

新双高引领下烹饪工艺与营养专业专业升级改造 路径探索与实践

牛元申

绵阳职业技术学院, 四川 绵阳 621000

DOI: 10.61369/ETR.2026240003

摘 要 : 新双高建设战略引领下, 烹饪工艺与营养专业升级改造迫在眉睫, 迎来内涵式发展的关键阶段。因此, 对接岗位要求, 培育现代人才, 通过专业升级改造工作, 助力职业教育高质量发展, 值得我们深入探索与实践。本文结合当前烹饪工艺与营养专业建设现状, 提出一系列潜在问题, 并总结相应的升级改造路径, 以期同类专业升级改造提供可复制、可推广的实践参考。

关 键 词 : 烹饪工艺与营养专业; 专业升级改造; 课程改革; 教学改革

Exploration and Practice of the Upgrade and Transformation Path of the Culinary Technology and Nutrition Major Under the Guidance of the New "Double High-Level" Construction

Niu Yuanshen

Mianyang Vocational and Technical College, Mianyang, Sichuan 621000

Abstract : Under the guidance of the new "Double High-Level" (high-level vocational colleges and high-level majors) construction strategy, the upgrade and transformation of the Culinary Technology and Nutrition major is imminent, entering a critical stage of connotative development. Therefore, aligning with job requirements, cultivating modern talents, and contributing to the high-quality development of vocational education through professional upgrade and transformation are worthy of in-depth exploration and practice. Combined with the current construction status of the Culinary Technology and Nutrition major, this paper puts forward a series of potential problems and summarizes the corresponding upgrade and transformation paths, aiming to provide replicable and promotable practical references for the upgrade and transformation of similar majors.

Keywords : culinary technology and nutrition major; professional upgrade and transformation; curriculum reform; teaching reform

引言

我国餐饮行业规模扩大, 越来越多的年轻受众参与其中, 不论是站在消费角度, 还是成为创业大军的一员, 都使得该市场愈加繁荣、完善。那么, 市场对于兼具烹饪技艺、营养知识与数字素养的先进人才需求不断扩大, 倒逼烹饪工艺与营养专业升级改造^[1]。同时, 我们关注到国家大力倡导职业教育改革、专业升级与数字化建设工作, 明确要求定位到一线岗位需求之中, 适应环境培育新人才, 优化人才培养方案, 提升教育办学质量。针对烹饪工艺与营养专业的现存问题, 重构课程体系、完善师资队伍、深化产教融合等等, 势必要破解专业发展瓶颈, 满足更广大职校生的未来成长与发展要求。相信不论是理论经验借鉴, 还是操作方法应用, 都对于相应专业、产业高质量发展有着重要意义。

一、烹饪工艺与营养专业建设现状与问题

(一) 课程体系失衡, 烹饪与营养融合不足

烹饪工艺与营养专业课程设计不合理, 存在明显的失衡问题。这是因为理论与实操不融合, 导致烹饪技艺传授的过程中, 学生很难学以致用、举一反三。如果他们对专业缺乏兴趣和热

忱, 势必难以成长为复合型人才, 并在这条道路上越走越远。因此在实际教学中, 要平衡好烹饪技艺与营养学知识内容, 让饮食营养与配餐、营养分析与实操等有机融合, 既培养学生优良监控饮食观念, 也让他们的技能水平优于平均^[2-3]。对于课程体系失衡问题, 一线教师首先要认识明确, 并逐渐促进烹饪与营养融合, 适应健康中国背景下餐饮行业专业化发展的现实需求。

（二）实践教学薄弱，与行业岗位需求脱节

实践环节对应学生岗位实操训练，需要与餐饮行业一线工作匹配，以及模拟厨房、营养配餐等进行专业性的训练。但当前，餐饮企业的设备、技术与需求不断更新，而学校无法接受到讯息并配置相应条件，就导致学生能力素质与岗位需求不匹配。尤其是实训设备更新不及时、校内外实训基地不完善，以及最重要的校企合作、产教融合落实不足，导致学生难以进入优质餐饮企业接受训练，阻碍他们的职业发展。另外，关于烹饪工艺与营养内容的筛选、设计不合理，仅仅在基础训练上下功夫，不足以支撑学生胜任营养配餐、菜品创新等方面工作，加剧了毕业生求职就业困难的现状，需要引起深刻反思。

（三）师资队伍建设滞后，综合素养参差不齐

师资队伍建设至关重要，是职业教育彰显特色、长效发展的重要支撑。在烹饪工艺与营养专业升级过程中，有必要打造一支专兼结合、素质过硬的师资队伍，支撑专业升级改造工作。反观当前部分专业建设中的操作，显然存在诸多漏洞：受限于教师本身的能力素质，难以将营养知识与烹饪工艺有效结合并传授给学生；信息化、智慧化能力不足，难以自然融入现代科技提升教学质量；难以参与常态化行业培训、讲座和交流工作，并实现自身职业生涯的稳步发展。这对于烹饪工艺与营养专业建设不利，广大一线教师也要先提升自己，再建设专业、改造专业，助力职业教育高质量发展^[4]。

二、烹饪工艺与营养专业专业升级改造路径

（一）重构课程体系，对接行业需求与标准

新双高引领下，对现有课程体系做出优化，我们必须认识到课程体系是专业升级改造的主要载体，要紧紧跟随现代餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化的趋势，参照《高等职业教育专科烹饪工艺与营养专业教学标准》来创建“基础夯实、岗位适配、创新引领”的三阶课程体系。基础能力层以烹饪原料、烹饪化学、中外饮食文化等核心基础课程为载体，强化学生对原料的鉴别、工艺原理等基本功训练，把信息技术、绿色餐饮、食品安全等通识内容融入其中，提高学生的综合素质。岗位能力层按照中式烹调、营养配餐、厨政管理三个岗位群重新组建课程，把饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、中式烹调工艺等核心课程同岗位典型工作任务深度整合起来，从而达成技能与岗位需求的精准对接。创新发展层增加智能烹饪技术概论、新媒体营销、创意餐饮设计等拓展课程，把预制菜研发、数字化餐饮运营等内容加入其中，培养学生的创新思维以及可持续发展的能力。同时推行“赛证融通”改革，把中式烹调师、营养配餐员等职业资格证书考核内容纳入课程教学，实现核心课程学分与职业资格证书互认，鼓励学生参加职业技能大赛，以赛促学、以赛促练，使课程体系既符合国家教学标准，又符合区域餐饮行业发展实际，全面提升人才培养的针对性和实效性。

（二）强化师资建设，打造“双师双能”梯队

师资队伍是专业升级改造的保障，要建立校内骨干引领、行

业大师加持、企业名师赋能、青年教师成长的良性师资梯队，全面提升教师的教学能力、实践技能和行业服务能力。一方面，加强校内专任教师的培养，落实专任教师企业实践的要求，规定专任教师每年至少一个月到企业或者实训基地去锻炼，每五年累计不少于六个月的企业实践经历，鼓励教师深入餐饮企业后厨、预制菜生产企业参加实践操作和技术研发，提高实践教学的能力^[5-7]。支持教师参加国家级、省级教学能力培训和技能竞赛，创建精品课程、编写特色教材，推动教学科研同行业实践的深度融合发展。另一方面，拓宽师资来源渠道，建立兼职教师库，从行业企业聘请有丰富实践经验的中国烹饪大师、餐饮企业技术骨干、营养专家担任兼职教师，主要承担实践教学任务，为学生提供行业前沿技术指导和岗位实操示范。另外建立学业导师、技能大师、企业导师、创业导师四个指导团队，开展青年教师传帮带活动，由行业大师、校内骨干教师对青年教师进行技能水平、教学能力的培养，定期开展教学研讨、技能交流、科研攻关等活动，形成一支师德高尚、业务精良、结构合理、教学与实践能力兼备的“双师双能”型师资队伍，为专业升级提供强有力的人才支撑。

（三）深化产教融合，构建协同育人机制

依托新双高战略核心，对内动用一切力量和资源优化升级，对外吸纳更多力量共同建设和发展，就是烹饪工艺与营养专业改造升级的必要措施。争取实现双向赋能、互惠互利，让更多社会企业资源向学校倾斜，实现人才培养与行业、经济发展同频共振。对于职业院校来说，有必要拓展校企合作广度，与本地知名餐饮企业、预制菜生产企业、星级酒店、社区餐饮门店建立稳定合作关系，共建校外实习实训基地，明确双方在人才培养、实训基地建设、技术研发等方面的责任，签订学校、学生、实习单位三方协议，保障学生岗位实习质量^[8]。还有必要深化校企合作深度，邀请企业参与人才培养方案制定、课程设置、教学实施和评价考核全过程，根据企业岗位需求优化教学内容和实训项目，推行“岗课赛证”融合教学模式，将企业真实生产项目、典型工作任务引入课堂，开展项目驱动、情境式教学，让学生在真实场景中提升技能。同时，与企业共建校内实训中心，引入企业先进的烹饪设备和生产工艺，模拟企业后厨生产环境，实现校内实训与企业生产无缝衔接。更进一步，推动校企资源共享，企业为学校提供实践场地、技术支持和兼职教师，学校为企业提供人才培养、技术研发和员工培训服务，共同开展新菜品研发、餐饮工艺优化等合作项目，实现校企互利共赢，培养出更符合行业需求的高素质技能人才。

（四）完善实训平台，提升实践教学质量

实训教学是烹饪工艺与营养专业培养学生实践能力的主要途径，要按照“设备先进、功能齐全、贴近岗位、注重创新”的原则，加强校内校外实训平台的建设，提高实践教学质量。扩建学校校内实训基地烹调实训室、烘焙实训室、营养配餐实训室等多功能区；安装双眼电燃气灶、智能烹饪设备、发酵箱、营养分析软件等先进仪器设备，满足刀工、翻锅、调味、面点制作、营养配餐基本技能及核心技能实训需求；增设数字化实训模块，使用虚拟仿真烹饪系统模拟复杂烹饪场景和营养配餐流程，弥补真实

实训场景不足,降低实训成本和安全风险^[9]。在此基础上优化现有的实习基地布局,选择合法经营、管理规范、实习条件完备的企业作为稳定的校外实习基地,包括中式烹调、西式烹调、营养配餐、厨政管理等各个岗位,保证每个学生都有对应的岗位实习机会。同时建立实训教学管理制度,确定实训教学目标、内容、考核标准,配备专职实训指导教师和企业实习指导教师,加强对学生实训过程的指导和管理,采用过程性评价与结果性评价相结合的方式对实训进行考核^[10]。最后依托实训平台开展技能竞赛、创新创业实践、非遗技艺传承等活动,鼓励学生参加“百县千镇万村助农宴”等真实的项目,提高学生实践技能、创新能力、职业素养,为学生就业创业打下坚实的基础。

三、结论

总而言之,新双高建设为烹饪工艺与营养专业转型升级提供了政策支撑与发展方向,本专业通过系统性的升级改造实践,必将从传统走向现代,逐步向“烹饪+营养+健康服务”方向发展。尤其对于烹饪类专业课程的优化完善,从多个方面部署规划,做到有目的、有规划、有操作,破解专业发展瓶颈,提升人才培养质量。未来需持续跟踪行业发展趋势,不断优化升级改造举措,完善人才培养模式,争取为餐饮行业输送更多高素质、高水平人才。

参考文献

[1] 聂文静,田俊,项健. 高职烹饪工艺与营养专业课程思政教学探索与实践——以昌吉职业技术学院高职烹饪营养学课程为例[J]. 中国食品工业, 2024, (13): 149-151.

[2] 赵素平. 烹饪营养学课程思政教学实践研究——以碳水化合物为例[J]. 中国食品工业, 2024, (11): 149-151.

[3] 王广宇. 基于云数据平台的烹饪营养学课程线上教学实践研究[J]. 中国新通信, 2024, 26(09): 86-88.

[4] 詹珂. "烹饪营养学"课程思政元素设计与实践[J]. 四川旅游学院学报, 2024, (01): 95-100.

[5] 朱玲,陈拾旸."人人持证、技能河南"背景下营养学课程群"课证融合"教改探索[J]. 食品工程, 2023, (03): 57-58+61.

[6] 李心芯."金课"建设背景下PBL-CD模式在烹饪营养学课程教学中的应用[J]. 四川旅游学院学报, 2023, (03): 97-100.

[7] 毕继才,陈卓,林泽原,等."对分课堂"教学模式在"烹饪营养学"教学中的应用[J]. 农产品加工, 2021, (18): 115-116+120.

[8] 任宇航,韩旭."双创"背景下"烹饪营养学"教学模式研究[J]. 科技风, 2021, (01): 58-60+83.

[9] 李亚楠,罗威. 课程思政视角下《烹饪营养学》教学改革探讨[J]. 现代食品, 2020, (05): 70-72+91.

[10] 司连福,伟宁,丁建军. 西餐专业烹饪营养学教学改革初探[J]. 辽宁高职学报, 2015, 17(05): 47-49.