

“训产创就，产教融合”一体化培养烹饪人才过程中存在的问题及策略

张胜来 谢国权

江苏食品药品职业技术学院 江苏淮安 223000

摘要：随着餐饮行业的快速发展和消费升级，市场对烹饪类专业人才的需求已从传统的技能型向“技能+创新+创业+就业”复合型转变。“训产创就”（实训-产业-创新-就业）与产教融合作为培养烹饪类专业人才的核心模式，其深度实施对提升人才培养质量、对接行业需求具有关键意义。本文通过分析当前烹饪类专业在“训产创就”与产教融合过程中存在的问题，结合行业发展趋势与教育实践经验，提出针对性的优化策略，旨在为烹饪类专业人才培养模式的改革与完善提供参考，助力餐饮行业高质量发展。

关键词：训产创就；产教融合；烹饪类专业；人才培养；问题与策略

烹饪类专业作为衔接餐饮产业与教育体系的重要纽带，其人才培养质量直接影响餐饮行业的服务水平、创新能力与可持续发展。近年来，国家大力推动职业教育改革，强调“深化产教融合、校企合作”，“训产创就”一体化模式应运而生——以“实训”为基础提升技能，以“产业”为导向对接需求，以“创新”为驱动突破瓶颈，以“就业”为目标实现价值。然而，在实际推进过程中，受限于教育理念、资源配置、行业参与度等多方面因素，“训产创就”与产教融合的深度和广度仍存在不足，导致培养出的人才与市场需求存在脱节。因此，深入剖析现存问题并探索有效策略，成为当前烹饪类专业教育改革的重要课题。

1 “训产创就”与“产教融合”培养烹饪类专业人才的核心内涵

1.1 “训产创就”的内在逻辑

“训产创就”是一个有机整体，四者相互关联、层层递进。“实训”是基础，通过模拟真实岗位场景的技能训练，帮助学生掌握烹饪基本功、菜品制作流程等核心技能；“产业”是导向，以餐饮行业的发展趋势、企业的岗位需求为依据，调整人才培养方案，确保人才与产业无缝对接；“创新”是驱动，鼓励学生在传统烹饪技艺的基础上，结合现代食材、烹饪技术、消费需求进行创新，培养具有创新思维的人才；“就业”是目标，通过实训、产业对接、创新能力培养，提升学生的就业竞争力，实现高质量就业，同时为行业输送优质人才。

1.2 产教融合的核心意义

产教融合是“训产创就”模式落地的关键支撑，其核心在于打破教育与产业的壁垒，实现“校”与“企”的资源共享、优势互补。对学校而言，通过与企业合作，可引入真实的岗位标准、先进的烹饪设备、行业资深的技术骨干，提升实训教学的真实性和专业性；对企业而言，通过参与人才培养，可提前储备符合自身需求的人才，降低招聘成本和培训成本，同时借助学校的科研资源推动技术创新；对学生而言，产教融合为其提供了“在校学习+企业实践”的双场景体验，有助于提前适应岗位环境，积累工作经验，提升就业竞争力。

2 “训产创就”与产教融合培养烹饪类专业人才过程中存在的问题

2.1 人才培养目标与产业需求脱节，“产业导向”不明确

部分烹饪类专业在制定人才培养方案时，仍以传统的“技能传授”为核心，缺乏对餐饮行业发展趋势的深入调研，导致培养目标与企业实际需求脱节。一方面，随着消费升级，消费者对菜品的“健康化”“个性化”“文化化”需求日益凸显，餐饮企业急需兼具“烹饪技能+营养知识+文化素养”的复合型人才，但部分学校仍侧重传统菜品制作技能的训练，对营养配餐、餐饮文化、食品安全等课程重视不足；另一方面，餐饮行业的数字化转型加速，智慧厨房、线上点餐、预制菜研发等新岗位、新需求不断涌现，而学

校的课程体系更新滞后, 缺乏对数字化烹饪技术、餐饮运营管理软件等内容的教学, 导致学生毕业后难以快速适应新岗位。

2.2 实训教学与岗位实际脱节, “实训效果” 打折扣

实训是烹饪类专业人才培养的核心环节, 但当前部分学校的实训教学存在“重形式、轻实效”的问题, 与岗位实际严重脱节。一是实训场景“模拟化”而非“真实化”, 部分学校的实训厨房仅配备基础的烹饪设备, 无法模拟餐饮企业的“快节奏、高强度、多品类”的真实工作场景, 学生在实训中难以体验岗位压力和协作需求; 二是实训内容“标准化”而非“市场化”, 实训菜品多以教材中的经典菜品为主, 缺乏对市场流行菜品、企业特色菜品的融入, 学生毕业后需要重新学习企业的特色菜品制作, 增加了企业的培训成本; 三是实训指导“理论化”而非“职业化”, 部分实训教师缺乏企业一线工作经验, 在指导学生时更侧重“技术规范”的讲解, 而对岗位中的“效率提升技巧”“成本控制方法”“客户沟通技巧”等实用能力的培养不足。

2.3 校企合作深度不足, “产教融合” 流于形式

产教融合的关键在于“深度合作”, 但当前多数烹饪类专业的校企合作仍停留在“浅层合作”层面, 难以实现资源共享、优势互补。一是合作形式单一, 多以“企业接收学生实习”“企业专家进校园讲座”为主, 缺乏“企业参与人才培养方案制定”“校企共建实训基地”“校企联合开发课程”等深度合作形式; 二是企业参与积极性不高, 餐饮企业多为中小型企业, 存在“用工紧张、成本压力大”的问题, 参与人才培养需要投入人力、物力、财力, 却难以在短期内看到回报, 导致企业缺乏长期合作的动力; 三是合作缺乏长效机制, 多数校企合作仅依靠“人情关系”或“短期协议”维系, 缺乏制度性的保障(如合作双方的权利义务、利益分配、风险承担等), 一旦企业负责人变动或市场环境变化, 合作便容易中断。

2.4 创新能力培养不足, “创新驱动” 难落地

创新是烹饪类专业人才适应行业发展的核心能力, 但当前部分学校在创新能力培养方面存在明显短板。一是教学模式固化, 仍以“教师演示+学生模仿”的传统教学模式为主, 缺乏对学生创新思维的引导, 学生习惯于“按部就班”制作菜品, 缺乏主动思考和探索的意识; 二是创新平台缺失, 多数学校缺乏专门的创新实验室或研发中心, 学生难以获得“试错”和“研发”的机会; 三是创新评

价单一, 对学生的评价仍以“菜品制作的熟练度和标准化”为主, 缺乏对“创新思路、市场潜力、文化内涵”等维度的评价, 导致学生创新动力不足。

2.5 就业服务体系不完善, “就业目标” 难保障

高质量就业是“训产创就”模式的最终目标, 但当前部分学校的就业服务体系存在不足, 难以实现“精准就业”。一是就业指导缺乏针对性, 就业指导课程多以“简历制作、面试技巧”等通用内容为主, 缺乏对餐饮行业不同岗位(如厨师、营养师、餐饮管理、菜品研发)的职业规划指导; 二是就业信息不对称, 学校与企业的信息对接不够顺畅, 难以及时获取企业的最新招聘需求, 导致学生错失就业机会; 三是就业跟踪反馈机制缺失, 学校对毕业生的就业状况、职业发展缺乏长期跟踪, 难以根据毕业生的反馈调整人才培养方案, 形成“培养-就业-反馈”的闭环。

3 “训产创就”与产教融合培养烹饪类专业人才的优化策略

3.1 以“产业需求”为导向, 重构人才培养方案

要实现人才培养与产业需求的精准对接, 需从“调研-制定-更新”三个环节重构人才培养方案。一是加强行业调研, 定期组织教师深入餐饮企业(如连锁餐饮、高端酒店、特色餐厅、预制菜企业)进行调研, 分析岗位需求、技能标准、发展趋势, 形成“岗位能力需求报告”; 二是校企共同制定培养方案, 邀请企业技术骨干、人力资源总监参与人才培养方案的制定, 明确“核心技能(如烹饪技艺、营养配餐)、专业知识(如食品安全、餐饮管理)、综合素质(如创新思维、服务意识)”的培养目标, 增设“健康烹饪”“餐饮数字化运营”“预制菜研发”等符合行业趋势的课程; 三是建立动态更新机制, 根据餐饮行业的发展变化(如新食材、新技术、新政策), 每年对人才培养方案进行调整, 确保课程内容与产业需求同步。

3.2 以“真实岗位”为标准, 升级实训教学体系

提升实训教学效果, 关键在于打造“真实化、市场化、职业化”的实训体系。一是建设“校企共建实训基地”, 与优质餐饮企业合作, 在校内建设“模拟厨房”、“模拟餐厅”, 引入企业的设备、食材、岗位标准, 模拟企业的工作流程和管理模式; 同时, 在企业建设“校外实训基地”, 安排学生在真实岗位上进行“轮岗实训”, 体验“高峰期出餐”、“客户需求应对”等真实场景; 二是优化实训内容, 以“企业特色菜品+市场流行菜品+传统经典菜品”为核心,

设计实训项目,如让学生参与企业的“新菜品研发”、“节日套餐设计”等实际工作,提升实训的市场化程度;三是组建“双师型”实训教师团队,一方面鼓励学校教师到企业顶岗实践,积累一线工作经验;另一方面聘请企业资深厨师、技术总监担任兼职教师,负责实训教学指导,传授岗位实用技巧。

3.3 以“资源共享”为核心,深化校企合作机制

推动产教融合从“浅层”向“深度”发展,需建立“长效化、多元化、利益化”的合作机制。一是完善合作制度,签订“深度校企合作协议”,明确双方的权利义务,如学校为企业提供技术支持、人才储备,企业为学校提供实训设备、实践岗位,并建立“利益共享机制”(如校企联合研发的菜品投入市场后,给予学校一定比例的收益分成);二是拓展合作形式,除了“实习+讲座”,开展“校企共建专业”“校企联合招生(如订单班)”“校企联合研发中心”等深度合作,例如与预制菜企业共建“预制菜研发中心”,共同开展“预制菜保鲜技术”“口味优化”等课题研究;三是政府加强引导,建议政府出台“产教融合补贴政策”,对参与人才培养的餐饮企业给予税收减免、培训补贴等支持,降低企业合作成本,提升企业参与积极性。

3.4 以“创新思维”为核心,构建创新培养体系

培养学生的创新能力,需从“教学模式、平台建设、评价机制”三个方面发力。一是创新教学模式,采用“项目式教学”“案例式教学”,如让学生以“健康轻食研发”“地域文化菜品创新”为项目主题,自主完成“市场调研-方案设计-菜品制作-成果展示”的全过程,培养创新思维;二是建设创新平台,在校内设立“烹饪创新实验室”,配备先进的研发设备和食材,鼓励学生开展“新食材应用”“烹饪工艺改良”等创新实践;同时,组织学生参与“全国烹饪技能大赛”“餐饮创新设计大赛”等赛事,以赛促创;三是优化创新评价,将“创新思路、市场潜力、文化内涵”纳入学生评价体系,采用“教师评价+企业评价+市场反馈”的多元评价方式,激发学生的创新动力。

3.5 以“精准就业”为目标,完善就业服务体系

提升就业质量,需构建“针对性、信息化、闭环式”的就业服务体系。一是开展精准就业指导,根据学生的兴趣、技能特长,开设“岗位定向指导课程”,如针对“厨师岗位”的“菜品精进指导”,针对“餐饮管理岗位”的“运营能力提升指导”,帮助学生明确职业规划;二是搭建信息化

就业平台,建立“校企就业信息对接系统”,及时发布企业招聘需求、毕业生求职信息,实现“岗位与人才”的精准匹配;同时,利用新媒体(如微信公众号、抖音)宣传优秀毕业生、企业招聘信息,扩大就业信息覆盖面;三是建立就业跟踪反馈机制,对毕业生进行为期1-3年的跟踪调查,了解其就业状况、职业发展、岗位需求变化,形成“就业反馈报告”,并将反馈结果用于调整人才培养方案,实现“培养-就业-反馈”的闭环优化。

4 总结

“训产创就”与产教融合是适应餐饮行业发展需求、提升烹饪类专业人才培养质量的核心路径。当前,在二者融合过程中仍存在人才培养目标与产业需求脱节、实训教学与岗位实际脱节、校企合作深度不足、创新能力培养不足、就业服务体系不完善等问题。通过以“产业需求”重构人才培养方案、以“真实岗位”升级实训教学体系、以“资源共享”深化校企合作机制、以“创新思维”构建创新培养体系、以“精准就业”完善就业服务体系等策略,可有效解决现存问题,推动“训产创就”与产教融合向深度发展,培养出更多符合行业需求的“技能+创新+创业+就业”复合型烹饪人才,为餐饮行业的高质量发展提供有力支撑。

未来,随着餐饮行业的持续变革,烹饪类专业还需不断探索“训产创就”与产教融合的新路径,如结合“乡村振兴”培养地方特色烹饪人才、结合“文化遗产”培养非遗烹饪技艺人才等,进一步拓展人才培养的广度和深度,实现教育与产业的协同发展。

参考文献:

- [1] 杨哲慧.产教融合下高职食品类专业人才培养策略分析[J].食品工业,2024,45(4):151-154.
- [2] 吕慧.高职烹饪专业人才培养中产教融合的挑战与对策[J].中外食品工业,2025(6):117-119.
- [3] 刘文娟.产教融合在高职人才培养中的问题与对策研究——以宣化科技职业学院为例[J].中文科技期刊数据库(全文版)教育科学,2023(4):4.

作者简介:张胜来(1974—),男,江苏淮安人,江苏食品药品职业技术学院教授,硕士;研究方向:烹饪教育。

基金项目:【定向课题】本文系2023年度校级教育研究课题(人文社科类)“训产创就一体,产教融合培养烹饪类人才创新模式研究”(课题编号:2023JYD002;主持人:张胜来)的部分研究成果。