

结对帮扶驱动乡村振兴：粤黔协作中旅游职业教育的“造血式”人才培育模式

作者

郭小勇 钟燕 黄水洁

通讯作者

钟燕 Email: 398216111@qq.com

收稿：2025年10月11日

评审：2025年10月26日

接受：2025年11月3日

发表：2025年11月25日

引用

郭小勇, 钟燕, 黄水洁. (2025). 结对帮扶驱动乡村振兴：粤黔协作中旅游职业教育的“造血式”人才培育模式. *全球职业教育案例与实践*, 01 (03). 168-188

DOI: <http://doi.org/10.64345/528374916>

项目支持

2025年广东省职业学校旅游类专业教学指导委员会教育教学改革项目：项目编号：20251y35；项目类型：一般项目；项目名称：《胜任力模型视角下职业院校旅游类专业教师社会服务能力构建与实证研究》

结对帮扶驱动乡村振兴：粤黔协作中旅游职业教育的“造血式”人才培育模式

郭小勇^a, 钟燕^a, 黄水洁^a

^a 佛山市顺德区中等专业学校

摘要

本文以粤黔职业教育协作为背景,采用案例研究方法,深入剖析佛山市顺德区中等专业学校与贵州省台江县中等职业学校在旅游职业教育领域的结对帮扶实践。研究聚焦“输血”到“造血”的范式转换困境,创新性地提出并验证了以“六共二联”为核心架构的赋能式帮扶体系。该体系通过“共研专业标准、共编特色教材、共建实训基地、共组双师团队、共培本土人才、共创区域品牌”六大核心机制,以及“校地联动、校企联动”两大支撑系统,构建了完整的职业教育协作生态。研究表明,该模式有效破解了传统帮扶中的单向依赖、体系碎片化与文化技能分离等难题,实现了从资源输入到能力建设的根本转变。实践成效显示,台江职校在专业建设、师资发展、学生培养与文化传承等方面取得显著突破,其“苗乡旅游”品牌建设与吉尼斯世界纪录创造等成果,验证了该模式在培育“留得住、用得上”乡村振兴人才方面的有效性。本研究为理解职业教育协作中的文化资本转化机制提供了新视角,为优化跨区域教育帮扶政策提供了理论依据与实践范式。

关键词: 县(区)校合作; 乡村振兴; 旅游职业教育

1. 引言

党的二十大报告将“全面推进乡村振兴”置于现代化建设全局的战略高度(中共中央, 2022)。在此背景下,乡村产业振兴、文化振兴与人才振兴被赋予了同等重要的地

位。《“十四五”推进农业农村现代化规划》明确要求“培育乡村新产业新业态”“加强乡村优秀传统文化保护传承”并“强化乡村振兴人才支撑”（国务院，2021）。职业教育，作为与产业发展关联最为紧密的教育类型，被普遍视为激活乡村内生动力的关键制度安排（全国人大常委会，2022；张祺与石伟平，2023）。然而，在广大的西部民族地区，职业教育自身的发展却常常面临资源匮乏、体系薄弱与内涵建设不足的挑战（杨慧等，2023），难以独立承担起为乡村全面振兴输送高质量人才的重任。

东西部协作是国家推动区域协调发展、实现共同富裕的重大战略。自《关于东西部地区学校对口支援工作的指导意见》（教育部 & 财政部，2000）实施以来，教育帮扶已成为东西部协作的核心内容之一。其中，粤黔协作作为东西部协作的典范，在职业教育领域积累了丰富的实践经验（李梦卿 & 安培，2022）。但早期的协作模式多带有明显的“输血”特征，即以东部地区单向度的资源（资金、设备、师资）输入为主。大量研究指出，这种“输血式”帮扶虽能短期内改善受援地的办学条件或提升某些量化指标，但其弊端亦十分突出：它容易使受援方形成“等靠要”的路径依赖，抑制其内生性与创新性的生成，最终难以构建起可持续的内源性增长机制（陈亮，2021）。正如有学者所批判的，缺乏文化适应与能力建设导向的简单资源转移，可能导致“帮扶内卷化”，即投入持续增加而边际效益递减（刘磊，2016）。

因此，探索一种能够激发内生动力的“造血式”帮扶模式，成为理论与实践的共同诉求。“造血”的本质，在于通过外部干预，系统性地培育受援地自我发展、自我迭代的能力（杜育红 & 郭艳斌，2022）。现有文献对“造血式”帮扶的宏观理念探讨较多，但对其具体的运行机制、实现路径，特别是在特定领域如“职业教育-非遗传承-乡村旅游”三维交叉场景下的微观实践，缺乏深入的案例解构与理论提炼。

在此背景下，佛山市顺德区中等专业学校（以下简称“顺德中专”）与贵州省台江县中等职业学校（以下简称“台江职校”）的结对帮扶实践，为我们提供了一个观察“造血式”帮扶如何落地的珍贵窗口。台江县拥有“中国苗族第一县”的文化禀赋，乡村旅游发展迅猛，但也面临着非遗传承断层与复合型文旅人才短缺的双重瓶颈（孙九霞 & 张涵，2019）。本案例将深入剖析以下核心问题：在粤黔协作框架下，作为帮扶方的顺德中专，是如何通过一套系统化的干预策略，不仅实现资源转移，更关键的是如何激

活台江职校的内在发展动力，并使其人才培养有效地服务于当地的乡村旅游产业振兴与文化传承创新。本研究旨在通过这一典型案例，与现有关于职业教育协作、文化资本理论以及乡村振兴的学术对话，提炼出可资借鉴的理论启示与实践模式。

2. 文献综述与理论框架：交织的视角

2.1 东西部职业教育协作：模式演进与批判反思

东西部职业教育协作的研究历经了从“资源补偿”到“能力建设”的范式转换。早期研究多聚焦于逻辑理路与现实困境的描述性分析（陈超杰，张晓津 & 张晶，2022），强调了东部地区在资金、设备、师资等“硬资源”上的补给作用。随着实践的深入，学者们开始反思单纯“输血”的局限性。江星玲与李小勇（2023）提出了“嵌入式治理”的分析框架，认为有效的“组团式”帮扶需要将东部的发展理念与管理模式“嵌入”西部的制度与社会文化情境中，实现有机融合。这一观点点出了帮扶过程中“文化适应性”的重要性。

更进一步地，研究开始关注协作的机制设计。刘莉莉与李庆豪（2025）通过对教师专业学习共同体的研究，强调了“精准帮扶”中重塑西部教师专业发展内生机制的关键作用。这与“造血”的理念一脉相承。然而，现有研究多集中于普教领域或宏观的政策分析，对于职业院校之间，特别是围绕特定产业链（如乡村旅游）构建的、以“赋能”为核心的校际协作机制，其内在逻辑与微观实践仍缺乏细致的刻画。本案例将丰富职教帮扶的研究成果，具体展现“六共二联”体系如何作为一种机制设计，系统性回应“造血”的需求。

2.2 乡村旅游发展：文化资本与人才短缺的悖论

乡村旅游被视为乡村振兴的重要引擎。学界普遍认为，成功的乡村旅游应超越对自然风光的浅层利用，走向对地方文化的深度挖掘与活态传承，即实现从“资源”到“资本”的转化（保继刚 & 孙九霞，2021）。苗族非遗，如台江的银饰、苗绣、芦笙，是极具价值的“文化资本”（Bourdieu, 1986）。然而，在实践层面，乡村旅游发展普遍陷入一个悖论：一方面，各地都强调文化的独特性与重要性；另一方面，却面临文化传承人才流动与社会认知受限、文化创新与数字化融合不足的困境（王英等，2025）。

这一悖论的背后，是“人才”这一关键要素的缺失。研究指出，乡村旅游急需的不是一般的服务器人员，而是“复合型人才”——他们既要懂旅游运营与管理，又要深谙本土文化，具备将文化资源转化为旅游产品与体验的能力（王宁 & 杨效忠，2022）。台江县调研显示的“兼具苗文化解读能力、旅游运营技能、新媒体营销思维的复合型人才缺口达68%”，正是这一悖论的生动体现。现有研究多从产业层面分析人才需求，或从教育层面泛泛而谈人才培养，但将职业教育如何通过特定的协作模式，精准地丰富这一“文化-旅游”复合型人才缺口的过程机制进行系统剖析的研究，尚不多见。

2.3 非遗传承与职业教育：融合的路径与张力

将非遗传承纳入现代职业教育体系，已成为国家文化战略与教育政策的重要导向。理论上，职业教育能够为非遗传承提供系统化的知识建构、标准化的技能传授与市场化的创新平台，打破传统的、封闭的师徒制局限（徐涵 & 李中国，2023）。然而，二者的融合在实践中充满张力。非遗强调原真性、手工性与文化语境，而职业教育则追求标准化、效率与通用技能，二者在价值取向与方法论上存在潜在冲突（吕耀鹏 & 和学新，2024）。

现有研究多停留在“应然”层面的呼吁，或对成功案例的现象描述，对于融合过程中的具体路径、遇到的挑战以及如何化解张力，缺乏深入的实证研究。例如，非遗传承人如何与职业学校教师协同教学？非遗项目如何转化为可评估的课程标准与教学模块？这些问题都需要在具体的实践情境中寻找答案。本案例中“三师共研机制”（顺德教师+台江教师+非遗传承人）和“项目学分互认”等做法，为理解与化解这些张力提供了宝贵的经验素材。

理论框架整合

本研究将以上三个视角交织，构建一个整合性的分析框架。我们认为，成功的粤黔职业教育协作，应是一个以能力建设为核心，通过精巧的机制设计（如“六共二联”），促进东部职业教育资源与西部地方性文化资本（非遗）在乡村旅游这一特定产业场域中进行创造性融合的过程。其最终目标是培育出既能承载文化根脉又能驱动产业发展的本土复合型人才，从而实现可持续的“造血”功能。

3. 案例背景与问题诊断：台江的困境与协作的起点

3.1 政策协同与资源禀赋的非均衡性

粤黔协作在强有力的政策体系保障下展开。从国家层面的《关于新时代推进西部大开发形成新格局的指导意见》（[中共中央 & 国务院, 2020](#)）到地方的《佛山—黔东南职教协作实施方案》，形成了“省市统筹、区县对接、校校结对”的立体化推进机制。佛山顺德累计投入帮扶资金860万元，为合作提供了初始动能。

然而，协作双方的资源禀赋存在显著的非均衡性。帮扶方顺德中专，其高星级饭店运营与管理专业群是广东省高水平专业群，拥有成熟的实训体系（如佛山市顺德区中天餐饮公共实训中心）和一支双师型教师占比高达95%的师资队伍，体现了东部职业教育的体系化优势和产业前沿性。而被帮扶方台江职校，则坐拥丰厚的地方性文化资本——3项国家级非遗、28个乡村旅游示范点，但其专业建设载体却十分薄弱：旅游专业部教师仅8人，学生“非遗+旅游”融合技能达标率不足40%。这种文化资源富集与教育能力薄弱的强烈反差，构成了本次协作的初始条件，也决定了帮扶不能是简单的削峰填谷，而必须是优势嫁接与能力再造。

3.2 核心问题诊断：超越资源短缺的表象

在项目启动初期，经顺德中专团队系统诊断，台江职校面临的深层问题远不止于表象的资源短缺：

1. 依附性发展心态：长期的资源输入式帮扶，在一定程度上固化了学校的被动接收心态，内部改革与创新的内生动力不足，对外部帮扶存在惯性依赖。这印证了袁丽华（2025）所指出的薄弱学校存在的惯性依赖思维与对变革的防卫心态。

2. 碎片化行动体系：已有的帮扶举措之间缺乏有效的协同与整合，未能形成指向明确目标的合力。课程建设、师资培训、实训基地建设、学生活动等彼此割裂，如同孤岛，无法产生系统效应。这反映了杜育红与郭艳斌（2022）所言的微观活力激发不足的问题。

3. 文化-技能二元分离：专业教学与当地丰厚的非遗文化资源处于“两张皮”状态。非遗内容要么被排除在课程体系之外，要么仅作为静态的、表演性的展示，未能转化为可教学、可评估、可创新的职业技能与素养，导致人才培养与产业需求的真实情境严重脱节。

这些问题共同指向一个核心：缺乏一个能够整合资源、激活主体、贯通文化与技能的系统性赋能框架。

4. 核心实践：“六共二联”造血式帮扶体系的构建与运作

针对以上问题，顺德中专主导设计并实施了以“六共二联”为核心架构的造血式帮扶体系。该体系不是一个线性的操作步骤，而是一个动态的、相互强化的生态系统。

系统层级	核心要素	功能作用	实践载体
核心操作层 (六共)	共研专业标准	人才规格界定	非遗+旅游职业能力标准
	共编特色教材	培养载体创新	《粤黔美食文化导赏》活页式教材
	共建实训基地	实践环境构建	苗绣文旅非遗实训中心
	共组三师团队	实施主体建设	顺德教师+台江教师+非遗传承人
	共培本土人才	培养过程优化	竞赛育人、项目化学习
	共创区域品牌	价值实现路径	吉尼斯纪录、苗乡旅游品牌
环境支撑层 (二联)	校地联动	对接社区需求	乡村民宿、非遗工坊合作
	校企联动	链接产业资源	非遗银饰企业、县文旅公司

表1 “六共二联”造血式帮扶体系框架

“六共”（共研专业标准、共编特色教材、共建实训基地、共组三师团队、共培本土人才、共创区域品牌）是赋能行动的核心操作层，覆盖了从人才规格界定（标准）到培养载体（教材、基地）、实施主体（团队）、培养过程（共培）直至价值实现（品牌）的人才培养全链条。

“二联”（校地联动、校企联动）是确保赋能行动始终与真实世界保持连接的环境支撑层，它将学校的人才培养过程深深地锚定在地方社区与产业网络之中。

该体系的运作机理体现在以下三个相互交织的维度：

4.1 “六共”协同机制的操作化实践

针对台江职校存在的深层次问题，顺德中专充分发挥帮扶主体作用，设计并实施了以“六共二联”为核心架构的造血式帮扶体系。该体系基于能力建设理论和社会生态系统理论，构建了一个动态的、相互强化的教育生态系统。以下将详细阐述“六共”机制的具体实践与创新。

4.1.1 共研专业标准：构建“非遗+旅游”职业能力标准体系

顺德中专充分发挥其作为国家示范校的专业优势，主导开展了“非遗+旅游”职业能力标准的研发工作。这一过程突破了传统的学科体系束缚，创新性地采用了岗位能力分析法。具体而言，项目组首先深入台江县域文旅产业一线，对乡村旅游导游、非遗体验师、民宿管家、文创产品设计师等12个典型岗位进行了为期三个月的工作任务分析，共收集了286项具体工作任务。

4.1.2 共编特色教材：创新“双主线”课程开发模式

在教材建设方面，顺德中专基于其在课程开发方面的丰富经验，创新提出了“双主线结构”的教材开发模式。这一模式的核心在于将标准化职业能力培养与地方文化传承有机融合，有效破解了职业教育中普遍存在的“文化-技能”二元分离难题。以《粤黔美食文化导赏》教材开发为例，编写团队由顺德中专烹饪专业教师、台江职校旅游专业教师以及苗族饮食文化传承人共同组成。教材的一条主线严格遵循国家职业标准，系统梳理了餐饮服务、美食文化解说等通用职业能力要求；另一条主线则深度挖掘台江苗族饮食文化特色，如酸汤鱼制作工艺、五彩糯米饭的文化寓意、苗族酒礼酒俗等地方性知识。教材创新采用了活页式结构，设置了“顺德美食技艺”和“苗家饮食智慧”两个并

行模块，既保证了职业教育的规范性，又强化了人才培养的地域适应性。



4.1.3 共建实训基地：打造“前店后厂”实景区化教学空间

在粤黔协作专项资金的支持下，顺德中专凭借其在实训基地建设方面的丰富经验，联合贵州文旅投、顺德饮食协会、中天餐饮公共实训中心等行业协会及企业，打造“校中企·企中校”双场景实训体系。在校内建成“前厅后厨”实景区化实训室，引入企业真实任务，由中国烹饪大师等企业导师驻校授课；在校外设立餐饮、文旅综合实践基地，实施“轮岗制”企业课堂。学生在真实的工作环境中，既要学习传统的苗绣技艺，又要掌握旅游服务技能，还要参与文创产品开发的全过程。这种设计使学生能够在“做中学、学中做”，实现了理论学习与实践操作的深度融合。实训基地的建设不仅改善了办学条件，更重要的是创建了一个真实的教学环境。据跟踪调查，在实训基地学习的学生，其专业技能掌握速度比传统教学模式下快了一倍，岗位适应期也从原来的3个月缩短到1个月，真正实现了“毕业即上岗”的培养目标。

4.1.4 共组三师团队：构建“1+1+1”教学共同体

教师队伍建设是帮扶工作的关键环节。顺德中专创新实施了“1+1+1”三师组建模式，即由1名顺德专业教师、1名台江专业教师和1名非遗传承人共同组成教学团队。这一模式充分发挥了各方优势：顺德教师带来先进的职业教育理念和教学方法；台江教育有60多名学生志愿者现场提供引导、颁奖礼仪服务，这些专业又热情的身影，慢慢让

“柳江旅游礼仪”成了当地的一张小名片。



图2 台江职校师生团队获吉尼斯世界纪录



图3 吉尼斯世界纪录芦笙演奏作品现场

通过品牌共创，专业建设的成果有效地转化为推动地方文旅产业发展的动力，实现了教育价值与社会价值的统一。这种以教育赋能产业、以产业反哺教育的良性循环，正是“造血式”帮扶的核心要义。

4.2 “二联”支撑机制的环境构建

4.2.1 校地联动：嵌入社区发展网络

校地联动是“六共二联”体系中确保人才培养与地方发展同频共振的关键支撑。顺德中专协助台江职校，与台江县文体广电旅游局、乡村振兴局等政府部门，以及县域内的乡村民宿集群、非遗工坊建立了系统化、常态化的联动机制。这一机制并非简单的合作关系，而是构建了一个“需求-响应-反馈”的闭环系统。具体而言，校地双方共同建立了“台江县乡村旅游发展人才需求信息平台”，文旅部门定期发布产业规划、重点项目及人才需求预测，学校则据此动态调整专业设置、课程内容和教学重点。例如，针对台江县打造“苗族文化旅游目的地”的目标和“村BA”、“姊妹节”等爆款文旅IP对服务人才的急迫需求，台江职校旅游专业部及时增设了“节庆活动策划与执行”、“新媒体旅游营销”等课程模块。

另一方面，学生作为能动的主体，通过组织化的方式深度参与社区服务，将学习成果反哺乡村。学校常态性组织“非遗展演服务队”、“旅游导览志愿者协会”等学生社

团，利用课余及节假日，进入乡村民宿、景区景点和大型节庆活动现场，提供非遗文化展演（如芦笙演奏、反排木鼓舞）、旅游咨询、线路讲解、礼仪接待等专业服务。例如，在2024年台江苗族姊妹节期间，旅游专业部共计派出学生志愿者超过300人次，服务时长累计超过5000小时，不仅有效缓解了节庆期间的服务压力，其专业素养和本土文化底蕴更是获得了游客与主办方的高度评价，成为一张生动的“地方名片”。这种深度的校地联动，使台江职校的教育教学活动不再是封闭的校园行为，而是深深地“锚定”在地方社会与经济发展的网络之中，学校由此转变为乡村振兴战略中不可或缺的智力引擎和人才基地，真正实现了教育与区域的共生共荣。



图4 台江职校师生参与姊妹节游演



图5 台江职校师生参与国际化交流



图6 产教融合赋能文化传承
东西协作助力乡村振兴



图7 “非遗+美食”展厅即课堂、作品即商品”
赋能乡村振兴

4.2.2 校企联动：对接产业升级需求

校企联动是打通人才培养与产业应用“最后一公里”的核心环节。在顺德中专的积极引荐和推动下，台江职校与贵州文旅投资集团有限公司、顺德区饮食协会、黔东南州代表性的非遗银饰企业（如黔艺宝等）及县文旅公司等多家市场主体建立了战略合作关系，共同构建了“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”的校企合作长效机制。

在这一机制下，企业深度参与到职业教育人才培养的全过程。合作企业代表进入学校专业建设指导委员会，直接参与课程标准的制定、教学内容的更新以及实训项目的设计，确保教学内容与行业标准、岗位要求紧密对接。例如，与顺德饮食协会合作，将“粤菜师傅”工程的标准与苗乡饮食特色相结合，共同开发了融合菜课程；与贵州文旅投合作，将其运营的景区真实项目（如研学旅行课程包开发）引入课堂，作为学生的实践任务。实训基地的建设也由学校与企业共同投入、共同规划，其运营管理完全参照现代餐饮企业标准，并由企业技术骨干定期驻校指导。



图8 台江职校师生团队参加粤菜师傅培训

“订单班”是校企联动最为典型和有效的形式。目前，台江职校已与来自粤港澳大湾区的6家优质企业（包括中华餐饮名店顺峰山庄、广东天悦餐饮集团、全国百强旅行社口岸国旅等）签订了帮扶与人才定向培养协议，开设了“顺峰班”、“天悦班”、“口岸国旅班”等多个订单班。这些企业不仅提供实习岗位、捐赠实训设备（累计价值超20万元），其高管和资深员工作为企业导师，直接参与学生的职业规划、技能培训和考核评价。这种“入学即入职、毕业即就业”的培养模式，极大地增强了人才培养的针对性。

和有效性。据统计，通过这种深度的校企联动，台江职校旅游专业群学生的专业对口实习率稳定在98%以上，毕业生就业率连续两年保持在96%以上，且薪资水平显著高于当地平均水平，真正实现了学校、学生、企业三方的互利共赢，为区域产业升级提供了稳定而高质量的人力资源支撑。

4.3 系统内部的协同效应

“六共二联”体系不是简单的要素叠加，而是一个有机整体，内部各要素之间存在着强烈的协同效应：“六共”为核心操作层提供了具体的工作抓手，确保了帮扶行动的落地见效；“二联”为环境支撑层构建了良好的外部生态，确保了帮扶行动始终与真实需求保持连接。二者相互依存、相互强化，共同构成了一个完整的赋能系统。

5. 实践成效与理论反思

5.1 多维成效评估

通过“六共二联”造血式帮扶体系的系统实施，台江职校旅游专业群在多个维度取得了显著成效：

1. 专业建设突破：成功立项“2022年贵州省职业教育‘技能贵州’行动计划省级中职示范性人才培养方案项目”。



图9 “技能贵州”项目答辩现场

附件
2024年下半年贵州省职业教育“技能贵州”
行动计划项目建议立项评审结果

省级信息化标杆学校项目评审结果		
序号	学校名称	建议等次
1	贵州省交通运输学校	建议立项
2	盘州市职业技术学校	建议立项
3	台江县中等职业学校	建议立项

省级人才培养方案项目评审结果			
序号	学校名称	专业名称	建议等次
37	台江县中等职业学校	幼儿教育	建议立项
38	铜仁市碧江区中等职业学校	商务助理/酒店管理与服务	建议立项

省级优质专业项目评审结果			
序号	学校名称	专业名称	建议等次
20	遵义市职业技术学校	计算机网络技术	建议立项
21	毕节市赫章县中等职业学校	艺术设计与制作	建议立项
22	台江县中等职业学校	旅游服务与管理	建议立项
23	金沙县中等职业学校	电子商务应用	建议立项

图10 “技能贵州”项目获批

2. 师资能力提升：辅导教师获得省级教学能力大赛一等奖2项、二等奖4项，优质课二等奖2项。



图11 专业教师教学能力大赛获省赛一等奖



图12 专业教师教学能力大赛获省赛二等奖



图13 旅游专业教师辅导学生获省一等奖

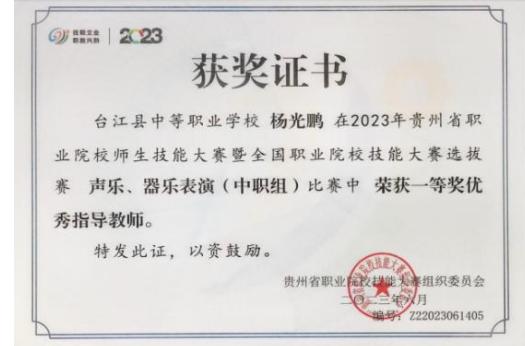


图14 旅游专业教师辅导学生获省一等奖

3. 学生技能创优：学生在茶艺、导游、酒店服务等赛项中获得省赛一等奖1项、二等奖8项，非遗作品在国家级展示中获奖。

4. 就业渠道拓宽：引入大湾区优质企业，分三批次接纳110名学生赴北京、广州、顺德实习就业。

5. 文化传承创新：成功创造吉尼斯世界纪录，成为非遗传承与专业教育融合的典范。



图15 学生作品非遗苗绣获省赛二等奖



图16 学生作品非遗展演获国赛第三名



图17 图学生获省赛导游服务赛项二等奖



图18 学生获酒店服务赛项省二等奖



图19 旅游专业学生在中华餐饮名店实习



图20 旅游专业群师生在顺德
美食研学实践



图21 台江职校千人师生团队
创吉尼斯记录



图22 支教团队携手台江职校
创吉尼斯记录

更重要的是，这些显性成果背后是台江职校内生发展能力的真正提升：教师从被动执行者转变为主动创新者；学生对本土文化的认同感和自豪感显著增强；学校专业特色日益鲜明，初步具备了自我迭代的“造血”能力。

5.2 理论反思与创新

5.2.1 对“造血式”帮扶的细化与充实

本研究通过“六共二联”体系的具体构建与运作机理，揭示了“造血”不仅仅是一个理念，更是一套可设计、可操作、可评估的复杂系统实践。它突破了传统“输血式”帮扶的局限，通过机制创新实现了能力的内生性增长，丰富了“造血式”帮扶在职业教育跨界协作领域的应用内涵。

5.2.2 “文化资本”转化机制的创新实践

本案例生动展示了布迪厄所说的“文化资本”如何通过职业教育的创造性介入，从一种潜在的、静态的资源转化为能够带来社会声望（吉尼斯纪录）、经济效益（文创产品）和个人发展（学生就业）的资本。这一转化过程的关键在于建立了“文化资源-教育资源-经济资源”的良性循环机制，为理解职业教育在文化资本转化中的能动作用提供了中国情境下的鲜活范本。

5.2.3 多元协同模式的机制创新

传统的产教融合多强调学校与企业的二元互动。本案例展现了在乡村振兴背景下，成功的协同必须是“政校行企社”五元协同的，并且，“文化”（非遗）作为关键的要素，必须被纳入融合的核心范畴。这种多元协同不是简单的合作，而是通过“六共二联”机制实现了深度耦合，形成了目标一致、功能互补、利益共享的命运共同体。

5.2.4 帮扶过程中张力的平衡

本案例的成功并非意味着过程的完美无瑕，其中蕴含的张力值得深入反思：首先是主导与主体的平衡，在“顺德中专主导”的帮扶模式下，如何确保台江职校的“主体性”不被削弱，是一个需要持续警惕的难题；其次是文化传承的“本真性”与“创新性”的平衡，在将非遗融入课程与产业开发时，需要教育者与传承人共同秉持“创造性转化、创新性发展”的原则。

本案例研究表明，在东西部职业教育协作中，实现从“输血”到“造血”的范式转换，关键在于构建一个以能力建设为核心、以机制创新为牵引、以文化赋能为特色的系统性赋能体系。这一体系的有效性在顺德中专与台江职校的协作实践中得到了充分验证。“六共二联”模式的成功实践，不仅为粤黔职业教育协作提供了可复制的经验，更对新时代乡村振兴背景下职业教育的社会功能与价值定位带来了重要启示。

从理论层面看，本案例丰富了“嵌入式”理论的内涵。传统的帮扶理论多聚焦于资源补偿与能力移植，而“六共二联”模式则展现了一种新型的协作逻辑——通过制度化的协作机制，实现东西部职业院校之间的能力共建与价值共创。这一模式突破了单向度的“帮扶-受助”关系框架，建立起基于资源互补、能力互促的共生型协作关系。在这一过程中，顺德中专作为帮扶主体，其作用不仅体现在资源供给上，更体现在通过系统化的机制设计，有效激活了台江职校的内生发展动力，实现了从“授人以鱼”到“授人以渔”的根本性转变。

从实践价值看，本案例的创新性在于构建了一个完整的赋能生态系统。“六共”机制覆盖了人才培养的全过程，从专业标准制定、教材开发、基地建设、师资培养到人才共育和品牌共创，形成了一个环环相扣的价值创造链条。而“二联”机制则确保了这一系统始终与产业需求和社区发展保持动态适应。特别值得强调的是，该模式成功破解了职业教育领域长期存在的“文化-技能”二元分离难题，通过将非遗传承系统性地融入专业建设，实现了文化传承与技能培养的有机统一，为民族地区职业教育的发展提供了

新的思路。

这一模式的启示在于，未来优化跨区域职业教育协作政策与实践，需要从三个维度进行系统性推进：

首先，在机制化维度，需要推动协作从项目式、运动式走向制度化、常态化。具体而言，应当建立长效化的协作治理机制，包括成立专门的协作管理团队，制定详细的年度协作计划，建立常态化的沟通协调机制。在制度设计上，可以参考“嵌入式治理”理论（江星玲 & 李小勇，2023），将协作机制深度嵌入两校的日常运行体系，形成“你中有我、我中有你”的共生格局。同时，需要建立科学的激励约束机制，通过制定明确的责任清单和考核指标，确保各项协作任务有效落实。

其次，在内涵化维度，应当更加聚焦于软实力的系统性提升。这包括：第一，深化课程共建，不仅要共同开发教材，更要共建课程体系、共制课程标准、共享教学资源，形成完整的课程建设闭环；第二，创新师资共培模式，建立“导师制+工作坊+顶岗实践”的多维培养体系，既要注重教学能力的提升，也要强化产业实践能力的培养；第三，推进文化共融，通过建立非遗传承工作室、民族文化创新工场等平台，实现民族文化与专业教育的深度渗透与融合。在这一过程中，要特别注重培育具有地方特色的专业文化，形成独特的核心竞争力。

第三，在生态化维度，职业教育帮扶要致力于构建能够自我循环、自我优化的产教融合生态。这需要打通“教育链-人才链-产业链-创新链”的堵点，形成四链融合的良性循环。具体路径包括：建立产业需求导向的专业动态调整机制，确保人才培养与产业需求同频共振；构建多元主体参与的协同育人平台，实现帮扶双方资源共享、风险共担、成果共享；完善成果转化与收益分配机制，激发各方参与的内生动力。特别要重视培育受援学校的自主发展能力，使其最终能够独立运营这一生态系统。

总之，粤黔职业教育协作的深化发展，需要政府、学校、行业企业、社会组织等多方力量的共同参与和持续努力。学界应加强对职业教育协作的理论研究，为实践创新提供理论指导；实务界要勇于探索，不断优化协作模式，提升协作成效。只有通过政产学研的协同创新，才能推动东西部职业教育协作向更高水平、更深层次、更宽领域发展，为乡村振兴和共同富裕作出更大贡献。本案例所展示的“六共二联”模式，不仅为粤黔职业教育协作提供了实践范例，也为理解职业教育在促进区域协调发展中的作用提供了

新的理论视角，期待这一模式能够在更广泛的领域得到验证和完善。

参考文献

- Bourdieu, P. (1986). The forms of capital. In J. Richardson (Ed.), *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education* (pp. 241–258). *Greenwood*.
- 保继刚, & 孙九霞. (2021). 旅游与乡村复兴: 一个分析框架. *地理学报*, 76(10), 2345–2360.
- 杜育红, & 郭艳斌. (2022). 新时代教育体制机制设计: 公益性的坚守与微观活力的激发. *教育与经济*, 38(2), 3–9.
- 陈超杰, 张晓津& 张晶. (2022). 职业教育东西协作赋能共同富裕的逻辑理路、现实困境及行动路径——以“云上五金职校”建设为例. *职教论坛*, 38 (10), 44–49.
- 陈亮. (2021). 从“输血”到“造血”: 新时代中国西部高校内生性发展的路径. *西北师大学报(社会科学版)*, 58 (06), 37–46.
- 江星玲, & 李小勇. (2023). 嵌入式治理: 东西部协作教育“组团式”帮扶的内在机理——基于G省T县的治理实践探析. *广州大学学报(社会科学版)*, 22(2), 28–39.
- 刘磊. (2016). 精准扶贫的运行过程与“内卷化”困境——以湖北省W村的扶贫工作为例. *云南行政学院学报*, 18(04), 5–12.
- 刘莉莉, & 李庆豪. (2025). 精准帮扶西部薄弱县中何以可能——教师专业学习共同体的重塑机制. *教育研究*, 46(4), 56–71.
- 吕耀鹏 & 和学新. (2024). 非遗传承与职业教育的融合: 内在张力与调适路径. *华东师范大学学报(教育科学版)*, 42(2), 88–100.
- 孙九霞&张涵. (2019). 行动者网络视角下民族传统手工艺合作社的形成与运作. *山东社会科学*, (04), 61–68.
- 王宁, & 杨效忠. (2022). 乡村旅游地复合型人才培养: 需求分析与体系构建. *旅游学刊*, 37(5), 12–25.
- 王英, 郎富平& 陈璐. (2025). 职业教育服务乡村旅游人才培养的困境与对策. *教育与职业*, (17), 100–106.

徐涵, &李中国. (2023). 职业教育融入非遗传承的价值、困境与出路. *民族教育研究*, 34 (1), 55-62.

杨慧, 池涌, 葛富林 &主洪国. (2023). 东西协作、产教融合、精准脱贫: 西部山区高职院校人才培养模式研究. *中国职业技术教育*, (27), 42-46.

袁丽华. (2023). 职业教育服务乡村振兴“六三三”融合模式实施路径探析——基于山西职教对口帮扶的现状. *职业技术教育*, 44(27), 61-67.

张祺, &石伟平. (2023). 职业教育服务乡村振兴: 逻辑、困境与路径. *教育研究*, 44(4), 45-56.

中共中央. (2022). 在中国共产党第二十次全国代表大会上的报告. <http://www.gov.cn/zhuanti/2022zhibo/>

国务院. (2021). “十四五”推进农业农村现代化规划 (国发〔2021〕25号). 农业农村部. https://www.moa.gov.cn/govpublic/FZJHS/202202/t20220211_6388494.htm

全国人大常委会. (2022). 中华人民共和国职业教育法 (2022年修订). <https://flk.npc.gov.cn/detail2.html?ZmY4MDgx0DE30TZhNjUxYzAxNzk2YjU1NGIwNTA3YzI>

作者简介

郭小勇, 餐厅服务员高级技师、旅游大类高级双师型教师、现就职于佛山市顺德区中等专业学校, 担任高星级饭店运营与管理专业专任教师一职; 曾任旅行社副总经理; 贵州省黔东南州优秀支教专家, 世界职业院校技能大赛旅游赛道裁判员, 曾获全国职业院校技能大赛教学能力比赛一等奖; 主要研究领域为美食文化导赏讲解, 职业教育中的三教改革, 尤其聚焦于AI赋能的跨学科项目式学习, 美食文化导赏与推介、跨区域产教融合研究等。

钟燕, 国际旅游管理博士研究生, 高星级饭店运营与管理讲师, 旅游大类高级双师型教师, 国家级调酒师高级技师、白酒品酒师高级技师、国家级四星侍酒师, 英国葡萄酒与烈酒教育基金会WSET三级品酒师, 佛山市技术能手, 顺德区学科优秀教师。曾任高星级饭店运营与管理专业带头人一职, 现任学校教研室主任一职。多次辅导学生参加广东省职业院校学生技能大赛(酒店服务)赛项荣获一等奖。个人曾获2022年品酒师与侍酒师大赛获得冠军。负责全国餐饮行业指导委员会课题1项、佛山市社会哲学课题研究1项、

市级教育科学专项课题1项、顺德区教育科学规划课题1项；参与国家级、省级、区级教育行政主管部门教学改革研究项目各1项；主编负责教材2本、副主编教材4本。曾担任2023年广东省第三届职业技能大赛（餐厅服务——世界技能大赛）赛项、2024年世界职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项、2024年国际服务业技能大赛（酒店服务）赛项裁判、第26届、2025年广东省职业院校学生技能大赛（高职组）酒水服务裁判、27届Interwine国际葡萄酒与烈酒大奖赛（IGC）裁判，广东省葡萄酒与烈性酒特邀评委等工作。曾参与餐厅服务员职业技能等级工种试题开发及各级类行业服务等工作。主要研究方向为项目式跨学科教学、教师社会服务、美食旅游等。

黄水洁：西式烹调高级技师，中式面点高级技师，佛山市顺德区中等专业学校经管部部长，烹饪专业带头人，全国职业院校技能竞赛裁判，广东省职业技能大赛裁判，广东省粤菜师傅发展专业委员会成员，广东省西式烹调职业技能评价专家，广东省技术能手，广东省西式烹调行业大赛冠军，佛山市高层次人才，佛山市优秀教师，佛山市顺德区粤菜师傅技师工作室主持人，学校教书育人楷模。参加广东省教师能力大赛获一等奖，多次辅导省职业院校学生技能比赛和省职业技能大赛并获优秀指导教练等荣誉。主持和参与省、区级课题研究各3项，发表论文2篇，主编教材3本。主要研究方向为产教融合、专业品牌建设。