

# 校企协同育人模式下烹饪人才培养改革探索

## ——以福建商学院聚春园烹饪学院为例

谢宝田

(福建商学院 旅游与酒店管理系, 福建 福州, 350012)

**【摘要】**校企协同育人已成为应用型人才培养的重要方式,产业学院是深度产教融合的校企协同育人模式,越来越多的院校开始积极尝试这种模式。福建商学院与福州聚春园集团联合成立特色产业学院——福建商学院聚春园烹饪学院,从管理机制、课程体系、实践基地、师资队伍、闽菜传承五个方面开展实践探索,校企协同进行高层次应用型烹饪人才培养。

**【关键词】**校企协同育人; 烹饪; 人才培养

**【中图分类号】**G642.0 **【文献标识码】**A **【文章编号】**2096-3300(2019)02-0090-05

当前,闽菜传承与发展遭遇瓶颈期,而福建省烹饪高等教育严重滞后导致的闽菜人才匮乏是制约闽菜传承与发展的一个重要因素。近年来,福建省先后出台《关于推动闽菜“走出去”的指导意见》和《福州市闽菜技艺文化保护规定》等政策法规,大力推进闽菜技艺文化保护和“闽菜走出去”战略,明确指出,闽菜要复兴发展,要加强烹饪人才培养,尤其培养高层次应用型烹饪人才<sup>[1]</sup>。校企协同育人是高校与企业从行业人才需求出发,立足各自需求,整合和共享双方资源,共同参与人才培养过程,提升人才培养质量,满足新形势下应用型人才培养要求的新模式。因此,校企协同育人是培养高层次应用型烹饪人才的有效途径。

### 一、校企协同育人研究现状

校企协同育人已成为国内外应用型人才培养

的重要方式。长期以来,国内外院校不断进行校企合作人才培养的改革探索与创新,积累了大量宝贵经验。国外代表性的校企合作人才培养模式有德国的“二元制”模式、澳大利亚的“培训包”模式、美国的“社区学院”模式、英国的“现代学徒制”模式等<sup>[2]</sup>,我国高校在校企合作人才培养改革过程中,学习借鉴国外先进理念和模式,形成工学交替的“三明治”模式、冠名班、订单班、现代学徒制等适合我国国情的各类人才培养模式<sup>[3]</sup>。

近年来,各高校积极响应《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》的文件精神,全面深化产教融合,发挥企业的重要主体作用,通过资源共享、优势互补,促进人才培养供给侧和产业需求侧结构要素全方位融合,培养大批高素质创新人才和技术技能人才,提升服务区域产业发展的能力。越

收稿日期: 2019-01-17

基金项目: 福建省教育厅中青年教育科研项目“基于校企协同育人的福建省高层次闽菜人才培养研究与实践”(JAS180665); 福建省教育厅本科教育教改项目“创新创业教育导向下的校企协同育人机制研究与实践——以酒店管理专业为例”(FBJG20180254)。

作者简介: 谢宝田(1985-),男,山东潍坊人,讲师,研究方向: 烹饪教育和餐饮企业管理研究。

来越多的高校开始尝试成立多种形式的产业学院。产业学院已成为当前高校深化产教融合、应用型人才培养改革创新的新模式。

产业学院作为一种深度产教融合的校企协同育人模式,虽然部分院校通过积极探索和实践,取得了一定成果和经验,但当前产业学院研究尚未形成统一共识,仍处于探索研究阶段。当前,产业院校校企协同育人模式大体形成了六类形式:校企型、校行(会)型、校地(政)型、校政企型、校行(会)企型、校政行(会)企型<sup>[4]</sup>。

## 二、福建省高校烹饪专业人才培养改革的背景

### (一) 教育政策引导和学校定位

按照教育部、国家发展改革委、财政部《关于引导部分地方普通本科高校向应用型转变的指导意见》(教发〔2015〕7号)、《福建省人民政府关于加快发展现代职业教育的若干意见》(闽政〔2015〕46号)和《福建省教育厅 福建省发展和改革委员会 福建省财政厅关于开展普通本科高校向应用型转变试点工作的通知》等文件精神,高校应把办学思路向服务地方经济社会发展、产教融合校企合作、培养应用型技术技能人才、增强学生就业创业能力等方面转变。福建商学院作为新建应用型本科院校,应按照市场需求导向、服务地方经济的基本思路进行人才培养。

### (二) 闽菜传承与发展面临瓶颈

近十年间,闽菜在川、湘、粤等各路菜系的冲击下,在福建省内都逐渐失去了主导地位。当前闽菜传承与发展遭遇的瓶颈主要是厨师素质不高,烹饪高等教育严重滞后。福建烹饪教育在中职、中技学校发展较早,截至目前,福建省仅有三所院校开设高职烹饪类专业,尚无一所院校开设本科烹饪类专业,高层次烹饪人才培养规模太小,对于闽菜的传承与发展来说是杯水车薪,要推动闽菜的繁荣发展,应加强闽菜烹饪人才培养,尤其高等教育层次的闽菜烹饪人才培养。

### (三) 学校人才培养与闽菜人才需求脱节

闽菜产业应用性和操作性强的特点决定了烹饪专业相对其他专业更具应用性特征。当前高等院校烹饪专业人才培养明显与闽菜产业的人才需求

脱节,存在着学生学习积极性不高、培养的人才不愿进入餐饮行业以及人才流失率高等问题,因此当前烹饪专业闽菜烹饪人才培养模式不能缓解闽菜烹饪人才紧缺的现状。

### (四) 校企合作育人停留在浅层次合作

当前烹饪专业在开展校企合作育人时并非找不到合作企业,而是校企双方合作育人达不成共识,难以开展深入合作。这主要是因为校企双方资源不对称、目标不一致等问题,学校服务企业能力不足,学校的目标是培养人才,酒店餐饮企业的目标则是弥补用工短缺和降低人力成本。

为了解决校企合作育人中存在的问题,福建商学院与福州聚春园集团在长期校企合作的基础上进一步深化产教融合,创新人才培养模式,成立特色产业学院——福建商学院聚春园烹饪学院,发挥企业育人的重要主体作用,通过资源共享、优势互补,促进人才培养供给侧和产业需求侧结构要素全方位融合,培养符合闽菜产业发展需要的高层次应用型人才,提升服务区域产业发展的能力。

## 三、产业学院模式对烹饪专业人才培养的作用

我国烹饪本科教育始于1993年,至今全国开办烹饪本科教育专业的院校只有16所<sup>[5]</sup>,烹饪本科教育时间相对较短,规模较小。高校在烹饪人才培养过程中普遍存在专业技能师资严重匮乏、校内实践场地不足、社会服务能力不强等问题,而企业恰恰可以很好地解决这些问题,校企合作成为烹饪专业人才培养行之有效的方式,产业学院作为校企深度产教融合的新模式,对烹饪专业人才培养质量的提升具有显著作用。

### (一) 提高烹饪专业建设水平

我国烹饪高等教育起步较晚,学科建设不完善,资源不足,这些因素限制了高校烹饪专业建设的发展。产业学院是在原有校企合作的基础上,产教深度融合,实现企业主体育人作用,通过引入企业优势资源,实现校企异质资源互补,推动烹饪专业建设改革,加快烹饪专业的建设发展,带动相关专业的建设与改革。福建商学院烹饪专业开办至今只有八年时间,通过与福州聚春园集团的校企协同育人,已成为福建省主要的闽菜高层次应用型人才的培养

基地，并获国侨办授牌设立“海外惠侨工程——中餐繁荣基地”，通过学历教育、技术培训、在线授课等，支持海外侨胞发展中餐事业，提升海外中餐业水平，弘扬中华饮食文化。

#### （二）创新烹饪人才培养模式

传统烹饪人才培养模式存在人才培养目标分散、与行业人才需求脱节、学生创新创业能力差、学生对口就业率等问题，难以满足福建省餐饮行业对高层次烹饪人才的需求。通过成立烹饪产业学院，企业作为育人主体实质性参与烹饪人才培养，创新烹饪人才培养模式，明晰人才培养目标，重构课程体系，开发课程资源，共建实践平台，融通职业能力，保障烹饪人才培养质量。福建商学院与福州聚春园集团联合成立聚春园烹饪学院，打破了原有松散的校企合作人才培养模式，实施校企双主体育人，有利于开展深层次、立体化、全方位的烹饪人才培养。

#### （三）提升烹饪师资队伍质量

师资是人才培养质量的关键，受全国烹饪高等教育现状和公办本科院校人事招聘制度限制的影响，全国高校烹饪师资普遍存在不足的情况，尤其是高水平烹饪实践类师资缺乏，严重影响烹饪高端技能型人才培养。通过成立产业学院，引入企业高水平技能师资，补齐学校实践类师资不足的短板，同时通过校企共培产业学院师资，打造一支高水平双师双能型师资队伍，提升烹饪师资队伍质量。福建商学院聚春园烹饪学院根据人才培养需求遴选高水平师资组建学院师资库，并通过校企师资结对子的方式，提升师资双师双能水平，为烹饪人才培养提高保障。

#### （四）打造烹饪专业发展特色

一方面，新建应用型本科高校沿袭老本科高校的学科专业建设方式难以取得突破，另一方面，应用型本科高校应突出应用性，按照市场需求导向和服务地方经济的基本思路进行人才培养，所以成立烹饪产业学院是打造烹饪专业发展特色的最佳路径。福建商学院与福州聚春园集团共同成立聚春园烹饪

学院，使校企协同培养高层次闽菜人才成为福建商学院烹饪专业发展的最大特色。

#### 四、福建商学院聚春园烹饪学院烹饪专业人才培养改革的实践探索

福建省高校在深化产教融合、组建产业学院方面进行了大量的研究和实践，并形成了产业学院建设的“福建模式”，目前福建省高校产业学院建设主要有校企、校行、校地、闽台四类合作模式<sup>[6]</sup>，其中以福建农林大学安溪茶学院、福州大学紫金矿业学院、三明学院—中兴通讯 ICT 学院、龙岩学院专用机械装备学院、武夷学院圣农食品学院 5 所福建省示范性产业学院为代表<sup>[7]</sup>。福建商学院聚春园烹饪学院采用的是校企合作模式，在借鉴其他高校产业学院建设实践经验的基础上，根据福建商学院的自身情况，探索福建商学院聚春园烹饪学院的人才培养改革路径。

##### （一）理顺产业学院管理机制

产业学院是深化产教融合带来的全新校企合作模式，实施校企“双主体”育人，为保障聚春园烹饪学院工作的开展，校企双方应联合成立学院管理委员会或专业教学委员会，负责学院人才培养方向、课程体系构建、教学任务分配、师资队伍建设、实践活动开展等校企协同人才培养工作的协商管理，并制定协商管理规程，比如校企双方每学期轮流组织至少一次校企协同人才培养会议，总结本学期工作和落实下学期工作。在此基础上，进一步健全管理机制，成立学院董（理）事会，实行董（理）事会领导下的院长负责制，制定、完善学院管理制度，设置固定岗位，校企共同配备专职人员负责学院教学、科研、师资、培训等具体工作，明晰学院资金使用、利益分配等制度，保障学院运转。

##### （二）共建校企协同课程体系

校企双方共同成立专业指导委员会，根据闽菜行业人才需求，制定闽菜产业人才培养方案。在学校原烹饪专业课程体系的基础上，突出闽菜产业和共建企业特色课程，优化专业课程内容，在保障专业知识和能力培养的基础上，融入闽菜文化，共建

企业文化,校企共同制定课程标准、编制特色课程教材;校企共同授课,理论课程由学校教师主体负责,企业教师负责较少课时的行业实践应用教授,实践课程由企业教师负责,学校教师负责基础实践技能教授。在此基础上,进一步深化教学改革,突破原有人才培养束缚,以行业人才需求为中心,重建人才培养模式,重置课程体系,重新分配课时,降低必修课课时,增加选修课时,根据学生基础、兴趣差异,进行差异化能力培养。同时,校企联合进行项目开发,将真实工作与课程融为一体,让学生在项目工作的过程中完成知识学习,毕业前全面接触和融入相关产业。

### (三) 共享校内校外实践基地

校企设施、设备、场地共享共用,企业利用学校的教育优势资源进行员工技能、素养、文化提升培训,学校利用企业运营优势资源将企业岗位的真实工作融入到学生的全过程学习中,可采用“现代学徒制”方式,让学生与企业师资建立现代师徒关系,在校学习过程中,学生课程实践、实习实训、课外时间都可跟随师傅在企业的真实工作岗位上开展实践活动。同时,进一步加强校外实践基地建设,企业资源引入校内,校内资源引入企业,校企联手建立校内实践基地——聚春园校园快捷餐厅,企业运营管理人员入驻学校,学生在校内即可完成真实工作场景下的实践活动,学校将继续教育引入企业,企业员工可在企业边工作边学习,完成继续教育学习。

### (四) 共培双师双能型师资队伍

校企双方充分发挥自身优势,为产业学院构建一支数量充足、结构合理的师资队伍。学校通过外引和内培构建聚春园烹饪学院高学历、高职称的营养、教育及管理师资队伍,提升理论教学和科研水平,聘请企业高管或技能大师兼任专业带头人,选拔培养具备一定教育能力和拥有扎实烹饪技能、高水平餐饮厨房管理经验的企业人员担任聚春园烹饪学院兼职教师,保障技能和管理能力培养。在此基础上,进一步探索人事制度改革,实现校企人事编制共用,校企共建共享师资队伍。鼓励学校教师到

企业任职工作,学校教师在企业的任职工作可抵扣学校部分工作量,以提升他们的双师能力;吸引企业高技能人才进入产业学院任教,将他们纳入学校教师培训、教学管理、绩效考核、职称晋升管理体系中,以提升他们的教育教学能力。实行校企双主体培养、双主体考核、双主体付酬,打造一支与专业设置相适应、高素质、专业化的双师双能型师资队伍<sup>[4]6</sup>。

### (五) 共推闽菜文化的传承发展

校企共担闽菜传承与推广的社会责任,通过校企优势资源整合,共同开展闽菜师承、流派、典故等传统文化研究,挖掘、总结闽菜发展历史、闽菜文化、经典菜点等资料,整理出版闽菜相关图册、书籍等文献资料,传承和弘扬闽菜美食文化,共同开展“闽菜味道”特色食材和菜品研发等闽菜的传承与推广工作。在此基础上,进一步拓展服务范围,面向海内外烹饪行业从业者开展线下教育培训;通过拍摄闽菜烹制VR、网络平台直播、线上互动教学等形式开展线上教育培训;赴海外开展闽菜美食展示、厨艺培训等活动,提升闽菜的海外影响力,弘扬中华美食文化。

### 参考文献:

- [1]刘伟.精准扶持措施得力——解读《关于推动闽菜“走出去”的指导意见》[J].中国连锁,2017(10):35-36.
- [2]林仕彬.校企合作背景下高职院校人才培养质量保障体系的构建——以中山职业技术学院专业镇产业学院的实践为例[J].职业教育,2015(7):44-53.
- [3]刘育峰.产业学院背景下人才培养模式研究[J].成人教育,2010(3).
- [4]李宝银,陈荔,陈美荣.转型发展中应用型本科院校产业学院建设探究[J].教育评论,2017(12):3-6.
- [5]卢志林.烹饪与营养教育专业本科教学现状与教材建设初探[J].传播与版权,2017(4):148-150.
- [6]张坚豪,李熙.应用型本科高校产业学院建设策略[J].三明学院学报,2018(10):95-100.
- [7]孙柏璋.转型发展视阈下福建高校产业学院改革试点研究[J].教育评论,2018(7):19-22.

## Exploration of Culinary Talent Cultivation Reform under the Mode of School-Enterprise Collaborative Education

—A Case Study of Juchunyuan Culinary College of Fujian Business University

XIE Baotian

( Department of Tourism and Hospitality Management , Fujian Business University , Fuzhou 350012 , China)

**Abstract:** The school-enterprise collaborative education has long played an important role in the cultivation of applied talents and the industrial college is an example of this mode integrating industry with education. More and more colleges and universities begin to actively try this mode. Fujian Business University and Fuzhou Juchunyuan Group set up Juchunyuan Culinary College of Fujian Business University , a characteristic industrial college , to carry out practical exploration from five aspects: management mechanism , curriculum system , practice base , teaching staff and inheritance of Fujian cuisine to collaborate on cultivating high-level applied culinary talents.

**Key words:** school-enterprise collaborative education; culinary; talent cultivation

( 责任编辑 陈达晨)

( 上接第 69 页)

## Research on the Implementation of Suning's "New Retail" Model

WU Chaoyun<sup>1</sup> , YU Changbin<sup>2</sup>

( 1. Department of Economic Management , Fuzhou Software Technical Vocational College , Fuzhou 35003 , China;

2. Rural Credit Bank of Fuzhou , Fuzhou 35000 , China)

**Abstract:** With the help of the Internet , Internet of things , big data , artificial intelligence and other technologies , Suning's "New Retail" model uses both online and offline channels to build a complete digital consumption scene for customers and fully meet their different needs. In the process of operation , there are still some problems , such as the zero sum game between online platform and offline physical stores , the design error of the same price online and offline , IT system to be upgraded , logistics to be accelerated and online marketing tools to be improved. Therefore , it is necessary for Suning to improve the implementation strategy of the "new retail" model by repositioning online and offline functions , reconstructing the online and offline price formation mechanism , making full use of various online marketing tools , upgrading the information system and giving full play to the role of the logistics system , so as to obtain sustainable competitive advantages.

**Key words:** New Retail; Suning; O2O

( 责任编辑: 练秀明)