

湖南怀化商业学校 2021 年校企合作生产性 实习实训基地项目建设 绩效评估报告

一、项目概况

(一)项目实施单位基本情况。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。

(二)项目资金基本情况。我校校企合作生产性实习实训基地项目建设预计投入资金 840 万元，其中省级财政投入 200 万元，市级地方财政投入 50 万元，行业企业投入 510 万元，学校自筹 80 万元。主要建设项目及资金预算为：

1. 校企合作体制机制建设，形成“专业群+基地”的管理模式，预计投入资金 20 万元；

2. 在北校区综合大楼一、二楼扩建基地，完成设备设施配套，预计投入资金 450 万元；

3. 培养 1 名湘菜大师，3 名市级专业带头人，预计投入资金 80 万元；

4. 建成功能齐全、运行流畅的校园网络教学资源平台，预计投入资金 140 万元；

5. 教育培训服务能力、生产经营能力培训提升，教师团队开发教材 5 本，预计投入资金 150 万元；

（三）项目资金绩效目标。

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。

（1）校企合作体制机制建设

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）硬件环境建设

在北校区综合大楼一、二楼扩建基地，完成设备设施配套。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。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，建立完整的习题库和试题库。

（3）指导教师团队建设

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 90%，其中技师以上的高技能教师的比例达到 30%以上。

（4）实践教学体系建设

构建“专业+行业+企业”的评价体系，开展多种形式的教学。毕业生获取证书率达到 100%。

（5）社会服务能力建设

面向社会职业技能培训，年培训规模达到 2000 人次。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。

二、项目资金使用及管理情况

（一）项目资金及自筹资金的安排落实、总投入情况。

我校校企合作生产性实习实训基地项目主要包含校企合作体制机制、硬件环境、指导教师团队、实践教学体系、社会服务能力这 5 个建设项目，项目总投资为 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。

（二）项目资金实际使用情况。校企合作生产性实习实训基地，实际到位资金共计 117.09 万元，其中，省级财政投入 60 万元，地方政府、行业及自筹投入 57.09 万元，截止目前，已支付建设资金 92.47 万元。

（三）项目资金管理情况分析。我校校企合作生产性实习实训基地项目严格按照项目建设实施方案和建设任务书拟定内容逐年分步实施，具体建设内容事前必须通过校党委会集体研究确定，学校财务管理制度健全，预决算公开透明，校纪委、监审科对项目实施和资金使用全程予以监督，确保了专款专用和经费使用时效性。

三、项目资金组织实施情况

（一）资金使用管理情况。学校对项目资金实行专款专用，严格按预算安排开展项目建设。一是职责明确。项目办统筹建设项目，提出资金需求，做好相关预算；后勤科负责招标投标工作；财务科负责项目预决算工作，并严格按财务管理制度加强对项目资金支出的管理；监审科依照项目实施方案和项目资金使用管理办法对建设过程、招标投标和资金使用情况进行监督检查，确保项目资金使用合法合规、规范有序。二是制度健全。学校制定了《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。

（二）项目组织实施情况。学校后勤、监审严格按照规定组织实施招标采购及验收工作。现已完成以学校为主体、企业紧密配合的管理平台的建立，北校区综合大楼基地扩建及设备设施配套建设，北校区培训大楼改造。已建立职业技

能培训与鉴定体系、完整的习题库和试题库。专业教师 2 人获“湘菜名师”，1 人次获“中国烹饪大师”。专业教师双师型比例达到 90%，其中技师以上的高技能教师的比例达到 30%以上。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 90%，毕业生就业率达到 98%。面向社会职业技能培训的规模达到 2000 人次。

四、项目资金绩效情况

（一）项目决策情况。校党委会研究通过《项目资金使用建议方案》，此笔资金主要用于校企合作体制机制建设、硬件环境建设、指导教师团队建设、实践教学体系建设和社会服务能力建设等。

（二）项目过程情况。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。

（三）项目产出及效益。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。2、专业团队

效能提升。专业群教师“双师型”的比例达到 90%，其中技师以上的高技能教师的比例达到 30%以上，学校从行业企业中招聘现场专家三名担任专业实训课程教学。3、教学质量不断提高。基地教学功能显著，专业实训完成率达到 90%以上，毕业生就业率达到 98%以上。4、服务能力显著增强，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”。

五、存在的问题及原因分析

1、校企合作生产性实习实训基地项目虽编制了绩效目标，并分解为具体指标，但指标值不够细化，与部门年度任务数、预算确定的资金量不能很好的对应和匹配。下一步应加强绩效指标的编制和审核，不断提高绩效目标编报水平。

2、建立健全项目管理制度。通过本次绩效自评发现，基本建设项目管理制度需要进一步补充、完善。下一步应严格按照内控管理规范的要求，结合学校实际，补充完善相关管理制度、工作规范、质量标准等。

3、其他说明情况见《校企合作生产性实习实训基地建设情况说明》