

2021 年

省教师教学创新团队

2.5 团队负责人佐证材料

团队名称： 烹饪工艺与营养教学创新团队

团队负责人： 仲玉梅

依托专业： 烹饪工艺与营养

学校名称： 顺德职业技术学院

2021 年 10 月 30 日

目 录

1. 负责人基本情况	4
1.1 学历学位证书.....	4
1.2 专业资格证书.....	5
2. 负责人技能等级情况	7
2.1 中式面点师高级技师.....	7
2.2 中式烹调师技师.....	8
3. 负责人相关荣誉称号	11
3.1 首届中国职业院校教学名师.....	11
3.2 中国烹饪大师.....	12
3.3 全国职业院校技能大赛优秀指导老师.....	12
3.4 专业领域专家.....	13
3.4.1 题库开发专家.....	13
3.4.2 广东省高职技能大赛烹饪赛项专家.....	14
3.4.3 广东省中职技能大赛烹饪赛项裁判.....	15
3.4.4 顺德编码所大湾区广府菜标准专家.....	15
4. 行业企业兼职情况	16
4.1 广式点心联谊会理事.....	16
4.2 中国烹饪学院理事.....	17
4.3 上海仙颐养老服务有限公司技术顾问.....	17
4.4 顺德德记美食茶居技术指导专家.....	18
5. 教研教改	19
5.1 教育部高职本科《烹饪与餐饮管理》专业简介与专业教学标准研制....	19
5.2 教育部 1+X 证书（粤点）证书大纲与教材编写.....	19
5.3 国家人力资源社会保障厅职业标准研制.....	22
5.4 2020 广东省职业院校技能大赛教师教学能力比赛专业课程一组二等奖	25
5.5 指导学生比赛获奖.....	26
5.5.1 指导学生参加全国职业院校技能大赛获国赛团体一等奖.....	26
5.5.2 指导学生参加 2016 年“挑战杯——彩虹人生”全国职业学校创新	

创效创业大赛一等奖.....	27
5.5.3 指导学生参加全国职业院校技能大赛获省赛团体一等奖.....	28
5.6 编写教材情况.....	28
5.6.1 主编国家职业技能等级认定培训教材与国家基本职业培训包教材资源《中式面点师》	28
5.6.2 主编《中式面点工艺》	32
5.6.3 参编烹饪工艺与营养专业《中高职衔接专业教学标准与课程标准》	35
6. 教学成果奖.....	37
6.1 2018 年获全国餐饮职业教育教学指导委员会教学成果一等奖.....	37
6.2 2017 年获广东省教育厅教育教学成果一等奖（职业教育）	37

1. 负责人基本情况

1.1 学历学位证书





硕士学位证书

仲玉梅 系 江苏兴化
人，一九七〇年十一月
十三日生。在我校



课程与教学论 学科(专业)已通过
硕士学位的课程考试和论文答辩，成
绩合格。根据《中华人民共和国学位
条例》的规定，授予 教育学 硕士
学位。

扬州大学校长
学位评定委员会主席

郭荣

二〇〇七年六月廿二日

证书编号 T1111732007000840

1.2 专业资格证书

广东省职称证书

姓名：仲玉梅

身份证号：321002197011133029



职称名称：副教授

专业：食品工程

级别：副高

取得方式：职称评审

通过时间：2020年06月06日

评审组织：顺德职业技术学院教学、科研系列高级职称评审委员会

证书编号：2000101106858

发证单位：顺德职业技术学院

发证时间：2020年09月24日



查询网址：<http://www.gdhrss.gov.cn/gdweb/zyjsrc>

2. 负责人技能等级情况

2.1 中式面点师高级技师

<h1>职业资格证书</h1> <p>一级/高级技师</p>  <p>中华人民共和国 劳动和社会保障部印制</p>		 <p>发证机关(印)</p> <p>职业技能鉴定专用章</p>
姓名 <u>仲玉梅</u> 性别 <u>女</u>	职业(工种) <u>中式面点师</u>	
出生日期 <u>1970</u> 年 <u>11</u> 月 <u>13</u> 日	理论知识考核成绩 <u>85.0</u>	
文化程度 <u>硕士</u>	操作技能考核成绩 <u>79.0</u>	
发证日期 <u>2007年12月28日</u>	评定成绩 <u>合格</u>	
证书编号 <u>0710000000100807</u>	职业技能鉴定(指导)中心(印)	
身份证号 <u>321002197011133029</u>	<u>2007</u> 年 <u>12</u> 月 <u>28</u> 日	

2.2 中式烹调师技师



依据《中华人民共和国劳动法》，按照国家职业（技能）标准，经考核鉴定合格。

特发此证。



LDBZM LDBZM

LDBZM LDBZM

姓名 仲玉梅 性别 女

职业(工种) 中式烹调师

出生日期 1970 年 11 月 13 日

理论知识考核成绩 86

文化程度 硕士

操作技能考核成绩 78

发证日期 2008年12月11日

评定成绩 合格

证书编号 0819000000202702

身份证号 321002197011133029

职业技能鉴定(指导)中心(印)

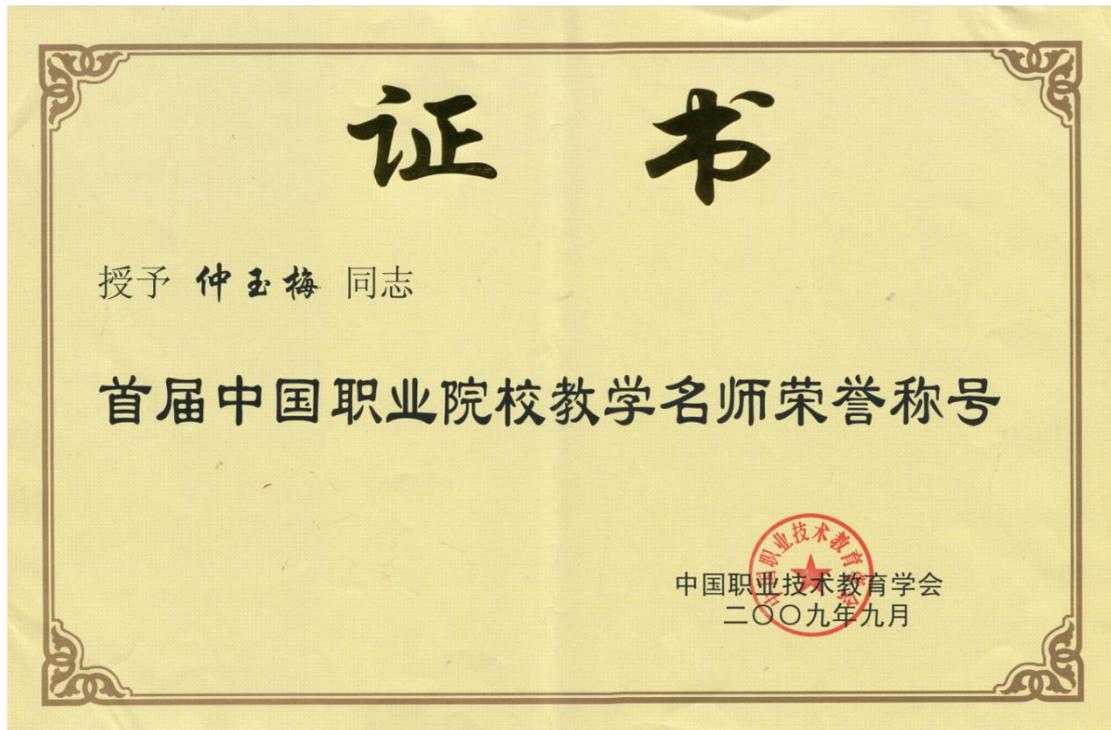


2008年11月11日

LDBZH LDBZH LDBZH LDBZH

3.负责人相关荣誉称号

3.1 首届中国职业院校教学名师



3.2 中国烹饪大师

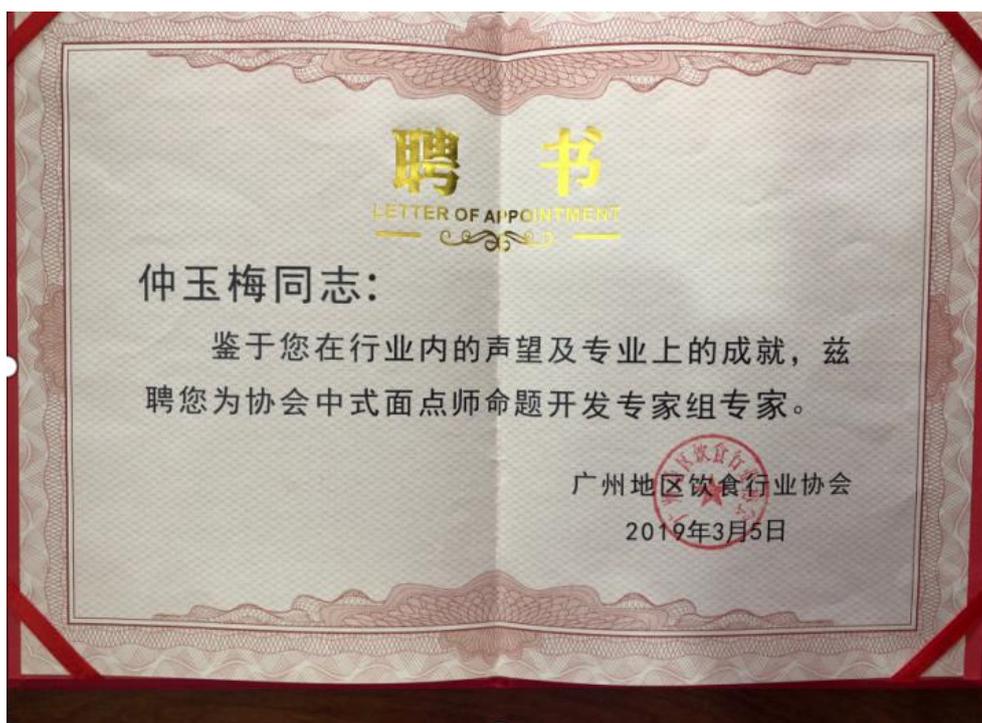


3.3 全国职业院校技能大赛优秀指导老师



3.4 专业领域专家

3.4.1 题库开发专家



3.4.2 广东省高职技能大赛烹饪赛项专家

2017-2018年度广东省职业院校技能大赛

烹饪赛项专家聘书

兹聘请 仲玉梅 女士担任
2017-2018年度广东省职业
院校技能大赛烹饪赛项专家
组专家。

2017-2018年度广东省职业院校技能大赛
烹饪赛项竞赛执委会
广州工程技术职业学院（代章）
2017年11月20日

3.4.3 广东省中职技能大赛烹饪赛项裁判

珠海市教育局

邀请函

仲玉梅 女士：

2018—2019 年度广东省职业院校学生专业技能大赛（中职组）“粤菜师傅传承组”烹饪赛项将在珠海市第一中等职业学校举办。根据《广东省职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法》规定，由有关单位推荐，经过大赛执委会批准，特聘请您于 2019 年 3 月 15 日至 16 日为“粤菜师傅传承组”烹饪赛项裁判员。

2018-2019 年度广东省职业院校学生专业技能大赛
珠海市大赛执委会（代章）

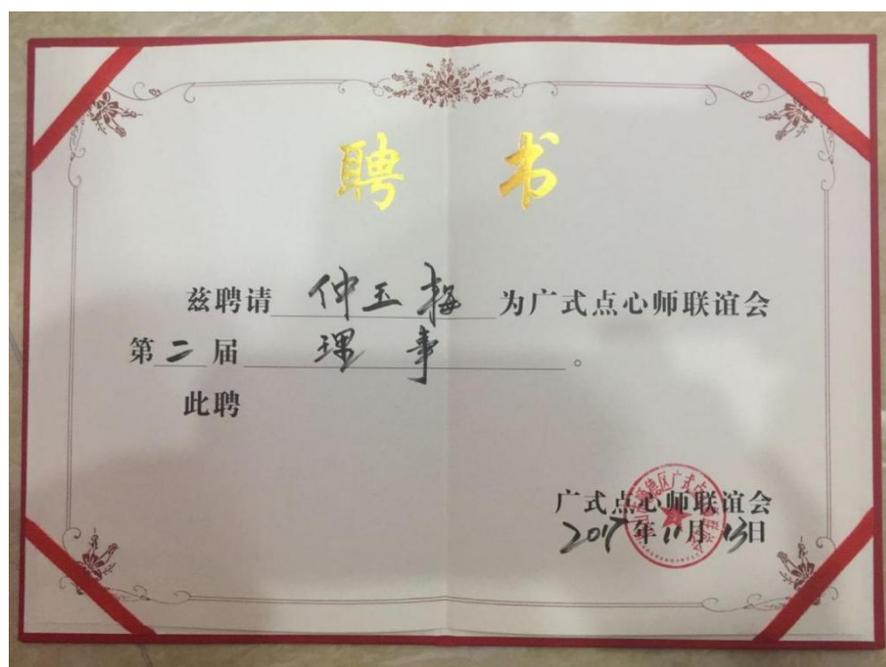
二〇一九年三月五日

3.4.4 顺德编码所大湾区广府菜标准专家



4.行业企业兼职情况

4.1 广式点心联谊会理事



4.2 中国烹饪学院理事



4.3 上海仙颐养老服务有限公司技术顾问



4.4 顺德德记美食茶居技术指导专家



5. 教研教改

5.1 教育部高职本科《烹饪与餐饮管理》专业简介与专业教学标准研制

教育部高职本科《烹饪与餐饮管理》专业教学标准研制专家组第一执笔人



烹饪与餐饮管理研制组名单（13人）

专业名称	专业代码	层次	姓名	工作单位	职务	备注
烹饪与餐饮管理	340201	本科	陈健	顺德职业技术学院	烹饪学院院长	组长
烹饪与餐饮管理	340201	本科	徐桥猛	无锡商业职业技术学院	旅游学院院长	副组长
烹饪与餐饮管理	340201	本科	赵福振	海南经贸职业技术学院	国际旅游学院烹饪专业带头人	副组长
烹饪与餐饮管理	340201	本科	仲玉梅	顺德职业技术学院	轻化与材料学院党总支书记	执笔人
烹饪与餐饮管理	340201	本科	王玉宝	浙江旅游职业学院	厨艺学院副院长	执笔人
烹饪与餐饮管理	340201	本科	石长波	哈尔滨商业大学	旅游与烹饪学院院长	成员
烹饪与餐饮管理	340201	本科	赵爱芹	北京市丰台区职业教育中心学校	校长	成员
烹饪与餐饮管理	340201	本科	邓谦	珠海第一职业技术学校	珠海第一职业技术学校副校长	成员
烹饪与餐饮管理	340201	本科	高蓝洋	顺德职业技术学院	烹饪学院副院长	成员
烹饪与餐饮管理	340201	本科	张旭	韩山师范学院	烹饪与酒店管理专业烹饪工艺与营养专业教研室主任	成员
烹饪与餐饮管理	340201	本科	宋德利	山东旅游职业学院	原院长	成员
烹饪与餐饮管理	340201	本科	余立富	广州白天鹅集团	白天鹅集团副总经理、广东烹饪协会会长	成员
烹饪与餐饮管理	340201	本科	李贵华	深圳博为教育科技有限公司	总经理	成员

5.2 教育部 1+X 证书（粤点）证书大纲与教材编写

2020年8月，顺德职业技术学院联合广东省餐饮技师协会承接“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，两项证书挂靠广东省餐饮技师协会。文件通知如下：

关于参与 1+X 证书制度试点第四批职业教育培训评价组织和职业技能等级证书的公示

时间：2020-09-23 11:29:55

教职所〔2020〕206号

2020年6月，我所受权发布了《关于招募第四批职业教育培训评价组织的公告》（教职所〔2020〕145号），招募期间共收到602家单位提交的984份有效申请。经过专家遴选等程序，现产生290家职业教育培训评价组织的379个职

职业技能等级证书拟参与 1+X 证书制度试点工作。为接受社会监督，现将名单予以公示（详见附件）。

公示期：2020 年 9 月 23 日至 2020 年 9 月 29 日

联系人：曾升科、虞沧、黄洋

联系电话：010-66490515、66490531、66490635（8:30-18:30）

通讯地址：北京市西城区复兴门内大街 160 号 703 室

邮政编码：100031

电子邮箱：x_one2019@163.com

附件：[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.pdf](#)

教育部职业技术教育中心研究所

2020 年 9 月 23 日

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	网育网（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

粤点制作 职业技能等级标准

(2021 年 1.0 版)

广东省餐饮技师协会 制定
2021 年 4 月 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准起草单位：广东省餐饮技师协会、广东省贸易职业技术学校、广东省餐饮职教集团、广州市旅游商务职业学校、广东白云学院、广州工程技术职业学院、顺德职业技术学院、韩山师范学院、河源职业技术学院、梅州农业学校、广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省粤菜发展促进会、香港饮食业职工总会、广州酒家集团股份有限公司、白天鹅宾馆有限公司、广州长隆集团有限公司、广州侨美餐饮集团、广州市点都德饮食有限公司、黄埔华苑饮食集团、汕头市建业餐饮策划管理有限公司、香港四洲集团洋溪酒家有限公司。

本标准主要起草人：徐丽卿、许映花、钟细娥、陈菁、陈有毅、李永军、仲玉梅、杨月通、冯莉、杨锦冰、谢荣欢、陈笑鸿、郭宏兴、黄光明、黄认稳、纪瑞喜、卢炳书、谭广麟、王慧玲、王金镜、叶志文、周爱云、周发茂。

声明：本标准的知识产权归属于广东省餐饮技师协会，未经广东省餐饮技师协会同意，不得印刷、销售。

5.3 国家人力资源保障厅职业标准研制

2017年12月，顺德职业技术学院承接国家人社部中式烹调师和中式面点师职业技能标准开发项目，仲玉梅作为标准研制专家

中国烹饪协会

关于参加中式面点国家职业培训教材 开发启动暨审稿会的邀请函

仲玉梅女士：

根据人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心2017年召开的国家职业标准开发会的会议要求，中国烹饪协会积极组织专家进行中式面点国家职业标准编写工作，对照新修订的国家《职业分类大典》以及《国家职业技能标准编制技术规程（2018年版）》进行反复修改讨论，最终形成中式面点工种的标准终稿并在网上发布。近日，中国烹饪协会受人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心和中国劳动社会保障出版社的委托，组织专家启动中式面点国家职业技能培训教材（以下简称“教材”）开发工作，为提高教材开发质量和工作效率，经研究，定于2019年3月25日在北京召开中式面点国家职业培训教材开发启动暨审稿会。现邀请您作为编写组成员出席会议。

一、日程安排

- 1.往返时间：24日18点前报到，25日16点后返程。
- 2.报到地点：北京贯通建徽酒店（北京市西城区广安门外大街鸭子桥路6号，酒店电话010-57916699）

-1-

3.会议地点：中国烹饪协会会议室（北京市西城区南滨河路27号贵都国际中心B座16层）

二、会议内容

- 1.介绍中式面点国家职业资格培训有关情况。
- 2.审定培训教材大纲。
- 3.确定编写要求。

三、相关事宜

会议往返交通自理，食宿由中国烹饪协会承担。

四、联系方式

赵界 18600112555、李真真 18513533859



-2-

中国烹饪协会

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

顺德职业技术学院：

国家人社部委托我会承担中式烹调师、中式面点师国家职业技能标准开发项目，鉴于贵学院与我会联合创办了中国烹饪学院，有专家、学者、烹饪大师等技术力量，现将该项目委托贵学院牵头完成。项目负责人由中国烹饪协会特邀副会长、教育部餐饮行指委副主任、顺德职业技术学院学校顾问、博士生导师杨铭铎教授担任，顺德职业技术学院酒店与旅游管理学院院长陈健副教授也作为负责人协助杨铭铎教授开展相关工作。开发队伍的选择除贵院相关人员外，还要从全国相关部门吸收部分专家、学者、烹饪大师。请贵院负责人尽快组成开发队伍，提出开发方案，报送我会，经我会同意后按步骤实施。

联系人：赵界 18600112555



中国烹饪协会

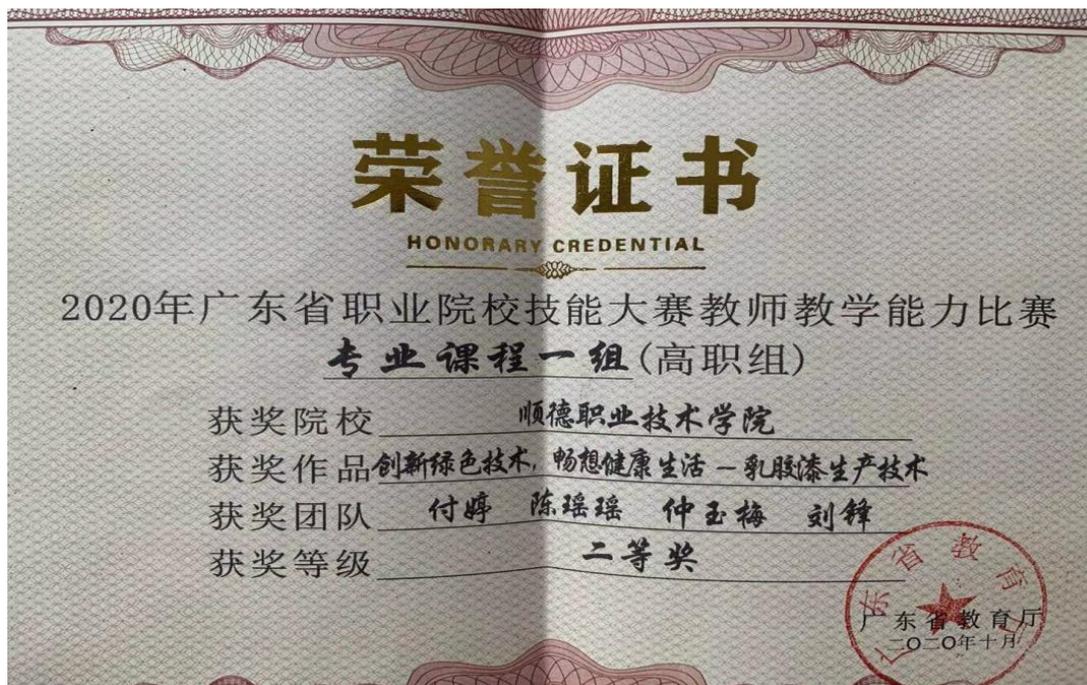
关于中式烹调师、中式面点师国家职业技能教程开发项目任务书

顺德职业技术学院（中国烹饪学院）：

根据国家人社部下达给我会的中式烹调师、中式面点师国家职业技能教程开发项目，经遴选，特请贵院组织有专家、学者、烹饪大师等技术力量，牵头完成这一项目。项目负责人由中国烹饪协会特邀副会长、教育部餐饮行指委副主任、贵院顾问、博士生导师杨铭铎教授与贵院酒店与旅游管理学院陈健院长担任，开发队伍的选择除贵院相关人员外，还要从全国相关部门吸收部分专家、学者、烹饪大师。请贵院尽快组成开发队伍，提出开发方案，上报我会，经我会同意后按步骤实施。



5.4 2020 广东省职业院校技能大赛教师教学能力比赛专业课程一组二等奖



5.5 指导学生比赛获奖

5.5.1 指导学生参加全国职业院校技能大赛获国赛团体一等奖



5.2.2 指导学生参加 2016 年“挑战杯——彩虹人生”全国职业学校创新创业大赛一等奖



5.5.3 指导学生参加全国职业院校技能大赛获省赛团体一等奖



5.6 编写教材情况

5.6.1 主编国家职业技能等级认定培训教材与国家基本职业培训包教材资源《中式面点师》



国家职业技能等级认定培训教程
国家基本职业培训包教材资源



中式面点师

(中级)

中国就业培训技术指导中心 组织编写



中国人力资源和社会保障出版集团



中国就业培训技术指导中心



中国人事出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中式面点师: 中级 / 中国就业培训技术指导中心组织编写. -- 北京: 中国劳动社会保障出版社, 2021

国家职业技能等级认定培训教程

ISBN 978-7-5167-1160-6

I. ①中… II. ①中… III. ①面食-制作-中国-职业技能-鉴定-教材 IV. ①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2021) 第 039649 号

中国劳动保障出版社
中国人事出版社 出版发行
(北京市惠新东街1号 邮政编码: 100029)

*

北京市艺辉印刷有限公司印刷装订 新华书店经销
787 毫米 × 1092 毫米 16 开本 15.5 印张 253 千字
2021 年 4 月第 1 版 2021 年 4 月第 1 次印刷
定价: 53.00 元

读者服务部电话: (010) 64929211/84209101/64921644
营销中心电话: (010) 64962347
出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错, 请与本社联系调换: (010) 81211666
我社将与版权执法机关配合, 大力打击盗印、销售和使用盗版
图书活动, 敬请广大读者协助举报, 经查实将给予举报者奖励。
举报电话: (010) 64954652

国家职业技能等级认定培训教程·中式面点师 编审委员会

主 任 姜俊贤

执行主任 边 疆 杨铭铎

秘 书 王 东 赵 界 李真真

委 员 (按姓氏笔画排序)

王 东 王吉林 王鹏宇 王 黎 巩桂花 仲玉梅 李俊成
李真真 邸元平 沈启平 张 虎 张振霞 张桂芳 陈 健
陈 霞 赵 界 钟志惠 宫润华 贾贵龙 梁冠强 谢宗福

总 策 划 边 疆 杨铭铎

总 主 编 钟志惠

主 审 边 疆 杨铭铎

本书编写人员

主 编 仲玉梅 (顺德职业技术学院)

李俊成 (桂林旅游学院)

5.6.2 主编《中式面点工艺》





全国餐饮职业教育教学指导委员会重点课题“基于烹饪专业人才培养目标的中高职课程体系与教材开发研究”成果系列教材
餐饮职业教育创新技能型人才培养新形态一体化系列教材

总主编 ◎杨铭铎

中式面点工艺

主 编 王吉林 邸元平 仲玉梅
副主编 罗 媛 张 晶 国洪涛 张 波
编 者 (按姓氏笔画排序)
王吉林 仲玉梅 刘宗艳 李 琛
邸元平 张 波 张 晶 国洪涛
罗 媛



 华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>
中国·武汉

内 容 提 要

本书是全国餐饮职业教育教学指导委员会重点课题“基于烹饪专业人才培养目标的中高职课程体系与教材开发研究”成果系列教材、餐饮职业教育创新技能型人才培养新形态一体化系列教材。

本书主体部分分为七个模块：中式面点基础理论、中式面点制作的基本原料、中式面点器具与设备、中式面点成型工艺及原理、制馅工艺、中式面点成型工艺、熟制方法。

本书以中式面点中各门类经典产品为代表，以真实工作任务为导向组织内容，理论阐述系统、实用性强。本书可用作高等职业院校烹饪工艺与营养、中西面点及食品专业的学生教材，也可用于酒店管理与数字化运营、旅游管理等相关专业公共选修课教材，还可作为食品行业与酒店员工培训、大学生创业培训的教学用书。

图书在版编目(CIP)数据

中式面点工艺/王吉林, 邸元平, 仲玉梅主编. —武汉: 华中科技大学出版社, 2021. 8
ISBN 978-7-5680-7372-1

I. ①中… II. ①王… ②邸… ③仲… III. ①面食-制作-中国-职业教育-教材 IV. ①TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2021)第 151053 号

中式面点工艺

Zhongshi Miantian Gongyi

王吉林 邸元平 仲玉梅 主编

策划编辑：汪枫婷

责任编辑：余 雯

封面设计：廖亚萍

责任校对：曾 婷

责任监印：周治超

出版发行：华中科技大学出版社(中国·武汉) 电话：(027)81321913

武汉市东湖新技术开发区华工科技园 邮编：430223

录 排：华中科技大学惠友文印中心

印 刷：湖北金港彩印有限公司

开 本：889mm×1194mm 1/16

印 张：9.5

字 数：275千字

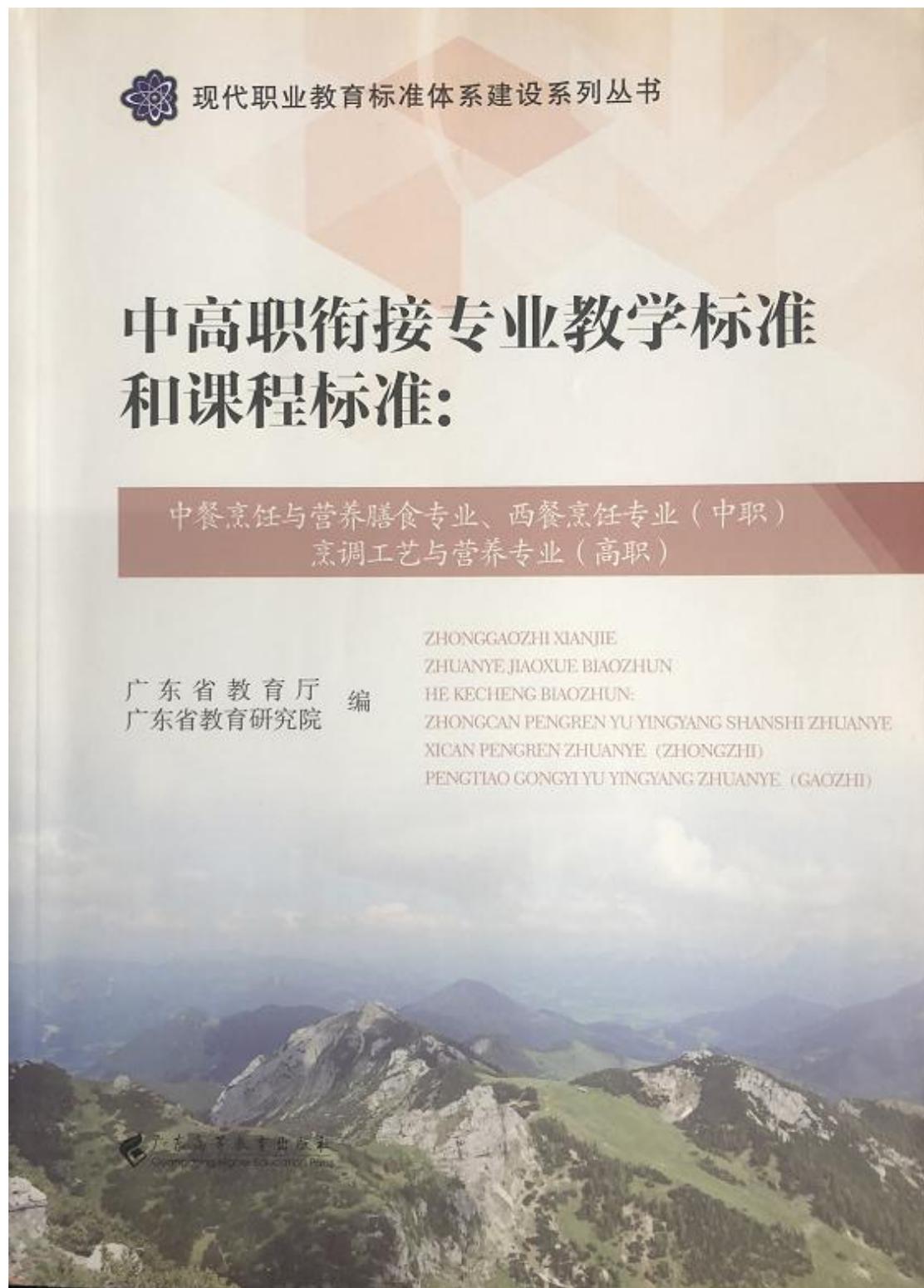
版 次：2021年8月第1版第1次印刷

定 价：48.00元



本书若有印装质量问题，请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线：400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究

5.6.3 参编烹饪工艺与营养专业《中高职衔接专业教学标准与课程标准》



中高职衔接专业教学标准 和课程标准:

中餐烹饪与营养膳食专业、西餐烹饪专业(中职)
烹调工艺与营养专业(高职)

广东省教育厅 编
广东省教育研究院

丛书编委会

主 任: 魏中林

副 主 任: 汤贞敏 陈亚林 郑文

编 委 会 成 员 (排名不分先后):

吴艳玲 吴念香 王魏锋 李海东 杜怡萍

邓文辉 吴晶 黄文伟 万达

本书编委会成员(排名不分先后):

李东文 王刚 宋匀一 罗福南 仲玉梅

温俊文 邓宇兵 鲍亦璐 王红梅 邹亮亮

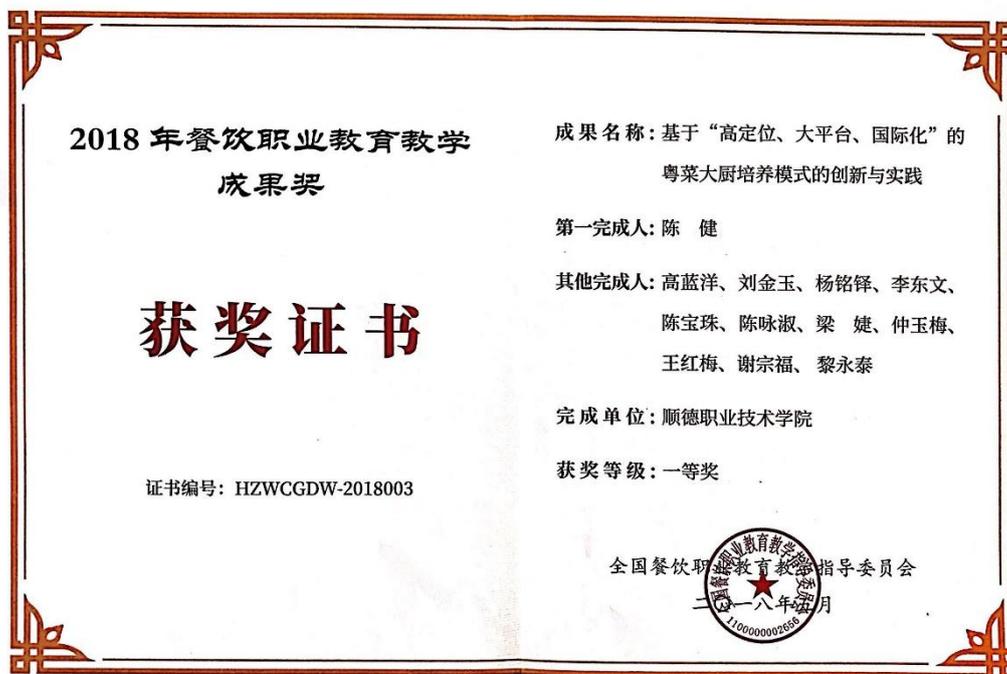
桑健 余立富 梁兆基 温永森

本书执行主编: 李东文 王刚 黄文伟

 广东高等教育出版社
Guangdong Higher Education Press
· 广州 ·

6.教学成果奖

6.1 2018 年获全国餐饮职业教育教学指导委员会教学成果一等奖



6.2 2017 年获广东省教育厅教育教学成果一等奖（职业教育）



2017年广东省教育教学成果奖
(职业教育)

获奖证书

获奖成果：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

获奖者：陈健 高蓝洋 刘金玉 杨铭铨
仲玉梅 安玉荣 陈咏淑 梁婕
李东文 王红梅 黎永泰

获奖等级：一等奖

