



广东省一流高职院校建设计划高水平专业建设项目

资金使用与管理报告

(2022年4月)



学校名称 顺德职业技术学院
专业名称 烹饪工艺与营养
专业代码 540202
项目负责人 陈健

目 录

一、项目经费到位和执行情况.....	1
二、项目资金管理情况.....	1
三、项目经费使用绩效.....	4

一、项目经费到位和执行情况

及时落实省财政专项补助资金。学校财务处按照省财政厅下发的《关于下达2016年教育发展专项资金-现代职业教育综合改革试点省争先创优奖补资金方向(高职教育部分)的通知》(粤教财(2016) 66号)文件要求,在相关资金到账后,及时向教务处下拨品牌专业建设项目资金,烹饪工艺与营养品牌专业建设项目收到省财政支持资金200万元。学校对品牌专业建设所需经费不足部分予以足额保障,确保项目顺利实施,烹饪工艺与营养品牌专业建设项目共收到学校配套经费1364.47万元,由专业统筹,在专业建设经费支出。

省财政专项资金主要用于支持品牌专业的教育教学改革、教师发展、教学条件、社会服务、对外交流与合作等。烹饪工艺与营养品牌专业建设项目具体经费使用情况如下:

项目名称		资金来源(万元)						合计
		省财政品牌专业建设专项资金	主管部门共建经费	省财政安排的其他资金	中央财政补助资金	学校自筹资金	其他渠道资金	
1. 教育教学改革	预算情况	18	0	0	0	45	0	63
	经费到位情况	18	0	0	0	50.25	0	68.25
	经费支出情况	18	0	0	0	50.25	0	68.25
2. 教师发展	预算情况	16	0	0	0	78	0	94
	经费到位情况	16	0	0	0	78	0	94
	经费支出情况	16	0	0	0	78	0	94
3. 教学条件	预算情况	160	0	0	0	1104	0	1264
	经费到位情况	160	0	0	0	1104	0	1264
	经费支出情况	160	0	0	0	1104	0	1264
4. 社会服务	预算情况	4	0	0	0	35	0	39
	经费到位情况	4	0	0	0	73.22	0	77.22
	经费支出情况	4	0	0	0	73.22	0	77.22
5. 对外交流与合作	预算情况	2	0	0	0	59	0	61
	经费到位情况	2	0	0	0	59	0	61
	经费支出情况	2	0	0	0	59	0	61

2016年9月1日—2020年8月31日4年期间，烹饪工艺与营养专业高水平专业建设项目经费预算1521.00万元，实际到位资金1564.47万元和资金使用支出为1564.47万元，资金到位率和资金支出率分别为102.86%和100%。

具体见表1所示。

表1 烹饪工艺与营养专业建设经费预算、到位与执行情况 单位：万元

建设内容	经费预算 (万元)	资金到位 (万元)	资金支出 (万元)	资金到位率 (%)	资金支出率 (%)
1. 教育教学改革	63	68.25	68.25	108.33	100
2. 教师发展	94	94	94	100	100
3. 教学条件	1264	1264	1264	100	100
4. 社会服务	39	77.22	77.22	198	100
5. 对外交流与合作	61	61	61	100	100
合计	1521	1564.47	1564.47	102.86	100

二、项目资金管理情况

自学校启动一流高职院校建设项目以来，为进一步细化和规范“一流高职院校建设”项目资金的使用，学校编制印发了《顺德职业技术学院“创新强校工程”（2016-2020年）暨广东省一流高职院校建设项目资金管理办法》，明确了一流高职院校建设项目专项资金的使用和管理坚持“整体论证、归口管理、凸显绩效、形成合力”的原则，并纳入学校总体预算，实行“统一规划、单独核算、专款专用”，并对专项资金使用的管理体制、预算管理、支出管理、决算管理、监督检查与绩效评价作了详细的规定与说明。

1. 管理体制：专项资金管理实行“项目负责+业务归口部门管理”制，并按照学校“统一领导、分级管理”的财务管理体制组织实施。专项资金管理的最高主管机构是学校“创新强校工程”（2016-2020年）、广东省一流高职院校建设项目领导小组，实行业务归口管理制度，由各业务归口部门统筹安排使用各类资金。

2. 预算管理：一流高职院校建设项目专项资金预算纳入学校总体财务预算，严格执行《顺德职业技术学院预算管理办法（暂行）》，资金预算必须经过项目申报、

论证、立项、预算资金核定等程序。项目资金的细化预算由项目牵头部门与业务归口部门根据财务处下达的年度预算指标及项目年度建设计划共同编制。

3.支出管理：一流高职院校建设项目资金支出包括：人才引进与培养经费、业务费、设备购置费、维修维护费、评审管理费等。专项资金应专款专用，专项资金的开支范围和开支标准必须按照国家有关规定执行。

4.决算管理：承担“创新强校工程”（2016-2020年）、广东省一流高职院校建设项目的单位应积极、及时提供项目资金使用的文字说明，内容包括预算执行情况、资金使用效益、资金管理情况、存在的问题和建议等。

5.监督检查与绩效评价：建立专项资金使用的管理责任制，按照《顺德职业技术学院经济责任制暂行规定》，责任到人，由各建设项目牵头部门与业务归口部门对建设资金实行全程负责，切实加强对专项资金的定期或不定期的检查；财务处定期公布整个专项资金的使用情况，运用财务信息平台等管理手段对专项资金进行实时跟踪，反馈专项资金的使用情况，并对专项资金使用的合法性、合理性实施全面监督。

6.制定了《顺德职业技术学院教育教学类建设(研究)项目经费管理办法(修订)》(顺职院发(2016)24号)，《办法》规定:教务处是管理品牌专业建设项目的职能部门,对学校品牌专业建设项目承担管理责任。各教学机构是品牌专业建设项目活动的基层管理单位,对本部门品牌专业建设项目经费使用承担监管责任。品牌专业建设项目负责人是项目经费使用的直接责任人,对经费使用的合规性、合理性、真实性和相关性承担法律责任。财务处负责项目经费的日常核算与财务管理。教务处会同财务处做好项目经费管理的有关工作。品牌专业建设项目经费纳入学校财务统一管理。项目经费的管理和使用,严格按照国家有关财务规章制度、项目立项部门制定的项目经费管理办法及学校相关财务规章制度的要求执行。坚持实事求是、精打细算、合理安排的原则,规范管理行为,保障建设项目的顺利完成,实行专款专用,任何单位和个人不得截留、挤占和挪用。一流高职院校建设项目专项资金的使用和管理有关制度文件主要见表2所示。

表 2 项目专项资金使用与管理相关制度文件

序号	文件名	制定部门	文件号
1	关于印发“顺德职业技术学院‘创新强校工程’（2016-2020年）暨广东省一流高职院校建设项目”相关管理办	发展规划处	顺职院发规字（2017）5号
2	关于进一步提高“创新强校工程”专项资金使用绩效的指	创新强校工程办公室、财务处	顺职院创字（2016）18号
3	关于顺德职业技术学院“广东省一流高职院校”建设项目专项资金使用的说明	发展规划处、财务处	顺职院发规字（2016）7号
4	关于学校重大资金使用要求的通知	财务处	顺职院财字（2018）64号
5	顺德职业技术学院教育教学类建设（研究）项目经费管理办法（修订）	教务处、财务处	顺职院发（2016）24号
6	顺德职业技术学院横向科研项目经费管理办法（试行）	科技处、财务处	顺职院发（2019）29号
7	顺德职业技术学院纵向和自立科研项目经费管理办法	科技处、财务处	顺职院发（2019）29号
8	关于做好学校人才培养项目经费落实与管理工作的通知	人事处	顺职院人字[2017]34号

三、项目经费使用绩效

自2016年9月立项为广东省一流高职院校高水平建设专业以来，烹调工艺与营养专业按照学校一流高职院校建设统一工作部署，围绕《高水平专业建设方案》和《高水平专业建设项目任务书》，稳步推进各项建设任务。经过四年的努力，专业在教育教学改革、教师发展、教学条件、社会服务、对外交流与合作等方面建设成效明显，14个子任务、111个实施要点全部完成，完成率达到100%，共计取得国家级标志性成果6类15项、省级标志性成果14类22项，见表1所示，超预期完成了建设目标和任务。

表3 建设期内取得的国家级标志性成果情况

序号	成果名称	负责人或第一完成人	授予部门	授予时间	立项文件名称、文号
1	实施教育部第三批现代学徒制试点	陈健	教育部	2018.08	教职成厅函（2018）41号
2	全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项获一等奖	仲玉梅	教育部全国职业院校技能大赛	2019.05	201913909
3	教育部认定的烹调工艺与营养专业群“双师型”教师培养培训基地	陈健	教育部	2019.07	教职成函（2019）10号
4	获得“海外惠侨工程-中餐繁荣基地”	陈健	国务院	2017.08	国侨发（2017）114号
5	国家级教学成果奖二等奖	徐刚	教育部	2018.12	证书编号Z-2-2018261
6	2020年度教育部人文社会科学研究青年基金项目	陈文海	教育部	2020.03.20	教社科司函（2020）30号
7	中式烹调师、中式面点师国家职业技能标准开发项目任务书	杨铭铎 陈健	国家人社部	2017.12	

8	中式烹调师、中式面点师国家职业技能教程开发项目任务书	杨铭铎 陈健	国家人社部	2019.03	
9	开发“粤菜师傅”1+X职业技能等级证书（粤菜制作、粤点制作）	陈健	教育部	2020.09	教职所〔2020〕206号
10	10-1：中餐科技进步一等奖	陈健	中国烹饪协会（科技部授权）	2019.11	2018-1-3-D
	10-2：中餐科技进步二等奖	陈健	中国烹饪协会（科技部授权）	2018.12	2017-2-5-D-1
11	培养“粤菜师傅”工程获得教育部2021年“终身学习品牌项目”	陈咏淑	教育部 中国成人教育协会	2021.11	中成协〔2021〕040号
12	国家级新闻媒体报道顺德厨师学院厨艺扶贫成果——焦点访谈、新闻直播间、中国之声、新闻和报纸摘要	陈健		2020.06	
13	第三届省属高校精准扶贫精准脱贫典型项目（顺德厨师学院“一人学厨，全家脱贫”工作纪实）	陈健	教育部	2020.10.10	教发司（2020）123号
14	全国扶贫典型案例	陈文海	教育部	2019.10.22	
15	承办全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项（高职组）	陈健	教育部全国职业院校技能大赛组委会	2019.05	

表 4 建设期内取得的省级标志性成果情况

序号	成果名称	负责人或第一完成人	授予部门	授予时间	立项文件名称、文号
1	1-1: 广东省教育教学成果奖一等奖: 基于“高定位、大平台、国际化”的烹调工艺与营养专业人才培养模式的创新与实践	陈健	广东省教育厅	2018.05	
	1-2: 2018年全国餐饮职业教育成果奖一等奖: 基于“高定位、大平台、国际化”的粤菜大厨培养模式的创新与实践	陈健	全国餐饮教指委	2018.05	
	1-3: 2021年广东省教育教学成果奖二等奖: “四名贯通, 育训结合, 助力职教精准扶贫与乡村振兴”餐饮类专业育人模式创新与实践	刘毓	广东省教育厅	2022.03	
2	2-1: 广东省高职教育教学改革与实践项目结题(烹调工艺与营养专业中高职衔接专业教学标准和课程标准研制)	李东文	广东省教育厅	2017.03	ZGXJBZ201704
	2-2: 广东省高职教育教学改革与实践项目结题(基于高职院校烹饪专业顶岗实习过程的毕业设计改革研究与实践)	高蓝洋	广东省教育厅	2017.1	GZJT2017233
	2-3: 广东省高职教育教学改革与实践项目立项(基于系统学情分析的扩招生源人才培养方案设计研究——以烹调工艺与营养专业为例)	李东文	广东省教育厅	2020.08	JGGZKZ2020174
	2-4: 广东省高职教育教学改革与实践项目立项(基于粤菜大师联盟工作室的烹饪创新人才培养机制的研究与实践)	高蓝洋	广东省教育厅	2019.08	GDJG2019440

	2-5: 广东省高职教育教学改革与实践项目立项(粤港澳大湾区背景下培育粤菜餐饮人才“工匠精神”的研究与实践)	王红梅	广东省教育厅	2019.08	GDJG2019442
3	广东省高职教育校内实践教学基地-烹饪公共实训中心	安玉荣	广东省教育厅	2019.12	
4	4-1: 2020年广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖	仲玉梅	广东省教育厅	2020.09	
	4-2: 2021年广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖	冯远日	广东省教育厅	2021.08	
5	5-1 “挑战杯-彩虹人生”广东职业院校创新创效创业大赛三等奖	陈铮伟	广东省教育厅	2017.12	
	5-2 “挑战杯-彩虹人生”广东职业院校创新创效创业大赛一等奖	区倩儿	广东省教育厅	2021.7	
6	6-1: 中国“互联网+”大学生创新创业大赛省赛铜奖	甘慕仪	广东省教育厅	2019.09	
	6-2: 中国“互联网+”大学生创新创业大赛省赛职教赛道铜奖	刘畅	广东省教育厅	2021.8	
	6-3: 中国“互联网+”大学生创新创业大赛省赛铜红色赛道银奖	刘畅	广东省教育厅	2021.8	
7	7-1: 2016年度广东省职业院校学生专业技能大赛(高职组)烹饪赛项团体二等奖1项	李东文、高蓝洋、王红梅	广东省教育厅	2017.06	GDGJ201751002
	7-2: 2016年度广东省职业院校学生专业技能大赛(高职组)烹饪赛项团体三等奖1项	李东文、仲玉梅、鲍亦璐	广东省教育厅	2017.06	GDGJ201751004
	7-3: 2017-2018年度广东省职业院校学生专业技能大赛(高职组)烹饪赛项团体二等奖1项	李东文、鲍亦璐	广东省教育厅	2018.06	GDGJ2018371002
	7-4: 2018-2019年度广东省职业院校学生专业技能大赛(高职组)烹饪赛项团体一等奖	仲玉梅、鲍亦璐	广东省教育厅	2019.06	GDGJ2019591001
	7-5: 2018-2019年度广东省职业院校学生专业技能大赛(高职组)烹饪赛项团体一等奖	李东文、王红梅	广东省教育厅	2019.06	GDGJ2019591002

	7-6: 2018-2019年度广东省职业院校学生专业技能大赛(高职组)烹饪赛项团体二等奖	高蓝洋、冯远日	广东省教育厅	2019.06	GDGJ2019591003
	7-7: 2019-2020年广东省职业院校学生专业技能大赛(高职组)烹饪赛项团体一等奖	李东文、高蓝洋	广东省教育厅	2020.12	
	7-8: 2020-2021年度广东省职业院校学生专业技能大赛(高职组)烹饪赛项团体一等奖	李东文、王红梅	广东省教育厅	2021.10	
	7-9: 2020-2021年度广东省职业院校学生专业技能大赛(高职组)烹饪赛项团体一等奖;	高蓝洋、冯远日	广东省教育厅	2021.10	
	7-10: 2020-2021年度广东省职业院校学生专业技能大赛(高职组)餐厅服务赛项团体一等奖	刘畅、陈兰	广东省教育厅	2021.10	
8	8-1: 广东省大学生创新创业训练计划项目——贰拾肆烘焙坊	仲玉梅	广东省教育厅	2019.12	
	8-2: 广东省大学生创新创业训练计划项目——广东顺大茶文化传播中心	孙红舟	广东省教育厅	2019.12	
9	广东省“粤菜师傅”培训基地	陈健	广东省人社厅	2019.06	
10	制定广东省地方标准——粤菜节约型点菜服务规范	陈健	广东省市场监管局	2020.01	T/GDPRXH 001-2020
11	2018年“新时代 新作为——立志·修身·博学·报国”主题教育系列活动获奖	刘柳琪等	广东省教育厅	2019.03	
12	2019年高校学生心理健康教育系列活动中荣获“追逐青春理想”心理健康主题演讲征集活动获奖	赖晓晴	广东省教育厅	2019.03	

13	国家教育科学重点规划项目子课题“食品产业文化史教育”研究成果	杨铭铎	全国餐饮教指委、中国烹饪协会	2017.01	
14	2017年中国餐饮30年桃李芬芳卓越奖	陈健	中国烹饪协会	2017.05	
15	15-1承办广东省职业院校学生专业技能大赛（高职组）烹饪赛项	陈健	广东省教育厅	2019.05	
	15-2承办广东省职业院校学生专业技能大赛（高职组）烹饪赛项	陈健	广东省教育厅	2020.11	
	15-3承办广东省职业院校学生专业技能大赛（高职组）烹饪赛项	陈健	广东省教育厅	2021.3	
16	全国餐饮职业教育示范院校	陈健	全国餐饮教指委、中国烹饪协会	2017.01	
17	17-1教师获得资深级注册中国烹饪大师	陈健	中国烹饪协会	2016.09	
	17-2教师获得资深级注册中国烹饪大师	黎永泰	中国烹饪协会	2016.09	
	17-3教师获得注册中国烹饪大师	李东文	中国烹饪协会	2019.09	
	17-4教师获得注册中国烹饪大师	仲玉梅	中国烹饪协会	2019.09	
	17-5教师获得注册中国烹饪名师	高蓝洋	中国烹饪协会	2019.09	
	17-6教师获得注册中国烹饪名师	孔庆聪	中国烹饪协会	2019.09	
	17-7教师获得注册中国烹饪名师	麦盛洪	中国烹饪协会	2019.09	

	17-8教师获得注册中国烹饪名师	冯远日	中国烹饪协会	2019.09	
18	广东省高层次技能型兼职教师	梁兆基	广东省教育厅	2016.10	
19	广东省高职教育大学生校外实训基地	陈宝珠	广东省教育厅	2019.12	
20	出版国家教材《中国食品产业文化简史》	杨铭铎	教育部行指委	2016.11	
21	广东省现代学徒制	陈健	广东省教育厅	2017-2020	
22	22-1广东省地方标准制修订立项任务书-粤菜菜典编制指南	陈健	广东省商务厅	2020.12.1	
	22-2广东省地方标准制修订立项任务书-粤菜食材通用要求	陈健	广东省商务厅	2020.12.1	
	22-3广东省地方标准制修订立项任务书-粤菜粤点术语 第1部分：烹饪工艺	陈健	广东省商务厅	2020.12.1	
	22-4广东省地方标准制修订立项任务书-粤菜粤点术语 第2部分：烹饪设备	陈健	广东省商务厅	2020.12.1	