

中职烹饪教育校企合作模式探索

李海滨

拉萨市第二中等职业技术学校

摘要：随着我国经济的快速发展，餐饮业作为第三产业的重要组成部分，其市场份额不断扩大，对烹饪人才的需求也越来越大。中职烹饪教育作为培养烹饪人才的重要途径，其教育质量直接关系到餐饮行业的发展。对此中职要能够去改革教学，加强校企合作，做好理论教学与实践的衔接，提高学生的综合素养。下面就以中职烹饪教育校企合作模式探索为中心进行探讨，从中职烹饪教育的现状出发，探索有效的校企合作模式。

关键词：中职；烹饪教育；校企合作；模式探索

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6261.2023.11.126

引言

烹饪作为我国传统文化，具有悠久的历史和丰富的内涵。近年来，随着人们生活水平的提高，餐饮业呈现出旺盛的发展势头，烹饪人才需求量逐渐上升。中职作为培养烹饪技能人才的主要基地之一，有着为餐饮业输送合格人才的重任。但是从目前的中职烹饪教育现状来看，还存在着较多的问题，影响了整体的教育质量，导致毕业生与社会需求存在着较大的差距。而校企合作作为一种新型教育模式，可以有效弥补教学中存在的不足之处，提高教育质量，培养适应社会需求的人才。

一、中职烹饪教育现状分析

1. 教育模式单一

对于中职烹饪教育来讲，要能够去立足于社会人才要求，从学生的实际教学需求出发，创新教育模式，提高教育的有效性。但是从目前的教育情况来看，中职烹饪教育的教育模式单一，在教学内容上，中职烹饪教育大多还是以传统教授烹饪技能为主，忽视了对现代烹饪理念、烹饪技术和烹饪管理等方面的教学。那么这就会导致学生在毕业后虽然具备一定的烹饪技能，但是难以适应现代餐饮业的发展需求。教学内容的单一会影响到学生知识体系和思维框架的建设，中职院校要能够联合教师对教学内容进行拓展，与现代餐饮业的发展接轨。在教学方法上，目前中职烹饪教育采用的是“课堂理论教学+实践操作教学”的方式，这种教学模式看似可以有效培养学生的理论功底和实践能力。然而，在实际教学中，理论教学与实践操作往往脱节，导致学生难以将所学理论知识运用到实际操作中。实践教学更多的是模仿和重复，缺乏创新和灵活性的培养。长此以往，学生自身的综合素质得不到有效提升，学习兴趣也会下降，不愿意参与到教学中。在教学评价上，院校方面往往以成绩作为衡量学生学习成果的唯一标准，忽视了学生的学习过程，没有对其理论知识、创新能力和综合素

质等方面进行综合评价。使得学生在学习过程中，过于注重技能的掌握，忽视了自身素质的提升。面对这些问题，中职院校要能够积极探索校企合作的有效模式，以此弥补教育模式单一的问题，提高教育质量。

2. 实践环节不足

烹饪技术的学习需要学生将理论知识与实践操作结合在一起，在实践中深化理论知识。特别是对于校企合作模式来讲，实践是极为重要的一部分，只有通过实践，学生才能够在毕业后更快地进入到工作岗位当中。但对于大多中职院校来讲，在烹饪教育上往往存在着实践环节不足。实际教学中，理论教学通常占据较大比重，实践操作的时间相对较少，那么这样学生在学习过程中，即使掌握了大量的理论知识，却没有对其进行实践，那么学生自身的综合素质得不到有效的提升，久而久之，学生学习的理论知识也会逐渐忘记，没有将其内化。并且实践内容上，中职院校往往局限于一些基本的烹饪技能训练，如刀工、炒菜、烘焙等，很少涉及更高级的烹饪技巧、现代餐饮服务流程、厨房管理等方面。部分中职院校还缺乏足够的实践教学资源，如现代化的厨房设备、丰富的食材等，限制了学生实践操作能力的提升。对此中职院校要能够去加强实践环节，做好院校和企业的衔接，提高整体的教学效果。

3. 师资队伍不足

教师作为教学的领头人，需要具备扎实的理论功底和实践操作能力，保障教学措施的顺利实施。对于现代餐饮业来讲，教师更需要去掌握新餐饮业的理念，将其融入实际的教学，这样可以很好地促进校企合作模式的顺利进展。目前从中职院校的师资队伍现状来看，一些中职烹饪教育的教师并没有接受过系统的烹饪专业教育，他们的烹饪技能可能仅限于个人经验和实践，他们在教学中难以提供最高标准的专业指导，限制了学生技能的提升。还有一部分教师缺乏在酒店、餐饮等餐饮业

一线的经验，使得他们在教学中无法很好地结合实际情况，导致学生毕业后难以迅速适应工作环境。实际教学中，还是存在相当多的教师在教育理念和方法上滞后，部分教师仍然固守传统的教育理念和方法，不利于培养学生的创新意识和适应能力。这些问题的存在严重影响了校企合作模式的实施，影响了学生自身的有效发展。

二、中职烹饪教育校企合作的意义

1. 使得教育内容更加贴近行业需求

中职烹饪教育进行校企合作，企业可以参与课程设置，这样可以使得教育内容更加贴近行业需求，使得学生在毕业后可以第一时间进行工作。企业参与课程设施可以使得教育内容与行业发展保持同步，确保学生所学知识和技能能够满足行业实际需求，企业可以根据自身经验和市场需求，提出课程设置的建议，确保教育内容与与时俱进，保持教育内容的实用性和时效性。同时学生也能够学到更加实用的技能和知识，提高毕业后的就业竞争力。他们在学校期间所学的知识技能能够迅速转化为实际工作中的能力。中职院校要能够认识到校企合作模式的这一意义，充分借助企业的优势，促进学生个人发展。

2. 增加学生动手操作机会

校企合作模式中还有一点就是企业可以为学校提供实践基地，增加了实践环节，提高了学生的动手操作机会。通过校企合作，学生可以在实际的工作环境中进行操作练习，这有助于学生将所学理论知识与实际操作相结合，提高自己的实际操作能力，为将来从事烹饪工作打下坚实基础。学生也能够企业实践基地接触到不同的工作岗位和职业素养要求，学习到诚实守信、团队合作、敬业爱岗等职业素养，从而培养学生良好的职业习惯和职业道德。整个过程中，学生还需要去适应企业的工作环境和要求，学会与人沟通、解决问题等，可以有效提高学生的综合素质。

3. 提高教学质量

中职烹饪教育校企合作教育模式的实施可以有效提高教学质量。企业导师通常具备丰富的行业经验和实践技能，他们可以为学生提供最新的行业动态、技术趋势和市场信息，使学生能够更好地适应市场需求，提高就业竞争力。并且学校和企业共同制定教学计划和课程设置，共同开展科研项目和技术攻关，能够保障教学内容的实用性和时效性，促进科技成果的转化和应用。企业的参与还体现在实践教学以及职业规划当中，让学生在真实工作环境中锻炼自己的技能，提高烹饪水平，明确

自己的职业目标和发展方向，提高职业规划的能力。综合这些方面，中职院校实施校企合作模式可以有效提高教学质量，培养符合市场需求的高素质烹饪人才。

三、中职校企合作模式实施的探索

1. 建立现代化管理机制

对于新时代的中职烹饪专业教学中，要想实施高效的校企合作模式，就必须建立现代化管理机制，提高校企合作的效率和质量。针对这方面要能够从以下三个方面进行下手。首先要去建立健全的合作协议制度，学校和企业之间需要明确校企双方的权益和义务，确保合作的顺利进行。校企合作的目的是充分发挥双方各自的优势，来借助对方的优势来促进发展。所以在合作协议上包括合作目标、合作内容、合作期限、资源共享、成果分配等方面，双方在开展教学和实践工作上也能够合理分工，合理共享成果。其次要去建立有效的沟通渠道，当下餐饮行业发展十分迅速，建立有效的沟通渠道学校可以及时获取行业信息，企业也能够了解到学生自身发展的情况，然后对其提出有效的建议和调整，满足企业对人才的需求。为了确保信息的及时交流和反馈，校企双方需要建立多种沟通渠道，如定期会议、电子邮件、电话沟通等，通过这些渠道，双方可以及时沟通合作中遇到的问题，共同解决困难，提高合作的效率和质量。最后要能够去建立科学的评估体系，评估不仅仅是针对学生，还要包括对学校教育模式以及企业的评估。对此双方需要共同建立科学的评估体系，对学生实践能力和企业满意度等方面的评估指标，还要注重学生的就业情况反馈，以便对合作效果进行全面评价。这样双方可以及时了解合作过程中的不足，并进行改进，提高合作质量。

在建立现代化管理机制上，还需要建立动态调整机制，随着市场需求和行业发展的变化，校企合作的内容和方式也需要不断调整。动态调整机制可以使合作模式适应市场变化和企业需求，是提高校企合作效果的重要手段。将这些方面融入校企合作模式当中，可以确保校企合作的顺利进行，提高人才培养质量。

2. 完善教学流程

中职校企合作模式是职业教育发展的大方向，它能够使学校教育与企业发展紧密相连，形成良性互动。为了更好地实施这种模式，探索和完善教学流程是关键。学校应当与企业进行深入沟通，了解企业的实际需求，如在专业技能、知识结构以及职业素养等方面有哪些要求，这些信息将直接影响教学流程的设计。学校要去结

合这些方面调整课程设置,确保教学内容与企业需求相匹配,提高教育的实用性和针对性。在教学当中,教师要去采用多样化的教学方法,以适应不同学生的学习需求和企业对人才的不同要求。比如可以通过案例教学,学生可以在实际情境中学习和理解知识,提高解决问题的能力。实操教学则可以让学生在实际操作中掌握技能,增强动手能力。通过多样化的教学方法可以提高学生的学习兴趣,也可以提升学生的职业能力和就业竞争力。整个教学流程最重要的还应该是实践环节,学校要去结合当下实践教学的实际情况,与企业协调实践环节的要点,如实习、工作学期等,让学生直接在企业中学习和工作,让学生将理论知识与实践经验相结合,更好地理解企业文化,适应未来环境。

3. 制定明确的人才培养目标

学校和企业要共同制定明确的人才培养目标,这些目标应当具有针对性、实用性和前瞻性,以适应不断变化的市场需求和技术进步。对于学校方面来讲,人才培养的制定要充分考虑企业的实际需求,对此学校要与企业进行深入的交流和合作,了解企业对人才的认识、技能和素质的要求,以确保培养的人才能够满足企业的实际需要。学校和企业还要去关注行业的发展趋势和未来的需求,对人才的培养目标进行及时地调整和优化。例如,针对新兴行业或领域的崛起,学校可以与企业合作开设新的专业方向或课程,培养符合未来市场需求的人才。在目标上更要去兼顾学生的个人发展,突出学生的主体,目标制定过程中应充分尊重学生的兴趣和意愿,提供多样化的学习路径和职业发展方向,帮助学生实现个人职业目标。这一点可以与企业合作开设职业技能培训课程,为学生提供在职场的晋升和发展机会。通过学校与企业共同制定具有针对性、实用性和前瞻性的人才培养目标,可以确保培养的人才能够满足企业的需求,也能够实现个人的职业发展。

4. 加强产学研结合

产学研一体化可以从整体上提高教育质量,加强对学生综合素质的培养。将学校的教育资源和企业的实践经验相互融合,可以促使学生能力的提升和产业的发展。学校要与企业利用自身的科研力量,解决实际问题,让学生参与到真实的研究项目中,提高他们的实践能力和创新能力,实现产学研的良性互动。企业要为学生提供实习、实训等实践机会,让学生在实际工作环境中进行锻炼,促进学生全面发展。并且在产学研结合这一方面,还需要去建立产学研合作平台,通过平台进一

步加深学校和企业之间的合作,推动技术和教育的发展。最终学校的研究成果可以转化为企业的生产力,企业的需求也可以转化为学校的研究课题,这种互动可以促进学校的教学和科研更加贴近实际,也有助于企业的发展。在条件允许的情况下,还可以去邀请专家和技术人员到学校进行讲座和培训,分享最新的行业技术和经验,拓宽学生视野,促进产学研一体化的结合。

结束语

综上所述,对于中职院校烹饪教育校企合作模式的开展,要立足于当下实际教学情况,充分认识到校企合作模式的意义所在,然后综合这两个方面去采取有效的教育措施,充分发挥双方各自的优势,弥补教学当中存在的不足,提高学生的烹饪技能和专业素养,培养适应社会需求的烹饪人才。教育部门和企业要加大对校企合作的支持力度,推动中职烹饪教育改革与发展,推动餐饮行业的高效发展。

参考文献

- [1]周笑珊.开展中职烹饪专业校企合作的意义探究[J].山海经:教育前沿,2020,000(015):P.1-1.
- [2]蔡秋萍,高加芹.基于“双精准”育人烹饪专业校企合作研究[J].新教育时代电子杂志(教师版),2022(44):74-76.
- [3]宋红辉.中职烹饪教育“1+1+1”人才培养模式的实践探索[J].成才之路,2020(31):44-45.
- [4]张成.中职烹饪专业校企合作人才培养模式探讨[J].食品界,2023(7):94-96.
- [5]宋国庆.现代学徒制在高职烹饪专业教学中的探索与实践[J].食品界,2023(5):96-98.
- [6]牛林娜.中餐烹饪校企合作面点实习教学的误区与对策探讨[J].食品界,2023(4):65-67.
- [7]蒋庆聪,巴吐新,宋艳.产教融合背景下中职烹饪类特色产业学院的发展和讨论[J].现代食品,2023,29(6):17-19.
- [8]姜世垚.探讨现代学徒制在高职烹饪专业教学中的运用[J].中国食品,2022(17):70-72.
- [9]阮芳芳,张晓雪,何海洋.产教融合背景下校本课程实施与评价的困惑及对策分析——以中职中餐烹饪专业为例[J].中国食品,2022(3):56-58.
- [10]邵志明.中高职贯通视域下“三明治”人才培养模式研究——以烹饪专业为例[J].职业教育(下旬),2022,21(1):73-79.