

Exploration on the Construction and Operation Mechanism of School-Enterprise Curriculum Development Center for Culinary Majors

Yao Huang

Nanchong Vocational College of Science and Technology, Nanchong, Sichuan, 637001, China

Abstract

The integration of industry and education is the essential pathway for the high-quality development of vocational education. However, culinary majors currently face practical challenges in talent cultivation, such as the disconnection between curriculum content and industry needs, superficial school-enterprise cooperation, and a monolithic evaluation system. Based on the collaborative education concept of “government, schools, enterprises, and industry associations” as a four-in-one entity, this paper proposes the construction of a school-enterprise curriculum development center for culinary majors, systematically designing a curriculum development and operation mechanism characterized by “demand orientation, dynamic updating, and multi-dimensional evaluation.” Focusing on three major goals—addressing the issue of disconnection between industry and education, innovating collaborative education mechanisms, and establishing a new evaluation system—this study explores the formation of a dynamic development path of “industry demand analysis → job competency modeling → curriculum system restructuring,” a school-enterprise cooperation system of “curriculum co-construction + benefit sharing + risk sharing,” and a three-dimensional evaluation model of “process-based data + job competency + industry certification.” The aim is to provide theoretical and practical references for the high-quality development of culinary majors and other similar disciplines.

Keywords

culinary major; school-enterprise curriculum development center; integration of industry and education; curriculum development mechanism; multi-dimensional evaluation

烹饪专业校企课程开发中心构建与运行机制探索

黄瑶

南充科技职业学院, 中国·四川南充 637001

摘要

产教融合是职业教育高质量发展的必由之路,然而当前烹饪专业在人才培养过程中普遍面临课程内容与产业需求脱节、校企合作流于形式、评价体系单一化等现实困境。本文基于“政校企行”四位一体协同育人理念,提出构建烹饪专业校企课程开发中心,系统设计“需求导向、动态更新、多元评价”的课程开发与运行机制。重点围绕破解产教脱节难题、创新协同育人机制、构建新型评价体系三大目标,探索形成“产业需求分析→岗位能力建模→课程体系重构”的动态开发路径、“课程共建+利益共享+风险共担”的校企合作制度以及“过程性数据+岗位胜任力+行业认证”三维评价模型,以期为烹饪专业及其他同类专业的高质量发展提供理论与实践参考。

关键词

烹饪专业; 校企课程开发中心; 产教融合; 课程开发机制; 多元评价

1 引言

随着我国餐饮产业转型升级步伐加快,新业态、新模式、新技术不断涌现,对烹饪专业人才培养提出了更高要求。

传统的以学校为主体的课程开发模式已难以适应产业快速迭代的需求,烹饪专业普遍存在课程内容滞后于企业实际、学生岗位适应能力不足、校企合作“两张皮”等问题。如何打破学校与企业之间的壁垒,构建一种能够动态响应产业变化、深度融合校企资源的课程开发机制,成为当前烹饪专业教育教学改革的关键命题。

【基金项目】南充科技职业学院 2025 年度教学改革与研究项目(项目编号: NKJG2025027)。

【作者简介】黄瑶(1999-),女,中国四川宁南人,本科,助教,从事烹饪与营养教育研究。

在此背景下,构建“政校企行”四位一体的烹饪专业校企课程开发中心,成为破解产教融合深层矛盾的重要突破口^[1]。本文旨在系统阐述该中心的构建逻辑、运行机制及核心目标,探索烹饪专业产教深度融合的可行路径。

2 烹饪专业课程开发的现实困境与改革逻辑

2.1 产教脱节：课程内容滞后于产业需求

烹饪行业具有技术更新快、岗位技能复合化、业态融合度高等特点。然而，多数职业院校的烹饪专业课程体系仍沿袭传统模式，教学内容与企业实际岗位能力要求存在明显落差。一方面，学校对新工艺、新食材、新经营模式的敏感度不足，课程更新周期过长；另一方面，企业参与课程开发缺乏制度性渠道，行业标准难以有效转化为教学内容。这种脱节直接导致学生毕业后难以快速适应岗位要求，企业用人成本居高不下^[2]。

2.2 合作松散：校企协同缺乏长效机制

现有校企合作多停留在实习基地共建、企业人员短期讲座等浅层合作层面，尚未形成课程开发与资源共享的深度协同机制^[4]。究其原因，在于缺少能够统筹双方利益、明确权责分工、保障持续运行的组织载体。

2.3 评价单一：能力评价难以对接岗位标准

传统课程评价以期末理论考试和实操考核为主，评价主体局限于校内教师，评价内容偏重知识记忆和基础技能，忽视对综合职业素养、岗位胜任力、行业通用能力的过程性考查。

2.4 改革逻辑：从“单向输出”走向“生态共建”

破解上述困境，需要转变传统的课程开发逻辑。从学校“单向输出”课程转向多元主体“生态共建”课程，从静态的课程体系转向动态的迭代机制，从封闭的评价转向开放、多维的能力认证。

3 “政校企行”四位一体课程开发中心的组织架构

3.1 功能定位

烹饪专业校企课程开发中心是集课程研发、资源整合、标准制定、质量评价、师资共育于一体的协同创新平台。中心不以营利为目的，而是以提升烹饪专业人才培养质量为核心使命，服务于区域餐饮产业发展需求^[5]。

3.2 多元主体及其职责

政府（引导与保障）：推动产教融合型企业认定，出台激励企业参与课程开发的税收、信贷等优惠政策，为中心运行提供制度保障。

学校（组织与实施）：职业院校作为中心的主要依托单位，负责日常运行管理、教学资源调配、师资队伍建设和牵头组织课程开发的具体实施，确保课程在学校教学中的落地应用。

企业（需求与资源）：重点合作餐饮企业、酒店集团、连锁品牌等作为核心参与方，提供真实岗位标准、典型工作任务、技术更新信息、实习实训岗位及企业师资，参与课程内容设计与评价标准制定。

行业协会（标准与认证）：地方餐饮行业协会、烹饪

协会等发挥行业指导作用，引入行业标准、职业技能等级认证、行业竞赛资源，推动课程内容与行业规范接轨，提升课程的社会认可度^[5]。

3.3 组织运行机制

中心设立理事会作为决策机构，由政府代表、学校领导、企业高管、行业专家组成，负责审议中心发展规划、年度计划及重大事项。下设课程研发部、质量评价部、资源建设部、师资发展部等职能部门，实行项目化运作。

4 三大核心目标的实现路径

4.1 破解产教脱节：构建“需求导向、动态更新”的课程开发路径

1. 产业需求分析：建立行业人才需求监测机制

通过大数据采集、企业访谈、毕业生跟踪等方式，形成年度《烹饪专业人才需求白皮书》，明确不同类型企业、不同岗位对人才的知识、技能、素养要求，为课程开发提供需求依据。

2. 岗位能力建模：构建岗位胜任力图谱

引入工作过程系统化理论，将烹饪岗位能力划分为基础能力（刀工、火候、原料鉴别等）、专项能力（菜系专精、中西餐融合、烘焙工艺等）、综合能力（厨房管理、成本控制、菜品创新、团队协作等）三个层次，形成可视化的岗位胜任力图谱。

3. 课程体系重构：打造“基础+方向+拓展”模块化课程

基础模块面向全体学生，夯实专业基本功；方向模块设置中餐烹调、西餐工艺、面点制作、餐饮管理等多个方向，学生可根据职业规划自主选择；拓展模块引入行业前沿讲座、企业项目实践、创新创业训练等，提升学生综合素养。

4.2 创新协同育人：设计“共建共享共担”的校企合作制度

中心将校企合作从项目化、短期化转向制度化、长效化，建立“课程共建+利益共享+风险共担”的制度体系。

4.2.1 课程共建机制

制定《校企课程共建实施细则》，明确校企双方在课程开发中的权责分工。学校教师负责课程设计、教学组织、学情分析，企业专家负责提供真实项目案例、操作标准、技术更新，双方共同完成课程标准制定、教材编写、教学资源开发。

4.2.2 利益共享机制

建立校企利益共享的多元路径。一是人才共育利益共享，企业优先录用优秀毕业生，缩短岗前培训周期，降低用人成本；学校通过企业反馈优化培养方案，提升办学声誉。二是成果共有利益共享，校企联合开发的课程、教材、教学成果可共同署名申报各级教学成果奖、行业奖项，产生的社会效益与经济效益按协议比例分配。

4.2.3 风险共担机制

中心设立校企合作风险准备金,由学校与参与企业按比例共同出资,用于应对合作过程中可能出现的学生实习安全事故、课程调整损失、企业投入沉没成本等风险。

4.3 构建新型评价:创建“三维一体”的能力评价模型

中心打破传统以分数为导向的评价模式,构建“过程性数据+岗位胜任力+行业认证”三维评价模型,实现对学生职业能力的全景式评价。

4.3.1 过程性数据维度:建立学习行为画像

依托中心搭建的数字化教学平台,全过程采集学生课程学习、实训操作、在线互动、任务完成情况等数据。引入智能评价工具,对学生的实操过程进行视频记录与分析,形成技能成长轨迹。过程性评价占总评成绩的40%,涵盖课堂表现、项目完成质量、实训报告、小组协作等要素,突出对学生学习态度、进步幅度、职业素养的过程性考查。

4.3.2 岗位胜任力维度:实施能力本位考核

依据岗位胜任力图谱,开发与课程模块对应的能力考核标准。考核采用“实操+项目+综合演练”相结合的方式,模拟真实工作场景。

4.3.3 行业认证维度:实现课证融通

中心推动课程内容与职业技能等级证书、行业权威认证相衔接。学生在完成相应课程模块后,可直接参加中式烹调师、西式面点师等职业技能等级认定,或申请行业协会颁发的专项能力证书。行业认证作为评价结果的补充与延伸,占总评成绩的20%,或作为独立的能力证明计入学生成长档案。

5 课程开发中心的运行保障机制

5.1 制度保障

制定《烹饪专业校企课程开发中心章程》《校企合作课程开发管理办法》《课程动态更新实施细则》《三维评价实施指南》等一系列制度文件,明确中心的运行规则、各方权利义务、工作流程与质量标准,确保中心运行有章可循、规范有序。

5.2 师资保障

建立“双栖型”教学团队,推动校内专任教师与企业技术骨干双向流动。

5.3 资源保障

整合校内实训基地与企业生产性实训资源,共建共享“校中店”“店中校”等产教融合实训平台。中心牵头建设烹饪专业数字化资源库,收录精品课程、微课视频、企业案例库、题库等优质资源,面向校企双方开放使用。

5.4 质量保障

建立“内部监控+外部评估”相结合的质量保障机制。

内部监控由中心质量评价部负责,定期开展课程实施情况检查、学生满意度调查、教学督导;外部评估委托第三方机构或行业协会,每三年对中心运行成效、课程开发质量、人才培养效果进行一次全面评估,评估结果作为中心改进工作、争取政策支持的重要依据。

6 实践反思与展望

烹饪专业校企课程开发中心的构建,是对产教深度融合模式的有益探索。通过“政校企行”四方协同,中心在破解课程与产业脱节、深化校企合作内涵、创新人才培养评价等方面取得了初步成效。

一是多元主体利益平衡的复杂性。政校企行四方目标各异,政府在关注人才培养质量的同时也注重社会效益,学校侧重办学质量与学生发展,企业聚焦人才供给与成本收益,行业协会追求行业规范与公信力。

二是三维评价的实施难度。过程性数据采集需要数字化平台支撑,岗位胜任力考核对考评者的专业素养提出更高要求,行业认证的标准统一性也有待加强。

展望未来,烹饪专业校企课程开发中心可进一步拓展功能边界,从课程开发延伸至标准研发、技术服务、国际交流等领域,打造区域性烹饪产教融合共同体。

7 结语

以“政校企行”四位一体为组织框架,以“需求导向、动态更新、多元评价”为运行机制,以破解产教脱节、创新协同育人、构建新型评价为三大核心目标,中心探索出了一条课程开发与产业需求同频共振、人才培养与岗位标准无缝对接的有效路径。实践证明,只有打破校企之间的组织壁垒、利益壁垒与制度壁垒,建立持续协同、共生发展的课程开发生态,才能真正实现职业教育与产业发展的深度融合,培养出更多适应餐饮产业高质量发展的高素质技术技能人才。

参考文献

- [1] 田君,张云.文化传承视角下五年制高职烹饪专业地方特色菜系课程开发研究[J].中国食品工业,2026,(01):165-167.
- [2] 郑雨叶.中、高职课程设置衔接的案例研究[D].陕西师范大学,2020.DOI:10.27292/d.cnki.gsxfu.2020.001416.
- [3] 花健.课程思政背景下高职烹饪工艺与营养专业校企协同育人机制研究[C]/河南省民办教育协会.2025年高等教育发展论坛课堂教学分论坛论文集(上册).南京商业学校,2025:181-183. DOI:10.26914/c.cnkihy.2025.093002.
- [4] 王全云,吕新河.工匠精神培养与高职烹饪专业课程思政教育的有效融合策略研究[J].中国多媒体与网络教学学报(中旬刊),2022,(02):130-133.
- [5] 吕慧.高职院校烹饪专业产教融合现状分析与优化路径探索[J].科学咨询,2025,(21):88-91.