

高职院校烹饪专业急救教育课程体系的建设和实施

卜培娇 陈启运 孙超

江苏旅游职业学院，江苏省扬州市，225000；

摘要：本文基于餐饮行业规范与应急救护的内在逻辑关联，深入剖析当前高职院校烹饪专业急救教育的现实状况。从课程深度融合、实训场景建构、校企协同育人等维度系统探索急救教育融入人才培养的实施路径，旨在为构建兼具专业特色与实践价值的急救教育课程体系提出思路。

关键词：高职院校；烹饪专业；急救教育

DOI：10.64216/3080-1494.26.02.037

急救是指在意外或疾病发生时，施救者利用现场适用物资对伤病者进行初步救援及护理的紧急医疗行为。急救教育主要内容涵盖心肺复苏术、创伤急救基本技术、常见急症及意外伤害的现场处理等^[1]。近年来，国家对学校急救教育工作给予了高度重视。自 2021 年教育部印发《关于开展全国学校急救教育试点工作的通知》开始，至 2025 年，全国已建设三批急救教育试点学校，共计 4127 所，覆盖各级各类学校，其建设目的在于大力推动急救教育的普及和深入发展^[2]。

急救教育能够显著提升高校在面对突发事件时的应急响应能力，并进一步推动急救知识在社会的广泛普及^[3]。基于高职院校的人才培养目标，将急救教育融入技术技能型人才培养中，可为社会培养乐于施救、敢于施救、善于施救的复合型优秀人才。苏伟英以长江职业学院为例，探索在学校成为急救教育试点学校建设的契机下，研究校园急救教育的实施路径和方法，将急救教育融入技术技能型人才培养中，要建设规范制度，加强师资队伍建设和创新急救宣传、整合多方资源^[4]。

部分高职院校通过开设选修课、举办专题讲座等方式向学生传授急救教育知识和技能，但从整体角度来看，急救教育在高职院校的实施效果还有待提升，一方面，课程缺乏连贯性和系统性；另一方面，教学方法相对单一，以理论教授为主，缺乏实践平台和机会^[5]。高校要构建科学合理的急救教育课程体系，需要明确课程目标、丰富课程内容、采用多样化教学方法和建立科学评价体系^[6]。目前已有学者针对急救教育融入高职体育课程和老年保健与管理专业大学生急救素养展开研究，强调体育课已经不是单一用来提高身体素质和运动技能的课程，融入急救知识是未来的发展趋势，是自我保护和自我解救的提升手段；老年保健与管理专业学生需要掌握对老年人常见疾病的急救处理方法，采用专业课程教育和急救教育相结合的方式，以提高该专业学生的老年人

相关急救知识水平和能力^[7-8]。

本文以高职院校烹饪专业学生为研究对象，通过实证调查该专业学生急救教育的现实状况，探究其急救教育课程体系建设的合理路径，为餐饮行业输送更多“技艺精湛、安全意识强、应急能力突出”的复合型技术技能人才。

1 餐饮行业与应急救护的必然关联

餐饮行业与应急救护的必然关联，根植于行业特性、政策要求与场景风险的三重驱动。

1.1 行业特性中的基础需求

餐饮场所作为高频次、高流动的公共服务空间，具有人员密集的核心特征，日常运营中顾客和员工可能面临突发疾病或意外伤害，应急救护能力并非“可选配置”，而是直接关系到生命安全的“必备能力”。一方面，掌握应急救护能力能够第一时间处置突发状况，最大限度降低伤害程度，保障人员生命安全；另一方面，应急救护能力的展现直接影响品牌口碑，有助于提升顾客的满意度和忠诚度，塑造良好的企业形象，既是餐饮企业履行社会责任的直接体现，也是推动社会“人人学急救”氛围形成的重要载体。

1.2 政策规范中的刚性约束

国家层面的行业规范已明确将应急救护相关要求纳入“硬性标准”，从制度层面使餐饮行业与应急救护深度绑定。2014 年 12 月 1 日起开始实施的《餐饮服务突发事件应急处置规范》中，明确规定了餐饮企业应急组织机构及职责、一般方式应急处置、信息发布和新闻报道、预防预警、应急结束和应急事故分析等要求。依据国家有关法律、法规制定的《餐饮业促进和经营管理办法》自 2025 年 6 月 15 日起施行，《办法》中第十条明确指出“餐饮服务经营者应当建立健全突发事件应急

预案、应对机制,明确职责分工,落实责任。发生突发事件时,应当立即启动应急处理工作程序并及时向政府有关部门报告事件情况及处理结果”。

1.3 场景风险中的重要防线

餐饮场所的运营场景中,客观存在多重危险源,覆盖顾客和员工两大群体,贯穿“前厅-后厨”全区域,直接要求将应急救护能力作为“风险应对核心手段”。对顾客而言,高温餐食易引发烫伤、地面湿滑易导致滑倒绊倒、食物误食或异物卡喉可能危及生命,突发高血压、哮喘等疾病更是难以预判;对员工而言,刀具操作易造成切割伤、后厨高温环境易引发烫伤灼伤、低温冷藏区可能导致冻伤、搬运食材或操作设备时可能发生跌伤、设备伤害等。这些风险并非“偶然事件”,而是日常运营中的“隐患”,这些“隐患”的存在,客观上要求从业者必须具备系统的急救知识和实操能力,才能在风险发生时快速响应,构筑起保障人员安全的重要防线。

行业特性决定了应急救护的“基础需求”,政策规范强化了应急救护的“刚性约束”,场景风险凸显了应急救护的“防线价值”,三者共同构成了餐饮行业与应急救护不可分割的必然关联,推动餐饮行业从“被动应对”向“主动防控”转型,成为行业高质量发展的重要支撑。

2 烹饪专业学生急救教育的现实状况

以江苏旅游职业学院烹饪科技学院在校生为调查样本进行调查分析。

2.1 认知急救知识掌握情况

调查结果显示学生基础急救知识认知良好,烫伤烧伤处理和“黄金4分钟”认知度最高;在核心急救技能的深度了解上,学生表现出明显的“认知断层”,心肺复苏(CPR)和气道异物梗阻急救等核心急救技能存在“了解但不精通”现象,仅10.4%的同学能够清楚描述心肺复苏(CPR)操作步骤,41.7%的同学知道气道异物梗阻急救大概方法但不确定名称和步骤;在急救包扎这一专项知识上,学生的掌握情况薄弱,与烹饪专业实操中可能出现的切伤、划伤、磕碰伤等场景需求脱节,56.2%的学生不太能区分常见包扎方式的适用部位,仅10.4%能清晰区分不同包扎对应的身体部位,多数学生对包扎的认知仅局限于“用绷带缠住伤口”。

2.2 学习意愿与培训需求

根据问卷调查的结果分析学生参与急救教育专项培训次数,22.9%的同学表示没有参与过急救教育有关

培训,6.25%的同学多次参加;其余同学1-2次参加,这说明多数学生对急救教育有初步接触,但系统性、深入性的培训参与仍显不足;对学生学习急救知识的意愿进行统计,93.8%的同学学习意愿强烈,表示非常愿意主动学习急救知识,认为对自身和他人均有帮助;就“开展急救培训课程,你希望培训内容重点涵盖哪些方面”这一问题进行调研,学生的需求呈现出明确的优先级排序,结果依次为:心肺复苏、海姆立克急救法、外伤包扎与止血、烫伤/触电处理、突发疾病应急处理;在教学形式选择上,学生的偏好呈现出鲜明的“实践导向”特征,91.7%的同学倾向授课形式里包含实操演示。

2.3 课程设置及实践安排

学校开设的课程中《大学生安全教育》课程有急救理论板块,但当前承担该门课程教学任务的教师多为辅导员,普遍缺乏餐饮行业从业经历,对厨房设备特性、食材处理风险点、餐饮服务流程中的应急需求缺乏直观认知;《烹饪安全与卫生》专业基础课中含有厨房伤害处理内容,目前暂未开设《餐饮应急救护》等专业选修课。学校依赖急救中心、红十字会等外部机构组织的短期培训开展普及教育,培训内容以心肺复苏、创伤包扎等通用技能为主,普遍缺乏行业场景化演练;专业实训实习环节将重点放在技能提升,存在急救教育缺失问题,导致学生在真实场景中缺乏应急处置经验。

3 对策与建议

3.1 构建“专业师资+定制化内容”双驱动体系

3.1.1 优化师资结构,弥补行业认知缺口

组织承担烹饪专业学生《大学生安全教育》课程任务的辅导员参与餐饮行业实践培训,熟悉厨房设备的操作风险、食材处理的安全隐患以及餐饮服务全流程的应急场景,形成直观认知;邀请餐饮企业安全负责人、厨房管理人员担任兼职教师,参与课程设计与教学,确保内容贴合行业实际。

3.1.2 整合课程资源,强化专业关联性

将《大学生安全教育》中的急救理论板块与专业实际进行融合,新增“厨房常见伤害应急处置”“餐饮场所突发事件响应流程”等模块;开设《餐饮应急救护》专业选修课,扩大课程覆盖范围,针对烹饪工艺与营养、酒店管理等专业设置必修学分;开发专门的急救教育校本课程,针对餐饮行业的特点和需求,编写具有针对性的教材,涵盖厨房常见意外伤害、顾客突发疾病的急救知识和技能,将急救教育内容系统化、专业化,形成完整的急救教育课程体系。

3.2 打造“场景化 + 常态化”实训模式

3.2.1 开发行业专属场景化演练项目

联合急救中心、餐饮企业共同设计演练内容，围绕厨房场景、服务场景、后勤保障场景开发标准化演练方案，配备模拟厨房设备、仿真人体模型等工具，让学生在贴近真实的环境中练习急救技能，避免仅依赖通用的心肺复苏、创伤包扎培训，确保演练内容与职业需求高度匹配。

3.2.2 推动急救教育与专业实训实习深度融合

将急救教育实践环节延伸到实际操作场景中，例如，在烹饪实训中，当学生操作厨房设备时，任课教师要适时提醒学生注意安全，讲解可能发生的意外情况及相应的急救方法；在餐饮服务实训中，模拟顾客突发疾病的场景，让学生进行现场急救处理。同时，与实习单位建立协同机制，要求学生在实习期间参与企业组织的急救演练和实际应急处置工作，实习考核需包含急救技能掌握情况，避免实训实习环节出现急救教育缺失。

3.3 建立“考核 + 激励”双保障机制

3.3.1 强化急救技能考核与资质认证衔接

制定针对性考核标准，以厨房场景会出现的突发应急处置，如刀具伤害包扎、高温烫伤处置；服务场景会出现的突发应急处置，如顾客心肺复苏、异物卡喉急救等场景救护作为考核重点，建立急救技能考核体系，要求烹饪相关专业学生在毕业前通过考核；同时与红十字会、急救中心合作，将初级救护证纳入专业人才培养要求，开设校内考证培训课程，提供报名、培训、考试一站式服务，提高取证率，缩小技能掌握效果与行业需求的差距。

3.3.2 完善激励机制和激发学生主动参与

对通过初级救护证考核、在急救技能竞赛中表现优异的学生，作为典型事例广泛宣传，给予证书奖励、奖学金加分或实习推荐优先权；同时，在学生就业指导中强调急救资质的重要性，向用人单位优先推荐具有初级救护证的学生，择优安排优质岗位。鼓励学生加入校园急救志愿者队，参与校内外各项活动、比赛的急救保障，积累行业相关实践经历，形成良性循环。

4 结语

将急救教育深度融入高职院校烹饪专业课程体系

建设，既是响应餐饮行业安全升级需求的必然选择，也是落实职业教育“类型教育”特征的重要实践。通过课程体系的场景化重构、实训场景的沉浸式再造、师资团队的双能化建设、校企合作的深度化协同，可有效破解传统急救教育“碎片化、形式化、脱离行业”的困境，使急救能力从“附加技能”内化为学生的“职业本能”，为餐饮行业输送更多“技艺精湛、安全意识强、应急能力突出”的复合型技术技能人才，助力产业高质量发展与人民美好生活需求的实现。

参考文献

- [1] 商永梅, 孙劲野. 高校开展急救教育的路径探索与研究[J/OL]. 吉林医药学院学报, 1-4[2025-11-12].
- [2] 教育部办公厅. 关于做好第三批全国学校急救教育试点建设和管理工作的通知[A]. 教体艺厅函(2025)19号.
- [3] 商永梅, 孙劲野. 高校开展急救教育的路径探索与研究[J/OL]. 吉林医药学院学报, 1-4[2025-11-12].
- [4] 苏伟英, 冯利. 急救教育试点下将急救教育融入技术技能型人才培养的路径探索[J]. 卫生职业教育, 2025, 43(06): 16-18.
- [5] 张丽萍. 急救教育融入高职院校人才培养的路径探索[J]. 四川劳动保障, 2025, (16): 92-93.
- [6] 林秀, 林逸萱, 朱黎, 等. 高校急救教育课程体系的构建与实施[J]. 大学教育, 2025, (06): 26-30.
- [7] 张景青, 陈正书. 高职院校体育课程中引入急救教育的实践研究——以广东财贸职业学院为例[J]. 运动与健康, 2025, 4(04): 137-140.
- [8] 杨圣楠, 许婷, 朱晓艳, 等. 老年保健与管理专业大学生急救素养调查分析[J]. 卫生职业教育, 2025, 43(12): 118-121.

作者简介：一作：卜培娇（1998.02-），女，汉族，江苏扬州人，硕士研究生，助教，研究方向：学生教育管理。

二作：陈启运（1997.03-），男，汉族，安徽砀山人，硕士研究生，助教，研究方向：学生思想政治教育。

三作：孙超，1997.02-），女，汉族，吉林梅河口人，硕士研究生，助教，研究方向：学生思想政治教育。