附件 3

广东省一流高职院校高水平专业
建设项目任务书

院 校 名 称 顺德职业技术学院（盖 章）

专 业 名 称 烹调工艺与营养

专 业 代 码 640202

项目负责人 陈 健（签 字）

填 表 日 期 2016 年 12 月

广东省教育厅 广东省财政厅 制

填 写 说 明

1．填写本《项目任务书》要以《广东省高职教育一类品牌专业指导性基本要求》为指导，以本专业建设方案为基础。

2．本《项目任务书》相关内容起止时间为：2016 年 9 月 1 日至 2020 年 8 月 31 日。

3．本《项目任务书》中涉及的人员，除特别说明外，均指人事关系隶属本单位的在岗人员，兼职人员不计在内。涉及的成果（论文、专著、专利、科研奖项、教学成果等）均指建设期内，本专业人员署名本单位，并标注“广东省一流高职院校建设计划”成果。

4. 文字部分请用小四或五号宋体，栏高或行数不够的栏目可酌情增加栏高或行数。用 A3 纸正反打印，装订整齐，本《项目任务书》封面之上不需另加其它封面。

一、总体目标

（一）指导性基本任务与预期标志性成果

通过高水平专业建设，使烹饪专业师资队伍上水平，烹饪教育教学成果上档次，总体办学水平上效益，把烹饪专业办成省内领先、国内一流，综合实力强，人才培养质量高的名牌专业。顺德是中国三大厨师之乡之一，是中国第二、全球第六的世界美食之都，烹调工艺与营养专业立足顺德，瞄准现代餐饮业发展趋势及珠三角餐饮业人才需求，学习借鉴国内外先进办学经验，引进国内外先进的职教理念和优质职教资源，以贡献求支持，以服务求发展，产教融合，协同育人，培养发展型、创新型、复合型烹饪专业人才，建设结构合理、专兼结合、德技双馨的“双师”队伍建设，扩大对外交流的深度和广度，进一步增强烹调工艺与营养专业的影响力和辐射力，为全省乃至国内同类专业提供借鉴和示范作用，将烹调工艺与营养专业建设成**国内一流、国际知名的区域性餐饮业人才培养培训基地、粤菜教学与产业发展研究中心和国际交流平台**。

建设期满，**预期完成以下标志性成果中 5 项以上国家级、10 项以上省级**。

烹调工艺与营养专业指导性基本任务和预期完成的标志性成果

序号	指导性基本任务	预期成果名称	数量	级别
1	烹饪专业师资队伍上水平	教师微课比赛或信息化大赛获奖	≥1	**国家级**
2		广东省重点专业	1	省级
3		广东省技术能手	1	省级
4		广东省人才培养项目立项	1	省级
5		广东省高层次技能型兼职教师	≥1	省级
6	烹饪教育教学成果上档次	“挑战杯”等国家级创新创业比赛获奖	≥1	**国家级**
7		全国职业技能竞赛（含教育部、行业协会等）赛项获奖	≥1	**国家级**
8		“十三.五”国家规划教材	≥1	**国家级**
9		国家专利（发明、实用新型）授权	≥1	**国家级**
10		广东省烹饪专业粤菜、广点教学资源库	2	省级
11		广东省教学成果奖	1	省级
12		广东省高职教育教学改革与实践项目	≥2	省级
13		广东省大学生校外实践教学基地	1	省级
14		英国WKC合作创新现代学徒制试点专业	1	省级
15		广东省粤菜、广点精品在线开放课程	≥2	省级
16		“发明杯”等创新创业竞赛获奖	≥1	省级
17		粤菜、粤点、西餐等名师、技能大师工作室	≥3	省级
18	烹饪专业总体办学上效益	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	1	**国家级**
19		广东省科研项目立项	≥1	省级
20		广东省餐饮公共实训中心	1	省级
21		广东省地方标准	≥2	省级

	年度	任务	分项任务	标志性成果	级别			
					Ⅰ（国际）	Ⅱ（国家）	Ⅲ（省级）	Ⅳ（校级）
（二）针对性细化项目任务与实施要点	2016-2017 学年	教育教学改革	人才培养机制	1、协同创新中心建立 2、粤菜大师工作室建立 3、1 项以上人校级才培养机制教改项目立项 4、核心课程标准				√
			教学改革	1、1 项以上校级教学改革课题申报立项 2、完成省级中高职衔接教学标准和课程标准结题 3、专本协同育人调研报告 1 份			√	
			创新创业教育	1、完成创新创业教育专门课程建设 2、获得 1 项校级挑战杯或创业训练项目			√	
			学生成长与发展	1、获得 2 项省级以上职业技能大赛奖项			√	
			质量保证	1、制定在校生学习成果评价制度 2、开展毕业生跟踪调查				√
		教师发展	激励和约束机制	1、形成相应的制度文件，完成教育教学改革与项目 1 项				√
			专业带头人	1、引进教育管理专家 1 名 2、推选兼职专业带头人 1 名			√	
			教学团队	1、建设校级教育教学团队 2、培养科研骨干 1 名				√
		教学条件	优质教学资源	1、遴选校本特色资源建设课程，搭建《粤菜工艺》、《广点制作》、《西餐工艺》、《膳食设计》等在线开放课程平台 2、初步建成粤菜数字化博物馆网络平台 3、开发《烹饪专业英语》双语教学讲义和教学材料				√
			校内实践教学基地	1、完善现有烹饪综合实训中心内涵建设 2、制定大师工作室使用和管理制度、及人才培养方案 3、申报和建设大师工作室 4、调研和建设粤菜粤点开发研究和品评、分子厨艺实训室				√
			校外实践教学基地	1、与顺德知名餐饮企业共建学生实习厨房 1 家 2、申报校级实验实训基地建设项目				√
		社会服务	产学研平台	1、粤菜市场调研报告及粤菜标准化建设现状分析 2、建立和完善专业教师紧密联系企业、为社会服务的机理制度 3、产学研结合的技术推广服务平台设计		√		

				4、**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				
			技能鉴定	1、职业技能考证培训及鉴定 **300 人次**以上				
			社会、企业培训	1、普通社会培训 **100 人次**以上 2、企业技术培训 **50 人次**以上 3、**20 人**左右的非学历教育				
		对外交流与合作	**国际视野人才培养**	1、与马来西亚 UCSI 大学合作办学，挑选精英烹饪学子出国，进行交换生项目 2、与**英国 WKC 合作开展现代学徒制试点**			√	
			国内合作交流	1、通过成立大师工作室，将顺德十大名厨请进校园，共同培养烹饪精英人才 2、建立中职合作学校 2 家、本科对接学校 1 所				√
	2017-2018 学年	**教育教学改革**	**人才培养机制**	1、协同创新中心使用和完善 2、粤菜大师工作室使用和完善 3、1 项以上**省级**教改项目申报立项			√	
			教学改革	1、1 项以上**省级**教学改革课题立项 2、**专本衔接**教学标准和课程标准开发调研报告 1 份 3、开发专本协同育人机制 1 套			√	
			创新创业教育	1、完成创新创业教育专门课程建设 2、获得 1 项以上**省级**挑战杯或创业竞赛奖项			√	
			学生成长与发展	1、获得 2 项**省级**以上职业技能大赛奖项		√		
			质量保证	1、完善在校生学习成果评价制度 2、开展毕业生跟踪调查形成报告				√
		教师发展	**激励和约束机制**	1、实施相应的制度，**校级和省级**教育教学改革与项目立项 1 项以上			√	√
			专业带头人	1、培养**校外**专业带头人 1 名 2、柔性引进**高水平**专业领头人 1 名			√	
			教学团队	1、继续建设教育教学团队，进行微课比赛、信息化大赛获省级奖项 1 项以上，培养科研骨干 1 名 2、组建高层次兼职教师团队			√	√
		教学条件	**优质教学资源**	1、建设《粤菜烹调基本技能训练》、《粤菜工艺》、《广点制作》、《西餐工艺》、《膳食设计》等 **5 门校级在线开放课程** 2、建设**粤菜数字化博物馆网站平台**				√

				3、建设和使用《西餐工艺》**双语网络课程**，建成校级在线开放课程				
			校内实践教学基地	1、**营养配餐实训室**申报书及招投标文件 2、**大师工作室**使用和管理制度完善 3、粤菜粤点开发和品评实训室、分子厨艺实训室使用完善				√
			校外实践教学基地	1、 与顺德知名餐饮企业共建学生实习厨房 1 家以上 2、将烹饪综合实训中心作为**校级实验实训基地**项目建设				√
		社会服务	**社会服务**	1.**粤菜标准** 4 项 2.职业技能考证培训及鉴定 100 人次以上，社会培训 200 人次以上，企业技术培训 100 人次以上，25 人左右的非学历教育 3.产学研结合的技术推广服务平台建设实施，横向产学研项目 1-2 项 4.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		√		
		对外交流与合作	**国际视野人才培养**	1、与马来西亚 UCSI 大学继续合作交流，持续挑选精英烹饪学子出国，进行交换生项目 2、与**英国 WKC 合作开发现代学徒制**项目 1 项			√	
			国内合作交流	1、继续将顺德十大名厨请进校园，共同培养烹饪精英人才 2、与中职学校 2 家以上开展联合培养人才、**对接本科**学校 1 所并实现专转本				√
	2018-2019 学年	**教育教学改革**	**人才培养机制**	1、协同创新中心使用和完善 2、粤菜大师工作室使用和完善 3、建立**烹饪现代学徒制**人才培养模式			√	
			教学改革	1、建设省级教学改革课题 2、**专本协同育人**教学标准和课程标准的制定			√	
			创新创业教育	1、完成创新创业教育专门课程建设 2、获得 1 项以上**省级**挑战杯或创业竞赛奖项			√	
			学生成长与发展	1、获得 2 项**省级**以上职业技能大赛奖项			√	
			质量保证	1、在校生学习成果评价制度**信息反馈** 2、开展毕业生跟踪调查				√
		教师发展	**激励和约束机制**	1、确定相应的制度，申报 1 名**省级**高层次技能型兼职教师			√	
			专业带头人	1、继续培养**双专业带头人**				√
			教学团队	1、建设**省级**教学团队 2、微课比赛、信息化大赛获**省级**以上奖项 1 项以上，专业团队博士学位 1 人以上，**副高职称 50%**以上			√	

		教学条件	优质教学资源	1、进一步遴选 2 门课程（《粤菜工艺》、《广点制作》）作为**省级在线开放课程**建设对象，申报《粤菜工艺》、《广点制作》**省级教学资源库** 2、**粤菜数字化博物**馆正式对外开放 3、建设 1 门新的双语课程，如《西点制作》，成为**校级**在线开放课程			√	√
			校内实践教学基地	1、**分子料理实训室**完善和使用 2、根据现代学徒制实行情况，建立校内**大师名师工作室 2-3 个** 3、**粤菜菜点开发和品评实训室**完善和使用				√
			校外实践教学基地	1、与顺德或省内知名餐饮企业共建学生生产实习厨房 2 家以上，并执行生产实习任务			√	
		社会服务	技能鉴定、社会培训	1、职业技能考证培训及鉴定 **200 人次以上** 2、社会培训 **200 人次以上**，企业技术培训 **150 人次以上** 3、30 人左右的非学历教育				
			科研服务	1、粤菜标准 4 项 2、产学研结合的技术推广服务平台完善，横向产学研项目 1-2 项				
		对外交流与合作	国际视野人才培养	1、与马来西亚 UCSI 大学继续合作交流，持续挑选精英烹饪学子出国，进行交换生项目 2、与**泰国素林职业技术学院**开展交换生项目 3、运用**英国 WKC 现代学徒**制项目成果，培养中国厨师			√	
			国内合作交流	1、继续将顺德十大名厨请进校园，共同培养烹饪精英人才 2、与中职学校 2 家以上开展联合培养人才、本科对接学校 1 所协同育人			√	
	2019-2020 学年	教育教学改革	人才培养机制	1、协同创新中心使用和完善 2、粤菜大师工作室使用和完善				√
			教学改革	1、建设 1 项以上**省级**教学改革课题 2、执行专本协同育人教学标准和课程标准，实现**专本联合培养本科人才**			√	
			创新创业教育	1、完成创新创业教育专门课程建设 2、1 项**省级**以上创新创业大赛奖项			√	
			学生成长与发展	1、获得 1 项以上**国家级**职业技能大赛奖项（教育部）		√		
			质量保证	1、完善在校生学习成果评价制度 2、开展毕业生跟踪调查				√
		教师发展	激励和约束机制	1、确定相应的制度，申报另 1 名**省级**高层次技能型兼职教师			√	

			专业带头人	1、继续培养双专业带头人				
			教学团队	1、建设**省级**烹饪专业教学团队； 2、微课比赛、信息化大赛获**省级**奖 1 项以上，专业团队博士学位 1 人以上，副高职称 **60%以上**			√	
		教学条件	**优质教学资源**	1、建设《粤菜工艺》、《广点制作》2 门**省级在线开放课程** 2、建设《粤菜工艺》、《广点制作》**省级教学资源库** 3、粤菜数字化博物馆网络平台开放使用，并不断完善 4、建设《西餐工艺》**省级双语课程**，推动双语教学改革			√	
			校内实践教学基地	1、使用分子料理实训室开展兴趣班、培训班 2 次以上 2、根据现代学徒制实行情况，运行校内大师名师工作室，组织 2-3 次大师表演				
			校外实践教学基地	1、与顺德或省内知名餐饮企业共建**学生实习厨房 2 家以上** 2、将烹饪综合实训中心申报**省级**实验实训基地建设项目			√	
		社会服务	**社会服务**	1、粤菜标准 4 项 2、职业技能考证培训及鉴定 **200 人次**以上，社会培训 **200 人次**以上，企业技术培训 **150 人次**以上，**30 人**左右的非学历教育 3、产学研结合的技术推广服务平台完善，横向产学研项目 1-2 项				
		对外交流与合作	**国际视野人才培养**	1、与马来西亚 UCSI 大学继续合作交流，持续挑选精英烹饪学子出国，进行交换生项目 2、与**泰国素林职业技术学院、英国 WKC** 等国际合作学校开展交换生项目 3、推进与其他国家烹饪交流合作项目				
			国内合作交流	1、加强与国内专本科院校交流 2、召开**全国性**专业建设汇报会议		√		

备注：Ⅰ代表国际通用标准；Ⅱ代表国家级；Ⅲ代表省级；Ⅳ代表校级，请在相应处打“√”。若是独创性成果，级别各栏，不用打“√”，在标志性成果后面括号标明“独创”两字。

	任务	分项任务	基础	目标	说明（指标定义等）
（三）分项任务量化指标	教育教学改革	**人才培养机制**	已制定人才培养方案，协同育人中心、大师工作室已完成选址；现代学徒制也进行了调研和学习	1、完成**粤菜、粤点、西餐**大师工作室机制建设 2、与**英国 WKC 合作推广现代学徒制**，培养烹饪精英人才	
		教学改革	现有省级教改课题 3 项，其中 1 项已经结题。	1、省级教改课题结题 1 项 2、省级中高职衔接教学标准和课程标准项目结题 3、通过**广东省二类品牌专业**建设验收 4、获**省级教学成果奖** 1 项	
		创新创业教育	2016 年开设创新创业课程 1 门	1、加强对学生创新创业意识和能力的培养，课程分为创新和创业 2 门课 2、学生参加**创新创业大赛获得省级**以上奖项 3 次以上	
		学生成长与发展	学生可 98%获取烹饪职业资格中级证	1、获得**国家级技能竞赛奖项 2 项以上** 2、能够报考烹调、面点、西点等**高级职业资格证书，通过率≥30%**	
		质量保证	每年对上届毕业生开展跟踪调查。	1、制定在校生学习成果评价制度 2、每年开展毕业生跟踪调查	
	教师发展	**激励和约束机制**	需要调研	1、制定教学团队的激励和约束机制 2、1 项以上省级课题通过验收 3、新增省粤菜、西餐等高水平技能型兼职教师 2 人	
		专业带头人	学校已经确定校内专业带头人	1、培养校内专业带头人 1 名 2、推荐并培养校外专业带头人 1 名	
		教学团队	已经是校级教学团队	1、建设**省级教学团队** 2、提升团队学历和职称结构 3、团队老师参加**教学比赛获省级以上奖项** 4、**教师获省级技术能手 1 项** 5、团队中“双师型”教师达 100%	
	教学条件	**优质教学资源**	已经根据专业建设发展规划，遴选校本特色资源建设课程；完成建设粤菜数字化博物馆规划的资料搜集；开展建设《西餐工艺》双语课程一门。	1、建设《粤菜工艺》、《广点制作》2 门**省级以上精品在线开放课程和资源库** 2、粤菜数字化博物馆网络平台开放使用 3、建设 1 门新的**双语课程**，推动中餐国际化	
		校内实践教学基地	校内实践教学基地 基础：实训室使用、管理等制度制定并实行，完善现有烹饪综合实训中心内涵建设；大师工作室申报方案，制定大师工作室使用和管理制度。	1、建成营养配餐、分子厨艺实训室、粤菜菜点开发与品评实验室 2、根据现代学徒制实行情况，建立校内**大师名师工作室 3** 个以上	

		校外实践教学基地	共建学生实习厨房协议文件，校企共同制定协同育人方案；将烹饪综合实训中心申报校级实验实训基地建设项目	1、与顺德或省内知名餐饮企业共建学生实习厨房 2 家以上 2、将烹饪综合实训中心建成**省级实验实训基地** 3、新增 1 项以上**省级大学生校外实践基地**	
	社会服务	**社会服务**	参加奥运、亚运、大运会餐饮服务；每年超过 100 人的职业技能鉴定	1、**粤菜标准**制定 12 项以上 2、职业技能考证培训及鉴定，社会培训，企业技术培训，非学历教育 3、产学研结合的技术推广服务平台完善，横向产学研项目，**立项省级科研项目 1 项以上**	
	对外交流与合作	**国际视野人才培养**	与马来西亚 UCSI 大学已有四年合作基础，并有 72 名去学习；与英国 WKC 共同开发现代学徒制；与泰国素林职业技术学院达成合作意向	1、通过开展国际烹饪合作项目，培养国际化视野烹饪精英人才，拓展国际化烹饪合作项目。 2、实施国际烹饪合作项目计划，形成推广经验。	从 2016 年开始，每年完成交换生人数≥16 人次，并整理交换生课程的研讨和整理。至 2020 年专业建设完成，计划完成 80 名以上交换生项目。
		国内合作交流	与顺德十大名厨已有初步沟通并达成合作共识	1、调研顺德知名餐饮企业，研讨烹饪专业现代学徒制实施方案。完善现代学徒制实施方案，并扩大培养对象数量。 2、展示现代学徒制人才培养成果，完善机制并形成推广经验。 3、举办一次全国性的现代学徒制的试点交流活动	聘请顺德十大名厨作为专业的指导委员会成员。共同编写烹饪专业现代学徒制人才培养实施方案。首批 1-2 名大师完成收徒（3-6 名优秀学生）仪式，至 2019 年每年增加 1-3 名大师完成收徒（3-6 名优秀学生）仪式，并制定精英人才培养计划。

二、建设任务

（一）教育教学改革

1．“教育教学改革”项目的目标任务与预期标志性成果

<table>
<tr>
<td>指导性基本项目任务与预期标志性成果及完成时间</td>
<td>政校企合作，产学研结合，国际化发展，积极探索适应现代餐饮业发展需求的行业合作、校企合作、国际合作的人才培养模式和机制，提高人才培养的质量和水平，推动“双语教学”改革和其他课程教学改革项目。
预期标志性成果及完成时间
<table>
<tr><th>序号</th><th>标志性成果</th><th>级别</th><th>2018年完成情况</th><th>完成时间</th></tr>
<tr><td>1</td><td>“挑战杯”等国家级创新创业比赛获奖</td><td>国家级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>2</td><td>全国职业技能竞赛（含教育部、行业协会等）赛项获奖</td><td>国家级</td><td>≥2</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>3</td><td>广东省教学成果奖</td><td>省级</td><td>—</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>4</td><td>广东省重点专业</td><td>省级</td><td>申报立项</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>5</td><td>英国WKC合作创新现代学徒制试点专业</td><td>省级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>6</td><td>广东省高职教育教学改革与实践项目立项</td><td>省级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>7</td><td>“发明杯”等创新创业竞赛获奖</td><td>省级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
</table></td>
</tr>
<tr>
<td>针对性细化项目任务与实施要点</td>
<td>（1）人才培养机制：借鉴英国现代学徒制开展的经验，结合国内烹饪行业、专业特点，开展校企协同育人，共同制定专业教学标准，共同打造专业核心课程；在粤菜大师联盟基础上建立烹饪大师工作室，支撑现代学徒制人才培养模式的开展。
（2）教学改革：获省级教育教学改革与实践项目立项，按期完成广东省中高职衔接专业教学标准和课程标准研制课题；同时探讨专本协同育人的机制，探索烹饪专业专本衔接的试点；按期完成校级重点专业建设项目，然后按时申报省级重点建设专业项目；根据教学改革时间成效，申报省教学成果奖项。
（3）创新创业教育：开设专业教育与创新创业教育融合的创新创业教育专门课程；指导学生参加各类创新创业大赛。
（4）学生成长与发展：培养学生职业素养和职业能力全面成长与发展，学生获各类技能大赛省级以上奖项。
（5）质量保证：建立人才培养保障机制。</td>
</tr>
<tr>
<td>量化指标</td>
<td>（1）分两次建设大师工作室 4-5 个，并和现代学徒制结合进行精英人才培养；
（2）省级教改课题 1 项，制定专本衔接教学标准和课程标准 1 套；
（3）加强对学生创新创业意识和能力的培养，课程分为创新和创业 2 门课；获得省级以上创新创业竞赛；
（4）获得省级以上技能竞赛奖项 6 项，高级职业资格证书通过率大于等于 30%；
（5）制定在校生学习成果评价制度，每年开展毕业生跟踪调查，每年形成调查报告 1 份。</td>
</tr>
</table>

2. “教育教学改革”项目

序号	项目名称	项目内容	起讫时间	预期成果	项目经费预算（万元）					责任人
					2016 年	2017 年	2018 年	2019 年	2020 年	
1	人才培养机制	1.探索与英国 WKC 合作开发现代学徒制人才培养模式 2.政行校企合作塑造中国烹饪学院育人品牌	2016.7-2020.8	1.按照现代学徒制特点，开展校企协同育人，共同制定专业教学标准； 2.共同打造专业核心课程。	1	15	10	5	0	陈健
2	教学改革	1.专本衔接专业教学标准和课程标准的研制工作 2.推动专业“双语教学”改革 3.探索翻转课堂和混合式课堂教学	2016.7-2020.8	1.制定广东省专本衔接专业教学标准和课程标准 1 项； 2.省级以上双语教学改革成果 1 项。	2	2	2	2	2	高蓝洋
3	创新创业教育	1.增加创新和创业课程 2.组织参加创新创业比赛 3.组织创新创业系列讲座	2016.7-2020.8	1.挑战杯创业竞赛获国家级奖项 1 项以上。	0	0	0	0	0	王红梅
4	学生成长与发展	1.组织学生考取中式烹调和中式面点高级证书 2.组织学生参加各类创新创业竞赛、职业技能大赛。	2016.7-2020.8	1.30%同学获得高级职业资格证书；2.技能竞赛获省赛以上奖项。	1	4	4	4	1	李东文
5	质量保证	1.制定人才培养保障机制建设	2016.7-2020.8	1.制定在校生学习成果评价制度，每年开展毕业生跟踪调查。	1	2	2	2	1	谢宗福
合　　计					5	23	18	13	4	63

注：“项目经费预算”指本项目所有建设经费（下同），项目经费预算时间为自然年（下同）。

（二）教师发展

1．“教师发展”项目的目标任务与预期标志性成果

<table>
<tr>
<td>指导性基本项目任务与预期标志性成果及完成时间</td>
<td>
在建设期内，通过高水平的访问、交流，主持教研、教改课题和课程建设，实施专业带头人的培养；通过引进与培养相结合的方法，实现双语师资建设；通过安排专业教师到国内外知名院校进修、做访问学者，到餐饮业提高实践能力，实施骨干教师培养。聘请合作企业的能工巧匠、聘请餐饮业大师、名师作为兼职教师，建立兼职教师资源库，打造一个“双师型、专兼结合”的师资队伍。专业计划聘请顺德、佛山乃至广州的有较高行业影响力的粤菜大师、名厨进校园，成立大师工作室，参与烹饪技能型课程教学，同时与现代学徒制的人才培养模式紧密结合，让大师工作室成为烹饪精英人才孵化的摇篮。

标志性成果及完成时间
<table>
<tr><th>序号</th><th>标志性成果</th><th>级别</th><th>2018年完成情况</th><th>完成时间</th></tr>
<tr><td>1</td><td>教师微课比赛或信息化大赛获奖</td><td>国家级</td><td>1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>2</td><td>广东省人才培养项目立项</td><td>省级</td><td>1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>3</td><td>广东省技术能手</td><td>省级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>4</td><td>广东省高层次技能型兼职教师</td><td>省级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>针对性细化项目任务与实施要点</td>
<td>
（1）制度建设：有关教师教育教学工作量的制度文件，关于培养专业带头人、骨干教师等相关制度文件，学校及本部门关于兼职教师的管理规定等相关制度文件。
（2）专业带头人培养：培养校内专业带头人，并引进或培养 1 名在行业、企业、职业教育方面的权威专家，作为校外专业带头人，最终专业实现校内、校外双专业带头人。
（3）团队建设：建立机制促进团队在职称、学历结构上及团队成员个人业务能力上的提升；同时组建高水平、高层次的兼职教师团队。
</td>
</tr>
<tr>
<td>量化指标</td>
<td>
（1）高职教育教学改革与实践项目校级以上 2 项，争取省级 1 项。
（2）申报省级高层次型兼职教师 1 个以上，立项培养 1 名。
（3）引进 1 名在行业、教育方面的教育专家。团队成为省级教育教学团队，微课比赛、信息化大赛获奖 1 项以上。
（4）专业团队博士学位 1 人以上，副高职称 60%以上，“双师型”素质教师占 100%，专业教师比赛获得高技能职业资格或者荣誉称号占部门 50%。
</td>
</tr>
</table>

2. “教师发展”项目

序号	项目名称	项目内容	起讫时间	预期成果	项目经费预算（万元）					责任人
					2016 年	2017 年	2018 年	2019 年	2020 年	
1	人才引进	1.引进 1 名在行业、教育方面的权威教育专家担任校外专业带头人。	2016.7-2020.8	1.引进 1 名在行业、教育方面的权威教育专家。	1	1	1	1	1	陈健
2	专业带头人培养	1.教师企业实践 2.提升专业水平和行业影响力	2016.7-2020.8	1.具有较大的行业影响力 2.引领专业开拓新方向	0	0.5	0.5	0.5	0.5	仲玉梅
3	大师工作室建设	1.根据现代学徒制实行情况，制定校内大师名师工作室运行机制。	2016.7-2020.8	1.每年开展省级以上大师交流活动 2 次以上； 2.通过大师工作室培养 3 名以上青年技术骨干教师； 3.制定大师工作室运行机制 1 套。	0	10	10	10	10	黎永泰
4	教师培养与梯队	1.制度建设 2.提升骨干教师教学能力 3.提升骨干教师的实践教学能力，打造工匠型骨干教师团队 4.建立机制促进团队在职称、学历结构上及团队成员个人业务能力上的提升 5.教师参加教学、行业技能等竞赛	2016.7-2020.8	1.指导学生获国家级以上技能竞赛； 2.40%以上骨干教师晋升高一级技能职业资格； 3.高职教育教学改革与实践项目校级以上 5 项，省级 2 项以上； 4.团队成为校级以上教育教学团队； 5.微课比赛、信息化大赛获奖 1 项以上； 6.专业团队学历提升（博士）1 人以上，副高职称 60%以上。	2	10	10	10.5	7.5	陈健
5	兼职教师团队	1.整合优化兼职教师团队结构； 2.建立兼职教师参与专业教学、教改、科研的激励机制	2016.7-2020.8	1.申报省级高层次兼职教师 1 人以上； 2.兼职教师参与省级以上教研科研项目 2 项以上。	0	2	2	2	1	陈健
合　　计					3	23.5	23.5	24	20	94

（三）教学条件

1．“教学条件”项目的目标任务与预期标志性成果

<table>
<tr><td>指导性基本项目任务与预期标志性成果及完成时间</td><td>教学条件项目的目标任务主要包括校本特色资源建设与运用、建成粤菜数字化博物馆网站建设与维护、“双语教学”开放课程建设、完善校内实训基地建设、建立大师工作室以及与粤菜餐饮企业共建学生实习厨房等方面。

预期标志性成果及完成时间
<table>
<tr><th>序号</th><th>标志性成果</th><th>级别</th><th>2018年完成情况</th><th>完成时间</th></tr>
<tr><td>1</td><td>“十三.五”国家规划教材</td><td>国家级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>2</td><td>广东省粤菜、广点精品在线开放课程</td><td>省级</td><td>≥2</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>3</td><td>粤菜、粤点、西餐等名师、技能大师工作室</td><td>省级</td><td>≥3</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>4</td><td>广东省烹饪专业粤菜、广点教学资源库</td><td>省级</td><td>2</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>5</td><td>广东省餐饮公共实训中心</td><td>省级</td><td>1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>6</td><td>广东省大学生校外实践教学基地</td><td>省级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>针对性细化项目任务与实施要点</td><td>（1）校本特色资源建设与运用
根据专业建设发展规划，遴选校本特色资源建设课程。进一步遴选《粤菜工艺》、《广点制作》2 门课程作为建设对象，并打造校级以上精品资源共享课。
（2）建成粤菜数字化博物馆网站并运营维护
粤菜数字化博物馆正式对外开放。
（3）推动“双语教学”改革的开放课程建设
建设《西餐工艺》、《西点制作》两门双语课程，创建在线开放课程，推动中餐国际化。
（4）完善校内实训基地建设
完成营养配餐、分子料理实训室、粤菜菜点开发与品评实验室申报书及招投标文件，实训室完善建设，并投入使用。
（5）建立大师工作室
根据现代学徒制实行情况，建立校内大师名师工作室 3 个。
（6）与粤菜餐饮企业共建学生实习厨房
与顺德或省内知名餐饮企业共建学生实习厨房 3 家以上。</td></tr>
<tr><td>量化指标</td><td>（1）6 门课程的校本特色资源建设与运用。
（2）建成粤菜数字化博物馆。
（3）完成 1 项校级“双语教学”改革项目。
（4）共建餐饮龙头企业中学生实习厨房 3-5 个。
（5）将实验实训基地建设成为省级以上实验实训基地。
（6）成立校内 3 个以上大师工作室，培养 3 名以上青年技术骨干教师。</td></tr>
</table>

2. “教学条件”项目

序号	项目名称	项目内容	起讫时间	预期成果	项目经费预算（万元）					责任人
					2016 年	2017 年	2018 年	2019 年	2020 年	
1	校本特色资源建设与运用	1.完成《粤菜烹调基本技能》、《粤菜工艺》、《广点制作》、《西餐工艺》、《膳食设计》、《烹饪营养与卫生安全》6 门专业核心课程标准制定。 2.完成 1 门双语精品课程《西餐工艺》，2 门校级精品课程，1 门省级精品课程，及相关核心课程教材。	2016.7-2020.8	1.建设与运用 6 门课程的校本特色资源库。	3	15	10	10	5	高蓝洋 黎永泰 仲玉梅 王旭龙 鲍亦璐 王红梅
2	建成粤菜数字化博物馆	1.与学校图书馆共同建设数字化图书馆，建设**粤菜数字化博物馆**，共同开发和研究粤菜标准化。	2016.7-2020.8	1.建成粤菜数字化博物馆网站，运营维护，实现资源对外共享。	4	6	6	3	2	黎永泰
3	推动“双语教学”改革	1.完成西餐工艺校级双语教学改革精品课程 2.同时计划申报校级教学成果奖和省级精品在线开放课程。	2016.7-2020.8	1.完成 1 项校级“双语教学”改革项目。 2.开发国际交流合作课程资源包 2 项以上。	1	3	2	2	2	邹亮亮
4	完善校内实训基地建设	1.设计教学餐厅；转变传统的课堂、实训室等教学场所，通过校企合作建立开放型信息化的师生工作室，引入企业实际设计项目，营造职场真实工作环境； 3.建设中国餐饮业食品安全和营养分析检测中心； 4.新建科学配餐实训室； 5.新建粤菜菜点开发与品评实验室； 6.新建烹饪原料标本展示室。	2016.7-2020.8	1.成为省级以上餐饮（烹饪）综合实验实训基地。	25	415	30	6	6	梁婕
5	建立大师工作室	1.根据现代学徒制实行情况，建立校内大师名师工作室 3-5 个。	2016.7-2020.8	1.建成以粤菜、广点为核心的校内 3 个以上大师、名师工作室。	1	50	10	5	5	陈健
6	与粤菜餐饮企业共建学生实习厨房	1.与顺德知名餐饮企业共建学生实习厨房。	2016.7-2020.8	1.建餐饮龙头企业中学生实习厨房 3-5 个。	2	15	10	5	5	梁婕
合　　计					36	504	68	31	25	664

（四）社会服务

1．“社会服务”项目的目标任务与预期标志性成果

<table>
<tr>
<td>指导性基本项目任务与预期标志性成果及完成时间</td>
<td>
协助顺德区政府相关部门，在前期粤菜标准化建设的基础上，进一步共同研制多项代表性粤菜名菜的标准化研究，推进中餐及粤菜标准化建设进程。根据教学团队的专业特长，与学校创培学院、继续教育学院共同完成非学历教育以及职业资格证书鉴定工作，为地方政府及地方企业提供技术服务，提高社会服务能力。
预期标志性成果及完成时间
<table>
<tr><td>序号</td><td>标志性成果</td><td>级别</td><td>2018 年完成情况</td><td>完成时间</td></tr>
<tr><td>1</td><td>国家专利（含发明、实用新型）授权</td><td>国家级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>2</td><td>国家科研项目</td><td>国家级</td><td>1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>3</td><td>广东省科研项目立项</td><td>省级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>4</td><td>广东省地方标准立项</td><td>省级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>针对性细化项目任务与实施要点</td>
<td>
（1）粤菜标准化建设
通过对粤菜市场发展历程、发展环境、市场现状、未来行业发展趋势粤菜市场调研，分析粤菜标准化建设现状，最终制定经典 12 道粤菜的标准。
（2）职业资格鉴定工作
完成中式烹调师、中式面点师、公共营养师等考证辅导；社会培训，包含退伍军人、下岗职工、家庭主妇及社会人员的中式烹调、广点、西点培训。
（3）提升服务产业能力
建立专业教师联系企业、为社会服务的激励制度：完善创新平台的建设，建立和完善教师紧密联系企业、为企业服务的激励制度；搭建产学研结合的技术服务平台：完善创新平台的条件建设，并在此基础上开展横向科技与产学研项目 3-5 项；企业技术培训 300 人次：为地方相关企业提供食品营养、食品卫生、技术创新培训服务；75 人左右的非学历教育：与顺大资产公司合作招收烹调工艺与营养专业非学历教育学生。
</td>
</tr>
<tr>
<td>量化指标</td>
<td>
（1）粤菜标准 12 个
（2）技能鉴定 2000 人次以上
（3）社会培训 500 人次
（4）企业技术培训 300 人次
（5）横向产学研项目 3-5 项
</td>
</tr>
</table>

2. “社会服务”项目

序号	项目名称	项目内容	起讫时间	预期成果	项目经费预算（万元）					责任人
					2016 年	2017 年	2018 年	2019 年	2020 年	
1	搭建产学研结合的技术推广服务平台	1.面向行业企业搭建产学研结合的技术推广服务平台； 2.专业教师紧密联系企业、为社会服务的激励制度。	2016.7-2020.8	1.制定教师服务社会的激励机制 1 套。	1	2	2	2	2	谢宗福
2	粤菜标准化建设	1.粤菜标准化建设调研、讨论及分析，制定粤菜名菜点制作标准。	2016.7-2020.8	1.制定 12 项粤菜标准。	1	5	5	4	1	严金明
3	社会培训	1.中式烹调师、中式面点师、公共营养师等职业技能培训和职业资格证书鉴定；2.依托中国烹饪学院进行退伍士兵及社会人员的粤菜、西点、中点培训。	2016.7-2020.8	1.每年完成技能鉴定 500 人次以上； 2.每年完成社会技能培训 500 人次以上。	0	1	1	1	1	高蓝洋
4	企业技术培训与服务	1.企业食品安全卫生、食品营养配餐、菜点产品创新等方面的培训； 2.与餐饮企业、行业协会开展产学研项目。	2016.7-2020.8	1.每年完成企业培训 300 人次以上； 2.科研论文每年 5 篇以上。	0	1	1	1	1	梁婕
5	区级或市级哲学社会科学规划项目	1.承担政府在推广顺德美食文化方面的研究。	2016.7-2020.8	1.科研项目每年 2 项以上； 2.参与每年政府美食推广活动 1 次以上。	0	2	2	1	1	陈健
合　　计					2	11	11	9	6	39

（五）对外交流与合作

1．“对外交流与合作”项目的目标任务与预期标志性成果

<table>
<tr>
<td>指导性基本项目任务与预期标志性成果及完成时间</td>
<td>
与境外高水平院校建立合作关系，推行国际化人才培养模式。**“走出去”**：通过与马来西亚 UCSI 大学合作开办中国烹饪专业教育，国际化合作办学，挑选精英烹饪学子出国，通过交换生项目，培养学生国际化视野，实现中餐国际化和中餐职业资格证书国际化；以英国 WKC 与顺职院合作的机会为平台，摸索现代学徒制人才培养模式，深入调研国内餐饮企业，共同探索现代学徒制人才培养模式。
“请进来”：依托粤菜大师联盟、广式点心师联谊会等行业组织，成立大师工作室，将顺德十大名厨、广州粤菜名厨请进校园，共同培养烹饪精英人才。
预期标志性成果及完成时间
<table>
<tr><th>序号</th><th>标志性成果</th><th>级别</th><th>2018 年完成情况</th><th>完成时间</th></tr>
<tr><td>1</td><td>马来西亚 UCSI 大学交换生项目实施</td><td>国家级</td><td>≥1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>2</td><td>与英国 WKC 联合承办现代学徒制推广活动</td><td>省级</td><td>1</td><td>2020</td></tr>
<tr><td>3</td><td>泰国素林职业技术学院留学生项目</td><td>国家级</td><td>—</td><td>2020</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>针对性细化项目任务与实施要点</td>
<td>
（1）国际合作项目
通过与马来西亚 UCSI 大学、泰国素林职业技术学院等境外高校，合作开办中国烹饪专业教育，国际化合作办学，挑选精英烹饪学子出国，通过交换生项目，培养学生国际化视野，实现中餐国际化和中餐职业资格证书国际化。与此同时，积极创造条件邀请国外对中国烹饪热爱的学生到顺职院，进行短期的交流或者较长时间的留学，实现留学生“0”的突破。
（2）国内合作项目
聘请顺德十大名厨作为专业的指导委员会成员，深入调研餐饮企业需求，共同培养烹饪精英人才。与国内中职、本科实现两头衔接，既要做好中高职衔接，又要探索专本协同育人。
</td>
</tr>
<tr>
<td>量化指标</td>
<td>
（1）2016 年完成交换生人数 16 人次，并整理交换生课程的研讨和整理。至 2020 年特色专业建设完成，计划完成 80 名以上交换生项目。
（2）首批 1-2 名大师完成收徒（3-6 名优秀学生）仪式，至 2019 年每年增加 1-3 名大师完成收徒（3-6 名优秀学生）仪式，并制定精英人才培养计划。
（3）建设期内启动留学生项目 1 项。
</td>
</tr>
</table>

2. “对外交流与合作”项目

序号	项目名称	项目内容	起讫时间	预期成果	项目经费预算（万元）					责任人
					2016 年	2017 年	2018 年	2019 年	2020 年	
1	国际合作项目	1.继续开展马来西亚 UCSI 大学交换生项目； 2.拓展其他国际交流合作项目（东南亚、欧洲国家等），如与英国 WKC 大学对接西餐专业推广现代学徒制，与泰国素林职业技术学院合作开发粤菜培训等资源包。	2016.7-2020.8	1.每年完成交换生人数不少于 16 人次； 2.至少拓展 1 个国际交流合作项目，签署合作协议。	3	15	10	5	5	李芳
2	国内合作项目	1.扩大与省内对口中职学校的合作； 2.加强高职烹饪院校合作； 3.推动专本衔接合作； 4.加强与国内行业协会交流合作。	2016.7-2020.8	1.建立中高职衔接对口中职学校 3 所以上； 2.成立高职烹饪院校合作联盟组织； 3.搭建专转本或专本协同培养平台。	2	5	5	6	5	陈健
3										
合　　计					5	20	15	11	10	61

三、经费预算表

2016～2020 年广东省一流高职院校高水平专业资金来源预算表(单位：万元)

项目名称		资金来源					总计
		省财政投入	举办方投入：	行业企业投入：	其他投入：	合计	
1.教育教学改革	2016 年	2.45	2.55			5	63
	2017 年	11.27	11.73			23	
	2018 年	8.82	9.18			18	
	2019 年	6.37	6.63			13	
	2020 年	1.96	2.04			4	
2.教师发展	2016 年	1.47	1.53			3	94
	2017 年	11.52	11.98			23.5	
	2018 年	11.52	11.98			23.5	
	2019 年	11.76	12.24			24	
	2020 年	9.8	10.2			20	
3.教学条件	2016 年	17.64	18.36			36	664
	2017 年	28.91	30.09	445		504	
	2018 年	18.62	19.38	30		68	
	2019 年	7.84	8.16	15		31	
	2020 年	7.35	7.65	10		25	
4.社会服务	2016 年	0.98	1.02			2	39
	2017 年	5.39	5.61			11	
	2018 年	5.39	5.61			11	
	2019 年	4.41	4.59			9	
	2020 年	2.94	3.06			6	
5 对外交流与合作	2016 年	2.45	2.55			5	61
	2017 年	9.8	10.2			20	
	2018 年	7.35	7.65			15	
	2019 年	5.39	5.61			11	
	2020 年	4.9	5.1			10	

2016～2020年广东省一流高职院校高水平专业支出预算表

金额单位：万元

序号	设备名称／支出项目	型号规格／支出用途概述	实施周期（年）	单位	数量	预计金额（万）	经费来源
	烹调工艺与营养项目合计		4			921	省财政及举办方投入
一、	**教育教学改革**	—	—	—	—	—	
1-1	人才培养机制	专家咨询、调研、学习培训	4	项	10	31	省财政及举办方投入
1-2	教学改革	兼职教师劳务费	4	个	5	10	省财政及举办方投入
1-3	创新创业教育	课程建设	4	项	1	0	省财政及举办方投入
1-4	学生成长与发展	比赛	4	项	3	14	省财政及举办方投入
1-5	质量保证		4		1	8	省财政及举办方投入
……	……						
二、	**教师发展**	—	—	—	—	—	
2-1	人才引进	培训费用、调研	4	项	3	5	省财政及举办方投入
2-2	专业带头人培养	培训费用、调研	4	个	2	2	省财政及举办方投入
2-3	大师工作室建设	软件建设	4	个	3	40	省财政及举办方投入
2-4	教师培养与梯队	教师培训、差旅、论文费等	4	个	7	40	省财政及举办方投入
2-5	兼职教师团队	教师培训、差旅	4	个	1	7	省财政及举办方投入
……	……						
三、	**教学条件**	—	—	—	—	—	
3-1	校本特色资源建设与运用	课程建设费用	4	项	6	43	省财政及举办方投入
3-2	建成粤菜数字化博物馆	设计、拍摄、制作维护等	4	项	1	21	省财政及举办方投入
3-3	推动“双语教学”改革	调研、拍摄	4	项	2	10	省财政及举办方投入
3-4	完善校内实训基地建设	实训室设备采购	3	项	4	482	省财政及举办方投入
3-5	建立大师工作室硬件	环境、设备采购	3	项	3	71	省财政及举办方投入
3-6	与粤菜餐饮企业共建学生实习厨房	调研费、管理费	4	项		37	省财政及举办方投入
……	……						
四、	**社会服务**	—	—	—	—	—	
4-1	搭建产学研结合的技术推广服务平台	调研	4	项	3	9	省财政及举办方投入
4-2	粤菜标准化建设	调研、培训	4	项	4	16	省财政及举办方投入
4-3	社会培训		4	项	4	4	省财政及举办方投入
4-4	企业技术培训与服务		4	项	4	4	省财政及举办方投入
4-5	区级或市级哲学社会科学规划项目		4	项	6	6	省财政及举办方投入
……	……						
五、	**对外交流与合作**	—	—	—	—	—	
5-1	国际合作项目	调研、交流、管理等	4	项	10	38	省财政及举办方投入
5-2	国内合作项目	调研、交流、管理等	4	项	3	23	省财政及举办方投入
……	……						