民族饮食文化融入中职烹饪育人的路径研究——以“哈尼厨艺人”培养为例

舒成荣
墨江哈尼族自治县职业高级中学，云南 普洱 654800
DOI: 10.61369/SDME.2026050042

摘　　要： 在文旅融合和现代职业教育高质量发展背景下，少数民族地区中职烹饪专业如何依托地方饮食文化实现特色化育人，已成为值得关注的实践议题。本文以墨江哈尼族自治县职业高级中学“哈尼厨艺人”培养为研究对象，综合运用文献研究、实地调研、行动研究和案例分析等方法，围绕培养目标、课程资源转化、教学组织、校企协同与评价反馈等维度，对民族饮食文化融入中职烹饪专业育人的实施路径进行系统梳理。研究认为，少数民族地区中职烹饪专业应以地方饮食文化资源为基础，以区域产业需求为导向，通过课程体系重构、实践教学优化、协同育人机制健全和动态评价完善，构建兼具文化传承、技能培养与就业支持功能的人才培养模式。本文提出的路径可为少数民族地区中职学校烹饪专业特色化建设提供实践参考。

关 键 词： 民族饮食文化；中职烹饪专业；特色化育人；哈尼厨艺人

Pathways for Integrating Ethnic Food Culture into Secondary Vocational Culinary Education A Case Study of the "Hani Culinary Artisan" Program

Shu Chengrong
Mojiang Hani Autonomous County Vocational High School, Pu'er, Yunnan 654800

Abstract: Against the backdrop of cultural–tourism integration and high-quality vocational education development, this paper examines how ethnic food culture can be transformed into educational resources for secondary vocational culinary programs in ethnic minority areas. Taking the "Hani Culinary Artisan" program in Mojiang Hani Autonomous County Vocational High School as the object of analysis, the study draws on literature review, field investigation, action research, and case analysis to discuss the cultivation objectives, curriculum transformation, teaching organization, school–enterprise collaboration, and evaluation mechanisms. The paper argues that local food culture should be integrated into culinary education through curriculum reconstruction, practice-oriented teaching, collaborative training, and dynamic feedback, so as to support both cultural inheritance and student employability.

Keywords: ethnic food culture; secondary vocational culinary education; distinctive talent cultivation; Hani Culinary Artisan

引言

在职业教育类型定位不断强化、专业建设日益强调服务区域发展的背景下，中职学校专业育人逻辑正在由一般性技能训练转向“服务产业需求、彰显地方特色、促进学生发展”相统一的实践取向。对于少数民族地区而言，专业建设不仅承担技能人才培养职能，还承担地方文化传承、产业支撑与社会服务等多重任务。如何把民族文化资源转化为课程资源、教学资源和育人资源，已成为中职学校提升办学辨识度与实践效能的重要议题[1]。

墨江是全国唯一的哈尼族自治县，近年来区域旅游产业发展较快，地方特色餐饮在文旅消费体系中的作用日益凸显。随着文旅消费场景不断丰富，地方特色餐饮已不再只是生活服务内容，而是逐步成为展示地方文化形象、承载旅游体验和强化品牌传播的重要载体。在这一背景下，既掌握传统烹饪技艺、又能够理解并表达哈尼饮食文化内涵的技能人才，成为县域文旅融合发展中的重要支撑[2]。

基于此，本文以墨江哈尼族自治县职业高级中学“哈尼厨艺人”培养实践为分析对象，围绕民族饮食文化融入中职烹饪专业育人的问题提出、研究设计、实施路径与保障机制展开论述，以期为少数民族地区中职学校烹饪专业特色化建设提供可借鉴的实践思路。

Copyright © This Work is Licensed under A Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.

一、问题提出

从区域发展需求看，哈尼族特色饮食既是墨江地方餐饮消费的重要组成部分，也是展示县域文化形象的重要媒介。传统菜品、节庆宴席和地方食材背后所承载的文化记忆、礼俗规范和族群认同，决定了烹饪技能培养不能仅停留于菜品制作层面，而应进一步拓展至文化理解、服务表达和综合职业能力培养层面。由此，围绕哈尼饮食文化开展特色化育人，既具有产业适配价值，也具有文化传承价值[3]。

从教育转化基础看，当地民族特色饮食文化尚未形成较为完整的文字材料和课程资源体系，许多饮食知识仍主要依赖口耳相传和经验传承。这种活态传承方式具有鲜明的民族文化特征，但也容易导致文化内容分散、工艺表达模糊和教学转化不足。若不能及时通过学校教育进行系统挖掘、整理和转化，部分传统菜肴、节庆饮食习俗与烹饪技艺的传承将面临弱化风险。

从专业发展取向看，中职烹饪专业的特色化建设亟须寻找新的生长点。长期以来，烹饪教学较多围绕通用性菜品、基础刀工与常规服务规范展开，课程内容与地方产业需求之间、学校培养与区域文化资源之间的联系仍有待深化。对于少数民族地区中职学校而言，特色化发展并不只是增加若干地方菜教学内容，更重要的是以地域文化为支点，重构人才培养目标、课程结构、教学方式与评价机制，从而形成具有地方辨识度和可持续性的专业建设路径。

二、研究设计

本研究旨在探索少数民族地区中职学校烹饪专业特色化发展路径，构建“民族文化传承与发展创新相融合”的“哈尼厨艺人”培养模式。具体而言：一是培养具备哈尼族传统菜制作技艺和文化认知能力的人才，打造具有地方辨识度的劳务品牌，助力民族饮食文化传承与乡村振兴；二是构建符合哈尼饮食文化传承要求的专业课程体系，增强专业建设与地方产业发展的适配性；三是创新教学组织方式，提升学生实践能力、文化自信和就业竞争力；四是推动哈尼特色餐饮、旅游服务和非遗体验等产业联动发展[4]。

围绕上述目标，本研究主要从四个方面展开：其一，调研哈尼饮食在本地餐饮市场中的发展现状、校企合作情况与行业需求，明确区域产业对技能人才的实际要求；其二，挖掘和整理哈尼族传统菜肴、节庆饮食、烹饪技艺及其文化内涵，形成课程开发的资源基础；其三，开展“哈尼厨艺人”人才培养模式的实践研究，形成适合本地经济社会发展需要的培养方案与校本教程；其四，跟踪毕业生就业状况、薪资待遇与市场反馈，为后续优化培养机制提供依据[5]。

在研究方法上，本文主要采用文献研究法、实地调研法、行动研究法和案例分析法。其中文献研究法主要用于梳理职业教育政策文件、民族饮食文化史料和专业建设相关研究成果；实地调研法主要面向哈尼族村寨、非遗传承人、餐饮企业经营者和专业教师，获取一手资料；行动研究法主要依托烹饪专业试点班，在教学实施过程中持续记录、诊断和改进；案例分析法则着眼于学生成长案例与本地从业案例，总结“哈尼厨艺人”培养中的关键环节与有效经验。

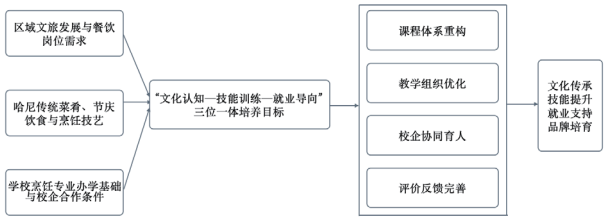

图1 “哈尼厨艺人”培养实践研究框架

三、民族饮食文化融入中职烹饪育人的实施路径

结合“哈尼厨艺人”培养实践，本文将民族饮食文化融入中职烹饪专业育人的实施路径概括为培养定位、课程重构、教学组织、校企协同和评价反馈五个方面。为便于呈现，本文将相关要点归纳如下。

表1 “哈尼厨艺人”培养路径要素及实施要点

路径维度	核心内容	实施要点
培养定位	围绕“文化认知—技能训练—就业导向”确立培养目标	兼顾哈尼传统菜制作能力、文化理解能力与岗位适应能力
课程重构	将传统菜肴、节庆饮食、食材知识与文化内涵转化为课程资源	开发校本教程，形成“技艺教学+文化阐释+场景应用”相结合的内容体系
教学组织	构建课堂教学、实训教学与项目化实践相结合的教学方式	通过教师示范、传承人指导、分组操作和主题任务提升实践真实性
校企协同	依托企业与非遗资源拓展真实职业场域	联合企业制定实习方案，建设实训基地，推进“师徒制”实践教学
评价反馈	建立过程性评价与结果性评价相结合的改进机制	结合课堂表现、作品展示、企业反馈和就业跟踪修订培养方案

（一）明晰培养定位，确立“文化认知—技能训练—就业导向”相统一的育人目标。

本文认为，“哈尼厨艺人”培养不能被理解为单一的菜品训练，而应面向地方文旅产业、民族文化传承和学生职业发展三重需求，形成综合性培养目标。具体而言，学生既要掌握哈尼传统菜制作技艺、宴席组织和基本服务规范，又要理解相关食材、节庆、礼俗和文化寓意，还要具备适应本地企业岗位需求的职业素养与创新意识。只有把文化认知、技能训练和就业导向统一起来，人才培养才具有稳定性和可持续性[6]。

（二）依托民族饮食资源，推动课程内容与教学资源的系统重构。

围绕课程资源建设，应系统梳理麻脆、八宝饭、白旺等特色菜品，以及夫卯兔、苦扎扎、米索扎、染黄饭节、双胞节、太阳节、长街宴等节庆饮食习俗。本文认为，课程重构的关键在于完成从“文化资源”到“课程资源”的转化。一方面，应将传统菜

 Copyright © This Work is Licensed under A Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.

肴制作流程、食材特征、火候控制与风味调配等内容纳入技能训练模块；另一方面，应把菜品背后的历史背景、节庆功能、礼仪规范和文化象征意义纳入文化认知模块，推动形成“技艺教学＋文化阐释＋场景应用”相结合的课程内容体系。同时，结合本地行业需求开发校本教程，有助于增强课程的针对性和地方性[7]。

（三）优化教学组织，构建课堂教学、实训教学与项目化实践相结合的实施方式。

本文认为，“哈尼厨艺人”培养应突破单一课堂讲授模式，形成多场景协同的教学组织形态。在课堂教学中，可围绕哈尼菜制作和饮食文化主题设置项目任务，强化问题导向和过程指导；在实训教学中，可通过教师示范、传承人指导和学生分组操作，提升技能训练的真实性与针对性；在项目化实践中，可将节庆餐饮服务、主题宴席设计、地方菜品创新等纳入综合任务，以增强学生将知识迁移到真实场景中的能力。这一组织方式既有助于提升学生学习兴趣，也更契合中职学生“做中学、学中做”的认知特点。

（四）深化校企协同，拓展人才培养的真实职业场域。

在校企协同方面，学校可通过走访文旅部门、邀请非遗传承人进校园、与企业联合制定实习方案、建设校外实训基地等方式推进协同育人。本文进一步认为，校企协同应从“资源支持”迈向“共同育人”。一方面，学校可联合本地特色餐饮企业、酒店及文旅单位共同确定岗位能力要求，将企业真实任务和服务标准纳入教学；另一方面，可依托既有实训基地实施“师徒制”实践教学，让学生在真实工作流程中理解岗位规范、服务礼仪与文化表达方式。对于少数民族地区中职学校而言，这种协同机制不仅有利于提升学生岗位适应力，也有助于实现学校培养与地方产业需求之间的精准衔接。

（五）完善评价反馈，形成动态改进的人才培养闭环。

本文认为，特色化育人的有效推进离不开过程性评价与结果性评价相结合的反馈机制。一是要在课堂学习、实训表现、作品展示、企业实践和技能竞赛等环节中建立多维评价指标，不仅评价学生的烹饪技能，也评价其文化理解、沟通表达、团队协作和职业素养；二是要通过月度企业反馈、学期成果展示、毕业生就业跟踪和专家论证等方式，对培养方案进行持续修订。通过建立“实施—反馈—优化”的运行机制，能够推动“哈尼厨艺人”培养从单次活动设计转向稳定的专业建设机制。

四、实施保障

从师资与组织基础看，学校应依托专业教师、行业师傅与非遗传承人构建多元协同的育人团队，在资料整理、调研实施、课程开发、教学实践和成果总结等方面形成合力。同时，可通过邀请非遗传承人、行业师傅进校指导，以及组织专业教师外出培训学习等方式，逐步缓解既懂哈尼传统烹饪又掌握现代教学方法的“双师型”教师相对不足问题，为“哈尼厨艺人”培养提供专业支持。

从资源与平台支撑看，学校具备较为完善的多媒体教学设备与烹饪实训条件，能够满足资料收集、课程设计和教学实践需要；学校已与墨江温德姆酒店、双胞大酒店、哈尼菜园子、哈尼一家人等单位建立合作关系，为学生实践教学和岗位体验提供支撑；同时，学校具备相应经费保障和质量监控机制，可通过定期检查、阶段评价和成果展示等方式，对培养方案实施效果进行跟踪与改进。这些条件共同构成了“哈尼厨艺人”培养得以推进的重要保障[8]。

五、结语

少数民族地区中职学校烹饪专业的特色化发展，关键不在于简单增加地方菜教学内容，而在于能否立足区域文化与产业实际，构建具有内在逻辑和持续运行能力的人才培养体系。本文围绕“哈尼厨艺人”培养实践，对民族饮食文化融入中职烹饪专业育人的问题提出、研究设计、实施路径和保障机制进行了系统梳理。

总体来看，以哈尼饮食文化为核心资源推进课程重构、教学创新、校企协同与评价改进，不仅有助于提升中职烹饪专业的办学特色和人才培养质量，也有助于推动地方特色劳务品牌建设与民族饮食文化活态传承。后续实践仍需在课程标准细化、师资队伍建设、校本教材完善和就业跟踪评价等方面持续深化，以进一步提升少数民族地区中职烹饪专业服务地方发展的能力。

参考文献

[1] 教育部等九部门 . 关于印发《职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）》的通知 [EB/OL]. (2020-09-29).

[2] 中共中央办公厅，国务院办公厅 . 关于推动现代职业教育高质量发展的意见 [EB/OL]. (2021-10-12).

[3] 国务院办公厅 . 关于深化现代职业教育体系建设改革的意见 [EB/OL]. (2022-12-21).

[4] 陈永邺，洪宜婷 . 哈尼族长街宴食物的社会文化意涵——基于身体感理论的分析 [J]. 西南边疆民族研究，2018(05):130-142.

[5] 陈智敏 . 少数民族地区特色文化融入中职中餐烹饪专业的思考——以广西商业技师学院为例 [J]. 公关世界，2024(06):62-64.

[6] 周济扬 . 民族饮食文化传承视角下中餐烹饪专业育人模式探究 [J]. 中国食品工业，2024(20):141-143.

[7] 杨光辉，李涛，袁娇 . 文化育人，文化兴产：东坡饮食文化融入烹饪专业群建设路径研究与实践 [J]. 现代盐化工，2024，51(06):99-102.

[8] 温雪秋，王婉军 . 中职烹饪专业课程思政建设的问题与对策 [J]. 中国食品工业，2023(24):95-97.

Copyright © This Work is Licensed under A Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.