

新烹饪视角下烹饪与营养教育创新发展探索

杭东宏

(无锡旅游商贸高等职业技术学校, 江苏 无锡 214000)

摘要: 改革开放以来,我国社会的各行各业不断的发展进步,人们也越来越注重对于更高质量、更高水平的生活的追求。本文从新烹饪视角下人们对烹饪与营养教育专业人才提出的更高要求的角度出发,结合现阶段烹饪与营养教育中存在的问题,遵循烹饪与营养专业的教学原则,对于新烹饪视角下烹饪与营养教育创新发展做出了一些探索实践。

关键词: 新烹饪; 烹饪与营养教育; 创新发展

随着社会科学技术的不断发展和进步,食品加工、贮藏、保鲜和互联网技术的飞速发展,让餐饮行业的企业工作效率逐渐提升,成本逐渐降低,并且品质控制越来越严格。在这一背景下,专业化、精细化和智能化的发展已经成为了餐饮行业的新的创新点,在新烹饪的视角下烹饪与营养教育专业,应当积极的进行自身的教学改革,真正的实现在高速发展的新时代背景下国家对于烹饪与营养专业人才的新要求,教育改革创新不仅仅能够促进人才培养质量的提升还能够以新烹饪的要求为导向,以企业需求为目标,促进整个烹饪与营养教育专业的完善,传统工艺和现代科技的相互融合、相互渗透、相互促进,能够帮助烹饪与营养教育专业在新烹饪下找准自己的定位,实现人才培养规格的跨越。

一、新烹饪视角下对烹饪与营养教育的新要求

(一) 凸显职业定位, 实现多元发展

烹饪与营养教育专业的人才培养目标就是培养高素质、高专业的综合性应用型人才。在新烹饪的视角下烹饪与营养教育专业,更加应当凸显自身人才培养的职业定位,以新烹饪的需求为导向,促进人才的培养,烹饪与营养教育专业的人才培养应当区别于其他专业的人才培养模式,在明确应用型人才培养的基础上,注重学生专业实践能力的提升,让学生能够融入多元化的发展知识,关注学生个性化发展的同时也能够让学生在发展的过程中,找准自身的职业定位。另一方面,从餐饮行业自身的角度来讲,企业分工越来越精细化这就要求从业人员的烹饪技巧上精益求精;企业经营的品牌化就要求从业人员在产品品质控制上要有严格保障;企业餐饮产品的多样化和规模化要求从业人员既有制作的能力也有创新研发的能力;从以上的要求来看,就需要烹饪与营养专业人才培养促进人才的多样化,实现人才培养的分批度、分层次的培养,实现人才的创新能力的提升。

(二) 服务区域经济, 构建烹饪能力

餐饮行业不同于其他行业,餐饮行业局限于某一区域范围内具有一定的知名度。在现代网络信息的背景下餐饮行业的影响力

也逐步的发生了扩散,但主要的还是服务于区域经济,因此在这一背景下,烹饪与营养教育专业应当积极的探索人才培养,适合本地区和本行业的人才模式,并且以这些企业对人才培养的需求制定相应的培养计划,烹饪与营养专业在进行自身的人才培养模式创新的过程中,应当关注到本地区本行业的经济发展规律,让专业人才能够适应本地区的需求的同时也能够促进区域经济的发展,充分的考虑区域经济的发展状况,让烹饪与营养专业既能够凸显出自身培养人才的职业特色,还能够提升本专业在区域经济的影响力度。另一方面,从烹饪与营养教育专业的工科属性来说,需要学生掌握良好的数学、化学等理论知识,从烹饪自身的特点来讲,需要学生具备良好的实践能力,因此在进行烹饪与营养教育专业人才培养质量的改革过程中应当积极的创新学生的烹饪能力,让学生专业能力得到发展的同时也能够构建专业化、多维度的烹饪人才知识体系。

二、新烹饪视角下烹饪与营养教育专业现阶段存在的问题

(一) 教学模式老旧, 以传统学科为中心

受到传统教育观念等影响,我国大部分烹饪与营养教育专业教师在教学的过程中依旧采取的是传统教学模式,这种教学模式不仅仅很难发展学生的职业能力,更是难以实现学生的人才培养目标,并且我国大部分烹饪与营养教育专业在专业课程的设置上,依旧采用的是基础课、专业基础课、专业课和技能课四段式的形式来进行课程体系的设置,但是这种以传统学科为中心的课程体系建设,不仅仅难以凸现烹饪与营养教育专业的专业特色,更是不能够满足市场企业对于烹饪与营养的人才需求,达不到烹饪与营养专业的人才培养目标。在这一背景下教师始终是课程和课堂的中心,让教师的教学内容和市场需求相脱节,难以弥补传统学科为中心的课程体系建设的弊端。

(二) 教学内容单一, 难以关联学生实际

在实际教学中不难发现许多烹饪与营养教育专业的专业教材几年甚至十几年都没有发生变化,但是在社会日新月异的背景下,这种教材内容已经相对于现代的餐饮行业来说较为老旧,这种教学单一的教学内容很难满足学生的知识需求,让学生在将来工作岗位上面对新问题时束手无策。并且大部分烹饪与营养教育专业教学时往往会出现两种极端,一种就是注重学生的理论知识的学习,希望学生考取专业相关的技能证书;另一种注重学生的实践能力,希望学校的专业人才培养和社会企业所相接轨。但是这两种方向都难以满足学生的实际学习需求,学生在未来工作岗位上,既需要专业证书又需要完善的专业技能,因此课程内容和学生实际的相脱轨,导致学生专业能力得不到发展。

三、烹饪与营养专业教学遵循的原则

(一) 中医养生与营养教学理论结合

目前,在我国各类学校所设置的营养类课程普遍来源于西方营养学,西方营养学认为补充营养就是满足能量需要、调节代谢、更新组织的生理过程,把人体当作是各种零件的组装,通过化学方式来转变营养素的形式,以达到调整和完善的目的。而中医养生学是以食物调节功能为主,形成一套药食同源的理论体系。在现今形成的烹饪营养学系统中,具有治疗功效的食物和具有营养功能的物质相比较而言,尽管两者的反应机理有所不同,但它们的作用都是对失衡机体的调节和完善。中华饮食文化源远流长,博大精深,承载着千百年来无数先人的智慧和精华,因此在进行烹饪于鹰眼专业教学中需要有意识地将中医养生学与营养教学理论结合起来。

(二) 基础理论与实践操作教学结合

在设置烹饪营养学专业课程要明确教学实施目的,这是为开展烹饪技能教育工作提供一定的理论基础和指导依据。烹饪与营养教学要注重烹饪营养学基础专业理论知识教学与实践操作学习的结合,不仅是教学效果提升的需要,同时也是适应市场人才需求的基本要求。学习烹饪与营养专业基础知识,要注重培养学生实践操作能力,建立在充分掌握科学烹饪方法的基础上,实现操作技能和食物营养调控能力的同步提升,进而提高原料选择能力、营养配餐设计能力、烹饪实践操作能力等等,以利于学生形成有机的烹饪知识整体,在获得烹饪技能的同时,加强和巩固营养学的基础理论,具备较强的学习能力以为将来的学习和发展打下坚实的基础。

(三) 教学教材与前沿知识理论结合

烹饪营养学专业在教材配备上比较短缺,仍处于探索和研究的阶段,例如《营养学基础》中关于食物的营养评价和营养物质的构成等内容因缺乏针对性的教材,而采用的是食品营养学类的资料。同时又将特殊人群营养和公共卫生等教学内容编入《生命期营养》中,这使得课本教材难以体现系统性,带来学习和教学上的不便。对此,烹饪高校需要对专业教材的编写引起一定的重视,由一批经验丰富的教师开展工作,在教材编写中注意迎合市场人才需要,结合并及时补充前沿知识,关注实际教育研究中发现的各种问题,作出教学应对。值得注意的是,当前餐饮市场发展出现了各种涉及营养的问题,同时也给烹饪营养专业带来了新的挑战,一方面要求密切关注消费者的营养摄取需要,预防饮食疾病,保证饮食的卫生安全,另一方面需要跟进世界营养学最新的研究课题,构建系统化的营养知识体系,提倡绿色饮食的生活方式,以提高学生的饮食健康意识。

四、新烹饪视野下烹饪与营养教育创新发展的策略

(一) 以市场人才需求为导向,创新培养目标

在烹饪与营养教育专业发展的过程中,应当积极地以社会市

场的人才需求为导向进行人才培养目标的重新构建和创新,这样不仅仅能够保证学生在毕业之后能够满足企业的实际需求,还能够让学生在毕业市场上的核心竞争力得到良好的提升。教师应当以市场需求为导向注重学生自身实践能力的发展,烹饪与营养教育专业的人才培养目标更应当以学生的发展实际为基础,注重学生基础烹饪技能的培养,为学生的未来工作发展打下良好的基础的同时也能够让学生在工作的过程中进行学习,促进学生扎实专业理论的养成和社交能力的提升,保证学生具备创新意识的同时,也能够成为对企业有用的应用型人才。

(二) 以职业实际要求为基础,创新课程内容

教师在进行教学的过程中应当积极的以学生的职业实际要求为基础来确定烹饪与营养教育专业的课程学习领域和学习范围,在学生未来实际工作中能够应用到的专业知识的基础上针对学生的动手实践能力和烹饪技巧等进行培养,让学生能够具备在工作岗位上解决实际问题的能力,针对学生的实际需求可以将烹饪与营养教育专业的课程内容设置为以下两个方面:第一,职业学习。职业学习保证学生在工作岗位上具备良好的职业技能和职业精神。第二,专业学习。专业学习主要包括学生的理论知识学习和专业技能学习,保证学生在未来工作中能够应用到这些专业知识。

(三) 以烹饪营养技能为核心,创新专业实践

烹饪与营养教育专业学生应当具备较强的基础理论知识的同时也应当具备良好的实践能力,但是许多专业技能证书忽略对学生实践能力的考察,这就导致学生的实践能力始终得不到提升。因此在新烹饪的视角下应当积极注重学生烹饪实践能力的培养,让学生的烹饪能力能够直接走出校园,走进企业,实现专业培养和企业工作的人才培养对接,让学生将专业知识转化为专业能力。另一方面,学生的创新思维和创新能力也是学生未来成长发展过程中必不可少的能力之一,此烹饪与营养教育应当积极的注重学生创新创业思维的培养,让学生能够在未来工作岗位上创造性的解决问题,促进学生创新意识提升的同时,也能够养成良好的终身学习意识,帮助学生不断学习激发学生的潜能和创新素养。

五、结语

餐饮行业作为人们生活的重要组成部分,餐饮行业的发展变化始终与人员生活水平息息相关。在这一背景下,人们对于餐饮行业所提供的服务质量要求也越来越高,人们希望吃得越来越好、吃得越来越营养,这就为烹饪与营养教育专业的专业人才提出了更高的要求。

参考文献:

- [1] 王北生. 新烹饪视角下烹饪与营养教育创新发展研究 [J]. 现代化教育, 2016.
- [2] 仪晓芹. 新烹饪视角下烹饪与营养教育创新发展探索 [J]. 职业教学, 2017.