



国家重点 自治区示范
广西梧州农业学校
Guangxi Wuzhou Nongye Xuexiao

广西第四批民族文化遗产创新职业 教育基地



广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地

GUAN XI CHANG SHOU HE ZHOU KE JIA CAI WEN HUA CHUAN CHENG CHUANG XIN ZHI YE JIAO YU JI DI

验收佐证材料

2

目 录

一、项目建设依据

- (一) 自治区教育厅认定文件
- (二) 向自治区教育厅报备获通过的建设方案及任务书

二、硬件建设佐证材料

(一) 传承培训中心建设材料

- 1. 面点制作实训室相关材料
- 2. 烹饪制作实训室相关材料
- 3. 饮品制作实训室相关材料
- 4. 各实训室实际使用情况材料

(二) 展示体验馆建设

- 1. 体验馆各展区场景相关材料
- 2. 展示视频相关材料
- 3. 菜品面塑模型相关材料
- 4. AR 虚拟展示相关材料

(三) 技艺大师工作室建设

- 1. 工作室场景相关材料
- 2. 东融名师工作室相关材料
- 3. 工作室活动相关材料
- 4. 贺州客家宴席及制作标准

三、内涵建设佐证材料

(一) 人才培养模式创新

1. 中餐烹饪专业人才培养指导委员会
2. 学习调研情况相关材料
3. “一注魂，二造形，三全育”中餐烹饪专业人才培养模式：
4. 广西梧州农业学校中餐烹饪专业人才培养方案
5. 广西长寿贺州客家菜文化传承人认定标准

（二）课程体系建设

1. 《广西贺州客家菜制作》
2. 《广西特色小吃》
3. 教学资源库建设相关材料
4. 精品课程建设相关材料

（三）师资队伍建设

1. 中餐烹饪专业专兼结合的师资队伍一览表
2. 送培提升烹饪技艺情况相关材料
3. 师资队伍建设效果相关材料
4. 教师能力相关材料
5. 研发创新能力相关材料

（四）校企合作平台建设

1. 校企合作协议
2. 机制建设相关材料
3. 产品研发相关材料

（五）社会服务与宣传推广

1. 成立社团相关材料

2. 宣传报道相关材料

3. 社会培训相关材料

4. 活动开展相关材料

四、建设成效佐证材料

认定为自治区示范性民族文化遗产创新职业教育基地文件

二、硬件建设佐证材料

（一）传承培训中心建设

1. 面点制作实训室：

（1）实训室场景照片（部分）



(2) 主要设备清单

序号	设备名称	品牌型号	数量	所属项目
1	涵麦 多功能厨师机	zs-B7	2	客家菜民族文化遗产创新项目
2	电子秤商用台秤	30Kg/1g	6	客家菜民族文化遗产创新项目
3	速冻柜	MF500L-F2	1	客家菜民族文化遗产创新项目
4	起酥机	惠联 LC-520E	1	客家菜民族文化遗产创新项目
5	不锈钢马碗	500个加厚直径20cm左右	500	客家菜民族文化遗产创新项目
6	不锈钢加厚油盘	60个304加厚油盘直径32cm	60	客家菜民族文化遗产创新项目
7	多功能7升奶油厨师机	ZS-b7	1	客家菜民族文化遗产创新项目
8	力丰B20搅拌机商用多功能	B20	2	客家菜民族文化遗产创新项目
9	商用双缸电炸炉	FY-82	1	客家菜民族文化遗产创新项目
10	齐富移动双面白板	90*150cm白面绿双面带支架	1	客家菜民族文化遗产创新项目
11	电平扒炉	820	2	客家菜民族文化遗产创新项目
12	不锈钢蒸盘带孔眼	60个60x40x5cm	60	客家菜民族文化遗产创新项目
13	面点花钳夹子套装(不锈钢核桃酥夹)	10套	10	客家菜民族文化遗产创新项目
14	两头尖实木擀面杖	长28cm直径2	60	客家菜民族文化遗产创新项目
15	带刻度不锈钢刮板	长15cm	30	客家菜民族文化遗产创新项目
16	美的麦饭石不粘锅平底锅	30CM	10	客家菜民族文化遗产创新项目
17	水油分离系统	定制	1	客家菜民族文化遗产创新项目
18	完善水电供给系统	定制	1	客家菜民族文化遗产创新项目
19	极米投影仪	极米投影机H3	1	客家菜民族文化遗产创新项目
20	吊扇	美的 MCF-140B	4	学校自筹经费建设配置

21	单通工作台	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
22	发酵箱	安洁	3	学校自筹经费建设配置
23	海鲜蒸柜	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
24	双层工作台	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
25	单星沥水池	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
26	四门冰柜	美厨厨业 1	3	学校自筹经费建设配置
27	饼盘车	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
28	净化器	科蓝 处理风量： 25000 m ³	3	学校自筹经费建设配置
29	柜式风机	德通 5.5KW	1	学校自筹经费建设配置
30	单头蒸包炉	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
31	搅拌机	恒悦	1	学校自筹经费建设配置
32	双速双动和面机	恒悦	1	学校自筹经费建设配置
33	单通工作台	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
34	压面机	恒悦 2.2kw	1	学校自筹经费建设配置
35	三层烤箱	1220*840*1550	4	学校自筹经费建设配置
36	双头肠粉炉	京都厨业		学校自筹经费建设配置
37	双头蒸包炉	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
38	放装 AP	锐捷 RG-AP720-L	1	学校自筹经费建设配置
39	空调(吊装)	格力 KGR-120TW/(1256 S)NhBa-2	7	学校自筹经费建设配置
40	交互式智能平板(触摸一体机)	东方中原 DS-86IWMS-L02 PA	1	学校自筹经费建设配置
41	教室手机集成充电柜	百德佳 H32	2	学校自筹经费建设配置
42	电子台秤	HY-601F	1	学校自筹经费建设配置
43	工业扇	艾美特	1	学校自筹经费建设配置

(3) 上课实训等使用情况照片（部分）



烹饪专业学生上面点制作实训课



面点师职业技能等级证书考评

2. 烹饪制作实训室：

(1) 实训室场景照片（部分）



(2) 主要设备清单

序号	设备名称	品牌型号	数量	所属项目
1	仓储柜	定制	1	客家菜民族文化遗产创新项目
2	收银机	8100	1	客家菜民族文化遗产创新项目
3	涵麦 多功能厨师机	zs-B7	3	客家菜民族文化遗产创新项目
4	四门双机双温柜	BCD-8605	1	客家菜民族文化遗产创新项目
5	周毅 mini 上色机 (套)	TC-20 series	2	客家菜民族文化遗产创新项目
6	黑色磨砂圆碟	圆碟直径 40cm	30	客家菜民族文化遗产创新项目
7	黑色磨砂长方形碟	长 40cm x 25cm	30	客家菜民族文化遗产创新项目
8	高仿陶瓷餐具	黑色长方形 30cm x 14cm	50	客家菜民族文化遗产创新项目
9	高仿陶瓷餐具	黑色圆形直径 25.2cm	60	客家菜民族文化遗产创新项目
10	高仿陶瓷餐具	白色椭圆形直径 38cmx21cm	60	客家菜民族文化遗产创新项目
11	复古创意意境菜碟	套装大号 43cm x 24cm	20	客家菜民族文化遗产创新项目
12	封口机	16499	4	客家菜民族文化遗产创新项目
13	电扒炉	商用电扒炉、长 1.2 米	1	客家菜民族文化遗产创新项目
14	压力锅	LM-06432	3	客家菜民族文化遗产创新项目
15	教学展示用监控摄像机	海康威视 poe 摄像机 1200 万像素，内存 6TB,12 摄像头	1	客家菜民族文化遗产创新项目
16	无线路由器	ws7200	3	客家菜民族文化遗产创新项目
17	教学展示用监控摄像机	海康威视 poe 摄像机 1200 万像素，内存 6TB,12 摄像头	1	客家菜民族文化遗产创新项目
18	无线路由器	ws7200	3	客家菜民族文化遗产创新项目
19	齐富移动双面白板	90*150cm 白面绿 双面带支架	1	客家菜民族文化遗产创新项目

20	陶瓷西餐平板烘焙餐具	白色圆形, 14 英寸	10	客家菜民族文化遗产创新项目
21	陶瓷西餐平板烘焙餐具	白色长方形, 16 英寸 40*18	10	客家菜民族文化遗产创新项目
22	陶瓷碗	直径 8 厘米	200	客家菜民族文化遗产创新项目
23	电磁炉	XH-2102	6	客家菜民族文化遗产创新项目
24	防鼠系统	定制	1	客家菜民族文化遗产创新项目
25	监控系统	DS-7816nB-k-2	1	客家菜民族文化遗产创新项目
26	视听展示系统	定制	1	客家菜民族文化遗产创新项目
27	四门双机双温柜	BCD-8605	2	客家菜民族文化遗产创新项目
28	压力锅	LM-06432	3	客家菜民族文化遗产创新项目
29	电扒炉	商用电扒炉、长 1.2 米	4	客家菜民族文化遗产创新项目
30	极米投影仪	极米投影机 H3	1	客家菜民族文化遗产创新项目
31	吊扇	美的 MCF-140B	2	学校自筹经费建设配置
32	吊扇	美的 MCF-140B		学校自筹经费建设配置
33	烟罩 (2.2*0.6)	京都厨业 长 2.2*0.6 米	2	学校自筹经费建设配置
34	烟罩 (1.1*0.6)	京都厨业 长 1.1*0.6 米		学校自筹经费建设配置
35	双头双温炒炉	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
36	海鲜蒸柜	京都厨业	2	学校自筹经费建设配置
37	海鲜蒸柜	京都厨业		学校自筹经费建设配置
38	双星水池 (无靠背)	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
39	三层烤箱	京都厨业	2	学校自筹经费建设配置
40	三层烤箱	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
41	单星水池	京都厨业	2	学校自筹经费建设配置
42	四层菜架	京都厨业	2	学校自筹经费建设配置
43	饼盘车	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
44	调料拼台	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
45	双层工作台	京都厨业	2	学校自筹经费建设配置
46	调料拼台	京都厨业	2	学校自筹经费建设配置
47	柜式风机	德通	2	学校自筹经费建设配置
48	单星沥水池	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
49	双层工作台	京都厨业	2	学校自筹经费建设配置

50	单星拼台	京都厨业	2	学校自筹经费建设配置
51	六头煲仔炉	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
52	双头煲汤炉	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
53	柜式风机	德通 5.5KW	1	学校自筹经费建设配置
54	收残台	京都厨业	1	学校自筹经费建设配置
55	大功率柜式风机	京都厨业	3	学校自筹经费建设配置
56	空调(吊装)	格力	2	学校自筹经费建设配置
57	教室手机集成充电柜	百德佳 H32	1	学校自筹经费建设配置
58	四门冰柜	美厨厨业	1	学校自筹经费建设配置

(3) 上课实训等使用情况照片（部分）





学生上课实训现场



社会培训使用烹饪制作实训室

3. 饮品制作实训室：

(1) 实训室场景照片（部分）



(2)主要设备清单

序号	设备名称	品牌型号	数量	所属项目
1	星星牌冷冻柜	BD/BC-406E	1	客家菜民族文化遗产创新项目
2	星星牌冷藏工作台	TC-4685	1	客家菜民族文化遗产创新项目
3	榨汁机	韩国 nucNf-7620dr	1	客家菜民族文化遗产创新项目
4	制冰机	XB-400KG 风冷	1	客家菜民族文化遗产创新项目
5	刨冰机	108A 碎冰机	5	客家菜民族文化遗产创新项目
6	全自动切骨机	QG-250 型号	1	客家菜民族文化遗产创新项目
7	破壁机	mj-pb40e253e	9	客家菜民族文化遗产创新项目
8	三头冰锥	30 个三头冰锥	30	客家菜民族文化遗产创新项目
9	拉花杯	600ML	30	客家菜民族文化遗产创新项目
10	花式调酒练习瓶	定制	100	客家菜民族文化遗产创新项目
11	极米投影仪	极米投影机 H3	1	客家菜民族文化遗产创新项目
12	小熊粉碎机	FSJ-A03D1	5	客家菜民族文化遗产创新项目
13	美的麦饭石不粘锅平底锅	30CM	9	客家菜民族文化遗产创新项目
14	手动版榨汁器	锦泰	10	客家菜民族文化遗产创新项目
15	电热水壶	G18A09 / G1885	25	客家菜民族文化遗产创新项目
16	玻璃杯泡茶茶具		3	客家菜民族文化遗产创新项目
17	茶则	陶瓷	20	客家菜民族文化遗产创新项目
18	美菱双开门冰箱	美菱 BCD-550WPUCX	1	客家菜民族文化遗产创新项目
19	电磁炉专用蒸锅带蒸笼	304 加厚直径 32cm	6	客家菜民族文化遗产创新项目
20	小米净水器	小米 MR424-A		学校自筹经费建设配置
21	冷藏柜	盈月 定制 2 米		学校自筹经费建设配置
22	全自动三色冰淇淋机	上海浩爽 BJ918CW-D2		学校自筹经费建设配置

(3) 上课实训等使用情况照片（部分）



学生上课开展饮品制作实训

4. 各实训室实际使用情况材料

(1) 实训课程开出率统计

专业教室	教学团队	授课教师	实训实践课程名称	专业名称	应开实践项目名称	应开实践项目个	实开实践项目名称	实开实践项目个	实践开出率
烘焙师	烘焙师	陈德米、龙文平、冯文册	中式糕点	中餐烹饪	1. 水调面团工艺——面团调制 2. 水调面团工艺——月牙饺的手法练习 3. 水调面团工艺——月牙饺的制作 4. 水调面团工艺——花式饺子的制作 5. 膨松面团工艺——提褶包子的手法练习 6. 膨松面团工艺——提褶包子(菜肉包) 7. 膨松面团工艺——卡通包的制作 8. 油酥面团工艺——单酥面团制品-开口笑的制作 9. 油酥面团工艺——单酥面团制品-月饼的制作 10. 油酥面团工艺-层酥面团制品-蛋黄酥 11. 米粉面团工艺——麻团 12. 炸煎熟制技术——葱油饼的制作 13. 面点制馅工艺	13	1. 水调面团工艺——面团调制 2. 水调面团工艺——月牙饺的手法练习 3. 水调面团工艺——月牙饺的制作 4. 水调面团工艺——花式饺子的制作 5. 膨松面团工艺——提褶包子的手法练习 6. 膨松面团工艺——提褶包子(菜肉包) 7. 膨松面团工艺——卡通包的制作 8. 油酥面团工艺——单酥面团制品-开口笑的制作 9. 油酥面团工艺——单酥面团制品-月饼的制作 10. 油酥面团工艺-层酥面团制品-蛋黄酥 11. 米粉面团工艺——麻团 12. 炸煎熟制技术——葱油饼的制作 13. 面点制馅工艺	13	100%
烘焙师	烘焙师	陈德米、龙文平、冯文册	西式糕点	中餐烹饪	1. 练习制作软面包 2. 练习制作吐司面包 3. 练习制作戚风面包 4. 练习制作油炸面包圈 5. 练习制作海绵蛋糕 6. 练习制作非全蛋蛋糕 7. 练习制作主题蛋糕 8. 练习制作塔类西点 9. 练习制作派 10. 练习制作泡芙 11. 练习制作曲奇饼 12. 练习制作布丁、水果冻 13. 练习制作慕斯	13	1. 练习制作软面包 2. 练习制作吐司面包 3. 练习制作戚风面包 4. 练习制作油炸面包圈 5. 练习制作海绵蛋糕 6. 练习制作非全蛋蛋糕 7. 练习制作主题蛋糕 8. 练习制作塔类西点 9. 练习制作派 10. 练习制作泡芙 11. 练习制作曲奇饼 12. 练习制作布丁、水果冻 13. 练习制作慕斯	13	100%
烘焙师	西式糕点	陈德米、冯文册	中式冷拼	中餐烹饪	1. 模块一冷拼基础技法——排、围、叠 2. 模块一冷拼基础技法——摆、覆、推 3. 项目二常用作品训练——双拼 4. 项目二常用作品训练——双拼 5. 项目三常用作品训练——三拼 6. 项目三常用作品训练——三拼 7. 项目四常用作品训练——什锦总盘 8. 项目四常用作品训练——荷花总盘 9. 项目五花式冷拼制作——锦鸡 10. 项目五花式冷拼制作——笋 11. 项目五花式冷拼制作——麒麟	14	1. 模块一冷拼基础技法——排、围、叠 2. 模块一冷拼基础技法——摆、覆、推 3. 项目二常用作品训练——双拼 4. 项目二常用作品训练——双拼 5. 项目三常用作品训练——三拼 6. 项目三常用作品训练——三拼 7. 项目四常用作品训练——什锦总盘 8. 项目四常用作品训练——荷花总盘 9. 项目五花式冷拼制作——锦鸡 10. 项目五花式冷拼制作——笋 11. 项目五花式冷拼制作——麒麟	14	100%

(2) 实训室使用登记本(部分)



广西梧州农业学校

客家菜文化传承教学实训记录本

展示厅

学期: 2020-2021学年第二学期

广西梧州农业学校
监制

广西梧州农业学校

实训室设备使用情况

日期	节次	班级	任课老师	授课课程名称	设备是否正常	出勤情况
2020.9.2	1-2	19烹饪1	陈老师	茶艺	是	齐
	3-4					
	5-6					
2020.9.24	1-2	19烹饪1	陈老师	茶艺	是	齐
	3-4					
	5-6					
2020.9.26	1-2	19烹饪1	陈老师	茶艺	是	齐
	3-4					
	5-6					
2020.10.8	1-2	19烹饪1	陈老师	茶艺	是	齐
	3-4					
	5-6					
2020.10.13	1-2	19烹饪1	陈老师	茶艺	是	请假1人
	3-4					
	5-6					



广西梧州农业学校

实训教学记录本

学期: 2022-2023 秋季学期 多功能实训室

广西梧州农业学校
监制

广西梧州农业学校 多功能 实训室设备使用情况

日期	节次	班级	任课老师	授课课程名称	设备是否正常	出勤情况
2023, 3,14	1-2	21烹饪	钟华坤	烹炒技法	是	请假2人
	3-4					
	6-7					
2023, 3,21	1-2	21烹饪	钟华坤	烹炒技法	是	请假5人
	3-4					
	6-7					
2023, 3,27	1-2	22烹饪	黄河	客家菜	是	请假1人
	3-4					
	6-7					
2023, 3,24	1-2	21烹饪	钟华坤	烹调技法	是	请假2人
	3-4					
	6-7					
2023 3,28	1-2	21烹饪	钟华坤	烹调技法	是	请假5人
	3-4					
	6-7					



广西梧州农业学校

实训教学记录本

学期: 2022-2023春季学期 中西式面点 实训室

广西梧州农业学校
监制

广西梧州农业学校 中西式面点 实训室设备使用情况

日期	节次	班级	任课老师	授课课程名称	设备是否正常	出勤情况
2022 6.15	1-2					
	3-4					
	6-7	22烹点4	梁文娇	西式面点	是	请假2人
2023 6.19	1-2	22烹点2	梁文娇	面点	是	请假2人
	3-4					
	6-7					
2023 6.25	1-2					
	3-4					
	6-7	22烹点4	梁文娇	西式面点	是	
2023 6.26	1-2	22烹点2	梁文娇	西式面点	是	
	3-4					
	6-7					
2023 6.27	1-2	22休1	梁文娇	西式面点	是	齐
	3-4	22休1				
	6-7					



广西梧州农业学校

实训教学记录本

学期: 2022-2023 春季学期 饮品调制实训室

广西梧州农业学校
监制

广西梧州农业学校 饮品调制 实训室设备使用情况

日期	节次	班级	任课老师	授课课程名称	设备是否正常	出勤情况
3.13	1-2	21班	甘文	饮品调制	是	请假3人
	3-4					
	6-7					
3.15	1-2	21班		饮品调制	是	全勤
	3-4					
	6-7					
3.20	1-2	21班	甘文	饮品调制	是	请假5人
	3-4					
	6-7					
3.21	1-2	21班	李思豪	饮品调制	是	1人请假
	3-4					
	6-7					
3.27	1-2	21班	李思豪	饮品调制	是	请假5人
	3-4					
	6-7					



广西梧州农业学校

实训教学记录本

学期: 2022-2023秋季学期

广西梧州农业学校
监制

广西梧州农业学校 中餐热菜(一) 实训室设备使用情况

日期	节次	班级	任课老师	授课课程名称	设备是否正常	出勤情况
2023 5.11	1-2	22秋班	钟华坤	客家菜	是	3
	3-4					
	6-7					
	1-2	22秋班	钟华坤	原料加工	是	请假5人
	3-4					
	6-7					
2023 5.16	1-2	22秋班	潘发兴	客家菜	是	请假1人
	3-4					
	6-7					
2023 5.19	1-2	22秋班	植朝团	烧卤	是	请假5人
	3-4					
	6-7					
2023 6.7	1-2	22秋班	黄河	客家菜	是	请假1人
	3-4					
	6-7					

(二) 展示体验馆建设

1. 体验馆各展区场景

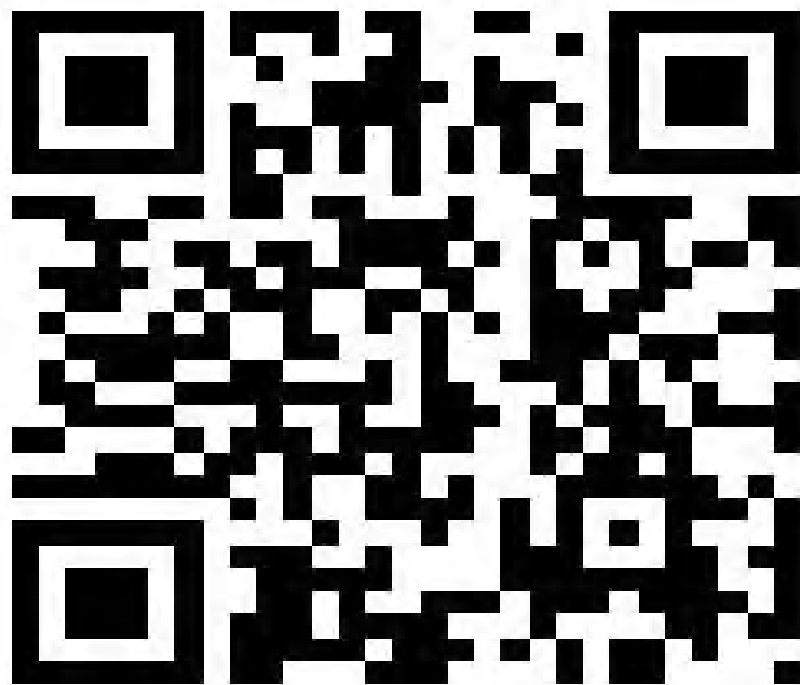
(1) 实训室平面图



(2) 长寿贺州客家菜基地



2. 展示视频



登录微信二维码

3. 客家菜菜品面塑模型：

(1) 菜品面塑模型统计表（部分）

序号	面塑模型名称
1	关羽千里走单骑
2	仕女
3	武将赵云
4	金鱼满堂
5	弥勒佛
6	荷韵
7	思考
8	接福
9	贵妃醉酒
10	客家卡通人物

(2) 菜品面塑模型图片（部分）



图 1.关羽千里走单骑



图 2.仕女



图 3.武将赵云



图 4.金鱼满堂



图 5.弥勒佛



图 6.荷韵



图 7.思考



图 8.接福



图 9.贵妃醉酒



图 10.客家小人偶

4. AR 虚拟展示

(1) AR 虚拟展示截图



(2) AR 虚拟展示微信二维码

