

附件 2-1

省高职教育一类品牌专业/省一流高职院校建设计划高水平专业
建设项目验收登记表

学 校 名 称 顺德职业技术学院 (盖 章)

专 业 名 称 烹饪工艺与营养

专 业 代 码 540202

项 目 负 责 人 陈 健 (签 字)

广东省教育厅 制

一、总体目标

	建设目标	完成情况
综合 实 力	具备全国一流的师资、一流的教学条件、一流的教学管理、一流的教学科研水平、一流的社会服务能力。在全国高职院校同类专业中具有领先优势，与国际接轨，在世界同领域具有影响力和竞争力。第三方机构专业排名显著前移，或部分建设指标名列前茅。	建设期内，专业在教育教学改革、教师发展、教学条件、社会服务、对外交流与合作方面建设成效显著，专业综合实力明显增强，2020年金平果中国高职院校分专业竞争力排行榜中排名全国第二，广东省第一： 一流师资队伍：建成广东省高职教育优秀团队，团队有教授3名，博士4名，资深的中国烹饪大师2名、中国烹饪大师2名、中国烹饪名师4名，校级校内外专业带头人2名，校级金牌教师2名，副高职称50%以上； 一流教学条件：具有广东省烹饪综合实训中心，建成广东省“粤菜师傅”培训基地，推荐省级技能大师工作室1个，省级校外实践教学基地1个，建有校级技能大师工作室4个，校级校外实践教学基地2个，与顺德知名餐饮企业共建学生实习厨房2家；实训室安装可视化在线录播系统，承办全国高职院校学生技能大赛（烹饪赛项）1次，广东省高职院校学生技能大赛（烹饪赛项）3次； 一流的教学管理：学校、烹饪学院从教师发展、专业建设、校企合作、对外交流与合作方面均成立了专门机构或出台相关制度文件，专业成立了教学指导委员会、教师发展中心和烹饪学院分中心，建立了校企合作协同育人平台，形成了人才培养方案动态调整机制； 一流的教学科研水平：建设期内获得省级教学成果一等奖和二等奖各1项、中国烹饪协会中餐科技进步二等奖和一等奖各1项、省级教学改革课题立项3项、教育部认定的终生学习品牌项目1项，成为教育部粤菜制作、粤点制作1+X证书试点专业，并累计完成372人培训考证，参与编写1+X粤菜制作、粤点制作职业技能培训教材5本，修订国家职业资格标准（中式烹调师、中式面点师）； 一流的社会服务能力：以平台为依托、项目为载体，科研社会服务能力显著增强。对接国家精准扶贫和乡村振兴战略，共开展粤菜师傅培训160期，培训学员9156人，制定广东省地方标准1项、团体标准24项，建成教育部认定的“双师型”教师培养培训基地、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。 同类院校专业影响力和竞争力：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。综合实力在国内高职院校同类专业中位居前列，在全国形成一定影响力和竞争力。

人才培养质量	毕业生初次就业率达到 95%以上或与立项建设前相比显著提高。应届毕业生初次就业平均起薪线高，基本工作能力和核心知识满足度高，工作与专业相关度高，职业期待吻合度高，就业现状满意度高，就业质量稳步提升。	专业人才培养主动适应区域产业转型升级和经济高质量发展新要求，适时根据烹饪行业企业人才需求，动态调整人才培养模式，通过创机制、建平台、精育人、重实践等措施不断提升人才培养质量水平。根据人才培养工作状态数据和每年毕业生跟踪调查显示，2020 年毕业生初次就业率达到 97.9%，四年平均率为 95.2%，2019 年毕业生初次就业起薪达到 3649 元，比 2016 年提高 600 元；2020 年专业对口率达到 82.9%，比 2016 年提高 11.7 个百分点，毕业生就业现状满意度超 90%，比建设前显著提升。
社会认可度	新生第一志愿投档录取率达到 100%或与立项建设前相比显著提高。普通高考统考招生录取中，第一志愿投档线超过所在录取招生批次分数线 20 分以上或与立项建设前相比显著提高。新生报到率达到 92%以上或与立项建设前相比显著提高。生源质量稳步提升。毕业生对母校的满意度和推荐度较高。	社会认可度明显提高，根据人才培养工作状态数据和每年毕业生跟踪调查显示，2020 年新生第一志愿录取率为 68.75%，比 2016 年的 61.96%提升 6.8 个百分点；2020 年普通高考统考招生录取中区外生源投档线超本科线 26 分；生源质量稳步提升，2020 年新生报到率为 98.5%。2017 年-2019 年毕业生对母校的推荐度均值达到 88.8%，比 2016 年提升 6.8 个百分点；2017-2019 年用人单位满意度均值为 97.0%，比 2016 年提升 2 个百分点。用人单位满意度、新生第一志愿录取率、新生报到率较建设前呈显著提升态势，实习生和毕业生广受企业欢迎，社会认可度不断提升。

	年度	任务	分项任务	建设目标：标志性成果	已取得的标志性成果
(二) 针对性细化项目任务与实施要点	2016 2022 年	教育教学改革	人才培养机制	1、协同创新中心建立、使用和完善； 2、粤菜大师工作室建立、使用和完善； 3、1 项以上入校级人才培养机制教改项目立项； 4、核心课程标准； 5、1 项以上省级教改项目申报立项； 6、建立烹饪现代学徒制人才培养模式；	全部完成 1、协同创新中心机制建立； 2、成立粤菜、粤点、西餐大师工作室机制建设； 3、校级人才培养机制教改项目立项 2 项； 4、建成《《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》》5 门核心课程标准； 5、获省级教改课题 1 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； 6、与英国 WKC 合作推广现代学徒制，培养烹饪精英人才：马来西亚 UCSI 大学与中国顺德职业技术学院协议备忘录； 7、获得 2021 年校级企业工作室项目 2 个。
			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； 4、2 项以上省级教学改革课题立项、建设； 5、专本衔接教学标准和课程标准开发调研报告 1 份； 6、开发专本协同育人机制 1 套； 7、专本协同育人教学标准和课程标准的制定、执行、实现专本联合培养本科人才；	超额完成 1、校级教学改革课题申报立项：2019 年、2021 年校级“课程思政”示范课程建设立项（专业课程烹饪工艺、食品卫生与安全、食品营养与配餐）； 2、省级中高职衔接教学标准和课程标准项目结题；专本连贯培养的烹饪专业教学标准和课程标准； 3、专本协同育人调研报告 1 份； 4、省级教学改革课题立项建设 3 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、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、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； 5、专本衔接教学标准和课程标准开发调研报告 1 份； 6、开发专本协同育人机制 1 套，探索烹饪专业翻转课堂、混合式课堂教学的教学改革以及基于工作过程系统化的 5 门专业核心课程开发； 7、与韩山师范学院联合开展“2+0”烹饪与营养教育（职教师资）专业培养模式，已培养两届 78 人； 8、积极开展烹饪与餐饮管理专业试点本科人才培养研

				究，获 2020 年校级教改委托项目； 9、学分互认，主辅修制度逐步扩大选修比例，开设选修课程门数 2 门，开设小班教学； 10、新增校级教育教学成果奖一等奖 1 项，省级教育教学成果奖二等奖 1 项； 11、获得学校立项学生研究项目（SRP）7 项； 12、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； 13、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。
			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； 3、获得 1 项以上省级挑战杯或创业竞赛奖项； 全部完成 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国家级一等奖 1 项； 3、挑战杯省级一等奖 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； 4、2019 年获得广东省大学生创新创业训练计划项目 2 个。
			学生成长与发展	1、获得 2 项省级以上职业技能大赛奖项； 2、获得 1 项以上国家级职业技能大赛奖项（教育部）； 超额完成 1、获得广东省教育厅主办高职院校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：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、三等奖 1 项；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、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 2 项、二等奖 1 项；2019-2020 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 1 项；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 2 项、餐厅服务赛项团体一等奖 1 项； 2、2019.5 全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项获一等奖 1 项（教育部）； 3、中国-东盟职业院校学生烹饪大赛中金奖 3 项、银奖 3 项；

					4、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、二等奖各1项、中式面点三等奖1项； 5、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。
			质量保证	1、制定在校学生学习成果评价制度； 2、开展毕业生跟踪调查；	全部完成 1、制定在校学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	1、形成相应的制度文件，完成教育教学改革与项目1项； 2、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； 3、确定相应的制度，申报1名省级高层次技能型兼职教师；	全部完成 1、制定专业教学团队的激励和约束机制； 2、省级教育教学改革与项目立项：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、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，推行烹饪教研室教学组织创新与管理改革；校级教学改革课题申报立项：2019年校级“课程思政”示范课程建设项（专业课程烹饪工艺）；2020年校级教育教学改革研究与实践项目（烹饪与餐饮管理专业试点本科人才培养研究）；2021年校级“课程思政”示范课程建设项（专业课程-食品卫生与安全、食品营养与配餐）； 3、申报1名（梁兆基）省级高层次技能型兼职教师。
			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； 3、培养校外专业带头人1名； 4、柔性引进高水平专业带头人1名；	全部完成 1、引进国内教育管理专家（杨铭铎教授-全国餐饮教指委和行指委副主任委员）； 2、培养校内专业带头人1名（仲玉梅-全国职教名师）； 3、培养校外专业带头人1名（梁兆基-中国烹饪大师）； 4、柔性引进高水平专业带头人1名（严金明-粤菜烹饪大师）和西餐方向带头人1人（潘英学-省技术能手）。
			教学团队	1、建设校级教育教学团队、进行微课比赛、信息化大赛获省级奖项1项以上； 2、培养科研骨干1名； 3、组建高层次兼职教师团队； 4、建设省级烹饪专业教学团队，博士学位1人以上，副高职称50%以上；	全部完成 1、建立顺德职业技术学院烹饪学院教师发展分中心；建设校级教育教学团队、进行微课比赛、信息化大赛获省级奖项1项以上；2020年广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖；2021年广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖； 2、培养科研骨干1名（王红梅）； 3、组建高层次兼职教师团队（主持人：仲玉梅），广东

					省高职教育教师创新团队认定推荐项目（仲玉梅）； 4、引进博士1人（邓婕），专业教师高级职称晋升3人（冯才敏、陈健、王红梅）。
		教学条件	优质教学资源	1、遴选并建设校本特色资源建设课程，搭建《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》等在线开放课程平台； 2、建成粤菜数字化博物馆网络平台并对外开放； 3、开发《烹饪专业英语》双语教学讲义和教学材料； 4、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；	全部完成 1、中餐科技进步一等奖、二等奖各一项（国家级）； 2、自主建设《粤菜特色库》特色数据库，内容涵盖粤菜资讯、食材、名厨、名人、名菜等各领域，以新闻、专著、论文、报纸、视频等形式呈现； 3、建设中欧国际酒店管理（2016级全日制）瑞士专业课程，推动中餐国际化； 4、建设中欧国际酒店管理（2016级全日制）瑞士专业课程，推动中餐国际化；建成仲玉梅《面点工艺》专业教学资源库； 5、国家规划教材《中国食品产业文化简史》正式出版； 5、李东文主编教材《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》于2020年在华中科技大学出版社正式出版，并申报国家“十四五”规划教材； 6、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。
			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；	全部完成 1、形成烹饪综合实训中心内涵建设机制； 2、成功申报3个烹饪类大师工作室：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。
			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；	全部完成 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）。

		社会服务	社会服务	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，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 5、粤菜标准 24 项 6、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	全部完成 1、撰写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、为社会服务的机制； 3、产学研结合的技术推广服务平台设计，横向产学研项目 2 项(万家乐学生实习厨房、东逸湾学生实习厨房)； 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； 5、已完成粤菜相关标准 24 项： （1）完成 1+X 证书职业技能等级标准 2 个：粤菜制作和粤点制作； （2）编制并发布标准《粤菜菜品标准编制指南》； （3）编制并发布标准《粤菜节约型点菜服务规范等标准发布》； （4）编制 20 道顺德菜的标准：煎酿鱼皮、砂锅生焗桂鱼、网油顶骨盘龙大鳝、顺德醉鹅、腊味糯米酿全鸭、水鱼炖翅、炒桂花瑶柱、六味会长鱼、凤城片皮鸡、七彩烧汁鳝柳、均安鱼渣、煎焗鲍鱼、啫啫鸡煲、甘香豉酒鹅、煎焗爽肠、蒜香骨、家乡炸酿猪肉、银杏猪肚汤、鹌鹑粥、生炒菜远； 6、开展中式烹调师、中式面点师、广府风味菜制作专项能力、广式点心制作专项能力、1+X 证书“粤菜制作”和“粤点制作”等职业技能培训 756 人，技能鉴定 2557 人；开展“粤菜师傅”等社会培训 7338 人；为餐饮企业、单位食堂、行业协会开展技术培训 1715 人次；
		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、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 合作开展现代学徒制项目 1 项，进行交换生项目、培养中国厨师； 3、与泰国素林职业技术学院开展交换生项目； 4、推进与其他国家烹饪交流合作项目；	全部完成 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； 2、与英国 WKC 合作研发与国际接轨的西餐烹饪专业职业标准及认证体系，试点省级现代学徒制专业； 3、启动了与泰国素林职业技术学院交换生项目； 4、通过中餐繁荣基地平台，向一带一路沿线国家等输送粤菜制作视频资源，服务海外华侨。

			国内合作交流	1、通过成立大师工作室，继续将顺德十大名厨请进校园，共同培养烹饪精英人才； 2、建立并与中职学校 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、协同育人； 3、加强与国内专本科院校交流； 4、召开全国性专业建设汇报会议； 5、依托中餐繁荣基地服务全球华人； 6、服务“一带一路”国家打造世界餐饮共同体； 7、引进国内外优质教育资源； 8、建设具有中国特色职教理念的中餐粤菜输出标准；	全部完成 1、成立大师工作室：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；与顺德知名餐饮企业共同研讨完善烹饪专业现代学徒制实施方案，展示现代学徒制人才培养成果，完善机制并形成推广经验； 2、与广东省商贸职校、广州市旅游商务职校、珠海一职校、顺德梁銑琚职校、顺德中专等 6 所中职学校开展三二分段人才培养，与省内韩山师范学院和岭南师范学院对接开展专升本协同育人； 3、20 年开始与韩山师范学院联合开展“2+0”烹饪与营养教育（职教师资）本科专业培养模式；并积极开展烹饪与餐饮管理专业试点本科人才培养研究，获 2020 年校级教改委托项目； 4、举办全国性的现代学徒制的试点交流活动以及其他教学交流研讨会活动； 5、承接广东省委统战拍摄 21 地市招牌粤菜教学系列短片，依托中餐繁荣基地和顺德厨师学院分院，推动“粤菜师傅”工程走向海外；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”； 6、建设与运行粤菜职业教育联盟； 7、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； 8、发布团体标准 2 项：《粤菜菜品标准编制指南》和《节约型粤菜点菜服务规范》，制定粤菜教学标准。
--	--	--	--------	---	--

	任务	分项任务	基础	目标	完成情况
(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；	全部完成 1、协同创新中心机制建立，成立粤菜、粤点、西餐大师工作室机制建设；获得校级人才培养机制教改项目立项 2 项；建成 5 门核心课程标准；省级教改课题（高职扩招）1 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； 2、与英国 WKC 合作推广现代学徒制，培养烹饪精英人才：马来西亚 UCSI 大学与中国顺德职业技术学院协议备忘录；与韩山师范学院联合开展“2+0”烹饪与营养教育（职教师资）本科专业培养模式，已培养两届 78 人；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；获得 2021 年校级企业工作室项目 2 个。
		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；	全部完成 1、获得省级教学改革课题立项、建设 3 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、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、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；校级教学改革课题申报立项：2019 年、2021 年校级“课程思政”示范课程建设项（专业课程烹饪工艺、食品卫生与安全、食品营养与配餐）； 2、省级中高职衔接教学标准和课程标准项目结题。专本连贯培养的烹饪专业教学标准和课程标准； 3、省二类品牌专业验收通过； 4、获省级教育教学成果奖一等奖和二等奖各 1 项；校级教育教学成果奖特等奖和一等奖各 1 项；培养“粤菜师傅”工程项目被广东省教育厅认定终身教育品牌项目，被教育部认定为终生学习品牌项目； 5、专本协同育人调研报告 1 份；专本衔接教学标准和课程标准开发调研报告 1 份。开发专本协同育人机制 1 套，探索烹饪专业翻转课堂、混合式课堂教学的教学改革以及基于工作过程系统化的 5 门专业核心课程开发；学分互认，主辅修制度逐步扩大选修比例，开设选修课程门数 2 门，开设小班教学；获得学

					校立项学生研究项目（SRP）7 项；2021 年申报成为教育部《粤菜制作》、《粤点制作》1+X 证书考核站点，并完成 372 人考核。
		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；	全部完成 1、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； 2、指导学生比赛获得挑战杯省级一等奖 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。
		学生成长与发展	学生可 98%获取烹饪职业资格证书中级证	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%；	全部完成 1、指导学生获得广东省教育厅主办的高职院校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；2016 年学生获得全国挑战杯比赛一等奖 1 项，2019 年获得全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项获一等奖 1 项；获得中国-东盟职业院校学生烹饪大赛金奖 3 项、银奖 3 项；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和二等奖各 1 项、中式面点三等奖 1 项。 2、根据《顺德职业技术学院质量年报 2018-2019 学年（2020）》显示，我校毕业生职业资格证书获取率保持稳定。学校 2018 届各专业毕业生中，烹饪工艺与营养获得职业资格证书比例为 90%。
		质量保证	每年对上届毕业生开展跟踪调查。	1、制定在校学生学习成果评价制度； 2、每年开展毕业生跟踪调查；	全部完成 1、制定在校学生学习成果评价制度； 2、根据《顺德职院适应社会需求能力评估自评报告 2020》显示，第三方调查结果显示，学校毕业生对本校整体认可度较高。2019 届毕业生对母校满意度与往年持平，达到 97%，历年满意度均高于全国“双高”院校。同时用人单位对本校毕业生的总体满意度为 95%，保持在较高水平。
	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；	全部完成 1、学校出台了《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》等有关人事改革制度文件；还出台了《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；以及《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，促进和激励了专业教学团队建设和师资水平提高； 2、省级教育教学改革与项目立项 3 项：2019 年立项 2 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）、（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）；2020 年立项 1 项（推行烹饪教研室教学组织创新与管理改革）； 3、柔性引进高水平专业带头人 1 名（严金明-粤菜烹饪大师）和西餐方向带头人 1 人（潘英学-省技术能手）；培养校级高层次技能型兼职教师 1 名，并成长为省级高层次技能型兼职教师（梁兆基），人才培养质量提升。
		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；	全部完成 1、培养校内专业带头人 1 名（仲玉梅），培养并验收合格科研骨干 1 名（王红梅）； 2、培养校外兼职专业带头人 1 名（梁兆基），并成为广东省高层次技能型兼职教师。
		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%；	全部完成 1、已建成校级教学团队 1 项，并获省级高职教育教师创新团队认定推荐项目（仲玉梅）； 2、团队专业教师高级职称晋升明显，晋升教授 2 名，副教授 1 名；引进博士 1 人，中青年教师中具备研究生学历或硕士/博士学位的比例达 100%； 3、省级教学能力信息化比赛获奖 2 项，仲玉梅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 年获得广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖； 4、广东省技术能手 1 人（潘英学）；教师成长为资深级注册中国烹饪大师 2 名，注册中国烹饪大师 2 名，注册中国烹饪名师 4 名； 5、专业教师已全部获“双师型”素质教师，占 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;	全部完成 1、搭建专业核心课程教学平台和资源共享平台,课程包括王红梅主讲《食品营养与卫生》、《食品卫生与安全》。并且由仲玉梅建立《面点工艺》专业教学资源库。实现线上线下、课前课中课后混合课堂教学; 2、自主建设《粤菜特色库》特色数据库,内容涵括粤菜资讯、食材、名厨、名人、名菜等各领域,以新闻、专著、论文、报纸、视频等形式呈现; 3、建设中欧国际酒店管理(2016 级全日制)瑞士专业课程,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;	全部完成 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、成功申报 4 个校级大师工作室,其中 1 个被推荐为省级工作室: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、孙红舟茶艺技能大师工作室;推荐仲玉梅中式面点技能大师工作室为省级技能大师工作室。
		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;	全部完成 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、烹饪实训室获得省级公共实训中心,建成省级“粤菜师傅”培养基地、省级“粤菜师傅”示范培养基地、省中小学生学习劳动教育示范基地; 3、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)。
	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,	全部完成 1、已完成粤菜相关标准 24 项 1)完成 1+X 证书职业技能等级标准 2 个:粤菜制作和粤点制作; 2)编制并发布标准《粤菜菜品标准编制指南》; 3)编制并发布标准《粤菜节约型点菜服务规范等标准发布》; 4)编制 20 道顺德菜的标准:煎酿鱼皮、砂锅生焗桂鱼、网油顶骨盘龙大鳝、顺德醉鹅、腊味糯米酿全鸭、水鱼炖翅、炒桂花瑶柱、六味会长鱼、凤城片皮鸡、七彩烧汁鳝柳、均安鱼渣、

				横向产学研项目，立项省级科研项目 1 项以上；	煎焗鲍鱼、啫啫鸡煲、甘香豉酒鹅、煎焗爽肠、蒜香骨、家乡炸酿猪肉、银杏猪肚汤、鹌鹑粥、生炒莱远； 2、开展各种粤菜师傅培训 160 期，培训学员 9156 人；开展中式烹调师、中式面点师、广府风味菜制作专项能力、广式点心制作专项能力、1+X 证书“粤菜制作”和“粤点制作”等职业技能培训 756 人，技能鉴定 2557 人； 3、《“后扶贫时期”职业教育精准扶贫长效机制研究》获得 2020 年度教育部人文社会科学研究项目 1 项，完成横向项目 10 项，合同经费 169.194 万元。
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；	全部完成 1、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； 2、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，开展省级烹饪和餐饮专业现代学徒制试点；与澳门合作成立培训中心，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。
		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；	全部完成 1、聘请顺德十大名厨作为专业的指导委员会成员，建立现代学徒制试点； 2、共同编写烹饪专业现代学徒制人才培养实施方案，并得到推广； 3、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，学生参与度高。

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

类 目	建设目标	完成情况
指导性 基本项目 任务与预期 标志性成果及 完成时间	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。	全部完成 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；“挑战杯-彩虹人生”广东职业院校创新创效创业大赛一等奖；第五届中国“互联网+”大学生创新创业大赛省赛铜奖；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； 2、全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项获一等奖；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； 3、广东省教育教学成果奖一等奖和二等奖各1项；2018年全国餐饮职业教育教育教学成果奖一等奖； 4、作为广东省第一批二类品牌专业验收通过； 5、与英国WKC合作推广现代学徒制，培养烹饪精英人才； 6、省级教学改革课题立项、建设3项； 7、“挑战杯-彩虹人生”广东职业院校创新创效创业大赛一等奖和三等奖各1项；中国“互联网+”大学生创新创业大赛省赛银奖1项、铜奖2项。
	序 号	标志性成果
	1	“挑战杯”等国家级创新创业比赛获奖
	2	全国职业技能竞赛（含教育部、行业协会等）赛项获奖
	3	广东省教学成果奖
	4	广东省重点专业
	5	英国WKC合作创新现代学徒制试点专业
	6	广东省高职教育教学改革与实践项目立项
	7	“发明杯”等创新创业竞赛获奖

针对性 细化项目任务 与实施 要点	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；	全部完成 1、成立粤菜、粤点、西餐大师工作室机制建设，获得 2021 年校级企业工作室项目 2 个，建成 5 门（《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》）核心课程标准。2017 年，顺德区民政和人力资源社会保障局公布顺德职业技术学院成立粤菜大师联盟工作室；学校相继成立了黎永泰、李东文、仲玉梅技能大师工作室，并于 2021 年成立校级企业工作室项目 2 个，支撑现代学徒制人才培养模式的开展。 2、与英国 WKC 合作推广现代学徒制，培养烹饪精英人才，并且与韩山师范学院联合开展“2+0”烹饪与营养教育（职教师资）本科专业培养模式，已培养两届 78 人； 2、获得省级教学改革课题立项、建设 3 项，完成省级中高职衔接教学标准和课程标准项目结题，制定专本连贯培养的烹饪专业教学标准和课程标准，完成专本衔接教学标准和课程标准开发调研报告 1 份，开发专本协同育人机制 1 套，探索烹饪专业翻转课堂、混合式课堂教学的教学改革。荣获省级教育教学成果奖一等奖和二等奖各 1 项和校级教育教学成果奖特等奖和一等奖各 1 项； 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，指导学生参加创新创业大赛获得国家级以上奖项 1 次以上，挑战杯省级一等奖 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； 4、获得广东省教育厅主办的高职院校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；2019 年获得全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项一等奖 1 项；获得中国-东盟职业院校学生烹饪大赛金奖 3 项、银奖 3 项；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和二等奖各 1 项、中式面点三等奖 1 项； 5、制定在校学生学习成果评价制度，每年开展毕业生跟踪调查。
---	--	--

量 化 指 标	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、制定在校学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；	全部完成 1、建设顺德区粤菜大师联盟大师工作室 1 个（黎永泰主持）；建设校级技能大师工作室 4 个：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，孙红舟茶艺技能大师工作室；其中推荐省级技能大师工作室 1 个（仲玉梅中式面点）； 2、获得省级教学改革课题立项、建设 3 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、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、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；完成省级中高职衔接教学标准和课程标准项目结题；制定专本连贯培养的烹饪专业教学标准和课程标准； 3、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；指导学生比赛获得挑战杯省级一等奖 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； 4、指导学生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；2019 年获得全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项获一等奖 1 项；获得中国-东盟职业院校学生烹饪大赛中金奖 3 项、银奖 3 项；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和二等奖各 1 项、中式面点三等奖 1 项。根据《顺德职业技术学院质量年报 2018-2019 学年（2020）》显示，我校毕业生职业资格证书获取率保持稳定。学校 2018 届各专业毕业生中，烹饪工艺与营养获得职业资格证书比例为 90%； 5、根据《顺德职院适应社会需求能力评估自评报告 2020》显示，第三方调查结果显示，学校毕业生对本校整体认可度较高。2019 届毕业生对母校满意度与往年持平，达到 97%，历年满意度均高于全国“双高”院校。同时用人单位对本校毕业生的总体满意度为 95%，保持在较高水平。
---	--	---

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	完成情况
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- 2022. 4	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；	全部完成 1、获得 2021 年校级企业工作室项目 2 个，建成 5 门（《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》）核心课程标准，与英国 WKC 合作推广现代学徒制，培养烹饪精英人才，并且与韩山师范学院联合开展“2+0”烹饪与营养教育（职教师资）本科专业培养模式，已培养两届 78 人； 2、校级教学改革课程思政立项课程 3 门：2019 年、2021 年校级“课程思政”示范课程建设项目（烹饪工艺、食品卫生与安全、食品营养与配餐）；2021 年学校立项育训结合课程 2 门（粤菜制作、粤点制作）。
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- 2022. 4	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；	全部完成 1、省级烹饪中高职衔接教学标准和课程标准项目结题；制定专本连贯培养的烹饪专业教学标准和课程标准； 2、建设中欧国际酒店管理（2016 级全日制）瑞士专业课程，推动中餐国际化。

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- 2022.4	1、挑战杯创业竞赛获国家级奖项 1 项以上；	全部完成 1、指导学生参加挑战杯比赛获得国家级一等奖 1 项，省级一等奖 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。
4	学生成长与发展	1、组织学生考取中式烹调师和中式面点师高级证书； 2、组织学生参加各类创新创业竞赛、职业技能大赛；	2016.7- 2022.4	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；	全部完成 1、根据《顺德职业技术学院质量年报 2018-2019 学年（2020）》显示，我校毕业生职业资格证书获取率保持稳定。学校 2018 届各专业毕业生中，烹饪工艺与营养获得职业资格证书比例为 90%； 2、指导学生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；2019 年获得全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项获一等奖 1 项；获得中国-东盟职业院校学生烹饪大赛中金奖 3 项、银奖 3 项；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和二等奖各 1 项、中式面点三等奖 1 项。
5	质量保证	1、制定人才培养保障机制建设	2016.7- 2022.4	1、制定在校学生学习成果评价制度，每年开展毕业生跟踪调查；	全部完成 1、根据《顺德职院适应社会需求能力评估自评报告 2020》显示，第三方调查结果显示，学校毕业生对本校整体认可度较高。2019 届毕业生对母校满意度与往年持平，达到 97%，历年满意度均高于全国“双高”院校。同时用人单位对本校毕业生的总体满意度为 95%，保持在较高水平。

（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

类 目	建设目标	完成情况
指导性 基本项目 任务与预期 标志性 成果及 完成时间	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。	全部完成 1、高水平教学团队逐步形成。项目建设期间，教学团队晋升教授 2 名，副教授 1 名，高级职称晋升优势明显，双师素质占比及硕士学位占比达到 100%； 2、骨干教师培养取得积极进展：培养校内专业带头人 1 名（仲玉梅），培养并验收合格科研骨干 1 名（王红梅），培养校外专业带头人 1 名（梁兆基），并成为广东省高层次技能型兼职教师； 3、积极引入高层次人才，提升团队师资力量：引进教育管理专家 1 名（杨铭铎），引进博士 1 名（邓婕），柔性引进高水平专业领头人 2 名（严金明、潘英学）； 4、广东省技术能手 1 人（潘英学）；成立大师工作室 4 个，分别是黎永泰、李东文、仲玉梅烹饪类技能大师工作室、孙红舟茶艺技能大师工作室；专业教师专业技术水平得到提升，成长为资深级注册中国烹饪大师 2 名，注册中国烹饪大师 2 名，注册中国烹饪名师 4 名； 5、兼职教师的师资队伍增大，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；兼职教师参与授课、课程建设等教学教研能力增强。
	序号	标志性成果
	1	教师微课比赛或信息化大赛获奖
	2	广东省人才培养项目立项
	3	广东省技术能手
	4	广东省高层次技能型兼职教师

针对性 细化项 目任务 与实施 要点	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；	全部完成 1、学校出台了《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》等有关人事改革制度文件；还出台了《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；以及《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，促进和激励了专业教学团队的建设 and 师资水平提高； 2、校内重点培养专业带头人1名（仲玉梅）；教育管理专家1名（杨铭铎），引进博士1名（邓婕），柔性引进高水平专业带头人2名（严金明和潘英学）；培养省级高层次技能型兼职教师1名（梁兆基）； 3、团队专业教师高级职称晋升明显，晋升教授2名，副教授1名；引进博士1人，中青年教师中具备研究生学历或硕士/博士学位的比例达100%。
--	--	---

量化指标	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%。	全部完成 1、校级教改和课程建设项目 4 项， 2019 年校级“课程思政”示范课程建设项目 1 项（专业课程烹饪工艺）；2020 年校级教育教学改革研究与实践项目 1 项（烹饪与餐饮管理专业试点本科人才培养研究）；2021 年校级“课程思政”示范课程建设项目 2 项（专业课程-食品卫生与安全、食品营养与配餐）； 2、省级教育教学改革与项目立项 3 项：2019 年立项 2 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）、(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)；2020 年立项 1 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)； 3、培养校外专业带头人 1 名（梁兆基），并成为广东省高层次技能型兼职教师； 4、引进教育管理专家 1 名(杨铭铎)； 5、已建成校级教学团队 1 项，并获省级高职教育教师创新团队认定推荐项目（仲玉梅）； 6、省级教学能力信息化比赛获奖 2 项，仲玉梅获广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖，冯远日 2021 年获得广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖； 7、引进博士 1 人；专业教师高级职称晋升教授 2 名，副教授 1 名；高级职称占比 60%以上；“双师型”素质教师占 100%；专业教师成长为资深级注册中国烹饪大师 2 名，注册中国烹饪大师 2 名，注册中国烹饪名师 4 名；专业教师成长为高技能职业资格或者获得荣誉称号占比远超 50%。
-------------	--	---

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	完成情况
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；	2016.7-2022.4	1、引进1名在行业、教育方面的权威教育专家；	全部完成 1、引进烹饪教育管理专家杨铭铎教授，担任学校顾问及烹饪专业学术带头人，提升专业建设深度和广度。
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；	2016.7-2022.4	1、具有较大的行业影响力； 2、引领专业开拓新方向；	全部完成 1、选派专业教师王红梅老师下企业挂职锻炼，提高教学实践能力； 2、培养专业带头人仲玉梅老师，提升专业水平和行业影响。
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；	2016.7-2022.4	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。	全部完成 1、完成3次交流活动，选派注册中国烹饪名师麦盛洪老师、冯远日老师赴新疆职校访学交流及孔庆聪老师赴贵州台江支教； 2、已建成校级大师工作室3个，分别是黎永泰、李东文、仲玉梅技能大师工作室，积极提升菜点研发能力； 3、已制定了大师工作室的相关制度，提升工作室科研能力。
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	2016.7-2022.4	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	全部完成 1、指导学生烹饪技能比赛获国赛一等奖1个，2019年全国职业院校学生专业技能大赛烹饪赛项一等奖； 2、鲍亦璐、区晓丹获教学质量优秀奖，教学质量明显提

		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；		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；	升； 3、校级教改 1 项，省级教改项目 3 项，教研教改能力加强； 4、已建成校级教学团队 1 项，并获省级高职教育教师创新团队认定推荐项目（仲玉梅），提升专业建设能力； 5、仲玉梅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 年获得广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖，教学业务能力提升； 6、引进博士 1 人，教师高级职称晋升 3 人，团队建设成效显著，师资能力加强。
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. 7-2022. 4	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；	全部完成 1、培养高层次兼职教师，校外专业带头人 1 名（梁兆基），并成为广东省高层次技能型兼职教师； 2、校外兼职参与教研活动，聘请梁兆基、罗福南等企业高技能兼职教师承担了《粤菜制作》、《广式点心》等课程教学及教研科研，专业核心课程初步建成专兼结合的课程授课小组，提升了兼职教师的教学教研能力。

（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

类 目	建设目标	完成情况
指导性 基本项目 任务与预期 标志性 成果及 完成时 间	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。	全部完成 1、国家规划教材《中国食品产业文化简史》正式出版；李东文主编教材《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》于2020年在华中科技大学出版社正式出版，并申报国家“十四五”规划教材；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； 2、搭建专业核心课程教学平台和资源共享平台，课程包括王红梅主讲《食品营养与卫生》、《食品卫生与安全》，实现线上线下、课前课中课后混合课堂教学； 3、成功申报4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、孙红舟茶艺技能大师工作室；推荐省级技能大师工作室（仲玉梅中式面点）； 4、牵头开发《粤菜制作》、《粤点制作》1+X 证书培训教材、题库以及教学课件等，由仲玉梅建立《面点工艺》专业教学资源库； 5、烹饪实训室建设成为广东省烹饪公共实训中心； 6、被推荐申报省级校外实践教学基地1个（广东天悦餐饮集团），校企共建校级校外实践教学基地2个（大茶园和优食坊）。
针对性 细化项目 任务与实施 要点	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；	全部完成 1、建立《面点工艺》专业教学资源库，并积极申报广东省高职教育专业教学库；《粤菜制作工艺》、《广点制作工艺》被学校立项建设育训结合课程； 2、自主建设《粤菜特色库》特色数据库，内容涵括粤菜资讯、食材、名厨、名人、名菜等各领域，以新闻、专著、论文、报纸、视频等形式呈

	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；	现； 3、建设中欧国际酒店管理（2016级全日制）瑞士专业课程，推动中餐国际化； 4、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； 5、学校立项4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、孙红舟茶艺技能大师工作室；推荐省级技能大师工作室（仲玉梅中式面点）； 6、与粤菜餐饮企业共建学生实习厨房6家：包括万家乐学生实习厨房、东逸湾学生实习厨房、广东天悦餐饮集团实习厨房、广州白天鹅实习厨房、优食坊、大茶园等，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）。
量化指标	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；	全部完成 1、校级教学改革课程申报立项：2019年、2021年校级“课程思政”示范课程建设项目（烹饪工艺、食品卫生与安全、食品营养与配餐）；2021年学校立项育训结合课程2门，包括《粤菜制作工艺》和《广点制作工艺》； 2、建设《粤菜特色库》特色数据库，内容涵括粤菜资讯、食材、名厨、名人、名菜等各领域，以新闻、专著、论文、报纸、视频等形式呈现； 3、建设中欧国际酒店管理（2016级全日制）瑞士专业课程，推动中餐国际化； 4、与粤菜餐饮企业共建学生实习厨房6家； 5、建成广东省烹饪公共实训中心1项、省“粤菜师傅”培训基地、省“粤菜”示范培养基地、省中小学生劳动教育示范基地；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）； 6、学校立项4个大师工作室，推荐省级技能大师工作室1个，培养青年技术骨干教师4人成为中国烹饪名师，提升职业技能资格水平，高级技师2人、技师2人。

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	完成情况
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；	2016.7-2022.4	1、建设与运用6门课程的校本特色资源库； 2、1门双语课程；	全部完成 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；校级教学改革课程申报立项：2019年、2021年校级“课程思政”示范课程建设项目（烹饪工艺、食品卫生与安全、食品营养与配餐）； 2、建设中欧国际酒店管理（2016级全日制）瑞士专业课程，推动中餐国际化。
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；	2016.7-2022.4	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；	全部完成 1、自主建设《粤菜特色库》特色数据库，内容涵括粤菜资讯、食材、名厨、名人、名菜等各领域，以新闻、专著、论文、报纸、视频等形式呈现； 2、牵头制定粤菜相关标准24项，包括粤菜制作、粤点制作1+X证书标准、省地方标准1项、团体标准1项、粤菜菜品团体标准20项。
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；	2016.7-2022.4	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；	全部完成 1、建设中欧国际酒店管理（2016级全日制）瑞士专业课程，推动中餐国际化； 2、或省级教育教学成果一等奖和二等奖各1项，校级教学成果奖特等奖和一等奖各1

					项; 3、仲玉梅《面点工艺》专业教学资源库; 2021 年学校立项育训结合课程 2 门(粤菜制作工艺、粤点制作工艺)。
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; 2、建设中国餐饮业食品安全和营养分析检测中心; 3、新建科学配餐实训室; 4、新建粤菜菜点开发与品评实验室; 5、新建烹饪原料标本展示室;	2016.7- 2022.4	1、成为省级以上餐饮(烹饪)综合实验实训基地。2、建成中国餐饮业食品安全和营养分析检测中心 3、科学配餐实训室; 4、新建粤菜菜点开发与品评实验室; 5、新建烹饪原料标本展示室;	全部完成 1、获得广东省烹饪公共实训中心、推荐申报省级校外实践教学基地 1 个; 2、建成分子厨艺实训室、营养配餐实验室、粤菜菜点开发与品评实验室,全面开展中国餐饮业食品安全和营养分析检测中心工作; 3、申报建设烹饪原料标本展示室; 4、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);与珠三角地区知名餐饮企业共建生产性学生实习厨房 6 家。
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- 2022.4	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;	全部完成 1、建设顺德区粤菜大师联盟大师工作室 1 个(黎永泰主持);建设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、孙红舟茶艺技能大师工作室 4 个校级技能大师工作室。

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；	2016.7-2022.4	1、建餐饮龙头企业中学生实习厨房 3-5 个；	全部完成 与粤菜餐饮企业共建学生实习厨房 6 家：包括万家乐学生实习厨房、东逸湾学生实习厨房、广东天悦餐饮集团实习厨房、广州白天鹅实习厨房、优食坊、大茶园等。
---	-----------------	----------------------	---------------	-------------------------	---

（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

类 目	建设目标	完成情况
指导性基本项目任务与预期标志性成果及完成时间	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。	粤菜标准化工作取得了一系列成果，已完成粤菜相关标准 24 项：完成 1+X 证书职业技能等级标准 2 个：粤菜制作和粤点制作；编制并发布标准《粤菜菜品标准编制指南》；编制并发布标准《粤菜节约型点菜服务规范等标准发布》；编制发布 20 道顺德菜的标准； 开展中式烹调师、中式面点师、广府风味菜制作专项能力、广式点心制作专项能力、1+X 证书“粤菜制作”和“粤点制作”等职业技能培训 756 人，技能鉴定 2557 人；开展“粤菜师傅”等社会培训 7338 人；为餐饮企业、单位食堂、行业协会开展技术培训 1715 人次；完成横向项目 10 项；合同经费 169.194 万元。 标志性成果： 1、兼职专业带头人梁兆基大师发明专利：煲粥机； 2、国家教育科学重点规划项目子课题“食品产业文化史教育”； 3、《“后扶贫时期”职业教育精准扶贫长效机制研究》获得 2020 年度教育部人文社会科学研究项目； 4、疫情防控常态化背景下餐饮企业转升级对策研究项目获得四川省哲学社会科学重点研究项目； 5、教育部 1+X 证书“粤菜制作”和“粤点制作”职业技能等级标准编制完成并正式发布。

针对性 细化项目任务 与实施 要点	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；	超额完成 1、已完成粤菜相关标准 24 项 (1) 完成 1+X 证书职业技能等级标准 2 个：粤菜制作和粤点制作； (2) 编制并发布标准《粤菜菜品标准编制指南》； (3) 编制并发布标准《粤菜节约型点菜服务规范等标准发布》； (4) 编制 20 道顺德菜的标准：煎酿鱼皮、砂锅生焗桂鱼、网油顶骨盘龙大鳝、顺德醉鹅、腊味糯米酿全鸭、水鱼炖翅、炒桂花瑶柱、六味会长鱼、凤城片皮鸡、七彩烧汁鳝柳、均安鱼渣、煎焗鲍鱼、啫啫鸡煲、甘香豉酒鹅、煎焗爽肠、蒜香骨、家乡炸酿猪肉、银杏猪肚汤、鹌鹑粥、生炒菜远； 2、开展中式烹调师、中式面点师、广府风味菜制作专项能力、广式点心制作专项能力、1+X 证书“粤菜制作”和“粤点制作”等职业技能培训 756 人，技能鉴定 2557 人；开展“粤菜师傅”等社会培训 7338 人，包含广东省退役军人技能培训； 3、出台了《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》等激励措施；横向项目 10 项；合同经费 169.194 万元；为餐饮企业、单位食堂、行业协会开展技术培训 1715 人次。
量化 指标	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；	超额完成 1、已完成粤菜相关标准 24 项； 2、开展中式烹调师、中式面点师、广府风味菜制作专项能力、广式点心制作专项能力、1+X 证书“粤菜制作”和“粤点制作”等职业技能培训 756 人，技能鉴定 2557 人； 3、开展“粤菜师傅”等社会培训 7338 人； 4、为餐饮企业、单位食堂、行业协会开展技术培训 1715 人次； 5、横向项目 10 项。

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	完成情况
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- 2022. 4	1. 制定教师服务社会的激励机制 1 套。 2. 专业教师紧密联系企业、为社会服务的激励制度；	全部完成 出台了《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》等激励措施。
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- 2022. 4	1. 制定 24 项粤菜标准；	全部完成 1、已完成粤菜相关标准 24 项； 1) 完成 1+X 证书职业技能等级标准 2 个：粤菜制作和粤点制作； 2) 编制并发布标准《粤菜菜品标准编制指南》； 3) 编制并发布标准《粤菜节约型点菜服务规范等标准发布》； 4) 编制 20 道顺德菜的标准：煎酿鱼皮、砂锅生焗桂鱼、网油顶骨盘龙大鳝、顺德醉鹅、腊味糯米酿全鸭、水鱼炖翅、炒桂花瑶柱、六味会长鱼、凤城片皮鸡、七彩烧汁鳝柳、均安鱼渣、煎焗鲍鱼、啫啫鸡煲、甘香豉酒鹅、煎焗爽肠、蒜香骨、家乡炸酿猪肉、银杏猪肚汤、鹧鸪粥、生炒菜远。

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- 2022. 4	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；	全部完成 1、开展中式烹调师、中式面点师、广府风味菜制作专项能力、广式点心制作专项能力、1+X 证书“粤菜制作”和“粤点制作”等职业技能培训 756 人，技能鉴定 2557 人； 2、开展“粤菜师傅”等社会培训 7338 人。
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- 2022. 4	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；	全部完成 1、为餐饮企业、单位食堂、行业协会开展技术培训 1715 人次； 2、公开发表论文 33 篇。
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- 2022. 4	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；	全部完成 1、区级以上科研项目 10 项； 2、参与顺德一年一度的美食文化节；赴美国、马来西亚、南非等国家参与政府组织的美食文化海外推广活动。

（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

类 目	建设目标	完成情况								
指导性 基本项目 任务与预期 标志性 成果及 完成时 间	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。	全部完成 1、成功与马来西亚 UCSI 大学签订做协议备忘录，积极开展国际化教研教改项目，2016 年以来选派骨干老师 1 人赴马来西亚进修学习，选派学生 58 人赴开展海外学习交流实践； 2、完成英国 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，在学院烹饪专业和餐饮专业开展广东省现代学徒制试点，共培养学徒累计约 125 名； 3、启动泰国素林职业技术学院留学生项目； 4、建设了顺德区粤菜大师联盟工作室，与顺德厨师协会、广式点心师联谊会合作，邀请粤菜、粤点大师、名师进入联盟工作室，共同开展烹饪人才培养，开展粤菜师傅技能培训，助力精准扶贫和乡村振兴。								
	<table><tr><td>序号</td><td>标志性成果</td></tr><tr><td>1</td><td>马来西亚 UCSI 大学交换生项目实施</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></tr><tr><td>3</td><td>泰国素林职业技术学院留学生项目</td></tr></table>		序号	标志性成果	1	马来西亚 UCSI 大学交换生项目实施	2	与英国 WKC 联合承办现代学徒制推广活动	3	泰国素林职业技术学院留学生项目
	序号		标志性成果							
	1		马来西亚 UCSI 大学交换生项目实施							
	2		与英国 WKC 联合承办现代学徒制推广活动							
3	泰国素林职业技术学院留学生项目									

针对性 细化项目任务 与实施要点	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；	全部完成 1、2017 年成功与马来西亚 UCSI 大学签订做协议备忘录，积极开展国际化教研教改项目，选派骨干老师 1 人赴马来西亚进修学习，选派学生 58 人开展海外实践； 2、完成英国 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，开展学徒制试点； 3、聘请顺德的中国烹饪大师、名师 46 人作为专业客座教授，聘请顺德十大名厨作为专业指导委员会成员，深入调研餐饮企业需求，共同培养烹饪精英人才； 4、与省内广东省贸易学校、珠海一职校等优质中职学校 6 所以上开展三二分段协同育人模式，与省内韩山师范学院联合开展“2+0”烹饪与营养教育（职教师资）本科专业培养模式，已培养两届 78 人。
量化指标	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；	全部完成 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 年特色专业共完成 80 名交换生项目； 2、与现代学徒制人才培养模式结合，制定精英人才培养计划，已完成近 70 名烹饪学徒的培养； 3、启动了与泰国素林职业技术学院合作的留学生项目。

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	完成情况
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- 2022. 4	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。	全部完成 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，完成 80 名交换生项目； 2、2017 年成功与马来西亚 UCSI 大学签订做协议备忘录，积极开展国际化教研教改项目，选派骨干老师赴马来西亚进修学习，选派学生开展海外实践。
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- 2022. 4	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。	超额完成 1、与伽师中等职业技术学校、喀什职业技术学校、甘肃培黎职业学院、辽宁现代服务职业技术学院、广西商贸高级技工学校、四川甘洛职业技术学校、台江县中等职业技术学校、榕江县中等职业技术学校、雷州职业高中、云浮新兴理工学校、广州市旅游商务学校、珠海第一职业高中、梁球锯职业技术学校、容桂职业技术学校、顺德区中等专科学校等二十多所学校保持友好合作关系，国内教育合作明显； 2、与中山职院等 5 个高职院校成立五校联盟； 3、成立本科教学点，与韩山师范学院联合开展“2+0”烹饪与营养教育（职教师资）本科专业培养模式，已培养两届 78 人；

					4、举办全国性的现代学徒制的试点交流活动以及其他教学交流研讨会活动；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”；建设与运行粤菜职业教育联盟。
--	--	--	--	--	---

三、经费使用情况

2016~2021 年广东省高等职业教育品牌专业经费使用情况表

填报单位：顺德职业技术学院烹饪学院

单位：万元

项目名称		资金来源（万元）						
		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	合计
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

注：1、相关栏目间请勿重复填写。

2、资金来源为中央和省财政的，必须是已经下达或文件明确予以落实的资金。