

职业标准对接背景下技工院校烹饪专业教学评价体系构建

薛斌

马鞍山技师学院

摘要: 在职业标准不断完善和职业教育高质量发展背景下,构建与职业标准相衔接的教学评价体系已成为技工院校专业建设的重要内容。针对当前技工院校烹饪专业教学评价中存在的评价导向模糊、过程评价不足和主体单一等问题,本文在分析职业标准能力要求的基础上,明确教学评价体系构建的基本原则,并从评价指标设计、评价方式融合以及评价结果应用等方面提出系统构建路径。研究认为,将职业标准深度融入教学评价全过程,有助于提升评价的科学性与实践性,促进烹饪专业教学质量和人才培养水平的整体提升。

关键词: 职业标准;技工院校;烹饪专业;教学评价体系

在职业教育类型化发展不断深化的背景下,教学评价已成为影响技工院校人才培养质量的重要因素。教学评价不仅承担着检验教学效果的功能,更在引导教学改革方向、优化人才培养模式方面发挥着关键作用。对于以技能培养为核心的烹饪专业而言,科学合理的教学评价体系直接关系到学生职业能力的形成质量及其与岗位需求之间的匹配程度。

近年来,随着国家职业标准体系的不断完善,烹饪类职业技能等级标准、岗位能力规范和行业操作要求逐步明晰,为技工院校专业教学提供了明确的能力参照。然而,在实际教学中,部分技工院校烹饪专业的教学评价仍停留在以课程成绩或单项技能考核为主的层面,评价导向与职业标准之间存在一定偏差,难以全面反映学生的职业胜任力。这种评价方式不仅弱化了评价对教学过程的引导作用,也在一定程度上制约了教学质量的持续提升。

在职业标准对接背景下,重新审视并构建符合技工院校办学特点的烹饪专业教学评价体系,已成为推进教学改革的重要任务。一方面,职业标准以真实岗位能力为核心,其能力结构与技工院校培养目标高度契合,为教学评价指标的科学设定提供了现实依据;另一方面,将职业标准融入教学评价全过程,有助于促进教学内容、教学过程与评价方式的协同发展,增强人才培养的针对性和适应性。

基于此,本文围绕职业标准对接这一核心视角,在分析技工院校烹饪专业教学评价现实问题的基础上,探讨教学评价体系构建的基本原则,并进一步提出具

有可操作性的构建路径,以期为技工院校烹饪专业教学评价改革提供理论参考和实践借鉴。

一、职业标准对接下技工院校烹饪专业教学评价的现实基础

(一) 职业标准视角下烹饪专业能力要求的内涵

职业标准是对特定职业岗位能力要求的系统概括,也是职业教育人才培养的重要依据。烹饪类职业标准通常以岗位实际工作任务为导向,对从业人员在不同层级应具备的知识结构、操作技能和职业素养作出明确规定。从能力内涵看,职业标准不仅强调从业人员对菜品制作的技术熟练度,还高度重视其食品安全意识、操作规范、成本控制能力以及职业道德与团队协作意识等综合素养。这种以“能胜任岗位”为核心的能力结构,为技工院校烹饪专业教学评价提供了清晰的对标框架。

在职业标准视角下,烹饪专业能力呈现出综合化和实践化特征,技能操作与职业素养相互支撑、相互影响。教学评价若仅关注操作结果而忽视过程规范和职业态度,难以真实反映学生的职业能力水平。因此,将职业标准所蕴含的能力结构系统引入教学评价体系之中,是实现评价科学化和规范化的重要前提。

(二) 技工院校烹饪专业教学评价的现实困境

从实际情况看,当前部分技工院校烹饪专业教学评价仍以课程成绩或阶段性技能考核为主,评价内容相对单一,难以全面覆盖职业标准所要求的多维能力。评价过程中过于重视技能操作结果,忽视学生在学习和训练过程中的规范意识、责任意识与持续改进能力,

基金项目: 安徽省教育厅 2023年度安徽省高校科研项目(社科研究,重点/重大)课题《徽菜文化与安徽区域形象建设耦合发展研究》,课题编号 2023AH055288;《餐饮教育行业产教融合共同体机制研究》,课题编号 CYHZW-YB2025001。

导致评价结果对教学改进的指导作用有限。同时,教学评价主体相对单一,主要由任课教师完成,行业企业和用人单位参与程度不足,评价标准与岗位实际需求之间存在一定脱节。这种以校内评价为主的模式,容易弱化评价结果的行业认可度,不利于增强人才培养与就业岗位之间的衔接度。此外,部分评价指标设置缺乏系统性,不同评价维度之间逻辑关联不够清晰,进一步制约了教学评价体系整体效能的发挥。

二、职业标准对接导向下教学评价体系构建的基本原则

(一) 岗位能力导向原则

在职业标准对接背景下,技工院校烹饪专业教学评价体系的构建必须以岗位能力为核心导向。职业标准以真实工作任务为依据,对从业者在不同岗位层级所需具备的技能水平、操作规范和职业素养进行了系统界定,这为教学评价提供了清晰而具体的参照框架。教学评价若脱离岗位能力要求,容易陷入对零散技能或单一操作结果的考核,难以全面反映学生的职业胜任力。因此,评价指标的设置应紧密围绕典型烹饪岗位的实际需求,将原料处理、工艺执行、出品质量、时间控制等关键能力纳入评价重点,同时关注学生在操作过程中的规范意识与责任意识。通过岗位能力导向的评价设计,可以引导教学内容和训练方式向真实工作情境靠拢,使评价结果能够直接反映学生适应岗位的能力水平,从而增强教学评价的职业针对性和实践价值。

(二) 过程评价与结果评价并重原则

烹饪专业技能的形成具有明显的过程性特征,单纯依赖终结性评价难以全面反映学生能力的发展轨迹。若评价仅集中于期末技能考核,容易忽视学生在学习过程中形成的操作习惯、规范意识以及持续改进能力,不利于技能水平的稳步提升。因此,在教学评价体系构建中,应坚持过程评价与结果评价并重的原则。

过程性评价应贯穿于日常教学与实训环节之中,重点关注学生在训练过程中的参与度、操作规范性、问题应对能力以及自我反思与改进表现。结果性评价则侧重对学生阶段性或综合性技能水平的判定,检验其是否达到职业标准所规定的能力要求。通过将两类评价有机结合,不仅能够提高评价结果的全面性和客观性,也有助于发挥评价对学习过程的引导和激励作用,促使学生在不断反馈与自我调整中实现技能的提升。

(三) 多元主体协同评价原则

在职业标准对接导向下,教学评价不应局限于校内教师单一主体,而应构建多元主体协同参与的评价

机制。烹饪专业具有较强的行业属性,企业和行业专家对岗位能力要求具有更为直观和实践性的理解,其参与教学评价有助于增强评价结果的行业认可度和现实针对性。

在具体实施中,可通过校企合作方式,引入企业师傅、行业专家参与学生技能考核、实训评价或成果展示评价,从岗位适应性和职业规范角度对学生进行综合评价。同时,教师在评价过程中应发挥教学引导和专业判断作用,学生也可通过自评与互评方式参与评价活动,形成多方互动的评价格局。多元主体协同评价不仅有助于提高评价的公正性和科学性,也能够促进校企在人才培养目标和标准上的深度对接,为烹饪专业教学质量提升提供有力支撑。

三、职业标准对接背景下技工院校烹饪专业教学评价体系的构建路径

(一) 基于职业标准的教学评价指标体系构建

在职业标准对接背景下,构建科学合理的教学评价体系,首要任务是形成与职业标准相衔接的评价指标体系。烹饪类职业标准通常以岗位实际工作任务为核心,强调技能操作、工作规范与职业素养的综合统一。因此,教学评价指标的设置应突破单一技能考核的局限,围绕职业能力结构进行系统设计。

具体而言,评价指标体系可按照由基础到综合的逻辑进行分层构建。在基础层面,重点关注学生的职业素养与规范意识,包括食品安全意识、操作卫生习惯、职业态度以及团队协作表现等;在技能层面,重点考查学生对原料处理、烹饪工艺执行、菜品质量控制等核心技能的掌握情况;在综合层面,则应关注学生在复杂任务情境下的整体操作能力、问题应对能力与持续改进意识。通过分层设计评价指标,不仅有助于全面反映学生职业能力的发展水平,也能够增强评价体系与职业标准之间的内在一致性。

(二) 教学评价方式与教学过程的深度融合

教学评价体系的有效运行,离不开评价方式与教学过程的深度融合。若评价活动仅作为教学结束后的附属环节,容易弱化其对教学行为和学习过程的引导作用。在职业标准对接导向下,教学评价应嵌入课堂教学和实训教学全过程,使评价成为推动教学质量提升的重要手段。

在具体实施中,可依托任务驱动和情境化教学模式,将评价融入工作任务之中。教师在组织实训教学时,可围绕典型岗位任务设置评价点,对学生的操作过程、规范执行和成品质量进行即时评价,并及时给予反馈指导。同时,可通过学习档案、实训记录等方式,对

学生技能发展情况进行持续跟踪,使评价结果能够动态反映学生能力提升的过程。通过评价与教学过程的深度融合,有助于引导学生在实践中不断修正操作行为,形成符合职业标准的技能习惯。

(三) 教学评价结果的反馈与应用机制完善

教学评价体系的最终目标不仅在于形成评价结果,更在于通过评价结果促进教学改进和学生发展。因此,在构建教学评价体系的同时,还需同步完善评价结果的反馈与应用机制。评价结果若仅停留在分数或等级层面,难以充分发挥其对教学和学习的指导价值。

一方面,学校应建立评价结果反馈机制,将评价数据系统反馈给教师和学生,帮助教师及时发现教学中的薄弱环节,并据此调整教学内容和训练重点;学生也可通过评价反馈明确自身能力短板,制定有针对性的改进计划。另一方面,评价结果还可与课程考核、技能等级认定以及顶岗实习推荐等环节相衔接,增强评价结果在人才培养过程中的实际应用价值。通过完善评价结果的反馈与应用机制,可以有效提升教学评价体系的实践效能,使其真正服务于技工院校烹饪专业教学质量的持续提升。

四、结论

在职业标准不断完善和职业教育高质量发展要求不断提升的背景下,构建与职业标准深度对接的技工院校烹饪专业教学评价体系具有重要现实意义。以岗位能力为导向,将职业标准系统融入评价指标、评价方式与评价主体之中,有助于推动教学评价从“结果导向”向“能力导向”转变。

通过坚持过程与结果并重、多元主体协同参与的评价原则,能够有效提升评价体系的科学性与实践性,使教学评价真正服务于学生职业能力发展和学校人才培养质量提升。未来,技工院校还需在实践中不断完善评价机制,探索评价结果与教学改革、人才发展之间的深度联动路径,从而更好地发挥教学评价在职业教育体系中的引导与保障作用。

参考文献:

- [1] 张玄.基于CIPP模型的中职《烹饪技术》课程教学质量评价指标体系建设研究[D].广西师范大学,2025.
- [2] 孟召升.产教融合背景下中职烹饪专业实践教学的优化创新[J].食品界,2025(5):87-89.
- [3] 孙卉,张红勇,杜密英,等.基于OBE理念视域下烹饪营养学课程混合式教学模式的实践研究[J].中国食品,2024(12):34-36.
- [4] 袁乐学.混合式教学法在烹饪实践课程中的应用与探索[J].产业与科技论坛,2022,21(22):201-203.
- [5] 贾章菲.中职烹饪专业行为导向教学模式下的评价体系研究[J].中国食品,2021(13):95.
- [6] 吴严章.浅谈在当前教育背景下如何开展中职烹饪实训教学[J].中国食品,2021(13):106-107.
- [7] 祝海珍.产教融合背景下高职烹饪专业实践教学质量评价体系的构建[J].教育现代化,2019,6(38):211-212.
- [8] 钱卫.校企合作下的中职烹饪专业实训教学评价实践与改进[J].食品界,2025(5):90-92.