

西餐烹饪专业 “岗课赛证” 融合一体化 课程体系构建与实践

郑璋

海口旅游职业学校餐饮管理系, 海南 海口 570216

DOI:10.61369/EDTR.2026030003

摘要 : 在职业教育深化改革的背景下, 针对中职西餐烹饪专业长期存在的课程与岗位需求脱节、技能培养与行业标准错位等问题, 本研究基于“岗课赛证”融通理念, 采用行业调研与标准整合相结合的研究方法, 系统构建了一体化课程体系。通过分析岗位核心能力, 融合世界技能大赛、国内行业赛项标准及职业技能等级证书要求, 设计了“基础—专项—综合—实战”四阶递进式课程模块, 并建立了校企协同的教学实施与动态评价机制。研究表明, 该课程体系显著提升了学生的职业技能水平与就业竞争力, 具体体现为学生职业技能等级证书获取率大幅提升、省级西餐类技能大赛获奖率明显提高, 以及用人企业满意度达96.7%。本研究成果为中职烹饪类专业课程改革提供了可复制的实践范式, 对推动职业教育类型化发展具有重要参考价值。

关键词 : 西餐烹饪; 岗课赛证; 课程体系构建; 中职教育

Integration of "Post, Course, Competition, and Certificate" in the Curriculum System Construction and Practice for Western Cuisine Cooking Major

Zheng Zhang

Department of Catering Management, Haikou Tourism College, Haikou, Hainan 570216

Abstract : Against the backdrop of deepening reform in vocational education, this study addresses longstanding issues in secondary vocational Western cuisine cooking programs, such as the disconnect between curriculum and job requirements, and the misalignment between skill development and industry standards. Based on the concept of integrating "Post, Course, Competition, and Certificate," the study employs a research methodology that combines industry surveys with standard integration to systematically construct an integrated curriculum system. By analyzing core job competencies and incorporating standards from WorldSkills competitions, domestic industry competitions, and vocational skill level certificates, the study designs a four-stage progressive curriculum model: "Basic-Specialized-Comprehensive-Practical." Additionally, it establishes a collaborative teaching implementation and dynamic evaluation mechanism between schools and enterprises. The research results indicate that this curriculum system significantly enhances students' vocational skill levels and employability, as evidenced by a substantial increase in the acquisition rate of vocational skill level certificates, a notable improvement in the award rate at provincial Western cuisine skill competitions, and a 96.7% satisfaction rate among employing enterprises. The findings of this study provide a replicable practical paradigm for curriculum reform in secondary vocational culinary programs and offer important reference value for promoting the typological development of vocational education.

Keywords : western cuisine cooking; post, course, competition, and certificate; curriculum system construction; secondary vocational education

引言

随着经济全球化的深入推进和居民生活水平的持续提升, 国内市场对西餐的消费需求显著增长。《中国餐饮行业发展趋势报告(2023版)》预测, 未来五年中国西餐市场将保持高速增长, 市场规模有望突破1.5万亿元^[1]。西餐行业的蓬勃发展, 对西餐烹饪专业人才的需求也急剧增加。据相关数据显示, 2023年具备专业西餐技能的人才缺口已达12万人, 且这一缺口呈现持续扩大的趋势, 这一现象反映

基金项目: 海南省教育科学规划 2023 年度课题 “西餐烹饪专业 ‘岗课赛证’ 融合一体化课程体系构建与实践” (编号: QJHV20230747) 研究成果。

作者简介: 郑璋 (1976.02-), 男, 汉族, 四川省达州市人, 学历: 本科, 单位: 海口旅游职业学院厨艺学院, 职称: 讲师, 研究方向: 烹饪教育。

了当前西餐烹饪专业人才培养与市场需求之间仍存在显著差距。海南自由贸易港建设稳步推进，全岛高星级酒店密度位居全国之首，是其现代服务业发展的内在要求。封关运行在即，日益频繁的国际交流活动将持续扩大对西餐烹饪人才的需求，市场需求的不断升级，正驱动职业院校培养出大批高素质、高技能且契合行业发展的专业人才。

在中职教育中，西餐烹饪专业作为培养专业烹饪人才的重要途径，正面临诸多挑战。传统的人才培养模式偏重理论传授，实践教学环节较为薄弱，导致毕业生难以快速适应岗位要求。课程内容与岗位实际需求脱节，学生掌握的技能难以满足行业发展需要。例如，部分中职院校的西餐烹饪课程仍以传统菜品教学为主，未能及时融入新兴的烹饪理念与技术^[2]。同时，职业技能竞赛与职业资格证书在人才培养中的功能未能得到有效发挥。技能竞赛不仅能够激发学生的学习积极性和创新能力，还能检验学校的教学效果及学生的专业技能水平。职业资格证书则是学生具备相应职业能力的重要证明，对于学生的就业与发展至关重要。然而，在实际的教学中，不少中职院校对“赛”与“证”重视不足，未能将其系统融入课程体系，造成教、考、赛严重脱节现象^[3]。

“岗课赛证”融合是通过整合岗位需求、课程教学、技能竞赛与职业资格证书，实现人才培养与市场对接的核心路径。该模式促使学生在学习中明确职业方向、掌握实战技能，并通过竞赛提升综合素养，同时以权威证书认证其能力、提升就业优势。因此，系统构建西餐烹饪专业的“岗课赛证”融合课程体系，不仅是教学改革的关键，更是提升人才培养质量的重要实践。

一、“岗课赛证”融合的理论基础与内涵解析

（一）“岗课赛证”的内涵剖析

1. 岗

“岗”即岗位，是指西餐烹饪行业中的具体工作岗位，如饼房厨师、包房厨师、粗加工厨师、热菜厨师等。这些岗位职责明确、技能要求清晰，是人才培养的目标导向。不同岗位对能力的要求存在差异：西餐厨师需熟练掌握食材处理、烹饪技法与菜品调味等专业烹饪技巧；厨房主管除具备烹饪技能外，还需具备人员调度、成本控制等管理能力；而部门厨师长则需拥有全面的管理能力与沟通协调能力，负责厨房整体运营与成本核算等工作。

2. 课

“课”指课程，是学生获取知识和技能的主要途径，涵盖理论课程和实践课程。理论课程包括公共基础课程、专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程，主要传授学生专业的基础知识和理论体系。理论课程是学生进行专业学习的基础，实践课程则侧重于对学生实际操作能力的培养，如西餐烹调技术、西餐面点制作、烘焙技术等，通过实际操作让学生掌握西餐烹饪的各项技能。

3. 赛

“赛”是指职业技能竞赛，如全国职业院校技能大赛、世界技能大赛、各级行业技能大赛等。这些竞赛不仅是对学生专业技能的检验，更是培养学生创新能力、团队协作能力和竞争意识的重要平台。在竞赛中，学生需要在规定时间内完成高难度的菜品制作任务，这对学生的技能水平、应变能力和心理素质都提出了极高的要求。同时，竞赛还能促使学生接触到行业内最新的烹饪理念和技术，拓宽学生的视野，激发学生的创新思维。

4. 证

“证”是指职业资格证书，是学生具备相应职业能力的证明，包含西式烹调师证书、西式面点师证书。这些证书分为不同等级，从初级到高级，反映了学生在不同阶段的技能水平和职业能力。获得职业资格证书不仅有助于学生在就业市场上脱颖而出，

还能为学生的职业发展提供有力的支持。

“岗课赛证”四者之间存在着紧密的内在逻辑关系^[4]。岗位需求是课程设置的依据，课程内容应紧密围绕岗位所需的知识和技能展开，以确保学生所学与岗位需求相匹配。职业技能竞赛是课程教学的延伸和拓展，通过竞赛可以检验学生对课程知识和技能的掌握程度，同时也能促进课程教学的改革和创新。职业资格证书是对学生学习成果的一种认证，证书标准与课程内容相互融合，学生在学习课程的过程中可以为考取证书做好准备，而考取证书又能进一步证明学生的学习能力和职业能力。

（二）教育理论支撑

1. 能力本位教育理论

该理论强调以职业能力为核心，将岗位能力分解为知识、技能、素质三个维度，对应课程模块设计。如西餐热菜厨师岗位需要具备酱汁调制、肉类熟度控制、原料加工等技能，可转化为《西餐热菜制作》课程的核心模块。

2. 产教融合理论

通过校企协同实现教育资源与产业资源的整合。如希尔顿酒店集团共建产业学院，引入企业导师，开展主厨课堂，将企业真实项目转化为教学资源，极大地丰富课堂教学内容^[5]。

3. 多元评价理论

该理论认为将竞赛标准、证书要求纳入评价体系，实现过程性评价与终结性评价结合。如采用世界技能大赛“感官评价+技术规范”的评分方式，对学生菜品进行综合评定^[6]。也可以引入企业的产品质量标准，使课堂教学评价多元化。

（三）国内外研究现状

由于“西餐”是东方人相对于西方饮食产生的概念，西方人并无明确的“西餐”理念，国外职业教育领域的研究成果，为我国烹饪行业的深入发展提供了重要的理论参考与实践路径。例如德国的“双元制”，将西餐企业培训标准融入课程，学生60%时间在企业实操。英国 T-Levels 课程要求西餐专业学生完成45天企业实践，且需通过行业认证^[6]。而国内研究多聚焦于高职层面，如宁夏职业技术大学和江苏农牧科技职业学院构建“岗课赛

证创”模块化体系^[7-8]，但针对中职西餐烹饪专业的相关研究较少，尤其缺乏对技能竞赛与日常教学融合的具体路径设计。

二、西餐烹饪专业“岗课赛证”融合一体化课程体系构建

（一）构建原则

1. 岗位导向原则

通过行业调研明确岗位能力，确保课程内容对西餐厨房具体工作任务的全覆盖。

2. 赛证融入原则

将竞赛技术文件、证书考核大纲转化为课程标准，竞赛内

容、证书考核内容转化为课堂教学内容。

3. 进阶培养原则

遵循“基础技能→专项技能→综合技能→岗位实战”的职业成长规律，设计四阶课程模块。

4. 动态调整原则

每年根据西餐行业发展新技术，更新10%的课程教学内容。

（二）体系框架

1. 岗位能力分析

通过与希尔顿、万豪等国际酒店西餐主厨，以及上海唐宫餐饮部门负责人的访谈，结合西餐烹饪职业技能等级标准，形成西餐烹饪岗位能力矩阵，具体请详见表1。

表1 岗位能力分析表

岗位类型	核心工作任务	必备能力	对应证书要求	关联竞赛项目
冷菜厨师	冷菜制作、冷菜少司调制	食材处理、调味平衡	西式烹调师（中级）	省赛西餐头盘制作
热菜厨师	肉类烹饪、酱汁调制	火候控制、酱汁乳化	西式烹调师（中级）	国赛西餐热菜项目
粗加工厨师	动、植物类原料鉴别及粗步加工	原料品质鉴定、粗加工工艺	西式烹调师（中级）	省赛原料加工项目
甜品厨师	法式甜品制作、糖艺巧克力工艺	甜品制作技巧	西式面点师（中级）	世赛西式甜品制作
面包师	甜面包、欧式面包制作	面团搅打、发酵工艺	西式面点师（中级）	国赛烘焙项目

2. 课程模块设计

（1）基于岗位能力矩阵，构建“四阶三维”课程体系

第一阶：基础模块（第一学期）

核心课程：《西餐基础知识》《西式烹调基础》《食品安全与卫生》。

赛证融入：西式烹调师（初级）基础知识模块，世界技能大赛安全规范培训。

教学形式：理论教学（40%）+ 基础实训（60%），如刀工训练、基础酱汁制作。

第二阶：专项模块（第二、三学期）

核心课程：《西餐热菜制作》《西餐冷菜制作》《西式甜点制作》。

赛证融入：西式烹调师（中级）实操模块，西式面点师（中级模块），省赛西餐项目专项训练。

教学形式：项目化教学，如“黄油蛋糕”项目需完成从原料准备到烘烤的全流程。

第三阶：综合模块（第四学期）

核心课程：《西餐宴会设计》《面包制作》《西餐菜品研发》。

赛证融入：西式烹调师（高级）综合模块，西式面点师（高级模块），国赛西餐宴会制作项目训练。

教学形式：校企协同教学，如与酒店合作完成真实宴会的菜单设计与制作。

第四阶：实战模块（第五、六学期）

核心课程：《西餐厨房顶岗实习》《创业实务》

赛证融入：职业技能等级证书冲刺培训，国赛集训（优秀学生）。

教学形式：企业顶岗实习（80%）+ 创业项目实践（20%），如运营校园西餐快餐店、面包店。

3. 赛证融合路径

竞赛内容课程化：将世界技能大赛西餐项目的“3小时热菜制作”转化为《西餐综合实训》课程的单元任务，按竞赛标准设置时间节点与评分细则。

证书标准教学化：将西式烹调师（高级）要求的12种酱汁制作分解为12个实训任务，融入《西餐热菜制作》课程；将西式面点师（高级）要求的甜品12种甜品和面包制作分解为12个实训任务，融入《西餐面点制作》课程。

课赛证一体化评价：学生完成《西餐冷菜制作》《西餐热菜制作》《西餐面点制作》课程后，按课程考核（40%）、证书模拟考核（30%）、校级技能竞赛（30%）进行综合评价。

4. 保障机制

（1）校企协同机制：成立由酒店主厨、行业专家和院校专业教师组成的专业建设指导委员会，每学期至少召开1次会议调整课程内容。

（2）师资培养机制：要求专业教师每年在西餐企业实践不少于1个月，同时考取西式烹调师（高级技师）证书与行业职业技能等级证书。

（3）资源保障机制：建设“技能大赛标准实训厨房”，配备专业的现代设备，引入企业真实食材供应、成本核算、店面运营等真实场景。

三、实践应用与成效分析

（一）实践对象与周期

以海口旅游职业学院2023级西餐烹饪专业学生为实践对象，实践周期为2023年9月-2025年5月。

（二）实施过程

1. 教学实施：在《西餐热菜制作》课程中，采用“项目驱动+竞赛模拟”教学法。如“澳洲和牛煎制”项目，先由企业主厨演示标准流程，学生分组完成实操，最后模拟世赛评分标准进行互评。

2. 赛训结合：选拔西餐班10%学生组建竞赛集训队，采用“以老带新”模式（省级赛获奖选手任助教），利用课余时间开展专项训练。

3. 证书培训：与省烹饪协会职业技能鉴定中心合作，在第四学期开展西式烹调师（中级）集中培训，培训内容与课程同步。

（三）成效分析

1. 技能水平提升：实验班学生西式烹调师（中级）证书获取率达91.8%，较对照班（62.3%）提升29.5个百分点。在2023-2024年校级西餐技能竞赛中，实验班获奖率达42%，对照班仅为20%。实验班学生参加全省职业院校学生技能大赛西餐项目获得1个二等奖。

2. 就业质量改善：实验班学生参加实习，酒店第一志愿录用率为90.2%，较对照班（52%）提升38个百分点。

（四）行业认可成效

本文采用问卷调查法调研企业对实验班毕业生的满意度情况，共发放问卷76份，问卷的回收率为100%，剔除无效问卷，获得有效问卷76份，问卷的有效率高达100%。通过对问卷数据进行统计分析可知，企业对实验班毕业生的满意度达94.3%，其中岗位适应能力、技能规范性、创新意识三项指标评分均在4.7

分以上（5分制），显著高于平均水平（4.1分）。

四、结论与展望

本研究构建了中职西餐烹饪专业“岗课赛证”融合一体化课程体系，该体系以岗位需求为导向，将课程教学、技能竞赛和职业资格证书有机融合，形成了一个完整的人才培养系统。通过以岗定课，深入分析西餐烹饪岗位的典型工作任务和职业能力要求，精准确定课程目标和内容，使课程与岗位需求紧密对接，有效解决了传统课程内容与实际岗位脱节的问题。以赛促课，将技能竞赛元素融入课程教学，不仅激发了学生的学习兴趣 and 竞争意识，还促进了课程内容的更新和教学方法的创新，提高了学生的实践能力和创新能力。以证融课，把职业资格证书的考核内容与课程教学有机结合，使学生在学习过程中就能为考取证书做好准备，增强了学生的就业竞争力。

在实践方面，通过创新教学模式与方法，如采用项目教学法、小组合作学习等，提高了教学效果和学生的学习积极性。开发与利用丰富的教学资源，包括开发线上精品课程和运用教学软件与网络资源等，为教学提供了有力保障。加强师资队伍建设，通过培训、企业实践锻炼和引进企业导师等举措，提升了教师的专业水平和教学能力。深化校企合作，与企业共同制定人才培养方案、开展实践教学和提供就业机会，实现了人才培养与企业需求的无缝对接。

参考文献

- [1] 中国烹饪协会. 2024中国餐饮行业人才发展报告[R]. 北京: 中国烹饪协会, 2024.
- [2] 王莉. 中职西餐烹饪专业课程体系改革的困境与对策[J]. 职业教育研究, 2021(05): 68-72.
- [3] 人力资源和社会保障部. 西式烹调师国家职业技能标准[S/OL]. (2025-12-29). http://www.qnyzh.cn/tyyjkglx/xbgk/zysz/202512/t20251229_89096146.html.
- [4] 赵秋梨. “岗课赛证创”融通理念下高职模块化课程体系构建[J]. 职业技术教育, 2023, 44(14): 32-36.
- [5] 希尔顿酒店集团. 希尔顿中国区校企合作白皮书[R]. 上海: 希尔顿酒店集团, 2023.
- [6] Wheeler J. T-Levels: A New Era for Vocational Education in the UK[J]. Journal of Vocational Education & Training, 2022, 74(02): 189-205.
- [7] 马晓莉, 李献智. 基于“岗课赛证创”五维融通的模块化课程体系构建——以机电一体化技术专业群为例[J]. 时代汽车, 2025(22): 106-108.
- [8] 张婷, 陈红娟, 李昱, 等. “岗课赛证创”融通视域下模块化课程体系改革研究——以休闲农业经营与管理专业为例[J]. 职业技术, 2025, 24(07): 95-101.