教学工作诊断与改进简报

第 期

三明市农业学校质量办公室编

（材料提供部门：成教处 ） 2022年 9 月 1 日

集思广益，更好地推进沙县小吃培训工作

自2021年沙县小吃制作专项能力考核项目获省人社厅批准后，学校加大宣传力度，积极组织开展该项目培训工作，尤其2022年新学期以来，坚持每月开班1-2期，不断扩大培训规模。但沙县小吃转型升级是一个系统工程，相关从业人员的素质提升，除了加强沙县小吃制作技能外，更需要在数字化管理、标准化产品体系、餐饮服务、电商外卖经营等方面更新理念和提升能力。为此，2022年8月以来，由学校成教处牵头，组织商贸、烹饪、酒店服务相关专业教师召开座谈会，商讨培训课程设置问题，同时走访沙县醉有才食品科技有限公司，增进校企共识，最终达成以下四点举措：

1. 根据不同参训人群，实施“订单式”“菜单式”课程匹配，提高培育培训精准度。例如，计划开设“沙县小吃制作专项技能班”和快捷化、标准化出餐模式的“沙县小吃菜品升级班”两种培训班。其中“沙县小吃菜品升级班”，将联手沙县小吃转型升级优质企业——沙县醉有才食品科技有限公司共同开展培训，培训具体内容可以依据学员个性化需求灵活配置（提供拌面系列、砂锅粥系列、老坛系列、锅仔系列等多样品类选择）。
2. 在沙县小吃培训项目中加入沙县小吃门店经营管理、安全管理、服务管理等课程，由商贸、酒店管理专业教师负责承担授课，教研组组长应对授课内容进行把关，确保培训质量。沙县醉有才食品科技公司也将介绍沙县小吃门店品牌升级案例，促进参训学员经营理念更新。
3. 除了用好人社部门见证补贴政策，为符合条件人员提供免费培训外，成教处应积极争取三明市农业农村局、福建省农业农村厅等上级部门支持，将沙县小吃培训项目列入高素质农民培训项目，扩大培训覆盖面。
4. 推进培训课程体系建设，组织烹饪、商贸专业教师联合沙县小吃同业公会、相关餐饮企业人员共同开展教材编写，争取两年时间内完成3-4本培训教材。