



## 广东省一流高职院校建设计划高水平专业建设项目

### 验收总结报告

(2022年4月)

学 校 名 称 顺德职业技术学院

专 业 名 称 烹饪工艺与营养

专 业 代 码 540202

项 目 负 责 人 陈 健

# 目 录

<b>一、资金到位和项目管理情况</b> .....	<b>1</b>
(一) 资金到位情况 .....	1
(二) 项目管理情况 .....	2
<b>二、总体目标实现情况</b> .....	<b>3</b>
(一) 专业综合实力明显增强 .....	4
(二) 人才培养质量水平稳步提升 .....	5
(三) 社会认可度逐年上台阶 .....	5
<b>三、分项任务完成情况</b> .....	<b>6</b>
(一) 教育教学改革 .....	6
(二) 教师发展 .....	10
(三) 教学条件 .....	12
(四) 社会服务 .....	13
(五) 对外交流与合作 .....	16
<b>四、标志性成果</b> .....	<b>21</b>
(一) 国家级标志性成果 .....	21
(二) 省级标志性成果 .....	23
<b>五、特色与亮点</b> .....	<b>24</b>
(一) 特色 .....	24
(二) 亮点 .....	25
<b>六、下一步设想</b> .....	<b>27</b>
(一) 持续推进多元化产教融合模式创新 .....	27
(二) 建立教师可持续发展长效机制 .....	28

# 烹饪工艺与营养专业验收总结报告

自 2016 年 9 月立项为广东省一流高职院校高水平建设专业以来，烹饪工艺与营养专业按照学校一流高职院校建设统一工作部署，围绕《高水平专业建设方案》和《高水平专业建设项目任务书》，稳步推进各项建设任务。经过 5 年的努力，烹饪工艺与营养专业高水平专业建设项目在教育教学改革、教师发展、教学条件、社会服务、对外交流与合作等方面建设成效明显，14 个子任务、111 个实施要点全部完成，完成率达到 100%，共计取得国家级标志性成果 15 项、省级标志性成果 22 项，关键任务 30 项都超预期完成了建设目标和任务。

## 一、资金到位和项目管理情况

### （一）资金到位情况

2016 年 9 月 1 日-2022 年 4 月 30 日 5 年的期间，烹饪工艺与营养专业高水平专业建设项目经费预算 1521.00 万元，实际到位资金 1564.47 万元和资金使用支出为 1564.47 万元，资金到位率和资金支出率分别为 102.86%、100%，具体见表 1 所示。

表 1 烹饪工艺与营养专业建设经费预算、到位与执行情况 单位：万元

建设内容	经费预算 (万元)	资金到位 (万元)	资金支出 (万元)	资金到位率 (%)	资金支出率 (%)
1. 教育教学改革	63	68.25	68.25	108.33	100
2. 教师发展	94	94	94	100	100
3. 教学条件	1264	1264	1264	100	100
4. 社会服务	39	77.22	77.22	198	100
5. 对外交流与合作	61	61	61	100	100
合计	1521	1564.47	1564.47	102.86	100

## （二）项目管理情况

自学校启动一流高职院校建设项目以来，为进一步细化和规范“一流高职院校建设”项目资金的使用，学校编制印发了《顺德职业技术学院“创新强校工程”（2016-2020年）暨广东省一流高职院校建设项目资金管理办法》，明确了一流高职院校建设项目专项资金的使用和管理坚持“整体论证、归口管理、凸显绩效、形成合力”的原则，并纳入学校总体预算，实行“统一规划、单独核算、专款专用”，并对专项资金使用的管理体制、预算管理、支出管理、决算管理、监督检查与绩效评价作了详细的规定与说明。

**1. 管理体制：**专项资金管理实行“项目负责+业务归口部门管理”制，并按照学校“统一领导、分级管理”的财务管理体制组织实施。专项资金管理的最高主管机构是学校“创新强校工程”（2016-2020年）、广东省一流高职院校建设项目领导小组，实行业务归口管理制度，由各业务归口部门统筹安排使用各类资金。

**2. 预算管理：**一流高职院校建设项目专项资金预算纳入学校总体财务预算，严格执行《顺德职业技术学院预算管理办法（暂行）》，资金预算必须经过项目申报、论证、立项、预算资金核定等程序。项目资金的细化预算由项目牵头部门与业务归口部门根据财务处下达的年度预算指标及项目年度建设计划共同编制。

**3. 支出管理：**一流高职院校建设项目资金支出包括：人才引进与培养经费、业务费、设备购置费、维修维护费、评审管理费等。专项资金应专款专用，专项资金的开支范围和开支标准必须按照国家有关规定执行。

**4. 决算管理：**承担“创新强校工程”（2016-2020年）、广东省一流高职院校建设项目的单位应积极、及时提供项目资金使用的文字说明，内容包括预算执行情况、资金使用效益、资金管理情况、存在的问题和建议等。

**5. 监督检查与绩效评价：**建立专项资金使用的管理责任制，按照《顺德职业技术学院经济责任制暂行规定》，责任到人，由各建设项目牵头部门与业务归口部门对建设资金实行全程负责，切实加强对专项资金的定期或不定期的检查；财务处定期公布整个专项资金的使用情况，运用财务信息平台等管理手段对专项

资金进行实时跟踪，反馈专项资金的使用情况，并对专项资金使用的合法性、合理性实施全面监督。一流高职院校建设项目专项资金的使用和管理有关制度文件主要见表 2 所示。

表 2 项目专项资金使用与管理相关制度文件

序号	文件名	制定部门	文件号
1	关于印发“顺德职业技术学院‘创新强校工程’（2016-2020 年）暨 广东省一流高职院校建设项目”相关管理办法的通知	发展规划处	顺职院发规字〔2017〕5 号
2	关于进一步提高“创新强校工程”专项资金使用绩效的指导意见	创新强校工程办公室、财务处	顺职院创字〔2016〕18 号
3	关于顺德职业技术学院“广东省一流高职院校”建设项目专项资金使用的说明	发展规划处、财务处	顺职院发规字〔2016〕7 号
4	关于学校重大资金使用要求的通知	财务处	顺职院财字〔2018〕64 号
5	顺德职业技术学院教育教学类建设（研究）项目经费管理办法（修订）	教务处、财务处	顺职院发〔2016〕24 号
6	顺德职业技术学院横向科研项目经费管理办法（试行）	科技处、财务处	顺职院发〔2019〕29 号
7	顺德职业技术学院纵向和自立科研项目经费管理办法	科技处、财务处	顺职院发〔2019〕29 号
8	关于做好学校人才培养项目经费落实与管理工作的通知	人事处	顺职院人字[2017]34 号

## 二、总体目标实现情况

烹饪工艺与营养专业项目总体目标：通过高水平专业建设，使烹饪工艺与营养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，把烹饪工艺与营养专业办成省内领先、国内一流，综合实力强，人才培养质量高的

名牌专业。

## （一）专业综合实力明显增强

经过五年的努力建设，以烹饪工艺与营养专业为龙头的专业群成为学校“双高”重点建设的十大专业群之一，也是广东省高水平专业群建设项目。

**1. 一流的师资队伍：**建成校级教学团队 1 项已结项，并被推荐认定广东省高职教育教师教学创新团队，共有专任教师 15 人，其中教授 4 名，博士 5 人，校级专业带头人 1 名，校级教学质量优秀 2 人，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，副高及以上职称晋升人数显著提升，双师素质达到 100%。

**2. 一流的教学条件：**教育部认定的烹饪工艺与营养专业群“双师型”教师培养培训基地；实训室安装可视化在线录播系统，以“粤菜师傅培训基地”为核心的教学条件建设取得积极进展；学校凭借一流的教学设施条件顺利承办全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项（高职组）；

**3. 一流的教学管理：**相关规章制度完善。学校、烹饪学院从教师发展、专业建设、校企合作、对外交流与合作等方面均成立专门机构或编制出台相关制度文件；专业成立了教学指导委员会，建立了校企合作机制，形成了人才培养方案动态调整机制。

**4. 一流的教学科研水平：**获得省级教学成果一等奖和二等奖各 1 项、中餐科技进步一等奖和二等奖各 1 项；成为教育部 1+X 证书（粤菜制作、粤点制作）试点专业并完成 2021 年 372 人试点考核；参与制定粤菜、粤点 1+X 职业技能等级标准。

**5. 一流的社会服务能力：**对接国家精准扶贫和乡村振兴战略，大力开展粤菜师傅培训，以平台为依托、以项目为纽带，科研社会服务能力显著增强；获得国务院侨办“海外惠侨工程-中餐繁荣基地”；培养“粤菜师傅”工程项目荣获教育部 2021 年“终身学习品牌项目”；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；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）；

全国扶贫典型案例。

**6. 专业排名全国靠前：**第三方机构（金平果首发 2020 中国高职院校分专业竞争力排行榜）专业排名显著前移，处于全国第二、广东省第一。

建设期内，专业共获得国家级标志性成果 15 项、省级标志性成果 22 项，综合实力在全省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。

## （二）人才培养质量水平稳步提升

主动适应区域产业转型升级和经济高质量发展新要求，适时根据餐饮行业企业人才需求，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%，比建设前明显提升。

## （三）社会认可度逐年上台阶

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明显提升态势，实习生和毕业生广受企业欢迎，社会认可度不断提升。

### 三、分项任务完成情况

#### (一) 教育教学改革

表 3 教育教学改革实施要点完成情况

类别	建设任务		完成情况	
	子任务	实施要点数量	完成数量	完成率 (%)
教育教学改革	人才培养机制	6	7	117%
	教学改革	7	13	186%
	创新创业教育	3	4	133%
	学生成长与发展	2	5	250%
	质量保证	2	2	100%

#### 1. 人才培养机制不断完善

协同育人平台建设取得新进展。2016 年，烹饪学院为学生建立学分认定和置换机制，实行弹性学制。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。2018 年 8 月学校成为教育部第三批学徒制试点单位，烹饪工艺与营养专业作为全校 3 个试点专业之一。根据《广东省教育厅关于公布 2018 年省高等职业教育教学质量与教学改革工程教育教学改革研究与实践项目立项名单通知》（粤教职函〔2018〕2018194 号），顺德职业技术学院成功立项，包括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。

#### 佛山市顺德区民政和人力资源社会保障局文件

顺民社发〔2017〕200 号

#### 顺德区民政和人力资源社会保障局关于公布 2017 年顺德区专家工作室及入室专家名单的通知

各有关单位：

为贯彻落实《顺德区民政和人力资源社会保障局关于开展扶持“专家工作室”建设工作的通知》（顺府社发〔2017〕69 号）的精神，按照自愿申报的原则，经有初审、审核、专家评议、公示等程序，确定广东省中小学名班主任高飞工作室等 20 家专家工作室及刘伦斌等 10 名入室专家。具体名单公布如下：

2017 年顺德区专家工作室名单

序号	工作室名称	建设单位
1	广东省中小学名班主任高飞工作室	顺德大良实验小学
2	广东省中学历史教师工作室	佛山市顺德区华侨中学
3	广东省中小学教师欧阳红工作室	顺德区伦教翁祐中学
4	广东省刘伦斌校长工作室	顺德区容桂容山小学
5	顺德区第二批教师工作室（谢树亮）	顺德区李兆基中学
6	姚芳省名班主任工作室	佛山市顺德区华侨中学
7	郭佳明书画创作研究室	佛山市顺德区文博协会
8	粤菜大师联盟工作室	顺德职业技术学院
9	姚美康工业设计与创新产业研发工作室	顺德职业技术学院
10	黄进广绣坊	佛山市顺德区勒流黄进广绣协会



图 1 粤菜大师联盟工作室成立

2019 年，根据教育部关于公布《高等职业教育创新发展行动计划（2015—2018 年）》项目认定结果的通知（教职成函〔2019〕10 号），顺德职业技术学院被认定为烹饪工艺与营养专业群“双师型”教师培养培训基地，该基地由顺职院与顺德中华餐饮名店佛山市顺德区猪肉婆私房菜有限公司共同建设。此外，学校成立了黎永泰、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。

5	商学院	贺世强	贺世强会计技能大师工作室
6	酒店与旅游管理学院	黎永泰	黎永泰粤菜技能大师工作室
7	酒店与旅游管理学院	李东文	李东文中式烹调烹饪技能大师工作室
8	酒店与旅游管理学院	仲玉梅	仲玉梅中式面点烹饪技能大师工作室

14	广东顺德欣得食品有限公司制冷与空调技术专业群企业工作室	饶晓明	区建恩	
15	国际语文控股有限公司应用英语专业群企业工作室	先芸	杨涛	外语外贸学院（国际教育交流中心）
16	广州新诺专利商标事务所有限公司机械设计制造类专业企业工作室	王志雄	吴泽荣	马克思主义学院
17	广东天悦餐饮管理集团有限公司烹饪工艺与营养专业群企业工作室	高蓝洋	宁朝晖	烹饪学院（顺德厨师学院）
18	珠海优食坊餐饮集团有限公司烹饪工艺与营养专业群企业工作室	陈咏淑	赖东生	
19	佛山市觅牛商务服务服务有限公司工商管理专业企业工作室	黄萧萧	叶少丽	校友会、基金会

项目建设期限为两年，自立项之日起至 2023 年 12 月截止。  
请各项目负责人根据企业工作室建设方案有效推进工作室建设工作。



图 2 技能大师工作室

图 3 校企工作室成立

## 2. 教育教学改革稳步推进

**教育教学改革取得积极成效。**近年来，烹饪学院以深化产教融合为主线，以培育和践行专业特色为导向，积极开展综合型技能人才培养教育教学改革。建设期内，烹饪工艺与营养专业点于 2017 年开展省高职教育现代学徒制试点。2020 年高职扩招人才培养项目立项 1 项，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，并于 2021 年校级教学改革课程申报立项。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，学校立项育训结合课程 2 门，荣获广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖（省级）1 项，广东省教育教学成果奖一等奖 1 项、二等奖 1 项（已公示完），全国餐饮职业教育教学成果奖一等奖 1 项。

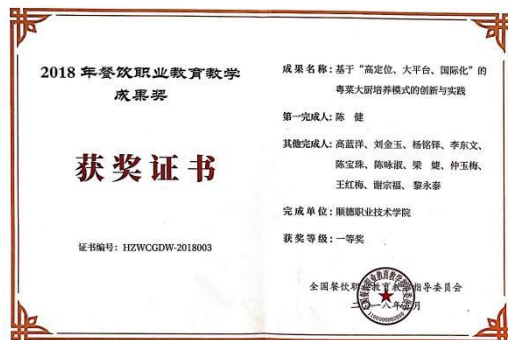
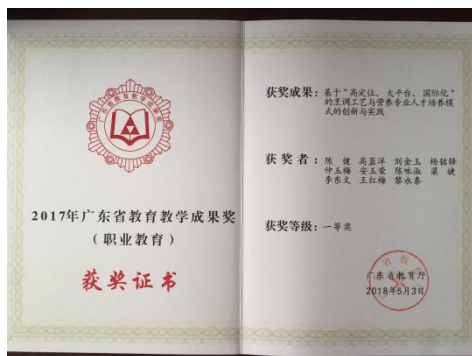


图 4 广东省教育教学成果奖一等奖 图 5 全国餐饮职业教育教学成果奖一等奖

1+X 试点认证逐见成效。2020 年 8 月，顺德职业技术学院承接“粤菜师傅”粤菜制作和粤点制作两项职业技能等级证书的组织开发与申报工作，9 月获得教育部公示。并于 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，认证效果好。积极开展课证融通，1+X 证书纳入专业人才培养方案。

88	北京中凯国际研学旅行股份有限公司	研学旅行课程设计与实施
89	北京首旅集团培训中心	前厅运营管理
90	北京首旅集团培训中心	餐饮服务管理
91	新疆芳葡香思教育咨询有限公司	侍酒服务
92	中国饭店协会	餐饮管理运行
93	网网网（北京）国际教育科技发展中心	会展管理
✓94	广东省餐饮技师协会	粤菜制作
✓95	广东省餐饮技师协会	粤点制作
96	完美世界教育科技（北京）有限公司	电子竞技赛事运营
97	北京外研在线数字科技有限公司	实用英语交际

图 6 第四批职业教育培训评价组织和职业技能等级证书公示名单

### 3. “双创”教育贯穿人才培养过程。

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。2019 年，专业带头人仲玉梅老师指导的“贰拾肆”烘焙坊和孙红舟老师指导的《广东顺大茶文化传播中心》获得广东省大学生创新创业训练计划项目。建设期内，指导学生参加挑战杯比赛获得国家级一等奖 1 项，挑战杯省

级一等奖 1 项，广东职业院校创新创效创业大赛三等奖 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。



图 7 挑战杯省级一等奖

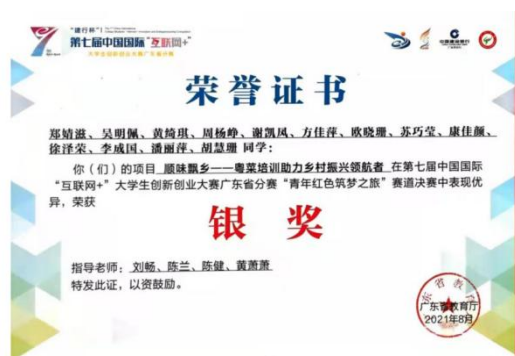


图 8 “互联网+”大学生创新创业银奖

#### 4. “课证赛”融合促进学生成长与发展

**推动专业课程和技能大赛融合。**《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》等专业核心课程对接职业技能大赛，逐步将职业竞赛内容融入专业课程标准，初步构建起育训体系。推动 1+X 证书内容和专业课程的统合。积极开展课证融通改革研究，将证书培训内容和人才培养方案相融合。于 2019 年荣获全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项获一等奖 1 项，省级团体项目一等奖 6 项、二等奖 3 项、三等奖 1 项；个人项目一等奖 4 项、二等奖 2 项、三等奖 2 项，中国-东盟职业院校学生烹饪技能竞赛获得 2 金 3 银，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。



图 9 全国技能竞赛烹饪赛项获一等奖



图 10 中国-东盟烹饪技能竞赛金奖

## (二) 教师发展

表 4 教师发展实施要点完成情况

类别	建设任务		完成情况	
	实施要点	要点数量	完成数量	完成率 (%)
教师发展	激励和约束机制	3	3	100
	专业带头人	4	4	100
	教学团队	4	4	100%

### 1. 教师发展长效机制逐步形成

**成立教师发展专门机构。**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成立烹饪学院发展分中心，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。制定出台系列教师发展相关鼓励与约束制度，主要包括《职称评审管理办法》《突出贡献奖管理办法》、《绩效考核管理办法》《中青年骨干教师选拔培养办法》《青年科研骨干教师培养办法》《科研团队建设实施办法》《课堂教学质量优秀奖评选办法》、《教学事故认定及处理暂行规定》等，将专业建设、课程改革、担任学生导师、科学研究、社会服务等纳入教师教育教学工作量考核范围，有效提高了教师工作积极性和主动性。



图片 11 学校出台系列教师发展相关文件

## 2. 建立校企“双带头人”制度，引领专业发展

通过内部培养外部引进机制建立校企“双带头人”制度。校内重点培养仲玉梅老师为校级专业带头人，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联谊会副会长梁兆基大师为校外兼职带头人。加大高层次人才柔性引进。全职引进哈尔滨商业大学博士生导师杨铭铎教授，担任学校顾问及烹饪专业学术带头人。建设期内，专业带头人仲玉梅社会影响力不断提升，担任广式点心联谊会理事，并于2019年被评为注册中国烹饪大师。校企“双带头人”制度引领专业发展，2017年获中国烹饪协会颁发的中国餐饮30年桃李芬芳卓越奖，2018年获广东省餐饮40年人才培育卓越单位。



图片 12 专业发展相关荣誉

## 3. 高水平教学团队建设成效显著

通过建设，团队结构更加合理。烹饪工艺与营养专业现在拥有专任教师15名，其中副高及以上职称人数占比一半以上，团队成员中青年为主，全部专任教师均具有硕士学位和双师素质，建设期内新增教授2名、副教授1名，引进博士1人，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。教学团队培育成效显著。建设期内，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。教师参加信息化教学能力比赛获省赛二等奖2项，主持省级教研教改项目3项。建成高水平动态兼职教师库，根据学校《兼职教师管理办法》，从校企合作企业中聘请多名高技能烹饪大师，其中培养兼职教师梁兆基老师为校外专业带头人，并成为广东省高层次技能型兼职教师。

关于公布2021年省高职教育教师教学创新队  
认定推荐项目的通知

各党（群）政管理机构、教学机构、科研机构、教辅机构、基层机构：  
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）、《关于开展2021年度省教师教学创新队申报认定工作的通知》（顺职院人字〔2021〕61号）等文件精神，学校组织了2021年省高职教育教师教学创新队认定推荐申报评审工作。经团队申报、资格审核、校外专家函审、专家评议、校内公示5天无异议等环节，拟推荐认定2021年省高职教育教师教学创新队情况公布如下：

序号	团队名称	依托专业（课程）	负责人
1	机电一体化专业教师教学创新团队	机电一体化技术专业	王鸿博
2	烹饪工艺与营养教学创新团队	烹饪工艺与营养专业	冯远日
3	思想政治理论课教育教学团队	思想政治理论课（面向所有专业）	李霞



图片 13 教学创新团队获省级认定推荐

图片 14 教师获注册中国烹饪名师

### （三）教学条件

表 5 教学条件实施要点完成情况

类别	建设任务		完成情况	
	实施要点	要点数量	完成数量	完成率（%）
教学条件	优质教学资源	4	6	150%
	校内实践教学基地	3	3	100%
	校外实践教学基地	2	2	100%

#### 1. 高标准建设优质教学资源

（1）全面建成精品开放课程。建设期内，搭建专业核心课程教学平台和资源共享平台，支持线上线下、课前课中课后混合课堂教学，专业核心课程《面点工艺》、《粤菜烹调基本技能训练》、《食品卫生与安全》、《食品营养与配餐》、《膳食设计》等 5 门按照校级精品在线开放课程要求与标准建成在线开放课程和教学资源，建设期内新“课程思政”示范课程建设项目 3 项（烹饪工艺、食品卫生与安全、食品营养与配餐）。

(2) “三教”改革成效初显。积极开展课堂教学改革，鼓励专业老师开展线上、线下混合课堂教学改革，大力支持专业老师参加各类信息化教学、微课等教学能力大赛，建设期内教师参加广东省职业院校技能大赛教学能力比赛，获得省级教学能力信息化比赛二等奖 2 项；一体化教材编写取得积极进展，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，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. 优化提升校内实践教学基地

建设期内，深化广东省烹饪实训中心内涵建设，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，烹饪实训室智慧化程度不断提高，可实现实施录播及远程课程录播及在线观看的功能，承办 3 次广东省学生职业能力大赛（烹饪赛项）及 1 次全国学生职业能力大赛（烹饪赛项），已成功申报 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）1 个；建成粤菜制作、粤点制作 1+X 证书实操考核标准考场。

## 3. 校外实践教学基地取得积极进展

依托顺德厨师协会、广式点心联谊会、广东省烹饪协会等行业企业，积极拓展紧密合作型校企实践基地，推荐申报省级校外实践教学基地 1 个，新增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）。

# （四）社会服务

表 6 社会服务实施要点完成情况

类别	建设任务		完成情况	
	实施要点	要点数量	完成数量	完成率

社会服务	社会服务	6	6	100%
------	------	---	---	------

专业立足地方，响应国家乡村振兴战略和精准扶贫战略，积极落实“粤菜师傅”工程，弘扬粤菜文化，以厨艺培训为突破口，开展职业教育扶贫，助力乡村振兴，取得了一系列成果和荣誉，产生了广泛的社会影响。

### 1. 推进标准化建设，发挥示范引领作用。

近年来积极参与和承担烹饪类职业技能标准的开发，多次组织和参与“粤菜师傅”工程标准体系规划的研讨，承担“粤菜师傅”工程多个标准的建设，编制和发布了 24 个标准。

表 7 近年来专业承担的标准开发项目列表

序号	年度	标准项目名称	标准类型	主持/参与	完成/在研
1	2017	国家中式烹调师、中式面点师国家职业技能标准开发	职业技能标准	主持	完成
2	2020	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》	职业技能等级标准	参与	完成
3	2020	T/GDPRXH 001-2020《节约型粤菜点菜服务规范》	团体标准	主持	完成
4	2021	T/GDPRXH 002-2021《粤菜菜品标准编制指南》	团体标准	主持	完成
5	2021	广东省“粤菜师傅”工程粤菜菜典标准	地方标准	主持	在研
6	2021	广东省“粤菜师傅”工程粤菜食材通用要求标准	地方标准	主持	在研
7	2021	广东省“粤菜师傅”工程粤菜服务标准	地方标准	参与	在研
8	2021	编制并发布 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、七彩烧汁鳢柳、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。	团体标准	主持/参与	完成



## 2. “粤菜师傅”等培训量大面广、影响力强

为贯彻党中央、国务院乡村振兴战略，广东省委省政府提出实施“粤菜师傅”工程，2018年6月22日，顺德职业技术学院依托烹饪学院成立顺德厨师学院，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。

通过“走出去，送教上门”和“请进来，集中培训”两种方式，积极开展社会培训、职业技能等级培训和认证和企业技术培训等多种形式的培训。近年来共开展粤菜师傅培训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”等职业技能鉴定2557人。

先后30多次到四川省凉山州和贵州省黔东南州等省外对口帮扶地区、40多次到广东湛江、云浮、清远、肇庆等省内帮扶地区，与当地党委政府合作，成立8个“粤菜师傅”培训基地和7个顺德厨师学院分院，开展“粤菜师傅”招生宣传、厨艺展示和厨艺培训工作。

## 3. 社会服务工作获得多个立项和荣誉，产生了广泛的社会影响

获得国家省市等5个项目立项，经费共计775万元，还获得多个国家级、省级荣誉称号。具体的立项、经费情况及荣誉称号见下表。

表8 获得立项及经费情况表

序号	年度	项目名称	来源	经费(万元)
1	2018	2018年佛山市竞争性扶持人才项目：粤菜文化传承和创新人才培养工程	佛山市委组织部	50
2	2019	省级粤菜师傅培训基地	广东省人社厅	200
3	2020	2020年专家服务脱贫攻坚工作项目：“一人学厨 全家脱贫”顺德厨师学院四川凉山专家服务团队	人力资源和社会保障部	15
4	2021	粤菜师傅培养示范基地建设项目	广东省人社厅	500
5	2021	广东省中小学生劳动教育基地	广东省教育厅	10

合计	775
----	-----

**表 9 获得荣誉称号表**

序号	年度	荣誉称号	授予单位	备注
1	2019	全国职业教育服务乡村振兴典型案例	教育部	全国仅 7 所高职院校
2	2020	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	教育部	全国仅 3 所高职院校
3	2021	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	教育部	
4	2018	副理事长单位	全国职业院校乡村振兴协作联盟	
5	2020	脱贫攻坚先进集体	全国职业院校精准扶贫协作联盟	
6	2021	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	广东省教育厅	

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。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”工程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。

## （五）对外交流与合作

**表 10 对外交流与合作实施要点完成情况**

类别	建设任务		完成情况	
	实施要点	要点数量	完成数量	完成率（%）
对外交流与合作	国际视野人才培养	4	4	100
	国内合作交流	8	8	100

## 1. 国际交流合作稳步推进

中外合作办学迈出稳健的步伐。以改革创新为动力，推动我校中外合作办学走深走实，实现高质量发展，我校与马来西亚合作项目不断深化，进一步完善合作机制；积极开展国际化教研教改项目，选派骨干教师赴马来西亚进修学习，选派学生开展海外实践。烹饪工艺与营养专业与马来西亚开展合作办学多年来，已形成一套成熟、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，其中包含中式甜品工艺、中国各地菜式烹饪等教学课程。在两校共同努力下，学校国际化教育迈出稳健的步伐。同时，也启动了与泰国素林职业技术学院交换生项目；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。

### 马来西亚 UCIS 大学与中国顺德职业技术学院协议备忘录

本协议于 2017 年 3 月 15 日达成 THIS SUPPLEMENTARY AGREEMENT is made on the 15<sup>th</sup> day of March 2017

**UCIS University:** 一所由马来西亚高等教育部正式批准的高等教育机构，并由 UCIS 教育有限公司（公司编码：No.185479-UJ）全资拥有，该校位于马来西亚吉隆坡 Cheras 1 号，Jalan Metara Gading UCIS Heights，邮编 56000。该区域包括但不限于由 UCIS 大学赞助的所有其他校区。本学校根据“1996 年私立高等教育机构法案”（Act 555）和 UCIS 大学章程进行管理。（以下称为“UCIS”）

**顺德职业技术学院:** 一所由中华人民共和国国家教育部批准的高等教育机构，地址位于中国广东省顺德市大良德胜东路，邮编 528333 号。（以下简称“SDPT”）

#### 导言

UCIS 和 SDPT 关注个人和国家的教育需求，为在中国烹饪艺术教育项目领域建立高标准和进行实践，以及加强马来西亚和中国在各地的中式烹饪中的交流与合作，并加强在中国烹饪艺术方面的教育和培训，提升国际专业人才的培养。

因此，达成协议如下：

#### 1. 定义和注解

1.1 UCIS 和 SDPT 在下文中单独称为“缔约方”，统称为“缔约双方”。

#### 2. 协议期限

2.1 UCIS 和 SDPT 特此同意本协议的有效期自 2017 年 3 月 15 日至 2020 年 3 月 15 日，为不超过三（3）年。

2.2 本协议可连续续约，条件是双方同意在到期前六十（60）天以书面形式续约。

### 4.2 中国各地菜式烹饪

1. Name of Course/Module 课程名称/模块名称		Chinese Local Dishes Production 中国各地菜式烹饪					
2. Course Code 课程代号							
3. Name(s) of academic staff 教师		TBA 待定					
4. Rationale for the inclusion of the course/module in the programme 课程模式		Being a culinary arts program, students should be exposed to applications of the Chinese cooking environment. This will enable them to have the culinary skills as well as culinary planning which can then be transferred into commercial skills in the food industry. 本课程以学习烹饪工艺为主。学生们将在真实的中西厨房环境中学习烹饪技巧以及烹饪规划等可转移知识和技能。					
5. Semester and Year offered 开设时间		Year 1 Semester 2 第一学年第二学期					
6. Total Student Learning Time (SLT) 总学时		Face to Face		Total Guided and Independent Learning 所有辅导以及独立学习时间			
		L	T	P	O		
		Lecture 讲座	-	-	-	-	-
		Tutorial 辅导	-	-	-	-	-
		Practical 实际操作	-	-	-	-	-
		Others 其他	-	-	-	-	-
7. Credit Value 学分							
8. Prerequisite(s) if any 先修条件 (如适用)		Nil 无					
9. Objective 课程内容		This food production course contains topics with Chinese culture that aim to enhance the students' planning and cooking skills and attributes required, as well as industry practices. 本课程将涵盖在中国文化的环境下，以主题的方式发展学生准备和烹饪菜肴的知识和实践技能。					

图 15 烹饪工艺与营养专业与马来西亚开展合作办学

国际合作教育结出硕果。我校国际教育交流中心积极开展国际教育合作与共同行动。我校与英国 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，并开展试点（省级）。合作研发期间，我校多次开展针对此次中英合作的“专业人才培养研讨会”。目前，我校已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，其中包括中国饮食文化概论、中式烹饪基本技巧等，为持续推进实质性深度合作奠定了坚实的基础。



5.1 中国饮食文化概论

1	Name of Course/Module 课程名称/模块名称	Introduction to Chinese Culinary and culture 中国饮食文化概论													
2	Course Code 课程代号														
3	Name(s) of academic staff 教师	TBA 待定													
4	Rationale for the inclusion of the course/module in the programme 课程模式	Being a culinary arts program, students should be exposed to applications of Chinese cooking environment. This will enable them to have the culinary skills as well as culinary planning which can then be translated into commercial skills in the food industry. 本课程以学习烹饪工艺为主，学生们将在真实的中西厨房环境中学习烹饪技巧以及烹饪规划等可转移知识和技能。													
5	Semester and Year offered 开设时间	Year 1 Semester 2 第一学年第二学期													
6	Total Student Learning Time (SLT) 总学时	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">L</th> <th colspan="3">Face to Face</th> <th rowspan="2">Total Guided and Independent Learning</th> </tr> <tr> <th>T</th> <th>P</th> <th>O</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	L	Face to Face			Total Guided and Independent Learning	T	P	O					
L	Face to Face			Total Guided and Independent Learning											
	T	P	O												
7	Credit Value 学分														

1	Name of Course/Module 课程名称	The Basic Skill of Chinese Cuisine 中式烹饪基本技巧			
2	Course Code 课程代号		1		
3	Name(s) of academic staff 教师	TBA 待定			
	2.1 Chinese cuisine during Song dynasty 宋朝中国菜 2.2 Eating habits 饮食习惯 2.3 Kitchen tools 厨房工具 2.4 Types of ingredients 原料的种类 Practical: 实操 Production of Chinese dishes: 制作中国菜		1	2	
	Unit 5 Chinese food history 中国饮食历史				
	2.1 Chinese cuisine during Yuan dynasty 元朝中国菜 2.2 Eating habits 饮食习惯 2.3 Kitchen tools 厨房工具 2.4 Types of ingredients 原料的种类 Practical: 实操 Production of Chinese dishes: 制作中国菜		1	2	
	Unit 6 Chinese food history 中国饮食历史				
	2.1 Chinese cuisine during Ming dynasty 明朝中国菜 2.2 Eating habits 饮食习惯 2.3 Kitchen tools 厨房工具 2.4 Types of ingredients 原料的种类 Practical: 实操 Production of Chinese dishes: 制作中国菜		1	2	
	Unit 7 Chinese food history 中国饮食历史				
	2.1 Chinese cuisine during Qing dynasty 清朝中国菜 2.2 Eating habits 饮食习惯 2.3 Kitchen tools 厨房工具 2.4 Types of ingredients 原料的种类 Practical: 实操 Production of Chinese dishes: 制作中国菜		1	2	

图 16 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

## 2. 国内交流合作紧密活跃

**教育标准化工作不断加强。**我校制定了一系列可量化、可监督、可比较的教育标准规范，发挥了重要的规范、引领和保障作用。其中，我校参与了广东省地方标准制修订立项任务（省级），修订了粤菜菜典编制指南、粤菜粤点术语等立项任务书；发布了地方与团体标准，包含《粤菜菜品标准编制指南》《节约型粤菜点菜服务规范》粤菜团体标准（20个）；2021年引进澳门职业技能认可基准（MORS），开展澳门职业技能认可基准（MORS）西餐侍应生导师培训班，从而大大完善了教育标准体系框架，实现教育标准有效供给。



图 17 参与研制修订广东省地方标准制

技能培训走入更深层次。2017年8月，国务院侨务办公室下发《国务院侨务办公室关于设立“海外惠侨工程-中餐繁荣基地”的批复》（国侨发[2017]114号）的通知，同意在佛山市顺德职业技术学院设立“海外惠侨工程-中餐繁荣基地”，由烹饪工艺与营养专业运行人才培养模式（国家级），旨在推广海外中餐业繁荣发展。区委区政府对乡村振兴战略和“粤菜师傅”工程高度重视。为积极实施广东省委书记李希提出的“粤菜师傅”工程，落实乡村振兴和精准扶贫工作，我校于2018年6月22日，成立顺德厨师学院。经过一年的厨艺教育扶贫，在2019年6月被省人社厅授予第一批“粤菜师傅”培训基地。标志着我校在技能培训走入更深层次。



图 18 中餐繁荣基地

## 广东省人力资源和社会保障厅

粤人社函〔2019〕1644号

### 关于2019年省级粤菜师傅培训基地和省级粤菜师傅大师工作室项目单位备案的通知

各地级以上市人力资源和社会保障局，各有关单位：  
为深入实施“粤菜师傅”工程，我厅印发了《关于推进实施“粤菜师傅”工程有关事项的通知》（粤人社函〔2018〕3458号）和《关于扎实推进2019年“粤菜师傅”工程的通知》（粤人社函〔2019〕462号），明确2019年组织开展省级粤菜师傅培训基地和省级粤菜师傅大师工作室项目建设工作。各申报单位认真开展项目评审工作，并报送了项目建设单位备案材料。按照有关文件要求，我厅对2019年项目单位正式予以备案，广州市轻工高级技工学校等50家单位为2019年省级粤菜师傅培训基地项目单位，白天鹅宾馆有限公司等50家单位为2019年省级粤菜师傅大师工作室项目单位。

请各地、各单位严格按照有关要求，认真执行项目目标和任务，确保项目各项工作有序、规范、高效完成。项目建设补助资金已经在《关于印发2019年度省级就业创业发展专项资金（提前下达）任务清单的通知》（粤人社函〔2019〕162号）文

图 19 “粤菜师傅”大师工作室

职业教育联盟愈加深入。2016年10月，番顺中三校协同发展联盟2016年年会在我校学术交流中心举行。会上番顺中三校领导就当前职业教育发展与各校实际情况等进行深入意见交流，各相关职能部门进行对口交流，就新学年的交流合作项目进行详细探讨，与中山职院等5个高职院校成立五校联盟。“一带一路”职业教育联盟是根据国家“一带一路”共同教育行动的要求，我校建设与运行“一带一路”粤菜职业教育联盟，构建沿线职业教育共同体，共享优质教育资源。



图 20 粤菜烹饪职业教育联盟

粤菜文化交流大繁荣。我校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，促进粤菜饮食文化的交流与发展。2021年3月11日，台山市技工学校（广东厨艺技工学校）与顺德职业技术学院合作办学挂牌，成立顺德厨师学院台山分院。我校与澳门旅游学院、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；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。双方紧密的沟通交流，将进一步实现资源共享，优势互补，共同将粤菜文化发扬光大。





在順澳兩地政府部門的推動下，澳門旅遊學院、順德職業技術學院及美高梅合辦的“創意城市美食之都－澳門·順德飲食文化交流大會”11月16日起一連兩日於澳門舉行。三位譽滿廣東的順德名廚蒞臨濠江，分別與本澳業界交流廚藝、與學生分享嶺南餐飲文化，冀望以飲食文化為媒，推動澳門、順德兩地的旅遊人才培養合作踏上新台阶。

图 21 粵菜文化交流

## 四、标志性成果

对比一流校高水平专业建设要求达到国家级成果 5 项以上，省级成绩 10 项以上，烹饪工艺与营养专业目前已经获得现代学徒制试点、国家规划课题、国家级基地等 15 项国家级成果，省级教学成果奖一等奖等省级成果 22 项，完成情况良好。

### （一）国家级标志性成果

表 11 烹饪工艺与营养专业项目国家级标志性成果表

编号	项目名称	数量
1	实施教育部第三批现代学徒制试点	1
2	全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项获一等奖	1
3	教育部认定的烹饪工艺与营养专业群“双师型”教师培养培训基地	1
4	获得“海外惠侨工程-中餐繁荣基地”	1
5	国家教育教学成果奖二等奖：区域职教“多元协调，资源共享，校企共赢”人才培养机制的构建	1
6	2020 年度教育部人文社会科学研究青年基金项目	1

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	2
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	2
9	开发“粤菜师傅”1+X职业技能等级证书（粤菜制作、粤点制作）	2
10	中餐科技进步一等奖、二等奖	2
11	培养“粤菜师傅”工程荣获教育部2021年“终身学习品牌项目”	1
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	1
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）	1
14	全国扶贫典型案例	1
15	承办全国职业院校学生专业技能竞赛烹饪赛项（高职组）	1



## (二) 省级标志性成果

表 12 烹饪工艺与营养专业项目省级标志性成果表

编号	项目名称	数量
1	2018 年全国餐饮职业教育教学成果奖一等奖、广东省教育成果奖一等奖和二等奖各 1 项	3
2	广东省高职教育教学改革与实践项目（结题 1 项，新增立项 3 项）	5
3	广东省烹饪公共实训中心	1
4	广东省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖	2
5	“挑战杯-彩虹人生”广东职业院校创新创业大赛一等奖、三等奖各 1 项	2
6	中国“互联网+”大学生创新创业大赛省赛职教赛道银奖 1 项，铜奖 2 项	3
7	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 6 项、二等奖 3 项、三等奖 1 项	10
8	广东省大学生创新创业训练计划项目——贰拾肆烘焙坊、广东顺大茶文化传播中心	2
9	广东省“粤菜师傅”培训基地	1
10	制定广东省地方标准——粤菜节约型点菜服务规范	1
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	1
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	1
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	1
14	2017 年中国餐饮 30 年桃李芬芳卓越奖	1
15	承办 3 次广东省职业院校学生专业技能大赛（高职组）烹饪赛项	3
16	全国餐饮职业教育示范院校	1
17	教师获得资深级注册中国烹饪大师 2 人、注册中国烹饪大师 2 人和中国烹饪名师 4 人	8
18	广东省高层次技能型兼职教师	1
19	广东省高职教育大学生校外实训基地	1
20	出版国家教材《中国食品产业文化简史》	1
21	广东省现代学徒制	1

22	广东省地方标准制修订立项任务书	4
----	-----------------	---

## 五、特色与亮点

以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为规划目标，以厨师之乡、世界美食之都和中国烹饪学院为行业企业平台，以深化产教融合、改革创新驱动为指导思想，专业建设特色鲜明。

### （一）特色

#### 1. 创新工学结合，探索校企合作下常态化的现代学徒制人才培养模式

创新工学结合，逐步探索校企合作下常态化的现代学徒制人才培养模式，并探索与实践混合所有制下烹调专业办学的思路。与现代酒店餐饮业发展相适应，以餐饮市场业态发展变化紧缺人才需求为依据，以创新学生毕业高质量就业模式为目标，创设大专业专门化方向（如：烹饪工艺方向、营养方向、烘焙方向等）。建设以粤菜、粤点为核心的国内一流、国际有影响的品牌专业，推动中英合作烹饪专业现代学徒制试点项目，实施“四名”工程（名校联名店、名店出名厨、名厨带名徒、名徒成名厨），实践中国特色现代学徒制人才培养模式在粤菜名厨培养中的运用。通过校企互动合作，完善科学实用型专业人才培养方案，共同构建完善课程设计和课程内容，创新适应校企互动的教学模式，提高教学效率，最终以企业纳用毕业生情况为检验专业教学质量。

#### 2. 打造优质结构合理的师资队伍

建设一批以粤菜、粤点、西餐为专业方向的名师、大师工作室，引领结构合理、专兼结合、德技双馨的“双师”队伍建设，打造国内一流、国际知名的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。专业教师有3人职称提升，引进1名博士，同时调配学校资源，做大做强烹饪工艺与营养特色专业群品牌。

#### 3. 体制新、硬件强，办学水平处于全省领先水平

我校烹饪工艺与营养专业在省内高职院校同类专业中开办较早，起点高、步伐快，办学成果处于全省同类专业领先水平。我校与顺德政府、中国烹饪协会共同筹建的顺德烹饪学院于2014年1月20日在我校挂牌成立。此外，我校在人才培养模式、招生方式等方面都走在前面，我校同时也是省内第一所实施中高职衔接（3+2）烹饪人才培养模式的高职院校。启动建设一批以粤菜、粤点为载体的国际化教学资源库和粤菜数字化博物馆，如在线开放课程、教学资源库、双语规划教材等，同时推动基于工作过程系统化的课程与教学改革，为建设一批批省级以上的成果做好铺垫。

#### 4. 成果导向的学生中心式创新课程改革实践探索

“SDPT MAKER创客训练营”是学校一项以成果为导向，以教练思维为引导，以学生为中心的课程与活动融合的创新创业能力培训活动，至今已举办四期。

训练营以集中时间段交付、持续创客马拉松的形式培养学生的创新思维、创业意识，营造巅峰体验的创客氛围。青年创客们在引导师的引领下，发现来自真实世界的问题，组建团队，引爆创意，并通过智能硬件做出可视化解决方案进行市场测试并迭代，最终进行商业路演展示。每次训练营会生成多个创意产品，部分产品已经申请实用新型专利。

“SDPT MAKER”已逐渐形成学校创业教育课程活动品牌，近一年来，受邀在“第二届全国高校校企协同创新育人高峰论坛”“第三届国际创新创业教育生态大会”“高校创业教育2019-2021发展战略研讨暨典型经验分享论坛”等全国性会议上进行经验分享。

## （二）亮点

### 1. 创新培训培养方式，对接精准扶贫，助力乡村振兴

顺德厨师学院努力通过“招进来”和“送出去”相结合的方式，培养有文化有传承的新一代顺德名厨（简称“凤厨”）、新一代粤菜师傅，助力乡村振兴和精准扶贫。

（1）**建平台**。成立顺德厨师学院，建成3个分院、5个校外培训基地，助力精准扶贫，实现“一人学厨，全家脱贫”的美好愿景。

**(2) 强举措。**多次走进凉山“送教上门”，将凉山贫困青年“请进来”，开办精准扶贫粤菜师傅培训班；招收湛江雷州、徐闻及云浮青年学生，开办精准扶贫协同培养定向班；与甘肃山丹培黎学校建立全面协作关系，成立“顺德厨师学院培黎分院”，招收当地社会青年来校培训；与碧桂园集团合作，面向陕西、甘肃等9省，开办粤菜师傅培训班培训贫困青年。所有培训全免费。

顺德厨师学院依托当地条件合适的酒店、学校等，建设“粤菜师傅”培训基地，分期分批派出顺德名厨，采用当地食材，开展“送教上门”教学活动，免费帮助当地乡村厨师或有志从事烹饪工作的社会青年，提升烹饪技能，努力为精准扶贫地区的贫困人员提供全方位多层次烹饪技术培训与服务，提升他们的就业竞争力。学院将厨师培养工作与振兴乡村旅游业相结合，以美食为载体拓宽乡村就业创业渠道，做出积极贡献。

2018年9月，在对口扶贫地区雷州樟树湾大酒店建立“粤菜师傅工程雷州培训基地”，共同承担精准扶贫厨师培训工作，为当地有条件的乡村开发特色美食旅游项目。2019年3月以来，在四川省凉山州金阳、美姑及雷波县，开展“送教上门”厨艺展示与培训、东西部扶贫协作致富带头人技能培训、精准扶贫专班招生宣传以及培训基地建设，为三地共计捐赠75万元的烹饪教育帮扶项目，积极探索“一人学厨，全家脱贫”的精准扶贫新模式。目前，学院累计在湛江、凉山等对口帮扶地区培训学员超过1100人次。

**(3) 创特色。**具有可持续、可复制、接地气的特色。顺德厨师学院招收精准扶贫建档立卡户人员为主，同时兼顾其他非贫困卡户以及热衷餐饮事业的社会青年，到顺德厨师学院接受2个月到一年不等的厨艺培训。学院瞄准顺德对口扶贫地区（雷州、徐闻、清远、云浮等地），与政府扶贫办协作招募对口扶贫点学生，在减免学杂费的同时提供进入顺德36家中华餐饮名店带薪实习的机会。把扶贫同扶志、扶智结合起来，把救济帮扶和内生脱贫结合起来，培养和培训一批爱餐饮、有厨德、有文化、有厨艺、善经营的粤菜厨师。

2018年6月以来，面向广东省雷州市、徐闻市、云浮市帮扶地区，开展“厨师精准扶贫中高职衔接协同培养定向班”38人以及“厨师精准扶贫定向班”48人。学院资助学员培训期间的学费、住宿费、伙食费，并由企业补助实践教学学生

活费。培训周期为一年或半年，包括在校培训和企业实践，培训期结束后通过现代学徒制等招生方式考试录取升读大学或者本地实现就业。

2019年4月以来，陆续迎来四川凉山金阳县、美姑县、雷波县、喜德县的157名学员，进行1-2个月的免费厨艺和粤菜服务师系统学习。预计今年，面向四川凉山州对口帮扶地区开办“精准扶贫厨师培训班”，将累计招收学员210人。2019年预计完成“精准扶贫厨师培训”700人次。

**(4) 显成效。**开办培训班160期，培训学员9156人，建档贫困户701人全部脱贫、137人创业。受到中央电视台“新闻直播间”、学习强国、《南方日报》等几十家主流媒体广泛报道，得到学员、地方、行业、企业、政府部门等的高度认可；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》上线五天，点击率突破一亿，微博评论超过五千万；凉山学员李松前往英国表演粤菜技艺，受到广泛好评。

## 2. 国际化办学，推进中餐烹饪的国际化

在中国烹饪协会、顺德区政府以及我校的共同努力下，我校与马来西亚UCSI大学在吉隆坡成立了顺峰烹饪学院，至今已经有三批学生（58名）赴马来西亚交换学习，共同探讨合作的课程标准，以及中餐特别是粤菜的国际化推广战略。此外，我校也将不断开拓培育与世界其他知名烹饪院校的合作项目，如瑞士格里昂学院、加拿大卡纳多学院、泰国素林职业技术学院等，加强与港澳台的合作，搭建培训、学习的平台。

# 六、下一步设想

## （一）持续推进多元化产教融合模式创新

一是积极探索政校行企四方联动的产、教、学、研合作运行的长效机制。根据不同企业特点实施多类型的校企协同育人项目，拓展育人渠道和路径，开展多元化的协同育人。

二是搭建多类型的产教融合基地和育人平台。依托产教对接平台，以项目为驱动，积极培育校企协同育人平台，联合企业共同建设技能大师工作室、开发生

产性实训教学项目、科研性实践教学项目、企业文化课程以及参与职业岗位标准制定等，力争打造 1-2 个省内一流的产教融合示范实训基地。

**三是开展多形式的校企协同育人项目。**根据企业个性化需求和学生职业成长需要，结合专业实际，与企业共同组织开展订单班、定向班、厂中校、校中厂、产业学院等多形式的校企协同育人项目，纵深推进企业参与教育教学改革、专业建设、师资培养和学生实习实训等教学环节的深度和广度。

## **（二）建立教师可持续发展长效机制**

**一是建立教师引、培长效机制。**依托教师发展中心，制定烹饪工艺与营养专业教师发展长远规划，注重青年教师的引进与培养，合理化师资队伍结构。

**二是实施名师引育计划。**科学制定教学名师队伍的遴选、培养、激励以及评价等方案，引进和培育 1-2 名在教育教学、培训咨询、科研服务等方面具有较强的引领、示范能力，在餐饮领域有重大贡献和影响力的技术技能大师和教学名师。

**三是实施骨干教师培养计划。**通过企业顶岗实践、岗位轮训、认证培训、访学、境外交流等方式，全面提升骨干教师的专业技能、技术水平和信息化教学能力。

**四是创新兼职教师聘请制度。**依托产教融合、校企合作项目，以聘任制、项目制等方式，引进企业、行业高级技术人员、能工巧匠成为兼职教师，通过制度建设提升兼职教师的积极性和灵活性。

**五是带领教师积极参加社会活动，提升科研创新水平。**