西式烹饪专业校企共建“沉浸式”实训基地运营模式研究

孙宇，闫芊彤，周萍，于梦晗
黑龙江旅游职业技术学院，黑龙江 哈尔滨 150000

DOI: 10.61369/RTED.2026170036

摘　　要： 当前职业院校西式烹饪专业实训教学普遍面临“高投入、高消耗、高风险，难实施、难观摩、难再现”的“三高三难”困境，校企合作亦多停留于浅层参与。本文以“沉浸式”技术赋能与校企共建组织形态为切入点，系统探讨西式烹饪专业实训基地的可持续运营模式。研究提出，有效的运营模式应涵盖四大核心维度：校企权责利契约化框架、沉浸式技术选型与“虚拟—仿真—真岗”三级场景设计、教学与运营协同流程再造，以及多元资金循环的可持续保障机制。在此基础上，本文结合国内烹饪类专业产教融合的典型案例，分析了该模式的实践路径与推广价值，为同类院校实训基地建设提供改革参照。

关 键 词： 西式烹饪专业；沉浸式实训基地；校企共建；运营模式；产教融合

Research on the Operation Mode of School-enterprise Co-constructed "Immersive" Training Base for Western Cuisine Majors

Sun Yu, Yan Qiantong, Zhou Ping, Yu Menghan
Heilongjiang Vocational College of Tourism, Harbin, Heilongjiang 150000

Abstract: At present, the practical teaching of western cuisine majors in vocational colleges generally faces the dilemma of "three highs and three difficulties", namely high investment, high consumption, high risk, and difficult implementation, difficult observation and difficult reproduction. Most school-enterprise cooperation remains at a shallow participation level. Taking immersive technology empowerment and the school-enterprise co-construction organizational form as the starting point, this paper systematically explores the sustainable operation mode of training bases for western cuisine majors. The research proposes that an effective operation mode covers four core dimensions: a contractual framework of rights, responsibilities and interests for schools and enterprises, immersive technology selection and three-level scenario design of "virtual simulation-simulation training-real post practice", process reengineering of integrated teaching and operational management, and a sustainable guarantee mechanism with diversified capital circulation. On this basis, combined with typical cases of industry-education integration in domestic culinary majors, this paper analyzes the practical path and promotion value of the mode, providing reform references for the construction of training bases in similar vocational colleges.

Keywords: western cuisine major; immersive training base; school-enterprise co-construction; operation mode; industry-education integration

引言

《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》及《加快建设教育强国三年行动计划（2025—2027年）》明确提出“深化产教融合、校企合作”和“推动实训基地数字化、智能化升级”的战略要求。教育部2026年印发的《关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》进一步强调，要“建设产教融合实习实训基地”，推动校企合作办学、合作育人、合作就业、合作发展。[1] 在这一政策导向下，职业院校实训基地的建设与运营模式创新已成为深化教学改革的关键突破口。

黑龙江旅游职业技术学院校级科研项目 – 西式烹饪专业校企共建“沉浸式”实训基地运营模式研究
课题编号：LLXB202616。

 Copyright © This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

西式烹饪专业具有鲜明的实践性特征，其人才培养高度依赖高质量的实训环境。然而，传统西餐实训室存在设备投入大、耗材成本高、安全风险突出等客观制约，加之校企合作往往止于“企业捐设备、学校管使用”的浅层模式，实训教学与行业实际脱节的问题长期未能根本解决。如何借助沉浸式技术重构实训场景，如何通过校企深度共建破解运营可持续性难题，是当前西式烹饪专业教学改革亟待回答的核心命题。

一、现实困境：从“三高三难”到校企合作浅层化

（一）实训教学的“三高三难”痛点

西式烹饪专业的实训教学面临结构性困境。一方面，西餐烹饪对食材品质、设备精度和环境条件要求苛刻，实训室建设需要高额的硬件投入；教学过程中食材消耗量大、能源消耗持续，运行成本居高不下；明火操作、高温设备、刀具使用等环节存在不容忽视的安全风险。另一方面，传统实训室的教学组织受限于工位数量，难以同时满足多名学生的实操需求；教师示范操作时，后排学生观察受限，教学效果打折扣；某些复杂的烹饪流程或特殊场景（如大型宴会后厨的高压状态）难以在课堂中真实再现。

（二）校企合作的“浅层化”困境

除教学层面的技术难题外，校企合作的机制性障碍同样突出。当前多数职业院校的烹饪专业校企合作停留在企业提供实习岗位、捐赠部分设备的层面，企业缺乏深度参与实训基地建设与运营的内在动力。学校公益属性与企业盈利诉求之间的张力，使得双方在投入比例、资产归属、收益分配等关键问题上难以形成稳定的合作预期。这种“浅层参与”导致实训基地的设备配置、课程内容与行业最新技术标准之间存在明显落差，学生所学与企业所需难以有效衔接。

二、模式构建：校企共建“沉浸式”实训基地的运营框架

破解上述困境，需要超越“实训基地建设 = 硬件采购”的传统思维，将运营模式作为独立的研究对象与设计重心。本文提出，西式烹饪专业校企共建“沉浸式”实训基地的可持续运营模式，应围绕四个核心维度展开系统构建。

（一）运营主体与权责利契约化框架

校企合作的深度与稳定性，取决于双方权责利关系的清晰界定。在共建实训基地的框架下，学校与合作伙伴（如高星级酒店西餐部、餐饮科技公司）需要在基地建设、日常运维、资产管理、课程开发、收益分配等环节建立契约化的合作机制。具体而言，学校可承担基础设施建设的主体责任，提供场地与基本教学设备；合作企业则以技术入股、设备投入或师资支持等方式参与共建，同时享有优先人才招聘、菜品研发合作、技能大赛承办等权益回报。通过“共投、共建、共管、共赢”的契约化设计，使企业从“浅层参与”转向“深度共建”，形成长期稳定的合作预期。

（二）沉浸式技术选型与三级场景设计

沉浸式技术的合理选型与场景设计，是实训基地功能实现的技术基础。当前烹饪教育领域可应用的沉浸式技术日趋多元：MR 混合现实设备可实现虚拟信息与实物展陈的叠加交互；VR 虚拟仿真系统支持学生在无实物耗材、无时间限制的环境下反复练习[2]；AI 与大数据技术则能构建“数据驱动”的烹饪教学新范式。

基于这些技术条件，实训基地应设计“虚拟实训—仿真演练—真岗生产”三级递进的教学场景。第一层级为虚拟实训阶段，学生通过 VR/MR 设备在虚拟厨房中完成基础技能训练，在零风险环境中反复练习直至动作达标。第二层级为仿真演练阶段，在模拟真实后厨环境的实训室中进行团队协作与流程演练，体验“压力沉浸”（如突发订单、时间竞赛）和“文化沉浸”（如法餐礼仪、意餐地域风格）。第三层级为真岗生产阶段，依托校企共建的真实经营场景（如校园西餐厅、企业门店）完成岗位实战。

（三）教学与运营协同流程再造

沉浸式环境的引入必然要求教学流程的重新设计。实训基地需要开发基于沉浸式环境的模块化课程，将西餐岗位的核心能力分解为可量化、可测评的教学单元。同时，应制定“课—训—产”一体化课表，建立弹性排课与设备预约机制，使虚拟训练、仿真演练与真岗生产在时间安排上形成有机衔接。在师资层面，传统西餐教师需要完成从“讲授—示范—练习”传统模式向沉浸式环境下的教学设计、设备操作与虚实融合课堂组织的能力转型，这需要配套系统化的师资研修计划与外聘专家传帮带机制。

（四）可持续运营保障机制

实训基地的长期运营离不开可持续的资金循环。可构建多元化的资金路径：在成本端，建立学校、企业按约定比例分摊能耗、耗材、设备维护等常态化支出的机制；在收入端，拓展企业反哺渠道（如菜品研发合作、员工培训服务、技能大赛承办）与学生工坊创收路径（如校内西餐外卖、主题晚宴运营）。通过“以训养训”的方式，逐步降低对学校单一财政投入的依赖，形成良性的自我造血能力。

三、实践参照与推广路径

上述运营模式并非纯粹的理论构想，国内部分院校已在类似方向上开展了富有成效的探索。重庆旅游职业学院以烹饪专业为试点，探索“真场景、真大师、真项目、真市场”的产教融合模式，通过共同经营学校食堂、共建产业学院等方式，形成了“实训室—学校食堂—企业门店”三级课堂体系。山东城市服务职业学院则依托16000平方米的综合餐饮实训中心，整合沉浸式餐饮消费、技艺培训、赛事承办等功能，构建了“文化展陈 + 活态展演 + 沉浸体验 + 研学消费”的融合模式。重庆商务职业学院建成世界技能大赛烹饪（西餐）项目中国集训基地，将国际赛事

Copyright © This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

评分要点转化为72项量化教学目标，探索了标准引领的实训教学模式。这些案例表明，将真实生产场景嵌入教学流程、以校企协同保障运营可持续，正在成为烹饪类专业实训基地改革的共同方向。

对于黑龙江旅游职业技术学院餐饮管理学院而言，上述运营模式的构建需特别关注北方地区的特殊条件。黑龙江省餐饮市场淡旺季分明，校企合作的黏性受季节波动影响较大；同时，区域对俄合作与冰雪经济的战略需求，对西餐人才的国际化素养提出了更高要求。因此，在运营模式设计中需充分考虑季节性因素对实训安排与企业合作节奏的影响，并在沉浸式场景中融入对俄西餐文化、冰雪主题宴会设计等区域特色内容，使实训基地既服务于通用西餐技能培养，又对接区域产业的差异化人才需求。

四、结语

西式烹饪专业校企共建“沉浸式”实训基地的运营模式创新，本质上是职业教育产教融合从“物理叠加”走向“化学反应”的微观实践。其核心不在于设备的先进程度，而在于能否构建一套让学校、企业、教师、学生各方主体各得其所、协同共进的制度设计。本文提出的“权责利契约化—技术场景化—流程协同化—资金多元化”四维框架，试图为这一制度设计提供可操作的分析路径。未来的研究与实践需要在具体落地中持续迭代优化，使“沉浸式”真正服务于职业素养的全要素培养，使“校企共建”切实转化为可持续的人才培养合力。

参考文献

[1] 教育部 . 教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见 (教职成〔2026〕1号)[EB/OL]. (2026-02-04).

[2] 南京旅游职业学院 . VR 技术赋能烹饪教育——烹饪与营养学院开展虚拟仿真实训系统培训 [EB/OL]. (2025-12-11).

 Copyright © This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License