



广州市华风高级技工学校
GUANG ZHOU HUAFENG SENIOR TECHNICAL SCHOOL

示范校中期验收报告

任务 专业（群）建设
——健康服务专业群

2024 年 12 月

目录

第一部分	项目建设概况	1
一、	项目建设综述	1
二、	项目实施和管理	2
第二部分	项目建设任务完成情况	3
一、	任务完成情况	3
二、	资金执行情况	5
第三部分	项目建设与成效	5
一、	校企合作机制创新	5
二、	学习工厂实景实岗“7 像”人才培养模式改革	6
三、	专业课程体系开发	7
四、	社会服务能力	8
五、	人才培养质量	9
第四部分	特色与创新	10
一、	“7 像”培育基地	10
二、	传统+创新课堂实践导向的教学体系	10
三、	开放式的评价体系	11
第五部分	持续建设思路	11
一、	目前存在问题	11
二、	改进、完善及发展	12

第一部分 项目建设概况

一、项目建设综述

随着餐饮行业的快速发展，市场对具备综合技能和健康服务意识的烹饪人才需求日益增长。广州市华风高级技工学校积极响应行业需求，启动健康服务群建设项目，旨在整合中式烹饪、西式烹饪、中西式面点等专业资源，打造集教学、培训、研发、社会服务于一体的综合性人才培养平台，培养适应新时代餐饮行业发展的高素质技能人才。这一组群逻辑不仅有助于提升学生的综合素质和就业竞争力，还能更有效地促进产业链、人才链、教育链和创新链的衔接，服务经济社会高质量发展。秉持“学习工厂，一员双岗”的理念，即学生在学习过程中兼具学生与员工的双重身份，通过学校与企业深度融合的机制，让学生在模拟真实工作环境的学习工厂中，进行理论学习与实践操作的交替训练，实现从校园到职场的无缝对接，提升学生的综合职业能力和就业竞争力。

截止到 2024 年，健康服务专业群毕业生累计达 1732 人，平均就业率为 95.6%。成功牵头成立 2 个校企联盟，与 1 家全国知名企业、1 家国际知名企业或组织达成合作办学协议，与 10 家企业签订合作协议，完成 3 份专业调研报告、3 个人才培养方案及论证报告、4 门课程标准，建成 1 门校级精品资源共享课、3 个专业课程教学资源库，完成 1 项教改研究课题，开设 4 个订单（定向）班培养 121 名学生，

举办 3 个教学改革试点班。培养（引进）1 名专业带头人、2 名企业名师、1 名课程负责人、2 名专业骨干教师，“一体化”教师比例达到 100%。新建 2 个校内实训基地（室），新增 3 个校外实习实训基地，制定 20 项实习实训相关建设管理制度。组建 1 个技术服务团队，发表 3 篇论文，完成 1 项课题，新增 1 个社会培训项目。毕业生双证获取率、年底就业率和用人单位满意度均达到 100%。

二、项目实施与管理

1. 项目组织

健康服务专业群涵盖中式烹饪、中西式面点、西式烹饪等专业，旨在培养具备职业技能和职业素质的专业人才，以满足餐饮行业及相关健康服务领域对高素质技能型人才的需求。成立技能大师+专业带头人+课程负责人+骨干教师的师资团队，为确保专业群的高效运作和各项教学、实践、研究等任务的工作的顺利执行，依照此组织架构安排贯彻落实各项工作。

2. 项目实施和管理

设立项目管理办公室，负责项目的整体规划和进度管理。定期组织项目评估会议，对项目进展情况进行跟踪和评估，采取 OKR 考核办法，建立项目风险管理机制，对可能出现的风险进行预测和应对。

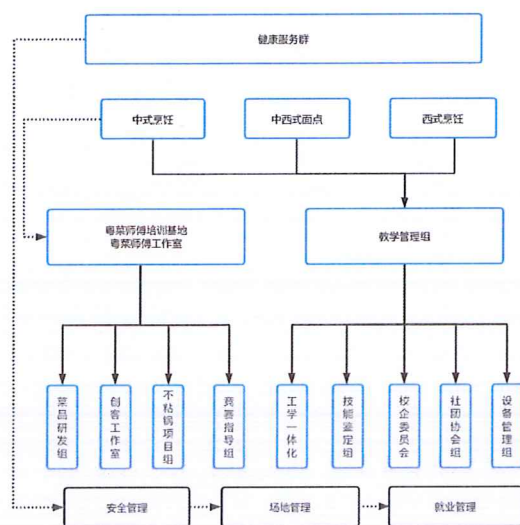


图 1 健康服务组织构架

第二部分 项目建设任务完成情况

一、任务完成情况

在健康服务专业群建设中，人才培养质量显著提高，学生在各级烹饪技能竞赛中获奖数量增多，毕业生受到用人单位广泛好评，就业质量稳步提升。截至 2024 年 11 月，预设建设任务 6 个，建设内容目标 31 个，实际完成目标 30 个，完成度 96.7%，部分任务在推进中。

表 1 建设任务完成情况表

建设任务	子任务数量	建设子任务内容	预期目标	完成情况	完成率%
1. 校企	1	牵头成立或参与校企或校级联盟（个）	1	2	100%
	2	与全国知名企业开展合作办学（家）	2	1	50%
	3	与国际知名企业、组织合作办学（个）	1	1	100%

合作 机制 建设	4	与学校签订合作协议的企业数（家）	10	10	100%
	5	与企业共建校内实训基地（室）数（个）	1	1	100%
	6	与企业共建校外实训、就业基地数（家）	1	3	100%
2. 人 才培 养模 式和 课程 体系 建设	7	专业调研报告（份）	3	3	100%
	8	专业人才培养方案（个）	3	3	100%
	9	专业人才培养方案论证报告（份）	3	3	100%
	10	课程标准（个）	4	4	100%
	11	专业课程教学资源库（个）	3	3	100%
	12	完成教改研究课题（个）	1	1	100%
	13	订单（定向）班（个）	2	2	100%
	14	订单（定向）培养学生人数（人）	4	171	172%
	15	举办教学改革试点班（个）	3	3	100%
3. 师 资 队 伍 建 设	16	培养（引进）专业带头人（名）	1	1	100%
	17	引进企业名师	2	2	100%
	18	课程负责人（名）	1	1	100%
	19	培养（引进）专业骨干教师（名）	2	2	100%
	20	“一体化”教师比例（%）	10	10	100%
4. 实 训 条 件 建 设	21	新建校内实训基地/室（个/个）	2	2	100%
	22	扩（改）建校内实训基地/室（个/个）	1	1	100%
	23	新增校外实习实训基地（个）	1	3	100%
	24	实习实训相关建设管理制度（个）	20	20	100%
5. 教 科 研 成 果	25	省部级及以上职业技能竞赛获奖（项）	3	3	100%
	26	发表论文（篇）	3	3	100%
	27	课题（项）	1	1	100%
6. 人 才培 养质	28	新增社会培训项目（个）	1	1	100%
	29	毕业生双证获取率（%）	95%	95%	100%
	30	毕业生年底就业率（%）	95%	95%	100%

量	31	用人单位满意度 (%)	95%	95%	100%
---	----	-------------	-----	-----	------

二、资金执行情况

截至目前，专业建设经费资金预算 20 万元，实际支付 50 万元。资金到账率 100%，使用率 100%。

表 2: 项目资金来源及使用情况

原计划投入 (万元)	实际投入来源及额度 (万元)				
	合计	省财政	地方财政	行业企业投入	学校自筹
20	53	0	0	0	53

第三部分 项目建设与成效

一、校企合作机制创新

构建了“深度融合、互利共赢”的校企合作新模式。积极探索校企合作的新路径，实现学习工厂模式，逐步构建了以“双主体”（学校与企业）、为核心的校企合作办学体制机制。通过定期举办校企合作论坛、技能研讨会等活动，加强了学校与餐饮企业的交流与合作。

1. 构建多元化的合作模式。我们通过建立产教融合群实现“多对多”校企合作模式：改变传统的与单个企业合作的模式，转向与企业群合作，实现资源的更广泛共享和优势互补。“订单式”培养：目前烹饪健康专业和白天鹅酒管公司根据企业的实际需求，制定针对性的培养计划，培养酒店行

业高质量的新人，确保学生毕业后能够直接满足企业的用人需求。



图 2 白天鹅酒管公司订单式培养

2. 机制创新。学校与企业共同制定人才培养方案。确保教育内容与行业需求紧密对接。充分利用企业的实习实训基地、设备和技术资源，为学生提供更真实的实践环境。学期寒暑假鼓励教师到企业实践锻炼，提升教师的实践能力和教学水平，同时邀请企业专家到学校授课，形成“双师型”教师队伍。

二、学习工厂实景实岗“7像”人才培养模式改革

以设立校内生产性实训基地，如大师工作室创客、烘焙坊等，为学生提供真实的实践环境为基础，构建和实施“7像”实训基地，即学校像企业，教室像车间，课堂像工段，教师像师傅，学生像学徒，教案像图纸，作业像产品；以职业能力培养为核心，构建“实操、生产、销售”一体化的人

人才培养模式，通过实操训练、生产性实训和销售实践等环节，提高学生的综合素质和实践能力。

实景实岗的培养环境，将学生在校学习或实践与在企业实习交替进行，注重教学过程的实践性、开放性和职业性。学生在校期间不仅掌握了扎实的烹饪技能，还具备了良好的职业道德、人文素质和创新精神。毕业生就业率持续攀升，平均就业率达到 95.6%。学生在各类烹饪比赛中屡获佳绩，广州市第四届“青年粤菜师傅”创新创业大赛的三等奖等。



图 3 学生获奖图示



图 4：大师工作室创客、烘焙坊学生制作销售实景

三、专业课程体系开发

模块化与整合优化专业群课程体系，向模块化方向发展，

通过优化设计课程教学单元，对专业模块内课程进行重构，形成相对独立的教学单元。实现群内多个专业课程的重组，有分有合，基于人才培养目标进行课程选择与编排，形成优化、重组的闭环。开发中式烹饪工学一体课程体系更加完善，形成了涵盖基础热菜制作、食品雕刻（基础雕刻与菜肴装饰）、广东烧腊制作工艺、饮食营养与卫生、餐饮业经营与管理等多个方面的课程体系，满足了学生全面发展的需要。

服务领域 专业	烹饪原料 加工	基础热菜 制作	广式烧腊 制作	烹饪美学	营养与膳 食	食材鉴别 与监控	菜品研发	餐饮服务	中西式面 点制作	西式菜肴 制作
中式烹饪	●	●	●	●	●	●	●	●		
中西式面点	●			●	●	●	●	●	●	
西式烹饪	●			●	●	●	●	●		●

图 5：专业群核心岗位与产业链关系

四、社会服务能力

健康服务转业群秉承“服务社会、传承文化”的社会服务能力上，注重社会服务能力的提升，通过开展技能培训、技术咨询等方式，积极服务地方经济发展和文化传承。

1. 技能培训成效显著，为花都汽车城工联会提供技能培训服务，提高从业者的专业技能和综合素质。

2. 文化传承贡献突出，将粤菜师傅文化融入教学之中，通过举办烹饪比赛、文化交流等活动，积极传承和弘扬粤菜

文化。



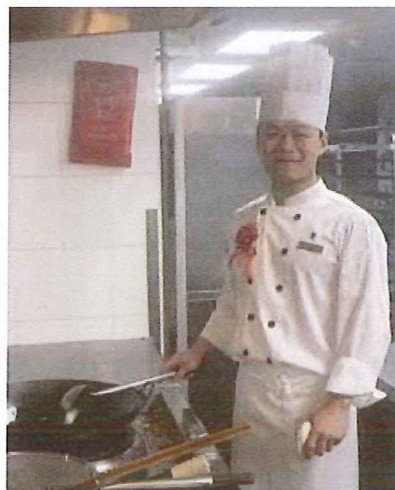
图 6；不粘锅项目工学一体模式交流活动



图 7；提供社会培训

五、人才培养质量

毕业生就业形势好，毕业生就业率超过 95%，且普遍得到了用人单位的好评，充分彰显了专业群在人才培养与市场需求对接方面的精准性。许多学生在实习期间就因扎实的专业基础、出色的动手能力和良好的职业素养，被企业提前预定。众多毕业生在就业后迅速成长为企业的骨干力量，在菜品研发、厨房管理、餐饮营销等关键岗位发挥着重要作用，为企业创造了显著的经济效益和社会效益，进一步提升了专业群的社会声誉。



学生：20级中式烹饪A班魏俊浩
入职企业：广州东圃合景福朋喜来登酒店
现岗位：尾锅厨师
薪资待遇：7300

图8 优秀实习学生

第四部分 特色与创新

一、“7像”培育基地

本专业群提出的学习工厂“7像”培养模式，即学校像企业，教室像车间，课堂像工段，教师像师傅，学生像学徒，教案像图纸，作业像产品，“7像”培育基地采用现场制作，实体销售模式进行炒制岗、面点岗、西点岗位等实战学习，实现学校与企业深度融合。这种培养模式不仅涵盖了烹饪技艺的精湛要求，更融入了健康营养、文化传承、创新思维、管理能力及教育理念等多维度目标，实现了烹饪教育与健康服务、文化传承与 modern 管理、技艺传承与教育理念的深度融合。

二、传统+创新课堂实践导向的教学体系

在“7像”培养模式的指导下，我们构建了以传统菜式+创新流派菜式相结合的教学体系，通过课堂传统菜式教学项目的实践，第二课堂的创新菜品创新开发，在传承的基础上，对传统菜肴进行改良和创新。经过实践目前创新有“菜式金丝五香云腿”等菜式达25款。这种创新不仅丰富了餐饮文化的内涵，不仅是对美食本身的保护和发扬，也是对文化、情感、创新和经济发展的重要贡献。这更是本专业文化传承最好的方式，有效提升了学生的综合能力和职业素养。

三、开放式的评价体系

学习工厂建立了以能力为本位的多元化评价体系，不仅关注学生的烹饪技艺水平，更重视学生的健康服务意识、创新能力、团队协作能力等多方面的评价，为培养全面发展的烹饪人才提供了有力保障。

第五部分 持续建设思路

一、目前存在问题

1. 教学资源整合不够充分。虽然在项目在教学资源建设投入大量精力，但资源的整合与共享机制尚需进一步完善，以更好地服务于教学和科研。

2. 师资队伍建设需持续优化。虽然项目拥有一支高素质的教师队伍，但在教师的专业发展、教学能力提升以及科研创新能力等方面仍需进一步加强，以更好地适应行业发展和教学需求。

二、改进、完善及发展

1. 深化教学资源整合与共享。加强与国内外知名烹饪院校、研究机构以及企业的合作与交流，共同开发优质教学资源，实现资源共享。建立教学资源库，整合各类教学资源，包括教材、课件、视频、案例等，为师生提供便捷的学习平台。

2. 持续优化师资队伍建设。加强教师培训和进修，鼓励教师参加国内外学术交流、研修班等活动，提升教师的专业素养和教学能力。引进高水平人才，吸引更多具有丰富实践经验和科研能力的教师加入项目团队。建立教师激励机制，对在教学、科研等方面取得突出成果的教师给予表彰和奖励，激发教师的积极性和创造力。

广州市华风高级技工学校

2024年12月18日

