

# 产教融合视角下中专烹饪专业实践教学改革路径探析

曹明强

海宁技师学院，浙江 嘉兴 314499

DOI: 10.61369/ETR.2025400012

**摘要：**随着餐饮行业对高素质技能型人才需求的增长，中专烹饪专业实践教学的重要性日益凸显。然而，当前教学内容与行业实际需求脱节，制约了人才培养质量。本研究根据产教融合理论，分析中专烹饪专业实践教学的现状和问题后给出改革策略，校企合作构建教学资源并将行业需求融入课程设计，从教学内容、教学手段、评价机制等方面优化实践教学体系，且开展实地调研和案例研究以评估实践教学的效果。研究结果表明，产教融合模式能有效增强学生的实践能力和就业竞争力，促使校企双赢，提升人才培养质量。本研究为中专烹饪专业教学改革提供理论支持和实践借鉴，有助于完善职业教育体系、服务区域经济发展。

**关键词：**产教融合；中专；烹饪专业；实践教学改革

## Analysis of Practical Teaching Reform Paths for Secondary Technical School Cooking Major from the Perspective of Industry-Education Integration

Cao Mingqiang

Haining Technician College, Jiaxing, Zhejiang 314499

**Abstract :** With the growing demand for high-quality skilled talents in the catering industry, the importance of practical teaching for the cooking major in secondary technical schools has become increasingly prominent. However, the current disconnection between teaching content and actual industry needs restricts the quality of talent cultivation. Based on the theory of industry–education integration, this study analyzes the current situation and problems of practical teaching for the cooking major in secondary technical schools, and then proposes reform strategies: school–enterprise cooperation to build teaching resources, integrating industry needs into curriculum design, optimizing the practical teaching system from aspects of teaching content, teaching methods, and evaluation mechanisms, and conducting on-site investigations and case studies to evaluate the effect of practical teaching. The research results show that the industry–education integration model can effectively enhance students' practical ability and employment competitiveness, promote win–win cooperation between schools and enterprises, and improve the quality of talent cultivation. This study provides theoretical support and practical reference for the teaching reform of the cooking major in secondary technical schools, and is conducive to improving the vocational education system and serving the development of regional economy.

**Keywords :** industry–education integration; secondary technical school; cooking major; practical teaching reform

## 一、产教融合理论概述

### (一) 产教融合理论的意义

产教融合理论的核心在于推动教育链、人才链与产业链、创新链的有机衔接，强调职业教育与产业发展的深度融合。通过将产业需求嵌入教育过程，教学内容不再局限于传统课堂的知识传授，而是更加注重真实工作场景中的能力养成，使学生在掌握基本技能的同时，理解行业运行逻辑和服务标准<sup>[1]</sup>。在烹饪专业领域，行业的快速发展对从业人员的技术水平、创新能力与职业素养提出了更高要求。产教融合理论的应用使得学校能够依据餐饮企业的实际运营节奏和菜品研发趋势调整教学重点，确保课程内

容与行业前沿保持同步。学生在参与企业实践过程中，不仅能提升刀工、火候控制、菜品搭配等实操能力，还能深入理解食品安全管理、成本控制、顾客服务等综合职业要素，实现从“学会做菜”到“懂经营、会服务”的转变。产教融合还体现了现代职业教育的本质追求——以服务发展为宗旨，以促进就业为导向，成为区域餐饮经济发展的重要支撑力量<sup>[2]</sup>。

### (二) 产教融合在实践教学中的应用

产教融合在实践教学中的应用体现为教育链与产业链的深度对接，推动中专烹饪专业人才培养模式的革新。通过将产业需求融入教学全过程，实现课程内容与职业标准的紧密衔接，提升学生的岗位适应能力<sup>[3]</sup>。企业参与教学设计，使实践课程更加贴近真

实工作场景，学生在模拟厨房、实训基地或企业后厨中完成学习任务，掌握从食材处理到菜品出品的完整流程。

学校与企业共建实训平台，形成资源共享机制。企业提供设备支持、技术指导和实习岗位，学校则依据企业反馈动态调整教学重点，确保培养方向符合市场需求。部分企业派驻厨师长或技术骨干进入课堂，承担实操授课任务，传授一线经验与行业新趋势。这种双向互动打破传统教学封闭性，使教学内容保持前沿性和实用性。学生在企业轮岗过程中接触不同菜系风格与管理模式，拓宽视野，积累实际工作经验。

教学过程中引入项目化教学法，以真实餐饮运营项目为载体组织实践活动。学生分组完成菜单设计、成本核算、菜品研发与服务呈现，教师与企业导师共同指导评估。此类综合性任务锻炼学生的团队协作能力、创新思维与解决实际问题的能力。信息化手段的应用进一步深化产教融合效果，校企联合开发在线课程资源库，涵盖经典菜肴制作视频、食品安全规范、行业案例分析等内容，支持学生自主学习与持续提升<sup>[4]</sup>。通过虚拟仿真技术构建数字化厨房环境，学生可在系统中模拟复杂操作流程，降低实训耗材成本并提高安全性。

## 二、中专烹饪专业现状与问题

### (一) 烹饪专业教育背景概述

随着我国餐饮行业的快速发展以及消费者对饮食品质要求的不断提升，社会对烹饪人才的需求呈现出专业化、多元化和高质量的趋势<sup>[5]</sup>。在此背景下，中专烹饪专业承担着为餐饮行业输送一线技术人才的重要职能，其教育目标不仅在于传授传统烹饪技艺，更强调学生综合职业能力的提升，包括食材处理、菜品创新、厨房管理以及食品安全控制等方面的实际操作能力。

近年来，国家大力推动现代职业教育体系建设，明确提出深化产教融合、校企合作的发展方向，这一政策导向为中专烹饪专业的转型升级提供了契机。一些先行地区的职业院校开始探索与知名餐饮企业共建实训基地、引入企业导师授课、开展订单式人才培养等新模式，使教学内容更加贴近产业前沿<sup>[6]</sup>。但整体来看，大多数中专院校在产教融合的深度与广度上仍有较大提升空间。教学过程中普遍存在课程设置滞后、实践环节薄弱、双师型教师短缺等问题，导致毕业生岗位适应能力不足，难以满足现代餐饮企业对高素质技能人才的要求。因此，重新审视烹饪专业的教育背景，厘清其发展脉络与现实挑战，成为推进实践教学改革的重要前提。

### (二) 实践教学现状分析

当前餐饮行业正经历着迅猛的发展与变革，无论是从烹饪理念、技术手段，抑或是服务模式等方面，均呈现出日新月异的态势<sup>[7]</sup>。然而，与之形成鲜明对比的是，中专烹饪专业的教学内容却未能实现同步的更新与迭代，其滞后现象已然成为一个突出且亟待解决的问题。

课程设置方面，当前普遍存在重理论讲解而轻实际操作的倾向。尽管理论知识的传授对于构建学生的知识体系具有不可或缺

的作用，但烹饪作为一门高度实践性的学科，其核心在于动手能力的培养与提升。实践操作课时被严重压缩，使得学生在有限的时间内难以充分练习和掌握各项烹饪技能，这直接导致了学生动手能力的普遍薄弱。

实训设备与场地更新缓慢的问题同样不容忽视。现代烹饪技术的发展，离不开先进的厨房设备和完善的实训场地作为支撑。然而，部分中专院校的实训设备仍然停留在较为传统的水平，与行业内广泛应用的现代化、智能化设备存在显著差距。实训场地设施的老旧与不足，也限制了教学内容的拓展与创新。学生缺乏接触和学习现代烹饪技术及设备使用方法的机会，这使得他们在毕业后难以适应现代化餐饮企业的需求，也错失了掌握前沿烹饪技能的宝贵机遇。

### (三) 存在的问题辨析

当前，烹饪行业正经历着快速且持续的变革，无论是烹饪技艺、食材处理方式，抑或是厨房管理模式，均呈现出日新月异的态势。然而，学校的课堂实践内容却未能与这种行业发展速度保持同步，其滞后性导致学生所学技术难以达到市场对于专业人才的需求标准。这种技术上的脱节，使得学生在毕业后难以适应现代化餐饮企业对高素质烹饪人才的期望，进而影响其职业生涯的顺利开启<sup>[8]</sup>。

此外，学校实训设备陈旧的问题也日益突出。部分学校的厨房设备与工具仍然停留在较为传统的水平，缺乏符合行业最新标准的现代化设施与场地，使得学生在学习过程中无法接触和掌握先进的烹饪技术。学生在陈旧的设备上进行训练，很难培养出精准的操作习惯和高效的工作流程，这与现代餐饮企业对效率和精度的要求形成了鲜明反差。

校企合作的松散性也为教学带来了诸多挑战。尽管许多学校与企业建立了合作关系，但这种合作流于形式，企业资源未能有效整合并应用于课堂教学之中。学生在校期间缺乏足够的机会接触真实的企业环境、参与实际的生产过程，使得他们在毕业后对职场环境感到陌生，难以快速适应工作节奏和要求。

## 三、实践教学改革策略

### (一) 校企合作方案

中等职业学校烹饪专业校企合作方案的根本目的在于深化实践教学环节，从而使教育内容与行业实际需求实现更为紧密的契合，并显著提升学生的实际操作技能水平<sup>[9]</sup>。为达成此宏伟目标，须建立一种长期而稳固的合作机制是至关重要的。在此基础上，清晰界定合作双方的责任与义务，并通过签署具有法律效力的协议来确保合作关系的持久与稳定。

在遴选合作企业时，学校应当优先考虑那些在行业内具有广泛代表性且发展态势稳定、信誉良好的企业，以期构建高质量的合作基础。同时，设立一个专门的校企合作平台是不可或缺的，该平台将负责协调双方的日常交流与合作事宜，确保信息传递的畅通无阻与各项工作的有效推进。

企业在合作中扮演着积极而关键的角色。它们可以深度参与

烹饪专业人才培养方案的制定过程，及时提供行业最新的发展动态、技术标准与市场需求信息，以此确保学校课程内容的时代性、前瞻性与实用性。此外，企业有能力为学生提供高标准的实习实训基地，并组建专业的导师团队对学生进行一对一的指导，这对于学生将课堂所学理论知识高效转化为实际操作技能具有决定性的助益。学校方面，则需对实践教学的各项工作进行周密细致的筹备与协调，确保整个教学过程严格遵循既定的教育目标与质量标准，从而保证教学效果的预期达成。通过实现教学资源的互通共享与优势互补，校企双方能够共同推动教学研究的深入开展，并为创新实验的顺利实施提供坚实保障。

## （二）实践课程设计思路

实践课程的构建应高度重视与行业实际需求的紧密衔接，其内容设计需以真实工作场景为基础，确保所学知识与技能能够直接应用于未来的职业岗位。课程体系的设置务必展现出多样性与灵活性，并具备快速响应市场变化的更新机制，以持续符合行业最新的岗位要求与发展趋势<sup>[10]</sup>。

在核心课程方面，可围绕烹饪工艺技术、食品安全管理、营养膳食搭配以及餐饮成本控制等关键领域进行深入展开。与此同时，课程设计应积极融合新兴烹饪趋势与前沿技术，例如分子料理、健康素食烹饪、国际融合菜系等，并可据此设置一系列专题课程。此类专题课程旨在拓宽学生的视野，激发其创新意识与对烹饪艺术的无限探索热情。

教学形式的创新亦是提升教学质量的重要一环。建议广泛采用项目导向、任务驱动、案例分析以及小组协作等多元化教学方

法。项目导向教学能够让学生在完成具体烹饪项目的过程中，系统性地掌握知识与技能；任务驱动模式则有助于培养学生解决实际问题的能力；而小组协作则能有效提升学生的团队协作精神与沟通能力，为他们未来融入职业团队打下坚实基础。

此外，引入行业专家参与课程教学与评价体系是提升课程针对性与实用性的关键举措。行业专家凭借其丰富的实践经验与对市场动态的敏锐洞察，能够为学生提供宝贵的行业洞见与专业指导，确保教学内容与业界实践保持高度一致。他们的参与不仅能有效提升教学质量，还能为学生未来的职业发展提供直接的资源与机会，从而培养出真正符合行业需求的高素质烹饪人才。

## 四、结语

本文基于产教融合理念，聚焦中专烹饪专业实践教学中存在的问题，提出以校企协同为核心的教学改革路径，从课程设计、教学手段到评价体系进行了系统优化。研究结果表明，融合企业资源与教学内容不仅有效增强了学生的实践操作能力，还提升了其就业适应性和市场竞争力。同时，校企合作推动了教学内容与行业标准的接轨，形成了互利共赢的人才培养机制。尽管实践取得了积极成效，但在合作深度、课程体系标准化等方面仍存在进一步提升空间。未来建议加强企业参与程度、优化教学资源配置，持续推动产教协同机制常态化发展。总体来看，本研究为职业教育改革提供了可复制的经验路径，对于提升中专层次人才培养质量、促进烹饪行业技能人才供给具有现实指导意义。

## 参考文献

- [1] 赵彻,冯春,姜文彪,张祎伟.基于产教融合的智能制造专业教学改革研究[J].教育教学论坛,2022(9):77~80.
- [2] 封竹一.产教融合背景下高校物流专业实践教学改革研究[J].中文科技期刊数据库(全文版)教育科学,2023(9):28~30.
- [3] 高留寅.产教融合背景下的高职烹饪专业实践教学研究[J].南北桥,2020(13):101~101.
- [4] 周沫.基于产教融合下的中职物流专业实践教学改革探究[J].中文科技期刊数据库(全文版)教育科学,2022(11):174~177.
- [5] 金声娘."产教融合"视角下应用型本科院校烹饪专业校内实训基地建设研究——以黄山学院为例[J].黄山学院学报,2017,19(6):108~111.
- [6] 徐家庆.应用型本科院校深化产教融合的策略及实现途径[J].中国大学教学,2018(12):79~81.
- [7] 向芳.职业教育产教深度融合理论的内涵和特征研究[J].世界教育信息,2019,32(22):62~66.
- [8] 汤正华,谢金楼.应用型本科院校产教融合的探索与实践[J].高等工程教育研究,2020,68(5):123~128.
- [9] 陆莉莉.产教融合背景下中餐烹饪课堂教学的探索研究[J].中国食品工业,2024(14):159~161.
- [10] 黄高林,韩冬梅.产教融合背景下技工院校烹饪专业一体化教学策略研究[J].新一代(理论版),2019,0(10):25~25.