

基于现代学徒制的校企合作模式探索与实践

——以烹饪工艺与营养专业为例

王晓强¹, 屈佳玲²

1. 广东南华工商职业学院, 广东 广州 510000

2. 河南省平顶山叶县第二高级中学, 河南 平顶山 467200

摘要：本文以烹饪工艺与营养专业为研究对象, 探讨了基于现代学徒制的校企合作模式, 并通过实践案例分析, 阐述了该模式的具体实践和效果。文章结合了学校和企业的资源优势, 建立了双导师团队, 制定了一系列配套政策和措施, 致力于培养高素质、高技能的餐饮人才。通过对实践中存在的问题和挑战进行剖析, 提出了进一步完善该模式的建议, 以为期为高职院校校企合作提供参考。

关键词：现代学徒制; 校企合作; 烹饪工艺与营养; 双导师团队; 人才培养

Exploration and Practice of School Enterprise Cooperation Model Based on Modern Apprenticeship System: Taking Culinary Technology and Nutrition as an Example

Wang Xiaoqiang¹, Qu Jialing²

1. Guangdong Nanhua Vocational College of Industry And Commerce, Guangzhou, Guangdong 510000

2. Yexian Second Senior High School, Pingdingshan, Henan 467200

Abstract : This article takes the culinary arts and nutrition major as the research object, explores the school enterprise cooperation model based on modern apprenticeship system, and elaborates on the specific practice and effect of this model through practical case analysis. The article combines the resource advantages of schools and enterprises, establishes a dual mentor team, formulates a series of supporting policies and measures, and is committed to cultivating high-quality and high skilled catering talents. By analyzing the problems and challenges that exist in practice, suggestions for further improving this model are proposed in order to provide reference for school enterprise cooperation in vocational colleges.

Keywords : modern apprenticeship system; school enterprise cooperation; cooking techniques and nutrition; dual mentor team; talent cultivation

引言

随着社会经济的发展和产业结构的变革, 高职教育在培养应用型、技能型人才方面的作用日益凸显。然而, 传统的课堂教学往往难以满足行业的实际需求, 校企合作成为高职院校人才培养的重要模式之一。其中, 基于现代学徒制的校企合作模式具有突出的优势, 能够更好地将理论知识与实践技能相结合, 培养出符合市场需求的高素质人才。

一、现代学徒制的理论基础和实践意义

1. 现代学徒制作为职业教育的重要模式, 其理论基础深厚且实践意义显著

从职业教育历史发展来看, 现代学徒制是对传统教育模式的

继承与创新。自中国早期的船政学堂起, 职业教育便不断适应国家发展需求, 逐步形成独立体系。现代学徒制的出现, 正是这一历史演进的必然结果, 它使职业教育更加紧密地与社会经济发展相结合。

现代学徒制的实践意义在于其高度的社会适应性。通过校企

深度合作，学生能在理论学习与实践操作中取得平衡，确保所学技能与社会需求紧密对接。这种模式不仅提高了人才培养的针对性，也为企业发展输送了大量高素质技术技能人才，有力推动了行业的创新发展。

现代学徒制的理论基础还在于职业教育的理论创新。从“职业主义”到产、学结合，职业教育理论在不断创新中丰富和完善。现代学徒制的实施，正是对这些理论创新的实践检验，进一步推动了职业教育理论的深化和发展。

现代学徒制的推广和实施，提升了职业教育的社会地位。它让更多人认识到职业教育在国家现代化建设中的重要作用，为职业教育的长远发展奠定了坚实基础。

综上所述，现代学徒制既是对职业教育理论的深入实践，又是推动职业教育发展的重要力量。其理论基础和实践意义在于培养符合社会需求的高素质人才，推动职业教育与经济社会发展的深度融合。

2. 产业需求与教育供给的匹配

在烹饪工艺与营养专业领域，产业需求与教育供给的匹配至关重要。随着消费者口味的变化、健康饮食的兴起以及餐饮行业的快速发展，对具备专业技能和知识的烹饪工艺与营养人才的需求日益迫切。

产业需求直接影响着教育供给的内容和方式。烹饪工艺与营养专业教育必须紧跟行业发展步伐，不断更新课程内容，确保学生掌握最新的烹饪技术和营养知识。同时，教育供给也需要根据产业需求的变化灵活调整，以满足市场对不同类型、不同层次人才的需求。

校企合作是实现产业需求与教育供给匹配的关键途径。通过校企合作，学校可以深入了解企业的实际需求，根据企业反馈调整教学计划和课程设置。同时，企业也可以参与到人才培养过程中，提供实践机会和实习岗位，帮助学生将所学知识应用于实际工作中。这种紧密的合作模式有助于实现教育内容与产业需求的无缝对接。

以东莞伯顿餐饮服务有限公司与广东南华工商职业学院的合作为例，这种合作模式不仅为学生提供了宝贵的实习机会，还为企业输送了优秀的人才。学生在实习过程中能够深入了解行业现状和发展趋势，提升实际操作能力和职业素养。同时，企业也能够通过实习生的表现选拔优秀人才，为企业的长期发展储备人才力量。

总之，产业需求与教育供给的匹配是烹饪工艺与营养专业人才培养的关键。通过校企合作、更新课程内容等方式，可以实现教育供给与产业需求的紧密对接，培养出更多符合市场需求的高素质人才。这不仅有助于推动烹饪工艺与营养专业的持续发展，也为餐饮行业的繁荣提供了有力的人才保障。

3. 社会认知学习理论在实践中的应用

社会认知学习理论在烹饪工艺与营养专业中发挥着至关重要的作用，为学徒提供了有效的学习路径和方法。该理论强调观察学习、模仿和实践在技能获取和知识掌握中的重要性，而这些元素在烹饪这一实践性极强的领域中显得尤为关键。

(1) 观察学习是烹饪工艺与营养专业学徒的起点。学徒通过观察师傅或资深厨师的操作流程、技巧细节，以及他们对食材的处理方式，能够初步了解烹饪的基本要求和标准。这种观察不仅限于技术层面，还包括对食材的认识、菜品的搭配以及营养学的理解。通过仔细观察，学徒能够逐渐吸收和内化这些知识和技能。

(2) 模仿是学徒掌握烹饪技能的重要途径。在观察的基础上，学徒开始尝试模仿师傅的操作手法、调味技巧以及烹饪步骤。通过不断的实践和试错，学徒能够逐步熟悉和掌握烹饪的基本技能，并在师傅的指导下不断完善和提高自己的水平。

(3) 实践是学徒将所学知识和技能应用于实际工作中的关键步骤。在现代学徒制的框架下，学徒有机会参与到餐厅或厨房的实际工作中，承担一定的烹饪任务。通过实践，学徒不仅能够检验自己的学习效果，还能够锻炼自己的实际操作能力和应变能力。同时，实践也是学徒积累经验和提升职业素养的重要途径。

值得注意的是，社会认知学习理论还强调了个体在学习过程中的心理变化。在烹饪工艺与营养专业中，学徒在观察、模仿和实践的过程中，会经历从陌生到熟悉、从不确定到自信的心理转变。通过与师傅和同行的互动，学徒不仅能够提升自己的技能水平，还能够增强自己的职业认同感和归属感。

综上所述，社会认知学习理论在烹饪工艺与营养专业中的应用具有重要意义。通过观察学习、模仿和实践的循环过程，学徒能够逐步掌握烹饪技能和知识，提升自己的职业素养和能力水平。同时，这种学习方式也有助于培养学徒的自信心和职业认同感，为他们在未来的职业生涯中取得成功打下坚实的基础。

4. 技能导向教育理念的实施策略

技能导向教育理念在烹饪工艺与营养专业中的实施，旨在培养具备实际操作技能和解决问题能力的学生，以满足行业对高素质人才的需求。以下是实施策略的具体探讨及其对学生职业发展和就业能力的长期影响分析。

实施策略

(1) 实践教学体系的建立：构建以技能为核心的课程体系，确保理论与实践的紧密结合。通过实验室操作、现场实习、校企合作等方式，让学生在真实或模拟的工作环境中进行技能训练，提升实际操作能力。

(2) 项目化教学法的应用：采用项目化教学方法，以实际项目为载体，让学生在完成项目的过程中掌握知识和技能。通过菜品研发、营养餐设计等项目，培养学生的创新能力和发展问题解决能力。

(3) 行业对接与标准融入：紧密对接行业需求，将行业标准、职业资格认证融入教学内容。通过邀请行业专家授课、组织职业资格考试等方式，确保学生所学技能符合行业要求。

(4) 双师制与导师团队建设：实施学校教师与行业专家共同指导的双师制，构建专业化的导师团队。学校教师负责理论知识的传授，行业专家则提供实践经验和技能指导，实现教学资源的优势互补。

（5）评价与反馈机制的完善：建立多元化的评价与反馈机制，包括学生自评、互评、教师评价以及行业专家评价等。通过定期的技能考核、实习报告、项目成果展示等方式，全面了解学生的学习进度和技能掌握情况，为教学改进提供依据。

长期影响

（1）增强就业竞争力：技能导向教育使学生具备更强的实际操作能力和问题解决能力，更符合行业对人才的需求。因此，学生在就业市场上更具竞争力，能够更快地找到满意的工作。

（2）促进职业成长与发展：学生在校期间通过技能导向教育获得了丰富的实践经验和技能积累，为未来的职业发展奠定了坚实基础。在工作中，他们能够更快地适应岗位要求，提升职业水平，实现个人价值。

（3）培养创新能力与适应性：项目化教学和实践教学培养了学生的创新思维和问题解决能力，使他们能够在面对行业变化和挑战时迅速调整策略，适应新的工作环境和要求。

（4）形成终身学习意识：技能导向教育强调学生的自主学习和终身学习能力。通过不断学习和技能提升，学生能够保持与行业发展的同步，实现个人职业生涯的可持续发展。

总之，技能导向教育理念在烹饪工艺与营养专业中的实施不仅有助于提高学生的实际操作能力和职业素养，还对他们的职业发展和就业能力产生深远的积极影响。因此，我们应积极探索和实践技能导向教育理念，为培养更多高素质、高技能的烹饪工艺与营养专业人才做出贡献。

二、烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式的构建

烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式的构建是一个系统性的工程，旨在通过学校与企业的深度合作，实现教育资源的优化配置和人才培养的高效对接。该模式不仅注重理论知识的传授，更强调实践技能的培养和职业素养的提升，为学生未来的职业发展奠定坚实基础。

1. 学校与企业资源整合

在烹饪工艺与营养专业中实施现代学徒制，学校与企业之间的资源整合显得尤为关键。这种整合旨在为学生打造一个融合理论与实践的学习环境，确保其专业技能和职业素养得到全面提升。以下是实现这一目标的关键策略：

（1）共同制定课程和培训计划

学校与企业应深度参与课程和培训计划的设计，确保内容紧密贴合行业需求和最新标准。双方共同制定理论学习、实践操作和现场实习等环节的具体目标和评估标准，为学生提供一条清晰的学习路径。

（2）共享教学设施与资源

学校应开放其丰富的教学资源，如实验室、图书馆和在线学习平台，供企业利用。同时，企业也应提供其他设施，如厨房、餐厅和生产线，作为学生实践学习的场所，特别是企业岗位技术标准与评价体系。这种资源共享有助于打破学校与企业之间的壁垒，实现教育资源的优化配置。

（3）师资队伍的共建与互补

企业应派遣具备丰富实践经验的行业专家担任兼职教师，参与课程讲授和实践指导。学校教师则可以定期到企业进行实践交流，了解行业最新动态，从而提升教学的针对性和实用性。这种师资队伍的共建有助于实现理论与实践的深度融合。

（4）创造多样化的实践机会

企业应为学生提供实习、工作坊和项目合作等多种形式的实践机会，让学生能够在真实的工作环境中锻炼技能、积累经验。学校则应积极与企业合作，为学生创造更多参与实际项目的机会，如参与大学生创新创业活动、三下乡活动、菜品研发、营养咨询等，以培养学生的创新能力和解决问题的能力。

（5）建立持续沟通与反馈机制

为确保学校与企业之间的合作顺利进行，双方应建立定期沟通机制，如定期会议、研讨会等，以便及时交流信息、评估合作效果。同时，应设立反馈渠道，鼓励学生、教师和企业导师提供意见和建议，用于改进课程和培训计划，确保教学质量和效果得到不断提升。

学校与企业之间的资源整合是实施现代学徒制的关键环节。通过共同制定课程和培训计划、共享教学设施与资源、师资队伍的共建与互补、创造多样化的实践机会以及建立持续沟通与反馈机制等策略，可以为学生打造一个理论与实践相结合的学习环境，提升其专业技能和职业素养，增强其就业竞争力。同时，这种合作模式也有助于企业发掘和培养潜在人才，促进企业的持续发展和创新。

2. 双导师团队建立

双导师团队的建立是现代学徒制模式中的核心要素，它确保了学生在学术与实践两个层面都能得到充分的指导和支持。以下是我们构建高效双导师团队的策略：

（1）明确双导师角色与职责

学校导师主要承担学生的理论教学任务，包括专业知识传授、学术研究方法指导等，帮助学生构建扎实的学科基础。企业导师则侧重于实践指导，为学生提供实习机会，传授行业经验和技能，确保学生能够将理论知识与实际工作相结合。

（2）严格选拔与培训双导师

学校导师的选拔应基于其学术成就和教学经验，确保他们具备高水平的专业素养和教学能力。企业导师的选拔则注重其行业影响力、实践经验和教学能力，确保他们能够为学生提供有针对性的实践指导。同时，对双导师进行定期的培训与进修，使其能够跟上学科和行业发展的最新动态，不断提升指导水平。

（3）建立双导师激励机制

为了激发双导师的工作热情和积极性，应建立合理的激励机制。这包括设立优秀导师奖、提供职业发展机会、给予一定的物质奖励等。同时，建立导师间的竞争与合作机制，促进导师团队的整体发展。

（4）促进双导师间的协作与交流

加强学校导师与企业导师之间的沟通与协作，定期召开导师团队会议，分享教学经验、讨论学生培养问题。鼓励双方导师

共同参与课程设计和教学改革，促进学术与实践的深度融合。此外，可以组织导师间的互访活动，增进相互了解，提升合作效果。

（5）实现学生与双导师的有效匹配

根据学生的专业方向、兴趣爱好和发展目标，为其配备合适的学校导师和企业导师。在匹配过程中，充分考虑导师的教学风格、指导经验以及学生的个性化需求，确保双方能够形成有效的指导关系。同时，建立动态调整机制，根据学生的学习进展和导师的工作情况，适时调整匹配关系。

通过构建高效双导师团队，可以为学生提供更加全面、个性化的指导服务，促进其学术与实践能力的协调发展。同时，也有助于加强学校与企业之间的合作与交流，推动产学研深度融合，为行业培养更多高素质人才。

3. 配套政策和措施制定：

配套政策和措施的制定是确保现代学徒制成功实施的基础。这些政策和措施旨在为学校与企业的合作提供必要的支持和保障，同时激发各方的积极性和创造性。教务处等校行政管理部门，要做好相关政策补充，以下是一些关键的配套政策和措施：

（1）双导师的培训和激励机制

设立专项培训基金，用于支持双导师参加专业进修、学术交流等活动，提升其教育教学水平和实践指导能力。

建立双导师评价考核机制，将导师的指导效果、学生满意度等纳入考核范畴，作为职称评定、职务晋升的重要依据。

设立优秀导师奖励机制，对在学徒培养过程中表现突出的导师给予物质和精神奖励，激发其工作热情和创造力。

（2）学生实习补贴政策

制定学生实习补贴标准，根据实习岗位、实习时长等因素给予相应的补贴，减轻学生经济负担。

设立实习奖学金，对在实习期间表现优秀、取得显著成果的学生给予奖励，激励其积极参与实践学习。

加强实习期间的安全保障，为学生购买实习责任险，确保其在实习过程中的安全和权益。

（3）质量监控和评估体系

建立完善的教学质量监控机制，定期对学徒培养过程进行检查、评估，确保教学质量达到预期目标。

制定详细的评估指标和体系，对课程设置、教学方法、实践环节等进行全面评价，为改进教学提供科学依据。

加强学生、企业、学校三方之间的沟通与交流，建立反馈机制，及时收集和处理各方意见和建议，不断优化学徒培养方案。

（4）合作企业的参与和支持

国家也要出台政策鼓励企业参与学徒培养工作，如提供税收减免、资金扶持等措施，降低企业参与成本。

建立校企合作长效机制，推动企业深度参与课程开发、教学改革等工作，实现教育链与产业链的有机衔接。

加强学校与企业之间的沟通与协调，建立定期交流机制，共同解决学徒培养过程中遇到的问题和困难。

（5）学生职业发展服务

加强学生职业规划教育，帮助学生明确职业目标和发展方向。

建立校企合作的就业服务平台，为学生提供实习、就业等一站式服务。

开展校友网络建设活动，邀请优秀校友回校分享经验，为学生提供职业发展的指导和支持。

通过以上步骤，可以构建起烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式，实现学校与企业的深度合作，为学生提供更加全面和实用的人才培养服务。

三、烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式的实践效果

烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式的实践效果显著，从多个方面均展现出其独特优势与成效。以下是对该模式实践效果的详细分析：

1. 学生实践能力与职业素养的显著提升

学生在企业实践中，通过亲身参与烹饪操作、食材管理、菜品创新等实际工作，不仅掌握了烹饪技能，还学会了如何在实践中运用理论知识，解决实际问题。

与传统教育模式相比，现代学徒制使学生更早地接触职业环境，培养了他们的职业意识和职业素养，为其未来职业发展奠定了坚实基础。

2. 企业获得优质人才与技术革新动力

通过与学校合作，企业能够选拔到具备扎实理论基础和实践经验的优秀学徒，这些学徒经过培养后能够迅速融入企业，成为企业的中坚力量。

学徒的参与为企业带来了新鲜的思维和创新点子，有助于推动企业的技术创新和菜品研发，提升了企业的市场竞争力。

3. 学校与企业合作的深化与共赢

现代学徒制模式促进了学校与企业之间的紧密合作，双方共同制定教学计划、安排实践活动，实现了资源共享和优势互补。

这种合作模式不仅提高了教育质量，也为企业输送了合格人才，实现了学校与企业之间的互利共赢。

4. 教育教学质量的全面提升

学校通过与企业的紧密合作，及时获取行业最新动态和技术发展，使课程设置和教学内容更加贴近实际需求。

教师在参与企业实践的过程中，积累了丰富的教学素材和案例，提高了教学效果和教学质量。

5. 社会认可度的广泛提升

现代学徒制模式的成功实践得到了社会各界的广泛认可，这种校企合作模式被视为人才培养的新路径，为其他院校和企业提供了宝贵的经验和启示。

该模式的推广和应用，有助于提升烹饪工艺与营养专业的社会影响力和地位，为行业发展注入新的活力。

综上所述，烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式的实践效果显著，不仅提高了学生的实践能力和职业素养，也为企业带来了

优质人才和技术创新动力，同时促进了学校与企业之间的深度合作和共赢。这种模式的成功实践为烹饪工艺与营养专业的发展注入了新的动力，也为其他专业提供了有益的借鉴和参考。

四、存在的问题与挑战

尽管烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式在实践中取得了显著成效，但仍存在一些问题和挑战，需要引起我们的重视和关注。

1. 校企合作的距离与沟通难题

由于学校与企业之间可能存在地理位置上的距离，导致双方在日常沟通和协作上存在一定的困难。这会影响信息的及时传递、问题的有效解决以及项目的顺利进行。

解决这一问题需要双方建立更为高效的沟通机制，如定期召开线上或线下会议，利用现代通讯工具进行实时交流，以及设立专门的协调人员负责双方的合作事宜。

2. 企业导师对现代学徒制的认知不足

部分企业导师对现代学徒制的理念、目标和实施方式了解不够深入，导致在指导学徒时可能存在偏差或不足。

为此，学校和企业应共同加强对企业导师的培训和教育，提升他们对现代学徒制的认知和理解，确保他们能够更好地履行指导职责。

3. 课程共建的深度和广度有待加强

目前，学校与企业之间的课程共建力度尚显不足，可能未能充分结合行业需求和实际工作环境来优化教学内容。

为提升课程质量，双方应进一步加强合作，共同开发符合行业标准和学生需求的课程内容，确保学徒在校期间能够学到真正有用的知识和技能。

4. 配套政策和机制尚不完善

在实施现代学徒制的过程中，可能会遇到一些政策性和机制性的问题，如双导师的激励措施、学生的实习补贴等。

为此，政府、学校和企业应共同研究制定更为完善的配套政策和机制，为现代学徒制的顺利实施提供有力保障。

5. 人才培养质量监控与评估体系不健全

目前，对现代学徒制模式下人才培养质量的监控和评估体系尚不完善，可能无法及时发现问题并进行改进。

为确保人才培养质量，应建立健全的质量监控和评估体系，定期对学徒的学习成果、实践表现等进行评估，并根据评估结果调整教学策略和方法。

6. 资金和资源投入不足

实施现代学徒制需要一定的资金和资源支持，包括教学设备、实践基地、导师津贴等。然而，目前可能存在投入不足的情况，影响了合作项目的顺利进行。

为解决这一问题，学校和企业应加大投入力度，积极争取政府和社会各界的支持，确保合作项目有足够的资金和资源保障。

针对以上问题和挑战，学校和企业应密切合作，共同研究制定解决方案和措施。同时，政府和社会各界也应给予关注和支持，为现代学徒制的顺利实施和发展创造良好的环境和条件。

持，为现代学徒制的顺利实施和发展创造良好的环境和条件。

五、未来的发展方向与建议

为了进一步完善烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式，可以从以下几个方面进行思考和改进。首先，加强政府的政策引导作用，提供更多的支持和鼓励；其次，加强课程开发，优化教学内容和方法；再次，加强校企双方的合作，提高合作的深度和广度；最后，加强对教学过程的监督和评估，及时发现问题并加以解决。

针对烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式的发展，以下是一些建议和未来的发展方向：

1. 加强政策引导和支持

政府部门可以出台更多支持校企合作的政策，鼓励高校和企业开展现代学徒制项目。这包括提供财政补贴、税收优惠、人才培养项目评价和认证等方面的支持。

2. 深化课程开发和更新

学校和企业可以加强合作，深化课程开发，根据行业需求和技术发展趋势不断更新课程内容和教学方法，确保学生接收到最新、最实用的培训。

3. 加强师资队伍建设

学校和企业可以共同培训和引进相关领域的专业师资，建立高水平的师资队伍。这些导师不仅要具备丰富的实践经验，还需要具备良好的教学能力和创新能力，能够为学生提供优质的教育和指导。

4. 加强校企合作深度和广度

学校和企业可以进一步加强合作，拓展合作领域和项目，增加校企合作的深度和广度。可以考虑开展联合科研项目、技术转移与创新等方面的合作，实现优势互补，共同促进产学研合作的发展。

5. 加强质量评估和监督机制

建立健全的质量评估和监督机制，对校企合作项目进行定期评估和监督，及时发现问题并采取措施加以解决。可以通过建立学生评价、企业满意度调查等方式，全面评估合作项目的效果和影响。

6. 加大资金投入

学校及企业可以增加资金投入，加大对校企合作项目的支持和投入力度。可以通过设立专项资金、引入社会资本等方式，增加合作项目的资金来源，确保项目的顺利推进和实施。

通过以上建议和未来发展方向的实施，可以进一步提升烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式的效果和影响，为培养更多更好的人才、推动校企合作的深入发展提供有力支持。

六、结论

烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式作为一种创新的人才培养模式，在理论与实践层面均展现出显著的价值和潜力。通过深

入探索和实践,该模式不仅为烹饪工艺与营养专业培养了大量优秀应用型人才,还有效促进了学校与企业之间的紧密合作,推动了产教融合的深度发展。

在实施过程中,该模式显示出其独特的优势,如学生实践能力的提升、企业人才储备的丰富、学校与企业合作关系的深化等。这些优势共同作用于人才培养的全过程,形成了良性循环,为烹饪工艺与营养专业的发展注入了新的活力。

然而,我们也必须清醒地认识到,烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式在实践中仍面临一些问题和挑战。这些问题包括校企合作的距离和沟通障碍、企业导师理解和认知的不足、课程共建

的力度不够等。为了克服这些困难,学校和企业需要进一步加强沟通和协作,完善相关政策和机制,加大投入力度,共同推动该模式的优化和发展。

展望未来,我们有理由相信,在双方的共同努力下,烹饪工艺与营养专业现代学徒制模式将会取得更大的发展和进步。通过不断优化合作模式、提升教学质量、加强人才培养质量管等措施,该模式将能够更好地适应行业发展和市场需求,为烹饪工艺与营养专业培养更多高素质、高技能的应用型人才,为行业的繁荣和发展做出更大的贡献。

参考文献

- [1] 刘俊. 基于现代学徒制的校企合作模式探索与研究 [C] // 广东省教师继续教育学会. 广东省教师继续教育学会教师发展论坛学术研讨会论文集 (十一). 湖南都市职业学院, 2023: 4.
- [2] 程丽. 校企合作理念下现代学徒制探索与实践研究——以三门峡职业技术学院旅游管理专业为例 [J]. 科技创新与生产力, 2021, (08): 127-129.
- [3] 李军, 庄应强, 屠娟丽. 现代学徒制人才培养校企合作运行模式探索与实践——以园艺技术专业为例 [J]. 教育教学论坛, 2020, (43): 98-100.
- [4] 封永梅. 校企合作视角下房地产营销专业人才培养的现代学徒制探索与实践——以成都职业技术学院为例 [J]. 才智, 2020, (13): 98-99.
- [5] 乔璐, 张金花. 现代学徒制模式下校企双主体育人模式的探索与实践——以某高职学院服装与服饰设计专业为例 [J]. 青岛职业技术学院学报, 2020, 33(02): 24-28.
- [6] 李晶华, 李海斌. 基于现代学徒制的校企合作运行机制探究 [J]. 高等职业教育: 天津职业大学学报, 2015(1): 3.
- [7] 吴含. 基于现代学徒制的校企合作长效机制初探 [J]. 湖北广播电视台大学学报, 2015, 35(2): 7.
- [8] 肖学华. 基于现代学徒制的校企合作模式探索与实践 [J]. 职教通讯, 2017(8): 4.
- [9] 李晓宁, 闫彩玲, 郭玉环. 基于现代学徒制的校企合作长效机制研究 [J]. 智库时代, 2020(7): 2.
- [10] 吴梅芳. 基于现代学徒制的校企合作模式探究——以中职建筑工程施工专业为例 [J]. 中外企业家, 2020, 000(001): 166.
- [11] 蔡亮. 基于现代学徒制项目的供应链管理课程构建 [J]. 华东科技, 2022(4): 122-124.
- [12] 程相茹. 现代学徒制“校企合作, 协同育人”模式研究——以船舶工程技术专业为例 [J]. 船舶职业教育, 2023, 11(1): 19-21.
- [13] 易向贤. 基于校企合作的现代学徒制汽车营销人才培养对策探讨 [J]. 汽车测试报告, 2023(10): 137-139.
- [14] 雅美庆. 基于现代学徒制的职业教育校企合作应用探索 [J]. 中国科技期刊数据库 科研, 2022(8): 3.
- [15] 吴颖, 倪西华. 基于校企合作, 现代学徒制的“双师型”师资队伍建设新模式分析 [J]. 黑龙江科学, 2022, 13(17): 107-109.