

湖南怀化商业学校省级重点建设项目
校企合作生产性实习实训基地阶段性建设成果汇报
(2017年7月——2017年12月)

一、校企合作生产性实习实训基地阶段性建设基本情况

我校中餐烹饪与营养膳食专业于 2016 年成功申报湖南省重点建设项目——校企合作生产性实习实训基地。由于省财政专项资金还没有到位，因此不能按计划开展相应的硬件建设，在最近半年的阶段性建设中主要围绕以下几项工作展开：

- 1、将生产性实训基地规划方案报市相关部门审批。
- 2、与项目合作企业及怀化市餐饮行业协会共同探讨生产性实训基地运行机制建设。
- 3、学校自筹资金完成部分实训设施的改造与建设。
- 4、积极开展专业师资团队的建设。
- 5、利用现有设施及场地开展社会培训，扩大生产性实训基地的社会影响。

二、实训基地校企合作体制机制建设

在实训基地管理模式建设方面，学校引入了怀化品牌餐饮企业怀化名堂厨房的 6S 管理办法，聘请怀化名堂餐饮管理有限公司董事长、怀化餐饮协会会长邹旭东进校给师生开展公司 6S 管理讲座课，组织实习教师认真学习领会并规范实习教学要求。依托企业真实的工作环境，组织师生开展生产性专业实习实训课程教学。

三、学校自筹资金完成部分实训设施的改造与建设

按照生产性实训基地的建设方案，至 2017 年 7 月下旬，学校通过其他项目资金，新增北校区烹饪演示室 1 个，新建西点、面点制作实训室 1 个，建设资金 11.37 万元；新增西餐实习自助餐厅 1 个，建设资金 2.3 万元。



北校区新建烹饪专业教学演示室



北校区新建西点、面点制作实训室

四、积极开展专业师资团队的建设

为了加强生产性实训基地专业师资团队建设，本阶段建设过程中，学校特别注重通过各种渠道加强师资队伍建设，并取得了良好的成效。

1、学校从行业企业中招聘现场专家担任专业实训课程教学。

(1) 邓衔松：是怀化市靖州侗族苗族自治县绿原生态农庄总经理兼厨师长，高级烹调师，曾师从中国烹饪大师陈家田，是怀化市首届烹饪技能大赛一等奖获得者，其单手雕花技艺是其独门技术，在行业内有较大影响。学校自 2017 年 9 月开始，为其颁发聘书，让其担任烹饪专业雕刻与拼盘实训指导教师，受到学生欢迎，获得较好教学效果。



外聘行业专家邓衔松荣获第六届厨艺绝技争霸赛金奖

(2) 谢霞：是北京市某民办烘焙培训学校一名教员，高级烘焙师，曾经荣获全国西式蛋糕裱花一等奖，因返乡创业，现自己在市内开设西式蛋糕制作工作室。学校自己 2017 年 9 月开始，正式聘请她担任学校西点实训指导教师，为学校西餐烹饪专业师资增加了力量。

(3) 学校于 2017 年 9 月聘请高级评茶艺师考评员蔡静、一级评茶员杨小英、二级茶艺技师彭莉萍等三位茶艺专家担任学校茶艺实训及理论课教学。丰富了专业群课程设置，提高了学生学习兴趣。

2、通过多种渠道加大专业师资培训。

姓名	所在专业	培训时间	培训地点	培训内容	培训类型
罗纲要	旅游服务	2017 年	德国哈尔博格学院	能力开发导向二元制职业教育专业教学法学术交流研修班	全国职业院校骨干教师出国培训
杨柳	中餐烹饪	2017 年 7 月	湖南师范大学	专业业教师教学能力培训班	国培
王良海	中餐烹饪	2017 年 7 月	湖南铁道职业技术学院	信息化教学培训	国培
杨蕾	中餐烹饪	2017 年 8 月	清华大学	长沙商贸旅游职业技术学院新进教师培训班	校校帮扶培训

3、推荐专业群专业带头人梁东平、王良海申报“中国注册烹饪大师”。继上半年梁东平、王良海成功申报全省“湘菜名师”之后，学校又积极推荐两位专业群带头人申报更高层次的“中国注册烹饪大师”，为本专业群专业师资队伍建设奠定基础，也为本专业群建设“烹饪大师室”做准备。

五、利用现有设施及场地开展社会培训

2017年专业实训基地共完成社会培训任务2564人次，职业技能鉴定及专项培训1091人，各项培训收入达113.16。先后申报成为“2017年怀化市民政局退役士兵教育培训定点机构”和“2017-2019年省直高技能人才培训定点机构”，并为怀化市定点培训一批复转军人，让退伍回来的军人顺利就业。2017年10月，又与芷江和平宾馆餐饮部联合开办“餐饮行业人员技能提升培训班”，基地服务社会能力明显加强，社会效应明显提升。



基地开展的“餐饮行业人员技能提升培训班”授课现场