

项目实施证明

湖南怀化商业学校：

贵校湖南省职业院校教育教学改革研究项目组的《现代餐饮业转型升级对中职烹饪专业课程设置影响的研究》项目与我行业协会积极合作，经过两年时间的资料收集，已民完成了《怀化地方菜标准》编写工作，并由我协会向湖南省市场监督管理局推荐，经省厅有关专家评审，现已编入《中国湘菜标准 第三分册 地方菜标准⑨ 湘西标准》专著。

特此证明


怀化市餐饮行业协会
2019年12月20日

项目实施证明

湖南怀化商业学校：

贵校湖南省职业院校教育教学改革项目组的《现代餐饮业转型升级对中职烹饪专业课程设置影响的研究》项目与我公司开展了对接合作。项目组罗纲要、王良海等 2 位老师带领中餐烹饪与营养膳食专业 2017 级 1 班的 12 名学生于 2018 年 4 月 15 日至 25 日在我公司进行为期 10 天的专业跟岗实习，侧重开展学生在实习岗位运用现代餐饮专业文化理论与技能效果等方面的观察与研究。

实习期间，贵校师生表现出了良好道德风貌和较高的职业素养。每一位实习的学生均能严格遵守我公司的各项规章制度，尊敬实习单位人员，并能与公司同事和睦相处。在各自实习的岗位上能够做到服从实习安排，工作认真，脚踏实地，虚心请教并且努力掌握工作技能，积极完成实习任务。最为难能可贵的是贵校烹饪专业师生与我公司张中平烹饪大师合作，对我公司特色菜品《柴火竹林泉水鸡》进行了研发推向市场，并将该菜品写进了教材《怀化地方名菜》，为推广怀化特色餐饮文化起到了积极促进作用。

特此证明

怀化市背篓人家餐饮连锁管理有限公司

2018 年 4 月 30 日



项目实施证明

湖南怀化商业学校：

贵校湖南省职业院校教育教学改革研究项目组的《现代餐饮业转型升级对中职烹饪专业课程设置影响的研究》项目与我公司开展了对接合作。项目组王良海、梁东平等 2 位老师带领中餐烹饪与营养膳食专业 2016 级的 10 名学生于 2017 年 7 月至 12 月在我公司进行为期 6 个月的专业顶岗实习，侧重开展学生在实习岗位运用现代餐饮服务文化理论与技能效果等方面的观察与研究。

实习期间，贵校师生表现出了良好道德风貌和较好的职业素养。实习的学生能严格遵守我公司的各项规章制度，服从实习安排，工作认真，脚踏实地，虚心请教并且努力掌握工作技能，积极完成实习任务。我公司与贵校师生一并组织开展了怀化地方菜品的研发，并对怀化名堂一直推行的怀化本土饮食文化进行了修订与完善，积极把本公司特色菜品《洪江血粑鸭》、《琥珀腊肉》推向全省，成功入围湖南省地方名菜，为我公司树立社会新形象发挥了积极的作用。

特此证明

怀化名堂餐饮管理有限公司

2017 年 12 月 25 日

