

# 文化认同视域下留学生岗课赛证融通培养模式研究

陈小容

重庆商务职业学院党委学生工作部，重庆，中国

**【摘要】**为破解传统的技能传授模式难以满足培养知华、友华、具备综合职业素养的国际烹饪人才需求的教育困境，本文采用文献研究、理论分析与系统建构等方法，基于文化认同理论，构建了高职院校烹饪类专业留学生培养中“岗课赛证”综合育人的融通模式。文章揭示了当前培养模式中文化认同教育的缺失问题，构建了以“文化认同”为价值引领、以“岗课赛证”为实践路径的融合模式，系统提出了重构课程体系、搭建多元协同育人平台、推动“课赛互促”教学改革、构建“课证合一”评价体系等具体实施策略，为新时代职业教育国际化提供理论参考与实践范式。

**【关键词】**文化认同；高职院校；烹饪类专业；留学生教育；岗课赛证；融通模式

**【基金项目】**全国餐饮职业教育教学指导委员会 2025 年度立项课题（编号：CYHZW-Y B2025096）

## 1. 引言

美食是承载一个国家、民族生活方式、审美情趣与价值观念的文化载体。在全球化浪潮与中华文化影响力日益增强的时代背景下，以其深厚底蕴和独特魅力著称的中华饮食文化，正成为连接中国与世界的重要桥梁。越来越多的外国青年怀揣着对东方美食的好奇与热情，选择来到中国的高等职业院校，学习中式烹饪技艺。他们通过品尝中国美食、感受饮食文化，能更直接、轻松地加深对中国的认识和理解。[1]然而，当前我国高职院校烹饪类专业的留学生教育普遍存在“重技能、轻文化”的倾向，培养模式多聚焦于菜肴制作技术的重复训练，而忽视了其背后的文化语境与价值内涵的深度解读。这种培养模式可能导致留学生只习得“中国菜”的形，却难以悟其“魂”，从而削弱了留学生未来在国际餐饮舞台上传播中华饮食文化的意愿和实效。

“岗课赛证”是我国职业教育改革的重要方向，它通过岗位技能、课程体系、技能竞赛与职业证书的四维联动，旨在提升人才培养的针对性与实效性。本文将在文化认同视域下，重新审视并构建烹饪类专业留学生的“岗课赛证”融通模式，探索一条既能精进技艺，又能滋养文化认同，从而实现“技艺传习”与“文化传播”有机统一的人才培养新路径。

## 2. 文化认同是构建“岗课赛证”融通培养模式的价值内核

留学生在学学习烹饪技能的过程中，必然

要经历深刻的跨文化适应与身份认同调适。

[2]文化认同是“个体对文化倾向的共识，以使用相同文化符号、遵循共同文化理念、秉承共有思维模式和行为规范，并由此产生深层心理积淀”[3]，它包含认知、情感和行为三个维度。在烹饪教育中，文化认同则具体表现为，从认知层面理解中华饮食文化的历史渊源、哲学思想（如“五味调和”、“医食同源”）、食材观念与饮食礼仪，在此基础上形成对中华饮食文化的欣赏、热爱与尊重，并将其内化的认知与情感在未来的职业实践中转化为自觉的烹饪创作与表达方式。在留学生烹饪类专业的学习中，文化认同贯穿于人才培养全过程，是连接知识技能学习与职业素养内化的关键中介变量。

### 2.1 文化认同是知识技能内化与迁移的认知情感基础

烹饪技艺的学习，远非单纯的程序化操作模仿。它深深植根于特定的饮食文化土壤之中，蕴含着独特的风物地理、历史传承、审美观念与哲学思想（如“五味调和”、“医食同源”）。对于留学生而言，若仅停留在“知其然”的技术层面，而无法“知其所以然”地理解其背后的文化逻辑，其所学知识便是孤立和脆弱的。根据建构主义学习理论，新知识的获取是学习者基于已有经验和文化背景，主动建构意义的过程。[4]当留学生对中国饮食文化产生认同感时，他们便更倾向于以一种积极、开放的心态去探寻技艺背后的文化密码。例如，在学习“东坡肉”的制作时，对

苏轼其人其事的文化认同，能将一道菜肴从单纯的“红烧肉”升华为一个承载着文人风骨与生活美学的文化符号。这种情感连接极大地促进了记忆的深度和理解的高度，使技能学习从机械重复转变为意义建构。此时，文化认同充当了认知的“催化剂”和情感的“粘合剂”，帮助留学生将零散的技能点（“课”）系统化、情境化，为其在真实工作岗位（“岗”）上灵活运用与创新奠定了坚实基础。缺乏文化认同的桥梁，技能传授容易沦为“无源之水”，难以实现有效的内化与迁移。

## 2.2 文化认同是跨文化适应与职业角色转变的心理桥梁

留学生从母国文化环境进入中国的教育与实践环境，面临着显著的跨文化适应挑战。在烹饪这一高度依赖情境感知与人际互动的领域，文化冲击尤为明显。这包括口味偏好、用餐礼仪、厨房管理文化乃至师生/师徒关系模式等方面的差异。社会认同理论指出，个体通过寻求积极的群体认同来获得自尊和归属感。当留学生开始欣赏并认同中国饮食文化时，他们便在心理上缩短了与母国文化的距离，减轻了文化适应过程中的焦虑与疏离感。[5]这种认同感促使他们更主动地融入学习环境，与师生互动，理解中国餐饮企业的运营逻辑（“岗”的需求）。在职业技能大赛（“赛”）和职业资格认证（“证”）这类高强度、标准化的评价场景中，文化认同所提供的归属感和自信心，能有效缓解竞赛压力，帮助其更好地展现技能水平与文化理解力。因此，文化认同在此过程中扮演了“心理缓冲器”和“角色转换器”的角色，助力留学生顺利完成从“外来学习者”到“具备跨文化能力的准职业厨师”的身份转变。

## 2.3 文化认同是“岗课赛证”要素融合的价值共识纽带

“岗课赛证”融通模式的精髓在于打破四者间的壁垒，实现协同育人。若缺乏一个共通的、深层次的价值内核，这种“融通”可能流于形式上的机械叠加。文化认同恰恰提供了这一价值共识的纽带。文化心理学视角下，认同一种文化，意味着在相当程度上接受其价值体系和行为规范。[6]对中国饮食文化的认同，使留学生能够从价值层面理解“岗”所要求的精益求精（如“工匠精神”）、“课”所传授的和谐平衡（如“火候”）、“赛”所倡导的创新传承（如“中式烹饪国际化表达”）以及“证”所衡量的综合素养（如对传统技艺的

掌握与尊重）。当这四个环节都统一在“中国饮食文化传承与创新”这一共同的价值观之下时，留学生的学习目标会更加清晰，动力更为持久。他们不再将课程学习、岗位实习、技能竞赛和考取证书视为彼此割裂的任务，而是视为通往成为“中国美食文化使者”这一更高职业目标的有机组成部分。文化认同在此构建了一个意义共享的“场域”[7]，使得“岗课赛证”各要素能够围绕共同的文化内核深度融合，形成育人合力。

## 2.4 文化认同是激发学习动机与实现职业可持续发展的内在驱动力

研究表明，留学生文化认同与学习动机显著正相关。[8,9]自我决定理论认为，满足学生的自主感、胜任感与归属感是激发其内在动机的关键。[10]留学生对烹饪学习的持续行为动力也必然来自于对其自主感、胜任感和归属感的内在心理需求的满足。只有这样，他们才能感到自己不仅是技能的学习者，更是一个伟大文化传统的参与者和传播者。这种“文化使者”的角色认同，能够激发出远超功利性目标（如获得文凭、找到工作）的强大学习动机。它驱动留学生主动利用“岗位”实践去深化文化体验，积极投身“赛”事去展示文化理解，努力获取职业资格“证书”去证明文化素养。这种由内而外的驱动力，是保障其克服学习困难、实现长期职业发展的核心要素。一个对中国烹饪文化有高度认同的留学生，更有可能在其职业生涯中持续探索、不断创新，成为中外美食文化交流的积极推动者，从而实现个人价值与社会价值的统一。

综上所述，文化认同在烹饪类专业留学生的培养过程中，既是认知建构的“催化剂”、心理适应的“缓冲器”，也是要素融合的“粘合剂”和职业发展的“内驱力”。因此，在构建“岗课赛证”融通模式时，就必须通过课程内容的文化浸润、实践环节的文化体验、竞赛活动的文化导向以及证书标准的文化考量，系统性地强化留学生的文化认同感。唯有如此，才能真正实现“岗课赛证”的深度融通，培养出既精通技艺又深谙文化、具备国际视野与跨文化沟通能力的卓越烹饪人才。

## 3. 文化认同视域下烹饪类专业留学生培养中的文化缺失之困

### 3.1 技能与文化的割裂：培养目标的“工具化”偏向

当前烹饪类专业留学生的培养方案，多

将教学目标聚焦于标准化、流程化的操作技能训练。无论是刀工、火候、勺工等基本功，还是经典菜品的复制，教育评价往往停留在学生能否“做得像”、“做得快”。这种强调效率与标准的教育模式，固然能快速培养出符合市场即时需求的“技术工匠”，但却无形中割裂了烹饪技能与其赖以生存的文化土壤。比如留学生学习“宫保鸡丁”，或许能精准复刻糊辣荔枝味型，但对这道菜背后所涉及的官衙文化（“宫保”即太子太保）、川菜“一菜一格，百菜百味”的审美体系，以及其在民间宴席中的角色却一无所知。当烹饪技能脱离了历史典故、地域风情、文学审美与人生哲学的滋养，沦为一系列冰冷指令的集合，便失去了其作为文化载体的灵魂。这种培养模式，使得留学生难以真正理解中国菜除了“好吃”“好看”外，所承载的历史底蕴、民俗智慧与人文温度，自然无法建立对中华饮食文化的深层认同与情感联结。

### 3.2 课程与语境的剥离：教学实施的“去情境化”困境

课程是文化传递的主渠道。然而，在烹饪留学生的实际教学中，文化元素的融入往往呈现碎片化、表面化甚至失语的状态。主要表现在两个方面：一是语言障碍叠加文化隔阂，阻碍了文化的有效传递。高职院校烹饪类专业留学生学习汉语时间不长，专业汉语涉猎不深，使得留学生难以深入阅读《随园食单》、《饮膳正要》等经典，甚至无法理解“爆炒”“炝拌”等专业词汇背后所蕴含的烹饪理念与物理变化。教师在授课时，若因语言障碍而放弃对“鲜”“和”“礼”等重要文化概念的阐释，教学内容便停留在感官与操作层面。二是文化课程与专业课程“两张皮”。烹饪类专业即便开设了诸如《中国饮食文化概论》等课程，其内容也常与专业技能课脱节，多为孤立的知识点传授，未能与日常的灶台实践形成有效呼应。中国饮食文化往往存在于选料时的时令观念（如春酸、夏苦、秋辛、冬咸）、宴饮时的座次礼仪、菜品命名中的吉祥如意（如“年年有余”“锦绣前程”）之中。当这些鲜活的文化语境被从教学场景中剥离，留学生所构建的知识体系便是片面空洞的。他们或许能在一场国际技能大赛中凭借精湛技艺获奖，却无法向观众优雅地阐述其作品的文化内涵，这使得其职业表现缺乏独特的文化竞争力与感染力。

### 3.3“岗赛证”与文化认同的脱节：评价体系的

### “功利化”导向

“岗课赛证”融通本是提升人才培养质量的有效机制，但在实践中，“岗”、“赛”、“证”的考核标准若过度偏向纯技术指标，则会进一步加剧文化认同的缺失。在“岗”位上，烹饪类专业留学生未来可能在海外中餐馆或国际酒店从业。如果他们仅具备操作技能，而不理解菜品的文化背景与服务礼仪，便无法满足高端餐饮市场对“美食体验官”的需求。其职业发展将因此被限制在技术执行层，难以向管理、研发、文化传播等更高层次跃迁。在“赛”事中，烹饪类专业国内外各类烹饪大赛的评分标准，若只关注色泽、形态、口感等硬性指标，而忽略作品的文化创意与故事性，则会引导师生将全部精力投入技术打磨，视文化为可有可无的“点缀”。这导致留学生的参赛作品虽然技艺精湛，却可能因文化内涵的苍白而显得千篇一律，缺乏打动人心力量。在“证”书考核上，烹饪类专业职业技能等级证书的认证内容若未能将文化理解与表达能力纳入考核范围，便从制度层面默认了文化素养的非必要性。这种“认证”导向的教学，必然导致培养过程中的文化教育被边缘化。

因此，高职院校烹饪类专业留学生培养中文化认同的缺失，是一个由培养目标、课程实施到评价体系共同作用的系统性问题。它将博大精深的中华饮食文化简化为一套可操作的“技术手册”，使留学生在习得“中国手艺”的同时，未能同步建构起对“中国味道”背后“中国精神”的认同。这种缺失，不仅限制了留学生个体的可持续发展，更使我们错过了通过美食这一世界性语言，深度讲述中国故事、促进文明互鉴的宝贵机遇。因此，构建一种能将文化认同培育有机融入“岗课赛证”全过程的融通模式，是烹饪职业教育贡献中国方案的内在要求。

## 4.高职院校烹饪类专业留学生“岗课赛证”融通培养模式的实施路径

### 4.1 以“课”为基础，重构“三位一体”课程体系

广泛调研海外中餐企业、国际酒店中餐厅以及有国际化业务需求的国内餐饮企业的实际岗位，深入分析、提炼该岗位对于中华饮食文化阐释、食材文化内涵理解、餐饮习俗传播等“文化软技能”需求，形成一份融合“技术技能、文化素养、跨文化交际”三位一体的岗位能力清单。在此基础上，以工作过程为导向，将传统课程解构为“文化认知-技

艺实训-创新应用”三大模块。在文化认知模块中开设《中国饮食文化概论》《地域风味与文化》《中式宴饮礼仪》等理论课程，采用文化比较的视角，引导留学生理解其本国饮食文化与中华饮食文化的异同，奠定文化认同的理论根基。在技艺实训模块里，将经典菜肴的制作置于其文化背景中讲解。例如，学习“饺子”则融入中国节庆文化与家庭观念，实现“技艺传授”与“文化叙事”同步。在创新应用模块中，烹饪类专业设计“为特定文化背景客群定制中餐菜单”、“传统菜品的国际化改良与呈现”等综合性项目，引导留学生在尊重传统的基础上，结合现代营养学、美学及其本国饮食元素进行创新，完成从文化认知到文化认同，再到文化创新与传播的升华。

#### 4.2 以“岗”为导向，搭建多元协同育人平台

联合地方政府外事、商务部门、海外中餐行业协会、跨国餐饮集团，共同成立“国际化烹饪人才培养联盟”。依托该平台，共同制定培养标准、开发教学资源（如多语种教材、国际化教学视频）、共建海外实习就业基地、引入国际师资，为“岗课赛证”融通提供真实的国际化产业环境与资源支持。与知名中华文化主题餐厅、星级酒店中餐厅、老字号餐饮企业、非遗传承人工作室等合作，建立“文化实践基地”，通过“现代学徒制”模式，让留学生在原汁原味的文化场景中耳濡目染，实现文化认同的内化与升华。在校内建设集教学、实训、研发、文化体验于一体的“中华饮食文化传承与创新基地”，定期举办中华美食节、文化工作坊等活动，让留学生成为活动的组织者与参与者。

#### 4.3 以“赛”为驱动，推动“课赛互促”教学改革

烹饪类专业对标世界技能大赛烹饪（西餐）项目、国内外高水平中餐烹饪大赛的评分标准，将竞赛标准与文化内涵融入日常教学。不仅关注作品的色、香、味、形、器，更将“文化主题契合度”、“创意与文化融合度”作为重要评价维度。在平时的实训课中，模拟竞赛环境，设立“文化阐释”环节，要求学生在完成菜品后，用中文阐述其文化灵感与创作思路。在校内定期举办以“一带一路美食风情”、“我的家乡味与中国味”等为主题的烹饪比赛，通过层层选拔，组建留学生竞赛梯队，配备校企双导师，进行针对性强化训练。通过竞赛，倒逼教学内容和方法的改革，使学生在高强度的备赛和比赛中，深化对中

餐技艺精髓与文化底蕴的理解，从而增强其内在的文化认同感与职业自豪感。

#### 4.4 以“证”为桥梁，构建“课证合一”评价体系

积极引入中式烹调师、中式面点师、火锅料理师等职业技能等级证书，将证书的考核内容与标准有机融入专业课程的教学与考核中。实现学生学习课程并通过考核后，即可获得相应学分并同时具备考取相关证书的能力，实现“课证融合”。同时，针对留学生群体，开发诸如“中华地方风味菜制作”、“中式面点艺术”、“中餐宴会设计”等专项技能的“微证书”。还可设立“中华饮食文化传播使者”等非正式但具有吸引力的附加认证，对在竞赛、文化实践活动中有突出表现的留学生予以认可。这将使证书不仅证明其技能水平，更成为其文化认同与跨文化能力的象征，极大提升其国际就业竞争力。

#### 5. 结语

在全球化与文化交流日益频繁的今天，高职院校烹饪类专业留学生的培养，其意义早已超越单纯的职业技术教育范畴，它更是一种深层次的文化对话与认同建构过程。本文所构建的文化认同视域下的“岗课赛证”融通的培养模式，旨在打破当前培养中“见技不见人”、“传术不传道”的困境。通过将文化认同这一价值内核贯穿于课程、岗位、竞赛与证书的全过程，我们不仅是在培养技艺精湛的厨师，更是在培育理解、热爱并乐于传播中华文化的友好使者。这一模式的探索与实践，对于提升我国职业教育的国际影响力与文化软实力，无疑具有深远的意义。

#### 参考文献

- [1]于佳欣.在华外国人对中国饮食文化的认同研究——基于对抖音平台短视频的分析[D].辽宁大学, 2024.
- [2]方英,张杉.建构主义视角下中国文化软实力的塑造研究——基于“一带一路”文化贸易数据的实证研究[J].中国新闻传播研究, 2024(05): 189-204.
- [3]崔新建.文化认同及其根源[J].北京师范大学学报(社会科学版), 2004(04): 102-104+107.
- [4]张建伟,陈琦.从认知主义到建构主义[J].北京师范大学学报(社会科学版), 1996(04): 75-82+108.
- [5]石晶,郝思涵.来华留学生多元社会认同与学校适应:社会支持感的中介作用[J].太

- 原城市职业技术学院学报, 2022 (04): 103-105.
- [6]郭佳佳.文化距离,文化认同对跨文化适应的影响——基于个体社会资本的研究[D].浙江大学, 2013.
- [7]张海帆,唐媛.场域理论视域下东盟来桂留学生中华文化认同意识建构[J].文化学刊.2025 (05): 190-193.
- [8]冯桂阳.留学生文化认同与汉语学习动机研究——以渤海大学非洲留学生为例[D].渤海大学, 2022.
- [9]姚晨.留学生文化认同对汉语教学效果影响研究——基于 XX 国际学院的调查[D].浙江财经大学, 2024.
- [10]谭晶晶.基于自我决定理论的高职“心理健康教育”课程改革探索[J].广东职业技术教育与研究, 2024 (11): 102-105.