广东省乡村工匠烹饪专业类别

专业人才职称评审实施方案

（试行）

为贯彻落实省委、省政府关于乡村振兴的部署，加快推动乡村人才振兴，根据《广东省人力资源和社会保障厅、广东省农业农村厅关于印发<广东省农业农村专业人才职称评价改革实施方案>的通知》（粤人社规（2020）33号、粤人社规（2021）1号）文件的精神，结合广东省烹饪行业的实际情况，制定本实施方案。

一、总体要求

**(一)指导思想。**

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落 实党的十九大和十九届二中、三中、四中、五中全会精神，认真贯彻落实党中央、国务院和省委、省政府决策部署，遵循农业农村人才成长规律，分类建立符合广东农业农村专业人才职业特点的职称制度，加快培养造就素质优良、结构合理、充满创新活力 的农业农村人才队伍，为我省推进实施乡村振兴战略、加快实现农业农村现代化提供有力的人才支撑。

**(二)基本原则。**

坚持服务发展、坚持遵循规律、坚持科学评价、坚持以用为本。

二、主要任务

**(一)健全制度体系。**

**1.**构建分类体系。根据我省实际，乡村工匠烹饪专业类别专业人才职称对应国家工程技术人才职称系列，实行单独评审、单独使用。

**2.**完善职称层级。烹饪专业类别乡村工匠专业人才职称均设置初级、中级、高级三个层级，其中高级职称分设副高级和正高级，初级职称分设员级和助理级。

乡村工匠专业人才类别的员级职称名称为技术员，助理级职称名称为助理工程师，中级职称名称为工程师，副高级职称名称为高级工程师，正高级职称名称为正高级工程师。

**3.**优化专业设置。围绕实现农业农村现代化总目标和实施乡 村振兴战略任务要求，合理设置各类别具体专业。其中，乡村工匠烹饪专业类别的技能技艺类，设置中式烹调、中式面点、点心制作，潮式、客家、 广府风味菜烹饪、食疗养生等方向。

**4.**实现职业资格(职业技能等级)与职称的有效衔接。打通农业农村领域高技能人才与专业技术人才职业发展通道，开展技能类职业资格(职业技能等级)与农业工程技术人才、乡村工匠烹饪专业类别专业人才职称贯通评价。

**(二)完善评价标准。**

**1.**坚持德才兼备，以德为先。坚持把品德放在农业农村专业 人才评价的首位，重点考察烹饪专业类别专业人才的职业道德。通过个人述职、考核测评、面试答辩、群众评议等方式，全面考察其职业操守和从业行为，倡导科学精神、工匠精神，强化社会责任，坚守道德底线。

**2.**突出评价业绩水平和实际贡献。坚持能力、实绩、贡献的 人才评价导向，科学设置职称评价指标，避免过于学术化倾向，突出技术性、实践性和创新性。

对于乡村工匠烹饪专业类别专业人才，重点评价技能技艺掌握程度和在烹饪技能传授，带头通过技能致富、脱贫等方面的贡献。

**(三)创新评价机制。**

**1.**改进评价方式。完善以同行专家评审为基础的业内评价机 制，综合运用评审、考核认定、个人述职、面试答辩、实践操作、业绩展示等多种评价方式，提高评价的针对性和科学性。乡村工匠烹饪专业类别人才职称评价重点突出实践、实操能力考核，实行分类评价，提高评审工作的科学化水平。

**2.**完善乡村工匠烹饪专业人才职称评审组织体系。

加强评委专家库建设，积极吸纳相关院校、检测评估认证机构、行业协会学会、烹饪行业中的同行专家和活跃在农业农村基层一线的烹饪专业类别技术人才。评委专家库实行动态管理。

**3.**加强事中事后监管。建立职称评价随机抽查、巡查制度， 健全复查、投诉机制，加强对评价全过程的监督管理，强化内部和外部监督。畅通意见反馈渠道，对群众反馈或舆情反映强烈的问题，有针对性地进行专项核查，及时妥善处理。建立职称评审公开制度，实行政策公开、标准公开、程序公开、结果公开，提升评审工作透明度。

规范评委专家库管理，对违反纪律的评委专家，取消专家资格并列入“黑名单”。

**(四)与人才培养使用相衔接。**

实现职称与各项人才政策的有效衔接。乡村工匠烹饪类别专业人才职称只适用于我省乡村基层一线非公经济组织人员，国有企事业单位专业技术人才应按规定参加其他类别的职称评价。乡村工匠烹饪类别专业人才流动到国有企事业单位的，应按规定经同级转评后取得其他类别的职称，其乡村工匠专业人才职称不作为聘用的有效依据。

**三、实施目标**

以农业农村专业人才职称评价改革为突破，以烹饪专业类别乡村工匠职称评价为切入点，在标准制订、评价方式和人才政策上，结合广东各地乡村产业发展实际和乡村人才成长规律，以创造性思维建立健全乡村工匠烹饪专业类别职称的评价制度，实现广东农村实用人才与烹饪专业类别职称评价工作有效衔接，进一步加快培养造就素质优良、结构合理、充满创新活力的乡村工匠烹饪专业类别的人才队伍，为广东乡村振兴和农业农村产业高质量发展提供人才支撑。

**四、适用范围**

本方案适用于在广东省境内涉农非公企业中，从事烹饪专业领域技术工作的在职技术人才申报乡村工匠烹饪专业类别职称。

**五、评审工作的基本原则**

1.坚持为行业发展服务的原则。

围绕烹饪行业高质量发展需求，统筹推进“粤菜师傅”人才队伍建设，充分发挥职称评审的“总牵引”作用，提高烹饪人才在解决行业实际问题的能力，激发烹饪人才的创新活力。

2.遵循行业人才培育规律的原则。

遵循烹饪人才成长规律，根据不同岗位的人才特点，分类建设烹饪人才职称评审体系，避免急功近利思想，营造重实践、重效益及潜心钻研的制度环境，促进烹饪人才素质的提升。

3.坚持科学评审行业人才的原则。

完善我省烹饪人才评审标准体系，以德、能、绩、贡献为导向，科学设置分类分层的职称评审标准条件，破除唯学历、唯资历、唯论文、唯奖项倾向，突出重技术、重实践和重创新工作方向，保障烹饪人才职称的含金量。

4.坚持以用为本，以评促用的原则。

围绕选好用活人才，促进职称评审与烹饪人才培养相结合，将烹饪人才职称制度与用人制度相衔接，满足各类用人机构的人才需要。

**六、评审工作的实施方案**

**（一）设立职称评审委员会办公室。**

1.设立乡村工匠烹饪专业类别职称评审委员会办公室（以下简称办公室）。办公室设在广东烹饪协会，设办公室主任委员，副主任委员，主任委员、副主任委员相对固定；设干事若干名。

2.办公室负责职称评审委员会日常工作，负责职称评审委员会专家库的组建和评审工作的监督管理。承担职称评审权限内的审核、公示、受理举报、核查等工作，组织实施职称评审具体工作，接受组建单位和同级及以上人力资源社会保障行政部门的指导、管理和监督。

3.办公室内设职称评审委员会，职称评审委员负责评议、认定专业技术人才学术技术水平和专业能力，按照规定的评审权限、范围、程序，依据职称评审标准条件，对专业技术人才进行评审。职称评审委员会实行核准备案制度，并对组建单位负责，受组建单位和人力资源社会保障行政部门管理监督。

4.职称评审委员会按照职称系列或专业组建，不得跨系列组建综合性职称评审委员会，同系列或同专业的职称评审委员会可采取联合评审方式，共同组织评审工作；职称评审委员会分为高级、中级、初级职称评审委员会，评审同级及以下层级职称。

**七、推进方法**

**（一）科学评价。**加快组建专家评委库，科学设置分类分层的职称评价条件，**结合乡村工匠烹饪专业类别人才特点，采取“专家评议+现场答辩+成果展示”的方式进行评审。**

**（二）以点带面。针对不同地区的具体情况，筛选出烹饪资源与饮食文化积淀深厚、烹饪特色鲜明、烹饪从业者众多的乡村为“切入点”，以点带面开展**烹饪专业类别人才**职称的评审工作。**

**（三）服务发展。**围绕乡村振兴和农业农村现代化发展需要，积极培育广东乡村农村农业专业人才队伍，进一步激发乡村工匠烹饪专业人才创新、创造活力，促进农业农村烹饪专业人才能力素质的提升。

**八、工作措施**

**（一）建立乡村工匠**烹饪专业人才**职称评价体系，组建乡村工匠烹饪专业人才职称评委会**与评审专家库，为开展广东各地烹饪专业人才职称评价工作提供组织保障。

1.充实广东乡村工匠烹饪专业人才职称评价评审库。积极发动相关院校、检测评估认证机构、行业协会学会、行业专家和活跃在农业农村基层一线的技术人才入库，评委专家库实行动态管理。开展乡村工匠烹饪专业人才职称评价时，从专家库抽取评委。

2.坚持德才兼备，以德为先。坚持把品德放在烹饪专业类别乡村工匠高级职称评价的首位，重点考察其职业道德。通过个人述职、面试答辩、专家评议等方式，全面考察乡村工匠烹饪专业人才的职业操守和从业行为。

3.突出评价业绩水平和实际贡献。对乡村工匠烹饪专业人才职称的评价坚持能力、实绩、贡献的人才评价导向，避免过于学术化倾向，突出技术性、实践性和创新性。

4.改进评价方式。完善烹饪专业类别乡村工匠人才评价以同行专家评审为基础的业内评价机制，综合运用“专家评议+乡村工匠工作现场问答+成果展示”等方式进行，提高评价的针对性和科学性。

5.加强事中事后监管。建立职称评价随机抽查、巡查制度，健全复查、投诉机制，加强对评价全过程的监督管理，强化内部和外部监督，畅通意见反馈渠道。建立职称评审公开制度，实行政策公开、标准公开、程序公开、结果公开，提升评审工作透明度。规范评委专家库管理，对违反纪律的评委专家，取消专家资格并列入“黑名单”。

（二）制定评审工作流程。职称评审工作将严格按照“申请、评审、双公示、报批“的程序进行。

**（三）做好政策衔接。**

1.在制定完成广东乡村工匠烹饪专业人才职称评价标准条件的基础上，通过各地相关政府部门以及烹饪（餐饮）行业协会（商会）积极发动，为乡村工匠烹饪专业人才提供畅通的信息渠道。

2.组织和引导广东各地农村实用人才申报烹饪专业类别职称，实现农村实用人才与乡村工匠烹饪专业类别专业人才职称评定的无缝衔接。

**九、动员、部署、申报、评审、总结**

****（一）推进部署。****

在各地政府相关部门的大力支持下，召开乡村工匠烹饪专业人才职称评价工作部署会，传达学习改革有关精神，对评审工作进行动员部署，明确目标任务，提出工作要求。

****（二）宣传发动。****举办乡村工匠烹饪专业人才职称评价工作启动仪式。通过各类媒体进行广泛宣传，在全省范围内宣传乡村工匠烹饪专业人才职称的评价标准条件以及所享受的待遇政策。

****（三）组织申报。****受理乡村工匠烹饪专业人才职称申报材料。

****（四）组织评审。****

1.对申报材料进行整理、归类。

2.组织专家开展评审工作。

****（五）总结。****

首批广东省乡村工匠烹饪专业类别专业人才职称评价工作结束后，形成**广东**烹饪专业类别乡村工匠高级职称评价报告，报省人力资源社会保障厅和省农业农村厅。

**广东省乡村工匠烹饪专业人才**

**高级职称评审委员会**

**2021年9月15日**

广东省乡村工匠烹饪专业类别

专业人才职称评价标准条件

（试行）

第一章 总则

一、为深入实施乡村振兴战略，推动乡村人才振兴，推进“乡村工匠”人才工程高质量发展，让烹饪专业人才在农村广阔天地大施所能、大展才华、大显身手，加快培育壮大我省烹饪专业类别乡村工匠专业人才队伍，根据国家和省深化职称制度改革有关精神，结合广东实际，制定本标准条件。

二、本标准条件适用于在广东省内农村个体餐饮工商户中，熟练掌握烹饪技术技能，在当地从事烹饪工作，为农村经济发展做出积极贡献的人员申报职称评价。

三、烹饪专业类别专业人才职称的专业分类如下：

烹饪技能技艺类，含中式烹调、中式面点、点心制作，潮式、客家、 广府风味菜烹饪、食疗养生等方向。

四、烹饪专业类别专业人才职称设初级、中级、高级三个层级，其中初级职称分设员级和助理级，高级职称分设副高级和正高级。员级、助理级、中级、副高级和正高级对应的职称名称依次为：烹饪专业类别技术员、烹饪专业类别助理工程师、烹饪专业类别工程师、烹饪专业类别高级工程师、烹饪专业类别正高级工程师。

五、本标准条件由基本条件和评价条件组成。申报烹饪专业类别各层级职称须同时具备基本条件和各层级职称评价条件。

第二章 基本条件

一、拥护中国共产党的领导，执行党的路线、方针、政策，遵守中华人民共和国宪法和法律法规。

二、热爱农业、农村、农民工作，具有良好的职业道德、敬业精神，作风端正，遵守乡风民俗和村约民规，在乡村群众中享有良好的声誉。

三、身心健康，具备从事相关工作的身体条件。

四、鼓励乡村工匠专业人才积极参加各类实用技术、创新创业、职业技能、学历提升等培训，鼓励乡村工匠专业人才积极发挥专长参与各类技能培训授课。乡村工匠专业人才参加的各类技能培训和授课情况可作为职称评审的有效依据。

第三章 烹饪专业类别技术员职称评价条件

一、学历、资历条件

符合下列条件之一：

（一）具备高中或中职以上学历，从事相关工作满1年。

（二）不具备上述学历，从事相关工作满5年。

二、工作经历条件

能独立胜任本岗位的技术技能工作，具备参与解决本岗位一般性项目技术或工艺问题的能力。

三、业绩成果条件

作为工艺技术主要负责人参与产品生产管理和质量提升工作。

第四章 烹饪专业类别助理工程师评价条件

一、学历、资历条件

符合下列条件之一：

（一）具备大学专科以上学历，或技工院校高级工班以上相关专业毕业，获得烹饪系列高级工职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作。

（二）具备高中或中职以上学历，取得烹饪专业类别技术员职称后，从事相关工作满2年。

（三）不具备上述学历，取得烹饪系列高级工职业资格证书、技能等级证书及烹饪专业类别技术员职称后，从事相关工作满2年；或不具备上述学历，获得烹饪系列高级工职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作满8年。

二、工作经历条件

（一）符合下列条件之一：

（1）在烹饪、粤菜师傅市二类以上技能大赛中，获得个人前6名。

（2）担任市级以上烹饪、粤菜师傅项目职业资格、技能等级评价、专项能力鉴定督导员、考评员、评委、裁判、教练累计满3年。

（3）创办餐饮机构，近一年内保持雇用员工超过15人（按所在单位近一年每月参保职工人数计）。

（二）能独立胜任本岗位的技术技能工作，具备参与解决本岗位一般性项目技术或工艺问题的能力，掌握某项烹饪技能技艺，形成自己的心得体会、报告或作品等。

三、业绩成果条件

符合以下条件 1 项以上：

（一）参加完成 1 项以上烹饪相关技术项目的工艺设计、施工或调试、运行维护；制定技术标准、技术规范、新产品开发、新技术推广项目；技术工艺改造与创新，对本单位在节能减排、降低成本、提升产品质量、提高生产效率、强化质量管理方面产生积极影响，得到本单位认可，推广实施，取得一定的社会效益和经济效益。

（二）获得市级职业技能竞赛技术能手证书。

（三）在市场开拓、品牌建设中获得本行业市级以上名厨、名店、名品或认定的非物质文化遗产等项目 1 项以上的参加人员。

第五章 烹饪专业类别工程师评价条件

一、学历、资历要求

具备下列条件之一：

（一）具备大学本科以上学历或学士学位，或技工院校预备技师（技师）班毕业，获得烹饪系列技师职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作。

（二）具备大学专科学历或技工院校高级工班毕业，获得烹饪系列技师职业资格证书、技能等级证书及烹饪专业类别助理工程师职称后，从事相关工作满2年；具备大学专科学历或技工院校高级工班毕业，从事相关工作满3年。

（三）具备高中或中职以上学历，取得烹饪系列技师职业资格证书、技能等级证书及烹饪专业类别助理工程师职称后，从事相关工作满3年；具备高中或中职以上学历，从事相关工作满7年。

（四）不具备上述学历，取得烹饪类别系列技师职业资格证书、技能等级证书及烹饪专业助理工程师职称后，从事相关工作满3年；或不具备上述学历，获得烹饪系列技师职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作满10年。

二、工作经历条件

1.符合以下条件之一：

（1）在烹饪、粤菜师傅省二类、市一类以上技能大赛中，获得个人前6名。

（2）担任本市烹饪、粤菜师傅项目职业资格、技能等级评价、专项能力鉴定督导员、考评员、评委、裁判、教练累计满5年。

（3）创办餐饮机构，近一年内保持雇用员工超过50人（按所在单位近一年月均参保职工人数计）。

2.熟练掌握本专业技术知识，熟悉本专业技术标准和规程，具有较高的技能技艺水平；具有指导和培训高级工工艺技术的能力。

三、业绩成果条件

符合以下条件 2项以上：

1.获本专业已授权的发明专利（发明人）或取得较好经济效益的实用新型专利 1 项以上。

2.参加完成产品开发、技术创新、工艺设计、技术改造或成果推广项目等技术项目 1 项以上，取得较好的经济效益或社会效益，并经市（厅）级以上业务主管部门或省级以上行业组织组织的专家组评价认可。

3.参加完成本专业 1 项以上有技术难度的创新项目或技术改造项目，通过验收后得到企业认可并推广实施，取得一定的社会效益和经济效益。

4.在生产、技术管理中采取了有效措施，使本企业产品水平、产品质量或企业管理有明显提高和改进，经济效益较显著，并经市（厅）级以上业务主管部门或省级以上行业组织组织的专家组评价认可。

5.参加 1 项以上本专业行业主管部门市（厅）级或省级行业组织组织的制定或修改有关规程、规章、标准、技术规范等起草工作。

6.获得广东省技术能手称号或在市场开拓、品牌建设中获得本行业省级以上名厨、名店、名品或非物质文化遗产项目的参加人员。

7.作为主要撰写人参与编写或修订已发布或出版发行的本专业有关技术规范、规程、标准或教材、技术手册等；

8.在公开出版的专业刊物上发表 2 篇与本专业有关的论文（独撰或第一作者）；

9.作为主要起草人撰写 2 篇（册）体现其技术能力的工作报告、技术工艺改进方案、编制的操作手册或解决工作难题的案例报告，具有一定的学术水平或实用性，并得到单位主要负责人、技术负责人或 2 名本专业高级职称人员的推荐。

第六章 烹饪专业类别高级工程师评价条件

一、学历、资历要求

符合下列条件之一：

（一）具备研究生学历或硕士学位，获得烹饪系列高级技师职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作。

（二）具备大学本科学历或学士学位，或技工院校预备技师（技师）班毕业，取得烹饪系列高级技师职业资格证书、技能等级证书及烹饪专业类别乡村工匠工程师职称后，从事相关工作满3年。

（三）具备大学专科学历或技工院校高级工班毕业，取得烹饪系列高级技师职业资格证书、技能等级证书及烹饪专业类别工程师职称后，从事相关工作满5年。

（四）具备高中或中职以上学历，取得烹饪系列高级技师职业资格证书、技能等级证书及烹饪专业类别工程师职称后，从事相关工作满8年。

（五）取得烹饪专业工程师职称，荣获世界技能大赛金、银、铜牌的选手，受到全国总工会、共青团中央、全国妇联和省部级表彰以及广东省和其他部级技术能手荣誉称号的优秀高技能人才与被认定为省级非物质文化遗产传统技艺的代表性传承人。

二、工作能力经历条件

（一）熟练掌握烹饪专业技术知识和运用烹饪专业技术标准和规程，技能技艺水平高，能指导技师层次的技术技能人才工作。

（二）具有以下工作经历之一：

（1）曾主持或作为技术骨干参加 1 项以上省、部级本专业方面企业技术改造规划的编制并被采纳，得到同行专家认可。或曾作为主要起草人参与制定本行业、本企业的中长期技术发展规划或技术管理文件 1 项以上，实施效果良好。

（2）曾作为起草人，承担 1 项本专业国家、行业和地方标准，或 2 项团体标准的制（修）订工作，并负责其中主要工艺技术内容的撰稿工作或实验验证工作。

（3）在企业的生产、技术、质量管理或新产品、新工艺设计中，曾主持或作为技术骨干处理过生产过程中的重大问题，或解决过疑难技术问题，或曾负责消化、吸收引进国外先进技术、设备。

三、业绩成果条件

应符合下列条件 2 项以上：

（一）作为工艺技术工作主要负责人参与产品生产管理和质量提升工作的，有 2 项以上产品被推荐为省级名品。

（二）作为主持人或主要参加人编写或修订 2 项已公布或出版发行的本专业相关技术规范、规程、标准、教材、技术手册。

（三）完成 2 项以上本专业相关的技术创新或改造项目，对提高本单位或行业创新发展能力、服务水平和核心竞争力有显著作用，产生较大经济效益或社会效益并通过市（厅）级或省级以上食品行业组织组织的评价。

（四）作为工艺技术工作主要负责人参与开发新技术、新工艺、新设备或应用新方法、新材料等 1 项以上，经省级以上行业组织专家评价，在某一方面确实处于国内领先水平。

（五）作为工艺技术工作主要负责人参与完成本单位 2 项以上技术改造、技术创新，工艺优化项目，或 1 项以上在本专业工程设计、施工或设备运行和维修中，解决重大技术难题，或提高生产效率、提高产品质量、降低消耗、减少三废排放等在生产、技术、管理方面的工作中，取得较好的经济效益或社会效益，或完成 2项对引进新技术的消化、吸收、创新发展的，且上述项目已通过市（厅）级或省级以上行业组织组织的专家评价或验收。

（六）作为主要发明人，获得 1 项以上发明专利或 2 项以上实用新型专利授权。

四、学术成果条件

符合以下条件 1 项以上：

（一）在本专业的期刊公开发表与本专业相关的论文 2 篇以上（独撰或第一作者）；

（二）作为主要起草人撰写 2 篇（册）体现其技术能力的工作报告、技术工艺改进方案、编制的操作手册或解决工作难题的案例报告，具有一定的学术水平或实用性，并得到单位主要负责人、技术负责人或 2 名本专业高级职称人员的推荐。

第七章 烹饪专业类别正高级工程师评价条件

一、学历、资历要求

符合下列条件之一：

（一）具备博士学位，取得烹饪系列高级技师职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作。

（二）具备大学本科以上学历或学士学位，或技工院校预备技师（技师）班毕业，取得烹饪系列高级技师职业资格证书、技能等级证书及烹饪专业类别高级工程师职称后，从事相关工作满5年。

（三）具备大学专科学历或技工院校高级工班毕业，取得获得烹饪系列高级技师职业资格证书、技能等级证书及烹饪专业类别高级工程师职称后，从事相关工作满10年。

（四）取得烹饪专业高级工程师职称，获得世界技能大赛金、银、铜牌选手的指导专家、教练，获得中华技能大奖、全国技术能手或南粤技术能手荣誉称号，担任国家级技能大师工作室负责人，享受省级以上政府特殊津贴的优秀高技能人才，被认定为国家级非物质文化遗产传统技艺的代表性传承人。

二、工作经历条件

（一）具有全面系统的专业理论和实践经验，高超技艺、精湛技能，代表本行业最高层次技艺技能水平；已取得本专业关键技术突破或在相关领域取得创新性研究成果，推动了本行业的发展。

（二）长期在本专业工作，业绩突出，能够主持或作为主要参加人员完成本专业领域重大技术项目；取得行业技术评委资格，为行业和企业改进技术和工作提出建设性意见；参与解决本专业的重大疑难问题或掌握关键技术，取得了显著的经济效益和社会效益。

（三）在本专业领域的知名度和影响力高，在突破关键核心工艺技术和自主创新方面有突出贡献，发挥了较强的引领和示范作用。

（四）在指导、培养中青年技术骨干方面做出突出贡献，并能够有效指导高级技师层次技术技能人才的工作。

三、业绩成果条件

应符合下列条件 2 项以上：

（一）作为工艺技术工作主要负责人参与产品生产管理和质量提升工作的，有 2 项以上产品被推荐为省级名品。

（二）作为获得世界技能大赛金、银、铜牌选手的指导专家、教练。

（三）获得中华技能大奖、全国技术能手或南粤技术能手荣誉称号。

（四）担任国家级非物质文化遗产传承人或技能大师工作室负责人，作为该领域技艺技能最高水平的代表人。

（五）作为工艺技术工作负责人，主要参加 2 项以上研制开发的本专业领域的新产品、新材料、新设备、新工艺等已投入生产，可比性技术经济指标处于国内领先水平或达到国际先进水平，并经过省级以上行业组织组织的专家评价。

（六）作为工艺技术工作负责人，主要参加完成并发布 2 项国家、行业、地方标准或 3 项以上团体标准，主持 2 项以上技术规范、科普教材的编写项目，并发布实施、出版发行。

四、学术成果条件

公开发表、出版本专业有较高学术价值的论文，具备下列条件之一:

（一）参编（排名前 3）出版著作 1 部。

（二）在专业期刊（具有 ISSN 或 CN 刊号，下同）发表第一作者论文1篇。

（三）为解决复杂技术问题而撰写（第一主笔人）的有较高水平的技术分析报告或有较高水平的重大项目的立项研究（论证）报告2篇。

（四）作为主要起草人撰写 2 篇（册）体现其技术能力的工作报告、技术工艺改进方案、编制的操作手册或解决工作难题的案例报告，学术水平或实用性高，并经评省级以上行业组织组织的专家评价。

第八章 破格申报条件

一、副高级职称破格申报条件

不具备高级职称所要求的学历、年限条件，在我省乡村振兴发展中工作业绩突出，有重大贡献，满足以下条件之一条件的，可破格申报：

1.作为第一完成人，获得本专业领域具有显著经济和社会效益的发明专利（或著作版权）1项以上。

2.个人技能技艺能力突出或作品影响力较大，作为省级代表外出参加比赛或展演。

3.广东省“劳动模范”、“三八红旗手”、“五四青年奖章”等省级表彰项目获得者。

二、正高级职称破格申报条件

不具备高级职称所要求的学历、年限条件，在我省乡村振兴发展中工作业绩突出，有重大贡献，满足以下条件之一的，可由2名本专业或相近专业正高级职称专家或县级以上行业主管部门书面推荐破格申报，并须进行面试答辩：

1.获得省级以上大师称号或省级以上非物质文化遗产传承人。

2.作为第一完成人，获得本专业领域具有显著经济和社会效益的发明专利3项以上。

3.个人技能技艺能力特别突出或作品影响力巨大，作为国家代表外出参加比赛或展演。

4.全国“劳动模范”、“三八红旗手”、“五四青年奖章”等国家级表彰项目获得者。

5.获得“全国十佳农民”称号。

三、高技能人才申报职称破格申报条件

对于获得世界技能大赛金、银、铜牌选手的指导专家、教练，获得中华技能大奖、全国技术能手或南粤技术能手荣誉称号，担任国家级技能大师工作室负责人，享受省级以上政府特殊津贴的优秀高技能人才，被认定为国家级非物质文化遗产传统技艺的代表性传承人，可申报相关正高级工程师及以下级别的职称评审。

附录：相关词语或概念的解释

1.烹饪专业技能技艺类别：含中式烹调、中式面点、点心制作，潮式、客家、 广府风味菜烹饪、食疗养生等方向。

2.市级：指行政区划为地级以上市（不含直辖市）。

3.冠有“以上”的均含本级或本数量。如“市（厅）级以上”含市（厅）级，“3 年以上”含 3 年。

4.学历（学位）：在国家教育行政管理部门注册备案的全日制大、中专院校或经省组织的自学考试取得国家承认的研究生（硕士、博士）、大学本科学历（学位），或大专和中专学历。各种培训班颁发的结业证书或专业证书不得作为申报职称的学历依据。

5.资历：指从取得现职称起至申报当年为止所从事本专业技术工作的时间，截止时间点以每年度通知为准，按周年计算。在此期间全脱产学习者，应扣除其全脱产学习的时间。

6.主持：领导项目团队开展工作，在项目工作中起到主导和带头作用，主持人对项目负总责（包括子项目主持人）。

7.技术骨干、主要参加人员、主要起草人、主要撰写人：指在项目组中起到主导作用，在项目研究报告、奖励证书等能证明业绩成果并记载团队人员组成的文件材料中，署名排序前 3 名者。

8.参加完成：指在项目组内，在项目负责人的带领下，参加项目全过程并承担技术性工作的完成人，其认定条件为该人员在项目成果报告所列名单中的参加人员，排序不限。

9.经济效益：指通过利用某个工作项目所产生的，可以用经济统计指标计算和表现的效益。

10.较大的经济效益：指某项工作产生的收益增幅超过本行业平均水平的 20%以上。

11.社会效益：指通过利用某个工作项目所产生的，经过有关主管部门或省级行业组织组织专家认可的改善环境、劳动、生活条件、节能、降耗、增强国力等的效益，以及有利于贯彻党和国家方针政策，有利于国民经济和社会发展的效益。

12.关键性问题：指涉及本专业领域的关键技术，在完成项目任务中起决定性作用的技术问题。

13.疑难问题：指专业技术中出现暂不分明，难以确定的，无现成办法可解决的技术难题，须通过分析探索、科研实验等手段才能找出解决办法的问题。

14.技术水平：即专业技术工作能力，一般指通过工作经历、业绩、考试、答辩等形式反映出并经专家评审、鉴定确认的水平、能力。

15.科技成果奖项：指国家级、省级和市级科学技术奖，中国专利奖，省级专利奖及国家级、省级有关政府部门或社会组织的行业科学技术奖项（省级社会组织需取得省民政厅认定的 3A 级以上资质）。

16.学术专著：指取得 ISBN 统一书号，公开出版发行的专业学术专著或译著。具有特定的研究对象，概念准确，反映研究对象规律，并构成一定体系，属作者创造性思维的学术著作。其学术水平（价值）由专家公正、公平、全面地评定。凡文章汇编、资料手册、一般编译著作，普通教材、普通工具书不能视为学术、技术专著。

17.论文：指在取得出版刊号（CN 或 ISSN）的专业期刊上公开发表本专业研究性学术文章。国外公开发行的科技刊物参照执行。凡对业务工作现象进行一般描述、介绍、报道的文章不能视为论文。所有的清样稿、论文录用通知（证明）不能作为已发表论文的依据。

18.科普专著、文章：指把已有的科学知识、科学方法、科学实践经验，以及融于其中的科学思想和精神，用通俗易懂的语言予以表述，具有公众宣教作用，取得 ISBN 统一书号，公开出版发行的专著；或取得出版刊号（CN 或 ISSN）的刊物上公开发表本专业具有科学普及性的文章。所有的清样稿、录用通知（证明）不能作为已出版的科普专著或已发表的科普文章的依据。

19.主要作者、主要撰写人：指本专业学术专著或译著的具体组织者，对该著作的学术、技术问题起把关作用。其个人承担的编著字数必须占总字数的 20%以上。

本标准条件由评委会办公室负责解释。

**广东省乡村工匠烹饪专业人才**

**高级职称评审委员会**

**2021年9月15日**