

“世界美食之都”背景下扬州早茶现代产业学院中式面点 高技能人才培养路径探究

许磊,冯小兰

(江苏旅游职业学院,江苏扬州 225000)

[摘要]在扬州建设“世界美食之都”的战略背景下,江苏旅游职业学院牵头成立“扬州早茶现代产业学院”,肩负着传承早茶非遗技艺、培育适配产业升级人才的重要使命。本文系统分析“世界美食之都”背景下中式面点高技能人才的能力需求和扬州早茶产业学院培养中式面点高技能人才的现实基础,提出具有院校特色的建设路径。该路径以“技艺传承—文化素养—创新融合”为三维驱动内核,以“基础启蒙—专项精进—综合应用—持续发展”为四阶递进阶段,通过明确人才培养目标、重构课程体系、创新教学方法、打造教学团队、搭建实践平台、强化职业素养、改革评价体系,实现人才从技艺掌握到文化传播、从国内适配到国际输出、从职前培养到终身发展的全周期成长,为职业院校依托地方特色产业打造高水平产业学院提供实践参考,助力扬州早茶产业实现“文化传承+产业创新”双轮驱动发展。

[关键词]世界美食之都;扬州早茶;现代产业学院;中式面点;高技能人才培养

[中图分类号]G710;G712;TS972.11 [文献标识码]A [文章编号]2096-711X(2026)09-0075-04

doi:10.3969/j.issn.2096-711X.2026.09.026

[本刊网址]http://www.hbxb.net

引言

2019年,扬州成功入选“世界美食之都”,这一称号不仅是对淮扬美食文化的认可,更为扬州早茶产业的国际化发展提供良好契机。扬州早茶作为淮扬美食的重要组成部分,具有“和、精、清、新”的品质特点和丰富的文化内涵,既是“世界美食之都”扬州的城市名片,又是兼具文化价值与经济潜力的特色产业。

扬州早茶产业的高质量发展离不开人才支撑,但当前扬州早茶产业正面临着中式面点高技能人才供给的双重挑战:一方面,传统中式面点技艺传承面临“青黄不接”,非遗技艺的活态传承缺乏充足的年轻人才支撑;另一方面,“世界美食之都”对人才提出新的要求;其既需要掌握精湛技艺的“工匠型人才”,又需要具备创意融合能力、文化阐释能力的“复合型人才”。

在此背景下,江苏旅游职业学院牵头正式成立扬州早茶现代产业学院,通过构建“三维四阶”体系,将扬州早茶非遗技艺与文化内涵融入人才培养全过程,培养适应扬州早茶产业发展需求的中式面点高技能人才。

一、“世界美食之都”背景下中式面点高技能人才的能力需求分析

(一)技艺传承能力——精准复刻与匠心坚守

熟练掌握扬州经典面点的核心技艺,能精准传递非遗技艺的“原汁原味”,同时掌握国际面点制作的标准化流程。

(二)文化阐释能力——文化解码与有效传播

具有强烈的文化自信,理解扬州面点背后的历史文化内涵,能够讲述“面点故事”,适配海外游客与国际市场的文化需求。

(三)创新融合能力——产业适配与跨界突破

了解国际饮食趋势,能根据不同国家的口味偏好、饮食禁忌调整面点配方;能将国际美食元素与扬州面点融合,开发“国际化创意面点”;能结合“美食+文创”“美食+数字化”趋势,设计面点文创产品、线上美食体验项目。

二、“三维四阶”培养路径的核心框架构建

(一)“三维驱动”的培养内核界定

“三维驱动”是基于“世界美食之都”需求构建的培养核心维度,三者相互支撑、协同发力,共同塑造复合型中式面点高技能人才。

技艺传承维度:以非遗技艺传承为核心,涵盖基础技法、经典品种制作、技艺标准把控三大模块,培养精准的技艺执行能力。

文化素养维度:包括历史文化(与扬州面点关联盐商文化、漕运文化)、食俗文化(早茶文化、节庆面点习俗)、品牌文化(老字号诚信经营故事)三大内容,通过课程教学与文化实践,培养文化阐释与传播能力。

创新融合维度:融合技术创新(智能设备应用)、产品创新(口味适配、原料改良)、产业融合(文旅融合、电商适配)三大方向,培养创新研发与成果转化能力。

(二)“四阶递进”的培养阶段设计

“四阶递进”依据人才成长规律,构建“基础—精进—应用—发展”的全周期培养链条,覆盖职前教育与职后发展全过程。

第一阶——基础启蒙阶段(第1~2学期)

聚焦“技艺入门+文化认知”,通过“理论学习+基本功实训”掌握和面、制馅等基础技法,开设“面点基本功”课程,组

收稿日期:2025-11-21

基金项目:本文系2025年江苏省高等教育改革研究课题“现代产业学院背景下高职餐饮类专业创新型人才培养改革实践研究”(项目编号:2025JGYB221)。

作者简介:许磊(1982—),男,江苏扬州人,副教授,硕士,研究方向:餐饮类专业职业教育。

织参观中国淮扬菜博物馆,实现“知来源、会操作”的目标。

第二阶——专项精进阶段(第3~4学期)

聚焦“非遗传承+素养提升”,依托技能大师工作室实行“师徒结对”,精准学习非遗品种技艺,开设“扬州早茶经典面点制作”“扬州早茶文化概论”课程,参与非遗传承公益活动,实现“精技艺、懂文化”的目标。

第三阶——综合应用阶段(第5~6学期)

聚焦“创新实践+国际适配”,进入餐饮企业实训基地参与真实研发项目,通过“淮扬名点国际大讲堂”开展国际交流,参加世界职业院校技能大赛,实现“能创新、善交流”的目标。

第四阶——持续发展阶段(职后终身)

聚焦“能力升级+价值提升”,为在职人员提供“技能大师研修班”,为创业者提供“三创融合”孵化支持,实现“强能力、促发展”的目标。

(三)“三维四阶”的协同逻辑关系

“三维”与“四阶”形成立体培养网络,技艺传承维度在四阶段中呈现“基础—精准—熟练—精湛”的递进;文化素养维度呈现“认知—理解—阐释—传播”的深化;创新融合维度呈现“启蒙—实践—转化—引领”的升级。

三、“三维四阶”培养路径的实施策略

(一)精准定位——明确“国际化适配、复合型发展”的人才培养目标

产业学院以适应扬州“世界美食之都”建设和扬州早茶产业国际化发展需求为导向,确立人才培养目标:培养具备深厚的扬州早茶文化底蕴、扎实的中西式面点专业技能、广阔的国际视野、良好的跨文化沟通能力和较强的创新实践能力,能够在国内外扬州早茶产业相关领域从事制作服务、市场推广、经营管理等工作的高技能人才。

(二)课程革新——构建“非遗传承+文化素养+创新实践+现代产业”的模块化课程体系

1. 技艺传承模块

以非遗传承为核心,开设“扬州早茶经典面点制作”“茶点搭配技艺”“早茶服务礼仪”等课程,系统传授三丁包、翡翠烧卖、千层油糕等经典点心的制作技艺,邀请非遗传承人参与教材编写与教学,确保技艺的原汁原味传递。同时,建立技艺传承档案,将每一代传承人的技艺特点和创新成果记录下来,形成完整的技艺传承谱系。

2. 文化素养模块

一方面开设“扬州早茶文化概论”“美食与跨文化交流”课程,融入扬州评话、漆扇制作等关联非遗知识,培养文化传播能力;另一方面增加外语课程的课时和学分,开设烹饪英语课程,提高学生的外语应用能力,特别是在餐饮服务和国际交流中的英语表达能力。

3. 创新实践模块

开设“扬州早茶创新”“扬州早茶文创设计”等课程,对接产业创新需求,教学内容涵盖健康面点研发(将现代营养学知识与传统面点制作相结合,针对老年人、儿童、孕妇、产妇等不同人群设计营养配方,提升产品的健康价值)、茶点融合产品设计,融入国际先进的制作工艺、管理理念和服务标准,使学生了解国际餐饮行业的发展趋势。

4. 产业适配模块

对接预制菜产业发展,增设“早茶预制化研发与保鲜技

术”“冷链物流管理”课程;结合数智化需求,开设“早茶电商运营”“早茶产品数字化设计”等课程。开设“早茶门店管理”“早茶品牌策划”“预制早茶市场分析”等课程,通过案例教学、项目实践等方式,引导学生参与企业门店运营规划、预制早茶产品市场推广等真实项目,提升综合运营素养。

(三)课堂革命——创新“模块筑基、场景赋能、项目驱动”的立体化教学方法

1. 以“模块化教学+现代师徒制”夯实技艺功底

将扬州早茶中式面点技艺按“核心工艺”划分为八个模块:原料处理模块、面团调制模块、成型工艺模块、制熟工艺模块、风味调配模块、质量控制模块、安全卫生模块、工具使用模块。每个模块设置“基础—进阶—精通”三个层级,学生根据自身基础选择学习路径,模块教学结束后,通过技艺考核检验学习效果,确保技艺传承的精准度与实用性。

依托技能大师工作室构建“1+N+X”的现代师徒制:“1”指1位扬州早茶非遗传承人,负责制定技艺标准与核心难点指导;“N”指N位学院骨干教师,负责将非遗传承人的隐性技艺经验转化为显性教学内容;“X”指X名学生,以“小组为单位”跟随非遗传承人与教师学习。同时,建立“师徒成长档案”,记录学生的技艺进步、非遗传承人的指导重点。

2. 以“场景化教学+沉浸式体验”厚植文化底蕴

围绕扬州早茶中式面点的文化内涵,构建“历史—产业—消费”三维场景化教学。

一是历史场景,联合中国淮扬菜博物馆以及扬州著名景区,开展“行走的文化课”,现场讲解“扬州早茶与盐商宴席文化”“古代扬州早茶的市井场景”,让学生理解扬州早茶与扬州历史的共生关系。

二是产业场景,组织学生走进扬州早茶龙头企业,了解企业将扬州早茶经典面点的文化寓意转化为产品包装、宣传文案的方法,理解文化与产业的结合点。收集整理扬州早茶企业的成功案例,通过案例分析培养学生的商业思维和创新意识。

三是消费场景,组织文化解说社会实践,让学生在扬州早茶网红体验店担任文化讲解员,向消费者(尤其是外国游客)讲解扬州早茶经典面点的文化,通过“实践—反馈—优化”,提升文化阐释的通俗性与感染力。

3. 以“项目化教学+产教融合”驱动创新实践

创新融合能力的培养需依托真实的产业需求,通过项目化教学让学生在解决产业实际问题的过程中提升创新能力。项目实施过程中,采用双导师制(学院教师负责技术指导,企业技术人员负责产品落地),学生以项目小组为单位开展工作。围绕扬州早茶产业的创新需求,设立两类项目化教学主题。

一是“健康”主题创新项目,联合餐饮企业开发低糖/低脂扬州早茶面点,在教师指导下,学生参与完成“市场调研—配方研发—口感测试—标准化生产方案制定”全流程。

二是“文创”主题创新项目,结合扬州文化元素,开发扬州文化主题面点,学生需完成“文化元素提取—面点造型设计—文化故事撰写”全过程。

(四)师资建设——打造“大师引领、双师主导、行业参与”的教学团队

1. 强化大师引领作用

依托江苏省职业教育烹饪工匠名师工作室,深化与早茶

非遗传承人的合作,邀请大师、名师担任产业学院首席顾问,参与人才培养方案制定、核心课程授课、学生技能考核,同时指导青年教师成长。定期开设“非遗技艺传承讲堂”,让学生近距离感受大师风采。

2. 提升双师型教师能力

实施教师产业实践计划,要求专职教师每年至少在早茶企业累计实践2个月,参与企业研发、生产或运营工作;了解行业最新动态和技术发展趋势。选派教师参加国际餐饮交流培训,培养“技艺教学+文化阐释+国际沟通”三种能力。建立教师实践考核机制,将企业实践和培训情况纳入教师考核体系,作为职称评定、评优评先的重要依据,对在企业实践中取得突出成绩的教师给予奖励。

3. 拓展行业师资队伍

建立扬州早茶行业师资库,吸纳扬州早茶海外推广使者、扬州早茶头部企业的面点大师、运营总监以及行业协会专家、高校科研人员担任兼职教师或实践导师,参与课程教学、实训指导,并建立详细的人才档案,记录其专业背景、工作经历、擅长领域等信息。

(五)产教融合——搭建“实训筑基、国际推广、研用转化”的三位一体实践平台

1. 共建扬州早茶产教融合实训基地

按照企业生产标准建设实训场所,配备先进的生产设备。基地不仅用于学生实训,还可以承担企业的部分生产任务,实现教学与生产的有机结合。

2. 建立扬州早茶国际推广实践基地

与国际知名餐饮企业、扬州早茶海外分店等建立长期稳定的合作关系,为学生提供出国实习的机会,让学生了解国际餐饮市场对扬州早茶的需求情况。依托行业协会和相关企业,组织学生参与扬州早茶的非遗展示活动,提升学生的国际推广能力。

3. 打造扬州早茶产品研发中心

产业学院联合其他高校合作开展研发:首先,对扬州早茶经典面点进行工艺改进、标准制定,开发新品;其次,聚焦预制早茶,对口感还原、保鲜技术等关键技术开展攻关;最后,设立学生创新工作室,鼓励学生团队参与研发项目,并结合研发项目参与创新创业大赛。

(六)课程思政——强化“文化自信+工匠精神+守正创新”的职业素养

1. 文化自信

扬州早茶作为淮扬菜文化的核心载体,是蕴含千年盐商文化、市井智慧与生活美学的文化符号。将扬州早茶面点技艺作为文化载体,在技艺教学中渗透“非遗传承”“地域文化保护”等思政元素,让学生在揉面、制皮、包馅的过程中理解“指尖上的中国味道”所承载的文化自信。

2. 工匠精神

“工匠精神”在扬州早茶面点制作过程中贯穿始终,在技艺教学中结合每个操作环节予以强化工匠精神的培育。扬州早茶面点的“原料”讲究“应季、鲜活、精准”,从源头确保品质的纯粹性;扬州早茶面点的“面皮”,薄如纸、韧如绸,是工匠精神最直观的体现,既能包裹馅料又能在蒸煮后保持形态完整,还能让食客透过皮看到馅料的色泽,这是对“擀、压、醒”等技艺的极致打磨;扬州早茶面点的“褶子”,是工匠精神的可视化指标,不同面点有明确的褶皱标准,且需均匀、清晰、美观;扬州早茶面点的“制熟”,讲究火候分档、时间精准,体现工匠精神的严谨。

3. 守正创新

扬州早茶面点的守正创新,核心是在坚守其文化根脉、技艺精髓与品质底线的基础上,顺应时代需求,融合多元元素,开发新品。鼓励在吸收西方工艺优势的基础上,融入地方特色原料。结合面点行业“减糖、减油、增加膳食纤维”的发展趋势,在配方设计、工艺选择中培育创新精神。

(七)评价革新——构建“多元参与、多维量化、全周期追踪”的综合评价体系

1. 多元评价主体

传统人才评价多由学院教师主导,难以适配产业真实需求。需打破学院单一评价,构建产教研用协同评价矩阵,引入产业端、行业端、用户端、国际端等多元主体,评价主体包括:产业导师、行业协会、学院教师、消费者、海外中餐协会等国际机构,形成“多方参与、协同评价”的格局,确保评价结果的产业适配性与社会认可度。

2. 多维评价指标

基于“技艺、文化、创新”三大维度,设计可量化、可操作的评价指标,避免模糊化评价,确保评价结果的科学性与客观性。

核心技艺维度(权重40%):评价“基本功+现代技能”的硬核能力。

文化素养维度(权重30%):评价“文化理解+传播能力”的软实力。

创新能力维度(权重30%):评价“解决问题+产品创新”的发展潜力。

3. “全周期”评价过程

基础阶段采用“技艺操作+文化笔试”评价,精进阶段采用“大师评定+文化展示”评价,应用阶段采用“企业考核+创新成果”评价,发展阶段采用“行业认可+社会贡献”评价。

四、结束语

江苏旅游职业学院建设扬州早茶现代产业学院,是该校依托地方特色产业、深化产教融合的重要举措,也是助力扬州“世界美食之都”建设的关键实践。学院基于扬州“世界美食之都”建设的人才需求与现有实践基础,构建“三维四阶”中式面点高技能人才培养路径,为扬州早茶产业升级与文化传播提供了坚实的人才保障。未来,学院需进一步强化资源整合能力,深化与政府、企业、高校的协同合作,持续优化课程体系与实践模式,紧跟早茶产业的“预制化、数智化、国际化”发展趋势,推动产业学院向“高水平、特色化、国际化”方向迈进,为职业教育服务地方产业发展提供更多创新经验。

参考文献:

- [1]刘燕. 高职院校产业学院赋能技能型人才培养的内在逻辑与实践路径——基于技能形成视角的考察[J]. 教育理论与实践, 2023, 43(36): 28-31.
- [2]李永波, 于虹, 李卫民, 张斌, 李曙生. 产教融合背景下高职院校产业学院建设路径探析[J]. 泰州职业技术学院学报, 2025, 25(4): 22-25.
- [3]蒋庆聪, 巴吐新, 宋艳. 产教融合背景下中职烹饪类特色产业学院的发展和讨论[J]. 现代食品, 2023, 29(6): 17-19.
- [4]钮丽. 高职院校产业学院人才培养实践环节存在的问题及对策[J]. 南宁职业技术学院学报, 2024, 32(2): 31-35.
- [5]卞平, 郑强, 李军, 郑妍妍. 高职产业学院人才培养质量保障体系研究[J]. 湖北工业职业技术学院学报, 2025, 38(3): 7-10.

Exploration on the High-skilled Talent Cultivation Pathways for Chinese Pastry in the Modern Industry College of Yangzhou Morning Tea under the “World Capital of Gastronomy” Context

XU Lei, FENG Xiao-lan

(Jiangsu College of Tourism, Yangzhou Jiangsu 225000, China)

Abstract: Under the strategic context of building Yangzhou as the “World Capital of Gastronomy”, School of Culinary Science and Technology at Jiangsu College of Tourism initiated the establishment of the “Yangzhou Morning Tea Modern Industrial College”, which bears the important mission of inheriting the intangible cultural heritage skills of morning tea and cultivating talents suitable for industrial upgrading. This paper systematically analyzes the competency requirements for high-skilled Chinese pastry chefs in the context of the “World Capital of Gastronomy” and the practical foundation for cultivating such talents in Yangzhou Morning Tea Industry College. It proposes a distinctive construction pathway featuring a three-dimensional driving core of “skill inheritance — cultural literacy — innovative integration” and a four-stage progressive model of “basic initiation — specialized refinement — comprehensive application — sustained development”. By clarifying talent cultivation objectives, reconstructing the curriculum system, innovating teaching methods, building teaching teams, establishing practical platforms, enhancing professional literacy, and reforming the evaluation system, the pathway achieves full-cycle growth from skill mastery to cultural dissemination, from domestic adaptation to international output, and from pre-professional training to lifelong development. This provides practical reference for vocational institutions to establish high-level industrial colleges based on local characteristic industries, supporting Yangzhou morning tea industry in achieving dual-wheel development driven by “cultural inheritance + industrial innovation”.

Key words: World Capital of Gastronomy; Yangzhou morning tea; modern industrial college; Chinese pastry; high-skilled talent cultivation

(责任编辑:章樊)

(上接第74页)

[5] Byram, M. & C. Morgan. Teaching and learning: Language and culture [M]. Clevedon/Bristol/Adelaide: Multilingual Matters, 1994.

[6] 张虹,于睿. 大学英语教材中华文化呈现研究[J]. 外语教育研究前沿, 2020, 3(3): 42-48, 91.

[7] 张虹,李晓楠. 英语教材文化呈现分析框架研制[J]. 中国外语, 2022, 19(2): 78-84.

[8] 刘静. 韩国语教材的中华文化呈现研究——以《新经典韩国语》为例[J]. 外语研究, 2025, 42(3): 29-34.

[9] 教育部. 高等职业教育专科英语课程标准: 2021年版 [M]. 北京: 高等教育出版社, 2021.

[10] 本书编写组. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(2010年修订版) [M]. 北京: 高等教育出版社, 2010.

Comparative Analysis on Public English Textbooks for Higher Vocational Students from the Cultural Perspective

CHEN Fang

(Guangzhou Polytechnic of Sports, Guangzhou Guangdong 510650, China)

Abstract: The cultural turn in the research on higher vocational English textbooks has attracted considerable attention to the cultural presentation in textbooks. This study analyzes six mainstream public English textbooks for higher vocational students from primary dimensions including the content, type, theme, path, perspective and technology of cultural presentation. By comparing and analyzing the details of the six textbooks, the paper proposes paths to promote the construction or optimization of cultural content in English textbooks. It aims to enhance the cultural presentation of contemporary English textbooks in multiple aspects, such as strengthening values and intercultural education, enhancing the input of cultural content with grand themes, emphasizing cultural depth and comparison, and enriching technical means of cultural presentation.

Key words: cultural perspective; higher vocational colleges; public English; textbooks

(责任编辑:陈思婷)