

附件 3

广东省中等职业教育第三批“双精准”
示范专业建设项目

中餐烹饪专业
总结报告

佛山市南海区九江职业技术学校（盖章）

2024 年 12 月



目录

一项目基本情况.....	1
二、项目建设情况.....	3
(一) 完善专业建设管理机制.....	3
(二) 改善专业教学条件.....	5
(三) 提升专业校企精准对接培养水平.....	7
(四) 加强专业师资队伍建设.....	10
(五) 改革专业教学质量评价模式.....	12
三、项目建设目标实现情况.....	13
(一) 目标定位.....	13
(二) 办学条件.....	14
(三) 校企合作.....	16
(四) 诊断改进.....	17
(五) 人才培养.....	17
四、项目经费投入与使用情况.....	18
(一) 资金来源及到账情况.....	18
(二) 项目资金使用及管理情况.....	18
五、取得的标志性成果.....	21
六、成果的推广应用.....	23
七、存在的问题与改进措施.....	24
(一) 存在问题.....	24
(二) 改进措施.....	24
附：“双精准”专业建设典型案例.....	25

一、项目基本情况

根据《广东省教育厅关于开展第三批中等职业教育“双精准”示范专业项目遴选工作的通知》要求，经学校申报、地市推荐、省复核及公示等环节，我校中餐烹饪专业于2021年3月被广东省教育厅确定为第三批“双精准”示范专业立项建设点。我校高度重视“双精准”示范专业建设工作，贯彻落实《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）、教育部等九部门关于印发《职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）》的通知》（教职成〔2020〕7号）、中共中央办公厅、国务院办公厅关于印发《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》的通知要求，严格依据《广东省教育厅关于做好第三批中等职业教育“双精准”示范专业建设工作的通知》（粤教职函〔2021〕10号）文件要求，制定了建设方案，明确项目任务建设要点，由黎国玉副校长牵头主管、信息部中餐烹饪专业负责，有效开展建设工作。在2021年至2024年的建设期内，项目实施支出共306.94万元，对照在建设方案与任务书中的建设内容，已按照计划完成了各项任务。

（一）适应产业行业发展需求

《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。现代农业与食品产业集群是广东省十四五规划的十大战略支

柱产业之一，2018年南海区推进“两高四新”战略，我校中餐烹饪专业围绕食品产业集群高质量发展布局，建立紧密对接的职业技能发展体系。配合南海区推进高品质服务业建设，培养与食品产业集群和高品质服务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粤菜师傅技术人才。

（二）专业主要量化指标

序号	内容	本专业基本情况	是否达到指标	与指标对比
1	专业全日制在校生规模达到省级重点专业标准（400人以上）	在建设期内我校中餐烹饪专业在校生人数分别为2019级149人、2020级191人、2021级68人、2022级140人、2023级210人、2024级188人，现专业在校人数总计538人，通过计算，21到24年度，本专业在校生都超过了400人	是	2021年408人 2022年413人 2023年437人 2024年538人
2	专业生均实训设备总值 ≥ 0.8 *全省平均值	固定资产设备总值4054190元，专业生均固定实训设备值为9936.74元，大于 0.8 *全省平均值8332.20元。	是	未包含基本工具。已大于平均值

3	专业“订单”培养比例≥60%。	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，22年，与旺阁渔村开展了现代学徒制项目，招收了一个现代学徒制班级——22烹饪1班。	是	订单培养比例为60.65%
4	中餐烹饪专业毕业班学生的初次就业率≥全省（全省平均对口就业为83.78%。）	根据广东省公布的最新的《2020年度广东省中等职业教育质量报告》中统计的就业率为96.33%对口就业率为83.78%。验收最新数据应届毕业生初次就业率和对口就业率均大于全省的平均值	是	就业率100% 对口就业率为97.06%

表1 专业主要量化指标

二、项目建设情况

（一）完善专业建设管理机制

1. 组建专业建设指导委员会

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。

序号	姓名	工作单位	职务
1	晏兴耀	广州市天河职业高级中学	原副校长
2	范新辉	广东省贸易职业技术学校	原副校长

3	袁吉玉	佛山市南海区陈村职业技术学校	原副校长
4	黄炽华	广东省粤菜师傅黄炽华工作室 广东省顺德梁球琚黄炽华粤菜大师工作室	大师
5	吴荣开	南海西樵旺阁渔村	董事长
6	何金灿	佛山纳一茶馆	出品总监
7	林国晖	南海九江日日新酒店 广东省粤菜师傅林国晖大师工作室	总经理
8	邓崇杰	三水中旅酒店	总厨
9	李松林	马哥孛罗酒店	总厨

学校制定了《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。

2. 专业动态调整机制的构建与人才培养方案的完善

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支撑。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。

（二）改善专业教学条件

1. 完善专业教学资源库建设

中餐烹饪专业教学资源库自2021年7月正式启动建设，在2021-2024年的建设周期内，优化专业课程设置，构建了专业教学资源共享平台，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。

（1）校内共享

建设期内，《粤菜烹调技术》《粤式点心制作》等2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。

（2）校外开放

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，在线学习人次数达183594人次。

（3）课题申报

建设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》、《依托基地、培养本土特色粤菜师傅》、《佛山市粤菜师傅示范性职工培训基地》并开展研究。其中《依托基地、培养本土特色粤菜师傅》已通过验收并结题。

2. 改善校内实训条件,完善烹饪实训条件的建设

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,自筹资金(区级财政)186.94万,新建1+X中式烹调实训室1个,新增工位50个,对中式烹调实训室、雕刻实训室进行了多媒体可视化改造。增购2台多功能烤箱,8台鲜奶打发机等中西点设备,将中西点的工位增加至50个,能够对接现代中餐烹饪企业对综合性、高技能人才的岗位实训需求;新增中式烹调实训室教师实操站台和学生观看座位50个;完成预定建设目标。

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。

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998人次;培训并考核通过了186人次的广式面点制作证书);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。

3. 校外实习实训实习基地建设

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，与南海区旺阁饮食服务有限公司、日日新酒店、顺德渔村、佛山九江希尔顿惠庭酒店、南海枫丹白鹭酒店、佛山西樵希尔顿欢朋酒店等 6 家佛山范围内企业签订校企合作协议书，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。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。

（三）提升专业校企精准对接培养水平

1. 实施双证书教育

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 98.5%，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%。

2. 开展现代学徒制试点工作

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 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。

3. 校企共同开发烹饪专业活页式教材

建设期内通过企业调研、职业能力分析更新课程容、优化课程结构，完善课程体系。根据产业发展需求，本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》。

4. 优化课程结构

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。现已完成 6 门核心课程标准。

5. 建立稳定的校企合作机制

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。

6. 丰富校企合作形式

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。

7. 加强对外服务

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988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”。

（四）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、官显琛参加2021年广东省职业院校技能大赛获二等奖。参加2023年广东省职业院校中式烹饪项目师生同赛获三等奖，主持打造省级在线精品课程1项并通过了佛山市的验收、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”称号，多次到外校担任专家。

2. 培养骨干教师、教学名师、教学带头人和教育管理专家

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2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”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，已开展项目研究。

3. 培养“双师型”教师

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。

4. 增强公共基础课教师服务专业教育教学的意识和能力

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议；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。

5. 兼职教师队伍建设

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技术人员邓崇杰、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。

（五）改革专业教学质量评价模式

1. 完善对专业教学质量评价体系

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，对学生进行学分制管理。

与南海区餐饮协会在2021年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%。

2. 开展在校学生学习成果评价和毕业生跟踪调查

在校学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。

三、项目建设目标实现情况

（一）目标定位

根据国家中等职业学校专业目录对于中餐烹饪专业的对接产业定位，明确了本专业定位于旅游服务类，在《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，本专业为餐饮业培养具有工匠精神的粤菜师傅技能技术人才，建设期内对本专业对 10 家企业进行了人才需求调研，开展了职业能力分析会，并形成了相应的报告，确定了以粤菜师傅方向为烹饪专业的重点方向，构建了对接产业、岗位，体现德智体美劳全面发展的课程体系，打造以“中餐烹饪”专业为主干的专业群，并完善专业建设规划。制定并优化了 2021 级、2022 级、2023 级中餐烹饪专业人才培养方案，更加精准地对接南海区“两高四新”的高品质服务业发展。

建设期内我校中餐烹饪专业在校生人数分别为 2019 级 149 人、2020 级 191 人、2021 级 68 人 2022 级 154 人、2023 级 215 人，2024 级 188 人，通过计算，21 到 24 年度，本专业在校生每年度都超过了 400 人。建设期内，专业的

吸引力逐年增强，新生入学成绩逐年提升，如 2023 年本专业第三批次招生分数线位列全市同批次 135 个招生专业的前 50%，第四批次招生分数线位列全区 58 个招生专业的前 20%，外区的生源逐年增多。

（二）办学条件

1. 建成省内一流的“中餐烹饪”校内实训中心。

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。

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 998 人次；培训并考核通过了 186 人次的粤菜师傅工程专项——广式点心制作；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大赛。

2. 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 2021 年 7 月启动建设，在 2021-2024 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。同时有 2 门课程立项为省级在线精品课程建设项目。

省级在线精品课程《粤菜烹调技术》已通过佛山市教育局的验收。

3. 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，与南海区旺阁饮食服务有限公司、日日新酒店、顺德渔村、佛山九江希尔顿惠庭酒店、南海枫丹白鹭酒店、佛山西樵希尔顿欢朋酒店等6家佛山范围内企业签订校企合作协议书，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。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。校企共同制定了学生跟岗实践评价和考核标准，按照校企实训考核标准对学生进行100%的评价

4. 加强高素质“双师型”型师资队伍建设

本专业现有专任教师25人，其中双师型教师23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2人，专业教师参加国培5人次，参加企业培训17人次，培训总时长共计328天；4人次主编或参编教材5本，公开发表论文1篇，8人次参与省市课题课题研究。

建设期内积极培养专业名师，专业带头人席锡春被评为南商教学能手、南海区粤菜名厨，多次到外校担任专家，吴云芳老师被评为区级名师。同时，专业部引进了广东省

吴荣开粤菜师傅工作室到校开展工作，借助吴荣开大师的辐射作用，全面提高了专业师资水平，推动了专业建设。

5. 构建“双精准”优质课程体系

建设期内，建立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组成的中餐烹饪专业建设指导委员会，组织开展了 10 家企业调研、职业能力分析会，形成了《中餐烹饪岗位能力分析表》；开展了专业建设研讨会，构建了对接产业、岗位，体现德智体美劳全面发展的课程体系，完善专业建设规划，制定并完善了人才培养方案，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。

（三）校企合作

1. 校企共同开发烹饪课程活页式教材

根据佛山产业发展需求，我校与南海旺阁渔村饮食服务有限公司共同深挖传统粤菜和传统粤点，由旺阁渔村吴荣开董事长带领企业的厨房管理人员和一线技术专家和学校骨干教师等，校企共同开发 2 门活页式教材《传统粤菜》《传统粤点》，在教学使用过程中探寻传统粤菜背后的传统文化，培养学生的家国情怀。

2. 开展现代学徒制工作

2022 年申报佛山市现代学徒制试点单位，中餐烹饪专业与佛山旺阁渔村饮食服务有限公司开展现代学徒制班，协同育人工作。

学校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。建设期内，本专业合作企业及实习基地总数量达到 9 家，开展了校外实训基地合作及组织 258 位学生到校外实训基地开展实习。

（四）诊断改进

学校建立专业自我诊断与改进机制，开展毕业生跟踪调查，每年形成《专业自我诊断与改进报告》，着力提升专业课教师的理论水平和实践操作能力，提高人才培养质量，提高师生专业技能水平。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，成立与餐饮企业参与的教学质量评价工作组，开展座谈会，讨论评价要点，制定在校生校企评价方案。并根据企业需求及岗位标准，不断完善评价方案，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。

（五）人才培养

经过“双精准”示范专业的培养，中餐烹饪专业学生的人才培养质量得到极大的提升，就业率达到 100%，专业对口率提高到 100%，企业对学生的满意度为 100%，人才培养质量得到全方面提升。

学校加强“双证书”教育，积极开展“1+X”试点工作。中餐烹饪专业学生在毕业时，除了 100% 获得中职毕业证以外，在校期间还积极考取各类技能证书，包括办公软件 Office2010、烹饪课程证书，毕业时双证率达到 100%。专

业部根据双证书管理制度申报了粤菜制作 1+X 证书考点，2023 年组织 38 人参加 1+X 粤菜制作考证，通过率为 97%，在《粤菜烹调技术》课程实施了双证书教学渗透，对接烹饪课程合格证书和 1+X 粤菜制作证书。近 3 年中餐烹饪专业学生多次参加全国、广东省烹饪技能大赛，学生获得省级二等奖 2 项 8 人次，省级三等奖 1 项 4 人次。20 烹饪 3 班学生骆善幸和 22 烹饪 1 班曾正楠同学获得国家级奖学金。

四、项目经费投入与使用情况

（一）资金来源及到账情况

本项目的资金收入预算 200 万元。项目在建设期内，共得到市级和区级资金投入共 328.11 万元，资金到位共 328.11 万元。其中市级资金投入 100 万元，行业企业投入 20 万元，学校自筹投入 201.39 万元，其他资金投入 6.72 万元。其中市级资金到位 100 万元，行业企业到位 20 万元，学校自筹到位 201.39 万元，其他资金到位 6.72 万元。具体的资金来源及到账情况请查看佐证资料《烹饪专业双精准建设项目财政专项资金审计报告》。

（二）项目资金使用及管理情况

学校建立了《佛山市南海区九江职业技术学校“双精准”专业建设项目资金管理办法》，并根据省、市“双精准”示范专业建设工作和资金使用的相关通知，合法合规使用项目资金。市专项建设资金的使用没有超过规定用途和范围，专项资金的硬件采购资金都没有超过总金额的 80%。

本项目的资金收入预算 200 万元。资金到位 328.11 万元，资金支出 327.15 万元，具体见下表。

实际支出情况（元）						
序号	项目名称	小计	市级以下地方财政收入	行业企业收入	自筹	其他
合计		3,271,453.97	990,365.00	200,000.00	2,013,852.97	67,236.00
1	完善专业建设管理机制	197,500.00	157,500.00	40,000.00	-	-
2	改善专业教学条件	2,247,279.70	328,045.00	60,000.00	1,859,234.70	-
3	提升专业校企	150,000.00	150,000.00	-	-	-

	精准 对接 培养 水平					
4	加强 师资 队伍 建设	349,760.13	300,000.00	-	49,760.13	-
5	改革 专业 教学 质量 评价 模式	326,914.14	54,820.00	100,000.00	104,858.14	67,236.00

五、取得的标志性成果

序号	级别	项目名称	项目负责 人或第一 完成人	授予部门	授予时间
1	省级	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	席锡春 关家红 吴云芳 刘少颖	广东省教育 厅	2021年8 月
2	省级	2021 年省中职教育教学质量与教 学改革工程在线精品课程立项 建设项目	席锡春	广东省教育 厅	2021年9 月
3	省级	辅导学生参加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	吴云芳 关家红 席锡春	广东省教育 厅	2021年10 月
4	省级	辅导学生参加 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	关家红 席锡春 房林波	广东省教育 厅	2022年5月
5	省级	辅导学生参加 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	关家红 吴云芳	广东省教育 厅	2023年

6	省级	2024 年广东省职业院校技能大赛 师生同赛（中职组）荣获三等奖	席锡春 曾正楠 陆启盛	广东省教育 厅	2024 年

六、成果的推广应用

（一）校内示范、引领，带动了学校专业群的建设和发展

以本专业典型的校企深度融合机制为驱动，共建共享模式为示范引领，双精准专业建设与学校“服务地方经济，培养技能人才”的办学方针高度契合。构建以餐饮类专业（中餐烹饪）为主干的高水平专业群，不断深化学校的教学改革，达到学校办学高质量协调发展，2022年9月，开设了中西面点专业，在实训中心、双师型队伍等方面的建设取得了丰硕的成果，广东省继续教育、质量提升工程获得了2个省级项目的立项，区级产教融合项目获得了3个项目的立项，省级在线精品课程、现代学徒制项目获得立项，中餐烹饪专业在校企合作、教学过程管理、技能培养等方面的经验，也为其他专业建设提供了范例。

（二）校外推广、应用，得到了同行的充分肯定和高度评价

1. 兄弟院校推广应用

中餐烹饪专业双精准建设成果在贵州黔东南州凯里第一职业技术学校、东莞轻工业学校开展了成果共享，专业带头人席锡春受邀在东莞轻工业学校做了经验分享会，吸引了学校50多位教师聆听，佛山市高明区职业技术学校等兄弟院校来访交流学习，为推动东西部教育协作，共享优质课程资源，2023年5月10日，关家红老师和来校交流学习的凯里一职王晶老师在广东省粤菜师傅培训基地通过云课堂——腾讯课堂的方式，将佛山特色传统点心《鸡仔饼》课堂活动实时共享给贵州凯里一

职中餐烹饪专业的师生，除了在凯里一职的 300 多名师生一起参加了本次共享课堂外，还有来我校学习的凯里一职 21 级烹饪的 7 位同学在我校课堂现场进行学习，通过“互联网+教育”的模式实现了新型知识共享，成果推广。

2. 校企融合

合作企业南海旺阁渔村饮食服务有限公司、佛山马哥孛罗酒店等单位推广应用，得到了高度认可，他们借鉴建设成果，促进了人才培养。

与南海旺阁渔村饮食服务有限公司开展现代学徒制项目，在建设期内，以广东省粤菜师傅培训基地为依托，本专业服务餐饮类企业 15 家、教具企业 2 家。近三年累计培养了 125 名学徒，专业“订单”培养比例为 82.3%，为企业输送人才，能马上对接生产岗位直接上岗。

七、存在的问题与改进措施

（一）存在问题

专业的内涵建设还需加强，校企合作还需深化，成果共享还需扩大。

（二）改进措施

我们将继续以“双精准”示范专业建设为契机，不断创新专业运行机制，拓展服务社会能力。

加强对国家职业教育改革新主张、新举措、新机制的理论研究，深入调查研究，推动中餐烹饪专业进一步做大做强。

附：“双精准”专业建设典型案例（800-1000字）

聚焦粤菜师傅，助力高品质服务业建设

在《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，九江职业技术学院与南海旺阁渔村饮食服务有限公司等6家省内知名品牌餐饮企业深度合作，在学校广东省粤菜师傅培训基地的基础上，与南海旺阁渔村共建了粤菜产学研基地，深入贯彻落实习近平总书记关于实施乡村振兴战略的重要论述，以“培养工匠精神的新型劳动者”为目标，积极推动粤菜师傅工程，党员以推广粤菜文化故事以及粤菜师傅技能辅导为群众办事活动，积极服务南海乡村振兴战略，以小切口推动大变化，为当地粤菜技术人才培养、培训、促进城乡劳动者创业和高质量就业，推动“粤菜师傅+南海美食+南海美景”有机结合，打造“南海名厨”文化品牌，擦亮粤菜师傅“金字招牌”，为南海区“两高四新”的高品质服务业建设贡献出积极的力量，收到了南海区区委、区政府、企业和群众的高度评价。党员教师关家红赴南海区西樵镇新田村开展粤菜粤点文化宣讲及“乐享生活”粤点技能培训、党员教师李间开赴南海区九江镇南方村开展“党建引领、魅力巾帼展芳华”广式面点技能培训，我校兼职教师、南海旺阁渔村董事长吴荣开先生在我校广东省粤菜师傅培训基地为南

海区粤菜师傅培训班学员开展粤菜文化和技能培训，农产品和预制菜研发等实践活动。中餐烹饪专业充分发挥广东省粤菜师傅培训基地的社会服务平台作用，将粤菜文化和技能与地方产业需求相结合，用专业课程为南海高品质服务业的项目相对接，将技能培训的成果与生产实践相联系，在双精准专业建设期内，线下培训共 988 人次，并连续 3 年承办了南海区粤菜师傅工程的职业技能竞赛，受到了区人社局、企业和群众的高度评价，进一步提升了粤菜师傅的社会服务能力。



图 1 关家红老师和新田村培训班学员合影



图 2 吴荣开老师为粤菜师傅培训班学员授课