

三、项目方案

1. 目标和拟解决的问题（建议 500 字左右）

1.1 目标

目标之一是研究高职烹饪类专业产教融合的逻辑架构，为广东特色烹饪教育产教融合相关理论的发展提供参考价值。本项目基于产教融合的本质，认为产教融合是一种教育改革理念，是将产业需求全面融入人才培养全过程，是全方位引导职业教育贴近社会需要、深入推动职业教育改革，提升新时代职业教育现代化水平的有利举措。因此，本项目构建高职烹饪类专业产教融合逻辑架构如图 3（图 3：高职烹饪类专业产教融合逻辑架构示意图）所示：

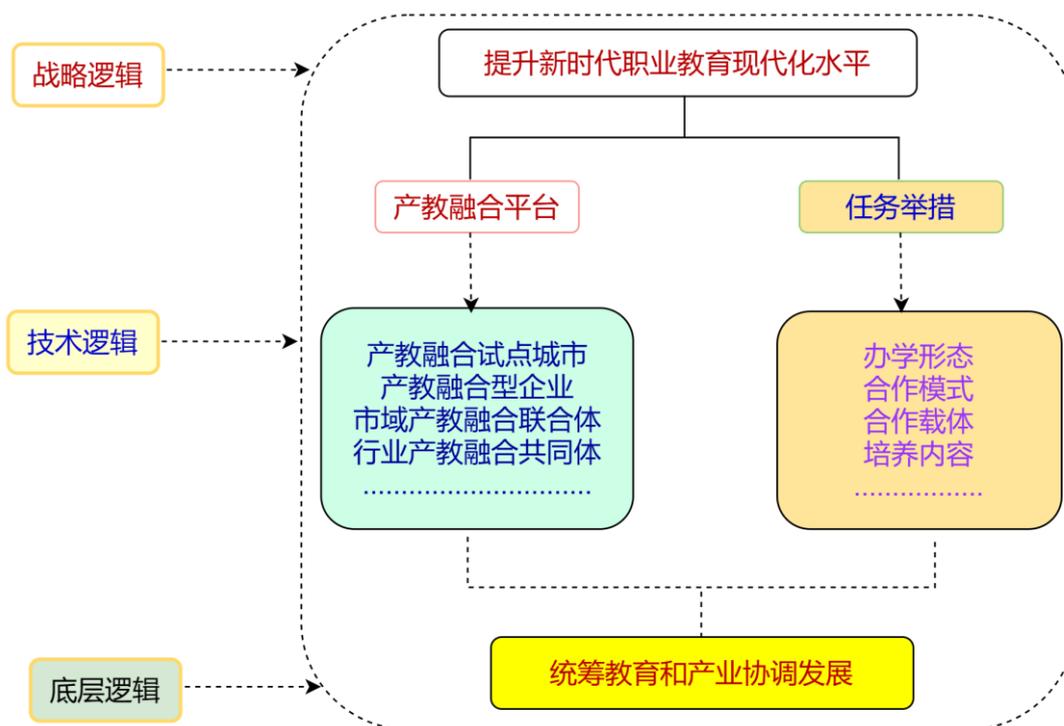


图 3：高职烹饪类专业产教融合逻辑架构示意图

目标之二是研究高职烹饪类专业产教融合的实践路径，为广东特色烹饪教育产教融合实践提供经验与总结。本项目基于“粤菜师傅”的政策实践，认为高职烹饪类专业产教融合重在实践，产教融合过程中，需要兼顾企业利益与教育利益，构建贯通“产业、企业、专业、标准、岗位、课程、学生、教学”等一体化的“校行企”全方位参与的实践路径，做到“教育链、人才链、产业链、创新链”的衔接。该路径重点关注高职烹饪类“专业体系、人才培养”等关键内容，实现社会、

行业企业、职业院校的资源、人员、技术、管理、文化等全方位实质性深度融合。实践路径如图 4（图 4：高职烹饪类专业产教融合实践路径示意图）所示。

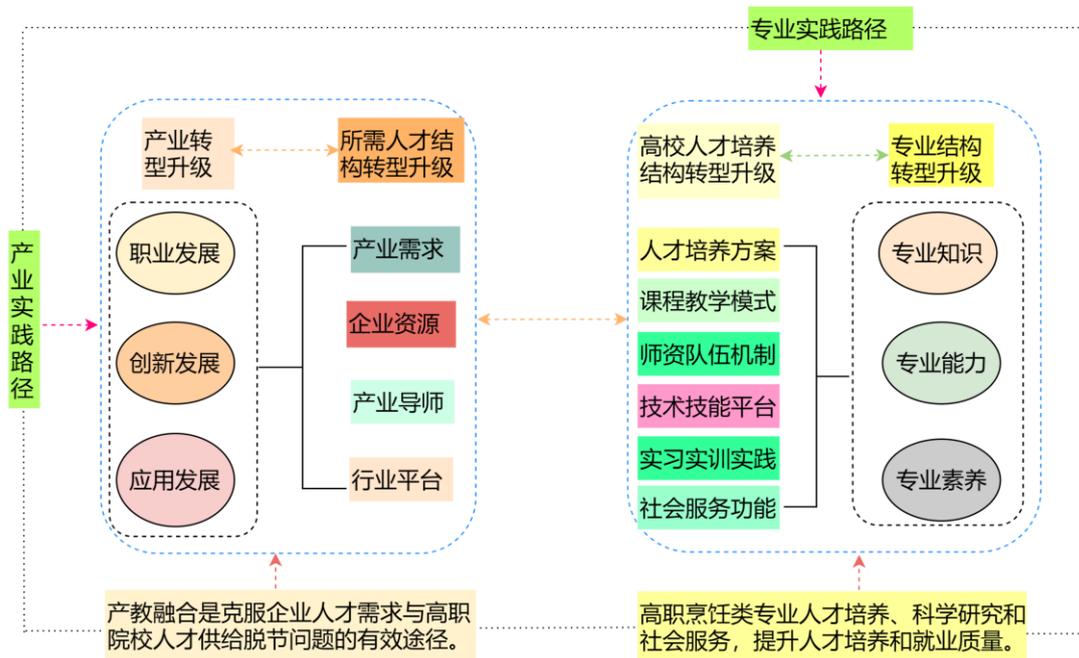


图 4：高职烹饪类专业产教融合实践路径示意图

1.2 拟解决的问题

拟解决的问题之一是“粤菜师傅”背景下高职烹饪类专业的产教融合的逻辑构建问题，这是本项目研究的重点问题。本项目认为，高职烹饪类专业需要树立多方共赢的产教融合理念，形成“人才需求+专业价值+产业价值+社会价值+融合价值”的产业链；同时需要关注产教融合的各方“利益点”，构建政府政策供给、企业关键主体、人才培养实施、社会转型升级等“四位一体”的产教融合逻辑框架，激发产业在职业院校深化教育教学改革中的活力，提升高职烹饪类专业人才培养的质量，助力以“粤菜师傅”为代表的广东省经济与社会发展的举措的实施。

拟解决的问题之二是高职烹饪类专业产教融合的实践问题，这是本项目研究的难点问题。本项目立足高职烹饪类专业，探讨建立“产业需求+企业资源+产业导师+行业平台”为重点要素的产业实践路径，建立“培养方案+教学模式+师资队伍+技能平台+实习实训+社会服务”的专业实践路径，通过将产业先进技术、产业优秀文化、产业整体需求融入高职烹饪类专业教育教学全过程，促进教育链、专业链、人才链与产业链、创新链、需求链有机衔接。

2. 研究与实践内容（建议 1000 字）

2.1 研究思路

本项目采用“理论+实践”的研究思路，重在开展对高职烹饪类专业产教融合的实践探索研究。研究思路中，其一是文献与政策研究，通过收集国家层面、广东省层面、汕头市层面产教融合相关的研究资料，对产教融合的迫切性、时代意义、自 2017 年至今的政策演化进行再认识，进一步明确项目本身的主题定位；其二是餐饮产业集群、高职烹饪类专业产教融合的现状调研，全方位分析产教融合现状、问题、短板、需求、人才培养、职业发展等诸多要素，分析已有的经验、失败的教训等内容；其三是构建产教融合逻辑架构，根据国家相关部委政策，结合“粤菜师傅”实践经验，构建产教融合的“底层逻辑”“技术逻辑”“战略逻辑”架构，为后续设计项目研究模型、刻画实践路径起到指导作用；其四是高职烹饪类专业产教融合的实践路径探索，紧密结合高职烹饪类专业教育教学实际情况，结合产业转型升级发展需求，探索构建新时代高职烹饪类专业产教融合的“产业实践路径+专业实践路径”；其五是实证研究，将实践路径运用到学校烹饪工艺与营养专业，开展为期一个学期的实践，进一步验证产教融合路径的实施效用与推广价值，同时总结实施过程中的经验教训，发现问题并及时采取措施予以纠正，对问题原因进行分析，形成校级的实践探索总结报告；其六是探索形成高职烹饪类专业产教融合的“产业+专业”的新型实践路径与新型模式。研究思路如图 5（图 5：项目研究思路示意图）所示。

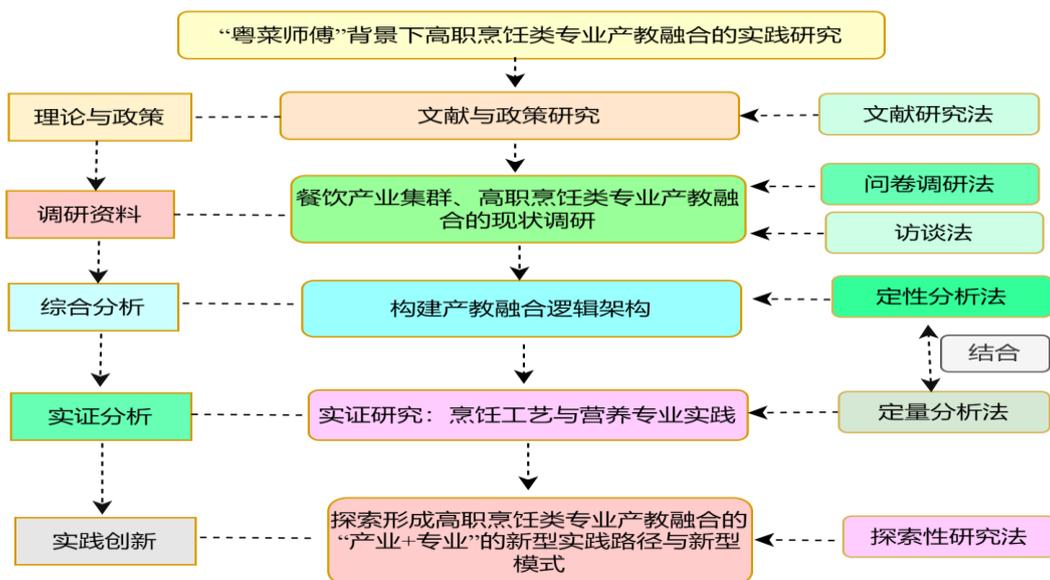


图 5：项目研究思路示意图

2.2 实践内容

2.2.1 研究高职烹饪类专业产教融合的逻辑架构与价值链

“粤菜师傅”工程面向烹饪专业、战略性新兴产业、现代服务业，推动高职教育高质量发展，深入推进技能就业、技能扶贫。因此，高职烹饪类专业对应的产业发展，需要高技能人才作为支撑。

本项目研究重点集中在“产教融合”为关键要素的逻辑架构，构建基于“统筹教育和产业协调发展”的底层逻辑架构、产教融合发展的“产教融合平台+任务举措”的技术逻辑架构以及“提升新时代职业教育发展水平”的战略逻辑的三层逻辑架构体系。

同时，基于产教融合的价值链，高职烹饪类专业能够实现产教融合要素的“两个循环”，其一是教育端的知识技能、人才培养等要素，经过整合培养，输出人才、研究、创新、社会服务各项能力，构成“产教融合的内循环”；其二是经过产业端的饮食产业、关联产业的共同作用，产业上游、中游、下游的转型升级促进了高职烹饪类专业人才培养的转型升级，形成“产教融合的外循环”。因此，教育端产生了人才价值，产业端产生了产业价值，经过“内循环”与“外循环”的双重循环叠加，产生了高职烹饪类专业产教融合的综合价值。因此，产教融合可以作为高职烹饪类专业教育教学改革的调节变量与关键要素，在“产业+教育”中起到承上启下、连接左右的重要作用，其逻辑关系如图6所示（图6：“粤菜师傅”背景下高职烹饪类专业产教融合价值循环体系示意图）。

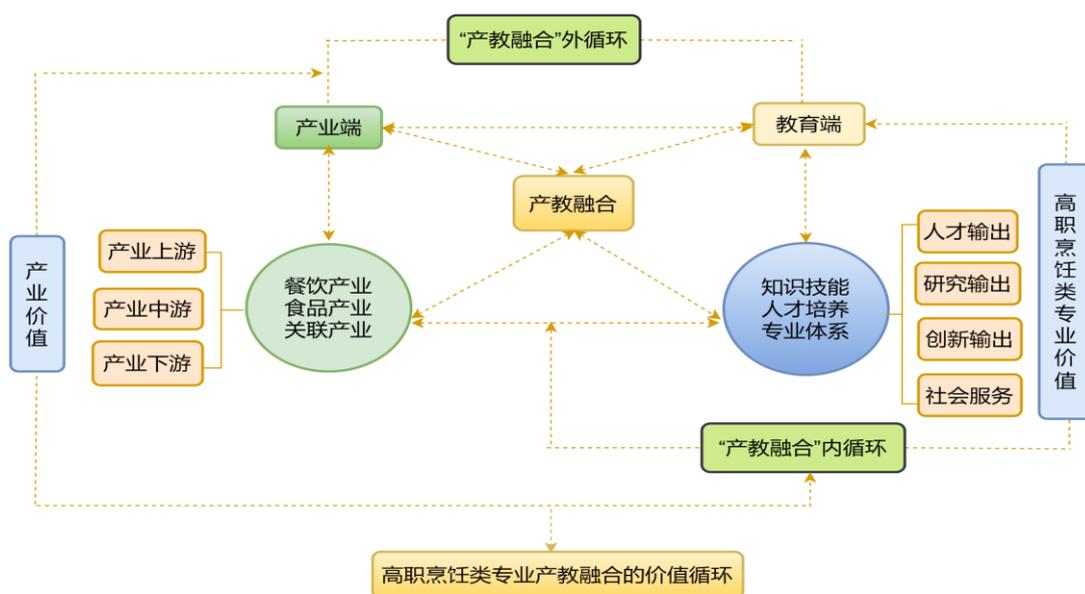


图6：“粤菜师傅”背景下高职烹饪类专业产教融合价值循环体系示意图

2.2.2 研究高职烹饪类专业产教融合的实践路径

从高职烹饪类专业的价值循环模式可以看出，实现产教融合需要构建全新的实践路径，这是本项目研究的落脚点与实践点。其一是全面摸查与分析高职烹饪类专业产教融合的构成要素，评估产教融合需求动因、产业动机、现实需要、体系构建、人才培养等的影响。其二是探索建立“产业实践路径+专业实践路径”的产教融合路径。产业实践路径集中在“产业需求+企业资源+产业导师+行业平台”领域，其中产业需求体现了烹饪产业发展的人才需求，对高职烹饪类专业发展具有人才需求导向意义；企业资源为企业自身所具备的各类资源，是企业发展的关键要素，是企业能够提供给学校或者教育的各类直接资源与间接资源；产业导师是企业或行业的产业一线人员，是企业或行业的关键人力资源要素，也是提供给学校或教育的企业师资；行业平台是企业自身所拥有的直接或间接的各类技术与企业平台，既能够促进企业发展，又能够为学校或教育应用提供转化与孵化平台。专业实践路径集中在“培养方案+教学模式+师资队伍+技能平台+实习实训+社会服务”领域，通过校企共同制定专业人才培养方案、建立校企工学交替教学模式、建立企业导师与学校导师队伍、建立校企教学资源与技能实践平台、建立校企专业实习实训机制、建立专业研发与服务社会机制等形式，开展高职烹饪类专业产教融合，在产教融合人才培养内容上实现高质量发展。实践路径如图7（图7：高职烹饪类专业产教融合实践路径示意图）所示。

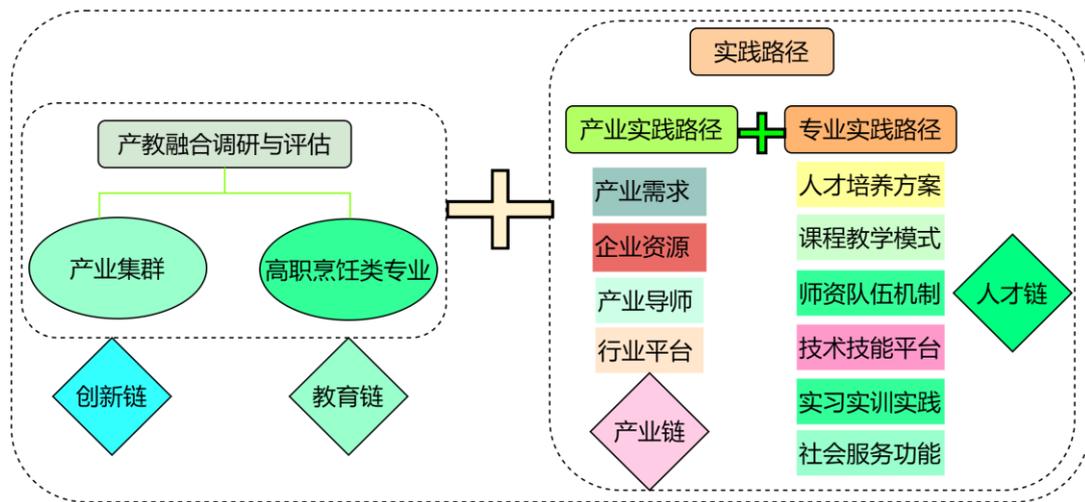


图7：高职烹饪类专业产教融合实践路径示意图

通过示意图可以看出，高职烹饪类专业产教融合的实践，能够实现“教育链、产业链、人才链、创新链”的“四链衔接”的有机融合。

3. 研究方法（建议 500 字左右）

3.1 文献研究阶段

文献研究法，通过相关文献收集国内外与本项目相关的研究资料，为本项目的研究提供理论来源与政策支持。

3.2 实践阶段

3.2.1 问卷调查法

通过设计调研问卷，对本项目的各个关键要素进行调研。同时，确定调研对象，确定调研范围，确定调研手段，有针对性地开展调研，以便收集到本项目所需的第一手资料，确定本项目的研究需求。

3.2.2 访谈法

通过实地走访调研，对潮菜、预制菜企业的管理人员、行业企业人员、烹饪企业渠道供应商、潮汕菜烹饪技艺的传承人、各个潮汕菜烹饪技艺培训机构等开展专项访谈，更好地掌握“粤菜师傅”、烹饪技艺传承创新、产教融合方面的实情，为本项目的研究奠定坚实的调研数据基础。

3.3 综合分析阶段

3.3.1 定性分析法

定性分析采用其他学者总结的直观叙事理论，该理论从对精神和变革性经验的研究中脱颖而出，并通过正式指定结合研究人员的直觉、情感的方法来促进定性研究的发展传统。同时，对于研究中出现的描述性问题，采用定性分析的方法，力求透过“粤菜师傅”所传递的“人才—职业—就业”的助力经济社会发展的整体逻辑思路，客观描述与分析高职烹饪类专业实现产教融合的路径，探索广东省特色烹饪教育的前瞻性发展实施路径。

3.3.2 定量分析法

以数据化、计量化手段，对指标体系、各项数据进行量化分析。采用通用软件 SPSS、AMOS 等对数据进行精确化处理，为各个论点进行科学化分析。采用定量分析基于问卷、访谈、专家座谈、学情分析、产教融合实践调研、企业需求调研、学生职业发展调研等的的数据，对上述数据进行分析，得出客观的可以量化的统计结果，以便直观地反映高职烹饪类专业产教融合的特征、实践路径、实现可持续发展与实现产教融合核心竞争力的发展路径。

4. 实施计划（建议 1000 字左右）

4.1 基础调研阶段（2023 年 9 月-2023 年 12 月）

4.1.1 资料收集

查阅相关的高职烹饪类专业产教融合的文献资料（国内、国外）、收集整理各类文献及其他学者开展产教融合的学术成果与实践经验，为本项目的实施奠定良好的资料基础。

4.1.2 实地调研

调研潮汕地区烹饪行业人才需求状况，走访汕头市餐饮企业、潮汕菜预制菜企业、烹饪技艺实施单位，集思广益汲取经验。实地调研的目的是摸清烹饪行业与企业的发展状况，了解烹饪行业与餐饮企业、食品行业与企业、其他关联企业对高职烹饪类专业人才需求的实际状况。同时，结合“粤菜师傅”实施的情况，了解餐饮企业、食品企业以及关联企业的转型升级过程中对高职烹饪类人才的需求动因、知识技能要求、人才规模、职业发展等情况，了解政府、行业、企业对开展产教融合的“痛点”与“难点”问题，做出有针对性的调研分析报告，为开展后续项目研究提供调研资料。

4.1.3 需求分析

通过设计产教融合企业调研问卷，扩大收集数据的规模，了解餐饮企业、食品企业、关联企业对高职院校人才培养的具体要求；通过设计产教融合学校调研问卷，进一步了解学校层面开展产教融合存在的问题。通过上述“产业端”“教育端”的数据分析，全方位了解高职烹饪类专业开展产教融合的“产业链”“教育链”的衔接状况，为后续开展问题分析收集一手资料。

4.1.4 现状分析与问题诊断

项目组成员归纳整理调研成果，对高职烹饪类专业开展产教融合的问题进行分析，对收集到的数据进行整理归纳，对餐饮产业集群、食品企业以及关联企业的产教融合的需求点与关注点进行逐项梳理，理清当前产教融合的问题，刻画高职烹饪类专业产教融合的“问题+解决思路”的方案图。在此基础上，开展高职烹饪类专业产教融合的问题诊断，制作完整的产教融合问题的诊断方案。

4.2 综合分析阶段（2024 年 1 月至 2024 年 3 月）

4.2.1 研究模型

整合原始数据与访谈数据，开展高职烹饪类专业产教融合的研究指标设计，建立研究指标，分析设计指标的原则，构建完整的研究指标体系。

4.2.2 模型验证

在指标分析的基础上，建立高职烹饪类专业产教融合的逻辑框架，构建产教融合的“底层逻辑”“技术逻辑”“战略逻辑”逻辑架构，目的之一是使项目研究更加贴合国家发改委等部门的政策，目的之二是可以使项目的后续研究有据可依。在此基础上，设计高职烹饪类专业产教融合的逻辑模型。

4.3 实践创新阶段（2024年4月-2024年8月）

4.3.1 实践路径

结合研究结果，提出高职烹饪类专业产教融合的实践路径，其中产业实践路径是“产业需求+企业资源+产业导师+行业平台”，专业实践路径是“培养方案+教学模式+师资队伍+技能平台+实习实训+社会服务”。通过构建“产业实践路径+专业实践路径”，使产业融入专业人才培养方案、专业教育教学、专兼结合的师资队伍、教学资源与技能实践资源、专业实习实训机制、专业研发与服务社会机制等领域，实现产业与专业的价值转化。

4.3.2 路径转化

在专家论证、行业企业再实践的基础上，应用转化高职烹饪类专业产教融合实践路径，力争在相关理论与实践上获得创新与突破。其一是产教融合思路、理念的创新，广东省不同区域，经济社会发展呈现不均衡态势，如何结合区域经济结构、社会发展、产业集群效应的特点开展高职烹饪类专业产教融合的实践，是本项目提出的产教融合路径转化思考点之一；其二是产教融合的实施方式多种多样，如何有效实施，需要积极总结实践经验，实施路径也应突出高职院校特色，是本项目提出的产教融合路径转化的思考点之二。

4.4 应用推广阶段（2024年9月-2025年1月）

将实践路径运用到学校烹饪工艺与营养专业的教育教学改革的实践，同时紧密结合广东建业酒家有限公司、汕头市尚美香老菜脯文化创意有限公司、汕头宏辉果蔬股份有限公司等区域产业需求，开展实践应用推广，并产生一定的校企应用推广价值。

4.5 成果转化阶段（2025年2月-2025年6月）

形成研究建议与结论，同时在汕头市相关行业企业实践验证，进行成果转化，并准备项目验收工作。

4.6 项目验收阶段（2025年7月-2025年9月）

项目总结收尾，做好项目的各项验收工作。

5. 经费筹措方案（建议 500 字左右）

学校设立专款用于项目建设，制定了相关的促进课题实施的办法，加强经费管理，确保专款专用，资金按有关规定及时进行，并保证使用效率。

本项目研究经费主要来自如下的方面：

目前学校正在开展“双高”建设，拟对本项目投入一定的研究经费支持，在学校“双高”相关项目中列支。

学校拟立项校级专业群，本项目拟立足校级专业群，在专业群的相关经费支持下，开展研究工作，促进产教融合的实践更好更快地发展。

若获得省级立项，学校将会配套支持一部分项目研究经费，能够为本项目的研究起到一定的经费保障作用。

本项目在开展建设过程中，校企合作的企业拟投入一定的经费，支持本项目的研究，并将本项目的研究成果用于产教融合的实践。其中，产教融合企业拟以横向课题的形式，对本项目的研究给予一定的经费投入支持。除此以外，在校企合作过程中，还将以技术咨询、潮菜标准制定、预制菜产品开发等多种合作形式对本项目的研究给予一定的经费支持。

本项目主持人有相关项目研究经费支持，项目组其他成员，尤其是项目组博士高层次人才成员，具有一定的相关项目研究经费支持，可以为本项目的研究提供有力的经费支持。

本项目相关经费筹措及经费支持如表 1（表 1：项目经费筹措与经费支持相关措施表）所示。

表 1：项目经费筹措与经费支持措施表

序号	经费来源	经费属性	支持措施
1	学校“双高”建设经费	学校自有经费	相关项目经费
2	校级专业群建设经费	学校自有经费	校级专业群经费
3	省级立项后配套经费	学校自有经费	学校配套经费
4	产教融合企业投入经费	企业投入经费	企业支持经费
5	项目主持人相关项目经费	学校自有经费	相关项目经费
6	项目成员宗涛相关项目经费	学校自有经费	相关项目经费
7	项目成员杨乐相关项目经费	学校自有经费	相关项目经费
8	项目成员刘娜相关项目经费	学校自有经费	相关项目经费

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。