

广州市职业技术教育研究院 (世界技能大赛中国(广州)研究中心)

穗职研函〔2021〕4号

关于公布第二批广州市技工院校重点和特色建设专业名单的通知

各技工院校:

为深入推进我市技工教育内涵发展,加强学校专业建设,根据《广州市技工院校重点和特色专业建设工作方案》(穗人社函〔2018〕3944号)的要求,经评审,确定31个专业(附件1)为第二批“广州市技工院校重点和特色建设专业”,认定7个专业(附件2)为第二批“广州市技工院校重点和特色专业”,名单公示期满无异议,现予以公布。希望相关院校认真组织管理,按照方案要求,大力推进专业建设工作,全面推动我市技工教育高质量发展。

附件:1.广州市技工院校重点和特色建设专业立项名单
(第二批)

2.广州市技工院校重点和特色专业认定名单(第二批)

广州市职业技术教育研究院
(世界技能大赛中国(广州)研究中心)

2021年7月15日

(联系人:蔡北勤, 电话:81978694)

附件 1:

广州市技工院校重点和特色建设专业立项名单（第二批）

序号	学校	专业	申报类型
1	广州市技师学院	农产品食品加工与质量安全	重点专业
2	广州市技师学院	多轴数控加工	重点专业
3	广州市技师学院	公共卫生防疫与管理	特色专业
4	广州市工贸技师学院	电子商务	重点专业
5	广州市工贸技师学院	计算机广告制作	重点专业
6	广州市工贸技师学院	室内装饰	重点专业
7	广州市工贸技师学院	机电一体化技术	重点专业
8	广州市工贸技师学院	云计算技术应用	特色专业
9	广州市工贸技师学院	汽车技术服务与营销	特色专业
10	广州市轻工技师学院	新能源汽车检测与维修	重点专业
11	广州市轻工技师学院	虚拟现实技术应用	特色专业
12	广州市机电技师学院	精密加工与检测	重点专业
13	广州市机电技师学院	现代物流	重点专业
14	广州市机电技师学院	新能源汽车检测与维修	重点专业
15	广州市机电技师学院	3D 数字游戏技术	特色专业
16	广州市机电技师学院	幼儿教育（创新教育方向）	特色专业
17	广州市公用事业技师学院	计算机程序设计（移动互联应用开发）	重点专业
18	广州市公用事业技师学院	现代电商与物流	重点专业

19	广州市公用事业技师学院	城市轨道交通车辆运用与检修	重点专业
20	广州市公用事业技师学院	工业机器人应用与维护	重点专业
21	广州市公用事业技师学院	智能汽车技术应用	特色专业
22	广州市交通技师学院	计算机网络应用	特色专业
23	广州市交通技师学院	城市轨道交通运输与管理	重点专业
24	广州市交通技师学院	新能源汽车检测与维修	重点专业
25	广州市交通技师学院	航空物流	特色专业
26	广州市白云工商技师学院	计算机程序设计	重点专业
27	广州市白云工商技师学院	烹饪（中式烹调）	重点专业
28	广州市白云工商技师学院	数字媒体艺术	特色专业
29	广州市蓝天高级技工学校	形象设计	特色专业
30	广州市华风技工学校	烹饪（中式烹调）	特色专业
31	广州城建技工学校	电子商务	特色专业

附件 2:

广州市技工院校重点和特色专业认定名单（第二批）

序号	学校	专业	认定类型
1	广州市技师学院	网络与信息安全	重点专业
2	广州市机电技师学院	无人机应用技术	重点专业
3	广州市机电技师学院	多轴数控加工	重点专业
4	广州市机电技师学院	消防工程技术	特色专业
5	广州市公用事业技师学院	建筑工程管理	重点专业
6	广州市公用事业技师学院	环境保护与技术服务	特色专业
7	广州市交通技师学院	计算机程序设计（手机游戏开发）	重点专业

广州市技工院校重点专业、特色专业建设

申 报 表

学 校 名 称： 广州市华风技工学校

学 校 类 别： 技工学校

专 业 名 称： 烹饪（中式烹调）

专 业 代 码： 0501-4

申 报 类 别： 特色专业

申 报 日 期： 2021年1月

学校共申报特色专业1个，本专业排序为第1

广州市人力资源和社会保障局 制

填报说明

一、申报书请如实、规范填写，及时提交，字数不得超出相应部分篇幅要求。

二、申报书请使用 A4 纸双面打印，左侧装订，一式 3 份连同电子文档一并上报。

三、申报书填报字体为仿宋_GB2312，其中正文字号四号，行距为 1.0；表格中字号、行距按各表格固定要求填写，一般为小四号、行距不超过固定值 18 磅。

四、封面中的“学校类别”为技师学院、高级技工学校、技工学校；“申报类别”为重点专业、特色专业。

五、封面中的“学校共申报__专业__个，本专业排序为__”，填写方式为“学校共申报重点（或者特色）专业（多少）个，本专业排序为（第几）”。

一、专业基本情况

学校名称	广州市华风技工学校	学校类别	技工学校
学校地址	广州市花都区花港大道保岐路3号	学校网址	www.gzhfmobile.com
专业名称 (专业方向)	烹饪(中式烹调)	专业代码	0501-4
专业开办时间	2018年9月	培养层次	<input checked="" type="checkbox"/> 中级技能 <input type="checkbox"/> 高级技能 <input type="checkbox"/> 技师(预备技师)
人社部一体化课改试点专业	<input type="checkbox"/> 是 (<input type="checkbox"/> 牵头校 <input type="checkbox"/> 参与校) <input checked="" type="checkbox"/> 否		
专业现状			
<p>目前我校烹饪类专业(中式烹调、西式烹调、中西面点三个专业方向)学生共968多人,其中烹饪(中式烹调)专业18、19、20三年在册学生525人,计划2021年招生250人左右。现有关我校烹饪(中式烹调)专业建设情况汇报如下:</p> <p>一、专业建设</p> <p>在粤港澳旅游与餐饮发展大好趋势下和粤菜师傅工程大背景下,烹饪(中式烹调)专业作为我校特色专业建设目标,密切与相关行业专家和资深专业教师研讨该专业人才培养方案,明确课程体系设置,特别在广府菜、广式点心、广式烧腊、食品雕刻等课程教学方面形成鲜明的专业特色,将对地区粤菜文化传承及经济建设产生积极的作用。</p> <p>二、专业定位</p> <p>烹饪(中式烹调)专业培养目标是面向餐饮行业,培养德、智、体、美、劳全面发展,掌握中级中式烹调、面点技术、港式烧腊、营养配餐等专业知识和技能,具备粤菜烹制、面点制作、港式烧腊、像生拼盘、食品雕刻和基层餐厅服务管理等能力,能从事餐饮菜品的生产及</p>			

餐饮部基层管理的中等技能型应用人才。

三、 课程建设

组织企业专家行家参与烹饪专业建设研讨会，确定烹饪(中式烹调)专业的课程体系、教学大纲。具体我们着重遵循以下做法：

第一，技能基础化。学校将建设烹饪专业抛锅、磨刀、刀工等基本功训练场室，做实学生在校的烹饪基本功技能教学工作。

第二，课程专业化。在课程设置上体现粤菜烹饪技术、面点技术、食品装饰技术等课程技能实践操作鲜明的专业特色。

第三，教学模块化。在教学内容上采用模块项目化，以星级酒店厨房剪菜岗、水台岗、砧板岗、上杂岗、荷台岗和候锅岗等工作岗位任务为教学模块项目编写各课程标准，教学上采用一体化教学模式，让学生在校学习就能熟练掌握星级酒店厨房的工作场景和工作技能技术，让学生毕业后能快速适应星级酒店厨房的工作要求。

第四，知识新颖化。在教学上，及时把新材料、新工艺、新技术、新设备、酒店管理新理念等融入到课程教学内容中，同时有计划邀请企业行家专家到校开展专题讲座、组织一年级学生参观见习星级酒店、组织二年级学生到合作酒店进行跟岗实习等方式，加强师生对专业最新发展的了解，拓宽知识面，使其具有本专业科学技术的前瞻性。

四、 学习资源与环境

基于“粤菜师傅工程”新形势的教育任务，对烹饪专业的学习资源和环境建设提出新的更高要求。

第一，调整专业教学计划，整合专业课程。减少理论课时，增加专业实训课时，确保3: 7的课时比例。在原有的教学体系和课程设置的基础上，把相似的课程合并，增加新课程，合理设置专业知识结构，例如将“烹饪的基本功训练”、“烹饪原料知识和加工”、“烹调技术”等课程统编成一门“烹饪技术”课程。

第二，重视数字化教学建设，提高教学效果。教学场所包括课室和实训室都配备多媒体教学设备，使信息化教学有序进行；烹饪专业核心课程开发系列化课件、微课，并与教学计划同步进行，同时充分利用“云平台”，加强“云平台”线上的慕课开发，让学生以小组为单位课前课后分享到和高效自主学习，达到专业学习效果。

第三，重视课堂延伸，开展第二课堂活动。通过成立专业协会或兴趣小组，配备专业指导教师，制定相应活动计划，进一步培养学生实际动手能力，例如“烹饪协会”、“果雕协会”等，同时学校拟建对外经营的“华风餐厅”，烹饪专业的学生以班级为单位轮流参与餐厅的经营管理。

第四，加强实训场室建设，完善教学环境。为了给学生提供更好的专业教学环境，充分利用企业资源，学校邀请白天鹅宾馆、广州富力假日酒店、广州侨美、广州椰林等多家企业行家专家论证，投入 300 多万元按照星级酒店厨房标准分别建设了中式烹调实训室 1 间、西餐烹饪实训室 1 间、中西面点实训室 1 间，面积达 400m²，一次满足 150 个学生的同时实训教学。

五、校企合作

全国十九大会议提出要加快发展现代职业教育，深化产教融合、校企合作，培养高素质劳动者和技能型人才，加快现代职业教育体系建设。本专业建设至今一直重视加强与行业、企业的合作，教学上采用一体化教学模式，重视开发核心课程教学的典型工作任务，使学生掌握专业技能，熟悉将来岗位工作。目前学校已与广州侨美餐饮集团、广州椰林餐饮管理有限公司、广州富力假日酒店、广州九龙玖餐饮管理有限公司、广州华莱士餐饮管理有限公司等多家企业建立校企合作关系。

六、师资建设

学校烹饪健康系烹饪教研室中式烹调专业方向目前教师有 13 人，其中专职教师有 11 人，外聘教师 2 人；学历方面本科的 8 人，大专的 4 人；职称方面中讲师 2 人，助理讲师

5 人；技能等级方面高级技师 5 人，技师 3 人，高级工 5 人。

七、教学组织与管理

烹饪（中式烹调）专业的教学工作在教务处指导下由学校实施统一管理。其管理架构为：教学副校长全面负责学校工作——教务处主持教学教务日常工作——烹饪健康系设正副主任管理系部教学——烹饪专业教学部设教学部长，负责对该专业的日常教学工作的精细化管理，确保教学教育秩序正常运作。经过近三年的实践，逐步建立起一套科学有效的教学质量监控体系，大力提高教学管理水平。

八、质量效益

本专业开班以来，一直重视提高专业教学质量，既重视课堂教学研究，也重视课外教学延伸，其中每学期组织一场师生技能比赛，达到以赛促教、以赛促学、以赛促改的教学效果；每学期组织两场的星级酒店或者烹饪协会专家烹饪专业大课堂讲座或者授课；每年组织一场毕业生成果展示；每年组织一场优秀毕业生访谈报告会；每学期通过烹饪协会、果雕协会、果酱画协会等组织相关的第二课堂技能训练；每学期通过粤菜师傅大师工作室组织一场优秀学生拜师入徒进行精品培养活动等等。通过开展各种系列化的专业课后延伸提升和彰显烹饪健康系对学生的教育教学质量。例如，在 2019、2020 年度举行的“第一第二届餐饮技能大赛”中，学生参赛率高达 100%，学生专业学习氛围浓厚，学校质量管理办公室对烹饪专业学生进行教学满意度调查，满意度高达 96.8%。学校就业办在 2020 年底组织一场全校 2018 级学生校外企业用人满意度调查中，其中烹饪健康系校外企业用人满意度高达 92.7%，特别是广州市花都区餐饮企业对我校 2018 级烹饪专业学生工作满意度高达 95.2%，例如广州市花都区融创文旅城各酒店餐饮企业对我校学生评价特别高达 97.2%，对地方经济建设发展作出了烹饪技术人才输送应有的贡献和担当。

二、专业建设规划（可另附页）

（一）指导思想

立德树人高端引领，继承烹饪工匠精神，传承粤菜师傅工程，校企双制工学结合，服务区域经济发展。

（二）基本思路

立足职业教育宗旨，定位区域人才需求，制定可行培养方案，建设配套学习环境，建章督学实现目标。

（三）规划目标

- 1、专业建设总目标：市属特色专业
- 2、人才培养目标：具备创新与工匠精神的中级中式烹调综合性的应用型人才。
- 3、广州市花都区地方旅游酒店和餐饮企业用人满意度达 97%以上。
- 4、发挥我校粤菜师傅培训基地和大师工作室作用，每年为地方培训粤菜师傅 200 人，为广州市花都区创特色立品牌。

（四）建设内容

建设内容	第一年 (2021年3月-2022年3月)	第二年 (2022年3月-2023年3月)	第三年 (2023年3月-2024年3月)
1、由负责人组织各种讨论和研究会议，讨论符合专业建设指导思想的烹饪（中式烹调）专业人才培养方案，着手人才培养方案的修正和制定，进而修订相关课程和教学大纲，探索社会实践和顶岗实习的新模式。增加现有实践教学基地，具有针对性的	预期目标： 1. 修订 2021 年烹饪（中式烹调）专业人才培养方案和教学计划； 2. 开展课程建设工作，组织编写课程标准； 3. 组织推荐教师参加各种烹饪专业技能大	预期目标： 1. 完善校企双制产教融合新模式； 2. 积极申报市级精品课程； 3. 运作专业建设指导委员会并发挥作用； 4. 加强校外实习基地建设，确保烹饪专	预期目标： 1. 对特色专业建设工作取得的经验、存在的问题进行总结； 2. 评价教学效果； 3. 完善教学和学习质量评价体系； 4. 拥有稳定符合教学要求的“专业带头人”、“中青年骨干教

<p>进行一体化教学模式的探索和尝试。</p> <p>2、开展课程建设工作，积极申报校级和市级精品课程，着手对《食品装饰技术》、《烹饪技术》、《营养分析与保健》、《面点技术》等核心课程进行编制课程标准和校本教材，完善配套教材、教学课件等教学资源库。</p> <p>3、支持专业教师参与各种高规格的烹饪大赛、学术交流、培训交流等活动，多措施鼓励40岁以下的年青教师提高学历层次，到企业锻炼，并获取高一级的技能等级证，建构精英型“双师”队伍。</p> <p>4、制定人才引进方案。建设期内引进若干名国内烹饪界有影响的烹饪大师和教学名师。</p> <p>5、加强学生实习管理和协调工作；加强实习基地的建设，扩展规模；推进校企深度合作；推进扩建烹饪实训场室工作。</p> <p>6、筹划成立由专业教师和企业专家共同组建的专业指导委员会，建立第三方参与的人才质量评价机制。</p> <p>7、对照特色专业建设的目标、要求和验收标准，完善社会实践和顶岗实习的新模式，实施新的人才培养方案，开展改革教学方</p>	<p>赛、教研教改、培训交流活动；</p> <p>4. 加强师资建设工作，制定人才引进方案。培养2名教学能手；</p> <p>5. 加强学生实训场室建设工作；</p> <p>6. 成立专业建设指导委员会；</p> <p>7. 发挥粤菜师傅大师工作室作用，每学期举办两场大师收徒仪式活动，利用粤菜师傅培训基地积极组织地区社会人员对粤菜专项能力的培训和考证工作，通过活动带动和引领作用。</p> <p>8. 启动烹饪健康系“三名”工作室工程，即名师工作室、名专业工作室、名班主任工作室，通过“三名”工作室工作正确导向和培养烹饪专业人才，同时带动团队启动市级课题任务。</p> <p>9. 启动校级烹饪专业精品课程建设，成熟后申报省市级精品课程。</p> <p>阶段成果：</p> <p>1. 2021年4月完成可行性的2021年烹饪（中式烹调）专业人才培养方案、教学计划和课程标准；</p>	<p>业最低有10间区域较强的合作企业和实习基地；</p> <p>5. 建设数字化专业教学资源；</p> <p>6. 构建教师教学质量和学生学习质量评价体系；</p> <p>7. 发挥粤菜师傅大师工作室作用，每学期收徒15个，培养粤菜师傅精英，起引领作用；</p> <p>阶段成果：</p> <p>1. 本年度12月份前完成1门市级精品课程的申报工作；</p> <p>2. 组织2次专业建设研讨会，确保烹饪专业的教学标准可行性；</p> <p>3. 本年度12月份前完成2门烹饪专业校本教材编写工作；</p> <p>3. 完成烹饪（中式烹调）专业3间较有实力的学生校外实习基地建设；</p> <p>4. 完成3门专业核心课数字化教学系列课件、微课、教学视频；</p> <p>5. 建立烹饪专业教学和学习效果评价机制；</p> <p>6. 粤菜师傅大师工作室每学期收徒15</p>	<p>师”、“双师型教师”三支队伍；</p> <p>5. 制定新形势下多层次的人才培养方案；</p> <p>6. 聘请专家对项目作出评价；</p> <p>7. 发挥粤菜师傅大师工作室作用，每学期收徒15个，培养粤菜师傅精英，起引领作用；</p> <p>8. 发挥粤菜师傅培训基地的作用，组织社会人员进行粤菜专项能力培训和认定考核每月达200人，为地方粤菜师傅工程和乡村振兴做出示范作用。</p> <p>验收要点：</p> <p>1. 专业人才培养方案、教学计划、课程标准等教学材料，特别检查日常教学“五统一”执行情况；</p> <p>2. 专业建设过程材料和烹饪专业学生达1200人规模，其中中式烹调学生达800人；课题执行完成情况；</p> <p>3. 日常教研教改活动的过程材料；</p> <p>4. 专业师资建设执行情况，符合建设要求师生比1:28，其中专业带头人10%以上、中青年骨干教师30%以</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>法和手段的研究。</p> <p>8、开展课程建设工作，积极申报市级精品课程，《烹饪技术》、《营养分析与保健》、《食品装饰技术》、《面点技术》校本教材编写；进一步完善配套教材、教学课件等教学资源。</p> <p>9、专业指导委员会积极发挥作用，第三方参与的人才质量评价机制运转正常。</p> <p>10、进一步加强学生实习管理和协调工作，真正实现校外实习教学化；加强实习基地的建设，扩展规模；校企合作的双赢互动机制已建成；新增烹饪教学实训室建设完成，并投入使用。</p> <p>11、在师资建设、教学团队建设等方面提出明确的细分目标、分解任务、订立计划，落实具体的建设和负责人员，争取所有的建设工作在本周期内基本建设完成。初步构建教师教学质量和学生学习质量评价体系。</p> <p>12、建设烹饪专业校内实习酒店，实现学生专业技能学习与岗位学习接轨，实现学生毕业即就业的目标。</p> <p>13、充分发挥学校的粤菜师傅培训基地和大师工作室功能和担当，有计划开展粤菜师傅教学活动，为</p>	<p>2. 本年度组织参加市级专业技能竞赛，师生荣获优良成绩；</p> <p>3. 本年度7月前实现引进高规格专业教师2名，专业带头人1名，培养发展中青年骨干教师3名，培养2名教学能手，完成提升师资队伍；</p> <p>4. 本年度6月份前完成烹饪专业实训场室的拟建工作，增加1间一体化的“食品装饰技术实训室”、1间一体化的“中式烹调实训室”；</p> <p>5. 粤菜师傅大师工作室每学期收徒15个，培养粤菜师傅精英；</p> <p>6. 本年度3月前挂牌烹饪专业名师3个、中式烹调名专业1个；</p> <p>7. 本年度12月前建设“中式烹饪技术”校级精品课程1门；</p>	<p>个，培养粤菜师傅精英；</p>	<p>上、双师型教师60%以上；</p> <p>5. 专业实训场室建设执行情况，符合教学要求学生工位达1:2；</p> <p>6. 校企合作执行情况，符合建设要求每年组织一场专业建设研讨会和校企合作建设委员会；</p> <p>7、学生创新创业情况，在省市专业技能竞赛中荣获奖项；</p> <p>8. 学生、家长、用人单位对烹饪健康系的教育教学满意度达90%以上。</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

地方经济培养合格的粤菜师傅人才。			
------------------	--	--	--

（五）保障措施（主要包括“组织保障”、“制度保障”、“过程管理”和“资金保障”等4个方面内容）

学校对烹饪健康系烹饪专业作为特色专业建设同时也提供有力保障措施，主要包括：

1、组织保障

烹饪专业是广州市华风技工学校长期致力建设的特色专业，也是学校的重点发展专业。学校对该专业建设高度重视，在政策上给与明显倾斜，今后学校继续将该专业建设作为支持和发展的重点项目。

2、制度保障

学校专门就该专业建设成立“特色专业建设工作小组”，具体由主管副校长直接指挥，教务处主任监督检查，系部直接组织建设执行。制定相关建设项目负责人制度，明确负责人的职、权、责；制定科学合理的教师奖励激励机制、灵活多样的人才引进和培养制度。这些制度的实施将有效地实现该专业申报特色专业的建设目标。

3、过程管理保障

学校在2019年4月也正式开始试行ISO9001—2015质量管理，将“重点建设项目”也列入质量目标考核范围，给烹饪专业的建设提供了有力的过程管理保障。

4、经费支持

对于该专业建设，学校不仅政策上的大力支持，而且在经费上加大投入力度。对申报的特色专业建设学校将采取1:1配套经费支持。

三、资金预算与资金绩效目标

（一）资金预算

用定性和定量相结合方法对“资金投入预算总表”进行概括性说明，列明学校拟投入资金的支出计划。

项目	第一年	第二年	第三年
专业与课程建设（人才培养模式改革与课程体系构建、课程标准、数字化教学资源、精品课程建设等）	2 万	4 万	6 万
实训场室建设（一体化食品装饰技术实训室、中餐烹饪实训室、校内学生实习餐厅等）	30 万	50 万	80 万
师资建设（专业带头人、中青年骨干教师、教学能手、教师职称、师生专业技能竞赛等）	0.8 万	2 万	4 万
烹饪大师工作室改进（已建成）	0.5 万	0.8 万	2 万

（二）绩效目标

高举“粤菜师傅”工程旗帜，通过三年的建设，将广州市华风技工学校烹饪专业建设成为花都区最有影响力最有特色的烹饪“双高”人才和具有引领性的“粤菜师傅”培养基地、大师工作室。

1. 烹饪专业每年在校规模（在校三届）1500人以上；其中中式烹调专业学生保持在800（在校三届）人以上；每年完成培训任务500人次以上；
2. 建设成为烹饪专业示范性的教学标准；
3. 建设成为烹饪专业示范性的一体化教学实训实习场室；
4. 建设成为花都区餐饮行业技能人才培养基地；
5. 建设一批比较稳定配比比较合理的“双师型”教师队伍达60%以上和专业带头人达10%、中青年骨干教师达30%；
6. 校级精品课程3门，市级精品课程1门；
7. 培养发展教学能手1至2名；
8. 师生市级技能竞赛团体取得优异成绩；

9. 每年为地区企业输送合格的中式烹调专业人才 200 人以上;

10. 每年学生对教学满意度达 90%以上, 家长对学校满意度达 90%以上, 企业对学校的满意度达 90%以上;

四、审批意见

学校意见:

学校同意推荐烹饪(中式烹调)专业申报广州市技工院校特色专业建设。若获批准, 将按照《广州市技工院校重点和特色专业建设工作方案(实行)》的要求, 在人力、财力、物力等方面给予大力支持, 并加强对专业建设的管理, 保障专业建设的质量。

学校盖章:

年 月 日

专家评审意见(另附页)

市教研室审核意见:

(盖章)

年 月 日

局技管处审批意见:

(盖章)

年 月 日

附件3 广州市技工院校重点、特色专业认定申请表

学校名称	广州市华风技工学校	学校类别	技工学校
学校地址	广州市花都区花港大道保岐路3号	学校网址	www.gzhfmobile.com
专业名称 (专业方向)	烹饪(中式烹调)	专业代码	0501-4
专业开办时间	2018年9月	培养层次	<input checked="" type="checkbox"/> 中级技能 <input type="checkbox"/> 高级技能 <input type="checkbox"/> 技师(预备技师)

申请认定重点、特色专业依据(附相关证明材料)

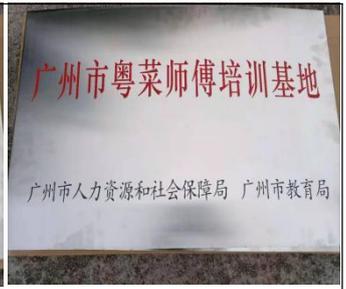
烹饪(中式烹调)专业与国家“粤菜师傅”工程的紧密贴合,是我校最近几年的重点发展专业。经过三年多的孕育发展,现已初具规模,有较好的发展基础,适合作为学校特色专业进行重点建设。我校申请本专业为特色专业依据如下:

1. 专业贴合政府重点支持行业,符合社会经济发展对专业人才的迫切需求;
2. 我校本专业拥有一支搭配均衡的师资队伍,既有五星酒店名厨、国家竞赛金牌选手、粤菜专项技能大师,也有刚毕业的新晋厨师;既有专业技能突出的技术工匠,也有理论知识全面的科班新人。合理的团队结长,适合各挥所长,使粤菜技能得以更顺畅的传承。
3. 现本专业已建成完备的实训场室,配备了相应的专业设备,能满足学生实训需求。今天由市批准挂牌成立的粤菜师傅培训基地及粤菜师傅大师工作室,更是为粤菜工匠技能的进一步发展提供了肥沃的土壤。
4. 行业人才需求迫切,专业建立之初,就受到地方众知名餐饮企业的热烈欢迎,现已与多家企业达成深度合作协议,具很浓厚的校企合作氛围。
5. 粤菜大师的成功申报及专业带头人培养人的确立,为专业的建设发展提供了强劲的软实力支持。
6. 学校的进一步发展,为专业的发展提供了有力的保障。

附件材料:

1. 广州市粤菜师傅培训基地、大师工作室材料图片

各位领导、同仁：
发牌啦！发牌了！发牌了！借三项工程交流会开幕之机，为第二批省级粤菜师傅培训基地、大师工作室和第三批市粤菜师傅培训基地、培训室授牌。此次授牌共17块，涉及到13个项目单位（重复的单位接受一次授牌）。由广州市人力资源和社会保障局、广州市教育局的领导发牌，请以下13个单位派人参加授牌仪式：
 广州市白云行知职业技术学校（2块）、南沙区新东方烹饪培训学校、广州工程技术职业学院（2块）、广州半岛名轩餐饮有限公司、广州市金宏利投资集团有限公司、广州长隆熊猫酒店、广州黄埔华苑大酒店、广州市轻工高级技工学校、广州市风华技工学校（2块）、广州华南职业学院（2块）、广东省环保技工学校、广东省华立技师学院、广州市高第街粤厨食品技工学校
 时间：2020年9月27日 14:40分
 地点：广州市青年文化宫电影楼二楼3号影厅
 联系人：王焕平 13711187972
温馨提示：停车位紧张，建议公共交通前往。请收到直接回复@通知群建处王焕平做好记录。



粤菜师傅培训基地大师工作室政府批文、授牌现场及其牌匾图片



学校建设的广州市粤菜师傅培训基地大师工作室已投入使用图片

2. 2019 年学校烹饪专业教师各种技能竞赛材料图片

(1) 我校烹饪专业教师参加 2019 年广东省餐饮行业粤菜师傅职业技能大赛荣获团体银奖、铜奖图片



(2) 我校烹饪教师参加 2019 年广州市白云区粤菜师傅技能大赛荣获金、银、铜三个奖项图片

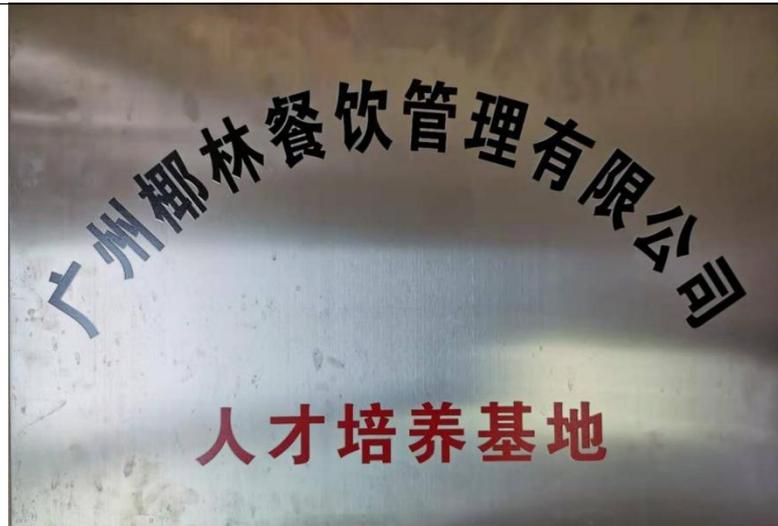


(3) 我校 2018 级陈蔚同学参加 2019 年广东省技工院校学生技能大赛烹饪项目荣获优胜奖图片



(4) 部分校企合作图片





(5) 部分学生专业学习图片



学校意见:

我校烹饪（中式烹调）专业申报广州市技工院校特色专业建设材料真实，在专业实训投入、师资队伍建设和校企合作等方面学校给予大力支持，并已完成相关工作。后续必执行《广州市技工院校重点和特色专业建设方案（实行）》的标准开展该专业建设。

学校盖章:

年 月 日

专家评审意见（另附页）

市教研室审核意见：

（盖 章）

年 月 日

局技管处审批意见：

（盖 章）

年 月 日

附件 4

广州市技工院校重点专业、特色专业规范用表

- 表 4-1 申报专业现有合作企业一览表
- 表 4-2 申报专业教师基本情况统计表
- 表 4-3 申报专业市级专业带头人、课程负责人、教学能手一览表
- 表 4-4 申报专业教学资源一览表
- 表 4-5 申报专业校内外实习实训基地（室）一览表
- 表 4-6 申报专业近三年学制教育情况统计表
- 表 4-7 申报专业近三年开展各类培训情况统计表
- 表 4-8 申报专业近三年师生竞赛情况统计表
- 表 4-9 申报专业近三年课题情况统计表
- 表 4-10 申报专业近三年教科研成果获奖情况统计表
- 表 4-11 申报专业近三年获得专利情况统计表
- 表 4-12 申报专业完成（省）市级精品课程一览表

表 4-1

申报专业现有合作企业一览表

序号	合作企业名称	合作时间	合作模式与内容
1	广州白天鹅宾馆	2018年12月	战略伙伴、产教融合、工学交替
2	广州富力假日酒店	2019年6月	产教融合、工学交替、实习就业基地
3	广州皇冠假日酒店	2019年8月	产教融合、工学交替、实习就业基地
4	广州市侨美餐饮集团	2019年12月	产教融合、工学交替、实习就业基地
5	广州椰林餐饮管理有限公司	2020年8月	产教融合、工学交替、实习就业基地
6	广州龙银餐饮集团	2020年8月	产教融合、工学交替、实习就业基地
7	广州御口福餐饮集团	2020年10月	产教融合、工学交替、实习就业基地
8	广州鼎盛餐饮集团	2020年11月	产教融合、工学交替、实习就业基地

注：此表可续

表 4-2

申报专业教师基本情况统计表

姓名	年龄			学历					职称						职业资格					有企业经历	一体化教师	兼职教师	
	35岁以下	35-50岁	50岁以上	研究生	本科	大专	中职	其他	高级讲师	讲师	助讲	高级实习	一级实习	二级实习	其他	高级技师	技师	高级工	中级工				其他
刘建新		√			√						√				√						√	√	
郑木灿	√				√						√							√			√	√	
区嘉欣	√				√						√							√			√	√	
梁耀章		√					√										√				√	√	
孔宪贤			√				√								√						√	√	√
张美玉			√			√				√					√						√	√	√
周荣贵			√			√				√					√						√	√	√
潘景森			√			√									√						√	√	√
李春豪	√				√												√				√	√	
曾叶珍		√			√												√				√	√	
颜乐嘉			√				√								√						√		
郭伟成		√					√								√						√		

总计	3	4	5		5	3	4			2	3			1		7	3	2			12	10	4
----	---	---	---	--	---	---	---	--	--	---	---	--	--	---	--	---	---	---	--	--	----	----	---

注：此表可续，在符合一览打“√”

表 4-4

申报专业教学资源一览表

序号	类别	名称	备注
1	专业教学标准	烹饪（中式烹调）专业人才培养方案	
2	专业教学标准	烹饪（中式烹调）专业实施性教学计划	
3	专业教学标准	烹饪（中式烹调）专业系列课程标准	
4	专业教学标准	烹饪（中式烹调）专业系列课程授课计划	
5	专业教学标准	烹饪（中式烹调）专业课程系列教案	
6	数字化资源	烹饪（中式烹调）专业课程系列课件 烹饪（中式烹调）专业核心课程系列微课（在建） 烹饪（中式烹调）专业核心课程系列教学视频（在建） 烹饪（中式烹调）专业网络教学课程（在建）	
7	专业系列教材	(1)《中餐烹饪基础》 (2)《中式烹饪工艺·粤菜》 (3)《中式烹饪工艺实训·粤菜》 (4)《食品雕刻技术》 (5)《烹饪营养与卫生》 (6)《餐饮业经营与管理》 (7)《烹饪技术》校本教材在编 (8)《营养分析与保健》校本教材在编 (9)《食品装饰技术》校本教材在编	
8	教学设备	烹饪（中式烹调）专业多媒体教学设备	
9	教学实训室	烹饪（中式烹调）烹饪技术、名菜制作等课程的信息一体化实训室 1 间	150 m ²
10		烹饪（中式烹调）食品雕刻课程实训室 1 间	80 m ²
11		烹饪（中式烹调）面点技术课程实训室 1 间	80 m ²
12		烹饪（中式烹调）果酱画技术课程实训室 1 间	80 m ²

13		广州市粤菜师傅培训基地、大师工作室 1 间	60 m ²
----	--	-----------------------	-------------------

注：此表可续，教学资源类别包括但不限于教材、学材、工作页、数字化资源等。

表 4-5 申报专业校内外实习实训基地（室）一览表

序号	地点	实训基地（室）名称	功能说明	主要设备	台套数	工位数	面积	总价值	备注
1	校内	烹饪（中式烹调）烹饪技术、名菜制作等课程的信息一体化实训室	承担《粤菜烹饪技术》、《名菜制作》、《烧腊卤水技术》等课程的实训教学任务。	1.烹制炉灶 2.蒸炉 3.荷台 4.切配台 5.冰柜	11 套	55	150m ²	50 万	
2	校内	面点实训室	承担《面点技术》等课程的实训教学任务。	1.烹制炉灶 2.蒸炉 3.案板工作台 4.搅拌机 5.多功能烤炉 6.冰柜	10 套	31	80m ²	15 万	

3	校内	食品装饰实训室	承担《食品雕刻技术》、《冷菜拼盘技术》、《果酱画技术》等课程的实训教学任务。	1.大屏幕电视 2.摄像头 3.投影 4.电脑 5.实训工作台 6.教师示范台	1套	40	80m ²	6万	
4	校内	粤菜师傅培训基地、大师工作室	承担《广府菜、客家菜、潮汕菜》制作及其创新菜开发	1.烹制炉灶 2.智能烧烤箱 3.工作台 4.消毒柜 5.冰柜	1套	15	60m ²	20万	
5	校内	华风餐厅	承担《餐饮经营管理》、《粤菜烹饪工艺》、《面点技术》等课程的见习、实习教学任务	1.餐台餐椅 2.营业台、吧台 3.餐具	1.经营餐台 10套	40	300 m ²	200万	在建

				4.空调 5.厨房炉灶 6.烹饪工具 7.工作台 8.切配台 10.厨架等	2.实训 厨房 炉灶 8 套				
6	校外	广州富力假日 酒店	承担烹饪专业学生企业阶段性 见习、跟岗实习、顶岗实习等课 程实习教学任务。	1.烹制炉灶 2.蒸炉 3.荷台 4.切配台 5.工作台	-	-	-	-	

				6.冰柜					
7	校外	广州侨美餐饮集团 5 家门店	承担烹饪专业学生企业阶段性见习、跟岗实习、顶岗实习等课程实习教学任务。	1.烹制炉灶 2.蒸炉 3.荷台 4.切配台 5.工作台 6.冰柜	-	-	-	-	
8	校外	广州椰林餐饮管理有限公司 8 家门店	承担烹饪专业学生企业阶段性见习、跟岗实习、顶岗实习等课程实习教学任务。	1.烹制炉灶 2.蒸炉 3.荷台 4.切配台 5.工作台 6.冰柜	-	-	-	-	

9	校外	广州龙银餐饮集团6家门店	承担烹饪专业学生企业阶段性见习、跟岗实习、顶岗实习等课程实习教学任务。	1.烹制炉灶 2.蒸炉 3.荷台 4.切配台 5.工作台 6.冰柜	-	-	-	-	
---	----	--------------	-------------------------------------	--------------------------------------------------	---	---	---	---	--

注：此表可续，地点包括校内或校外

表 4-7

申报专业近三年开展各类培训情况统计表

年度	招生数	结业人数	结业率	取得职业资格					其他	开设主要专业（职业、工种）名称
				上岗证	中级工	高级工	技师	高级技师		
2020	51	51	100%	51						广东点心专项认定考核
2021	553	553	100%	553						广东点心专项认定考核 潮汕卤鹅专项认定考核
合计	604	604	100%	100%						广东点心专项认定考核 潮汕卤鹅专项认定考核

注：如申报专业的相关职业资格证书已取消，可不填“取得职业资格”一栏。

表 4-8

申报专业近三年师生竞赛情况统计表（市级及以上）

序号	时间	竞赛名称	组织单位	获奖等级	选手姓名
1	2019年9月	广州市白云区粤菜师傅技能大赛	广州市白云区人社局	金、银、铜各一名	颜乐嘉 李春豪 蔡汶锋
2	2019年12月	2019年广东省烹饪行业粤菜师傅职业技能大赛	广东省烹饪协会	团体银奖1个、铜奖1个	颜乐嘉、梁耀章 李春豪、郑木灿 蔡汶锋、黄小娃
3	2019年7月	2019年广州市羊城工匠杯教学技能大赛	广州市教研室 广州市总工会	烹饪专业教学设计三等奖1个	刘建新
4	2019年9月	2019年广州市羊城工匠杯教学技能大赛	广州市教研室 广州市总工	烹饪专业教学展示三等奖1个	刘建新
5	2019年12月	第四届广东省技工院校学生技能大赛	广东省人社厅	烹饪项目优胜奖	18中烹B1班陈蔚
6	2021年5月	广东省第二届烧腊技能大赛	广东省人社厅 广东省烹饪协会	至尊奖1个 最新创意奖1个	2020级中烹B3班学生 王博凯 李思磊
7					
8					

注：此表可续

表 4-9

申报专业近三年课题立项情况（市级及以上）

序号	课题类别	课题名称	课题负责人	课题状态	组织单位
1	市级	粤菜师傅工程的教学环境建设研究	徐思平	立项	广州市教研室
2	省级	粤菜师傅工程的教学七像环境建设研究	徐思平	申报	广东省教研室
3					
4					
5					
6					
7					
8					

注：此表可续，课题类别为社会团体类、行政机构类；课题状态为在研、结题。

表 4-10

申报专业近三年教科研成果获奖情况统计表（市级及以上）

序号	时间	成果名称	主要作者	奖项名称及获奖等级	组织单位
1	2020 年 12 月	基于粤菜师傅工程构建烹饪专业课程体系的探索——以广州市华风技工学校为例	刘建新	一等奖	广东省教研室
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

注：此表可续，成果包括论文、报告、著作、教学设计、教学设备、数字化资源等

表 4-11

申报专业近三年获得专利统计表

序号	专利类别	专利名称	专利权人	备注
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

注：此表可续，专利类别为发明专利、实用新型专利、外观设计专利。

