中职院校烹饪专业教学与劳动教育的融合创新

李本玲
滨州市技师学院，山东 滨州 256500
DOI: 10.61369/RTED.2026140007

摘　　要： 基于职业教育改革的背景，劳动教育成为落实立德树人根本任务、培养高素质技术技能人才的重要手段。中职烹饪专业具有实践性、操作性，与劳动教育存在天然的契合之处，其中烹饪技能训练的全部过程，实质上就是劳动实践的过程。目前我国中职院校烹饪专业教学普遍存在着重技能实训、轻劳动素养等问题，造成学生劳动意识薄弱、职业工匠精神缺乏，难以满足餐饮行业发展的需要。本文立足于中职烹饪专业教学现状，对专业教学与劳动教育融合存在的问题进行系统的分析，提出专业教学与劳动教育深度融合的创新路径，构建以劳树德、以劳增技、以劳育人的一体化育人模式，旨在提升烹饪专业学生的职业技能和劳动素养，为中职烹饪专业高质量育人提供参考。

关 键 词： 中职院校；烹饪专业；专业教学；劳动教育

Integration and Innovation of Professional Teaching and Labor Education in Cooking Majors of Secondary Vocational Schools

Li Benling
Binzhou Technician College, Binzhou, Shandong 256500

Abstract: Against the background of vocational education reform, labor education has become an important means to implement the fundamental task of fostering virtue through education and cultivate high-quality technical and skilled talents. Featuring prominent practicality and operability, the cooking major in secondary vocational schools has a natural inherent connection with labor education, and the whole process of cooking skill training is essentially a process of labor practice. At present, the teaching of cooking majors in domestic secondary vocational schools generally emphasizes skill training while neglecting the cultivation of labor literacy, resulting in students' weak labor awareness and lack of professional craftsman spirit, which fails to meet the development needs of the catering industry. Based on the current teaching situation of secondary vocational cooking majors, this paper systematically analyzes the existing problems in the integration of professional teaching and labor education, and puts forward innovative paths for their in-depth integration. It constructs an integrated education model that cultivates morality, improves professional skills and empowers talent cultivation through labor practice. This study aims to enhance students' professional cooking skills and labor literacy, and provide a reference for high-quality talent cultivation of cooking majors in secondary vocational schools.

Keywords: secondary vocational schools; cooking major; professional teaching; labor education

引言

随着餐饮行业转型升级，现代餐饮企业对烹饪人才的要求由看重基础操作技能，转为更加看重人才的职业素养、劳动态度、责任意识、创新能力和工匠精神。但长期以来，大部分中职院校烹饪专业教学存在重技能、轻素养等问题，把教学重心放在技能考级、技能竞赛上，忽视劳动价值观的培养，造成部分学生存在劳动懈怠、职业认同感低等问题，毕业后很难适应岗位劳动需求，制约了学生职业长远发展和专业育人质量的提高。在这种情况下，推进中职烹饪专业教学同劳动教育深度融合、创新发展，既是落实职业教育立德树人根本任务的必然要求，又是优化烹饪专业人才培养体系、破解育人短板的有效途径，更是适应现代餐饮行业人才需求、培养新时代烹饪工匠的重要举措。

一、中职院校烹饪专业教学存在的问题

（一）育人理念偏颇，重技能轻劳动素养培育

目前大部分中职院校烹饪专业育人的理念存在着明显的偏差，大多坚持“技能第一”的教学观念，把学生菜品制作的熟练程度、技能竞赛的成绩、职业资格证的取得情况作为主要的教学目标，只重视学生的实操技能的提高，而忽略了劳动教育的育人功能，没有做到“德技并修”的职业教育育人要求[1]。教师在日常

 Copyright © This Work is Licensed under A Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.

教学中主要讲授刀工、火候、调味、菜品造型等专业技术要点，只注重纠正学生操作动作、提高菜品成品质量，很少渗透劳动精神、劳动价值、职业操守等素养教育。

长期单一化的教学导向造成学生形成了“烹饪只是谋生手段”的片面认识，没有对烹饪劳动产生敬畏之心和职业认同感。部分学生在实训过程中对基础技能的磨练不够，食材随意浪费、操作台杂乱无序、工具随意摆放、实训结束不清理卫生等劳动习惯都比较差；还有学生轻视基础劳动，把食材清洗、厨具擦拭、厨房清洁等辅助劳动当作无关紧要的事务，只希望学到高端菜品制作技术，劳动功利化思想严重[2]。重技轻德、重术轻魂的教学模式使劳动教育成了形式主义，不能达到以劳育人、以劳铸魂的育人目的，培养出的学生只能完成技能达标，而无法具备应有的素养，无法胜任餐饮行业精细化、规范化的岗位劳动[3]。

（二）课程体系割裂，劳动教育与专业教学脱节

课程是实现育人目标的主要途径，目前中职烹饪专业课程体系存在着明显的割裂现象，专业课程与劳动教育课程各自为政、互相独立，没有建立起一体化的课程育人体系[4]。目前大多数中职院校烹饪专业课程设置以专业理论课、技能实训课为主，劳动教育大多以单独的公共课程、主题班会、志愿服务等形式开展，内容零散、形式单一，与烹饪专业岗位劳动特点、技能训练内容相脱离，缺少针对性和专业性。在专业课程教学中，教材内容主要讲授烹饪技术、食材特性、菜品配方等专业知识，没有包含劳动规范、岗位劳动标准、餐饮行业劳动精神、劳动安全、节约理念等劳动教育的相关内容[5]。实训课程只重视技能的培养，没有把劳动纪律、劳动效率、团队合作、责任感等劳动素养纳入到实训考核的内容当中。独立开设的劳动课程大部分属于通用性质内容，缺少与烹饪专业相关的内容，不能将课堂知识与厨房操作、岗位劳动、餐饮服务等专业劳动场景联系起来进行教学。课程体系割裂造成劳动教育不能渗透到专业教学全过程，专业教学缺少素养育人的内核，两者之间很难形成育人合力，大大降低了整体育人的效果。

二、中职院校烹饪专业教学与劳动教育的融合对策

（一）更新育人理念，树立德技并修融合育人思维

推动烹饪专业教学与劳动教育深度融合的第一步就是更新传统的育人观念，抛弃重技能、轻素养的片面教学思想，树立起以劳树德、以劳增技、德技并修、全面育人的现代化育人理念，把劳动教育融入到烹饪专业人才的培养全过程之中。学校及教师要充分认识职业教育劳动教育的本质特征，明确烹饪专业技能训练的本质就是劳动实践，劳动素养是烹饪人才不可缺少的素养之一，把劳动价值观培育、劳动习惯养成、工匠精神塑造同专业技能培养放在同等重要的位置[6]。

教师在日常教学中要立足烹饪专业岗位特点，挖掘烹饪劳动的育人价值，引导学生正确认识烹饪劳动。通过讲述餐饮行业的劳模事迹、大国工匠的成长故事、传统饮食文化中的匠心精神，使学生认识到烹饪是谋生技能也是传承美食文化、服务社会、创造价值的劳动，培养学生尊重劳动、热爱劳动、崇尚匠心的正确价值观，破除劳动功利化、轻视基础劳动的错误思想[7]。同时根据实训场景的需要，及时对学生进行劳动教育，培养学生节约食材、规范操作、清洁卫生、细心谨慎的劳动习惯，达到技能训练和素养培养的双管齐下。

（二）重构课程体系，实现专业课程与劳动教育一体化融合

针对目前课程割裂的情况，需要创建一体化课程体系，破除专业课程和劳动教育之间的壁垒，把劳动教育元素全面系统地融入到烹饪专业的课程教学中去，实现课程内容、教学目的、育人功能的有机融合。第一，对课程教学目标进行优化，在原有的技能目标、知识目标的基础上增加劳动素养育人目标，确定每门专业课程对应的劳动教育重点，比如烹饪原料学侧重培养节约食材、敬畏食材的劳动观念，烹饪工艺实训侧重培养精益求精、严谨规范的劳动品质，餐饮服务与管理侧重培养爱岗敬业、服务至上的劳动精神[8]。

第二，改进课程教学内容，挖掘各专业课程中的劳动教育资源，把劳动规范、岗位标准、劳动安全、节约意识、工匠精神、职业操守等内容纳入到教材和课堂教学之中。理论课程用饮食文化、行业发展历史来论述烹饪劳动的价值与意义，实训课程把食材的合理利用、工具的规范使用、操作台的卫生清理、实训场地的维护、劳动效率的提高等基本劳动内容纳入实训必修内容中。另外增设了《烹饪劳动规范》、《餐饮工匠精神》等特色校本课程，以餐饮行业的岗位劳动要求为依据，对学生的劳动素养进行系统的培养，构建起专业技能课程、劳动素养课程、特色实践课程三者相融合的一体化课程体系。

（三）创新教学模式，搭建多元化劳动实践育人平台

打破传统单一的课堂实训模式，根据烹饪专业实践性强的特点，创新教学模式，创建起校内实训、校园实践、校外岗训、创新创业的多样化劳动实践育人体系，使学生在真实的、多样的劳动场景中锻炼技能、提高素养。在教学过程中，采用推行情境化、项目化、任务驱动式的教学方法，把课堂实训变成真实的劳动项目，用宴席制作、特色菜品的研发、校园餐饮服务保障、美食节的策划等真实任务来开展工作[9]。

同时创建校园劳动实践平台，依靠学校食堂、烹饪实训基地、校园美食社团展开日常餐饮服务、菜品制作、厨房管理等志愿服务劳动，在常态化的劳动里提高学生技能，塑造学生的责任意识。在校外实践上加强校企合作，与星级酒店、连锁餐饮企业、特色餐饮门店等建立稳定的校外劳动实践基地，安排学生到企业进行定岗实习、跟岗实训，感受真实的岗位劳动过程、劳动标准和行业规范。让学生在岗位劳动中直接面对行业需求，克服怕苦怕累的思想，养成爱岗敬业、精益求精、吃苦耐劳的职业劳动品质，达到专业技能和劳动素养双提升的目的。

（四）强化师资建设，提升教师融合教学育人能力

一方面，创建高素质、复合型的教师队伍，是保证烹饪专业教学同劳动教育有效融合的前提。学校要创建系统的师资培训体系，全面提高烹饪专业教师劳动教育理论水平及融合教学能力。定期对教师开展劳动教育专项培训、专题讲座、教研交流活动，学习新时

Copyright © This Work is Licensed under A Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.

代劳动教育政策、育人内涵、实施方法，更新教师育人观念，掌握专业课程中劳动教育元素挖掘方法和融合教学技巧[10]。

另一方面，推进“双师型”教师提质工程，促使教师到餐饮企业第一线进行挂职锻炼，熟悉餐饮企业最新岗位劳动标准、劳动规范及人才需求，把企业真实劳动场景、劳动要求融入到课堂教学中去，提高融合教学的专业性、针对性。同时创建校内教研平台，组织烹饪专业教师进行融合教学课题研究、公开课展示、教学案例研讨，总结出可以复制、推广的融合教学经验。另外可以聘请餐饮行业的劳模、资深厨师、企业管理人员等担任校外兼职教师，走进课堂讲解岗位劳动经验、工匠精神内涵，丰富育人资源，提高整体融合育人质量。

三、结束语

综上所述，劳动教育是新时代职业教育立德树人的重要内容，中职烹饪专业与劳动教育有着天然的契合之处，技能实训的全部过程都是劳动育人过程。目前中职烹饪专业教学存在的主要问题是育人的思想存在错误，课程体系之间存在割裂现象，教学模式固定不变，评价体系没有建立起来，师资力量匮乏等问题，这些因素严重影响了专业育人水平的提升，并且不能适应现代餐饮行业对于高素质技术人才的需求。推进中职烹饪专业教学与劳动教育的融合创新，是破解目前育人短板、落实立德树人根本任务、培养德技并修的烹饪人才的有效途径。经过更新育人理念、重建课程体系、革新教学模式等一连串的创新举措，可以有效地冲破专业教学同劳动教育之间的育人壁垒，达成技能培育和素养培育的深度融合，让学生在专业劳动实践当中磨砺技能、涵养匠心、端正劳动价值观、养成良好的劳动品质。

参考文献

[1] 赵红萍 . 中职院校烹饪专业数字化教学体系建设研究 [J]. 天津职业院校联合学报 ,2025,27(6):48-52.
[2] 毛小萍 . 中职中餐烹饪与营养膳食专业实践教学管理策略探究 [J]. 中国食品工业 ,2024,(17):145-147.
[3] 朱铃妹 . 中职院校职业技能等级证书融入人才培养的实践 [J]. 四川劳动保障 ,2023,(12):104-105.
[4] 徐敏 . 中职烹饪教学学生创新能力的培养探究 [J]. 中国食品工业 ,2023,(10):94-95.
[5] 刘军 . 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式研究 [J]. 中国食品工业 ,2023,(7):117-119.
[6] 陈立慧 . 中职烹饪专业语文阅读教学对策探析 [J]. 中国多媒体与网络教学学报 (中旬刊),2023,(2):79-82.
[7] 柏文丽 . 中职烹饪专业校企合作人才培养模式研究 [J]. 数据 ,2022,(11):67-69.
[8] 赵波 . 烹饪营养在中职院校烹饪教学中的应用研究 [J]. 食品工程 ,2022,(3):7-9.
[9] 张洁媛 . 现代学徒制在中职中餐烹饪与营养膳食专业教学中的探索与实践 [J]. 中国食品 ,2022,(11):36-38.
[10] 刘莉 . 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式的实践探索 [J]. 现代职业教育 ,2022,(4):172-174.

 Copyright © This Work is Licensed under A Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.