



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

3

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

(三) 技艺大师工作室建设

1. 工作室场景照片



2. 东融名师工作室

(1) 获得国家级技能大师、工作室等称号——邱勇大师工作室称号

贺州市人力资源和社会保障局 贺州市财政局

贺州市人力资源和社会保障局 贺州市财政局 关于公布 2020 年贺州市技能大师 工作室建设项目名单的通知

各县（区）人力资源和社会保障局、财政局，各有关单位：

根据《贺州市人力资源和社会保障局 贺州市财政局关于印发贺州市 2020 年技能大师工作室（东融名师工作室高技能类）项目建设工作方案的通知》（贺人社函〔2020〕71号），在县（区）和各单位推荐的基础上，经组织专家评审和公示无异议，现确定叶敬贤技能大师工作室等 3 个工作室为 2020 年贺州市技能大师工作室建设项目，现予以公布，并按规定拨付项目建设经费。

各项目建设单位主管部门要加强对技能大师工作室项目建设和运行工作的管理和指导，使工作室真正成为高技能人才培养的平台，充分发挥作用。要为技能大师创造良好的工作条件，提供必要的工作场所和设备设施，安排日常工作经费，建立相应的规章制度和激励机制，鼓励技能大师多出技术创新成果，多培养高技能人才。市人力资源和社会保障

局将会同市财政局等有关单位，对技能大师工作室建设项目进行不定期检查评估。技能大师工作室项目自公布之日起实施建设。

附件：2020年贺州市技能大师工作室建设项目名单



附件：

2020年贺州市技能大师工作室 建设项目名单

序号	项目建设单位	项目名称
1	广西桂东电力股份有限公司	叶敬贤 技能大师工作室
2	广西贺州职业学院	江 乙 技能大师工作室
3	广西梧州农校	邱 勇 技能大师工作室



(2) 工作室核心团队形象



(3) 工作室主要核心成员风采



3. 工作室活动（部分）

(1) 校企合作新产品开发，技术推广研讨会



(2) 名师进校园授课



4. 贺州客家宴席及制作标准：

(1) 客家喜庆婚嫁宴席

客家婚嫁宴席（十二大碗）

- 一、老火红枣莲子银耳汤
- 二、白切大阉鸡
- 三、双飞芋香扣肉
- 四、圆满大肉果
- 五、萝卜角煲油豆腐酿
- 六、客家红烧肉
- 七、四喜拼盘
- 八、红运扣圆蹄
- 九、糯香扣排骨
- 十、酿酒焗鲤鱼
- 十一、五香炒粉丝
- 十二、风味萝卜酸

(2) 客家满月宴席

客家宴菜谱

喜庆满月宴席（八大碗）

- 一、客家酿酒鸡
- 二、筒骨杞根水豆腐汤
- 三、红卤鸡蛋
- 四、客家菜干大红扣肉
- 五、万子干孙玉米丁
- 六、客家三宝酿
- 七、客家酿酒红烧肉
- 八、酿酒焗鲤鱼

(3) 客家宴席菜品照片（部分）



(4) 客家宴席照片

