

多方共建中职烹饪专业“职业素养链”培养路径研究

陈建宏¹，巫宝川^{2*}，郑少雄³，欧锐漩⁴，王宇煌³

1. 广东梅州职业技术学院，广东 梅州 514000

2. 揭阳理工职业技术学校，广东 揭阳 522000

3. 揭阳技师学院，广东 揭阳 522000

4. 潮州市饶平县技工学校，广东 潮州 521000

DOI: 10.61369/ETR.12290

摘 要： 教育强国战略下，职业教育肩负着重要的人才培养使命，加快建设现代职业教育体系，培养高素质的技能型人才，以对接产业需求已经成为职业院校的发展方向。中职院校作为为餐饮行业输送烹饪人才的重要基地其重要性愈发凸显。如何联合企业、学校等多方发力，培养烹饪专业学生的创新思维、职业道德、团结协作等职业素养，形成系统化的职业素养培养体系是中职院校面临的重要课题。基于此，文章简要概述基于多方共建的职业素养培养价值，分析现阶段中职烹饪专业人才培养面临的困境，并在此基础上分析具体的培养路径，期望能为相关教育工作者提供有益参考。

关 键 词： 中职；烹饪专业；职业素养；培养路径

A Study on the Cultivation Path of “Professional Quality Chain” for Secondary Vocational Cooking Major in Multi-Party Cooperation

Chen Jianhong¹, Wu Baochuan^{2*}, Zheng Shaoxiong³, Ou Ruixuan⁴, Wang Yuhuang³

1. Guangdong Meizhou Vocational and Technical College, Meizhou, Guangdong 514000

2. Jieyang Polytechnic Vocational and Technical School, Jieyang, Guangdong 522000

3. Jieyang Technician College, Jieyang, Guangdong 522000

4. Raoping County Technical School, Chaozhou, Guangdong 521000

Abstract： Under the strategy of building a strong education nation, vocational education bears the important mission of talent cultivation. Accelerating the construction of a modern vocational education system and cultivating high-quality skilled talents to meet industry needs has become the development direction for vocational colleges. As an essential base for supplying culinary talents to the catering industry, the importance of secondary vocational schools is becoming increasingly prominent. How to collaborate with enterprises, schools, and other parties to foster innovative thinking, professional ethics, teamwork, and other occupational qualities in culinary students, forming a systematic approach to cultivating these qualities, is a significant challenge faced by secondary vocational schools. Based on this, the article briefly outlines the value of cultivating professional qualities through multi-party collaboration, analyzes the current challenges in cultivating culinary professionals at secondary vocational schools, and proposes specific training paths, hoping to provide useful references for relevant educators.

Keywords： secondary vocational school; cooking major; professional quality; training path

引言

《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》提出深化校企合作，推动产教融合，精准对接行业需求培养人才。新一轮科技革命与产业升级背景下，烹饪行业作为现代服务业的重要组成部分，不仅需要学生掌握必备的职业技能，更需要学生具备良好的职业素养。文章探讨基于行业、企业以及学校等多方协同育人模式，对于提高烹饪专业人才培养质量，解决当下烹饪专业人才培养重技能轻素养的倾向具有重要意义。

一、基于多方共建的职业素养培养意义

（一）提高烹饪专业人才培养质量

中职烹饪专业要求学生具有较强的实践能力与较高的职业素养。传统人才培养模式下，烹饪专业实践教学多局限于封闭的课程体系中，仅仅基于教材内容开展训练，导致学生的技能发展与行业需求脱节^[1]。构建行业、企业、学校共建机制，能够打破教育领域与产业界的壁垒。既能够让学生接触真实的餐饮行业工作环境，强化自身专业技能，同时也能够在实践中培养学生的创新思维，促使学生结合地域文化等开发特色菜品^[2]。

（二）推动地方餐饮经济发展

基于多方共建的协同育人机制构建起了人才培育与产业发展的双向赋能通道^[3]。中职烹饪专业通过与地方餐饮企业的合作，优化人才培养方案，能够培养契合需求的高质量人才，学生能够根据自身的专业能力推动本土餐饮品牌的创新发展。即学生在校期间，依托校企联合实训平台，能够通过对本地食材的研究与烹饪技法的创新运用，创新菜品，为消费者提供更加优质的服务。

二、中职烹饪专业人才培养面临的困境

（一）课程设置与行业需求脱节

在传统教学理念的束缚下，中职院校烹饪专业课程设置更加注重对传统技艺的传承，以经典的菜品制作为主^[4]。但是随着时代的发展，新技术在现代餐饮行业的融入已经使得行业发展呈现与以往不同的发展态势。这导致学生所学内容落后于行业发展^[5]。另外，中职烹饪专业课程设置缺乏针对性与差异性，没有考虑不同年级、不同水平的需求，难以满足学生的个性化需求。

（二）人才培养体系不完善

其一，目标定位狭隘，限制了人才发展。中职烹饪专业人才培养目标侧重对学生烹饪技术的培养，并将职业技能简单地等同于职业能力，忽视了创新思维、服务设计、职业道德、团队协作等综合素养的培育^[6]。学生在团队协作项目中，面对菜单创新任务时缺乏市场洞察能力，难以满足企业对“技术+管理”复合型人才的需求。其二，培养方案缺乏针对性。中职烹饪专业课程设置未充分考虑学生的实际需求与学习特点，流水线式的教学方式限制了学生的综合发展。其三，人才培养过于形式化，忽视了学生职业素养的培养，学生难以切实增强自身的竞争力，以及满足企业岗位的实际需求^[7]。

（三）师资力量比较薄弱

这主要源于三方面。其一，部分教师长期脱离餐饮行业，教师自身缺乏丰富的实践经验。即便教师掌握了丰富的理论知识，但是对于学生实践能力的培养教学能力尚显不足。其二，教学理念落后，创新意识不足。受制于传统教学理念，烹饪专业专任教师更习惯于传统的教学模式，缺乏对现有教学模式的创新能力与意识，项目式、情境教学法等现代教学方法的应用不足，难以培养出适应时代发展的高端人才^[7]。其三，部分中职院校理念陈旧，招聘教师时更加看重学历，导致教师队伍中双师型占比不

足，制约了师资队伍的提升。

三、基于多方共建中职烹饪专业“职业素养链”培养路径

（一）基于岗位需求，重构课程体系

目前烹饪专业课程体系建设存在与企业岗位脱节的问题。首先，要想精准打造课程体系，中职院校需要在充分调研的基础上掌握企业岗位实际需求，明确人才培养目标。中职烹饪专业人才的职业面向不仅面向高级酒店、餐馆等行业还面向社会培训学校、食品商贸、餐饮策划企业等方向^[8]。因此，中职院校可加强与企业的沟通交流，掌握企业以及行业发展的人才需要，明确人才培养目标，培养精于技术、富有素养、善于创新、擅长管理的高质量人才^[9]。其次，课程设置方面，要结合市场需要提高实践操作环节所占比重。为此，一是，中职院校可开发实践课程，将企业实际工作项目引入课堂教学。二是，企业与学校可共建实训基地、组织技能大赛等，提高实践环节占比。最后，要完善评价体系。一是要建立多元评价体系，采取过程性评价与终结性评价相结合的评价方式。二是要引入企业参与评价，确保评价的针对性与可靠性。三是要加强对学生的职业道德、创新能力等综合素质的考核，对学生作出全面的评估。中职院校还要根据评价结果，持续优化课程设置，实现与行业企业的深度合作^[8]。

（二）创新职业素养课程内容，提高课程可操作性

课程内容是培养学生职业素养的核心载体，目前中职烹饪专业人才培养存在重理论轻实践的现象。中职烹饪专业通过多方共建机制，能够构建集夯实基础、定向拓展至岗位转化的递进式课程体系。具体来说，烹饪专业第一学期侧重学生的公共基础与专业理论教学，将饮食文化、职业理论等人文素养课程嵌入通识模块，并配备“双师型”教师团队展开教学。第二学年，学校可根据学生的学业表现以及兴趣专长分流专业方向，同时开展烹饪技术创新、菜品造型设计、餐饮服务礼仪等选修课程^[10]。同时，学校还要引入企业岗位标准、产品工艺等实践要素，通过职业体验活动实现学生与企业的双向互选。最后一学年，中职院校可加深与企业的合作，开展工学交替模式，校内通过真实的餐饮项目驱动综合实训，企业依循“认岗—跟岗—顶岗”三阶段培养路径，从让学生对行业形成基本认知，师傅带教到学生能够独立作业，提高课程内容的实操性与职业的匹配度，在实践中让学生锻炼自身的职业技能，提高自身的职业素养^[11]。

（三）推进四方联动，搭建多元协同育人新平台

实训基地的建设是职业教育取得良好育人成效的重要保障，其需要与产业发展，紧跟市场需求。同时要求政府、行业、企业与学校共同参与^[12]。中职院校应汇集多方资源协同育人，积极与地方政府、行业协会、龙头企业开展深度合作，构建政府、行业、企业、学校四方联动的协同育人机制。牵头成立、参加产学研联盟组织，拓展教育资源，形成育人共同体^[13]。中职院校可结合地方实际情况，牵头成立中职烹饪教育协同发展联盟，借此共建校外实训基地、生产性实训基地，围绕餐饮产业关键技术、核

心攻击以及共性问题开展协同创新；结合行业发展、企业发展等将新标准、新要求等纳入人才培养方案，并融入教学实践中；深化产学研、师徒互动的校企合作办学模式。

（四）深化合作机制，筑牢协同育人根基

中职院校应当着力打破校企合作浅表化问题。因此，应当由中职院校牵头成立校企合作理事会，形成强大凝聚力。理事会要负责掌握行业发展态势、整合教育资源，进行统筹规划，制定行业发展需求的人才培养战略^[14]。首先，各方可签订长期战略协作，明确各方的权责利，确保有法可依，有章可循，保证合作稳定运行。其次，理事会可成立专项合作资金，激励企业深度参与到育人过程中。再者，理事会应当定期开展会议，就合作进展、合作中的问题等进行充分沟通，确保合作过程中政校企多方的沟

通顺畅，及时调整合作策略^[15]。通过各育人主体积极营造产教融合、校企合作的良好育人环境，能够提高公众对职业教育的认知，认可职业教育对经济发展的贡献。继而营造出理解政府抉择，直至校企合作办学的良好社会环境。

四、结束语

随着产业的变革以及教育改革的推进，加强中职烹饪专业学生职业素养的培养既是学生的发展需求，更是行业的发展需要。然而，中职烹饪专业人才专业素养培养体系尚未健全，需要政府、行业、企业与学校齐心协力，不断完善协同育人模式，以培养高质量的烹饪专业人才，推动烹饪行业的蓬勃发展。

参考文献

[1] 韩秋月.现代学徒制下烹饪专业学生职业素养的培养路径[J].中国食品工业,2025,(04):174-176.

[2] 聂相珍,崔莹莹,王婷,等.烹饪与营养教育专业“双主体”协同育人模式的挑战与对策[J].食品工业,2025,46(02):156-159.

[3] 杨传旭,杜明霞.指向中职烹饪专业学生核心素养的教学设计[J].大连教育学院学报,2024,40(04):75-77.

[4] 戚善游.中职中餐烹饪专业一体化教学分析[J].科学咨询,2024,(22):208-211.

[5] 胡杆,林梅,秦一汇.产教融合背景下烹饪工艺与营养专业校企协同育人的研究[J].现代食品,2024,30(20):101-103.

[6] 葛燕.校企合作模式下中职烹饪专业人才培养的实践与挑战[J].中国食品,2024,(20):28-30.

[7] 李戴阳,王岳,高小芹.烹饪专业产教融合人才培养模式改革研究[J].中国食品工业,2023,(06):124-125+114.

[8] 董婕妤.烹饪专业校企合作人才培养模式的实践研究[J].职业,2022,(22):64-66.

[9] 朱月华.中职烹饪专业学生职业素养提升路径研究[J].食品界,2022,(11):78-80.

[10] 邢文君,邓健.基于现代学徒制的高职烹饪类专业人才培养模式创新[J].中国食品工业,2022,(20):119-121.

[11] 李佳楠.做好新形势下烟草行业的思想政治教育培训工作[J].中外企业文化,2022,(03):126-128.

[12] 张利.新时代对烟草企业青年员工思想政治工作的思考[J].中外企业文化,2021,(12):120-121.

[13] 鲍渭明.现代学徒制视域下高职烹饪职业素养研究与实践[J].食品界,2021,(09):96-97.

[14] 王鹏.“双导师”制在烹饪专业高技能人才培养中的应用研究[J].食品界,2021,(04):80-81.

[15] 闵二虎.基于高质量匹配的高职烹饪专业产教融合现状分析[J].河北职业教育,2020,4(02):32-35.