

人生,也体现了近现代中国绘画发展的坎坷历程。他表达了中国革命画家对艺术对国家民众的使命感,也表达了中国艺术美学的新高度,而这里面也包含了祖国美术发展的历史规律。在这一课中,我带领学生们徜徉在王式廓的艺术生平与美术实践中,深刻体会中国美术的真实本质,一起感悟“中华文艺复兴”这条艺术之路的无限魅力,收获美术思政的累累果实^[2]。

4 发现问题解决问题

现如今我们的学生,他们可塑性很强,但在温室里成长的他们却普遍没有顽强不息、艰辛奋战的革命奉献精神,如果受到物欲纵横、纸醉金迷的社会恶劣氛围影响,会使社会经验浅薄的学生们很难自觉地产生正面的价值引导,有可能走向歧途,针对以上问题,美术鉴赏课程思政部分对高中学生的红色教育迫在眉睫。所以对于“两靠近”策略的实施也是肉眼可见的有所成效。高中美术教育中需要及时渗透红色精神,将美育与立德树人结合。通过对学生开展丰富的美术红色教育课程,让他们收获了自强不息和艰辛拼搏的创新奉献精神,坚定地祖国建设发展共命运,与社会时代发展同步调,与全国民众齐迈进,积极投入社会主义现代化建设,成为社会主义的有为好青年。

新中国成立后到近现代,我们的艺术家继承和发展着红色精神,在美术艺术的研究道路上不断添砖加瓦,书写着中国美术史的传奇。红色精神的典型代表除了长征题材的美术作品,离我们最近的就是疫情主题的美术作品了。学生们看到这个主题时无不动容,在抗击新冠肺炎的艰难道路中,我们形成了众志成城抗击疫情的精神。“生命至上,举国同心,舍生忘死,尊重科学,命运与共。”这二十字伟大的抗疫精神,我在书法课上带领学生通过硬币软笔书法练习,让他们铭记于心,并且为此开设了疫情主题美术课程,研究和设计了疫情相关的美术课程内容,将红色精神源源不断的渗透到学生的美术教育思政课程之中。

再往前追溯到2019年底,疫情席卷全球,给我们的生活带来巨大的变化。突发的流行疫情,使我们不得不居家隔离,

我们充分响应党的领导和号召,停课不停学,为抗击疫情,我市各系统都在采取各项举措,竭尽全力地搞好疫病防治工作,通过网络在家对学生进行网课教学。身为美术教师,我深知自己身上的责任,意识到疫情期间美育的重要性,我们虽不能像前线的白衣天使那样与“怪兽”作斗争,但我们可以拿起画笔,通过画笔画纸,描绘抗议英雄,记录着艰难又光荣的抗疫时刻,以身作则,抛砖引玉,同心抗疫,以“美术”的力量强信心、暖人心、聚民心,也希望通过自己微不足道的力量,去影响每一位学生,让大家都拿起画笔,来记录疫情之下让我们感动的事件和敬重的抗疫英雄,让学生们明白他们身上的责任和使命,贴近学生的心,让学生牢记“请党放心,强国有我!”这句话的重量。这也是美术课程深挖思政内涵之后的成果体现^[3]。

在实施美术鉴赏课程思政建设时,我们还要给学生营造良好的空间氛围,让学生在劳作的过程中拓展创意,培养全面、系统的美术素养。只有这样,才能真正帮助学生做到理解美、创造美,为建设文明美好社会做出自己的贡献。文化是一个国家、一个民族的灵魂。文化兴国运兴,文化强民族强。没有高度的文化自信,没有文化的繁荣兴盛,就没有中华民族伟大复兴。中国美术是中国民族文化的重要组成部分,是“可视的历史文化”,承载着中华民族的文化记忆。作为美术教师我们更要牢记中国共产党是什么,我们要干什么,在美术课堂上,将美育与立德树人相结合,深挖美术鉴赏课程内容之中的思政部分,注重其精神内涵的渗透,把握历史发展大势,坚定理想信念,牢记初心使命,最终实现美术教育思政建设目标,以行百里者半九十的清醒,不懈推进中华民族伟大复兴!

参考文献

- [期刊]中国美术鉴赏课程融入思政元素探究 刘利敏;《广西教育(高等教育)》;2020-07-15
- [报纸]实干担当促进发展 牢固树立正确的事业观 宋友文;光明日报;2023-05-04(版次:02版)
- [期刊]谈在高中美术教学中融合学生品行教育的实践意义 洗贤;《新课程·中学》;2018-10-08

Research on practical teaching mode of cooking major in secondary vocational school based on industry-education integration

Junfang Wang

Nanyang Technician College, Nanyang, Henan, 473000, China

Abstract

The core mission of vocational education lies in cultivating highly skilled technical professionals. As a vital component of secondary vocational education, culinary arts programs directly shape students' professional competencies and industry adaptability. However, traditional teaching models face persistent challenges including theoretical-practical disconnects, superficial school-enterprise collaboration, and monotonous assessment systems, which fail to meet the fast-evolving demands of the food service industry. This study examines the current state and issues of practical teaching in culinary arts programs through an industry-education integration perspective, proposing a pedagogical framework characterized by "school-enterprise co-cultivation, theory-practice integration, position-oriented education, and competency progression." By establishing collaborative mechanisms between educational institutions and enterprises, restructuring practical curriculum systems, and implementing project-based teaching with workplace simulations, the research establishes a competency-focused teaching pathway. Findings demonstrate that deep industry-education integration significantly enhances students' professional ethics and employability, creating a virtuous cycle between academic training and industry needs. These insights provide actionable pathways for reforming culinary arts education in secondary vocational institutions.

Keywords

industry-education integration; secondary vocational education; culinary specialty; practical teaching; school-enterprise collaboration

基于产教融合的中职烹饪专业实践教学模式研究

王俊方

南阳技师学院, 中国·河南 南阳 473000

摘要

职业教育的核心在于培养高素质技术技能人才。烹饪专业作为中职教育的重要组成部分,其教学质量直接关系到学生职业能力与行业适应力的形成。传统教学模式普遍存在理论与实践脱节、校企合作流于形式、教学评价单一等问题,难以满足餐饮业快速发展的需求。本文立足产教融合的战略视角,分析中职烹饪专业实践教学的现状与问题,探讨构建“校企共育、理实一体、岗位导向、能力递进”的教学模式。通过校企协同机制建设、实践课程体系重构、项目化教学与岗位实训一体化实施,形成以职业能力培养为核心的教学路径。研究表明,产教深度融合能有效提升学生职业素养与就业竞争力,实现学校教育与企业需求的良性互动,为中职烹饪教育改革提供可操作的路径参考。

关键词

产教融合; 中职教育; 烹饪专业; 实践教学; 校企协同

1 引言

当前我国餐饮业呈现出规模化、品牌化、数字化发展的新趋势,对烹饪人才的岗位能力与职业素养提出了更高要求。然而,中职烹饪教育在课程结构、实践教学与评价机制等方面仍存在明显不足,学生实践技能与企业岗位需求之间存在“供需错位”。国家在《职业教育法》《产教融合型企业建设实施办法》等文件中明确指出,要深化产教融合、校企合作,推动职业教育服务产业升级。在这一背景下,烹饪

专业的实践教学亟需从传统“课堂—实训室”模式转向“学校—企业—社会”协同育人模式。通过引入产业资源、优化课程体系、构建真实情境的项目化教学,实现教学内容与岗位标准的动态对接。本文旨在探讨基于产教融合的中职烹饪专业实践教学模式,分析其理论基础、实施路径与保障机制,为职业教育实践提供系统性研究与创新方向。

2 中职烹饪专业实践教学的现状与问题分析

2.1 理论与实践脱节,课程结构缺乏连贯性

传统教学模式中过于强调知识讲授与技能训练的分离,理论课程内容陈旧,与现代餐饮技术发展脱节。学生在课堂上学习烹饪原理与营养知识,但在实践中缺乏操作机会与综

【作者简介】王俊方(1975-),男,中国河南南阳人,本科,二级实习指导,从事烹饪研究。

合应用场景,导致“理论会说、技能不会”。此外,课程结构未能体现岗位能力递进关系,教学目标笼统、缺乏阶段性成果评价,无法支撑学生职业能力的持续提升。

2.2 校企合作层次浅,实践资源利用不足

目前多数学校虽已与餐饮企业建立合作关系,但合作多停留在短期顶岗实习层面,缺乏在课程设计、师资培训、标准制定等方面的深度参与。部分企业将实习视为“廉价劳动力”渠道,忽视教学指导,导致学生实践学习质量难以保障。同时,校内实训基地设施老化,缺乏与行业同步的设备与管理模式,难以形成“仿真化、标准化”的实训环境。

2.3 教学评价单一,职业素养培养被弱化

现行教学评价体系以技能考核为主,忽视职业素养、团队协作、创新思维等综合能力的培养与测评。学生在学习过程中重结果、轻过程,教师考核偏向操作技能的“合格率”,缺乏系统的学习过程性评价。此外,教师队伍“双师型”比例偏低,企业导师参与不足,使得课程评价与行业标准脱节,影响学生职业意识与终身学习能力的形成。

3 产教融合理念下的教学模式构建思路

3.1 产教融合的理论基础与教育意义

产教融合的核心理念源于系统论与职业教育学理论,其基本观点认为教育系统与产业系统应实现结构性互动与动态耦合。教育的目标、内容与方法必须与产业发展需求相适应,形成以岗位能力为导向的教育体系。在中职烹饪专业中,产教融合不仅是教学形式的革新,更是人才培养模式的重塑。它强调教育与产业的双向互动,通过引入企业资源、岗位标准与生产流程,使课堂教学融入真实生产情境,实现“教学做一体化”。从教育意义上看,产教融合突破了学校教育与社会实践之间的界限,将学习从封闭的课堂延伸到开放的产业环境中,促进学生职业意识、实践能力与创新精神的协调发展。其核心目标在于培养“能思会做、德技并修”的应用型人才,推动职业教育从“知识导向”向“能力导向”转变,从“学科逻辑”走向“职业逻辑”,从而实现教育价值与产业价值的共生共进。

3.2 教学模式构建的总体框架

基于产教融合理念的中职烹饪实践教学模式,需构建“学校—企业—学生—社会”四方协同的育人体系。学校在其中承担人才培养方案制定、课程体系建设与教学资源整的主导职责,企业则提供真实的工作情境与岗位实践环境,学生在“双导师制”指导下完成项目学习与职业体验,社会行业组织起到标准制定与评价监督的作用。该模式以“项目化课程设计—校企联合实施—多维度评价—持续反馈优化”四个核心环节为主线:在课程设计上,注重项目导向与任务驱动;在实施过程中,强化学校与企业共同教学;在评价环节,突出能力导向与过程性考核;在反馈优化上,实现教学内容、岗位技能与产业标准的动态融合。该框架通过理论与

实践的融合、教学与生产的结合,实现“课堂即岗位、学习即工作”的育人新格局,为中职烹饪专业提供科学、系统的实践教学路径。

3.3 课程体系优化与能力导向设计

课程体系优化是产教融合模式落地的核心环节,应以职业能力培养为中心,构建“基础理论—专业技能—综合实践”三层递进的课程结构。基础课程阶段注重烹饪原理、营养学与食品安全等知识的系统掌握,为后续实践打下理论支撑;专业技能课程以工艺流程、菜品制作与餐饮管理为核心内容,突出技能熟练与标准化操作训练;综合实践课程以真实餐饮项目为依托,将菜单设计、成本核算、团队协作与顾客服务等要素整合为完整的任务体系,培养学生的综合实践与创新能力。课程设计坚持“以做促学、以学促创”的理念,通过任务驱动、情境模拟与岗位实训等方式,使学生在真实问题解决中实现知识迁移与能力提升。同时,课程目标与岗位标准、职业资格要求相对接,形成从课堂学习到岗位实践的能力递进链条,真正实现以产教融合为核心的“教、学、做、创”一体化课程体系。

4 校企协同机制与项目化教学实施路径

4.1 校企联合育人机制的建设

校企协同育人是产教融合落地的关键环节,也是中职烹饪专业人才培养质量提升的核心保障。学校应建立企业常态化参与教学的制度机制,使企业不再只是学生实习的场所,而是职业教育全过程的参与者。通过组建由校内专业教师、企业技术骨干和行业专家共同组成的教学指导委员会,共同制定课程标准、教学内容与岗位能力评价指标,确保教学目标与产业需求保持一致。企业应在实训教学中承担“第二课堂”的功能,为学生提供真实的厨房作业环境、工艺流程与管理规范,使学生在真实情境中掌握操作技能与职业规范。同时,学校与企业应联合制定人才培养方案,建立共建共享的实训基地,推动课程资源、师资培训与设备共用。通过引入企业标准和岗位评价体系,培养学生的职业意识、工匠精神与创新能力,最终实现“校企协同、工学结合、知行合一”的高质量育人模式。

4.2 项目化教学的实践设计与实施

项目化教学是实现中职烹饪专业“理实一体”的重要路径。教学内容应紧密围绕餐饮行业的真实岗位需求,构建以“宴席设计”“地方菜系制作”“餐饮服务流程优化”等为主题的项目任务。每个教学项目按照“目标设定—任务分工—过程实施—成果展示—评价反馈”的完整链条组织实施。学生以小组形式进行分工协作,在教师与企业导师的双重指导下完成菜单设计、菜品制作、成本控制及服务流程等任务,实现知识、技能与职业素养的融合发展。教师在教学中扮演导师与引导者的角色,通过问题引导与过程评估,培养学生的团队协作、创新设计与问题解决能力。项目化教学