

附表 4

2024 年福建省职业教育教学成果奖

申报书

成果名称 “一体、两翼、五核”烹饪工匠人才培育模式的探索与实践

成果完成人 吴丽珍、薛伟强、钟春玉、蔡健康、曾永福、刘鹏、张雨彤、林雄光、陈玉池、魏丽娜、罗钰堂、胡丽强、张世明、杨金秋、李世龙

成果完成单位 福州黎明职业技术学院

申报单位名称及盖章 福州五洲佳豪酒店投资有限公司
福清市餐饮烹饪行业协会
福州黎明职业技术学院
福州五洲佳豪酒店投资有限公司
福清市餐饮烹饪行业协会

申报时间 2024 年 8 月 26 日

成果所属类别 高等职业教育

福建省教育厅 制

一、成果简介（可另加附页）

成果曾获奖励情况	获奖时间	获奖种类	获奖等级	授奖部门
	2012年6月	第五届福建“绿进杯”烹饪技能大赛	金奖（5名）、银奖（1名）	福建省商务厅，总工会、人社厅 福建省烹饪协会
	2012年6月	2012年全国职业院校技能大赛	中餐热菜一等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
	2012年6月	2012年全国职业院校技能大赛	中餐面点三等奖：	全国职业院校技能大赛组织委员会
	2013年4月	第六届福建“绿进杯”烹饪技能大赛	热菜4金1银、面点2金、冷拼2金、雕刻2金1银	福建省商务厅，总工会、人社厅 福建省烹饪协会
	2014年1月	“联合利华饮食策划杯”第七届全国烹饪赛（福建赛区）	热菜3金4银1铜、面点1铜	中国烹饪协会
	2014年3月	爱的教育点亮学子人生	二等奖	福建省教育厅
	2014年6月	2014年全国职业技能竞赛	热菜1铜、面点1铜	全国职业院校技能大赛组织委员会
	2014年10月	“中国梦·劳动美”福建省烹饪技能竞赛	热菜4金1银、冷拼1金2银、面点2银2铜	福建省商务厅，总工会、人社厅， 福建省烹饪协会
	2015年6月	2015年全国职业院校技能大赛高职组竞赛	宴席设计三等奖、热菜1金1银、冷拼2银、面点1银1铜	全国职业院校技能大赛组织委员会

2015年12月	福建省中国梦劳动美“绿进杯”烹饪技能大赛	热菜4金2银3铜、面点2金1银4铜、冷拼2金3银1铜	福建省商务厅，总工会、人社厅，福建省烹饪协会
2015年4月	福建省2015年高职院校技能大赛	宴席设计一等奖	福建省职业院校技能大赛组委会
2016年11月	“中国梦·劳动美”福建省烹饪技能竞赛	热菜4金3银1铜、面点1金3银3铜、冷拼1金2银1铜	福建省餐饮烹饪行业协会
2017年8月	烹调工艺与营养专业实施校企深度合作改革人才培养模式的探索与实践	二等奖	福建省教育厅
2018年9月	2018福建省烹饪技能竞赛	热菜1金、面点2金1铜	福建省餐饮烹饪行业协会
2019年5月	第八届全国烹饪技能竞赛（福建赛区）	热菜4金3银1铜、面点2金5银、凉菜2金1银1铜、雕刻1金2银1铜	中国烹饪协会
2021年4月	2021年度福建省高职院校技能竞赛	宴席设计一等奖	福建省职业院校技能大赛组委会
2021年6月	2021全国职业院校技能大赛高职组竞赛	宴席设计三等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
2021年11月	2021年福建省烹饪行业职业技能竞赛	热菜5金3银1铜	福建省餐饮烹饪行业协会
2021年12月	2022年度福建省高职院校技能竞赛	宴席设计一等奖	福建省职业院校技能大赛组委会
2022年8月	2022全国职业院校技能大赛高职组竞赛	宴席设计三等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
2023年3月	2023年度福建省高职院校技能竞赛	宴席设计一等奖	福建省职业院校技能大赛组委会

	2023年7月	2023全国职业院校技能大赛高职组竞赛	宴席设计 三等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
	2023年7月	福建省教师教学能力比赛	二等奖	福建省教育厅
	2023年10月	福建省闽菜创新技能竞赛	热菜3特金奖, 2金奖	福建省餐饮烹饪行业协会
	2023年10月	2023中国(福清)鳗鱼节	热菜2特金, 2金	福清餐饮烹饪协、福州黎明职业技术学院
	2023年9月	2023年平潭第一届两岸职工(烹饪)行业职业技能大赛	热菜1金	平潭综合试验区总工会
	2023年12月	2023年福州市第三届“榕匠杯”中式面点师职业技能竞赛	面点1银	福州市人社局
	2021年	烹饪专业信息化教学资源库建设	省级	福建省教育厅
	2022年12月	高水平专业化产教融合实训基地	省级	福建省教育厅
	2022年9月	薛伟强技能大师工作室	省级	福建省教育厅
	2022年7月	“探索产教融合、双元育人的创新发展” “获福建省职业教育改革典型案例	省级	福建省职业技术教育中心
	2022年12月	福建省职业教育在线精品课程《大厨教你做菜》	省级	福建省教育厅
	2023年11月	福建省职业教育在线精品课程《美刻美点》	省级	福建省教育厅
	2023年7月	福建省职业院校教师教学能力比赛高职专业二组	二等奖	福建省教育厅
	2024年8月	论文《餐饮产业学院建设的探索与创新》 获评福建省职业教育优秀论文	二等奖	福建省教育厅

	2024年9月	《大厨叫你做菜》 入选2024年福建省 继续教育数字化精品 课程	省级	福建省教育厅
	2024年9月	校企合作教材 《闽菜烹调》成功入 选福建省“十四五” 职业教育省级规划教 材	省级	福建省教育厅
成果 起止 时间	起始：2012年1月 完成：2024年6月			
实践 检验 时间	起始：2012年6月 年限：12年			

1.成果简介

根据《深化产教融合指导意见》、《现代职业教育体系改革方案》及《职业教育提质培优行动计划（2020-2023）》等国家战略方针，深度融合烹饪系专业精髓与行业实际需求，创新“一体两翼五核”育人模式，建立餐饮产教共同体，以学生为主体构建融合发展生态。秉持德技并修理念，培育学生专业技能与工匠精神。通过校企协同和双主体育人，深化五核建设，旨在培养烹饪艺术大师与工匠精英。此举推动职教高质量发展，打造可复制推广的烹饪人才培养模式典范。具体成果如下：

强化“一体”效能，促进多元主体深度交融。1) **产教融合，育新生态。**自2012年起，学院历经“工学结合”的初步探索、“订单式培养”的精准对接、“现代师徒制”的传承创新，直至“产教融合”的深度交融，乃至现今“产业学院”与“产教融合共同体”的崭新篇章。共同体由学院、五洲佳豪酒楼、福清餐饮协会、黎商会等组建，推动职教与餐饮产业深度融合，共享资源，培养高素质技能人才。

2) 资源优化，融入产业。共建资源，对接岗位，优化配置教育、产业、科研资源，融入餐饮人才培养。

3) 协同育人，共创前景。在产教融合共同体的框架下，黎明学院、五洲佳豪酒楼、协会、商会等单位协同，以学生为主体构建融合发展生态，共同制定餐饮人才培养方案，开展实践教学和科研活动，提高学生的实践能力和创新能力与职业素养。

深化“两翼”战略，培育德技双馨烹饪工匠。1) **德育筑基。**通过将课程思政元素融入教学、构建以“爱的教育”为精髓的校园文化环境，并策划多彩的社会实践活动，多维度地引导学生形成正面向上的世界观、人生观及价值观。2) **技能精进。**强化实践教学环节，着力提升学生的职业技能素养。借助深度产教融合的契机，让学生在真实的工作场景中精进专业技能。同时，注重德技双修，培育烹饪领域的匠心人才。通过与福州五洲佳豪酒店及福清市餐饮协会及黎商会校企合作、工学结合等方式，让学生掌握专业技能。同时，鼓励学生参与技能竞赛、职业资格认证及社会服务，累计参与技能竞赛 350 人次，技能等级认证 1300 人次，社会服务工作参与 1660 人次。3) **德技融合。**将德育、学院“爱的教育”特色文化与烹饪技能培养有机融合起来，让学生在掌握专业技能的同时，提升工匠精神、职业道德及职业素养。

融入“五核”建设，提质培优并举。以“专业、课程、教材、师资、基地”为五个内核心开展建设，推动我校烹饪相关专业的专业发展。

1) **示范专业建设。**打造烹饪工艺与营养为示范专业，紧跟时代脉搏，精准对接餐饮产业需求，铸就了黎明烹饪专业品牌，引领未来方向；

2) **精品课程培育。**创新课程体系，优化教学内容，激发学生潜能，拓宽知识视野；

3) **教材动态更新。**与时俱进动态更新教材，确保内容权威，紧跟行业发展态势，并有机融入课程思政，传承餐饮文化，启迪创新思维；

4) **双师双能师资。**构建双师双能型师资队伍，汇聚行业精英，培育教学名师、技能大师，传承匠人精神，引领学子前行；

5) **产教融合基地**。建设省级高水平专业化产教融合实训基地，强化实践教学，深化校企合作，锤炼技能水平，锻造工匠之魂。

2、成果主要解决的问题及解决教学问题的方法

(1) 通过发挥多方合作优势，制定烹饪工匠人才培育模式，解决了专业顶层设计不够、人才培养过程中的角色和责任不明确问题。

针对专业顶层设计薄弱及人才培养角色责任模糊的挑战，我们充分发挥多方合作形成产教融合共同体的协同效应，精心制定了烹饪工匠人才综合培育模式。学院、酒店、烹饪协会近 12 年校企合作过程中，加强专业建设顶层设计，融合了国家专业标准和行业标准。福州五洲佳豪酒店投资有限公司用企业视觉参与人才培养，根据企业人才在专业技能、综合素质、创新能力等方面的需求情况，与我校共同构建了技术技能人才培养的重要生态系统。在人才培养过程中明确了各方的责任与角色。

(2) 采取德技双修育人模式，实现烹饪工匠技能与品行的平衡。解决了人才技能与道德的不平衡、人才缺乏创新能力和可持续发展能力、教育与产业的未深度融合的问题。

以“德”“技”为两翼，开展德技双修育人模式，不仅注重专业技能的提升，更注重品德的培养，破解了当前烹饪人才德技失衡问题。该模式培养技艺精湛、品德高尚的烹饪人才，激发创新活力，促进产教深度融合，为烹饪行业可持续发展提供人才支撑。课程体系融入职业道德、食品安全、文化传承等内容，通过案例教学、实地参观等形

式，深化学生对烹饪的理解。设立创新研发项目和竞赛，鼓励学生探索创新。融合多学科知识，拓宽学生视野，培养综合创新能力。建立校企合作平台，邀请行业专家交流分享，确保学生紧跟行业趋势。同时，邀请了烹饪艺术家林量，中国御膳大师、满汉全席传承人齐金柱，非遗美食佛跳墙传承人郭克赐、世界技能大赛西餐赛项裁判专家潘熠林等，与学生面对面交流，传授技艺并展现工匠魅力，名家指引学生未来方向。

(3) 通过“专业、课程、教材、师资、基地”五个内核建设，提供坚实的工匠人才培养平台。解决了专业与产业对接不紧密、课程内容与实际需求脱节、教材质量参差不齐、教师队伍素质与需求不匹配及实践教学资源匮乏等内涵建设欠缺的问题。

专业建设：精准对接。烹饪工艺与营养专业从 2007 年建立以来，面向现代餐饮产业发展和区域经济需求点，以企业实践和创新能力为重点，深化产教深度融合，设计人才培养方案、课程体系、方式方法、保障机制等。近年来，黎明学子参加各级各类职业技能竞赛获奖超 400 项，其中烹饪专业学生获 88 金 59 银 55 铜，还有 2 名学生获国赛金奖，入选教育部人才库，学院也因此被誉为“烹饪冠军的摇篮”。

课程建设：动态更新。关注行业创新链条的动态发展，推动课程内容与行业标准、生产流程、项目开发等需求对接，根据企业需求创新迭代课程内容。将省赛获奖的福建名菜、福建名点等作品，录制成《大厨教你做菜》和《美刻美点》两门信息化课程，在智慧树平台

进行播放，与省内外高职院校共享教学资源。目前，《大厨教你做菜》和《美刻美点》已被评为**省级职业教育在线精品课程**。

邀请五洲佳豪企业深度参与课程建设，着手针对《营养配餐设计与实践》、《宴席设计实务》、《创新菜肴制作》等专业核心课程进行建设，加快课程教学内容迭代，建设一批高质量校企合作课程。同时创新烹饪教学模式，以名师带高徒，场景式沉浸式体验餐饮行业工作内容，特邀行业大师、名师为客座教授，聘任企业大厨、名厨担任实训课讲师，导入企业真实任务，任务驱动教学，项目化教学，让学生定岗实践，分岗轮动，在完成一项项企业任务的同时完成职业技能、职业素养的提高，真正实现学习工作一体化无缝对接。

教材建设：实用先进。校企共建教材，紧密对接行业企业需求，真实再现企业工作全过程，生产全流程，立足开发数字化教材、活页式教材、工作手册式教材等新形态教材，确保教材的实用性和前瞻性。目前已建设的校本教材有《爱的教育》系列教材、《营养配餐设计与实践》，出版的教材有十二五规划《中餐制作技术》、《中西点制作技术》、《西餐制作技术》及十四五规划教材《舌尖滋味-闽菜烹调》，其中《舌尖滋味-闽菜烹调》教材由五洲佳豪总经理蔡健康担任主编。

师资建设：双师双能。打造高水平师资队伍，校企双方共同培养“双师型”专业教师和“双能型”产业导师，推进师资队伍的校企共训、双向交流、互融互通。餐饮产业学院聘请13位五洲等餐饮企业的国际、国内大厨、名师，高级烹饪技师为产业教授、讲师，副高以上教师占比例60%，大大提高了师资队伍职称结构，壮大了师资

队伍力量，为校企共同打造烹饪营养专业群提供雄厚的教师创新团队，同时也为实施产教融合、双元育人战略提供智力支持与人才保障。提升实践教学能力。定期举办各类专业培训活动，包括教学方法、课程设计、行业知识等方面的培训，以提升教师的专业素养和教学水平。

学院烹饪系的教师团队获得福建省职业院校技能大赛教学能力比赛二等奖，获批成立曾永福省级技能大师工作室和薛伟强市级技能大师工作室。教师团队围绕烹饪工匠人才培养，积极申报项目及课题，以下是相关课题的研究情况：

表 1 教学成果相关科研立项一览表

表

序号	项目编号	立项年度	项目名称	课题负责人	项目来源
1	JAS171210	2017	现代学徒制模式下民办高职院校学生权益保护研究--以福州黎明职业技术学院为例	胡青华	2017年福建省中青年教师教育科研项目
2	JAS171212	2017	烹饪专业“师徒制”人才培养模式研究	吴丽珍	2017年福建省中青年教师教育科研项目
3	JZ180160	2018	“工匠精神”融入高职院校思政教学路径研究	胡青华	2018年福建省中青年教师教育科研项目
4	JAT191562	2019.12	佛跳墙高汤的工艺改良研究	薛伟强	2018年福建省中青年教师教育科研项目
5		2020.04	疫情催生下的老经济对餐饮业发展的影响及应对策略	薛伟强	2020年福州市科协课题
6	FZJX21B-110	2021.08	高职院校实施“爱的教育”立德树人的探索与研究	刘鹏	福建省职业技术教育学会2021年度课题
7	JAT210961	2021.08	闽菜淡糟香螺片创新工艺研究	胡丽珍	2021年福建省中青年教师教育科研项目
8	FZJX21B-098	2021.11	基于“互联网+职业技能竞赛”赛席设计 课程改革的研究与实践	吴丽珍	2022年福建省职业教育研究课题（一般课题）
9	GB2022034	2022.09	现代产业学院模式下产教融合校企双元育人实践探索	刘鹏	2022年福建省职业教育研究课题（一般课题）
10	JAT220764	2022.11	象形红枣包的工艺研究	张雨彤	2022年福建省中青年教师教育科研项目
11	CYHZW-ZD2023002	2023.06	餐饮产业学院建设的探索与创新	薛伟强	中国烹饪协会2023年度课题（重点课题）
12	FJJKGZ23-016	2023.9	多元共治视域下福建高职院校产教融合发展研究	池玉芬	福建省教育科学“十四五”规划2023年度课题
13	ZJS2024YB313	2024.03	校企命运共同体：黄炎培大职业教育观视域下现场工程师人才培养机制研究	陈林敏	2023年度第二届黄炎培职业教育思想研究规划课题（一般项目）
14	2024CM0023	2024.08	产业学院模式下高职院校创新创业教育的融合与创新研究	刘鹏	全国高等职业院校创新创业教育研究专项课题

基地建设：产教融合。深度融合餐饮企业资源，围绕其产品、技术及生产流程，创新构建产学研创一体化合作模式，打造契合产业发展与创新需求的实践教学与实训体系。与五洲佳豪企业携手共建集教

学、研发、实习、培训于一体的综合实训平台。该平台深度融合产业元素与学科教育，平衡课程与生产需求，营造逼真的生产研发环境，强化学生实践能力。鼓励五洲佳豪将实际项目融入学生毕业设计，由企业导师全程指导，确保“真题真做”，激发学生的创新潜能与实践技能。此外，五洲佳豪集团旗下餐饮门店全面开放为实训基地，优先推荐烹饪系学生实习就业，实现资源高效共享。

2019年获批成立的黎明五洲餐饮产业学院亦广泛对接餐饮产业链上下游企业，拓宽学生实习、就业、创业渠道，构建开放共赢的实习实训生态。2022年12月，黎明烹饪营养专业群实训基地荣获教育厅认可，晋升为省级高水平专业化产教融合实训基地，标志着我们在产教融合道路上迈出了坚实步伐。

3.成果的创新点

创新点 1：产教融合 助力专业高质量发展

通过构建产教融合共同体，实现学校与企业、行业的深度融合。这种深度融合不仅体现在共同规划人才培养方案、联合开发课程与教材，更深入到共建实训基地、资源共享及协同育人的广阔领域。携手投资并管理省级高水平的专业化产教融合实训基地，通过这一平台，实现了教学资源、实训设施及就业资源的高效共享，显著提升了资源利用率，有效降低了教育成本。在此框架下，学校与企业、行业全面介入人才培养的每一个环节，从课程体系的设定、教学活动的实施、实习实训的组织到就业指导的提供，均实现了深度合作。尤为值得一提的是，校企双方合作拍摄了省级精品在线课程《大厨教你做菜》与《美刻美点》，联合编纂了校本教材《营养配餐设计与实践》及省级“十四五”规划教材《舌尖滋味-闽菜烹调》，并携手完成了多项省级科研项目，确保了我们的人才培养模式与产业发展的实际需求紧密相连，精准对接。

创新点 2：德技并修 锻造德艺双馨工匠

在注重学生烹饪技能培养的同时，不忽视其职业道德、文化素养和创新能力等方面的培养，实现德技并修。在专业课程中融入职业道德、文化素养、“爱的教育”等内容，通过案例教学、情境模拟等方式，让学生在学习过程中逐渐形成良好的职业道德和文化素养；通过实践教学环节，让学生在实践中学习、在学习中实践，既提升了技能水平，又培养了职业素养和创新能力。

创新点 3：五核建设，聚焦新质生产力

新质生产力的特点是创新，创新驱动的实质是人才驱动。习近平总书记强调：“要根据科技发展新趋势，优化高等学校学科设置、人才培养模式，为发展新质生产力、推动高质量发展培养急需人才。”

烹饪系注重学生实践能力的培养，探索与企业开展联合培养模式，鼓励学生走出课堂，走进车间、走入一线，不仅学习书本上的知识，也熟悉生产经营过程中的实际情况，练就过硬本领。通过“专业、课程、教材、师资、基地”五个内核建设，提供坚实的工匠人才培养平台，形成更多更先进的创新成果，为发展新质生产力提供强大助力。

4、成果的推广应用效果

“一体、两翼、五核”烹饪工匠人才培育模式，历经 12 年的探索和实践，成效显著，展现出极高的推广与应用价值。

1) 模式推广，助力行业高质量发展

随着烹饪工匠人才培育模式在实践中的持续精进与成熟，其显著的推广价值愈发显现。特别是在产教融合领域，我们已积累了众多成功的实践经验。石狮市餐启航职业培训学校、连江县佳新职业技能培训学校有限公司等机构，积极借鉴并应用我们的成功模式，有效激发了企业的创新潜能。通过采纳新型育人模式，这些机构不仅取得了显著成效，还携手促进了烹饪教育行业的转型升级与高质量发展。展望未来，我们将矢志不渝地深化校企合作、强化实践教学环节、并着重培养创新能力，为烹饪工匠人才的不断涌现与成长贡献力量。

2) 可复制性强，促进餐饮教育质量的全面提升

该模式构建于系统性思考与规划之上，各环节紧密相连、互为促进，构成了一个高效协同的有机体系，展现出强大的可复制性。福建省安溪茶叶职业技术学校、福州科技职业技术学院、福建华南女子职业技术学院、厦门华天涉外职业技术学院等职业院校根据自身实际情况进行适当调整，借鉴并应用该模式，显著提升了旅游大类相关专业的教学质量与人才培养成效，有力推动了旅游类专业教育质量的全面提升。

3) 实践验证成效显著

历经 12 载深耕，烹饪工匠人才培养模式成效显著，硕果累累，引领行业潮流。

竞赛佳绩频传，产教融合成效彰显。通过 12 年的深度探索与紧密合作，我们的烹饪人才培养模式在校企联合平台上大放异彩。参与国家级、省级烹饪赛事三十余场，荣获 88 金、59 银、55 铜，每一枚奖牌都是对学生技艺与创新能力的赞誉。这些辉煌成就不仅验证了教育模式的成功，更为培养未来烹饪精英奠定了坚实基础。

毕业生广受好评，市场价值凸显。在“一体、两翼、五核”的人才培育模式下，我校毕业生在就业市场中表现卓越，广受好评，市场价值凸显。他们凭借出色的表现赢得厦门威斯汀酒店、仓山凯悦酒店、鲤鱼洲酒店、凡塔斯牛排自助餐厅等众多知名企业的青睐与高度评价。近五年来，我院烹饪专业毕业生就业率持续攀升，稳居 99.5% 以上高位，彰显了卓越的教育成果与学生的强大市场竞争力。同时，用人单位对我校毕业生的满意度高达 99%，充分证明了他们不仅专业技能扎实，更具备高度的职业素养、适应能力、创新意识、个性化发展能力及团队协作精神。这些毕业生迅速成长为行业精英，满足并引领市场多样化需求，赢得了社会各界的广泛赞誉。这些正面反馈不仅是对学生个人努力的认可，更是对我们教育模式有效性的强有力证明。

媒体聚焦，品牌影响力持续扩大。烹饪教育模式的成功实践备受媒体瞩目，品牌影响力持续攀升。多家主流媒体对我校烹饪教育模式的成功实践给予了高度关注与报道。中国教育报盛赞我校校企合作为“多方共赢的典范”；福州日报以《福州黎明职业技术学院：孕育

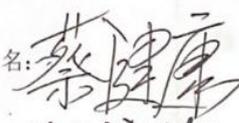
真正的金色蓝领》为题，深度解读了我校在培育顶尖烹饪人才方面的独到策略；《福州日报》以《福州黎明职业技术学院：实践教学培养真正的金色蓝领》为题，深度剖析了我校在培养高素质烹饪人才方面的独特路径；《光明日报》则发表专题报道《福州黎明职业技术学院：开创“黎明模式”育英才》，对我校的教育理念及丰硕成果给予了高度评价。2022年，福建职业教育中心更是将我校产教融合的优秀案例作为标杆推广，进一步强化了学校的品牌形象与社会影响力。

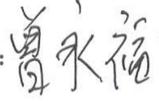
二、主要完成人情况

第一完成人姓名	吴丽珍	性别	女
出生年月	1984.08	最后学历	硕士
参加工作时间	2006.08	院校教龄	16
专业技术职称	副教授	现任党政职务	
工作单位	福州黎明职业技术学院	办公电话	
现从事工作及专长	烹饪教研室主任，专长：教学改革	移动电话	13859096396
电子信箱	375914178@qq.com	邮政编码	350002
详细通讯地址	福州西二环中路 218 号福州黎明职业技术学院烹饪系		
何时何地受何种省部级及以上奖励	2013.07.31 国家发明专利《即食调味冻干鲍鱼加工方法》由国家知识产权局授权； 2015.12.09 国家发明专利《一种新鲜海蜇发酵制品及其制备方法》由国家知识产权局授权； 2018.01.02 国家发明专利《一种用于即食海蜇的海藻调味包及其生产方法》由国家知识产权局授权 2023 年福建省职业院校教师教学能力比赛二等奖		
主要贡献	1. 主持并完成 2017 年度福建省教育厅中青年教师教育科研项目-烹饪专业“师徒制”人才培养模式研究； 2. 主持并完成 2021 年度福建省职业技术教育学会职业教育科研课题—基于“互联网+职业技能竞赛”《宴席设计》课程改革的研究与实践； 3. 协助完成课题：2019 年度福建省教育厅中青年教师教育科研项目（科技类）—佛跳墙高汤的工艺改良研究，及 2020 年度福州市科学技术协会重点课题调研项目—疫情催生下的“宅经济”对餐饮业发展的影响及应对策略。 4. 作为第一发明人，2022 年 3 月公开发表了发明专利《一种延长佛跳墙货架期的制备方法》，专利申请号 CN202111535526.6。 5. 指导学生参加 2023 年度省赛，助力学生获得省一等奖。 6. 2022 年-2024 年，担任福建省省级科技特派员 7. 在十四五规划教材《舌尖滋味.闽菜烹调》中担任副主编 8. 参与省级在线精品课程《大厨教你做菜》、《美刻美点》的策划与组织工作 9. 主要负责教学成果的凝练，申报书及总结报告的撰写。 10. 负责教学成果视频的构思，素材的收集		
本人签名:  2024 年 8 月 26 日			

第(二)完成人姓名	薛伟强	性别	男
出生年月	1991.03	最后学历	本科
参加工作时间	2012.6	院校教龄	10
专业技术职称	高级技师	现任党政职务	
工作单位	福州黎明职业技术学院	办公电话	
现从事工作及专长	烹饪系主任 烹饪工艺	移动电话	18259173583
电子信箱	1033193954@qq.com	邮政编码	350002
详细通讯地址	福州西二环中路 218 号福州黎明职业技术学院烹饪系		
何时何地受何种省部级及以上奖励	2012 年荣获全国高职院校技能大赛中餐热菜一等奖、2013 年荣获福建省第六届“绿进杯”烹饪技能大赛热菜金奖、2015 年荣获“中国梦、劳动美”福建烹饪技能大赛热菜总成绩第一名，参赛作品被评为福建名菜、2016 年荣获福建省总工会颁发“福建省金牌工人”奖章、2019 年荣获“联合利华饮食策划杯”第八届全国烹饪竞赛福建赛区中餐热菜金奖，2020 年被福州市人力资源和社会保障局评为“福州市职业能力建设专家库专家”，2023 年福建省职业院校教师教学能力比赛二等奖		
主要贡献	<p>1.主持 2019 年度福建省教育厅中青年教师教育科研项目(科技类)——佛跳墙高汤的工艺改良研究；</p> <p>2.主持 2020 年度福州市科学技术协会重点课题调研项目——疫情催生下的“宅经济”对餐饮业发展的影响及应对策略；</p> <p>3.主持 2023 年中国烹饪协会、全国餐饮职业教育教学指导委员会重点课题，餐饮产业学院建设的探索与创新(CYHZW-ZD2023002)；</p> <p>4.指导学生参加 2021、2022、2023 年度福建省高职院校职业技能竞赛及全国高职院校职业技能竞赛，助力学生取得好成绩。</p> <p>5.在十四五规划教材《舌尖滋味.闽菜烹调》中担任主编</p> <p>6.成立薛伟强市级技能大师工作室</p> <p>7.参与省级在线精品课程《大厨教你做菜》的拍摄</p> <p>8.主要负责教学成果的凝练、教学成果申报书的构思</p> <p>9.统筹安排教学成果视频拍摄</p> <p style="text-align: right;">本人签名: </p> <p style="text-align: right;">2024 年 8 月 16 日</p>		

第(三)完成人姓名	钟春玉	性别	女
出生年月	1979.03	最后学历	本科
参加工作时间	2004.06	院校教龄	15
专业技术职称	副教授、高级工程师	现任党政职务	教务处处长
工作单位	福州黎明职业技术学院	办公电话	0591-22818619
现从事工作及专长	教学管理	移动电话	13696867705
电子信箱	249697685@qq.com	邮政编码	350002
详细通讯地址	福州西二环中路五洲佳豪酒店		
何时何地受何种省部级及以上奖励	2012年,获福建省“十二五”规划课题立项; 2016年,获福州市教育系统先进工作者		
主要贡献	<p>1.整理政策文件与理论资料收集:收集国家最新的政策文件、领导人讲话、重要会议精神等,确保材料的时效性和准确性。</p> <p>2.申报材料的修改、把关。</p> <p>3.组织教学成果视频拍摄。</p> <p>4.总结并推广育人模式的建设,并推广到省内的职业学校。</p> <p>5.在十四五规划教材《舌尖滋味.闽菜烹调》中担任副主编。</p> <p style="text-align: right;">本人签名:  2024年8月26日</p>		

第(四)完成人姓名	蔡健康	性别	男
出生年月	1966年10月	最后学历	本科
参加工作时间	1986.08	院校教龄	5
专业技术职称	中式高级技师	现任党政职务	执行董事
工作单位	福州五洲佳豪酒店投资有限公司	办公电话	
现从事工作及专长	餐饮管理	移动电话	13906092315
电子信箱	375914178@qq.com	邮政编码	
详细通讯地址	福州西二环中路五洲佳豪酒店		
何时何地受何种省部级及以上奖励	2016年度荣获“中国餐饮行业杰出企业家”2016年度荣获“中国名厨新锐奖”。 2017年度荣获“中国餐饮杰出企业家”。 2018年度荣获“中国餐饮企业家社会责任突出贡献人物”。 2018年度荣获“改革开放40年中国餐饮行业企业家突出贡献人物福建省功勋人物奖”。 福建省优秀高技能人才。		
主要贡献	1. 参与2019年度福建省教育厅中青年教师教育科研项目(科技类)——佛跳墙高汤的工艺改良研究； 2. 参与2020年度福州市科学技术协会重点课题调研项目——疫情催生下的“宅经济”对餐饮业发展的影响及应对策略。 3. 指导学生参加2021、2022、2023年度省赛及国赛，助力学生取得好成绩。 4. 作为合作企业方的代表，统筹协调，与学院展开深度合作。		
	本人签名:  2024年8月26日		

第（五）完成人姓名	曾永福	性别	男
出生年月	1970.7	最后学历	硕士
参加工作时间	1995.7	院校教龄	30
专业技术职称	副教授	现任党政职务	无
工作单位	福清市餐饮烹饪行业协会	办公电话	
现从事工作及专长	中餐烹饪教学与研究	移动电话	13788897162
电子信箱	502xyf@163.com	邮政编码	350000
详细通讯地址	福清市餐饮烹饪行业协会		
何时何地受何种省部级及以上奖励	<p>首届全国餐饮职业教育教学指导委员会委员、福建省曾永福技能大师工作室领办人、中国烹饪大师、中式烹调国家 A 级裁判、福建省省级科技特派员</p> <p>2017年6月参加全国职业院校高职高专类职业技能比赛中餐热菜项目优秀指导教师奖</p>		
主要贡献	<p>1.主编福建省十二五高职高专职业院校实训教材《中餐制作技术》《西餐制作技术》《中西点制作技术》；</p> <p>2.主编十四五规划教材《舌尖滋味.闽菜烹调》</p> <p>3.成立曾永福福建省技能大师工作室</p> <p style="text-align: right;">本人签名: </p> <p style="text-align: right;">2024年8月26日</p>		

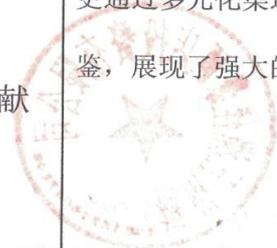
第(六)完成人姓名	刘鹏	性别	男
出生年月	1983年9月	最后学历	大学本科
参加工作时间	2006年8月	院校教龄	福州黎明职业技术学院 18年
专业技术职称	副教授	现任党政职务	党委副书记、动漫产业学院副院长
工作单位	福州黎明职业技术学院	办公电话	
现从事工作及专长	党建与思想政治教育 产教融合	移动电话	13705944624
电子信箱	76736034@qq.com	邮政编码	350109
详细通讯地址	福州西二环中路五洲佳豪酒店		
何时何地受何种省部级及以上奖励			
主要贡献	<p>主持福建省职业技术教育学会 2021 年度课题：高职院校实施“爱的教育”立德树人的探索与研究</p> <p>主持 2022 年福建省职业教育研究课题：现代产业学院模式下产教融合校企双元育人实践探索</p> <p>主持全国高等职业院校创新创业教育研究专项课题：产业学院模式下高职院校创新创业教育的融合与创新研究</p> <p>负责教学成果的政治审查和思政元素的凝练、融合</p> <p style="text-align: right;">本人签名:  2024年8月26日</p>		

第（七）完成人姓名	张雨彤	性别	女
出生年月	1997.9	最后学历	本科
参加工作时间	2019.9	院校教龄	5
专业技术职称	讲师	现任党政职务	无
工作单位	福州黎明职业技术学院	办公电话	
现从事工作及专长	中西面点专任教师	移动电话	15959802482
电子信箱	648729145@qq.com	邮政编码	350000
详细通讯地址	福州黎明职业技术学院烹饪系		
何时何地受何种省部级及以上奖励	1. 2020年荣获福建省总工会授予的“金牌工人称号”主办单位：福建省总工会 2. 2023年荣获福建省职业院校技能大赛高职组烹饪比赛中获得“优秀指导老师奖”主办单位：福建省职业院校技能大赛组委会 3. 2023年8月荣获福建省职业院校技能大赛教学能力比赛，高职专业课程一组 荣获三等奖		
主要贡献	1. 成果支撑资料的收集、整理与分类 2. 参与省级在线精品课程《美刻美点》的建设 3. 参编十四五规划教材《闽菜烹调》 本人签名：张雨彤 2024年8月6日		

三、主要完成单位情况

第一完成单位名称	福州黎明职业技术学院	主管部门	福建省教育厅
联系人	吴丽珍	联系电话	13859096396
传真		电子信箱	375914178@qq.com
通讯地址	福州西二环中路 218 号 福州黎明职业技术学院	邮政编码	350002
主要贡献	<p>1.福州黎明职业技术学院坚持育人为本，德育为先，学校党委切实担负起政治责任和领导责任，认真贯彻落实中共中央国务院《国家职业教育改革实施方案》、《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》以及教育部、福建省有关文件精神和工作要求，切实推进教学改革，将爱的教育办学理念持续贯穿到人才培养中，深化产教融合，夯实专业技能，培养烹饪工匠。</p> <p>2.在《“一体、两翼、五核”烹饪工匠人才培育模式的探索与实践》教学成果奖的申报中，完成单位紧跟国家职业教育改革步伐，创新性地提出并实施了这一教学模式，经过 12 年探索与实践，该教学模式在学校取得了显著成效，学生的思政素养、技能水平和综合素质得到了全面提升，并获得了社会各界的高度认可。作为福建省高职院校烹饪专业的典范，在校内深植根基，更通过多元化渠道辐射其他院校，为其他职业院校提供了宝贵的经验和借鉴，展现了强大的示范效应和推广价值。</p>		

献



第(二) 完成单位 名称	福州五洲佳豪酒店投资 有限公司	主管部门	鼓楼区工商局
联系人	蔡健康	联系电话	13906092315
传真	0591-85667777	电子信箱	
通讯地址	福州市西二环 218 号	邮政编码	350001
主 要 贡 献	<p>1. 五洲佳豪酒店作为主要参建设单位与福州黎明职业技术学院共同打造了一 化的教育平台。提供真实职业环境、先进设备和工艺，助力学生技能提升。</p> <p>双方共建省级产业学院及省级高水平产教融合实训基地，推动教育与产业深 度融合。</p> <p>2. 五洲佳豪酒店参与制定专业人才培养方案，确保学生技能与市场需求接 轨，提升职业素养与综合能力，促进教育质量提升，为烹饪人才培养和行业 发展贡献力量。</p> <p>3. 五洲佳豪酒店在重大烹饪赛事上给予指导，全力参与 2 门省级精品课程《大 厨教你做菜》、《美刻美点》的建设工作，参与编写省级“十四五”规划教材。</p>		
	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <p>单位盖章</p>  <p>2024 年 8 月 26 日</p> </div> </div>		

四、申报、推荐意见

申 报 意 见	<p>申报单位公章</p>  <p>2024年8月26日</p>
推 荐 意 见	<p>推荐单位（设区教育局或主管部门）公章</p> <p>年 月 日</p> 