

附件 5

广西商业学校

2026 年职业教育国家教学成果奖

教学成果应用和效果证明材料

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、 成果应用证明	1
(一) 本校应用证明	2
1. 改革实施方案	2
2. 人才培养模式	8
3. 标准	1
4. 课程体系	11
5. 教材	18
6. 教学资源	25
(二) 政校企行应用证明	40
1. 服务行业	40
2. 组织及参与桂菜文化推广及行业活动	44
(三) 国际应用证明	49
1. 国际化活动统计表	49
2. 国际化活动证明	50
二、 效果证明	59
(一) 查新报告	60
(二) 专家鉴定	63
(三) 人才培养成效	65
1. 学生获奖情况统计表 (2013 年至今)	65
2. 学生获奖证书 (部分)	65
3. 学生技能证书	70
4. 学生就业质量提升	72
(四) 教师发展成效	77
1. 团队成员竞赛获奖证书	77
2. 团队成员科研获奖证书	86
3. 荣誉证书	89
4. 专利	95
5. 技能证书	97

6. 学历提升	100
(五) 专业建设成效	103
1. 重点、示范、优质专业荣誉	103
2. 基地获奖	108
3. 获奖教材	111
4. 区级餐饮行业标准	112
5. 国家级在线精品课程	114
6. 广西桂菜特色人才培养基地	115
(六) 学校发展成效	117
1. 学校建设成果统计表	117
2. 学校建设成果证明	118
(七) 社会服务成效	122
1. 社会培训活动	122
2. 技术支持	135
3. 产品开发	143
(八) 国际化成效	145
1. 成效统计表	145
2. 成效证明	145
(九) 示范引领效果	148
1. 政府评价	148
2. 行业协会和兄弟院校的认可	152
3. 交流活动(部分)	154
4. 在线课程运用数据	159
5. 典型案例	163
6. 媒体报道	166

教学成果应用和效果证明材料

一、成果应用证明

(一) 本校应用证明

1. 改革实施方案

(1) 改革实施方案相关文件统计表

序号	文件名称
1	广西商业学校烹饪类专业产教融合发展委员会章程
2	桂菜烹饪人才需求调研报告
3	桂菜制作与服务专业群教学方案
4	中餐烹饪专业实训教学引入餐饮 4D 现场管理教学实践方案
5	桂菜烹饪实训室管理制度
6	实训室建设方案

(2) 产教融合发展委员会章程

广西商业学校烹饪类专业产教融合发展委员会章程 第一章 总则 一、制定依据 为深入贯彻落实国家职业教育产教融合政策，立足广西桂菜产业高质量发展需求，构建行业引领、五方协同、研创提质的人才专业长效育人机制，依托自治区重点课题《校企行合作、挖掘与推广广西特色菜肴》改革成果，由自治区商务厅统筹，联合广西烹饪餐饮行业协会、桂菜龙头企业、桂菜研发中心、广西商业学校五方共同组建烹饪类专业产教融合发展委员会（以下简称“委员会”），为规范委员会组织运行、明确各方权责、固化协同育人制度，特制定本章程。 二、组织性质 本委员会是统筹全区烹饪专业人才培养、桂菜技术研发、课程教材共建、实训基地共建共享的非营利性协同育人议事指导机构，实行政府统筹、行业指导、企业赋能、学校主导、研发创新五方协同运行模式。委员会下设各烹饪专业教学指导委员会，各教学指导委员会配套设立课程建设专项小组，分领域落实专业建设、课程改革、菜品研创等工作。 三、核心宗旨 以桂菜产业发展为导向，以产教深度融合为路径，搭建自治区商务厅、广西烹协、桂菜龙头企业、桂菜研发中心、学校五方协同平台；统筹政策、行业、产业、教学、研发五类资源，打通“标准研制—课程开发—实训教学—菜品创新—人才输出”全链条，持续培育本土化“桂厨”技术技能人才，传承创新八桂桂菜饮食文化，形成可复制、可持续发展的烹饪专业育人长效机制。 四、协同分工定位 自治区商务厅提供政策支持、项目申报、产业资金、行业统筹等政策项目支撑，协调餐饮产业资源，推动桂菜产业与职业教育对接。 广西烹饪餐饮行业协会统筹行业人才标准建设、职业技能赛事、大师资源、行业岗位调研，输出行业规范与产业发展导向。 桂菜龙头企业（产业实践方）输出标准化实训场地、产业技术导师、门店真实生产项目、实习就业岗位，参与人才培养全过程。 桂菜研发中心深耕桂菜传统菜品挖掘、新式桂菜、螺蛳粉、广西米粉、特色小吃、素食料理研发创新，将菜品研发成果、食材工艺转化为教学资源、实训项目、校本教材。 广西商业学校落实教学组织、学生德育、校内实训、专任教师培养、订单班办学、毕业生输送，承担人才培养主体责任。 五、工作原则 坚持政府统筹、行业引领、五方协同、资源共享、研创提质、互利共赢原则；所有合作项目、教学改革、菜品研发、课程共建实行多方共同审议、成果共享、责任共担。 第二章 组织机构与人员设置 一、组织架构 顶层机构为烹饪类专业产教融合发展委员会 设主任 1 名、副主任若干名、秘书长 1 名、委员若干，主任由广西商业学校	分管教学副校长担任，自治区商务厅分管领导监管，统筹委员会整体工作；副主任为广西烹饪餐饮行业协会会长、桂菜龙头企业代表、桂菜研发中心负责人；秘书长由学校餐饮服务教学系主任兼任，负责委员会日常办公、会议组织、材料归档、各方联络。 二级机构为各烹饪专业教学指导委员会 针对中餐烹饪、中西面点等专业分别设立教学指导委员会，由五方对应业务骨干组成，承接委员会下达的专业建设任务。课程建设小组各专业教学指导委员会下设课程建设小组，由行业大师、企业技术总监、研发中心研究员、学校专业骨干教师组成，专职负责人才标准修订、特色课程开发、校本教材编写、实训资源转化。 二、委员任职条件 拥护职业教育改革政策，热心桂菜人才培养与桂菜文化传承工作；五方单位正式在岗人员，具备餐饮行业管理、烹饪教学、菜品研发、产业运营相关 3 年以上工作经验；行业、企业、研发中心委员优先选聘烹饪大师、行政总厨、菜品研发负责人、产业技术骨干；校内委员为烹饪专业骨干教师、专业负责人。 三、委员产生与任期 委员由五方单位分别推荐，秘书长汇总后提交委员会全体会议审议，主任签发聘书；委员会每届任期 3 年，任期届满可重新推荐、续聘；委员岗位变动、离职的，由原单位推荐人员替补。 四、办公地点 委员会常设设在广西商业学校烹饪营养系，负责档案管理、会议筹备、协同项目对接、配套制度落地执行。 第三章 委员会及内设机构职责 一、委员会总体职责 统筹制定烹饪专业产教融合中长期建设规划，审议《烹饪专业人才培养改革方案》《“桂厨”人才培养标准》等核心育人文件；协调落实五方资源，争取政府政策、专项项目资金，统筹行业赛事、企业实训场地、研发中心菜品成果、学校教学场地共建共享；审议出台委员会章程、课程教材共建管理办法、校企协同实训管理、产业导师聘用、菜品研发成果转化等全套配套制度；统筹推进桂菜菜品研发、特色课程开发、实训基地升级、师资队伍共建、订单定向培养、毕业生就业跟踪等协同项目；定期开展行业人才需求调研，动态调整人才培养规格、课程内容，解决烹饪专业教学改革、产教融合中的重大问题；组织开展桂菜技能竞赛、大师进校园、桂菜菜品研发交流会、教师企业实践、学生工学交替等活动；固化课题研究及教改成果，推广“五方协同、研创提质”育人模式，打造广西桂厨人才培养标杆。 二、各专业教学指导委员会职责 落实委员会统一部署，开展本专业岗位能力调研，修订专业人才培养方案；指导本专业理实一体化教学、校内实训、企业顶岗实习、多元教学评价实施；配合课程建设小组开展课程评审、实训项目优化、教学资源验收；组织产业导师入校授课，专任教师赴企业跟岗实践，开展师傅制教学；跟踪本专业毕业生就业情况，收集企业反馈，持续优化专业教学内容。 三、课程建设小组专项职责 依据“桂厨”人才标准，联合五方共同开发《广西特色饮食文化》《螺蛳粉
--	--

制作技艺》《广西米粉制作》等 8 门桂菜特色校本课程；统筹桂菜研发中心菜品创新成果转化，将新式桂菜、特色小吃、素食料理研发项目转化为课堂实训任务、教学案例；牵头开展课程标准、实训任务书、配套教材、数字化教学资源共建、评审、修订；定期开展课程教研活动，对接企业最新生产工艺，更新教学内容，保障课程贴合产业实际。 四、五方单位专项分工职责 自治区商务厅出台产业扶持政策，统筹桂菜产业专项项目申报，协调行业、企业资源，对委员会产教融合项目给予政策与资金支持；广西烹饪餐饮行业协会制定桂菜行业技能标准，承办区级烹饪技能大赛，统筹行业大师资源，组织行业人才需求调研，参与人才标准、课程评审；桂菜龙头企业提供校外实训基地、门店生产场景，选派行政总厨、技术骨干担任产业导师，开设企业订单班，提供学生实习与就业岗位，输出企业标准化生产工艺；桂菜研发中心挖掘传统桂菜技艺，研发创新桂菜、米粉、螺蛳粉、特色素食产品，整理食材工艺、风味配方，转化为校本教材、实训项目、教学视频等教学资源；广西商业学校负责日常教学实施、学生管理、桂菜楼实训基地运维、专任教师培养，承接委员会各类教研、赛事、研发落地活动，做好人才培养全过程管理。 第四章委员会权利与义务 一、委员权利 参与委员会全体会议，专项研讨，对人才培养、课程建设、产教项目等事项拥有建议、表决权；查阅委员会工作文件、教改成果、菜品研发资料，优先参与校企合作研发、课程教材编写、技能赛事等项目；对五方协同育人工作提出意见、建议，监督章程与配套制度落地执行；享受委员会提供的教研交流、大师培训、行业参观、产学研项目合作等资源支持；任期届满可申请续聘，参与优秀委员、产教融合先进个人评选。 二、委员义务 遵守本章程及委员会各项配套管理制度，自觉履行五方协同分工职责；按时参加全体会议、专业教研、课程开发、菜品研发等工作，无故不得缺席；立足本单位资源，主动输出政策、行业、场地、研发、教学资源，配合完成各项协同育人任务；保守菜品研发、课程教材、企业生产工艺等合作成果相关知识产权；积极宣传推广“五方协同”桂厨人才培养模式，推动产教融合长效运行。 第五章会议制度与运行机制 一、会议类型 全体会议会议每年召开 1 次，审议年度工作总结、下一年工作计划、人才标准、配套制度、重大产教项目；遇重大改革事项可由主任提议召开临时全体会议，专业教学指导委员会会议每年召开 1 次，研讨专业教学改革、实训基地建设、课程优化问题。课程建设小组专题研讨会每季度开展 1 次，推进特色课程开发、教材编写、研发成果转化。 二、议事规则 各类会议由对应负责人主持，参会委员达到半数以上方可开会；重大事项需经参会三分之二以上委员同意方可通过；会议做好会议记录，形成会议纪要，下发五方成员单位存档落实；会议确定的工作任务，由秘书长分解至各单位、各专项小组，限期反馈落实进度。	三、成果转化与共享机制 桂菜研发中心产出的菜品、工艺、食材配方等研发成果，经委员会审议后转化为校内教学资源，仅限五方协同育人教学使用；五方联合开发的课程、教材、实训标准、人才培养方案，成果由委员会成员单位共享，共同署名；依托政府政策项目产出的教改成果、技能赛事成果，由委员会统一汇总、申报、推广。 第六章配套保障制度 一、制度保障 委员会配套出台《课程教材共建管理办法》等文件，与本章程配套形成完整制度体系，保障协同育人长效运行。 二、资源保障 政策经费自治区商务厅统筹产业专项扶持资金，学校统筹专业建设经费，企业提供实训设备、研发经费，共同支撑课程开发、师资培训、菜品研发、赛事举办；场地设备校内桂菜楼实训基地、企业门店后厨、桂菜研发中心研发工作室、行业协会赛事场地实现五方共享使用；师资人力行业大师、企业技术导师、研发研究员、校内专任教师组建联合教学团队，双向流动、互派授课、跟岗实践。 三、考核激励机制 委员会每年开展产教融合工作考核，对积极参与课程共建、菜品研发、人才培养的单位及个人授予先进表彰；企业、协会、研发中心参与育人成效纳入行业评优、校企合作评价依据。 第七章章程修订与附则 一、章程修订 本章程修订需由或任意一方委员单位提出修改提案，提交全体委员会会议审议，经三分之二以上委员表决通过后方可更新印发。 二、解释权 本章程解释权归广西商业学校烹饪类专业产教融合发展委员会。 三、生效时间 本章程自全体委员会审议通过之日起正式施行，五方成员单位共同遵照执行。 编制单位：广西商业学校烹饪类专业产教融合发展委员会 协同单位：自治区商务厅、广西烹饪餐饮行业协会、合作桂菜龙头企业、桂菜研发中心 配套文件：《课程教材共建管理办法》
---	--

(3) 桂菜烹饪人才需求调研报告

桂菜烹饪人才需求调研报告

桂菜烹饪人才需求调研报告

随着中国产业不断转型升级，第三产业不断发展壮大，作为第三产业的餐饮行业近几年发展迅速，成为拉动 GDP 增长的重要动力，但高端餐饮严重受挫，具有区域特色、民族风味、经济型、健康型的餐饮势力发展迅速。

桂菜作为独具区域和民族特色的地方菜系，特别是近几年，广西重视地方民族特色餐饮发展，自治区政府、商务厅提出“桂菜出桂”及桂菜“三名工程”的建设目标，桂菜产业迎来了良好的发展机遇，涌现了一些知名的餐饮品牌和网络小吃，如桂林米粉和螺蛳粉，也成为广西文化输出的文化符号。随着桂菜产业不断发展壮大，需要大量既有较高职业素养、职业文化素质又有较高业务技能的桂菜人才。

产业发展是专业群建设的外驱力，是专业群组建的逻辑起点。衡量一个专业群水平高低，首先要看其是否精准对接对应产业的人才需求。我处开展以中餐烹饪专业、中西面点和高星级酒店运营与管理为辅助专业的桂菜制作与服务专业群建设，桂菜行业正朝着快速化、规模化、专业化、特色化方向发展。但目前我区餐饮行业从业人员普遍存在对地域特色需求缺乏认识，对广西桂菜缺乏系统研究，对广西桂菜的文化更是知之甚少，综合表现出职业素养与创新能力偏低，综合素质和创新能力等方面难以与行业发展需求特点。在一定程度上影响了广西桂菜产业的发展，桂菜产业的发展需要大批掌握桂菜制作或服务文化和专业的专业人才，所以桂菜制作与服务专业群建设需精准对接桂菜产业对人才的需求，研究桂菜人才的培养模式，实现精准对接桂菜产业更高水平的人才培养。因此，项目组对于桂菜制作与服务专业群人才需求进行相关调研。

一、调研方案设计

1. 调研目的

通过对餐饮行业协会、中餐行业、桂菜典型企业，开展桂菜研究及教学的院校、开展烹饪类专业群建设院校及南宁职大职业技术学院等进行调研，学习桂菜饮食文化及相关理论知识，桂菜团体标准研究现状，了解桂菜行业、企业运行及发展现状，总结梳理桂菜企业各相关技能岗位所具备的岗位技能和职业素养等；分析桂菜及桂菜企业的发展方向，为中餐烹饪专业桂菜制作与服务专业群建设提供依据。

了解桂菜行业、企业运行及发展现状，桂菜企业对人才的需求状况，对桂菜制作与服务人才的岗位技能和职业素养知识要求，学生的就业去向和职业生发展现状。

3. 调研对象

组织专业群骨干教师在广西烹饪餐饮行业协会的指导下赴桂菜行业、企业调研，如桂林、南宁、百家井柠檬鸭、柳州螺蛳粉、柳记烧鸭等一大批桂菜龙头企业调研；另由南宁职大职业技术学院教育、南宁职业技术学院、广西商业技师学院学习桂菜教学及咨询专业群建设。

- 问卷调查：设计关于桂菜制作与服务人才需求分析的调查问卷，给区内典型的桂菜企业填写，并回收问卷进行分析。
- 走访和体验：调研团队在行业协会与典型桂菜企业进行深入走访，到一线岗位去亲身体验，了解桂菜企业桂菜制作与服务岗位的岗位技能和职业素养等。
- 咨询：对院校、行业及企业专家进行咨询了解餐饮服务类专业群建设思路、桂菜文化相关理论知识及桂菜标准和桂菜人才岗位技能及岗位要求等。
- 座谈交流：开展校企行座谈会，进行桂菜文化交流和。

二、调研的组织与实施

1. 成立调研工作小组

由餐服系全面组织调研，成立项目组调研小组。

顾问：吴国雄

组长：张彬

副组长：韩德军、梁婉

成员：梁婉宏、马劲、李东宁、刘亮、谢婉婉、黄佳恒、黄青、陈辛寒、谭燕、胡锦晖等。

2. 调研工作安排

调研工作的具体安排如下表：

时 间（2013 年）	工 作 内 容	负责人
9 月 20-25 日	调研方案的制定，调查问卷	张彬
9 月 28 日	召开调查工作会议，进行问卷培训，发放资料，布置调查具体工作	韩德军
10 月 5 日-10 日	调查资料整理、分析，确定调研企业	马劲
10 月 7 日-10 日	设计餐饮行业、企业市场调研方案，确定同行学校调研方式与方法	张彬
10 月 12-26 日	开展行业调研、同行学校调研、企业调研	张彬
11 月 20 日-11 月 20 日	完成对回收数据的分析，撰写企业人才市场调研报告	张彬、梁婉宏

3. 调研过程

(1) 2013 年 10 月 13-14 日第一调研组到桂林烹饪餐饮行业协会调研，与会长、秘书长及名厨委主任进行面对面对交流，咨询了桂北地区饮食文化及学习桂菜单品标准的编撰及发布流程、经费预算等，以及桂菜体系标准在广西餐饮业推行、实施、效果的情况。同时到桂林柳记烧鸭企业调研，发放调查问卷，与企业人事专员进行交流，了解企业对专业群人才的需求特点，以及桂北地区桂菜制作与服务岗位技能、桂菜特色服务流程。

(2) 2013 年 10 月 13-14 日，第二调研组到广西烹饪餐饮行业协会调研，与会长、秘书长及名厨委主任进行面对面对交流，咨询了桂菜行业、企业发展现状及发展趋势，以及桂菜理论知识及桂菜标准编撰。

(3) 2013 年 10 月 14-15 日 第二调研组分别走访了广西南宁耀府餐饮管理有限公司、广西小厨餐饮管理有限公司、南宁肥仔饭店南宁肥仔饭店星光店、甘家井柠檬鸭等 4 家企业，参观了桂菜标准厨房，现场参观了桂菜少数民族风味制作与服务岗位技能、特色服务流程和桂东地区桂菜制作与服务岗位技能、特色服务流程，校企双方开展了面对面的交流，并发放调查问卷，当天收回。

(4) 2013 年 10 月 16 日 第三调研组到南宁职业技术学院参观调研，与南职院烹饪专业带头人林叶新、烹饪教师文桂福，咨询并交流烹饪专业（群）建设、技能比赛指导、烹饪实训基地建设等。

三、调研结果

1. 广西形成一批桂菜餐饮龙头企业，桂菜研究方兴未艾

自 2011 年以来，广西区政府、商务厅大力扶持和培育以桂菜为主的餐饮龙头企业，桂菜企业近几年发展迅速，广西餐饮业稳步发展，但桂菜目前的停留在风味菜和特色菜的层面，还没有形成“人文菜”或“品牌菜”，也没有形成系统的饮食文化。所以，发掘桂菜特色，挖掘桂菜文化，进行广西桂菜的实践研究，将有利于桂菜地位的确立，桂菜文化的传播。

2. 桂菜产业发展，桂菜技能型人才需求旺盛

桂菜作为独具区域和民族特色的地方菜系，特别是近几年，广西重视地方民族特色餐饮发展，自治区政府、商务厅提出“桂菜出桂”及桂菜“三名工程”的建设目标，桂菜产业迎来了良好的发展机遇，涌现了一些知名的餐饮品牌和网络小吃如桂林米粉和螺蛳粉，也成为广西文化输出的文化符号。随着桂菜产业不断发展壮大，需要大量既有较高职业素养、职业文化素质又有较高业务技能的桂菜人才。

3. 区内各职业院校纷纷开展桂菜文化课程教学，但没有开展桂菜制作与服务专业群建设对同行学校的调研，主要进行了网站资料、电话和网络采访、实地走访和个别访谈的方式进行。查阅了 10 多家网站资料，电话及网络采访了 10 多位烹饪专业教师，个别面谈 6 位老师，实地走访和个别访谈 3 所学校，主要调研结果如下：

通过调研，区内部分职业院校也开展了桂菜教学。其中广西经贸职业技术学院开设有《风味原创桂菜制作技术》课程，虽然区内很多职业院校开展了桂菜文化研究和桂菜课程研究及

1

2

教学,但是各院校在桂菜课程建设上都不完善,更没有桂菜教学的相关教材,桂菜教学还停留在标准不明确、不成体系的阶段。 四、调研结论 1. 桂菜发展急需桂菜制作与服务技能人才 越来越多本地企业主动引进桂菜(小吃)技能人才,高质量桂菜(小吃)技能人才人才紧缺,成为广西餐饮行业发展的瓶颈。 2. 桂菜教学的研究不成体系 虽然区内很多职业院校开展了桂菜文化研究和桂菜课程研究及教学,但是各院校在桂菜课程建设上都不完善,更没有桂菜教学的相关教材,桂菜教学还停留在标准不明确、不成体系的阶段,特别是桂菜课程的研究还处于较为空白的情况。 3. 桂菜教学效果不理想 从广西商业学校中餐烹饪专业回收的调研问卷中可以看出,部分学生通过单次桂菜课程教学,还无法掌握菜品制作技巧,线下教学因受设备、场地、师资、教学资源等多因素的制约,教学效果并不理想。 4. 桂菜特色服务流程的控制与整理还处于初始阶段 广西桂菜分桂北、桂西、桂东南、沿海及少数民族五种风味,各地域风味菜肴的餐饮服务各具特点,让顾客流连忘返。但这些极富地方特色的餐饮服务流程还没有得到充分挖掘与整理。 五、对桂菜制作与服务专业群发展研究基地建设的建议 1. 构建适应桂菜行业发展的教学体系,构建适应桂菜行业发展的教学体系,形成桂菜制作与服务人才的培养模式。 2. 建立桂菜制作与服务专业群课程体系,构建通用课程、基础技能课程和特色专业课程三个层次的桂菜制作与服务人才培养课程体系。 3. 开发桂菜制作与服务的专业特色课程,校企共同开发桂菜制作与服务课程,编写桂菜教材。 4. 打造桂菜制作与服务教学的教学团队,通过培训、企业实践等多种途径建设培养既掌握桂菜制作与服务技能又教学能力的教师。 5. 建设桂菜制作与服务教学实践实训基地,校内建设桂菜教学、桂菜研发、桂菜文化展示等多功能实训实践基地,校外建设实训实践基地。  附件:中餐烹饪专业桂菜制作与服务人才需求分析调查问卷 3	为了解中餐烹饪桂菜行业,企业的发展现状,实现我校桂菜制作与服务专业人才培养和行业需求无缝对接,更好培养具备桂菜制作与服务能力的餐饮专业人才,为地方经济发展服务,该调查资料只用于学术研究,问题的回答无对错之分,请贵企业如实回答,感谢您的参与。 中餐烹饪专业桂菜制作与服务人才需求分析调查问卷 一、单选题 1. 桂菜销售量占本企业菜品总销售量的多少? A. 20%以下 B. 20%-50% C. 50%-70% D. 70%以上 2. 本企业营业主要针对哪个方面? A. 家庭用餐 B. 商务宴请 C. 外地游客用餐 D. 外卖 3. 企业目前的发展状况? A. 企业总人数 50 人以下,单一门店 B. 企业总人数 50 人以上,单一门店 C. 企业总人数 50 人以下,多家门店 D. 企业总人数 50 人以上,多家门店 4. 企业运营模式属于? A. 私人企业 B. 国有企业 C. 合资企业 D. 股份制企业 5. 企业制作的桂菜依据什么标准? A. 无桂菜制作 B. 没有标准 C. 依据本企业自拟标准 D. 依据广西统一制作标准 6. 企业的反应广西特色饮食文化的餐饮服务流程依据什么标准? A. 无特色饮食文化服务流程 B. 没有标准 C. 依据本企业自拟标准 D. 依据广西统一制作标准 7. 企业是否组织过员工进行关于桂菜文化的培训? A. 从不 B. 偶尔 C. 经常 D. 总是 二、多选题 1. 企业设置哪些岗位? A. 打荷 B. 切配 C. 炉灶师傅 E. 冷拼师傅 F. 面点师傅 G. 服务员 H. 其他_____ 2. 企业需要员工具备哪些技能? A. 扎实的基本功 B. 桂菜制作与服务 C. 其他_____ 3. 企业需要员工具备哪些职业素养? A. 随手清洁 B. 团队精神 C. 创新精神 D. 爱岗敬业 E. 其他_____ 三、问答题 1. 相对于其他菜系,桂菜(含桂菜小吃)有什么特殊的技法?请举例说明? 2. 在传承与创新桂菜与桂菜文化上,贵公司未来有哪些规划? 调研对象:(公章) 年 月 日 4
 到广西烹饪餐饮行业协会调研,与协会会长、秘书长、名厨委面对面交谈	 到瑶王府参观调研
 桂菜烹饪人才需求调研论证会	 桂菜烹饪人才需求调研论证会

(4) 教学方案

① 桂菜制作与服务专业群教学方案

广西职业教育桂菜制作与服务专业群发展研究基地项目成果报送材料

桂菜制作与服务专业群教学方案

依托广西商业学校桂菜制作与服务专业群发展研究基地项目，桂菜制作与服务专业群教学建设紧密对接广西餐饮行业发展对专业技能人才的需求，以桂菜制作与服务专业群组建和专业群建设为主线，校企联合探索桂菜制作与桂菜服务人才培养模式，挖掘、整理和开发《桂菜制作》《桂菜特色小吃制作》《广西特色饮食文化》三门桂菜及桂菜制作与服务的相关课程，并在实践中取得良好的教学效果，提高教学效率和质量提供坚实保障，得到行业协会的肯定，受到相关学校的欢迎。

一、专业群课程教学目标

根据《广西职业教育桂菜制作与服务专业群发展研究基地建设方案》的要求，完成桂菜制作与服务专业群课程体系构建的研究和相关课程体系的构建，通过建设打造桂菜制作与服务专业群相关校品牌课程及教材，在实践教学中推进线上线下融合的桂菜制作与服务相关课程，明确通用课程、基础技能课程和特色专业课程三个层次课程体系，传播桂菜文化，培养高职业素养、职业文化素质又有较高业务技能的桂菜人才，以适应广西餐饮行业人才需求。

二、专业群课程教学实践对象及环节

以我校精品在线课程为指导文件，以教学标准为依据，在我校中餐烹饪专业、中西面点专业、高星级酒店运营与管理二年级学生中分别开展通用课程、基础技能课程和特色专业课程三个层次课程体系的教学，《桂菜制作》《桂菜特色小吃制作》《广西特色饮食文化》等特色专业课程开放在线课程教学，主要包括实训教学、教学效果调查、总结等几个环节。

三、课程实践步骤

项目实施步骤、要求、时间及责任人见下表：

序号	实施步骤	具体内容或要求	实施时间段	责任人
1	桂菜在线课程教学实践方案制定	1. 确定教学实践对象 2. 确定教学实践步骤	2022年7月	张彬
2	中餐烹饪与营养膳食专业桂菜制作与服务教学	1. 实施过程中严格按照桂菜教学标准、教	2022年8月至2023年1月	时 昉、 韩德军、 张 彬等

-1-

广西职业教育桂菜制作与服务专业群发展研究基地项目成果报送材料

实施	糕点面包烘焙专业桂菜制作与服务教学	学计划和教案执行。 2. 实施期间，需对实施情况进行跟踪、小结和纠正。	2022年8月至2023年1月	谢晓霞、 刘 亮、 覃雪奎等
	高星级酒店运营与管理专业桂菜制作与服务教学		2022年8月至2023年1月	陈亨蕃、 谭 燕、 王 璇等
3	评教评学	通过督导评课、学生评分、线上教学数据统计等方式，对本课教学进行评价，形成文字进行反馈。	2023年2月	时昉
4	教学总结	形成教学总结性报告	2023年2月	时昉

专业群课程教学体系构建：

序号	专业	通用课程	基础技能课程	特色专业课
1	中餐烹饪与营养膳食专业	《烹饪基础知识》 《食品营养与卫生》 《餐饮服务与管理》	《中餐烹调技术》 《食品雕刻与拼盘》 《原料加工技术》	《桂菜制作》 《广西特色饮食文化》
2	糕点面包烘焙专业	《烹饪基础知识》 《食品营养与卫生》 《餐饮服务与管理》	《中式面点技术》 《蛋糕制作技术》	《桂菜特色小吃制作》 《广西特色饮食文化》
3	高星级酒店运营与管理专业	《烹饪基础知识》 《食品营养与卫生》 《餐饮服务与管理》	《礼仪》 《茶艺》 《吧台服务技能》	《广西特色饮食文化》

四、项目实施保障

1. 学校及教学系的支持。桂菜制作与服务专业群相关专业包括中餐烹饪专业、中西面点专业、高星级酒店运营与管理专业，专业建设得到学校和教学系的大力支持。学校、教学系从政策、财力和人力等方面对教学规范化管理给予了大力支持。

2. 理论保障。《桂菜制作》、《桂菜特色小吃制作》、《广西特色饮食文化》在线开放课程、教学文件和教学资源，以及《桂菜制作》、《桂菜特色小吃制作》两本校本教材，为教学实施提供指导和理论支撑。

-2-

-1-

-2-

②中餐烹饪专业实训教学引入餐饮 4D 现场管理教学实践方案

广西职业教育桂菜制作与服务专业群发展研究基地项目成果报送材料 3. 教学环境保障。2 间桂菜实训室建设已经完成，实训设备齐全，学生基本都配备智能手机，安装有学习通软件。 4. 教学团队保障。专业群专兼职教师共计 31 人，其中副高职称 3 人、中级职称 4 人、高级技师 12 人、中国烹饪大师 5 人、中国烹饪名师 5 人、6 人获得“桂菜名师”、2 人获得广西服务大师，7 名教师曾是餐饮企业中的厨师长或岗位主管，是行业的能工巧匠，具有娴熟的实践技能和丰富的企业管理经验，10 人持有与专业相关的国家考评员证书，“双师型”教师占 70%以上。并聘请 5 名行业专家或技术能手做兼职教师，充实专业教师队伍。 桂菜制作与服务专业群建设工作组 2022 年 9 月 16 日	《中餐烹饪专业实训教学引入餐饮 4D 现场管理的实施方案》 中餐烹饪专业实训教学引入餐饮 4D 现场管理的实施方案 随着我校烹饪专业的不断发展和壮大，我校烹饪教师团队对我校烹饪专业教学模式不断探索与实践。2017 年我校烹饪专业教学团队对我区餐饮行业龙头企业进行调研考察后，决定在我校烹饪专业实训教学中引进餐饮行业 4D 现场管理模式。在我校烹饪专业中引进行业 4D 现场管理模式有利于我校烹饪专业更好的与餐饮行业对接，培养学生现代餐饮企业的系统运行理念，能更快、更融入企业，并成为餐饮企业转型的中坚力量，服务我区餐饮企业转型升级。 一、项目实施目标 通过引进餐饮 4D 现场管理体系，制定 4D 实训教学规范管理制度，并将餐饮 4D 现场管理模式的主要思想、内容、措施及要求运用到烹饪专业实训教学活动中，实现学校专业教学与行业实际的对接，培养满足行业要求的新型烹饪人才。 二、项目建设内容 1. 4D 实训教学管理制度撰写 4D 实训教学管理制度除包含我校原有实训教学管理制度里面的教学流程制度、安全制度及卫生制度外更要融入 4D 现场管理整理到位、责任到位、执行到位等规范化管理制度。将餐饮 4D 现场管理制度与我校中餐烹饪专业实训教学管理制度结合起来，形成适合我校中餐烹饪专业实训教学的 4D 实训教学管理制度，包括《4D 实训室管理制度》和《4D 实训教师教学规范》。 2. 教学计划及教案撰写 以《中餐烹饪专业实训课程 4D 教学标准》为指导文件，选用中餐烹饪专业两门核心课程《原料加工技术 II》《中式烹调技术 II》融入餐饮 4D 现场管理模式，撰写教学计划和教案，为教学实施提供条件。 3. 4D 教学实施 以《中餐烹饪专业实训课程 4D 教学标准》为指导文件，以《原料加工技术 II》《中式烹调技术 II》4D 教学计划和教案为依据，在
--	--

《中餐烹饪专业教学对接行业管理的探索与实践》教改研究项目过程验收材料

《中餐烹饪专业教学对接行业管理的探索与实践》教改研究项目过程验收材料

我校中餐烹饪专业学生开展4D实训教学。主要包括4D教学启动、4D实训教学、教学效果调查、总结等几个环节。

三、项目实施步骤

项目实施步骤、要求、时间及责任人见下表：

序号	实施步骤	具体内容或要求	实施时间	责任人
1	4D教学管理制度编写	1. 4D实训室管理制度 2. 4D实训教师教学规范	2018年6-8月	时勤
2	教学计划及教案编写	1. 教学计划及教案内容第一周为4D理论知识及4D管理制度学习。 2. 实训教案需严格按照教学标准中的三个环节六项内容的要求编写。	2018年6-8月	李东宁
3	师生动员、师生培训	1. 全体烹饪专业实训教师及烹饪专业二年级学生参加。 2. 动员内容包括4D实训教学的意义、理论知识介绍和4D实训室参观及讲解等环节。	2018年9月	梁福忠
4	教学实施	1. 实施过程中严格按照4D教学标准、教学计划和教案执行。 2. 实施期间，需对实施情况进行跟踪、小结和纠正。	2018年9月~2019年7月	李东宁 韩德军
5	教学效果调查	通过对学生问卷调查的形式，了解教学效果。	2019年9月	时勤
6	教学总结	形成教学总结性报告	2019年9月	张彬

四、项目实施保障

1. 学校及教学部的支持。烹饪专业是我校在校人数最多的专业，专业建设得到学校和教学部的大力支持。学校、教学部从政策、财力和人力等方面对烹饪专业实训教学规范化管理给予了大力支持。

2. 理论保障。课题组已经完成教学实施的理论性材料，包括4D理论知识总结、4D实训教学标准和4D实训教学计划和教案。为教学实施提供指导和理论支撑。

3. 教学环境保障。2间4D实训室建设已经完成，实训设备齐全。

4. 教学团队保障。建设了一支经过餐饮4D现场管理培训和学习的专业化教师团队。团队成员中高级讲师1人、讲师2人，高级技师4人、技师1人，中国烹饪大师2人、中国烹饪名师2人、广西烹饪名师1人，师资力量雄厚。

《中餐烹饪专业教学与行业管理对接的探索与实践》研究项目组

二〇一八年六月二十一日

(5) 实训室建设方案及管理制度

① 桂菜烹饪实训室管理制度

4D实训室管理制度 烹饪实训基地是烹饪专业学生学习专业技能的主要场所，为提高教学效率，确保实训基地的安全、卫生，充分发挥其教学服务的功能，根据4D现场管理的“四到位”，即整理到位、责任到位、执行到位、培训到位，特制定本制度。 1. 进入实训室前，需在更衣室更换工作服、工作帽，执行到位后方可进入实训室。 2. 使用实训室前，教师需要检查烹饪设备和工具是否完备，且在指定位置上，如发现实训用具缺少或已损坏，应立即上报给实训室管理人员，对于丢失或损坏的实训用具，必须责任到人，原则上按照物品原价进行赔偿。 3. 班课代表、领料员、工具管理员要严格执行原料、工具、餐具领送制度，协同管理教师做好原料、工具、餐具领送工作。 4. 刀具以组为单位由教师负责分发和收回，不得随意放置，不得拿着刀具随意走动，或将刀带离实训室，避免安全事故发生。 5. 教师需要按照标准菜谱进行示范，要求学生认真观看，做好笔记，将标准操作流程培训到位。 6. 学生在实训期间，教师需在实训室内巡回指导，要求学生按照标准操作，务必执行到位。 7. 实训全程学生未经指导老师批准，不得开启与本次实训项目无关的设备和电源开关。经教师同意后，需要按照设备使用说明进行操作。 8. 燃气炒炉点燃和关闭，应经任课教师同意，学生方可按标准操作规程操作。在实操过程中严格按炒炉操作规程进行操作，如遇炒炉冒浓烟或火苗向上窜，应马上顺时针关紧油门。 9. 严禁在实训室内打架、嬉闹、偷吃、偷拿，浪费原材料。对不听劝告者，实训教师有权停止其实训，并上报管理人员。 10. 实训后，各实训组分区域打扫实训室卫生，将实训用具清洁归位，分类分层线内存放，整理到位，责任到人。 11. 实训后将所有清洁工具用具整理到位：包括拖把、扫帚、抹布、竹刷等必须指定存放地点，清洁干净放回原处。 12. 教师要安排值日生对实训室所有设备全面检查，关闭水、电、油开关，所用工具、餐具全部擦洗干净归位，清扫室内外卫生，清理垃圾					《中餐烹饪专业教学对接行业管理的探索与实践》教改研究项目过程验收材料 桶。教师进行二次检查后，关好窗、锁好门，如实填写4D实训室检查表后（具体见附表），方可离开。 《中餐烹饪专业教学对接行业管理的探索与实践》研究项目组 二〇一八年六月二十五日 				
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

② 实训室建设方案

《中餐烹饪专业教学对接行业管理的探索与实践》教改研究项目结题验收材料

餐饮行业 4D 标准中餐烹饪实训室建设方案

一、实训室建设背景

餐饮行业 4D 现场管理体系是当今流行并被行业广泛认可的餐饮行业管理体系。为了让烹饪专业学生能在学校学习期间，树立现代餐饮行业岗位职业素养，熟悉今后工作的要求，具备现代餐饮行业管理的基本技能，进入工作岗位后，能快速适应新的管理模式，缩短适应期。在烹饪专业实训教学及中餐热菜实训室管理中引进餐饮行业 4D 现场管理体系，将 4D 现场管理中“整理到位”、“责任到位”、“执行到位”、“培训到位”胡四个到位植入到我校烹饪专业实训教学中。

二、实训室定位

本实训室是供烹饪专业学生对中餐热菜烹饪技能进行实践、实训的场所，旨在培养学生中餐热菜制作技能。实训室严格按照餐饮行业 4D 标准建设，符合按餐饮行业 4D 现场管理体系进行烹饪教学的需要。

三、实训室适用专业

中餐烹饪与营养膳食专业，专业代码：130700

四、实训室适用课程

《原料加工技术》和《中式烹调技术》

五、实训室建设内容

（一）建设布局

两间 4D 中餐烹饪实训室规划在桂菜楼二楼和三楼两间中餐热菜实训室，总面积，在现有烹饪实训室内张贴相关标语、口号、人员管理规范、设备管理规范、设备使用规范、实训用具摆放规范等相关标志标识。

（二）实训室设施设备配置

为保证 4D 实训室建设工作顺利实施，需对现有实训室设备用具进行填补，根据现场情况，实训室配备以下设备用具：

实训室名称：			桂菜烹饪实训室一	
序号	设备名称	规格	数量	备注
1	单头单尾炉	台	2	
2	双头单尾炉	台	6	
3	单头平头炉	台	1	
4	三门海鲜蒸柜	套	1	
5	柜式四头煲仔炉	台	1	

1

《中餐烹饪专业教学对接行业管理的探索与实践》教改研究项目结题验收材料

6	工作台式冷藏柜	台	1	
7	四层板式存放架	台	1	
8	调料台	台	8	
9	中单星水池台	台	8	
10	双通打荷台	台	8	
11	九格储物柜	台	1	
12	抽排烟系统	套	3	
13	多媒体播放系统	套	1	
14	设备控制电脑	组	1	
15	塑料菜板	块	40	
16	双耳炒锅	口	14	
17	手勺	把	14	
18	锅铲	把	14	
19	粗捞沥	把	14	
20	细油沥	把	14	
21	锅刷	把	14	
22	锅垫	个	14	
23	调料盒	套	8	
24	刀盒	个	8	
25	片刀	把	50	
26	不锈钢盆	个	8	
27	月牙斗	个	8	
28	不锈钢碗	个	50	
29	10 寸圆盘	个	8	
30	10 寸腰盘	个	8	
31	垃圾桶	个	1	
32	垃圾斗	个	1	
33	扫帚	把	4	

+

实训室名称：			桂菜烹饪实训室二	
序号	设备名称	规格	数量	备注
1	单头单尾炉	台	2	
2	双头单尾炉	台	8	
3	单头平头炉	台	1	

2

《中餐烹饪专业教学对接行业管理的探索与实践》教改研究项目结题验收材料

4	三门海鲜蒸柜	套	1	
5	柜式四头煲仔炉	台	1	
6	工作台式冷藏柜	台	1	
7	四层板式存放架	台	1	
8	调料台	台	18	
9	中单星水池台	台	12	
10	双通打荷台	台	12	
11	九格储物柜	台	1	
12	抽排烟系统	套	3	
13	多媒体播放系统	套	1	
14	设备用电控制电脑	组	1	
15	塑料菜板	块	40	
16	双耳炒锅	口	18	
17	手勺	把	18	
18	锅铲	把	18	
19	粗捞沥	把	18	
20	细油沥	把	18	
21	锅刷	把	18	
22	锅垫	个	18	
23	调料盒	套	8	
24	刀盒	个	8	
25	片刀	把	50	
26	不锈钢盆	个	8	
27	月牙斗	个	8	
28	不锈钢碗	个	50	
29	10 寸圆盘	个	8	
30	10 寸腰盘	个	8	
31	垃圾桶	个	1	
32	垃圾斗	个	1	
33	扫帚	把	4	

（三）实训室建设

1. 区域规范摆放建设

根据 4D 管理要求，把实训室分为“水台岗”“切配岗”“灶台岗”“其他设备岗”“卫生清洁区”五个区域，各工种区域计划进行以下摆放建设：

《中餐烹饪专业教学对接行业管理的探索与实践》教改研究项目结题验收材料

（1）水台岗：地面施划黄色标志线，每个水台上相应位置粘贴编号、手布挂放标识、节约用水标识。

（2）切配岗：地面施划黄色标志线，每个工作台面相应位置粘贴编号、菜板摆放处等标识。工作台储物柜中相应位置粘贴分划线、刀盒、不锈钢盆、不锈钢碗、月牙斗等切配用具规范摆放标识。柜门上粘贴“实训用具规范摆放清单”。

（3）灶台岗：地面施划黄色标志线，每个灶台侧面相应位置粘贴灶台编号、点火开关、火种、主气阀等标识。炉灶上方对应烟罩粘贴灶台编号。实训室墙面粘贴灶台使用教程。

（4）其他设备岗：地面施划黄色标志线，“单头平头炉、四头煲仔炉、三门海鲜蒸柜”侧面板相应位置粘贴设备名称、设备编号、点火开关、火种、主气阀等标识。设备上方对应烟罩粘贴设备名称编号。实训室墙面粘贴相应设备使用教程。设备用电控制箱面板粘贴用电设备使用规范方法步骤教程、对应设备开关粘贴编号或名称。

（5）卫生清洁区岗：地面施划黄色标志线，相应位置墙面粘贴“清洁用品摆放处、扫帚摆放处”等标识。相应位置地面粘贴“垃圾桶、垃圾斗”等标识

2. 设施设备使用规范建设

设施设备使用规范是 4D 厨房建设中非常重要的一项工作。设施设备规范使用可以使使用者更容易掌握相关设备设施的正确使用方法，避免意外事故的发生。也能延长设备设施使用寿命。本次建设工作将从实训厨房中“设备用电控制箱”、“单头单尾灶”、“双头单尾灶”、“单头平头炉”、“四头煲仔炉”等主要实训设备以及“灶台岗位实训用具”、“切配工作岗位实训用具”等相应设备和岗位的设备设施的 4D 规范操作开展建设，具体设备设施使用规范见附件 1。

3. 实训室墙上文化建设

实训室文化建设也是 4D 厨房建设的一大亮点。有限空间中实训室文化墙上墙也是本次建设工作一大重点。实训室墙上文化建设主要将“激励标语”“实训设施设备使用规范”“实训教师、管理岗位职责”等方面进行体现。附件 2。

《中餐烹饪专业教学与行业管理对接探索与实践》研究项目组
二〇一八年六月一日

2. 人才培养模式

(1) 人才培养模式相关文件统计表

序号	文件名称
1	广西商业学校烹饪专业人才培养改革方案
2	2017 年新增桂菜课程人才培养方案
3	2020 年广西职业教育桂菜制作与服务专业群发展研究基地人才培养方案
4	广西商业学校烹饪专业人才培养改革方案
5	8 个典型岗位及岗位职责
6	8 个典型岗位的能力图谱 48 个

(2) 人才培养改革实施方案

广西商业学校烹饪专业人才培养改革方案	
广西商业学校烹饪专业人才培养改革方案 为落实国家现代职业教育改革部署，立足广西餐饮产业发展、桂菜文化传承创新需求，破解传统烹饪专业人才培养与行业岗位脱节、本土桂菜技艺教学薄弱、校企协同育人机制不健全等痛点，我校自 2014 年 8 月启动自治区重点课题《校企行合作，挖掘与推广广西特色菜肴》研究工作，以中餐烹饪专业建设为核心引擎，联合广西烹饪餐饮行业协会、区内头部桂菜连锁企业组建校企行协同育人共同体，分阶段推进标准研制、课程重构、实训基地建设、师资队伍打造全链条改革： 1. 2015 年 3 月，联合行业、企业专家完成“桂厨”特色人才培养标准专项研究，明确本土桂菜技能、文化、岗位三维培养规范； 2. 2015 年 4 月，以“桂厨”标准为核心重构理实一体化专业课程体系，定制 8 门广西本土特色核心课程，系统覆盖桂菜、米粉、螺蛳粉、民族小吃、素食料理等教学内容； 3. 2016 年，建成校内专属桂菜实训基地——桂菜楼，同步组建由校内双师教师、广西烹饪大师、企业技术总监组成的桂菜教学专属师资队伍； 4. 2017 年 11 月，自治区重点课题顺利结题，系统总结三年校企行协同教改实践成果，正式出台《烹饪专业人才培养改革方案》，作为我校烹饪专业长效育人实施纲领，持续培育输出桂菜、精技艺、善创新、能就业的本土化“桂厨”技术技能人才。 一、改革背景与现实需求 （一）产业发展需求 广西餐饮产业快速升级，桂菜品牌化、连锁化发展提速，八桂风味菜、民族小吃、特色米粉、螺蛳粉产业、特色素食馆急需大量兼具传统桂菜技艺、现代厨房管理、菜品创新研发能力的本土厨师。传统烹饪教学偏重通用中餐技法，缺少广西地域饮食文化、特色食材、螺蛳粉、米粉、民族小吃系统化教学，毕业生适配本地桂菜企业岗位能力不足。 （二）行业协同育人短板 以往学校单一办学模式存在三大问题：课程内容滞后餐饮市场、实训场地与企业厨房场景差异大、师资缺少一线桂菜、螺蛳粉、米粉研发经验；行业协会、餐饮企业参与人才培养仅停留在短期实习，未深度介入标准、课程、实训、评价全流程，校企行三方资源无法互通共享。 （三）专业建设内生改革要求 我校中餐烹饪为自治区示范特色专业，具备扎实办学基础，但原有人才培养体系未突出广西地域特色，缺乏桂菜专属实训载体、特色师资与标准化教学内容。依托自治区重点课题开展系统性改革，打造“桂厨”特色办学品牌，是专业提质培优、服务地方产业、传承桂菜非遗文化的核心路径。 二、改革总体思路、指导思想与目标 （一）指导思想	坚持“依托行业、校企共建、桂菜为魂、产教融合”办学理念，以自治区重点课题研究成果为支撑，构建校企行三方协同、产学研创一体的中餐烹饪人才培养新模式；立足广西本土餐饮产业链，以“桂厨”人才标准为主线，推进课程、实训、师资、评价、管理全方位改革，实现文化传承、技能培养、就业创业三位一体育人目标。 （二）总体改革思路 构建“一课题牵引、三方联动、四阶推进、五大改革”整体框架： 1. 一课题牵引：以《校企行合作，挖掘与推广广西特色菜肴》自治区重点课题为总抓手，所有教改工作围绕课题研究落地； 2. 三方联动：学校+广西烹饪餐饮行业协会+共育师资、共评学生； 3. 四阶推进：标准研制（2015.3）→课程重构（2015.4）→基地师资建设（2016）→方案固化落地（2017.11）； 3. 五大改革：人才标准改革、课程体系改革、实训条件改革、师资队伍改革、育人评价机制改革。 （三）改革总体目标 1. 人才培养目标 培育德技并修，掌握通用烹饪技能、精通桂菜传统与创新菜式、熟练制作螺蛳粉、各类广西米粉、特色民族小吃、桂式素食料理，熟悉广西特色食材、具备餐饮基础运营管理能力，适配酒店、桂菜连锁、米粉螺蛳粉品牌门店、餐饮研发、特色小吃创业岗位的本土化“桂厨”技术技能人才。 2. 专业建设目标 建成广西领先、特色鲜明的桂菜人才培养基地，形成可复制、可推广的“校企行+桂厨”产教融合办学模式。 3. 行业服务目标 挖掘、整理、传承八桂桂菜技艺，助力桂菜、螺蛳粉、广西米粉产业品牌推广，为广西餐饮产业持续输送稳定优质技能人才。 4. 课题成果目标 固化课题研究成果，形成人才标准、专属特色课程体系、实训基地、师资队伍、改革方案全套标准化教学文件。 （四）阶段性具体目标 1. 短期（2014.8—2015.3）：完成全区餐饮企业、行业协会调研，编制并评审通过《中职“桂厨”人才培养通用标准》； 2. 中期（2015.4—2015.12）：搭建四层理实一体化课程体系，完成 8 门广西特色核心课程校本讲义、实训任务书开发；

3. 提升期（2016 全年）：建成分区标准化桂菜楼实训基地，组建专兼结合桂菜教学团队，试点订单班、工学交替教学模式； 4. 固化期（2017.1—2017.11）：完善多元教学评价体系，完成自治区重点课题结题评审，正式印发并全面实施改革方案。 三、校企协同组织架构与运行机制 （一）校企行合作育人理事会架构 由学校分管教学副校长任理事长，广西烹饪餐饮行业协会秘书长、区内桂菜酒楼、螺蛳粉、米粉龙头企业总经理任副理事长；下设专业建设工作组、桂菜研发工作组、实训教学管理组、教学质量评价组。理事会每年召开 2 次专题工作会议，审议人才培养修订、课程更新、实训基地升级、学生实习考核、校企合作项目等重大教改事项，统筹协调三方育人资源。 （二）三方主体责任分工 1. 学校：统筹德育、公共基础课教学、校内实训管理、专任教师培养、学生日常管理；负责桂菜楼日常运营，落地课题研究及教学改革实施；2. 广西烹饪餐饮行业协会：输出行业规范、技能赛事、烹饪大师资源，开展行业人才需求调研，搭建全区餐饮企业合作渠道； 3. 合作桂菜、米粉、螺蛳粉企业：提供一线岗位能力标准、门店真实生产项目、校外顶岗实习场地；派驻企业大厨入校授课，参与课程开发、技能考核、定向订单人才培养。 （三）常态化协同运行制度 1. 行业、企业专家驻校教研制度； 2. 专业教师定期企业跟岗实践制度； 3. 桂菜、螺蛳粉、米粉新品校企联合研发项目制度； 4. 校企共管订单班教学管理制度； 5. 毕业生跟踪调研与人才标准动态修订制度。 四、核心改革一：研制“桂厨”特色人才培养标准（2015 年 3 月完成） 依托课题全域行业调研数据，联合协会、企业技术专家开展岗位能力拆解，从职业素养、文化知识、专业技能、创新能力四大维度制定区别于通用中餐专业的专属“桂厨”人才标准。 1. 职业素养标准：树立桂菜非遗文化传承意识，严格遵守食品安全操作规范，具备吃苦耐劳、团队协作、本土餐饮服务意识；熟知八桂饮食民俗； 2. 文化知识标准：系统掌握广西桂菜发展脉络、14 个地市风味流派、少数民族饮食习俗、广西特色食材资源、螺蛳粉与米粉产业发展文化； 3. 专业技能标准基础技能：刀工、火候、调味、基础面点等通用烹饪基本功；本土核心技能：传统桂菜烹制、螺蛳粉标准化生产、多品类广西米粉制作、桂式特色小吃、桂菜营养素食、地方宴席设计；拓展技能：菜品改良创新、特色食材研发、厨房基础管理、小型餐饮门店运营；	4. 创新能力标准：能够结合市场消费需求改良传统桂菜、螺蛳粉、米粉产品，适配连锁餐饮标准化生产，具备特色小吃自主创业实操能力。 标准经校企行理事会专家评审通过，作为课程设置、实训教学、技能考核、企业顶岗实习的核心依据。 五、核心改革二：重构桂菜特色理实一体化课程体系（2015 年 4 月落地） 以“桂厨”人才标准为依据，打破传统理论课与实训课割裂模式，整合重复教学内容，增设 8 门广西本土特色核心课程，构建“公共基础模块+通用烹饪基础模块+广西桂菜特色核心模块+产学研创实践模块”四层一体化课程体系，全部推行理实一体化项目式教学。 （一）公共基础模块 开设中职业育、语文、数学、美育、劳动教育、餐饮食品安全法规等课程，融入广西饮食文化、桂菜工匠精神思政内容，强化非遗传承人导向。 （二）通用烹饪基础模块 整合《烹饪原料知识》《烹饪原料加工技术》《烹饪基础工艺》等课程，采用“理论讲解+同步实操”一体化授课模式，夯实中餐通用基本功，为本土特色菜系学习奠定基础。 （三）广西桂菜特色核心模块（8 门专属校本课程） 全部由学校、行业协会、合作企业三方联合编写讲义讲义、实训任务书，教学项目取自餐饮企业真实经营案例： 1. 广西特色饮食文化讲授广西饮食发展历史、十四地市风味流派、少数民族饮食习俗、桂菜、螺蛳粉、米粉产业化、地方饮食非遗传承。 2. 桂菜烹饪技艺系统讲授桂菜特色烹调技法，包含酿、焖、煲、酸腌、爆炒、白切等，掌握桂菜调味逻辑、本土香料搭配与运用。 3. 螺蛳粉制作技艺螺蛳粉汤底熬制工艺、酸笋腌制流程、全套配菜加工、门店标准化出餐流程、风味改良与新品创新。 4. 广西特色菜肴制作全区各地传统名菜、节庆宴席菜品、山鲜、河鲜、地方特色时令菜品实操训练。 5. 桂菜制作经典传统桂菜、现代创新桂菜热菜标准化制作，贴合酒店、连锁餐饮后厨生产实操要求。 6. 桂菜特色小吃制作壮族糍粑、五色糯米饭、艾叶粿、各式酸野、各地街边风味小吃、糯米制品实操教学。 7. 桂菜营养素食料理广西本土素食食材开发、桂式素食宴席设计、特色素汤、素食创新菜品研发实训。
8. 广西米粉制作桂林米粉、老友粉、生榨米粉、卷筒粉等主流米粉由水制调、粉条加工、码子制作、连锁门店标准化运营教学。 （四）产学研创实践模块 1. 校内实训：桂菜楼专项实操训练、校内仿真真米螺蛳粉门店经营、学生成品校内试销； 2. 工学交替：分阶段安排学生进入桂菜酒楼、螺蛳粉、米粉连锁企业后厨轮岗实操； 3. 校企研发项目：师生联合企业开发新式桂菜、改良螺蛳粉、米粉新品、预制特色食材； 4. 行业社会实践：参与广西美食节、区级桂菜技能大赛、社区公益美食教学；5. 创业实训：螺蛳粉、特色米粉、小吃门店创业方案设计、全流程模拟运营。 （五）课程配套实施改革 1. 全面推行任务驱动、项目化教学，以单道桂菜、一碗螺蛳粉、一套米粉、一款特色小吃作为完整教学项目； 2. 取消纯理论独立课堂，专业课程理论与实训课时配比 1:1； 3. 搭建广西特色饮食数字化教学资源库，收录名菜、螺蛳粉、米粉制作视频、本土食材图鉴、行业大师实操教学素材。 六、核心改革三：建成桂菜楼专属实训基地，完善实践教学条件（2016 年建成） 依托课题专项经费与企业共建资金，打造校内一体化专属实训载体“桂菜楼”，实现“教室即厨房、实训即生产”，缩小校内实训环境与企业后厨场景差距。 （一）桂菜楼功能分区 1. 桂菜标准烹调实训室：对标连锁桂菜企业厨房布局，配备专业炒炉、蒸灶、煎菜专用设备； 2. 螺蛳粉及广西米粉专项实训工位：配套熬汤大灶、酸笋腌制区、米粉码子加工操作台，1:1 还原品牌门店生产环境； 3. 桂菜特色小吃实训区：专门用于民族小吃、酸腌、糯米制品实操训练； 4. 桂菜素食研发工作室：校企联合素食食品试制、改良研发专区； 6. 桂菜文化展示馆：陈列广西特色食材、传统厨具、桂菜流派图文、螺蛳粉米粉产业化展品； 7. 仿真经营门店：开设校内模拟米粉螺蛳粉店、桂菜馆，实现前厅服务、后厨生产一体化实景教学。 （二）基地运行模式 1. 日常教学：承担 8 门广西特色核心课程全部实训教学任务； 2. 产学研项目：承接企业螺蛳粉、米粉、桂菜新品研发、行业技艺交流培训； 3. 社会服务：面向社会开展桂菜、螺蛳粉、米粉体验培训、地方美食文化推广活动； 4. 生产实训：学生实操成品校内试销，依托市场消费者反馈反向检验教学成效。 （三）校外配套实训基地	与区内 20 余家桂菜酒楼、螺蛳粉、米粉连锁企业签订长期校企合作协议，建立稳定校外顶岗实习基地，实行分段工学交替，实现校内桂菜楼实训与企业一线岗位无缝衔接。 七、核心改革四：打造专兼结合“桂菜教师资源团队”（2016 年组建完成） 按照“校内双师筑基、行业大师引领、企业技师补充”建设思路，构建三层结构桂菜教学团队，解决专任教师本土桂菜、螺蛳粉、米粉实操经验不足问题。 （一）校内专任双师教师培养 1. 硬性资质要求：全体烹饪专业教师考取中式烹调师高级及以上职业资格证书，实现全员“双证书”； 2. 企业跟岗机制：每年安排专任教师到螺蛳粉、米粉、桂菜连锁企业全职实践不少于 2 个月，参与门店菜品研发、后厨管理； 3. 教研能力提升：组织教师参与课题研究、8 门特色课程校本教材编写、区级行业技能竞赛，全面提升广西特色饮食教学与菜品研发能力。 （二）特聘行业大师团队 联合广西烹饪餐饮行业协会，聘请国家级、区级烹饪大师、桂菜非遗传承人、螺蛳粉制作非遗大师入驻桂菜楼大师工作室，定期入校授课、师徒带教、指导特色菜品研发。 （三）企业兼职讲师团 从合作螺蛳粉、米粉、桂菜企业选拔行政总厨、技术总监、产品研发主管组成企业讲师团，每周入校承担螺蛳粉、米粉、特色小吃、桂菜标准化生产实操课程教学。 （四）团队协同教研机制 校内专任教师、行业大师、企业技师共同开展集体备课、特色课程开发、实训标准制定、学生技能综合考核，形成“三方共教、师徒共传”一体化师资育人模式。 八、核心改革五：构建校企行多元协同教学评价与保障机制 （一）“五位一体”多元学生评价体系 摒弃单一教师实操打分模式，实行学生自评、小组互评、校内教师评价、企业大师评价、市场反馈评价相结合的综合评价机制： 1. 校内考核：8 门广西特色课程实操考核、理论笔试、宴席/门店产品方案设计、日常职业素养评分； 2. 企业考核：工学交替、顶岗实习期间企业后厨主管对螺蛳粉、米粉、桂菜实操岗位专项评分； 3. 市场评价：校内模拟门店学生制作产品销售数据、消费者品鉴反馈打分； 4. 行业认证：鼓励学生考取中式烹调师、中式面点师职业技能等级证书，参与区级桂菜、螺蛳粉专项技能大赛。 （二）教学质量动态调整机制 1. 每学期收集合作企业、行业协会人才需求反馈，动态更新 8 门特色课程实训项目、教学内容；

2. 每年开展毕业生岗位跟踪调研,根据岗位能力短板反向优化“桂厨”人才培养标准; 3. 校企行理事会每半年开展专业教学质量督查,针对实训、师资、课程存在问题限期整改。 (三) 改革实施综合保障制度 1. 组织保障:成立烹饪专业教学改革工作组,由餐旅学部主任牵头统筹方案落地执行; 2. 经费保障:统筹课题研究经费、专业建设专项经费、企业合作共建资金,保障桂菜楼运营、师资培训、大师聘用、8 门特色课程教学资源开发; 3. 制度保障:配套出台《桂菜楼实训管理办法》《企业兼职教师管理细则》《教师企业实践管理规定》《工学交替实习管理办法》; 4. 科研保障:持续依托校企行合作课题,持续挖掘、整理、创新桂菜、螺蛳粉、米粉教学资源,动态更新人才培养体系。 九、改革实施步骤与时间节点(同步课题研究周期) 1. 筹备调研阶段(2014.8—2015.2) 启动自治区重点课题《校企行合作,挖掘与推广广西特色菜肴》,全覆盖走访全区桂菜酒楼、螺蛳粉米粉连锁品牌、广西烹饪餐饮行业协会,开展人才需求深度调研,梳理本土餐饮岗位核心能力,搭建校企行合作理事会组织框架。 2. 标准研制阶段(2015.3) 组织校内专业教师、行业烹饪大师、企业技术专家集中研讨论证,完成《“桂厨”中职烹饪专业人才培养标准》编制、专家评审,确立改革核心育人依据。 3. 课程体系重构阶段(2015.4—2015.12) 依据“桂厨”标准拆解岗位能力,搭建四层理实一体化课程体系:校企三方联合开发 8 门广西专属特色课程,配套校本讲义、实训任务书、数字化教学资源。 4. 基地与师资建设阶段(2016.1—2016.12) 建成分区标准化桂菜楼多功能实训基地,划分螺蛳粉、米粉、小吃、素食专属实训区域;完成校内双师教师企业轮训,聘请行业大师、企业技师组建桂菜专属教学团队,启动米粉螺蛳粉定向订单班、工学交替教学试点。 5. 完善机制与课题结题阶段(2017.1—2017.11) 全面运行多元学生评价体系,完善各项配套管理制度;汇总三年教改实践数据、教学成果,完成自治区重点课题结题评审;系统梳理全部改革举措,正式印发实施《烹饪专业人才培养改革方案》,作为专业长期办学执行文件。 十、改革预期成效 (一) 人才培养质量成效	毕业生熟练掌握桂菜、螺蛳粉、各类广西米粉、民族小吃、桂式素食全套实操技艺,适配区内桂菜酒楼、螺蛳粉米粉连锁门店核心岗位,岗位适应周期大幅缩短;学生本土特色菜品创新、标准化生产能力显著提升,区级技能大赛获奖数量持续增长,毕业生本地餐饮行业就业率稳步提升。 (二) 专业建设成效 形成广西独有“校企行协同+桂厨特色”人才培养模式,桂菜楼专项实训工场、8 门本土特色课程体系成为专业标志性办学资源;专业先后获评广西烹饪人才培养卓越贡献奖、校企合作合作成就奖,建成区内桂菜、螺蛳粉米粉技能人才培养标杆专业。 (三) 行业与社会服务成效 持续挖掘、记录、传承濒临失传的传统桂菜、少数民族风味菜式;为螺蛳粉、米粉、桂菜本土餐饮产业输送稳定本土化技能厨师,助力广西本土餐饮品牌规模化发展;面向社会常态化开展桂菜、螺蛳粉、米粉技能培训,普及八桂饮食非遗文化。 (四) 教学科研成果成效 完整固化自治区重点课题全套研究成果,产出“桂厨”人才标准、校本改革方案、8 门特色课程校本教材、教改论文、特色菜品研发成果,形成可向全区中职烹饪专业推广复制的产教融合改革经验。 十一、附则 1. 本方案由广西商业学校烹饪营养系、校企行合作育人理事会共同解释; 2. 本方案自 2017 年 11 月自治区重点课题结题之日起正式实施,学校将根据行业发展、课题后续延伸研究成果,每 2 年组织一次方案修订完善; 编制单位:广西商业学校 协同编制单位:广西烹饪餐饮行业协会、区内合作桂菜企业 编制时间:2017 年 11 月
---	---

(3) 专业人才培养方案

① 2017 年新增桂菜课程人才培养方案(部分截图)	
广西商业学校 中餐烹饪专业 人才培养方案 广西商业学校烹饪营养系 二〇一七年三月	目 录 一、专业名称及代码..... 3 二、入学要求..... 3 三、修业年限..... 3 四、职业面向..... 3 (一) 职业面向..... 3 (二) 主要接续专业..... 3 五、培养目标与培养规格..... 3 (一) 培养目标..... 3 (二) 培养规格..... 4 六、课程设置及要求..... 8 (一) 公共基础课设置及要求..... 8 (二) 专业基础课设置及要求..... 12 七、学时安排..... 15 八、教学进程总体安排..... 16 (一) 课程结构..... 16 (二) 学期教学活动周进程安排..... 17 (三) 教学进程安排..... 18 九、实施保障..... 21 (一) 师资队伍..... 21 (二) 教学设施..... 22 十、毕业要求..... 27 十一、附录..... 28

一、专业名称及代码 专业名称：中餐烹饪 专业代码：（740201） 二、入学要求 初中毕业生或具有同等学力者；身体素质附合餐饮岗位要求 三、修业年限 3 年 四、职业面向 <table><tr><th>所属专业大类（代码）A</th><th>所属专业类（代码）B</th><th>对应行业（代码）C</th><th>主要职业类别（代码）D</th><th>主要岗位类别（或技术领域）E</th><th>职业资格证书或技能等级证书F</th></tr><tr><td>旅游大类（74）</td><td>餐饮类（7402）</td><td>餐饮业（62）</td><td>餐饮服务人员（4-03-02）</td><td>原料选配、中餐烹饪制作、中式面点制作</td><td>中式烹调师、中式面点师（中级）</td></tr></table> 五、培养目标与培养规格 （一）培养目标 本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能，德智体美劳全面发展，具有良好的职业道德、人文素养、科学素养、数字素养，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，拥有扎实的文化基础知识和、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和、技术技能、综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业；具备中式热菜制作、冷菜制作、川菜制作和中式面点制作专业技术技能，具有较强的就业创业能力和一定的创业能力；面向现代餐饮服务领域的高素质					所属专业大类（代码）A	所属专业类（代码）B	对应行业（代码）C	主要职业类别（代码）D	主要岗位类别（或技术领域）E	职业资格证书或技能等级证书F	旅游大类（74）	餐饮类（7402）	餐饮业（62）	餐饮服务人员（4-03-02）	原料选配、中餐烹饪制作、中式面点制作	中式烹调师、中式面点师（中级）	劳动者和技术技能人才。 （二）培养规格 本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体劳全面发展，总体上须达到以下要求： （1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感； （2）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神； （3）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力； （4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用； （5）掌握中国菜点主要流派，特别是川菜及川菜小吃的烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识； （6）掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力，具有刀工基本原理、原料加工方法和配菜知识，熟练掌握刀工、原料涨发、配菜等基本技能； （7）掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力，具有中式烹饪关于火候、调味、初步熟处理、				
所属专业大类（代码）A	所属专业类（代码）B	对应行业（代码）C	主要职业类别（代码）D	主要岗位类别（或技术领域）E	职业资格证书或技能等级证书F																
旅游大类（74）	餐饮类（7402）	餐饮业（62）	餐饮服务人员（4-03-02）	原料选配、中餐烹饪制作、中式面点制作	中式烹调师、中式面点师（中级）																
挂糊、上浆、勾芡等烹调的基本技能； （8）掌握中式热菜常见的菜品特点，具备常见中式热菜的制作技能，具有冷菜、冷拼的制作和摆拼技法及花色拼盘和围边点缀的制作技法，重点掌握冷菜中拌等十种的制作方法； （9）掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力； （10）掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能； （11）具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力； （12）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力； （13）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好； （14）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。 六、主要接续专业 高职：烹饪工艺与营养专业 本科：烹饪与营养教育专业、食品科学与工程专业 七、课程设置及要求 本专业课程设置主要包括公共基础课程和专业课程。 公共基础课程分为必修课程和限定选修课程。必修课程包括思想政治课，语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育。限定选修课程包括中华优秀传统文化、国家安全教育、职业发展与就业指导、创新创业教育等相关课程。					专业课包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课和综合实训课。综合实训课是专业课教学的重要内容，含校内外实训、岗位实习等多种形式。 （一）公共基础课设置及要求 <table><tr><th>课程名称</th><th>课程目标</th><th>主要教学内容和要求</th><th>计划学时</th></tr><tr><td>中国特色社会主义与社会主义</td><td>能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程，明确中国特色社会主义进入新时代的重大意义，坚定拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。</td><td>依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。</td><td>36</td></tr><tr><td>心理健康与职业生涯</td><td>应能结合活动体验和 社会实践，了解心理健康、职业生 涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发 展规划，掌握职业生涯规划的方法，帮助学 生正确处理生活、学习、成长和求职过程中遇到的问题，培 养自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自 信、理性平和、积极向上的良好心态，提 高应对挫折与适应社会的能 力，掌握制订和执行职业生 涯规划的方法，提升职业 素养，为顺利就业创业创 造条件。</td><td>依据《中等职业学校思政 课课程标准》开设，基于社 会发展对中职学生心理素 质、职业生 涯发展提出的新要求以及 心理和谐、职业成才的培养 目标，阐释心理健康知识， 引导学生结合自身实际和社 会发展的积极生活目标，养 成心理调适和职业生涯规划 的方法，帮助学生正确处理生 活、学习、成长和求职职业中遇 到的问题，培养自立自强、敬 业乐群的心理品质和自尊自 信、理性平和、积极向上的良 好心态，根据社会发展和学 生心理特点进行职业生 涯 指导，为职业生 涯发展奠定基础。</td><td>36</td></tr></table>					课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	计划学时	中国特色社会主义与社会主义	能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程，明确中国特色社会主义进入新时代的重大意义，坚定拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	36	心理健康与职业生涯	应能结合活动体验和 社会实践，了解心理健康、职业生 涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发 展规划，掌握职业生涯规划的方法，帮助学 生正确处理生活、学习、成长和求职过程中遇到的问题，培 养自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自 信、理性平和、积极向上的良好心态，提 高应对挫折与适应社会的能 力，掌握制订和执行职业生 涯规划的方法，提升职业 素养，为顺利就业创业创 造条件。	依据《中等职业学校思政 课课程标准》开设，基于社 会发展对中职学生心理素 质、职业生 涯发展提出的新要求以及 心理和谐、职业成才的培养 目标，阐释心理健康知识， 引导学生结合自身实际和社 会发展的积极生活目标，养 成心理调适和职业生涯规划 的方法，帮助学生正确处理生 活、学习、成长和求职职业中遇 到的问题，培养自立自强、敬 业乐群的心理品质和自尊自 信、理性平和、积极向上的良 好心态，根据社会发展和学 生心理特点进行职业生 涯 指导，为职业生 涯发展奠定基础。	36
课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	计划学时																		
中国特色社会主义与社会主义	能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程，明确中国特色社会主义进入新时代的重大意义，坚定拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	36																		
心理健康与职业生涯	应能结合活动体验和 社会实践，了解心理健康、职业生 涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发 展规划，掌握职业生涯规划的方法，帮助学 生正确处理生活、学习、成长和求职过程中遇到的问题，培 养自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自 信、理性平和、积极向上的良好心态，提 高应对挫折与适应社会的能 力，掌握制订和执行职业生 涯规划的方法，提升职业 素养，为顺利就业创业创 造条件。	依据《中等职业学校思政 课课程标准》开设，基于社 会发展对中职学生心理素 质、职业生 涯发展提出的新要求以及 心理和谐、职业成才的培养 目标，阐释心理健康知识， 引导学生结合自身实际和社 会发展的积极生活目标，养 成心理调适和职业生涯规划 的方法，帮助学生正确处理生 活、学习、成长和求职职业中遇 到的问题，培养自立自强、敬 业乐群的心理品质和自尊自 信、理性平和、积极向上的良 好心态，根据社会发展和学 生心理特点进行职业生 涯 指导，为职业生 涯发展奠定基础。	36																		
思想政治 思想政治课程是落实立德树人根本任务的关键课程，是落实社会主义核心价值观教育的主渠道。本课程旨在帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观，增强社会责任感，提高思想道德素质。课程内容包括马克思主义基本原理、中国特色社会主义理论体系、社会主义核心价值观、中华优秀传统文化等。通过本课程的学习，学生应能够坚定理想信念，增强“四个自信”，自觉践行社会主义核心价值观，为全面建设社会主义现代化国家贡献青春力量。 语文 语文课程是传承中华优秀传统文化、弘扬社会主义核心价值观的重要载体。本课程旨在提高学生的语言文字运用能力，培养其审美鉴赏力和文化素养。课程内容包括现代文阅读、文言文阅读、写作、口语交际等。通过本课程的学习，学生应能够理解文本内涵，品味语言魅力，提高思辨能力，增强文化自信。 数学 数学课程是培养逻辑思维能力和解决问题能力的基础课程。本课程旨在帮助学生掌握数学基础知识，提高运算能力和逻辑推理能力。课程内容包括数与代数、几何与图形、统计与概率等。通过本课程的学习，学生应能够运用数学知识解决实际问题，培养科学精神和创新意识。 英语 英语课程是培养学生跨文化交际能力和国际视野的重要途径。本课程旨在提高学生的英语听、说、读、写能力，增强其国际沟通能力。课程内容包括英语基础知识、听力理解、口语交际、阅读理解和写作等。通过本课程的学习，学生应能够运用英语进行日常交流，了解世界文化，拓展国际视野。 信息技术 信息技术课程是培养学生信息素养和数字技能的关键课程。本课程旨在帮助学生掌握信息技术基础知识，提高信息获取、处理和利用能力。课程内容包括计算机基础知识、网络应用、信息安全和数字媒体制作等。通过本课程的学习，学生应能够熟练运用信息技术工具，解决实际问题，提高数字素养。 体育与健康 体育与健康课程是促进学生身心健康、培养终身体育意识的重要途径。本课程旨在提高学生的身体素质，增强其体质，培养其团队合作精神。课程内容包括田径、球类运动、体操、游泳等。通过本课程的学习，学生应能够掌握运动技能，养成锻炼习惯，提高健康水平。 艺术 艺术课程是培养学生审美情趣和创造力的重要课程。本课程旨在提高学生的艺术鉴赏力和表现力，培养其创新精神和实践能力。课程内容包括音乐、舞蹈、戏剧、美术等。通过本课程的学习，学生应能够感受艺术魅力，表达情感，提高审美素养。 劳动教育 劳动教育是培养学生劳动观念和劳动技能的重要途径。本课程旨在帮助学生树立正确的劳动观，掌握基本劳动技能，培养其吃苦耐劳、精益求精的工匠精神。课程内容包括农业生产劳动、工业生产劳动、服务性劳动等。通过本课程的学习，学生应能够尊重劳动成果，热爱劳动，提高劳动素养。					历史与社会、地理、科学、综合实践、国防教育、校本课程等。 历史与社会课程旨在帮助学生了解人类社会的发展规律，增强民族认同感和国家认同感。课程内容包括中国历史、世界历史、社会生活等。通过本课程的学习，学生应能够理解历史事件，认识社会发展，增强社会责任感。 地理课程旨在帮助学生了解地球和宇宙的基本知识，认识自然环境的形成和变化。课程内容包括地球与地图、天气与气候、地形与地貌、自然资源等。通过本课程的学习，学生应能够理解地理现象，认识人与自然的关系，增强环保意识。 科学课程旨在帮助学生了解科学探究的过程和方法，培养其科学精神和创新意识。课程内容包括物理、化学、生物等。通过本课程的学习，学生应能够掌握科学方法，理解科学原理，提高科学素养。 综合实践课程旨在帮助学生综合运用所学知识解决实际问题，培养其实践能力和创新精神。课程内容包括社会调查、志愿服务、项目学习等。通过本课程的学习，学生应能够提高实践能力，增强社会责任感，培养团队合作精神。 国防教育课程旨在帮助学生了解国防知识，增强国防观念，培养其爱国主义精神。课程内容包括国防教育概论、军事知识、国防动员等。通过本课程的学习，学生应能够认识国防的重要性，增强国防意识，自觉履行国防义务。 校本课程旨在根据学校办学特色和学生的兴趣爱好，提供多样化的课程选择。课程内容包括传统文化、科技创新、艺术体育等。通过校本课程的学习，学生应能够发展个性特长，提高综合素质。																

[illegible]

	必修	信息技术（三）	G122	2	36	2	18	18		2								考查
	必修	体育与健康（一）	G123	2	36	2	18	18		2								考试
	必修	体育与健康（二）	G124	2	36	2	18	18			2							考试
	必修	体育与健康（三）	G125	2	36	2	18	18				2						考试
	必修	体育与健康（四）	G126	2	36	2	18	18					2		2			考试
	必修	体育与健康（五）	G127	2	36	2	18	18										考试
	选修	历史(一)	G128	2	36	2	30	6				2						考试
	选修	历史(二)	G129	2	36	2	30	6					2		2			考试
	必修	艺术	C130	2	36	2	18	18										考查
	必修	劳动	G131	1	28	28	4	24		1w								考查
	限选	安全教育	G201	1	18	18	18	6		1w								考查
	限选	新生入学教育	G202	1	28	28	10	8		1w								考查
	限选	军训	G203	2	54	24	18	14		2w								考查
	小计			67	1244	826	418	16	14	12	10	10						
	专业基础课	广府特色饮食文化	P101	4	36	2	30	6										考试
		服务礼仪	P102	4	36	2	30	6			2							考试
		管理学	P103	4	36	2	30	6				2		2				考试
		烹饪理论	P104	4	36	2	30	6				2						考查
		食品营养与卫生	P105	4	36	2	30	6										考查
		厨房管理	P106	4	36	2	30	6										考查
		烹饪原料知识	P107	4	36	2	30	6				2						考查
		广府特色饮食文化	P108	2	36	4	18	18										考查
	小计			28	252	210	42	2	2	4	6	2						考试
	专业核心课	中式烹调工艺、菜式创制法规	F201	8	144	4	22	122	4	4								考试
		烹饪膳料加工技术	F202	4	72	4	8	64	4	4								考试

【特别说明】：（1）★为职业技能等级证书，数字资源以P开头，实训资源以S开头，其他课程以J开头。现代服务类以X开头。各专业的专业课程均以数字编号001-104，专业技能从201-209，专业选修课从301-309，综合实践从401-600，拓展模块由部定拓展部部长制定，如需要新的代码及设置需经系所同意，由系系主任负责编制。公共课按照表格中的顺序为准。

(2) 部分实训课程涉及跨校设点的专业技能培训课程，包括非技能训练、专业技能强化训练、考证实训、赛教结合、顶岗实习等。

【特别说明】

(1) 课程组织方式: 财经类课程以 C 开头, 烹饪类课程以 P 开头, 机电工程类以 J 开头, 现代服务类以 X 开头。各专业的专业基础课从数字编码 101-199, 专业核心课从 201-299, 专业选修课从 301-399。综合实训从 401-499, 课程所属系部为该课程部编, 如商贸系的礼仪课是餐旅系部编, 由餐旅系负责编制。公共基础课程以公共前缀进行编码。

(2) 综合实训课程是指独立开设的专业技能训练课程, 包括单项技能训练、综合技能训练、技能抽查强化训练、考证实训、课程设计、岗位实习等。

[illegible]

(4) 典型岗位及岗位职责

8 个典型岗位及岗位职责

序号	岗位名称	核心岗位职责
1	水台岗	1. 负责禽畜、水产、蔬菜、干货等食材的宰杀、拆解、清洗、涨发与分档取料等粗加工工作； 2. 管控粗加工环节食材损耗，规范处理加工下脚料； 3. 负责区域设备工具清洁保养，落实食材加工食品安全与卫生规范。
2	切配岗	1. 运用各类刀工技法完成食材精细化处理，按标准把控食材形态、规格与投料配比； 2. 负责加工后食材分类保鲜储存，落实生熟分开规范； 3. 统筹餐前备料，衔接前后岗位食材供应，保障出餐节奏； 4. 核算原料损耗，配合库存盘点与成本控制。
3	打荷岗	1. 衔接切配与炒锅岗位，负责出餐备料、餐具选配、盘饰准备与出餐顺序调度； 2. 协助完成菜品摆盘、围边与美化，保障出品品相统一； 3. 负责灶台厨具、调料补给与设备日常巡检； 4. 参与创新菜品试制与宴席菜品备料设计。
4	灶台岗	1. 运用炒、爆、焖、炖、扣、焗等技法完成热菜烹制，保障菜品口味与出品稳定； 2. 参与菜单优化与菜品研发，迭代桂菜产品体系； 3. 管控岗位食材损耗，落实燃气安全、设备安全与卫生消杀规范。
5	凉菜岗	1. 运用拌、炆、腌、糟、醉等技法完成冷菜、凉拌菜品制作，把控口味与造型标准； 2. 完成常规冷盘拼摆与简易食品雕刻，优化菜品呈现形式； 3. 执行冷食专间操作规范，落实消毒、生熟分开等食品安全要求。
6	烧卤岗	1. 负责烧腊、酱卤、白切等广西特色烧卤产品制作，掌握老卤调制、脆皮烧制等核心技法； 2. 负责老卤汤日常养护、续料与保鲜，全流程管控原料腌制与成品储存； 3. 结合本土食材研发创新烧卤产品，落实区域卫生与食品安全规范。
7	蒸制岗	1. 负责蒸、炖、扣、煲类菜品制作，把控蒸炖火候、时长与调味； 2. 专项负责扣菜、养生炖汤、宴席蒸点等产品出品； 3. 负责蒸柜、炖盅等设备操作保养，做好岗位备料、库存管理与卫生维护。
8	面点岗	1. 完成中式面点、地方风味小吃全流程制作，保障产品品质稳定； 2. 负责面点间食材储存、工具清洁与设备保养，落实食品安全规范； 3. 参与面点创新改良与宴席点心设计，结合本土食材开发特色产品。

(5) 典型岗位能力图谱 48 个

8 个典型岗位的能力图谱

水台岗位能力图谱（5 个）

水台岗位文化能力图谱			水台岗位食材能力图谱		
能力1 行业文化			能力1 食材辨识		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
1.1.1	清晰掌握后厨岗位分工逻辑，明确水台作为水产粗加工第一道工序的行业定位	完整梳理水产从供货至餐桌运输环节的完整流转链路，清晰说明水台加工工序对终餐菜品口感、风味、品相的核心影响	2.1.1	精准识别广西淡水、海水、特种水产，区分食材品质、鲜活度、成熟度	独立分辨草鱼、鲢鱼、黄沙鲮、石斑、海鲈等本土水产优劣，快速识别变质、霉坏、残缺水产并判定拒收标准
1.1.2	熟知现代餐饮绿色加工、鲜活加工的行业发展理念与行业要求	区分传统粗加工与标准量化鲜加工的行业差异，自觉践行绿色规范服务理念	2.1.2	依据菜品需求区分水产适用品类，匹配精准不同菜式原料造型标准	根据清蒸、焗煲、爆炒、火锅等烹饪法，精准匹配对应规格、质地的水产原料
1.1.3	了解餐饮传承行业文化，掌握后厨通用礼仪与从业规范	严格遵守后厨着装规范礼仪，能够完整阐述餐饮行业正心传美的核心价值观，日常用语礼貌尊重、积极助人	2.1.3	辨别水产异味、泥腥、西贡等品质缺陷，掌握简易食材鉴别手段	通过外观、气味、触感快速筛查水产原料安全隐患，能清晰说明缺陷食材对成菜风味的负面影响
能力2 桂菜文化			能力2 食材储运		
1.2.1	能区分广西各地域水产食材，掌握桂北、桂南、桂西水产饮食文化差异	准确识别漓江鱼、西江鲮鱼、北部湾海鲈、本地石斑、黄沙鲮等本土菜式、加工工序的区别	2.2.1	掌握鲜活水产短期保鲜、控温保活	根据鱼类、蟹类、鳖类特性调整水温、增氧、换水频次，保障水产当日鲜活度
1.2.2	熟知啤酒鱼、脆皮福寿螺、清蒸江鲜等经典水产菜式的民俗起源与文化内涵	能讲述至少 3 道经典水产菜式背后的民间饮食习俗，清晰说明菜式特点及对应的民俗文化寓意	2.2.2	熟悉冻藏冰鲜水产，加工半成品区分冻藏存储规范	主熟水产分装隔层存放，把控冻藏温度、存放时长，杜绝食材氧化、变质、交叉污染
1.2.3	掌握广西少数民族水产烹饪加工技艺背后的饮食文化逻辑	了解至少 2 种少数民族水产烹饪方法，掌握广西壮族、瑶族、侗族等民族饮食文化	2.2.3	掌握水产加工后半成品控水、密封保鲜操作规范	处理完成的鱼、蟹分类密封存放，防止水分变色、缩水流失，延长半成品保鲜周期
1.2.4	了解广西重要水产产地、加工配套民俗礼仪	区分罗定、郁南、高要、开平等重要水产产区，了解当地民俗礼仪及加工流程，能清晰说明重要水产的产地、对应的民俗礼仪及加工流程	能力3 食材适配		
能力3 岗位素养			2.3.1	结合广西四季时令，调整水产采购、预处理节奏	根据各季节本地主流水产上市周期，根据时令调整备货量与去鲜处理工艺
1.3.1	认同水台精细化加工匠心精神，不随意浪费本土水产传统处理工序	作业时主动践行节约、去腥、去脏、消毒等规范操作，主动参与水产精细化加工步骤，坚守传统处理加工标准	2.3.2	针对不同水产特性制定差异化加工方案，适配菜式风味需求	主熟水产分装隔层存放，肉质细腻水产精细化处理去腥，肉质粗糙水产简化快速去腥，适配清蒸、焗煲等菜式需求
1.3.2	树立食材敬畏意识，践行桂菜“物尽其用”的食材利用文化	主动收集水产边角料二次利用，无浪费丢弃废弃食材，懂得将边角料用于高价值水产食材	2.3.3	区分宰杀、煮客、快煮的水产原料规格，分批处理原料	主熟水产分装隔层存放，肉质细腻水产精细化处理去腥，肉质粗糙水产简化快速去腥，适配清蒸、焗煲等菜式需求
1.3.3	建立标准化作业文化认知，统一水产预处理、整理出品标准规范	所有水产预处理、整理、称量环节保持统一标准，成品品质符合标准要求，保持自然的出品菜式文化	能力4 损耗管控		
能力4 职业文化			2.4.1	按需定量取料加工，减少盲目宰杀	根据当日订单、订单预估备货量，合理控制宰杀量，减少浪费
1.4.1	树立食品安全职业自信，理解水产加工卫生规范背后的职业文化底线	主动落实生熟分区、专用工具，每日消毒要求，从从业文化层面以食品安全对食家、门店品牌的重要责任	2.4.2	合理利用边角料、鱼骨、鱼头等水产边角料，实现二次加工利用	边角料、鱼头等水产边角料，用于高价值水产食材，实现二次加工利用
1.4.2	形成主动协作的岗位职业文化，明确前后厨协作关系	加工流程中主动沟通协作，主动反馈食材品质，懂得将边角料用于高价值水产食材	2.4.3	每日统计水产损耗，分析浪费原因并优化操作方式	根据当日订单、订单预估备货量，合理控制宰杀量，减少浪费
1.4.3	具备桂菜技艺文化传承的职业素养，可向新人讲解岗位相关饮食文化	具备桂菜技艺文化传承的职业素养，可向新人讲解岗位相关饮食文化	水台岗位文化能力图谱		
水台岗位工艺能力图谱			水台岗位食材能力图谱		
能力1 基础工具			能力1 工艺改良		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.1.1	熟练掌握杀鱼刀、刮鳞刀、剪刀、夹子、剪剪设备等全套水台工具使用规范	规范安全操作各类工具，无划伤、破损食材情况，熟练操作净鱼机、控水台等设备规范	4.1.1	优化传统水产去腥工序，缩短加工时长，提升去腥效率	在不改变桂菜传统前提下，调整理鱼、泡、焯烫步骤，减少操作耗时，缩短去腥水产上锅时间
3.1.2	掌握刀具、容器日常清洗、打磨、消毒保养流程	每日完工后清洗刀具、砧板，定期磨刀，工具分区摆放，定期完成全面消毒	4.1.2	改良水产宰杀、整形手法，降低损耗	优化下刀角度、发力方式，减少鱼肉浪费，提升水产成品完整率
3.1.3	区分生水产专用工具，杜绝与其他岗位工具混用	水台刀、盆、剪刀等专用工具，不与副配食工具交叉使用，工具标识清晰分类存放	4.1.3	优化水产宰杀、锁鲜预处理工艺，改善肉质口感	调整宰杀温度、锁鲜预处理工艺，改善肉质口感，提升水产风味适配度
能力2 原料处理			能力2 食材创新		
3.2.1	独立完成常规淡水鱼标准化学宰杀、去鳞、去腥、去内脏、去腥全套工序	处理草鱼、罗非、鲈鱼等常规鱼类内脏、鱼鳞清理干净，鱼身完整无破损，无残留鱼血	4.2.1	挖掘水产边角料利用方式，开发配套馅料、汤底原料	利用鱼头、鱼骨研发桂菜鲜汤、小炒配菜，形成稳定可落地的边角料利用方案
3.2.2	熟悉完成石斑、河蚌、贝类去沙、去金等基础清洗加工	清洗贝类干净，贝类去壳完整，虾类完整无损，成品无泥沙杂质，清洗水互不污染	4.2.2	结合广西时令小众水产，设计适配门店的预处理新工艺	针对季节性小众河蚌、山塘水产，制定专项清洗、去腥加工流程，丰富门店原料品类
3.2.3	掌握蟹、鳊鱼等鲜活游水水产处理、去腥基础预处理操作	处理鲜活游水水产，无损伤肉质，处理后肉质洁净无残留	能力3 流程优化		
能力3 特色工艺			4.3.1	优化水台工位作业动线，减少食材来回搬运、重复清洗	调整操作、宰杀、清洗、控水区域布局，能缩短宰杀水产加工均线，提升单人作业效率
3.3.1	掌握广西本土水产传统去腥工艺（盐搓、姜葱浸泡、米酒腌渍）	根据水产程度调整浸泡时长、腌制配比，有效去除杂质，肉质不松散，食材完整	4.3.2	优化备料预处理流程，减少食材积压、浪费损耗	制定备料预处理流程，减少宰杀水产后长时间存放变质
3.3.2	掌握宽条水产整形改刀工艺，开刀花、分鱼保持形态完整	宰杀宽条水产整形改刀均匀，鱼身完整不破损，适配清蒸、红烧等桂菜出品	4.3.3	优化工具、物料摆放流程，减少操作中途寻找器具耗时	常用刀具、容器、辅料定点摆放，高峰期取用便捷，提升宰杀加工速度
3.3.3	掌握水产短时冰水定型、锁鲜预处理工艺	精准把控冰水温度、时长，鱼肉紧实不散，锁住鲜味，适配煎焖焖鱼、土锅鱼等菜式	能力4 新品适配		
能力4 标准化出品			4.4.1	配合厨师长创新桂菜水产菜品，定制专属预处理工艺	根据创新鱼鲜菜品口味、造型要求，调整宰杀、改刀、去腥全套加工方案
3.4.1	统一同品类水产加工规格，保证每日半成品品质一致	同规格鱼类宰杀、清洗、整形标准统一，输送至明档的半成品大小、品质无明显差异	4.4.2	针对特色农家主题水产，创新整形、摆盘前置处理方式	打造造型统一、辨识度高的农家水产成品，适配乡土、江鲜主题宴席
3.4.2	高峰期高效流水线加工，保障后厨不间断原料	高峰期流水线作业，保障后厨不间断原料，不出废食材、积压原料问题	4.4.3	针对特色农家主题水产，定制专属预处理工艺	根据创新鱼鲜菜品口味、造型要求，调整宰杀、改刀、去腥全套加工方案
3.4.3	针对特殊水产制定专属标准化操作流程	针对特殊水产制定专属标准化操作流程，加工流程符合标准	水台岗位运营能力图谱		
水台岗位运营能力图谱			水台岗位创新能力图谱		
能力1 现场管理			能力1 现场管理		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
5.1.1	落实水台区域5S常态化治理，保持工位整洁有序	台面无积水、鱼鳞、内脏残渣，工具、容器分类摆放，收市完成全面清理	5.1.1	落实水台区域5S常态化治理，保持工位整洁有序	台面无积水、鱼鳞、内脏残渣，工具、容器分类摆放，收市完成全面清理
5.1.2	负责管理设备、控水台、刀具等岗位设备日常点检维护	每日检查增氧机、水流排水设备，发现漏水、故障及时上报，确保设备正常运行	5.1.2	负责管理设备、控水台、刀具等岗位设备日常点检维护	每日检查增氧机、水流排水设备，发现漏水、故障及时上报，确保设备正常运行
5.1.3	合理规划工位物料存放，避免原料堆积占用操作空间	鲜活水产、半成品、废料分区存放，不堵塞作业通道，保障操作安全顺畅	5.1.3	合理规划工位物料存放，避免原料堆积占用操作空间	鲜活水产、半成品、废料分区存放，不堵塞作业通道，保障操作安全顺畅
能力2 食安管控			能力2 食安管控		
5.2.1	严格执行水产加工生熟分区、工具专用食品安全规范	生水产加工区域不存放熟食半成品，专用刀具、砧板不混用，杜绝交叉污染	5.2.1	严格执行水产加工生熟分区、工具专用食品安全规范	生水产加工区域不存放熟食半成品，专用刀具、砧板不混用，杜绝交叉污染
5.2.2	落实每日工后、工具消毒流程，完整填写消毒记录	宰杀结束后使用专用桶清洗台面、完整填写消毒记录	5.2.2	落实每日工后、工具消毒流程，完整填写消毒记录	宰杀结束后使用专用桶清洗台面、完整填写消毒记录
5.2.3	及时隔离、处置变质、病死水产，杜绝流入加工环节	及时发现变质、病死水产，第一时间隔离、处置，并做好不合格原料清理记录	5.2.3	及时隔离、处置变质、病死水产，杜绝流入加工环节	及时发现变质、病死水产，第一时间隔离、处置，并做好不合格原料清理记录
能力3 跨岗协同			能力3 跨岗协同		
5.3.1	提前对接切配岗位，同步当日水产备货量、到货规格	早市完成水产加工后及时交付切配，原料规格不符第一时间沟通调整	5.3.1	提前对接切配岗位，同步当日水产备货量、到货规格	早市完成水产加工后及时交付切配，原料规格不符第一时间沟通调整
5.3.2	高峰期根据灶台用餐节奏，加急加工	高峰期根据灶台用餐节奏，加急加工，避免灶台原料积压浪费	5.3.2	高峰期根据灶台用餐节奏，加急加工	高峰期根据灶台用餐节奏，加急加工，避免灶台原料积压浪费
5.3.3	对接采购反馈水产原料鲜活度、品质问题，优化供货标准	每日记录水产到货鲜活度、品质问题，及时反馈采购，确保供货品质要求	5.3.3	对接采购反馈水产原料鲜活度、品质问题，优化供货标准	每日记录水产到货鲜活度、品质问题，及时反馈采购，确保供货品质要求
能力4 班组管理			能力4 班组管理		
5.4.1	协助组长安排班组人员分工，均衡分配宰杀、清洗、剪剪工作	根据员工熟练度分配工序，高峰期分工协作，避免单人工作量过载	5.4.1	协助组长安排班组人员分工，均衡分配宰杀、清洗、剪剪工作	根据员工熟练度分配工序，高峰期分工协作，避免单人工作量过载
5.4.2	带教新员工掌握水台全套操作、卫生、协作标准	带教新员工掌握水台全套操作、卫生、协作标准	5.4.2	带教新员工掌握水台全套操作、卫生、协作标准	带教新员工掌握水台全套操作、卫生、协作标准
5.4.3	统计每日水产损耗、原料领用数据，配合班组成本管控	完整登记水产收货、报废、边角料使用台账，定期汇总损耗数据供班组分析	5.4.3	统计每日水产损耗、原料领用数据，配合班组成本管控	完整登记水产收货、报废、边角料使用台账，定期汇总损耗数据供班组分析
水台岗位运营能力图谱			水台岗位运营能力图谱		

切配岗位能力图谱（5个）

切配岗位文化能力图谱			切配岗位食材能力图谱		
能力1 行业文化			能力1 食材辨识		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
1.1.1	全面认知后厨切配岗位核心职能，明确切配是连接粗加工与热菜出品的关键工序	完整梳理水台宰杀、切配改刀腌制、供应台份的全流程，清晰说明刀工、配菜工艺对桂菜菜风味、造型的作用	2.1.1	精准识别广西本地蔬菜、禽畜、山菌、腌笋等特色食材，区分食材新鲜等级	快速分辨普通话、南宁、客家、土鸡、土猪肉等本土原料优劣，识别腐烂、纤维化、变质食材
1.1.2	掌握现代餐饮标准化食材加工、精细化备料的行业发展趋势	对比传统手工配菜与现代标准化切配模式差异，能结合门店实际提出精细化加工与预制菜品优化的行业价值	2.1.2	根据菜品风味需求匹配对应品级食材，区分宴席与快餐原料选型标准	掌握荤菜选用肉质紧实、品相完整原料，快餐选用平均边角料分割原则，适配不同桂菜出品定位
1.1.3	熟知烹饪行业师徒传承文化，掌握后厨岗位通用从业礼仪	能遵守行业规范，能解决工作中代际传承的行业内耗，虚心学习传统桂菜刀工技艺	2.1.3	辨别食材氧化、失水、发酵过度等品质问题，预判切配后成品状态	通过外观、软硬、气味判断食材存放时长，提前调整浸泡、腌制工艺避免成品发黑、发酸
能力2 桂菜文化			能力2 食材储运		
1.2.1	掌握广西不同地域桂菜原料配位文化，分清桂北、桂南、桂西山野食材搭配规律	从风味、食材、搭配逻辑三个维度区分三大桂菜流派配菜特点，列举5道本土特色荤菜搭配组合	2.2.1	掌握蔬菜、畜禽半成品分类冷藏、冻水、油封保鲜操作	绿叶菜浸水保湿，肉类密封冷藏，易氧化食材油封隔离，分区控温存放，防止变色变质
1.2.2	熟知桂菜传统刀工规范及刀工形制对应的饮食文化内涵	能讲解解、片、丁、花刀、蓑衣刀等各类刀工适配的经典桂菜，说明不同刀工背后的寓意、家常饮食文化	2.2.2	掌握腌笋、腌菜等发酵食材专用存储方法，维持风味稳定	腌制品密封避光存放，定期补充腌水，避免发酸、发臭、变质
1.2.3	熟悉掌握广西香茅、芫荽、商务菜配位传统礼仪与荤素配位文化	完整梳理香茅、芫荽配位完整配菜次序，荤素搭配规范，清晰阐述荤素配菜适宜的民俗寓意	2.2.3	把控切配半成品存放时长，区分午市、晚市单品存储周期	腌制半成品当日用完，隔夜半成品单独标注，优先使用，杜绝长期存放损耗
1.2.4	了解广西少数民族特色腌菜、山野食材搭配民俗文化	掌握腌制腌菜、李子、山菌等本土特色食材的传统腌制工艺，结合少数民族饮食习惯说明配位逻辑	能力3 食材适配		
能力3 岗位素养			2.3.1	结合广西四季时令蔬菜调整切配备货品类与预处理方式	夏季多用瓜类野菜，秋冬多用芋头、笋干，根据时令调整食材浸泡、沥水程度
1.3.1	坚守桂菜刀工匠心，不随意简化传统切配、腌制工艺	严格按照传统工艺完成分档、改刀、码味、上浆操作，不擅自简化工序，保证食材口感与营养保留	2.3.2	针对爆炒、焖炖、清蒸等不同烹饪工艺调整食材切配尺寸	爆炒食材切薄片细丝，焖炖食材切大块厚丁，适配菜品成熟速度与口感要求
1.3.2	秉持桂菜节约食材理念，合理利用各类食材边角料	对蔬菜、禽畜边角料分类回收利用，减少食材浪费，落实本土“物尽其用、勤俭节约”饮食理念	2.3.3	区分少数民族风味菜配菜原料搭配逻辑，把控半成品口味	壮乡酸辣菜加大酸笋、小米辣配比，沿海族群减少重腌料，贴合地域风味需求
1.3.3	建立标准化配菜文化意识，统一腌菜、腌菜菜品质规格标准	制定统一出品规格标准，整合腌菜标准化、本土化出品文化	能力4 损耗管控		
能力4 职业文化			2.4.1	根据客流订单精准预估备货量，减少过量切配造成半成品浪费	早市分批次切配原料，午晚市按需加工，无大批量半成品闲置浪费
1.4.1	坚守冷静、生熟分离食品安全职业文化，自觉落实分区操作规范	长期坚持生熟动线、刀具、容器分开使用，主动完成每日消毒，将食品安全作为职业底线坚守	2.4.2	蔬菜、肉类边角料分类回收，用于小炒、汤底辅料二次利用	菜叶、碎肉统一收集，制作员工餐、家常小炒，降低整体原料损耗
1.4.2	具备跨岗位协作职业素养，主动对接水台、灶台、打荷岗位需求	能提前预判灶台用料需求，及时补充半成品，主动与搭档沟通协作，保障后厨整体运转顺畅	2.4.3	每日统计切配区域损耗，分析浪费节点并优化分档、备料方式	完整记录剩余半成品、腐烂食材损耗数据，优化分档规格，完善备货方案
1.4.3	承担桂菜刀工文化传承责任，能向学徒讲解配菜、刀工相关饮食文化	能教导新人实操时同步讲解本土食材文化，传授刀工背后的桂菜文化，完成技艺与文化同步传承			

切配岗位文化能力图谱

切配岗位技艺能力图谱			切配岗位食材能力图谱		
能力1 基础工具			能力1 基础工具		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.1.1	熟练掌握切配各类刀具、砧板、刨丝器、分料容器操作使用	规范使用片刀、砍刀、花刀、刨丝器、切丁工具操作顺滑，无卡顿、无食材浪费	3.1.1	熟练掌握切配各类刀具、砧板、刨丝器、分料容器操作使用	规范使用片刀、砍刀、花刀、刨丝器、切丁工具操作顺滑，无卡顿、无食材浪费
3.1.2	落实刀具、砧板每日打磨、清洗、高温消毒保养流程	每日收市清洗所有工具，定期磨刀，生熟砧板分开清洗消毒，标识清晰	3.1.2	落实刀具、砧板每日打磨、清洗、高温消毒保养流程	每日收市清洗所有工具，定期磨刀，生熟砧板分开清洗消毒，标识清晰
3.1.3	严格执行生、熟、半成品专用刀具容器，禁止交叉混用	生食肉类砧板绝不切配凉菜半成品，工具分区定点摆放，杜绝交叉污染	3.1.3	严格执行生、熟、半成品专用刀具容器，禁止交叉混用	生食肉类砧板绝不切配凉菜半成品，工具分区定点摆放，杜绝交叉污染
能力2 原料处理			能力2 原料处理		
3.2.1	独立完成蔬菜清洗、去皮、去筋、去籽全套基础粗加工	青菜去除老叶泥沙，芋头去皮无破皮，辣椒去籽干净，成品无杂质残留	3.2.1	独立完成蔬菜清洗、去皮、去筋、去籽全套基础粗加工	青菜去除老叶泥沙，芋头去皮无破皮，辣椒去籽干净，成品无杂质残留
3.2.2	熟练完成畜禽分档取料，整鸡、猪肉分割分份，最大化出成率	精准分割瘦肉、肥肉、骨头，分档存放适配不同菜品，减少交叉污染浪费	3.2.2	熟练完成畜禽分档取料，整鸡、猪肉分割分份，最大化出成率	精准分割瘦肉、肥肉、骨头，分档存放适配不同菜品，减少交叉污染浪费
3.2.3	掌握山菌、笋干干货泡发、去涩基础处理工艺	干货泡发时长把控精准，去除涩味、杂质，泡发水过滤留存用于熬汤	3.2.3	掌握山菌、笋干干货泡发、去涩基础处理工艺	干货泡发时长把控精准，去除涩味、杂质，泡发水过滤留存用于熬汤
能力3 特色工艺			能力3 特色工艺		
3.3.1	熟练掌握桂菜全套基础刀工：丝、片、丁、块、滚刀、斜刀	所有基础刀工厚薄均匀、尺寸统一，无连刀、碎料，符合门店标准规格	3.3.1	熟练掌握桂菜全套基础刀工：丝、片、丁、块、滚刀、斜刀	所有基础刀工厚薄均匀、尺寸统一，无连刀、碎料，符合门店标准规格
3.3.2	掌握花刀、蓑衣刀、鱼柳分片等高阶宰杀特色刀工	肉类、水产花刀深浅均匀，宰杀菜品造型规整，提升菜品视觉效果	3.3.2	掌握花刀、蓑衣刀、鱼柳分片等高阶宰杀特色刀工	肉类、水产花刀深浅均匀，宰杀菜品造型规整，提升菜品视觉效果
3.3.3	掌握肉类去腥、上浆、码味、腌制桂菜传统工艺	爆炒肉浆水比例标准，焖炖肉类腌制入味，嫩度稳定，无腥膻味	3.3.3	掌握肉类去腥、上浆、码味、腌制桂菜传统工艺	爆炒肉浆水比例标准，焖炖肉类腌制入味，嫩度稳定，无腥膻味
能力4 标准化出品			能力4 标准化出品		
3.4.1	统一每道桂菜主料、辅料切配尺寸	严格对照菜品标准卡备料，同一菜品每日出品规格完全一致	3.4.1	统一每道桂菜主料、辅料切配尺寸	严格对照菜品标准卡备料，同一菜品每日出品规格完全一致
3.4.2	高峰期同步多条备料，均衡供给多个灶台，不出现缺料、断料	预判高峰期用料，提前分批次预切半成品，保障灶台持续供料	3.4.2	高峰期同步多条备料，均衡供给多个灶台，不出现缺料、断料	预判高峰期用料，提前分批次预切半成品，保障灶台持续供料
3.4.3	针对荔浦芋、山菌等难加工本土食材制定专属切配SOP	硬质食材调整下刀方式，易氧化食材切配后立即泡水隔离，统一门店加工标准	3.4.3	针对荔浦芋、山菌等难加工本土食材制定专属切配SOP	硬质食材调整下刀方式，易氧化食材切配后立即泡水隔离，统一门店加工标准

切配岗位技艺能力图谱

切配岗位运营能力图谱			切配岗位创新能力图谱		
能力1 现场管理			能力1 现场管理		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
5.1.1	落实切配区5S管理，粗加工、精加工、半成品区域整洁分区	台面无残积水、刀具、容器分类归置，半成品加盖存放，收市全面清理台面	5.1.1	落实切配区5S管理，粗加工、精加工、半成品区域整洁分区	台面无残积水、刀具、容器分类归置，半成品加盖存放，收市全面清理台面
5.1.2	负责刨丝器、冰柜、刀具等岗位设备日常检查维护	每日检查冷藏柜温度、刀具完好度，冰柜结霜及时清理，设备故障第一时间上报	5.1.2	负责刨丝器、冰柜、刀具等岗位设备日常检查维护	每日检查冷藏柜温度、刀具完好度，冰柜结霜及时清理，设备故障第一时间上报
5.1.3	合理规划半成品存放空间，分类摆放避免积压、串味	蔬菜、肉类、水产半成品分层隔离存放，标识清晰，不堵塞操作通道	5.1.3	合理规划半成品存放空间，分类摆放避免积压、串味	蔬菜、肉类、水产半成品分层隔离存放，标识清晰，不堵塞操作通道
能力2 食安管控			能力2 食安管控		
5.2.1	严格执行生熟动线、刀具、容器分离使用食品安全规范	生食肉类加工工具绝不接触熟食半成品，分区操作，杜绝交叉污染	5.2.1	严格执行生熟动线、刀具、容器分离使用食品安全规范	生食肉类加工工具绝不接触熟食半成品，分区操作，杜绝交叉污染
5.2.2	落实每日工位、工具消毒流程，完整登记消毒台账	每餐结束消毒台面、容器、刀具，记录消毒时间、消毒用品、操作人	5.2.2	落实每日工位、工具消毒流程，完整登记消毒台账	每餐结束消毒台面、容器、刀具，记录消毒时间、消毒用品、操作人
5.2.3	及时清理腐烂、变质半成品，单独报废登记，杜绝流入灶台	每日分拣存放超时、氧化变质食材，统一报废处理，做好不合格原料登记	5.2.3	及时清理腐烂、变质半成品，单独报废登记，杜绝流入灶台	每日分拣存放超时、氧化变质食材，统一报废处理，做好不合格原料登记
能力3 跨岗协同			能力3 跨岗协同		
5.3.1	日早市对接水台，确认当日水产、禽类原料数量与规格	原料规格不符、鲜活度不足第一时间反馈水台调整，保障切配标准统一	5.3.1	日早市对接水台，确认当日水产、禽类原料数量与规格	原料规格不符、鲜活度不足第一时间反馈水台调整，保障切配标准统一
5.3.2	高峰期实时对接灶台、打荷，按需加工急单急客半成品	收到灶台原料需求优先加工对应原料，避免出单积压、客人久等	5.3.2	高峰期实时对接灶台、打荷，按需加工急单急客半成品	收到灶台原料需求优先加工对应原料，避免出单积压、客人久等
5.3.3	定期反馈食材损耗、原料品质问题，协同采购优化供货标准	汇总各食材损耗数据、质量问题的调整原料规格、供货周期	5.3.3	定期反馈食材损耗、原料品质问题，协同采购优化供货标准	汇总各食材损耗数据、质量问题的调整原料规格、供货周期
能力4 班组管理			能力4 班组管理		
5.4.1	协助组长分配班组工序，均衡安排粗切、精切、腌制人员工作量	根据员工熟练度分配工序，荤素高峰分流作业，避免单人超负荷工作	5.4.1	协助组长分配班组工序，均衡安排粗切、精切、腌制人员工作量	根据员工熟练度分配工序，荤素高峰分流作业，避免单人超负荷工作
5.4.2	带教新学徒掌握全套刀工、腌制、卫生、备料标准	完整示范基础刀工、分档取料、半成品保鲜操作，同步讲解食安运营规范	5.4.2	带教新学徒掌握全套刀工、腌制、卫生、备料标准	完整示范基础刀工、分档取料、半成品保鲜操作，同步讲解食安运营规范
5.4.3	统计每日食材领用、半成品损耗数据，配合班组成本管控	完整登记原料领用、报废、边角料回收台账，定期汇总损耗数据供组长分析优化	5.4.3	统计每日食材领用、半成品损耗数据，配合班组成本管控	完整登记原料领用、报废、边角料回收台账，定期汇总损耗数据供组长分析优化

切配岗位运营能力图谱

打荷岗位能力图谱（5个）

打荷岗位职业能力图谱				打荷岗位职业能力图谱			
能力1 行业文化				能力1 食材辨识			
编号	能力点描述	能力点达标描述	能力点达标描述	编号	能力点描述	能力点达标描述	能力点达标描述
1.1.1	清晰认知打荷岗位衔接灶台与前厅的中转行业定位	完整理解行业起源、打荷职责、灶台上重要岗位、岗位职责、岗位职责对厨房常用食材的核心理念	完整理解行业起源、打荷职责、灶台上重要岗位、岗位职责、岗位职责对厨房常用食材的核心理念	2.1.1	精准识别本地植物性食材、蔬菜、水产类食材，分辨新鲜度与适用场景	区分种植、野生、本地野菜、蔬菜类食材，快速识别蔬菜、水产类食材、水产类食材	区分种植、野生、本地野菜、蔬菜类食材，快速识别蔬菜、水产类食材、水产类食材
1.1.2	了解现代餐饮标准化出品文化，掌握食材品质行业发展趋势	对比传统与现代餐饮出品文化，掌握食材品质行业发展趋势	对比传统与现代餐饮出品文化，掌握食材品质行业发展趋势	2.1.2	识别各类蔬菜类食材品质特征，区分酸辣、咸鲜、甜香等口味特性	区分种植、野生、本地野菜、蔬菜类食材，快速识别蔬菜、水产类食材、水产类食材	区分种植、野生、本地野菜、蔬菜类食材，快速识别蔬菜、水产类食材、水产类食材
1.1.3	掌握后厨师傅传承礼仪，熟悉出岗通用行业规范	掌握后厨师傅传承礼仪，熟悉出岗通用行业规范	掌握后厨师傅传承礼仪，熟悉出岗通用行业规范	2.1.3	根据菜例、顾客定位区分高端与中低端食材类型与用途	根据菜例、顾客定位区分高端与中低端食材类型与用途	根据菜例、顾客定位区分高端与中低端食材类型与用途
能力2 柱菜文化				能力2 食材储运			
1.2.1	熟记门店全部经典菜名菜文化典故、地域风味特色	完整讲解不少于12道经典柱菜典故故事，区分柱菜主辅料、经典前菜菜品出品形态差异	完整讲解不少于12道经典柱菜典故故事，区分柱菜主辅料、经典前菜菜品出品形态差异	2.2.1	掌握蔬菜、鲜活蔬菜保鲜低温保鲜方法，延长新鲜美观时间，不枯萎发黄	周边在常温密封冷藏，每日更换清水，延长新鲜美观时间，不枯萎发黄	周边在常温密封冷藏，每日更换清水，延长新鲜美观时间，不枯萎发黄
1.2.2	熟练掌握广西宴客、寿宴、民族宴席完整出席顺序礼仪礼仪	严格遵循宴会冷后热、先荤后素菜品出品顺序与菜品出品、知晓各类宴客菜品品质要求	严格遵循宴会冷后热、先荤后素菜品出品顺序与菜品出品、知晓各类宴客菜品品质要求	2.2.2	掌握自制腌制、腌渍食品原料密封存放流程	腌渍蔬菜、酸笋原料密封冷藏密封存放，标注制作日期，避免发酵变质、串味	腌渍蔬菜、酸笋原料密封冷藏密封存放，标注制作日期，避免发酵变质、串味
1.2.3	掌握广西本土花草、蔬菜、杂粮稻米的饮食文化内涵	熟记广西本土花草、蔬菜、杂粮稻米的饮食文化内涵	熟记广西本土花草、蔬菜、杂粮稻米的饮食文化内涵	2.2.3	区分生食熟食与热食菜品原料，分层隔层存放	区分生食熟食与热食菜品原料，分层隔层存放	区分生食熟食与热食菜品原料，分层隔层存放
1.2.4	了解桂、苗、瑶少数民族特色饮食资源、膳食选用礼仪文化	熟记广西少数民族特色饮食资源、膳食选用礼仪文化	熟记广西少数民族特色饮食资源、膳食选用礼仪文化	2.3.1	结合广西四季时令调整蔬菜品种、野菜种植与用途	春季使用野花、豌豆、秋冬使用香芋、芋头、芋头周边，贴合季节时令食材特点	春季使用野花、豌豆、秋冬使用香芋、芋头、芋头周边，贴合季节时令食材特点
能力3 蔬菜素养				能力3 食材适配			
1.3.1	坚守柱菜传统出品形态，不随意改动经典菜品固定摆盘样式	门店经典菜品严格按照传统摆盘、盛器与盛器数量、不擅自更改盛器、摆盘	门店经典菜品严格按照传统摆盘、盛器与盛器数量、不擅自更改盛器、摆盘	2.3.1	根据菜品风味匹配对应周边、腌制辅料，强化柱菜品质与用途	根据菜品风味匹配对应周边、腌制辅料，强化柱菜品质与用途	根据菜品风味匹配对应周边、腌制辅料，强化柱菜品质与用途
1.3.2	树立店内装饰陈设意识，按照前厅要求、摆盘装饰周边陈设	菜品出饭后快速传递前厅，杜绝长时间放置浪费，保持菜品新鲜气香	菜品出饭后快速传递前厅，杜绝长时间放置浪费，保持菜品新鲜气香	2.3.2	区分菜例、快餐菜品原料与用途，差异化控制周边用料多少	快餐按照前装食品原料，避免一次大量取用造成浪费	快餐按照前装食品原料，避免一次大量取用造成浪费
1.3.3	建立出品温度文化传统，坚持柱菜烹饪热菜温度文化传统	熟记广西少数民族特色饮食资源、膳食选用礼仪文化	熟记广西少数民族特色饮食资源、膳食选用礼仪文化	2.3.3	根据菜品风味匹配对应周边、腌制辅料，强化柱菜品质与用途	根据菜品风味匹配对应周边、腌制辅料，强化柱菜品质与用途	根据菜品风味匹配对应周边、腌制辅料，强化柱菜品质与用途
能力4 职业文化				能力4 损耗管控			
1.4.1	树立热食出品食品安全职业底线，规范餐前、餐后卫生操作	餐前、餐后卫生操作每日高清洁度，确保食品密封保鲜，杜绝变质、虫害、鼠害、蚊虫等	餐前、餐后卫生操作每日高清洁度，确保食品密封保鲜，杜绝变质、虫害、鼠害、蚊虫等	2.4.1	根据前厅无变质的蔬菜原料二次利用制作汤底、小炒配菜	根据前厅无变质的蔬菜原料二次利用制作汤底、小炒配菜	根据前厅无变质的蔬菜原料二次利用制作汤底、小炒配菜
1.4.2	具备后厨团队协作素养，主动对接前厅、后厨、传菜岗位	具备后厨团队协作素养，主动对接前厅、后厨、传菜岗位	具备后厨团队协作素养，主动对接前厅、后厨、传菜岗位	2.4.2	减少蔬菜浪费，避免造成浪费	减少蔬菜浪费，避免造成浪费	减少蔬菜浪费，避免造成浪费
1.4.3	承担柱菜烹饪文化传承责任，向新人讲解菜品制作礼仪	承担柱菜烹饪文化传承责任，向新人讲解菜品制作礼仪	承担柱菜烹饪文化传承责任，向新人讲解菜品制作礼仪	2.4.3	每日统计食品原料、辅料损耗，优化领用、存放方式	每日统计食品原料、辅料损耗，优化领用、存放方式	每日统计食品原料、辅料损耗，优化领用、存放方式

打荷岗位文化能力图谱	打荷岗位食材能力图谱
------------	------------

打荷岗位食材能力图谱

打荷岗位技能图谱			打荷岗位创新能力图谱		
能力1 基础工具			能力1 工艺改良		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.1.1	熟练掌握各类盛器、摆盘镊子、雕刻刀具、保温设备操作使用	区分食盘、汤盅、小炒盘、宽条刀等特制餐具、镊子、勺具操作干净卫生，无汤汁滴落污染餐具	4.1.1	改良传统围边布局，减少装饰铺陈浪费，兼顾美观与节约	简化冗余花草装饰，利用菜品本身高汤、配料做简易围边，大幅降低材料浪费
3.1.2	落实餐盘、工具每日高温清洗、消毒保养流程	按市分装清洗所有器具、摆盘工具，无消毒和高温清洗，餐具无油污水渍	4.1.2	优化蘸料分装、餐具预热工序，缩短菜品等待时间	调整餐具摆放、蘸料分装时间，减少菜品等待时间，提升出餐速度
3.1.3	专用围边工具、蘸料容器定点存放，不与灶台油污工具混用	摆盘镊子、蘸料小瓶单独收纳，避免沾染油污，保证器具干净整洁	4.1.3	改良出水水龙摆盘工艺，延长花草在清水后配油配汤底速度，避免高温出水，装饰快速发育	
能力2 原料处理			能力2 食材创新		
3.2.1	独立完成装饰花草、野菜清洗、水基菌菇预处理	花草去除泥沙、枯叶，控水沥干，无多余水渍污染菜品品质	4.2.1	挖掘广西本地时令野菜、伞菌开发低成本特色装饰蔬菜	利用芋干、笋干、本地野芹替代外购装饰花菜，降低辅料采购成本
3.2.2	熟练调配各类柱状标准蘸水（白灼蘸汁、啤酒鱼辣椒蘸料等）	蘸料咸度、酸度度比稳定统一，每日口味统一调整，适配对应菜品	4.2.2	结合壮菜风味创新复合蘸料配方，适配新式融合菜品	搭配百香果、酸梅、本地豆豉调配新式蘸水，适配创新甜品、白灼菜
3.2.3	热餐餐具预热、保温预处理，保持热菜上桌温度稳定	热餐餐具提前加温，汤盅保温存放，避免菜品快速降温丢失锅气	4.2.3	利用边角蔬菜、碎菜叶开发易出菜型，减少馅料浪费消耗	配制剩菜碎叶、青菜边角料整理后用作基础围边，减少菜菜浪费
能力3 特色工艺			能力3 流程优化		
3.3.1	掌握家常菜标准化摆盘基础围边、装盘工艺，盘面整洁无溢漏	所有小炒、家常菜围边摆盘对称整齐，汤汁收拢干净，不污染餐具边缘	4.3.1	优化前台餐具、调料分区动线，减少收盘来回搬运路程	统一围边调料、蘸料罐就近分区摆放，缩短收盘装盘操作动线
3.3.2	掌握高端宴席立体围边、简雕易刻搭配精细装盘技艺	大型桌席菜品层次分明，搭配成本低，造型美观，视觉吸引广而地域特色	4.3.2	优化订单排序、出餐调度逻辑，减少多桌抢锅、漏单问题	按桌号、菜品烹饪时长排序起菜，合并同类餐型炒炒菜品，平衡灶台与后厨压力
3.3.3	掌握多桌宴客同出出餐调度工艺，同桌菜品同步上桌	多灶台同时起菜时分流调度，等菜快速统一，一桌冷热菜品同步上桌位置	4.3.3	优化餐前铺料备餐时序，提前预配完成蘸料调配、餐具清洗，餐前半小时处理易枯萎花草，高峰期无需额外加工辅料	由完成蘸料调配、餐具清洗，餐前半小时处理易枯萎花草，高峰期无需额外加工辅料
能力4 标准化出品			能力4 新品适配		
3.4.1	统一每道柱状标准规格、围边样式、蘸料配料标准	严格对照菜品摆盘标准卡操作，严防菜品每日摆盘外观完全一致	4.4.1	配合厨师研发创新新菜，定制专属盛器、围边、馅料方案	根据新品口味、造型设计搭配餐具特色色盘、专属蘸水，突出新品差异化
3.4.2	严控出菜耗时有序调度厨房订单，区分快捷普通套餐及久等	优先处理长时间内地菜品、高客单价菜品，均按各桌出餐等待时长、灶台、商家桌席一致时、相同食材匹配特色野菜围边，形成门店出品标准	4.4.2	围绕壮、瑶、侗民族菜席开发整席原创主题餐品体系	打造符合民族特色盛器、围边、蘸料搭配方案，形成门店独有视觉规范
3.4.3	针对民族主题宴席制定专属蘸料、摆盘标准化流程		4.4.3	快捷轻量级民族菜柱状摆盘，简化摆盘同时保留本土特色	快速确立立体围边，用蔬菜简单点缀，前置装盘时适配配餐快速出菜

打荷岗位技艺能力图谱	打荷岗位创新能力图谱
------------	------------

打荷岗位创新能力图谱

打荷岗位运营能力图谱		
能力1 现场管理		
编号	能力点描述	能力达成标准
5.1.1	落实荷台区域5S管理，餐具、调料盘、锅边调料分区规范摆放	台面无油污、汤汁残留，餐盘分类堆叠，蘸料罐加盖，收市全面冲洗消毒台面
5.1.2	负责保温台、消毒桶、摆盘工具日常运维维护	每日检查保温设备温度、消毒柜运行状态，设备故障及时上报，简单污渍自行清理
5.1.3	合理规划荷台物料存放空间，不堆放过量餐具占用操作通道	餐具分批次存放，当日备用盘存量控制合理，不堵塞关键操作区域
能力2 食安管控		
5.2.1	严格区分热菜、凉物生食辅料、蘸料容器，杜绝交叉污染	摆放花草、蘸料的小漏池不接触生熟半成品，餐具生熟分区存放
5.2.2	落实餐具、蘸料容器每日三餐后高温消毒，完整登记消毒台账	每餐后未用所有餐具送入消毒柜，蘸料容器煮沸清洗，记录消毒时间与操作人
5.2.3	及时清理枯萎、变质盘饰花草，单独报废处理，不用于菜品围边	每日分拣发黄、变质装饰物料，统一丢弃，杜绝变质食材接触成品菜品
能力3 跨岗协同		
5.3.1	餐前对接切配，核对当日围边花草，蘸料辅料备货量	辅料备货不足第一时间通知切配加工，保障整盘食物充足
5.3.2	餐中实时对接灶台，同步调整出餐顺序，及时补充缺漏餐具、蘸料	灶台缺专用餐盘，蘸料时快速补充，不耽误菜品出餐装盘
5.3.3	餐后台汇总盘饰物料损耗，反馈采购优化花草、腌菜采购规格	统计高频损耗装饰物料，同步采购调整采购数量、供货商
能力4 班组管理		
5.4.1	协助组长分配荷台分工，均衡安排装盘、补料、餐具清洗工作	宴席高峰分流人员，一人负责围边、一人调度出餐，均衡工作量避免拥堵
5.4.2	带教新学徒掌握装盘、蘸料调配、出餐调度全套标准	示范各类菜品摆盘规范、餐具消毒流程，同步讲解跨岗位协作运营要求
5.4.3	统计每日餐具损耗，盘饰物料领用报废数据，配合班组耗材成本管控	完整登记餐具破损、花草腌菜报废台账，定期汇总耗材损耗数据供班组复盘

打荷岗位运营能力图谱	
------------	--

一灶岗位能力图谱（5个）

[illegible]

一灶岗位文化能力图谱	一灶岗位食材能力图谱
------------	------------

一灶岗位食材能力图谱

[illegible]

一灶岗位技艺能力图谱	一灶岗位创新能力图谱
------------	------------

一灶岗位创新能力图谱

[illegible]

一灶岗位运营能力图谱	
------------	--

二灶岗位能力图谱（5个）

二灶岗位文化能力图谱					
能力1 行事文化					
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.1.1	明确灶台二灶作为门店主力出品、中端菜品标杆的行事定位	掌握标准出品流程规范，能独立完成灶台二灶出品任务，并能根据门店需求进行灵活调整	3.1.1	熟练搭建灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	可根据不同菜品精准调节炉火大小、火候时间，炉灶无故障，能独立完成灶台搭建、维护保养
3.1.2	熟知灶台餐前、中端菜品和端后出品与手工现场制作的行事流程	在中端菜品制作过程中能主动观察菜品质量，及时发现并纠正问题，确保出品质量	3.1.2	制定灶台餐具、刀具、砧板、容器的分类使用、消毒、保养标准	明确二灶、三灶工具使用规范，制定灶台餐具、刀具、砧板、容器的分类使用、消毒、保养标准
3.2.3	掌握灶台设备日常运行与基础维护流程	能独立完成灶台设备日常运行与基础维护工作，及时发现并解决常见问题	3.1.3	规范灶台设备日常运行与基础维护流程	每日检查炉头、燃气、蒸柜设备状态，及时清理烟罩、油污，小故障自行处理，重大故障及时上报
能力2 标准文化			能力2 原料处理		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.2.1	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	3.2.1	独立完成家常菜肴、普通河鲜、时令蔬菜标准化去腥、腌制、调味、入味	针对不同食材特性制定预处理方案，彻底去除腥臭味，食材入味保嫩，预处理品质统一规范
3.2.2	熟知灶台餐前、中端菜品和端后出品与手工现场制作的行事流程	在中端菜品制作过程中能主动观察菜品质量，及时发现并纠正问题，确保出品质量	3.2.2	熟练调配门店所有家常菜品、中端菜肴标准酱汁、汤汁配方	固定各家常菜品、汤、粥、酱汁配方，形成标准化酱汁配方，下发三灶统一执行
3.2.3	掌握灶台设备日常运行与基础维护流程	能独立完成灶台设备日常运行与基础维护工作，及时发现并解决常见问题	3.2.3	标准化指导干货、蔬菜、肉类食材清洗、去皮处理工作	统一清洗时长、水温要求，去腥流程，保障灶台半成品预处理品质一致
能力3 特色文化			能力3 特色工艺		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.3.1	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	3.3.1	精通传统家常烹饪爆炒工艺，精准把控锅气、色泽、口感	各款家常小炒、青菜炒制火候到位，锅气充足，色泽鲜亮，口感酥嫩，符合门店出品标准
3.3.2	熟知灶台餐前、中端菜品和端后出品与手工现场制作的行事流程	在中端菜品制作过程中能主动观察菜品质量，及时发现并纠正问题，确保出品质量	3.3.2	熟练掌握家常煎焖、清蒸、红烧、卤制等经典烹饪工艺	分阶段精准控制火候，菜品入味均匀，风味正宗，符合传统烹饪标准
3.3.3	掌握灶台设备日常运行与基础维护流程	能独立完成灶台设备日常运行与基础维护工作，及时发现并解决常见问题	3.3.3	掌握中端菜肴批量出品同步烹制工艺，适配批量出品需求	多采用新款同步起锅、同步调味，口味、分量、色泽高度统一，能批量出品出品
能力4 品质文化			能力4 标准化出品		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.4.1	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	3.4.1	编制门店所有家常、中端菜肴标准完整烹制标准卡	明确各道菜点配料表、火候大小、烹制时长、酱汁配比，下发三灶统一执行
3.4.2	熟知灶台餐前、中端菜品和端后出品与手工现场制作的行事流程	在中端菜品制作过程中能主动观察菜品质量，及时发现并纠正问题，确保出品质量	3.4.2	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	明确各道菜点配料表、火候大小、烹制时长、酱汁配比，下发三灶统一执行

二灶岗位文化能力图谱

二灶岗位食材能力图谱

能力1 工艺改良					
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.1.1	熟练搭建灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	可根据不同菜品精准调节炉火大小、火候时间，炉灶无故障，能独立完成灶台搭建、维护保养	4.1.1	优化家常爆炒、焖炖工艺，在保留传统正宗风味前提下提升出品效率	合理调整火候时序、投料顺序，缩短菜品烹制时间，不改变核心风味与菜品品质
3.1.2	制定灶台餐具、刀具、砧板、容器的分类使用、消毒、保养标准	明确二灶、三灶工具使用规范，制定灶台餐具、刀具、砧板、容器的分类使用、消毒、保养标准	4.1.2	改良家常菜品调味工艺，适配现代口味需求	优化传统重盐重油调味，平衡鲜香、酸辣口感，保留传统特色的同时提升菜品品质
3.1.3	规范灶台设备日常运行与基础维护流程	每日检查炉头、燃气、蒸柜设备状态，及时清理烟罩、油污，小故障自行处理，重大故障及时上报	4.1.3	优化家常河鲜、肉类去腥嫩肉工艺，解决菜品发酸、僵硬问题	依托本地水质、蔬菜、肉类天然特性，改良去腥嫩肉工艺，提升家常菜品口感与品质
能力2 原料处理			能力2 食材创新		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.2.1	独立完成家常菜肴、普通河鲜、时令蔬菜标准化去腥、腌制、调味、入味	针对不同食材特性制定预处理方案，彻底去除腥臭味，食材入味保嫩，预处理品质统一规范	4.2.1	挖掘广西本土平价时令食材，开发家常特色新品小炒、汤菜	结合四季时令食材、小众食材、本土食材，研发高性价比家常菜品，丰富门店产品线
3.2.2	熟练调配门店所有家常菜品、中端菜肴标准酱汁、汤汁配方	固定各家常菜品、汤、粥、酱汁配方，形成标准化酱汁配方，下发三灶统一执行	4.2.2	优化家常复合酱汁、馅料配比，打造门店独有风味体系	结合本地风味、酸辣、沙茶、酱香等复合食材调味配方，形成门店特色风味体系
3.2.3	标准化指导干货、蔬菜、肉类食材清洗、去皮处理工作	统一清洗时长、水温要求，去腥流程，保障灶台半成品预处理品质一致	4.2.3	优化食材边角料复用方案，开发特色小菜、甜品	将边角料创意复用，开发平价小菜、员工餐菜品、专用甜品，降本增效
能力3 特色工艺			能力3 流程优化		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.3.1	精通传统家常烹饪爆炒工艺，精准把控锅气、色泽、口感	各款家常小炒、青菜炒制火候到位，锅气充足，色泽鲜亮，口感酥嫩，符合门店出品标准	4.3.1	优化灶台物料、半成品摆放布局，提升备菜出品效率	合理规划二灶、三灶作业区域与物料摆放位置，减少取料动线浪费，提升备菜出品效率
3.3.2	熟练掌握家常煎焖、清蒸、红烧、卤制等经典烹饪工艺	分阶段精准控制火候，菜品入味均匀，风味正宗，符合传统烹饪标准	4.3.2	优化食材预处理流程，错峰完成半成品加工	将食材预处理、腌制、解冻、备菜等环节错峰进行，提升备菜效率
3.3.3	掌握中端菜肴批量出品同步烹制工艺，适配批量出品需求	多采用新款同步起锅、同步调味，口味、分量、色泽高度统一，能批量出品出品	4.3.3	优化灶台清洁、设备维护时序，错峰完成收尾工作	利用订单量低谷完成灶台、锅具、设备清洁维护，不占用备菜高峰期时段
能力4 标准化出品			能力4 新品研发		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.4.1	编制门店所有家常、中端菜肴标准完整烹制标准卡	明确各道菜点配料表、火候大小、烹制时长、酱汁配比，下发三灶统一执行	4.4.1	研发适配大众消费的家常爆款新品，输出完整标准化操作流程	新品包含原料选型、预处理、火候、调味、金鉴标准，培训三灶统一落地执行
3.4.2	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	明确各道菜点配料表、火候大小、烹制时长、酱汁配比，下发三灶统一执行	4.4.2	设计中小型宴客套餐家常菜品体系，适配批量出品需求	整合家常菜品风味统一、搭配合理，可支持多桌同步批量出品

二灶岗位技艺能力图谱

二灶岗位创新能力图谱

能力1 设备管理					
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
5.1.1	熟知灶台餐前、中端菜品和端后出品与手工现场制作的行事流程	在中端菜品制作过程中能主动观察菜品质量，及时发现并纠正问题，确保出品质量	5.1.1	明确全岗位物料清单、工具清单、台账整理标准，每日巡检整改隐患	明确全岗位物料清单、工具清单、台账整理标准，每日巡检整改隐患
5.1.2	建立灶台设备日常运行、维护、保养机制	能独立完成灶台设备日常运行与基础维护工作，及时发现并解决常见问题	5.1.2	制定灶台设备日常运行、维护、保养机制	明确二灶、三灶工具使用规范，制定灶台餐具、刀具、砧板、容器的分类使用、消毒、保养标准
5.1.3	合理规划灶台存储空间，规范半成品、原料分区存放	能合理规划灶台存储空间，规范半成品、原料分区存放	5.1.3	合理规划灶台存储空间，规范半成品、原料分区存放	能合理规划灶台存储空间，规范半成品、原料分区存放
能力2 食品安全			能力2 食品安全		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
5.2.1	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	5.2.1	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养
5.2.2	熟知灶台餐前、中端菜品和端后出品与手工现场制作的行事流程	在中端菜品制作过程中能主动观察菜品质量，及时发现并纠正问题，确保出品质量	5.2.2	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养
5.2.3	掌握灶台设备日常运行与基础维护流程	能独立完成灶台设备日常运行与基础维护工作，及时发现并解决常见问题	5.2.3	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养
能力3 团队协作			能力3 团队协作		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
5.3.1	每日早会时明确分工、采购、确认当日食材规格、备货总量与出品需求	明确分工明确分工、采购、确认当日食材规格、备货总量与出品需求	5.3.1	每日早会时明确分工、采购、确认当日食材规格、备货总量与出品需求	明确分工明确分工、采购、确认当日食材规格、备货总量与出品需求
5.3.2	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	5.3.2	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养
5.3.3	定期汇总食材损耗、辅料消耗数据，协同后厨优化备货与采购方案	定期汇总食材损耗、辅料消耗数据，协同后厨优化备货与采购方案	5.3.3	定期汇总食材损耗、辅料消耗数据，协同后厨优化备货与采购方案	定期汇总食材损耗、辅料消耗数据，协同后厨优化备货与采购方案
能力4 运营管控			能力4 运营管控		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
5.4.1	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	5.4.1	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养
5.4.2	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	5.4.2	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养	能独立完成灶台、常规炒锅、蒸锅、砂锅等全套设备，掌握标准操作流程、维护保养

二灶岗位运营能力图谱

三灶岗位能力图谱 (3个)

[illegible]

凉菜岗位能力图谱（5个）

凉菜岗位文化能力图谱			凉菜岗位食材能力图谱		
能力1 行业文化			能力1 食材辨识		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
1.1.1	清晰认知凉菜作为餐前开胃菜品的行业定位，明确冷菜专间加工的行业硬性要求	完整梳理凉菜原料预处理、搅拌、摆盘、上盘全流程，说明凉菜风味、造型对餐前开胃体验的关键作用	2.1.1	精准识别广西本地酸腌果蔬、白切鸡禽、山野凉拌食材，区分新鲜与发酵类原料	快速分辨腌笋、萝卜、本地土鸡、河鲜等凉菜原料优劣，识别发酵、腌制类食材
1.1.2	掌握现代餐饮冷菜标准化、民族特色凉菜产业化发展趋势	对比传统手工凉拌与标准化现制流程差异，理解现代规范、本土风味凉菜对门店竞争力的价值贡献	2.1.2	根据菜量、顾客定位匹配高低档凉菜原料选型	长期发酵腌腊密封避光存放，短期取用腌笋、酸萝卜冷藏，定期补充坛内止发酵
1.1.3	熟知烹饪行业师徒传承礼仪，掌握凉菜岗位专业从业规范	掌握前厅接待礼仪、理解现制凉菜于宴会场合中的行业礼仪、菜品呈现管理要求	2.1.3	辨别腌渍食材发酵程度，预判腌制后酸脆口感	通过气味、酸度判断酸腌食材发酵时长，灵活调整腌制酱料配比，避免过酸或无味
能力2 饮食文化			能力2 食材储运		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
1.2.1	掌握桂北酸辣凉拌、桂南鲜咸冷盘、少数民族腌酸食品地域文化差异	从腌渍原料、调味、食用场景区分三大区域差异，各列举3道代表传统本土凉拌菜	2.2.1	掌握新鲜凉拌果蔬低温保鲜操作规范	绿叶野菜、鲜果腌水密封冷藏，控制存放品质，防止失水变质、氧化发黄
1.2.2	熟知广西民间腌腊、白切凉菜背后民俗起源与饮食寓意	完整讲述腊味、柠檬鸭、白切鸡等经典凉菜民间食用习俗，说明腌制调味适配广西湿热气候的必要性	2.2.2	掌握酸坛腌渍食材避光、密封、常温/低温分档存储规范	长期发酵腌腊密封避光存放，短期取用腌笋、酸萝卜冷藏，定期补充坛内止发酵
1.2.3	了解壮、瑶、苗少数民族腌渍饮食习惯与饮食文化	能区分瑶族腌酸与苗族腌酸、苗族无防腐白醋腌渍、开屏舞背后的饮食寓意	2.2.3	严格区分生食凉菜原料、成品冷盘分层隔离存放	生食原料、拌制完成冷盘分层存放，杜绝生熟交叉污染，成品冷盘加盖防尘
1.2.4	掌握广西凉菜冷盘主要礼仪、宴客禁忌与民间讲究	能区分生食、寿宴冷盘需配江、南品凉菜，知晓凉菜作为开席凉菜承盘的礼仪要求	能力3 食材适配		
能力3 岗位素养			编号	能力点描述	能力达成标准
编号	能力点描述	能力达成标准	2.3.1	结合广西四季时令调整凉菜果蔬品类与腌渍工艺	夏季多用瓜类、鲜笋，秋冬使用腊味类腌腊，根据食材特性调整腌渍时间
1.3.1	坚守凉菜凉拌核心，不随意简化工艺流程	腌制、白切凉菜严格按流程、发酵、控制传统步骤，不缩短腌渍时间，保留地道本土酸辣风味	2.3.2	按地域风味匹配凉菜调味辅料，区分桂北重酸味、桂南轻酸味	桂北凉拌加大小米辣、酸笋配比，桂南凉菜搭配沙姜、海鲜汁，贴合地域口味
1.3.2	秉持节约的经营理念，合理利用边角料制作简易冷盘配菜	掌握边角料分类利用于凉拌腌渍、蘸料、凉菜配菜“物尽其用”饮食文化	2.3.3	区分凉菜冷拼、单人快餐凉菜的原料配比、分量标准	凉菜冷拼用料丰富造型精致，快餐凉菜简化原料品类，控制单份原料用量
1.3.3	建立冷盘标准化审美文化，统一摆盘、装饰凉菜摆盘造型标准	按照凉菜摆盘大小规格、分量规范，统一广西冷盘审美观的本土出品要求	能力4 损耗管控		
能力4 职业文化			编号	能力点描述	能力达成标准
编号	能力点描述	能力达成标准	2.4.1	根据需求订单、客流定量腌渍、拌制	分时段现拌凉菜，当日成品当日销售，不大量囤积隔夜冷盘
1.4.1	严守冷食专间食品安全底线，理解凉菜生食加工高风险管控文化	全程落实专间二次更衣、工具专用、低温存放要求，从职业层面认知食品安全重要性	2.4.2	果蔬边角料、小型碎肉二次利用制作平价小菜	腌制、碎肉脚统一收集制作员工餐、开团小菜，减少凉菜原料浪费
1.4.2	具备后厨协同职业素养，主动参与凉菜风味提升与品质改善	参与凉菜风味提升、同步讲解凉菜制作工艺与食品安全知识	2.4.3	每日统计损耗、成品冷盘损耗、优化腌渍备货量	每日统计损耗、成品冷盘损耗，优化腌渍备货量
1.4.3	承担广西酸腌、凉拌文化传承责任，向新人讲解腌渍文化	掌握凉菜制作流程、同步讲解凉菜民族腌渍文化、地域凉拌风味特点、同步传递技艺与饮食文化			

凉菜岗位文化能力图谱

凉菜岗位食材能力图谱

凉菜岗位文化能力图谱			凉菜岗位食材能力图谱		
能力1 基础工具			能力1 工艺改良		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.1.1	熟练掌握凉菜专用刀具、砧板、磨盘、磨具、酸坛、密封取用规范，无划伤食材、漏坛水情况	凉菜专用磨刀、磨盘、磨具、酸坛、密封取用规范，无划伤食材、漏坛水情况	4.1.1	优化传统酸腌发酵工艺，缩短腌渍周期同时保留地道酸辣风味	调整坛水盐糖配比，加速果蔬发酵，不添加工业添加剂，维持本土酸腌口感
3.1.2	落实冷菜工具、容器每日高温消毒、清洗保养流程	落实冷菜工具、容器每日高温消毒、清洗保养流程	4.1.2	改良白切浸煮、冰水保鲜工艺，解决肉质发柴、出水问题	今段低温浸煮，调整冰水浸泡时长，白切肉质紧实多汁，存放不易发柴
3.1.3	凉菜工具、砧板专用专用，绝不混用，杜绝交叉污染	凉菜工具、砧板专用专用，绝不混用，杜绝交叉污染	4.1.3	优化凉拌护色工艺，延长冷盘新鲜美观存放时长	搭配盐糖水、米醋浸泡果蔬，凉拌长时间不氧化发黄，适配宴席长期陈列
能力2 原料处理			能力2 食材创新		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.2.1	独立完成凉拌果蔬清洗、去皮、焯、控水全流程处理	野菜去毒洗净、苦苣焯水，根茎类蔬菜焯水去涩，成品无杂质，无生虫水残留	4.2.1	结合广西时令山野菜开发新型酸腌、凉拌菜品	选用本地季节性野菜、山菜研发特色凉拌凉菜，丰富门店凉菜菜单
3.2.2	熟练掌握土鸡、河鲜白切浸煮、冰水保鲜基础工艺	白切食材浸煮时精准把控，冰水保鲜工艺熟练应用，冰水无杂质、无异味、无残留	4.2.2	创新复合凉拌料汁，融合百香果、豆腐、米酒调配成式融合凉菜	调配复合凉拌料汁，适配年轻消费群体，保留传统酸腌风味
3.2.3	掌握广西传统腌坛菜发酵、发酵预处理操作	掌握坛干无生虫水、坛水无杂质、坛水无异味、坛水无杂质	4.2.3	利用果酱、酱料研发创新平价开胃小菜	研发果酱、酱料研发创新平价开胃小菜，减少凉菜原料成本
能力3 特色工艺			能力3 流程优化		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.3.1	熟练掌握桂菜各类凉拌复合调味配比（酸腌汁、沙姜白切汁、柠檬汁），每日拌制凉菜口味稳定无偏差	熟练掌握桂菜各类凉拌复合调味配比（酸腌汁、沙姜白切汁、柠檬汁），每日拌制凉菜口味稳定无偏差	4.3.1	优化冷菜专间操作动线，分区腌渍、拌制、摆盘，减少食材来回搬运	划分原料预处理区、拌制区、成品存放区，缩短凉菜加工动线，提升人员效率
3.3.2	掌握凉菜冷盘分层摆盘、简易果盘、雕拼搭配精细造型工艺	凉菜冷盘配色均衡、层次分明，搭配精美、雕拼精细、造型美观	4.3.2	优化分时段现制流程，错峰腌渍果蔬，避免大批量成品存放变质	早中晚错峰现制凉菜，午餐前半小时现拌易氧化凉菜，大幅降低成品损耗
3.3.3	掌握少数民族腌酸冷菜特色工艺（酸水浸渍、生腌河鲜）	严格把控生腌腌制时长，去除腥异味，无腥膻异味，符合冷食卫生标准	4.3.3	优化专间工具物料摆放逻辑，减少操作中途寻找器具耗时	高频使用刀具、料汁罐就近摆放，拌制、摆盘操作无需往返取原料
能力4 标准化出品			能力4 新品适配		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
3.4.1	统一每款凉菜原料分量、腌渍时长、拌制时间标准	严格按照凉菜标准卡操作，同款凉菜每份分量、腌渍时长一致	4.4.1	配合后厨研发创新桂菜凉菜，定制专属腌渍、拌制工艺	根据新品口味、宴席主题调整腌渍时长、拌制工艺、摆盘造型
3.4.2	凉菜大菜量同时制作时，统一摆盘、口味、保障多桌出品一致	凉菜大菜量同时制作时，统一摆盘、口味、保障多桌出品一致	4.4.2	打造壮、瑶民族主题特色冷盘、果盘，创新民族摆盘形式	运用竹筒、竹盘、本地花草搭配冷盘、果盘，形成具有少数民族凉菜视觉美感
3.4.3	针对广西特色酸腌、白切菜制定专属腌渍、摆盘流程，统一门店凉菜出品	针对广西特色酸腌、白切菜制定专属腌渍、摆盘流程，统一门店凉菜出品	4.4.3	优化快餐轻量化凉菜操作流程，简化腌渍工序适配快速出餐	缩短发酵、腌制时长，预制简易复合料汁，提升出餐速度与本土酸辣风味

凉菜岗位技艺能力图谱

凉菜岗位创新能力图谱

凉菜岗位运营能力图谱			凉菜岗位运营能力图谱		
能力1 现场管理			能力1 现场管理		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
5.1.1	落实冷菜专间全时段5S管理，原料、半成品、成品分区隔离摆放	专间台面无杂物、原料清洗，工具分类收纳，成品冷盘加盖防尘，收市全面冲洗消毒专间	5.1.1	落实冷菜专间全时段5S管理，原料、半成品、成品分区隔离摆放	专间台面无杂物、原料清洗，工具分类收纳，成品冷盘加盖防尘，收市全面冲洗消毒专间
5.1.2	负责冷藏柜、酸坛、消毒设备日常巡检维护	每日检查冷藏柜温度、消毒柜运行状态，酸坛有无漏酸、发白，设备故障第一时间上报	5.1.2	负责冷藏柜、酸坛、消毒设备日常巡检维护	每日检查冷藏柜温度、消毒柜运行状态，酸坛有无漏酸、发白，设备故障第一时间上报
5.1.3	合理规划专间存储空间，不堆放过期原料、变质原料	待凉菜分盘摆盘，成品冷盘分区存放，不堵塞通道、清理操作区域	5.1.3	合理规划专间存储空间，不堆放过期原料、变质原料	待凉菜分盘摆盘，成品冷盘分区存放，不堵塞通道、清理操作区域
能力2 食品安全			能力2 食品安全		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
5.2.1	严格执行冷食专间生熟分区、工具专用硬性食品安全规范	生食原料、成品冷盘分区存放，冷热刀具、砧板绝不混用，杜绝交叉污染引发食品安全风险	5.2.1	严格执行冷食专间生熟分区、工具专用硬性食品安全规范	生食原料、成品冷盘分区存放，冷热刀具、砧板绝不混用，杜绝交叉污染引发食品安全风险
5.2.2	落实专间、工具三餐后高温消毒，完整登记消毒台账	每餐出餐后专间台面、所有容器、刀具高温消毒，记录消毒时间、操作人员	5.2.2	落实专间、工具三餐后高温消毒，完整登记消毒台账	每餐出餐后专间台面、所有容器、刀具高温消毒，记录消毒时间、操作人员
5.2.3	及时清理发酵过度、变质凉拌食材，单独报废登记，严禁上盘售卖	每日分拣发酵、变质凉菜、隔夜凉菜，统一报废处理，留存不合格原料登记台账	5.2.3	及时清理发酵过度、变质凉拌食材，单独报废登记，严禁上盘售卖	每日分拣发酵、变质凉菜、隔夜凉菜，统一报废处理，留存不合格原料登记台账
能力3 团队协作			能力3 团队协作		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
5.3.1	餐前对接切配、核对当日凉拌菜单、白切鸡数量要求	餐前、禽肉备货不足第一时间通知切配加工，保障凉菜冷盘足量供应	5.3.1	餐前对接切配、核对当日凉拌菜单、白切鸡数量要求	餐前、禽肉备货不足第一时间通知切配加工，保障凉菜冷盘足量供应
5.3.2	餐前餐后对接前厅，同步凉菜冷盘数量、上菜时间要求	餐前开席前凉菜交付全份清单，根据前厅需求及时快速补制凉菜	5.3.2	餐前餐后对接前厅，同步凉菜冷盘数量、上菜时间要求	餐前开席前凉菜交付全份清单，根据前厅需求及时快速补制凉菜
5.3.3	汇总凉菜损耗、原料品质问题，反馈采购优化采购、食品供应商	统计每周损耗凉菜原料品质、同步采购优化采购、食品供应商	5.3.3	汇总凉菜损耗、原料品质问题，反馈采购优化采购、食品供应商	统计每周损耗凉菜原料品质、同步采购优化采购、食品供应商
能力4 班组管理			能力4 班组管理		
编号	能力点描述	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准
5.4.1	协助组长分配专间工序，均衡安排凉菜、拌制、摆盘人员工作	凉菜高峰时段作业，专人腌渍、专人拌制、专人摆盘，避免专岗拥堵	5.4.1	协助组长分配专间工序，均衡安排凉菜、拌制、摆盘人员工作	凉菜高峰时段作业，专人腌渍、专人拌制、专人摆盘，避免专岗拥堵
5.4.2	指导新员工掌握凉菜腌渍、拌制、专间卫生标准	新员工能独立完成凉菜腌渍、拌制、专间卫生标准	5.4.2	指导新员工掌握凉菜腌渍、拌制、专间卫生标准	新员工能独立完成凉菜腌渍、拌制、专间卫生标准
5.4.3	统计每日凉菜原料领用、成品损耗数据，配合班组成本管控	完整记录凉菜、禽肉领用与损耗数据，定期汇总损耗数据供组长优化经营方案	5.4.3	统计每日凉菜原料领用、成品损耗数据，配合班组成本管控	完整记录凉菜、禽肉领用与损耗数据，定期汇总损耗数据供组长优化经营方案

凉菜岗位运营能力图谱

烧卤岗位能力图谱（5 个）

烧卤岗位文化能力图谱				烧卤岗位食能力图谱			
能力1 行业文化				能力1 食材知识			
编号	能力点描述	能力达成标准	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准	能力达成标准
1.1.1	明确烧卤作为门店特色档口的行业核心价值，掌握烧卤制品烧卤行业发展理念	完整梳理烧卤、卤肉养护、腌制、馅料等全流程，说明老卤风味、明火腌制对烹饪烧卤核心竞争力的作用	精准识别广西本地土猪、土鸭、鸡等烧卤原料，区分肉质品质、新鲜度	1.1.1	精准识别广西本地土猪、土鸭、鸡等烧卤原料，区分肉质品质、新鲜度	快速分辨适合做脆皮、香露骨、白切鸡的禽畜原料，识别鸭肉、变质肉程度	快速分辨适合做脆皮、香露骨、白切鸡的禽畜原料，识别鸭肉、变质肉程度
1.1.2	了解烧卤制品标准化、非遗技艺产业化发展趋势	对比传统烧卤与现代化烧卤工艺，明确烧卤在饮食文化中的行业地位	对传统烧卤与现代化烧卤工艺，明确烧卤在饮食文化中的行业地位	1.1.2	辨别本土原料香料风味、年份、品质	分辨广西桂皮、黄皮、本地果等广西特色香料香气强弱，根据品质与成本进行判断	分辨广西桂皮、黄皮、本地果等广西特色香料香气强弱，根据品质与成本进行判断
1.1.3	熟知传统师徒传承、卤味手艺人行业礼仪规范	尊重行业保护古法，虚心学习工匠技艺，遵守行业礼仪规范	尊重行业保护古法，虚心学习工匠技艺，遵守行业礼仪规范	1.1.3	预判禽类腌制、腌制后品质变化、区分变质、易入味原料	通过闻香判断禽类腌制时间，调整火候，避免肉质发柴、肥肉出油过多	通过闻香判断禽类腌制时间，调整火候，避免肉质发柴、肥肉出油过多
能力2 非遗文化				能力2 食材储运			
编号	能力点描述	能力达成标准	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准	能力达成标准
1.2.1	掌握广西烧卤地区非遗文化（桂南脆皮鸭、桂北黄骨鸡、少数汉族腊味制品）	从南方香料、腌制工艺、代表菜品区分三大流派，列举3款本土特色产品	完整了解各流派烧卤菜品与制作工艺，说明老卤长期养护形成复合风味	1.2.1	掌握烧卤生鲜禽畜低温腌制冷藏存放规范	腌制肉类食材时冷藏保存，按时间翻面入味，不常室温放置滋生菌落	腌制肉类食材时冷藏保存，按时间翻面入味，不常室温放置滋生菌落
1.2.2	熟知广西酸笋、白切鸡、五香鸡、椒盐等非遗烧卤民俗应用	熟知广西酸笋、白切鸡、五香鸡、椒盐等非遗烧卤民俗应用	熟知广西酸笋、白切鸡、五香鸡、椒盐等非遗烧卤民俗应用	1.2.2	掌握老卤汤过滤、低盐养护、防止变质存储标准	老卤汤需过滤杂质，低盐养护，防止变质存储标准	老卤汤需过滤杂质，低盐养护，防止变质存储标准
1.2.3	掌握桂北、瑶山少数民族、仫佬族传统制作工艺	掌握桂北、瑶山少数民族、仫佬族传统制作工艺	掌握桂北、瑶山少数民族、仫佬族传统制作工艺	1.2.3	生肉原料、熟成菜品分层隔层存放，杜绝交叉污染	生肉原料、熟成菜品分层隔层存放，杜绝交叉污染	生肉原料、熟成菜品分层隔层存放，杜绝交叉污染
1.2.4	了解广西烧卤土家风味、仫佬族喜喜风味选用吉祥寓意	了解广西烧卤土家风味、仫佬族喜喜风味选用吉祥寓意	了解广西烧卤土家风味、仫佬族喜喜风味选用吉祥寓意	1.2.4			
能力3 食品安全				能力3 食材适配			
编号	能力点描述	能力达成标准	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准	能力达成标准
1.3.1	坚守老卤养护核心，不随意删减传统腌制、腌制工序	严格遵守香料配比、不加水、每日过滤老卤传统流程，长期恒温储存，守住传统风味底线	严格遵守香料配比、不加水、每日过滤老卤传统流程，长期恒温储存，守住传统风味底线	1.3.1	结合广西四季调整卤品品类、香料	夏季减少厚骨香料，增加黄皮、酸梅去湿，秋冬加重香骨香料，适配凉热风味	夏季减少厚骨香料，增加黄皮、酸梅去湿，秋冬加重香骨香料，适配凉热风味
1.3.2	秉持食材节用理念，卤液、卤料循环利用，减少边角浪费	卤液过滤后重复使用，卤料定期翻新，肉食边角制作卤味小食，废物利用实现零浪费	卤液过滤后重复使用，卤料定期翻新，肉食边角制作卤味小食，废物利用实现零浪费	1.3.2	按照风味风味适配料、腌制方式，区分桂南脆皮、桂北黄骨鸡	桂南脆皮偏重穿嫩上色，桂北黄骨偏重本地山香料，贴合地域口味	桂南脆皮偏重穿嫩上色，桂北黄骨偏重本地山香料，贴合地域口味
1.3.3	建立烧卤品质标准化文化，统一工艺、上色、卤制品外观标准	建立烧卤品质标准化文化，统一工艺、上色、卤制品外观标准	建立烧卤品质标准化文化，统一工艺、上色、卤制品外观标准	1.3.3	区分堂餐餐只卤、散客斩件件原料品控标准	堂餐选用完整体例香骨，散客分割小块原料，同等流程保证入味均匀	堂餐选用完整体例香骨，散客分割小块原料，同等流程保证入味均匀
能力4 职业素养				能力4 损耗管控			
编号	能力点描述	能力达成标准	能力达成标准	编号	能力点描述	能力达成标准	能力达成标准
1.4.1	坚守卤制品食品安全职业底线，规范卤品、熟食存放操作流程	生熟食品分区腌制腌制，成品烧卤低温的存于冷藏，每日归仓、卤桶加盖清洗，杜绝交叉污染	生熟食品分区腌制腌制，成品烧卤低温的存于冷藏，每日归仓、卤桶加盖清洗，杜绝交叉污染	1.4.1	依据前厅菜单、客订订单定制烧卤品控，避免食品浪费变质	大批次小火卤制，少量多次卤制，避免食品浪费变质	大批次小火卤制，少量多次卤制，避免食品浪费变质
1.4.2	具备有效协同团队协作素质，主动反馈、履行岗位职责	具备有效协同团队协作素质，主动反馈、履行岗位职责	具备有效协同团队协作素质，主动反馈、履行岗位职责	1.4.2	南货店补货时、首次加工制料味大小、汤底	南货店补货时、首次加工制料味大小、汤底	南货店补货时、首次加工制料味大小、汤底
1.4.3	承担广西烧卤非遗技艺传承责任，向顾客讲解烧卤文化与卤味文化	承担广西烧卤非遗技艺传承责任，向顾客讲解烧卤文化与卤味文化	承担广西烧卤非遗技艺传承责任，向顾客讲解烧卤文化与卤味文化	1.4.3	每日统计卤品销量、变质损耗，及时分析原因	每日统计卤品销量、变质损耗，及时分析原因	每日统计卤品销量、变质损耗，及时分析原因

烧卤岗位文化能力图谱

烧卤岗位食材能力图谱

烧卤岗位食材能力图谱

烧卤岗位职业能力图谱			
能力1 基础工具			
编号	能力点描述	能力达成标准	
3.1.1	熟练掌握炉铲、铲刀、卤桶、削骨刀、挂炉架等烧卤设备工具规范操作。	恒温卤炉、炭火烤炉等温度操作规范，炉铲刀使用安全，无漏刀、划伤设备情况	
3.1.2	落实卤桶、烤架、刀具每日去污、高温消毒保养程序。	每日收市清洗所有卤制容器、烤架，去垢油垢彻底，定期消毒、保洁	
3.1.3	工具用腌制、熟卤物件工具分区专用，禁止混用串用、交叉污染	腌制盘、物件盛放分开存放，标识清晰，绝不混用发生交叉熟食	
能力2 原料处理			
编号	能力点描述	能力达成标准	
3.2.1	独立完成禽畜宰杀后清洗、去毛、去除基础腌制预处理	鸡鸭猪皮无毛清理干净，血水充分漂洗去除，腌制同上色无异味污染	
3.2.2	熟练调配广西特色卤料包、脆皮水、腌制香料调配方案	脆皮水要穿糖、白醋配成浓料，卤料包香料搭配准确，每日卤制风味统一	
3.2.3	掌握卤汤日常运作、补骨汤、补料养护基础操作	卤汤每日过滤肉渣，卤汤添加猪骨、本地香料，避免老卤反复开火风味	
能力3 特色工艺			
编号	能力点描述	能力达成标准	
3.3.1	掌握桂菜香卤大火焯烫工艺，分段控温保证肉质入味不柴	先大火去腥、后小火焯烫，精准把控焯烫时长，焯烫多久、肥内熟肉不柴	
3.3.2	掌握广式脆皮烧味、本地黄皮鸭焗明火烤制上工艺	发水风干到位，炉温温度分段控制，外皮红亮饱满，内里肉质鲜嫩多汁	
3.3.3	掌握广式脆皮烧卤、重南特色工艺、大数腊味煮腊本土口味	精准本地腌制、黄皮菜入汤，控制脆皮焗烤程度，卤煮散食不剩食	
能力4 标准化出品			
编号	能力点描述	能力达成标准	
3.4.1	统一每款卤煮腌制时长、卤制火候、香配比例统一	严格按照烧卤标准卡操作，同款卤煮每日色泽、咸度、入味程度完全一致	
3.4.2	掌握大卤味同步腌制、烤制，成熟大小、上均均匀一致	多只鸡鸭同步卤制，成熟度、完全度色泽均匀无明显，避免老嫩差只出	
3.4.3	针对广西黄色黄皮、腊卤制定广式烧卤标准50P	黄皮烧鸭、五香猪骨固定腌制、制流程，统一门店特色烧卤出品标准	

烧卤岗位创新能力图谱			
能力1 工艺改良			
编号	能力点描述	能力达成标准	
4.1.1	优化老卤循环香浓流程，缩短卤制时间，稳定复合风味	调整老卤循环香浓流程，缩短卤制时间，稳定复合风味	
4.1.2	改良脆皮风干、腌制工艺，缩短晾干时长，外皮依旧红亮橙红亮	调整老卤风干、风干环境温度，减少风干等待时间，不影响脆皮成型色泽	
4.1.3	优化卤煮去腥腌制工艺，解决肉干腥腥、卤后发柴痛点	调整老卤去腥、黄皮菜提前腌制，深层去除肉腥，卤制后肉质多汁软嫩	
能力2 食材创新			
编号	能力点描述	能力达成标准	
4.2.1	结合广西时令黄皮、良姜、山香叶研发创新型卤味配方	利用本地季节性鲜果、山香料调配新式配方，打造门店独有特色卤味新品提升顾客品质，增加新鲜度	
4.2.2	创新轻脆、轻煮香酥新式卤干，适应年轻化消费口味	调整传统卤味配方，开发现代口味卤干	
4.2.3	利用卤煮边角料开发独立小份卤味小吃、主题门店产品	门店内搭配配餐、米粉做成卤味小吃，提升卤煮边角料营收价值	
能力3 流程优化			
编号	能力点描述	能力达成标准	
4.3.1	优化烧卤口腌制、腌制、斩件流程，分区作业减少污染菜品搬运	划分腌制区、卤烤区、斩件售卖区，规划单独菜品加工全流程动线	
4.3.2	优化灶台时段卤煮备菜逻辑，错峰开炉，避免卤煮长时间高温造成浪费	制定预制卤煮备菜流程，午晚市分批斩制脆皮烧味，大幅减少浪费	
4.3.3	优化烧卤、腌制物料投放、香料、生鲜肉品就近取用，减少操作损耗	物料统一、腌制固定点理货，卤制过程无需远路取料，提升降本加工速度	
能力4 新品研发			
编号	能力点描述	能力达成标准	
4.4.1	新品搭配工艺点描述，配合研发研发创新型香卤味，定制专属卤味、卤煮全餐工艺	结合本土鲜果、山椒设计新式卤菜，配备专属汤底、卤煮配方方案	
4.4.2	围绕快餐主题开发轻餐套餐特色卤味、卤煮套餐搭配方案	打造多款黄皮卤鸭、脆皮鸡等套餐特色菜，形成门店独有套餐卤味品牌	
4.4.3	优化快餐小份卤制快速出餐，周风干、卤制步骤快速快速出餐	缩短切丁、卤制时长，预制复合卤汁，兼顾快捷出餐速度与传统卤煮风味	

烧卤岗位技艺能力图谱	烧卤岗位创新能力图谱
------------	------------

烧卤岗位创新能力图谱

烧南岗位运营能力图谱		
能力1 现场管理		
编号	能力点描述	能力达成标准
5.1.1	落实烧南档口5S管理, 生鲜腌制、卤制成品、暂存区域分区规整	档口无油垢、酱汁残渣、卤板、腌制物下足法存放, 成品食品保温隔尘陈列, 收作深度清洁设备
5.1.2	负责卤炉、烤炉、冷藏柜、暂存工具日常运维维护	每日检查炉具温控、燃气阀门, 烤炉和固定清理, 设备故障第一时间关停上报
5.1.3	合理规划档口存储空间, 不堆放过期生鲜肉食占用由烤操作空间	待腌食品分提存放, 出炉食品分层食品陈列, 不堵塞卤炉、烤炉操作区域
能力2 食安管控		
编号	能力点描述	能力达成标准
5.2.1	严格执行生熟肉食、工具、容器分离使用熟食安全规范	生鲜腌制区域不混放熟食成品, 暂生、熟熟站格分开, 杜绝生熟交叉污染
5.2.2	落实制卤容器、暂存工具、档口台面每日高温消毒, 留存消毒台账	每餐结束煮烫消毒卤板、刀具, 台面消毒擦拭, 完整记录消毒时间、操作人员
5.2.3	及时清理存放超时、变质卤货, 单独报废登记, 禁止对外售卖	常温存放超时小时、发酵变质卤货统一报废, 做好不合格熟食登记台账
能力3 跨岗协同		
编号	能力点描述	能力达成标准
5.3.1	每日早市对接切配, 确认当日待办畜禽原料处理数量	生鲜直禽清洗、分割规格不待第一时段反馈切配调整, 保障卤制原料标准统一
5.3.2	餐中实时对接前厅, 根据客流加急腌制、卤制供售单品	前厅热销菜品不足时快速补烤腌制, 不出现档口断货影响销售
5.3.3	汇总卤货损耗、香料消耗问题, 同步采购优化方案、香料供货标准	统计高价香料、量损耗和商品类型, 同步采购调整采购规格、供应商
能力4 班组管理		
编号	能力点描述	能力达成标准
5.4.1	协助组长分配档口分工, 均衡安排腌制、卤烤、暂存售卖人员工作	早晚市高峰分派作业, 专人卤烤、专人暂存售卖, 均衡负荷避免档口拥堵
5.4.2	带教新员工掌握腌制、卤汤养护、烤制全标准技艺	完整示卤煮炉控温、脆皮风干、老卤养护操作, 同步讲解熟食食品安全运营规范
5.4.3	统计每日畜禽原料、香料使用与卤货报废数据, 配合班组成本管控	完整登记生解采购、卤货损耗、香料消耗台账, 定期汇总成本数据供组长优化经验和方案

烧卤岗位运营能力图谱	
------------	--

蒸制岗位能力图谱（5个）

高素岗岗位文化能力图谱				高素岗岗位专业能力图谱			
能力1 行业文化	编号	能力点描述	能力达成标准	能力1 食材辨识	能力点描述	能力达成标准	
	1.1.1	了解传统饮食文化中经典食材本体的产地特征、掌握本地地理环境对食材生产、加工过程的心理影响	能整理原料清洗处理、入锅煎制、调味及收浓，说明高汤需时的影响因素，对烹饪的心理准备		2.1.1	精准识别广西荔浦芋、本地水产、肉鲜本产、邵阳等当季核心原材料	快速分辨混合清蒸、煎焗、蒜焗的食材特性，鉴别纤维化、变质食材、霉烂。
	1.1.2	了解传统食品标准化、家常菜产业化发展方向	对比分析从汤水基与液代高汤和成品菜肴区别，掌握高汤鲜时、少量生产工业化流程优势		2.1.2	区分本土药膳草本功效与适配配伍，匹配不同进补需求的宴席场景	分清五指毛、土茯苓、淮山等广西本土药材膳食材料性，根据滋补需求搭配煲汤原料
能力2 职业素养	1.1.3	熟悉烹饪师接待礼仪、掌握高素岗岗位生食食材加工从农场到厨房管理实践	掌握和菜、炖汤方法规范知识，遵守本土主理人要求，从供应链到后厨管理实践	2.1.3	视同食材耐煮软度变化，区分易熟水产、树腊腊味和菜烹制料	通过食材质地调整翻炒时长，避免肉质变老、干柴无味	
	编号	能力点描述	能力达成标准	能力2 食材储运	能力点描述	能力达成标准	
	1.2.1	热爱企业文化、能力点描述：掌握广西各流域饮食文化色彩（桂北韵味、桂南海味清蒸、桂西药膳炖）以及经典纯素食	了解品牌、厨师制卡、酒席配位符合大区域菜系特色，告知菜品属性以及经典纯素食		2.2.1	掌握预处理食材半成品密封冷藏规范	扣肉、腌香半成品必须密封冷藏，控制存放时长，防止油脂氧化、肉质变质
1.2.2	熟知基础平切刀法、清蒸焗焖火药、药膳转卖转卖转名菜民向起源	熟练解释家常菜寓意、药膳炖品养生作用，说明从家庭厨房到酒店分灶台的区别，说明从家庭厨房到酒店分灶台的工艺差别	2.2.2		掌握药膳草本、干货食材避光干燥存储标准	药材封装避光存放，防潮避虫，定期分批检查食材，维持药膳清香风味	
能力3 岗位素养	1.2.3	知晓广西少数民族药膳菜谱、广西民间饮食文化	理解桂北本土特色和药膳高汤做法，对比配搭本地特色食材提升特色的认识高度	能力3 食材适配	2.2.3	生熟肉类、预制半成品分层隔层存放，杜绝串味、交叉污染	生鲜干货离质前，预制冷冻分开存放，成品加盖防尘，增加真空覆膜隔层间
	1.2.4	了解广西客家蜜酒、炖汤上置包、宴席菜单承载客情、游耕农喜	充分掌握甜酒、寿宴药膳炖品搭配原则，知晓炖品单品作为宴席压轴甜品菜品的民俗内涵				
	编号	能力点描述	能力达成标准		能力3 食材适配	能力点描述	能力达成标准
1.3.1	恪守高汤炖工匠心，不随意增减传统汤底来例长行	扣菜、药膳炖品严格遵循古法慢熬和例长行，不随意增减传统高汤汤底及辅料	2.3.1	结合广西四季时令调整蒸草、药膳炖盅原料配料		夏季多用清蒸热草、鲜鱼清汤，秋冬多用胡椒、滋补药膳炖品，贴合时令养生需求	
1.3.2	掌握食材分类取用理念，桂北选用地域食材并合理配搭	桂北菜、药膳炖品以猪筒骨为主，少量鸡肉、鸡爪为辅。药材、肉类荤素搭配	2.3.2	按地域风味调配定制腌制味，桂北扣菜、药膳炖品突出出产鲜味		桂北扣菜突出酸辣、酸笋、桂南清蒸、香葱、桂南突出出产鲜味，贴合当地口味	
能力4 职业文化	1.3.3	建立高汤出汤标准化文化，统一调配汁量顺序一致，精准把控营养卫生的出品品质关系	明确出汤、炖汤每日高汤制作规划，按计划分餐统一，精准把控营养卫生的出品品质关系	2.3.3	区分家常套餐整盘、单人快餐套餐原料分量标准	家常大碗指定用料规格，快餐小碗精准高汤药材肉片，兼融合与滋补炖汤	
	编号	能力点描述	能力达成标准	能力4 损耗管控	能力点描述	能力达成标准	
	1.4.1	恪守自然朴素饮食安全节俭观感，按照高汤、炖品需求，生活垃圾分类处理	备餐中、成品后厨及时回收和再利用，按照当日高汤消耗量，积极回收利用		2.4.1	根据宴席订单、客流量提前预判厨产生废料，避免浪费完成长期留存变化	分时段投入粗加工，少量多次出炉，无大量重量菜品保温过久肉质发柴报废
1.4.2	负责后厨协助取货需求，主动协助收货、行政沟通少量紧急采购需求	负责后厨日常接单需求、炖品交接、或现场处理物料第一时间的有效配合	2.4.2		腌制边角料盐焗、碎肉、药材边角料次利用制作简易盐焗	碎干菜、边角碎肉、药材碎组合用于平价养生地摊，降低后厨原料成本	
能力5 企业文化	1.4.3	参与餐饮服务食品安全文化宣传宣传、向顾客讲解药膳、扣菜意义	参与药膳炖品、家常菜和菜匠人文化、民间节日盛装厨艺	2.4.3	每日统计高汤损耗率半成品、变质废弃品、汤汁等数据生成报表	完整记录报损率数据、药材损耗数据，分析原因制定改进措施	

蒸制岗位文化能力图谱

蒸制岗位食材能力图谱

高制岗位技艺能力图谱		
能力1 基础工具		
编号	能力点描述	能力点达标标准
3.1.1	熟练掌握分层蒸制、炖盅、蒸盅、隔水锅全套高制设备规范操作	蒸制温控、分层装放操作熟练，炖盅加盖密封到位，无漏制漏水，事情情况
3.1.2	落实蒸盅、炖盅、蒸盅内胆每日清洗消毒，直至无油污	蒸制结束或流汤所有高制容器、液体类器皿无油渍、无异味无安全隐患
3.1.3	针对设备、成品蒸制器分区专用，禁止混用串味、交叉污染	原料消毒、成品蒸盅力开收时，边料清蒸，熟不混用处理生熟食材
能力2 原料处理		
编号	能力点描述	能力点达标标准
3.2.1	独立完成清蒸、清蒸水产基础预处理（腌制、码味、铺料定型）	扣肉分份码放整齐，水产去腥铺姜姜、中碗定型摆盘，适配配汤要求
3.2.2	熟练调配广式西膳猪肚基础底汤、滋补药材配比	五指毛桃、土茯苓等猪肚配比例调定，炖盅煲汤炖度一天，每日出汤风味无偏差
3.2.3	掌握猪肚、干黄鱼、去皮预处理操作	猪味充分浸透入味，干、干黄鱼发好入味，象鼻菜后以焯、发干
能力3 特色工艺		
编号	能力点描述	能力点达标标准
3.3.1	特色工艺 能力点描述：掌握清蒸水产恒温湿蒸工艺，精准控制火候	根据鱼身大小调整蒸制时长，鱼肉细嫩多汁，无腥气，完整保留水产特征
3.3.2	掌握荔浦芋扣肉长时间隔水慢蒸工艺、分层蒸取熟度	九宫盆定型、后低慢慢煮，芋头粉嫩，肥肉化油不腻，酱汁充分渗入肉层
3.3.3	掌握少数民族药膳汤久炖工艺，草本滋补香气充分释放	小碗汤水炖炖药材，草本汤充分融入汤汁，滋补功效充分释放，无苦腥异味
能力4 标准化出品		
编号	能力点描述	能力点达标标准
3.4.1	统一每款蒸菜药材配比、高制温控、时长标准	严格按照高制标准卡操作，同款扣菜、炖盅每日按统一、汤汁摆盘完全一致
3.4.2	要求蒸菜分步骤同步制菜，统一成熟度、成色，成熟度要出现出汤	多层蒸制同步制菜同扣菜，肉质熟透，汤汁充分渗透至里
3.4.3	针对广式西膳猪肚、猪肚扣菜制定专属原料标准度25P	五指毛桃鸡汤、荔浦芋扣肉固定分层制菜流程，统一门店蒸制出品标准

高制岗位创新能力图谱		
能力1 工艺改良		
编号	能力点描述	能力点达标标准
4.1.1	优化分层蒸制温控时序，缩短蒸制时间，不破坏食材软糯口感	调整上下层温度梯度，分层错峰入味，同等烹饪改良上下层制菜等待时间
4.1.2	改良药膳猪肚药材投料量，减少苦涩味，提升汤汁鲜美度	突出苦药材后效，鲜香汤底提前熬，药膳汤汁清甜无苦味，保留滋补属性
4.1.3	优化清蒸水产去腥辅料工艺，解决蒸后上腥、肉质发干痛点	搭配本地米醋、柠檬叶垫底蒸制，工艺去除河鲜土腥味，鱼肉不硬不变
能力2 食材创新		
编号	能力点描述	能力点达标标准
4.2.1	结合广式本土时令草本、山珍食材开发创新型药膳炖菜	选用本地季节性药食同源食材搭配草本、河鲜，研发特色养生炖盅、汤品
4.2.2	创新轻滋补药膳搭配，适配年轻群体清淡养生需求	减少厚重药材，增加鲜果、鲜菌搭配，丰富养生与滋补口感，融合现代口味
4.2.3	利用芋头、肉类搭配创新制作小份扣菜蒸盅	芋头、碎肉搭配创新制作小份扣菜小盅，充分利用边角料降低损耗
能力3 流程优化		
编号	能力点描述	能力点达标标准
4.3.1	优化制菜工序衔接处理，入柜、取盅动线，分区作业减少浪费	划分高制制料区、高制操作区、成品保温区，缩短单锅菜加工全流程时间
4.3.2	优化分时段设备煮食逻辑，错峰煮、炖煮或成菜长时间炖煮炖度	以将高制制扣菜、早餐前半小时制菜生产、炖盅，大幅减少成品变质损耗
4.3.3	优化高制周边物料整理、药材、半成品操作逻辑，减少操作停顿	平铺炖盅、药材包定点摆放，辅料或成品就近取用，减少操作停顿，提升单人效率
能力4 新品适配		
编号	能力点描述	能力点达标标准
4.4.1	配合厨房研发创新养生蒸菜，定制专属高制配方	根据新品滋补主题、荤素定制定调整蒸制时长、药膳搭配、辅料工艺
4.4.2	打造乡村乡厨主题整套炖菜炖盅套餐，创新本土草本佐餐汤品	围绕乡村养生主题开发全套炖盅、汤品组合，用店/厨内独有养生资源搭配
4.4.3	优化快餐小份炖盅蒸制流程，缩短制菜时间	预制药材底汤，分层高温速煮，兼炖盅快速炖煮快速出品

蒸制岗位技艺能力图谱

蒸制岗位创新能力图谱

蒸制岗位运营能力图谱		
能力1 现场管理		
编号	能力点描述	能力达成标准
5.1.1	落实蒸制区域5S管理，待蒸半成品盘、成品盘分区规范摆放	蒸柜周边无积水、油污、食材残渣，炖盅区分类收纳，成品蔬菜保温存放。收市前彻底清洗柜体和内部
5.1.2	负责分层蒸柜、隔水锅、保温设备日常巡检维护	每日检查蒸柜和隔水压力、温控系统，内部积水及时排放，设备故障第一时间上报
5.1.3	合理规划蒸制区域存储空间，不得存放大量半成品占用蒸柜操作空间	待蒸半成品规范摆放，炖盅分区收纳，不堵塞蒸柜门取放通道
能力2 食安管控		
编号	能力点描述	能力达成标准
5.2.1	严格执行生熟、半成品、成品分区和蒸制食品安全规范	生鲜原料单独一层蒸制，预制扣菜、成品地区分隔放置，杜绝生熟蒸汽交叉污染
5.2.2	落实蒸盘、炖盅、蒸柜每日高温消毒，完整留存消毒台账	餐餐结束所有蒸制容器高温煮煮消毒，蒸柜内部冲烫杀菌，记录消毒时间与操作人员
5.2.3	及时清理蒸制超时、发酵变质半成品，单独报废登记，不用于出售	高温存放超过4小时、肉质发霉变质的坚决报废处理，做好不合格原料登记台帐
能力3 跨店协同		
编号	能力点描述	能力达成标准
5.3.1	每日早市对接切配，确认当日扣菜、水产、药膳原料预处理数量	半成品规格、药材配比不符第一时间反馈调整，保障蒸制原料标准度
5.3.2	餐中实时对接打餐，根据菜单上菜顺序分批出炉蒸菜	餐前开单前查对交付全套扣菜、炖盅，临时加单快速补蒸，不延误上菜
5.3.3	汇总蒸制原料、药膳损耗问题，分类向采购优化药材，主厨供货标准	统计高价药膳药材、基础耗水产品占比，同步采购调整采购规格、供货周期
能力4 班组管理		
编号	能力点描述	能力达成标准
5.4.1	班组管理 能力点描述：协助组长分配蒸制工作，均衡安排铺料、人货、取盘人员工作量	宽窄高峰分流作业。专人铺料、专人管控蒸柜、专人保温出餐，均衡人员负荷强度
5.4.2	带教新员工掌握铺料、温控、药材搭配全套蒸制标准	完整示范水产清洗、扣肉慢煮、药膳炖盅操作，同步讲解蒸制食品安全注意事项
5.4.3	统计每日生鲜、药膳药材使用与浪费程度数据，配合班组长成本管控	完整记录配料、药材使用与报废数据，定期汇总损耗数据供组长优化

蒸制岗位运营能力图谱

面点岗位能力图谱 (5个)

[illegible]

面点岗位文化能力图谱

重点岗位技能工艺指南			
能力1 基础工具			
编号	能力点描述	能力达成标准	
3.1.1	熟练掌握和运用、鉴别尺、卷尺、游标卡、钢锯具等量具设备使用操作	和圆规、冲床等按操作标准，能画线、锯裁使用准确、无误差、使用顺畅	
3.1.2	掌握圆规、尺、卷尺、操作台每日清洗、高温消毒保持清洁	每课桌排列使用有横线、离座、无杂物、桌椅摆放整齐、定期清洁消毒	
3.1.3	金属制作、金属点漆等工艺分区专用，禁止混用漆桶、交叉污染	每课桌漆桶分分开使用，标识清楚，禁止混用及随意丢弃漆点	
能力2 原料处理			
编号	能力点描述	能力达成标准	
3.2.1	独立完成文草、红蓝草清洗、漂水、捣烂天然颜色处理	将药去杂质、杂质、捣烂细腻无杂质、颜色均匀混合，完成三色调配成文草、红草泥	
3.2.2	掌握调配颜色、金银粉与颜色、糖、胶配比，控制金属颗粒粗细	掌握调配比例统一、能区分长短漆，需时后取得不硬、不塌	
3.2.3	掌握按传统制箔料工艺、神笔箔料工艺（按朱兰花、海神妙墨箔）	箔料成薄、平压箔料薄，每日包箔口都整好，无出水、过干问题	
能力3 特色工艺			
编号	能力点描述	能力达成标准	
3.3.1	掌握广蓝三色漆不吸纸染色法和清水染色制色工艺	红蓝草、黄纸按三色染色法、横纹颗粒分明清晰，无颜色、黄草染水味	
3.3.2	掌握文把把、糯米糊和手工纸工、包纸、排压成型工艺	无杂质不厚、封口严密不漏浆、纸面平整不皱口、制成品无杂质	
3.3.3	掌握粉收、前推漆、炒蓝异化制工艺、糯米漆通筛并皮口部	粉收通筛通筛不粘皮、前推漆火炒蓝外皮鼓胀明显鼓胀、无死生、炒粉	
能力4 标准成品品			
编号	能力点描述	能力达成标准	
3.4.1	根据一面颜色点面配比、馅料调配、高厚时标准	严格按照点面颜色有标准、两面点色每日大小、软硬度、馅料分量统一、数量	
3.4.2	需带大量量逐步增加面点、低一颜色、透蓝、透蓝逐步增加面点	多步逐步增加面点增加蓝、粉、粉、颜色、色色逐步增加	
3.4.3	针对广蓝三色糯米泥、文把把和特色点制定专项标准及80°	民特等次面点颜色蓝色、黄蓝色、绿、一面点面大小出点出点	

面点岗位食材能力图谱

重点岗位创新能力图谱		
能力1 工艺改良		
编号	能力点描述	能力达成标准
4.1.1	优化余粮面麸改良流程，将霉变粮等待时间，降低出脱粮不浪费	清整水道、油脂配比，减少霉变时间，不交损变质余粮面麸有霉变口感
4.1.2	优化天然植物染色工艺，优化磨浆建水步骤，上色均匀持久	优化工艺、还原浆液工艺，减少染色耗时，复色久不退色，完善浆液配比
4.1.3	优化面点熏烤通湿工艺，解决外皮干硬、内里失丰满度	分装提前解冻，外敷保鲜膜包裹面点，内附馅料完全熟透，无死壳现象
能力2 食材创新		
编号	能力点描述	能力达成标准
4.2.1	结合广西时蔬山黄野蕨、鲜果开发新型面点馅料	选用本地季节佳鲜蔬菜、山黄野蕨糯米、研发时蔬糯米包、吃油粽叶、芋草、山黄野蕨点品馅料
4.2.2	创新猪脰、猪油新式糕点馅料配方，适配现代消费淡食需求	降低传统猪油和猪油用量，研发香酥猪脰、猪油新式糕点馅料，调温酥小饼馅料
4.2.3	利用菌菌、馅料馅料开发提升性价比特色小吃	猪油菌、猪油馅料开发制作时添加猪油、小葱等，充分利用边角原料降低采购成本
能力3 流程优化		
编号	能力点描述	能力达成标准
4.3.1	优化面点煎煮、制皮、包馅、馅料制作步骤，分区作业减少原料浪费	划分煎煮区、包馅区、裹粉区成品区，将馅料煎煮区与包馅区分离，提升单人作业效率
4.3.2	优化时段限制原料取量逻辑，错峰包馅，避免成品长时间等待造成浪费	早中晚时段分时段包馅，错峰半小时包馅包馅内小批，大锅完成点品原料错峰
4.3.3	优化面点工物料投放逻辑，煎煮、馅料、裹粉精准取用，减少操作错误	裹粉使用筛网、馅料精准点取，裹粉使用筛网精准取用，提升操作加工效率
能力4 新品研发		
编号	能力点描述	能力达成标准
4.4.1	配合研发团队创新糕点新品，定制芋草青团、馅料、制皮点品工艺	研发新品小吃、青团馅料与制皮工艺精准配比，完善馅料、裹粉工艺
4.4.2	打造壮乡民俗主题糕点节日限定款，创新五色糯米饭传统食品工艺	调整三三月、中农寒暑开春食品五色糯米饭、艾妃和成春、用皮(用糯米饭)糯米饭传统食品工艺
4.4.3	优化传统糕粽化小吃制作流程，研发糕粽、包馅工艺快速完成	研发传统糕粽、将糯粽复烤时间，裹馅料包馅糯米饭与传统糯米饭，裹馅料包馅糯米饭糯米饭，提升操作加工效率

面点岗位技艺能力图谱

面点岗位运营能力图谱			
能力1 原料管理			
编号	能力点描述	能力点达标值	
5.1.1	落实定点定时配送50重量、干粉、生面团、熟面团定点配送满库按款	操作点无空档、无缺货现象。急、特、加急配送及时到位。熟面团点按款安全存放，收市后深凉库及时有设备	
5.1.2	负责和面机、蒸炉、炒炉、冲浆机日常巡检维护	每日检查设备运转、电路、炉灶温度定期清理。设备故障第一时间联系维修	
5.1.3	合理控制定点市面库存量，不得超出量数。杂粮占用按面点操作间	干粉等杂粮存储于空柜，按量定点区分摆放，不得混装混放。杂粮操作间无	
能力2 煮餐控制			
编号	能力点描述	能力点达标值	
5.2.1	严格执行煮面点、熟面团、馅料分区域操作食品安全规范	生熟操作操作点必须严格熟制工艺，生熟分开、煮餐分区域、杜绝交叉污染	
5.2.2	落实操作台、蒸笼、模具三饭后高温消毒，无残留异物带出后厨	煮餐结束后操作台、蒸笼、模具必须高温消毒，及时清理后厨，杜绝异物带出后厨	
5.2.3	及时清理溢出的皮渣、煮餐溢水，单独收集处理，禁止对外售卖	溢水溢渣第一时间清理，无溢水、溢渣溢锅现象，溢水不得与合格煮餐混合	
能力3 厨政协调			
编号	能力点描述	能力点达标值	
5.3.1	每日早市前开切配，确保当日面点零餐、预餐、鲜果馅料备量充足	馅料预餐、新鲜菜不足第一时间通知切配加急加工，保障备品原料充足	
5.3.2	餐中实时对账打单，根据煮餐上席零餐实时控制面点量	煮餐开席前及时交付并配合零小吃菜点，临时加餐及时供应，不延误服务	
5.3.3	汇总当日余粮、馅料预餐问题，协调采购优化备餐、预餐供货资源	及时汇报预餐问题、鲜果鲜果馅料品名、份数及时调整预餐量，供菜零餐	
能力4 运营管理			
编号	能力点描述	能力点达标值	
5.4.1	协助班长分配至点人员工作，均按安全包装、包装、人员工作交接	煮餐煮餐分点人员、专人跟班制包装、专人包装、专人装车、均按安全包装至点交接、交接班时交接清楚	
5.4.2	根据教学标准掌握和面、天然馅料、馅料安全包装和配送标准	掌握和面标准、馅料标准、安全包装标准、配送标准、馅料标准、配送标准	
5.4.3	控制每日面点、杂粮、馅料预餐和面点重量标准，配餐员按成本管控	控制每日和面、杂粮、馅料预餐和面点重量标准，配餐员按成本管控	

面点岗位运营能力图谱

面点岗位创新能力图谱

面点岗位运营能力图谱

3. 标准

(1) 标准统计表

序号	文件名称
1	2021 年团体标准-桂菜标准体系
2	2024 年广西壮族自治区地方标准-柳州地方菜“酸笋炒石螺” 制作工艺规范
3	2024 年广西壮族自治区地方标准-柳州地方菜“露水汤圆” 制作工艺规范
4	2025 年广西壮族自治区地方标准-柳州地方菜“螺蛳鸡” 制作工艺规范
5	2025 年广西壮族自治区地方标准-柳州地方菜“水油堆” 制作工艺规范
6	2025 年广西壮族自治区地方标准-柳州地方菜“铜瓢粑” 制作工艺规范
7	2026 年广西壮族自治区地方标准-玉林炒牛料制作技术规程

(2) 2021 年团体标准《桂菜标准体系》

《桂菜标准体系》文件截图（部分）

ICS 03.080.99 CCS A10 T/GXPX 团 体 标 准 T/GXPX 001—2021 桂菜标准体系 Diagrams of Guangxi cuisine standard system 2021-01-01 发布 2021-02-01 实施 广西烹饪餐饮行业协会 发 布	T/GXPX 001—2021 目 次 前言..... 11 1 范围..... 1 2 规范性引用文件..... 1 3 术语和定义..... 1 4 桂菜标准体系表..... 1 附录 A（资料性） 菜品基础标准..... 10 附录 B（资料性） 桂北风味代表菜标准..... 11 附录 C（资料性） 桂西北风味代表菜标准..... 13 附录 D（资料性） 桂东南风味代表菜标准..... 14 附录 E（资料性） 滨海风味代表菜标准..... 15
广西商业学校 2021 年研制桂菜标准体系 文件 1	广西商业学校 2021 年研制桂菜标准体系 文件 2
T/GXPX 001—2021 前 言 本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。 本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出。 本文件由广西烹饪餐饮行业协会归口。 本文件起草单位：广西烹饪餐饮行业协会、桂林旅游学院、南宁职业技术学院、广西商业技师学院、广西桂小厨餐饮管理有限公司、柳州市柳饮饮食有限责任公司、桂林市勾味王餐饮有限责任公司。 本文件主要起草人：谭兴勇、曾大文、黄微、吴东栋、曹焯、滕永军、杨耀、杨磊、宋家乐、何逸奎、王堂豪、闭思维、黄国英、赖钧仪、蒙世涛、郭志勤、徐新国、滕锡鹏、郭晓光、刘亚松、刘军、王伟、何孟文、陆燕春、林小岗、毛永丰、黄天玲、麦良华、梁滕坚。	T/GXPX 001—2021 桂菜标准体系 1 范围 本文件规定了桂菜标准体系涉及到的术语和定义、桂菜标准体系表的要求。 本文件适用于广西烹饪餐饮行业。 2 规范性引用文件 下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。 GB/T 13016 标准体系构建原则和要求 GB/T 13017 企业标准体系编制指南 GB/T 15496 企业标准体系 要求 GB/T 15497 企业标准体系 产品实现 3 术语和定义 下列术语和定义适用于本文件。 3.1 桂菜 Guangxi cuisine 即广西菜，是指以广西区域内的原材料为主，运用广西区域内特色烹调技法制作而成，具有广西饮食文化底蕴的菜品总称。主要包括桂北风味菜、桂西风味菜、桂东南风味菜与滨海风味菜。桂菜特征：天然生态、原汁原味；桂菜饮食文化特征：稻食影响深远、食养与养寿合一、多民族融合、喜酸酸食物。 3.2 菜品 cuisine 指菜肴、点心、小吃、饮品等餐饮食品。 3.3 桂北风味菜 Northern Guangxi cuisine 指桂林、柳州、来宾与贺州等地的菜品。桂北风味菜的风味特征：辣咸。 3.4 桂西风味菜 Western Guangxi cuisine 指河池、百色与崇左等地的菜品。桂西风味菜的风味特征：酸辣。 3.5 桂东南风味菜 Southeastern Guangxi cuisine 指南宁、梧州、玉林与贵港等地的菜品。桂东南风味菜的风味特征：甜酸。 3.6 滨海风味菜 Guangxi coastal cuisine 指钦州、北海与防城港等地的菜品。滨海风味菜的风味特征：鲜咸。 4 桂菜标准体系表
广西商业学校 2021 年研制桂菜标准体系 文件 3	广西商业学校 2021 年研制桂菜标准体系 文件 4

(3) 2024 年地方标准《柳州地方菜“酸笋炒石螺”制作工艺规范》

桂北菜广西地方标准研制文件-2024 年	
ICS 67.020 CCS 1.10 DB 45 广西壮族自治区地方标准 DB 45/T 7621—2024 柳州地方菜制作工艺规范  2024-11-18 发布2024-12-11 实施 广西烹饪餐饮行业协会 发布	DB 45/T 7621—2024 前 言 本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。 DB45/T 7621—2024《柳州地方菜制作工艺规范》分为十个部分： ——第1部分：酸笋炒石螺； ——第2部分：蒜水汤焗； 本文件由柳州市市场监督管理局提出并归口。 本文件起草单位：广西商业学校、广西经贸职业技术学院、广西烹饪餐饮行业协会、柳州市计量测试研究所、柳州市知识产权和质量服务中心、柳州市标准技术研究所、柳州市食品药品检验所、柳州市食品药品安全信息与监控中心、柳州博物馆。 本文件主要起草人：张彬、时焄、梁福宏、李东宇、黄娟、吴菲、林清、沈启民、阮世伟、赵发明、团丽萍、黄以坤、鲁娟、文歧福、沈培奇、吴东栋、顾雪花、蒋杰全、苏彩云、袁明、黄耀、林真如。 11
广西商业学校 2024 年研制桂北菜“酸笋炒石螺”广西地方制作标准 1	广西商业学校 2024 年研制桂北菜“酸笋炒石螺”广西地方制作标准 2
DB 45/T 7621—2024 目 次 前言..... 11 1 范围..... 1 2 规范性引用文件..... 1 3 术语和定义..... 1 4 原辅料要求..... 1 5 制作工艺..... 1 6 菜品质量..... 2 7 最佳食用时间..... 2	柳州地方菜制作工艺规范 第 1 部分：酸笋炒石螺 1 范围 本文件规定了酸笋炒石螺的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。 本文件适用于广西壮族自冶区内酸笋炒石螺的制作加工，包括家庭自制、街边摊贩制作、餐饮门店标准化出品及预制菜生产企业的加工环节。 2 规范性引用文件 下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。 GB 2708 食品安全国家标准 鲜（冻）水产品 GB 2716 食品安全国家标准 植物油 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐 GB/T 317 白砂糖 GB/T 18186 酿造酱油 GB/T 29878 料酒 GB 5749 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件 SB/T 10439 酱腌菜（适用于酸笋） 3 术语和定义 下列术语和定义适用于本文件。 酸笋炒石螺 Suanzun Chao Shiluo 以鲜活石螺为主要原料，搭配广西特色发酵酸笋，辅以辣椒、紫苏、姜蒜等香辛料，经预处理、翻炒、调味焖煮而成，具有酸香浓郁、鲜辣开胃、罐肉紧实的广西经典风味小吃类菜品。 3
广西商业学校 2024 年研制桂北菜“酸笋炒石螺”广西地方制作标准 3	广西商业学校 2024 年研制桂北菜“酸笋炒石螺”广西地方制作标准 4

DB 45/T 7621—2024 4 原辅料要求 4.1 原料 (1) 石螺：选用鲜活石螺，应符合 GB 2708 的规定，外壳呈深褐色或黑褐色、光滑无破损，螺口闭合紧密（触螺后能缓慢闭合），单个重量 15g-25g，螺肉饱满有弹性、无泥沙异味；优先选用直径 1.5cm-2cm 的成年石螺，便于吐沙和后续入味。 (2) 酸笋：选用广西传统发酵酸笋，符合 SB/T 10439 的规定，色泽呈嫩黄色或淡黄色，质地脆嫩，具有酸笋特有的发酵香气，无腐臭味、霉斑；宜选用切好的酸笋丝（宽度 0.3cm-0.5cm），或块状酸笋（需自行切成丝），避免过粗影响口感。 (3) 紫苏叶：选用新鲜紫苏叶，叶片完整、呈紫绿色或绿色，无黄叶、腐烂，具有浓郁紫苏香气，用于中和螺肉腥味，提升复合风味。 (4) 小米辣 / 指天椒：选用新鲜小米辣或指天椒，色泽鲜红、无霉变，辣味醇厚，切成圈状备用；根据口味需求调整用量，突出鲜辣口感。 (5) 饮用水：应符合 GB 5749 的规定，用于石螺吐沙、食材清洗及焖煮时补水。 4.2 辅料、调料 (1) 植物油：应符合 GB 2716 的规定，宜选用菜籽油或花生油，烟点≥190℃，色泽清亮，无异味，高温翻炒时能激发香辛料香味，且与酸笋、螺肉搭配风味协调。 (2) 食用盐：应符合 GB 2721 的规定，选用精制盐，用于调味，平衡酸笋的酸味、突出螺肉鲜味。 (3) 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定，选用一级白砂糖，少量添加（约为盐用量的 1/3），用于中和辣味与酸味，提升口感层次，避免过甜掩盖本味。 (4) 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定，选用生抽，色泽红亮、鲜味浓郁，无添加剂异味，用于增加菜品色泽和鲜度，不建议使用老抽（易导致色泽暗沉）。 (5) 料酒：应符合 GB/T 29878 的规定，选用大米酿造料酒（酒精含量≤15% vol），用于去除石螺的泥腥味，提升螺肉鲜度。 (6) 生姜、大蒜：生姜选用新鲜生姜，表皮光滑、无腐烂，切成姜片或姜丝；大蒜去皮后切成蒜末或拍碎，均需无发芽、异味，核心作用为去腥增香。 (7) 八角、香叶：应符合 GB/T 15691 的规定，选用干燥、无霉变的香料，八角呈棕红色、香叶呈暗绿色，具有浓郁香气，少量添加（八角 1 颗、香叶 1 片 / 500g 石螺），避免掩盖酸笋与螺肉本味。 (8) 鸡精 / 味精：符合 GB 2720 食品安全国家标准 味精的规定，用于提升鲜味，用量宜少（约 2g/500g 石螺），避免鲜味过重。 4.3 原辅料配比（以制作 500g 处理后石螺为例） (1) 主料：鲜活石螺 750g（吐沙剪尾后约 500g）、酸笋 150g（酸笋丝）、新鲜紫苏叶 30g、小米辣 30g（约 10-15 根）。 (2) 辅料、调料：菜籽油 / 花生油 60ml、食用盐 5g、白砂糖 2g、生抽 20ml、料酒 15ml、生姜 20g（切片）、大蒜 30g（拍碎）、八角 1 颗、香叶 1 片、鸡精 2g、饮用水 50ml（焖煮用）。 2	DB 45/T 7621—2024 5 制作工艺 5.1 原料预处理（核心环节，影响菜品口感与卫生） (1) 石螺吐沙：鲜活石螺放入干净盆中，加入足量饮用水（没过石螺 2cm），滴入 3/5 滴植物油（隔绝空气，促进吐沙），放入 10g 生姜片（辅助去腥），置于阴凉处静置 24-48h，期间每 8h 更换 1 次水，每次换水时用刷子轻轻刷洗螺壳表面污垢，直至水中无明显泥沙沉淀。 (2) 石螺剪尾：吐沙完成后，用钳子或专用螺剪剪掉石螺尾部尖端（约 1/5 螺壳长度），确保螺尾开口清晰，便于后续入味和食用时吸出螺肉；剪尾后放入清水中冲洗 2-3 次，沥干水分备用。 (3) 酸笋处理：酸笋若为块状，切成 0.3cm-0.5cm 宽的丝；将酸笋丝放入清水中浸泡 10-15min（根据酸度调整，酸度高则延长浸泡时间），捞出沥干水分，减少过咸或酸口感，避免炒制时发苦。 (4) 其他食材处理：紫苏叶洗净、沥干水分，切成 2cm 长的段；小米辣去蒂、切成圈；生姜切片，大蒜拍碎，八角、香叶洗净备用。 5.2 焯水去腥味 锅中加入 500ml 饮用水，放入 10g 姜片、10ml 料酒，大火烧开后放入剪尾石螺，保持大火焯水 2min；期间撇去水面浮沫（主要为螺肉杂质和血水），捞出石螺用清水快速冲洗 1 次，沥干水分备用；焯水可有效去除石螺的泥腥味，避免成品有异味。 5.3 煸炒调味与焖煮 (1) 炒香辅料：锅中倒入植物油，大火加热至油温六成热（约 180℃，油面轻微冒烟），转小火，放入姜片、拍碎的大蒜、八角、香叶，煸炒 1-2min，直至大蒜呈金黄色、香味浓郁（避免炒糊产生焦味）。 (2) 炒酸笋：转中火，放入沥干水分的酸笋丝，快速翻炒 3-4min，直至酸笋的水分部分收干，酸香充分释放（酸笋炒至微微焦黄时风味最佳），此时加入小米辣圈，继续翻炒 30s，激发辣味。 (3) 炒石螺：放入焯水后的石螺，转大火快速翻炒 2-3min，使石螺与酸笋、辅料充分混合，螺壳表面均匀裹上油分；沿锅边淋入剩余料酒，翻炒 10s，利用酒精挥发进一步去除腥味。 (4) 调味焖煮：依次加入食用盐、白砂糖、生抽、鸡精，翻炒 1min 至调料溶解；加入 50ml 饮用水（水量以刚没过石螺底部为宜），大火烧开后转小火，盖上锅盖焖煮 8-10min；期间每隔 3min 打开锅盖翻炒 1 次，确保石螺受热均匀、充分入味，避免局部糊锅。 5.4 收汁与增香 3
广西商业学校 2024 年研制桂北菜“酸笋炒石螺”广西地方制作标准 5	广西商业学校 2024 年研制桂北菜“酸笋炒石螺”广西地方制作标准 6
DB 45/T 7621—2024 焖煮结束后，打开锅盖，转大火收汁，同时放入紫苏叶段，快速翻炒 1-2min，直至汤汁浓稠（剩余汤汁约为原料的 1/4，能均匀附着在螺壳表面）；紫苏叶煮制时间不宜过长，避免香味流失，翻炒至叶片变软即可关火。 5.5 成品装盘 将炒好的酸笋炒石螺趁热装入深盘或大碗中，可根据需求在表面撒少量紫苏叶段点缀，保持菜品色泽鲜亮；建议搭配一次性手套和牙签（方便食用），即可上桌。 6 菜品质量 6.1 形状 如图 1。  图 1 酸笋炒螺成品 石螺外壳完整、无破碎（允许少量因翻炒导致的轻微裂纹），剪尾开口清晰；酸笋丝均匀分布在石螺间，紫苏叶、小米辣圈可见；整体形态规整，无过多碎渣，便于夹取和食用。 4	DB 45/T 7621—2024 6.2 色泽 石螺外壳呈深褐色，裹有红亮浓稠的汤汁；酸笋呈淡黄色，与螺壳形成鲜明对比；紫苏叶呈暗绿色，小米辣圈呈鲜红色；整体色泽油亮、层次分明，无焦黑、暗沉或颜色不均现象。 6.3 香味 具有酸笋特有的发酵酸香、石螺的鲜香味，融合紫苏的清香、姜蒜与香料的复合香味，鲜辣气息浓郁但不刺鼻；无石螺的泥腥味、酸笋的腐臭味或焦糊味，香味协调统一。 6.4 口感 螺肉紧实有弹性，轻轻一吸即可脱出，无生硬感、柴感或腥味；酸笋脆嫩爽口，咀嚼时酸香浓郁，无过咸过酸或苦涩味；小米辣的辣味温和，与酸味、鲜味平衡，入口鲜辣开胃，回味有紫苏的清香；汤汁浓稠不腻，附着在螺肉上，提升整体口感。 6.5 质感 石螺外壳坚硬但无焦脆感，螺肉软嫩有嚼劲；酸笋质地脆嫩，无软烂感；汤汁浓稠度适中，不稀不稠，能挂在食材表面；整体质感层次丰富，无结块、糊底或未煮熟的食材。 7 最佳食用时间 酸笋炒石螺制作完成后 5-15min 内食用最佳，此时螺肉紧实鲜嫩、酸笋脆爽、汤汁浓稠，香味最为浓郁；食用温度建议为 65℃-75℃，口感与风味平衡最佳。食用时间不宜超过 30min，超过后螺肉易吸汤变软、失去弹性，酸笋会因长时间浸泡变得软烂，汤汁也可能因冷却变得油腻，风味大幅下降。若一次食用不完，需冷却后密封放入冰箱冷藏（0℃-4℃），24h 内食用完毕；再次食用前需放入锅中，加少量饮用水，中火加热 3-5min 至完全沸腾，避免微波炉加热（易导致螺肉变柴）。 5
广西商业学校 2024 年研制桂北菜“酸笋炒石螺”广西地方制作标准 7	广西商业学校 2024 年研制桂北菜“酸笋炒石螺”广西地方制作标准 8

(4) 2024 年地方标准《柳州地方菜“露水汤圆”制作工艺规范》

桂北菜广西地方标准研制文件-2024 年	
ICS 67.020 CCS 11.10 DB45 广西壮族自治区地方标准 DB 45/T 7621—2024 柳州地方菜制作工艺规范  2024-11-18 发布 2024-12-11 实施 广西烹饪餐饮行业协会 发布	DB 45/T 7621—2024 前 言 本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。 DB45/T 7621—2024《柳州地方菜制作工艺规范》分为十个部分： ——第1部分：酸笋炒石螺； ——第2部分：露水汤圆； 本文件由柳州市市场监督管理局提出并归口。 本文件起草单位：广西商业学校、广西经贸职业技术学院、广西烹饪餐饮行业协会、柳州市计量测试研究所、柳州市知识产权和质量服务中心、柳州市标准技术研究所、柳州市食品药品检验所、柳州市食品药品安全信息与监控中心、柳州荣博物馆。 本文件主要起草人：张彬、时站、梁福宏、李东宁、黄娟、吴菲、林清、沈信民、邱世伟、赵发明、周丽萍、黄以坤、鲁娟、文枝福、沈培奇、吴东栋、魏雪花、蒋杰全、苏彩云、袁明、黄耀、林真如。 11
广西商业学校 2024 年研制桂北菜“露水汤圆”广西地方制作标准 1	广西商业学校 2024 年研制桂北菜“露水汤圆”广西地方制作标准 2
DB 45/T 7621—2024 目 次 前言..... 11 1 范围..... 1 2 规范性引用文件..... 1 3 术语和定义..... 1 4 原辅料要求..... 1 5 制作工艺..... 1 6 菜品质量..... 2 7 最佳食用时间..... 2	DB 45/T 7621—2024 柳州地方菜制作工艺规范 第 2 部分：露水汤圆 1 范围 本文件规定了柳州露水汤圆的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。 本文件适用于广西柳州行政区域内柳州露水汤圆的制作加工，包括家庭自制、餐饮门店及食品生产企业的规模化制作。 2 规范性引用文件 下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。 GB 1355 小麦粉 GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB 2716 食品安全国家标准 植物油 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐 GB/T 317 白砂糖 GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品（适用于预包装类露汤圆） GB 5749 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准 GB/T 7900 白胡椒 3 术语和定义 下列术语和定义适用于本文件。 柳州露水汤圆 Liuzhou Lushui Tangyuan 源于柳州传统民俗小吃，以糯米粉为皮，包裹猪肉（搭配马蹄、葱花等）制成的或鲜肉馅，经水煮熟后搭配清汤或骨汤食用，因汤圆个头小巧、汤汁清爽如“露水”，且肉馅鲜美多汁而得名的柳州特色汤圆品类。 4 原辅料要求 6
广西商业学校 2024 年研制桂北菜“露水汤圆”广西地方制作标准 3	广西商业学校 2024 年研制桂北菜“露水汤圆”广西地方制作标准 4

DB 45/T 7621—2024 4.1 原料 (1) 糯米粉：应选用优质秈糯或梗糯磨制的糯米粉，细度通过 100 目筛，色泽洁白，无结块、无异味，水分含量≤14%，符合 GB 1355 对糯米粉的相关要求。 (2) 猪肉：选用新鲜猪前腿肉或五花肉（肥瘦比例宜为 3:7 或 4:6），应符合 GB 2707 的规定，肉质新鲜、无异味、无筋络，脂肪分布均匀；解冻后（若为冻肉）无血水、无粘连。 (3) 马蹄（荸荠）：选用新鲜马蹄，表皮呈紫黑色或棕红色，无腐烂、无发芽，果肉洁白、脆嫩，去皮后切丁备用，单个马蹄直径宜为 2cm-3cm。 (4) 葱花：选用当日采摘的葱葱，取葱绿部分切碎，颗粒大小为 0.2cm-0.3cm，无黄叶、无腐烂，保留清新葱香。 (5) 饮用水：应符合 GB 5749 的规定，用于调面、煮汤圆及制作汤底。 4.2 辅料、调料 (1) 食用盐：应符合 GB 2721 的规定，选用精制盐，用于调味，提升肉馅鲜度。 (2) 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定，选用一级白砂糖，少量添加用于中和肉馅酸味，平衡口感。 (3) 生油：选用顺造生油，符合 GB/T 18186 的规定，色泽红亮，鲜味浓郁，无添加剂异味。 (4) 料酒：选用大米酿造料酒，符合 GB/T 29878 的规定，酒精含量≤15% vol，用于去除猪肉腥味。 (5) 白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定，选用纯白胡椒粉磨而成，无杂质、无异味，用于增加肉馅辛香风味。 (6) 淀粉：选用玉米淀粉或土豆淀粉，符合 GB 31637 的规定，用于增加肉馅粘性，锁住水分。 (7) 植物油：应符合 GB 2716 的规定，宜选用花生油或菜籽油，用于拌馅，提升肉馅顺滑度。 (8) 姜片、葱段：用于熬制汤底，选用新鲜生姜切片、葱葱切段，无腐烂、无异味。 4.3 原辅料配比（以制作 100 个露水汤圆为例） (1) 皮料：糯米粉 500g、饮用水 250ml-280ml（根据糯米粉吸水性调整）。 (2) 馅料：猪肉 300g（肥瘦 3:7）、马蹄 150g、葱花 50g、食用盐 6g、白砂糖 3g、生油 15ml、料酒 10ml、白胡椒粉 2g、淀粉 20g、植物油 20ml。 (3) 汤底：饮用水 1500ml、姜片 15g、葱段 10g、食用盐 5g、生油 5ml（可选，用于调味）。 5 制作工艺 5.1 馅料制作 (1) 猪肉处理：将新鲜猪肉洗净，去除筋膜，切成小块，放入料理机中搅打成肉糜（颗粒大小约 0.3cm-0.5cm，保留轻微肉粒感）；若手工制作，可将猪肉先切片，再切丝，最后剁成肉糜，过程中避免剁得过细导致口感发柴。 7	DB 45/T 7621—2024 (2) 马蹄处理：马蹄洗净，用削皮刀去除表皮，切成 0.5cm×0.5cm 的小丁，放入纱布中轻轻挤出部分水分（避免馅料过湿），备用。 (3) 调馅：将肉糜放入大碗中，依次加入食用盐、白砂糖、生油、料酒、白胡椒粉，朝一个方向搅拌 2min-3min，至调料完全融入肉糜；然后加入淀粉，继续搅拌 1min，使肉糜形成粘性；接着加入马蹄丁、葱花，倒入植物油，轻轻翻拌均匀（避免过度搅拌导致马蹄丁破碎），放入冰箱冷藏 20min-30min 定型，让馅料充分入味，同时防止包馅时出水。 5.2 皮料制作与包馅 (1) 调面：将糯米粉倒入干净的容器中，中间挖一个小坑，缓慢加入饮用水，边加边用手揉搓，直至形成光滑、不粘手的面团（面团硬度以手指按压能轻微回弹为宜，避免过软导致包馅时破裂）；若面团过干，可少量补充饮用水；若过粘，可撒少量干糯米粉调整，盖上湿布醒面 15min，让糯米粉充分吸水。 (2) 分剂：将醒好的面团放在案板上，撒少量干糯米粉防粘，搓成长条（直径约 3cm），用刀均匀切成小剂子，每个剂子重量约 7g-8g，将小剂子用手揉成光滑的小球，盖上湿布防止干裂。 (3) 包馅：取一个小剂子，用手掌轻轻按压成中间厚、边缘薄的圆皮（直径约 4cm-4.5cm，边缘厚度约 0.2cm，中间厚度约 0.3cm，避免边缘过薄导致包馅时破裂）；取冷藏好的馅料约 6g-8g，放在圆皮中央，用手指将圆皮边缘向上收拢，边收边轻捏紧，确保封口处无隙（防止煮制时露馅），最后将汤圆轻轻揉搓成表面光滑的小圆球（直径约 2.5cm-3cm），放入铺有干糯米粉的托盘（或垫有油纸的托盘）中，依次包好所有汤圆，注意间隔摆放，防止粘连。 5.3 煮汤圆与制作汤底 (1) 制作汤底：锅中加入饮用水，放入姜片、葱段，大火烧开后转小火煮 8min-10min，至姜片、葱段香味充分释放，捞出姜片、葱段（可选，若喜欢带葱姜味可保留），加入食用盐、少量生油（可选）调味，搅拌均匀后转小火保温，备用。 (2) 煮汤圆：另起一锅，加入足量饮用水（水量以能没过汤圆且煮沸时不粘连为宜），大火烧开后，用勺子轻轻搅动锅中水形成漩涡，放入包好的汤圆（每次放入数量不宜过多，避免拥挤粘连）；待汤圆下锅后，用勺子沿锅边轻轻推动，防止汤圆底部粘锅；水再次烧开后，汤圆会逐渐浮起，此时转小火，保持锅中水微沸，煮 5min-6min，期间可分 1 次-2 次加入少量凉水（每次约 50ml），使汤圆受热均匀，避免表皮破裂；煮至汤圆表皮透亮，用筷子轻轻夹起能感觉到内部柔软且有弹性，即可捞出，放入提前备好的热汤底中。 5.4 成品装盘 将煮好的汤圆连同适量汤底装入碗中，每碗可装 10 个-12 个汤圆，根据需求可在表面撒少量葱花或白胡椒粉点缀，即可食用。 6 菜品质量 8
广西商业学校 2024 年研制桂北菜“露水汤圆” 广西地方制作标准 5	广西商业学校 2024 年研制桂北菜“露水汤圆” 广西地方制作标准 6
DB 45/T 7621—2024 6.1 形状 如图 2。  图 2 露水汤圆成品 汤圆呈圆形，表面光滑、无裂痕、无变形，大小均匀，单个汤圆直径偏差不得超过 0.2cm，无露馅、无破皮现象。 6.2 色泽 汤圆表皮透亮，呈乳白色；切开后，肉馅呈淡粉色（猪肉原色），马蹄丁呈洁白色，葱花呈鲜绿色，色彩分明；汤底清澈透明，无浑浊、无沉淀物，若加生油则呈浅琥珀色。 6.3 香味 9	DB 45/T 7621—2024 具有糯米的清香、猪肉的鲜香味、马蹄的清甜香及葱花的辛香，搭配汤底的鲜香，无猪肉腥味、无生糯米味、无其他异味。 6.4 口感 表皮软糯 Q 弹，不粘牙、不夹生，咬开后无硬芯；肉馅鲜嫩多汁，口感紧实不柴，马蹄丁脆嫩爽口，增加口感层次；汤底清爽鲜醇，入口顺滑，无油腻感。 6.5 质感 汤圆表皮柔软有韧性，用筷子夹起不易破碎；肉馅颗粒感适中，与马蹄丁、葱花混合均匀，无结块；汤底无杂质，口感清爽，与汤圆搭配协调。 7 最佳食用时间 汤圆煮好后放入热汤底中立即食用最佳，此时表皮软糯 Q 弹，肉馅鲜嫩多汁，汤底温度适宜（建议食用温度为 65℃-75℃）；食用时间不宜超过 20min，超过 20min 后，汤圆表皮易吸水膨胀，失去 Q 弹口感，肉馅鲜味也会有所流失。若一次食用不完，可将剩余汤圆（不含汤底）放入冰箱冷藏（0℃-4℃），24h 内食用完毕，再次食用时需放入沸水中煮 3min-4min，重新制作汤底搭配食用，避免反复加热导致口感变差。  10
广西商业学校 2024 年研制桂北菜“露水汤圆” 广西地方制作标准 7	广西商业学校 2024 年研制桂北菜“露水汤圆” 广西地方制作标准 8

DB 45/T 7621—2025 4 原料辅料要求 4.1 原料 (1) 鸡肉：选用新鲜的三黄鸡或土鸡，应符合 GB 2707 的规定，鸡肉色泽鲜红，肉质紧实有弹性，无异味、无淤血、无筋膜，斩块后每块重量约 30g-50g。 (2) 螺蛳：选用鲜活螺蛳，外壳呈青褐色或黑褐色，壳面光滑无破损，螺肉饱满有弹性，无泥沙、无异味，单个螺蛳重量约 15g-25g，提前吐沙处理干净。 (3) 紫苏叶：选用新鲜紫苏叶，叶片呈紫绿色或绿色，无黄叶、无腐烂，具有浓郁的紫苏香气，用于去除腥味、提升风味。 (4) 青椒、红椒：选用新鲜青椒和红椒，青椒呈青绿色，红椒呈鲜红色，果肉厚实，无腐烂、无虫蛀，切成滚刀块备用，增加菜品色泽和微辣口感。 (5) 饮用水：应符合 GB 5749 的规定，用于螺蛳吐沙、食材清洗及调制高汤。 4.2 辅料、调料 (1) 植物油：应符合 GB 2716 的规定，宜选用花生油或菜籽油，烟点≥190℃，色泽清亮，无异味，能激发食材香味。 (2) 食用盐：应符合 GB 2721 的规定，选用精制盐，用于调味，突出食材鲜味。 (3) 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定，选用一级白砂糖，少量添加用于中和辣味，平衡口感。 (4) 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定，选用生抽，色泽红亮，鲜味浓郁，无添加剂异味，用于增加菜品色泽和鲜味。 (5) 料酒：应符合 GB/T 29878 的规定，选用大米酿造料酒，酒精含量≤15% vol，用于去除鸡肉和螺蛳的腥味。 (6) 生姜：选用新鲜生姜，表皮光滑、无腐烂，切成姜片或姜丝，用于去腥、增香。 (7) 大蒜：选用新鲜大蒜，蒜瓣饱满、无发芽，去皮后切成蒜末或整瓣使用，提升菜品香味。 (8) 干辣椒、花椒：干辣椒选用色泽鲜红、无霉变的，花椒选用颗粒饱满、麻香浓郁的，均符合 GB/T 15691 的规定，用于增加菜品香辣口感。 (9) 八角、桂皮：应符合 GB/T 15691 的规定，选用干燥、无霉变的，具有浓郁的香料香气，用于提升菜品复合香味。 (10) 高汤：选用唐骨或鸡骨熬制的高汤，色泽清亮，鲜味浓郁，无杂质，可提前熬制备用。 4.3 原辅料配比（以制作 10 人份螺蛳鸡为例） (1) 主料：鸡肉 1500g、鲜活螺蛳 800g（吐沙后约 600g）、紫苏叶 50g、青椒 200g、红椒 200g； (2) 辅料、调料：植物油 100ml、食用盐 15g、白砂糖 10g、酿造酱油 50ml、料酒 30ml、生姜 50g、大蒜 80g、干辣椒 50g、花椒 20g、八角 3 颗、桂皮 1 小块（约 10g）、高汤 1000ml。 5 制作工艺 2	DB 45/T 7621—2025 5.1 原料预处理 (1) 螺蛳处理：鲜活螺蛳放入盆中，加入足量饮用水，滴入 3 滴 - 5 滴植物油，放置在阴凉处吐沙 24h-48h，期间每隔 8h 更换一次水；吐沙完成后，用刷子将螺蛳外壳刷洗干净，用钳子剪掉螺蛳尾部尖端，方便后续入味和食用；锅中加水烧开，放入螺蛳焯水 2min，捞出后用清水冲洗干净，沥干水分备用。 (2) 鸡肉处理：新鲜鸡肉洗净，去除内脏、鸡爪指甲等，斩成 30g-50g 的块状；锅中加水，放入 10g 生姜片、15ml 料酒，大火烧开后放入鸡肉块焯水 3min，撇去浮沫，捞出鸡肉用清水冲洗干净，沥干水分备用。 (3) 其他食材处理：紫苏叶洗净，沥干水分；青椒、红椒去蒂、去籽，切成滚刀块；生姜切片，大蒜去皮后部分切成蒜末，部分保持整颗；干辣椒剪成段，八角、桂皮洗净备用。 5.2 煸炒调料与主料 (1) 炒香香料：锅中倒入植物油，大火加热至油温六成热（约 180℃），转小火，放入姜片、整颗大蒜、八角、桂皮、干辣椒段、花椒，翻炒 2min-3min，直至炒出浓郁的香料香味，注意避免炒糊。 (2) 煸炒鸡肉：将沥干水分的鸡肉块放入锅中，转中火，快速翻炒 3min-4min，直至鸡肉表面微微焦黄，水分收干，呈现出诱人的金黄色。 (3) 加入螺蛳翻炒：放入预处理好的螺蛳，继续中火翻炒 2min-3min，使螺蛳与鸡肉充分混合，让螺蛳的鲜味初步融入鸡肉中。 5.3 调味与焖煮 (1) 调味：向锅中加入料酒、酿造酱油、食用盐、白砂糖，快速翻炒均匀，使鸡肉和螺蛳均匀裹上调料，翻炒 1min-2min，直至调料香味充分释放。 (2) 加入高汤焖煮：倒入提前熬制好的高汤，高汤需完全没过鸡肉和螺蛳，大火烧开后转小火，盖上锅盖，焖煮 30min-40min，期间每隔 10min 搅拌一次，防止锅底粘锅，让鸡肉和螺蛳充分吸收高汤和调料的香味，使肉质软烂入味。 5.4 加入配菜与收汁 (1) 加入配菜：焖煮时间结束后，打开锅盖，放入青椒块、红椒块和紫苏叶，大火翻炒 3min-4min，使青椒、红椒块断生，保持脆嫩口感，紫苏叶的香气充分融入菜品中。 (2) 收汁：继续大火翻炒，收汁至汤汁浓稠（汤汁剩余量约为原料的 1/3），期间不断翻炒，使菜品均匀裹上浓稠汤汁，最后撒上蒜末，翻炒 10s，即可关火。 5.5 成品装盘 3
广西商业学校 2025 年研制桂北菜“螺蛳鸡”广西地方制作标准 5	广西商业学校 2025 年研制桂北菜“螺蛳鸡”广西地方制作标准 6
DB 45/T 7621—2025 将制作好的螺蛳鸡趁热装入干净的大碗或深盘中，可根据需求在表面撒少量新鲜紫苏叶或葱花点缀，即可食用。 6 菜品质量 6.1 形状 如图 3。  图 3 螺蛳鸡成品 鸡肉块大小均匀，螺蛳外壳完整无破损，青椒、红椒块呈滚刀状，形状规整，无碎渣过多现象，整体菜品摆放整齐。	DB 45/T 7621—2025 6.2 色泽 鸡肉呈深金黄色，螺蛳外壳呈青褐色或黑褐色，裹满浓稠的红棕色汤汁；青椒呈鲜绿色，红椒呈鲜红色，紫苏叶呈紫绿色，色彩丰富且搭配协调，汤汁油亮有光泽，无焦黑、无暗沉现象。 6.3 香味 具有浓郁的鸡肉鲜香、螺蛳的鲜臭味，融合八角、桂皮等香料的复合香味，以及紫苏叶的独特清香，香辣味浓郁但不刺鼻，无腥味、无焦糊味、无其他异味。 6.4 口感 鸡肉肉质软烂入味，轻轻一咬即可脱骨，不柴不塞牙；螺蛳肉紧实有弹性，鲜美可口，能轻松吸出；青椒、红椒块脆嫩多汁，带有微辣口感；汤汁浓稠顺滑，包裹在食材表面，入口香辣浓郁，回味悠长。 6.5 质感 鸡肉质地软烂但不松散，螺蛳肉有嚼劲但不生硬，青椒、红椒质地脆嫩，汤汁浓稠度适中，附着在食材表面不易滴落，整体质感层次丰富、协调统一。 7 最佳食用时间 螺蛳鸡制作完成后 10min-20min 内食用最佳，此时鸡肉和螺蛳肉质鲜嫩入味，青椒、红椒保持脆嫩口感，汤汁温度适宜（建议食用温度为 65℃-75℃），香辣味浓郁。食用时间不宜超过 1h，超过 1h 后，鸡肉易变得过于软烂失去口感，青椒、红椒会变软失去脆嫩度，汤汁也可能变干，风味下降。若一次食用不完，可将剩余螺蛳鸡放入冰箱冷藏（0℃-4℃），24h 内食用完毕，再次食用前需放入锅中加热至完全沸腾，加热过程中可适量加入少量饮用水，防止汤汁过于浓稠。 8
广西商业学校 2025 年研制桂北菜“螺蛳鸡”广西地方制作标准 7	广西商业学校 2025 年研制桂北菜“螺蛳鸡”广西地方制作标准 8

(6) 2025 年地方标准《柳州地方菜“水油堆”制作工艺规范》

桂北菜广西地方标准研制文件-2025 年	
ICS 67.325 CCS X 10 DB45 广西壮族自治区地方标准 DB 45/T 7621—2025 柳州地方菜制作工艺规范 2025-5-18 发布 2025-6-11 实施 广西烹饪餐饮行业协会 发 布	DB 45/T 7621—2025 前 言 本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。 DB45/T 7621—2024《柳州地方菜制作工艺规范》分为十个部分： ——第1部分：螺蛳鸡； ——第2部分：水油堆； ——第3部分：铜锅肥； 本文件由柳州市市场监督管理局提出并归口。 本文件起草单位：广西商业学校、广西经贸职业技术学院、广西烹饪餐饮行业协会、柳州市计量测试研究所、柳州市知识产权和质量服务中心、柳州市标准技术研究所、柳州市食品药品检验所、柳州市食品药品安全信息与监控中心、柳州菜博物馆。 本文件主要起草人：张彬、时助、蒙福宏、李东宁、黄娟、吴菲、林清、沈信民、邱世伟、赵发明、闭丽萍、黄以坤、鲁炫、文歧福、沈瑞奇、吴东栋、熊雪花、蒋杰全、苏彩云、袁明、黄耀、林真如。 ii

DB 45/T 7621—2025 (1) 糯米粉：应符合 GB 1355 的规定，选用优质黏糯磨制的糯米粉，色泽洁白，无结块，无异味，细度通过 80 目筛，水分含量≤14%，确保制作出的面团软糯有韧性。 (2) 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定，选用低筋小麦粉，与糯米粉搭配使用，增加面团的延展性，避免油炸时过度膨胀，蛋白质含量≤8%。 (3) 饮用水：应符合 GB 5749 的规定，用于调制面团，确保水质清洁无杂质，不影响食材本味。 (4) 桂花（可选）：选用干燥桂花，色泽呈淡黄色或金黄色，无霉变，无异味，具有浓郁的桂花香气，用于提升成品风味。 4.2 辅料、调料 (1) 植物油：应符合 GB 2716 的规定，宜选用菜籽油或棕榈油，烟点≥210℃，色泽清亮，无异味，高温油炸时不易产生有害物质，且能赋予水油堆独特的油香。 (2) 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定，选用一级白砂糖，蔗糖含量≥99.6%，无杂质，无异味，用于调制面团和表层调味。 (3) 红糖：选用优质红糖，符合 QB/T 4561 的规定，色泽呈深红色或褐色，无霉变，无异味，带有自然的蔗香，用于熬制红糖浆，质地细腻无结块。 (4) 食用盐：应符合 GB 2721 的规定，选用精制盐，少量添加用于平衡甜味，提升整体风味层次。 (5) 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定，选用玉米淀粉，用于在面团制作过程中防粘，也可少量加入面团中增加口感的细腻度。 4.3 原辅料配比（以制作 30 个水油堆为例） (1) 面团原料：糯米粉 400g、低筋小麦粉 100g、白砂糖 50g、食用盐 2g、饮用水 250ml-280ml、桂花（可选）5g。 (2) 油炸与调味辅料：植物油 1000ml（实耗约 150ml）、红糖 150g（或白砂糖 80g）、饮用水 50ml（熬红糖浆用）、玉米淀粉 30g（防粘用）。 5 制作工艺 5.1 面团制作 (1) 原料混合：将糯米粉、低筋小麦粉、白砂糖、食用盐（若添加桂花，此时一同加入）倒入干净的和面盆中，用筷子充分搅拌均匀，确保干性原料混合无颗粒。 (2) 调制面团：缓慢向混合好的干性原料中加入饮用水，边加水边用筷子搅拌，直至形成絮状面团，然后用手揉搓面团，揉搓过程中根据面团干湿度调整水量，若面团过干，可少量补充饮用水，若过粘，可撒少量玉米淀粉，直至揉成光滑、不粘手、软硬适中的面团（面团硬度以手指按压能缓慢回弹为宜）。 (3) 醒面：将揉好的面团盖上湿布，放置在常温下醒面 20min-30min，让面团中的水分充分渗透，使面团松弛，便于后续塑形。 7	DB 45/T 7621—2025 5.2 塑形 (1) 分割：将醒好的面团放在铺有玉米淀粉的案板上，用手揉搓成长条（直径约 3cm），然后用刀均匀切成 30 个小剂子，每个小剂子重量约 20g-22g。 (2) 揉圆：取一个小剂子，用手掌轻轻揉搓，将其揉成表面光滑的圆球（直径约 2.5cm-3cm）。揉制过程中若面团粘连，可在手掌心撒少量玉米淀粉，将揉好的圆球依次摆放在铺有玉米淀粉的托盘上，防止相互粘连，静置 5min 备用。 5.3 油炸 (1) 油温预热：将植物油倒入锅中，大火加热，同时用温度计监测油温，待油温升至 160℃-170℃时，转小火保持油温稳定（若没有温度计，可放入一小块面团测试，面团放入后能迅速浮起，表面缓慢冒泡，说明油温合适）。 (2) 炸制：将静置好的面团圆球逐个放入油锅中，放入数量不宜过多，以油能完全包裹面团且不拥挤为宜（每次放入 8-10 个）；放入后用勺子轻轻推动面团，防止其粘在锅底；保持小火炸制，期间不断翻动面团，确保面团受热均匀，炸至表面呈金黄色、外壳微微变硬（约 3min-4min）时，用漏勺捞出，沥干多余油脂，放入控油盘中。 5.4 调味（两种方式可选） (1) 白糖调味：将沥干油的水油堆趁热放入装有白砂糖的盘中，轻轻滚动，使水油堆表面均匀裹上一层白砂糖，然后放入干净的餐盘即可。 (2) 红糖浆调味：另起一锅，放入红糖和饮用水，小火加热，边加热边用铲子搅拌，使红糖充分溶解。继续熬煮 2min-3min，直至糖浆变得浓稠（用铲子挑起糖浆，能呈线性缓慢滴落）；将炸好的水油堆放入红糖浆中，快速翻动，使表面均匀裹上红糖浆，捞出后放在铺有油纸的餐盘上，防止粘连，待糖浆冷却凝固即可。 6 菜品质量 6.1 形状 如图 4。 8
广西商业学校 2025 年研制桂北菜“水油堆”广西地方制作标准 5	广西商业学校 2025 年研制桂北菜“水油堆”广西地方制作标准 6
DB 45/T 7621—2025  图 4 水油堆成品 呈圆形，表面光滑、无凹陷、无变形，大小均匀，单个水油堆直径偏差不得超过 0.3cm，无破损、无露馅（若添加桂花，桂花应均匀分布在面团中）现象。 6.2 色泽 (1) 白糖调味款：外壳呈金黄色，表面裹有一层洁白的白砂糖，色泽鲜亮，无焦黑、无发白不均现象。 (2) 红糖浆调味款：外壳呈金黄色，表面裹有深红色或褐色的红糖浆，糖浆均匀且有光泽，无焦糊、无糖浆堆积结块现象。 6.3 香味 具有浓郁的糯米香、油炸后的油香，搭配白砂糖的清甜香（或红糖浆的蔗香），若添加桂花则带有清新的桂花香气，无油腻味、焦糊味、生面味及其他异味。 6.4 口感 外壳酥脆，咬开后内部软糯细腻，不粘牙、无硬芯；白砂糖调味款入口甜而不腻，糖粒在口中融化后与软糯内芯相得益彰；红糖浆调味款则甜香浓郁，糖浆的粘稠感与外壳的酥脆、内芯的软糯形成丰富层次，口感顺滑。 6.5 质感 9	DB 45/T 7621—2025 外壳酥脆有脆性，用牙齿轻咬能轻松咬开，不易掉渣；内部软糯有弹性，用筷子夹起时不易变形；调味层（白砂糖或红糖浆）附着牢固，食用时不易脱落，整体质感协调统一。 7 最佳食用时间 水油堆制作完成后 5min-10min 内食用最佳，此时外壳酥脆，内芯软糯，甜味浓郁；若为红糖浆调味款，此时糖浆尚未完全凝固，口感最佳。食用时间不宜超过 30min，超过 30min 后，外壳易吸收空气中的水分变软，失去酥脆口感，内芯也可能变得干硬，风味大幅下降。若一次食用不完，可将剩余水油堆放入密封袋中，常温保存（不超过 24h），再次食用前放入烤箱，上下火 150℃加热 3min-5min，可恢复部分酥脆口感，不建议冷藏保存，以免影响口感。 10
广西商业学校 2025 年研制桂北菜“水油堆”广西地方制作标准 7	广西商业学校 2025 年研制桂北菜“水油堆”广西地方制作标准 8

(7) 2025 年地方标准《柳州地方菜“铜瓢粿”制作工艺规范》

桂北菜广西地方标准研制文件-2025 年	
ICS 67.325 CCS X 10 DB 45 广西壮族自治区地方标准 DB 45/T 7621—2025 柳州地方菜制作工艺规范  2025-5-18 发布 2025-6-11 实施 广西烹饪餐饮行业协会 发布	DB 45/T 7621—2025 前 言 本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。 DB45/T 7621—2024《柳州地方菜制作工艺规范》分为十个部分： ——第1部分：概 论； ——第2部分：术语； ——第3部分：铜瓢粿； 本文件由柳州市市场监督管理局提出并归口。 本文件起草单位：广西商业学校、广西经贸职业技术学院、广西烹饪餐饮行业协会、柳州市计量测试研究所、柳州市知识产权和质量服务中心、柳州市标准技术研究所、柳州市食品药品检验所、柳州市食品药品安全信息与监控中心、柳州博物馆。 本文件主要起草人：张彬、时劲、梁福宏、李东宁、黄娟、吴菲、林洁、沈国民、邱世伟、赵发明、周丽萍、黄以坤、鲁绍、文政福、沈培奇、吴东栋、赖雪花、蒋杰全、苏彩云、袁明、黄耀、林真如。 II
广西商业学校 2025 年研制桂北菜“铜瓢粿”广西地方制作标准 1	广西商业学校 2025 年研制桂北菜“铜瓢粿”广西地方制作标准 2
DB 45/T 7621—2025 目 次 前言 II 1 范围 I 2 规范性引用文件 I 3 术语和定义 I 4 原辅料要求 I 5 制作工艺 I 6 菜品质量 2 7 最佳食用时间 2	DB 45/T 7621—2025 柳州地方菜制作工艺规范 第 3 部分：铜瓢粿 1 范围 本文件规定了铜瓢粿的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。 本文件适用于广西柳州区域内铜瓢粿的制作加工。 2 规范性引用文件 下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成 本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于 本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于 本文件。 GB 1355 小麦粉 GB 2716 食品安全国家标准 植物油 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉 GB/T 317 白砂糖 3 术语和定义 下列术语和定义适用于 本文件。 铜瓢粿 Tongpaohe 以小麦粉、淀粉为主要原料，搭配葱花、鲜米等辅料，用专用铜瓢模具煎制而成的客家传统油炸类面点。 4 原辅料要求 4.1 原料 (1) 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定，选用中筋小麦粉，细度通过 80 目筛，无结块、无异味。 (2) 淀粉：应符合 GB 31637 的规定，宜选用木薯淀粉或红薯淀粉，色泽洁白，无杂质。 III
广西商业学校 2025 年研制桂北菜“铜瓢粿”广西地方制作标准 3	广西商业学校 2025 年研制桂北菜“铜瓢粿”广西地方制作标准 4

DB 45/T 7621—2025 (3) 新鲜葱花：选用当日采摘的葱茎，取葱白与葱绿部分切碎，颗粒大小为 0.3cm-0.5cm，无黄叶、无腐烂。 (4) 虾米：选用新鲜或晒干的小海虾，经泡发后切碎，颗粒大小为 0.5cm-0.8cm，无异味、无霉变、蛋白质含量≥40%。 (5) 饮用水：应符合 GB 5749 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准的规定。 4.2 辅料、调料 (1) 植物油：应符合 GB 2716 的规定，宜选用花生油或茶籽油，烟点≥190℃，色泽清亮，无异味。 (2) 食用盐：应符合 GB 2721 的规定，选用精制盐，氯化钠含量≥99.1%。 (3) 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定，选用一级白砂糖，蔗糖含量≥99.6%，无异味、无杂质。 (4) 生姜：选用新鲜生姜，去皮后切成姜茸。用量为 5g/500g 原料粉（小麦粉+淀粉），无腐烂、无霉变。 4.3 原辅料配比（以制作 50 个铜瓢粑为例） 小麦粉 300g、淀粉 200g、葱花 80g、虾米 50g、饮用水 400ml-450ml、植物油 500ml（实耗约 80ml）、食用盐 8g、白砂糖 15g、姜茸 5g。 5 制作工艺 5.1 预处理 (1) 将虾米用 30℃-40℃的温水浸泡 20min-30min，至虾米完全软化，捞出沥干水分后切碎；新鲜青葱洗净，沥干水分后切碎成葱花；生姜去皮后制成姜茸备用。 (2) 按配比将小麦粉、淀粉倒入干净的容器中，混合均匀，过筛 1 次，去除颗粒杂质，备用。 5.2 调糊 (1) 在混合好的粉类中加入食用盐、白砂糖、姜茸，搅拌均匀；然后缓慢加入饮用水，边加边用筷子朝一个方向搅拌，直至形成无颗粒、细腻糊状，糊状浓度以筷子挑起时能呈线性缓慢流下为宜（流动速度约 5cm/s）。 (2) 向调好的糊中加入切碎的葱花和虾米，轻轻搅拌均匀，避免过度搅拌导致葱花出水，影响糊的浓度，静置 10min，让粉类充分吸水。 5.3 预热模具与煎制	DB 45/T 7621—2025 (1) 选用直径为 8cm-10cm、深度为 2cm-3cm 的专用铜瓢模具，将模具放入锅中，加入少量植物油，小火加热至模具温度达到 120℃-130℃（用手靠近模具能感觉到明显热气）。 (2) 用勺子将调好的面糊倒入模具中，面糊用量以覆盖模具底部且不溢出模具为宜（约 20g/个），小火煎制 1min-1.5min，至面糊底部形成金黄色硬壳，用筷子轻轻翻动铜瓢粑，使其另一面与模具接触煎制。 (3) 继续煎制 1min-1.5min，至铜瓢粑两面均呈金黄色，且表面鼓起、质地酥软，用筷子将铜瓢粑从模具中取出，放入控油盘中沥去多余油脂。 5.4 成品整理 将沥油后的铜瓢粑趁热装入干净的餐盘，可根据需求搭配椒盐、番茄酱等蘸料，即可食用。 6 菜品质量 6.1 形状 如图 5。  图 5 铜瓢粑成品 呈圆形或椭圆形，表面鼓起，边缘整齐，无明显变形，单个铜瓢粑直径与模具直径偏差不得超过 1cm，厚度为 1cm-1.5cm。
广西商业学校 2025 年研制桂北菜“铜瓢粑”广西地方制作标准 5 DB 45/T 7621—2025 6.2 色泽 两面均呈金黄色，表面有轻微油光，葱花呈绿色点缀其中，虾米呈淡黄色，无焦黑、无发白现象。 6.3 香味 具有浓郁的麦香、油香，夹杂着葱花的清香和虾米的海鲜香味，无油腻味，无焦糊味、无其他异味。 6.4 口感 外酥内软，入口酥脆，咀嚼时能感受到内部柔软的质地，葱花爽脆，虾米有嚼劲，咸甜适中，无生硬感、无粘牙感。 6.5 质感 外壳酥脆，不易破碎，内部柔软有弹性，无空心过大或实心过硬现象，辅料分布均匀，每口均能吃到葱花和虾米。 7 最佳食用时间 菜品出锅后 3min-5min 内食用最佳，此时铜瓢粑外壳酥脆，内部柔软，香味浓郁；食用时间不宜超过 10min，超过 10min 后，外壳易变软，口感变差。 	广西商业学校 2025 年研制桂北菜“铜瓢粑”广西地方制作标准 6
广西商业学校 2025 年研制桂北菜“铜瓢粑”广西地方制作标准 7	

(8) 2026 年地方标准《玉林炒牛料制作技术规程》

桂东南菜“玉林炒牛料”广西地方标准研制文件-2026 年

ICS 67.020 CCS X04 T/YLPX 玉林市烹饪协会团体标准 T/YLPX 005—2025 玉林炒牛料制作技术规程 Technical regulations for making Yulin Beef Offal 2026-01-01 发布 2026-01-31 实施 玉林市烹饪协会 发布	T/YLPX 005—2025 前言 本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。 请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。 本文件由玉林市烹饪协会提出、归口并宣贯。 本文件起草单位：玉林市检验检测研究院、玉林师范学院、广西工贸高级技工学校、玉林市烹饪协会、玉林市国际香料与大健康产业研究院、玉林市食品药品认证评审中心。 本文件主要起草人：唐任、覃俊杰、梁科平、李冠、黄博、滕永军、樊海光、黄明验、周健、莫东森、朱春林、莫飞林、陈荣、梁科容、何正群、欧安军、罗舒瑶、刘鹏飞、鲁焰、陈祥念、龙杰、李杏兰。
广西商业学校 2026 年研制桂东南菜“玉林炒牛料”广西地方制作标准 1	广西商业学校 2026 年研制桂东南菜“玉林炒牛料”广西地方制作标准 2
玉林炒牛料制作技术规程 1 范围 本文件界定了玉林炒牛料的术语和定义，规范了加工过程卫生要求、技术要求、制作工艺、盛装。本文件适用于玉林炒牛料的加工制作。 2 规范性引用文件 下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。 GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、水产品 GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB 5749 生活饮用水卫生标准 GB 14930.1 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具 GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 3 术语和定义 下列术语和定义适用于本文件。 3.1 玉林炒牛料 Yulin Beef Offal 以新鲜牛肉及其内脏为主料，以豌豆、酸菜为辅料，经刀工处理、腌制后猛火快炒而成的具有玉林地方风味的菜肴。 3.2 牛杂 主要指炒牛料中的牛肉及其他部位，主要包括牛杂、牛百叶、牛腩、牛黄喉等部位。 3.3 横纹切制 玉林炒牛料制作的核心工艺之一，即指顺着牛肉肌肉纹理的进行切制的加工处理方法。 3.4 猛火快炒 玉林炒牛料制作的核心工艺之一，指在高温热油的锅中，将切配 3.5 燃气 因猛火快炒使食材在高温锅中快速受热，产生的一种独特香气和口感状态。 4 加工过程卫生要求 应符合GB 31654的规定。 5 技术要求 5.1 主料	5.1.1 牛肉 选用符合GB 2707要求的新鲜牛肉，优先选择牛腱子肉等适合快炒的部位，肉质应紧实有弹性，无异味、无淤血。 5.1.2 牛内脏及部位 选用新鲜的牛玄缸、牛百叶、牛腩、牛黄喉等，需经彻底清洗去除杂质、异味，符合食品安全要求。 5.2 辅料 5.2.1 酸菜、酸笋 应符合GB 2714的规定。 5.2.2 豌豆、生姜、葱、青蒜、芹菜 应新鲜、具有正常的色泽、气味、滋味，无霉变，并符合GB 2762、GB 2763的规定。 5.3 调味料 使用的品种及用量见附录A，其质量应符合国家相关标准的规定。 5.4 加工用水 应符合GB 5749的规定。 6 制作工艺 6.1 制作流程 玉林牛料制作工艺流程图见图1。 原料—清洗—切制—腌制—辅料腌制—炒制—装盘成菜 图1 玉林牛料制作工艺流程图 6.2 原料加工 6.2.1 清洗 牛肉洗净表面血水；牛内脏及其他部位根据不同品种分别采取相应方法进行初加工并清洗干净；辅料洗净沥干水分。 6.2.2 牛料切制 按照“横纹切制”要求处理，牛肉整刀切成（3~5）cm见方的（0.5~1.0）cm厘米宽的小条；牛玄缸偏厚处切十字花刀，再切成块，每段中间划（3~4）刀；牛黄喉根据口感需求切成适宜大小。 6.2.3 配菜切制 青蒜斜切刀厚片，青蒜叶、芹菜、葱白切段，酸笋、酸菜切成粗丝。 6.3 腌制 将切好的牛料放入容器中，按配方（见附录A）比例加入调味料，搅拌均匀，腌制（5~8）min，使其初步入味。 6.4 辅料腌制 6.4.1 鲜豌豆
广西商业学校 2026 年研制桂东南菜“玉林炒牛料”广西地方制作标准 3	广西商业学校 2026 年研制桂东南菜“玉林炒牛料”广西地方制作标准 4

将鲜豌豆放入锅中,加入适量的水、食用盐,大火烧开后转中火加热至豌豆软烂、能轻松捏碎的程度即可装入盛菜碟中垫底备用。 6.4.2 酸笋、酸菜 将准备好的酸笋、酸菜丝炒干水分,放入适量食用油、食用盐、生抽、蚝油、白砂糖调味翻炒装入盛菜碟中备用。 6.5 牛料炒制 猛火热锅倒入适量食用油(以能覆盖锅底且略有富余为宜),油温升至七成热(180℃~200℃),下姜丝、葱白段、青蒜茎段料头爆香(8 s~10 s),再加入腌制好的牛料快速翻炒至表面变色(1 min~2 min)接着放入芹菜段、青蒜段继续翻炒(30 s~60 s),至食材熟透且保持鲜嫩,调味勾芡、淋少许明油出锅,装入盛装有配菜的碟中。 7 盛装 7.1 盛器 宜采用浅口容器装盘,其质量符合GB 14934的要求。 7.2 装盘 以熟制的豌豆、酸笋、酸菜丝装盘底,上面覆盖炒制好的牛料即可。 7.3 感官要求 应符合表1的规定。 <table><tr><th colspan="2">表 1 感官要求</th></tr><tr><th>项 目</th><th>要 求</th></tr><tr><td>盛装形态</td><td>摆盘整齐,层次分明、造型饱满</td></tr><tr><td>色 泽</td><td>牛肉及生肉颜色鲜亮,配菜色泽自然,整体色调协调</td></tr><tr><td>口 感</td><td>牛肉嫩滑,生玄缸脆口,牛百叶有嚼劲,配菜爽脆,口感丰富有层次</td></tr><tr><td>味 道</td><td>“镬气”浓郁,突出牛料本身的鲜香,调料香味与食材本味融合,无异味、异味</td></tr></table>	表 1 感官要求		项 目	要 求	盛装形态	摆盘整齐,层次分明、造型饱满	色 泽	牛肉及生肉颜色鲜亮,配菜色泽自然,整体色调协调	口 感	牛肉嫩滑,生玄缸脆口,牛百叶有嚼劲,配菜爽脆,口感丰富有层次	味 道	“镬气”浓郁,突出牛料本身的鲜香,调料香味与食材本味融合,无异味、异味	附 录 A (资料性) 玉林炒牛料制作配方 参见表A.1。 表 A.1 玉林炒牛料的制作配方 <table><tr><th>原料类别</th><th>原料名称</th><th>原料重量(单位:g)</th><th>占比(%)</th></tr><tr><td rowspan="6">主料</td><td>牛腱子肉</td><td>200</td><td>10.69</td></tr><tr><td>牛百叶</td><td>200</td><td>10.69</td></tr><tr><td>牛腩</td><td>200</td><td>10.69</td></tr><tr><td>牛玄缸</td><td>200</td><td>10.69</td></tr><tr><td>牛黄喉</td><td>200</td><td>10.69</td></tr><tr><td>豌豆</td><td>200</td><td>10.69</td></tr><tr><td rowspan="6">辅料</td><td>青蒜</td><td>80</td><td>4.28</td></tr><tr><td>芹菜</td><td>80</td><td>4.28</td></tr><tr><td>酸笋</td><td>80</td><td>4.28</td></tr><tr><td>酸菜</td><td>80</td><td>4.28</td></tr><tr><td>葱白</td><td>50</td><td>2.67</td></tr><tr><td>生姜</td><td>30</td><td>1.60</td></tr><tr><td rowspan="13">调味料</td><td>食用油</td><td>100</td><td>5.34</td></tr><tr><td>酸柠檬</td><td>30</td><td>1.60</td></tr><tr><td>蚝油</td><td>30</td><td>1.60</td></tr><tr><td>料酒</td><td>30</td><td>1.60</td></tr><tr><td>蒜米</td><td>25</td><td>1.34</td></tr><tr><td>生抽</td><td>20</td><td>1.07</td></tr><tr><td>腐乳</td><td>10</td><td>0.53</td></tr><tr><td>淀粉</td><td>10</td><td>0.53</td></tr><tr><td>白砂糖</td><td>5</td><td>0.27</td></tr><tr><td>味精</td><td>3</td><td>0.16</td></tr><tr><td>鸡精</td><td>3</td><td>0.16</td></tr><tr><td>熟芝麻</td><td>3</td><td>0.16</td></tr><tr><td>食盐</td><td>2</td><td>0.11</td></tr></table>	原料类别	原料名称	原料重量(单位:g)	占比(%)	主料	牛腱子肉	200	10.69	牛百叶	200	10.69	牛腩	200	10.69	牛玄缸	200	10.69	牛黄喉	200	10.69	豌豆	200	10.69	辅料	青蒜	80	4.28	芹菜	80	4.28	酸笋	80	4.28	酸菜	80	4.28	葱白	50	2.67	生姜	30	1.60	调味料	食用油	100	5.34	酸柠檬	30	1.60	蚝油	30	1.60	料酒	30	1.60	蒜米	25	1.34	生抽	20	1.07	腐乳	10	0.53	淀粉	10	0.53	白砂糖	5	0.27	味精	3	0.16	鸡精	3	0.16	熟芝麻	3	0.16	食盐	2	0.11
表 1 感官要求																																																																																															
项 目	要 求																																																																																														
盛装形态	摆盘整齐,层次分明、造型饱满																																																																																														
色 泽	牛肉及生肉颜色鲜亮,配菜色泽自然,整体色调协调																																																																																														
口 感	牛肉嫩滑,生玄缸脆口,牛百叶有嚼劲,配菜爽脆,口感丰富有层次																																																																																														
味 道	“镬气”浓郁,突出牛料本身的鲜香,调料香味与食材本味融合,无异味、异味																																																																																														
原料类别	原料名称	原料重量(单位:g)	占比(%)																																																																																												
主料	牛腱子肉	200	10.69																																																																																												
	牛百叶	200	10.69																																																																																												
	牛腩	200	10.69																																																																																												
	牛玄缸	200	10.69																																																																																												
	牛黄喉	200	10.69																																																																																												
	豌豆	200	10.69																																																																																												
辅料	青蒜	80	4.28																																																																																												
	芹菜	80	4.28																																																																																												
	酸笋	80	4.28																																																																																												
	酸菜	80	4.28																																																																																												
	葱白	50	2.67																																																																																												
	生姜	30	1.60																																																																																												
调味料	食用油	100	5.34																																																																																												
	酸柠檬	30	1.60																																																																																												
	蚝油	30	1.60																																																																																												
	料酒	30	1.60																																																																																												
	蒜米	25	1.34																																																																																												
	生抽	20	1.07																																																																																												
	腐乳	10	0.53																																																																																												
	淀粉	10	0.53																																																																																												
	白砂糖	5	0.27																																																																																												
	味精	3	0.16																																																																																												
	鸡精	3	0.16																																																																																												
	熟芝麻	3	0.16																																																																																												
	食盐	2	0.11																																																																																												
广西商业学校 2026 年研制桂东南菜“玉林炒牛料”广西地方制作标准 5	广西商业学校 2026 年研制桂东南菜“玉林炒牛料”广西地方制作标准 6																																																																																														
中华人民共和国团体标准 玉林炒牛料制作技术规范 T/YLPX 005-2025 玉林市烹饪协会统一印制 版权专有 侵权必究																																																																																															
广西商业学校 2026 年研制桂北菜广西地方制作标准 7																																																																																															

4. 课程体系

(1) 课程体系图



(2) 自主开发的桂菜课程及课程资源

课程及课程资源统计表

序号	课程名称
1	广西特色饮食文化
2	桂菜烹饪技艺
3	螺蛳粉制作技艺
4	广西特色菜肴制作
5	桂菜制作（国际化双语课程）
6	桂菜特色小吃制作
7	桂菜营养素食料理
8	广西米粉制作（国际化双语课程）

① 广西特色饮食文化课程及课程资源（部分截图）

《广西特色饮食文化》品牌课程开发与建设》项目资源统计表				
资源类别	数量	单位	容量 (MB)	备注
课程标准	1	份	0.1	
教学计划	1	份	0.02	
教案	15	份	5.67	
考核方案	1	份	0.02	
学习指导书	1	份	1.69	
教学课件	15	个	116	
教材	1	本	8.93	
微课	11	个	676	
论文	4	篇	0.02	
课件	2	篇	2.3	
图片素材	1000	张	6500	
视频资料	47	个	9440	
合计			14.808	

广西商业学校 《广西特色饮食文化》课程标准	
课程名称：	广西特色饮食文化
适用专业：	中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业、高级饭店运营与管理专业、糕点面包烘焙专业
一、前言	
（一）课程性质与地位	广西特色饮食文化是中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业、高级饭店运营与管理专业、糕点面包烘焙专业的一门专业基础课程，也是该专业的一门专业必修课程。
	通过本课程的学习，学生应了解广西特色饮食文化的基础知识、基础理论，全面认识广西饮食文化传统，丰富了饮食文化内涵的基础上，将理论知识与实际技能学习相结合，为学生学习广西特色菜肴制作、糕点小吃制作等专业技能课程做铺垫，同时通过对广西特色饮食文化的整体认知和品鉴，提高学生的生活品位和质量，提升饮食文化素养，为职业生涯打下坚实的化基础；此外学生通过区域民族饮食文化经历“认识——认同——理解——欣赏”的过程，形成正确文化观，民族观，价值观，培养民族自信心和自豪感，未来职场上成为爱岗敬业、坚定将正确量值的饮食文化传承人。
（二）设计思路	本课程以理论联系实际、知识与技能点相结合为设计思路，针对对地地开展教学活动，让学生在情境中掌握和应用所需知识，将理论与实际的结合，做到融会贯通。
	根据中餐烹饪与营养膳食专业、高级饭店运营与管理专业、糕点面包烘焙专业对广西特色饮食文化知识的要求，结合广西现代中式烹饪的发展现状，选取相关学习主题设置本课程。
	本课程是一门以知识性为主的课程，课程内容的选取紧紧围绕完成专业学生所需掌握的基础知识和理论目标。

课程授课进度			
周次	课次	教学内容（章、节、目）	学时
第1次课	导 课	调查问题	2
	第一章 广西饮食文化概述		
	第一节 广西基本概况		
第2次课	第一章 广西饮食文化概述		2
	第二节 广西饮食文化起源		
	第三节 广西饮食文化的发展		
第3次课	第二章 广西特色饮食风味		2
	第一节 广西饮食风味的组成		
	第二节 广西饮食风味的特色		
第4次课	第二章 广西特色饮食风味		2
	第三节 桂北风味		
	第四节 黔东南风味		
第5次课	第三章 广西特色饮食风味		2
	第一节 桂西风味		
	第二节 河池风味		
第6次课	第三章 广西特色饮食风味		2
	第三节 少数民族风味		
	第四章 广西饮食礼仪		
第7次课	第四章 广西饮食礼仪		2
	第一节 广西饮食日常礼仪		
	第二节 广西宴客礼仪		
第8次课	第四章 广西饮食礼仪		2
	第三节 广西岁时习俗		
	第四节 广西饮食传统习俗		
第9次课	第四章 广西饮食礼仪		2
	第五节 广西饮食禁忌		
	第五章 广西特色食材		
第10次课	第五章 广西特色食材概述		2
	第一节 广西特色食材概述		
	第二节 桂北特色食材		
第11次课	第五章 广西特色食材		2
	第三节 黔东南特色食材		
	第四节 广西特色食材		

教案 首页				
课 题 (章节目)	导 课 调查问题	第一章 广西饮食文化概述	第一节 广西基本概况	第二节 广西饮食文化起源
课程	理论课	计划学时	2	
教学目标	知识目标 1. 学生能够说出广西基本的地理环境情况； 2. 学生能够运用广西基本概况了解广西特色饮食文化的形成； 3. 学生了解广西饮食文化的起源。 情感目标 1. 学生认可家乡的环境与文化传统，培养对家乡的热爱； 2. 学生增加饮食文化常识，树立理论与实践相结合的学习观。			
教学内容	1. 广西饮食文化调研问题 2. 广西广西基本地理、人文环境的情况 3. 广西饮食文化的起源			
教学重点	教学重点： 广西基本概况、广西饮食文化的起源 教学难点： 学生能够说出家乡基本概况及饮食风味			
教学方法	讲授法			
教学组织形式	微课程			
教学评价方式	观察式评价、成果式评价			
教具及教学环境	教学多媒体、地图			
教学资源	课件、图片、微课			

② 桂菜烹饪技艺课程及课程资源（部分截图）

《桂菜烹饪工艺》 课程标准 二零二二年五月	《桂菜烹饪实训教程》的编写是积极响应“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”，也是“打造桂菜品牌，弘扬桂菜饮食文化”的基础性工作。编写团队认真学习领会了中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于深化新时代学校思想政治理论课改革创新的若干意见》，国家教材委员会印发的《全国大中小学教材建设规划（2019—2022年）》和教育部印发的《职业院校教材管理办法》等文件，结合广西餐饮行业的发展，特别的桂菜人才培养的客观需求，充分研判后组织编写。本标准在规划、编写、审核等环节都严格执行相关政策文件精神，围绕培养高素质高技能型人才培养的目标确定本书的编写架构、编写内容及资源建设，充分体现教材的职业性、规范性和引领性。 一、适用课程 桂菜经典名菜制作、桂菜制作技术、广西风味名菜制作等课程。 二、适用专业 本课程属于地方性特色课程，教材适用与烹饪与营养教育专业、烹饪工艺与营养专业、中餐烹饪与营养膳食专业，也可作为其他专业的拓展在课程。各专业根据专业人才培养标准遴选教学内容。 三、课程性质 本课程是烹饪专业针对中餐烹调岗位特别是体现地方职教特色开设的一门集理论知识与操作技能于一体的地方特色课程。 四、课程设计 本标准以烹饪专业教学标准作为指导，以职业能力位为标准，以行业企业为依托，以烹饪生产流程为基础，以“校企合作、工学对接、师徒对接”为课程设计理念。针对桂菜制作的基本构成要素，根据烹饪生产的特点进行课程设计。本课程主要以桂菜制作技能训练为基础，以本专业学生的就业为导向，倡导在“做中学”、“学中做”使学生掌握学会桂菜风味代表性菜肴的烹调技术，并能做到举一反三、为达成这样的目标，在课程设计上主要基于以下几个方面的思路进行： （一）校企双元，产教融合，编写团队组成合理 凸显出职业教育的特点，在行业协会的指导下，联合职教专家、行业企业技术能手、教学研究人员、资深技能大赛评委、一线优秀教师组成编写
--	--

《桂菜烹饪工艺》 教学方案 年：三年六月	课程总体教学方案 一、基本信息 课程名称：桂菜烹饪工艺 课程类型：专业核心课 授课对象：烹饪工艺与营养专业 先修课程：《烹饪原料学》《中式烹调工艺》 后续课程：《厨房食品安全》《餐饮服务与管理》《食品营养与配餐》 授课学时：36 课时 二、课程目标 （一）课程目标设计 《桂菜烹饪工艺》课程是各个地区饮食服务操作工种的《国家职业技能标准》为蓝本，以烹饪工艺与营养专业生产过程的核心技术为蓝本，结合学校实际条件设计 1 个学习领域，包括知识、技能和态度 3 个方面，旨在培养学生掌握桂菜烹饪工艺的基本知识、基本技能和基本素质，为今后从事桂菜烹饪工艺工作打下基础。 （二）课程目标设计 《桂菜烹饪工艺》课程是各个地区饮食服务操作工种的《国家职业技能标准》为蓝本，以烹饪工艺与营养专业生产过程的核心技术为蓝本，结合学校实际条件设计 1 个学习领域，包括知识、技能和态度 3 个方面，旨在培养学生掌握桂菜烹饪工艺的基本知识、基本技能和基本素质，为今后从事桂菜烹饪工艺工作打下基础。 （三）课程目标设计 《桂菜烹饪工艺》课程是各个地区饮食服务操作工种的《国家职业技能标准》为蓝本，以烹饪工艺与营养专业生产过程的核心技术为蓝本，结合学校实际条件设计 1 个学习领域，包括知识、技能和态度 3 个方面，旨在培养学生掌握桂菜烹饪工艺的基本知识、基本技能和基本素质，为今后从事桂菜烹饪工艺工作打下基础。	
---	---	--

③ 柳州螺蛳粉制作技艺课程及课程资源（部分截图）

（1）课程标准 《柳州螺蛳粉制作技艺》课程标准 适用专业：中餐烹饪专业及中西面点专业 课程编号：C0111 开设时间：第二学期 课时数：52 一、课程定位 （一）课程性质 《柳州螺蛳粉制作技艺》是针对中职中餐烹饪与营养膳食专业及中西面点专业二年级学生开设的一门专业核心课程。本课程以柳州螺蛳粉为研究对象，系统介绍螺蛳粉的历史渊源、文化特色、制作工艺及市场发展。旨在通过理论与实践相结合的教学方式，使学生掌握螺蛳粉的制作技能，弘扬地方饮食文化。 1. 根据广西地理环境、民族风情、饮食特征，在烹饪操作技能与实际应用指导的同时，宣传推广广西特色民族饮食文化 通过《柳州螺蛳粉制作技艺》课程学习 可以让学生具备选择螺蛳粉制作的特殊食材，根据主料搭配配料，调制特色汤料。 2. 学习小吃文化了解广西地理环境、民族风情，对烹调方法的灵活运用；在工作岗位上能有一技之长，既能胜任烹饪餐饮服务	广西柳州商业学校 2024~2025 学年度第二学期 课程授课进度计划 <table border="1"> <tr> <td>教学部</td><td>餐饮系</td></tr> <tr> <td>课程名称</td><td>螺蛳粉制作技艺</td></tr> <tr> <td>任课教师</td><td>李东宁</td></tr> <tr> <td>授课班级</td><td>23 级中餐烹饪 1 班</td></tr> <tr> <td>编制日期</td><td>2023 年 6 月 26 日</td></tr> </table>	教学部	餐饮系	课程名称	螺蛳粉制作技艺	任课教师	李东宁	授课班级	23 级中餐烹饪 1 班	编制日期	2023 年 6 月 26 日	广西商业学校 2024~2025 学年度第二学期 教 案 <table border="1"> <tr> <td>教 学 系</td><td>烹饪营养系</td></tr> <tr> <td>课 程 名 称</td><td>螺蛳粉制作技艺</td></tr> <tr> <td>任 课 教 师</td><td>刘亮</td></tr> <tr> <td>授 课 班 级</td><td>23 级中餐烹饪 1 班</td></tr> <tr> <td>学 期 总 学 时</td><td>52</td></tr> <tr> <td>学 期 周 学 时</td><td>2</td></tr> </table>	教 学 系	烹饪营养系	课 程 名 称	螺蛳粉制作技艺	任 课 教 师	刘亮	授 课 班 级	23 级中餐烹饪 1 班	学 期 总 学 时	52	学 期 周 学 时	2																				
教学部	餐饮系																																											
课程名称	螺蛳粉制作技艺																																											
任课教师	李东宁																																											
授课班级	23 级中餐烹饪 1 班																																											
编制日期	2023 年 6 月 26 日																																											
教 学 系	烹饪营养系																																											
课 程 名 称	螺蛳粉制作技艺																																											
任 课 教 师	刘亮																																											
授 课 班 级	23 级中餐烹饪 1 班																																											
学 期 总 学 时	52																																											
学 期 周 学 时	2																																											
教案 1 <table border="1"> <tr> <td>课 题 (教学主题)</td><td>模块一：广西饮食文化认知及安全教育 任务一：广西饮食文化认知</td><td>计划学时</td><td>2</td></tr> <tr> <td>课型</td><td>讲授型 ☐ 实践型 ☐ “理实一体化”型 ☐ 讨论型 ☐ 演示型 ☐ 参与型 ☐ 其他 ☐</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>教学 目标</td><td> 1. 知道实训安全知识 2. 了解广西地理环境对小吃的影响。 3. 熟知广西特色小吃概况。 4. 本节课程还是以理论为主，举例介绍，提高认识。 采用讲授法达到安全教育的知识目标与技能目标 能团结本组成员，分工合作，能和本组成员良好沟通，共同制作出学习品种。 </td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>教学重点</td><td>广西特色小吃的种类和特点。</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>教学难点</td><td>理解地理环境与小吃发展的关系</td><td></td><td></td></tr> </table>	课 题 (教学主题)	模块一：广西饮食文化认知及安全教育 任务一：广西饮食文化认知	计划学时	2	课型	讲授型 ☐ 实践型 ☐ “理实一体化”型 ☐ 讨论型 ☐ 演示型 ☐ 参与型 ☐ 其他 ☐			教学 目标	1. 知道实训安全知识 2. 了解广西地理环境对小吃的影响。 3. 熟知广西特色小吃概况。 4. 本节课程还是以理论为主，举例介绍，提高认识。 采用讲授法达到安全教育的知识目标与技能目标 能团结本组成员，分工合作，能和本组成员良好沟通，共同制作出学习品种。			教学重点	广西特色小吃的种类和特点。			教学难点	理解地理环境与小吃发展的关系			（2）考核方案（部分）： 广西商业学校 2024~2025 学年度第二学期课程考核方案 <table border="1"> <tr> <td>教学系</td><td>烹饪营养系</td><td>课程名称</td><td>柳州螺蛳粉制作技艺</td></tr> <tr> <td>任课教师</td><td>刘亮</td><td>授课班级</td><td>2023 级中餐烹饪 1 班</td></tr> </table> 一、考核方式 <table border="1"> <tr> <td>考核类型</td><td>考核项目</td><td>权重</td></tr> <tr> <td rowspan="3">过程性考核 (平时)</td><td>考勤</td><td rowspan="3">50%</td></tr> <tr> <td>课堂表现</td></tr> <tr> <td>作业技能</td></tr> <tr> <td>终结性考核 (期考)</td><td>期末技能考核</td><td>50%</td></tr> <tr> <td>成绩总评</td><td></td><td>100 分</td></tr> </table> 二、考核项目及评分细则 （一）过程性考核 1. 考勤 每次课进行签到，共 16 次课，每少一次扣 1 分；上课迟到、早退每节课一次扣 1 分，累计 20 分。	教学系	烹饪营养系	课程名称	柳州螺蛳粉制作技艺	任课教师	刘亮	授课班级	2023 级中餐烹饪 1 班	考核类型	考核项目	权重	过程性考核 (平时)	考勤	50%	课堂表现	作业技能	终结性考核 (期考)	期末技能考核	50%	成绩总评		100 分	
课 题 (教学主题)	模块一：广西饮食文化认知及安全教育 任务一：广西饮食文化认知	计划学时	2																																									
课型	讲授型 ☐ 实践型 ☐ “理实一体化”型 ☐ 讨论型 ☐ 演示型 ☐ 参与型 ☐ 其他 ☐																																											
教学 目标	1. 知道实训安全知识 2. 了解广西地理环境对小吃的影响。 3. 熟知广西特色小吃概况。 4. 本节课程还是以理论为主，举例介绍，提高认识。 采用讲授法达到安全教育的知识目标与技能目标 能团结本组成员，分工合作，能和本组成员良好沟通，共同制作出学习品种。																																											
教学重点	广西特色小吃的种类和特点。																																											
教学难点	理解地理环境与小吃发展的关系																																											
教学系	烹饪营养系	课程名称	柳州螺蛳粉制作技艺																																									
任课教师	刘亮	授课班级	2023 级中餐烹饪 1 班																																									
考核类型	考核项目	权重																																										
过程性考核 (平时)	考勤	50%																																										
	课堂表现																																											
	作业技能																																											
终结性考核 (期考)	期末技能考核	50%																																										
成绩总评		100 分																																										

[illegible]

《壮族制作》课程标准			
适用专业:	中餐烹饪	课程编号:	010110
开设时间:	第四学期	课 时 数:	66
一、课程定位 (一) 课程性质 《壮族制作》是中餐烹饪与营养膳食专业的专业核心课程,该课程的适用对象为中餐烹饪与营养膳食专业二年级学生。 本课程以现场为依托,以广西壮族菜肴制作工艺为研究对象,以烹饪技术特色化,根据广西地理环境、广西民族饮食的特征和具体菜肴的整理,教授烹饪具体菜品具体技能与实际操作指导的岗位,旨在推广广西民族饮食文化。 (二) 课程任务 《壮族制作》课程是一门实践课,通过教学,可以让学生具备选择菜肴制作的特点菜品,根据主料搭配配料,调制特色调料,学习菜肴文化底蕴进行成品装饰,学会多种烹调方法的应用;在工作岗位上能有一线之长,能熟练任意复制菜肴本菜品的岗位工作,又能胜任广西壮族菜肴的岗位工作。 (三) 课程课时 《壮族制作》是在《中餐烹调技术》课程的基础上开展的课程,是本专业核心《中西菜肴制作》基础上的拓展课程。 由于不同地域的自然环境和社会环境的不同,造成了不同的文化习俗和特色,然而只有取其精华才是可行的,为传承多文化发展,民族地域特色的发展,本课程以广西为行为单元进行阐述,本课程以课程思政教育为主线,分学生知识、能力、素质三方面进行阐述,结合实践与理论教学,通过学生在学习过程中对课程内容的理解与掌握以多种形式进行设计,打造一门“传统与现代结合、弘扬广西烹饪饮食文化”的品牌课程。			

课程授课进度			学时	
周次	课次	教学内容(节、章、课)		
1	第1次课	项目一 广西壮菜概述 任务一 广西风土人情认知 任务二 广西地方饮食风俗认知	4	
2	第2次课	项目二 广西地方风味特色饮食 任务一 桂北地区风味特色饮食 瑶族腌酸鱼菜肴	4	
3	第3次课	项目三 广西地方风味特色饮食 任务一 桂北地区风味特色饮食 酸笋玉米鱼菜肴制作	4	
4	第6次课	项目二 广西地方风味特色饮食 任务一 桂北地区风味特色饮食 德明明粥菜肴制作	4	
5	第7次课	项目三 广西地方风味特色饮食 任务一 桂北地区风味特色饮食 黄焖扣鸭菜肴制作	4	
6	第8次课	项目二 广西地方风味特色饮食 任务一 桂北地区风味特色饮食 客家酿三宝菜肴制作	4	
9	第9次课	项目二 广西地方风味特色饮食 任务一 桂北地区风味特色饮食 荔浦香芋扣肉菜肴	4	
10	第10次课	项目二 广西地方风味特色饮食 任务二 桂南地区风味特色饮食 武鸣炸鸭鸭粉	4	
11	第11次课	项目二 广西地方风味特色饮食 任务二 桂南地区风味特色饮食 灵川检查豆腐豆腐制作	4	
12	第12次课	项目二 广西地方风味特色饮食 任务四 桂东地区风味特色饮食 梧州纸包鸡菜肴	4	
13	第13次课	项目二 广西地方风味特色饮食 任务四 桂东地区风味特色饮食	4	

教 案 首 页 1				
课程名称	桂菜制作	授课专业	中餐烹饪与营养	
授课内容(章/节/节次)	项目一 广西壮菜概述 任务一 广西风土人情认知 任务二 广西地方饮食风俗认知	计划学时	4 学时	
授课时间		授课地点		
课型	□理论型 □讨论型	□实践型 □演示型	□“理实一体化”等 □新型型 □其他	
知识目标	1.能够说出广西大致的地理环境情况 2.能够说出广西地理环境对广西各地饮食习惯的影响			
能力目标	能辨别介绍学生生涯地特色饮食			
素质目标	树立学生饮食与自然环境、文化背景及民族风俗相结合的观念			
教学目标	1.引导学生从热中文化有文化,自然引导学生对文化认识,培养学生正确的认识价值观。 2.通过过程技能、技能训练提高学生学习的信心,培养学生爱岗敬业精神核心素质。 3.树立学生职业安全意识,做好职业规范,养成良好职业行为习惯,培养学生职业素养和核心素质。			
教学重点	广西饮食文化的认知			
教学难点	广西饮食文化区域分区,和各地域饮食特点			
教学方法	提问法 □案例教学法 □小组教学法	□情景教学法 □任务教学法 □问答法		
教学组织形式	□面授课程 □网络课程	□现场教学 □网络教学	部分面授	
教学评价方法	□作业 □测试	□练习 □讨论	□观察 □其他	课程评价
教学环境	多媒体教室 □多媒体教室	□专业实训室 □室内实训室	□智慧教室 □其他	
教学资源	阅读材料(纸质或电子版等)			

5. 《桂菜制作》课程案例 PPT

课程思政——榜样（党方版）

课程思政——榜样（黄国英）

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、签名:	年 月 日		
校对人、签名:	年 月 日		

备注: 是科目试卷 (A、B、C 卷) 请用笔填写试题送审表, 分别提交。

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

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, 是商业学校中餐烹饪专业人才培养方案中培养具备特色人才的专业技能型人才培养专业必修课程, 要求学员具备的专业核心课程, 课程主要内容介绍了桂菜的定义、特点、发展。

编辑本页 课程统计 删除

桂菜制作

桂菜制作 How to Cook Guangxi Cuisine

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

- 1.1 Course Introduction 课程概述
- 1.2 Criteria for Course 课程标准
- 1.3 "Making of Guangxi dishes" course ability and evaluation standard 课程能力与评价标准
- 1.4 Teaching Plan 教学计划
- 1.5 Vocational Skills Standards for Chinese Chefs of 2019 China Vocational Skills Standards for Chinese Chefs
- 1.6 The Assessment Standards of Professional Skills Examination for Chinese Chefs
- 1.7 Information of the Main Teacher in making this Course 课程主讲教师介绍

桂菜制作

桂菜制作 How to Cook Guangxi Cuisine

- 2.1 The Significance of Guangxi Cuisine 课程意义
- 2.2 Famous Dishes, Famous Restaurants and Famous Chefs 课程资源与名师
- Module 2 Chapter 1 - How to Guangxi Style Dishes 课程案例——桂菜两例
- 3.1 Culture 饮食文化
- 3.2 Shredded Chicken with Sesame Oil 芝麻油鸡丝
- 3.3 Guangxi Beef Hot Pot 桂菜牛肉火锅
- 3.4 Guangxi Pigeon with Sesame Oil 芝麻油鸽子
- 3.5 Baked Chicken with Sesame Oil 芝麻油烤鸡
- 3.6 Spicy Beef with Sesame Oil 芝麻油牛肉
- 3.7 Baked Chicken and Duck 芝麻油烤鸡和鸭
- 3.8 Baked Chicken with Sesame Oil 芝麻油烤鸡

Stewed Baby Fish with Sour Bamboo Shoots and Soybean Paste 笋煲鱼...

Learning

Learn the key and difficult points

Learning target

English version of instructional video.

⑥ 桂菜特色小吃制作课程及课程资源（部分截图）

《桂菜特色小吃制作》课程标准

广西商业学校
2022—2023 学年第一学期课程考核方案

广西商业学校
2024~2025 学年度第一学期

课程授课进度计划

教学系 烹饪营养系

课程名称 桂菜小吃制作

任课教师 刘亮

授课班级 2024烹饪1-3班

编制日期 2025.8.25

适用专业：中西面点专业

课程编号：00111

开设时间：美国学期

课时数：32

一、课程定位

(一) 课程性质

《桂菜特色小吃制作》的教学内容是中职中国烹饪专业三年級专业，属一门专业选修课。是在校本教材《广西特色菜点制作》、《广西风味菜系》基础上拓展的课程。课程以中师为起点，以广西特色小吃制作工艺为研究对象，以知识传授和技能训练为主线。

根据广西地理环境、民族风情、饮食特点，在具备基本技能的基础上，根据主料和配料，调整菜品风味。

通过《桂菜特色小吃制作》课程学习，

1. 可以使学生具备桂菜小吃制作的基本技能。

2. 使学生了解广西小吃制作的历史、现状、发展前景，了解广西小吃的制作流程、制作工艺、原料选择、调味方法等。

(二) 课程目标

课程是一门实践性很强的课程，学生通过了解广西地理环境、民族风情、饮食特点，在具备基本技能的基础上，根据主料和配料，调整菜品风味。课程以中师为起点，以广西特色小吃制作工艺为研究对象，以知识传授和技能训练为主线。课程以中师为起点，以广西特色小吃制作工艺为研究对象，以知识传授和技能训练为主线。课程以中师为起点，以广西特色小吃制作工艺为研究对象，以知识传授和技能训练为主线。

广西柳州商业技工学校

桂菜特色小吃制作
校本教材

主 编：刘亮
副主编：廖树花
编 委：覃雪莹 黄志华
主 审：张彬

广西商业学校
桂菜制作与服务

专业群发展研究基地
校本教材

中西面点团队编制

第一学段教材

第二学段教材

第三学段教材

第四学段教材

第五学段教材

第六学段教材

第七学段教材

第八学段教材

第九学段教材

第十学段教材

第十一学段教材

第十二学段教材

第十三学段教材

第十四学段教材

第十五学段教材

第十六学段教材

第十七学段教材

第十八学段教材

第十九学段教材

第二十学段教材

第二十一学段教材

第二十二学段教材

第二十三学段教材

第二十四学段教材

第二十五学段教材

第二十六学段教材

第二十七学段教材

第二十八学段教材

第二十九学段教材

第三十学段教材

第三十一学段教材

第三十二学段教材

第三十三学段教材

第三十四学段教材

第三十五学段教材

第三十六学段教材

第三十七学段教材

第三十八学段教材

第三十九学段教材

第四十学段教材

第四十一学段教材

第四十二学段教材

第四十三学段教材

第四十四学段教材

第四十五学段教材

第四十六学段教材

第四十七学段教材

第四十八学段教材

第四十九学段教材

第五十学段教材

第五十一学段教材

第五十二学段教材

第五十三学段教材

第五十四学段教材

第五十五学段教材

第五十六学段教材

第五十七学段教材

第五十八学段教材

第五十九学段教材

第六十学段教材

第六十一学段教材

第六十二学段教材

第六十三学段教材

第六十四学段教材

第六十五学段教材

第六十六学段教材

第六十七学段教材

第六十八学段教材

第六十九学段教材

第七十学段教材

第七十一学段教材

第七十二学段教材

第七十三学段教材

第七十四学段教材

第七十五学段教材

第七十六学段教材

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）

课程教案			
课 题 (章节目)	第三课 广西桂林米粉 第二节 柳州螺蛳粉	计划课时	4 课时
课 型	理论+实践		
教学目标	知识目标 1. 了解柳州螺蛳粉的背景 2. 了解柳州螺蛳粉的特点 3. 说出柳州螺蛳粉主要原料的相关知识 技能目标 1. 独立完成柳州螺蛳粉配型制作 2. 能独立完成柳州螺蛳粉这款小吃 态度目标 1. 学生养成记录笔记的习惯，在制作螺蛳粉过程中体验劳动的快乐和成功的喜悦，知道做小吃也是一门艺术 2. 通过团队合作，学生体会工作中分工与合作的重要性，养成良好的职业习惯		
教学内容	1. 关于“柳州螺蛳粉”系列小吃文化的介绍 2. 讲解柳州螺蛳粉的制作原理和知识 3. 教师演示香茅酸汤豆腐的基本操作流程 4. 学生实践		
教学重点难点	重点 ：螺蛳粉的制作方法和知识重点掌握互动，以探究、交流的方式掌握螺蛳粉与食品技术知识 难点 ：螺蛳粉的制作方法和知识重点掌握互动，以探究、交流的方式掌握螺蛳粉与食品技术知识		
教学方法	教法：讲授法、提问法、演示法、练习法、观察法、记录法、交流法等。		
教学组织形式	课堂教学中教师演示 学生分组操作		
教学评价方式	1. 学生互评 2. 教师评价并通过对提问及学生制作成品打分方式检查学生对重难点知识掌握程度		

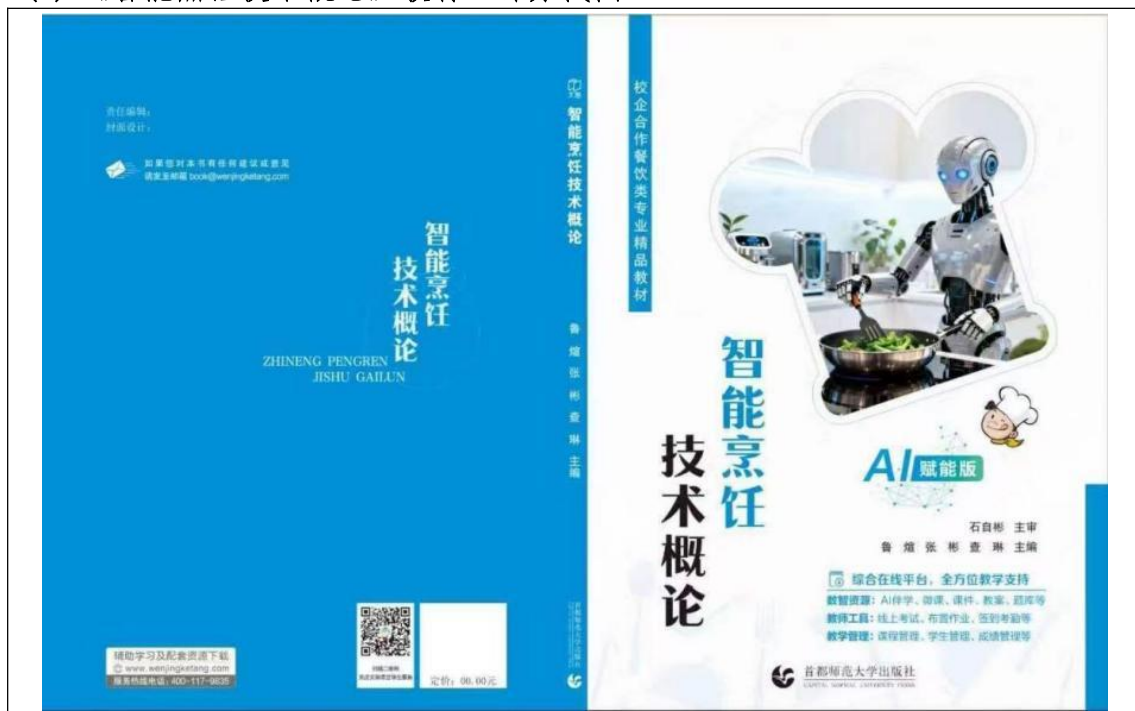
教学流程				
教学阶段	教学内容	师生活动	设计意图	时间分配 (分钟)
1. 课程	1. 班长检查人数 2. 明确本次课程要求	教师活动： 说明本次课程要求、检查人数 明确本次课程要求	1. 统一思想，明确目标 2. 营造课堂气氛	5 分钟
2. 课程	1. 柳州螺蛳粉，我们听说过，但你们知道它是什么吗？ 2. 柳州螺蛳粉，我们听说过，但你们知道它是什么吗？ 3. 柳州螺蛳粉，我们听说过，但你们知道它是什么吗？	教师活动： 以问题导入，调动学生的积极性 学生：同学们，这是什么螺蛳粉？ 教师：你们知道它是什么螺蛳粉吗？ 生：不知道 师：很遗憾的，今天我们来一起学习如何制作螺蛳粉吧！ 师：螺蛳粉的制作原理和知识	1. 通过问题导入，调动学生的积极性 2. 通过问题导入，调动学生的积极性 3. 通过问题导入，调动学生的积极性	5 分钟
3. 课程	1. 柳州螺蛳粉的制作原理和知识 2. 柳州螺蛳粉的制作原理和知识 3. 柳州螺蛳粉的制作原理和知识	教师活动： 展示PPT图片介绍螺蛳粉的制作原理和知识 学生活动：聆听教师讲解，并记录 教师：你们知道螺蛳粉的制作原理和知识吗？ 生：不知道 师：很遗憾的，今天我们来一起学习如何制作螺蛳粉吧！ 师：螺蛳粉的制作原理和知识	1. 通过理论讲解，让学生对螺蛳粉的制作原理和知识有一定的认识 2. 通过实践操作，让学生对螺蛳粉的制作原理和知识有一定的认识 3. 通过实践操作，让学生对螺蛳粉的制作原理和知识有一定的认识	10 分钟

5. 教材

(1) 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			

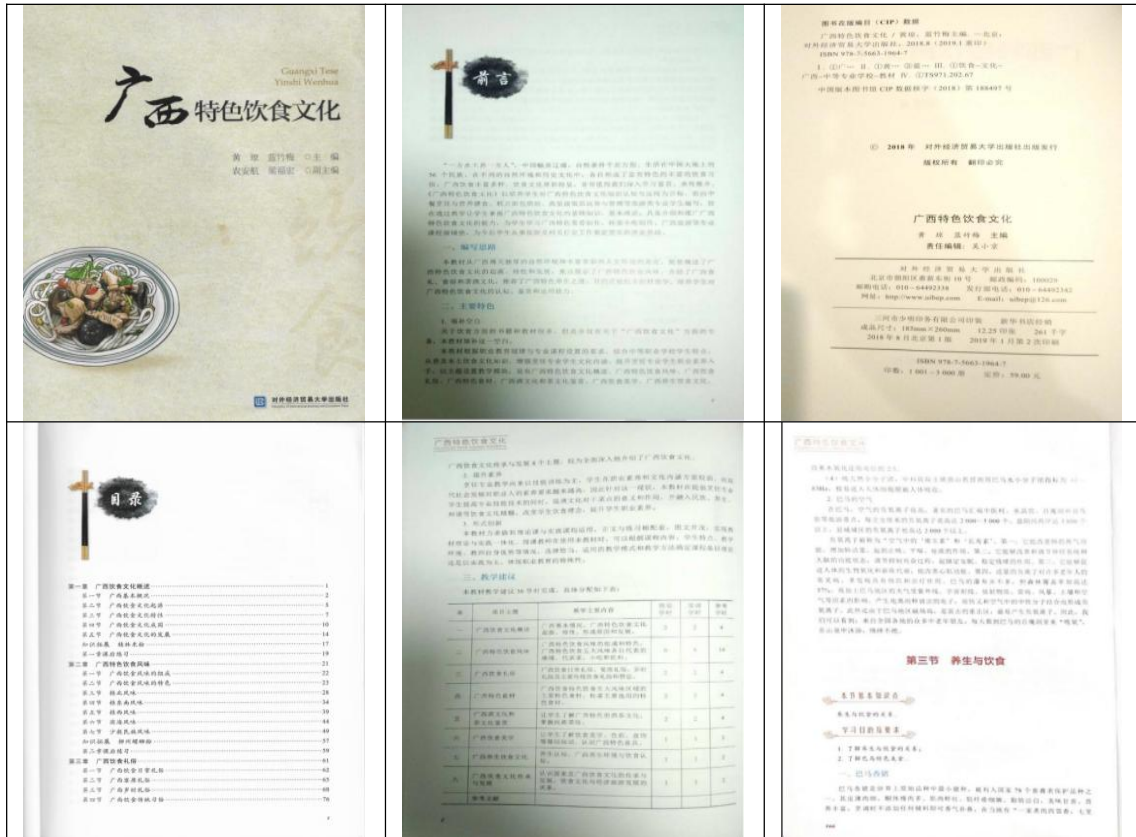
(2) 《智能烹饪技术概论》教材（部分截图）



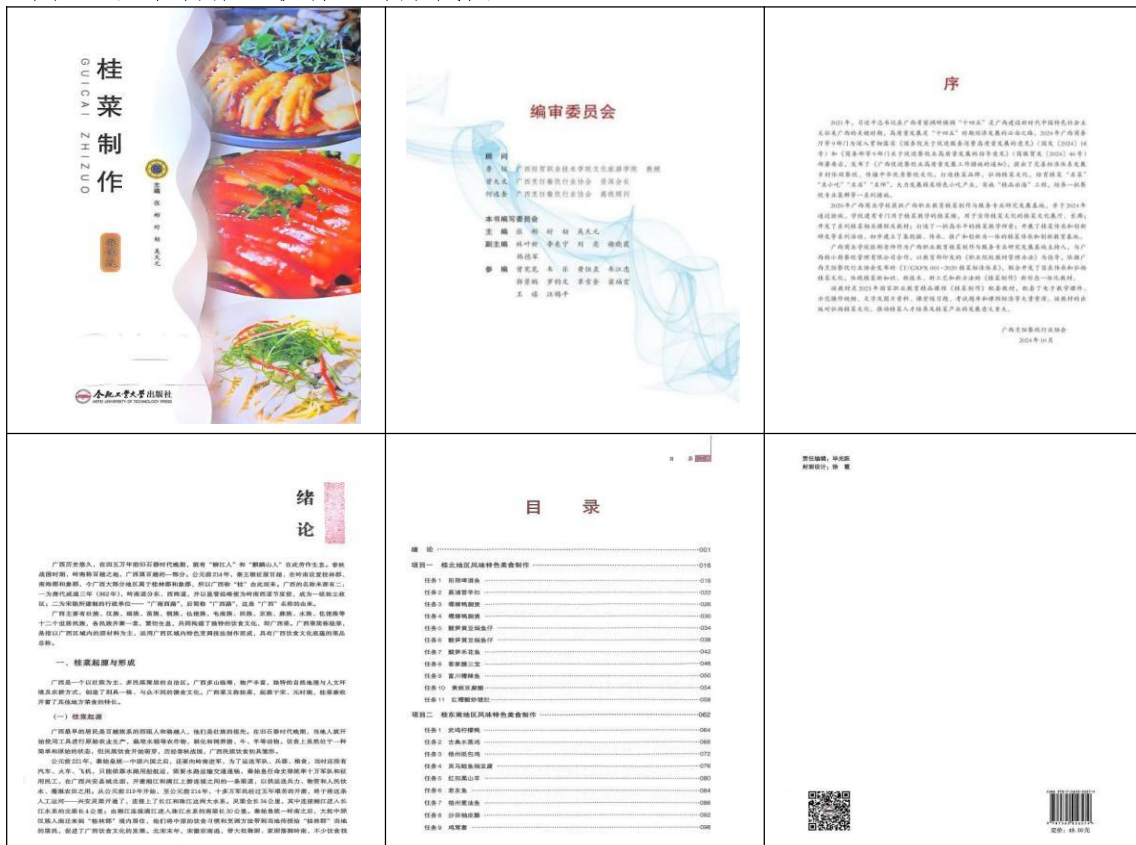
(3) 《中式菜肴制作》教材（部分截图）



(4) 《广西特色饮食文化》教材（部分截图）



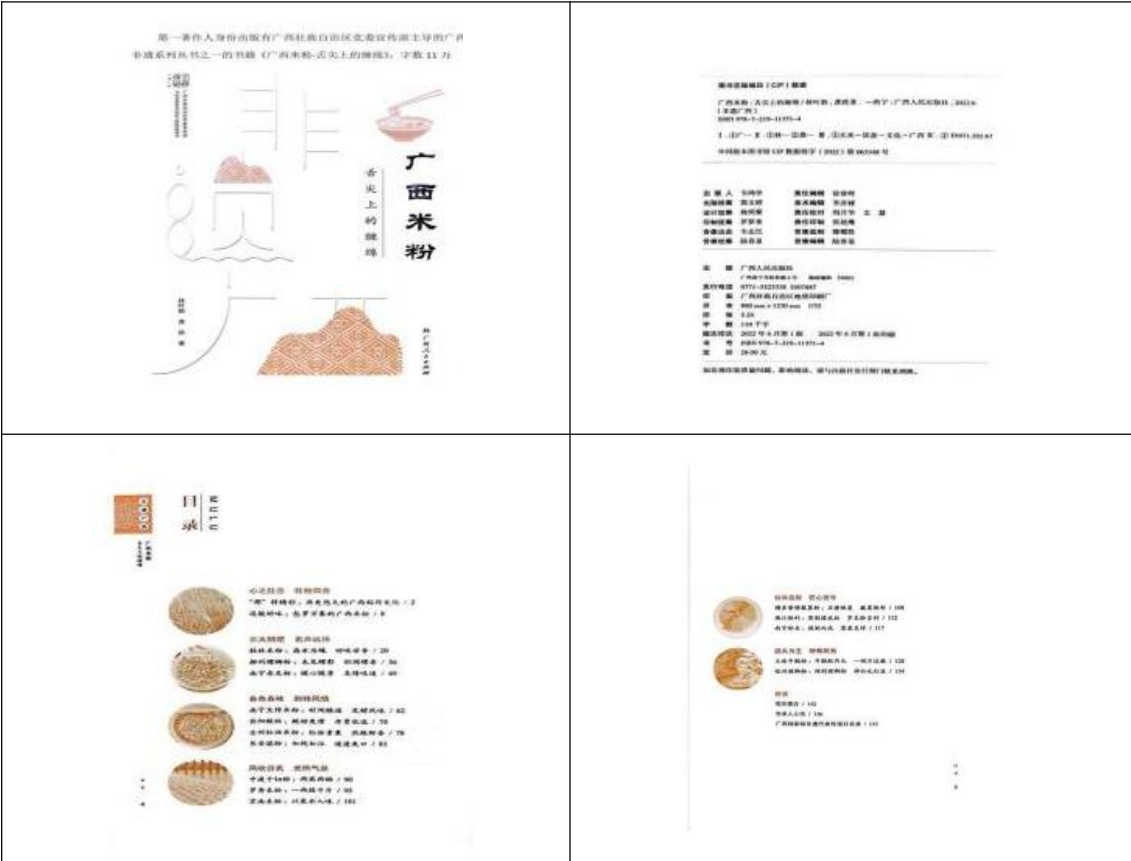
(5) 《桂菜制作》教材（部分截图）



(6) 《桂菜制作实训教程》教材（部分截图）



(7) 《广西米粉》教材（部分截图）



(8) 《中式烹饪烹调技法训练》教材（部分截图）



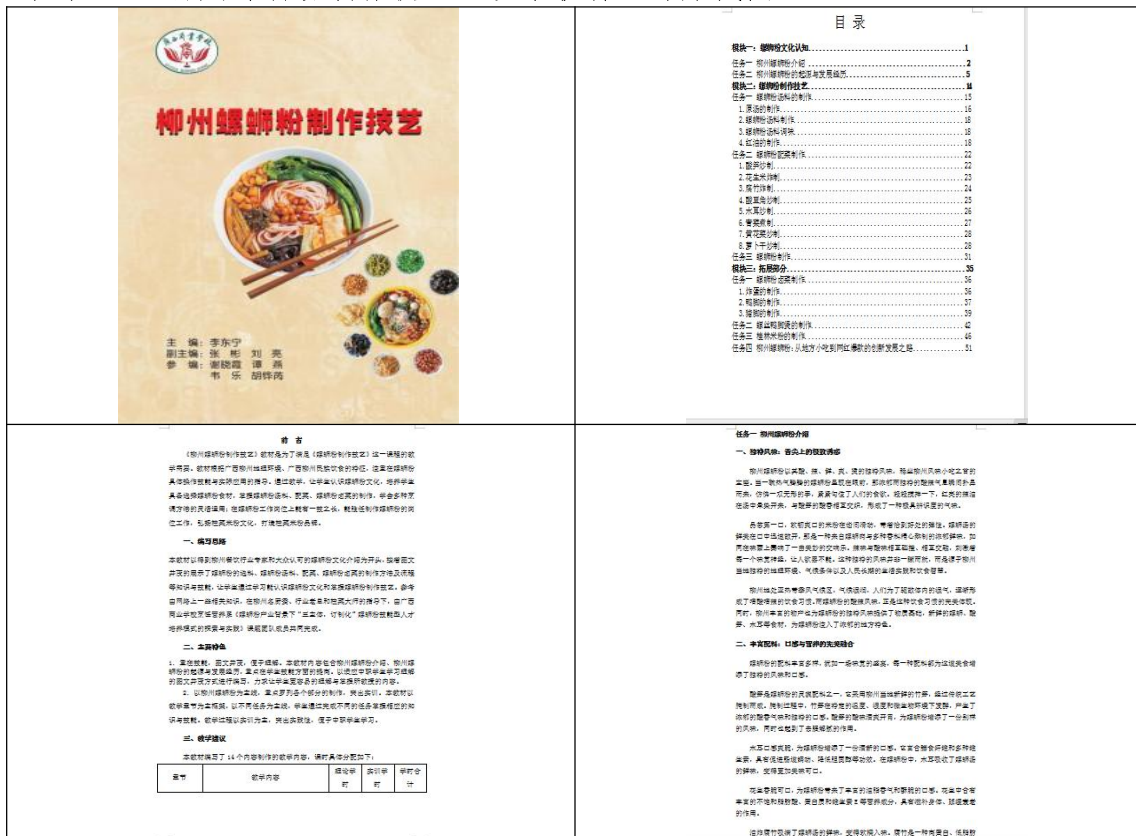
(9) 《桂菜特色小吃制作》校本教材（部分截图）



(10) 《桂菜素食料理》校本教材（部分截图）



(11) 《柳州螺蛳粉制作技艺》校本教材（部分截图）



广西特色菜肴制作

主编：韩德军
参编：黄雄 刘军 郑德华
编辑：黄雄
主审：吴峰国

广西特色菜肴制作

广西特色菜肴制作是广西饮食文化的重要组成部分。本书以广西特色菜肴制作为主线，介绍了广西特色菜肴的制作方法、原料选择、调味技巧、烹饪技巧等。本书可作为广西特色菜肴制作教材，也可作为广西特色菜肴制作的参考书籍。

本书共分八章，第一章为绪论，第二章为广西特色菜肴概述，第三章为广西特色菜肴的原料选择，第四章为广西特色菜肴的调味技巧，第五章为广西特色菜肴的烹饪技巧，第六章为广西特色菜肴的装盘技巧，第七章为广西特色菜肴的卫生与营养，第八章为广西特色菜肴的创新发展。

本书由韩德军主编，黄雄、刘军、郑德华参编，黄雄编辑，吴峰国主审。本书在编写过程中，参考了相关文献资料，并得到了有关专家的指导和帮助。由于编者水平有限，书中难免存在不足之处，敬请读者批评指正。

广西特色菜肴制作

广西特色菜肴制作是广西饮食文化的重要组成部分。本书以广西特色菜肴制作为主线，介绍了广西特色菜肴的制作方法、原料选择、调味技巧、烹饪技巧等。本书可作为广西特色菜肴制作教材，也可作为广西特色菜肴制作的参考书籍。

本书共分八章，第一章为绪论，第二章为广西特色菜肴概述，第三章为广西特色菜肴的原料选择，第四章为广西特色菜肴的调味技巧，第五章为广西特色菜肴的烹饪技巧，第六章为广西特色菜肴的装盘技巧，第七章为广西特色菜肴的卫生与营养，第八章为广西特色菜肴的创新发展。

本书由韩德军主编，黄雄、刘军、郑德华参编，黄雄编辑，吴峰国主审。本书在编写过程中，参考了相关文献资料，并得到了有关专家的指导和帮助。由于编者水平有限，书中难免存在不足之处，敬请读者批评指正。

广西特色菜肴制作

广西特色菜肴制作是广西饮食文化的重要组成部分。本书以广西特色菜肴制作为主线，介绍了广西特色菜肴的制作方法、原料选择、调味技巧、烹饪技巧等。本书可作为广西特色菜肴制作教材，也可作为广西特色菜肴制作的参考书籍。

本书共分八章，第一章为绪论，第二章为广西特色菜肴概述，第三章为广西特色菜肴的原料选择，第四章为广西特色菜肴的调味技巧，第五章为广西特色菜肴的烹饪技巧，第六章为广西特色菜肴的装盘技巧，第七章为广西特色菜肴的卫生与营养，第八章为广西特色菜肴的创新发展。

本书由韩德军主编，黄雄、刘军、郑德华参编，黄雄编辑，吴峰国主审。本书在编写过程中，参考了相关文献资料，并得到了有关专家的指导和帮助。由于编者水平有限，书中难免存在不足之处，敬请读者批评指正。

广西特色菜肴制作

广西特色菜肴制作是广西饮食文化的重要组成部分。本书以广西特色菜肴制作为主线，介绍了广西特色菜肴的制作方法、原料选择、调味技巧、烹饪技巧等。本书可作为广西特色菜肴制作教材，也可作为广西特色菜肴制作的参考书籍。

本书共分八章，第一章为绪论，第二章为广西特色菜肴概述，第三章为广西特色菜肴的原料选择，第四章为广西特色菜肴的调味技巧，第五章为广西特色菜肴的烹饪技巧，第六章为广西特色菜肴的装盘技巧，第七章为广西特色菜肴的卫生与营养，第八章为广西特色菜肴的创新发展。

本书由韩德军主编，黄雄、刘军、郑德华参编，黄雄编辑，吴峰国主审。本书在编写过程中，参考了相关文献资料，并得到了有关专家的指导和帮助。由于编者水平有限，书中难免存在不足之处，敬请读者批评指正。

广西特色菜肴制作

广西特色菜肴制作是广西饮食文化的重要组成部分。本书以广西特色菜肴制作为主线，介绍了广西特色菜肴的制作方法、原料选择、调味技巧、烹饪技巧等。本书可作为广西特色菜肴制作教材，也可作为广西特色菜肴制作的参考书籍。

本书共分八章，第一章为绪论，第二章为广西特色菜肴概述，第三章为广西特色菜肴的原料选择，第四章为广西特色菜肴的调味技巧，第五章为广西特色菜肴的烹饪技巧，第六章为广西特色菜肴的装盘技巧，第七章为广西特色菜肴的卫生与营养，第八章为广西特色菜肴的创新发展。

本书由韩德军主编，黄雄、刘军、郑德华参编，黄雄编辑，吴峰国主审。本书在编写过程中，参考了相关文献资料，并得到了有关专家的指导和帮助。由于编者水平有限，书中难免存在不足之处，敬请读者批评指正。

6. 教学资源

(1) 教学资源相关材料统计表

序号	材料名称
1	桂菜行业产教融合共同体章程和成立
2	桂菜研发基地
3	桂菜特色人才培养基地
4	桂菜制作与服务专业群发展研究基地
5	广西餐饮职业教育实践教学基地
6	评为 2023 年市级高技能人才培养基地建设项目
7	校内实训基地
8	校外实训基地
9	企业教学工作站
10	校内外教师及相关证书

(2) “桂厨”人才培养平台

① 桂菜行业产教融合共同体章程和成立	
桂菜行业产教融合共同体章程 第一章 总 则 第一条 共同体名称为桂菜行业产教融合共同体（以下简称“共同体”）。 第二条 本共同体在广西壮族自治区商务厅等相关政府部门指导下，由广西商业学校牵头，联合桂菜龙头企业——广西桂小厨餐饮管理有限公司等 16 家餐饮相关行业企业、职业院校、行业协会、科研机构自愿组成的非营利性产教融合协作组织。共同体依法依规接受相关主管部门指导和监督。 第三条 共同体以服务广西区域经济发展、推动桂菜行业高质量转型升级为宗旨，全面落实《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》精神，以立德树人为根本任务，紧密对接桂菜产业链发展需求，深化产教融合、校企合作。 第四条 共同体致力于整合成员资源，搭建行业与教育互动平台，合作开展人才培养、标准制定、课程开发、技术创新、文化推广等工作，为桂菜行业发展提供优质、稳定的人力资源和技术支持。 第五条 共同体坚持“共研、共建、共享、共赢”原则，推动资源优化配置，提升专业建设与人才培养质量，服务现代服务业与区域特色产业发展。 第六条 承认本章程并自愿履行成员义务的职业院校、餐饮相关企业、行业协会、科研机构等单位，经申请及共同体理事会批准，均可成为共同体成员。 第七条 共同体秘书处设于牵头单位——广西商业学校内，地址变更需经理事会审议批准。 第二章 成员 第八条 成员分为院校成员、企业成员、行业协会成员、科研机构成员。满足条件的单位提交正式申请并经审核后成为正式成员。理事会定期更新并公布成员名单。 第九条 成员享有的权利包括： （一）参与共同体全体会议、重大事项的讨论与决策； （二）向理事会提出提案、建议，并实施监督； （三）优先参与共同体组织的各类活动，优先获取教育资源、行业信息、技术资源；	（四）根据意愿自由退出。 第十条 成员应履行的义务： （一）遵守章程，执行理事会决议，完成分担任务； （二）积极提供教学资源、课程素材、实训条件等相关支持； （三）维护共同体声誉，促进成员间合作与交流； （四）定期参与共同体组织的会议与活动。 第十一条 成员自愿退出需向秘书处提交书面通知。连续两年无故不参与活动或不承担义务的成员，理事会可予以除名。 第三章 组织机构 第十二条 共同体实行 理事会决策制，理事会是共同体的最高权力机构，每届任期三年。 第十三条 理事会由牵头学校、核心企业、行业组织代表等组成，设立理事长、副理事长、常务理事、理事等职位，理事长单位由牵头单位提名并选举产生。 第十四条 理事会行使以下职权： （一）审定共同体发展规划、年度目标与重大事项； （二）统筹专业建设、课程改革和教学合作项目； （三）审核成员加入与退出事项； （四）审议并批准工作报告与财务报告； （五）批准设立专业委员会，推动具体领域的工作。 第十五条 全体会议每年召开一次，特殊情况下可由理事会提议临时召开。重大决策须有三分之二以上成员出席并经多数表决通过。 第十六条 设常务理事会，在理事会闭会期间行使日常决策权，对理事会负责，每半年至少召开一次会议。 第十七条 秘书处为日常办事机构，设学校秘书处和企业秘书处，分别负责项目协调、教学资源对接和企业联络、技术运营。 第十八条 专家组可设若干专业委员会，围绕桂菜技艺传承、营养标准、数字化运营等方面提供咨询建议。专业委员会成员由理事会聘任。

第四章 工作任务与责任分工 第十九条 专业共建与课程开发 依托广西桂菜餐饮管理有限公司等龙头企业的技术积累与市场经验,由院校与行业专家共同制定适应桂菜行业需求的专业人才培养方案,合作开发专业核心课程、实训教学标准及配套教学资源,形成“教学—实训—考核”一条龙的育人机制。 第二十条 实训体系与师资建设 (一)打造校企协同实训基地,实施企业导师进课堂、教师进企业的“双导师”制度; (二)实施桂菜大师、产业导师聘任计划,提升教师专业实践能力,建成“双师型”教学团队; (三)校企合作开展订单培养、委托培养和学徒制培养。 第二十一条 标准制定与技术创新 (一)推动桂菜制作工艺数字化、标准化建设; (二)设立技术创新联合中心,研究智能设备在餐饮教育中的应用; (三)开展桂菜菜品创新与营养健康技术攻关,推动成果转化。 第二十二条 平台与资源共享 (一)建设产教融合信息服务平台,实现人才需求、岗位要求与教学实训的精准对接; (二)共建桂菜技能数字资源库,汇集教学视频、课件、虚拟仿真实训资源; (三)定期发布人才需求报告、产业动态资讯,推动信息互通。 第二十三条 产业文化推广与协同育人 (一)开展“桂菜进校园”“桂菜文化周”活动,提升学生及社会的产业认同度; (二)开展岗位技能培训与岗位能力认证,建立面向全行业的技能培训体系;推动桂菜文化创新传承及职业技能证书开发。 第五章 经费管理 第二十四条 共同体经费来源主要包括: (一)成员单位自愿投入与项目支持; 3	(二)政府项目或课题拨款; (三)企业、社会组织的合法捐赠; (四)培训、技术服务等合法收入。 第二十五条 经费严格遵守财务专款专用原则,使用须符合共同体章程目标,接受审计监督,财务报告定期向理事会与全体成员公布。 第二十六条 经费禁止在成员间进行分配,严格用于共同体事业发展。 第六章 章程修订与终止程序 第二十七条 章程修订须经充分征求意见,由理事会审议后,提交全体成员会议三分之二以上表决通过后生效。 第二十八条 出现下列情形之一的,可启动终止程序: (一)完成使命目标,无存续必要; (二)成员会议决议解散; (三)其他依法依规应终止的情形。 第二十九条 终止前须成立清算组处理资产并履行相关报备手续,剩余财产依法处置。 第七章 附 则 第三十条 本章程未尽事宜由理事会负责解释,并根据需要进行补充或调整。 第三十一条 本章程自共同体成立大会审议通过之日起正式生效。 4
	

② 2015 年 5 月 13 日,CCTV 央视网报道报道了广西烹饪餐饮行业协会在我校建立桂菜研发基地以及我校桂菜人才开班仪式

	 桂菜大师何逸圭现场传授厨艺 蒋彩云/摄 广西烹饪餐饮行业协会曾大文会长介绍说,为了弘扬广西桂菜餐饮文化,加强广西桂菜特色人才的培养,广西烹饪餐饮行业协会与广西商业学校联合打造“广西桂菜人才培养基地”,以学
---	---

央视网教育 新闻 经济 军事 体育 电视剧 更多 CCTV-5 体育 直播 综艺 频道大全 才的培养，广西烹饪餐饮行业协会与广西商业学校联合打造“广西桂菜人才培养基地”，以学校、企业、行业协会三方合作为切入点，支持和鼓励广西桂菜特色餐饮企业和桂菜大师走进校园，弘扬广西桂菜餐饮文化，打造中国桂菜品牌，推动广西餐饮业“桂菜出桂”发展战略的实施。  曾会长（右一）为广西桂菜特色人才班授牌 蒋彩云/摄 据了解，本次与广西烹饪餐饮行业协会联合打造“广西桂菜人才培养基地”的广西商业学校是国家重点技工学校，是培养广西烹饪人才的摇篮。建校以来，该校为餐饮行业培养了大批人才，为广西餐饮行业的发展作出了重大的贡献。（甘学军 蒋彩云）	
③ 2015 年 1 月成为广西烹饪餐饮行业协会桂菜特色人才培养基地	④ 桂菜制作与服务专业群发展研究基地
	
⑤ 2022 年 6 月成为广西餐饮职业教育实践教学基地 	

校企合作 共赢发展

李校长为广西烹饪餐饮行业协会专家颁发聘书

李校长与广西烹饪餐饮行业协会领导洽谈

我校成为广西烹饪协会桂菜研发推广基地

桂菜研发中心揭牌仪式

附件2

2023 年柳州市高技能人才培训基地 建设项目名单

序号	建设单位名称
1	柳州铁道职业技术学院
2	广西商业学校
3	柳州城市职业学院

柳州市人力资源和社会保障局 2023年12月25日

(3) 实践教学基地

① 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	学校资产	系部自有资产
1	烹饪实训基地燃气供应系统台帐	94965	0
2	烹饪实训基地一楼大厅台帐	31600	4058
3	烹饪实训基地一楼管理办公室台帐	10050	1440
4	烹饪实训基地一楼专家工作室台帐	23683	0
5	烹饪实训基地一楼中式烹调实训室台帐	26540	0
6	烹饪实训基地一楼中式烹调实训室（二）台帐	10315	154824
7	烹饪实训基地一楼中式烹调实训室（三）台帐	6720	132506
8	烹饪实训基地一楼西餐实训室台帐	226542	8467
9	烹饪实训基地二楼西厨台帐	86354	0
10	烹饪实训基地二楼中式面点实训室台帐	4380	0
11	烹饪实训基地二楼中式面点实训室台帐	20130	0
12	烹饪实训基地二楼插花实训室台帐	56160	0
13	烹饪实训基地二楼西式面点实训室台帐	39587	0
14	烹饪实训基地二楼糕点实训室台帐	236380	0
15	桂菜楼一楼刀功实训室台帐	63816	0
16	桂菜楼一楼桂菜文化展示厅台帐	12290	0
17	桂菜楼一楼豆腐实训室台帐	49020	0
18	桂菜楼二楼桂菜实训室一室台帐	185140	0
19	桂菜楼二楼桂菜实训室二室台帐	70784	0
20	桂菜楼二楼桂菜实训室三室台帐	21510	0
21	桂菜楼二楼桂菜实训室四室台帐	25760	0
22	桂菜楼二楼桂菜实训室五室台帐	23940	24460
23	桂菜楼二楼桂菜实训室六室台帐	107980	0
24	桂菜楼二楼桂菜实训室七室台帐	27400	0
25	桂菜楼二楼桂菜实训室八室台帐	443080	0
26	以商楼505餐厅实训室台帐	45450	0
27	以商楼505餐厅实训室台帐	45450	0
28	以商楼505餐厅实训室台帐	130380	0
29	以商楼505餐厅实训室台帐	139560	0
30	桂菜楼二楼桂菜实训室九室台帐	180290	0
31	桂菜楼二楼桂菜实训室十室台帐	80100	0
32	烹饪实训基地（特分配）	17312	0
33	桂菜楼三楼（特分配）	7598	0
33	西餐人才班实训室	0	504694



② 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): 黎敬东 身份证: 451221200208190477 联系电话: 15078629730 (本协议由甲乙双方签订, 乙方具体名单见附件) 根据相关法律法规及《职业学校学生实习管理规定》(教职成〔2016〕3 号), 甲方拟安排 2019 级中餐烹饪与营养膳食专业学生(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 14 日至 2022 年 06 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): 厨师助理、后厨助理等。 二、实习组织及实习管理 (一) 甲方派出实习前, 可对乙方进行考察, 了解乙方的相	同各方均有权解除本协议。 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评定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. 乙方违约有权单方面终止协议, 所产生的后果由乙方承担。 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):  (按指印) 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, 在甲方高星级酒店运营与管理专业实施现代学徒制模式教学活动。现就有关事项达成如下协议, 以便双方遵守。 一、教学活动的时、专业及学生人数 1. 教学活动的时: 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 级高星级酒店运营与管理专业共 17 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, 乙方须按甲方支付学习补贴, 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学习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):  2016 年 11 月 12 日 2016 年 11 月 12 日

柳州市汇巨餐饮投资管理有限责任公司实习协议

学生顶岗实习协议书 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 通志豪 等 18 名 学生到本公司实习，现就有关事项达成如下协议条款，以资双方遵守。 一、实习时间：2021 年 1 月 1 日至 2023 年 6 月 30 日，自 2021 年 6 月 20 日至 2021 年 6 月 25 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. 甲方的实习生须经当地市场监督管理局备案合格，方可到乙方公司各岗位进行实习。 2. 甲方对其实习生在实习期间发生的任何安全事故，并需承担本协议项下的责任。 3. 实习期间甲方不得随意变更乙方实习生岗位，如有变更，须经乙方同意。 4. 甲方应遵守乙方公司的《劳动安全卫生管理制度》、《安全操作规程》等规章制度，若发生安全事故，按有关法律和制度处理。如因甲方实习生违反规章制度，造成乙方损失的，甲方应承担相应的赔偿责任。 (二) 乙方 1. 乙方负责接收甲方实习生，负责对其实习生的工作进行指导和培训。 2. 乙方负责为甲方实习生提供必要的生活、住宿、交通等条件。 3. 乙方应遵守甲方的各项规章制度，并接受甲方的考核。 4. 乙方应对其实习生进行安全教育，并签订安全责任书。 5. 乙方应对其实习生进行考核，考核不合格的，乙方有权辞退。	五、为乙方实习生办理意外伤害保险，承担保险范围内的责任，超出范围由乙方与甲方协商解决。 四、本协议不得理解为乙方与甲方实习生签订的劳动合同，亦不作为乙方与甲方实习生存在正式劳动关系的证明。如在履行中如发生争议，甲、乙双方应协商解决。 五、协议一式两份，甲、乙双方各执一份，双方签字，盖章即生效。 甲方（盖章）： 乙方（盖章）： 代表人签字： 代表人签字： 郭志豪 地址：柳州市柳邕路 2 号 地址：柳州市柳邕路 2 号 2021 年 6 月 25 日 2021 年 6 月 25 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：0772-5562688 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、科研服务提供良好平台和更大空间。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，提升企业文化和科技吸收优秀技能人才。 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： 郭志豪 2021 年 1 月 1 日 2021 年 1 月 1 日 折覃印炳
--	---

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：柳州市柳州饭店控股集团有限公司 地址：柳州市友爱路 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、科研服务提供良好平台和更大空间。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，提升企业文化和科技吸收优秀技能人才。 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，双方有意继续合作的，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：柳州市柳州饭店控股集团有限公司 代表人签字： 代表人签字： 郭志豪 2021 年 1 月 1 日 2021 年 1 月 1 日 折覃印炳
---	--

柳州丽笙酒店有限公司校企合作协议书

校企合作协议书	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：0772-311212 乙方：柳州丽笙酒店有限公司 地址：柳州市城中区大南门外2号附100城市广场1号楼 电话：0772-8855555 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、科研服务提供良好平台和更大空间，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，提升企业文化和科技研发优秀技能人才。 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：柳州丽笙酒店有限公司 代表人签字：_____ 2021年1月1日

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	附件：顶岗实习学生及岗位内容												
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）：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256号6楼 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德恒大翡翠苑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 《熊金生》 签订日期：2020年7月1日 <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顶岗实习</td><td>350524200212178033</td><td>熊金生</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顶岗实习	350524200212178033	熊金生
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顶岗实习	350524200212178033	熊金生								

广西菲皇投资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：0772-311212 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B3栋7楼 电话：0771-5520911/1897884912 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、科研服务提供良好平台和更大空间，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，提升企业文化和科技研发优秀技能人才。 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：广西菲皇投资有限公司 代表人签字：_____ 2021年1月1日

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 甲方：广西商业学校 地址：柳州市柳南区柳石路 419 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：0771-5832522 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	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
--	---

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 甲方：广西商业学校 地址：柳州市柳南区柳石路 419 号 电话：0772-3112712 乙方：柳州碧水莲花酒店管理有限公司 地址：柳州城中区程柳路 90 号 电话：0772-2590033 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	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：柳州碧水莲花酒店管理有限公司 代表人签字：_____ 2021 年 1 月 1 日
---	---

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 甲方：广西商业学校 地址：柳州市柳南区柳石路 419 号 电话：0772-3112712 乙方：柳州市柳州菜饮食文化博物馆 地址：柳州市柳南区穿山大道 239 号 电话：0772-3171888 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 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
--	--

③ 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



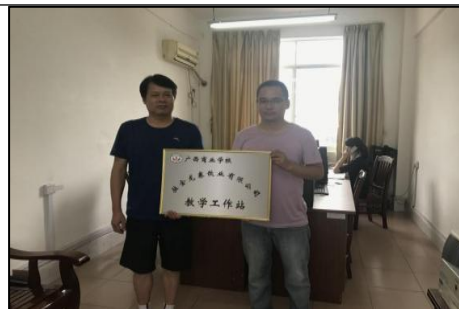
广西商业学校&柳州市丽晶大酒店



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

(4) 师资队伍建设

① 校内外教师统计表

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
1	张彬	专任教师	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	专任教师	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	专任教师	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	专任教师	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	专任教师	课程思政	副校长/讲师	——	——
9	张莹	专任教师	烹饪英语	人事处副主任/副高级	——	——
10	李东宁	专任教师	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	专任教师	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	专任教师	餐饮成本核算课程教学	专任教师/副高级	——	——
13	谢晓霞	专任教师	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	专任教师	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	专任教师	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	——

② 正高级职称证书



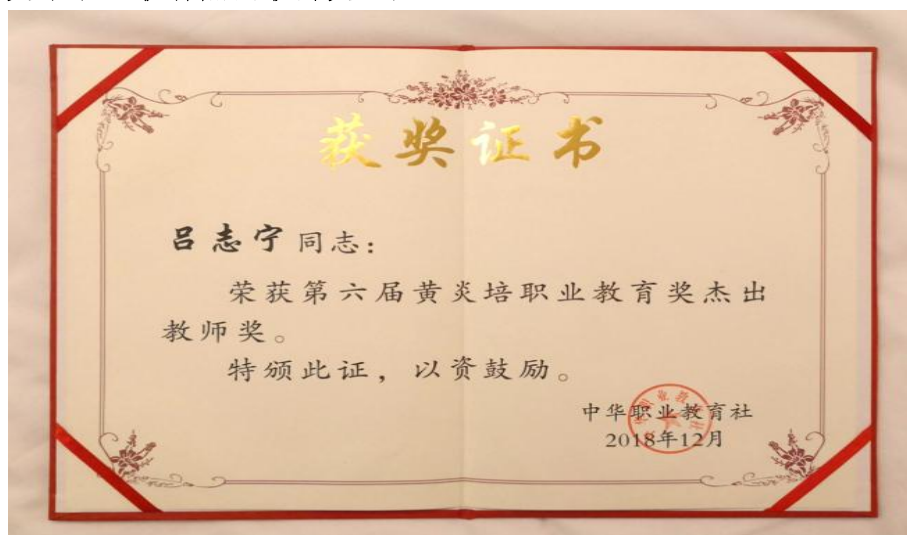
③ 副高级职称证书（部分）



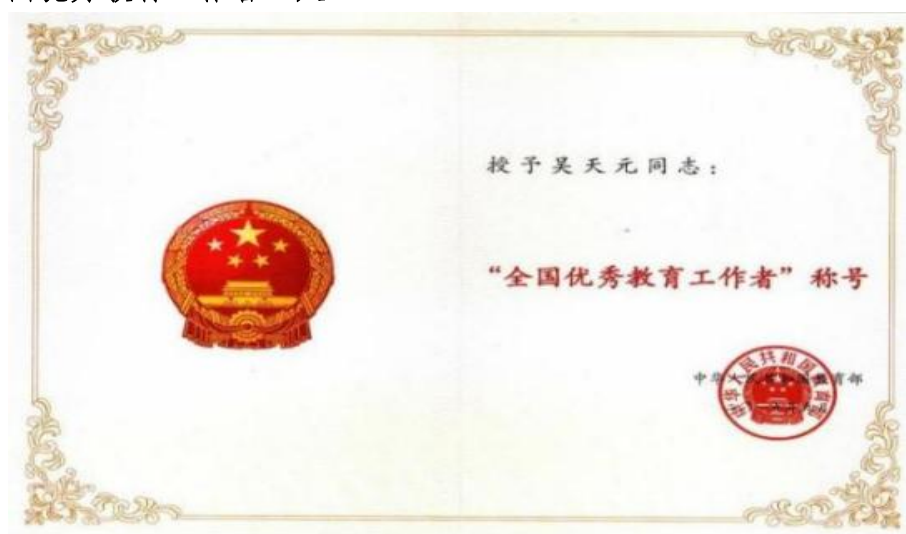
④ 国家教学万人名师 1 人



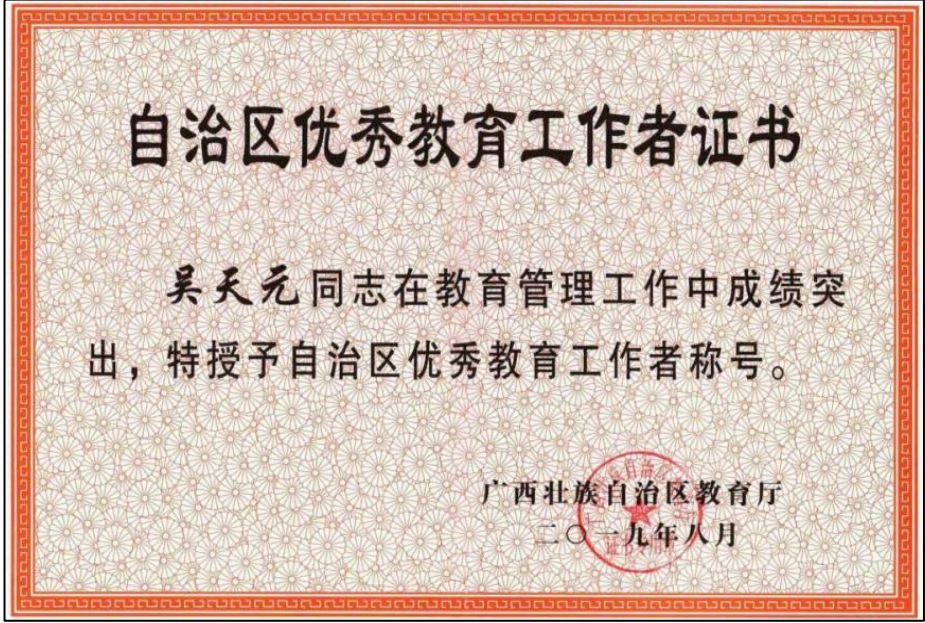
⑤ 黄炎培职业教育杰出教师奖 1 人



⑥ 全国优秀教育工作者 1 人



⑦ 自治区优秀教育工作者 1 人



⑧ 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》（桂教师范〔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瑜等 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。 群众如实名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）高等职业学校（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 覃京湘 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 —
---	---	---

⑨ 中国烹饪大师 6 人



⑩ 名师 4 人



⑪ 全国五一劳动奖章 1 人



（二）政校企行应用证明

1. 服务行业

（1）服务行业项目统计表

序号	推广措施
1	参与《桂菜标准体系》的建设，编制桂菜制作标准
2	研发桂菜创新菜品
3	主导引进 4D 规范化管理标准进餐饮行业及烹饪教学
4	开办“职业培训班”、“现代学徒制”和人社厅“精准扶贫班”等各类培训
5	打造抖音 IP 账号

(2) 参与《团体标准-桂菜标准体系》的建设

参与《桂菜标准体系》的建设，编制桂菜制作标准

ICS 03.080.99
CCS A10

T/GXPX

准

T/GXPX 001—2021

团 体 标 准

桂菜标准体系

Diagrams of Guangxi cuisine standard system

2021-01-01 发布 2021-02-01 实施

广西烹饪餐饮行业协会 发 布

T/GXPX 001—2021

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：广西烹饪餐饮行业协会、桂林旅游学院、南宁职业技术学院、广西商业技师学院、广西桂小厨餐饮管理有限公司、柳州市柳饮饮食有限责任公司、桂林市勾味王餐饮有限责任公司。

本文件主要起草人：谭兴勇、曾大文、黄微、吴东林、鲁煜、滕永军、杨娟、杨磊、宋家乐、何逸奎、王堂豪、周思维、黄国英、赖钧仪、蒙世涛、郭志勤、徐新国、滕锡鹏、郭晓光、刘亚松、刘军、王伟、何孟文、陆燕春、林小岗、毛永丰、黄天玲、麦良华、梁滕坚。

(3) 研发桂菜创新菜品

研发桂菜创新菜品

(4) 引进 4D 规范化管理标准进餐饮行业及烹饪教学

主导引进 4D 规范化管理标准进餐饮行业及烹饪教学	
现代餐饮标准化管理模式理论及实践推广证明 2016 年开始广西烹饪行业协会在全区大力推广现代餐饮标准化管理模式——“4D 现场管理体系”。期间，广西商业学校与广西烹饪行业协会共同开展了理论研究及如何开展实践推广研究，在理论研究及“4D 现场管理体系”在餐饮企业及职业院校的烹饪专业建设中的应用及推广都做出了重大贡献。与广西烹饪行业协会共同在全区 180 多家餐饮企业和多所职业院校进行了推广运用，效果显著，推动了我区餐饮企业的转型升级及烹饪专业人才培养。 特此证明！ 广西烹饪行业协会 2021 年 4 月 23 日	综合餐饮烹饪人才实训教材 北海市中等职业技术学校烹饪实训基地 4D 现场科学管理体系 第一章 总体方案 2 一、餐饮实训基地简介 2 二、餐饮实训基地 4D 现场科学管理体系建设方案 5 第二章 一般食堂 4D 现场科学管理体系建设 11 一、一般食堂改善实施要点 13 二、食堂台账建立 18 三、食堂工作人员 4D 培训 19 四、改善前后对照图 20 五、其他 29 第三章 二、三档 4D 现场科学管理体系建设 30 一、烹饪部组织架构 30 二、二档改善实施要点 31 三、烹饪部实训制度 32 四、烹饪实训基地教师岗位职责 38 五、烹饪部教师参加 4D 培训 38 六、二档改善前后对照图 43 七、其他 57
《中餐烹饪专业教学对餐饮行业管理的探索与实践》教改研究项目结题验收材料 中餐烹饪专业实训课程 4D 教学标准 适用对象：中等职业教育层次学生 适用专业：中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业 专业代码：130700 适用课程：《中式烹调技术》、《原料加工技术》等中等职业学校中餐烹饪专业实训课程 配合标准：中餐烹饪专业各实训课教学标准 第一部分 前言 一、餐饮 4D 管理的含义及意义 餐饮 4D 管理指的是现场管理中要做到的“四个到位”，即整理到位、责任到位、执行到位、培训到位，又称四个到位现场管理体系，简称 4D 现场管理。 整理到位：指将工作场所的物品分为“必需”和“与非必需”，并将必需物品的数量降低到最低程度，将非必需的物品清理掉，必需品以最低安全用量存放，并明确标示、摆放整齐，做好清洁。 责任到位：指工作场所的卫生、设备、服务、安全，责任到人，制度上墙。 培训到位：指采取多种形式把前面“2D”内容对员工进行培训，让员工时刻牢记，使之深入人心，树立正确的思想意识，养成工作规范认真的习惯。 执行到位：指在培训到位的基础上，进行通过全员互动，用科学的监督系统将 4D 现场标准长久保持。 4D 现场管理法建立在实行全员管理的基础上，让酒店员工人人都从简单的小事做起，从而使管理工作细化到整个酒店角落的最实用、最见效、能持久的全新管理方式。员工一旦形成习惯后，便能自觉地执行规范，严守规程，并建立良好的工作秩序、提高效	率、节能降耗、提升利润，进而实现企业更大效益。 二、课程的性质与任务 中餐烹饪专业实训课程是中等职业学校烹饪专业的专业核心课程。烹饪专业 4D 实训课的主要任务是：通过实训课程让学生掌握专业技能的同时培养学生的职业素养，将餐饮行业 4D 现场管理体系融入到烹饪专业所必需的专业基础知识中，培养学生按行业规范化管理方法进行实训操作。 三、课程基本理念 4D 烹饪实训课程是以教育部“四项改革”中强化职业院校学生实践能力和职业技能的培养的同时把培养学生职业素养纳入培养目标的内容为指导。以就业为导向、以能力为本位、以岗位为依据。 四、课程设计思路 将烹饪实训课明确为三个环节、六项内容。即实训前、实训中、实训后三个环节；理论知识讲解、物料和食材准备、教师示范操作、学生实训、教学内容总结、整理及清洁六项内容。将餐饮 4D 现场管理要求分内容分目标地融入到实训课程的三个环节和六项内容中。 第二部分 课程目标 一、总体目标 提高烹饪专业学生职业素养，培养烹饪专业学生规范化管理与规范操作的意识；掌握餐饮 4D 现场管理基本知识及要求；能严格按餐饮 4D 现场管理要求实训；培养适应现代餐饮规范化管理的技能人才。 二、分类目标 （一）知识目标 掌握餐饮行业 4D 现场管理理论知识；理解 4D 现场管理的要求；

(5) 开办相关职业培训

开办“职业培训班”、“现代学徒制”和人社厅“精准扶贫班”等各类培训



广西商业学校“圆梦班”提升职业素养拓展训练营



广西八桂职教网讯（通讯员 刘兰光/文 韦景能/图）6月11日下午，广西商业学校（广西柳州商业技工学校）在乐学楼三楼会议室举行2021届“两后生”中期职业技能培训结业典礼。广西商业学校党委、副校长陈小岗，罗城仫佬族自治县人社局党组成员、副局长王桂星，就业服务中心主任何滔前等领导出席，学校招生办公室主任李俊、学生工作中心副主任苏炳高、班主任黄秋福及2021届“两后生”参

(6) 打造抖音 IP 账号

打造“桂菜有味”抖音 IP 账号



2. 组织及参与桂菜文化推广及行业活动

(1) 活动统计表

序号	活动名称
1	组织和参与首届桂菜文化研讨会
2	参与“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宣传和推广活动
3	成立广西烹饪餐饮行业协会柳州名厨专业委员会
4	在校成立广西烹饪餐饮行业协会柳州名厨专业委员会
5	螺蛳粉传承人进校授课，传承桂菜技艺
6	借助职教周对外展示，推广桂菜文化
7	协办第二届餐饮业人才发展大会

(2) 首届桂菜文化研讨会

组织和参与首届桂菜文化研讨会



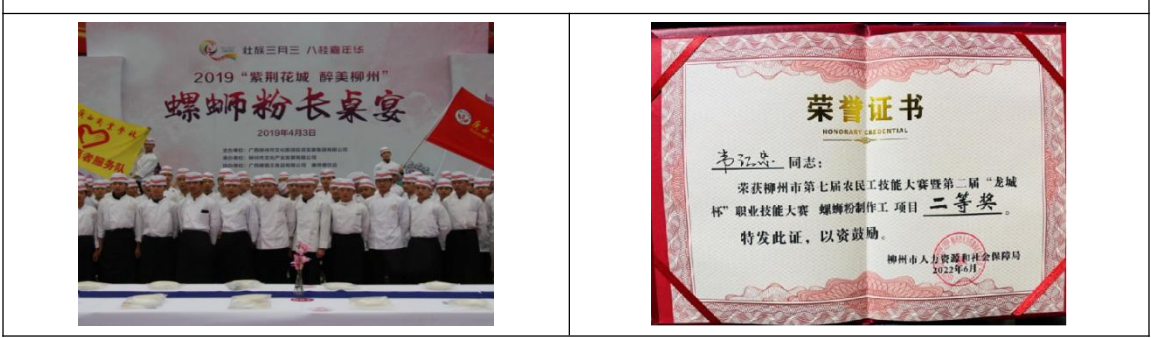
(3) “桂菜八桂行”和桂菜技能大赛

参与“桂菜八桂行”和桂菜技能大赛等活动



(4) 协助柳州市政府、商务局组织螺蛳粉宣传和推广活动

多次协助柳州市政府、商务局组织和参与螺蛳粉宣传和推广活动



(5) 广西烹饪餐饮行业协会柳州名厨专业委员会

在校成立广西烹饪餐饮行业协会柳州名厨专业委员会

广西烹饪餐饮行业协会文件 2018 广西桂菜大师进校园厨艺传承暨广西烹饪柳州市名厨委揭牌交流活动方案 为弘扬广西桂菜优秀饮食文化,传承和创新新时代桂菜烹饪技艺,推动柳州市厨师队伍规范化管理和厨艺交流提升,广西烹饪餐饮行业协会定于5月18日在柳州举行2018年广西桂菜大师进校园厨艺传承暨广西烹饪柳州市名厨委揭牌活动,现制定活动方案如下,供商酌。 一、活动时间及地点 时间:2018年5月18日上午9:00-12:00 其中:广西烹饪领导和桂菜大师17日下午抵校,18日下午返程。 地点:广西商业学校(柳州市柳石路410号) 二、活动组织单位 主办单位:广西烹饪餐饮行业协会 柳州市烹饪餐饮行业协会 广西商业学校 承办单位:广西烹饪餐饮行业协会名厨专业委员会	广西烹饪餐饮行业协会柳州名厨专业委员会 三、活动内容 1. 广西桂菜大师进校园厨艺及技艺传承展演活动; 2. 广西烹饪柳州市名厨委揭牌仪式; 3. 2018 全区名厨委名厨厨艺交流赛; 4. 广西名厨委联谊交流午餐。 四、参与人员 1. 广西烹饪餐饮行业协会领导 2 人; 2. 广西桂菜大师 3 人; 3. 柳州市烹饪领导及相关行业嘉宾 60 人; 4. 广西商业学校有关领导及烹饪专业师生 350 人。 5. 广西烹饪各地名厨委及柳州市名厨委名厨代表 30 人。 五、活动主要流程 (一) 桂菜大师进校园厨艺传承启动仪式 9:00-9:05 学校领导致辞; 9:05-9:10 桂菜大师代表致辞; 9:10-9:25 广西烹饪大会会长作《广西桂菜基本定义及创新发展》主旨演讲; 9:30-10:30 桂菜大师厨艺传承展演活动:三位桂菜大师现场烹饪经典和创新桂菜,并与师生互动交流。 (二) 广西烹饪柳州市名厨委揭牌仪式 10:30-10:35 广西烹饪名厨委主席致辞;
--	--

10:35-10:40 广西烹协柳州市名厨委主席致辞; 10:40-10:45 广西烹协、柳州市烹协和学校领导、广西烹协及柳州名厨委主席等共同揭牌。 (三) 2018 全区名厨委名师厨艺交流赛 9:30-10:30 参赛菜品全部到位,摆放到指定展台。比赛采取“热菜冷评”方式,菜品基本到位后评委即开始品评打分; 11:30-11:40 公布交流赛获奖名单,进行颁奖仪式;全体领导、嘉宾、大师、名厨与师生合影。 (四) 广西名厨委联谊交流午餐 12:00-13:30 全体出席广西名厨委联谊交流午餐。地点待定。 六、费用及接待工作安排 (一) 桂菜大师进校园活动 1. 广西烹协领导 2 人、桂菜大师 3 人往返交通费,在柳州期间的食宿安排及交通接送由学校负责。 2. 桂菜大师课酬费用由学校按 800 元/人标准发放。 3. 桂菜大师烹饪表演所用食材、调味品及烹饪设备用品由学校负责准备,广西烹协提前提供食材需求清单。 4. 现场布置、活动程序、流程细节及人员分工由学校依据实际情况安排落实。 (二) 广西烹协柳州市名厨委揭牌仪式 1. 《广西烹协柳州市名厨委》牌匾由广西烹协负责制作并送	到活动现场。 2. 现场布置、活动程序及人员分工由广西烹协名厨委和柳州市名厨委共同负责落实。 (三) 2018 全区名厨委名师厨艺交流赛 1. 柳州市外由广西烹协邀请的各地名厨委代表,在柳州活动期间食宿由广西烹协负责安排,往返交通费自理。 2. 参赛选手的食材原料、特殊调味品和餐具器皿由本人自理。柳州市外选手如需使用学校储藏和烹调设备,需提前联系确定。 3. 现场布置、活动程序及人员分工由柳州市名厨委负责落实。 (四) 广西名厨委联谊交流午餐 1. 午餐地点:柳州某饮食文化博物馆。 2. 交流午餐成本由柳州市名厨委联系有关活动赞助商解决。  广西烹饪餐饮行业协会 二〇一八年五月六日 - 4 -
广西烹饪餐饮行业协会文件 桂烹字[2018] 41 号 关于广西烹饪餐饮行业协会柳州市名厨专业委员会组织架构的批复 广西烹饪餐饮行业协会柳州市名厨专业委员会: 你会报来《广西烹饪餐饮行业协会柳州市名厨专业委员会(以下简称:广西烹协柳州市名厨委)组织架构》的申请,经广西烹饪餐饮行业协会名厨委常务会议审议通过,现批复如下: 一、广西烹协柳州市名厨委的性质 广西烹饪餐饮行业协会柳州市名厨专业委员会是广西烹饪餐饮行业协会名厨专业委员会领导下的分支机构,接受柳州烹饪行业协会和柳州市美食联盟协会的工作指导。主要工作是:团结柳州市餐饮行业厨师等有关人员,弘扬地方优秀饮食文化,研究烹调学术理论,学习交流烹饪技艺,开展烹饪技艺培训,培养烹饪技术人才,积极参加广西烹协和地方协会、政府组织的各项活动,为服务消费、繁荣市场、促进经济发展做出贡献。 二、广西烹协柳州市名厨委组织架构 顾问团:陈永林、黄锦鸿、黄国强、梁燕明、唐木养 - 1 -	主 席: 黎元龙 秘书长: 黄恒直 技术部: 莫绍书(常务副主席)、黄有权(副主席)、韦玉庚(副主席)、刁树宇(副主席)、曾敏松(副主席)、何艺峰(常务委员)、李志雄(常务委员)、韦秀美(常务委员)、韦曲群(常务委员) 培训部: 韦全庆(常务副主席)、张彬(副主席)、莫斌(副主席)、梁福宏(常务委员)、罗光庭(常务委员) 会员部: 蒋德军(常务副主席)、谢忠捆(副主席)、李柳泉(副主席)、彭宏杰(常务委员)、吴长辉(常务委员)、龙扬波(常务委员) 外联部: 李志强(常务副主席)、陈拥军(副主席)、饶洁(常务委员)、倪桃阳(常务委员)、吴孟学(常务委员) 

(6) 螺蛳粉传承人进校授课

螺蛳粉传承人进校授课，传承桂菜技艺



(7) 通过职教周推广桂菜文化

借助职教周对外展示，推广桂菜文化



(8) 协办第二届餐饮业人才发展大会

协办第二届餐饮业人才发展大会



（三）国际应用证明

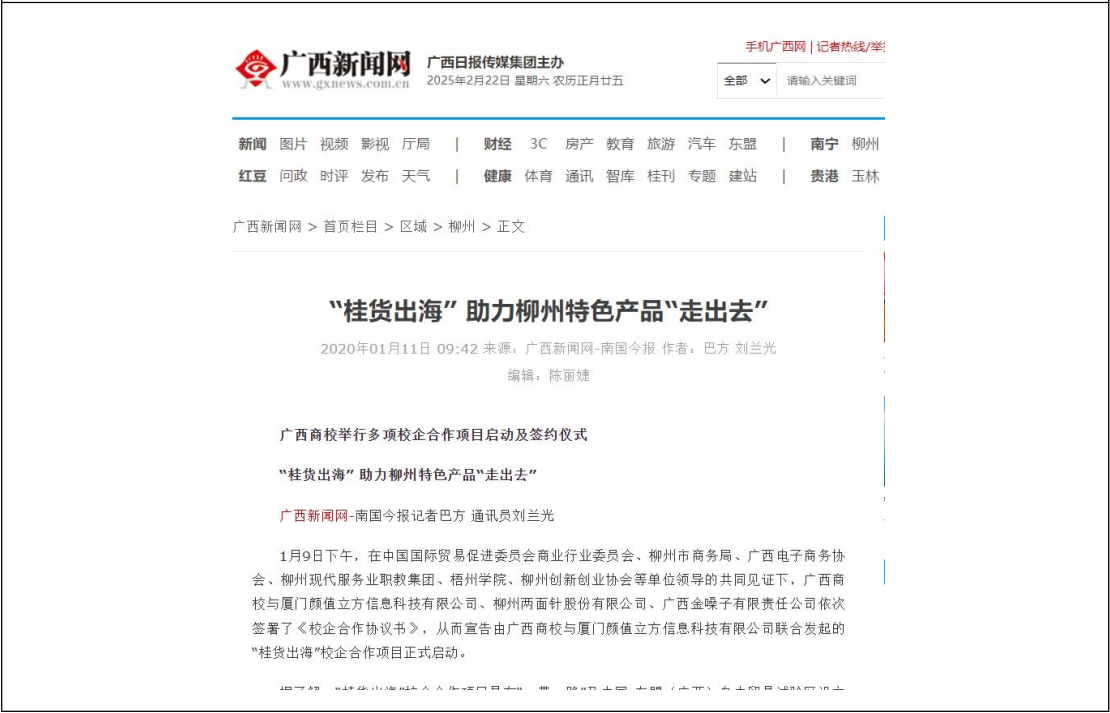
1. 国际化活动统计表

序号	时间	项目内容
1	2020 年 1 月	“桂货出海”校企业合作项目
2	2022 年 11 月	广西商业学校立足广西、面向东盟， 培养商贸流通行业高质量人才
3	2023 年 7 月	《桂菜烹饪工艺》获自治区东盟国际化资源包
4	2025 年 3 月	参与国外中式烹调师（火锅料理师）标准制定
5	2025 年 5 月	广西商业学校举办舌尖上的“一带一路” 东盟留学桂菜文化体验活动
6	2025 年 6 月	泰国素叻他尼皇家大学校长一行到访广西商业学校，共 商合作发展
7	2025 年 6 月	越南河内学院领导一行到广西商业学校 考察交流
8	2025 年 7 月	广西商业学校东盟桂菜文化推广与培训基地 (马来西亚)
9	2025 年 9 月	广西商业学校开展东盟留学生非遗文化交流活动
10	2026 年 4 月	广西商业学校开展来华留学生桂菜饮食文化研学活动
11	2026 年 4 月	广西商业学校参加 2026 年广西科技大学国际文化节

2. 国际化活动证明

(1) “桂货出海”校企业合作项目

广西新闻网、南国今报、八桂职教网报道广西商业学校“桂货出海”校企业合作项目启动及签约仪式



(2) 柳州职教系列采访

柳州职教系列采访--广西商业学校立足广西、面向东盟，培养商贸流通行业高质量人才



(3) 《桂菜烹饪工艺》获自治区东盟国际化资源包

《桂菜烹饪工艺》获自治区东盟国际化资源包					
广西壮族自治区教育厅 桂教职成（2023）39号 自治区教育厅关于公布2023年面向东盟国际化职业教育资源认定结果的通知 各市教育局，各有关高等学校，区直各中等职业学校： 根据《自治区教育厅关于开展第二批面向东盟国际化职业教育资源建设工作的通知》（桂教职成〔2023〕17号），经各学校申报、专家评选、我厅审核，认定柳州城市职业学院《0-3岁婴幼儿照护技能训练》等115个项目为2023年自治区级面向东盟国际化职业教育资源，现予以公布（名单见附件）。 获得认定的项目要进一步完善结构、丰富内容，根据相关领域技术前沿发展要求不断更新资源，广泛开展跨国远程教学，促进中国和东盟国家在技能培养、教学改革和技术应用方面的交流合作。 我厅将组织获得认定的项目在中国—东盟职业教育云平台上线和共享，扩大广西职业教育的国际影响力。请各项目学校负责国际化资源建设的职能部门负责人1人、每项目负责人各1人加入平台管理QQ群：729786472，以便开展平台使用培训、资源上线等工作。			联系人及电话：吴珂，0771—5815180；刘宇，18076612936；蓝世铭（平台技术员），18776013877。 附件：2023年自治区级面向东盟国际化职业教育资源认定名单 广西壮族自治区教育厅 2023年7月14日 （此件主动公开）		
序号	类型	层次	学校	资源/内容名称	负责人
86	国际化培训资源包	高职	广西交通职业技术学院	仓储与配送实务	高晓莎
87	国际化培训资源包	高职	南宁职业技术学院	新能源汽车构造与维修	邓汝奎
88	国际化培训资源包	高职	广西建设职业技术学院	建筑工程测量	蒋霖
89	国际化培训资源包	中职	柳州市第一职业技术学校	中小企业网络搭建与应用	李冬海
90	国际化培训资源包	高职	广西经贸职业技术学院	桂菜烹饪技艺	鲁焯
91	国际化培训资源包	中职	柳州市第二职业技术学校	电子商务物流模块化技术国际培训资源包	史芳伶
92	国际化培训资源包	高职	柳州城市职业学院	跨境电商直播运营	赖保利
93	国际化培训资源包	高职	广西生态工程职业技术学院	植物组织培养	李荣珍
94	国际化培训资源包	高职	广西国际商务职业技术学院	统计专业知识和实务（初级）	苏宗敏
95	国际化培训资源包	高职	南宁职业技术学院	母乳喂养指导师	李奕奕
96	国际化培训资源包	高职	柳州铁道职业技术学院	面向东盟铁路客运岗位群培训资源包	雷莲桂
97	国际化培训资源包	高职	柳州城市职业学院	FANUC工业机器人实操与应用技巧	覃京朝

(4) 国外中式烹调师标准制定

参与国外中式烹调师（火锅料理师）标准制定

广西商业学校牵头菲律宾“中式烹调师”国家职业标准开发的证明

致相关单位：

兹证明广西商业学校烹饪营养系作为牵头部门，正参与由菲律宾技术教育和技能发展局（TESDA）发起的菲律宾国家职业标准开发项目，具体负责“中式烹调师火锅料理师”菲律宾国家职业标准的开发工作。

广西商业学校与北京博导前程信息技术股份有限公司于项目合作期间，始终维持着良好的协作关系。双方在职业教育标准建设、项目资源整合等方面开展了紧密配合，有力推动了“中式烹调师”菲律宾国家职业标准开发工作的顺利推进。

特此证明。

北京博导前程信息技术股份有限公司

2025年9月8日

1 职业概况

1.1 职业（工种）名称
中式烹调师（火锅料理师）

1.2 职业编码
4-03-02-01

1.3 职业定义
从事火锅底料、汤料、酱料、蘸料制作，食材加工、菜品预制并具备一定餐饮经营、管理能力的人员。

1.4 职业等级
本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件
室内外，常温。

1.6 职业能力特征
具有学习和计算能力；具有一定的空间感或形体知觉；动作协调，无色盲，无嗅觉障碍和味觉障碍。

1.7 普通受教育程度
初中毕业。

1.8 职业培训要求

1.8.1 培训参考时长
五级/初级工、四级/中级工不少于 100 标准学时；三级/高级工不少于 110 标准学时；二级/技师、一级/高级技师不少于 120 标准学时。

(5) 东盟留学桂菜文化体验活动

2025 年 5 月广西商业学校举办舌尖上的“一带一路”东盟留学桂菜文化体验活动

广西商业学校烹饪营养系开展东盟国家留学生中华饮食文化交流活动方案

根据《推动产教深度融合打造面向东盟的职业教育开放合作创新高地实施方案》文件精神，为推动现代职业教育高质量发展，推进广西“职教出海”，烹饪营养系积极落实相关政策要求，以美食为媒，传播中华饮食文化。我系拟与广西科技大学国际交流学院合作，邀请 50 名东盟国家留学生来校参加桂菜文化观摩学习和实操体验活动。为保证活动顺利进行，特制定本方案。

一、活动主题及时间

1. 活动主题

舌尖上的“一带一路”：东盟留学生桂菜文化体验。

2. 活动时间：5 月 16 日 14:30-17:30

二、活动地点

广西商业学校桂菜楼、烹饪实训基地等

三、活动工作小组及职责

组长：张彬，负责活动总体规划，与学校领导职能部门进行沟通协调，监督和检查活动各项工作的开展。

副组长：时盼，具体负责活动策划与开展，经费预算、原料采购、人员分工等，协助监督检查工作开展。

副组长：苏丽燕，负责协助活动策划、宣传，组织实施交流活动以及安全工作。



(6) 泰国素叻他尼皇家大学校长访问活动

泰国素叻他尼皇家大学校长一行到访广西商业学校，共商合作发展



(7) 越南河内学院领导访问活动

越南河内学院领导一行到广西商业学校考察交流



(8) 广西商业学校东盟桂菜文化推广与培训基地

广西商业学校东盟桂菜文化推广与培训基地(马来西亚、泰国)



(9) 东盟留学生非遗文化交流活动

广西商业学校开展东盟留学生非遗文化交流活动																																										
广西商业学校烹饪营养系开展东盟国家留学生非遗文化交流活动方案 根据《推动产教集聚融合打造面向东盟的职业教育开放合作创新高地实施方案》文件精神，为推动现代职业教育高质量发展，推进广西“职教出海”。烹饪营养系积极落实相关政策要求，以美食为媒，传播中华饮食文化。我系拟与广西科技大学国际交流学院合作，邀请50名东盟国家留学生来校参加传统文化观摩学习和月饼制作体验活动。为保证活动顺利进行，特制定本方案。 一、活动主题及时间 1. 活动主题 非遗中秋，共制团圆：东盟留学生月饼制作体验。 2. 活动时间：9月26日 15:00-17:30 二、活动地点 广西商业学校桂菜楼、西餐人才培养基地等 三、活动工作小组及职责 组 长：张彬，负责活动总体规划，与学校领导和职能部门进行沟通协调，监督和检查活动各项工作的开展。 副组长：时劼，具体负责活动策划与开展，经费预算、原料采购、人员分工等，协助监督检查工作开展。						副组长：苏炳燕，负责协助活动策划、宣传，组织实施交流活动以及安全工作。 成 员：烹饪营养系全体教师，负责活动的具体实施、实训室管理、后勤保障、安全管理以及后期宣传等工作。 四、活动流程 <table><tr><th>序号</th><th>活动流程</th><th>具体安排</th><th>时间</th><th>负责人</th><th>地点</th></tr><tr><td>1</td><td>传统文化介绍</td><td>活动介绍（10分钟） →传统文化介绍（谢晓霞10分钟）</td><td>15:00-15:30</td><td>张彬</td><td>西餐人才培养基地</td></tr><tr><td>2</td><td>月饼制作示范</td><td>月饼制作示范（谢晓霞，20分钟）</td><td>15:40-17:00</td><td>时劼</td><td>西餐人才培养基地</td></tr><tr><td>3</td><td>月饼制作体验</td><td>月饼制作体验（黄志华、韦乐、廖莉花，20分钟）</td><td>15:40-17:00</td><td>时劼</td><td>西餐人才培养基地</td></tr></table>						序号	活动流程	具体安排	时间	负责人	地点	1	传统文化介绍	活动介绍（10分钟） →传统文化介绍（谢晓霞10分钟）	15:00-15:30	张彬	西餐人才培养基地	2	月饼制作示范	月饼制作示范（谢晓霞，20分钟）	15:40-17:00	时劼	西餐人才培养基地	3	月饼制作体验	月饼制作体验（黄志华、韦乐、廖莉花，20分钟）	15:40-17:00	时劼	西餐人才培养基地							
序号	活动流程	具体安排	时间	负责人	地点																																					
1	传统文化介绍	活动介绍（10分钟） →传统文化介绍（谢晓霞10分钟）	15:00-15:30	张彬	西餐人才培养基地																																					
2	月饼制作示范	月饼制作示范（谢晓霞，20分钟）	15:40-17:00	时劼	西餐人才培养基地																																					
3	月饼制作体验	月饼制作体验（黄志华、韦乐、廖莉花，20分钟）	15:40-17:00	时劼	西餐人才培养基地																																					
<table><tr><td>4</td><td>交流、反馈</td><td>交流答疑→填写反馈意见表</td><td>17:00-17:30</td><td>苏炳燕</td><td>西餐人才培养基地</td></tr></table> 五、经费预算 该项活动预算合计1900元，计划从2025年烹饪营养系部门预算中列支，具体预算见下表： <table><tr><th>序号</th><th>项目</th><th>材料明细</th><th>费用（元）</th><th>备注</th></tr><tr><td>1</td><td>场地布置</td><td>横幅</td><td>200</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>食材耗材</td><td>实训用食材、一次性餐具</td><td>1500</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>其他</td><td>应急医疗包、杂物</td><td>200</td><td></td></tr><tr><td></td><td>合 计</td><td></td><td>1900</td><td></td></tr></table> 六、活动要求 1. 安全第一。严格遵守实训室各项设备使用的安全规范，确保活动各环节的安全，防止烫伤、划伤等意外事故的发生。 2. 高效衔接。合理安排活动时间，各环节严格按时推进，预留3-5分钟弹性时间。 3. 卫生要求。注意活动现场的卫生状况，确保食材和工具的清洁卫生。 4. 成果留存。活动结束后三天内发布新闻稿，精选活动照片制作电子相册留存。 广西商业学校烹饪营养系 2025年9月26日 烹饪营养系						4	交流、反馈	交流答疑→填写反馈意见表	17:00-17:30	苏炳燕	西餐人才培养基地	序号	项目	材料明细	费用（元）	备注	1	场地布置	横幅	200		2	食材耗材	实训用食材、一次性餐具	1500		3	其他	应急医疗包、杂物	200			合 计		1900							
4	交流、反馈	交流答疑→填写反馈意见表	17:00-17:30	苏炳燕	西餐人才培养基地																																					
序号	项目	材料明细	费用（元）	备注																																						
1	场地布置	横幅	200																																							
2	食材耗材	实训用食材、一次性餐具	1500																																							
3	其他	应急医疗包、杂物	200																																							
	合 计		1900																																							

(10)留学生桂菜饮食文化研学活动

广西商业学校开展来华留学生桂菜饮食文化研学活动

广西商业学校烹饪营养系开展来华留学生
桂菜饮食文化研学活动方案

根据《推动产教集融合打造面向东盟的职业教育开放合作创新高地实施方案》文件精神，为推动现代职业教育高质量发展，推进广西“职教出海”。烹饪营养系积极落实相关政策要求，以美食为媒，传播中华饮食文化。我系拟与广西科技大学国际交流学院合作，邀请50名东盟国家留学生来校参加传统文化观摩学习和青团制作体验活动。为保证活动顺利进行，特制定本方案。

一、活动主题及时间

1. 活动主题

非遗春韵 共制青团——来华留学生桂菜饮食文化研学活动

2. 活动时间：4月10日15:00-17:00

二、活动地点

广西商业学校桂菜小吃实训室等

三、活动工作小组及职责

组长：张彬，负责活动总体策划，与学校领导和职能部门进行沟通协调，监督和检查活动各项工作的开展。

副组长：时勤，具体负责活动策划与开展，经费预算、原料采购、人员分工等，协助监督检查工作开展。

副组长：苏炳燕，负责协助活动策划、宣传，组织实施交流活动以及安全工作。

成员：覃雪奎、罗韵文负责活动的具体实施、实训室管理、后勤保障、安全管理以及后期宣传等工作，管理员谭波、韦宇进行协助。

四、活动流程

序号	活动流程	具体安排	时间	负责人	地点
1	传统文化介绍	活动介绍（5分钟）→青团文化介绍（5分钟）	15:00-15:10	张彬、时勤	桂菜小吃实训室

2	青团制作示范	青团制作示范（20分钟）	15:10-15:30	覃雪奎	桂菜小吃实训室
3	青团制作体验	青团制作体验（60分钟）	15:30-16:30	覃雪奎、罗韵文	桂菜小吃实训室
4	交流、反馈	交流答疑→填写反馈意见表（30分钟）	16:30-17:00	苏炳燕、罗韵文	桂菜小吃实训室

五、经费预算

该项活动预算合计1000元，费用由广西科技大学列支，具体预算见下表：

序号	项目	材料明细	费用（元）	备注
1	场地布置	横幅	100	
2	食材耗材	实训用食材、一次性餐具	600	
3	其他	学生接送车费	300	
合 计			1000	

六、活动要求

1. 安全第一。严格遵守实训室各项设备使用的安全规范，确保活动各环节的安全，防止烫伤、划伤等意外事故的发生。
2. 高效衔接。合理安排活动时间，各环节严格按时推进，预留 5-10分钟弹性时间。
3. 卫生要求。注意活动现场的卫生状况，确保食材和工具的清洁卫生。
4. 成果留存。活动结束后三天内发布新闻稿，精选活动照片制作电子相册留存。



(11)参加广西科技大学国际文化节

广西商业学校参加 2026 年广西科技大学国际文化节



教学成果应用和效果证明材料

二、效果证明

(一) 查新报告

科技查新报告

报告编号: J20265001269255703



报告验证

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训基地。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

1

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, 更助力柳州和鹿寨县等打造地方餐饮文化 IP。
开展企业“职业培训”和“现代学徒制”培训, 承接人社厅“精准扶贫”烹饪学员教学、乡村致富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“米来留学生”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训基地。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, 更助力柳州和鹿寨县等打造地方餐饮文化 IP。开展企业“职业培训”和“现代学徒制”培训, 承接人社厅“精准扶贫”烹饪学员教学、乡村致富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. 中国学术期刊全文数据库 (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)

3

2

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]时勃 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 餐饮服务专业教学部 摘要：职业院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（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”）作为职业教育的重要组成部分，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 4 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： 广西商业学校餐饮服务专业教学部的时勃报道了餐饮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]）。广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，通过广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]）。宣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章，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；构建政校企研五方协同、研创提质烹饪专业育人机制，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” 6 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： 广西商业学校餐饮服务专业教学部的时勃报道了餐饮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]）。广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，通过广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]）。宣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章，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；构建政校企研五方协同、研创提质烹饪专业育人机制，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” 7
--

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训基地;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部和,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、乡村致富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): 陈威

审核员职称: 教授



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): 陈威

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。

(二) 专家鉴定

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：2020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	党副书 记	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	党副书 记	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

（三）人才培养成效

1. 学生获奖情况统计表（2013 年至今）

序号	项目名称	等级	数量
1	全国职业院校技能大赛	三等奖	1
2	广西职业院校技能大赛	金奖 (一等奖)	8
3		银奖 (二等奖)	32
4		铜奖 (三等奖)	18
5	中国—东盟职业院校学 生烹饪技能大赛	一等奖	1
6		三等奖	4

2. 学生获奖证书（部分）

(1) 2013 年全国职业院校技能大赛中职组烹饪比赛三等奖



(2) 广西职业院校技能大赛中职烹饪组赛项团体赛金奖（一等奖）8 项



关于2026年广西职业院校技能大赛 拟获奖名单公示的通知 各市教育局，各高等学校，区直各中等职业学校： 2026年广西职业院校技能大赛已圆满结束。根据比赛成绩，经各承办学校现场公示、大赛执委会审议、大赛组委会同意，现将各赛项拟获奖名单予以公示。 公示时间为2026年3月23日13:00至3月24日12:00止。如拟获奖学校对公示内容有异议，各承办学校应认真核实，要求参赛学校对有异议的内容提供相关佐证材料（含加盖公章的学校报告、比赛成绩现场公示图片等）。由承办学校统一汇总后于2026年3月24日16:00前提交至大赛邮箱：gxjnds001@163.com。逾期不予受理。 附件：1.2026年广西职业院校技能大赛中职组赛项拟获奖名单（公示） 2.2026年广西职业院校技能大赛高职组赛项拟获奖名单（公示） 广西职业院校技能大赛执行委员会 2026年3月23日 (此件主动公开，获奖名单以正式文件为准)	36. 餐饮赛道（280人） <table><tr><th>序号</th><th>选手姓名</th><th>获奖等级</th><th>所在学校</th><th>指导教师</th></tr><tr><td>1</td><td>郑志羽 吴世杰 郑小果 罗雪儿</td><td>金奖</td><td>南宁市第一职业技术学校</td><td>梁惠华 彭仕林</td></tr><tr><td>2</td><td>滕承康 赵晓妍 何秀丽 罗日茂</td><td>金奖</td><td>广西水产畜牧学校</td><td>余正权 罗家斌</td></tr><tr><td>3</td><td>陈佩锋 欧歌 林基毅 刘亦锋</td><td>金奖</td><td>广西梧州商贸学校</td><td>段丽红 赵必金</td></tr><tr><td>4</td><td>黄凤婷 李新瑞 肖良洋 韦海翔</td><td>金奖</td><td>柳州市旅游学校</td><td>孙伟 雷珺予</td></tr><tr><td>5</td><td>罗鑫勇 苏雨辉 潘冬玲 吴冬雪</td><td>金奖</td><td>广西商业学校</td><td>张彬 韩德军</td></tr></table>	序号	选手姓名	获奖等级	所在学校	指导教师	1	郑志羽 吴世杰 郑小果 罗雪儿	金奖	南宁市第一职业技术学校	梁惠华 彭仕林	2	滕承康 赵晓妍 何秀丽 罗日茂	金奖	广西水产畜牧学校	余正权 罗家斌	3	陈佩锋 欧歌 林基毅 刘亦锋	金奖	广西梧州商贸学校	段丽红 赵必金	4	黄凤婷 李新瑞 肖良洋 韦海翔	金奖	柳州市旅游学校	孙伟 雷珺予	5	罗鑫勇 苏雨辉 潘冬玲 吴冬雪	金奖	广西商业学校	张彬 韩德军
序号	选手姓名	获奖等级	所在学校	指导教师																											
1	郑志羽 吴世杰 郑小果 罗雪儿	金奖	南宁市第一职业技术学校	梁惠华 彭仕林																											
2	滕承康 赵晓妍 何秀丽 罗日茂	金奖	广西水产畜牧学校	余正权 罗家斌																											
3	陈佩锋 欧歌 林基毅 刘亦锋	金奖	广西梧州商贸学校	段丽红 赵必金																											
4	黄凤婷 李新瑞 肖良洋 韦海翔	金奖	柳州市旅游学校	孙伟 雷珺予																											
5	罗鑫勇 苏雨辉 潘冬玲 吴冬雪	金奖	广西商业学校	张彬 韩德军																											

获奖证书

广西商业学校代表队：

在2023年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪（中餐热菜）

赛项 个人 赛中荣获 一等奖。

参赛选手：覃 鑫

指导教师：李东宁

广西壮族自治区教育厅

二〇二三年四月七日

编号：证20231971

获奖证书

广西商业学校代表队：

在2023年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪（冷拼与

雕刻）赛项 个人 赛中荣获 一等奖。

参赛选手：冯升坤

指导教师：王 穆

广西壮族自治区教育厅

二〇二三年四月七日

编号：证20231826

获奖证书

广西商业学校代表队：

在2023年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪（西餐热菜）

赛项 个人 赛中荣获 一等奖。

参赛选手：时俊杰

指导教师：时 勤

广西壮族自治区教育厅

二〇二三年四月十日

编号：证20231906

获奖证书

广西商业学校代表队：

在2022年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪（中餐

热菜）项目 个人 赛中荣获 一等奖。

选手：何 聪

指导教师：杨 彬

广西壮族自治区教育厅

二〇二二年五月十日

获奖证书

广西商业学校代表队：

在2022年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪（中西式

面点）项目 个人 赛中荣获 一等奖。

选手：陈嘉祚

指导教师：廖莉妮

广西壮族自治区教育厅

二〇二二年五月十日

(3) 广西职业院校技能大赛中职组银奖（二等奖）32项（部分证书）

关于2026年广西职业院校技能大赛 拟获奖名单公示的通知 各市教育局，各高等学校，区直各中等职业学校： 2026年广西职业院校技能大赛已圆满结束。根据比赛成绩，经各承办学校现场公示、大赛执委会审议、大赛组委会同意，现将各赛项拟获奖名单予以公示。 公示时间为2026年3月23日13:00至3月24日12:00止。如拟获奖学校对公示内容有异议，各承办学校应认真核实，要求参赛学校对有异议的内容提供相关佐证材料（含加盖公章的学校报告、比赛成绩现场公示图片等）。由承办学校统一汇总后于2026年3月24日16:00前提交至大赛邮箱：gxjnds001@163.com。逾期不予受理。 附件：1.2026年广西职业院校技能大赛中职组赛项拟获奖名单（公示） 2.2026年广西职业院校技能大赛高职组赛项拟获奖名单（公示） 广西职业院校技能大赛执行委员会 2026年3月23日 （此件主动公开，获奖名单以正式文件为准）					<table><tr><td>28</td><td>邱龙晨 何心怡 卢恩吉 卢恩祥</td><td>银奖</td><td>广西商业学校</td><td>时勤 刘亮</td></tr></table>					28	邱龙晨 何心怡 卢恩吉 卢恩祥	银奖	广西商业学校	时勤 刘亮
28	邱龙晨 何心怡 卢恩吉 卢恩祥	银奖	广西商业学校	时勤 刘亮										

 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2024年广西职业院校技能大赛 中职 组 西式烹任 赛项 团体 赛中荣获 二等奖。 参赛选手：陈佳佳 林依婷 指导教师：曹宽亮 刘文俊 广西壮族自治区教育厅 二〇二四年三月二十九日 编号：桂 20241162	 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2024年广西职业院校技能大赛 中职 组 中式烹任 赛项 团体 赛中荣获 二等奖。 参赛选手：黄远山 赵国慧 韦民锦 指导教师：韦江忠 覃雪奎 王 福 广西壮族自治区教育厅 二〇二四年三月二十九日 编号：桂 20240551
 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2024年广西职业院校技能大赛 中职 组 中式烹任 赛项 团体 赛中荣获 二等奖。 参赛选手：梁 勇 盘文晓 苏雨群 指导教师：李东宁 韦 乐 黄恒直 广西壮族自治区教育厅 二〇二四年三月二十九日 编号：桂 20240561	 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2023年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹任（冷拼与 雕刻） 赛项 个人 赛中荣获 二等奖。 参赛选手：覃柳强 指导教师：王 福 广西壮族自治区教育厅 二〇二三年四月七日 编号：桂 20231644
 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2023年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹任（西餐热菜） 赛项 个人 赛中荣获 二等奖。 参赛选手：林依婷 指导教师：刘文俊 广西壮族自治区教育厅 二〇二三年四月七日 编号：桂 20231920	 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2023年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹任（中西式 面点） 赛项 个人 赛中荣获 二等奖。 参赛选手：盘文晓 指导教师：韦 乐 广西壮族自治区教育厅 二〇二三年四月七日 编号：桂 20232080
 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2022年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹任（冷拼与 雕刻） 项目 个人 赛中荣获 二等奖。 选手：冯科坤 指导教师：黄恒直 广西壮族自治区教育厅 二〇二三年五月十日 编号：桂 20231920	 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2022年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹任（冷拼与 雕刻） 项目 个人 赛中荣获 二等奖。 选手：李家庭 指导教师：梁福宏 广西壮族自治区教育厅 二〇二三年五月十日 编号：桂 20231920

 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2022 年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪（西餐热菜） 项目 个人 赛中荣获 二等奖。 选手：刘俊杰 指导教师：时 劼 广西壮族自治区教育厅 二〇二二年五月十日	 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2022 年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪（西餐热菜） 项目 个人 赛中荣获 二等奖。 选手：王再亮 指导教师：刘友俊 广西壮族自治区教育厅 二〇二二年五月十日
 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2022 年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪（中餐热菜）项目 个人 赛中荣获 二等奖。 选手：覃 鑫 指导教师：李东宁 广西壮族自治区教育厅 二〇二二年五月十日	 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2022 年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪（中餐热菜）项目 个人 赛中荣获 二等奖。 选手：杨永居 指导教师：韦江忠 广西壮族自治区教育厅 二〇二二年五月十日
 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2021 年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪—中餐热菜项目 个人 赛中荣获 二等奖。 选手：陈秉明 指导教师：张 彬 广西壮族自治区教育厅 二〇二一年七月七日	 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2021 年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪—中餐热菜项目 个人 赛中荣获 二等奖。 选手：韦 江 指导教师：时 劼 广西壮族自治区教育厅 二〇二一年七月七日
 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2021 年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪—中西式面点项目 个人 赛中荣获 二等奖。 选手：温 纯 指导教师：刘 亮 广西壮族自治区教育厅 二〇二一年七月七日	 获奖证书 广西商业学校代表队： 在 2021 年广西职业院校技能大赛 中职 组 烹饪—冷拼与雕刻项目 个人 赛中荣获 二等奖。 选手：黎敬东 指导教师：王 福 广西壮族自治区教育厅 二〇二一年七月七日

(4) 广西职业院校技能大赛中职组铜奖（三等奖）18 项（部分证书）



(5) 中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛一等奖 1 项



(6) 中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛三等奖 4 项（部分证书）



3. 学生技能证书

(1) 近五年学生技能证书统计表

年份	技能证名称	人数
2021 年	中式烹调师	263
	中式面点师	94
	茶艺师	58
	烹饪相关 1+X 证书	100
2022 年	中式烹调师	144
	中式面点师	44
	餐厅服务员	9
	茶艺师	72
	烹饪相关 1+X 证书	100
2023 年	中式烹调师	186
	西式烹调师	11
	中式面点师	116
	餐厅服务员	48
	烹饪相关 1+X 证书	100
2024 年	中式烹调师	116
	中式面点师	69
	茶艺师	24
	西式烹调师	26
	烹饪相关 1+X 证书	100
2025 年	中式烹调师	96
	西式烹调师	50
	中式面点师	72
	餐厅服务员	34

(2) 学生技能证书展示（部分）

广西商业学校 2024 年技能人才合格证明 1	广西商业学校 2025 年技能人才合格证明 2
 职业技能等级证书 本证书由广西柳州商业技工学校颁发，表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定，具备该职业（工种）相应等级技能水平。 姓名：李文旭 证件类型：居民身份证 证件号码：451201200506181882 职业名称：中式面点师 工种名称：-- 职业技能等级：四级/中工 证书编号：Y00004502150924400027 评价机构：广西柳州商业技工学校 发证日期：2024年12月10日 机构信息查询：http://jglg.org.cn/QR 证书信息查询：http://jglg.org.cn/QR http://www.gxjglg.com/ (广西)	 职业技能等级证书 本证书由广西柳州商业技工学校颁发，表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定，具备该职业（工种）相应等级技能水平。 姓名：严文伟 证件类型：居民身份证 证件号码：451302200705026017 职业名称：中式面点师 工种名称：-- 职业技能等级：四级/中工 证书编号：Y000045021509254000283 评价机构：广西柳州商业技工学校 发证日期：2025年1月10日 机构信息查询：http://jglg.org.cn/QR 证书信息查询：http://jglg.org.cn/QR http://www.gxjglg.com/ (广西)
广西商业学校 2025 年技能人才合格证明 3	广西商业学校 2025 年技能人才合格证明 4
 职业技能等级证书 本证书由广西柳州商业技工学校颁发，表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定，具备该职业（工种）相应等级技能水平。 姓名：李淑珍 证件类型：居民身份证 证件号码：4513232007010400585 职业名称：中式面点师 工种名称：-- 职业技能等级：四级/中工 证书编号：Y000045021509254000279 评价机构：广西柳州商业技工学校 发证日期：2025年1月10日 机构信息查询：http://jglg.org.cn/QR 证书信息查询：http://jglg.org.cn/QR http://www.gxjglg.com/ (广西)	 职业技能等级证书 本证书由广西柳州商业技工学校颁发，表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定，具备该职业（工种）相应等级技能水平。 姓名：李海海 证件类型：居民身份证 证件号码：451323200611112936 职业名称：中式烹调师 工种名称：-- 职业技能等级：四级/中工 证书编号：Y000045021509244000182 评价机构：广西柳州商业技工学校 发证日期：2025年1月10日 机构信息查询：http://jglg.org.cn/QR 证书信息查询：http://jglg.org.cn/QR http://www.gxjglg.com/ (广西)
广西商业学校 2025 年技能人才合格证明 5	广西商业学校 2025 年技能人才合格证明 6
 职业技能等级证书 本证书由广西柳州商业技工学校颁发，表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定，具备该职业（工种）相应等级技能水平。 姓名：陈仕佳 证件类型：居民身份证 证件号码：451302200512106328 职业名称：中式烹调师 工种名称：-- 职业技能等级：四级/中工 证书编号：Y000045021509244000165 评价机构：广西柳州商业技工学校 发证日期：2025年1月10日 机构信息查询：http://jglg.org.cn/QR 证书信息查询：http://jglg.org.cn/QR http://www.gxjglg.com/ (广西)	 职业技能等级证书 本证书由广西柳州商业技工学校颁发，表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定，具备该职业（工种）相应等级技能水平。 姓名：覃建彬 证件类型：居民身份证 证件号码：450221200601082957 职业名称：中式烹调师 工种名称：-- 职业技能等级：四级/中工 证书编号：Y000045021509244000173 评价机构：广西柳州商业技工学校 发证日期：2025年1月10日 机构信息查询：http://jglg.org.cn/QR 证书信息查询：http://jglg.org.cn/QR http://www.gxjglg.com/ (广西)
广西商业学校 2025 年技能人才合格证明 7	广西商业学校 2025 年技能人才合格证明 8
 职业技能等级证书 本证书由广西柳州商业技工学校颁发，表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定，具备该职业（工种）相应等级技能水平。 姓名：黄新杰 证件类型：居民身份证 证件号码：451323200602122913 职业名称：中式烹调师 工种名称：-- 职业技能等级：四级/中工 证书编号：Y000045021509244000177 评价机构：广西柳州商业技工学校 发证日期：2025年1月10日 机构信息查询：http://jglg.org.cn/QR 证书信息查询：http://jglg.org.cn/QR http://www.gxjglg.com/ (广西)	 职业技能等级证书 本证书由广西柳州商业技工学校颁发，表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定，具备该职业（工种）相应等级技能水平。 姓名：张旭 证件类型：居民身份证 证件号码：452228200501303536 职业名称：中式烹调师 工种名称：-- 职业技能等级：四级/中工 证书编号：Y000045021509244000172 评价机构：广西柳州商业技工学校 发证日期：2025年1月10日 机构信息查询：http://jglg.org.cn/QR 证书信息查询：http://jglg.org.cn/QR http://www.gxjglg.com/ (广西)

4. 学生就业质量提升

(1) 中餐烹饪专业学生近五年就业情况表

年份	毕业生人数 (人)	就业人数 (人)	就业率	对口就业人数 (人)	对口就业率
2021 年	403	391	97%	358	88.8%
2022 年	441	433	98.2%	397	90%
2023 年	463	451	97.4%	401	86.6%
2024 年	489	469	95.9%	443	90.6%
2025 年	410	390	95.1%	369	90%

(2) 广西商业学校部分烹饪专业优秀毕业生

广西商业学校部分烹饪专业优秀毕业生情况统计表

序号	姓名	年级	籍贯	就职企业及岗位	年薪
1	骆文佳	2018 级	河池罗城	柳州莲花山庄中餐厅炒锅	8 万元
2	冯如岱	2015 级	来宾忻城	上海绍兴饭店中成店灶台领班	8 万元
3	贾佳想	2015 级	柳州三江	柳州市大米董事步步高店主管	9 万元
4	戴国宗	2014 级	来宾武宣	柳州市古镇雅居私房菜副厨师长	8 万元
5	朱永翔	2014 级	来宾忻城	广西蛙小侠餐饮管理有限公司南宁某店店长	25 万元
6	覃聪	2014 级	武宣二塘	柳州市回原酒楼厨房主管	8 万元
7	覃雪静	2013 级	钦州灵山	上海大蔬无界餐饮管理有限公司徐家汇馆副馆长	15 万元
8	何伟	2013 级	广西玉林	上海大蔬无界餐饮管理有限公司成都 in99 和美馆经理	15 万元
9	莫海芬	2012 级	广西柳州	上海大蔬无界餐饮管理有限公司外滩和美馆副馆长	15 万元
10	周利益	2012 级	广西柳州	上海大蔬无界餐饮管理有限公司南京德基广场店副馆长	15 万元
11	潘婉婷	2011 级	来宾象州	广州市我食我素馆店长	15 万元

12	韦明克	2011 级	来宾忻城	广西南宁天同府素食餐厅厨师长	30 万元
13	覃皇邦	2011 级	来宾兴宾区	广西广隆记餐饮管理有限公司南宁区域运营总监	30 万元
14	周焕翔	2006 级	来宾金秀	广西华南烹饪技工学校教务主管	15 万元
15	古程接	2006 级	柳州鹿寨	金大陆创始人	80 万元
16	周夏	2004 级	广西柳州	柳州莲花山庄主厨	12 万元



1. 骆文佳，2020 届中餐烹饪圆梦班学生，毕业年薪 8 万元。



2. 冯如岱，2018 届中餐烹饪专业学生，毕业年薪 8 万元。



3. 贾佳想，2018 届中餐烹饪专业学生，毕业年薪 9 万元。



4. 戴国宗，2017 届中餐烹饪专业学生，毕业年薪 8 万元。



5. 朱永翔，2017 届中餐烹饪专业学生，毕业年薪 25 万元。



6. 覃聪，2017 届中餐烹饪专业学生，毕业年薪 8 万元。



7. 覃雪静，2016 届烘焙专业学生，毕业年薪 15 万元。



8. 何伟，2016 届烘焙专业学生，毕业年薪 15 万元。



9. 莫海芬，2015 届烘焙专业学生，毕业年薪 15 万元。



10. 周利益，2015 届酒店管理专业学生，毕业年薪 15 万元。



11. 潘婉婷, 2013 届烘焙专业学生, 毕业年薪 15 万元。



12. 韦明克, 2013 届中餐烹饪专业学生, 毕业年薪 30 万元。



13. 覃皇邦, 2013 届中餐烹饪专业学生, 毕业年薪 20 万元。



14. 周焕翔, 2009 届中餐烹饪专业学生, 毕业年薪 15 万元。



15. 古程接, 2009 届中餐烹饪专业学生, 毕业年薪 80 万元。



16 周夏, 2007 届中餐烹饪专业学生, 毕业年薪 15 万元。

(3) 毕业生表现企业证明

企业证明
证明 2018年至2025年期间,广西商业学校累计向我司输送毕业生612名。该校毕业生专业基础扎实,实操能力突出,岗位适应力强,工作态度认真负责,能够高效完成各项岗位任务,职业素养优良,整体表现优异。上述毕业生的加入,不仅有效保障了门店一线运营的稳定开展,更为我司的持续发展提供了坚实的人才支持。本证明内容真实有效,可作为相关事项的佐证材料。 

（四）教师发展成效

1. 团队成员竞赛获奖证书

（1）国家级、省级教师获奖情况统计表

序号	获奖时间	姓名	项目名称	等级	授予部门
1	2021 年 12 月	韦翠霞	2021 年全国职业院校技能大赛教学能力比赛	三等奖	全国职业院校技能大赛组委会
2	2013 年 6 月	韦秀美	指导学生覃皇邦参加 2013 年全国职业院校技能大赛中职组烹饪比赛（个人）	三等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
3	2014 年 11 月	韩德军	第五届全国饭店业职业技能竞赛全国总决赛	全国十佳烹调师	全国饭店业职业技能竞赛组织委员会
4	2014 年 5 月	韦秀美	第五届全国饭店业职业技能竞赛（广西赛区）中式面点项目	金奖	全国饭店业职业技能竞赛组织委员会
5	2014 年 5 月	韩德军	第五届全国饭店业职业技能竞赛（广西赛区）中式烹调-热菜项目	金奖	全国饭店业职业技能竞赛组织委员会
6	2023 年 6 月	王禧	全国第七届 HOTELEX “明日之星”厨师大赛全国总决赛	金奖	中国烹饪协会
7	2014 年 5 月	李东宁	第五届全国饭店业职业技能竞赛（广西赛区）中式烹调-热菜项目	银奖	全国饭店业职业技能竞赛组织委员会
8	2018 年	韩德军	第八届全国烹饪技能竞赛	银奖	第八届全国烹饪技能竞赛组委会
9	2022 年 4 月	韩德军 荣骞 谭燕	全国首届职业教育微课教学大赛	二等奖	中国商业技师协会
10	2022 年 4 月	胡铎芮 时劼 张彬	《荔浦香芋扣肉的制作》获全国首届职业教育微课教学大赛	二等奖	中国商业技师协会
11	2018 年	覃少巍	2018 年广西职业院校信息化教学大赛中职组信息化教学设计比赛	一等奖	广西壮族自治区教育厅
12	2018 年	韦翠霞 韩德军	2018 年广西职业院校信息化教学大赛中职组信息化课堂教学比赛	一等奖	广西壮族自治区教育厅

13	2019 年	韦翠霞	2019 年广西职业院校教学能力大赛中职组课堂教学比赛	一等奖	广西壮族自治区教育厅
14	2021 年	韦翠霞	2021 年广西职业院校教学能力大赛中职组课堂教学比赛	一等奖	广西壮族自治区教育厅
15	2022 年	吴天元	2022 年广西职业院校教学能力大赛中职组课堂教学比赛	一等奖	广西壮族自治区教育厅
16	2022 年至 2026 年	项目组教师团队	指导学生获广西职业院校技能大赛中职组一等奖 7 项	一等奖	广西壮族自治区教育厅
17	2023 年 4 月	鲁煊	指导学生参加 2023 年广西职业院校技能大赛高职组赛项团体赛	一等奖	广西壮族自治区教育厅
18	2024 年 3 月	鲁煊	指导学生参加 2024 年广西职业院校技能大赛高职组烹赛项团体赛	一等奖	广西壮族自治区教育厅
19	2018 年 12 月	张彬 李东宁	2018 年广西职业院校信息化教学大赛中职组信息化微课教学比赛	二等奖	广西壮族自治区教育厅
20	2021 年 12 月	张彬	2021 年广西职业院校教师教学技能大赛中职组微课比赛	二等奖	广西壮族自治区教育厅
21	2023 年 12 月	谭燕	2023 年广西职业院校教师教学技能大赛获课堂教学比赛	二等奖	广西壮族自治区教育厅
22	2012 年至 2026 年	指导老师	指导学生获广西职业院校技能大赛中职组二等奖 21 项	二等奖	广西壮族自治区教育厅
23	2023 年 7 月	鲁煊	指导学生参加 2023 年全国职业院校技能大赛高职组“烹饪”比赛(团体)	二等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
24	2017 年 12 月	李东宁	2017 年广西中等职业学校教师职业技能大赛“烹饪”项目	三等奖	广西壮族自治区教育厅
25	2020 年 12 月	刘亮	2020 年广西中等职业学校教师职业技能大赛“西式面点”项目	三等奖	广西壮族自治区教育厅
26	2020 年 12 月	时劼	2020 年广西中等职业学校教师职业技能大赛“西式烹饪”项目	三等奖	广西壮族自治区教育厅
27	2021 年 12 月	廖莉花	2021 年广西中等职业学校教师职业技能大赛“中式面点”项目	三等奖	广西壮族自治区教育厅
28	2021 年 12 月	韦江忠	2021 年广西中等职业学校教师职业技能大赛“中式烹饪”项目	三等奖	广西壮族自治区教育厅
29	2020 年 12 月	张彬 时劼	2020 年广西中等职业学校教师职业技能大赛中职组微课教学比赛《常用刀法之斜刀法》	三等奖	广西壮族自治区教育厅

30	2019 年 12 月	张彬 李东宁	2019 年广西中等职业学校教师职业技能大赛中职组微课教学比赛《磨刀及刀具的保养知识》	三等奖	广西壮族自治区教育厅
31	2022 年	韦江忠	广西壮族自治区第七届广西农民工技能大赛（螺蛳粉项目）	三等奖	广西壮族自治区农民工工作领导小组办公室、自治区人力资源和社会保障厅、自治区总工会
32	2022 年 6 月	王禧	柳州市第七届农民工技能大赛暨第二届“龙城杯”职业技能大赛桂林米粉制作项目	一等奖	柳州市人力资源和社会保障局
33	2022 年	王禧	广西壮族自治区第七届广西农民工技能大赛（桂林米粉项目）	优胜奖	广西壮族自治区农民工工作领导小组办公室、自治区人力资源和社会保障厅、自治区总工会
34	2022 年 6 月	韦江忠	柳州市第七届农民工技能大赛暨第二届“龙城杯”职业技能大赛螺蛳粉制作工项目	二等奖	柳州市人力资源和社会保障局
35	2022 年 5 月	王禧	2022 年柳州市城中区第七届农民工技能大赛桂林米粉项目比赛	一等奖	柳州市城中区人力资源和社会保障局
36	2022 年 5 月	韦江忠	2022 年柳州市城中区第七届农民工技能大赛螺蛳粉项目比赛	二等奖	柳州市城中区人力资源和社会保障局
37	2017 年	韩德军	2017 年中国技能大赛——全国烹饪技能竞赛(广西赛区)	金奖	广西烹饪餐饮行业协会
38	2017 年	李东宁	2017 年中国技能大赛——全国烹饪技能竞赛(广西赛区)	银奖	广西烹饪餐饮行业协会
39	2017 年	谭波	2017 年中国技能大赛——全国烹饪技能竞赛(广西赛区)	银奖	广西烹饪餐饮行业协会
40	2017 年	张彬	2017 年中国技能大赛——全国烹饪技能竞赛(广西赛区)	银奖	广西烹饪餐饮行业协会

41	2017 年	韦秀美	2017 年中国技能大赛——全国烹饪技能竞赛(广西赛区)	银奖	广西烹饪餐饮行业协会
42	2017 年	时劼	2017 年中国技能大赛——全国烹饪技能竞赛(广西赛区)	铜奖	广西烹饪餐饮行业协会
43	2017 年	韩德军	第六届广西地方特色美食大赛	特金奖	广西烹饪餐饮行业协会
44	2017 年	刘亮	第六届广西地方特色美食大赛	特金奖	广西烹饪餐饮行业协会
45	2017 年	韦秀美	第六届广西地方特色美食大赛	特金奖	广西烹饪餐饮行业协会
46	2017 年	李东宁	第六届广西地方特色美食大赛	金奖	广西烹饪餐饮行业协会
47	2017 年	时劼	第六届广西地方特色美食大赛	金奖	广西烹饪餐饮行业协会
48	2017 年	韦秀美	第六届广西地方特色美食大赛	金奖	广西烹饪餐饮行业协会
49	2017 年	张彬	第六届广西地方特色美食大赛	金奖	广西烹饪餐饮行业协会
50	2017 年	谢晓霞	第六届广西地方特色美食大赛	金奖	广西烹饪餐饮行业协会
51	2017 年	刘亮	第六届广西地方特色美食大赛	银奖	广西烹饪餐饮行业协会
52	2017 年	韦秀美	第六届广西地方特色美食大赛	银奖	广西烹饪餐饮行业协会
53	2018 年	黄琼	第七届广西民族地方特色美食大赛	特金奖	广西烹饪餐饮行业协会
54	2018 年	时劼	第七届广西民族地方特色美食大赛	特金奖	广西烹饪餐饮行业协会
55	2018 年	谢晓霞	第七届广西民族地方特色美食大赛	特金奖	广西烹饪餐饮行业协会
56	2018 年	廖莉花	第七届广西民族地方特色美食大赛	金奖	广西烹饪餐饮行业协会
57	2018 年	黄志华	第七届广西民族地方特色美食大赛	银奖	广西烹饪餐饮行业协会
58	2018 年	刘文俊	第七届广西民族地方特色美食大赛	银奖	广西烹饪餐饮行业协会
59	2018 年 12 月	韩德军	广西壮族自治区成立 60 周年	最佳厨师奖	广西烹饪餐饮行业协会
60	2018 年 12 月	李东宁	广西壮族自治区成立 60 周年	最佳厨师奖	广西烹饪餐饮行业协会
61	2018 年 12 月	刘亮	广西壮族自治区成立 60 周年	最佳厨师奖	广西烹饪餐饮行业协会

62	2018 年 12 月	韦秀美	广西壮族自治区成立 60 周年	最佳厨师奖	广西烹饪餐饮行业协会
63	2018 年 12 月	张彬	广西壮族自治区成立 60 周年	最佳厨师奖	广西烹饪餐饮行业协会
64	2021 年 12 月	韩德军	第十届广西民族地方特色 美食大赛	特金奖	广西烹饪餐饮行业协会
65	2021 年 12 月	韦乐	第十届广西民族地方特色 美食大赛	特金奖	广西烹饪餐饮行业协会
66	2021 年 12 月	曾宪晃	第十届广西民族地方特色 美食大赛	金奖	广西烹饪餐饮行业协会
67	2021 年 12 月	刘亮	第十届广西民族地方特色 美食大赛	金奖	广西烹饪餐饮行业协会
68	2021 年 12 月	谢晓霞	第十届广西民族地方特色 美食大赛	金奖	广西烹饪餐饮行业协会
69	2021 年	王禧	第十届广西民族地方特色 美食大赛	银奖	广西烹饪餐饮行业协会

(2) 国家级、省级教师获奖证书（部分）

韦翠霞获 2021 年全国职业院校技能大赛教学能力比赛三等奖 	韦秀美指导学生覃皇邦参加 2013 年全国职业院校技能大赛中职组烹饪比赛荣获个人三等奖 
覃少巍获 2018 年广西职业院校信息化教学大赛一等奖 	韦翠霞获 2019 年广西职业院校教学能力大赛中职组课堂教学一等奖 
韦翠霞、韩德军获 2018 年广西职业院校信息化教学大赛一等奖 	吴天元获 2022 年职业院校教师教学技能大赛获课堂教学一等奖 
韦翠霞获 2021 年职业院校教师教学技能大赛课堂教学一等奖 	指导学生获得 2025 中国东盟职业院校学生烹饪技能大赛食品雕刻三等奖 

指导学生获得 2025 中国东盟职业院校学生烹饪技能大赛中式烹调一等奖



指导学生获得 2025 中国东盟职业院校学生烹饪技能大赛团体三等奖



指导学生获得 2026 广西职业院校技能大赛餐饮赛道金奖

关于2026年广西职业院校技能大赛 拟获奖名单公示的通知

各市教育局，各高等学校，区直各中等职业学校：
2026年广西职业院校技能大赛已圆满结束。根据比赛成绩，经各承办学校现场公示、大赛执委会审议、大赛组委会同意，现将各赛道拟获奖名单予以公示。
公示时间为2026年3月23日13:00至3月24日12:00止。如拟获奖学校对公示内容有异议，各承办学校应认真核实，要求参赛学校对有异议的内容提供相关佐证材料（含加盖公章的学校报告、比赛成绩现场公示图片等）。由承办学校统一汇总后于2026年3月24日16:00前提交至大赛邮箱：gxjnds001@163.com。逾期不予受理。

附件：1. 2026年广西职业院校技能大赛中职组赛道拟获奖名单（公示）
2. 2026年广西职业院校技能大赛高职组赛道拟获奖名单（公示）

广西职业院校技能大赛执行委员会
2026年3月23日

（此件主动公开，获奖名单以正式文件为准）

序号	选手姓名	获奖等级	所在学校	指导教师
4	刘亦锋	金奖	柳州市旅游学校	孙 伟 雷绍予
	黄凤婷			
	李新瑞			
	肖良洋			
5	罗鑫勇	金奖	广西商业学校	张 彬 韩德军
	苏雨辉			
	潘冬玲			
	吴冬雪			
6	韦声添	金奖	广西石化高级技工学校 (广西工业技师学院)	潘仁安 卢东幸
	卢飞宇			
	姚才雄			
	黄利媛			

指导学生获得 2026 广西职业院校技能大赛旅游赛道铜奖

广西壮族自治区教育厅

桂教职成〔2026〕4号

自治区教育厅关于公布 2026 年广西职业院校技能大赛获奖名单的通知

各市教育局，各高等学校，区直各中等职业学校：
经大赛执委会审议、大赛组委会同意，现将 2026 年广西职业院校技能大赛各赛道获奖名单予以公布。请各地各校结合实际，做好大赛成果总结和宣传表彰工作，推进赛事成果转化，充分发挥大赛对高技能人才培养的引领作用，促进人才培养与产业发展紧密结合，为推动我区职业教育高质量发展作出更大贡献。

附件：1. 2026 年广西职业院校技能大赛中职组获奖名单
2. 2026 年广西职业院校技能大赛高职组获奖名单

广西壮族自治区教育厅
2026 年 3 月 27 日

（此件公开发布）

< 桂教职成〔2026〕4号附件... >

84/214

序号	选手姓名	获奖等级	所在学校	指导教师
29	陈建强 陈金祥 赵艺博	铜奖	桂林市旅游职业中等专业学校	梁海平 曾明文
30	陈冠廷 陈宇彬 陈立尧 陈立尧	铜奖	南宁市第三职业技术学校	成立强 陈冠廷
31	陈立尧 陈立尧 陈立尧 陈立尧	铜奖	广西商业学校	韦声添 卢东幸
32	陈立尧 陈立尧 陈立尧 陈立尧	铜奖	平南县中等职业技术学校	成立强 陈冠廷
33	陈立尧 陈立尧 陈立尧 陈立尧	铜奖	广西轻工高级技工学校 (广西轻工技师学院)	王作燕 陈冠廷
34	陈立尧 陈立尧 陈立尧 陈立尧	铜奖	广西工业学校	梁海平 王立强
35	陈立尧 陈立尧 陈立尧 陈立尧	铜奖	广西商业学校	成立强 陈冠廷
36	陈立尧 陈立尧 陈立尧 陈立尧	铜奖	永福县职业教育中心	梁海平 王立强
37	陈立尧 陈立尧 陈立尧 陈立尧	铜奖	广西商业高级技工学校 (广西商业技师学院)	梁海平 王立强
38	陈立尧 陈立尧 陈立尧 陈立尧	铜奖	广西商业学校	梁海平 王立强

指导学生获得 2026 广西职业院校技能大赛餐饮赛道银奖

关于2026年广西职业院校技能大赛
拟获奖名单公示的通知

各市教育局，各高等学校，区直各中等职业学校：
2026年广西职业院校技能大赛已圆满结束。根据比赛成绩，经各承办单位现场公示、大赛执委会审议、大赛组委会同意，现将各赛道拟获奖名单予以公示。
公示时间为2026年3月23日13:00至3月24日12:00止。如拟获奖学校对公示内容有异议，各承办单位应认真核实，要求参赛学校对有异议的内容提供相关佐证材料（加盖公章的学校报告、比赛成绩现场公示图片等），由承办单位统一汇总后于2026年3月24日16:00前提交至大赛邮箱：gxjnd001@163.com，逾期不予受理。

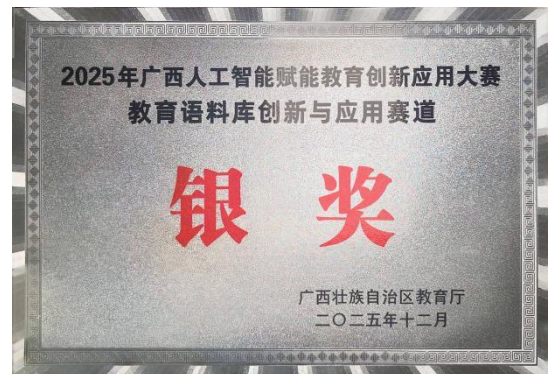
附件：1.2026年广西职业院校技能大赛中职组赛道拟获奖名单（公示）
2.2026年广西职业院校技能大赛高职组赛道拟获奖名单（公示）

广西职业院校技能大赛执行委员会
2026年3月23日

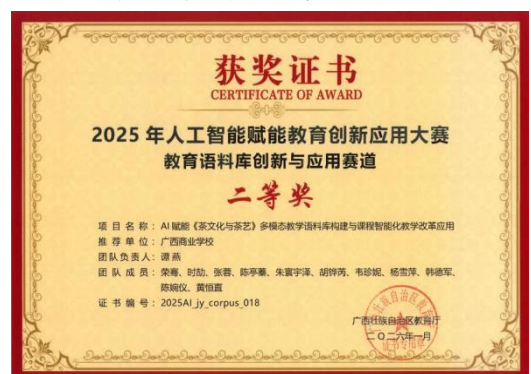
（此件主动公开，获奖名单以正式文件为准）

23	韦 涛 黄必合 韦福星 黎敬刚	银奖	河池市职业教育中心学校	卢月优 罗东武
24	陈名楚 罗鹏辉 韦正康 廖育青	银奖	柳州市第一职业技术学校	李 可 沈书峰
25	冯福有 陈晓慧 李子霞 刘恩圆	银奖	南宁市第三职业技术学校	郭刚秋 黎子宁
26	高春南 何伟峰 莫惠斌 张贵伟	银奖	广西农牧工程学校	王彩云 韦巧芸
27	李秀梅 廖丽艳 林婉璇 韦双生	银奖	广西交通高级技工学校 (广西交通技师学院)	陈 避 韦怡仙
28	邱龙晨 何心怡 卢恩言 卢恩祥	银奖	广西商业学校	时 劭 刘 亮

项目团队教师在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得一等奖，在挑战赛中获得银奖



项目团队教师在广西人工智能赋能教育创新应用大赛智能体创新与应用赛道获得二等奖，教育语料库创新与应用赛道获得二等奖



项目团队教师在广西职业院校教师教学技能大赛混合式教学比赛获得三等奖



自治区教育厅关于2025年广西职业院校教师教学技能大赛混合式教学比赛及微课教学比赛获奖名单的公示

根据《自治区教育厅关于举办2025年广西职业院校教师教学技能大赛的通知》（桂教教师〔2025〕27号）精神，我厅组织开展了2025年广西职业院校教师教学技能大赛混合式教学比赛及微课教学比赛。经各地各校初赛推荐、区赛选拔、我厅审定等程序，确定本次混合式教学比赛一等奖18项（中职组5项，高职组13项）、二等奖40项（中职组11项，高职组29项）、三等奖55项（中职组19项，高职组36项），合计113项；确定本次微课教学比赛一等奖18项（中职组9项，高职组9项）、二等奖73项（中职组37项，高职组36项）、三等奖126项（中职组61项，高职组65项），合计217项。现将拟获奖名单予以公示。

广西八桂职教网 14 225 5 与爱同

序号	作品名称	学校	获奖等级	领奖代表
37	中医护理	广西中医学校	三等奖	吴双
38	茶文化与茶艺	广西商业学校	三等奖	谭燕
39	智慧仓储运营	广西电力职业技术学院	二等奖	覃瑞
40	生活污水的二级处理	桂林理工大学南宁分校	三等奖	梁宁
41	《I've Got a Headache》守护健康小课堂	广西银行学校	三等奖	董静
42	基础模块（上册）第六单元《寡人之于国也》	广西民族中等专业学校	三等奖	潘倩颖
43	融合新闻	广西信息职业技术学院	三等奖	汪向欣
44	心宽以和 善结人缘——人际关系	广西理工职业技术学院	三等奖	农秋玲
45	关爱老人，守护健康——老年人跌倒问题的护理	广西英华国际职业学院	三等奖	韦雪艳

指导学生获全国旅游院校服务技能(饭店服务)大赛中荣获中职学校组鸡尾酒调制赛项三等奖



项目团队教师在 2025 一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛首届现代饮品融创设计与服务技能赛项全国总决赛(教师组)获三等奖



2. 团队成员科研获奖证书

(1) 团队成员科研获奖统计表

序号	获奖年月	所获奖项名称	获奖等级	授奖部门
1	2020 年 02 月	成员参与的《边疆少数民族地区创办“扶贫巾帼励志班”实施教育扶贫的研究与实践》广西职业教育教学成果奖一等奖	自治区级	广西壮族自治区人民政府
2	2020 年 02 月	中餐团队获广西职业教育自治区级教学成果二等奖	自治区级	广西壮族自治区人民政府
3	2021 年 12 月	获全国商科教育教学成果二等奖	自治区级	中国国际贸易促进委员会商业行业委员会、中国国际商会商业行业商会
4	2025 年 04 月	中餐团队获柳州市高校和职业教育类教学成果一等奖	市厅级	柳州市人民政府
5	2023 年 08 月	中餐团队获柳州市高校和职业教育类教学成果二等奖	市厅级	柳州市人民政府
6	2023 年 08 月	获柳州市高校和职业教育类教学成果二等奖	市厅级	柳州市人民政府
7	2021 年 08 月	论文获柳州市职业教育优秀论文一等奖	市厅级	柳州市职业教育研究所

(2) 团队成员科研获奖证书

成员吴天元参与教学成果奖《边疆少数民族地区创办“扶贫巾帼励志班”实施教育扶贫的研究与实践》获一等奖	中餐团队获广西职业教育自治区级教学成果二等奖
	
成员张莹获全国商科教育教学成果二等奖	2025 年获柳州市高校和职业教育类教学成果一等奖
	

中餐团队获柳州市高校和职业教育类教学成果二等奖	成员张莹获柳州市高校和职业教育类教学成果二等奖
-------------------------	-------------------------

 柳州市高等教育和职业教育教学成果等次 证 书 为表彰 2023 年柳州市高等教育和职业教育教学成果等次的获得者，特颁发此证书。 成果名称：对行业管理标准中职烹饪专业教学成果的研究与实践 主要完成人：廖树、梁耀堂、叶俊、李景宇、梁斌、莫明强、杨国喜、曾发基、林国守、李强、胡刚、曾九元、周清海 主要完成单位：广西商业学校、广西中成供应链管理有限公司、广西烹饪餐饮行业协会、北海市中等职业技术学校 等 次：二等 证 书 号：GZ-E-2023023	 柳州市高等教育和职业教育教学成果等次 证 书 为表彰 2023 年柳州市高等教育和职业教育教学成果等次的获得者，特颁发此证书。 成果名称：“合作驱动、赛课融通”民族地区中职英语课堂教学模式的创新与实践 主要完成人：蒋水秀、张莹、陈柳花、覃莹、胡善文、吴天元、韦翠霞、廖玉超、覃洁、唐慧、曹阳、应鹏飞 主要完成单位：广西商业学校、柳州市第二职业技术学校、广西江民族商业学校 等 次：二等 证 书 号：GZ-E-2023025
--	--

成员张莹论文获柳州市职业教育优秀论文一等奖

 荣誉证书 蒋水秀、张 莹同志： 你的作品《核心素养视域下中职英语思维可视化的课堂教学探究》在 2021 年度柳州市职业教育优秀论文评选中荣获一等奖，特发此证。 柳州市职业教育研究所 2021 年 8 月
--

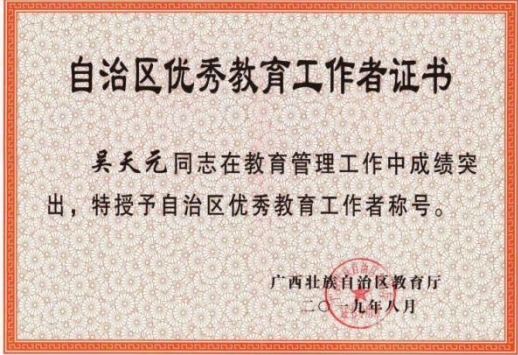
3. 荣誉证书

(1) 团队成员荣誉证书统计表

序号	获奖时间	姓名	项目名称	等级	授予部门
1	2018 年	吕志宁	国家“第六届黄炎培职业教育杰出教师”奖	国家级	中华职业教育社
2	2019 年	吕志宁	国家级“万人计划”教学名师	国家级	中华人民共和国教育部
3	2019 年	吴天元	全国优秀教育工作者	国家级	中华人民共和国教育部
4	2019 年	吴天元	自治区优秀教育工作者	自治区	广西壮族自治区教育厅
5	2023 年	韦翠霞	自治区级模范教师	自治区	自治区模范教师偶像表彰工作领导小组
6	2014 年	鲁煊	中国烹饪大师	国家级	中国饭店行业协会
7	2017 年 8 月	李东宁	注册中国烹饪大师	国家级	中国烹饪协会
8	2017 年 8 月	刘亮	注册中国烹饪大师	国家级	中国烹饪协会
9	2019 年	韦秀美	注册中国烹饪大师	国家级	中国烹饪协会
10	2011 年	黎元龙	中国烹饪大师	国家级	中国饭店行业协会
11	2012 年	莫绍书	中国烹饪大师	国家级	中国饭店行业协会
12	2015 年	黄恒直	中国烹饪大师	国家级	中国饭店行业协会
13	2017 年 8 月	梁福宏	注册中国烹饪名师	国家级	中国烹饪协会
14	2017 年 8 月	韩德军	注册中国烹饪名师	国家级	中国烹饪协会
15	2017 年 8 月	黄恒直	注册中国烹饪名师	国家级	中国烹饪协会
16	2021 年 12 月	张彬	注册广西烹饪大师	自治区	广西烹饪餐饮行业协会
17	2021 年 12 月	梁福宏	注册广西烹饪大师	自治区	广西烹饪餐饮行业协会
18	2021 年 12 月	韩德军	注册广西烹饪大师	自治区	广西烹饪餐饮行业协会

19	2021 年 3 月	时劼	注册广西烹饪名师	自治区	广西烹饪餐 饮行业协会
20	2021 年 12 月	李东宁	注册广西桂菜大师	自治区	广西烹饪餐 饮行业协会
21	2021 年 3 月	刘文俊	注册广西桂菜大师	自治区	广西烹饪餐 饮行业协会
22	2021 年 12 月	覃雪奎	注册广西桂菜大师	自治区	广西烹饪餐 饮行业协会
23	2020 年 1 月	谢晓霞	广西桂菜名师	自治区	广西烹饪餐 饮行业协会
24	2019 年 11 月	张彬	烹饪育人成就奖	自治区	广西烹饪餐 饮行业协会
25	2019 年 11 月	梁福宏	烹饪育人成就奖	自治区	广西烹饪餐 饮行业协会
26	2019 年 11 月	韩德军	烹饪育人成就奖	自治区	广西烹饪餐 饮行业协会

(2) 团队成员荣誉证书

吕志宁 2018 年国家“第六届黄炎培职业教育杰出教师奖” 	吕志宁 2019 年国家级“万人计划”教学名师 		
吴天元 2019 年全国优秀教育工作者 	吴天元 2019 年自治区优秀教育工作者 		
韦翠霞老师 2023 年获广西壮族自治区模范教师			
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》（桂教师函〔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。任何单位和个人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 选入选名单  自治区教育厅教师工作处 2023 年 12 月 20 日 <table><tr><td>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</td><td>（三）高等职业学校（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 覃京娟 柳州铁道职业技术学院 傅毅 陶汉卿 柳州职业技术学院 王富泰 吴星 桂林师范高等专科学校 张秀珍 北海职业学院 张志杰</td></tr></table> — 29 —	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）高等职业学校（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 覃京娟 柳州铁道职业技术学院 傅毅 陶汉卿 柳州职业技术学院 王富泰 吴星 桂林师范高等专科学校 张秀珍 北海职业学院 张志杰
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）高等职业学校（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 覃京娟 柳州铁道职业技术学院 傅毅 陶汉卿 柳州职业技术学院 王富泰 吴星 桂林师范高等专科学校 张秀珍 北海职业学院 张志杰		

李东宁、刘亮、韦全庆、韦秀美获注册中国烹饪大师荣誉称号



黎元龙、莫绍书、黄恒直、易西俊获中国烹饪大师荣誉称号



梁福宏、韩德军、黄恒直获注册中国烹饪名师荣誉称号



(3) 成果完成人担任社会职务/专家统计表

序号	姓名	时间	担任职务	授予部门
1	吕志宁	2021 年 12 月至 2023 年 12 月	全国商业技师协会专家委员	中国商业技师协会
2	张彬	2018 年	广西餐饮教指委委员	广西壮族自治区教育厅
3	张彬	2018 年	广西烹饪餐饮行业协会副主席	广西烹饪餐饮行业协会
4	梁福宏	2018 年	广西烹饪餐饮行业协会理事	广西烹饪餐饮行业协会
5	黄恒直	2021 年 12 月	广西烹饪餐饮行业协会第七届理事会名厨专业委员会常务副秘书长	广西烹协名厨专业委员会
6	韩德军	2023 年 6 月	广西烹协柳州市名厨专业委员会副主席	广西烹协柳州市名厨专业委员会
7	黄恒直	2023 年 6 月	广西烹协柳州市名厨专业委员会秘书长	广西烹协柳州市名厨专业委员会
8	鲁煊	2020 年 9 月至 2025 年 9 月	广西标准化专家库专家	广西标准化协会
9	鲁煊	2021 年 6 月至 2026 年 6 月	广西营养学会食物营养与烹饪科学专业委员会第一届委员会委员	广西营养学会
10	鲁煊	有效期至 2025 年 9 月	中国烹饪协会餐饮教育工作委员会委员	中国烹饪协会
11	鲁煊	2023 年 8 月至 2028 年 8 月	广西营养学会药膳食养专业委员会委员	广西营养学会

(4) 成果完成人担任社会职务统计表

吕志宁担任广西电子商务专家委员会特聘专家

吕志宁担任全国商业技师协会专家委员

张彬担任广西餐饮教指委委员

(2024—2026年)和教指委(2024—2026年)组成人员名单(详见附件),现予以公布。

行指委:教指委要提高政治站位,深刻把握职业教育面临的形势和任务,进一步明确职责定位,充分发挥专家智库作用,以高质量的研究、咨询、指导,推进现代职业教育高质量发展,要以服务为根基,研究编制本行指委、教指委工作规划,完善以章程为核心的制度体系建设,创新和完善工作机制,严格遵守中央八项规定精神及实施细则,加强会议、财务、培训、用车等管理。

主任委员单位要对行指委、教指委加强指导,主任委员单位和秘书处所在单位要在人员、场地、经费等方面提供必要支持,委员所在单位要按规定为委员履职提供保障和工作便利,行指委、教指委各委员要廉洁自律,勤勉履职,结合自身业务专长积极从事相关工作,发挥作用。我厅将根据有关规定和工作实际,适时对行指委、教指委组成人员进行评价和动态调整。

附件:广西行业职业教育教学指导委员会(2024—2026年)和广西职业院校教学(教育)指导委员会(2024—2026年)组成人员名单

广西壮族自治区教育厅
2024年10月30日

(此件公开发布)

18.广西烹饪餐饮行业教育指导委员会

主任委员: 吴宝树 广西餐饮文化发展促进会

副主任委员: 程洪 广西经贸职业技术学院
毛永春 南宁市第一职业技术学校
何志豪 桂林旅游学院
谭晓芳 广西现代职业技术学院、河池市职业中等专业学校
蒙中彰 广西现代职业技术学院、河池市职业中等专业学校
杨 希 志: 何志明 广西经贸职业技术学院
副 秘 书 长: 官 童 广西经贸职业技术学院

主 席: 冯永东 广西商业技师学院
李桂林 广西商业技师学院
陈宇超 南宁市第三职业技术学校
陈 辉 南宁职业技术学院
黄志清 广西国际商务职业技术学院
李智峰 广西职业技术学院
张云霞 柳州职业技术学院
吴小芳 广西工业职业技术学院
沈培奇 广西农业职业技术学院
蔡 强 广西金融职业技术学院
黄玉叶 广西农业职业技术学院
郭嘉鹏 广西生态工程职业技术学院
黄晓峰 北海职业学院
王一鸣 广西演艺职业学院
黄丽萍 桂林旅游学院
刘润江 桂林旅游学院
傅一杨 广西理工职业技术学院
张 彬 广西职业技术学院
张丽斌 广西三江民族职业技术学校
凌 芳 广西第二技师学院
龙 飞 广西工贸职业技术学院

张彬任广西烹饪餐饮行业协会副主席、梁福宏任广西烹饪餐饮行业协会常务委员

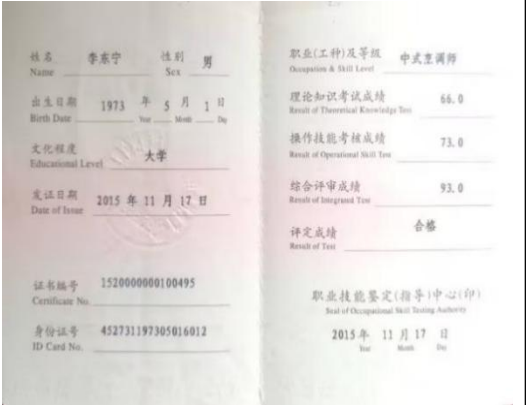
(1) 专项能力研发项目开发合格证明

5. 技能证书

(1) 团队技能证书统计表

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
1	张彬	专任教师	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	时劼	专任教师	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
4	李东宁	专任教师	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
5	刘亮	专任教师	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
6	谢晓霞	专任教师	桂菜特色小吃制作课程教学	专任教师/ 助理讲师	西式面点师技师	——
7	谭燕	专任教师	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	——
8	曾宪晃	专任教师	烹饪概论课程教学	专任教师/ 助理讲师	中式烹调师高级工	——
9	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	——
10	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
11	胡铎芮	专任教师	中外饮食文化课程教学	专任教师/ 讲师	餐厅服务员技师	——
12	陈亭蓁	专任教师	广西饮食文化	专任教师/ 讲师	餐厅服务员技师	——
13	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	——
14	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
15	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	——
16	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	——

(2) 团队技能证书

张彬技能证书	鲁煊技能证书
 职业技能等级证书 本证书由 广西烹饪餐饮行业协会 颁发，表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定，具备该职业（工种）相应等级技能水平。 评价机构：广西烹饪餐饮行业协会 发证日期：2012年08月06日 姓名：张彬 证件类型：居民身份证 证件号码：360428198309056237 职业名称：中式烹调师 工种名称：-- 职业技能等级：一级/高级技师 证书编号：S000045001017231005001 机构信息：http://pfgos.org.cn(国) 证书信息：http://pfgos.org.cn(国) http://www.gov.cn(广)	 姓名 鲁煊 性别 男 Name Sex 出生日期 1983 年 9 月 5 日 Birth Date Year Month Day 文化程度 大学 Educational Level 发证日期 2012 年 08 月 06 日 Date of Issue 证书编号 1220000000100133 Certificate No. 身份证号 511025198309057457 ID Card No. 职业(工种)及等级 西式烹调师 Occupation & Skill Level 理论知识考试成绩 88.0 Result of Theoretical Knowledge Test 操作技能考核成绩 71.0 Result of Operational Skill Test 综合评审成绩 Result of Integrated Test 评定成绩 合格 75.0 Result of Test 职业技能鉴定(指导)中心(印) Seal of Occupational Skill Training Authority 2012 年 月 日
 职业技能等级证书 本证书由 广西餐饮文化发展促进会 颁发，表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定，具备该职业（工种）相应等级技能水平。 评价机构：广西餐饮文化发展促进会 发证日期：2015年11月17日 姓名：时劼 证件类型：居民身份证 证件号码：450105198910231527 职业名称：西式烹调师 工种名称：-- 职业技能等级：二级/技师 证书编号：S000045001044222000008 机构信息：http://pfgos.org.cn(国) 证书信息：http://pfgos.org.cn(国) http://www.gov.cn(广)	 姓名 李东宁 性别 男 Name Sex 出生日期 1973 年 5 月 1 日 Birth Date Year Month Day 文化程度 大学 Educational Level 发证日期 2015 年 11 月 17 日 Date of Issue 证书编号 1520000000100495 Certificate No. 身份证号 452731197305016012 ID Card No. 职业(工种)及等级 中式烹调师 Occupation & Skill Level 理论知识考试成绩 66.0 Result of Theoretical Knowledge Test 操作技能考核成绩 73.0 Result of Operational Skill Test 综合评审成绩 93.0 Result of Integrated Test 评定成绩 合格 Result of Test 职业技能鉴定(指导)中心(印) Seal of Occupational Skill Training Authority 2015 年 11 月 17 日
 姓名 刘亮 性别 男 Name Sex 出生日期 1977 年 11 月 22 日 Birth Date Year Month Day 文化程度 大学 Educational Level 发证日期 2014 年 11 月 26 日 Date of Issue 证书编号 1420000000100836 Certificate No. 身份证号 45020419771122103X ID Card No. 职业(工种)及等级 中式面点师 Occupation & Skill Level 理论知识考试成绩 65.0 Result of Theoretical Knowledge Test 操作技能考核成绩 72.0 Result of Operational Skill Test 综合评审成绩 85.0 Result of Integrated Test 评定成绩 合格 Result of Test 职业技能鉴定(指导)中心(印) Seal of Occupational Skill Training Authority 2014 年 11 月 26 日	 职业资格 餐饮服务人员 Occupational qualification 西式面点师 职业方向 -- Area of Specialization 理论知识考试成绩 81.0 Result of Theoretical Knowledge Test 技能考核成绩 84.2 Result of Skill Test 综合评审成绩 80.5 Result of Comprehensive Evaluation 职业技能鉴定(指导)中心(印) Seal of Occupational Skill Training Authority 2021 年 02 月 24 日 证书专用章 No.03401537 姓名 谢晓霞 性别 女 Name Sex 出生日期 1990 年 05 月 06 日 Date of Birth Year Month Day 证书编号 2122000000000015 Certificate No. 身份证号 450921199005063169 ID No.

谭燕技能证书



曾宪晃技能证书



韦乐技能证书



韩德军技能证书



胡铎芮技能证书



陈亭蓁技能证书



罗钧文技能证书



6. 学历提升

(1) 成果完成人学历提升统计表

序号	姓名	时间	学历证书名称	学历层次	授予部门
1	覃少巍	2024 年 12 月 30 日	硕士研究生学位证书	硕士研究生	湖北师范大学
2	时劫	2015 年 10 月 15 日	研究生班毕业证书	在职研究生	广西科技大学
3	曾宪晃	2024 年 6 月 30 日	成人高等教育毕业证书	本科	桂林旅游学院
4	韦江忠	2025 年 6 月 30 日	成人高等教育毕业证书	本科	北部湾大学

(2) 成果完成人学历证明

覃少巍硕士研究生学位证书 	覃少巍硕士研究生结业证书 
---	--

时劼研究生班毕业证书



曾宪晃成人高等教育毕业证书（本科）



韦江忠成人高等教育毕业证书（本科）



(五) 专业建设成效

1. 重点、示范、优质专业荣誉

(1) 重点、示范、优质专业荣誉统计表

序号	获奖年月	所获奖项名称	获奖等级	授奖部门
1	2024 年 10 月	《桂菜制作》获 2023 年国家职业教育在线精品课程认定	国家级	中华人民共和国教育部
2	2014 年 07 月	中餐烹饪专业获国家中等职业教育发展改革示范学校重点建设专业	国家级	教育部、人社部、财政部
3	2023 年 5 月	《中式烹调工艺：烹调技法训练》获“十四五”国家规划教材	国家级	教育部
4	2023 年 10 月	中餐烹饪专业获广西中等职业教育优质专业立项	自治区级	广西壮族自治区教育厅
5	2024 年 12 月	中餐烹饪专业获广西烹饪职教集团专业进步奖	自治区级	广西烹饪职教集团

(2) 重点、示范、优质专业荣誉证明

《桂菜制作》获 2023 年国家职业教育在线精品课程认定



中华人民共和国教育部

Ministry of Education of the People's Republic of China

当前位置: 首页 > 公告

关于公布2023年职业教育国家在线精品课程名单的公告

根据《教育部办公厅关于开展2023年职业教育国家在线精品课程遴选工作的通知》（教职成厅函〔2023〕26号）要求，在各省教育行政部门和全国行业职业教育教学指导委员会、教育部职业院校教学（教育）指导委员会推荐的基础上，经专家遴选和公示等程序，决定认定北京工业职业技术学院“智能机器人组装与调试”等914门课程为2023年职业教育国家在线精品课程（名单见附件）。

入选课程申报单位要主动与国家职业教育智慧教育平台联系，按要求将课程统一接入国家职业教育智慧教育平台，每学年动态更新教学资源，提供入选后不少于5年的教学服务。国家职业教育智慧教育平台将对接入的国家在线精品课程运行情况进行持续监测。

国家职业教育智慧教育平台联系电话：010-58581929、010-58581287

附件：2023年职业教育国家在线精品课程名单

教育部职业教育与成人教育司

2024年12月9日

附件

2023 年职业教育国家在线精品课程名单

序号	课程名称	申报单位	课程负责人
729	店铺运营	广西物资学校	冷玉芳
730	桂菜制作	广西商业学校	张 彬
731	烘焙点餐与配单	广西轻工学校	姚 洁

国家中等职业教育改革广西优质中职学校和专业建设计划项目申报
发展示范学校重点建设专业相关材料

广西壮族自治区商务厅

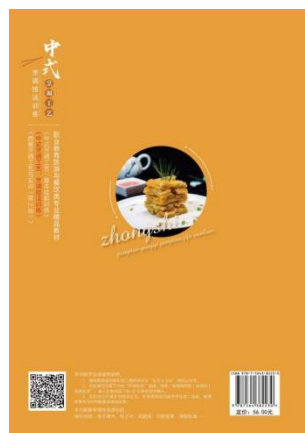
自治区商务厅关于支持广西商业学校建设
国家中等职业教育改革示范学校指导意见的函

广西商业学校：
根据《关于实施国家中等职业教育改革示范学校建设计划的意见》（教职成〔2010〕9号）和《国家中等职业教育改革示范学校建设计划项目管理办法》，为支持你校示范学校建设计划顺利实施，我厅提出以下指导意见：
一、立足发挥行业对示范学校建设的指导作用，推进专业建设，以厅人事处为牵头处室，组织行业对示范学校建设进行指导，并切实建立相关处室与你校双向沟通渠道，及时将行业的最新信息、政策传递给学校，为学校专业定位、教学改革提供参考和指导意见，推进学校专业建设。
二、加强学校领导班子的建设。一是择优配备班子成员，增强班子的凝聚力、创造力和战斗力；二是加强对学校班子的管理和指导，提高领导班子的决策水平和领导能力。
三、支持学校开展集团化办学工作，深化校企合作。一是督促广西商务职教集团成员单位开展与学校的交流与合作；

作，支持示范学校建设。二是支持学校牵头组建柳州市现代服务业职教集团，服务地方经济。三是积极为校企合作牵线搭桥，为进一步深化校企合作做好服务工作。
四、加强资金支持、指导和监督学校专项建设资金的使用和管理。积极帮助协调示范学校地方配套资金，确保此专项资金按时、足额拨付到位。切实加强示范学校建设资金使用和管理的指导、监督，保证资金使用合法合规。
五、加强对学校项目建设进度的督促检查。你校要分季度将本校重点专业、特色项目、资金投入等阶段性建设成果，及时上报我厅。由我厅相关处室根据教育部批复的《任务书》和《实施方案》，对照学校季度报表检查项目建设的进展情况，确保示范学校建设工作顺利进行。
此函

2022年07月20日

《中式烹调工艺：烹调技法训练》获“十四五”国家规划教材



2023 年入选广西优质中职学校和专业建设计划项目

广西壮族自治区教育厅
GUANGXI ZHONGGUO SHI GUOJI CHUANGYAO
jyt.gxzf.gov.cn

请输入搜索内容 搜索

☆ 首页 ☆ 教育工作动态 ☆ 政府信息公开 ☆ 网上办事 ☆ 专题聚焦 ☆ 互动交流 ☆ 教育新媒体

当前位置: 首页 > 政府信息公开 > 法定主动公开内容 > 公示公告

广西优质中职学校和专业建设计划项目名单公示

2023-07-13 17:03 来源: 广西壮族自治区教育厅

为贯彻落实中共中央办公厅和国务院办公厅印发的《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》以及教育部等九部门印发的《职业教育提质培优行动计划（2020—2023）》等文件精神，自治区教育厅、人力资源社会保障厅、财政厅联合印发《关于开展广西优质中职学校和专业建设计划项目申报工作的通知》（桂教职成〔2023〕30号），开展广西优质中职学校和专业建设计划项目申报工作，共有117所中职学校（含技工学校，下同）申报。

经组织专家组评审，拟同意柳州市第一职业技术学校、广西机电技师学院（广西机械高级技工学校）等17所学校（其中技工学校3所）、51个专业为广西优质中职学校和专业A类立项建设单位。拟同意广西华侨学校、广西商业技师学院（广西商业高级技工学校）等55所学校（其中技工学校7所）、110个专业为广西优质中职学校和专业B类立项建设单位。拟同意南宁市武鸣区职业技术学校、广西电子高级技工学校等19所学校（其中技工学校2所）、19个专业为广西优质中职学校和专业C类立项建设单位。现予公示，公示时间自2023年7月13日至17日止。

任何单位或个人如对拟推荐成果有异议，请在2023年7月17日前以书面形式（包含单位名称（加盖公章）、个人姓名（签字）、联系方式、佐证材料等）向我厅提出，如实反映问题受法律保护。

联系地址：南宁市竹溪大道69号2414室；邮编：530021；电话：0771—5815181、0771—5815397。

二、B类（中等职业学校）

序号	学校名称	专业一	专业二
1	广西华侨学校	动漫与游戏制作	电子商务（东盟语系新商科方向）
2	广西交通运输学校	新能源汽车运用与维修	船舶驾驶
3	广西城市建设学校	建筑工程施工	建筑工程造价
4	广西水产畜牧学校	淡水养殖	畜禽生产技术
5	广西纺织工业学校	服装设计与工艺	计算机应用
6	广西机电工业学校	数控技术应用	国土资源调查
7	广西中医学校	护理	药剂
8	南宁市第三职业技术学校	计算机应用	中餐烹饪
9	广西右江民族商业学校	计算机平面设计	会计事务
10	柳州市交通学校	汽车运用与维修	船舶驾驶
11	广西商业学校	电子商务	中餐烹饪
12	广西农林工程学校	畜禽生产技术	宠物养护与经营

中餐烹饪专业获广西烹饪职教集团专业进步奖



2. 基地获奖

(1) 基地荣誉统计表

序号	获奖年月	所获奖项名称	获奖等级	授奖部门
1	2018 年 04 月	自治区职业教育示范特色专业及实训基地项目获良好等级	自治区级	广西壮族自治区教育厅
2	2024 年 02 月	广西职业教育桂菜制作与服务专业群发展研究基地通过验收	自治区级	广西壮族自治区教育厅
3	2023 年 12 月	中餐烹饪专业获柳州市高技能人才培训基地建设项目	市厅级	柳州市人社局

(2) 基地荣誉证明

自治区职业教育示范特色专业及实训基地项目获良好等级

广西教育厅

桂教职成〔2018〕63号

自治区教育厅关于公布 2014—2015 年职业教育示范特色专业及实训基地验收结果的通知

各市教育局，各有关高等学校，区直中等职业学校：
2018 年 3 月，我厅印发《广西壮族自治区教育厅关于开展 2014—2015 年度职业教育示范特色及实训基地建设立项项目验收工作的通知》（桂教职成〔2018〕8 号），组织对 2014—2015 年职业教育示范特色专业及实训基地建设项目进行验收。现将验收结果公布如下：
一、广西经贸职业技术学院的电子商务示范特色专业及实训基地、广西机电职业技术学院的焊接技术及自动化示范特色专业及实训基地等 57 个项目验收结果为优秀（见附件 1）。
二、贵港市职业教育中心的电子商务示范特色专业及实训基地、柳州城市职业学院的学前教育示范特色专业及实训基地等 123 个项目验收结果为良好（见附件 2）。
三、南宁市第四职业技术学校的市场营销示范特色专业及实训基地、桂林市机电工程学校的数控技术应用示范特色专业及实训基地等 39 个项目验收结果为合格（见附件 3）。
四、贵港市职业教育中心的商贸服务示范特色专业及实训基

附件 2

2014—2015 年职业教育示范特色专业及实训基地验收结果为良好的项目名单

112	北部湾职业技术学校	民族工艺
113	张艺谋漓江艺术学校	民族艺术
114	凌云县职业技术学校	民族艺术
115	梧州市第一职业中等专业学校	民族艺术
116	桂林市旅游职业中等专业学校	民族工艺品制作
117	广西商业高级技工学校	烹饪技术
118	广西商业学校	中餐烹饪与营养膳食
119	合浦县中等职业技术学校	旅游服务与管理
120	桂平市第一中等职业技术学校	旅游服务
121	广西梧州商贸学校	中餐烹饪与营养膳食
122	来宾职业教育中心学校	中餐烹饪与营养膳食
123	北海职业学院	港口物流设备与自动控制

桂菜制作与服务专业群发展研究基地

2023 年市级高技能人才培养基地建设项目建设项目

柳州市人力资源和社会保障局网站

柳州市人力资源和社会保障局网站

柳人社发〔2023〕74号 关于公布2023年市级高技能人才培养平台建设项目的通知

来源：柳州市人力资源和社会保障局 | 发布日期：2023-12-12 11:40

各有关单位：
根据《柳州市深入开展“龙城金蓝领”培育计划实施方案》（柳人社发〔2022〕17号），在有关部门指导的基础上，经组织专家评审和公示无异议后，确定刘南文技能大赛工作室等5个大师工作室为2023年市级技能大师工作室建设项目（附后）。柳州市技师学院等单位为2023年市级高技能人才培训基地建设项目（附后2），现予以公告。
市级技能大师工作室项目建设单位是技能大师创造良好的工作条件，提供必要的工作场所和设备保障，安排日常工作经费，建立相应的规章制度和激励机制，鼓励技能大师多出技术成果，多培养高技能人才，高技能人才应积极接受项目建设单位按照工作任务和目标提出的任务和课题，积极开展高技能人才培养工作，充分发挥骨干带头作用。柳州市人力资源和社会保障局将按照《柳州市深入开展“龙城金蓝领”培育计划实施方案》（柳人社发〔2022〕17号），及时拨付建设经费，高技能人才应积极参与所在建设单位是财政资金使用监管的第一责任人，务必按照文件要求使用管理资金，按时上报资金使用报表并配合人社部门监督。

附件：
1. 2023年柳州市技能大师工作室建设项目名单
2. 2023年柳州市高技能人才培训基地建设项目名单

柳州市人力资源和社会保障局
2023年12月12日

附件 2

2023 年柳州市高技能人才培养基地建设项目建设项目名单

序号	建设单位名称
1	柳州铁道职业技术学院
2	广西商业学校
3	柳州城市职业学院

3. 获奖教材
(1) 全国优秀教材奖

《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）二等奖



二等奖

序号	获奖教材	对应版次	标准书号	主要适用范围	主要编者	国内主要编者所在单位	出版单位
1	园林景观效果图表现技法	第1版	9787557679088	高职	主编：高传友、张娟、黎颖惠 副主编：刘清波、苏文航、张俾瑞、周永胜、刘丹、张怡、姜晓丹	广西职业技术学院、山东艺术设计职业学院、邵阳学院、广西休闲农业协会/广西川脉规划设计、遵义职业技术学院、娄底职业技术学院、宁夏葡萄酒与防沙治沙职业技术学院、宁夏建设职业技术学院	天津科学技术出版社
2	农业人工智能基础及应用	第1版	9787565527739	高职	主编：邱林、黄卉 副主编：曾恒、岑霄	广西农业职业技术大学	中国农业大学出版社

序号	获奖教材	对应版次	标准书号	主要适用范围	主要编者	国内主要编者所在单位	出版单位
211	国际金融实务 第4版	第4版	9787111737285	高职	主编：杨桂琴、田文锦	浙江经济职业技术学院、北京财贸职业学院	机械工业出版社
212	仓储与配送管理	第1版	9787040557022	高职	主编：刘雅丽、解翠杰 副主编：焦建红、李海民、王晓阔	河北交通职业技术学院、山东交通职业学院、天津交通职业学院	高等教育出版社
213	物流信息技术与应用（第3版）	第3版	9787121378041	高职	主编：米志强、杨曙 副主编：杨晓峰、谢艳梅、廖象慧、王珂达、肖勇	湖南现代物流职业技术学院	电子工业出版社
214	采购管理（第四版）	第4版	9787040597592	高职	主编：梁世翔	武汉交通职业学院	高等教育出版社
215	现代物流管理（第四版）	第4版	9787040606188	高职	主编：钱廷仙	江苏经贸职业技术学院	高等教育出版社
216	物流信息管理（第三版）	第3版	9787040532296	高职	主编：都国雄、徐列 副主编：陆建平、王娟	南京铁道职业技术学院	高等教育出版社
217	中式烹调工艺：基本技能训练； 中式烹调工艺：烹调技法训练	第1版	9787564379612 9787564382230	高职	主编：鲁焰、谭顺捷、严学迎 副主编：周济扬、李小平、郭景鹏、蒋一畅、罗家斌、李洪磊、曹星星、唐成林、陈宇超、张彬、黄克茂、余正权、王一鸣	广西经贸职业技术学院、广西二轻技师学院、广西城市职业大学、南宁职业技术学院、广西农业职业技术大学、北海市中等职业技术学校、重庆市旅游学校、广西生态工程职业技术学院、广西理工职业技术学院、广西水产畜牧学校、东营市东营区职业中等专业学校、大连职工大学、南宁市第三职业技术学校、广西商业学校、北海职业学院、广西演艺职业学院	西南交通大学出版社
218	旅游市场营销（第三版）	第3版	9787565447853	高职	主编：操阳、纪文静 副主编：孙爱民、琚胜利、叔文博、常静勇	南京旅游职业学院、江苏经贸职业技术学院、江苏霍普农业科技有限公司	东北财经大学出版社
219	酒水知识与调酒（第三版）	第3版	9787568089937	高职	主编：王勇 副主编：蔡家齐、张小明、陈蔚	武汉软件工程职业学院、武汉职业技术学院、三峡旅游职业技术学院、湖北科技职业学院	华中科技大学出版社

4. 区级餐饮行业标准

成员参与的《桂菜标准体系》文件截图（部分）

ICS 03.080.99
CCS A10

T/GXPX

团 体 标 准

T/GXPX 001—2021

桂菜标准体系

Diagrams of Guangxi cuisine standard system

2021-01-01 发布

2021-02-01 实施

广西烹饪餐饮行业协会 发 布

T/GXPX 001—2021

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 桂菜标准体系表	1
附录 A (资料性) 菜品基础标准	10
附录 B (资料性) 桂北风味代表菜标准	11
附录 C (资料性) 桂西北风味代表菜标准	13
附录 D (资料性) 桂东南风味代表菜标准	14
附录 E (资料性) 滨海风味代表菜标准	15

T/GXPX 001—2021

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：广西烹饪餐饮行业协会、桂林旅游学院、南宁职业技术学院、广西商业技师学院、广西桂小厨餐饮管理有限公司、柳州市柳饮餐饮有限公司、桂林市勾味王餐饮有限责任公司。

本文件主要起草人：游兴勇、曾大文、黄敏、吴东梅、陈永军、杨鹏、杨磊、宋家军、何逸奎、王彦豪、周思栋、范国茂、赖国权、覃世均、郭志新、曾和昌、滕德刚、郭晓光、冯和松、刘军、王伟、何孟文、陆燕春、林小岗、毛永丰、黄天玲、麦良华、梁滕宇。

T/GXPX 001—2021

桂菜标准体系

1 范围

本文件规定了桂菜标准体系涉及到的术语和定义、桂菜标准体系表的要求，本文件适用于广西烹饪餐饮行业。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 13016 标准体系构建原则和要求

GB/T 13017 企业标准体系表编制指南

GB/T 15490 企业标准体系 要素

GB/T 15497 企业标准体系 产品实现

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桂菜 Guangxi cuisine

即广西菜，是指以广西区域内的原材料为主，运用广西区域内特色烹调技法制作而成，具有广西饮食文化底蕴的菜品总称。主要包括桂北风味菜、桂西风味菜、桂东南风味菜与滨海风味菜。桂菜特征：天然生态、原汁原味；桂菜饮食文化特征：稻食影响深远、食养与寿养合一、多民族融合、富雅融俗。

3.2

菜品 cuisine

指菜肴、点心、小吃、饮品等餐饮食品。

3.3

桂北风味菜 Northern Guangxi cuisine

指桂林、柳州、来宾与贺州等地的菜品。桂北风味菜的风味特征：辣咸。

3.4

桂西风味菜 Western Guangxi cuisine

指河池、百色与崇左等地的菜品。桂西风味菜的风味特征：酸辣。

3.5

桂东南风味菜 Southeastern Guangxi cuisine

指南宁、梧州、玉林与贵港等地的菜品。桂东南风味菜的风味特征：甜酸。

3.6

滨海风味菜 Guangxi coastal cuisine

指钦州、北海与防城港等地的菜品。滨海风味菜的风味特征：鲜咸。

4 桂菜标准体系表

5. 国家级在线精品课程

《桂菜制作》被认定为国家级在线精品课程



关于公布2023年职业教育国家在线精品课程名单的公告

根据《教育部办公厅关于开展2023年职业教育国家在线精品课程遴选工作的通知》（教职成厅函〔2023〕26号）要求，在各省级教育行政部门和全国行业职业教育教学指导委员会、教育部职业院校教学（教育）指导委员会推荐的基础上，经专家遴选和公示等程序，决定认定北京工业职业技术学院“智能机器人组装与调试”等914门课程为2023年职业教育国家在线精品课程（名单见附件）。

入选课程申报单位要主动与国家职业教育智慧教育平台联系，按要求将课程统一接入国家职业教育智慧教育平台，每学年动态更新教学资源，提供入选后不少于5年的教学服务。国家职业教育智慧教育平台将对接入的国家在线精品课程运行情况进行持续监测。

国家职业教育智慧教育平台联系电话：010-58581929、010-58581287

附件：2023年职业教育国家在线精品课程名单

教育部职业教育与成人教育司

2024年12月9日

附件

2023 年职业教育国家在线精品课程名单

序号	课程名称	申报单位	课程负责人
729	店铺运营	广西物资学校	冷玉芳
730	桂菜制作	广西商业学校	张 彬
731	纺织品数码印制	广西纺织工业学校	姚 洁

广西商业学校《桂菜制作》入选 2023 年职业教育国家在线精品课程

6. 广西桂菜特色人才培养基地

(1) 基地统计表

序号	基地名称
1	广西烹饪餐饮行业协会桂菜特色人才培养基地
2	桂菜制作与服务专业群发展研究基地
3	广西餐饮职业教育实践教学基地
4	高技能人才培训基地

(2) 基地证明

① 2015 年 1 月成为广西烹饪餐饮行业协会桂菜特色人才培养基地	② 桂菜制作与服务专业群发展研究基地								
									
③ 2022 年 6 月成为广西餐饮职业教育实践教学基地									
									
④ 评为 2023 年市级高技能人才培训基地建设项目									
	附件 2 2023 年柳州市高技能人才培训基地 建设项目名单 <table><tr><th>序号</th><th>建设单位名称</th></tr><tr><td>1</td><td>柳州铁道职业技术学院</td></tr><tr><td>2</td><td>广西商业学校</td></tr><tr><td>3</td><td>柳州城市职业学院</td></tr></table>	序号	建设单位名称	1	柳州铁道职业技术学院	2	广西商业学校	3	柳州城市职业学院
序号	建设单位名称								
1	柳州铁道职业技术学院								
2	广西商业学校								
3	柳州城市职业学院								

(六) 学校发展成效

1. 学校建设成果统计表

序号	获奖年月	所获奖项名称	获奖等级	授奖部门
1	2015 年 07 月	第二批国家中等职业教育发展改革示范学校	国家级	教育部、人社部、财政部
2	2023 年 10 月	广西中等职业教育优质学校立项	自治区级	广西壮族自治区教育厅
3	2020 年 02 月	中餐烹饪专业获广西职业教育自治区级教学成果二等奖	自治区级	广西壮族自治区人民政府
4	2023 年 04 月	中餐烹饪专业获柳州市高校和职业教育类教学成果二等奖	市厅级	柳州市人民政府
5	2025 年 04 月	中餐烹饪专业获柳州市高校和职业教育类教学成果一等奖	市厅级	柳州市人民政府
6	2018 年 09 月	第七届广西民族地方特色美食大赛中荣获团体特金奖	自治区级	广西烹饪餐饮行业协会
7	2019 年 01 月	改革开放四十年•自治区成立 60 年广西餐饮业人才培养卓越单位	自治区级	广西烹饪餐饮行业协会
8	2020 年 12 月	全区烹饪人才培养卓越单位	自治区级	广西烹饪餐饮行业协会
9	2020 年 12 月	广西烹饪教育优秀单位	自治区级	广西烹饪餐饮行业协会
10	2021 年 09 月	第十届广西民族地方特色美食大赛中荣获团体特金奖	自治区级	广西烹饪餐饮行业协会
11	2025 年 04 月	柳州市“八桂米粉师傅”劳务品牌技能培训领航单位	市厅级	柳州市人社局

(1) 国家中等职业教育发展改革示范学校



中华人民共和国教育部

Ministry of Education of the People's Republic of China

Language

语言选择

无语言偏好

语言

当前位置: 首页 > 公告

信息名称: 教育部办公厅 人力资源社会保障部办公厅 财政部办公厅关于公布“国家中等职业教育改革发展示范学校建设计划”第二批项目学校验收结果的通知

信息索引: 365007-06-2013-0091-1 生成日期: 2013-11-04 发文机构: 教育部办公厅 人力资源社会保障部办公厅 财政部办公厅

发文字号: 教成职成函〔2013〕48号 信息类别: 职业教育与成人教育

内容概述: 教育部办公厅、人力资源社会保障部办公厅和财政部办公厅关于公布“国家中等职业教育改革发展示范学校建设计划”第二批项目学校验收结果。



265	广西商业学校	通过
-----	--------	----

二、B类（中等职业学校）

序号	学校名称	专业一	专业二
1	广西财经学院	动漫游戏制作	电子商务(市场营销方向)
2	广西交通职业技术学院	新能源汽车运用与维修	船舶驾驶
3	广西城市职业技术学院	建筑工程施工	建筑工程施工
4	广西水产畜牧学院	淡水养殖	畜牧生产技术
5	广西轻工工艺学校	服装设计与工艺	计算机应用
6	广西机电工业学校	数控技术应用	国土资源调查
7	广西中医学院	护理	药剂
8	南宁市第三职业技术学校	计算机应用	中餐烹饪
9	广西农业职业技术学院	计算机平面设计	会计事务
10	柳州工学院	汽车运用与维修	船舶驾驶
11	广西农业学校	电子商务	中餐烹饪
12	广西机电工程学校	装备制造技术	生物产品运营

(3) 教学成果奖

中餐烹饪专业获广西职业教育自治区级教学成果二等奖	2023 年获柳州市高校和职业教育类教学成果二等奖
	
2025 年获柳州市高校和职业教育类教学成果一等奖	
	

(4) 人才培养卓越单位



(5) 广西烹饪教育优秀单位



(6) 广西民族地方特色美食大赛特金奖



(7) “八桂米粉师傅”劳务品牌技能培训领航单位

柳州市“八桂米粉师傅”劳务品牌技能培训领航单位

**广西壮族自治区
柳州市人力资源和社会保障局**

关于公布 2024 年度柳州市“八桂系列”劳务品牌建设领航项目名单的通知

各县区人力资源和社会保障局、市就业服务中心、市职业技能公共实训中心、各有关单位：

根据《广西壮族自治区人民政府办公厅关于印发“八桂系列”劳务品牌促进就业实施方案的通知》（桂政办发〔2021〕141 号）和《柳州市人民政府办公室关于印发柳州市开展“八桂系列”劳务品牌建设促进就业实施方案的通知》（柳政办〔2022〕72 号）精神，以及《关于征集 2024 年度“八桂系列”劳务品牌建设领航项目的通知》要求，经组织专家评审，社会公示等程序，认定柳州市第二职业技术学校等 3 家单位为 2024 年度“八桂系列”劳务品牌技能培训领航单位；广西国世虎华桥农场茶厂何南华专家工作室等 2 家单位为 2024 年度“八桂系列”劳务品牌专家工作室；广西沪桂食品集团有限公司等 3 家单位为 2024 年度“八桂系列”劳务品牌龙头企业。具体名单见附件。同时，根据《广西壮族自治区人力资源和社会保障厅 广西壮族自治区财政厅关于印发〈广西壮族自治区就业补助资金管理办法〉的通知》

（桂人社规〔2024〕9 号）要求，将给予获评单位资金奖励。

请各县区人力资源和社会保障局会同相关部门，加强对“八桂系列”劳务品牌建设领航项目的指导、服务和管理，有效发挥品牌优势，积极推广品牌经验，努力扩大品牌影响力，打造更多可复制、可推广、可推广的劳务品牌工作亮点，促进高质量发展，助力乡村振兴。

市人力资源和社会保障局将组织市就业服务中心、市职业技能公共实训中心以及辖区人社部门工作人员，对奖励资金使用情况进行指导、核销（具体通知另行下发），重点查看项目台账以及资金使用管理台账，如发现违反就业补助资金使用管理规定的行为，将责令整改或追回奖励资金。

未尽事宜，请联系市人力资源和社会保障局农民工工作科，联系人：贾敏，电话：0772-2851581。

附件：2024 年度柳州市“八桂系列”劳务品牌领航项目名单

柳州市人力资源和社会保障局
2024 年 5 月 9 日

（公开前需经政府信息科审查）

附件

2024 年度柳州市“八桂系列”劳务品牌领航项目名单

序号	申报项目	申报单位	奖励资金（万元）
1	“龙溪瑶绣工匠”劳务品牌技能培训领航单位	柳州市第二职业技术学校	15
2	“八桂米粉师傅”劳务品牌技能培训领航单位	广西商业学校	15
3	“柳州油茶师傅”劳务品牌技能培训领航单位	柳州市职业技能实训基地	15
4	“柳州制茶师”劳务品牌专家工作室	广西国世虎华桥农场茶厂（何南华）	3
5	“瑶族绣娘”劳务品牌专家工作室	三江瑶族绣娘文化传承有限公司（韦淑花）	3
6	“八桂米粉师傅”劳务品牌龙头企业	广西沪桂食品集团有限公司	8
7	“柳州制茶师”劳务品牌龙头企业	三江瑶族绣娘文化传承有限公司	8
8	“龙溪瑶绣工匠”劳务品牌龙头企业	广西百益科技集团有限公司	8

(七) 社会服务成效

1. 社会培训活动

(1) 培训情况统计表

企业“职业培训券”和“现代学徒制”培训共计 7278 人次；培训乡村富余劳动力、留守妇女共计 20578 人次。

培训情况统计表（部分）

序号	时间	培训单位	培训名称	教师	培训人数
1	2015 年 7 月 1 日、2 日	三江县八江福田中式烹调师(初级)培训班	中式烹调师(初级)培训	李军	118
2	2015 年 7 月 8 日、9 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	134
3	2015 年 7 月 20 日、21 日	(鹿寨导江黄坭村)	烹饪技能培训	李军	125
4	2015 年 7 月 22 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	41
5	2015 年 7 月 31 日	(万年青培训学校)	中式烹调师(初级)培训	李军	53
6	2015 年 8 月 7 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	55
7	2015 年 8 月 15 日-17 日	(鹿寨导江黄坭村)	烹饪技能培训	李军	208
8	2015 年 8 月 27 日、28 日	柳州市职业技能培训中心中式烹调师(初级)培训班	烹饪技能培训	李军	106
9	2015 年 8 月 29 日	家政服务员	中式烹调师(初级)培训	李军	48
10	2015 年 9 月 5 日-7 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	169
11	2015 年 9 月 13 日、14 日	(万年青培训学校)	中式烹调师(初级)培训	李军	135
12	2015 年 9 月 26 日-28 日	社会人员	烹饪技能培训	李军	213
13	2015 年 10 月 16 日-19 日	农民工	中式烹调师(初级)培训	李军	254
14	2015 年 11 月 14 日-16 日	农民工	烹饪技能培训	李军	186
15	2015 年 11 月 26 日-28 日	农民工	中式烹调师(初级)培训	李军	125
16	2016 年 1 月 1 日——3 日	社会人员	中式烹调师	李军	74
17	2016 年 1 月 15 日	社会人员	烹饪技能培训	李军	59
18	2016 年 1 月 19 日	社会人员	烹饪技能培训	李军	45

19	2016 年 1 月 20 日	社会人员	烹饪技能培训	李军	55
20	2016 年 1 月 25 日	社会人员	烹饪技能培训	李军	60
21	2016 年 3 月 4 日—6 日	农民工	烹饪技能培训	李军	233
22	2016 年 3 月 17 日	农民工	烹饪技能培训	李军	42
23	2016 年 3 月 26 日	农民工	烹饪技能培训	李军	70
24	2016 年 4 月 9 日	农民工	烹饪技能培训	李军	66
25	2016 年 4 月 13 日	社会人员	烹饪技能培训	李军	59
26	2016 年 4 月 27 日	农民工	烹饪技能培训	李军	57
27	2016 年 4 月 28 日——30 日	社会人员	烹饪技能培训	李军	148
28	2016 年 5 月	中国联通有限公司	工会家常菜	李军	45
29	2016 年 5 月 11 日	社会人员	中式面点师	李军	55
30	2016 年 6 月 20、21 日	院校学生	中式烹调师	李军	165
31	2016 年 6 月 28 日	院校学生	中式烹调师	李军	68
32	2016 年 7 月 15 日	社会人员	中式面点师	李军	55
33	2016 年 8 月 12 日	社会人员	中式烹调师	李军	80
34	2016 年 8 月 19 日-21 日	农民工、失业人员	中式面点师	李军	226
35	2016 年 9 月 1 日	(万年青培训学校)	烹饪技能培训	李军	32
36	2016 年 9 月 12 日、13 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	92
37	2016 年 9 月 17 日、18 日	(万年青培训学校)	烹饪技能培训	李军	77
38	2016 年 9 月 21 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	67
39	2016 年 9 月 30 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	58
40	2016 年 10 月 14、15、16 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	195

41	2016年11月16日——20日	社会人员	烹饪技能培训	李军	258
42	2017年1月4日、5日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	116
43	2017年1月12日-15日	失业人员	烹饪技能培训	李军	245
44	2017年1月21日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	69
45	2017年1月27日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	52
46	2017年2月4日、5日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	116
47	2017年1月12日-15日	失业人员	烹饪技能培训	李军	245
48	2017年1月21日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	69
49	2017年1月27日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	52
50	2017年2月6日—10日	农民工	烹饪技能培训	李军	279
51	2017年2月25日、26日	农民工	烹饪技能培训	李军	132
52	2017年3月10日、11日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	116
53	2017年3月23日-26日	失业人员	烹饪技能培训	李军	217
54	2017年4月15日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	72
55	2017年4月21日、22日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	95
56	2017年5月7日—8日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	139
57	2017年5月23日-25日	农民工	烹饪技能培训	李军	175
58	2017年6月9日-11日	失业人员	烹饪技能培训	李军	136
59	2017年6月22日-26日	农民工	烹饪技能培训	李军	258
60	2017年7月7日-10日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	272
61	2017年8月14日-16日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	124
62	2017年10月9日	(鹿寨县、镇思义村委)	中式烹调师(初级)培训	李军	136

63	2017 年 10 月 14 日-16 日	柳城马山五塘黄天屯中式烹调师(初级)培训班	中餐烹调技术、面点知识、等	李军 韦秀美 韦光明	215
64	2017 年 10 月 16 日	家政服务员	中式烹调师(初级)培训	李军	60
65	2017 年 10 月 20 日	柳州市职业技能培训中心中式烹调师(初级)培训班	烹饪技能培训	李军	44
66	2017 年 10 月 22 日-29 日	家政服务员	团膳菜肴制作	罗光庭 韦光明	247
67	2018 年 1 月 4 日、5 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	116
68	2018 年 1 月 12 日-15 日	失业人员	烹饪技能培训	李军	245
69	2018 年 1 月 3 日	家政服务员	烹饪技能培训	罗光庭	57
70	2018 年 1 月 5 日	(万年青培训学校)	烹饪技能培训	李军	50
71	2018 年 1 月 5 日、6 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	116
72	2018 年 1 月 6 日-8 日	失业人员	烹饪技能培训	罗光庭	225
73	2018 年 1 月 20 日、21 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	146
74	2018 年 1 月 27 日	(万年青培训学校)	烹饪技能培训	韦光明	68
75	2018 年 2 月 1 日—6 日	农民工	烹饪技能培训	李军	285
76	2018 年 2 月 25 日、26 日	农民工	面点知识	韦秀美	132
77	2018 年 2 月 26 日、27 日	失业人员	烹饪技能培训	韦光明	116
78	2018 年 3 月 20 日-24 日	失业人员	烹饪技能培训	李军	242
79	2018 年 4 月 15 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	76
80	2018 年 4 月 21 日-23 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	193
81	2018 年 8 月 27 日、29 日、30 日	(鹿寨县、镇思义村委)	烹饪技能培训	李军	186
82	2018 年 10-11 月	家政服务员	中西点技能培训	黄琼	228
83	2018 年 10-11 月	农民工	团膳制作技能提升培训	罗光庭	235

84	2018 年 10-12 月	失业人员	烹饪技能培训	梁福宏	307
85	2018 年 11 月 2 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	50
86	2018 年 11 月 10 日-19 日	家政服务员	烹饪技能培训	韩德军	263
87	2018 年 11 月 13 日-16 日	(万年青培训学校)	烹饪技能培训	李军	224
88	2018 年 11 月 25 日、26 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	81
89	2018 年 12 月 4 日	(万年青培训学校)	中式烹调师(初级)培训	李军	53
90	2018 年 12 月 10 日、11 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	72
91	2018 年 12 月 14 日	(三江县八江乡中朝村)	烹饪技能培训	李军	34
92	2018 年 12 月 19 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	50
93	2018 年 12 月 24 日	(万年青培训学校)	烹饪技能培训	李军	45
94	2019 年 1 月 4 日、5 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	69
95	2019 年 1 月 19 日、20 日	家政服务员	烹饪技能培训	李军	164
96	2019 年 1 月 25 日——27 日	(万年青培训学校)	烹饪技能培训	罗光庭	182
97	2019 年 2 月 13 日—17 日	农民工	烹饪技能培训	李军	345
98	2019 年 2 月 25 日、26 日	农民工	面点知识培训	韦秀美	122
99	2019 年 2 月 26 日、27 日	失业人员	烹饪技能培训	韦光明	129
100	2019 年 3 月 6 日-10 日	失业人员	烹饪技能培训	李军	235
101	2019 年 3 月 22 日-24 日	失业人员	烹饪技能培训	梁福宏	183
102	2019 年 4 月 15 日	家政服务员	面点知识	韦秀美	76
103	2019 年 4 月 21 日-23 日	家政服务员	面点知识	黄琼	190
104	2019 年 5 月 6 日-9 日	(万年青培训学校)	烹饪技能培训	李军	275
105	2019 年 4 月	承接“壮族三月三八桂嘉年华”活动	活动举办	餐旅系	32

106	2019 年 9 月	柳州市鱼峰区总工会	2019 年鱼峰区总工会烹饪与烘焙培训	李东宁 刘亮	78
107	2019 年 10-11 月	(万年青培训学校)	团膳制作技能提升培训	黄琼	128
108	2019 年 10-11 月	院校学生	中餐烹饪培训	刘亮	335
109	2019 年 11-12 月	院校学生	中西点技能培训	刘亮	215
110	2019 年 10-11 月	农民工	中西点技能培训	刘亮	255
111	2019 年 10-12 月	社会人员	后厨技能提升培训	梁福宏	207
112	2020 年 5 月	柳州市总工会	中餐烹饪培训	刘亮	41
113	2020 年 6 月	驻柳空军 126 旅机务大队	中餐烹饪培训	韩德军	46
114	2020 年 6 月	来宾职校	中餐烹饪专业技能提升培训	韩德军	33
115	2020 年 8-9 月	龙潭民族饭店	民族特色菜肴与点心制作培训	韩德军	54
116	2020 年 10-11 月	小树林幼儿园	中西点技能培训	黄琼	128
117	2020 年 10-11 月	广西新生活餐饮管理有限公司	团膳制作技能提升培训	黄琼	115
118	2020 年 10-12 月	椿记烧鹅	后厨技能提升培训	梁福宏	107
119	2020 年 12 月	柳州市柳开社区党委	2020 年柳开社区党委烹饪与烘焙技能培训	李军 刘亮 李东宁	86
120	2020 年 12 月	空军部队	2020 年空军部队餐饮培训	梁福宏	42
121	2021 年 3 月	柳州市总工会	柳州市总工会烹饪比赛	梁福宏	68
122	2021 年 3 月	柳州市教育工会	柳州市教育工会烹饪烘焙培训	梁福宏	95
123	2022 年 4 月	柳州好友缘餐饮投资有限公司	后厨技能提升培训	梁福宏	32
124	2023 年 9 月	中国移动有限公司	工会家常菜培训	李东宁	49
125	2023 年 11 月	空军飞行旅部队	中餐烹饪培训	谭波	55
126	2024 年 1 月 13 日	社会人员	中式烹调师	梁福宏 黄志华	24

127	2024 年 1 月 13 日	社会人员	西式面点师	谢晓霞	9
128	2024 年 1 月 14 日	社会人员	中式面点师	黄志华	12
129	2024 年 1 月 14 日	社会人员	中式面点师	刘亮	31
130	2024 年 1 月 25 日	社会人员	传统螺蛳粉烹制	李东宁	22
131	2024 年 3 月 10 日	农民工	酥皮茶点制作	覃雪奎	33
132	2024 年 3 月 17 日	农民工	传统螺蛳粉烹制	李东宁	45
133	2024 年 3 月 21 日	农民工	传统螺蛳粉烹制	李军	36
134	2024 年 3 月 22 日	农民工	桂林米粉	韩德军	26
135	2024 年 4 月	南部战区培训	中餐烹饪培训	黄恒直	37
136	2024 年 4 月 2 日	农民工	酥皮茶点制作	覃雪奎	28
137	2024 年 4 月 20 日	农民工	面包烘焙	谢晓霞	26
138	2024 年 4 月 23 日	农民工	传统螺蛳粉烹制	刘亮	29
139	2024 年 4 月 24 日	农民工	面包烘焙	韦乐	20
140	2024 年 4 月 27 日	农民工	面包烘焙	谢晓霞	38
141	2024 年 4 月 27 日	农民工	传统螺蛳粉烹制	李东宁	31
142	2024 年 4 月 27 日	农民工	面包烘焙	廖莉花	26
143	2024 年 4 月 27 日	农民工	玉林牛腩粉烹制	梁福宏	40
144	2024 年 4 月 30 日	农民工	传统螺蛳粉烹制	刘亮	20
145	2024 年 4 月 30 日	农民工	面包烘焙	廖莉花	41
146	2024 年 5 月	中国移动有限公司	工会家常菜培训	韩德军	38
147	2024 年 5 月 13 日	农民工	酥皮茶点制作	覃雪奎	31
148	2024 年 5 月 18 日	农民工	面包烘焙	谢晓霞	31

149	2024 年 5 月 25 日	社会人员	中式面点师	刘亮	35
150	2024 年 5 月 29 日	农民工	面包烘焙	韦乐	33
151	2024 年 6 月	桂小厨餐饮管理有限公司	后厨技能提升培训	黄志华 刘文俊	25
152	2024 年 6 月 1 日	院校学生	中式面点师	刘亮 韦乐 谢晓霞	99
153	2024 年 6 月 2 日	农民工	西式面点师	谢晓霞	43
154	2024 年 6 月 1-2 日	院校学生	中式烹调师	张彬 谭波 韩德军	151
155	2024 年 6 月 2 日	农民工	面包烘焙	廖莉花	42
156	2024 年 6 月 16 日	农民工	面包烘焙	谢晓霞	42
157	2024 年 7 月	南部战区培训	中餐烹饪培训	黄恒直	36
158	2024 年 7 月 14 日	社会人员	西式面点师	韦乐	20
159	2024 年 7 月 14 日	社会人员	中式烹调师	王禧	12
160	2024 年 7 月 17 日	社会人员	西式面点师	谢晓霞 廖莉花 韦乐	100
161	2024 年 7 月 21 日	院校学生	中式面点师	刘亮 黄志华	93
162	2024 年 7 月 20 日	院校学生	西式面点师	刘亮 韦乐 谢晓霞	124
163	2024 年 7 月 20 日	社会人员	中式烹调师	韩德军 李东宁	66
164	2024 年 7 月 21 日	院校学生	西式烹调师	刘文俊	48
165	2024 年 8 月 11 日	社会人员	中式面点师	刘亮	31
166	2024 年 10 月	中国移动有限公司	工会家常菜培训	韩德军	37
167	2024 年 11 月	桂小厨餐饮管理有限公司	后厨技能提升培训	黄志华 刘文俊	28
168	2025 年 3 月	椿记烧鹅	企业培训	李东宁	21

169	2025 年 5 月	中国联通有限公司	工会家常菜	韩德军	34
170	2025 年 5 月 11 日	社会人员	中式面点师	刘亮	40
171	2025 年 6 月 20 日	院校学生	中式烹调师	梁福宏 韩德军 韦江忠	155
172	2025 年 6 月 28 日	院校学生	中式烹调师	李东宁	38
173	2025 年 8 月 17 日	社会人员	中式烹调师	谭波	20
174	2025 年 8 月 19 日	农民工、失业人员	中式面点师	覃雪奎	22
175	2025 年 9 月 27 日	农民工、失业人员	传统螺蛳粉烹制	李东宁	26

(2) 培训情况证明

2017 年 10 月 家政服务员团膳菜肴制作 	2018 年 12 月 三江县八江乡中朝村烹饪技能培训 
2019 年 9 月 柳州市鱼峰区总工会烹饪与烘焙培训 	2020 年 10-12 月 椿记烧鹅后厨技能提升培训 
2021 年 3 月 柳州市教育工会烹饪烘焙培训 	2022 年 4 月柳州好友缘餐饮投资有限公司后厨技能提升培训 
2023 年 10 月 中国移动公司工会家常菜培训 	2024 年 11 月桂小厨餐饮管理有限公司后厨员工培训 
2024 年 7 月西式面点师职业技能等级认定计划表 	2024 年 8 月中式面点师职业技能等级认定计划表 

(3) “精准扶贫班”培训项目

培养人社厅“精准扶贫班”烹饪学员 200 多人

报送两后生相关材料的通知

关于报送“两后生”相关材料的通知

各中等职业学校、

为提升 2016 年第一期、2017 年第二期“两后生”中期职业技能培训材料报送工作，请各校提供以下材料：

一、2016 年第一期“两后生”中期职业技能培训材料：

(一) 2016 年第一期“两后生”培训结业证书；

(二) 2016 年第一期“两后生”培训结业人员名单；

(三) 2016 年第一期“两后生”培训结业证书复印件（加盖公章）；

(四) 2016 年第一期“两后生”培训结业证书复印件（加盖公章）；

(五) 2016 年第一期“两后生”培训结业证书复印件（加盖公章）；

二、2017 年第二期“两后生”中期职业技能培训材料：

(一) 2017 年第二期“两后生”培训结业证书；

(二) 2017 年第二期“两后生”培训结业人员名单；

(三) 2017 年第二期“两后生”培训结业证书复印件（加盖公章）；

(四) 2017 年第二期“两后生”培训结业证书复印件（加盖公章）；

(五) 2017 年第二期“两后生”培训结业证书复印件（加盖公章）；

三、其他

以上材料请于 11 月 25 日前，将纸质材料一式两份送至我校职业技能培训处，并加盖公章。逾期不予受理。特此通知。

联系人：王梅梅 魏晓华

联系电话：0771-5852866 0771-5852892

电子邮箱：gzyzj@china.com

附件：1. 2016 年第一期“两后生”培训结业人员名单

2. 2017 年第二期“两后生”培训结业人员名单

3. 2017 年第二期“两后生”培训结业证书复印件（加盖公章）

广西商业学校人力资源部 2017 年 10 月 8 日

开展精准扶贫班工作方案

广西柳州商业技工学校

精准扶贫班招生实施方案

为贯彻落实党中央、国务院决策部署，落实《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》和《教育部关于深化产教融合的若干意见》，结合我校工作实际，特制定本方案。

一、机构和成立领导机构

(一) 成立学校精准扶贫班工作领导小组（以下称为“领导小组”）

组长：李树强

副组长：覃明辉 林小岗 黄福新

成员：李树强 潘洪海 孔华 梁耀庭 李远成 陈耀

(二) 领导小组下设办公室，设在学校招生办公室，负责日常工作。

主任：李树强

副主任：杜国平（兼罗城精准扶贫班工作组组长）

成员：林庆龙、余金明、胡晓华、黄丽娟、莫美华、彭巧、李

联系：领导小组办公室负责对接罗城县委政府，开展精准扶贫工作，建立罗城精准扶贫班升学的初中、高中毕业生（含退学、辍学

2017 级精准扶贫班在校照片



学校的领导和罗城县的领导到柳州市莲花山庄看望 2018 级“两后生”



2019 级精准扶贫班学生花名册

2019 年广西壮族自治区技工学校精准扶贫（两后生）取名册									
序号	姓名	性别	出生日期	身份证号	民族	就读学校	就读专业	就读年级	备注
1	韦建群	男	20011101	452723200111010143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
2	甘建群	男	20000821	452723200008210143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
3	谢建群	男	20000818	452723200008180143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
4	潘建群	男	20000801	452723200008010143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
5	文玉法	男	20000802	452723200008020143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
6	谢建群	男	20000809	452723200008090143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
7	吴建群	男	20000815	452723200008150143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
8	吴建群	男	20000827	452723200008270143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
9	廖建群	男	19990216	452723200002160143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
10	吴建群	男	20000805	452723200008050143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
11	潘建群	男	20010412	452723200104120143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
12	张青吉	男	20000709	452723200007090143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
13	罗建群	男	20011113	452723200111130143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
14	罗建群	男	20011113	452723200111130143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
15	廖建群	男	20011113	452723200111130143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
16	潘建群	男	20011113	452723200111130143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班
17	罗建群	男	20011113	452723200111130143	壮族	广西商业学校	汽车维修	一年级	精准扶贫班

2021 年《八桂职教网》报道广西商业学校“两后生”培训结业典礼

广西商校举行 2021 届“两后生”中期职业技能培训班结业典礼

来源：广西商业学校 作者：刘兰光 时间：2021-06-13 13:18



广西八桂职教网讯（通讯员 刘兰光/文 韦景能/图） 6月11日下午，广西商业学校（广西柳州商业技工学校）在乐学楼二楼会议室举行2021届“两后生”中期职业技能培训班结业典礼。广西商校党委书记、副校长林小岗，罗城壮族自治县人社局党组成员、副局长王桂星，就业服务中心主任周相献等领导出席，学校招生办公室主任李俊、学生工作中心副主任苏炳燕、班主任黄秋媚及2021届“两后生”参

2. 技术支持

(1) 技术支持统计表

序号	服务协议名称
1	桂菜“醋血鸭”专项技术服务协议
2	桂菜“螺蛳粉”专项技术服务协议
3	桂菜“柳州露水汤圆”专项技术服务协议
4	桂菜“芙蓉酥”专项技术服务协议
5	桂菜“螺蛳鸭脚煲”专项技术服务协议

(2) 技术支持证明

① 广西商业学校 2024 年为企业提供技术服务协议	
桂菜“醋血鸭”专项技术服务协议 甲方（委托方）： 广西桂小厨餐饮管理有限公司 乙方（服务方）： 广西商业学校烹饪营养系 依据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规，甲乙双方经友好协商，就乙方为甲方提供“醋血鸭”专项烹饪技术培训与服务事宜，达成如下协议： 一、 服务内容及标准 1. 服务内容： 乙方为甲方提供“醋血鸭”全套制作技术的培训与服务，包括但不限于： （1）选料标准： 鸭子的品种、重量、宰杀要求；醋（或酸水）的品类与酸度要求；配菜（如嫩姜、五花肉、苦瓜/芋苗等）的选用标准。 （2）核心工艺： 宰杀取血与醋液混合腌制技术；鸭肉的预处理与腌制方法；鸭肉的煸炒火候与调味；血醋的加入时机与翻炒技巧；成品出锅的标准判断。 （3）成品呈现： 确保成品达到“酱红油亮、咸鲜微酸、香辣浓郁、鸭肉皮脆肉嫩”的经典风味。 2. 服务标准： （1）乙方需确保其提供的技术为桂林全州正宗流派的核心技艺。 （2）通过培训，甲方指定人员应能独立操作，成品风味与乙方示范作品基本一致。 （3）培训过程中，乙方需提供详细的操作步骤讲解及现场示范，确保甲方人员充分理解并掌握各项技术要点。 （4）乙方应在培训结束后对甲方人员进行考核，考核合格后方可视为完成本次技术服务，考核形式包括但不限于现场操作考核及成品风味评估。 二、 服务地点、方式与期限	1. 服务地点： <u>广西商业学校</u> 2. 服务方式： ☒ 现场实操培训 ☒ 理论讲解 ☒ 提供书面技术资料/配方 ☒ 后期远程指导 3. 服务期限： 自 <u>2024 年 5 月 24 日</u> 至 <u>2024 年 6 月 10 日</u> 止。其中集中培训期为 <u>5</u> 日。 三、 服务费用及支付方式 1. 服务费用： 总计人民币 <u>3000</u> 元（大写：<u>叁仟元整</u>）。此费用包含乙方技术指导、劳务、差旅、资料等为完成本合同全部义务甲方需支付的所有费用。 2. 支付方式： 本合同签订当日，甲方支付 <u>20%</u> 即人民币 <u>600</u> 元作为定金；服务结束后 <u>60</u> 日内付清余款。 四、 甲方权利与义务 1. 提供符合要求的场地、灶具、炊具及本合同约定由甲方提供的原材料（清单见附件）。 2. 安排 <u>3</u> 名工作人员全程跟随学习，并为其学习提供必要时间。 3. 尊重乙方的技术成果，不得擅自将技术资料、配方泄露给任何第三方。 4. 按时足额支付服务费用。 五、 乙方权利与义务 1. 应耐心、细致、全面地进行技术传授，对甲方学员的提问予以解答。 2. 保证其传授技术的真实性与可操作性，并对成品风味负责。
广西商业学校 2024 年为“桂小厨餐饮管理有限公司”企业提供技术服务协议 1	广西商业学校 2024 年为“桂小厨餐饮管理有限公司”企业提供技术服务协议 2

3. 不得无故中断或缩短服务时间。 4. 有权要求甲方提供必要的工作条件并按时支付报酬。 六、验收标准与方式 1. 验收标准：以本合同第一条第2款约定的“服务标准”为准。最终由甲方负责人员并依据“风味、口感、色泽、形态”进行综合评定。 2. 验收方式：服务期满培训结束后 60 日内，由甲乙双方共同组织实操验收。验收合格后，双方签署《技术验收合格确认书》。 七、保密条款 1. 乙方提供的关于“腊血鸭”的特定配方、秘制工艺、关键火候参数等未公开技术信息，属于乙方的技术秘密。 2. 甲方及其学员负有永久保密义务，未经乙方书面同意，不得以任何方式向任何第三方（包括甲方内部未被授权的人员）泄露、披露或自行使用。 3. 本条款不因合同的变更、解除或终止而失效。 八、知识产权与竞业限制 1. 本合同所涉技术成果的知识产权归乙方所有。甲方在本店内部使用该技术，不得对外进行培训或特许经营。 2. 未经乙方书面许可，甲方不得利用本合同项下获得的技术，为第三方提供相同或类似的服务。竞业限制期限为合同终止后 2 年。 九、违约责任 1. 若甲方未按约定支付服务费用，每逾期一日，需按未付金额的 0.5%向乙方支付违约金；逾期超过 30 日，乙方有权终止合同并要求甲方赔偿损失。	2. 若乙方未按约定提供技术服务或传授技术存在虚假、不实情况，需退还甲方已支付的全部费用，并向甲方支付合同总金额 20%的违约金。 3. 若甲方违反保密条款泄露技术秘密，需向乙方支付合同总金额 50%的违约金，并赔偿乙方因此遭受的全部经济损失。 十、争议解决 1. 甲乙双方在履行本合同过程中发生的争议，应首先通过友好协商解决。 2. 协商不成的，任何一方均有权向乙方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。  甲方（盖章）： 日期：2024 年 6 月 16 日  乙方（盖章）： 日期：2024 年 6 月 16 日
广西商业学校 2024 年为“桂小厨餐饮管理有 限公司”企业提供技术服务协议 3	广西商业学校 2024 年为“桂小厨餐饮管理有 限公司”企业提供技术服务协议 4
桂菜“螺蛳粉”专项技术服务协议 甲方（委托方）：柳州市膳衡餐饮管理有限公司 乙方（服务方）：广西商业学校烹饪营养系 依据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规，甲乙双方经友好协商，就乙方为甲方提供“螺蛳粉”专项烹饪技术培训与服务事宜，达成如下协议，以资共同遵守。 一、服务内容及标准 1. 服务内容：乙方为甲方提供“螺蛳粉”全套制作技术的培训与服务，涵盖从汤底到成品全流程，包括但不限于： 选料标准：螺蛳粉专用米粉的品种、泡发参数；干螺蛳的产地、泡发及预处理要求；酸笋、酸豆角、木耳等配菜的发酵时长与风味标准；猪筒骨、牛骨的新鲜度及处理规范；香料（八角、桂皮、草果等）的品级要求。 核心工艺：螺蛳的炒香与去腥技术；猪牛骨高汤的熬制时长、火候及调味比例；红油的炼制方法（油温控制、香料配比）；米粉的煮制时间与口感把控；配菜的预处理（酸笋炒香、木耳泡发等）；成品组装时“汤、粉、料”的搭配比例。 成品呈现：确保成品达到“汤底醇厚鲜辣、米粉Q弹爽滑、酸笋酸香突出、配菜口感丰富”的柳州正宗风味，符合大众对经典螺蛳粉的味觉认知。 2. 服务标准： 乙方需确保传授的技术为柳州传统流派核心技艺，无简化或遗漏关键步骤。 培训后，甲方指定人员需能独立完成全流程操作，成品风味、口感与乙方示范样品的一致性达 90%以上。 培训期间，乙方需提供书面技术资料（含配方、参数），并通过“理论讲解+分步实操+问题答疑”模式，确保学员掌握每一步技术要点。 培训结束后 3 个工作日内，乙方需组织考核（含现场实操、成品盲测）。考核合格（通过率 100%）方可视为服务完成；不合格则需免费提供 1 次补充培	训，直至考核通过。 二、服务地点、方式与期限 1. 服务地点：广西商业学校（乙方指定实操场地） 2. 服务方式： ☒ 现场实操培训（含汤底、红油、成品制作全流程演示） ☒ 理论讲解（原料特性、工艺原理、成本控制等） ☒ 提供书面技术资料（含配方表、操作流程图等） ☒ 后期远程指导（培训结束后 1 个月内，通过线上方式解答技术问题） 3. 服务期限：自 2024 年 3 月 28 日至 2024 年 4 月 15 日止。其中集中培训期为 7 日，后期远程指导期为 30 日（自集中培训结束次日起算）。 三、服务费用及支付方式 1. 服务费用：总计人民币 5000 元（大写：伍仟元整）。此费用包含乙方技术指导费、劳务报酬、书面资料制作费、远程指导费，不含甲方学员的交通、餐饮及培训所需原材料费用（原材料由甲方按附件清单准备）。 2. 支付方式： 本合同签订当日，甲方支付总费用的 30%，即人民币 1500 元作为定金，用于乙方准备技术资料、预留培训场地。集中培训结束且学员考核合格后 5 个工作日内，甲方支付总费用的 60%，即人民币 3000 元。后期远程指导期结束，且甲方无技术疑问反馈后 3 个工作日内，甲方支付剩余 10%，即人民币 500 元。 四、甲方权利与义务 1. 按乙方提供的《原材料清单》（见附件），在集中培训前 1 日准备好符合规格的原材料、实操所需器具（燃气灶、熬汤桶等）、炊具（炒勺、漏勺等）及容器，确保培训正常开展。
广西商业学校 2024 年为“膳衡餐饮管理有 限公司”企业提供技术服务协议 1	广西商业学校 2024 年为“膳衡餐饮管理有 限公司”企业提供技术服务协议 2

2. 安排<u>4</u>名工作人员参与培训（需提前提供学员名单），并确保学员全程出勤（出勤超2次需重新缴纳50%培训费参加下次培训）。 3. 对乙方提供的技术资料、配方参数负有保密义务，不得擅自向第三方泄露、转让，或用于非甲方本店经营的其他用途。 4. 按本合同约定的时间、金额支付服务费用，逾期支付需按未付金额的0.3%/日支付违约金。 五、乙方权利与义务 1. 指派具备5年以上螺蛳粉制作经验、熟悉柳州传统工艺的专业讲师开展培训，确保教学质量。 2. 保证传授的技术真实、可操作，无虚假信息；若因技术传授问题导致甲方无法做出合格产品，需免费提供补充培训直至解决问题。 3. 不得无故取消或缩短培训时间；若需调整培训计划，需提前3个工作日书面通知甲方，并协商一致。 4. 有权要求甲方按约定提供原材料及实操条件，若甲方未按时准备导致培训延误，乙方不承担责任，且服务期限相应顺延。 5. 培训结束后，按约定提供远程指导，对甲方学员提出的技术问题，需在24小时内予以回复。 六、验收标准与方式 1. 验收标准：以本合同第一条第2款“服务标准”为依据，核心验收指标包括： 实操能力：甲方学员独立操作时，无遗漏关键步骤，工艺参数（如熬汤时间、油温）把控准确。 成品品质：汤底风味（鲜、辣、醇）、米粉口感（Q弹）、配菜状态（酸笋酸香、豆角爽脆）均符合乙方示范样品标准。 2. 验收方式：	中期验收（集中培训第4日）：乙方对学员“汤底熬制+红油炼制”环节进行初步验收，不合格则当场纠正、补充演示。 最终验收（集中培训结束后3个工作日内）：甲乙双方共同组织，学员现场制作成品，由双方代表（甲方1人、乙方1人）通过“盲测打分”（满分100分，80分以上为合格）确认验收结果，验收合格后签署《技术服务验收合格确认书》。 七、保密条款 1. 乙方提供的“螺蛳粉”核心技术信息（含高汤配方、红油炼制参数、香料配比）、书面技术资料，均属于乙方技术秘密。 2. 甲方及其学员需承担永久保密义务，未经乙方书面同意，不得通过任何形式（口头、书面、电子文档）向第三方（含甲方内部未参与培训的人员）泄露、披露，或用于甲方本店以外的经营活动。 3. 若甲方违反保密义务，需向乙方支付合同总金额2倍的违约金，并赔偿乙方因此遭受的经济损失（含维权费用）；本条款不因合同终止而失效。 八、知识产权与竞业限制 1. 本合同涉及的“螺蛳粉”技术成果（含配方、工艺、资料）的知识产权归乙方所有，甲方仅享有“在本店内部用于经营活动”的使用权，不得将技术用于对外培训、特许经营或转让给其他主体。 2. 竞业限制期限：自合同终止之日起2年内，甲方不得利用乙方传授的技术，为第三方（含关联公司）提供“螺蛳粉制作培训”或协助第三方开展螺蛳粉经营活动。 3. 若甲方违反本条约定，需向乙方支付合同总金额3倍的违约金，并立即停止违约行为。 九、违约责任
广西商业学校 2024 年为“膳衡餐饮管理有限公司”企业提供技术服务协议 3	广西商业学校 2024 年为“膳衡餐饮管理有限公司”企业提供技术服务协议 4

1. 甲方未按约定支付费用，逾期超15日的，乙方有权终止服务，已收定金不予退还，且甲方需赔偿乙方已投入的劳务成本（按每日500元计算）。 2. 乙方未按约定提供服务（如擅自缩短培训时间、讲师不具备资质），需退还甲方已支付的全部费用，并向甲方支付合同总金额10%的违约金。 3. 甲方违反保密条款或竞业限制条款，除支付违约金外，乙方有权要求甲方停止使用相关技术，并通过法律途径追究其责任。 4. 因不可抗力（如自然灾害、政策限制）导致合同无法履行的，双方互不承担违约责任，已支付的费用按实际服务进度折算退还。 十、争议解决 1. 甲乙双方在履行合同中发生的争议，应首先通过友好协商解决，协商期限为15日。 2. 协商不成的，任何一方均有权向乙方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼（诉讼费用由败诉方承担）。 十一、其他 1. 本合同附件《“螺蛳粉”技术服务原材料清单》与本合同具有同等法律效力。 2. 本合同自双方签字盖章之日起生效，一式两份，甲乙双方各执一份，具有同等法律效力。 3. 本合同未尽事宜，由双方协商一致后签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。 甲方：广西商业学校 日期：2024年6月16日 乙方：膳衡餐饮管理有限公司 日期：2024年6月16日	
广西商业学校 2024 年为“膳衡餐饮管理有限公司”企业提供技术服务 5	

② 广西商业学校 2025 年为企业提供技术服务协议	
桂菜“柳州露水汤圆”专项技术服务协议 甲方（委托方）：上海金第餐饮服务管理有限公司 乙方（服务方）：广西商业学校烹饪营养系 依据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规，甲乙双方经友好协商，就乙方为甲方提供“柳州露水汤圆”专项烹饪技术培训与服务事宜，达成如下协议： 一、服务内容及标准 1. 服务内容：乙方为甲方提供“柳州露水汤圆”全套制作技术的培训与服务，包括但不限于： （1）选料标准：糯米需柳州本地优质品种，糯米需颗粒饱满；馅料用裹沙头菜需腌渍无渣，猪肉肥肉肥瘦比例2:8，干香菇、木耳需无霉变；肉骨需选用带骨髓的猪腿骨，罗汉果、黄豆等汤底配料需新鲜达标。 （2）核心工艺：糯米与糯玉米的分段浸泡时长（前者12小时，后者30天）；米浆研磨细腻度控制（120目以上）；生熟浆炒制融合比例与揉制手法；头菜、香菇等馅料的切拌标准与翻炒火候；清甜包制的手法技巧与拳头大小塑形方法；筒骨高汤（加罗汉果、干香菇）的3-4小时熬制参数；成品煮制时间把控（15分钟）与汤底调味配比。 （3）成品呈现：确保成品达到“面皮糯韧带米香，表皮光滑，内馅咸鲜丰富（头菜、木耳、肉骨花），高汤浓醇回甘”的柳州非遗传统风味。 2. 服务标准： （1）乙方需确保其提供的技术为柳州老字号正宗流派的市级非遗核心技艺。 （2）通过培训，甲方指定人员应能独立操作，成品风味、形态与乙方示范作品相似度不低于90%，无露馅、面皮开裂等问题。 （3）培训过程中，乙方需提供图文版操作手册（含生熟浆配比表）及现场分步示范，重点讲解“生熟浆揉制”“馅料炒制”“高汤熬制”三大关键环节。 （4）乙方应在培训结束后组织实操考核，考核通过（成品符合第一条第1款“成品呈现”标准，单次包制20颗无失败）方可视为服务完成。 二、服务地点、方式与期限 1. 服务地点：广西商业学校烹饪实训楼2楼 2. 服务方式： ☑ 现场实操培训（含米浆制作、馅料炒制、高汤熬制全流程） ☑ 理论讲解（含食材储存、非遗技艺传承要点） ☑ 提供书面技术资料/配方（含保密版汤底配比） ☑ 后期2个月远程指导（含季节食材调整建议） 3. 服务期限：自2025年1月10日至2025年1月24日止，其中集中培训期为7日。 三、服务费用及支付方式 1. 服务费用：总计人民币5000元（大写：伍仟元整）。此费用包含乙方技术指导、劳	务、技术资料印制、实训耗材（试做食材、粽叶垫盘）、差旅等为完成本合同全部义务甲方需支付的所有费用。 2. 支付方式： 本合同签订当日，甲方支付30%即人民币1500元作为定金；服务结束且验收合格后25日内付清余款3500元。 四、甲方权利与义务 1. 提供符合要求的培训设备及（石磨/研磨机、熬汤桶、蒸笼）及本合同约定由甲方提供的原材料（清单见附件）。 2. 安排3名工作人员全程参与学习，并保证学员无糯米及相关馅料过敏史。 3. 尊重乙方非遗技术成果，不得擅自将“露水汤圆”生熟浆配比、高汤配方等核心信息泄露给第三方。 4. 按时足额支付服务费用，配合乙方完成培训期间的食材采购协调工作。 五、乙方权利与义务 1. 需按照“非遗理论+实操演练”结合模式授课，对学员提出的技术疑问（如面皮粘手、高汤不鲜等）24小时内予以解答。 2. 保证传授技术的真实性与非遗传性，培训期间至少成功示范3次符合标准的“露水汤圆”成品及高汤。 3. 不得无故取消或缩短培训课时，若因特殊原因需调整，需提前3日书面通知甲方并协商新时间。 4. 有权要求甲方提供合格的原材料及设备，若因甲方食材/设备问题影响培训效果，乙方不承担责任。 六、验收标准与方式 1. 验收标准：以本合同第一条第2款约定的“服务标准”为准，重点考核成品的“面皮韧度、内馅风味、高汤醇厚度”三项核心指标。 2. 验收方式：培训结束后15日内，由甲乙双方共同组织验收；甲方指定2名品鉴人员与乙方非遗传承人共同评定，验收合格后签署《技术验收合格确认书》。 七、保密条款 1. 乙方提供的“露水汤圆”生熟浆配比参数、馅料炒制调味配方、筒骨高汤（含罗汉果）熬制工艺等未公开技术信息，属于乙方非遗技术秘密。 2. 甲方及其学员负有永久保密义务，未经乙方书面同意，不得向任何第三方（含甲方内部未授权人员）泄露，也不得自行修改后对外使用。 3. 本条款不因合同变更、解除或终止而失效。 八、知识产权与竞业限制 1. 本合同所涉“柳州露水汤圆”制作技术的知识产权及非遗传承权归乙方所有，甲方
广西商业学校 2025 年为“上海金第餐饮服务管理有限公司”企业提供技术服务协议 1	广西商业学校 2025 年为“上海金第餐饮服务管理有限公司”企业提供技术服务协议 2
仅可在本商店内使用该技术制作产品销售，不得对外开展培训或授权他人使用。 2. 未经乙方书面许可，甲方不得利用本合同获得的技术，为第三方提供“露水汤圆”制作服务或技术指导，竞业限制期限为合同终止后2年。 九、违约责任 1. 若甲方未按时支付服务费用，每逾期1日，需按未付金额的0.5%向乙方支付违约金；逾期超过30日，乙方有权终止合同并要求甲方赔偿已产生的培训成本。 2. 若乙方提供的技术无法达到约定非遗标准，或未完成培训内容，需退还甲方已支付的定金，并赔偿甲方因培训产生的食材损耗费用。 3. 若甲方违反保密条款，需向乙方支付违约金是金额3倍的违约金，并承担乙方因维权产生的律师费、诉讼费等相关费用。 十、争议解决 甲乙双方因本合同产生的争议，首先应友好协商解决；协商不成的，任何一方均有权向乙方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。 甲 乙	桂菜“芙蓉酥”专项技术服务协议 甲方（委托方）：上海绍兴饭店管理有限公司 乙方（服务方）：广西商业学校烹饪营养系 依据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规，甲乙双方经友好协商，就乙方为甲方提供“芙蓉酥”专项烹饪技术培训与服务事宜，达成如下协议： 一、服务内容及标准 1. 服务内容：乙方为甲方提供“芙蓉酥”全套制作技术的培训与服务，包括但不限于： （1）选料标准：面粉的筋度等级、品牌要求；猪五花肉内的肥瘦比例、部位选择；鸡蛋、葱花、姜末等辅料的品质标准；食用油的品类（建议菜籽油）与纯度要求。 （2）核心工艺：五花肉的切丁、腌制调味配方与时长；面粉的揉制醒发参数；酥皮的起酥手法（如叠酥、卷酥）；馅料的炒制火候控制；酥坯的塑形与刷蛋液技巧；油炸的温度把控（初炸、复炸温度）与时间判断。 （3）成品呈现：确保成品达到“外皮金黄酥脆、层次分明，内馅咸香浓郁、油而不腻”的经典桂菜风味。 2. 服务标准： （1）乙方需确保其提供的技术为湖南长沙正宗流派的核心技艺。 （2）通过培训，甲方指定人员应能独立操作，成品风味、形态与乙方示范作品相似度不低于90%。 （3）培训过程中，乙方需提供图文版操作手册及现场分步示范，重点讲解起酥、油炸等关键环节的技术难点。 （4）乙方应在培训结束后组织实操考核，考核通过（成品符合第一条第1款“成品呈现”标准）方可视为服务完成。
广西商业学校 2025 年为“上海金第餐饮服务管理有限公司”企业提供技术服务协议 3	广西商业学校 2025 年为“上海绍兴饭店有限公司”企业提供技术服务协议 1

二、服务地点、方式与期限 1. 服务地点：湖南现代物流职业技术学院烹饪学院实训楼3楼桂菜实训室 2. 服务方式： ☑ 现场实操培训 ☑ 理论讲解（含食材成本核算） ☑ 提供书面技术资料/配方 ☑ 后期1个月远程指导 3. 服务期限：自2025年4月1日至2025年4月15日止。其中集中培训期为7日。 三、服务费用及支付方式 1. 服务费用：总计人民币4500元（大写：肆仟伍佰元整）。此费用包含乙方技术指导、劳务、技术资料印制、差旅等为完成本合同全部义务甲方需支付的所有费用。 2. 支付方式： 本合同签订当日，甲方支付30%即人民币1350元作为定金；服务结束且验收合格后30日内付清余款3150元。 四、甲方权利与义务 1. 提供符合要求的培训场地、灶具（含控温炸炉）、炊具及本合同约定由甲方提供的原材料（清单见附件）。 2. 安排3名工作人员全程参与学习，并保证学员无重大烹饪过敏史。 3. 尊重乙方技术成果，不得擅自将“芙蓉酥”配方、起酥工艺等核心信息泄露给第三方。 4. 按时足额支付服务费用，配合乙方完成培训期间的食材采购协调工作。	五、乙方权利与义务 1. 需按照“理论+实操”结合模式授课，对学员提出的技术疑问（如酥皮不层次、馅料过咸等）24小时内予以解答。 2. 保证传授技术的真实性，培训期间至少成功示范3次符合标准的“芙蓉酥”成品。 3. 不得无故取消或缩短培训课时，若因特殊情况需调整，需提前3日书面通知甲方并协商新时间。 4. 有权要求甲方提供合格的原材料及设备，若因甲方食材/设备问题影响培训效果，乙方不承担责任。 六、验收标准与方式 1. 验收标准：以本合同第一条第2款约定的“服务标准”为准，重点考核成品的“酥硬度、层次感、内馅风味”三项核心指标。 2. 验收方式：培训结束后15日内，由甲乙双方共同组织验收，甲方指定2名品鉴人员与乙方授课老师共同评定，验收合格后签署《技术验收合格确认书》。 七、保密条款 1. 乙方提供的“芙蓉酥”秘制配料配方、酥皮醒发时间参数、油炸温度曲线等未公开技术信息，属于乙方技术秘密。 2. 甲方及其学员负有永久保密义务，未经乙方书面同意，不得向任何第三方（含甲方内部未授权人员）泄露，也不得自行修改后对外使用。 3. 本条款不因合同变更、解除或终止而失效。 八、知识产权与竞业限制 1. 本合同所涉“芙蓉酥”制作技术的知识产权归乙方所有，甲方仅可在本
广西商业学校 2025 年为“上海绍兴饭店有限公司”企业提供技术服务协议 2	广西商业学校 2025 年为“上海绍兴饭店有限公司”企业提供技术服务协议 3
店门店内使用该技术制作产品销售，不得对外开展培训或授权他人使用。 2. 未经乙方书面许可，甲方不得利用本合同获得的技术，为第三方提供“芙蓉酥”制作服务或技术指导，竞业限制期限为合同终止后1年。 九、违约责任 1. 若甲方未按时支付服务费用，每逾期1日，需按未付金额的0.5%向乙方支付违约金；逾期超过30日，乙方有权终止合同并要求甲方赔偿已产生的培训成本。 2. 若乙方提供的技术无法达到约定标准，或未完成培训内容，需退还甲方已支付的定金，并赔偿甲方因培训产生的食材损耗费用。 3. 若甲方违反保密条款，需向乙方支付合同总金额2倍的违约金，并承担乙方因维权产生的律师费、诉讼费等全部费用。 十、争议解决 甲乙双方因本合同产生的争议，首先应友好协商解决；协商不成的，任何一方均有权向乙方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。  甲方（上海绍兴饭店管理有限公司） 日期：2025年3月25日  乙方（广西商业学校烹饪营养系） 日期：2025年3月25日	桂菜“螺蛳鸭脚煲”专项技术服务协议 甲方（委托方）：南海渔村集团有限公司 乙方（服务方）：广西商业学校烹饪营养系 依据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规，甲乙双方经友好协商，就乙方为甲方提供“螺蛳鸭脚煲”专项烹饪技术培训与服务事宜，达成如下协议： 一、服务内容及标准 1. 服务内容：乙方为甲方提供“螺蛳鸭脚煲”全套制作技术的培训与服务，包括但不限于： （1）选料标准：鸭脚的品种、大小、新鲜度要求；螺蛳的产地、吐沙处理标准；酸笋的发酵时长与风味要求；高汤、香料（八角、桂皮、香叶等）的选用标准。 （2）核心工艺：鸭脚的预处理（剪指甲、焯水、炸制）技术；螺蛳的清洗与炒香方法；酸笋的炒至火候；高汤的熬制与调味比例；鸭脚的焖煮时长与入味技巧；成品收汁的标准把控。 （3）成品呈现：确保成品达到“鸭脚软糯脱骨、螺蛳鲜醇入味、汤汁酸辣浓郁、酸笋香气突出”的经典风味。 2. 服务标准： （1）乙方需确保其提供的技术为柳州正宗流派的核心技艺。 （2）通过培训，甲方指定人员应能独立操作，成品风味与乙方示范作品基本一致。 （3）培训过程中，乙方需提供详细的操作步骤讲解及现场示范，确保甲方人员充分理解并掌握各项技术要点。 （4）乙方应在培训结束后对甲方人员进行考核，考核合格后方可视为完成本次技术服务，考核形式包括但不限于现场操作考核及成品风味评估。
广西商业学校 2025 年为“上海绍兴饭店有限公司”企业提供技术服务协议 4	广西商业学校 2025 年为“南海渔村集团有限公司”企业提供技术服务协议 1

二、服务地点、方式与期限 1. 服务地点：广西商业学校 2. 服务方式： ☒ 现场实操培训 ☒ 理论讲解 ☒ 提供书面技术资料/配方 ☒ 后期远程指导 3. 服务期限：自 2024 年 10 月 24 日至 2024 年 11 月 10 日止。 其中集中培训期为 5 日。 三、服务费用及支付方式 1. 服务费用：总计人民币 3500 元（大写：叁仟伍佰元整）。此费用包含乙方技术指导、劳务、差旅、资料等为完成本合同全部义务甲方需支付的所有费用。 2. 支付方式： 本合同签订当日，甲方支付 20% 即人民币 700 元作为定金；服务结束后 60 日内付清余款。 四、甲方权利与义务 1. 提供符合要求的场地、灶具、炊具及本合同约定由甲方提供的原材料（清单见附件）。 2. 安排 3 名工作人员全程跟随学习，并为其学习提供必要时间。 3. 尊重乙方的技术成果，不得擅自将技术资料、配方泄露给任何第三方。 4. 按时足额支付服务费用。 五、乙方权利与义务	1. 应耐心、细致、全面地进行技术传授，对甲方学员的提问予以解答。 2. 保证其传授技术的真实性与可操作性，并对成品风味负责。 3. 不得无故中断或缩短服务时间。 4. 有权要求甲方提供必要的工作条件并按时支付报酬。 六、验收标准与方式 1. 验收标准：以本合同第一条第 2 款约定的“服务标准”为准。最终由甲方负责人员品尝并依据“风味、口感、鸭脚软硬度、汤汁浓稠度”进行综合评定。 2. 验收方式：服务期满或培训结束后 60 日内，由甲乙双方共同组织实操验收。验收合格后，双方签署《技术验收合格确认书》。 七、保密条款 1. 乙方提供的关于“螺蛳鸭脚煲”的特定配方、高汤熬制工艺、香料配比等未公开技术信息，属于乙方的技术秘密。 2. 甲方及其学员负有永久保密义务，未经乙方书面同意，不得以任何方式向任何第三方（包括甲方内部未被授权的人员）泄露、披露或自行使用。 3. 本条款不因合同的变更、解除或终止而失效。 八、知识产权与竞业限制 1. 本合同所涉技术成果的知识产权归乙方所有。甲方在本店内部使用该技术，不得对外进行培训或特许经营。 2. 未经乙方书面许可，甲方不得利用本合同项下获得的技术，为第三方提供相同或类似的服务。竞业限制期限为合同终止后 2 年。 九、违约责任
广西商业学校 2025 年为“南海渔村集团有限公司”企业提供技术服务协议 2	广西商业学校 2025 年为“南海渔村集团有限公司”企业提供技术服务协议 3
1. 若甲方未按约定支付服务费用，每逾期一日，需按未付金额的 0.5% 向乙方支付违约金；逾期超过 30 日，乙方有权终止合同并要求甲方赔偿损失。 2. 若乙方未按约定提供技术服务或传授技术存在虚假、不实情况，需退还甲方已支付的全部费用，并向甲方支付合同总金额 20% 的违约金。 3. 若甲方违反保密条款泄露技术秘密，需向乙方支付合同总金额 50% 的违约金，并赔偿乙方因此遭受的全部经济损失。 十、争议解决 1. 甲乙双方在履行本合同过程中发生的争议，应首先通过友好协商解决。 2. 协商不成的，任何一方均有权向乙方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。 甲方（南海渔村集团有限公司） 日期：2024 年 10 月 9 日 乙方（嘉钰营养系） 日期：2024 年 10 月 9 日	
广西商业学校 2025 年为“南海渔村集团有限公司”企业提供技术服务协议 4	

③ 广西商业学校 2024 年为企业提供服务照片



广西商业学校 2024 年为企业提供服务照片 1



广西商业学校 2024 年为企业提供服务照片 2

④ 广西商业学校 2025 年为企业提供服务照片



广西商业学校 2025 年为企业提供服务照片 1



广西商业学校 2025 年为企业提供服务照片 2

3. 产品开发

校企合作开发产品的销售证明	
广西柳宗宴餐饮管理有限公司 2026018 号 销售证明 我司校企合作“宗元诗宴”学生团队开发以“柳江诗韵. 宗元余韵”为主题的“柳江诗宴”游学定制套餐及“诗宴伴手礼”系列自 2025 年 9 月起在线下线上推广销售，顾客反映极佳。“柳江诗宴”游学套餐累计销售额 110.08 万元。“诗宴伴手礼”系列累计销售额 23 万元。 特此证明。 广西柳宗宴餐饮管理有限公司 2026 年 03 月 01 日  主题词：宴席 销售 （证明材料） 抄 送： 2026 年 03 月 01 日印 打印： 校对： 共印 2 份	

（八）国际化成效

1. 成效统计表

序号	时间	项目内容
1	2023 年 7 月	《桂菜烹饪工艺》获自治区东盟国际化资源包
2	2025 年 3 月	参与国外中式烹调师（火锅料理师）标准制定

2. 成效证明

（1）东盟国际化资源包

《桂菜烹饪工艺》获自治区东盟国际化资源包					
广西壮族自治区教育厅 桂教职成〔2023〕39 号 自治区教育厅关于公布 2023 年面向东盟国际化职业教育资源认定结果的通知 各市教育局，各有关高等学校，区直各中等职业学校： 根据《自治区教育厅关于开展第二批面向东盟国际化职业教育资源建设工作的通知》（桂教职成〔2023〕17 号），经各学校申报、专家评选、我厅审核，认定柳州城市职业学院《0-3 岁婴幼儿照护技能训练》等 115 个项目为 2023 年自治区级面向东盟国际化职业教育资源，现予以公布（名单见附件）。 获得认定的项目要进一步完善结构、丰富内容，根据相关领域技术前沿发展要求不断更新资源，广泛开展跨国远程教学，促进中国和东盟国家在技能培养、教学改革和技术应用方面的交流合作。 我厅将组织获得认定的项目在中国—东盟职业教育云平台上线和共享，扩大广西职业教育的国际影响力。请各项目学校负责国际化资源建设的职能部门负责人 1 人、每项目负责人各 1 人加入平台管理 QQ 群：729786472，以便开展平台使用培训、资源上线等工作。			联系人及电话：吴珂，0771—5815180；刘宇，18076612936；蓝世铭（平台技术员），18776013877。 附件：2023 年自治区级面向东盟国际化职业教育资源认定名单 （此件主动公开） 广西壮族自治区教育厅 2023 年 7 月 14 日		
序号	类型	层次	学校	资源/内容名称	负责人
86	国际化培训资源包	高职	广西交通职业技术学院	仓储与配送实务	高晓莎
87	国际化培训资源包	高职	南宁职业技术学院	新能源汽车构造与维修	邓汝奎
88	国际化培训资源包	高职	广西建设职业技术学院	建筑工程测量	蒋霖
89	国际化培训资源包	中职	柳州市第一职业技术学校	中小企业网络搭建与应用	李冬海
90	国际化培训资源包	高职	广西经贸职业技术学院	桂菜烹饪技艺	鲁焯
91	国际化培训资源包	中职	柳州市第二职业技术学校	电子商务物流模块化技术国际培训资源包	史芳伶
92	国际化培训资源包	高职	柳州城市职业学院	跨境电商直播运营	赖保利
93	国际化培训资源包	高职	广西生态工程职业技术学院	植物组织培养	李荣珍
94	国际化培训资源包	高职	广西国际商务职业技术学院	统计专业知识和实务（初级）	苏宗敏
95	国际化培训资源包	高职	南宁职业技术学院	母乳喂养指导师	李奕奕
96	国际化培训资源包	高职	柳州铁道职业技术学院	面向东盟铁路客运岗位群培训资源包	雷莲桂
97	国际化培训资源包	高职	柳州城市职业学院	FANUC 工业机器人实操与应用技巧	覃京翎

(2) 国外中式烹调师标准制定

参与国外中式烹调师（火锅料理师）标准制定



(九) 示范引领效果

1. 政府评价

(1) 政府评价统计表（部分）

序号	事件	涉及政府单位
1	广西商业学校中餐烹饪优质专业中期评估顺利开展	广西壮族自治区教育厅
2	自治区商务厅来我校开展教育管理工作调研活动	广西壮族自治区商务厅
3	自治区商务厅二级巡视员杨勇到广西商校开展 2024 年秋学期调研工作	广西壮族自治区商务厅
4	自治区商务厅二级巡视员杨勇到广西商校开展调研指导工作	广西壮族自治区商务厅
5	自治区商务厅党组成员、副厅长栗坚一行到广西商业学校调研检查工作	广西壮族自治区商务厅
6	自治区商务厅副厅长于雪梅到广西商校调研指导	广西壮族自治区商务厅

(2) 政府评价证明

广西商业学校中餐烹饪优质专业中期评估顺利开展 广西商业学校“双优”建设项目中期评估顺利开展 时间：2025-11-17 分类：学校要闻 浏览：1,180 人次 (陈鹤婷/文 缪玉超、陈鹤婷、陈思羽/图) 11月12日，广西商业学校迎来“广西优质中职学校和专业建设计划”中期评估，自治区教育厅专家组一行莅临学校开展考察工作，学校领导、各部门中层正职参加了评估汇报、反馈会议。此次评估工作全面检验了项目建设阶段性成效，为后续高质量推进“双优计划”提供专业指导。 会议伊始，专家组首先阐明本次中期评估的核心意义，强调评估不仅是对前期建设成果的检验，更是为项目后续发展“把脉问诊”，对规范建设流程、聚焦建设重点、提升建设实效具有重要指导价值。随后，学校副校长黄强新和财经商贸系副主任杜国宁、烹饪营养系主任张彬分别从“学校整体建设”与“优质专业建设”两个维度展开汇报，详细介绍“双优计划”启动以来在师资队伍建设、实训基地升级、课程体系优化、校企合作深化等方面的进展与成果，提出建设过程中遇到的难点与待改进方向，全面呈现项目建设全貌。 听取汇报后，专家组实地考察项目重点设备、设施与场所，现场查看建设成效；同时查阅佐证材料，通过访谈深入了解情况。 经充分查验，专家组在反馈会上对学校项目建设予以充分肯定，认为项目推进有序、进展顺利，建设成效显著、成果突出，也客观指出项目建设中存在的不足，并围绕导入外部资源、完善内部机制、加强产教融合等给出具体改进建议。 受学校党委书记、校长刘学文委托，党委副书记、纪委书记、副校长农安航代表学校首先感谢专家组精准把脉、悉心指导，并明确表态，将第一时间组织相关部门系统梳理专家组反馈意见，制定详实可行的整改方案，以问题为导向持续优化建设路径。学校将迅速部署落实相关要求，强化统筹协调、凝聚工作合力，全力确保圆满完成各项建设任务，不断提升办学水平与人才培养质量，为学校高质量发展注入强劲动力。
自治区商务厅来我校开展教育管理工作调研活动 自治区商务厅来我校开展教师节慰问和教育管理工作调研活动 时间：2025-09-10 分类：学校要闻 浏览：3,667 人次 (陈鹤婷 文/图) 9月8日下午，自治区商务厅一级巡视员栗坚率队到广西商业学校开展庆祝第41个教师节慰问暨教育管理工作调研活动，向全校教职工转达厅党组的问候和关怀，致以节日的祝贺，鼓励广大一线教师立足岗位，乐学笃行、乐教爱生，大力传承教育家精神，打造中商科教育核心竞争力，为谱写教育强国新华章建功立业。 调研慰问组首先专程前往学校退休老教师莫益华家中走访慰问，亲切询问莫老师的身体状况和生活情况，感谢他为学校发展作出的重要贡献，并送上节日祝福和慰问品。在调研慰问座谈会上，学校党委书记、校长刘学文首先代表广大教职工对厅党组的关心关爱表达感谢，并从教育教学改革、学生管理服务、师资队伍建设、安全生产管理、巡察反馈问题整改、党的建设等六个方面，详细汇报了近期工作情况。吕志宁、张彬、杜国宁、覃丽秋、王位、樊春晓等分别代表我校老、中、青三代教师作了发言，他们结合自身工作实际，分享从教心得体会，表达了对教育事业的热爱与坚守，并就学校发展建言献策。期间，调研慰问组与我校参会人员进行了热烈的互动交流，现场解答了有关政策。 在听取教师代表发言后，栗坚首先代表自治区商务厅党组，向广西商业学校全体教师致以节日的祝贺和崇高的敬意，对学校在教育管理工作中取得的成绩给予了肯定。他指出，教师是立教之本、兴教之源，学校的办学成就和发展离不开一支高素质、专业化教师队伍，希望广西商业学校坚决贯彻党的教育工作方针，坚持立德树人、服务发展、产教融合、人才强校，不断加强党对学校工作的全面领导，大力弘扬教育家精神，打造一支具有精湛业务、人格风范、道德操守和爱人之心名师队伍，推动商务职业教育高质量发展，为区域经济社会发展培养更多高技能人才，在强国建设、民族复兴伟业中作出新时代校人应有的贡献。会后，栗坚代表自治区商务厅向学校赠送慰问金，向教师代表赠送鲜花，表达对学校发展的支持和对教师的关怀，广大教师深切感受到来自厅里的关怀与温暖，激发了奋力前行的信心和决心。

自治区商务厅二级巡视员杨勇到广西商校开展 2024 年秋学期调研工作
自治区商务厅二级巡视员杨勇到广西商校开展2024年秋季学期调研工作 时间：2024-09-03 分类：学校要闻 浏览：14,298 人次 (文图/陈思羽) 8月27日，自治区商务厅二级巡视员杨勇、办公室四级调研员王冬梅、人事处三级主任科员黄俊伟、财务处干部聂伟一行到广西商业学校开展2024年秋季学期调研工作。学校党委书记、校长韦鹰，党委副书记、纪委书记、副校长农安航，副校长黄强新，党委委员、副校长吴天元，工会主席黄德平及相关部门负责人陪同调研。 调研组首先深入教学一线，实地查看了教室、实训室、校企合作基地、学生宿舍及食堂等区域，详细了解教育教学环境、学生生活设施及安全管理制度落实情况。同时与学校领导班子成员进行了个别访谈，深入了解学校领导班子建设、工作作风及团队凝聚力等情况。此外，调研组还仔细查阅了学校相关工作的台账资料，全面掌握了学校各项工作的实际运行状况。 座谈会上，韦鹰首先代表全校师生对调研组表示热烈欢迎和衷心的感谢。此次调研体现了厅党组、机关领导对学校工作和全体师生的关注关爱，有效增强了全体教职工迎接机遇、战胜挑战、推动学校全面建设高质量发展的信心和动力。随后，他向调研组详细汇报了学校今年以来在党的建设、安全保密工作、干部培养、教学质量提升、校园安全管理、资金项目管理及重点任务推进等方面的主要做法、取得的成效及面临的挑战。 调研组成员对学校各项工作给予了充分肯定，并就如何进一步优化管理、提升效能提出了宝贵的意见和建议。
自治区商务厅二级巡视员杨勇到广西商校开展调研指导工作
自治区商务厅二级巡视员杨勇到广西商校开展调研指导工作 时间：2024-06-30 分类：学校新闻 / 学校要闻 浏览：6,424 人次 (文图/陈思羽) 6月20日，自治区商务厅二级巡视员杨勇、自治区商务厅财务处干部聂伟、自治区商务厅机关党委干部杨再现一行到广西商业学校进行调研指导工作。学校党委书记、校长韦鹰，党委副书记、纪委书记、副校长农安航及相关部门负责人陪同调研。 调研过程中，检查组对学校的工作材料进行了检查。通过审阅材料，调研组对学校的工作有了更全面和深入的了解，并给出了详细的指导意见。 在随后的工作汇报会上，学校党委书记、校长韦鹰首先感谢自治区商务厅各位领导对学校工作的关心与支持，并就学校近期在党纪学习教育、安全工作和审计问题整改几个方面的工作情况进行了详细汇报。 杨勇对学校的各项工作给予了充分肯定，他表示，广西商业学校在推进党纪学习教育、加强校园安全管理以及落实审计问题整改等方面取得了显著成效，展现出了较高的工作水平和良好的精神风貌。同时，他还从六个方面对学校的建设要求提出了宝贵的意见和建议，不仅要不折不扣贯彻落实好上级各项文件要求，更要将学习融入日常，学出成效，在入脑入心上下功夫，形成强烈的纪律意识和良好的党性修养；要以案为鉴，抓紧抓实，把握规律，守牢安全底线；要注重实效，按时高质量的完成审计问题整改。 此次调研工作为广西商校提供了宝贵的发展建议，下一步，学校将坚决贯彻厅党组关于加强学校全面建设的决策部署，进一步加强党纪学习教育、学校安全稳定、审计问题整改等工作，完善内部治理体系，把握职业教育改革趋势，加强产教融合，改进教育教学，推进学校高质量发展，使学校成为创新型、应用型、技能型高素质人才的摇篮，努力为广西商务事业发展贡献力量。

自治区商务厅党组成员、副厅长栗坚一行到广西商业学校调研检查工作
自治区商务厅党组成员、副厅长栗坚一行到广西商业学校调研检查工作 时间：2023-08-07 分类：学校新闻 浏览：16,497 人次 (刘兰光/文 陈鹤婷/图) 8月4日上午，自治区商务厅党组成员、副厅长栗坚，厅机关党委专职副书记、一级调研员朱奎与厅人事处副处长张慧敏一行3人组成的调研组，采取召开座谈会、查看资料和实地检查的方式，到广西商业学校调研检查学校组织开展主题教育进展情况和安全管理情况等。学校党委书记覃炳忻，党委副书记、校长韦鹰，副校长黄强新、吴天元和学校工会主席孟锋等领导陪同调研检查。 在学校乐学楼三楼会议室召开的座谈会上，调研组听取了学校党委书记覃炳忻关于学校基本情况以及主题教育开展情况汇报，了解了学校教育教学、人才培养、师德师风、党风廉政建设等工作落实情况以及在推动学校高质量发展过程中的问题短板及根源。栗坚充分肯定了学校特别是近几年来所取得的办学成绩，分析了学校面临的历史机遇与担负的历史使命。栗坚对学校工作提出了六点建议和意见：一是要团结奋斗、务实进取、开拓创新、真抓实干，凝心聚力创佳绩，坚持高质量发展，打响商务品牌主旋律；二是牢固树立党建是第一要务，抓党建引领，发挥党建把方向、管大局、保落实的重要作用，切实以党建引领学校各项事业发展，为学校提供强大动力和根本保障；三是要注重学校内涵发展，做优学校特色品牌，积极构建和促进学校优质特色发展；四是要全面加强教师队伍建设，打造高水平师资队伍；五是要坚持全面从严治党，严格落实党风廉政建设责任；六是要坚持科学决策、民主决策、依法决策，完善内部管理，持续巩固学校风清气正的良好政治生态。 栗坚强调，要牢牢把握主题教育总要求和根本任务，聚焦解决理论学习、政治素质、能力本领、担当作为、工作作
自治区商务厅副厅长于雪梅到广西商校调研指导
自治区商务厅副厅长于雪梅到广西商校调研指导 时间：2023-05-10 分类：媒体聚焦 / 学校要闻 浏览：23,583 人次 (刘兰光/文 陈鹤婷/图) 5月6日上午，自治区商务厅副厅长于雪梅到广西商业学校调研指导工作。学校党委书记覃炳忻，党委副书记、校长韦鹰，党委副书记、纪委书记、副校长农安航，副校长黄强新、吴天元，党委委员、工会主席孟锋等领导陪同调研。 在学校乐学楼三楼会议室召开的调研座谈会上，于雪梅认真听取了覃炳忻、韦鹰等校领导依次就广西商业学校的历史沿革、总体情况、办学理念、师资建设、办学成果、当前学校发展面临的困难以及请求自治区商务厅继续加大对学校的支持力度等情况汇报。于副厅长充分肯定了全校教职工为学校发展作出的巨大贡献，认为当前学校建设发展定位准确、路径清晰、基础扎实、目标明确。她要求学校紧紧围绕服务地方经济建设和社会发展来进行专业结构的调整与优化，同时不断加强师资队伍培养、强化师德师风建设，进一步加强校企合作、校校合作，加快推进学校高质量发展。 会后，于雪梅在学校领导的陪同下参观了学校校园、餐旅系烹饪实训基地以及商贸系新零售体验中心、电子商务专业实训基地等教学实训场所，对学校建设情况表示满意。 自治区商务厅人事处三级主任科员黄俊伟，学校党委委员、校长助理及相关职能部门负责人参加了调研座谈会。

2. 行业协会和兄弟院校的認可

(1) 项目活动统计表

序号	项目时间	项目类型	项目名称
1	2018 年	行业活动	我校举办全区名厨交流会
2	2024 年	校企合作	校企合作开发《桂菜制作》课程
3	2024 年	行业竞赛	我校协办柳州市药膳大赛
4	2024 年	行业竞赛	我校承办鱼峰区第九届农民工技能大赛
5	2026 年	行业活动	我校协办第二届餐饮业人才发展大会

(2) 项目活动证明

2018 年我校举办全区名厨交流会	
	
2024 年校企合作开发《桂菜制作》课程证明	
广西桂小厨餐饮管理有限公司与广西商业学校合作开发《桂菜制作》课程证明 我司（广西桂小厨餐饮管理有限公司）是广西商业学校校企合作单位。双方在实训室建设、课程建设与教学和学生实习等方面广泛开展深入合作。我司指定了公司行政总厨赵茂梓参与了广西商业学校《桂菜制作》在线开放课程的开发与应用，主要参与了课程需求调研、桂菜理论体系挖掘、课程开发和参与学生考核评价等内容。 特此证明！ 广西桂小厨餐饮管理有限公司 2024年1月18日	广西烹饪餐饮行业协会与广西商业学校合作开发《桂菜制作》课程证明 广西商业学校是广西烹饪餐饮行业协会授牌的桂菜特色人才培养基地。为推动广西商业学校烹饪相关专业桂菜特色人才的培养，广西烹饪餐饮行业协会自 2016 年开始指导与推动广西商业学校桂菜特色人才的培养。主要在桂菜理论体系挖掘、广西商业学校桂菜建设、桂菜文化展厅及桂菜文化长廊建设、桂菜课程开发、桂菜文化进校园、全区桂菜名厨大赛和广西烹饪餐饮行业协会柳州名厨专业委员会在校成立等方面开展了深入合作。其中合作开发了广西区内第一门课程体系完善和资源丰富的《桂菜制作》在线开放课程，广西烹饪餐饮行业协会主要指导或协助广西商业学校开展课程需求调研、桂菜理论体系挖掘、课程开发、安排行业大师进校园开展桂菜教学和参与学生考核评价等内容。 特此证明！ 广西烹饪餐饮行业协会 2024年1月12日

2024 年我校协办柳州市药膳大赛	2024 年第九届农民工技能大赛 在我校举行
柳州市成功举办第二届中 药(壮瑶药) 药膳大赛暨中 医药文化宣传活动 ~药膳匠心 味启健康~  为大力弘扬中医药文化,提升群众的 中医药文化参与度和获得感,发挥中 药(壮瑶药) 药膳在养生保健疗疾中的特色 优势,助力健康柳州建设,9月7日由柳州 市卫生健康委员会、柳州市中医药管理局 主办,柳州市中医院承办,广西商业学 校协办的柳州市第二届中 药(壮瑶药) 药 膳大赛暨中医药文化宣传活动在柳州万象 城成功举办。 健康柳州 赞 分享 微信 写留言 本次大赛以“传承中医国粹,弘扬 药膳文化”为主题,采用网络图片赛 播、线下活动相结合的方式。这不 仅是一场烹饪的较量,更是一次传 统智慧与现代生活的美妙碰撞。旨在 挖掘和传承中药(壮瑶药) 药膳的独 特魅力,引领健康饮食新风尚。 柳州市第二届中 药(壮瑶药)药膳大 赛中医药文化宣传活 动 柳州市卫生健康委员会 柳州市中医药管理局 柳州市中医院 广西商业学校 协办 赵海 开幕式上,市卫生健康委党组书记、副主任赵海宣布活动开始。  健康柳州 赞 分享 微信 写留言 承办各级专业比赛证明	广西柳州鱼峰区举行第九届农民工技能大赛 中工网 2024-05-30 12:55 原标题: 广西柳州鱼峰区举行第九届农民工技能大赛 (主题) 螺蛳粉烹制师傅、茶艺师、母婴护理员、电商主播同台竞技 (副题) 工人日报·中工网记者庞慧敏 通讯员陈文颖 5月26日, 2024年广西柳州市鱼峰区第九届农民工技能大赛在广西柳州商业技工学校 (广西商业学校) 举行。  第九届农民工技能大赛在我校举行
我校协办第二届餐饮业人才发展大会	
	
	

3. 交流活动（部分）

(1) 参观交流情况统计表

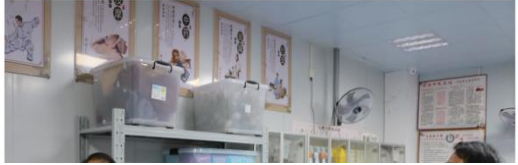
序号	时间	参观交流情况
1	2019 年 4 月	浦北县一职校到学校交流
2	2020 年 7 月	广西经贸职院领导到广西商业学校考察交流
3	2020 年 12 月	广西商业学校餐旅系烹饪教师团队赴广西商业技师学院学习交流
4	2021 年 12 月	广东省名教师冯子川工作室领导、专家组到广西商业学校参观交流
5	2022 年 5 月	柳州市商业经济学会会长孙雪东到广西商业学校考察调研
6	2023 年 12 月	两地商校情谊深 互帮互助共发展——上海市商业学校领导率队到广西商业学校调研交流
7	2024 年 1 月	广西商业学校领导率队到广西右江民族商业学校交流调研
8	2024 年 3 月	藤县中等专业学校领导率队到广西商业学校参观交流中餐烹饪专业建设及发展经验
9	2024 年 5 月	广西商业学校领导率队到广西科技商贸高级技工学校交流学习
10	2024 年 5 月	广西商业学校领导率队到广西农牧工程学校参观交流
11	2024 年 6 月	武宣县职业教育中心领导老师到广西商业学校参观交流
12	2024 年 11 月	广西商业学校到广西科技商贸高级技工学校交流学习。
13	2024 年 11 月	广西商业学校到广西华侨学校开展调研交流活动
14	2024 年 12 月	《八桂职教网》报道广西桂林农业学校到我校开展交流座谈
15	2025 年 5 月	广西商业技师学院领导老师到广西商业学校参观交流
16	2025 年 5 月	柳州市技工学校领导一行到广西商业学校参观交流
17	2025 年 6 月	广西右江民族商业学校到我校开展专业建设专题调研
18	2025 年 11 月	广西城市建设学校领导一行到广西商业学校开展交流活动
19	2025 年 11 月	玉林市第一职业中等专业学校到广西商业学校开展参观交流活动
20	2026 年 4 月	广西经贸职业技术学院、广西商业学校开展教学工作交流活动
21	2026 年 4 月	广西国际商务职业技术学院到广西商业学校开展工作交流活动
22	2026 年 4 月	防城港职业技术学院到广西商业学校考察交流
23	2026 年 5 月	广西二轻工业管理学校到广西商业学校调研交流
24	2026 年 5 月	鹤山市职业技术学校到广西商业学校调研交流
25	2026 年 6 月	玉林市第一职业中等专业学校到广西商业学校交流座谈

(2) 参观交流证明

2019年浦北县一职校到广西商业学校交流	2020年广西经贸职院领导到广西商业学校考察交流
浦北县一职校副校长一行到广西商校参观交流 来源：广西商业学校 作者：刘兰光 时间：2019-04-18 21:30  第六届黄炎培职业教育奖杰出教师奖获得者吕志宁讲授《微营销》课程 广西八桂职教网讯（通讯员 刘兰光/文 韦呈能/图）4月18日，浦北县第一职业技术学校副校长陈谢彪一行13人到广西商业学校参观交流。广西商校电子商务专业教学部主任陈媛和财经商贸专业教学部副主任李明陪同参观交流。 当天，浦北县一职校一行先后在广西南校商楼205室、宏商楼303室听取该校荣获第六届黄炎培职业教育奖杰出教师奖教师吕志宁讲授《微营销》课程、教师梁玉环讲授《企业会计岗位实务》课程。	 机构设置 教学科研 招生就业 国际交流 信息公开 您现在的位置：网站首页 > 正文 学院领导赴广西商业学校参加合作共建“商业高职专业学院”师生座谈会 发表时间：2020-11-03 11:03:51 作者： 供稿/广西商业学校 编辑/电话： 审核/潘文生 来源： 网站宣传部 10月30日，学院党委书记黄国雄、学院院长韦群生、院办主任、宣传部长潘文生在广西商业学校乐学楼三楼会议室参加共同共建“商业高职专业学院”师生座谈会，并就是进一步加强校企合作，做好中职高职衔接工作进行交流探讨。广西商业学校校长翁仲主持座谈会。 会上，广西商业学校党委书记、校长翁仲所作致词时，对黄国雄书记一行到校看望慰问合作共建院校师生表示诚挚感谢，希望双方进一步联系与沟通，就专业、课程标准建设等开展深度合作，推动两所学校在师资队伍、实训资源等方面的共建共享，确保中职高职衔接各项工作有序地开展，实现合作共赢。 学院党委书记黄国雄、学院院长韦群生依次发言，先后就如何更好地进行课程衔接、教师互派、学生日常管理等方面进行了探讨，并对目前所推工作中存在的中高职文化与管理对接等问题进行了沟通交流。 最后，两位领导、教师代表与在现场的19级、20级电子商务专业学生进行了互动交流，解答了同学们提出的在校学习、生活中相关问题。 商业高职专业学院是该院与广西商业学校合作共建的高职专业学院，目前已招收有19级和20级电子商务专业两个年级的学生共44人。（供稿/广西商业学校 编辑/电话： 审核/潘文生） 
2022年柳州市商业经济学会会长孙雪东到广西商业学校考察调研	2023年上海市商业学校领导率队到广西商业学校调研交流
加强品牌建设，助力企业发展——广西商校承办柳州市企业品牌建设与实务分享会 时间：2023-05-15 编辑：潘文强 / 李翠霞 浏览：10,514 人次 【刘兰光/文 区海玉/图】为了帮助会员单位做好企业品牌建设工作，运用好品牌管理手段助力企业发展，5月12日，柳州市商业经济学会、广西商业学校承办的“企业品牌建设与实务分享会”在广西商业学校综合楼二楼会议室举行。柳州市产业商会副主席、柳州市商业经济学会会长孙雪东，柳州市商务局电商科科长刘凯、柳州市调味品协会会长崔文、柳州市物流协会秘书长吕佩华、柳州市家政服务行业协会秘书长陆磊、柳州工学院经济管理系院长助理兼工商管理教研室主任覃广林、柳州工贸大数据股份有限公司总经理刘朝晖、柳州五星百货股份有限公司企业管理部副经理王艳、柳州市餐饮饮食公司副总经理周燕、柳州桂中港地源股份有限公司副总经理任俊芳，广西商业学校校长黄国雄、副校长翁仲、企业、行业外负责人参加。会议由柳州市商业经济学会秘书长张江星主持。 当日上午，和君咨询合伙人、柳州市商业经济学会特聘专家黄丽以《企业品牌建设与实务》为题，就如何做好品牌故事与会员单位企业品牌建设与经营、塑造品牌良好形象的工作思路。 当日下午，与会代表以小组为单位，主要围绕企业品牌传播、口碑转化及售后服务优化等问题进行深入研讨，共同探讨企业品牌建设的经验，并就如何做好企业品牌建设，以及企业如何引导经销商避免陷入误区，进一步打开企业品牌建设新思路。 近年来，企业一方面重视自主研发产品，另一方面，不断加大品牌宣传力度，作为企业在激烈的市场竞争中立于不败之地的核心竞争力，新价值塑造品牌形象，是企业发展的战略抉择。下一步，柳州市商业经济学会将搭建平台以服务会员企业为目标，有效整合资源，汇聚力量，以品牌建设提升品牌效应，助推柳州市企业转型升级，与会员企业共赢发展。 	当前位置： 首页 > 学校新闻 > 优势互补，共同促进职教资源共享——上海市商业职教资源共享——上海市商业学校到广西商业学校调研交流 时间：2023-12-13 分类：学校新闻 / 学校要闻 浏览：1,107 人次 2月8日上午，正值广西商业学校2023年第十三届校园文化节开幕式正式拉开序幕，该校迎来了上海市商业、副校长魏文伟及相关部门负责人一行8人组成的考察团。 首批国家级重点中专、国家中等职业教育改革发展示范校、中央教科所德育研究中心德育重点实验室学生质量社会评价度高，高考升学、就业创业、出国留学渠道畅通，连续多年就业率超过上海市平均水平。2022年，该校参加高考的考生被高校录取的比例为99.47%，其中包括同济大学、上海外国语大学、上海高校录取。 随后，学校党委副书记、纪委书记、副校长农安航，副校长吴天元，党委委员、工会主席潘峰及相地观摩了广西商校校园文化技能比赛，不时与参赛学生交流互动，品尝美食作品。王云玺一行还先后校企电电商直播实训室、新零售和跨境电商实训基地、“精商”新零售名师工作室、智能制造专业组两校领导就产教党建引领、产教融合发展、行政校企协同育人、学校管理、专业布局、质量监督、职业

2024 年藤县中等专业学校领导率队到广西商业学校参观交流中餐烹饪专业建设及发展经验 藤县中等专业学校领导率队到广西商校参观交流中餐烹饪专业建设及发展经验 来源：广西商业学校 作者：陈鹤婷 时间：2024-03-12 15:57 广西八桂职教网讯（通讯员 陈鹤婷） 3月5日下午，藤县中等专业学校党支部书记、校长黎晓龙一行4人到广西商业学校就中餐烹饪专业建设及发展进行经验交流，得到广西商业学校党委书记、校长韦庸和副校长吴天元等学校领导的热情接待。 	2024 年广西商业学校到广西华侨学校开展调研交流活动 广西商业学校到广西华侨学校开展调研交流活动 作者： 编辑：李尤 发布时间：2024-11-04 10月31日下午，广西商业学校副校长吴天元率领军工处、系部学工人员一行8人到广西华侨学校开展调研交流活动，学校党委委员李燕飞及相关部门负责人陪同交流。 
2025 年广西商业技师学院领导老师到广西商业学校参观交流 广西商业技师学院领导一行到我校参观交流 时间：2025-05-09 分类：学工动态 浏览：14,259 人次 (梁维 文/图)近日，广西商业技师学院党委委员、副院长黄治乔一行7人到我校进行学生管理模式、班主任工作室建设交流。学校党委委员、副校长吴天元及相关部门负责人热情接待。 在吴天元的带领下，广西商业技师学院领导一行先后参观了校园、自治区名班主任工作室、学校心理咨询室等。 随后两校在“商之道”国家名师工作坊开展了学生管理交流座谈会。交流会上，吴天元介绍了学校基本情况、办学条件、专业设置及德育工作开展情况。他提到，学校目前在校生规模已达7200余人，拥有专兼职教师300余名，充分保障了各专业教学需求。在德育工作方面，学校重点打造了“莲品润心、五心共育”德育品牌，形成了莲致校园、莲品课程、莲韵课堂、莲润德育、莲心管理的“莲文化”。广西商业技师学院副院长黄治乔对广西商业学校的热情接待表示衷心感谢，并介绍了广西商业技师学院的办学情况、德育工作情况。 接着，我校团委书记、学工处主任谢冰梅详细地介绍了德育具体工作情况。随后，公共基础部主任文筱荟介绍了“莲之韵”自治区名班主任工作室的建设情况。最后，双方在学生管理、德育工作上进行了深入的交流和探讨。 此次交流会上，参会双方热烈探讨学生管理模式、德育工作、班主任建设中普遍存在的问题和解决方法，推动双方学生管理工作进一步提升。	2025 年柳州市技工学校领导一行到广西商业学校参观交流 柳州市技工学校领导一行到广西商业学校参观交流 时间：2025-06-04 分类：学工动态 / 学校要闻 浏览：11,563 人次 (李文清 文/图) 5月22日下午，柳州市技工学校党总支副书记李荣欣一行28人到广西商业学校参观交流。学校党委委员、副校长吴天元、校长助理杨林钟及相关部门负责人热情接待。 参观过程中，柳州市技工学校的领导老师们先后参观了“商之道”国家名师工作坊、“莲之韵”名班主任工作室、各系实训室及心理咨询室，对优美的校园环境、工作室建设和丰富的校园文化表示肯定和赞赏。 

2025 年广西右江民族商业学校到我校开展专业建设专题调研 校际交流促发展 专业研讨谋新篇——广西右江民族商业学校到我校开展专业建设专题调研 时间: 2025-06-11 分类: 学工动态 / 学校要闻 浏览: 19,837 人次 (彭巧文 胡善文/图) 6月4日下午, 广西右江民族商业学校副校长马玉林带领该校文化旅游系主任张前斌、副主任韦吉莎一行到访我校, 就美容美发新专业建设开展专题调研。我校党委委员、副校长吴天元、现代服务系副主任胡善文、美容专业带头人欧阳蕾参加会议。 马玉林副校长一行首先深入我校美容美发专业实训室进行实地考察, 了解实训教学环境与设施设备配置情况。 随后举行座谈会。我校副校长吴天元对兄弟院校的到访表示热烈欢迎, 并系统介绍了我校“产教融合、校企协同”的办学特色。现代服务系副主任胡善文围绕专业建设主题, 就学校美容美发专业的发展现状展开重点介绍。美容专业带头人欧阳蕾老师则聚焦师资队伍建设与课程体系建设, 分享了学校在教师培养、课程设置、教学改革等方面的创新举措与实践经验。之后, 马玉林副校长一行就美容美发新专业建设的相关内容与我进行了沟通交流。 	2025 年广西城市建设学校领导一行到广西商业学校开展交流活动 广西城市建设学校领导一行 到广西商业学校开展交流活动 时间: 2025-11-17 分类: 学校要闻 / 科研项目 浏览: 7,107 人次 (莫惠迪 文/图) 11月7日上午, 广西城市建设学校副校长崔永娟一行7人到广西商业学校开展参观交流活动。广西商业学校副校长黄强新、校长助理吕志宁及相关部门负责人全程热情接待, 深度沟通。 交流会上, 黄强新副校长首先对崔永娟副校长一行的到来表示热烈欢迎, 随后详细介绍了广西商业学校的办学概况、特色专业和发展成果, 分享了职教经验。 
2025 年玉林市第一职业中等专业学校到广西商业学校开展参观交流活动 玉林市第一职业中等专业学校领导到广西商业学校开展参观交流活动 时间: 2025-11-25 分类: 学校要闻 浏览: 1,340 人次 (陈思羽 文/图) 11月20日, 玉林市第一职业中等专业学校校长黄东、副校长王弦一行到广西商业学校开展参观交流活动, 广西商业学校党委书记、校长刘学文、副校长黄强新及相关部门负责人热情接待。 	2026 年广西经贸职业技术学院、广西商业学校开展教学工作交流活动 深化中高职协同育人共谱教学发展新篇章——广西经贸职业技术学院与广西商业学校开展教学工作交流活动 时间: 2025-12-09 分类: 学校要闻 浏览: 2,989 人次 (黄强新 文/图) 为深入推进中高职联合培养工作, 加强教育教学管理经验分享, 促进优质教育资源互补, 11月27日上午, 广西经贸职业技术学院副校长程远波带队, 教务科研处、学生工作处、马克思主义学院等部门负责人及烹饪、电商专业骨干教师一行12人, 赴我校开展了一场内容丰富、务实高效的的教学工作交流活动。广西商业学校副校长黄强新及相关部门负责人、骨干教师热情接待并全程参与交流。 

2026 年广西国际商务职业技术学院到广西商业学校开展交流工作 2026 年广西国际商务职业技术学院到广西商业学校开展交流工作 学校新闻 / 学校要闻 当前位置： 首页 > 学校新闻 > 学校要闻 > 广西国际商务职业技术学院到广西商业学校开展交流工作 广西国际商务职业技术学院到广西商业学校开展交流工作 时间：2026-04-07 分类：学校要闻 浏览：1,107 人次 （陈鹤婷 文/图）为加强院校间的交流合作，共同探索职业教育发展的新路径，进一步推动两校教育教学高质量发展，4月1日上午，广西国际商务职业技术学院副院长李青平带队赴广西商业学校开展教学交流工作。广西商业学校校长农安新、副校长黄强新及相关职能部门负责人热情接待并参与座谈。 会上，双方首先就师资队伍结构建设情况进行了交流。广西商业学校分享了其在优化教师梯队、提升教师专业素养方面的经验做法。随后，双方围绕标志性成果培育展开讨论，就如何凝练办学特色、打造高水平教学成果交换了意见。 在中高职衔接专题研讨环节，两校重点探讨了专业对接、课程共建和资源共享等具体事项。广西国际商务职业技术学院调研团队表示，希望通过此次交流，进一步打通中高职人才贯通培养通道，实现课程衔接、教学资源的有机衔接，为学生成长搭建更广阔的平台。广西商业学校相关负责人结合本校实际，介绍了在专业建设和课程改革中的探索与实践。 此次交流不仅增进了两校之间的相互了解，更为今后在人才培养方案制定、教学资源共建共享等方面深化合作奠定了坚实基础。双方一致表示，将以此次活动为契机，持续加强沟通联系，充分发挥各自优势，共同探索职业教育高质量发展的新路径，携手为区域经济社会发展培养更多高素质技术技能人才。 	2026 年防城港职业技术学院到广西商业学校考察交流 2026 年防城港职业技术学院到广西商业学校考察交流 学校新闻 / 学校要闻 当前位置： 首页 > 学校新闻 > 学校要闻 > 防城港职业技术学院到广西商业学校考察交流 防城港职业技术学院到广西商业学校考察交流 时间：2026-04-16 分类：学校要闻 浏览：3,800 人次 （陈鹤婷 文/图）4月9日下午，防城港职业技术学院副院长刘兵权、特聘教授罗星等一行4人莅临广西商业学校，实地考察办学条件、交流合作事宜。广西商业学校副校长黄强新及相关职能部门负责人热情接待，全程陪同参观校园并介绍办学情况。 在黄强新副校长及相关负责人的陪同下，防城港职业技术学院一行先后参观了数教教学基地、实训基地、学生生活设施等场所。参观过程中，黄强新副校长边走边向考察团详细介绍了学校的办学历史、专业建设、实训条件、教学管理、学生管理以及校园文化建设等方面情况，重点展示了学校在商科人才培养、实训基地建设、中高职衔接等方面的办学特色与成果。 防城港职业技术学院一行边走边看、边听边问，对我校完善的教学设施、规范的管理模式、优良的育人环境给予高度评价。 此次考察交流活动进一步增进了两校之间的相互了解，为后续深化数教合作、提升技术技能人才培养质量奠定了良好基础。双方均表示，将认真落实《国家职业教育改革实施方案》及自治区教育厅相关文件精神，规范有序推进中高职联合培养工作，共同助力区域职业教育高质量发展。 
2026 年广西二轻工业管理学校到广西商业学校调研交流 2026 年广西二轻工业管理学校到广西商业学校调研交流 学校新闻 / 学校要闻 当前位置： 首页 > 学校新闻 > 学校要闻 > 广西二轻工业管理学校到广西商业学校调研交流 广西二轻工业管理学校到广西商业学校调研交流 时间：2026-05-19 分类：学校要闻 浏览：1,262 人次 （张海阳 文/图 穆玉超、陈鹤婷 图）5月13日，广西二轻工业管理学校党委书记、校长沈仁良一行4人到广西商业学校开展调研交流。商业学校党委书记刘学文、副校长黄强新和相关部门负责人热情接待。 广西二轻工业管理学校一行在我校领导陪同下，参观了现代服务系实训室、电商实训室、“落之韵”名班主任工作室、桂菜楼实训室之“落”国家名师工作室等基地。各系部负责人现场讲解专业实训建设、日常教学安排、学生技能培养等情况。交流团队仔细察看实训条件，详细了解不同专业的办学特色，对我校干净整洁的校园环境、完善的实训配套设施以及成熟的人才培养模式、班主任队伍培养和师德师风建设。 参观结束后，两校在乐学楼三楼会议室召开交流座谈会。双方围绕党建、教学、教研、干部队伍、师资队伍建设等方面的内容，交流了亮点、剖析难点问题，交流改进思路。 两校将进一步搭建常态化沟通平台，保持密切联系，坚持优势互补、资源共享，持续互学共进，不断夯实办学基础，提升综合办学水平，推动双方教育高质量发展。 	2026 年鹤山市职业技术学校到广西商业学校调研交流 2026 年鹤山市职业技术学校到广西商业学校调研交流 学校新闻 / 学校要闻 当前位置： 首页 > 学校新闻 > 学校要闻 > 鹤山市职业技术学校到广西商业学校调研交流 鹤山市职业技术学校到广西商业学校调研交流 时间：2026-05-20 分类：学校要闻 浏览：1,721 人次 （陈鹤婷 文/图）5月15日，鹤山市职业技术学校副校长温熹文一行37人到广西商业学校开展调研交流。广西商业学校校长农安新及学校领导班成员、各系部负责人热情接待。 上午9时，鹤山市职业技术学校一行到达后开启校园实地参观。依次参观了习商楼实训室、跨境电商实训室、桂菜楼实训室、“落之韵”国家名师工作室等。各系部负责人现场讲解实训建设、专业布局及技能人才培养模式、详细介绍实训教学硬件配置与日常运营管理情况。 参观完校园后，双方在书斋楼二楼会议室召开座谈会。会上，两校分别介绍办学情况、发展规划、国际教学管理、专业建设、教研创新等核心议题深入研讨，分享办学治校、德育管理、教学改革等先进经验，碰撞育人思路，凝聚发展共识。 随后，我校国家“万人计划”教学名师、黄炎培职业教育杰出教师、广西特级教师、二级教授、校长助理吕志宁开展了“双师型教师队伍建设与研修”专题讲座，从教师专业发展、能力提升、队伍建设等方面分享宝贵经验，为参会人员提供了清晰的成长思路与实践参考。 此次调研搭建起沟通桥梁，为两校借势先进办学经验、深化专业建设、强化师资培育奠定良好基础。双方均表示，后续将持续加强联动，互学所长，共促学校教育高质量发展。 
2026 年玉林市第一职业中等专业学校到广西商业学校交流座谈 2026 年玉林市第一职业中等专业学校到广西商业学校交流座谈 学生工作 / 学工动态 / 学校新闻 / 学校要闻 当前位置： 首页 > 学生工作 > 学工动态 > 校际交流互动 互学互鉴共提升 校际交流促发展 互学互鉴共提升——玉林市第一职业中等专业学校到广西商业学校交流调研 时间：2026-06-16 分类：学工动态 / 学校要闻 浏览：2,040 人次 （覃南宁 文/吴伟新 图）6月11日下午，玉林市第一职业中等专业学校副校长黄善升一行11人到广西商业学校开展交流调研。广西商业学校副校长黄强新、校长助理陈林等热情接待了来访问团。 座谈会上，黄强新副校长介绍了学校的基本情况、专业建设、德育工作、赛教自治区“落之韵”名班主任工作室成员、公共基础部主任吴善升分享了名班主任工作室组织架构、管理体系及常态化运行机制。学工处副主任胡海玲介绍了班主任队伍建设、人才培养及教科研活动开展等方面的经验。随后，双方围绕学校管理、班主任队伍建设、职教高考、教学改革、德育工作等方面进行了深入探讨。 会后，玉林市第一职业中等专业学校一行实地参观了我校自治区“落之韵”名班主任工作室。 	

4. 在线课程运用数据

我校开发的桂菜相关在线开放课程影响力较广，累计选课人数近 5000 人，浏览量超过 500 万人次，使用学校达到 30 多所。

(1) 《桂菜制作》在线课程运用情况



(2) 《桂菜特色小吃制作》在线课程运用情况



(3) 中餐烹饪教学资源库运用情况运用情况

中餐烹饪（桂菜制作与服务方向）教学资源库运用情况

广西商业学校

首页 专业介绍 培养体系 课程中心 素材中心 题库中心 数据中心 更多

广西商业学校

中餐烹饪（桂菜制作与服务方向）

资源库简介

01

中餐烹饪（桂菜制作与服务方向）专业教学资源库是国家示范校支持重点建设专业、广西职业教育专业发展研究基地核心专业。根据桂菜行业调研和桂菜工作岗位典型职业能力的深度分析，总结提炼出桂菜行业烹调、面点和服务等各个岗位群的典型工作任务、实践技能要求、知识能力要求及职业素养要求，构建基于桂菜企业岗位群的核心课程体系。

查看详情



资源库简介

INTRODUCTION TO THE RESOURCE LIBRARY

01

人才培养方案

TALENT CULTIVATION PLAN

02

专业建设标准

PROFESSIONAL CONSTRUCTION STANDARDS

03

160

(4) 在线课程使用学校情况（部分）

班级统计 广西科技大学学生 24级班1班24级班22级班1班22级班2班22级班3班24级班1班24级班4班24级班5班24级班6班开班数 院校报课学员来源于16所学校，共计424人 柳州市第二十八中学 广西工商职业技术学院 山西工程职业学院 广西南丹县职业技术学校 广西商业学校 韶关学院 广西经贸职业技术学院 东南大学成贤学院 广西农业工程职业技术学院 南宁职业技术学院 柳州市第一职业技术学校 桂林市卫生学校 柳州市第二职业技术学校 石家庄理工职业学院 广西医科大学附设玉林卫生学校 柳州市柳东第一初级中学 0 收起	班级统计 默认班 广西生态工程职业技术学院 广西科技商贸高级技工学校21...21日科20级班1班 21级班5班 容县职教中心 广西农业工程学校202班 广西农业工程学校201班 广西农业工程学校203班 更多 院校报课学员来源于4所学校，共计406人 广西商业学校 广西经贸职业技术学院 南宁市第三职业技术学校 广西生态工程职业技术学院
班级统计 开班数 22级班（4）班22级班（3）班22级班（5）班 院校报课学员来源于5所学校，共计255人 融水苗族自治县民族乡初级中学 柳州市第一职业技术学校 广西商业学校 广西经贸职业技术学院 扶绥县职业技术学校	班级统计 默认班 广西商业学校22级班1班 社会学员 柳州荣博物馆 春柳酒家 桂小厨 广西商业学校22级班3班 广西商业学校22级班2班 广西经贸职业技术学院21级班... 默认班 院校报课学员来源于3所学校，共计357人 广西物资学校 广西商业学校 广西经贸职业技术学院
班级统计 默认班 广西生态工程职业技术学院 广西科技商贸高级技工学校21...21日科20级班1班 21级班5班 容县职教中心 广西农业工程学校202班 广西农业工程学校201班 广西农业工程学校203班 更多 院校报课学员来源于4所学校，共计406人 广西商业学校 广西经贸职业技术学院 南宁市第三职业技术学校 广西生态工程职业技术学院	班级统计 广西经贸职业技术学院21级班 广西商业学校21级班4班 广西商业学校21级班3班 21级班5 广西商业学校21级班2班 广西商业学校23 院校报课学员来源于5所学校，共计375人 融水苗族自治县民族乡初级中学 广西物资学校 广西商业学校 广西经贸职业技术学院 扶绥县职业技术学校

5. 典型案例

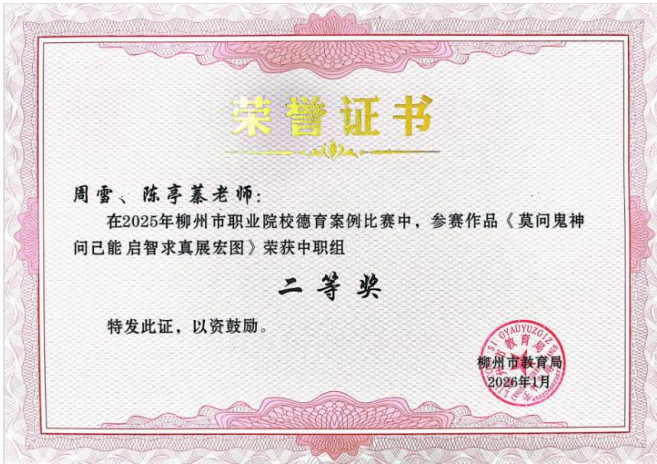
(1) 典型案例统计表

序号	案例获奖名称
1	项目案例收入 2024 年区级职业教育质量年报
2	《跨越虚拟拥抱现实---学生的职业实践探索与游戏成瘾解脱案例》荣获柳州市职业院校德育案例比赛一等奖
3	《敢于担当，蜕变成长一小清的蜕变之旅育人案例》荣获柳州市职业院校德育案例比赛二等奖
4	《“橙”意满满，沟通温暖》荣获柳州市职业院校德育案例比赛一等奖
5	《立俭耕德孕金穗--中职生勤俭美德培育案例》荣获柳州市职业院校德育案例比赛一等奖
6	《莫问鬼神问己能启智求真展宏图》荣获柳州市职业院校德育案例比赛二等奖

(2) 典型案例获奖证明

① 项目案例收入 2024 年区级职业教育质量年报（部分截图）	
	前 言 广西职业教育紧密围绕国家职业教育改革发展战略以及地方经济社会发展需求，深入贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，落实教育部与自治区共建任务，以打造面向东盟职业教育开放合作创新高地为契机，聚焦“一体两翼三重点”，积极谋篇布局、蓄力发力，进入加速转型升级的关键期。2024 年，广西职业教育服务国际国内双循环能力显著增强，影响力、吸引力持续提升。 一是现代职业教育体系提质增效。广西有国家“双高”学校 4 所、广西“双高”学校 21 所、广西“双优”学校 91 所、三星级及以上中等职业学校 131 所，学校就业率达一半以上。职业学校在校生总计 145.5 万人，规模在全国少数民族地区中排名第一。二是“两体”建设推动产教深度融合。广西新增国家统设产教融合体 1 个，国家统设现场工程师专项培养项目 2 个，国家级产教融合、校企合作典型案例 6 个（全国第二）。三是关键领域办学能力全面提升。广西牵头并参与国家级专业教学资源库 18 个；获评职业教育国家在线精品课 30 门；建设自治区级教学创新团队 20 个；建设国家规划教材 280 本；建设国家级虚拟仿真实训基地 15 个；获世界职业院校技能大赛总决赛一等奖金奖 18 个，并获优秀组织奖（全国 10 个）。四是社会服务水平显著增强。广西向社会输出 23.32 万高素质技术技能人才；横向技术服务到账 111500.61 万元，非学历培训到帐经费 32830.28 万元。五是“教随产出，产教同行”影响力持续扩大。广西搭建中国—东盟现代工匠学院和中国—东盟职业教育云平台，开发并被国外采用的职业教育标准、资源、装备约 5 万个。

2024年，广西49所高职院校（包括4所职业技术大学）、14个地市、204所中职学校提交了年度质量报告，高职院校联合多家企业报送企业年报51份。根据教育部职成司《关于做好2024年度职业教育质量年度报告编制、发布和报送工作的通知》要求，本报告在分析职业学校年度质量报告、职业教育采集指标的基础上形成。报告中数据主要来自历年“中国职业教育质量年度报告数据采集平台”“全国高职院校人才培养状态数据采集与管理平台”和“高等职业教育质量年度报告”“中等职业教育质量年度报告”。 报告从人才培养、服务贡献、文化传承、国际合作、产教融合、发展保障等多维度多视角，客观评价2024年度广西职业教育高质量发展状况，为政府决策、为职业教育改革发展、为社会全面了解监督广西职业教育发展提供参考和借鉴。 2025年是“十四五”规划收官之年，《教育强国建设规划纲要》实施备进之年，广西将进一步深化育人方式、办学模式、管理体制、保障机制改革，推动形成一批可复制、可借鉴的改革经验和模式，持续打造广西特色、国际水平的职业教育品牌，加快构建服务区域发展、支撑产业发展、着力打造面向东盟的职业教育开放合作创新高地。	4.4 交流互鉴47 4.5 教随产出48 5. 产教融合，构建职业教育高质量发展新生态50 5.1 专业建设52 5.2 课程建设54 5.3 教学改革57 5.4 师资队伍61 5.5 数字技术63 5.6 实训改革66 5.7 协同育人68 6. 发展保障，加快建成广西现代职业教育体系71 6.1 党建引领71 6.2 经费保障73 6.3 条件保障75 6.4 质量保障77 6.5 政策保障78 7. 面临挑战81 7.1 面临挑战81 7.2 应对措施82 附件1 广西高等职业教育质量报告指标（2024年度）85 附件2 广西中等职业教育质量报告指标（2024年度）92
协同创新，“七共”模式打造职教金课。广西职业学校积极推进课程改革，将行业标准、企业实践项目和工作流程深度融入课程教学，增加实践教学比重，引入先进教学理念和现代信息技术手段，丰富教学形式和内容，增强学生的学习兴趣 and 参与度。创新校企合作“七个共同”模式，联合建设自治区级专业资源库298个，在线精品课程1430门，课证融通课程9865门，校企合作课程7460门。2024年，广西22所职业院校的30门课程入选“2023年职业教育国家在线精品课程”，其中高职23门，中职7门。钦州市与企业合作搭建“四性”课程体系，加强核心课程、精品课程建设，实施“教、学、做”一体的人才培养模式。河池市借助信息化平台，建设专业资源、课程资源和素材资源，将新技术等纳入课程标准和教学内容，调整课程课时比例和内容，增加考证培训课程，灵活安排顶岗实习，全力打造“双轨并举”课程体系。柳州市全面推进中高职课程衔接，构建螺旋上升式专业课程体系，开展在线开放精品课程建设，实施特色课程建设，打造了一批“岗课赛证融通”课程和“金课程”。 案例 5-3 【校企共建精品课，共育高技能人才】 柳州职业技术大学以产业、行业、企业需求为牵引，推进“金师赛”队伍建设，结合课程团队建设项目实施“课堂质量革命”行动，主动适应数字教育新形势，重点打造优质数字“金资源”，分阶段开展“立体交互”的专业教学资源库、精品在线开放课程、虚拟仿真实训项目建设和“质量为先、动态更新”的教材建设，不断完善省、校、院四级在线精品课程建设体系，《电子技术基础》等3门课程入选“2023年职业教育国家在线精品课程”。 广西交通职业技术学院主动适应教育数字化新形势，重点打造优质数字“金资源”，分阶段系统好规划和建设，将在线课程建设打造成实现优质资源共享的有效手段，构建“校院—省院—国家级”三级在线精品课程体系。2024年，《隧道施工技术》等4门课程入选“2023年职业教育国家在线精品课程”，位列全国职业院校第27位。 柳州市第一职业技术学校基于产教融合具体工作过程设计学习过程，以	“学生为中心”设计课程内容、学习过程和配套资源，培养学生“发现问题、提出问题、解决问题”的高阶思维，融合企业工作全过程，构建体现“两性一度”的课堂生态环境；采用“2+2”螺旋”混合教学模式，线上线下结合，促进学生理论与实践的深度融合。《甜点与烘焙》课程入选“2023年职业教育国家在线精品课程”，吸引自治区内70所院校关注，3726名学生参与学习。 广西商业学校遵循学生认知规律，基于“桂菜标准体系”开发了《桂菜制作》国家级在线精品课程。课程结合桂菜的特点、发展历程和风味流派，详细介绍了27道桂菜的制作工艺、烹饪技巧及文化内涵，其中国家级和自治区级非遗菜肴8道，同时融入课程思政元素，引导学生传承和弘扬中华优秀传统文化，培养文化自信和创新精神，积极与企业合作，共建实训基地和研发中心，将最新的烹饪技术和餐饮管理理念引入课堂教学，不断提升课程教学的实用性和前瞻性。 5.3 教学改革 探索多元教学，提升人才培养成效。广西强化部区共建、区域联动，构建产业、教育、智库三位一体融合平台，优化职业教育人才培养体系，实施中职、高职专科、职业本科一体化技术技能人才培养。积极探索多样化的教学模式，推行项目式、案例式、情境式、混合式教学，全面提升职业教育办学质量和水平，形成产教深度融合新格局。 梧州市聚焦宝石加工等特色产业与企业共建产业学院，构建“工作过程一体化”课程体系，采用项目式教学，让学生参与生产、销售全流程，助力产业规模扩大，提升品牌影响力。北海市结合海洋产业、电子信息产业发展需求，与工业园区企业深度合作共建实训基地。推行“订单式”人才培养模式，根据企业需求定制课程，以企业实际生产为素材开展案例式教学。毕业生就业对口率达80%以上，高度适配当地产业。钦州市依托港口经济和石化产业，与中石油、中石化等大型企业合作实施“工学交替”“新型学徒制”培养模式，学生在校学习理论知识，在企业进行实践操作，采用“线上+线下”混合式教学，

② 项目组成员撰写育人案例获市级奖项	
	
2024 年获得柳州市职业院校德育案例比赛 一等奖	2024 年获得柳州市职业院校德育案 例比赛二等奖
	
2025 年获得柳州市职业院校德育案例比赛 一等奖	2025 年获得柳州市职业院校德育案 例比赛一等奖
	
2025 年获得柳州市职业院校德育案例比赛二等奖	

6. 媒体报道

(1) 媒体报道情况统计表（部分）

序号	媒体名称	时间	涉及事件
1	人民网、人民日报、央广网、广西政府网、广西新闻网、广西卫视、广西日报、广西文明网、广西八桂职教网、新浪网	2025 年 12 月	10 家主流媒体报道广西商业学校中餐烹饪专业在 2025 年人工智能赋能教育创新应用大赛冠军挑战赛荣获银奖
2	CCTV 央视网	2015 年 5 月	广西烹饪餐饮行业协会在我校建立桂菜研发基地以及我校桂菜人才开班仪式。
3	南国今报	2018 年 5 月	名厨委在校成立及全区美食大赛在校举行。
4	八桂职教网	2026 年 6 月	广西商业学校成功举办“劳模工匠进校园”活动
5	八桂职教网	2026 年 5 月	广西商业学校成功举办第二届校园美食节
6	八桂职教网	2026 年 4 月	广西科技大学来华留学生到广西商业学校赴桂菜饮食文化之约
7	八桂职教网	2025 年 12 月	广西商业学校烹饪营养系成功举办 2025 年校园文化技能节暨德育成果展活动
8	八桂职教网	2025 年 11 月	广西商业学校烹饪营养系成功举办“手中掌明火 心中系安全”主题消防安全培训
9	八桂职教网	2025 年 11 月	广西商业学校在 2025 中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛中勇夺第 1 名
10	八桂职教网	2025 年 6 月	报道广西商业学校首届美食集市热辣开市。
11	八桂职教网	2025 年 6 月	泰国素叻他尼皇家大学校长一行访问广西商业学校，共商合作发展新机遇。
12	八桂职教网	2025 年 5 月	广西商业学校举办舌尖上的“一带一路”东盟留学生桂菜文化体验活动。

13	八桂职教网	2025 年 5 月	广西商业学校在广西 2025 年职业教育活动周上展示“桂货出海”项目。
14	广西职教圈	2024 年 10 月	教育部公示：2023 年职业教育国家在线精品课程 广西 30 门课程选（附名单）。
15	八桂职教网、广西烹协美味广西	2024 年 11 月	报道广西商业学校《桂菜制作》课程拟被确定为 2023 年国家级职业教育在线精品课程
16	柳州民盟	2024 年 10 月	民盟广西商业学校支部副主委张彬主持课程《桂菜制作》荣获国家级在线精品课程认定
17	八桂职教网	2024 年 5 月	广西柳州鱼峰区第九届农民工技能大赛在广西商业学校举行。
18	八桂职教网	2024 年 3 月	藤县中等专业学校领导率队到广西商业学校参观交流中餐烹饪专业建设及发展经验
19	八桂职教网	2023 年 5 月	专访介绍，广西商业学校吕志宁：一位爱“折腾”的国家级教学名师。
20	八桂职教网	2023 年 4 月	广西商业学校举行 2023 年广西职业院校技能大赛颁奖典礼。
21	广西日报	2023 年 2 月	报道教师参与脱贫攻坚、职业技能培训。
22	广西日报	2023 年 2 月	广西商业学校举办螺蛳粉烹制培训班。
23	八桂职教网	2022 年 5 月	广西商业学校在 2022 年广西职业院校技能大赛成绩取得历史性突破。
24	八桂职教网	2022 年 5 月	广西商业学校餐旅系顺利开展 1+X 职业技能等级证书考证工作。
25	柳州综合广播	2022 年 11 月	媒体介绍专业特色及建设。
26	中国教育报	2022 年 1 月	打造名师 用好名师——广西首批中等职业学校名师工作坊“开花结果”。
27	八桂职教网	2021 年 6 月	广西商业学校举行 2019 级“两后生”中期职业技能培训班结业典礼。
28	八桂职教网	2021 年 1 月	广西商业学校召开中餐烹饪与营养膳食专业建设研讨会。

29	八桂职教网	2021 年 1 月	广西商业学校教师吕志宁在广西中职教育专业群发展研讨会上作经验介。
30	八桂职教网	2020 年 12 月	广西商业学校餐旅系烹饪教师团队赴广西商业技师学院学习交流。
31	八桂职教网	2020 年 12 月	广西商业学校举办第十届校园文化技能节酒店、烹饪专业技能比赛决赛。
32	八桂职教网	2020 年 12 月	广西商业学校承办柳开社区党委 2020 年烹饪与烘焙技能培训。
33	八桂职教网	2020 年 11 月	广西商业学校承办“创业创新沙龙进社区”烹饪与烘焙技能培训活动。
34	八桂职教网	2020 年 11 月	广西商业学校与上海斐涌实业公司举行 2020 级校企合作冠名班开班仪式。
35	八桂职教网	2020 年 6 月	广西商业学校举办“职业院校高水平专业群建设及实践”专题讲座。
36	八桂职教网	2019 年 9 月	吕志宁老师作为广西教师代表出席庆祝 2019 年教师节暨全国先进集体先进个人表彰大会。
37	八桂职教网	2019 年 9 月	学校师生欢迎“家万人名师计划”教师吕志宁载誉归来。
38	八桂职教网	2018 年 12 月	吕志宁老师获第六届“黄炎培职业教育杰出教师奖”。
39	八桂职教网	2018 年 10 月	《八桂职教网》报道我校烹饪专业参加社区活动。
40	八桂职教网	2018 年 5 月	广西商业学校组织开展 2018 年餐旅服务专业技能考证工作。
41	柳州商贸	2018 年 3 月	广西商业学校餐旅服务专业教学部简介。

(2) 媒体报道证明

1. 2025 年 12 月，10 家主流媒体报道广西商业学校中餐烹饪专业在 2025 年人工智能赋能教育创新应用大赛冠军挑战赛荣获银奖



	
2. 2015 年 5 月，CCTV 央视网报道广西烹饪餐饮行业协会在我校建立桂菜研发基地以及我校桂菜人才开班仪式。	3. 2018 年 5 月，《南国今报》头版报道柳州市名厨委在我校成立及全区美食大赛在校举行。
	
4. 2026 年 6 月，广西商业学校成功举办“劳模工匠进校园”活动	5. 2026 年 5 月，广西商业学校成功举办第二届校园美食节
广西商校成功举办“劳模工匠进校园”活动 来源：广西商业学校 作者：罗钧文 时间：2026-06-10 15:37 广西八桂职教网讯（通讯员 罗钧文/文 烹饪营养系 党委办公室/图）为深入贯彻落实职业教育“德技并修、工学结合”育人理念，弘扬劳模精神和工匠精神，6月5日，广西商业学校举办“劳模工匠进校园”活动。本次活动以“匠心传薪育新人，技筑芳华启新程——劳模工匠进校园，赋能师生共成长”为主题，特邀广西工匠、中国烹饪大师、高级技师、柳州螺蛳粉非遗传承人黎元龙大师走进校园，为师生带来一场内容丰富、形式生动的匠心之旅。 	食承千年·味润校园——广西商校成功举办第二届校园美食节 来源：广西商业学校 作者：罗钧文 时间：2026-05-20 17:34 广西八桂职教网讯（通讯员 罗钧文）为弘扬中华优秀传统文化，丰富校园文化生活，锻炼学生专业实操能力，5月13日下午，广西商业学校烹饪营养系以“食承千年·味润校园”为主题，成功举办第二届校园美食节。  烹饪营养系主任张彬致辞

6. 2026 年 4 月,广西科技大学来华留学生到广西商业学校赴桂菜饮食文化之约 非遗春韵·共制青团——广西科技大学来华留学生到广西商校赴桂菜饮食文化之约 来源: 广西商业学校 作者: 罗钧文 时间: 2026-04-21 17:45 广西八桂职教网讯(通讯员 罗钧文) 4月9日下午,广西商业学校烹饪营养系迎来一批特殊的客人——来自东盟国家的20余名留学生。在“壮族三月三”即将来临之际,广西商校和广西科技大学以“非遗春韵·共制青团”为主题,精心策划一场桂菜饮食文化研学活动,通过文化讲解、技艺示范、实践体验与互动交流,带领留学生走进中国传统时令美食青团的世界,感受非遗文化的独特魅力。 	7. 2025 年 12 月,广西商业学校烹饪营养系成功举办 2025 年校园文化技能节暨德育成果展活动 勤练技能展风采 德技并修育匠才——广西商校烹饪营养系成功举办2025年校园文化技能节暨德育成果展活动 来源: 广西商业学校 作者: 罗钧文 时间: 2025-12-17 21:27 广西八桂职教网讯(通讯员 罗钧文/文 烹饪营养系/图) 为提高学生专业技能水平,加强技术技能型人才的培养,12月12日上午,广西商业学校烹饪营养系成功举办2025年校园文化技能节暨德育成果展活动,全面呈现烹饪营养系学生扎实的专业技能和良好的精神风貌。 																				
8. 2025 年 11 月,广西商业学校烹饪营养系成功举办“手中掌明火 心中系安全”主题消防安全培训	9. 2025 年 11 月,广西商业学校在 2025 中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛中勇夺第 1 名																				
青春烹燃激情 安全护航梦前行——广西商校烹饪营养系成功举办“手中掌明火 心中系安全”主题消防安全培训 来源: 广西商业学校 作者: 罗钧文 时间: 2025-11-11 16:57 广西八桂职教网讯(通讯员 罗钧文/文 杨雪萍/图) 11月6日下午,广西商业学校烹饪营养系组织开展以“手中掌明火 心中系安全”为主题的消防安全培训。通过紧密围绕厨房专业场景的知识讲座与实操演练,强化未来厨师们的安全意识,让安全为美食保驾护航。  知识讲座活动现场	勇夺第1名! 广西商校在2025中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛中斩获佳绩 来源: 广西商业学校 作者: 杨雪萍 时间: 2025-11-04 09:43 广西八桂职教网讯(通讯员 杨雪萍) 10月22—24日,2025中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛在南宁职业技术大学成功举办。广西商业学校烹饪营养系参赛队伍克服重重挑战,凭借扎实的专业功底与创新的烹饪理念脱颖而出,一举斩获大赛中职组中式烹调赛项一等奖(第1名)、食品雕刻赛项三等奖(第4名)、团体三等奖(第4名),充分彰显了该校烹饪专业雄厚的办学实力与学生精湛的专业技艺。 <table><tr><th>赛项</th><th>获奖等级</th><th>排名</th><th>参赛选手</th><th>指导教师</th></tr><tr><td>中式烹调</td><td>一等奖</td><td>第一名</td><td>曾韵衡《23中餐烹饪3班》</td><td>韦江忠、朱翰超</td></tr><tr><td>食品雕刻</td><td>三等奖</td><td>第三名</td><td>苏福辉《23职教高考1班》</td><td>张彬、黄恒直</td></tr><tr><td>团体赛</td><td>三等奖</td><td>第四名</td><td>曾韵衡《23中餐烹饪3班》 苏福辉《23职教高考1班》 潘华婷《23中餐烹饪3班》 廖文鑫《23中餐烹饪3班》 杨龙康《23西餐烹饪班》</td><td>烹饪世界名师团队 烹饪名师名师团队</td></tr></table> 获奖名单	赛项	获奖等级	排名	参赛选手	指导教师	中式烹调	一等奖	第一名	曾韵衡《23中餐烹饪3班》	韦江忠、朱翰超	食品雕刻	三等奖	第三名	苏福辉《23职教高考1班》	张彬、黄恒直	团体赛	三等奖	第四名	曾韵衡《23中餐烹饪3班》 苏福辉《23职教高考1班》 潘华婷《23中餐烹饪3班》 廖文鑫《23中餐烹饪3班》 杨龙康《23西餐烹饪班》	烹饪世界名师团队 烹饪名师名师团队
赛项	获奖等级	排名	参赛选手	指导教师																	
中式烹调	一等奖	第一名	曾韵衡《23中餐烹饪3班》	韦江忠、朱翰超																	
食品雕刻	三等奖	第三名	苏福辉《23职教高考1班》	张彬、黄恒直																	
团体赛	三等奖	第四名	曾韵衡《23中餐烹饪3班》 苏福辉《23职教高考1班》 潘华婷《23中餐烹饪3班》 廖文鑫《23中餐烹饪3班》 杨龙康《23西餐烹饪班》	烹饪世界名师团队 烹饪名师名师团队																	
10. 2025 年 6 月,《八桂职教网》报道广西商业学校首届美食集市热辣开市。	11. 2025 年 6 月,《八桂职教网》报道泰国素叻他尼皇家大学校长一行访问广西商业学校,共商合作发展新机遇。																				
广西商校首届美食集市热辣开市 来源: 广西商业学校 作者: 杨雪萍 时间: 2025-06-19 16:36 广西八桂职教网讯(通讯员 杨雪萍) 6月10日下午,广西商业学校烹饪营养系在莲花山下成功举办首届“书香遇见美食 雅集乐动校园”美食集市活动。本次活动以“健康、创新、共享”为理念,充分发挥烹饪专业的专业技能,利用当地应季优质食材制作深受学生们欢迎的美食,通过充满特色的集市活动,让美食香飘校园。  活动学生工作组与副校长黄强新、系部领导们合影	广西八桂职教网讯(通讯员 陈鹤坤) 6月12日下午,泰国素叻他尼皇家大学校长Wattana Ratanaprom一行7人到广西商业学校参观交流。双方就教育合作、人才培养等议题进行深入探讨。广西商校党委书记、校长韦鹰,党委副书记、纪委书记、副校长农安航,党委委员、副校长吴天元,副校长黄强新及相关部门中层领导热情接待泰方代表团,并共同出席交流会。 																				

12. 2025 年 5 月，《八桂职教网》报道广西商业学校举办舌尖上的“一带一路”东盟留学生桂菜文化体验活动。 广西商校举办舌尖上的“一带一路”东盟留学生桂菜文化体验活动 来源：广西商业学校 作者：杨雪华 时间：2025-05-23 17:37 广西八桂职教网讯（通讯员 杨雪华）近日，“舌尖上的‘一带一路’”东盟留学生桂菜文化体验活动在广西商业学校举行。活动吸引了来自泰国、马来西亚、印度尼西亚等国家的留学生参加。在活动现场，留学生们品尝了广西特色的桂菜，并了解了桂菜的制作工艺和文化背景。广西商业学校相关负责人表示，学校一直致力于推动中外文化交流，通过举办此类活动，增进留学生对广西文化的了解和认同，同时也为留学生提供了一次难忘的体验。 5月16日，广西商业学校与东盟留学生学校在桂林举办了一场以“一带一路”东盟留学生桂菜文化体验活动。20多名来自东盟国家的留学生参加了此次活动。活动现场，留学生们品尝了广西特色的桂菜，并了解了桂菜的制作工艺和文化背景。广西商业学校相关负责人表示，学校一直致力于推动中外文化交流，通过举办此类活动，增进留学生对广西文化的了解和认同，同时也为留学生提供了一次难忘的体验。 14时30分，活动在大型工作间正式启动。开幕式上，广西商业学校校长黄国新致词，他希望以美食为桥梁，搭建中国与东盟国家的文化交流与友谊。随后，留学生代表发言，他们表示对广西的美食文化充满兴趣，并希望能在未来的学习和生活中进一步了解和体验广西文化。活动现场还设置了桂菜制作体验环节，留学生们在老师的指导下，亲手制作了广西特色的糯米饭、酸粉等美食。活动结束后，留学生们纷纷表示，此次体验活动让他们对广西的美食文化有了更深入的了解，也增进了他们对广西的友谊。 	13. 2025 年 5 月，《八桂职教网》报道广西商业学校在广西 2025 年职业教育活动周上展示“桂货出海”项目。 广西商校在广西2025年职业教育活动周上展示“桂货出海”项目 来源：广西商业学校 作者：张玉强 陈静 时间：2025-05-13 17:37 广西八桂职教网讯（通讯员 张玉强 陈静）近日，广西商业学校在广西2025年职业教育活动周上展示了“桂货出海”项目。该项目旨在通过职业教育培养人才，推动广西特色农产品和手工艺品走向国际市场。在展示现场，学校展示了包括“桂货出海”在内的多个项目，吸引了大量观众驻足观看。学校负责人表示，学校将进一步加强与企业的合作，提升人才培养质量，为广西的经济发展做出更大贡献。 5月14日，广西商业学校参加自治区教育厅主办的“广西2025年职业教育活动周启动仪式”。广西商业学校以“智慧RCEP，推动‘桂货出海’，校企联手共育跨境电商人才”为主题，通过千禧绣娘、“桂货出海”产品展示、“桂货出海”直播直播、三江之春等展示项目，充分展现学校在职业教育、产教融合、技能人才培养和服务区域经济社会发展等方面的建设成果。 												
14. 2024 年 11 月，教育部公示：2023 年职业教育国家在线精品课程，广西商业学校《桂菜制作》入选。 中华人民共和国教育部 关于 2023 年职业教育国家在线精品课程遴选结果的公示 根据《教育部办公厅关于开展 2023 年职业教育国家在线精品课程遴选工作的通知》（教厅函〔2023〕24 号）要求，在各地推荐申报的基础上，经教育部遴选，现将 2023 年职业教育国家在线精品课程遴选结果公示如下。公示期间，如有异议，请以书面形式反馈。公示期满后，无异议的，将作为 2023 年职业教育国家在线精品课程予以认定。公示期间，如有异议，请以书面形式反馈。公示期满后，无异议的，将作为 2023 年职业教育国家在线精品课程予以认定。 公示期间，如有异议，请以书面形式反馈。公示期满后，无异议的，将作为 2023 年职业教育国家在线精品课程予以认定。 联系电话：010-66087222 电子邮箱：jg@mo.edu.cn 通讯地址：北京市西城区大街 68 号教育部职业教育与成人教育司（邮编 100814） <table><tr><td>729</td><td>店铺运营</td><td>广西物资学校</td><td>冷玉芳</td></tr><tr><td>730</td><td>桂菜制作</td><td>广西商业学校</td><td>张彬</td></tr><tr><td>731</td><td>纺织品数码印制</td><td>广西纺织工业学校</td><td>姚洁</td></tr></table>	729	店铺运营	广西物资学校	冷玉芳	730	桂菜制作	广西商业学校	张彬	731	纺织品数码印制	广西纺织工业学校	姚洁	15. 2024 年 11 月，《八桂职教网》报道广西商业学校《桂菜制作》课程拟被确定为 2023 年国家级职业教育在线精品课程。 广西八桂职教网 www.ep12.com 有职教的你 广西商校《桂菜制作》课程拟被确定为2023年国家级职业教育在线精品课程 来源：广西商业学校 作者：杨雪华 时间：2024-11-13 08:27  广西八桂职教网讯（通讯员 杨雪华 张彬 杨雪华）近日，教育部发布 2023 年国家级职业教育在线精品课程遴选结果的公示。广西商业学校申报的《桂菜制作》课程拟被确定为 2023 年国家级职业教育在线精品课程。
729	店铺运营	广西物资学校	冷玉芳										
730	桂菜制作	广西商业学校	张彬										
731	纺织品数码印制	广西纺织工业学校	姚洁										
16. 2024 年 11 月，柳州民盟报道：民盟广西商业学校支部副主委张彬主持课程《桂菜制作》荣获国家级在线精品课程认定。 【盟员风采】民盟广西商业学校支部副主委张彬主持课程《桂菜制作》荣获国家级在线精品课程认定 柳州民盟 2024 年 11 月 25 日 17:08 广西 	17. 2024 年 5 月，《八桂职教网》报道广西柳州鱼峰区第九届农民工技能大赛在广西商业学校举行。 广西柳州鱼峰区举行第九届农民工技能大赛 中工网 2024-05-30 13:55 原标题：广西柳州鱼峰区举行第九届农民工技能大赛（主题） 螺蛳粉制作师傅、茶艺师、母婴护理员、电商主播同台竞技（副题） 工人日报·中工网记者庞慧敏 通讯员陈文颖 5月26日，2024年广西柳州市鱼峰区第九届农民工技能大赛在广西柳州商业技工学校（广西商业学校）举行。 												

18. 2024 年 3 月，藤县中等专业学校领导率队到广西商业学校参观交流中餐烹饪专业建设及发展经验。

19. 2023 年 5 月,《八桂职教网》专访介绍,广西商业学校吕志宁:一位爱“折腾”的国家级教学名师。

藤县中等专业学校领导一行到广西商业学校参观交流

標題：2014年11月 類別：新聞報導 時間：2014年11月

【香港訊 本報】1月1日下午，香港各界慶祝聖誕及新年活動，在維多利亞公園舉行聖誕音樂會，逾4萬名市民參加，不少市民在聖誕音樂會後前往聖誕燈展，聖誕燈展位於維多利亞公園，將為市民帶來聖誕節的歡樂氣氛，也為聖誕節增添不少節日的喜慶氣氛。

聖誕節一向是香港人的重要日子，聖誕節在12月25日，聖誕節的慶祝活動，包括聖誕晚飯、聖誕舞、兒童的聖誕派對、以及聖誕燈展等活動，人們在慶祝聖誕節的同時，也慶祝新年的到來。

聖誕節上，香港各界慶祝聖誕及新年活動，在維多利亞公園舉行聖誕音樂會，逾4萬名市民參加，不少市民在聖誕音樂會後前往聖誕燈展，聖誕燈展位於維多利亞公園，將為市民帶來聖誕節的歡樂氣氛，也為聖誕節增添不少節日的喜慶氣氛。

聖誕節一向是香港人的重要日子，聖誕節在12月25日，聖誕節的慶祝活動，包括聖誕晚飯、聖誕舞、兒童的聖誕派對、以及聖誕燈展等活動，人們在慶祝聖誕節的同時，也慶祝新年的到來。

此外，香港各界還舉行了多項慶祝活動，包括在維多利亞公園舉行聖誕音樂會，在維多利亞公園舉行聖誕燈展，在維多利亞公園舉行聖誕舞，在維多利亞公園舉行兒童的聖誕派對，以及聖誕燈展等活動，人們在慶祝聖誕節的同時，也慶祝新年的到來。



广西商业学校吕志宁：一位爱“折腾”的国家级教学名师

广西八桂职教网 2023年05月08日 18:15 广西



你听说过“一万小时天才定律”吗？

作家格拉德威尔在《异类》一书中提出：“人们眼中的天才之所以卓越非凡，并非天资超人一等，而是付出了持续不断的努力。1万小时的锤炼是任何人从平凡变成世界级大师的必要条件。”

这个定律的关键在于，一个人要想在某个领域取得令人瞩目的成就，一万小时的练习是最底线，没有例外之人。

在广西职业教育战线上，有一位三十年如一日地将身心投入到教育教学实践中的教学名师。他的成功无疑是对“一万小时天才定律”的有力注脚。

他叫吕志宁，广西商业学校市场营销专业教师，从教31年，先后获得广西特级教师（2015年1月）、广西职教名师（2016年5月）、广西电变十佳讲师（2017年7月）、第六届黄炎培职业教育奖杰出教师奖（2018年12月）等荣誉称号，并入选第四批国家“万人计划”教学名师。202

20. 2023 年 4 月,《八桂职教网》报道广西商业学校举行 2023 年广西职业院校技能大赛颁奖典礼。

21. 2023 年 2 月,《广西日报》报道教师参与脱贫攻坚、职业技能培训。

广西商校举行2023年广西职业院校技能大赛颁奖典礼，激励获奖师生乘势而上、再创佳绩

来源: 广西商务学校 作者: 陈鹤梅 时间: 2023-04-19 10:18

广西八桂职教网讯（通讯员 陈鹤婷）4月16日晚，广西商业学校（广西柳州商业技工学校）在学校体育馆举行2023年广西职业院校技能大赛颁奖典礼。表彰在大赛中取得优异成绩的选手和指导教师。学校党委副书记、校长韦博，党委副书记、纪委书记，副校长安农新，副校长黄强新出席大会，教师代表、学生代表及获奖选手参加大会，大会由校长助理周志宁主持。



学校党委副书记、校长李德胜



22. 2023 年 2 月,《广西日报》报道广西商业学校举办螺蛳粉烹制培训班。

23. 2022 年 5 月,《八桂职教网》报道广西商业学校在 2022 年广西职业院校技能大赛成绩取得历史性突破。

螺蛳粉烹制培训班

广西日报 2023-02-09 ■ 陈晋康/摄



2月7日，三江侗族自治县古宜镇南站社区举办螺蛳粉烹制技术培训班，40余名搬迁群众通过系统学习螺蛳粉制作方法，助力实现创业就业增收。 龚普康/摄

广西商校在2022年广西职业院校技能大赛成绩取得历史性突破

广西八桂职教网讯(通讯员 刘兰光/文 陈静娴/图) 根据2022年广西职业院校技能大赛执行委员会6月6日公布的《2022年广西职业院校技能大赛非竞赛赛项获奖名单公示》结果,广西商业学校(广西柳州商业技工学校)参赛选手在此次大赛12个赛项中获得荣誉,其中一等奖4项、二等奖10项、三等奖11项。该校近年来取得的最好成绩。

为了寻求新发现、新突破,广西高校本着鼓励创新、宽容失败、精心组织的原则,广泛深入动员,扎实开展竞赛活动。参赛人员安排及培训、模拟和实地演练、技术支持、疫情防控、后勤保障等各项工作,做到全校分工、部门负责、通力协作。将组织参加技能大赛作为学校推进教育教学改革的重要抓手,整合各方力量,搭建交流平台,全面夯实基础。组织、宣传的各项举措,为学校领导深入教学一线听课、指导教学竞赛和指导教师带教下包扶、增强自信,以及平日的悉心耐心陪伴与鼓励,力争取得好成绩;同时注重赛训结合,确保全员。在赛训过程中广泛向优秀选手和选手学习,取真经长本领。



《中国热草》编委——曾庆荣老师何照（左二）与带队老师、队友合影留。

24. 2022 年 5 月,《八桂职教网》报道广西商业学校餐旅系顺利开展 1+X 职业技能等级证书考证工作。

25. 2022 年 5 月,《柳州综合广播》报道
我校烹饪专业特色。



广西八桂职教网讯（通讯员 陈鹤鸣/文 黄杨育 梁佑/图） 5月27日下午，广西商业学校蒙东系组织开展了海菜（海点）制作“1+X”职业技能等级认定考试工作。此次考试分为理论与实操两部分，其中理论考试在习格楼采取机考形式进行，实操考试在桂菜楼进行现场认定。学校2020级中餐烹饪与营养膳食专业的100余名在校学生参加了此次等级认定考试。



26. 2022 年 3 月, 中国教育报报道《打造名师 用好名师——广西首批中等职业学校名师工作坊“开花结果”》

27. 2021 年 6 月,《八桂职教网》报道广西商业学校举行 2019 级“两后生”中期职业技能培训班结业典礼。



广西八桂都市报 2022-03-07 18:55



结业典礼

广西八桂职教网讯 (通讯员 刘兰光/文 韦楚/图) 6月11日下午,广西商业学校(广西柳州商业技术学校)在东校区二楼会议室召开2021届“两后生”中期职业技能知识结业典礼。广西商业党委委员、副校长林小润,罗城壮族瑶族自治县人社局党组成员、副局长王桂星,就业服务中心主任吴国超等领导出席,学校招生办公室主任李健,学生工作中心副主任苏炳基、班主任黄秋福及2021届“两后生”参加了此次典礼。

28. 2021 年 1 月,《八桂职教网》报道广西商业学校召开中餐烹饪与营养膳食专业建设研讨会。

29. 2021 年 1 月,《八桂职教网》报道广西商业学校教师吕志宁在广西中职教育专业群发展研讨会上作经验介绍。



来源：广西商业学校 作者：刘三光 时间：2021-01-09 18:30



研讨会现场

广西八桂职教网讯 (通讯员 刘兰元/文 陈朝敏/图) 为进一步推进学校中餐烹饪与营养膳食专业建设,有效促进质量提升工作,提高专业教学与人才培养质量,1月9日下午,广西农业职业技术学院三楼会议室召开中餐烹饪与营养膳食专业建设研讨会,学校副校长林小凤、黄耀强出席会议并致辞;烹饪专业国家技能大师、广西中餐烹饪专业带头人、广西职业院校烹饪教育界的旗帜性领军人物谢树才、中国烹饪大师、自治区职业技能大赛冠军以及广西职业院校烹饪专业能手、广西职业技术学院带头人潘惠琳等来自广西职业院校的三位专家应邀出席会议。会议由广西职业技术学院烹饪专业系主任主持。



广西商校教师吕志宁在广西中职教育专业群发展研讨会上作经验介绍

来源: 广西商业学校 作者: 刘三光 时间: 2021-01-08 16:48



吕志宁作广西中等职业教育专业群发展研究基地经验介绍

30. 2020 年 12 月,《八桂职教网》报道广西商业学校餐旅系烹饪教师团队赴广西商业技师学院学习交流。



31. 2020 年 12 月,《八桂职教网》报道广西商业学校举办第十届校园文化技能节酒店、烹饪专业技能比赛决赛。



32. 2020 年 12 月,《八桂职教网》报道广西商业学校承办柳开社区党委 2020 年烹饪与烘焙技能培训。



33. 2020 年 11 月,《八桂职教网》报道广西商业学校承办“创业创新沙龙进社区”烹饪与烘焙技能培训活动。



34. 2020 年 11 月,《八桂职教网》报道广西商业学校与上海斐涌实业公司举行 2020 级校企合作冠名班开班仪式。



35. 2020 年 6 月,《八桂职教网》报道广西商业学校举办“职业院校高水平专业群建设及实践”专题讲座。



36. 2019 年 9 月,《八桂职教网》报道吕志宁老师作为广西教师代表出席庆祝 2019 年教师节暨全国先进集体先进个人表彰大会。



37. 2019 年 9 月,《八桂职教网》报道学校师生欢迎“家万人名师计划”教师吕志宁载誉归来。



38. 2018 年 12 月,《八桂职教网》报道我校吕志宁老师获第六届“黄炎培职业教育杰出教师奖”。



39. 2018 年 10 月,《八桂职教网》报道我校烹饪专业参加社区活动。



40. 2018 年 5 月,《八桂职教网》报道广西商业学校组织开展 2018 年餐旅服务专业技能考证工作。



41. 2018 年 3 月,《柳州商贸》报道我校烹饪专业特色。

