



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

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

(四) 校企合作平台建设

1. 校企合作协议：

(一) 签订校企合作协议书企业名录

序号	企业名称	日期	备注
1	广西做好菜餐饮管理有限公司	2019.1	
2	广西中味餐饮有限公司	2020.9	
3	捞王（上海）餐饮管理有限公司	2020.9	
4	佛山市顺德区哥顿酒店有限公司	2021.3	
5	贺州市国际酒店有限公司	2020.1	
6	广西贺州市八步永丰宾馆	2021.4	

(二) 签订校企合作协议书企业

1. 与广西做好菜有限公司签订校企合作协议书

校企合作协议书

甲方：广西梧州农业学校
地址：贺州市建设东路156-1号
联系方式：0774-5132315
乙方：广西做好菜餐饮管理有限公司
法人代表：胡强
地址：广西梧州市太兴街49号2楼
联系方式：18307841803

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业技术教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才，同时也为学生实习、实训、就业提供更大空间。在平等自愿、充分酝酿的基础上，经双方友好协商，现就中餐烹饪与营养膳食（专业）就业实习人才培养合作事项达成如下协议：

一、合作原则

本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则，校企双方建立长效、紧密的合作关系。

二、合作方式及内容

经双方友好协商，合作方式及内容参照以下条款执行。未尽之处，可做其他补充。

（一）悬挂铭牌、就业推荐、员工培训合作

1. 甲方在乙方挂牌设立“广西梧州农业学校中餐烹饪与营养膳食专业校外实训基地”，双方均同意在管理、实习、培训、科研等方面开展合作。

2. 作为甲方的校外实训基地，乙方在同等条件下优先录用甲方毕业生；甲方每年邀请乙方用人单位参加甲方组织的校内毕业生供需洽谈会，优先为乙方输送德、智、体全面发展的优秀学生。

3. 作为乙方的人力资源培养基地，甲方可利用学校的软、硬件教学资源，为乙方提供包括员工职业培训、技能考证等在内的人才培训服务。

4. 乙方向甲方提供本企业职业岗位特征描述，各职业岗位要求的知识水平和技能等级，为甲方制订专业培养目标，审订合作专业培训计划、员工培养计划提供依据。

5. 双方将定期通过走访或座谈形式就双方合作开展情况、协议执行

情况进行阶段性总结。如遇突发情况，双方将及时联系并加以解决。

（二）实习实训基地建设合作

1. 甲方从合同签订之日起，可根据教育教学计划和人才培养方案，选派一定数量学生到乙方进行见习或实习，具体时间和人数可根据乙方岗位需求、甲方教学和学生情况等因素，由甲乙双方协商决定。

2. 乙方作为甲方的校外实训基地，应优先满足甲方学生在专业实习、毕业实习等方面的需求。双方在协商一致的基础上，本着共同发展的原则，建立紧密、长效的合作机制。

3. 甲、乙双方应从符合教学规律、切合企业实际、适应企业生产周期的角度，制订学生实习实训期间的切实可行的教学计划，以保证实习实训期间工、学任务的顺利完成。同时，甲方应加强对学生的岗前思想教育，指导教师、班主任老师必须定期下企业协助乙方做好实习实训学生的各项工作。

4. 顶岗实习学生在实习期间，根据实习协议的要求应服从乙方管理人员的管理，遵守乙方规章制度（含考勤管理和技术管理），同时不得违反甲方的有关管理规定。乙方应指派专门技术人员担任实习指导教师，同时乙方应负责实习学生在乙方单位实习期间的人身、财产安全。

7. 因实习学生或甲方原因提前终止实习，甲方应提前一周告知乙方。反之亦然。实习结束，乙方应向甲方提交学生实习的证明和评价。

8. 甲方成立实习领导小组对学生实习情况进行指导、监督，并加强对学生的思想教育和职业道德教育，发现问题及时提出解决办法，协调乙方和实习生之间的关系。

（三）教学、科研及产学合作

甲乙双方合作进行各种类型、各个层次的科技项目研究开发，可以共享相应的科研成果。

三、需另行明确的双方权利和义务

（一）甲方

1. 确定实习基地的名称和牌匾的制作，并负责在媒体上进行宣传报道，扩大乙方的社会知名度。

2. 根据专业人才培养方案和课程教学大纲的要求，拟定每次实习的详细方案，并提前一个月与乙方协商，共同制定具体的实施计划。

3. 实习学生的相关费用有双方协商决定。

4. 实习学生如因故意违章办事造成的事故和经济损失有当事人承担赔偿责任。

5. 优先安排乙方职工的业务进修和职业培训。
6. 积极推荐并培养乙方所需要的高素质技能型人才。
7. 根据乙方的用人需求，优先并择优推荐毕业生。

(二) 乙方

1. 充分利用企业的行业优势和影响，根据自身需求为甲方提供实习
2. 根据情况酌情为实习生提供生活和劳动补贴。
3. 在学生实习期间，要加强学生的管理和安全教育，发现异常问题应及时通报甲方。实习期满后，根据学生实习期间的表现，做出面鉴定对实习生的实习成绩进行全面的评价和考核，并提供给甲方。
4. 学生在实习期过程中因乙方过失造成的人身伤害，乙方应承担赔偿责任。
5. 按照甲方的培养方案和课程教学大纲的要求，结合自身实际情况，安排学生实习内容，并指派专业技术人员作为实习生的指导老师，培养学生的实际操作能力和职业素质。

6 根据学生的综合表现和素质，可优先选择毕业生到本单位就业。

以上协议如遇客观情况发生重大变化或其他未尽事宜时，双方另行协商解决并签订补充协议(或备忘录)，补充协议与本协议具有同等效力。本协议一式四份，各双方各持二份。

甲 方：
代表(或授权)人：
2019年1月15日



乙 方：
代表(或授权)人：
2019年1月15日



2. 与广州中味餐饮服务有限公司签订校企合作协议



广西梧州农业学校

校企合作协议书

编号：N0202009002

校企合作协议书

甲方：广西梧州农业学校
地址：广西贺州市建设东路 156-1 号
联系方式：0774-5126010
乙方：梧州中味餐饮服务有限公司
法人代表：李新喜
地址：梧州市龙圩区科学大道18号 艺大厦A座
联系方式：020-32209011

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业技术教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才，同时也为学生实习、实训、就业提供更大空间。在平等自愿、充分酝酿的基础上，经双方友好协商，现就烹饪（专业）就业实习人才培养合作事项达成如下协议：

一、合作原则

本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则，校企双方建立长效、紧密的合作关系。

二、合作方式及内容

经双方友好协商，合作方式及内容参照以下条款执行。未尽之处，可做其他补充。

（一）悬挂铭牌、就业推荐、员工培训合作

1. 甲方在乙方挂牌设立“广西梧州农业学校实训基地”，双方均同意在管理、实习、培训、科研等方面开展合作。

2. 作为甲方的校外实训基地，乙方在同等条件下应优先录用甲方毕业生；甲方每年邀请乙方用人单位参加甲方组织的校内毕业生供需洽谈会，优先为乙方输送德、智、体全面发展的优秀学生。

3. 作为乙方的人力资源培养基地，甲方可利用学校的软、硬件教学资源，为乙方提供包括员工职业培训、技能考证等在的人才培训服务。

4. 乙方向甲方提供本企业职业岗位特征描述，各职业岗位要求的知识水平和技能等级，为甲方制订专业培养目标，审订合作专业培训计划、员工培养计划提供依据。

5. 双方将定期通过走访或座谈形式就双方合作开展情况、协议执行情况阶段性总结。如遇突发情况，双方将及时联系并加以解决。

反之亦然。实习结束，乙方应向甲方提交学生实习的证明和评价。

8. 甲方成立实习指导小组对学生实习情况进行指导、监督，并加强对学生的思想教育和职业道德教育，发现问题及时提出解决办法，协调乙方和实习生之间的关系。

(四) 教学、科研及产学合作

1. 甲方聘请乙方相关专业的中高层领导为广西梧州农业学校客座教师，进行企业文化与专业管理技术的系列讲座。

2. 乙方聘请甲方高层（学校领导）担任乙方企业发展顾问，并定期进行系列讲座。

3. 甲乙双方合作进行各种类型、各个层次的科技项目研究开发，可以共享相应的科研成果。

三、需另行明确的双方权利和义务

(一) 甲方

1. 确定实习基地的名称和牌匾的制作，并负责在媒体上进行宣传报道，扩大乙方的社会知名度。

2. 根据专业人才培养方案和课程教学大纲的要求，拟定每次实习的详细方案，并提前一个月与乙方协商，共同制定具体的实施计划。

3. 实习学生的相关费用有双方协商决定。

4. 实习学生如因故意违章办事造成的事故和经济损失有当事人承担赔偿责任。

5. 优先安排乙方职工的业务进修和职业培训。

6. 按照乙方提出的订单式培养方案，积极推荐并培养乙方所需要的高素质技能型人才。

7. 为从乙方聘请的兼职教师提供必要的教学和生活条件。

8. 根据乙方的用人需求，优先并择优推荐毕业生。

(二) 乙方

1. 充分利用企业的行业优势和影响，根据自身需求为甲方提供实习

2. 根据情况酌情为实习生提供生活和劳动补贴。

3. 在学生实习期间，要加强学生的管理和安全教育，发现异常问题应及时通报甲方。实习期满后，根据学生实习期间的表现，做出面鉴定对实习生的实习成绩进行全面的评价和考核，并提供给甲方。

4. 学生在实习期过程中因乙方过失造成的人身伤害，乙方应承担赔偿责任。

5. 按照甲方的培养方案和课程教学大纲的要求，结合自身实际情况，安排学生实习内容，并指派专业技术人员作为实习生的指导老师，培养

(二) 订单培养、合作办学

1. 双方共同合作,在相关专业中,根据乙方需要,本着学生自愿的原则组织一定数量的学生为乙方定向培养、输送人才,并根据乙方企业发展状况,根据生产经营规模或投资领域的变化等情况,适时共同商讨调整定向培养专业、规模和合作方式。

2. 为保证合作培养的人才质量,乙方应投入一定的办学资源。推荐企业的技术骨干、能工巧匠承担合作班级的部分教学任务;积极为合作班级的学生下企业实践创造条件,以使合作培养的学生快速适应企业的需求;与甲方共同开发相关课程等。

3. 乙方有对甲方的“订单班”人才培养方案提出改进意见的权利。甲方以产学合作、工学交替、顶岗实习的现代人才培养模式,按照企业人才规格要求设置课程、组织教学,保证乙方人才培养质量。

6. 甲方选派优秀教师和业务骨干参与乙方科研项目开发、技术援助和学术研讨,科研产权归双方共同所有,并对双方成果进行推广。

7. 乙方选派中高层领导、技术人员、中高级技师担任甲方兼职教师,参与甲方人才培养过程;参与甲方教学改革、教材编写等工作。成果产权归双方共同所有。

(三) 实习实训基地建设合作

1. 甲方从合同签订之日起,可根据教育教学计划和人才培养方案,选派一定数量学生到乙方进行见习或实习,具体时间和人数可根据乙方岗位需求、甲方教学和学生情况等因素,由甲乙双方协商决定。

2. 乙方作为甲方的校外实训基地,应优先满足甲方学生在专业实习、毕业实习等方面的需求。双方在协商一致的基础上,本着共同发展的原则,建立紧密、长效的合作机制。

3. 甲、乙双方应从符合教学规律、切合企业实际、适应企业生产周期的角度,制订学生实习实训期间的切实可行的教学计划,以保证实习实训期间工、学任务的顺利完成。同时,甲方应加强对学生的岗前思想教育,指导教师、班主任老师必须定期下企业协助乙方做好实习实训学生的各项工作。

4. 顶岗实习学生在实习期间,根据实习协议的要求应服从乙方管理人员的管理,遵守乙方规章制度(含考勤管理和技术管理),同时不得违反甲方的有关管理规定。乙方应指派专门技术人员担任实习指导教师,同时乙方应负责实习学生在乙方单位实习期间的人身、财产安全。

7. 因实习学生或甲方原因提前终止实习,甲方应提前一周告知乙方。

学生的实际操作能力和职业素质。

6 根据学生的综合表现和素质，可优先选择毕业生到本单位就业。

以上协议如遇客观情况发生重大变化或其他未尽事宜时，双方另行协商解决并签订补充协议(或备忘录)，补充协议与本协议具有同等效力。本协议一式四份，各双方各持二份。

甲方(盖章):
代表(或授权)人:
2020年9月15日

叶健宏

乙方(盖章):
代表(或授权)人:
2020年9月15日

3. 与捞王（上海）餐饮管理有限公司签订校企合作协议



廣西梧州農業學校

校
企
合
作
協
議
書

校企合作协议书

甲方：广西梧州农业学校
地址：广西贺州市建设东路156-1号
联系方式：0774-5122498
乙方：捞王（上海）餐饮管理有限公司
法人代表：李裕成
地址：上海市杨浦区控江路1142号
联系方式：159007516478

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业技术教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才，同时也为学生实习、实训、就业提供更大空间。在平等自愿、充分酝酿的基础上，经双方友好协商，现就烹饪类（专业）就业实习人才培养合作事项达成如下协议：

一、合作原则

本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则，校企双方建立长效、紧密的合作关系。

二、合作方式及内容

经双方友好协商，合作方式及内容参照以下条款执行。未尽之处，可做其他补充。

（一）悬挂铭牌、就业推荐、员工培训合作

1. 甲方在乙方挂牌设立“广西梧州农业学校实训基地”，双方均同意在管理、实习、培训、科研等方面开展合作。
2. 作为甲方的校外实训基地，乙方在同等条件下应优先录用甲方毕业生；甲方每年邀请乙方用人单位参加甲方组织的校内毕业生供需洽谈会，优先为乙方输送德、智、体全面发展的优秀学生。
3. 作为乙方的人力资源培养基地，甲方可利用学校的软、硬件教学资源，为乙方提供包括员工职业培训、技能考证等在内的人才培训服务。
4. 乙方向甲方提供本企业职业岗位特征描述，各职业岗位要求的知识水平和技能等级，为甲方制订专业培养目标，审订合作专业培训计划、员工培养计划提供依据。
5. 双方将定期通过走访或座谈形式就双方合作开展情况、协议执行情况阶段性总结。如遇突发情况，双方将及时联系并加以解决。

(二) 订单培养、合作办学

1. 双方共同合作，在相关专业中，根据乙方需要，本着学生自愿的原则组织一定数量的学生为乙方定向培养、输送人才，并根据乙方企业发展状况，根据生产经营规模或投资领域的变化等情况，适时共同商讨调整定向培养专业、规模和合作方式。

2. 为保证合作培养的人才质量，乙方应投入一定的办学资源。推荐企业的技术骨干、能工巧匠承担合作班级的部分教学任务；积极为合作班级的学生下企业实践创造条件，以使合作培养的学生快速适应企业的需求；与甲方共同开发相关课程等。

3. 乙方有对甲方的“订单班”人才培养方案提出改进意见的权利。甲方以产学合作、工学交替、顶岗实习的现代人才培养模式，按照企业人才规格要求设置课程、组织教学，保证乙方人才培养质量。

6. 甲方选派优秀教师和业务骨干参与乙方科研项目开发、技术援助和学术研讨，科研产权归双方共同所有，并对双方成果进行推广。

7. 乙方选派中高层领导、技术人员、中高级技师担任甲方兼职教师，参与甲方人才培养过程；参与甲方教学改革、教材编写等工作。成果产权归双方共同所有。

(三) 实习实训基地建设合作

1. 甲方从合同签订之日起，可根据教育教学计划和人才培养方案，选派一定数量学生到乙方进行见习或实习，具体时间和人数可根据乙方岗位需求、甲方教学和学生情况等因素，由甲乙双方协商决定。

2. 乙方作为甲方的校外实训基地，应优先满足甲方学生在专业实习、毕业实习等方面的需求。双方在协商一致的基础上，本着共同发展的原则，建立紧密、长效的合作机制。

3. 甲、乙双方应从符合教学规律、切合企业实际、适应企业生产周期的角度，制订学生实习实训期间的切实可行的教学计划，以保证实习实训期间工、学任务的顺利完成。同时，甲方应加强对学生的岗前思想教育，指导教师、班主任老师必须定期下企业协助乙方做好实习实训学生的各项工作。

4. 顶岗实习学生在实习期间，根据实习协议的要求应服从乙方管理人员的管理，遵守乙方规章制度（含考勤管理和技术管理），同时不得违反甲方的有关管理规定。乙方应指派专门技术人员担任实习指导教师，同时乙方应负责实习学生在乙方单位实习期间的人身、财产安全。

7. 因实习学生或甲方原因提前终止实习，甲方应提前一周告知乙方。

学生的实际操作能力和职业素质。

6 根据学生的综合表现和素质，可优先选择毕业生到本单位就业。

以上协议如遇客观情况发生重大变化或其他未尽事宜时，双方另行协商解决并签订补充协议(或备忘录)，补充协议与本协议具有同等效力。本协议一式四份，各双方各持二份。



2020年9月5日



2020年9月5日

4. 佛山顺德哥顿酒店有限公司



广西梧州农业学校

校企合作协议书

校企合作协议书

甲方：广西梧州农业学校
地址：广西贺州市建设东路 156-1 号
联系方式：0774-5122498
乙方：佛山市顺德区哥顿酒店有限公司
法人代表：冯永波
地址：广东佛山市顺德区容桂大道 38 号
联系方式：0757-28386888

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业技术教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才，同时也为学生实习、实训、就业提供更大空间。在平等自愿、充分酝酿的基础上，经双方友好协商，现就烹饪类（专业）就业实习人才培养合作事项达成如下协议：

一、合作原则

本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则，校企双方建立长效、紧密的合作关系。

二、合作方式及内容

经双方友好协商，合作方式及内容参照以下条款执行。未尽之处，可做其他补充。

（一）悬挂铭牌、就业推荐、员工培训合作

1. 甲方在乙方挂牌设立“广西梧州农业学校实训基地”，双方均同意在管理、实习、培训、科研等方面开展合作。

2. 作为甲方的校外实训基地，乙方在同等条件下应优先录用甲方毕业生；甲方每年邀请乙方用人单位参加甲方组织的校内毕业生供需洽谈会，优先为乙方输送德、智、体全面发展的优秀学生。

3. 作为乙方的人力资源培养基地，甲方可利用学校的软、硬件教学资源，为乙方提供包括员工职业培训、技能考证等在内的人才培训服务。

4. 乙方向甲方提供本企业职业岗位特征描述，各职业岗位要求的知识水平和技能等级，为甲方制订专业培养目标，审订合作专业培训计划、员工培养计划提供依据。

5. 双方将定期通过走访或座谈形式就双方合作开展情况、协议执行情况阶段性总结。如遇突发情况，双方将及时联系并加以解决。

(二) 订单培养、合作办学

1. 双方共同合作，在相关专业中，根据乙方需要，本着学生自愿的原则组织一定数量的学生为乙方定向培养、输送人才，并根据乙方企业发展状况，根据生产经营规模或投资领域的变化等情况，适时共同商讨调整定向培养专业、规模和合作方式。

2. 为保证合作培养的人才质量，乙方应投入一定的办学资源。推荐企业的技术骨干、能工巧匠承担合作班级的部分教学任务；积极为合作班级的学生下企业实践创造条件，以使合作培养的学生快速适应企业的需求；与甲方共同开发相关课程等。

3. 乙方有对甲方的“订单班”人才培养方案提出改进意见的权利。甲方以产学合作、工学交替、顶岗实习的现代人才培养模式，按照企业人才规格要求设置课程、组织教学，保证乙方人才培养质量。

6. 甲方选派优秀教师和业务骨干参与乙方科研项目开发、技术援助和学术研讨，科研产权归双方共同所有，并对双方成果进行推广。

7. 乙方选派中高层领导、技术人员、中高级技师担任甲方兼职教师，参与甲方人才培养过程；参与甲方教学改革、教材编写等工作。成果产权归双方共同所有。

(三) 实习实训基地建设合作

1. 甲方从合同签订之日起，可根据教育教学计划和人才培养方案，选派一定数量学生到乙方进行见习或实习，具体时间和人数可根据乙方岗位需求、甲方教学和学生情况等因素，由甲乙双方协商决定。

2. 乙方作为甲方的校外实训基地，应优先满足甲方学生在专业实习、毕业实习等方面的需求。双方在协商一致的基础上，本着共同发展的原则，建立紧密、长效的合作机制。

3. 甲、乙双方应从符合教学规律、切合企业实际、适应企业生产周期的角度，制订学生实习实训期间的切实可行的教学计划，以保证实习实训期间工、学任务的顺利完成。同时，甲方应加强对学生的岗前思想教育，指导教师、班主任老师必须定期下企业协助乙方做好实习实训学生的各项工作。

4. 顶岗实习学生在实习期间，根据实习协议的要求应服从乙方管理人员的管理，遵守乙方规章制度（含考勤管理和技术管理），同时不得违反甲方的有关管理规定。乙方应指派专门技术人员担任实习指导教师，同时乙方应负责实习学生在乙方单位实习期间的人身、财产安全。

7. 因实习学生或甲方原因提前终止实习，甲方应提前一周告知乙方。

反之亦然。实习结束，乙方应向甲方提交学生实习的证明和评价。

8. 甲方成立实习指导小组对学生实习情况进行指导、监督，并加强对学生的思想教育和职业道德教育，发现问题及时提出解决办法，协调乙方和实习生之间的关系。

(四) 教学、科研及产学合作

1. 甲方聘请乙方相关专业的中高层领导为广西梧州农业学校客座教师，进行企业文化与专业管理技术的系列讲座。

2. 乙方聘请甲方高层（学校领导）担任乙方企业发展顾问，并定期进行系列讲座。

3. 甲乙双方合作进行各种类型、各个层次的科技项目研究开发，可以共享相应的科研成果。

三、需另行明确的双方权利和义务

(一) 甲方

1. 确定实习基地的名称和牌匾的制作，并负责在媒体上进行宣传报道，扩大乙方的社会知名度。

2. 根据专业人才培养方案和课程教学大纲的要求，拟定每次实习的详细方案，并提前一个月与乙方协商，共同制定具体的实施计划。

3. 实习学生的相关费用有双方协商决定。

4. 实习学生如因故意违章办事造成的事故和经济损失有当事人承担赔偿责任。

5. 优先安排乙方职工的业务进修和职业培训。

6. 按照乙方提出的订单式培养方案，积极推荐并培养乙方所需要的高素质技能型人才。

7. 为从乙方聘请的兼职教师提供必要的教学和生活条件。

8. 根据乙方的用人需求，优先并择优推荐毕业生。

(二) 乙方

1. 充分利用企业的行业优势和影响，根据自身需求为甲方提供实习

2. 根据情况酌情为实习生提供生活和劳动补贴。

3. 在学生实习期间，要加强学生的管理和安全教育，发现异常问题应及时通报甲方。实习期满后，根据学生实习期间的表现，做出面鉴定对实习生的实习成绩进行全面的评价和考核，并提供给甲方。

4. 学生在实习期过程中因乙方过失造成的人身伤害，乙方应承担赔偿责任。

5. 按照甲方的培养方案和课程教学大纲的要求，结合自身实际情况，安排学生实习内容，并指派专业技术人员作为实习生的指导老师，培养

学生的实际操作能力和职业素质。

6 根据学生的综合表现和素质，可优先选择毕业生到本单位就业。

四、合作时间

本协议自签订之日起，合作期限为三年，期限到期后，双方再行洽谈协商合作事宜。

以上协议如遇客观情况发生重大变化或其他未尽事宜时，双方另行协商解决并签订补充协议(或备忘录)，补充协议与本协议具有同等效力。本协议一式四份，各双方各持二份。



2021年3月2日



2021年3月2日

5. 与贺州市国际酒店有限公司签订校企合作协议



广西梧州农业学校

校企合作协议书

校企合作协议书

甲方：广西梧州农业学校
地址：贺州市建设东路 156-1 号
联系方式：0774-5132315
乙方：梧州国际酒店有限公司
法人代表：于睿
地址：贺州市建设东路 183 号
联系方式：0774-5663956

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业技术教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才，同时也为学生实习、实训、就业提供更大空间。在平等自愿、充分酝酿的基础上，经双方友好协商，现就中餐烹饪与营养膳食（专业）就业实习人才培养合作事项达成如下协议：

一、合作原则

本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则，校企双方建立长效、紧密的合作关系。

二、合作方式及内容

经双方友好协商，合作方式及内容参照以下条款执行。未尽之处，可做其他补充。

（一）悬挂铭牌、就业推荐、员工培训合作

1. 甲方在乙方挂牌设立“广西梧州农业学校中餐烹饪与营养膳食专业校外实训基地”，双方均同意在管理、实习、培训、科研等方面开展合作。

2. 作为甲方的校外实训基地，乙方在同等条件下优先录用甲方毕业生；甲方每年邀请乙方用人单位参加甲方组织的校内毕业生供需洽谈会，优先为乙方输送德、智、体全面发展的优秀学生。

3. 作为乙方的人力资源培养基地，甲方可利用学校的软、硬件教学资源，为乙方提供包括员工职业培训、技能考证等在的人才培训服务。

4. 乙方向甲方提供本企业职业岗位特征描述，各职业岗位要求的知识水平和技能等级，为甲方制订专业培养目标，审订合作专业培训计划、员工培养计划提供依据。

5. 双方将定期通过走访或座谈形式就双方合作开展情况、协议执行



情况进行阶段性总结。如遇突发情况，双方将及时联系并加以解决。

（二）实习实训基地建设合作

1. 甲方从合同签订之日起，可根据教育教学计划和人才培养方案，选派一定数量学生到乙方进行见习或实习，具体时间和人数可根据乙方岗位需求、甲方教学和学生情况等因素，由甲乙双方协商决定。

2. 乙方作为甲方的校外实训基地，应优先满足甲方学生在专业实习、毕业实习等方面的需求。双方在协商一致的基础上，本着共同发展的原则，建立紧密、长效的合作机制。

3. 甲、乙双方应从符合教学规律、切合企业实际、适应企业生产周期的角度，制订学生实习实训期间的切实可行的教学计划，以保证实习实训期间工、学任务的顺利完成。同时，甲方应加强对学生的岗前思想教育，指导教师、班主任老师必须定期下企业协助乙方做好实习实训学生的各项工作。

4. 顶岗实习学生在实习期间，根据实习协议的要求应服从乙方管理人员的管理，遵守乙方规章制度（含考勤管理和技术管理），同时不得违反甲方的有关管理规定。乙方应指派专门技术人员担任实习指导教师，同时乙方应负责实习学生在乙方单位实习期间的人身、财产安全。

7. 因实习学生或甲方原因提前终止实习，甲方应提前一周告知乙方。反之亦然。实习结束，乙方应向甲方提交学生实习的证明和评价。

8. 甲方成立实习领导小组对学生实习情况进行指导、监督，并加强对学生的思想教育和职业道德教育，发现问题及时提出解决办法，协调乙方和实习生之间的关系。

（三）教学、科研及产学合作

甲乙双方合作进行各种类型、各个层次的科技项目研究开发，可以共享相应的科研成果。

三、需另行明确的双方权利和义务

（一）甲方

1. 确定实习基地的名称和牌匾的制作，并负责在媒体上进行宣传报道，扩大乙方的社会知名度。

2. 根据专业人才培养方案和课程教学大纲的要求，拟定每次实习的详细方案，并提前一个月与乙方协商，共同制定具体的实施计划。

3. 实习学生的相关费用有双方协商决定。

4. 实习学生如因故意违章办事造成的事故和经济损失有当事人承担赔偿责任。



5. 优先安排乙方职工的业务进修和职业培训。
6. 积极推荐并培养乙方所需要的高素质技能型人才。
7. 根据乙方的用人需求，优先并择优推荐毕业生。

(二) 乙方

1. 充分利用企业的行业优势和影响，根据自身需求为甲方提供实习
2. 根据情况酌情为实习生提供生活和劳动补贴。
3. 在学生实习期间，要加强学生的管理和安全教育，发现异常问题应及时通报甲方。实习期满后，根据学生实习期间的表现，做出面鉴定对实习生的实习成绩进行全面的评价和考核，并提供给甲方。
4. 学生在实习期过程中因乙方过失造成的人身伤害，乙方应承担赔偿责任。

5. 按照甲方的培养方案和课程教学大纲的要求，结合自身实际情况，安排学生实习内容，并指派专业技术人员作为实习生的指导老师，培养学生的实际操作能力和职业素质。

6 根据学生的综合表现和素质，可优先选择毕业生到本单位就业。

以上协议如遇客观情况发生重大变化或其他未尽事宜时，双方另行协商解决并签订补充协议(或备忘录)，补充协议与本协议具有同等效力。本协议一式四份，各双方各持二份。

甲
代表(或授权)人: 
2020年1月15日



乙
代表(或授权)人: 
2020年1月15日



6. 与贺州市永丰宾馆签订校企合作协议

校企合作协议书

甲 方： 广西梧州农业学校
地 址： 贺州市建设东路 156-1 号
联系方式： 0774-5132315
乙 方： 广西贺州市八步永丰宾馆
法人代表： 宋宇
地 址： 贺州市贺州大道南路 13 号
联系方式： 18007840338

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业技术教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才，同时也为学生实习、实训、就业提供更大空间。在平等自愿、充分酝酿的基础上，经双方友好协商，现就中餐烹饪与营养膳食（专业）就业实习人才培养合作事项达成如下协议：

一、合作原则

本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则，校企双方建立长效、紧密的合作关系。

二、合作方式及内容

经双方友好协商，合作方式及内容参照以下条款执行。未尽之处，可做其他补充。

（一）悬挂铭牌、就业推荐、员工培训合作

1. 甲方在乙方挂牌设立“广西梧州农业学校中餐烹饪与营养膳食专业校外实训基地”，双方均同意在管理、实习、培训、科研等方面开展合作。

2. 作为甲方的校外实训基地，乙方在同等条件下优先录用甲方毕业生；甲方每年邀请乙方用人单位参加甲方组织的校内毕业生供需洽谈会，优先为乙方输送德、智、体全面发展的优秀学生。

3. 作为乙方的人力资源培养基地，甲方可利用学校的软、硬件教学资源，为乙方提供包括员工职业培训、技能考证等在内的人才培训服务。

4. 乙方向甲方提供本企业职业岗位特征描述，各职业岗位要求的知识水平和技能等级，为甲方制订专业培养目标，审订合作专业培训计划、员工培养计划提供依据。

5. 双方将定期通过走访或座谈形式就双方合作开展情况、协议执行

情况进行阶段性总结。如遇突发情况，双方将及时联系并加以解决。

（二）实习实训基地建设合作

1. 甲方从合同签订之日起，可根据教育教学计划和人才培养方案，选派一定数量学生到乙方进行见习或实习，具体时间和人数可根据乙方岗位需求、甲方教学和学生情况等因素，由甲乙双方协商决定。

2. 乙方作为甲方的校外实训基地，应优先满足甲方学生在专业实习、毕业实习等方面的需求。双方在协商一致的基础上，本着共同发展的原则，建立紧密、长效的合作机制。

3. 甲、乙双方应从符合教学规律、切合企业实际、适应企业生产周期的角度，制订学生实习实训期间的切实可行的教学计划，以保证实习实训期间工、学任务的顺利完成。同时，甲方应加强对学生的岗前思想教育，指导教师、班主任老师必须定期下企业协助乙方做好实习实训学生的各项工作。

4. 顶岗实习学生在实习期间，根据实习协议的要求应服从乙方管理人员的管理，遵守乙方规章制度（含考勤管理和技术管理），同时不得违反甲方的有关管理规定。乙方应指派专门技术人员担任实习指导教师，同时乙方应负责实习学生在乙方单位实习期间的人身、财产安全。

7. 因实习学生或甲方原因提前终止实习，甲方应提前一周告知乙方。反之亦然。实习结束，乙方应向甲方提交学生实习的证明和评价。

8. 甲方成立实习指导小组对学生实习情况进行指导、监督，并加强对学生的思想教育和职业道德教育，发现问题及时提出解决办法，协调乙方和实习生之间的关系。

（三）教学、科研及产学合作

甲乙双方合作进行各种类型、各个层次的科技项目研究开发，可以共享相应的科研成果。

三、需另行明确的双方权利和义务

（一）甲方

1. 确定实习基地的名称和牌匾的制作，并负责在媒体上进行宣传报道，扩大乙方的社会知名度。

2. 根据专业人才培养方案和课程教学大纲的要求，拟定每次实习的详细方案，并提前一个月与乙方协商，共同制定具体的实施计划。

3. 实习学生的相关费用有双方协商决定。

4. 实习学生如因故意违章办事造成的事故和经济损失有当事人承担赔偿责任。

5. 优先安排乙方职工的业务进修和职业培训。
6. 积极推荐并培养乙方所需要的高素质技能型人才。
7. 根据乙方的用人需求，优先并择优推荐毕业生。

(二) 乙方

1. 充分利用企业的行业优势和影响，根据自身需求为甲方提供实习
2. 根据情况酌情为实习生提供生活和劳动补贴。
3. 在学生实习期间，要加强学生的管理和安全教育，发现异常问题应及时通报甲方。实习期满后，根据学生实习期间的表现，做出面鉴定对实习生的实习成绩进行全面的评价和考核，并提供给甲方。
4. 学生在实习期过程中因乙方过失造成的人身伤害，乙方应承担赔偿责任。

5. 按照甲方的培养方案和课程教学大纲的要求，结合自身实际情况，安排学生实习内容，并指派专业技术人员作为实习生的指导老师，培养学生的实际操作能力和职业素质。

6. 根据学生的综合表现和素质，可优先选择毕业生到本单位就业。

以上协议如遇客观情况发生重大变化或其他未尽事宜时，双方另行协商解决并签订补充协议(或备忘录)，补充协议与本协议具有同等效力。本协议一式四份，各双方各持二份。

甲
代表(或授权)人:  (Signature)
2021年4月27日

乙
代表(或授权)人:  (Signature)
2021年4月27日

2. 机制建设

(1)深化“校企合作、产教融合”模式，制定了推进“校企合作、产教融合”工作管理办法

广西梧州农业学校文件

广西梧州农业学校 推进“校企合作、产教融合”工作管理办法

为贯彻落实国家教育改革和发展规划纲要，深化校企合作、产教融合，提高职业教育的质量和效益，制定本工作管理办法。

一、指导思想

为贯彻职业教育“以服务为宗旨，就业为导向，走产学结合发展道路，为社会主义现代化建设培养高素质技能型人才”的教育方针，培养具有良好职业道德与创新精神的高素质、高技能人才的专业定位要求，进一步加强校企合作、产教融合，加快推进我校人才培养模式的根本性改变，加强教育与生产劳动、社会实践相结合；找准专业与企业的利益共同点，建立与企业之间长期稳定的合作关系。

二、目标设置

校企合作、产教融合的目标是提高学生的综合素质、动手能力和就业竞争力，同时也为企业和社会输送高素质技能人才，推动区域经济发展。

三、校企合作、产教融合的原则

(一)互利共赢：校企合作要以双方共同利益为基础，实现优势互补、互利共赢。

(二)资源共享：双方要充分利用各自的优势资源，共同推进人才培养、科技创新和产学研合作。

(三)深度融合：校企合作要打破传统模式，推进产教深度融合，实

现人才培养与市场需求紧密对接。

（四）校企互动原则：学校定期组织专业理论教师到企业现场培训，请企业高级技师或能工巧匠来学校讲座。通过校企互动，实现理论与实践互补，实现理论与实践一体化。

四、运行机制：

1. 建立校企合作、产教融合的合作关系

学校与当地的烹饪企业建立校企合作、产教融合的合作关系，共同开展教学和实践研究。通过签订合作协议，明确双方的权益和责任，建立起长期稳定的合作关系。校企合作、产教融合的合作关系促进学校与企业之间的交流和互动，使人才培养更加符合行业和市场的需求。

2. 设立产教融合的管理机构

学校设立产教融合的管理机构，主要负责协调学校与企业之间的合作事项。该机构由学校的教师和企业代表组成，定期召开会议，讨论合作项目的进展情况、人才培养方案的修定、教学资源的配置等问题，以确保产教融合能有序、顺利地开展与进行。

3. 校企共同确定合作项目

学校和企业可以共同确定合作项目，包括实习实训、校企合作研究与开发等。在合作项目中，融入民族文化与当地习俗，对民族文化进行传承和创新，例如开发具有民族特色的菜肴、研究当地传统美食、小吃的制作与工艺等。通过合作项目，学生既可深入了解民族文化的内涵和特点，又可提高实践操作技能和研究创新能力。

4. 推进产教融合的创新研究

学校和企业可以共同开展创新研究，推动烹饪专业的技术升级和工艺改进。通过研究项目的实施，学生可接触到最新的烹饪技术和理念，培养创新意识和实践能力。同时，研究成果也可以转化为教学内容，丰富课程资源，提高教学质量。

(2) 校企合作菜品开发探讨



(3) 校企合作研发菜品菜单





名称：菊花香芋

味型：芋香浓郁，外脆里嫩

主料：香芋

辅料：脆炸粉、面包糠

调料：柠檬汁

- 烹制：
- 1、芋头洗净去皮
 - 2、打菊花花刀
 - 3、盐水腌制、控干水份。上粉
 - 4、低油温浸炸制熟。
 - 5、高油温炸硬。
 - 6、调用柠檬汁调芡汁，均匀的浇在芋头菊花上面
 - 7、摆碟装盘。

提示：注意油温的控制



名称：芋香葡萄

味型：酸甜可口、外酥里软糯

主料：芋泥

辅料：鸡蛋

调料：盐、番茄酱、吉士粉、白糖、醋

- 烹制：
- 1、芋头去皮蒸熟打成茸状。
 - 2、调味，下鸡蛋打制成葡萄圆形。
 - 3、上蛋液裹粉、裹面包糠。
 - 4、高油温炸制脆
 - 5、用调料调味，挂芡再“葡萄表面”。
 - 6、摆碟装盘。

提示：芋头茸过滤



一品鲜特级酱油
Clarity Seasoned Soy Sauce
500mlx12瓶 ¥:

名称：腊味蒸芋头

味型：咸香软糯

主料：芋泥

辅料：腊肉、姜、葱丝、

调料：盐、一品酱油

- 烹制：
- 1、芋头去皮切正方形长条蒸8层熟
 - 2、腊肉改刀切片。
 - 3、把芋头摆整齐，腊肉放上面入蒸笼蒸制3分钟。
 - 4、面上摆放姜、葱丝、淋热油。
 - 5、沟少许酱油芡汁。
 - 6、装盘。

提示：芋头茸过滤



宫保水晶虾（菜品名称）



一品鲜特级酱油
Clarity Seasoned Soy Sauce
500mlx12瓶 ¥:

名称：柠香禄鸭

味型：咸甜、浓郁的柠檬香味

主料：光鸭

辅料：姜、葱、柠檬、西红柿

调料：盐、一品酱油、糖、老抽

- 烹制：
- 1、光鸭洗净备用
 - 2、猛锅阴油，放入大姜，把涂满酱油的鸭子放进锅中，反复煎皮，煎制皮色金黄。
 - 3、加矿泉水，调味（加入少许柠檬汁）、加盖焖煮。
 - 4、收汁、调色。
 - 5、砍件摆盘，装盘

提示：控制火候，不能有焦味。



○ 名称：灯笼芋夹

○ 味型：咸鲜、芋香浓郁、原汁原味

主料：芋头

辅料：肉沫、胡萝卜、南瓜、青瓜

调料：盐、鸡精、糖、生粉、酱油

- 烹制：1、芋头改刀
2、肉沫打起胶、调味待用。
3、把肉沫酿入芋头，锅油待用。
4、放入蒸笼蒸制9层熟。
5、摆成灯笼形状，再入笼蒸制熟。
6、调味淋汁，用胡萝卜、青瓜做摆件装饰。。

提示：控制火候，不能有焦味。



○ 名称：鱼你香芋

○ 味型：咸鲜、芋香浓郁、有鱼的清香。

主料：芋头

辅料：整鱼1条、虫草花、木耳、姜、葱、胡萝卜丝

调料：盐、鸡精、糖、生粉、酱油

- 烹制：1、整鱼改刀，
2、芋头切丝、其它原料洗净改刀。
3、鱼肉片卷好鱼肉，把木耳、虫草花垫底，鱼肉摆好，上蒸笼蒸10分钟。
4、鱼身放葱花、中间放姜葱丝。
5、淋热油，调少许酱油芡汁淋到鱼身上。

提示：控制火候，鱼肉不能熟过头。



名称：秘制咕嚕肉

味型：甜酸

主料：五花肉

辅料：菠萝、红椒

调料：番茄酱、盐、醋、糖

- 烹制：
- 1、五花肉煲透改刀
 - 2、红椒改刀、菠萝改刀
 - 3、五花肉裹粉，炸制金黄
 - 4、调酱汁，番茄酱及糖、醋等
 - 5、所有原料进入锅中抛匀酱汁。
 - 6、摆碟装盘

提示：甜酸味浓



香甜沙拉酱
Sweet Taro Dressing
1kgx12包

名称：芋香沙拉

味型：甜酸

主料：芋头、青瓜、火龙果、马蹄

辅料：青瓜、火龙果、马蹄

调料：沙拉酱、盐、醋、糖、炼乳

- 烹制：
- 1、所有原料改刀、取部分芋头切片
 - 2、把切片的芋头底油温炸制金黄酥脆
 - 3、把所有调味料拌匀备用
 - 4、把改刀好的原料加入沙拉酱拌匀
 - 5、摆碟装盘

提示：甜酸味浓