

2026 年福建省职业教育教学成果奖申报书

成 果 名 称：____ 价值引领·四链贯通·能力进阶：____

____ 高职烹饪专业产教融合育人模式创新与实践

成 果 完 成 人姓名：薛伟强、吴丽珍、钟春玉、蔡健康、

曾永福、刘鹏、曾建雄、胡丽强、范燕华 池玉芬、吴小青

成果完成单位：____ 福州黎明职业技术学院

____ 福州五洲佳豪酒店投资有限公司

牵头申报单位（盖章）：____ 福州黎明职业技术学院

推 荐 渠 道：☐渠道一 ☒渠道二 ☐渠道三

教 育 类 别：☒学历教育 ☐培训

成 果 来 源：☐中职学校 ☒高职专科学校 ☐职业本科学校

☐普通本科高校 ☐成人高校 ☐研究机构

☐省职教学会 ☐省行教职委 ☐省级两体 ☐其他

专业类别：____ 54-旅游大类

成 果 类 别：☐立德树人 ☐专业和课程建设 ☐教学方法

☒育人模式 ☐校企合作 ☐质量评价 ☐育训并举

☐综合改革 ☐数字化教育 ☐教师培养培训

☐国际与闽台合作

成果网址：____ <https://xwz.fzlmxy.cn/index.php/jyjx/jwc-jxcg>

____ /item/18233-

推荐单位（盖章）：____

省行教指委/省级两体具体名称：____

推 荐 时 间：____ 年 ____ 月 ____ 日

福建省教育厅 制

承诺书

本人申报 2026 年福建省职业教育教学成果奖，郑重承诺：

1. 对填写的各项内容负责，成果申报材料真实、可靠，不存在知识产权争议，未弄虚作假、未剽窃他人成果。

2. 成果奖评审工作期间，不拉关系、不打招呼、不送礼品礼金，不以任何形式干扰成果奖评审工作。同时，对本成果的其他完成人提醒到位，如有违反上述规定的情况，接受取消参评资格的处理。

3. 成果获奖后，不以盈利为目的开展宣传、培训、推广等相关活动。

成果第一完成人（签字）：_____

年 月 日

一、成果简介

成 果 曾 获 奖 励 情 况	获 奖 时 间	所获奖项目名称	获 奖 等 级	授 奖 部 门
	专业建设成果			
	2026 年	健康餐饮技艺与品控高水平专业群	省级	福建省教育厅
	2022 年	福建省职业教育改革发展典型案例	省级	福建省教育厅
	2022 年	全国餐饮职业教育优秀院校	国家级	全国餐饮职业教育教学指导委员会
	2022 年	福建省高水平专业化产教融合实训基地 (黎明烹饪营养专业群实训基地)	省级	福建省教育厅
	2019 年	福建省首批高职院校产业学院试点项目	省级	福建省教育厅
	2013 年	福建省高等职业教育生产性实训基地	省级	福建省教育厅
	2009 年	福建省财政支持高职教育实训基地	省级	福建省教育厅
	2025 年	省级课程思政示范课程	省级	福建省教育厅
	2025 年	福建省技能大师工作室	省级	福建省人社厅、财政厅
	2022 年	福州市技能大师工作室	市级	福州市人社局
	资源库与课程建设成果			
	2022 年	省级精品在线课程 《大厨教你做菜》	省级	福建省教育厅
	2023 年	省级精品在线课程 《美刻美点》	省级	福建省教育厅

	2023 年	“十四五”职业教育 省级规划教材 《闽菜烹调》	省级	福建省教育厅
	2024 年	《大厨教你做菜》入选 福 建省继续教育数字化精品 课程	省级	福建省教育厅
	2025 年	《美刻美点》入选 福建省 继续教育数字化精品课程	省级	福建省教育厅
	2025 年	《中餐烹饪实训》课程思政 示范课程	省级	福建省教育厅
	学生参加职业技能大赛获奖			
	2012 年	全国职业院校技能大赛高 职组烹饪技能比赛	1 项一 等奖 2 项三 等奖	全国职业院校技能大 赛组织委员会
	2014 年	全国职业院校技能大赛高 职组烹饪赛项	2 项三 等奖	全国职业院校技能大 赛组织委员会
	2015 年	全国职业院校技能大赛高 职组烹饪赛项	1 项一 等奖 2 项二 等奖 4 项三 等奖	全国职业院校技能大 赛组织委员会
	2021 年	全国职业院校技能大赛高 职组烹饪赛项	团体三 等奖	全国职业院校技能大 赛组织委员会
	2022 年	全国职业院校技能大赛高 职组烹饪赛项	团体三 等奖	全国职业院校技能大 赛组织委员会
	2023 年	全国职业院校技能大赛高 职组烹饪赛项	团体三 等奖	全国职业院校技能大 赛组织委员会
	2025 年	世界职业院校技能大赛总 决赛争夺赛	团体铜 奖	全国职业院校技能大 赛组织委员会
	2015 年	福建省高职院校技能大赛	团体一 等奖	福建省职业院校技能 大赛组委会

	2015 年	福建省职业院校技能竞赛 (中餐冷拼)	2 项一 等奖	福建省职业院校技能 大赛组委会
	2016 年	福建省职业院校技能大赛 高职组烹饪赛项	团体一 等奖	福建省职业院校技能 大赛组织委员会
	2021 年	福建省职业院校技能大赛 高职组烹饪赛项	团体一 等奖	福建省职业院校技能 大赛组织委员会
	2022 年	福建省职业院校技能大赛 高职组烹饪赛项	团体一 等奖	福建省职业院校技能 大赛组织委员会
	2023 年	福建省职业院校技能大赛 高职组烹饪赛项	团体一 等奖	福建省职业院校技能 大赛组织委员会
	2025 年	福建省职业院校技能大赛 高职组烹饪赛项	团体一 等奖	福建省职业院校技能 大赛组织委员会
	2025 年	福建省职业院校技能大赛 高职组烹饪赛项	团体二 等奖	福建省职业院校技能 大赛组织委员会
	2012 年	福建省第五届绿进杯烹饪 技能大赛	5 金、1 银	福建省商务厅，省总 工会、省人社厅，福 建省烹饪协会
	2013 年	福建省第六届绿进杯烹饪 技能大赛	10 金、 2 银	福建省商务厅，省总 工会、省人社厅，福 建省烹饪协会
	2014 年	第七届全国厨师技能大赛 (福建赛区)	3 金、4 银、2 铜	中国烹饪协会
	2014 年	“中国梦·劳动美”福建省 烹饪技能竞赛	5 金、5 银、2 铜	福建省商务厅，省总 工会、省人社厅，福 建省烹饪协会
	2015 年	福建省中国梦劳动美“绿进 杯”烹饪技能大赛	8 金、6 银、8 铜	福建省商务厅，省总 工会、省人社厅，福 建省烹饪协会
	2016 年	“中国梦·劳动美”福建省 烹饪技能竞赛	6 金 8 银 5 铜	福建省商务厅，省总 工会、省人社厅，福 建省烹饪协会
	2018 年	2018 福建省烹饪技能竞赛	3 金、1 铜	福建省商务厅，省总 工会、省人社厅，福 建省烹饪协会

	2019 年	第八届全国烹饪技能大赛 (福建赛区)	9 金、 11 银、 3 铜	中国烹饪协会
	2021 年	福建省烹饪行业职业技能 竞赛	5 金、3 银、1 铜	福建省商务厅，省总 工会、省人社厅，福 建省烹饪协会
	2023 年	福建省新闻菜创新技能竞 赛	3 特金、 2 金	福建省商务厅、省总 工会、福建省餐饮烹 饪行业协会
	2023 年	2023 中国（福清）鳗鱼节	2 特金、 2 金	福清市餐饮烹饪行业 协会
	2023 年	2023 年平潭第一届两岸职 工（烹饪）行业职业技能大 赛	1 金	平潭综合实验区总工 会
	2023 年	2023 年福州市第三届“榕 匠杯”中式面点师职业技能 竞赛	1 银	福州市人社局
	2024 年	2024 福建省新闻菜创新技 能竞赛	3 特金、 1 金	福建省商务厅，省总 工会、福建省餐饮烹 饪行业协会
	2024 年	“联合利华饮食策划杯”第 九届全国烹饪技能竞赛	6 金 2 银	中国烹饪协会
	2025 年	2025 福建省新闻菜创新技 能竞赛	1 特金、 2 金	福建省商务厅，省总 工会、福建省餐饮烹 饪行业协会
	2025 年	营养配餐	团体一 等奖	福建省营养师协会
学生参加职业规划、创新创业获奖				
	2018 年	第五届福建省“互联网+” 大学生创新创业大赛职教 赛道	一等奖	福建省“互联网+”大 学生创新创业大赛组 委会
	2021 年	第十四届福建省大学生职 业规划大赛（高职组）	二等奖	福建省教育厅
	2022 年	第十五届福建省大学生职 业规划大赛（高职组）	二等奖	福建省教育厅

	教学团队及成员荣誉			
	2012 年	福建省优秀高技能人才	省级	中共福建省委组织部
	2012 年	全国餐饮职业教育教学指导委员会委员	国家级	全国餐饮职业教育教学指导委员会
	2015 年	全国职业院校技能大赛高职组烹饪比赛优秀指导教师	国家级	全国职业院校技能大赛组织委员会
	2016 年	福建省餐饮业功勋人物奖	省级	福建省餐饮烹饪行业协会
	2018 年	改革开放 40 年中国餐饮行业企业家突出贡献人物	国家级	中国烹饪协会
	2017 年	福建省五一巾帼标兵	省级	福建省总工会
	2017 年	福建省技术能手	省级	福建省人力资源和社会保障厅
	2017 年	福建省金牌工人	省级	福建省总工会
	2021 年	曾永福技能大师工作室	省级	福建省人力资源和社会保障厅、福建省财政厅
	2022 年	福建省金牌工匠	省级	福建省总工会
	2025 年	薛伟强技能大师工作室	省级	福建省人力资源和社会保障厅、福建省财政厅
	2022-2024 年	福建省科技特派员	省级	福建省科技特派员工作联席会议办公室
	2023 年	闽菜大师	省级	福建省餐饮烹饪行业协会
	2025 年	福州市高层次人才	市级	中共福州市委组织部
	2022 年	薛伟强闽菜（福州菜）技艺名师	市级	福州市人力资源和社会保障局
	2022 年	薛伟强技能大师工作室	市级	福州市人力资源和社会保障局
	2016 年	福州市教育系统先进工作者	市级	福州市教育局

	2025 年	福州市优秀教师	市级	中共福州市委，福州市人民政府
	2026 年	福州市大中小学课程思政一体化教研创新团队	市级	福州市教育局
	2021 年	福建省职业院校技能大赛高职组烹饪比赛优秀指导教师	省级	福建省职业院校技能大赛组委会
	2022 年	福建省职业院校技能大赛高职组烹饪比赛优秀指导教师	省级	福建省职业院校技能大赛组委会
	2023 年	福建省职业院校技能大赛高职组烹饪比赛优秀指导教师	省级	福建省职业院校技能大赛组委会
	教师参加比赛获奖			
	2023 年	福建省职业院校技能大赛教学能力比赛	3 项二等奖	福建省教育厅
	2023 年	福建省职业院校技能大赛教学能力比赛	2 项三等奖	福建省教育厅
	2023 年	福建省新闻菜创新大赛	特金奖	福建省商务厅 福建省餐饮烹饪行业协会
	2024 年	福建省职业院校技能大赛教学能力比赛	2 项三等奖	福建省教育厅
	2024 年	福建省新闻菜创新大赛	特金奖	福建省商务厅 福建省餐饮烹饪行业协会
	2025 年	福建省营养健康行业（营养配餐员）职业技能竞赛	团体一等奖	福建省营养师协会
	2025 年	福建省营养健康行业（营养配餐员）职业技能竞赛	三等奖	福建省营养师协会
	发明专利			
	2013 年	即食调味冻干鲍鱼加工方法	国家级	中华人民共和国知识产权局
	2015 年	一种新鲜海蜇发酵制品及其制备方法	国家级	中华人民共和国知识产权局
	2018 年	一种用于即食海蜇的海藻调味包及其生产方法	国家级	中华人民共和国知识产权局

	2022 年	一种佛跳墙及其制备方法	国家级	中华人民共和国知识产权局
	2015 年	一种促进消化的复合海带糕的加工方法	国家级	中华人民共和国知识产权局
	2016 年	一种复合植物茶的制备方法	国家级	中华人民共和国知识产权局
	2016 年	一种复合海藻酵素的生产方法	国家级	中华人民共和国知识产权局
	2017 年	一种高纤海带杂粮酥的生产方法	国家级	中华人民共和国知识产权局
	2017 年	一种富含膳食纤维的土笋冻及其制备方法	国家级	中华人民共和国知识产权局
成果 起止 时间	起始：2009 年 5 月 完成：2017 年 12 月			
实践 检验 时间	起始：2018 年 1 月 年限：8 年			

1.成果简介

本成果紧扣**健康中国、乡村振兴、中华优秀饮食文化传承**国家战略，精准对接现代餐饮产业对高素质技术技能人才的迫切需求，针对职业院校烹饪专业普遍存在思政育人融入浅、校企合作协同难、人才供给与产业需求错位、实践体系碎片化等教学瓶颈，福州黎明职业技术学院依托与福州五洲佳豪酒店投资有限公司十余年深度校企合作根基，以立德树人为根本，以产教融合为路径，以能力提升为目标，创新构建“价值引领·四链贯通·能力进阶”一体化育人新模式，成功走出一条具有民办高职特色的烹饪专业人才培养进阶之路。

1.1 价值引领：铸魂育人，厚植职业情怀

深入践行“爱的教育”办学理念与“明德至善、博学多能”校训，构建“**爱的教育+工匠精神**”双轮驱动价值塑造体系。深挖专业思政内涵，将烹饪专业“**安、德、劳、传、匠、创**”六维思政元素深度融入教学全过程，将思政教育的价值引领作用落细落实，提升文化自信与职业素养，实现德技并修，以爱铸魂。近五年学生职业素养优良率达 95%以上。

1.2 四链贯通：产教协同，破解供需错位

搭建校企共建共管育人机制，重构模块化课程体系，将岗位标准、竞赛规程、技能证书要求全面融入课程内容，夯实**教育链**；推行校企双主体育人，实施双导师制，畅通**人才链**；联动 30 余家高端餐饮企业组建产业联盟，精准对接闽菜传承、团餐、食品营养健康产业，嵌入**产业链**；搭建技术研发、大师工作室平台，推动成果转化，激活**创新链**。推行“现

代学徒制+订单班”，学生“入校即入企、上课即上岗、毕业即就业”，从根本上破解人才供给与产业需求错位难题。

1.3 能力进阶：四阶递进，强化实战能力

以高水平专业群建设为契机，整合校内实训基地、“校中企”实景平台、校外企业、大师工作室资源，搭建“校内基础实训—校中企项目化实践—企业顶岗实习—研发创新实战”能力进阶实践体系，打破专业壁垒，实现师资、实训、课程、项目、技术、市场六大资源统筹共享，引领学生从技能模仿、实景生产实践逐步迈向技术自主创新，达成综合能力阶梯式跃升。

1.4 研创赋能：反哺教学，服务区域发展

对标新质生产力发展要求，推动科研成果、工艺创新、专利技术向课程内容与实训项目转化，构建“科研赋能教学、教学支撑产业、产业反哺专业”的良性循环发展体系。充分发挥省级科技特派员个人与团队优势，开展从业人员技能培训、饮食文化传播与地方产业帮扶服务，推动人才培养、技术创新与社会服务协同增效。

成果实施以来，累计培养高素质技术技能人才 3000 余名，学生获全国职业院校技能大赛奖项 28 项，福建省职业院校技能大赛一等奖 26 项，省级行业技能竞赛金奖 80 项，成绩居省内同类高校前列。毕业生就业率连续十年保持 98% 以上。专业群建成省级高水平专业群、省级产教融合实训基地，形成特色鲜明的民办高职产教融合“黎明范式”。

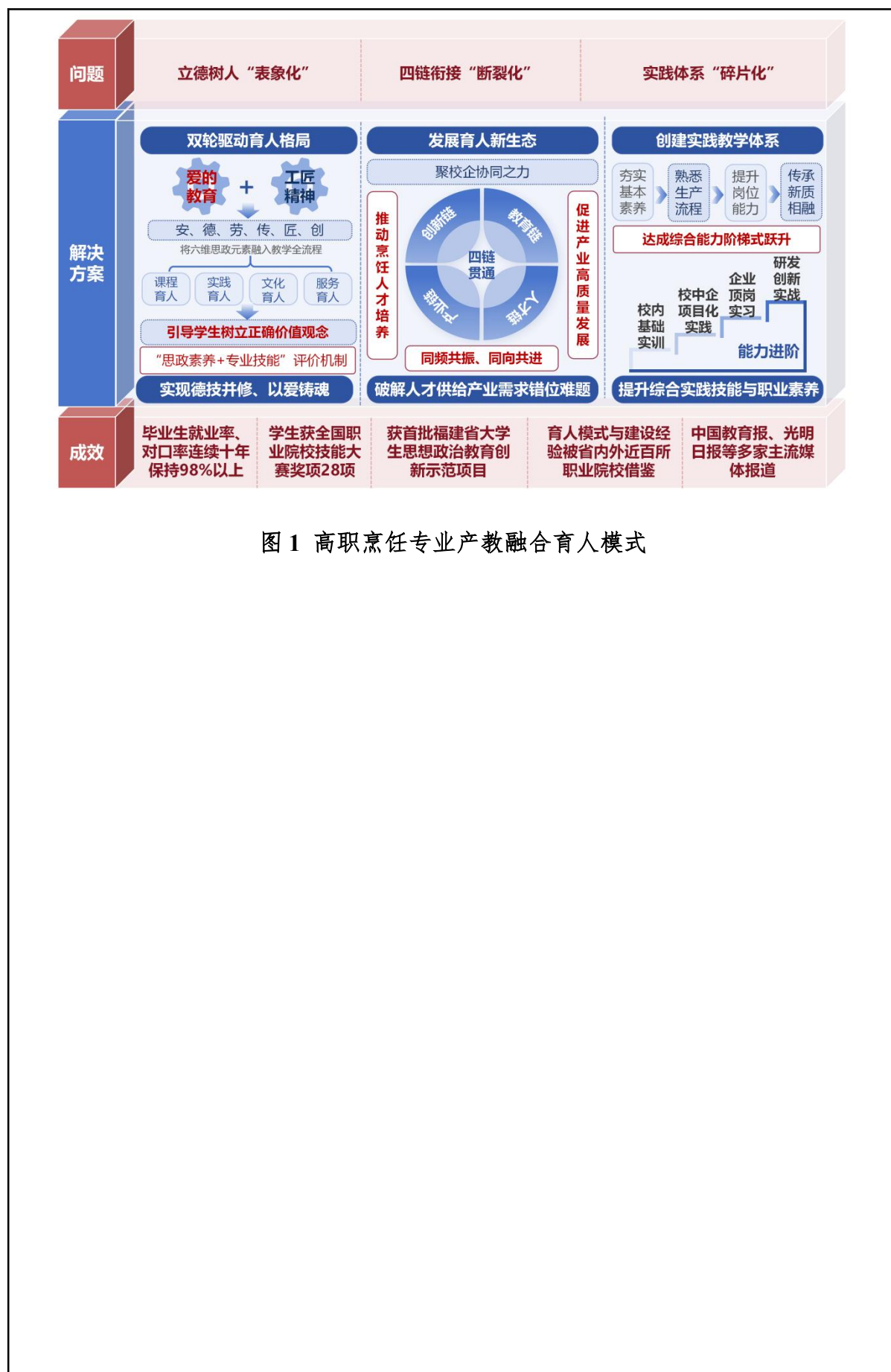


图 1 高职烹饪专业产教融合育人模式

2.成果主要解决的问题及解决教学问题的方法

2.1 主要解决的教学问题

(1) 立德树人“表象化”：思政教育与专业教学“两张皮”，学生职业认同感、职业情怀与责任意识薄弱，难以满足餐饮行业对德技并修人才的需求。

(2) 四链衔接“断裂化”：教育链、人才链、产业链、创新链相互割裂，人才供给与产业需求错位。

(3) 实践体系“碎片化”：实践环节分散、缺乏进阶设计，技能训练与产业实战脱节，学生创新能力不足。

2.2 解决教学问题的方法

(1) 坚守“价值引领”导向，构建“爱的教育+工匠精神”双轮驱动育人格局

针对立德树人融入不够深入的问题，深挖专业思政内涵，创设《爱的教育》特色课程，搭建“爱的教育+工匠精神”双轮驱动价值塑造体系，将思政教育与专业教学有机结合，内化于心，外化于行。根据烹饪专业特点，提炼出安全意识、职业道德、劳动态度、文化传承、匠心精神、创新能力等思政要点，依托课程育人、实践育人、文化育人、服务育人等多元育人载体，将“安、德、劳、传、匠、创”六维思政元素融入教学全流程，让学生体悟到职业素养的重要性，引导学生树立正确价值观念。建立“思政素养+专业技能”双考核评价机制，将职业道德、劳动态度、团队协作等纳入毕业核心评价指标，厚植职业情怀，淬炼专业品格。

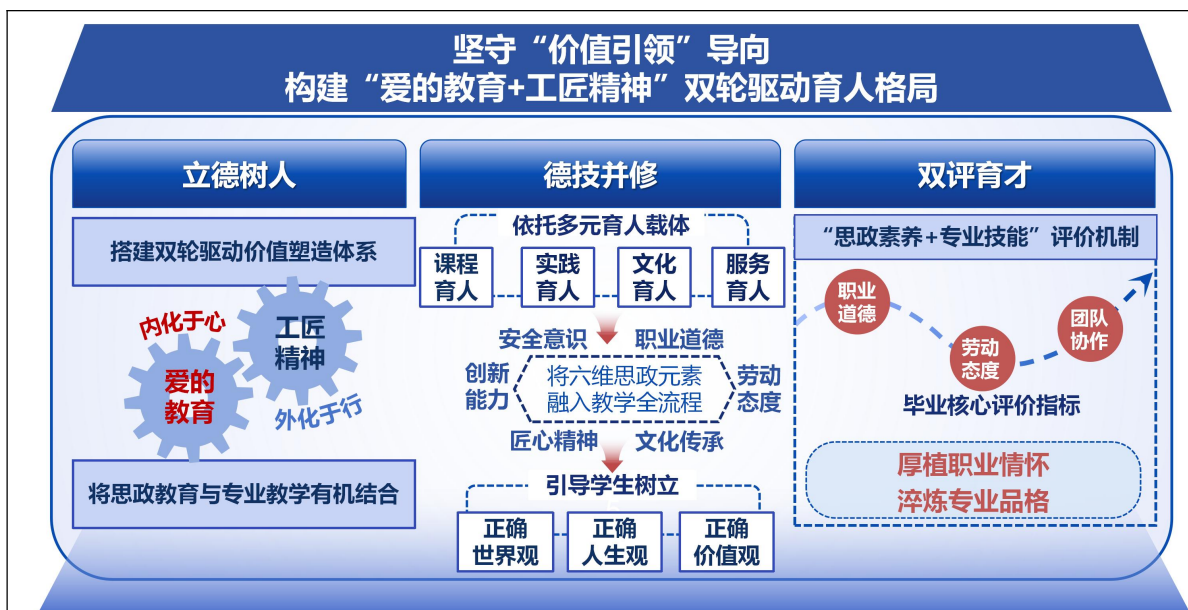
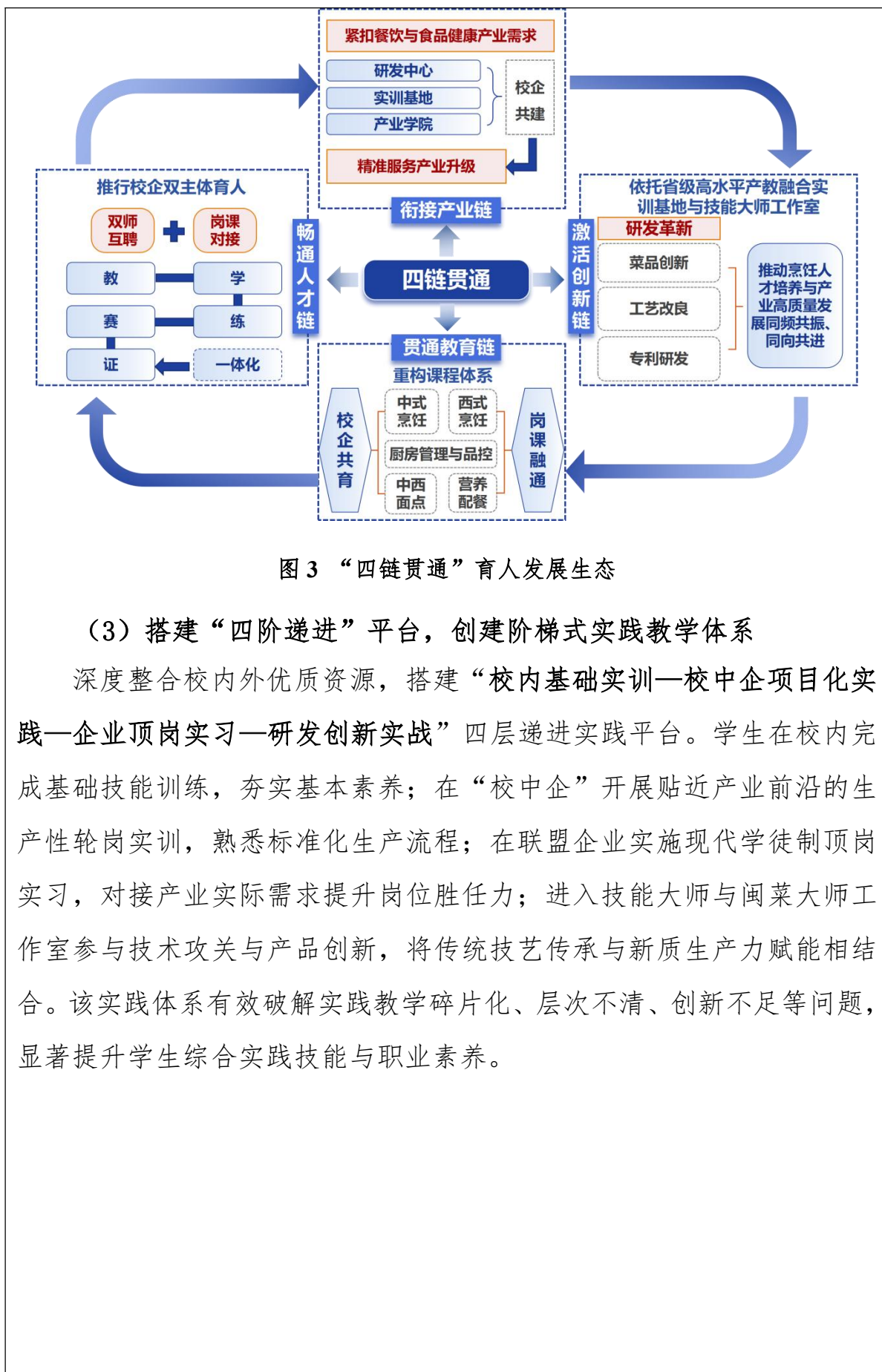


图2 “爱的教育+工匠精神”双轮驱动育人格局

(2) 推进四链贯通，打造全链条育人发展新生态

以校企理事会共治为纽带，聚校企协同之力，共同制定人才培养方案，重构中式烹饪、西式烹饪、中西面点、营养配餐、厨房管理与品控五大模块课程体系，开发9门实训课程，将企业标准、岗位规范融入教学体系，贯通**教育链**；推行校企双主体育人，实施双师互聘、岗课对接，实现“教—学—练—赛—证”一体化，畅通**人才链**；紧扣餐饮与食品健康产业需求，共建研发中心、实训基地、产业学院，精准服务产业升级，衔接**产业链**；依托省级高水平产教融合实训基地与技能大师工作室，开展菜品创新、工艺改良、专利研发，推动成果转化，激活**创新链**。四链的有机衔接与融通，有力推动烹饪行业高素质技术技能人才培养与产业高质量发展同频共振、同向共进。



（3）搭建“四阶递进”平台，创建阶梯式实践教学体系

深度整合校内外优质资源，搭建“校内基础实训—校中企项目化实践—企业顶岗实习—研发创新实战”四层递进实践平台。学生在校内完成基础技能训练，夯实基本素养；在“校中企”开展贴近产业前沿的生产性轮岗实训，熟悉标准化生产流程；在联盟企业实施现代学徒制顶岗实习，对接产业实际需求提升岗位胜任力；进入技能大师与闽菜大师工作室参与技术攻关与产品创新，将传统技艺传承与新质生产力赋能相结合。该实践体系有效破解实践教学碎片化、层次不清、创新不足等问题，显著提升学生综合实践技能与职业素养。

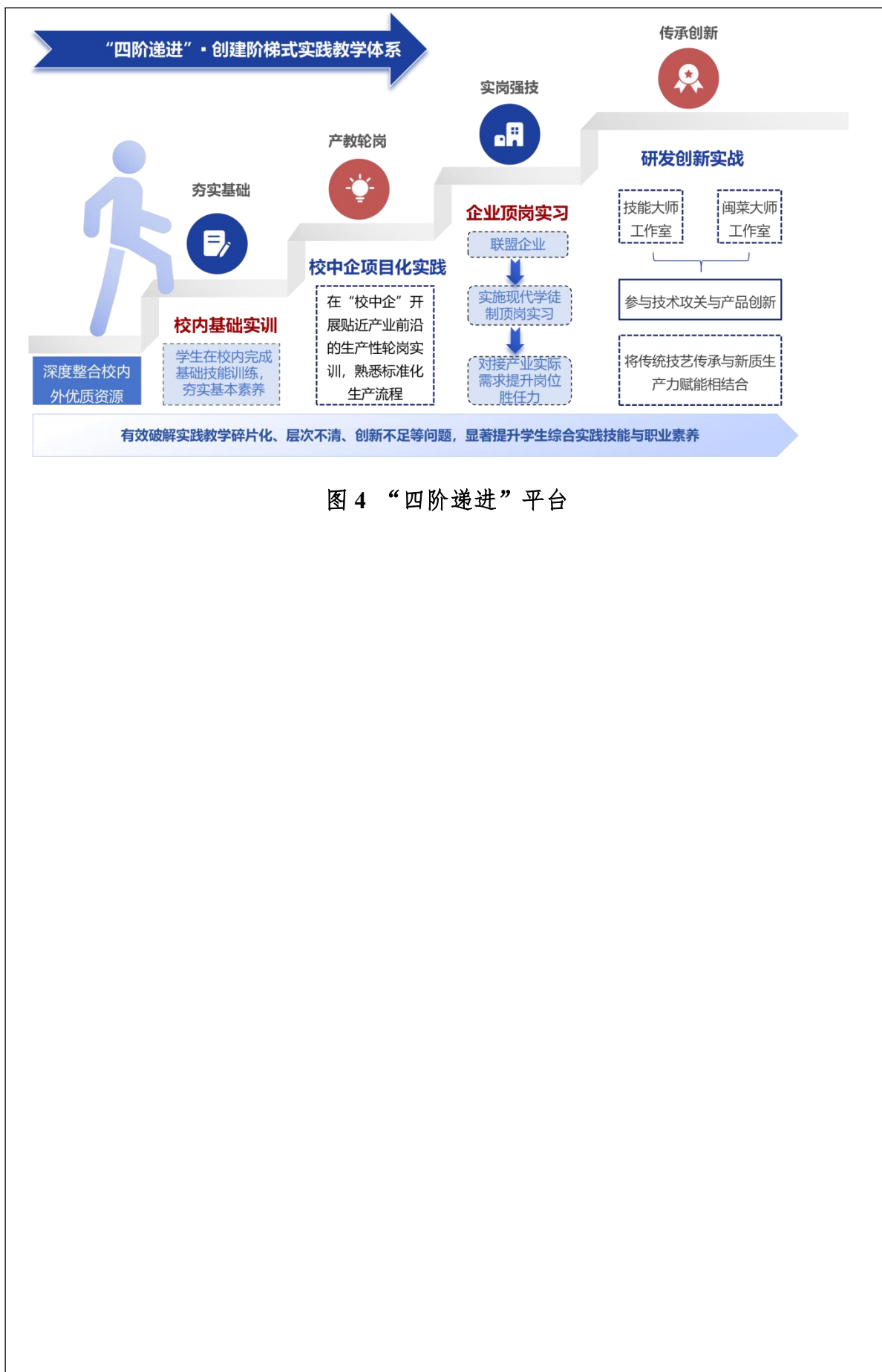


图4 “四阶递进”平台

3. 成果的创新点

3.1 理念创新：以爱铸魂，深耕匠心育人知行合一新内涵

立足职业教育立德树人根本任务，将“爱的教育”思政品牌与烹饪专业工匠精神培育深度融合，开设《爱的教育》特色课程。找准思政元素切入点，创新性地把“安、德、劳、传、匠、创”六维专业思政元素融入技能培养环节，打通了显性技能培养和隐性素养培育相互促进的通道。专业实训课程《中餐烹饪实训》获评省级课程思政示范课程，成为教书育人与实践育人相结合的成功案例，形成可落地、可复制、可推广的民办高职立德树人实践样本。

3.2 路径创新：四链融通，打造产教供需精准对接新生态

依托民办高职院校校企理事会共治的运行机制，校企协同共治，实现教育链、人才链、产业链、创新链融通。教育链以课程改革为核心，构建标准化、模块化、数字化教学体系，将职业标准、竞赛内容、证书要求融入教学；人才链以校企协同为关键，推行双主体育人与双导师制，强化实战技能训练，贯通培养、实训、实习、就业全链条；产业链以产业需求为导向，推动专业群与闽菜传承、团餐、食品健康产业精准对接。创新链实现研创转化，以技术创新赋能人才培养。育人模式从“学校单向输出”转向“产教双向共生”，从“被动适应岗位”转向“主动服务产业”，构建人才供给与产业需求精准适配新生态。

3.3 模式创新：四阶递进，搭建实战化能力培养新体系

紧扣烹饪行业岗位群综合能力素养要求，创新搭建“校内基础实训—校中企项目化实践—企业顶岗实习—研发创新实战”四阶递进实践

体系。学生经由基础技能筑基、生产实操锤炼、岗位实景历练，在行业大师引领下参与菜品研发、技术攻关与产品创新，实现职业能力阶梯式提升，全方位夯实实操技能、涵养专业匠心。

3.4 服务创新：三位一体，形成产教共生研创反哺新范式

围绕烹饪行业新工艺、新技术、新业态发展需求，搭建**教学赋能、技术研发、社会服务**三位一体综合育人平台。将课题研究、专利成果、技术攻关内容转化为教学案例与实训项目，推动研创成果进课堂、对接产业、服务市场，形成**以研促教、以教助产、以产反哺、闭环共生**的内生发展机制。同时紧扣乡村振兴与民生服务发展导向，面向社会开展职业技能培训与产业帮扶，探索出专业赋能产业发展、产业反哺专业建设的特色发展路径。

4.成果的推广应用效果

4.1 价值引领铸魂，思政品牌示范凸显

该成果实施以来，“爱的教育”成果先后获评首批福建省大学生思想政治教育创新示范项目、福建省高校思想政治工作精品项目、全国民办高校党的建设和思想政治工作优秀成果二等奖。《中餐烹饪实训》获评省级课程思政示范课程，教学团队获福州市大中小学课程思政一体化教研创新团队。学生职业道德、劳动素养与社会责任感显著提升。

4.2 匠心铸技育人，人才质量整体跃升

成果全面应用于烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺、健康管理与食品检验检测技术5个专业，覆盖学生3000余人。截止目前，学生获全国职业院校技能大赛奖项28项，福建省职业院校技能大赛一等奖26项，省级行业技能竞赛金奖80项，比赛成绩在省内同类高校中表现优异。职业资格证书获取率超90%，毕业生供不应求，就业率、企业满意度均稳定在98%以上，平均对口率达76%，大批毕业生成长为行业骨干，例如：2009届毕业生张银生现任厦门艾美酒店总厨，2014届毕业生郑炫斌现任福建技术师范学院中餐教师，2024届毕业生林崇炤现任福州天元国际威斯汀酒店点心主管，深受用人单位好评。

4.3 专业平台筑基，内涵建设成果丰硕

建成省级健康餐饮技艺与品控高水平专业群、省级高水平专业化产教融合实训基地。建成省级精品在线课程2门、省级继续教育数字化精品课程2门，校企合作开发省级规划教材与项目式教材8部，专业办学水平位居省内民办高职前列。

4.4 校企协同培优，师资结构持续优化

校企协同培优为教师提供一线实践土壤，建成结构合理、专兼结合、校企互通的实战型教学团队。含教授 1 名、副教授 8 名、企业行业教授与高级技师 13 名。教师团队多次获省级教学能力比赛奖项，产业教授蔡健康获评“福建省高技能人才”，薛伟强老师获评“金牌工人”、“闽菜（福州菜）技艺名师”以及“福建省技能大师工作室”领衔人，吴丽珍老师被选认为“福建省科技特派员”（个人+团队），为全省民办高职唯一。

4.5 科研创新赋能，成果转化效益突出

聚焦闽菜工业化、水产品精深加工等产业前沿，获批省市级课题 26 项，发表学术论文 30 余篇，申请国家发明专利 9 项，其中授权 3 项。

“一种用于即食海蜇的海藻调味包及其生产方法”等多项专利实现产业转化，产生良好经济效益，以技术创新支撑产业升级。

4.6 社会服务增效，示范辐射全域彰显

近三年开展“进社区、进企业、进校园”饮食文化推广活动 10 余场，服务群众超 4000 人次，面向部队、企业、乡村开展职业技能培训，累计开展社会培训近 1300 人次。育人模式与建设经验被省内外近百所职业院校借鉴，中国教育报、光明日报、大公报、福州日报、福州晚报等主流媒体多次报道，形成了广泛的示范效应和行业影响力。

二、主要完成人情况

第（一）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	福屿校区总支部委员会副书记
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	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；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；2023 年福建省职业院校教师教学能力比赛二等奖；2025 年获评福建省省级技能大师工作室领办人；2026 年福建省职业院校技能大赛优秀指导老师奖。		
主要贡献	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； 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； 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）； 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； 5.在十四五规划教材《舌尖滋味.闽菜烹调》中担任主编； 6.获批薛伟强省级技能大师工作室； 7.参与省级在线精品课程《大厨教你做菜》的拍摄； 8.主要负责教学成果的凝练、教学成果申报书的构思； 9.作为核心完成人，牵头策划本教学成果整体改革方案，立足专业人才培养痛点，确立成果核心育人理念、改革思路与实施路径，统筹成果整体架构与落地体系。 本人签名： 年 月 日		

三、主要完成人情况

第(二)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	无
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	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.全程负责成果申报、材料梳理、数据汇总、成效佐证收集等工作, 系统整合改革全过程资料, 完成成果凝练、创新点提炼与成效总结; 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.主导修订专业人才培养方案, 结合行业发展需求与学生培养规律, 优化课程体系、实践教学模块和育人考核标准, 构建适配新时代人才培养的全新培养框架。 本人签名: 年 月 日		

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	无
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	福建省福州市闽侯县南屿镇地球村		
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	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； 2.申报材料的修改、把关； 3.组织教学成果视频拍摄； 4.总结并推广育人模式的建设，并推广到省内的职业学校； 5.在十四五规划教材《舌尖滋味.闽菜烹调》中担任副主编； 6.负责成果落地试点与全面推广工作，制定阶段性实施计划，统筹各教学环节改革落地，解决教学改革过程中的重点、难点问题，保障改革成效； 7.推进产教融合、校企协同育人，对接行业企业需求，搭建校企合作教学平台，引入企业师资、项目、技术资源，完善协同育人机制。 本人签名： 年 月 日		

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	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	0591-85667777
现从事工作及专长	餐饮管理	移动电话	13906092315
电子信箱	735677860@qq.com	邮政编码	353000
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： 年 月 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	350002
详细通讯地址	福清市中联城 32 号楼 235 店面		
何时何地受何种省部级及以上奖励	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； 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。		
主要贡献	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》； 2.主编十四五规划教材《舌尖滋味.闽菜烹调》； 3.获批曾永福福建省技能大师工作室； 4.牵头教学团队建设，开展集体备课、教学研讨、磨课评课、师资培训等活动，带动团队教师更新教学理念、提升教学能力，打造优质教学团队。 本人签名： 年 月 日		

第 (六) 完成人姓名	刘鹏	性别	男
出生年月	1983 年 9 月	最后学历	本科
参加工作时间	2006 年 8 月	院校教龄	18
专业技术职称	副教授	现任党政职务	党委副书记
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	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	福建省福州市闽侯县南屿镇地球村		
何时何地受何种省部级及以上奖励	无		
主 要 贡 献	1. 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； 2. 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； 3. 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； 4. 负责教学成果的政治审查和思政元素的凝练、融合。 本人 签 名： 年 月 日		

第（七）完成人姓名	曾建雄	性别	男
出生年月	1975 年 5 月	最后学历	硕士研究生
参加工作时间	2008 年 7 月	院校教龄	15
专业技术职称	教授	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	无
现从事工作及专长	医药营销、老年康养	移动电话	15959100550
电子信箱	583220867@qq.com	邮政编码	350003
详细通讯地址	福建省福州市闽侯县南屿镇地球村		
何时何地受何种省部级及以上奖励	无		
主要贡献	1. 牵头教学团队建设，开展集体备课、教学研讨、磨课评课、师资培训等活动，带动团队教师更新教学理念、提升教学能力，打造优质教学团队； 2. 负责成果示范推广与辐射引领，在校内各专业、各班级推广改革模式，同时对外分享教学改革经验，带动区域内同类院校教学质量提升； 3. 完善教学管理制度与运行机制，梳理优化教学实施、资源管理、实践开展、考核评价等配套制度，保障教学改革长效稳定推进。 本人签名： 年 月 日		

第（八）完成人姓名	胡丽强	性别	男
出生年月	1993 年 01 月	最后学历	本科
参加工作时间	2014 年 07 月	院校教龄	7
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	无
现从事工作及专长	专职教师	移动电话	15959000304
电子信箱	462365854@qq.com	邮政编码	350000
详细通讯地址	福建省福州市鼓楼区西二环中路 218 号		
何时何地受何种省部级及以上奖励	2023 年获得福建省教学能力比赛二等奖； 2025 年 10 月福建省总工会授予“福建省金牌工匠”称号。		
主要贡献	1.负责学生创新创业与学科竞赛指导工作，依托教学改革体系，指导学生参与各类学科竞赛、创新创业项目，提升学生实践创新能力，形成丰硕育人成果； 2.推进产教融合、校企协同育人，对接行业企业需求，搭建校企合作教学平台，引入企业师资、项目、技术资源，完善协同育人机制； 3.主持课题：2021 年度福建省中青年课题；项目名称：《闽菜淡糟香螺片创新工艺研究》 4.论文发表情况：《闽菜淡糟香螺片创新工艺研究》发表于《中国食品工业》2023 年 8 月第 16 期，国内统一刊号：CN11-3632/TS，主办：中国食品工业协会。 本人签名： 年 月 日		

第（九）完成人姓名	范燕华	性别	女
出生年月	1983.4	最后学历	本科
参加工作时间	2005.8	院校教龄	20
专业技术职称	副教授	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	无
现从事工作及专长	教研室主任	移动电话	13805052124
电子信箱	55780142@qq.com	邮政编码	350109
详细通讯地址	福建省福州市闽侯县南屿镇地球村		
何时何地受何种省部级及以上奖励	2023 年获得福建省教学能力比赛三等奖； 2024 年获得福建省教学能力比赛三等奖。		
主要贡献	1.牵头教研课题研究，围绕本次教学改革核心内容，主持或核心参与省部级、校级教学改革课题，为成果形成提供扎实的理论支撑与实践依据； 2.总结提炼教学改革经验，撰写教学研究论文、教学改革报告、成果总结材料，系统梳理改革亮点、创新点与应用成效，夯实成果理论体系； 3.2025 年《《湖北开放职业学院学报》发表论文《以产业需求为导向的福州市高职院校专业设置与区域产业结构融合发展研究》； 4.2023 年 福建省职业院校技能大赛教师能力比赛三等奖； 5.2024 年 福建省职业院校技能大赛教师能力比赛三等奖； 6.2025 年 福建职业教育“双师型”教师。 本人签名： 年 月 日		

第(十)完成人姓名	池玉芬	性别	女
出生年月	1985.09	最后学历	研究生
参加工作时间	2012.09	院校教龄	13 年
专业技术职称	副教授	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	无
现从事工作及专长	专任教师	移动电话	13799436616
电子信箱	170864487@qq.com	邮政编码	350109
详细通讯地址	福建省福州市闽侯县南屿镇地球村		
何时何地受何种省部级及以上奖励	2023 年获得福建省教学能力比赛三等奖； 2024 年获得福建省教学能力比赛三等奖。		
主要贡献	1.牵头核心课程群建设工作，负责课程整体设计、教学内容迭代与知识点重构，打破传统课程壁垒，实现多门课程内容衔接、资源互通、教学协同； 2.论文发表 2020.10 在《九江学院学报》 2020 年第 35 卷第四期发表《浅谈鲍鱼内脏酱杀菌动力学》的论文； 2021.9 在廊坊师范学院学报自然科学版发表《发酵食品微生物检验方法及其质量控制研究》的论文； 3.2023 年 8 月，获得 2023 年福建省职业院校技能大赛教师能力比赛三等奖； 4.2024 年 8 月，获得 2024 年福建省职业院校技能大赛教师能力比赛三等奖； 5.2019 年 12 月，获得福建省中青年教师教育科研项目《基于高职药物制剂技术专业的就业情况调查与人才培养的研究》，JAS19743； 6.2023 年 9 月，获得福建省教育科学“十四五”规划 2023 年度课题项目《多元共治视域下福建高职院校产教融合发展研究》，FJJKGZ23-016。 本人签名： 年 月 日		

第(十一)完成人姓名	吴小青	性别	女
出生年月	1987 年 08 月	最后学历	研究生
参加工作时间	2009 年 09 月	院校教龄	17
专业技术职称	副教授	现任党政职务	宣传委员
工作单位	福州黎明职业技术学院	办公电话	无
现从事工作及专长	专职教师	移动电话	15859081149
电子信箱	466917561@qq.com	邮政编码	350109
详细通讯地址	福建省福州闽侯县南屿镇地球村		
何时何地受何种省部级及以上奖励	无		
主要贡献	1.深耕学情分析与教学研究，持续跟踪学生学习效果、能力提升与成长发展情况，结合教学实际优化改革方案，动态完善育人体系。 2.2023 年 5 月主持福州市课题；项目名称：《福州传统饮食非物质文化遗产的保护对策研究》； 3.2023 年 9 月主持福建省教育科学“十四五”规划课题，项目名称：《大健康产业背景下高职院校药学教育研究》； 4.《大健康产业背景下高职院校药学教育研究》发表于《佳木斯职业学院学报》2024 年第 40 卷第 07 期，国内统一刊号：CN23-1590/G4，主办：佳木斯职业学院学报编辑部； 5.《福州传统饮食非物质文化遗产的保护对策研究》发表于《佳木斯职业学院学报》2024 年第 40 卷第 11 期，国内统一刊号：CN23-1590/G4，主办：佳木斯职业学院学报编辑部。 本人签名： 年 月 日		

四、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	福州市教育局
联系人	吴丽珍	联系电话	13859096396
传 真	0591-22818797	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	学院立足民办高职办学优势，紧扣立德树人根本任务，以产教融合为抓手、能力培养为目标，创新构建“价值引领·四链贯通·能力进阶”一体化烹饪专业育人新模式。模式以“爱的教育+工匠精神”为内核，融入“安、德、劳、传、匠、创”六维思政元素，筑牢学生思想根基；打通教育链、人才链、产业链、创新链，实现产教深度协同。搭建“基础实训—项目实践—顶岗实习—研发实战”四阶培养体系，推动学生能力阶梯式提升。 依托研创赋能教学，将技术研发、专利成果转化为教学资源，既优化专业育人体系，又助力区域饮食产业发展与乡村振兴。该育人模式形成鲜明民办高职烹饪专业人才培养特色，育人成效突出，先后在省内外多所职业院校交流推广，为同类院校专业建设与人才培养提供了可复制、可借鉴的实践范例。 单 位 盖 章 年 月 日		

五、完成单位情况

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	735677860@qq.com
通讯地址	福州市西二环 218 号	邮政编码	350001
主 要 贡 献	五洲佳豪酒店作为核心参建合作单位，深度联动福州黎明职业技术学院开展产教协同育人，为烹饪专业教学成果落地提供坚实产业支撑。酒店依托自身行业资源与平台优势，校企共建省级产业学院、省级高水平产教融合实训基地，搭建一体化育人平台，提供真实职场环境、先进设备与前沿工艺，有效助力学生实操技能提升，推动教育与产业深度融合。 酒店深度参与人才培养核心环节，结合行业岗位标准与市场需求，协同修订专业人才培养方案，精准对接产业岗位需求，优化人才培养体系，切实提升学生职业素养与综合竞争力。同时积极助力专业教学建设与赛事育人，全程参与《大厨教你做菜》《美刻美点》两门省级精品课程建设，参编省级“十四五”规划教材，并为学生各类重大烹饪赛事提供专业指导。全方位赋能专业教学改革、课程建设与人才培养，为民办高职烹饪专业产教融合育人模式落地推广提供了重要行业支撑。 单 位 盖 章 年 月 日		

六、申报、推荐意见

申报 单位 意见	申报单位公章 年 月 日
推荐 单位 意见	推荐渠道（勾选）： ☐设区教育局或主管部门；☐省级职业教育行（教）指委、 省级及以上市域产教联合体和行业产教融合共同体。 推荐单位公章： 年 月 日