
2021 年

省教师教学创新团队

2.4 社会服务佐证材料

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

一、社会服务成果明细.....	4
二、社会服务成果佐证材料.....	6
1. 非学历培训到款 438.0881 万元.....	6
1.1 雷波县人力资源和社会保障局人才培养项目	7
1.2 布拖县就业服务管理局人才培养项目	9
1.3 甘洛县人力资源和社会保障局人才培养项目	11
1.4 喜德县人力资源和社会保障局人才培养项目	13
1.5 盐源县人力资源和社会保障局人才培养项目	15
1.6 粤菜师傅高质量培训	17
2. 获授权发明专利 9 项.....	18
2.1 发明专利-煲粥机发明	19
2.2 水溶性四元螯合聚合物分子刷染料捕捉剂及其制备方法及其应用	20
2.3 高效型染料絮凝剂及其制备方法及其应用	21
2.4 低成本螯合复合型重金属捕捉剂及其制备方法及其应用	22
2.5 超快沉降型分子刷结构重金属捕捉剂及其制备方法及其应用	23
2.6 生物质螯合改性重金属捕获剂及其制备方法及其应用	24
3. 横向应用技术研发项目入帐经费 110.718 万元.....	25
3.1 纯菜菜品开发	25
3.2 海外中餐微课堂教学视频	26
3.3 万家乐菜谱开发	27
3.4 途乐研学	29
3.5 “粤菜师傅”培训经费 350 万	31
3.6 培训 124 期，共培训 6616 人	33
4. 团队成员作为负责人完成或获新立项市级以上科技、社科或软科学项目	33
4.1 获“中餐科技进步奖一等奖”1 项、“中餐科技进步奖一等奖”1 项	33
4.2 主持研制团体标准	35
4.3 供给侧改革背景下佛山餐饮产业创新发展的路径研究	40

5. 社会影响.....	41
5.1 《焦点访谈》报道.....	41
5.2 《人民日报》报道.....	42
5.3 《中国之声》报道.....	43
5.4 《新闻直播间》报道.....	44

一、社会服务成果明细

序号	成果名称	认定成果要求	备注
1	雷波县人力资源和保障局人才培养项目，到账经费 15.1276 万元	1. 非学历培训 到账额文科团队不少于 10 万，理科团队不少于 20 万	符合要求 第 1 项
2	布拖县就业服务管理局人才培养项目，到账经费 16.5095 万元		
3	甘洛县人力资源和社会保障局人才培养项目到，账经费 18.8170 万元		
4	喜德县人力资源和社会保障局人才培养项目，到账经费 18.8170 万元		
5	盐源县人力资源和社会保障局人才培养项目，到账经费 18.8170 万元		
6	粤菜师傅高质量培训，到账经费 350 万元		
7	煲粥机的研发	2. 获授权发明专利 1 项以上	符合要求 第 2 项
8	水溶性四元螯合聚合物分子刷染料捕捉剂及其制备方法及其应用 CN107828063B		
9	高效型染料絮凝剂及其制备方法及其应用 CN107828064B		
10	低成本螯合复合型重金属捕捉剂及其制备方法及其应用 CN 107879449B		
11	超快沉降型分子刷结构重金属捕捉剂及其制备方法及其应用 CN107890856B		
12	生物质螯合改性重金属捕获剂及其制备方法及其应用 CN107744798B		
13	一种桑叶低糖月饼的制作方法 CN103004930B		
14	一种酥皮果仁月饼的制作方法 CN103689050B		

15	绿豆皮中黄酮类化合物的提取方法 CN101642484B		
16	纯菜菜品开发，横向到账经费 5 万元	3. 横向应用技术研发项目入帐经费文科类团队 20 万以上，理科类团队 40 万元以上	符合要求第 3 项
17	海外中餐微课堂教学视频，横向到账经费 41.5900 万元		
18	万家乐菜谱开发，横向到账经费 15 万元		
19	途乐研学，横向到账经费 4.1280 万元		
20	粤菜师傅标准化建设，横向到账经费 45 万元		
21	中餐科技进步奖一等奖 《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》	4. 团队成员作为负责人完成或获新立项市级以上科技、社科或软科学项目	符合要求第 4 项
22	中餐科技进步奖二等奖 《中国食品产业文化简史》		
23	主持研制并发布了团体标准《节约型粤菜点菜服务规范》		
24	主持研制广东省“粤菜师傅”工程粤菜菜典标准		
25	主持研制广东省“粤菜师傅”工程粤菜食材通用要求标准		
26	主持研发大湾区广府菜标准		
27	主持“供给侧改革背景下佛山餐饮产业创新发展的路径研究”		
28	《焦点访谈》报道	5. 社会影响	其他
29	《人民日报》报道		
30	《中国之声》报道		
31	《新闻直播间》报道		
32	《南方日报》报道		

二、社会服务成果佐证材料

1.非学历培训到账 438.0881 万元

序号	培训项目	到账经费（万元）
1	雷波县人力资源和社会保障局人才培训项目	15.1276
2	布拖县就业服务管理局人才培训项目	16.5095
3	甘洛县人力资源和社会保障局人才培训项目	18.8170
4	喜德县人力资源和社会保障局人才培训项目	18.8170
5	盐源县人力资源和社会保障局人才培训项目	18.8170
6	粤菜师傅高质量培训	350
合计		438.0881

1.1 雷波县人力资源和社会保障局人才培养项目

顺德职业技术学院对外厨师培训合同

甲方：雷波县人力资源和社会保障局

电话：0834-8822476

地址：四川省凉山彝族自治州雷波县锦城镇老街82号

联系人：胡乃明

联系电话：13388393590

乙方：顺德职业技术学院

电话：0757-22327205

传真：0757-22328981

地址：广东省佛山市顺德区德胜东路

联系人：陈咏淑

联系电话：13790096988

为提高甲方员工的基本素质以及专业的服务技能，根据甲方需要由乙方对甲方员工进行厨艺知识和技能培训，甲乙双方在平等互惠、协商一致的基础上确认如下条款：

第一条：培训时间与方式

（一）培训时间：2020年8月11日至2020年9月9日；

（二）培训地点：顺德职业技术学院校内；

（三）培训方式：校内培训与校外参观结合。

第二条：培训内容

（一）校内培训150小时，包含烹调基本功、粤川菜制作、广式点心制作等操作课以及烹调基础知识、食品卫生安全、营养知识等理论授课。

（二）校外参观3次。

第三条：培训费用

（一）费用项目及标准

1、培训期内甲方向乙方支付的费用项目包括：培训耗材、学员食宿、厨师服装、企业见习交通、实训场地水电气、实训室场地及管理费、课酬、结业证书、宣传物料等。

2、费用支付标准：

甲方总计支付乙方费用：151276元（壹拾伍万壹仟贰佰柒拾陆元整），具体费用预算如



3、乙方负责教学场地内设施设备的防火安全。

4、教学期间，乙方确保其教学方法不对学员及其他第三人人身安全造成危害，承担学员在培训场地及培训期间的安全保障义务。

5、按合同规定的培训内容和培训时间严格执行。

第六条：违约责任

1、甲乙双方在经营期间，必须遵守国家法律、法规。

2、如遇国家有关部门制定的办学政策同签订时状况发生重大变更，双方协商解决。

3、本协议生效后，即具有法律约束力。双方均不得随意变更或解除，如需变更，须双方协商达成新的书面协议，在新的书面协议未达成之前，本协议仍然有效。本协议生效后，若属单方面违约，须赔偿对方违约金壹万元人民币。

第七条：争议解决

双方在履行本协议的过程中，发生的一切争议首先通过友好协商解决。协商不成时，任何一方有权向乙方所在地的人民法院提起诉讼。

第八条：本协议未尽事宜，甲、乙双方可协商签订补充协议。

第九条：本协议正本一式三份，甲方持一份，乙方持叁份，自双方签字并盖章生效。

甲方：雷波县人力资源和社会保障局

乙方：顺德职业技术学院

代表人：

和马印阿

代表人：

刘毓

签约时间：2020年7月30日

签约时间：2020年7月30日

1.2 布拖县就业服务管理局人才培养项目

顺德职业技术学院对外厨师培训合同

甲方：布拖县就业服务管理局

电话：0834 - 8533349 地址：布拖县嘎子街南段 210 号

联系人：刘锟 联系电话：13378378370

乙方：顺德职业技术学院

电话：0757-22323793 传真：0757-22328981 地址：广东省佛山市顺德区德胜东路

联系人：高蓝洋 联系电话：15975753428

为提高甲方员工的基本素质以及专业的服务技能，根据甲方需要由乙方对甲方员工进行厨艺知识和技能培训，甲乙双方在平等互惠、协商一致的基础上确认如下条款：

第一条：培训时间与方式

(一) 培训时间：2019 年 12 月 1 日至 2019 年 12 月 30 日；

(二) 培训地点：顺德职业技术学院校内；

(三) 培训方式：校内培训与校外餐饮名店考察学习结合。

第二条：培训内容

(一) 校内培训 180 小时，包含粤菜、粤点厨艺培训与粤菜烹调基础知识、食品卫生安全、营养知识、就业创业指导等理论授课；

(二) 校外餐饮名店考察学习 2 天。

第三条：培训费用

(一) 费用项目及标准

1、培训期内甲方向乙方支付的费用项目包括：培训材料、学员和带队干部食宿、厨师服装、餐饮名店考察学习交通、实训场地燃气、课酬、学员结业证书、宣传物料；

2、费用支付标准：

品损坏的，乙方有权向甲方索赔。

第五条：乙方责任与义务

- 1、乙方必须按甲方要求，负责培训课程的规划、设计、教学质量的管理，按时按规定进行培训教学。
- 2、乙方负责制定课程课时和收费标准。
- 3、乙方负责教学场地内设施设备的防火安全。
- 4、教学期间，乙方确保其教学方法不对学员及其他第三人人身安全造成危害，承担学员在培训场地及培训期间的安全保障义务。
- 5、按合同规定的培训内容和培训时间严格执行。

第六条：违约责任

- 1、甲乙双方在经营期间，必须遵守国家法律、法规。
- 2、如遇国家有关部门制定的办学政策同签订时状况发生重大变更，双方协商解决。
- 3、本协议生效后，即具有法律约束力。双方均不得随意变更或解除，如需变更，须双方协商达成新的书面协议，在新的书面协议未达成之前，本协议仍然有效。本协议生效后，若属单方面违约，须赔偿对方违约金壹万元人民币。

第七条：争议解决

双方在履行本协议的过程中，发生的一切争议首先通过友好协商解决。协商不成时，任何一方有权向乙方所在地的人民法院提起诉讼。

第八条：本协议未尽事宜，甲、乙双方可协商签订补充协议。

第九条：本协议正本一式肆份，甲方持一份，乙方持叁份，自双方签字并盖章生效。

甲方：东莞市东城街道办事处

代表人：刘毓

签约时间：2019年11月30日

乙方：

代表人：

签约时间：2019年11月29日

1.3 甘洛县人力资源和社会保障局人才培养项目

顺德职业技术学院对外厨师培训合同

甲方：甘洛县人力资源和社会保障局

电话：0834-7811077 地址：甘洛县团结南街 393 号

联系人：阿说尔布 联系电话：18481558156

乙方：顺德职业技术学院

电话：0757-22323793 传真：0757-22328981 地址：广东省佛山市顺德区德胜东路

联系人：高蓝洋 联系电话：15975753428

为提高甲方员工的基本素质以及专业的服务技能，根据甲方需要由乙方对甲方员工进行厨艺知识和技能培训，甲乙双方在平等互惠、协商一致的基础上确认如下条款：

第一条：培训时间与方式

(一) 培训时间：2019 年 10 月 11 日至 2019 年 11 月 10 日；

(二) 培训地点：顺德职业技术学院校内；

(三) 培训方式：校内培训与校外企业见习结合。

第二条：培训内容

(一) 校内培训 180 小时，包含粤菜、粤点厨艺培训与粤菜烹调基础知识、食品卫生安全、营养知识等理论授课；

(二) 校外企业见习 1 周。

4、教学期间，乙方确保其教学方法不对学员及其他第三人人身安全造成危害，承担学员在培训场地及培训期间的安全保障义务。

5、按合同规定的培训内容和培训时间严格执行。

第六条：违约责任

- 1、甲乙双方在经营期间，必须遵守国家法律、法规。
- 2、如遇国家有关部门制定的办学政策同签订时状况发生重大变更，双方协商解决。
- 3、本协议生效后，即具有法律约束力。双方均不得随意变更或解除，如需变更，须双方协商达成新的书面协议，在新的书面协议未达成之前，本协议仍然有效。本协议生效后，若属单方面违约，须赔偿对方违约金壹万元人民币。

第七条：争议解决

双方在履行本协议的过程中，发生的一切争议首先通过友好协商解决。协商不成时，任何一方权向乙方所在地的人民法院提起诉讼。

第八条：本协议未尽事宜，甲、乙双方可协商签订补充协议。

第九条：本协议正本一式肆份，甲方持一份，乙方持叁份，自双方签字并盖章生效。

甲方： 7

代表人：

签约时间：2019年10月10日



乙方： 学院

代表人：

签约时间：2019年10月8日



1.4 喜德县人力资源和社会保障局人才培训项目

顺德职业技术学院对外厨师培训合同

甲方：喜德县人力资源和社会保障局

电话：0834—8679611 地址：四川省喜德县光明镇商业巷8号

联系人：毛学高 联系电话：13881548479

乙方：顺德职业技术学院

电话：0757-22323793 传真：0757-22328981 地址：广东省佛山市顺德区德胜东路

联系人：高蓝洋 联系电话：15975753428

为提高甲方员工的基本素质以及专业的服务技能，根据甲方需要由乙方对甲方员工进行厨艺知识和技能培训，甲乙双方在平等互惠、协商一致的基础上确认如下条款：

第一条：培训时间与方式

（一）培训时间：2019年8月31日至2019年9月30日；

（二）培训地点：顺德职业技术学院校内；

（三）培训方式：校内培训与校外企业见习结合。

第二条：培训内容

（一）校内培训180小时，包含粤菜、粤点厨艺培训与粤菜烹调基础知识、食品卫生安全、营养知识等理论授课；

（二）校外企业见习1周。

第三条：培训费用

（一）费用项目及标准

1、培训期内甲方向乙方支付的费用项目包括：培训材料、学员食宿、厨师服装、企业见习交通、实训场地燃气、课酬、结业证书、宣传物料；

- 2、乙方负责制定课程课时和收费标准。
- 3、乙方负责教学场地内设施设备的防火安全。
- 4、教学期间，乙方确保其教学方法不对学员及其他第三人人身安全造成危害，承担学员在培训场地及培训期间的安全保障义务。
- 5、按合同规定的培训内容和培训时间严格执行。

第六条：违约责任

- 1、甲乙双方在经营期间，必须遵守国家法律、法规。
- 2、如遇国家有关部门制定的办学政策同签订时状况发生重大变更，双方协商解决。
- 3、本协议生效后，即具有法律约束力。双方均不得随意变更或解除，如需变更，须双方协商达成新的书面协议，在新的书面协议未达成之前，本协议仍然有效。本协议生效后，若属单方面违约，须赔偿对方违约金壹万元人民币。

第七条：争议解决

双方在履行本协议的过程中，发生的一切争议首先通过友好协商解决。协商不成时，任何一方权向乙方所在地的人民法院提起诉讼。

第八条：本协议未尽事宜，甲、乙双方可协商签订补充协议。

第九条：本协议正本一式肆份，甲方持一份，乙方持叁份，自双方签字并盖章生效。

甲方：

乙方：

代表人：

代表人：

签约时间：2019年8月26日

签约时间：2019年9月24日

1.5 盐源县人力资源和社会保障局人才培训项目

顺德职业技术学院对外厨师培训合同

甲方：盐源县人力资源和社会保障局

电话：08346362519

地址：四川省凉山州盐源县向阳街18号

联系人：鄢世忠

联系电话：13795614296

乙方：顺德职业技术学院

电话：0757-22323793 传真：0757-22328981 地址：广东省佛山市顺德区德胜东路

联系人：高蓝洋 联系电话：15975753428

为提高甲方员工的基本素质以及专业的服务技能，根据甲方需要由乙方对甲方员工进行厨艺知识和技能培训，甲乙双方在平等互惠、协商一致的基础上确认如下条款：

第一条：培训时间与方式

（一）培训时间：2019年10月10日至2019年11月10日；

（二）培训地点：顺德职业技术学院校内；

（三）培训方式：校内培训与校外企业见习结合。

第二条：培训内容

（一）校内培训180小时，包含粤菜、粤点厨艺培训与粤菜烹调基础知识、食品卫生安全、营养知识等理论授课；

（二）校外企业见习1周。

第三条：培训费用

4、教学期间，乙方确保其教学方法不对学员及其他第三人人身安全造成危害，承担学员在培训场地及培训期间的安全保障义务。

5、按合同规定的培训内容和培训时间严格执行。

第六条：违约责任

1、甲乙双方在经营期间，必须遵守国家法律、法规。

2、如遇国家有关部门制定的办学政策同签订时状况发生重大变更，双方协商解决。

3、本协议生效后，即具有法律约束力。双方均不得随意变更或解除，如需变更，须双方协商达成新的书面协议，在新的书面协议未达成之前，本协议仍然有效。本协议生效后，若属单方面违约，须赔偿对方违约金壹万元人民币。

第七条：争议解决

双方在履行本协议的过程中，发生的一切争议首先通过友好协商解决。协商不成时，任何一方有权向乙方所在地的人民法院提起诉讼。

第八条：本协议未尽事宜，甲、乙双方可协商签订补充协议。

第九条：本协议正本一式肆份，甲方持一份，乙方持叁份，自双方签字并盖章生效。

甲 方：盐源县人力资源和社会保障局

乙 方：

代表人

代表人：

签约时间：2019年9月28日

签约时间：2019年10月17日

1.6 粤菜师傅高质量培训

附表 1:

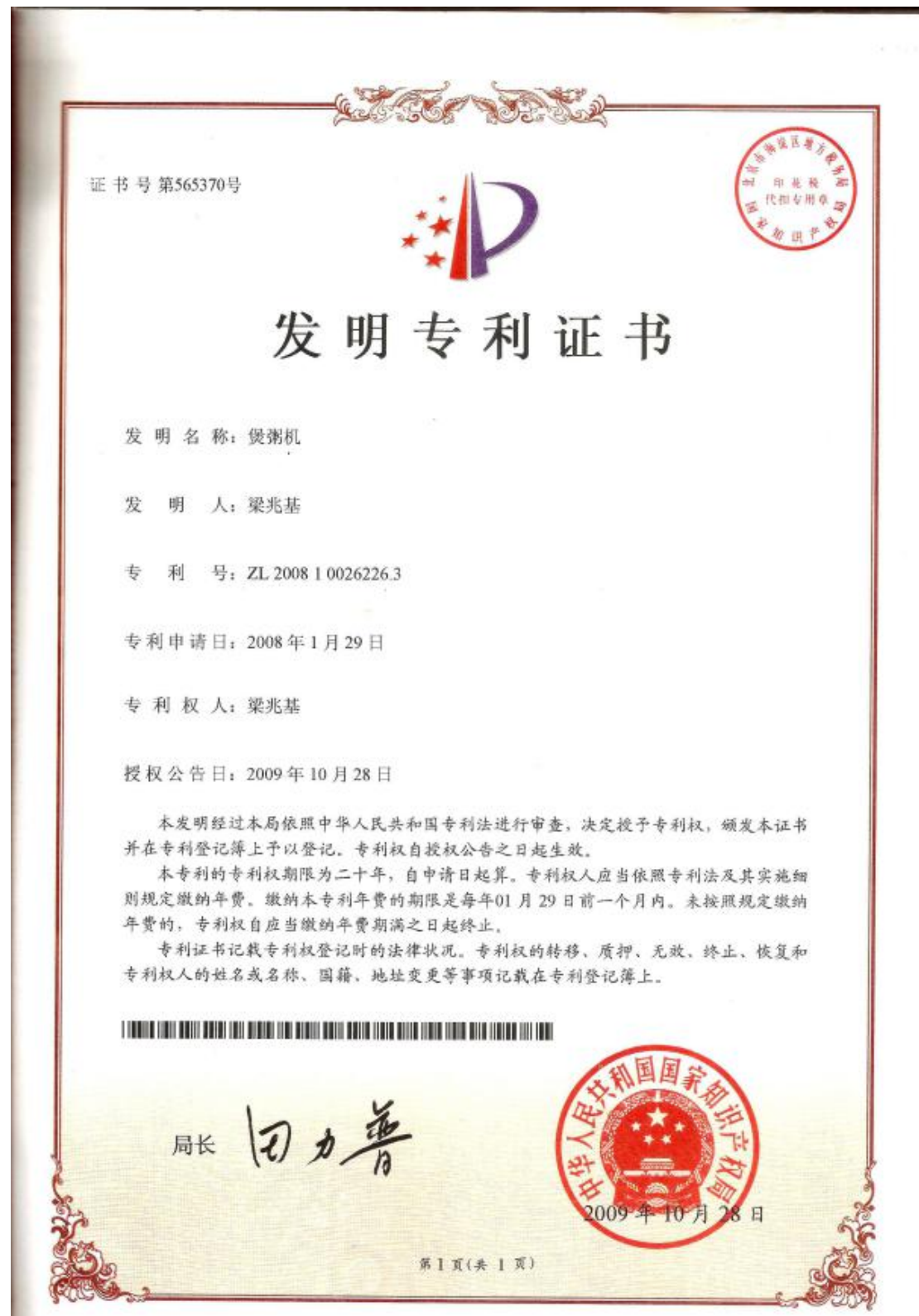
“粤菜师傅”培育示范基地项目资金使用方案

序号	具体项目名称	项目建设内容及目标（简要概述）	资金安排（万元）	归口职能部门	备注
1	“粤菜师傅”高质量培训	建设内容：多层次培训“粤菜师傅”、粤菜大师联盟及大师工作室建设，粤菜青年名厨培育工程，“粤菜师傅”走向世界。 建设目标：培训人次不少于 1200 人；将“粤菜师傅”培训与粤菜标准化体系建设相结合	360	组织人事处	详见附表 2
2	“粤菜师傅”标准化建设	建设内容：研制粤菜菜典标准（顺德菜标准、广府菜标准、潮汕菜标准、客家菜标准）和粤菜通用食材标准等 建设目标：标准正式发布	45	科技处	
3	“粤菜师傅”人才培养	建设内容：开办烹饪本科班，扩大办学规模，开发行业导向课程资源，试点“粤菜师傅”1+X 证书、中高职贯通培养 建设目标：提高办学层次，专业招生不少于 300 人	50	教务处	
4	乡村振兴与产业扶贫	建设内容：在餐饮名店设置统一展柜展销 凉山扶贫地区食材；开发扶贫和乡村振兴菜肴菜谱教学视频，餐饮名店统一售卖扶贫乡村和乡村振兴菜肴 建设目标：凉山食材，顺德厨艺；扶贫食材，粤菜厨艺；扶贫食材，中华厨艺。千店联动，万众参与。	45	组织人事处	
		合计：	500		

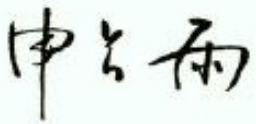
2.获授权发明专利 8 项

序号	发明专利	专利号
1	煲粥机的研发	ZL2008100262263
2	水溶性四元螯合聚合物分子刷染料捕捉剂及其制备方法及其应用	CN107828063B
3	高效型染料絮凝剂及其制备方法及其应用	CN107828064B
4	低成本螯合复合型重金属捕捉剂及其制备方法及其应用	CN107879449B
5	超快沉降型分子刷结构重金属捕捉剂及其制备方法及其应用	CN107890856B
6	生物质螯合改性重金属捕获剂及其制备方法及其应用	CN107744798B
7	一种桑叶低糖月饼的制作方法	CN103004930B
8	一种酥皮果仁月饼的制作方法	CN103689050B
9	绿豆皮中黄酮类化合物的提取方法	CN101642484B

2.1 发明专利-煲粥机发明



2.2 水溶性四元螯合聚合物分子刷染料捕捉剂及其制备方法及其应用

证书号第3913706号		
发明专利证书		
发明名称：水溶性四元螯合聚合物分子刷染料捕捉剂及其制备方法及其应用		
发明人：唐秋实;刘锋;彭峻;陈燕舞;洪丹;张泡醒;郭志杰;霍应鹏		
专利号：ZL 2017 1 1127116.1		
专利申请日：2017年11月15日		
专利权人：顺德职业技术学院		
地址：528300 广东省佛山市顺德区大良街道德胜东路		
授权公告日：2020年07月31日 授权公告号：CN 107828063 B		
国家知识产权局依照中华人民共和国专利法进行审查，决定授予专利权，颁发发明专利证书并在专利登记簿上予以登记。专利权自授权公告之日起生效。专利权期限为二十年，自申请日起算。		
专利证书记载专利权登记时的法律状况。专利权的转移、质押、无效、终止、恢复和专利权人的姓名或名称、国籍、地址变更等事项记载在专利登记簿上。		
		
局长 申长雨		2020年07月31日
第1页(共2页)		
其他事项参见背面		

2.3 高效型染料絮凝剂及其制备方法及其应用





证书号第 3589204 号

发 明 专 利 证 书

发 明 名 称：低成本整合复合型重金属捕捉剂及其制备方法及其应用

发 明 人：刘锋;唐秋实;陈燕舞;彭琦;洪丹;张范琨;郭志杰;霍应鹏
洪银那

专 利 号：ZL 2017 1 1127242.7

专 利 申 请 日：2017 年 11 月 15 日

专 利 权 人：顺德职业技术学院

地 址：528300 广东省佛山市顺德区大良街道德胜东路

授 权 公 告 日：2019 年 11 月 08 日 授 权 公 告 号：CN 107879449 B

国家知识产权局依照中华人民共和国专利法进行审查，决定授予专利权，颁发发明专利证书并在专利登记簿上予以登记。专利权自授权公告之日起生效，专利权期限为二十年，自申请日起算。

专利证书记载专利权登记时的法律状况。专利权的转移、质押、无效、终止、恢复和专利权人的姓名或名称、国籍、地址变更等事项记载在专利登记簿上。

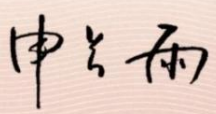

局长
申长雨


2019年11月08日

第 1 页 (共 2 页)

其他事项参见背面

2.4 低成本整合复合型重金属捕捉剂及其制备方法及其应用

证书号第 3906527 号		
发 明 专 利 证 书		
发 明 名 称: 高效型染料絮凝剂及其制备方法及其应用		
发 明 人: 唐秋实; 刘锋; 陈燕舞; 霍应鹏; 洪丹; 张浥琨; 郭志杰; 彭琦 邓荣治		
专 利 号: ZL 2017 1 1127121.2		
专利申请日: 2017 年 11 月 15 日		
专 利 权 人: 顺德职业技术学院		
地 址: 528300 广东省佛山市顺德区大良街道德胜东路		
授权公告日: 2020 年 07 月 28 日 授权公告号: CN 107828064 B		
国家知识产权局依照中华人民共和国专利法进行审查, 决定授予专利权, 颁发发明专利证书并在专利登记簿上予以登记。专利权自授权公告之日起生效。专利权期限为二十年, 自申请日起算。 专利证书记载专利权登记时的法律状况。专利权的转移、质押、无效、终止、恢复和专利权人的姓名或名称、国籍、地址变更等事项记载在专利登记簿上。		
		
局长 申长雨		2020 年 07 月 28 日
第 1 页 (共 2 页)		
其他事项参见背面		

2.5 超快沉降型分子刷结构重金属捕捉剂及其制备方法及其应用



2.6 生物质螯合改性重金属捕获剂及其制备方法及其应用

证书号第 3985108 号





发明专利证书

发明名称：螯合型重金属捕捉剂及其合成方法及其应用

发明人：刘锋;唐秋实;陈燕舞;彭琦;洪丹;张恺琨;郭志杰;霍应鹏

专利号：ZL 2017 1 1127345.3

专利申请日：2017 年 11 月 15 日

专利权人：顺德职业技术学院

地址：528300 广东省佛山市顺德区大良街道德胜东路

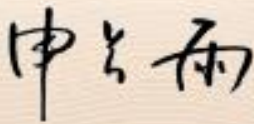
授权公告日：2020 年 09 月 11 日 授权公告号：CN 107879453 B

国家知识产权局依据中华人民共和国专利法进行审查，决定授予专利权，颁发发明专利证书并在专利登记簿上予以登记。专利权自授权公告之日起生效。专利权期限为二十年，自申请日起算。

专利证书记载专利权登记时的法律状况。专利权的转移，质押，无效，终止，恢复和专利权人的姓名或名称，国籍，地址变更等事项记载在专利登记簿上。



局长
申长雨





第 1 页 (共 2 页)

其他事项参见续页

3. 横向应用技术研发项目入帐经费 110.718 万元

序号	应用技术研发项目	到账经费（万元）
1	纯菜菜品开发	5
2	海外中餐微课堂教学视频	41.5900
3	万家乐菜谱开发	15
4	途乐研学	4.1280
5	粤菜师傅标准化建设	45
合计		110.718

3.1 纯菜菜品开发

合同编号：

技术开发（咨询）合同

项目名称： 纯菜菜品开发

委托方（甲方）： 广东顺德控股集团有限公司

受托方（乙方）： 顺德职业技术学院

项目主持人： 高蓝洋

主持人所在部门： 烹饪学院

联系电话（手机）： 15975753428

签订时间： 2019 年 12 月 23 日

签订地点： 广东 顺德

合同履行过程中发生争议，合同双方应协商解决。协商不成的，可向合同签订地人民法院提起诉讼。

第十三条 本合同所涉及所有条款如有变动，则需要委托单位同意，并出具书面意见，方可到科技处办理相关变更手续。科技处根据项目实际进行情况和绩效分配情况进行核实，并报主管领导审批同意后方可执行。

第十四条 本合同一式捌份：委托单位、项目主持人所在部门各存肆份。本合同如有附件的，则与本合同具有同等法律效力。本合同经双方签字盖章、且经费到账后生效。

 甲方：广东顺德控股集团有限公司（盖章） 法定代表人（授权人）（签字）：  单位地址：佛山市顺德区大良观绿路4号 联系电话：13168547200 开户银行：顺德农商行总行营业部 银行帐号：13618800370893 日期：2019.11.29	 乙方：顺德职业技术学院（盖章） 法定代表人（授权人）（签字）：  单位地址：佛山市顺德区大良德胜东路 联系电话：15975753428 开户银行：顺德农商银行总行营业部 银行帐号：13618800053087 日期：2019.12.23
--	---

3.2 海外中餐微课堂教学视频

中共广东省委统战部

关于委托承办海外中餐微课堂 “粤菜师傅工程·四海同享”的函

佛山市委统战部：

为深入贯彻落实习近平总书记对广东重要讲话和重要指示批示精神以及省委有关工作部署，打造弘扬粤菜文化的国际名片，搭建国际性美食文化交流平台，提升海外中餐厨艺水平，我部拟通过线上微课堂的方式开展培训交流，向海外宣介“粤菜师傅”和粤味美食，以粤菜文化加速粤港澳大湾区之间和对外的文化交流。现委托你部联合顺德区委统战部、顺德职业技术学院承办海外中餐微课堂“粤菜师傅工程·四海同享”，微课堂方案见附件。微课堂项目的预算费用 41.59 万元，由我部承担，请在 9 月 15 日前函复我部并告知拨款账户。

专此函达。

附件：海外中餐微课堂“粤菜师傅工程·四海同享”教学视频拍摄方案

中共广东省委统战部

3.3 万家乐菜谱开发

技术开发（委托）合同

项目名称： 菜谱开发

委托方（甲方）： 广东万家乐燃气具有限公司

受托方（乙方）： 顺德职业技术学院

签订日期： 2018 年

签订地点： 广东顺德

有效期限： 自合同签订之日起 1 年结束

万家乐与顺职院菜谱开发项目合同

技术开发（委托）合同

委托方（甲方）： 广东万家乐燃气具有限公司

住 所 地： 广东省佛山市顺德区顺峰山工业区

法定代表人： 艾穗江

项目联系人： 林国汉

联系方式： 13288399177

通讯地址： 广东省佛山市顺德区顺峰山工业区

传 真： 0757-22667329

电子信箱： kohanlam@163.com

受托方（乙方）： 顺德职业技术学院

住 所 地： 广东省佛山市顺德区德胜东路

法定代表人：

甲方法定代表人/委托代理人: 李国斌 (盖章)



11

由扫描全能王 扫描创建

万家乐与顺职院菜谱开发项目合同

乙方法定代表人/委托代理人: 刘锦 (盖章)



2018年10月10日

3.4 途乐研学

合同编号：

委托服务合同

项目名称：“青春毅行 跨粤成长”广东碧桂园学校 MYP 初中部中华美食文化探究

甲方：广东途乐国际旅行社有限公司

乙方：顺德职业技术学院

签订时间：2021年4月2日

签订地点：顺德职业技术学院

有效期限：壹年

中华人民共和国科学技术部印制

处、项目主持人各留一份)。本合同如有附件的，与本合同具有同等法律效力。
本合同经双方单位盖章、且经费到账后生效。

甲方：广东途乐国际旅行社（公章） 法定代表人：<u>孙一威</u> 单位地址：<u>广州市黄埔区大沙街10号（自编3栋）513室</u> 联系电话：<u>13920720666</u> 统一社会信用代码：<u>91440101MA5AT3UE7T</u> 开户银行：中国工商银行广州黄埔支行 银行帐号：3602 0013 0920 0917 055 日期：<u>2021年4月2日</u>	乙方：顺德职业技术学院（公章） 法定代表人：<u> </u> 单位地址：<u>佛山市顺德区德胜东路</u> 联系电话：<u>0757-22327061</u> 统一社会信用代码：<u>1244--06062-7270--4740--8R</u> 开户银行：广东顺德农村商业银行股份有限公司 银行帐号：13618800053087 日期：<u>2021年4月2日</u>
---	--

3.5 “粤菜师傅”培训经费 350 万

主动公开

加 急

佛山市财政局文件

佛财社〔2021〕16 号

佛山市财政局关于下达 2021 年中央就业补助 资金和省级促进就业创业发展 专项资金的通知

各区财政局，市人力资源社会保障局、市人力资源公共服务中心，
市技师学院：

根据《广东省财政厅关于提前下达 2021 年中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金的通知》（粤财社〔2020〕321 号）精神，经市政府同意，现下达你区（单位）2021 年中央财政就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金（详见附件

- 1 -

1)。

一、此项资金在 2021 年预算年度按程序拨付使用。在年度执行中，将按照资金分配办法据实清算和调整，多退少补。

二、请各区尽快将本次提前下达资金分配拨付至有关单位。各区财政部门应将上级财政提前下达的转移支付预计数编入本级预算，切实提高预算编制的完整性。

三、请各区（单位）加强财政资金绩效管理，对本次下达的预算指标和任务，科学合理确定区域和项目绩效目标，加强绩效目标监控和绩效评价，确保专款专用和年度绩效目标如期实现。

四、中央就业补助资金为中央直达资金，请按国家及省相关直达资金要求办理。

附件：1. 2021 年中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金分配表

2. 2021 年佛山市中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金绩效目标



- 2 -

附件 2

2021 年佛山市中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金绩效目标表

单位：万元

序号	政策任务	金额	总体绩效目标	年度绩效目标	绩效指标			
					一级指标	二级指标	三级指标	三级指标值
1	广东技工（技工教育）	150	通过新能源汽车检测与维修专业项目建设达到向企业培养培训和输送技能人才。	通过项目建设，建成省级重点专业 1 个，2021 年招收学生 150 人。	产出指标	数量指标	省级重点专业	1 个
						质量指标	培养技能人才数量	≥150 人
					效益指标	时效指标	资金在规定时间内下达率	100%
						社会效果指标	招生人数	150 人
2	粤菜师傅	500	依托顺德职业技术学院建成省“粤菜师傅”培养示范基地，开展“粤菜师傅”人才培养。	建成省“粤菜师傅”培养示范基地 1 家，每年培训技能人才 1200 人以上。	产出指标	数量指标	“粤菜师傅”培养示范基地	1 个
						质量指标	“粤菜师傅”培养示范基地年培训量	≥1200 人
					效益指标	时效指标	资金在规定时间内下达率	100%
						社会效果指标	招生人数	≥300 人
3	南粤家政	250	承担南粤家政工程任务，促进家政行业综合服务能力有效提升，推动省际家政劳务对接扶贫有效开展，提高家政培训标准化程度和“南粤家政”影响力。	推动培训和就业创业；提高基层服务能力；示范带动本地住家行业综合服务能力有效提升；推动省际家政劳务对接扶贫有效开展。	产出指标	数量指标	实施完毕的项目验收覆盖率	100%
						数量指标	平台建设数量	≥1 个
					效益指标	时效指标	资金在规定时间内下达率	≥95%
						社会效果指标	实际资金支出率	≥70%
					产出指标	数量指标	具备资质并开展南粤家政培训单位数量	≥35 家
						数量指标	全市开展家政服务员培训人次	≥10000 人次
					效益指标	时效指标	资金在规定时间内下达率	≥95%
						数量指标	实际资金支出率	≥70%

3.6 培训 124 期，共培训 6616 人



4.团队成员作为负责人完成或获新立项市级以上科技、社科或软科学项目

4.1 获“中餐科技进步奖一等奖”1项、“中餐科技进步奖一等奖”1项

根据《国家科学技术奖励条例》的规定，国家科学技术部批准设立表彰奖项，表彰在全国餐饮业科技创新、技术应用、理论建设、科技创新型企业建设中做出贡献者。团队成员获得一等奖一项、二等奖一项。

序号	获奖项目	获奖等级	获奖单位	获奖时间
1	中餐科技进步奖 《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》	一等奖	顺德职业技术学院（中国烹饪学院） 哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研	2019.11

			基地	
2	中餐科技进步奖 《中国食品产业文化简史》	二等奖	顺德职业技术学院	2018. 12



4.2 主持研制团体标准

①主持研制并发布了团体标准《节约型粤菜点菜服务规范》

ICS 03.100.01

A 10

团 体 标 准

T/GDPRXH 001-2020, T/GRA 001-2020

T/GDCJX 001-2020, T/STCY 2-2020

节约型粤菜点菜服务规范

Service specification of economically Cantonese dishes ordering

2020 - 10 - 12 发布

2020 - 10 - 14 实施

广东烹饪协会
广东省餐饮服务行业协会 发 布
广东省餐饮技师协会
汕头市餐饮业协会

目 次

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语与定义.....	1
4 服务原则.....	1
5 基本要求.....	1
5.1 服务机构.....	1
5.2 点菜师要求.....	2
6 服务流程.....	3
7 节约型粤菜点菜服务要求.....	5
7.1 需求分析.....	5
7.2 菜品搭配.....	5
7.3 份量推荐.....	5
7.4 特殊情况介绍.....	5
8 服务评价.....	6
8.1 服务质量评价.....	6
8.2 服务质量控制与提升.....	6
参考文献.....	7

前 言

本文件按照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》的规则起草。

本文件由顺德职业技术学院和广东省标准化研究院提出。

本文件由广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省餐饮技师协会和汕头市餐饮业协会归口。

本文件起草单位：顺德职业技术学院和广东省标准化研究院。

本文件主要起草人：陈健、崔晓雷、何贻锋、杨铭铎、陈啸林、方泳华、罗阳、汪欣、梁焜。

节约型粤菜点菜服务规范

1 范围

本文件规定了节约型粤菜点菜服务的服务原则、基本要求、服务流程、服务要求、服务评价的内容。本文件适用于从事粤菜（含广府菜、潮汕菜和客家菜）餐饮服务机构。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

SB/T 11167—2016 餐饮点餐服务规范

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

职业点菜师 professional dish-ordering guides

餐饮企业设置的主要为就餐客人提供餐饮产品组合、推介菜点、制定菜单等消费性服务的工作职位。

[来源：SB/T 11167—2016，2.1]

4 服务原则

倡导“厉行勤俭节约、反对铺张浪费”，坚决制止餐饮浪费行为，大力宣传节约光荣、浪费可耻的思想观念，营造“文明就餐，杜绝浪费”新风尚。

从事粤菜餐饮服务的机构根据自身发展宜设立一定比例的职业点菜师，从专业的角度推荐、从客人的立场出发，本着节约原则，为客人提供点菜服务，帮助客人实现消费需求，并遵循以下服务原则：

- 按需点菜，健康搭配；
- 因群而异，因龄配量；
- 科学设计，践行节约；
- 文明引导，拒绝浪费。

5 基本要求

5.1 服务机构

5.1.1 应具备合法的经营资质，经营范围符合国家有关规定，并在经营场所醒目位置悬挂有关证照。

5.1.2 应具备与其服务范围和经营规模相适应的固定经营场所、设备设施。

②主持研制广东省“粤菜师傅”工程粤菜菜典标准

附件 1

广东省地方标准制修订计划立项任务书

项目名称	粤菜菜典编制指南		
制定或修订	☒ 制定 ☐ 修订	被修订标准号	
起止时间	2020 年 12 月 1 日——2021 年 12 月 31 日，1 年		
专业领域	粤菜行业		
主导单位	广东省商务厅		
参与单位	广东省标准化研究院、顺德职业技术学院、澳门旅游学院、香港中华厨艺、碧桂园集团、广东财经大学、韩山师范、梅州农业学校、广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省餐饮技师协会、汕头市餐饮业协会		
标准归口 省级行政 主管部门	广东省商务厅		
归口标准化 技术委员会	无		
联系人	罗阳	电 话	13826402358
传 真	020-84236777	邮 箱	975138013@qq.com
单位地址 (邮编)	广东省广州市海珠区南田路 563 号 (510220)		
项目来源	☐ 科研项目_____ ☐ 法律法规_____ ☐ 采用国际标准或国外先进标准_____ ☒ 其它 广东技工、南粤家政、粤菜师傅工程发展需要_____		
查新情况	国家标准、行业标准 ☐ 有 ☒ 无 国家标准制修订计划、行业标准制修订计划 ☐ 有 ☒ 无 标准查新报告 ☐ 有 ☒ 无		

③主持研制广东省“粤菜师傅”工程粤菜食材通用要求标准

附件 1

广东省地方标准制修订计划立项任务书

项目名称	粤菜食材通用要求		
制定或修订	☒ 制定 ☐ 修订	被修订标准号	
起止时间	2020 年 12 月 1 日——2021 年 12 月 31 日，1 年		
专业领域	粤菜行业		
主导单位	广东省商务厅		
参与单位	广东省标准化研究院、顺德职业技术学院、韩山师范、广东财经大学		
标准归口 省级行政 主管部门	广东省商务厅		
归口标准化 技术委员会	无		
联系人	罗阳	电 话	13826402358
传 真	020-84236777	邮 箱	975138013@qq.com
单位地址 (邮编)	广东省广州市海珠区南田路 563 号 (510220)		
项目来源	☐ 科研项目_____		
	☐ 法律法规_____		
	☐ 采用国际标准或国外先进标准_____		
	☒ 其它 广东技工、南粤家政、粤菜师傅工程发展需要_____		
查新情况	国家标准、行业标准 ☐ 有 ☒ 无 国家标准制修订计划、行业标准制修订计划 ☐ 有 ☒ 无 标准查新报告 ☐ 有 ☒ 无		

- 1 -

4.3 供给侧改革背景下佛山餐饮产业创新发展的路径研究

项目查看			
上级立项编号	2017-GJ73		
项目名称	供给侧改革背景下佛山餐饮产业创新发展的路径研究	校内项目编号	2017-KJZX144
负责人	王红梅	负责人类型	教师
所属单位	烹饪学院（顺德厨师学院）	负责人电话	
所属系部		负责人邮箱	
项目分类	佛山市哲学社会科学规划项目-共建（立项不资助）项目	项目级别	市厅级
经办人		经办人电话	
项目来源单位	佛山市社科联	项目状态	完成
立项日期	2017-05-15	开始日期	2017-05-15
计划结项日期	2018-05-14	结项日期	2018-05-10
是否逾期结题		上级批准经费	0 元
项目总经费	0 元	配套单位	顺德职业技术学院

5. 社会影响

5.1 《焦点访谈》报道



5.3 《中国之声》报道

央广网

新闻 财经 军事 文化 教育 科技 旅游 家居 健康 公益 地方 民族

云听 | 畅听 | 云采编

中国之声 > 新闻纵横

【走向我们的小康生活】跨越1500公里的学厨之路

2020-07-16 09:44:00 来源：央广网

▶ 03:46 / 03:46 ◀

央广网佛山7月16日消息（记者李谦 何伟奇）据中央广播电视总台中国之声《新闻纵横》报道，东西部扶贫协作，作为中国特色社会主义制度下独具特色的扶贫探索，为全面建成小康社会注入蓬勃动力。广东省佛山市对口帮扶四川省凉山彝族自治州，2018年佛山市顺德区依据自身优势，成立“精准扶贫厨艺培训班”。两年多来，已经有300多人走出大凉山，从培训班毕业。《走向我们的小康生活》7月16日推出《跨越1500公里的学厨之路》。

CNR
中国之声

中国之声

CNR
中国之声

新闻和报纸摘要

于芳、魏东、闻齐、钟诚、郑岚、方亮

◀



▶

更多节目，进入电台 >

13:07

30:00

20200716期：新闻和报纸摘要

▶ 当前播放

2020-07-16 | 时长：30:00

5.4 《新闻直播间》报道



《实施粤菜师傅工程 助力精准扶贫与乡村振兴》

2018年12月20日

报道了佛山实施粤菜师傅工程助力精准扶贫与乡村振兴。今年夏天，一群来自凉山、湛江、云浮的贫困少年，怀揣梦想，来到世界美食之都--佛山顺德学厨，迈出改变命运的重要一步。

