

中职烹饪专业产教融合共同体的实施路径研究

肖亚群 唐金艳

湖南省资兴市职业技术学校 湖南 资兴 423600

【摘要】：本文梳理了当下中等职业学校中餐烹饪专业在人才培养中的现状与面临的主要问题，通过剖析产教融合共同体的成功案例，从目标导向、课程重构、师资升级、实践创新四个层面提出实施建议，构建以产教融合共同体路径打造现代烹饪工艺工匠的模式，为实现培育现代化的烹饪工匠这一战略目标提供参考借鉴。

【关键词】：产教融合共同体；中职烹饪专业；实施路径

DOI:10.12417/2982-3803.25.05.011

近年来，我国职业教育改革进入深水区，国家层面密集出台政策推动产教融合向纵深发展。2022年《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》明确提出“打造市域产教联合体”“行业产教融合共同体”的战略部署，要求职业教育与产业发展在人才培养、技术创新、就业创业等领域实现深度协同^[1]。2023年《职业教育产教融合赋能提升行动实施方案（2023—2025年）》进一步细化政策工具，包括产教融合型企业认定、校企合作税收优惠、实训基地共建共享等，旨在破解长期存在的“产教两张皮”问题^[2]。中职烹饪专业作为典型的实践导向型专业，其人才培养呈现三重显著特征：强实践性与技艺传承性、岗位技能的复合性要求、产业升级带来的多维挑战^[3]，传统中职烹饪教育长期存在“三脱节”问题——培养目标与产业定位脱节、教学场景与工作场景脱节、师资能力与产业技术脱节，导致人才培养与产业需求出现“技能鸿沟”^[4]，而当下的健康饮食趋势、地域文化与餐饮IP化、数字化与智能化转型正在倒逼教育改革的改革^[5]，以解决人才培养与市场人才适配问题。

1 中职烹饪专业人才培养现状与问题剖析

1.1 培养模式：学校主导下的浅层化校企合作，长效协同机制缺失

调研数据支撑：通过对全国32所中职烹饪专业院校的问卷分析（有效样本n=287），发现如下：①合作形态碎片化——89%的院校与企业签订了校企合作协议，但仅23%的协议包含课程共建、师资互派、实训基地共享等实质性条款，其余多为“实习基地挂牌”“学生参观考察”等象征性合作；②培养方案“闭门制定”——76%的院校人才培养方案由学校独立完成，企业参与修订的比例不足15%；③质量评价“校内循环”——92%的院校以校内理论考试、实训报告为主要评价依据，

企业参与学生技能考核的比例仅28%，且多限于毕业前的顶岗实习鉴定，缺乏对学习全过程的产业标准介入。

1.2 课程设置：学科导向的传统体系，与餐饮产业全流程脱节

结构性失衡表现——理论实践比例倒挂，平均理论课占比达58%，远超《中等职业学校烹饪专业教学标准》建议的“实践教学≥50%”；现代岗位能力模块缺失——无论是产业链前端、中端还是后端，学生培养无法满足当下餐饮业的需求。传统技法教学陷入“单一技能碎片化训练”的困境，缺乏对“宴席设计”“菜品套餐组合”等综合能力的培养。调研显示，70%的学生能独立完成单道菜品制作，但仅32%的学生能根据客户需求设计完整菜单（如商务宴、亲子宴的菜品搭配与成本控制）。

1.3 师资结构：“双师型”师资数量不足与能力断层并存，校企师资协同低效

数量与质量双重困境：“双师型”教师“名实分离”。按教育部“‘双师型’教师占专业教师60%以上”的要求，湖南省某市州中职烹饪专业平均双师比达62%，但其中45%的教师职业资格证书为“中式烹调师初级”，且近三年未参与企业实践。企业兼职教师“引不来、留不住”，企业技术骨干（如餐厅主厨）因工作时间冲突、教学报酬低等原因，参与度极低（授课占比<15%）^[7]。即使引入，也多承担“讲座式教学”，而非系统授课。

2 产教融合共同体的实施路径

2.1 成功案例领航产教融合共同体建设发展

广东中职学校“粤港澳大湾区餐饮共同体”成果：师资整合——建立“湾区餐饮师资共享池”，实现“国际标准—地方

作者：肖亚群（1973-），男，汉族，湖南衡阳人，烹饪专业高级考评员。主要从事中职烹饪专业教育研究。唐金艳（1988-），女，汉族，湖南郴州人，旅游管理硕士研究生，中级经济师，主要从事旅游经济、中职旅游教育研究。

课题项目：湖南省职业院校教育教学改革研究项目。项目编号：ZJGB2024491。

特色—区域共性”师资资源的有机整合；文化IP打造——打造“湾区美食文化IP”，形成“文化挖掘—产品创新—教学反哺”闭环^[8]。

江苏中职学校“淮扬菜产教融合共同体”成果：资源共享与竞赛开展——与浙江、上海等地中职学校成立“长三角菜系产教联盟”，共建数字资源库，共享教学案例，联合开发跨校竞赛，促进区域产业协同发展；研学产品开发：开发“淮扬菜文化研学产品”^[9]。

通过对典型案例的学习，中职烹饪专业产教融合共同体的构建需把握“政策精准赋能—校企利益共生—文化创新驱动”

三大核心逻辑，结合区域产业特征打造差异化发展模式，形成“地方有特色、学校有亮点、学生有出路”的产教融合新生态。本文从目标导向、课程重构、师资升级、实践创新四个层面提出实施建议，以期实现培育现代化的烹饪工匠这一战略目标。

2.2 目标导向：构建“产业需求驱动+地域文化融合”的人才培养体系

(1) 岗位能力矩阵开发：基于职业发展路径的动态能力建模：联合中国烹饪协会、龙头餐饮企业及地方菜系协会，运用DACUM职业能力分析法，构建覆盖3大岗位群+12项核心能力+42个技能点的能力矩阵（表1所示）。

表1 基于职业发展路径的烹饪专业能力矩阵表

岗位能力	核心技能	创新能力	职业素养
中式烹调岗位群（对应中餐厨师、厨房主管）	传统技法（如川菜“收汁亮油”、鲁菜“爆锅炆炒”）、宴席流程控制（多菜品同步出品时间误差≤5分钟）、食材特性鉴别	地域食材工业化转化、健康烹饪技术应用（减盐30%前提下保持风味的调味技术）；	厨房5S管理（常组织、常清洁、常规范等）、突发状况处理
西式烘焙岗位群（对应烘焙师、甜品研发员）	面团发酵参数控制（温度28℃±2℃、湿度75%±5%）、裱花工艺创新（国风裱花设计）、烘焙设备故障诊断	创新能力：功能性烘焙产品开发（低GI面包、植物基蛋糕）、烘焙废弃物再利用	ISO22000食品安全体系执行（过敏原标识管理）、客户定制化需求沟通
餐饮管理岗位群（对应门店店长、中央厨房调度）	智能点餐系统数据解读（客单价、复购率分析）、库存周转率优化（将食材损耗率控制在5%以内）、员工排班动态调整（根据客流峰谷弹性配置人力）	餐饮新零售模式设计、私域流量运营（企业微信群复购率提升20%以上）；	跨文化服务能力、危机公关处理（食品安全舆情的24小时响应机制）

(2) “双主体”培养方案制定：全周期深度协同的立体

化培养模式：根据专业特性设计“三段递进式”培养周期（见表2）。

表2 中职烹饪专业“三段递进式”培养周期表

培养阶段	时间分配	核心任务	校企分工要点	考核方式
基础奠基期（第1学年）	校内40周	核心技能筑基（刀工/翻锅/面团揉制）产业认知构建	（企业参观/大师讲堂）学校：标准化技能训练企业：提供产业案例库	校内技能认证企业导师出具《产业认知报告》
技能强化期（第2学年）	校内20周+企业20周	岗位专项技能训练（热菜/面点/餐饮服务）跟岗实习（核心岗位轮岗）	学校：开设“企业项目导入课”企业：提供跟岗岗位（每个岗位配置1名资深师傅带教）	校企双评（学校占40%+企业占60%）完成《岗位技能达标手册》
综合实战期（第3学年）	企业40周	顶岗实习（独立承担岗位任务）毕业项目	学校：派教师驻企指导（每周2次现场督导）企业：提供真实工作任务	企业岗位胜任力考核（通过率≥85%）毕业项目答辩（企业高管占评委50%）

(3) 深化地域文化融合，培育复合型人才：深耕地域文化，有效发挥地域餐饮特色，增加“地方菜系非遗技艺传承”模块，如将湘菜“剁椒鱼头”技法、粤菜“镬气”火候控制融入课程，开发“地方特色菜品研发”校企合作项目。同时强化产业热点对接：结合预制菜、餐饮新零售趋势，设计“中央厨房标准化生产+直播电商运营”实训场景，培养学生“菜品制

作+营销策划”复合能力。

2.3 课程重构：打造“工作过程导向”的模块化课程群

课程体系设计：基于餐饮产业链进行模块化能力递进架构。基础模块：产业链前端——食材与营养管理；核心模块：产业链中端——加工制作与质量控制；拓展模块：产业链后端

——运营创新与文化增值，同时进行跨模块融合的项目化课程设计。通过上述设计，人才培养体系实现“三个精准对接”：能力矩阵精准对接餐饮岗位最新需求（含传统技艺与新兴技术）；课程模块精准对接餐饮产业链全流程（覆盖“原料—加工—运营”各环节）；教学资源精准对接企业真实工作场景。最终形成“产业需求定义培养目标—岗位能力驱动课程开发—校企双元保障教学实施”的闭环，使中职烹饪专业人才培养真正成为餐饮产业升级的“动力源”而非“跟随者”。

2.4 师资升级：构建“双师互聘+协同发展”的师资共同体

(1) 校内教师培养：从“理论型”到“实践—研究型”的立体化能力再造：实行“阶梯式”企业实践体系，构建行业赛事与教学转化深度耦合的“以赛促研”机制——要求专业教师每两年至少参与一项行业赛事，赛事选题须对接教学改革需求，建立“赛事成果反哺清单”（见表3）。

表3 中职烹饪专业教师赛事成果反哺清单

赛事收获	教学转化路径	示例
新烹饪技法	开发微课程（5—10分钟实操演示视频）	全国赛获奖技法“低温慢煮牛肉入味法”转化为微课，纳入《西式烹饪前沿技术》模块
创新菜品设计	融入“菜品研发”项目化教学	教师参赛作品“茶香熏鱼分子料理版”作为学生小组研发任务，要求保留传统风味同时提升便捷性
行业人脉	邀请赛事评委	邀请中国烹饪协会评委分享

表6 中职烹饪专业阶梯式实习体系的精细化设计表

实习阶段	目标定位	核心任务设计	校企协同要点	考核工具
认知实习（第1学年）	建立产业认知与职业认同	①参与企业“后厨开放日”，完成《岗位分工手绘流程图》②辅助企业完成食材预处理（如摘菜、洗菜），记录《工作日志》	企业：提供《认知实习任务卡》（含10+观察要点）学校：组织“实习复盘会”，企业导师线上参与点评	认知实习手册（图文记录+导师签字）
跟岗实习（第2学年）	专项技能强化与流程适应	①分岗位轮岗（砧板/炉灶/面点岗各2周），掌握《岗位核心技能清单》②参与企业早会，学习“餐前准备—高峰运营—收档清理”全流程	企业：为每个岗位配备“带教师傅+流程 checklist”学校：教师每周实地巡查，填写《跟岗进度反馈表》	岗位技能达标证书（企业导师签发）
顶岗实习（第3学年）	综合能力实战与职业适应	独立承担岗位任务（如炉灶岗负责20道菜烹制，出菜达标率≥90%）②参与企业真实项目	企业：提供《顶岗实习岗位说明书》（明确KPI指标）学校：驻企教师与企业HR共同制定《实习晋升路线图》	岗位胜任力评估报告（企业占70%）

通过构建“校内实训打基础、校外实践强技能、创新创业拓空间”的立体化实训体系，中职烹饪专业可实现从“技能培

资源	（企业高管）来校讲座	“餐饮产业绿色转型趋势”，纳入《餐饮管理前沿》课程
----	------------	---------------------------

(2) 企业导师引进：从“兼职授课”到“全周期育人”的角色升级：“金字塔型”企业导师库建设——顶层：大师级导师（占比10%），聘请非遗传承人、中国烹饪大师、餐饮集团技术总监担任“首席产业教授”。中层：技术骨干导师（占比60%）：从合作企业选拔具有5年以上一线经验、中级以上职业资格的技术骨干。基层：岗位能手导师（占比30%）：选拔企业优秀一线员工担任“岗位实训导师”，负责指导学生跟岗实习，重点传授隐性知识。

通过打破校企师资壁垒，构建“身份互认、能力互补、成果共享”的共同体，使中职烹饪专业师资队伍既能扎根课堂传授系统知识，又能深耕企业掌握前沿技术，最终形成“双师共导、产教共振”的人才培养新生态。

2.5 实践创新：建设“虚实结合+全程贯通”的实训体系

校内实训以“生产性实训”为核心，按餐饮产业链真实流程进行场景化再造与功能分区，将企业标准全面植入实训环节，同时，依托数字孪生技术搭建虚拟实训平台，通过3D建模还原复杂烹饪场景，并部署AI实训监控系统——实时捕捉学生操作细节，与企业标准动作库比对，即时纠正不规范流程，实现“虚拟仿真练技能、真实场景验成果”的沉浸式培养。校外实践平台进行能力拓展：构建“能力进阶+双元管理”的阶梯式实践共同体。围绕学生职业成长路径，设计“认知实习—跟岗实习—顶岗实习”三级进阶体系（见表6），配套校企双元管理机制。

训场所”到“产业创新孵化器”的升级，培养出既能“端稳炒菜锅”，又能“玩转新餐饮”的新时代技术技能人才。

3 结语

中职烹饪专业产教融合共同体的建设,本质是协调“教育公益性”与“企业逐利性”的制度创新过程。通过法治化治理明晰权责、数字化技术破除壁垒、文化培育凝聚共识,可逐步

实现从“松散合作”到“命运共同体”的跃迁。未来需进一步探索“产业学院实体化运营”“跨境产教融合政策突破”等前沿议题,为新时代职业教育产教融合提供“烹饪专业解决方案”。

参考文献:

- [1] 国家教育部.职业教育产教融合赋能提升行动实施方案(2023—2025年)[Z].2023.
- [2] 李倩.新时期“产教融合”赋能职业教育优化的实践路径[J].学周刊,2025,(15):13-15.
- [3] 石伟平,徐国庆.职业教育课程开发技术[M].上海教育出版社,2016.
- [4] 杨骞,杜涵.产教融合视域下烹饪专业终身教育支持路径探究——以浙江农业商贸职业学院旅游烹饪系为例[J].现代食品,2024,30(24):79-82.
- [5] 宁兴旺.乡村传统小吃的健康传承与烹饪专业教学的融合研究——以广西玉林市为例[J].职业,2024,(22):35-39.
- [6] 胡杆,林梅,秦一汇.产教融合背景下烹饪工艺与营养专业校企协同育人的研究[J].现代食品,2024,30(20):101-103.
- [7] 李政,陈衍.职业教育产教融合共同体的内涵阐释与机制创新[J].教育研究,2022(10).
- [8] 黄文荣,陈伟梅,吕宇锋.技工教育产教融合、校企合作协同育人模式研究——以烹饪专业为例[J].中国食品工业,2024,(12):152-154.
- [9] 杜永芳,刘海文,杜德新.产教融合背景下的中职专业人才培养实践探索[C]//山西省中大教育研究院.2023:11-13.