

广州市点都德饮食有限公司参与高等职业教育  
人才培养年度报告（2021）：广州城市职业学  
院



2020 年 12 月

# 目录

|                 |    |
|-----------------|----|
| 一、企业基本情况.....   | 1  |
| （一）企业规模.....    | 1  |
| （二）行业背景.....    | 1  |
| （三）人才需求.....    | 2  |
| 二、企业参与办学.....   | 2  |
| （一）参与形式.....    | 2  |
| （二）合作内容.....    | 3  |
| 1. 合作总则.....    | 3  |
| 2. 合作具体内容.....  | 3  |
| （三）取得成效.....    | 4  |
| （四）主要做法和亮点..... | 5  |
| 三、企业投入资源.....   | 6  |
| （一）经费投入.....    | 6  |
| （二）人力投入.....    | 9  |
| 四、企业参与教学.....   | 9  |
| （一）专业建设.....    | 9  |
| （二）实训基地建设.....  | 9  |
| （三）学生培养.....    | 10 |
| （四）师资队伍.....    | 10 |
| 五、助推企业发展.....   | 10 |
| （一）员工队伍.....    | 10 |
| （二）研发能力.....    | 11 |
| （三）效益提高.....    | 11 |
| 六、服务地方发展.....   | 11 |
| 七、合作保障体系.....   | 11 |
| 八、问题与展望.....    | 12 |

## 一、企业基本情况

### （一）企业规模

广州市点都德饮食有限公司源于1933年，为广州大型连锁式综合茶楼。“点都德”以广式点心为主导，创新的经营思维理念；2015年“点都德”叉烧包成功申请《非物质文化遗产》，成为叉烧包制作技艺的保育单位，并先后荣获“国家五钻级酒家”、“中国粤菜文化代表店”、“广州十大明星企业”、“广州市最具人气餐饮企业”、“广东地标美食餐饮企业”等，2016年被授予“老字号”称号。“点都德”更凭经营广式点心成为广东省一大地标式品牌。2015年“点都德”入选了CCTV主办的“2015年度最具影响力品牌”。公司也主动发起了很多公益活动，先后获得“2016年度企业义工嘉许奖”、“2017年度广州市首届老人义务工作贡献奖”。目前，广州市、佛山市、深圳市、阳江市、珠海市、上海市现共46间直营门店，将继续向多城市发展，令“点都德”品牌成为广州的名信片留存海外。

### （二）行业背景

我国餐饮业的规模持续扩大，呈现出蓬勃发展的良好态势。“十三五”伊始，国民经济进入增速换挡、动能转换、结构优化的新常态，餐饮业保持稳定发展。根据国家统计局统计，2016年，全国餐饮收入35799亿元，同比增长10.8%。餐饮业收入占社会消费品零售总额的10.8%，比重持续回升。在餐饮类别中，小吃简快餐排名第一，占餐饮门店总数的近1/3。其次为面包甜点、火锅、川菜、烧烤、东北菜等。

广东省是中国餐饮第一大省，在东南部地区遥遥领先，素有“食在广州”的美誉。早在1956年，“广州名菜美点展览会”上介绍的菜品便有5447个，与菜品有渊源关系的点心815款，数百种小吃，其中多种小吃点心被纳入我国非物质文化遗产。随着中心文化的融合，生活节奏的加快，点心在生活中的比重越来越大。根据国家统计局《2016年统计年鉴》统计数据，国内平均每人每年糕点消耗量约为6.09公斤。而根据中国焙烤食品糖制品工业协会的统计数据，与内地饮食习惯相近的韩国、中国香港等地区，平均每人每年仅面包消费量就已达8公斤。据《中

国食品工业发展报告》2016年国内焙烤食品糖制品行业规模以上企业共3013家，同比增长8.8%；主要产品产量合计约为 3527.3万吨，同比增长9.4%；主营业务收入7389.3亿元，同比增长8.7%；利润总额584.2亿元，同比增长9.0%；出口交货值189.8亿元，同比增长7.2%。数据表明，焙烤食品糖制品行业继续保持着良好的上升势头，且涨势好于2015年。据专家预测，我国焙烤食品在今后一定时期内，仍将保持10%以上的年增长速度。

随着中国城市化进程的加快及居民饮食习惯的逐步西化，面点市场消费潜力巨大，同时我国的面点市场目前存在以下问题：一、产品种类缺乏多元化，新品开发太慢。现在的面点食品花色品种较少，大部分为传统工艺生产的传统产品，不能满足消费者多元化需求。二、营养结构不健康。使用的原料多是高糖分、高脂肪、高胆固醇，不符合现代人追求健康的理念。三、产品质量安全情况参差不齐。生产规模小的企业，食品安全知识缺乏，技术力量薄弱，出现微生物超标，食品添加剂的超量和超范围使用，酸价和过氧化值超标等食品安全问题。

### **（三）人才需求**

面点目前存在的问题，以及行业未来的发展趋势，要求面点行业未来的从业人员不单单是具备重复制作面点食品的技术型人才，而是要具备一定的营养健康知识，具备研发制作各类面点的能力，不但能在款型设计上面创新，还能开发出营养全面健康的新品种，将新材料新技术应用到面点的设计开发中。另一方面具有高度的食品安全意识，具备对面点生产制作过程进行食品安全与质量控制和管理的能力，对食品添加剂的使用控制具备一定的专业理论基础，能对产品的质量进行分析鉴定的高端技能型人才。技术创新及行业发展严重依赖于专业人才的培养，广式点心作为一个对操作技能要求很高的专业更是如此，培养具备一定专业知识和扎实专业技能的广式点心基地越来越重要和迫切，这也是高职院校重要的工作之一。

## **二、企业参与办学**

### **（一）参与形式**

以广州城市职业学院与广州点都德饮食有限公司（以下简称点都德公司）合

作成立了“广州城市职业学院点都德产业学院”，并辅助成立了“广东广式点心推广交流中心、广东广式点心研究中心”（简称“一院两中心”）。

点都德产业学院主要集研究、传承、推广广式点心的经济、文化和民族价值，最终将岭南饮食文化推向全国、“一带一路”沿线国家。学院与企业共同努力，合作建成共投、共建、共管、共享、合作育人、协作创新的岭南广式点心大学生“三创”人才产业学院，创新校企合作共建共享体制机制，校级联盟、校企互补、资源共享、合作共赢。

## （二）合作内容

### 1. 合作总则

（1）双方共同组建“点都德产业学院”的理事会和其它相关运行机构，在理事会领导下开展工作。

（2）建立理事会工作机制，确定点都德产业学院的发展思路和年度目标，制定专业建设发展方案。

（3）校企建立资源共享平台，体现产教融合、多元化发展策略

建立校企资源共享机制，企业可以根据经营范围向高校提出人才需求，高校通过向培养向企业输送量身定制的毕业生。同时高校专业资源对企业开放，企业可以根据自身需求定期更新了解前沿技术。企业则定期向高校提供生产场所，接收部分在校生及教师进行顶岗实践。

### 2. 合作具体内容

（1）在甲乙双方改造完善现有烘培实训中心的基础上，推进广城一一点都德非物质文化遗产广式点心研发、科普中心的建设，使其兼有“轻餐饮”运营、实践教学、社会培训等功能，作为“点都德产业学院”的校内实训基地，为师生提供实践教学使用。

（2）乙方负责投入管理人员和技术人员，与甲方教师共同组建教学团队，共同为学生提供教学服务，乙方设立学生奖学金，奖励在“点都德产业学院”表现突出的学生；并提供学生的部分实训耗材。乙方的管理人员和技术人员的教学酬金，按甲方校外兼职老师的酬金发放标准，由甲方支付。具体事宜及其他相关事宜，双方另行协商。

（3）本着友好合作的基础，今后双方应当积极开展对外拓展培训活动，双

方共同开展的对外技术培训活动另行签订相关协议，具体事项另行协商。

（4）依托“点都德产业学院”，任何双方共同研发新技术、新产品时，每个研发项目需另行签订研发协议，按研发协议规定开展工作。

（5）甲方和乙方签订产教融合实习基地协议，乙方的运营场地可作为“点都德产业学院”校外实习基地；甲方在乙方运营场地悬挂实习基地的招牌。甲方应当维护乙方品牌形象，不得做任何可能影响或侵害乙方权益的行为。

（6）根据甲方教学需求，经甲方、乙方和学生协商后，甲方向乙方派出实习学生，根据甲方教学需求，经乙方同意甲方可向乙方派出实习学生，经甲方、乙方和学生三方协商后另行签订三方实习协议，在实习期间乙方应当向实习学生支付实习薪酬。

（7）依托“点都德产业学院”，甲方与乙方共同申报中西面点工艺专业及其现代学徒制试点，并共同开展现代学徒制教育活动。按照国家规定另行签订学校、企业、学生的现代学徒制教育三方合同（或协议），生均拨款和学费归甲方所得，教师和师傅的课酬由甲方按学校规定发放。

（8）坚持“名企办名校”原则，利用乙方的企业资源，培养创新创业学生，为企业输送更多的创业人才。

（9）双方定期在校内举办学生的烘焙、咖啡制作等技能比赛，以及开展“轻餐饮”领域的知识讲座。

（10）依托甲方的相关专业，定期举行产品设计大赛或甲方定期承接乙方的产品设计任务，具体的活动协议另行签订。

（11）依托甲方的相关专业，以乙方的产品销售为具体的实训项目，开展相关专业的实训工作，产品销售的利润分配另行约定。

### **（三）取得成效**

1. 广州城市职业学院在2018年10月20日与广州点都德饮食有限公司共同合作，成立了广州城市职业学院点都德产业学院，下设广式点心推广交流中心和广式点心研究开发中心。让点都德师傅直接面向学生进行授课，并从食品相关专业组建了点都德订单班，第一届20人，同时点都德的研发队伍落户产业学院，与食品系相关老师进行理论和实践的融合创新发展，现场教授学生传统制作，及创新创业教育。我院与点都德成立产业学院以来已经迎接上百次的参观交流。

2. 在专业建设方面，我院在2018年12月份成功申报备案了“中心面点工艺”新专业，目前已经完成了第一届26人的招生，培养重点放在广式点心的制作，经营与管理方面，培养成为“精技术，懂经营，会管理，线上线下双结合”的复合型广式点心人才，为我省粤菜师傅工程增砖添瓦。

3. 建立广式点心餐饮连锁经营创新创业实训基地（校中厂、校中店），为学生技能实训，企业管理，生产经营提供体验场所，将理论与实践融合，培养与市场精准对接的高技能综合性人才。

4. 2019年2月广州城市职业学院联合广州点都德饮食有限公司共同申报“岭南广式点心大学生“三创”人才孵化基地”被广州市教育局立项为重点项目，立项经费200万元；目前我院也成立了“岭南广式点心研究所”。

5. 2019年，广州城市职业学院成功举办第三届麓湖峰会暨“粤菜师傅”工程广式点心传承与发展论坛，广州城市职业学院点都德产业学院企业老师带领学生负责会议期间的点心制作供应，并指导学生参加峰会焦点“广式点心大赛”的大比拼，取得“最佳创意奖”、“最佳设计奖”、“最佳味觉奖”、“最佳厨艺奖”等多项大奖。

#### **（四）主要做法和亮点**

1. 专业建设融入粤菜文化：食品各专业融入粤菜师傅工程教学内容，例如中西饮食文化重点讲授，粤菜饮食文化传统，食疗药膳讲授我省的养生理念等等；

2. 产教深度融合：与企业深度融合，与点都德成立了产业学院，由一线师傅直接教授学生，进行实践与理论的深度融合，学生直接面向岗位在学校进行教育教学；我院食品系的食品安全与营养公共实训中心，2019年被教育部认定为高等职业教育创新发展行动计划生产性实训基地。

3. 科普结合：我院食品系建有广东省青少年科技教育基地、广州市级科普基地“营养与健康科普教育基地”，食品系依托科普基地在2019年开展了多场广式点心科普培训公益活动，包括马蹄糕、萝卜糕、蛋黄酥、曲奇、蛋糕等产品的科普宣传和培训，向市民扩大宣传广式点心。“营养与健康科普教育基地”，2020年被认定为教育部终身学习基地。

4. 创新创业融入课程：我院食品系发挥高学历高职称的优点积极培养学生创新创业方面的意识，由点都德投资，成立学院派，由学生运营，锻炼学生制作广



式点心并进行运营，提高学生的创新创业能力，学院派成立以来，先后接待了100多次参观交流，得到了教育部高职所专家的表扬；2019年岭南广式点心大学生“三创”人才孵化基地”被广州市教育局立项为重点项目。

5. 相关专业知识融入：粤菜的比较注重质和味，口味比较清淡，而目前人们对养生健康更加的注重，因此，我们在培养学生时非常注重食材的营养与健康的搭配，进行升级创新。我院食品系的食品营养与健康应用管理应用技术协同创新中心2019年被教育部认定为高等职业教育创新发展行动计划国家级协同创新中心。

### 三、企业投入资源

#### （一）经费投入（设备投资共约88万）

投资建设地点一：城市学院体育场一楼烘焙室

| 序           | 时间      | 投资内容       |                           | 数量 | 单位 | 投资金额 | 备注 |
|-------------|---------|------------|---------------------------|----|----|------|----|
| 1           | 2018/09 | 主体工程<br>建设 | 场地水管管道（排水、进水）、电路改造        | /  | /  | 16 万 |    |
| 2           |         |            | 场地砖墙隔断工程改造                | /  | /  |      |    |
|             |         |            | 场地防火铝合金隔断工程改造             | /  | /  |      |    |
|             |         |            | 防火门建设                     | /  | /  |      |    |
|             |         |            | 排烟罩工程建设                   | /  | /  |      |    |
|             |         |            | 图纸设计                      | /  | /  |      |    |
|             |         | 设备用具<br>增设 | 增设不锈钢沥水池                  | 7  | 张  | 10 万 |    |
|             |         |            | 增设 1800*800 双通工作台（304 加厚） | 2  | 张  |      |    |
|             |         |            | 增设 1600*600 双通工作台（304 加厚） | 3  | 张  |      |    |
|             |         |            | 增设 1600*600 荷台            | 1  | 张  |      |    |
|             |         |            | 增设吊灯                      | 2  | 盏  |      |    |
|             |         |            | 增设 nuova 双头咖啡机            | 1  | 台  |      |    |
|             |         |            | 增设单杠炸炉                    | 2  | 台  |      |    |
|             |         |            | 增设扒炉                      | 1  | 台  |      |    |
|             |         |            | 增设面火炉                     | 1  | 台  |      |    |
|             |         |            | 增设肠粉炉                     | 1  | 台  |      |    |
|             |         |            | 增设蒸炉（包括蒸笼）                | 1  | 台  |      |    |
|             |         |            | 小用具、调料盒等一批                | /  | /  |      |    |
| 合计 26 万元人民币 |         |            |                           |    |    |      |    |

## 投资建设地点二：点都德实训中心

（原学校超市位置）

| 序  | 时间      | 投资内容                                    | 数量 | 单位 | 投资金额 | 备注 |
|----|---------|-----------------------------------------|----|----|------|----|
| 1  | 2018/11 | 场地水管管道（排水、进水）、电路改造                      | /  | /  | 26 万 |    |
| 2  |         | 天花、墙体改造                                 | /  | /  |      |    |
| 3  |         | 大理石吧台建设                                 | /  | /  |      |    |
| 4  |         | 灯光建设改造（几何吊灯 28 盏配套欧普黄光灯泡、射灯黄光 12 盏配套导轨） | /  | /  |      |    |
| 5  |         | 排烟罩工程建设                                 | /  | /  |      |    |
| 6  |         | 墙体瓷砖铺设                                  | /  | /  |      |    |
| 7  |         | 玻璃门弹簧更换                                 | /  | /  |      |    |
| 8  |         | 陈列架、陈列柜建设                               | /  | /  |      |    |
| 9  |         | 室外雨棚更换                                  | /  | /  |      |    |
| 10 |         | 室外招牌更换                                  | /  | /  |      |    |
| 11 |         | 外墙体拆除清洁                                 | /  | /  |      |    |
| 12 |         | 石膏板隔墙工程建设改造                             | /  | /  |      |    |
| 13 |         | 图纸设计                                    | /  | /  |      |    |
| 14 | 2018/11 |                                         |    |    |      |    |
| 15 |         | 增设可移动木架                                 | 2  | 个  | 46 万 |    |
| 16 |         | 增设可移动铁假                                 | 8  | 个  |      |    |
| 17 |         | 增设高台方桌                                  | 4  | 张  |      |    |
| 18 |         | 增设高凳                                    | 16 | 张  |      |    |
| 19 |         | 增设方桌圆底                                  | 12 | 张  |      |    |
| 20 |         | 增设皮凳                                    | 20 | 张  |      |    |
| 21 |         | 增设布凳                                    | 20 | 张  |      |    |
| 22 |         | 增设小黑板                                   | 1  | 个  |      |    |
| 23 |         | 增设笔记本电脑                                 | 1  | 台  |      |    |
| 24 |         | 增设联想打印机                                 | 1  | 台  |      |    |
| 25 |         | 增设佳能一体机                                 | 1  | 台  |      |    |
| 26 |         | 增设爱普森打印机                                | 1  | 台  |      |    |
| 27 |         | 增设星星冷柜                                  | 1  | 台  |      |    |

|                         |         |        |                           |    |   |      |  |
|-------------------------|---------|--------|---------------------------|----|---|------|--|
| 28                      | 2018/11 | 设备用具增设 | 增设收银机                     | 2  | 台 | 46 万 |  |
| 29                      |         |        | 增设雪糕展示柜                   | 3  | 台 |      |  |
| 30                      |         |        | 增设蛋糕展示柜                   | 1  | 台 |      |  |
| 31                      |         |        | 增设咖啡机                     | 1  | 台 |      |  |
| 32                      |         |        | 增设磨豆机                     | 2  | 台 |      |  |
| 33                      |         |        | 增设康庭五星变频消毒柜               | 1  | 台 |      |  |
| 34                      |         |        | 增设酒柜                      | 1  | 台 |      |  |
| 35                      |         |        | 增设 BINGZHILE 雪糕机          | 1  | 台 |      |  |
| 36                      |         |        | 增设億康消毒柜                   | 1  | 台 |      |  |
| 37                      |         |        | 增设烤炉                      | 1  | 台 |      |  |
| 38                      |         |        | 增设炸薯条机                    | 1  | 台 |      |  |
| 39                      |         |        | 增设华夫饼机                    | 1  | 台 |      |  |
| 40                      |         |        | 增设电磁炉                     | 1  | 台 |      |  |
| 41                      |         |        | 增设牛扒机                     | 1  | 台 |      |  |
| 42                      |         |        | 增设微波炉                     | 1  | 台 |      |  |
| 43                      |         |        | 增设漏油器                     | 1  | 台 |      |  |
| 44                      |         |        | 增设至尊电子秤                   | 1  | 台 |      |  |
| 45                      |         |        | 增设太阳伞配套桌子                 | 4  | 张 |      |  |
| 46                      |         |        | 增设太阳伞配套椅子                 | 14 | 张 |      |  |
| 47                      |         |        | 增设板车                      | 1  | 辆 |      |  |
| 48                      |         |        | 增设货架                      | 4  | 套 |      |  |
| 49                      |         |        | 增设工作台                     | 2  | 台 |      |  |
| 50                      |         |        | 增设过滤器                     | 2  | 套 |      |  |
| 51                      |         |        | 增设奶昔机                     | 2  | 台 |      |  |
| 52                      |         |        | 增设果糖机                     | 1  | 台 |      |  |
| 53                      |         |        | 增设沙冰机萃茶机                  | 1  | 台 |      |  |
| 54                      |         |        | 增设开水机                     | 1  | 台 |      |  |
| 55                      |         |        | 增设制冰机                     | 2  | 台 |      |  |
| 56                      |         |        | 增设电蒸炉                     | 1  | 台 |      |  |
| 57                      |         |        | 增设 1600*600 双通工作台（304 加厚） | 2  | 台 |      |  |
| 58                      |         |        | 增设不锈钢沥水池                  | 1  | 张 |      |  |
| 合计 62 万元人民币；两项共投资 88 万元 |         |        |                           |    |   |      |  |

## （二）人力投入

通过与企业联合培养师资队伍，同组建专兼结合的教学团队，联合打造通理论+懂技术+精管理的教育师资团队。学院已聘请广州点都德饮食有限公司高培训人员陈广进、何海森等为系部的兼职教师，同时接受学院派遣老师去企业深入学习技术及餐饮管理。

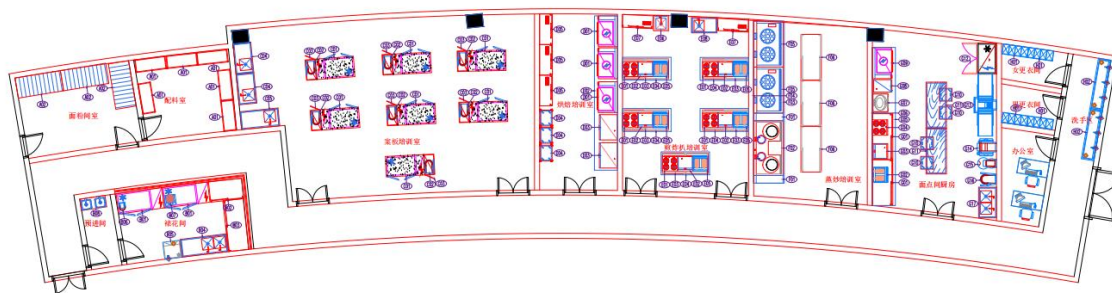
## 四、企业参与教学

### （一）专业建设

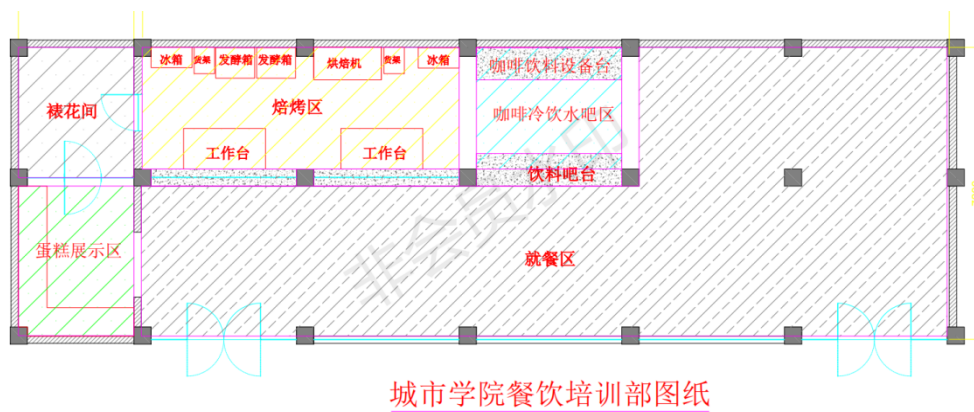
双方共同制定中心面点工艺专业建设规划及人才培养方案，编写该专业的实训课程教材，建设省精品资源共享课，组建教师团队申报教改科研项目等。校企共建创业培训课程体系，课程体系包括中西面点制作（广式点心），咖啡饮品制作、西点烘焙制作、广式糖水制作，到餐饮经营管理专业课程，对学生进行系统培训，让学生成为集实操技术和管理才能于一身的复合型人才。

### （二）实训基地建设

广州城市职业学院点都德产业学院建立广式点心餐饮连锁经营创新创业实训基地（校中厂、校中店），打造涵盖裱花间、案板培训室、烘焙培训室、煎炸扒培训室、蒸炒培训室、面点间厨房等全方位、多功能、一体化的综合培训平台。此外，利用学校现有场地资源建设实训基地，让学生在基地获得专业培训并进行轮岗实训，从企业提供的真实职业环境中获得行业经验，实现从专业技术人员到管理者的转换提升。



综合培训平台



## 实训基地

### （三）学生培养

广州城市职业学院点都德产业学院建立广式点心餐饮连锁经营创新创业实训基地（校中厂、校中店），为学生技能实训，企业管理，生产经营提供实践场所，将理论与实践融合，培养与市场精准对接的高技能综合性人才。2019级中西面点工艺26名学生，2020级招收55名学生，长期定时参与实训基地产品的日常制作及经营，理论与实践融会贯通，培养对市场对接的高技能型人才。

### （四）师资队伍

校企双方实现人员互聘互派，联合打造理论+懂技术+精管理的教育师资团队。学院聘请广州点都德饮食有限公司培训部主管陈广进为点都德产业学院的院长，行政总厨黄光明为客聘教授每年承担一定的专题讲座，让学生了解行业前沿，行业发展动态，行业人才需求状况等。聘请高级面点师钟剑文、周小渔等为常驻兼职教师，承担中西面点工艺专业核心课程教学工作以及实习实训指导工作。同时广州点都德饮食有限公司聘请我校高级职称教师为研发顾问，技术顾问。

## 五、助推企业发展

### （一）职工队伍

广州点都德饮食有限公司通过校企合作，开展订单班、学徒制人才培养模式，并参与中西面点工艺专业发展规划设计及人才培养方案制定，实现专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与

职业资格证书对接，提高人才培养质量和针对性，为点都德扩张培养技术型管理人才。

## **（二）研发能力**

广州点都德饮食有限公司通过校企合作，在注重文化传承的同时，也加强了科研能力的提升。立项“岭南广式点心大学生“三创”人才孵化基地”被广州市教育局立项为重点项目，立项经费200万元，2020年到账经费100万元；目前我院也成立了“岭南广式点心研究所”，与广州点都德饮食有限公司共同开发岭南广式点心，并进行科普宣教工作。

## **（三）效益提高**

广州点都德饮食有限公司通过校企合作，获得一定的经济效益和社会效益。我院与点都德成立产业学院以来已经迎接上百次的参观交流，获得政府、教育系统、行业的高度认可，在提升粤府文化软实力的同时，也提升点都德的社会影响力。

# **六、服务地方发展**

## **（一）服务产业**

2019年2月18日，中共中央、国务院印发了《粤港澳大湾区发展规划纲要》，第八章建设宜居宜业宜游的优质生活圈中明确提出，“支持香港、澳门、广州、佛山（顺德）弘扬特色饮食文化，共建世界美食之都”，而广式点心也是联系两岸四地最重要的特色饮食文化之一。

2019年国务院也发布了《国家职业教育实施方案》，明确提出建设职业教育的“特高计划”，我省的广式点心也是我省的特色产业，在海内外享有崇高的声誉，基地的建设，尤其是对广式点心标准的制定，可以占领制高点，为做大做强广式点心的提供技术支持。

我院在2020年聘请了四位五星级或相当于五星级行政总厨（点都德行政总厨黄光明；万豪集团（广州）行政总厨李智明；侨美集团行政总厨黄认稳；广州中心皇冠假日酒店行政总厨莫代泉），为大师工作室；联合广东省知名的广式点心制作企业，进一步的提升广式点心的品种和内涵建设，并通过扎扎实实的培训，

也可为国家的脱贫攻坚提供有力的支持。

## **（二）服务行业**

产业学院紧紧围绕粤港澳大湾区各城市新媒体产业布局定位，构建“精准对接、产教融合、协同育人”育人新格局，打造前店后厂、一湖一院（麓湖+广城点都德产业学院）校企合作联手打造粤菜师傅工程—广式点心“黄埔军校”。以订单班方式开展校企协同育人，重点对接粤港澳大湾区广式点心制作与运营行业领域，重点服务城市健康饮食产业及光广府文化产业。

# **七、合作保障体系**

## **（一）制度保障**

校企双方保障校企合作的制度、方式、流程等。目前就合作办学已签订双方共同合作广城职院点都德产业学院办学合作协议、签署院组织架构名单任命决定、签署广州广电传媒集团及下属企业成为城市职业学院校外实习实训基地协议、签署双人订单班协议、签署学院、企业、学生的订单班三方协议等文件。

## **（二）政策保障**

国家及地方的政策法规支持、政府财政补贴与优惠政策、企业自身的政策及落实情况等。

# **八、问题与展望**

（一）健全组织管理机构，建立可持续发展的管理模式和运行机制。继续与我校做为共同联合部门申报市级及更高级别产业学院——“广城职点都德产业学院”。

（二）联合行业、企业进行广式点心技能标准及广点师傅评价标准的制定。

（三）健全孵化基地的建设、运营及推广机制，阶梯式创意创新创业实训平台的建设模式。

（四）总结一套基于真实企业岗位工作场景、“双导师制”的创新创业人才培养实践教学方法。



广州城市职业学院伍第政书记为广州市五星级酒店总厨交流协会4位大师颁发  
“粤菜广式点心大师工作室”牌匾







广州电视台新闻报道相关活动

## 今日头条



TV东游记 自媒体

+关注



转发



微博



Qzone



微信

### 【四位星厨协会会长荣聘 广州城市职业学院客座教授】

围绕广东省委省政府关于“粤菜师傅”工程的部署，为推动粤港澳大湾区餐饮发展，广式点心沿着“一带一路”走向世界培养广点专才，促进“政、校、企、行”四方面相结合，培育、打造广式点心高职人才培养体系、弘扬岭南美食文化，由广州城市职业学院主办、广州市五星级酒店总厨交流协会协办的“粤菜师傅”工程：广式点心传承与发展“论坛于12月12日在广州城市职业学院年度麓湖峰会顺利举行。

本次“广式点心传承与发展”论坛主要亮点，是广州城市职业学院与广州市五星级酒店总厨交流协会的联手合作，将以学、产、研三结合教学模式开展实践教学、人才培养、就业指导等务实的教育工作系列，共育成果。

广州城市职业学院党委书记伍第政、广州城市职业学院院长张连绪为广州市五星级酒店总厨交流协会颁授“广式点心大师工作室”牌匾，并为协会会长李智明（粤海喜来登）、副会长莫代泉（中心皇冠）、黄认稳（侨美）、黄光明（点都德）四位大师颁发客座教授聘书。

峰会焦点精彩部分是“广式点心大赛”，由四位星厨会长、新任客座教授担任大赛评委。来自广州多个知名酒店、餐饮的点心名师、广州城市职业学院师生同台竞技交流，气氛热烈。最终评出参赛队的学生一二三等奖及专业师傅作品“最佳创意奖、“最佳设计奖”、“最佳味觉奖”、“最佳厨艺奖”等多项大奖。

## 今日头条报道相关活动