

2026 年职业教育国家教学成果奖申报书

成 果 名 称 需求导向·非遗赋能·技艺拓展: 中职烹饪专业 “桂厨” 人才培养的创新实践

成果完成人姓名 张彬, 时劼, 吴天元, 农安航, 覃少巍, 吕志宁, 鲁煊, 谭燕, 谢晓霞, 韩德军, 张莹, 张瑞禄, 曾宪晃, 罗钧文, 缪玉超, 陈相全, 林叶新, 胡铎芮, 陈亭蓁, 梁福宏, 韦翠霞, 万都和, TONG K U I B O O N

成果完成单位名称 广西商业学校, 广西烹饪餐饮行业协会, 广西桂小厨餐饮管理有限公司

教 育 类 别 ☒ 学历教育 ☐ 培训

成 果 来 源 ☒ 中职学校 ☐ 高职专科学校 ☐ 职业本科学校
☐ 普通本科学校 ☐ 研究机构 ☐ 行业企业
☐ 其他

专 业 类 别 74-旅游大类

成 果 类 别 ☐ 立德树人 ☐ 专业和课程建设
☐ 教学方法 ☐ 育人模式 ☐ 校企合作
☐ 质量评价 ☒ 育训并举 ☐ 综合改革
☐ 教育数字化 ☐ 教师培养培训
☐ 国际交流与合作

成 果 网 址 <https://www.gxsx.cn/12802.html>

推 荐 序 号 4 5 2 7 X Z

推荐单位（盖章） 广西壮族自治区教育厅

推荐行指委教指委名称

推 荐 时 间 2 0 2 6 年 7 月 2 日

2026年国家教学成果奖

2026年国家教学成果奖

2026年国家教学成果奖

2026年国家教学成果奖

2026年国家教学成果奖

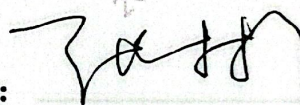
2026年国家教学成果奖

承诺书

本人申报 2026 年职业教育国家教学成果奖，郑重承诺：

1. 对填写的各项内容负责，成果申报材料真实、可靠，不存在知识产权争议，未弄虚作假、未剽窃他人成果。
2. 成果奖评审工作期间，不拉关系、不打招呼、不送礼品礼金，不得以任何形式干扰成果奖评审工作。同时，对本成果的其他完成人提醒到位，如有违反上述规定的情况，接受取消参评资格的处理。
3. 成果获奖后，不以盈利为目的开展宣传、培训、推广等相关活动。

成果第一完成人（签字）：



2026年7月2日

一、成果简介

成果曾获奖励情况	获 奖 年 月	所获奖项名称	获 奖 等 级	授 奖 部 门
	2024-12	《桂菜制作》被评定为 2023 年 国家职业教育在线精品课程	未评等 级	教育部 职业教 育与成 人教育 司
	2025-12	《中式烹调工艺-烹调技法训练》 获第二届全国优秀教材奖(职业 教育与继续教育类)	二等	教育部 国家教 材委员 会
	2018-12	第六届黄炎培职业 教育杰出教 师奖	未评等 级	中华职 业教育 社
	2026-06	拟获评 2026 年广西壮族自治区 教学成果奖（职业教育类）	二等	广西壮 族自治 区教育 厅
	2026-01	广西壮族自治区人工智能赋能 教育创新应用大赛教育语料库 创新与应用赛道	一等	广西壮 族自治 区教育

				厅
成果 起止 时间	起始：2014 年 7 月 实践检验起始时间: 2017 年 12 月 完成：2017 年 11 月			
1. 成果简介（不多于 1000 字） 餐饮业关系国计民生，正向品质化、品牌化方向发展。学校烹饪专业紧跟广西餐饮新业态、新模式，针对人才培养标准不明晰、课程体系不完善、教学模式不匹配和培养机制不健全问题，2014 年开始，依托“校企行合作，挖掘与推广广西特色菜肴”等省级及以上重点课题和项目，开展中职烹饪专业“桂厨”人才培养的研究与实践，历时 12 年，取得以下成果。 （1）建立了基础支撑、核心递进、桂菜技艺拓展的烹饪专业课程体系 对接地方餐饮企业 8 个典型岗位，构建能力图谱 48 个，形成具有桂菜特色的烹饪类专业人才培养标准 3 套。专业基础模块开设烹饪通用课程 6 门，核心模块开设烹饪实操课程 6 门，桂菜技艺拓展模块嵌入本土非遗菜品、地域烹饪技法。开发了桂菜课程 8 门及配套教材和数字化资源。《桂菜制作》获评国家在线精品课程。 （2）实施了产教非遗赋能、三阶分层递进的实践教学模式 校内烹饪实训基地支撑基础阶段的烹饪基本功实训。烹饪特色实训基地—桂菜楼支撑专项阶段的桂菜制作特色实训。桂菜行业产教融合共同体支撑综合阶段岗位实践。桂菜研发中心研发低温螺蛳牛排等桂菜新品，将新技术和新工艺融入教学，提升学生创新能力。学生获省级				

职业院校技能大赛一等奖 9 项。

(3) 形成了市场驱动、媒体推介、技能传承的社会服务路径
研发桂菜新品百余款，并推向市场。运营新媒体传播桂菜文化、打造地域餐饮 IP。开展烹饪类社会技能培训 2.8 万人次，开展桂菜推广活动近百场，建成东盟桂菜推广基地。学校成为柳州市“八桂米粉师傅”劳务品牌领航单，被授予“来华留学生广西饮食文化研学基地”。

(4) 建立了五方协同、研创提质的烹饪专业育人机制
政行校企研协同，成立烹饪类专业产教融合委员会，共建制度、共研菜品、转化创新成果，形成协同育人机制。学校获广西餐饮业人才培养卓越单位等荣誉。

成果实施以来，培育了万余名“桂厨”，广西桂菜领域我校培养人才约占三成，全区前三，百余人成长为桂菜大师与行业技术骨干。《桂菜制作》等教学资源推广到区内外 27 所院校，专业群教学模式被 30 余所院校采用。烹饪专业获省级示范特色专业及实训基地、桂菜制作与服务专业群发展研究基地、优质专业立项和烹饪教育优秀单位等。成果支撑柳宗宴餐饮管理有限公司新增游学套餐销售 110.08 万元。

“《桂菜烹饪》语料库”获央视新闻宣传报道。烹饪专业“桂厨”人才培养整体解决方案可复制、可推广，为区域餐饮行业发展提供了有力支撑。

2. 主要解决的教学问题及解决方案（不多于 1000 字）

(1) 主要解决的教学问题

①培养标准不明晰，人才培养与企业岗位需求契合度不足。

②课程体系不完善，缺乏与地方菜制作技能相匹配的资源。

③教学模式不匹配，实践教学提升学生技能和文化浸润不够。

④培养机制不健全，政行校企研多主体协同育人联动性不够。

（2）解决问题的方案

①以产定教，制定“需求导向、图谱为基”的烹饪专业人才培养标准对接地方餐饮岗位能力需求，从文化、食材、技艺、创新、运营维度构建能力图谱。

基于图谱，按照“能力点—学习单元—教学项目”搭建专业课程技能框架。融入广西饮食文化、桂菜菜肴和小吃制作技艺编制18门课程标准和中餐烹饪、中西面点和高星级饭店运营与管理专业人才培养方案，形成具有桂菜特色的烹饪类专业人才培养标准。参编《桂菜标准体系》等7项桂菜标准。

②岗课对接，搭建“基础支撑、核心递进、桂菜技艺拓展”的课程体系

依据培养标准，融合岗课赛证要求，重构模块化课程。基础模块夯实文化素养及烹饪通用理论，核心模块进阶提升烹饪基本功，桂菜技艺拓展模块嵌入本土非遗菜品、地域烹饪技法，拓宽学生桂菜制作、研发等能力，支撑人才培养目标。

融入文化自信和饮食情怀等思政元素，开发《桂菜制作》等8门桂菜课程及教材和数字化资源。《桂菜制作》被评为国家在线精品课程。

③文技并举，构建“产教非遗赋能、三阶分层递进”的实践教学模式

非遗传承、技能培育并举，把桂菜非遗技艺与地域饮食文化融入全程实践教学。

基础技能阶段在校内实训基地，由专任教师夯实刀工、原料处理等基础技能。专项技能阶段在校内桂菜实训基地，由校内外桂菜大师开展桂菜菜肴、小吃制作实训。综合实战阶段进入合作企业，由企业导师指导顶岗实操、菜品研发与运营实训。三阶递进式教学实现技能逐层提升。

学生参加职业院校技能大赛获自治区一等奖 9 项。

④行业引领，构建“五方协同、研创提质”的烹饪专业育人机制。由自治区商务厅统筹，广西烹协指导，桂菜企业、桂菜研发中心、学校五方协同，成立烹饪类专业产教融合发展委员会，各专业成立教学指导委员会，下设课程建设小组。

政府给予政策支持，行业协会统筹标准建设与赛事资源，企业提供实训场地与企业导师，学校负责教学实施，研发中心深耕桂菜研发并转化为教学资源。

出台委员会章程、课程教材共建等配套制度 5 个，形成烹饪专业育人的机制。学校获广西餐饮业人才培养卓越单位和广西烹饪教育优秀单位等荣誉。

3. 创新点（不多于 1000 字）

（1）理念创新：提出了“需求导向、非遗赋能、技艺拓展”的烹饪专业人才培养理念

运用人的全面发展理论、行动导向教育理论和烹饪美学理论，开展烹

饪专业人才培养改革。

构建政行校企研五方协同、研创提质的烹饪专业育人机制，对接餐饮企业岗位需求，绘制能力图谱，融入桂菜文化与制作技艺等内容，编制烹饪专业人才培养标准。重构“基础支撑、核心递进、桂菜技艺拓展”的课程体系，桂菜技艺拓展模块嵌入本土非遗菜品、地域烹饪技法，开发系列桂菜制作特色课程与数字化教学资源。非遗传承、技能培育并举，把桂菜非遗技艺与地域饮食文化贯穿实践教学全过程，实施基础、专项和综合的三阶分层递进实践教学。

发表《烹饪专业“校企行合作、产学研创结合”人才培养的探索》等桂菜论文 33 篇。

（2）平台创新：创建“产教融合共同体+特色基地+桂菜研发中心”的烹饪专业人才培养平台

联合餐饮行业、企业和院校共建桂菜行业产教融合共同体，理事会决策统筹，通过章程及制度。共同体开展资源共建、人才共育。

建设桂菜特色人才培养基地、八桂米粉师傅劳务品牌领航单位和高技能人才培养基地。校内按桂菜企业全真场景建设功能齐全的“桂厨”培养实训基地—桂菜楼，包含桂菜大师工作室、桂菜文化展厅、桂菜制作实训室和桂菜小吃制作实训室等实训室，按餐饮行业“4D”规范化标准运行管理。

引进国家五一劳动奖章获得者万都和，汇集校内外桂菜大师，建设桂菜研发中心，校企共同研发低温螺蛳牛排等桂菜新品，通过桂菜新品的教学，让学生掌握新技术和新工艺，提升创新能力。

学校获批自治区教育厅认定的桂菜制作与服务专业群发展研究基地。

（3）路径创新：构建“市场驱动、媒体推介、技能传承”的社会服务路径

利用企业食材基地、品牌及市场资源，联合桂菜研发中心，研发桂菜新品百余款，并推向市场。

打造“桂菜有味”抖音号和公众号，同步联动行业协会、合作餐饮企业、本地文旅账号互推。定期发布桂菜美食制作视频，传播桂菜文化，打造地方餐饮文化 IP。

承接人社部门“精准扶贫班”等培训项目，专业开发培训项目，面向企业、部队、社区开展技能培训。组织近百次桂菜进校园及社区活动，举办东盟院校及留学生桂菜文化系列体验活动。建设2门国际化课程，在泰国和马来西亚建立“桂菜推广基地”。通过提升社会服务能力，助力桂菜出桂、出海。

学校成为柳州市“八桂米粉师傅”劳务品牌领航单位。

4. 推广应用效果（不多于 1000 字）

（1）人才培养质量显著增强

本校受益学生超万人，推广受益学生 5 万余人。学生获省级以上奖项近 200 项，其中技能大赛奖 63 项，近三年烹饪学生获奖区内中职第二。毕业生分布在全国各大中型桂菜企业，近百名成长为桂菜大师和桂菜企业的技术骨干，毕业生古程接创办桂菜餐饮连锁品牌“金大陆”。

（2）专业建设内涵提升

建成国家示范校重点专业，入选省级优质专业立项。《桂菜制作》被评定为国家在线精品课，是唯一职业教育桂菜相关国家级成果；《中式烹调工艺：烹调技法训练》获“十四五”国家规划教材和全国教材建设二等奖。获省级示范特色专业及实训基地和桂菜制作与服务专业发展研究基地、柳州市高技能人才培养基地和柳州市“八桂米粉师傅”劳务品牌领航单位。广西烹饪餐饮行业协会授予学校“烹饪人才培养卓越单位”等荣誉。

（3）师资队伍能力增强

团队主持省级及以上项目 10 项，编写教材 11 部，发表相关论文 53 篇，专利 2 项，获国家级奖项荣誉 25 项、省级 70 余项。成果带动团队教师获国家万人教学名师、全国五一劳动奖章、全国优秀教育工作者和黄炎培职业教育杰出教师奖 4 人，中国烹饪大师名师和桂菜大师名师 19 人。团队凭《桂菜烹饪》项目获自治区人工智能赋能教育创新应用大赛一等奖，并获冠军挑战赛银奖。

（4）社会服务成效显著

参编《桂菜标准体系》、编制桂菜制作标准 6 项，研发桂菜创新菜品百余款，主导引领餐饮行业“4D”规范化管理标准进餐饮行业及烹饪教学运用于 200 多家单位。组织“桂菜八桂行”等活动，多次协助柳州市政府组织螺蛳粉推广活动，广西烹协柳州名厨委设在学校，教师担任自治区职业技能大赛评委或教练 20 余人次。承接人社部门“精准扶贫班”和面向社会的职业技能培训 2.8 万人次。

（5）示范引领辐射作用明显

成果被区内外 30 所以上院校借鉴，来校学习参观人数超过 1000 人次。

《桂菜制作》国家在线精品课及配套教材在近 30 所院校运用。泰国、越南等多个东盟国家职业院校和广西多所院校留学生来校参观和学习桂菜，学校在马来西亚和泰国设立了桂菜推广基地，牵头开发了菲律宾中式烹调师国家职业技能标准，助力桂菜出桂、出海。

团队成员吕志宁获国家万人教学名师，得到国家领导人的接见，自治区商务厅领导多次到校视察，称赞学校为推动桂菜的传承与创新做出的贡献，广西烹协及桂菜企业也多次以致函和发文等方式称赞项目成果。被 CCTV 央视网和广西日报等 10 多家主流媒体报道 41 次。

二、主要完成人情况

第一完成人姓名	张彬	性别	男
政治面貌	民盟盟员	民族	汉族
出生年月	1983-09	工龄/教龄	19/18
工作单位	广西商业学校	现任职务	烹饪营养系主任
最后学历	大学本科毕业	职称	高级讲师
现从事工作及专业领域	中餐烹饪专业教学及研究	联系电话	13977215743
何时何地受何种省部级及以上奖励	1. 2026 年获得自治区人民政府颁发的职业教育教学成果一等奖。 2. 2020 年获得自治区人民政府颁发的职业教育教学成果二等奖。 3. 2022、2025 年指导学生参加自治区职业技能大赛分别获得一等奖和金奖。 4. 2018-2022 年参加自治区职业院校教学能力大赛获得一等奖 1 项、二等奖 3 项和三等奖 4 项。 5. 2018 年和 2019 年分别获得“最佳厨师奖”和“烹饪育人成就奖”。		
主要贡献	1. 统筹整个项目的设计及开展，统筹项目前期调研、理论研究及应用推广。主持及参与《“三教”改革背景下基于”桂菜标准体系“建设在线开放桂菜课程的研究与实践》等 9 项依托课题的申报与研究。 2. 撰写《桂菜制作与服务专业群校企行深度融合人才培养模式研究》等 7 篇相关论文、主持课程开发、主持与参与《桂		

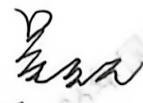
菜制作》等教材编写并参与系列桂菜制作标准的开发等。
3. 统筹教学基地的建设、师资队伍培养及相关资源开发。

本人签名:

2026年7月2日

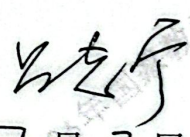
三、完成人情况

第(2)完成人姓名	时劼	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1989-10	工龄/教龄	13/13
工作单位	广西商业学校	现任职务	烹饪营养系副主任
最后学历	研究生班毕业	职称	高级讲师
现从事工作及专业领域	烹饪专业教育教学	联系电话	15177737021
何时何地受何种省部级及以上奖励	1. 2026 年获得自治区人民政府颁发的职业教育教学成果一等奖。 2. 2025 年参与广西人工智能赋能教育创新应用大赛获得一等奖 1 项、二等奖 2 项。 3. 2025 年指导学生参与全区技能大赛西餐烹饪赛项获得金奖, 2023 年指导学生参加全区技能大赛获得一等奖。 4. 2025 年参加广西中等职业学校班主任能力比赛二等奖。		
主要贡献	1. 参与项目设计、前期调研和理论研究, 主持及参与项目多个依托课题的研究。 2. 主导校本课程开发与教学标准的研制, 牵头构建“桂厨”人才培养的课程体系, 参与制定实践教学方案 and 教学管理制度。 3. 撰写多篇项目相关研究论文, 参与多本桂菜相关教材的编写。 4. 参与校内外实践教学基地的建设、师资队伍培养和桂菜推广。 5. 组织和参与项目成果的应用和推广。 6. 主要参与成果的申报, 主要负责项目成果凝练及材料收集 本人签名: 时劼 2026 年 7 月 2 日		

第(3)完成人姓名	吴天元	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1979-10	工龄/教龄	22/22
工作单位	广西右江民族商业学校	现任职务	校长
最后学历	大学本科毕业	职称	正高级讲师
现从事工作及专业领域	思政教育教学	联系电话	15878600786
何时何地受何种省部级及以上奖励	1. 2026 年获得自治区人民政府颁发的职业教育教学成果一等奖。 2. 2019 年 9 月获全国优秀教育工作者； 3. 2024 年全国思政比赛二等奖。		
主要贡献	1. 统筹协调项目调研开展，制定调研计划，明确目标与范围，协助设计问卷，确保其有针对性和可操作性，参与数据收集整理，协助撰写分析报告。2. 作为核心成员参与教学实践活动组织实施，涵盖方案设计、课堂实践及效果评估等环节，负责教学成果总结推广，通过培训、交流等促进优秀经验传播与落地。 本人签名:  2026 年 7 月 2 日		

第(4)完成人姓名	农安航	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1968-10	工龄/教龄	34/34
工作单位	广西商业学校	现任职务	校长
最后学历	大学本科毕业	职称	讲师
现从事工作及专业领域	语文和思政教育教学	联系电话	18007727366
何时何地受何种省部级及以上奖励	1. 2010 年论文获“广西职业教育优秀论文”一等奖; 2. 2011 年《突出实践导向, 改革中职语文教学》获全国技工学校论文比赛二等奖; 3. 2014 年参加研究实践的教学成果《中职学校教学质量第三方评价模式的实践与探索》获得广西第八届教育教学成果三等奖。 4. 2026 年获得自治区人民政府颁发的职业教育教育教学成果一等奖。		
主要贡献	1. 参与构建“桂厨”人才培养质量评价体系, 结合行业标准与企业需求制定多元评价指标, 推动评价结果反哺教学优化, 确保人才培养质量与产业需求精准对接。 2. 参与构建校企协同育人模式, 统筹推进实训基地共建、师资队伍培养及实践教学实施。		
本人签名: 农安航 2026 年 7 月 2 日			

第(5)完成人姓名	覃少巍	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	壮族
出生年月	1983-11	工龄/教龄	19/19
工作单位	广西商业学校	现任职务	专任教师
最后学历	硕士研究生毕业	职称	高级讲师
现从事工作及专业领域	计算机应用教学	联系电话	15978266375
何时何地受何种省部级及以上奖励	2025年广西职业院校教师教学技能大赛获一等奖； 2026年指导学生参加全区职业院校技能大赛获银奖； 2025年指导学生参加全区职业院校技能大赛获铜奖； 2025年参加AI赋能教育教学获三等奖。		
主要贡献	1. 参与完成项目组《桂菜制作》国家在线精品课建设； 2. 参与完成项目组AI赋能职业教育创新应用大赛作品《桂菜烹饪》多模态教学语料库的设计； 3. 参与完成项目学生技能比赛指导工作； 4. 参与完成项目组相关课题立项结题工作与成果申报工作。 本人签名: 覃少巍 2026年7月2日		

第(6)完成人姓名	吕志宁	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1967-09	工龄/教龄	34/34
工作单位	广西商业学校	现任职务	校长助理
最后学历	研究生班毕业	职称	正高级讲师
现从事工作及专业领域	电子商务专业教学	联系电话	13977210914
何时何地受何种省部级及以上奖励	"1. 2019 年国家“万人计划”教学名师 2. 2018 年全国第六届黄炎培杰出教师 3. 2016 年全国信息化课程大赛一等奖 4. 2023 年广西职业教育教学成果一等奖 5. 2017 年广西职业教育教学成果一等奖"		
主要贡献	1. 参与整体育人改革方案顶层设计，确立项目研究思路与整体实施框架。 2. 负责育人体系构建与育人模式创新，统筹改革路径落地实施。 3. 组织成果应用推广，总结院校应用成效。 本人签名:  2026 年 7 月 2 日		

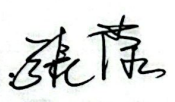
第(7)完成人姓名	鲁煊	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1983-09	工龄/教龄	19/19
工作单位	广西经贸职业技术学院	现任职务	文化旅游学院副院长
最后学历	大学本科毕业	职称	教授
现从事工作及专业领域	职业教育与民族饮食传承创新	联系电话	15994416446
何时何地受何种省部级及以上奖励	2026年主编的教材入选第二批“十四五”职业教育国家规划教材； 2025年11月获得第二届全国教材建设奖二等奖； 2025年在获得广西技术能手称号； 2025年指导学生参加广西职业院校技能大赛高职组旅游赛道二《烹饪》赛项金奖1个； 2024年在南宁 获得广西高校“双带头人”教师党支部书记“强国行”专项行动团队负责人； 2024年主讲的课程获得职业教育国家在线精品课程； 2023年主编的教材入选首批“十四五”职业教育国家规划教材； 2023年主讲的《桂菜烹饪技艺》获得广西壮族自治区面向东盟国际化课程； 2023年指导学生参加中国—东盟职业院校学生技能大赛三等奖； 2023年指导学生参加全国职业院校技能大赛高职组《烹饪》赛项二等奖； 2023年指导学生参加广西职业院校技能大赛高职组《烹饪》赛项一等奖；		

	2023 年荣获第二届全国技能大赛广西选拔赛烹饪项目优秀教练奖； 2022 年主讲的《中式烹调工艺：烹调技法训练》课程获得广西壮族自治区面向东盟国际化课程； 2022 年《中餐烹调工艺——卷炸技法训练》获 2022 年全区职业院校教师教学技能大赛二等奖；
主要贡献	1. 作为桂菜研究领域专家，指导项目团队进行项目设计，主持及参与项目多个依托课题的研究。 2. 主要参与教学设计与指导。 3. 参与标准制定与专利研发。 本人签名: <u>鲁煜</u> 2026 年 7 月 2 日

第(8)完成人姓名	谭燕	性别	女
政治面貌	民进会员	民族	毛南族
出生年月	1980-12	工龄/教龄	25/13
工作单位	广西商业学校	现任职务	专任教师
最后学历	大学本科毕业	职称	讲师
现从事工作及专业领域	人力资源管理	联系电话	18978014317
何时何地受何种省部级及以上奖励	1. 2022 年全国首届职业教育微课教学大赛国家级二等奖; 2. 2025 年一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛等三等奖 2 项; 3. 2021-2025 年参加广西职业院校教师教学技能大赛微课、课堂教学、混合式教学等比赛获得自治区级二等奖 2 项、三等奖 5 项; 4. 2026 年广西职业院校技能大赛旅游赛道铜奖。		
主要贡献	1. 参与桂菜专业群课程体系相关教学文件的编制与完善, 协助推进教学实践的落地实施。 2. 组织并参与桂菜人才培养成果的校内外展示与交流活动, 推动改革经验在区域内职业院校推广应用。 3. 主持及参与教改科研项目 12 项, 包括自治区级教改课题 1 项、市厅级课题 5 项, 以及自治区重大项目 1 项; 发表专业论文 6 篇。 本人签名: 谭燕 2026 年 7 月 2 日		

第(9)完成人姓名		谢晓霞	性别	女
政治面貌		民盟盟员	民族	汉族
出生年月		1990-05	工龄/教龄	13/10
工作单位		广西商业学校	现任职务	专任教师
最后学历		大学本科毕业	职称	讲师
现从事工作及专业领域		烹饪专业教育教学	联系电话	15108316671
何时何地受何种省部级及以上奖励		2025年广西人工智能赋能教育创新应用大赛教育智能体创新与应用赛道二等奖。 2026年荣获广西壮族自治区教学成果奖(职业教育类)一等等次。		
主要贡献	1. 参与课程育人建设,优化课程内容,开发配套教学育人资源。 2. 参与实践育人载体,搭建多元实践平台,完善实践育人机制。 3. 推动桂菜文化国际化传播。 本人签名: 谢晓霞 2026年7月2日			

第(10)完成人 姓 名	韩德军	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1978-09	工龄/教龄	28/16
工作单位	广西商业学校	现任职务	专任教师
最后学历	大学本科毕业	职称	讲师
现从事工作及 专业领域	烹饪专业教育 教学	联系电话	18078498898
何时何地受何种 省部级及以上奖励	2025 年参与广西人工智能赋能教育创新应用 大赛获得一等奖 1 项、二等奖 2 项； 2026 年荣获广西壮族自治区教学成果奖（职 业教育类）一等等次。		
主 要 贡 献	1. 参与构建学生综合素养评价体系，完善全过程育人考核标准。 2. 推进课堂教学改革，落地一线育人实践，积累改革实证数据。 3. 主要参与完成项目学生技能比赛指导工作。 本人签名: <u>韩德军</u> 2026 年 1 月 2 日		

第(11)完成人姓名	张莹	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1984-01	工龄/教龄	17/11
工作单位	广西商业学校	现任职务	人事处副主任
最后学历	硕士研究生毕业	职称	高级讲师
现从事工作及专业领域	英语教育教学	联系电话	18577625091
何时何地受何种省部级及以上奖励	1. 2021 年获得全国职业院校技能大赛教学能力比赛三等奖 2. 2022 年指导学生参加广西职业院校职业技能大赛职业英语比赛获得一等奖		
主要贡献	1. 参与《桂菜制作》在线课程的建设，负责国际化建设的翻译部分。 2. 主持省级职业教育教学改革研究项目 1 项，围绕课堂教学改革开展系统性研究，为成果实践提供理论支撑。 3. 发表职业教育教学研究论文 5 篇，参编省级职业教育教材 1 部，相关研究成果融入专业教学改革全过程。 4. 获省级及以上教学教研类奖项 10 项，指导青年教师开展教学改革研究与教学能力提升，带动教师团队专业发展。 本人签名  2026 年 7 月 2 日		

第(12)完成人 姓 名	张瑞禄	性别	女
政治面貌	群众	民族	汉族
出生年月	1980-11	工龄/教龄	25/14
工作单位	广西商业技师学院	现任职务	教师
最后学历	大学本科毕业	职称	助理讲师
现从事工作及 专业领域	数学教育	联系电话	13367701188
何时何地受何种 省部级及以上奖励	1. 2026 年荣获广西壮族自治区教学成果奖（职业教育类）一等等次。 2. 2021 年教育教学工作中成绩显著，被评为防城港市港口区优秀教师。 3. 荣获防城港市科技馆 2022 年“致敬新时代礼赞科学家”活动书法作品项目评比优秀指导教师奖。		
主要贡献	1. 开展项目相关理论研究，梳理育人典型案例，夯实理论支撑 2. 推动落实改革经验在区域内职业院校推广应用。 3. 参与教学成果奖资料整理与撰写工作。 本人签名: 张瑞禄 2026 年 7 月 2 日		

第(13)完成人姓名	曾宪晃	性别	男
政治面貌	群众	民族	汉族
出生年月	1996-10	工龄/教龄	8/6
工作单位	广西商业学校	现任职务	专任教师
最后学历	大学本科毕业	职称	助理讲师
现从事工作及专业领域	烹饪专业教育教学	联系电话	18677221510
何时何地受何种省部级及以上奖励	2025 年荣获广西壮族自治区人工智能赋能教育创新应用大赛一等奖。 2025 年指导学生参加广西职业院校技能大赛中职组(西式烹饪)赛项,荣获金奖。 2024 年指导学生参加广西职业院校技能大赛中职组西式热菜赛项,荣获二等奖。 2022、2023 指导学生参加广西职业院校技能大赛中职组西式热菜赛项,荣获三等奖。”		
主要贡献	1. 参与多项课题,修改、完善课程标准及专业人才培养方案,构建学生综合素养评价体系。 2. 推进课堂教学改革,落地一线育人实践,积累改革实证数据。 3. 参与教学成果奖申报材料的整理与撰写工作。 本人签名: 曾宪晃 2026 年 7 月 2 日		

第(14)完成人姓名	罗钧文	性别	男
政治面貌	群众	民族	汉族
出生年月	1991-11	工龄/教龄	11/4
工作单位	广西商业学校	现任职务	专任教师
最后学历	大学本科毕业	职称	助理讲师
现从事工作及专业领域	烹饪专业教育教学	联系电话	17376101043
何时何地受何种省部级及以上奖励	荣获 2025 年人工智能赋能教育创新应用大赛教育语料库创新与应用赛道一等奖。 荣获 2025 年柳州市教学成果奖一等等次。		
主要贡献	1. 参与项目组课题、数字化等资源的建设，构建学生综合素养评价体系，完善全过程育人考核标准。 2. 推进课堂教学改革，推进教学实践的落地实施，积累改革实证数据。 3. 协助推进、落实桂菜文化推广及行业活动。 本人签名: 罗钧文 2026 年 7 月 2 日		

第(15)完成人 姓 名	缪玉超	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1991-01	工龄/教龄	11/10
工作单位	广西商业学校	现任职务	党办副主任
最后学历	大学本科毕业	职称	其他
现从事工作及 专业领域	市场营销专业 教学	联系电话	13877202921
何时何地受何种 省部级及以上奖励	2022年广西职业院校技能大赛沙盘模拟企业经营三等奖指导教师 2023年广西职业院校教师教学技能大赛微课教学比赛三等奖		
主要贡献	1. 参与项目组课题、数字化等资源的开发与建设。 2. 组织各类育人展示交流活动，推动改革经验对外辐射推广。 本人签名:  2026年7月2日		

第(16)完成人 姓 名	陈相全	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1987-06	工龄/教龄	16/16
工作单位	河池市宜州区 职业教育中心	现任职务	校长
最后学历	大学本科毕业	职称	高级讲师
现从事工作及 专业领域	思政课教学	联系电话	15977908990
何时何地受何种 省部级及以上奖励	荣获2023年广西职业教育教学成果奖二等奖， 荣获2023年广西中职学校班主任工作室项目， 荣获2025年指导学生参加广西中职学校学生 技能大赛“零部件测绘与CAD成图技术”项 目广西银奖。荣获2026年指导学生参加广西 中职学校学生技能大赛“机械设计与制造赛 道”广西铜奖		
主要 贡 献	1. 主要参与探索文化育人实施路径，挖掘育人内核，丰富 浸润式育人形式。 2. 参与教学设计与指导。 本人签名: 陈相全 2026年7月2日		

第(17)完成人 姓 名	林叶新	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1984-05	工龄/教龄	20/20
工作单位	广西职业技术学院	现任职务	专任教师
最后学历	博士研究生毕业	职称	副教授
现从事工作及 专业领域	食品科学与营 养	联系电话	13978642583
何时何地受何种 省部级及以上奖励	全国信息化教学大赛二等奖、多项区级教学 赛事一、二等奖； 带队参加广西壮瑶药膳大赛获团体一等奖； 多次指导学生参加烹饪、营养技能赛事斩获 省级奖项。		
主 要 贡 献	1. 探索文化育人实施路径，挖掘育人内核，丰富浸润式育 人形式。 2. 参与教学设计与指导，推动改革经验对外辐射推广。 本人签名: 林叶新 2026年 7月 2日		

第(18)完成人姓名	胡铎芮	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1987-06	工龄/教龄	15/12
工作单位	广西商业学校	现任职务	学工处副主任
最后学历	大学本科毕业	职称	讲师
现从事工作及专业领域	酒店专业教育教学	联系电话	18878212105
何时何地受何种省部级及以上奖励	2023年获广西职业院校教师教学技能大赛三等奖；2024年指导学生参加广西职业院校技能大赛中职组（酒店服务赛道）获三等奖；2025年广西人工智能赋能教育创新应用大赛教育语料库创新与应用赛道获二等奖		
主要贡献	1. 负责烹饪专业课程思政建设，将职业素养和桂菜非遗文化融入日常教学，形成德育课堂实施规范。 2. 探索将AI技术应用于德育与专业教学的融合实践，结合校本实际组织开发数字德育教学资源，为烹饪专业课程思政提供素材支撑。 3. 组织并参与多场育人教学交流展示活动，梳理岗课赛证融通、AI德育应用等方面的教改实践，通过交流活动面向区内中职院校分享推广，为桂厨人才培养改革成果的区域辐射提供案例支撑。 本人签名：胡铎芮 2026年7月2日		

第(19)完成人姓名	陈亭蓁	性别	女
政治面貌	群众	民族	汉族
出生年月	1992-04	工龄/教龄	10/10
工作单位	广西商业学校	现任职务	专任教师
最后学历	大学本科毕业	职称	讲师
现从事工作及专业领域	酒店专业教育教学	联系电话	18276829192
何时何地受何种省部级及以上奖励	2023年获广西职业院校教师教学技能大赛二等奖；2024年指导学生参加广西职业院校技能大赛中职组（酒店服务赛道）获三等奖；2025年广西人工智能赋能教育创新应用大赛教育语料库创新与应用赛道获二等奖；2025年指导学生获全国旅游院校服务技能三等奖；2025年获广西中等职业学校班主任能力比赛二等奖；2026年指导学生参加广西职业院校技能大赛中职组（旅游赛道）获铜奖		
主要贡献	1. 参与桂菜专业群课程体系相关教学文件的编制与完善，协助推进教学实践的落地实施。 2. 组织并参与桂菜人才培养成果的校内外展示与交流活动，推动改革经验在区域内职业院校推广应用。 3. 参与《广西特色饮食文化》教材编写及课程教学资源建设。 4. 主持市级科研项目1项；发表论文1篇。 5. 参与协助完成教学成果奖申报材料的撰写与整理工作。		

本人签名: 陈亭蓁
2026年 7月2日

第(20)完成人 姓 名	梁福宏	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1966-09	工龄/教龄	37/37
工作单位	广西商业学校	现任职务	专任教师
最后学历	大学本科毕业	职称	高级讲师
现从事工作及 专业领域	烹饪专业教育 教学	联系电话	13977287918
何时何地受何种 省部级及以上奖励	2020年2月获广西壮族自治区教学成果二等奖		
主要 贡 献	1. 参与多个依托课题的申报与研究, 发表相关论文。 2. 开展项目前期调研、理论研究及应用推广, 梳理育人典型案例, 夯实理论支撑。 本人签名: 梁福宏 2026年7月2日		

第(21)完成人姓名	韦翠霞	性别	女
政治面貌	群众	民族	汉族
出生年月	1972-11	工龄/教龄	31/31
工作单位	广西商业学校	现任职务	专任教师
最后学历	研究生班毕业	职称	正高级讲师
现从事工作及专业领域	英语教育教学	联系电话	17772007350
何时何地受何种省部级及以上奖励	1. 2024年获广西壮族自治区“模范教师”称号；2. 2021年获得全国职业院校技能大赛教学能力比赛三等奖		
主要贡献	1. 参与教学设计与指导，参与编写相关教材、发表相关论文。 2. 参与开展项目相关理论研究，梳理育人典型案例，夯实理论支撑。 本人签名:  2026年7月2日		

第(22)完成人 姓 名	万都和	性别	男
政治面貌	群众	民族	汉族
出生年月	1970-05	工龄/教龄	26/5
工作单位	广西华枫酒店 管理有限公司	现任职务	技术顾问
最后学历	大学专科毕业	职称	无
现从事工作及 专业领域	烹饪专业教育 教学	联系电话	15278081888
何时何地受何种 省部级及以上奖励	2020年9月获广西第六届农民工技能大赛中式烹调师项目第一名； 2021年4月被南宁市政府聘为第六批首席技师；获评“广西技术能手”、“南宁工匠”； 2024年4月荣获“全国五一劳动奖章”； 先后荣获“中国十大名厨”、“中国最美厨师”“中华金厨奖”、“广西烹饪大师”等称号。		
主要 贡献	企业专家，指导多项目落地、推广 本人签名：万都和 2026年7月2日		

第(23)完成人姓名	TONG KUI BOON	性别	男
政治面貌	群众	民族	其他
出生年月	1982-01	工龄/教龄	20/0
工作单位	广西烹饪餐饮行业协会	现任职务	理事
最后学历	大学本科毕业	职称	无
现从事工作及专业领域	烹饪专业	联系电话	18878725496
何时何地受何种省部级及以上奖励	参加 2025 年自治区教育厅组织的人工智能赋能教育创新应用大赛获一等奖		
主要贡献	1. 参与及指导项目前期调研、理论研究及应用推广。 2. 行业专家, 为项目与人提供多项技术支持。 3. 参与共建课程体系, 推动桂菜文化的传播。 本人签名: Tony kui boon 2026 年 7 月 2 日		

四、主要完成单位情况

第一完成单位名称	广西商业学校	主管部门	广西壮族自治区教育厅
联系人	陈媛	职务	教务处主任
办公电话	07723112712	手机	1313282103 0
通讯地址	广西柳州市鱼峰区柳石路 410 号	电子邮箱	1313282103 0@139.com
主要贡献	作为成果项目第一完成单位,创新提出了“需求导向、非遗赋能、技艺拓展”的烹饪专业人才培养理念;牵头成立产教融合共同体,搭建成果建设的平台;组织开展理论研究,取得主要理论成果。确定学校“桂厨”人才培养标准,主导编制课程标准及专业人才培养方案;组织构建“桂厨”培养课程体系,开发培养“桂厨”的特色课程及配套教材及数字化资源,汇集各方资源主导开展人才培养实践,组织成果推广应用,取得主要实践成果。 单位盖章 2026年7月2日		



四、完成单位情况

第(2)完成单位名称	广西烹饪餐饮行业协会	主管部门	广西壮族自治区民政厅
联系人	曾大文	职务	资深会长
办公电话	13097716188	手机	13097716188
通讯地址	广西南宁市青秀区桃源路59号	电子邮箱	13097716188@139.com
主要贡献	参与及指导该项目的前期桂菜行业调研,指导学校挖掘桂菜理论体系,协调桂菜企业与学校共同成立桂菜产业产教融合共同体、广西桂菜研发中心和桂菜特色人才培养基地,指导校企合作,参与人才培养,组织桂菜标准体系的制定,共同构建课程体系、编制教材、开发课程,参与教师培养,推动学校引入餐饮行业“4D”规范化管理标准进教学。 单位盖章 2026年7月2日		

第(3)完成 单位名称	广西桂小厨餐饮管 理有限公司	主管部门	南宁市市场 监督管理局
联 系 人	李恒	职务	总经理
办公电话	07712856008	手机	1577800098 8
通讯地址	广西南宁市青秀区 东葛路118号青秀 万达3楼3005铺	电子邮箱	1577800098 8@139.com
主要 贡 献	参与该项目的研究与实践,参与挖掘整理桂菜理论体系,参与学校“桂厨”人才培养定位的论证,参与桂菜行业产教融合体、广西桂菜研发中心和桂菜特色人才培养基地建设运行;与学校合作订单培养“桂厨”人才,参与人才培养全过程,与学校合作制定系列桂菜标准、构建课程体系、开发桂菜课程和教材;与学校互享师资,派企业桂菜大师进校园推广桂菜及桂菜文化,并与学校桂菜大师一道研发桂菜新品,并推广至市场。		

六、推荐意见

行指委、 教指委 推荐意 见	负责人签字： 年 月 日
-----------------------------------	----------------------------------

2026年国家教学成果奖

2026年国家教学成果奖

2026年国家教学成果奖

2026年国家教学成果奖

2026年国家教学成果奖

2026年国家教学成果奖

2026年国家教学成果奖

省级 教育 行政 部门 推荐 意见	该成果紧跟桂菜产业升级发展，围绕桂菜烹饪人才需求，开展桂菜烹饪人才培养研究与实践，创新提出了需求导向、非遗赋能、技艺拓展的桂菜烹饪人才培养理念，研制了桂厨培养多维标准，并依此开发了相应的课程体系、实践教学模式和育训资源等，获得了《桂菜制作》国家在线精品课程等系列标志性成果，解决了烹饪专业人才培养存在的定位不精准等系列问题。在实践中人才培养质量高，应用成效显著，助力了桂菜出桂、出海，成为地方餐饮烹饪人才培养的典范。同意推荐申报 2026 年职业教育国家教学成果奖。 推荐单位公章 年 月 日
--	--

八、附件

- 1.反映成果的总结报告（不多于 5000 字）
- 2.教学成果应用和效果证明材料
- 3.其他支撑材料（通过系统提交电子文档即可）
- 4.展示网页链接及展示材料目录

（此处只列出附件目录，附件完整材料单独装订成册）

2026 年职业教育国家教学成果奖申报书 填报说明

《2026 年职业教育国家教学成果奖申报书》（以下简称《申报书》）是职业教育国家教学成果奖申请、推荐、评审、批准的主要依据，请严格按照规定的格式、栏目及所列标题如实、全面填写。

一 封面

（一）成果名称：应准确、简明地反映出成果的主要内容和特征，字数（含符号）不多于 35 个汉字。

（二）成果完成人、成果完成单位：按《教学成果奖励条例》和教育部有关 2026 年国家教学成果奖评审工作安排有关规定填写。集体完成的成果，成果完成人和成果完成单位按照其贡献大小从左至右或从上到下顺序排列，根据实际情况填写。

（三）教育类别：分为学历教育-1 和培训-2 两大类。请根据实际情况选择。

（四）成果来源：分为中职学校-1、高职专科学校-2、高职本科学校-3、普通高校-4、研究机构-5、行业企业-6、其他-7。请根据实际情况选择。非独立设置的职业教育机构按照其所属的法人实体性质申报。

（五）专业类别：为该成果对应的专业领域，依据《职业教育专业（2021）》中的专业大类填写“专业大类代码-

专业大类名称”；若成果不分专业，填写“99-面向所有专业”；若成果不对应专业或其他情况，填写“00-其他”。网络申报填写时，根据实际情况，可在评选平台下拉菜单中选择。纸质材料应与平台选择一致。

（六）成果类别：根据成果面向的主要领域进行分类。类别和代码为：立德树人-0、专业建设-1、教学方法-2、育人模式-3、校企合作-4、质量评价-5、育训并举-6、综合改革-7、教育数字化-8、教师培养培训-9、国际交流与合作-10。

（七）推荐序号：为省级推荐单位向教育部推荐参评成果的序号，形式为 abcdef，其中：

ab 为推荐单位代码（详见下表）；

cd 为该成果在本区域所有推荐成果中的顺序号；

e 为推荐主体，“X”代表省级教育行政部门推荐，“H”代表行指委、教指委推荐；

f 为教育类别，“Z”代表中等职业教育，“G”代表高等职业教育专科、“B”代表高等职业教育本科，“P”代表培训。

例如：推荐号“1215HG”为行指委（或教指委）推荐、天津市教委复核并报送、高职专科层次、顺序号为 15 的推荐成果。

省（自治区、直辖市）代码

11 北京市	34 安徽省	52 贵州省
12 天津市	35 福建省	53 云南省
13 河北省	36 江西省	54 西藏自治区

14 山西省	37 山东省	55 重庆市
15 内蒙古自治区	41 河南省	61 陕西省
21 辽宁省	42 湖北省	62 甘肃省
22 吉林省	43 湖南省	63 青海省
23 黑龙江省	44 广东省	64 宁夏回族自治区
31 上海市	45 广西壮族自治区	65 新疆维吾尔自治区
32 江苏省	46 海南省	66 新疆生产建设兵团
33 浙江省	51 四川省	

(八) 推荐单位: 指省级教育行政部门或军队有关教育主管机构。

(九) 推荐行指委教指委名称: 若成果由行指委、教指委推荐, 请填写行指委、教指委全称。若不是行指委、教指委推荐申报, 不填。

(十) 推荐时间: 应为推荐单位决定推荐国家教学成果奖的时间。

二 成果简介

(一) 成果曾获奖励情况: 指中央和国家机关, 省、自治区、直辖市党政机关及有关部门设立的与教育相关的奖励; 经登记常设的社会力量设立的与教育相关的奖励, 但不包括商业性的奖励。

(二) 成果起止时间: 起始时间指立项研究或开始研制日期; 完成时间指成果开始实施(包括试行)或通过验收的日期; 实践检验时间应从正式实施(包括试行)教育教学方案的时间开始计算, 不含研讨、论证及制定方案的时间。

(三) 成果简介: 对成果主题和主要内容进行概述。字数不

超过 1000 字。

（四）成果主要解决的教学问题及解决方案：概述成果主要解决的教学问题，并归纳总结解决问题所采用的路径、机制、方法等主要做法和典型经验，思路要清晰。字数不超过1000 字。

（五）成果的创新点：对成果创新与特点进行归纳与提炼，包括理论、实践层面，字数不超过 1000 字。

（六）成果的推广应用效果：就成果的应用、推广情况及实际效果进行阐述。字数不超过 1000 字。

三 主要完成人情况

（一）主要完成人情况：按表格要求逐项填写，这是核实申报职业教育国家教学成果奖主要完成人是否具备获奖条件的依据，应准确无误，并在对应栏内签名。

（二）主要贡献：在栏目内如实写明该完成人对本成果做出的贡献。

四 主要完成单位情况

（一）主要完成单位情况：按表格要求逐项填写，这是核实申报职业教育国家教学成果奖主要完成单位是否具备获奖条件的依据，应准确无误，并在单位名称栏内加盖成果完成单位公章。

（二）主要贡献：应在栏目内如实地写明该完成单位对本成果做出的贡献。

五 推荐意见

推荐意见：由推荐单位即省级教育行政部门填写，加盖推荐单位公章。若成果为行指委、教指委推荐，需增加填写“行指委、教指委推荐意见”一栏，并由行指委、教指委负责人签字。内容

包括：根据成果创新性特点、水平和应用情况写明推荐理由和结论性意见等。

六 附件

（一）反映成果的总结报告：主要从成果背景与问题、主要做法与经验成果、创新与特点、应用推广效果等方面进行说明，不多于 5000 字。

（二）教学成果应用和效果证明材料：在教学成果建设过程中的客观性、写实性、佐证性材料，对支撑成果具有重要价值。

（三）其他支撑材料：能够反映成果质量和水平的论文、奖励、报道、研究报告等支撑或旁证材料；教学成果如含教材、著作的，须按要求提交电子文档，电子文档包括教材封面、出版信息页、目录及精选内容等；教学成果如参加过其他评比、评奖活动的，可一并提交相关获奖证明材料；其他与成果有关的必要支撑材料。

（四）展示网页链接及展示材料目录：如有展示网页，请附网页链接。