



国家重点 自治区示范
广西梧州农业学校
Guangxi Wuzhou Nongye Xuexiao

广西第四批民族文化遗产创新职业 教育基地



广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地
GUAN XI CHANG SHOU HE ZHOU KE JIA CAI WEN HUA CHUAN CHENG CHUANG XIN ZHI YE JIAO YU JI DI

验收佐证材料

6

目 录

一、项目建设依据

- (一) 自治区教育厅认定文件
- (二) 向自治区教育厅报备获通过的建设方案及任务书

二、硬件建设佐证材料

(一) 传承培训中心建设材料

- 1. 面点制作实训室相关材料
- 2. 烹饪制作实训室相关材料
- 3. 饮品制作实训室相关材料
- 4. 各实训室实际使用情况材料

(二) 展示体验馆建设

- 1. 体验馆各展区场景相关材料
- 2. 展示视频相关材料
- 3. 菜品面塑模型相关材料
- 4. AR 虚拟展示相关材料

(三) 技艺大师工作室建设

- 1. 工作室场景相关材料
- 2. 东融名师工作室相关材料
- 3. 工作室活动相关材料
- 4. 贺州客家宴席及制作标准

三、内涵建设佐证材料

(一) 人才培养模式创新

1. 中餐烹饪专业人才培养指导委员会
2. 学习调研情况相关材料
3. “一注魂，二造形，三全育”中餐烹饪专业人才培养模式：
4. 广西梧州农业学校中餐烹饪专业人才培养方案
5. 广西长寿贺州客家菜文化传承人认定标准

（二）课程体系建设

1. 《广西贺州客家菜制作》
2. 《广西特色小吃》
3. 教学资源库建设相关材料
4. 精品课程建设相关材料

（三）师资队伍建设

1. 中餐烹饪专业专兼结合的师资队伍一览表
2. 送培提升烹饪技艺情况相关材料
3. 师资队伍建设效果相关材料
4. 教师能力相关材料
5. 研发创新能力相关材料

（四）校企合作平台建设

1. 校企合作协议
2. 机制建设相关材料
3. 产品研发相关材料

（五）社会服务与宣传推广

1. 成立社团相关材料

2. 宣传报道相关材料

3. 社会培训相关材料

4. 活动开展相关材料

四、建设成效佐证材料

认定为自治区示范性民族文化遗产创新职业教育基地文件

(三) 师资队伍建设

1. 中餐烹饪专业专兼结合的师资队伍

(1)组建了本项目的专兼结合的师资队伍 37 人,民族技艺行业专家,聘请民族技艺大师或者非遗传承人 9 人。

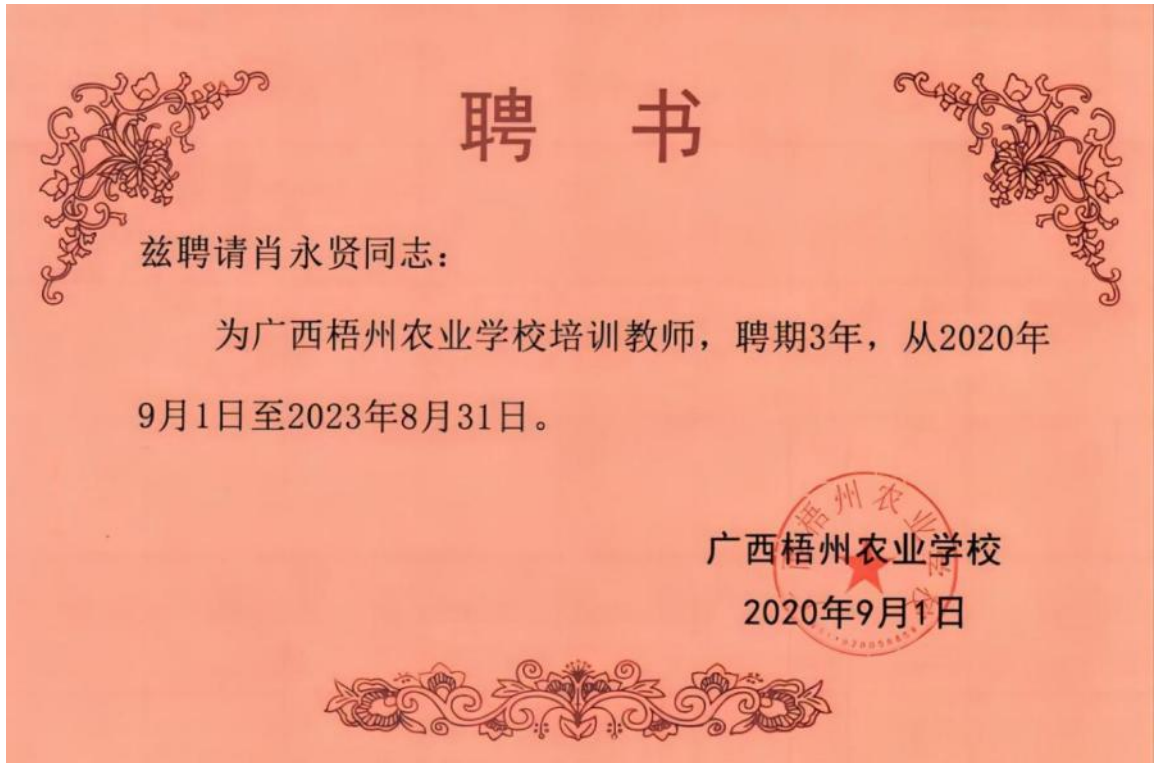
中餐烹饪专业师资队伍名册

序号	姓名	出生年月	民族	学历	毕业院校及专业	是否双师型教师	职称	教师类型	教师类别	授课课程
1	叶继炎	1965.10	汉	大学文学学士	广西师院汉语言文学专业	是	正高级讲师	校内	专任教师	语文
2	任智乾	1974.09	汉	大专	桂林工学院 应用电子技术专业	是	高级讲师	校内	专任教师	中国特色社会主义
3	黄舒	1973.11	汉	大专	华中师范大学大专	是	正高级讲师	校内	专任教师	数学
4	卢连娇	1973.06	汉	大学	2006.06中南大学汉语言文学	是	高级讲师	校内	专任教师	现代厨房管理
5	江昭玉	1966.03	汉	大学学士	广西师范学院汉语言文学专业	是	高级讲师	校内	专任教师	语文
6	陆桂芬	1979.03	汉	大学文学学士	广西师院汉语言文学教育专业	是	高级讲师	校内	专任教师	茶艺
7	陈秀红	1983.10	汉	大学文学学士	广州大学英语(国际商务)	是	高级讲师	校内	专任教师	英语
8	陈华升	1978.11	汉	大学理学学士	广西师范大学生物学教育专业	是	高级讲师	校内	专任教师	烹饪营养与卫生
9	邱勇	1978.08	汉	大学	2014.06广西师范大学行政管理专业	否	中级讲师	校内	专任教师	客家文化与礼仪
10	朱奕敬	1986.11	汉	大学农学学士	广西大学动物科学	是	中级讲师	校内	专任教师	化学
11	钟春建	1992.01	汉	大学	2020.06广西师范大学汽车维修工程教育	否	中级讲师	校内	专任教师	烹调技术
12	官舒云	1988.12	瑶	大学文学学士	广西师范学院英语专业	是	中级讲师	校内	专任教师	饮品调制
13	周秋燕	1989.08	汉	大学理学学士	广西师范学院地理科学	是	中级讲师	校内	专任教师	思政
14	梁文娇	1992.09	汉	大学管理学学士	玉林师范学院旅游管理	是	中级讲师	校内	专任教师	中式面点
15	罗龙	1986.11	汉	大学管理学学士	青海民族大学 人力资源管理	是	中级讲师	校内	专任教师	西式面点
16	刘汉	1987.07	汉	大学教育学学士	广西河池学院体育教育专业	是	中级讲师	校内	专任教师	体育

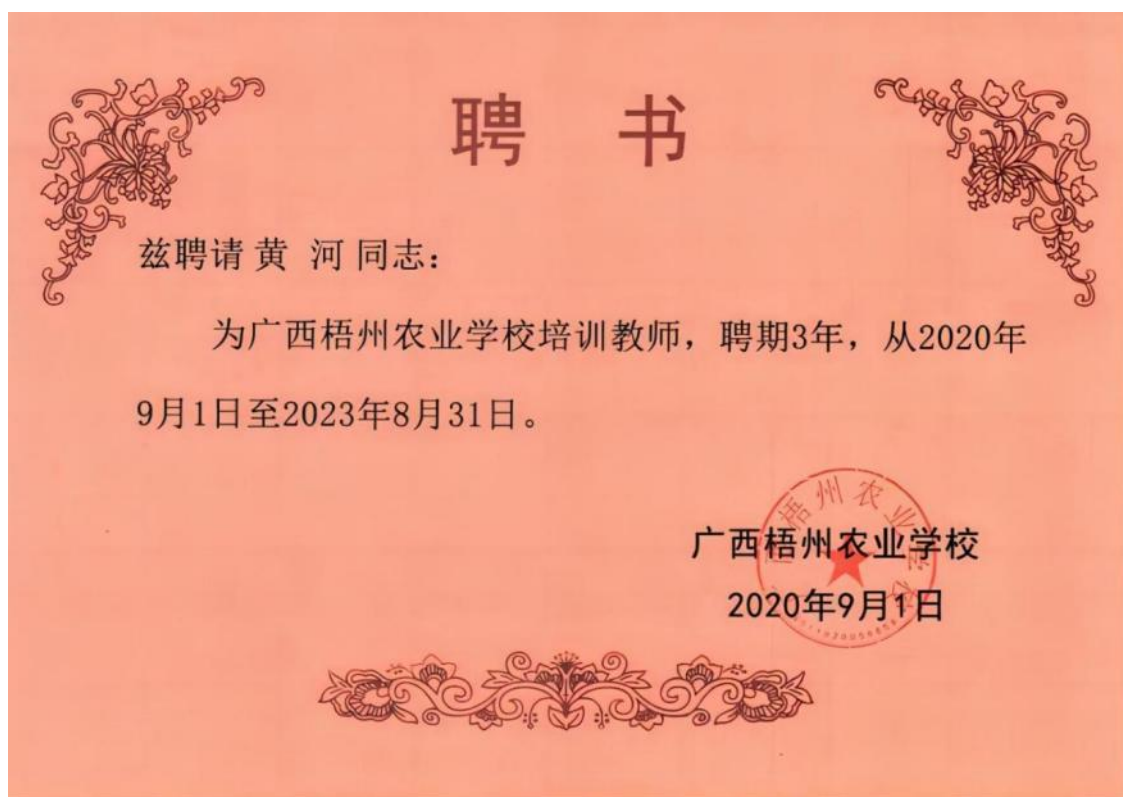
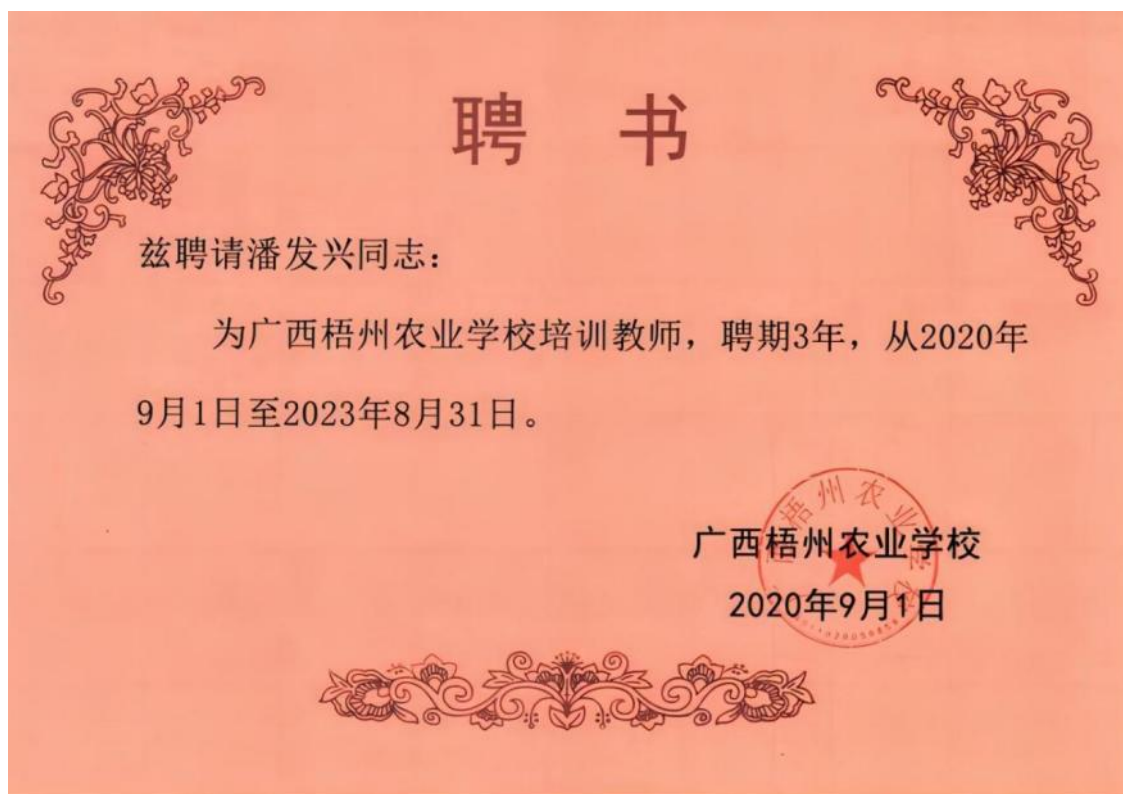
17	韦柏林	1985.07	汉	大专	广西工业职业技术学院模具设计与制造专业	是	中级讲师	校内	专任教师	信息技术
18	张声勇	1985.09	汉	大学理学学士	广西师范学院数学与应用数学	是	中级讲师	校内	专任教师	职业道德与法治
19	罗冬梅	1987.12	汉	大学	桂林电子科技大学会计	是	中级讲师	校内	专任教师	数学
20	刘莲飞	1985.10	汉	大学理学学士	贺州学院数学与应用数学专业	是	中级讲师	校内	专任教师	数学
21	陈文霞	1987.03	瑶	研究生文学学士	广西师范大学课程与教学论	是	中级讲师	校内	专任教师	心理健康与职业生涯
22	卢开茶	1990.06	汉	大学管理学学士	云南师范大学商学院会计学	否	中级讲师	校内	专任教师	艺术
23	李桂平	1978.02	壮	大学理学学士	广西师范大学计算机与应用数学专业	否	中级讲师	校内	专任教师	烹饪营养与卫生
24	周宪辉	1984.08	汉	大学教育学学士	湖南邵阳学院体育教育专业	否	中级讲师	校内	专任教师	体育
25	莫伙娇	1988.12	汉	大学法学学士	广西师院思想政治教育	否	中级讲师	校内	专任教师	哲学与人生
26	陈雁敏	1991.05	汉	大学文学学士	广西师范大学文秘教育	否	中级讲师	校内	专任教师	现代厨房管理
27	潘发	1978.08	汉	大专	贺州学院	否	高级技师	校外	外聘教师	刀工技术
28	钟华坤	1979.04	汉	中专	南宁职业技术学院	否	高级技师	校外	外聘教师	烹饪原料与加工技术
29	黄河	1975.02	汉	大专	南宁职业技术学院	否	高级技师	校外	外聘教师	烹饪原料知识
30	植朝团	1978.09	汉	中专	梧州职业技术学校	否	二级技师	校外	外聘教师	烧卤与冷菜
31	肖永	1967.07	汉	中专	贺县师范	否	无	校外	外聘教师	非遗菜肴传承制作
32	李翠	1984.06	汉	中专	贺州学院	否	二级技师	校外	外聘教师	客家风味小吃制作
33	廖华	1988.09	汉	大专	桂林理工大学	否	二级技师	校外	外聘教师	烧卤与冷菜
34	林华阳	1976.09	汉	中专	梧州职业技术学校	否	二级技师	校外	外聘教师	烹饪原料与加工技术
35	毛富	1989.04	汉	大学	桂林电子科技大学	否	二级技师	校外	外聘教师	艺术冷拼
36	覃瑞基	2001.02	汉	中专	贺州市职业教育发展中心	否	无	校外	外聘教师	食品雕刻
37	张考	1990.07	汉	中专	新科电子工程学校	否	无	校外	外聘教师	食品雕刻

(2) 民族技艺行业专家

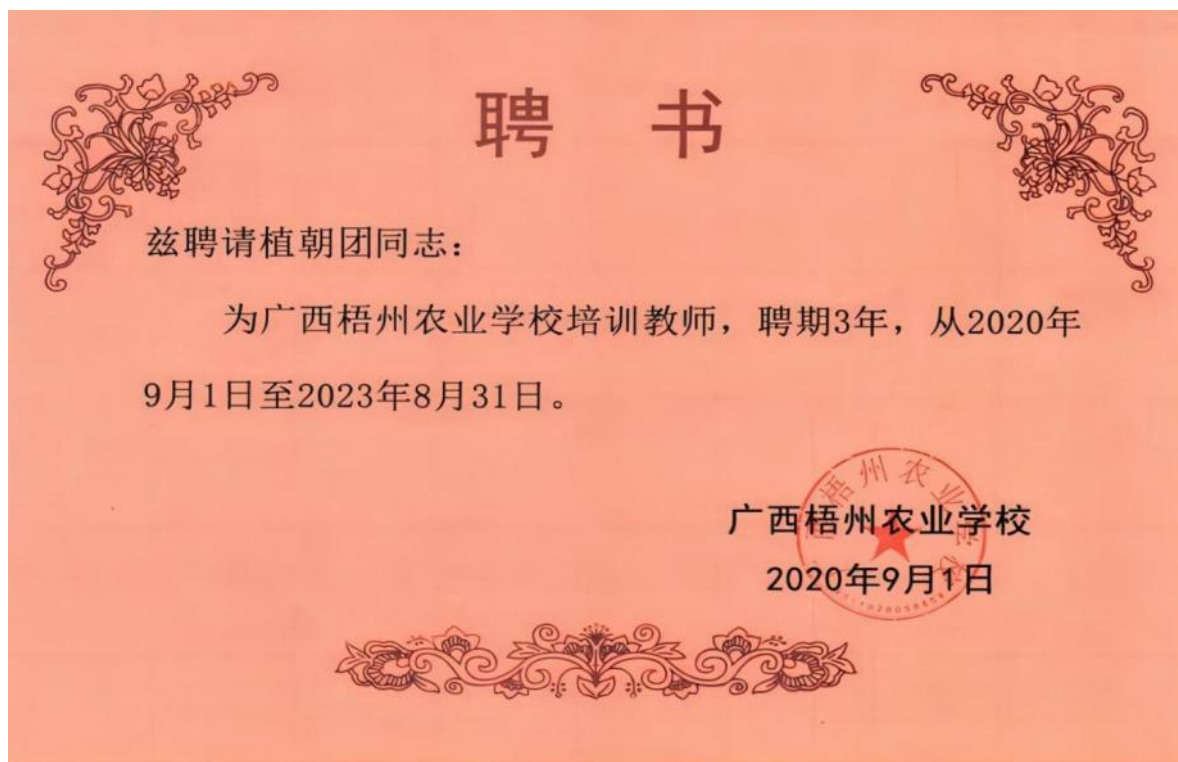
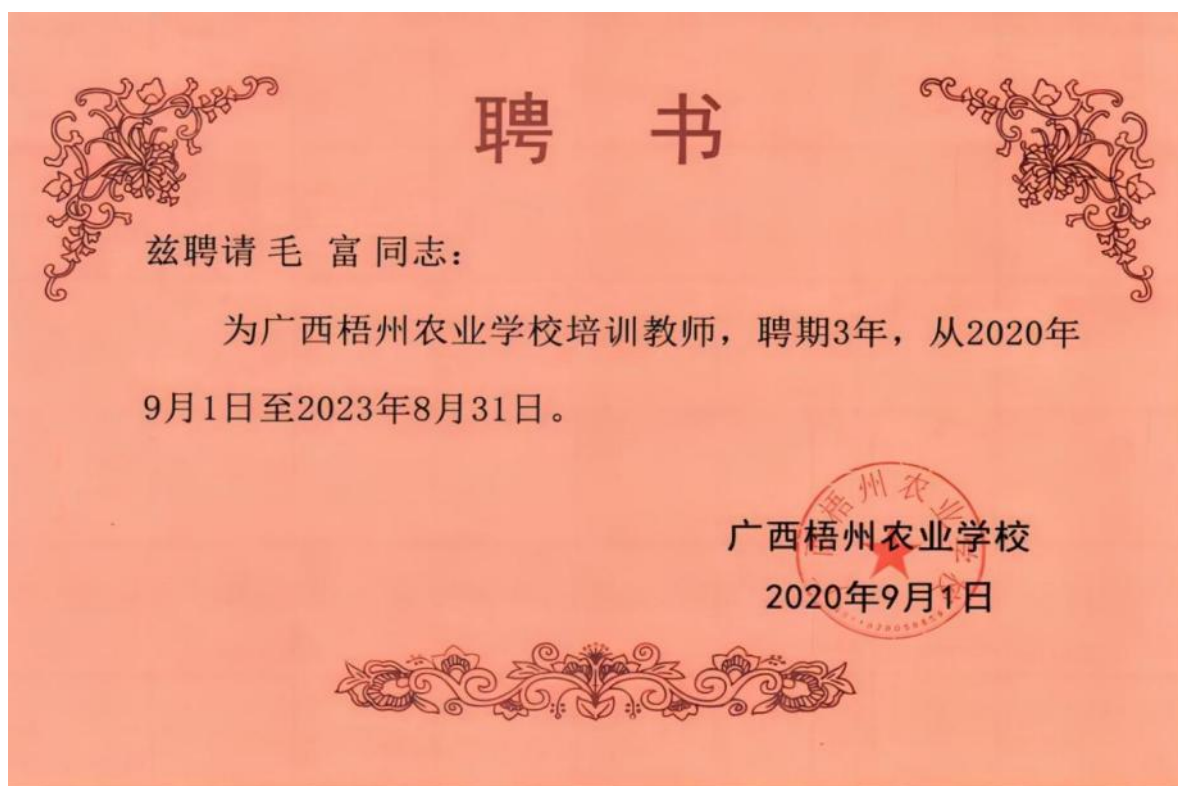
1. 非遗传承人（肖永贤）



2.民族技艺大师（潘发兴、黄河等）



3.民族技艺行业专家（毛富、植朝团、李翠平、廖华、林华阳、钟华坤）



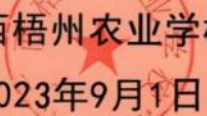


聘 书




兹聘请李翠平同志：

为广西梧州农业学校培训教师，聘期3年，从2023年
9月1日至2026年8月31日。



广西梧州农业学校
2023年9月1日

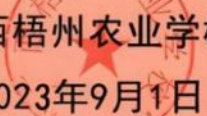


聘 书




兹聘请廖华同志：

为广西梧州农业学校培训教师，聘期3年，从2023年
9月1日至2026年8月31日。



广西梧州农业学校
2023年9月1日



聘 书

兹聘请林华阳同志：

为广西梧州农业学校培训教师，聘期3年，从2023年
9月1日至2026年8月31日。

广西梧州农业学校
2023年9月1日

聘 书

兹聘请钟华坤同志：

为广西梧州农业学校培训教师，聘期3年，从2023年
9月1日至2026年8月31日。

广西梧州农业学校
2023年9月1日

2. 送培提升烹饪技艺情况

教师培训统计表（部分）			
序号	姓名	参加培训名称	备注
1	邱勇	参加德阳雕刻班培训、老友粉培训	
2	梁文娇	参加武杨酥皮点心培训	
3	官舒云	茶艺与茶道培训	
4	钟春建	广西桂菜培训、螺蛳粉培训	

（一）教师参加技艺培训总结及照片（部分）

（1）邱勇培训总结

参加德阳雕刻班培训总结

2020年6月6日我到了德阳去参加肖强雕刻大师的培训班，通过培训班让我明白要做一个与时俱进的新型教师，提高专业水平，提高工作“智慧含量”，乃当务之急。在这十分关键时刻，我校采取了一系列的措施，特别是全员研教及学校的校本培训，对我们教师的建设和培养起着独特的作用。通过培训和学习，我受益非浅。

首先终身学习理念深入我心，教师的成长和发展，观念更新是前提，专业化成长是基础。新的教学观念中产生的。教学改革就是新旧观念的斗争，教学改革的阻力来自于旧的教育观念的束缚。因此，确立新的观念是教育改革的首要任务。以前，我的头脑中存在着教材意识、教参意识，以纲为纲，以本为本，眼睛盯着知识点，强求的是标准答案，应对的是专业操作。通过这次学习，了解到作为一名专业的实践老师不但要注重实操，还得要注重理论。

其次实操的讲解还要考虑到学员的接受程度。学生并不是我们想的那么厉害，只示范一次就可以做出来。在教学中我们应该要示范结束后还要巡查、讲解、再示范。只有这样学生才容易掌握，只有这样学生才能领悟实操的关键点。

最后通过本次学习让我在雕刻技术上提升了一个台阶。对一些平时不是很懂的知识让我有所明悟，让我在日后的教学中有了更清晰的方向。特别是一些刀具的应用技巧，如陶刀的使用、拉线刀的使用更让我有了深刻的认识。

本次的培训学习虽然辛苦，但时间较短，短短半个月感觉学的东西很多，但好多东西还得在日后的教学、练习中不断消化。希望日后

这样的培训学习学校能提供更多的机会和平台。



与肖强雕刻大师的合影



学习现场图片



雕刻学习毕业证书

(2) 梁文娇培训总结

参加武杨酥皮点心培训总结

做为一个青年教师，要跟上时代的脚步，适应行业的发展变化，做一个与时俱进的新型教师，努力提高自身专业技能，提高教学水平。学校也非常重视对于青年教师的培养，给予了一系列的政策，特别是全员研教及学校的校本培训，也鼓励我们走出去，到行业、企业进行实践锻炼。因此在学校相关政策下，我报名参加了武杨酥皮点心的培训，提高自身薄弱处，争取把自身专业技能提高，通过培训和学习，我受益非浅，以下是我的总结。

首先，这次培训让我对酥皮点心的制作过程有了更深入的了解。在课堂上，武杨老师详细地介绍了酥皮点心的原料、配方和制作步骤。他们还给我们展示了各种不同类型的酥皮点心，并讲解了它们的特点和制作要领。通过这些教学内容，我对酥皮点心的制作流程有了更全面的认识，也明白了每个环节的重要性。

其次，培训课程中的实操环节对我来说非常有益。在课堂上，我们分组进行了实际操作，亲自动手制作了酥皮点心。在武杨老师的指导下，我们学会了揉面、擀皮、包馅等基本技巧。同时，我们还学习了一些高级技巧，如制作精美的酥皮花纹和点心外形设计。通过实践，我更加熟悉了各种工具的使用方法，也提高了自己的操作技巧。

此外，这次培训还给了我一个与行业内专业人士交流的机会。在课堂上，我们不仅可以向老师请教问题，还可以与其他学员分享经验和技巧。通过与他们的交流，我了解到了一些行业内的最新动态和趋

势。这些宝贵的经验对于我提升自身专业技能非常有帮助。

最后，这次培训对于我个人的职业发展也有着积极的影响。通过学习酥皮点心的制作技巧，我增加了自己的专业知识储备，提高了自己在这个领域的竞争力。我相信这些新学到的技能将会为我未来的工作提供更多的机会和选择。

总的来说，参加这次酥皮点心培训是一次非常有价值的经历。通过这次培训，我不仅学到了许多实用的技巧和知识，而且提高了自己在酥皮点心制作方面的专业技能。我相信这些学到的东西将对我今后的职业发展产生积极的影响，并帮助我在酥皮点心制作领域取得更好的成就。我会继续努力学习和实践，不断提升自己的专业水平。



酥皮点心培训制作过程



武杨老师讲解酥皮制作



结业作品合照



与武杨老师的合影



武杨酥皮点心研修社培训证书

(3) 官舒云培训材料

茶艺与茶道培训学习总结

在广西长寿贺州客家菜文化传承职业教育基地和校领导的支持下，因为个人对茶的喜爱，以及对课程和个人能力方面需要提升，我于2021年8月在广州知仝文化有限公司报名了茶艺茶道培训学习，在15天的学习过程中，我对茶有了进一步的了解。无论是茶的历史文化、茶的分类、喝茶的器具以及泡茶的方法，都是我之前没有了解过的。15天的学习时间很快就过去了，虽然当前我只是浅浅地学习了一些入门知识，但浓厚的茶兴趣已经被激活，我只迫不及待想要继续深入的学习茶，让自己所学的知识融入到课堂教学中去，把专业建设得更好。

茶艺培训学习开设这样关于茶的培训课程，不仅仅为我们学员教授了茶文化，也为我们提供了一个良好的交友平台。在当代社会，能有机会以茶会友，是很风雅的一件事，大家有缘坐在一起学习、品茶、赏茶、鉴茶，就好似古代文人骚客一般，十分惬意。学习培训师的上课教学模式，今后能改进融入本专业的教学中。

源于对“茶”的喜爱，以及课程需要，怀着对中国传统文化的敬仰，终于将这次学习茶道培训完成了。

如中国传统文化中任何一例皆源远流长、博大精深，茶艺亦是如此。这次茶艺培训给了一把打开“茶道”这只潘朵拉神盒的钥匙。将原来饮茶的习惯及爱好的浮浅和模糊引向明了，开启更多的教学方式及愉悦之情。

短短15日的茶艺课程培训，接触到浅略的中国茶文化理论，学习了中国六大茶系列以及三种冲泡方式，和教学方式，在今后的教学中不断融入与提升，争取把专业建设得更好。

茶艺学习，对我来说，才是刚刚开始。



和学员一起学习相片



培训学习相片

(4) 钟春建培训总结

桂菜培训班

我于7月20日至7月27日有幸参加了为期一周的桂菜餐饮培训班，作为一名资历尚浅的年轻教师厨房基层管理人员，我非常感谢学校和桂菜餐饮部给我这次外出学习的机会，因此，在整个过程，我当成一种工作使命，如饥似渴的吸收专业知识和管理理念，通过培训让我对自己的工作有了一个全新的认识，能站到更高的.角度去看待工作的价值，此次培训汇集了来自全广西各地的餐饮企业管理人员。接下来的时间里我们分别学习了“厨德教育”“营养配餐”“有效沟通技巧”，“领导力与执行力”“厨政管理成本控制与菜品创新”“五常知识管理”等板块内容，现分别总结如下：

一、厨德教育。

我认为作一个优秀德厨房管理者，首先具备德是厨德，大家都要怀着一颗感恩的心去工作，再就是以身作则，严己待人，不以权压人，不以钱压人，自己的背影就是员工学习德榜样，与同行交流要大方大度，只有真心付出，才能得到真诚回报；名菜名店的实例说明了厨师行业向东西合璧，南北交融方向发展，这是一个大趋势，桂菜慢慢的淡化逐步交融成为了一个范围具有广西特色的菜系。

二、礼仪。

王卫东老师给我们讲了礼仪的重要性，不只是服务人员我们厨师也要具备良好的行为规范和礼仪礼节，人无礼无以立，事无礼无以成，国无礼无以宁，礼仪将成为厨师必修课程之一，我们要内强素质、技

术、外强、形象礼仪，这样才能成为 21 世纪合格的优秀厨师。

三、营养搭配。

营养搭配的课程让我知道了如何合理搭配膳食，以前餐饮讲究吃饱吃好，吃阔气，现在讲究吃学问、吃营养，我们要作到膳食的合理搭配，作到五谷为养、五畜为益、五菜为充、五果为助，维持人体的三大平衡，了解食物相生相克的原理，注意食物的量化标准，把人类健康饮食放在第一位就会作出具有营养价值的菜品，营养学是一门非常深厚的课题，我们只是学到了一些皮毛，一些最基本的知识，我们还要多学习，常常实践力能作出含金量较高的菜品。

四、有效沟通技巧和领导力与执行力。

《有效沟通技巧》和《领导力与执行力》给我们作了全面的剖析和全面讲解，人生活就要沟通，语言是沟通的手段，表情是沟通的基础，沟通是情感和思想的交流，我们沟通的目的就是相互学习、互相交流、展示自己的过程，沟通就说话，闭着嘴永远不能创造任何价值。沟通一定要讲究语言艺术和面部表情，对待员工不要以挑剔完美来要求，而是要以包容的完美来要求他们，给员工一个自由发展的空间和良好和谐的工作环境，员工会回报以真诚，尽心负责，快乐的心情投入到工作中去，不管和谁交往沟通一定要语言恰如其分尊敬他人，要知道送别人一束玫瑰，你留下的将是我手中的芳香。

领导力就是领导者的影响力统驭力，作为一个有卓越领导力的管理者，应具备胸怀坦荡，重视他人感受，开阔的视野，指挥家的能力，并且还要具有幽默感，求知的欲望和自觉学习的行为，再就是打造自

己的核心团队，以他们为中心向外扩张，逐步打造整个团队凝聚力，只有大家一起团结奋进，企业才会有发展，对企业而言，员工就是我们最大的财富，我们要以“顾客至上、员工为本”为原则，逐级服务、层层负责，多关心爱戴我们的员工，及时给予他们表扬并在员工有困难时及时给予帮助，不是把工作压给他们，而是引导大家和大家一起工作，解决困难，完成任务。

如果想成为一个高执行力的基层管理者，必须要做到七件事：

- 1、了解企业，了解员工；
- 2、面对现实；
- 3、设定目标及其优先顺序；
- 4、跟踪目标，解决问题；
- 5、论功行赏，奖优罚劣；
- 6、让员工成长；
- 7、了解自己。还要作到团队协作，步调一致，上司一定是对的，上司永远是对的，我们要做服从，一定服从，绝对服从。这样执行才会有力度，工作效率才会加快，才能高质量的完成任务。

五、厨政管理，成本控制与菜品创新。

1、现代厨房管理：管理就是管好自己理顺别人，把复杂的问题变的简单明了。

作好厨政管理首先要强调健康卫生，任何一个酒店只要体现卫生是前提，风味是手段，营养是目的，保证顾客的健康饮食，在市场上就会占据一席之地。

2、建立透明式厨房：以前厨房加工间脏，乱差的情况，已不再存在，取代它的是干净宽敞、明亮、井井有条透明式厨房，这将成为世界餐饮的流行趋势。

3、建立厨房加工中心：集中加工原料，统一生产规格，制定质量标准，充分整合原料，利用机械设备，减少差异，研究粗粮废料，整理开发新品，对厨房各种资料，科学有效的全面控制合管理，以达到人尽其才，物尽其用，全力保证菜品的质量，合理有效地控制合降低成本，最大限度地提高营业收入，完成企业的利润预算。

4、厨房生产与标准化管理：我们要制定标准化的食谱与世界餐饮业接轨，保证产品质量的标准化，制作菜品标准规范化，确定主、配料及数量，选定盛器，落实盘饰，用料及式样，按标准食谱培训员工，统一生产出品标准。

5、现代餐饮成本控制和菜品创新。

(1) 成本控制要做到开源节流，从原料进货开始，采购原料要寻价，三人（采购、验收、厨师长），精心收集市场信息，及时了解菜价，精心选择供货商，好中选优，精心建立监督与制约机制，作到决策透明，加强沟通，使原料保质保量的进入到厨房。

(2) 从我做起，控制生产成本，制定并完善各生产标准，明确各部责任，建立完善监督与控制机制，努力提高员工能力和素质，加强员工控制成本意识，建议有效的成本考核和奖惩制度，优化菜单结构，提高各种原材料的综合利用率，就会有效的控制好成本，为企业创造更多的效益。

菜品创新要多走，多看、多问、多尝，提炼升华乡土菜肴，桂菜宴菜的挖掘与整理，再加上菜点合一，桂西菜品技艺的结合，制作新风格，开发具有桂菜地方、民族特色菜品、宴席、常沟通、勤交流，了解市场意识，读懂市场变化，突破传统的束缚，建立良好的营销意识，实行拿来主义，走出去，请进来，博采众家之长合自己当地的口味加以改变，创新，就成为具有自己特色的名菜品。



桂菜培训班照片

3. 师资队伍建设效果：

序号	指标内涵及标准	完成人	成果名称	日期	成果「自评级别	分值	佐证材料
1	作为完成代为获得国家教学成果奖	黄舒、叶继炎	《服务区域农业全产业链发展的中职创新型现代农业人才培养的研究与实践》获国家级教学成果二等奖	2019年	国家级	10	关于2022年职业教育国家级教学成果奖拟授奖成果的公示
2	作为主持单位获得自治区教学成果	彭泽其、赖江连、朱奕啟等	《基于区域种养产业升级的新型职业农民人才培养模式研究与实践》获自治区级教学成果二等奖	2019年	自治区级	5	证书编号：Z-E-2019005
3	作为主持单位获得自治区教学成果	彭绎其、赖江连、伍慧等	《基于长寿县域农业转型升级,产教融合特色“三农”实训基地的建设与研究》获自治区级教学成果一等奖	2022年	自治区级	5	证书编号：Z-Y-20219004
4	作为主持单位获得自治区教学成果	叶继炎、黄舒、伍慧等	《乡村振兴背景下“新时代农业人”多维度培养的研究与实践》获自治区级教学成果二等奖	2022年	自治区级	5	证书编号：Z-E-202190013

(附佐证材料如下图)



关于2022年职业教育国家级教学成果奖拟授奖成果的公示

根据《国务院教学成果奖励条例》和《教育部关于开展2022年国家级教学成果奖评审工作的通知》（教师函〔2022〕9号）有关要求，经专家评审、职业教育国家级教学成果奖评审委员会审议，共评选出2022年职业教育国家级教学成果奖拟授奖成果572项，其中，特等奖2项、一等奖70项、二等奖500项。现将拟授奖成果予以公示，公示期为2023年5月15日至5月21日。

公示期内任何单位和个人可对拟授奖成果的权属等提出异议，提出异议的单位或者个人应当以书面方式提出，并提供必要的证明材料及有效联系方式。以单位名义反映的应加盖公章，以个人名义反映的应署真实姓名、身份证号，否则不予受理。我们将对反映的问题进行调查核实，并为反映人保密。反映情况的书面意见请于2023年5月21日之前通过快递、传真或电子邮件（扫描件）送达教育部职业教育与成人教育司。

通讯地址：北京市西城区西单大木仓胡同37号（教育部职业教育与成人教育司）；邮政编码：100816；联系电话：010-66096266；传真：010-66020434；电子信箱：jxc@moe.edu.cn

附件：2022年职业教育国家级教学成果奖拟授奖成果名单

教育部职业教育与成人教育司

2023年5月15日

170	服务区域农业全产业链发展的中高职创新型现代农业人才培养的研究与实践	韦爱群, 班祥东, 洪湘芬, 覃容飞, 佟建波, 滕传旭, 李仲科, 董舒, 陈世富, 叶继炎, 梁春燕, 郑夏燕, 张敏, 包之明, 梁丹妮, 邓晨, 彭伟健, 董丽丽, 陈丹妮, 陈延燕, 赵乐, 黎德荣, 吴建成, 张伟, 汤凯麟, 石燕萍, 苏力燕, 谢肇宁, 刘洋, 杨萍, 李林, 李园园, 王富津, 刘成洁, 梁清匀, 姚明泉, 胡霞, 李勇, 陈辉乾, 周黎维	广西桂林农业学校, 广西玉林农业学校, 梧州农业学校	广西 广西壮族自治区教育厅
-----	-----------------------------------	--	----------------------------	---------------





4. 教师能力:

中餐烹饪专业师资队伍教师能力获奖名册						
序号	姓名	是否双 师型教 师	职称	教师 类别	授课课 程	获奖项目
1	陈华升	是	高级 讲师	专任 教师	中式烹调 技术	全国中等职业学校班主任专业能力研学提升活动二等奖
2	潘发兴	否	高级 技师	专任 教师	本地客家 菜肴制作	广西技术能手
3	陆桂芬	是	高级 讲师	专任 教师	茶艺	广西技术能手，广西茶艺职业技能竞赛金奖
4	朱奕啟	是	中级 讲师	专任 教师	现代厨房 管理	全区职业院校“技能成才，强国有我”主题教育活动二等奖
5	周秋燕	是	中级 讲师	专任 教师	思政教育	广西职业院校教师教学技能能力大赛课堂教学比赛三等奖
6	官舒云	是	中级 讲师	专任 教师	茶艺	广西中等职业学校教师职业技能大赛“中华茶艺”项目三等奖
7	梁文娇	是	助理 讲师	专任 教师	西式面点	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
8	梁文娇	是	助理 讲师	专任 教师	中式面点	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

(附佐证材料如下图)

荣誉证书

授予 陆桂芳 同志：

“广西技术能手” 称号

广西壮族自治区人力资源和社会保障厅

2022 年 3 月

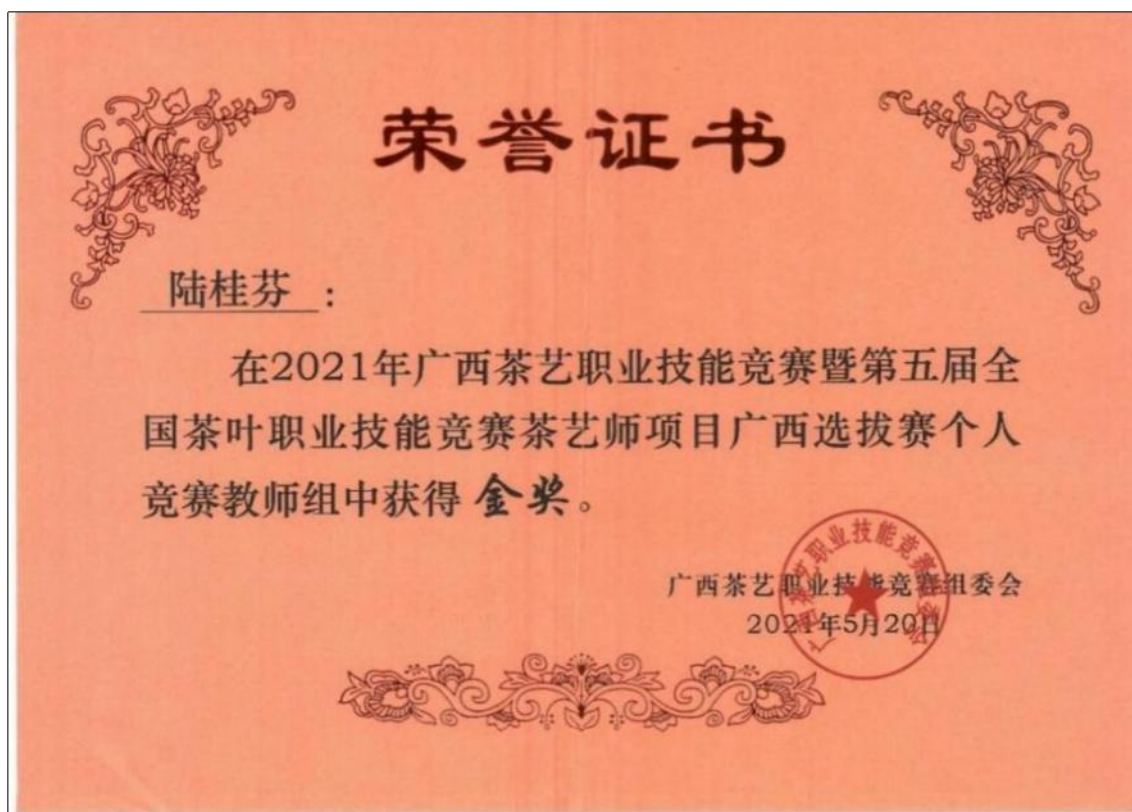
荣誉证书

授予 潘发兴 同志：

“广西技术能手” 称号

广西壮族自治区人力资源和社会保障厅

2021 年 3 月



荣誉证书

广西梧州农业学校：

在2022年全区职业院校“技能成才 强国有我”主题教育活动中，你校典型案例项目作品《“一注魂，二造形，三全育”培育烹饪技艺新传人（广西梧州农业学校育人案例）》荣获二等等次。

作者：朱奕啟

指导老师：朱奕啟

广西壮族自治区教育厅
二〇二二年十二月三十日

荣誉证书

HONORARY CREDENTIAL

证书号：【2019JNDS01-12030】

官舒云 同志荣获 2019 年广西中等职业学校教师职业技能大赛“中华茶艺”项目三等奖。

参赛单位：广西梧州农业学校

广西壮族自治区教育厅
证书专用章
二〇一九年十二月



5. 研发创新能力：

(一) 客家菜民族技艺方面的研发创新作品获奖

姓名	获奖项目	
邱勇	2023 年第六届全国海峡客家烹饪大赛(面点)金奖、2023 年第六届全国海峡客家烹饪大赛(热菜)银奖、2023 年第六届全国海峡客家烹饪大赛最高人气奖	一等奖 1 项、 二等奖 1 项
梁文娇	2023 年第六届全国海峡客家烹饪大赛银奖、2023 第六届全国海峡客家烹饪大赛最高人气奖	二等奖 1 项
钟春建	2023 年第六届全国海峡客家烹饪大赛(热菜)金奖	一等奖 1 项
黄河	2023 年第六届全国海峡客家烹饪大赛(热菜)金奖	一等奖 1 项

(附佐证材料如下图)

(1) 邱勇 2023 年第六届全国海峡客家烹饪大赛（面点）金奖



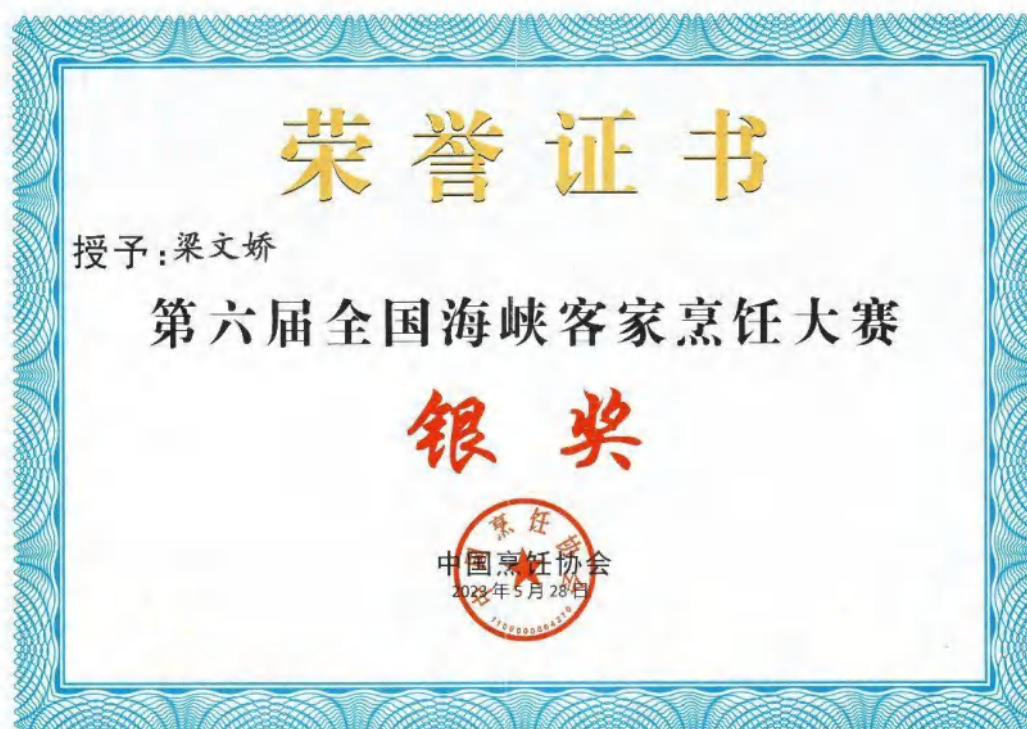
(2) 邱勇 2023 年第六届全国海峡客家烹饪大赛（热菜）银奖



(3) 邱勇 2023 年第六届全国海峡客家烹饪大赛最高人气奖



(4) 梁文娇 2023 年第六届全国海峡客家烹饪大赛银奖



(5) 梁文娇第六届全国海峡客家烹饪大赛最高人气奖



(6) 2023年第六届全国海峡客家烹饪大赛(热菜)金奖

