

特色为笔
绘就职业教育高质量发展新篇章·浙江篇

半世纪奋斗喜结硕果 不懈奋进再启征程

——浙江商业职业技术学院烹饪工艺与营养专业办学50年

2024年11月9日，浙江商业职业技术学院烹饪工艺与营养专业（以下简称“烹饪专业”）迎来50周年华诞。

站在这一历史与未来的交汇点，回望烹饪专业的办学历程，创新犹如一条鲜明的动力线贯穿其中，风华正茂的烹饪专业勇立潮头，坚守特色，坚持改革，推动学校高质量发展。

50年来，烹饪专业在学校党委的坚强领导下，凝聚共识，为餐饮行业输送了上万名优秀的厨师和管理人才，为传承和弘扬中华烹饪文化、推动中国烹饪标准和技艺走向世界作出了重要贡献。

50年来，烹饪专业先后荣获“中国餐饮30年桃李芬芳卓越奖”“改革开放40年浙江餐饮业桃李芬芳卓越奖”，获评“全国餐饮职业教育优秀院校”。烹饪专业学子多次获得全国职业院校技能大赛高职组“烹饪”赛项团体一等奖，累计获国赛13金7银、省赛一等奖49项，获省级以上大赛奖项240人次。

一份出色的成绩单，彰显了烹饪专业对人才培养质量的不懈追求。

党建引领，总揽全局把方向

纵览烹饪专业的发展历程，专业的每一步发展背后都有着党的建设的坚强支撑，党的建设的每一次创新又会推动专业发展进入一片新的天地。

烹饪专业党支部以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，将党的领导和党的建设贯穿办学治校、教书育人全过程，全面落实“三育人”理念，通过推动教学改革、深化校企合作、强化社会服务、扎实开展劳动教育、拓展国际交流渠道，取得了丰硕的教育成果，成功打造了“青年工匠”品牌。深入推进烹饪专业课程思政建设，成功建设省级课程思政示范课程3门，引入职业能力证书6项，在权威媒体平台发表高质量文章3篇，形成了鲜明的专业教育特色。在2021年浙江省高职院校新时代高校党建示范创建和质量创优工作中，专业所属党总支获评全省党建工作标杆院系创建单位。2021年，暑期社会实践团队被评为浙江省高校“百强队”。

（一）多维探索“四融”人才培养新机制

在学校党委的坚强领导下，烹饪专业紧紧围绕立德树人根本任务，构建“德技并修、工学结合”的育人模式。将思政教育与专业技能培养紧密结合，在不断深化产教融合的同时，引导学生树立正确的价值观和职业观。创新开设劳动教育及新时代“工匠精神”培养课程，积极探索“前店后厂”实训教学模式与学习成果互认机制，开创“专创融合、课证融通”的人才培养新路径，同步提升技能水平和综合素质。精心打造雷迪森学院、麦苗学院等校企协同育人共同体，建立思政融入、产教融合、专创融合、课证融通的

登“高”望远，凝心聚力谋发展

作为首批“双高计划”建设专业群，烹饪专业登“高”望远，以专业群供给侧和产业需求侧结构要素全方位融合撑起广阔发展空间，并推出一系列高水平改革创新实践，取得明显成效，为职业教育改革和高质量发展技术技能人才培养作出了有益探索。

（一）以高水平专业教学积极探索职教新样板

在国家教学资源库建设中，烹饪专业发挥着核心引领作用，主持建设并持续“续航”国家教学资源库，精心打造了11门国家资源库示范课程，致力于提供高质量的教育资源。目前，数字化资源总量达到1446.17G，涵盖了丰富的素材31091条（其中原创视频素材10352条）、题库13461条，以及知识图谱总节点数2978个，构建了一个庞大而精细的知识体系。目前，资源库课程已平稳运行91期，烹饪专业已经上线MOOC（慕课）课程52期，开设SPOC课程（小规模限制性在线课程）13931门，以满足不同学习者的个性化需求。同时，全面接入国家智慧教育公共服务平台，持续更新、优化资源，进一步扩大辐射海内外，积极探索服务数字中国战略的职教新样板。专业课程标准建设成效显著，主持浙江省烹饪专业中高职一体化建设标准1项，主持制定地方工艺标准10余项，并成功挖掘出6套具有浙江特色的地方名宴。制作了涵盖中国名点名菜名宴的多语种视频，并建立了3177个非遗文化资源点，让“中国味道”得以薪火相传、历久弥新。

（二）高层次建成多个产学研基地

烹饪专业拥有中国华侨国际文化交流基地、国家生产性实训基地、浙江省海外中餐人才培训基地等多个产学研研于一体的高层次产学研基地，涵盖生产性实训、示范性实践教学、非物质文化遗产传承等各个方面。通过综合性平台的建设，更好地整合资源，为培养高层次师资、高素质高技能人才和产业升级提供有力支撑。

（三）高质量培育多梯队“匠心名师”

烹饪专业优化教师结构和资源配置，以浙江省级职业教育教师创新团队建设为契机，名师牵手，致力于优化协同联动与校企双向动态循环机制，精心打造一支由专业领军人才、企业教师及骨干教师（简称“三师”）构成的联合教师团队，构建坚实的“三师”协作共同体。

强化“头雁”的示范引领作用。依托潘小慈技能大师工作室、陈建红技能大师工作室等平台，组建了1个省级教师教学创新团队，专业拥有1名全国模范教师、1名国家教学名师、1名全国技术能手、1名省级中高职一体化首席专家、1名省级教学名师、3名省级专业带头人、1名省级优秀教师暨省级优秀辅导员、1名省级“三育人”岗位建功活动先进个人以及1名浙江省老年教育“领雁”教师培养对象。实施人才引育并举工程，引进博士5名，成功培育博士2名、高级技师15名，还引进了30名大师名匠作为兼职教师，博士比例达到33.33%。成功打造了一支“行业权威、教学风格独特、科研专长显著、国际影响深远”的师资队伍。

“四融”人才培养新格局

（二）倾力打造“五共”校企协同育人品牌

烹饪专业坚持将党建工作与专业建设深度融合，创新构建“党建+”模式。旅游烹饪学院党总支与杭州知味观党支部等7家产教融合企业党总支联合组建“协同育人党建联盟”等校企协同育人共同体品牌，通过组织共建共促、社会实践共建、员工队伍共育、优势资源共享、企业发展共谋的合作模式和共同培育能文能武高水平师资、共同开发适用高职教学新标准、共同制定协同育人人才培养方案、共同编制校企双元教材、共同完善教学方法的“五共”打造法，实现“结对互促、双向受益、共同提高”的高质量发展目标，全面深化产教融合，倾力打造校企深度融合“双元协同”育人机制。

（三）精心培育“德技双馨”的青年工匠

烹饪专业将职业道德、劳模精神、工匠精神以及职业素养教育有机地融入专业人才培养全过程，确保在教育的每一个阶段都能体现出对学生全面素质的培养。培育“以德修身、以技立业”的新时代高素质高技能青年工匠，使其成为促进经济发展和社会进步的重要力量。建立烹饪专业职业教育素养标准，形成职业教育素养多环节、多元评价体系，全面、客观地评价学生的学习成果，科学指导学生成长，成功培养“浙江工匠”22名、“浙江青年工匠”34名。

在“青蓝携手，名师结对”

计划的有力支持下，烹饪专业成功组建了“骨干教师—专业（群）带头人—教学名师—领军人才”教师成长与发展阶梯体系，形成了一个高效运行的专业教师教学创新团队机制，为教师的专业成长提供了坚实的基础。通过名师引领，深入开展产学研合作，进行梯队培养，完善校企双循环机制，打造一支高水平的教师队伍。同时，为了进一步提升教师的职业能力、教学质量和竞赛水平，烹饪专业组建了多个竞赛教学团队，立项了2个省级大师工作室。通过这一计划，培养出了7名全国职业技能大赛优秀指导教师。

烹饪专业稳步推进“双师”建设和认定工作，实现了“双师”全覆盖。持续引进并聘请了包括国际米其林大师、八大菜系杰出代表、全国非物质文化遗产传承人、“浙江工匠”以及浙江省首席技师在内的30名行业大师与名匠为兼职教师。同时，17名骨干教师和4名访问工程师参与挂职锻炼和产学研合作，深化对行业动态的理解，并提高业务能力和丰富实践经验。

（四）多举措深化职业教育“三教”改革

烹饪专业紧密围绕国家战略及区域产业布局，以服务区域经济发展和产业转型升级为己任，重构课程体系，并构建专业动态调整机制。深化以有效课堂为核心目标的职业教育教师、教材、教法“三教”改革，系统谋划以建设一支高质量的“三师”型教师队伍为根本，以建设高质量相适宜的线上线下一体化教材为载体，以不断精进的高水平高效率教法为核心的“三教”改革。不断增强教师科教融汇意识，精心构建专业课程体系，精雕细琢融入了思政元素的特色教学内容，强化校企联动的双元育人教学组织建设，积极打造“岗课赛证”深度融合的教学模式，全面完成以“能力模块”为核心的课程重构。烹饪专业荣获国家教学成果奖二等奖2项、省级教学成果奖一等奖1项，获批国家精品在线开放课程3门及省级精品在线开放课程5门，成功编纂并出版“十四五”职业教育国家规划教材2本及浙江省高职院校“十四五”第二批重点教材6本，承担浙江省高等教育教学改革研究项目6项。

社会服务，“智扶共富”添动力

依托全国烹饪职教联盟等优质平台，以科技引领、文化创新及教育教学改革为强劲动力，积极与地方、企业深化产学研合作，为浙江高质量发展建设共同富裕示范区贡献坚实力量。此外，烹饪专业还将国家教学资源库作为核心资源，创新推出“慕课西进”项目，致力于为西部院校及贵州台江、四川稻城、新疆塔里木等地的文旅产业特色餐饮发展提供有力支持。

（一）平台赋能，激活烹饪旅游产业新引擎

构建了全国烹饪职教联盟平台，依托浙江之江饮食文化研究院、劳模工匠产业促进中心等鼎力支撑的“四位一体”技术技能平台（该平台集产品研发、工艺优化、技术推广和大师培育于一体），成功制定了团餐标准29项、地方菜点工艺标准36项，编纂了地方特色菜谱6套，发布绿色食材菜谱超过100道。建立了健康食品研发中心，解决浙江衢州柑桔滞销的难题，形成了9项新产品研发成果。

积极推动社会服务，在旅游、烹饪等多个技能领域成功实施16项高技能及智力扶贫培训项目，惠及高技能人才达1500人次。构建浙江沪杭甬高速公路股份有限公司的技术研发与服务基地，并设立了“产教融合”技术研发与服务基地，致力于跨学科、跨领域的深度合作，以科技创新为引领，促进高速公路运营服务质量的飞跃。

（二）产教融合，科研与人才培养实现“高质量”并进

高标准开展专业群建设，全面升级“产、学、研、训”一体化高水平、多功能、全真性的校内实训基地，并深度融合校外实训基地资源，从校内、校外、国内至国际4个层面精心构筑了一个融汇产品研发、全真生产、实践教学、社会服务与文化交流五大核心功能的产教融合技术研发体系。在科研创新方面，烹饪专业基于“养生菜品”等特色课程，已完成多项新产品的研发，深入研究了西湖莼菜、黄栀子、柳叶蜡梅等食材的保健功效，成功申请3项欧洲专利和1项实用新型专利授权。获批浙江省自然科学基金项目1项、全国首批“智慧助老”优质教育项目1项以及省级产学研合作协同育人项目3项。

为推动中国烹饪标准和技艺走向世界、弘扬中华饮食文化，学校构建以烹饪职业教育国际化为主体，以海外中餐技能培训、“丝路学院”建设为两翼，打造标准“出海”、文化出新、人才出“圈”的“一体两翼，三轮驱动”国际化人才培养新模式。烹饪专业充分整合海内外优势资源，推动餐饮国际交流合作，实现旅游与烹饪职教优质品牌“出海”的突破。

（一）规范标准，升级教学资源，《美食中国》享誉海外

坚守“能教、辅学、促改”的核心理念，通过“空中烹饪学院”平台，广泛拓展资源库在职业技能提升、乡村振兴等多个领域的应用场景，已累计出版并在海外发行了《美食中国》的英语、西班牙语、俄语等6种语言版本的译作，在亚马逊平台全球上线。开设大师直播课程10门，累计观看人数突破2.8万人次，为全球中餐爱好者提供多语种、多样化的中国饮食文化学习资源。与西班牙巴利阿里厨师协会以及西班牙餐饮文化交流协会开展合作，共同制定并出版了首套“西班牙中餐学院中餐烹饪专业教学标准”，获得了一致认可。

（二）中餐惠侨，讲好“万家海外中餐”故事

“以侨为媒”，讲好中国故事，增强中华优秀传统文化的域外影响力和感召力。2017年至今，依托中国华侨国际文化交流基地和浙江省侨联海外中餐培训基地的平台优势，烹

（三）以食为媒，推动浙江区域经济高质量发展

烹饪专业匠心独运，以美食为桥梁，深度挖掘并整合教学资源，精准对接各地美食文化精髓，有效促进了当地中西餐饮产业的优化升级，助力区域产业升级，为浙江经济的蓬勃发展注入了强劲动力。

烹饪专业深度助力青田县产业蓬勃发展。聚焦标准研发，精心培育“健康的味道”，联合制定包括“青田”西餐大师”星级餐厅评价系统”在内的3项关键产业发展标准，并成功孵化出首家青田“西餐大师”西餐旗舰店。

在助力饮食文化产业发展方面，邀请大师入驻，为产业融入“专业的味道”。王丰烹饪大师工作室出版了《海岛嵎泗地方特色菜谱》，发布了50道千岛湖绿色环保食材菜品，并精心编制了《磐安“尖山十八锅”磐五味原乡菜操作手册》，旨在推动农家乐实现增收共富；为龙游县沐生畚族乡量身定制“十大碗”新菜品，并在沐生“三月三”畚族风情文化旅游节开幕式上发布。此外，烹饪专业成功创立了浙江之江饮食文化研究院及其附属的餐饮职业教育委员会。发布了浙江省聚焦“饮食文化”产业的权威研究报告——《浙江饮食文化产业发展报告》，并结合“百县千碗”工程，推出《味美浙江》一书，为餐饮文化的传播开创了新的模式。

（四）科技为先，探索“1+2+N”社会服务新模式

依托国家教学资源库的坚实基础，实施“慕课西进”项目。积极探索产业与共富相结合的“互嵌式”新模式，通过“1+2+N”社会服务模式，成功将产教融合、技能大赛、技研平台和非遗课堂等多种应用融入其中，实现了多元化的发展路径。强力推动“智扶共富”项目，助力浙江省内外的8个地区成功制定了6套菜肴标准，为企业提供了2500余人次、涵盖从基础技能到高级管理的各个层面的专业培训，提升了企业员工的专业素养和竞争力，为当地居民带来更多的就业机会和经济收益。同时，推动了东西部教育的均衡发展，促进了教育资源的均衡分配，实现了教育与产业的深度融合，为社会服务模式的创新提供了有力支撑。

（五）智慧助老，助力未来康养社区建设

为助力“构建服务全民终身学习的教育体系”，烹饪专业聚焦服务银龄知识分子群体，组建了一支具备专业知识、技术技能、愿意服务社区教育的师生团队，依托国家教学资源库平台，建设了一个以未来社区建设“教育场景”“健康场景”为目标，以人本化、生态化、数字化为价值导向的“养生烹饪云课堂”平台。

烹饪专业运用数字化技术、数字化思维、数字化认知，组织“E路美相伴”公益培训等活动，采用虚实结合、讲练结合、品悟兼融的方式，将老年教育融入老年人的日常生活中。通过“线上+线下”“3+3（校内实训、平台实训、社团实训+技能竞赛、社区服务、企业服务）”的模式，实现教学资源的数字化、教学服务的共享化、教育培训的精准化。“养生烹饪云课堂”成功入选教育部门社区教育“能者为师”实践创新项目首批启动名单。

以侨为媒，“职教出海”行致远

烹饪专业与浙江省侨联、浙江省餐饮行业协会协同开展海外中餐烹饪技能培训，推进“万家海外中餐馆，同讲中国好故事”活动，累计组织技能培训18期，覆盖国家和地区85个，惠及海外中餐馆70余万家。主持制定中餐烹饪技艺国际互认标准，开发老挝职业标准1套、西班牙和尼泊尔专业教学标准6套。出版多语种教材8本。获批建设2个省级“丝路学院”。立项教育部门“中文+职业技能”项目2项。

（三）“五双六融”，架构“一带一路”背景下海外中餐职业教育体系

学校积极架构“一带一路”背景下海外中餐职业教育体系，开展多层次、宽领域的国际交流与合作，形成海外中餐学院创设“五双六融”育人模式，打造职业教育教学资源“走出去”的新标杆。通过“讲授+技能课程、校内+企业阶段、线上+线下、中文+外语、教师+师傅”的方式，实现教学内容与工作任务融合、人才培养与行业需求融合、理论教学与企业实践融合、能力考核与技能评价融合、思政教育与中华优秀传统文化融合、专业教师与能工巧匠融合。实现“中国烹饪大师+米其林大师”同台切磋，中西烹饪大师双向授课，培养通晓多元文化、职业技能扎实、综合素质过硬的职教传承人。在与法国商业研究与商业行为学院等20多所高校合作开办国际烹饪大师联合会的基础上，建设加拿大中餐学院、西班牙中餐学院、尼泊尔中尼商学院，落户浙江省海外中餐人才培训基地。探索“海外中餐学院+‘丝路学院’+空中烹饪学院”国际化办学思路，实现中国职教标准输出、教材输出、课程输出、师资互融，形成了“三维多元”即高校、协会、企业共创的海外办学新模式。

凡是过往，皆为序章。站在催人奋进的新起点上，今天的烹饪专业，在传承与创新中又踏上了新的征程，怀揣梦想，阔步前行。

（烹小鲜）



依托全国烹饪职教联盟等优质平台，以科技引领、文化创新及教育教学改革为强劲动力，积极与地方、企业深化产学研合作，为浙江高质量发展建设共同富裕示范区贡献坚实力量。



烹饪专业将职业道德、劳模精神、工匠精神以及职业素养教育有机地融入专业人才培养全过程，确保在教育的每一个阶段都能体现出对学生全面素质的培养。



为助力“构建服务全民终身学习的教育体系”，烹饪专业聚焦服务银龄知识分子群体，组建了一支具备专业知识、技术技能、愿意服务社区教育的师生团队，依托国家教学资源库平台，建设了一个以未来社区建设“教育场景”“健康场景”为目标，以人本化、生态化、数字化为价值导向的“养生烹饪云课堂”平台。