

湖南省职业院校校企合作生产性 实习实训基地项目建设实施方案

项 目 名 称 湖南省职业院校校企合作生
产性实习实训基地项目

申报院校(盖章) 湖南怀化商业学校

申 报 专 业 中餐烹饪与营养膳食

合作企业(盖章) 怀化名堂餐饮管理有限公司

合作企业(盖章) 怀化市背篓人家餐饮连锁管
理有限公司

合作企业(盖章) 怀化多喜来食品有限公司

湖南省教育厅制

二〇一六年十月

根据省教育厅《关于申报 2016 年湖南省卓越职业院校等职业教育省级重点项目有关事项的通知》（湘教通〔2016〕449 号）及《湖南省职业院校校企合作生产性实习实训基地建设方案》（湘教通〔2014〕176 号）的要求，结合怀化市产业结构特点和该校办学实际情况，该校决定申报中餐烹饪专业生产性实习实训基地为湖南省职业院校校企合作生产性实习实训基地（中职）建设项目。为有效推进项目建设，特制定本实施方案。

一、建设背景与基础

（一）建设背景

怀化市地处武陵山区域及大湘西地区的核心地带，经济辐射湘鄂渝黔桂五省（市、区）周边 44 个县市区 9 万余平方公里、1500 多万人口。依托其特殊的区位、交通和资源优势，省委、省政府将怀化市纳入国家“一带一路”及湖南省“一核三级四带多点”的整体战略格局，确立了怀化市建设“一极两带”的发展定位，即辐射大西南、对接成渝城市群的新增长极和沪昆高铁经济带、张吉怀生态文化旅游经济带。怀化实施“一极两带”的发展战略，推进旅游产业的发展是重头戏。《湖南省旅游业“十三五”发展规划纲要》明确把怀化与岳阳、郴州一起规划为湖南旅游业发展新的增长极，并把怀化确立为继长沙之后全省第 2 大旅游集散地。怀化市委、市政府也出台了《关于加快推进生态文化旅游业发展的意见》。怀化旅游业发展已然驶入发展“快车道”。

据市政府有关部门初步统计，仅今年 1 至 5 月，全市共接待国内外旅游者 1580 万人次，实现旅游总收入 108 亿元，同比分别增长 20%、22%。餐饮是旅游的重要组成部分。旅游业的大发展必将带动餐饮行业的快速跟进。据调查，仅怀化市城区，目前共有各类餐饮企业（店）9000 多家，拥有烹饪从业人员 32000 多人，其中受过专业技术培训，获得烹饪职业技能证书

的比例不足 20%；同时，预期未来几年，市区烹饪从业人员每年增加 3000 人以上。我校地处怀化市区中心，是怀化市唯一开办烹饪类专业的公办职业学校，做大做强餐饮烹饪专业独具广阔空间和天时地利优势。

（二）建设基础

我校是 1979 年创办的普通中专学校，首批国家级重点中职学校，湖南省示范性中职学校。中餐烹饪与营养膳食专业创始于 1994 年，系省级特色专业，以其为核心的旅游餐饮专业群 2015 年被确立为示范性特色专业群建设项目，2016 年与长沙商贸旅游职业技术学院联手创办“湘菜学院怀化分院”。学校整体办学水平较高，专业改革创新成绩显著，具备了实施省职业院校校企合作生产性实习实训基地项目建设的良好基础。

我校旅游餐饮服务专业群现有在校学生 891 人，专职专任教师 39 人，其中“双师型”教师 37 人，年均社会培训 1500 余人次，拥有校内生产性实训基地 2 个，各类实验实训室共 15 个，实验实训设备总值 480 万元。近年来，学生在省级以上各种烹饪技能大赛上荣获各种奖牌共计 52 块，其中陈霞同学曾获全国中职学校烹饪大赛金奖，是怀化市职业院校学生在全国职业技能大赛上奖牌零的突破！

专业群不断深化教学体制改革，推进校企合作，与区域内外 10 余家餐饮企业建立了稳定的校企合作关系，吸纳企业投入资金和设备资金合计 115 万元，引进企业技术专家担任兼职教师 13 人，其中包含许菊云、向方、王公元等湘菜大师。积极探索生产性实训基地的建设，2015 年组建处理北校区实训食堂，由教师指导学生操作，兼容食堂与酒店功能，产学结合初见成效。

二、建设思路与目标

（一）建设思路

主动对接怀化“一极两带”的发展战略，深度融入区域生态文化旅游

产业链，突出中餐烹饪与营养膳食专业的重点，延展旅游餐饮服务专业群的发展和建设，校企合作构建生产性实习实训教学体系，以优化学校专业教学机制，提高人才培养质量，增强社会服务能力。

（二）建设目标

1、总体目标

积极对接区域产业发展的需要，总体按照“校企一体、产学结合”的思路，以学校为主体，依托旅游餐饮专业群特别是中餐烹饪与营养膳食核心专业的资源，引进企业资金、设备、技术和管理经验，校企合作共建集产学研和社会服务功能于一体的生产性实习实训基地，实现“基地建设企业化、实践教学生产化”的目标。

2、具体目标

在原有生产线实习实训基地建设的基础上，基地建设面积扩展到 1200 平方米，设施配置达到区域先进水平，功能涵盖中餐、面点、茶饮的生产经营和湘西民族菜肴研发中心，形成产学研一体化的、多功能的生产实习实训基地。与此相应，专业办学体系进一步完善，专业教学团队的建设显著加强，专业教学质量不断提高，社会服务能力显著增强，在区域形成突出品牌效应。

3、预期效益

（1）办学机制更加完善。校企一体投资建设生产性实习实训基地，并形成校企联动、合作育人、协作生产、共同研发的运行机制机制，促进专业办学深度融入产业，更好地为区域经济社会发展服务，并总结形成可复制、可推广的经验。

（2）专业团队效能提升。教师依托基地平台充分体验现场，专业技术水平和实际应用能力不断提高，专业群教师“双师型”的比例达到 100%，其中技师以上的高技能教师的比例达到 30%以上，建成数量足够、结构合理、

素质优良的专业教学团队。

(3) 教学质量不断提高。基地教学功能显著，年承担师生实习实训不少于 10000 人日，专业实训完成率达到 100%；专业“教学做合一”的教学模式普及率达到 100%，毕业生双证获取率达到 100%，毕业生就业率达到 98% 以上。

(4) 服务能力显著增强标。依托基地平台，积极开展相关专业培训，每年社会培训 4000 人日以上；开展应用技术研究和成果转化，推出技术成果 5 项。

三、重点建设内容

(一) 校企合作体制机制建设

1、建设目标

校企合作共同建设“校中店”式的生产性实习实训基地。学校与企业实行“生产共抓，育人同担”的运行机制，并建立以学校为主体、企业紧密配合的管理平台，施行校企共管的市场化管理模式。

2、建设内容

(1) 建设模式。与怀化名堂餐饮管理有限公司、背篓人家餐饮连锁公司、多喜来面点公司三家企业合作并签署协议，共同投资，分三年逐步完成生产性实习实训基地建设。

(2) 运行机制。学校与企业共建管理机构，形成校企联动、合作育人、协作生产、共同研发的运行机制，保证基地的生产经营性特色和教学实习实训功能。

(3) 管理模式。以学校为主体，校企合作各方共同派遣人员成立管理机构，进行市场化管理，形成“专业群+基地”的管理模式，统筹发挥基地的教学、生产、培训、鉴定和技术服务功能。

3、建设进度

序号	建设内容	进度安排		
		2017年	2018年	2019年
1	建设模式	成立基地建设领导小组；调研论证，确立确定建设方案；筹措经费，启动基地前期建设。	完成基地中期建设并开始使用；筹备后续建设方案。	完成基地建设，正式进入实体化运作；启动企业员工培训工作。
2	运行机制	制定合作育人、协作生产、共同研发的相关制度。	教学项目和案例来自产品生产比例达到50%以上。	教学项目和案例来自产品生产比例达到80%以上。
3	管理模式	引进企业管理模式；制定管理细则与运行激励机制。	推行项目化实训，实现产品生产企业化、实习实训生产化。	基地独立实施实训教学，对外培训和技术服务；产品营销市场化。

4、建设经费

序号	建设内容	资金预算（万元）			合计
		2017年	2018年	2019年	
1	建设模式	2	2	2	6
2	运行机制	1	4	3	8
3	管理模式	3	1	2	6
合计		6	7	7	20

(二) 硬件环境建设

1、建设目标

建成集教学、培训、生产及湘西地区民族菜肴研发为一体，设备先进的生产性实习实训综合餐饮大楼，满足校内生产性实训和培训的需求。

2、建设内容

(1) 场地及设施设备。在北校区综合大楼一、二楼扩建基地，完成设备设施配套，设备设施总值 450 万元。

(2) 生活配套设施设备。对北校区培训大楼进行改造，提供 20 间共 80 个床位的高标准的学员宿舍，为外地短训学员和认证人员提供住宿条件。

(3) 职业资格鉴定。根据专业工种的不同要求，建立相关的职业技能培训与鉴定体系，形成职业技能培训与鉴定一条龙服务，并建立完整的题库和试题库。

3、建设进度

序号	建设内容	建设进度		
		2017 年	2018 年	2019 年
1	场地设施设备	一期建设	中期建设	后续系统化建设
2	生活配套设施	确认改造装修设计方案，并组织实施到位。	系统维护	系统维护
3	职业资格鉴定	具备五、四、三级鉴定资质。	申请二级鉴定资质，建立完整题库和试题库。	健全相关的培训、鉴定体系，完善和更新题库和试题库。

4、资金预算

序号	建设内容	经费预算（万元）			合计
		2017年	2018年	2019年	
1	场地及设施设备	127	109	60	296
2	生活配套设施设备	31	42	23	96
3	职业资格鉴定	17	20	21	58
总计		175	171	104	450

（三）指导教师团队建设

1、建设目标

建设一支数量足够、理论水平高、实践能力强，能胜任实习实训指导与培训工作且相对稳定的专业指导教师队伍。培养2名湘菜大师，3名市级专业带头人。专业教师双师型比例达到100%。

2、建设内容

（1）制度建设。建立校企互培互聘、共同管理与考核的实习实训指导教师队伍建设系列管理制度。

（2）团队建设。优化教师队伍结构，加强企业兼职教师管理。建成省级专业教学团队。

3、建设进度

序号	建设内容	建设进度		
		2017年	2018年	2019年
1	制度建设	成立教师培训机构；制订相应的评价标准、激励机制。	修订相应的培训机制。	完善相应的机制。
2	团队结构	校企互聘教师培养	校企互聘教师培	校企互聘教师培养

		年度方案；招聘 2 名教师和 2 名企业技术人员。	养年度方案；招聘 2 名教师和 2 名企业技术人员。	年度方案；招聘 2 名教师和 2 名企业技术人员。
3	团队水平	教师专项培训年度计划、方案；专业带头人、骨干教师、高级讲师的评定标准和培养方案。	制订、实施培养实习实训指导教师的年度计划、方案。	教师专项培训的年度计划、方案；培养 2 名湘菜大师、3 名市级专业带头人、4 名高级讲师。

4、经费预算

序号	建设内容	经费预算（万元）			合计
		2017 年	2018 年	2019 年	
1	制度建设	1	8	2	11
2	团队结构	6	8	10	24
3	团队水平	11	17	17	45
合 计		18	33	29	80

（四）实践教学体系建设

1、建设目标

形成“项目+任务”模块化实践教学体系。建成功能齐全、运行流畅的校园网络，教学资源平台向社会开放，实现空间在线教学与辅导。构建“专业+行业+企业”的评价体系，开展多种形式的教学，提高教师教学水平及实践教学的教学质量。毕业生获取证率达到 100%。

2、建设内容

（1）实践教学体系设计。构建以适应职业岗位要求为导向，以现场典型的工作任务为主线的“项目+任务”模块化实践教学体系，形成与产学结合要求相适应的实习实训标准。

(2) 数字化实践教学资源。对师生进行个人空间培训；开发专业教学软件包，包括试题库、案例库、课件库、专业教学素材库、教学录像库等项目；完善师生互动交流的空间平台。

(3) 实践教学实施。推行项目教学和现场教学，以典型工作任务（项目）为载体的教学组织与设计；构建“专业+行业+企业”的评价体系实施，制定对专业教师、对学生评价方案、评价标准、评价制度；大力推进教学方法和教学手段的改革。

3、建设进度

序号	建设内容	建设进度		
		2017年	2018年	2019年
1	实践教学体系设计	校企合作确立专业培养方案和实习实训总目标。	成立课程开发专家委员会，并制定实习实训标准。	成立实训项目开发小组，开发各实践课程及其训练标准。
2	数字化实践教学资源	优化网络平台，对在校学生进行个人空间培训，部分实现空间教学。	开发专业教学软件，建立网络化实习实训教学平台。	完善空间内容，实现“校校、校企”共享，实现在线教学与辅助答疑。
3	实践教学实施	推行项目教学和现场教学，开展教学观摩活动，举办多种形式的竞赛。	专业教师、企业专家共同制定对专业教师、对学生评价体系。	观摩其他职业院校先进的实习实训和管理方法，推进教学方法和教学手段改革。

4、经费预算

序号	建设内容	经费预算（万元）			合计
		2017年	2018年	2019年	
1	实践教学体系设计	12	15	13	40
2	数字化实践教学资源	14	19	23	56
3	实践教学实施	11	16	17	44

总 计	37	50	53	140
-----	----	----	----	-----

(五) 社会服务能力建设

1、建设目标

面向社会职业技能培训，年培训规模达到 4000 人日。组织生产性实习经营，年营业额达 100 万元。组织开展湘西民族特色菜品研发等应用技术研发与推广，创造经济社会效益。

2、建设内容

(1) 教育培训服务能力。主要面向下岗转岗人员、退役士兵、农村转移劳动力及企业人员开展各类职业技术培训。

(2) 生产经营能力。拓展基地对外经营能力，组织生产性实习经营，实现年营业额 100 万元。

(3) 应用技术研究或推广能力。应用技术研发取得成果。教师团队开发教材 5 本。

3、建设进度

序号	建设内容	建设进度		
		2017 年	2018 年	2019 年
1	教育培训服务能力	2000 人日	3000 人日	4000 人日
2	生产经营能力	50 万元	80 万元	100 万元
3	应用技术研究或推广能力	取得研发成果 1 项,开发教材 1 本。	取得研发成果 2 项,开发教材 3 本。	取得研发成果 2 项,开发教材 2 本。

4、资金预算

序号	建设内容	资金投入（万元）			合计
		2017年	2018年	2019年	
1	教育培训服务能力	10	16	24	50
2	生产经营能力	14	18	13	45
3	应用技术研究或推广能力	11	22	22	55
总计		35	56	59	150

四、主要保障措施

（一）机构设立

（1）项目建设领导小组：

组长：蒋茂芳

副组长：罗纲要

成员：戴孝良、刘安隆、曹成、张晓勇

职责：负责项目的实施和各部门协调，资金筹措、资金使用计划、项目实施过程督导等工作。严格遵守和执行项目建设管理办法，保证项目如期完成。

（2）项目建设工作办公室：

主任：罗纲要（兼）

成员：王良海、贺可兵、梁东平、孙唯真、侯姣

职责：按项目建设实施方案的要求，负责建设项目的具体实施工作。

项目建设办公室下设项目相关工作小组，负责协调落实项目建设各专项工作。

（二）保障机制

1、政策措施。建立健全管理制度。制定《湖南怀化商业学校湖南省职业院校校企合作生产性实习实训基地项目实施管理办法》、《湖南怀化商

业学校湖南省职业院校校企合作生产性实习实训基地项目经费管理实施细则》等一系列管理文件，做到目标明确，责任到人，为项目建设提供全面的制度保障。

2、管理机制。项目建设领导小组加大资源整合力度，确保学校建设经费落实到位，做到“统一规划、分步建设、配套使用”。建设办认真制订各阶段项目建设方案，把创建工作总目标落实到阶段性目标任务之中，按方案开展工作并加强过程监管力度。落实“分级实施、跟踪管理、定期交流”的建设机制。主动接受省教育厅、市教育局相关部门的管理。按要求及时向省教育厅相关部门上报项目建设情况。完善“目标管理、绩效考核、多方参与”的评价机制。健全目标管理责任制。

（三）过程管理

按照“及时跟踪、随机抽查、年度评价、项目验收”的过程管理模式，建立项目建设专门空间，及时上传相关内容，随时接受省教育厅及有关专家的网上检查和监督。主动接受省教育厅的过程管理，迎接省教育厅的随机抽查、现场考察。严格按照实施方案进行操作，确保项目按时间节点顺利完成。

（四）经费保障

1、经费来源。本项目共需投入建设经费约840万元。其中省级财政投入200万元，市级财政投入50万元，行业企业投入510万元，学校自筹80万元。

2、经费使用。实行专户、专帐、专款使用，做到统一管理，专款专用，层层落实，跟踪过程，监测绩效。对项目建设所需投入硬件的采购通过政府公开招标，阳光采购，确保资金使用能够到位，节约高效。

五、经费预算

经费预算总表（万元）

资金来源	省级财政投入	地方财政投入	行业企业投入	学校投入	合计
金额	200	50	510	80	840

分年度经费预算安排表经费预算总表(万元)

资金来源	2017年	2018年	2019年	总计
省级财政	70	80	50	200
地方财政	15	15	20	50
行业企业	165	192	153	510
其他投入	21	30	29	80
合计	271	317	252	840