

辽菜非遗文化在高职烹饪专业中的传承与育人机制创新 ——以辽宁现代服务职业技术学院为例

陈晓欢

辽宁现代服务职业技术学院 烹饪学院, 辽宁 沈阳 110000

DOI: 10.61369/SDME.2026010041

摘 要 : 辽菜作为国家级非物质文化遗产, 承载辽宁独特的饮食文化基因与历史记忆。在高职烹饪教育中, 如何在非遗文化的融入与影响下传承辽菜技艺精髓, 有效培养学生文化自信与职业素养, 成为重要课题。以辽宁现代服务职业技术学院烹饪专业群教学改革实践为例, 依托辽菜师傅学院, 在分析辽菜文化当前应用传承现状与主要问题的基础上, 构建文化地域特色提炼、课程深度融合、立体实践平台与多维评价机制的育人框架。通过深化产教融合、数字化赋能、政企校协同等路径实施。实践表明, 该机制显著提升学生文化认同感与创新能力, 为辽宁餐饮产业转型升级提供文化底蕴深厚的技术技能人才支撑。

关 键 词 : 辽菜非遗文化; 烹饪专业; 传承路径; 育人机制; 创新

Inheritance and Innovation of Education Mechanism of Liaoning Cuisine Intangible Cultural Heritage in Higher Vocational Cooking Majors —— A Case Study of Liaoning Vocational Technical College of Modern Service

Chen Xiaohuan

Culinary Institute, Liaoning Vocational Technical College of Modern Service, Shenyang, Liaoning 110000

Abstract : As a national intangible cultural heritage, Liaoning Cuisine carries the unique food culture genes and historical memory of Liaoning. In higher vocational cooking education, how to inherit the essence of Liaoning Cuisine skills under the integration and influence of intangible cultural heritage and effectively cultivate students' cultural confidence and professional literacy has become an important issue. Taking the teaching reform practice of the cooking major cluster at Liaoning Vocational Technical College of Modern Service as an example, and relying on the Liaoning Cuisine Master Academy, this paper, on the basis of analyzing the current inheritance situation and main problems of Liaoning Cuisine culture, constructs an education framework including refining regional cultural characteristics, deep curriculum integration, three-dimensional practical platforms and multi-dimensional evaluation mechanisms. It is implemented through deepening industry-education integration, digital empowerment, and government-industry-university-school coordination. Practice shows that this mechanism has significantly improved students' cultural identity and innovation ability, and provided technical and skilled talents with profound cultural heritage for the transformation and upgrading of Liaoning's catering industry.

Keywords : Liaoning cuisine intangible cultural heritage; cooking major; inheritance path; education mechanism; innovation

一、辽菜非遗文化的内涵与高职烹饪专业传承现状

(一) 辽菜非遗文化的内涵

辽菜起源于东北黑土地的农耕与游牧文化交融, 以口味浓郁、咸甜分明、量足形大著称, 其代表性菜品有老边饺子、鹿鸣春酱肉、宫廷满汉全席等, 体现了东北饮食的粗犷豪放与包容并

蓄。其深层文化内涵可概括为“阖和”理念与“锄禾”精神。“阖和”源于满汉蒙等多民族长期共生, 强调饮食习俗的相互融合以及人与自然的和谐共处; “锄禾”则反映了东北人民在严寒环境中对土地的敬畏、勤劳节俭与坚韧品质。在高职烹饪教育中, 辽菜文化浸润不仅是技能训练的素材, 更是开展课程思政、培育职业认同与文化自信的重要载体^[1]。

作者简介: 陈晓欢(1982—), 女, 汉族, 副教授, 硕士, 研究方向: 高等职业教育。

（二）高职烹饪专业传承现状

随着职业教育“双高计划”和“提质培优”行动的推进，高职烹饪专业在技能实训、竞赛获奖、就业率等方面取得了长足进步。然而，文化传承环节仍存在明显短板。实践教学主要在校内实训室完成，学生难以体会现实餐饮企业文化与辽菜文化在当代市场中的活态表达；考核评价多以企业师傅感官评分为主，对文化的理解力、职业情感的表达能力等方面缺少考核考查^[2]。辽宁省作为东北老工业基地与文旅大省，餐饮业正向着文化体验式、品牌化的方向转型，高职烹饪教育若不能及时补齐地域文化缺失短板，将影响人才培养与区域产业需求的匹配度。

（三）面临的现实挑战

辽菜非遗文化在高职烹饪教育传承中面临多重障碍，直接影响文化与技能的深度融合。首先，师资文化素养不足是核心问题。许多烹饪教师技艺精湛，但对辽菜历史、礼仪及“阖和”“锄禾”精神了解有限，难以将文化内涵融入教学。同时，非遗传承人多为中老年人，年轻接班人培养滞后，存在明显断层风险。其次，数字化手段应用滞后。尽管引入虚拟仿真和数字博物馆，但技术难以生动还原满汉全席的宫廷礼仪、老边饺子的家庭团圆意蕴及传统节日饮食的现场氛围，导致学生沉浸式体验不足，文化情感传递和内化效果受限。再次，校企合作深度不够。企业注重经济效益，倾向于短期用工，缩短技能培训；学校强调文化育人与培养的长效性，二者价值取向、考核标准、管理模式差异明显。校企合作中常出现权责不同，沟通不畅等问题，导致项目推进缓慢甚至搁置，难以形成稳定传承模式^[3]。

二、辽菜非遗文化传承的育人机制构建

（一）地域文化的系统提炼

学院以“厚德、精技、融合、创新”为核心理念，编制了《烹饪专业群文化育人理念手册》。手册深度挖掘了辽菜的“非遗文化”“民族文化”“阖和文化”等元素，并与辽宁“六地”红色文化相结合，形成具有地域特色的育人蓝图。将辽菜的“阖和”理念与红色文化的“团结协作”相融合，指导学生在团队项目中体现职业精神。这一地域特色文化贯穿人才培养全过程，从学生入学教育开始，融入整个课程设计，充分营造校园文化环境。通过手册的推广，学生们在日常学习中逐步内化文化元素，潜移默化提升职业道德感。

（二）课程体系的深度嵌入

为实现文化与技能的融合，学院构建了文化基础课、专业文化课与实践融合课三级递进课程模式。在核心课程《中式菜肴制作》和《西式烹调工艺》中，嵌入辽菜历史典故、满汉全席的文化脉络和非遗技艺故事。在教授满汉全席时，不仅讲解烹饪步骤，还要讨论其在清代宫廷中的礼仪意义，实现课程思政与文化浸润的有机结合。同时，校企联合开发了《辽菜文化传承与创新》等特色教材，融入真实行业案例，讲述老边饺子馆等辽菜老字号餐饮企业的传承故事。实践数据显示，文化嵌入后，学生的职业认同感平均提升25%以上。这不仅丰富了课程内容，还让学

生在学习技能的同时，感受到饮食文化的魅力^[4-6]。

（三）实践平台的立体搭建

实践是文化传承的关键，学院在校内校外多维度搭建平台。校内依托辽菜师傅学院和辽菜文化沉浸式数字博物馆，开展沉浸式体验活动。学生可以通过VR技术“重现”传统满族宴席场景，亲身参与模拟操作。校外与老边饺子馆、鹿鸣春饭店等21家企业共建文化育人实训基地，组织非遗技艺传习班、现代学徒制订单班和企业文化浸润周等活动。这些活动让学生在真实环境中习得文化意蕴，在企业实习中学习如何将辽菜的“粗犷豪迈”风格融入现代菜品创新。通过实践平台的搭建，不仅加强学生的技艺掌握，与此同时，创新思维也得到了显著提升。

（四）评价机制的持续完善

构建“文化认知度+技能熟练度+职业认同感”三维评价体系，制定烹饪专业群文化育人评价标准。采用访谈调查、作品评审、企业反馈、自我反思等多源数据，实施过程性与终结性相结合的动态评估，形成持续改进体系。每学期末通过企业反馈评估实习学生的文化表达能力，如果得分低，则调整下一阶段教学计划。这种多维评价确保了文化传承的实效性，避免了单一技能考核的弊端^[7]。

三、育人机制的创新路径与实践探索

（一）产教融合机制的深化创新

依托辽宁省文体旅产教融合共同体，学院构建了“政府引领—学校主导—行业指导—企业协同”的四方协同育人格局。创新“文化浸润式技术融合”教学法，利用大数据分析学生的文化认知轨迹和技能成长曲线，实现精准教学。在“非遗美食进校园”活动中，学生将辽菜元素融入并设计了校园菜单，显著提升了创新能力和文化表达能力。这种融合不仅是教学质量的显著呈现，更为企业输送了大批产业适应性强的烹饪人才。

（二）数字化技术的赋能创新

数字化是未来餐饮行业发展的必然趋势，提高学生数字化应用和创新能力至关重要，学院开发了辽菜非遗技艺虚拟仿真项目，结合沉浸式数字博物馆和短视频微课，构建线上线下混合教学场景。该模式突破时空限制，满足个性化学习需求，形成专业教学、文化传承、产业服务的有机融合。日常教学中，学生可以通过APP随时学习满汉全席的制作过程，并上传自创菜品视频获取反馈，不仅提高了学习效率，还让文化传承更贴近年轻一代的生活方式。

（三）校企协同的长效机制建设

学院通过建立辽菜研发中心、师资互派制度和利益共享协议来解决校企合作难题。邀请企业走进来，共同开展“大师讲堂”“技能大师进校园”和“文化创意大赛”等活动。调查显示，80%以上用人单位反馈，毕业生文化素养与岗位适应性明显优于传统育人模式下学生的综合能力。毕业生在实践工作中，灵活运用辽菜文化设计创新菜品，获得企业一致好评，充分体现了该长效机制的实际价值^[8]。

（四）多主体协同育人的拓展创新

学院整合政府、学校、企业、社会资源，开展“美食美市文化创意大赛”和“非遗文化志愿服务”等活动。同时，将文化元素渗透到日常管理中，寝室文化建设中融入“阖和”理念，营造互敬互助氛围，实现“全员、全程、全方位”育人。在志愿服务中，学生向社区推广辽菜习俗，完成营养配餐，传播辽菜文化的同时，提升社会责任感。

四、存在问题与改进

本研究提出的育人机制在实践中虽已取得初步成效，但仍面临若干现实制约因素，一是资源整合难度较大，校内文化育人资源与校外企业非遗传承资源在对接过程中存在协调障碍；二是数字化技术应用深度不足，虚拟仿真与沉浸式教学场景的开发尚处于初级阶段，未能充分满足学生个性化学习需求；三是师资队伍文化素养参差不齐，部分教师对辽菜非遗文化的系统认知和教学转化能力有待提升^[9-10]。

针对上述问题，提出以下改进策略：

（一）深化校企资源整合

建立校企联合文化育人理事会，制定资源共享协议与利益分配机制，定期盘点资源，切实解决资源分散、利用率低的问题。同时，引入更多国家级、省级非遗传承人担任兼职导师或客座教授，构建“传承人+专业教师+企业大师”的三元师资团队。

（二）加速数字化技术升级

加大投入力度，开发高仿真度的辽菜非遗技艺虚拟实训模块，引入 AI 辅助分析与学习路径推荐功能，实现智能化、个性化教学。鼓励教师参与数字化教学资源开发培训，力争建成省级以上烹饪非遗文化虚拟仿真教学示范中心。

（三）强化师资能力提升

制定《烹饪专业群教师文化育人能力提升计划》，分批组织教师赴辽菜发源地及国家级非遗传承基地开展专题研修，系统学习饮食文化、工艺历史与教学转化方法。将文化育人成效纳入教师年度考核，形成长效激励机制。

参考文献

- [1] 辽宁现代服务职业技术学院. 辽宁现代服务职业技术学院校园文化建设实施方案 [Z]. 2024.
- [2] 辽宁省教育厅. 辽宁省职业教育改革发展示范学校建设方案 [Z]. 2023.
- [3] 王斌. 高职院校校园文化建设理论与实践 [M]. 辽宁大学出版社, 2024.
- [4] 刘敬贤. 辽菜非遗技艺传承与创新研究 [Z]. 辽宁现代服务职业技术学院, 2023.
- [5] 杨蕊. 高职院校专业建设服务于地方区域经济发展——以四川文化产业职业学院为例 [J]. 营销界, 2020.
- [6] 李发玉, 李翔宇, 徐雅敏. 基于“烹饪+营养+创新”的高职烹饪人才培养体系研究 [J]. 亚太经济与社会发展研究, 2025(2).
- [7] 青岛烹饪职业学校. 产教融合视阈下, 构建多元协同育人新机制 [J]. 教育家, 2023.
- [8] 浙江商业职业技术学院. 烹饪工艺与营养专业群建设模式探索 [J]. 旅游烹饪, 2024.
- [9] 新东方烹饪教育. 以升级促就业以融合育人才 [J]. 中国名牌, 2025.
- [10] 江苏旅游职业学院. 以“五味共生”烹制职业教育“特色大餐”[J]. 学习强国, 2025.