附件 6

广西商业学校

2026 年职业教育国家教学成果奖

其他必要证明材料

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、 理论成果 1
（一） 成果依托的课题 1
1. 依托课题统计表 1
2. 依托课题证明 2
（二） 论文 4
1. 论文发表情况统计表 4
2. 论文发表证明 6
（三） 教材 19
1. 自主开发教材统计表 19
2. 自主开发教材证明 20
二、 成果获奖 26
（一） 重要获奖 26
3. 重要获奖统计表 26
4. 重要获奖证明 26
（二） 学生获奖情况（2013 年至今） 31
1. 学生获奖情况统计表（2013 年至今） 31
2. 学生获奖证书 31
（三） 学校建设成果 36
1. 学校建设成果统计表 36
2. 学校建设成果证明 37
（四） 专业建设成果 39
1. 专业建设成果统计表 39
2. 专业建设成果证明 39
（五） 师资队伍建设成果 42
1. 团队成员获奖情况 42
2. 团队成员担任社会职务情况 47
3. 国家级、省级教师获奖证明 49

三、 成果背景 58
（一） 国家背景 58
1.《国务院办公厅关于印发国内贸易发展 “十二五” 规划的通知》. 58
2.《关于加快发展大众化餐饮的指导意见》 59
（二） 行业背景 60
1.《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》. 60
2.广西评出 30 家桂菜名菜名店企业 60
（三） 学校背景 61
1.国家中等职业教育发展改革示范学校 61

一、理论成果

（一）成果依托的课题

1.依托课题统计表

序号	项目名称	级别	审批单位	研究状态	研究时间
1	校企行合作，挖掘与推广广西特色菜肴	区级	广西壮族自治区教育厅	已结题	2014 年 7 月-2017 年 10 月
2	“三教”改革背景下基于”桂菜标准体系“建设在线开放桂菜课程的研究与实践	区级	广西壮族自治区教育厅	已结题	2021 年 6 月-2023 年 11 月
3	桂菜烹调文化挖掘整理创新研究	区级	广西壮族自治区教育厅	已结题	2019 年 3 月-2022 年 6 月
4	《广西特色饮食文化》品牌课程开发与建设	区级	广西壮族自治区教育厅	已结题	2017 年 5 月-2019 年 12 月
5	中餐烹饪专业教学对接行业管理的探究与实践	区级	广西壮族自治区教育厅	已结题	2017 年 5 月-2019 年 11 月
6	引入素食文化，打造与推进中职烹饪特色专业建设	区级	广西壮族自治区教育厅	已结题	2012-2015
7	职业礼仪品牌课程建设的实践探索	区级	广西壮族自治区教育厅	已结题	2014 年 7 月-2016 年 10 月
8	大师引领，文化主导的茶游学学习模式在茶业人才培养中的探索与实践	区级	广西壮族自治区教育厅	已结题	2021 年 07 月-2024 年 12 月
9	以“冠名班”为切入点设计校企文化对接路径的研究与实践	区级	广西壮族自治区教育厅	已结题	2012 年 8 月-2015 年 3 月
10	“职教出海”背景下中职学校面向东盟传播桂菜文化的研究与实践	区级	广西壮族自治区教育厅	在研	2024 年 7 月-2026 年 6 月
11	《广西经典桂菜制作》品牌课程开发与建设	市级	柳州市教育局	已结题	2019 年 12 月-2022 年 6 月
12	螺蛳粉产业背景下“三主体，订制化”螺蛳粉技能型人才培养模式的探索与实践	市级	柳州市教育局	已结题	2022 年 6 月-2025 年 2 月
13	课程思政背景下烹饪专业课程改革探索——桂菜制作课程为例	市级	柳州市教育局	已结题	2022 年 6 月-2025 年 2 月
14	校企合作：“产学研训”培养酒店管理专业应用型人才的实践研究--以培养茶旅方向人才为例	市级	柳州市教育局	已结题	2021-2024
15	中职学校《桂菜特色小吃制作》在线开放课程的建设与实践	市级	柳州市教育局	已结题	2023 年 9 月-2026 年 4 月

2.依托课题证明

(1)企行合作，挖掘与推广广西特色菜肴结题证书	(2)“三教”改革背景下基于”桂菜标准体系“建设在线开放桂菜课程的研究与实践结题证书
 广西中等职业教育教学改革立项项目 结题证书	 广西职业教育教学改革研究项目 结题证书 证书编号：【202403199】 项目编号：GXZZJG2021B136 项目起止时间：2021.07—2023.11 项目名称：“三教”改革背景下基于“桂菜标准体系”建设在线开放桂菜课程的研究与实践 项目负责人：张彬 项目组成员：时劼、李东宁、吴祖强、梁福宏、谢晓霞、韩德军、刘亮、黄恒直、林小岗、吴东栋、蓝仁善 结题等级：合格 该项目已完成，现准予结题，特发此证。 广西壮族自治区教育厅 2025年3月12日
(3)桂菜烹调文化挖掘整理创新研究	(4)《广西特色饮食文化》品牌课程开发与建设
 广西壮族自治区教育厅 自治区教育厅关于同意2022年度广西高校中青年教师科研基础能力提升项目结题的通知	 广西职业教育教学改革研究项目 结题证书 证书编号：【202001249】 项目编号：GXZZJG2017A014 项目起止时间：2017.12-2019.11 项目名称：《广西特色饮食文化》品牌课程开发与建设 项目负责人：黄琼 项目组成员：农安航、蓝竹梅、郑德华、陈亭蕤、周雪、覃钰凯、杨莹、莫凡、韦翠霞 该项目已完成，现准予结题，特发此证。 广西壮族自治区教育厅 2020年1月9日 证书专用章
(5)中餐烹饪专业教学对接行业管理的探究与实践结题证书	(6)引入素食文化，打造与推进中职烹饪特色专业建设
 广西职业教育教学改革研究项目 结题证书 证书编号：【202001248】 项目编号：GXZZJG2017B198 项目起止时间：2017.12-2019.11 项目名称：中餐烹饪专业教学对接行业管理的探索与实践 项目负责人：梁福宏 项目组成员：张彬、时劼、李东宁、刘亮、韩德军、吴祖强、吴东栋、郭艳秋 该项目已完成，现准予结题，特发此证。 广西壮族自治区教育厅 2020年1月9日 证书专用章	 广西中等职业教育教学改革项目 结题证书 证书号：[2015-045] 项目主持单位：广西商业学校 项目名称：引入素食文化，打造与推进中职烹饪特色专业建设 项目主持人：梁福宏 项目参与人：黄琼、韩德军、郑德华、任思永、刘军 该项目已完成并经专家鉴定，现准予结题，特发此证。 广西中等职业教育教学改革指导中心 二〇一五年三月二十日
(7)职业礼仪品牌课程建设的实践探索结题证书	(8)大师引领，文化主导的茶游学学习模式在茶业人才培养中的探索与实践结题证书
 广西中等职业教育教学改革立项项目 结题证书 证书号：【201701109】 项目编号：GXZZJG2014B069 项目起止时间：2014.07—2016.10 项目名称：职业礼仪品牌课程建设的实践探索 项目负责人：荣蓉 项目组成员：蓝竹梅、黄琼、林晓霞、杨莹、吴陈程 该项目已完成，现准予结题，特发此证。 广西壮族自治区教育厅 二〇一七年一月二十四日	 广西职业教育教学改革研究项目 结题证书 证书编号：【202502069】 项目编号：GXZZJG2021B137 项目起止时间：2021.07-2024.12 项目名称：大师引领，文化主导的茶游学学习模式在茶业人才培养中的探索与实践 项目负责人：谭燕 项目组成员：梁波、张蕾、李东宁、韩德军、张彬、李晓、荣蓉、梁福宏、吴祖强、余树朋、蓝振元 结题等级：合格 该项目已完成，现准予结题，特发此证。 广西壮族自治区教育厅 二〇二五年三月十二日

(9)以“冠名班”为切入点设计校企文化对接路径的研究与实践

广西中等职业教育教学改革项目

结题证书

证书号：[2018-047]

项目主持单位：广西商业学校

项 目 名 称 ：以“冠名班”为切入点设计校企文化对接路径的研究与实践

项目主持人：蓝竹梅

项目参与人：李柳娟、覃炳忻、吕志宁、曾少强、刘继周

该项目已完成并经专家鉴定，现准予结题，特发此证。

广西中等职业教育教学改革项目办公室

二〇一九年三月二十日

(10)“职教出海”背景下中职学校面向东盟传播桂菜文化的研究与实践

广西壮族自治区教育厅

桂教职成〔2024〕40号

自治区教育厅关于公布2024年度广西职业教育教学改革研究项目的通知

各市教育局，各有关高等学校，区直各中等职业学校：

经各单位推荐申报、专家评审、我厅审核，现确定“新质生产力背景下中职烹饪专业现代对接路径的研究与实践”等738项为2024年度广西职业教育教学改革研究项目。其中，重点项目144项（中职86项，高职54项，社区教育4项），一般项目594项（中职314项，高职269项，社区教育11项），现予公布，并提有关事项通知如下：

一、项目经费。各项目所在单位自行统筹安排项目研究支持经费，建议支持额度为：中职、社区教育重点项目每项2万—3万元，一般项目每项1万—2万元；高职重点项目每项3万—5万元，一般项目每项2万—3万元。

二、项目期限。2024年度项目一般应于2027年结期，如有特殊原因需要延期的，应项目所在单位提交书面申请并获得同意后可延期至2028年结期。未按期提交延期申请或未获同意，原则上撤销该项目，不经时间限定未办理延期，撤销手续的，项目

序号	项目编号	项目名称	申报单位	主持人	项目组成员
138	GXZJZ2024038	数字技术赋能下中职《UI设计》课程改革研究与实践	广西商贸技师学院	周摩文	陶贵花、李敏、莫江波、陈洁辉、邓丽、邓兰兰、何正武、陈家楠、韩静
139	GXZJZ2024039	基于现代职业教育高质量发展背景下中职护理专业课程改革实践研究	广西商业技师学院	卢芳	邱敏、丁四凤、赵冬冬、邓雅欣、孙石敏、陈巧巧、周宏宏、马伊利
140	GXZJZ2024040	世界技能大赛标准引导下中职美术设计与制作（平面设计）专业教学改革的研究与实践	广西商业技师学院	曾倩倩	卢芳、覃海娟、韦丽、梁红、罗霞、陈宗英、陈丽雪、周清、吴谦、刘文浩
141	GXZJZ2024041	基于前证教学的中职烹饪专业现实一体化课程教学改革及实践研究与实践	广西商业技师学院	周春雨	王英琦、苏慧琳、赵杰、张静雯、韦东雷、覃海德、曾欣、谭宗勋、刘清、吴文浩
142	GXZJZ2024042	“职教出海”背景下中职学校面向东盟传播桂菜文化的研究与实践	广西商业学校	张琴	王天元、宋安慧、邓丽、蒋成琳、谭雪、李宏宏、周雪、梁敏芯、曾丽武、蒙大立、TONGSIMON、赵洁鹏、黄元吉
143	GXZJZ2024043	职教高考背景下中职高段“形心人工智能”教学模式研究与实践	广西商业学校	曾阳	韦明珠、莫鹏宁、蒋永恋、雷雪、谢晓霞、黄瑞平、唐修修、黄灿丽、莫晶晶、刘冰、谭璐
144	GXZJZ2024044	职教高考背景下中职《形体学基础》课程建设与实践研究	广西商业学校	刘晶梁	杨新琴、韦晓燕、韦文强、罗只阳、莫潮鹏、谭丽敏、罗雪梅、韦秋燕、黄国华
145	GXZJZ2024045	基于“OBE-CDIO”理念的中职《新媒体营销》课程“一线两赋三环节”教学模式研究与实践	广西商业学校	朱燕春	余敏华、袁莉、刘思敏、罗只阳、莫丽、杨琳琳、韦丽、曾芸、刘洁丽、宋佩慧
146	GXZJZ2024046	岭贤职业中职药剂专业实训教学中的应用与实践	广西水产畜牧学校	陈丹坤	韦敏、李丽萍、广东丽、陈雪宁、余正权、陈莉、唐智慧、陈双双、韦智雄、陈雅
147	GXZJZ2024047	梧州市特色旅游资源在旅域下中职烹饪传统文化教学的实践探索与特色校本课程开发实践	广西体育高等学校梧州分校高级中等职业学校	李智	张庆凤、莫雪、张宏、吴敏洁、欧天锦、陈敏、张华锋、莫信武、韦文、张伊今、张燕燕、梁春梅、张金锋
148	GXZJZ2024048	基于教育高质量发展背景下中职“教研室扩”四维信息模式创新实与实践	广西桂林理科学校	毛海春	邓丽丽、黎运芳、李庆芳、余金强、莫武辉、苏庆燕、唐宏、黄海丽

— 31 —

(11)《广西经典桂菜制作》品牌课程开发与建设结题证书

结题证书

证书编号：【2022-027】

课题类别：柳州市职业教育2019年一般课题

课题名称及编号：《广西经典桂菜制作》品牌课程开发与建设（LZZJS2019C039）

课题负责人：张 彬

课题组成员：时劫、谢晓霞、李东宁、梁福宏、黎元龙

此项课题已完成，经审核准予结题，特发此证。

柳州市教育局

2022年6月

(12)螺蛳粉产业背景下“三主体，订制化”螺蛳粉技能型人才培养模式的探索与实践结题证书

结题证书

证书编号：【2025-078】

课题类别：柳州市职业教育2022年度重点立项课题

课题名称及编号：螺蛳粉产业背景下“三主体，订制化”螺蛳粉技能型人才培养模式的探索与实践（LZJ2022B044）

课题负责人：李东宁

课题组成员：张 彬、谭 燕、刘 亮、谢晓霞、胡钟西、韦 乐、罗钧文、梁福宏、黎元龙

此项课题已完成，经审核准予结题，特发此证。

柳州市人民政府

2025年7月

(13)课程思政背景下烹饪专业课程改革探索——桂菜制作课程为例结题证书

结题证书

证书编号：【2025-079】

课题类别：柳州市职业教育2022年度一般课题

课题名称及编号：课程思政背景下中职烹饪专业课程改革的探索——以《桂菜制作》课程为例（LZJ2022C077）

课题负责人：时 劫

课题组成员：陈亭馨、张 彬、文筱荟、韩德军、曾宪晃、梁福宏、时锦雯、吴东栋

此项课题已完成，经审核准予结题，特发此证。

柳州市教育局

2025年7月

(14)校企合作：“产学研训”培养酒店管理专业应用型人才的实践研究--以培养茶旅方向人才为例结题证书

结题证书

证书编号：【2025-081】

课题类别：柳州市职业教育2024年度一般课题

课题名称及编号：校企合作“产学研训”培养酒店管理专业应用型人才的实践研究——以培养茶旅方向人才为例（LZJ2024C072）

课题负责人：谭 燕

课题组成员：张 蓉、黄传禧、张 彬、陈亭馨、朱寰宇泽、荣 蓉、吴祖强、梁福宏、陈婉仪、余树明

此项课题已完成，经审核准予结题，特发此证。

柳州市教育局

2025年7月

(15)中职学校《桂菜特色小吃制作》在线开放课程的建设与实践

广西壮族自治区柳州市教育局

1/21

柳教职成〔2026〕10号

关于公布2026年上半年柳州市职业教育科研课题结题情况的通知

各相关职业院校，局二层机构：

根据《关于公布全市职业院校“党建+产教融合”书记领航专项课题立项名单的通知》（柳教职成〔2025〕14号）、《关于公布2025年度柳州市职业教育教学改革课题立项结果的通知》（柳教职成〔2025〕12号）及《关于公布柳州市教育科学规划2025年度职业教育课题立项的通知》（柳教科字〔2025〕16号）等文件要求，我局委托市职业教育发展中心组织开展了2026年上半年柳州市职业教育科研课题结题验收工作。经专家评审，我局审核，同意刘子林主持的《党建引领柳州螺蛳粉产业学院服务地方产业升级的“红色引擎”作用机制研究》等17项职业院校“党建+产教融合”书记领航专项课题、林祖正主持的《虚实结合教控加工实验教学模式改革与实践》等76项职业教育教学改革课题、刘强主持的《“非遗文化”融入高职院校公共艺术课程教学中的有效路径研究》等63项职业教育规划课题以及产友彩主持的《民族非遗研学促进中职学生铸牢民族团结意识的研究》等12项思想政治教育理论与实践研究课题，共计168项课题结题，现予以公布（详见附件）。

附件：2026年上半年柳州市职业教育科研课题结题情况

柳州市教育局

2026年6月

（此件公开发布）

-1-

序号	单位名称	立项编号	课题名称	负责人	课题组成员	备注
149	柳州市旅游学校	LZJ2025DJA07	以书记领航驱动的产教融合行动研究——基于柳旅-百朋商贸项目的实践	闭柳蕾	麻江帆、黄翔辉、雷瑞子、龙丽娟、韦纳、韦美程、练蓓蓓、孙伟、覃梦坚、周晓、曾子墨	书记领航专项
150	鹿寨职教中心	202362B30	县级中等职业学校名班主任工作宣建设实践—以鹿寨职业教育中心为例	吴翠艳	李怡、李宁、熊明媛、杨智惠、李涛、周品廷、董国雄、宁宝观、农食谱、谭读仕	思政专项
151	广西商业学校	LZJ2024B0039	中职学校《桂菜特色小吃制作》在线开放课程的建设与实践	刘亮	张彬、时劫、谢晓霞、李东宁、梁福宏、韦乐、覃雪金、罗钧文、曾宪晃、韦江忠、王锋、黎元龙	
152	广西商业学校	LZJ2025B051	基于数字素养+胜任能力的《包装作业实务》课程改革与实践	张蓉	谭燕、吴祖强、刘盈冠、刘程宁、韦燕蓉、李娟、吴祖强、胡倩、覃少巍、欧欣	
153	广西商业学校	LZJ2023C058	“讲好中国故事”背景下“人工智能”赋能中职英语口语教学的实践与研究	陈柳花	蒋水秀、张莹、林晓静、曹阳、胡鹏文、覃旭丽、莫茹蔚、覃诗诗、刘霞、潘亮宇、韦翌霞、左鹏飞	
154	广西商业学校	LZJ2023C059	“旋律片段得奏法”对快速提升学前教育专业学生钢琴技能及艺术素养的研究与实践	罗飞飞	吴祖强、谢安琪、冯玉琳、李冬兰、潘亮宇、胡鹏文、韦思宇、朱科放、廖雷	
155	广西商业学校	LZJ2023C060	“所课赛证”融通中职《电梯维保》课程开发研究	罗雨霞	吴坤国、蓝霄勇、覃小龙、彭博、梧逸杰、韩冠、莫美玲、曾赞	
156	广西商业学校	LZJ2024C053	职教高考背景下中职《管理学基础》课程教学模式改革研究与实践	刘盈冠	张蓉、覃月娟、吴湘婷、韦燕蓉、王瑞、邱玉超、罗青艳、韦秋燕、谢迎、杨林钟、韦多利亚	
157	广西商业学校	LZJ2024C057	面向就业与升学双向需求的中职电梯安装与维修保养专业人才培养研究与实践	蓝霄勇	黎梅、罗雨霞、彭博、黎美、潘丰、刘长益、班跃、陈思羽、胡勋蓉、翁芬萍、莫美玲	

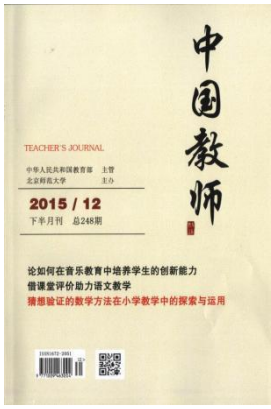
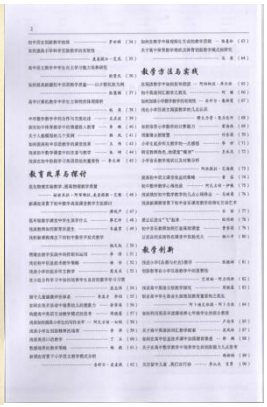
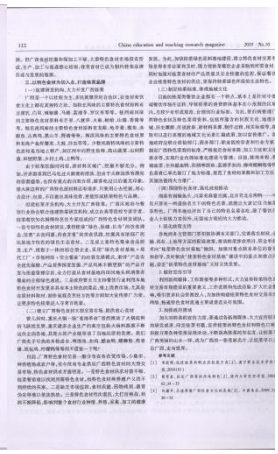
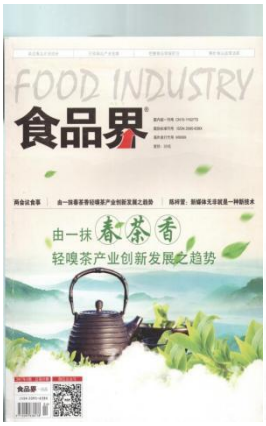
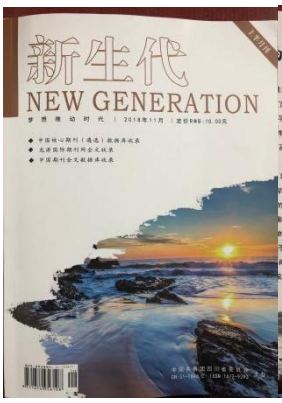
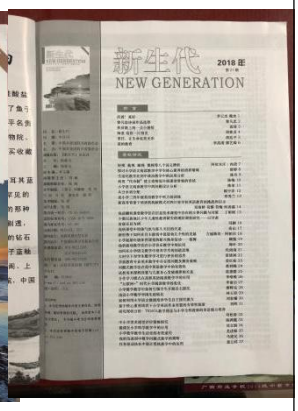
（二）论文

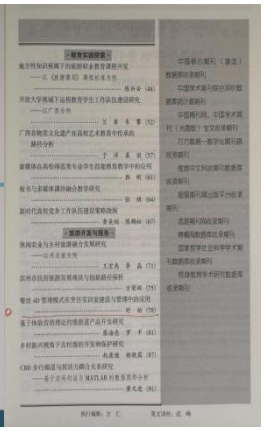
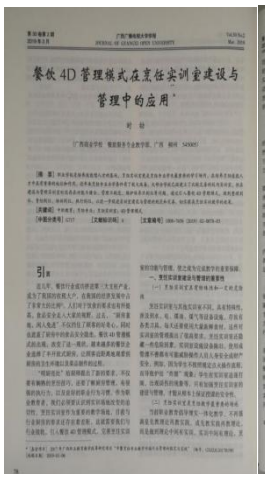
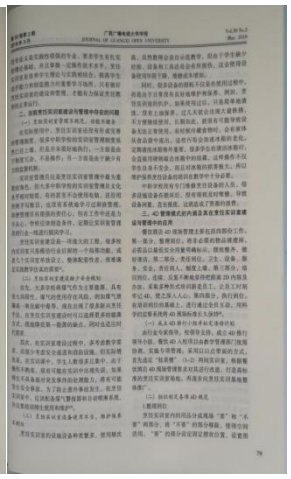
1.论文发表情况统计表

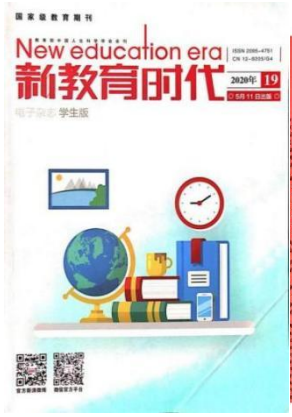
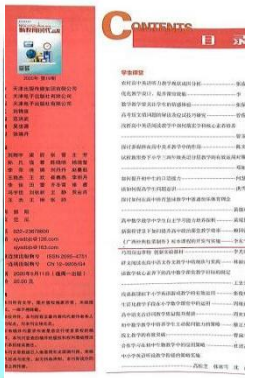
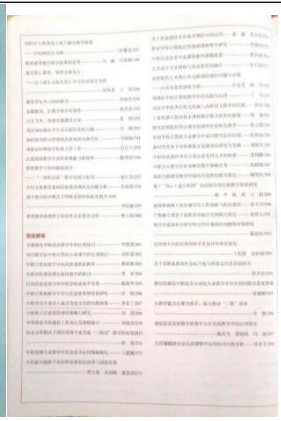
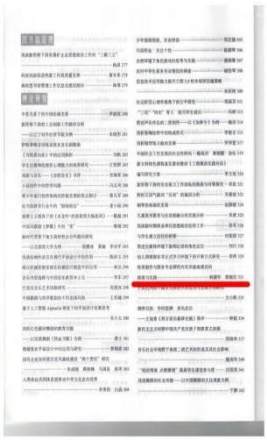
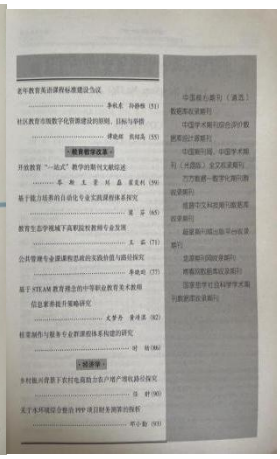
序号	论文名称	论文作者	发表刊物名称/获奖	发表时间
1	《以特色食材为切入点，打造桂菜品牌》	梁福宏	中国教育与教学研究	2015 年 10 月
2	《挖掘桂菜特色，推动桂菜内涵建设》	黄琼	中国教师	2015 年 12 月
3	《浅谈桂菜形成和地方特色》	张彬	《食品界》	2017 年 4 月
4	《中职烹任实训教学引入餐饮 4D 管理模式的探索》	梁福宏	《新生代》	2018 年 11 月
5	《餐饮 4D 管理模式在烹任实训室建设与管理中的应用》	时劼	《广西广播电视大学学报》	2019 年 2 月
6	《餐饮 4D 管理在中职中餐烹任实训教学中的运用》	李东宁	《教研周刊》	2019 年 4 月
7	《〈广西经典桂菜制作〉校本课程的开发与实施》	李东宁	《新教育时代》	2020 年 5 月
8	《中职烹任专业引入地方饮食文化的实践探索》	李东宁	《新教育时代》	2021 年 2 月
9	《桂菜制作与服务专业群校内实训基地建设的探索与实践》	韩德军	《当代教育家》	2021 年 5 月
10	《桂菜制作与服务专业群课程体系构建的研究》	时劼	《广西广播电视大学学报》	2021 年 7 月
11	《职业院校桂菜制作课程运用混合教学法的探索与实践》	时劼	《文渊》	2021 年 7 月
12	《桂菜制作与服务专业群校企行深度融合人才培养模式研究》	张彬	《现代职业教育》	2022 年 1 月
13	《桂菜标准进课程的策略探究》	吴祖强	《新课程教学》	2022 年第 11 期
14	《在线开发课程建设在地方特色菜系课程中的研究与实践》	张彬	《新教育》	2022 年第 11 期
15	《新时代背景下桂菜文化传承创新与实践探索》	谢晓霞	《时代教育》	2022 年 9 月
16	《桂菜制作与服务专业群课程体系教育模式研究》	谢晓霞	科研	2022 年 9 月
17	《引桂菜标准进课程，线上线下混合式桂菜教学模式构建的研究》	李东宁	《新教育时代》	2023 年
18	《现代学徒制运用于广西中职烹任专业学生“桂菜传承意识”培养的探讨》	张彬	《当代教育实践与教学研究》	2023 年 3 月
19	《开发螺蛳粉制作课程　培养螺蛳粉技能人才》	李东宁	《视周刊》	2023 年 10 期
20	《课程思政背景下职业院校烹任专业课程改革研究——以“桂菜制作”课程为例》	文筱荟	万方数据库	2023 年 13 期
21	《引桂北少数民族地区饮食服务文化入中职酒店服务专业教学中的研究》	胡铧芮	《电脑爱好者》	2023 年 7 月
22	《素食烹任订单培养的探索与实践》	梁福宏	中国教育与教学研究	2014 年 2 月
23	《浅议中职烹任教育中渗透工艺美术课的重要性》	郑德华	中国教育与教学研究	2014 年 4 月
24	《素食文化向中职烹任专业的渗透》	刘军	中国教师与教育教研杂志	2014 年 5 月
25	《素食烹任现代学徒制人才培养模式的探索与实践》	梁福宏	现代教育科研理论	2014 年 5 月

26	《引入素食，打造中职烹饪专业特色》	黄琼	中国素质教育教学研究	2014 年 6 月
27	《浅析校企合作共赢的创新之道》	吴天元	素质教育	2015 年 5 月
28	《烹饪专业“校企行合作 产学研创结合”人才培养的探索》	时劼	《广西广播电视大学学报》	2018 年 5 月
29	《职业教育“双师型”教师队伍建设探索》	时劼	《广西教育学院》	2018 年 6 月
30	《中职烹饪专业德育管理与职业素养教育相融合的探索》	张彬	《成长》	2018 年 8 月
31	《中职特色专业群校企行合作培养的研究与探索》	张彬	《当代教育实践与教学的研究》	2020 年 9 月
32	《广西职业教育提质增效推进乡村人才振兴有效衔接的探析》	吴天元	《市场论坛》	2021 年
33	《茶游学文化建设与探索》	吴祖强	《教育与社科缉》	2022 年 36 期
34	《中职学校茶艺课程教学模式改革的探索与实践》	谭燕	《新课程教学》	2022 年 6 月
35	《大师引领的茶游学学习模式在茶业人才培养中的探索与实践》	谭燕	《新课程教学》	2022 年 6 月
36	信息化教学手段在《广西特色饮食文化》课程教学中的应用	陈亭蓁	《中国多媒体与网络教学学报》	2023 年 2 月
37	《职业教育与茶业人才培养的协同机制研究》	谭燕	《教育科学》	2023 年 9 月
38	《烹饪专业课程与课程思政的融合模式研究》	时劼	万方数据库	2023 年 11 月
39	《桂菜文化传承创新与实践探索》	鲁煊	《企业科技与发展》	2019 年 10 月
40	《桂菜主题餐厅建设经营与发展调研报告》	鲁煊	《企业科技与发展》	2020 年 8 月
41	《广西传统桂菜发展现状及存在的问题》	林叶新	《商情》	2021 年 9 月
42	《螺蛳粉产业产教融合视域下中职烹饪专业人才培养模式的探索》	李东宁	《中国图片》	2024 年 36 期
43	《非物质文化遗产视角下的桂菜小吃保护策略》	刘亮	《中外食品工业》	2025 年 15 期
44	《桂菜小吃文化融入在线开放课程构建与实施策略》	刘亮	《中外食品工业》	2025 年 16 期
45	《广西生榨米粉制作与烹调技术标准初探》	林叶新	《轻工科技》	2022 年 2 期
46	《“桂菜出桂”面临的问题与对策研究》	鲁煊	《南宁职业技术学院学报》	2020 年 11 月
47	《桂菜烹调文化挖掘整理创新研究》	鲁煊	《现代食品》	2021 年 10 月
48	《基于文化自信视角下壮族传统饮食文化现代化研究》	鲁煊	《边疆经济与文化》	2022 年 1 月
49	《“职教出海”背景下面向东盟传播桂菜文化的途径研究》	张彬	《中国食品工业》	2025 年 11 月
50	《广西中职学校面向东盟传播桂菜文化的保障资源建设研究——以广西商业学校为例》	时劼	《中国食品工业》	2025 年 9 月
51	《基于螺蛳粉产业背景的螺蛳粉制作技能型人才培养的路径研究》	张彬	《食经》	2025 年 10 月
52	《乡村振兴视域下饮食类非物质文化遗产发展路径研究——以广西武宣红糟酸制作技艺为例》	林叶新	《四川旅游学院学报》	2022 年 2 期
53	《全面推进乡村振兴战略背景下区域饮食文化资源活化的机遇、困境及策略—南宁酸嘢制作技艺为例》	林叶新	《现代食品》	2022 年 20 期

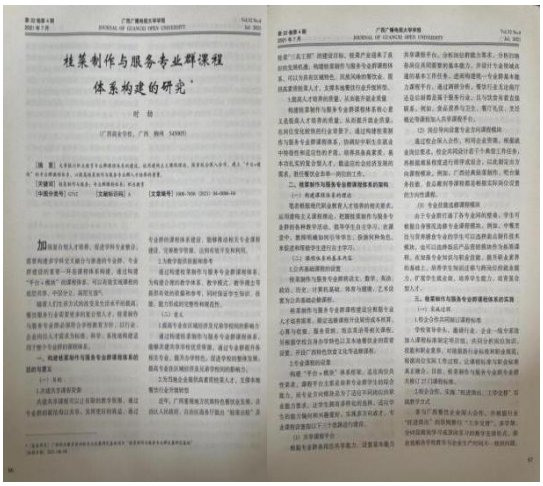
2.论文发表证明

(1)论文《以特色食材为切入点，打造桂菜品牌》	(2)论文《挖掘桂菜特色，推动桂菜内涵建设》
	 
论文封面　　论文目录	论文封面　　论文目录
	
论文正文　　论文正文	论文正文　　论文正文
(3)论文《浅谈桂菜形成和地方特色》	(4)论文《中职烹饪实训教学引入餐饮4D管理模式的探索》
	 
论文封面　　论文目录	论文封面　　论文目录

 论文正文　论文正文	 论文正文　论文正文
(5)论文《餐饮 4D 管理模式在烹任实训室建设与管理中的应用》	(6)论文《餐饮 4D 管理在中职中餐烹任实训教学中的运用》
 论文封面　论文目录	 论文封面　论文目录
  论文正文　论文正文	 论文目录　论文正文

(7)论文《〈广西经典桂菜制作〉校本课程的开发与实施》	(8)论文《中职烹饪专业引入地方饮食文化的实践探索》
 	
论文封面　　论文目录	论文封面　　论文目录
论文正文　　论文正文	论文正文　　论文正文
(9)论文《桂菜制作与服务专业群校内实训基地建设的探索与实践》	(10)论文《桂菜制作与服务专业群课程体系构建的研究》
	
论文封面　　论文目录	论文封面　　论文目录

论文正文　　论文正文

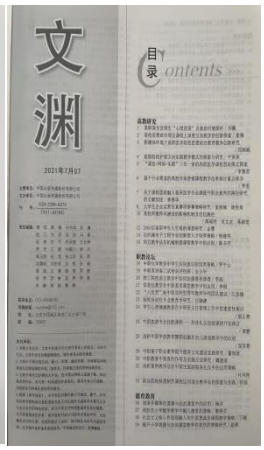


论文正文　　论文正文

(11)论文《职业院校桂菜制作课程运用混合教学法的探索与实践》

(12)论文《桂菜制作与服务专业群校企行深度融合人才培养模式研究》

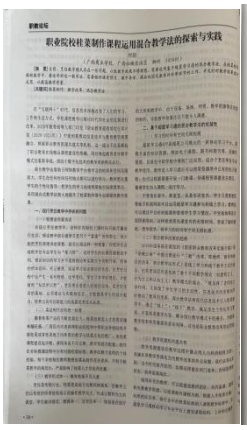
论文封面



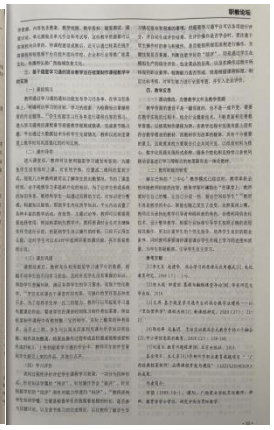
论文目录

论文封面

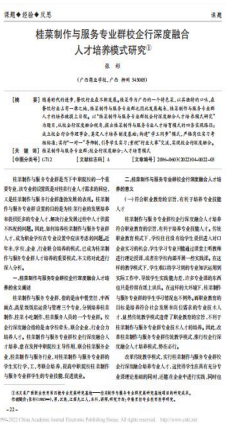
论文目录



论文正文

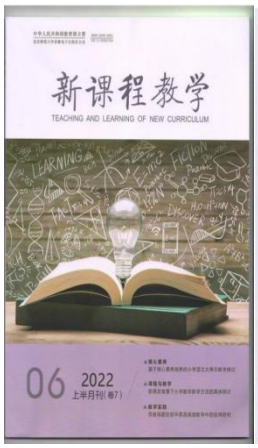
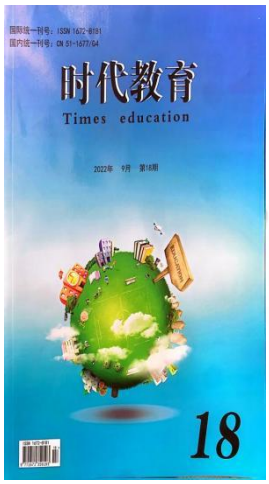
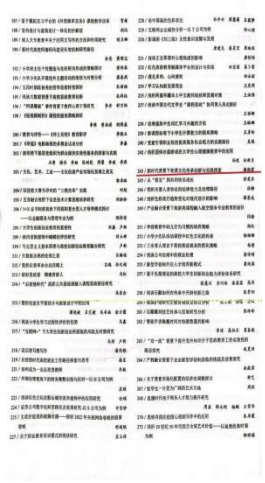


论文正文



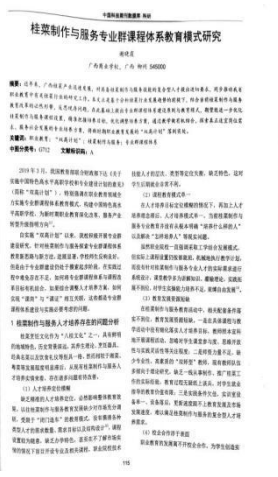
论文正文

论文正文

(13)论文《桂菜标准进课程的策略探究》		(14)论文《在线开发课程建设在地方特色菜系课程中的研究与实践》	
			
论文封面	论文目录	论文封面	论文目录
论文正文	论文正文	论文正文	论文正文
(15)论文《新时代背景下桂菜文化传承创新与实践探索》		(16)论文《桂菜制作与服务专业群课程体系教育模式研究》	
			
论文封面	论文目录	论文封面	论文目录

论文正文

论文正文



论文正文

论文正文

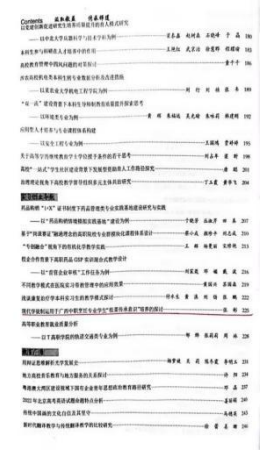
(17)论文《引桂菜标准进课程，线上线下混合式桂菜教学模式构建的研究》

论文封面

论文目录

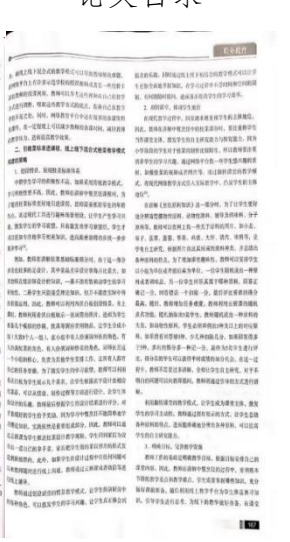
(18)论文《现代学徒制运用于广西中职烹饪专业学生“桂菜传承意识”培养的探讨》

论文封面

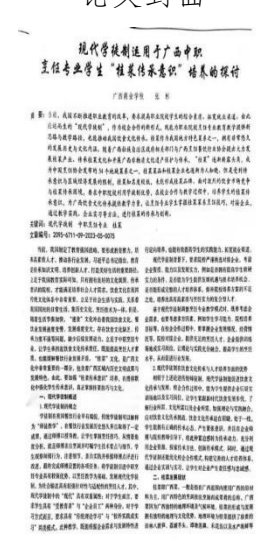


论文目录

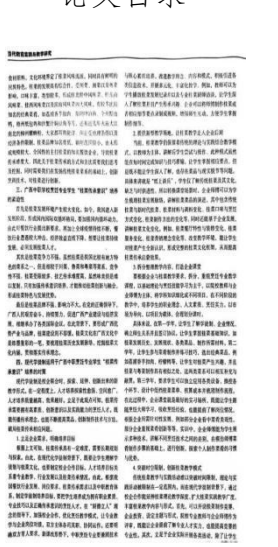
论文正文



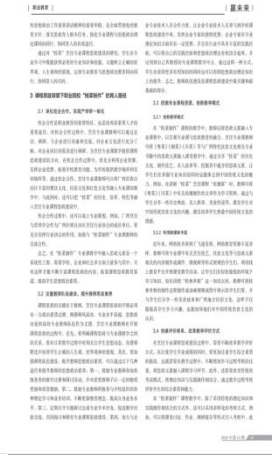
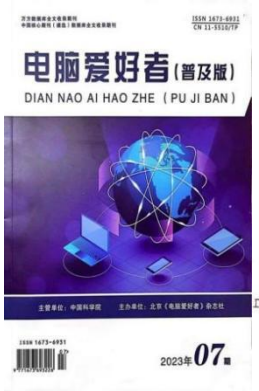
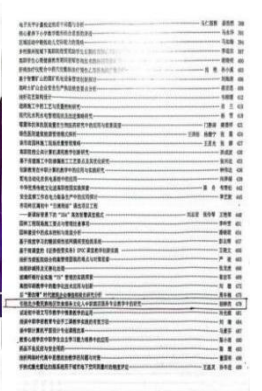
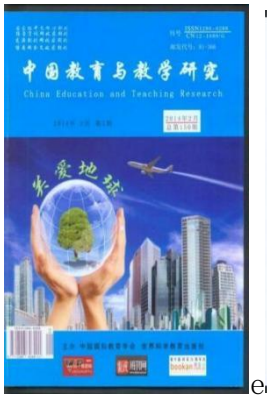
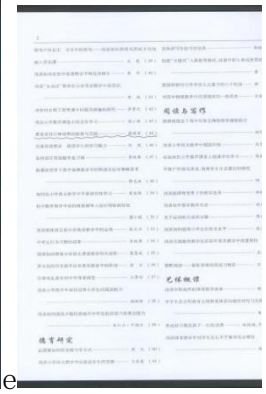
论文正文



论文正文



论文正文

(19)论文《开发螺蛳粉制作课程　培养螺蛳粉技能人才》	(20)论文《课程思政背景下职业院校烹饪专业课程改革研究——以“桂菜制作”课程为例》
 论文封面 论文目录	 论文封面 论文目录
 论文正文 论文正文	 论文正文  论文正文
(21)论文《引桂北少数民族地区饮食服务文化入中职酒店服务专业教学中的研究》	(22)论文《素食烹饪订单培养的探索与实践》
 论文封面  论文目录	 论文封面  论文目录

论文正文　　论文正文

论文正文　　论文正文

(23)论文《浅议中职烹饪教育中渗透工艺美术课的重要性》

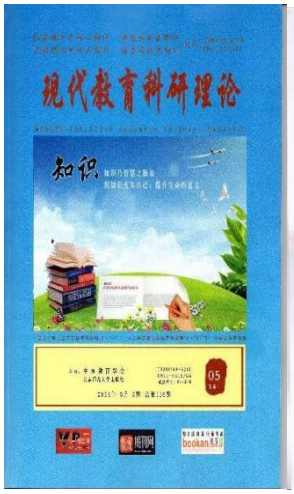
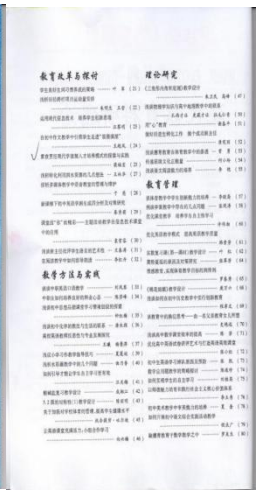
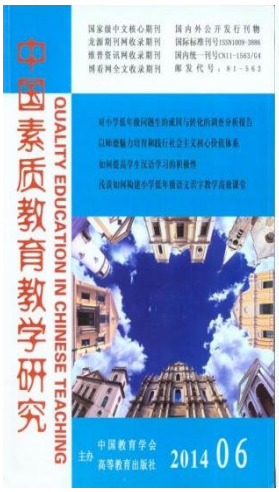
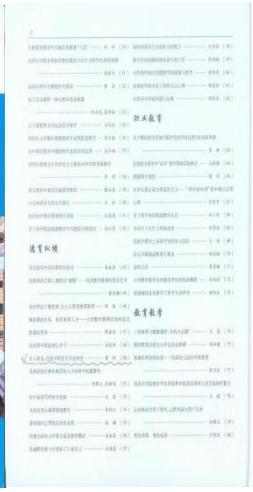
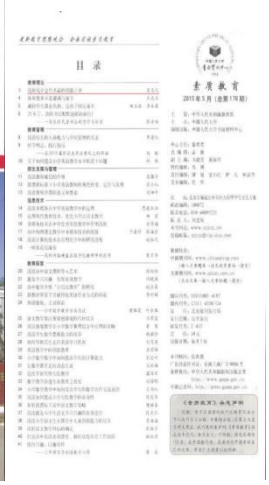
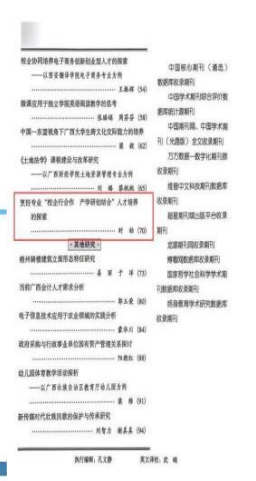
(24)论文《素食文化向中职烹饪专业的渗透》

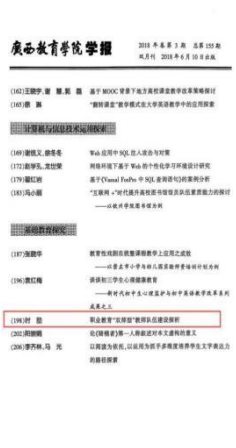
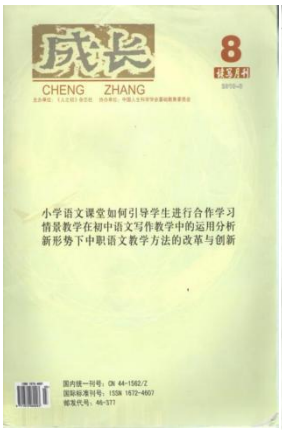
论文封面　　论文目录

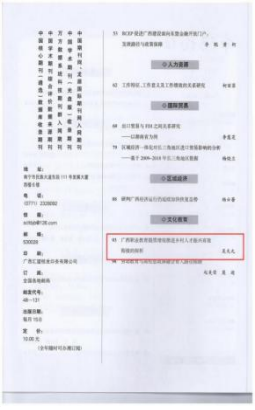
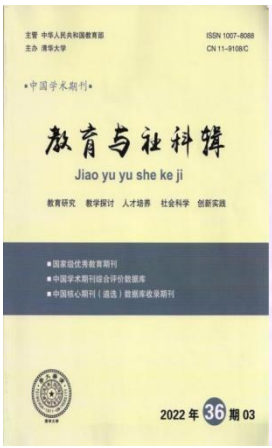
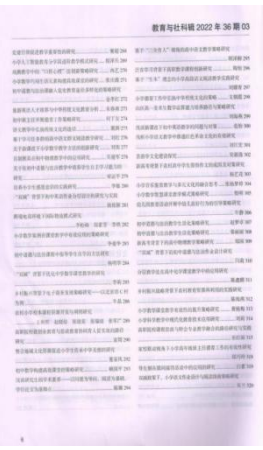
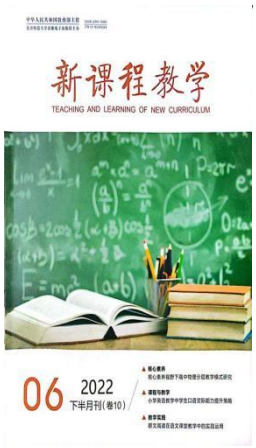
论文封面　　论文目录

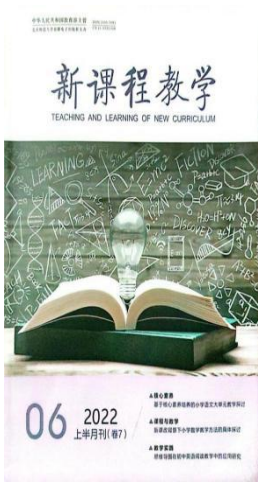
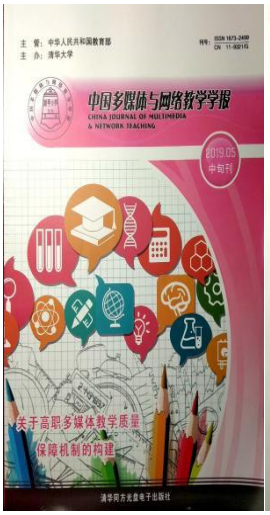
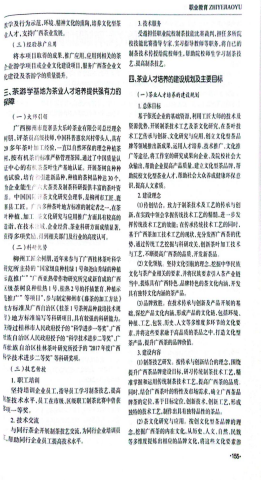
论文正文　　论文正文

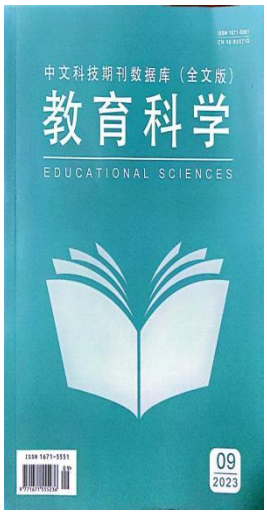
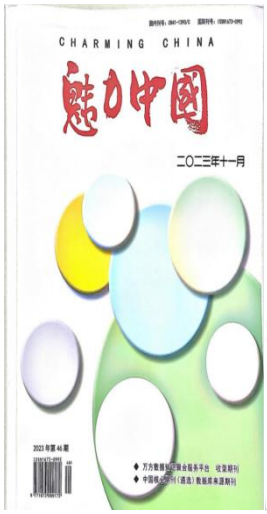
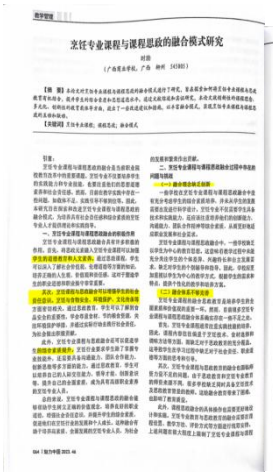
论文正文　　论文正文

(25)论文《素食烹任现代学徒制人才培养模式的探索与实践》	(26)论文《引入素食，打造中职烹任专业特色》
 	 
论文封面　　论文目录	论文封面　　论文目录
论文正文　　论文正文	论文正文　　论文正文
(27)论文《浅析校企合作共赢的创新之道》	(28)论文《烹任专业“校企行合作 产学研创结合”人才培养的探索》
	
论文封面　　论文目录	论文封面　　论文目录

 论文正文　论文正文	 论文正文　论文正文
(29)论文《职业教育“双师型”教师队伍建设探索》	(30)论文《中职烹饪专业德育管理与职业素养教育相融合的探索》
 论文封面　论文目录	 论文封面　论文目录
 论文正文　论文正文	 论文正文

(31)论文《中职特色专业群校企行合作培养的研究与探索》		(32)论文《广西职业教育提质增效推进乡村人才振兴有效衔接的探析》	
			
论文封面	论文目录	论文封面	论文目录
论文正文	论文正文	论文正文	论文正文
(33)论文《茶游学文化建设与探索》		(34)《中职学校茶艺课程教学模式改革的探索与实践》	
			
论文封面	论文目录	论文封面	论文目录

论文正文 论文正文	论文正文 论文正文
(35)论文《大师引领的茶游学学习模式在茶业人才培养中的探索与实践》	(36)论文《信息化教学手段在<广西特色饮食文化>课程教学中的应用》
 论文封面 论文目录	 论文封面 论文目录
论文正文  论文正文	论文正文 论文正文

(37)论文《职业教育与茶业人才培养的协同机制研究》	(38)论文《烹饪专业课程与课程思政的融合模式研究》
	
论文封面	论文封面
论文目录	论文目录
	
论文正文	论文正文
论文正文	论文正文

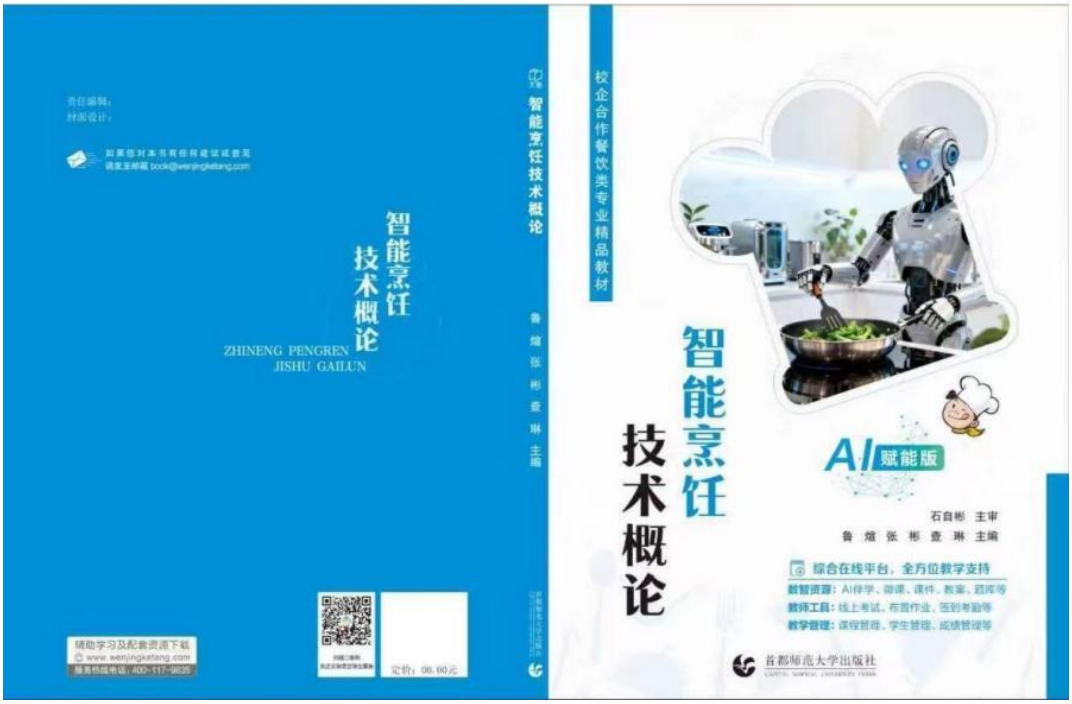
（三）教材

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			

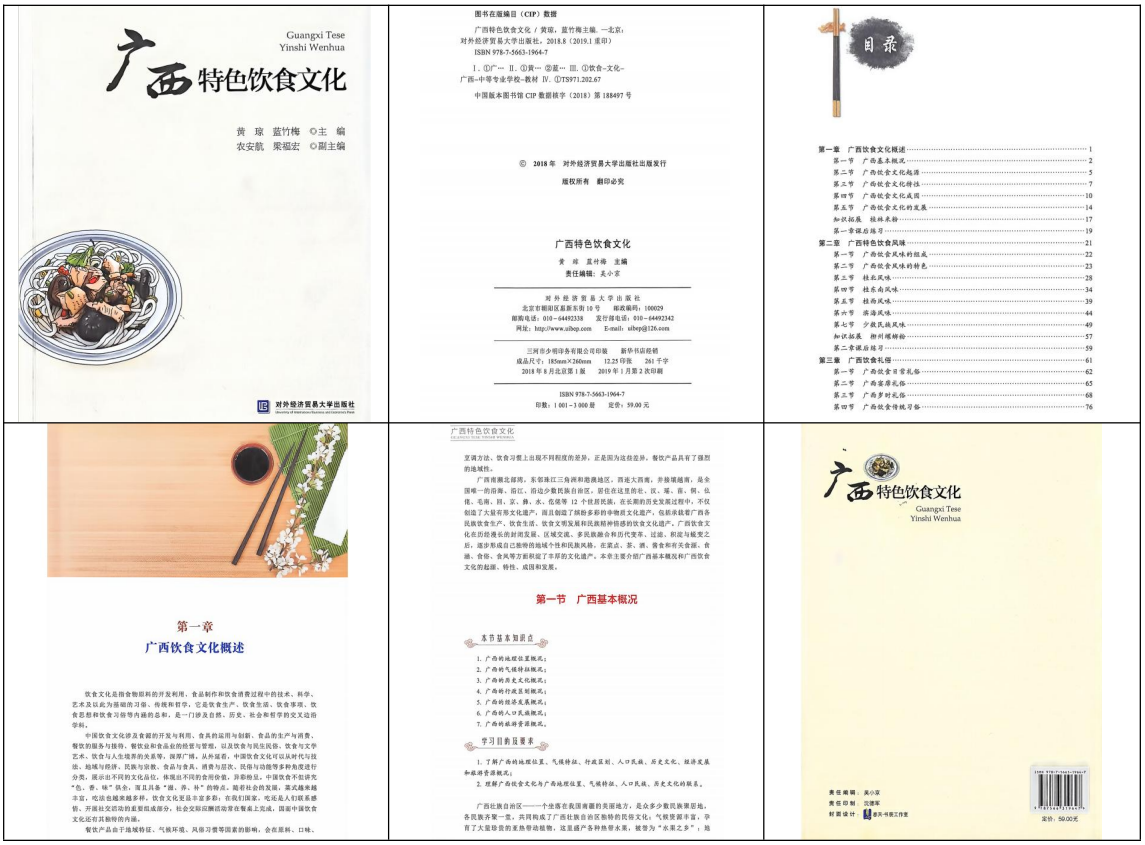
2.自主开发教材证明

(1)《智能烹饪技术概论》教材（部分截图）

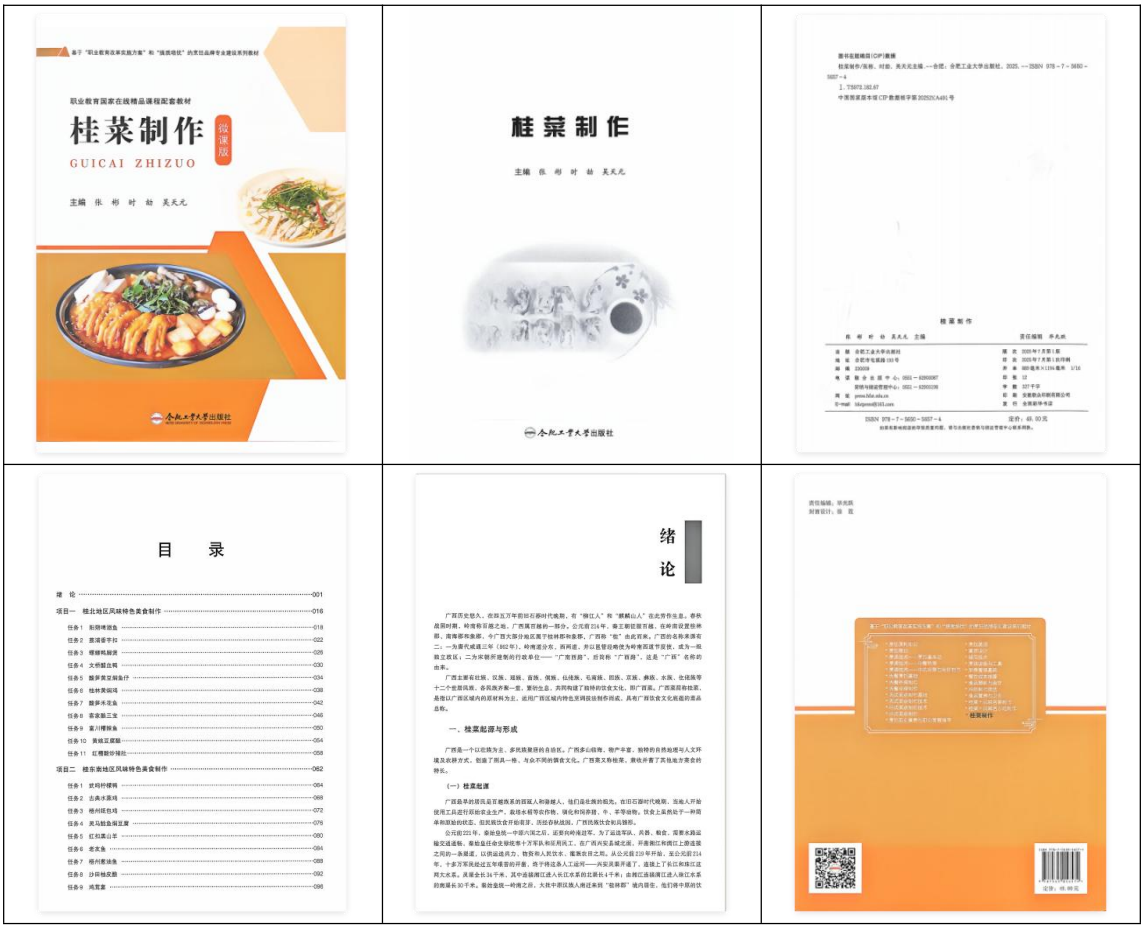


(2)《中式菜肴制作》教材（部分截图）

(3)《广西特色饮食文化》教材（部分截图）



(4)《桂菜制作》教材（部分截图）



(5)《桂菜制作实训教程》教材（部分截图）

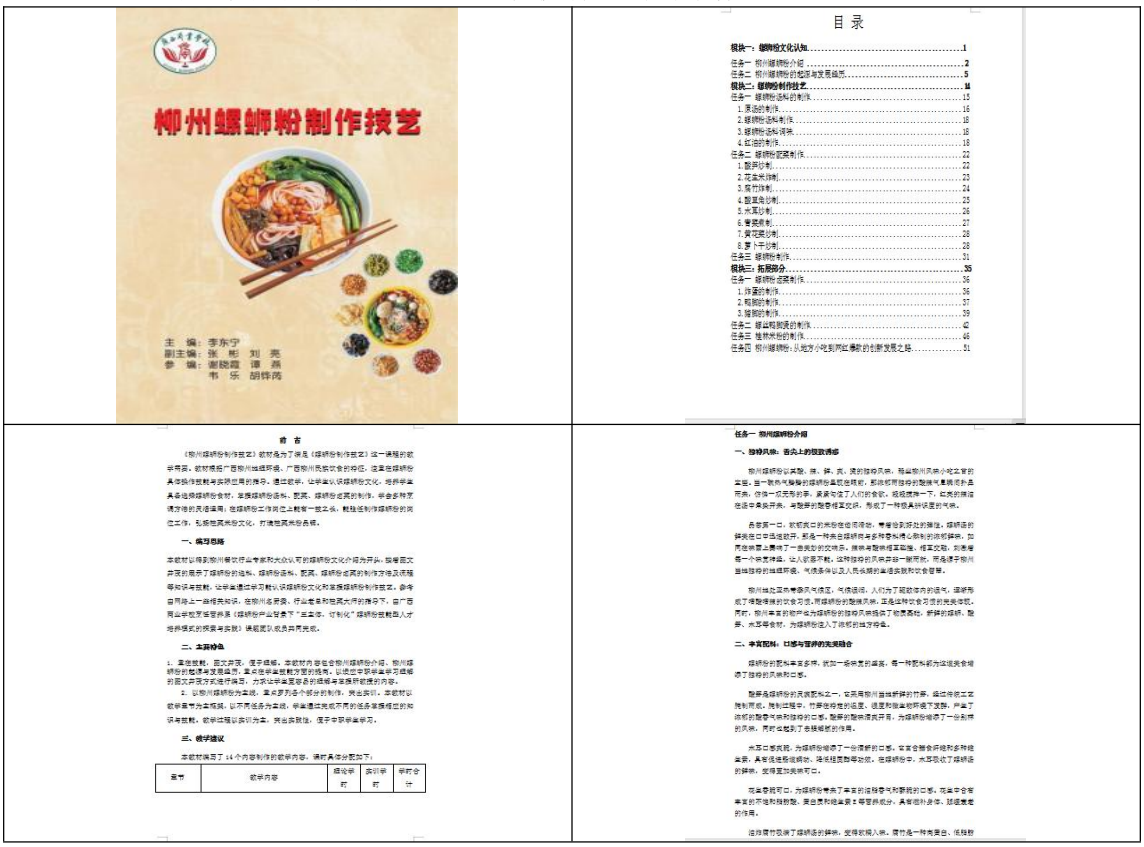
(6)《广西米粉》教材（部分截图）

（7）《中式烹任烹调技法训练》教材（部分截图）

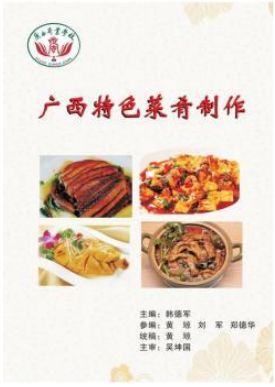
（8）《桂菜特色小吃制作》校本教材（部分截图）

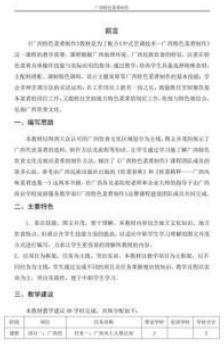
（9）《桂菜素食料理》校本教材（部分截图）

（10）《柳州螺蛳粉制作技艺》校本教材（部分截图）



（11）《广西特色菜肴制作》教材（部分截图）





二、成果获奖

（一）重要获奖

3.重要获奖统计表

序号	获奖年月	奖励类别	所获奖项名称	获奖等级
1	2024-12	国家级	《桂菜制作》被认定为国家级在线精品课程	国家级在线精品课程
2	2025-12	国家级	《中式烹调工艺-烹调技法训练》获第三届全国优秀教材奖（职业教育与继续教育类）	二等奖
3	2018-12	国家级	国家“第六届黄炎培职业教育杰出教师奖”	“第六届黄炎培职业教育杰出教师奖”
4	2026-06	省部级	自治区教学成果	一等奖
5	2026-01	省部级	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	一等奖

4.重要获奖证明

(1) 国家级在线精品课程：《桂菜制作》

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

(2) 第二届全国优秀教材二等奖

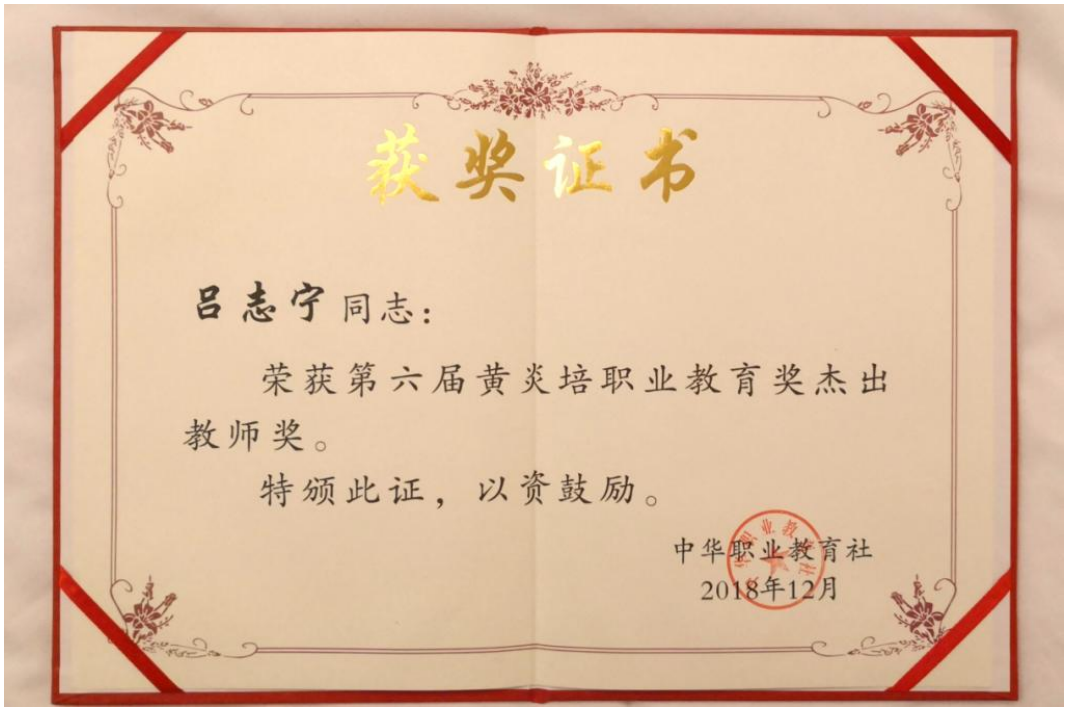
二等奖

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，张倬瑞，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：杨桂苓，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，翦象慧，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，徐洌 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：鲁煊，谭顺捷，严学迎 副主编：周济扬，李小华，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，南宁职业技术大学，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校，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，武汉职业技术大学，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

广西商业学校拟获得第二届全国优秀教材（职业教育与继续教育类）《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

(3) 国家“第六届黄炎培职业教育杰出教师奖”



获奖证书

吕志宁同志：

荣获第六届黄炎培职业教育奖杰出教师奖。

特颁此证，以资鼓励。

中华职业教育社

2018年12月

吕志宁老师荣获国家第六届黄炎培职业教育奖杰出教师奖

(4) 自治区教学成果一等奖

附件 2

广西壮族自治区教学成果奖（职业教育类）拟获一等等次成果名单

（排序不分先后）

序号	成果名称	成果完成人	成果完成单位	成果来源
43	中职学校“标准引领•课程赋能•平台聚力”培养“桂厨”人才的创新实践	张彬、时劼、吴天元、农安航、吕志宁、鲁煊、林叶新、谭燕、谢晓霞、李东宁、胡铧芮、张瑞禄、韩德军、曾宪晃、陈亭蓁、韦乐、梁福宏、韦翠霞、万都和、TONG KUI BOON	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、河池市宜州区职业教育中心	中职学校
44	双创领航 •产教联动 •文化赋能：桂林米粉非遗技艺传承人培养模式研究与实践	朗宏芳、苏敏、刘艺、彭莉、谢小文、高兵兵、李战、龙付孙、万都和、徐勇、黄艳、黄超、朱香、游辉艳、时慧、蒋瑶瑶、鲍思元、陈松见、黎艳、李梦兰	广西桂林商贸旅游技工学校、桂林市职业技能评价指导中心、桂林花桥荣记控股有限公司	技工学校
45	三境工学交替•四岗育训协同：康养类技能工匠人才培养体系十年的探索与实践	陈建霞、岑惠杰、吴珺、覃淑芬、张清梅、付强、农才明、白如玉、梁丽、岑燕、孟新、李钊文、赖德旺	广西南宁技师学院、广西贺州西麦生物食品有限公司、柳州市柳南区和平养老院	技工学校
46	“三传 • 三承 • 三创”边疆民族地区艺术学校舞蹈表演专业人才培养模式的创新与实践	刘茜、刘旭东、林月荣、余甜甜、刘佳钰、何晓茜、林飞、韦金玲、苏婷、陈杏	广西艺术学院附属中等艺术学校、广西艺术学院舞蹈学院、广西歌舞剧院有限责任公司	中职学校
47	四方 四阶 四化：服务北部湾港口机械运维的“码头工匠”人才培养模式创新实践	蒙晓春、石莹、梁文洁、秦金桃、郑毅、梁华江、张津源、黄春华、韦加鉴、陈荣威	北部湾职业技术学校、北部湾港钦州码头有限公司、中国船舶广西造船有限公司	中职学校
48	非遗赋能 三师协同 赛演驱动：中职学校民族表演艺术人才培养模式的研究与实践	吴丹、兰洁、蒙记清、王淑光、蔡园园、韦昌贵、李美、陆正婕、陆超红、蒋科、黄春艳、覃丽、何健东、孙思凡、廖今伞、申志颖、韦蓓蓓	广西民族中等专业学校、柳州市第二职业技术学校、广西源航文化发展有限公司（暨广西春艳民族文化艺术工作室）	中职学校

2026 年《中职学校“标准引领 • 课程赋能 • 平台聚力”培养“桂厨”人才的创新实践》获自治区教学成果一等奖

(5) 广西人工智能赋能教育创新应用大赛一等奖

获奖证书

CERTIFICATE OF AWARD

2025 年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

一等奖

项 目 名 称 ：智饪实训·桂菜传承——基于 AI 赋能的《桂菜烹饪》多模态教学语料库构建与教学应用

推 荐 单 位 ：广西商业学校

团队负责人：张彬

团 队 成 员 ：时劼、韩德军、曾宪晃、罗钧文、韦江忠、宋柏毅、王禧、TONG KUI BOON、黎元龙

证 书 编 号 ：2025AI_jy_corpus_003

广西壮族自治区教育厅

二〇二六年一月

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

（二）学生获奖情况（2013 年至今）

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)学生获全国职业院校技能大赛三等奖 1 项

(2)（学生获广西职业院校技能大赛一等奖 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（含盖公章版的学校报告、比赛成绩现场公示图片等）。由承办校统一汇总后于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）

36. 餐饮赛道（280 人）

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 肖良泽 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：桂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：桂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：刘俊亮

指导教师：时　勐

广西壮族自治区教育厅

二〇二三年四月七日

编号：桂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：张　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：陆嘉欣

指导教师：廖羽晓

广西壮族自治区教育厅

二〇二二年五月十日

(3)学生获广西职业院校技能大赛二等奖 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（含盖公章版的学校报告、比赛成绩现场公示图片等）。由承办校统一汇总后于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）

28	邱龙晨 何心怡 卢恩吉 卢恩祥	银奖	广西商业学校	时　勐 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 西式烹饪 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：曾宪尼 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：证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 中式烹饪 赛项 团体 赛中荣获 二等奖。

参赛选手：黄逸山 赵国慧 韦民锦

指导教师：韦江忠 覃雪春 王 锦

广西壮族自治区教育厅

二〇二四年三月二十九日

编号：证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 中式烹饪 赛项 团体 赛中荣获 二等奖。

参赛选手：梁 勇 盘文晓 苏雨辉

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：证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 烹饪（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 锦

广西壮族自治区教育厅

二〇二三年四月七日

编号：证20231844

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 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：证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 烹饪（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：证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 烹饪（冷拼与雕刻） 项目 个人 赛中荣获 二等奖 。

选手：冯钟神

指导教师：黄恒直

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（冷拼与雕刻） 项目 个人 赛中荣获 二等奖 。

选手：李家旺

指导教师：梁福宏

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：刘俊杰

指导教师：时 勐

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：刘文俊

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：韦 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：杨承居

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：陈泰翔

指导教师：张 娜

广西壮族自治区教育厅

二〇二一年十月二十七日

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 勐

广西壮族自治区教育厅

二〇二一年十月二十七日

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

二〇二一年十月二十七日

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：黎毅东

指导教师：王 锋

广西壮族自治区教育厅

二〇二一年十月二十七日

(4) 学生获广西职业院校技能大赛三等奖 18 项（部分证书）

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 中式烹饪 赛项 团体 赛中荣获 三等奖。

参赛选手：曾韵衡 覃如玉 潘正新

指导教师：张 彬 黄志华 谭 波

广西壮族自治区教育厅

二〇二四年六月二十九日

编号：桂 20240578

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 三等奖。

参赛选手：张飞龙

指导教师：韩德军

广西壮族自治区教育厅

二〇二三年四月七日

编号：桂 20232023

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 三等奖。

参赛选手：黄远山

指导教师：韦江忠

广西壮族自治区教育厅

二〇二三年四月七日

编号：桂 20232008

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 三等奖。

参赛选手：韦武保

指导教师：黄恒直

广西壮族自治区教育厅

二〇二三年四月七日

编号：桂 20231877

(5) 学生获中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛一等奖 1 项

荣誉证书

CERTIFICATE OF HONOR

曾韵衡：

在2025中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛中荣获：

中式烹调一等奖

特发此证，以资鼓励。

This is to certify that

Yunheng Zeng

is awarded First Prize of Chinese Cooking Competition in the 2025 China-ASEAN Culinary Skill Competition for Students from Vocational Colleges

指导老师：韦江忠、宋柏毅

Advisers: Jiangzhong Wei, Boyi Song

广西壮族自治区教育厅 职业训练局

二〇二五年十月

(6) 学生获中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛三等奖 4 项（部分证书）

荣誉证书

CERTIFICATE OF HONOR

苏雨辉：

在2025中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛中荣获：

食品雕刻三等奖

特发此证，以资鼓励。

This is to certify that

Yuhui Su

is awarded hird Prize of Mukimono Competition in the 2025 China-ASEAN Culinary Skill Competition for Students from Vocational Colleges

指导老师：张 彬、黄恒直

Advisers: Bin Zhang, Hengzhi Huang

广西壮族自治区教育厅 职业训练局

二〇二五年十月

荣誉证书

CERTIFICATE OF HONOR

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荣获：

团体三等奖

特发此证，以资鼓励。

This is to certify that

Guangxi Business School

is awarded Third Prize for Team in the 2025 China-ASEAN Culinary Skill Competition for Students from Vocational Colleges

广西壮族自治区教育厅 职业训练局

二〇二五年十月

（三）学校建设成果

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	广西烹饪教育优秀单位	自治区级	广西烹饪餐饮行业协会
9	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
10	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

2. 学校建设成果证明

(1) 国家中等职业教育发展改革示范学校

265		广西商业学校	通过

(2) 2023 年入选广西优质中职学校和专业建设计划项目

二、B类（中等职业学校）

序号	学校名称	专业一	专业二
1	广西科技学校	动漫与游戏制作	电子商务（东盟语系新闻科方向）
2	广西交通技师学校	新能源汽车运用与维修	轨道驾驶
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	广西轻纺工业学校	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	广西壮族自治区商贸业学校	计算机平面设计	会计事务
10	桂林市交通技术学校	汽车检测与维修	轨道驾驶
11	广西商业学校	电子商务	中餐烹饪
12	广西农业工程学校	畜禽生产技术	动物疫病防治

(3) 中餐烹饪专业获广西职业教育自治区级教学成果二等奖

(4) 2023 年获柳州市高校和职业教育类教学成果二等奖

(5) 2025 年获柳州市高校和职业教育类教学成果一等奖

为表彰2025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：标准引领文化浸润平台支撑：桂菜工匠人才培养创新实践

完成人：张 彬、鲁 煊、吕志宁、吴天元、时 勋、李东宁、刘 亮、韩德军、谢晓霞、谭 燕、胡铧芮、曾宪晃、覃 变、李 俊、谢冰梅、韦 乐、罗钧文、朱寰宇泽、梁福宏、吴祖强、韦翠霞、覃少巍、曾大文、TONG KUI BOON

完成单位：广西商业学校、广西烹饪餐饮行业协会、广西桂小厨餐饮管理有限公司

等 次：一等

柳州市高等教育和职业教育教学成果等次证书

证书编号：GZ-Y-2025013

柳州市人民政府

二〇二五年七月

(6) 人才培养卓越单位

改革开放40年·自治区成立60年广西餐饮业

广西商业学校

人才培养卓越单位

广西烹饪餐饮行业协会

二〇一九年一月

(7) 广西烹饪教育优秀单位

授予：广西商业学校

庆祝中华人民共和国成立七十周年·广西餐饮业

广西烹饪教育优秀单位

广西烹饪餐饮行业协会

二〇二〇年一月

(8) 多次获得广西民族地方特色美食大赛特金奖

广西商业学校

在第七届广西民族地方特色美食大赛中荣获

团体特金奖

广西烹饪餐饮行业协会　2018南宁·东南亚国际旅游美食节组委会

2018年9月　广西·南宁

获奖证书

广西商业学校

荣获第十届广西民族地方特色美食大赛

特金奖

特发此证，以示鼓励。

2021广西美食博览会

广西烹饪餐饮行业协会

2021年12月3日

证书编号：GX10CA005

(9) 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打造“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；广西国营伏虎华侨农场茶厂何海华专家工作室等2家单位为2024年度“八桂系列”劳务品牌专家工作室；广西沙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补。

请各有关县区人力资源和社会保障局会同相关行业部门，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，打造更多可感可及、全链条体系化的劳务品牌工作亮点，促进高质量充分就业，助推产业发展，助力乡村振兴。

市人力资源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等工作人员，对奖补资金使用情况进行指导，核验（具体通知另行下发），重点查看项目公示、认定及资金使用管理台账，如发现有违反就业补助资金使用管理规定的情形，将责令整改或追回奖补资金。

未尽事宜，请联系市人力资源社会保障局农民工工作科，联系人：贺敏，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
2025年5月9日

（公开前需经政府信息公开审查）

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	奖补资金（万元）
1	“龙城螺蛳工匠”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	“柳州泥头师傅”劳务品牌技能培训领航单位	柳州市轻差技能职业培训学校	15
4	“柳州鲜茶师”劳务品牌专家工作室	广西国营伏虎华侨农场茶厂（何海华）	3
5	“侗族情缘”劳务品牌专家工作室	三江县侗族情缘文化传承有限公司（韦洁花）	3
6	“八桂米粉师傅”劳务品牌龙头企业	广西沙桂食品集团有限公司	8
7	“柳州鲜茶师”劳务品牌龙头企业	三江侗族自治县仙池茶业有限公司	8
8	“龙城螺蛳工匠”劳务品牌龙头企业	广西白莎科技集团有限公司	8

（四）专业建设成果

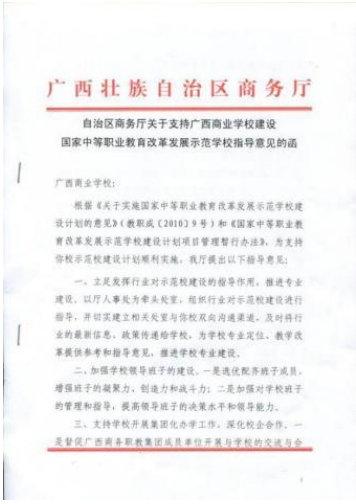
1.专业建设成果统计表

序号	获奖年月	所获奖项名称	获奖等级	授奖部门
1	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	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
6	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
7	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
8	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.专业建设成果证明

(1) 《桂菜制作》获 2023 年国家职业教育在线精品课程认定	

(2) 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发展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发展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发展示范学校建设计划项目管理暂行办法》，为支持你校示范校建设计划顺利实施，我厅提出以下指导意见：

一、充分发挥行业对示范校建设的指导作用，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，一是选优配齐班子成员，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，支持示范校建设，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。

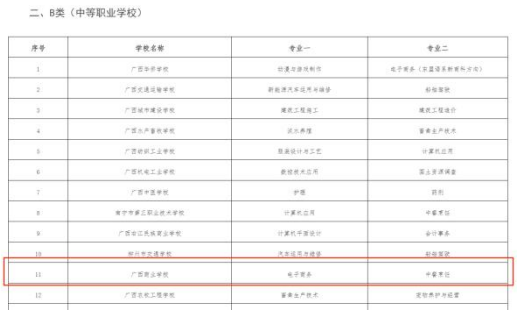
四、加强资金支持，指导和监督学校专项建设资金的使用和管理，积极帮助协调示范校建设地方配套资金，确保此专项资金按时，足额拨付到位，切实加强对示范校建设资金使用和管理的指导、监督，保证资金使用合法合规。

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，确保示范校建设工作顺利进行。

此函

(3) 《中式烹调工艺：烹调技法训练》获“十四五”国家规划教材

(4) 2023 年入选广西优质中职学校和专业建设计划项目



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	计算机应用和软件	电子商务（跨境电商和数字方向）
2	广西交通运输学校	新能源汽车应用与维修	检验检测
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	广西省江滨职业学校	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	检验检测
11	广西商业学校	电子商务	中餐烹饪
12	广西农机工程学校	畜禽生产技术	宠物养护与经营

(5) 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

广西壮族自治区教育厅

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，区直各中等职业学校：

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	张艺谋滴江艺术学校	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

(6) 桂菜制作与服务专业群发展研究基地

(7) 中餐烹饪专业获广西烹饪职教集团专业进步奖

(8) 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

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

（五）师资队伍建设成果

1. 团队成员获奖情况

(1) 团队成员获奖（荣誉）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) 团队成员获奖（荣誉）证明

吕志宁 2018 年国家“第六届黄炎培职业教育杰出教师奖”

获奖证书

吕志宁同志：

荣获第六届黄炎培职业教育奖杰出教师奖。

特颁此证，以资鼓励。

中华职业教育社

2018年12月

吕志宁 2019 年国家级“万人计划”教学名师

教育部司局函件

教师司〔2019〕16号

关于转发第四批国家“万人计划”教学名师入选人员名单的通知

第四批国家“万人计划”教学名师入选人员名单

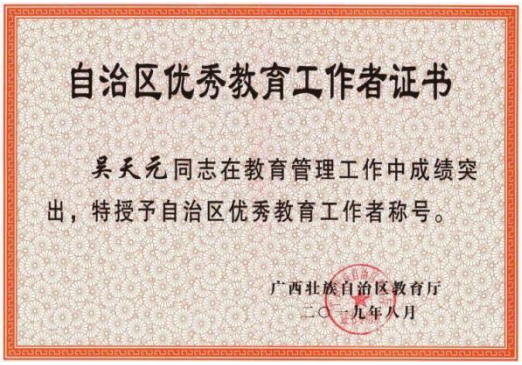
姓名	学校	资助金额（万元）
吕志宁	广西商业学校	50

吴天元 2019 年全国优秀教育工作者

授予吴天元同志：

“全国优秀教育工作者”称号

吴天元 2019 年自治区优秀教育工作者



自治区优秀教育工作者证书

吴天元同志在教育管理工作中成绩突出，特授予自治区优秀教育工作者称号。

广西壮族自治区教育厅

二〇一九年八月

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人为备选人选（见附件）。

现予以公示，公示期为5个工作日，从2023年12月22日—2023年12月28日。任何单位和群众如对公示结果有异议，可以书面形式并署真实姓名和联系方式，于2023年12月28日前以邮寄或直接送达方式提交自治区教育厅教师工作处（广西南宁市竹溪大道69号自治区教育厅19楼1921室）。邮寄送达的以邮戳为准，直接送达的以送达日期为准，凡以匿名形式反映情况的不予受理。

群众如实反映情况受法律保护。

— 1 —

附件：2023年广西壮族自治区模范教师拟表彰人选及备选人选名单

自治区模范教师评选表彰工作领导小组办公室

2023年12月20日

— 2 —

广西商业学校

韦翠霞

广西物资学校

冷玉芳

广西右江民族商业学校

王艳妮

广西玉林农业学校

佟建波

（三）高等职业学校（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

覃京翎

柳州铁道职业技术学院

佟毅　　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 —

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、易西俊获中国烹任大师荣誉称号

梁福宏、韩德军、黄恒直获注册中国烹任名师荣誉称号

2.团队成员担任社会职务情况

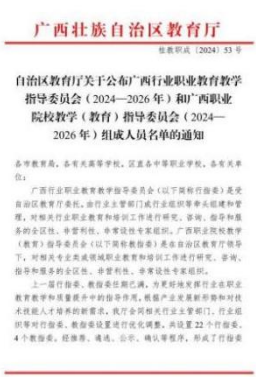
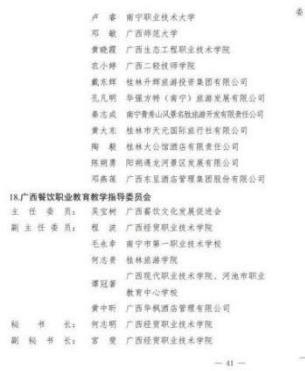
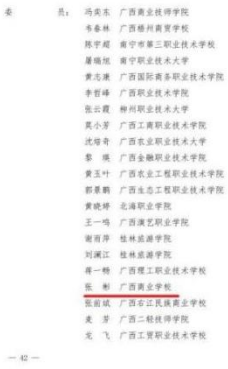
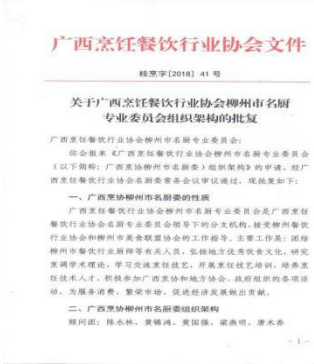
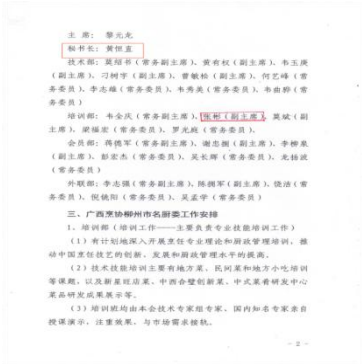
(1) 入选各类骨干、专家库或组织成员/委员情况统计表

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	广西餐饮教职委委员	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

(2) 入选各类骨干、专家库或组织成员/委员情况证明

<table>
<tr><td>吕志宁担任广西电子商务专家委员会特聘专家

GXECA
广西电子商务专家委员会
特聘专家</td><td>吕志宁担任全国商业技师协会专家委员

会员证
吕志宁</td></tr>
<tr><td colspan="2">张彬担任广西餐饮教职委委员</td></tr>
<tr><td colspan="2"> 
广西壮族自治区教育厅
自治区教育厅关于公布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）组成人员名单的通知
 
18.广西餐饮职业教育教学指导委员会
  </td></tr>
<tr><td colspan="2">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</td></tr>
<tr><td> 
广西烹饪餐饮行业协会文件
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</td><td>  </td></tr>
</table>

3.国家级、省级教师获奖证明

(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	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	2020 年	吴天元	《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	广西壮族自治区人民政府
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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
11	2022 年 4 月	胡铧芮 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

12	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
13	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
14	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
15	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
16	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
17	2022 年至 2026 年	指导教师	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
18	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
19	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
20	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
21	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
22	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
23	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
24	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
25	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
26	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
27	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
28	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

29	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
30	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
31	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
32	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
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	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工项目	一等奖	柳州市人力资源和社会保障局
35	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
36	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
37	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
38	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
39	2017 年	李东宁	2017 年中国技能大赛——全国烹	银奖	广西烹饪餐

			饪技能竞赛(广西赛区)		饮行业协会
40	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
41	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
42	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
43	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
44	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
45	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
46	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
47	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
48	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
49	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
50	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
51	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
52	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
53	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
54	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
55	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
56	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
57	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
58	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
59	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

60	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
61	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
62	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
63	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
64	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
65	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
66	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
67	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
68	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
69	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
70	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、省级教师获奖证明

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 获奖证书 广西商业学校 韦翠霞 在2021年全国职业院校技能大赛教学能力比赛 中职组 公共基础课程组 比赛中，参赛作品 《Sale Service（职场服务之营销英语）》 荣获三等奖。特此表彰，以资鼓励。 ChinaSkills 全国职业院校技能大赛组织委员会 二〇二一年 编号：1820210125	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 获奖证书 广西壮族自治区代表队 在2013年全国职业院校技能大赛中职组烹饪比赛中获个人 三等奖。 学校名称：广西商业学校 选手姓名：覃皇邦 指导教师：韦秀美 ChinaSkills 全国职业院校技能大赛组织委员会 二〇一三年六月 编号：201302507
2020 年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》获得一等奖 广西职业教育 自治区级教学成果等次证书 为表彰2019年广西职业教育自治区级教学成果等次获得者，特颁发此证书。 成果名称：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 完成人： 完成单位：广西农业机械学校，广西贵港地区千帆培训中心，广西百色农业学校 等 次：一等 证书编号：Z-Y-203006	覃少巍获 2018 年广西职业院校信息化教学大赛一等奖 荣誉证书 证书号：【201801004】 覃少巍，孔 华： 在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中，参赛作品（台式计算机基础硬件安装）荣获一等奖。 参赛单位：广西商业学校 特此表彰，以资鼓励。 广西壮族自治区教育厅 二〇一八年十二月
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 荣誉证书 证书号：【201802004】 蒋水秀，韦翠霞，韩德军： 在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中，参赛作品（Can I take your order?）荣获一等奖。 参赛单位：广西商业学校 特此表彰，以资鼓励。 广西壮族自治区教育厅 二〇一八年十二月	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 荣誉证书 证书号：【201901006】 陈柳花，韦翠霞，谢锡石： 在2019年广西职业院校教学能力大赛中职组课堂教学赛项比赛中，参赛作品《了解汽车部件，让服务更贴心 Unit5 The Car Body and Accessory Equipment》荣获 一 等 奖 特此表彰，以资鼓励。 广西壮族自治区教育厅 二〇一九年十二月
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 获奖证书 证书号：2021110061 广西商业学校 蒋水秀，韦翠霞，陈柳花，张莹： 在2021年职业院校教师教学技能大赛 中职组 公共基础课程组 课堂教学比赛中，参赛作品《“一纸情深”引客来 ——职业英语助力营销推广》荣获 一等奖 特此表彰，以资鼓励。 广西壮族自治区教育厅 二〇二一年十二月	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 获奖证书 证书号：2022110071 广西右江民族商业学校 王娟，吴天元，韦吉莎，曾丽琴： 在2022年全区职业院校教师教学技能大赛课堂教学比赛 中职组 公共基础课程组 比赛中，参赛作品《“活”态——传承民族技艺》荣获 一等奖 特此表彰，以资鼓励。 广西壮族自治区教育厅 二〇二二年十二月

指导学生获得 2025 中国东盟职业院学生烹饪技能大赛中式烹调一等奖

荣誉证书
CERTIFICATE OF HONOR

曾韵衡：

在2025中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛中荣获：

中式烹调一等奖

特发此证，以资鼓励。

This is to certify that

Yunheng Zeng

is awarded First Prize of Chinese Cooking Competition in the 2025 China-ASEAN Culinary Skill Competition for Students from Vocational Colleges

指导老师：韦江忠、宋柏毅

Advisers: Jiangzhong Wei. Boyi Song

广西壮族自治区教育厅

职业训练局

二〇二五年十月

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

荣誉证书
CERTIFICATE OF HONOR

苏雨辉：

在2025中国—东盟职业院校学生烹饪技能大赛中荣获：

食品雕刻三等奖

特发此证，以资鼓励。

This is to certify that

Yuhui Su

is awarded hird Prize of Mukimono Competition in the 2025 China-ASEAN Culinary Skill Competition for Students from Vocational Colleges

指导老师：张 彬、黄恒直

Advisers: Bin Zhang. Hengzhi Huang

广西壮族自治区教育厅

职业训练局

二〇二五年十月

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

荣誉证书
CERTIFICATE OF HONOR

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荣获：

团体三等奖

特发此证，以资鼓励。

This is to certify that

Guangxi Business School

is awarded Third Prize for Team in the 2025 China-ASEAN Culinary Skill Competition for Students from Vocational Colleges

广西壮族自治区教育厅

职业训练局

二〇二五年十月

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（含盖公章版的学校报告、比赛成绩现场公示图片等）。由承办校统一汇总后于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
	刘亦锋			
4	黄凤婷 李新瑞 肖良泽 韦海翱	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
6	韦声添 卢飞宇 姚才雄 黄利娥	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

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（含盖公章版的学校报告、比赛成绩现场公示图片等）。由承办校统一汇总后于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 韦颖星 黎敬刚	银奖	河池市职业教育中心学校	卢月优 罗东武
24	陈名堃 罗鹏辉 韦正康 覃青青	银奖	柳州市第一职业技术学校	李　可 沈韦锋
25	冯丽有 陈晓慧 李子萱 刘思圆	银奖	南宁市第三职业技术学校	郭刚秋 黎子宁
26	高春雨 何伟锋 莫惠媛 张黄钧	银奖	广西农牧工程学校	王彩云 韦巧芸
27	李秀梅 廖丽艳 林宛璇 韦双全	银奖	广西交通高级技工学校 （广西交通技师学院）	陈　滋 韦怡仙
28	邱龙晨 何心怡 卢恩吉 卢恩祥	银奖	广西商业学校	时　劼 刘　亮

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，推进赛事资源转化，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	周楚琪 何小青 赵艺琳 邹雨繁	银奖	桂林市旅游职业中等专业学校	黄晓平 徐艳文
30	利欣仪 滕梦婷 杜吉发 黄启生	银奖	南宁市第三职业技术学校	庞芸娜 伍晓晨
31	赵宇杰 赵金连 卿淑芳 李艺涵	铜奖	广西农牧工程学校	韦碧云 韦丽雯
32	黄富棋 胡文珍 陈德炎 黄小韵	铜奖	平南县中等职业技术学校	戚丽冰 莫焕坤
33	方思琪 黄秋燕 覃怡菲 韦华琪	铜奖	广西轻工高级技工学校 （广西轻工技师学院）	王春燕 张娇娇
34	唐晓琳 黄柯云 梁施丹 李若希	铜奖	广西玉林农业学校	陈业莉 王立丽
35	张馨萍 邓可依 林晓莹 卢芊烨	铜奖	广西华侨学校	戚舒瀚 梁春媚
36	龙建东 李玉森 门玉婷 韦秋怡	铜奖	永福县职业教育中心	谢凯梅 文　婷
37	莫桂锦 宾俊智 戴紫鑫 蒋文娟	铜奖	广西商业高级技工学校 （广西商业技师学院）	邓维佳 秦　臻
38	吴思雨 覃玲钰 位文娟 韦思贵	铜奖	广西商业学校	谭　燕 陈李馨

— 84 —

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

获奖证书
CERTIFICATE OF AWARD

2025 年人工智能赋能教育创新应用大赛
教育智能体创新与应用赛道

二等奖

项 目 名 称：桂荣智学伴人工智能赋能教育创新应用
推 荐 单 位：广西商业学校
团队负责人：谢晓霞
团 队 成 员：时劼、李东宁、曾宪晃、韩德军、韦乐、罗钧文、黎元龙、胡铧芮、韦江忠、宋柏毅
证 书 编 号：2025AI_jy_agent_059

广西壮族自治区教育厅
二〇二六年一月

获奖证书
CERTIFICATE OF AWARD

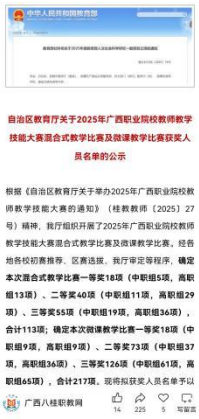
2025 年人工智能赋能教育创新应用大赛
教育语料库创新与应用赛道

二等奖

项 目 名 称：AI 赋能《茶文化与茶艺》多模态教学语料库构建与课程智能化教学改革应用
推 荐 单 位：广西商业学校
团队负责人：谭燕
团 队 成 员：荣粤、时劼、张蓉、陈亭馨、朱宣宇泽、胡铧芮、韦珍妮、杨雪萍、韩德军、陈婉仪、黄恒直
证 书 编 号：2025AI_jy_corpus_018

广西壮族自治区教育厅
二〇二六年一月

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人员名单的公示

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。现将拟获奖人员名单予以

广西八桂职教网 14 225 5 写留言

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	智慧仓配运营	广西电力职业技术学院	三等奖	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

荣誉证书

莫思丽 同学：

在第十五届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。

指导教师： 谭燕 胡铧芮

特颁此证，以资鼓励。

中国旅游协会 中国旅游协会旅游教育分会 全国旅游院校服务技能大赛组委会

世龙二〇二五年五月

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

CERTIFICATE OF HONOUR
获奖证书

Certificate No : D-2025BR035C0253
Issue Date:2025-11-9

2025 一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛
BELT & ROAD AND BRICS COMPETITION OF SKILLS DEVELOPMENT AND TECHNOLOGY INNOVATION

This is to certify that
Tan Yan Zhu Huanyuze
from Guangxi Business School won Third Prize
in Finals of First Modern Beverage Innovation Design and Service Skills Competition (Teachers Group)

谭燕 朱宣宇泽
来自 广西商业学校
在 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） 中表现优异，荣获 三等奖
特发此证，以资鼓励

BRICS Business Council

三、成果背景

（一）国家背景

序号	背景材料名称
1	国办发〔2012〕47 号《国务院办公厅关于印发国内贸易发展 “十二五” 规划的通知》
2	商务部《关于加快发展大众化餐饮的指导意见》商服贸函〔2014〕265 号

1.《国务院办公厅关于印发国内贸易发展 “十二五” 规划的通知》

中华人民共和国中央人民政府
www.gov.cn

首页 | 简 | 繁 | EN | 登录 | 邮箱 | 无障碍

首页 > 国务院公报 > 2012年第26号

字号：默认 大 最大 | 打印

国务院办公厅关于印发
国内贸易发展“十二五”规划的通知

国办发〔2012〕47号

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

《国内贸易发展“十二五”规划》已经国务院同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

国务院办公厅
2012年9月1日

国内贸易发展“十二五”规划

《国内贸易发展“十二五”规划》根据《中华人民共和国国民经济和社会发展第十二个五年规划纲要》编制，主要阐明“十二五”时期我国国内贸易发展战略，提出发展政策导向，明确政府工作重点，引导市场主体行为，促进国内贸易又好又快发展。

一、现状与形势

（一）“十一五”时期国内贸易发展取得显著成就。

“十一五”时期，面对复杂多变的国内外形势，国内贸易坚持科学发展，坚持改革开放，转变发展方式。健全流通网络，提升服务水平，主要指标达到或超过规划目标，为应对国际金融危机、促进国民经济平稳较快发展、保障和改善民生作出了重要贡献。

总体规模快速膨长。社会消费品零售总额、生产资料销售总额分别从2005年的6.0万亿元、14.3万亿元，提高到2010年的15.7万亿元、36.1万亿元，批发零售住宿餐饮业增加值从2005年的1.8万亿元提高到2010年的4.4万亿元，年均实际增长14.9%。

结构调整和模接速，区域结构有所改善。2010年中西部地区社会消费品零售总额占全国的比重比2005年提高近1个百分点，农村市场体系薄弱的局面明显改观，2010年底，农村连锁县市已覆盖全国80%的乡镇和40%的行政村，流通组织化程度提高。全国批发和零售业法人企业数占批发和零售业企业总数比重由2005年的7.3%提高到2010年的8.3%。零售业态发展较快，超市、便利店、专卖店、专业店、网上商店等加速普及。

现代流通加快发展，连锁经营向多行业扩展，物流装备技术和现代化配送水平稳步提高，电子商务发展迅猛。2010年限额以上连锁零售企业商品销售额达到2.7万亿元，“十一五”期间年均增长16.8%；一批现代化物流配送中心投入使用，限额以上连锁零售企业统一配送率达到63.0%，2010年电子商务交易额达到4.5万亿元，其中网络零售额超过5200亿元。

综合贡献更加突出，批发零售住宿餐饮业增加值占国内生产总值比重由2005年的9.8%上升至2010年的10.9%，对经济增长的贡献居第三产业首位，2010年国内贸易税收达1.6万亿元，占全国税收总额的21.3%。“十一五”期间，国内贸易税收年均增长24.0%，基于同期全国税收年均增速，2010年国内贸易就业人数达到1.027亿人，国内贸易在应对突发事件和举办重大活动中，发挥了保障供应、稳定市场的重要作用。

国内贸易在快速发展的同时也存在一些突出问题，市场管理制度不健全、法律法规和标准体系亟需完善；城乡市场发展不均衡，部分生活服务行业发展滞后；企业竞争能力不强，流通效率亟待提高，市场调控和应急保供能力较弱，市场秩序仍需规范。

（二）“十二五”时期国内贸易发展面临重大机遇和挑战。

“十二五”时期是我国全面建设小康社会的关键时期，是深化改革开放、加快转变经济发展方式的攻坚时期，国内贸易发展面临重大机遇：国家着力扩大内需、完善促进消费政策措施，为国内贸易发展提供了不断动力；工业化进程进一步加快，城镇化积极推进，对外开放进一步扩大，为国内贸易发展提供了更大空间；深化收入分配制度改革、健全社会保障体系，建立扩大消费需求的长效机制，有利于提高居民消费能力，改善消费预期，为国内贸易发展提供了市场潜力；物联网、云计算等新一代信息技术的应用，将加快经营管理模式创新，推动流通向网络化、智能化方向发展，为国内贸易发展提供了有力支撑。

“十二五”时期，国内贸易发展也面临诸多挑战：人民群众生活水平显著提高，居民消费结构不断升级，对国内贸易优化结构与布局提出了新要求；资源环境约束日趋强化，资金、土地、劳动力等要素成本上升，国内贸易加快转变发展方式的迫切性进一步增强；国际国内市场联系更加紧密，国内贸易领域的市场竞争更加激烈，维护市场正常秩序的任务更加艰巨；部分大宗商品的多依赖进口，受国际市场价格影响较大，市场调控难度增大。

（二）建立和完善现代商品流通体系。

1.着力建设农产品现代流通体系。引导各类投资主体投资建设和改造农产品批发市场和农贸市场、社区菜市场等鲜活农产品零售网点。加强预选分级、加工配送、包装仓储、检验检测等设施设备建设改造。支持农产品冷链物流发展，逐步形成全程冷链。积极探索以参股控股、产权回购回租、公建配套等多种形式，改造和新建一批具有公益性质的农产品批发市场、农贸市场、社区菜市场、菜店。统筹农产品集散地、销地、产地批发市场建设。积极推动农超对接、农批对接等多种产销衔接方式发展。支持农业生产基地、农民专业合作社在城市社区设立多种形式的鲜活农产品直销网点，创新农产品流通方式。鼓励拍卖、网上零售等现代交易方式发展，探索发展农产品流通领域的电子商务。完善全国鲜活农产品市场信息平台，健全农产品信息网络，形成全国统一的信息发布机制。

2.积极完善生产资料现代流通体系。鼓励直采直供、网上购销。支持生产资料流通企业向上下游延伸，形成供应链集成服务模式。逐步完善佣金代理制，规范发展总经销和总代理。支持发展企业间的电子商务。鼓励具备条件的生产资料生产、流通企业发展内外贸结合的经营模式，建立跨国采购和销售网络。支持生产资料批发市场加快改造升级，提升物流配送、流通加工、价格发布、金融服务、信息引导等综合服务功能，形成一批全国性或区域性生产资料交易中心。

3.加快健全工业消费品流通体系。引导零售企业突出主业、提高自营比重。支持零售企业拓展网上销售、信用销售、配送等服务功能，完善售后服务。积极促进工商对接，引导工业消费品批发、零售、生产企业建立稳定的供应链，鼓励生产企业向零售企业直接供货。促进工业消费品批发市场规范发展，提升综合服务功能。鼓励发展具有品牌优势的连锁工业消费品批发市场，支持具有批发功能的仓储式会员店发展。规范总经销、总代理，减少代理层次。

（三）促进内贸领域服务行业大发展。

1.促进家庭服务业规范发展。整合家庭服务资源，实现家庭服务供求信息高效对接。丰富服务内容，延伸服务范围。加强家庭服务企业和人员管理，鼓励从业人员职业化，加强服务技能培训，统一服务标准，提高服务质量。推动一批管理科学、运作规范、影响力较大的家庭服务企业跨区域发展。

2.鼓励发展大众化餐饮。发展特色餐饮、民族餐饮、早餐、快餐和送餐服务。优化大众化餐饮市局，支持大型餐饮企业建设主副食加工配送中心，发展标准化餐饮网点。培育一批品牌化、连锁化经营的大众化餐饮企业。弘扬中华饮食文化，逐步形成业态互补、高中低档协调发展、中外餐饮融合促进的发展格局。

3.支持发展经济型住宿业。建立能够满足不同层次需求的住宿服务网络。大力发展绿色饭店和经济型连锁酒店，在大中城市开展绿色饭店创建活动。鼓励住宿企业连锁化、品牌化经营，推进住宿、旅游、出行一体化服务。推广实施住宿业相关国家标准和行业标准，提高住宿业服务水平。

4.提升其他服务行业发展水平。促进洗染、沐浴、美发美容、人像摄影、再生资源回收、修理与维护等服务网点合理布局，丰富便民利民服务网点。扩展服务领域和服务项目。大力发展租赁业，鼓励开展先进技术装备的融资租赁业务，积极发展实物租赁市场，培育一批面向国内外市场的专业化品牌化展会。加强拍卖和典当业监管。规范提升认证认可、信用评估、经纪代理、管理咨询、市场调查、服务外包、创意设计等商务服务行业。

（四）全面提高流通企业竞争力。

1.积极培育大型企业。加大金融支持力度，推动有实力的流通企业通过参股、控股、联合、兼并、合资、合作等方式，跨行业、跨地区整合资源，实现资本化扩张，形成若干大型零售商、批发商、代理商等。鼓励有条件的企业在依法合规、公平竞争的前提下，组成战略联盟，开展采购、营销等方面合作。

2.大力扶持中小企业。支持中小流通企业特别是小微型企业专业化、特色化发展，建立健全中小流通企业服务体系，扶持发展一批面向中小流通企业的公共服务平台和服务机构。鼓励中小企业开展联合采购。引导中小企业利用信息技术提高管理、营销和服务水平。

3.鼓励实施品牌战略。建立品牌促进、推介和保护等公共服务体系。完善中国品牌产品境内外营销网络，畅通中国品牌产品流通渠道。积极发展品牌产品专卖店、专业店。鼓励流通企业开发自有商品品牌。支持流通企业服务品牌建设，保护中华老字号，鼓励中华老字号创新发展。

2.《关于加快发展大众化餐饮的指导意见》

中华人民共和国商务部
MINISTRY OF COMMERCE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

English Français Русский Español Deutsch 无障碍浏览

首 页
机构设置
新闻发布
政务公开
政务大厅
互动交流
公共服务
智能问答

首页 〉 政策发布 〉 国内贸易管理

来源：中华人民共和国商务部　类型：原创　分类：政策　2014-06-05 09:05

商务部关于加快发展大众化餐饮的指导意见

商服贸函[2014]265号

大众化餐饮是满足群众日常生活必需餐饮服务的重要服务业态，主要包括早餐、快餐、团餐、特色正餐、地方小吃、社区餐饮、外卖送餐、美食广场、食街排挡、农家乐以及相配套的中央厨房、配送、网络订餐等服务形式。目前，我国大众化餐饮已占餐饮市场的80%。随着城乡居民收入水平提高、生活节奏加快以及消费观念的改变，大众化餐饮呈现出巨大的发展潜力和市场空间。加快发展大众化餐饮，是厉行勤俭节约、反对铺张浪费，推动餐饮业回归理性消费的客观要求，是优化餐饮业发展结构、引导高端餐饮转型、提升餐饮业发展水平的有效途径，是保障和改善人民生活、扩大内需、促进就业的现实需要。我国大众化餐饮仍存在着业态种类不够丰富、食品安全保障能力较弱、创新能力不足、服务质量亟待提升、现代化水平有待提高等矛盾和问题，需要着力解决。

为加快发展大众化餐饮，现提出如下意见：

一、总体要求

（一）指导思想。深入贯彻落实党的十八大和十八届二中、三中全会精神，坚持发挥市场配置资源的决定性作用和政府的调节作用，坚持以人为本、服务民生的基本原则，以厉行餐饮节约、反对食品浪费为方向，以法规标准和规划为保障，着力推动餐饮业转变发展方式，优化发展结构，创新发展模式，提升服务质量，增强发展动力，形成方便快捷、卫生安全、经济实惠、营养健康的大众化餐饮服务体系，满足人民群众日益增长的餐饮服务需求。

（二）基本原则。

坚持以人为本。顺应人民群众对餐饮服务的新期待，按照餐饮业遏制铺张浪费、实现转型发展的新要求，丰富大众化餐饮产品，保障餐饮食品安全，发展营养健康餐饮，使人民群众得到满意的餐饮服务。

坚持突出重点。围绕社区、商务区、人口流动集中地区等重点区域建设大众化餐饮服务网络，满足不同层次的餐饮服务需求。

坚持分类指导。针对大众化餐饮的不同特点，统筹协调，分类指导，着力解决市场薄弱环节和企业发展中面临的突出矛盾和问题，营造良好发展环境。

（三）发展目标。调动社会资本参与大众化餐饮服务体系建设的积极性，推动高端餐饮加快转型，实现餐饮业科学发展。力争用5年左右的时间，使餐饮行业现代化水平大幅提高，行业诚信体系初步形成，服务质量明显改善，国际交流合作更加深入，大众化餐饮服务体系更为健全，大众化餐饮占全国餐饮市场的比重提高到85%以上，总体发展水平与人民群众餐饮消费需求基本相适应。

二、构建大众化餐饮服务体系

（四）健全大众化网络。鼓励高端餐饮企业发展大众化餐饮网点，推动餐饮业转型发展。引导餐饮企业在社区、学校、医院、办公集聚区、商圈建设餐饮网点，推动餐饮服务便利化发展。支持机关事业单位食堂和宾馆饭店的餐厅向社会开放，推动餐饮服务的社会化发展。鼓励有条件的城市根据消费需求建设美食街、特色食品街等，推动餐饮业的集聚式发展。

（五）发展大众化消费。引导餐饮企业根据不同群体的消费需求，合理搭配食材，提供健康、营养、适口的餐饮产品。鼓励餐饮企业开发中低档家常菜肴和地方特色食品，调整高中低档菜品的比例，降低人均消费标准，优先供应大众化餐饮服务品种。加快发展面向老年人、中小学生、病人等特定消费群体的餐饮服务。大力发展社区餐饮、外卖送餐服务，满足社区居民、办公集聚区工薪阶层的餐饮需求。规范食街排挡，满足进城务工人员餐饮需求。引导餐饮企业发展与商务餐饮、婚寿宴、家庭聚餐、旅游团餐等细分市场相适应的业态，满足不同层次的大众化餐饮需求。

（六）提高大众化供应能力。鼓励餐饮企业建设中央厨房，完善统一采购、统一加工、统一配送体系。支持企业建立原材料生产基地和采购基地，做好农餐对接。支持企业建设、改造食品加工车间和流水生产线，实现餐饮加工工业化和产品生产标准化。支持企业建设冷链与配送系统，配置冷藏、冷冻设施和冷链配送车辆，增强配送能力，向企业的连锁门店，以及机关食堂、学校、医院、便利店、超市等配送餐饮食品。

（七）创新大众化服务模式。鼓励餐饮企业创新服务模式，开展线上线下融合，实现实体店与互联网、移动通信以及微博、微信等社交媒体的合作，发展线上预订、营销、团购、外卖、餐厅索引和评价服务，开发移动支付功能，线下与快递公司合作，及时提供送餐上门服务，完善售后服务的在线服务模式，实现企业经营的网络化。鼓励餐饮企业发展外卖成品和半成品餐、外烩等服务，改造传统生产工艺，改进烹饪技艺。

三、提升大众化餐饮发展水平

（八）提高管理水平。鼓励餐饮企业建立信息化管理系统，完善管理流程，增强管理能力，实现管理信息化。建立餐饮业职业经理人制度，鼓励专业人才参与餐饮企业管理。支持行业组织和餐饮企业加强人才培训，提高行业从业人员的管理能力和服务水平。加强校企合作，建立各层次的餐饮人才保障机制。

（九）加强诚信建设。推进餐饮企业信用制度建设，建立服务质量考核和服务满意评价体系，完善企业信用记录，鼓励符合条件的第三方信用评估服务机构建设数据库，规范开展企业信用评价。加强信用监督和管理，建立黑名单发布制度，建立健全守信激励和失信惩戒机制。推进诚信经营示范建设，树立诚信经营典型，弘扬诚信文化，努力营造良好的社会消费环境。

（十）强化餐饮服务安全。结合行业管理职能，配合相关监管部门做好餐饮食品安全工作。引导餐饮企业认真贯彻执行有关食品安全的法律法规，做好餐饮食品安全宣传教育。配合卫生监督管理部门加强对餐饮服务场所的卫生监管，建立健全餐饮经营卫生规范。配合有关部门做好餐饮场所燃气安全专项治理工作，按照要求切实落实好商务主管部门的工作职责，组织餐饮场所开展燃气使用安全自查工作，主动消除隐患，督促餐饮企业与合法供气企业签订安全供用气合同。鼓励餐饮企业进行厨房卫生系统改造。

（十一）发展健康餐饮。加强餐饮业从业人员营养搭配和膳食平衡知识的普及和培训，推广膳食结构多样化的健康消费模式，全面提高行业营养知识水平。加强营养早餐和快餐食品集中生产、配送、销售体系建设，推动健康餐饮科学发展。鼓励健康营养型餐厅发展，通过宣传健康饮食知识，合理搭配营养菜肴赢得市场。

（十二）加强国际交流合作。加快餐饮国际化进程，鼓励通过参加国际烹饪比赛、国际美食节等活动吸收国外先进的餐饮经营理念和技术，提升中餐国际竞争力。借鉴国外餐饮企业科学管理、节约集约、绿色环保方面的成熟经验和做法，创新商业模式，完善服务方式，增强餐饮企业可持续发展能力。引导有实力的餐饮企业"走出去"，开拓国际餐饮市场。进一步推动将"中华烹饪"纳入世界非物质文化遗产名录。

（二）行业背景

序号	背景材料名称
1	桂政发〔2010〕70 号《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》
2	广西评出 30 家桂菜名菜名店企业

1.《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》

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
（桂政发〔2010〕70号）

各市、县人民政府，自治区农垦局，自治区人民政府各组成部门、各直属机构：

为贯彻落实《中共广西壮族自治区委员会广西壮族自治区人民政府关于进一步加快服务业发展的决定》（桂发〔2010〕34号），加快我区住宿餐饮业的发展，现结合我区实际，提出如下意见。

一、充分认识加快发展住宿餐饮业的重要意义

住宿餐饮业既与居民生活密切相关，也是对外开放的重要窗口，劳动密集型特点显著，带动就业作用明显。我区正处于城镇化加速发展和对外开放日益扩大的发展时期，住宿餐饮业具备了加快发展的良好条件。发展住宿餐饮业是扩大内需、改善民生、加快发展我区服务业的重要组成部分。加快发展住宿餐饮业，提升住宿餐饮业发展水平，是不断满足人民群众物质生活需要，吸纳城乡就业的重要渠道。为此，必须从贯彻落实科学发展观，提高我区服务业发展水平的高度，把加快住宿餐饮业发展作为一项重要任务来抓好。

“十一五”期间，我区住宿餐饮业保持了持续增长，初步形成了多种经济形式、多种风味、多种经营模式并存的产业格局。住宿餐饮业已经成为服务业中最具有活力的产业，成为增强城市服务功能和提高城市化水平的重要推动力量。但是，住宿餐饮业仍存在一些突出问题，行业发展缺乏统筹规划，高中低档业态比例不合理；行业集中度偏低，难以形成规模效应；知名品牌少，特色不突出；从业人员专业技能，服务规范化水平需要提升。各地各部门要进一步提高认识，转变观念，着力解决突出问题，把住宿餐饮业提高到一个新的发展水平，带动我区服务业加快发展。

二、总体要求和目标

（一）总体要求：加快住宿餐饮业科学发展，以人为本，以满足消费需求为导向，以提升服务质量为核心，以发展绿色消费为主题，以品牌化、连锁化、规范化、便利化经营为重点，促进住宿餐饮业转型升级，优化行业结构，提高行业集中度，全面提升住宿餐饮业服务水平。

（二）发展目标：“十二五”期间，住宿餐饮业实现零售额年平均增长20%，占社会消费品零售总额比重达15%。发展住宿餐饮业循环经济，引导行业走低碳发展之路，全区住宿餐饮行业节水节电20%。

1. 餐饮业。到2015年，培育营业额1亿元以上以桂菜为主的品牌餐饮企业3家以上，年营业额5000万元以上的15家，全国餐饮100强企业3家；在县级以上城区建设1－2个具有地方特色的餐饮美食街区；引进国内八大菜系知名餐饮企业、世界及东盟知名餐饮企业20家；开发研制具有广西鲜明特色桂菜名菜100个，名点100个，核心菜谱20卷，打造50家桂菜示范店、形象店、旗舰店，认定桂菜大师、名师100个；创建国家级“绿色餐饮企业”50家；自治区级“绿色餐饮企业”300家。

餐饮业：

（三）培育餐饮业企业品牌。实施“树桂菜品牌”工程，培育满足多层次消费需求的餐饮品牌。

1. 以节造市，促进餐饮消费。重点打造“南宁?东南亚国际旅游美食节”品牌，培育“广西桂菜美食文化节”和具有民族特色的“美食节”。结合传统节庆和假日，月月举办“美食节”，以节造市，促进餐饮消费。

2. 推进“三名工程”，加快“走出去”步伐。实施桂菜“名菜”、“名店”、“名师”工程。支持桂菜知名企业、连锁企业走出广西，桂菜进京、进沪和周边省、市及东盟国家，鼓励向海外输出桂菜厨师，鼓励餐饮企业到东盟及世界各地开展桂菜烹饪表演和宣传，提高桂菜国际知名度。

3. 支持餐饮企业品牌化建设，鼓励餐饮企业注册和使用自主商标，扶持和培育30家以桂菜为主的餐饮龙头企业，充分发挥品牌效应。

（四）大力发展特色餐饮和农家乐休闲街区。发展特色餐饮休闲街区，更好地发挥聚集效应，成为消费、旅游和休闲新景区。重点培育南宁市邕州老街文化旅游美食街、东门海鲜国际美食广场、民歌湖酒吧一条街、淡村美食城、中山路和冰街特色小吃街；柳州市晨观大道休闲娱乐一条街、台湾美食城；桂林市正阳路步行街、联达商业广场主食街、米粉一条街、滨江路休闲街；钦州市滨海海鲜城；玉林市生料美食街、煲汤美食街、酒吧一条街；贵港市“荷城月色”大西园莲藕美食街；百色市休闲旅游农家团餐和河池市绿色长寿美食；贺州市银河路餐饮街；崇左市中国—东盟特色餐饮一条街；提升桂林市阳朔西街特色酒吧咖啡休闲街和北海市外沙美食海鲜岛档次。

（五）积极引进国内外餐饮品牌企业。引进国内外餐饮品牌企业，在中心城市培育和打造国内外餐饮品牌街区，通过引进现代餐饮经营业态和管理方式，改善我区餐饮企业软硬件设施，使餐饮业从菜品、服务到管理模式等适应市场发展要求，不断提高我区餐饮企业的市场竞争力。

（六）大力开拓大众化餐饮市场。在城市繁华的商业区和著名旅游景区重点推广经营高档菜、特色菜、精品菜，在交通要道和居民小区主要开发面向大众的快餐和大众宴席，在城郊和休闲农业园区发展具有乡村特色的“农家乐”、度假村。

2. 广西评出 30 家桂菜名菜名店企业

广西评出30家桂菜名菜名店企业

2015-04-15 17:04　来源：新华网　作者：新华网　【字体：大 中 小】打印

4月14日，广西壮族自治区商务厅对2014年广西桂菜宣传活动中评选出的20家桂菜名菜企业和10家桂菜名店企业进行了授牌。由自治区商务厅组织编撰的《广西桂菜名店名菜荟萃》同日面向社会发布。

据介绍，2014年广西桂菜宣传活动中共有５０多万个网友ＩＰ进行了投票，投票次数近２００万，评选出了４０家餐饮企业及５０道地方名菜。经过专家讨论，最终评选了出全州醋血鸭、螺蛳鸭脚煲、横县鱼生等２０道桂菜名菜，以及１０家桂菜名店。

广西烹饪餐饮行业协会会长曾大文介绍，广西地理条件优越，物产丰富，多样的食材为桂菜发展提供了良好的先天条件。桂菜在用料、烹调方面与时下人们的健康理念不谋而合，满足人们的饮食习惯。

自治区商务厅副厅长熊家军说，桂菜要走向全国市场任重道远，餐饮企业家要推陈出新，打造具有地域特色、民族特色的菜肴品牌，让桂菜成为广西的招牌。《广西桂菜名店名菜荟萃》将成为宣传广西本土餐饮文化的“窗口”，要通过这扇“窗口”打开各地食客的胃口，吸引更多的企业家投资广西餐饮项目。

熊家军还表示，今年自治区商务厅在继续打造桂菜品牌的同时，将对本土米粉做重点推介，计划在全国范围内招商建立“米粉博物馆”，打造广西米粉品牌。

（三）学校背景

1. 国家中等职业教育发展改革示范学校

Languages 微言教育 无障碍浏览 登录 | 注册

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 > 公开

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：360A07-06-2015-0091-1 生成日期：2015-11-04 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：教职成厅函〔2015〕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。

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

教职成厅函〔2015〕48号

265		广西商业学校	通过