

专家鉴定意见书

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
成果第一完成人及其他完成人姓名	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 KUI BOON
成果第一完成人及其他完成人所在单位名称	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
组织鉴定单位名称	重庆新雅国际商务研究院
鉴定组织名称	《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》成果鉴定专家组
鉴定时间	2026 年 6 月 9 日

鉴定意见：

2026 年 6 月 9 日,重庆新雅国际商务研究院组织专家对“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”教学成果进行了鉴定。专家听取了完成人的汇报，审查了有关资料，经过认真讨论，形成如下鉴定意见：

“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”教学成果紧跟广西餐饮产业转型升级发展，围绕桂菜行业人才需求，开展桂菜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”的桂菜人才培养理念，研制了“需求导向、图谱为基”的专业人才培养标准，并依此开发了相应的课程体系、实践教学模式和育训资源，创建了“产教融合共同体+特色基地+桂菜研发中心”的人才培养平台，形成了“五方协同、研创赋能”的烹饪专业育人机制，构建了“市场驱动、媒体推介、技能传承”的社会服务路径。发表学术论文 53 篇，获得了国家在线精品课程、全国优秀教材奖、自治区教学成果一等奖等系列标志性成果，解决了桂菜人才培养中存在的标准不明晰准、课程体系不完善等问题，在应用实践中人才培养质量高，受益学生达 5 万余人，在 30 多所院校及 200 多家企业应用，在央视网、人民网和广西日报等媒体报道 60 篇。

该成果在多方面表现卓越，达到国内领先水平，同意推荐。专家组一致同意推荐该成果申报 2026 年职业教育国家教学成果奖。

鉴定组织组长（签字）：周俊

日期：2026 年 6 月 9 日

组织鉴定单位意见：

重庆新雅国际商务研究院委托聘请的专家中，既有全国职业教育研究专家，也有职业院校教育教学一线研究专家，鉴定过程客观公正、公平有效，同意专家组鉴定意见。

(单位盖章)

组织鉴定单位填写人(签字)：陈建宏

日期：2026年6月9日

鉴定成员 姓名	在鉴定组织中担 任的职务	工作单位	现从事专业 领域	职称	职务	签字
周俊	组长	江苏省职业技术 教育学会	职业教育管 理	研究员	副秘书长	周俊
龚小勇	组员	重庆电子科技职 业大学	高等职业教 育管理	二级教 授	党委内 书	龚小勇
黄华	组员	南京科技职业学 院	高等职业教 育管理	教授	党委内 书	黄华
柏伟	组员	重庆科技大学	教育学	教授	副校 长	柏伟
董仁忠	组员	岭南师范学院 现代职业教育发 展研究所	职业教育政 策制度	研究员	所 长	董仁忠
朱桂琴	组员	重庆师范大学教 育科学学院	教育学	教授	院 长	朱桂琴
伍慧卿	组员	四川建筑职业技 术大学	高等职业教 育国际化	教授	/	伍慧卿