



2026 年职业教育国家教学成果奖

成果总结报告

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

成果完成单位：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

推荐单位：广西壮族自治区教育厅



目 录

一、成果背景与问题	1
（一）成果背景	1
（二）主要解决的教学问题	1
二、成果形成历程	1
（一）探索阶段（2013 年 10 月-2014 年 7 月）	2
（二）研究阶段（2014 年 8 月-2017 年 11 月）	2
（三）实践检验阶段（2017 年 12 月-2026 年 6 月）	2
三、主要做法及经验成果	3
（一）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	3
（二）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	4
（三）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	4
（四）行业引领，构建“五方协同、研创提质”的烹饪专业育人机制	5
四、创新与特色	6
（一）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	6
（二）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	6
（三）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	7
五、成果的应用推广效果	8
（一）人才培养质量显著增强	8
（二）专业建设内涵提升	8
（三）师资队伍能力增强	8
（四）助推学校高质量发展	9
（五）社会服务成效显著	9
（六）示范引领辐射作用明显	9
六、结语	10



《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》成果总结报告

广西商业学校是国家级重点中等职业学校、国家中等职业教育改革发展示范学校、广西中等职业教育示范特色学校、自治区中等职业教育“双优”学校建设立项单位。学校开设中餐烹饪、中西面点和高星级饭店运营与管理等餐饮旅游类专业，中餐烹饪专业是国家中等职业教育改革发展示范学校重点建设专业、自治区特色示范专业和学校品牌专业。自 2014 年开始，与广西烹饪餐饮行业协会及桂小厨餐饮管理有限公司等桂菜企业合作，开展中职烹饪专业“桂厨”人才培养的研究与实践，培养了一大批烹饪技能人才，为区域社会经济发展做出积极贡献。

一、成果背景与问题

（一）成果背景

餐饮业关系国计民生，随着人民生活水平的提高，正由传统服务业向品质化、品牌化和产业化方向发展。国务院政府工作报告连续多年将餐饮、住宿作为服务业纾困、便民消费、城市更新重点支持行业。商务部等国家部委连续出台《关于加快发展大众化餐饮的指导意见》等支持餐饮业发展的文件。

餐饮业是广西服务消费第一大板块。自治区政府印发的《广西壮族自治区人民政府关于加快广西住宿餐饮业发展的意见》，实施桂菜“三名”工程（名菜、名店、名师），支持桂菜进京、进沪和周边省、市及东盟国家，鼓励向海外输出桂菜厨师等举措，推动广西餐饮业发展，同时对高素质技能人才提出了新要求。

广西商业学校烹饪专业创办于 1996 年，坚持为区域餐饮行业培养烹饪技能人才，逐渐成为学校在校生规模最大的专业，带动中西面点、高星级饭店运营专业发展，构建高素质技术技能人才培养体系，服务广西地方餐饮行业，为开展中职烹饪专业“桂厨”人才培养改革奠定基础。

（二）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。

二、成果形成历程



（一）探索阶段（2013年10月—2014年7月）

2013年10月开始，学校与广西烹饪餐饮行业协会合作，对区内外桂菜行业发展现状及人才培养进行调研，撰写了《桂菜烹饪人才需求调研报告》。2014年7月，明确烹饪专业的“桂厨”人才培养特色。

（二）研究阶段（2014年8月—2017年11月）

2014年8月开始，依托省级重点课题《校企行合作，挖掘与推广广西特色菜肴》，开展人才培养标准、课程体系、实践教学模式和育人机制等研究。2015年5月被广西烹饪餐饮行业协会认定为桂菜特色人才培养基地和桂菜研发中心，2016年12月建成烹饪实训基地—桂菜楼。2017年11月，课题结题，并出台了《广西商业学校烹饪专业人才培养改革方案》。

（三）实践检验阶段（2017年12月—2026年6月）

2017年12月开始，修订烹饪专业人才培养方案，构建“需求导向、非遗赋能、技艺拓展”的烹饪专业人才培养体系，加强成果应用推广。2018年4月省级中餐烹饪特色示范专业及实训基地项目通过验收。2019年11月中餐烹饪专业群获省级职业教育桂菜制作与服务专业研究发展基地。2020年3月烹饪专业依托“产教非遗赋能、三阶分层递进”的实践教学改革取得的文化育人成果获省级职业教育教学成果二等奖。2021年1月参与开发的《桂菜标准体系》由广西烹饪餐饮行业协会发布，2022年12月开始建设桂菜系列在线开放课程，并开始应用推广。2023年4月依托桂菜研发中心研发出“五色壮乡福袋”等4个桂菜新品，并转化成教学项目。2023年7月获自治区优质专业建设项目。2024年12月《桂菜制作》获得国家职业教育在线精品课程。2025年1月开始人工智能赋能教学改革及桂菜“出海”研究，2025年12月在广西壮族自治区教育厅组织的人工智能赋能教育创新应用大赛中凭《桂菜烹饪》语料库项目获得一等奖和冠军挑战赛银奖。

2026年成果获省级教学成果一等奖。



2014年-2026年项目成果形成历程

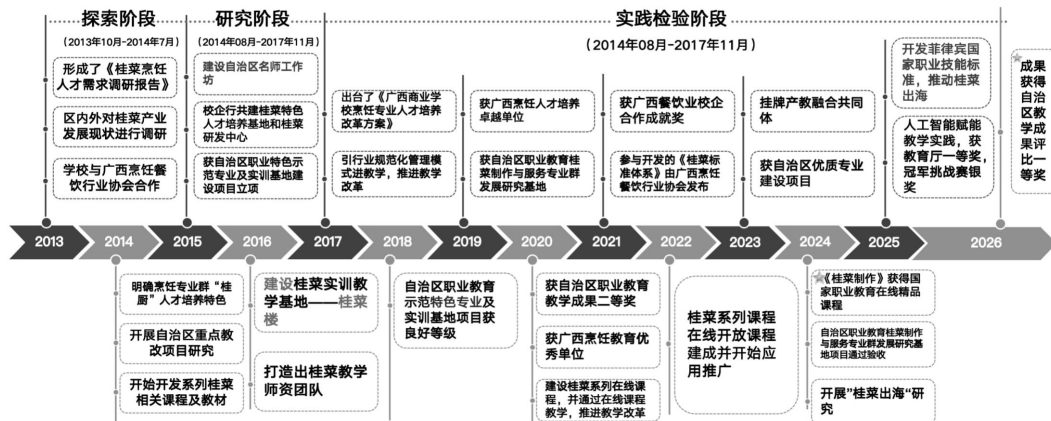


图1 2014年-2026年项目成果形成历程图

三、主要做法及经验成果

为解决上述教学问题，制订了系列方案，主要有以下四个方面。

(一) 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》和《露水汤圆》等 7 项桂菜标准。

具有桂菜特色的烹饪类专业人才培养标准形成过程

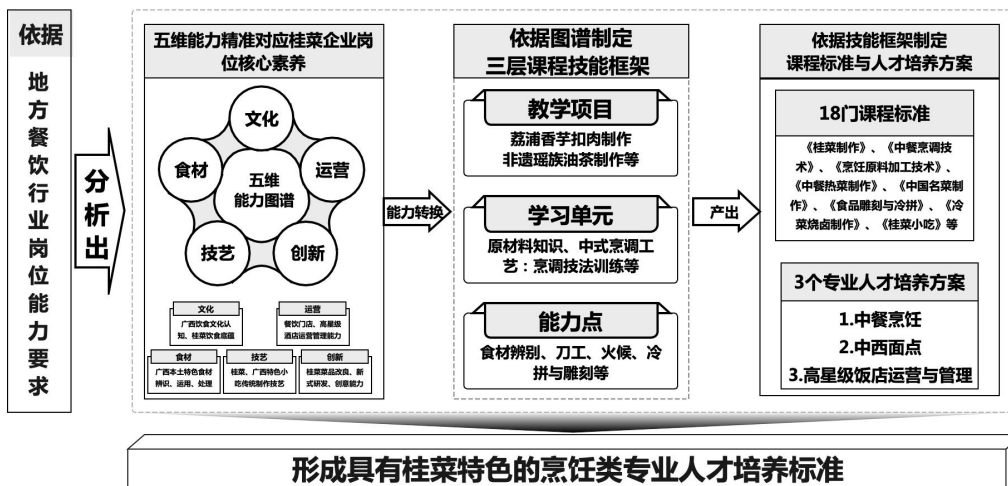


图2 “需求导向、图谱为基”的烹饪专业人才培养标准



（二）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，契合地方餐饮业烹饪人才培养要求。

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。

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

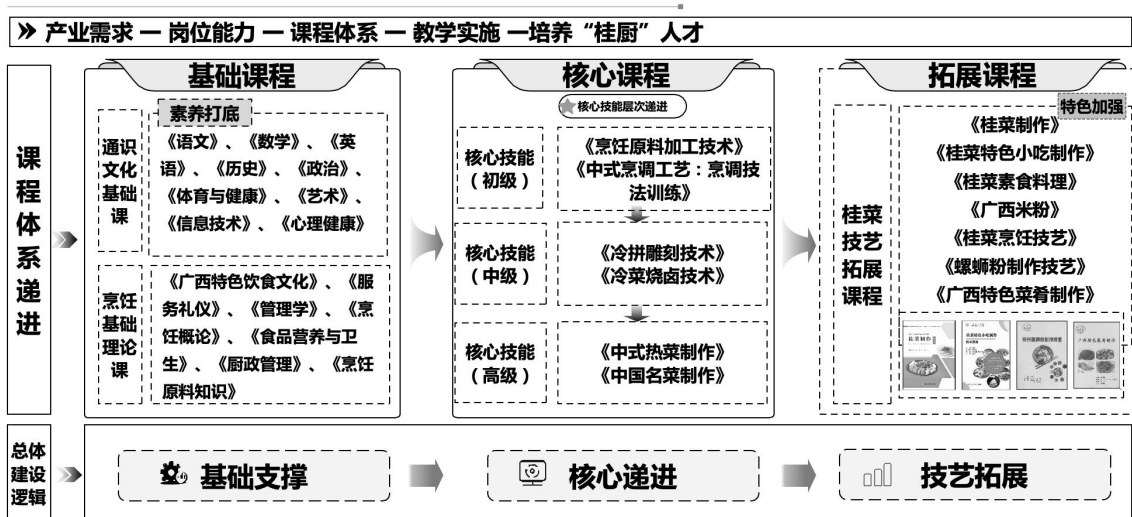


图3 “基础支撑、核心递进、桂菜技艺拓展”的课程体系

（三）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烹饪实训基地，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烹饪实训基地，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，培育适配行业需求的烹饪技能人才。

学生参加职业院校技能大赛获省级一等奖 9 项。

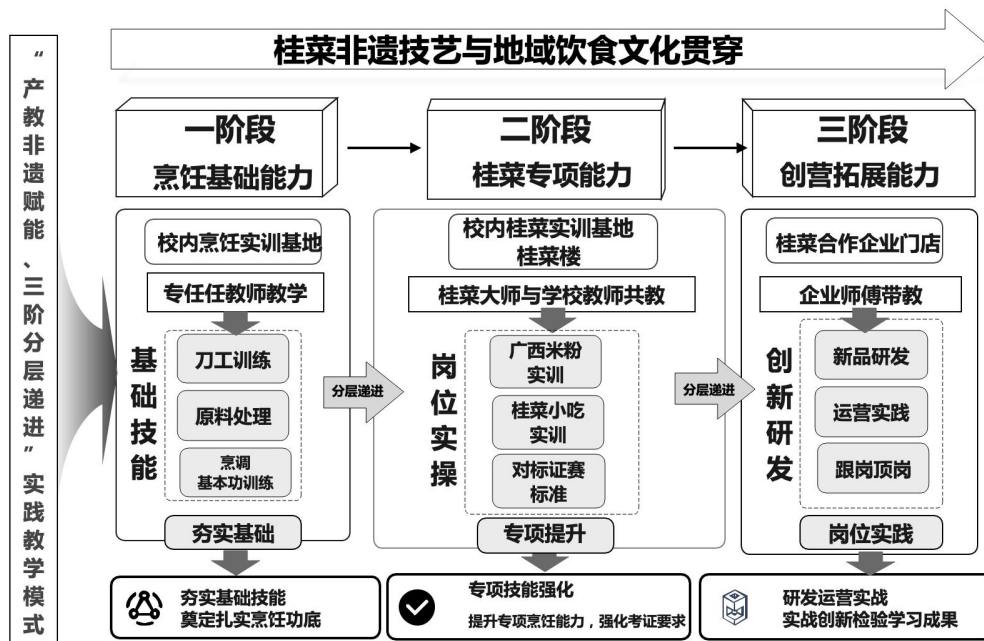


图4 “产教非遗赋能、三阶分层递进”的实践教学模式

（四）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。

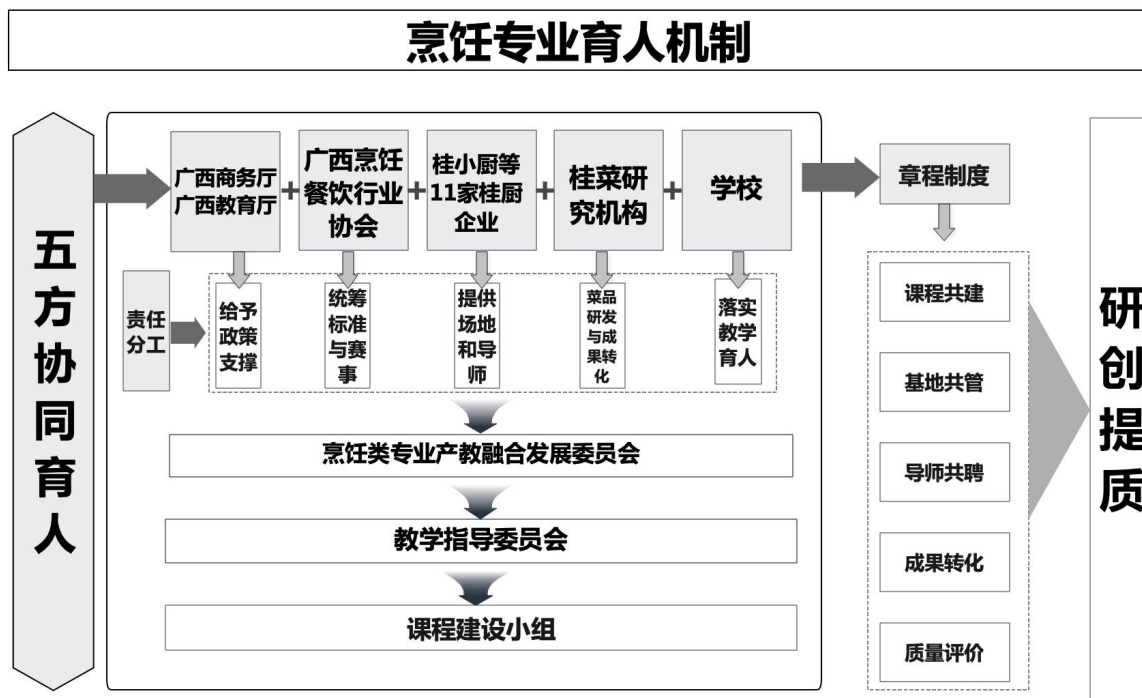


图5 “五方协同、研创提质”的烹饪专业育人机制

四、创新与特色

(一) 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，开发系列桂菜制作课程与数字化教学资源。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。

秉持需求导向制定人才培养标准，以非遗赋能革新实践教学，搭建桂菜技艺拓展课程体系，创新需求导向、非遗赋能、技艺拓展的烹饪专业人才培养理念。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。

(二) 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。

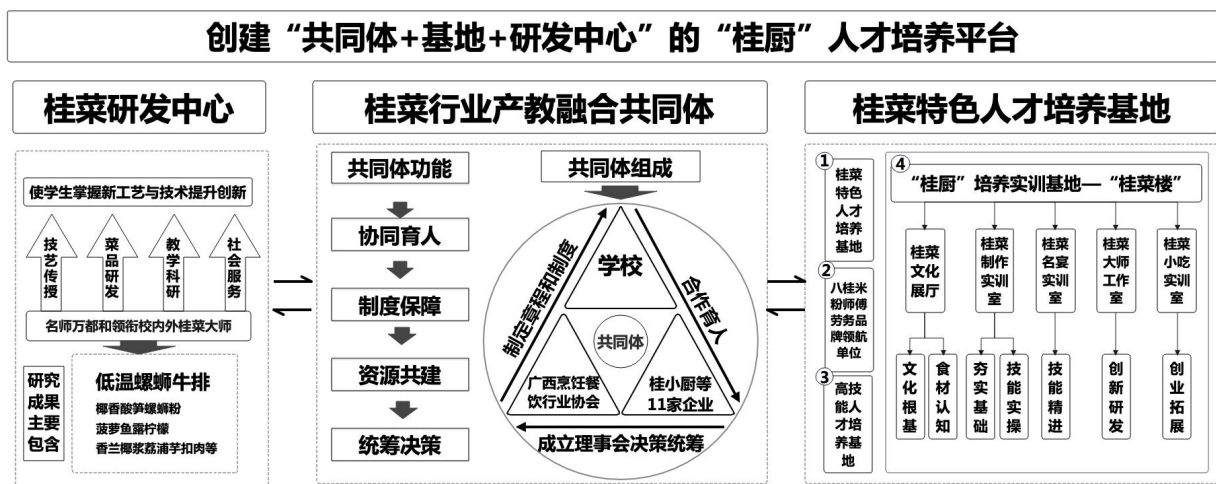


图6 “产教融合共同体+特色基地+桂菜研发中心”的烹饪专业人才培养平台

（三）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，广西科技大学授予学校“来华留学生广西饮食文化研学基地”。

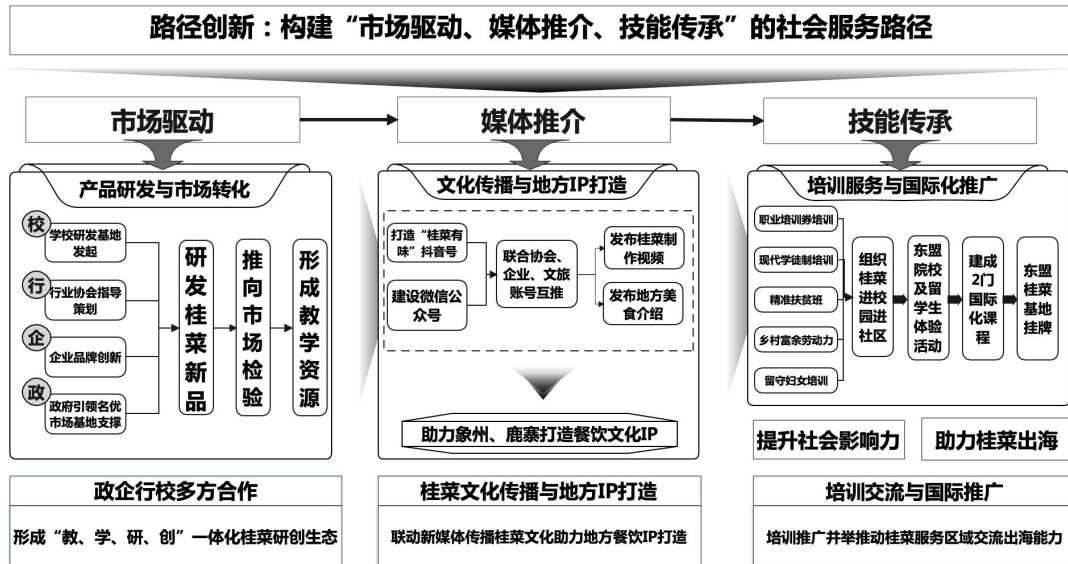


图7 “市场驱动、媒体推介、技能传承”的社会服务路径

五、成果的应用推广效果

（一）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。培养了万余名“桂厨”，毕业学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”。广西烹饪餐饮行业协会授予学校“桂菜特色人才培养基地”“全区烹饪人才培养卓越单位”“广西烹饪教育优秀单位”，学校成为区内最早挂牌成立的桂菜人才培养基地。

（二）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。

（三）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。

（四）助推学校高质量发展

项目一系列标志性成果，使学校整体实力大大提升，逐步建成国家中等职业教育改革发展示范学校、广西示范性中等职业学校、广西“双优”立项建设学校。学校先后获广西五一劳动奖状、广西职业教育先进单位、改革开放四十年·自治区成立六十年广西餐饮业人才培养卓越单位、广西烹饪教育优秀单位和广西餐饮业校企合作成就奖等荣誉，成为全国现代服务业职教集团副理事长单位、全国民族餐饮行业产教融合共同体理事单位、广西烹饪职业教育集团副理事长单位和广西-东盟餐饮文化产业研究院副理事长单位等。

（五）社会服务成效显著

团队成员参编《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，并推向市场，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广西 200 多家单位。组织和参与首届桂菜文化研讨会、“桂菜八桂行”和桂菜技能大赛等活动，多次协助柳州市政府、商务局组织和参与螺蛳粉推广活动，2018 年在我校成立了广西烹饪餐饮行业协会柳州名厨专业委员会。开展企业“职业培训券”和“现代学徒制”培训共计 7278 人次，培养人社厅“精准扶贫班”烹饪学员 200 多人、培训乡村富余劳动力、留守妇女共计 20578 人次。

（六）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》国家级在线精品课程及配套教材在区内外近 30 所院校运用，并收录至 2024 年广西职业教育质量年报典型案例。包括泰国、越南等多个东盟国家职业院校和广西区内多所院校的外国留学生来校参观和学习桂菜文化及制作桂菜，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文化的传承与创新做出的贡献，广西



烹饪餐饮行业协会及桂菜企业也多次以致函和发文等方式称赞项目成果。被央视网和广西日报等 10 多家主流媒体报道 41 篇。

六、结语

项目构建的需求导向·非遗赋能·技艺拓展：中职烹饪专业“桂厨”人才培养体系，经过近 9 年的实践，成效显著。具备了一整套的专业建设和人才培养创新理论，拥有了一批落地于教学与桂菜企业一线的实践成果，形成了完善的管理和运行机制，使成果具有较强的推广性和可持续发展性。