



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

一、项目建设依据

1. 自治区教育厅认定文件

(1) 认定为广西民族文化遗产创新职业教育基地：

广西壮族自治区教育厅

桂教职成〔2019〕52号

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

各市、县（市、区）教育局，各有关高等学校，区直各中等职业学校：

根据《自治区教育厅关于开展广西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〔2019〕46号）要求，经各地推荐申报、专家评审、我厅审核，同意认定广西瑶医瑶药康养文化遗产创新职业教育基地等10个基地为广西第四批民族文化遗产创新职业教育基地。现就有关事项通知如下：

一、加强组织领导

各广西民族文化遗产创新职业教育基地要高度重视，成立专项工作领导小组，切实加强基地自身建设，积极探索民族文化的现代传承机制，推动民族文化融入学校教育过程，充分发挥职业教育在改革民间传统手工艺传承模式、非物质文化遗产传承人才培养等方面的功能，起到职业院校传承民族文化的示范作用。

二、做好统筹指导

各广西民族文化遗产创新职业教育基地的办学主管部门和教育行政部门要加强统筹指导，从优化资源配备、师资培养培训、业务指导等方面予以重点扶持，进一步推动民族文化技艺传承与

职业教育改革发展的有机对接。

三、制订工作任务书

各广西民族文化遗产创新职业教育基地要结合实际，制订基地工作任务书，明确基地工作的重点建设内容、实施步骤、责任主体和保障措施等，确保基地建设工作顺利推进。请各基地学校于2019年11月30日前将试点工作任务书的电子版材料和盖章扫描件一并打包发送到我厅指定邮箱进行备案。

未尽事宜，请与我厅职业教育与成人教育处联系，联系人及电话：郭进磊，0771—5815580。邮箱：jytzcc2421@163.com。

附件：广西第四批民族文化遗产创新职业教育基地名单

广西壮族自治区教育厅

2019年10月28日

附件

广西第四批民族文化遗产创新 职业教育基地名单

序号	基地名称	学校
1	广西瑶医瑶药康养文化传承创新职业教育基地	金秀县职业技术学校
2	广西独弦琴京族文化文化传承创新职业教育基地	广西物资学校
3	广西苗族芦笙舞文化传承创新职业教育基地	隆林各族自治县职业技术学校
4	广西荔浦文场艺术文化传承创新职业教育基地	荔浦县职业教育中心
5	广西仫佬族民间刺绣文化传承创新职业教育基地	广西工贸职业技术学校
6	广西毛南族歌舞文化传承创新职业教育基地	南宁商贸学校
7	广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地	广西梧州农业学校
8	广西壮族农耕文化传承创新职业教育基地	广西机电工程学校
9	广西都安扁担舞文化传承创新职业教育基地	都安瑶族自治县职业教育中心
10	广西合浦月饼文化传承创新职业教育基地	合浦县中等职业技术学校

2. 向自治区教育厅报备获得通过的建设方案及任务书

广西民族文化遗产创新 职业教育基地建设方案和任务书

项目学校（盖章） 广西梧州农业学校

基地名称 广西长寿贺州客家菜文化传
承创新职业教育基地

填报日期 2020年9月6日

广西壮族自治区教育厅 制

项目建设方案

一、建设思路与目标

1.1 项目建设思路：一是依托学校中餐烹饪与营养膳食专业教师及实训基地和桂东职业农民学院等强大资源，构建广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地；二是聘请客家菜烹饪技艺大师成立大师工作室，打造一支大师领衔的传承师资队伍，构建客家菜文化相关课程体系，探索采用现代学徒制人才培养模式，深化校企合作，服务长寿贺州，促进地方民族文化产业的发展。

1.2 项目建设目标

1.2.1 总体目标：

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。

1.2.2 具体建设目标：

第一期建设目标

1. 设立基地建设组织架构；
2. 民族文化技艺传承实践平台“一馆一室一中心”的硬件基础建设，即技艺大师工作室、展示体验馆和传承培训中心

的建设。

第二期建设目标

1. 建成“现代学徒制”长寿贺州客家菜烹饪技艺人才培养模式；
2. 开发长寿文化与客家饮食文化相融合的《长寿贺州客家菜品制作》等极具特色的校本教材。
3. 培养“大师领衔”的长寿贺州客家菜烹饪技艺人才培养团队。

第三期建设目标

1. 完成基地包含平面、文字、视听等在内的整套文化包装。
2. 制定长寿贺州客家菜肴体系烹饪技艺传承培训和评价标准。
3. 面向校内外人员实施长寿贺州客家菜文化传承人的考核、评定和颁证。
4. 积极宣传推广，提升基地知名度和影响力。

二、重点建设内容、进度和资金安排

2.1 重点建设内容

2.1.1 硬件建设

1. 传承培训中心建设

(1) 长寿客家菜文化传承面点制作实训室：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) 长寿客家菜文化传承烹饪制作实训室：场地面积约 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) 长寿客家菜文化传承饮品制作实训室：建设场地面积约 60 m²，配置调制器具、封口机等设备，可满足 30 人同时开展技艺实训教学。

2. 展示体验馆建设

规划建设四个展区：一是平面文化展区；二是面塑模型展区；三是虚拟视听展区；四是真实体验区。即：

一是制作贺州长寿饮食文化、客家饮食文化、长寿客家菜肴烹饪工艺流程等平面文化展示于馆区墙体，是为平面文化展示区；

二是运用面塑技艺，设计制作一批长寿客家代表菜肴的模型进行展示，是为面塑模型展区；

三是制作一部长寿贺州客家菜系及烹饪技艺相关展示视频，运用多媒体展播，并运用 AR 虚拟成像技术，融入 3-5 个重点推介项目展示，是为虚拟视听展区。

四是依据客家民俗和一般习惯，传承创新，设计 3-5 套“长寿贺州客家宴席”品牌，供人们品尝真实体验，是为真实体验区。

3. 技艺大师工作室建设

建立 1 个大师工作室，聘请贺州客家名厨 3-5 名，探索现代

学徒制模式培养青年教师和学生，共同研发长寿贺州客家烹饪技术，规范长寿客家菜肴体系烹饪标准，传承民族技艺，实现每年培养 60 名长寿贺州客家菜技艺新传人。

2.1.2 内涵建设

1. 人才培养模式创新

与市内知名企业、贺州市名厨专业委员会、贺州市烹饪名厨协会等合作，以桂东职业农民学院实训基地为依托，聘请区内知名客家菜烹饪技艺大师，与学校领导及烹饪专业教师，共同组成“长寿贺州客家菜文化传承人才培养指导委员会”，共同设计、实施、评价长寿贺州客家烹饪技艺传承人才培养方案，实施“全日制中专生+短期培训”学制，探索“现代学徒制”技艺传承人才培养模式，培养青年教师与学生、新型职业农民等有志之士，成为长寿贺州客家菜烹饪技艺新传人。

2. 课程体系建设

在中餐烹饪与营养膳食专业，围绕长寿贺州客家文化发展史与文化底蕴培养、长寿贺州客家菜食材发掘与选用、长寿贺州客家菜品设计与制作、长寿贺州客家菜烹饪技艺等纳入专业课程体系，开发长寿文化与客家饮食文化相融合的《长寿贺州客家菜品设计与制作》等具有特色的校本课程。

3. 师资队伍建设

通过企业锻炼、调研学习、培训进修、拜师学艺等途径培养专业带头人 2 人，骨干教师 5 人，聘请 3-5 名长寿贺州客家名厨

大师，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，运用长寿贺州和客家饮食文化元素与贺州地理标志产品、地方特色物产相结合进行长寿客家菜烹饪技艺、菜品的开发和推广。

4. 校企合作平台建设

主要与贺州市名厨专业委员会、贺州市烹饪名厨协会等合作，一是人才培养方案与课程开发合作，二是长寿贺州客家菜烹饪技艺人才培养的合作；三是长寿贺州客家菜品设计与推广的合作；四是社会服务合作。

5. 社会服务机制建设

每年完成长寿客家菜烹饪技艺传承培训量达到 100 人次以上，组织参加各级民族文化遗产产品评审大赛、技能大赛及活动展演等活动。

2.2 项目建设进度安排

(1) 第一阶段：2020 年 8 月前。

一是成立基地建设领导小组和长寿贺州客家菜文化传承人培养指导委员会，组织调研交流等，实地采访收集客家菜品素材、烹饪技艺等素材，调查技艺人才现状等；二是组织编制基地建设方案和任务书，并组织论证和评审。三是完成“一馆一室一中心”框架建设。

(2) 第二阶段：2020 年 8 月至 2021 年 6 月。

一是组织骨干教师企业锻炼、培训学习和拜师学艺，提升教

师长寿客家菜烹饪技艺传承与创新能力；二是合作开发《长寿贺州客家菜品制作》等具有特色的校本课程（包括课程标准、教材与学材、微讲义等），形成专门化教学资源；三是完成实训基地的扩建及实训环境的改造，建成长寿贺州客家菜文化传承培训中心；四是合作开展各类培训，包括拓展全校公选课、社会培训等；五是建成长寿贺州客家饮食文化展示体验馆。

（3）第三阶段：2021年6月至2021年12月。

长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地全面建成；开设系列民族文化遗产课程，开展师徒授艺、社团等各项活动；开发一批长寿贺州客家菜品，推广一批客家菜品，形成一定的长寿客家菜品民族文化产业效益和输送一批优秀的客家菜烹饪技艺传承人。

2.3 项目建设资金安排

序号	建设内容	功能说明	资金（万元）
1	长寿贺州客家菜烹饪技艺培训中心	①长寿客家菜文化传承面点制作实训室，满足60人开展实训。 ②长寿客家菜文化传承烹饪制作实训室，满足60人同时开展长寿客家菜烹饪技艺实训活动； ③长寿客家菜文化传承饮品制作实训室，可满足30人同时开展饮品制作实训教学。	120
	长寿贺州客家饮食文化展示体验馆	制作一部长寿贺州客家菜系及烹饪技艺相关展示视频，设计制作一批长寿客家代表菜肴的模型及实物进行展示，制作贺州长寿饮食文化、客家饮食文化、长寿客家菜肴烹饪工艺流程等文化展示。	120
	长寿贺州客家菜烹饪技艺大师工作室	探索“现代学徒制”模式培养青年教师和学生，共同研发长寿贺州客家烹饪技术，规范长寿客家菜肴体系烹饪标准，传承民族技艺。	20

		室		
2	内涵建设	人才培养模式与课程体系建设	与市内知名企业、贺州市名厨专业委员会、贺州市烹饪名厨协会等合作，共同组成“长寿贺州客家菜文化传承人才培养指导委员会”，共同设计、实施、评价长寿贺州客家烹饪技艺传承人才培养方案，实施“全日制中专生+短期培训”学制，创新“师傅带徒弟”技艺传承人才培养模式，共同开发长寿文化与客家饮食文化相融合的《长寿贺州客家菜品制作》等具有特色的校本课程。	30
3		师资队伍建设	通过企业锻炼、调研学习、培训进修、现代学徒制等途径培养专业带头人2人，骨干教师5人，聘请3-5名长寿贺州客家名厨大师，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。	15
4		校企合作平台建设	与贺州市名厨专业委员会、贺州市烹饪名厨协会等合作。一是人才培养方案与课程开发合作，二是长寿贺州客家菜烹饪技艺人才培养的合作；三是长寿贺州客家菜品研发与推广的合作；四是社会服务合作。	10
5		社会服务机制建设	每年完成长寿客家菜烹饪技艺传承培训100人次以上，组织参加各级民族文化遗产产品评审大赛、技能大赛及活动展演等不少于1次。	15
总计				330

三、项目建设预期成效

3.1 实物成效

序号	建设内容	成果名称	成果形式
1	筹备论证工作	《长寿贺州客家菜文化调研报告》 《长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地建设方案和任务书》	调研报告 方案与任务书
2	“一馆一室一中心”建设	长寿贺州客家菜文化传承体验馆、大师工作室和传承培训中心三大场馆。	实体建筑
3	设施设备采购及安装配备	“一馆一室一中心”中各新配置设备安装调试到位，可见可用。	设施设备
4	课程开发	《长寿贺州客家菜品制作》校本教材	教材

5	制定长寿贺州客家菜文化传承人培养方案	《长寿贺州客家菜文化传承人培养方案》	人才培养方案
6	内涵建设	《师资培训总结》 《宣传视频》 《长寿贺州客家名宴简介及制作标准》	文字材料 原创视频 宣传册
7	宣传推广，服务社会	《长寿贺州客家菜文化传承人认定办法》 《长寿贺州客家菜文化传承宣传推广工作报告》	认定办法 文字材料

3.2 社会效益

(1) 丰富长寿贺州文化，填补贺州客家菜文化系统研究的空白。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。基地建设过程中，研究长寿贺州客家菜文化而取得的资源、视听和教材等，可以为人们深入的了解长寿贺州提供重要参考。

(2) 民族特色融入到烹饪专业办学中，助推品牌建设。长寿贺州客家菜民族文化融入中餐烹饪专业办学之中，好似为专业办学注入了灵魂，这突显了我校中餐烹饪专业能以众不同。极大增强了烹饪专业的吸引力，为学校稳定生源和提高教学质量发挥重要作用。这也是品牌专业建设的重要内容。

3.3 经济效益

(1) 直接经济收入：主要由教材出售、培训、菜品制作与出售、传承人考评认定等实现直接经济收入 10 万/年以上。

(2) 间接经济收入：基地培养的技艺传承人餐饮行业就业，推广“长寿贺州客家菜肴”和“长寿贺州客家菜宴席”等，为餐

饮企业带来超过 1000 万元/年的经济收入。

四、项目建设保障措施

4.1 组织保障

学校成立广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地建设项目领导小组，由校长任组长，相关负责人为成员，加强对项目实施的统筹与协调。强化项目管理，根据项目管理要求，加强对项目的过程管理，确保项目按期完工，质量一流。具体名单如下：

1. 领导小组

组长：叶继炎（学校党政负责人）

副组长：任智乾（教学副校长）

成员：江昭玉 卢连娇 张 新 朱奕啟

2. 监督小组

组 长：瞿道航（工会主席）

副组长：黄尚举

成 员：彭泽其 冯道巧 罗冬梅 吴丽妮

3. 执行小组

组 长：朱奕啟

副组长：邱 勇

成 员：黄 河 潘发兴 钟华坤 罗 龙

钟春建 梁文娇 官舒云

4.2 制度保障

为保障项目建设的有效进行，确保项目“创新性、体系性、可持续性”的形成，学校加强规章制度建设，建立和完善基地建设管理制度、项目资金管理制度、设备政府采购制度、设备使用管理制度、建设情况反馈制度、建设效益考核制度、项目责任追究制度等等。实现科学化管理，不断提高设备设施的利用率，营造良好的育人环境和职业氛围。

4.3 资金保障

学校隶属于自治区农业农村厅，是全额拨款的中等职业学校，有稳定的办学经费来源。广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地建设项目约需资金 330 万元，学校自筹投资 130 万元，自治区教育厅专项财政支持 200 万元，建设长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地项目。

项目建设任务书

一、 民族文化遗产创新职业教育基地建设基本情况

基地名称	广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地			
基地所在学校名称	广西梧州农业学校			
校长	叶继炎	电话/手机	13635060318	
项目负责人	姓名	职务	手机	邮箱
	江昭玉	教务科科长	13978409348	2858345589@qq.com
拟培训教师数(人)	7	拟聘技能大师数(人)	5	
拟增设备值(万元)	50	拟开展培训人次	200	
项目辐射的专业	中餐烹饪与营养膳食	项目辐射学生数	600	
建设资金	资金用向(单位:万元)			
	财政专项	学校自筹	合计	
	200	130	330	
建设计划	建设内容	2020年	2021年	
	一馆一室一中心框架建设	主要包含“体验馆”、“大师工作室”和“传承培训中心”等场馆区的硬件建设	已经构建成熟,应用于全日制教学与社会技能培训、参观体验等。	
	完善培训中心各实训室配套设施建设	主要在原有基础上新建包含:1.油水分离系统安装;2.防鼠设施配备改造;3.增装监控系统;4.加装大功率电源;5.个别实训室加装照明灯等。	已经全部建成验收并投入使用。	
	采购必要教学设备一批	主要是冷藏保鲜设备、授课同频大屏展示设备方面。	已经全部建成验收并投入使用。	

考察调研	主要包括若干个广西民族文化遗产创新职业教育基地调研、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，并收集素材。	有效指导后续各项建设
课程开发	定目标、定大纲、定方案，搜素材、整理撰写等	编排成书，用于烹饪专业学生教学和社会培训教材，不断修改完善。
制定长寿贺州客家菜文化传承人培养方案	依据长寿贺州客家菜文化传承需求、职业教育特点和学校实际等，制定本人才培养方案，探索“现代学徒制”技艺传承人培养模式。	应用于“全日制烹饪专业学生培养”+“短期技能培训”当中，培养技能传承人。
师资培养	做前期计划及准备	送3-5位老师到企业实践锻炼，提升自身客家菜烹饪技艺。
平面文化包装	做前期计划及准备	各实训室铭牌、简介牌、客家文化知识栏、基地建设情况栏等内容
面塑模型制作	做前期计划及准备	体验馆内所需展示的各展品用面塑制作，预计为150件左右
宣传短视频制作	做前期计划及准备	一部长寿贺州客家菜系及烹饪技艺相关展示的视频，60%以为原创
AR虚拟展示制备	做前期计划及准备	在面塑模拟展示内选择若干个代表展品，将其基本介绍和烹制过程用AR虚拟技术展示出来。
长寿贺州客家宴席提炼和制定标准	做前期计划及准备	依据长寿贺州客家文化习俗，提炼极具代表的宴席，并制定统一的标准和制作工艺等。
制定长寿客家菜文化传承人培养、培训、认定评定传承人及颁证等。	做前期计划及准备	完成论证及制定，并组织人才培养及考评认定等工作。
积极宣传推广，组织社会服务	做前期计划及准备	衔接桂东职业农民学院培训，积极研发菜品，参加各级各类展示竞赛等

	申请验收	做前期计划及准备	对基地建设成果进行审核验收
--	------	----------	---------------

二、项目建设进度安排及建设成果

序号	建设内容	2020年12月	2021年12月	建设成果
1	前期准备工作	组织调研交流等，实地采访，编制建设方案和任务书，并组织论证等		《长寿贺州客家菜文化调研报告》、《长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地建设方案和任务书》等
2	“一馆一室一中心”框架建设	完成体验馆、大师工作室和传承培训中心框架建设		长寿贺州客家菜文化传承体验馆、大师工作室和传承培训中心三大主体。
3	设施设备采购及安装配备	完成设备配置论证、采购实施、接收安装调试、验收使用等。		“一馆一室一中心”中各新配置设备安装调试到位，可见可用。
4	课程开发	定目标、定大纲、定方案，搜素材、整理撰写等	编排成书，用于烹饪专业学生教学和社会培训教材，不断修改完善。	《长寿贺州客家菜品制作》校本教材
5	制定长寿贺州客家菜文化传承人才培养方案	依据长寿贺州客家菜文化传承需求、职业教育特点和学校实际等，制定本人才培养方案，探索“现代学徒制”技艺传承人才培养模式。	应用于“全日制烹饪专业学生培养”+“短期技能培训”当中，培养技能传承人。	《长寿贺州客家菜文化传承人才培养方案》
6	内涵建设		师资培养、平面文化包装、面塑模型制作、宣传短视频制作、AR虚拟展示制备、长寿贺州客家宴席提炼和制定标准	《师资培训总结》、《宣传视频》、《长寿贺州客家名宴简介及制作标准》等

7	宣传推广，服务社会		制定长寿客家菜文化传承人培养、培训、认定评定传承人等体系，积极宣传推广，衔接桂东职业农民学院组织培训，积极研发菜品，参加各级各类展示竞赛等	《长寿贺州客家菜文化传承人认定办法》、《长寿贺州客家菜文化传承宣传推广工作报告》等
---	-----------	--	---	---

三、建设资金安排（单位：万元）

建设内容	资金预算及来源		
	自治区投入	学校自筹	合计
长寿贺州客家菜烹饪技艺培训中心	40	80	120
长寿贺州客家饮食文化展示体验馆	110	10	120
长寿贺州客家菜烹饪技艺大师工作室	10	10	20
人才培养模式与课程体系建设	15	15	30
师资队伍建设	15	0	15
校企合作平台建设	5	5	10
社会服务机制建设	5	10	15
总计	200	130	330