

产业适配与高质量就业双导向：烹饪专业群建设的问题诊断与路径革新——以云南三鑫职业技术学院为例

黄蓉 张杨玲 高晨渊

云南三鑫职业技术学院，云南文山，663000；

摘要：本次调研聚焦烹饪专业人才培养全链条相关主体，覆盖初高中毕业生家长、初高中生、烹饪专业在校生、毕业生及企业五类群体，回收有效问卷381份，其中《初高中毕业生家长调查问卷》46份、《初高中生调查问卷》149份、《烹饪专业在校生调查问卷》118份、《烹饪专业毕业生调查问卷》20份、《企业端调查问卷》8份。调研围绕专业认知、课程匹配度、实训需求、就业质量、校企合作五大核心维度，系统梳理烹饪专业群建设现状、多方诉求及产业适配问题，为专业群优化升级提供数据支撑。

关键词：产业适配；高质量就业；高职烹饪专业

DOI：10.64216/3080-1494.26.03.031

1 核心发现：专业优势与不足

1.1 专业优势

(1) 社会认可度与报考基础扎实

家长层面：93.48%的家长支持孩子报考烹饪专业，核心关注“技能实用（78.26%，可就业可创业）”与“就业需求（60.87%，营养配餐师等岗位紧缺）”，仅6.52%持反对态度（数据来源于《初高中毕业生家长调查问卷》）。

学生层面：42.28%的初高中生考虑报考，90.68%的在校生因“个人兴趣（喜欢美食制作研发）”选择该专业，77.97%的在校生认为就业方向契合“健康化、工业化、数字化”产业趋势（数据来源于《初高中生调查问卷》《烹饪专业在校生调查问卷》）。

(2) 就业适配性与基础技能保障有力

毕业生就业稳定性高：95%的毕业生全职从事烹饪相关工作，85%的第一份工作与专业完全相关，50%能在1个月内独立上岗（数据来源于《烹饪专业毕业生调查问卷》）。

企业认可基础培养：100%的企业认为院校培养对学生工作有帮助，70%评价毕业生“实操能力强、岗位适应快”（数据来源于《企业端调查问卷》）。

(3) 课程体系框架完整，核心内容获认可

在校生课程满意度达98.31%，其中新兴产业类课程（预制菜工艺、营养配餐设计）满意度93.22%，传统烹饪类课程满意度79.66%，职业能力类课程（餐饮成本核算、食品安全管理）满意度89.83%（数据来源于《烹饪专业在校生调查问卷》）。

1.2 存在不足

(1) 新兴技能覆盖不足，与产业需求脱节

认知与教学缺口：仅30.87%的初高中生了解“预制菜工艺”，毕业生中30%反映“营养配餐设计、智能设备操作等新兴技能需重新学习”；院校对“智能厨房设备运维”“预制菜标准化生产”等产业热门内容覆盖不足（数据来源于《初高中生调查问卷》《烹饪专业毕业生调查问卷》）。

(2) 软技能培养薄弱，企业刚需能力缺失

毕业生反馈：45%认为学校缺乏“云南特色食材食品安全追溯操作”“应急问题处理（菜品返工、设备故障）”能力培养，40%指出“餐饮成本控制（特色食材损耗核算）”能力不足（数据来源于《烹饪专业毕业生调查问卷》）。

企业需求：62.5%的企业提出需加强“表达能力、创新能力”，50%关注“食品安全风险管控意识”（数据来源于《企业端调查问卷》）。

(3) 校企合作深度不足，企业顾虑突出

合作形式单一：100%的企业愿意提供实训岗位，但仅25%参与“共建实训基地”，12.5%参与“校本教材开发”，合作停留在基础层面（数据来源于《企业端调查问卷》）。

核心顾虑：87.5%担忧“学生实操能力差影响生产效率”，50%顾虑“学生留任率低，培养后流失”（数据来源于《企业端调查问卷》）。

(4) 就业质量待提升，薪资与期望错位

薪资水平低：100%的毕业生月薪集中在3000元及以下，而38.14%的在校生产期望4000-5000元，31.36%期望6000元以上，差距显著（数据来源于《烹饪专业毕业生调查问卷》《烹饪专业在校生调查问卷》）。

证书价值有限：70%的毕业生认为在校考取的证书（如中式烹调师证）“仅为简历加分项，非企业录用核心标准”（数据来源于《烹饪专业毕业生调查问卷》）。

2 改进方案

2.1 课程体系优化：聚焦“新兴技能+软技能”双补位

(1) 强化新兴产业适配课程

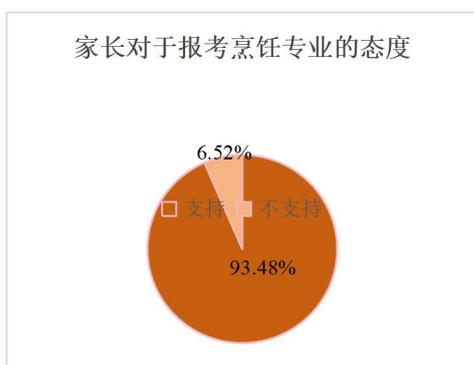
新增核心内容：结合产业趋势与学生需求，开设“云南特色预制菜标准化生产与质量控制”“智能厨房设备运维（自动炒菜机、烘焙生产线操作）”课程，提升“高端健康食材（低GI食物、植物肉）应用”教学深度（数据来源于《烹饪专业毕业生调查问卷》《烹饪专业在校生调查问卷》）。

(2) 结构调整：精简“理论通识类（与技能无关）”课程（35%毕业生认为帮助最小），将“餐饮数字化工具操作（库存软件、食品安全追溯系统）”融入职业能力类课程（数据来源于《烹饪专业毕业生调查问卷》）。

(3) 补齐软技能短板

新增实用模块：针对企业刚需，增设“云南特色食材损耗核算”“跨部门协作（与采购对接食材供应）”“应急问题处理（设备故障、菜品返工）”内容，通过企业真实案例强化实操（数据来源于《烹饪专业毕业生调查问卷》《企业端调查问卷》）。

2.2 实训与校企合作深化：从“基础合作”到“深度融合”



(1) 升级实训条件，匹配岗位需求

设备补充：按在校生诉求，新增“预制菜标准化操作台”“营养检测实验室”，更新智能烘焙设备（数据来源于《烹饪专业在校生调查问卷》）。

时间优化：开放周末实训车间，延长实训时长，满足23.73%在校生“强化实操技能”的需求（数据来源于《烹饪专业在校生调查问卷》）。

(2) 创新校企合作模式，降低企业顾虑

推广“订单班”：优先与中餐酒楼（62.5%企业类型）、11-300人规模企业（75%企业规模）合作，按企业需求定制培养（62.5%企业计划年招5人以内）（数据来源于《企业端调查问卷》）。

共建实训基地：联合企业打造“模拟中央厨房”“云南特色食材研发车间”，邀请企业厨师长担任兼职导师

（数据来源于《企业端调查问卷》）。

2.3 职业发展支持强化：破解认知偏差，明确晋升路径

(1) 强化职业认知普及

针对家长：通过“学校升学指导+餐饮行业亲友分享”（45.65%家长信息来源），普及“新兴岗位前景”“无烟厨房等环境改善措施”，缓解顾虑（数据来源于《初高中生毕业生家长调查问卷》）。

针对学生：借助短视频平台（67.79%初高中生信息来源），制作“预制菜研发员工作日常”“营养配餐师职业路径”科普内容，覆盖12.08%“不了解职业”的学生（数据来源于《初高中生调查问卷》）。

3 烹饪专业建设建议

3.1 构建“产业需求导向”的专业群课程体系

(1) 动态调整课程模块：建立“企业需求-课程优化”联动机制，每学期联合餐饮、连锁酒店、预制菜企业梳理岗位技能清单，将“预制菜工艺更新”“智能设备升级”等产业动态纳入课程，确保课程与岗位需求匹配度达80%以上^[1]（数据来源于《企业端调查问卷》《烹饪专业毕业生调查问卷》）。

(2) 强化区域特色课程：围绕“云南特色食材（野生菌、鲜花）”“非遗美食（过桥米线、建水烧豆腐）”开发专项课程，如《云南野生菌预制菜研发》《非遗滇菜制作技艺》，帮助学生形成区域专属技能竞争力，适配文旅融合餐饮企业需求（数据来源于《烹饪专业毕业生调查问卷》《企业端调查问卷》）。

3.2 打造“校企协同”的实训教学体系

(1) 建设“企业化”实训基地：按企业真实场景布局实训空间，引入连锁餐饮中央厨房的“标准化操作流程”“食材管控体系”，让学生在实训中熟悉企业生产模式（数据来源于《企业端调查问卷》《烹饪专业在校生调查问卷》）。

(2) 推行“项目制”实训教学：以企业真实需求为导向设计实训项目，如“为连锁餐饮开发滇式预制菜”“为学校设计健康营养餐”，学生分组完成从研发到落地的全流程，提升实操与创新能力^[2]（数据来源于《企业端调查问卷》《烹饪专业毕业生调查问卷》）。

3.3 建立“全周期”的职业发展支持体系

(1) 入学阶段：专业认知引导：通过“企业开放日”“校友分享会”，让新生了解烹饪专业职业全貌（含传统、新兴、管理岗位），结合个人兴趣制定学习规划（数据来源于《初高中生调查问卷》《烹饪专业在校生调查问卷》）。

(2) 在校阶段：技能与职业素养双提升：将“职

业礼仪”“沟通技巧”融入日常教学,通过“职业技能竞赛(烘焙比赛、营养配餐大赛)”提升技能水平,同时对接企业实习,提前积累工作经验^[3](数据来源于《烹饪专业在校生调查问卷》《企业端调查问卷》)。

3.4 完善“多方参与”的专业群评价体系

(1) 引入企业评价维度:将企业对学生“实操能力、职业素养”的评价纳入课程考核,占比不低于30%;定期邀请企业参与“专业群建设研讨会”,提出课程优化、实训改进建议(数据来源于《企业端调查问卷》《烹饪专业毕业生调查问卷》)。

(2) 建立毕业生跟踪机制:对毕业生开展1-3年跟踪调研,收集“岗位适配度、薪资增长、晋升情况”数据,反向优化专业群课程与实训设置,确保专业群建设持续贴合就业市场需求(数据来源于《烹饪专业毕业生调查问卷》)。

4 高质量就业分析与努力方向

4.1 高质量就业现状分析

(1) 就业基本盘稳定,但结构待优化

优势:传统岗位(酒店主厨、面点师)需求稳定(67.39%家长知晓、80.54%初高中生知晓),毕业生专业相关就业率95%,成为就业保障(数据来源于《初高中毕业生家长调查问卷》《初高中生调查问卷》)。

短板:70%的毕业生从事“后厨打荷”等基础岗位,新兴岗位(预制菜研发员、营养配餐师)入职率仅10%;薪资全部低于3000元,与在校期望差距大(数据来源于《烹饪专业毕业生调查问卷》《烹饪专业在校生调查问卷》)。

(2) 企业需求明确,但人才供给错位

企业紧缺岗位:50%企业紧缺“中式烹调师”,12.5%紧缺“非遗美食传承人助理”,但毕业生高端技能不足,难以适配高价值岗位(数据来源于《企业端调查问卷》《烹饪专业毕业生调查问卷》)。

4.2 高质量就业努力方向

烹饪专业的高质量就业方向如下:

(1) 国际烹饪方向:可在国际酒店、邮轮及国外相关企业从事技术和餐饮管理工作。该方向要求从业者具备国际视野和跨文化交流能力,熟悉中西餐烹饪工艺、西点制作技术等,还需掌握专业英语,以适应国际化的工作环境。

(2) 烹饪工匠方向:主要负责餐饮企业、餐饮连锁企业及餐饮食品相关企业的烹饪产品研发、设计和制作。从业者需具备较强的烹饪技能,掌握宽厚的烹饪科学、营养学知识,能够根据市场需求和消费者口味,创

新和改良菜品。

学校在烹饪专业高质量就业努力方向:

(1) 技能升级:从“操作型”到“复合型”

核心路径:推动学生掌握“烹饪技能+数字化工具+管理基础”,如“预制菜研发+智能设备操作”“营养配餐+成本控制+宴会设计+菜品研发+食材应用创新”,适配企业对复合型人才的需求(数据来源于《企业端调查问卷》)。

(2) 岗位拓展:向新兴领域与高价值岗延伸

重点引导:鼓励学生进入“营养配餐师(60.87%家长关注)”“预制菜研发员(26.09%家长关注)”等新兴岗位,支持“非遗美食传承(12.5%企业需求)”“烘焙研发(53.69%初高中生感兴趣)”等特色岗位,拓宽职业空间(数据来源于《初高中毕业生家长调查问卷》《初高中生调查问卷》)。

(3) 区域布局:匹配企业分布特点

聚焦重点区域:87.5%的企业位于“三四线城市及县域”,优先对接此类区域餐饮企业;同时兼顾“省内发达地区(25.42%在校生意向)”“省外一线城市(18.64%在校生意向)”,平衡就业地域需求(数据来源于《烹饪专业在校生调查问卷》《企业端调查问卷》)。

(4) 产教融合:通过“访问+合作+学习”实现

具体路径:定期选派教师到合作企业进行短期访问,了解行业最新动态与技术革新;与企业共建联合实验室或研发中心,开展技术攻关与项目合作,让学生参与实际项目操作;邀请企业技术骨干与管理人员进校开展讲座与工作坊,传授行业经验与职业素养,实现技能从理论到实践、从单一到综合的全面提升。

5 总结

烹饪专业未来建设需以“产业需求”为核心,以“高质量就业”为目标,通过优化课程体系、深化校企合作、强化职业支持,破解“新兴技能不足、软技能薄弱、校企合作浅、就业质量低”等问题。同时,依托专业特色、区域特色打造差异化优势,推动专业群从“基础培养”向“精准适配产业”升级,最终实现“学生有发展、企业有人才、专业有竞争力”的多方共赢。

参考文献

- [1] 杨光辉,李涛,袁娇.文化育人,文化兴产:东坡饮食文化融入烹饪专业群建设路径研究与实践[J].现代盐化工,2024(6):99-100.
- [2] 薛伟强,曾建雄.探索烹饪营养健康专业群建设新模式——以福州黎明职业技术学院为例[J].科技视界,2022(17):14.
- [3] 周济扬.立足地区发展,推进中职烹饪专业群建设[J].现代职业教育,2020(42):13.