

2021年四川省职业教育教学成果奖

中餐烹饪专业中职技能人才“三全四融”模式  
协同育人改革与实践

成果总结



成果名称	中餐烹饪专业中职技能人才“三全四融” 模式协同育人改革与实践
主要完成人	刘志勇、李想、尚书勇、杨爽、崔香 汪莹、郑霏、涂艳丽、童光森、梅丽
主要完成单位	四川省东坡中等职业技术学校 四川旅游学院、成都师范学院
所属类别	职业教育
代码	174102
序号	Z17007

## 中餐烹饪专业中职技能人才“三全四融”模式 协同育人改革与实践

本成果围绕国家“十四五”规划和 2035 年远景目标、国家职业教育改革实施方案等重大战略对职业教育高质量发展的要求，面向区域发展与学生成长的热切需求，深化职业教育与普通教育的融通发展，深度探索职业教育改革，系统开展各级各类项目，在中餐烹饪专业创建了“三全四融”中职技能人才培养新模式并进行了实证研究。

项目团队根据学校基础条件，积极开展中职人才培养理论与实践探索，通过中餐烹饪专业人才培养改革大调研、中职技能人才培养大讨论等多种途径促进全体教师、学生和管理干部更新中职学生培养理念，形成了“以学生为中心”“以成果为导向”培养理念和瞄准高素质、高技能的复合型技术技能人才培养目标的教改思路共识。

团队以 OBE 职业人才培养理念为核心助力，以 CDIO 职业人才培养模式为重要参考，深挖中职人才培养的核心要务，尤其是中职学生文化素养较低、内外培养环境较差、培养质量标准不齐、评价考核体系较弱等关键问题，构筑了“全员育人、全程育人、全方位育人”理念+“融文化、融环境、融证书、融目标”的“三全四融”中职技能人才培养模式。

融文化包括文化课堂、研学实践、专题讲座、文化美食等，显著提升了中餐烹饪专业人才的文化素养、文学品味与产品质量，并对烹饪专业人才的后期发展产生不可估量的影响；融环境则采用名厨进校园、大师上讲坛等形式进行名师指路并传承“工匠精神”，名店名企与学校双主体深度合作并瞄准行业发展需要进行双元育人，建设高质量、高水平实习实训平台实现产教深度融合；融证书则采用课证融通形式将学历证书与技能证书有机融合，将培养方案、课堂标准、教材教参、实训基地、教师能力等深度

结合助力课证融通的实现；融目标则将中职与普教融通、中职与高职融通、中职与本科融通，克服培养目标不统一的沉痾痼疾，形成一体化培养路径，中高本共建协作机制，促进优势互补，实现协同育人。

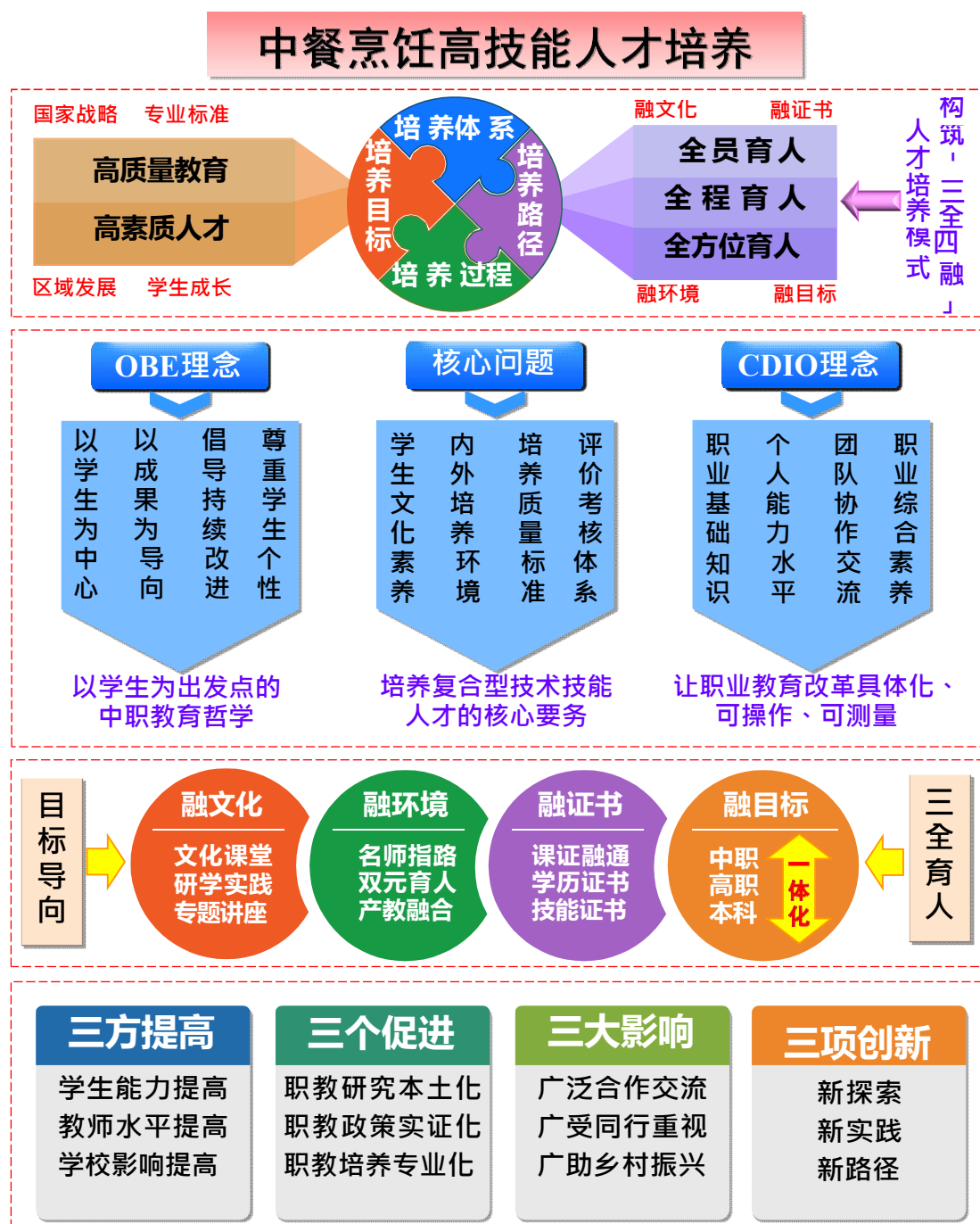


图 1 “三全四融”中职技能人才培养新模式

“三全四融”模式改革实现了学生能力提高、教师水平提高、学校影响提高等三方提高，促进了职教研究本土化、职教政策实证化与职教培养

专业化，产生了广泛合作交流、广受同行重视、广助乡村振兴等三大深远影响，探索形成了助力高素质复合型技术技能人才培养的新探索、新实践、新路径。

项目团队依托各自单位并协同教育主管部门、教研部门等积极开展本成果的校内应用与校外推广，在全省多所中职校进行了应用，并与开设烹饪、食品相关专业的高职、本科院校形成双向互认、纵向流动、已通过东西部协作向省外拓展，使本成果在实际应用中得到了很好的实践检验。

## **一、成果主要解决的教学问题**

### **（一）中餐烹饪专业中职生文化素养亟需提升**

《国家职业教育改革实施方案》中明确全面提升职业教育的文化自信是办好新时代职业教育、加快实现职业教育现代化的重要内容。但是中职学生大多学习习惯不优，文化课程底子较薄，文学品味明显不足，严重影响未来发展。

### **（二）中餐烹饪专业中职生内外环境亟需改善**

国家、省市的职教政策明确要求促进校企“双元”育人，健全工学结合的育人机制，全面推广政府引导、行业参与、社会支持、企业和职业院校“双元”育人的中国特色现代学徒制。但是中餐烹饪专业的内部教学条件、外部实习实训环境仍显不足，普遍停留在厨师技校水平，未能形成专业化的人才培养环境。

### **（三）中餐烹饪专业中职生课证融通亟需提升**

《国家职业教育改革实施方案》明确要求，深化复合型技术技能人才培养培训模式改革，借鉴国际职业教育，启动 1+X 证书制度试点工作。如何将文化课与技能课有机结合，如何实现学历证书与技能证书双丰收，如何在获取文凭的同时拓展就业创业本领，已成为必须深度思考的问题。

### **（四）中餐烹饪专业中职生培养目标亟需清晰**

国家、省市的职教政策明确要求健全职业教育人才培养体系。建立职业启蒙教育、中等职业教育、职业专科教育、职业本科教育和应用型本科教育、专业学位研究生教育纵向衔接的培养体系。但是中职未与普教形成双向互认，更未与高职、本科院校形成纵向流动，更未形成协同育人。

## 二、成果解决教学问题的方法

(一) 循序渐进，摸索前行，职教改革努力廿八年

本成果最早源自 1993 年的课题《四川省东坡中等职业技术学校烹饪专业专业建设和人才培养模式研究》。在研究过程中，注重实践探索，采用资源整合、教产研结合、模块化教学方法，28 年不忘初心，砥砺前行。

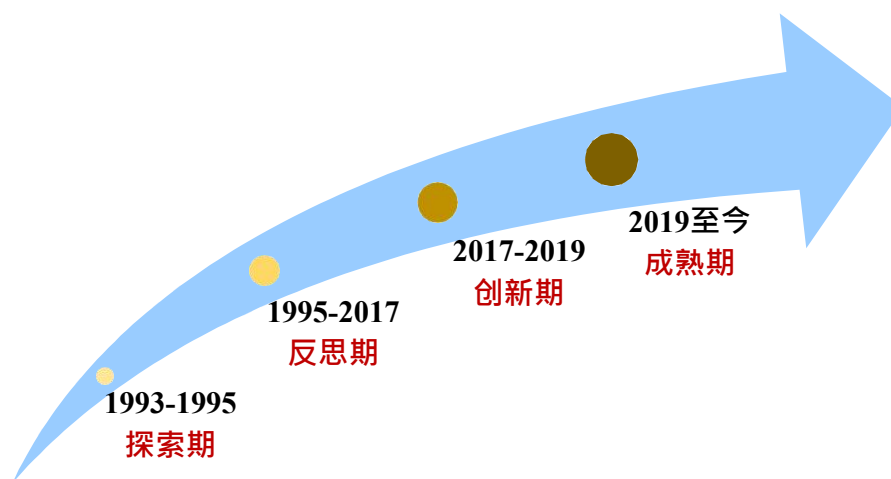


图 2 “三全四融”模式探索改革时间路径

**I. 探索期（1993-1995 年）：**开办烹饪专业，开展中餐烹饪专业中职技能人才培养教育早期实践。

**II. 反思期（1995-2017 年）：**反思中餐烹饪专业中职技能人才培养的诸多关键问题，并不断寻求解决办法。

**III. 创新期（2017-2019 年）：**通过人才培养改革大调研、大讨论，逐渐形成“以学生为中心”“以成果为导向”培养理念和瞄准高素质、高技能的复合型技术技能人才培养目标的教改思路。

**IV. 成熟期（2019 年至今）：**“三全四融”协同育人模式形成并推广。

## （二）精准施策，对症下药，职教改革实证化之路

### 1. 融文化：中餐烹饪专业中职技能人才培养的奠基工程

以文化课堂、研学实践、美食创新等多方面相结合，打牢中职生的文化基础，提升文学修养，并融入美食产品生产与设计中，短期助力学习效果，长期助力职业发展。

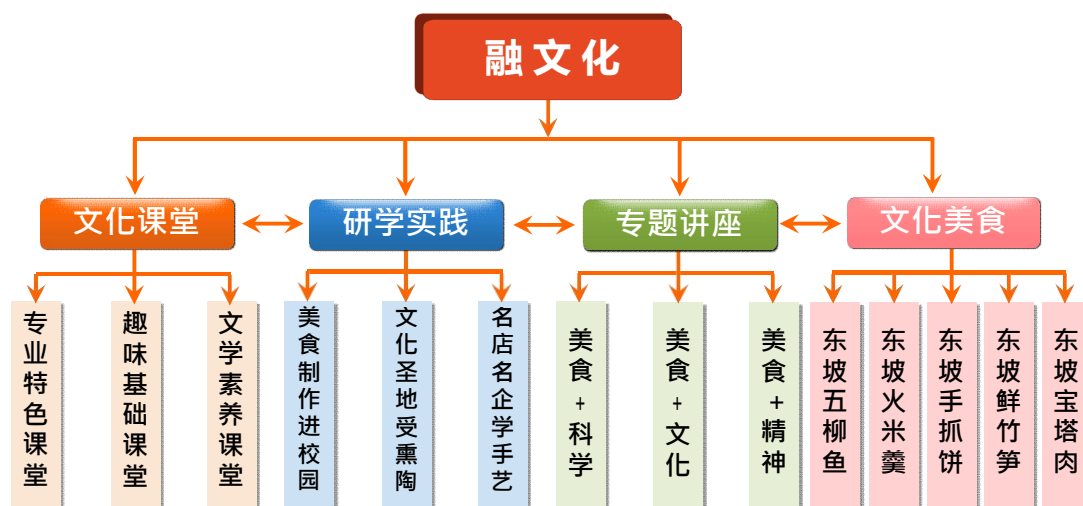


图3 融文化改革探索



图4 融文化改革实践

## 2. 融环境：中餐烹饪专业中职技能人才培养的发展动力

名厨进校园、大师上讲坛等形式传承工匠精神，政校家企多方结合、名店名企与学校“双主体”深度合作并瞄准行业需要进行“二元”育人，建设高质量实习实训平台，实现产教深度融合，形成人才培养不竭动力。

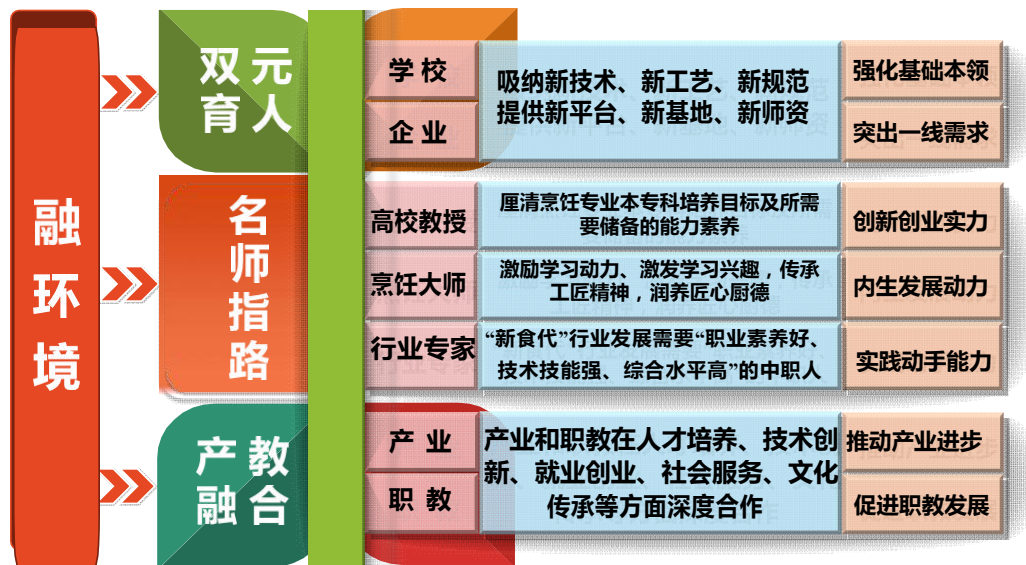


图 5 融环境改革探索



图 6 融环境改革主要合作企业

### 3. 融证书：中餐烹饪专业中职技能人才培养的就业保障

采用课证融通形式将学历证书与技能证书有机融合，将培养方案、课堂标准、实训基地、教师能力等深度结合，实现德智体美劳全方位育人，助力课证融通的顺利实现，拓展就业创业本领，缓解国家结构性就业矛盾。



图 7 融证书改革探索

### 4. 融目标：中餐烹饪专业中职技能人才培养的进阶之路

中职与普教双向互认，中职与高职、本科纵向流动，克服人才培养目标不统一的沉疴痼疾，形成一体化培养路径，共建协作机制，促进优势互补，实现协同育人。协同育人方式包括整合专家资源，共建工作团队；推进人员互派，共建师资队伍；促进资源共享，夯实教改基础；完善工作机制，加强协同联动。

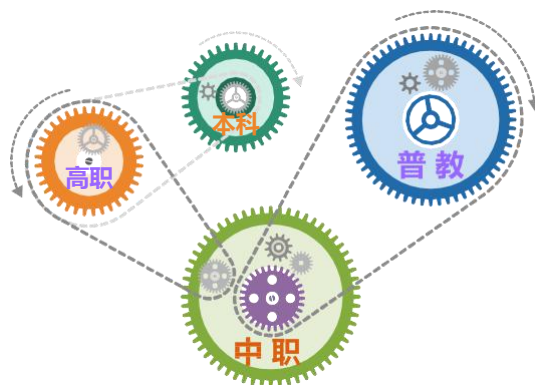


图 8 融目标改革探索



(三) 评价反馈，持续改进，职教改革模式精细化

### 1. 科学评价，及时反馈

基于函数关系进行评价： $F(X) = a(X_1)^2 + b(X_2) + c(X_3) + d(X_4)^{1/2}$

式中的 $X_1$ 、 $X_2$ 、 $X_3$ 、 $X_4$ 分别代表融文化、融环境、融证书、融目标， $a$ 、 $b$ 、 $c$ 、 $d$ 为常数。每学期进行一次评价，作为下一步完善的基本依据。

### 2. 三全育人，全程监督

将“全员育人、全程育人、全方位育人”理念应用至“四融”全程。融环境不仅仅是校企“双主体”，还包括政校家企的全员调动。融文化不仅仅是课堂，还包括课堂内外、校园内外的全程、全方位时空配合，培养优秀习惯。融证书则是全员、全程、全方位进行，方能保证课证融通。融目标更多的是全员育人的介入与思考。

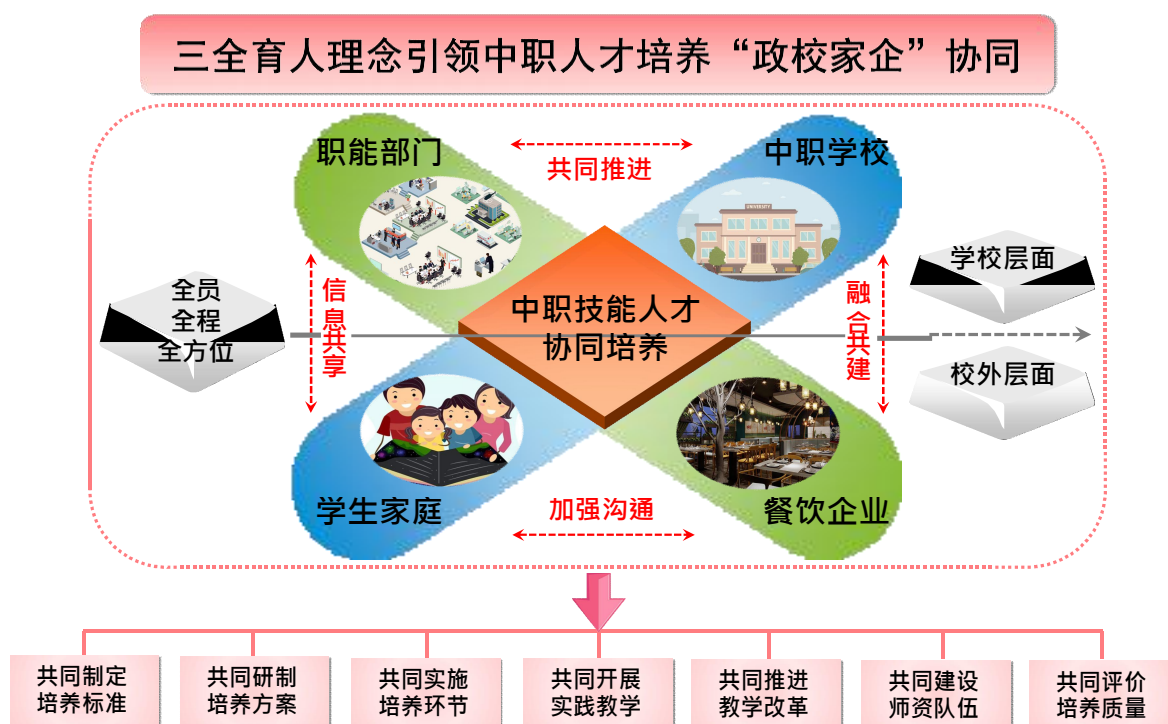


图 9 “三全育人”与四融相互作用推进教学改革

## 三、成果的创新点

(一) 理念创新：“三全四融”模式是职教理念模式的新探索

“三全四融”模式改革与实践提高了学生能力、教师水平和学校影响，促进了职教研究本土化、职教政策实证化与职教培养专业化，产生了广泛合作交流、广受同行重视、广助乡村振兴等三大深远影响。本成果特有的中高本协同育人模式是职教人才培养理论研究中国化、本土化的新探索，是对中职人才培养本土理论的有益补充。

## （二）模式创新：“三全四融”模式是职教文化自信的新实践

中职教育德育教育是灵魂，专业教育是核心，文化教育是重要支柱，文化基础课程培养为学生的职业发展筑基，特色地方文化的浸润为学生的职业发展铸魂。特色地方文化中的东坡饮食文化蕴含中餐烹饪菜品制作文化，东坡诗词富含养生文化，将东坡文化融入中餐烹饪专业中职技能人才培养具有鲜明的时代特征，多维提升了学生综合素质、对丰富技能和共创共建厚重文化育人环境大有裨益。中餐烹饪专业技能人才培养的核心是专业技能教育，在专业技能课程中深挖东坡文化内涵，赋予菜品精神意涵，形成东坡菜品体系，推动学生基础技能技术的进步。在文化融入的过程中，师生共同成长，在东坡文化中吸取营养，开发新工艺、新菜品。

## （三）路径创新：“三全四融”模式是职教人才培养的新路径

历经廿八年砥砺探索，以特色地方文化为益引领，以“名师”“名店”“名企”“名品”为基础，建立了诸多中餐名师工作室，与餐饮企业从战略到战术深度融合，参与了“东坡味道”产业建设、“川厨之乡”品牌创立、川派餐饮示范先行区等代表性工作，并将这些工作反哺教学实践，助推课证融通顺利实现，与高职、本科实现协同创新，共享平台、专家等资源，共建师资队伍，均为人才培养新探索、新路径。“三全四融”模式系统解决了中职生文化素养较低、内外培养环境较差、无统一培养质量标准、评价考核体系较弱等关键问题，系统响应了国家职教改革提出的各项要求，实现了职教人才培养改革的“顶天立地”。

## 四、成果的推广应用效果

### （一）中职学生能力明显提高

中餐烹饪专业学生近 3 年获奖 100 余项，代表性奖项包括：

2021 年四川省职业院校技能大赛获三等奖；

2020 年全国扶贫职业技能大赛四川省赛获三等奖；

2021 年眉山市第十二届中职师生综合素质大赛获一等奖 1 个、二等奖 3 个、三等奖 2 个；

2019 年眉山市第十一届中职师生综合素质大赛获二等奖、三等奖各 3 个。

烹饪学子展示出积极向上的良好风貌，形成比、学、赶、超浓厚学习氛围，综合能力明显提高。

从 2019 级学生最近的实习就业情况来看，98%被北京多家企业直接录用，2%的同学被本地高端餐饮企业录用，如眉山宾馆、大隐厨房等。2020 级在校生已受到多家企业的积极关注。各实习就业单位对学校烹饪专业的学生予以高度评价，并热切希望能与学校保持长期合作。

### （二）中职教师水平明显提高

烹饪教师均拥有高级职业资格等级证书，且有中国烹饪大师 1 名、四川工匠 1 名、眉州名匠 1 名、眉州名厨 1 名。近 3 年获奖 150 余项，其中国家级 4 项、省级 18 项、市级 30 余项。代表性奖励包括：

2019 年第七届成都国际非物质文化遗产节非遗美食技艺展暨非遗美食技艺邀请赛获特金奖 1 项、金奖 3 项；

2020 年眉山市中职教师教学能力大赛活动获二等奖；

2020 年眉山市职业技能大赛“中式烹调”项目获二等奖；

2020 年四川省第一届营养配餐技能竞赛决赛获优秀奖；

2021 年眉山市中职教师教学能力大赛活动获一等奖、二等奖。

除了系列奖项，还出版有《热菜制作技术》《面点基本功实训教程》等多本专著，发表多篇高质量学术论文。多名教师被聘为中等职业教育教学指导委员会委员、东坡名菜评委会专家库成员，教师教学科研能力和专业技能全面提高。

### （三）学校品质影响明显提高

中餐烹饪专业生源数量、质量明显提升。专业带来的声誉影响带动学校整体发展，全校学生数屡创新高。生源火爆的前提下，学校对中餐烹饪专业报名学生设门槛进行筛选，学生素质有所保证。学校近年来荣获各种奖励 10 余项，其中国家级 1 项、省级 2 项。学校影响日渐提高。

### （四）成果推广效果显著

上海食品科技学校、四川省旅游学校、眉山市彭山区职业高级中学、四川省丹棱职业高级中学校、四川省青神中等职业学校、四川省东坡中等职业技术学校等应用“三全四融”模式协同育人实践探索后，各个方面都发生了较大变化。

一是学校转变了教学模式，加强校企合作，主动将名师名店名企引入校园。

二是教师转变了传统的教学方法，将传统文化多方位融入到教学课堂，教学成果显著。

三是学生学习积极性提高，在各类竞赛中多次获奖，职业素养得到大幅度提升。

实践证明，中餐烹饪专业中职技能人才“三全四融”模式协同育人改革与实践能够良好实现与中餐烹饪技能人才培养与社会需求有机衔接，教育教学成效显著。

### （五）社会影响力不断扩大

#### 1. 广泛合作交流

根据全国职业教育大会主要精神，加快构建现代职业教育体系迫切需要中职高职本科贯通培养。学校近几年与各中职兄弟学校、高职院校及本科院校不断加强合作交流，与区内外兄弟学校加强烹饪专业建设等各方面交流学习，积极开展成果推广交流 50 余次，其中全国交流 4 次，省级交流 12 次。



图 10 “三全四融”模式推广交流掠影

通过与四川省旅游学校、眉山市彭山区职业高级中学、四川省丹棱职业高级中学校等同类院校交流合作，优化了教改模式。与四川旅游学院、成都师范学院、眉山职业技术学院等本科、高职院校深度合作，共建高水平师资队伍，共享优势资源平台，实现协同育人。尤其是在 2021 年 6 月，

通过全国中等职业学校东西部合作办学对接活动，与多家职业学校签订合作办学协议，为中餐烹饪专业下一步快速发展提供了契机。

## 2. 广受同行重视

近三年，接待各级领导百余人次，接待来访学校 50 余次，学校烹饪专业作为特色专业受到来访客人的广泛认可与高度评价，“三全四融”人才培养模式受到同行的高度重视。

全国政协常委、人口资源环境委员会主任，国务院发展研究中心原主任、党组副书记，中国发展研究基金会理事长李伟一行到校考察调研“赢未来计划”实施情况，并对学校运用中餐烹饪专业优势为中国发展研究基金会“阳光校餐”项目进行食物烹饪方法指导给予高度评价。眉山市委副书记、市长罗佳明，市政协主席王影聪等领导陪同调研，对中餐烹饪专业人才培养方案及发展中外合作办学做出了细致的指导。

省市领导多次调研烹饪专业人才培养质量，对于“三全四融”模式协同育人改革与实践高度评价。

区委领导多次到到校视察工作，对学校先进的教学设备、“三全四融”人才培养模式、协同育人机制、校企多主体育人等予以高度评价。

## 3. 广助乡村振兴

学校社会服务在形式、对象、层次、地点呈现多样化，为乡村振兴，区域经济发展提供餐饮人才。近 3 年来从事的社会服务有：学校食堂从业人员提供职业技能培训 2000 余人次、幼儿园食品安全技能竞赛级培训 3000 余人次，乡厨、餐饮行业员工提供职业技能培训与考证培训 1000 余人次，中小學生提供劳动实践体验课程和暑期托管服务等 1000 余人次。

学校与小学合作进行课外劳动实践体验活动，带领小学生进入学校烹饪实训基地进行烹饪课堂体验 3000 余人次，如清明节包青团，端午节包粽子，中秋节制作月饼等方式让学生切身感受中国饮食文化的力量。中餐烹

饪专业学生利用专业知识和技能，服务于学校校务接待活动 300 余人次，制作烹饪主题观赏展台、主题宴席等，受到到访客人一致好评。

整个模式产生了良好的社会影响，学生能力素质越来越好，学校品质影响越来越高，家长愈加放心满意。



图 11 “三全四融”模式形成良好社会影响