

附件 2

广西商业学校

2026 年职业教育国家教学成果奖

二、教学资源

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

目 录

一、课程及课程资源	1
(一) 课程及课程资源统计表	1
1. 广西特色饮食文化课程及课程资源	1
2. 桂菜烹饪技艺课程及课程资源	2
3. 柳州螺蛳粉制作技艺课程及课程资源	3
4. 广西特色菜肴制作课程及课程资源	4
5. 桂菜制作课程及课程资源	4
6. 桂菜特色小吃制作课程及课程资源	6
7. 桂菜营养素食料理课程及课程资源	6
8. 广西米粉制作课程及课程资源	7
二、教材	8
(一) 自主开发教材统计表	8
1. 《智能烹饪技术概论》教材	8
2. 《中式菜肴制作》教材)	9
3. 《广西特色饮食文化》教材	9
4. 《桂菜制作》教材	10
5. 《桂菜制作实训教程》教材	10
6. 《广西米粉》教材	11
7. 《中式烹饪烹调技法训练》教材	12
8. 《桂菜特色小吃制作》校本教材	12
9. 《桂菜素食料理》校本教材	13
10. 《柳州螺蛳粉制作技艺》校本教材	13
11. 《广西特色菜肴制作》教材	14
三、实训基地	15
(一) 校内实训基地	15
(二) 校外实训基地	15
(三) 企业教学工作站	20
四、教师队伍	21

（一）校内外教师统计表	21
（二）正高级职称证书	22
（三）副高级职称证书	22
（四）国家教学万人名师 1 人	22
（五）黄炎培职业教育杰出教师奖 1 人	23
（六）全国优秀教育工作者 1 人	23
（七）自治区优秀教育工作者 1 人	23
（八）自治区模范教师 1 人	24
（九）中国烹饪大师 6 人	24
（十）中国烹饪名师 4 人	25
（十一）全国五一劳动奖章 1 人	25

(一) 课程及课程资源统计表

1. 广西特色饮食文化课程及课程资源（部分截图）

1

5. 桂菜制作课程及课程资源（部分截图）

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	52
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----



附件 2:

广西商业学校
2021—2022 学年第一学期期末考试(笔试)试题送审表

教学系:	烹饪系:		
课程名称:	桂菜制作	☒ A 卷 ☐ B 卷 ☐ C 卷	
考试班数:	2019 级中餐烹饪与营养膳食 1、3、5、6、7、8 班		
任课教师:	谭波、肖俊卓	拟题教师:	谭波、肖俊卓
送审时间: 2021 年 12 月 15 日		打印份数: 份	
审核:	采用意见:		审核人签名:
	采用:	备用: 不用:	
教研组:			年 月 日
教学系:			年 月 日
打印人:	年 月 日		
校对人:	年 月 日		
签名:	年 月 日		

备注: 是科目试卷(A、B、C 卷) 是笔写试题送审表, 分别提交。

桂菜制作HowtoCookGuangxiCuisine

主讲教师: 张彬 Zhang Bin 高级讲师 Senior Lecturer / 广西商业学校

班次: 第5期

起止日期: 2025-08-25至2026-02-25

教学进度: 已完结 已完结

学时: 60学时

课程简介: 《桂菜制作》是广西商业学校与广西烹饪餐饮行业协会、广西桂小厨餐饮管理有限公司合作基于“桂菜标准体系”的基础上开发的课程,是商业学校中高级烹饪专业人才培养方案中专业特色人才的核心课程,是桂菜技能人才职业岗位的知识、技能、素质要求的专业核心课程。课程主要介绍了桂菜的定义、特点、发展。

编辑本页 课程统计 章节管理

桂菜制作HowtoCookGuangxiCuisine

Module 1 Preparation for Course 课程准备——课程准备

- 1.1 Course Introduction 课程概述
- 1.2 Criteria for Course 课程标准
- 1.3 Making of various dishes 菜品制作能力与评价标准
- 1.4 Teaching Plan 教学计划
- 1.5 Vocational Skills Standards for Chinese Chefs of 2019 中式烹调师国家职业技能标准(2019年版)
- 1.6 The Assessment Standards of Professional Skills 专业技能考核标准
- 1.7 Information of the Main Teacher in making this Course 课程主讲教师简介

桂菜制作HowtoCookGuangxiCuisine

Module 2 Preparation for Course 课程准备——桂菜与标准

- 2.1 The Origin of Guangxi Cuisine 桂菜起源
- 2.2 Famous Dishes, Famous Restaurants and Famous Chefs 桂菜名菜名店名师
- 2.3 Guangxi Style Dishes 桂菜标准
- 2.4 Cultural Exchange
- 2.5 Standards in Guangxi Dishes
- 2.6 Guangxi Dishes in the World
- 2.7 Guangxi Dishes in the World
- 2.8 Guangxi Dishes in the World
- 2.9 Guangxi Dishes in the World
- 2.10 Guangxi Dishes in the World

Stewed Baby Fish with Sour Bamboo Shoots and Soybean Paste 酸笋蒸...
Stewed Baby Fish with Sour Bamboo Shoots and Soybean Paste 酸笋蒸...
Stewed Baby Fish with Sour Bamboo Shoots and Soybean Paste 酸笋蒸...

Learning

- 1. The origin of Guangxi Cuisine
- 2. The origin of Guangxi Cuisine
- 3. The origin of Guangxi Cuisine
- 4. The origin of Guangxi Cuisine
- 5. The origin of Guangxi Cuisine
- 6. The origin of Guangxi Cuisine
- 7. The origin of Guangxi Cuisine
- 8. The origin of Guangxi Cuisine
- 9. The origin of Guangxi Cuisine
- 10. The origin of Guangxi Cuisine
- 11. The origin of Guangxi Cuisine
- 12. The origin of Guangxi Cuisine
- 13. The origin of Guangxi Cuisine
- 14. The origin of Guangxi Cuisine
- 15. The origin of Guangxi Cuisine
- 16. The origin of Guangxi Cuisine
- 17. The origin of Guangxi Cuisine
- 18. The origin of Guangxi Cuisine
- 19. The origin of Guangxi Cuisine
- 20. The origin of Guangxi Cuisine
- 21. The origin of Guangxi Cuisine
- 22. The origin of Guangxi Cuisine
- 23. The origin of Guangxi Cuisine
- 24. The origin of Guangxi Cuisine
- 25. The origin of Guangxi Cuisine
- 26. The origin of Guangxi Cuisine
- 27. The origin of Guangxi Cuisine
- 28. The origin of Guangxi Cuisine
- 29. The origin of Guangxi Cuisine
- 30. The origin of Guangxi Cuisine
- 31. The origin of Guangxi Cuisine
- 32. The origin of Guangxi Cuisine
- 33. The origin of Guangxi Cuisine
- 34. The origin of Guangxi Cuisine
- 35. The origin of Guangxi Cuisine
- 36. The origin of Guangxi Cuisine
- 37. The origin of Guangxi Cuisine
- 38. The origin of Guangxi Cuisine
- 39. The origin of Guangxi Cuisine
- 40. The origin of Guangxi Cuisine
- 41. The origin of Guangxi Cuisine
- 42. The origin of Guangxi Cuisine
- 43. The origin of Guangxi Cuisine
- 44. The origin of Guangxi Cuisine
- 45. The origin of Guangxi Cuisine
- 46. The origin of Guangxi Cuisine
- 47. The origin of Guangxi Cuisine
- 48. The origin of Guangxi Cuisine
- 49. The origin of Guangxi Cuisine
- 50. The origin of Guangxi Cuisine
- 51. The origin of Guangxi Cuisine
- 52. The origin of Guangxi Cuisine
- 53. The origin of Guangxi Cuisine
- 54. The origin of Guangxi Cuisine
- 55. The origin of Guangxi Cuisine
- 56. The origin of Guangxi Cuisine
- 57. The origin of Guangxi Cuisine
- 58. The origin of Guangxi Cuisine
- 59. The origin of Guangxi Cuisine
- 60. The origin of Guangxi Cuisine

English version of instructional video

Stewed Baby Fish with Sour Bamboo Shoots and Soybean Paste 酸笋蒸...
Stewed Baby Fish with Sour Bamboo Shoots and Soybean Paste 酸笋蒸...
Stewed Baby Fish with Sour Bamboo Shoots and Soybean Paste 酸笋蒸...

Learning

- 1. The origin of Guangxi Cuisine
- 2. The origin of Guangxi Cuisine
- 3. The origin of Guangxi Cuisine
- 4. The origin of Guangxi Cuisine
- 5. The origin of Guangxi Cuisine
- 6. The origin of Guangxi Cuisine
- 7. The origin of Guangxi Cuisine
- 8. The origin of Guangxi Cuisine
- 9. The origin of Guangxi Cuisine
- 10. The origin of Guangxi Cuisine
- 11. The origin of Guangxi Cuisine
- 12. The origin of Guangxi Cuisine
- 13. The origin of Guangxi Cuisine
- 14. The origin of Guangxi Cuisine
- 15. The origin of Guangxi Cuisine
- 16. The origin of Guangxi Cuisine
- 17. The origin of Guangxi Cuisine
- 18. The origin of Guangxi Cuisine
- 19. The origin of Guangxi Cuisine
- 20. The origin of Guangxi Cuisine
- 21. The origin of Guangxi Cuisine
- 22. The origin of Guangxi Cuisine
- 23. The origin of Guangxi Cuisine
- 24. The origin of Guangxi Cuisine
- 25. The origin of Guangxi Cuisine
- 26. The origin of Guangxi Cuisine
- 27. The origin of Guangxi Cuisine
- 28. The origin of Guangxi Cuisine
- 29. The origin of Guangxi Cuisine
- 30. The origin of Guangxi Cuisine
- 31. The origin of Guangxi Cuisine
- 32. The origin of Guangxi Cuisine
- 33. The origin of Guangxi Cuisine
- 34. The origin of Guangxi Cuisine
- 35. The origin of Guangxi Cuisine
- 36. The origin of Guangxi Cuisine
- 37. The origin of Guangxi Cuisine
- 38. The origin of Guangxi Cuisine
- 39. The origin of Guangxi Cuisine
- 40. The origin of Guangxi Cuisine
- 41. The origin of Guangxi Cuisine
- 42. The origin of Guangxi Cuisine
- 43. The origin of Guangxi Cuisine
- 44. The origin of Guangxi Cuisine
- 45. The origin of Guangxi Cuisine
- 46. The origin of Guangxi Cuisine
- 47. The origin of Guangxi Cuisine
- 48. The origin of Guangxi Cuisine
- 49. The origin of Guangxi Cuisine
- 50. The origin of Guangxi Cuisine
- 51. The origin of Guangxi Cuisine
- 52. The origin of Guangxi Cuisine
- 53. The origin of Guangxi Cuisine
- 54. The origin of Guangxi Cuisine
- 55. The origin of Guangxi Cuisine
- 56. The origin of Guangxi Cuisine
- 57. The origin of Guangxi Cuisine
- 58. The origin of Guangxi Cuisine
- 59. The origin of Guangxi Cuisine
- 60. The origin of Guangxi Cuisine
- 61. The origin of Guangxi Cuisine
- 62. The origin of Guangxi Cuisine
- 63. The origin of Guangxi Cuisine
- 64. The origin of Guangxi Cuisine
- 65. The origin of Guangxi Cuisine
- 66. The origin of Guangxi Cuisine
- 67. The origin of Guangxi Cuisine
- 68. The origin of Guangxi Cuisine
- 69. The origin of Guangxi Cuisine
- 70. The origin of Guangxi Cuisine
- 71. The origin of Guangxi Cuisine
- 72. The origin of Guangxi Cuisine
- 73. The origin of Guangxi Cuisine
- 74. The origin of Guangxi Cuisine
- 75. The origin of Guangxi Cuisine
- 76. The origin of Guangxi Cuisine
- 77. The origin of Guangxi Cuisine
- 78. The origin of Guangxi Cuisine
- 79. The origin of Guangxi Cuisine
- 80. The origin of Guangxi Cuisine
- 81. The origin of Guangxi Cuisine
- 82. The origin of Guangxi Cuisine
- 83. The origin of Guangxi Cuisine
- 84. The origin of Guangxi Cuisine
- 85. The origin of Guangxi Cuisine
- 86. The origin of Guangxi Cuisine
- 87. The origin of Guangxi Cuisine
- 88. The origin of Guangxi Cuisine
- 89. The origin of Guangxi Cuisine
- 90. The origin of Guangxi Cuisine
- 91. The origin of Guangxi Cuisine
- 92. The origin of Guangxi Cuisine
- 93. The origin of Guangxi Cuisine
- 94. The origin of Guangxi Cuisine
- 95. The origin of Guangxi Cuisine
- 96. The origin of Guangxi Cuisine
- 97. The origin of Guangxi Cuisine
- 98. The origin of Guangxi Cuisine
- 99. The origin of Guangxi Cuisine
- 100. The origin of Guangxi Cuisine

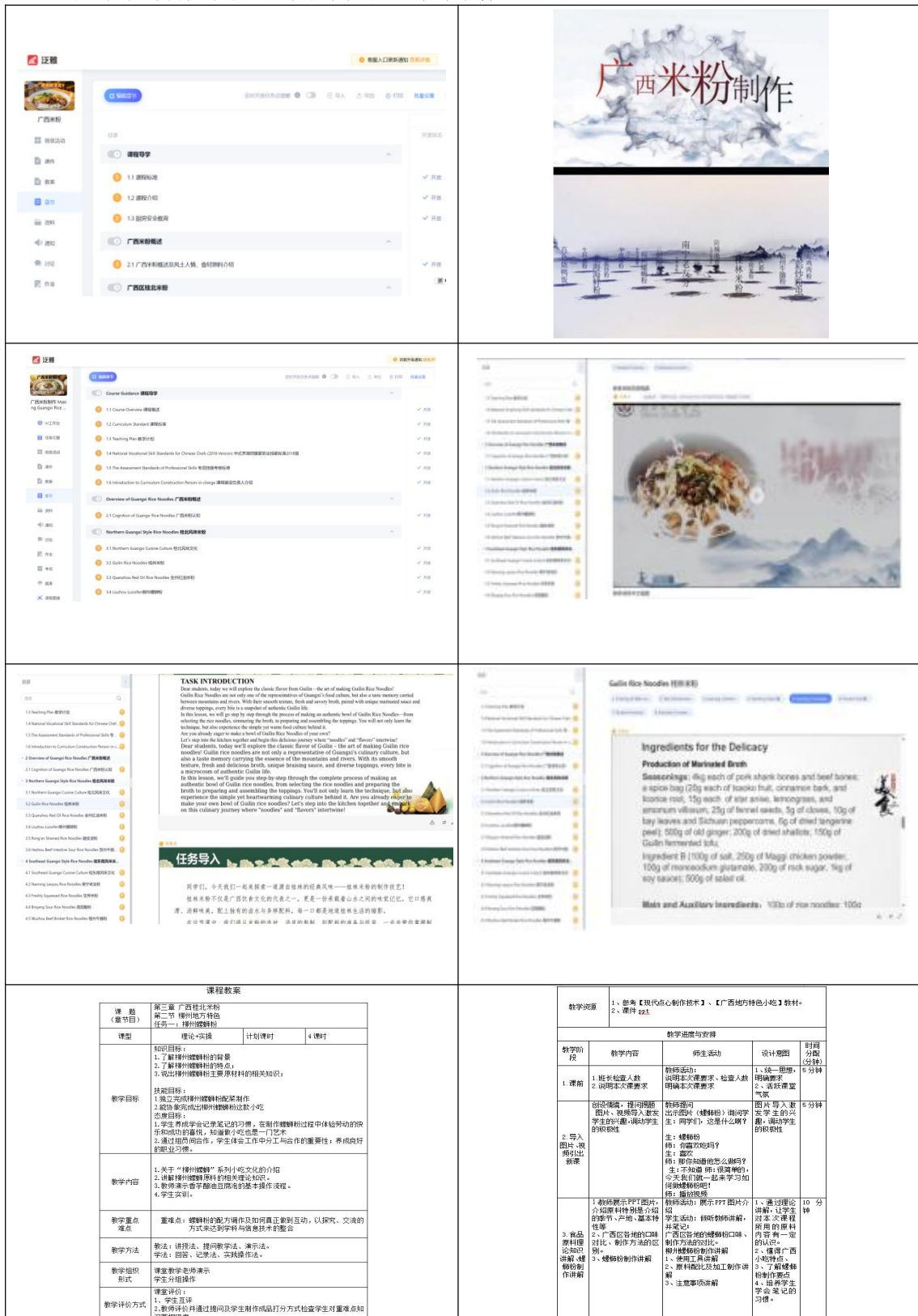
6. 桂菜特色小吃制作课程及课程资源（部分截图）

[illegible]

7. 桂菜营养素食料理课程及课程资源（部分截图）

[illegible]

8. 广西米粉制作课程及课程资源（部分截图）

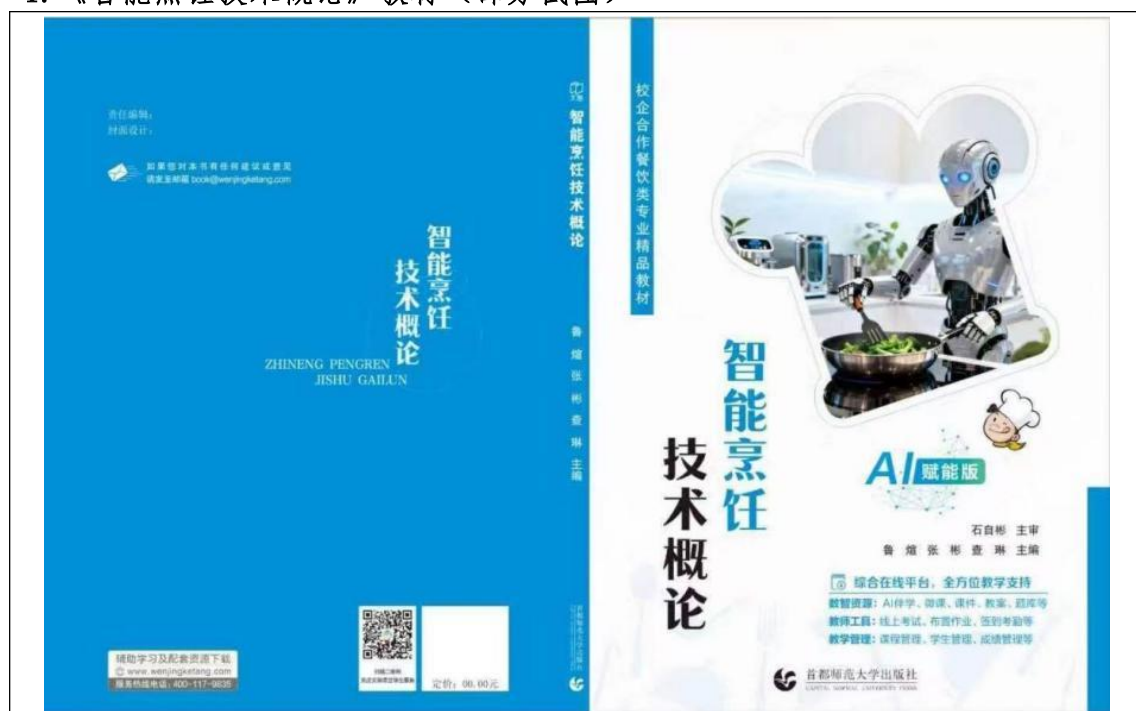


二、教材

(一) 自主开发教材统计表

序号	教材名称	出版情况	出版社	出版时间	备注
1	《智能烹饪技术概论》	公开出版发行	首都师范大学出版社	2026 年 5 月	
2	《中式菜肴制作》	公开出版发行	北京理工大学出版社	2026 年 6 月	
3	广西特色饮食文化	公开出版发行	对外经济贸易大学出版社	2018 年 8 月	
4	桂菜制作	公开出版发行	合肥工业大学出版社	2025 年 7 月	
5	桂菜制作实训教程	公开出版发行	北京理工大学出版社	2023 年 7 月	
6	广西米粉	公开出版发行	广西人民出版社	2022 年 6 月	
7	中式烹饪烹调技法训练	公开出版发行	西南交通大学出版社	2021 年 9 月	十四五“职业教育国家规划教材”
8	桂菜特色小吃制作	校本教材			
9	桂菜素食料理	校本教材			
10	柳州螺蛳粉制作技艺	校本教材			
11	广西特色菜肴制作	校本教材			

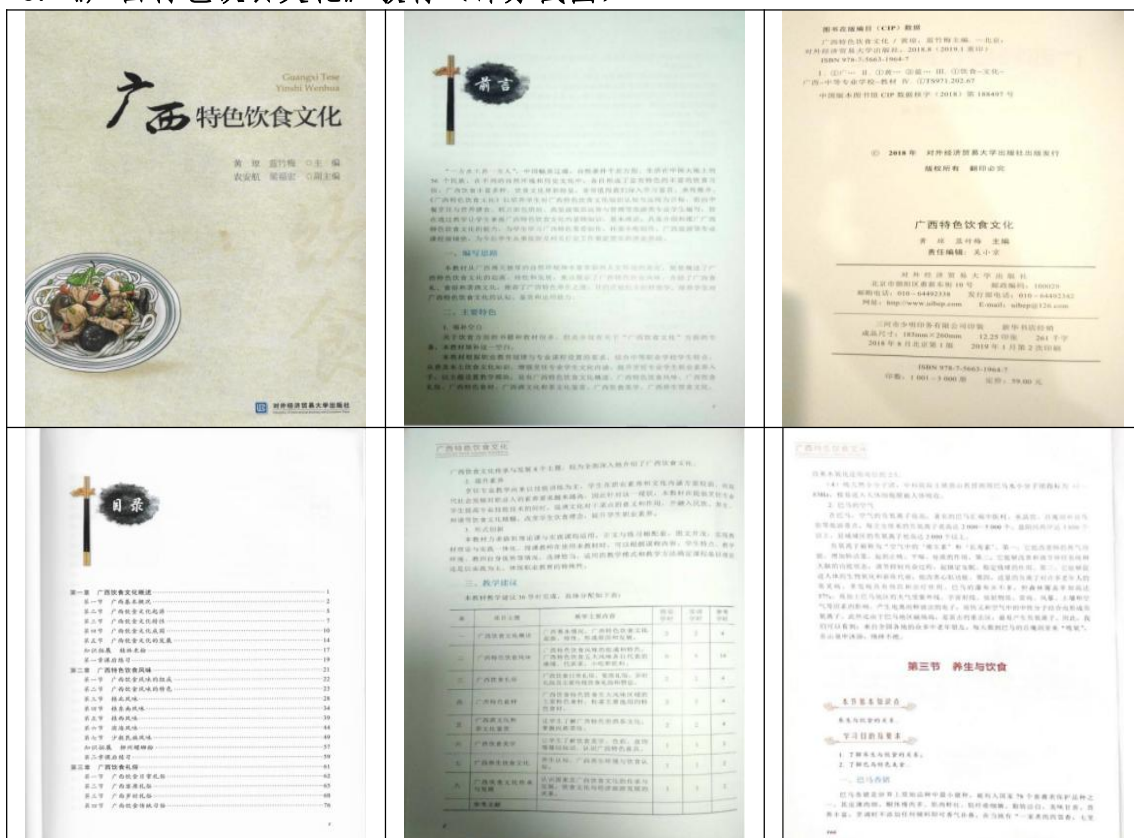
1. 《智能烹饪技术概论》教材（部分截图）



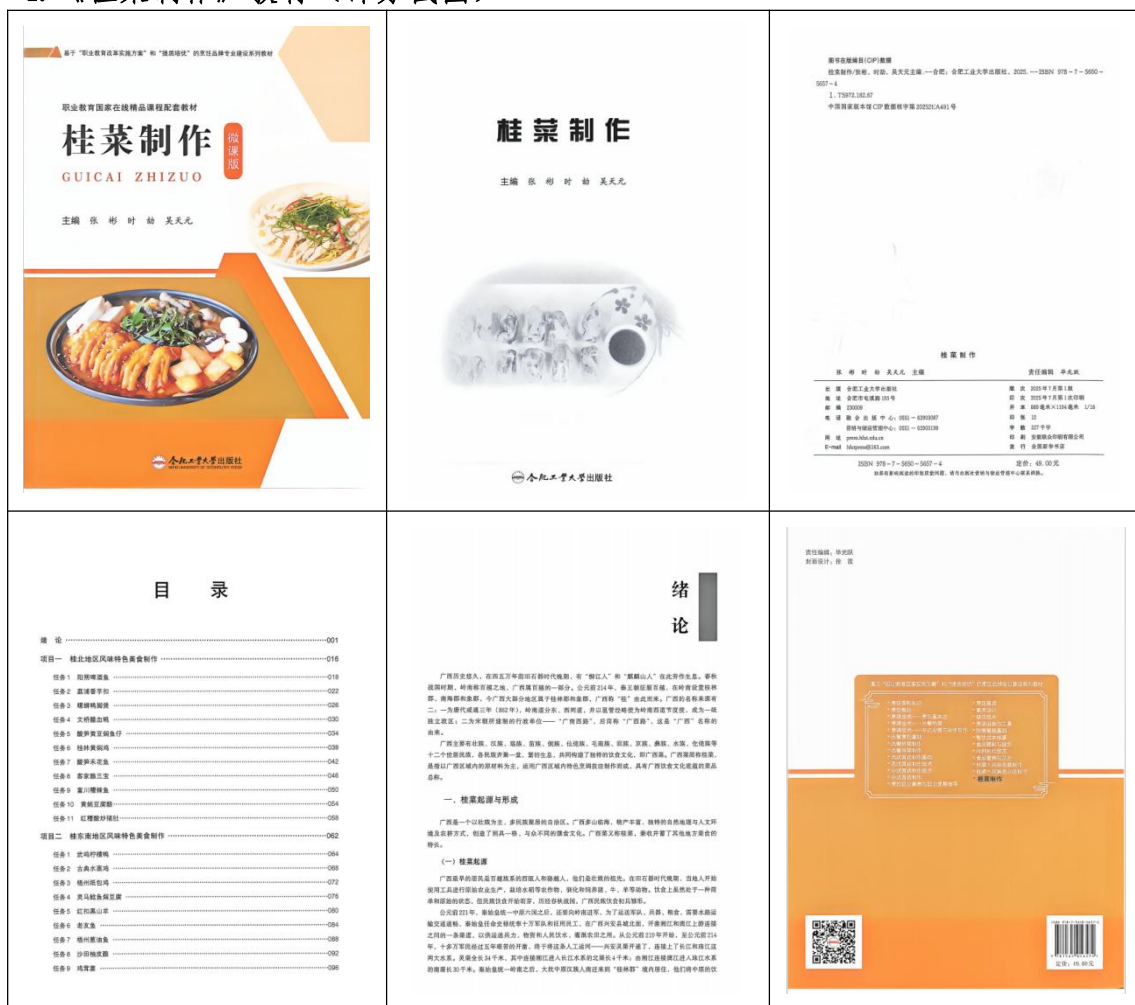
2. 《中式菜肴制作》教材（部分截图）



3. 《广西特色饮食文化》教材（部分截图）



4. 《桂菜制作》教材（部分截图）

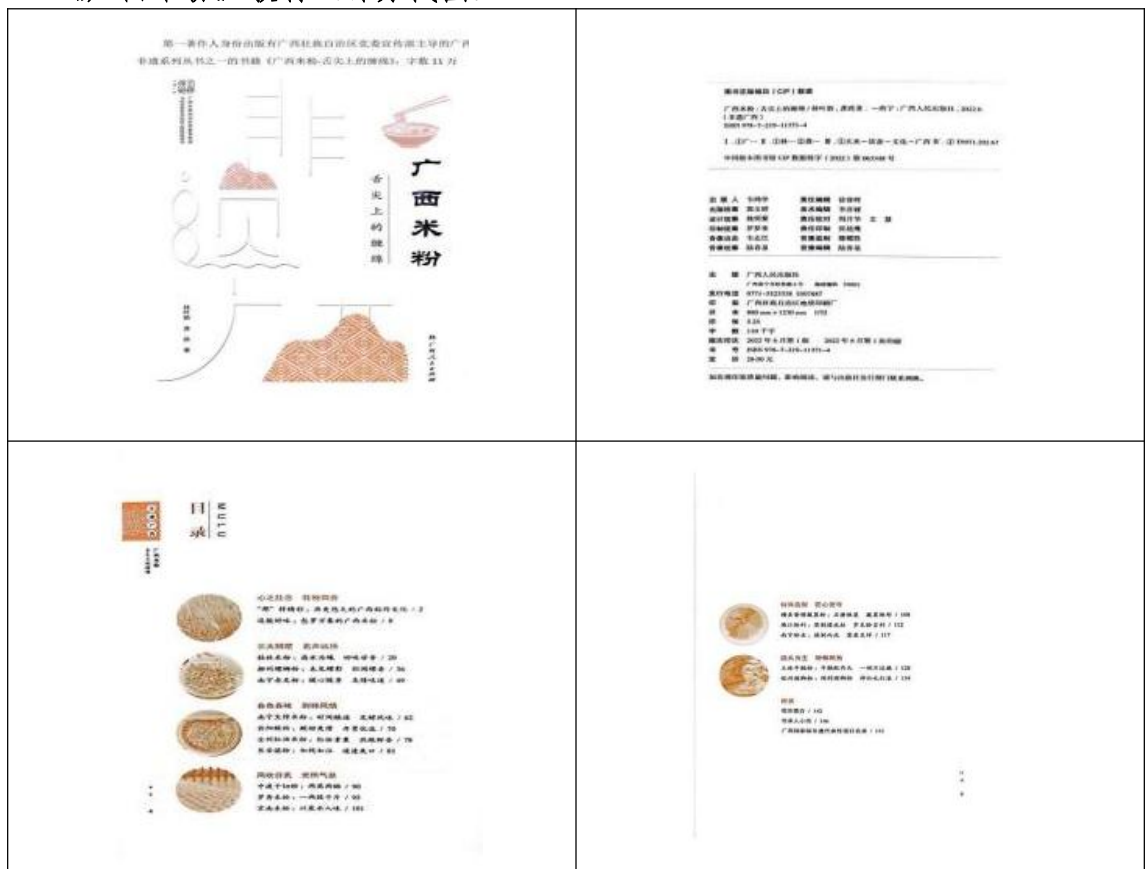


5. 《桂菜制作实训教程》教材（部分截图）

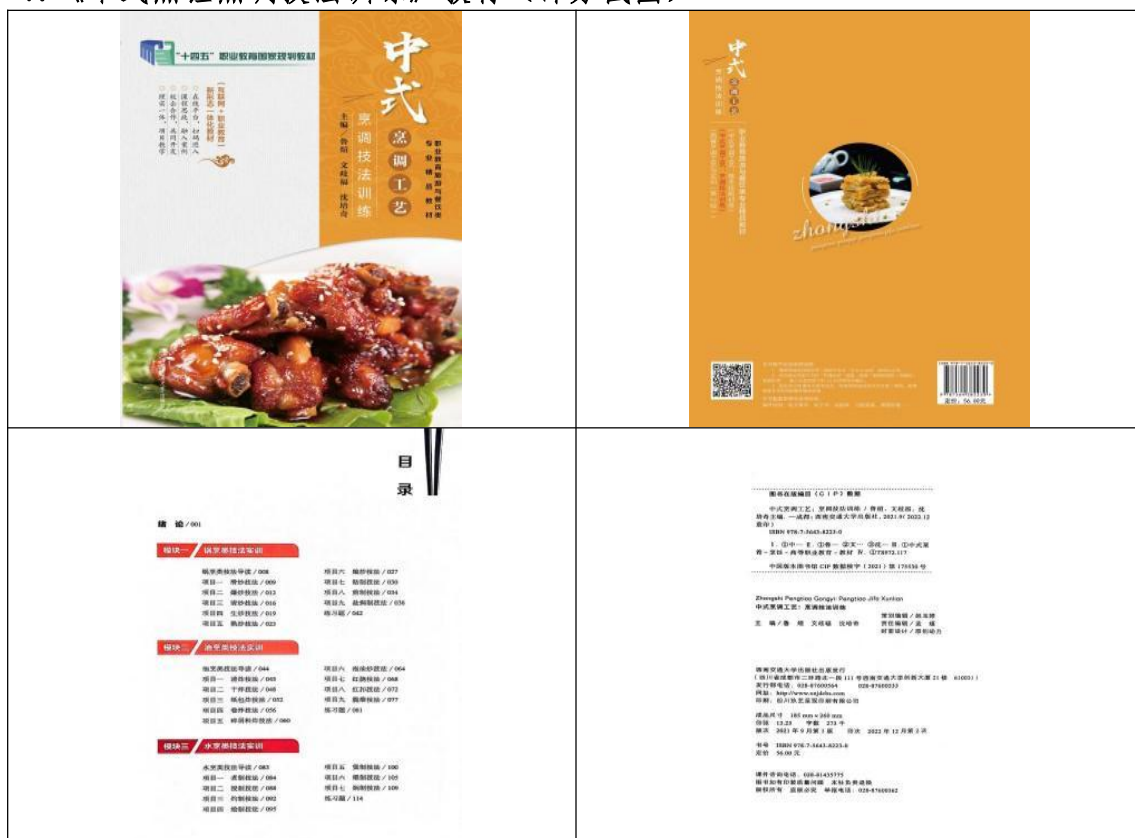




6. 《广西米粉》教材（部分截图）



7. 《中式烹饪烹调技法训练》教材（部分截图）



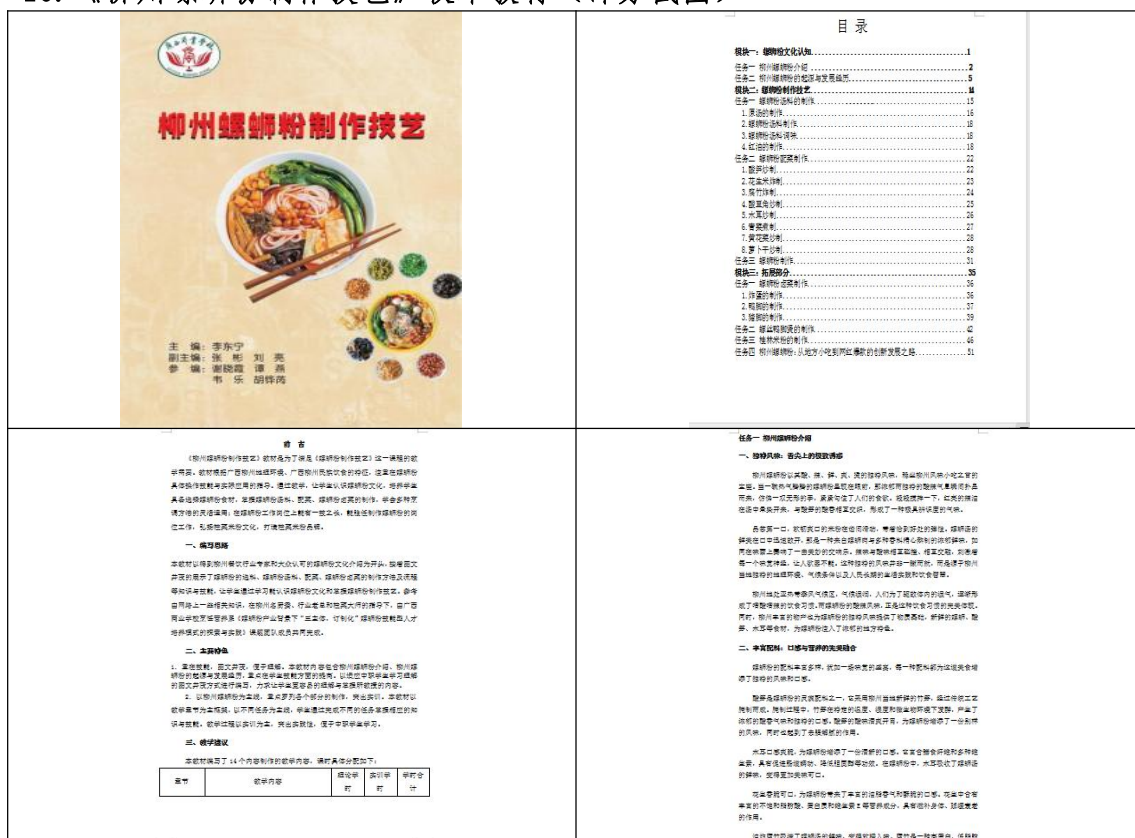
8. 《桂菜特色小吃制作》校本教材（部分截图）



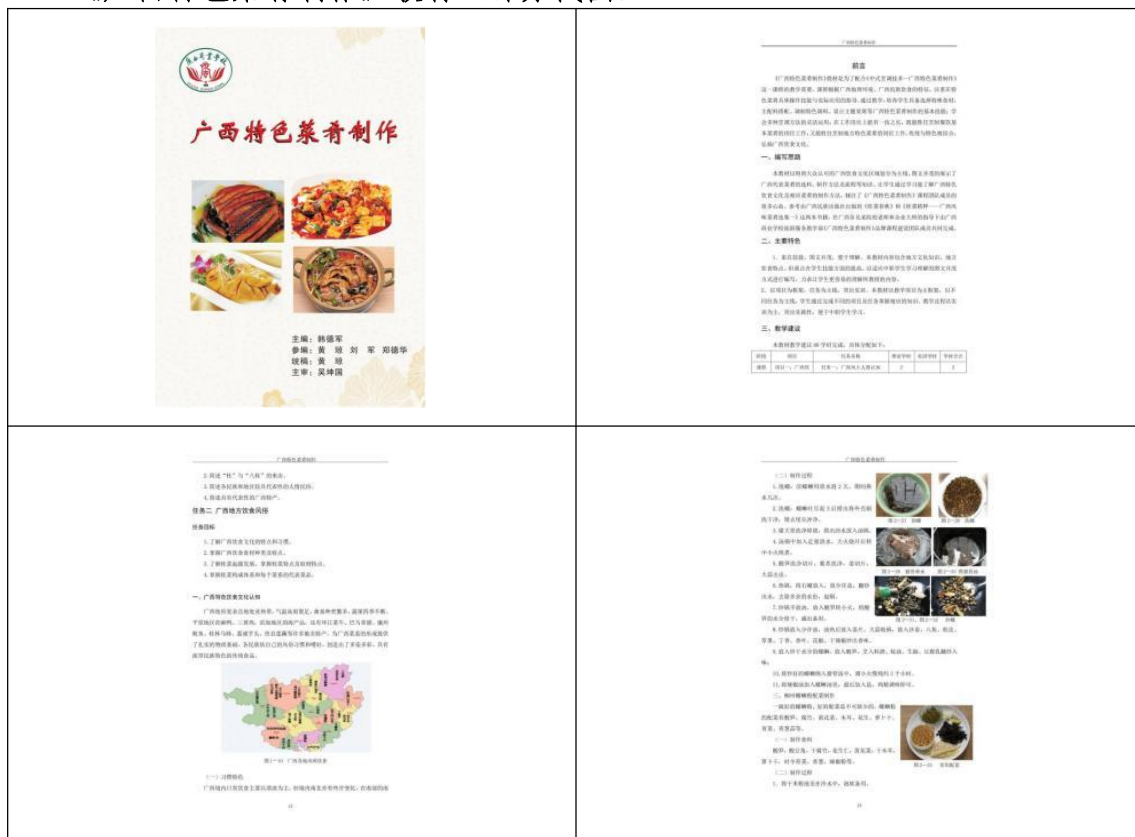
9. 《桂菜素食料理》校本教材（部分截图）



10. 《柳州螺蛳粉制作技艺》校本教材（部分截图）



11. 《广西特色菜肴制作》教材（部分截图）



三、实训基地

(一) 校内实训基地 (部分)

中餐烹饪专业校内实训基地基本情况一览表				
序号	名称	实训资产	系部自置资产	合计
1	烹饪实训基地燃气供应系统台帐	94965	0	94965
2	烹饪实训基地一楼大厅台帐	31600	4058	35658
3	烹饪实训基地一楼管理办公室台帐	10050	1440	11490
4	烹饪实训基地一楼专家工作室台帐	23683	0	23683
5	烹饪实训基地一楼中式烹调实训室(一)台帐	26540	0	26540
6	烹饪实训基地一楼中式烹调实训室(二)台帐	10315	154824	165139
7	烹饪实训基地一楼中式烹调实训室(三)台帐	6720	132506	165139
8	烹饪实训基地一楼西餐实训室台帐	226542	8467	235009
9	烹饪实训基地二楼西餐台帐	86354	0	86354
10	烹饪实训基地二楼中式面点实训室台帐	6380	0	6380
11	烹饪实训基地二楼中式面点实训室台帐	20130	0	20130
12	烹饪实训基地二楼糕点实训室台帐	56160	0	56160
13	烹饪实训基地二楼西式面点实训室台帐	59587	0	59587
14	烹饪实训基地二楼糕点实训室台帐	236390	0	236390
15	桂菜楼一楼刀功实训室台帐	63816	0	63816
16	桂菜楼一楼桂菜文化展示厅台帐	12290	0	12290
17	桂菜楼一楼豆腐房实训室台帐	49020	0	49020
18	桂菜楼一楼桂菜实训室台帐	185140	0	185140
19	桂菜楼二楼桂菜实训室台帐	70784	0	70784
20	桂菜楼二楼植物台帐	21510	0	21510
21	桂菜楼二楼冷菜实训室台帐	25760	0	25760
22	桂菜楼二楼桂菜实训室台帐	235040	24460	259500
23	桂菜楼二楼桂菜实训室台帐	107980	0	107980
24	桂菜楼二楼植物台帐	27400	0	27400
25	桂菜楼二楼植物实训室台帐	443080	0	443080
26	桂菜楼二楼桂菜实训室台帐	45450	0	45450
27	桂菜楼二楼桂菜实训室台帐	45450	0	45450
28	桂菜楼二楼桂菜实训室台帐	130380	0	130380
29	桂菜楼二楼桂菜实训室台帐	139560	0	139560
30	桂菜楼二楼桂菜实训室台帐	180290	0	180290
31	桂菜楼二楼桂菜实训室台帐	80100	0	80100
32	烹饪实训基地(特分配)	17312	0	17312
33	桂菜楼三楼(特分配)	7598	0	7598
34	西餐人才实训基地	0	904694	904694



(二) 校外实训基地 (部分)

序号	协议名称
1	广西桂小厨餐饮管理有限公司学生顶岗实习协议
2	柳州市丽晶大酒店校企合作协议书
3	柳州市汇巨餐饮投资管理有限责任公司校企合作协议书
4	柳州市椿记餐饮有限公司校企合作协议书
5	柳州市柳州饭店控股集团有限公司校企合作协议书
6	柳州丽笙酒店有限公司校企合作协议书
7	柳州万富酒店管理有限公司万达嘉华酒店校企合作协议书
8	广西菲皇投资有限公司校企合作协议书
9	广西绿岛阳光餐饮投资管理有限公司校企合作协议书
10	柳州碧水莲花酒店管理有限公司校企合作协议书
11	柳州市柳州菜饮食文化博物馆校企合作协议书

广西桂小厨餐饮管理有限公司学生顶岗实习协议

广西商业学校学生顶岗实习协议书 甲 方（学 校）：广西商业学校 地 址：广西柳州市柳石路410号 联 系 电 话：0772-5331570 乙 方（实习单位）：广西桂小厨餐饮管理有限公司 地 址：南宁市青秀区东葛路118号南宁青秀万达广场室内步行街三层3005号商铺 联 系 电 话：18587762887 丙 方（实习学生代表）：覃敬东 身 份 证 号：451221200208190477 联 系 电 话：15078629730 （本次实习学生共 7 名，具体名单见附件） 根据国家和自治区法律法规及《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2016〕3号），甲方拟安排2019级中烹班与当班膳食专业学生（丙方）赴乙方参加顶岗实习（以下简称实习）。为明确三方的权利和义务，在平等自愿的基础上，经协商一致，签订本协议。 一、实习时间、地点、岗位及内容 （一）实习时间：2022年01月11日至2022年6月30日。 （二）实习地点：南宁市青秀区东葛路118号南宁青秀万达广场室内步行街三层3005号商铺 （三）实习岗位及内容（可另附页）：前厅岗、后厨岗等。 二、实习组织及实习管理 （一）甲方组织实习前，可对乙方进行考察，了解乙方的相	丙方均有解除本协议。 九、违约责任 对违反本协议（条款），三方约定如下： 1. 甲方有权依照相关学籍管理规定对丙方实习成绩不合格和予以警告、记过、留校察看和开除学籍等处分。 2. 无违约方有权单方终止协议，所产生的后果由违约方承担。 3. 向相关部门举报或向人民法院起诉，承担违约的法律责任。 十、其他 （一）甲乙双方不得以任何名义向丙方收取本协议规定以外的费用，不得扣押丙方的有效证件，不得要求丙方提供担保或以其它名义收取丙方财物。 （二）因履行本协议引发的争议由甲、乙、丙三方协商解决，协商不成的，向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。 （三）本协议经甲、乙、丙三方签字或者盖章后生效，本协议一式三份，甲、乙、丙三方各执一份，具有同等法律效力。 （四）三方约定的其他事项。 甲方（盖章）：  乙方（盖章）：  代表（签字）：  代表（签字）：  丙方（签字）：  （按捺印） 签订日期：2022年1月12日
--	--

柳州市丽晶大酒店校企合作协议书

广西商业学校现代学徒制教学活动协议书 甲方：广西商业学校 乙方：柳州市丽晶大酒店 为了积极探索教学模式改革，推进校企合作，不断深化“校企合作，工学结合”人才培养模式，经甲、乙双方共同协商，在甲方五星级饭店运营与管理专业实施现代学徒制模式教学活动。现就有关事宜达成如下协议，以便双方遵守。 一、教学活动的专业、专业及学生人数 1、教学活动的专业：2016年11月5日至2017年6月30日。 2、专业及学生人数：甲方餐饮服务专业教学部2015级五星级饭店运营与管理专业共 7 名学生，具体名单见附件。 二、教学时间、内容、形式和场所 1、教学时间：每周理论学习和岗位实习40个小时，每月休息4天。 2、教学内容：根据校企双方共同协商制定。 3、教学形式 “校企合作，以师带徒”，即企业师傅和我校教师在企业中教，学生在企业中学，学生必修的学科内容融入企业培训、企业岗位训练中进行。 4、教学活动场所：柳州市丽晶大酒店 三、教学实施与评价 校企双方至少各指定1人负责对本次教学活动实施过程进行管理、检查、协调，对教学质量进行监督、评价等工作。	教学，并为甲方提供授课教师的个人资料（包括简历、学历及职业资格证书复印件等）。 4、协议期间，乙方向甲方学生支付学习补贴，学习期前3个月，企业每月给予每个学生1550元的生活补贴；三个月后，企业每月给予每个学生1650元以上的生活补贴；同时乙方为参加现代学徒制学习的学生购买意外伤害险。 5、乙方免费提供甲方学生住宿，提供工作餐，住宿水电费参照公司相关规定执行。 6、在教学活动期间，如有甲方学生不能胜任岗位工作或严重违反乙方的规章制度，则对其按乙方员工违纪条例和学校有关规定进行处理，同时经甲乙双方协商后可终止该学生继续参加本次教学活动，乙方安排该生回校，费用由其自理。 7、2017年5月底，乙方须按甲方要求完成甲方学生参加职业资格考证（包括安排学生考前培训与考试），具体事项由双方共同商定。 五、其他方面 1、本协议不得被解释为乙方与甲方学生的劳动合同，亦不得作为乙方与甲方学生存在正式劳动关系的证明，如在履行中发生争议，甲、乙双方应协商解决。 2、本协议一式肆份，甲、乙双方各执贰份，经双方签字、盖章后即生效。 3、本协议未尽事宜，由甲、乙双方协商解决。 甲方（盖章）：  乙方（盖章）：  甲方负责人签字：  乙方负责人签字：  2022年1月12日 2022年1月12日
---	--

柳州市汇巨餐饮投资管理有限责任公司实习协议

学生跟岗实习协议书	
甲方：广西商业学校 乙方：柳州市汇巨餐饮投资管理有限责任公司 经甲、乙双方共同协商，乙方同意接收 学生 名，自 2021 年 12 月 20 日起至 2022 年 5 月 20 日止。 一、实习时间：2021 年 12 月 20 日至 2022 年 5 月 20 日止。 二、实习内容：甲方将其实习生统一安排到乙方公司各岗位进行实习，具体工作岗位由乙方负责安排。 三、权利义务 (一) 甲方 1. 甲方的实习生在实习期间应遵守乙方各项规章制度，服从乙方管理，方可到乙方公司各岗位进行实习。 2. 甲方的实习生在实习期间应遵守乙方《保密协议》，不得泄露乙方商业秘密。 3. 实习期间甲方不定期派乙方老师对学生进行跟踪教育管理，教育学生在实习期间遵守乙方的各项规章制度，若违反规定乙方有权立即终止实习。 4. 甲方应教育学生严格遵守乙方的《劳动安全卫生管理制度》、《安全操作规程》等安全制度，若发生安全事故，甲方应及时处理和报告，如甲方未尽到安全教育义务，乙方不承担责任。 (二) 乙方 1. 乙方负责安排学生实习的具体工作，负责对实习生的工作进行指导和考核，对实习生的表现情况进行评价并向甲方反馈与沟通，如有不遵守管理规定或不适合岗位工作的学生，乙方有权停止该生的实习工作。 2. 乙方负责对实习生进行安全教育，乙方不承担因实习生在实习期间发生的安全事故。 3. 乙方应安排乙方实习生在实习期间的工作，实习期间乙方实习生在乙方公司工作期间，乙方应为其提供必要的工作条件。 4. 本协议约定的实习期满后，甲方的实习生通过乙方实习考核合格，乙方应将其实习生安排到乙方公司工作，乙方应为其提供必要的工作条件。 5. 甲方的实习生在实习期间，乙方应为其提供必要的工作条件。	6. 乙方实习生在实习期间发生安全事故，乙方应承担相应的责任，赔偿乙方实习生在实习期间发生的损失。 四、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，自签订之日起生效，如发生争议，甲、乙双方应协商解决。 五、协议一式两份，甲、乙双方各执一份，乙方签字、盖章后生效。 甲方（盖章）： 乙方（盖章）： 莫正 代表人签字： 代表人（或授权人）： 莫正 地址：柳州市柳南区 地址：柳州市柳南区 2-1 2021 年 12 月 20 日 2021 年 12 月 20 日

柳州市椿记餐饮有限公司校企合作协议书

校企合作协议书	
甲方：广西商业学校 地址：柳州市鱼峰区柳石路 410 号 电话：0772-3112712 乙方：柳州市椿记餐饮有限公司 地址：柳州市文惠路 3 号 电话：0772-5082608 为充分发挥校企双方各自优势，深化产教融合，共同培养更多更好、适应现代职业岗位需求的高素质技术技能人才，同时也为学生实习、实训、就业、教师开展企业实践、科研服务提供更好平台和更大空间。甲乙双方在遵守国家法律法规的基础上，本着平等自愿、互惠互利的原则，经友好协商，就校企合作一事达成如下框架协议。 一、合作原则 1. 互利原则：甲方在与乙方的合作中提高教育管理水平，学生提升实践能力和就业能力，企业在与学校的合作中解决用人问题，提升企业文化和择优吸收优秀技能人才。 2. 互动原则：利用双方的设施设备，开展形式多样的技能培训，培养企业所需要的专业技术人才。乙方和甲方实行资源共享、优势互补，建立理论与实践一体化的培训基地，在培训与就业方面建立互动平台。 二、合作内容 1. 人才输送	六、合作期限及其他 1. 合作期限：自 2021 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日。合作期满，双方均愿意继续合作的，另签协议。 2. 协议未尽事宜由双方协商补充，并与本协议条款具有同等效力。 3. 本协议一式二份，经双方签字后生效，双方各执一份。 甲方：广西商业学校 乙方：柳州市椿记餐饮有限公司 代表人签字： 代表人签字： 莫正 2021 年 1 月 1 日 2021 年 1 月 1 日 忻覃 印炳

柳州饭店控股集团有限公司校企合作协议书

校企合作协议书	
甲方：广西商业学校 地址：柳州市鱼峰区柳石路 410 号 电话：0772-3112712 乙方：柳州市饭店控股集团有限公司 地址：柳州市文惠路 1 号 电话：0772-2876631 为充分发挥校企双方各自优势，深化产教融合，共同培养更多更好、适应现代职业岗位需求的高素质技术技能人才，同时也为学生实习、实训、就业、教师开展企业实践、科研服务提供更好平台和更大空间。甲乙双方在遵守国家法律法规的基础上，本着平等自愿、互惠互利的原则，经友好协商，就校企合作一事达成如下框架协议。 一、合作原则 1. 互利原则：甲方在与乙方的合作中提高教育管理水平，学生提升实践能力和就业能力，企业在与学校的合作中解决用人问题，提升企业文化和择优吸收优秀技能人才。 2. 互动原则：利用双方的设施设备，开展形式多样的技能培训，培养企业所需要的专业技术人才。乙方和甲方实行资源共享、优势互补，建立理论与实践一体化的培训基地，在培训与就业方面建立互动平台。 二、合作内容 1. 人才输送	1. 合作期限：自 2021 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日。合作期满，双方均愿意继续合作的，另签协议。 2. 未尽事宜，双方协商补充，并与本协议条款具有同等效力。 3. 本协议一式二份，经双方签字后生效，双方各执一份。 甲方：广西商业学校 乙方：柳州市饭店控股集团有限公司 代表人签字： 代表人签字： 莫正 2021 年 1 月 1 日 2021 年 1 月 1 日 忻覃 印炳

柳州丽笙酒店有限公司校企合作协议书

校企合作协议书 甲方：广西商业学校 地址：柳州市鱼峰区柳石路 410 号 电话：0772-3112712 乙方：柳州丽笙酒店有限公司 地址：柳州市城中区大道南 2 号阳光 100 城市广场 1 号楼 电话：0772-9855555 为充分发挥校企双方优势，深化产教融合，共同培养出更多更好、适应现代职业岗位需求的高素质技术技能人才，同时也为学生实习、实训、就业、教师开展企业实践、科研服务提供更好平台和更大空间。甲乙双方在遵守国家法律法规的基础上，本着平等自愿、互惠互利的原则，经友好协商，就校企合作一事达成如下框架协议： 一、合作原则 1. 互利共赢：甲方在与乙方的合作中提高教育管理水平，学生提升实践能力和就业能力，企业在与学校的合作中解决用人问题，提升企业文化和吸收优秀技能人才。 2. 互助共赢：利用双方的设施设备，开展形式多样的技能培训，培养企业所需要的专业技术人才。乙方和甲方实行资源共享、优势互补，建立理论与实践一体化的培训基地，在培训与就业方面建立互动平台。 二、合作内容	六、合作期限及其他 1. 合作期限：自 2021 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日。合作期满，双方均愿意继续合作的，另签协议。 2. 协议未尽事宜由双方协商补充，并与本协议条款具有同等效力。 3. 本协议一式二份，经双方签字后生效，双方各执一份。 甲方：广西商业学校 代表人签字：_____ 2021 年 1 月 1 日 乙方：柳州丽笙酒店有限公司 代表人签字：_____ 2021 年 1 月 1 日 拆单印炳
--	---

柳州万富酒店管理有限公司万达嘉华酒店岗位实习协议

广西商业学校学生顶岗实习协议书 甲方（学校）：广西商业学校 地址：广西柳州鱼峰区柳石路 410 号 联系电话：0772-5331570 乙方（实习单位）：柳州万富酒店管理有限公司万达嘉华酒店 地址：柳州市城中区东环路 226 号 6 栋 联系电话：0772-3038888 丙方（实习学生代表）：熊金生 身份证号：350524200212178033 联系电话：13737262123 地址：柳州市鱼峰区东环路大城恒大翡翠华庭 10 栋 4 单元 2202 （本次实习学生共 3 名，具体名单见附件） 根据国家相关法律法规及《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2016〕3 号），甲方拟安排 2018 级酒店管理专业学生（丙方）赴乙方参加顶岗实习（以下简称实习）。为明确三方的权利和义务，在平等自愿的基础上，经协商一致，签订本协议。 一、实习时间、地点、岗位及内容 （一）实习时间：2020 年 7 月 1 日至 2021 年 6 月 30 日。	甲方（盖章）：_____ 代表（签字）：_____ 乙方（盖章）：_____ 代表（签字）：_____ 丙方（签字）：_____ （熊金生） 签订日期：2020 年 7 月 1 日 附件： 顶岗实习学生及岗位内容 <table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>姓名</th> <th>性别</th> <th>岗位内容</th> <th>身份证号</th> <th>本人签字</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>熊金生</td> <td>男</td> <td>2018 级酒店管理专业学生 酒店前台</td> <td>350524200212178033</td> <td>已阅读并理解协议内容，自愿参加实习，并遵守乙方各项规章制度，服从乙方管理，如有违反，乙方有权解除劳动合同，并承担相应法律责任。</td> </tr> </tbody> </table>	序号	姓名	性别	岗位内容	身份证号	本人签字	1	熊金生	男	2018 级酒店管理专业学生 酒店前台	350524200212178033	已阅读并理解协议内容，自愿参加实习，并遵守乙方各项规章制度，服从乙方管理，如有违反，乙方有权解除劳动合同，并承担相应法律责任。
序号	姓名	性别	岗位内容	身份证号	本人签字								
1	熊金生	男	2018 级酒店管理专业学生 酒店前台	350524200212178033	已阅读并理解协议内容，自愿参加实习，并遵守乙方各项规章制度，服从乙方管理，如有违反，乙方有权解除劳动合同，并承担相应法律责任。								

广西菲皇投资有限公司校企合作协议书

校企合作协议书 甲方：广西商业学校 地址：柳州市鱼峰区柳石路 410 号 电话：0772-3112712 乙方：广西菲皇投资有限公司 地址：南宁市青秀区金湖世纪广场 13 栋 7 楼 电话：0771-5612589/18978849137 为充分发挥校企双方优势，深化产教融合，共同培养出更多更好、适应现代职业岗位需求的高素质技术技能人才，同时也为学生实习、实训、就业、教师开展企业实践、科研服务提供更好平台和更大空间。甲乙双方在遵守国家法律法规的基础上，本着平等自愿、互惠互利的原则，经友好协商，就校企合作一事达成如下框架协议： 一、合作原则 1. 互利共赢：甲方在与乙方的合作中提高教育管理水平，学生提升实践能力和就业能力，企业在与学校的合作中解决用人问题，提升企业文化和吸收优秀技能人才。 2. 互助共赢：利用双方的设施设备，开展形式多样的技能培训，培养企业所需要的专业技术人才。乙方和甲方实行资源共享、优势互补，建立理论与实践一体化的培训基地，在培训与就业方面建立互动平台。 二、合作内容	六、合作期限及其他 1. 合作期限：自 2021 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日。合作期满，双方均愿意继续合作的，另签协议。 2. 协议未尽事宜由双方协商补充，并与本协议条款具有同等效力。 3. 本协议一式二份，经双方签字后生效，双方各执一份。 甲方：广西商业学校 代表人签字：_____ 2021 年 1 月 1 日 乙方：广西菲皇投资有限公司 代表人签字：_____ 2021 年 1 月 1 日 拆单印炳
--	---

广西绿岛阳光餐饮投资管理有限公司校企合作协议书

校企合作协议书	六、合作期限及其他
甲方：广西商业学校 地址：柳州市鱼峰区柳石路 410 号 电话：0772-3112712 乙方：广西绿岛阳光餐饮投资管理有限公司 地址：青秀区合作路 9-1 号 电话：0771-5552022 为充分发挥校企双方各自优势，深化产教融合，共同培养出更多更好、适应现代职业岗位需求的高素质技术技能人才，同时也为学生实习、实训、就业、教师开展企业实践、科研服务提供更好平台和更大空间，甲乙双方在遵守国家法律法规的基础上，本着平等自愿、互惠互利的原则，经友好协商，就校企合作一事达成如下框架协议： 一、合作原则 1. 互利原则：甲方在与乙方的合作中提高教育管理水平，学生提升实践能力和就业能力，企业在与学校的合作中解决用人问题，提升企业文化和持续吸收优秀技能人才。 2. 互动原则：利用双方的设施设备，开展形式多样的技能培训，培养企业所需要的专业技术人才。乙方和甲方实行资源共享、优势互补，建立理论与实践一体化的培训基地，在培训与就业方面建立互动平台。 二、合作内容	1. 合作期限：自 2021 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日。合作期满，双方均愿意继续合作的，另签协议。 2. 协议未尽事宜由双方协商补充，并与本协议条款具有同等效力。 3. 本协议一式二份，经双方签字后生效，双方各执一份。 甲方：广西商业学校 代表人签字：_____ 2021 年 1 月 1 日 乙方：广西绿岛阳光餐饮投资管理有限公司 代表人签字：_____ 2021 年 1 月 1 日 忻真印炳

柳州碧水莲花酒店管理有限公司校企合作协议书

校企合作协议书	六、合作期限及其他
甲方：广西商业学校 地址：柳州市鱼峰区柳石路 410 号 电话：0772-3112712 乙方：柳州碧水莲花酒店管理有限公司 地址：柳州市城中区桂柳路 90 号 电话：0772-2569033 为充分发挥校企双方各自优势，深化产教融合，共同培养出更多更好、适应现代职业岗位需求的高素质技术技能人才，同时也为学生实习、实训、就业、教师开展企业实践、科研服务提供更好平台和更大空间，甲乙双方在遵守国家法律法规的基础上，本着平等自愿、互惠互利的原则，经友好协商，就校企合作一事达成如下框架协议： 一、合作原则 1. 互利原则：甲方在与乙方的合作中提高教育管理水平，学生提升实践能力和就业能力，企业在与学校的合作中解决用人问题，提升企业文化和持续吸收优秀技能人才。 2. 互动原则：利用双方的设施设备，开展形式多样的技能培训，培养企业所需要的专业技术人才。乙方和甲方实行资源共享、优势互补，建立理论与实践一体化的培训基地，在培训与就业方面建立互动平台。 二、合作内容	1. 合作期限：自 2021 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日。合作期满，双方均愿意继续合作的，另签协议。 2. 协议未尽事宜由双方协商补充，并与本协议条款具有同等效力。 3. 本协议一式二份，经双方签字后生效，双方各执一份。 甲方：广西商业学校 代表人签字：_____ 2021 年 1 月 1 日 乙方：柳州碧水莲花酒店管理有限公司 代表人签字：_____ 2021 年 1 月 1 日 忻真印炳

柳州市柳州菜饮食文化博物馆校企合作协议书

校企合作协议书	六、合作期限及其他
甲方：广西商业学校 地址：柳州市鱼峰区柳石路 410 号 电话：0772-3112712 乙方：柳州市柳州菜饮食文化博物馆 地址：柳州市鱼峰区屏山大道 339 号 电话：0772-3171998 为充分发挥校企双方各自优势，深化产教融合，共同培养出更多更好、适应现代职业岗位需求的高素质技术技能人才，同时也为学生实习、实训、就业、教师开展企业实践、科研服务提供更好平台和更大空间，甲乙双方在遵守国家法律法规的基础上，本着平等自愿、互惠互利的原则，经友好协商，就校企合作一事达成如下框架协议： 一、合作原则 1. 互利原则：甲方在与乙方的合作中提高教育管理水平，学生提升实践能力和就业能力，企业在与学校的合作中解决用人问题，提升企业文化和持续吸收优秀技能人才。 2. 互动原则：利用双方的设施设备，开展形式多样的技能培训，培养企业所需要的专业技术人才。乙方和甲方实行资源共享、优势互补，建立理论与实践一体化的培训基地，在培训与就业方面建立互动平台。 二、合作内容 1. 人才培养	1. 合作期限：自 2021 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日。合作期满，双方均愿意继续合作的，另签协议。 2. 协议未尽事宜由双方协商补充，并与本协议条款具有同等效力。 3. 本协议一式二份，经双方签字后生效，双方各执一份。 甲方：广西商业学校 代表人签字：_____ 2021 年 1 月 1 日 乙方：柳州市柳州菜饮食文化博物馆 代表人签字：_____ 2021 年 1 月 1 日 忻真印炳

(三) 企业教学工作站（部分）

序号	设立时间	设立企业	教学工作站
1	2022 年 6 月	柳州市丽晶大酒店	广西商业学校驻柳州市丽晶大酒店教学工作站
2	2022 年 10 月	柳州市柳饮饮食有限责任公司	广西商业学校驻柳州市柳饮饮食有限责任公司教学工作站
3	2022 年 10 月	柳州工贸大厦柳州宾馆	广西商业学校驻柳州市柳州宾馆教学工作站
4	2023 年 6 月	金龙寨餐饮有限公司	广西商业学校驻金龙寨餐饮有限公司教学工作站
5	2023 年 10 月	柳州市金惠大酒楼	广西商业学校驻柳州市金惠大酒楼教学工作站
6	2023 年 11 月	柳州市融水金芦笙大酒店	广西商业学校驻柳州市融水金芦笙大酒店教学工作站



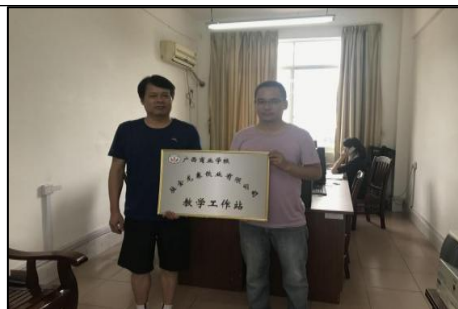
广西商业学校&柳州市丽晶大酒店



广西商业学校&柳州市柳饮饮食有限责任公司



广西商业学校&柳州宾馆



广西商业学校&金龙寨餐饮业有限公司



广西商业学校&柳州市金惠大酒楼



广西商业学校&柳州市融水金芦笙大酒店

四、教师队伍

(一) 校内外教师统计表

序号	姓名	专职教师或企业兼职教师	教学、实践领域	职务/职称	职业资格证书	荣誉称号
1	张彬	专职教师	桂菜制作课程教学	烹饪营养系主任/副高级	中式烹调师高级技师	广西烹饪大师
2	鲁煊	兼职教师	桂菜烹饪技艺课程教学	副院长/正高级	西式烹调师高级技师	中国烹饪大师
3	吕志宁	专职教师	SYB 创业培训课程教学	校长助理/正高级	——	国家万人教学名师、黄炎培职教名师
4	周济扬	兼职教师	桂菜制作课程教学	专业带头人/正高级	——	广西工匠
5	林叶新	兼职教师	桂菜特色小吃制作课程教学	专业带头人/副教授	——	——
6	吴天元	专职教师	中职生美育教程广西篇课程教学	副校长/副高级	——	全国优秀教育工作者 自治区优秀教育工作者
7	时劼	专职教师	广西名优食材课程教学	烹饪营养系副主任/副高级	西式烹调师技师	广西烹饪名师
8	农安航	专职教师	课程思政	副校长/讲师	——	——
9	张莹	专职教师	烹饪英语	人事处副主任/副高级	——	——
10	李东宁	专职教师	桂菜烹饪技艺课程教学	专任教师/讲师	中式烹调师高级技师	中国烹饪大师
11	刘亮	专职教师	桂菜特色小吃制作课程教学	专任教师/讲师	中式面点师高级技师	中国烹饪大师
12	覃少巍	专职教师	餐饮成本核算课程教学	专任教师/副高级	——	——
13	谢晓霞	专职教师	桂菜特色小吃制作课程教学	专任教师/助理讲师	西式面点师高级工	——
14	谭燕	专职教师	广西特色饮食文化课程教学	专任教师/讲师	餐厅服务员高级技师	——
15	曾宪晃	专职教师	烹饪概论课程教学	专任教师/助理讲师	中式烹调师高级工	——

序号	姓名	专任教师或企业兼职教师	教学、实践领域	职务/职称	职业资格证书	荣誉称号
16	韦乐	专任教师	广西名优特产课程教学	专任教师/助理讲师	西式面点师高级工	——
17	韩德军	专任教师	冷菜烧卤制作课程教学	专任教师/讲师	中式烹调师高级技师	中国烹饪名师
18	胡铎芮	专任教师	中外饮食文化课程教学	专任教师/讲师	餐厅服务员高级工	——
19	陈亭蓁	专任教师	中外饮食文化课程教学	专任教师/讲师	餐厅服务员高级工	——
20	罗钧文	专任教师	职业生涯规划课程教学	专任教师/助理讲师	中式烹调师高级工	——
21	万都和	企业兼职教师	桂菜烹饪工艺课程教学	——	中式烹调师高级技师	全国五一劳动奖章
22	曾大文	企业兼职教师	广西特色饮食文化课程教学	——	中式烹调师高级技师	——
23	TONG KUI BOON	企业兼职教师	广西特色饮食文化课程教学	——	中式烹调师高级工	——

(二) 正高级职称证书



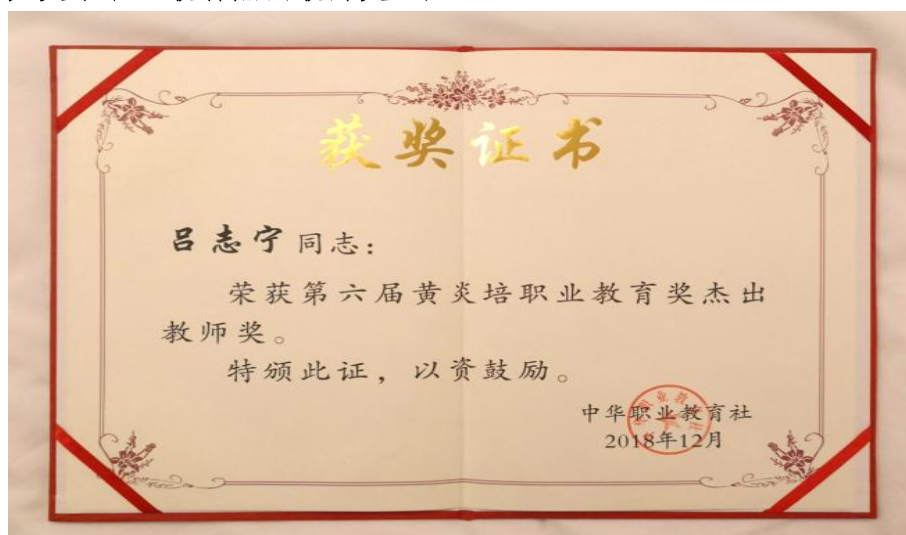
(三) 副高级职称证书



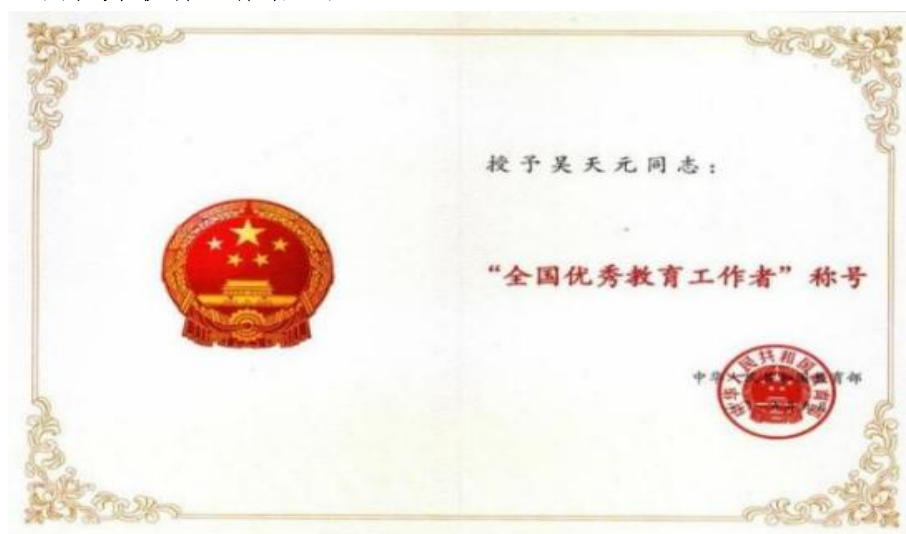
(四) 国家教学万人名师 1 人



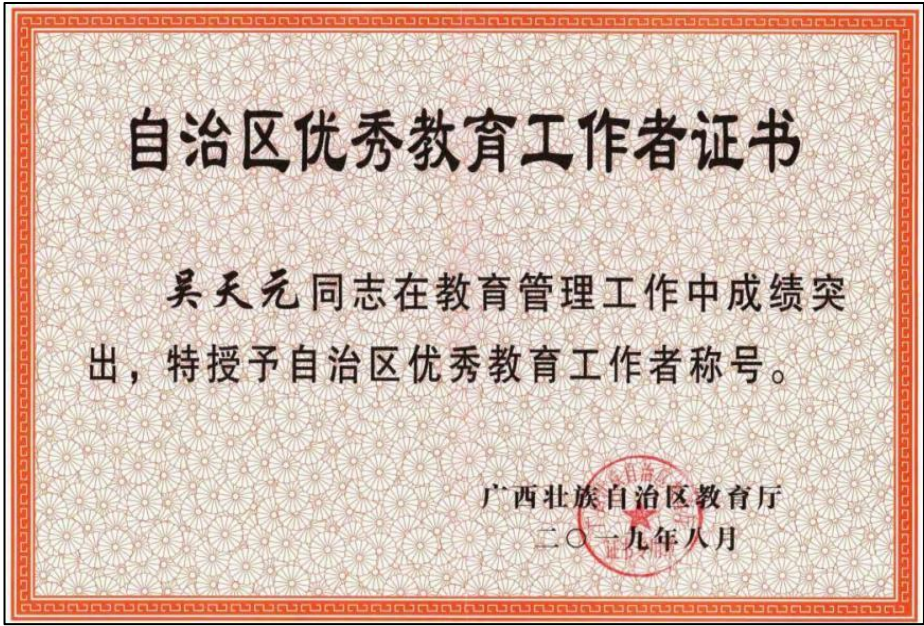
（五）黄炎培职业教育杰出教师奖 1 人



（六）全国优秀教育工作者 1 人



（七）自治区优秀教育工作者 1 人



(八) 自治区模范教师 1 人

自治区模范教师评选表彰工作领导小组 办公室关于 2023 年广西壮族自治区 模范教师拟表彰人选 及备选人选的公示 根据自治区党委、自治区人民政府批复的《2023 年广西壮族自治区模范教师评选表彰工作方案》和《广西壮族自治区教育厅关于开展 2023 年自治区模范教师评选表彰工作的通知》（桂教师〔2023〕52 号）精神，自治区模范教师评选表彰工作领导小组办公室（设在自治区教育厅）组织专家对 2023 年广西壮族自治区模范教师推荐人选进行评审，确定了南宁市第一中学王欣等 400 人为拟表彰人选，广西水产畜牧学校朱瑞等 3 人为备选人（见附件）。 现予以公示，公示期为 5 个工作日，从 2023 年 12 月 22 日—2023 年 12 月 28 日。任何单位和群众如对公示结果有异议，可以书面形式并署真实姓名和联系方式，于 2023 年 12 月 28 日前以邮寄或直接送达方式提交自治区教育厅教师工作处（广西南宁市竹溪大道 69 号自治区教育厅 19 楼 1921 室）。邮寄送达的以邮戳为准，直接送达的以送达日期为准，凡以匿名形式反映情况的不予受理。 群众如实反映情况受法律保护。 — 1 —	附件：2023 年广西壮族自治区模范教师拟表彰人选及备 选人选名单 自治区模范教师评选表彰工作 领导小组办公室 2023 年 12 月 20 日 — 2 —	广西商业学校 韦翠霞 广西物资学校 冷玉芳 广西右江民族商业学校 王艳妮 广西玉林农业学校 佟建波 （三）高等学校（含职业本科）（35 人） 南宁职业技术学院 何兰兰 张青 柳州城市职业学院 覃京烟 柳州铁道职业技术学院 傅毅 陶汉卿 柳州职业技术学院 王富春 吴星 桂林师范高等专科学校 张秀珍 北海职业学院 张志杰 — 29 —
--	---	---

(九) 中国烹饪大师 6 人

--	--	--



(十) 中国烹饪名师 4 人



(十一) 全国五一劳动奖章 1 人

