

# 基于大学生个性化发展的烹饪与营养教育专业创新创业教育教学模式改革研究

刘明<sup>1</sup>, 梁昌谋<sup>2</sup>, 赵钜阳<sup>2\*</sup>

1. 哈尔滨商业大学职业教育学院, 黑龙江 哈尔滨 150076

2. 哈尔滨商业大学旅游烹饪学院, 黑龙江 哈尔滨 150028

**摘 要 :** 创新创业意识的培养必须与大学生个性化发展紧密结合起来, 针对学生差异开展个性化创新创业教学, 能够较好地发展学生创新创业能力, 适应社会发展需求。本文分析了烹饪与营养教育专业创新创业教育教学模式教学的现状, 提出了基于大学生个性化发展的烹饪与营养教育专业创新创业教育教学模式改革措施, 结合国内外创新教学理念, 为培养烹饪专业学生创新创业意识提供驱动力。

**关 键 词 :** 个性化; 创新创业; 教育教学模式

## Reforming The Teaching Mode Of Innovation And Entrepreneurship Education For Culinary And Nutrition Education Majors Based On Personalized Development Of College Students

Liu Ming<sup>1</sup>, Liang Changmou<sup>2</sup>, Zhao Juyang<sup>2\*</sup>

1. College of Vocational and Technical Education College, Harbin University of Commerce, Harbin, Heilongjiang 150076

2. College of Tourism Cuisine, Harbin University of Commerce, Harbin, Heilongjiang 150028

**Abstract :** The cultivation of innovation and entrepreneurship consciousness should be closely integrated with the personalized development of college students. Personalized innovation and entrepreneurship teaching enhance their abilities in innovation and entrepreneurship while adapting to the needs of social development. This paper analyzes the current teaching mode of culinary majors in terms of innovation and entrepreneurship education, proposing reform measures for a personalized approach that aligns with the development of college students. By combining innovative teaching concepts from both domestic and international sources, it provides momentum for fostering entrepreneurial awareness among culinary students.

**Keywords :** individuation; innovation and entrepreneurship; education and teaching mode

为深入贯彻落实国务院办公厅印发的《进一步支持大学生创新创业的指导意见》以及《深化高等学校创新创业教育改革的实施意见》等文件要求, 全国各地各高校均在有条不紊的推行大学生创新创业工作以培养大学生的创新创业意识。良好的个性意识和能力强烈影响着个人创造力的发展, 学生的个性化发展是创新创业意识培养的前提。刘献君等人<sup>[1]</sup>研究发现个性化双创教育要“以学生为中心”。然而目前针对烹饪与营养教育专业学生在黑龙江省内平均就业率约为80%, 创业型就业率极低, 学生对待创业主观上存在认识误区, 创业意识还没有被深层次地认可与接受。此外, 多数北方地区学生的就业意向还倾向于行政和事业编制等传统理念岗位, 创业发展思维也不足。可见对于双创理念的培养, 还有待进一步提升。

本文针对上述问题, 分析了烹饪与营养教育专业创新创业教育教学模式教学现状, 结合国内外创新教学理念, 提出了基于大学生个性化发展的双创教育教学模式改革措施, 为培养烹饪专业学生创新创业意识提供驱动力。

### 一、烹饪与营养教育专业创新创业教育教学模式现状

#### (一) 教学模式单一, 缺乏能动性

学界对个性化创新创业教育已形成理论层面上的共识, 但相

关研究较宏观, 解决方法并没落地<sup>[4]</sup>。部分研究仅落在某种教学方式的改革, 缺少系统性的方法和途径。教学方式大多依赖于教科书、学术文献和教师的授课, 整个教学流程基本上是一个“教授—接收”的循环, 缺乏能动性<sup>[2]</sup>。一些应用型本科院校开展创

第一作者简介: 刘明(1988-), 男, 硕士, 讲师, 主要研究方向为思政教育。E-mail: liuming19880119@126.com。

通讯作者简介: 赵钜阳(1987-), 女, 副教授, 博士, 主要研究方向为烹饪科学, 大豆蛋白加工。E-mail: zhaojuyang1987@163.com。

基金项目: 教育部供需对接就业育人项目(2023122828332), 国家级职业教育教师教学创新团队专业领域课题研究项目(ZH2021080101), 哈尔滨商业大学校级教学改革与教学研究重点项目(HSDJY202127Z)。

新创业教育时,忽略创新创业教育的独特性和优势,没有重视双创的核心内容,培训质量不理想<sup>[3]</sup>。

### （二）双创课程数量较少,个性化培养程度低

目前烹饪与营养教育专业开设与双创相关的课程屈指可数,学生对双创系统的了解和视野受限。有限的双创活动也缺少对学生有针对性的引导,个性化培养不足<sup>[4]</sup>。即使目前有少量的烹饪类院校开设了相应的创新创业课程,课程内容也较为陈旧、单调乏味,无法激发学生的学习兴趣 and 主动深入的学习。

### （三）师资队伍构建不合理

部分烹饪类院校硕士学历的教师在毕业后就进入学校从事教学工作,没有丰富的创业经验,只能传授理论知识,无法引导学生了解行业发展现状,导致学生与社会发展脱节。而有实践经验的企业型教师聘任数量不足,且缺乏对此类型教师系统性的授课培训,影响了授课质量,因此双创体系的师资队伍还有待建设。

### （四）人才评价体系较为单一

多数烹饪类高校双创活动持续开展,但其评估体系较为简化,仅以比赛表现和财务收益作为评价准则<sup>[5]</sup>。再者,对指导教师评估机制存在不足,往往仅注重教师的科研学术成果,忽略了实际的教学过程,这导致了高校在培养个性化的创新创业人才时,难以根据社会的实际需求做出及时的调整。

## 二、烹饪与营养教育专业创新创业教育教学模式改革措施

### （一）构建个性化烹饪专业创新创业教育系统

第一,依据入学情况建立中期分流的人才培养模式,允许学生根据个人兴趣选择专业课程,并制定科学的烹饪与营养教育专业人才培养方案。例如热爱文科的学生侧重管理类课程,如《餐饮企业管理》《餐饮市场营销》等;热爱理科的学生侧重设计类课程,如《食品工程设计》《厨房设计》等;动手能力强、热爱实践的学生侧重实操类课程,如《西式面点工艺》《调酒技术》等;热爱科研的学生侧重科研实验类课程,如《菜点风味学》《烹饪仪器与分析》等。

第二,将双创教育与个性化专业教育有效融合,建立多层次、立体化的双创教育体系。如《创业实务》《创新创业入门》等基础课程与专业课程相融合,再配套《团队训练》《创业融资》《创业计划》《拓展训练》等实践实训类课程。以市场需求为导向,选取内容多样化、有特色、适用大学生特点的高质量双创课程。

第三,构建灵活的学分制管理体系,承认学生的个性差异。强调学习的灵活性、内容选择性和培养过程的指导性。学生的学习不再受严格年级界限的约束,可选择提前完成学分并创业,或者因创业适当延长学习期限。

### （二）深化教学和考核方法的改革,完善“互联网+”线上线下混合教学模式

革新传统的“填鸭式”教学方法,推进从“知识传递型”

教学向“综合思维能力培养型”的教学模式转变<sup>[6]</sup>。在教学过程中采用启发式、研讨式、案例分析等方法结合网络精品课程等视听资料、电子数据库及其他电子辅助资源。开发整合各类优质教学资源实现资源共建共享,充分利用如中国慕课、雨课堂、超星、智慧树、学堂在线、网易云课堂等网络媒介,建构开放性网络教学平台和教育支持系统<sup>[7]</sup>。编著云教材,融合视频等资源,使学生根据个人需求和兴趣(如中西点、中西餐、冷热菜等)更直观地了解烹饪技巧和营养知识,实现烹饪专业领域理论与实操的有机结合。最后建立虚拟仿真课堂<sup>[8]</sup>,供学生依据自身的个性特点与兴趣爱好进行模拟实操训练,有针对性的对不熟悉的实操环节进行反复演练,如中式烹饪实操课中的火候掌握等。

### （三）完善双创体系,拓展双创空间

第一,加强双创师资队伍建设。引导专职教师积极开展双创教育理论与案例研究<sup>[9]</sup>,创造条件体验创业过程,提升其双创意识与能力。汇聚企业家、创业成功人士、专家学者等,形成一支专兼结合、素质过硬的双创教育团队,实现优势互补,充分展现团队成员个性和团队整体特色。

第二,举办双创活动,搭建双创活动服务平台。举办创新创业论坛、模拟创业等活动,结合“互联网+”大赛及“挑战杯”竞赛,丰富大学生知识和体验,拓宽视野。设立烹饪与营养教育专业创新创业活动服务平台,以个性化定制的方式帮助提供创新创业相关项目培训、辅导、政策咨询及心理辅导等全方位的指导<sup>[10]</sup>。

第三,建立双创保险制度。目前我国大学生创业成功率仅为2%—3%,远低于美国的20%<sup>[11]</sup>。为解决大学生创新创业的后顾之忧,在创业失败时不至于背上一身债务,可设置大学生创新创业的保险制度,为其失败提供保底机制<sup>[12]</sup>。

第四,与企业合作,鼓励成立校内创业公司。依托各大酒店、电商学院、电商平台、阿里巴巴集团渠道并联合几十家实习实训企业单位建立大学生校外实践教学基地,邀请企业高管及专业技术人员对学生进行指导,鼓励学生成立电子商务平台<sup>[13]</sup>,使学生提供利用课余时间参加真实项目的实践机会。

### （四）建立健全创新创业人才培养模式

实行“二元制”培养模式<sup>[14]</sup>,为具有个性化人才提供指导教师,允许他们根据自己的特长调整专业课程,并为他们提供重新确定发展路径的机会。鼓励学术能力较强的学生自主学习以获得学分,并积极参与科技的实践和创新活动。对具有不同学习需求特点的学生进行分类教育。

### （五）优化创新创业人才培养模式的评价体系

改进现有评价体系,评估创新思维。在创新创业竞赛中引入同学互评、导师评价及学生自评,实现全面和多层次评估。此外,分析教师教学中的不确定因素,收集企业意见建议,通过虚拟仿真技术让学生模拟真实经营企业,并模拟解决实际创业经营过程的问题,让企业总监实时打分评价及解决疑难问题,优化创新创业教学方法,更新创业思维和评价体系<sup>[15]</sup>。

参考文献:

[1] 刘献君. 在共性和特性的发展中形成个性行业特色高校的建设之道 [J]. 高等工程教育研究, 2021, (06): 12-16.

[2] 吴学松. 应用型本科院校创新创业教育现状、问题与对策 [J]. 教育与职业, 2020,(05):56-61.

[3] 同婉婷. 基于大学生个性化发展的高职创新创业教育模型 [J]. 佳木斯职业学院学报, 2020, 36(04): 248-249+251.

[4] 周春辉, 孙晓慧, 张旭. 高职院校创业项目个性化、差异化辅导探究 [J]. 华章, 2024, (05): 174-176.

[5] 高歌. 应用型本科院校创新创业人才培养模式的现实问题与优化路径 [J]. 韶关学院学报, 2023, 44(05): 87-91.

[6] 范航宇. 基于思维导图的综合思维能力培养策略 [J]. 新课程研究, 2021, (30): 73-74.

[7] 侯欣羽. 高校个性化创新创业人才培养模式研究 [J]. 创新创业理论与实践, 2022, 5(17):145-147.

[8] 生艳梅, 任沛瑶. 数字化转型下高校双创教育与专业教育的融合路径 [J]. 大庆社会科学, 2024, (03): 147-150.

[9] 邓勤. 基于协同管理的地方本科院校高质量顶岗实习运行研究 [J]. 肇庆学院学报, 2024, 45 (04): 57-62.

[10] 希媛. 河北加强科技创新基础能力建设研究 [J]. 河北软件职业技术学院学报, 2024, 26 (02): 65-68.

[11] 杨锐. 我国大学生持续创业能力研究 [D]. 北京科技大学, 2023.

[12] 周雷等. 保险创新服务新质生产力发展: 风险特征、实现路径与对策建议 [J]. 西南金融, 2024, 1-13

[13] 胡迎燕, 汤永红. 翻转课堂模式下数字化教学资源建设 [J]. 现代英语, 2022, (14): 21-24.

[14] 万峰, 李轻舟, 郭振江, 等. 多维融合视域下对烹饪实践教学模式的探索研究 [J]. 食品工业, 2024, 45 (05): 219-222.

[15] 康旭等. 中外高校个性化人才培养比较研究 [J]. 广州化工, 2017, 45(05): 177-179.