

年创餐饮产业学院餐饮专业群育人模式研究与实践

于梦晗，吴非，孙宇

黑龙江旅游职业技术学院，黑龙江 哈尔滨 158100

DOI: 10.61369/SDME.2025220023

摘要：围绕年创餐饮产业学院下餐饮专业群育人模式进行理论研究，运用现代学徒制，年创餐饮产业学院协同育人的“1+1+N”全新校企合作模式进行实践，打造育训结合、人才共育、过程共管、成果共享、责任共担的“双主体协同育人”机制。以餐饮专业群人才培养过程为主要研究对象，在人才培养、教学模式、教学管理、教学实施、师资队伍建设等方面进行的研究与实践。

关键词：年创餐饮产业学院；餐饮专业群；育人模式；人才培养

Research and Practice on the Education Model of Catering Professional Group in Nianchuang Catering Industry College

Yu Menghan, Wu Fei, Sun Yu

Heilongjiang Vocational College of Tourism, Harbin, Heilongjiang 158100

Abstract : The theoretical research focuses on the talent cultivation model for the catering professional group under Nianchuang Catering Industry College. It practices the "1+1+N" new school-enterprise cooperation model for collaborative education between Nianchuang Catering Industry College and enterprises by applying the modern apprenticeship system, and establishes a "dual-subject collaborative education" mechanism characterized by the integration of education and training, joint talent cultivation, co-management of the process, sharing of achievements, and sharing of responsibilities. With the talent cultivation process of the catering professional group as the main research object, the research and practice are conducted in aspects such as talent cultivation, teaching mode, teaching management, teaching implementation, and teaching staff construction.

Keywords : nianchuang catering industry college; catering professional group; education model; talent cultivation

一、年创餐饮产业学院研究背景和意义

(一) 产业学院的建设历程研究背景

我国在计划经济主导下，开始行政主导“产教同构”本土实践，包括工厂办学校，学校办工厂的典型经验。各单位和行业部门、企业联合教育部门开始合办职业技术学校，但由于“单位”决定的原因，教育和生产难以实现良性互动。学校办工厂加强了职业教育的实践教学，补充了办学经费的不足。随着我国国有企业分离的时代大潮中，这两种初期的实践模式逐步消解，开始向产教融合、校企合作的实践模式转变。

产教融合研究文献在社会主义市场经济体制完善时期，相关研究成果数量开始逐步攀升，特别是近几年现代产业学院的提出，相关产教融合的研究热度显著提升。自20世纪90年代以来，职业教育改革一直是职业发展的重要内容，随着国家不断推进人才培养模式的改革，颁布了深化产教融合的一系列制度文件，围绕产教融合人才培养等相关研究逐步成为职业教育的重要研究方向。

(二) 年创餐饮产业学院研究意义

我国产教融合人才培养模式从最初的单一专业开始逐步向专业群建设展开，随着产教融合的不断深化，开始向集团化办学、现代学徒制、混合所有制改革、产教融合企业等人才培养模式开始转变。随着中国的经济转型，人才引领及产业创新的不断升级，在产教融合制度与模式上开始逐步转向建设产教融合型城市，行业，企业，从而推动产教融合的不断创新与发展。

通过产教融合的创新，而演化出的新型人才培养模式，是不断提高教学水平和实践能力，培养复合型、多元化人才的重要途径。在新形势下，推动产教融合、科教融汇，全面提高职业教育质量，推动人才发展，扩大就业创业，对于区域经济发展具有重要的意义。通过产业学院的建立，不断创新产教融合新形式，从而演化出的新型人才培养模式，是不断提高教学水平和实践能力，培养复合型、多元化人才的重要途径。通过对在产业学院建立下的专业建设，探索黑龙江旅游职业技术学院年创餐饮产业学院餐饮相关专业教学模式的建设，将传统教学模式加以升华，确定研究目的与意义，解读核心概念，针对专业特性从健全完善校

企协同育人机制、校企联动实现招生招工一体化、完善相关专业人才培养制度和标准、建设校企互聘共用的师资队伍、校企共建共享专业人才培养教育教学资源、课程体系，缔造灵活开放的培养途径，实现学校培养与企业需要的零对接^[1]。

二、年创餐饮产业学院育人模式概述

(一) 年创餐饮产业学院育人模式建立基础

2017年12月国务院办公厅发布了《关于深化产教融合的若干意见》，明确了“逐步提高行业企业参与办学程度，健全多元化办学体制，全面推行校企协同育人”的产教融合总体目标。2020年，《教育部办公厅工业和信息化部办公厅关于印发〈现代产业学院建设指南（试行）〉的通知》（教高厅函〔2020〕16号）等文件要求，提出突破路径依赖，充分发挥产业优势，以组织创新催生高等教育人才培养的深层次变革，探索应用型人才特色培养的新路径，探索任务式、项目式、探究式等培养模式改革。

黑龙江省教育厅于2022年5月遴选首批职业教育示范性现代产业学院，龙江30所职业学校入选首批现代学徒制试点单位，我院入选培育名单，2023年，完成产业学院绩效评价考核工作并顺利通过，产业学院荣获2023年最佳东方论坛“产教融合先锋奖”，2024年5月，年创餐饮产业学院确定建设为第二批省级职业教育示范性现代产业学院。

(二) 年创餐饮产业学院的育人模式定位

年创餐饮产业学院面向现代餐饮高质量融合发展和城市建设目标，培养践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展，适应现代餐饮企业“特色龙菜、高端会务、智慧厨房、品牌营销”等技术领域和管理岗位需要，深度对接新技术、新服务模式的要求，培养生产、建设、管理和服务一线需要的实践能力强，具备国际视野、懂历史人文、能进行卓越服务、产品创新、智慧经营的复合型、具有良好职业道德和综合素质的餐饮管理产业学院创新型高素质复合型技术技能人才。

在餐饮专业群育人模式建设中，以产教融合现代学徒制协同育人的“1+1+N”全新校企合作模式，打破群内专业界限壁垒，根据组群逻辑关系，产业学院内制订组群联动人才培养模式，优化群内资源配置，形成学徒制班培养模式。根据产业学院合作企业的用人需求，确定专业学生学校学习和企业学习交替的教学时间，形成若干个小学期。双导师依据实际需要，确定在企业的每一个小学期的教学内容、教学方式、考核方法，完善教学流程，使“大学期”与“小学期”有序循环。

以双主体协同育人机制为背景，以专业群在传播传统文化和行业文化、实施“师徒制”培养人才方面的成绩和经验为基础，依托黑龙江省年创科技企业孵化器有限公司、黑龙江省餐饮协会、工商业联合会协同创新联盟，构建“以传统文化引领的校企双元人才培养模式”。逐步由传统专创融合向深入的产教融合转变，人才培养模式打破传统2+0.5+0.5模式，构建“筑基--专精--创新--成匠”的四阶段人才培养体系，围绕“学院--省级--国家级”三级技能大赛体系对学生进行分层次的竞赛培养，

形成“理论实用化—技能场景化—能力辐射化”培养闭环^[2]。

积极推行“双专业带头人”制度，加强现有校内专业带头人的培养，2023年至今、每年聘请1-2名掌握前沿技术和关键技术、具有行业影响的行业专家作为专业带头人。确保餐饮专业群人才培养模式在群内各专业落地，并力争成为黑龙江省高职教育的“餐饮专业典范”。建立地方文化特色课程3门以上，开办现代学徒制班3个以上，专业技能、专业资格证书实施专业3个以上。

(三) 年创餐饮产业学院教学体系构建

1. 年创餐饮产业学院理论与实践教学模式

推行“项目驱动、任务导向”的实践教学模式，将企业实际项目引入实践教学中，让学生以团队形式完成项目任务。以真实的工作环境让学生亲自体验企业的工作流程，集资讯、任务操作、训练为一体，以真实的工作任务让学生体验到企业化的工作模式，实现学校与企业、教学与生产、课堂与基地“教、学、做、研、创”一体化。

以“教、考、管、评、析”五维餐饮专业教学体系为基准，将线下教授环节融合线上教育平台与多媒体平台共融的混合式教学模式，完善综合育人平台，达成“爱国情怀浸润、工匠精神培育、产业技术适配”三维育人目标。打造学生本位、教师辅助、学校监督的餐饮专业课程建立框架，探索职业素养+专业技艺+信息应用为一体的育人模式，从培养学生单纯学习专业技能，建立餐饮专业教学智慧保障体系，构建以学生为中心的终身教育与餐饮专业职业教学体系。

坚持以学习者为中心，“工学结合、知行合一、育训并举”的教育理念，以EPIP教学模式为导向，基于真实校企合作项目，构建由“校企教师项目开发，学生项目学习”的双循环教学模式，采取“情境导入—实境操作—竞赛提升—证书衔接”的“四段递进”教学策略。以校企真实订单为情境起点，通过AI辅助设计构建实境任务；通过“理论”+“实践”+“创新”环节，依托小组PK赛与产业导师评价强化技能应用；对接职业资格证书标准，将理论教授环节、产品制作流程与行业规范深度融合，实现教学策略的科学性与递进性^[3]。

2. 模块化课程建设与实践

不断进行底层共享、中层融合、高层互选的课程体系建设，校企合作依托“课堂—课程—专业”三层递进模式，推动数字资源建设；打造“互联网+”网络学习体系，建设教学资源库，校企已共同开发基于岗位工作内容融入国家职业资格标准的专业在线课程3门，制定相应课程标准，已进行编写数字教材一部。

校企构建“工作导向，课证融合”的餐饮专业课程体系，教师和师傅双导师授课，校内外实训基地双向培养，“学历证书+职业资格证书”的双证融通，突出工作任务的实用性和实践性，调动学生的学习主动性，帮助学生实现有效学习，以满足职业教育人才培养多元化、技能化的需求，实现“德技并修”“岗课赛证”融通培养，为加快推进人才强国战略，培养一批具有精湛技能和现代应用技术的餐饮专业人才。

完善模块化课程体系，进行特色课程开发，结合东北特色旅游资源和产业发展需求，开发一批具有地方特色的课程。开设

“地方风味工艺”、将东北特色旅游元素融入到课程教学中，培养学生对东北特色餐饮的深入理解和开发能力^[4]。建立课程内容动态更新机制，及时将行业的新技术、新方法、新案例纳入课程教学中。

同时，加强在线课程建设，利用网络平台提供丰富的教学资源，满足学生自主学习的需求。课程中采用实时联动、实时监督、实时评价的线上线下混合式教学模式，加强课堂互动性与氛围感、参与感，同时，利用线上教学手段使餐饮专业课程增强其监督感与约束感。打破专业壁垒，设置跨学科课程，培养学生的综合素养和创新能力。例如，开设“智能烹饪技术概论”“餐饮成本控制”“互联网餐饮营销”等跨学科课程，让学生在学习过程中掌握多学科知识，提高解决实际问题的能力。

3. 完善考核评价体系

建立多元化、系统化、规范化实训教学评价体系，将评价主体客观化、评价内容规范化、评价标准客观化、评价方法多样化，保障餐饮专业教学质量与学生技能的学习效果。建立教学考核评价体系，对学生的实践表现进行全面、客观的评价，提高实践教学质量。

将增值评价纳入课程教学评价体系，强化课前、课中、课后全过程评价，采用自评、互评、师评多元评价学生实践能力、认

知能力、职业素养、思政素养的养成情况。通过智慧职教平台记录学生的学习轨迹、学习活动、在线测试，生成系统数据，通过空中课堂、教学软件等手段监控学生精准设计、规范操作、团结协作等职业素质，实现综合评价；将学生参加职业技能大赛、职业资格考级、社会服务活动等作为增值评价内容，促进学生学以致用，多元评价学生学习效果，增强学生的获得感与职业荣誉感。

教学过程中嵌入餐饮专业典型案例，通过小组协作完成企业订单任务，以“创新方案可行性+技法规范度+团队协作值”三维评价，实现创新思维、动手能力与职业素养的协同发展。通过信息化手段对于学生的目标管理、任务完成情况、评教等餐饮专业课程评价进行数据采集与反馈^[5]。

三、结束语

年创餐饮产业学院餐饮专业群育人模式通过2年的建设，不断优化和完善育人结构与管理机制，加强自身专业群建设，推动形成校企命运共同体。构建以育人目标为核心，层次清晰、内容规范的专业人才培养体系，形成一套适应现代高等职业教育产业学院育人模式与专业建设新范式。

参考文献

- [1] 黄志兵. 基于产教融合的全链式现代技能人才培养模式研究 [J]. 宁波职业技术学院学报, 2025(29): 60-67.
- [2] 韦科陆, 刘亚招, 黄晓, 欢罗舜. “价值耦合, 引企入校”产教融合协同育人模式的探索与实践 [J]. 大学教育, 2025 (16): 125-130.
- [3] 苏琼. “五共一体”多元共育人才培养模式探索与实践——以上海嘉定区产教联合体为例 [J]. 现代职业教育, 2025 (19): 57-60.
- [4] 朱广素, 孟珺, 朱晓艾, 席俊. 基于产教融合的食品科学与工程创新人才培养模式探索 [J]. 中外食品工业, 2025 (14): 85-87.
- [5] 李硕. 产教融合背景下边疆地区高职人才培养中存在的问题及对策研究——以 H 职业技术学院为例 . 西北师范大学, 2024.