

附件 4-4

全省学校优秀教学成果奖(技工教育和职业培训类)
申报书
(2025)

成果名称	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
成果完成人姓名	陈志锋、吴小翠、谭汝琳、林靖深、邓建东
成果完成单位名称	台山市技工学校
教育类别	<input checked="" type="checkbox"/> 技工教育 <input type="checkbox"/> 职业培训
成果来源	<input checked="" type="checkbox"/> 技工院校 <input type="checkbox"/> 职业培训学校(院) <input type="checkbox"/> 研究机构 <input type="checkbox"/> 行业企业 <input type="checkbox"/> 其他
专业类别	烹饪(中式烹调)
成果类别	<input type="checkbox"/> 立德树人 <input type="checkbox"/> 专业建设 <input type="checkbox"/> 三教改革 <input type="checkbox"/> 育人模式 <input type="checkbox"/> 管理创新 <input checked="" type="checkbox"/> 校企合作 <input type="checkbox"/> 育训并举 <input type="checkbox"/> 质量评价 <input type="checkbox"/> 综合改革 <input type="checkbox"/> 教师培养培训 <input type="checkbox"/> 实训设备
成果网址	http://www.tssjgxx.com/
推荐时间	2025年9月22日
联系电话	13536056998

广东省人力资源和社会保障厅 制

承诺书


本人申报 2025 年全省学校优秀教学成果奖（技工教育和职业培训类），郑重承诺：

1. 对填写的各项内容负责，成果申报材料真实、可靠，不存在知识产权争议，未弄虚作假、未剽窃他人成果。

2. 成果奖评审工作期间，不拉关系、不打招呼、不送礼品礼金，不以任何形式干扰成果奖评审工作。同时，对本成果的其他完成人提醒到位，如有违反上述规定的情况，接受取消参评资格的处理。

3. 成果获奖后，不以盈利为目的开展宣传、培训、推广等相关活动。

成果第一完成人（签字）：



2025年9月12日

合开设“雏鹰订单班”“五仁管培生专班”等定向培养项目，企业导师与校内教师共同组成“双导师”教学团队，将企业真实岗位要求、技术标准和管理规范融入教学全过程。2022级毕业生专业对口就业率升至97.9%，企业满意度超过94%，订单班实习留用率达100%，真正实现了“毕业即就业、上岗即适用”。

在校政企协同下，学校与行业协会共同研发推出黄鳝饭、五味鹅、霸王糯米蟹等22道台山名菜标准，编写《台山名菜故事》等校本教材，部分获政府推广使用。企业通过参与人才培养，不仅获得了符合自身需求的高素质技术技能人才，还借助学校研发平台提升了菜品创新能力与品牌影响力。同时，学校依托人社部门、文旅部门、企业资源拓展了“粤菜师傅+旅游/农业/电商”等融合项目，发布8条美食旅游线路，推动地理标志产品销售，助力乡村振兴，形成了校政企互利共赢、产教研深度融合的良好格局。

2.主要解决的教学问题及解决方案（不多于1000字）

(1) 针对教学内容与企业实际脱节，未能及时反映餐饮行业新技术、新标准与新需求的问题，构建“分层分类”定制化课程体系。面向高端餐饮企业，开设“大师讲堂”传授创新菜式研发、宴席设计技能，联合“君海悦酒楼”开展新型学徒制；针对连锁餐饮企业，与广州大家乐合作“雏鹰订单班”，定制“企业文化、食品安全、大家乐产品制作”等课程，由企业导师与学校教师“双导师”指导；面向乡村创业群体，联合人社部门

开设“粤菜师傅+创业”培训，涵盖台山黄鳝饭等本土菜式制作等实用内容，助力学员快速开店盈利。

(2) 针对学生实践能力不足，校内实训条件有限，缺乏真实生产环境和先进设备的问题，打造“校企共建”实践教学体系。一方面，推动企业成为“校外实训基地”，如君海悦酒楼、大家乐门店等承接学生顶岗实习，让学生参与到真实实训场景；另一方面，将企业资源引入校园，邀请企业行政总厨、人力资源讲师来校授课，讲解行业最新动态与岗位规范，同时将企业真实订单纳入实训任务，实现“教学即生产”。

(3) 针对教学成果转化与产业联动不足，教学成果未有效链接旅游、农业等产业，未形成教育与经济协同效益的问题，打造产教研融合转化平台。建成 950 平方米具有 7 大功能区侨乡特色菜研发中心，组建 41 名粤港澳名厨团队，开展 32 期菜品品鉴会研发 152 道菜式；推动“粤菜师傅+”产业链融合，编制 8 条特色美食线路、建侨丰荟食材供应基地、开展直播带货，以侨乡特色菜研发中心为核心，联动旅游、农业、电商企业建立转化机制，实现教学成果向产业价值转化。

(4) 针对人才培养局限于国内市场，国际化培养欠缺，缺乏国际视野的问题，拓展国际交流培养基地。与加拿大中华烹饪协会、巴西山河文化促进中心等签订国际厨点师培训基地协议，委派大师赴巴西开展文化交流；联合侨务部门举办 5 期惠侨研学活动，吸引 114 名海外侨胞参与，培养国际化人才。

3.创新点（不多于 1000 字）

（1）模式创新：从单向输出到双向赋能

突破传统校企合作中“学校求企业提供岗位、企业被动接收学生”的浅层模式，构建校政企协四方共赢生态。学校为企业提供精准人才输送（如大家乐“雏鹰订单班”和五仁餐饮集团“管培专班”）、菜品创新支持（研发 152 道菜式）、品牌背书（借助省级“粤菜师傅”基地资质提升企业知名度）；企业则深度参与教学，如大家乐参与“雏鹰订单班”课程制定，选派总厨授课，提供真实实训场景，反馈岗位需求优化教学，形成“合作-反馈-优化-再合作”的良性循环。同时，行业协会提供标准与名厨资源，政府给予政策补贴与资源协调，四方协同打破资源壁垒，实现“教育赋能产业、产业反哺教育”。

（2）平台创新：从教学实训到多元服务

侨乡特色菜研发中心突破传统实训基地“教学实训”单一功能，打造“研发、标准输出、文化推广、社会服务”四大核心能力。在研发上，针对企业需求开展创新菜品研发；标准输出上，制定22道台山名菜地方标准，为行业提供技术规范；文化推广上，通过台山电台专题节目“家乡油味饭里的元宵味道”文化交流活动和《“双减”后首个暑假 烹饪主题班会深受学生喜爱》《网络中国节|浓情端午 在“全国第一侨乡”感受“粽”意飘香》等新闻媒体报道，带动发展粤菜产业发展，成为侨乡饮食文化传播窗口；社会服务上，指导台城桂水村打造农特产+养生药膳+台山黄鳝饭”主题餐厅主题餐厅，打造“粤菜师傅”村镇美食街区，将平台功

能延伸至乡村振兴领域，实现“教学平台”向“产业服务平台”“文化传播平台”的升级。

（3）人才培养创新：从统一化到精准化的分层设计

摒弃“一锅煮”的培养模式，根据企业业态与岗位层级实现“量身定制”。针对高端餐饮企业的“精英人才层”，侧重创新研发与技艺传承，通过大师带教与学徒制培养高水平厨师；针对连锁餐饮企业的“标准化人才层”，聚焦效率与规范，与广州大家乐合作“雏鹰订单班”，定制“企业文化、食品安全、大家乐产品制作”等课程，确保学生快速适应岗位；针对乡村创业的“就业创业层”，突出实用与低成本，教授本土菜式与创业技能，助力学员快速实现就业创业。这种分层模式既满足企业不同层次人才需求，又让学生/学员根据职业规划选择方向，大幅提升人才适配度。

（4）国际合作创新：从国内合作到跨境协同

以“华侨文化”为纽带，打破职业教育国际化“形式化合作”瓶颈，构建“基地共建+文化交流+侨胞赋能”三位一体模式。在基地共建上，与加拿大、美国等海外机构建立国际培训基地，为学生提供境外实习就业渠道；在文化交流上，委派陈艺聪、李灼彬两位技能大师赴巴西开展为期一个月的教学与交流，推动粤菜与当地饮食融合；在侨胞赋能上，举办5期粤菜师傅“学煮馐”惠侨活动，吸引台山籍华侨华人、港澳同胞114人参加。侨胞学员成为了台山“粤菜师傅”代言人，提升了台山“粤菜师傅”品牌国际影响力，成为校企合作成果的“海外推广者”。

4.推广应用效果（不多于 1000 字）

（1）人才培养质量显著提升，形成示范教学资源

通过产教研深度融合，学生综合素质与专业技能明显增强。2022 级毕业生专业对口就业率达到 97.9%，企业满意度超过 94%，“订单班”实习留用率 100%。师生在各类职业技能竞赛中屡获佳绩，如邓建东老师多次在省级、市级“粤菜师傅”大赛中获奖，充分体现了专业教学的高质量与先进性。

教学资源形成示范，22 道台山特色名菜标准及《台山名菜故事》《粤菜师傅侨乡特色菜》等校本教材获政府印发推广，“职业化+本地化”课程体系成为同类院校参考模板；学校获评中国华侨国际文化交流基地、省级“粤菜师傅”系列基地，品牌示范效应突出。

（2）企业受益明显，合作意愿持续增强

参与合作企业通过校企合作获得了稳定的人才供给渠道，借助学校研发平台提升了菜品创新能力与品牌影响力。如大家乐、五仁餐饮等企业收益明显，合作规模和内容逐渐增加，合作意愿持续增强。

（3）产业带动成效显著，有效促进区域经济融合

本案例成功推动“粤菜师傅+农业”“粤菜师傅+旅游”等融合发展模式，发布 8 条美食线路，带动都斛海鲜街、海宴五丰村美食街成为区域美食地标，显著提升台山生蚝、青蟹等地理标志产品的知名度和销售额，促进种养业、餐饮业与旅游业协同发展，为“百千万工程”和乡村振兴提

供坚实支撑。


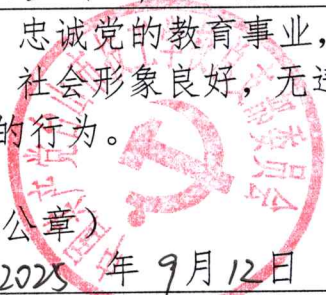
(4) 侨乡饮食文化传承与国际影响扩大

本案例助力侨乡饮食文化的传承与推广,提高中华饮食文化的国际影响力,如海外交流与惠侨活动吸引 114 名侨胞参与,陈艺聪、李灼彬两位大师赴巴西交流提升台山“粤菜师傅”国际知名度;数万名校友在 90 多个国家从事餐饮业,成为粤菜文化海外传播核心力量。

(5) 形成可复制推广的校企合作模式

本案例形成了“政府引导、学校主导、企业主力、行业协同”的校政企合作模式,建立了课程共建、师资共组、基地共享、人才共育的合作机制,具有高度的可复制性与推广价值。该模式已初步在制造业、信息服务等行业中展现适用性,为同类职业院校提供了一条依托产教融合实现高质量人才培养与服务区域发展的有效路径,具有广泛的示范与推广价值。



二、主要完成人情况

第一完成人姓名	陈志锋	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1988年11月	工龄/教龄	14年
工作单位	台山市技工学校	现任职务	副校长
最后学历	大学本科	职称	讲师
现从事工作及专业领域	会计教师、分管厨艺教学部	联系电话	13536056998
何时何地受何种地市(厅)级及以上奖励	2019年11月制作微课《台山浮石飘色》获江门市首届社区教育微课程大赛二等奖;2019年11月被江门市教育局、江门社区大学评为“江门市优秀社区教育工作者”。		
主要贡献	<p>该同志分管厨艺教学部,统筹厨艺校区各项业务开展,积极拓展校企合作版图,建立校外实习基地。主导五仁“管培生班”、大家乐“雏鹰订单班”成立,校企联合开发粤菜师傅特色课程,联系企业开展研发推广活动,推动教学与产业精准对接,助力学生高质量就业,为学校产教融合发展提供有力支撑。</p> <p style="text-align: right;">本人签名:  2025年9月12日</p>		
政治思想表现情况	<p>该同志政治立场坚定,拥护党的领导,忠诚党的教育事业,思想品德高尚,业务能力强,师风师德良好,社会形象良好,无违法违纪记录,暂未发现有违反师德师风问题的行为。</p> <p style="text-align: right;">(单位党组织公章)  2025年9月12日</p>		

完成人情况

第(二)完成人姓名	吴小翠	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1988年11月	工龄/教龄	7年
工作单位	台山市技工学校	现任职务	办公室副主任
最后学历	大学本科	职称	助理讲师
现从事工作及专业领域	五仁管培班班主任，负责粤菜师傅工程日常管理工作	联系电话	13798019043
何时何地受何种地市(厅)级及以上奖励	2021年4月，荣获《广东技工教育研究》专题征稿暨优秀论文评选三等奖；2023年12月获得广东省技工院校第一届“工学一体化技能人才培养模式-产教融合典型案例”百优案例。		
主要贡献	<p>该同志是五仁管培班班主任，主要负责学生管理、课程安排、校企对接、企业实习管理等具体工作。作为“粤菜师傅”工程办公室主任，负责制定“粤菜师傅”工程课程安排、学员管理、校园招聘、就业创业等工作，推动“粤菜师傅+旅游/农业/电商”等活动开展及实施。</p> <p style="text-align: right;">本人签名：吴小翠 2025年9月12日</p>		
政治思想表现情况	<p>该同志作为中共党员，政治立场坚定，思想品德高尚、态度端正，廉洁自律，忠诚党的教育事业，社会形象良好，团结同事，关心学生，出色完成了各项教育教学任务，无违法违纪记录，暂未发现有违反师德师风问题的行为。</p> <p style="text-align: right;">(单位党组织公章) 2025年9月12日</p>		


完成人情况

第(三)完成人姓名	谭汝琳	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1990年12月	工龄/教龄	11年
工作单位	台山市技工学校	现任职务	教务部副主任
最后学历	大学本科	职称	讲师
现从事工作及专业领域	大家乐订单班班主任，负责烹饪专业教务工作	联系电话	13680448351
何时何地受何种地市(厅)级及以上奖励	2020年5月获得共青团江门市委员会2019年度“江门市优秀共青团干部”称号；2023年12月获得广东省技工院校第一届“工学一体化技能人才培养模式-产教融合典型案例”百优案例。		
主要贡献	<p>负责校企合作大家乐订单班学生管理、课程安排、校企对接、企业实习管理等具体工作；落实台山特色菜式教学与职业技能标准对接；统筹“大师讲堂”“新型学徒制”等教学活动；推进侨乡特色菜研发中心教学资源落地，保障菜品研发、实训等教学环节，为产教融合教学提供教学管理支撑，保障中式烹调专业教学有序高效开展。</p> <p style="text-align: right;">本人签名： 2025年9月12日</p>		
政治思想表现情况	<p>该同志政治立场坚定，拥护党的领导，践行核心价值观；思想品德高尚，态度端正，恪守公德；社会形象良好，团结他人；无违法违纪记录，暂未发现有违反师德师风问题的行为。</p> <p style="text-align: right;">(单位党组织公章)  2025年9月12日</p>		

完成人情况

第（四）完成人姓名	林靖深	性别	男
政治面貌	共青团员	民族	汉族
出生年月	2001.03	工龄/教龄	2年
工作单位	台山市技工学校	现任职务	教师
最后学历	本科	职称	无
现从事工作及专业领域	烹饪教师，负责中式烹调专业教学工作	联系电话	13018504665
何时何地受何种地市（厅）级及以上奖励	2024年参加广东省供销合作社系统“粤菜师傅”技能竞赛荣获二等奖		
主要贡献	<p>在中式烹调教育教学中遵循“产教融合、工学一体”教学模式，开发系列一体化课程资源并广泛应用；在班主任工作中将工匠精神融入育人全过程，培养学生职业素养，所带班级屡获先进；积极参与分层分类一体化师资培训，有效提升教师教学能力，为高素质技能人才培养作出重要贡献。</p> <p style="text-align: right;">本人签名：<u>林靖深</u> 2025年 9月 12日</p>		
政治思想表现情况	<p>该同志政治立场坚定，思想品德高尚，态度端正，社会形象良好，师风师德良好，忠诚党的教育事业，爱岗敬业，烹饪教学经验丰富，业务能力强，团结同事，关心学生，无违法违纪记录，暂未发现有违反师德师风问题的行为。</p> <p style="text-align: right;">（单位党组织公章） 2025年 9月 12日</p>		

完成人情况

第(五)完成人姓名	邓建东	性别	男
政治面貌	群众	民族	汉族
出生年月	1988年1月	工龄/教龄	7年
工作单位	台山市技工学校	现任职务	教研组长
最后学历	大学本科	职称	无
现从事工作及专业领域	烹饪教师，负责中式烹调专业教研工作	联系电话	13432227275
何时何地受何种地市(厅)级及以上奖励	2020年8月获得广东省第一届职业技能大赛中式烹调师职业技能竞赛粤菜师傅“银牌”；2021年12月获得江门市第一届职业技能大赛“粤菜师傅”职业技能竞赛暨第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛江门选拔赛中式烹调师(名厨组)二等奖(第三名)；2023年参加广东省供销社系统“粤菜师傅”技能竞赛，荣获中式烹调职工组一等奖；2024年4月获得第六届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛中式烹调师(广府菜)名厨组项目优胜奖。		
主要贡献	负责中式烹调专业教研工作，主持制定22道侨乡名菜标准；参与开展菜品品鉴会和研发活动，增设台山黄鳝饭等特色课程；推动烹饪教学与产业、文化传承深度融合。 本人签名：  2025年9月12日		
政治思想表现情况	该同志政治立场坚定，思想品德高尚，态度端正，社会形象良好，师风师德良好，烹饪教学经验丰富，业务能力强，做到团结同事和关心学生，无违法违纪记录，暂未发现有违反师德师风问题的行为。 (单位党组织公章) 2025年9月12日		

三、主要完成单位情况

第一完成单位名称	台山市技工学校	主管部门	江门市人力资源和社会保障局
联系人	吴小翠	职务	办公室副主任
办公电话	0750-5525228	手机	13798019043
通讯地址	台山市石华路 23 号	电子邮箱	<u>360022410@qq.com</u>

主要贡献

一、强有力的组织领导和体系构建：学校主动担当，牵头构建了“政府-学校-企业-协会”四维协同的合作体系。成立了专门的工作领导小组，负责顶层设计、统筹规划与合作对接，确保了项目的顺利启动与高效运行。通过建立健全专业建设委员会等机制，明确权责利，保障了各方深度参与和合作关系的长期稳定。

二、一流的场地与硬件设施支持：学校倾力打造了实体化的产教研融合核心平台——侨乡特色菜研发中心。该中心为校企双方的菜品研发、技术研讨、教学实训、品鉴推广等活动提供了现代化、高标准的专属场地，彻底打破了传统教室教学的局限。


三、持续的资金与设备投入保障：学校积极申报专项资金，投入资金超过 400 万元，用于购置先进的智能烹饪设备、研发器具、多媒体教学及直播系统等。此外，学校还持续承担平台的日常运维、耗材补给及项目研发经费，为校企合作提供了坚实的物质基础，确保了研发活动和人才培养的可持续性。

四、核心的师资与智力资源输出：学校整合了自身的中式烹调专业教师团队，深度参与课程开发、教材编写、标准制定与企业实践指导，为企业提供了至关重要的技术与人才支撑。

单位盖章

2025 年 9 月 12 日

四、推荐意见

单位 推荐 意见	<p>我校“中式烹调专业产教研融合”成果，以深入的校企合作为核心点，创新性地构建了“政校企协”四维协同育人机制，搭建了集教学、研发、标准制定与文化推广于一体的实体化平台，并实施了“分层分类”的精准人才培养模式。成果水平突出，有效破解了产教脱节难题，深度融合产业链，成功赋能区域餐饮升级与文化传播，为职业教育产教融合提供了可复制、可推广的“台山样板”，示范效应强，具有重要的实践价值和推广意义。推荐参评。</p> <p>推荐单位公章</p>  <p>2025年 9月 12日</p>
上级 主管 部门 推荐 意见	<p>公章</p> <p>年 月 日</p>

五、评审意见

评审意见	<p style="text-align: center;">专家组组长签字</p> <p style="text-align: center;">年 月 日</p>
省人力资源和保障厅意见	<p style="text-align: center;">公章</p> <p style="text-align: center;">年 月 日</p>