

顺德职业技术学院关于开展 2021 年省高职教育校外实践教学示范基地认定报告

广东省教育厅：

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）的文件精神，顺德职业技术学院高度重视，积极认真地组织开展了 2021 年省高职教育校外实践教学示范基地的认定推荐工作。现将有关工作情况总结如下：

10 月 14 日，学校下发了《关于组织开展 2021 年省高职教育校外实践教学示范基地认定工作的通知》（顺职院教字（2021）81 号）（附件 1），全校共有 10 个校外实践教学基地参与省级遴选。

10 月 24 日，在经过二级学院推荐、教务处审核、校外专家函审评分等环节的基础上，学校下发了《关于公示 2021 年省高职教育校外实践教学示范基地认定推荐项目的通知》（顺职院教字（2021）91 号）（附件 2），在校内公示 5 天。

10 月 29 日，在 5 天公示期内无异议的基础上，学校下发了《关于公布 2021 年省高职教育校外实践教学示范基地认定推荐项目的通知》（顺职院教字（2021）98 号）（附件 3），最终确定推荐“深圳市易瑞生物技术有限公司食品质量与安全专业校外实践教学基地”等 7 个基地参与 2021 年省校外实践教学示范基地认定。



附件：

1. 关于组织开展 2021 年省高职教育校外实践教学示范基地认定工作的通知（顺职院教字〔2021〕81 号）

2. 关于公示 2021 年省高职教育校外实践教学示范基地认定推荐项目的通知（顺职院教字〔2021〕91 号）

3. 关于公布 2021 年省高职教育校外实践教学示范基地认定推荐项目的通知（顺职院教字〔2021〕98 号）

顺德职业技术学院

2021 年 10 月 31 日



扫描全能王 创建

2021 年省校外实践教学示范基地

认定报告

基地名称：广东天悦餐饮管理集团有限公司
烹饪工艺与营养专业校外实践教学基地
申报高校：顺德职业技术学院
依托单位：广东天悦餐饮管理集团有限公司
依托专业：烹饪工艺与营养专业
项目负责人：高蓝洋

广东省教育厅 制

一、基地简介

广东天悦餐饮管理集团有限公司烹饪工艺与营养专业校外实践教学基地建立于2018年5月（关于公布我校2018年度校级大学生校外实践教学基地建设项目的通知（顺职院教字〔2018〕37号）），在推动和扩大顺德世界美食之都品牌建设影响力、在实施广东省“粤菜师傅”工程、在顺德厨师学院扶贫基地建设、在高质量培养粤菜行业技术人才等方面发挥了重要作用。

两年建设期内，通过充分整合区域餐饮名店、粤菜烹饪大师及名师等优质教学资源，加强粤菜厨艺实践教学，通过“名校联名店，名店出名厨，名厨带名徒，名徒成名厨”（简称“四名工程”）的人才培养路径，深入产教融合、校企合作，探索与实践教育部试点现代学徒制人才培养模式，培养高质量餐饮人才，同时服务国家精准扶贫和乡村振兴战略，以广东省实施“粤菜师傅”工程为抓手，大力开展粤菜烹饪人才培养和培训，探索区域粤菜特色产业繁荣兴盛，促进乡村全面振兴的发展之路，为实现区域农业全面升级做出新贡献。

目前已将基地建成校级、省级“双师型”教师培养培训基地，同时也被教育部《高等职业教育创新发展行动计划（2015—2018年）》项目认定为烹调工艺与营养专业群“双师型”教师培养培训基地。合作企业已经成为顺职院烹饪工

艺与营养专业群稳定的教师企业实践锻炼基地、学生优质顶岗实习基地、校外实践教学基地和厨艺、餐饮社会服务与培训基地，并与顺德中职类职教集团共建天粤餐饮服务产业学院。

二、依托单位简介

广东天悦餐饮管理有限公司成立于 2011 年，于 2017 年正式荣升为“广东天悦餐饮管理集团有限公司”，公司旗下品牌：顺德区好品味投资管理有限公司、顺德区得真味餐饮管理有限公司、顺德区猪肉婆私房菜有限公司、顺德区猪肉婆商贸有限公司、顺德区轩的贸易有限公司、顺德区凤城酒家、顺德区德景酒家。公司坐落于物盛丰华，全民乐厨，饮食文化氛围浓厚的“世界美食之都”顺德。公司现有在职员工约 600 多人，其中来自高星酒店厨师/管理人员近 150 名，现有中国烹饪大师 2 名，高级技师 1 名，中级技师 4 名，初级技师 10 名。广东天悦集团及旗下单位 2020 年产值 1600 万。

该公司旗下猪肉婆私房菜、凤城酒家和德景酒家均为世界美食之都—顺德美食示范店、中央电视台《寻味顺德》拍摄基地，是顺德容桂餐饮协会副会长单位、顺德区饮食协会副会长单位，于 2015-2016 年承办澳门顺德同乡会晚宴，2015-2017 年承办美国商会亚太地区商业峰会午宴以及参与

容桂观音诞“生菜会”盛宴制作。

公司自成立以来，坚持以弘扬中国饮食文化，传承顺德美食烹饪技艺，秉承培养中国厨师“工匠”精神，致力将传统顺德饮食文化融汇于现代餐饮经营之中，全力推动传统烹饪工艺、健康食材和现代时尚生活相结合，与时俱进，大胆创新，目标把顺德美食发扬光大，享誉世界。经过多年的努力和坚持，自创品牌“猪肉婆私房菜”不仅获得了“中华餐饮名店”“中华金厨奖”等荣誉称号，还获得了粤港澳食客的青睐，随着公司品牌影响力的提升，更是促进了顺德饮食文化的蓬勃发展。

公司依托粤港澳大湾区国家战略发展新机遇，借助“世界美食之都、中国厨师之乡”的金字招牌，把猪肉婆私房菜品牌做强、做大，把顺德美食文化推向全国，走向世界，最终成就猪肉婆百年老店之梦想。

2015年，广东天悦餐饮集团旗下品牌——猪肉婆私房菜已与顺德职业技术学院签订了“顺德职业技术学院烹饪工艺与营养专业学生生产厨房实习教育实训基地合作共建”协议，学院也为该公司授予了顺德职业技术学院校外实践基地，并正式挂牌。

自从与顺德职业技术学院（以下简称“顺职院”）校企合作以来，已接受2016级-2019级烹饪工艺专业近50名学生到企业参加顶岗实习，在实习期间，有多名学生连续被评

为“优秀实习生”，其中，有两位学生代表学校与企业参加法国美食文化节交流活动。目前，2019级烹饪专业学习毕业在即，大部分学生都有意愿继续留任企业。

2018年，广东天悦餐饮管理集团与顺职院达成深层“校企合作、工学结合、互助双赢、共同提高”合作意向，并共同建立大学生校外实践教学基地，共同开展人才培养培训。

三、依托专业简介

顺德职业技术学院与中国烹饪协会、顺德区人民政府于2006年开始共建中国烹饪学院，并于2014年元月正式挂牌中国烹饪学院。

1. 专业基本情况

顺德职业技术学院烹饪工艺与营养专业于2007年8月开始招生，专业依托顺德作为中国厨师之乡、世界美食之都、粤菜发源地等区域产业优势，为满足粤港澳大湾区餐饮行业对人才的需求，设立烹饪工艺、营养配餐、餐饮管理等专业方向。专业（群）以中国厨师之乡、世界美食之都优势产业为基础，以中国烹饪学院为主导平台，以大平台系统育人为举措，以大型盛会服务体验学习为特色，以输出与输入相结合的国际合作办学为新突破，以传承与创新中国饮食文化、粤菜艺术风格等特色文化育人为引领，以现代学徒制试点和混合所有制办学为新尝试，以烹饪技艺扶贫和乡村旅游振兴为新举措，全面开展以烹调工艺与营养专业为龙头的现代服

务业专业群建设。

烹饪工艺与营养专业是中央财政支持高等职业学校提升专业服务产业能力项目建设专业，是广东省第一批二类品牌专业和高水平建设专业，是教育部和广东省现代学徒制试点专业，是广东省第一批高水平职业院校专业群牵头专业。曾获广东省教学成果奖一等奖（职业教育），教育部餐饮行业教学指导委员会教学成果一等奖，中餐科技进步一等奖和二等奖。参加人社部《中式烹调师》和《中式面点师》国家职业资格标准制定，并主持编写《中式烹调师》、《中式面点师》职业技能培训教材（各 5 册），以及“粤菜师傅”职业技能等级证书培训教材编写。牵头研制教育部粤菜制作、粤点制作 1+X 证书标准，并主编配套培训教材。

2. 师资队伍建设

烹饪工艺与营养专业现有教职工 20 人，其中教授 2 人，副教授 6 人；国务院特殊津贴专家 1 人、全国餐饮业一级评委 3 人、国家级裁判 3 人、中国烹饪大师 3 人、中国烹饪名师 4 人、高级技师 4 人、技师 4 人；全国技能大赛优秀指导教师 3 人、校级“金牌教师”2 人。拥有一大批兼职行业粤菜大师、名师和客座教授，顺德 38 名中国烹饪大师均被聘请为专业兼职教师，其中被推荐成为广东省高层次技能型兼职教师 2 人。

3. 实践教学基地建设

专业校内产教融合实践教学基地在省内处于领先地位，现有餐饮综合实训基地面积达 6600 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，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 4000 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。

基地在建设过程中注重政行企校合作、产学研相结合、国际化发展，2005 年以来相继成立中国烹饪协会餐饮管理学院、粤菜发展研究中心、全国餐饮业食品安全与营养分析检测中心、粤菜大师联盟和专家工作室、广式点心师联谊会。2012 年在马来西亚吉隆坡成立 UCSI 顺峰烹饪学院，2014 年协助顺德人民政府成功申报联合国教科文组织“世界美食之都”，协助拍摄《寻味顺德》美食纪录片并在中央电视台巡回播出。于 2017 年成立“一带一路”广东粤菜职业教育联盟，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。

4. 教学资源建设

专业依托基地集团旗下餐饮名店服务名师、粤菜名厨，共同开发《粤菜基本功训练》、《粤菜制作》、《广点制作》等专业基础课程和专业核心课程，同时在实践开展现代学徒制人才培养过程中，开发出《食材加工技能》、《打荷岗位技能》、《上什岗位技能》、《炒镬岗位技能》、《烧卤岗位技能》等粤菜厨房核心工作岗位课程，为人才培养和开展社会培训提供了教学资源保障。

5. 人才培养成效

根据专业设有烹饪工艺、营养配餐、餐饮管理等专业方向，年招生规模烹饪工艺方向约 140 人、营养配餐方向约 60 人、餐饮管理方向约 100 人，共计约 300 人。目前生均实践环节每年投入 1000 元左右，很多学生毕业后留在实习单位就业，建立了较为顺畅的“校内学习—校外实习—顶岗就业”通道。截止 2020 年已为社会培养近 3000 名粤菜烹饪技能人才。创新与实践基于“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，逐步探索出“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”）的人才培养路径。2008 年 32 名师生参加北京奥运会和残奥会餐饮服务表现突出，被中国烹饪协会授予“中华金厨奖”。2019 年承办全国职业院校职业技能大赛烹

任赛项，我校参赛队获得一等奖。学生在国家技能大赛中多次荣获团体特等奖、金奖、一等奖、二等奖，成绩居全省前列。专业开办以来为行业和中高职院校输送了大批专业人才。

6. 科研和社会服务

近三年来，烹饪工艺与营养专业群在人才培养和社会培训方面赢得了更大发展空间和机遇。充分利用顺德作为粤菜重要发祥地、世界美食之都、中国厨师之乡的产业优势和专业办学优势成立顺德厨师学院，落实广东省实施“粤菜师傅”工程的要求，弘扬美食文化，助力乡村振兴和精准扶贫，实现“一人学厨，全家脱贫”，“一人学厨，全家幸福”的美好愿景。面向佛山对口帮扶凉山地区 8 个国家深度贫困县、面向广东省雷州、徐闻、云浮、面向甘肃张掖培黎、面向贵州省黔东南苗族侗族自治州等多地，通过“请进来”和“送教上门”共开办各类全免费粤菜师傅厨艺培训班 125 期，培训学员多达 6648 人，引起了强大的社会反响，多次在央视等全国主流媒体公开报道，被称为“小切口推动大变革”。顺德厨师学院职业教育精准扶贫模式入选全国职业教育服务乡村振兴典型案例。在 2020 年 12 月 8 日教育部新闻发布会上，成为唯一被教育部点名表扬的高职院校。

四、认定条件符合情况（应按照条件的 8 个方面进行逐一说明）

（一）学校高度重视，出台《顺德职业技术学院实践教学经费管理办法（修订）》、《顺德职业技术学院实习管理办法》、《顺德职业技术学院高水平专业化产教融合实训基地运行管理办法》、《顺德职业技术学院教师赴企业实践锻炼管理办法》、《顺德职业技术学院“双师型”教师培训基地建设与管理办法》、《示范性校外基地评选办法》等校外实践教学基地项目管理办法，最近三个学年（2018-2019 学年、2019-2020 学年和 2020-2021 学年，下同）每个学年均投入专项资金用于校级校外实践教学基地建设，累计经费达 20 万元。

（二）基地依托广东天悦餐饮管理集团有限公司，依托单位为独立的法人单位（法人：梁贤光），组织机构健全，遵纪守法，生产运行正常，所经营的业务和承担的职能与基地所在烹饪工艺与营养专业（群）对口；学校自 2018 年开始与依托单位签订合法有效的校企合作协议，有效期为 3 年。合同到期将继续签署合作协议。

（三）基地依托专业最近三个学年平均每个学年生均实践教学经费投入超过 350 元/生。

（四）基地最近三个学年均接受烹饪工艺与营养专业（群）学生实习；每学年接受顶岗实习学生平均达 16 人，均属旅游大类文科学生，三年共计 48 人，涵盖烹饪工艺与营养专

业、餐饮智能管理专业。

（五）基地所在单位属于集团化管理，公司有规模，制度完善，经营得当，符合劳动保护、卫生、安全等法律法规要求，提供充分的安全保护设备和实践教学设备。与顺德中职职教集团共建了**天粤餐饮服务产业学院**，包含**现代化烹饪演示、实操一体化的粤菜厨房**和**有较大规模的报告厅**。

（六）基地组织机构健全，教学运行、学生管理、安全保障等管理制度完善，实践教学管理规范，保护学生合法权益。基地单位建立**季度优秀实习生表彰制度和实习生座谈会制度**，定期邀请学校实习指导老师、实习管理人员、学院领导参加，效果良好。学校烹饪学院设立实训中心，安排2名专职教师统筹管理校外顶岗实习工作，对于校外顶岗实习管理也实行“三级”管理制度和“日报、周报、月报”制度。

（七）校企双方共同制定和实施校外实践教学方案，协同推动校外实践教学模式改革，共同组成实践教学指导队伍，实践教学指导到位，确保实践教学质量。双方共建了**教育部“双师型”教师培养培训基地**，共同开发了7门**校企共建核心课程**，为顺德厨师学院学员提供企业参观、实习和观摩机会。基地校企双方共同实施“四名工程”人才培养模式。

（八）基地依托的专业和单位 2018 年以来未出现实习违规问题。

五、基地取得的成果

1. 2018年5月被确定为校级大学生校外实践教学基地，建设期满并通过验收。
2. 2018年9月作为教育部烹饪工艺与营养专业现代学徒制试点联合单位，试点项目于2021年9月通过验收。
3. 2019年7月被教育部《高等职业教育创新发展行动计划（2015—2018年）》项目认定为“双师型”教师培养培训基地。
4. 构建基于工作过程的课程体系，开发了《砧板岗位技能》、《炒镬岗位技能》、《烧卤岗位技能》、《广点制作技术》等7门校企共建核心课程。
5. 基地负责人获得省级教研教改项目1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》。
6. 2018年以来为顺德厨师学院开办的125期（6648人）各类全免费粤菜师傅厨艺培训班提供参观、实习、考察，多次在央视等全国主流媒体公开报道，被称为“小切口推动大变革”。顺德厨师学院职业教育精准扶贫模式入选全国职业教育服务乡村振兴典型案例。在2020年12月8日教育部新闻发布会上，成为唯一被教育部点名表扬的高职院校。
7. 接收专任教师1人开展90天自主企业实践锻炼。
8. 校企合作、技术研发，共同推进“粤菜师傅”工程、世界美食之都、顺德厨师学院凉山扶贫和乡村振兴战略。

六、专家组认定意见

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）文件要求，学校组织专家结合 2021 年省校外实践教学示范基地审核要点，通过函审等形式对申报 2021 年省校外实践教学示范基地“广东天悦餐饮管理集团有限公司烹饪工艺与营养专业校外实践教学基地”进行了校内认定推荐评审，形成以下意见：

1. 提交的认定报告和相关资料齐全。

2. 学校高度重视，出台校外实践教学基地项目管理办法，最近三个学年（2018-2019 学年、2019-2020 学年和 2020-2021 学年，下同）每个学年均投入专项资金用于校级校外实践教学基地建设。

3. 基地符合劳动保护、卫生、安全等法律法规要求，基地组织机构健全，教学运行、学生管理、安全保障等管理制度完善，实践教学管理规范，保护学生合法权益。

4. 校企双方共同制定和实施校外实践教学方案，协同推动校外实践教学模式改革，共同组成实践教学指导队伍，实践教学指导到位，确保实践教学质量。

专家组同意推荐该项目为 2021 年省高职教育校外实践教学示范基地。

组长（签名）：



2021 年 10 月 20 日

附：认定专家组名单（含专家姓名、单位、职称、职务等信息）

姓名	单位	职称	职务	备注	签名
高俊文	广东农工商职业技术学院	教授	教务处处长	组长	高俊文
王志明	东莞职业技术学院	教授	教务处处长		王志明
洪洲	广州城市职业学院	教授	教务处处长		洪洲
王平	广东工贸职业技术学院	教授	质量管理与评估 中心主任		王平
欧阳玉良	中山职业技术学院	研究员	质量办主任		欧阳玉良
王涛涛	广东机电职业技术学院	副研究员	职教中心负责人		王涛涛
何宁刚	首辅工程设计有限公司	高级工程师	佛山分公司总经理	行业企业专家	何宁刚