

附件 4

## 中等职业学校“双精准”示范专业 申报表

专业名称 中餐烹饪与营养膳食 专业代码 130700

对应优先发展领域 现代农业与食品产业集聚

学校名称 佛山市南海区九江职业技术学校

学校举办单位 佛山市南海区教育局

填表日期 2020年09月25日

广东省教育厅印制

2020年8月

## 填写说明

1. 申报书的各项内容要实事求是，真实可靠。文字表达要明确、简洁。学校应严格审核，对所填内容的真实性负责。
2. 表中空格不够时，可另附页，但页码要清楚。
3. 除特别注明外，本表数据和材料截止时间为 2020 年 8 月 31 日。

## 一、学校基本情况

|                  |                               |                |              |                          |             |
|------------------|-------------------------------|----------------|--------------|--------------------------|-------------|
| 基<br>本<br>信<br>息 | 名 称                           | 佛山市南海区九江职业技术学校 |              |                          |             |
|                  | 等 级                           | 广东省重点中等职业学校    |              |                          |             |
|                  | 法人代表                          | 姓 名            | 严文金          | 手 机                      | 13923175909 |
|                  | 项目负责人                         | 姓 名            | 黎国玉          | 职 务                      | 教学副校长       |
|                  |                               | 办 公 电 话        | 075786505002 | 手 机                      | 13928641055 |
|                  | 传 真                           | 075786505005   | 电子邮箱         | 767201474@qq.com         |             |
| 学<br>生<br>规<br>模 | 中职学历教育在校学生数                   |                | 1837 人       | 其中：全日制中职学生数              | 1837 人      |
|                  | 若 有 多 个 校 区，各 校 区 学 生 数       | 校 区：           | 人            | 校 区：                     | 人           |
|                  |                               | 校 区：           | 人            | 校 区：                     | 人           |
| 设<br>施<br>设<br>备 | 校园占地总面积(万 m <sup>2</sup> )    |                | 5.74         | 建筑总面积(万 m <sup>2</sup> ) | 3.65        |
|                  | 可用建筑面积(万 m <sup>2</sup> )     |                | 3.65         | 生均占地面积 (m <sup>2</sup> ) | 31.2        |
|                  | 校内实训场室总面积 (万 m <sup>2</sup> ) |                | 1.26         | 实验实训设备总值 (万元)            | 2208.58     |
|                  | 校内实训场室总间数                     |                | 30           | 教学用计算机总数                 | 1000        |
|                  | 多媒体普通教室数                      |                | 61           | 多媒体合班教室数                 | 5           |

|                  |                     |               |                                 |               |                     |
|------------------|---------------------|---------------|---------------------------------|---------------|---------------------|
|                  | 现有固定资产总值 (万元)       | 4310.39       | 教学仪器设备总值 (万元)                   | 2396.58       |                     |
|                  | 其中: 现有房屋建筑总值 (万元)   | 628           | 生均教学仪器设备值 (万元)                  | 1.30          |                     |
|                  | 多个校区的, 各校区占地面积      | 校 区:          | (万 m <sup>2</sup> )             | 校 区:          | (万 m <sup>2</sup> ) |
|                  |                     | 校 区:          | (万 m <sup>2</sup> )             | 校 区:          | (万 m <sup>2</sup> ) |
| 教<br>职<br>工      | 教职工总数               | 145 人         | 专任教师总数                          | 120 人         |                     |
|                  | 高级职称教师总数            | 26 人 (21.6 %) | 专业教师总数                          | 85 人 (70.8 %) |                     |
|                  | 中职生师比               | 15.3:1        |                                 |               |                     |
| 专<br>业           | 现有专业总数              | 9             | 主干专业数                           | 3             |                     |
|                  | 本年招生专业数             | 7             |                                 |               |                     |
|                  | 省级重点专业名称            | 1             | .                               | 2             | .                   |
|                  |                     | 3             | .                               | 4             | .                   |
|                  |                     | 5             | .                               | 6             | .                   |
| 产<br>学<br>合<br>作 | 校内校企合作管理机构名称        | 招生实训处         |                                 |               |                     |
|                  | 有合作协议的企业数           | 35            | 签订校企合作协<br>议的专业比例               | 100%          |                     |
|                  | 合作企业参与教学的专业比例       | 100%          | 本年度合作企业<br>接收就业学生数              | 158           |                     |
|                  | 合作企业对学校捐赠的设备总值 (万元) | 5             | 本年度学校对合<br>作企业技术服务<br>经费收入 (万元) | 4             |                     |
| 费<br>经           | 近三年投入经费(万元)         |               |                                 |               |                     |
|                  | 年 份                 | 2019 年合计      | 2018 年合计                        | 2017 年合计      |                     |
|                  | 总收入 (万元)            | 3984.64       | 3909.34                         | 4664.69       |                     |

|   | 基建费（万元）                       | 135.28        | 288.77             | 117  |
|---|-------------------------------|---------------|--------------------|--|
|   | 中职免学费补助<br>（总万元/生均元）          | 642.95/3500   | 666.1/3500         | 739.95/3500                                      |
|   | 财政预算内拨款<br>（总万元/生均元）          | 3984.64/21691 | 3799.53/19966      | 4664.69/22066                                    |
| <b>近三年（2017-2019年）获专项资金支持及经费支出情况（含中央专项资金和省专项资金）</b> |                               |               |                    |  |
| 资金文号  | 专项资金名称                        | 获支持金额<br>（万元） | 已支出金额(万元)<br>及支持进度 | 主要建设内容及绩效  |
| 南财预<br>[2019]3号                                     | 2019年省级粤菜师傅培训基地建设补助资金         | 200           | 200                | 建设成省内一流的粤菜师傅培训基地；承办各级部门的技能竞赛，每年培训人次超过1000以上。     |
| 南财预<br>[2019]3号                                     | 汽修专业教学设备购置                    | 50.6          | 50.6               | 汽修专业新能源实训设备购置；满足新能源汽车实训课程的实训。                    |
| 南财预<br>[2018]5号                                     | 职业学校特色专业建设—互联网+电商创新创业示范实训中心设备 | 250           | 250                | 建设一个适应电子商务专业教学需要的一流实训中心；提升电子商务的教学质量水平，保证人才培养的质量。 |
| 南财预<br>[2018]5号                                     | 数控机床购置                        | 85            | 80.56              | 购买数控车床3台数控铣床2台；满足数控专业课程的实训。                      |
| 南财预<br>[2018]5号                                     | 模拟导游实训室建设                     | 66.36         | 62.92              | 建设模拟导游实训室；学生在高度仿真的实训条件下实训，提升专业水平。                |

|                    |                      |         |                |   |
|--------------------|----------------------|---------|----------------|---|
| 南财预<br>[2017]20号   | 动漫设计<br>实训中心<br>建设   | 45      | 45             | 动漫实训室设备购置<br>升级；增加学生的动手<br>实践能力。              |
| 南财预<br>[2017]20号   | 电子商务<br>客服模拟<br>教学系统 | 10      | 10             | 购买电子商务客服模<br>拟教学系统；建立电子<br>商务专业商学一体才<br>培养模式。 |
| 南财预<br>[2017]20号   | 平面设计<br>实训室设<br>备升级  | 15      | 15             | 平面设计实训室设备<br>购置升级；增加学生的<br>动手实践能力。            |
| 南财预<br>[2017]20号   | 烹饪实训<br>设备购置         | 13      | 13             | 中西点实训室设备购<br>置升级；增加学生的动<br>手实践能力。             |
| 南财预<br>[2017]20号   | 教师教学<br>笔记本电<br>脑购置  | 70      | 69.95<br>项目已完成 | 购置140台教学手提<br>电脑；教学信息化水平<br>和教学质量提升。          |
| 南财预<br>[2017]20号   | 汽维修专<br>业设备购<br>置    | 184.57  | 184.57         | 升级改造12个实训<br>室；保证人才培养质<br>量。                  |
| 南财预<br>[2017]20号   | 物流实训<br>室设备购<br>置    | 30.65   | 30.39<br>项目已完成 | 购置3台叉车；增加学<br>生的动手实践能力。                       |
| <b>近三年支出经费(万元)</b> |                      |         |                |   |
| 总支出(万元)            | 3898.80              | 4357.78 | 4707.70        |   |
| 征地(万元)             | 0                    | 0       | 0              |   |
| 基础建设(万元)           | 135.28               | 288.77  | 117            |   |
| 设备采购(万元)           | 297.10               | 334.15  | 818.52         |   |
| 日常教学(万元)           | 36.4                 | 34.7    | 37.2           |   |
| 师资建设(万元)           | 25.75                | 33.62   | 29.02          |   |
| 制度建设(万元)           | 12                   | 10      | 11             |   |
| 信息化校园(万元)          | 34.2                 | 81.78   | 69.95          |   |
| 其他(万元)             | 3361.07              | 3574.76 | 3628.01        |   |
| <b>贷款情况(万元)</b>    |                      |         |                |   |
| 贷款余额(万元)           | 0                    | 0       | 0              |   |

|        |            |                               |   |                        |   |  |
|--------|------------|-------------------------------|---|------------------------|---|--|
| 学校发展规划 | 服务面向行业重点领域 | 现代农业与食品产业集群、汽车产业群、农村电商、数字创意产业 |   |                        |   |  |
|        | 学校事业发展规划   | 2022年规划全日制中职在校生(人)            | 2400  | 2022年规划全日制实际招生中职专业数(个) | 8 |  |
|        |            | 学校发展类型定位                      | <input checked="" type="checkbox"/> 综合 <input type="checkbox"/> 一产为主 <input type="checkbox"/> 二产为主<br><input type="checkbox"/> 三产为主   |                        |   |  |
|        |            | 学校发展目标                        | 以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，坚持面向区域、服务南海“两高四新”产业集群、促进就业的办学方向，坚持以质量为核心，深化内涵、补齐短板、重点打造“汽修”、“烹饪”两大专业群。实施学校治理能力、办学机制、专业建设、师资队伍建设水平、校企融合水平、社会服务能力提升等“六大工程”，建设成与区域经济发展相匹配、南海领先、佛山知名的高水平中职学校。   |                        |   |  |
|        |            | 重点建设专业                        | 中餐烹饪与营养膳食、汽车运用与维修、电子商务  |                        |   |  |
|        |            | 重点建设项目                        | 1. 以高水平中职学校创建和双精准专业建设为引领，优化专业设置。重点建设打造现代农业与食品产业专业群、数字创意专业群和汽车产业专业群3个与区域特色产业、支柱产业发展相适应的主干专业（群），逐步扩大主干专业（群）招生规模。<br>2. 加强与区域行业、企业、工业园区等合作，校企共同研究专业设置、共同设计人才培养方案、共同开发课程、共同开发教材、共同组建教学团队、共同建设实训实习平台、共同制定人才培养质量标准 and 共同开展考核评价。<br>3. 依托省级“粤菜师傅”培训基地大力开展新型职业农民、“粤菜师傅”等专项培训，服务乡村振兴战略，结合本校实际，围绕现代农业水产养殖业、先进制造业、文旅产业、战略性新兴产业，面向在校学生和全体社会成员广泛开展职业技能培训。<br>4. 师资队伍优化提升。继续实行培养、聘请和引进相结合，建设专业教学水平高、实践能力强的专兼结合师资队伍。进一步完善教师评价制度和绩效考核分配制度，促进专业教师向“双师型”发展，实施主干专业有双专业带头人，在教学、科研、技术开发、文化传承、社区服务等方面取得突出成果。 |                        |   |  |

## 二、申请专业基本情况

### 2-1：专业基本状态

|                |  |               |         |
|----------------|--|---------------|---------|
| 专业名称           | 中餐烹饪与营养<br>膳食  | 专业代码          | 130700  |
| 对应产业类型         | <input type="checkbox"/> 第一产业 <input type="checkbox"/> 第二产业 <input checked="" type="checkbox"/> 第三产业 |               |         |
| 对接的优先发展领域（单选）  | 现代农业与食品产业集群  |               |         |
| 专业设置时间         | 2010年9月  | 全日制中职首次招生时间   | 2010年9月 |
| 全日制中职在校生人数(人)  | 408  | 其中“订单”培养人数(人) | 251     |
| 全日制中职招生就业相关数据  | 2017年  | 2018年         | 2019年   |
| 招生人数(人)        | 108  | 60            | 240     |
| 应届毕业生人数        | 73   | 75            | 80      |
| 应届毕业生初次就业率     | 97.3%  | 98.2%         | 98.7%   |
| 应届毕业生初次就业对口率   | 90.2%  | 92.3%         | 94.1%   |
| 应届毕业生初次就业平均起薪线 | 2750元/生  | 3040元/生       | 3170元/生 |

专业带头人简介（400字以内）。

本专业任命校企专业带头人各1名,简介分别如下:

席锡春:校名师带头人

中国烹饪大师,南海餐饮业协会会员,中式烹调高级技师,中式烹调高级考评员,毕业于扬州大学烹饪与营养教学专业;2012年至今辅导学生60人次参加职业院校技能竞赛、行业竞赛,获得省级以上奖励30人次,在2018年南海区职工职业技能竞赛中式烹调师比赛中获得一等奖,在2019年粤菜师傅中式烹调师技能比赛获得二等奖,学生被授予技术能手称号;广东省职业院校教师教学能力比赛二等奖。

吴荣开:企业“大城工匠”带头人

国家高级烹调技师,南海餐饮业协会会长,南海餐饮服务业协会会长,佛山市饮食同业商会会长,现任佛山市南海旺阁渔村饮食服务有限公司董事长。历经26年,吴荣开创立的旺阁渔村已由海鲜大排档蜕变成独具竞争力、在佛山乃至珠三角地区享有盛名的大型餐饮企业。诚信经营有口皆碑,多年获“诚信单位”、“广东餐饮名店”、“中华餐饮名店”、“佛山餐饮十大旗舰店”、“佛山知名商标”等称号。

|                                |       |  |        |
|--------------------------------|-------|--|--------|
| 2018-2019 学年专任专业教师数 (人)        | 25    | 2018-2019 学年双师素质专任专业教师数 (人) / 所占比例 (%) | 23/92% |
| 2018-2019 学年专任专业教师人均企业实践时间 (天) | 40    | 2018-2019 学年企业兼职教师专业课课时占比 (%)          | 10%    |
| 现有实训设备总值 (万元)                  | 416.5 | 现有实训仪器设备 (台套)                          | 150    |
| 其中大型实训仪器设备总值 (万元) <sup>1</sup> | 10    | 其中大型实训仪器设备 (台套)                        | 2      |

<sup>1</sup>指单价≥5万元的仪器设备。

|                             |   |           |             |              |
|-----------------------------|---|-----------|-------------|--------------|
| 主要合作企业名称                    | 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  | 佛山岭南天地马哥孛罗酒店 |
| 合作起始时间                      | 2013  | 2013      | 2011        | 2012         |
| 合作主要内容和形式                   | 学生跟岗实习  | 师资培训、参与教学 | 学生顶岗实习、项目开发 | 学生顶岗实习、师资培训  |
| 2018-2019 学年订单培养数 (人)       | 45  | 60        | 60          | 60           |
| 2018-2019 学年接收顶岗实习学生数(人)    | 15  | 20        | 20          | 20           |
| 2018-2019 学年接收就业学生数 (人)     | 10  | 15        | 18          | 15           |
| 2018-2019 学年企业支持学校兼职教师数 (人) | 1   | 2         | 2           | 2            |
| 专业历史                        | <input type="checkbox"/> 国家示范性中等职业学校重点建设专业，立项文号： <u>                    </u><br><input type="checkbox"/> 省级重点建设专业，立项文号： <u>                    </u><br><input type="checkbox"/> 市重点建设专业，立项文号： <u>                    </u>     |           |             |              |
| 专业现况                        | <input checked="" type="checkbox"/> 在省内同类专业中具有显著优势，综合实力校内排名前 10%且重点建设的学校主干专业。<br><input checked="" type="checkbox"/> 社会认可度高的专业( <input checked="" type="checkbox"/> 招生位居本校前列 <input checked="" type="checkbox"/> 毕业生就业位居本校前列) |           |             |              |

| 本专业 2017 年至今获省级及以上人才培养有关荣誉、奖励、立项建设情况 |                   |                           |             |            |                            |
|--------------------------------------|-------------------|---------------------------|-------------|------------|----------------------------|
| 类别                                   | 年份                | 项目名称                      | 项目负责人或第一完成人 | 授予部门       | 立项文件名称、文号                  |
| 教学成果奖                                | 2019              | 五位一体”——中职学校“礼、信”教育模式探索与实践 | 黎国玉         | 南海区教育局     | 南教发(2019)24号               |
| 教学名师与教学团队                            | 2018              | 中国烹饪大师                    | 席锡春         | 中国饭店协会     | SB/T10328-1999<br>20183204 |
|                                      | 2019              | 佛山粤菜人才培养大使                | 吴荣开         | 佛山市人力资源保障局 | 《佛山市“粤菜师傅”工程推进计划》          |
|                                      | 2020              | 佛山·大城工匠                   | 吴荣开         | 佛山市人力资源保障局 | 2020年“佛山·大城工匠”名单           |
| 课程与教材                                | 2017<br>-<br>2019 | 《餐饮业食品安全与操作规范》            | 马友坤         | 中国轻工业出版社   | ISBN 9787518406616         |
|                                      |                   | 《烹饪原料》                    | 吴云芳         | 东北师范大学出版社  | ISBN9787560296340          |
|                                      |                   | 《花色拼盘设计与制作》               | 席锡春         | 中国轻工出版社    | ISBN9787518405251          |
|                                      |                   | 《食品雕刻与冷拼艺术》               | 席锡春         | 中国质检出版社    | ISBN978-7-5026-4681-3      |
| 实训基地与资源库                             | 2019              | 广东省粤菜师傅培训基地               | 席锡春         | 广东省人力资源保障局 | 粤人社函(2019)1644号            |
| 教学改革项目                               | 2020              | 《基于”粤菜师傅工程“下本土菜式挖掘与创新》    | 席锡春         | 佛山市教育局     | 佛教职(2020)19号               |

| 类别   | 年份        | 项目名称                       | 项目负责人或第一完成人              | 授予部门          | 立项文件名称、文号                              |
|------|-----------|----------------------------|--------------------------|---------------|--|
| 技能竞赛 | 2020      | 广东省职业院校教师教学能力比赛二等奖         | 席锡春                      | 广东省教育厅        | 广东省教育厅关于公布2020年全省职业院校技能大赛教学能力比赛获奖名单的通知 |
|      | 2018-2019 | 广东省职业院校学生专业技能大赛烹饪项（中职组）三等奖 | 冯家南<br>周文辉<br>梁俊然<br>许嘉浩 | 广东省教育厅        | GDZZ201842<br>2020                     |
|      | 2019      | 佛山市中等职业学校技能大赛三等奖           | 赖伟乘<br>李健铭<br>冯楚恩<br>孟鑫龙 | 佛山市教育局        |  |
|      | 2019      | 佛山市中等职业学校技能大赛三等奖           | 关浩轩<br>陈天浩<br>叶锦萍<br>陈镇涛 | 佛山市教育局        |  |
| 课题   | 2019      | 信息技术背景下微课在中职烹饪专业实训教学的应用研究  | 马友坤                      | 北京中教智创信息技术研究院 | EIX2252                                |
|      | 2019      | 《粤菜烹调技术》课程中“行动导向教学法”应用的研究  | 席锡春                      | 佛山市职业技术教育学会   | FZJX201635                             |
| 论文   | 2019      | 《基于行动导向教学在中职烹饪专业教学中的作用研究》  | 席锡春                      | 《新丝路》         | 国内统一刊号<br>CN61-1499/<br>C              |
|      | 2018      | 《浅论如何上好中职烹饪专业的中式面点实操课》     | 黄金淼                      | 南海区教育局        | 南海区教育局关于公布职业教育论文获奖名单的通知                |
|      | 2017      | 《基于新形势的中职烹饪课程改革》           | 马友坤                      | 《饮食科学》        | 国内统一刊号<br>CN21-1158/<br>TS             |
|      | 2017      | 《创新思维在中职烹饪教学中的应用研究》        | 马友坤                      | 《教学考试》        | 国内统一刊号<br>CN54-1058/<br>Q4             |

## 2-2 专业建设方案要点

2-2-1 “双精准”示范专业建设背景：学校发展特色及专业定位；申请专业所面向的行业产业现状及发展趋势、对中职人才的需求分析；同类专业建设情况分析。（1000 字以内）

### 1. 学校发展特色

佛山市南海区九江职业技术学校是广东省重点职业学校，先后被授予“全国群众体育先进单位”、“国务院扶贫办粤桂两省（区）贫困村创业致富带头人培训基地”、广东省“粤菜师傅培训基地”“南海区教育先进集体”等荣誉称号。学校紧密对接佛山产业结构调整和产业转型升级、围绕佛山市加快发展现代服务业和先进制造业的形势，结合学校“立足三产，服务二产”的专业设置思路，构建以旅游服务类专业（中餐烹饪与营养膳食）为特色，交通运输类（汽车运用与维修、无人机操控与维护、数控技术应用）、商贸信息类专业（电子商务、计算机平面、计算机动漫）协同发展的专业群，深化学校的教学改革，达到学校办学高质量协调发展，全面提高教学质量。

### 2. 专业定位

九江职校中餐烹饪与营养膳食专业是我校三大特色重点专业之一。依据佛山饮食业发展需求，本专业培养中餐烹饪操作人员、营养配餐人员和餐饮管理人员等德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。本专业毕业生主要面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等，从事中式烹调、面点制作、营养餐设计以及厨房、餐厅的管理、设备养护等工作。

### 3. 佛山饮食业发展现状与人才需求

作为粤菜之乡，佛山传统饮食业一直比较发达，基础较好，佛山饮食业的发展，对各类烹饪类技能人才需求增加，为烹饪从业人员提供了广阔的从业环境和创业空间。2019 年第三季度，佛山市餐饮服务业用人需求占用人总需求的 8.72%，占第三产业用人需求的 17.68%。

### 4. 人才培养目标符合区域经济发展需要

佛山抓紧对传统优势产业的改造和升级，特别是南海区的区域发展规划，把南海西部地区（九江、西樵、丹灶）打造为文旅休闲生态产业区；九江滨江片区位于九江镇南部，是南海城乡融合发展示范片区之一，该片区主要打造以西江、桑基鱼塘为特色聚区，打造现代农业集聚地。我校烹饪专业根据行业发展和市场需求，不断调整规划、依托“粤菜师傅”工程培训基地培养掌握本地特色菜式烹制的高素质技能型人才，助推当地现代农业与食品产业发展。

### 5. 同类专业建设情况：

广府菜的发源地广州，校址在广州城区的烹饪专业的学校就有 8 所，招生人每年招生人数达 4000 人左右；广州市旅游商贸学校、广东省贸易职业技术学校、珠海第一职业技术学校等烹饪都在大规模的开设烹饪专业，在科研、竞赛方面办出了成绩与特色。

2-2-2 “双精准”示范专业建设基础：本专业在全省市内的综合实力排名情况；本专业建设的主要经验和突出特色，特别是2017年以来的主要成果；本专业的人才培养质量；本专业的社会认可度；本专业人才培养质量保证体系；开展“双精准”特色培育的实践情况；支撑本专业现有人才培养的条件（师资队伍、实训实习条件、教学资源等教学条件和教学改革成果）等。（1000字以内）

### 1. 本专业在全省市内的综合实力排名情况

我校2010年正式开办“中餐烹饪与营养膳食”专业，2019年成功申报了广东省粤菜师傅基地。在技能竞赛方面，2017—2019年，共8人参加广东省中等职业学校学生技能大赛，共获得团体三等奖2个，2020年烹饪专业4位老师参加2020年广东省职业院校教师教学能力大赛获二等奖，我校对烹饪专业的扶持力度是最大的，新增投资416.5万用于实训室建设，新投资的集教学教研，技能竞赛，菜式研发为一体的粤菜研究实训室正在施工，综合以上的数据本专业在广东省的排名居于前列。

### 2. 本专业建设的主要经验和突出特色

近3年以来的主要成果：粤菜师傅基地成立以来，举办6期以上短期粤菜师傅培训班和中、高级中式烹调师及面点师考证培训班。学校拥有6个烹饪实训室及配套设施设备。其中教学资源方面本专业教师公开出版《烹饪原料》《花式拼盘设计与制作》、《餐饮业食品安全与操作规范》《食品雕刻与冷拼艺术》等多部教材。教师创建了在线课、精品课程、资源库等多种教学资源。形成了“三元融合”的人才培养模式，人才培养质量显著提升。

### 3. 本专业的人才培养质量

近两年本专业毕业生就业率均为98%以上；对口就业率超过85%。用人单位对我校烹饪毕业生综合素质和职业技能满意度达95%以上。近两届毕业生“双证率”均达到86%。近两年学生参加广东省、佛山市和南海区技能竞赛成绩优异，获得省、市等多个奖项。

### 4. 社会认可度

近两年本专业招生人数已达到400人次以上，并且招生报到率达到100%。烹饪专业毕业生凭借过硬的技术和良好的职业素养迅速成为餐饮的“新生力量”，在同类学校中排在前列，赢得了良好的社会声誉。近7年来为社会输送了近600名具有高、中级职业技能职称的粤菜烹调师、面点师以及甜品饮料店创业人员。近两年兄弟学校多次来我校进行交流学习。本专业教师多次承担各种烹饪竞赛、烹饪考证等项目的评委工作。

### 5. 本专业人才培养质量保证体系

本专业在学校质量办的牵头下，由专业建设指导委员会采用通过下企业调研、召开专业建设研讨会等手段负责专业预警与动态调整工作。构建行业、企业、社会组织和学生等多方参与的专业教学质量监测机制和评价模式，每年撰写专业诊断与改进报告，建立专业自我诊断与改进机制。

### 6. 开展“双精准”特色培育的实践情况

本专业与周边酒店（如佛山马可波罗酒店、西樵旺阁酒店、西樵大酒店、九江雍憬明珠大酒店等）关系紧密，如本专业设置的课程烧腊工艺与西樵旺阁酒店的烧腊岗位形成对接；本专业设置的15人西点课程订单班与佛山马可波罗酒店形成对接，高效解决了学生的就业

问题。

### **7. 支撑本专业现有人才培养的条件**

我校烹饪拥有专业教师 25 名，企业兼职教师 4 名。其中考评员 8 名、烹饪大师 2 名、高级技师 3 名、技师 2 名、高级教师 2 名。学校烹饪实训室及配套设施设备充足，总面积达到 1523.9 平方米，专业现有实训设施设备总价值 416.5 万元，生均设备 10210 元。实验实训开出率 100%。教学资源丰富，为专业人才培养提供坚实的软硬件条件，保障人才培养质量，近年来教学改革成效显著，专业的招生人数不断攀升。

2-2-3 “双精准”示范专业建设目标：省市内外同类专业建设的标杆，以及本专业与其差距；通过自我剖析和与省市内外标杆专业的比较，描述本专业建设的关键问题和建设重点领域；本专业具体建设目标；建设期满后，预计产出的标志性成果等。（1000 字以内）

#### **1. 省市内外同类专业建设的标杆，以及本专业与其差距**

标杆学校：广州市旅游商务职业学校 1973 年开办烹饪专业，专业师资全部是双师型教师，且皆为高级技师。其中更有 19 位中国烹饪名师大师。办学规模也扩大到每年招收 500 人。

差距：我校师资整体偏弱，校企精准培养水平有待提高。

#### **2. 本专业建设的关键问题和建设重点领域**

烹饪专业建设的关键在于按照餐饮业发展要求，提高师资水平，进一步明晰人才培养的面向和人才知识技能结构，加强与区域知名企业的有机融合，培养有技术、有知识的高技能人才。重点建设领域将放在：强化师资队伍建设，通过“走出去，引进来”等多种形式打造一批大师、名师。立足校企深度合作，根据企业发展，开展新的课程体系、新的教学内容、新的培养模式、新的评价体系、新的人才质量为主线的专业建设；实现标准共建、资源共享、人才共育的深度校企合作，以实现专业办学的精准定位。

#### **3. 本专业具体建设目标**

根据学校总体的发展规划要求，在广东省粤菜师傅培训基地的有利条件下，建设期内，将中餐烹饪与营养膳食专业“做大做强”，成为全省有影响的品牌专业。具体目标如下：

(1) 将烹饪专业建设成为全市一流，全省有影响的品牌专业。

(2) 建设“国家级大师”领衔的集专业建设管理、教育教学、生产实践，工艺革新、创新研发为一体的师资队伍，力争名师人数到达专业教师的 20%，骨干教师到达专业教师的 50%。

(3) 不断推进校企合作，建立健全校企合作的长效机制，创建本专专业在社会培训、工学结合、订单培养、顶岗实习等方面全新业绩。实现课程教学标准与企业用工需求的无缝对接，打造服务经济与产业的优质品牌。

(4) 以课程为引领，以教学诊断与改进为抓手，逐步增强专业内涵。

(5) 招生规模保持稳定, 毕业生就业率达 99%, 毕业生对专业满意度达 98%, 用人单位满意度达 98%

#### 4. 预期产出的标志性成果

- (1) 新建实训室 1 间。
- (2) 精品资源共享 (在线开放) 课程 3 门。
- (3) 公开发表论文 5 篇。
- (4) 市级以上的课题 2 个。
- (5) 教师教学能力比赛获省二等奖以上 1 项, 学生技能大赛获省三等奖以上 2 项。

2-2-4 “双精准”示范专业建设内容及主要措施: 建设内容 (“双精准”建设的着力点), 建设举措, 建设路径, 进度安排, 经费预算, 保障措施, 预期效益或标志性成果, 辐射带动等。(1000 字以内)

#### 1. 建设内容

(1) 完善专业建设管理机制。

A. 每年召开一次专业建设委员会会议, 每学期邀请专业教学指导委员会成员来校指导专业教学工作。

B. 每年开展专业调研 1 次, 与合作企业共同完成专业职业能力分析报告 1 份, 完善专业人才培养方案 1 份, 修订专业课程标准 1 套。

(2) 改善专业教学条件。

A. 新建专业实训室 1 间, 培养学生专业能力

B. 新增校外顶岗实习基地 2 个

C. 建设烹饪专业教学资源库 1 个

(3) 提升专业校企精准对接培养水平。

A. 实施“双证书”教育, 学生考证通过率达 80%以上, 积极参与 1+X 证书试点。

B. 引入 2 家优质餐饮企业, 与餐饮企业开展现代学徒制。

(4) 加强专业师资队伍建设。

A. 制定专业教师发展三年规划, 新教师实行“导师制”

B. “双师型”教师比例达 95.5%以上, 教师下企业实践达 40 天/年左右。

C. 建立外聘企业兼职教师库, 企业导师占比达 20%以上, 承担课时数占比达 25%

(5) 改革专业教学质量评价模式。

A. 实施多方评价, 企业满意度达 98%以上, 学生满意度达 98%以上

B. 积极参加学生技能大赛, 行业竞赛

C. 建立专业自我诊断与改进机制

#### 2. 建设举措

(1) 学生成立双精准专业建设领导小组和双精准专业建设小组, 并邀请企业专家进行指导。

(2) 校企合作，建立人才培养保障体系，制定烹饪专业双精准专业建设方案和任务书。

(3) 对照建设方案和任务书稳步推进，并召开专家论证。

### **3. 建设路径**

行业、岗位群、职业岗位能力等分析—重构课程体系—开发课程—实施教学—诊断实施情况—改进提升，实行专业动态调整。

### **4. 进度安排**

第一阶段（2020年10月-2021年2月）：召开“双精准”项目研讨会和专家论证会，分析现状制定规划。

第二阶段（2021年3月-2022年3月）：完成新建实训室建设、调整人才培养方案。

第三阶段（2022年4月-2022年12月）：开发课程，建设资源库，实施教学，全区推广。

### **5. 专业建设经费预算**

经费总预算200万元，其中：完善专业建设管理机制38万元，设施设备117万元，提升专业校企精准对接培养水平10万元，师资建设5万元，改革专业教学质量评价模式30万元，具体见《专业建设经费预算》表。

### **6. 建设保障措施**

成立由我校、企业、高校专家组成双精准专业建设工作领导小组，下设6个执行小组，制定《南海区九江职业技术学校双精准专业建设项目实施管理办法》，包括项目的建设、操作、交流、奖励、监督等。制定《南海区九江职业技术学校双精准专业建设项目经费管理实施细则》，所有经费支出受本校及区教育局区财政部门的监督。

### **7. 建设预期效益**

通过三年建设，将烹饪专业建设成为产业契合度高、人才培养质量过硬、专业师资队伍水平高、实训装备充足先进、实训课程与资源丰富、社会服务能力强、管理体制机制完善的示范点，成为在佛山区域职业教育领域具有影响力的职业教育专业。

(1) 广东省双精准示范专业，烹饪高技能人才培养基地。

(2) 中餐烹饪与营养膳食专业的工学结合模式的一体化课程教学资源库。

(3) 省内一流水平的烹饪专业产教融合实训基地省内一流水平的教学团队。

### **8. 辐射带动**

完成建设后，我校的烹饪专业为我市职校提供教师培训、技能竞赛、参观考察等方面的服务，发挥示范作用；帮扶对口学校四川凉山州甘洛县职业技术学校的中餐烹饪与营养膳食专业建设。

### 三、专业建设经费预算

| 支出科目                      | 建设经费来源及预算  |                 |                 |          |                         |
|---------------------------|------------|-----------------|-----------------|----------|-------------------------|
|                           | 合计<br>(万元) | 市财政专项投<br>入(万元) | 区财政专项投<br>入(万元) | 学校自筹(万元) | 其他<br>(来源:____)<br>(万元) |
| 总计(万元)                    | 200        | 100             | 50              | 30       | 20                      |
| 1. 完善专业<br>建设管理机制         | 38         | 20              | 10              | 4        | 4                       |
| 2. 改善专业<br>教学条件           | 117        | 70              | 25              | 16       | 6                       |
| 3. 提升专业<br>校企精准对接<br>培养水平 | 10         | 10              | 0               | 0        | 0                       |
| 4. 加强专业<br>师资队伍建设         | 5          | 0               | 5               | 0        | 0                       |
| 5. 改革专业<br>教学质量评价<br>模式   | 30         | 0               | 10              | 10       | 10                      |
| 6.                        |            |                 |                 |          |                         |
| 7.                        |            |                 |                 |          |                         |
| 8.                        |            |                 |                 |          |                         |
| 9.                        |            |                 |                 |          |                         |
| 10.                       |            |                 |                 |          |                         |

#### 四、学校审核、推荐意见

中餐烹饪与营养膳食专业是我校重点建设专业，该专业开展双精准专业建设符合当前学校教改实际，建设目标明确，方案可行；经研究，一致同意推荐该专业申报 2020 年广东省中等职业学校“双精准”示范专业。

(盖章)



学校领导签字：

*(Handwritten signature)*

2020年10月6日

#### 五、区教育行政部门审核意见

*同意推荐*



(盖章)

签字：

*(Handwritten signature)*

2020年10月15日

## 校企合作精准对接产业，订单模式精准落实育人

### 一、合作背景

我校 2010 年正式开办“中餐烹饪与营养膳食”专业。在上级教育部门和地方政府的大力支持下，本专业发展迅速，截至 2020 年 9 月，已为社会培养输送各类烹饪人才 403 名，其中一部分人在工作岗位上已经成为技术骨干，为企业做出杰出贡献。目前，中餐烹饪与营养膳食专业为我校重点建设专业。为更好的实现校企精准对接，精准育人，专业先后与本地知名企业西樵旺阁渔村酒店、九江雍景明珠酒店、禅城马哥孛罗酒店签订了校企合作协议。

西樵旺阁渔村酒店的厨房规模宏大，设备齐全，具有较高质量的卫生设施、环保设施、拥有高素质的厨房人员。酒店秉承“顾客至上，质优价廉，生猛海鲜，信誉至上”的宗旨服务顾客。自开业以来，得到众多顾客的支持，业务蒸蒸日上，需要大量的烹饪人才。因此，从 2013 年 9 月份开始，学校与企业签订了校企合作协议。



图一 西樵旺阁渔村酒店厨房

佛山岭南天地马哥孛罗酒店座落于佛山市中心的祖庙路和人民路交界，毗邻祖庙和佛山岭南天地。其大堂酒廊提供下午茶、自制甜品、糕点。全日餐厅、马哥孛罗咖啡厅提供多元化的早/午/晚自助餐及丰富的自选菜单。佛山素以传统“婚嫁屋”著称，酒店特别设立瑰丽堂皇、可容纳一千人的马哥孛罗宴会厅。酒店餐饮业务需要大量烹饪专业的人才。2012年，学校与酒店达成校企合作。

九江雍景明珠酒店，为九江一高档饮食消费企业。经过友好协商，校企签订学生顶岗实习合作协议，为我校烹饪专业学生增加实习就业机会。

## 二、建设目标

本专业立足为本地企业提供素质良好的饮食行业的人才，注重对学生的职业道德培养，提升学生的职业技能。通过加强与知名酒店的合作联系，为校企合作打开新的篇章。在与企业合作中，引进企业优秀人才，开展有关职业前景的讲座，展示饮食行业发展方向。校企合作编写专业教学课程与教学内容，提高学生专业素养和知识储备，进一步实现校企合作的精准对接，专业培养的精准育人。

## 三、建设过程与成效

### （一）精准对接，做好专业的精准定位

专业的精准定位，关系到学专业未来的方向以及专业的水准。在专业设置前期，通过调研，了解到现代人生活习惯的改变，注重养生的思想，个性化服务的潮流，及饮食行业有独特的专业性，是其它行业不能顶替的。故确定烹饪专业的办学宗旨为：发扬本地饮食行业的

特点，设置热菜、西式面点、中式面点、雕刻、冷拼五门核心课程，以打造粤菜培训基地为抓手，全方位培养学生的技能，让学生不管在哪个酒店上班，都能以最快的速度，跟上企业的节奏，与企业实行无缝对接，为企业创造更多的利润。

## （二）探索订单班的培养，立足高端人才，鼓励学生继续学习深造

由于社会对饮食行业人才需求较大，但往往高端人才不足。2013年，学校与马哥孛罗酒店签订协议，开展订单式人才培养。由企业制定人才培养规格和要求，学校负责培养。经过7年的合作，共有100多位学生在酒店实习，其中叶毅聪等14名学生，成为其正式员工。2014届的邓渝俊同学在马哥孛罗实习结束后，被上海一家高端酒店看中，做西餐领班，目前他已经是高端酒店的主厨，工资待遇高。同时，酒店依托学校培养的学生，素质较高，雇主满意度高。大批学生，通过订单式的培养，走向社会，走向自己的成功人生。



图二 企业专家为订单班学生上课

（三）校企合作，共建课程，联合高校，打造高级人才培养摇篮。

立足本地，为本地企业服务，也是我校烹饪专业的责任。与西樵旺阁渔村的合作，打开了烹饪专业在本地的声誉。西樵旺阁渔村，以海鲜出名，酒店出菜快，讲究质量。但是，企业负责人表示，酒店的各个岗位需要接班人，而他们没有时间培训员工，社招员工素质参差不齐，影响企业声誉。而我校烹饪专业学生通过在学校学习，基本功扎实，社交礼仪周到，一上岗就可以快速适应负责工作，因而获得企业的一致认可。学校邀请西樵旺阁渔村负责人，到校讲述酒店的发展史，介绍酒店选择人才的要求，校企建立良好合作关系。针对酒店需要的烧腊方面人才，烹饪专业急酒店所急，立即与酒店就烧腊人才的培养达成了新的协议，由企业提供烧腊工艺和配方，学校负责培养学生掌握烧腊工艺。学校专门采购了有关烧腊的工具，派热菜老师去酒店学习烧腊，学生掌握了烧腊的基本工艺，到西樵旺阁酒店，一接触烧腊工艺，即可上手，省去了企业的培养成本，得到了企业的好评。



图三 学生展示烧腊作品

从 2013 年开始，中餐烹饪与营养膳食专业陆续有 80 多名学生进入高职院校深造。2018 年，张明杰同学一举考上了韩山师院的本科班，创造了先例，为学校其他学生做了一个很好的榜样。读职业学校，也能有本科大学读，只要努力，一切皆有可能。



图四 张明杰同学与老师合影

#### 四、 主要问题与今后建设的思路

通过多年的校企合作，我校烹饪专业已经取得了不错的成绩。毕业生就业前景良好，有的甚至自主创业，开茶餐厅、西点饼店、快餐店、烧烤店等。然而在如今的校企合作中，也存在一些问题：企业为了利益最大化，对刚入职的学生，提供的工资待遇比较低。学校不可能为了某一个企业的独特需求，投入更多更好的设备，企业投入硬件设备如果能稳步增加，相信校企合作会更加深入、有效。

在今后的校企合作中，作为学校，我们要更加注重学生职业操守的培养，职业技能的训练，为培养高端饮食行业人才而努力贡献，争取让每一个烹饪专业毕业的学生，都能有美好的职业前程。