

产教融合视域下餐饮数字化“金教材”共建机制研究

刘军

重庆旅游职业学院, 重庆 409000

DOI: 10.61369/VDE.2026100039

摘 要 : 围绕高职餐饮数字化教材建设以产教融合为视角, 研究发现当前校企共建教材存在四大困境: 一是共建主体权责割裂, 二是教材内容供需错位, 三是数字资源建设粗放, 四是长效运行机制缺失等, 无法适配新时代职业教育人要求。提出构建“校企协同、内容共编、数字共筑、制度共撑”四位一体闭环共建机制, 以此破解校企共建教材的难题, 打造贴合数字化产业的优质职教餐饮教材, 为复合型餐饮技能人才培养提供支撑。

关 键 词 : 产教融合; 餐饮教材; 教材开发; 数字化

Research on the Co-construction Mechanism of "Golden Textbooks" for Digitalization in the Catering Industry from the Perspective of Industry-Education Integration

Liu Jun

Chongqing Vocational Institute of Tourism, Chongqing 409000

Abstract : From the perspective of the integration of industry and education in the construction of digital teaching materials for vocational college catering, research has found that there are four major difficulties in the current school enterprise joint construction of teaching materials: first, the division of responsibilities between the main body of joint construction, second, the mismatch between supply and demand of teaching material content, third, the extensive construction of digital resources, and fourth, the lack of long-term operating mechanisms, which cannot meet the requirements of vocational education personnel in the new era. Propose to establish a four in one closed-loop co construction mechanism of "school enterprise collaboration, content co compilation, digital co construction, and institutional co support", in order to solve the problems of school enterprise co construction of teaching materials, create high-quality vocational education catering teaching materials that are suitable for the digital industry, and provide support for the cultivation of compound catering skills talents.

Keywords : integration of industry and education; catering textbooks; textbook development; digitalization

《教育部办公厅关于加强市域产教联合体建设的通知》明确提出, 依托数字技术与资源, 以企业真实项目、典型任务为载体转化工艺标准, 整合企业培训资料, 开发工作手册式新形态教材, 打造具产业区域特色职教金教材。餐饮行业数字化转型提速, 催生多种智慧运营模式, 衍生数字化运营、预制菜智能生产、智慧后厨管理、门店智慧运维、文旅餐饮数字化策划、数字食安管控等新岗位, 从业人员数字能力要求不断提升。高职院校餐饮类专业承担着餐饮行业一线人才培养输出职能, 教材作为教学核心载体, 直接决定人才培养供给与产业岗位需求的适配水平。传统餐饮教材以烹饪技艺、线下服务、餐饮基础管理为核心, 大多由院校教师独立编写, 已经无法满足金教材建设标准。

梳理国内数字化教材领域相关研究现状。宾恩林 (2025) 认为教材只有从产业出发, 以能力为本位, 才能确保教材内容在教学中转化为学生的职业能力^[1]。徐国庆 (2024) 区别了数字化教材与纸质教材、数字化教材与数字化教学资源的不同, 提出数字化教材应该选择合适技术, 规范其开发行为^[2]。汪飒婷 (2022) 聚焦餐饮专业教材, 从开发背景、整体设计、科学推进和开发成果四个方面论述新时期餐饮职业教育系列教材开发的创新方法与实践^[3]。康蓉 (2024) 从新质生产力视角提出“金教材”建设的策略, 即落实立德树人、体现职业教育类型特色、向“酿蜜型”教材内容升级、体现数字化与智能化升级等^[4]。

项目信息: 全国餐饮职业教育教学指导委员会课题《数字化背景下餐饮职业教育“金教材”建设研究》(课题批准号: CYHZW-YB2025094); 重庆市职业教育教学改革研究项目《数智赋能·四方协同·文化浸润·跨界技能: 高职导游专业迭代育人的创新与实践》(项目编号: Z233333)。

一、餐饮数字化教材校企共建现实困境

（一）共建主体权责割裂，校企协同层级浅层化

当前多数院校餐饮数字化教材校企共建停留在浅层合作阶段，例如企业提供教材素材，校企未建立制度化共建体系，主要体现在两个方面：一是院校主导教材编写全流程，企业仅被动提供少量菜品案例，企业人员深度参与度低，造成编写团队产业视角缺失，教材数字化实操流程简化、系统操作步骤老旧，不符合企业、市场真实的运行场景。二是校企权责边界模糊，知识产权不明晰，成果奖励、教材收益缺少分配细则，企业参与教材共建无长效激励，大多企业仅配合完成资料盖章、素材提供工作，没有参与到教材核心资源的开发，导致教材核心数字化内容空洞。

（二）教材内容供需错位，数字化贴合度不足

餐饮教材的内容与市场需求存在错位情况，一是教材内容更重视餐饮技术，缺少数字化内容。餐饮教材1.0版本更重视餐饮理论，现在是2.0版本，更关注餐饮技术，烹饪工艺、菜品摆盘、线下服务等传统内容。3.0版本应该是体现数字化内容，目前，餐饮教材数字化板块仅简单介绍点餐系统基础操作，缺少餐饮大数据分析、短视频营销、预制菜数字生产等核心岗位内容，与餐饮市场存在错位。二是缺少区域文旅餐饮特色，适配性弱。以重庆地区高职餐饮专业为例，本地人才培养应立足重庆地域餐饮特色开展教学，但当前餐饮专业选用的是全国通用型规划教材，内容未能融入本地特色菜系，地域适配性不足，无法服务地方文旅餐饮产业人才培养。三是内容更新滞后迭代，时效性差。餐饮数字化系统、餐饮数字营销等更新越来越快，但是纸质教材更新周期长，远远落后于餐饮产业的数字化发展。四是课程思政融入生硬，数字化职业素养培育缺失。对于餐饮教材课程思政的内容仅融入传统工匠精神等，没有把信息安全、数字化素养、消费者隐私保护等数字化思政内容。

（三）数字资源建设粗放，新形态教材建设流于形式

建设数字化教材的核心是立体化数字资源配套，目前餐饮教材数字化配套存在以下问题：一是数字资源同质化严重。目前，餐饮教材的数字化资源大多是配套课件、习题、微课等基础资源，没有体现出餐饮数字化的趋势。二是资源互通壁垒高。高校的线上资源不能与企业自有数字化资源实现对接，校企资源格式不兼容，数字资源无法联动使用。三是数字资源重建设轻应用。目前，餐饮教学资源更重视内容建设，例如多少个视频、多少个课件、多少个微课等，为此，开发了很多的数字教材、AR/VR菜品展示软件等，但在落地推广层面存在明显短板，各类数字资源实际课堂利用率还比较低。

（四）长效运行机制缺失，共建保障体系不完善

校企共建教材在机制上存在的问题：一是激励机制缺失。学校层面未将企业人员编写教材纳入到产业导师考核内容中，校内教师编写教材工作量低、职称评审占比低，无法调动产业导师、校内教师编写教材的积极性。企业层面企业无法在教材中融入本企业的品牌宣传，导致企业参编教材的内生动力不足。二是沟通调度机制碎片化。校企双方未建立常态化、制度化沟通协作机

制，教材编写仅停留在院校教师与企业从业人员零散、碎片化的临时对接层面，沟通深度不足，难以形成稳定长效的合作模式。三是知识产权机制缺位。校企合作编写教材涉及到数字资源的版权、数字系统的产权等，如果校企之间没有建立知识产权保护机制，很容易出现资源滥用、数据外泄等风险，不利于校企长期合作。四是动态更新机制没有建立。餐饮行业的发展日新月异，行业新形态、新趋势层出不穷，如果餐饮教材没有更新机制，无法适配餐饮数字化业态迭代，不利于餐饮专业人才的培养。

二、餐饮数字化教材“四位一体”共建机制的构建

立足校企双元共建逻辑，针对现存共建困境，搭建“校企协同共建、教材内容共编、数字生态共筑、制度保障共撑”四位一体闭环共建机制，实现校企从“合作编写”转向“机制化共建”。

（一）搭建四方联动协同共建机制

构建高职院校、餐饮企业、行业协会、出版社四方权责清晰的共建体系，破除主体权责不清问题，明确各方分工。一是职业院校为教材编写主体。由餐饮专业负责人、双师型教师等组成校内编写组，负责对接人才培养方案、教学标准、课程标准、课程思政等融入到餐饮教材的编写中。二是餐饮头部企业为教材编写的产业主体。选择区域内餐饮头部企业等参与教材的编写，餐饮企业负责将餐饮产品开发、数字化餐饮运用等一线人员组成企业编写组，全权提供企业餐饮运营案例、菜品数字管控流程、岗位考核标准，教材实操内容的真实性。三是餐饮行业协会为教材编写提供标准。餐饮行业协会负责对标国家餐饮数字化职业技能标准、餐饮从业规范，为教材的合规性、标准性提供支持，保证教材的内容符合行业规范。四是出版社为教材编写提供多样化形式。出版社负责教材数字化版式设计、美工、资源平台搭建、版权合规审核、数字资源制作等，打造适配职教智慧教学平台的新形态教材。

对于学校来说，可以将餐饮企业、餐饮行业协会、出版社组建餐饮数字化教材共建专项工作室，专项教研经费，配备校内专任编写教师、企业数字化技术专员、行业顾问，将教材共建纳入校企年度合作考核指标，同时把教材开发与课题申报、教学成果奖培育绑定，把教材开发与科研结合起来。

（二）对标岗位重构教材内容体系

以餐饮初、中、高阶岗位能力图谱为核心，结合餐饮企业一线操作案例，构建“思政素养+基础通识+岗位实操+区域特色”教材内容体系。首先，校企联合开展产业岗位调研，绘制岗位能力图谱，确立教材专业能力模块。其次，以餐饮企业真实项目为单元，将餐饮一线操作案例融入到教材内容中。再次，结合区域特色，将区域特色餐饮嵌入到教材编写中，服务地方餐饮人才的培养。最后，建立思政嵌入机制，将数字安全、饮食非遗传承、工匠精神等思政要点，融入到教材的编写中。

（三）打造立体化新形态教材载体

依托智慧教学平台，构建立体化数字教材生态。首先，教材编写中弱化文字的论述，增加岗位实操图系，包括企业操作场

景、任务工单、餐饮实物展示等。其次完善数字化资源配套体系。在课件、配套习题等传统资源基础上，加大微课、实操教学视频开发比重，搭建扫码实操教学系统、VR 智慧厨房沉浸式实训、餐饮直播营销模拟等特色数字化模块，构建全方位沉浸式实训学习场景。再次拓宽对外互联互通渠道，推动校内教材数字平台与超星、智慧职教等国家级公共教学平台完成数据互通与接口对接，打通校内外资源流转通道，实现教材资源在校内日常授课、企业岗前培训两大场景跨端双向登录、共建共享。

（四）筑牢长效共建底层支撑

完善激励、沟通、产权、迭代更新四大配套制度，保障校企共建教材的可持续性。一是健全双向激励机制。校内可以把校企联合编写教材的工作成果纳入绩效考核与职称评审指标并提升权重；面向合作企业允许其在教材中植入企业真实运营案例、特色品牌文化，借助教材载体实现企业品牌正向宣传，充分调动校企双方参与教材开发的积极性。二是建立常态化沟通协同制度。定期召开线上或线下教材编写研讨会，搭建专属云端素材库，实现编写素材、修改意见实时同步。三是建立校企知识产权共管机制。校企合作编写教材前签订知识产权补充协议，界定院校与合

作企业各自的权利边界，对纸质教材、配套数字化教学资源、企业内部实训素材等内容的使用范围、授权方式、传播权限作出约定，规避版权纠纷。四是构建教材动态迭代更新机制。紧跟餐饮行业数字化转型新趋势、新业态与行业新政策，更新教材内容、迭代数字化资源同步升级，保持教材内容与产业发展同频适配。

三、结论

餐饮行业数字化转型不可逆转，餐饮教材必须紧跟产业与市场需求，依托产教融合实现将产业标准、岗位能力、数字资源、思政育人深度融入教材资源中。当前餐饮数字化教材共建受制于共建主体权责割裂、教材内容供需错位、数字资源建设粗放、长效运行机制缺失等多重困境，无法适配新时代职业教育人要求。未来院校需进一步深化与餐饮企、餐饮行业的深度合作，搭建四方联动协同共建机制、对标岗位重构教材内容体系、打造立体化新形态教材载体、筑牢长效共建底层支撑等，让餐饮数字化教材真正对接产业、适配教学、赋能就业，助力高职餐饮专业培养高技能复合型人才，实现校企育人互利共赢。

参考文献

[1] 宾恩林. 淬炼职业教育“金教材”：能力本位课程理念下的内涵与开发技术 [J]. 广西职业技术学院学报, 2025, 18 (3) : 92-98.
[2] 徐国庆. 数字化教材开发的理论、技术与政策 [J]. 中国职业技术教育, 2024, (23) : 3-9.
[3] 汪飒婷等. 新时期餐饮职业教育系列教材开发的创新与实践 [J]. 四川旅游学院学报, 2022 (04) : 1-4.
[4] 康蓉. 新质生产力视域下职业教育“新基建”之“金教材”建设策略 [J]. 北京财贸职业学院学报, 2024, 40 (3) : 38-42.