

## 致力打造食品实训基地 培育食品专业优秀人才

——广西合浦月饼文化传承创新职业教育基地建设典型案例

近年来，合浦中职校在各级领导部门的大力支持和指导下，认真贯彻职业教育的要旨中提出的“为个人谋生之准备，为个人服务社会之准备，为世界、国家增进生产力做准备”指导方针，在专业建设及发展中不断深化改革。我校民族食品加工技术专业从2018年开始招生，经过几年不懈的努力与探索，专业发展势头迅猛，为使专业教学贴近地方产业，推动地方经济发展，结合合浦近年来月饼产业的发展需求，争取自治区现代职业教育发展专项经费建设广西合浦月饼文化传承创新职业教育基地；同时与企业共建多个校外实训基地，实施“校内培训+校外岗位”实践相结合的人才培养模式，教学实训效果良好，大大提高了学生的临岗适应能力，践行了职业教育的办学理念。

### 一、项目建设背景

根据《关于实施国家中等职业教育改革发展示范建设计划的意见》和《国务院关于加快发展现代职业教育决定》，我校立足校企“资源共享，优势互补，互惠双赢”原则，借助民族食品加工技术专业与企业的合作，并根据学校师资、设备等实际情况，明确民族食品加工技术专业主要培养方向为立足合浦面向全国市场需求的月饼制作等具有一定理论基础的应用型技能人才。为此我校在广西合浦月饼文化传承创新职业教育基地建设以来，且行且探索，通过加快建设和完善民族食品加工技术专业实训基地、引企入校、教学实施理实一体、加快“双师型”教师队伍建设等多种方式来提高学生的技能水平，以培养更高素质的人才。

### 二、主要做法

#### （一）建设和完善校内实训基地

学校在原有基础上，继续建设和完善民族食品加工技术专业校内实训基地，实训基地力求涵盖民族食品加工技术专业核心课程，目前，我

校民族食品加工技术专业开设的核心课程包括月饼制作、中西式面点制作、中餐热菜制作，西餐热菜制作、西餐冷菜制作、冷拼与雕刻等，为此建设广西合浦月饼文化传承创新职业教育基地，使理论与实训课能紧密相结合，实施理实一体化培养平台。

校内食品专业实训基地			
序号	实训基地名称	功能	实训室负责人
1	中餐烹饪实训室1	中餐热菜实训场地	许艳萍
2	中餐烹饪实训室2	中餐热菜实训场地	周健东
3	中式面点实训室	中式面点制作实训场地	刘雪莲
4	月饼生产培训基地	月饼制作实训场地	唐嫦芳
5	西式面点实训室	西式面点实训场地	卢雅月
6	西餐实训室	西餐热菜，西餐冷菜制作实训场地	农君浩
7	勺工实训室	勺工实训场地	苏达富
8	冷拼与雕刻实训室	冷拼制作、食品雕刻、刀工实训场地	庞远敬

#### (二) 通过校企合作拓展校外实训基地

产教融合作为促进经济社会协调发展的重要举措，它面向产业和区域发展需求，促进教育和产业联动发展，能全面推行校企协同育人。为了满足学生社会实践、促进产教相融合，我校先后与校外六个食品行业企业达成协议，按照教育规律和市场规则，本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则，双方建立长期、紧密的合作关系。

食品专业校外实训基地			
序号	实训基地名称	功能	负责人
1	合浦红林大酒店有限公司	提供食品专业学生教师实习	庞成斌、陈振兴
2	中山宝合苑园林食府	提供食品专业学生教师实习	庞成斌、陈振兴
3	合浦鼎兴大酒店	提供食品专业学生教师实习	庞成斌、陈振兴
4	中山市津津餐饮服务有限公司	提供食品专业学生教师实习	庞成斌、陈振兴
5	合浦十万山酒店	提供食品专业学生教师实习	庞成斌、陈振兴
6	天津泰丰餐饮服务有限公司	提供食品专业学生教师实习	庞成斌、陈振兴

在双方合作过程中，合作双方的权利与义务有：

1、学校的权利和义务：

(1) 作为学校民族食品加工技术专业的校外实训基地，学校可以根据教学计划和人才培养方案，每年选派学生到企业实习。

(2) 学校每年安排部分老师到该企业进行挂职锻炼及实习。

(3) 根据民族食品加工技术专业教学、实训需要，企业为学校提供必要的技术指导。

2、企业的权利和义务：

(1) 企业每年安排学校学生进行实习；

(2) 企业每年安排学校教师进行挂职锻炼；

(3) 企业为学校提供月饼制作工艺方面的专业指导；

(4) 企业优先运用食品专业优秀毕业生。

通过开展校企合作，使学生学到更专业、更适合社会岗位的技能，实现毕业即上岗，企业也可以优先选用优秀毕业生，一举多得，达到双赢局面，促进双方高效发展。

### （三）开发月饼制作教材，推进特色教学建设

为了更好的与学校现有的实训设备相结合，学校基地项目组成员经过不断努力，按民族食品加工技术专业的人才培养方案和专业课程标准，编写出版了《月饼史话与制作工艺》校本教材，使学生更易了解和掌握月饼制作的工艺流程。

### （四）加强专业建设，让月饼制作技术走进课堂

为使学生能尽快与社会需求对接，学校通过开发特色课程、对接专业课程来打造课程体系，在原来已有课程的基础上，增设《月饼制作技艺》课程，与社会岗位紧密对接，使学生尽快掌握月饼制作技能，为地方产业发展服务。

### （五）目标导向培养，提高人才质量

我校民族食品加工技术专业人才培养的目标是培养具有一定理论基础的应用型技能人才，为此采用多种方式方法，培养社会所需要的高素质人才。

一是在学校理论与实践一体化教学。理论方面，线上线下相结合，辅助与课程相关的课件、视频、微课，使学生掌握相关的理论知识；实践方面，在已有理论的基础上，组织学生到相关课程实训室进行实操练习直到完全掌握技能；最后再到合作的食品企业进行实习。目前学校已在教室安装大屏幕电视电脑一体机并连接网络。课上教师可从网上直接打开网页学习相关的专业知识；也可以拷贝自制的微课进行辅助授课。如《月饼制作工艺》课程我们民族食品加工技术专业部已经开发了一个月饼制作微课，此微课是根据我校现有的月饼制作实训设备开发的，操作规范，非常适合学生使用。此微课内容包括月饼皮制作、馅料选用及制作、包饼、压饼、烘烤、包装等六个环节微视频，大部分满足了学

生对技能需求。学生在课前、课中、课后随时随地的观看微课视频；理论课上教师先一起同学习学习一遍；然后再到月饼生产培训基地实训室上实操课。经过教师的实操示范、指导，学生亲自动手操作，学生很快掌握到该项月饼制作技术。除了教室装有大屏幕电视之外，我们第二实训楼二楼也有专用的多媒体视频教学月饼大师工作室，教师可根据上课需要随时使用，一上完理论就可以在旁边各个实训室进行实操。在中式面点实训室，中餐烹饪实训室也配备有电脑随时能使用。因此教学上我们都实施了理实一体教学模式，以提高学生专业技能水平。

二是校外生产性实训，生产性实训一般从学生在校学习的第三个学期开始安排，学生分批进入到实训基地强化训练；学生在进入岗位前要进行岗前动员与岗前培训，主要是进行生产安全、工作纪律、岗位要求说明、实训教材学习、企业文化介绍等环节的内容培训，然后根据每个学生的情况安排到不同的岗位进行技能强化训练；在技能实训的同时，加大培养学生的经营管理能力与团队合作精神，提供机会给学生学习食品生产经营与管理，通过生产性岗位实训达到实训目的；每个实训点指派管理与跟训老师，跟训老师在管理学生的同时，也要强化个人专业技能，学习日常食品管理知识，提高个人的专业综合素养。

三是1+X证书制度。目前全国1+X证书正在如火如荼开展，我校也努力创造条件，积极申报各种食品工种。目前粤菜、粤点技术职业技能等级证书（初级）工种已经获批并进行考证。可面向我校、周边地区或农村广大地区，接收地方委托，由学校代为培养，灵活多变、不受时间、场域影响，提供培训考证。下一步，还要努力申报其它工种，并落地生根。

四是订单培养。面向行业企业，按行业企业要求，签订培养协议，制定培养标准，由用人单位选拔，提供职业技术培训，拓展学生就业方向。目前我们民族食品加工技术专业有部分学生已经和合浦红林大酒店

有限公司、合浦鼎兴大酒店、合浦十万山酒店、天津泰丰餐饮有限公司等企业进行订单班合作，学生受益颇多。

(六) 加快双师型队伍建设，打造名师团队，凝聚高素质师资。

高素质的民族食品加工技术专业教师是打造高技术人才的先决条件。一直以来我校努力培养“双师型”教师队伍。我们民族食品加工技术专业部也努力创造各种机会组织大批教师到校外进行专业培训；同时也在校内进行本专业的培训；鼓励教师们参加各种各样的比赛，提高各方面水平。

### 三、成果及成效

#### 1、建设创新

广西合浦月饼文化传承创新职业教育基地的建设，从课改角度来看，主要有两个创新点：

(1) 学生的专业技能实训与生产经营双赢运转。学生利用基地提供的条件，根据教学的要求，强化了技能训练，适应了岗位工作；企业解决了用人的困难，并得到学校在管理和技术方面的支持，促进了企业的发展。

(2) 与校外企业合作模式，将工学结合、现代师徒制人才培养模式融合；解决学生在校实训室专业技能实训中耗材原料的浪费问题，实现训练与市场供给接轨，形成耗材原料循环使用，降低学生专业学习成本，解决学生专业学习的后顾之忧。既能完成校内教学任务，也能达到上岗要求。

#### 2、基地建设成效

通过校企共同努力，目前广西合浦月饼文化传承创新职业教育基地有一定的成效：

(1) 拓宽了学生实训教学的渠道，强化了学生专业技能训练，提高了学生的临岗工作能力，培养了学生对客服务、销售推广、经营管理等专业能力。

(2) 在解决了企业长期用人招人困难的问题的同时，学校专业教师与企业技术骨干共同研发畅销产品，不断为企业推出新品，为企业实实在在创造了利润，受到企业的欢迎。

(3) 特别是月饼生产基地建成一年多时间，基本形成了校企协同育人的人才培养机制，专业教学团队的专业技能和科研水平获得提高，双师型教师达到了 62.5%；专业团队中刘雪莲、许艳萍、林丽等主持的自治区重点课题《县城中职学校劳动教育与工匠精神融合实践探索》顺利结题；广西合浦月饼文化传承创新职业教育基地的建成，为我校开展烘焙食品制作课程的教学提升了实训条件。

#### 四、体会与思考

当今世界正面临着百年未有之大变局，我们要构建新的发展格局，推动高质量发展，在国际竞争中赢得主动，不仅需要大批拔尖创新人才突破“卡脖子”技术，也需要数以亿计的高素质技术技能人才。加快发展现代职业教育，是培养高素质技术技能人才最高效、最基础的途径，是推动高质量发展的重要支撑，也是建设教育强国的必然要求。社会在飞速发展，中职学校的人才培养，需要与时代同步，与社会发展俱进。我校民族食品加工技术专业在建设中勇于创新，不断探索更适合于学生发展的育人模式与手段。事实说明，在正确的思想指导下，不断尝试创新，不断总结与归纳，专业教学与建设才能不断进步，达到国家对人才培养的要求，办出人民满意的职业教育。

