

附件 5

## 中等职业教育“双精准”示范专业建设 项目任务书

学校名称 佛山市南海区九江职业技术学校 (盖章)

专业名称 中餐烹饪与营养膳食

专业代码 130700

学校主管部门 佛山市南海区教育局 (盖章)

项目负责人 黎国玉

联系电话 18927221583

2020 年 9 月

# 填写说明

1.专业名称及代码按照《中等职业学校专业目录（2010年修订）》规范填写。

2.填写本《项目任务书》要以《中等职业学校“双精准”示范专业建设项目指导性任务》为指导，以本专业建设方案为基础，内容填写应实事求是，文字表达明确、简洁，并经严格审核。《项目任务书》相关内容起止时间为2020~2022年。

3.文字部分请用小四或五号仿宋体，栏高或行数不够的栏目可酌情增加栏高或行数。用A4纸正反打印，装订整齐，本《项目任务书》封面之上不需另加其它封面。

**表 1-项目建设情况表**

建设任务		现有基础 (2020年9月)	2021年9月 (预期目标、验收要点)	2022年5月 (预期目标、验收要点)	2023年11月 (预期目标、验收要点)
任务	具体任务				
完善专业建设管理机制	1. 完善专业(技能)方向动态调整的论证、决策机制	学校制定了《专业动态调整实施方案》并成立学校和专业层面两级建设指导委员会和质量办。	<p><b>预期目标:</b></p> <p>修订中餐烹饪专业建设指导委员会成员的遴选与调整制度,增加行企业专家、课程专家人员,委员任期为三年。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 学校专业建设指导委员会制度; (2)中餐烹饪专业指导委员会遴选制度文件,人员名单、聘书; (3) 会议记录、照片、活动资料; (4)中餐烹饪专业指导委员会指导专业教学工作记录。</p>	<p><b>预期目标:</b></p> <p>召开中餐烹饪专业专业建设指导委员会,讨论审核人才培养方案、论证专业方向动态调整、指导双精准专业的推进工作。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 会议记录、照片、活动资料; (2) 专业指导委员会成员指导专业教学工作记录。</p>	<p><b>预期目标:</b></p> <p>召开中餐烹饪专业专业建设指导委员会,讨论审核人才培养方案、论证专业方向动态调整、指导双精准专业的推进工作。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 会议记录、照片、活动资料; (2) 专业指导委员会成员指导专业教学工作记录。</p>

2. 开展专业 人才需求调 研	随着对现代烹 饪技术人才的 要求不断发 展，之前完成 的调研结果已 不适应当前佛 山市餐饮行业 发展水平对烹 饪人才需求的 要求。	<p><b>预期目标：</b> 在学校专业建设指导委员会指导下，开展烹饪人才调研工作，根据调研结果和专业发展情况动态调整专业（技能）方向。</p> <p><b>验收要点：</b> (1)制定人才需求调研实施方案并组织开展人才需求调研； (2)撰写 2021 年中餐烹饪专业人 才需求调研报告。</p>	<p><b>预期目标：</b> 在学校专业建设指导委员会指 导下，开展烹饪人才调研工作，根据 调研结果和专业发展情况动态调整 专业（技能）方向。</p> <p><b>验收要点：</b> (1)制定人才需求调研实施方案 并组织开展人才需求调研； (2)撰写 2022 年中餐烹饪专业人 才需求调研报告。</p>	<p><b>预期目标：</b> 在学校专业建设指导委员会指导 下，开展烹饪人才调研工作，根据调 研结果和专业发展情况动态调整专 业（技能）方向。</p> <p><b>验收要点：</b> (1)制定人才需求调研实施方案并 组织开展人才需求调研； (2)撰写 2023 年中餐烹饪专业人 才需求调研报告。</p>
3. 完善和实 施人才培养 方案	学校已建立人 才培养方案制 订审核实施机 制，并依据国 家最新文件对 2019 级人才培 养方案进行修 订。	<p><b>预期目标：</b> 根据调研报告和召开职业能力分析 会，校企共同制定 2021 级中餐烹饪专业人 才培养方案。</p> <p><b>验收要点：</b> (1)职业能力分析会议记录、照片、职 业能力分析报告； (2)2021 级中餐烹饪专业人才培养方 案； (3)人才培养方案审批表。</p>	<p><b>预期目标：</b> 进行 2021 届毕业生调查和企业 用人反馈调研，校企共同制定 2022 级中餐烹饪专业人才培养方案。</p> <p><b>验收要点：</b> (1)2022 级中餐烹饪专业人才培 养方案； (2)人才培养方案审批表； (3)毕业生和企业调查数据报 告。</p>	<p><b>预期目标：</b> 进行 2022 届毕业生调查和企业用 人反馈调研，校企共同制定 2023 级中 餐烹饪专业人才培养方案。</p> <p><b>验收要点：</b> (1)2023 级中餐烹饪专业人才培 养方案； (2)人才培养方案审批表； (3)毕业生和企业调查数据报 告。</p>

改善专业教学条件	1. 建设核心专业课程教学资源库和精品课程	初步积累相应的教学资源，但是教学资源碎片化，共享不够。	<p><b>预期目标：</b></p> <p>(1)制定中餐烹饪专业教学资源库建设方案；</p> <p>(2)完善《粤菜烹调技术》《中式点心制作》《粤菜制作》《烹饪营养与卫生》《烹饪原料知识》《厨房管理》等6门课程数字化教学资源。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>(1)建设校级专业资源库的平台；</p> <p>(2)中餐烹饪专业教学资源库建设方案1份；</p> <p>(3)《粤菜烹调技术》《中式点心制作》《粤菜制作》《烹饪营养与卫生》《烹饪原料知识》《厨房管理》等6门专业核心课程的数字化资源，包括课件约120个、微课视频30个、电子教案6个、实训指导书6本、试题库6个、教学软件若干、教学标准6个等。</p>	<p><b>预期目标：</b></p> <p>(1)进一步完善现有专业核心课程和主干课程的教学资源库，实现校内开放，校外共享；</p> <p>(2)依托“粤菜师傅”工程项目，选取《粤菜烹调技术》打造为在线精品课程，并实现资源共享。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>(1)校级《粤菜烹调技术》在线精品课程一门；</p> <p>(2)《粤菜烹调技术》在线精品课程建设方案。</p>	<p><b>预期目标：</b></p> <p>(1)进一步完善现有专业核心课程和精品课程的教学资源库，实现校内开放，校外共享；</p> <p>(2)选取《粤式点心制作》打造为在线精品课程，并实现资源共享。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>(1)校级《粤式点心制作》在线精品课程一门；</p> <p>(2)校级《粤式点心制作》在线精品课程建设方案。</p>
----------	-----------------------	-----------------------------	--	---	--

2. 改善校内实训条件,完善烹饪实训中心的建设	烹饪实训室及配套设施设备充足,总面积达到1523.9平方米,实训设施设备总价值416.5万元,随着专业的招生人数不断攀升,需要完善和增加实训工位。	<p><b>预期目标:</b> 改造中式烹调综合实训室1间,增加多媒体实操演示区和相关设备。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 中式烹调基础实训室改造方案1份; (2) 中式烹调综合实训室使用记录本; (3) 实训室使用开出率统计表1份。</p>	<p><b>预期目标:</b> 新建1+X证书考证实训室1间,对标1+X证书考评要求。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 1+X考证实训室项目论证资料; (2) 1+X考证实训室设备清单及招标与验收材料; (3) “1+X证书考证实训室”“工学一体化实训室”改造方案; (4) 实训室使用记录本和开出率统计表1份。</p>	<p><b>预期目标:</b> 烹饪实训中心智慧可视化改造,建设后的场地符合省赛要求。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 烹饪实训中心智慧可视化改造项目论证书; (2) 烹饪实训中心智慧可视化改造建设过程材料; (3) 力争建设成为建设具有辐射引领作用的高水平专业化产教融合实训基地。</p>
3. 校外实训基地建设	已与南海九江雍景酒店、南海西樵旺阁渔村、佛山市日新饮食服务有限公司等企业合作,建立多家校外实训基地。	<p><b>预期目标:</b> 建立1家紧密型联系合作企业并签订协议,满足专业学生顶岗实习和教师企业实践的需要。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 校外实训基地建设合作协议1份; (2) 跟岗实训教学计划1份; (3) 校外实训基地的使用记录。</p>	<p><b>预期目标:</b> 建立1家紧密型联系合作企业并签订协议,满足专业学生顶岗实习和教师企业实践的需要。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 校外实训基地建设合作协议1份; (2) 跟岗实训教学计划1份; (3) 校外实训基地的使用记录。</p>	<p><b>预期目标:</b> 深入巩固2个校外实训基地建设,校企共同组织专业理论教学和技能实训工作。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 跟岗实训教学计划1份; (2) 完善校外实训基地校企合作机制; (3) 校外实训基地的使用记录。</p>

提升专业 校企精准 对接培养 水平	1. 实施双证书教育	已推行“学历证书+技能证书”教育，目前双证书通过率在 80%。	<b>预期目标：</b> 中餐烹饪的学生考取职业技能等级证书通过率达 85%以上。 <b>验收要点：</b> (1) 参与考证学生名单； (2) 2021 年学生技能考证通过率统计表。	<b>预期目标：</b> 中餐烹饪的学生取得职业技能等级证书通过率达 88%以上。 <b>验收要点：</b> (1) 参与考证学生名单； (2) 2022 年学生技能考证通过率统计表。	<b>预期目标：</b> 中餐烹饪的学生取得职业技能等级证书通过率达 90%以上。 <b>验收要点：</b> (1) 参与考证学生名单； (2) 2023 年学生技能考证通过率统计表。
	2. 开展现代学徒制试点工作	与南海西樵旺阁酒店开展订单班培养。	<b>预期目标：</b> (1) 申报佛山市现代学徒制试点单位； (2) 与南海西樵旺阁酒店共建校企合作现代学徒制班，签订校企合作协议书，开展现代学徒制协同育人工作。 <b>验收要点：</b> (1) 申报佛山市现代学徒制试点单位材料； (2) 校企合作现代学徒制班合作协议； (3) 校企合作制定人才培养方案。	<b>预期目标：</b> 校企合作共同教育、教学、管理和训练学生。 <b>验收要点：</b> (1) 修订完善校企合作制定人才培养方案； (2) 学徒制班学生名单； (3) 企业导师聘书； (4) 企业导师聘用协议； (5) 校企组织教学的过程性材料； (6) 企业参与学生考核评价资料。	<b>预期目标：</b> (1) 校企合作共同教育、教学、管理和训练学生。 <b>验收要点：</b> (1) 修订完善校企合作制定人才培养方案； (2) 学徒制班学生名单； (3) 企业导师聘书； (4) 企业导师聘用协议； (5) 企业参与学生考核评价资料。
	3. 校企共同开发烹饪课程活页式教材	已参编 4 门课程教材。	<b>预期目标：</b> 根据产业发展需求，校企共同开发 1 门活页式教材。 <b>验收要点：</b> 《传统粤菜》活页式教材 1 本。	<b>预期目标：</b> 根据产业发展需求，校企共同开发 1 门活页式教材。 <b>验收要点：</b> 《传统粤菜》活页式教材 1 本。	<b>预期目标：</b> 开发一门中餐烹饪专业学生职业素养的思政校本教材。 <b>验收要点：</b> 融入课程思政的中餐烹饪专业职业素养校本教材 1 本。

	<p>4. 注重德智体美劳全面培养,优化课程结构,校企合作共建基于工作过程的课程体系</p>	<p>课程教学主要使用国家和省规划教材,已有计划有步骤开展课程改革。</p>	<p><b>预期目标:</b> 召开职业能力分析会,提炼典型工作任务,更新课程内容。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 职业能力分析会议记录、照片等; (2) 校企合作开发基于工作过程的课程体系 1 份; (3) 召开专家论证会论证课程体系,论证意见 1 份。</p>	<p><b>预期目标:</b> 优化课程结构,校企合作共建基于工作过程的课程体系。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 完善、实施基于工作过程的课程体系 1 份; (2) 工学一体化教学设计 5 个; (3) 以基于工作过程的课程教学设计参加教学能力比赛并力争获奖。</p>	<p><b>预期目标:</b> 进一步完善实施企合作共建基于工作过程的课程体系。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 进一步完善、实施基于工作过程的课程体系 1 份; (2) 工学一体化教学设计 10 个; (3) 以基于工作过程的课程教学设计参加教学能力比赛并力争获得教师教学能力大赛省赛二等奖或以上 1 项。</p>
--	--	--	--	--	---



	<p>5. 建立稳定的校企合作机制,共同制定实践教学的教学目标和培养方案,共同组织实施培养过程,共同评价培养质量</p>	<p>学校已成立招训处,并与企业建立紧密性校企合作关系。</p>	<p><b>预期目标:</b> 建立稳定的校企合作机制,提高企业参与制定教学目标、实施教学和评价等环节。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 成立校企合作办,制定《校企共同育人教学质量评价办法》; (2) 召开 2021 年校企研讨会,校企共同制定跟岗教学目标,会议记录及讨论意见 1 份; (3) 2021 年校企共同实施跟岗教学的教学进度表 1 份,企业方的授课计划、教学简案各 1 份,校企共同组织实践教学的课堂视频实录 1 份; (4) 2021 年校企共同评价原始评价表。</p>	<p><b>预期目标:</b> 完善稳定的校企合作机制,提高企业参与制定教学目标、实施教学和评价等环节。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 召开 2022 年校企研讨会,校企共同制定教学目标。会议记录及讨论意见 1 份; (2) 2022 年校企共同实施教学的教学进度表 1 份,企业方的授课计划、教学简案各 1 份,校企共同组织实践教学的课堂视频实录 1 份; (3) 2022 年校企共同评价原始评价表。 (4) 完善补充《校企共同育人教学质量评价办法》。</p>	<p><b>预期目标:</b> 进一步完善稳定的校企合作机制,提高企业参与制定教学目标、实施教学和评价等环节。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 召开 2023 年校企研讨会,校企共同制定教学目标。会议记录及讨论意见 1 份; (2) 2023 年校企共同实施教学的教学进度表 1 份,企业方的授课计划、教学简案各 1 份,校企共同组织实践教学的课堂视频实录 1 份; (3) 2023 年校企共同评价原始评价表。 (4) 形成校企公认的《校企共同育人教学质量评价办法》。</p>
--	--	----------------------------------	---	---	---

	6. 丰富校企合作形式,从以往的实习合作转变为产学研	现有校企合作工作室。	<p><b>预期目标:</b> 依托吴荣开、林国晖粤菜大师工作,成立校粤菜研发中心。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 粤菜研发中心管理制度; (2) 粤菜研发中心成员名单; (3) 粤菜研发中心工作计划; (4) 粤菜研发中心活动记录。</p>	<p><b>预期目标:</b></p> <p>(1) 校企合作开发中餐烹饪相关菜品; (2) 参加中餐烹饪大赛并获奖; (3) 青年教师培养。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 中餐烹饪相关菜品; (2) 中餐烹饪菜品介绍材料; (3) 青年教师获奖证书等成果材料。</p>	<p><b>预期目标:</b></p> <p>(1) 校企合作开发中餐烹饪相关菜品; (2) 参加中餐烹饪大赛并获奖; (3) 青年教师培养。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 中餐烹饪相关菜品; (2) 中餐烹饪菜品介绍材料; (3) 青年教师等获奖证书等成果材料。</p>
	7. 加强对外服务	学校现依托广东省粤菜师傅培训基地,每年对外培训近200多人。	<p><b>预期目标:</b></p> <p>(1) 每年对外培训人次达300以上; (2) 积极配合当地部门开展职业技能竞赛。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 培训相关资料汇总; (2) 职业技能竞赛相关材料。</p>	<p><b>预期目标:</b></p> <p>(1) 每年对外培训人次达300以上; (2) 积极配合当地部门开展职业技能竞赛。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 培训相关资料汇总; (2) 职业技能竞赛相关材料。</p>	<p><b>预期目标:</b></p> <p>(1) 每年对外培训人次达300以上; (2) 积极配合当地部门开展职业技能竞赛。</p> <p><b>验收要点:</b></p> <p>(1) 培训相关资料汇总; (2) 职业技能竞赛相关材料。</p>

加强专业 师资队伍 建设	1. 促进专业带头人提升专业水平	专任教师共 25 人，其中高级教师 2 人，专业带头人 1 名，“双师”比 95%。	<p><b>预期目标：</b> 促进专业带头人提升专业水平、及时跟踪产业发展趋势和行业动态，准确把握专业建设与教学改革方向，保持专业建设的领先水平。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 学校专业带头人培养管理办法； (2) 专业带头人个人专业发展三年规划； (3) 专业带头人参加人才需求调研活动 1 次以上； (4) 专业带头人参加省、市教研活动 2 次以上； (5) 主持 1 个市级以上课题。</p>	<p><b>预期目标：</b> 继续促进专业带头人提升专业水平、及时跟踪产业发展趋势和行业动态，准确把握专业建设与教学改革方向，保持专业建设的领先水平。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 专业带头人参加人才需求调研活动 1 次上； (2) 专业带头人参加省、市教研活动 2 次以上； (3) 专业带头人组织并主持区级或以上专业研讨会 1 次； (4) 发表论文 1—2 篇； (5) 专业带头人参加企业实践。</p>	<p><b>预期目标：</b> 进一步促进专业带头人提升专业水平、及时跟踪产业发展趋势和行业动态，准确把握专业建设与教学改革方向，保持专业建设的领先水平。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 专业带头人参编较高水平的教材 1 本并出版； (2) 专业带头人参加省、市教研活动 2 次以上； (3) 专业带头人参加省市培训或交流 2 次； (4) 专业带头人组织并主持区级或以上专业研讨会 1 次。</p>
	2 培养骨干教师、教学名师、教学带头人和教育管理专家	区级名师 1 名，高级教师 2 名。	<p><b>预期目标：</b> 着力提升专业教师的理论水平和实践能力，每年选派教师参加教师培训。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 制定新老教师结对子方案 1 份； (2) 骨干教师提升三年计划； (3) 骨干教师参加人才需求调研活动 1 次； (4) 骨干教师参加三教改革、课堂革命等主题区级以上培训或交流 2-3 人； (5) 骨干教师参加专业研讨会议 1 次； (6) 争取培养有一定影响力的教学名师 1 人； (7) 骨干教师参加企业实践。</p>	<p><b>预期目标：</b> 继续提升专业教师的理论水平和实践能力，每年选派教师参加教师培训。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 骨干教师参加人才需求调研活动 1 次； (2) 骨干教师参加三教改革、课堂革命等主题区级以上培训或交流 2-3 人； (3) 骨干教师论文发表或区级获奖 1~2 篇； (4) 每位骨干师徒均有结对子证书； (5) 争取培养有一定影响力的教学名师 1 人。</p>	<p><b>预期目标：</b> 进一步提升专业教师的理论水平和实践能力，每年选派教师参加教师培训。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 骨干教师参加人才需求调研活动 1 次； (2) 骨干教师参加三教改革、课堂革命等主题区级以上培训或交流 2-3 人； (3) 骨干教师论文发表或区级获奖 1~2 篇； (4) 每位骨干师徒均有结对子证书； (5) 争取培养有一定影响力的教学带头人 1 人。</p>

<p>3. 探索“学历教育+企业实训”的培养办法,支持专业教师积累企业工作经历、提高实践教学能力,培养“双师型”教师</p>	<p>学校已建立教师下企业实践制度,每年寒暑假均安排专业教师进行企业实践。</p>	<p><b>预期目标:</b> 鼓励专业教师进修和参加企业实践,提高实践教学能力。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 制定《专业教师进修和企业实践实施办法》; (2) 专业教师每年参加继续教育规定学时证明1份/人; (3) 教师下企业实践证明1份/人。</p>	<p><b>预期目标:</b>鼓励专业教师参加企业实践,提高实践教学能力。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 专业教师每年参加继续教育规定学时证明1份/人; (2) 教师下企业实践证明1份/人。</p>	<p><b>预期目标:</b>鼓励专业教师参加企业实践,提高实践教学能力。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 专业教师每年参加继续教育规定学时证明1份/人; (2) 教师下企业实践证明1份/人。</p>
<p>4. 烹饪专业师德师风专项培训</p>	<p>学校有定期开展师德师风培训。</p>	<p><b>预期目标:</b> (1) 制定烹饪专业师德师风培训三年行动计划; (2) 邀请1名中国烹饪大师进校园为烹饪专业教师进行烹饪教师职业素养培训。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 学校师德师风培训三年计划; (2) 烹饪专业师德师风培训三年行动计划1份; (3) 2021年师德师风培训汇总材料1份 (4) 教师师德师风培训总结。</p>	<p><b>预期目标:</b> (1) 继续落实三年烹饪专业师德师风培训计划; (2) 邀请2名中国烹饪大师进校园为烹饪专业教师进行烹饪教师职业素养培训。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 2022年师德师风培训汇总材料1份; (2) 教师师德师风培训总结。</p>	<p><b>预期目标:</b> (1) 继续落实三年烹饪专业师德师风培训计划; (2) 邀请2名中国烹饪大师进校园为烹饪专业教师进行烹饪教师职业素养培训。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 2023年师德师风培训汇总材料1份; (2) 教师师德师风培训总结</p>

<p>5. 增强公共基础课教师服务专业教育教学的意识和能力</p>	<p>公共基础课教师参与专业人才培养方案的制定。</p>	<p><b>预期目标:</b> 建立公共基础课教师参与专业课程教学的机制,增强服务专业教育教学的意识和能力。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 制定《公共基础课教师参与专业建设与教学实施办法》; (2) 本专业公共基础课教师参与专业课程教学或教研活动 8 次/年以上。</p>	<p><b>预期目标:</b> 建立公共基础课教师参与专业课程教学的机制,增强服务专业教育教学的意识和能力。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 本专业公共基础课教师参与专业课程教学或教研活动 8 次/年以上; (2) 基础课老师参加企业实践; (3) 承担烹饪专业劳动教育、工匠精神的相关课程。</p>	<p><b>预期目标:</b> 建立公共基础课教师参与专业课程教学的机制,增强服务专业教育教学的意识和能力。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 本专业公共基础课教师参与专业课程教学或教研活动 8 次/年以上; (2) 基础课老师参加企业实践; (3) 承担烹饪专业劳动教育、工匠精神的相关课程。</p>
<p>6. 兼职教师队伍建设</p>	<p>现每年聘请 1-2 位兼职教师来校授课、讲座。</p>	<p><b>预期目标:</b> (1) 建立外聘企业兼职教师库,使企业导师占专业课教师比例达 20%以上,承担课时数占比达 20%; (2) 组织兼职教师与专任教师开展教学交流活动。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 兼职与专任教师经验交流材料; (2) 兼职教师参与专业建设材料; (3) 兼职教师教学过程材料; (4) 兼职教师简历。</p>	<p><b>预期目标:</b> (1) 继续更新外聘企业兼职教师库,使企业导师占专业课教师比例达 20%以上,承担课时数占比达 22%; (2) 继续组织兼职教师与专任教师开展教学交流活动。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 兼职与专任教师经验交流材料; (2) 兼职教师参与专业建设材料; (3) 兼职教师教学过程材料; (4) 兼职教师简历。</p>	<p><b>预期目标:</b> (1) 继续更新外聘企业兼职教师库,使企业导师占专业课教师比例达 20%以上,承担课时数占比达 30%; (2) 继续组织兼职教师与专任教师开展教学交流活动。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 兼职与专任教师经验交流材料; (2) 兼职教师参与专业建设材料; (3) 兼职教师教学过程材料; (4) 兼职教师简历。</p>

<p>改革专业 教学质量 评价模式</p>	<p>1. 完善与完善对专业教学质量评价 体系</p>	<p>现有学生对教学质量进行综合评估，专业建设指导委员会对教学质量进行评价。</p>	<p><b>预期目标：</b> 完善行业企业参与、学校与社会有机结合的有效评价机制，建立以能力为核心、课程考试与职业资格鉴定衔接统一的过程性、发展性、多维度、多方参与的学生评价模式，企业对毕业生满意度达 96%以上，在学生满意度达 96%以上。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 校企共同参与的评价模式改革小组成员名单及研讨记录； (2) 评价模式改革方案和学生评价指标体系（试行稿）； (3) 跟踪已毕业三年或三年以内的学生满意度调查表，用人单位满意度调查表及统计资料； (4) 学生顶岗实习鉴定材料； (5) 在校生满意度调研问卷及调研报告。</p>	<p><b>预期目标：</b> 完善学生评价模式、完善教学质量监控与评价机制，企业对毕业生满意度达 97%以上，在学生满意度达 97%以上。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 评价模式改革方案（修订稿）； (2) 评价模式改革小组研讨记录； (3) 学分管理系统； (4) 学生顶岗实习鉴定材料； (5) 学生评价方案和课堂教学质量评价方案实施过程记录、总结； (6) 在校生满意度调研问卷及调研报告。</p>	<p><b>预期目标：</b> 完善学分管理系统；搭建网上评价平台，完善学生评价模式、完善教学质量监控与评价机制，企业对毕业生满意度达 98%以上，在学生满意度达 98%以上。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 评价模式改革方案（修订稿）； (2) 评价模式改革小组研讨记录； (3) 学生评价方案和课堂教学质量评价方案实施过程记录、总结； (4) 在校生满意度调研问卷及调研报告。</p>
-------------------------------	---------------------------------	--	--	--	--

	2. 开展在校学生学习成果评价	已采用对在校生的课程考核进行评价。	<p><b>预期目标：</b></p> <p>(1) 制定在校学生学习成果评价方案；</p> <p>(2) 每学期组织 1 次在校进行学习成果评价。；</p> <p>(3) 积极组织学生参加学生技能大赛，行业竞赛。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>(1) 在校学生学习成果评价方案；</p> <p>(2) 评价总结等相关资料；</p> <p>(3) 学分管理系统；</p> <p>(4) 学生参加学生技能大赛，行业竞赛照片、获奖证书。</p>	<p><b>预期目标：</b></p> <p>(1) 修订在校学生学习成果评价方案；</p> <p>(2) 继续每学期组织 1 次在校进行学习成果评价；</p> <p>(3) 积极组织学生参加学生技能大赛，行业竞赛。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>(1) 在校学生学习成果评价方案；</p> <p>(2) 评价总结等相关资料；</p> <p>(3) 学分管理系统；</p> <p>(4) 学生参加学生技能大赛，行业竞赛照片、获奖证书。</p>	<p><b>预期目标：</b></p> <p>(1) 修订在校学生学习成果评价方案；</p> <p>(2) 继续每学期组织 1 次在校进行学习成果评价；</p> <p>(3) 积极组织学生参加学生技能大赛，行业竞赛。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>(1) 在校学生学习成果评价方案；</p> <p>(2) 评价总结等相关资料；</p> <p>(3) 学分管理系统；</p> <p>(4) 学生参加学生技能大赛，行业竞赛照片、获奖证书。</p>
	3 建立专业自我诊断与改进机制	已有基本的专业自我诊断与改进机制。	<p><b>预期目标：</b></p> <p>制定中餐烹饪与营养膳食技术应用专业自我诊断与改进机制。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>(1) 2021 年佛山市南海区九江职业技术学校诊断与改进方案；</p> <p>(2) 2021 年中餐烹饪专业诊断与改进方案；</p> <p>(3) 2021 年中餐烹饪专业诊断与改进报告 1 份。</p>	<p><b>预期目标：</b></p> <p>修订中餐烹饪与营养膳食技术应用专业自我诊断与改进机制。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>(1) 2022 年佛山市南海区九江职业技术学校诊断与改进方案；</p> <p>(2) 2022 年中餐烹饪专业诊断与改进方案；</p> <p>(3) 2022 年中餐烹饪专业诊断与改进报告 1 份。</p>	<p><b>预期目标：</b></p> <p>完善中餐烹饪与营养膳食技术应用专业自我诊断与改进机制。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>(1) 2023 年佛山市南海区九江职业技术学校诊断与改进方案；</p> <p>(2) 2023 年中餐烹饪专业诊断与改进方案；</p> <p>(3) 2023 年中餐烹饪专业诊断与改进报告 1 份。</p>

**表 2-项目建设成果表**

成果指标		现有基础（2020年9月）	2021年9月 （预期目标、验收要点）	2022年5月 （预期目标、验收要点）	2023年11月 （预期目标、验收要点）
一级指标	二级指标				
目标定位	1. 开展专业人才需求调研	根据市场调研，确定本专业发展方向为中餐和中西点。	<p><b>预期目标：</b>通过进行企业、行业调研，分析专业人才需求标准，明确“双精准”示范专业定位，制定专业建设规划。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>（1）中餐烹饪技术应用专业发展定位与专业建设规划；</p> <p>（2）2021年人才需求调研报告1份。</p>	<p><b>预期目标：</b>继续行业企业调研，动态调整“双精准”示范专业定位，完善专业建设规划。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>（1）2022年人才需求调研报告。</p>	<p><b>预期目标：</b>继续行业企业调研，动态调整“双精准”示范专业定位，完善专业建设规划。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>（1）2023年人才需求调研报告。</p>
	2. 优化人才培养方案	学校已开始行动导向教学改革模式，提升专业建设与管	<p><b>预期目标：</b>根据人才需求调研报告，召开职业能力分析会，优化人才培养方案。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>（1）召开2021年专业职业能力分析会1次，岗位能力分析表1个；</p> <p>（2）专业建设过程材料1套；</p> <p>（3）2021年人才培养方案。</p>	<p><b>预期目标：</b>进一步完善并实施人才培养方案。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>（1）召开2022年专业职业能力分析会1次，岗位能力分析表1个；</p> <p>（2）专业建设过程材料1套；</p> <p>（3）2022年人才培养方案。</p>	<p><b>预期目标：</b>进一步完善并实施人才培养方案。</p> <p><b>验收要点：</b></p> <p>（1）召开2023年专业职业能力分析会1次，岗位能力分析表1个；</p> <p>（2）完整专业建设过程材料1套；</p> <p>（3）2023年人才培养方案。</p>



	3. 建设烹饪专业群	校内尚未建立烹饪专业群。	<p><b>预期目标:</b> 整合校内中餐烹饪、电子商务、计算机平面设计好计算机动漫与游戏制作专业，初步建立专业群。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 结合中餐烹饪专业素材的教学设计 5 份； (2) 开展中餐烹饪专业群校内竞赛或活动 2 次。</p>	<p><b>预期目标:</b> 优化整合校内中餐烹饪、电子商务、计算机平面设计好计算机动漫与游戏制作专业，初步建立专业群。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 结合中餐烹饪专业素材的教学设计 7 份； (2) 开展中餐烹饪专业群校内竞赛或活动 2 次。</p>	<p><b>预期目标:</b> 优化整合校内中餐烹饪、电子商务、计算机平面设计好计算机动漫与游戏制作专业，初步建立专业群。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 结合中餐烹饪专业素材的教学设计 8 份； (2) 开展中餐烹饪专业群校内竞赛或活动 2 次。</p>
办学条件	1. 建成省内一流的“中餐烹饪”校内实训中心	现有 5 间实训室，满足学生的基础教学需要。	<p><b>预期目标:</b> 改造中式烹调综合实训室 1 间，增加多媒体实操演示区和相关设备。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 中式烹调基础实训室改造方案 1 份； (2) 中式烹调综合实训室使用记录本； (3) 实训室使用开出率统计表 1 份。</p>	<p><b>预期目标:</b> 新建 1+X 证书考证实训室 1 间，对标 1+X 证书考评要求。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 1+X 考证实训室项目论证资料； (2) 1+X 考证实训室设备清单及招标与验收材料； (3) “1+X 证书考证实训室”“工学一体化实训室”改造方案； (4) 实训室使用记录本和开出率统计表 1 份。</p>	<p><b>预期目标:</b> 烹饪实训中心智慧可视化改造，建设后的场地符合省赛要求。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 烹饪实训中心智慧可视化改造项目论证书； (2) 烹饪实训中心智慧可视化改造建设过程材料； (3) 力争建设成为建设具有辐射引领作用的高水平专业化产教融合实训基地。</p>

2. 招生规模保持稳定	近三年，中餐烹饪专业招生规模相对稳定且呈逐年增长的趋势，现有在校生400多人。	<p><b>预期目标：</b> 专业招生规模保持稳定，在校生成人数达400人以上。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 2021年录取名册1份； (2) 2021年在校生花名册。</p>	<p><b>预期目标：</b> 专业招生规模保持稳定，在校生成人数达400人以上。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 2022年录取名册1份； (2) 2022年在校生花名册。</p>	<p><b>预期目标：</b> 专业招生规模保持稳定，在校生成人数达400人以上。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 2023年录取名册1份； (2) 2023年在校生花名册。</p>
3. 建设核心专业课程教学资源库	初步积累相应的教学资源，但是教学资源碎片化，共享不够，校本教材开发和使用的不够。	<p><b>预期目标：</b> (1) 制定中餐烹饪专业教学资源库建设方案； (2) 完善6门课程数字化教学资源。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 中餐烹饪专业教学资源库建设方案1份； (2) 6门专业核心课程的数字化资源，包括课件、微课视频、电子教案、实训指导书、试题库、教学软件、教学标准等。</p>	<p><b>预期目标：</b> (1) 进一步完善现有专业核心课程和主干课程的教学资源库，实现校内开放，校外共享； (2) 依托“粤菜师傅”工程项目，选取《粤菜烹调技术》打造为在线精品课程，并实现资源共享。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 校级《粤菜烹调技术》在线精品课程一门； (2) 《粤菜烹调技术》在线精品课程建设方案。</p>	<p><b>预期目标：</b> (1) 进一步完善现有专业核心课程和精品课程的教学资源库，实现校内开放，校外共享； (2) 选取《粤式点心制作》打造为在线精品课程，并实现资源共享。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 校级《粤式点心制作》在线精品课程一门； (2) 校级《粤式点心制作》在线精品课程建设方案。</p>

	4. 校外实训实习基地建设	已与南海九江雍景酒店、南海西樵旺阁渔村、南海西樵云影琼楼酒店等企业合作，建立多家校外实训基地。	<p><b>预期目标：</b> 建立 1 家紧密型联系合作企业并签订协议，满足专业学生顶岗实习和教师企业实践的需要。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 校外实训基地建设合作协议 1 份； (2) 跟岗实训教学计划 1 份； (3) 校外实训基地的使用记录。</p>	<p><b>预期目标：</b> 建立 1 家紧密型联系合作企业并签订协议，满足专业学生顶岗实习和教师企业实践的需要。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 校外实训基地建设合作协议 1 份； (2) 跟岗实训教学计划 1 份； (3) 校外实训基地的使用记录。</p>	<p><b>预期目标：</b> 深入巩固 2 个校外实训基地建设，校企共同组织专业理论教学和技能实训工作。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 跟岗实训教学计划 1 份； (2) 完善校外实训基地校企合作机制； (3) 校外实训基地的使用记录。</p>
	5. 打造高素质“双师型”型师资队伍	现有专任教师 25 名，其中双师型教师 23 人。	<p><b>预期目标：</b> 提升整体教师队伍“双师型”教师比例、职称架构、学历学位、技能水平、教学科研能力等。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 专任教师、兼职教师基本情况汇总表； (2) 学历、学位、职业资格证书、培训证明、实践证明、获奖证书等资料； (3) 教师发表学术论文、编写教材等。</p>	<p><b>预期目标：</b> 继续整体教师队伍“双师型”教师比例、职称架构、学历学位、技能水平、教学科研能力等。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 专任教师、兼职教师基本情况汇总表； (2) 学历、学位、职业资格证书、培训证明、实践证明、获奖证书等资料； (3) 教师发表学术论文、编写教材、课题研究报告等。</p>	<p><b>预期目标：</b> 继续整体教师队伍“双师型”教师比例、职称架构、学历学位、技能水平、教学科研能力等。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 专任教师、兼职教师基本情况汇总表； (2) 学历、学位、职业资格证书、培训证明、实践证明、获奖证书等资料； (3) 教师发表学术论文、编写教材、校企研发等。</p>

	6. 构建“双精准”优质课程体系	课程教学主要使用国家和省规规划教材,已有计划有步骤开展课程改革。	<p><b>预期目标:</b> 召开职业能力分析会,提炼典型工作任务,更新课程内容。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 校企共同开发基于工作过程的课程体系 1 份; (2) 召开专家论证会论证课程体系, 论证意见 1 份。</p>	<p><b>预期目标:</b> 优化课程结构, 调整专业人才培养目标, 校企合作共建基于工作过程的课程体系。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 完善、实施基于工作过程的课程体系 1 份; (2) 工学一体化教学设计 5 个; (3) 以基于工作过程的课程教学设计参加教学能力比赛并力争获奖。</p>	<p><b>预期目标:</b> 进一步完善实施企合作共建基于工作过程的课程体系。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 进一步完善、实施基于工作过程的课程体系 1 份; (2) 工学一体化教学设计 10 个; (3) 以基于工作过程的课程教学设计参加教学能力比赛并力争获奖。</p>
--	------------------	----------------------------------	--	--	--

校企合作	1. 校企共同开发烹饪课程活页式教材	已参编 4 门课程教材。	<p><b>预期目标:</b> 根据产业发展需求,校企共同开发 1 门活页式教材。</p> <p><b>验收要点:</b> 《传统粤菜》活页式教材。</p>	<p><b>预期目标:</b> 根据产业发展需求,校企共同开发 1 门活页式教材。</p> <p><b>验收要点:</b> 《传统粤菜》活页式教材。</p>	<p><b>预期目标:</b> 开发一门中餐烹饪专业学生职业素养的思政校本教材。</p> <p><b>验收要点:</b> 中餐烹饪专业学生职业素养的思政校本教材 1 本。</p>
	2. 开展现代学徒制试点工作	与南海西樵旺阁酒店开展订单班培养。	<p><b>预期目标:</b> (1) 申报佛山市现代学徒制试点单位; (2) 与南海西樵旺阁酒店共建校企合作现代学徒制班,签订校企合作协议,开展现代学徒制协同育人工作。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 申报佛山市现代学徒制试点单位材料; (2) 校企合作现代学徒制班合作协议; (3) 校企合作制定人才培养方案。</p>	<p><b>预期目标:</b> 校企合作共同教育、教学、管理和训练学生。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 修订完善校企合作制定人才培养方案; (2) 学徒制班学生名单; (3) 企业导师聘书; (4) 企业导师聘用协议; (5) 企业参与学生考核评价资料。</p>	<p><b>预期目标:</b> (1) 校企合作共同教育、教学、管理和训练学生。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 修订完善校企合作制定人才培养方案; (2) 学徒制班学生名单; (3) 企业导师聘书; (4) 企业导师聘用协议; (5) 企业参与学生考核评价资料。</p>

诊断改进	1. 建立有效的专业诊断与改进机制	现已建立相应的基本自我诊断与改进机制。	<p><b>预期目标:</b> 完善中餐烹饪专业诊断改进的领导、机构、项目成员及实施方案,开展专业教学诊断。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 中餐烹饪专业诊断与改进实施方案1份; (2) 2021年中餐烹饪专业诊断与改进报告1份。</p>	<p><b>预期目标:</b> 完善中餐烹饪专业诊断改进的领导、机构、项目成员及实施方案,开展专业教学诊断。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 2022年中餐烹饪专业诊断与改进报告1份。</p>	<p><b>预期目标:</b> 完善专业诊断与改进的领导、机构、项目成员及实施方案,开展专业教学诊断。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 2023年中餐烹饪专业诊断与改进报告1份。</p>
	2. 建成健全科学有效的中餐烹饪专业建设指导委员会,并发挥其专业指导作用	现有中餐烹饪专业指导委员会和专业教学质量监督机构,专业建设指导委员会对教学质量进行评价。	<p><b>预期目标:</b> 建成包括市场调研、专业决策、专业设计、专业资源建设、专业运行等环节的专业动态调整机制。</p> <p><b>验收要点:</b> 2021年中餐烹饪专业动态调整实施方案1份。</p>	<p><b>预期目标:</b> 完善包括市场调研、专业决策、专业设计、专业资源建设、专业运行等环节的专业动态调整机制。</p> <p><b>验收要点:</b> (1) 2022年中餐烹饪专业动态调整实施方案1份; (2) 中餐烹饪专业建设指导委员会会议记录1份。</p>	<p><b>预期目标:</b> 完善行业企业多方参与的专业教学质量检测机制和评价模式方案。</p> <p><b>验收要点:</b> 多方参与的专业教学质量检测机制和评价模式方案。</p>

	<p>3. 建成“双精准”在校生学习成果评价体系</p>	<p>现有在校生的课程考核评价，但未能形成综合、全面的评价体系。</p>	<p><b>预期目标：</b> 建成以能力为核心、课程考试与职业资格鉴定衔接统一的过程性、发展性、多维度、行业企业多方参与的学 生成果评价体系。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 中餐烹饪专业在校生学习成果评价方案。</p>	<p><b>预期目标：</b> 完善以能力为核心、课程考试与职业资格鉴定衔接统一的过程性、发展性、多维度、多方参与的在校学生评价成果评价体系。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 2022 年中餐烹饪专业在校生学习成果评价方案； (2) 评价总结过程性相关资料。</p>	<p><b>预期目标：</b> 完善以能力为核心、课程考试与职业资格鉴定衔接统一的过程性、发展性、多维度、多方参与的在校学生评价成果评价体系。</p> <p><b>验收要点：</b> (1) 在校生学习成果评价方案； (2) 评价总结等相关资料；</p>
--	------------------------------	--------------------------------------	---	---	---

人才培养	1. 学生考证	专业部学生考取专业证书和“1+X”证书。	<b>预期目标：</b> 完善双证书教育管理制度,实施双证书教育。 <b>验收要点：</b> (1) 中餐烹饪专业双证书管理制度; (2) 1+X 证书考证考证名单; (3) 双证通过率 90%。	<b>预期目标：</b> 实施双证书教育。 <b>验收要点：</b> (1) 1+X 证书考证考证名单; (2) 双证通过率 90%。	<b>预期目标：</b> 实施 1+X “证书考证”。 <b>验收要点：</b> (1) 1+X 证书考证考证名单; (2) 双证通过率 90%。
	2. 参加省级竞赛与学生参加各类竞赛	学生有参加各类竞赛,取得一定成绩。	<b>预期目标：</b> 参加各级中餐烹饪与营养膳食比赛,参加区第三方考核。 <b>验收要点：</b> (1) 学生技能竞赛市级以上获奖; (2) 区第三方考核通过率 70%。	<b>预期目标：</b> 参加各级中餐烹饪与营养膳食比赛,参加区第三方考核。 <b>验收要点：</b> (1) 学生技能竞赛省级以上获奖; (2) 区第三方考核通过率 80%。	<b>预期目标：</b> 参加各级中餐烹饪与营养膳食比赛,参加区第三方考核。 <b>验收要点：</b> (1) 学生技能竞赛省级以上获奖; (2) 区第三方考核通过率 85%。
	3. 升学与就业	现开展中高职五年贯通合作办学。	<b>预期目标：</b> 继续深化中餐烹饪与营养膳食五年贯通办学、通过组织多种形式升学。 <b>验收要点：</b> (1) 五年贯通招生数据、人才培养方案、转段考试成绩; (2) 对口就业率 85%。	<b>预期目标：</b> 继续深化中餐烹饪与营养膳食五年贯通办学、通过组织多种形式升学。 <b>验收要点：</b> (1) 五年贯通招生数据、人才培养方案、转段考试成绩; (2) 对口就业率 88%。	<b>预期目标：</b> 继续深化中餐烹饪与营养膳食五年贯通办学、通过组织多种形式升学。 <b>验收要点：</b> (1) 五年贯通招生数据、人才培养方案、转段考试成绩; (2) 对口就业率 90%。



**表 3-项目资金投入预算表**

建设任务	资金预算及来源																
	省级以上财政投入				市级以下地方财政投入				行业企业投入				学校自筹				合计
	2021年度	2022年度	2023年度	小计	2021年度	2022年度	2023年度	小计	2021年度	2022年度	2023年度	小计	2021年度	2022年度	2023年度	小计	
合计	0	0	0	0	0	50	50	100	0	10	10	20	50	20	10	80	200
完善专业建设管理机制	0	0	0	0	0	8	0	8	0	4	0	4	0	4	0	4	16
改善专业教学条件	0	0	0	0	0	22	32	54	0	6	0	6	50	16	0	66	126
提升专业校企精准对接培养水平	0	0	0	0	0	0	13	13	0	0	0	0	0	0	0	0	13
加强专业师资队伍建设	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
改革专业教学质量评价模式	0	0	0	0	0	20	2	22	0	0	10	10	0	0	10	10	42

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。

表 4-学校保障条件

为确保把我校 中餐烹饪与营养膳食 专业建设成省级中等职业学校“双精准”示范专业，我校提出如下保障条件：

1. 组织保障：

成立中餐烹饪与营养膳食双精准专业建设小组，严文金校长任组长。

2. 制度保障：

学校将根据实际情况，制定切实可行的制度，以保障建设的顺利开展。

3. 经费保障：

学校大力支持该专业建设，并承诺自筹经费 30 万用于专业建设。

单 位（盖章）

学校法人（签名）

2020年10月6日

表 5- 市教育局审核意见（仅地市属中等职业学校需要）

单 位（盖章）

负 责 人（签名）

2019 年 月 日