

2. 研究综述与现状分析

2.1 研究综述

从政策层面看，自 2017 年《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》的出台，到 2019 年《国家职业教育改革实施方案》中关于“深化产教融合、校企合作”的要求提出，到《国家产教融合建设试点实施方案》产教融合具体措施的出台，再到 2022 年《职业教育法》与产教融合相关的法律条文的提出，以及 2022 年《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》的出台，已经初步构建了我国职业教育产教融合的政策体系。产业的不断发展是职业教育与时俱进的核心依据，职业教育为产业发展提供了充分的人才支撑，两者相辅相成、缺一不可。一方面，产业要发挥引领、示范作用，以产引教、以产定教、以产促教，在自身发展的同时当好高职教育的实践场所与孵化基地；另一方面，高职教育也要对标产业发展实际情况，做到既不脱离产业发展，又不脱离人才培养战略目标，构建以促进经济社会发展为核心，以“产业+教育”融合应用价值为关键要素，实现政府统筹引领，教育创新发力，企业应用落地，产、学、研、创齐头并进，实现产教融合、相互促进的良性循环。

从学者研究领域看，诸多学者以“专业教育+产教融合”为研究重点，探讨了高职教育产教融合的思路与方法。通过国内代表性的学术网站“中国知网”(<https://kns.cnki.net/>)以“产教融合”为检索主题相关研究数据达到 19499 条（截至 2023 年 7 月 9 日数据），其中近五年（2019 年至 2023 年）的研究成果主要集中在“产教融合”领域、“高职院校”领域、“人才培养”领域、“校企合作”

领域、“职业教育”领域、“人才培养模式”领域。这些领域反映了许多学者的研究热点内容，也反映了大部分的学者研究集中在高等职业教育领域，凸显了“产教融合”的应用性、实践性、学术性，体现了许多高职院校教育教学、人才培养等方面的经验总结与实践成果，如图 1 所示（图 1：“产教融合”研究年度交叉分析图）。

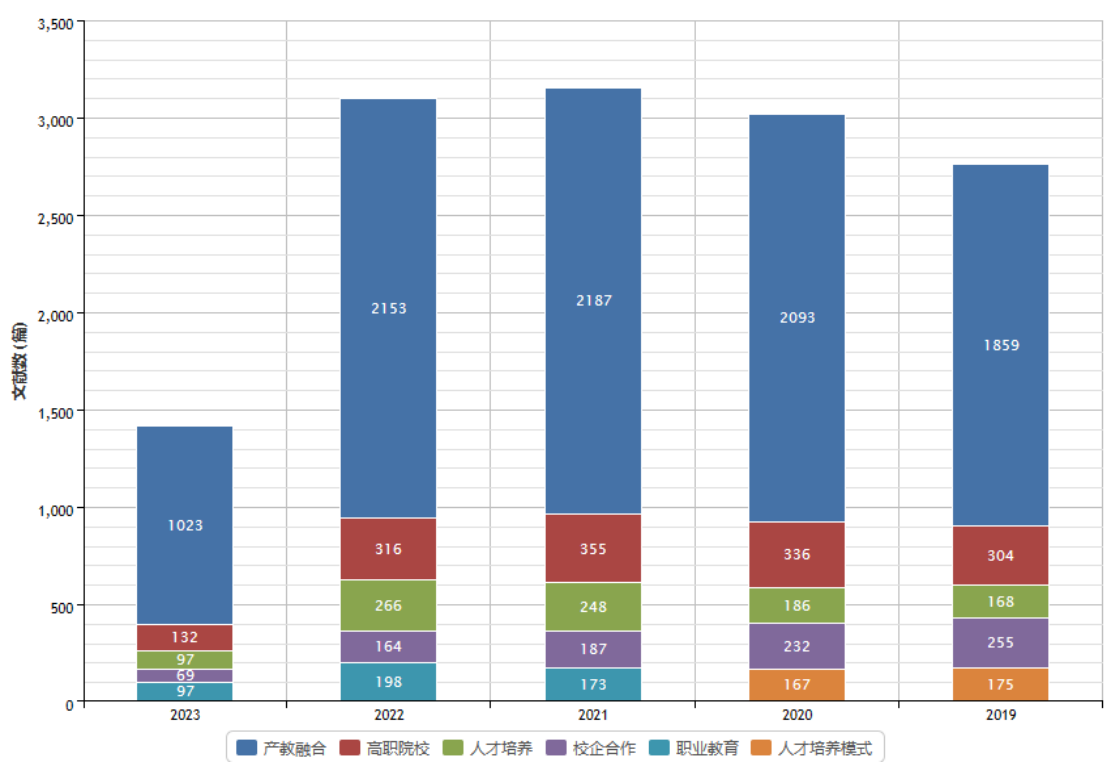


图 1：“产教融合”研究年度交叉分析图

资料来源：中国知网（<https://kns.cnki.net/>）

国内诸多学者的研究总结如下：

其一是产教融合生态系统的研究。何文波等学者（2023）^[1]认为积极推进产教融合协同创新，构建产教融合协同创新生态系统是国家创新发展及高等教育高质量发展的现实需要。因此，需要构建产教融合的协同创新机制、效率测度与评估、风险识别与防控等产教融合协同创新生态系统。

其二是产教融合育人机制的研究。陈海军等学者（2022）^[2]论述了新工科背景下基于“产学研创赛”五位一体的人才培养生态系统建设路径，探索并建立校企产教融合育人机制，突出产业群的育人主体地位。刘悦等学者（2021）^[3]研究了“双高计划”背景下“产学研创”融合生态体系构建，认为构建“产学研创”融合生态体系有助于创新型技术技能人才培养模式的发展。

其三是产教融合的实证研究。黄竞成等学者（2020）^[4]认为，广东技工教育尤其是烹饪教育办学模式特征主要表现在管理体制机制改革、发展规划管理、特色专

业、以赛促教、国际交流、产教融合等六大方面。黄志（2015）^[5]在广东技工教育内涵发展提出过程的基础上,分析了正视技工教育内涵发展面临的问题,从特色发展、强师工程、产教融合、合作交流、教学改革等五大方面研究探索推进广东技工教育内涵发展的对策。

通过“中国知网”(https://kns.cnki.net/)以“烹饪专业产教融合”为检索主题,检索到相关研究数据只有48条(截至2023年7月9日数据),说明了高职烹饪类专业开展产教融合工作的人才培养模式、专业价值体系、实践经验总结等还需要进一步加强研究,以便从更深层次、更高角度探索高职烹饪类专业产教融合高质量发展的路径。因此,从构建广东特色烹饪教育的角度看,以“产教融合”作为切入点,研究“粤菜师傅”背景下高职烹饪类专业产教融合的实践路径,具有一定的研究价值,能够为广东省高职特色烹饪教育的发展做出一定的实践贡献。烹饪专业产教融合相关研究如图2所示(图2:烹饪专业产教融合研究年度交叉分析图)。

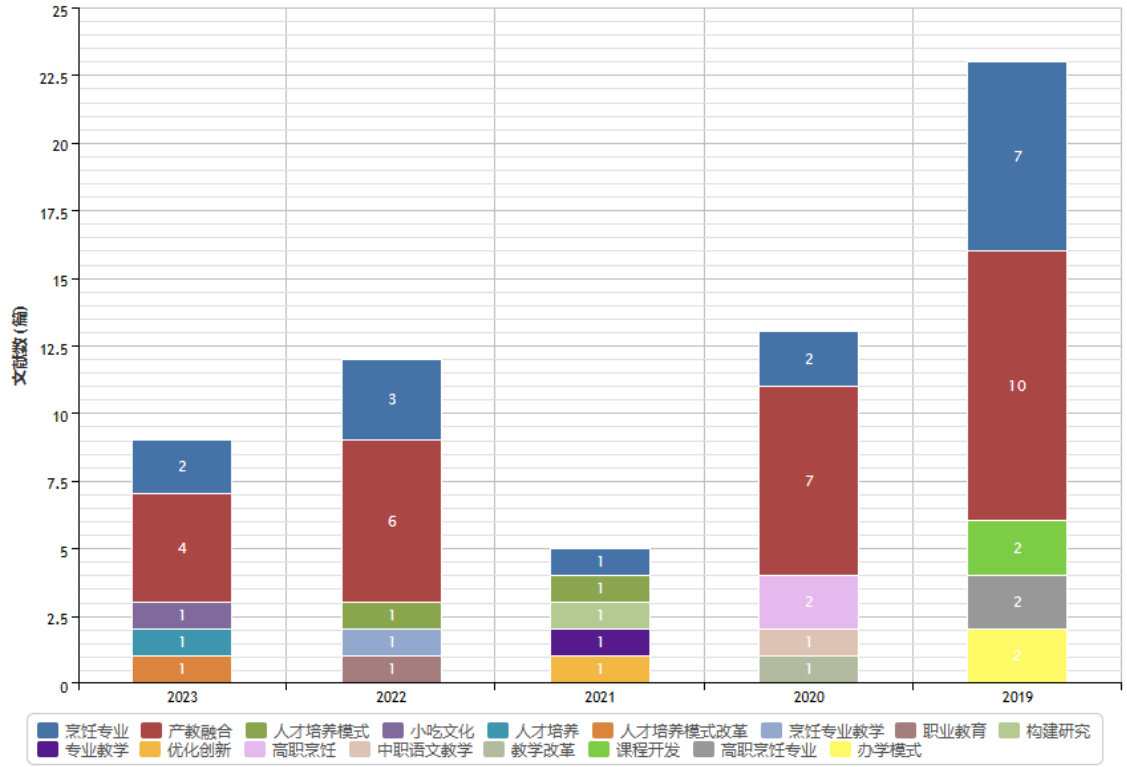


图2：烹饪专业产教融合研究年度交叉分析图

资料来源：中国知网（https://kns.cnki.net/）

国外学者对高职烹饪教育产教融合模式的研究较少,许多学者基于产教融合教育教学模式进行了研究。其中,Cirella Stefano（2022）^[6]以实践理论途径探索产学研创新合作的中介实践,认为传统的协同创新研究主要从协同过程的维持和协同结果的实施两个方面进行。

2.2 现状分析

通过上述国内外学者的研究可以发现,“粤菜师傅”作为广东省的特色工程,具有强有力的政策支持,许多学者以此为政策导向进行了许多应用型研究,取得了丰硕的研究成果。众多国内外学者的研究表明,“产教融合”作为实践变量,不仅适用于高职院校开展校际“产学研”一体化建设,而且适用于深化产教融合的高质量发展路径探索过程。众多的学者在研究中,尚有如下问题还未能找到突破,其一是“粤菜师傅”的政策适应性问题,许多学者将“粤菜师傅”的政策应用范围局限在“技工类院校”,忽略了高等院校尤其是高职院校在“广东技工”人才培养中的重要贡献;其二是“产教融合”的核心与应用问题,产教融合不仅要在模式、方法、途径上有所变革,而且还要更加深入地链接高职院校、行业企业等相关组织,实现产教融合真正落地;其三是高职烹饪类专业与产教融合的逻辑架构问题,许多学者的研究往往侧重于其中的“广东技工导向”与“产教融合”实践,忽略了高职烹饪类专业与“产教融合”双向理论与实践构建的逻辑关系。

因此,本项目以“粤菜师傅”为政策着力点,以高职烹饪类专业产教融合为研究关键点,提出新时代基于“政府、学校、行业、企业”的产教融合发展的新思路,以期促进新时代高职烹饪类专业与产教融合深度发展,加快广东特色烹饪人才培养进程、实现区域教育资源的竞合与发展,提升广东高职烹饪类专业的核心竞争力。

主要参考文献:

[1]何文波,关键.产教融合协同创新生态系统构建策略研究[J].山东商业职业技术学院学报,2023,23(02):88-92.

[2]陈海军,王新莉,郭怡等.新工科背景下基于“产学研创赛”五位一体的人才培养生态系统建设路径——以河南工程学院为例[J].西部素质教育,2022,8(13):28-30.

[3]刘悦,张宗国.“双高计划”背景下“产学研创”融合生态体系构建与对策研究[J].山东商业职业技术学院学报,2021,21(05):32-36.

[4]黄竟成,伍秀芳,李海燕.广东技工教育发展:历程回顾与特征分析[J].职业技术教育,2020,41(33):61-66.

[5]黄志.广东技工教育内涵发展对策研究[J].职业,2015,386(32):10-12.

[6]Cirella Stefano. Creativity and Innovation Management[J]. 2022,31(2):358-375.