的学徒制不仅需要校企合作，更要符合地方行业和产业的发展方向。

创新创业教育起源于美国等发达国家，共经历了起步、发展和成熟三个发展阶段。在不同的发展阶段下，创新创业教育的侧重点不一样。在起步阶段，它主要是以传授创业知识为主要内容、以课堂教学为主；在发展阶段，它主要是以培养学生的综合能力为主；成熟阶段，它则转而注重培养学生的事业心和开拓精神。在长期

⁵ 表格不够，可自行拓展加页；但不得附其他无关材料。下同。

的发展历程中，它也形成了三种教育模式，即以课堂教育为主的专业化教育模式；高校、企业、社会相结合的合作教育模式；通过创业竞赛和创业项目形成的大学生创业教育模式。

当前我国高校创新创业教育主要有三种模式：一是以中国人民大学为典型的“以学生整体能力、素质提高为重点”的创业教育，把创业教育融入到素质教育之中，重在强调培养学生的创业意识，构建完善的创业知识结构，提升综合素质，属于课堂教学与实践模拟相结合的创业教育；二是以北京航空航天大学为典型的“以提高学生的创业知识、创业技能为侧重点”的创业教育，通过商业化运作，建立大学生创业园区，开展创业实践，并为学生提供资金帮扶与业务咨询；三是以上海交通大学为典型的“综合合式创业教育”，在专业知识的传授中，注重培养学生基本创业素质，提供创业所需资金和技术咨询。

从现有文献研究来看，国内外专家学者对高职院校学生创新创业教育的重要性、实施路径，现代学徒制专业教学运行管理、课程体系构建研究较为全面，部分学者提出了创新创业教育与现代学徒制的有机融合模式，但是具体到基于现代学徒制的高职院校具体专业的创新创业人才培养模式研究仅有部分学者有理论探究，且专创融合不深，中国知网搜索关键词“食品营养与健康 现代学徒制 创新创业”结果显示为零。

深圳职业技术学院开创了高职院校双创教育的先河。早在 1993 年建校之初就开始通过“金点子大赛”“科技文化节”等活动探索创新创业教育活动，2012 年成立创业学院，2016 年独立设置创新创业学院，首创并实施“文化育人、复合育人、协同育人”的三育人高职创业教育理论，构建起“创新社团化、创新课程化、创新项目化”的“三化”创新教育体系，以营造校园创新创业文化、培养创新型复合人才、搭建校内外创新创业平台为己任，强调培养学生的专业迁移能力和创新创业能力为核心的综合素质，推动高职创新创业教育改革实践。2018 年，由陈秋明主持完成的“与专业教育深度融合的进阶式创业教育改革及实践”项目形成了从启蒙教育、预科教育、专门教育到实战训练的进阶式双创教育体系，构建了从社团孕育、赛会遴选、项目训练到创业实战的进阶式创业实践训练体系，在推进全国双创教育方面发挥了示范引领作用。由此，深职院创新创业教育培养了一批批复合型创新型高素质高技能人才，获评首批全国创新创业典型经验高校、全国深化创新创业教育

改革示范高校、深圳首批十大双创示范基地，并获批广东省双创示范基地。近五年，食品营养与健康专业学生获全国“互联网+”大学生创新创业大赛金奖2项、广东省“互联网+”大学生创新创业大赛金奖2项、银奖1项、优秀奖1项；获广东省职业院校技能大赛一等奖1项、二等奖3项、三等奖2项，获国家二类食品营养与检测大赛一等奖5项、二等奖2项、三等奖3项。

食物营养是维护人类健康的基石，党中央和国务院十分重视国民健康问题，相继出台《“健康中国2030”规划纲要》《国民营养计划（2017-2030年）》等多份重要文件，深圳市政府也相应出台《深圳市人民政府关于发展壮大战略性新兴产业集群和培育发展未来产业的意见》，推动深圳市大健康转型升级，满足人民日益增长的美好生活需要。在这样的背景之下，国家和地方对营养健康领域的人才需求激增。未来5年，中国大健康产业将扩大10倍，保健养生市场蕴涵10万亿的市场份额，人才缺口非常巨大。食品营养与健康专业是2021年教育部专业目录调整后的新专业。迫切需要不断深化职业教育供给侧结构性改革，培养创新型高素质高技能人才，以职业教育支撑服务经济社会发展，提高职业教育适应性。

深职院与深圳市鲜语餐饮管理有限公司合作开展食品营养与检测专业学徒制班，首批招生22人，学生均为高中学历员工。已构成了一个完整的课程培养体系，为食品营养与健康专业学徒制创新创业人才培养提供了可推广的课程模式。

综上所述，现代学徒制人才培养模式、理念、方法的全面推广，打通了人才培养学术属性和职业属性的最后一公里，创新创业正深刻改变经济结构和生产生活方式。而探索新形势下食品营养与健康专业现代学徒制创新创业人才培养模式是推动创新创业教育融合现代学徒制实践模式客观需要，将为服务健康中国战略，为产学研创协同培养人才提供理论依据和实证支撑。

2. 本课题解决问题的学术价值或应用价值

国内外学者在现代学徒制、创新创业教育领域虽已有部分成果，部分院校在现代学徒制专业已有实践探索，这些成果是本项目研究的理论起点，但结合食品营养与健康现代学徒制专业实际，还有拓展的空间：

- (1) 分析现代学徒制与创新创业教育在食品营养与健康专业人才培养中的作用，完善现代学徒制创新创业课程体系；
- (2) 为校企合作搭建共同平台，推进产学研融合、促进校企创新创业教育的

供给侧改革，实现创新创业教育和专业教育的融通；

(3) 形成现代学徒制下食品营养与健康专业创新创业人才培养的新模式。

研究成果将形成职教特色鲜明、可借鉴、可推广的现代学徒制食品营养与健康专业人才培养方案，为全国职业院校食品类创新创业人才培养提供参考思路，助力国家大健康战略。

三、项目方案

1. 目标和拟解决的问题（建议 500 字左右）

(1) 研究目标

打造基于食品营养与健康现代学徒制专业的多元化协助创新创业教育生态，构建价值共生、校企共建、成果共享的现代学徒制与创新创业教育耦合发展机制，形成职教特色鲜明、可借鉴、可推广的现代学徒制食品营养与健康专业人才培养方案，为全国职业院校食品类创新创业人才培养提供参考思路，助力国家大健康战略。

(2) 拟解决的关键问题

探索公司、学会、协会等多渠道共同参与的现代学徒制招生模式，丰富扩展学徒制生源结构，破解当前现代学徒制专业招生途径单一、企业培养人才流失风险；

将创新创业教育理念内化于食品营养与健康专业现代学徒制人才培养方案，完善创新创业人才成长途径，破解创新创业教育理念同构化、模式形式化问题；

按照行业公认的能力和岗位需要的专门能力进行课证融通复合式教学，实现学徒制与职业资格证书双向培养，多途径培育创新创业意识、工匠精神；

建立由学徒、学校教学督导和企业督导三方组成的评教体系以及学校教师和企业教师组成的双元评学体系，提高现代学徒制专业人才创新创业教育质量。

2. 研究与实践内容（建议 1000 字）

本项目依托现代学徒制中心建设，与深圳市鲜语餐饮管理有限公司在开展现代学徒制专业教学的基础上，通过“双主体”育人机制，积极探索全程融入的创新创业人才培养模式。通过改革课程体系、教学模式及构建创新创业教学体系等方式，将创新创业教育理念内化于食品营养与健康专业现代学徒制人才培养方案，从通识课、专业基础课、专业核心课、专业拓展课不断渗透创新创业元素，完善创新思维训练、创业意识培养、创新创业能力提升的递进式创新创业教育体系，按照行业公认的能力和岗位需要的专门能力进行复合式教学，采用课证融通的教学模式，建立由学徒、学校教学督导和企业督导三方组成的评教体系以及学校教师和企业教师组成的双元评学体系，定能提升高职院校学生素质能力、创新创业成功率、创业项目质量，培养创新创业精神。

3. 研究方法（建议 500 字左右）

(1) 文献综述法：归纳和整理国内关于现代学徒制背景下创新创业教育研究现状文献资料，确定本课题的研究目标和研究对象。

(2) 案例研究法：通过研究国内多所职业院校现代学徒制人才培养和创新创业教育的实施情况，进行案例分析和总结，通过座谈、问卷调查和信息反馈等搜集相关数据并进行分析和整理，做好基础调研和分析工作。

(3) 行动研究法：通过在现代学徒制班级实施创新创业育人模式，通过学生考试、考证、参加技能大赛等，进行学习成效分析，检视实施效果，从理论和实践层面上进行总结、提炼适合食品营养与健康专业创新创业教育的实施方案。

通过上述方法制定工作措施，边调研边分析边总结，不断反思和修正，形成具有一定推广价值的成果。

4. 实施计划（建议 1000 字左右）

（1）准备阶段（2023 年 7-8 月）

- 研究内容：1. 组建课题组，制定课题研究方案；
2. 查阅文献综述，收集国内外相关课题的最新研究工作动态、成果；
3. 设计科学的调查问卷，设计调研访谈提纲，广泛收集数据。

（2）实施阶段（2023 年 9 月-2025 年 1 月）

- 研究内容：1. 依托学校现代学徒制中心开展食品营养与健康专业招生模式、人才培养方案、课证融通、教学评价组织实施；
2. 面向学徒制学生、国内相关高职院校开展创新创业调研；
3. 整理数据，准备研究报告。

（3）总结阶段（2025 年 2-8 月）

- 研究内容：1. 不断完善、提炼项目成果特色，发表论文；
2. 追踪调查现代学徒制专业学生创新创业能力提升效果；
3. 在相关职业院校推广。

5. 经费筹措方案（建议 500 字左右）

根据《深圳职业技术学院教育教学研究课题管理办法》（深职院〔2014〕27 号文），学校对省财政资助的教改项目按照 1:1 的比例进行配套资助，对非资助项目按 3 万元的标准进行资助。

6. 预期成果和效果（建议 1000 字左右）

本项目预期完成食品营养与健康现代学徒制创新创业人才培养模式研究报告 1 份，发表学术论文 1 篇。研究成果推广至相关专业院校，通过会议、交流等形式在全国食品产业职业教育相关院校进行推广。本项目研究成果的应用范围为各高职院校的食品营养与健康专业，并可以为职业本科现代学徒制的开展提供理论和实践经验。“政府、学校、行业、企业、员工”五方均可受益，其中企业和员工受益最大，可有效解决企业用人需求和员工创新创业能力提升需求。

7. 特色与创新（建议 500 字左右）

（1）研究内容新颖

目前现代学徒制、创新创业教育方兴未艾，食品营养与健康服务国家大健康产业，是深圳市战略新兴产业，鲜有对现代学徒制背景下食品营养与健康专业创新创业人才培养模式的研究，因此本项目在研究内容上具有较高创新性。

（2）研究方法新颖

本项目拟立足于深圳的食品行业发展特点，基于已有的食品类专业现代学徒制专业培养经验，通过市场调研的方法，从招生模式、人才培养方案、课证融通、教学评价等方面对创新创业人才培养模式进行探讨，从而得出现代学徒制食品营养与健康专业创新创业人才培养模式的制定策略，研究方法具有较高创新性。

（3）职教特色鲜明、可推广、可复制

研究成果将形成职教特色鲜明、可借鉴、可推广的现代学徒制食品营养与健康专业人才培养方案，为全国职业院校食品类创新创业人才培养提供参考思路，助力国家大健康战略。

四、教学改革研究与实践基础

1. 与本项目有关的研究成果简述（建议 1000 字左右）

(1) 学生参加各类创新创业大赛成绩优异

食品营养与健康专业学生 2020 年指导学生获第五届（2020 年）全国高职院校食品营养与安全检测大赛（国家 II 类）单项一等奖 1 次，团体一等奖 1 次；2019 年指导学生获第四届（2019 年）全国高职院校食品营养与安全检测大赛（国家 II 类）单项二等奖 1 次，团体一等奖 1 次。专业学生参加第七届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛获广东省分赛金奖、国赛金奖。

(2) 食品营养与健康专业学徒制中心获校级立项

学校对每个现代学徒中心资助建设经费 20 万元。食品营养与健康现代学徒中心将从学校、行业、协会遴选相关资深专家，对学徒制教师进行专项培训，明确教师任务与责任，为教学的顺利实施奠定基础。

(3) 参与项目获职业教育国家级教学成果奖

项目主持人参与成果项目 1 “产学研赛创合一”模式培养生物产业应用技术人才创新能力的探索和实践和成果项目 2：企业项目改造，行业标准研制：园林技术专业项目化课程改革与实践均已广东省职业教育教学成果奖特等奖身份推荐国家级教学成果奖，目前已过公示期，均拟获职业教育国家级教学成果奖二等奖。

成果项目 1 重构师生角色，确立了“激活潜能、主动探索、享受过程的创新能力培养理念，以创新平台为依托，使产业、教学、研发、竞赛、创新五个要素环环相扣，形成了提升创新能力培养效度的“产学研赛创合一”模式。成果项目 2 确立项目化课程开发“职业认同、专业能力和美好体验”三维度，突出项目化课程的职业价值导向，联合行业协会研制行业标准，提升项目化课程教学内容的适应性，将行业标准研制与项目化课程开发互融互通，特别强调课程目标的“生成”逻辑，使任务驱动与学习主动相统一。这些成果将为项目的深度实践提供实战经验。

2. 项目组成员所承担的与本项目有关的教学改革、科研项目和已取得的教学改革工作成绩（建议 1000 字左右）

项目负责人冯金军：长期从事教育管理、创新创业教育，指导学生获得第七屆中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛获广东省赛金奖、国赛金奖，获评教育部优秀创新创业导师、广东省优秀创新创业导师，指导学生获得第十三届“挑战杯”广东大学生创业计划竞赛银奖，参与教研课题《企业项目改造，行业标准研制：园林植物栽培技术 项目化课程开发的探索与实践》获得 2019 年广东省教育教学成果奖（职业教育）特等奖、2022 年职业教育国家级教学成果奖二等奖，参与教研课题《“产学研赛创合一”模式培养生物产业应用技术人才创新能力的探索和实践》获得 2021 年广东省高等职业教育教学成果奖特等奖、2022 年职业教育国家级教学成果奖二等奖。

项目组成员黄略略：负责学徒制专业建设，作为主要负责人参与完成省二类品牌食品生物技术专业建设，主导完成专业群“十四五”建设规划，主导完成高职专业学院云南班人才培养方案的制定，主持广东省教育厅食品安全与质量控制创新团队，主持省教育厅教改项目《餐饮食品行业学徒制人才培养模式的研究与实践》，主持校级项目化课程、SPOC、金课建设各 1 项，主持校级深圳鲜语餐饮管理有限公司食品营养与检测专业校外实践教学基地建设。获学校校长教学质量奖。

项目组成员王俊：深圳市科技进步奖获得者，中国营养学会理事，广东省营养学会常务理事，深圳市预防医学会常务理事，深圳市营养学会秘书长，深圳标准专家库专家。主持国家自然科学基金、达能膳食营养研究与宣教基金、百胜餐饮健康基金各 1 项，主持广东省医学科研基金、深圳市科技计划项目各 2 项，参与了“十一五”国家科技支撑、国家自然科学基金和省市等各级科研项目近 10 项。主持或参与制定国家标准、卫生行业标准 8 项，发表学术论文 60 余篇，以第 1 发明人获得国家实用新型专利 2 项，以第 1 完成人获得 2021 年深圳市科技进步奖二等奖。

项目组成员李彬：完成食品专业和专业群五年规划，主要参与完成了学徒制班的招生及培养计划，麦当劳英才班的招生和培养计划、云南班专业人才培养方案的制定、专业课程设置、专业教学标准和课程标准的编写工作。获全国轻工教指委微课大赛一等奖 1 项；主持完成校级项目化课程 1 项；主持校级金课建设 1 项；主持

校内重点实训基地项目 1 项；主持 1+X 证书试点 1 项；主持校级课程思政示范课程 1 项。指导学生参加全国食品营养与检测大赛，获得一等奖 1 次，二等奖 1 次（国家级 II 类赛），团体一等奖 2 次；独立指导学生参加广东省高等职业院校技能大赛，获得一等奖 1 次，二等奖 3 次；两次获评优秀指导教师。获学校校长教学质量奖。

3. 校级或省高等职业教育教学指导委员会项目开展情况(含立项和资助等) (建议 500 字左右)

本课题于 2022 年 9 月获广东省高等职业院校食品药品与生物化工教学指导委员会立项为重点课题，资助形式为自筹 1 万元。项目立项以来，完成食品营养与健康相关企业员工职业能力提升调研、人才培养方案和课程体系的开发，现已完成阶段性成果，课题论文《餐饮食品行业现代学徒制人才培养的思考与实践》将于近期发表。

五、保障措施

1. 学校教改项目管理和支持情况 (建议 1000 字左右)

学校规章制度齐全、政策支持到位。为了加强教育教学研究与改革工作的管理，学校 2001 年制定发布了《深圳职业技术学院教育教学研究课题管理办法》(深职院〔2001〕173 号文)，2014 年进行了第二次修订(深职院〔2014〕27 号文)。该办法对项目申报与评审、研究进度检查、经费资助与配套、结题鉴定与验收等事项作了明确细致的规定。为了规范项目经费管理，学校 2015 年发布了《深圳职业技术学院科研经费管理办法(试行)》(2015)73 号文)，2017 年和 2019 年先后进行了修订(深职院〔2017〕199 号文、深职院〔2019〕226 号文)对经费的收入与支出、预算与决算管理作了严格细致的规定。为了调动教师开展教学改革研究的积极性，《深圳职业技术学院科研教研工作量化考核评分细则》将省教改项目计算科研立项分和结题分，纳入教师年度考核。

2. 学校承诺

该项目如被省教育厅立项为省高职教育教学改革与实践项目，学校将拨付 3 万元支持该项目，并给予其他必要的支持。



六、经费预算

支出科目(含配套经费)	金额(元)	计算根据及理由
合计	30000	
1. 图书资料费	1000	购买相关书籍、著作
2. 设备和材料费	4000	项目课程相关耗材
3. 会议费	0	
4. 差旅费	7000	行业、企业、相关职业院校调研交通及差旅
5. 劳务费	9000	学生参与项目调研、材料整理及企业人员提供劳务支持、专家咨询
6. 人员费	0	
7. 其他支出	9000	项目材料打印、复印、印刷，成果论文发表版面费等