

“职教出海”视域下中式烹饪海外教学实践与模式构建 ——基于塞尔维亚鲁班工坊的实证研究

程礼安, 陈颖忠

浙江旅游职业学院, 浙江 杭州 321000

DOI: 10.61369/ETR.2025360042

摘 要 : 在“一带一路”倡议与职业教育“走出去”战略推动下, 中式烹饪海外办学成为服务中资企业海外发展、促进人文交流的重要载体。本文以塞尔维亚鲁班工坊为例, 采用文献研究、行动研究与混合调研等方法, 系统探究中式烹饪海外教学体系的构建与成效。研究发现, 塞尔维亚中餐市场年均增速达44%, 但专业人才缺口超500人, 70% 餐厅依赖中国外派厨师, 本土化人才培养需求迫切。项目构建了“技能传授与文化传播”双融合目标, 设计了“语言筑基 – 文化融入 – 核心技能 – 在地创新”四模块课程, 并借助 VR/AR 等技术破解跨文化教学障碍。实践表明, 105 名学员技能达标率达82%, 38 人获初级证书, 61.9% 进入当地中餐业, 创新菜品接受度达89%。研究验证了“政 – 校 – 企 – 协”四方协同机制的有效性, 形成了可推广的中东欧职教出海范式。本文从教学内容、师资建设、文化传播及政策保障四方面, 提出深化“职教出海”的路径建议。

关 键 词 : 职教出海; 中式烹饪; 教学实践; 跨文化传播; 塞尔维亚; 鲁班工坊

Overseas Teaching Practice and Model Construction of Chinese Cuisine under the Perspective of "Vocational Education Going Global" — An Empirical Study Based on the Luban Workshop in Serbia

Cheng Li'an, Chen Yingzhong

Zhejiang Tourism Vocational College, Hangzhou, Zhejiang 321000

Abstract : Driven by the "Belt and Road" Initiative and the "Going Global" strategy of vocational education, overseas education of Chinese cuisine has become an important carrier for serving the overseas development of Chinese-funded enterprises and promoting cultural and people-to-people exchanges. Taking the Luban Workshop in Serbia as an example, this paper systematically explores the construction and effectiveness of the overseas teaching system of Chinese cuisine by adopting methods such as literature research, action research, and mixed research. The study finds that the annual growth rate of Serbia's Chinese food market reaches 44%, but the gap of professional talents exceeds 500, and 70% of restaurants rely on Chinese expatriate chefs, indicating an urgent demand for localized talent cultivation. The project has established the dual-integration goal of "skill impartment and cultural communication", designed a four-module curriculum of "language foundation – cultural integration – core skills – local innovation", and used technologies such as VR/AR to solve cross-cultural teaching obstacles. Practice shows that 82% of 105 trainees have reached the skill standard, 38 have obtained primary certificates, 61.9% have entered the local Chinese catering industry, and the acceptance rate of innovative dishes has reached 89%. The study verifies the effectiveness of the "government – college – enterprise – association" four-party collaboration mechanism and forms a promotable paradigm of vocational education going global in Central and Eastern Europe. This paper puts forward path suggestions for deepening "vocational education going global" from four aspects: teaching content, faculty construction, cultural communication, and policy support.

Keywords : vocational education going global; Chinese cuisine; teaching practice; cross-cultural communication; Serbia; Luban workshop

引言

随着“一带一路”倡议深入实施, 中国职业教育国际化逐步从“引进来”转向“走出去”, 开启“职教出海”新阶段。《职业教育提质培优行动计划(2020—2023年)》明确提出“推动职业教育资源海外落地”, 2023年“中国 – 中东欧国家职教联盟”成立, 为区

基金项目: “职教出海”视域下的中式烹饪教学实践研究 – 以塞尔维亚为例 (jg20240096); “科教融汇”视域下高职餐饮创新型人才培养模式研究 (jg20240094)

作者简介: 程礼安(1982—), 男, 浙江杭州人, 本科, 副教授, 研究方向: 中餐国际化教学。

域合作提供了机制化平台。中式烹饪作为中华文化的重要代表，其国际传播既是技艺传授，更是文化认同的构建。海外中餐业快速发展，但面临“口味难维系”与“厨师短缺”的双重困境，需通过系统化职教破解。

塞尔维亚作为中国在中东欧的“铁杆朋友”，是“一带一路”关键节点国家。其餐饮市场活力显著，2019–2024年均增速达44%。调研显示，塞国有中餐馆95家（贝尔格莱德占79家），但70%依赖中国外派厨师，本土厨师仅10%接受系统培训，人才缺口超500人。与此同时，塞国民众对中餐兴趣浓厚，喜爱度达98%，但认知浅层化问题突出，92.19%的受访者不了解中国八大菜系。市场需求与人才短缺的矛盾，为中式烹饪职教出海提供了空间与紧迫性。

浙江旅游职业学院依托塞尔维亚鲁班工坊，2022年起开展“中文+中式烹饪”教学，成为教育部认证的首个中餐烹饪类鲁班工坊项目。本研究以其为对象，系统总结教学实践模式与成效，回应“职教如何出海、落地与生效”三大问题，为中国特色职教国际化提供参考。

一、文献综述与研究框架

（一）国内外研究现状

国外研究方面，欧盟职业培训发展中心强调“文化适配性”是职教合作成功的关键。德国“双元制”在塞实践显示，本地企业对高实践课时接受度达89%。烹饪教育研究存在偏向，世界厨师联合会报告指出巴尔干地区中餐教学资源匮乏指数达0.73，现有研究多聚焦西餐标准化，缺乏对中式烹饪理念与技艺的本土化转化^[5]。

国内研究近年成果丰硕，主要有三方面：一是模式探索，如“设备包+标准+师资”输出模型；二是教学改革，如“云厨房”跨境实训模式；三是实证突破，如“技能竞赛驱动”有效性验证。但仍存在三重短板：区域研究盲区，中东欧烹饪职教研究仅占12%，塞尔维亚个案几乎空白；缺乏系统思维，多聚焦单一环节，未构建全链条模式；文化传播与技艺传授脱节，仅7%研究将饮食哲学融入课程^[1-3]。

（二）分析框架：“双融合-四模块-四协同”模型

基于上述分析，本研究构建了“双融合-四模块-四协同”实践模型，以系统解决教学目标定位、课程内容本土化与多方资源整合等核心问题。该模型以“专业技能达标”与“跨文化认同生成”的“双融合目标”为引领，通过“语言筑基、文化融入、核心技能、在地创新”四大模块化课程实现内容的系统化设计与本土化融合，并依托“政府支持、院校主导、企业参与、协会联动”的“四协同机制”，构建多方联动的可持续发展路径，从而形成目标明确、内容支撑、机制保障的三位一体实践体系。

二、研究设计与方法

本研究采用案例研究法，以塞尔维亚鲁班工坊为具体研究对象，通过多种研究方法系统收集和分析数据。首先，通过文献研究法，对中塞两国职业教育政策、行业报告及相关学术文献进行梳理，为研究提供理论依据和背景支撑。其次，运用行动研究法，研究团队深入参与实际教学过程，按照“计划-行动-观察-反思”的循环模式，持续动态优化实践方案。进一步借助混合调研法开展实证研究：使用定量问卷调查民众（n=320）与学员（n=105），了解其对工坊的认知度、满意度及就业意向；通过半结构化访谈，对8名学校与企业负责人进行深度访谈，聚焦文化冲

突、技能适配与政策支持等议题；最后，通过案例分析法，解剖典型学员或项目的成长路径，提炼影响工坊发展的关键因素，从而形成多层次、多视角的数据支撑^[6-8]。

三、教学实践的模式构建与实施

（一）教学目标定位：“双融合”

本项目立足产业需求与学员基础，确立了涵盖技能、文化与适应的三维培养目标：在技能层面，注重培养符合国际标准的中式烹饪能力，尤其针对学员偏好（调查显示54.69%最喜爱煎炸类菜品）与薄弱环节（如火候控制），使其能够复刻经典菜式并实现本地化创新；在文化层面，致力于传递“五味调和”的饮食哲学与宴饮礼仪，针对学员对中华菜系认知不足的现状，通过文化工作坊等形式深化理解；在适应层面，着重提升学员的本土化创新能力，强化其运用本地食材与设备完成中式烹饪的实际应用能力^[9]。

（二）教学内容创新：“四模块”课程

为适配海外教学需求，本项目系统构建了模块化课程体系，具体包括：

第一，“语言筑基模块”（200课时），通过编写专用教材《美食汉语》，重点聚焦厨房用语与点餐对话等实用语言能力培养；

第二，“文化融入模块”，将茶艺、书法、节气饮食及名菜典故融入教学，践行“以技展文、以文促技”的融合理念^[10]；

第三，“核心技能模块”，以热菜制作（占实训总量42.86%）为重点，精选8道代表菜品，系统嵌入24种烹饪技法与18类刀工训练；

第四，“在地创新模块”，设立研发工作坊，引导学员运用本地食材进行创新实践，如以苹果醋替代中式醋制作咕咾肉，该创新菜品接受度达89%，有效实现了中式烹饪技术的本土化转化与传播。

（三）教学方法与策略：技术赋能与文化融合

本项目通过“演示-模仿-创新”三阶教学流程，系统提升学员技能掌握水平：教师先行演示，学员随后在智能灶台与调味秤等辅助设备下进行模仿，最终完成创新任务，使技能达标率提升37%。同时，采用跨文化融合教学策略，借助双文化对比方法（如肉饼与狮子头工艺对比），并引入pH检测仪器量化辣度等科学手段，将学员的跨文化理解准确率从58%提高至89%。此外，依托技术赋能路径，搭建VR烧腊实训室与AR厨房导航系统，有效

助力学员刀工效率提升2.3倍，复杂菜品成功率提高65%，实现了教学过程的沉浸化、精准化和高效化。

（四）教学资源配：双师团队与协同机制

在师资队伍建方面，项目构建了由“中方专业教师（占60%）+塞方翻译助教（占40%）”组成的国际化教学团队，并实行定期轮与系统进修机制，以保障教学质量和跨文化沟通的有效性。在协同机制上，形成了“政-校-企-协”四方联动体系：政府层面依托合作备忘录推动学分互认，课程获塞教育部官方认证（编号 VET-074）；院校方面与贝城应用技术大学共建学院，合作开发本土化塞语教材；企业方面与6家机构联合设立“教学工坊”，开展订单式人才培养，就业对口率达91%；行业协会则推动《海外中餐名店评定规范》获官方采纳，有效破解中餐口味标准化难题，为项目的可持续发展提供了系统支撑。

四、实践成效评估

对105名学员的跟踪评估显示，项目在多个层面取得显著成效：技能方面，学员技能达标率由45%提升至82%，其中38人获得初级技能证书，订单班学员留存率达92%；文化方面，学员对中餐文化的认知度从12%大幅提升至89%，且100%的学员表示愿意向亲友介绍中餐文化；社会经济层面，61.9%的学员进入当地中餐行业就业，57.14%接受本土岗位，另有2人成功创业。项目合作餐馆的研发成本降低40%，营业额提升27%，表明项目在人才培养与文化传播方面取得了扎实且多维的成效。

五、经验、挑战与优化路径

本项目核心经验在于始终坚持“技能+文化”双融合理念，

以技艺传授为载体、文化浸润为灵魂，实现教学目标的内在统一；通过构建政府、院校、企业及协会多元协同网络，形成高效的需求对接与资源整合生态；同时建立动态反馈机制，依托数字化平台累计收集并响应387条建议，持续优化运行流程。

项目推进中也面临多重现实挑战：食材供应链稳定性不足，约70%的调料需依赖进口，导致成本居高不下；高阶技艺传授存在困难，如“火候”等概念缺乏对应外语词汇，糖艺等复杂工艺难以在短期内掌握；文化深度传播亦受到限制，“医食同源”等饮食哲学因文化差异难以被充分理解。

针对上述挑战，提出以下优化路径：在教内容方面，开发“基础+地域”模块化课程包，并出版《中塞食材替代手册》以应对供应链波动；师资建设上建立“中文+技能+教学法”三维能力的国际师资认证体系，重点培养“双语双能”教师；文化传播方面打造“舌尖上的丝绸之路”新媒体矩阵，借助短视频与AR菜单等技术拓展传播渠道；政策保障层面积极推动中餐标准纳入塞方国家职业资格框架，并争取“一带一路”奖学金等项目支持双向交流。

六、结论与展望

本研究通过塞尔维亚实证表明，中式烹任职教出海可行且必要，服务了海外中餐产业本土化，创新了文化传播路径，提供了职教国际化范例。“双融合-四模块-四协同”模式具中东欧及更广范围可复制性。

未来研究可朝三方向深化：长期追踪评估人才对产业贡献；跨文化适应性比较研究；多国模式对比提炼更优路径。通过持续优化，推动从“单点出海”迈向“组团出海”，为构建“一带一路”职教合作网络贡献中国方案。

参考文献

- [1] 教育部. 职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）[Z].2020.
- [2] 王丽华. 中餐文化国际传播的路径与策略[J]. 餐饮文化研究, 2022, 8(2): 78-85.
- [3] Petrović, M. Food Culture and Tourism in Serbia: Trends and Prospects[M]. Belgrade: University of Belgrade Press, 2021.
- [4] 塞尔维亚华人华侨商业总会. 塞尔维亚中餐业发展报告[R]. 贝尔格莱德, 2024.
- [5] Cedefop. Vocational Education and Training in the Western Balkans: Development and Challenges[R]. Luxembourg: Publications Office of the European Union, 2022.
- [6] World Chefs Association. Global Culinary Education Report 2023: Gaps and Opportunities[R]. Paris: WCA Publishing, 2023.
- [7] 中国-中东欧国家职教联盟. 中国-中东欧国家职业教育合作白皮书[R]. 北京: 教育部国际合作与交流司, 2023.
- [8] 李鑫, 张伟. "云厨房"跨境实训模式在中餐国际化教学中的应用研究[J]. 中国职业技术教育, 2023, 15(3): 45-52.