

Research on practical teaching mode of cooking major in secondary vocational school based on industry-education integration

Junfang Wang

Nanyang Technician College, Nanyang, Henan, 473000, China

Abstract

The core mission of vocational education lies in cultivating highly skilled technical professionals. As a vital component of secondary vocational education, culinary arts programs directly shape students' professional competencies and industry adaptability. However, traditional teaching models face persistent challenges including theoretical-practical disconnects, superficial school-enterprise collaboration, and monotonous assessment systems, which fail to meet the fast-evolving demands of the food service industry. This study examines the current state and issues of practical teaching in culinary arts programs through an industry-education integration perspective, proposing a pedagogical framework characterized by "school-enterprise co-cultivation, theory-practice integration, position-oriented education, and competency progression." By establishing collaborative mechanisms between educational institutions and enterprises, restructuring practical curriculum systems, and implementing project-based teaching with workplace simulations, the research establishes a competency-focused teaching pathway. Findings demonstrate that deep industry-education integration significantly enhances students' professional ethics and employability, creating a virtuous cycle between academic training and industry needs. These insights provide actionable pathways for reforming culinary arts education in secondary vocational institutions.

Keywords

industry-education integration; secondary vocational education; culinary specialty; practical teaching; school-enterprise collaboration

基于产教融合的中职烹饪专业实践教学模式研究

王俊方

南阳技师学院, 中国 · 河南 南阳 473000

摘 要

职业教育的核心在于培养高素质技术技能型人才。烹饪专业作为中职教育的重要组成部分,其教学质量直接关系到学生职业能力与行业适应力的形成。传统教学模式普遍存在理论与实践脱节、校企合作流于形式、教学评价单一等问题,难以满足餐饮业快速发展的需求。本文立足产教融合的战略视角,分析中职烹饪专业实践教学的现状与问题,探讨构建“校企共育、理实一体、岗位导向、能力递进”的教学模式。通过校企协同机制建设、实践课程体系重构、项目化教学与岗位实训一体化实施,形成以职业能力培养为核心的教学路径。研究表明,产教深度融合能有效提升学生职业素养与就业竞争力,实现学校教育与产业需求的良性互动,为中职烹饪教育改革提供可操作的路径参考。

关键词

产教融合; 中职教育; 烹饪专业; 实践教学; 校企协同

1 引言

当前我国餐饮业呈现出规模化、品牌化、数字化发展的新趋势,对烹饪人才的岗位能力与职业素养提出了更高要求。然而,中职烹饪教育在课程结构、实践教学与评价机制等方面仍存在明显不足,学生实践技能与企业岗位需求之间存在“供需错位”。国家在《职业教育法》《产教融合型企业建设实施办法》等文件中明确指出,要深化产教融合、校企合作,推动职业教育服务产业升级。在这一背景下,烹饪

专业的实践教学亟需从传统“课堂—实训室”模式转向“学校—企业—社会”协同育人模式。通过引入产业资源、优化课程体系、构建真实情境的项目化教学,实现教学内容与岗位标准的动态对接。本文旨在探讨基于产教融合的中职烹饪专业实践教学模式,分析其理论基础、实施路径与保障机制,为职业教育实践提供系统性研究与创新方向。

2 中职烹饪专业实践教学的现状与问题分析

2.1 理论与实践脱节,课程结构缺乏连贯性

传统教学模式中过于强调知识讲授与技能训练的分离,理论课程内容陈旧,与现代餐饮技术发展脱节。学生在课堂上学习烹饪原理与营养知识,但在实践中缺乏操作机会与综

【作者简介】王俊方(1975-),男,中国河南南阳人,本科,二级实习指导,从事烹饪研究。

合应用场景,导致“理论会说、技能不会”。此外,课程结构未能体现岗位能力递进关系,教学目标笼统、缺乏阶段性成果评价,无法支撑学生职业能力的持续提升。

2.2 校企合作层次浅,实践资源利用不足

目前多数学校虽已与餐饮企业建立合作关系,但合作多停留在短期顶岗实习层面,缺乏在课程设计、师资培训、标准制定等方面的深度参与。部分企业将实习视为“廉价劳动力”渠道,忽视教学指导,导致学生实践学习质量难以保障。同时,校内实训基地设施老化,缺乏与行业同步的设备与管理模式,难以形成“仿真化、标准化”的实训环境。

2.3 教学评价单一,职业素养培养被弱化

现行教学评价体系以技能考核为主,忽视职业素养、团队协作、创新思维等综合能力的培养与测评。学生在学习过程中重结果、轻过程,教师考核偏向操作技能的“合格率”,缺乏系统的学习过程性评价。此外,教师队伍“双师型”比例偏低,企业导师参与不足,使得课程评价与行业标准脱节,影响学生职业意识与终身学习能力的形成。

3 产教融合理念下的教学模式构建思路

3.1 产教融合的理论基础与教育意义

产教融合的核心理念源于系统论与职业教育学理论,其基本观点认为教育系统与产业系统应实现结构性互动与动态耦合。教育的目标、内容与方法必须与产业发展需求相适应,形成以岗位能力为导向的教育体系。在中职烹饪专业中,产教融合不仅是教学形式的革新,更是人才培养模式的重塑。它强调教育与产业的双向互动,通过引入企业资源、岗位标准与生产流程,使课堂教学融入真实生产情境,实现“教学做一体化”。从教育意义上看,产教融合突破了学校教育与社会实践之间的界限,将学习从封闭的课堂延伸到开放的产业环境中,促进学生职业意识、实践能力与创新精神的协调发展。其核心目标在于培养“能思会做、德技并修”的应用型人才,推动职业教育从“知识导向”向“能力导向”转变,从“学科逻辑”走向“职业逻辑”,从而实现教育价值与产业价值的共生共进。

3.2 教学模式构建的总体框架

基于产教融合理念的中职烹饪实践教学模式,需构建“学校—企业—学生—社会”四方协同的育人体系。学校在其中承担人才培养方案制定、课程体系建设与教学资源整合的主导职责,企业则提供真实的工作情境与岗位实践环境,学生在“双导师制”指导下完成项目学习与职业体验,社会行业组织起到标准制定与评价监督的作用。该模式以“项目化课程设计—校企联合实施—多维度评价—持续反馈优化”四个核心环节为主线:在课程设计上,注重项目导向与任务驱动;在实施过程中,强化学校与企业共同教学;在评价环节,突出能力导向与过程性考核;在反馈优化上,实现教学内容、岗位技能与产业标准的动态融合。该框架通过理论与

实践的融合、教学与生产的结合,实现“课堂即岗位、学习即工作”的育人新格局,为中职烹饪专业提供科学、系统的实践教学路径。

3.3 课程体系优化与能力导向设计

课程体系优化是产教融合模式落地的核心环节,应以职业能力培养为中心,构建“基础理论—专业技能—综合实践”三层递进的课程结构。基础课程阶段注重烹饪原理、营养学与食品安全等知识的系统掌握,为后续实践打下理论支撑;专业技能课程以工艺流程、菜品制作与餐饮管理为核心内容,突出技能熟练与标准化操作训练;综合实践课程以真实餐饮项目为依托,将菜单设计、成本核算、团队协作与顾客服务等要素整合为完整的任务体系,培养学生的综合实践与创新能力。课程设计坚持“以做促学、以学促创”的理念,通过任务驱动、情境模拟与岗位实训等方式,使学生在真实问题解决中实现知识迁移与能力提升。同时,课程目标与岗位标准、职业资格要求相对接,形成从课堂学习到岗位实践的能力递进链条,真正实现以产教融合为核心的“教、学、做、创”一体化课程体系。

4 校企协同机制与项目化教学实施路径

4.1 校企联合育人机制的建设

校企协同育人是产教融合落地的关键环节,也是中职烹饪专业人才培养质量提升的核心保障。学校应建立企业常态化参与教学的制度机制,使企业不再只是学生实习的场所,而是职业教育全过程的参与者。通过组建由校内专业教师、企业技术骨干和行业专家共同组成的教学指导委员会,共同制定课程标准、教学内容与岗位能力评价指标,确保教学目标与产业需求保持一致。企业应在实训教学中承担“第二课堂”的功能,为学生提供真实的厨房作业环境、工艺流程与管理规范,使学生在真实情境中掌握操作技能与职业规范。同时,学校与企业应联合制定人才培养方案,建立共建共享的实训基地,推动课程资源、师资培训与设备共用。通过引入企业标准和岗位评价体系,培养学生的职业意识、工匠精神与创新能力,最终实现“校企协同、工学结合、知行合一”的高质量育人模式。

4.2 项目化教学的实践设计与实施

项目化教学是实现中职烹饪专业“理实一体”的重要途径。教学内容应紧密围绕餐饮行业的真实岗位需求,构建以“宴席设计”“地方菜系制作”“餐饮服务流程优化”等为主题的项目任务。每个教学项目按照“目标设定—任务分工—过程实施—成果展示—评价反馈”的完整链条组织实施。学生以小组形式进行分工协作,在教师与企业导师的双重指导下完成菜单设计、菜品制作、成本控制及服务流程等任务,实现知识、技能与职业素养的融合发展。教师在教学过程中扮演导师与引导者的角色,通过问题引导与过程评估,培养学生的团队协作、创新设计与问题解决能力。项目化教学

不仅强化了课堂学习与工作实践的衔接,而且激发了学生的学习主动性和职业兴趣,使课堂从“教师讲授型”转向“学生探究型”,实现“做中学、学中思、思中创”的教育效果。

5 保障机制与质量评价体系构建

5.1 教学质量保障体系建设

教学质量保障是产教融合模式得以长期、稳定运行的根本支撑。学校应在教育行政部门、行业协会的指导下,建立由教学督导、企业专家、行业代表和学生代表共同参与的多主体质量监控体系,实现全过程、全要素的质量管理。体系应覆盖课程设计、课堂教学、实训管理、教师考核与学生发展等环节,通过数据化、标准化手段实现可监测、可评估、可追溯。学校需制定细化的教学标准和岗位能力评价规范,形成“事前审核—事中监督—事后评估”的闭环质量管理机制。各项教学活动均应实现记录数字化,数据自动汇总至教学质量管理平台,以便动态分析与持续改进。同时,企业方应定期参与课程评估与实训质量审核,确保教学内容与行业标准同步更新。通过建立多维度监测与反馈系统,实现“以数据促质量、以反馈促提升”的目标,保证产教融合模式的教育成效与可持续发展。

5.2 多元化评价与能力导向考核

在产教融合背景下,教学评价应从“技能达标”向“能力生成”转变,构建兼顾知识掌握、技能应用、职业素养与创新能力的综合性评价体系。考核内容应紧扣岗位能力标准,以学习成果、项目实践和职业行为表现为主要依据,兼顾形成性与终结性评价。学生的学习成果可通过项目作品展示、岗位技能测评、顾客满意度调查、企业导师打分等多元方式呈现,形成“校内评—企评—自评”三位一体的动态考核机制。形成性评价聚焦学习过程与任务完成度,终结性评价则侧重综合素质与职业能力的体现。教师与企业导师共同制定评分标准,确保评价指标的行业适配性与客观性。这样的评价体系不仅强化了学生对学习过程的反思,也促进了职业素养、创新思维与团队协作等隐性能力的生成,推动了中职烹饪教学由“结果导向”向“能力导向”的根本转变。

5.3 双师型教师与教学资源建设

教师队伍建设是产教融合实践教学模式的核心支撑。

中职烹饪专业教师应兼具教育理论素养与行业实操能力,形成“懂教学、精技能、善创新”的“双师型”结构。学校应建立教师企业实践制度,定期组织教师到餐饮企业挂职锻炼或参与岗位实践,提升其行业理解力与教学创新力。企业应派遣资深技师和管理人员担任兼职导师,参与教学设计与项目指导,促进校企师资互补。与此同时,学校需依托信息技术平台建设数字化教学资源库,整合菜品制作工艺、厨房管理、餐饮服务标准及虚拟仿真实训等优质资源,实现课程资源、教学视频与项目案例的共享与动态更新。通过云端学习系统与线上学习社区,教师可开展跨校协作与资源共建,学生也能在课后自主学习与实践反思。双师融合与资源共建的结合,不仅提升了教学水平与实训质量,也推动了烹饪专业教学的现代化、开放化与持续创新。

6 结语

基于产教融合的中职烹饪专业实践教学模式,是顺应职业教育改革与产业升级需求的重要创新路径。通过校企协同、项目化教学与质量保障体系的构建,实现了教学内容、学习方式与职业能力的深度融合。研究表明,该模式不仅能够提升学生的岗位适应性与创新能力,还能促进学校与企业的协同发展,形成教育链与产业链的双向贯通。未来,中职院校应进一步完善校企合作机制,深化课程标准体系建设,强化数字化教学资源开发,使烹饪专业实践教学真正走向标准化、智能化与国际化,为新时代餐饮业高质量发展培养更多具有创新精神与工匠素养的专业人才。

参考文献

- [1] 时慧,鲍思元,苏敏.中职学校中式烹饪专业校企共建智能考核平台的研究——基于华为阳光厨房的产教融合实践[J].中国食品工业,2025,(16):129-131.
- [2] 孟召升.产教融合背景下中职烹饪专业实践教学的优化创新[J].食品界,2025,(05):87-89.
- [3] 李志强.中职烹饪专业现代学徒制产教融合管理模式探究[J].新智慧,2025,(14):29-31.
- [4] 赵苏华.产教融合背景下中职烹饪专业教学的优化创新[J].现代食品,2023,29(22):99-101.
- [5] 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.