

附件7-1

关键任务完成情况表

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
1		人才培养机制	建立健全选课制、导师制、学分计量制、学分绩点制、补考重修制、主辅修制、学分互认制等，探索实施弹性学制。	1. 探索制定技能竞赛、大学生科研训练计划、创新创业竞赛等专业学分认定和互换机制；2. 探索制定“校企、师生、师师”的导师制度；3. 探索建立学徒制试点	*1. 2018年实施教育部第三批现代学徒制试点（国家级）； 2. 建立了校外实践实训的“校内+校外”双导师制、班级管理的班导师制、创新创业团队导师制、以老带新的青年科研骨干导师制； 3. 烹饪学院和专业根据学校制度《顺德职业技术学院学分认定与替换管理办法》，进一步明确了技能竞赛、创新创业大赛、SRP、企业实践等学分认； *4. 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； 5. 高职教育教学改革项目立项：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； 6. 粤菜大师联盟工作室； 7. 黎永泰、李东文、仲玉梅技能大师工作室； 8. 获得2021年校级企业工作室项目2个；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
2			加快以发展型、创新型、复合型技术技能人才培养为核心的教育教学改革。	1. 创新校企协同育人机制，构建协同育人平台，不断完善专业建设动态调整机制；2. 构建以“快以发展型、创新型、复合型技术技能”为核心的人才培养素养模式。	*1. 广东省现代学徒制试点专业(省级) 2. 2019年组建成立第二届烹调工艺与营养专业教学指导委员会，与顺德容桂餐饮协会、顺德东逸湾餐饮有限公司、顺德容桂大快活餐饮有限公司等签订了协同育人合作协议，每年定期组织召开专业建设动态调整工作会； 3. 《创新创业基础》、《音乐鉴赏》等课程纳入人才培养方案和课程体系，《烹饪工艺》立项为校级课程思政示范课程建设项目，初步建成“烹饪文化+素养教育+课程思政+双创精神”融合素养培育体系；
3			探索小班教学（班额在30人以下）和分层分类教学。	1. 探索实施小班教学，提高课堂教学质量；2. 依托课堂教学，探索开展分层分类教学。	*1. 高职扩招人才培养项目立项：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；
4			研制具有世界水准、广东特色、体现终身教育理念、中高职本科连贯培养、系统设计的职业教育专业教学标准和课程标准。	1、研制省级中高职衔接教学标准和课程标准项目	*1. 李东文老师省教育厅第二批中高职衔接专业教学标准和课程标准研制项目“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”结题（省级）； 2. 与韩山师范学院联合开展“2+0”烹饪营养与教育（职教师资）专业培养模式，已培养两届78人； 3. 烹饪与餐饮管理专业试点本科人才培养研究被确定为2020年校级教改委托项目； *4. 获得广东省教育厅认定广东省终身教育品牌项目1个，并被教育部认定为终生学习品牌项目；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
5	教育教学改革	教学改革	开展卓越技术技能人才培养试点。深入开展课程建设与改革，创新课堂教学，将人才培养模式改革成果、专业建设成果落细落小落实到课堂上。	1. 开展烹调工艺与营养专业职业技能等级1+X证书试点；2. 以专业核心课为重点大力推进混合式课堂教学改革	*1. 2020年成为国家第4批职业教育培训评价组织和职业技能等级证书试点，1+X证书已纳入专业人才培养方案，（国家级）； 2. 2018-2019年，专业骨干教师参加学校举办的德国职业教育教学方法培训班，专业核心课程基本实现线上、线下混合课堂教学； 3. 2021年成为全国《粤菜制作》、《粤点制作》1+X证书考核站点，并完成372人考核； 4. 2021年学校立项育训结合课程2门；
6			开展校内专任教师与校外行业企业高技能水平兼职教授共同讲授一门课程的试点。	构建专业实操课程专兼合作讲授体系	*1. 广东省高层次技能型兼职教师（省级）；课程《广点制作技术》课内专任老师与兼职教师共同完成教学任务，专任老师组织教学、课程设计兼职老师实操示范讲解，双方互补；
7			应用现代信息技术改造传统教学，探索翻转课堂和混合式课堂教学，促进泛在、移动、个性化学习方式的形成。	专业核心课程开展信息化教学改革，教师实施基于线上、线下和课前、课中、课后的教学内容设计和方法创新	*1. 仲玉梅获2020年广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖（省级）； *2. 冯远日获2021年广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖（省级）；
8			深化教育教学改革，培育重大理论研究成果，发表高水平教学论文，积极参加省和国家级教学成果奖的申报并力争获奖，充分发挥其引领示范作用。	1. 持续深化教育教学改革，积极开展和申报高水平教育教学改革和实践课题2. 凝练和总结专业教育教学经验和成果，积极参加各类教育教学成果奖申报	*1. 高蓝洋老师“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”结题（省级）； *2. 2018年5月陈健等获2017年广东省教育教学成果一等奖（职业教育）（省级）； 3. 高职教育教学改革项目立项：粤港澳大湾区背景下粤菜餐饮人才“工匠精神”的研究； *4. 获2021年广东省教育教学成果二等奖（职业教育）；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
9		创新创业教育	将学生的创新意识培养和创新思维养成融入教育教学全过程，按照高质量创新创业教育的需要调配师资、改革教法、完善实践、因材施教，促进专业教育与创新创业教育的有机融合。	1. 推动双创课程纳入人才培养方案，丰富拓展有关双创思维和意识课程；2. 推动专业课程与创新创业课程的融合，实施大学生创新创业训练计划	*1. “双创”教育与专业课程融合不断深化，获2项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（省级）；贰拾肆烘焙（省级）； *2. 推动“双创”课程纳入人才培养方案。《创新基础》、《创业基础》成为专业学生必修课程；
10			探索将学生完成的创新实验、论文发表、专利获取、自主创业等成果折算为学分，将学生参与课题研究、项目实验等活动认定为课程学习，实现技能对等与学分认定。	积极探索学生创新创业相关的学分认定与互换范围与内容及其制度	*1. 学校制定出台了《顺德职业技术学院学分认定与替换管理办法》，烹饪学院根据制度编制了烹饪学院学分认定与替换管理办法实施细则，主要包括实施学分替换的适用范围、原则、程序、组织机构； 2. 指导学生获挑战杯一等奖1项、三等奖1项，中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛广东分赛银奖1项、铜奖2项；
11			学生创新发明成果显著，创新创业成效明显。	1. 组建创新创业学生团队，积极开展大学生创新创业训练计划；2. 积极组织学生参加各类创新创业竞赛，取得系列创新创业相关成果；	*1. 第三届“挑战杯-彩虹人生”广东职业院校创新创业大赛三等奖（省级）； *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（省级）；贰拾肆烘焙（省级）； 3. 成果导向的学生中心式创新课程改革实践探索；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
12		学生成长与发展	在各级各类创新创业竞赛、全国和省高职院校技能大赛、影响力较大的国际国内重要竞赛中获得高等级奖项，学生参与比例高。	积极推动专业课程与职业技能大赛的融合，逐步将职业竞赛内容融入专业课程标准；深入拓展第二课堂，积极组织指导学生参加国内外各类专业技能竞赛	团队参加教育部全国职业院校技能大赛组委会举办的高职组烹饪赛项团体一等奖； 2. 学生参加挑战杯比赛获得一等奖1项、三等奖1项，中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛广东分赛银奖1项、铜奖2项； 3. 获得广东省教育厅主办省级学生技能竞赛团体奖项一等奖6项、二等奖3项、三等奖1项； 4. 中国-东盟职业院校学生烹饪大赛中金奖3项、银奖3项； 5. 学生在第三届、四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛中获得中式烹调一等奖1项、中式面点三等奖1项； 6. 2021年学生在广东中华职教社粤菜师傅技能竞赛中获得一等奖第一名； 7. 学生荣获2021年广东省第二届职业技能大赛糖艺/西点制作项目优胜；
13			符合条件的专业，取得国家、国际职业资格证书的学生达到较高比例。	积极探索职业技能等级证书与人才培养的融合；积极鼓励组织专业学生参加相关职业技能等级证书的认证与考核	*1. 2021年成为全国《粤菜制作》、《粤点制作》1+X证书考核站点，并完成372人考核； 2. 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； 3. 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二等奖； 4. 学生职业资格证书获取率稳居前茅； 5. 学生对学校整体认可度较高

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
14		质量保证	开展在校学生学习成果评价和毕业生跟踪调查，建立专业自我诊断与改进机制。	1. 探索制定烹调工艺与营养专业人才培养质量标准，探索建立多元化人才培养质量监控与保障体系；2. 成立专业教学指导委员会，建立专业自我诊断和改进机制	*1. 开发“粤菜师傅”1+X职业技能等级证书（粤菜制作、粤点制作），并主编对应培训教材5本（国家级）； *2. 金平果首发2020中国高职院校分专业竞争力发排行榜全国第二； 3. 2018年成立第二届专业教学指导委员会烹饪学院编制出台了《教学质量评价监控体系》，专业根据教育部和1+X职业技能标准等依据编制了《烹调工艺与营养专业人才培养质量标准》，并逐步将标准融入人才培养全过程；同时，每个学期初、期中开展教学检查和教学诊断并形成诊断报告； 4. 与地方餐饮行业、企业紧密合作、产教融合，校企共同研讨制定专业人才培养方案；不定期完成人才培养需求调研报告和毕业生跟踪调查报告，动态调整人才培养方案；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
15			建立长效机制，将专业建设、课程改革、担任学生导师、企业实践锻炼、应用技术研发与社会服务等纳入教师教育教学工作量。	1. 探索建立教师发展和激励的长效机制，为教师发展营造氛围和提供指引；2. 探索建立将专业建设、课程改革、社会服务、社会实践、指导比赛等纳入教育教学工作量和奖励制度；3. 探索建立师德建设发展的长效机制	1. 学校编制出台了《顺德职业技术学院职称评审办法》、《顺德职业技术学院教师岗位绩效考核办法》有关人事改革制度文件； 2. 学校编制出台了《顺德职业技术学院教学工作量计算办法》、《顺德职业技术学院教师赴企业实践锻炼管理办法》，对理论教学、实践教学、社会实践等教学工作量的核算进行了明确；学校编制出台了《顺德职业技术学院突出贡献奖管理办法》，对教师在专业建设、课程建设、社会服务、指导竞赛等成绩突出的进行奖励； 3. 学校成立了顺德职业技术学院师德建设工作委员会，并印发《顺德职业技术学院师德建设长效机制实施办法》，建立了涉及师德和教学事故等约束机制；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
16		激励和约束机制	完善激励和约束机制，促进专业带头人提升专业水平、扩大行业影响力，支持普通教师开展课堂教学改革、提高课堂教学质量。	1. 成立教师发展中心，顶层设计教师发展长效机制；2. 探索制定专业带头人培养和骨干教师培养办法，促进教师队伍发展	*1. 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）（省级）； 2. 2016年11月，学校挂牌成立顺德职业技术学院教师发展中心，2021年12月，烹饪学院建立教师发展分中心，建立教师发展支持平台，主要负责规划教师发展、开展教师培养和培训、提供教师发展评价等，并组织开展系列教师培训活动； 3. 学校编制出台了《顺德职业技术学院专业带头人选拔管理办法》、《顺德职业技术学院中青年骨干教师选拔培养办法》、《顺德职业技术学院科研骨干管理办法》、《顺德职业技术学院课堂教学质量优秀奖评选办法（修订）》等制度文件，有效促进了专业带头人和骨干教师的成长与发展；
17			加强兼职教师培训和管理，支持兼职教师提高教学能力、牵头教学研究项目、组织实施教学改革。	1. 优化完善兼职教师管理办法，加大兼职教师参与教学和指导学生的力度； 2. 探索建立校企专兼教师共同授课机制，提高兼职教师授课灵活性和弹性	*1. 广东省高层次技能型兼职教师（省级）； *2. 出版国家教材《中国食品产业文化简史》（省级）； 3. 学校修订完善了《顺德职业技术学院兼职教师管理办法》，对兼职教师聘请条件、程序、待遇、管理和考核作了进一步明确； 4. 烹调专业核心课程《广点制作》、《西餐工艺》建成专兼构成的课程开发小组，并率先在《广点制作》课程开展专兼教师共同授课；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
18	教师发展		加强教研室等基层教学组织创新与管理改革，广泛开展有效教研活动，充分发挥基层教学组织在教学改革、教师发展中的作用。	1. 依托教研室、专业群不定期开展各类教研活动；2. 推动教研室活动与基层党支部活动的融合建设	*1. 2019年广东省高职教改项目高蓝洋老师《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》（省级）； 2. 烹调工艺与营养专业及专业群形成了较为灵活的工作机制，以重大项目申报、验收等载体组建协作型团队，教研室不定期开展教学研讨、说课、示范课等教研活动，建立老带新一对一帮扶机制； 3. 充分发挥烹饪营养教师党支部三会一课等，推动专业建设与党建理论学习融入一体，被评为佛山市样板党支部；
19		专业带头人	在全国性或国际教学或行业组织、团体或专业刊物担任重要职务。	1. 探索建立校企“双带头人”制度，加大专业带头人培养力度；2. 支持鼓励专业带头人参加各类社会组织并承担职务，发挥提升行业影响力	*1. 2017年中国餐饮30年桃李芬芳卓越奖（省级）； *2. 2019年注册中国烹饪大师李东文老师、仲玉梅老师（省级）； 3. 内培外引建立校企“双带头人”制度，校内重点培养李东文校级专业带头人，聘请实践经验丰富、理论水平深厚、业务水平过硬的广式点心师联谊会副会长兼秘书长为校外兼职带头人； 4. 专业带头人仲玉梅担任的主要社会兼职有：广式点心师联谊会理事等；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
20		教学团队	培养或引进1-2名在全国或国际上有较大影响力的教学名师、教学带头人和教育管理专家。	1. 积极申报广东省优秀教学团队建设； 2. 加大国内外高层次人才的柔性引进；3. 加大专业教学名师的培养力度，选派骨干教师校内外进行访学进修	*1. 仲玉梅2020年获广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖（省级）；冯远日2021年获广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖； 2. 仲玉梅老师校级教学团队协同育人结题，积极申报省级教学团队；2021年获广东省高职教育教师创新团队认定推荐项目（仲玉梅）； 3. 柔性引进杨铭铎教授担任学校顾问及烹调工艺与营养专业学术带头人；引进博士1人（邓婕）； 4. 选派麦盛洪、冯远日老师赴新疆职校访学交流、孔庆聪老师赴贵州台江支教； 5. 专业教师高级职称提升3人（冯才敏、陈健、王红梅）
21			逐步形成实践技能课程主要由具有相应高技能水平的兼职教师讲授的机制。	1. 探索共建共享专业群高水平技能型兼职教师库和动态调整机制；2. 探索专兼教师组成专业核心课程开发和授课小组	*1. 2名资深注册中国烹饪大师，2名注册中国烹饪大师，4名中国烹饪名师（省级）； 2. 烹调工艺与营养专业群所属3个专业共同建立高水平技能型兼职教师库，其中从事烹饪相关领域的技能型兼职教师达到12人； 3. 聘请了梁兆基、罗福南等企业高技能兼职教师承担了《粤菜制作》、《广式点心》等课程的讲授，专业核心课程初步建成专兼结合的课程授课小组；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
22	教学条件	优质教学资源	建立可满足“互联网+”时代教育要求的数字化教学与信息化管理平台，平台使用效果显著。	1. 高标准高水平建设开放式数字化专业课程教学和资源共享平台；2. 依托信息化教学平台开展线上线下混合教学改革	*1. 中餐科技进步一等奖（国家级）； 专业核心课程在优慕课、智慧职教、蓝墨云班课、中国慕课网、超星学习通等国内主流教学平台搭建了课程教学平台和资源共享平台； 2. 专业核心课程依托课程教学平台，开展线上线下、课前课中课后混合课堂教学，与学生互动交流明显增加；
23			建设基本覆盖专业核心课程、主干课程的专业教学资源库、精品在线开放课程、微课程等优质数字化资源，实现校内开放、校外共享。	1. 积极开展专业教学资源库建设，加快专业数字资源开发与建设；2. 按照国家精品在线开放课程标准积极建设和申报精品在线开放课程	*1. 中餐科技进步二等奖（国家级）； 2. 仲玉梅《面点工艺》专业教学资源库积极申报广东省高职教育专业教学库； 3. 其他广东精品在线开放课程也在积极申报中；
24			新增国家级和省级规划教材、重点教材或精品教材。	1. 建设国家级“十三五”规划教材1项以上；2. 建设国家级“十四五”规划教材1项以上	*1. 杨铭铎、陈健主编的国家规划教材《中国食品产业文化简史》于2016年11月在高教出版社正式出版（省级）； 2. 李东文主编《中式烹调工艺》、鲍亦璐副主编教材《食品营养与配餐》、王红梅副主编教材《烹饪原料》已由华中科技大学出版社正式出版，并申报“十四五”规划教材； 3. 黎永泰、陈健主编粤菜制作、粤点制作1+X职业技能等级证书系列教材《粤菜制作（初级）》、《粤菜制作（中高级）》教材，并申报国家“十四五”规划教材；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
25		校内实践教学基地	完善烹饪综合实训中心建设，新增省级技能大师工作室	1、完善现有烹饪综合实训中心内涵建设 2、制定完善申报和建设大师工作室2-3个 3、调研和建设粤菜粤点开发研究和品评、分子厨艺实训室	1、形成烹饪综合实训中心内涵建设机制 2、成功申报3个大师工作室：黎永泰粤菜技能大师工作室、李东文中式烹调烹饪技能大师工作室、仲玉梅中式面点烹饪技能大师工作室；推荐省级技能大师工作室（仲玉梅中式面点）；孙红舟茶艺技能大师工作室； 3、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
26		校外实践教学基地	校企共建学生实习厨房，新增省级校外实践教学基地	1、与顺德知名餐饮企业共建学生实习厨房2家以上，并执行生产实习任务 2、申报广东省大学生校外实践教学基地	1、与顺德知名餐饮企业共建学生实习厨房2家：万家乐学生实习厨房、东逸湾学生实习厨房 2、推荐申报省级校外实践教学基地1个，校企共建校级校外实践教学基地2个（大茶园、珠海优食坊集团）。
27			建立和完善专业教师紧密联系企业、为社会服务的激励制度。	1. 探索制定教师开展科研和社会服务的扶持和激励制度；	*1. 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； 2. 学校制定出台了系列有关鼓励和扶持开展科研和社会服务制度，主要包括《顺德职业技术学院科研团队建设实施办法》、《顺德职业技术学院科技工作先进个人及团队评选办法》、《顺德职业技术学院突出贡献奖制度》等；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
28	社会服务		搭建产学研结合的技术推广服务平台，主动面向行业企业开展技术服务、成果转化；或瞄准我省经济社会发展中的重大理论和现实问题开展研究，研究成果对政府决策、政策制定、社会实践等产生重要影响，对社会进步产生积极的推动作用。	1. 围绕区域经济社会发展，开展重大问题应用研究，纵向科研实现突破；2. 依托科研平台和科研团队，积极开展政策咨询、技术服务、技术技能培训等社会服务	*1. 开发“粤菜师傅”1+X职业技能等级证书（粤菜制作、粤点制作）、开发国家职业标准（中式烹调、中式面点）（国家级）； *2. 制定广东省地方标准——粤菜节约型点菜服务规范（省级）； 3. 制定并发布团体标准T/GDPRXH 002-2021 《粤菜菜品标准编制指南》及粤菜菜品团体标准20个； 4. 分别获得教育部和广东省“终身学习品牌项目”； 5. 获得横向项目10项，合同经费169.194万元； 6. 开展粤菜师傅培训160期，培训学员9156人； 7. 面向对口帮扶地区，研发出一系列“帮扶食材+顺德厨艺”菜品； 8. 获得广东省粤菜师傅培训基地、广东省粤菜师傅培养示范基地、广东中小学生劳动教育基地等称号；
29			要与至少1所境外高水平院校的相同专业或相近专业建立姊妹专业关系，合作院校和境外专家深度参与品牌专业建设，探索国际合作育人机制，培养具有国际视野的高素质技术技能人才。	1、通过国际烹饪合作项目，培养国际化视野烹饪精英人才，拓展国际化烹饪合作项目，实现我校留学生零的突破	*1. 英国WKC合作研发与国际接轨的烹饪西餐专业职业标准及认证体系，开展试点（省级）； 2. 选派骨干教师区晓丹赴马来西亚进修学习，选派58名学生开展海外实践；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
30		具有国际视野的人才培养	学习引进国际先进、成熟适用的职业资格认证体系、专业课程标准、教材体系和其他优质教育资源，加快研发与国际接轨的职业标准及认证体系，着力培养具有国际视野、国际通用的高素质技术技能人才。	借鉴融合马来西亚教学理念、专业课程体系与标准，制定具有本土特色的具有国际化水平的人才培养体系	*1. 广东省地方标准制修订立项任务（省级）； 2. 烹调工艺与营养专业与马来西亚开展合作办学已多年，形成了一套成熟的具有本土特色、国际化水平的可输出的人才培养模式体系和培养机制； 3. 基本建成一套适合地方人才培养的全英文专业课程标准、教学资源、评价体系等；
31			实施“走出去”战略，积极参与职业教育国际标准制订，吸引境外学生来校学习，向港澳、东南亚等地区输出优质职业教育资源，建立海外职业技术教育基地等。	1、与英国WKC合作研发与国际接轨的烹饪西餐专业职业标准及认证体系，开展试点	*1. “海外惠侨工程-中餐繁荣基地”落户我校，由烹调工艺与营养专业运行人才培养模式（国家级）；

序号	任务	分项任务	关键任务	对应建设项目内容	对应项目建设成果
32	对外交流与合作	国内合作交流	与国内国家示范（骨干）高职院校建立良好的合作关系，互派学生，实现学生跨区域的培养合作。	1. 积极加强同中国烹饪协会、广东省烹饪协会、顺德厨师协会、广式点心师联谊会等行业协会的交流与合作；2. 积极加强同国内知名院校同类专业的交流与合作，在专业建设、实训基地建设、师资培训、技能竞赛等方面开展合作	*1. 广东省“粤菜师傅”培训基地； 2. 建设与运行“一带一路”粤菜职业教育联盟； 3. 与中山职院等5个高职院校成立五校联盟； 4. 与区委统战部共同拍摄广东省21地市招牌粤菜教学系列短片，配合广东省委统战部向海外侨胞推广，推动“粤菜师傅”工程走向海外；成立顺德厨师学院台山分院，推动“粤菜师傅”走向世界；与澳门旅游学院、美高梅合办“创意城市美食之都-澳门. 顺德饮食文化交流大会”； 5. 建设与运行粤菜职业教育联盟； 6. 引进澳门职业技能认可基准（MORS），与澳门旅游学院在校内共同开展1期西餐侍应生导师培训班； 7. 发布地方标准1项：《节约型粤菜点菜服务规范》，团体标准21项：《粤菜菜品标准编制指南》和20项顺德菜菜品标准，推动粤菜教学标准建设；完成广东省21地市招牌粤菜教学系列短片等校企共建课程资源。

附件7-2

标志性成果一览表

序号	级别	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	备注
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组委会	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	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		国家人社部委托中国烹饪协会开发
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		国家人社部委托中国烹饪协会开发

9	国家级 (5项及以上)	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	教育部委托中国成人教育协会推介
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		2020年6月22日，顺德职业技术学院顺德厨师学院“一人学厨，全家脱贫”扶贫事迹——《“美味”的扶贫-乡土中国农村系列调查》在中央电视台《焦点访谈》节目播出
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		2019年10月22日，在教育部新闻专题网页报道了东西部扶贫协作落实“粤菜师傅”工程助力乡村振兴与精准扶贫——顺德职业技术学院·顺德厨师学院精准扶贫精准脱贫典型项目
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		承办
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教学成果奖一等奖：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	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	王红梅	广东省教育厅	2021. 7		
6	6-1: 第五届中国“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: 第七届中国“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: 第七届中国“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	

	省级 (10项及以上)	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	广东省市场监督管理局	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		承办
	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		承办
	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		承办
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教师获得资深注册中国烹饪大师	陈健	中国烹饪协会	2019.09		
	17-2教师获得资深注册中国烹饪大师	黎永泰	中国烹饪协会	2019.09		
	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	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	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		2016年11月在高教出版社正式出版
21	广东省现代学徒制	陈健	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	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	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	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	省商务厅	2020. 12. 1		

1. 成果统计范围：2016年9月1日至2022年4月30日。

2. 标志性成果为政府部门组织开展、经评审产生的项目和颁发的奖励或业内公认的成果。同一级别同一种标志性成果或同一项目多次立项或奖励的，只填报一次；同一项目获得国家 and 省双重立项或奖励的，只填报国家级。政府部门认定或非竞争性评审产生的标志性成果，须在建设期内验收通过，才能在此表填报；是否为业内公认的成果，由学校提交相关说明给专家，专家决定是否认可。成果应为该专业的成果，其他专业的成果不得纳入。

3. 每个项目一行，行数不够，可自行添加行；

4. 涉及个人的成果，其负责人或者第一完成人应为学校该专业的教师或学生。