

广西梧州农业学校

广西梧州农业学校

第四批广西民族文化遗产创新职业教育基地 建设自评报告

学校的“广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地”在2019年被自治区教育厅认定为“广西第四批民族文化遗产创新职业教育基地”以来，能按照自治区教育厅《关于认定广西第四批民族文化遗产创新职业教育基地的通知》（桂教职成[2019]52号）、自治区教育厅办公室《关于报送第四批民族文化遗产创新职业教育基地项目建设方案和任务书的通知》（桂教办[2020]323号）等相关文件精神，严格执行经自治区教育厅审核备案通过的《广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地项目建设方案和任务书》的要求，积极开展项目各项建设工作，达成全部预期目标。

一、项目建设基本情况

（一）建设背景

随着国家乡村振兴战略大力推进，生态文化旅游业蓬勃发展，相伴随的民族特色餐饮行业也得到迅速发展，如此也带来了对于烹饪专业技术人才提出更高的要求，行业对具备民族文化素养的专业技术人才的需求更加迫切。全市域覆盖世界长寿市——贺州市，历史

文化悠久，是多民族聚居区，有独特的民族文化特色。其中客家菜文化作为其中重要的组成部分，贺州客家菜不仅美味可口，还蕴藏着博大精深的文化。多年来，在贺州大地上开展客家文化研究者大有人在，且成果颇丰，然而，研究长寿贺州客家菜文化者实是不多，能系统进行研究，并有成果者，可谓屈指可数。我校为中餐烹饪专业坚持特色办学道路，积极立足贺州民族文化特色，建设“广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地”。

（二）建设目标与思路

面向长寿贺州客家餐饮行业、生态文化旅游产业，以“特色客家菜”制作为传承与创新载体，重点建设民族文化技艺传承实践平台，打造一支“大师领衔”的长寿贺州客家菜烹饪技艺人才培养团队，建设长寿贺州客家菜文化传承模式和创新课程资源，培养一批民族文化遗产与创新人才，建成具有较大影响力的长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地。

（三）主要途径与方法

一手大力抓技能大师工作室、展示体验馆和传承培训中心等硬件场所和配套设施建设；一手大力加强人才培养模式、课程体系、师资队伍、校企合作平台、社会服务机制等方面的内涵建设。

二、项目建设内容与成果

（一）硬件建设

1. 传承培训中心建设

（1）建成面点制作实训室：场地面积约 100 m²，备置蒸笼、

烤箱、工作台等设备，可满足 60 人同时开展长寿客家点心制作实训活动；

(2) 建成烹饪制作实训室：占地面积约 100 m²，购置水台、打荷台、炒炉、炒锅、蒸柜、食物储存柜、雕刻工具等设备，可满足 60 人同时开展长寿客家菜烹饪技艺实训活动；

(3) 建成饮品制作实训室：建设场地面积约 50 m²，配置调制器具、封口机等设备，可满足 60 人同时开展技艺实训教学。

2.展示体验馆建设

建成包含平面文化展区、面塑模型展区、虚拟视听展区和真实体验区等在内的展示体验馆。

(1) 平面文化：自基地所在一楼楼梯口起，至二楼展示馆所在，包括楼梯墙面、展馆墙面等，制作了“基地简介”“客家礼仪”“客家历史”“贺州客家菜文化”等内容文化展示。

(2) 模型展示：依托面塑技艺，设计制作了 150 多件客家代表菜肴等模型和客家人物、生活所见等文化展示面塑作品。

(3) 视听展示：创作了 1 部《长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地介绍视频》和 8 个《长寿贺州客家菜传统菜肴制作技艺展示视频》，并把建设成果及视听素材运用 AR 虚拟成像技术融入其中展示，采购了 1 套大屏幕及音视播放设备。

(4) 真实体验：依据客家民俗和一般习惯，传承创新，设计“长寿贺州客家经典宴席”，依托餐桌礼仪实训区提供真实体验。

3.技艺大师工作室建设

建设“长寿贺州客家菜烹饪技艺大师工作室”，建设办公场所，配备研发等所需设施设备。组建了由中国烹饪名师、中式烹调一级技师、贺州工匠邱勇主持，再聘请注册中国烹饪大师、广西技术能手黄河，注册中国烹饪大师、广西五一劳动奖章获得者潘发兴，中国烹饪名师钟华坤，贺州市非遗传承人肖永贤等 5 位名厨大师领衔的工作团队。工作室被贺州市政府认定为贺州市东融名师工作室，并命名为“邱勇技能大师工作室”。

（二）内涵建设

1.创新人才培养模式

由基地工作室领衔，邀请行业企业名厨专家和学校专业骨干等组建“中餐烹饪专业建设指导委员会”，积极开展各项围绕人才培养而开展各项指导活动。积极开展人才培养调研、广西民族文化遗产创新职业教育基地建设调研、长寿贺州客家文化溯源调研、本土滋生调研、菜品和食材调研等各不同主题调研。探索建立了“一注魂，二造形，三全育”中餐烹饪专业人才培养模式，积极付诸实践取得显著成效，此模式育人案例获自治区教育厅评定为二等奖。形成动态调研人才培养方案机制，定期修订中餐烹饪专业人才培养方案。积极制定了《广西长寿贺州客家菜文化传承人认定标准》，并组织开展培养、培训、认定及颁证等，已经认定颁证 30 多人。

2.课程体系与课程建设

严格按照国家中餐烹饪专业教学标准，结合基地建设需求，构建由“思政课程+课程思政+专业技能+特色课程”组成的课程体系，

严格做到开足开齐思政课，创新做好课程思政，严抓理实一体专业课程和独辟非遗客家菜文化特色课程。着重做好以下：

(1) 思政融入育人全课程。积极把“爱国爱党”“民族团结”“文化传承”“工匠精神”“热爱劳动”等思政元素融入每个课程当中，通过故事讲解、思想碰撞、实践体验、考试考查等方式，完善课程建设。

(2) 开发民族文化特色课程。围绕长寿贺州客家菜文化开发了 1 本《广西贺州客家菜品制作》民族文化特色教材，由广西民族出版社公开出版发行，开设该门特色课，全覆盖中餐烹饪专业学生，同时，积极与南宁第一职业技术学校广西民族特色小吃民族文化遗产创新职业教育基地合作，参与开发了 1 本《广西特色小吃》教材，由东北林业大学出版社公开出版发行，并作为特色课，覆盖中餐烹饪专业学生。

(3) 虚实结合丰富课程资源。配套创作《客家三宝酿》《客家盐酒鸡》《客家擂茶》等 8 个烹饪技艺传承视频，开发《广西贺州客家菜品制作》配套 AR 虚拟数字资源 1 套，仿真客家菜宴席展品 1 套等等虚实结合课程资源，实现“理实一体，虚拟相结合”。

3. 师资队伍建设

专兼结合师资队伍 37 人，其中高级职称 8 人，“双师型”教师 21 人。聘请校外行业企业专家 11 人担任兼职教师，其中民族技艺大师或者非遗传承人有 9 人。派出邱勇、官舒云、钟春建、梁文娇等 4 位老师参加“热菜烹饪技术提升”“面点制作技术提升”等

烹饪技艺培训提升。教师技能突出，参加各类综合评比和技能竞赛等，获“广西技术能手”等省部级及以上相关荣誉 8 项。教师专注民族技艺传承，积极研发创新新作品，积极参加如第六届全国海峡客家烹饪大赛等各级各类比赛，累计获得国家级一等奖 3 项，二等奖 3 项，获自治区级二等奖 1 项。

4.校企合作平台建设

积极加强了与贺州市烹饪名厨协会等行业协会合作，深化与广西做好菜餐饮有限公司、捞王（上海）餐饮管理有限公司、贺州国际酒店等多家标杆企业之间的合作，搭建多方联动合作平台，开展民族特色菜肴开发推广、传承技艺培训、民族文化品牌推广等活动，实现产教研深度融合，精准培养客家菜烹饪专业人才，促进长寿贺州民族特色餐饮行业的发展。

5.社会服务与宣传推广

（1）成立社团。积极申请成立“广西梧州农业学校烹饪美食协会”，该组织以服务专业办学和传承长寿贺州客家菜文化为宗旨，专业抓专业形象、实训室管理、技能训练、比赛种子选手培育等，协助基地开展人才培养和宣传推广等工作。

（2）扩宽渠道，积极宣传报道。开展的相关活动，先后在学校、市、自治区和国家等各级各媒体宣传报道 20 多次，具体有中国农业信息网报道 2 篇、中国台湾网报道 1 篇、广西广播电视台报道 1 篇、广西壮族自治区农业农村厅官网报道 2 篇、广西八桂职教网报道 2 篇、广西梧州农业学校官网报道 10 多篇，此外，在“贺

州统战”“贺州 365 网”“贺州生活圈”“贺州同城圈”“贺州头条”“桂台之声”等多个微信公众号也有多篇报道。

(3) 开展社会培训。每年依托桂东职业农民学院等平台开展的培训，积极将面包烘焙、面点制作、客家菜烹饪技艺推广等民族技艺项目融入到培训课程当中，年平均培训 300 人次以上。

(4) 积极参加各类技艺研讨、技能展示和技能竞赛等活动。启动工作室建设以来，先后到广东惠州、梅州等地调研交流，师生参加广西职业院校技能大赛获二等奖 3 项、三等奖 9 项；参加“全国海峡客家美食大赛”金奖 2 项、银奖 2 项；参加“昭平油茶比赛”获得铜奖 1 项；团队成员参加自治区职业技能比赛获得三等奖 1 项；参加“八步区 108 酿菜制作技艺”比赛获得银奖 2 项、铜奖 1 项；参加富川县“芋头原料制作技艺”比赛获得一等奖 1 项、二等奖 2 项、三等奖 1 项等诸多荣誉。

三、项目建设特色与创新

(一) 立足地方民族传统文化，将增强文化自信具体化到职业教育专业办学当中。

让长寿贺州客家菜文化元素充斥于学生学习、生活各个角落，通过课程教学、专题宣讲、技能竞赛、主题展示等形式，将民族文化植入学生脑子深处，达到了潜移默化提升文化自信的效果。

(二) 调动政校企协多方联动，培养新型且独具民族文化灵魂的中餐烹饪专业人才。

整合自治区教育厅、贺州市政府、贺州烹饪名厨协会和学校自

身等多方资源，将长寿贺州民族文化——客家菜文化科学有效的融入到中餐烹饪专业办学之中，让学子在学好烹饪技艺的同时，也提升自己民族文化素养，成长为新型且独具民族文化灵魂的文化自信满满的中餐烹饪专业人才。

（三）推广长寿贺州客家菜文化品牌，广泛提高民族文化素养，促进长寿贺州民族特色餐饮行业持续健康发展。

遵循“专业服务产业，产业促进专业”的办学理念，以宽广的视野，大职教观，做好“产教融合”办学工作，打造了“长寿贺州客家菜文化品牌”，向社会大力推广，广泛提高人们民族文化知晓度，助推长寿贺州民族特色餐饮行业发展。

四、项目建设成效

2023年10月30日，我校根据自治区教育厅《关于开展广西第二批示范性民族文化遗产创新职业教育基地申报工作的通知》（桂教职成〔2023〕55号）文件精神，积极组织申报，经专家组到校实地评议，教育厅审核确认，认定我校“广西长寿贺州客家菜文化遗产创新职业教育基地”为自治区第二批示范性民族文化遗产创新职业教育基地，并命名为“广西长寿贺州客家菜示范性民族文化遗产创新职业教育基地”。

五、项目建设自评结果

已经完全按照经自治区教育厅审核备案通过的《广西长寿贺州客家菜文化遗产创新职业教育基地项目建设方案和任务书》既定要求，完成全部建设任务，并达成全部预期目标。自评为“优秀”。

六、项目建设校内验收情况

(一) 验收专家组信息

序号	姓名	职务(职称)	工作单位	联系电话	备注
1	潘中田	教授	贺州学院	13978440988	
2	何岩乾	高级讲师	广西梧州农校	1760736433	
3	江乙	副校级 正高级讲师	贺州市职教中心	13387743793	
4	彭泽其	正高级讲师	广西梧州农校	13978446368	
5	张新	教务科副科长 高级讲师	广西梧州农校	13978440635	

(二) 验收专家评议情况

验收专家组评议要点:

本项目已完成任务书所要求所有考核目标,专家组评价考核结果为优秀。

验收专家组签名:

潘中田 何岩乾 江乙

彭泽其 张新

2023年10月25日

