

# 台山市技工学校

台技函（2025）75号

## 关于推荐“推进‘粤菜师傅+’ 传承侨乡饮食文化——中式烹调专业产教研融合案例”申报2025年全省学校优秀教学成果奖(技工教育和职业培训类)的函

广东省人力资源和社会保障厅：

根据《2025年全省学校优秀教学成果奖（技工教育和职业培训类）申报指南》要求，我校在推荐限额内，严格遵循申报标准与流程，完成“推进‘粤菜师傅+’ 传承侨乡饮食文化——中式烹调专业产教研融合案例”项目（以下简称“项目”）的申报、评审及公示等工作，现将有关情况函告如下：

### 一、项目申报情况

“推进‘粤菜师傅+’ 传承侨乡饮食文化——中式烹调专业产教研融合案例”项目是由政府部门和行业协会牵头、餐饮企业配合开展的一种产教研融合人才培养模式，针对中式烹调专业传统教学中“教学与产业脱节、人才培养层次不足、成果转化与产业链联动弱、国际化视野缺失”等问题，历经7年实践探索形成的教学成果。该项目以“粤菜师傅为导向、产教研融合为核心”，构建“四维协同”合作体系、创新“分层分类”人才培养模式、共建“实体化”产教研融合平台、联动“产业

链”资源等举措，获得佛山市五仁餐饮管理有限公司、广州大家乐食品实业有限公司等合作企业高度认可，具备创新性与推广应用价值，符合申报条件。项目申报材料均经我校审核，内容真实完整，无知识产权争议，未获过国家及省教学成果奖，不存在多途径申报情况。

## 二、项目评审情况

我校成立由教学管理专家、中式烹调专业骨干教师、企业行政总厨组成的评审小组，于2025年9月12日对项目开展内部评审。评审小组严格对照申报指南中“成果创新性、实践效果、推广价值”等核心指标，通过听取项目汇报、查阅实践佐证材料、质询答辩等环节进行综合评议。经评审，一致认为该项目在技工教育中式烹调专业改革领域具有示范意义，实践检验超过2年，符合申报成果标准，同意推荐申报。

## 三、项目公示及异议处理情况

根据申报要求，我校于2025年9月15日至9月19日（共5个工作日），在校园官网对项目名称、完成人、完成单位、成果简介等信息进行公示。公示期间，未收到任何单位或个人以书面形式提出的异议，无异议处理情况。

综上，我校认为“推进‘粤菜师傅+’ 传承侨乡饮食文化——中式烹调专业产教研融合案例”项目符合2025年全省学校优秀教学成果奖（技工教育和职业培训类）申报要求，现正式推荐该项目至贵局，请予审核。

台山市技工学校（公章）

2025年9月21日