

## 广东省中等职业教育第三批“双精准”示范专业建设项目验收登记表

学校名称 佛山市南海区九江职业技术学校 (公章)

原专业名称 中餐烹饪与营养膳食

原专业代码 130700

现专业名称<sup>1</sup> 中餐烹饪

现专业代码 740201

项目负责人 席锡春



广东省教育厅 制

<sup>1</sup>立项专业根据《职业教育专业目录（2021年）》调整后的专业名称

## 一、项目建设目标实现情况

总体目标	具体建设目标	预期目标实现情况
<p>目标定位 “准”</p>	<p>专业办学定位、人才培养目标符合行业产业和区域经济社会发展需要,精准对接我省重点规划产业,精准对应学校办学方向。</p>	<p>1. 《广东省人民政府关于培育发展战略性新兴产业集群和战略性新兴产业集群的意见》中,明确提出推进实施“广东技工”“粤菜师傅”“南粤家政”、三项工程,围绕集群高质量发展布局,建立紧密对接的职业技能发展体系。餐饮产业属于广东省十四五规划里的十大战略性新兴产业之一的现代农业与食品产业集群,也是广东省政府粤菜师傅工程及乡村振兴战略支柱产业。</p> <p>2. 我校中餐烹饪专业面向现代农业与乡村休闲产业食品加工岗位(中餐烹饪),培养与佛山现代农业相匹配的高素质中餐烹饪人才。面向餐饮服务产业发展需求,培养具有工匠精神和信息素养,能够从事原料切配、粤菜烹调、广式面点制作等工作的技术技能人才,更加精准地对接南海区“两高四新”的高品质服务业发展。</p>
<p>办学条件 “好”</p>	<p>专业办学条件得到有效改善,各项指标在省内达到一流水平。</p>	<p>1. 建成了省内一流的“中餐烹饪”校内实训中心。建设期间,修订与完善了实训室的管理制度,全面梳理了实训室台帐,本专业在建设期内加大设施设备投入,上级拨款及学校自筹累计投入经费186.94万,增加了教学工位数50个,生均设备值从建设前的5454元到现在的9936.74元。与办学规模相适应。</p> <p>2. 招生规模保持稳定。建设期内,2019级-2023级在校生人数分别为149人、191人、68人、154人、215人,专业在校生人数均超过400人。2024年在校生人数为588人,</p> <p>3. 建设核心专业课程教学资源库。中餐烹饪专业教学资源库自2019年7月启动建设,在2021-2023年三年的建设周期内,建设完成覆盖《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</p>

		<p>知识》《厨房管理》等 6 门主干课程的专业教学资源库，数字化资源容量达 50GB，并实现了校内共享、校外开放。</p> <p>4. 加强校外实训实习基地建设。根据学校制定的《南海区九江职业技术学校校外实训基地建设和管理办法》，中餐烹饪专业积极推动企业参与专业建设，与等 6 家佛山范围内企业签订校企合作协议，共同建设校外实习实训基地，定期组织学生前往企业参观学习、顶岗实习等，极大地提高了学生的专业技能水平。</p> <p>5. 加强师资队伍建设，形成丰富教研教改成果。建设期内，通过师资队伍培养，使专业师资队伍专业技术和教学能力得到提升。培养专业带头人 1 名，骨干教师 6 名，参加国培、省培等 5 人次，撰写校本教材 2 本，主持省级课题 2 个，获得省级奖项 5 项，市级奖项 3 项。</p>
<p>校企合作 “深”</p>	<p>建立稳定可靠的校企合作机制，校企合作深入、有效，受益学生比例高。</p>	<p>1. 校企共同开发烹饪课程活页式教材。中餐烹饪专业在建设期内，建立稳定可靠的校企合作机制，根据产业发展需求，由烹饪行业管理和一线技术专家、教育教学专家、课程专家和学校骨干教师，校企共同开发 2 门活页式教材。教材内容注重对学生的德智体美劳全面培养，优化了专业主干课程、核心课程教学计划、职业能力标准。</p> <p>2. 开展现代学徒制试点工作。2022 年中餐烹饪专业与佛山旺阁渔村饮食服务有限公司，成功申报佛山市现代学徒制试点单位，协同开展育人工作。</p> <p>建设期内，学校、专业制定了校企共同教育、教学、管理和训练学生的校企合作机制等一系列的校企合作制度。本专业合作企业及实习基地总数量达到 9 家，在兼职教师、共同开发课程、学生实习实训等多方面开展合作。</p>

<p>诊断改进 “实”</p>	<p>建立有效的专业诊断与改进机制，专业人才培养质量持续改进。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建立有效的专业诊断与改进机制。学校建立专业自我诊断与改进机制，制定诊改实施方案，每年定期开展诊改工作，形成《专业自我诊断与改进报告》，改进效果良好。</li> <li>2. 建成健全有效的专业建设指导委员会，发挥其专业指导作用。建成并完善包括市场调研、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。</li> <li>3. 建成“双精准”在校生学习成果评价体系。建设期内，在原有的学分制评价基础上，开展了基础课和专业实训课评价、第三方评价、操行评价、学生跟岗顶岗实习评价，建成了以能力为核心、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。</li> </ol>
<p>人才培养 “优”</p>	<p>专业招生吸引力强，毕业生就业质量和满意度高、用人单位评价好。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 推动专业学生考证工作，双证通过率高。学校制定了双证书制度管理办法，鼓励学生在校期间考取专业相关的职业资格证书或技能等级证书，拓宽就业渠道。建设期内，2021级中餐烹饪专业共38名学生参加烹饪课程合格证书、1+X粤菜制作（初级）证书的考试，共36人通过双证书考核，双证通过率达95%。</li> <li>2. 指导学生参加各项竞赛成绩好。建设期内，专业教师指导学生多次参加国家级、省级烹饪技能大赛。骆善幸、林家民、官显琛、江焯佳四位学生获得2021学年和2022学年的广东省职业院校学生技能大赛烹饪赛项的二等奖。</li> <li>3. 人才培养质量提升明显，升学与就业情况佳。2022年、2023年毕业生共297人。2019级毕业生升学率提升至47.86%，初次就业率为100%，对口就业率为97.06%。2021-2023年五年贯通招生逐年提升，20级、21级、22级贯通班学生考试通过率为100%。</li> </ol>

## 二、建设任务完成情况（带\*标识的为指导性基本任务）

分项任务	具体任务	验收要点 (对照《任务书》)	完成情况 (列点)
完善专业建设管理机制	根据国家职业岗位分类、行业企业用人标准、人才市场需求等因素，明确专业定位，建立健全由行业企业专业技术专家、教育教学专家、课程专家、学校骨干教师组成的专业建设指导委员会，并发挥其在专业建设中的指导作用。 <b>*建立专业（技能）方向动态调整的论证、决策机制。*根据专业发展情况合理确定在校生规模，科学制订、完善和实施人才培养方案。</b>	<p>(1) 学校专业建设指导委员会制度；</p> <p>(2) 中餐烹饪专业指导委员会遴选制度文件，人员名单、聘书；</p> <p>(3) 会议记录、照片、活动资料；</p> <p>(4) 中餐烹饪专业指导委员会指导专业教学工作记录。</p> <p>(5) 制定人才需求调研实施方案并组织开展人才需求调研；</p> <p>(6) 撰写 2021 年中餐烹饪专业人才需求调研报告、撰写 2022 年中餐烹饪专业人才需求调研报告、撰写 2023 年中餐烹饪专业人才需求调研报告</p> <p>(7) 职业能力分析会议记录、照片、职业能力分析报告；</p> <p>(8) 2021 级中餐烹饪专业人才培养方案；</p> <p>(9) 2022 级中餐烹饪专业人才培养</p>	<p><b>1.完善专业（技能）方向动态调整的论证、决策机制</b></p> <p>2021 年 4 月 17 日，成立中餐烹饪专业建设指导委员会。委员会由 9 名专家组成，其中职教专家 3 名，中餐烹饪行业大师 6 人组成。学校颁发了证书并制定了《南海区九江职业技术学校中餐烹饪专业建设指导委员会工作办法》，专业建设指导委员会每年定期开展 1-2 次研讨会议，在人才培养方案制定、专业课程体系的构建等方面提供建设性的指导意见。将行业一线的发展情况、新技术和新工艺等传递给校内教师队伍，促进专业教学进一步精准对接行业企业真实需求。</p> <p><b>2.开展专业人才需求调研</b></p> <p>为进一步根据佛山市及珠江三角洲地区经济社会发展的需要，中餐烹饪专业形成了专业建设与专业方向动态调整实施方案。建设期内，本专业面向对口企业员工、专业</p>

		<p>方案；</p> <p>(10) 2023 级中餐烹饪专业人才培养方案；</p> <p>(11) 人才培养方案审批表。</p>	<p>教师、在校生以及毕业生开展人才培养需求调研，形成专业人才需求调研报告，为专业建设动态调整提供了扎实的数据职称。</p> <p><b>3.完善和实施人才培养方案</b></p> <p>在专业建设指导委员会的指导下，重新梳理了中餐烹饪专业的典型工作项目、工作任务与对应的职业能力，形成了职业能力分析报告；并根据《职业教育专业目录（2021 年）》《职业教育专业简介（2022 年）》规范，以职业能力为核心，修订最新专业人才培养方案。人才培养方案不仅经过专业指导委员会 9 人同意授权通过，还经过党委审议通过，完善专业建设管理机制工作成效显著。</p>
<p>改善专业教学条件</p>	<p><b>*建设基本覆盖专业核心课程、主干课程的专业教学资源库、精品在线开放课程、微课程等优质数字化资源，实现校内开放、校外共享。构建具有鲜明职业教育特色的实训环境、课堂环境，开发替代性虚拟仿真实训系统和开发仿真教学软件，推广教学过程与生产过程实时互动的远程教学，通过环境熏陶，培养学生的职业意识，树立学生的专业思想。*加大校内实训教学设施设备的投入，教学工位与办学规模相适应，设备技术水平与企业生</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>(4) 《粤菜烹调技术》在线精品课</p>	<p><b>1.建设核心专业课程教学资源库和精品课程</b></p> <p>中餐烹饪专业教学资源库自 2021 年 7 月启动建设，在 2021-2024 年的建设周期内，成功申报了广东省教学改革项目《粤菜师傅工程背景下的本土菜的挖掘和研究》、《佛山市粤菜师傅示范性职工培训基地》并开展研究；建设完成覆盖《粤菜烹调技术》《粤式点心制作》《粤菜制作》《烹饪营养与卫生》《烹饪原料知识》《厨房管理》等 6 门主干</p>

<p>产实际对接。<b>*加强校外实训基地建设</b>，校企共同组织专业理论教学和技能实训工作，基地提供的工作岗位与专业面向的岗位群基本一致且数量能够满足学生岗位实习需要，促进学生在实践中掌握技能。</p>	<p>程建设方案。</p> <p>(5) 校级《粤式点心制作》在线精品课程一门；</p> <p>(6) 校级《粤式点心制作》在线精品课程建设方案。</p> <p>(7) 中式烹调基础实训室改造方案1份；</p> <p>(8) 中式烹调综合实训室使用记录本；</p> <p>(9) 实训室使用开出率统计表1份</p> <p>(10) 1+X考证实训室项目论证资料；</p> <p>(11) 1+X考证实训室设备清单及招标与验收材料；</p> <p>(12) “1+X证书考证实训室”“工学一体化实训室”改造方案；</p> <p>(13) 烹饪实训中心智慧可视化改造项目论证书；</p> <p>(14) 烹饪实训中心智慧可视化改造建设过程材料；</p>	<p>课程的专业教学资源库，数字化资源容量达50GB，并实现了校内共享、校外开放。</p> <p>其中《粤菜烹调技术》《粤式点心制作》两门核心课程已上传至超星学习通，并对本校中餐烹饪20-23级的学生开放，访问量达50489人次，实现了校内共享。在智慧职教平台建设在线精品课程《粤菜烹调技术》和《粤式点心》，并已对已毕业的学生、企业员工、社会人员实现对外开放，访问量达183594人次，实现了校外共享。</p> <p><b>2.改善校内实训条件,完善烹饪实训中心的建设</b></p> <p>建设期内，本专业依据“双精准”建设要求加大校内实训教学设施设备投入，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，新建1+X考证实训室1间，新增工位50个，能够对接现代中餐烹饪企业对综合性及高技能人才的岗位实训需求；校内中餐烹调实训室完成智慧可视化改造，新增教师实操站台和学生观看座位50个；完成预定建设目标。</p> <p>目前，本专业校内实训室总教学工位数已达到了300个，专业实训设备固定资产总</p>
---	--	---

			<p>值 405.42 万元，生均仪器设备值为 9936.74 元。与办学规模相适应，完全满足校内中餐烹饪专业学生进行正常教学实训。</p> <p>此外，中餐烹饪专业校内实训室还面向校外开放，承接培训和比赛项目。2021 年-2024 年建设期间，本专业承办了 3 期广东省“粤菜师傅”工程培训班，高质量烹饪人才培养量达 602 人次；培训并考核通过了 186 人次的广式面点制作；承办了 2021 年“粤菜师傅”工程“饭香刀”厨艺大赛、2022 年南海区中式烹调职业技能大赛、2023 年佛山市乡村振兴南海区中式烹调选拔赛等赛事，2024 年佛山市南海区中式烹调职业技能竞赛、开展广东省劳动教育基地烹饪劳动教育课程。</p> <p><b>3.校外实习实训实习基地建设</b></p> <p>根据学校制定的《南海区九江职业技术学校校外实训基地建设和管理办法》，中餐烹饪专业积极推动企业参与专业建设，与南海区旺阁饮食服务有限公司、日日新酒店、岭南天地马哥孛罗酒店、枫丹白鹭酒店有限公司、希尔顿欢朋酒店、顺德渔村等 6 家佛山范围内企业签订校企合作协议，共同建设校</p>
--	--	--	--

			<p>外实习实训基地，定期组织学生前往企业参观学习、顶岗实习等，极大地提高了学生的专业技能水平。其中，与本专业深度合作的南海区旺阁饮食服务有限公司可提供顶岗工位 150 个，日日新酒店可提供顶岗岗位 60 个，能够满足中餐烹饪专业学生顶岗实习和教师企业实践的需要。</p>
<p>提升专业校企精准对接培养水平</p>	<p><b>*实施“双证书”教育，建立校企合作共同教育、教学、管理和训练学生的机制，将校企合作贯穿于人才培养的全过程。优化课程结构，校企合作共建基于工作过程的课程体系。*以培养学生综合职业能力和服务学生职业生涯发展为目标，贴近职业岗位工作实际，对接职业标准、行业规范，校企联合优化和更新课程内容，逐步实现课程内容的综合化、模块化。根据行业发展趋势、课程改革进展和教学需要，校企联合编写相应的校本教材和教学辅助材料。*遵照职业教育规律和技术技能人才成长规律，校企建立稳定的合作机制，共同制定实践教学的教学目标和培养方案，共同组织实施实践教学的培养过程，共同评价实践教学的培养质量。开展现代学徒制试</b></p>	<p>(1) 参与考证学生名单；  (2) 2021 年学生技能考证通过率统计表。  (3)2022 年学生技能考证通过率统计表。  (4) 2023 年学生技能考证通过率统计表。  (5) 申报佛山市现代学徒制试点单位材料；  (6) 校企合作现代学徒制班合作协议；  (7) 校企合作制定人才培养方案。  (8) 修订完善校企合作制定人才培养方案；  (9) 学徒制班学生名单；  (10) 企业导师聘书；  (11) 企业导师聘用协议；  (12) 校企组织教学的过程性材料；</p>	<p><b>1. 实施双证书教育</b>  中餐烹饪业在人才培养方中落实了双证书教育，人才培养方案毕业要求中，明确了烹饪课程合格证书、1+X 证书等作为毕业要求，在建设期内开展了 3 批次共 228 人次参加烹饪课程合作证书考证，平均通过率 97.3%，近三年毕业生烹饪课程合格证率逐年增加，分别 91.5%、92%、97%，考取积极开展了“1+X”证书试点申报工作，2023 年 10 月组织了 21 烹饪班参加了 1+X 粤菜制作（初级）证书考试，通过率为 97%，22 级中餐烹饪专业共 30 名学生参加烹饪课程中式烹调师职业技能等级（四级）证书的考试，全部通过双证书考核，双证通过率为 100%。  <b>2. 开展现代学徒制试点工作</b>  建设期内，中餐烹饪专业与旺阁渔村、日日新酒店、顺德渔村、希尔顿惠庭酒店开展了订单培养，共培养了 259 人。申报了 2022</p>

<p>点，加强订单培养，强化以育人为目标的实习过程管理和考核评价。</p>	<p>(13) 企业参与学生考核评价资料  (14) 《传统粤菜》活页式教材 1 本  (15) 职业能力分析会议记录、照片等；  (16) 校企共同开发基于工作过程的课程体系 1 份；  (17) 召开专家论证会论证课程体系，论证意见 1 份。  (18) 完善、实施基于工作过程的课程体系 1 份；  (19) 工学一体化教学设计 10 个；  (20) 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。  (21) 成立校企合作办，制定《校企合作共同育人教学质量评价办法》；  (22) 召开 2021、2022、2023 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；  (23) 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；  (24) 2021 年校企共同评价原始评价表</p>	<p>年佛山市现代学徒制试点单位，依据“学校主体、政府主导、行业指导、企业参与”的机制，与南海区旺阁渔村饮食服务有限公司继续深化紧密合作，推进工学交替、双元育人。</p> <p><b>3. 校企共同开发烹饪课程活页式教材</b>  建设期通过企业调研、职业能力分析更新课程内容、优化课程结构，完善课程体系。根据产业发展需求，专业与南海旺阁渔村饮食服务有限公司共同编写了 2 本活页式教材：《传统粤菜》、《传统粤点》。</p> <p><b>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</b>  以培养学生综合职业能力和服务学生职业生涯发展为目标，贴近职业岗位工作实际，对接职业标准、行业规范，校企联合优化和更新课程内容，形成工学一体化教学设计 15 个，逐步实现课程内容的综合化、模块化。</p> <p><b>5. 建设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</b>  遵照职业教育规律和技术技能人才成长规律，校企建立稳定的合作机制，共同制定实践教学的教学目标和培养方案，共同组织实施实践教学的培养过程，共同评价实践教学的培养质量。学校制定了校企共同教育、教</p>
---------------------------------------	--	---

		<p>(25) 形成校企公认的《校企共同育人教学质量评价办法》</p>	<p>学、管理和训练学生的校企合作机制等一系列的校企合作制度，校企合作从岗位需求调研、职业能力分析、课程体系构建、课程开发、教学组织实施及教学评价等环节贯穿人才培养全过程。建设期内中餐烹饪专业与合作企业召开了实习研讨会，共同制定校企育人教学质量评定办法，学校根据专业实习教学需求，与企业共制定了授课计划，教学简案，聘请企业导师进校园授课，充分发挥了企业方的技术优势。</p> <p><b>6. 丰富校企合作形式，从以往的实习合作转变为产学研</b></p> <p>建设期内，中餐烹饪专业与广东省吴荣开粤菜大师工作室、广东省林国晖粤菜大师工作室成立南海区九江职业技术学校中餐烹饪专业粤菜研发中心，对南海本地食材进行研发，开发出6款菜式。</p> <p><b>7. 加强对外服务</b></p> <p>中餐烹饪专业依托广东省粤菜师傅培训基地，开展对外培训，服务乡村振兴战略。中餐烹饪专业在“双精准”建设期间承办了3期广东省“粤菜师傅”工程培训班，面向社会共培训了998人次高质量烹饪人才，培训并考核通过了186人次的广式面点师，承办了2021年“粤菜师傅”工程“饭香刀”厨艺大赛，2022年南海区中式烹调职</p>
--	--	-------------------------------------	---

			<p>业技能大赛,2023年佛山市乡村振兴南海区中式烹调选拔赛,2024年佛山市南海区中式烹调职业技能竞赛。按佛山市职业技能竞赛文件精神,总成绩在前50%的都获得了高级中式烹调师职业等级证,2022年和2023年的中式烹调师职业技能大赛还一共有10位选手获得了“佛山市技术能手”。</p>
<p><b>加强专业师资队伍建设</b></p>	<p>着力提升专业课教师的理论水平和实践操作能力,建设一支数量充足、结构合理、专兼结合、德技双馨的专业教学团队。完善激励和约束机制,加强专业带头人、骨干教师、“双师型”教师的培养。<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;每年选送骨干教师参加省级以上教师培训,培养或引进1-2名在全省有较大影响力的教学名师、教学带头人和教育管理专家;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;提高公共基础课教师对专业课程教学内容的认知和理解,增强服务专业教育教学的意识和能力。聘请行业企业专业技术技能人才参与教育教学,建</b></p>	<p>(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  (6) 专业带头人参加人才需求调研活动1次上;  (7) 专业带头人参加省、市教研活动2次以上;  (8) 专业带头人组织并主持区级或以上专业研讨会1次;  (9) 制定新老教师结对子方案1份;  (10) 骨干教师提升三年计划;  (11) 骨干教师参加人才需求调研</p>	<p><b>1. 促进专业带头人提升专业水平</b>  专业带头人席锡春老师在建设期内积极参与国培2次、省培1次,带头组织专业教师下企业调研,及时了解行业动态,准确把握专业建设方向。2021年指导学生骆善幸、官昱琛参加2021年广东省职业院校技能大赛获二等奖。主持打造省级在线精品课程1项并通过佛山市的验收、省级课题1项、省级教学改革项目1项,担任南海区职业教育专业指导委员会旅游类副主任委员,并获得“南海区南商教学能手”“南海粤菜名厨”称号,多次到外校担任专家。</p> <p><b>2. 培养骨干教师、教学名师、教学带头人和教育管理专家</b>  中餐烹饪专业现有专任教师25人,校级骨干教师或以上称号的教师6人,建设期内招聘新教师1人。为提升教师专业水平,选派专业教师参加国培5人次,参加企业培训17人次,选派专业教师2人参加“1+X”</p>

<p>立健全兼职教师培养、聘用机制，支持兼职教师提高教学能力、牵头教学研究项目、组织实施教学改革，逐步形成实践技能课程主要由具有相应高技能水平的兼职教师讲授的机制。</p>	<p>活动 1 次；</p> <p>(12) 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；</p> <p>(13) 骨干教师参加专业研讨会议 1 次；</p> <p>(14) 争取培养有一定影响力的教学名师 1 人；</p> <p>(15) 骨干教师参加企业实践</p> <p>(16) 制定《专业教师进修和企业实践实施办法》；</p> <p>(17) 专业教师每年参加继续教育规定学时证明 1 份/人；</p> <p>(18) 教师下企业实践证明 1 份/人</p> <p>(19) 学校师德师风培训三年计划；烹饪专业师德师风培训三年行动计划 1 份；</p> <p>(20) 2021、2022、2023 年师德师风培训汇总材料 1 份 教师师德师风培训总结</p> <p>(21) 制定《公共基础课教师参与专业建设与教学实施办法》；</p> <p>(22) 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>证书培训并获得考评员资格。专业骨干教师示范作用明显，建设期内，共 4 人次主编或参编教材 5 本，公开发表论文 2 篇，8 人次参与省市课题。吴云芳老师被评为区级名师。2021 年广东省课题《南海区九江职业技术学校中餐烹饪与营养膳食专业学生职业能力评测研究》和广东省中职教育教学质量与教学改革工程在线精品课程《粤菜烹调技术》获得立项并通过验收，2022 年广东省继续教育质量提升工程《佛山市粤菜师傅示范性职工培训基地》获得立项。</p> <p><b>3. 培养“双师型”教师</b></p> <p>本专业双师型教师比例为 100%。其中高级双师型教师 1 位，中级双师型教师 3 位，建设期内，为加强专业教师团队的素质与能力培养，安排 11 位教师开展企业调研、岗位实践等活动，深度参与企业生产、研发工作，如专业教师帮助餐饮企业共同研发了两款烹饪产品并投入使用，为企业开发课程教学资源。企业实践对教师教学能力提升效果明显，关家红、吴云芳、席锡春、刘少颖老师参加教师教学能力大赛获得省二等奖；席锡春、关家红、房林波老师指导学生技能竞赛获得省二等奖；2 人次考取了新的技能证书，1 人次出版教材，发表论文 1 篇，8 人次参与 5 个课题的研究。</p>
--	--	--

		<p>(23) 兼职与专任教师经验交流材料；</p> <p>(24) 兼职教师参与专业建设材料；</p> <p>(25) 兼职教师教学过程材料；</p> <p>(26) 兼职教师简历。</p>	<p><b>4. 增强公共基础课教师服务专业教育教</b></p> <p><b>的意识 and 能力</b></p> <p>中餐烹饪专业重视公共基础课教师参与专业建设，多方面提升公共基础课教师对专业教学的了解。建设期内，组织专业教师参与各基础科组会议，通过会议介绍专业、协调公共基础课教师配合专业建设；组织公共基础课教师参与学风建设研讨会；组织公共基础课教师参与了专业部组织的培训，加深对专业的认知。近3年有4位公共基础课教师担任本专业部的班主任，有12位公共基础课教师担任本专业的班级管理团队成员，共同参与专业学生管理工作。</p> <p><b>5. 兼职教师队伍建设</b></p> <p>根据学校兼职教师管理办法，建设期建立外聘企业兼职教师库。从合作企业中先后聘请了4名企业技术管理人员或一线烹饪人员邓崇杰、周冠雄、刘宇、吴荣开、林国晖担任兼职教师，参与专业课程教学、实践指导、课程改革和讲座等教学实践活动，大大提升了我校中餐烹饪专业学生的专业见识，提升教师团队的总体实践教学能力，进一步巩固了我校中餐烹饪专业校企合作关系。</p>
<p><b>改革专业教学质量评价模式</b></p>	<p>坚持以促进就业为导向、以提升能力为本位的教学质量评价观，促进学生全面发展，注重学生职业基本素养和就业创业能力的培养，把学生的职业道德养成和能力发展水平作为衡量专业建设成效的重要内容，注重学生职</p>	<p>(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；</p> <p>(2) 评价模式改革方案和学生评价指标体系；</p> <p>(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</p>	<p><b>1. 完善与完善对专业教学质量评价体系</b></p> <p>依托专业建设指导委员会，结合专业建设实际情况，构建了行业、企业、家长多方参与的《中餐烹饪专业学生评价模式改革实施方案》，形成专业教学质量评价体系。运用了信息化学分制管理平台，对学生进行学</p>

<p>业养成教育，培养学生可持续发展能力。<b>*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，改进质量评价的内容、方法和手段，促进人才培养质量的提高。*开展在校生学习成果评价和毕业生跟踪调查，建立专业自我诊断与改进机制。</b></p>	<p>度调查表及统计资料；</p> <p>(4) 学生顶岗实习鉴定材料；</p> <p>(5) 在校生满意度调研问卷及调研报告。</p> <p>(6) 评价模式改革方案；</p> <p>(7) 评价模式改革小组研讨记录；</p> <p>(8) 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；</p> <p>(9) 在校生学习成果评价方案；</p> <p>(10) 评价总结等相关资料；</p> <p>(11) 学分管理系统；</p> <p>(12) 学生参加学生技能大赛，行业竞赛照片、获奖证书。</p> <p>(13) 2021、2022、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>(14) 2021、2022、2023 年中餐烹饪专业诊断与改进方案；</p> <p>(15) 2021、2022、2023 年中餐烹饪专业诊断与改进报告 1 份。</p>	<p>分制管理。南海区餐饮协会定了和开展了第三方评价模式，考核的方式不断优化。建设期内，区教育局对本专业进行了 1 次第三方技能考核，通过率为 100%。</p> <p><b>2. 开展在校生学习成果评价和毕业生跟踪调查</b></p> <p>在校生学习成果评价工作按照学校层面和专业层面的评价方案，在原有的学分制评价基础上，针对学生开展了专业基础课评价、专业实训课评价、第三方评价、学生跟岗顶岗实习评价。学校定期开展毕业生跟踪调查与用人单位满意度调查，及时听取毕业生及用人单位的意见。建立专业自我诊断与改进机制，每学年定期编制诊改方案，并依据诊改方案开展专业层面的教学诊改工作，形成诊改报告，改进效果良好。</p>
---	---	--

### 三、经费使用情况

建设内容	经费预算		资金到位		资金支出	
	金额（万元）	所占比例（100%）	金额（万元）	所占比例（100%）	金额（万元）	所占比例（100%）
合 计	200	100	327.145397	100	327.145397	100.00
1. 完善专业建设管理机制	16	8.00			18.75	5.73
2. 改善专业教学条件	126	63.00			224.72797	68.69
3. 提升专业校企精准对接培养水平	13	6.50			15	4.59
4. 加强专业师资队伍建设	3	1.50			8.976013	2.74
5. 改革专业教学质量评价模式	42	21.00			59.691414	18.25

#### 四、取得的标志性成果

序号	成果名称	级别	项目负责人或第一完成人	授予部门	授予时间(年月)	获批文件名称、文号	备注
1	教学能力比赛	省级	席锡春 关家红 吴云芳 刘少颖	广东省教育厅	2021年8月	2021年广东省职业院校技能大赛教师教学能力比赛专业技能课程二组(中职组)荣获二等奖	
2	教改革项目	省级	席锡春	广东省教育厅	2021年9月	2021年省中职教育教学质量与教学改革工程在线精品课程《粤菜烹调技术》立项	
3	学技能大赛	省级	吴云芳 关家红 席锡春	广东省教育厅	2021年10月	2021年广东省职业院校技能大赛学生专业技能比赛烹饪赛项荣获三等奖	

序号	成果名称	级别	项目负责人或第一完成人	授予部门	授予时间(年月)	获批文件名称、文号	备注
4	学技能大赛	省级	关家红 席锡春 房林波	广东省教育厅	2022年5月	2021-2022 度年广东省职业院校技能大赛学生专业技能比赛烹饪赛项荣获二等奖	
5	学生技能大赛	省级	关家红 吴云芳	广东省教育厅	2023年	2022-2023 度年广东省职业院校技能大赛学生专业技能比赛烹饪赛项荣获二等奖	
6	学生技能大赛	省级	席锡春 曾正楠 陆启盛	广东省教育厅	2024年	2024 年广东省职业院校技能大赛中式烹饪赛项师生同赛(中职组)荣获三等奖	