

广西合浦月饼文化传承创新 职业教育基地项目建设总结报告

我校《广西合浦月饼文化传承创新职业教育基地》项目严格按照《关于加强我区职业教育示范特色专业及实训基地建设的指导意见》及《广西壮族自治区职业教育示范特色专业实训基地项目管理办法（试行）》的建设要求，以项目建设方案和任务书为依据，严格按照要求使用项目资金，专业内涵建设及硬件设施建设均取得了显著成效，深化了人才培养模式和课程体系改革，推动了课程标准制订、课程开发；依托实训基地建设，开发了一门校本教材，促进了专业的发展；深化了以岗位需求为标准的教学模式，建立校企合作、订单培养、师徒传承、校企共育的教、学、研、产、销、创一体化的人才培养模式；加强专业化师资队伍建设，提高基地的建设成效，辐射带动地方产业的发展，在区域内较好地发挥示范、引领和服务社会的作用。

一、项目完成情况及总体质量

（一）“7个有”完成情况

1、民族文化展示室建设完成情况

建成40平方的月饼文化展示室一个，室内制作月饼史话及合浦月饼发展历程等相关牌匾上墙，安装了投影仪，用于播放月饼制作宣传片等，并展示部分用于制作月饼的饼模及月饼制作的原材料。同时利用实训基地的两傍走廊及文化长廊，张贴月饼发展历史资料及合浦月饼制作工艺宣传画，使师生及参观人员能先从感观上了解合浦月饼的发展历史

及制作工艺。

2、民族文化遗产的实训室建设完成情况

依据基地建设方案和任务书，于2020年8月开始建设，建成一条包含月饼生产原料处理间、搅拌间、生产制作间、烘焙间、冷却间、内包装间、外包装间等功能室的月饼制作生产实训车间，实训场馆于2021年5月完成建设通过验收交付使用，满足了专业实训教学的需求，目前实训基地运转正常，为专业技能教学提供了坚实保障。

3、聘请民族文化技艺大师情况

聘请了红林食品有限公司的月饼制作师傅黄生和李力与我校民族食品加工技术专业、休闲农业生产与经营的部分专业老师组成大师工作室。以“师徒结对”模式培养青年教师和学生，共同研讨合浦月饼生产制作技术，传承民族技艺，培养合浦月饼制作民族技艺新人。

4、宣传与培训手册制作完成情况

为了便于开展教学与培训，经过与红林大酒店等企业专家的商讨，与广西合浦县展鹏教育文化发展有限公司合作，制作了《月饼史话与制作工艺》宣传画及宣传手册，使教学及培训本土化，更贴近企业需求。

5、民族文化的培训开展情况

广西合浦月饼文化传承创新职业教育基地建成两年多来，充分利用基地资源，民族食品加工技术和休闲农业生产与经营两个专业的教师实现了全员培训，提高了月饼制作技能，培训了在校学生400多人，培训社会人员300多人，为合浦月饼生产企业输送了一大批技能人才，我校学生接受县委县政府的安排及月饼小镇管委会的邀请，多次在月饼小镇

烘焙食品研学基地开展月饼制作技能展示得到了社会各界的好评，学生的学习积极性大幅度提高。各初中学校也组织毕业生到基地参观，有效提高了基地的吸引力。2022年9月北海监狱在我校月饼生产基地成功举办“我们的节日—迎中秋·庆国庆”月饼制作比赛活动，基地建设取得了一定的成效。

6、开设相关的民族文化课程或手工传承活动情况

为充分发挥民族文化遗产创新职业教育基地的作用，我校重新修订了与基地对应的民族食品加工技术和休闲农业生产与经营两个专业的人才培养方案，增设了月饼制作课程，使两个专业的学生都能学习掌握合浦月饼制作技能。同时，我校还针对其他专业的学生举办兴趣社团，吸引更多的学生参与民族文化遗产活动。

7、民族文化遗产的宣传视频完成情况

为了使教学和培训更加直观，我校与广西合浦展鹏教育文化发展有限公司合作，拍摄制作了一部合浦月饼制作工艺流程的教学宣传视频，学生通过观看视频后再参与实践操作，更易掌握相关技能。

（二）专业建设及师资培养情况

1、专业建设

为了推进我校广西合浦月饼文化遗产创新职业教育基地对应的民族食品加工技术休闲农业生产与经营两个专业的高质量发展，加强校企深度融合，实现校企对接，与合浦县红林大酒店有限公司、合浦县鼎兴大酒店、天津泰丰餐饮有限公司、广东中山市宝合苑园林食府、中山市津津餐饮服务有限公司、合浦县月饼小镇等企业合作，建立稳定的学生校

外实训基地。邀请合作企业、月饼小镇管委会、广西烹协合浦名厨委的专家或技能大师及我校的部分专业教师共同组成“合浦月饼生产制作技艺人才培养指导委员会”，从企业对人才的需求出发，深入调查研究，修订新模式下的人才培养方案，完善民族食品加工技术专业群建设指导委员会管理制度和工作机制，构建“政府主导、学校主体、企业参与、行业指导、社会协同”的人才培养模式，实施“学校内基地实训+校外企业跟岗实践”共同开展人才培养，不断提高学生质量，本专业群办学吸引力不断增强，在校生逐年增加，2021年在校生191人，2022年在校生202人，2023年在校生302人，目前在校生达695人。

2、师资培养

学校十分注重对专业教师的培养，通过“引进来、走出去”的方式提高师资质量。一是聘请企业行业技术能手、能工巧匠作为兼职教师。二是组织本校专业教师积极参加培训，实施“校本研修”和“企业跟岗”双轨培训，努力打造一支技能过硬，能完全胜任教学、科研、社会培训能力的教师队伍，目前基地建设对应的民族食品加工技术和休闲农业生产与经营两个专业有专任教师31人，专业教师14人，其中高级职称教师从2021年的9人增加至2022年的11人，占专任教师的34.3%。双师型教师从2020年的17人增加至2022年的20人，占专任教师的62.5%，企业兼职教师5人，占专业教师的35.7%，专业教师刘雪莲基本具备了专业带头人的条件，许艳萍、林丽英、唐嫦芳等也成为了专业骨干教师。

二、项目资金管理情况

（一）资金落实情况

项目实施过程中，严格按项目经费管理使用要求，专款专用，专人、专户、专项管理，独立核算。在项目实施期间，自治区财政下达专项经费 200 万元，资金到位率 100%，项目资金足额及时到位，确保本项目顺利实施。

（二）资金支出情况

1、预算执行与批复的相符性

项目建设前经过充分的调查研究和科学论证，同时请相关企业和行业专家参与，使预算更加合理。在设备采购过程中严格执行政府采购的程序，预算的执行和预算的批复相符。

2、实际支出与财务管理制度和专项资金管理办法的相符性

在项目建设过程中，实施设备采购招投标制度，政府审批制度等。做好包括进度控制、投资控制、质量控制、合同管理及协调各方面等。基地建设的项目资金及财务支出都由上级部门负责，设立专用账户，独立核算，确保专款专用。

但由于疫情影响及地方财政困难，本项目投资 200 万元至目前为止支出 106.5 万，尚欠 93.5 万元未能支付。

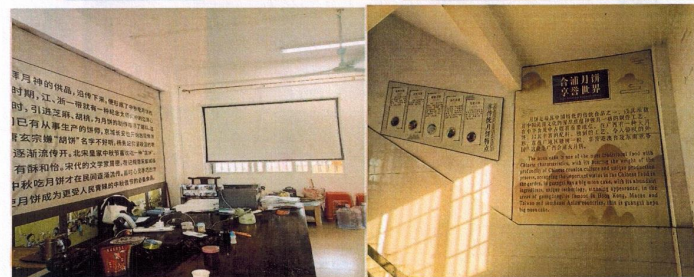
三、成果案例

1、建设完成了月饼制作整个工作流程的实训操作车间，新增实训岗位 40 个以上。（附实训室图片）



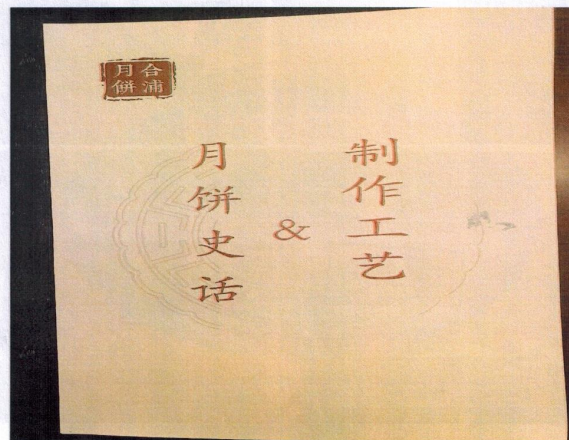


2、建成具有科普、文化展示功能在内的合浦月饼文化展示室，可同时接待 60 人参观，让更多人了解合浦月饼文化，吸引更多学生参与月饼文化技艺传承，为地方经济发展培养更多技能人才。（附图片）





3、开发了与中国传统节日—中秋佳节饮食文化相结合的《月饼史话与制作工艺》校本教材，使教学及培训本土化，贴近企业需求。（附教材图片）。



4、我校民族食品加工制作技术专业学生多次接受县委县政府安排及合浦月饼小镇管委会的邀请，在月饼小镇烘焙食品文化展示厅开展月饼制作技艺展示，向游客和观众展示合浦月饼的制作工艺，得到了县委县政府的高度评价。（附图片）



四、存在问题及改进措施

(一) 存在问题：

- 1、基地的建设缺乏大师的引领，工作室成员都没有得到技能大师的认证。
- 2、专业教师的整体素质水平还不够高，“双师型”教师占比还比较低，教师在民族技艺方面的科研水平对新产品的研发创新能力不强。
- 3、在课程改革方面还缺乏在线精品课程及配套教学资源库。
- 4、校企合作还不够深度融合，合作的企业还较少。

(二) 改进措施

- 1、组织工作室成员积极参加培训，提高技能水平。
- 2、加强教师培训力度，力争培养2名专业带头人，4名以上专业骨干教师，使教学团队在专业技能和科研水平上获得提高，“双师型”教师达75%以上，力争在教学成果及教育科学研究成果有新突破。
- 3、重点建设开发《月饼制作技艺》、《中式面点制作》等两门课程及配套资源库，建成在线开放课程两门。
- 4、继续深化校企合作机制，建成学生校外实训基地达20个以上，实现校企共育目标，提高学生培养质量，为地方经济发展服务，充分发挥基地的示范引领作用。

合浦县中等职业技术学校

2023年11月

