

味承侗韵：中职烹饪专业服务县域饮食文化的实践逻辑与模式构建——基于柳州市第一职业技术学校烹饪专业服务三江侗族自治县的案例研究

作者

秦晴 岳海超 张侃 陈伟芳

通讯作者

张侃 Email: 100005529@qq.com

收稿：2025年10月10日

评审：2025年10月17日

接受：2025年11月3日

发表：2025年11月25日

引用

秦晴, 岳海超, 张侃, 陈伟芳. (2025). 味承侗韵：中职烹饪专业服务县域饮食文化的实践逻辑与模式构建——基于柳州市第一职业技术学校烹饪专业服务三江侗族自治县的案例研究. *全球职业教育案例与实践*, 01 (03). 20-41.

DOI: <http://doi.org/10.64345/618274935>

味承侗韵：中职烹饪专业服务县域饮食文化的实践逻辑与模式构建——基于柳州市第一职业技术学校烹饪专业服务三江侗族自治县的案例研究

秦晴^a, 岳海超^a, 张侃^a, 陈伟芳^a

^a 柳州市第一职业技术学校

摘要

在乡村振兴与文旅融合背景下，县域餐饮业面临产业链短、标准化弱、人才匮乏等困境。本文以柳州市第一职业技术学校（以下简称“柳一职校”）烹饪专业服务三江侗族自治县（以下简称“三江县”）为核心案例，基于耦合共生理论与多维赋能框架，采用单案例研究方法，系统剖析中职烹饪专业通过“课程重构—活动实施—四维赋能”路径，实现非遗饮食文化活化、产业标准输出与本土人才孵化的实践机制。研究发现，该模式超越了传统的校企合作，形成了一种以饮食文化为内核、以政府为主导的“文化驱动型耦合共生”新范式。该范式通过政校企村四方主体在县域内的深度协同，将文化传承、产业升级、人才培养与技术创新融为一体，有效缓解了县域发展的内在困境。本研究不仅为中职服务乡村振兴提供了可借鉴的实践路径，也为耦合共生理论在民族地区的应用贡献了新的经验证据与理论内涵。

关键词：中等职业教育；乡村振兴；饮食文化；产教融合；耦合共生；案例研究

1. 引言

1.1 研究背景与问题提出：乡村振兴与文旅融合战略下县域餐饮行业的核心发展痛点

2017年10月18日，党的十九大报告首次提出实施乡村振兴战略。2018年，《中共中央国务院关于实施乡村振兴战略的意见》出台，明确了乡村振兴的蓝图与目标，为后续工作奠定了政策基础。此后，每年中央一号文件都围绕乡村振兴关键领域布局，推动战略实施。地方层面，《广西文旅产业发展三年行动方案》以文旅融合为主，提升乡村旅游品质，构建“文旅+”模式，为乡村振兴提供地方范例与实践经验。至此，我国已构建出由国家总体规划主导、专项政策辅助、地方实践补充的乡村振兴政策框架，全面覆盖产业、人才、文化、生态及组织等多个维度，构成了推动乡村振兴的宏观政策环境，也为职业院校烹饪专业在服务县域旅游与乡村振兴中提供了坚实的政策基础与明确的方向指导。

然而，现有研究多聚焦高职院校在乡村振兴中的作用，对中职层次的关注相对不足。同时，县域餐饮产业虽依托丰富农副产品与非遗饮食资源，却普遍存在产业链延伸不足、传统菜品标准化滞后、从业人员专业素养偏低等痛点，制约了农文旅深度融合与乡村经济的高质量发展。

1.2 研究目的与研究意义：中职烹饪专业精准服务县域经济与乡村振兴的目标定位及价值阐释

1.2.1 研究目的：中职烹饪专业服务县域实践模式的逻辑剖析、成效评估与路径提炼

本研究以柳一职校烹饪专业为核心案例，立足乡村振兴战略与县域旅游发展需求，聚焦“中等职业院校烹饪专业如何精准服务县域经济与乡村振兴”这一核心议题，旨在实现以下三层目标：（1）核心目标一剖析实践模式的构建逻辑与运行机制。系统梳理柳一职校烹饪专业的实践体系，该体系以耦合共生、多维赋能、产教融合为理论基础，服务于县域旅游发展与乡村振兴。明确体系的完整路径，厘清“政校企村”的协同关系、四维赋能的实施流程，还原中职烹饪专业服务地方的内核模式。（2）关键目标一评估模式服务县域经济的实际成效。以三江县为具体观测对象，围绕县域餐饮产业升级、人才供给、文化传承、经济增收四大维度，评估柳一职校烹饪专业实践模式的落地效果：其一，验证该模式在解决三江县“农产品产业链短、菜品标准化不足”等产业痛点上的实际作用；其二，分析“多层次人才孵化体系”对县域餐饮从业人员技能提升、本土人才留存的支撑效果；其三，考察“文化挖掘与品牌化建设”对侗族油茶非遗、糯食文化

等地方文化传承与转化的价值；其四，核算模式在带动农产品销售、促进村民就业创业、巩固脱贫成果等方面的经济贡献，形成客观的成效评估。（3）延伸目标—提炼可复制的中职服务路径与经验。针对当前职业教育服务乡村振兴研究中“重高职、轻中职”的倾向，结合柳一职校“就业与升学并重”的双轨服务特色，提炼中职院校烹饪专业服务于县域旅游与乡村振兴的共性经验：包括如何优化课程体系以衔接县域产业需求、如何平衡“技能培训”与“人才储备”的人才供给、如何实现“服务地方”与“教学提升”的双向反哺等，为同类中职院校烹饪专业及其他技能型专业服务地方提供可参考的操作框架。

1.2.2 研究意义：职业教育服务乡村振兴的理论补充与县域实践、院校发展、政策落地的现实支撑

本研究的意义兼具理论价值与实践价值，既可为职业教育服务乡村振兴的学术研究补充案例，也能为县域实践、院校发展、政策落地提供现实支撑。在理论层面，填补聚焦中职服务乡村振兴的路径研究。以柳一职烹饪专业为样本，系统分析中职技能专业服务县域的独特逻辑，完善职业教育服务乡村振兴的理论体系。深入剖析“政校企村”多元主体在县域场景下的协同机制，以及“产业需求融入教学—教学成果反哺产业”的闭环逻辑，可为职业教育“产教融合”理论提供县域层面的鲜活案例，拓展其应用场景与实践维度。聚焦“侗韵茶香”“糯食文化节”等文化IP打造，以及地方饮食非遗技艺编入教材的实践，分析烹饪专业如何将地方饮食文化转化为产业价值与教学资源，为文旅融合背景下技能专业的文化传承功能提供理论支撑，丰富文化赋能乡村振兴的研究视角。在实践意义上具有多重实践价值，推动落地见效，主要有四个方面。其一，对职业院校而言，提供专业建设与地方服务的可借鉴的实践框架。柳一职烹饪专业“以县域需求定方向、以产业痛点定内容、以实践反哺教学”的路径，为同类中职院校提供明确参考：包括如何依托专业优势对接地方产业、如何构建多层次人才孵化体系，订单班+职业体验+开放课程；如何实现服务与教学的双向促进，将产业问题转化为科研课题，推动中职院校提升专业建设精准度与社会服务能力。其二，对县域发展而言，针对三江县域及同类县域的发展困境，探索产业、人才、文化三大核心问题的解决路径。本研究的实践模式可提供针对性解决方案：在产业层面，通过“原料开发+标准化制定+渠道拓展”延伸农产品产业链，解决产业规模小、组织化程度低、市场竞争力弱问题；在人才层面，

通过“技能培训+举办竞赛+资格认证”模式快速补充技能人才，通过“职业体验+对口招生”留存本土青年，缓解人才流失与技能不足；在文化层面，通过非遗技艺传承、文化IP打造，将文化软实力转化为经济增量，促进县域文旅融合发展。其三，对政策落地而言，是衔接国家战略与地方实践的桥梁。本研究通过柳一职校烹饪专业的实践，验证了“职业教育服务乡村振兴”国家战略在县域层面的落地路径。既响应了中央“乡村振兴要靠产业、产业发展要靠人才”的要求，也契合《广西文旅产业发展三年行动方案》“文旅+”的地方部署。其经验可为地方政府制定“职业教育赋能县域经济”相关政策提供实践依据，推动政策从“宏观布局”到“精准落地”之间良性循环。其四，对脱贫巩固而言，构建技能与产业相互协同的长效增收机制研究中，实施“就业创业精准帮扶”措施，如毕业生就业信息库、创业技术支持、订单班就业衔接等，能直接针对脱贫人口的稳定就业需求。通过“技能提升—岗位适配—创业扶持”的全链条服务，避免脱贫人口因“无技能、无岗位”返贫，为巩固脱贫攻坚成果、衔接乡村振兴提供可持续的实践路径。

1.3 研究方法与案例选取：质性为主、量化为辅的混合方法设计

本研究采用质性主导的混合研究方法，以单案例深度剖析为核心，结合量化数据交叉验证，力求在“深描”与“实证”之间实现兼顾。

案例选择依据：三江县作为国家乡村振兴重点帮扶县，同时是全国唯一的侗族自治县，其饮食文化体系具有高度的民族标识性、技艺完整性与文化原真性，且尚未被大规模商业化稀释，具备极强的非遗活化与教学转化潜力。此外，三江县政府自2019年起主动将“职教赋能非遗传承”纳入文旅融合重点任务，形成县域主导，院校承接，文化聚焦的战略协同机制。因此，该案例兼具政策典型性（乡村振兴重点县）、文化独特性（唯一侗族自治县）与实践不可复制性（县校深度绑定），符合“极端/独特案例”选择标准，适用于探索“中职如何服务民族地区乡村振兴”这一前沿议题。

资料收集策略：采用“多方法协同”路径，通过半结构化访谈、参与式观察与文献分析构建三维证据链。访谈对象涵盖烹饪专业教师（n=8）、参与项目学生（n=15）、三江县餐饮企业经营者（n=12）、接受培训村民（n=10）及政府文旅部门负责人（n=3），累计访谈时长超40小时，所有录音均转录为文字稿。实地观察覆盖农副产品

开发、驻企指导、技能培训班等多类场景，形成田野笔记12份。同时系统梳理国家及地方政策文件、统计年鉴、合作档案等二手资料。

质性数据分析：采用主题分析法，遵循六步流程，通过三级编码：开放式编码—主轴编码—选择性编码，提炼核心范畴。从原始访谈中提取“标准缺失”、“人才断层”等初始节点，聚类为“产业痛点”主轴，最终整合为“四维赋能机制”这一核心主题。编码过程由两位研究者独立进行，经讨论达成共识。

量化数据整合：为增强结论说服力，研究同步采集关键成效指标，包括本地就业率（90%）、创业存活率（100%）、网络课程访问量（5万+）、游客引流（61.6万人次）等，用于交叉验证质性发现。

2. 案例背景：柳一职校与三江县委战略合作的基础条件

本项目选择三江县委作为服务对象，不仅因其为国家乡村振兴重点帮扶县，更因其拥有全国唯一的侗族自治县身份，以及茶文化、糯文化等高度体系化的侗族非遗饮食文化，具有鲜明的民族标识性与文化完整性。与区域内其他民族饮食相比，三江侗族饮食不仅具有鲜明的族群标识性，更因地处湘桂黔交界、长期相对封闭的地理环境，保留了较高的原真性与技艺完整性，尚未被大规模商业化稀释，具备极高的教学转化与产业孵化价值。

同时，柳一职校与三江县委的合作并非一般性校企对接，而是建立在县域主动邀约、政策精准匹配、资源深度绑定基础上的深度战略合作。自2019年起，三江县委将“非遗饮食活化”纳入文旅融合重点任务，明确提出“以职教赋能非遗传承与产业转化”的需求，这种由县域主导、中职承接、聚焦非遗饮食活态传承的服务模式，在当前职业教育服务乡村振兴实践中具有显著的不可复制性：一方面，其依赖于三江独特的民族文化生态；另一方面，也依托于柳一职校二十余年深耕乡村技能培训的历史积淀与烹饪专业在广西的领先优势。二者结合，使该案例不仅具有地域特殊性，更具备“文化—教育—产业”三位一体深度融合的典型意义，为民族地区中职服务乡村振兴提供了差异化样本。

2.1 三江县委产业需求：农文旅深度融合导向县域餐饮产业的发展诉求与现存挑战

三江县委作为国家乡村振兴重点帮扶县，以农文旅深度融合为主线，将生态理念融入产业

升级，推动特色产业向“农业+文旅”转型，构建适配旅游的现代农业体系。实践中，依托资源重点培育两大产业：一是以“两茶”为载体，实现农产品向旅游伴手礼及餐饮原料转化；二是创新“稻+鱼”、“稻+螺”种养模式，开发烹饪体验等文旅项目，强化饮食文化辨识度。但仍面临农产品标准化不足、餐饮服务同质化、产业链附加值低等挑战，制约文旅产业高质量发展。

2.2 院校实践基础：柳一职校烹饪专业服务乡村的历史积淀与系统化实践体系构建

自2003年起，柳一职校烹饪专业依托学校教学资源与专业优势，持续深耕乡镇技能培训与乡村产业赋能领域，构建了“师资培育+技能传授+文化挖掘+业态升级”的系统化实践体系，深度契合国家从扶贫开发到乡村振兴战略推进的发展历程。

在师资能力提升与基础技能培训层面，学校牵头开展全区中等职业学校烹饪专业专项培训班，促进域内中职院校烹饪专业教师提升教学能力；同时，面向乡镇群体开展针对性技能培训，其中，中餐烹饪培训围绕地方特色食材处理、经典菜品制作工艺、膳食营养搭配等内容展开；中式面点培训则涵盖传统面点发酵、成型、熟制等关键技术及地方特色面点创新开发，全面提升乡镇学员的烹饪专业技能与就业创业能力。

柳一职校烹饪专业深耕乡村技能培训二十余年始终以服务基层、赋能乡村为核心导向，实践工作为脱贫攻坚时期乡镇劳动力技能提升、拓宽就业渠道提供了有力支撑，也在乡村振兴阶段为培育乡村特色产业人才、推动地方餐饮文化与旅游产业融合发展奠定了坚实基础，形成了与国家战略同频共振、兼具专业特色与地域适应性的实践路径。

3. 创新实践：柳一职校烹饪专业赋能三江县域发展的路径设计与实施

3.1 理论依据：职业教育与乡村振兴的耦合关系及产教融合赋能机理

中职院校作为职业教育体系的关键构成部分，其发展质量直接关系到技术技能人才供给与区域经济社会发展的适配程度。乡村振兴与教育强国建设，作为中国式现代化进程中两项具有全局性、战略性的重要部署，二者在时空场域上高度重叠，在发展逻辑上相互依存，在目标指向上内在统一，呈现出显著的耦合共生关系（王远，2024）。全面乡村振兴的核心任务，在于系统推动乡村产业、人才、文化、生态与组

织五大领域的协同振兴（祁占勇，2023）。在此背景下，职业教育被赋予更为重要的使命。唐莉霞等（2025）指出，推进职业教育赋能乡村振兴，必须立足于系统思维与整体视角，统筹其在资源供给与组织建设两方面的功能，实现对乡村发展在人才、技术、文化、组织、制度与多元参与等维度的综合赋能。

随着中国式现代化进程的不断深入，职业教育作为连接“教育—产业—文化”的关键枢纽，其功能定位也经历了历时性演进：从早期推动劳动力转移就业，到注重激发个体内生发展动力，再到当前聚焦于为乡村发展进行定向化、在地化人才培养。这一演变要求职业教育突破以往“技能供给—经济增收”的线性逻辑，转向强调“动态适配、协同治理、数字赋能与特色激活”的新型赋能范式（刘晓、童小晨，2025）。在这一转向中，产教融合模式发挥着不可或缺的桥梁作用。胡群与高鑫（2024）认为，产教融合能够有效实现教育链、人才链与产业链、创新链之间的有机衔接，为乡村持续输送高素质技术技能人才。

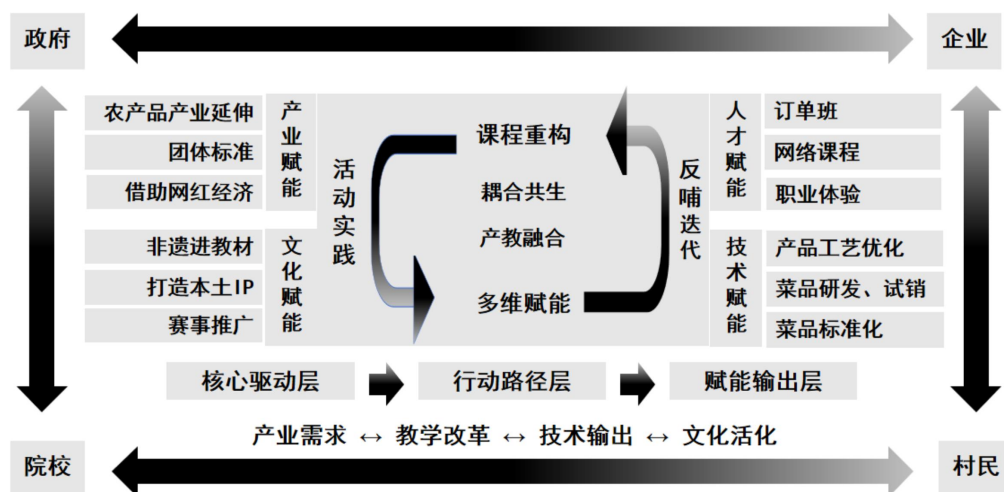


图1 柳一职校烹饪专业服务三江县域的模式图

同时，职业教育通过技术赋能与资源整合，促进乡村产业结构优化与能级提升，推动农业在生产、加工、销售等环节的紧密耦合，有效提升农产品附加值，促进乡村经济

多元化发展（雷明、王钰晴，2022）。此外，通过系统挖掘与传承乡村饮食文化、民俗技艺等非物质文化遗产，产教融合项目不仅丰富了乡村文化生态，也为乡村旅游注入了独特的文化魅力与吸引力（韩双斌，2023），从而在文化维度进一步拓展了职业教育服务乡村振兴的路径与深度。

综上所述，耦合共生理论与多维赋能框架为本研究提供了核心的分析视角。具体而言，“耦合”体现在本实践致力于打通教育链、人才链与县域的产业链、创新链、文化链，使其从割裂走向互联；“共生”则体现在政、校、企、村多元主体之间，以及职业教育与乡村社会之间，形成的相互依存、相互促进的协同发展关系。下文所述的“课程重构—活动实施—四维赋能”路径，正是上述理论观念的操作化体现。

3.2 重构课程体系：基于三江餐饮产业痛点的“基础—进阶—综合—创新”四层烹饪课程模块开发

柳一职校烹饪专业以现有《菜品设计与制作》课程基础上，借助校县战略合作框架，通过三江县域餐饮行业专项调研发现，当地农副产品资源丰富却应用不充分，因餐饮从业人员专业素质有待提升，导致传统菜品创新与标准化生产受阻，限制了当地餐饮服务品质提升与品牌化发展进程，成为烹饪专业课程改革的内在驱动力。

为解决制约三江餐饮产业的关键问题，该专业对原有课程内容进行系统性重构，构建“基础—进阶—综合—创新”四层递进式课程模块。首先，模块一烹饪基础技法训练，选取三江本土的猪肉、禾花鱼等农副产品，帮助学生掌握原料选用、初加工、预处理、基础汤底制作等基础烹饪技能；其次，模块二传统菜品制作标准化，以三江酸鱼、糯米、油茶等传统菜品为依托，让学生对传统菜品简单复刻，记录关键参数，将模糊比例转化为精确克数与毫升，形成标准化操作流程及成品标准；再次，模块三特色套餐设计与制作，围绕三江饮食文化，对基础菜品进行小范围且有依据的改良，组合成2—3人份套餐；最后，模块四主题宴席设计实践，引导学生以小组形式，以“侗韵茶香”为主题，设计一套4—6人的宴会菜肴。

3.3 开展实践活动：三江侗族美食节“沉浸式研学—烹饪竞赛”双环节实施与目标达成

基于重构后的课程体系，柳一职校烹饪专业开展三江侗族美食节系列活动，活动聚

焦三江茶制作技艺、三江糯文化、三江油茶压榨技艺三大非遗饮食文化项目。通过活动综合实战，实现“技能锤炼—文化传播—产业对接”三重目标。活动前期设置“沉浸式研学”环节，各班级选拔学生代表前往三江县域研学。研学内容包括在茶叶种植基地体验茶叶从采摘到炒制的完整制作流程；参与打糯米糍粑活动感受糯文化；走进油茶非遗传承人居所观摩学习，领悟油茶压榨技艺。学生通过该环节积累文化素材与实操经验。美食节现场则以班级为单位组织烹饪竞赛。各班级代表队需围绕三大非遗主题，精心设计并制作1—2道菜品。在创作过程中，学生通过设计菜单、制作菜品、介绍菜品等，需将所学的烹饪技能、对非遗文化的理解以及安全操作规范有机融入其中。同时，活动邀请餐饮企业专家与教师组成评审团，对学生作品进行专业打分，保障竞赛专业性与公正性。

3.4 四维赋能体系构建：产业、人才、技术、文化维度的县域发展支撑路径

3.4.1 产业赋能：《菜品设计与制作》网络课程覆盖与本土农产品高附加值转化

在产业赋能层面，同步开放《菜品设计与制作》网络课程，覆盖更广泛学习群体，既包括当地中小型餐饮企业的在职厨师、想提升技能的个体餐饮经营者，也涵盖有创业意愿的返乡青年、希望掌握特色烹饪技艺的农户，还面向县域内中职院校相关专业学生、以及对侗族特色美食感兴趣的普通民众，实现从业者、创业者、学习者多类人群的全面覆盖。针对零基础的村民，开放“食材处理基础”“家常菜标准化制作”等入门模块，搭配短视频教程，方便利用碎片化时间学习；针对在职厨师与创业者，重点开发“本土食材创新应用”、“侗族特色宴席设计”、“菜品成本控制与市场化适配”等进阶模块，结合三江茶叶、糯米等本土食材案例，提供从技术到运营的全流程指导；有效满足不同人群的学习需求，真正让职业院校优质烹饪教育资源触达县域每一个角落。

3.4.2 人才赋能：“产教融合实践基地”建设与“需求—培养—就业”闭环人才孵化

在人才赋能层面，柳一职校烹饪专业与三江县合作的餐饮企业共建“产教融合实践基地”，通过签订协同育人协议明确双方权责，形成“需求导向—课程重构—实践培养—就业对接”的闭环体系。前期通过深度访谈、岗位需求调研问卷及产业数据分析，准确界定三江县餐饮产业核心岗位缺口，基于此，研究对烹饪专业实践课程体系进行重构：“基础实操—专项强化—岗位模拟”，实现课程内容与产业需求的精准匹配。通过“跟

岗实习—顶岗实习”实践阶段，学生在企业导师指导下，可直接参与菜品制作等实际工作，提前适应本土餐饮岗位需求。实习结束后，学校联合企业开展就业双选会，对表现优异的学生提供优先录用通道。这一流程最终实现烹饪专业人才培养与三江县餐饮产业需求的无缝衔接，持续为县域餐饮产业输送具备本土特色技能的专业化人才，切实强化其本土人才支撑体系。

3.4.3 技术赋能：团体标准制定与“研发—优化—市场化”全流程落地体系构建

在技术赋能层面，首先，学生围绕茶菜肴制作展开多轮探索：从食材预处理方式的筛选，到烹饪火候与时长的精准把控，再到调味配比的反复调试，通过持续优化操作细节，最终形成一套涵盖“选材—处理—烹饪—出品”全流程的标准化制作工艺。基于这一成熟工艺，项目团队进一步梳理技术要点、明确质量规范，正式制定并发布《茶菜肴制作技术流程》团体标准。该标准不仅为三江县当地餐饮企业、合作社及农户提供了统一的技术参照，更有效打通了茶膳食从实验室研发到市场餐桌的关键链路——企业可直接依据标准开展规模化生产，农户种植的茶叶也能通过标准化加工转化为高附加值餐品原料，有效缓解了此前茶膳食制作流程不统一、品质不稳定的问题，实现技术成果向实际产业应用的有效落地，一家合作茶餐厅的厨师长对此深有体会：“以前培养一个能炒好茶肴的师傅至少要半年，全凭感觉和经验。现在有了这个标准流程，新来的厨师对照着克数、时长操作，培训三天就能上手，出品稳定性大大提高，顾客投诉几乎没有了”（访谈记录，E-Chef-02，2025/06/22）。

特色菜品的研发与市场化进程，以“赛事筛选—校企协同一试销迭代”为核心逻辑，形成全流程落地体系。首先，依托校内三江侗族美食节搭建筛选平台，将柳一职校烹饪专业学生围绕“侗族文化+本土食材”创作的创新作品纳入评选，从中筛选出兼具文化特色与市场潜力的10道入围菜品，为宴席菜品储备核心素材。进入优化阶段后，烹饪专业教师团队与学生团队共同对入围作品展开针对性改良：一是聚焦口味适配性，结合三江本地及周边客群饮食偏好，如适度降低辛辣度、强化茶香与食材本味融合；二是强化食材本土化，优先选用三江高山茶、香禾糯、本地散养鸡等县域特色食材，降低企业后续采购成本；三是推进制作标准化，明确每道菜品的食材配比、烹饪时长、火候控制等关键参数，确保量产稳定性，最终确定4—6道菜品可向外推广。在市场化推进环节，柳一职校烹饪专业与三江县合作餐饮企业建立落地机制：第一步，对接合作企业开展内部试做，由

企业厨师按照优化后的标准流程制作菜品，验证制作工艺的可复制性与厨房适配性，同步解决设备、食材预处理等实操问题；第二步，协助企业启动小范围试销，选择企业熟客或本地社群消费者作为试吃群体，通过问卷、现场访谈等形式，收集对菜品口味、定价区间、视觉呈现的反馈意见；第三步，基于反馈数据对菜品配方、制作工艺及呈现形式进行优化调整；待菜品满意度达85%以上后，协助企业将菜品正式纳入菜单，通过线下门店推广、旅游平台合作等方式投入规模化市场化销售，完成从研发成果到市场产品的转化。



图2 柳一职校烹饪专业服务三江县域茶文化推广

3.4.4 文化赋能：“沉浸式研学+赛事传播”双路径，激活三江非遗饮食文化价值

在文化赋能层面，烹饪专业一方面由学校先组织学生前往三江开展“沉浸式研学”，深入文化源头积累素材，将三江三大非遗饮食文化转化为可应用的创作素材。以三江侗

族美食节作为本土传播载体，引导学生将三江非遗饮食文化元素融入菜品设计，通过现场展示的方式，强化学生对相关非遗饮食文化的认知，一名参加了主题宴席设计的学生在访谈中分享道：“来这个专业之前，我从没觉得家乡的油茶有什么特别的。但通过研学和比赛，我才知道一杯小小的油茶背后有那么多故事和技艺。当评委老师为我们用油茶改良的汤品点赞时，我第一次为自己是侗族人、为家乡的饮食文化感到如此自豪。”

（访谈记录，S-Part-11，2025/05/30）；另一方面借助外部烹饪比赛实现跨地域传播，师生在参赛作品中融入三江元素，例如利用本土糯米开发新菜品、以传统油茶工艺改良汤品，既通过赛事曝光扩大三江非遗饮食文化的知晓范围，又以参赛获奖的官方认可形式，强化对三江非遗饮食文化价值的认同，提升三江县域的品牌影响力。



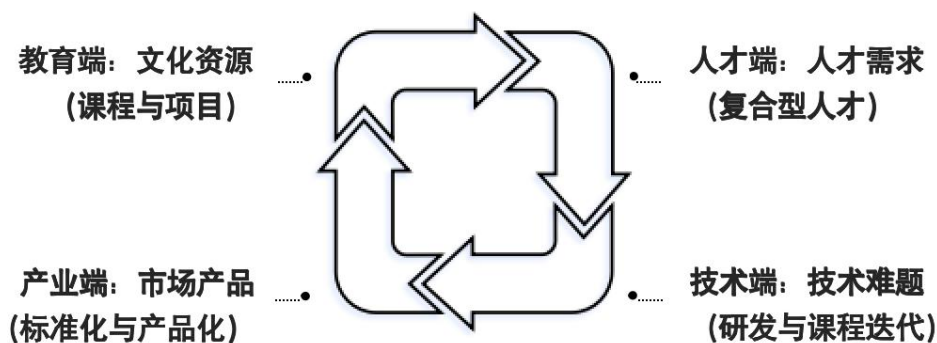
图3 柳一职校烹饪专业服务三江县域糯食文化推广

3.5 从割裂输出到耦合共生：四维赋能的协同机制理论阐释

三江县深厚的非遗饮食文化：包括油茶待客习俗、百家宴共享传统、糯食节庆体系等活态实践，构成了本项目文化赋能的起点。柳一职校烹饪专业通过“沉浸式研学”深入文化源头，将这些原生文化元素系统转化为可教学、可创作、可传播的课程资源，并在校内三江侗族美食节中以“侗韵茶香”等主题进行创意表达，进而通过赛事传播、菜品设计、教材编撰等方式实现非遗的教育化转译与品牌化呈现。

这一文化活化过程直接触发了四维赋能的协同循环：文化价值显著提升了三江餐饮的品牌辨识度与游客消费意愿，市场需求的增长倒逼餐饮企业提升出品稳定性，进而催生了《茶菜肴制作技术流程》等团体标准的应用需求，推动37家螺蛳粉门店、12家茶企实现标准化运营。产业标准的确立又对人才提出新要求，企业亟需既懂侗族饮食文化、又掌握标准化操作的复合型厨师，推动人才供给体系精准响应，实现本地就业留存。另外，人才在实践中反馈的技术痛点，又成为技术研发与课程迭代的重要依据，促使教师团队联合非遗传承人开展工艺优化，并将成果固化为教材与标准，反哺教学与产业。

由此，四维之间形成正向循环，真正实现教育系统与乡村社会的耦合共生。



3.6 借势柳州螺蛳粉网红经济：三江“稻+螺”养殖的产业链延伸与品牌共建

依托柳州螺蛳粉作为城市超级IP对线下餐饮消费的强大带动效应，柳一职校烹饪专业与三江县签订《直采供螺协议》，首批即收购三江“稻+螺”共作示范基地产出的螺

螺5810斤，并明确《螺蛳粉制作技术与店面管理》课程教学、校内学生食堂及“八桂米粉师傅”劳务品牌工作室所用螺蛳100%实现三江直供。同时，专业团队还以三江螺蛳为原料，开发系列螺蛳主题菜品，定向投放本地螺蛳粉门店及文旅餐饮场景。通过网红IP与优质原料的精准对接，有效推动柳州螺蛳粉实体餐饮经济对县域农副产品的反向赋能，促进三江特色农产品融入城市餐饮产业链。



图5 柳一职校烹饪专业借势网红经济助推三江县域农副产品延伸

4. 柳一职校烹饪专业赋能三江县域发展的量化与质性成果

上述“课程重构—活动实施—四维赋能”的实践路径，并非线性推进的单向输出，而是在“政校企村”协同机制下，围绕三江侗族非遗饮食文化本底，形成了文化活化、产业扩容、人才适配与技术升级相互作用的耦合系统。这一系统是否有效，其成效不仅体现在项目产出的数量与规模，更应体现在对县域经济社会发展的实质性影响。

4.1 县域农产品加工升级与餐饮产业标准化推进成效

柳一职校烹饪专业与三江县联合制定《茶菜肴制作技术流程》，该标准覆盖全县12家茶企，有效提升当地茶叶加工专业化水平，推动茶叶从传统饮品向食品领域跨界拓展。此举带动茶菜肴产品年产值稳步增长，促进茶叶产业链提质增效，为乡村“产业兴旺”注入动力。

柳一职校烹饪专业教师团队与三江侗族打油茶非遗传承人杨应溪团队深度协作，聚焦“传统工艺现代化”开展创新实践。教师团队运用食品工程知识优化油茶炒制、萃取工艺，结合智能控温设备构建标准化生产体系，使即食油茶生产效率较传统手工提升30%，风味物质保留率超92%。同时，团队将侗族建筑元素融入包装设计，打造《竹韵香溪》礼盒，该产品荣获广西特色旅游商品大赛铜奖，成功推动油茶产业向文旅消费品方向升级。

借助螺蛳粉的市场热度，三江县以产业链延伸为核心，以标准化赋能为支撑，通过校县开展螺蛳粉专项培训，已培育持证螺蛳粉厨师126名，孵化本土标准化螺蛳粉门店37家，成为当地文旅消费新增长点。在原材料端，实现从零散种植到标准化基地的转型，建成涵盖螺蛳、豆角、木耳等品类的专用原材料基地11个，构建起全链条标准化产业发展模式。

4.2 “订单班—职业体验—网络课程”三维模式下县域人才供给与留存的实践成效

构建“院校—企业”协同育人机制，采用订单式人才培养模式精准对接三江县产业需求，定向培育中餐烹饪、中式面点及专项技能方向订单班毕业生246名。跟踪数据显示，该批次毕业生在本地企业的就业留存率达90%，数据显示，该模式在提升人才供需适配度与就业稳定性方面取得了积极成效。

三江县民族初级中学职业体验中心持续发挥育人效能，年均服务学生900人次。通过系统化实践项目设计与专业化引导，有效激发学生职业探索意识。统计表明，25%的参与学生通过体验活动明确职业倾向并报考旅游大类专业，为地方旅游产业储备了优质后备人才。

为破解地域与时间对技能传播的限制，柳一职校烹饪专业开发并上线《柳州螺蛳粉制作技术与店面管理》《甜点与烘焙》《中式面点制作》《西式经典菜肴制作》《面包

制作》等系列实用网络课程，课程内容紧密契合县域特色产业发展与民生技能需求。截至目前，课程累计访问量超5万次，覆盖全县12个乡镇，惠及村民500余人。数字化教学手段的应用，实现了技能培训的随时随地可达，有效服务县域技能普及。



图6 柳一职校烹饪专业服务县域人才培养

4.3 三江侗族饮食文化IP构建与非遗传承的实践成效

“侗韵茶香”作为三江县特色文化餐饮体验示范性项目，以5A级景区程阳八寨的传统百家宴为核心载体，在内容架构上深度融入侗族油茶、糯米、酸鱼酸肉等代表性美食，彰显地域饮食文化特色。2025年“三月三”节庆期间，该项目累计接待游客61.6万人次。经旅游数据量化分析与实地调研验证，百家宴凭借独特的民俗文化底蕴与优质的美食体验，成为节庆期间的核心游客引流项目，对三江县旅游经济的增量提升发挥了带动作用。

为强化烹饪专业学生的传统文化传承意识，深化其对地方特色食材的认知，柳一职校烹饪专业举办糯食文化美食节。活动以三江糯米这一地域标志性食材为核心，通过多元化活动形式引导学生挖掘糯食文化的深层内涵。筹备阶段，专业教师牵头策划，组织学生系统开展三江糯米的产地环境、种植历史及品种特性等方面的资料搜集与研究，学生通过研学活动、文献检索、咨询专家等方式，全面掌握了该食材的独特生长条件与优良品质特征。美食节现场，学生以三江糯米为创作基材，充分运用专业烹饪技能，研发出一系列色香味形兼具的糯食作品，每道作品均集中展现了对三江县糯食文化的个性化解读与创新性表达。

非遗技艺系统性编入专业教材后，文化传承工作取得实质性成效。专业评估数据显示，学生对本土饮食文化的认知水平较基线提升30%（基于前测、后测问卷）。教材中详尽梳理了特色饮食的历史渊源、核心制作工艺及多元文化功能，帮助学生深度领略地域文化底蕴，成长为非遗文化的主动传承者。在广西乡村振兴技能大赛中，柳一职校烹饪专业两名学生以文化传承为己任，凭借扎实的油茶制作技艺参与广西地方油茶项目竞技，实现了非遗技艺的实践展示与活态传承。

4.4 县域实践成果对烹饪专业教学质量与科研能力提升效应

在科研课题转化方面，教材研发紧密对接地方特色产业发展需求，聚焦核心技术与应用问题开展深入研究，成功立项相关科研课题2项，发表学术论文2篇，为县域特色产业的规范化发展提供了坚实的理论支撑与可操作的实践指导方案。

在特色教材编写过程中，柳一职校积极推动产业创新成果与教学实践的深度融合，将“糯香排骨”“茶香鸡”“酸肉炒糯米粑”等具有三江县域代表性的创新菜品系统纳入《菜品设计与制作》课程体系。这些源于真实产业场景、融合非遗文化元素的菜品，

不仅显著提升了学生的学习兴趣，也增强了教学内容的在地性与前沿性。教学实践数据显示，学生实践操作能力明显增强，操作评分优秀率由60%稳步提升至70%，充分印证了特色教材在优化课程内容、提升教学质量方面的实效与价值。

近三年来，师生团队以三江县特色食材为创作核心，积极参与各级烹饪技能竞赛并取得丰硕成果。依托对地方特色原料特性的精准把握与精湛烹饪技艺，将三江茶叶的鲜香、糯米的醇厚等地域风味融入作品创作，累计斩获市级以上技能竞赛奖项23项。其中，5项获奖作品以三江县特色原料为主料，涵盖特色菜肴或主题宴席两类，实现了教学成果与地域文化的双重彰显。

4.5 毕业生就业保障与创业支持的脱贫巩固实践成效

在创业扶持领域，构建了覆盖技术支撑、渠道对接与跟踪服务的就业创业支持体系，为8名有创业意愿的学生提供专业化技术支撑与精准化销售渠道对接服务。跟踪调研数据显示，由该群体创办的5家特色餐饮门店均保持良好发展态势，在本项目跟踪的5家创业门店中，开业一年后存活率为100%，且单店年均营业收入均突破10万元，表明创业支持举措取得了预期效果。在贫困毕业生就业帮扶工作中，依托精准化就业信息库开展全流程跟踪服务，针对120名贫困毕业生实施个性化就业指导与岗位推送。经过系统性帮扶，95%的贫困毕业生成功实现稳定就业，截至目前未出现返贫案例，有效巩固了脱贫攻坚的既有成果，为县域乡村振兴奠定了坚实的人才与民生基础。

5. 柳一职校烹饪专业赋能县域文旅与乡村振兴的路径探索及局限审视

柳州市第一职业技术学校烹饪专业在服务域旅游发展与乡村振兴战略实施过程中，以耦合共生理论为指导，创新构建校县协同合作框架，实现校县资源的深度整合与双向赋能；通过构建技术、人才、文化、经济多维度协同赋能模式，系统性缓解县域产业发展的结构性矛盾；明确聚焦产业急需人才与本土储备人才的双重需求，构建全民技能提升体系；深度挖掘本土饮食文化资源，打造特色餐饮品牌，引领地域文化的活态传承与创新发展；建立“产业实践反哺专业教学”的良性机制，从餐饮产业发现的难题，被转化为学校的教研课题，其成果又迅速应用于合作企业的菜单开发，实现了产业需求与教学成果的无缝对接；同时搭建全方位就业创业支持体系，为学生提供全链条创业孵化服

务与个性化就业指导，有效推动地方经济提质增效，为乡村振兴注入持续动力。

但受限于项目实施周期，本研究尚未构建对毕业生职业发展、创业持续性及文化认同变迁的纵向追踪机制，未来需通过3-5年回访予以补充。例如，毕业生在本地餐饮企业的职业发展路径、创业门店的持续经营能力、茶菜肴标准在企业中的迭代应用情况，以及非遗文化认知提升对学生长期文化认同的影响等，均缺乏3-5年以上的纵向观测数据。这种短期评估虽能反映模式的初步成效，但难以全面验证其可持续性与适应性。未来研究拟联合三江县政府与合作企业，构建毕业生职业发展追踪数据库与产业技术应用回访机制，通过定期回访、数据采集与第三方评估，系统监测该模式在更长时间维度下的运行效能，为中职服务乡村振兴的长效机制建设提供实证支撑。

此外，本研究对产业与人才赋能成效的评估较为量化与直观，但对文化与技术赋能的深度测量仍显不足。例如，文化传承是否触及了文化内涵的核心、标准化工艺在提升效率的同时是否对非遗的传统性造成了某种程度的稀释。这些更深层次的文化影响与技术伦理问题，本研究尚未能充分展开探讨。未来希望能够深化赋能评估体系，关注文化的深层次影响，开发更综合、立体的评估指标体系，将文化传承深度、社区认同感、技艺创新与传统性保护之间的张力等软性指标纳入评估范围。采用民族志等更深度的质性研究方法，揭示职业教育介入对地方性知识传承与变迁的复杂影响机制。

参考文献

中共中央国务院. 关于全面推进乡村振兴加快农业农村现代化的意见. https://www.gov.cn/xinwen/2021-02/21/content_5588098.htm, 2021-01-04/2025-10-30.

中共中央国务院. 乡村全面振兴规划（2024—2027年）. https://www.gov.cn/gongbao/2025/issue_11846/202502/content_7002798.html. 2025-01-22/2025-10-30.

商务部, 国家发展改革委, 财政部, 人力资源社会保障部, 住房城乡建设部, 农业农村部, 文化和旅游部, 国家卫生健康委, 市场监管总局. 关于促进餐饮业高质量发展的指导意见. https://www.gov.cn/xinwen/2021-02/21/content_5588098.htm, 2024-03-04/2025-10-30.

国家乡村振兴局, 教育部, 工业和信息化部, 人力资源社会保障部, 住房城乡建设部, 农业农村部, 文化和旅游部, 全国妇联. 关于推进乡村工匠培育工作的指导意见. https://www.gov.cn/xinwen/2021-02/21/content_5588098.htm, 2024-03-04/2025-10-30.

- cnwb.net/list/newscontent/38911.html, 2022-11-22/2025-10-30.
- 广西壮族自治区文化和旅游厅. 广西文旅产业发展三年行动方案. <http://wlt.gxzf.gov.cn/zfxxgk/wjzl/btjzcwj/t18652340.shtml>, 2024-07-05/2025-10-30.
- 中共中央国务院. 关于实施乡村振兴战略的意见. https://www.gov.cn/zhengce/2018-02/04/content_5263807.htm, 2018-01-02/2025-10-30.
- 王远. 教育强国视域下职业教育助力乡村振兴的逻辑向度与推进路径. *研究与探索*, 2024(7):28—34.
- 祁占勇. 面向全面乡村振兴的农村职业教育服务逻辑. *教育学*, 2023(11):194—202.
- 唐莉霞, 李海滨, 江星玲. 职业教育赋能乡村振兴的组态路径研究——基于43个典型案例的fsQCA分析. *职业技术教育*, 2025(19):66—72.
- 刘晓, 童小晨. 从“技能培训”到“系统赋能”——乡村共富进程中职业教育的角色嬗变. *苏州大学学报(教育科学版)*, 2025:1—8.
- 胡群, 高鑫. 职业教育产教融合赋能乡村振兴的内在机理与实施路径. *浙江师范大学学报(社会科学版)*, 2024(1):108—116.
- 雷明, 王钰晴. 交融与共生:乡村农文旅产业融合的运营机制与模式——基于三个典型村庄的田野调查. *中国农业大学学报(社会科学版)*, 2022(6):20—36.
- 韩双斌. 饮食文化振兴与乡村旅游发展的互促机理及协同对策. *旅游科学*, 2023(6):45—49.
- 潘建明, 刘铁芳. 高职教育赋能乡村振兴的耦合机制、模式建构和实现路径研究. *湖南社会科学*, 2025(4):149—156.
- 吴雄昌, 梁程辉. 烹饪职业教育赋能乡村振兴的作用机理与实施路径研究——以河源为例. *食品工业*, 2024(11):166—169.
- 潘静, 李想. 餐饮文化保护与旅游开发. *山西财经大学学报*, 2024(2):131—133.

作者简介

秦晴, 柳州市第一职业技术学校烹饪技术与管理系主任, 高级讲师, 餐饮服务高级技师。主持项目多次荣获自治区级教学成果奖, 主编课程获评国家级在线精品课程, 主要研究

方向为中小学研学实践、餐饮类职业教育改革与发展，在职业教育教学管理、课程建设及研学与餐饮职业教育融合领域具有深厚的理论造诣和丰富的实践经验。

岳海超，柳州市第一职业技术学校高星级饭店运营与管理专业负责人，广西师范大学旅游管理在读研究生，中式面点技师，主要研究方向为地方饮食文化与中职酒店专业融合发展、特殊群体德育实践，在职业技能教学、地方饮食文化传承及特殊群体职业教育德育领域积累了扎实的理论基础与实践经验。

张侃：柳州市第一职业技术学校中餐烹饪专业负责人，讲师，中餐烹饪高级技师，主要研究方向主要研究方向涵盖中式烹饪课程体系改革、民族饮食文化资源的活化与创新，以及竞赛标准化训练体系的构建。在职业技能教学、地方饮食文化传承等职业教育德育领域积累了扎实的理论基础与实践经验。

陈伟芳：柳州市第一职业技术学校专任教师，广西师范大学旅游管理在读研究生，中级经济师，主要从事学校纪检与党建工作，主要研究方向为民族地区农文旅融合发展，在职业院校党建管理、民族地区文旅融合研究领域积累了扎实的理论基础与实践经验。