

特色为笔

绘制“双高”建设新画卷·浙江篇

职业教育作为一种教育类型，包含了“类型+层次”双重含义，其鲜明的类型特点是应与经济社会横向紧密融通，服务产业转型升级，培养符合行业需求的人才，在教育层次上应健全纵向贯通学生学习生涯的职业院校体系，使职业教育学生在职业教育体系内部具有向上发展的学业空间。

构筑“横向融通、纵向贯通”人才培养“立交桥”

——浙江商业职业技术学院旅游烹饪学院的中高职一体化“烹饪实践”

自2022年4月开始，浙江商业职业技术学院牵头并联合省内11家中高职院校及相关头部餐饮企业成立了“烹饪工艺与营养专业中高职一体化课程改革的探索与实践”课题组（课题编号：2022VPZGZ015），作为浙江省教育科学规划“中高职一体化”重大课题之一，课题组开展了历时一年半的省域中高职一体化课改“烹饪专业实践”，高质量完成了《浙江省烹饪工艺与营养专业人才培养现状调研报告》《浙江省烹饪工艺与营养专业人才培养现状调研报告》《浙江省烹饪工艺与营养专业职业能力标准》《浙江省职业院校烹饪工艺与营养中高职一体化专业教学标准》《浙江省职业院校烹饪工艺与营养专业中高职一体化人才培养指导性方案》和《浙江省职业院校烹饪工艺与营养专业中高职一体化专业核心课程标准》等课改阶段性研究成果。

“供”“需”融通 调研人才需求和培养现状

浙江省烹饪专业中高职一体化课程改革的立足点是浙江省餐饮业转型升级和经济社会高质量发展需要，聚焦烹饪专业中高职一体化技术技能人才培养需求。在此基础上，项目组深入开展浙江省餐饮行业人才需求和人才培养现状调研，分析专业一体化课程改革的逻辑起点和目标方向。

（一）调研浙江省烹饪工艺与营养专业人才培养现状

项目组针对专业人才培养、岗位设置情况、员工基本信息等核心问题，面向11个地市的200多家企业进行了深入的调研，利用“问卷星”在线发放调研问卷，回收有效问卷633份。随着餐饮业进入“新食代”，产业转型升级成果显著，从传统单一门店经营转向复合型营销模式，实体店、“互联网+”、新零售、外卖业务齐头并进，呈现持续快速发展态势。企业人才需求也应市场转变，从传统的单一中厨基础人才转向现代餐饮烹调生产与管理、营销和产品研发人才等。

应市场人才需求变化，院校应及时调整人才培养定位：面向现代化餐饮服务行业，培养具备从事烹调技术、餐饮服务、餐饮管理等职业领域相关岗位的工作能力，具有职业素养和终身学习能力的复合型高素质烹饪人才。针对调整后的人才培养定位，应用课程分析方法，梳理每个工作领域的岗位群对应的典型工作任务，制定职业能力标准，实现从职业领域到专业领域的转化，设置连贯性、层次性、递进性的一体化人才目标和课程体系，并完善专业教学标准与课程标准。

（二）调研浙江省烹饪工艺与营养专业人才培养现状

项目组针对岗位面向、培养目标、培养规格等核心问题，面向11个地市的45所院校组织了深入的调研工作，回收院校教师问卷221份、毕业生问卷591份、高职在校生成生问卷350份、中职在校生成生问卷715份。调研明确了烹饪专业的岗位：中职阶段主要集中在中厨基础岗位，如初加工、切配、打荷、中点、蒸灶、西点等；高职阶段主要集中在中厨基础和厨政管理岗位，如冷菜、炉灶、中点、西餐、管理类岗位等，可适当向技术骨干、研发人员拓展。调研也明晰了中高职一体化课改的方向：明晰课程实施路径、完善教学质量监控机制、研制转段考核统一标准、协调人才培养统一管理、优化团队结构和交流合作。

依据面向岗位，确定了专业人才培养目标：中职阶段培养能够从事中式烹调、中式面点等基础岗位工作的高素质技术技能人才，高职阶段培养能够从事中式烹调、营养配餐、餐饮智能管理等工作的复合型高素质技术技能人才。对标培养目标，重构一体化的课程体系，尤其是专业核心课程的确立和学段分配的决策，并通过职业能力分析会明确专业核心课程和课程的重要程度及难易度，将基础类、简单技能类课程设置在中职阶段，将进阶类、创新创业类课程设置在高职阶段。

“职”“教”融通 研制职业能力标准

一体化课程改革立足浙江省餐饮业转型升级和经济社会高质量发展需要，人才需求和人才培养现状调研是开发职业能力标准、构建一体化课程体系的现实依据，是专业一体化课程改革的逻辑起点和目标方向。同时，职业教育课程模式和分析方法研究明晰了开发方法和研究路径，是开发职业能力标准、构建一体化课程体系的理论依据。以上三个前提条件缺一不可。

（一）确立适应专业的课程开发模式和职业分析法

常见的国际职业教育课程模式有英国的“三明治”、德国的“二元制”和“学习领域”、美国和加拿大的CBE、美国的OBE、澳大利亚的TAFE、国际劳工组织的MES等。职业能力分析方法常见的有北美的DACUM分析法、德国的BAG分析法、澳大利亚的培训包开发方法、英国的功能分析法及我国本土化的职业能力分析法，如“二维四维五解”职业能力分析法、PGSD能力分析模型等。

结合前期行业人才需求和人才培养现状调研分析，针对餐饮行业以烹饪专业岗位实际操作能力为主要需求、以复合型需求为主要发展趋势，烹饪专业人才培养以职业能力提升为发展目标，以实际操作为职业能力特征的现状，浙江省烹饪专业中高职一体化采用CBE（能力本位，Competence-based Education）课程开发中所发展出的DACUM（Developing a Curriculum，制定课程）职业分析法，旨在强调针对学生岗位胜任能力的培养。由行业专家组成的小组应用“头脑风暴法”集中对工作过程进行系统分析的技术更适用本专业，更符合专业特点、行业需求和人才培养定位。

（二）开发烹饪专业中高职一体化职业能力标准

依据烹饪工艺与营养专业对标职业能力标准明确的专业特点，烹饪专业中高职一体化职业能力分析选用DACUM作为职业能力分析的基本方法。该分析法通过组织优秀工作人员分析、确定与描述本职业岗位工作所需的能力，使后续教学标准开发更加符合实际工作的需要，更加具体、准

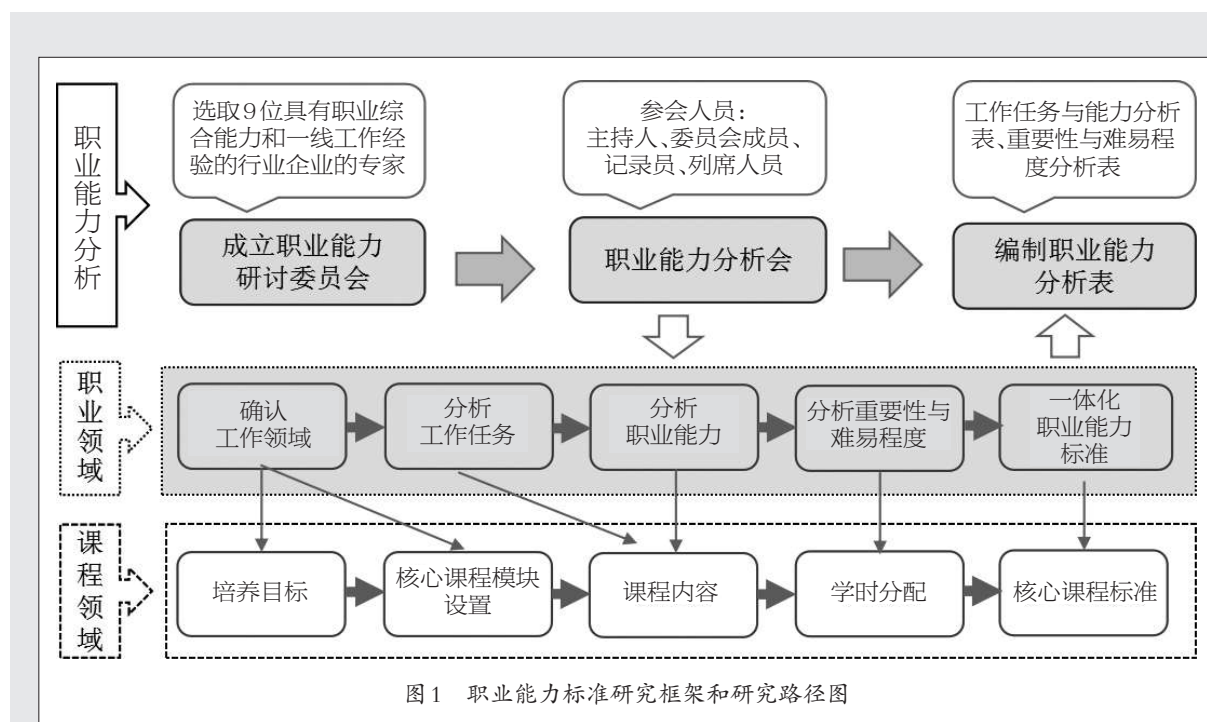


图1 职业能力标准研究框架和研究路径图

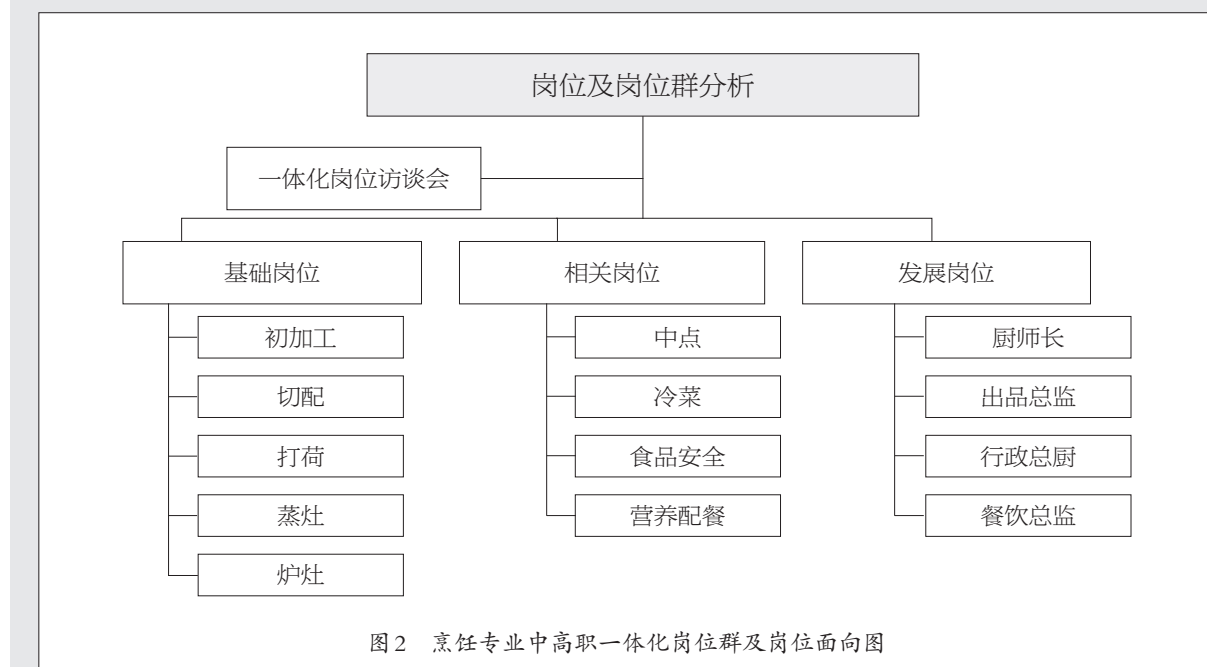


图2 烹饪专业中高职一体化岗位群及岗位面向图

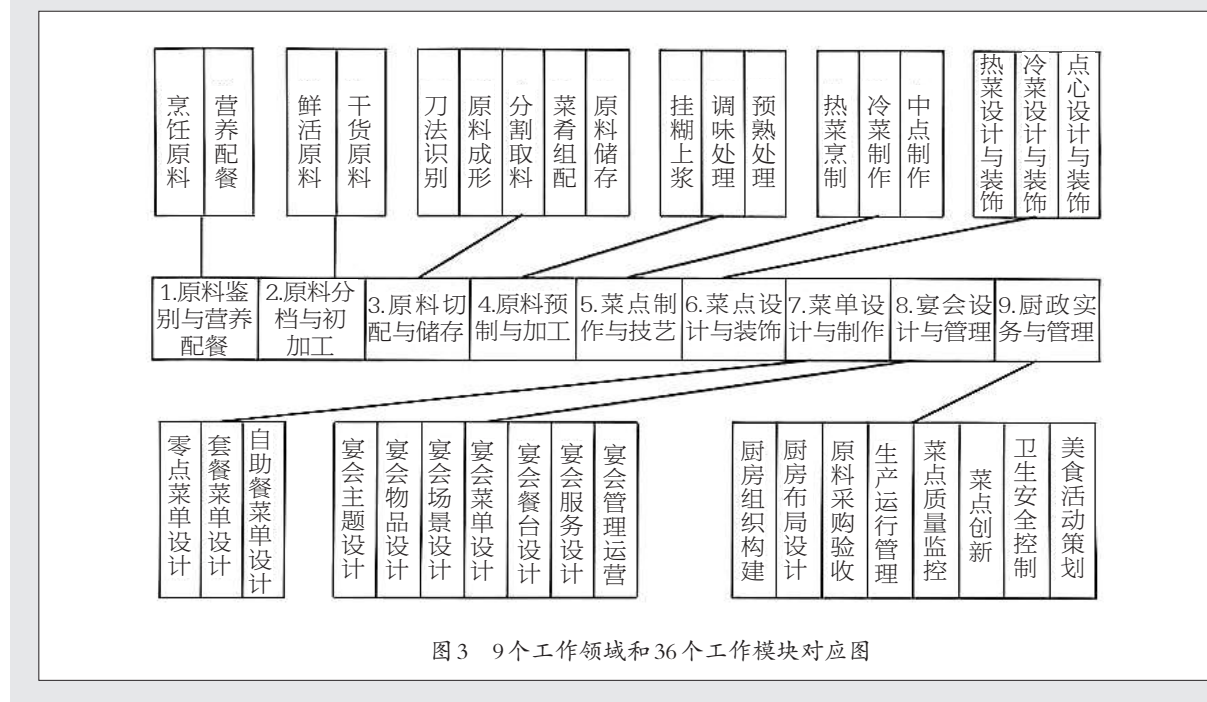


图3 9个工作领域和36个工作模块对应图

确。项目组先后通过研讨会、访谈会和分析会，依据“开发路径—分析岗位—论证标准”三个阶段组织相关专家完成职业能力标准的研制。

1.研制职业能力标准开发路径

通过开发路径研讨会，参与职业能力标准开发的烹饪专业的职教专家达成一致意见，形成了职业能力标准开发路径（图1）。一是成立浙江省烹饪专业中高职一体化职业能力研讨委员会，委员会包括9位行业代表；代表们直接从事该领域的专职工作，热爱本职工作，对烹饪事业有责任感和使命感，具有一定的地区和业态代表性及职业综合能力。二是确定工作分析会参与人员、分析方法和预期目标，项目组负责分析会准备工作，拟定议程及确定专家、主持人、记录员等与会成员，明确会议将运用“头脑风暴法”分析职业能力，职业能力分析内容包括中高职烹饪专业相应工作岗位所包含的工作领域、工作模块、职业能力标准、学习水平以及重要性和难易程度分析，形成浙江省烹饪专业中高职一体化职业能力标准表。三是根据这一职业能力标准表形成浙江省烹饪专业中高职一体化课程体系，实现从职业领域到教育领域的转化，即工作岗位与人才定位、工作领域、工作模块与核心课程、基础课程、职业能力标准与专业课程三个方面的对应转化，为专业设置与产业需求对接、课程内容与职业能力标准对接、教学过程与生产过程对接打下坚实的基础。

2.探究烹饪专业中高职一体化岗位及岗位群

项目组通过深入访谈烹饪领域和餐饮行业的专家，研读分析浙江省餐饮行业人才需求和中高职一体化人才培养调研报告，确定以三分法区分烹饪专业中高职一体化岗位群，分别是基础岗位、相关岗位及发展岗位，其中基础岗位包括初加工、切配、打荷、蒸灶和炉灶等，相关岗位包括中点、冷菜、食品安全和营养配餐等，发展岗位包括厨师长、出品总监、行政总监和餐饮总监等（图2）。

3.研制烹饪专业中高职一体化职业能力标准

在职业能力分析会上，由既熟悉行业领域又熟悉职业教育的主持人引领会议讨论，梳理浙江省烹饪专业中高职一体化相关岗位群、工作领域、工作任务和职业能力；记录员记录会议内容及及时分析整理归纳，提炼岗位知识技能和综合素养要求，形成完整的工作任务与能力分析表和重要度及难易程度调查表，为课程体系构建和课程标准制定打下基础。职业能力分析会的与会人员由委员会企业代表、职业教育领域专家和项目组组成。会议研讨分析人才需求和人才培养专业调研报告，特邀专家对职业能力分析会开展培训讲座，确保每一位代表均能明晰职业能力分析目的和职业分析方法，会上依据职业能力烹饪工艺与营养专业中高职一体化岗位分析、《中华人民共和国职业大典（2022年版）》中式烹调师（4-03-02-01）主要任务、《国家职业技能标准——中式烹调师》（2019年）确定了浙江省烹饪专业中高职一体化原料鉴别与营养配餐、原料分档与初加工、原料切配与储存、原料预制与加工、菜点制作与技艺、菜点设计与装饰、菜单设计与制作、宴会设计与装饰、厨政实务与管理9个工作领域，并分领域分组研讨职业能力标准，确定了36个工作模块。9个工作领域与36个工作模块相互对应，以“宴会设计与装饰”职业能力分析为例，宴会设计与管理工作这一领域包括宴会主题设计、宴会物品设计、宴会场景设计、宴会菜单设计、宴会餐台设计、宴会服务设计、宴会管理运营7个工作模块，每一个工作模块都包括具体的职业能力标准（图3）。

9个工作领域是学习烹饪工艺与营养专业的“关键能力”，是专业技术人员区别于一般操作人员的主要能力。每个工作领域对应的工作模块和工作标准，为进一步确立核心课程、基础课程的内容设置和教材编写夯实了基础，有效提高了烹饪专业中高职一体化人才培养与企业需求的

匹配度。职业能力标准开发畅通了烹饪专业技能学习的逻辑线路，职业能力分析表中的工作任务重要度及难易程度调查栏目为课程体系构建和课程标准制定打下了基础。职业能力分析会完成了从13个面向岗位到9个工作领域的转化分析。

“中”“高”贯通 构建一体化课程体系

课程体系设计以培养职业能力为核心的课程体系，按照高素质技能型人才培养的客观要求，对中职教育相关专业与高职教育相关专业的各类课程进行科学合理的整合，准确把握学生未成年与已成年的不同年龄段身心特征及学习特点，课程设置及要求主要包括公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程，学校可根据实际情况开设具有地方特色的校本课程。中职应将思想政治、语文、历史、数学、外语、信息技术、体育与健康、艺术、军训及入学教育等列为公共基础必修课程，将党史、中华优秀传统文化、心理健康教育、劳动教育、创新创业、就业指导、社会与企业实践等列为必修课程或选修课程。高职应将思想政治理论、军事理论与入学教育、军训、体育、大学生心理健康、劳动教育等课程列为公共基础必修课程，将党史、形势与政策、职业发展与就业指导、创业基础、社会调查与实践、第二课堂、美育课程、职业素养课程等列为必修课程或选修课程。

（二）专业课程

一般包括专业核心课程（含专业基础课程）与专业拓展课程，并涵盖实训等有关实践性教学环节。

1.专业核心课程（含专业基础课程）

通过对36个工作模块的一体化职业能力标准的分析和重组，确定烹饪工艺美术、烹饪原料与鉴别、烹饪营养与卫生、配送与加工、热菜制作技艺、冷菜制作技艺、中式面点制作作为中职阶段核心课程，其中烹饪工艺美术是支撑其他专业核心课程学习的基础课程；中外饮食文化、营养配餐、中式烹调工艺、冷菜工艺、宴会设计与装饰、厨政实务与智能管理为高职阶段核心课程，其中中外饮食文化的开发为完成职业领域与核心课程的转化打下了坚实的基础。

2.专业拓展课程

共设置27门，包括中职阶段课程14门、高职阶段课程13门。中职阶段课程包括果蔬雕刻、西点工艺、团餐制作、家常菜制作、饮品调制、地方风味菜肴制作、地方点心制作、地方风味筵席制作、色拉制作、厨房英语、烹饪语文、浙江名菜、浙江名点、茶艺、高职阶段课程包括糖艺、团餐设计、西餐工艺、名菜制作与创新、菜点营养分析、饮食保健知识、餐饮英语、餐饮服务管理、餐饮数字营销、餐饮美学、餐饮创业项目、餐饮智能管理与实务。专业拓展课以强化专项技能、拓展综合技能和提升核心素养为方向，满足了学生多样化、个性化的发展需求。

3.实践性教学环节

主要包括教学实训、岗位实习、毕业设计、社会实践等。在校内外进行烹饪原料加工、中式菜点制作、营养配餐、宴会设计、厨房管理、餐饮管理综合实训。在酒店厨房、团餐企业厨房、连锁餐饮门店等部门进行切配、打荷、蒸灶、炉灶、中点、冷菜、食品安全、营养配餐、厨房管理、餐饮管理等相应岗位实习。实训实习既是实践教学，又是专业教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学，严格执行《职业学校学生实习管理规定》要求。

“研”“教”互促 应用推广一体化研究成果

浙江省烹饪专业中高职一体化课程改革以培养具有职业素养和终身学习能力的复合型高素质烹饪人才为目标，力求课程结构、课程体系、课程内容符合餐饮行业的需求和学生的职业生涯规划。在课程结构上，课程设置逻辑清晰明确，文化课与专业课之间，专业基础课程、核心课程和拓展课程之间，实习和实训内容设置合理，相互支撑人才培养目标；在课程体系上，中高职课程之间没有明显的课程交叉、重复现象，课程难度根据学生年龄和认知的递进逐步提升，人才培养路径清晰有效；在课程内容上，专业核心课程从工作领域中产生，与职业能力标准内容呼应，使学生具备职业素养和实际应用能力，使其能胜任相应岗位工作，并取得职业发展。

《职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）》指出，要“加快构建纵向贯通、横向融通的中国现代职业教育体系”，构建烹饪专业人才培养体系的“纵向”关键在“一体化”，努力构建现阶段的“中高职一体化”，积极探索未来的“中高本一体化”；烹饪专业人才培养体系的“横向”在于面向市场办学，服务产业经济，为省域餐饮业转型升级提供人才资源和智力支持。通过完成行业人才需求和人才培养现状调研，职业能力标准、专业教学标准、人才培养指导方案和核心课程标准研制以及核心课程教材编写、一体化教研活动，实现真正意义上中高职人才培养目标的一体化、课程体系的一体化、教学场地和师资队伍的一体化、考核评价标准的一体化，完成纵向贯通、横向融通的烹饪专业一体化育人改革目标，以促进职业教育高质量发展，满足社会对职业教育的美好期待，提升烹饪职业教育的影响力和美誉度，树立中高职一体化课程改革实践的标杆。在2023年全国职业院校技能大赛上，浙江烹饪中高职一体化专业取得了高职组烹饪赛项、中职组中式烹饪赛项、中职组西式烹饪赛项全部三项金牌。在第19届亚运会的欢迎宴会服务、亚运村餐饮保障服务中，烹饪中高职一体化的师生也展现了优秀的职业素养和精湛的专业技能。

（李鑫 董智慧 黄璐）