



报告验真

报告编号: J20265001269255703

科技查新报告

项目名称: 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

委托人: 广西商业学校

委托日期: 2026年6月27日

查新机构(盖章): 科学技术部西南信息中心查新中心
(一级科技查新咨询单位)

查新完成日期: 2026年6月28日

中华人民共和国科学技术部

二〇〇〇年制

查新项目 名 称	中文：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					
	英文：（略）					
查新机构	名 称	科学技术部西南信息中心查新中心				
	通信地址	重庆市两江新区黄山大道中段 67 号信达国际 B 栋 10 楼（邮编：401121）				
	负 责 人	刘彦雄	电 话	023-67038724、023-63500388		
	联 系 人	任 静	电 话	023-63502719、023-63521543		
	网 址	www.chaxin.org.cn		电子邮箱	aribd@chaxin.org.cn	
一、查新目的与范围 成果查新（申报奖励）国内查新						
二、查新项目的科学技术要点 1、理念：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、烹饪美学理论基本原理，开展“需求导向、非遗赋能、技艺拓展”的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，融入广西饮食文化、桂菜菜肴和小吃制作技艺等内容，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。以非遗传承、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。 2、平台：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 联合桂菜龙头企业广西桂小厨餐饮管理有限公司等 16 家企业共建桂菜产业产教融合共同体，理事会决策统筹，通过章程及制度，确定成员单位在专业、课程、教学等领域的职责，按项目方案合作完成育人工作。 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“4D”管理标准运行管理。 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，让学生掌握桂菜新技术和新工艺，并提升其创新能力。 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，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。 3、路径：构建“市场驱动、媒体推介、技能传承”的社会服务路径						

发挥行业协会指导和策划、企业品牌创新和市场推广的作用。利用企业食材基地的名优食材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和地方美食介绍等，既传播桂菜饮食文化，更助力象州和鹿寨县等打造地方餐饮文化 IP。

开展企业“职业培训券”和“现代学徒制”培训，承接人社厅“精准扶贫班”烹饪学员教学、乡村富余劳动力和留守妇女培训等。组织近百次桂菜进校园及社区活动，举办系列东盟院校及留学生桂菜文化体验活动，建成 2 门国际化课程，建设面向东盟桂菜推广基地并在泰国和马来西亚挂牌。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”。

三、查新点

1、理念：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、烹饪美学理论基本原理，开展“需求导向、非遗赋能、技艺拓展”的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，融入广西饮食文化、桂菜菜肴和小吃制作技艺等内容，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。以非遗传承、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。

2、平台：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

联合桂菜龙头企业广西桂小厨餐饮管理有限公司等 16 家企业共建桂菜产业产教融合共同体，理事会决策统筹，通过章程及制度，确定成员单位在专业、课程、教学等领域的职责，按项目方案合作完成育人工作。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“4D”管理标准运行管理。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，让学生掌握桂菜技术和工艺。

3、路径：构建“市场驱动、媒体推介、技能传承”的社会服务路径

发挥行业协会指导和策划、企业品牌和市场推广的作用。利用企业食材基地的名优食材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和地方美食介绍等，既传播桂菜饮食文化，更助力象州和鹿寨县等打造地方餐饮文化 IP。开展企业“职业培训券”和“现代学徒制”培训，承接人社厅“精准扶贫班”烹饪学员教学、乡村富余劳动力和留守妇女培训等。组织近百次桂菜进校园及社区活动，举办系列东盟院校及留学生桂菜文化体验活动，建成 2 门国际化课程，建设面向东盟桂菜推广基地并在泰国和马来西亚挂牌。通过提升社会服务能力，助力桂菜出桂、出海。

四、文献检索范围及检索策略

- | | |
|--|-----------|
| 1. 中文科技期刊数据库 (维普资讯) | 1989—2026 |
| 2. 中国学术期刊数据库 (万方数据) | 1998—2026 |
| 3. 中国学位论文全文数据库 (万方数据) | 1980—2026 |
| 4. 中国学术会议文献数据库 (万方数据) | 1982—2026 |
| 5. 中国科技成果数据库 (万方数据) | 1978—2026 |
| 6. 中外科技报告数据库 (万方数据) | 1958—2026 |
| 7. 中外标准数据库 (万方数据) | 1919—2026 |
| 8. 中国学术期刊 (网络版) (中国知网) | 1915—2026 |
| 9. 中国学术辑刊全文数据库 (中国知网) | 1979—2026 |
| 10. 中国博士学位论文全文数据库 (中国知网) | 1984—2026 |
| 11. 中国优秀硕士学位论文全文数据库 (中国知网) | 1984—2026 |
| 12. 中国重要会议论文全文数据库 (中国知网) | 1953—2026 |
| 13. 国际会议论文全文数据库 (中国知网) | 1981—2026 |
| 14. 中国科技项目创新成果鉴定意见数据库 (中国知网) | 1978—2026 |
| 15. 中国重要报纸全文数据库 (中国知网) | 2000—2026 |
| 16. 中国国家知识产权局专利检索及分析系统 | 1985—2026 |
| 17. 国家科技成果网 | |
| 18. 百度 https://www.baidu.com | |
| 19. 必应 https://cn.bing.com | |

检索词:

中职、烹饪专业、人才培养、桂菜制作、需求导向、非遗赋能、技艺拓展、产教融合、特色基地、4D 管理、媒体推介、市场推广

检索策略:

中职*烹饪专业*(人才培养+桂菜制作)*(需求导向+非遗赋能+技艺拓展+产教融合+特色基地+4D 管理+媒体推介+市场推广)

五、检索结果

依据查新项目委托人提供的研究内容和查新要求，在上述文献检索范围内采用检索策略查阅该查新项目的文献情况，经反复筛选，列出相关文献简介如下：

[1]时劼

餐饮 4D 管理模式在烹饪实训室建设与管理中的应用[J]

广西广播电视大学学报,2019,30(2):78-80

广西商业学校 餐旅服务专业教学部

摘要：职业学校是培养技能型人才的基地，烹饪实训室更是烹饪专业学生最重要的学习场所，在培养烹饪技能人才中具有重要的地位和作用。近年来烹饪专业办学条件有了较大改善，大部分学校已经建立了比较完善的校内实训室，但在建设与管理实训室时还存在功能不健全、管理不规范、维护保养不到位等问题，通过引入餐饮 4D 管理模式，做到整理到位、责任到位、培训到位、执行到位，以进一步促进实训室建设与管理规范和完善的规范和完善，切实提高烹饪实训教学的效果。

[2]罗静

产教融合背景下中职烹饪专业实训教学模式创新研究[J]

中关村,2026,(1):197-199

中山市现代职业技术学校

摘要：随着我国社会经济持续发展，民众生活水平不断提高，对于餐饮质量与服务标准持续提升。在此背景下，转型升级成为了餐饮行业持续健康发展的必然要求。而产业的转型升级对从业者的专业技能与职业素养提出了更高要求。当前中职烹饪专业实训教学普遍存在内容更新滞后、场景体验缺失以及评价机制单一等问题，难以满足企业实际用人需求。基于此，本文针对实训教学存在的问题，提出实训教学模式创新的策略，旨在为中职烹饪专业实训教学水平提升提供参考。

[3]夏育成

烹饪专业产教融合人才培养模式改革研究[J]

科学咨询,2019,(10):96-97

南京商业学校

摘要：中职学校烹饪专业与餐饮企业合作是烹饪专业教育发展必经之路，是其自身获得竞争及发展的必然选择。基于学校与企业合作背景下的产教融合，是中职烹饪专业学校培育人才、提高毕业生就业率的主要手段。然而，我国部分中职学（院）校人才培养模式落后，无法将产教融合的功效发挥出实际作用。基于上述问题，本文对烹饪专业产教融合人才培养模式改革提出积极性意见。

[4]甘丽卿

产教融合背景下中职学校烹饪专业“金基地”建设的研究[J]

食品界,2026,(5):123-125

集美职业技术学校

摘要：职业教育作为技能人才培养的主渠道，肩负着关键使命，而深化产教融合、推进校企合作则是职业教育发展的重要支撑。中等职业学校（以下简称“中职学校”）作为职业教育的关键组成部分，其核心任务之一是积极培养符合国家经济建设需求的初中级专业人才。职业教育中的

“五金”包括“金专业”“金课程”“金教师”“金基地”“金教材”，其中“金基地”集实践教学、企业生产、社会培训于一体，是新时代职业教育的重要内容。中职学校烹饪专业如何在校企合作的“金基地”建设中培养出符合社会需求的高素质人才，是当前亟待解决的问题。

[5]袁鑫

职业核心素养视域下中职《烹饪原料知识》大单元教学模式及实践研究[D]

云南师范大学,2025

摘要:本研究以职业核心素养培养为导向,构建“理论认知-实践应用-文化传承”三位一体有机结合的大单元教学模式,采用实验研究法对实验班(n=26)与对照班(n=24)开展对比教学实证。研究发现:基于职业核心素养的大单元教学设计显著提升学生关键能力,实验班在逻辑分析能力(95.42)创新实践能力(97.30)及批判性思维(94.60)等指标上显著高于对照班。说明这一方法在培养学生解决问题能力和综合分析能力方面的优势。通过跨学科整合原料理化特性、文化背景与烹饪工艺,有效促进知识迁移应用,使学生不仅掌握了理论知识,还显著提高了食材的实际操作能力。研究表明,实验班在课程内容掌握(实验班 89.31 分 vs 对照班 80.75 分)和工艺创新方案得分(实验班 97.3 分 vs 对照班 87 分)上表现突出。说明本教学模式展现出明显的优势,能够有效培养学生的创新意识、协作能力及解决复杂问题的能力。通过理论与实践的深度融合,学生能够灵活应用所学知识应对实际挑战,体现出综合素养的全面提升。总体而言,教学改革强化了课程与职业情境的契合度,研究创新性地构建了包含“原料图谱解析-文化情境模拟-工艺创新工坊”的模块化课程体系,开发了 5 个具有滇菜特色的教学单元案例库,不仅提升了学生的职业胜任力,更促进了区域饮食文化的教育转化。研究结果为职业教育课程改革提供了“文化赋能+能力导向”的双重路径,对培养适应餐饮产业升级的复合型人才提供了新的思路。同时,本研究推动了滇菜文化的传承与创新,为地方特色食材的科学应用及餐饮行业对多元化人才的需求提供了实践依据与教学设计支持。

[6]谢积慧

非遗传承背景下县域中职烹饪专业工匠型师资队伍建设路径与实践——以横州市职业技术学校为例[J]

中国食品工业,2026,(7):164-166

横州市职业技术学校

摘要:本文通过对县域中职烹饪专业师资队伍现状分析,探讨工匠型师资队伍建设必要性及实现路径,包括多元师资构建、双导师制实践、课程体系创新、活态传承体系构建等。经横州市职业技术学校实践验证,该校师资队伍建设模式有效提升了县域中职烹饪专业整体育人水平,促进非遗烹饪技艺的传承和创新发展,为推动地方经济和文化产业发展注入新的活力。

[7]黄博

基于现代学徒制的中职学校烹饪专业人才培养模式的构建[J]

文化创新比较研究,2021,5(24):36-39

宜州区职业教育中心学校

摘要:中职是实现专业技能职业化教育的直接渠道,也是当前社会主义经济发展中人才培养的教育模式之一。烹饪作为当前职业化教育中具有较强技术实践性与经验传承的技能专业,较多的中职院校仍旧保持着以学徒制的方式培养人才,在进行实际操作过程中锻炼学生自身的专业

技能，并借此获取相应的实践经验，从而有效累积学生步入社会之后的专业工作经验，有助于提升学生的市场竞争力。

[8]滕家华

中职烹饪专业现代学徒制运行机制探索[J]

亚太教育,2019,(3):96

烟台工贸技师学院

摘要：随着新课程教学理念的不断推进，中职烹饪专业教学也在不断地改革。现代学徒制在中职烹饪专业教学中的应用，不仅可以极大地提升学生的学习兴趣，还能够让学生学习到相关的知识内容，完善自身的知识体系，提高教学质量。现代学徒制的应用可通过校企合作的方式提升人才的培养质量。本文先阐述了现代学徒制的特点以及优势，接着提出了中职烹饪专业现代学徒制的运行措施，以便更好地提升教学质量，促进学生的全面发展。

六、查新结论

在所检索文献范围内，涉及委托项目的相关文献有：

本项目文献包括：

广西商业学校餐旅服务专业教学部的时劼报道了餐饮 4D 管理模式在烹饪实训室建设与管理中的应用，通过整理到位、责任到位、培训到位和执行到位，促进实训室规范管理，提升烹饪教学效果（见文献[1]）。

其他文献包括：

中山市现代职业技术学校的罗静报道了产教融合背景下中职烹饪专业实训教学模式研究，针对当前实训教学存在的问题提出创新策略，旨在提升教学水平以满足餐饮行业转型升级对人才的需求（见文献[2]）。南京商业学校的夏育成报道了中职学校烹饪专业与餐饮企业合作的重要性，提出产教融合人才培养模式改革的建议，以解决当前人才培养模式落后的问题（见文献[3]）。集美职业技术学校的甘丽卿报道了产教融合背景下中职学校烹饪专业“金基地”建设的研究，探讨了集实践教学、企业生产和社会培训于一体的“金基地”建设对培养高素质烹饪人才的重要性（见文献[4]）。云南师范大学的袁鑫报道了职业核心素养视域下中职《烹饪原料知识》大单元教学模式及实践研究，构建了“理论认知-实践应用-文化传承”三位一体教学模式，通过实验研究法验证了该模式在提升学生关键能力和实际操作能力方面的有效性，并开发了具有滇菜特色的教学单元案例库（见文献[5]）。横州市职业技术学校的谢积慧报道了县域中职烹饪专业工匠型师资队伍建设路径，包括多元师资构建、双导师制实践和活态传承体系构建，通过横州市案例验证该模式有效促进非遗烹饪技艺传承创新（见文献[6]）。宜州区职业教育中心学校的黄博报道了基于现代学徒制的中职学校烹饪专业人才培养模式，强调通过实际操作锻炼学生专业技能，积累实践经验，提升市场竞争力（见文献[7]）。烟台工贸技师学院的滕家华报道了中职烹饪专业现代学徒制的运行机制探索，讨论了通过校企合作提升教学质量的方法，以及现代学徒制在烹饪专业教学中的应用和优势（见文献[8]）。

经对比分析：

文献 1 为本项目委托单位发表的文献；文献 2-8 均以中职烹饪专业为研究对象，围绕餐饮行业岗位需求开展人才培养改革，文献 5、6 均融入地方菜系饮食文化与非遗烹饪技艺赋能专业教学，文献 2 针对实训教学现存问题提出创新优化策略，文献 3 整体梳理烹饪专业产教融合人才培养改革思路，文献 4 聚焦烹饪专业实训基地标准化建设，文献 5 依托地方菜系搭建模块化特色课程并开发特色教学案例，文献 6 围绕县域中职构建非遗烹饪技艺活态传承体系，文献 7、8 均探索现代学徒制培训实施路径；文献 2-8 均未具体述及查新点全部技术特征。

综上所述，可以得出如下结论：

本项目所述需求导向•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，包括：1）理念：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、烹饪美学理论基本原理，开展“需求导向、非遗赋能、技艺拓展”的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，融入广西饮食文化、桂菜菜肴和小吃制作技艺等内容，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；以非遗传承、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；2）平台：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,联合桂菜龙头企业广西桂小厨餐饮管理有限公司等 16 家企业共建桂菜产业产教融合共同体,理事会决策统筹,通过章程及制度,确定成员单位在专业、课程、教学等领域的职责,按项目方案合作完成育人工作;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“4D”管理标准运行管理。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,让学生掌握桂菜技术和工艺;3) 路径:构建“市场驱动、媒体推介、技能传承”的社会服务路径,发挥行业协会指导和策划、企业品牌和市场推广的作用。利用企业食材基地的名优食材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和地方美食介绍等,既传播桂菜饮食文化,更助力象州和鹿寨县等打造地方餐饮文化 IP;开展企业“职业培训券”和“现代学徒制”培训,承接人社厅“精准扶贫班”烹饪学员教学、乡村富余劳动力和留守妇女培训等;组织近百次桂菜进校园及社区活动,举办系列东盟院校及留学生桂菜文化体验活动,建成 2 门国际化课程,建设面向东盟桂菜推广基地并在泰国和马来西亚挂牌;通过提升社会服务能力,助力桂菜出桂、出海;在所检文献以及时限范围内,除本项目文献之外,国内未见相同文献报道。本项目具有新颖性。

查新员(签字):

郑伟

查新员职称:工程师

审核员(签字):

陈敏

审核员职称:高级工程师

(科技查新专用章)

报告专用章
2026年6月28日

七、查新员、审核员声明

- (1) 报告中陈述的事实是真实和准确的。
- (2) 我们按照科技查新规范进行查新、文献分析和审核，并作出上述查新结论。
- (3) 我们获取的报酬与本报告中的分析、意见和结论无关，也与本报告的使用无关。

查新员（签字）：

郑伟

审核员（签字）：

钱敏

2026年6月28日

2026年6月28日

八、附件清单

无



九、备注

- 1. 科学技术部西南信息中心查新中心是一级科技查新咨询单位。
- 2. 本查新报告无“报告专用章”和骑缝章无效。
- 3. 本查新报告涂改、部分复印无效。