

中职烹饪专业“德技并修”人才培养模式探究

席锡春

佛山市南海区九江职业技术学校，广东 佛山 528203

DOI: 10.61369/VDE.2025030011

摘要：“德技并修”烹饪人才是当前餐饮产业发展的重要选择。中职学校作为培养烹饪人才的重要场所，应抓紧对“德技并修”烹饪人才的培养，围绕产业实际需求调整教学内容和教学方法，为行业发展输送更多优质人才。基于此，本文针对中职烹饪专业“德技并修”人才培养模式展开研究，阐述了当前人才培养中存在的问题，提出了相应的实施对策，旨在促进学生专业技能与职业素养协同发展，为餐饮行业输送兼具精湛技艺与高尚品德的专业人才。

关键词： 中职；烹饪专业；德技并修；人才培养；模式

Exploration on the "Virtue and Skill Cultivation" Talent Training Model for Secondary Vocational Cooking Majors

Xi Xichun

Jiujiang Vocational and Technical School, Foshan, Guangdong 528203

Abstract： "Cooking talents with both virtue and skill" are crucial for the development of the current catering industry. As an important venue for cultivating cooking talents, secondary vocational schools should focus on training "virtue and skill" cooking talents, adjust teaching contents and methods according to the actual needs of the industry, and deliver more high-quality talents to the industry. Based on this, this paper studies the "virtue and skill cultivation" talent training model for secondary vocational cooking majors, expounds the existing problems in current talent training, and proposes corresponding implementation countermeasures. The aim is to promote the coordinated development of students' professional skills and professional qualities, and provide the catering industry with professional talents who possess both excellent skills and noble virtues.

Keywords： secondary vocational education; cooking major; virtue and skill cultivation; talent training; model

引言

随着餐饮行业的快速发展，社会对中职烹饪专业人才的需求日益增长，不仅要求其具备娴熟的烹饪技能，更需拥有良好的职业道德与职业素养。中职学校应围绕《国家职业教育改革实施方案》要求，精准定位办学方向，优化专业布局和人才培养结构^[1]。因此，深入探究中职烹饪专业“德技并修”人才培养模式，具有重要的现实意义。

一、当前教学中存在的问题

（一）“德技并修”理念贯彻不足

当“立德树人”被定位为职业教育的灵魂时，中职烹饪教育教学依然存在重技术轻德育的错误倾向。部分中职烹饪教育教学过于强调如刀工、烹饪技法等专业技术层面的学习，使得本该有机的道德教育零散地游离在烹饪职业教育教学体系之外，没有将职业道德、工匠精神等品质的培育融入整个职业教学进程中来。从教育心理学角度看，这种脱离式教学法割裂了技能训练和品格塑造之间的关联，学生的职业意识及社会责任感等层面的培养削弱，无法培养出适应餐饮业需求的多样化、职业素养多元化

的复合型专业人才。而且，教师们对“德技并修”的内涵知其然不知其所以然，在教学中也找不到将道德要素与烹饪知识技能有机融合的最佳路径，难以实现学生全面职业能力发展。

（二）校企合作深度与广度受限

合作形式多以学生短期实习，企业参与专业建设、课程开发的程度较低，未能形成“双主体”协同育人机制。从产业需求角度分析，餐饮行业技术迭代快、服务标准更新频繁，而学校教学内容与企业实际岗位需求存在滞后性，导致学生实践能力与企业用人标准脱节。

（三）师资队伍建设与培养需求不匹配

专业教师多由烹饪技术人员转型而来，虽具备扎实的专业技

能,但缺乏系统的教育学、心理学知识,在德育教学和课程思政设计方面能力薄弱;企业兼职教师流动性大,难以深度参与日常教学与人才培养全过程。从职业教育发展趋势看,智能烹饪设备普及、餐饮服务数字化转型对教师能力提出更高要求,而现有教师培训体系尚未建立针对“德技融合”教学能力的专项培养机制,教师缺乏持续学习与能力提升的平台,导致教学理念和方法滞后。

二、中职烹饪专业“德技并修”人才培养模式

(一) 搭建校企合作平台,提高人才培养质量

校企合作能够凝聚学校和企业等相关机构的力量,使得多种资源引进人才培养工作,多方主体共同参与人才培养工作,进而有效提升人才培养质量。在搭建校企合作平台过程中,双方应以“德技并修”为核心理念,发挥信息化手段的优势,打破学校与企业间的信息壁垒,实现教育资源与产业资源的深度融合^[9]。在打造信息化平台过程中,要以“德技并修”作为主导思想,将积极的学习氛围和潜移默化对学生的职业意识和技能水平的影响都纳入进来。特设德技并修典型板块,既可以宣传餐饮业中优秀的厨师,又可以宣传本校优秀的教师和学生事迹,用典型人物的示范带动学生的上进心及自律性,从而帮助学生确立正确的职业理想和职业行为。从平台模块的特征来说,应该考虑其系统性和专业性的特点^[9]。设计该平台模块的过程中,应当包含烹饪专业课程结构的建立、教学资料的开发、实训设施的建设等内容。可以联合学校和企业共同研究确定课程标准,并把行业的前沿科技成果、新的工作方法、新的标准制度运用到教学中,使毕业生可以满足企业的需要。对企业的背景介绍应该介绍他们的成长历程、经营方式、工作岗位需求等状况,从而使学生更早地了解行业的方向和职业选择的路径。可以介绍学生成功故事,比如在竞赛中或是实习的经历^[10]。让学生产生对自己成功自信心和自豪感。对于老师的成长部分,它可以给老师提供相互观摩学习的机会和平台,可以给老师提供接触工作环境的机会,从而提高他们的业务能力。由学校培训机构来统筹协调学校机构和企业机构的各种培训资源,组织教师培训、学生技能培训等相关培训工作,达到最优化的人才培养要求^[9]。利用搭建具有完整功能作用的信息技术平台,可以让中职学校烹饪专业的学生获得更多知识含量与动手的机会,同时也能从这种结合中加强对他们职业道德与技术高超理念的理解,能够促进学生在技能提升及素养上的双向提高,将人才培育水平向良好方向转变,能够向餐饮行业输送具有优秀应用性与品质的烹饪人才。

(二) 落实德育教育工作,促进德技并修

德育教育工作是“德技并修”人才培养工作中的重要组成内容,中职学校应注重结合自身特性,将德育元素渗透到各个教育工作环节,以此形成系统的德育体系,让学生在接受职业教育的同时,能够受到德育教育的熏陶,获得良好发展^[9]。第一,强化劳动教育。在实际开展过程中,学校应围绕《国家职业教育改革实施方案》的要求,将劳动教育融入中职烹饪专业人才培养过程

中,为学生设置劳动活动和课程,让学生在烹饪实践中形成正确劳动观念。比如教师在烹饪实践教学开展劳动教育,让学生参与到食材处理、厨房清洁维护、菜品制作等工作中,体验烹饪的乐趣,感受成果的喜悦,以此培养学生吃苦耐劳精神^[7]。学校还可设置勤工俭学、实习实训、社会实践等劳动活动,让学生体验多种多样的劳动活动,用自己的劳动“交换”成果,培养学生的责任意识,以此构建出系统化的劳动教育体系。学校可与企业建立合作,在企业实习岗位中设置轮岗机制,学生轮流体验烹饪相关的各个岗位,体验到从备餐到服务的整个流程劳动,使他们学会从不同视角看待烹饪工作,增强学生的社会服务意识,在后续工作中能够更加珍惜岗位工作。学校可定期组织学生参加社区美食公益活动,让学生运用所学知识帮助人们,在锻炼学生综合能力的同时,能够收获劳动成就感,促进劳动教育和专业技能训练的有效融合^[9]。第二,构建“三全育人”新格局。建立职业教育“三全”育人新机制是开展道德教育的重要保障。“全员”教育过程中,积极发挥专业教师、企业师傅、政治理论课教师分工负责教育工作,明确各自德育职责;“全程”教育过程中,从学生入学到毕业前的顶岗实习全过程循序设定德育目标和内容;“全方位”教育过程中,由课堂教学、学校生活情境建设、顶岗实习等组合构成教育载体,构建以“技艺与品质的融合提升”为中心的教育力量。依托这样的德育载体,促进中职学校餐饮专业学生思维和职业能力的发展,实现技能与品质的协同发展^[9]。

(三) 渗透厨师职业精神,提升学生专业能力

在人才培养过程中,中职烹饪专业应注重渗透厨师的职业精神,将其渗透到学生实习实训的全过程,让学生树立正确的职业观念,提升自身专业技能。在德技兼修的实施过程中,学校主要从职业道德与技能素养的教育方面进行德技双修的培训,可以通过以职业教育理念、烹调师职业精神、劳模精神等等为主题活动对学生进行引导(16学时的课程),通过行业典型案例剖析、模拟场景等多种形式,让学生明白烹调行业的“用心烹饪”的职业含义,如请烹调非物质文化遗产项目的传承人讲述其技术传习过程,让学生体会到职业工匠精神的坚守与创新;再通过学生们积极参与行业服务标准化培训,学会专业工作流程标准的执行与职业队伍的合作,实现职业品质塑造^[10]。如为保护地域饮食文化,可以带领学生去有名餐厅的老字号公司体验他们标准化的生产流程,了解如何将传统技艺运用到现代技术当中,体会厨师工作实质^[11]。在跟岗期间,充分向跟岗学员提供学习制作工艺和制作工序是提升他们水平的重要手段。让学生多去实地观察当地知名的饭店,能够直接让他们了解饭店运营方式、服务员工作规范、管理行业条规等方面知识。在实地工作环境内,以具体的企业任务为前提强制学员按照行业规范制作菜肴,培养他们的认真敬业精神和追求完美工作态度和烹调技艺理念等^[12]。

(四) 组建优秀教师队伍,夯实人才培养基础

优秀的教师队伍是强化“德技并修”人才培养效果的关键。面对餐饮行业多元化的发展变化,中职学校烹饪专业教师队伍应随之进行调整,突破传统技能型教育定位,向复合型方向转变,这样才能确保教师队伍满足实际教学需求,夯实人才培养工作的

基础^[13]。学校应建立系统化培训机制,引入智能厨房设备操作、餐饮大数据分析等前沿课程,组织教师学习智能烹饪机器人编程与应用,将智能化教学手段融入实训课堂,使学生接触行业发展新趋势。教师需朝着复合型烹饪工作者方向发展,实现专业技能与教育教学能力的双提升,应持续钻研烹饪技能,参与烹饪赛事、行业交流活动,掌握食材创新应用、菜品研发等前沿技术;通过教育理论研修、课程思政案例研讨等方式,提升德育教学水平^[14]。在日常教学中,教师要注重言传身教,以自身礼貌修养、职业操守为学生树立榜样,在实训指导中融入厨德教育,引导学生理解“厨德即人品”的行业准则,在比拼烹饪技能的同时重视厨德养成。此外,构建“专兼结合、校企协同”的教师队伍结构至关重要。学校需加强与餐饮企业合作,聘请行业大师、技术骨干担任兼职教师,参与课程开发、实训指导,将企业实践经验与

行业最新标准引入教学;鼓励校内教师定期到企业挂职锻炼,了解行业发展动态,丰富实践教学案例^[15]。

三、结束语

综上所述,餐饮产业的快速发展,使得行业对相关从业人员的要求不断提升。“德技并修”人才培养模式是适应时代发展与行业需求的必然选择,为中职烹饪专业人才培养提供了新思路与新方法,中职学校应注重搭建校企合作平台,落实德育教育,渗透职业精神,加强师资队伍建设,以解决传统教学中存在的不足,促进学生专业技能和职业素养的同步提升。未来,中职学校应持续优化该培养模式,加强教学实践与创新,推动中职烹饪教育迈向更高质量发展阶段。

参考文献

[1] 胡良马,桑亚琼.浅谈中职烹饪专业实践教学改革的思考与策略[J].知识文库,2020,(22):93-94.

[2] 莫丹,马玉勇.烹饪类课程思政元素的挖掘与思考——以烹饪职业道德课程为例[J].中国食品工业,2025,(06):150-152.

[3] 程小华,陈杰.职业教育国家在线精品课程持续建设与实践研究——以“营养配餐”课程为例[J].食品工业,2025,46(02):187-191.

[4] 徐锁玉.现代学徒制中德技并修烹饪人才培养的保障体系[J].中国多媒体与网络教学学报(中旬刊),2025,(01):163-166.

[5] 许磊.烹饪专业学生德技并修现状的调查与分析——以江苏旅游职业学院为例[J].智库时代,2020,(04):268-269.

[6] 黄灵亮.以精品在线开放课程建设助推中职烹饪专业“三教”改革探究[J].国家通用语言文字教学与研究,2024,(12):95-97.

[7] 叶文进.职教扶贫视阈下校企多元协同德育体系的构建与实践[J].扬州教育学院学报,2020.03.014.

[8] 吉娇.1+X课证融通模式下中职《烹调工艺学》活页式教材开发[D].云南师范大学,2024.DOI:10.27459/d.cnki.gynfc.2024.001964.

[9] 黄琼.技工院校文化引领烹饪专业“三教”改革的实践[J].中国培训,2024,(03):87-89.DOI:10.14149/j.cnki.ct.2024.03.006.

[10] 李洋.烹饪类专业思政元素挖掘方法与实践路径研究[J].中国食品工业,2023,(16):103-105.

[11] 陈刚.中餐烹饪与营养膳食专业实训教学渗透职业道德教育的思考——以烹饪基础课程为例[J].现代职业教育,2019,(16):64-65.

[12] 陈欢欢.基于工作过程导向的中职粤菜烹饪课程管理与实践研究[D].广东技术师范大学,2022.DOI:10.27729/d.cnki.ggdjs.2022.000133.

[13] 杨建新,邓介强.传承鲁菜匠人精神培育新时代鲁菜传人[J].职业,2021,(22):9-10.

[14] 肖冰.“五育并举”视角下的技工院校烹饪专业学生综合素养提升路径研究[J].职业,2021,(22):56-58.

[15] 徐锁玉,冯刚.德技并修背景下高职校企师资共育的路径探析——以烹饪专业为例[J].江苏教育研究,2021,(Z3):8-12.DOI:10.13696/j.cnki.jer1673-9094.2021.z3.002.