

中高贯通下新时代西餐专业课程体系的

优化与创新

——旅游学院李晓教授与商务学校西餐专业方向建设指导研讨会

为响应职业教育高质量发展号召，打通“课堂与职场”的人才培养通道，12月22日下午，我校聚焦烹饪、西餐两大专业，以教学改革为抓手、以资源整合为支撑，相继推进“两堂融合”实践转型与中高衔接课程优化，用实干探索复合型技术人才培养新路径。



“课堂 + 食堂”：让教学在真实场景中“活”起来

为了打破理论与实践的壁垒，我校烹饪专业将引入“两堂融合”教学改革理念，将传统课堂迁移至真实厨房运营场景，实现从“学做菜”到“卖菜品、懂经营”的质变升级。改革以“成果导向、销售即评价”为核心，构建了“项目式教学 + 岗位模

拟 + 成本管控”的三维实践机制：学生通过单菜品 2-4 次全流程精训，强化原料处理、烹饪操作、出餐服务等核心技能；低年级负责基础加工与品控，高年级主导成品制作与销售，轮岗体验收银、烹调、摆盘等岗位，完整模拟餐厅运营链条；同时自主核算食材成本、设计梯度套餐，将经济意识融入职业素养培养。

教学更注重“能做能说能思能创”的综合能力塑造：要求学生阐述菜品设计理念与工艺特色，鼓励传统菜品微创新；引入万能蒸烤箱、探针测温等现代智能化设备，用科学参数替代经验判断，接轨行业技术标准。未来，专业还将探索校企共建实训餐厅、教师转型项目经理等模式，让课堂真正成为职业场景的“预演场”。

中高贯通：为人才成长搭建“阶梯式”通道

为破解中职与高等教育衔接断层、课程与行业发展脱节等难题，我校特聘请旅游学院教授李晓老师讨论“中高贯通，赋能未来”西餐专业课程体系优化研讨会。会上，我校汇报了现有人才培养模式与模块化课程体系建设成果，直面中高衔接不畅、技术更新滞后、实训资源有限等挑战。

旅游学院李晓教授结合高等教育人才培养趋势与行业需求，提出针对性优化建议：构建“基础技能 + 创新管理”分层课程体系，强化中高阶段知识衔接；嵌入餐饮数字化、营养学、

前厅服务管理等跨学科元素；升级实训场景，打造模拟高端餐饮、创新工坊等实践平台。与会教师围绕课程结构、技能大赛方向等问题深入交流，初步达成课程共建、定期指导等长期合作意向。此次研讨会明确了课程优化的具体路径，为打通“中职 - 高职 - 行业”人才成长通道奠定了坚实基础。



从“两堂融合”的场景化实践，到中高贯通的阶梯式培养，我校烹饪专业始终以“培养企业真正需要的复合型技术人才”为核心，深耕职业教育改革。未来，学校将持续推进教学模式创新、资源整合与校企协同，让每一位学子在“做中学、创中评、用中成长”，在职业道路上稳步前行！

供稿 烹饪系

拟稿：王

悦 梁瑞君

图片：李玖羊 梁雪梅

审稿：郑存平 陈坤浩