

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  
成果鉴定书



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
成果第一完成人及其他完成人姓名	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
鉴定组织名称	“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”成果鉴定专家组
成果起止时间	2018年8月-2021年11月
鉴定时间	2025年9月12日

## 一、鉴定基本情况

台山市技工学校组织“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”项目于学校厨艺教学部6号楼六楼会议室进行成果鉴定，与会人员包括鉴定专家、项目第一完成人陈志锋、项目其他完成人（吴小翠、谭汝琳、林靖深、邓建东）、本校校领导、教研室主任、中式烹调教研组专业教师等20多人。项目鉴定专家如下：

姓名	工作单位	职称/职务	职业资格证书
梁银笑	新会技师学院	高级实习 指导老师	中式面点 高级技师
周国祥	新会技师学院	烹饪学科带头人	中式烹调 高级技师
陈本领	台山市烹饪协会、 趣香居美食	会长、行政总厨	中式烹调 高级技师
黄超求	台山东富大酒店	行政总厨	中式烹调 高级技师
谭伟庭	豪庭酒店	行政总厨	中式烹调 高级技师

表1 鉴定专家成员列表

成果鉴定会议由项目组第二完成人吴小翠对案例的开展情况进行陈述，对成果主要内容与创新点、成果实施效果进行详细的讲解，5位评议专家对项目完成的资料进行查阅和评价，并对下阶段的预期成果提出建议。

## 二、成果简介

台山市技工学校中式烹调专业坚持以校政企合作为核心路径，深入实施“粤菜师傅”工程，构建了“政府引导、学校主导、企业主力、行业协同”的四维联动育人机制。学校与广州大家乐食品实业有限公司、佛山市五仁餐饮管理有限公司、君海悦酒楼等多家知名企业建立深度合作关系，共同开展人才培养、技术研发与文化推广，实现了教育链、产业链与创新链的有机衔接。

通过校企共建“侨乡特色菜研发中心”（950平方米）这一实体平台，企业深度参与课程开发、实训教学、菜品研发与标准制定。学校与企业联合开设“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。

## 三、成果主要内容与创新点

### （一）主要内容



### 1. 构建“四维协同”合作体系，明确各方权责。

学校牵头建立“政府-学校-企业-协会”四方联动机制。政府提供政策与资源支持；企业提供岗位、导师及实践场地，参与课程开发与人才评价；协会提供行业标准与专家资源；学校负责课程设计、师资与设备支持，并建成 950 平方米的侨乡特色菜研发中心，为合作提供实体平台。

### 2. 创新“分层分类”人才培养模式，匹配企业需求。

针对餐饮行业不同需求，实施差异化培养：与高端餐饮企业合作开设“大师讲堂”，邀请名厨授课，提升学员技艺水平；与连锁企业合作开设“订单班”，按岗位标准定制课程，强化标准化操作与食品安全管理，“雏鹰订单班”实习留用率达 100%；联合人社、农业部门开展“粤菜师傅+创业”培训，传授地方特色菜制作与开店技能，助力 60 名学员成功创业。

### 3. 共建“实体化”产教研融合平台，推动成果转化。

高标准建成“粤菜师傅”侨乡特色菜研发中心，投入超 400 万元，设置七大功能区域。组建以伍海峰大师为首，41 名粤港澳名厨及专业教师参与的研发团队。聚焦台山地理标志产品，研发菜式 152 道，发布 22 道传统名菜标准，并编写《台山名菜故事》等校本教材，实现“研发-标准-教学”一体化。

### 4. 联动“产业链”资源，拓展校企合作边界。

推动“粤菜师傅+”融合发展：与文旅部门合作开发 8 条美食旅游线路，打造美食街区；与农业企业共建食材供应基地，推广特色农产品；引入电商模式，建立公众号与抖音号宣传推广，开展直播带货培训，拓宽农产品销售渠道，有效服务乡村振兴。

## （二）创新点

1. 机制创新：构建“校-政-企-协”四维协同育人体系，打破传统职业教育中主体分离、资源分散的困境，建立多方协同、权责明晰的合作机制。政府提供政策与资源支持，企业提供岗位与实践资源，协会提供行业标准与专家资源，学校统筹人才培养与研发转化，实现教育链、人才链与产业链的深度融合。

### 2. 模式创新：推行“分层分类”精准育人模式

根据餐饮行业多元业态需求，将人才培养细分为“精英层”“标准层”和“创业层”，分别对接高端餐饮、连锁企业与乡村创业，开展定制化项目如“大师班”“订单班”与“创业培训”，实现因材施教、按需培养，大幅提升人才培养的适应性与有效性。

### 3. 平台创新：共建“教学-研发-服务”一体化实体平台


学校与企业共同投入资源，建成“侨乡特色菜研发中心”，兼具菜品研发、工艺标准化、教学实训、餐饮文化推广等多重功能。企业借助平台开展新菜开发与技术攻关，学校依托平台提升教学与科研水平，实现资源共享、互利共赢。

### 4. 路径创新：拓展“粤菜师傅+”融合发展新路径

积极推动“粤菜师傅”工程与旅游、农业、电商等产业融合，开发美食旅游线路，建设食材供应基地，开展直播带货培训，形成“以美食带旅游、以旅游促农业、以电商扩销路”的融合发展新模式，为乡村振兴注入新动能。

### 5. 国际合作创新：建立跨境协同培养与文化交流机制

与加拿大、美国、巴西等多国餐饮协会、华侨组织签订合作协议，共建海外培训基地，开展名师出访、侨胞“学煮餸”等国际交流活动，推动粤菜文化海外传播，并为学生提



供境外实习与就业通道，提升职业教育的国际影响力。

#### 四、成果实施效果

1. 人才培养质量显著提升，形成示范教学资源。通过产教融合，学生综合技能显著增强，2022级毕业生专业对口就业率达97.9%，企业满意度超94%，订单班实习留用率100%。师生在各级技能竞赛中屡获佳绩。22道台山名菜标准及《台山名菜故事》等校本教材获政府推广，学校获评多项省级以上基地，形成示范性教学资源。

2. 企业受益明显，合作意愿持续增强。企业获得稳定人才供给与技术支持，合作深度与广度持续扩展。大家乐、五仁餐饮等企业通过合作强化了人才储备和研发能力，合作意愿不断增强。

3. 产业带动成效显著，有效促进区域经济融合。推出8条美食旅游线路，打造都斛海鲜街、海宴五丰村美食地标，推动台山生蚝、青蟹等地理标志产品销量增长，促进农餐旅协同发展，助力“百千万工程”与乡村振兴。

4. 侨乡饮食文化传承与国际影响持续扩大。海外交流及惠侨活动吸引114名侨胞参与，名师赴巴西推广粤菜文化，数万余名校友遍布90多国，成为粤菜国际传播的重要力量。

5. 形成可复制推广的校企合作模式。构建“政府引导、学校主导、企业主力、行业协同”机制，建立课程共建、师资共组、基地共享、人才共育的融合路径，为同类院校提供可借鉴的产教融合范式。

专家组鉴定意见：

“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”项目紧扣国家职业教育政策要求与区域产业需求，内容系统完整，创新点突出，实施效果显著。项目这种校政企产教融合人才培养模式可应用于多个领域，例如，在制造业和信息服务业中，这种模式可以有效地提高人才的技能水平和职业素养，促进产业结构升级和经济发展。项目通过构建“职业化+本地化”课程体系、创新“大师讲堂+新型学徒制”培养模式、打造“粤菜师傅+”产业链融合机制、拓展国际交流培养基地，有效提高了人才的技能水平和职业素养，为江门市餐饮企业培养了高素质烹饪人才，促进产业结构升级和经济发展，且成果具有较强的可复制、可推广价值。

经鉴定专家组综合评议，一致认为该成果在创新产教研融合人才培养模式、优化专业结构、产训结合等方面成绩突出，达到优秀水平。专家组一致同意通过该成果的鉴定，并推荐申报广东省优秀教学成果奖。

鉴定专家组签字：

梁银发、何群、  
董文冲、谭伟、何亚颖

2025年9月12日

单位意见：

同意

单位盖章：

2025年9月12日