

附件 4

2021 年省示范性产业学院申报书

学校名称（盖章）： 	顺德职业技术学院
产业学院名称：	 顺德厨师学院
主要合作单位名称 ¹ （盖章）：	广东东逸湾集团有限公司
依托二级院系名称 ² ：	 烹饪学院
产业学院院长：	陈健
项目负责人：	陈咏淑

广东省教育厅

2021 年

¹ 主要合作单位限一个。

² 如为独立设置的产业学院，可不填依托二级院系名称。

填写说明

一、请逐项认真填写，空缺项填“无”。有可能涉密或不宜大范围公开的内容，请勿填写。

二、申报内容力求实事求是、真实可靠，文字表达严谨规范、简明扼要。

三、专业名称和代码以《职业教育专业目录（2021年）》为准。

四、格式要求：表中各项内容用“小四”号仿宋字体填写，单倍行距；签名处应使用黑色钢笔或签字笔；表格栏高不足处可自行增加，排版务求整洁清晰、页码连贯。

一、基本情况

产业学院全称		顺德厨师学院				
挂牌成立时间		2018年6月22日		独立设置		○是 ⊙否
办学场所		<input checked="" type="checkbox"/> 学校内部 <input type="checkbox"/> 企业内部 <input type="checkbox"/> 产业园区 <input type="checkbox"/> 其他独立办学场所				
共同参与的管理机构		依托的二级院系			烹饪学院	
共建专业点及年招生规模	共建专业点名称(限填5个)		专业代码	年招生规模	省级以上重点专业立项情况	
	1	烹饪工艺与营养	540202	300	广东省第一批高水平专业群龙头专业; 国家第三批现代学制试点专业; 中央财政重点支持专业; 广东省第一批二类品牌专业	
	2	餐饮智能管理	540201	200	广东省第一批高水平专业群专业	
	...					
合作单位名称及产业类型	合作单位名称(限填5个)				合作单位性质 ³	
	1	广东东逸湾集团有限公司			企业	
	2	广州大茶园茶业有限公司			企业	
	3	顺峰饮食酒店管理股份有限公司			企业	
	4	优食坊餐饮集团			企业	
	5	白天鹅宾馆有限公司			企业	
项目负责人基本情况	姓名	陈咏淑	政治面貌	群众	党政职务	副院长
	学历	研究生	学位	硕士	专业职称	旅游管理副教授
	工作年限	32	办公电话	0757-22327205	产业学院职务	副院长

³ 合作单位性质分为：地方政府、产业园区、行业协会、企业、其他。

	主要 职责	烹饪学院副院长，顺德厨师学院副院长，分管顺德厨师学院、实验实训、校企合作、顶岗实习等工作。
	主要 工作 经历	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2019.12 至今，顺德职业技术学院烹饪学院（顺德厨师学院）副院长； 2. 2005.7-2019.11，顺德职业技术学院酒店与旅游管理学院，先后担任旅游管理专业负责人、教研室主任、副院长。
	校企 合作 经历	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2019.12 至今，分管顺德厨师学院工作和烹饪学院校企合作工作 顺德厨师学院聘请地方 46 位中国烹饪大师担任兼职教授；在各级政府、行业协会和企业的大力支持下，顺德厨师学院成立以来开展全免费“粤菜师傅”培训 124 期，培训学院 6616 人次。其中与碧桂园集团合作，开办培训班 56 期；免费培训贫困青年 3478 人次。 全面负责学院的实践教学工作，校企合作紧密，为学生提供高质量的实习单位；并与白天鹅宾馆、珠海海湾酒店联合开展现代学徒制人才培养，圆满完成招生任务。 2. 2005.7-2019.11，全面负责旅游管理专业的校企合作、实践教学工作，合作单位包括国际旅行社、大型景区、国际酒店、高尔夫球会等多种类型；历年的校园金牌导游大赛均有企业的支持和赞助。

产业学院教师基本情况		教师总人数	正高级	副高级	中级	初级	企业教师数	学校教师数	具有企业背景的教师数	
	教师数	71	2	56	10	3	46	25	6	
	占总人数比例	100%	3%	79%	14%	4%	65%	35%	9%	
产业学院学生基本情况		学生总人数	本科生	硕士生	博士生	其他学历形式				
	学生数	1024	78	0	0	946				
	占总人数比例	100%	7.6%	0	0	92.4%				
产业学院专任教师简表										
序号	姓名	出生年月	学校教师/企业教师	职称	职务	承担教学/管理任务				
1	陈健	1962.10	学校教师	教授	院长	教学+管理				
2	陈咏淑	1970.12	学校教师	副教授	副院长	教学+管理				
3	甘子超	1978.12	学校教师	副教授	党总支副书记	教学+管理				
4	高蓝洋	1982.06	学校教师	讲师	副院长	教学+管理				
5	王红梅	1982.09	学校教师	副教授	/	承担教学				
6	杨铭铎	1956.03	学校教师	教授	学校顾问	管理任务				
7	仲玉梅	1970.11	学校教师	副教授	轻化学院党总支书记	承担教学				
8	李东文	1966.09	学校教师	高级讲师	教研室主任	承担教学				
9	严金明	1968.08	学校教师	高级技师	/	承担教学				
10	梁婕	1966.01	学校教师	高级讲师	实训中心副主任	教学+管理				
11	谢宗福	1982.05	学校教师	讲师	办公室主任	管理任务				

12	麦盛洪	1977.12	学校教师	高级技师	/	承担教学
13	孔庆聪	1968.12	学校教师	高级技师	/	承担教学
14	冯远日	1988.09	学校教师	技师	/	承担教学
15	鲍亦璐	1982.08	学校教师	讲师	专业负责人	承担教学
16	孙红舟	1980.10	学校教师	讲师	/	承担教学
17	邹亮亮	1983.01	学校教师	讲师	/	承担教学
18	区倩儿	1988.03	学校教师	讲师	/	承担教学
19	刘畅	1988.03	学校教师	讲师	/	承担教学
20	陈兰	1981.02	学校教师	讲师	/	承担教学
21	陈嘉昌	1985.10	学校教师	讲师	/	管理任务
22	潘仕权	1971.06	学校教师	工程师	/	管理任务
23	黎杭升	1993.09	学校教师	无	/	管理任务
24	蒋玉兰	1991.09	学校教师	无	/	管理任务
25	罗贝儿	1997.09	学校教师	无	/	管理任务
26	黎永泰	1950.12	企业教师	副教授	学院顾问	承担教学
27	黄剑雄	1969.05	企业教师	高级技师	行政总厨	承担教学
28	陈朝焯	1976.05	企业教师	高级技师	技术总监	承担教学
29	关永忠	1973.11	企业教师	高级技师	顺德烹饪协会 副会长	承担教学
30	张礼鸿	1980.02	企业教师	高级技师	出品总监	承担教学
31	梁兆基	1963.11	企业教师	高级技师	董事长	承担教学
32	黄冠超	1978.07	企业教师	高级技师	厨师长	承担教学

二、组建背景与发展定位

（一）组建背景

（设立产业学院的主要考虑和实施基础，含学院组建论证过程，包括组建的必要性、可行性等）

1、设立顺德厨师学院的餐饮产业现状和基础良好。

《粤港澳大湾区发展规划纲要》提出支持香港、澳门、广州、佛山（顺德）弘扬特色饮食文化，共建世界美食之都。顺德是粤菜的重要发祥地，是“中国厨师之乡”，是“世界美食之都”，素有“食在广州，厨出凤城”的美誉。顺德名厨辈出，拥有43位“中国烹饪大师”、27位“中国烹饪名师”和110位“顺德名厨”，顺德名厨成就了顺德“世界美食之都”的美誉和美食产业的核心竞争力。截至2018年底，顺德共有各类餐饮企业近14000家，从业人员超过10万人，住宿和餐饮业营业收入达126亿元，以美食经济为核心的旅游文化产业已初具规模，成为顺德新的经济增长点。

发展趋势看好。2016年《寻味顺德》全球播出，极大推动了顺德餐饮、酒店和旅游业发展。2018年，顺德华侨城欢乐Plus项目构建了“美食+商业+娱乐+文化+旅游+生态”美食商业综合体，为美食产业注入新活力。未来，顺德将以“世界美食之都”为抓手，牵头开展粤港澳大湾区世界美食之都建设，深挖岭南美食文化，依托餐饮集聚区，建设国际粤菜文化交流和创新中心，推动文化、旅游、餐饮业深度融合，以美食产业和美食文化为引领，助推粤港澳大湾区建成为以岭南文化为底蕴、品牌粤菜为特色、名店名企名厨为代表、荟萃中外美食并具有全球影响力的国际美食湾区，开创美食、美景、美好生活新格局。

2、落实广东省委“粤菜师傅”工程，助力精准扶贫与乡村振兴国家战略。

我校烹饪工艺与营养专业创办多年，办学水平居全国前列，与地方政府企业联系紧密。顺德区前区委书记郭文海2017年上任不久就连续三次来学校调研，2018年2月第二次调研时提出要创建“顺德美食学院”。2018年4月广东省乡村振兴工作会议上，省委提出实施“粤菜师傅”工程，将其作为全省落实乡村振兴战略、促进农民脱贫致富、打赢脱贫攻坚战的重要手段。2018年5月21日，郭文海书记来校与教师的座谈中，对学校成立顺德厨师学院提出两个建议。2018年5月22日，学校召开党政联席会，同意酒店与旅游管理学院提交的《关于成立“顺德厨师学院”和推动“粤菜师傅”工程的请示》。2018年6月，与广东东逸湾集团有限公司签订共建产业学院-顺德厨师学院的协议。

（二）发展定位

（包括学院的性质、主要功能、依托专业情况、面向产业及合作项目情况、平台支撑与人才培养规模等）

1、学院的性质

顺德厨师学院依托顺德职业技术学院烹饪学院成立，实行理事会领导下的院长负责制。

2、主要功能

顺德厨师学院立足地方，弘扬美食文化，传承顺德厨艺，以育人和培训为根本任务，以提升办学水平和社会服务能力为根本宗旨，将实施“粤菜师傅”工程与乡村振兴、精准扶贫紧密结合，将传统的厨艺师徒传承与现代烹饪教育有机结合，以“名校联名店，名店出名厨，名厨带名徒，名徒成名厨，名厨走向世界”（简称“四名工程”）的模式，政校企合作，产学研结合，以厨师职业培训为突破口，通过工学交替、技能培训、送教上门等形式，全方位多层次开展新一代顺德名厨培养和厨师职业培训，促进对口帮扶地区就业创业，探索学校与区域融合发展、教育与产业同频共振的发展之路。

3、依托专业情况

烹饪工艺与营养专业 2010 年成为首批国家骨干高职院校建设专业群重点建设项目，2013 年以优异成绩通过验收；2011 年获中央财政支持高等职业学校提升专业服务能力特色专业，2013 年以优异成绩通过验收；2015 年获广东省第一批二类品牌专业；2016 年获广东省一流高职院校高水平建设专业；2017 年以来分别获广东省和教育部现代学徒制试点招生专业；2021 年 3 月获广东省第一批高水平专业群；2017 年承接国家中式烹调师、中式面点师国家职业技能标准开发项目，并于 2019 年承接相应国家职业资格培训教程开发；2017 年荣获广东省教育教学成果一等奖和全国餐饮行指委教育教学成果一等奖；2018 年和 2019 年分别获中餐科技进步二等奖和一等奖；2019 年承办全国职业院校技能大赛烹饪赛项国赛。2015 年获批广东省职业教育专业教学标准研制项目。学生在国家技能大赛中多次荣获团体特等奖、金奖，个人一等奖、二等奖，大赛成绩居全省前列。

4、面向产业及合作项目情况

顺德厨师学院以中国厨师之乡、世界美食之都优势产业为基础，全面开展以烹饪工艺与营养专业为龙头的面向现代服务业和康养产业专业群建设。顺德厨师学院成立以来，积极与东逸湾酒店集团、白天鹅宾馆等合作企业开展人才培养、师资团队建设、教学资源共建、实训基地共建、粤菜师傅培训、粤菜标准化建设等校企合

作项目。2018年以来，与合作企业开展现代学徒制以及订单班人才培养已达300人以上，共建校外实践教学基地2个，建成教育部“双师型”教师培养培训基地1个。与东逸湾酒店集团共建校内顺德美食研究院，企业投入近3000万元，建设规划面积达3000平方米，用于高层次餐饮人才培养、粤菜菜品标准研制、社会服务培训等项目。与大茶园集团合作共建校内茶艺实训基地，建设面积达400平方米，用于培养茶艺专业方向高质量技能型人才。

5、平台支撑与人才培养规模

顺德厨师学院成立以来，全日制在校学生1024人，设有三个专业：烹饪工艺与营养（烹饪工艺和公共营养两个方向）、餐饮智能管理（餐饮服务与管理和茶艺与茶文化方向）、药膳与食疗专业。学校2007年开办烹饪工艺与营养专业；2004年开办酒店管理专业餐饮管理方向，并于2020年开办餐饮智能管理专业；2021年获批药膳与食疗专业，将于2022年开始招生。

学院现有餐饮综合实训基地面积达9900平方米，包含中餐粤菜、广点、西餐、烘焙、茶艺、餐厅服务等多功能信息化实训室，其中与企业共建顺德美食研究院产教融合基地暨广东省“粤菜师傅”培育示范基地，总面积达3300平方米。2019年承办全国职业院校技能大赛（高职组）烹饪赛项，同时连续三年承办广东省职业院校技能大赛（高职组）烹饪赛项，以及粤港澳大湾区粤菜师傅相关的多次行业技能大赛。

2005年中国烹饪协会、顺德政府、顺德职业技术学院开始筹建中国烹饪学院，并于2014年元月在顺德职业技术学院正式成立中国烹饪学院。2016年学校研究成立顺德职业技术学院烹饪学院。2018年，顺德区委区政府在学院成立顺德厨师学院。学院相继获得国务院侨办“海外惠侨工程-中餐繁荣基地”、教育部“双师型”教师培养基地、全国餐饮业食品营养分析检测中心、粤菜发展研究中心、广东省烹饪公共实训中心、广东省“粤菜师傅”工程培训基地、广东省中小学劳动教育基地、教育部餐饮行指委优秀示范院校、中国餐饮30年桃李芬芳优秀奖、改革开放40年中国餐饮行业人才培养突出贡献单位、全国脱贫攻坚先进集体等荣誉。

2008年，学院组织127名师生参加北京奥运会和残奥会餐饮服务工作，并被中国教育报头版头条报道。此后相继参加广州亚运会、深圳世界大学生运动会、上海世博会等大型国际活动的餐饮服务工作，并荣获“中华金厨奖”。学生参加国家级(含教育部和中国烹饪协会)烹饪技能大赛和创新创业大赛获得团体一等奖(金奖)3项、二等奖(银奖)4项、三等奖1项，个人一等奖(金奖)11项、二等奖(银奖)8项，参加省级餐饮服务、茶艺类比赛荣获一等奖多项。学院致力于打造省内领先、国内一流、综合实力强、人才培养质量高的名牌专业群。

三、建设基础

(一) 产业学院简介

顺德厨师学院于2018年6月22日在顺德职业技术学院挂牌成立，于2018年12月被顺德职业技术学院立项为校级产业学院，于2021年11月推荐申报广东省示范性产业学院。

顺德厨师学院位于顺德职业技术学院10号实训楼烹饪学院实训中心，建筑面积9900平方米。顺德厨师学院的成立是为落实广东省2018年提出的三大民生工程之一“粤菜师傅”工程，助力乡村振兴和精准扶贫。学校充分利用顺德作为世界美食之都、中国厨师之乡和粤菜重要发祥地的产业优势和学校的专业办学优势，在佛山市委市政府、顺德区委区政府的指导下，在地方行业协会、企业的大力支持下，成立顺德厨师学院。主要的合作企业有广东东逸湾集团有限公司、广州大茶园茶业有限公司、顺峰饮食酒店管理股份有限公司、优食坊餐饮集团、白天鹅宾馆有限公司等5家；涵盖的专业有烹饪工艺营养和餐饮智能管理两个专业；“粤菜师傅”培训和全日制人才培养是两大主要任务。

顺德厨师学院立足地方，弘扬美食文化，传承顺德和粤菜厨艺，将实施“粤菜师傅”工程与乡村振兴、精准扶贫紧密结合，实现“一人学厨，全家脱贫”，“一人学厨，全家幸福”的美好愿景。顺德厨师学院将传统的厨艺师徒传承与现代烹饪教育有机结合，以“名校联名店，名店出名厨，名厨带名徒，名徒成名厨，名厨走向世界”（简称“四名工程”）的模式，政校企合作，产学研结合，以厨师职业培训为突破口，通过技能培训、工学交替、送教上门等形式，全方位多层次开展新一代顺德名厨培养和厨师职业培训，促进对口帮扶地区就业创业，探索学校与区域融合发展、教育与产业同频共振的发展之路。

顺德厨师学院成立以来，以“粤菜师傅”培训为突破口，通过“走出去，送教上门”和“请进来，集中培训”两种方式，共开办各类“粤菜师傅”厨艺培训班124期，免费培训学员6616人。经培训后，培训学员全部实现就业，从事餐饮业人员占比超过70%，其中建档立卡贫困户1229人全部脱贫。

顺德厨师学院相关工作被新华网誉为“小切口推动大变革”，受到中央电视台、中国之声、人民日报、南方日报、学习强国等几十家主流媒体的广泛关注和报道。

(二) 合作单位简况

基本情况	合作单位一名称 ⁴	广东东逸湾集团有限公司		
	法人代表	陈天成	联系人	黄剑雄
	单位性质	有限责任公司	联系人职务	行政总厨
	主管单位	佛山市顺德区市场监督管理局	联系人电话	13702836026
	已接受共建专业点实习学生数(人)	58	已接受共建专业点毕业生就业数(人)	8
	合作开展现代学徒制试点学生数(人)	21	合作开展订单培养学生数(人)	0
	已支持学校兼职教师数(人)	2	已捐赠和准捐赠设备值(万元)	0
	简况(着重说明合作单位的行业地位、具备的资质和条件、经营状况、校企合作经历等)			
	<p>东逸湾集团注册资本 3000 万元，主要经营酒楼、景区、物业租赁、物业管理和文化体育活动的组织等多种业务。旗下的东逸湾酒楼、仙湖温泉度假区是学院主要的合作企业。</p> <p>东逸湾会所式酒楼是一所占地近 9000 平方，建筑面积逾 13000 平方的园林式建筑，环境和谐优雅，设施配套一应俱全。酒楼有餐位 600 多个、包房 20 间、大厅可筵开 30 席。酒楼由凤城名厨主理，经营各类海鲜、鲍参翅燕及高档菜、粤菜系列，出品优良，服务周到。东逸湾酒楼是顺德饮食协会常务副会长单位；2012 年，东逸湾酒楼被中国烹饪协会授予“中华餐饮名店”。</p> <p>英德仙湖温泉旅游度假区，位于珠三角北缘的英德市，总投资约 50 亿，为集温泉度假、商务会议、休闲娱乐、保健疗养、环保饮食于一体的综合性温泉旅游度假区，融合自然优越景致，散发浓郁文化气息。</p> <p>2013 年，我院与东逸湾集团开始校企合作，合作的主要方式：1) 顶岗实习，企业管理人性化，学生满意度高，实习稳定；2) 合作开展烹饪工艺与营养专业的现代学徒制人才培养；3) 提供师资共同开展“粤菜师傅”培训；4) 东逸湾集团一直坚持承担社会责任，支持教育事业发展，帮助青年成才成长，合作建设顺德美食研究院，企业投入价值 3000 万元的设施设备和环境建设，设备已经到场，目前正在建设中。</p>			

⁴ 如有多个合作单位，可自行增加表格。

基本情况	合作单位名称 ⁵	广州大茶园茶业有限公司		
	法人代表	谢枚莹	联系人	卢锷凌
	单位性质	私营企业	联系人职务	人才发展事业部 副总经理
	主管单位	广州市荔湾区市 场监督管理局	联系人电话	13676283089
	已接受共建专业点 实习学生数（人）	240	已接受共建专业点毕业生就 业数（人）	30
	合作开展现代学徒 制试点学生数（人）	0	合作开展订单培养学生数（人）	80
	已支持学校兼职教 师数（人）	5	已捐赠和准捐赠设备值（万元）	150
	简况（着重说明合作单位的行业地位、具备的资质和条件、经营状况、校企合作经历等）			
	<p>广州市大茶园茶业有限公司创立于 2000 年，公司总部位于全国著名的茶叶集散地——广州芳村茶业市场，在云南拥有自属的茶厂作为普洱茶生茶基地，21 年来一直专注从事茶叶生产、茶叶销售和发展星级酒店及餐饮企业的高雅茶艺服务业务。是广东省茶文化促进会副会长单位、广东省茶叶流通协会理事单位、广东省食文华研究会名厨专业委员会理事单位、广东省茶叶行业协会理事会、商业饮食服务业发展中心茶馆行业办公室广州秘书处等。</p> <p>公司现有经营管理团队及专业茶艺师团队逾千人，茶艺服务合作企业过百家，业务主要分布在珠三角及国内多个一线城市地区。在国内同类茶事服务中市场占有率高达 68%，是行业的领跑者。被评为全国“五星级”餐饮管理服务单位，是广东省唯一一家分布全国各地的餐饮服务企业。</p> <p>同时，我司致力于引进高素质人才以配合公司业务的高速发展，与多家院校合作实现引进高素质实习生人才资源，并为来实习的同学提供综合性的保障、培训及清晰的后续职业发展方向与通道。</p> <p>我校与大茶园的校企合作始于 2011 年，主要的合作形式有顶岗实习、订单培养、课程短期实践、课程建设、师资互聘、共同开展“粤菜师傅”茶艺培训班、共建校外实训基地等。校企共建双师型师资团队，其中校内老师 5 人，企业老师 6 人；与我校共建 400 平米的茶艺实训室，企业出资 150 万进行实训室环境和设备的建设。</p>			

⁵ 如有多个合作单位，可自行增加表格。

基本情况	合作单位名称 ⁶	顺峰饮食酒店管理股份有限公司		
	法人代表	李树义	联系人	张恒瑞
	单位性质	股份制	联系人职务	经理
	主管单位	北京市门头沟区 市场监督管理局	联系人电话	18108175155
	已接受共建专业点 实习学生数（人）	75	已接受共建专业点毕业生就 业数（人）	20
	合作开展现代学徒 制试点学生数（人）	20	合作开展订单培养学生数（人）	0
	已支持学校兼职教 师数（人）	4	已捐赠和准捐赠设备值（万元）	50
	简况（着重说明合作单位的行业地位、具备的资质和条件、经营状况、校企合作经历等）			
	<p>顺峰公司 1990 年 1 月创建于“中国厨师之乡”广东顺德，1993 年在北京注册成立顺峰饮食酒店管理股份有限公司，2004 年被国家工商总局授予了“中国驰名商标”，迄今为止已在国内建立了 17 家连锁机构，员工 2000 余名，主营高中档粤菜海鲜食府，兼营食品制造、配送等相关产业。</p> <p>顺峰人才众多，出品部拥有中国烹饪大师 8 人，中国烹饪名师 12 人，国家级评委 6 人，国家级裁判员 5 人，各种国家级技师 190 多人；服务部拥有国家级评委 2 人、中国服务大师 3 人、高级营养配餐师 42 人。</p> <p>2001 年获首届全国粤菜大赛四金一银，并被评为全国百强餐饮企业前十强；下属四家餐馆被评为中华饮食名店；2002 年获第四届中国烹饪世界赛一个特金、三个金牌；2003 年初，北京 6 家顺峰系列店全部升级为国家特级餐馆，挂上镶嵌五颗钻石的闪光招牌；2004 年 4 月第五届全国烹饪大赛获团体金牌。2007 年 4 月 20 日，中国烹饪协会 20 周年成立大会，顺峰饮食酒店管理有限公司获“全国餐饮业优秀企业奖”、北京顺峰餐厅营养学研究所获“全国餐饮业科技创新奖”。</p> <p>我校与顺峰开展校企合作已有十多年，合作紧密，互惠互利。2010 年，与我校合作成立顺峰学院，培养餐饮人才，顺峰捐资 50 万为学校开展专业建设和人才培养；2012 年，学校、顺峰集团与马来西亚 UCSI 大学共建马来西亚 UCSI 大学顺峰烹饪学院，输出烹饪教育资源。多年来，校企双方一直开展顶岗实习、师资培养、烹饪工艺与营养专业现代学徒制人才培养等方面的合作。</p>			

⁶ 如有多个合作单位，可自行增加表格。

基本情况	合作单位名称 ⁷	优食坊餐饮集团		
	法人代表	黄辉城	联系人	麦瑞珍
	单位性质	民营企业	联系人职务	行政人事部总监
	主管单位	格匠集团	联系人电话	18125331608
	已接受共建专业点实习学生数（人）	85	已接受共建专业点毕业生就业数（人）	15
	合作开展现代学徒制试点学生数（人）	0	合作开展订单培养学生数（人）	0
	已支持学校兼职教师数（人）	2	已捐赠和准捐赠设备值（万元）	2
	<p>简况（着重说明合作单位的行业地位、具备的资质和条件、经营状况、校企合作经历等）</p> <p>优食坊餐饮集团致力于蒸鲜餐饮全产业链及智能商厨生态体系的构筑和整体服务能力的提供，致力于做一家有社会价值的企业。</p> <p>优食坊致力于餐饮蒸鲜设备研发，推动蒸鲜技术不断革新，该公司在蒸汽餐饮行业的设备占有率接近 90%，开辟了健康饮食新领域。格匠“智能蒸汽能锅在桌面现蒸现吃餐饮模式上的应用”项目因此荣获“2019 年度中餐科技进步奖”。</p> <p>旗下优食坊、鲜不语、汤鲜里、蒸领鲜、潮渔头、蒸汽煮条鱼等蒸鲜餐饮品牌，致力于引领和促进蒸鲜餐饮行业的健康发展。</p> <p>组建蒸鲜餐饮学院和管理咨询事业部，组织蒸鲜餐饮企业客户集中培训、会议交流和考察学习，搭建相互促进、资源共享的平台。</p> <p>组建优选事业部，为蒸鲜餐饮企业客户整合和提供全球食材。</p> <p>2017 年起，学院与优食坊餐饮集团开始校企合作，主要合作形式有：1) 顶岗实习，实习岗位多、待遇好、管理灵活、晋升机会多，学生评价高，有 15 人通过实习留在企业就业，其中 3 人已晋升为督导主管、营销经理、楼面部长岗位；2) 到企业开展认知实习；3) 共同开展“粤菜师傅培训”，企业提供蒸菜模块的培训内容、设备和师资；4) 共同开展东西部协作的对口厨艺帮扶工作，为我院和对口帮扶的学员捐助蒸鲜设备。</p>			

⁷ 如有多个合作单位，可自行增加表格。

基本情况	合作单位一名称 ⁸	白天鹅宾馆有限公司		
	法人代表	王勇	联系人	张静
	单位性质	省属国有企业	联系人职务	人力资源部培训经理
	主管单位	广东省工商管理局	联系人电话	020-81886968
	已接受共建专业点实习学生数（人）	110	已接受共建专业点毕业生就业数（人）	15
	合作开展现代学徒制试点学生数（人）	50	合作开展订单培养学生数（人）	0
	已支持学校兼职教师数（人）	5	已捐赠和准捐赠设备值（万元）	2
	简况（着重说明合作单位的行业地位、具备的资质和条件、经营状况、校企合作经历等）			
	<p>白天鹅宾馆于1983年2月正式开业,是中国第一家中外合作的五星级宾馆,也是中国第一家由中国人自行设计、施工、管理的大型现代化酒店。连续多年被国际旅游指南和国际著名杂志报刊评为国际商务人士到广州的首选酒店。开业至今,共接待了40多个国家和地区400多位的元首和政府首脑;中国改革开放的总设计师邓小平三次莅临白天鹅并亲笔题字。</p> <p>宾馆现有520间客房,6个精致高雅的餐厅、酒吧和酒廊,2500平方米的会议空间,先进的健身中心,独有的水疗中心、美容中心及多家创意品牌店。</p> <p>宾馆现有中式烹调师高级技师36名、中式面点师高级技师15名、西式烹调师高级技师19名、西式面点师高级技师5名。获得国家级个人荣誉:全国劳动模范1名、全国五一劳动奖章1名、全国旅游系统劳动模范称号2名、全国技术能手9名、优秀工会工作者2名、全国饭店业优秀企业家1名。获得省级个人荣誉:广东省五一劳动奖章4名、广东省劳动模范2名、广东省技术能手21名、先进个人6名。</p> <p>我校与白天鹅宾馆从2016年开始合作,安排烹饪、餐饮和酒店管理专业的顶岗实习,2018年开始增加春秋广交会期间的短期课程实践;2020年开始,合作开展餐饮智能管理专业的现代学徒制人才培养。2020年,白天鹅宾馆烹调工艺与营养专业群校外实践基地获得校级立项,2021年,白天鹅被评为校级“双师”型教师培训基地;白天鹅宾馆同时还是学院新生专业教育、认知实践、大赛训练的重要场所和师资来源。</p>			

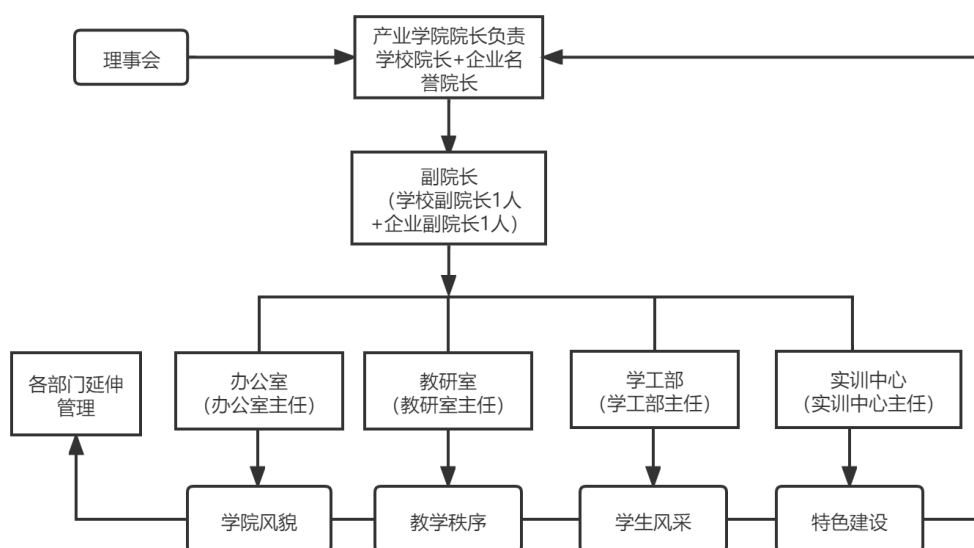
⁸ 如有多个合作单位,可自行增加表格。

(三) 管理体制与运行机制

(包括学院的组织管理架构、教育教学管理及管理运营团队等)

按照“起点高、体制新、有特色”的办学要求，建立了“政府宏观管理、社会积极参与、学院面向社会、依法自主办学”的管理体制。顺德厨师学院依托烹饪学院的资源，与合作企业共同运行，充分发挥地域优势，主动适应产业运行、开展，有力地推动了职业教育体制改革。

1. 学院组织管理架构



2. 教育教学管理及管理运营团队

院长：产业学院实行院长负责制，学校院长负责全面工作，重点有学院战略规划、对外联系、整合资源和重大事项把关；另外合作企业安排一名名誉院长。

副院长：学校和企业各1人，负责学院的具体运营工作，校企合作事宜的对接；

办公室：协调学院内部各项事务；

烹饪工艺与营养教研室：负责烹饪专业相关的人才培养和培训

餐饮管理教研室：负责餐饮管理专业相关的人才培养和培训

实训中心：确保实训场地设备完好、安全生产，有效管理实训室的利用率、耗材的节约使用，实习企业的开拓维护和实习工作安排。

(四) 已采取的建设举措

1、坚持以服务求支持，以贡献求发展，争取政府和行业企业的支持。

1) 服务国家战略和地方战略，取得政府支持。顺德厨师学院的成立，是响应广东省“粤菜师傅”工程的举措；顺德厨师学院的工作开展，以服务国家乡村振兴和精准扶贫战略为方向，学院开展的“粤菜师傅”培训以面向对口帮扶地区的全免费培训为主。

2) 利用学院自身优势，积极参与地方事务。学校拥有充足的场地、设施和人力资源，积极承办和协办各级政府主办的赛事、展会活动和对外交流活动。

顺德厨师学院成立以来承办和协办的赛事及活动

序号	时间	职责	活动名称	主办单位
1	2018	协办	中餐繁荣—广东美食文化海外行（哥斯达尼哥、洪都拉斯、美国的盐湖城、休斯顿、三藩市）	省侨务局
2	2019	承办	全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项	教育部
3	2019	承办	全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项广东省选拔赛	省教育厅
4	2019	承办	广东省餐饮行业职业技能大赛	省人社厅
5	2019	承办	2019年粤港澳大湾区—“滋味湾区”校际厨艺比赛	粤港澳大湾区青少年文化交流协会
6	2019	承办	2019年佛港澳厨艺交流暨粤菜师傅技能竞赛	佛山市人社局
7	2019	承办	顺德区首届青年名厨评选活动	顺德区文广旅游体育局
8	2019	承办	走进粤港澳大湾区—2019海外中餐行业协会负责人交流团（研习班）活动	省人民政府侨务办公室
9	2019	协办	第四届世界意大利美食周交流活动	意大利驻广州总领事馆
10	2019	协办	2019年顺德美食文化节	顺德区人民政府
11	2020	协办	第三届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛	省人社厅
12	2020	承办	全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项广东省选拔赛	省教育厅
13	2021	协办	广东省省级粤菜师傅名厨认定评选	省人社厅

3) 与龙头企业合作引领专业发展，与成长中的企业合作实现共同发展。

与世界 500 强企业碧桂园集团合作开展“粤菜师傅”免费培训班，碧桂园集团提供资金支持；与东逸湾、顺峰、大茶园、白天鹅宾馆等龙头企业合作开展现代学徒制和订单人才培养，企业给学校出资开展实训基地建设和专业建设；与成长中的企业优食坊开展合作，学校协助企业申报并荣获中餐科技进步二等奖，企业全面参与学院的“粤菜师傅”对口帮扶工作和人才培养。

2、“走出去送教上门”和“请进来集中培训”两种方式开展“粤菜师傅”培训

1) 走出去送教上门

★ 大师名厨送教上门开展短期培训班。面向四川凉山州金阳、美姑、雷波县、昭觉县；贵州黔东南州的凯里、台江、雷山、榕江等地；以及广东雷州、徐闻、肇庆怀集、云浮等对口帮扶地区，组织顺德的大师、名厨前往，采用当地的食材，开展粤菜师傅送教上门厨艺展示和厨艺培训活动。累计为对口帮扶地区培训学员超过 1700 人次。

★ 校外建立培训基地和分院。依托当地条件合适的酒店、学校、培训机构等，建设顺德厨师学院培训基地和顺德厨师学院分院，目前，学院在校外共建立了雷州樟树湾大酒店等 8 家培训基地和甘肃省山丹培黎职业学院等 7 家分院，分期分批派出顺德名厨开展培训和指导。

★ 烹饪专任教师支教西部。2020 年 3 月，烹饪专任教师麦盛洪赴新疆伽师县中等职业技术学校支教 1 年半，担任该校中餐部副部长。与 4 位当地教师“师徒结对”，帮助受援学校打造粤菜烹饪师资队伍；培养 13 位学生助教，教授各年级学生超 1000 人。2020 年，获伽师县“优秀教师”称号；2021 年，获伽师县“师徒结对”优秀师傅称号。2021 年 8 月，烹饪专任教师冯远日继续赴新疆伽师职业中学支教 1 年半；2021 年 8 月，烹饪专任教师孔庆聪赴贵州黔东南台江职业技术学校支教 1 年。

2) 请进来，集中培训

面向广东省湛江、清远、云浮市等对口帮扶地区，开设精准扶贫定向培训班、精准扶贫中高职协同培养定向班 5 期，对 137 名贫困青年进行 1-12 个月不等的免费厨艺培训，并安排到顺德中华餐饮名店带薪实习。

面向四川省凉山州 8 个县开设“精准扶贫班”19 期，来自金阳、美姑、雷波、喜德、盐源、甘洛、布拖、昭觉等县的 467 名贫困青年进行为期 1-2 个月不等的免费厨艺培训。

与甘肃省山丹培黎学校（培黎职业学院）合作，开设“粤菜师傅”中级厨艺培训班4期，对100名学员进行为期一个月的免费厨艺培训。

面向贵州省黔东南台江县和榕江县，共开展“粤菜师傅”免费培训班3期，为期一个月，培训学员88人。

面向全国各地院校和企业，开展“粤菜师傅”师资培训班6期，共培训学员189人。

与碧桂园集团合作，开设56期粤菜师傅免费培训班。对来自陕西、甘肃、四川、湖南、湖北、河北、江西、贵州、海南、河南、辽宁、广东、广西壮族自治区和新疆维吾尔自治区等14个省（自治区）的3478名贫困青年，进行为期1-2个月的免费厨艺培训。

3、打造专兼结合的高水平师资队伍，确保大规模的培训、高端培训得以顺利开展

聘请了顺德46名大师名厨作为顺德厨师学院的兼职教授，在顺德厨师学院的挂牌成立仪式上，原顺德区委郭文海书记为兼职教授们颁发聘书。在兼职教师队伍中，通过遴选和培养，麦盛洪、孔庆聪和冯远日等3名兼职教师被聘为全职教师。

通过顺德厨师学院的建设工作，专业教师的菜品开发、课程开发、应用研究等能力不断提升；对外交往和校企交流增多；实训中心承办培训和赛事的组织能力提升。

数量足、水平高的师资队伍，为顺德厨师学院的人才培养、大规模培训、高端培训、各种活动的开展，提供了师资保障。

4、加强校内外实训基地建设

“名校联名店”，与主要的5家合作企业、顺德区36家“中华餐饮名店”等共建顺德厨师学院人才培养基地，满足学院学生和学员的企业参观、短期实践、顶岗实习和就业的需要。

现有烹饪实训室进行了智慧可视化改造，实现示范教学效果提升、老师监控全面、资料留存、教学过程回放、同步直播等多种功能。校企共建校内实训基地，东逸湾出资建设顺德美食研究院，满足顺德厨师学院更好地开展美食文化研究、菜品开发、粤菜标准化等工作；大茶园出资改建茶艺与茶文化实训基地，满足“粤菜师傅+茶艺”人才培养和培训的需求。

5、“粤菜师傅”工程实施与精英人才培养相结合

全日制学生中选拔优秀学生组成精英班，对精英班的学生常态化开展技能强化训练、企业大师讲座、企业调研等活动，并参与到“粤菜师傅”工程的推进工作中。

参与“粤菜师傅”培训班的班级管理和教学辅导，通过参与“粤菜师傅”工程的帮扶工作，提升能力的同时，充分理解国家战略，增强对专业、对学校的认同。

开展面向中小学生的“粤菜师傅”烹饪劳动教育，有场地的中小学送教上门，没有场地的中小学到顺德厨师学院来进行烹饪劳动教学，在开展劳动教育的课程中，学生们要备课、准备耗材、场地、设备工具，组织劳动教育的实施，全面参与烹饪劳动教育的实施。在实施劳动教育的过程中，学生们通过教来深化了自己所学，全面提升了自已的专业技能、沟通能力、表达能力和组织能力等。

（五）已取得的建设成效

顺德厨师学院成立3年多以来，取得了一系列建设成果，产生了较大的社会反响，具体成效主要体现在以下几方面。

1、“粤菜师傅”培训量大面广见效快

顺德厨师学院成立三年来，开展粤菜师傅培训124期，培训学员6616人，学员分布全国14个省份。经培训后，学员中从事餐饮业的人员占比超过70%，建档贫困户1229人全部脱贫。实现了“一人学厨，全家脱贫”，“一人学厨，全家幸福”的目标，为国家精准扶贫和乡村振兴做出了应有的贡献。

在这个过程中，也涌现出了一批就业创业的优秀典型。如凉山金阳女孩俄底洛则，接受顺德大师一对一的培训后，在当地脱颖而出，自己脱贫致富还不忘带动他人共同致富，于2020年荣获四川省凉山州脱贫攻坚先进个人；凉山州美姑县学员海来普铁学成回乡开起了“思源生态农庄”，把餐馆5%的利润贡献给村集体经济，被人民日报等多家媒体报道。

2、创新教育扶贫方式，形成“四个一批”的教育与扶贫良性互动长效机制

通过以顺德厨师学院建设为重点，全方位开展教育扶贫，学院实现了“引进了一批大师名匠，锻炼了一批骨干教师，建立了一批教育基地，招到了一批优秀贫困学生”的“四个一批”教育扶贫良性互动长效机制。

1) 引进了一批名师

通过顺德厨师学院建设，邀请了 46 名名厨大师作为学校兼职教授，其中有“中国烹饪大师”20 多名，加强了学校高层次技能型兼职教师队伍建设。

2) 锻炼了一批骨干教师

通过顺德厨师学院“四名工程”的实施和参与厨师学院的建设，大大提升了烹饪专业骨干教师的综合能力和业务水平。

顺德厨师学院成立以来烹饪专业骨干教师获得荣誉

序号	姓名	荣誉时间	荣誉内容
1	陈健	2018	资深中国烹饪大师
2	杨铭铨	2020	中餐科技进步奖一等奖
3	仲玉梅	2019	全国职业院校技能大赛优秀指导教师
		2019	中国烹饪大师
		2020	校级大师工作室立项：仲玉梅中式面点烹饪技能大师工作室
		2021	现推荐申报省级教学团队负责人
		2021	现推荐认定省级大师工作室
4	黎永泰	2020	校级大师工作室立项：黎永泰粤菜技能大师工作室
5	李东文	2019	中国烹饪大师
		2020	校级大师工作室立项：李东文中式烹调烹饪技能大师工作室
6	王红梅	2021	职称晋升为烹饪副教授
7	高蓝洋	2018	2018 年佛山市竞争性扶持人才项目负责人，获拨经费 45 万元
		2019	获评中国烹饪名师
8	麦盛洪	2019	中国烹饪名师
		2020	中式烹调师一级（高级技师）
		2020	赴新疆伽师职业学校支教一年半，获伽师县“优秀教师”和“师徒结对”优秀师傅称号。
		2021	餐饮业国家一级评委；佛山市粤菜名厨
9	孔庆聪	2019	获评中国烹饪名师
		2021	赴贵州省黔东南州台江县职业学校支教一年
10	冯远日	2019	获评中国烹饪名师

		2021	赴新疆伽师职业学校支教一年半
11	鲍亦璐	2019	全国职业院校技能大赛优秀指导教师
		2020	教学质量优秀奖

3) 建立了一批教育基地

通过“名校联名店”，与主要的5家合作企业、顺德区36家“中华餐饮名店”等共建顺德厨师学院人才培养基地，联合开展精准扶贫和人才培养；

2019年，学校被教育部认定为：烹调工艺与营养专业群“双师型”教师培养培训基地”；

2019年，烹饪公共实训中心，被认定为“广东省高职教育校内实践教学基地-烹饪公共实训中心”；

2019年，“顺峰饮食酒店管理股份有限公司酒店管理专业群校外实践教学基地”作为广东省高等职业教育大学生校外实践教学基地验收通过；

2020年，白天鹅宾馆烹调工艺与营养专业群校外实践基地获得校级立项；

2021年，白天鹅宾馆有限公司被学校评为“双师型”教师培训基地；

2021年，“广东天悦餐饮管理集团有限公司烹调工艺与营养专业校外实践教学基地”公布为“2021年省高职教育校外实践教学示范基地认定推荐项目”。

4) 招到了一批优秀贫困学生

学校积极拓宽生源渠道，通过多方努力，争取到面向雷州、徐闻两所中职学校开展中高职衔接培养三二分段定向招生。同时，烹饪专业作为国家现代学徒制试点专业，积极面向顺德厨师学院参训贫困学生招生，让有志贫困青年有入读全国高职名校的机会。

3、专业办学水平提升

1) 专业优势明显

获金平果2020年中国高职院校分专业竞争力排行榜**烹调工艺与营养专业第2名**；2020年开始与韩山师范学院共建烹饪与营养教育本科班；

2021年烹调工艺与营养专业群获批“广东省高职院校高水平专业群”，全省唯一一个以烹调工艺与营养专业为龙头专业的专业群；

2021年，烹饪工艺与营养专业全国现代学徒制第三批试点验收通过；

2021年，探索具有中国特色的高层次学徒制“粤菜传承人培养”项目获评广东省

深化新时代教育评价改革试点项目。

2) 荣获多个中餐科技进步奖和教学成果奖

荣获中餐科技进步奖一等奖 2 项、二等奖 1 项；校级教育教学成果一等奖 1 项。

2018 年，《中国食品产业文化简史》获中餐科技进步二等奖

2019 年，“基于烹饪专业人才培养目标的中高职课程体系与教材开发研究”获中餐科技进步奖一等奖；

2020 年，《烹饪教育研究新论》获中餐科技进步一等奖；

2021 年，“四名赋能，育训结合，精准扶贫”餐饮类专业育人模式的创新与实践获校级教育教学成果一等奖，并获推荐参评 2021 年省级教育教学成果奖。

3) 主持和参与多个标准的编制

2019 年，领衔修订人社部中式烹调师、中式面点师标准；组织编写人社部《中式烹调师》《中式面点师》系列培训教程；

2020 年，合作开发出教育部 1+X 证书职业技能等级标准：《粤菜制作职业技能等级标准》和《粤点制作职业技能等级标准》；

2020 年，主持研制并发布了《节约型粤菜点菜服务规范》；

2021 年，主持研制并发布了标准 T/GDPRXH 002-2021《粤菜菜品标准编制指南》

4) 获得国家级和省级项目立项

获得国家级人文社科项目 1 个和省级项目 4 个。

顺德厨师学院成立以来的国家级和省级科研教研项目立项列表

序号	项目名称	负责人	立项部门	立项时间
1	“后扶贫时期”职业教育精准扶贫长效机制研究	陈文海	教育部	2020.8
2	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	2020.8
3	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	2019.8
4	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	2019.8
5	广东省高职餐饮管理专业建设现状、	陈咏淑	广东省高职旅游	2021.

	问题与对策研究		大类专业教学委员会（重点）	
--	---------	--	---------------	--

5) 参加国家级省级比赛，我校选手取得优异成绩。

顺德厨师学院成立以来参加国家级省级比赛获奖列表

序号	时间	赛项名称	主办单位	获得荣誉
1	2019	全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项	教育部	学生一等奖 1 项
2	2019	全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项广东省选拔赛	省教育厅	学生一等奖 2 项
4	2020	第三届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛	省人社厅	学生获第二名
5	2020	全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项广东省选拔赛	省教育厅	学生一等奖 1 项
7	2021	第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛	省人社厅	学生获一等奖和三等奖各 1 项
8	2021	全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项广东省选拔赛	省教育厅	学生一等奖 2 项
9	2021	“粤菜师傅”技能竞赛	省委统战部、省教育厅、省人社厅	学生获第 1 名

4、社会影响大传播广

1) 多方肯定荣誉多

获得立项与资助：

2018 年获得佛山市委组织部的粤菜文化传承和创新人才培养工程入选 2018 年佛山市竞争性扶持人才项目，下拨资金 45 万。

2019 年，顺德厨师学院获评广东省人社厅“省级粤菜师傅培训基地”，拨付建设经费 200 万元；

2020 年，“‘一人学厨 全家脱贫’顺德厨师学院四川凉山州专家服务团队”项目被人力资源和社会保障部确定为“2020 年专家服务脱贫攻坚工作项目”，获得项目经费 10 万元；

2021 年，获广东省人社厅拨付 500 万资金，用于建设“粤菜师傅培养示范基地”；2021 年，获评广东省教育厅的“广东省中小学生劳动教育基地”建设项目，拨付建设

经费 10 万元；

获得荣誉称号：

2019 年，获评广东省扶贫开发“双到”工作先进单位；“全国职业院校乡村振兴协作联盟”副理事长单位；

2019 年，入选全国职业教育服务乡村振兴典型案例（全国仅 7 所高职院校）；2020 年，学校获评全国职业院校精准扶贫协作联盟脱贫攻坚先进集体；

2020 年，《顺德厨师学院“一人学厨，全家脱贫”工作纪实》获评教育部第三届省属高校精准扶贫精准脱贫典型项目（全国仅 3 所高职院校）；

2021 年，“落实‘粤菜师傅’工程，持续培养培训粤菜师傅”项目先后被广东省教育厅认定为“2021 年广东省继续教育质量提升工程认定类项目—终身教育品牌项目”、教育部认定为“2021 年全国继续教育质量提升工程认定类项目—终身教育品牌项目”。

2) 被中央电视台等主流媒体广泛报道

“一人学厨，全家幸福”职业教育精准扶贫新模式，产生了良好的社会反响，被新华网誉为“小切口推动大变革”。

中央电视台“焦点访谈”、“新闻直播间”栏目，中国之声“新闻和报纸摘要”、“新闻纵横”节目，《人民日报》，《南方日报》，“学习强国”学习平台等主流媒体都对顺德厨师学院工作进行了广泛报道。2020 年 6 月 22 日，中央电视台焦点访谈栏目用 15 分钟的篇幅播出《美味的扶贫》，深度报道顺德厨师学院的扶贫工作；学员案例多次进入人民日报的相关报道中。

在 2020 年 12 月 8 日教育部新闻发布会上，顺德职业技术学院“粤菜师傅”职业教育扶贫模式作为典型案例，成为**唯一被教育部点名表扬**的高职院校。

以顺德厨师学院凉山班学员为原型的公益微电影《木嘎是块料》上线仅一周，点击量突破一亿，新浪微博话题阅读量超五千万。

3) 经验得以推广

顺德厨师学院成立以来，累积承接各类来访考察交流学习团 200 多批次、接待来访人员 1500 多人。2020 年 8 月 1 日，国务院扶贫办副主任欧青平一行来访顺德厨师学院，现场连线凉山昭觉培训现场；2019 年 5 月 14 日，四川省党政代表团尹力省长一行来访顺德厨师学院；2020 年 11 月 7 日，中国烹饪协会傅龙成会长一行前来顺德厨师学院调研；2021. 3. 30 广东省“粤菜师傅”工程高质量发展工作推进会在顺德召

开，李红军副省长等省领导、省人社厅、省农业厅、省商务厅主要负责人前来顺德厨师学院参观。

2019年，入选《广东乡村振兴在行动》，在广东省实施乡村振兴战略工作推进会上介绍经验；

2020年，在全国职业院校精准扶贫协作联盟主办的“全国职业院校决胜脱贫攻坚交流会”上做经验分享；

2021年，在广东省教育厅举办的“粤菜师傅”工程推进会上做实施“粤菜师傅”工程经验分享；

2020年，辽宁省教育厅专程赴顺德厨师学院考察粤菜师傅工程实施情况后，向辽宁省政府请示并经省人民政府常务会议通过，在辽宁现代服务职业技术学院设立“辽菜师傅学院”，并与顺德职业技术学院深度合作，培养“辽菜师傅”和“粤菜师傅”。

（六）资源投入与支撑条件

（包括高校软硬件资源投入、合作企业软硬件资源投入及地方政府支持等）

1、 学校硬件资源投入

顺德厨师学院实训中心建筑面积 9900 平方米，是省级公共实训中心，建有美食文化体验中心、中式烹饪实训室、中式面点实训室、西餐西点烘焙实训室、分子厨艺实训室、茶艺及茶文化实训室等多种实训室，完全满足顺德厨师学院的人才培养和培训科研等社会服务。

2、 合作企业的支持

顺德厨师学院的成立得到了地方企业的大力支持，顺德的 46 位中国烹饪大师被聘为兼职教授，学院的重要活动和培训班开展，当地企业都是极力支持。

顺德厨师学院主要的 5 家合作企业是学校多年来重要的合作伙伴，合作基础良好，对学校支持力度大。顺峰山庄最早与学校建立合作关系，赞助 50 万用于学校烹饪专业的建设和人才培养；东逸湾、白天鹅、顺峰山庄与学校共同开展现代学徒制人才培养；东逸湾集团出资和学校共建顺德美食研究院；大茶园出资为学校建设茶艺实训室；优食坊餐饮集团为顺德厨师学院赠送企业先进的厨房设备，并给顺德厨师学院对口帮扶班的学员赠送厨房设备。

3、 地方政府的支持

首先顺德厨师学院是在佛山市委市政府和顺德区委区政府的大力支持和指导下成立的。

其次各级政府领导亲临顺德厨师学院指导工作，来访的领导有国家扶贫办的区青平主任、教育部高教处领导、广东省李红军副省长、省人社厅领导、省教育厅领导以及市区等领导。

再次各级政府部门通过各种项目给予资金支持，顺德厨师学院先后获评广东省“粤菜师傅”培训基地、“粤菜师傅”培养示范基地。

顺德厨师学院成立以来获得了各级政府部门的大力支持，顺德厨师学院主要的 5 加合作企业是学校多年来重要的合作伙伴，合作基础良好，对学校支持力度大。

（七）政策支持与保障情况

（包括组建以来各方对产业学院的政策支持、资金支持、教师评聘支持、教学改革支持、薪酬支持、自主权支持、招录学生支持、资产构成、专有资源支持以及其他改革举措支持与保障情况等）

1、契合地方发展战略和政策支持

“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程是近年来广东省委、省政府贯彻落实习近平总书记对广东重要讲话和重要指示批示精神，着眼满足人民群众美好生活需要、支撑高质量发展部署实施的重大民生工程。省委、省政府将三项工程摆在突出位置，高规格成立省三项工程领导小组，健全工作机制、塑造制度优势、凝聚各方力量、推动落地落实，全力打造广东战略品牌。接下来将在更高起点上推动“三项工程”高质量发展，在助力乡村振兴、推动共同富裕、打造新发展格局战略支点中发挥更大作用。

2、学校给予的政策和资金支持

2020年，学校出台《顺德职业技术学院产业学院管理办法》。学校成立产业学院建设与管理领导小组，由校长担任组长，分管教学的副校长担任副组长。

2020年12月，学校出台《顺德职业技术学院产业学院资金管理办法》，学校提供产业学院专项经费，产业学院经费由教务处统筹管理，年度经费预算由教务处统筹编制。

2019年、2020年、2021年，学校已连续三年每年为校级产业学院项目分配建设经费30万元。

3、政府、行业企业和学校通力支持

顺德厨师学院顺势成立，得到各级政府、行业企业和学校的大力支持，各方资金支持见下表。

各方资金支持列表

序号	项目	资金 (万元)	来源	类别
1	“粤菜师傅”培养示范基地	500	2021年中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金	政府支持
2	省级粤菜师傅培训基地	200	广东省人社厅	政府支持
3	2020年专家服务脱贫攻坚工作项目	10	人力资源和社会保障部	政府支持

4	广东省中小学生劳动教育基地	10	广东省教育厅	政府支持
5	粤菜文化传承和创新人才培养工程	45	佛山市委组织部	政府支持
6	顺德美食研究院	3000	东逸湾集团	合作企业投入
7	茶艺实训室建设	150	广州大茶园茶业有限公司	合作企业投入
8	专业建设和人才培养	50	顺峰山庄	合作企业投入
9	厨房设备（蒸锅）	2	优食坊餐饮集团	合作企业投入
10	顺德厨师学院实训中心	1080	顺德职业技术学院	学校投入
11	产业学院专项建设经费	90	顺德职业技术学院	学校投入
合计		5137		

四、建设方案

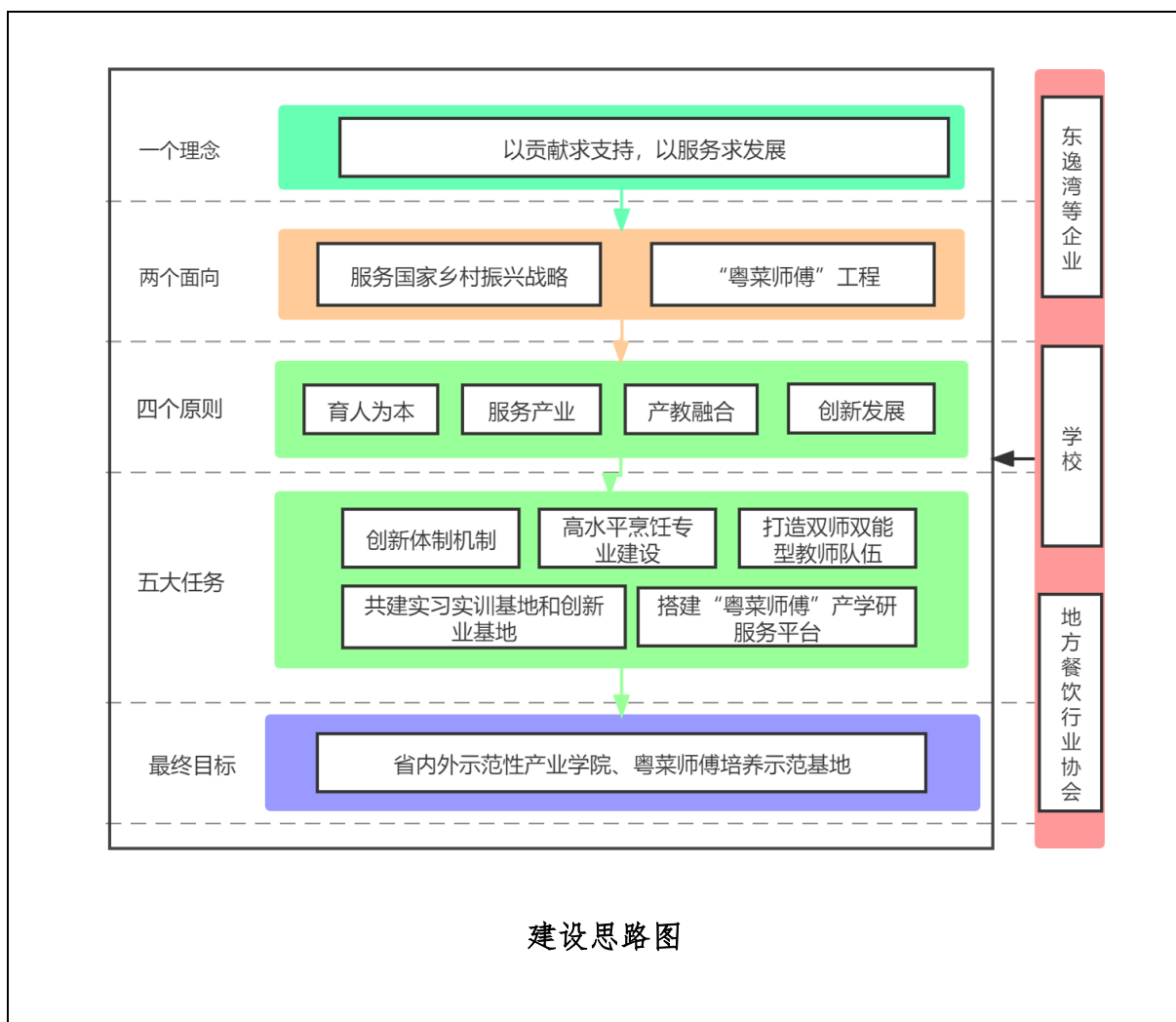
（一）建设目标

以现有的服务“粤菜师傅”工程助力乡村振兴的产学研合作平台“粤菜师傅”培养示范基地、省级粤菜师傅培训基地、顺德厨师学院实训中心为基础，以应用型人才培养专业群为主体，对接地方特色餐饮产业、新兴餐饮产业项目中国烹饪协会全国餐饮业食品安全与营养分析检测中心、顺德美食研究院等，与地方知名餐饮行业企业共建餐饮产业学院——顺德厨师学院。通过企业支持办学建设、企业参与办学过程、企业检验办学成效，构建校企深度融合、共生共长、协同育人的办学模式。

将顺德厨师学院建设成为集“粤菜师傅”中高层次技能人才培养、粤菜菜品标准研发与推广、粤菜烹饪技术及文化研讨交流等功能于一体的具有一流水准、引领粤菜烹饪潮流的“粤菜师傅”培养示范基地，发挥高端引领作用，示范带动全省建设高水平“粤菜师傅”培养体系。

（二）建设思路

立足粤港澳大湾区，面向全国，放眼世界，坚持“以贡献求支持，以服务求发展”的办学理念，精准对接广东省“粤菜师傅”工程和乡村振兴等重要领域，坚持“育人为本、服务产业、产教融合、创新发展”四个基本原则，以立德树人为根本任务，发挥顺德厨师学院人才集聚优势，携手东逸湾酒店集团等知名企业和地方餐饮行业协会，创新管理体制与运行机制，加强高水平烹饪工艺与营养专业群建设，打造双师双能型教师队伍，校企共建实习实训和创新创业教育基地，搭建产业研服务平台，将顺德厨师学院建设成为省内外示范性产业学院和“粤菜师傅”培养示范基地，服务国家乡村振兴战略，高质量推进“粤菜师傅”工程。



(三) 建设内容

1、创新管理体制机制

1) 加强顶层设计，建立目标管理制度

统筹规划建立产业学院的组织结构，理清产业学院内部关系，创新内部管理体制机制，系统设计、科学合理地制定产业学院的人事、财务、教学和科研管理制度等，建立目标管理制度。

2) 改革管理组织，突破机制障碍

坚持党的领导，统筹规划建立产业学院的组织结构，改革产业学院的管理体制、规章制度和治理结构，通过政校行企共同组建产业学院理事会作为决策机构，构建理事会下的产业学院院长负责制管理体系，

3) 坚持依法治理，形成制度体系

坚持将依法治理作为深化改革的基本遵循。产业学院运行机制改革坚持依法治理的原则。

2、加强高水平烹饪工艺与营养专业群建设

1) 校企精准对接育人，深入开展 1+X 证书制度试点

与东逸湾酒店集团、白天鹅宾馆等现代学徒制以及定向培养合作企业深入开展校企共育人才计划，共同开展专业群建设，根据双方需求，不断完善人才培养方案，建立现代学徒制课程体系，建设培训课程及制定考核标准。深入开展《粤菜制作》、《粤点制作》职业技能等级证书制度试点，试行《餐饮服务管理》职业技能等级证书，校企共建互聘育人团队，将证书考核要求以及考核内容融入人才培养方案、融入课程教学计划。建设期内实现每年考证人数达 200 人次以上，现代学徒制、订单培养在校生产规模占比 30%以上，每学期聘请合作企业高技能人才和优秀管理人才到岗实现联合授课、联合指导，培养高质量餐饮服务类人才。

2) 实施“四名工程”，高质量培养培训餐饮人才

以高职为基点，探索与实践“名校联名店，名店出名厨，名厨带名徒，名徒成名厨，名厨走向世界”（简称“四名工程”）的人才培养模式，将传统的厨艺师徒传承与现代烹饪教育有机结合。另一方面，上下延伸中职、高职和本科衔接，打通多层次教育通道，建立专业群人才培养体系，提升人才培养质量。“四名工程”人才培养创新模式在专业群内烹饪工艺与营养专业的人才培养中不断实践、总结、提炼，再辐射到群内餐饮智能管理和药膳与食疗等专业，形成“名校联名店、名店出名师、名师带名徒、名徒成名师”的集聚美食产业链供给侧和需求侧全方位融合的高水平专业群人才培养的模式，构建“美食文化向导、粤菜名厨、营养食疗和餐饮美学体验”一线四体现代美食研学体系。

同时以立德树人为根本任务，注重学生劳动教育、美育以及职业素养培养，坚持实施师生“五个一”工程（要求学生做到以下五点：每个学期初和期末分别进行一次学业规划和学业总结；每天锻炼半小时；每天一次英语晨读；每月一次社会公益活动；每月一次技能比赛或课程论文），培养优良学风，提升学生职业素养。

3) 校企共生共长，建设课程教学资源

首先，优化顺德厨师学院专业群内课程体系，构建群内专业“平台课+模块课+选修课”的课程体系。平台课包括《旅游酒店餐饮业概况》等 6 门，模块课包括烹饪类《粤菜名菜制作》等 6 门、餐饮类《餐饮服务与管理》等 5 门和食疗养生类《药膳制作技术》等 4 门，选修课包括《顺德名菜名点品鉴》、《酒水调制》、《特殊人群营养干预》等 6 门。第二，开发课程标准，按照美食产业发展对人才的需要开发课程标准。第三，与行业协会联合开发现代学徒制课程。第四，重点建设粤菜基础菜、提升菜、创意融合菜的教学资源库，培育一批优质核心课程，出版一批先进教材，完善专业教

学网站建设，建成一批精品在线开放课程。

3、打造高素质“双师型”教师队伍

加大校内教师转型力度，每年选送不少于 2 名专任教师到产业学院所服务的餐饮行业企业接受培训、挂职工作和实践锻炼，教师职业技能等级提升 3 人以上。

加强教师分类管理，改革教师评价体系，合理设置不同类型的教师岗位，引导教师向“双师双能型”转变。校内教师积极参与教学能力大赛、行业技能大赛和指导学生参加技能大赛和创新创业大赛；教师职称提升 3 人以上。

完善“双师双能型”专兼职教师引进、认证与使用机制，引进餐饮行业企业资深专家、技术骨干和管理专家担任专兼职教师，聘请产业学院所服务的餐饮行业企业高级技能技术人才作为企业“专尖精”型教师为学生授课。在合作企业中培养 1 名省级高层次技能型兼职教师。

4、校企共建实习实训和创新创业教育基地

1) 校内实训基地建设

与大茶园集团共建的茶艺与茶文化实训基地建设完成，并建成省级校内实训基地；与优食坊餐饮集团共建蒸菜实训室，学校提供场地，优食坊提供蒸菜实训室的设计和蒸菜设备，为顺德蒸菜课程的教学、培训和菜品研发提供场地。

2) 校外实践教学基地建设

白天鹅申报省级大学生校外实践教学基地；大茶园申报校级大学生校外实践教学基地，在此基础上再申报省级；优食坊申报校级大学生校外实践教学基地。

3) 创新创业教育基地建设

与大茶园集团共建创新创业基地-顺职大学生茶文化中心，开展茶事服务、茶艺训练、茶文化传承等一系列活动和服务。

5、搭建产学研服务平台

与东逸湾集团共建顺德美食研究院，开展顺德美食文化的研究与传承、菜品研发、标准化研究等工作。

1) 美食文化的研究与传承

※ 建立“粤菜师傅”联盟共同体，开展活动；

※ 建设好李东文、仲玉梅、麦盛洪等大师工作室，仲玉梅大师工作室建设成省级大师工作室；

※ 继续开展“粤菜师傅”培训和面向中小学生的劳动教育。

“粤菜师傅”培训兼顾省内外对口帮扶地区的帮扶培训、认证培训（“粤菜师

傅”1+X证书、中式烹调师和中式面点师等级证书、专业能力证书)和面向行业的中高级培训等;“粤菜师傅”劳动教育主要面向顺德周边的中小學生开展。

※立足地方实施“粤菜师傅”青年名厨培育工程,建立以赛选才等选拔培育机制。

※充分利用国务院侨办中餐繁荣基地的平台,向全球推广粤菜文化,提升“粤菜师傅”品牌国际影响力,让世界爱上广东味;

※充分利用顺德厨师学院的硬件场地优势和人力资源优势,承办各级各类“粤菜师傅”技能比赛和交流活动

2) 菜品研发

结合“粤菜师傅”工程对口帮扶工作,面向对口帮扶地区贵州黔东南、广东怀集云浮等地开展“黔东南食材+顺德厨艺”、“怀集/云浮食材+顺德厨艺”的菜品研发工作。

3) 标准化建设

※主持和参与广东省“粤菜师傅”工程标准体系建设,研制标准

主持研制广东省“粤菜师傅”工程粤菜菜典标准;

主持研制广东省“粤菜师傅”工程粤菜食材通用要求标准;

参与制定广东省“粤菜师傅”工程粤菜粤点术语第1部分烹饪工艺标准;

参与制定广东省“粤菜师傅”工程粤菜粤点术语第2部分烹饪设备标准;

参与制定广东省“粤菜师傅”工程粤菜服务标准。

※推动顺德菜标准化建设,重点研制顺德蒸菜、粥底火锅标准。

(四) 建设计划

项目建设年限为3年，具体建设计划与进度见下表。

顺德厨师学院三年建设计划与进度表

序号	建设内容		2022年	2023年	2024年
1	创新管理体制机制	加强顶层设计，建立目标管理制度	系统设计创新发展方略，统筹规划改革的总体框架	制定产业学院的人事、财务、教学和科研管理制度	提升优化现有制度
		创新管理组织，突破机制障碍	改革管理体系	组建产业学院决策机构	构建理事会下的产业学院院长负责制管理体系
		坚持依法治理，形成制度体系	改革产业学院运行的继续教育项目管理办法。	改革产业学院运行的绩效奖励办法	改革产业学院运行的教师教学质量考核管理办法
2	加强高水平烹饪工艺与营养专业群建设	实施“四名工程”	完善“四名工程”提升培养培训质量	申报教育部教指委国家教学成果奖	动态调整合作的名店名厨
		开办烹饪本科	1 合作培养40人 2 申报本科并招生40人	本科招生80人	本科招生80人
		扩大办学规模	1 烹饪专业招生200人，餐饮管理200人，药膳专业100人 2 申报茶艺专业	1. 烹饪、餐饮、药膳专业保持招生规模 2. 茶艺专业80人	1. 烹饪、餐饮和药膳、茶艺稳定招生规模
		中高职贯通培养	烹饪专业与容桂职业学校和珠海一职等合作现代学徒制招生。	餐饮管理现代学徒制招生2个班，80名学生。	茶艺专业现代学徒制招生1个班45人。
		试点1+x证书	完成“粤菜制作和粤点制作”证书标准制定和考核试点，完成200人次考证	完善“粤菜制作”证书制度及推广，试行餐饮服务管理证书，完成250人次考证	完善“粤点制作”证书制度及推广，试行餐饮服务管理证书，完成250人次考证
		开发行动导向课程资源	完成所有岗位行动导向课程建设，校企共同开发5本活页式教材	校企共同开发5本以上活页式教材；申报教学成果奖	推广课程与教材等教学资源，不断优化教学资源

3	打造高素质“双师型”教师队伍	校内教师实践能力提升	2名教师下企业锻炼	累计4名教师下企业锻炼	累计6名教师下企业锻炼
		校内教师职称、技能等级等提升	1、1名教师职称提升 2、1名教师获得“双师”型认定 3、1名教师提升职业能力等级	1、累计2名教师职称提升 2、累计2名教师获得“双师”型认定 3、累计2名教师提升职业能力等级	1、累计3名教师职称提升 2、累计3名教师获得“双师”型认定 3、累计3名教师提升职业能力等级
		兼职教师提升和聘任	1、组织1次兼职教师教学能力培训； 2、新增1名高水平兼职教师	1、组织1次兼职教师教学能力培训； 2、累计新增2名高水平兼职教师	1、组织1次兼职教师教学能力培训； 2、累计新增3名高水平兼职教师
4	校企共建实习实训和创新创业教育基地	校企共建实习实训基地	1、与大茶园集团共建的茶艺与茶文化实训基地建设完成 2、大茶园申报校外实践教学基地 3、白天鹅申报省级校外实践教学基地	1、茶艺与茶文化实训基地申报省级校内实训基地 2、与优食坊共建顺德蒸菜实训室 3、优食坊申报省级校外实践教学基地	1、大茶园申报省级校外实践教学基地； 2、提升优化现有校内外实践教学基地
		校企共建创新创业教育基地	与大茶园集团共建创新创业基地-顺职大学生茶文化中心	顺职大学生茶文化中心申报省级创新创业项目	提升优化顺职大学生茶文化中心
5	搭建产学研服务平台	美食文化的研究与传承	1、仲玉梅技能大师工作室建成省级； 2、开展“粤菜师傅”培训和劳动教育600人次； 3、承办协办国家级或省级赛事1次； 4、举行粤菜文化国际交流活动1次； 5、举行粤菜大师	1、麦盛洪技能大师工作室申报校级 2、累计开展“粤菜师傅”培训和劳动教育1200人次； 3、承办协办国家级或省级赛事累计2次； 4、累计举行粤菜文化国际交流活动2次； 5、累计举行粤菜	1、麦盛洪技能大师工作室申报省级 2、累计开展“粤菜师傅”培训和劳动教育1800人次； 3、承办协办国家级或省级赛事累计3次 4、累计举行粤菜文化国际交流活动3次； 5、累计举行粤菜

			联盟活动1次	大师联盟活动2次	大师联盟活动2次
	菜品研发		“黔东南食材+顺德厨艺”菜品研发（天麻系列）	“黔东南食材+顺德厨艺”菜品研发（其它系列）	“怀集/云浮食材+顺德厨艺”菜品研发
	标准化建设		1. 主持研制粤菜菜典标准 2. 参与完成粤菜和粤点术语标准制定 3. 参与完成粤菜服务标准制定	1. 完成研制粤菜菜典标准 2. 制作粤菜食材通用标准	1. 完成粤菜食材标准 2. 推广和应用标准
	培训和横向经费到账		1、培训经费到账不少于10万； 2、横向到账经费不少于20万	1、累计培训经费到账不少于20万； 2、累计横向到账经费不少于40万	1、累计培训经费到账不少于30万； 2、累计横向到账经费不少于60万

(五) 保障措施

1、人员组织保障

建立完善的组织架构和保障机制，政行校企统筹协调，设立顺德厨师学院、国务院侨办中餐繁荣基地办公室，合署办公，负责相关日常工作，提高工作效率。学校将给产业学院所牵头的二级学院弹性管理人员岗位设置制，专门负责产业学院建设工作和日常行政管理事务。

2、经费投入

设立专项经费，加大对产业学院的经费支持力度，重点用于支持紧密对接产业链的课程建设、教学改革、“双师双能型”教师队伍建设，支持校企共建大型实验实训实习中心和技术研发中心，支持校企联合开展的横向科研项目等。

3、绩效评价

建立产业学院工作年度报告制度，产业学院建设进展情况纳入所在二级学院的年度考核体系，动态监测产业学院的实施情况，根据建设的进展和成效调整支持力度，对建设期满通过验收的产业学院建设项目，根据绩效进行奖补。

4、工作程序

产业学院所牵头的二级学院在深入调研、充分论证的基础上，科学编制建设方案，并启动建设工作。

5、硬件建设

(1) 尽快完成顺德美食研究院的建设，开展顺德美食文化、粤菜文化的研究和传承；

(2) 尽快新建咖啡酒水实训室。咖啡酒水实训室是开展“粤菜师傅”人才培养、培训和专业建设的必备条件，也是餐饮管理专业建设必备的实训室；

(3) 开展药膳与食疗专业实训室调研，系统规划并分布建设实训室；

(4) 与广州大茶园集团合作共建“粤菜师傅”茶艺实训室，提升现有茶艺实训室，满足茶艺新专业建设和茶艺师培训的需求，落实广东省委李希书记将茶艺人才培养纳入“粤菜师傅”工程指示精神；

(5) 加强实训室的文化环境建设，例如装空调提升中餐实训室的环境水平，强化文化建设以提高实训室的品位。

(六) 预期成果

序号	建设项目	预期成果	备注
1	创新管理体制机制	创新管理体制机制，确保顺德厨师学院高效运转	
		顺德厨师学院培育成省级示范性产业学院	省级
2	高水平专业建设	教学成果奖 1 项	省级
		学生技能大赛和创新创业大赛国家级奖项 2 项以上，省级一等奖 3 项以上	国家级 省级
		1+X 证书“粤菜制作”和“粤点制作”年考证 200 人次；试点餐饮服务与管理证书	
		专业体系更加完备，培养层次包含本科和专科两个层次，实现中高职和本科的衔接贯通。	
		现代学徒制、订单培养 120 人/年以上	
		校企共同开发课程 5 门以上，共建相应活页式教材 5 套以上，培育省级以上在线精品课程 2 门以上。	省级
3	打造高素质“双师型教师队伍”	教师职称提升 3 人以上，1 人提升为正高级职称，1 人提升为副高级职称	
		省级及以上教学能力大赛获奖 1 人以上	省级/国家级
		教师职业技能等级提升 3 人以上，1 人提升为高级技师	
		省级高层次技能型兼职教师 1 人以上	省级
4	校企共建实习实训和创新创业教育基地	省级校内实训基地 1 个	省级
		省级校外实践教学基地 2 个，校级 1 个	省级
		省级大学生创新创业基地项目 1 个	省级
5	搭建产学研服务平台	完成“粤菜师傅”培训和劳动教育 1800 人次	
		技能大师工作室省级 1 个，校级 1 个	省级
		承办协办省级及以上比赛 3 次	省赛
		“帮扶食材+顺德厨艺”菜品开发 20 道以上	
		发布粤菜师傅标准，地方标准 1 个，团体标准 3 个	省级
		培训经费到账 30 万以上，横向到账经费 60 万以上	

五、审核意见

产业学院院长审核意见	
经审核，表格所填内容属实，本人对所填内容负责。	
签名： 	日期：2021年11月28日
主要合作单位审核意见	
同意。	
	日期：2021年11月29日
学校审核意见	
同意推荐。	
	日期：2021年11月30日

专家组意见：

根据《广东省教育厅关于组织开展 2021 年省高等职业教育教学质量与教学改革工程项目申报和认定工作的通知》（粤教职函〔2021〕41 号）的文件要求，顺德职业技术学院于 2021 年 11 月 11—17 日组织了以徐刚教授为组长的 7 位专家（专家组名单一览表见附件），对陈咏淑老师负责的“顺德厨师学院”进行评审。经过专家组对项目资料审阅、研讨等环节，形成以下意见：

1. 该项目申报材料齐全，符合 2021 年省高职教育示范性产业学院申报要求；

2. 学校高度重视产业学院建设，承诺负责项目建设资金的筹措和相应资源的配置等；

3. 该项目为校级立项产业学院，并已挂牌成立且正式运行，前期基础扎实，建设成效突出。

专家组一致同意推荐该项目参加 2021 年省高职教育示范性产业学院申报。

专家组组长（签名）：徐刚

2021 年省高职教育示范性产业学院申报评审专家组名单

姓名	单位	职称	职务	签名
徐刚	广东南方职业学院	教授	校长	徐刚
王志明	东莞职业技术学院	教授	教务处处长	王志明
高俊文	广东农工商职业技术学院	教授	教务处处长	高俊文
张宝昌	广东轻工职业技术学院	研究员	教务部主任	张宝昌
麦影	广州城市职业学院	教授	教务处处长	麦影
欧阳育良	中山职业技术学院	研究员	发展规划处处长	欧阳育良
李大成	佛山职业技术学院	教授	机电工程学院院长	李大成