

6. 预期成果和效果（建议 1000 字左右）

6.1 预期成果

通过本项目的研究，首先是结合潮汕地区产教融合的调研情况，形成高职烹饪类专业产教融合的**调研报告**，服务地方经济社会的发展，为广东省其他地方的高职院校烹饪类专业产教融合的实践提供借鉴，服务广东特色烹饪教育的发展；其次是构建高职烹饪类专业产教融合的**逻辑框架**，通过该框架，建立有效的产教融合的实施模型，将该模型应用到高职烹饪类专业的产教融合实践之中；再次是构建高职烹饪类专业“产业实践路径+专业实践路径”的**产教融合实践路径**，并将该路径作为项目的关键内容进行推广，以期获得良好的实践应用效果，产生良好的可复制、可推广、可借鉴的实践成效；最后是形成项目的研究**学术成果**，以期对高职烹饪类专业产教融合的相关理论与实践进行总结，并产生相应的学术价值、实践价值。项目相关预期成果如表 2（表 2：项目相关预期成果表）所示。

表 2：项目相关预期成果表

序号	预期成果形式	成果要求
1	项目相关学术论文	1 篇
2	项目相关研究报告	1 份
3	项目相关知识产权成果	1 项
4	项目相关产教融合成果	开展相关企业培训 1 项
5	项目相关社会效益成果	企业技术咨询活动 1 项

6.2 预期效果

6.2.1 应用效果

将本项目的产教融合实践、验证模型、实践成果首先应用到学校烹饪工艺与营养专业，同时探索应用到中高职衔接的烹饪工艺与营养专业；其次应用到汕头市“粤菜师傅”实施的社区或行政村；再次是采用数字化手段，应用到数字化、信息化、科技化烹饪职业培训平台或相关企业实践，以期产生较大的产业应用价值，对潮汕地区餐饮产业、食品产业等相关产业或机构产生较好的产教融合的应用效果，能够助力相关行业与企业实现产业转型升级，能够为相关企业提供可持续的、高质量的、符合行业企业需求的高职烹饪类专业人才，做大做强区域烹饪类人才发展的基础。

6.2.2 受益面

本项目研究成果受益面广泛，其一是学校受益，通过“粤菜师傅”背景下的高职烹饪类专业产教融合的实践研究，能够为学校深入对接“粤菜师傅”相关政策，

促进烹饪工艺与营养专业发展；能够为学校其他专业产教融合的实践提供可以借鉴和参考的路径与举措。其二是学生受益，深化产教融合，是国家推动教育优先发展、人才引领发展、产业创新发展、经济高质量发展相互衔接贯通的战略性举措，其核心是改革人才培养模式，促进教育链、人才链与产业链、创新链有机结合。长期以来，学生普遍侧重于知识、技能的学习，对行业企业与社会认知都存在一定的不足，通过本项目的研究成果，能够拓宽校企产教融合的路径，实现校企优势互补、资源共享、互惠互利，提升学生的就业竞争能力与职业发展能力。其三是企业受益，产教融合是克服企业人才需求与高校人才供给脱节问题的有效途径，本项目的研究为企业深度参与产教融合、校企合作，在职业院校、高等学校办学和深化改革中发挥重要主体作用，创造较大社会价值提供了积极的借鉴思路，许多烹饪类企业可以利用本项目的研究成果提升技术技能人才培养质量，增强吸引力和竞争力，成为具有引领示范效应的产教融合型企业。

7. 特色与创新（建议 500 字左右）

7.1 本项目的特色

本项目注重多学科参与，突出实践应用，运用定量化研究手段，构建模型，填补汕头乃至粤东地区高职烹饪类专业产教融合研究的空白。本项目的重要特色通过产教融合的实践研究，打造产教融合的粤东地区的示范样板，根据生源的代际特征、职业特征、社会发展特征、学习需求等发生的变化，通过调研，建立模型，验证模型，进而取得对产教融合实践路径的升华与优化，对广东省“粤菜师傅”政策形成可持续发展的示范效应。

7.2 本项目的创新之处

创新点之一是利用国家发改委政策与馆广东省“粤菜师傅”实践成果，探讨高职烹饪类专业产教融合的逻辑架构，构建了“底层逻辑”“技术逻辑”“战略逻辑”的产教融合逻辑架构。

创新点之二是构建了高职烹饪类专业产教融合的实践路径，即“产业实践路径+专业实践路径”，涵盖了产教融合的基本要素，囊括了产教融合政策的关键指标，该路径能够为其他高职院校烹饪类专业开展产教融合的实践提供一定的借鉴价值。

创新点之三是将本项目的研究结构、研究方法、实践成果等加以推广应用，在旅游行业、餐饮企业、食品企业、其他关联企业等进行推广实践；结合实际学情应用到烹饪工艺与营养专业的教学改革与实践中，为后续其他相关教育教学改革研究做铺垫。