

2020 年度 “粤菜师傅” 培训工程 专项资金绩效自评报告

主管部门：广东省供销合作联社

填报人：李泓

联系电话：020-37621852

目 录

一、项目概况	1
(一) 项目背景.....	1
(二) 项目绩效目标.....	1
(三) 项目建设重点任务.....	4
(四) 项目管理程序.....	5
(五) 资金分配方案.....	7
按照各承担单位承担的项目建设内容和绩效目标列示的详细资金分配表详情见 上表 1-1 所示。.....	8
二、自评工作方案	8
(一) 评价背景和目的.....	8
(二) 评价对象和范围.....	8
(三) 评价思路和方法.....	9
(四) 评价指标体系.....	10
(五) 评价工作流程.....	11
1.前期准备阶段.....	11
2.书面评审阶段.....	12
3.现场调查阶段.....	12
4.综合评审阶段.....	12
5.报告撰写阶段.....	13
三、绩效评价实施	13
(一) 书面评审情况.....	13
(二) 现场核查情况.....	16
(三) 综合评审情况.....	16
四、总体绩效评价分析	18
(一) 项目决策分析.....	19
1.项目立项.....	19
2.资金落实.....	20
(二) 项目管理分析.....	22
1.资金管理.....	22
2.事项管理.....	24
(三) 项目产出分析.....	24
1.经济性.....	25
2.效率性.....	26
(四) 项目效果分析.....	28
1.效益性.....	28
2.公平性.....	29

五、用款单位绩效分析	30
(一) 用款单位绩效目标实现情况分析.....	30
(二) 用款单位绩效指标得分分析.....	31
六、主要绩效表现及绩效提升对策	33
(一) 主要绩效表现.....	33
(二) 存在的主要问题.....	44
1. 绩效目标对日常工作的导向作用有待强化.....	45
2. 具有品牌社会影响力的教学成果较少.....	45
3. 部分培训基地的就业创业支持力度有待加强.....	45
(三) 绩效提升对策.....	46
1. 以绩效目标为导向制定实施方案和任务清单.....	46
2. 强化教学成果建设，打造粤菜教学成果体系.....	46
3. 深化全链条培训服务体系，助推就业创业.....	46
附件二 2020年“粤菜师傅”培训工程专项资金绩效自评汇总表	52

一、项目概况

（一）项目背景

2018年4月26日，李希书记在全省乡村振兴工作会议上明确提出实施“粤菜师傅”工程。5月份，叶贞琴常委到台山市供销社直属的厨艺学校调研指出，供销社系统实施“粤菜师傅”工程有基础、有优势。根据省委工作要求，广东省供销合作联社（以下简称省供销社）是全省“粤菜师傅”工程组织实施的主要单位之一。为贯彻落实省委的部署要求，2018年10月，省供销社印发了《省供销社贯彻落实“粤菜师傅”工程的实施意见》，发挥全省供销合作社系统职教培训资源优势，大力开展供销合作社系统特色“粤菜师傅”培训。2020年3月28日省供销社发布《2020-2022年全省供销合作社系统“粤菜师傅”工程建设工作方案》（粤供合函〔2020〕161号），部署项目承担单位按照工作方案要求，结合本单位实际，细化具体措施，制定落实方案。

2020年省财政厅安排省供销社乡村振兴战略专项资金（“粤菜师傅”培训工程）2520万元，用于全省供销合作社系统“粤菜师傅”培训工作。承担单位包括省电子商务高级技工学校、省财经职业技术学校、广东厨艺技工学校、肇庆市商务技工学校和东莞市东供职业培训学院五家单位。

（二）项目绩效目标

1.总体目标

贯彻落实省委省政府关于“粤菜师傅”工程的工作部署，依

托系统职业教育办学资源，着力打造“1+5+N”联合推进工作模式，全面建设基地化、专业化、职业化、品牌化的供销合作社特色“粤菜师傅”工程。重点对接农村贫困人口，开展职业技能教育培训；对接餐饮行业相关协会和经营主体，提供实习实训、就业创业全程服务；对接农产品经营企业、农民合作社等经营服务主体，开发各地特色食材供应基地，不断扩大“粤菜师傅”工程的覆盖面和影响力，促进农村劳动力技能就业、技能致富，全面提升就业创业水平，助理乡村振兴和脱贫攻坚。

2020-2022年，完成“粤菜师傅”人员培训2.1万人以上：其中学历教育3300人以上，毕业率达到100%并考取国家职业资格证书；短期培训17700人以上，合格率达到100%；对建档立卡的贫困户学员100%推荐就业，整体就业率力争达到85%以上。

2. 2020年度绩效目标

完成“粤菜师傅”学历教育1100人左右，毕业率达到100%并全部考取国家职业资格证书；短期培训6000人左右，合格率达到100%；学员100%推荐就业，整体就业率力争达到85%以上。

2020年度项目具体绩效目标分配情况如表1-1所示。

表 1-1 2020 年广东省供销社“粤菜师傅”培训工程专项资金分配表

序号	项目承担单位	项目名称	项目建设内容	分配资金 (万元)	绩效目标						
					学历教育		短期培训		推荐 就业率	整体 就业率	
					人数	毕业率	人数	合格 率			
1	省电子商务高级技工学校	“粤菜师傅”培训工程	实训场地建设、实训设施设备购置以及高级师资人才聘用等，重点对接茂名、汕头、潮州、清远、广州、汕尾等地各级供销社和东西部扶贫协作供销联盟相关省份开展校社、校企合作办学。	556	300		1700				
2	省财经职业技术学校	“粤菜师傅”培训工程	实训场地建设、实训设施设备购置以及高级师资人才聘用等，重点对接湛江、揭阳、河源、梅州、韶关、阳江等地各级供销社和东西部扶贫协作供销联盟相关省份开展校社、校企合作办学。	556	300	毕业 率达 100%， 并考取 国家职 业资格 证书	1700	100%	100%	力争 85%以上	
3	广东厨艺技工学校	台山市“粤菜师傅”培训工程基础建设项目	标准化示范基地建设、实训场地建设、实训设施设备购置以及高级师资人才聘用等，重点对接东莞、惠州等第各级供销社和东西部扶贫协作供销联盟相关省份开展校社、校企合作办学。	834	350		1050				
4	肇庆商务技工学校	肇庆市功效系统“粤菜师傅”工程教学楼建设	实训场地建设、实训设施设备购置以及高级师资人才聘用等，重点对接东莞、惠州等地各级供销社和东西部扶贫协作供销联盟相关省份开展校社、校企合作办学。	278	150		850				
5	东莞市东供培训学院	东供学院“粤菜师傅”工程专项建设	实训场地建设、实训设施设备购置以及高级师资人才聘用等，重点对接东莞、惠州等第各级供销社和东西部扶贫协作供销联盟相关省份开展校社、校企合作办学。	161	-		700				
6	省供销社	宣传推广活动	省供销社“粤菜师傅”“1+5+N”招生就业宣传活动、校企合作对接和技能大赛等宣传推广活动。	115							
7	省供销社	工作经费	项目评审、遴选、检查以及绩效评价工作	20							
合计				2520			-				

（三）项目建设重点任务

围绕“粤菜师傅”培训工程建设总体目标和年度具体目标，确定本项目建设重点任务如下：

1.建立“1+5+N”联合推进工作模式。着力打造以省社为主导，以供销合作社5所职业院校为平台支撑，以各市县供销合作社和乡镇基层社为组织力量的“1+5+N”联合推进工作模式。省社发挥主导作用，科学谋划、统筹安排和全力推动各项工作；5所职业院校发挥平台支撑作用，集中优势资源，对接各市县供销合作社和东西部扶贫协作供销联盟相关省份，承担组织实施教育培训、实习实训、就业创业的主体责任；各市县供销合作社和乡镇基层社与5所职业院校衔接，积极做好宣传发动、招生就业创业等方面的服务。

2.推动基地化特色办学。立足职业院校在学历教育、品牌、师资等资源优势，重点打造有特色、高标准的教育实训基地，加快组建“粤菜师傅”教学和科研力量团队，探索建立“粤菜师傅”产业工作室、校企合作工作室、大师工作室等，加大对当地特色办学资源和产业研发力度，发挥基地的引领示范作用和规模集聚效应，辐射带动供销合作社系统全面实施“粤菜师傅”工程。

3.推荐专业化教育培训。扎实开展学历教育+短期培训相结合“粤菜师傅”教育培训，全面推进系统“粤菜师傅”培训内容、方式、实训、场地、考核等各个环节的规范化建设。编制供销合作社“粤菜师傅”工程规范指引和特色菜系教学指南，坚持统一管理、统一标准、统一考核。注重因地制宜打造供销合作社特色精品菜系菜谱，注重培育高水准的“粤菜名厨”，注重建设培训、教育、实训等示范“样板

间”，不断提高专业化教学水平。

4.推动职业化人才培养。主动对接餐饮行业相关协会和连锁经营酒店、餐馆等经营主体，合作开展“粤菜师傅”工学交替培训项目，帮助学员实现边培训边就业边工作，提供培训实训就业创业“一条龙”服务，精准培养市场需求的职业化人才。依托各级供销合作社，通过定向培训、订单数培养等方式，引导学员从事农产品食材加工配送、供销特色饮食、乡村新兴产业以及发展休闲旅游等行业，拓宽职业化渠道。

5.推动品牌化宣传推广。深入挖掘粤菜历史和文化渊源，升华品牌内涵，充分利用电视、广播、报刊等传统媒体以及互联网、微信、微博等新媒体，广泛宣传供销合作社“粤菜师傅”特色做法和亮点。依托农博会、东西部扶贫协作交易会等平台，每年举办行业性、区域性的“粤菜师傅”技能大赛、粤菜文化和成果展示会、推荐就业供需见面会等宣传推广活动，不断扩大知名度和影响力，打响供销合作社特色“粤菜师傅”品牌。

（四）项目管理程序

本项目遵循项目申报、遴选、立项公示、资金下达、监督检查等既定程序。

1.项目申报

省供销社发布《关于做好2021年“粤菜师傅”培训工程专项资金项目入库储备工作的通知》（粤供合函〔2020〕313号），明确支持对象、内容和政策。申报单位填制项目申报书，审核入库。同时，对已入库的项目申报单位，省供销社发布报送2020年

“粤菜师傅”工程项目建议书的通知（粤供合函〔2019〕635号），明确项目立项背景、建设目标、具体建设内容和绩效目标。

2.项目遴选

省供销社对申报“粤菜师傅”培训工程专项资金项目的申报单位组织专家按照申报要求进行集中评审，专家独立打分并形成专家意见，提出项目支持与否及资金分配的理由，形成项目评审专家意见表。

3.项目立项公示

省供销社发布2020年广东省供销社“粤菜师傅”培训工程专项资金分配方案的公示，公示期自3月13日至3月17日，共5天。并将公示后的情况及时下达并上报省财政厅，发布《关于报送2020年广东省供销社“粤菜师傅”培训工程专项资金分配方案的函》（粤供合函〔2020〕142号）。

4.资金下达

根据立项公示后的资金分配方案，发布资金下达通知《关于下达省供销社2020年“粤菜师傅”培训工程专项资金的通知》（粤供合函〔2020〕156号），进行专项资金拨付。

5.监督检查

省供销社对“粤菜师傅”工程培训任务及专项资金使用情况采取“一月一报”、“周报表”等监督检查措施，及时调整“一月一报”上报内容，强化对资金实际使用范围、具体用途等的实时监控和掌握，确保资金使用符合专项资金分配方案规定用途，对“粤菜师傅”工程实施动态监控。

（五）资金分配方案

“粤菜师傅”培训工程项目专项资金采用“直接补助”的方式，根据“粤菜师傅”工程重点工作任务，按以下四方面用途分配资金：

1. 分片开展“粤菜师傅”培训实训就业培训教育工作。拟安排1985万元(占资金总额78.80%)用于5所职业院校分片“1+5+N”对接市县供销合作社开展校社、校企合作，共同实施“粤菜师傅”工程学历教育和短期培训，提供培训-实训-就业-创业等服务。主要依据5所职业院校开展培训人数进行资金分配，重点用于建设教学设施、购置实训器材及耗材消耗。

2. 建设供销社“粤菜师傅”培训示范基地。拟安排400万元(占资金总额15.9%)用于广东厨艺技工学校打造供销社“粤菜师傅”培训标准示范基地，建立供销社“粤菜师傅”培训“样板间”，规范实施培训内容、学时、场地、考核等各方面各环节，示范带动全省“粤菜师傅”培训规范化建设。

3. 开展2020年“粤菜师傅”工程建设招生培训就业宣传推广活动。拟安排115万元(占资金总额4.6%)用于举办供销社“1+5+N”招生就业宣传活动、校企合作对接活动、供销社“粤菜师傅”技能大赛等宣传推广活动，不断扩大供销社“粤菜师傅”工程覆盖面和影响力。

4. 安排省供销社工作经费20万元，用于项目评审、遴选、检查以及绩效评价等工作，占专项资金总额0.8%，符合可以提取不超过专项资金总额1%作为工作经费的有关规定。

按照各承担单位承担的项目建设内容和绩效目标列示的详细资金分配表详情见上表 1-1 所示。

二、自评工作方案

（一）评价背景和目的

根据财政部《财政支出绩效评价管理暂行办法》（财预〔2011〕285号）、《财政部关于贯彻落实〈中共中央国务院关于全面实施预算绩效管理的意见〉的通知》（财预〔2018〕167号）、《广东省省级财政专项资金管理办法（试行）》（粤府〔2018〕120号）及2020-2022年全省供销合作社系统“粤菜师傅”工程建设工作方案（粤供合函〔161〕号），为进一步提高2020年省供销社乡村振兴战略专项资金“粤菜师傅”培训工程项目专项资金绩效水平，强化“粤菜师傅”培训工程项目绩效运行监控，现对省供销社2020年度“粤菜师傅”培训工程支出进行绩效评价。

本项评价的目的是：采用科学、规范的方法，依据既定的评价技术体系，基于预期目标实现程度，对2020年省财政安排的“粤菜师傅”培训工程项目专项资金绩效（经济性、效率性和效益性）进行综合评判，评估水平、总结经验、发现问题、提出措施，作为进一步改进和加强财政资金专项资金管理水平和使用效益的决策依据。我们同时关注评价的宏观性、整体性、专业性与前瞻性。

（二）评价对象和范围

本次评价对象为2020年省财政安排的乡村振兴战略专项资金

“粤菜师傅”培训工程项目，涉及省电子商务高级技工学校、省财经职业技术学校、广东厨艺技工学校、肇庆商务技工学校和东莞市东供培训学院的5家学校和省供销社。本次绩效评价范围为省财政预算安排的2020年乡村振兴战略专项资金“粤菜师傅”培训工程专项资金2520万元，2020年实际使用专项资金2215.32万元。

（三）评价思路和方法

省供销社为做好本次绩效评价工作，组织由绩效评价、教育培训、工程建设和财务专家等组成的绩效评价小组。本次绩效评价思路是书面评审与现场核查相结合，书面评审重在数据采集和发现问题，现场评价重在过程管理和项目绩效，综合评价对照各建设项目的预算绩效目标，结合书面评审和现场评价情况，对各学校的培训工程项目绩效进行打分，最后以各项目实际使用资金额为权重，对各项目的绩效得分进行加权计算，得到本专项资金的综合得分，并得出相应的评审结论。由于本次绩效评价所涉及的评价项目均属于直接补助方式，绩效评价小组在评价过程中全面关注项目的立项评审、实施过程和绩效目标实现情况。

本项目采用目标预定与实施效果比较法、专家评议法、现场核查法、问卷调查法进行综合评价，具体如下：

1. 目标预定与实施效果比较法。将当期经济效益或社会效益水平与其预先目标标准进行对比分析。

2. 专家评议法。专家在相关书面资料后，将自己的看法、观点、建议，用口头或书面的，定性或者定量方式表达出来，评价小组再进行梳理总结。

3.现场核查法。现场评价小组对照项目申报书，从项目决策、项目管理、项目产出及效果四个方面，考察项培训项目的真实性和可靠性、项目资金的到位与支出情况、项目管理及实施情况和绩效表现等。

4.问卷调查法。设计有针对性的调查问卷，从同行专家、管理者、决策者以及各方面利益相关者那里收集关于评价对象信息，并进行专家评议。问卷根据调查的需求和目的，设计出一组问题的集合来向受培训者收集信息。

(四) 评价指标体系

省供销社粤菜师傅培训工程项目绩效评价指标体系包括决策、管理、产出和效果四个一级指标，其中决策指标分值为 20 分，管理指标分值 20 分，产出指标分值为 35 分和效果指标分值为 25 分；决策包括项目立项（12 分）和资金落实（8 分）；管理指标包括资金管理（12 分）和事项管理（8 分）；产出指标包括经济性（5 分）和效率性（30 分）；效果指标包括效益性（20）和公平性（5 分），共计 100 分。具体评价指标框架体系如表 2-1 所示。

本项目绩效评价指标体系参照广东省财政厅下发的《项目支出绩效评价指标体系框架》，结合本项目特点增设能合理反映项目产出和效益的个性指标。根据指标评分的评价结果如下：评价分值 ≥ 90 分为优， $80 \leq$ 分值 < 90 分为良， $70 \leq$ 分值 < 80 分为中， $50 \leq$ 分值 < 70 分为低，分值 < 50 分为差。

表 2-1 “粤菜师傅”培训工程专项资金绩效自评指标体系

一级指标	分值	二级指标	分值	三级指标	分值	四级指标	分值
决策	20	项目立项	12	论证	4	论证充分性	4
				目标设置	6	完整性	2

						合理性	2
						可衡量性	2
				保障措施	2	制度完整性	1
						计划安排合理性	1
		资金落实	8	资金到位	5	资金到位率	3
						资金到位及时性	2
				资金分配	3	资金分配合理性	3
管理	20	资金管理	12	资金支付	6	资金支出率	6
				支出规范性	6	支出规范性	6
		事项管理	8	实施程序	4	程序规范性	4
				管理情况	4	监管有效性	4
产出	35	经济性	5	预算控制	3	预算控制	3
				成本控制	2	成本节约	2
		效率性	30	产出数量	12	基地及大师工作室建设数量	4
						学历教育人次	4
						短期培训人次	4
				产出质量	12	基地及大师工作室备案合格率	3
						学历教育毕业率	3
						短期培训合格率	3
产出时效	6	国家职业资格获得率	3				
完成及时率	6						
效果	25	效益性	20	社会效益	17	带动创业就业情况	9
						品牌社会影响力情况	8
		可持续发展	3	项目建设、成果应用具有可持续性	3		
		公平性	5	满意度	5	服务对象满意度	5
合计	100		100		100		100

（五）评价工作流程

本次评价工作分为五个步骤，具体评价流程详见图2-1。

1.前期准备阶段

根据本次绩效评价的特点和要求，省供销社组建由培训管理、财政管理、绩效管理、财务管理等领域人员组成的评价工作小组，开展前期调查，收集绩效评价项目的基本材料，制订评价指标体系征求各学校意见。

2. 书面评审阶段

与各学校”粤菜师傅“项目对接人沟通书面评价资料清单，收集各学校有关项目决策、管理、产出及绩效等方面的资料。评价工作小组对收到的书面评价资料进行分析评价，评估绩效水平，总结经验，发现存在的问题，完成绩效评价基础数据库。

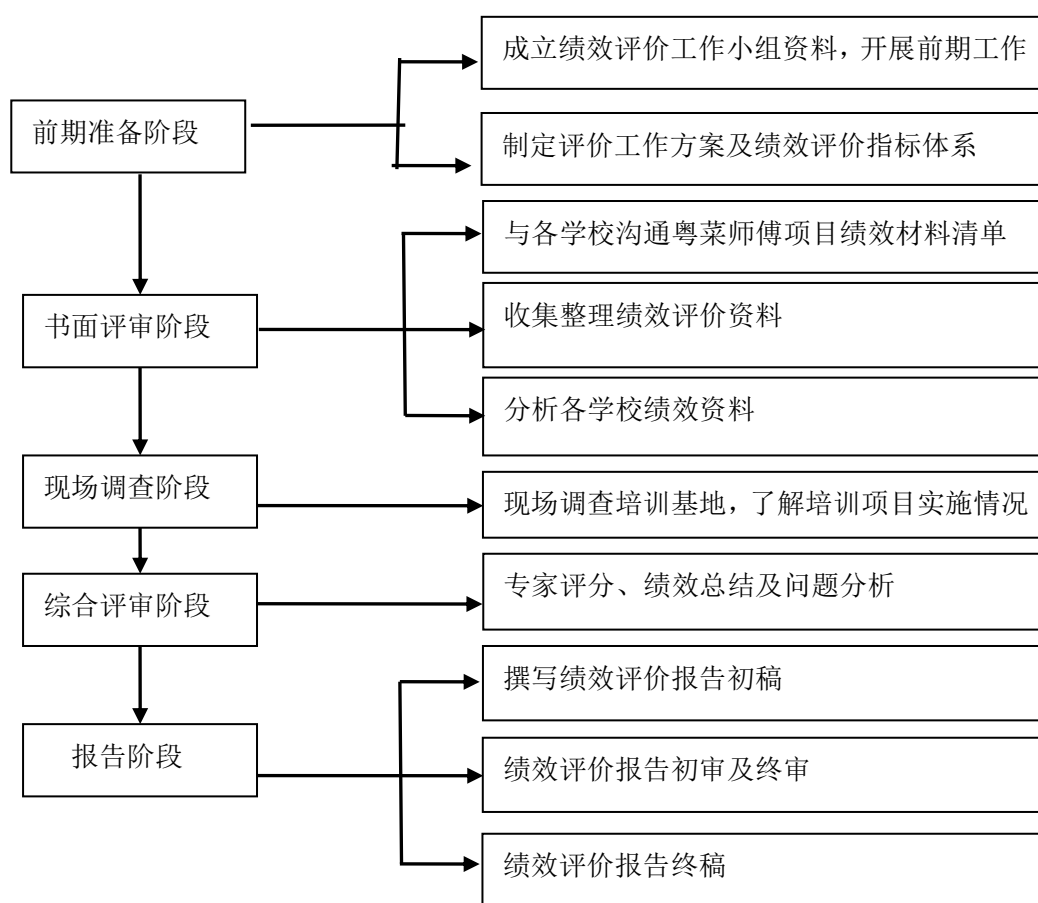


图2-1 “粤菜师傅”培训工程专项资金绩效评价工作流程

3. 现场调查阶段

评价工作小组对各学校培训基地做现场核查，重点了解培训项目管理、资金使用情况和培训项目成效，为绩效评分提供更贴近实际情况的依据。

4. 综合评审阶段

评价工作小组将收集整理培训管理和绩效相关的资料、汇总调查访谈、书面评审及问卷调查的结果，组织评价工作小组的专家对本单位进行绩效打分和综合评价。

5.报告撰写阶段

评价工作小组根据前面各阶段的工作，总结部门工作绩效经验，分析问题与原因，提出改进建议，撰写绩效评价报告提交各学校征求意见。根据各学校的反馈意见修改完善并形成正式的绩效评价报告。

三、绩效评价实施

（一）书面评审情况

绩效评价工作小组对各用款单位提交的各项绩效佐证材料进行了全面详实的审阅。

项目立项方面，重点关注项目立项论证、绩效目标设置及保障措施三个方面的情况。通过查阅项目申报书、可行性研究报告、专家评审会议记录及专家意见表等对各项目立项论证的充分性进行评价；通过查阅项目申报书中的绩效目标，结合项目自评基础信息表，评价项目绩效目标设置的完整性、合理性和可衡量性，即项目目标是否包含总目标和阶段性目标，是否包括预期提供的公共产品或服务的产出数量、质量、成本指标，预期达到的效果性指标，绩效目标是否与资金或项目属性特点、支出内容相关，体现决策意图，同时合乎客观实际，绩效目标设置是否有数据支撑、是否有可衡量性的产出和效果指标；通过查阅项目有关的各项规章制度、政策文件以及项目的工作实施方案或计划等，判断项目实施是否有完整的制度保障，计划安排是否合

理等。

资金落实方面，重点关注资金到位情况和资金分配情况。通过查阅各用款单位的所有账务资料，判断各用款单位各种来源资金是否及时足额到位；通过查阅各用款单位项目实施方案或工作计划中有关资金分配方案，评价项目资金分配是否合理，是否有助于实现资金的绩效目标。

资金管理方面，重点关注资金支付情况和支出规范性。通过查阅各用款单位项目支出明细账和项目执行进度文件记录，计算截至 2021 年 3 月 31 日的资金支出率，据此评分；通过查阅预算批复文件、预算调整审批文件判断预算执行的规范性，通过查阅资金支出原始凭证，比对《广东省供销合作联社“粤菜师傅”培训工程专项资金管理实施细则（试行）》及各用款单位自行制定的专项资金实施细则，判断项目资金支出的合规性；通过查阅项目明细账及支出凭证，比对会计核算制度，判断项目支出会计核算的规范性。

事项管理方面，重点关注实施程序规范性和项目监管有效性。通过查阅项目实施报批文件及项目调整报批文件、项目建设招投标文件、验收报告等，比对《广东省供销合作社“粤菜师傅”工程技能短期培训工作规范指引》等相关规定，判断项目实施程序的规范性；通过查阅项目主管单位及用款单位的项目运行绩效监控管理制度及监控记录文件，判断项目主管单位及用款单位项目监管的有效性。

经济性方面，重点关注预算控制和成本控制情况。通过查阅项目实施方案或实施计划、资金拨付通知、资金到账记录及资金使用明细账，对照项目执行进度判断预算控制情况；通过查阅项目招投标文件、项目采购合同及设备清单，对比同类项目或设备市场价格，判断项目

实施成本是否属于合理范围，成本是否得到合理节约。

效率性方面，重点关注产出数量、产出质量及产出时效。关于产出数量，通过查阅基地建设项目申报书、招投标文件及验收报告，判断基地完成建设的项目数量；通过查阅各项目单位学历教育学生学籍名单，统计考核年度开展学历教育人次，对比计划开展学历教育人次做出评价；通过查阅各项目单位短期培训学生名单、培训签到表，统计考核年度完成短期培训人次，对比计划完成短期培训人次做出评价。关于产出质量，通过查阅建设基地及大师工作室申报书及验收报告，根据验收结果计算评价基地及大师工作室备案合格率；通过查阅各项目单位学历教育应届毕业生名单及实际毕业的学生名单，计算学历教育毕业率，查阅各项目单位学历教育应届毕业生名单及取得国家职业资格学生名单，计算国家职业资格获得率，评价学历教育质量；通过查阅短期培训考核成绩单，计算短期培训合格率，评价短期培训质量。关于产出时效，通过查阅各项目单位工作计划进度，比照实际执行进度，评价产出时效情况。

效益性方面，重点关注社会效益和可持续发展两个方面。关于社会效益，通过查阅各项目单位学历教育学生及短期培训学员就业创业清单，计算考核年度就业率，对比上年度就业率，分析评价项目带动创业就业情况；通过查阅各项目单位的新闻媒体报道、出版教材等分析评价项目实施对“粤菜师傅”品牌的社会影响力提升情况。关于可持续发展，通过查阅项目相关管理制度、软硬件设施及相关教学成果分析评价对项目的可持续性影响。

公平性方面，通过查阅各项目单位培训对象满意度调查问卷结果，分析判断培训对象对基地建设及培训项目的满意程度。

（二）现场核查情况

现场核查的主要目的一方面是了解项目绩效及资金到位情况，另一方面是甄别书面材料的真实性，核查遵循代表性、独立性的原则，重在考察“粤菜师傅”培训工程专项资金过程管理、基地及大师工作室建设情况、学历教育及短期培训工作流程执行情况、师资队伍建设情况及学员满意度等，为绩效评分提供更贴近实际情况的依据。绩效评价工作小组对5个项目单位及省供销社进行了现场核查和访谈。通过现场核查，发现会计凭证、预算调整文件等财务原始凭据与所提交的书面资料一致，各基地建设完成情况包括设备采购等与验收报告一致，学历教育及短期培训工作按照既定工作方案或计划实施，培训师资大多为兼职教师，少部分专任教师；通过现场访谈，发现学生对“粤菜师傅”学历教育及短期培训满意度较高，但建议满意度调查采用问卷星等方便快捷容易统计的调查方式，数据更真实，样本量更大，统计结果更具代表性。

（三）综合评审情况

根据书面评审、现场核查及满意度调查结果，绩效评价工作小组对照预先设定的绩效评价指标体系进行综合评分。

1.对各项目单位分别评分时考虑到各项目单位的产出目标不相同的情况，在实际执行评价时做出如下调整：

- （1）有学历教育毕业生的用款单位，按上述指标体系评分；
- （2）有学历教育但无毕业生的用款单位，产出质量指标仅设基地及大师工作室备案合格率和短期培训合格率各6分；
- （3）无学历教育的用款单位，产出数量指标仅设基地或大师工

作室建设数量和短期培训人次各6分，产出质量指标仅设基地及大师工作室备案合格率和短期培训合格率各6分。

2.对“粤菜师傅”培训工程项目专项资金进行总体评价时，考虑到各项目单位产出目标完成情况不同，省社无直接产出数量及效益等目标等，汇总评分时做如下调整：

(1) 预定指标体系中的产出数量和产出质量指标综合评分以全体受资助单位总体产出数量和产出质量分别给分；

(2) 产出时效、效益性及公平性指标以除省社以外的其他各项目单位分配资金为权重，对各项目单位得分值加权给分；

(3) 其他各项指标以各用款单位分配资金为权重，对各用款单位得分值加权给分。

最终得出本专项资金总体绩效得分91.02分，评价等级为优秀，具体的绩效自评指标体系及评分表见附件一，各项目单位绩效自评评分汇总表见附件二，绩效自评评分简表如表3-1所示。

表 3-1 “粤菜师傅”绩效自评评分简表

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分	三级指标得分率	二级指标得分率	一级指标得分率
决策 (20分)	项目立项 (12分)	论证决策	4	3.61	90.13%	87.69%	90.96%
		目标设置	6	5.14	85.64%		
		保障措施	2	1.78	88.97%		
	资金落实 (8分)	资金到位	5	5.00	100.00%	95.86%	
		资金分配	3	2.67	88.97%		
管理 (20分)	资金管理 (12分)	资金支付	6	5.99	99.78%	95.29%	94.97%
		支出规范性	6	5.45	90.81%		
	事项管理 (8分)	实施程序	4	4.00	100.00%	94.48%	
		管理情况	4	3.56	88.97%		
产出 (35分)	经济性 (5分)	预算控制	3	3.00	100.00%	100.00%	94.47%
		成本控制	2	2.00	100.00%		
	效率性 (30分)	产出数量	12	11.51	95.94%	93.55%	
		产出质量	12	11.13	92.79%		
		产出时效	6	5.42	90.29%		
效果	效益性	社会效益	17	14.30	84.14%	83.85%	83.08%

(25分)	(20分)	可持续发展	3	2.47	82.21%		
	公平性 (5分)	满意度	5	4.00	80.00%	80.00%	
合计			100	91.02	91.02%	91.02%	91.02%

四、总体绩效评价分析

根据表 3-1 的自评数据，绘制二级指标得分率柱形图如图 4-1 所示。

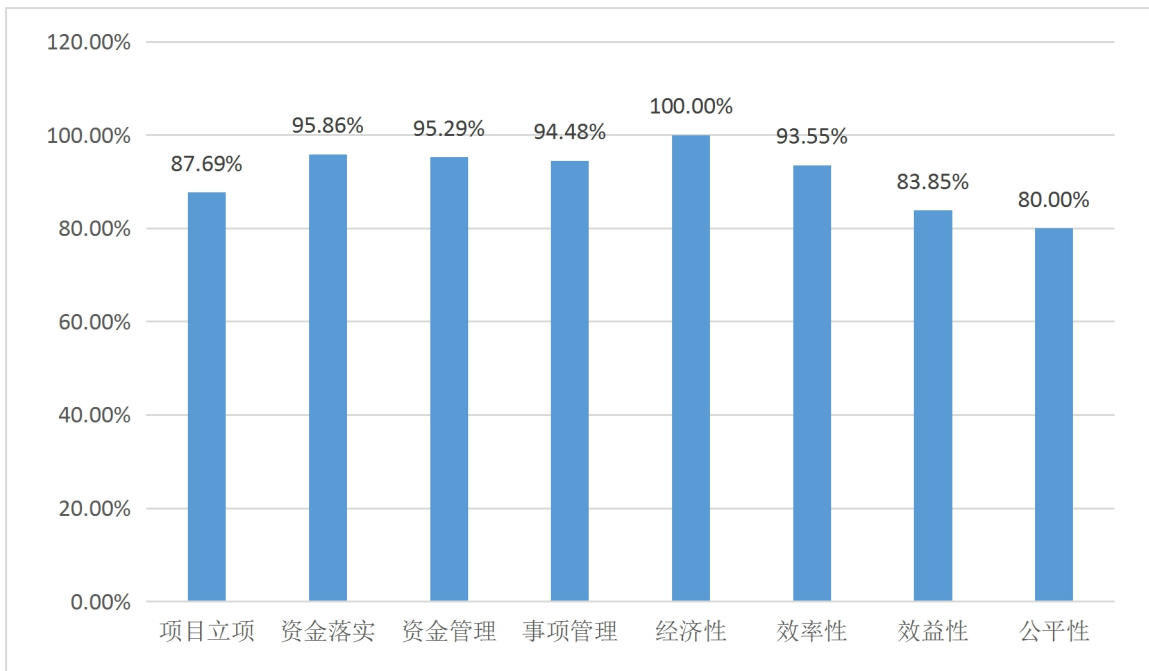


图 4-1 二级绩效指标得分率统计图

由图 4-1 可直观地看到项目在经济性方面表现最好，得分率为 100%，在资金落实、资金管理、事项管理和效率性方面表现优秀，指标得分率均在 90% 以上；项目立项和效益性指标得分率均高于 80%，存在一定的提升空间；项目公平性表现最差，得分率仅为 80%，主要原因在于项目满意度调查存在样本量过小或手工统计数据可靠性差。

（一）项目决策分析

根据表 3-1 的自评数据，绘制项目决策下设三级指标得分率柱形图如图 4-2 所示。

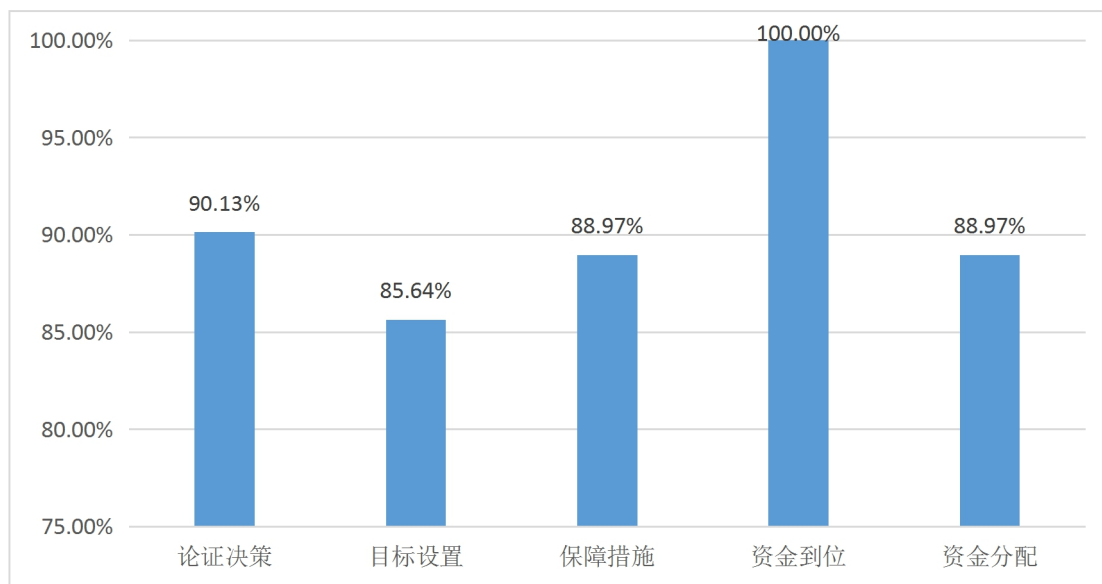


图 4-2 项目决策下设三级指标得分率统计图

项目决策总体得分率为 90.96%，下设“项目立项”和“资金落实”共 2 个二级绩效指标，指标得分率分别为 87.69%和 95.86%。下设三级指标得分率最高的是资金到位情况，表现一般的是目标设置，得分率为 85.64%。总体而言，项目决策管理情况较好，但存在一定的提升空间。

1.项目立项

二级绩效指标“项目立项”的指标分值为 12 分，自评得分 10.52 分，得分率 87.69%。下设“论证决策”、“目标设置”和“保障措施”共 3 个三级指标，指标得分率分别为 90.13%、85.64%和 88.97%，说明项目立项方面存在一定的提升空间。

论证决策方面，除省财经职业技术学校外，各项目单位均提交了项目申报书，但项目申报书未对项目可行性进行论证，省供销社关于

对各单位申报的项目组织专家集体会议协商，并签署专家评审意见表，专家意见表明确提出建议项目增加对可行性的分析论证。

目标设置方面，项目 2020 年总体目标即为年度阶段性目标，具体关键绩效指标包括开展学历教育和短期培训人次、毕业率、就业创业目标及实训基地和大师工作室建设等产出数量指标、产出质量及社会效益指标，但未设置产出时效、可持续发展及满意度等指标，各单位大都缺乏就业创业、产出时效、可持续发展及满意度等指标。绩效目标不够完整；绩效目标设置与专项资金属性及支出内容相关，体现决策意图，同时符合客观实际；大部分绩效指标客观可衡量。

保障措施方面，省供销社制定了《广东省供销合作社“粤菜师傅”工程技能短期培训工作规范指引》和《广东省供销合作联社“粤菜师傅”培训工程专项资金管理实施细则（试行）》等制度，部分项目根据省社制定的相关制度，制定了适合自身的专项资金实施细则，同时遵守各单位的相关财务管理规章制度，也有部分项目单位如省财经职业技术学校未制定自身的项目专项资金管理办法等相关制度。除省财经职业技术学校外，其他项目单位均制定了项目实施工作方案或工作计划，工作进度计划安排合理。

2.资金落实

二级绩效指标“资金落实”的指标分值为 8 分，自评得分 7.67 分，得分率 95.86%。下设“资金到位”和“资金分配”共 2 个三级指标，指标得分率分别为 100%和 88.97%，说明项目资金落实情况较好。

资金到位方面，省供销社 2020 年 3 月收到财政专项资金拨款后，按照《关于报送 2020 年广东省供销社“粤菜师傅”培训工程专项资

金分配方案的函》明确的拨付方案及时下拨给各项目单位，其中广东省电子商务高级技工学校 556 万元，广东省财经职业技术学校 556 万元，广东厨艺技工学校 834 万元，肇庆商务技工学校 278 万元，东莞市东供培训学院 161 万元，省供销社留存 135 万元。全部资金 100% 及时足额到位。

资金分配方面，省供销社落实省政府《广东省省级财政专项资金管理办法（试行）》（粤府〔2018〕120 号），省委、省政府《关于推进乡村振兴战略的实施意见》（粤发〔2018〕16 号）、省人力资源和社会保障厅《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》（粤人社发〔2018〕187 号）以及省财政厅有关文件精神，分配 1985 万元（占资金总额 78.8%）用于 5 所职业教育院校分片“1+5+N”对接市县供销合作社开展校社、校企合作，共同实施“粤菜师傅”工程学历教育和短期培训，提供培训-实训-就业-创业等服务，具体依据 5 所职业教育院校开展培训人数进行资金分配，重点用于建设教学设施、购置实训器材及耗材消耗；分配 400 万元（占资金总额 15.9%）用于广东厨艺技工学校打造供销社“粤菜师傅”培训标准示范基地，建立供销社“粤菜师傅”培训“样板间”，规范实施培训内容、学时、场地、考核等各方面各环节，示范带动全省“粤菜师傅”培训规范化建设；分配 115 万元（占资金总额 4.6%）用于举办供销社“1+5+N”招生就业宣传活动、校企合作对接活动、供销社“粤菜师傅”技能大赛等宣传推广活动，不断扩大供销社“粤菜师傅”工程覆盖面和影响力；分配省供销社工作经费 20 万元，用于项目评审、遴选、检查以及绩效评价等工作，占专项资金总额 0.8%，符合可以提取不超过专项资金总额 1% 作为工作经费的有关规定。总体而言，省社层面的资金分配科学合理，

有助于资金绩效目标的实现。具体到各项目单位，广东省财经职业技术学校未进一步制定资金分配方案，无法判断其资金分配的合理性，导致总体资金分配合理性方面扣分。

（二）项目管理分析

根据表 3-1 的自评数据，绘制项目管理下设三级指标得分率柱形图如图 4-3 所示。

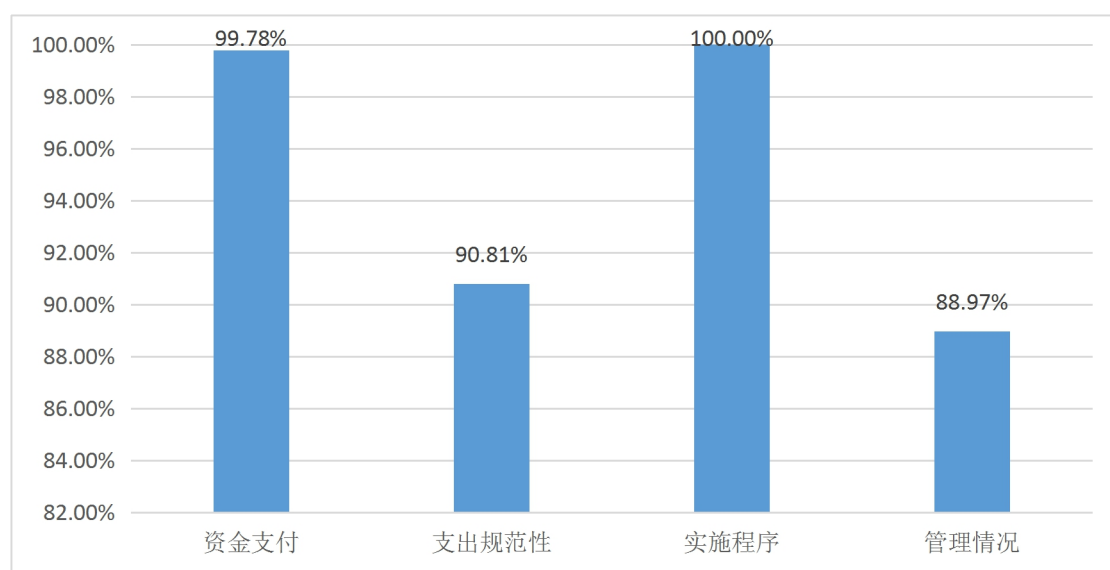


图 4-3 项目管理下设三级指标得分率统计图

项目管理总体得分率为 94.97%，下设“资金管理”和“事项管理”共 2 个二级绩效指标，指标得分率分别为 95.29%和 94.48%。下设三级指标得分率最高的是实施程序，表现一般的是管理情况，得分率为 88.97%以上。总体而言，项目管理情况较好。

1.资金管理

二级绩效指标“资金管理”的指标分值为 12 分，自评得分 11.44 分，得分率为 95.29%。下设“资金支付”和“支出规范性”共 2 个三级指标，指标得分率分别为 99.78%和 90.81%，说明项目资金支付

表现良好，支出规范性存在一定的提升空间。

资金支付方面，各用款单位 2020 年资金支付情况统计如表 4-1 所示。

表 4-1 2020 年用款单位资金支出率统计表

用款单位	分配资金	2020 年使用资金	2021 年使用资金	2021 年 3 月 31 日资金支出率
广东省电子商务高级技工学校	556	451	105	100.00%
广东省财经职业技术学校	556	371	185	100.00%
广东厨艺技工学校	834	834		100.00%
肇庆商务技工学校	278	278		100.00%
东莞市东供培训学院	161	154.9	6.1	100.00%
省供销社	135	125.1	4.4	95.93%
合计	2520	2214	300.5	99.78%

由表 4-1 可知，截至 2021 年 3 月 31 日项目总体资金支出率 99.78%，其中省供销社因需留存一部分资金用于事后续绩效评价等支出，资金支付率为 95.93%，其他各项目单位截至 2021 年 3 月 31 日的资金支出率均达到 100%。各项目单位资金支出状况较好。

支出规范性方面，除广东省财经职业技术学校有做预算资金调整外，其他各用款单位考核年度无预算调整事项，资金按事项完成进度支付，预算执行规范；资金管理、费用标准及支付流程符合相关制度规定，无超范围超标准支出，无虚列支出，截留、挤占、挪用资金现象；会计按规定设专账核算，支出凭证及附件齐全，会计核算规范。根据 2021 年 1 月 15 日发布的粤供合函【2021】14 号《关于同意调整 2020 年度“粤菜师傅”工程专项资金使用用途的批复》，广东省财经职业技术学校申请将“粤菜师傅”专项资金中学历教育的现代学徒制合作费 160 万元调整至“粤菜师傅”数字资源中心建设，但时间是 2021 年，预算调整报批手续滞后。

2.事项管理

二级绩效指标“事项管理”的指标分值为8分，自评得分7.56分，得分率为94.48%。下设“实施程序”和“管理情况”共2个三级指标，指标得分率分别为100%和88.97%，说明项目资金支付有待提升，支出规范性表现较好。

实施程序方面，省供销社按规定程序实施项目管理流程，组织下辖五家学校的项目申报评审、资金下拨及使用规范、预算调整批复、项目推广宣传等工作。各用款单位考核年度无方案调整，基地建设、实训室建设及设备采购等按规定进行招投标或定点采购，工程建设有开展工程造价咨询及工程监理，工程设备按规定进行验收并形成验收报告。

监督管理方面，省供销社制定并执行《广东省供销合作联社“粤菜师傅”培训工程专项资金管理实施细则（试行）》、《广东省供销合作社“粤菜师傅”工程技能短期培训工作规范指引》等相关规定，执行情况良好。对资金使用单位实施一月一报，及时反馈项目监控情况，对发现的问题及时督促资金使用单位整改。各项目单位的项目实施及资金使用严格按照实施方案和使用细则开展，执行情况良好。广东省财经职业技术学校未提供项目工作实施方案及专项资金使用细则，无法识别项目实施及资金使用是否严格按照实施方案和使用细则开展。

（三）项目产出分析

根据表3-1的自评数据，绘制项目产出下设三级指标得分率柱形图如图4-4所示。

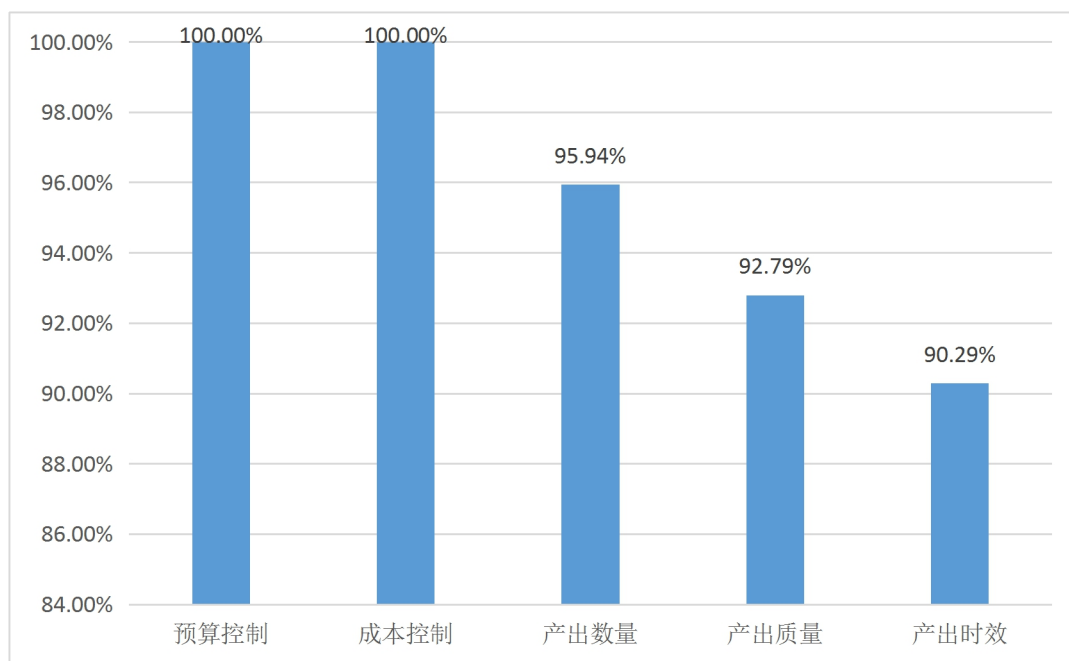


图 4-4 项目产出下设三级指标得分率统计图

项目产出总体得分率为 94.47%，下设“经济性”和“效率性”共 2 个二级绩效指标，指标得分率分别为 100%和 93.55%。下设三级指标中预算控制和成本控制得分率均为 100%，其他各项三级指标得分率均在 90%以上。总体而言，项目产出情况良好。

1.经济性

二级绩效指标“经济性”的指标分值为 5 分，自评得分 5 分，得分率为 100%。下设“预算控制”和“成本控制”共 2 个三级指标，指标得分率均为 100%，说明项目的预算控制和成本控制情况良好。

预算控制方面，各用款单位预算执行进度与事项完成进度基本匹配，实际支出未超过预算计划。

成本控制方面，省供销社安排项目评审、遴选、绩效评价等工作经费安排 20 万元，用于项目评审、遴选、检查以及绩效评价等工作，占专项资金总额 0.8%，符合可以提取不超过专项资金总额 1%作为工作经费的有关规定。同时，与去年同期的工作经费 28 万相比，工作

经费有所下降，经费控制较好。各项目单位短期培培训及实训室建设中发生的工程造价、设备采购单价及人员经费等与同类项目或市场价格比较，未出现明显虚高情况，属于合理范围。

2.效率性

二级绩效指标“效率性”的指标分值为30分，自评得分28.06分，得分率为93.55%。下设“产出数量”、“产出质量”和“产出时效”共3个三级指标，指标得分率分别为95.94%、92.79%和90.29%，均超过90%，说明项目的产出效率良好。

产出数量方面，设置了“基地及大师工作室建设数量”、“学历教育人次”和“短期培训人次”3个四级指标。其中基地建设方面，省供销社计划安排400万元（占资金总额15.9%）用于广东厨艺技工学校打造供销社“粤菜师傅”培训标准示范基地，建立供销社“粤菜师傅”培训“样板间”，规范实施培训内容、学时、场地、考核等各方面各环节，示范带动全省“粤菜师傅”培训规范化建设，实际已完成该基地建设，并于2020年10月28日前全班验收合格并投入使用；其他项目单位在更新改造基地实训室和设备方面都按计划完成了相关任务；5家项目单位2020年计划开展学历教育合计1100人次，实际开展学历教育1200人次（其中毕业人数416人），超额完成计划；计划开展短期培训6000人次，实际完成短期培训6618人次，超出计划完成短期培训任务。

短期培训以集中培训和送教上门等形式，由各用款单位与各供销社基层组织合作开展，其中广东省电子商务高级技工学校与各供销社基层组织合作开展培训38期，培训1854人次；广东省财经职业技术学校与各供销社基层组织合作开展培训39期，培训1914人次；广

东厨艺技工学校与台山各供销社基层组织合作开展培训 31 期，培训 1262 人次；肇庆商务技工学校与肇庆各供销社基层组织合作开展培训 23 期，培训 862 人次；东莞市东供培训学与东莞各供销社基层组织合作开展培训 13 期，培训 726 人次。

产出质量方面，设置了“基地及大师工作室备案合格率”、“学历教育毕业率”、“短期培训合格率”及“国家职业资格获得率”4 个四级指标。其中基地及大师工作室备案方面，各项目单位均备案合格，其中广东省电子商务高级技工学校升级改造的一体化综合实训基地，包括中餐烹饪实训室、中西面点实训室、基本功实训室、西餐实训室、中餐烹饪示范演示室等 7 个功能实训室和 1 个公共服务区域，有效提升了粤菜烹饪技能教学实训的硬实力，成为弘扬岭南饮食文化的学校名片。广东厨艺技工学校的培训综合楼项目总投资 5000 万，地下 1 层、地上 6 层，总建筑面积 8069.7 平方米，已于 2020 年 10 月验收合格；肇庆商务技工学校成功申报广东省粤菜师傅大师工作室；东莞市东供培训学院完成升级改造，成为东供学院“一镇一品”粤菜师傅培训基地。学历教育方面，当年应届毕业生 416 人，实际毕业 416 人，获取国家职业资格证书 296 人，毕业率 100%，国家职业资格获得率 71.15%。短期培训方面，当年短期培训 6618 人次，考核合格 6618 人次，合格率 100%。

产出时效方面，广东省电子商务高级技工学校实训室二期建设及设备购置验收日期 2021 年 3 月 31 日；实训基地用电增容工程 2020 年 8 月 3 号开工，8 月 23 号竣工；肇庆商务技工学校教学楼加层工程 2021 年 1 月 7 日开工，2021 年 4 月 27 日竣工验收；其他各用款单位的实训基地更新改造、学历教育招生培养及短期培训工作均按计

划在 2020 年内完成。

(四) 项目效果分析

根据表 3-1 的自评数据，绘制项目效果下设三级指标得分率柱形图如图 4-5 所示。

项目效果总体得分率为 83.08%，下设“效益性”和“公平性”共 2 个二级绩效指标，指标得分率分别为 83.85%和 80%。下设三级指标中仅满意度指标得分率 80%，社会效益和可持续发展指标得分率分别为 84.14%和 82.21%。总体而言，项目效果方面存在较大的提升空间。

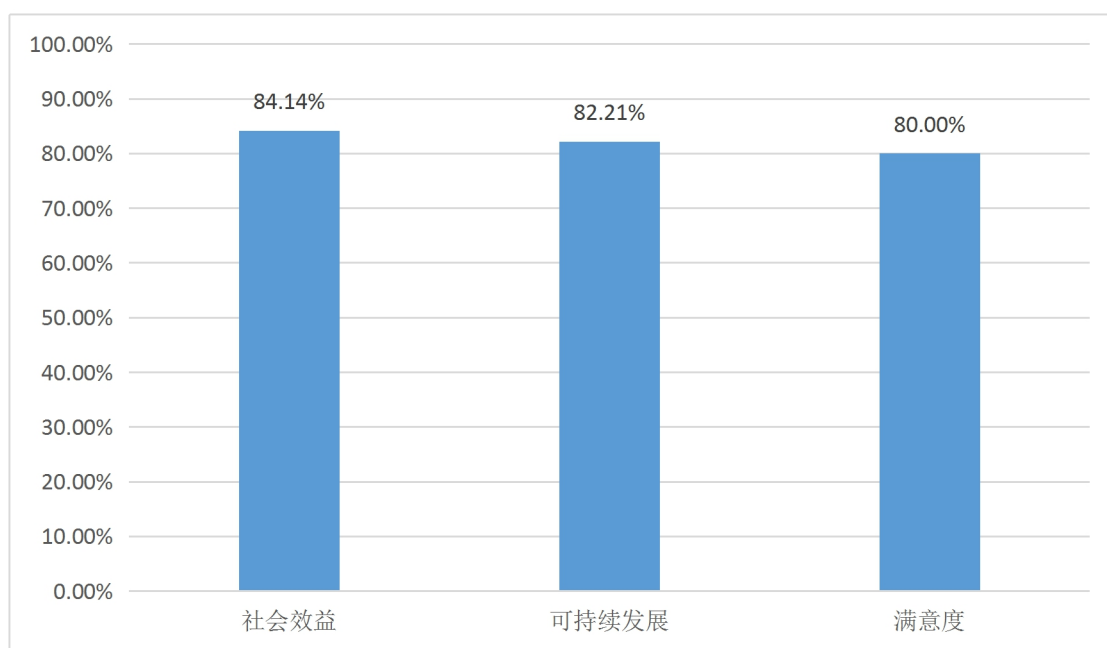


图 4-5 项目效果下设三级指标得分率统计图

1.效益性

二级绩效指标“效益性”的指标分值为 20 分，自评得分 16.77 分，得分率为 83.85%。下设“社会效益”和“可持续发展”共 2 个三级指标，指标得分率分别为 84.14%和 82.21%，说明项目的效益性

有待提升。

社会效益方面，设置“带动创业就业情况”和“品牌社会影响力情况”两个四级指标，得分率分别为 72.62%和 97.09%。带动就业创业主要考核各用款单位通过“粤菜师傅”基地建设及培训实现的就业创业率情况，各用款单位学历教育考核年度应届毕业生人数 416 人（其中广东厨艺技工学校 296 人、肇庆商务技工学校 120 人），实现就业创业人数 387 人（其中广东厨艺技工学校 267 人、肇庆商务技工学校 120 人），就业创业率 93.03%；各用款单位考核年度短期培训 6618 人次，实现就业创业 4413 人，就业创业率 66.68%。省电子商务高级技工学校、广东厨艺技工学校和肇庆商务技工学校考核年度就业率相比上年均有较大幅度提升。品牌社会影响力情况从新闻媒体宣传报道和其他助推品牌建设的美食教材等成果两个维度进行考核，5 家项目单位考核年度有关“粤菜师傅”的宣传新闻报道共计 109 条；广东省财经职业技术学校还编写了粤菜师傅教材 2000 本，推销 10 个市级供销社美食与农产品，助力乡村振兴；肇庆商务技工学校组织烹饪教师撰写的 60 种肇庆市本地特色菜的烹饪标准，经肇庆市人社局审批，已经被收录到《肇庆市本地特色菜》并发行推广，为培养具有工匠精神、技艺精湛的“粤菜师傅”提供了技术支撑。其他 3 家单位未形成教材及其他宣传推广成果。

可持续发展方面，各用款单位的项目建设考虑长远发展，因粤菜师傅人才培养需要购置实训基地设备，对实训室进行升级改造；各项管理制度较为完善，但师资方面有个别学校无“粤菜师傅”专任培训教师，仅聘有几名兼职教师，师资队伍建设和有待加强。

2.公平性

二级绩效指标“公平性”的指标分值为5分，自评得分4分，得分率为80%。下设“服务对象满意度”1个三级指标，指标得分率为80%。

2020年学历教育和短期培训总人数为7584人次，收回有效问卷数3994份，有效问卷占培训人数比例52.66%，加权平均满意度98.18%，总体来说，学员对“粤菜师傅”培训的课程设置、讲师的态度、教学设备等满意度比较高，部分学校需提高满意度调查比例。

五、用款单位绩效分析

（一）用款单位绩效目标实现情况分析

绩效评价工作小组通过梳理各用款单位提供的佐证材料，比照绩效目标及工作任务，对各用款单位的绩效目标实现情况汇总如表5-1所示。

由表5-1可知，各用款单位的基地建设、实训室更新改造及大师工作室建设申报等均按计划完成。广东省财经职业技术学校 and 肇庆商务技工学校的学历教育招生培养超计划完成任务，省电子商务高级技工学校和广东厨艺技工学校的学历教育招生培养计划完成率分别为78%和84.57%。各用款单位短期培训均超计划完成任务。东莞市东供培训学院的就业率最高，但未提供就业佐证材料；广东省财经职业技术学校 and 广东厨艺技工学校均超计划完成就业率指标；肇庆商务技工学校虽未超过计划就业率，但就业率实现82.58%，表现较好；省电子商务高级技工学校就业率最低，仅为46.22%，未完成计划指标，就业率有待提高。

表5-1 用款单位绩效目标实现情况汇总表

序号	单位简称	分配资金	绩效目标				目标实现情况			
			基地建改	学历教育	短期培训	就业率	基地建改	学历教育	短期培训	就业率
1	电商	556	有	300	1700	≥85%	完成	234	1854	46.22%
2	省财	556	有	300	1700	≥85%	完成	439	1914	85%
3	厨艺	834	有	350	1050	≥60%	完成	296	1262	68.04%
4	肇庆	278	有	150	850	≥85%	完成	231	862	82.58%
5	东供	161	有	-	700	≥88%	完成	-	726	90%
6	省社	135	举办供销社“1+5+N”招生就业宣传活动、校企合作对接活动、供销社“粤菜师傅”技能大赛等宣传推广活动；项目评审、遴选、检查以及绩效评价，				按计划完成各项推广活动、项目评审、遴选及检查，绩效评价如期开展。			

(二) 用款单位绩效指标得分分析

绩效评价工作小组根据设置的绩效评价指标体系，结合各用款单位提供的佐证材料，对各用款单位分别进行了评价，具体评价汇总表见附件二。各用款单位的二级指标得分汇总如表 5-2 所示。

由于存在个别单位部分绩效指标不考核的情况，直接比较表 5-2 的数据进行分析不尽合理，将表 5-2 的数据进行归一化处理后绘制各用款单位二级指标得分率雷达图，如图 5-1 所示。

表 5-2 用款单位二级绩效指标得分汇总表

用款单位	项目立项	资金落实	资金管理	事项管理	经济性	效率性	效益性	公平性
省电子商务高级技工学校	10.5	8	12	8	5	27.12	15.62	4
广东省财经职业技术学校	9.5	7	11	6	5	30	15.5	4

广东厨艺技工学校	11	8	11	8	5	29.38	17.8	4
肇庆商务技工学校	11.5	7	12	8	5	26.5	19.25	4
东莞市东供培训学院	10	8	12	8	5	30	15.5	4
省供销社	10.5	8	11.76	8	5	-	-	-

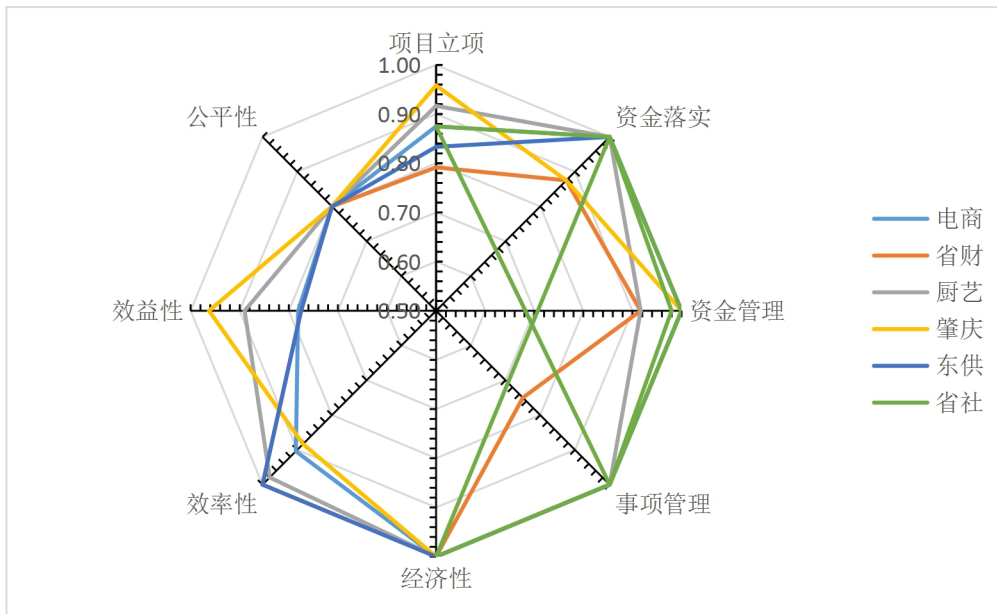


图 5-1 用款单位二级指标得分率雷达图

由图 5-1 结合表 5-2 的数据可知，各用款单位在公平性方面并无差异，得分均为 4 分。在经济性方面得分均为 5 分；有较小差异的指标是资金管理、资金落实和效率性。在省社的统一组织下，项目资金管理有序进行，资金落实工作较好；各用款单位产出效率达标情况均较好。

将表 5-2 的自评得分按从高到低排序，结合各用款单位二级指标及所属四级指标得分情况，将各用款单位的绩效评价排名及评价说明列表如表 5-3 所示。

表 5-3 用款单位绩效评价排名汇总表

用款单位	自评得分	得分率	排名	评价说明
省供销社	43.26	96.12%	1	自评标准分 45 分，得分 41.56 分，除未根据经费用途合理设定绩效目标外，其他方面表现优秀。
广东厨艺技工学校	94.18	94.18%	2	绩效目标设置欠完整，满意度回收有效问卷数偏少。
肇庆商务技工学校	93.25	93.25%	3	绩效目标设置欠完整，国际职业资格获得率较低，满意度回收有效问卷数偏少。
东莞市东供培训学院	92.50	92.50%	4	可行性论证欠缺，绩效目标设置欠完整，就业创业缺乏佐证材料，部分满意度调查为手工统计数据，无原始统计数据
省电子商务高级技工学校	90.24	90.24%	5	可行性论证欠缺，绩效目标设置欠完整，资金支出率偏低，就业创业率偏低，部分满意度调查为手工统计数据，无原始统计数据
广东省财经职业技术学校	88.00	88.00%	6	欠缺相关项目管理制度，预算控制欠佳，就业率较上年下降，满意度均为手工统计数据，无原始统计数据

六、主要绩效表现及绩效提升对策

（一）主要绩效表现

1.深入推进“1+5+N”工作模式，充分发挥供销社基层组织辐射作用，提高培训覆盖面和影响力。

2020 年全省深入推进“1+5+N”工作模式，以省社为主导，以供销合作社 5 所职业教育院校为平台支撑，充分发挥各供销社基层组织的辐射作用，由各用款单位与各供销社基层组织以集中培训和送教上门等形式合作开展短期培训，合计办班 144 期次，合计培训 6618 人次，培训合格率为 100%。

省电子商务高级技工学校深入贯彻落实省社“粤菜师傅”培训工作部署要求，成立了“粤菜师傅”工程工作专班和培训工作小组，与

汕头、信宜、徐闻、陆河、河源、化州、惠东、五华、丰顺、英德等地供销社联合合作，开展培训 38 期，培训 1854 人次，培训合格率 100%。省电子商务高级技工学校与各地供销社基层组织充分发挥各自资源优势，大力推进省供销社“1+5+N”的“粤菜师傅”工程工作模式，形成了具有供销社特色的食材供应、厨艺培训、就业推荐等全链条培训服务体系。一是通过当地基层社和助农服务综合平台，向当地贫困户采购培训食材，如鸡、鸭、猪肉、蔬菜、辅助材料等等。二是使用扶贫产品和专业合作社的农产品作为原材料。

广东省财经职业技术学校与阳江、阳西、乐昌、揭西、普宁、佛山、南澳、广州、丰顺、大沥、曲江、湛江、河源等市（县/区）供销社基层组织合作开展短期培训 39 期，培训 1914 人次，培训合格率 100%。

广东厨艺技工学校与海宴、大江、都斛、白沙、赤溪、深井等市（县/区）供销社基层组织合作开展短期培训 31 期，培训 1262 人次，培训合格率 100%。在全城抗“疫”期间，学校以网络平台搭建云课堂，联合妇联组织本市妇女开展 9 期“粤菜师傅 侨乡巧厨娘”云端特色糕点培训班共培训学员 565 人，推动巾帼提升技能促就业创业。2020 年 12 月开展 1 期“粤菜师傅”技能帮扶提高班，来自四川甘孜州、广西崇左、和本地 47 名帮扶对象参加为期 10 天的免费培训，全面展现了省际技能帮扶的成效。

肇庆市供销社构建起“1+1+7”培训体系为组织网络保障，全面落实省社“1+5+N”对接工作任务，加强与对接片区的沟通协调，依托对接区域培训需求，统筹安排培训招生计划，做实联合招生、教育培训、实习实训、就业创业全程服务。肇庆商务技工学校与肇庆 7 个

县（市、区）供销社、云浮新兴县供销社、市直单位及餐饮企业通过联合培养模式开展短期培训班 23 期，培养“粤菜师傅”人才 862 人，带动 730 多人实现就业创业，形成了良好社会效应，有效促进农民增收致富，助推乡村振兴发展。其中与广宁县供销社、新兴县供销社开展“粤菜师傅”送教上门专班培训 203 人，因地制宜传授粤菜制作方法，实现时间短、出师快，帮助农民圆了创业就业脱贫的梦想，在当地起到了良好的社会效应。打造“粤菜师傅”“合作社+基地+中心+服务”合作模式。利用各地农村自然资源禀赋，积极围绕当地产业和特色农产品，依托现有的蔬菜、禽畜优良种养基础和土特产食材，发动系统内农业企业和专业合作社发展具有肇庆特色广府食材产业。投资建设的“浪美家园”种植示范基地 1000 多亩，规模化种植吸收了 80 多家粮油、果蔬、农机、农资、植保类新型农业经营主体加入，通过签定合作协议方式与 12 家专业合作社合作，带动农户 600 多人，解决农村劳动力就业 200 多人，促进各类专业合作社发展，主动融入粤港澳大湾区绿色农副产品集散基地，将肇庆市具有粤菜特色的本地特色农副产品推广到省内和全国各地，助推乡村振兴。同时，依托全市公共型农产品冷链物流基础设施骨干网建设，打造覆盖全市特色优势农产品主产区和主销区、从田间到餐桌的全程一体化农产品冷链物流保障体系。利用配送中心与对接配送单位建立人才培养合作关系，提供“粤菜师傅”培训服务和输送“粤菜师傅”人才，实现了粤菜食材、粤菜师傅、粤菜文化全面输出。

东莞市东供培训学院按照省供销社“1+5+N”的特色运营模式，充分发挥专业培训机构的优势，在东莞各镇（区）成立镇级分院，采取“总部+分院”的“1+N”的运营模式，分批、分步骤在东莞 30 个

镇区供销社设立东供学院分院，共同推进“粤菜师傅”和南粤家政工程的建设和落地执行，全力打造具有东莞供销社特色的培训品牌。2020年与各地供销社基层组织合作开展培训13期，培训726人次，培训合格率100%。2020年继续参与举办粤菜师傅电视烹饪大赛，其中东莞供销社作为承办单位之一，东供学院作为协办单位，东莞供益农产品供应链公司作为指定食材提供商，全方位、多层次参与东莞市级的粤菜师傅电视烹饪大赛，在整个东莞区域大力推广东供学院粤菜师傅培训，把供益农产品公司的特色食材通过活动推向千家万户，推向政企单位食堂和市民餐桌。东莞市东供培训学院将培训送进镇区、送进社区，将供销社优质食材送到广大市民的餐桌上，打造东莞市供销社“技能培训+优质食材配送+区域扶贫协作+就业输出”的产业链条合作新模式。如6月28日和8月10日在广东东西部扶贫协作产品交易市场广东供销社“粤菜师傅”工程展示活动中，展示了“丰收福袋”、“风生水起”、“金色年华”、“粒粒生辉”、“情深意长”、“书香”等寓意深刻的“粤菜师傅”菜式作品。作品主要食材均采用我省各地扶贫农产品，如用英德连樟村的竹笋、湛江公港村的海鸭蛋、南雄灵潭村的腐竹、南雄产业园的丝苗米、台山冲蒌镇汇兴黑皮冬瓜专业合作社的冬瓜、徐闻县金兴农业专业合作社的菠萝、肇庆市高要嘉盛农副产品专业合作社的南瓜等，受到了省委常委叶贞琴，省政府副秘书长郑伟仪，省供销社党组书记、理事会主任叶梅芬等领导的充分肯定。对接惠州供销社、中山供销社，充分利用东供学院办学优势，在两市各县（镇）区供销社开展培训、就业、技能扶贫等方面的合作，助力乡村振兴和为三农服务的历史使命，目前正在中山市三乡镇开展了两期粤菜师傅中式烹调师和中式面点师的培训，与龙门供销社的

合作也在积极推进之中，助力惠州供销社和中山供销社系统“粤菜师傅”培训工程品牌建设。

2. “长-短-赛”相结合，强化培训质量。

发挥系统职业院校教学资源优势，把学历教育和短期培训相结合，同时积极组织“粤菜师傅”菜品大赛，教、学、赛相长，提高“粤菜师傅”教育培训质量。2020年共开展“粤菜师傅”工程学历教育1200人（其中毕业人数416人），完成短期培训人数6618人次，实现创业就业人数4800人；参加培训人员均考核合格，获得国家职业资格证书的有308人，其中应届毕业生296人。

省电子商务高级技工学校培训班采用一体化教学模式和现场评教评学方法，对教学内容进行当堂实操演练，及时查漏补缺，实现老师与学员的全面互动，做到“教、学、做”合一，“讲、练、评”合一，教学效果良好。实施“三维”管理，跟进提高。制定了“粤菜师傅”培训《每日培训意见反馈表》，包括培训内容、讲师评价、管理评价、学员是否喜欢、学员不懂点以及建议等方面，每次培训结束前五分钟发放给学员，由学员现场不记名填写，由培训管理人员汇总，老师、管理人员对学员提出的反馈意见进行跟进整改，对培训活动全程监督、控制、比较和记录，不断优化授课方式，提升培训质量。

广东厨艺技工学校采取“2+3+3”办学模式，即“学历教育+短期培训”2种教学模式、“全日制学历班+粤菜师傅工程专项班+技能晋升班”3种类型和“中式烹调班+中式面点班+中式烧腊班”3种班别的办学模式，对有志从事餐饮行业的台山富余劳动力进行培训，包括贫困户和低保户等。2020年12月开展1期“粤菜师傅”技能帮扶提高班，来自四川甘孜州、广西崇左、和本地47名帮扶对象参加为

期 10 天的免费培训，全面展现了省际技能帮扶的成效。开展培训以来，共组织了 1523 名“粤菜师傅”学员参加国家职业资格考证和专项职业技能鉴定，考取国家职业资格证书 1195 人，通过率 85%；参加专项职业技能鉴定 150 人，考核通过率 100%。参与各技工院校、行业协会结合台山全域旅游以及地方特色美食，举办“粤菜师傅”技能竞赛活动，搭建专业的烹饪技能交流平台，2020 年与台山市技工学校联合办学后还举办了“粤菜师傅 侨乡巧厨娘”面点技能竞赛、“粤菜师傅”工程台山青蟹烹饪技能竞赛、“粤菜师傅带你吃宵夜”暨五邑宵夜美点技能大赛、以及“香飘万家 知味台山”粤菜师傅连五洲君海悦凤凰杯厨艺比赛，展示“粤菜师傅”培训成效，深入挖掘台山本地特色美食文化，传承传统粤菜烹饪技艺。

肇庆商务技工学校 2020 年厨艺专业学历教育招生 231 人，超任务数 54%，毕业生就业率达 100%；与 7 个县（市、区）供销社、云浮新兴县供销社、市直单位及餐饮企业通过联合培养模式开展短期培训班 22 期，培养“粤菜师傅”人才 862 人，带动 730 多人实现就业创业，形成了良好社会效应，有效促进农民增收致富，助推乡村振兴发展。

东莞市东供培训学院 2020 年继续参与举办粤菜师傅电视烹饪大赛，其中东莞供销社作为承办单位之一，东供学院作为协办单位，东莞供益农产品供应链公司作为指定食材提供商，全方位、多层次参与东莞市级的粤菜师傅电视烹饪大赛，在整个东莞区域大力推广东供学院粤菜师傅培训，把供益农产品公司的特色食材通过活动推向千家万户，推向政企单位食堂和市民餐桌。东供学院联合东城街道人社分局、南城街道人社分局在举办粤菜师傅培训的同时，分别举办面向学员的

粤菜师傅技能成果展示和技能竞技，组成以国家高级技师、东莞市技师学院食品科学与工程学院副院长、东莞市粤菜师傅大师工作室陈锡泉作为主评人的指导和评选团队，挖掘优秀学员。同时将供联社的扶农助农等扶贫产品作为奖品颁发给全体参加培训的学员，组织优秀学员参加省社的粤菜师傅成果展示交流会。

3.多措并举，拓展就业创业渠道。

省电子商务高级技工学校将粤菜师傅培训与乡村振兴战略、精准扶贫脱贫、促进农村人员就业创业相结合，开展“送教上门”教学活动，分期分批派出培训师资，免费帮助当地乡村厨师或有志从事烹饪工作的社会青年提升烹饪技能，努力为精准扶贫地区的贫困人员提供全方位多层次烹饪技术培训与服务，提升他们的就业技能和创业能力。在湛江市徐闻县和安镇公港村组织贫困人员开展“粤菜师傅”工程技能培训班，共有47人次参加培训，提高了当地村民的就业创业技能，改变了村民单一的捕鱼生活。如，省供销社驻村队帮扶创业的“好日子”食店老板兼厨师李忠才，在参加培训前，由于不懂经营，菜式单一，生意冷清。通过参加我校在公港村举办的“粤菜师傅”培训班，其不仅提高了烹饪技能，创新了菜品菜式，还开阔了思路，学会了经营，“好日子”食店的顾客越来越多，生意逐渐火红起来，也带动了一些贫困人员到餐饮企业就业。广西壮族自治区来宾市忻城县返乡劳动力谭慧玲，返乡自主创业，成立自己的面点作坊。由于缺乏专业学习，工作力不从心。通过参加“粤菜师傅”短期技能培训班（面点班），大大提高了其面点制作的工艺水平。2020年第九期“粤菜师傅”培训班的学员黄胜玉，是一位生活在广州的全职妈妈，在家门口参加了“粤菜师傅”工程短期技能培训班，学会制作经典粤菜，了

解粤菜文化，开拓了烹饪视野。在培训结束的当天，学校举办专场就业推荐会，黄胜玉成功应聘 51 家庭管家。现在，她已经是 51 家庭管家的一家联营店老板，不仅为自己的小家服务，也为更多的家庭服务，生活既充实又踏实。目前，小店经营稳定，月均收入约 1.5 万元。2020 年第十六期“粤菜师傅”培训班学员陈志明，在一次送外卖的途中了解到培训班的信息并报名参加。通过培训，提升了技能，重新燃起了创业梦。他的“越王明记”餐吧线下体验馆在河源宝源威尼斯花园商铺成立，餐吧营业面积近 500 平方，结合了粤菜、休闲食品、小酒馆三大元素，他本人表示要把培训中学到的“粤菜师傅”技能和精神完全运用到经营实践中，把“越王明记”做好。

广东厨艺技工学校每期短期培训班结束前，通过举办现场招聘会或推荐就业等方式，为学员创造良好的就业机会。通过创业课堂、创业指导和赴广西开展就业创业指导服务等活动，促进学员创业。直至 2020 年学员就业创业率超过六成，其中有 50 名学员成功创业。据回访统计，短期培训班实现就业学员，月收入增长幅度在 600—1000 元，实现创业学员月收入增长幅度在 2000 元左右，参训学员通过“粤菜师傅”培训实现了收入增长目标。学校积极发动有志创业学员参与江门市“粤菜师傅”五邑菜“彩虹计划”创业项目，为创业学员提供经营中出现问题的解决方案和相关技术指导，有效提升学员就业创业成功率。目前已有 7 位“粤菜师傅”培训学员成功开办“粤菜师傅”工程彩虹计划餐饮创业店，其中 5 家彩虹创业店均为“台山黄鳝饭”，另外 2 家分别为“江海面食”和“新会陈皮味”。

肇庆市供销社坚持以对接片区需求为导向，通过送教上门、培训下乡、定点培训等多种培训方式，多元化培养“粤菜师傅”人才，充

分发挥系统组织和网络优势和调动餐饮行业相关协会、连锁经营酒店、餐馆积极性，扎实推动“粤菜师傅”培训工程。市商务技工学校与广宁县供销社、新兴县供销社开展“粤菜师傅”送教上门专班培训203人，因地制宜传授粤菜制作方法，实现时间短、出师快，帮助农民圆了创业就业脱贫的梦想，在当地起到了良好的社会效应。

东莞市东供培训学院采取“就业输送+创业支持”双模式促进学员就业，一方面与东莞市餐饮行业协会、金慈养老护理院、馨喜月子中心、无忧家政、双陈普洱茶、茂圣茶业等企业签订学员就业输出合作协议，成为稳定的就业输出合作单位；另一方面，借助东莞市供销社供应链食材配送资源，形成“技能培训+供应链食材配送+粤菜师傅厨师出品”的产业链闭环。利用供销社在食材配送上的优势，解决学员就业，为机关食堂、企业、酒店输送道德素质好、专业技能过硬的厨艺人才；此外还利用东莞各镇区支持创业的政策优势，为学员创业提供指导和争取政府创业基金提供支持，扶持学员创业。

4.加强宣传及成果建设，提升品牌社会影响力。

省电子商务高级技工学校在省供销社官网、悦英德、五华一线、忻城发布及电商技师学院网站等发布“粤菜师傅”相关新闻报道共计9条，在一定程度上提升了“粤菜师傅”的品牌社会影响力。

广东省财经职业技术学校编写粤菜师傅教材2000本，推销10个市级供销社美食与农产品，助力乡村振兴，发布“粤菜师傅”相关新闻报道50条。

广东厨艺技工学校支持利用乡村旅游、美食节、博览会等活动，做好“粤菜师傅”工程宣传展示工作，推动区域旅游，助力乡村振兴。一是积极打造“国际厨点师培养基地”，主动与美国中餐联盟、加拿

大港加饮食协会、食在澳门有限公司签订合作共建协议，举办“粤菜师傅”国际饮食文化交流会，共同探索创新教学模式。二是联合市厨点师协会、市作家协会共同实施“粤菜师傅三名工程”，以“一村一品”、“一镇一业”，融合台山市文化、旅游和产业资源，大力实施台山粤菜师傅“名菜名师名店”工作，成立7名“粤菜师傅”烹饪名师工作小组，开发22个台山本土特色名菜。三是为了整合各片区供销社资源和学校教学资源，大力联合培养“粤菜师傅”技能人才，台山市技工学校、广东厨艺技工学校校长陈华分别与台山市供销社、开平市供销社、新会区供销社、恩平市供销社、鹤山市供销社签订“粤菜师傅”技能培训合作框架协议，发挥供销社的渠道布局优势和基层组织优势，共同推进“粤菜师傅”工程在江门各地区落地和执行，助力江门市农村产业振兴和技能精准扶贫。除此之外，学校还联合本市融媒体中心，通过广播、电视、微博、微信，栏目专访、微电影等，大力宣传，形成全社会关注“粤菜师傅”工程的良好氛围。

肇庆市供销社组织肇庆商务技工学校烹饪教师撰写的60种肇庆市本地特色菜的烹饪标准，经肇庆市人社局审批，已经被收录到《肇庆市本地特色菜》并发行推广，为培养具有工匠精神、技艺精湛的“粤菜师傅”提供了技术支撑。开展肇庆地方特色食材菜品研究开发，把具有肇庆地方特色的18种地方食材，编写成30道菜式菜谱，助力打造肇庆地方特色食材产、供、销、厨全产业链和扶贫农产品销售。

东莞供销社市社党组高度重视，成立了“粤菜师傅”培训工程推进工作小组，以党建引领为旗帜，以供销社覆盖30个镇区的网络为基础，深入各个社区进行培训。2020年，在东莞17个镇区（街道）以及东莞中学，联合当地人力资源和社会保障分局、妇联、总工会等

政府职能部门以及基层供销社合作，共同推进“粤菜师傅”、“南粤家政”等“一镇一品”培训工程，把培训送到居民家门口，让广大村民（居民）足不出户就可以参加培训，提升劳动技能，推进劳动力就业，助力乡村振兴，为打造东莞“百万技能人才之都”建设做出积极的贡献。得到了包括《中华合作时报》等中央级媒体、南方+、南方都市报等省级主流媒体、东莞日报、东莞电视台、东莞阳光网、中山日报等官方权威媒体以及腾讯大粤网等网络媒体的广泛报道。

5.软硬兼施，提升可持续发展力。

各用款单位在省供销社提供的财政资金扶持下，积极改造“粤菜师傅”实训基地的设备等硬件设施，升级软件系统，培育师资队伍，软硬兼施，不断提升“粤菜师傅”培训项目的可持续发展力。

省电子商务高级技工学校 2020 年上半年第一期投入专项资金 350 万元，建成了占地面积近 1000 平方米、设施设备一流，颇具岭南特色的“粤菜师傅”一体化综合实训基地，包括中餐烹饪实训室、中西面点实训室、基本功实训室、西餐实训室、中餐烹饪示范演示室等 7 个功能实训室和 1 个公共服务区域，有效提升了粤菜烹饪技能教学实训的硬实力，成为弘扬岭南饮食文化的学校名片。学校不断强化师资队伍建设，通过招聘引进能工巧匠、开展传帮带、深化教研教改等方式，努力建设一支素质高、技能强的“粤菜师傅”专业师资队伍。目前，学校共有烹饪专业教师 8 名。2020 年，学校罗树栋老师、张勤劳老师分别获得广东省第一届职业技能大赛——第二十一届全国焙烤职业技能竞赛广东赛区选拔赛二等奖和三等奖；罗树栋老师参加广东省第一届职业技能大赛（广东省餐饮行业职业技能大赛）中式烹调师职业技能竞赛获得金牌粤菜师傅（一等奖）；苏家裕老师获得广

东省职工职业中式面点师职业技能大赛铜牌广东点心师傅。

广东厨艺技工学校为升级办学条件，扩大“粤菜师傅”技能人才培养规模，2020年稳步推进新建“粤菜师傅”培训综合楼项目。“粤菜师傅”培训综合楼总投资5000万，地下1层、地上6层，总建筑面积8069.7平方米。2019年10月施工方开始进场施工。2020年9月下旬已完工，10月份验收，12月份项目已完成并投入使用。打造产学研训一体化实训基地，将学校建设为全省“粤菜师傅”培训标杆单位。

肇庆商务技工学校采取自主培养和外聘相结合方式，安排专业教师到校企合作单位上岗交流互动，确保专业教师教学的理论水平与实践能力提升，聘请知名餐饮企业名厨马健雄、潘汝南、吕翰添等粤菜大师为学校“粤菜师傅”培训客座教授，探究本地传统特色乡村粤菜美食，发展传承粤菜传统文化，提升“粤菜师傅”工程人才培养质量。2020年投入使用功能设施配套完善的“粤菜师傅”培训中心，设施设备达到国内同行先进水平，是集实训、研发、交流于一体，具有供销特色的“粤菜师傅”现代高标准实训场地，可同时容纳180人进行实操培训，“粤菜师傅”在校学生规模可达到600人以上。同时，培训中心成功获批广东省“粤菜师傅”大师工作室、肇庆市“粤菜师傅”培训基地。

（二）存在的主要问题

2020年省供销合作社系统“粤菜师傅”培训工程相比以前年度逐步形成了一些有效做法和模式，取得了一定的成效。但结合此次自评结果反思，仍存在一些不足之处和待解决的问题，主要体现为以下

几点:

1.绩效目标对日常工作的导向作用有待强化

省供销社就“粤菜师傅”培训工程专项资金设定了较为科学合理的绩效目标。各用款单位对绩效目标中设定的关键绩效指标完成情况较好。但通过本次自评发现绩效目标的导向作用在“粤菜师傅”培训工程日常运作管理中仍存在一些细节问题有待完善: (1)个别用款单位既没有按照省社要求制定年度培训工作方案或具体工作计划,导致汇总绩效自评时无法判断其资金分配的合理性;也没有对本单位的绩效结果中的产出和效益与计划做出对比,做出年度总结,缺乏对本单位培训工作的一个自我反思环节。(2)部分用款单位的短期培训合格情况缺乏一个完整的统计表,仅提供零散的各班级考试成绩单,容易使各单位对自身培训合格情况缺乏整体的认识。(3)部分用款单位的满意度问卷调查结果以手工汇总形式呈现,无原始调查表格数据,调查结果的可信度有待商榷;部分用款单位的满意度问卷调查回收有效问卷数偏少,样本的可代表性偏弱。

2.具有品牌社会影响力的教学成果较少

部分培训学校虽然出版了“粤菜师傅”有关的教材,编写了有地方特色的菜式菜谱,但仅局限于个别学校个别地市。在助推“粤菜师傅”品牌社会影响力方面,没有形成完整的粤菜体系,仍显得较为薄弱。

3.部分培训基地的就业创业支持力度有待加强

部分培训学校虽然建立了校企合作渠道,能推荐一些优秀学员到企业单位就业,但合作企业数量有限,大部分学员毕业或短期培训结

束后仍需自主择业，推荐就业的难度较大，就业创业率偏低，可见就业创业支持力度有待加强。

（三）绩效提升对策

1.以绩效目标为导向制定实施方案和任务清单

在省供销社的统一领导下，各用款单位严格按照省社要求，以绩效目标为导向，制定完整的培训工作实施方案，明确预算资金与各项更新改造建设和培训工作的对应性，强化财政资金绩效考核。进一步根据实施方案整理出任务清单，将工作计划、工作总结、学历教育招生培养以及毕业率统计、短期培训合格率统计、就业创业率统计、培训成果统计等工作明确列入清单；工作计划和工作总结模块内容规范化，各种统计数据表格化，各种数据佐证材料在日常管理中分类归档，并附在统计表之后，便于提高绩效自评工作效率；满意度调查采用统一的调查问卷，对基地建设、培训内容、培训形式、培训质量、培训效果等方面做满意度调查；借助问卷星等小程序，一方面加大统计样本量，另一方面减轻统计工作量，提高统计数据的可靠性。

2.强化教学成果建设，打造粤菜教学成果体系

在省供销社的统一部署下，组织专家研讨各地域的特色粤菜，强化各培训基地对粤菜有关教学成果的建设，在绩效目标中明确对教学成果的数量和质量方面的要求。通过教学成果的建设与推广，提升“粤菜师傅”培训工程的品牌社会影响力。

3.深化全链条培训服务体系，助推就业创业

省供销社 2020 年大力推行“1+5+N”的“粤菜师傅”工程工作

模式，形成具有供销社特色的食材供应、厨艺培训、就业推荐等全链条培训服务体系。但在具体实施中，仍有部分用款单位未能扎实推进。省社可在后期管理中加强对全链条培训服务体系建设的 support 力度和监督检查力度，确保“粤菜师傅”培训工程项目的学员就业创业率不断提升，为社会发展贡献一份力量。

附件一 2020 年“粤菜师傅”培训工程专项资金绩效评价指标体系及自评评分表

附件二 2020 年“粤菜师傅”培训工程专项资金绩效自评汇总表

附件一 2020年“粤菜师傅”培训工程专项资金绩效评价指标体系及自评评分表

评价指标								评分标准	自评得分
一级指标	分值	二级指标	分值	三级指标	分值	四级指标	分值		
决策	20	项目立项	12	论证决策	4	论证充分性	4	1. 具有前期可行性研究报告或摸底调查工作总结等文字材料的得2分。 2. 经过集体会议协商，并咨询相关专家意见，且有文字材料的得2分。 如无，则根据实际情况核定分数。	3.61
				目标设置	6	完整性	2	依据相关基础信息和证据判断目标设置的完整性，即是否包含总目标和阶段性目标，是否包括预期提供的公共产品或服务的产出数量、质量、成本指标，预期达到的效果性指标，据此核定分数。	1.50
						合理性	2	依据相关基础信息和证据判断目标设置的相关性，即绩效目标是否与资金或项目属性特点、支出内容相关，体现决策意图，同时合乎客观实际，据此核定分数。	1.97
						可衡量性	2	依据相关基础信息和证据判断目标设置的可衡量性，即绩效目标设置是否有数据支撑、是否有可衡量性的产出和效果指标，据此核定分数。	1.67
				保障措施	2	制度完整性	1	依据相关基础信息和证据判断制度完整性和是否具备条件实施，根据实际情况核定分数。	0.89
		计划安排合理性	1			依据工作进度计划等相关基础信息和证据判断，并根据实际情况核定分数。	0.89		
		资金落实	8	资金到位	5	资金到位率	3	1. 各类来源的资金足额到位的，得3分； 2. 各类来源的资金未足额到位的，按实际到位金额/应到位金额*指标分值	3.00

					资金到位及时性	2	1. 各类来源的资金及时到位的，得 2 分； 2. 各类来源的资金未及时到位的，按实际及时到位的金额/应及时到位的金额*指标分值	2.00
				资金分配	3	3	依据相关信息和证据判断资金分配是否合理，是否有助于实现资金的绩效目标。	2.67
管理	20	资金管理	12	资金支付	6	6	主要依据“支付额/预算额度*100*指标权重”计算核定得分，同时综合考虑工作进度，以及是否垫资或履行支付手续而影响支出率等因素适当调整最后得分。	5.99
				支出规范性	6	6	1. 预算执行规范性 2 分，按规定履行调整报批手续或未发生调整的，且按事项完成进度支付资金的得满分，否则酌情扣分。 2. 事项支出的合规性 2 分，资金管理、费用标准、支付符合有关制度规定的得满分，超范围、超标准支出，虚列支出，截留、挤占、挪用资金的，以及其他不符合制度规定支出的，视情节严重情况扣分，直至扣到 0 分。 3. 会计核算规范性 2 分，规范执行会计核算制度得满分，未按规定设专账核算，或支出凭证不符合规定，或其他核算不规范的，视具体情况扣分。	5.45
		事项管理	8	实施程序	4	4	项目或方案按规定程序实施，包括项目或方案调整按规定履行报批手续，项目招投标、建设、验收等或方案实施严格执行相关制度规定的，得满分，否则酌情扣分。	4.00
				管理情况	4	4	1. 资金使用单位或基层资金管理单位建立有效管理机制，且执行情况良好得 2 分，具体根据所提供的信息证据作出判断并核定分数。 2. 具体根据所提供的信息证据作出判断，如各级业务主管部门按规定对项目建设或方案实施开展有效的检查、监控、督促整改的，得 2 分；否则，视情况扣分。	3.56

产出	35	经济性	5	预算控制	3	预算控制	3	在预算执行进度与事项完成进度基本匹配的前提下，实际支出未超过预算计划的，得满分；实际支出超过预算的，或者支出未能保障事项相应完成进度的，酌情扣分。	3.00
				成本控制	2	成本节约	2	在项目按照预算完成的前提下，与同类项目或市场价格比较，项目实施的（包括工程造价、物品采购单价、人员经费等）属于合理范围的（如与同类项目或市场价格大致相符的）得满分；成本不合理的（如明显高于或低于同类项目或市场价格的）酌情扣分。	2.00
		效率性	30	产出数量	12	基地或大师工作室建设数量	4	反映基地建设数量完成情况，指标得分=实际建设基地数量/计划建设基地数量*4分，最高得分4分。	4.00
						学历教育人次	4	反映学历教育人次完成情况，指标得分=实际开展学历教育人次/计划开展学历教育人次*4分，最高得分4分。	3.51
						短期培训人次	4	反映短期培训人次完成情况，指标得分=实际完成短期培训人次/计划完成短期培训人次*4分，最高得分4分。	4.00
				产出质量	12	基地及大师工作室备案合格率	3	反映基地备案及大师工作室建设合格情况，指标得分=考核年度备案合格的基地及大师工作室数量/基地及大师工作室总数*3分。	3.00
						学历教育毕业率	3	反映学历教育开展质量，指标得分=考核年度实际毕业人数/当年应毕业人数*3分。	3.00
						短期培训合格率	3	主要评价省供销社依托学校对各供销社开展“粤菜师傅”相关的培训，对参加培训人员的培训质量进行考核。指标得分=参培合格人数/实际参培人员总数*3分。	3.00
						国家职业资格获得率	3	反映学历教育学员培养质量，指标得分=学历教育人员中当年获得国家职业资格的人数/当年应毕业人数*3分。	2.13

				产出 时效	6	完成及时率	6	考核“粤菜师傅”建设工作是否按照相关的工作要求时限及时完工作。发现1处1个环节未及时，扣0.5分，直至扣完为止。	5.42
效果	25	效益 性	20	社会 效益	17	带动创业就业 情况	9	1.考核基地建设的效益情况，“粤菜师傅”通过基地建设，培训等，实现的就业情况。提高得4分，持平得2分，低于上年不得分； 2.粤菜师傅培训就业率：考核通过粤菜师傅培训实现的就业情况。就业率=实现就业人数/参培人数*100%。就业率达到85%则得5分，每低于1%（含）则扣0.1分，直至扣完5分为止。	6.54
						品牌社会影响 力情况	8	有关粤菜师傅的新闻媒体报道次数，报道1次记1分，对“粤菜师傅”品牌社会影响力有提升帮助的其他成果，增加一项加1分，累计最高不超过8分。	7.77
				可持 续发 展	3	项目建设、成 果应用具有可 持续性	3	考虑项目建设考虑长远发展、成果应用具有可持续性得满分，否则酌情扣分。	2.47
		公平 性	5	满意 度	5	服务对象满意 度	5	对参与“粤菜师傅”活动的满意度进行调查。得分情况=各类指标分值合计/4；满意率=参与人数/发放对象*100%， 粤菜师傅满意≥90%得总分1分（基地建设部分）；粤菜师傅满意度≥85%，得总分1分（供销社培训部分）。每类指标未达总分，则每减少5%，扣相应类别的0.5分。	4.00
合计	100		100		100		100		91.02

附件二 2020年“粤菜师傅”培训工程专项资金绩效自评汇总表

评价指标						自评得分							
一级指标	二级指标	三级指标	分值	四级指标	分值	电商	省财	厨艺	肇庆	东供	省社	综合评分	
决策 (20分)	项目立项 (12分)	论证决策	4	论证充分性	4	3.50	3.00	4.00	4.00	3.00	4.00	3.61	
		目标设置	6	完整性	2	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50
				合理性	2	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.50	1.97	
				可衡量性	2	1.50	2.00	1.50	2.00	1.50	1.50	1.67	
		保障措施	2	制度完整性	1	1.00	0.50	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.89
				计划安排合理性	1	1.00	0.50	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.89
	资金落实 (8分)	资金到位	5	资金到位率	3	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
				资金到位及时性	2	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
		资金分配	3	资金分配合理性	3	3.00	2.00	3.00	2.00	3.00	3.00	2.67	
	管理 (20分)	资金管理 (12分)	资金支付	6	资金支出率	6	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	5.76	5.99
支出规范性			6	支出规范性	6	6.00	5.00	5.00	6.00	6.00	6.00	5.45	
事项管理		4	实施程序	4	程序规范性	4	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	

	(8分)	管理情况	4	监管有效性	4	4.00	2.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.56	
产出 (35分)	经济性 (5分)	预算控制	3	预算控制	3	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	
		成本控制	2	成本节约	2	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	
	效率性 (30分)	产出数量	12	基地及大师工作室建设数量	4	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	6.00	-	4.00
				学历教育人次	4	3.12	4.00	3.38	4.00	-	-	3.51	
				短期培训人次	4	4.00	4.00	4.00	4.00	6.00	-	4.00	
		产出质量	12	基地及大师工作室备案合格率	3	6.00	6.00	3.00	3.00	6.00	-	3.00	
				学历教育毕业率	3	-	-	3.00	3.00	-	-	3.00	
				短期培训合格率	3	6.00	6.00	3.00	3.00	6.00	-	3.00	
				国家职业资格获得率	3	-	-	3.00	0.50	-	-	2.13	
		产出时效	6	完成及时率	6	4.00	6.00	6.00	5.00	6.00	-	5.42	
效果 (25分)	效益性 (20分)	社会效益	17	带动创业就业情况	9	5.12	6.00	7.30	8.75	5.50	-	6.54	
				品牌社会影响力情况	8	8.00	7.00	8.00	8.00	8.00	-	7.77	

		可持续发展	3	项目建设、成果应用具有可持续性	3	2.50	2.50	2.50	2.50	2.00	-	2.47
	公平性(5分)	满意度	5	服务对象满意度	5	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	-	4.00
合计			100		100	90.24	88.00	94.18	93.25	92.50	43.26	91.02
分配资金额(万元)						556	556	834	278	161	135	2520
分配资金权重						22.06%	22.06%	33.10%	11.03%	6.39%	5.36%	100.00%
备注：本指标体系中的产出数量和产出质量指标综合评分以全体受资助单位总体产出数量和产出质量分别给分；产出时效、效益性及公平性指标以除省社以外的其他各项目单位分配资金为权重，对各项目单位得分值加权给分；其他各项指标以各用款单位分配资金为权重，对各用款单位得分值加权给分。												